

**UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO
RIVAS, NICARAGUA**

**CARRERA: INGENIERÍA EN AGROINDUSTRIA DE
ALIMENTOS**



**Proyecto de Grado para optar al Título de Ingeniería
en Agroindustria de Alimentos.**

**TEMA:
Elaboración de un aderezo para carnes
“MÍSTICO SAZÓN”**

**AUTOR:
TSAA. Jonathan de Jesús Zapata Sequeira**

**TUTOR:
Lic. Karen Celene Ruiz Mora**

Rivas, noviembre 2025

Dedicatoria

Primeramente, a Dios, por ser mi guía, mi fortaleza y la fuente de sabiduría que me ha acompañado en cada paso de este camino.

Con especial cariño, dedico este proyecto a mis padres, Ronald Zapata y Rosa Sequeira, por su amor incondicional, su apoyo constante y por enseñarme el valor del esfuerzo, la responsabilidad y la fe.

A mi tutora, Lic. Karen Celene Ruiz, por su orientación, paciencia y dedicación durante el desarrollo de este trabajo, brindándome siempre su conocimiento y motivación para alcanzar mis metas.

A todos ellos, mi más sincera dedicatoria, pues sin su respaldo y confianza, este logro no habría sido posible.

Agradecimientos

A Dios, por haberme dado la sabiduría, la fortaleza y las oportunidades necesarias para culminar con éxito este proyecto. Su guía constante ha sido fundamental en cada etapa de mi formación y de este emprendimiento.

A mis padres, Ronald Zapata y Rosa Sequeira, por su amor, apoyo incondicional y por ser mi mayor fuente de inspiración. Gracias por creer en mí, por sus consejos, sacrificios y por enseñarme el valor de la perseverancia y la humildad.

A mi tutora, Lic. Karen Celene Ruiz, por su acompañamiento, paciencia y valiosa orientación durante la elaboración de este plan de negocios. Su guía ha sido esencial para el desarrollo de esta propuesta con calidad y compromiso.

Finalmente, a todas las personas que directa o indirectamente formaron parte de este proceso, les expreso mi más profundo agradecimiento. Cada aporte, apoyo y motivación ha sido parte importante para hacer realidad el proyecto “Místico Sazón”.

Contenido

I.	RESUMEN EJECUTIVO	1
II.	INTRODUCCIÓN	2
III.	ASPECTOS ESTRATÉGICOS.....	3
3.1.	Breve descripción del proyecto agroindustrial	3
3.1.1.	Información general sobre el proyecto	4
3.2.	Análisis FODA.....	8
3.3.	Las 5 fuerzas de PORTER:	9
3.4.	Objetivos Estratégicos del Proyecto.....	11
IV.	ESTUDIO DE MERCADO	12
4.1.	Descripción del producto, “Aderezo para carnes “MISTICO SAZON”	12
4.1.	Descripción del producto	12
4.2.	Segmento de mercado.....	12
4.3.	Demanda de mercado	14
4.4.	Oferta de negocio	14
4.5.	Precio del producto	15
4.6.	Comercialización del producto:	15
4.7.	Proyecciones de ventas y calendarización.....	16
4.8.	Plan de Marketing del proyecto.....	17
5.8.1.	Producto	21
5.8.2.	Plaza:	22
5.8.3.	Precio.....	22
5.8.4.	Promoción	22
6.8.	Proveedores de materia prima	24
V.	ESTUDIO TÉCNICO.	26
5.1.	Tamaño y localización	26
5.2.	Producción y flujo de proceso.....	28
5.2.1.	Producción	28
5.2.2.	Flujo de Proceso de Aderezo para carnes	32
VI.	Estructura Organizacional – Legal.	44
6.1.	Estructura Organizacional de la micro empresa “MISTICO SAZON”	44
6.1.1.	Definición Del Perfil Y Ocupación Del Puesto	44

6.2.	Aspectos Legales.....	49
6.2.1.	Requisitos Legales.....	49
6.2.2.	Costos de los requisitos Legales.....	53
VII.	ESTUDIO FINANCIERO.....	56
7.1.	Plan de Inversión	57
7.2.	Presupuestos Proyectados	59
7.2.1.	Presupuesto de Materia Prima e Insumos Alimentarios	59
7.2.2.	Presupuesto de Maquinaria y Equipo de Producción	60
7.2.3.	Presupuesto Equipos de Oficina y Papelería.	61
7.2.4.	Presupuestos de Suministros y Mantenimiento de Limpieza e Higiene.	62
7.3.	Inversión Inicial.....	63
7.4.	Proyección de Ingreso Anuales.	64
7.5.	Proyección de Costos Variables.	66
7.6.	Proyección de Costo Fijo.....	66
7.7.	Programa de Depreciación de Activos y Amortización del Préstamo.....	67
7.7.1.	Depreciación de Activos.....	67
7.7.2.	Amortización.....	69
7.8.	Fuentes de Financiamiento y Costo de Capital Promedio Ponderado.....	71
7.9.	Balance General.....	72
7.10.	Estado de Resultado	73
7.11.	Flujo de Caja Proyectado	74
7.12.	Indicadores de Evaluación Financiera.	75
7.13.	Punto de Equilibrio.	76
VIII.	Estudio de Impacto Ambiental.....	78
	Identificación de Impactos Ambientales Potenciales	79
IX.	Conclusión.....	81
X.	Referencias.....	82
XI.	Anexos.....	84
	Equipos.....	84
	Proveedor.....	85
	Graficas de encuestas.....	86
	Evaluación sensorial.....	89
	Ficha técnica.....	90

I. RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto tiene como finalidad la elaboración de un aderezo artesanal para carnes “MÍSTICO SAZÓN” desarrollado bajo normas básicas de higiene y calidad alimentaria. Este producto busca ofrecer una opción sabrosa, natural y accesible para preparar distintos tipos de carnes.

El proceso de producción inicia con la recepción y selección de materias primas frescas, como cebolla, cebollino, cilantro, ajo, aceite de oliva, vinagre de manzana, sal y pimienta. Posteriormente, los ingredientes se pesan, lavan, cortan y licúan para obtener una mezcla homogénea. El aderezo es luego envasado, etiquetado y almacenado en condiciones adecuadas que garantizan su conservación y sabor hasta llegar a su proceso final el cual es su debida distribución.

El objetivo principal es producir un aderezo de alta calidad, con buena aceptación por parte del consumidor y a un costo competitivo. Además, el proyecto busca fomentar la expendeduría local mediante la transformación de productos naturales en alimentos procesados con valor agregado.

En términos de viabilidad, la elaboración de aderezo representa una oportunidad rentable, dado el bajo costo de los insumos y el crecimiento en la demanda de productos naturales y artesanales. Se proyecta su comercialización a nivel local en tiendas, ferias y mercados, con posibilidades de expansión futura.

II. INTRODUCCIÓN

El aderezo para carnes “MÍSTICO|SAZÓN”, elaborado a base de cebolla, cebollino, cilantro, ajo, sal, pimienta, vinagre de manzana y aceite de oliva, surge como una propuesta innovadora dentro de la gastronomía artesanal orientada al desarrollo de productos alimenticios funcionales y de alta calidad. Este aderezo busca realzar el sabor natural de las carnes mediante una combinación equilibrada de ingredientes frescos y aromáticos que aportan propiedades organolépticas distintivas en cuanto a aroma, sabor, color y textura.

La formulación del producto se basa en la aplicación de buenas prácticas de manufactura (BPM), garantizando la inocuidad y estabilidad del aderezo durante su almacenamiento. El uso de vinagre de manzana actúa como agente conservante natural, mientras que el aceite de oliva contribuye a la emulsión y a la conservación de compuestos volátiles que mejoran el perfil sensorial. La proporción de los ingredientes fue determinada de manera experimental, buscando optimizar la viscosidad y homogeneidad del producto final.

El desarrollo de este aderezo promueve el aprovechamiento de materias primas locales y fomenta una producción artesanal sostenible, libre de aditivos químicos y conservantes artificiales. Su proceso de elaboración comprende etapas como selección, lavado, pesado, licuado, envasado y etiquetado, asegurando un control adecuado en cada fase.

El aderezo “MÍSTICO|SAZÓN” se presenta como una alternativa versátil, nutritiva y natural para el consumidor actual, que busca alimentos con valor agregado, sabor auténtico y beneficios para la salud. En conjunto, representa una propuesta gastronómica innovadora, técnica y sostenible, capaz de integrarse tanto en el mercado artesanal como en pequeñas industrias alimentarias.

III. ASPECTOS ESTRATÉGICOS

3.1. Breve descripción del proyecto agroindustrial.

Este emprendimiento se centrará en la creación y comercialización de una línea de aderezos “MISTICO SAZON” para realzar el sabor de diversas carnes, este producto se diferenciará por su calidad, ingredientes naturales y recetas innovadoras, dirigidas a consumidores que buscan opciones saludables. Dicho plan incluiría análisis de mercado para identificar segmentos de clientes, estrategias de marketing para promover el producto en canales físicos y digitales, y una estructura de costos para garantizar márgenes de ganancia adecuados. También se abordaría la distribución, con opciones tanto en tiendas físicas como en línea, y se evaluaría el crecimiento a través de tiendas, pulperías, mercados y supermercados.

El aderezo se caracteriza por su origen artesanal y el uso exclusivo de ingredientes frescos y naturales, sin conservantes artificiales. Su fórmula combina los aromas y sabores tradicionales con un toque moderno, adaptándose a las preferencias de un mercado que cada vez más valora la alimentación saludable y los productos locales.

El plan contempla el desarrollo de un proceso productivo eficiente que garantice la calidad, inocuidad y presentación atractiva del producto. Además, incluye estrategias de mercadeo y distribución enfocadas en introducir el aderezo en el mercado local, especialmente en tiendas, supermercados, ferias gastronómicas y restaurantes de la zona.

A mediano plazo, se proyecta la ampliación de la producción y la diversificación de sabores para atender distintos gustos del consumidor. Con ello, se busca consolidar una marca reconocida por su sabor distintivo, su compromiso con la calidad y su aporte al desarrollo de la gastronomía nicaragüense. La perspectiva del negocio Aderezo para Carnes “MÍSTICO SAZÓN” es altamente favorable, respaldada por la creciente tendencia de los consumidores hacia productos naturales, saludables y elaborados de forma artesanal. Este aderezo, hecho a base de cebolla, cebollino, cilantro, ajo, vinagre de manzana, aceite de oliva, sal y pimienta, se presenta como una alternativa gourmet y sostenible que resalta los sabores auténticos de la cocina tradicional.

En el corto y mediano plazo, MÍSTICO SAZÓN busca consolidarse en el mercado local y regional, mediante la distribución en tiendas naturistas, restaurantes, supermercados y plataformas digitales. A largo plazo, el proyecto proyecta expandir su producción, diversificar su línea de productos y acceder a mercados nacionales e internacionales, posicionándose como una marca líder en aderezos naturales Premium.

El crecimiento del negocio estará impulsado por la calidad de los ingredientes, la innovación en procesos de elaboración, la responsabilidad ambiental y las estrategias de marketing sostenible. Asimismo, la empresa fortalecerá alianzas con productores locales, contribuyendo al desarrollo económico y social del sector agroalimentario.

En conjunto, MÍSTICO SAZÓN se perfila como un emprendimiento con alto potencial de crecimiento, rentabilidad y sostenibilidad, comprometido con el sabor natural, la salud del consumidor y el respeto por la naturaleza.

3.1.1. Información general sobre el proyecto.

Nombre de la microempresa: “MÍSTICO SAZÓN”

Nombre del producto: Aderezo para carnes.

Agro negocio: Transformación de materias primas en productos 100% naturales.

Slogan: “El sabor puro, natural y delicioso en cada bocado”

Propietario: Jonathan de Jesús Zapata Sequeira.

Tipo de Negocio: Persona Natural.

Dirección: De la imprenta Inmaculada tres cuadras y medias al sur. Bo. Plaza San Pedro.

Teléfonos:

✓ **Tigo:** 8777-5752

✓ **Claro:** 8618-0352

Email: MISTICOSAZON@gmail.com

- **Breve historia del negocio.**

El “MÍSTICO SAZÓN” es una microempresa que surge a finales del año 2024 partiendo de la necesidad que tienen las personas por obtener un aderezo 100% natural y listo para condimentar y dar sabor a cualquier tipo de carnes, de igual manera que este posea calidad, rápido y fácil uso y con un buen sabor, el gerente propietario decide emprender y así dar un producto que cumple con la expectativa de las personas.

Tras un proceso de investigación y desarrollo que incluyó pruebas organolépticas y análisis de estabilidad, se estableció una receta base con una vida útil adecuada bajo condiciones de refrigeración. Posteriormente, se implementaron buenas prácticas de manufactura (BPM) y se definieron estándares de producción artesanal escalable.

El producto fue validado inicialmente a través de degustaciones controladas y ferias gastronómicas locales, donde obtuvo una alta aceptación por su perfil sensorial y su versatilidad culinaria. A partir de estos resultados, se formalizó el emprendimiento con la misión de ofrecer aderezos naturales, funcionales y de alta calidad, orientados a consumidores que valoran la alimentación saludable y el sabor auténtico.

Actualmente, la empresa se enfoca en la producción y comercialización de aderezos para carnes, con una estrategia de crecimiento basada en la diferenciación por calidad, origen natural de los ingredientes y sostenibilidad en el proceso productivo.

- **Estructura legal de la microempresa.**

La estructura legal de la microempresa está en calidad de persona natural donde el propietario tiene por nombre Jonathan de Jesús Zapata Sequeira, quien no tiene experiencia alguna en los negocios, sin embargo, ha decidido a emprender por primera vez en el ámbito de la agroindustria de alimentos gracias a los conocimientos adquiridos en dicha carrera profesional.

- **Perspectiva de crecimiento del negocio.**

“MÍSTICO SAZÓN” tiene perspectiva a futuro, de proyectarse como una micro empresa que ya no solo ofrezca sus productos a nivel local, sino a nivel municipal, mismo que se capaz de comercializar el aderezo para carnes a nivel nacional y este disponibles en supermercados, supermercados, pulperías y con otros diversos puntos de ventas para facilitar la debida adquisición de nuestro producto para los clientes.

- **Misión**

Brindamos aderezos de alta calidad que realcen el sabor de las carnes, elaborados con ingredientes frescos y naturales, garantizando seguridad alimentaria y satisfacción para nuestros clientes. Nos comprometemos con la innovación, el desarrollo sostenible y el cumplimiento de los más altos estándares de producción, aportando valor a la gastronomía y fomentando experiencias culinarias únicas.

- **Visión**

Ser la empresa líder en la industria de aderezos para carnes, reconocida por la excelencia en calidad, innovación y sostenibilidad. Buscamos expandir nuestra presencia en el mercado nacional e internacional, ofreciendo productos únicos que transformen la experiencia culinaria de nuestros clientes. Nos comprometemos a mantener altos estándares de producción, impulsar prácticas responsables y fortalecer nuestra relación con consumidores, socios y comunidades.

- **Valores agro empresariales**

1. **Sostenibilidad ambiental:** Elaboramos nuestros productos con ingredientes frescos y naturales, cultivados mediante prácticas agroecológicas que respetan el suelo y reducen el uso de químicos.
2. **Calidad y autenticidad:** Garantizamos un aderezo 100% natural, sin conservantes artificiales, conservando el sabor auténtico de los ingredientes como la cebolla, el cilantro y el aceite de oliva.

3. **Innovación culinaria:** Fusionamos tradición e innovación para ofrecer un aderezo único que realza el sabor de las carnes y se adapta a las tendencias de alimentación saludable.
4. **Responsabilidad social:** Promovemos el trabajo con productores locales, impulsando la economía rural y el comercio justo.
5. **Transparencia y honestidad:** Informamos de manera clara sobre nuestros ingredientes, procesos y origen de las materias primas.
6. **Compromiso con el cliente:** Buscamos la satisfacción de nuestros consumidores ofreciendo un producto natural, sabroso y seguro.
7. **Respeto por la salud y el bienestar:** Desarrollamos alimentos que aportan sabor y nutrición, priorizando ingredientes con beneficios para la salud.

- **Objetivo del proyecto a largo plazo.**

Fomentar alianzas estratégicas con productores locales: Fortalecer la red de agricultores y proveedores regionales para garantizar la trazabilidad, frescura y calidad de los ingredientes.

Promover una cultura alimentaria saludable: Educar al consumidor sobre los beneficios de los productos naturales y del consumo consciente a través de campañas de marketing educativo y responsabilidad social.

Incorporar innovación tecnológica en los procesos: Integrar maquinaria moderna y técnicas de procesamiento que mantengan la calidad del producto, optimicen costos y reduzcan el impacto ambiental.

Aumentar la rentabilidad y sostenibilidad económica: Lograr un crecimiento financiero estable y sostenible que permita reinvertir en investigación, desarrollo y bienestar del equipo de trabajo.

Construir una identidad de marca sólida y responsable: Ser reconocidos como una empresa comprometida con la calidad, el medio ambiente, la salud y el desarrollo del campo.

3.2. Análisis FODA:

Tabla 1

Factores económicos	Oportunidades	Debilidades	Amenazas
Diversidad de sabores y personalización	Tendencia hacia alimentos naturales y gourmet	Dependencia de la calidad de los ingredientes	Variabilidad en costos de insumos
Alta demanda	Expansión a nuevos mercados	Competencia fuerte	Competencia con marcas establecidas
Flexibilidad en ingredientes	Auge del comercio electrónico	Costos iniciales de producción	Normativas gubernamentales
Escalabilidad	Alianzas con la industria gastronómica	Tiempo de vida útil limitado	Factores económicos

3.3. Las 5 fuerzas de PORTER:

Tabla 2

CONCEPTOS	FUERZA	ANÁLISIS
COMPETIDORES ACTUALES	ALTA	El principal competidor que he podido identificar presenta un factor que puede detener el desarrollo de nuestra empresa es, el aderezo de la marca McCornimick sin embargo son aderezos que la mayoría de aplicaciones o función en la comida son para preparar ensaladas.
COMPETIDORES POTENCIALES	ALTA	La competencia o rivalidad es de gran impacto para la salida del producto. Los competidores son muchos, pero los más fuertes rivales podrían ser los aderezos McMacormick y aderezos cesar.
PODER DE NEGOCIACIÓN CON LOS CLIENTES	BAJA	A juzgar por la competencia, los compradores tienen derecho a la negociación en la compra de los productos en el cual se le podría mantener o variar el costo de los productos.
PODER DE NEGOCIACIÓN CON LOS PROVEEDORES	BAJA	Los suministradores de nuestra materia prima son fáciles de encontrar en diferentes lugares y a un precio accesible y así se beneficiarán tanto ellos como vendedores y nosotros como compradores. Para este desarrollo se negociará con los distintos proveedores.

PRODUCTOS SUSTITUTOS	ALTA	Los productos sustitutos más cercanos a los ofertados son: aderezo McCormick o aderezo cesar, Sin embargo, podemos considerar sustitutos cualquier producto que supla o que pueda satisfacer las necesidades del consumidor.
-------------------------	------	--

3.4. Objetivos Estratégicos del Proyecto

Objetivo General:

- Elaborar un proyecto agroindustrial que produzca y comercialice aderezo para carnes de alta calidad, que realce el sabor de las carnes utilizando ingredientes naturales y frescos adecuados para diferentes dietas, en zona urbana del municipio de Rivas para noviembre de 2025.

Objetivos específicos:

- Diseñar estrategias de mercado para promocionar el aderezo para carnes en donde se resalte su valor nutricional y genere un alto interés en los consumidores.
- Maximizar la rentabilidad del proyecto agroindustrial a través de prácticas de gestión eficientes y la optimización de costos, contribuyendo al desarrollo sostenible del municipio de Rivas.
- Reducir el impacto ambiental mediante buenas practicas eco amigables en la producción, gestionando eficientemente los desechos y promoviendo la conservación de los recursos naturales.

IV. ESTUDIO DE MERCADO

4.1. Descripción del producto, “Aderezo para carnes “MISTICO SAZON”

En la microempresa “Místico Sazón” nos especializamos en realzar el sabor de tus cortes favoritos con aderezos artesanales elaborados con ingredientes naturales, sin conservantes ni saborizantes artificiales. Nuestra línea de productos ha sido cuidadosamente desarrollada para complementar carnes rojas, blancas y asadas a la parrilla, resaltando cada matiz con una explosión de sabor única.

Desde nuestra receta clásica de aderezo para carnes, a base de cebolla, cilantro, cebollino, ajo, aceite de oliva, vinagre de manzana, sal y pimienta con un toque especial, nuestros aderezos transforman cualquier comida en una experiencia gourmet. Ya sea para una carne a la plancha, a la brasa o al horno, “Místico Sazón” tenemos el acompañamiento perfecto para todo tipo de carnes.

4.1. Descripción del producto

Aderezo: Los aderezos para carnes son mezclas especiales de ingredientes que potencian el sabor natural de cualquier tipo de carne: res, cerdo, pollo, cordero o incluso pescado. Elaborados con combinaciones únicas de especias, hierbas, aceites, vinagres y otros componentes naturales, estos aderezos no solo aportan sabor, sino también jugosidad, aroma y una textura irresistible.

4.2. Segmento de mercado:

“Místico Sazón” El aderezo para carnes está dirigido principalmente a consumidores locales que buscan realzar el sabor de sus platillos con productos prácticos, sabrosos y de calidad. De esta manera este producto se comercializará en el municipio de Rivas para las personas con un gusto marcado por la cocina casera, parrilladas y comidas tradicionales en familia o con amigos.

- **Segmentación demográfica:**

Edad: 18 a 67 años

Género: hombres y mujeres

Nivel socioeconómico: medio y medio-alto

Ocupación: profesionales, familias, emprendedores gastronómicos, amantes de la cocina

- **Segmentación geográfica:**

- ✓ En una primera etapa, el enfoque estará en el mercado local y regional, con distribución en tiendas naturistas, supermercados, ferias artesanales y restaurantes.
- ✓ A mediano y largo plazo, se proyecta la expansión hacia el mercado nacional e internacional, aprovechando la tendencia global hacia productos saludables y de origen natural.

- **Segmentación pictográfica:**

- ✓ Consumidores con estilo de vida saludable y consciente.
- ✓ Personas que prefieren productos artesanales, gourmet y sostenibles.
- ✓ Interesados en la gastronomía casera y los sabores auténticos.
- ✓ Clientes que valoran las marcas con propósito social y ambiental.

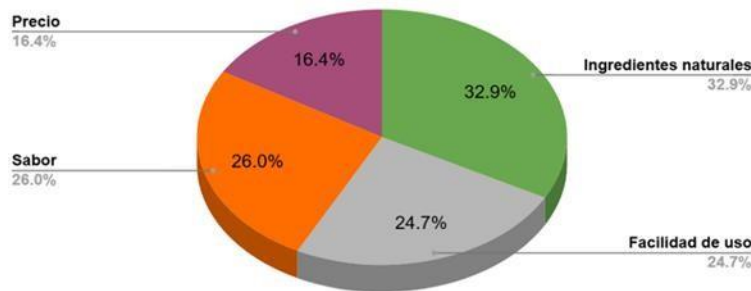
- **Segmentación conductual:**

- ✓ Son leales a marcas que ofrecen transparencia e ingredientes naturales.
- ✓ Compran por sabor, calidad y presentación.
- ✓ Están dispuestos a pagar un poco más por productos Premium o diferenciados.

4.3. Demanda de mercado:

Gráfico 1

¿Qué factores consideras mas importantes al elegir aderezos para carnes?



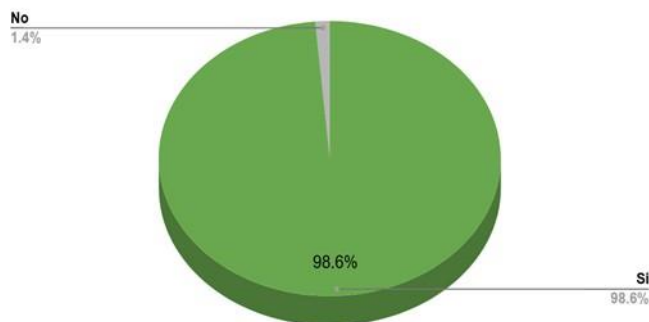
En este caso se realizaron encuestas con diversas preguntas en el municipio de Rivas dicha encuesta fueron realizadas a 145 personas aleatorias de este municipio, con el único objetivo de identificar nuestro mercado potencial de nuestro

producto aderezo para carnes “Místico Sazón” El objetivo de la encuesta es conocer los gustos, hábitos de compra y preferencias de los consumidores respecto a los aderezos para carnes, con el fin de identificar oportunidades de mejora en el producto, establecer estrategias de marketing adecuadas y adaptar la oferta a las necesidades del mercado local.

4.4. Oferta de negocio:

Gráfico 2

¿Usted utiliza aderezo para carnes?



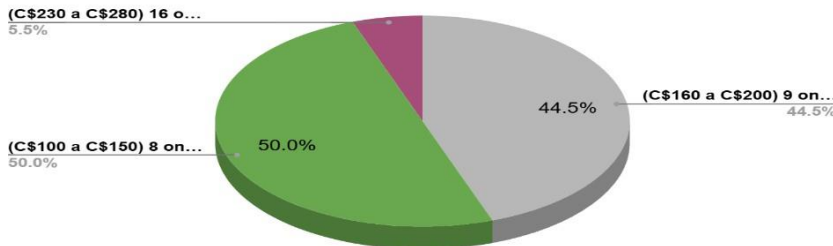
Para encaminarnos en la oferta del producto se realizó una revisión de las encuestas de esta manera partiremos para brindar una buena oferta del producto tomando como dato clave la opinión de los consumidores sobre la presentación que más demanda presentó, al igual que el precio que los encuestados

preferían para obtener nuestro aderezo.

4.5. Precio del producto:

Gráfico 2

¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por un frasco de aderezo para carnes?



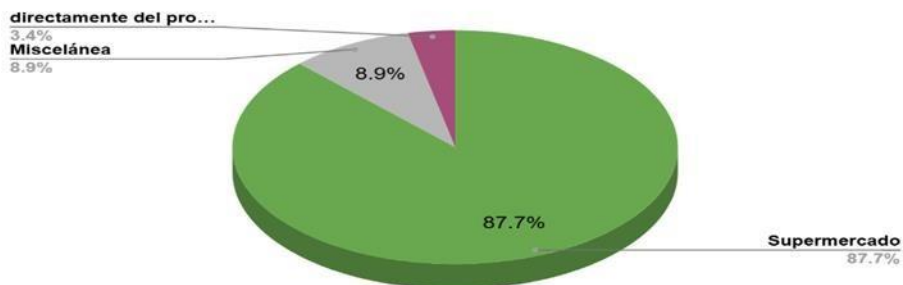
De acuerdo a la encuesta realizada a las 146 personas del municipio de Rivas se obtuvo un estudio de mercado en el cual nos dimos cuenta que la mayor parte de

encuestados con un 50% estarían dispuestos a pagar entre 100 C\$ a 150 C\$ por cada unidad en la presentación de 8 onzas, un 44.5% de las personas encuestadas dijeron estar dispuestas a pagar entre 160 C\$ a 200 C\$ por cada unidad en la presentación de 9 onzas y un 5.5% de las personas encuestadas dijeron estar dispuestos a pagar entre 230C\$ a 280 C\$ por cada unidad de 16 onzas, estos datos equivalen a nuestro 100% de aceptación de nuestro producto, aderezo para carnes “Místico Sansón”.

4.6. Comercialización del producto:

Gráfico 3

¿En que lugar le gustaría adquirir nuestro aderezo para carnes?



El proceso de comercialización de mi producto será en una ruta sencilla y rápida partiendo de la fábrica donde se elabora el producto hacia

los puntos de ventas los cuales en este caso serán Supermercados, Miscelánea y directamente del proveedor una vez realizada la encuesta se obtuvieron los siguientes resultados reflejados en diagrama de dicha encuesta.

4.7. Proyecciones de ventas y calendarización.

La proyección de ventas y la calendarización de actividades permiten estimar el crecimiento del proyecto MÍSTICO SAZÓN, considerando una producción y venta mensual de 1,512 unidades de aderezo natural para carnes, en presentación de 8 onzas, con un precio unitario de C\$ 119 córdobas.

Esta planificación refleja el potencial del producto en el mercado local, así como su proyección de expansión a mediano y largo plazo.

Con base en la venta promedio mensual de 1,512 unidades, se proyecta un volumen anual de 18,144 unidades en el primer año. Se estima un crecimiento anual del 25%, impulsado por el fortalecimiento de la marca, la ampliación de los canales de distribución y la fidelización de clientes.

- **Ventas mensuales:**
 - ✓ **Unidades mensuales:** 1,512 unidades
 - ✓ **Precio por unidad:** C\$119
 - ✓ **Ingreso mensual estimado:** C\$179,928
 - ✓ **Crecimiento estimado:** 25%

Esto representa un flujo constante de ingresos que permitirá cubrir los costos operativos, reinvertir en promoción y aumentar gradualmente la capacidad de producción.

A partir del segundo año, se planifica:

- ✓ Ampliar la distribución a nuevas ciudades o regiones.
- ✓ Introducir nuevas variantes del producto (picante, baja en sal, gourmet).
- ✓ Fortalecer el canal digital y de ventas por suscripción.
- ✓ Desarrollar alianzas con supermercados, hoteles y restaurantes.

Tabla 3

	Ingresos	CALENDARIZACION												
Producto/Servicios	UNITARIO	ENER	FEB	MRZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC	Cantidad total
Aderezo para carnes "Mistico Sazon"	C\$ 119.00	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	1512	18,144
TOTAL														18144

4.8. Plan de Marketing del proyecto

- **Programas y Estrategias de Marketing “MÍSTICO SAZÓN”**

El área de marketing del Aderezo para Carnes MÍSTICO SAZÓN tiene como propósito principal posicionar la marca en el mercado local y nacional, mediante estrategias que promuevan el valor del producto, fortalezcan la fidelidad de los clientes y aumenten las ventas de manera sostenida. El enfoque se basa en cuatro pilares fundamentales: producto, precio, plaza (distribución) y promoción, aplicados de manera integral para crear una identidad sólida y reconocible.

Programa “Degusta Místico”

- Objetivo: dar a conocer el sabor y calidad del producto mediante degustaciones y demostraciones en supermercados y ferias gastronómicas.
- Frecuencia: mensual.

Programa “Recetas con Sabor”

- Creación de contenido en redes sociales (videos y publicaciones) con recetas fáciles usando MÍSTICO SAZÓN.
- Objetivo: posicionar el producto como un ingrediente esencial en la cocina diaria.

Programa “Aliados del Sabor”

- Establecer convenios con restaurantes y chefs locales para incluir el aderezo en sus menús.
- Objetivo: aumentar la visibilidad del producto y reforzar su prestigio.

Programa “Místico Verde”

- Promover la sostenibilidad con campañas de reciclaje de envases y empaques ecológicos.
- Objetivo: fortalecer la imagen responsable y ecológica de la marca.

Estas son algunas de las propuestas y estrategias de marketing para Lograr que el Aderezo para Carnes MÍSTICO SAZÓN sea reconocido como una marca líder en aderezos naturales y artesanales en el mercado nacional, incrementando su participación en un 30% durante los primeros tres años mediante una estrategia integral de posicionamiento, fidelización y crecimiento sostenible.

- **Objetivos SMART:**

Específico (S): Aumentar las ventas mensuales del producto “MÍSTICO SAZÓN” a través de acciones concretas de marketing y distribución.

Medible (M): Lograr un crecimiento del 20% en el volumen de ventas en comparación con el promedio mensual actual.

Alcanzable (A): La meta es factible considerando la actual capacidad de producción, la aceptación del producto en el mercado y las estrategias promocionales planificadas.

Relevante (R): Este incremento fortalecerá la rentabilidad del negocio, consolidará la presencia de la marca y permitirá reinvertir en innovación y expansión.

Tiempo (T): El objetivo deberá cumplirse en un plazo de seis meses a partir del inicio del plan de ejecución y ajustar las tácticas según lo necesario.

- **Estrategias de marketing:**

Enfoque en la calidad y autenticidad: Mantener una receta original a base de ingredientes naturales: cebolla, cebollino, cilantro, ajo, vinagre de manzana, aceite de oliva, sal y pimienta, utilizar insumos frescos y de proveedores locales, garantizando sabor y frescura. Implementando controles de calidad en cada etapa de producción

para asegurar uniformidad en el sabor y textura y por ultimo resaltar la ausencia de conservantes o colorantes artificiales, apelando al consumidor consciente y saludable.

- **Estrategias de marketing de contenido**

Creación de contenido educativo:

- ✓ Publicar recetas, tips y consejos culinarios que muestren cómo usar el aderezo en carnes, pescados, verduras y otros platillos.
- ✓ Crear una sección “Sabores Místicos” en redes sociales o web con contenido gastronómico.
- ✓ Producir videos cortos tipo tutorial (Reels o TikToks) mostrando el proceso de cocinado con el aderezo.
- ✓ Escribir artículos o posts informativos sobre alimentación natural, uso de hierbas frescas y beneficios del aceite de oliva o vinagre de manzana.

Eventos Locales

La participación en eventos locales es una herramienta fundamental para el crecimiento y posicionamiento de MÍSTICO SAZÓN, ya que permite interactuar de forma directa con los consumidores, ofrecer degustaciones, recibir retroalimentación inmediata y aumentar la visibilidad de la marca.

Estos espacios también refuerzan la identidad del producto como natural, artesanal y de origen local, fortaleciendo el vínculo con la comunidad y promoviendo el consumo responsable.

Objetivos de participación:

- ✓ Dar a conocer el producto a nuevos consumidores y distribuidores.
- ✓ Aumentar las ventas directas durante los eventos y generar nuevos clientes recurrentes.
- ✓ Posicionar la marca como una opción local, saludable y artesanal.
- ✓ Recolectar opiniones y sugerencias de los clientes para mejorar el producto.
- ✓ Fortalecer alianzas con otros emprendedores y proveedores del sector gastronómico.

Promoción y Descuentos:

El programa de promoción y descuentos de MÍSTICO SAZÓN busca estimular la compra del producto, aumentar la visibilidad de la marca y fortalecer la fidelidad del cliente a través de incentivos atractivos, dinámicos y sostenibles.

Estas acciones se diseñan para crear una experiencia positiva que motive al consumidor a elegir el producto de manera continua.

Objetivos de las promociones:

- ✓ Incrementar el volumen de ventas en períodos específicos.
- ✓ Atraer nuevos consumidores y distribuidores.
- ✓ Recompensar la fidelidad de los clientes frecuentes.
- ✓ Promover la prueba del producto entre nuevos públicos.
- ✓ Posicionar la marca como accesible, cercana y generosa con su comunidad.
- **Estrategias de comercialización y venta:**

Las estrategias de comercialización y venta de MÍSTICO SAZÓN están diseñadas para garantizar que el producto llegue eficazmente al consumidor final, manteniendo su calidad y reforzando la identidad de la marca como sinónimo de sabor natural y fresca.

Se prioriza un enfoque mixto que combine la venta directa, distribución local y presencia digital, con el fin de ampliar el alcance y fidelizar a los clientes.

Comercialización:

- ✓ Lograr una amplia cobertura de mercado local y regional.
- ✓ Fortalecer la presencia del producto en diferentes canales de venta.
- ✓ Establecer una relación directa con los consumidores para obtener retroalimentación constante.
- ✓ Aumentar el volumen de ventas y mejorar la rentabilidad.
- ✓ Posicionar “MÍSTICO SAZÓN” como una marca de confianza y preferencia en el mercado.

Venta directa al consumidor:

- ✓ Comercialización en ferias gastronómicas, mercados locales y eventos comunitarios.
- ✓ Implementar un sistema de pedidos y entregas a domicilio mediante WhatsApp Business o redes sociales.
- ✓ Ofrecer descuentos por compra frecuente o por volumen.
- ✓ Realizar demostraciones y degustaciones en supermercados y tiendas de alimentos naturales.

Distribución en puntos de venta:

- ✓ Colocar el producto en supermercados, pulperías, tiendas naturistas y tiendas gourmet.
- ✓ Crear acuerdos de consignación o margen de ganancia atractivo para los comerciantes.
- ✓ Implementar material POP (puntos de promoción): exhibidores, etiquetas llamativas y carteles.
- ✓ Capacitar a los vendedores o encargados de tienda sobre las ventajas del producto.

5.8.1. Producto:

“Místico Sazón” para destacar en el mercado competitivo desarrollará una línea de aderezo con sabor diferenciados que lo diferencia de otros aderezos de distintas marcas, además de esto se lanzarán ediciones especiales en fechas especiales como (sabor parrillero navideño o edición verano).

Los envases de nuestro sazón serán de vidrio práctico así permitiendo una dosificación precisa, dicho envase estará acompañado de una atractiva y claras que incluyen beneficios como “sin conservantes” “100% natural”. Esto reforzará la percepción de calidad y autenticidad del producto.

5.8.2. Plaza:

El aderezo “Místico Sazón” estará disponible en canales físicos como digitales. De igual manera se prioriza su distribución en Supermercados y misceláneas locales del municipio de Rivas, así como la presencia en ferias gastronómicas. En el entorno digital, se utilizarán plataformas como Facebook con publicaciones sobre nuestro aderezo para carnes “Místico Sazón” también publicaciones auditivas como en emisoras de radios locales y otros medios de comunicación de esta manera permitiendo envíos a todo el municipio. Además, se buscarán alianzas estratégicas como bares, restaurantes y rincones donde preparen diversos platos con los cuales se pueda resaltar nuestro aderezo en sus sabores.

5.8.3. Precio:

Se adoptará inicialmente una estrategia de precios de penetración, posicionando el producto a un costo competitivo tomando las opiniones de los consumidores en nuestra encuesta realizada a 146 personas del municipio de Rivas, el cual en su mayoría de elección optaron por el precio aproximado de entre C\$ 100.00 a C\$ 150.00 en la presentación de 8 onza, nuestro precio será de C\$119.00, de esta manera facilitar la entrada al mercado. Se ofrecerán promociones de introducción como descuentos por combos, degustaciones gratuitas y precios especiales para primeras compras. Paralelamente, se desarrollará una línea gourmet destinada a consumidores exigentes o canales especializados como restaurantes, con precios más elevados que reflejan su exclusividad y calidad superior.

5.8.4. Promoción:

Inicialmente para poder dar a conocer nuestro producto la promoción se enfocará en construir una marca cercana, auténtica y con fuerte presencia digital. Se desarrollarán campañas en redes sociales con contenido audio visual atractivo (recetas, tips de marinado) utilizando la plataforma de Facebook como principal canal de consumo de la población.

También se realizarán contenidos orgánicos y reseñas honestas del producto. De igual manera se realizan degustaciones en ferias y eventos de cocinas al aire libre, y se

fomentará la participación de la comunidad en nuestras degustaciones de promoción de “Místico Sazón”.

- **Cadena de Suministros “MÍSTICO SAZÓN”**

La cadena de suministros del Aderezo para Carnes “MÍSTICO SAZÓN” está diseñada para garantizar un flujo eficiente y continuo de materias primas, procesos de producción, distribución y entrega al cliente final. Este sistema busca mantener la calidad, frescura y disponibilidad del producto, optimizando costos y tiempos en cada etapa.

6.8. Proveedores de materia prima

Figura 1



La primera etapa de la cadena se centra en la adquisición de ingredientes naturales y de alta calidad, provenientes de productores y distribuidores confiables.

Los principales insumos son:

Cebolla, cebollino, cilantro y ajo: adquiridos de productores locales que garantizan frescura y buenas prácticas agrícolas.

Vinagre de manzana y aceite de oliva: proveedores especializados que ofrecen productos certificados y de grado alimenticio.

Sal y pimienta: distribuidores nacionales con controles de calidad y trazabilidad.

Envases y etiquetas: empresas proveedoras de envases de vidrio, con diseños adaptados a la imagen de la marca.

La selección de proveedores prioriza la calidad, la puntualidad en las entregas y el compromiso con la sostenibilidad.

- **Slogan Publicitario**

Satisface tus gustos con el mejor aderezo para preparar tus carnes una combinación natural fresca y deliciosa para disfrutar “MISTICO SAZON” el aderezo de confianza para tus carnes

“El sabor puro, natural y delicioso en cada bocado”

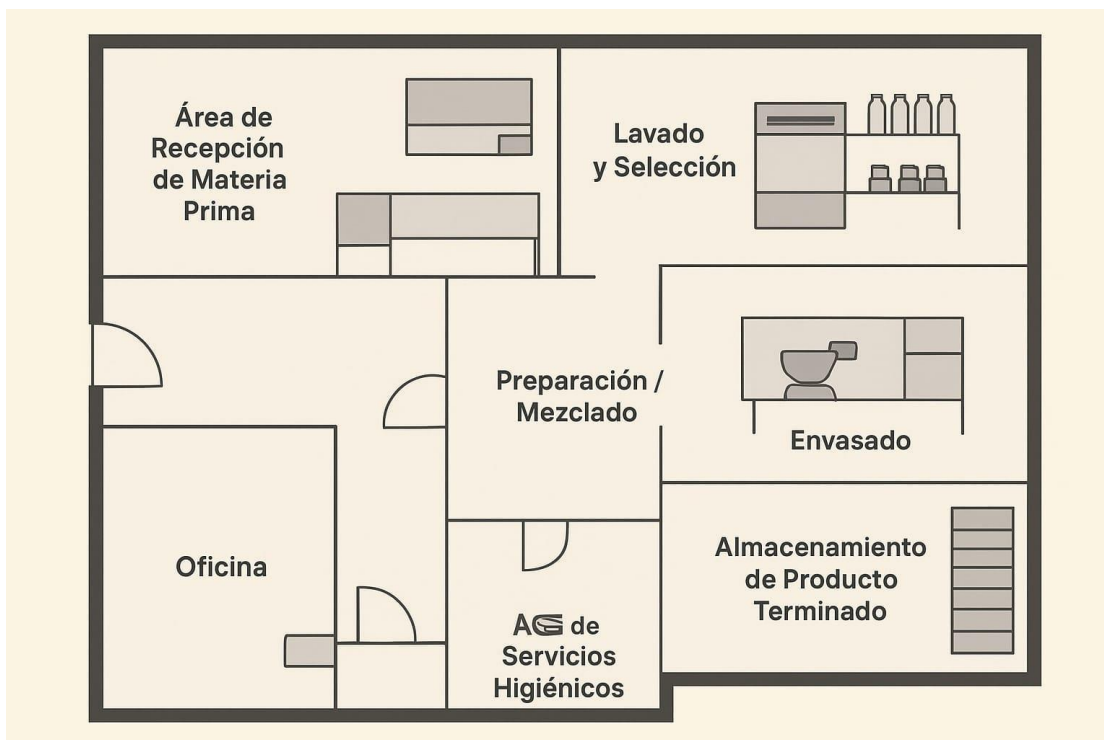
V. ESTUDIO TÉCNICO.

5.1. Tamaño y localización

El tamaño de la microempresa “MÍSTICO SAZÓN” se basará en la capacidad de producción del producto. la cual tendrá un diseño basado en las áreas en las cual será elaborado nuestro aderezo para carnes “MÍSTICO SAZÓN”

- **Tamaño:**

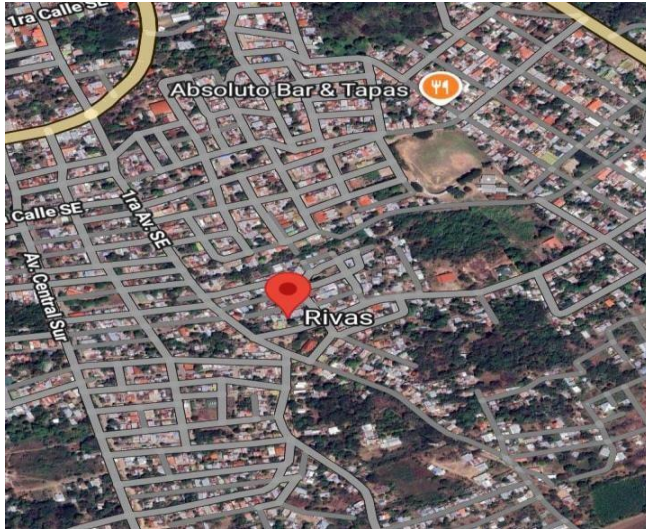
Figura 2



- **Localización**

La micro empresa procesadora de aderezos para carnes “MÍSTICO SAZÓN” se encuentra ubicada en el departamento de Rivas, Nicaragua.

Figura 3



5.2. Producción y flujo de proceso

5.2.1. Producción

Unidades producidas: Durante el proceso de elaboración del aderezo para carnes “MÍSTICO SAZÓN”, se utilizaron ingredientes naturales como cebolla, cebollino, cilantro, ajo, vinagre de manzana, aceite de oliva, sal y pimienta, en proporciones ya representadas cuidadosamente equilibradas para obtener una cantidad de 4 frascos de 8 onzas de nuestro producto.

- **Beneficios del producto:**

Cebolla: es un alimento con múltiples beneficios para la salud ya que ofrece: propiedades antioxidantes, efectos antiinflamatorios, mejora la salud cardiovascular, control de la glucosa, refuerza el sistema inmunológico, propiedades antimicrobianas y favorece la digestión.

Ajo: es ampliamente reconocido por sus propiedades medicinales y beneficios en la salud del consumidor tales como: propiedades antibacterianas y antivirales, refuerza el sistema inmunológico, mejora la salud cardiovascular, efecto antioxidante, propiedades antiinflamatorias, mejora la circulación sanguínea y apoya la desintoxicación del cuerpo.

Cebollino: es una hierba con diversos beneficios en la salud del consumidor: rico en antioxidantes, apoya el sistema inmunológico, propiedades digestivas, salud cardiovascular, prevención del cáncer, bajo en calorías y rico en nutrientes.

Cilantro: es una hierba muy utilizada en la cocina y también aporta varios beneficios en la salud del consumidor: efecto desintoxicante, control del azúcar en la sangre, propiedades antimicrobianas, mejora la salud cardiovascular y efectos antiinflamatorios.

Aceite de oliva: es un alimento altamente valorado por sus efectos positivos en la salud tales como: salud cardiovascular, prevención de enfermedades crónicas, regulación de azúcar en la sangre y cuidado de la piel.

Vinagre de manzana: es conocido por sus propiedades saludables tales como: mejora la digestión, apoya a la pérdida de peso, desintoxicación del organismo, cuidado de la piel y mejora la salud cardiovascular.

pimienta: ofrece varios beneficios para la salud cuando se consume con moderación: mejora la digestión, mejora la absorción de nutrientes, potencial neuroprotector y control de peso.

Sal: esencial para diversas funciones en el cuerpo humano tales como: equilibrio de líquidos, función nerviosa y muscular, presión arterial, prevención de calambres y la estimulación del apetito.

- **Atributos físicos:**

Color: Este aderezo presenta un color predominantemente verde claro a verde intenso, resultado de la combinación de ingredientes frescos como el cilantro y el cebollino. Dependiendo de la proporción de aceite de oliva, puede observarse un matiz amarillento que aporta brillo y uniformidad a la mezcla. De igual manera debido a la cebolla amarilla y ajo pueden aparecer pequeñas tonalidades blancas en la preparación.

Sabor: El aderezo presenta un sabor fresco y vibrante, dominado por las notas herbales del cilantro y el cebollino, que aportan un toque verde y ligeramente cítrico. La cebolla y el ajo añaden profundidad y calidez, con un picor suave y aromático que realza los sabores de la carne. El aceite de oliva envuelve todos los ingredientes con una textura untuosa y un fondo frutado, creando un equilibrio perfecto entre frescura, intensidad y suavidad. Ideal para acompañar carnes a la parrilla, realza sin opacar el sabor del corte.

Textura: Su consistencia es viscosa pero fluida, permitiendo una fácil aplicación sobre carnes sin escurrir excesivamente ni formar grumos.

Olor: El aroma del aderezo es intenso y fresco, dominado por las notas herbales del cilantro y el cebollino, con un toque penetrante y característico del ajo y la cebolla. Este perfil olfativo aporta una sensación de frescura y sabor natural que complementa bien cortes de carne tanto cocidos como a la parrilla.

- **Atributos funcionales:**

Aroma y sabor natural: los ingredientes intensifican el sabor, aportando notas dulces, picantes de esta forma añade frescura y un perfil herbal distinto.

Propiedades antimicrobianas y conservantes naturales: estos ingredientes contienen compuestos sulfurosos y aceites esenciales con efectos antimicrobianos, ayudando así a bajar el pH, prolongando la vida útil del aderezo y reduciendo el riesgo de proliferación bacteriana.

- **Función antioxidante:** los compuestos fenólicos del cilantro ayudan a retardar la oxidación de grasas en las carnes mejorando su estabilidad.
- **Textura y cuerpo:** el aceite de oliva actúa como vehículo para los sabores, dando untuosidad y ayudando a que el aderezo se adhiera de una manera perfecta a la carne.
- **Marinado y ablandamiento:** el vinagre de manzana contribuye a la suavización de fibras musculares de las carnes, mejorando la ternura de esta.
- **Afecto nutricional:** este aderezo brinda, grasas saludables, vitaminas, minerales y compuestos bioactivos en la salud de los consumidores.

En resumen: este aderezo “MÍSTICO SAZÓN” no solo realza el sabor y mejora la textura de las carnes, sino que también actúa como conservante natural, antioxidante y aportador de compuestos saludables.

- **Envase.**

Envase de vidrio de 8 onzas.



- **Etiqueta.**

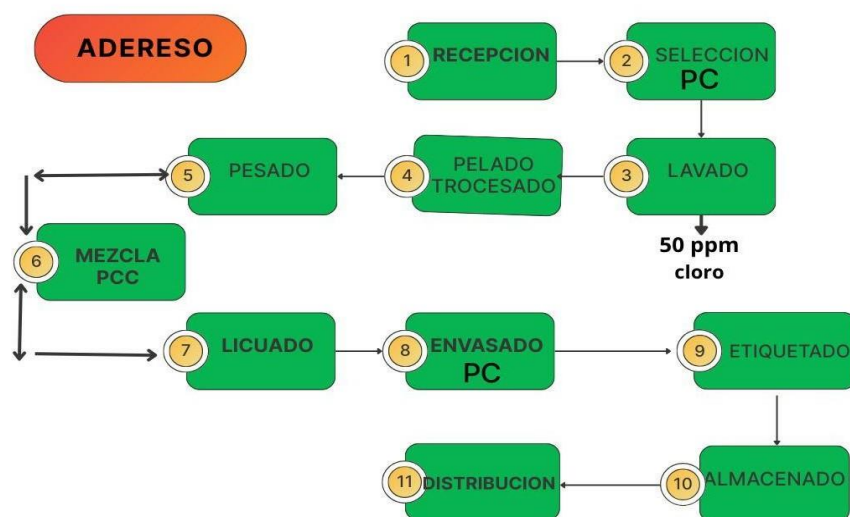
Elaborada según los requisitos de la norma técnica obligatoria nicaragüense.



5.2.2. Flujo de Proceso de Aderezo para carnes

Gráfico 4

“MÍSTICO SAZÓN”



- Descripción del flujo de proceso

Recepción: Se reciben las materias primas (cebolla, cebollino, cilantro, ajo, vinagre, aceite de oliva, sal y pimienta), verificando que cumplan con los estándares de calidad y frescura requeridos.

Selección: Los ingredientes son inspeccionados cuidadosamente, eliminando aquellos que presenten daños, impurezas o signos de descomposición.

Lavado: Los vegetales seleccionados se lavan con abundante agua potable para eliminar residuos de tierra, polvo o contaminantes.

Pelado y procesado: Se pelan los ingredientes necesarios (como la cebolla y el ajo) y se procesan cortándolos en trozos pequeños para facilitar el licuado posterior.

Pesado: Se pesan las porciones de cada ingrediente de acuerdo con la formulación establecida para garantizar la uniformidad del producto.

Licuada: Todos los ingredientes se incorporan en la licuadora junto con los condimentos líquidos y secos, hasta obtener una mezcla homogénea y con la textura adecuada.

Envasado: El aderezo se vierte en frascos previamente esterilizados, asegurando un sellado hermético que conserve la frescura y evite contaminación.

Etiquetado: Se colocan las etiquetas que identifican el producto, especificando nombre comercial, lista de ingredientes, fecha de elaboración, vencimiento y número de lote.

Almacenado: Los frascos terminados se guardan en un área limpia, seca y ventilada, lejos de la luz solar y fuentes de calor.

Distribución: Finalmente, el producto es transportado hacia los puntos de venta o consumidores, manteniendo condiciones adecuadas para preservar su calidad hasta el destino final.

- **Formulación del producto aderezo para carnes “MISTICO SAZON”**

Tabla 4

Materia prima	Cantidad	%
cebolla amarilla	1.50 lb	55.56%
Aceite de oliva	240 ml	19.61%
Ajo	120 gr	9.80%
Cilantro	100 gr	8.17%
Cebollino	50 gr	4.08%
Vinagre de manzana	30 ml	2.45%
Sal	3 gr	0.25%
Pimienta	1 gr	0.08%
TOTAL		100.00%

- **Análisis de peligros.**

Durante y después del proceso de elaboración, el aderezo para carnes puede verse expuesto a diferentes tipos de peligros que, de no controlarse adecuadamente, afectarían su inocuidad, calidad y vida útil. Estos peligros se clasifican en biológicos, físicos y químicos.

Peligros Biológicos

Estos son los más relevantes en productos alimenticios elaborados con ingredientes frescos (como cebolla, cebollino, ajo y cilantro).

Pueden causar contaminación microbiana si no se aplican correctamente las medidas de higiene y conservación.

Posibles riesgos:

- ✓ Crecimiento de bacterias como *Salmonella* spp., *E. coli*, *Listeria monocytogenes* o *Bacillus cereus*.
- ✓ Hongos y levaduras por humedad o mal sellado del frasco.

Causas probables:

- ✓ Materia prima sin desinfectar correctamente.
- ✓ Utensilios o superficies contaminadas.
- ✓ Almacenamiento a temperatura inadecuada.

Medidas preventivas:

- ✓ Lavado y desinfección de vegetales con solución clorada (50 ppm).
- ✓ Manipulación con guantes, gorro y utensilios esterilizados.
- ✓ Sellado hermético y almacenamiento en lugar fresco y seco.
- ✓ Control de fechas de vencimiento y rotación del inventario (FIFO).

Peligros Físicos:

Estos peligros están relacionados con la presencia de cuerpos extraños o materiales no comestibles que puedan ingresar al producto por accidente durante la producción o el envasado.

Posibles riesgos:

- ✓ Fragmentos de vidrio (si el frasco se quiebra o golpea).
- ✓ Restos de hojas secas, raíces o fibras de vegetales.
- ✓ Restos metálicos de utensilios defectuosos o de tapas dañadas.

Causas probables:

- ✓ Mal manejo del material de envasado.
- ✓ Falta de inspección visual en la línea de producción.

Medidas preventivas:

- ✓ Revisión e inspección visual antes del envasado.
- ✓ Uso de envases de vidrio resistentes y tapas con sellado hermético.
- ✓ Limpieza y mantenimiento regular del equipo de trabajo.

Peligros Químicos

Los peligros químicos pueden derivarse de residuos de limpieza, pesticidas o productos no alimentarios presentes en los ingredientes o en las superficies de trabajo.

Posibles riesgos:

- ✓ Residuos de cloro o detergentes.
- ✓ Restos de pesticidas en vegetales.
- ✓ Presencia accidental de aceites industriales o lubricantes.

Causas probables:

- ✓ Enjuague deficiente de utensilios o vegetales.
- ✓ Uso de productos químicos no aptos para alimentos.

Medidas preventivas:

- ✓ Uso exclusivo de productos de limpieza grado alimenticio.
- ✓ Enjuague completo y secado antes de comenzar la producción.
- ✓ Adquisición de vegetales certificados o provenientes de huertos controlados.

El aderezo para carnes “MÍSTICO SAZÓN” presenta un riesgo bajo a moderado de contaminación siempre que se apliquen correctamente las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y los Puntos Críticos de Control (PCC) establecidos.

La implementación constante de medidas preventivas, limpieza, control de temperatura y trazabilidad garantiza un producto seguro, natural y de excelente calidad para el consumidor final.

- **Determinación de PUNTOS CRITICOS DE CONTROL (PCC)**

Tabla 5

Etapa del proceso	Clasificcion	Justificacion tecnica
Selección	PC	Se eliminan materias primas en mal estados. El riesgo es detectable y corregible antes de continuar el proceso
Mezclado	PCC	Se integran todos los ingredientes. Cualquier contaminacion afecta todo el lote y no puede corregirse luego.
Envasado	PC	El riesgo de contaminacion se controla con higiene y BPM. Puede corregirse antes del almacenamiento

- **Marco Regulatorio**

El marco regulatorio del aderezo para carnes “MÍSTICO SAZÓN” se basa en las normativas y disposiciones legales vigentes en Nicaragua, que garantizan la inocuidad alimentaria, la seguridad del consumidor y el cumplimiento de estándares de calidad en la producción, envasado, almacenamiento y comercialización de productos alimenticios.

- **Legislación nacional aplicable**

Ley N.º 423 - Ley General de Salud

Establece las normas básicas para la protección de la salud pública y regula las condiciones sanitarias de los alimentos procesados.

(Ministerio de Salud - MINSA).

Norma Técnica Nicaragüense NTON 03 106-99 – Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)

Regula las condiciones de higiene, manipulación, limpieza, control de plagas, agua potable y control de materias primas durante el proceso de elaboración.

Decreto N.º 45-2006 - Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:08

“Etiquetado General de los Alimentos Pre envasados”.

Establece los requisitos obligatorios que deben cumplir las etiquetas de los productos alimenticios (nombre del producto, lista de ingredientes, contenido neto, país de origen, fecha de vencimiento, nombre y dirección del fabricante).

RTCA 67.01.33:06 - Alimentos Procesados

Regula los procedimientos de registro sanitario, control y comercialización de alimentos procesados en los países del SICA, incluyendo Nicaragua.

Normativa Ambiental (MARENA)

Exige la gestión adecuada de los desechos orgánicos e inorgánicos generados durante el proceso productivo, promoviendo la sostenibilidad y protección del medio ambiente.

- **Características y Atributos Organolépticos del aderezo para carnes “MISTICO SAZON”**

Desde su creación, MÍSTICO SAZÓN busca destacar la esencia del sabor casero nicaragüense, fusionando tradición y naturalidad en un producto práctico y versátil. Cada frasco contiene una mezcla homogénea de ingredientes que conservan su frescura, ofreciendo al consumidor una experiencia sensorial completa. En cuanto a sus características físicas y organolépticas, el aderezo presenta un color verde claro con matices dorados, resultado de la integración de hierbas y aceite de oliva. Su aroma es intenso y fresco, con notas dominantes de cilantro, ajo y cebolla que evocan un producto natural recién preparado.

El sabor es equilibrado, combinando un ligero toque ácido del vinagre de manzana con la suavidad del aceite de oliva y la frescura de las especias naturales, generando un perfil gustativo armónico y agradable al paladar. La textura del aderezo es suave y

ligeramente espesa, permitiendo que se adhiera fácilmente a las carnes sin escurrirse durante el marinado o la cocción. Presenta una apariencia homogénea, con pequeñas partículas visibles de vegetales triturados que reflejan su origen natural y artesanal.

En términos de conservación, el producto mantiene su estabilidad y frescura por un período aproximado de tres a seis meses, siempre que se almacene en un lugar fresco, seco y alejado de la luz directa del sol. Su envase, de 8 onzas, es práctico, resistente y reutilizable, diseñado para preservar la calidad y el aroma característico del producto.

- **Control de proceso:**

El control de proceso es una etapa esencial dentro del sistema de producción del aderezo “MÍSTICO SAZÓN”, ya que permite garantizar que cada lote elaborado mantenga las mismas características de calidad, inocuidad y estabilidad sensorial.

Este control abarca desde la recepción de los insumos hasta el envasado final, asegurando el cumplimiento de los procedimientos estandarizados establecidos bajo las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

- **Control en la recepción de materias primas**

Cada materia prima utilizada en la elaboración del aderezo es inspeccionada antes de ingresar al área de producción.

Los controles incluyen:

- ✓ Verificación del aspecto, color, olor y frescura de vegetales (cebolla, cebollino, cilantro y ajo).
- ✓ Revisión del estado de los envases de aceite de oliva, vinagre de manzana, sal y pimienta.
- ✓ Registro del proveedor, fecha de recepción y número de lote, garantizando trazabilidad.
- ✓ Almacenamiento temporal en condiciones higiénicas y adecuadas para preservar la calidad.

- **Control durante la preparación y mezcla**

Durante la etapa de producción se aplican controles específicos que aseguran la uniformidad y seguridad del producto:

- ✓ Lavado y desinfección de vegetales: uso de solución clorada a 50 ppm, seguido de enjuague con agua potable.
- ✓ Pesado y medición precisa de ingredientes: conforme a la formulación estándar para obtener cuatro frascos de 8 onzas por lote.
- ✓ Control de temperatura y tiempo de mezcla: se mantiene el proceso en condiciones ambientales adecuadas (20-25°C) para evitar alteraciones organolépticas.
- ✓ Uso exclusivo de utensilios sanitizados: cuchillos, tablas y licuadoras deben limpiarse y desinfectarse antes y después de su uso.
- ✓ Supervisión constante: se registra cualquier desviación en textura, olor o color durante la mezcla.

- **Control del envasado y sellado**

El envasado es un punto crítico del proceso, pues define la conservación y presentación del producto:

- ✓ Esterilización previa de los frascos mediante agua caliente o alcohol alimentario.
- ✓ Verificación de peso y nivel de llenado para asegurar uniformidad.
- ✓ Sellado hermético que evite fugas y contaminación externa.
- ✓ Revisión visual final del envase y etiquetado (sin residuos, burbujas o filtraciones).
- ✓ Cada frasco es identificado con su código de lote, fecha de elaboración y vencimiento, facilitando la trazabilidad del producto.

- **Control del producto.**

1. Color: El aderezo presenta un color verde claro con matices dorados, resultado de la mezcla natural de ingredientes frescos como el cilantro, cebollino y aceite de oliva.

El color es uniforme y estable, sin presencia de separación de fases ni sedimentos, lo que evidencia una correcta emulsión del producto.

2. Olor (Aroma): Su aroma es fresco, herbal e intenso, con notas dominantes de cebolla, ajo y cilantro que evocan ingredientes recién procesados.

No presenta olores rancios, fermentados o extraños, lo cual indica un proceso adecuado de manipulación e higiene durante la elaboración.

3. Sabor: El sabor de MÍSTICO SAZÓN es armónico y equilibrado, combinando el toque ácido del vinagre de manzana con la suavidad del aceite de oliva y la frescura de las especias naturales.

Su perfil gustativo es ligeramente salado y ácido, ideal para realzar el sabor de carnes rojas, blancas o mariscos.

No deja retrogustos desagradables, lo que refuerza su calidad y pureza.

4. Textura: El aderezo posee una textura suave, ligeramente espesa y homogénea, con pequeñas partículas visibles de vegetales triturados que le otorgan una apariencia artesanal. Esta textura facilita su adherencia uniforme a las carnes, permitiendo que los sabores se absorban de manera adecuada durante el marinado o la cocción.

5. Apariencia general: El producto muestra una apariencia brillante, fresca y natural, con un aspecto limpio y sin separación de fases (aceite/agua).

Figura 4



Su consistencia es estable durante toda su vida útil, siempre que se mantenga bajo las condiciones de almacenamiento recomendadas (ambiente fresco, seco y sin exposición solar directa).

- **Etiquetado.**

El diseño de la etiqueta combina elementos gráficos naturales y colores cálidos, predominando los tonos verdes, dorados y marrones, que evocan la frescura de las hierbas y la pureza de los ingredientes. El logotipo de “MÍSTICO SAZÓN” se ubica en una posición destacada al frente del frasco, transmitiendo autenticidad, sabor y conexión con la naturaleza. La tipografía elegida es legible y moderna, brindando una apariencia profesional sin perder el toque artesanal que caracteriza al producto.

La etiqueta contiene todos los elementos obligatorios exigidos por las normas de etiquetado alimentario, entre ellos:

el nombre comercial del producto, la lista de ingredientes en orden decreciente de proporción, el contenido neto (8 onzas o 226 gramos), la información nutricional, la fecha de elaboración y vencimiento, las condiciones de almacenamiento, el número de lote, y los datos del fabricante, identificando a Jonathan de Jesús Zapata Sequeira, microempresario de la ciudad de Rivas, Nicaragua.

Asimismo, se incluye un espacio destinado al registro sanitario correspondiente, el cual se gestionará ante las autoridades competentes una vez se complete el proceso de formalización. Este registro garantiza la inocuidad y la trazabilidad del producto, fortaleciendo la confianza del consumidor.

- **Empaque y almacenaje.**

El aderezo se envasa en frascos de vidrio transparente de 8 onzas (226 gramos), material seleccionado por su resistencia, seguridad alimentaria y capacidad de preservar la frescura del contenido.

El vidrio es un material inerte, reciclable y no poroso, lo que impide interacciones químicas con los ingredientes naturales del producto, manteniendo el sabor y aroma originales.

Cada frasco cuenta con:

- ✓ Tapa metálica o plástica hermética, que garantiza un cierre seguro y evita fugas o contaminación externa.
- ✓ Etiqueta adhesiva de alta calidad, resistente a la humedad, con diseño atractivo e información completa del producto.
- ✓ Código de lote y fecha de elaboración y vencimiento, impresos de manera visible para garantizar trazabilidad y control de inventario.

El proceso de envasado se realiza de manera manual y controlada, asegurando que cada unidad cumpla con los estándares de llenado, limpieza y presentación establecidos en el control de calidad.

- **Higiene.**

La higiene total es un pilar esencial en la elaboración del aderezo “MÍSTICO SAZÓN”, asegurando que cada fase del proceso —desde la recepción de materias primas hasta el envasado final— se realice bajo condiciones sanitarias adecuadas.

Este enfoque integral garantiza la inocuidad alimentaria, la calidad sensorial y la confianza del consumidor, cumpliendo con los principios de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y las normas nacionales de seguridad alimentaria.

El programa de Higiene Total implementado por MÍSTICO SAZÓN garantiza la producción de un aderezo seguro, natural y de excelente calidad, respetando las normas sanitarias y fortaleciendo la confianza del consumidor.

La limpieza, el orden, la disciplina y la responsabilidad del personal forman parte de la cultura empresarial, contribuyendo al crecimiento sostenible y a la reputación de la marca como un producto artesanal confiable y saludable.

VI. Estructura Organizacional – Legal.

La microempresa Místico Sazón se dedica a la elaboración artesanal de aderezos naturales para carnes, utilizando ingredientes frescos y de alta calidad. Como parte de su desarrollo empresarial, cuenta con una estructura organizacional y legal que le permite operar de manera formal, ordenada y eficiente.

Esta estructura define los niveles jerárquicos, funciones y responsabilidades de cada miembro del equipo, así como el marco legal bajo el cual la empresa desarrolla sus actividades. Su finalidad es garantizar el cumplimiento de las normas sanitarias, tributarias y laborales, asegurando la calidad de los productos y el buen funcionamiento interno de la micro empresa.

6.1. Estructura Organizacional de la micro empresa “MISTICO SAZON”

Gráfico 5



6.1.1. Definición Del Perfil Y Ocupación Del Puesto.

- **Cargo/ Funciones principales**

Gerente General: Dirige la empresa, planifica la producción, realiza compras, controla la calidad, maneja las finanzas, comercializa el producto y representa legalmente la microempresa.

Operario 1: Se encarga de la preparación del aderezo: lavado, picado y mezcla de ingredientes siguiendo las normas de higiene y las recetas establecidas.

Operario 2: Se encarga del envasado, etiquetado y limpieza del área de trabajo; apoya en la distribución y control de inventario.

- **Responsabilidades legales**

Área: Responsabilidad legal

Gerente General: Cumplir con la normativa sanitaria, tributaria y laboral. Gestionar permisos, registros y calidad del producto.

Operarios: Cumplir con normas de higiene, uso de uniforme y equipo de protección, manipulación segura de alimentos y mantenimiento de limpieza.

- **Ventajas de esta estructura:**

- ✓ Comunicación directa y rápida entre gerente y operarios.
- ✓ Permite controlar la calidad de forma constante.
- ✓ Es flexible y económica para una microempresa.
- ✓ Facilita la división de tareas y mejora la productividad.

- **Perfiles Profesional, Ocupacional Y Laboral, “Místico Sazón”**

Tabla 6

Nombre del cargo	Conceptos
Gerente General	Descripción: Encargado directo de la administración general de la empresa, supervisa las actividades de producción, finanzas, ventas y control de calidad.
	Función: Planificar, verificar y evaluar el cumplimiento de los procesos administrativos, productivos y comerciales de la empresa.
	Tareas: Administración general y financiera, coordinación del personal, control del proceso de producción, supervisión de inventarios y comercialización del producto terminado.
	Competencia: Ingeniero, administrador o técnico superior en Administración, Gastronomía o carreras afines.
	Edad: Ser mayor de 18 años y menor de 60 años.
Operario 1	Sexo del funcionario: Indiferente.
	Descripción: Encargado de la preparación del aderezo, manipulación de ingredientes y apoyo en el área de producción.
	Función: Elaborar los productos siguiendo las recetas, normas de higiene y buenas prácticas de manufactura (BPM).
	Tareas: Lavar, picar y mezclar los ingredientes; mantener la limpieza del área de trabajo; operar correctamente el equipo y utensilios de cocina.
	Competencia: Formación técnica o experiencia práctica en manipulación de alimentos o cocina artesanal.

**Nombre
del cargo**

Conceptos

Edad: Ser mayor de 18 años y menor de 60 años.

Sexo del funcionario: Indiferente.

Descripción: Encargado del envasado, etiquetado, almacenamiento y apoyo en la distribución de los productos terminados.

Función: Asegurar la correcta presentación y conservación del aderezo, manteniendo las normas de higiene y seguridad alimentaria.

Operario 2 **Tareas:** Envasar y sellar los productos, colocar etiquetas, organizar el inventario y colaborar con la distribución o entrega de pedidos.

Competencia: Formación básica o capacitación en manipulación de alimentos y limpieza industrial.

Edad: Ser mayor de 18 años y menor de 60 años.

Sexo del funcionario: Indiferente.

- **Salarios y puestos para desempeñar en la micro empresa “MISTICO SAZON”**

El presente presupuesto refleja los costos estimados correspondientes a la mano de obra directa empleada en el proceso de producción del aderezo artesanal. Se contemplan tres puestos de trabajo: un gerente (administrador-operario) y dos operarios de producción, quienes participan activamente en las etapas de preparación, envasado y control del producto final.

El cálculo se expresa en córdobas (C\$), considerando el salario mensual y su respectiva proyección anual, de acuerdo con las responsabilidades y funciones asignadas a cada cargo.

Tabla 7

Concepto	Cargo	Cantidad	Salario mensual	Total	Salario Anual
Gerente	Administrador/Operario	1	C\$ 13,000.00	C\$ 13,000.00	C\$ 156,000.00
Operarios	Operarios	2	C\$ 9,000.00	C\$ 18,000.00	C\$ 216,000.00
Total de Salarios C\$			C\$ 22,000.00	C\$ 31,000.00	C\$ 372,000.00

Descripción según la Ley del Salario (Código del Trabajo de Nicaragua):

De conformidad con el Artículo 82 del Código del Trabajo, el salario constituye la retribución que el empleador debe pagar al trabajador como compensación por los servicios prestados.

Los montos reflejados en este presupuesto se ajustan a las normas legales y salarios mínimos establecidos por el MITRAB para el sector de la industria manufacturera y alimentaria, garantizando condiciones laborales dignas y justas.

6.2. Aspectos Legales

6.2.1. Requisitos Legales

1) Requisitos (Cuota fija):

- Estar solvente con sus tributos municipales (IBI, rodamiento, etc.).
- Fotocopia de No. RUC y/o Cédula de Identidad del Contribuyente
- Poder Especial Notariado y fotocopia de Cédula de Identidad (si actúa en representación del Contribuyente)
- Talleres en general y actividades afines, requieren del Dictamen Ambiental, así como otra serie de actividades económicas según orientaciones de la Dirección General de Medio Ambiente y Urbanismo de la Alcaldía de San Juan Del Sur, conforme Tabla elaborada para tal fin.
- Los negocios instalados en áreas verdes de la Alcaldía deben presentar el correspondiente Contrato de Arriendo.
- Monto para pagar de acuerdo con la actividad que ejerce.

2) Persona Natural (Régimen General):

1. Cumplir los 18 años cumplidos.

Documento de identificación ciudadana:

a. Nacionales: Cédula de Identidad Ciudadana, de acuerdo con lo establecido en el literal f) del artículo 4, de la Ley N° 152 Ley de Identificación Ciudadana.

b. Nacionales residentes en el exterior: Pasaporte y/o Cédula de Residencia en el extranjero, en base al artículo 1 de la Ley N° 514 Ley de Reforma a la Ley N° 152, Ley de Identificación Ciudadana.

Documentos para hacer constar el Domicilio Fiscal:

Al menos una de las siguientes facturas de servicios básicos: agua, luz, teléfono o contrato de arriendo del inmueble. En caso de que las facturas mencionadas no estén a nombre del solicitante, debe presentar "Declaración Notarial", indicando las

generales de ley (nombre, estado civil, oficio, dirección domiciliar, dirección del negocio o empresa y la dirección para oír notificaciones).

Servicios Profesionales: Título o Carta de Egresado, que lo acredita como Técnico o Profesional, emitido por el Instituto Técnico o la Universidad correspondiente, sin perjuicio de que quien no posea estos documentos también están obligados a inscribirse en el Registro Único del Contribuyente (RUC).

2) Matricula de la Alcaldía.

- Certificación de Inspección de Bomberos.
- Constancia de Fumigación.
- Certificados de Salud (Art 5.2 NTON de la Norma de Manipulación de Alimentos).
- 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 expendio de bebidas alcohólicas, omitir este requisito).
- Ficha de Inspección Sanitaria.
- Pago de arancel.

a. Se recepcionan y revisan los requisitos en el Centro de Salud correspondiente, si la documentación está completa y conforme, se le regresa al usuario para que este se dirija al Sistema Local de Atención Integral en Salud (SILAIS) de su Localidad.

b. El SILAIS correspondiente recepciona y revisa los documentos, se entrega constancia de trámite de la Licencia Sanitaria. Si la revisión de la documentación es satisfactoria se emite la Licencia Sanitaria, la cual debe estar firmada y sellada por las autoridades competentes. Se debe tener en cuenta que: Si en la inspección no cumple con la regulación sanitaria, se llega a una negociación con el interesado, para establecer los plazos de cumplimiento de las recomendaciones emitidas por el MINSA. Conforme los plazos establecidos posteriormente se realizan inspección para verificar el cumplimiento y continuar el procedimiento de trámite de licencia sanitaria. Si el establecimiento cambia de ubicación deberá solicitarse una nueva Licencia Sanitaria.

c. Se debe colocar la Licencia Sanitaria en un lugar visible en el establecimiento, para que sea de conocimiento de la población.

d. Vigencia: La Licencia Sanitaria tendrá una vigencia de dos años, renovándola treinta días antes de su fecha de vencimiento. Los costos estimados en pago de la licencia sanitaria son de C\$ 5,500.00, detallados en C\$500.00 por inspección y C\$5,000 por Licencia.

4) Licencia Sanitaria

Si tu negocio es del sector de alimentos, bebidas, farmacéutico o de elaboración de esencias y cosméticos, visita la unidad de salud (Centro de salud - MINSA) más cercana de acuerdo con la ubicación geográfica de tu emprendimiento. Presenta la solicitud y se te entregará un Formulario de Solicitud de Trámite de Licencia Sanitaria y se programará la inspección del local. Se procede a realizar la inspección sanitaria, el tiempo aproximado desde que realizó la solicitud, hasta la fecha que se realizará la inspección es de 20 días máximo. Posterior a la inspección el interesado entrega los siguientes requisitos:

5) Registro Sanitario.

El registro sanitario representa un requisito obligatorio para la comercialización legal del “MISTICO SAZON” ya que permite al ministerio de salud (MINSA) evaluar las condiciones higiénico-sanitarias del proceso productivo, la correcta identificación de peligros, la aplicación de medidas de control, así como el cumplimiento de las buenas prácticas de manufacturas en las etapas de elaboración, mezclado, envasado y almacenado

- Licencia Sanitaria vigente.
- Bosquejo de la etiqueta del producto.
- Ficha técnica del producto.
- Si el producto es sólido, 3 muestras de 500 gramos cada uno.
- Si es líquido, 3 muestras de 1 litro cada una.
- Pago de arancel, C\$ 50.00 córdobas por la pre solicitud, C\$1,500.00 a

- C\$2,000.00 córdobas por el análisis de laboratorio y C\$500.00 córdobas del Registro Sanitario. Los resultados de los análisis estarán disponibles en máximo de 20 días, esto se te notifica mediante correo electrónico indicando la fecha para retirar el certificado de libre venta.

6) Registro de Marca.

El registro de la marca es proceso legal que se hace conforme a la ley 380, “LEY DE MARCA Y OTROS DISTINTIVOS”. Para realizar el registro el registro debe presentarse al MIFIC, en la Dirección General de Registro y propiedad Intelectual (RPI):

- Llena el formulario con la información de tu negocio.
- En el caso de enviar a un apoderado, éste debe presentar un poder de representación que lo acredite para registrar tu marca.
- Presenta el documento gráfico de la marca (grafía, forma o colores especiales, marca figurativa, mixta o tridimensional).
- Examen de forma: Verifica que esta no tenga duplicidad y que todos sus detalles sean acordes a la descripción.
- Publicación en La Gaceta Diario Oficial.
- Periodo de oposición: Plazo menor de 2 meses con fundamentos y pruebas.
- Examen de fondo: Es una verificación que se realiza con el auxilio del sistema informático y base de datos de marcas concedidas o en trámite.
- Resolución: Consta la titularidad y vigencia de la marca registrada, que se publicará en el diario Oficial La Gaceta.
- Emisión del certificado. inversión para la inscripción de tu marca:
- Tasa básica: U\$ 135 dólares, se paga al solicitar el registro.
- Tasa complementaria: U\$ 65 dólares.
- Formulario: U\$ 2 dólares.
- Publicación en la Gaceta Diario Oficial: C\$ 800.00 córdobas.

7) Bomberos.

Presentarse personalmente o por medio del apoderado a la delegación de bomberos de la localidad del negocio, posterior a eso deberá:

- Registrarse en el libro de servicios de la delegación de bomberos.
 - Trasladarse con el inspector al local o negocio para realizar la inspección in situ.
- De resultar aprobada la inspección deberá:

A) Llenar el formulario de solicitud de inspección y presentar los siguientes documentos:

1. Fotocopia de cédula de identidad, si es personal natural o número RUC en caso de ser persona jurídica.
2. Original y fotocopia del Boucher de pago de arancel de acuerdo con la ley 837 art 92, según el índice de peligrosidad.

En caso de que el local requiera, según la norma técnica obligatoria nicaragüense de protección contra incendios, deberá presentar el plan de emergencia y evacuación.

Se entrega la Certificación de Inspección de Bomberos. El tiempo máximo de este proceso es de 48 horas. Es importante saber:

Si no cumple con los requisitos de seguridad establecidos, por la inspección in situ, se entregan recomendaciones al solicitante, que deberá cumplir sometiéndose a una pre inspección in situ.

6.2.2. Costos de los requisitos Legales

Para el funcionamiento legal de la microempresa es necesario realizar una serie de trámites ante las diferentes instituciones del Estado. Estos procesos garantizan que el negocio opere conforme a la normativa vigente en materia municipal, fiscal, sanitaria y de seguridad. A continuación, se detallan los costos de constitución y cumplimiento legal requeridos para el registro de la empresa como persona natural.

Tabla 8

Concepto	Costo de Inscripción	Total Anual
Matricula Alcaldia	C\$ 600.00	C\$ 600.00
Certificado	C\$ 75.00	C\$ 75.00
Alcaldia mensualidad	C\$ 300.00	C\$ 3,600.00
Basura	C\$ 100.00	C\$ 1,200.00
Renta (Ruc)	C\$ 450.00	C\$ 5,400.00
Minsa(Licencia Sanitaria)	C\$ 1,500.00	C\$ 1,500.00
Registro de la marca	C\$ 1,200.00	C\$ 1,200.00
Registro Sanitario	C\$ 650.00	C\$ 650.00
Bomberos	C\$ 450.00	C\$ 450.00
Libros Contables	C\$ 500.00	C\$ 500.00
Total C\$	C\$ 5,825.00	C\$ 15,175.00

Cumplir con los costos de legislación y constitución es fundamental para el correcto funcionamiento de la empresa “Místico Sazón”, ya que estos representan la inversión inicial necesaria para operar dentro del marco legal establecido por las autoridades competentes.

Estos gastos no solo permiten obtener los permisos y registros obligatorios, sino que también ofrecen seguridad jurídica, credibilidad comercial y cumplimiento normativo, aspectos indispensables para el crecimiento y permanencia del negocio.

- **Razones por las que es importante cumplir con estos costos:**

Legalidad y reconocimiento oficial:

Permite que la empresa esté formalmente registrada ante las instituciones del Estado, lo que la autoriza a producir, vender y distribuir sus productos de manera legal.

Evita sanciones y multas:

El cumplimiento de los requisitos legales previene sanciones administrativas, multas económicas o incluso el cierre del negocio por incumplimiento normativo.

Confianza del cliente y del mercado:

Una empresa legalmente constituida genera confianza en los consumidores, distribuidores y proveedores, lo cual mejora su reputación y abre oportunidades comerciales.

Acceso a beneficios fiscales y programas de apoyo:

Estar inscrita legalmente permite acceder a créditos, capacitaciones, ferias y programas de financiamiento del gobierno o de instituciones privadas.

Seguridad e higiene garantizada:

Los permisos sanitarios y de bomberos aseguran que el producto cumpla con las normas de salud, inocuidad alimentaria y seguridad laboral, protegiendo tanto al consumidor como al personal.

Transparencia contable y financiera:

La adquisición de libros contables y la inscripción en la DGI facilitan el control financiero y el pago correcto de los impuestos, promoviendo una administración responsable.

VII. ESTUDIO FINANCIERO.

El resumen financiero de la microempresa “Místico Sazón” presenta una visión general de los recursos económicos necesarios para la puesta en marcha, operación y sostenibilidad del negocio. Este apartado integra todos los costos y gastos derivados del proceso de constitución legal, adquisición de materia prima, mano de obra, maquinaria, utensilios, y demás requerimientos para la producción de aderezos naturales para carnes.

La estructura financiera demuestra que el proyecto es viable y rentable, ya que sus inversiones iniciales se concentran principalmente en la formalización del negocio, la producción artesanal y la distribución del producto final, manteniendo un equilibrio entre costos y beneficios esperados. El análisis financiero permite observar que la inversión total inicial es moderada y proporcional al tamaño del negocio, lo que hace viable el proyecto dentro del mercado de alimentos artesanales.

El control adecuado de los gastos y la optimización de los recursos garantizan un margen de ganancia razonable y una pronta recuperación de la inversión. Asimismo, se espera que “MISTICO SAZON” alcance su punto de equilibrio en el corto plazo, generando ingresos suficientes para cubrir sus costos operativos y comenzar a producir beneficios sostenibles.

7.1. Plan de Inversión.

Tabla 9

CONCEPTOS	VALOR
<u>Inversión en Capital de Trabajo:</u>	
Caja	C\$ 5,000.00
Banco	C\$ 627,381.11
Sub Total Inversión en Capital de Trabajo	C\$ 632,381.11
<u>Inversión en Capital Fijo:</u>	
Utensilios y equipos de Cocina	C\$ 8,590.00
Maquinaria y equipos	C\$ 120,019.49
Presupuesto de Mejora	C\$ 34,581.46
Sub Total Inversión en Capital Fijo	C\$ 163,190.95
<u>Inversión en Gastos Preoperativos:</u>	
Gastos de Investigación	C\$ 200.00
Gastos Legales	C\$ 15,175.00
Sub Total Inversión en Gastos Preoperativos	C\$ 15,375.00
TOTAL INVERSIÓN INICIAL	C\$ 810,947.06

El plan de inversión de la empresa “Místico Sazón” detalla la distribución de los recursos financieros necesarios para iniciar las operaciones del negocio, garantizando una adecuada gestión del capital en las áreas de trabajo, equipamiento y legalización.

La inversión total inicial asciende a C\$ 810,947.06, monto destinado a cubrir los costos de capital de trabajo, capital fijo y gastos pre operativos.

A continuación, se describe la estructura de inversión:

- **Inversión en Capital de Trabajo**

Corresponde a los recursos financieros destinados a cubrir las necesidades operativas inmediatas del negocio, asegurando la continuidad de la producción y el flujo de efectivo. Incluye los fondos en caja y cuentas bancarias utilizados para la compra de materias primas, pago de salarios y otros gastos de funcionamiento.

Monto total: C\$ 632,381.11

Caja: C\$ 5,000.00

Banco: C\$ 627,381.11

- **Inversión en Capital Fijo:**

Representa la adquisición de activos tangibles y duraderos necesarios para la producción y operación del negocio.

Incluye utensilios, equipos de cocina, maquinaria y un presupuesto de mejora destinado a la optimización de las instalaciones.

Monto total: C\$ 163,190.95

Utensilios y equipos de cocina: C\$ 8,590.00

Maquinaria y equipos: C\$ 120,019.49

Presupuesto de mejora: C\$ 34,581.46

- **Inversión en Gastos Pre operativos:**

Comprende los gastos previos al inicio formal de operaciones, necesarios para el cumplimiento legal, sanitario y administrativo del negocio.

Incluye la elaboración de estudios, trámites de constitución, permisos municipales, registros de marca y licencias sanitarias.

Monto total: C\$ 15,375.00 Gastos de investigación: C\$ 200.00

Gastos legales: C\$ 15,175.00

La inversión total inicial de Místico Sazón es de C\$ 810,947.06, reflejando una estructura financiera sólida y bien distribuida.

El mayor porcentaje corresponde al capital de trabajo (78%), destinado al sostenimiento operativo del negocio, seguido del capital fijo (20%), que garantiza la infraestructura productiva, y los gastos pre operativos (2%), necesarios para la legalización y formalización de la microempresa.

7.2. Presupuestos Proyectados:

7.2.1. Presupuesto de Materia Prima e Insumos Alimentarios.

El presupuesto de materia prima representa uno de los elementos más importantes dentro del plan financiero de la empresa “Místico Sazón”, ya que incluye todos los insumos necesarios para la elaboración del aderezo natural para carnes. Este presupuesto contempla la adquisición de ingredientes básicos de alta calidad, tales como cebolla, cebollino, cilantro, ajo, vinagre de manzana, aceite de oliva, sal y pimienta, los cuales garantizan un producto con sabor auténtico y características artesanales.

Además, se consideran los materiales complementarios como envases, etiquetas y materiales de empaque, fundamentales para la conservación, presentación y comercialización del producto final. El control adecuado de estos insumos permite optimizar los recursos, reducir desperdicios y asegurar la rentabilidad y sostenibilidad del proceso productivo.

Tabla 10

Concepto	Proveedor	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Mensual	Anual
Cebolla	Azael Lopez. Masaya	Libra	567.00	C\$ 32.00	C\$ 18,144.00	C\$ 217,728.00
Ajo	Jose Muñoz. Masaya	Libra	100.00	C\$ 70.00	C\$ 7,000.00	C\$ 84,000.00
Cebollino	Productos del campo.	Libra	41.50	C\$ 28.37	C\$ 1,177.36	C\$ 14,128.26
Cilantro	Despensaexpresnica.	Libra	83.50	C\$ 140.00	C\$ 11,690.00	C\$ 140,280.00
Aceite de oliva	Distribuidora Jiron.	Litros	91.00	C\$2,200.00	C\$ 200,200.00	C\$ 2,402,400.00
Vinagre de manzana	Pricesmart.	Unidades	12.00	C\$ 364.00	C\$ 4,368.00	C\$ 52,416.00
Pimienta molida	Sol Maya	Libra	2.50	C\$ 250.00	C\$ 625.00	C\$ 7,500.00
Sal	Reyna Altamar	Libras	1.00	C\$ 13.20	C\$ 13.20	C\$ 158.40
Envase	Provinco.	Caja	63.00	C\$ 475.00	C\$ 29,925.00	C\$ 359,100.00
Etiqueta	Mario Baldison San Jorge	Unidad	1512	C\$ 4.00	C\$ 6,048.00	C\$ 72,576.00
Total					C\$ 279,190.56	C\$ 3,350,286.66

El presupuesto de materia prima representa un componente esencial dentro del plan financiero del proyecto “Aderezo para carnes Místico Sazón”, ya que permite estimar el costo total de los insumos requeridos para garantizar una producción eficiente y continua. Este apartado contempla los ingredientes principales y materiales necesarios para la elaboración del aderezo, entre los cuales destacan la cebolla, ajo, cebollino, cilantro, aceite de oliva, vinagre de manzana, pimienta molida, sal, envases y

etiquetas. El valor de estas aumenta un poco ya que los insumos como materia prima, envase de vidrio y etiquetas se comprarán al por mayor ya que de esta manera adquirirlo es más favorable sus precios y más accesibles para un buen funcionamiento de la micro empresa.

Cada uno de estos insumos fue seleccionado cuidadosamente, considerando tanto la calidad como la disponibilidad en el mercado local. Los proveedores son en su mayoría originarios de los departamentos de Masaya y Rivas, lo que favorece la economía local y reduce los costos logísticos de adquisición. El presupuesto refleja un costo mensual de C\$ 27,919.06 y un costo anual de C\$ 334,028.66, cifras que evidencian la inversión necesaria para sostener la producción de forma constante. Este análisis financiero facilita el control de gastos, la planificación de compras y la optimización de los recursos, asegurando la rentabilidad y sostenibilidad del negocio, además, el manejo adecuado del presupuesto de materia prima contribuye a mantener la calidad del producto final, evitando el desperdicio de insumos y fortaleciendo la competitividad de “Místico Sazón” en el mercado gastronómico nacional.

7.2.2. Presupuesto de Maquinaria y Equipo de Producción.

El presupuesto de maquinaria y equipos forma parte fundamental de la estructura de inversión del proyecto “Aderezo para carnes Místico Sazón”. Este apartado detalla los recursos técnicos indispensables para llevar a cabo el proceso productivo, garantizando eficiencia, calidad y cumplimiento de las normas sanitarias establecidas.

La adquisición de maquinaria adecuada permite optimizar el tiempo de producción, reducir los costos operativos y asegurar la estandarización del producto final. Además, representa una inversión a largo plazo que contribuye al crecimiento y sostenibilidad de la microempresa.

Tabla 11

Concepto	Proveedor	Cantidad	Costo Instalado	Vida útil/años	Valor residual	Total
Mesa de acero inoxidable 30x 60	Economart	3	C\$ 9,644.40	5	C\$ 5,786.64	C\$ 28,933.20
Bascula digital 10 libras	Economart	1	C\$ 2,983.51	5	C\$ 596.70	C\$ 2,983.51
Cocina industrial 2 Quemadores	Grupo Lopez Industrial S.A	1	C\$ 10,013.18	5	C\$ 2,002.64	C\$ 10,013.18
Cucharon de acero inoxidable	Economart	3	C\$ 214.00	5	C\$ 128.40	C\$ 642.00
Purificador de agua DA2m	Purefil	1	C\$ 14,448.00	5	C\$ 2,889.60	C\$ 14,448.00
Licuada Industrial	Soluciones Industriales	1	C\$ 13,725.60	5	C\$ 2,745.12	C\$ 13,725.60
Frizzer 25 pies	La curacao	1	C\$ 35,999.00	5	C\$ 7,199.80	C\$ 35,999.00
Estante de 4 repisas y poste de 18*48*72	Economart	1	C\$ 13,275.00	5	C\$ 2,655.00	C\$ 13,275.00
Total C\$					C\$ 24,003.90	C\$ 120,019.49

De acuerdo con las cotizaciones realizadas a proveedores como Economart, Grupo López Industrial S.A., Purefil, Soluciones Industriales y La Cura caco, el costo total de inversión en maquinaria asciende a C\$ 120,019.49. Esta inversión representa un gasto inicial significativo que, sin embargo, aportará beneficios a largo plazo, al contribuir con la optimización del tiempo de trabajo, la reducción de desperdicios y el cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias establecidas por las autoridades competentes.

En conclusión, la adquisición de esta maquinaria permitirá a “Místico Sazón” desarrollar un proceso productivo eficiente, tecnificado y competitivo, garantizando la calidad y consistencia del aderezo destinado al mercado nacional.

7.2.3. Presupuesto Equipos de Oficina y Papelería.

El presupuesto de equipos de oficina y papelería de “Místico Sazón” está diseñado para cubrir las necesidades administrativas y operativas básicas de la empresa. Este apartado contempla la adquisición de mobiliario, equipos tecnológicos y materiales de oficina indispensables para el adecuado desarrollo de las actividades contables, de gestión y control interno, este presupuesto busca dotar a “Místico Sazón” de las herramientas necesarias para el desempeño óptimo de las funciones de gestión, garantizando un soporte administrativo eficiente que contribuya al orden, productividad y control de la microempresa.

Tabla 12

Concepto	Proveedor	Cantidad	Costo unitario	Total	Total anual
Caja de lapiceros	Librería San Juan	2	C\$ 38.00	C\$ 76.00	C\$ 152.00
Caja de folder tamaño carta 100unds	Librería San Juan	2	C\$ 230.00	C\$ 460.00	C\$ 920.00
Rema de hojas tamaño carta	Librería San Juan	2	C\$ 100.00	C\$ 200.00	C\$ 400.00
Agendas del año	Librería San Juan	1	C\$ 220.00	C\$ 220.00	C\$ 440.00
Caja de folder tamaño legal 100unds	Librería San Juan	2	C\$ 330.00	C\$ 660.00	C\$ 660.00
Grapas cajas	Librería San Juan	2	C\$ 40.00	C\$ 80.00	C\$ 240.00
Ampo	Librería San Juan	2	C\$ 85.00	C\$ 170.00	C\$ 170.00
Engrapadora	Librería San Juan	2	C\$ 56.00	C\$ 112.00	C\$ 112.00
Saca grapas	Librería San Juan	2	C\$ 18.00	C\$ 36.00	C\$ 36.00
Perforadora	Librería San Juan	2	C\$ 120.00	C\$ 240.00	C\$ 240.00
Marcadores caja	Librería San Juan	2	C\$ 150.00	C\$ 300.00	C\$ 600.00
Calculadora	Librería San Juan	2	C\$ 280.00	C\$ 560.00	C\$ 560.00
Sello\almohadilla	Librería San Juan	2	C\$ 18.00	C\$ 36.00	C\$ 72.00
Escritorio	Librería San Juan	1	C\$ 5,300.00	C\$ 5,300.00	C\$ 5,300.00
Papelería para facturas	Librería San Juan	2	C\$ 35.00	C\$ 70.00	C\$ 140.00
Total				C\$ 8,520.00	C\$10,042.00

Estos recursos son indispensables para mantener la organización documental, la comunicación interna y la operatividad contable del emprendimiento. El monto total destinado a esta partida asciende a C\$10,042.00, lo cual representa una inversión accesible y necesaria para asegurar la eficiencia en las labores administrativas y el orden interno de la empresa. Este presupuesto contribuye directamente al fortalecimiento de la gestión operativa y al mantenimiento de un entorno de trabajo funcional y profesional.

7.2.4. Presupuestos de Suministros y Mantenimiento de Limpieza e Higiene.

El presupuesto de suministros y mantenimiento de limpieza e higiene es un componente esencial dentro de la planificación operativa de **“Místico Sazón”**, ya que permite garantizar la inocuidad del producto, el orden y la salubridad en todas las áreas de producción. Mantener un ambiente limpio y seguro es fundamental para cumplir con las normativas sanitarias establecidas por el Ministerio de Salud (MINSA) y asegurar la calidad final del aderezo para carnes.

Dentro de esta partida se contemplan productos y materiales indispensables como detergentes, desinfectantes, cloro, alcohol, guantes, escobas, trapeadores, toallas, paños de limpieza y bolsas para desechos, así como los costos asociados al mantenimiento de las instalaciones y utensilios empleados en el proceso productivo.

Tabla 13

Concepto	Proveedor	Unidad de medida	Costo unitario	Cantidad	Total	Total Anual
Escoba	La Casa de la Limpieza	Unidad	C\$ 80.00	2	C\$ 160.00	C\$ 320.00
Lampazo	La Casa de la Limpieza	Unidad	C\$ 190.00	2	C\$ 380.00	C\$ 760.00
Mecha	La Casa de la Limpieza	Unidad	C\$ 100.00	2	C\$ 200.00	C\$ 800.00
Basurera	La Casa de la Limpieza	Unidad	C\$ 250.00	2	C\$ 500.00	C\$ 500.00
Palas recolectoras de basura	La Casa de la Limpieza	Unidad	C\$ 60.00	2	C\$ 120.00	C\$ 120.00
Cloro	La Casa de la Limpieza	Galon	C\$ 135.00	1	C\$ 135.00	C\$ 540.00
Alcohol gel	La Casa de la Limpieza	Litro	C\$ 88.00	1	C\$ 88.00	C\$ 352.00
Toalla de tela para limpiar	La Casa de la Limpieza	Unidad	C\$ 30.00	2	C\$ 60.00	C\$ 240.00
Jabon liquido.	La Casa de la Limpieza	Galon	C\$ 144.00	1	C\$ 144.00	C\$ 432.00
Jabon de traste rinso	La Casa de la Limpieza	Ristra	C\$ 6.00	12	C\$ 72.00	C\$ 288.00
Mascarillas	La Casa de la Limpieza	Caja	C\$ 50.00	2	C\$ 100.00	C\$ 300.00
Bolsa detergente	La Casa de la Limpieza	kilo	C\$ 380.00	1	C\$ 380.00	C\$ 1,140.00
Guantes	La Casa de la Limpieza	caja	C\$ 100.00	2	C\$ 200.00	C\$ 600.00
Redecia	La Casa de la Limpieza	caja	C\$ 226.00	2	C\$ 452.00	C\$ 1,356.00
Desinfectante	La Casa de la Limpieza	Galon	C\$ 3.50	1	C\$ 3.50	C\$ 10.50
Espanja de lavar	La Casa de la Limpieza	unidad	C\$ 25.00	2	C\$ 50.00	C\$ 150.00
Gabachas	Impresas Incer	Unidad	C\$ 550.00	3	C\$1,650.00	C\$ 4,950.00
Botas de hule blancas	Mercado Rivas	Unidad	C\$ 400.00	3	C\$1,200.00	C\$ 3,600.00
Total					C\$5,894.50	C\$ 16,458.50

El costo anual es de **C\$ 16,458.50**, lo cual representa una inversión constante en higiene, seguridad y bienestar para el personal y los productos elaborados. En síntesis, este presupuesto permite mantener un entorno limpio, ordenado y saludable, promoviendo la eficiencia operativa y reforzando la confianza del consumidor en la calidad y seguridad de los aderezos producidos por la microempresa.

7.3. Inversión Inicial

La inversión inicial proyectada para la puesta en marcha del emprendimiento “Aderezo para carnes Místico Sazón” asciende a un total de C\$ 810,947.06. Este monto representa los recursos necesarios para cubrir los costos de adquisición de maquinaria, materia prima, mobiliario, equipos de oficina, suministros de limpieza, así como otros gastos operativos indispensables para el inicio de las actividades productivas y administrativas.

Esta inversión inicial constituye la base fundamental para el funcionamiento del proyecto, ya que permitirá contar con la infraestructura, equipos y materiales necesarios para la producción eficiente del aderezo, garantizando estándares de calidad, inocuidad y competitividad en el mercado. Asimismo, al mantener un balance adecuado entre capital propio y deuda, se busca minimizar el riesgo financiero y asegurar la sostenibilidad económica del negocio a mediano y largo plazo.

Tabla 14

FUENTES	APORTE MONETARIO	PESO (%)	COSTO	COSTO PONDERADO
Recursos Propios	C\$ 405,473.53	50.00%	4.00%	2.00%
Prestamo Bancario	C\$ 405,473.53	50.00%	18.00%	9.00%
		0.00%		
TOTAL	C\$ 810,947.06	100.00%	CCPP:	11.00%

7.4. Proyección de Ingreso Anuales.

La proyección de ingresos anuales constituye un elemento esencial para estimar la rentabilidad y sostenibilidad económica del proyecto “Aderezo para carnes “Místico Sazón”. Esta proyección se ha elaborado tomando en cuenta el comportamiento esperado de la demanda, la capacidad de producción instalada, el precio de venta del producto y las estrategias de comercialización planteadas.

Tabla 15

Aderezo para carnes "Mistico Sazon"					
Proyección de costos variables Expresado en córdobas					
CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
Costos variables de productos	C\$ 1,294,574.40	C\$ 1,400,211.67	C\$ 1,514,468.94	C\$ 1,638,049.61	C\$ 1,771,714.46
Costos variables totales	C\$ 1,294,574.40	C\$ 1,400,211.67	C\$ 1,514,468.94	C\$ 1,638,049.61	C\$ 1,771,714.46

Durante el primer año de operaciones, se estima un costo variable total de C\$ 1,294,574.40, correspondiente principalmente a la adquisición de ingredientes, materiales de envase, etiquetas, suministros de limpieza y otros gastos directamente vinculados al proceso productivo. A partir de este monto base, se proyecta un incremento anual del 3%, considerando el posible aumento en los precios de los insumos y la expansión progresiva de la producción.

- **Año 2:** C\$ 1,400,211.67
- **Año 3:** C\$ 1,514,468.94
- **Año 4:** C\$ 1,638,049.61
- **Año 5:** C\$ 1,771,714.46

En el quinto año de operación, los costos variables alcanzan un monto de C\$ 1,771,714.46, reflejando el efecto acumulado del incremento anual del 3 % y el

aumento en los precios de los insumos, así como la expansión de la producción. Este resultado indica un mayor nivel de actividad productiva, coherente con el crecimiento proyectado de la demanda del producto.

Esta proyección refleja una tendencia de crecimiento controlada y coherente con el aumento proyectado de la demanda del producto. El seguimiento constante de estos costos permitirá identificar oportunidades de ahorro, optimizar el uso de los recursos y fortalecer la capacidad competitiva de la microempresa.

7.5. Proyección de Costos Variables.

La proyección de costos variables del proyecto “Aderezo para carnes Místico Sazón” se basa en los gastos directamente asociados al proceso productivo, los cuales varían de acuerdo con el volumen de producción y ventas. Estos incluyen los costos de materias primas, materiales de empaque, insumos de limpieza e higiene, así como otros elementos indispensables para la elaboración del producto final.

Tabla 16

Aderezo para carnes "Mistico Sazon"					
Proyección de costos variables					
Expresado en córdobas					
CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
Costos variables de productos	C\$ 1,294,574.40	C\$ 1,400,211.67	C\$ 1,514,468.94	C\$ 1,638,049.61	C\$ 1,771,714.46
Costos variables totales	C\$ 1,294,574.40	C\$ 1,400,211.67	C\$ 1,514,468.94	C\$ 1,638,049.61	C\$ 1,771,714.46

En particular nos muestra una, visión clara de los costos variables proyectados durante los próximos 5 años de operación. Estos costos muestran una tendencia creciente, lo que indica que los gastos asociados con la producción del aderezo para carnes “MISTICO SAZON” también aumentara con el tiempo.

Esta información es crucial para la planificación financiera y operativa, ya que permite anticipar y prepararse para los cambios en los costos de producción a medida que se vaya desarrollando.

7.6. Proyección de Costo Fijo.

Estos costos representan los gastos constantes que la empresa debe cubrir para mantener su funcionamiento, independientemente del nivel de producción o ventas. Entre ellos se incluyen el alquiler del local, los servicios básicos, los salarios administrativos, el mantenimiento de equipos, la papelería, y otros gastos operativos esenciales. El propósito de esta proyección es estimar el monto total requerido anualmente para garantizar la continuidad y estabilidad de las operaciones de “MÍSTICO SAZÓN” asegurando la eficiencia productiva y la calidad del aderezo que caracteriza a la marca.

Tabla 17

CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
Gastos personales:					
Salarios	C\$ 372,000.00	C\$ 386,880.00	C\$ 402,355.20	C\$ 418,449.41	C\$ 435,187.38
Prestaciones de ley	C\$ 26,040.00	C\$ 27,081.60	C\$ 28,164.86	C\$ 29,291.46	C\$ 17,407.50
Gastos patronales	C\$ 79,980.00	C\$ 83,179.20	C\$ 86,506.37	C\$ 89,966.62	C\$ 93,565.29
Sub total gastos personales	C\$ 478,020.00	C\$ 497,140.80	C\$ 517,026.43	C\$ 537,707.49	C\$ 546,160.17
Gastos no personales:					
Cargos básicos	C\$ 66,576.00	C\$ 69,239.04	C\$ 72,008.60	C\$ 74,888.95	C\$ 77,884.50
Gasto en Papelería y útiles	C\$ 10,042.00	C\$ 10,443.68	C\$ 10,861.43	C\$ 11,295.88	C\$ 11,747.72
Gastos de Suministros	C\$ 16,458.50	C\$ 17,116.84	C\$ 17,801.51	C\$ 18,513.57	C\$ 19,254.12
Gastos en publicidad	C\$ 1,500.00	C\$ 1,546.95	C\$ 1,595.37	C\$ 1,645.30	C\$ 1,696.80
Otros gastos	C\$ 5,000.00	C\$ 5,000.00	C\$ 5,000.00	C\$ 5,000.00	C\$ 5,000.00
Sub total gastos no personales	C\$ 99,576.50	C\$ 103,346.51	C\$ 107,266.91	C\$ 111,343.71	C\$ 115,583.14
Gastos fijos totales	C\$ 577,596.50	C\$ 600,487.31	C\$ 624,293.34	C\$ 649,051.20	C\$ 661,743.31

Se observa un crecimiento progresivo de los costos fijos a lo largo de los cinco años, atribuible al incremento proyectado en los salarios, prestaciones y costos de servicios. Este aumento responde al crecimiento natural de la operación y a los ajustes inflacionarios estimados.

En el primer año, el total de costos fijos asciende a C\$577,596.50, mientras que para el quinto año se proyecta un incremento a C\$661,743.31, representando un crecimiento acumulado del 14.6% en el periodo. Esta proyección permite a “MÍSTICO SAZÓN” planificar con mayor precisión su estructura de costos, garantizando la sostenibilidad económica y la eficiencia operativa del negocio a mediano plazo.

7.7. Programa de Depreciación de Activos y Amortización del Préstamo.

7.7.1. Depreciación de Activos.

La depreciación de activos representa la pérdida gradual de valor que sufren los bienes tangibles utilizados en las operaciones de “MÍSTICO SAZÓN”, como maquinaria, mobiliario, equipos de oficina y herramientas de producción. Este proceso se calcula con el fin de reflejar el desgaste natural y el uso continuo de dichos activos a lo largo del tiempo. En el caso de “MÍSTICO SAZÓN”, la depreciación se considera un costo fijo no desembolsable que permite estimar con mayor precisión el valor contable de los activos y su impacto en los estados financieros. El registro adecuado de la depreciación garantiza una valoración realista del patrimonio de la microempresa y

contribuye a una mejor planificación para futuras reposiciones o renovaciones de equipos.

Tabla 18

ACTIVO	CANTIDAD	COSTO	VALOR	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL					DEPRECIACIÓN	VALOR EN LIBROS
		INSTALADO	RESIDUAL		1	2	3	4	5		
Mesa de acero inoxidable 30x 60	3	9644.40	1,928.88	5	4,629.31	4,629.31	4,629.31	4,629.31	4,629.31	23,146.56	5,786.64
Bascula digital 10 libras	1	2983.51	596.70	5	477.36	477.36	477.36	477.36	477.36	2,386.81	596.70
Cocina industrial 2 Quemadores	1	10,013.18	2,002.64	5	1,602.11	1,602.11	1,602.11	1,602.11	1,602.11	8,010.54	2,002.64
Cucharon de acero inoxidable	3	214.0	42.80	5	102.72	102.72	102.72	102.72	102.72	513.60	128.40
Licuada Industrial	1	13,725.6	2,745.12	5	2,196.10	2,196.10	2,196.10	2,196.10	2,196.10	10,980.48	2,745.12
Frizzer 25 pies	1	35,999	7,199.80	5	5,759.84	5,759.84	5,759.84	5,759.84	5,759.84	28,799.20	7,199.80
Estante de 4 repisas y poste de 18*48*72	1	13,275	2,655.00	5	2,124.00	2,124.00	2,124.00	2,124.00	2,124.00	10,620.00	2,655.00
TOTALES					16,891.44	16,891.44	16,891.44	16,891.44	16,891.44		21,114.30

El análisis de depreciación evidencia que los activos de “MÍSTICO SAZÓN” presentan una depreciación anual total de C\$16,891.44, calculada mediante el método lineal, considerando una vida útil promedio de cinco años y un valor residual al final del periodo de C\$21,114.30. Esta depreciación refleja el desgaste progresivo de los bienes utilizados en el proceso productivo del aderezo, tales como la mesa de acero inoxidable, licuadora industrial, frizzer, cocina y demás equipos indispensables para la operación.

Si bien la depreciación no representa una salida de efectivo, constituye un **costo** contable importante, ya que afecta los resultados financieros al reducir la utilidad neta y permite reconocer el deterioro real de los activos. Además, este registro facilita la planificación de inversiones futuras para la reposición o modernización de los equipos, garantizando la continuidad de la producción y la calidad del producto.

En conclusión, el control adecuado de la depreciación contribuye a mantener una estructura financiera sólida, reflejando con precisión el valor contable de los activos y apoyando la gestión sostenible de “MÍSTICO SAZÓN” a largo plazo.

7.7.2. Amortización

Con el propósito de financiar parte de la inversión inicial destinada a la adquisición de maquinaria, mobiliario y equipos para la producción del aderezo artesanal, “MÍSTICO SAZÓN” gestionó un préstamo bancario por un monto de C\$405,473.53.

El crédito fue otorgado con un plazo de tres años (36 meses), una tasa de interés anual del 18% y pagos mensuales nivelados, bajo el sistema de amortización francesa o de cuota fija. Este esquema implica que cada mes la microempresa realiza un pago constante, compuesto por una porción de capital y otra de intereses que varían a lo largo del tiempo. El plan de amortización refleja el detalle de cada cuota, incluyendo el monto total del pago, los intereses, la amortización al capital y el saldo restante del préstamo. Este registro contable permite proyectar el impacto financiero de la deuda y planificar el flujo de efectivo mensual necesario para cumplir con los compromisos crediticios.

Tabla 19

Valor Préstamo: 405,473.53 Frec. Pagos: Mensual Tipo Amortiz: Cuota nivelada Moneda C\$ ☒ U\$ ☐ Plazo en años: 3 Años Tasa anual: 18.00% Fecha entrega: 02-ene-26 Procesar							
CUOTA N°	FECHA	DÍAS	PAGO	MANTEN. VALOR	INTERESES	AMORTIZACIÓN	SALDO
0	02-01-26						405,473.53
1	02-02-26	31	15,711.62	1,721.87	6,225.07	7,764.68	397,708.85
2	02-03-26	28	15,711.62	1,525.46	5,512.71	8,673.45	389,035.40
3	02-04-26	31	15,711.62	1,652.07	5,972.70	8,086.85	380,948.55
4	02-05-26	30	15,711.62	1,565.54	5,659.11	8,486.97	372,461.58
5	02-06-26	31	15,711.62	1,581.69	5,718.25	8,411.68	364,049.90
6	02-07-26	30	15,711.62	1,496.10	5,408.08	8,807.44	355,242.46
7	02-08-26	31	15,711.62	1,508.56	5,453.89	8,749.17	346,493.29
8	02-09-26	31	15,711.62	1,471.41	5,319.57	8,920.64	337,572.65
9	02-10-26	30	15,711.62	1,387.28	5,014.75	9,309.59	328,263.06
10	02-11-26	31	15,711.62	1,393.99	5,039.69	9,277.94	318,985.12
11	02-12-26	30	15,711.62	1,310.90	4,738.63	9,662.09	309,323.03
12	02-01-27	31	15,711.62	1,313.56	4,748.91	9,649.15	299,673.88
13	02-02-27	31	15,711.62	1,272.59	4,600.77	9,838.26	289,835.62
14	02-03-27	28	15,711.62	1,111.70	4,017.46	10,582.46	279,253.16
15	02-04-27	31	15,711.62	1,185.87	4,287.26	10,238.49	269,014.67
16	02-05-27	30	15,711.62	1,105.54	3,996.30	10,609.78	258,404.89
17	02-06-27	31	15,711.62	1,097.34	3,967.18	10,647.10	247,757.79
18	02-07-27	30	15,711.62	1,018.18	3,680.52	11,012.92	236,744.87
19	02-08-27	31	15,711.62	1,005.35	3,634.65	11,071.62	225,673.25
20	02-09-27	31	15,711.62	958.34	3,464.67	11,288.61	214,384.64
21	02-10-27	30	15,711.62	881.03	3,184.75	11,645.84	202,738.80
22	02-11-27	31	15,711.62	860.95	3,112.57	11,738.10	191,000.70
23	02-12-27	30	15,711.62	784.93	2,837.38	12,089.31	178,911.39
24	02-01-28	31	15,711.62	759.76	2,746.75	12,205.11	166,706.28
25	02-02-28	31	15,711.62	707.93	2,559.37	12,444.32	154,261.96
26	02-03-28	29	15,711.62	612.82	2,214.92	12,883.88	141,378.08
27	02-04-28	31	15,711.62	600.37	2,170.52	12,940.73	128,437.35
28	02-05-28	30	15,711.62	527.82	1,907.98	13,275.82	115,161.53
29	02-06-28	31	15,711.62	489.04	1,768.03	13,454.55	101,706.98
30	02-07-28	30	15,711.62	417.97	1,510.89	13,782.76	87,924.22
31	02-08-28	31	15,711.62	373.38	1,349.86	13,988.38	73,935.84
32	02-09-28	31	15,711.62	313.97	1,135.11	14,262.54	59,673.30
33	02-10-28	30	15,711.62	245.23	886.47	14,579.92	45,093.38
34	02-11-28	31	15,711.62	191.49	692.30	14,827.83	30,265.55
35	02-12-28	30	15,711.62	124.38	449.60	15,137.64	15,127.91
36	02-01-29	31	15,424.40	64.24	232.25	15,127.91	-
TOTALES			565,331.10	34,638.65	125,218.92	405,473.53	

7.8. Fuentes de Financiamiento y Costo de Capital Promedio Ponderado.

El financiamiento de “MÍSTICO SAZÓN” se estructura a partir de una combinación de recursos propios y fondos externos, destinados a cubrir la inversión inicial necesaria para el establecimiento y operación del proyecto. Esta estrategia busca mantener un equilibrio entre la rentabilidad esperada y el riesgo financiero, garantizando la sostenibilidad a largo plazo.

Tabla 20

FUENTES	APORTE MONETARIO	PESO (%)	COSTO	COSTO PONDERADO
Recursos Propios	C\$ 405,473.53	50.00%	4.00%	2.00%
Prestamo Bancario	C\$ 405,473.53	50.00%	18.00%	9.00%
		0.00%		
TOTAL	C\$ 810,947.06	100.00%	CCPP:	11.00%

El Costo de Capital Promedio Ponderado (CCPP) de “MÍSTICO SAZÓN” se calcula en 11.00%, lo que representa el rendimiento mínimo que el proyecto debe alcanzar para ser considerado rentable, este indicador refleja el costo financiero promedio que la empresa asume por utilizar tanto capital propio como deuda. El 4% asignado al capital propio considera el rendimiento esperado por los socios, mientras que el 18% del préstamo bancario corresponde a la tasa de interés anual establecida en el plan de amortización.

7.9. Balance General.

El Balance General Inicial de Aderezo para Carnes “MÍSTICO SAZÓN” al 28 de febrero de 2026, muestra la situación económica y financiera del proyecto antes de iniciar sus operaciones, reflejando los recursos disponibles y las fuentes de financiamiento empleadas para su constitución.

El total de activos asciende a C\$656,346.11, representando los bienes, derechos e inversiones con los que cuenta la empresa para el desarrollo de sus actividades productivas. Dentro de los activos corrientes se registran C\$632,381.11, conformados principalmente por los fondos en bancos (C\$627,381.11) y efectivo en caja (C\$5,000.00), destinados a cubrir las necesidades operativas inmediatas.

Tabla 21

Balance general feb-26 Expresado en córdobas			
ACTIVOS		PASIVO Y PATRIMONIO	
ACTIVOS CORRIENTES		PASIVO CORRIENTE	
CAJA	C\$ 5,000.00	PASIVO NO CORRIENTE	
BANCOS	C\$ 627,381.11	PRESTAMO POR PAGAR	C\$ 405,473.53
TOTAL CORRIENTES	C\$ 632,381.11	TOTAL PASIVO	C\$ 405,473.53
ACTIVOS NO CORRIENTES		CAPITAL	
Utensilios y equipos de Cocina	C\$ 8,590.00	CAPITAL APORTADO	C\$ 250,872.58
TOTAL NO CORRIENTES	C\$ 8,590.00	TOTAL CAPITAL	C\$ 250,872.58
ACTIVOS INTANGIBLES			
CONSTITUCIÓN	C\$ 15,175.00		
INVERSION EN INVESTIGACION DE MERCADO	C\$ 200.00		
TOTAL ACTIVOS INTANGIBLES	C\$ 15,375.00		
TOTAL ACTIVOS	C\$ 656,346.11	TOTAL PASIVO + CAPITAL	C\$ 656,346.11
ELABORADO POR		AUTORIZADO POR	

Los activos no corrientes suman C\$8,590.00, correspondientes a los utensilios y equipos de cocina necesarios para la producción del aderezo. Por su parte, los activos intangibles totalizan C\$15,375.00, reflejando los gastos de constitución y la inversión en investigación de mercado, esenciales para el posicionamiento inicial de la marca en el sector alimenticio.

En cuanto al pasivo, se contabiliza un total de C\$405,473.53, correspondiente al préstamo bancario utilizado para financiar parte de la inversión inicial, el cual constituye una deuda a largo plazo.

El capital aportado por los socios asciende a C\$250,872.58, representando el compromiso económico de los inversionistas en el proyecto y la confianza depositada en su viabilidad y rentabilidad futura.

De esta manera, el total del pasivo y capital (C\$656,346.11) coincide con el monto total de los activos, evidenciando un balance contable equilibrado que garantiza la solidez financiera del emprendimiento en su etapa inicial.

7.10. Estado de Resultado

El Estado de Resultados de “MÍSTICO SAZÓN” refleja la capacidad del proyecto para generar ingresos y utilidades durante su primer año de operaciones. Este informe financiero muestra los resultados obtenidos por la empresa al comparar sus ingresos totales con los costos y gastos incurridos en el proceso de producción y comercialización del aderezo para carnes.

Tabla 22

ESTADO DE RESULTADO PROYECTADO					
<i>Expresado en córdobas</i>					
Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	2,159,136.00	2,335,321.50	2,525,883.73	2,731,995.84	2,954,926.71
costos variables	1,294,574.40	1,400,211.67	1,514,468.94	1,638,049.61	1,771,714.46
Utilidad Bruta	864,561.60	935,109.83	1,011,414.79	1,093,946.24	1,183,212.25
Gastos operativo	492,911.15	488,634.01	478,701.36	670,165.50	682,857.61
(gastos de vta y de adm)	577,596.50	600,487.31	624,293.34	649,051.20	661,743.31
(Depreciaciones)	21,114.30	21,114.30	21,114.30	21,114.30	21,114.30
(amortizaciones)	(105,799.65)	(132,967.60)	(166,706.28)	-	-
Utilidad Operativa	371,650.45	446,475.82	532,713.43	423,780.74	500,354.64
Gastos Financieros					
Interes por pagar	24,821.94	16,671.55	6,463.78	0	0
Utilidad antes de Imp.	346,828.52	429,804.27	526,249.64	423,780.74	500,354.64
impuestos ISR	78,832.74	93,129.97	108,879.64	126,211.72	149,183.89
Utilidad Neta	267,995.77	336,674.30	417,370.00	297,569.02	351,170.75

El proyecto “MÍSTICO SAZÓN” muestra un crecimiento sostenido en ventas y utilidades durante los cinco años proyectados. Desde el primer año, se obtiene una utilidad neta positiva de C\$267,993.77, alcanzando en el quinto año C\$351,174.75, reflejando rentabilidad y estabilidad financiera. Los costos y gastos se mantienen controlados, mientras que los gastos financieros disminuyen con el tiempo, confirmando la viabilidad y solidez económica de la microempresa.

7.11. Flujo de Caja Proyectado.

El flujo de caja proyectado del proyecto “MÍSTICO SAZÓN” refleja un desempeño financiero sólido y creciente a lo largo de los cinco años de operación. En el primer año, se observa una generación positiva de efectivo de C\$284,820.13, la cual incrementa de forma sostenida hasta alcanzar C\$1,324,148.24 en el quinto año.

Tabla 23

Conceptos	Años de operación del proyecto					
	0	1	2	3	4	5
<u>Inversiones realizadas en el año cero</u>						
Inversión en Capital de Trabajo	(632,381.11)					
Inversión en Capital Fijo	(163,190.95)					
Inversión en Gastos Preoperativos	(15,375.00)					
<u>Flujos operativos del proyecto</u>						
Ingresos por venta de bienes y servicios		2,159,136.00	2,335,321.50	2,525,883.73	2,731,995.84	2,954,926.71
Costos variables de bienes y servicios		(1,294,574.40)	(1,400,211.67)	(1,514,468.94)	(1,638,049.61)	(1,771,714.46)
Costos fijos		(577,596.50)	(600,487.31)	(624,293.34)	(649,051.20)	(661,743.31)
Depreciaciones		(21,114.30)	(21,114.30)	(21,114.30)	(21,114.30)	(21,114.30)
Amortización de intangibles		(3,075.00)	(3,075.00)	(3,075.00)	(3,075.00)	(3,075.00)
Utilidades antes de impuestos		262,775.80	310,433.22	362,932.15	420,705.74	497,279.64
Impuestos sobre la renta		78,832.74	93,129.97	108,879.64	126,211.72	149,183.89
Utilidades después de impuestos		341,608.54	403,563.18	471,811.79	546,917.46	646,463.53
(+) Depreciaciones y amortizaciones		24,189.30	24,189.30	24,189.30	24,189.30	24,189.30
(=) Flujos de caja anuales del proyecto		365,797.84	427,752.48	496,001.09	571,106.76	670,652.83
<u>Flujo de caja del último año</u>						
Retorno del Capital de trabajo						632,381.11
Valores de salvamento neto						21,114.30
Sub total flujo de caja del último año						653,495.41
Flujos de caja neto sin financiamiento	(810,947.06)	365,797.84	427,752.48	496,001.09	571,106.76	1,324,148.24
Financiamiento						
Préstamos	405,473.53					
Amortización del principal		(105,799.65)	(132,967.60)	(166,706.28)	-	-
Escudo fiscal de los intereses		24,821.94	16,671.55	6,463.78	-	-
Flujos de caja neto con financiamiento+A22:F32A1	(405,473.53)	284,820.13	311,456.43	335,758.59	571,106.76	1,324,148.24

Este crecimiento se debe principalmente al aumento en las utilidades después de impuestos, así como al control eficiente de los costos y la amortización del financiamiento inicial. Además, se recupera el capital de trabajo y se incorpora el valor de salvamento, mejorando significativamente el flujo de caja del último año.

En general, el flujo proyectado evidencia una capacidad adecuada para cubrir obligaciones financieras, reinvertir en el negocio y generar rentabilidad sostenida, confirmando la viabilidad económica y financiera del proyecto.

7.12. Indicadores de Evaluación Financiera.

El análisis de los indicadores financieros permite determinar la viabilidad, rentabilidad y sostenibilidad económica del proyecto. Estos indicadores se calculan con base en los flujos de caja proyectados y el costo de capital promedio ponderado (11%). A continuación, se presentan los resultados obtenidos:

Tabla 24

INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA	
PERÍODO DE RECUPERACIÓN (PRI)	1.39 Años
VALOR PRESENTE NETO AL 11.00%	1,511,433.24
TASA INTERNA DE RETORNO	85.44%
RELACIÓN BENEFICIO/COSTO	4.73

De acuerdo con los resultados obtenidos, el proyecto “Místico Sazón” demuestra ser financieramente viable y rentable. El corto periodo de recuperación, el alto valor presente neto y la elevada tasa interna de retorno confirman que la inversión propuesta genera rendimientos superiores al costo de oportunidad del capital.

En términos generales, el proyecto no solo garantiza la recuperación del capital en el corto plazo, sino que también ofrece un margen de ganancia significativo y sostenible, asegurando la estabilidad y crecimiento financiero de la microempresa a futuro.

El periodo de recuperación (PRI) es de 1 año, 4 meses y 20 días, lo que indica el tiempo necesario para recuperar la inversión inicial del proyecto. Este tiempo relativamente algo corto representa una rápida recuperación de la inversión, lo cual es positivo.

El Valor Presente Neto (VAN): es del 11% de C\$ 1,511,433.34, indica que el proyecto genera un valor económico positivo, descontando los flujos de efectivo futuros a una tasa de descuento al 11%

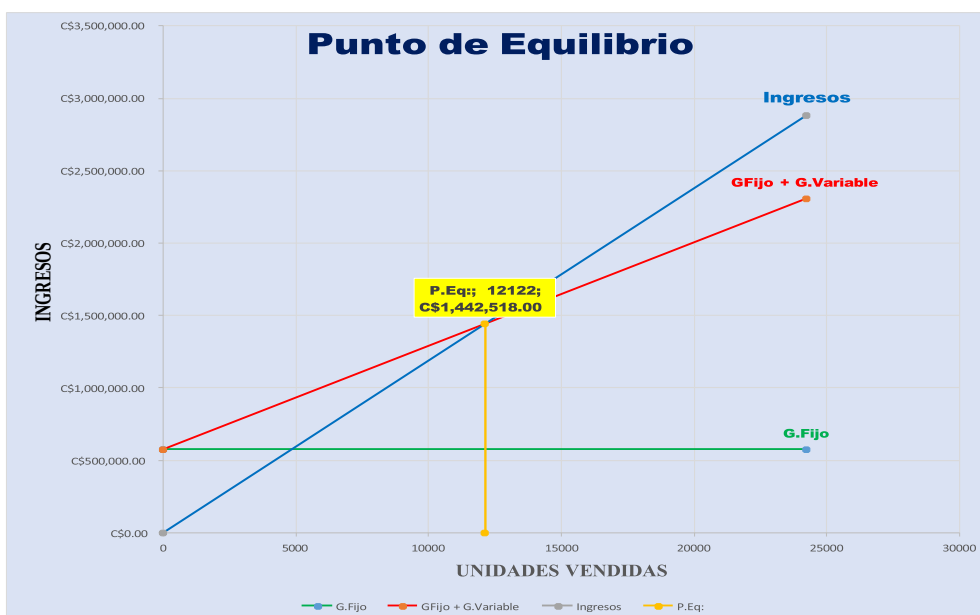
La tasa interna de retorno(TIR): es del 85:44%, el cual representa una rentabilidad clave en el proyecto, es decir que tiene una tasa muy alta y potencial para generar beneficios en relación a los costos asociados al proyecto.

La Relación Beneficio Costo (RBC): es de C\$ 3.73., lo que indica, que por cada córdoba invertido el proyecto genera C\$3.73.

7.13. Punto de Equilibrio.

El punto de equilibrio representa el nivel de ventas en el cual los ingresos totales son iguales a los costos totales (fijos y variables), es decir, el momento en que el proyecto ni genera ganancias ni pérdidas. A partir de este nivel de ventas, toda la producción adicional comienza a generar utilidades netas para la empresa. Para el proyecto “Místico Sazón”, el análisis financiero indica que el punto de equilibrio se alcanza con un volumen de ventas equivalente a cubrir completamente los costos fijos de operación y producción. Esto garantiza la estabilidad del negocio ante variaciones en la demanda y proporciona una base para la planificación de estrategias de crecimiento y precios.

Gráfico 6



El gráfico anterior representa el punto de equilibrio de la microempresa, donde los ingresos totales igualan los costos totales (fijos y variables). De acuerdo con la proyección, el punto de equilibrio se alcanza al vender aproximadamente 12,122 unidades, lo que equivale a un ingreso total de C\$1,442,518.00.

A partir de este nivel de ventas, la microempresa comenzará a generar utilidades, ya que los ingresos superarán los costos totales. Este análisis permite visualizar el volumen mínimo de ventas necesario para cubrir todos los gastos de operación, y sirve como una herramienta clave para la toma de decisiones estratégicas, la planificación de precios y la evaluación de la rentabilidad de la microempresa.

VIII. Estudio de Impacto Ambiental.

• Información General del Proyecto

Nombre del Proyecto:

Elaboración y Comercialización de Aderezo Natural para Carnes “Místico Sazón”

Nombre del Producto:

Aderezo Natural “Místico Sazón”

Tipo de Proyecto (Giro):

Agroindustria / Agro negocio Alimentario

Transformación de productos agrícolas naturales en un aderezo gourmet para uso doméstico y comercial.

Ubicación / Dirección:

Rivas, Nicaragua, de la imprenta Inmaculada 3 cuadras y medias al sur
El proyecto se desarrollará en un área acondicionada para el procesamiento de alimentos, cumpliendo con las normas de higiene y seguridad alimentaria establecidas por el Ministerio de Salud (MINSA).

Objetivo General:

Producir y comercializar un aderezo natural, saludable y de alta calidad elaborado a base de ingredientes frescos como cebolla, cebollino, ajo, vinagre de manzana, aceite de oliva, sal y pimienta, dirigido al mercado local y nacional, promoviendo el consumo de productos naturales y la sostenibilidad agroalimentaria.

Objetivos Específicos:

- Desarrollar un proceso productivo eficiente y sostenible que garantice la calidad del producto.

- Implementar estrategias de comercialización que posicionen la marca “**Místico Sazón**” en el mercado.
- Fomentar el uso de ingredientes locales y naturales provenientes de productores nacionales.
- Generar empleo y contribuir al desarrollo económico de la región.

Responsable del Proyecto:

Jonathan de Jesús Zapata Sequeira

- **Descripción del Proyecto**

El proyecto “Místico Sazón” consiste en la elaboración y comercialización de un aderezo natural para carnes, producido a partir de ingredientes frescos y naturales. El proceso incluye selección, limpieza, mezcla, envasado y etiquetado, en cumplimiento con las normas de inocuidad alimentaria.

Identificación de Impactos Ambientales Potenciales

Durante el desarrollo del proyecto se identifican los siguientes posibles impactos ambientales:

- Uso de recursos naturales: consumo moderado de agua y energía eléctrica.
- Generación de residuos sólidos: restos vegetales, envases vacíos y empaques.
- Efluentes líquidos: agua resultante del lavado de utensilios y equipos.
- Emisiones al aire: mínimas, principalmente por vapores y olores de ingredientes naturales.
- Ruido: bajo nivel, generado por el funcionamiento de maquinaria ligera.

Medidas de Mitigación y Manejo Ambiental

Para reducir los posibles impactos negativos, se aplicarán las siguientes acciones:

- Gestión de residuos: separación de **Figura 5** desechos orgánicos e inorgánicos; compostaje de residuos vegetales.
- Manejo de aguas residuales: filtración y disposición adecuada al sistema sanitario.
- Eficiencia energética y de agua: uso racional de los recursos y mantenimiento preventivo de equipos.
- Control sanitario: aplicación estricta de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Capacitación: formación continua del personal en higiene, inocuidad y protección ambiental.



Impacto Ambiental Esperado

El proyecto se clasifica como de bajo impacto ambiental, ya que sus procesos no generan contaminantes significativos ni afectan directamente los ecosistemas. Con las medidas de manejo ambiental aplicadas, se garantiza un funcionamiento sostenible y responsable.

IX. Conclusión.

El presente Plan de Negocios del proyecto “Místico Sazón” demuestra la viabilidad técnica, económica, financiera y ambiental de la elaboración y comercialización de un aderezo natural para carnes, elaborado a base de ingredientes frescos y saludables como cebolla, cebollino, ajo, vinagre de manzana, aceite de oliva, sal y pimienta. A través del análisis realizado, se determinó que el proyecto cuenta con una estructura de costos controlada, proyecciones de ingresos sostenibles y una rentabilidad atractiva, alcanzando su punto de equilibrio a un nivel de producción que asegura la recuperación de la inversión en un periodo razonable. Además, la propuesta se caracteriza por su innovación en el mercado local, al ofrecer un producto natural, libre de conservantes y alineado con las tendencias actuales de consumo saludable.

Desde el punto de vista ambiental, el estudio evidencia que la producción de “Místico Sazón” genera un bajo impacto ecológico, gracias a la aplicación de medidas de mitigación, manejo responsable de recursos y aprovechamiento de residuos orgánicos. En el ámbito social y económico, el proyecto contribuye al desarrollo local mediante la creación de empleo, la dinamización del sector agroalimentario y el fortalecimiento de la producción artesanal nicaragüense.

En conclusión, “Místico Sazón” es un emprendimiento rentable, sostenible y con potencial de crecimiento, que combina calidad, responsabilidad ambiental y compromiso social. Su implementación permitirá consolidar una marca distintiva en el mercado de alimentos naturales, generando beneficios tanto económicos como ambientales para la región de Rivas, Nicaragua y el país en general.

X. Referencias.

- Banco Central de Nicaragua (BCN). (2024). *Informe Económico Anual 2023–2024*. Managua, Nicaragua. Recuperado de <https://www.bcn.gob.ni>
- Banco Interamericano de Desarrollo (BID). (2022). *Emprendimiento sostenible en América Latina: tendencias y oportunidades*. Washington, D.C.
- FAO – Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (2023). *Buenas prácticas ambientales en la agroindustria alimentaria*. Roma, Italia.
- Instituto Nacional de Información de Desarrollo (INIDE). (2024). *Estadísticas nacionales de producción agroindustrial y consumo alimentario*. Managua, Nicaragua.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2022). *Dirección de marketing* (16.^a ed.). Pearson Educación.
- Ministerio del Ambiente y los Recursos Naturales (MARENA). (2023). *Normas ambientales para proyectos agroindustriales sostenibles*. Managua, Nicaragua.
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC). (2024). *Guía de requisitos para el registro sanitario y comercialización de productos alimenticios*. Managua, Nicaragua.
- Ministerio de Salud (MINSAL). (2023). *Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.50:10. Buenas Prácticas de Manufactura para Alimentos Procesados*. Managua, Nicaragua.
- Naciones Unidas para el Desarrollo Industrial (ONUDI). (2020). *Manual para la gestión sostenible de la industria alimentaria*. Viena, Austria.
- Ortiz, A., & García, J. (2021). *Formulación y evaluación de proyectos de inversión*. McGraw-Hill Interamericana.
- Porter, M. E. (2008). *Estrategia competitiva: Técnicas para el análisis de los sectores industriales y de la competencia*. Grupo Editorial Patria.
- Secretaría de Integración Económica Centroamericana (SIECA). (2023). *Reglamentos técnicos y normas de etiquetado para productos alimentarios*. Guatemala, C.A.

World Bank Group. (2022). *Sustainable Food Processing and Small Business Development in Latin America*. Washington, D.C.

Universidad Nacional Agraria (UNA). (2023). *Manual de buenas prácticas de manufactura en agroindustrias alimentarias*. Managua, Nicaragua.

González, M., & Rivas, D. (2020). *Gestión ambiental y sostenibilidad en microempresas agroindustriales*. Revista Latinoamericana de Desarrollo Sostenible, 8(2), 45–57.

XI. Anexos.

Equipos



Proveedor.



ACEITE DE OLIVA
EXTRA VIRGEN

2 L



Graficas de encuestas.

Gráfico 8

¿Sexo?

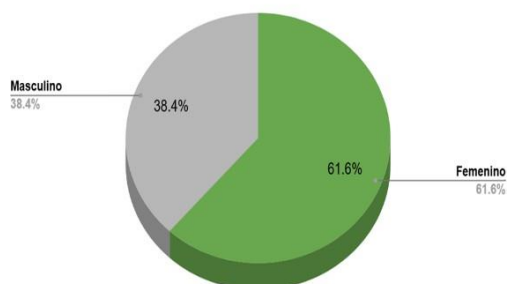


Gráfico 7

¿Edad?

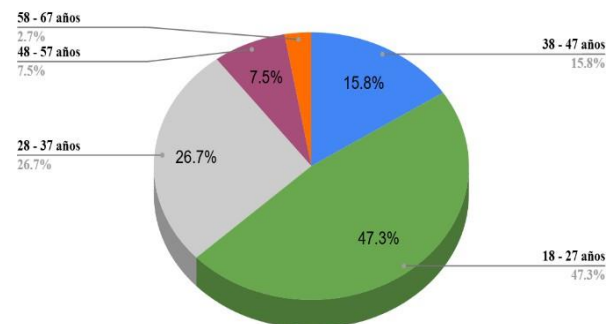


Gráfico 10

¿Usted utiliza aderezo para carnes?

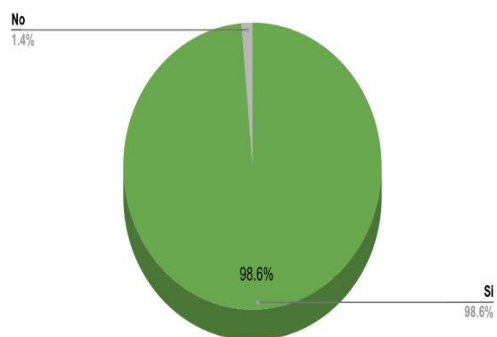


Gráfico 9

¿Qué factores consideras mas importantes al elegir aderezos para carnes?

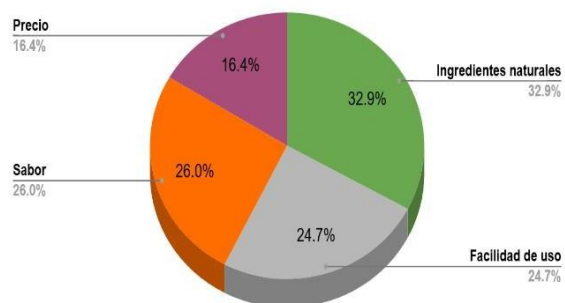


Gráfico 11

¿Prefieres comprar aderezos en tienda o hacer tus propios aderezos?

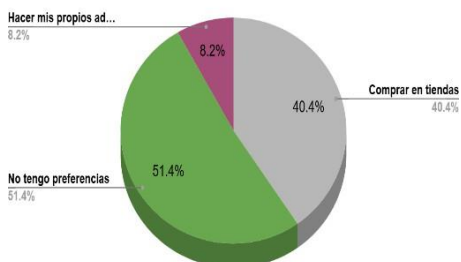


Gráfico 14

¿Te gustaría probar un aderezo nuevo natural que combine varios sabores naturales?

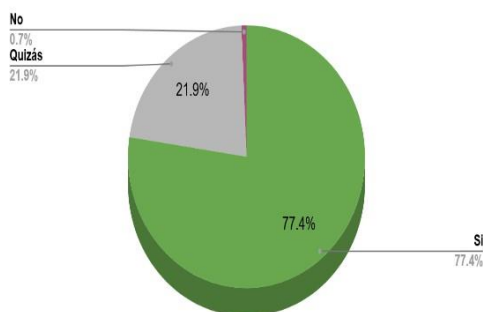


Gráfico 12

¿Prefieres aderezos con sabor suaves o sabor intenso?

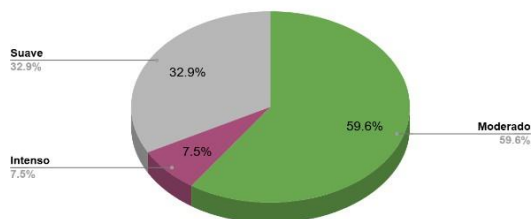


Gráfico 13

¿En qué tipo de envase le gustaría adquirir este producto?

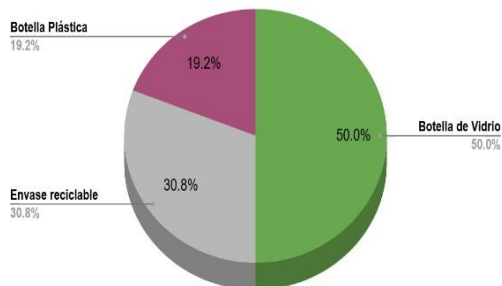


Gráfico 16

¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por un frasco de aderezo para carnes?

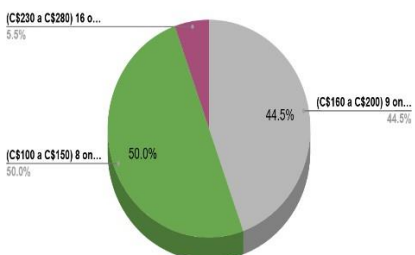


Gráfico 15

¿Cuál es tu forma favorita de preparar carnes con aderezo?

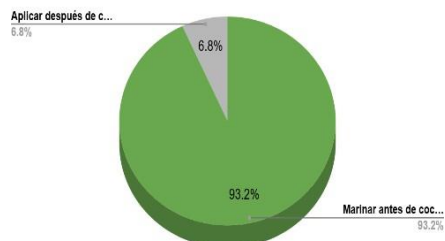


Gráfico 20

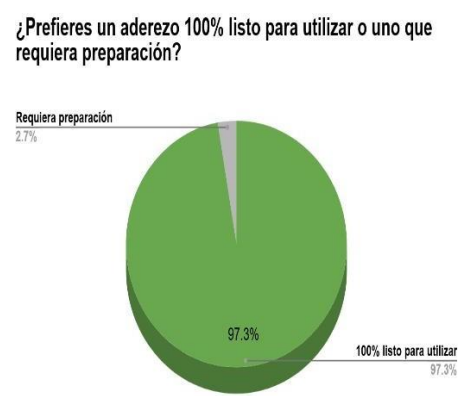


Gráfico 19

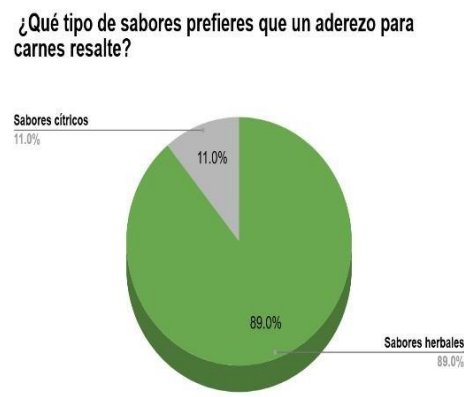
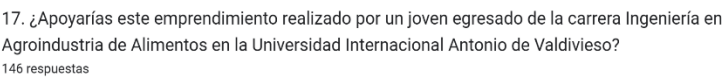


Gráfico 18



Gráfico 17



Evaluación sensorial



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO
EVALUACIÓN SENSORIAL DE "ADEREZO PARA CARNES" ELABORADO POR
EGRESADO DE IAA EN LA PLANTA DE PROCESAMIENTO CEDEAGRO PROYECTO DE
GRADO.

PRUEBAS SENSORIALES: HEDÓNICAS

FECHA DE EVALUACIÓN: ____ FEBRERO DEL 2025

SEXO: FEMENINO _____ MASCULINO _____ EDAD _____

TABLA DE EVALUACIÓN (Señale con "X" cada criterio evaluado)

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	ESCALA HEDÓNICA DE EVALUACIÓN				
	1 Muy malo	2 Malo	3 Regular	4 Bueno	5 Muy bueno
Color					
Olor/ aroma					
Sabor					
Textura					
Apariencia					

OBSERVACIONES:

!!!MUCHAS GRACIAS!!!

Ficha técnica.

Figura 6

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		fecha:	2025
Producto	Aderezo para carnes		
Nombre	"SAZON MISTICO"		
Ingredientes	Aceite de oliva, vinagre de manzana, cebolla, cebollino, cilantro, sal y pimienta.		
Procedimiento	Este aderezo se elabora cumpliendo todas las BPM, dichas normas son las encargadas de garantizar un producto de calidad y seguro para el consumidor		
Uso esperado	Listo para su uso		
Embase	Frazco de vidrio		
Contenido neto	8 Onz.		
PH	4.5 PH		
Instrucone de etiqueta	Nombre del producto, ingredientes, fecha de vencimiento, numero de lote, registro sanitario, contenido neto, nombre de la micro empresa, pais de origen, metodods de conservacion, logotipo y vida util.		
Vida util	10 meses		
Instrucciones	Mantener en refrigeracion		

