



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO

Plan de Negocio

Frijosur



Frijoles Molidos con Chile

PLAN DE NEGOCIO PARA OPTAR AL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN AGROINDUSTRIA DE ALIMENTOS

Autores:

- Cindy Paola Leal Sièzar.
- Luz Mariam Potosme Bojorge.

Tutores:

- ☐ Lic. Karen Celene Ruiz.
- ☐ Ing. Varelis Moreno.

Dedicatoria

Primeramente, queremos dedicarlo a Dios, nuestro creador y guía fundamental para el desarrollo y crecimiento en todos los aspectos de nuestras vidas, por brindarnos la sabiduría y capacidad para enfrentar nuestros retos y a salir victoriosos de ellos.

También, a nuestros padres por ser nuestro pilar fundamental, todo el esfuerzo que han hecho en el proceso de nuestra formación académica no ha sido en vano, y sobre todo por la confianza que depositaron en nosotros.

Agradecimientos

A Dios

Queremos agradecer en primer lugar a Dios todo poderoso, por guiarnos en el camino y fortalecernos espiritualmente, por las oportunidades que nos ha brindado para el desarrollo y crecimiento en todos los aspectos de nuestras vidas, y no permitirnos desistir en este proceso.

A nuestras Familias y Amigos

Agradecemos a nuestras familias, por ser la base de todo, quienes con sus consejos fueron el motor de arranque y nuestra constante motivación, gracias por su paciencia y comprensión, y sobre todo por su amor. A nuestras amistades por todas sus ayudas y palabras motivadoras para a seguir adelante.

A nuestros Maestros

A nuestra tutora de finanzas Lic. Karen Celene Ruiz y nuestra tutora de producción Ing. Varelis Moreno, por todas las horas que nos dedicaron para corregir, sugerir y recomendar. El transcurso no ha sido sencillo, pero damos infinitas gracias por transmitirnos sus conocimientos, hemos logrado aprender y darnos cuenta de que podemos alcanzar nuestros objetivos, sea Dios quien siga derramando abundantes bendiciones sobre ellos.

II.	Introducción.....	3
III.	Naturaleza del Plan	4
3.1.	Breve descripción del negocio	4
3.2.	Objetivos de la Mipyme	6
3.3.	Análisis FODA	7
3.4	Las 5 fuerzas de PORTER.	7
IV.	Estudio de Mercado.	9
4.1.	Descripción del producto que se desarrollara en el plan.	10
4.2.	Segmento de mercado	12
4.3.	Demanda de mercado	12
4.4.	Oferta de la Mipyme	14
4.5.	Precio del Producto	15
4.6.	Comercialización del producto.....	16
4.7.	Plan de Marketing.....	17
4.6.1	Cuatro “P”	18
5.1.	Tamaño y Localización	26
5.2.	Producción y Flujo de Proceso	27
5.3.	Infraestructura, Maquinaria, Equipo y Utensilios de Cocina	39
5.3.1	Balance de Equipo de Cocina.....	39
5.4.	Costos operativos	41
VI.	Estudio Organizacional – Legal.....	49
6.1.	Estructura Organizativa de la Mipyme.	49
6.2.	Aspectos Legales	53
VII.	Estudio Ambiental.....	56
VIII.	Estudio Financiero.	57
8.1.	Definición Período de Evaluación del Negocio.	57
8.2.	Costos Operativos	59

8.3. Punto de Equilibrio.....	60
8.4. Depreciación y Amortización de los Activos	61
8.5. Capital de Trabajo Inicial Tasa de Rentabilidad Mínima de Requerimiento.	63
8.6. Fuentes de Financiamiento	64
8.7. Plan de Amortización de Deudas.....	65
8.8. Estado de Resultado Anual y Flujo de Caja	66
8.9. Balance General de Frijosur	68
8.10. Indicadores de Evaluación Financiera	69
IX. Conclusiones.	71
X. Recomendaciones.....	72
XI. Bibliografía.....	73

I. Resumen Ejecutivo

El presente plan de negocio, se desarrolla la propuesta de instalación de una planta procesadora, que elaborará frijoles molidos con chile. A través de un estudio de mercado, técnico, financiero y organizacional determinaremos la factibilidad y rentabilidad del proyecto. Con el desarrollo del plan se busca analizar el entorno que impacta el negocio de alimentos saludables en el municipio de potosí que exactamente estará ubicada de la gasolinera de potosí 3 C. al oeste. A su vez especificaremos de manera adecuada y organizada las estrategias de mercadeo que posicionara la marca LUCY'S.

Esta pequeña Mipyme nace con la idea de incursionar en la producción y comercialización de frijoles molidos con chile el cual nuestro producto es mostrar una variedad de sabor diferente a la que ya se encuentra en el mercado, hacemos mención de la materias primas las cual son necesarias para la elaboración de los frijoles molidos con chile (frijol rojo , cebolla , chiltoma, chile jalapeño , cilantro , ajo , sal , aceite y preservante) el cual contiene alto nivel nutritivo y de altos atributos organolépticos garantizando la inocuidad e higiene y calidad del producto desde inicio de proceso.

El objetivo principal es satisfacer las necesidades de nuestros futuros consumidores ofreciéndole un producto saludable y con mayor accesible de adquirirlo, además este producto es utilizado como acompañante infaltable que aporta sabor a las comidas nicaragüense

La inversión inicial será de C\$ 386,032.36 esta mipyme tiene un financiamiento del 50% siendo un C\$ 193,016.18 correspondientes a un préstamo a una institución financiera y el 50% corresponde al capital propio de los emprendedores. Cabe mencionar que el préstamo se llevara a cabo en el banco LAFISE, el cual nos brinda el 14% de interés del préstamo correspondiente mencionado. Finalizando el estudio

de mercado, realizando y analizando las proyecciones de costos, ventas e ingresos, se asegura la rentabilidad de la mipyme que se aspira a establecer.

En el estudio ambiental se evaluaron posibles efectos significativos de nuestro plan de negocio, el impacto que genera la instalación de la planta no afectara sosteniblemente la situación actual de medio ambiente se tomaran manejos de conservabilidad sobre el uso de los recursos que nos da nuestro planeta esta investigación se considera singular en el sector agroindustrial del municipio de potosí al tener un producto altamente nutritivo y una buena perspectiva de comercialización.

II. Introducción.

En Nicaragua la actividad agrícola tiene un importante aporte como motor de crecimiento socioeconómico para el país produce una gran variedad de materias primas lo cual permite desarrollar proyectos de transformación agrícola que permitirá ofrecer a los consumidores un producto donde destaque el concepto de bienestar en la comidas de un producto de altos estándares de calidad, saludable y accesible se desarrolla una idea de negocio que permita ofrecer un producto a base de frijol y demás ingredientes.

El desarrollo del sector agroindustrial es una oportunidad de gran potencial que pretende convertir esta idea de negocio en la mejor de la región teniendo alternativas que permita ofrecer frijoles molidos con chile lo que solucionara las necesidades de los consumidores y cumplir con sus expectativas.

La mipyme FRIJOSUR está ubicada en el municipio de potosí dedicada a la producción y comercialización de “ frijolitos picosos” frijoles molidos con chile teniendo una presentación de 454 gramos, algunas marcas productoras de frijoles molidos añaden puro aditivos y sabores artificiales la demanda de esta no quiere decir que estos no sean saludables para el cliente es por ellos que ofreceremos unos frijolitos picosos más saludables, con ingredientes naturales que serán más atractivos para el consumidor, teniendo un producto con un delicioso olor suave al chile y resaltando uno de nuestro ingrediente como lo es el cilantro y que sea agradable para el consumidor.

En el presente documento se abarca cada etapa de descripción del proceso productivo y tener la experiencia de tener un producto que cumpla con los índices establecidos el estudio de mercado que permite establecer el posicionamiento en los consumidores que los involucra desde el análisis del producto, estimación de ventas, análisis financiero, diseño de planta , y un estudio ambiental, todos estos

criterios nos sirvieron para facilitar en la toma de decisiones para la viabilidad de nuestro plan.

III. Naturaleza del Plan

3.1. Breve descripción del negocio

Frijosur es una mipyme productora y comercializadora de frijoles molidos, ubicada en el municipio de Potosí, departamento de Rivas, ofreceremos un producto mejorado que se diferencia de los demás que ya están en el mercado con el fin de ofrecer a la población un producto que les sea de su agrado, estará ubicada en el casco urbano del municipio, el cual se estima comenzar a trabajar con dos operarios en el área de producción quienes garantizan la calidad y un proceso productivo inocuo.

Datos generales:

No	Concepto	Concepto
1	Nombre de la Mipyme	Frijosur
2	Tipo de Mipyme	Persona natural
3	Dirección de la Mipyme	Gasolinera de Potosí 3 cuabras al oeste
4	Propietarios	Cindy Paola Leal Siezar. Luz Mariam Potosme Bojorge.
5	Teléfono	78826773

6	E-mail	frijosur04@gmail.com
7	Número de registro RUC	
8	Giro de la Mipyme	Agroindustrial

3.1.1. Información de la Mipyme.

- **Misión:**

Somos una mipyme que se dedica a la producción y comercialización de frijoles molidos, proporcionando a los clientes productos de alta calidad e inocuos y sabor excepcional que cumpla con las necesidades del consumidor, a la vez que promueve la cultura alimentaria de la región y contribuye al desarrollo económico local.

- **Visión:**

Ser una Mipyme altamente competitiva en el mercado y calificada a nivel nacional para ofrecer productos de calidad total y el mejor servicio al consumidor, a través de las mejoras continuas y la innovación en la oferta de los productos.

- **Valores:**

Responsabilidad: contribuye al cumplimiento de reglas y normas para garantizar un producto de calidad.

Innovación: favorece a la mejora continua de la Mipyme a la realización de nuevas ideas creativas que contribuyan al beneficio de la misma.

Trabajo en equipo: somos una familia humanista que trabaja en conjunto y cooperación por un mismo objetivo.

Pasión: Amor por lo que sé hacer, trabajar con ganas con una mente positiva llena de entusiasmo que quiera ir más allá.

Respeto: Poseemos comprensión y aceptación ante cualquier idea o forma de opinar de cada persona que integran la mipyme.

3.2. Objetivos de la Mipyme

3.2.1. Objetivo General

Diseñar un plan de negocio para la elaboración y comercialización de frijoles molidos en el municipio de Potosí, departamento de Rivas, que se mantenga en buena estabilidad económica, ofreciendo un producto de calidad al alcance de los consumidores.

3.2.2. Objetivos Específicos

Realizar estudio de mercado, mediante encuesta dónde conozca la aceptabilidad del producto frijoles Molidos con Chile.

Definir aspectos de estudio técnico tales como la localización, tamaño, aspecto legales, sociales, económicos.

Analizar la rentabilidad del producto mediante una evaluación económica y financiera.

3.3. Análisis FODA

Fortalezas	Oportunidades
□ Producto nuevo con más variedad de ingredientes. □ Operarios capacitados para el proceso. □ Materia prima de buena calidad.	□ Acceso múltiple, proveedores de la materia prima. Buena aceptación del producto. □ Expansión a nuevos a nuevos mercados.
Debilidades	Amenazas
□ Tamaño pequeño de la infraestructura. □ Capital limitado. □ Somos nuevos en el mercado. □ Posicionamiento y penetración del producto al mercado.	□ Productos sustitutos a menor precio. □ Nuevos competidores. □ Incremento del precio de la materia prima. Competencia de otros negocios. □

3.4 Las 5 fuerzas de PORTER.

1. Competidores actuales

Esta fuerza la evaluó como media ya que si tenemos competencia directa como otras marcas y empresas con la diferencia que seríamos una de las pocas con un sabor diferente.

2. Competidores potenciales

En esta fuerza la evaluó media porque no hay motines interesados en ingresar al mercado del municipio y consideró que esto es una oportunidad para mi negocio.

3. Productos o servicios sustitutos

Esta categoría consideró que es una fuerza baja ya que no existe una variedad de productos sustitutos que nos haga competencia en el mercado.

4. Los clientes

Consideramos que esta fuerza es relativamente baja ya que el lugar donde se producirá y comercializará el producto aún no cuenta con la oferta que nosotros tenemos, seríamos los primeros en el municipio con esta variante del producto en el mercado.

5. Los proveedores

De acuerdo a resultados y análisis del sector local esta fuerza la consideró baja porque hay una gran variedad de productores de frijoles y de chile en el mercado local, producidos en el país con mayor potencial en el departamento de Carazo y Masaya.

IV. Estudio de Mercado.

Se realizó un estudio de mercado con el objetivo de analizar la posibilidad de introducir al mercado un producto con un nuevo sabor, como lo es Frijoles molidos con chile, para llevarlo a cabo se realizaron encuestas a 190 personas que habitan en el municipio de Potosí, entre las edades de 15 a 61 años, de distintas profesiones y oficios, hombres y mujeres. Con esta se analizó la aceptación del producto, se hicieron preguntas sumamente importantes para la introducción del mismo, a través de estas se determinan la oferta, demanda y precio del producto, también se conocen las distintas marcas ya existentes en el mercado, permite conocer los gustos y preferencia de los consumidores en cuanto a los frijoles molidos con chile.

Formulación de la muestra

$$n = \frac{N * z^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) * p * q}$$

Datos

N: 607

Nivel de confianza:

Z: 1.96 P:

50% q:

50% he:

7%

Cálculo de la muestra

$$n = \frac{(6,142)(1.96)^2(0.5)(0.5)}{(0.07)^2(6,142 - 1) + (1.96)^2(0.5)(0.5)}$$
$$n = \frac{5896.32}{31.05}$$

n: 190 encuestas.

4.1. Descripción del producto que se desarrollara en el plan.

“Frijosur” ofrece **frijoles molidos con chile**, este producto se considera que pertenece a la tecnología no tradicional, ya que utilizamos métodos y tecnologías modernas y también como lo es una nueva variedad de ingredientes, partiendo del tipo de frijol que usaremos que será el frijol rojo y los demás ingredientes que lo acompañan son cebolla, ajo, chiltoma, sal, cilantro y por supuesto chile jalapeño.

Es un producto de excelente calidad e inocuidad que proporcionara al consumidor una nueva variedad para que puedan degustarlos con sus múltiples usos culinarios.

□ **Beneficios de consumir frijoles molidos con chile.**

Por su alto contenido de fibras los frijoles molidos contribuyen a la salud digestiva, previene el estreñimiento y puede ayudar a controlar los niveles de azúcar en sangre al ralentizar la absorción de glucosa.

La fibra y los fotoquímicos presentes en los frijoles y en el chile jalapeño pueden ayudar a reducir los niveles de colesterol en sangre y, en consecuencia, disminuir el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Los frijoles molidos con chile son una fuente de varias vitaminas C y minerales esenciales, como el hierro, el zinc, el folato, la vitamina B6 y el magnesio, que desempeñan un papel importante en la salud general del organismo.

Debido a su bajo índice glucémico y su capacidad para controlar los niveles de azúcar en sangre, los frijoles pueden ayudar a reducir el riesgo de desarrollar diabetes tipo 2.

Los frijoles también contienen antioxidantes como el selenio y la vitamina C, que pueden fortalecer el sistema inmunológico y proteger al cuerpo contra el daño de los radicales libres.

□ Características Organolépticas de los Frijoles Molidos con Chile.

Producto	Características	Concepto
"Frijoles molidos con chile"	Color: Color marrón rojizo con pequeñas partículas verdes otorgado por el chile y el cilantro. Olor: Olor suave y resaltan sus ingredientes, el olor que más predomina es el del cilantro. Textura: Poseen una textura suave y cremosa. Sabor: combina el sabor terroso y suave de los frijoles con el picante del chile jalapeño.	Son las características fundamentales, que encontramos en el producto agradable a nuestro paladar, aunque también puedan ser desagradables en casos no tolerables.

4.2. Segmento de mercado

Frijosur comercializara su producto en el municipio de Potosí departamento de Rivas. Mediante el segmento de mercado obtenemos una mejor rentabilidad de las acciones de marketing. Es un producto con un gran potencial, debido al estilo de vida que las personas tienen actualmente, en donde buscan alimentos de acompañamiento que sean saludables.

Frijosur determina su segmento de mercado haciendo uso de las distintas variables que existen, las cuales son:

Geográfica: El producto se comercializará en el municipio de Potosí, departamento de Rivas, a nivel local.

Demográfica: Este producto se va presentar a un segmento de clientes que va desde adolescentes de 15 años hasta adultos mayores, de ambos sexos y de cualquier estado civil, clase social, religión, raza, entre otros.

Psicográfico: Es un producto con un gran potencial, ya que las personas actualmente buscan alimentos de acompañamiento que sean saludables y fácil de manejar.

Comportamiento: Este producto podrá ser consumido diariamente por personas con distintas ocupaciones o profesiones.

4.3. Demanda de mercado

Se aplicaron encuestas en el municipio de Potosí, esto con el fin de definir nuestro mercado para el producto Frijoles molidos con chile. El objetivo de esta es definir y ver las posibilidades de introducir nuestro producto en el mercado actual, a través de los resultados de las encuestas analizaremos qué tanta demanda presenta este tipo de producto, en este caso de Frijoles molidos con chile en el mercado, las marcas ya existentes y la aceptación por parte del consumidor final.

Aceptación del producto: a cada una de las personas encuestadas se le preguntó si estaría dispuesto a consumir este producto a lo que respondieron el 99.5% de los encuestados que sí estarían dispuestos a consumirlo. Esto nos deja

como resultado que este producto sería totalmente aceptado por los consumidores del municipio de Potosí.

10. ¿Usted estaría dispuesto a comprar frijoles molidos con chile por una MIPymes, ubicada en el municipio de Potosí ?

190 respuestas

 Copiar

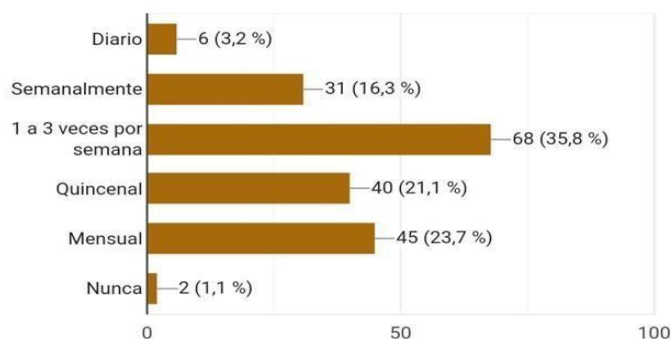


De acuerdo a la pregunta de qué con qué frecuencia consume frijoles molidos con chile, el 35.8% de la población lo consume de una a tres veces por semana, y un mínimo del 1.1% nunca consume frijoles molidos con chile.

5. ¿ Con qué frecuencia lo hace?

190 respuestas

 Copiar



4.4. Oferta de la Mipyme

Oferta de la Mipyme: Para definir la oferta del producto se tomó como base los resultados obtenidos en las encuestas aplicadas en el municipio de Potosí, teniendo en cuenta la muestra estudiada con respecto a lo que se le ofrezca.

Presentación del producto: a las personas encuestadas se les dirigió la pregunta

de qué presentación le
gustaría adquirir

este producto, a

lo que

respondieron con el 40.5%

que les gustaría adquirir el

producto en

presentaciones de

454 gramos, el

24.2% le gustaría obtenerlo en una presentación de 227 gramos, el

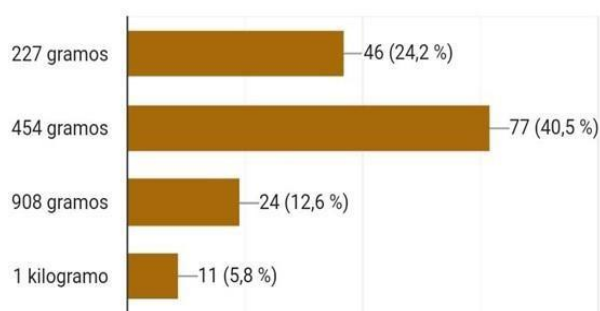
12.6% prefiere la presentación de 308 gramos y el

5.8% le gustaría adquirirlo en presentaciones de 1 kilogramo.

11. ¿ En qué presentación le gustaría encontrarlos?



190 respuestas

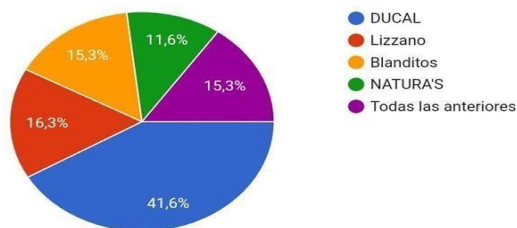


Marca Preferida: de acuerdo a los resultados obtenidos se puede observar claramente que las marcas que rigen en la compraventa de este

7. ¿Cuál es su marca preferida?

190 respuestas

 Copiar



producto la más establecida son DUCAL con el 41.6% y la marca LIZZANO con el 16.3% de aceptación.

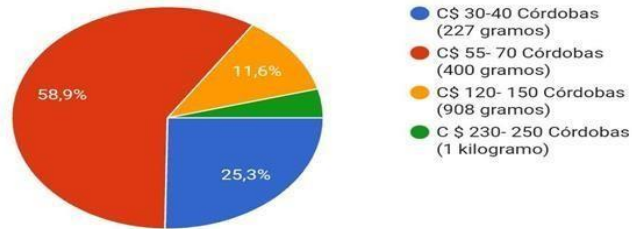
4.5. Precio del Producto

De acuerdo con el estudio de mercado realizado en el departamento de Rivas y según las respuestas de la muestra de las encuestas aplicadas la mayoría de nuestros clientes estarían dispuestos a pagar de 55 a 70 córdobas por la presentación de 454 gramos de nuestro producto, con el 58.9%, mientras que el 25.3% estaría dispuesto a pagar entre 30 a 40 córdobas en presentaciones de 227 gramos y finalmente el 11.6% prefiere pagar entre 120 a 150 córdobas en las presentaciones de 908 gramos. Es importante tener en cuenta los precios de las competencias, ya que de esta manera se logrará un equilibrio entre los precios y de esta manera irlo introduciendo al mercado. En resumen, nuestra presentación de frijoles molidos con chile los podemos ofrecer entre 55 a 70 córdobas, ya que los consumidores estarían dispuestos a pagar ese precio porque lo ven justo y accesible por una presentación de 454 gramos.

12. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por el producto?

 Copiar

190 respuestas



4.6. Comercialización del producto

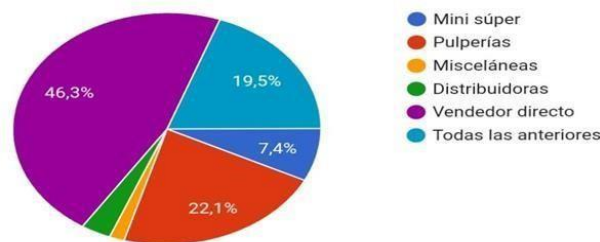
Para comercializar el producto en un inicio se utilizará un canal de distribución corto, este tipo de canal va desde el fabricante al detallista (minorista) y de estos al consumidor, lo minoristas son las pulperías, super, supermercados, entre otros, son quienes dan a conocer el producto al consumidor.

Adquisición del producto: el cual por el cual pretendemos comercializar los frijoles molidos con chile será directo, previamente una mipyme propio donde la comercialización sea directa con el consumidor, a largo plazo se pretende instalar canales indirectos, conformando rutas de distribución para entregar a puntos de ventas y supermercados.

13. ¿Dónde le gustaría adquirir nuestro producto?

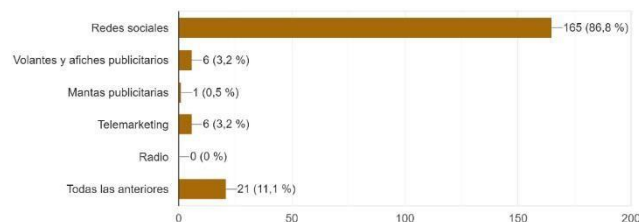
190 respuestas

 Copiar



Medio de comunicación: la encuesta que se aplicó iba dirigido al consumidor, por lo tanto se les preguntó que por medio de qué medio de comunicación les gustaría que se promociona nuestro producto, al cual respondió un 86.8% que el medio donde les gustaría que promocionamos nuestro producto sea en las redes sociales, esto nos quiere

16. ¿En qué medio de comunicación de le gustaría que promocionáramos nuestro producto?
190 respuestas



decir que nuestra mipyme debe de invertir mayormente en el marketing digital, crear una página en las redes, de alta calidad donde los consumidores tengan acceso a reconocer el producto y ver las nuevas tendencias sobre este, pero o dejar pasar la oportunidad de promocionar el producto en medios como la radio local, la televisión, volantes, etc.

4.7. Plan de Marketing

Se llevó a cabo la identificación de los objetivos estratégicos para lograr posicionar los frijoles molidos con chile en el mercado local del municipio de Rivas, mediante

la redacción de un plan de marketing de modo que pueda afrontar y anticipar sus características y evolución.

Objetivos del plan de marketing

Como principal objetivo de nuestro plan de marketing es identificar varias opciones estratégicas para dar a conocer nuestro producto Frijoles molidos con chile LUCY'S:

- Identificar el entorno que rodea el producto.
- Evaluar aceptación del producto.
- Conocer el público meta.
- Desarrollar las 4 P.

Las estrategias de marketing que Frijosur pretende aplicar para ofertar Frijoles molidos con chile LUCY'S será a partir de la divulgación por diferentes medios, así como también se pondrán precios razonables y cómodos para el bolsillo de los clientes, además de resaltar las características tanto del producto como la logística que conlleva la producción de este, lo cual lo hace un producto altamente competitivo y capaz de permanecer en el mercado.

4.6.1 Cuatro "P"

□ Producto

Los frijoles molidos es un producto elaborado a base de frijol rojo y de ingredientes como cebolla, chiltoma, ajo, sal, aceite, cilantro y chile jalapeño, aportando a una alimentación balanceada para quienes los consumen, además es un acompañante en los diferentes tipos de comidas, es un producto calórico que cumple todas las características organolépticas deseadas, manteniéndolos siempre frescos, se empacarán en bolsas al vacío con presentación de 454 gramos.

Beneficios de los Ingredientes.

Frijol rojo: ofrece varios beneficios para la salud tiene un alto contenido en proteína rico en fibra en los que favorece la digestión y ayuda a mantener un sistema digestivo saludable aporta nutrientes esenciales como hierro magnesio fósforo potasio vitamina b6 y ácido fólico.

Cebolla: es un alimento muy saludable que ofrece una amplia gama de beneficios para la salud debido a su contenido de nutrientes dando fortalecimiento al sistema inmunológico la cebolla contiene vitamina c ayudando a combatir infecciones y enfermedades.

Chiltoma: tiene un alto contenido en vitamina C, B6, K es un antioxidante importante que fortalece el sistema inmunológico es un alimento bajo en contenido calórico tiene una fuente de minerales como potasio magnesio la chiltoma es rica en fibra lo que favorece la salud digestiva.

Chile jalapeño: su componente adictivo la capsaicina lo cual es lo que aporta el picante este contiene carbohidratos fibra proteína agua vitamina a B1 b2 b6 y C azufre calcio hierro magnesio potasio sodio y yodo.

Culantro: El culantro, también conocido como cilantro, puede aportar un sabor fresco y aromático, también puede tener propiedades digestivas y antioxidantes que podrían ser beneficiosas para la salud.

Sal: tiene varios beneficios, pero debe consumirse con moderación. Ayuda a regular el equilibrio de líquidos en el cuerpo, es esencial para la función nerviosa y muscular, y también puede realzar el sabor de los alimentos

Ajo: Posee numerosos beneficios para la salud. Contiene compuestos con propiedades antioxidantes y antiinflamatorias que pueden ayudar a fortalecer el sistema inmunológico y reducir el riesgo de enfermedades.

Aceite: realza su sabor, mejora la textura y facilita su cocción en las comidas. Además, el aceite puede ayudar a aumentar la absorción de nutrientes liposolubles presentes en los frijoles, como las vitaminas A y E.

Benzoato de sodio: se utiliza principalmente como conservante en alimentos y bebidas. Ayuda a prevenir el crecimiento de bacterias, levaduras y moho, lo que extiende la vida útil de los productos.

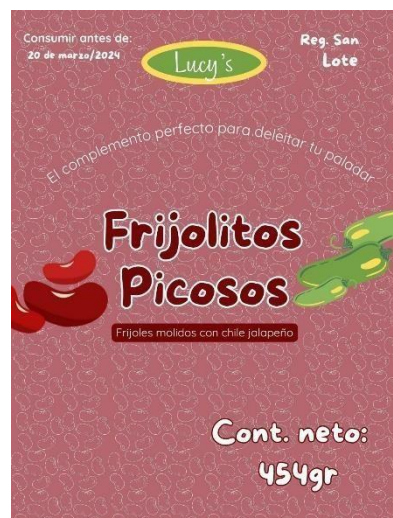
- **Empaque**

Bolsas de Nylon y polietileno

Estas bolsas son fabricadas en Nylon y polietileno de alta densidad, proporcionan una excelente barrera de protección e impiden el ingreso de humedad, posee una alta transparencia y flexibilidad. Estas bolsas de polietileno son aptas para contener alimentos que sean sellados al vacío gracias a su capacidad de calor y flexibilidad.



- **Etiqueta:**

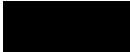


- **Eslogan:**

“El complemento perfecto para deleitar tu paladar”

- **Gama Cromática**

No	Nombre del color	Color	Definición
1	Rojo índigo Ladrillo Índigo		Estos colores se encuentran asociados principalmente por la pasión el amor y el corazón, aunque también se asocian con la fuerza y esperanza, el rojo es uno de los colores más representativo por ser el color de la sangre, muestra de vitalidad y fortaleza. En este color encontramos un grupo de tonos de los llamados rojos, todos ellos son parte de este mismo para la vida y claridad a cualquier cosa que se desee iluminar con este color
2	Blanco		El color blanco simboliza la pureza, normalmente en marketing se utiliza para campañas minimalistas donde el protagonista es otro color, está asociado
			con la paz, la pureza y la limpieza. También representa la ingenuidad, la inocencia y sensación de amplitud.
3	Verde		El verde se asocia con la naturaleza, la vida y la renovación. Es el color predominante de las hojas de los árboles y las plantas en crecimiento, lo que lo convierte en un símbolo de la fertilidad y la regeneración.

4	Amarillo Mantequilla		El amarillo en general se asocia con la alegría y la felicidad. El amarillo mantequilla, al ser una variante suave y cálida del amarillo, puede evocar sentimientos de alegría y optimismo. Calidez y amabilidad: El amarillo mantequilla es un color suave y acogedor que puede transmitir una sensación de calidez y amabilidad. Puede ser un color atractivo en entornos sociales y hogareños, Creatividad y energía
5	Negro		Es el máximo representante de la elegancia y el poder, si bien puede ser símbolo de la muerte (es en tono de luto), también tiene una forma de armonizar tu casa, oficina y otros lugares. Puede ser asociado con elementos de agua y evoca poder, misterio y calma, incluso puede un efecto inmovilizador cuando se usa con moderación.

- **Atributos Funcionales**

Tamaño: Nuestro producto de frijoles molidos con chile es de 454 gramos por envase, este tamaño ha sido diseñado para brindarte la cantidad perfecta para preparar diversas recetas y satisfacer las necesidades del cliente.

Presentación del producto: Los frijoles molidos es un producto ya listo para ser consumido lo cual trae a la población una solución culinaria y conveniente y deliciosa para todos los amantes de la cocina. Nuestros frijoles han sido seleccionados para

ofrecerles una textura ideal y un sabor auténtico en cada platillo además que son una excelente fuente de proteínas y fibra.

Envase: los frijoles molidos se presentan en un practico envase sellado al vacío que mantiene la frescura y calidad, preserva su sabor y textura en todo momento, las bolsas de polietileno de una 1 libra miden 6x10 pulgadas y 203 x 279 mm.

- **Propuesta de valor**

Frijosur ofrece una propuesta de producto novedosa, al mezclar nuestros ingredientes nos hacemos únicos en el mercado, brindándoles a nuestros clientes una nueva opción para sus platillos. Implementar las BPM en el proceso productivo, garantizando la elaboración de un producto de calidad e inocuo.

- **Niveles del producto**

Productos básicos

Corresponde al beneficio esencial que cubre las necesidades básicas del consumidor, en nuestro caso nuestro producto satisface las necesidades de obtener unos frijoles molidos con chile para degustarlos como gusten.

Producto esperado o real

El nivel que contiene el conjunto de atributos que desean los consumidores y lo diferencia de la competencia, en nuestro caso es un producto elaborado con características diferentes en cuanto olor y sabor otorgado por los ingredientes utilizados, será un producto accesible al cliente en presentaciones de 454 gramos, empacados en bolsas de polietileno, selladas al vacío.

Producto amplio o aumentado

Conforman este nivel todo el conjunto de servicios asociados, los frijoles que permitan aumentar su diferenciación y sorprender al consumidor podríamos incluir en este nivel: que Frijoles molidos con chile Lucy's es un producto de calidad con alto nivel nutricional y una excelente opción para utilizarlo como aperitivo o acompañarlos con lo que ellos deseen, se ofrecerá atención especializada a través de redes sociales con la finalidad de complacer y llenar las expectativas del cliente.

Plaza

La mipyme alquilara un local propio ubicado en la zona central del casco urbano en Potosí donde los clientes podrán adquirir un producto al detalle, de esta manera lograremos obtener una mayor cobertura en el mercado local y los clientes tengan mayor accesibilidad.

Precio

Cabe mencionar que el precio del producto se establece de acuerdo a los costos que incurrieron para la elaboración del mismo y las posibles problemáticas que surgirían en el transcurso del tiempo debido que se necesitan sacar gastos y establecer un margen de ganancia para asegurar la viabilidad de la mipyme y comprobar la rentabilidad de la misma, como estrategia de precio se buscara que el producto salga al mercado con un precio justo y que las personas puedan acceder a él con facilidad, el precio de venta es 49.2 en su presentación de 454 gramos, será accesible y el consumidor tendrá la seguridad de llevar un producto con excelentes características nutricionales y con un olor y sabor único.

Promoción

La promoción de un producto consiste en comunicar, informar y dar a conocer o presentar un producto a los consumidores. El medio estratégico que se utilizará para posicionar y dar a conocer nuestro producto será por la vía virtual.

En la actualidad las redes sociales son unas excelentes herramientas de promoción para promover nuestro producto, se pretende crear página en Facebook e Instagram para así dar a conocernos más allá del mercado local que se demanda.

V. Estudio Técnico

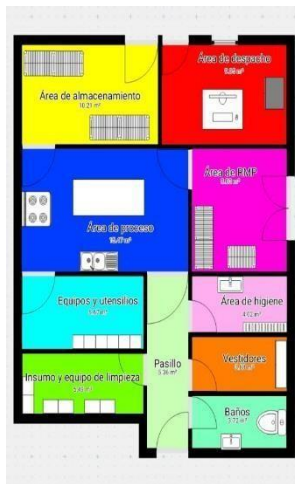
El presente estudio técnico ha sido elaborado con el propósito de identificar la capacidad de elaboración Frijoles molidos con chile, donde estará ubicada esta mipyme, dando a conocer paso a paso el procedimiento de producción, donde se hará, bajo qué condiciones, cuáles serán los medios a utilizar para llegar a la obtención del producto y cuánta será su producción semanal, mensual y anual y por ende el costo por cada uno de los antes mencionados.

5.1. Tamaño y Localización

DISEÑO 3D DEL LOCAL



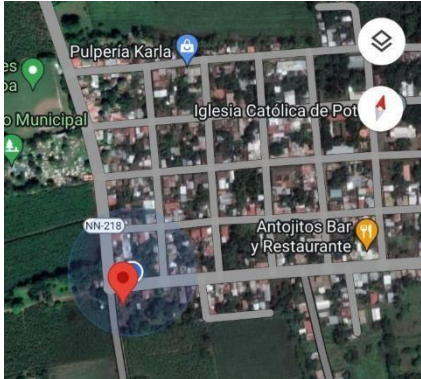
A través de esta imagen del local en 3D, se puede apreciar que nuestra planta de procesamiento contará con 5 áreas, cada una consta de con una medida estándar, por ejemplo, el área de proceso será de 15.47 metros cuadrados, contará con condiciones para el uso de los trabajadores, contará con baños, y por otra parte el área de proceso estará ubicada la mesa la mesa de acero inoxidable, la cocina, licuadora y el lavado, también tendrá un área de despacho y a la vez administrativa que cuenta con papelería, internet, escritorio y producto terminado.



Plano de la planta Procesadora

De acuerdo a la imagen se puede observar la estructura como estará dividido cada parte, la medida será de 60 metros cuadrados, esta planta está diseñada según el flujo de proceso que lleva la producción de Frijoles molidos con chile, con el fin de que se cumpla el proceso productivo de manera constante.

Localización



La mipyme Frijosur estará ubicada en el municipio de Potosí, departamento de Rivas, su dirección es la siguiente: De la Gasolinera municipal 3 cuadras al Oeste.

5.2. Producción y Flujo de Proceso

5.2.1. Producción

La mipyme Frijosur estima procesar 2,443 unidades de frijoles molidos mensuales, para definir la cantidad a elaborar se basó en los estudios de la demanda de mercado.

Para cubrir esta demanda se realizará un cronograma de trabajo de manera que se organice la frecuencia de la producción estarán subdivididas en las cantidades a producir diario será de 98 unidades y a la semana serán 611 unidades a producir.

Durante los procesos tecnológicos y de manipulación de los alimentos, los operarios garantizan la inocuidad, higiene y seguridad en los procesos de elaboración y producción de frijoles molidos con chile. Mantener los ambientes higienizados y esterilizados proporcionando mejor calidad al producto. La inocuidad inicia desde la recepción de materia prima, hasta obtener un producto final.

En la elaboración y descripción del flujo de proceso se definieron cada una de las etapas que se realizará en la transformación de la materia prima y se lograron identificar las etapas que se consideran son los puntos críticos de control que existe durante el proceso productivo, esto basado en la experiencia que se ha tenido en las prácticas de procesamiento identificando así los PCC del proceso.

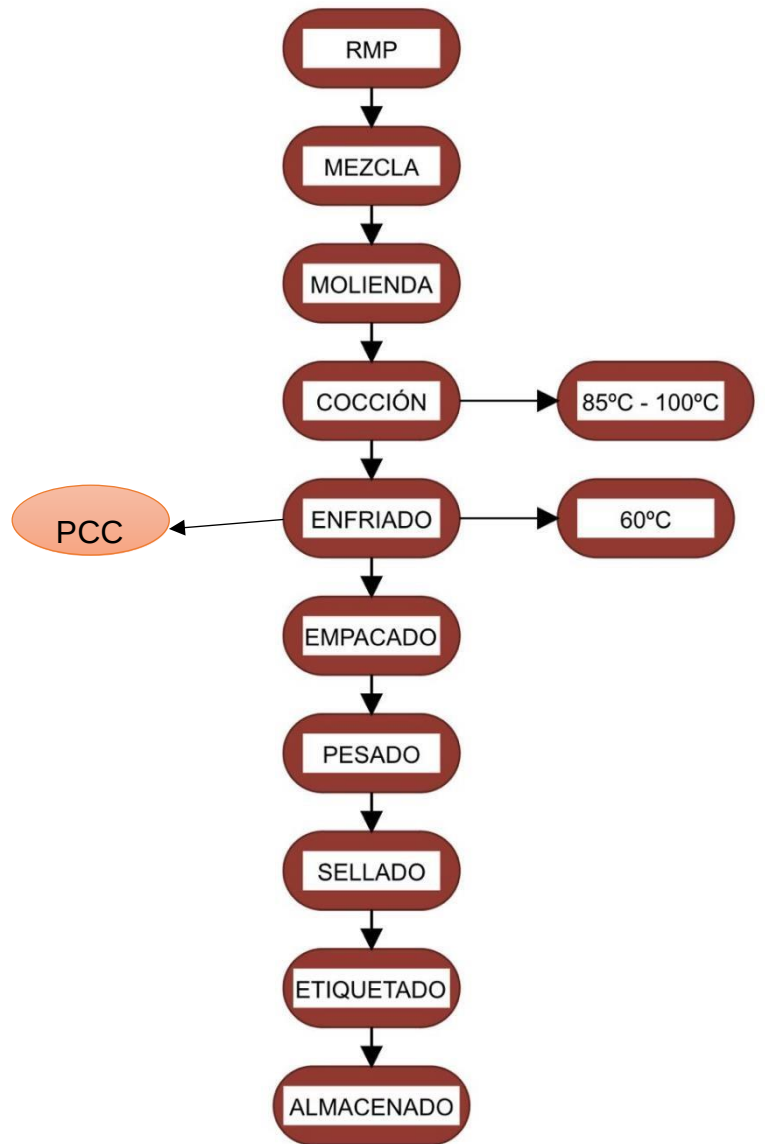
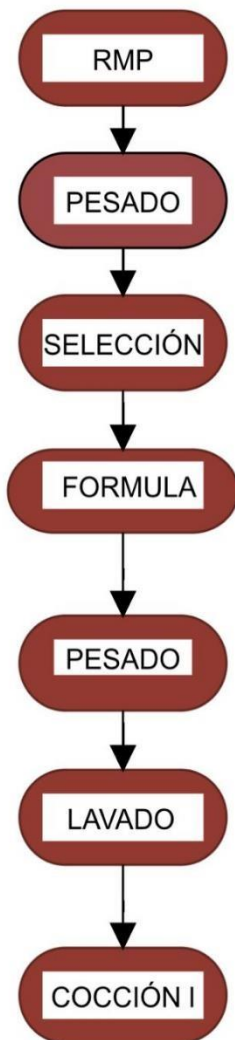
5.2.2. Formulación de Frijoles Molidos con Chile

Ingredientes	Porcentaje
Frijoles Rojos	87.26%
Cebolla	4.43%
Chiltoma	4.11%
Chile	1.53%
Aceite	1.04%
Cilantro	0.88%
Ajo	0.40%
Sal	0.40%
Benzoato de Sodio	0.05%
Total	100%

5.2.3. Flujograma de Proceso de Elaboración de Frijoles Molidos con Chile

Flujograma de proceso
de frijoles cocidos

Flujograma de proceso de
frijoles molidos con chile



5.2.4. Carta Técnica del Proceso de Elaboración de Frijoles Molidos con Chile

Recepción de materia prima: Se recepciona la materia prima (frijol rojo, cebolla, chiltoma, culantro, chile, jalapeño, sal, ajo, aceite) se verifica que el frijol no presente moho y gorgojo, la cebolla, chiltoma, y chile jalapeño que no tenga daño físico que presente partes malas, esto se realiza con el fin de verificar que la materia prima a utilizar se encuentre en óptimas condiciones para el proceso de elaboración de nuestro producto.

Pesado: Este proceso consiste en obtener el peso inicial del frijol crudo, esto se hace en una balanza analítica.

Selección: Se escogen los frijoles crudos quitándoles piedras y granos dañados o gorgojos, o cualquier otro material extraño, se verifica que la cebolla, chiltoma y chile jalapeño no tengan partes blandas o malas.

Formulación: Una vez obtenido el peso de los frijoles crudos, se procede a realizar los cálculos para la elaboración del producto, ya que a partir del peso de los frijoles se realiza el peso de los demás ingredientes que se le adicionaran.

Pesado: Hacemos nuevamente el pesado para tener el peso correcto con lo que se trabajara de frijoles crudos, se hace el pesado de la pérdida que obtuvimos en la selección que es algo mínimo y esto se realiza para ver el rendimiento del producto, una vez obtenido ya la formulación correcta pesamos los demás ingredientes cebolla, chiltoma, culantro, sal, chile jalapeño, ajo, aceite y preservante.

Lavado: Se enjuagan bien los frijoles con abundante agua, lavamos bien la cebolla, chiltoma, culantro chile jalapeño, ajo para retirar cualquier tipo de residuos que contenga y luego rociarlas nuevamente con agua esto se hace con el fin de minimizar los riesgos de contaminación.

Cocción: En una olla agregamos agua, le echamos los frijoles, sal y ajo, su tiempo de cocción es de 1 hora y 5 minutos.

Mezcla: Una vez obtenidos los frijoles cocidos, se procede a agregar en trozos medianos la cebolla, chiltoma, chile jalapeño.

Licuefacción: En una licuadora industrial le agregamos la mezcla lista y procedemos a licuar para obtener nuestros frijoles molidos.

Cocción: En una olla agregamos aceite, vertimos nuestros frijoles molidos y lo movemos constantemente durante 8 minutos a una temperatura de 85°C a 100°C.

Enfriado: Una vez pasado el tiempo de cocción lo dejamos enfriar a 60°C

Empacado: Los frijoles molidos se empacaron en bolsas de polietileno.

Pesado: Pesamos cada una de las bolsas de frijoles molidos en una balanza analítica, cada una de ellas debe de tener 454 gramos.

Sellado: Se colocarán dentro de las selladoras al vacío las bolsas de frijoles molidos, esto permite extraer el aire para alargar la vida útil del producto

Etiqueta: Una vez las bolsas secas y limpias se colocarán las etiquetas manualmente.

Almacenado: El producto se almacena en refrigeración (5°C a 8°C).

5.2.5. Ficha Técnica del Producto Elaborado

Producto: Frijoles Molidos con Chile	Fecha de elaboración --/--/---
Nombre del producto: Frijoles molidos	Con chile Lucy`s
Ingredientes:	Frijoles, chile jalapeño, cebolla, chiltoma, cilantro, ajo, sal, preservante.
Procedimiento general de fabricación	Para elabora este producto se emplean la BPM e inocuidad de los alimentos, se hace recepción de la materia prima, se lava y se selecciona, luego ponemos a cocer los frijoles durante una hora y cinco minutos, mientras se hace en troceado de los demás ingredientes, seguidamente se muelen los frijoles previamente cocidos con los demás ingredientes por un periodo de tiempo de 10 minutos, posteriormente pasa por una cocción a una temperatura de 85° C por 8 minutos, esperamos a que la temperatura baje a 60° C y procedemos a pesar y empacar el producto final.
Uso esperado	Listo para consumirse

Empaque primario	Empaque
Contenido Neto	454 gramos
Instrucciones en la etiqueta	C.Netto, nombre de la Mipyme, país de origen, método de conservación, marca, logotipo, vida útil.
Vida Útil	6 meses
Instrucciones de distribución	Mantenerlos bien cerrados después de abiertos en refrigeración
Punto de venta	Venta directa al consumidor, pulperías, supermercados, distribuidoras,
Instrucciones de venta al detalle	Almacenarlos en refrigeración a una temperatura de 5°C a 8°C.

5.2.6. Controles de calidad

El control de calidad es un conjunto de acciones que funcionan para detectar la presencia de errores, la función principal de los controles de calidad. Estas acciones son tomadas durante las etapas del proceso productivo, las cuales son muy importantes, estas van desde las pruebas de calidad, hasta pruebas sensoriales y forma de almacenamiento del producto.

5.2.6.1. Control de la Higiene

Para evitar la contaminación de nuestro producto se deben mantener estrictas normas de higiene durante todo el proceso. Las mesas donde se escogen los frijoles, se pican los demás ingredientes y donde se empaacan los frijoles se deben lavar y desinfectar antes de su uso. Los utensilios deben de estar previamente lavados y desinfectados al igual que el personal de proceso, debe vestir la indumentaria adecuada: botas, gabacha, redecillas para el pelo, bozal y guantes.

5.2.6.2. Control de la Materia Prima

Nuestros proveedores nos garantizan que nuestra materia prima con excelentes características organolépticas, el frijol debe de estar exentos de cualquier material extraño que pueda ser un contaminante físico o químico dentro de la producción de nuestro producto, el almacenamiento de la materia prima se debe hacer según los requerimientos del mismo, mantener en lugares secos y frescos, donde no haya ningún índice de humedad, ya que este factor ayuda a la proliferación de microorganismos patógenos.

5.2.6.3 Control del Proceso Productivo

Dentro del proceso de elaboración se deben de tomar en cuenta los diferentes aspectos que son:

- La correcta formulación de la materia prima e ingredientes.
- El tiempo de cocción de los frijoles.
- Dedicar el tiempo necesario para el enfriado de los frijoles.
- La higiene personal, de los utensilios y los equipos a utilizar.

5.2.6.4 Control del Producto

Los principales factores de calidad dentro del producto son: el sabor, el color y el olor.

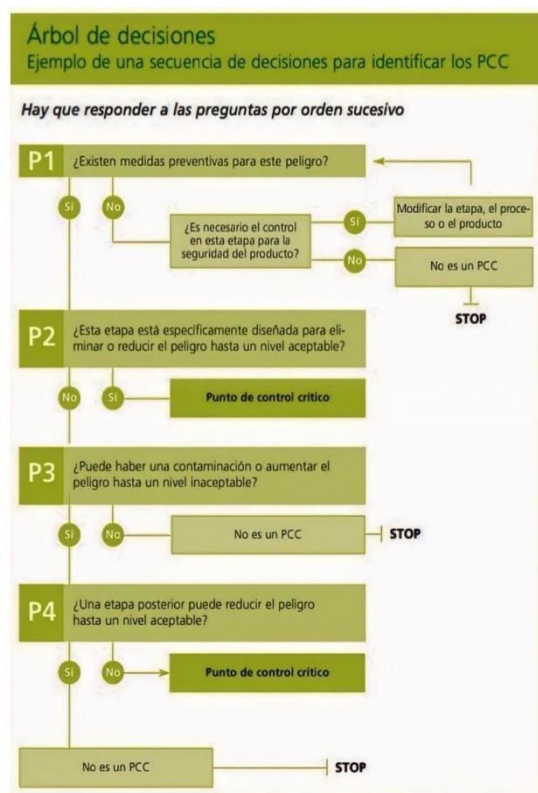
5.2.6.5 Control del Empacado y el Almacenamiento

Los frijoles molidos, estarán empacados en bolsas de polietileno selladas al vacío, de igual manera el almacenamiento de este producto debe de ser en refrigeración a una temperatura de 5°C a 8°C.

5.2.7. Determinación y Descripción de los Puntos Críticos de Control

Un punto crítico de control (PCC) es un punto, operación o etapa que requiere un control eficaz para eliminar o minimizar hasta niveles aceptables un “peligro para la seguridad alimentaria” (Madrid Salud, 2007).

Para la determinación de los PCC del producto se realizó mediante el uso del árbol de decisiones el cual nos ayudara a identificar si una etapa es un punto crítico que necesita ser reducido a niveles aceptables para garantizar la inocuidad del producto final.



5.2.7.1 Matriz de Análisis de Peligro.

ETAPA	PELIGRO	Tipo de peligro (B, Q, F)	Causa	MEDIDA DE CONTROL (MEDIDA PREVENTIVA)	Gravedad	Probabilidad	Peligro Significativo SI/NO	P1	P2	P3	P4	PC
1 Cocción 2	Patógenos • Salmonella • E-coli • Listeria monocytogenes	Biológico	Mal lavado y desinfección de la materia prima, mal higiene del personal.	Aplicación correcta del procedimiento de lavado y desinfección de la materia prima Aplicación de las BPM	Alta	Media	Si	Si	Si			Si

5.2.7.2 Monitoreo del Punto Crítico de Control.

Monitoreo del punto crítico de control					Vigilancia			
					Procedimiento			
Etapa	Peligro y causa	Medida preventiva	PCC	Límite crítico	¿Qué?	¿Cómo?	¿Dónde?	

Cocción	Peligro Biológico 1 Escherichia coli, Salmonella, Listeria monocytogenes	Tratamiento térmico con el objetivo de Eliminar microorganismos de la masa para la elaboración de los frijoles	Si	80°C a 100°C	Temperatura	Termómetro	En el área de proceso	Constante	Operario a cargo

5.2.7.3 Determinación de Límites Críticos en el Proceso Productivo.

Etapas	Limites Críticos
Cocción de los frijoles 1	Tiempo: 1 hora y 5 minutos Temperatura: 100°C
Cocción	Temperatura: 80°C – 100°C

5.2.8. Normas Técnicas obligatorias nicaragüenses utilizadas en el procesamiento de nuestro producto.

Las siguientes normas técnicas nicaragüenses son aplicadas en la elaboración de este producto para entregar un producto de calidad a nuestros consumidores.

- NORMA TÉCNICA N° 03 021-08 (NTON ETIQUETADO).
- La Norma Técnica Nicaragüense 03 021-08 Primera Revisión Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense de Etiquetado de Alimentos Preenvasados para Consumo Humano.
- NORMA TÉCNICA N.º 03 026-99. NORMA TÉCNICA NICARAGÜENSE NORMA SANITARIA DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS REQUISITOS SANITARIOS PARA MANIPULADORES.
- NTON 03093-10. REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA ALIMENTOS NO PROCESADOS Y SEMIPROCESADOS.
- La Norma Oficial Mexicana (NOM-F-309-S-1978) establece el método para determinar la presencia de benzoatos en alimentos

5.2.9. Rendimiento y Pérdida del Producto

Concepto	Cantidad
Agua evaporada	53.98%
Frijoles limpios	22.59%
Agua absorbida	22.23%
Merma de los frijoles (frijol malo, palos, piedras o cualquier material extraño)	1.18%
Total	99.98%

El

rendimiento de nuestro producto aumentó tres veces más de la cantidad inicial, lo que quiere decir que el rendimiento total es del 91%

5.3. Infraestructura, Maquinaria, Equipo y Utensilios de Cocina

A continuación, se detalla la maquinaria, equipo y utensilios que se utilizara en el proceso productivo, se recomienda que el material de fabricación de estos sea de acero inoxidable en caso de mesas, cuchillos, cucharones y solo tenemos un caso de las ollas, estas serán de aluminio ya que es mejor conductor de calor y permite una mejor cocción por el tiempo que se necesita, los cuales garanticen la inocuidad e higiene del producto. Estos materiales deben de ser fácil limpieza y sanitización.

Por consiguiente, se presenta la siguiente tabla.

5.3.1 Balance de Equipo de Cocina

Plan de Negocios: Lucy's Equipos y utensilios de producción: Frijoles molidos con chile Cifras en Cordobas.					
Concepto	Concepto	Cantidad	Costo Instalado	Valor residual	Total
Cuchillos de Acero Inoxidable	Plasticenter	2	80	32	160
Panas Plasticas grandes	Plasticenter	3	80	48	240
Panas plasticas medianas	Plasticenter	3	25	15	75
Tabla de picar	Plasticenter	3	45	27	135
Pichel Plastico	Plasticenter	2	214	85.6	428
Coladores	Maxi Pali	2	33	13.2	66
Polines Plasticos 1500Kg	Sogo Nicaragua	3	3330	1998	9990
Cajillas 50Kg	Sogo Nicaragua	3	220	132	660
Total Cordobas			4,027.00	2350.8	11754

Como se muestra anteriormente, se puede observar detalladamente, los equipos y utensilios para la elaboración y producción de frijoles molidos con chile. Cuenta con una inversión total de C\$ 11,754 (córdobas nicaragüenses). La adquisición y compras de los equipos y utensilios de producción, sólo se realiza una vez, como parte de la inversión inicial. Como parte de los proveedores tenemos: Plasticenter, Maxi Pali y Sogo Nicaragua.

5.3.2. Balance de Maquinaria

Plan de Negocios: Lucy's						
Equipo y maquinarias de producción de: Frijoles molidos con chile						
Concepto	Concepto	Cantidad	Costo Instalado	Vida útil/años	Valor residual	Total
Mesa de acero inoxidable 30x6	Economart	2	5,767.00	5	2306.8	11534
Olla de aluminio 40Ltrs	Economart	1	5,104.00	5	1020.8	5104
Cocina industrial quemadore	Grupo Lopez S.A	1	10,950	5	2190	10950
Cucharon de acero inoxidable	Economart	3	168.00	2	100.8	504
Pesa en libras	Sevibascula S.A	1	2,158.00	5	431.6	2158
Pesa gramera	Sevibascula S.A	1	350	5	70	350
Termometro digital	INDECO	1	544	5	108.8	544
Lavatrastos de acero	IMISA	1	2167	5	433.4	2167
Cilindro de gas 100 lbs	Tropigas	1	5,500	5	1100	5500
Escritorio	Cristhel Joen	1	4250	5	850	4250
Impresora	Maxi Pali	1	5400	5	1080	5400
Computadora	La Curacao	1	6000	5	1200	6000
Silla	La Curacao	1	212	2	42.4	212
Selladora al vacio	Mundo Loko	1	47,450	5	9490	47450
Licuada Industrial 30ltrs	IMISA	1	13750	5	2750	13750
Refrigeradora 288 ltrs	Mundo Loko	1	25,598	5	5119.6	25598
Total Cordobas			135,368.00		28294.2	141471

En la tabla anterior se muestran todos los equipos y maquinarias que se utilizaran durante el proceso productivo de la elaboración de frijoles molidos con chile, siendo esto indispensable durante la producción del mismo, para la obtención de la maquinaria se necesita una inversión de C\$141, 471 (córdobas nicaragüenses), teniendo como principales proveedores a Economart, sevibasculas SA, Indeco, IMISA, Tropigas, Cristhel Joen, Maxi Pali, La curacao, Grupo López SA, Mundo loko.

5.3.3 Presupuesto de Mejoras

Plan de Negocios: Lucy's					
Presupuesto de mejoras a la Planta de Procesamiento					
Descripción del material	Proveedores	Descripción del material	Cantidad del material	Precio unitario del material	Total
cedazo poara puertas y ventas	Ferreteria Larry	Unidad	1	1724.36	1724.36
Lavamanos	Multiservicios Almen	Unidad	2	1,600	3200
Bujia ahorrativas	Multiservicios Almen	Unidad	6	55	330
Marcos para puertas	Multiservicios Almen	Unidad	3	1100	3300
Rodillo con Felpa	Ferreteria Larry	Unidad	2	100	200
Diluyente de Pintura	Ferreteria Larry	Litros	4	90	360
Pintura	Ferreteria Larry	Galon	1	600	600
Mano de Obra	Mauricio Castillo	Maestro de obra	1	1500	1500
Total Córdobas.				6769.36	11214.36

En la tabla anterior la mipyme Frijosur, destinara un presupuesto de mejora, para acondicionar un establecimiento, en donde se realiza la elaboración y producción de frijoles molidos con chile. Este presupuesto, garantiza que los procesos tecnológicos sean inocuos y de mayor calidad. El presupuesto de mejoras tiene un monto total de inversión de C\$ 11214,36. Para llevar a cabo los mejoramientos del espacio y área en donde se elaborará los frijoles molidos con chile.

5.4. Costos operativos

Los costos operativos son aquellos en los que incurre una mipyme por el hecho de realizar su principal actividad productiva. Estos son registrados contablemente. Dentro de la contabilidad, los costos operativos se relacionan con el desarrollo de su actividad económica.

5.4.1. Costos de Producción

Los costos de producción o costos de operación son la serie de gastos que involucra sostener un proyecto, equipo o mipyme funcionando. Pueden provenir de distintas

áreas, sea la compra de insumos o materia prima, el pago del consumo de energía, el salario de los trabajadores o el mantenimiento de los equipos.

5.4.1.1. Balance de la Materia Prima

Plan de Negocios de: Lucy's Presupuesto de Materia Prima Unidad Monetaria C\$ Codobas						
Concepto	Proveedor	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Mensual	Anual
Frijol Rojo	Marvin Baldelomar	Quintal	7.00	2500		
Agua	Fuente Pura	Garrafón	70.00	90	17,500.00	210,000.00
Chiltoma	Soledad Cajina	Maya	4.00		6,300.00	75,600.00
Cebolla	Soledad Cajina	Maya	4.00	650.00		
Culantro	Soledad Cajina	Docena	8.00			
Chile Jalapeño	Soledad Cajina	Libra	2.00		2,600.00	31,200.00
Ajo	Soledad Cajina	Caja	1	900		
Sal	Distribuidora El Ahorro	Paquetes	1	20		
Benzoato	Cargil	Libras	2.4			43,200.00
	Distribuidora El Ahorro	Bidon	1	40.00	1,600.00	1,920.00
Aceite	Premet	Paquetes	9	1100		960.00
Empaque	DS Desin	Metro	50	135		
Etiqueta				190		
				830	160.00	13,200.00
				680		1,620.00
				549	80.00	
						5,472.00
					1,100.00	
					135.00	
						9,960.00
						73,440.00
					456.00	329,400.00
					830.00	
					6,120.00	
					27,450.00	
TOTAL					66,331.00	795,972.00

En la tabla anterior se especifican los insumos que son utilizados para la obtención de Frijoles molidos con chile, la cantidad definida para la producción mensual y anual, cabe destacar que se especifican los proveedores para cada materia prima, y así mismo los precios de las mismas, los proveedores principales son productores

y verdulerías mayoristas, la inversión mensual de para la materia prima es de C\$66,331 (córdobas nicaragüenses) y anual del C\$ 795,912 (córdobas nicaragüenses).

5.4.1.2.

Plan de Negocios: Lucy's Presupuesto de Mano de Obra de producción					
Concepto	Cargo	Cantidad	Salario mensual	Total	Salario Anual
Gerente	Gerente	1	6,000.00	6,000.00	72,000.00
Operarios	Operarios	2	5,500.00	11,000.00	132,000.00
Total de Salarios Cordobas			11,500.00	17,000.00	204,000.00

Balance de Mano de Obra

La mipyme Frijosur contara con 3 trabajadores, los operarios quienes gozarán de un salario de C\$ 5500.00 mensual y el gerente con un salario de C\$ 6000.00 mensual, las horas laborales serán 8 horas diarias. Los empleados estarán capacitados según su rol dentro de la mipyme.

5.4.1.3. Balance de suministros

Plan de Negocios: Lucy's Presupuesto de mantenimiento de Limpieza Unidad Monetaria Córdoba.						
Concepto	Proveedor	Unidad de medida	Costo unitario	Cantidad	Total	Total Anual
Escoba	Casa de la Limpieza	Unidad	66.50	2	133.00	399.00
Mecha de Lampazo	Casa de la Limpieza	Unidad	63.00	2	126.00	756.00
Basurera	Casa de la Limpieza	Unidad	51.5	3	154.50	309.00
Pala Plastica	Casa de la Limpieza	Unidad	87.00	2	174.00	348.00
Cloro Magia Blanca	Casa de la Limpieza	Galon	145.00	2	290.00	3,480.00
Alcohol gel 1000ml	Casa de la Limpieza	Litro	184.00	4	736.00	8,832.00
Papel toalla rollo	Casa de la Limpieza	Unidad	330.00	4	1,320.00	15,840.00
Jabon liquido	Casa de la Limpieza	Galon	153.00	3	459.00	5,508.00
Jabon de lavar trastes	Casa de la Limpieza	Unidad	27.00	4	108.00	1,296.00
Bolsas para basura rollo	Casa de la Limpieza	unidad	87.5	3	262.50	3,150.00

Guantes Latex	Casa de la Limpieza	Caja	255.00	3	765.00	9,180.00
Detergente 5kg	Casa de la Limpieza	5k	266.00	3	266.00	266.00
Lampazo	Casa de la Limpieza	Unidad	199.00	2	398.00	2,388.00
Desinfectante	Casa de la Limpieza	Galón	130.00	2	260.00	3,120.00
Toallas para limpieza	Casa de la Limpieza	Unidad	24.00	3	24.00	24.00
Paquete de pastes de fibra	Casa de la Limpieza	Unidad	33.25	3	99.75	1,197.00
Papel higienico rollo Kleenex	Casa de la Limpieza	Paquete	138.5	3	415.50	4,986.00
Dispensador de jabon	Casa de la Limpieza	Unidad	880.00	1	880.00	10,560.00
Pediluvios	Omar vasconcelos	Unidad	300.00	1	300.00	600.00
Gabachas	Modas y Diseños energia	Unidad	610.00	2	1,220.00	2,440.00
Redecillas	Distribuidora	Caja	246.00	4	984.00	1,968.00
Botas blancas	Mercado Heroes y Martires de Rivas	Unidad	250.00	2	500.00	1,000.00
					9,875.25	77,647.00
Total					Anual	77,647.00

En primer lugar, para garantizar la inocuidad e higiene, antes, durante y después de los procesos de elaboración de frijoles molidos con chile, dependen de este equipo y material de limpieza y de sanitización, así como también la higiene personal de los operarios que van directo a la manipulación de los alimentos. La mipyme tiene como fin invertir un monto mensual de C\$9,875.25. Estas compras de material de limpieza se realizarán mensual, algunos de los materiales se comprarán de una, a dos o tres veces al año. Anualmente la mipyme invertirá un flujo de C\$77,647.00; en materiales de limpiezas y desinfección.

5.4.1.4. Presupuesto de papelería y útiles

Plan de Negocios: Lucy's					
Presupuesto de Papelería y utensilios de la MYPIME Unidad Monetaria Córdobas.					
Concepto	Proveedor	Cantidad	Costo unitario	Total	Total anual
Caja de lapiceros 12 unidades	Librería y distribuidora Jardin	1	56.00	56.00	168.00
Marcadores caja	Librería y distribuidora Jardin	1	69.00	69.00	207.00
Caja de folder tamaño carta 100unds	Librería y distribuidora Jardin	1	199.00	199.00	597.00
Resma de hojas tamaño carta	Librería y distribuidora Jardin	1	168.00	168.00	504.00
Engrapadora	Librería y distribuidora Jardin	1	90.00	90.00	270.00
Agendas del año	Librería y distribuidora Jardin	1	150.00	150.00	450.00

Ampo	Librería y distribuidora Jardin	1	99.00	99.00	297.00
Calculadora	Librería y distribuidora Jardin	1	150.00	150.00	450.00
Sello de Almohadilla	Librería y distribuidora Jardin	1	55.00	55.00	165.00
Tinta de sello	Librería y distribuidora Jardin	1	15.00	15.00	45.00
Almohadilla	Librería y distribuidora Jardin	1	25.00	25.00	75.00
Talonario de Facturas	Librería y distribuidora Jardin	1	1.50	1.50	18.00
Engrapadora	Librería y distribuidora Jardin	1	103.00	103.00	103.00
Saca Grapas	Librería y distribuidora Jardin	1	19.00	19.00	19.00
Total				1,199.50	3,368.00

Se puede observar detalladamente los equipos de oficinas que garanticen los procesos de administración del emprendimiento; estos materiales y equipos pueden realizar su compra una a tres veces durante el año. Nuestro principal proveedor de estos equipos de oficinas es la librería y distribuidora Jardín S.A. La cual nos avituallara de estos productos de oficinas, la inversión de estos productos es de C\$ 3,368.00 (córdobas nicaragüenses).

5.4.2. Costos de Comercialización

Es también llamado costo de distribución o costo de venta de un producto o servicio, es el precio que ha sido reflejado en la inversión necesaria para poder colocarlo en el mercado, es decir, que se trata de cuánto nos ha costado emprender el camino de nuestra marca en el mercado del municipio de Potosí.

5.4.2.1. Balance de publicidad

Presupuesto de Mercado Promoción y Publicidad									
Actividad	Medios *						Período (Duración)	Frecuencia	Costo Anual Córdoba s.
	P	R	E	TV	Me	Md			
Apertura a Redes Sociales						x	6	cada 6 meses	1500
Total (U\$)									1500
* P: Papelería (volantes y brochures), R: Radio, E: Eventos, TV: Televisión, Me: Medios escritos, Md: Medios digitales									

La publicidad y el reclutamiento es un factor de suma importancia para publicitar y dar a conocer nuestro producto, hoy en día en la utilización de redes sociales es muy frecuente y masiva, por esta razón se consideró como un medio publicitario atractivo, debido a que gracias esas plataformas se puede estar más en contacto con los clientes. La inversión para el espacio publicitario será de C\$ 1500.00 (córdobas nicaragüenses) anual.

5.4.3. Costos Fijos y Costos Variables

Los costos fijos son aquellos que están involucrados indirectamente con el proceso de producción, pero igual son necesarios e indispensables para la obtención del producto terminado y los costos variables son los que se encuentran directamente involucrados con la producción, estos son nada más que la materia prima y materiales involucrados con el producto.

5.4.3.1. Costos Fijos

Plan de Negocios: Lucy's					
Proyección de Costos Fijos (Cifras en Córdobas)					
CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5

Gastos personales: Salarios					
Prestaciones de ley	204,000.00	224,400.00	246,840.00	271,524.00	298,676.40
Aguinaldo.	14,280.00	15,708.00	17,278.80	19,006.68	20,907.35
Gastos patronales	17,000.00	18,700.00	20,570.00	271,524.00	24,889.70
	43,860.00	48,246.00	53,070.60	58,377.66	64,215.43
Sub total gastos personales	279,140.00	307,054.00	337,759.40	620,432.34	408,688.87
Gastos no personales:					
Cargos Básicos	174,060.00	188,855.10	204,907.78	222,324.95	241,222.57
Gasto en papelería y útiles	3,368.00	3,654.28	3,964.89	4,301.91	4,667.57
Gastos de Suministros	77,647.00	84,247.00	91,407.99	99,177.67	107,607.77
Gastos en publicidad	1,500.00	1,627.50	1,765.84	1,915.93	2,078.79
Otros gastos	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00
Sub total gastos no persona	258,575.00	280,383.88	304,046.50	329,720.46	357,576.70
Gastos fijos totales	537,715.00	587,437.88	641,805.90	950,152.80	766,265.57

En la célula anterior se presenta el balance o movimiento de los costos fijos, los gastos que van a incurrir en gastos personales (salarios, prestaciones de ley, gastos patronales), de modo que en los costos fijos tenemos los gastos no personales siendo cargos básicos donde se involucran todos los servicios básicos que se van a incurrir en los 5 años de producción del emprendimiento, por ejemplo: agua, energía eléctrica, entre otros. Los gastos fijos totales para el primer año serán de C\$537,715.00, en el segundo año de C\$587,437.88, en el tercer año de C\$641,805.90, para el cuarto año de C\$950,152.80, y por último para el quinto año de C\$776,265.57; con un ajuste salarial del 10% y prestaciones patronales al

21.50%.

5.4.3.2. Costos Variables

Proyección de costos variables (Cifras en Córdobas)					
CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
Costos variables de t produc	770,642.26	861,231.25	962,468.99	1,075,607.22	1,202,044.84

Costos variables totales	770,642.26	861,231.25	962,468.99	1,075,607.22	1,202,044.84
---------------------------------	-------------------	-------------------	-------------------	---------------------	---------------------

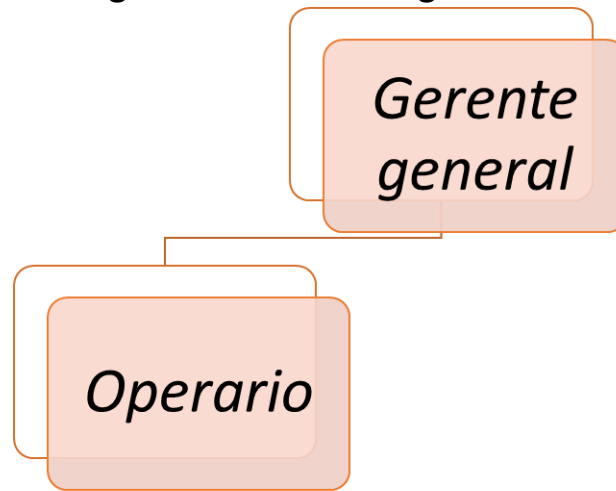
La proyección de costos variables para la producción de frijoles molidos con chile de 454 gramos se estima de C\$ 770,642.26 para el primer año con un incremento de los años posteriores del 3%.

5.4.3.3. Balance de cargos básicos

Plan de Negocios: Lucy's Presupuesto de Cargos Básicos		
Concepto	Costo Mensual	Costo Anual.
Energia electrica	1500	18,000.00
Agua potable	500	6,000.00
Soluciones empresariales a Telec	1512	18,144.00
Alquiler del Edificio	5,493	65,916.00
Gas	5500.00	66,000.00
Total Córdobas.	14505.00	174,060.00

En la tabla anterior se presentan los gastos que incurrirá la mipyme Frijosur en los servicios básico para funcionamiento del mismo, con una cifra de C\$ 14,505.00 mensualmente y anual con una cifra de C\$ 174,060.00 (córdobas nicaragüenses).

VI. Estudio Organizacional – Legal.



6.1. Estructura Organizativa de la Mipyme.

Frijosur procesadora y comercializadora de Frijoles Molidos con chile estará estructurada con los siguientes cargos de los futuros empleados.

1. **Gerente:** La gerencia general será asumida por uno de los propietarios de la mipyme, el gerente es el encargado de coordinar el buen funcionamiento de la misma antes, durante y después de las operaciones diarias, deberá ser Técnico Superior en Agroindustria de Alimentos.
2. **Operario:** Se contratarán operarios lo cual se les dará una capacitación para participar en el proceso de elaboración del producto frijoles molidos con chile.

6.1.1. Definición del Perfil y Ocupación de los Puestos

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

Nombre del cargo	Gerente General (responsable de la mipyme)
Título profesional	Técnico Superior en Agroindustria de alimentos
Habilidades	Creativo, innovador, honesto, carismático y responsable

Funciones y responsabilidades	• Planificar los objetivos generales y específicos de la mipyme a corto y largo plazo. • Organizar la estructura de la mipyme actual y a futuro. • Supervisar los equipos y comprobar que todos funcionen correctamente. • Supervisar a los trabajadores y las funciones que desempeñan diariamente. • Decidir respecto a contratar, seleccionar, capacitar y ubicar al personal adecuado para cada cargo. • Supervisar las campañas de publicidad. • Promocionar el producto. • Registro y pago de planillas a los colaboradores. • Elaboración de registros contables. • Representar a la mipyme en actividades comerciales, así como gestiones ante instituciones públicas o privadas.
	▫ Analizar los problemas de la mipyme en el aspecto financiero, administrativo, personal, contable entre otros. ▫ Gestionar financiamiento para el cumplimiento de las metas de crecimiento de la mipyme. ▫ Gestionar los equipos y utensilios disponibles en los pedidos y proveedores.

	□ Garantizar la entrega del producto al consumidor final, así como a los intermediarios.
--	--

Nombre del cargo	Operarios
Título profesional	Técnico Superior en Agroindustria de alimentos
Habilidades	Responsable, compromiso, innovador y proactivo
Funciones y responsabilidades	• Recibir la materia prima que llega a la planta procesadora. • Realizar el proceso de producción para obtener el producto final. • Deberá de conocer las buenas prácticas alimenticias y tener claro el proceso de producción. • Puede realizar labores en el área de mantenimiento y de limpieza, como la limpieza de la maquinaria y equipos que intervienen en el proceso de fabricación. • Realizar controles de calidad y pruebas.

	▫ Controlar que las materias primas y los productos finales se almacenen correctamente. ▫ Mantener orden en el área de trabajo y el equipo utilizado.
--	--

6.2. Aspectos Legales

6.2.1. Requisitos Legales

La mipyme necesita transmitir permisos necesarios para poder dar inicio a sus operaciones cada una de estas gestiones son imprescindibles para el buen funcionamiento de la empresa en el mercado departamental para poder estar legal y en orden y a la vez garantizar que se producirá y se comercializará un producto de calidad.

Para la legalización formal de la mipyme y poder dar inicio a las actividades de proceso de esta, se necesitan los siguientes requisitos.

1) Matrícula alcaldía: solicitar matrícula de la alcaldía debe presentar copia del registro único de contribución (RUC) proporcionado por DGI.

Requisitos:

- Copia y original del número RUC.
- Copia y original de la cédula de identidad.
- Solvencia municipal o boleta de NO contribuyente.
- Carta de poder si actúa en representación del contribuyente.
- Permiso de la policía nacional, urbanismo y medio ambiente (si aplica).

- Especificar el barrio, teléfono y dirección exacta del negocio y del dueño de la actividad.
- Formulario de apertura de matrícula de cuota fija debidamente lleno.

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

2) Renta RUC: Gestionar el número de registro único de contribuyente (RUC) **ante** la dirección general de ingresos (DGI)

Requisitos:

- Cédula de identidad nicaragüense o cédula de residencia.
- Recibo público (agua, luz, o contrato de arriendo notarial) del domicilio o del negocio.
- formularios de inscripción del contribuyente persona natural completamente llenos (1 original, 2 copias)

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

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

- Matrícula de la alcaldía.
- Constancia de fumigación.
- Certificados de salud.
- Fotocopia de la cédula, si es persona natural o cédula RUC en caso de ser jurídico.

- Reducción administrativa emitida por la policía nacional (Los establecimientos que no tengan expendio de bebidas alcohólicas, omitir este requisito)
- Ficha de inspección sanitaria.
- Costos de los requisitos legales.

6.2.2. Costos de Requisitos Legales

Plan de Negocios: Lucy's		
Presupuesto de Constitución		
Concepto	Costo de Inscripción	Total
Matricula Alcaldía	250.00	250.00
Mensualidad de la alcald	4200.00	4200.00
Certificado de matricula	50.00	50.00
Basura	1200.00	1200.00
Renta (Ruc)	6000.0	6000
Minsa(Licencia Sanitaria	1200.0	1200.0
Registro de la marca	5851.0	5851.0
Registro Sanitario	500.00	500.00
Bomberos	500.00	500.00
Libros Contables	610.00	610.00

Total	20361.00	20361.00
--------------	-----------------	-----------------

En el Presupuesto de Constitución están establecidos los valores monetarios de cada requisito que tiene que pagar la mipyme para la apertura de las actividades debido a que es obligatorio, la mipyme necesita la validación para ofrecer su servicio.

VII. Estudio Ambiental.

El estudio ambiental es un campo académico multidisciplinario que estudia sistemáticamente la interacción humana con el medio ambiente para resolver problemas complejos. Para llevar a cabo de este proyecto es necesario cumplir con las leyes ambientales establecidas en la ley 217.

En el procesamiento de frijoles molidos con chile que elabora la Mipyme Lucy's se ha estudiado el impacto ambiental que este proyecto trae consigo para el medio ambiente, durante el proceso productivo se identifican los desechos orgánicos producto de la cáscara de la cebolla, ajo, semillas de las chiltomas y frijoles malos que no son utilizados en la elaboración del producto, las cantidades de agua

considerable para el lavado de todos los ingredientes, utensilios, equipos e instalaciones del área de proceso.

Este estudio ambiental tiene como objetivo analizar el proceso de producción se examinarán las etapas desde la producción agrícola de los frijoles y las demás materias primas para mitigar los efectos causados por estas acciones se tiene previsto un plan que amortigüe los efectos negativos al medio ambiente basado en lo que es la producción más limpia esto es con el fin de contribuir a la disminución de contaminación que provoca el proceso productivo

En el caso del agua sucia generada del proceso productivo se reutiliza para riego de las áreas verdes, ya que esta agua tiene bajo niveles de contaminación al ser utilizada para el lavado de las materias primas, utensilios entre otros. En el caso de consumo de energía se utilizan bombillos ahorrativos y equipos que sean bajo en consumo energético eco-amigables con el medio ambiente.

Todo esto tiene el fin de aportar medidas que, al ser aplicadas, contribuyen a la reducción de contaminación beneficiando al uso eficiente de los recursos.

VIII. Estudio Financiero.

8.1. Definición Período de Evaluación del Negocio.

El período de evaluación de este proyecto será de 5 años, teniendo en cuenta el incremento del precio en cada período acorde a la inflación.

8.1.1. Inversión Inicial Necesaria

Para poner en marcha nuestro proyecto de emprendimiento, se necesita una inversión inicial, definiendo exactamente la cantidad de dinero que se necesita para llevar a cabo el ejercicio del emprendimiento, es por eso por lo que se tendrá una inversión del capital; visualice y observe la siguiente tabla.

Plan de Negocios: Lucy's	
Balanza de Inversión Consolidada (Cifras en Córdoba)	
CONCEPTOS	VALOR
<u>Inversión en Capital de Trabajo:</u> Caja	
Banco	2,000.00
	195,672.00
Sub Total Inversión en Capital de Trabajo	197,672.00
<u>Inversión en Capital Fijo:</u>	
Presupuesto Maquinaria y Equipos.	141,471.00
Presupuesto de Equipos y Utensilios	11,754.00
Mejoras al local	11,214.36
Sub Total Inversión en Capital Fijo	164,439.36
<u>Inversión en Gastos Preoperativos:</u> Gastos de Investigación	1,400.00
Gastos Legales	20,361.00
Gastos de publicidad	2,160.00
Sub Total Inversión en Gastos Preoperativo	23,921.00
TOTAL INVERSIÓN INICIAL	386,032.36

Dicha tabla nos muestra la inversión inicial, cuenta con un capital de trabajo inicial total de C\$197,672.00. En la caja se encuentra una cuenta de C\$2,000.00, para cubrir cualquier imprevisto que se presente durante ejercicios de compras.

La inversión total en capital Fijo consiste en la compra de activos de la microempresa, la cual se realiza una sola vez, se invierte en mobiliarios y equipos de producción, y el presupuesto de mejoras. El capital de Inversión Fija cuenta con

un monto total de C\$164.439.36 Como inversión en gastos pre operativos al igual el costo conlleva lo que se utilizó en investigación de mercado del plan de negocio para la apertura de este siendo un monto C\$23, 921,00 Por lo tanto, la inversión total inicial de este emprendimiento cuenta con monto de C\$386, 032,36.

8.1.2. Ingresos del Negocio

Plan de Negocios: Negocio: Proyección de ingresos por ventas (Cifras en Córdobas)					
CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
Ingresos por venta de productos	1,441,101.02	1,610,502.44	1,799,817.01	2,011,385.49	2,247,823.86
			-	-	-
Ingresos Totales	1,441,101.02	1,610,502.44	1,799,817.01	2,011,385.49	2,247,823.86

En la presente tabla podemos visualizar el balance anual el cual proyecta el ingreso de ventas que se tendrá durante los próximos 5 años, los ingreso por venta del año es de C\$1, 441,101.02 con un incremento del 3% y con una inflación del 8.50%.

8.2. Costos Operativos

Proyección de costos variables (Cifras en Córdobas)					
CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
Costos variables de productos	770,642.26	861,231.25	962,468.99	1,075,607.22	1,202,044.84
Costos variables totales	770,642.26	861,231.25	962,468.99	1,075,607.22	1,202,044.84

Frijosur, microempresa que elaborará y producirá Frijoles molidos con chile, obtendrá en su primer año de producción, como gastos variables un monto total de C\$770,642.26. De igual forma, los siguientes años de producción de la microempresa, en el segundo año, se tendrá gastos variables de C\$861,231.25, para el tercer año de producción se tendrá gastos variables de C\$962,468.99, y para los años cuarto y quintos de producción se tendrán gastos variables de C\$1,075,607.22 y C\$1,202,044.84. Observemos detalladamente esta siguiente tabla de Costos Operativos Anuales

8.3. Punto de Equilibrio

En el punto de equilibrio se calcula el nivel de producción que se necesita producir para que se cubran todos los costos, mostrando detalladamente el punto de equilibrio en producción que debe tener la microempresa Frijosur, los cuales son 23,512 unidades de Frijoles molidos con chile en su presentación de 454 gramos. El punto de equilibrio nos indica que la cantidad de unidades a producir anualmente es de 29,316, para evitar pérdidas y la estabilidad financiera de la microempresa.

8.4. Depreciación y Amortización de los Activos

Según el Colegio Contable define. La depreciación de los activos es el mecanismo mediante el cual se reconoce el desgaste y pérdida de valor que sufre un bien o un activo por el uso que se haga de el con el paso del tiempo. Cuando un activo es utilizado para generar ingresos, este sufre un desgaste normal durante su vida útil que el final lo lleva a ser inutilizable. El valor de salvamento está condicionado a las expectativas y políticas de la mipyme, pues la rentabilidad del equipo puede ser el determinante para que la mipyme decida que el ciclo de vida del equipo ha terminado y decidir su venta.

8.4.1. Balance de Depreciación de Activos

Programa de Depreciación de activos
(Cifras en Córdoba)

ACTIVO	CANTIDAD	COSTO INSTALADO	VALOR RESIDUAL	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL					DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
					1	2	3	4	5		
Mesa de acero inoxidable	2			5							
Olla de Aluminio 40litros	1			Años							
Cucharon de acero inoxidable	2	9,065.00	1,813.00	5	2,900.80	2,900.80	2,900.80	2,900.80	2,900.80	14,504.00	3,626.00
Cocina industrial 3 quemadores. Pesa	1	7,104.0	1,420.80	5	1,136.64	1,136.64	1,136.64	1,136.64	1,136.64	5,683.20	1,420.80
Plataforma en libras	1	168.00		Años	53.76	53.76	53.76	53.76	53.76	268.80	
pesa gramera	1	48,100.00		5	7,696.00	7,696.00	7,696.00	7,696.00	7,696.00	38,480.00	
Termometro digital	1	2,158.00	33.60	5	53.76	345.28	345.28	345.28	345.28	1,726.40	67.20
Escritorio	1	350.00	9,620.00	Años	7,696.00					280.00	9,620.00
Impresora	1		431.60	5	345.28						431.60
Computadora			70.00	Años		56.00	56.00	56.00	56.00		70.00
Licuada industrial 30ltrs	544		108.80	5						435.20	108.80
Selladora al vacio				Años	56.00	87.04	87.04	87.04	87.04	3,480.00	
Refrigeradora		4,350.00	870.00	5	87.04	696.00	696.00	696.00	696.00		870.00
2800ltrs				Años	696.00	864.00	864.00	864.00	864.00	4,320.00	
		5,400.00	1,080.00	5		864.00	864.00	864.00	864.00		1,080.00
			1,440.00	Años	864.00	1,152.00	1,152.00	1,152.00	1,152.00	5,760.00	
		7,200.00	11,100.00	5	1,152.00	8,880.00	8,880.00	8,880.00	8,880.00	44,400.00	1,440.00
		55,500.00	20,720.00	Años	16,576.00	16,576.00	16,576.00	16,576.00	16,576.00		11,100.00
		103,600.00	5,119.60	5	8,880.00	4,095.68	4,095.68	4,095.68	4,095.68	82,880.00	20,720.00
		25,598.00		Años	16,576.00						5,119.60
				5	4,095.68					20,478.40	
				Años							
				5							
				Años							
TOTALES					14,988.52	14,989.52	14,990.52	14,991.52	14,992.52	74,952.60	18,734.40

En la tabla pasada, se demuestra en línea recta en cuanto a la depreciación de los activos fijos, utilizando. Tomando como valor de salvamento el 20% de y según la vida útil de cada uno de los activos fijos.

8.5. Capital de Trabajo Inicial Tasa de Rentabilidad Mínima de Requerimiento.

Es importante destacar, que como microempresa necesitamos un capital de trabajo inicial, con tasa de rentabilidad mínimas de requerimientos. Tomando en cuenta que el 50% del capital, se refiere al prestamos bancario con un monto total de C\$193,016.18 este prestamos se realizara en el banco Lafise Bancentro, dicha institución financiera nos brinda el 14% de la tasa de interés. El 50% corresponde al capital propio del propietario, con un monto de inversión de C\$193,016.18; obteniendo un solo capital del aporte con el monto total de C\$386,032.36 reflejando al finalizar un costo ponderado de 11.00% que será nuestro indicador mínimo para la TIR.

Plan de Negocios: Lucy's

Tasa de Rentabilidad Mínima Requerida del Proyecto
(Cifras en Córdoba)

FUENTES	APORTE MONETARIO	PESO (%)	COSTO	COSTO PONDERADO
Recursos Propios	193,016.18	50.00%	8.00%	4.00%
Prestamo Bancario	193,016.18	50.00%	14.00%	7.00%

		0.00%		0.00%
TOTAL	386,032.36	100.00%	CCPP:	11.00%

8.6. Fuentes de Financiamiento

Como se podrá apreciar en la siguiente tabla, Frijosur, pequeño emprendimiento que procesará frijoles molidos con chile gestiona un préstamo con la cantidad necesaria para los gastos y compras de activos que requiera la microempresa. El préstamo en total tiene un monto de C\$193,016.18, con una frecuencia de pago mensual, tasa de interés anual del prestamos es del 14% (tasa anual de interés), del mismo modo, una amortización de cuotas nivelas, dicho prestamos tendrá un plazo de tres años. El préstamo se realizará en la institución financiera del banco Lafise Bancentro.

8.7. Plan de Amortización de Deudas

Plan de Amortización de la Deuda								
Valor Préstamo 193,016.18 Frec. Pagos: Mensual Tipo Amortiz: Cuota nivelada							Moneda	
Plazo en años: 3 Años		Tasa anual: 14.00%		Fecha entrega: 1-ene-23		U\$ Procesar		
CUOTA N°	MANTEN.	AMORTIZACIÓN	FECHA	DÍAS VALOR	PAGO	INTERESES	SALDO	ÓN
0	01-01-23	193,016.18						
1	01-02-23	31	7,080.90	819.66	2,304.79	3,956.45	189,059.73	
2	01-03-23	28	7,080.90	725.16	2,038.24	4,317.50	184,742.23	
3	01-04-23	31	7,080.90	784.52	2,205.99	4,090.39	180,651.84	
4	01-05-23	30	7,080.90	742.40	2,087.28	4,251.22	176,400.62	
5	01-06-23	31	7,080.90	749.10	2,106.38	4,225.42	172,175.20	
6	01-07-23	30	7,080.90	707.57	1,989.34	4,383.99	167,791.21	
7	01-08-23	31	7,080.90	712.54	2,003.58	4,364.78	163,426.43	
8	01-09-23	31	7,080.90	694.00	1,951.46	4,435.44	158,990.99	
9	01-10-23	30	7,080.90	653.39	1,837.00	4,590.51	154,400.48	
10	01-11-23	31	7,080.90	655.67	1,843.68	4,581.55	149,818.93	
11	01-12-23	30	7,080.90	615.69	1,731.03	4,734.18	145,084.75	
12	01-01-24	31	7,080.90	616.11	1,732.44	4,732.35	140,352.40	
13	01-02-24	31	7,080.90	596.02	1,675.93	4,808.95	135,543.45	
14	01-03-24	29	7,080.90	538.46	1,513.68	5,028.76	130,514.69	
15	01-04-24	31	7,080.90	554.24	1,558.46	4,968.20	125,546.49	
16	01-05-24	30	7,080.90	515.94	1,450.58	5,114.38	120,432.11	
17	01-06-24	31	7,080.90	511.42	1,438.07	5,131.41	115,300.70	
18	01-07-24	30	7,080.90	473.84	1,332.20	5,274.86	110,025.84	
19	01-08-24	31	7,080.90	467.23	1,313.81	5,299.86	104,725.98 20	
	01-09-24	31	7,080.90	444.73	1,250.52	5,385.65	99,340.33	
21	01-10-24	30	7,080.90	408.25	1,147.79	5,524.86	93,815.47	
22	01-11-24	31	7,080.90	398.39	1,120.24	5,562.27	88,253.20	
23	01-12-24	30	7,080.90	362.68	1,019.69	5,698.53	82,554.67	
24	01-01-25	31	7,080.90	350.57	985.78	5,744.55	76,810.12	
25	01-02-25	31	7,080.90	326.18	917.18	5,837.54	70,972.58	
26	01-03-25	28	7,080.90	272.22	765.15	6,043.53	64,929.05	
27	01-04-25	31	7,080.90	275.73	775.31	6,029.86	58,899.19	
28	01-05-25	30	7,080.90	242.05	680.53	6,158.32	52,740.87	
29	01-06-25	31	7,080.90	223.97	629.77	6,227.16	46,513.71	
30	01-07-25	30	7,080.90	191.15	537.43	6,352.32	40,161.39	
31	01-08-25	31	7,080.90	170.55	479.56	6,430.79	33,730.60	
32	01-09-25	31	7,080.90	143.24	402.77	6,534.89	27,195.71	
33	01-10-25	30	7,080.90	111.76	314.22	6,654.92	20,540.79	
34	01-11-25	31	7,080.90	87.23	245.28	6,748.39	13,792.40 35	
	01-12-25	30	7,080.90	56.68	159.36	6,864.86	6,927.54	
36	01-01-26	31	7,039.68	29.42	82.72	6,927.54		

Frijosur, la mipyme que procesará frijoles molidos con chile gestiona un préstamo para cubrir gastos y compras que se requieran, en la presente tabla se puede visualizar el monto y tasa de interés requerida, conforme se vaya solventando la deuda el monto disminuye, el período estimado de pago es de tres años.

8.8. Estado de Resultado Anual y Flujo de Caja

8.8.1. Estado de Resultado

El Estado de resultados es un estado financiero dinámico porque proporciona información que corresponde a un periodo. El Estado de resultados presenta de manera detallada la forma en que se obtiene la utilidad o pérdida en una empresa. A este estado también se le conoce como estado de pérdidas y ganancias.

Ventas	1,441,101.02	1,610,502.44	1,799,817.01	2,011,385.49	
					2,247,823.86
costos variables	770,642.26	861,231.25	962,468.99	1,075,607.22	
					1,202,044.84
Utilidad Bruta	670,458.76	749,271.19	837,348.02	935,778.28	
					1,045,779.01
Gastos operativo	500,039.74	538,885.12	579,986.30	965,144.32	
					781,258.09
gastos de vta y de adm	537,715.00	587,437.88	641,805.90	950,152.80	766,265.57
(Depreciaciones)	14,988.52	14,989.52	14,990.52	14,991.52	
					14,992.52
(amortizaciones)	<u>(52,663.78)</u>	<u>(63,542.28)</u>	<u>(76,810.12)</u>	-	-

Plan de Negocios: Lucy's Cifra en Cordobas

ESTADO DE RESULTADO PROYECTADO

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Utilidad Operativa	170,419.02	210,386.08	257,361.71	(29,366.04)	
Gastos Financieros					264,520.92
Interes por pagar	9692.11	6428.56	2435.84	0.00	0.00

Utilidad antes de Imp.	160,726.92	203,957.52	254,925.88	(29,366.04)	264,520.92
impuestos ISR	33,891.31	42,617.88	52,730.22	(10,245.07)	77,921.02
Utilidad Neta	126,835.60	161,339.64	202,195.66	(19,120.97)	186,599.91

La tabla anterior nos refleja todas las ventas y costos que se harán en los años, reflejando la utilidad tanto operativa como neta, adquiriendo de ello los impuestos, tasa de intereses, amortizaciones, brindándonos un monto positivo en el primer año de C\$126,835.60.

8.8.2. Flujo de Caja de Estado de Resultado Anual

La siguiente tabla nos refleja el flujo de caja del estado de resultado, destacando las entradas y salidas desde el primer año hasta el quinto año del plan de negocio.

Plan de Negocios: Lucy's						
Flujo de caja del proyecto (Cifras en Còrdobas)						
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	(197,672.00)	Inversión				
en Capital Fijo	(164,439.36)	Inversión en Gastos				
Preoperativos	(23,921.00)					
<u>Flujos operativos del proyecto</u>						
Ingresos por venta de bienes y servicios	1,441,101.02	1,610,502.44	1,799,817.01	2,011,385.49	2,247,823.86	
Costos variables de bienes y servicios	(770,642.26)	(861,231.25)	(962,468.99)	(1,075,607.22)	(1,202,044.84)	
Costos fijos	(537,715.00)	(587,437.88)	(641,805.90)	(950,152.80)	(766,265.57)	
Depreciaciones	(14,988.52)	(14,989.52)	(14,990.52)	(14,991.52)	(14,992.52)	
Amortización de intangibles	(4,784.20)	(4,784.20)	(4,784.20)	(4,784.20)	(4,784.20)	
Utilidades antes de impuestos	112,971.04	142,059.60	175,767.39	(34,150.24)	259,736.72	
Impuestos sobre la renta	33,891.31	42,617.88	52,730.22	(10,245.07)	77,921.02	
Utilidades después de impuestos	146,862.36	184,677.47	228,497.61	(44,395.31)	337,657.74	
(+) Depreciaciones y amortizaciones	19,772.72	19,773.72	19,774.72	19,775.72	19,776.72	
(=) Flujos de caja anuales del proyecto	166,635.08	204,451.19	248,272.33	(24,619.59)	357,434.46	
<u>Flujo de caja del último año</u>						
Retorno del Capital de trabajo						197,672.00
Valores de salvamento neto						<u>18,734.40</u>

Sub total flujo de caja del último año						<u>216,406.40</u>
Flujos de caja neto sin financiamiento	(386,032.36)	166,635.08	204,451.19	248,272.33	(24,619.59)	573,840.86
Financiamiento						
Préstamos	193,016.18					
Amortización del principal		(52,663.78)	(63,542.28)	(76,810.12)	-	-
Escudo fiscal de los intereses	9,692.11	6,428.56	2,435.84	-	-	
Flujos de caja neto con financiamient	(193,016.18)	123,663.40	147,337.47	173,898.05	(24,619.59)	573,840.86

Las proyecciones se realizan a cinco años, (cinco años de vida útil del negocio), en donde nos refleja desde el año cero hasta el quinto año de producción. En donde el año cero tiene un monto C\$193,016.18, siendo este un estado negativo. Por consiguiente, desde el primer año al quinto año, que se ha descrito en los balances anteriores tanta inversión inicial de capital, ingresos y demás gastos.

8.9. Balance General de Frijosur

Un Balance General, también conocido como estado de situación financiera, es un informe económico que actúa como una fotografía que refleja la situación financiera de nuestra empresa a una fecha determinada. El balance general se forma a través de las cuentas de activo (lo que posee la empresa), pasivo (las deudas) y la diferencia entre ambos.

Plan de Negocios: Lucy's Balance Inicial

CIFRA EN CORDOBAS

ACTIVOS	2,000.00	PASIVO Y PATRIMONIO	
ACTIVOS CORRIENTES	195,672.00	PASIVO CORRIENTE	
CAJA	197,672.00	PASIVO NO CORRIENTE	
BANCOS		PRESTAMO POR PAGAR	193,016.18
TOTAL CORRIENTES	141,471.00	TOTAL PASIVO	193,016.18
ACTIVOS NO CORRIENTES	11,214.36	CAPITAL	
MOBILIARIOS Y EQUIPOS	152,685.36	CAPITAL APORTADO	179,102.18
MEJORAS DEL LOCAL		TOTAL CAPITAL	179,102.18
TOTAL NO CORRIENTES	20,361.00		
ACTIVOS INTANGIBLES	1,400.00		
CONSTITUCIÓN	21,761.00		
INVERSION EN INVESTIGACION DE MERCADO	372,118.36		
TOTAL ACTIVOS INTANGIBLES			
TOTAL ACTIVOS		TOTAL PASIVO + CAPITAL	372,118.36

ELABORADO POR

AUTORIZADO POR

8.10. Indicadores de Evaluación Financiera

Indicadores de Rentabilidad VAN, TIR Y RB/C

INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA	
PERÍODO DE RECUPERACIÓN (PRI)	1.47 Años
VALOR PRESENTE NETO AL 11.00%	489,456.38
TASA INTERNA DE RETORNO	71.31%
RELACIÓN BENEFICIO/COSTO	3.54

Periodo de Recuperación (PRI)

El período de recuperación de la inversión (PRI) es un indicador que mide en cuánto tiempo se recuperará el total de la inversión a valor presente, el cual será de 1 año,

5 meses y 19 días. Este indicador tiene como función de atraer a inversionista que tengan interés de realizar inversión en este rubro. También nos indica que antes de cumplir los cinco años de vida útil o de producción, estaremos solventes de deuda. Lo que significa que este rubro es rentable ante el mercado.

Valor Presente Neto (VAN)

Es un indicador que nos dice en su análisis que el monto de ganancia que emite el negocio de producción y comercialización de Frijoles molidos con chile, durante sus cinco años proyectados de producción, se obtendrá una ganancia total de C\$ 489,456.38 este monto se obtendrá durante los cinco años de producción.

Tasa Interna de Retorno (TIR)

La TIR es la rentabilidad que ofrece una inversión. Es decir, es el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá una inversión. La tasa interna de retorno de nuestro proyecto cuenta con el 71.31%, este porcentaje de ganancia, que nos brinda la TIR, se obtendrá durante los cinco años de producción este nos indica la proporción de ganancias que dará el negocio en este periodo de tiempo; en este caso el porcentaje es aceptable, factible, viable y muy favorecedor para la microempresa.

Relación Beneficio/Costo (RB/C)

Según su análisis que nos brinda que, por cada Córdoba invertido, obtenemos un monto de C\$3.54, la ganancia será de C\$2.54, por lo tanto, significa que nuestro negocio, es viable y se ira recuperando satisfactoriamente después de la inversión inicial.

Por medio de esto podemos decir que los indicadores o evaluadores financieros son una vía, que nos proporcionan la estabilidad económica y financiera del negocio, en su debido momento ellos nos advierten o nos recomiendan que rediseños de procesos y administrativos podemos cambiar. Así mismo podemos

destacar que Frijosur tiene una excelente rentabilidad, viabilidad y eficiencia operativas.

IX. Conclusiones.

La mipyme Frijosur se dedicará a la elaboración y comercialización de los frijoles molidos con chile, dicha esta mipyme contará con los recursos financieros e Infraestructura y conocimientos técnicos enfocados en el procesamiento del producto lo cual permite que sea una mipyme competentes para entrar al mercado.

Realizando un estudio de mercado se conocen las necesidades de los clientes potenciales que desean consumir alimentos saludables, la tendencia local que da a conocer un mayor interés de los consumidores por lo tanto se ofrece un producto que contenga ingredientes naturales dentro de eso nace la idea de Frijosur frijoles

molidos con chile este producto además de tener un exquisito sabor posee propiedades nutricionales y beneficioso

Los resultados de los análisis técnicos y administrativos, legales y ambientales indican que el proceso productivo se trata de un alimento fundamental ya que cumple con los requerimientos legales vigentes y las buenas prácticas de seguridad alimentaria.

Según los indicadores y evaluadores financieros posicionan una mipyme viable y factible eficaz para llevarse a cabo. Este proyecto esta inicialmente ideado Para comercializar en el municipio de potosí posteriormente se evaluará la opción de comercializarlo en el demás municipio del departamento Se ofertarán los frijoles molidos con chile y tendrán un accesible precio de C\$49.2 con un margen de ganancia del 87% según los indicadores financieros por medio de su análisis nos brindan que nuestro tiene rentabilidad, viabilidad y aceptabilidad en el mercado local.

X. Recomendaciones.

- ✦ Realizar evaluaciones sensoriales con los pobladores a quien está dirigido el producto, después de haber realizado la formulación adecuada.
- ✦ Mantener el producto a temperatura ambiente, en un lugar fresco y seco.
- ✦ Indagar fuentes de financiación gubernamentales, para la creación de la mipyme.
- ✦ Apoyar los productos locales sin cuestionar su valor, ya aumenta el precio de materia prima y mano de obra.
- ✦ Enfatizar y tener dedicación en las actividades de promoción de los chips de maíz con vegetales, para dar al valor nutritivo de nuestro producto.

XI. Bibliografía.

- 10 beneficios del ajo, comprobados por la ciencia. (2014, febrero 25). AARP. <https://www.aarp.org/espanol/cocina/dieta-y-nutricion/info-02-2014/fotosbeneficios-ajo.html>
- Agencias. (2022, marzo 21). Cebolla: propiedades, beneficios y valor nutricional. La Vanguardia. <https://www.lavanguardia.com/comer/materia-prima/20211227/6498/cebolla-propiedades-beneficios-valor-nutricional.html>
- Los frijoles rojos, la legumbre más apetecida por los nicaragüenses. (s/f). Wfp.org. Recuperado el 17 de octubre de 2023, de <https://es.wfp.org/historias/los-frijoles-rojos-la-legumbre-mas-apetecida-por-losnicaraguenses>

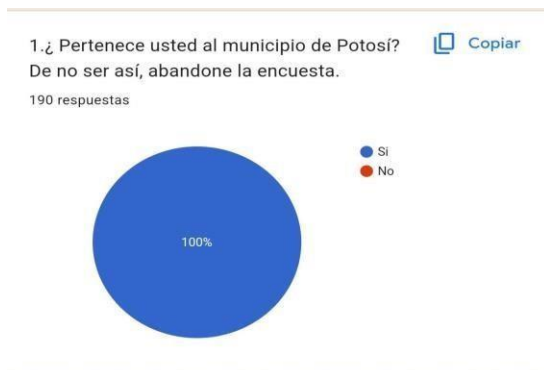
- No title. (s/f-a). Bing.com. Recuperado el 17 de octubre de 2023, de <https://www.bing.com/ck/a?!&&p=6bda8946ad6b2c80JmltdHM9MTY5NzUwMDgwMCZpZ3VpZD0xMjZiZWY3YS04MzA0LTU0ZGEtMGNiMi1mZjU3ODJhMzY1NTlmaW5zaWQ9NTlwNQ&p=3&hsh=3&fclid=126bef7a-8304-64da0cb2ff5782a36552&psq=norma+03021+de+etiquetado&u=a1aHR0cDovL2xlZ2lzbG FjaW9uLmFzYW1ibGVhLmdvYi5uaS9ub3JtYXdlYi5uc2YvMDljZjQ1ZDZmYzg5Mzg2ODA2MjU3MjY1MDA1OTkxMWUvYzhhNzY1NzY5ZjQ2ZTY2MzA2MjU4N2Q3MDA1YjRiZDk&ntb=1>
- No title. (s/f-b). Bing.com. Recuperado el 17 de octubre de 2023, de <https://www.bing.com/ck/a?!&&p=2470de8b0049caceJmltdHM9MTY5NzUwMDgwMCZpZ3VpZD0xMjZiZWY3YS04MzA0LTU0ZGEtMGNiMi1mZjU3ODJhMzY1NTlmaW5zaWQ9NTlwMQ&p=3&hsh=3&fclid=126bef7a-8304-64da-0cb2ff5782a36552&psq=Nton+03+069+-06%2findustria+de+alimentos+y+bebidas+procesados.+Buenas+pr%c3%a1ctic as+de+manufactura.+Principios+generales.+&u=a1aHR0cDovL2xlZ2lzbGFjaW9uLmFzYW1ibGVhLmdvYi5uaS9JbmRyY2UubnNmLzUyZDRkMjg2ZDc1YWRIYzlwNjI1ODMzZDAwNWQ0MjM4LzlmYmYwMTIIZTg4ZTM4ZjMwNjI1N2FmNzAwN2E4YmY0&ntb=1>
- No title. (s/f-c). Bing.com. Recuperado el 17 de octubre de 2023, de <https://www.bing.com/ck/a?!&&p=301a43cc972b2b0dJmltdHM9MTY5NzUwMDgwMCZpZ3VpZD0xMjZiZWY3YS04MzA0LTU0ZGEtMGNiMi1mZjU3ODJhMzY1NTlmaW5zaWQ9NTE3Nw&p=3&hsh=3&fclid=126bef7a-8304-64da0cb2ff5782a36552&psq=Rtca+67.04.50%3a08+alimentos.+Criterios+micr obilo gicos+para+la+inocuidad+de+los+alimentos+&u=a1aHR0cHM6Ly9jcmV0ZWMub3JnLmd0L3dwLWNvbnRlbnQvdXBsb2Fkcy8yMDIxLzAzL3J0Y2E2Ny4wNC41MC4xNy5wZGY&ntb=1>
- No title. (s/f-d). Bing.com. Recuperado el 17 de octubre de 2023, de <https://www.bing.com/ck/a?!&&p=1b03b8c6050fd407JmltdHM9MTY5NzUwMD>

gwMCZpZ3VpZD0xMjZiZWY3YS04MzA0LTU0ZGEtMGNiMi1mZjU3ODJhMzY1NTlmaW5zaWQ9NTQ0Ng&pbn=3&hsh=3&fclid=126bef7a-8304-64da-0cb2ff5782a36552&psq=Programa+de+Gesti%3b3n+Ambiental+y+de+Producci%3b3n+Mas+Limpia.+ISO+14001+-+Gesti%3b3n+medioambiental%3a+norma+ISO+14000%2f14001+&u=a1aHR0cHM6Ly93d3cuaXNvLm9yZy9vYnAvdWkjlWlzbzpdGQ6aXNvOjE0MDAxOmVklTI6dJE6ZXMjOn46dGV4dD1Fc3RhJTlwTm9ybWEIMjBJbnRlcm5hY2lvmFsJTlwZXNwZWNPZmljYSUyMGxvYyUyMHJlcXVpc2l0b3MIMjBwYXJhJTlwdW4sbGEIMjBpbmZvcm1hY2klQzMIQjNuJTlwcmVsYXRpdmlEIMjBhJTlwbG9zJTlwYXNwZWNOb3MIMjBhbWJpZW50YWxlcyUyMHNpZ25pZmljYXRpdml9zLg&ntb=1

- Propiedades De La Chiltoma. (s/f). Buenas Tareas. Recuperado el 17 de octubre de 2023, de <https://www.buenastareas.com/ensayos/Propiedades-DeLaChiltoma/6378772.html>
- Rtca 67.04.50:08 alimentos. Criterios microbiológicos y para la inocuidad de los alimentos. (s/f). Bing. Recuperado el 17 de octubre de 2023, de <https://www.bing.com/search?q=Rtca+67.04.50%3a08+alimentos.+Criterios+microbiol%3b3gicos+y+para+la+inocuidad+de+los+alimentos&FORM=AWRE>

XII. Anexos.

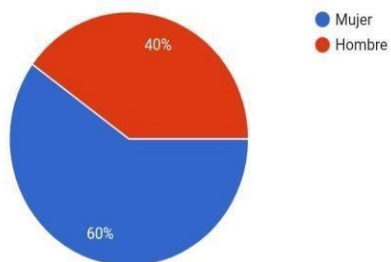
Graficas del análisis de la encuesta Preguntas de clasificación



2. Sexo

190 respuestas

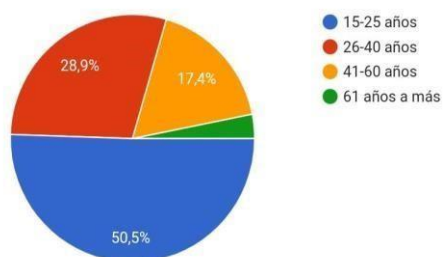
 Copiar



3. Edad

190 respuestas

 Copiar



4. ¿ Consume usted frijoles molidos con chile?

190 respuestas

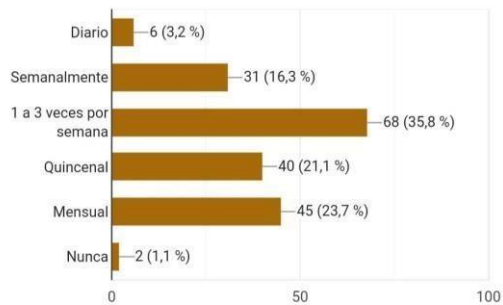
 Copiar



5. ¿ Con qué frecuencia lo hace?



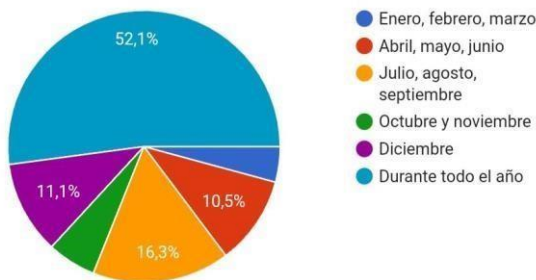
190 respuestas



6. ¿ Usted en qué meses del año consume más frijoles molidos con chile?



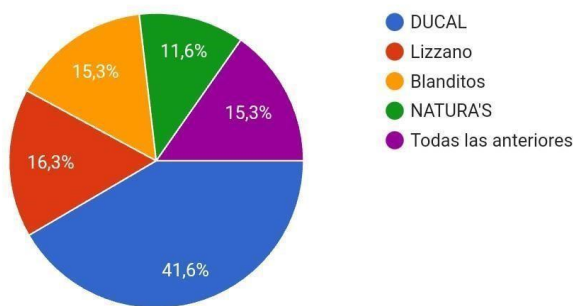
190 respuestas



7. ¿Cuál es su marca preferida?



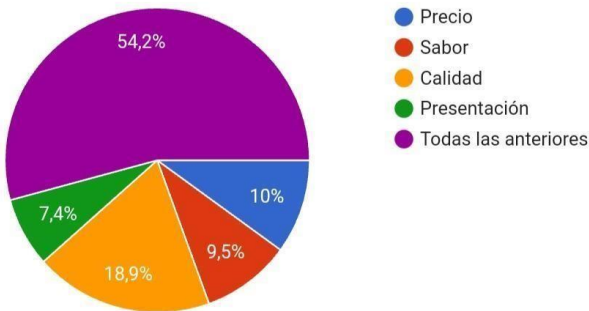
190 respuestas



8. ¿ Por qué prefieres está marca?

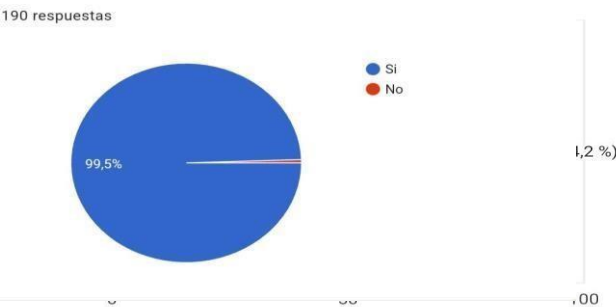
Copiar

190 respuestas



9. ¿I proc 190 r 10. ¿Usted estaría dispuesto a comprar frijoles molidos con chile por una MiPymes, ubicada en el municipio de Potosí ?

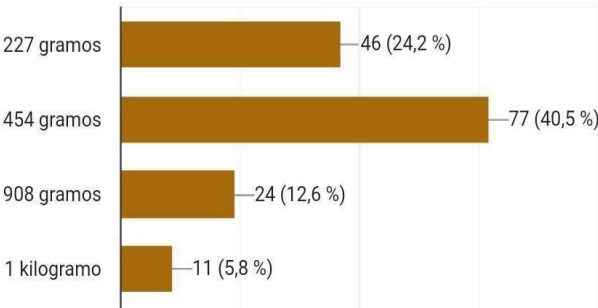
Copiar



11. ¿ En qué presentación le gustaría encontrarlos?

Copiar

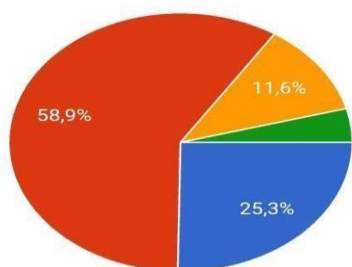
190 respuestas



12. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por el producto?

 Copiar

190 respuestas

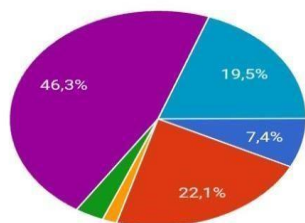


- C\$ 30-40 Córdobas (227 gramos)
- C\$ 55- 70 Córdobas (400 gramos)
- C\$ 120- 150 Córdobas (908 gramos)
- C \$ 230- 250 Córdobas (1 kilogramo)

13. ¿Dónde le gustaría adquirir nuestro producto?

 Copiar

190 respuestas



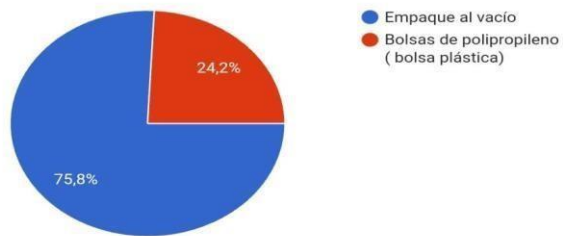
- Mini súper
- Pulperías
- Misceláneas
- Distribuidoras
- Vendedor directo
- Todas las anteriores

consumidor.

14. ¿ En qué tipo de empaque le gustaría adquirir nuestro producto?

 Copiar

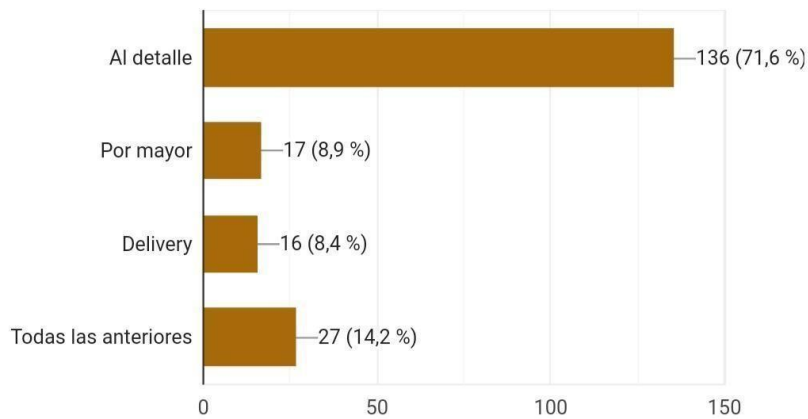
190 respuestas



15. ¿ De qué manera le gustaría adquirir nuestro producto?

 Copiar

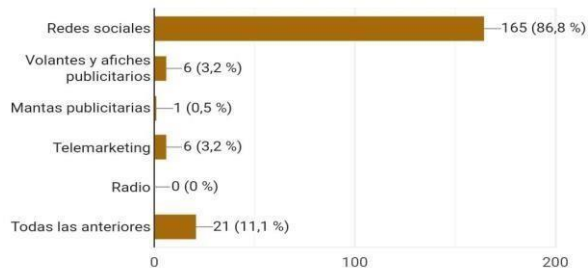
190 respuestas



16. ¿En qué medio de comunicación de le gustaría que promocionáramos nuestro producto?

 Copiar

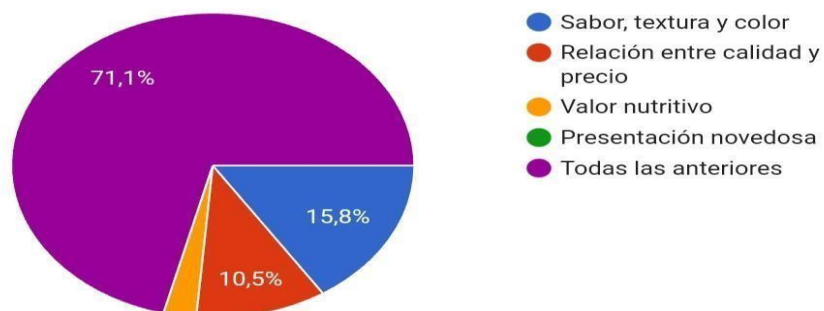
190 respuestas



17. ¿ Qué aspectos tomarías en cuenta para comprar nuestro producto?

 Copiar

190 respuestas



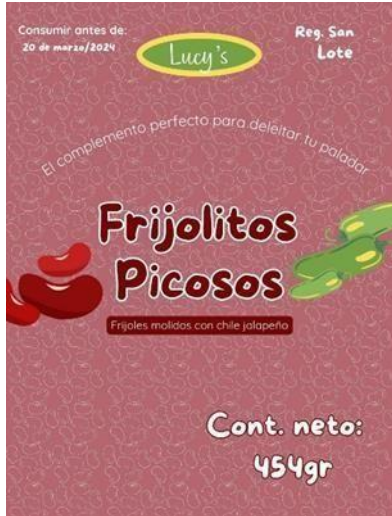
18. ¿ Si existiera una Mipyme que elaborara y comercializara frijoles molidos con chile, estaría dispuesto a apoyarla?

 Copiar

190 respuestas



de



• Etiqueta

• Imágenes del proceso de frijoles molidos con chile

• Imágenes del proceso frijoles molidos con chile



1. Recepción

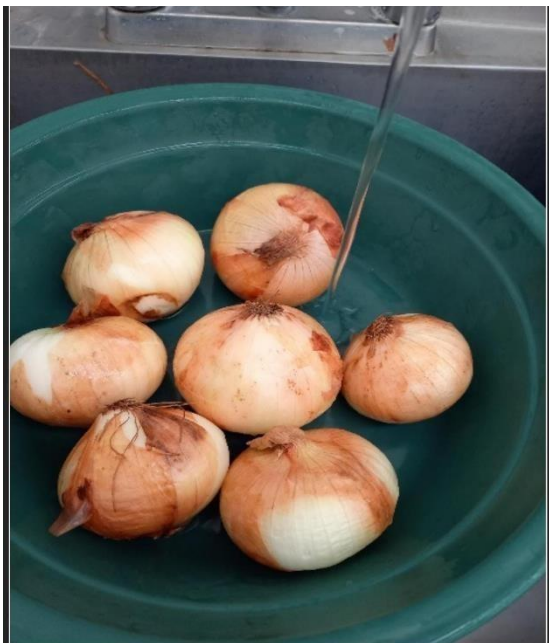
2. Pesado



3. Pesado



4. Lavado



5. Lavado



6. Cocción



7. Licuefacción



8. Producto final

Encuesta de degustación

Evaluación sensorial de chips de maíz con vegetales elaborada por estudiantes de III año IAA en la Planta de Procesamiento Cedeagro, formulación planes de negocios.

SEXO: FEMENINO _____ MASCULINO _____ EDAD _____ TABLA

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

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

OBSERVACIONES:

PRUEBAS SENSORIALES: HEDÓNICAS PRODUCTO:

Frijoles molidos con chile

ELABORADO: ESTUDIANTES III AÑO IAA, EN PLANTA DE PROCESAMIENTO
CEDEAGRO

DATOS /PARTICIPANTES: SEXO: FEMENINO _____
MASCULINO _____ EDAD _____

PRUEBA DE ACEPTACIÓN

Indique con una cruz según corresponda:

¿Suele usted comprar FRIJOLES MOLIDOS CON CHILE? Si () No ()

¿Cuántas veces compra este producto?

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

¿Es fiel a una marca? Si () No ()

¿Compraría usted este producto en particular? Si () No ()

¿Por qué?

PRUEBAS SENSORIALES HEDÓNICAS

PRODUCTO A EVALUAR: *Frijoles molidos con chile* FECHA DE EVALUACIÓN:

25 de septiembre del 2023.

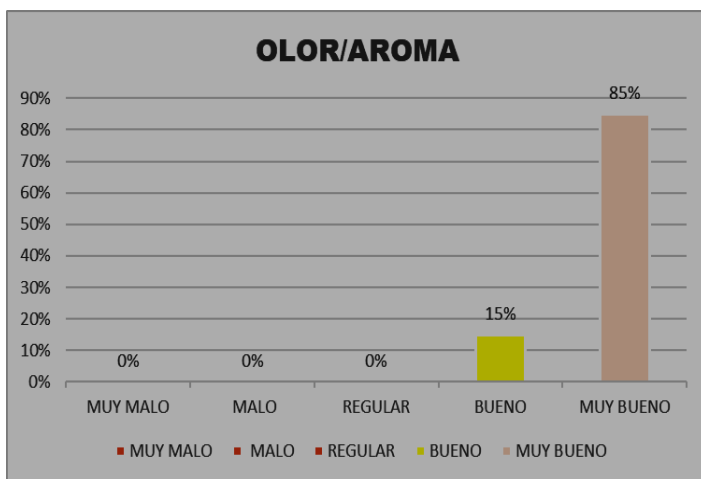
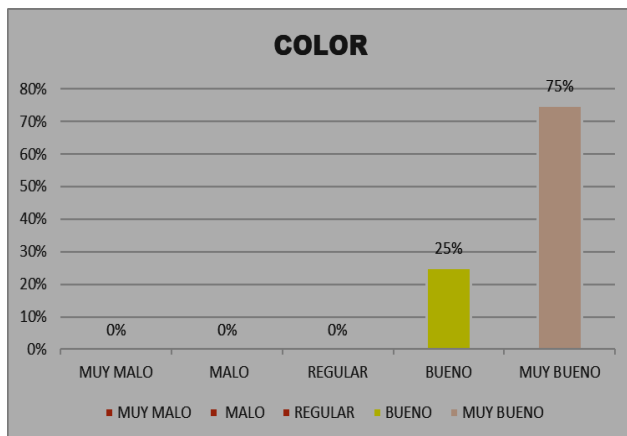
SEXO: FEMENINO _____ MASCULINO _____

EDAD _____

UNIVERSIDAD INTERNACIONAL ANTONIO DE VALDIVIESO						
EVALUACIONES SENSORIAL HEDONICAS DE FRIJOLES MOLIDOS CON CHILE						
FORMULACION DE PLANES DE NEGOCIOS						
CARACTERISTICAS ORGANOLECTICAS						
	1- FEMENINO	1- MUY MALO	1- MUY MALO	1- MUY MALO	1- MUY MALO	1- MUY MALO
	2- MASCULINO	2- MALO	2- MALO	2- MALO	2- MALO	2- MALO
		3- REGULAR	3- REGULAR	3- REGULAR	3- REGULAR	3- REGULAR

		4- BUENO	4- BUENO	4- BUENO	4-BUENO	4- BUENO
		5- MUY BUENO	5- MUY BUENO	5- MUY BUENO	5- MUY BUENO	5- MUY BUENO
NUMERO	SEXO	COLOR	OLOR/AROMA	SABOR	TEXTURA	APARIENCIAS
1	1	5	5	5	5	5
2	2	5	5	5	5	5
3	2	4	4	4	5	4
4	2	4	4	3	4	5
5	1	4	5	5	5	5
6	1	5	5	5	5	5
7	1	5	4	5	4	5
8	1	5	5	5	5	5
9	2	5	5	5	5	5
10	1	4	5	5	5	5
11	2	5	5	5	5	5
12	2	5	5	5	5	5
13	2	5	5	3	4	5
14	2	5	5	5	5	5
15	1	4	4	4	5	5
16	2	5	5	5	5	5
17	1	5	5	5	5	5
18	2	5	5	5	5	5
19	2	5	5	5	5	5
20	2	5	5	5	5	5

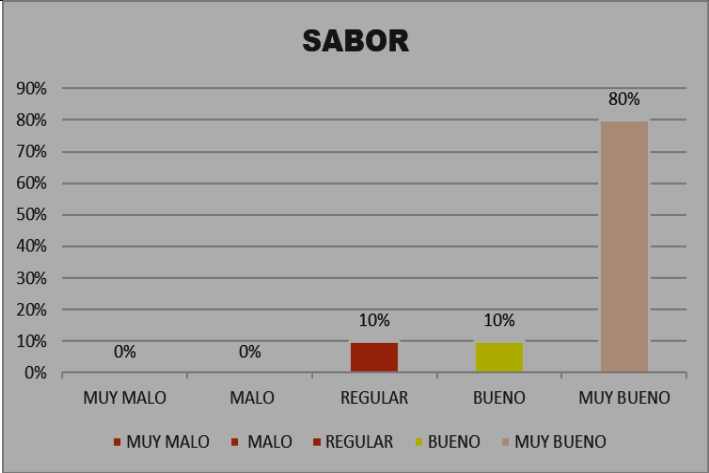
	Color		
	RESPUESTAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
1	MUY MALO		0%
2	MALO		0%
3	REGULAR		0%
4	BUENO	5	25%
5	MUY BUENO	15	75%
	TOTAL	20	100%



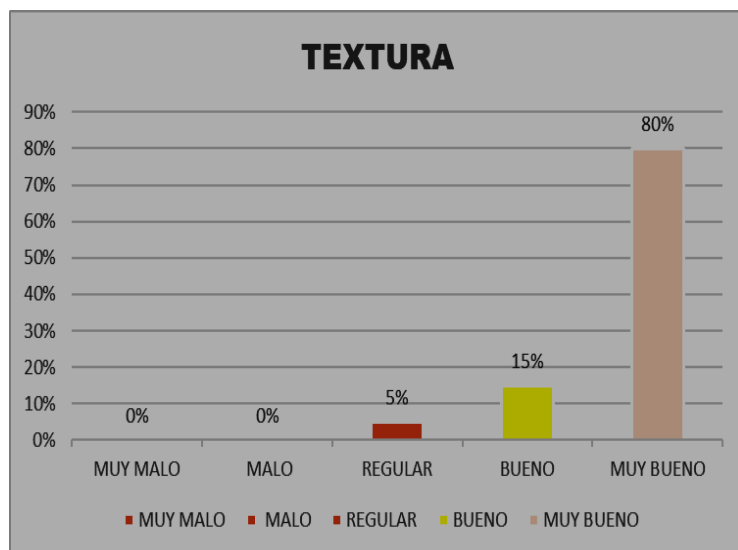
Olor/Aroma		
RESPUESTAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
1 MUY MALO	0	
2 MALO	0	
3 REGULAR	0	
4 BUENO	3	
5 MUY BUENO	17	
TOTAL	20	

Sabor			
RESPUESTAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES	
1 MUY MALO	0	0%	
2 MALO	0	0%	
3 REGULAR	2	10%	

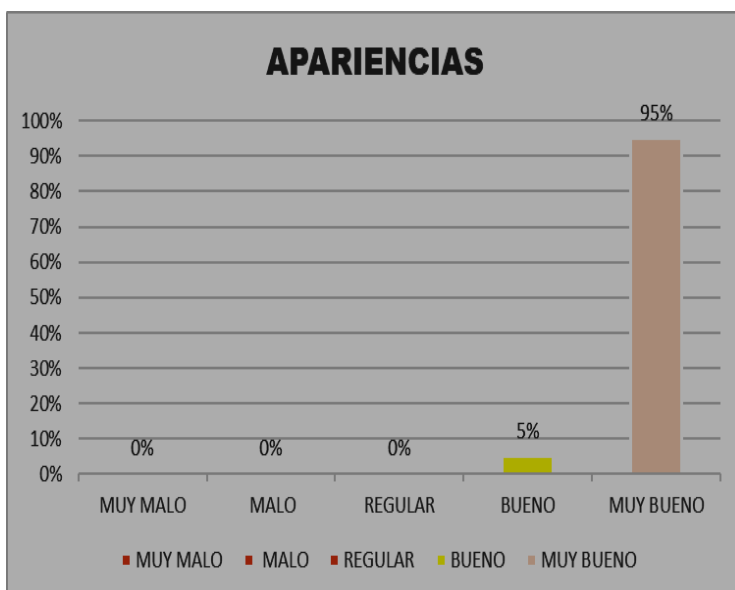
4	BUENO	2	10%
5	MUY BUENO	16	80%
	TOTAL	20	100%



	Textura		
	RESPUESTAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
1	MUY MALO	0	0%
2	MALO	0	0%
3	REGULAR	1	5%
4	BUENO	3	15%
5	MUY BUENO	16	80%
	TOTAL	20	100%



Apariencia			
	RESPUESTAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
1	MUY MALO	0	0%
2	MALO	0	0%
3	REGULAR	0	0%
4	BUENO	1	5%
5	MUY BUENO	19	95%
	TOTAL	20	100%



**¿Suele usted comprar FRIJOLES MOLIDOS
CON CHILE?**

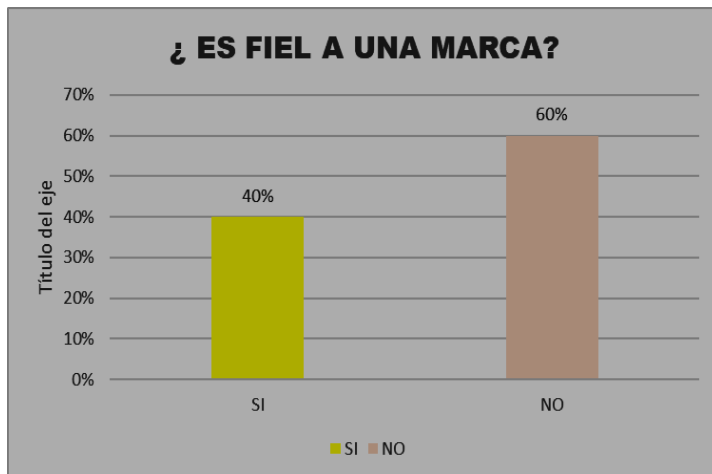
	RESPUESTAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
1	SI	18	90%
2	NO	2	10%
	TOTAL	20	100%

¿ Cuántas veces compra este producto?

	RESPUESTAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
1	TODAS LAS SEMANAS	5	25%
2	DE VEZ EN CUANDO	12	60%
3	RARA VEZ	3	15%
	TOTAL	20	100%

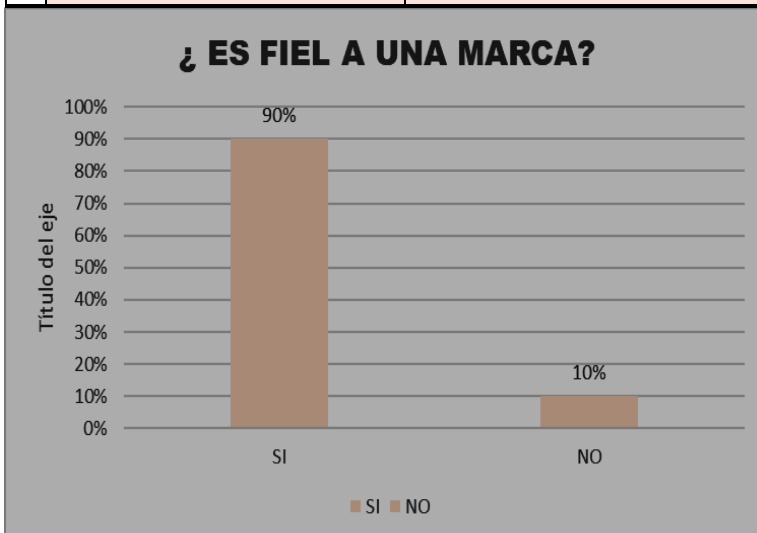


¿Es fiel a una marca?			
	RESPUESTAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
1	SI	8	40%
2	NO	12	60%
	TOTAL	20	100%



¿Compraría usted este producto en particular?

	RESPUESTAS	FRECUENCIAS	PORCENTAJES
1	SI	18	90%
2	NO	2	10%
	TOTAL	20	100%



□ Degustación



• Cotizaciones



LIBRERIA Y DISTRIBUIDORA JARDIN S.A.

Dirección: Km 4 1/2 Carretera Norte Calle Paralela Frente a Parmalat
Tel: 2264-8888 Fax: 2264-8889 E-mail: ventas@libreriajardin.com

Sales Quotation

749290

Fecha 05/09/2023 3:14 PM Página 1

Continuación en la página siguiente



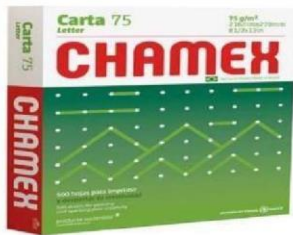
PIL BPPGPL-M-L 4902505239915
LAPICERO P. MEDIA 1.0 "S
-GRIP LIGHT"
GRIP DE GOMA AZUL
Empaque 1/12 Precio COR
Cajón 1,728.00 **5.10**



PIL BPPGPL-M-B 4902505239892
LAPICERO P. MEDIA 1.0 "S
-GRIP LIGHT"
GRIP DE GOMA NEGRO
Empaque 1/12 Precio COR
Cajón 1,728.00 **5.10**



SUP 14-31-0001 7435452039002
FOLDER DE MANILA CARTA 135GR
ECONO (EMPQ KRAFT 100 UND)
Empaque CAJA Precio COR
Cajón 1.00 **209.24**



BON 4 TCCH 7891173022882
PAPEL BOND # 40 8 1/2X11" 75GR
CHAMEX 98% BLANCURA 500HJS CARTA



IRS 1113 7416501905196
FOLDER DE MANILA LEGAL ECONOMICO
1/3 CEJA CAJAX100U



SUPERIOR GRA5000 7435452036704
GRAPAS STANDARD 26/6 CAJA 5,000 PCS

Empaque	CAJA	Precio COR	Empaque	/5	Precio COR	Empaque	/24	Precio COR
Cajón	10.00	220.00	Cajón	100.00	241.19	Cajón	100.00	25.50



MA EMT10 7502212171293
ENGRAPADORA METALICA TIRO GRANDE
BASE DE 16.5 CMS.



SUPERIOR SGS 7435452004253
SACAGRAPA SUPERIOR



SUP MPPB-5MMA 7435452037367
MARCADOR PERMANENTE AZUL PUNTA
BISELADA 5mm

Empaque CAJA	Precio COR	Empaque	1/24	Precio COR	Empaque	12	Precio COR
48.00	119.00	480.00		13.18	864.00		8.76



SUP MPPB-5M MN 7435452037374 **CASIO MX-12B** 4971850032199 **SUPERIOR ALM-TL** 7435452032188 **MARCADOR PERMANENTE NEGRO**
CALCULADORA DE ESCRITORIO 12 **ALMOHADILLA PARA SELLO ENTINTADA** **PUNTA**

Empaque		12	Precio		COR	Empaque		CAJA	Precio		COR	Empaque		CAJA	Precio		COR	BISELADA DIGITOS 10.5 x PEQUEÑA 7x11cm
Cajón																		
5mm																		
15 cms																		
AZUL																		
METALICA																		
No.3																		
		864			8.76			100.00			188.53			144.00			25.50	
		00				Cajón						Cajón						



SUPERIOR TS30 -A 7435452004352
TINTA PARA SELLO AZUL 30 ml

Empaque		12	Precio		COR	Empaque		Precio	COR	Empaque		Precio	COR
Cajón													
		360.00			11.48	Cajón							



IMISA
DEL NUEVO DIARIO 2 CUADRAS ABAJO
Tel: 2249-6970

www.imisanic.com
RUC: J0310000132682

Fecha y Hora
Impresion
06/sep./2023
14:03:24
Condicion de Pago
Contado

Proforma: 00012000

COTIZACION

Cliente: Yesling Jimenez

00000

Direccion:

Ruc:

Contacto:

Telefono:

Vendedor: Francisco Marengo

Telefono: 7530-1372

E-mail:

Moneda: Dolares

#	Codigo	Cant.	Descripcion del Artículo	UM	Precio	DESC.	Exento	Gravado	Valor
1	LT-203	1	Cocina de 2 quemadores triple a gas perfil de 19" serie 10000000000000000000	UND	\$1,300.00	\$0.00	0.00	100.00	\$1,300.00
2	EVO-8	1	Empacadora y selectora el vacío de 11" automática serie 20000000000000000000	UND	\$2,800.00	\$0.00	0.00	420.00	\$2,800.00
3	VTTM-4830	1	Mesa de trabajo de 30x48" top de acero 430 entrapado y patas galvanizadas con tapacubierta 9" BK	UND	\$400.00	\$0.00	0.00	60.00	\$400.00
4	VTTM-6030	1	Mesa de trabajo de 30x60" top de acero 430 entrapado y patas galvanizadas con tapacubierta 9" BK	UND	\$450.00	\$0.00	0.00	67.50	\$450.00
5	VTTM-7230	1	Mesa de trabajo de 30x72" top de acero 430 entrapado y patas galvanizadas con tapacubierta 9" BK	UND	\$500.00	\$0.00	0.00	75.00	\$500.00
6	VTTM-8630	1	Mesa de trabajo de 30x86" top de acero 430 entrapado y patas galvanizadas con tapacubierta 9" BK	UND	\$650.00	\$0.00	0.00	97.50	\$650.00
7	BKS-1-18-12	1	Lavavajillas de 1 panta de 18x18" acero 304 patas galvanizadas BK 732A1000000000	UND	\$450.00	\$0.00	0.00	67.50	\$450.00
8	BKP-60-12-G	1	Grifo de pared fuso de 6" cuello de 12" galvanizado BK 84810000000000	UND	\$125.00	\$0.00	0.00	18.75	\$125.00
9	LEGS	1	Balanza digital 5kg/100g marca Torrey 84238100000000	UND	\$200.00	\$0.00	0.00	30.00	\$200.00
10	IST-40	1	Caja de 40 lb con tapadera de acero Vitroco 73230300000000	SET	\$146.50	\$0.00	0.00	\$1.99	\$146.50
11	LQ2P	1	Lavadora industrial de 25 lb de peso de 1.5 hp Motoras 84172000000000	UND	\$1,500.00	\$0.00	0.00	225.00	\$1,500.00

Items: 11

Totales: \$0.00 \$8,721.53 \$0.00

Fecha: 06/09/2023
Hora: 14:03:24
Pag. N° Página 1 de 1

Observaciones:

SUBTOTAL: \$8,721.53
DESCUENTO: \$0.00
SUBTOTAL: \$8,721.53
IVA: \$1,308.23
RETENCIONES: \$0.00
TOTAL: \$10,029.76

Validez: 30 Dias Fecha De Vencimiento 06/10/2023
TIC: 36.85

Precio \$245.00
Importe \$245.00

\$36.52 \$36.52

\$1.41 \$1.41
labale 18/0 de 7"

\$90.00 \$90.00

Subtotal \$372.93
Impuesto \$55.94
Total \$428.87