



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL
ANTONIO DE VALDIVIESO

PROYECTO PARA OPTAR AL TITULO DE INGENIERA
EN AGROINDUSTRIA EN LOS ALIMENTOS

ANTOJITOS Y SABORES NICARAGUENSES

Encurtido de cáscara de sandía con chile.



Autor:

Téc.Sup. Heisell Potoy Irigollen.

Tutora:

Esp. Johana de los Ángeles Mairena Zambrana.

Rivas, Octubre 2021

DEDICATORIA

Dedico el logro de este trabajo primeramente a DIOS por haberme permitido culminarlo satisfactoriamente, por regalarme salud, sabiduría, la fuerza necesaria para no desistir y lograr mis objetivos siempre de su mano e infinito amor.

A mi familia por el apoyo incondicional en los momentos difíciles, por sus consejos y valores fomentados, en especial a mi madre Gladys, quien es mi mayor ejemplo de superación y perseverancia a seguir, mi hermana Valeria por ser el motor que me inspira a luchar y salir adelante; no daré por vencida, por más difíciles que sean los obstáculos y de último, pero no menos importante a mis docentes que estuvieron apoyándome incondicionalmente en todo momento.

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a Dios por haber puesto en mi camino a personas que me han ayudado en la elaboración de este trabajo en especial a mi tutora Esp. Johana de los Ángeles Mairena Zambrana; por su dedicación, motivación y ánimos que constantemente me daba para seguir adelante y culminar este trabajo.

A mis profesores que han contribuido a mi formación académica y a los que me han brindado su ayuda incondicional cuando lo he necesitado.

A mis compañeros de clase que nunca me abandonaron cuando necesite su apoyo, las cuales considero la familia que la vida me ha regalado gracias por siempre estar conmigo dándome ánimos para seguir adelante y alcanzar mis metas.

Gracias infinitamente por ser parte de las personas que me motivan día a día a luchar por mis sueños.

INDICE DEL PROYECTO

I.	Resumen Ejecutivo.....	2
II.	Introducción.....	5
III.	Aspectos estratégicos del proyecto.....	7
	3.1 Breve descripción del negocio.....	7
	3.2 Información sobre empresa.....	7
	3.2.1. MISIÓN.....	8
	3.2.2. VISIÓN.....	8
	3.2.3. VALORES.....	9
	3.2.4. OBJETIVOS DEL NEGOCIO.....	9
	3.3. Análisis FODA.....	10
	3.4. Posición del negocio con respecto a las 5 fuerzas de porter.....	11
IV.	OBJETIVOS DEL ESTUDIO.....	13
	Objetivos de ANTOJITOS SABORES NICARAG.....	13
	4.1. OBJETIVO GENERAL.....	13
	4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:.....	13
V.	Estudio de Mercado.....	14
	5.1. Descripción del producto.....	15
	5.2. Segmento de mercado.....	16
	5.3. Demanda de Mercado.....	17
	5.4. Oferta de negocio.....	18
	5.5. Precio del producto o servicio.....	19
	5.6. Comercialización del producto.....	20
	5.7. Proyección de Ventas con su calendarización.....	20
	5.7.1. Cronograma de la proyección de producción mensual.....	21
	5.8. Márketing de su proyecto.....	21
	5.8.1. Producto/Servicio.....	22
	5.8.2. Plaza.....	22
	5.8.3. Precio.....	23
	5.8.4. Promoción.....	23
VI.	Estudio Técnico.....	25
	6.1. Tamaño y Localización.....	25

6.1.2. Diseño 3D del local.....	26
6.1.3. Plano de la microempresa.	27
6.2 Producción y Flujo de proceso.	28
6.2.1 Producción.	28
6.2.2 Formulación del encurtido de cáscara de sandía con chile.	29
6.2.3 Flujo de proceso del encurtido cáscara de sandía con chile.....	30
6.2.4 Puntos críticos de control (PCC) del proceso de elaboración de encurtido de cáscara de sandía con chile.....	31
6.2.5 Descripción del flujo de proceso de encurtido de cáscara de sandía con chile.	36
VII. Estudio Organizacional y Legal.....	41
7.1 Estructura organizativa de la empresa.	41
7.1.1 Definición del perfil y descripción de puesto.....	41
7.1.2 Fichas de puestos de trabajos.....	42
7.2 Aspectos legales.	47
7.2.1 Requisitos legales.....	47
7.2.2 Costo de los requisitos legales.....	52
7.3 Plan de inversión.....	53
7.3.1 Explicación de la estructura del plan de inversión.	53
7.4 Plan de Financiamiento.....	54
7.4.1 Fuentes de financiamiento.	54
7.4.2 Costos de las fuentes.	55
7.5 Costo de Capital Promedio Ponderado.....	56
7.5.1 Proyección de ingresos.	57
7.5.2 Proyección de Costos Variables.	58
7.5.3 Proyección de Costos Fijos.....	59
7.5.4 Programa de depreciación de activos y amortización de intangibles.	60
7.6 Evaluación económica del proyecto.	61
7.6.1 Flujo de caja del proyecto.....	62
7.6.2 Punto de equilibrio.....	63
7.6.3 Cálculo de Indicadores de evaluación financiera (PRI, VPN, TIR y RB/C).....	64
7.6.4 Valoración de la inversión.....	65
VIII. Estudio Ambiental.....	66
IX. Conclusiones.	67

X.	Recomendaciones.....	68
XI.	Bibliografía.	69
XII.	Anexos.....	70
	ANEXO #1	70
	Cronograma de trabajo para la elaboración del documento del proyecto.....	70
	ANEXO # 2	71
	Encuesta de aceptación para el encurtido de cáscara de sandía con chile.....	71
	ANEXO #3	76
	Graficas obtenidas de las encuestas aplicadas.	76
	ANEXO #4	83
	Muestra del producto final encurtido de cáscara de sandía con chile.....	83

I. Resumen Ejecutivo.

El presente proyecto agroindustrial tiene como propósito valorar la viabilidad y rentabilidad de establecer una pyme dedicada a la producción y comercialización de encurtidos cáscara de sandía con chile que estará ubicada en la Isla de Ometepe, Altagracia, comunidad de San Marcos de la escuela primaria cuadra y media hacia el lago. Para evaluar su aceptación se realizó un estudio de mercado a través de la aplicación de encuestas de forma digital para evitar el contacto directo con los encuestados, esto debido a la crisis sanitaria que enfrenta el país.

La microempresa tiene el nombre de Antojitos y sabores nicaragüenses, el nombre del negocio surge de asociar el producto que producirá con el uso que le da la población, ya que este producto es utilizado como un acompañante infaltable que aporta sabor a las comidas nicaragüenses, es de ahí que se decide poner el nombre a la microempresa asociando el sabor que proporciona a las comidas con los antojos de los nicaragüenses.

Antojitos y sabores nicaragüenses nace a raíz de observar la poca oferta que existe en la línea de encurtidos, a pesar de tener una fuerte aceptación en los consumidores este producto es poco producido, las empresas que se dedican en esta línea son pocas y en la isla de Ometepe la elaboración de este producto es escasa, ya que no existe una negocio que se dedique a esta actividad en específica, ya que, si ofertan el producto es porque lo traen de afuera de la isla para su posterior comercialización.

Al identificar esta oportunidad de negocio surge la idea de entrar al mercado ofreciendo un producto con un ingrediente diferente, en el cual los consumidores puedan optar por una nueva variedad de encurtidos, con mayor accesibilidad de adquirirlos, ya que estarán disponibles en puntos estratégicos de la Isla de Ometepe.

Al utilizar una materia prima que es producida a grandes escalas en el sector agrícola de Ometepe como lo es el rubro de la sandía, siendo esta una fortaleza, ya que se garantiza la disponibilidad de esta fruta durante toda la época del año.

El encurtido que ofreceremos se diferenciará en el mercado de los ya existentes de otras marcas, debido a que normalmente se utilizan hortalizas en los encurtidos ya conocidos y comercializados, en cambio el nuestro producto se elabora con cáscara de sandía y una proporción en menor porcentaje de chile cabro el cual le proporcionara un toque de picante a nuestro encurtido, al utilizar la cáscara de la fruta estamos dando un valor agregado a lo que normalmente consideramos como desperdicios, además de esto la cáscara de sandía proporciona amplios beneficios nutricionales y medicinales a las personas que lo consumen.

Al iniciar el funcionamiento de las operaciones la microempresa buscará alcanzar en el menor tiempo posible los objetivos fijados para el desarrollo de la misma entre ellos tenemos: el ubicar el producto para su comercialización en puntos de ventas estratégicos de la Isla de Ometepe, convertirse en una de las marcas líderes tanto en el mercado local como nacional, duplicar la demanda del producto a través de estrategias publicitarias que incidan de forma directa en el aumento de las ventas de encurtidos y conseguir la estabilidad financiera de la pyme logrando solventar las deudas adquiridas en menor tiempo de lo planeado.

Para conseguir los objetivos planteados se realizaran ventas por volumen dando un precio preferencial a los establecimientos que comercialicen el encurtido; esto influirá a que varios negocios quieran comercializar el producto por ende facilitara la ubicación de este en diferentes puntos de Ometepe , se diseñara estrategias en la publicidad del producto, resaltando las propiedades nutricionales y beneficios medicinales de consumir nuestro encurtido de cáscara de sandía; despertando así el interés de compra en los posibles consumidores.

La producción de encurtidos será de 1863 unidades mensuales que se distribuirá en 1,242 unidades de encurtidos en presentación de 8 onzas y 621 en presentación de 16 onzas. El monto de la inversión inicial requerida para comenzar el

procesamiento de encurtidos es de \$ 3,797.26 tres mil setecientos noventa y siete con veintiséis centavos de dólar, la forma de financiamiento que adoptamos es de un 40% de aportes propios que equivale a \$1,518.90 mil quinientos dieciocho con noventa centavos dólar y el 60% será un financiamiento bancario que equivale a \$ 2,278.36 dólares la cual se ha de solicitar en el Banpro, ya que es el que ofrece una tasa de interés de 18% la más baja para mipymes en comparación con otras entidades financieras.

Al finalizar todo lo que conlleva el estudio de mercado y realizado las proyecciones de ventas, costos e ingresos se evidencia claramente la viabilidad del negocio que se pretende establecer, al ser una pyme que cubrirá una demanda estable hacia este tipo de producto permitirá su implementación y desarrollo económico con el paso de los años.

II. Introducción.

La actividad agrícola en Nicaragua tiene un importante aporte como motor de crecimiento socioeconómico para el país; produce una gran variedad de materias primas las cuales en su mayoría son exportadas en bruto sin darle ningún tipo de valor agregado.

El desarrollo de la actividad agroindustrial es una oportunidad de gran potencial para el avance del país a través de la conformación de microempresas locales que procesen las materias primas que se producen en Nicaragua, contribuyendo así a la mejora de la calidad de vida de la población, ya que generan empleo y por ende ingresos.

Es por esta razón que surge la necesidad de agregar valor a una de las materias primas más producidas en la Isla Ometepe como lo es la sandía, esta es cultivada durante todo el año además de poseer un exquisito sabor lo que se considera como desperdicio es lo se utiliza en este proyecto para transformarla en encurtidos y aprovecharla al máximo.

La pyme Antojitos y Sabores Nicaragüenses estará ubicada en la isla de Ometepe, Altagracia, comarca San Marcos dedicada a la producción y comercialización de encurtidos elaborados con cáscara de sandía y chile una nueva variedad de encurtidos.

Los encurtidos existentes en su mayoría son las cebollitas con chile, las cuales se comercializan en los supermercados en este caso en la Isla existen solo un establecimiento en el cual encontramos dos tipos de marcas que ofrecen cebollitas con chile, además de estos en las verdulerías ofrecen chileros con vegetales, pero no tienen un aspecto atractivo para los consumidores, porque utilizan vinagre de color oscuro, lo que les hace perder el interés por parte de los compradores.

Por dichas razones, es una oportunidad excelente para introducir nuestro encurtido de cáscara de sandía con chile, debido a que la oferta que existe de este producto en Ometepe es insuficiente los consumidores necesitan nuevas opciones, ya que la

población es altamente consumidora de encurtidos, este alimento es indispensable como acompañante en sus comidas y aperitivos.

El mercado para este tipo de producto ya existe, porque la población es altamente consumidora y las posibilidades de entrar son altas; ya que, la competencia es baja existe una carencia de oferta.

La mayor ventaja que identificamos en el mercado, radica que en la Isla de Ometepe no existe algún negocio que elabore este producto; ósea no existe competencia local, quienes abastecen la demanda de este mercado son empresas de afuera que solo se colocan a la venta en establecimientos que son los supermercados, en cambio nosotros, además de estos lugares, también distribuiremos los encurtidos en pulperías para que la población tenga accesibilidad de adquirirlos.

Además de que aún no hay una marca que haya logrado atraer y fidelizar a los consumidores a una marca específica, es un mercado que esta poco incursionado en el cual no se ha explotado al máximo y es una oportunidad que debemos aprovechar para introducir nuestro encurtido y posicionarlo como la marca líder.

III. Aspectos estratégicos del proyecto.

3.1 Breve descripción del negocio.

La microempresa “Antojitos y Sabores Nicaragüenses” dedicada al aprovechamiento de la línea de frutas y hortalizas, inicia a procesar y comercializar encurtidos de cáscara de sandía con chile. Este tipo de producto es popular en la gastronomía nicaragüense, ya que los encurtidos son utilizados como un acompañante fiel en las comidas, resaltando y aportando un sabor diferente a estas.

Comprometida en ofrecer productos que marquen la diferencia, garantizando siempre la elaboración de alimentos de calidad, decidimos ocupar la cáscara de sandía como una variante a los encurtidos existentes, dándole un toque diferente al producto, que es por lo que nos queremos caracterizar y dar a conocer en el mercado para un posicionamiento de la marca.

Dándole un valor agregado y aprovechando al máximo las materias primas disponible, ya que, lo que utilizamos de la sandía para elaborar el encurtido es la cáscara, la cual normalmente la tiramos sin darle ningún tipo de aprovechamiento extra, en este caso lo que se tira es una mínima parte, a la vez reducimos grandemente la generación de desecho sólidos producto de nuestro proceso productivo.

3.2 Información sobre empresa.

Nombre de la empresa: “ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES”

Ubicación: la microempresa estará ubicada en la Isla de Ometepe, Municipio de Altagracia, comarca San Marcos, del colegio cuadra y media hacia el lago.

Tipo de negocio: la microempresa se dedicará a la elaboración y comercialización de encurtido de cáscara de sandía con chile, producto alimenticio de consumo humano derivados de la línea de frutas y hortalizas.

Propietaria: Heisell Potoy Irigollen (técnica superior en agroindustria de alimentos).

Posee amplio conocimientos científico-técnicos en la producción de alimentos inocuos y de calidad con la implementación de las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de encurtidos y otros productos alimenticios destinados a consumo humano.

Estructura legal: La estructura legal de la microempresa será constituida como persona natural.

3.2.1. MISIÓN.

Somos una microempresa dedicada a la producción y comercialización de encurtido de cáscara de sandía con chile, ofreciéndoles a su alcance un alimento sano, de calidad y con alto valor nutricional, contribuyendo a una alimentación balanceada, trabajamos con un personal capacitado que cuenta con los conocimientos necesarios para lograr que el producto satisfaga las exigencias de los consumidores, siempre en busca de máxima excelencia.

3.2.2. VISIÓN.

Ser la empresa exitosa y reconocida, con amplio prestigio en el mercado al ofertar un producto con calidad e inocuidad posicionándonos así a nivel departamental y nacional, cubriendo la demanda total de este sector del mercado al conseguir el mayor número de consumidores fieles a la marca del producto.

3.2.3. VALORES.

Calidad: nuestra empresa se compromete a mantener la excelencia de nuestro producto sin alterar sus características, mejorando los procesos productivos con el fin de alcanzar la eficiencia deseada para satisfacer a nuestros consumidores.

Honestidad: realizamos todas las operaciones con transparencia y rectitud.

Responsabilidad: ofreciendo siempre a tiempo nuestro producto a los consumidores con calidad e inocuidad, garantizando así la seguridad alimentaria.

Adaptabilidad: el poder de adaptarse y superar los cambios que se pueden producir durante el trayecto.

3.2.4. OBJETIVOS DEL NEGOCIO.

- Transformar la inversión inicial del proyecto en ganancias antes del tiempo proyectado.
- Aumentar los puntos de distribución a nivel departamental de Rivas.
- Adquirir personal profesional en dependencia de las áreas que lo requieran.

3.3. Análisis FODA.

AMENAZAS	OPORTUNIDADES	FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Inestabilidad en los precios de la materia prima e ingredientes a utilizar. ➤ Competitividad con otras marcas reconocidas. ➤ Situación socio-política del país. ➤ Crisis sanitaria (pandemia COVID-19) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abastecer el mercado local. ➤ Accesibilidad en el uso de internet como medio de publicidad para dar a conocer y comercializar el producto. ➤ Distribución en puntos estratégicos para su comercialización. ➤ Precio accesible por introducción. ➤ Precio accesible de la materia prima. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Accesibilidad de la materia prima e ingredientes. ➤ Producto nuevo en el mercado. ➤ Ubicación del negocio. ➤ Se cuenta con los conocimientos técnicos. ➤ Es un producto único en el mercado. ➤ El equipo técnico que se requiere es accesible. ➤ El producto tiene una fecha de caducidad amplia. 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Pocos recursos financieros. ➤ Falta de conocimientos administrativos. ➤ Aceptación del producto.

3.4. Posición del negocio con respecto a las 5 fuerzas de porter.

Conceptos	Fuerza	Análisis
Poder de negociación de los compradores o clientes.	MEDIA BAJA	El poder de negociación de nuestros posibles clientes es relativamente media baja, ya que el lugar donde se producirá y comercializara el producto no cuenta con una oferta amplia de este tipo de producto, añadido a esto nuestro encurtido tiene un nuevo ingrediente, el cual no podrían encontrar un producto así en la competencia, pues somos los únicos en ofrecer esta variante del producto en el mercado.
Poder de negociación de los proveedores o vendedores.	MEDIA ALTA	Existe una gran cantidad de proveedores para nuestra materia prima e insumos a utilizar en la elaboración del producto, ya que, dichos insumos se pueden encontrar en diferentes lugares y a un precio muy accesible. Para este proceso de compra se negociará con el proveedor, eligiendo al que pueda proveer los insumos a un precio justo.
Amenaza de nuevos competidores entrantes.	MEDIA ALTA	Nuestra principal competencia son empresas que ya están establecidas en el mercado con líneas de encurtidos variados como Nejapa, Mamá Goyita y Doña Coco que se comercializan principalmente en supermercados y los cuales tienen un costo alto, esto nos da la oportunidad de penetrar en otros sectores del mercado a los que estos productos no llegan con un precio de introducción accesible, al ser un producto innovador, de calidad y de buen sabor representa una posibilidad de posicionamiento y desarrollo para la microempresa dentro del mercado local.

<p>Amenazas de productos sustitutos.</p>	<p>MEDIA ALTA</p>	<p>Los productos sustitutos que se han identificado dentro del mercado disponible están: las cebollitas con chile, encurtido con vegetales de corte grueso y relish entre otros. Estos productos son distribuidos en pocos establecimientos tiene accesibilidad limitada y su costo es relativamente alta para la mayoría de los consumidores con ingresos promedio, además de que nuestro encurtido posee una variante en sus ingredientes que ningún otra marca de encurtidos posee en estos momentos en el mercado; lo que lo convertiría en un producto único.</p>
<p>Rivalidad entre los competidores.</p>	<p>MEDIA BAJA</p>	<p>La competencia no es de gran impacto puesto que no existe un competidor que ofrezca este producto igual, además de que los consumidores no poseen marcas preferidas de este producto, sin embargo existe la oferta de productos sustitutos que ya están establecidos en el mercado, pero tienen poca accesibilidad en la localidad de Ometepe, razón por la cual nos aumenta las probabilidades de ingresar en este mercado con fuerza hasta posicionarnos en una marca líder en esta línea de productos.</p>

IV. OBJETIVOS DEL ESTUDIO.

Objetivos de ANTOJITOS SABORES NICARAGÜENSES.

4.1. OBJETIVO GENERAL

- ❖ Conocer la viabilidad y rentabilidad de la microempresa antojitos y sabores nicaragüenses, dedicada al procesamiento y comercialización de encurtido de cáscara de sandía con chile ubicada en San Marcos, Altagracia, Isla de Ometepe del departamento de Rivas, para el año 2022.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- ❖ Diseñar un estudio de mercado que permita la identificación de la oferta y la demanda para la producción y comercialización del encurtido.
- ❖ Establecer la estructura organizativa de la microempresa.
- ❖ Definir las estrategias de marketing a utilizar que nos permitan aumentar las ventas del producto a niveles satisfactorios financieramente.
- ❖ Valorar la viabilidad y rentabilidad que presenta la microempresa en sus proyecciones.

V. Estudio de Mercado.

Las encuestas digitales realizadas para conocer la aceptación del encurtido de cáscara de sandía con chile se realizaron con una muestra representativa de 153 personas. Esta encuesta de aceptación fue realizada, ya que, se pretende establecer una microempresa de encurtido en la comunidad de San Marcos, siendo la isla de Ometepe nuestro potencial mercado.

En relación al ingreso promedio mensual de dichos individuos encuestados se obtuvo la siguiente información: el 32% de las personas tienen un ingreso promedio mensual de C\$ 9,000 córdobas a más esto quiere decir que tienen un promedio de vida medio alto y en menor porcentaje de 28% corresponde a un ingreso mensual promedio de C\$ 6,000 a C\$ 8,000, esto nos muestra que el ingreso promedio mensual es medio, lo que nos deja a la vista que la mayoría de las personas tienen un ingreso promedio bastante aceptable, el cual es bueno, porque nos indica que nuestros posibles clientes tienen capacidad económica para adquirir el encurtido.

De las personas encuestadas el 96% de ellas consume encurtidos, porque les agrada el sabor que le aporta a sus comidas y adquieren el producto con frecuencia de una vez a la semana y quincenal, lo que nos deja claro que hay una demanda estable de este tipo de producto.

Al preguntarles que si comprarían nuestro encurtido el 96% expresaron que si están dispuestos a consumirlo con una frecuencia de una vez por semana en presentaciones de 8 y 16 onzas, además de esto el 74% dijeron que les gustaría adquirir el producto en diferentes tipos de establecimientos como mercado, supermercados, pulperías y a través de servicio Delivery, ya que es más fácil para ellos adquirir el producto en diferentes locales, para poder tener esa disponibilidad física del encurtido en cualquier momento, en cuanto a los medios de comunicación para promocionar nuestro producto el 95% coincidió en que se realizara a través de redes sociales por ser una herramienta a la que muchas personas tienen acceso y la facilidad para promocionarlo, tener la oportunidad de llegar a un público amplio es aún mayor, que su alcance al público tenga mayor repercusión en la demanda,

estos datos nos dejan claro la aceptación y demanda que tiene el nuevo producto en el mercado y por ende la factibilidad de la microempresa que se pretende establecer.

5.1. Descripción del producto.

El encurtido de cáscara de sandía con chile es un producto en el cual su principal ingrediente es la cáscara de la sandía; dándole un valor agregado, ya que normalmente lo que hacemos es tirarla sin darle ningún tipo de utilidad, la función del chile es aportar sabor con su imponente picor característico.

Los encurtidos son un tipo de producto muy consumido por la población, ya que es un acompañante perfecto para las comidas u aperitivos resaltando y aportando sabor a estas; además de esto su tipo de conservación alarga la vida útil, contribuye a que se mantengan las propiedades nutricionales de los vegetales aportando así a mejorar la nutrición de quienes lo consuman. En la cáscara de la sandía se encuentra alrededor del 95% del valor nutricional de la fruta, la corteza contiene vitamina C, B6 y A, potasio y zinc.

La cáscara está compuesta principalmente de agua, gracias a lo cual es excepcional para ayudar a los riñones a procesar los desechos de manera mucho más eficientemente y a su vez hidratarlo, además ayuda a regular la presión arterial, reduce el riesgo de ataques al corazón, cáncer de colon, favorece la circulación sanguínea, posee propiedades hidratantes y diuréticas; algunos estudios confirman que la citrulina presente en la corteza de la sandía fortalece el sistema inmune y ayuda en la pérdida de peso. Todas las vitaminas y minerales antes mencionados se pueden encontrar en una sola porción del total de la cáscara, por lo que se recomienda añadirla en la alimentación.

Al producir este producto bajo estrictas normas de buenas prácticas de manufactura se garanticen la inocuidad, calidad y valor nutricional del encurtido de cáscara de sandía. El encurtido se ofrecerá al público en presentaciones de ocho y dieciséis

onzas, ya que son las presentaciones más demandadas por los consumidores, se empacará en frascos de vidrio en los que se podrá apreciar visiblemente la combinación de colores que se forma al mezclar la cascará de sandía con el color característico del chile, adjunto a su empaque tendrá una etiqueta atractiva a los ojos del comprador que contendrá la información requerida como lo exige la norma de etiquetado.

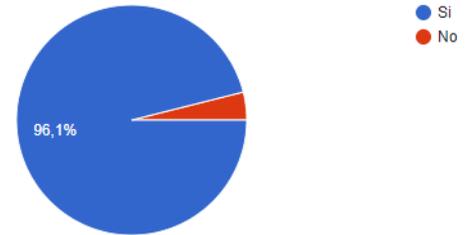
5.2. Segmento de mercado.

Por medio de la aplicación de las encuestas de aceptación del producto encurtido de cáscara de sandía con chile realizadas se muestra una tendencia alta al consumo de encurtidos, el 96% de las personas encuestadas expresaron que consumían encurtidos comprándolo con una frecuencia semanal y quincenal, los consumidores oscilan las edades de 15 años en adelante que gustan de este producto para acompañar sus comidas, por ende nuestro producto va dirigido a personas de quince años en adelante porque es un alimento que al llevar un ingrediente como el chile lo hace no apto para niños, además de que las personas en este rango de edad poseen un ingreso con el que pueden adquirir el producto, los datos obtenidos de aceptación nos indica que la demanda de este producto existe y es estable, ya que su compra es recurrente en espacios de tiempo considerablemente cortos como lo es semanal y quincenal en cantidades aceptables para que un negocio sea rentable económicamente.

5.3. Demanda de Mercado.

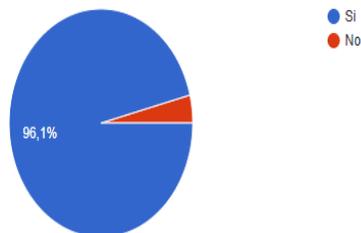
El mercado disponible para el encurtido de cáscara de sandía con chile es amplio, ya que las encuestas reflejan que el 96% de las personas encuestadas están dispuestas a adquirir el producto comprándolo con una frecuencia de semanal y quincenalmente, datos que nos indican la alta demanda que este producto posee

3- ¿Consume encurtidos?
153 respuestas



12- ¿Compraría este encurtido de cáscara de sandía con chile producido por un emprendimiento nuevo de Ometepe?

152 respuestas



en el mercado de la Isla de Ometepe y sobre todo lo más interesante es que aún no hay una marca que haya conquistado y acaparado este mercado, ya que las personas consumen encurtidos pero no tiene una marca preferida, es una mínima parte la que tiene preferencias en una marca específica, esto aumenta la oportunidad de entrar en el mercado

con mayor facilidad al poner al alcance nuestro producto ofertándolo en puntos estratégicos de mayor influencia de compradores.

Tomando como referencia el 14% del número total de habitantes de la Isla de Ometepe se proyecta que la demanda mensual que se producirá del encurtido es de 1,863 unidades, de las cuales 1242 unidades serán en presentación de 8 onzas y 621 en presentación de 16 onzas, estimando que se pueda duplicar la demanda a partir del segundo año de funcionamiento.

5.4. Oferta de negocio.

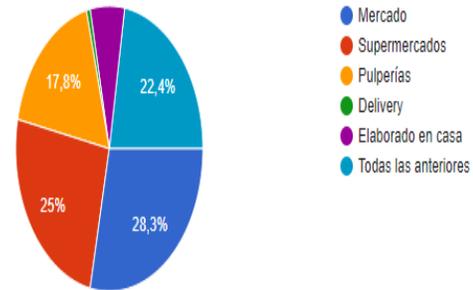
En la actualidad existe en el mercado de Ometepe una oferta de encurtidos relativamente baja, ya que, son pocos los lugares en los que se ofrecen los encurtidos y las marcas que ofertan sus productos son escasas; popularmente las más conocidas son: Mama Goyita y

Nejapa; las cuales las podemos encontrar únicamente en un establecimiento y que estas marcas aún no han logrado conquistar este mercado, ya que la población no tiene preferencias en marcas, aunque hay lugares en los que se comercializa chileros artesanales; estos son poco atractivos para los consumidores por su

7- ¿Dónde adquiere el producto ?

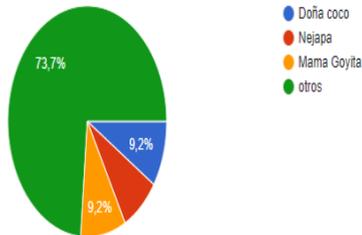
152 respuestas

152 respuestas



10- ¿Qué marca consume?

152 respuestas



apariciencia además no cubren la demanda que este producto posee en el mercado, al ser un producto que tiene aceptación y demanda por los consumidores, es preciso ofrecer a los compradores nuevas alternativas en el encurtido donde ellos tengan la posibilidad de elegir una nueva opción de encurtido que es lo

que pretende la microempresa Antojitos y Sabores Nicaragüenses al dar una variante en el producto utilizando en la elaboración de este la cáscara de la sandía que a su vez provee múltiples propiedades nutricionales. La microempresa proyecta producir 1863 unidades mensuales de encurtidos en presentaciones de ocho y dieciséis onzas que estarán disponibles a los compradores para cubrir la demanda que posee, del total a producir el 34% será en la presentación de dieciséis onzas (621 unidades) y el 66% en presentación de ocho onzas (1,242 unidades).

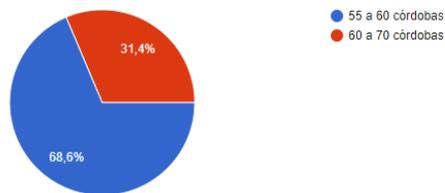
5.5. Precio del producto o servicio.

Para la fijación del precio del encurtido se tomara en cuenta como base los ya establecidos por la competencia, ya que no podemos igualar el precio, tomando en cuenta que nuestro producto es nuevo y aun

no tiene un lugar en el mercado; debido a esto trataremos de atraer a los clientes ofreciéndoles más cantidad en el producto a un precio accesible en comparación con la competencia, además se tomara en cuenta los costos de producción a los que se incurren más el margen de ganancia correspondiente. Al consultar a los

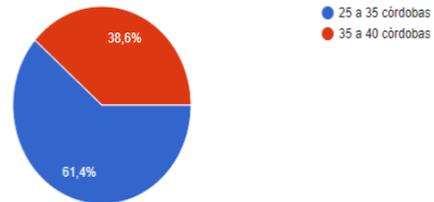
19- ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por este producto en presentación de 16 onzas?

153 respuestas



18- ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por este producto en presentación de 8 onzas?

153 respuestas



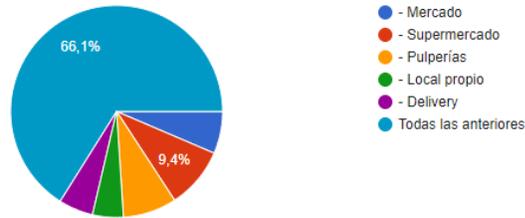
posibles clientes ellos expresaron que estarían dispuestos a pagar C\$ 25 a C\$ 35 córdobas por la presentación de 8 onzas tomando como

referencia los costos de producción se fijó un precio de C\$ 20 córdobas para esta presentación, un rango de C\$ 55 a C\$ 60 córdobas por la presentación de 16 onzas fijando para este un precio de C\$ 37.5 córdobas, los cuales son precios bastantes bajos en relación con los ya establecidos por la competencia; con estos datos nos damos cuenta que los compradores quieren consumir el producto, pero pagando precios justos que sean accesibles a sus posibilidades económicas.

5.6. Comercialización del producto

14- ¿Dónde le gustaría adquirir el producto?

152 respuestas



Para la comercialización del encurtido se utilizarán como canal de distribución las pulperías, al tener mayor presencia en el mercado estos establecimientos se convierten en un intermediario perfecto

para facilitar la comercialización y hacer que el producto esté disponible para los consumidores en todo momento; hay una mayor accesibilidad para que los consumidores puedan adquirirlos, también habrá un punto de venta en la comunidad de San Marcos lugar donde se procesará el producto, la cual será un canal directo con los clientes, ya sea a ventas al detalle o al por mayor.

5.7. Proyección de Ventas con su calendarización.

<i>ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES.</i>				
<i>PROYECCION DE INGRESOS</i>				
<i>UNIDAD MONETARIA EN DOLAR</i>				
<i>CONCEPTO</i>	<i>PREC VTA</i>	<i>Q CONSUM</i>	<i>INGRE MENSUAL</i>	<i>INGRE ANUAL</i>
<i>Encurtido de 8 onzas</i>	<i>0.56</i>	<i>1242</i>	<i>693</i>	<i>8315</i>
<i>Encurtido de 16 onzas</i>	<i>1.05</i>	<i>621</i>	<i>653</i>	<i>7833</i>
<i>Total</i>		<i>1863</i>	<i>1346</i>	<i>16148</i>

La microempresa Antojitos y Sabores Nicaragüense estima procesar 1,863 unidades de encurtidos mensuales con la cual pretende iniciar abastecer este mercado, para definir la cantidad a elaborar esta se basó en los estudios de aceptación y la demanda que el mercado presenta para este producto.

5.7.1. Cronograma de la proyección de producción mensual.

ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES															
Unidad Monetaria en dólar															
Calendarización de producción mensual															
Producto	PREC VTA	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Ingre x mes	Ingreso Año 1
Encurtido de 8 onzas	0.56	1242	1242	1242	1242	1242	1242	1242	1242	1242	1242	1242	1242	693	8315
Encurtido de 16 onzas	1.05	621	621	621	621	621	621	621	621	621	621	621	621	653	7833
Total		1863												1346	16148

Para cubrir parte de la demanda se estima y se ha fijado en la calendarización que la producción estará dividida de la siguiente manera: 1242 unidades mensuales de encurtido en presentación de 08 onzas y 621 unidades de encurtido de 16 onzas.

5.8. Márketing de su proyecto.

En el plan de marketing definimos las estrategias comerciales que utilizaremos en la microempresa tomando como referencia los resultados obtenidos por medio de las encuestas realizadas, las cuales nos permitirán realizar un análisis detallado de las actividades que se implementaran para alcanzar las ventas proyectadas, explotando todas las oportunidades posibles que tenga la microempresa para alcanzar las metas de ventas propuestas para el desarrollo del negocio, además de esto se expresará el costo que conlleva dicha ejecución, dejando claras las ventajas competitivas que posee en comparación con otras existentes en el mercado.

5.8.1. Producto/Servicio.

El encurtido es un producto elaborado a base de vegetales, en este caso se realiza el producto con cáscara de sandía acompañado de chile cabro conservados en vinagre; este tipo de alimentos tiene la bondad de conservar las frutas y hortalizas con sus propiedades nutricionales intactas; aportando así a una alimentación balanceada para quienes lo consumen, ya que, la cáscara de sandía aporta múltiples beneficios para nuestro organismo, además es un acompañante infaltable en las comidas y aperitivos; realza el sabor de los platillos dándole un toque diferente, el producto se empacará en frascos de vidrio en presentaciones de ocho y dieciséis onzas, para mayor cuidado del producto y empaque se almacenarán en cajas de cartón para su posterior distribución.

5.8.2. Plaza.

En cuanto a la distribución del encurtido de cáscara de sandía con chile se realizará en primer instancia de forma local en puntos de ventas como pulperías realizando enlaces con negocios que posean gran afluencia de compradores en puntos claves de la Isla de Ometepe esto mientras se logra la aceptación del producto y la estabilidad económica de la microempresa para luego expandirse y distribuirlo en todo el departamento de Rivas, su comercialización se realizará a través de estos negocios que actuarán como intermediarios para que el producto pueda estar a la disposición de los consumidores con mayor facilidad.

5.8.3. Precio.

En función a los datos obtenidos por medios de las encuestas aplicadas, los precios de los productos existentes y el costo de producción que conlleva la elaboración del encurtido el precio que se fijó es de \$ 0.56 dólares la presentación de 8 onzas que equivale a C\$ 20 córdobas; y \$ 1.05 dólares la presentación de 16 onzas que equivale a un precio de C\$ 37.5 córdobas la presentación de 16 onzas, ya que estas cantidades están en los rangos de precios que los clientes están dispuestos a pagar por nuestro producto, proponiendo un precio justo y accesible que nos pueda dar la facilidad de introducirnos en el mercado con un precio competitivo contribuyendo esto a ganar así la fidelidad de nuestros potenciales clientes.

5.8.4. Promoción.

Eslogan del producto:

” El sabor que le dará vida a tus comidas”



El producto se promocionara a través de redes sociales, ya que la mayoría de las personas tienen acceso a esta plataforma y es un medio de publicidad donde se da a conocer con facilidad el producto, tiene un mayor alcance de llegar a un público amplio y diversificado, dicho medio de publicidad es bastante accesible; sus costos son relativamente bajos, lo cual beneficia en reducir costos al realizar una campaña

publicitaria por este medio; al reducir costos estos se podrán invertir en promociones a través de las redes sociales, a clientes mayoristas por compras en volumen y a clientes al detalle dando muestras de degustación. En la promoción del producto se dará a conocer las propiedades nutricionales de sus ingredientes, los beneficios de consumir el producto, se hará referencia al eslogan del producto esto con el fin de atraer al cliente, despertar el interés de adquirir el producto y fomentar una fidelidad a la marca iniciando con la familiarización de la etiqueta del producto a como se aprecia posee colores llamativos a la vista de los consumidores, también podemos observar que la etiqueta cumple con los requerimientos que nos exige la norma de etiquetado de alimentos preenvasados entre estos están: el nombre del producto, peso neto, lista de ingredientes, nombre y dirección del fabricante, país de origen, registro sanitario, identificación de lote, fecha de vencimiento, instrucciones para el uso e instrucciones para la conservación del mismo.

VI. Estudio Técnico

6.1. Tamaño y Localización.



Antojitos y Sabores Nicaragüense

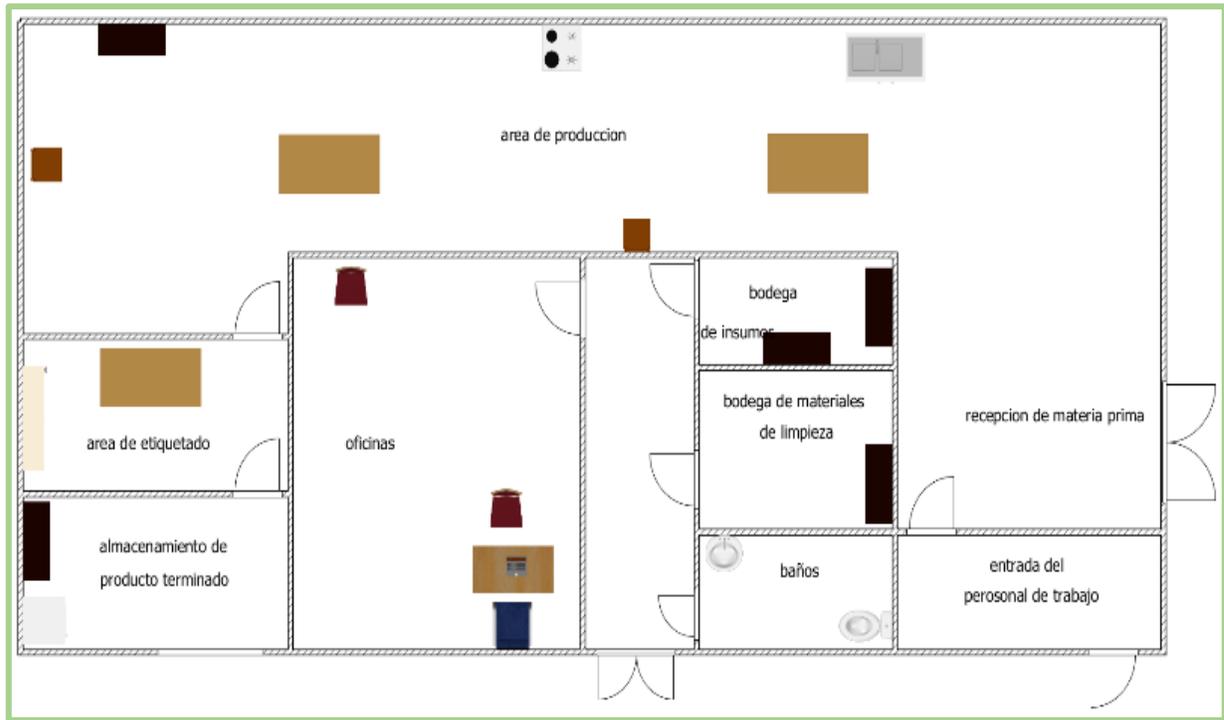
En este mapa satelital se puede observar la ubicación de la comunidad de San Marcos y el lugar exacto donde estará ubicada la microempresa, ahí podemos observar que este negocio quedará situado entre el centro de salud y la escuela primaria de esta localidad en la calle principal de la comunidad.

6.1.2. Diseño 3D del local.



Este es el diseño y organización que tendrá la infraestructura del local donde se procesara, están organizados los lugares de las etapas del procesamiento con los equipos que poseerá el área de cocina donde estará ubicada dos mesas un lavadero y la cocina, se puede observar la ubicación de la oficina y comercialización.

6.1.3. Plano de la microempresa.



En el plano se puede observar la estructura del local como estará sub-dividido cada área, la medida del lugar será de 60 metros cuadrados en el que se distribuirá, así como se aprecia en el plano, la recepción de la materia prima seguido de área de producción donde se realizan las operaciones de selección de la materia prima, lavado, pesado, cortado, escaldado y envasado del producto terminado, luego continúa a ser colocada la etiqueta de los envases, llegando así en el recorrido por cada área al otro extremo que es el almacenamiento donde se colocara la producción diaria mientras se despacha a los puntos de ventas, en la parte del medio podemos observar la oficina donde se ejecutaran las actividades administrativas de la empresa lugar donde se archivara toda la documentación importante que se generen por las actividades diarias, también podemos apreciar que existe un pequeño espacio destinado para la bodega de insumos y los materiales de limpieza y por último tenemos la ubicación del baño que estará cercano a la oficina y a la entrada del personal.

6.2 Producción y Flujo de proceso.

6.2.1 Producción.

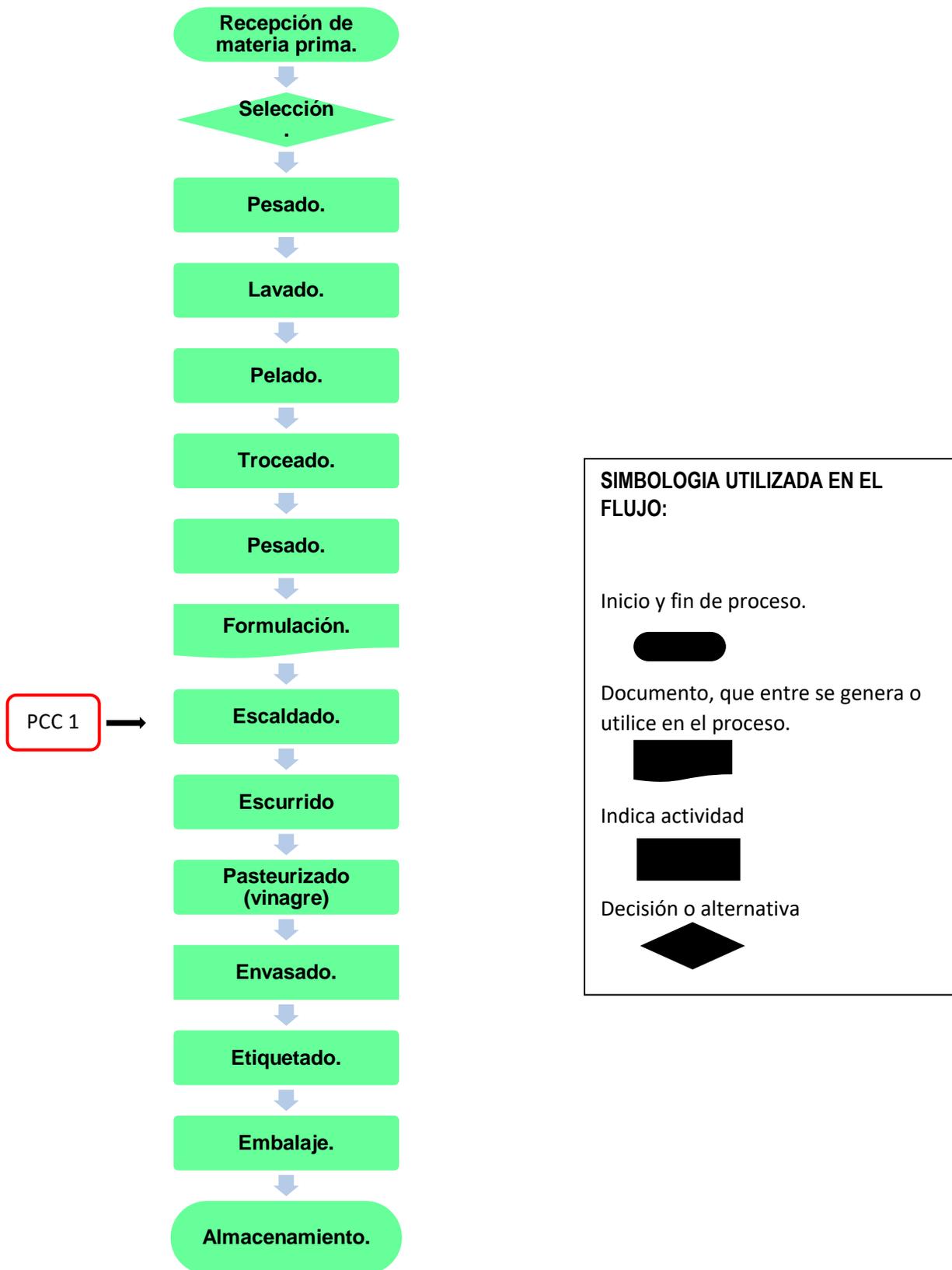
La microempresa antojitos y sabores nicaragüense estima procesar 1,951 unidades de encurtidos mensuales, para definir la cantidad a elaborar esta se basó en los estudios de la demanda de mercado que se realizaron para este producto. Para cubrir esta demanda se realizará un cronograma de trabajo de manera que se organice la frecuencia de la producción; esta estará subdividida en las cantidades a producir por semana y por día; se estima que la producción diaria será de 163 unidades procesando tres días a la semana para un total de 488 unidades producidas por semana. Además de esto también se detallarán de manera cautelosa cada una de las actividades que se realizan durante el procesamiento para obtener el producto final terminado, ya que de los cuidados que se tengan durante la elaboración depende la calidad de nuestro producto.

Para garantizar la calidad del producto terminado se realizan los controles de calidad correspondiente a las etapas del proceso; antes del proceso se corroborará la limpieza y desinfección de las áreas de trabajo, calidad de las materias primas que entraran a proceso. Durante el proceso se tendrá sumo cuidado en las adiciones de las cantidades de los aditivos a utilizar, ya que estos son controles fundamentales durante el proceso productivo; y después del procesamiento se controlarán las condiciones de almacenamiento que contribuyan a conservar la calidad de nuestro encurtido.

6.2.2 Formulación del encurtido de cáscara de sandía con chile.

Ingredientes	Cantidad porcentual.
Cáscara de sandía	48%
Vinagre 4%	40%
Chile cabro amarillo	5%
Chile cabro rojo	5%
Sal	2%
TOTAL	100%

6.2.3 Flujo de proceso del encurtido cáscara de sandía con chile.



6.2.4 Puntos críticos de control (PCC) del proceso de elaboración de encurtido de cáscara de sandía con chile.

En la elaboración y descripción del flujo de proceso, se definieron cada una de las etapas que se realizara en la transformación de la materia prima y se lograron identificar las etapas que se consideran son los puntos críticos de control que existen durante el proceso productivo, esto basado en la experiencia que se ha tenido en las prácticas de procesamiento y sobre todo tomando en cuenta los principios HACCP; se utilizó como herramienta el árbol de decisiones para puntos críticos de control evaluando las etapas identificando así los PCC del proceso.

Puntos críticos de control (PCC) del proceso:

Escaldado:

Esta fase se ha identificado como un punto crítico de control del proceso, por ende, es una etapa en la cual se debe de tener sumo cuidado durante el tiempo de escaldado en los vegetales midiendo el tiempo y la temperatura en la que se someten los vegetales, ya que la prolongación del tiempo y aumento de temperatura afectaría las características del producto final y la vida útil del mismo, así como la pérdida de nutrientes de estos.

NÁLISIS HACCP, Análisis de Peligro e Identificación de PCC.

Etapa del proceso	Riesgo presente en la etapa	¿El riesgo es significativo? Si/No	Razones para su decisión	Medidas preventivas que pueden aplicarse	¿Es esta etapa a un PCC? Si/No	N° de PC C.
Recepción de materia prima.	Biológicos: Químicos: Físicos:	Si Si No	Todas las hortalizas y fruta tienen contacto directo con el suelo portador de muchos M.O. Puede existir en la superficie de la hortaliza o fruta residuo de químicos	Realizar un buen lavado a las hortalizas, sumergiéndolas en agua clorada.	NO	
Selección	Biológicos: Químicos: Físicos:	SI SI NO	SI se realiza una mala selección y limpieza existe la	Inspeccionar que las hortalizas y frutas seleccionadas estén en	NO	

			probabilidad de contaminaci ón.	condiciones óptimas para su transformaci ón .		
--	--	--	--	---	--	--

Pesado	Biológicos: Químicos: Físicos:	N O	_____	_____		
Lavado	Biológicos: Químicos: Físicos:	SI N O N O	Un mal lavado a las hortalizas y frutas provoca la multiplicación de los organismos.	Ejecutar un método de lavado, aplicar soluciones desinfectantes que eliminen los M.O presentes	N O	
Pelado	Biológicos: Químicos: Físicos:	N O	_____	_____		
Troceado	Biológicos: Químicos: Físicos:	N O	_____	_____		
Pesado	Biológicos: Químicos:	N O	_____	_____		

	Físicos:					
Formulación	Biológicos: Químicos: Físicos:	N O	_____	_____		
Escaldado	Biológicos: Químicos: Físicos:	SI N O N O	Los insumos escaldados inadecuadamente pueden tener presencia de M.O patógenos si no se realiza bien esta etapa.	Realizar un escaldado estricto respetando los tiempos y las temperaturas establecidas para el procedimiento.	SI	PC C 1
Ecurrido	Biológicos: Químicos: Físicos:	N O	_____	_____		
Pasteurizado vinagre	Biológicos: Químicos: Físicos:	N O	_____	_____		
Envasado	Biológicos: Químicos:	SI N O	Un inadecuado envasado puede provocar una contaminación	Ejecutar las medidas higiénicas estrictamente	N O	

	Físicos:	N O	en el producto envasado.	para mantener la inocuidad en el producto.		
Etiquetado	Biológicos: Químicos: Físicos:	N O	_____	_____		
Embalaje	Biológicos: Químicos: Físicos:	N O	_____	_____		
Almacenamiento	Biológicos: Químicos: Físicos:	N O	_____	_____		

6.2.5 Descripción del flujo de proceso de encurtido de cáscara de sandía con chile.

Recepción de materia prima: En esta etapa se reciben la materia prima e insumos a utilizar, se revisa que esta cumpla con los estándares de calidad requeridos que se necesitan para iniciar proceso y obtener un producto con las características deseadas. Esta actividad se realiza con el fin de verificar que la materia prima a utilizar se encuentre en óptimas condiciones, se revisa que la fruta no presente daño físico, químico o microbiológico.

Selección: en esta etapa se escoge la fruta que este en buenas condiciones para ser transformada, se realiza una minuciosa revisión; se revisa que no tenga magulladuras, o daños físicos como cortaduras, de lo contrario se procede a retirar del proceso.

Pesado: Se procede a realizar el pesado de los ingredientes para tener un estimado del peso con el que entran al proceso como lo es el caso de la sandía y el chile, así se podrá determinar y realizar un control de las mermas que se generan durante el proceso.

Lavado: Se realiza con el fin de eliminar las materias extrañas que puedan estar adheridas a la fruta. Se procede a sumergir la sandía y el chile en agua restregándolas para retirar cualquier residuo que contenga para luego rociarlas nuevamente con agua; esto con el fin de minimizar los riesgos de contaminación producto de suciedades en los ingredientes.

Pelado: En el caso de la sandía se retira la parte roja de la fruta (carne de la fruta), quedando solamente la cáscara, luego se procede a retirar la parte superficial de la cáscara (la parte de color verde).

Troceado: Se cortan la cáscara de la sandía y el chile en cortes medianos de forma cuadrada tipo relish.

Pesado: Se procede a pesar todos los ingredientes para determinar las cantidades obtenidas finalmente, para llevar un control de las mermas y rendimiento de la materia prima en su proceso de transformación.

Formulación: Una vez obtenido el peso de la cáscara de sandía y el chile se procede a realizar los cálculos para la elaboración del producto, ya que a partir del peso de los ingredientes se realiza la cantidad del líquido de gobierno que se utilizara y el porcentaje de sal que le se adiciona.

Escaldado: Este procedimiento se realiza con el fin de inactivar encimas y reducir la actividad enzimática, se sumergen los ingredientes en vinagre hirviendo (normalmente se realiza el escaldado con agua, en este caso lo realizamos con vinagre, ya que al realizar esta variación en el procedimiento se obtiene un mejor sabor para la cáscara), el tiempo varia en dependencia del insumo; el chile se escalda por un minuto, en el caso de la cáscara de sandía se pasa en el escaldado por un tiempo de un minuto y veinte segundos, ya que si se excede de este tiempo la cáscara sufre alteraciones no deseadas en la apariencia.

- ❖ Para realizar el vinagre con el que se escalda se prepara una disolución de agua con ácido acético en proporción que esta solución contenga un porcentaje del 4% de ácido acético.

Ecurrido: este procedimiento se realiza una vez escaldado el chile y la cáscara de sandía, inmediatamente son sacados del vinagre caliente y se sumergen en agua temperatura ambiente para realizar un choque térmico, el cual termina de inactivar cualquier tipo de microorganismo que haya sobrevivido al escaldado, se deja escurrir el agua con la intención de eliminar todo exceso de líquidos que contengan producto del choque térmico realizado.

Pasteurizado del vinagre: a continuación, una vez agregado el ácido acético al agua caliente se pasteuriza por un tiempo de 2 minutos a temperatura de 85°C; para después proceder a empacar inmediatamente.

- ❖ **Preparación de líquido de gobierno:** en esta etapa se mide el agua que se utilizara para el líquido de gobierno; esto será en proporción a la cantidad de

bolsas de producto que se empacaran, luego se procede a calentar el agua hasta 85° C, posteriormente se calcula la cantidad de sal y ácido acético que se adiciona al agua para que la solución quede en un porcentaje de 4% de acidez; a continuación una vez agregado el ácido acético se pasteuriza por un tiempo de 4 minutos a temperatura de 85°C; para después proceder a empacar.

Empacado: en esta etapa se procede a introducir la cáscara de sandía con el chile en los frascos de vidrio después se agrega el líquido de gobierno (T: 75°C) este debe de cubrir por completo los vegetales en los frascos, los frascos se empacarán teniendo en cuenta la relación de 60% sólidos y 40% líquido de gobierno, se debe de tener el sumo cuidado de no tocar el interior de los envases, ya que esto puede alterar o influir en la vida útil del producto, sino se realiza con precaución, se procede a cerrar los envases los cuales se colocan con la tapa hacia abajo para que la tapa realice el efecto vacío con la temperatura que posee adentro del envase.

Etiquetado: se procede a colocar las etiquetas correspondientes a cada envase de manera que queden bien colocadas.

Embalaje: una vez el producto está terminado se procede a colocar en sus respectivas cajas de cartón en orden asegurándose que queden bien colocadas entre los espacios para proceder a sellar las cajas.

Almacenamiento: una vez obtenido el producto final ya terminado se procede a almacenar en sus cajas de cartón para posteriormente salir a la comercialización.

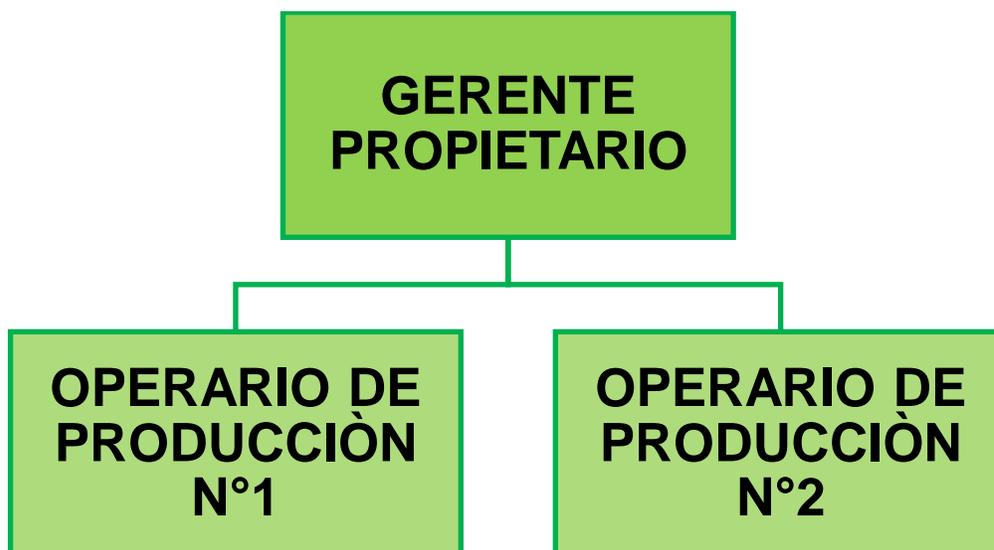
6.2.6. CARTA TECNICA DEL PRODUCTO ENCURTIDO DE CASCARA DE SANDIA CON CHILE.

	ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES		
	FICHA TECNICA		
	NOMBRE DEL PRODUCTO	Encurtido de cáscara de sandía con chile.	
	FECHA DE ELABORACION	01/12/2021	
DESCRIPCION			
Elaborado cumpliendo con todas las normas de legislación sanitarias vigente, lo que garantiza un producto con excelente calidad sanitaria tomado en cuenta las prácticas de higiene en todo el proceso productivo desde la recepción materia prima, su procesamiento, empaçado, etiquetado y distribución garantizando la inocuidad del producto.			
INGREDIENTES:		Cáscara de sandía, vinagre al 4%, chile cabro de color rojo y amarillo, sal.	
CARACTERISTICAS SENSORIALES Y QUIMICAS			
AROMA	Característico al aroma del vinagre con una integración del aroma del chile	ACIDEZ	4 %
COLOR	Integración de color amarillo, rojo y verde lima acompañado de color cristalino del vinagre.	APARIENCIA	Combinación Líquido y partículas solidas
SABOR	Ligeramente ácido y picoso		
FORMA DE CONSUMO			
Listo para consumir como acompañante de snack, aperitivos y comida.			

ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Conservar a temperatura ambiente. ➤ 4 meses de vida útil (periodo donde se mantiene todas sus características sin sufrir alteración). 	
ADVERTENCIAS	
Suspender su consumo si existe presencia levaduras	
ELABORADO POR	AUTORIZADO POR

VII. Estudio Organizacional y Legal

7.1 Estructura organizativa de la empresa.



7.1.1 Definición del perfil y descripción de puesto.

La microempresa Antojitos y Sabores Nicaragüenses contará con tres empleados de los cuales uno desempeñará el cargo de gerente y los otros serán el operario de producción ambos trabajaran en conjunto para sacar la producción diaria.

El gerente y propietario es el que ejercerá la representación legal de la empresa, realizará la administración global de las actividades de la empresa buscando el mejoramiento organizacional, técnico y financiero, realizará las compras, controlará los niveles de inventarios, los costos y rentabilidad de la empresa, además de esto diseñará y desarrollará estrategias de ventas y distribución. En conjunto con los operarios sacarán la producción de encurtidos para abastecer la demanda.

Los operarios de producción participarán directamente en el proceso de producción, manipular los insumos directamente y herramientas específicas necesarias para lograr la transformación de producto siguiendo paso a paso las especificaciones y

flujo de proceso de la producción además de garantizar la limpieza de sus instalaciones.

7.1.2 Fichas de puestos de trabajos.

MICROEMPRESA: ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES.				
FICHA DE PUESTO DE TRABAJO				
DENOMINACION:			Operario de producción.	
Unidad/servicio	Subordinados	N° de plazas	Dependencia jerárquica.	Horario
Área de proceso	-	2	Gerencia	Turno de L a V (7:00 AM- 4:00 PM)
OBJETIVOS DEL CARGO:			<ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar las operaciones del procesamiento del producto. • Garantizar la producción de encurtidos en tiempo y forma a como se estipula en la calendarización de producción. • Implementar las normas estipuladas en las áreas de proceso. 	
RESUMEN DEL CARGO:			El puesto de trabajo requiere realizar el procesamiento de encurtido con la ejecución de cada una de las etapas que este proceso conlleva con el fin de asegurar un producto inocuo y de calidad.	
REQUISITOS DEL CARGO:			<ul style="list-style-type: none"> • Record de policía actualizado. • Certificado de salud. • Tarjeta de vacuna contra COVID-19. • Básico de secundaria aprobado. 	

	<ul style="list-style-type: none"> • Buenas relaciones personales para trabajo en equipo. • De preferencia no obligatorio con 6 meses de experiencia en trabajos afines en alimentos (por ejemplo haber trabajado en comedieras, restaurantes etc.)
<p>FUNCIONES DEL CARGO:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar cada una de las etapas para la elaboración de encurtido. • Mantener las áreas de las instalaciones limpias y ordenadas. • Realizar limpieza y desinfección de los utensilios antes y después de cada proceso. • Limpieza semanal de las paredes, techos y ventanas (se destinará un día para realizar esta actividad.) • Desarrollar otras tareas que estén pendientes cuando se encuentren con tiempo libre, estas pueden ser entrega de productos a puntos de ventas, gestiones de pagos etc. • Informar de su trabajo a la gerencia cuando se necesite poner de su conocimiento todo aspecto que requiera de decisión inmediata de un superior o supervisión de la misma.

MICROEMPRESA: ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES.				
FICHA DE PUESTO DE TRABAJO				
DENOMINACION:			Gerencia de la microempresa.	
Unidad/servicio	Subordinados	N° de plazas	Dependencia jerárquica.	Horario
Gerencia general	2	1	Propietario de la microempresa.	Turno de L a V (7:00 AM- 4:00 PM)
OBJETIVOS DEL CARGO:			<ul style="list-style-type: none"> • Dirigir cada una de las actividades que se desarrollan en la microempresa. • Supervisar a los empleados dedicados a la producción. • Suministrar en tiempo y forma cada una de los insumos para la producción. • Coordinar las entregas a los puntos de ventas. • Organizar los tiempos de producción y demás actividades de la empresa, para aprovechar al máximo el tiempo útil. • Cuidar los intereses de la microempresa. • Coordinar la publicidad del negocio. • Disponer de forma acertada los recursos de la microempresa. 	

RESUMEN DEL CARGO:	El puesto de trabajo requiere dirigir la microempresa en todas las áreas que esta posee, haciéndola productiva y cuidando siempre de sus recursos para que esta crezca.
REQUISITOS DEL CARGO:	<ul style="list-style-type: none"> • Record de policía actualizado. • Certificado de salud. • Tarjeta de vacuna contra COVID-19. • Carreras afines a la agroindustria con conocimientos administrativos. • Conocimientos básicos en procesamiento de alimentos. • Conocimientos de administración y contabilidad. • Buenas relaciones personales para trabajo en equipo. • De preferencia no obligatorio con 6 meses de experiencia en trabajos afines en alimentos. • Disponer de tiempo fuera de las horas laborales.
FUNCIONES DEL CARGO:	<ul style="list-style-type: none"> • Realizar cada una de las etapas para la elaboración de encurtido. • Mantener las áreas de las instalaciones limpias y ordenadas.

	<ul style="list-style-type: none">• Realizar limpieza y desinfección de los utensilios antes y después de cada proceso.• Limpieza semanal de las paredes, techos y ventanas (se destinará un día para realizar esta actividad.)• Desarrollar otras tareas que estén pendientes cuando se encuentren con tiempo libre, estas pueden ser entrega de productos a puntos de ventas, gestiones de pagos etc.• Informar de su trabajo a la gerencia cuando se necesite poner de su conocimiento todo aspecto que requiera de decisión inmediata de un superior o supervisión de la misma.
--	--

7.2 Aspectos legales.

7.2.1 Requisitos legales

Costo de la inscripción en Dirección General de Ingresos - DGI

La Administración Tributaria no aplica ningún arancel, pero si es importante señalar que, para el proceso de la inscripción se completa el formulario DUR (Documento Único de Registro) con el cual simultáneamente se inscribe en DGI, Alcaldía e Instituto Nicaragüense de Seguridad Social (INSS).

Matricula de la Alcaldía

Cualquier persona, natural o jurídica que realice una actividad económica debe notificar a la alcaldía de su respectivo municipio y solicitar su matrícula. El requerimiento de la matrícula del negocio como usualmente se le conoce, está establecido en los planes de arbitrio municipales, es necesario que el negocio tenga su Registro único de Contribuyente.

¿Qué requisitos debe presentar?

- Original y copia del número RUC.
- Original y Copia de la cedula de identidad.
- Solvencia municipal o boleta de no contribuyente.
- Carta poder (si actúa en representación del contribuyente).
- Especificar el barrio, teléfono y dirección exacta del negocio y del dueño de la actividad.

- Completar el Formulario de apertura de matrícula de cuota fija debidamente.

El valor de la matrícula del negocio se establece según el tipo de actividad económica, entre C\$ 80.00 a C\$ 1,500.00 córdobas.

Licencia Sanitaria

Si tu negocio es del sector de alimentos, bebidas, farmacéutico o de elaboración de esencias y cosméticos, visita la unidad de salud (Centro de salud - MINSA) más cercana de acuerdo a la ubicación geográfica de tu emprendimiento.

Presenta la solicitud y se te entregará un Formulario de Solicitud de Tramite de Licencia Sanitaria y se programará la inspección del local.

Se procede a realizar la inspección sanitaria, el tiempo aproximado desde que realizo la solicitud, hasta la fecha que se realizará la inspección es de 20 días máximo.

Posterior a la inspección el interesado entrega los siguientes requisitos:

Matricula de la Alcaldía.

- Certificación de Inspección de Bomberos.
- Constancia de Fumigación.
- Certificados de Salud (Art 5.2 NTON de la Norma de Manipulación de Alimentos).
- Fotocopia de la cédula, si es persona natural o cédula RUC en caso de ser jurídico.
- Resolución Administrativa emitida por la Policía Nacional. (Los establecimientos que no tengan expendio de bebidas alcohólicas, omitir este requisito).
- Ficha de Inspección Sanitaria.
- Pago de arancel.

Se reciben y revisan los requisitos en el Centro de Salud correspondiente, si la documentación está completa y conforme, se le regresa al usuario para que este se

dirija al Sistema Local de Atención Integral en Salud (SILAIS) de su Localidad. El SILAIS correspondiente recepciona y revisa los documentos, se entrega constancia de trámite de la Licencia Sanitaria.

Si la revisión de la documentación es satisfactoria se emite la Licencia Sanitaria, la cual debe estar firmada y sellada por las autoridades competentes. Se debe tener en cuenta que: Si en la inspección no cumple con la regulación sanitaria, se llega a una negociación con el interesado, para establecer los plazos de cumplimiento de las recomendaciones emitidas por el MINSA.

Conforme los plazos establecidos posteriormente se realizan inspección para verificar el cumplimiento y continuar el procedimiento de trámite de licencia sanitaria. Si el establecimiento cambia de ubicación deberá solicitarse una nueva Licencia Sanitaria.

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

Vigencia: La Licencia Sanitaria tendrá una vigencia de dos años, renovándola treinta días antes de su fecha de vencimiento.

Los costos estimados en pago de la licencia sanitaria son de C\$ 5,500.00, detallados en C\$500.00 por inspección y C\$5,000 por Licencia.

Registro Sanitario

Debes realizar una pre solicitud de tu registro sanitario en línea, <http://wserver.minsa.gob.ni:8091/PreRegSan/>, ahí encontraras el formulario que debes completar con la información de tu producto.

Recibirás una notificación al correo que proporcionas, donde se te indicará la fecha para presentar las muestras del producto a registrar. Una vez notificada la fecha, deberás acudir al Complejo Nacional de Salud Conchita Palacios, a la Dirección de Alimento.

Debes presentar lo siguiente:

- Licencia Sanitaria vigente.
- Bosquejo de la etiqueta del producto.
- Ficha técnica del producto.
- En el caso de que el producto sea sólido, 3 muestras de 500 gramos cada uno.
- En el caso de que sea líquido 3 muestras de 1 litro cada uno.
- Pago de arancel, C\$ 50.00 córdobas por la pre solicitud, C\$1,500.00 a C\$2,000.00 córdobas por el análisis de laboratorio y C\$500.00 córdobas del Registro Sanitario.

Los resultados de los análisis estarán disponibles en máximo de 20 días, esto se te notifica mediante correo electrónico indicando la fecha para retirar el certificado de libre venta.

REGISTRO DE MARCA

La marca es el símbolo que identifica tu producto o servicio en el mercado y los hace diferente al resto de los demás.

¿Cómo y dónde registro mi marca?

El registro de la marca es proceso legal que se hace conforme a la ley 380, “LEY DE MARCA Y OTROS DISTINTIVOS”.

Para realizar el registro el registro debe presentarse al MIFIC, en la Dirección General de Registro y propiedad Intelectual (RPI):

- Llena el formulario con la información de tu negocio.
- En el caso de enviar a un apoderado, éste debe presentar un poder de representación que lo acredite para registrar tu marca.
- Presenta el documento gráfico de la marca (grafía, forma o color especiales, marca figurativa, mixta o tridimensional).
- Examen de forma: Verifica que esta no tenga duplicidad y que todos sus detalles sean acordes a la descripción.
- Publicación en La Gaceta Diario Oficial.
- Periodo de oposición: Plazo menor de 2 meses con fundamentos y pruebas.
- Examen de fondo: Es una verificación que se realiza con el auxilio del sistema informático y base de datos de marcas concedidas o en trámite.
- Resolución: Hace constar la titularidad y vigencia de la marca registrada, la cual deberá ser publicada en el diario Oficial La Gaceta.
- Emisión del certificado.

Inversión para la inscripción de tu marca:

- Tasa básica: U\$ 135 Dólares, se paga al solicitar el registro.

- Tasa complementaria: U\$ 65 dólares.
- Formulario: U\$ 2 dólares.
- Publicación en la Gaceta Diario Oficial:
C\$ 800.00 córdobas.

7.2.2 Costo de los requisitos legales.

Constitución del negocio.

<i>Balance de Constitucion</i>	
<i>Concepto</i>	<i>Costo</i>
<i>Matricula Alcadia</i>	<i>40.00</i>
<i>Libros contables</i>	<i>20.00</i>
<i>Registro de marca</i>	<i>158.00</i>
<i>Licencia sanitaria</i>	<i>157.00</i>
<i>Registro Sanitario</i>	<i>72.00</i>
<i>Total</i>	<i>447.00</i>

Para la constitución legal de la microempresa Antojitos y Sabores Nicaragüenses se realizará como persona natural y los estos trámites legales que rigen la ley de nuestro país como la matrícula de alcaldía, el pago en el caso de negocio de producción de alimentos se debe de tramitar la licencia sanitaria la cual acredita que nuestras instalaciones cumplen con las normas establecidas para procesar alimentos, el registro sanitario fundamental en estos casos ya que este nos brinda credibilidad ante nuestros consumidores, ya que esto les garantiza que nuestro producto está siendo procesado con todas las normas de seguridad para que el alimento sea inocuo y por último el registro de marca la cual nos permite distinguarnos entre otros productos existentes, para realizar la formalización de la microempresa se realizaran estas gestiones que tienen una duración estimada de dos meses en los cuales se trataran a la brevedad posible de realizar las gestiones

para la pronta ejecución del negocio, estos gastos contemplan un monto de C\$ 447 dólares.

7.3 Plan de inversión

7.3.1 Explicación de la estructura del plan de inversión.

ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES	
Balanza de Inversión Consolidada	
CIFRA EN DOLARES	
CONCEPTOS	VALOR
<u>Inversión en Capital de Trabajo:</u>	
CAJA	100.00
BANCOS	2,050.76
Sub Total Inversión en Capital de Trabajo	2,150.76
<u>Inversión en Capital Fijo:</u>	
MUEBLERIA Y EQUIPO	384.50
MAQUINARIA	770.00
Sub Total Inversión en Capital Fijo	1,154.50
<u>Inversión en Gastos Preoperativos:</u>	
CONSTITUCIÓN	447.00
INVERSION EN INVESTIGACION DE MERCADO	45.00
Sub Total Inversión en Gastos Preoperativos	492.00
TOTAL INVERSIÓN INICIAL	3,797.26

En el balance de inversión inicial podemos observar claramente el monto del capital inicial que se requiere para emprender las operaciones del negocio, en este balance se refleja el monto que se tendrá en caja; la cual se tiene para gastos de imprevistos y la cantidad de banco comprende los gastos de servicios básicos, salario, suministros, materia prima y papelería, que se necesita para dos meses de funcionamiento del negocio, después continúan los gastos de mueblería y equipo, maquinaria que necesita la microempresa para sus actividades productivas y de ultimo están los gastos pre operativos correspondientes a lo invertido en las investigaciones de mercado y los gastos de constitución legal del negocio que son

indispensables para la ejecución del proyecto, la suma de todos ellos nos da un monto de C\$ 3,797.26 dólares que son los necesarios para invertir y poner en marcha la microempresa.

7.4 Plan de Financiamiento

El financiamiento necesario para iniciar operaciones en la mipyme Antojitos y Sabores Nicaragüenses es de \$ 3,797.26 dólares del cual, será estructurado de la siguiente manera el 60% equivalente a \$ 2,278.36 correspondiente de la inversión inicial, se gestionará a la entidad financiera Banpro con una tasa de interés anual del 18%, la cual se pretende pagar en cuotas niveladas, el 40% restante equivalente a \$ 1,518.90 dólares será el dinero que aportará el propietario del negocio para iniciar con sus labores de proceso de la microempresa y se pagara una tasa de interés del 12%.

7.4.1 Fuentes de financiamiento.

ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES					
Plan de Amortización de la Deuda en Dolares					
Valor Préstamo	2,278.36	Rec. Pagos:	Mensual	Tipo Amortiz:	Cuota nivelada
Plazo en años	3 Años	Tasa anual:	18.00%	Fecha entrega:	01-dic-22
					Moneda C\$ <input type="radio"/> US <input checked="" type="radio"/>
					<input type="button" value="Procesar"/>

Como se puede observar en la tabla la microempresa necesitara gestionar un préstamo por una suma de \$ 2,278.36 dólares, el que se irá pagando en cuotas mensuales durante un periodo de 3 años de plazo, donde la entidad bancaria a fijado una tasa de interés del 18% anual, con amortización de cuota nivelada, este préstamo será gestionado en Banpro (Banco de la Producción) que facilita financiamientos a esta tasa a microempresas que requieran préstamos a corto plazo siempre y cuando se cumpla con los requisitos que se le solicitan a los interesados.

7.4.2 Costos de las fuentes.

ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES							
Plan de Amortización de la Deuda en Dolares							
Valor Préstamo		2,278.36	rec. Pagos:	Mensual	tipo Amortiz:	Cuota nivelada	Moneda
Plazo en años		3 Años	Tasa anual:	18.00%	fecha entrega:	01-dic-22	US <input checked="" type="checkbox"/>
<input type="button" value="Procesar"/>							
Cuota N	Fechas	Días	Pago	Manten Va	Intereses	Amortizació	Saldo
0	44896						2278.356
1	01/01/2023	31/01/1900	82.37	0	35.31	47.06	2231.3
2	01/02/2023	31	82.37	0	34.59	47.78	2183.52
3	01/03/2023	28	82.37	0	30.57	51.8	2131.72
4	01/04/2023	31	82.37	0	33.04	49.33	2082.39
5	01/05/2023	30	82.37	0	31.24	51.13	2031.26
6	01/06/2023	31	82.37	0	31.48	50.89	1980.37
7	01/07/2023	30	82.37	0	29.71	52.66	1927.71
8	01/08/2023	31	82.37	0	29.88	52.49	1875.22
9	01/09/2023	31	82.37	0	29.07	53.3	1821.92
10	01/10/2023	30	82.37	0	27.33	55.04	1766.88
11	01/11/2023	31	82.37	0	27.39	54.98	1711.9
12	01/12/2023	30	82.37	0	25.68	56.69	1655.21
13	01/01/2024	31	82.37	0	25.66	56.71	1598.5
14	01/02/2024	31	82.37	0	24.78	57.59	1540.91
15	01/03/2024	29	82.37	0	22.34	60.03	1480.88
16	01/04/2024	31	82.37	0	22.95	59.42	1421.46
17	01/05/2024	30	82.37	0	21.32	61.05	1360.41
18	01/06/2024	31	82.37	0	21.09	61.28	1299.13
19	01/07/2024	30	82.37	0	19.49	62.88	1236.25
20	01/08/2024	31	82.37	0	19.16	63.21	1173.04
21	01/09/2024	31	82.37	0	18.18	64.19	1108.85
22	01/10/2024	30	82.37	0	16.63	65.74	1043.11
23	01/11/2024	31	82.37	0	16.17	66.2	976.91
24	01/12/2024	30	82.37	0	14.65	67.72	909.19
25	01/01/2025	31	82.37	0	14.09	68.28	840.91
26	01/02/2025	31	82.37	0	13.03	69.34	771.57
27	01/03/2025	28	82.37	0	10.8	71.57	700
28	01/04/2025	31	82.37	0	10.85	71.52	628.48
29	01/05/2025	30	82.37	0	9.43	72.94	555.54
30	01/06/2025	31	82.37	0	8.61	73.76	481.78
31	01/07/2025	30	82.37	0	7.23	75.14	406.64
32	01/08/2025	31	82.37	0	6.3	76.07	330.57
33	01/09/2025	31	82.37	0	5.12	77.25	253.32
34	01/10/2025	30	82.37	0	3.8	78.57	174.75
35	01/11/2025	31	82.37	0	2.71	79.66	95.09
36							

En el plan de amortización se aprecia la distribución gradual de los costos de la deuda total que se pagara a la institución financiera, a través de los pagos de las cuotas mensuales, la tasa de interés baja al abonar a la deuda total, ya que el monto de préstamo disminuye; donde periódicamente se hace un pago fijo estipulado en fechas ya establecidas como lo podemos observar en la tabla, y cuando su valor es cero se entiende que amortizamos completamente la deuda y la microempresa ya está libre de compromisos bancarios. Esta tabla de amortización nos facilita a tener un orden en el control de las fechas de pago de las cuotas y podemos observar la disminución que llevamos en cuanto a la deuda.

7.5 Costo de Capital Promedio Ponderado.

ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES				
Tasa de Rentabilidad Mínima Requerida del Proyecto				
CIFRA EN DOLARES				
FUENTES	APORTE MONETARIO	PESO (%)	COSTO	COSTO PONDERADO
FINANCIAMIENTO BANCARIO	2,278.36	60%	18.00%	10.80%
APORTES DE SOCIO	1,518.90	40%	12.00%	4.80%
TOTAL	3,797.26	100%	CCPP:	15.60%

El financiamiento necesario para el inicio de producción de encurtido de cáscara de sandía con chile es de \$ 2,278.36 monto que corresponde al 60% de la inversión total necesaria que se solicitara en la entidad bancaria con una tasa de interés de 18% anual. El 40% restante que será un aporte del socio equivale a \$1,518.90 dólares, el cual se le atribuirá un 15% de interés anual, sumando los costos ponderados de cada una de las tasas de interés nos arroja un 15.60% que será el indicador mínimo de la TIR correspondiente de este proyecto.

7.5.1 Proyección de ingresos.

ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES					
Proyección de ingresos por ventas					
CIFRA EN DOLARES					
CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
		-	-	-	-
Ingresos por venta de producto	16,148.47	16,987.00	17,869.07	18,796.94	19,772.99
		-	-	-	-
Ingresos Totales	16,148.47	16,987.00	17,869.07	18,796.94	19,772.99

En la proyección de ingresos por venta se refleja la entrada de dinero que se obtendrá en la microempresa por la venta total de los encurtidos de ambas presentaciones por cada uno de los años durante los primeros cinco años de funcionamiento de la microempresa, evidenciando su crecimiento en los ingresos en el lapso de cada año de funcionamiento, ingresos que son indispensable para mantener en funcionamiento la microempresa.

7.5.2 Proyección de Costos Variables.

ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES					
Proyección de costos variables					
CIFRAS EN DOLARES					
CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
COSTO DE PRODUCCIÓN	5,383.45	5,662.99	5,957.04	6,266.37	6,591.76
Costos variables totales	5,383.45	5,662.99	5,957.04	6,266.37	6,591.76

En la proyección de costos variables se realiza un estimado de la cantidad de dinero que necesita la empresa cada año para sustentar sus actividades de proceso y estar en funcionamiento, en esta tabla se puede observar que el monto para el primer año es de 5,383.45, se realiza la proyección para los primeros cinco años de trabajo donde se valora el monto de la cifra que cuesta tener en funcionamiento el negocio durante este tiempo. Realizando una comparación con las proyecciones de ingresos por ventas generadas podemos ver que los ingresos son mucho mayores que los costos que se generan proporcionándonos así un panorama prometedor para este proyecto.

7.5.3 Proyección de Costos Fijos.

ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES					
Proyección de Costos Fijos					
CIFRA EN DOLARES					
CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
Gastos personales:					
Salarios	4,560.00	4,810.34	5,074.43	5,353.02	5,646.90
Prestaciones de ley	1,140.00	1,202.59	1,268.61	1,189.56	1,254.87
Gastos patronales	912.00	1,010.17	1,065.63	1,124.13	1,185.85
Sub total gastos personales	6,612.00	7,023.10	7,408.67	7,666.71	8,087.61
Gastos no personales:					
Cargos básicos	936.00	965.30	995.51	1,026.67	1,058.80
Gasto en papelería y útiles	114.98	118.58	122.29	126.12	130.07
Gastos en materiales y suministros	834.24	860.35	887.28	915.05	943.69
Gastos en publicidad	135.00	135.00	135.00	135.00	135.00
Sub total gastos no personales	2,020.22	2,079.23	2,140.08	2,202.84	2,267.56
Gastos fijos totales	8,632.22	9,102.33	9,548.75	9,869.55	10,355.18

En este balance podemos observar los costos fijos, los que se dividen en gastos personales y gastos no personales; que son aquellos cuyo monto total no se modifica de acuerdo con la actividad de producción que tendrá la microempresa durante los primeros cinco años que se proyecta el negocio, estos gastos son independientes de los costos de producción como lo son los salarios que se les paga a los trabajadores, los cargos básicos de las instalaciones como el agua, energía y teléfono, los gastos de publicidad que son necesarios para promocionar el producto y darlo a conocer, los suministros de la empresa y la papelería de la misma que son importantes en las funciones de operación de la empresa .

7.5.4 Programa de depreciación de activos y amortización de intangibles.

ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES											
Programa de depreciación de activos											
CIFRA EN DOLARES											
ACTIVO	CANTIDAD	COSTO INSTALADO	VALOR RESIDUAL	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL					DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
					1	2	3	4	5		
Cocina a gas industrial tropigas 3 quemadores	1	300.00	30.00	5 Años	54.00	54.00	54.00	54.00	54.00	270.00	30.00
Probeta	1	23.00	2.30	5 Años	4.14	4.14	4.14	4.14	4.14	20.70	2.30
Mesa de acero inoxidable	2	180.00	18.00	5 Años	64.80	64.80	64.80	64.80	64.80	324.00	36.00
Pesa electrónica	1	110.00	11.00	5 Años	19.80	19.80	19.80	19.80	19.80	99.00	11.00
TOTALES					142.74	142.74	142.74	142.74	142.74	713.70	79.30

En el balance de programa de depreciación de activos se detallan cada uno de los activos que posee la microempresa, el periodo de vida útil que posee cada activo que es de cinco años y el monto que se deprecia por año durante los primeros cinco años y que al final del lapso de cinco años de vida útil del activo se obtendrá un monto de dinero el cual permitirá la sustitución del activo depreciado del cual haya concluido su tiempo de utilidad. Esto permitirá a la microempresa realizar una renovación de los activos en tiempo y forma para garantizar mantener en buen estado sus artículos.

7.6 Evaluación económica del proyecto.

ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES					
ESTADO DE RESULTADO PROYECTADO					
Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	16,148.47	16,987.00	17,869.07	18,796.94	19,772.99
costos variables	5,383.45	5,662.99	5,957.04	6,266.37	6,591.76
Utilidad Bruta	10,765.03	11,324.01	11,912.02	12,530.57	13,181.23
Gastos operativo	1,539.81	1,475.95	1,468.72	2,345.58	2,410.30
(gastos de vta y de adm)	2020.22	2079.22739	2140.0817	2202.84076	2267.564176
(Depreciaciones)	142.74	142.74	142.74	142.74	142.74
(amortizaciones)	(623.15)	(746.02)	(814.10)	-	-
Utilidad Operativa	12,304.84	12,799.96	13,380.75	14,876.15	15,591.53
Gastos Financieros					
Interes por pagar	109.59	72.73	27.59	-	-
Utilidad antes de Imp.	12,414.43	12,872.69	13,408.34	14,876.15	15,591.53
impuestos ISR (30%)	(283.75)	(297.08)	(318.32)	(362.98)	(387.74)
Utilidad Neta	12,698.18	13,169.77	13,726.66	15,239.13	15,979.27

En el estado de resultado podemos observar las cifras de cada una de las ventas y costos que se tienen durante el año, está proyectado a los primeros 5 años de operación del negocio; se refleja la utilidad operativa y la neta, en la cual ya se han sustraído la amortización, depreciación e impuestos; obteniendo al final del ejercicio un monto positivo de C\$12,698.18 dólares en concepto de utilidad neta para el primer año de funcionamiento de la microempresa y así se puede verificar en los siguientes años que la utilidad va en aumento para el negocio.

7.6.1 Flujo de caja del proyecto

ANTOJITOS Y SABORES NICARAGÜENSES						
Flujo de caja del proyecto						
CIFRA EN DOALRES						
Conceptos	Años de operación del proyecto					
	0	1	2	3	4	5
<i>Inversiones realizadas en el año cero</i>						
Inversión en Capital de Trabajo	(2,150.76)					
Inversión en Capital Fijo	(1,154.50)					
Inversión en Gastos Preoperativos	(492.00)					
<i>Flujos operativos del proyecto</i>						
Ingresos por venta de bienes y servicios		16,148.47	16,987.00	17,869.07	18,796.94	19,772.99
Costos variables de bienes y servicios		(5,383.45)	(5,662.99)	(5,957.04)	(6,266.37)	(6,591.76)
Costos fijos		(8,632.22)	(9,102.33)	(9,548.75)	(9,869.55)	(10,355.18)
Depreciaciones		(142.74)	(142.74)	(142.74)	(142.74)	(142.74)
Amortización de intangibles		(98.40)	(98.40)	(98.40)	(98.40)	(98.40)
Utilidades antes de impuestos		1,891.67	1,980.54	2,122.13	2,419.88	2,584.91
Impuestos sobre la renta (15%)		(283.75)	(297.08)	(318.32)	(362.98)	(387.74)
Utilidades después de impuestos		1,607.92	1,683.46	1,803.81	2,056.89	2,197.18
(+) Depreciaciones y amortizaciones		241.14	241.14	241.14	241.14	241.14
(=) Flujos de caja anuales del proyecto		1,849.06	1,924.60	2,044.95	2,298.03	2,438.32
<i>Flujo de caja del último año</i>						
Retorno del Capital de trabajo						2,150.76
Valores de salvamento neto						79.30
Sub total flujo de caja del último año						2,230.06
Flujos de caja neto sin financiamiento	(3,797.26)	1,849.06	1,924.60	2,044.95	2,298.03	4,668.38
Financiamiento						
Préstamos	2,278.36					
Amortización del principal		(623.15)	(746.02)	(814.10)	-	-
Escudo fiscal de los intereses		109.59	72.73	27.59	-	-
Flujos de caja neto con financiamiento	(1,518.90)	1,335.50	1,251.31	1,258.44	2,298.03	4,668.38

En el flujo de caja del proyecto podemos observar todas las transacciones de entradas y salidas de capital que se realizan durante sus operaciones, los cuales son resultados de las actividades económicas realizadas durante los primeros 5 años de operación del negocio, se aprecia claramente que las cifras son positivas desde el primero al quinto año de la microempresa lo que nos evidencia la rentabilidad del negocio a través de los incrementos en las cifras que podemos verificar en el flujo de caja este negocio se puede mantener y crecer con el paso de los años.

7.6.2 Punto de equilibrio.

			UTI ODJ + AMORT DE PRESTAMO		
		CF +			
			1-T		
PUNTO DE EQUILIBRIO			P.V - C.V		
		SUSTITUYENDO			
		8,632.22	592.37	-623.15	
			70%		
Punto. Equibr=			1.6	0.5	
		10,368.68			
Punto. Equili=		1.07			
Punto. Equibr=		9,719.88 unidades			
costo unitario promedio					
	Presentaciones	unid punto equilibrio	Precio ponde	=	cant unidades
	Encurtido de 8 onz	9,719.88	x	0.667	= 6,479.92
	Encurtido de 16 onz	9,719.88	x	0.333	= 3,239.96
	TOTAL				9,719.88

Para calcular el punto de equilibrio de producción necesaria que debe de vender la microempresa Antojitos y Sabores Nicaragüenses se utiliza la fórmula descrita arriba, la cual nos da como resultado el número de unidades de cada presentación que se deben de vender para poder mantener y solventar los gastos que genera el funcionamiento de la microempresa; es el punto en el que la empresa no pierde ni gana solo genera los ingresos necesarios para mantenerse en funcionamiento.

Al ser menor el punto de equilibrio a la cantidad de ventas anuales proyectadas para la microempresa; nos deja evidente la rentabilidad del negocio, ya que en este caso en particular Antojitos y Sabores Nicaragüenses debe de producir y vender 9720 unidades de encurtidos para asegurar el funcionamiento del negocio para un año, ya que, con estas unidades se consigue cubrir todos los costos que se incurren en un año de gestión de la microempresa. Esto nos indica claramente que la microempresa es viable y rentable desde sus primeros años de funcionamiento.

7.6.3 Cálculo de Indicadores de evaluación financiera (PRI, VPN, TIR y RB/C).

INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA	
PERÍODO DE RECUPERACIÓN (PRI)	1.15 Años
VALOR PRESENTE NETO AL 15.60%	4,935.61
TASA INTERNA DE RETORNO	94.37%
RELACIÓN BENEFICIO/COSTO	4.25

Periodo de recuperación de la inversión.

El periodo de recuperación de la inversión, muestra el periodo en que se recupera la inversión de los 5 años proyectados, 1.15 Años significa que vamos a recuperar el monto de apertura en un año, un mes y 24 días al terminar este lapso de tiempo estaremos recuperando la inversión, después de este tiempo se obtendrán mayores utilidades y la inversión recuperada podrá ser utilizada para expandir si así lo deseamos, demostrando que el periodo de recuperación es corto y muy rentable para este negocio.

Valor presente neto.

El Valor Actual Neto, (VAN), es el monto en dólares de ganancia que proyecta el plan de negocios durante los primeros 5 años de operación del negocio, \$ 4,935.61 dólares es la ganancia que obtendrá durante ese lapso de tiempo un monto tangible para el proyecto que demuestra su viabilidad y el crecimiento que este pueda desarrollar con el paso del tiempo con las proyecciones realizadas.

Tasa interna de retorno.

Tasa Interna de Retorno es el porcentaje de ganancia que se obtendrá durante los cinco años proyectados el cual es de 94.37 %; este nos indica la proporción de ganancias que dará el negocio en este periodo de tiempo; en este caso el porcentaje es atractivo y muy favorecedor para el desarrollo de la microempresa, la cual promete tener un futuro próspero financieramente en el que se podrá desarrollar y expandir a nuevos mercados buscando el crecimiento de la microempresa, además de aportar a la economía de las personas involucradas directamente en el proyecto.

Relación beneficio/costo.

Relación Beneficio Costo nos refleja un \$ 4.25 esto quiere decir que por cada dólar que la microempresa invertido la ganancia será de \$ 3.25, con esta relación de cifras queda claro que los beneficios son mayores que los costos tenidos, el proyecto de encurtido de cáscara de sandía de Antojitos y Sabores Nicaragüenses es viable para ser ejecutado.

7.6.4 Valoración de la inversión.

Haciendo un análisis a las cifras obtenidas del plan financiero podemos concluir que el negocio es rentable económicamente, no existen cifras que nos puedan decir o hacer referencias a que se obtendrán pérdidas o que el negocio no es rentable, el comportamiento que proyecta la microempresa para los primeros cinco años son crecientes lo que nos indica que habrá un desarrollo permanente en este periodo de tiempo en el negocio. La inversión se puede recuperar en un periodo de un año y medio; un tiempo relativamente corto para un negocio nuevo como este, ya que los primeros años son los de vital importancia para que una microempresa se pueda establecer y mantener en el mercado, así como lo proyecta Antojitos y Sabores Nicaragüenses un proyecto que definitivamente es viable y rentable económicamente para ser ejecutado.

VIII. Estudio Ambiental.

En el procesamiento de encurtidos que elabora la microempresa Antojitos y Sabores Nicaragüenses se ha estudiado el impacto ambiental que este proyecto trae consigo para el medio ambiente producto de sus operaciones, durante el proceso productivo se identifica la generación de desechos orgánicos producto del pelado de la cáscaras de sandía que es utilizada en la elaboración del producto, la generación de cantidades considerables de agua debido al lavado de la fruta, lavado de utensilios, equipos e instalaciones del lugar.

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 con el fin de contribuir a la disminución de la contaminación que provoca nuestro proceso productivo.

Dentro de las acciones a tomar tenemos la destinación de un área para depositar los desechos orgánicos que contribuyan al enriquecimiento del suelo; a través de la elaboración de compost; estos desechos al descomponerse se convierten en abono para el suelo, o bien se pueden regalar a los habitantes cercanos ya que pueden utilizar este desecho orgánico como alimento para sus animales de crianza, en el caso del agua sucia generada del proceso productivo se reutilizara para riego de las áreas verdes; ya que esta agua tiene bajos niveles de contaminación al ser producto de lavado de materias primas, utensilios entre otros.

En el caso del consumo de energía se utilizarán bombillos ahorrativos y equipos que sean bajo en consumo energético eco-amigables con el medio ambiente, cuando la microempresa consiga la estabilidad económica se tiene planeado la producción de energía limpia la cual abastecerá en la microempresa, esto a través de la instalación de paneles solares.

Todo esto tiene el fin de aportar medidas que, al ser aplicadas, aunque sean pequeñas son muy significativas que contribuyen a la reducción de contaminación; beneficiando también al uso eficiente de los recursos.

IX. Conclusiones.

La microempresa Antojitos y Sabores Nicaragüense se dedicará a la elaboración y comercialización de encurtidos con cáscara de sandía con chile, dicha empresa contará con los recursos financieros, humanos, infraestructura y conocimientos técnicos enfocados en el procesamiento del producto, lo cual permite que sea una microempresa competente para entrar al mercado.

Este producto ofrece a los consumidores una variante diferente en encurtidos que hasta el momento ninguna otra empresa lo tiene en el mercado, en este producto además de tener un exquisito sabor posee propiedades nutricionales y beneficios medicinales para las personas que lo consumen, contribuyendo así a mejorar la alimentación de quienes lo consuman.

El estudio de mercado realizado permitió detectar las necesidades de los clientes potenciales y las oportunidades claras que existen en el mercado actual de dicho producto, este estudio nos permitió trazar el plan de marketing en el cual definimos las estrategias a utilizar para distribución, promoción y comercialización del producto terminado.

Al finalizar el estudio financiero del proyecto queda claro que los resultados son atractivos para invertir en este negocio, ya que el periodo de recuperación de la inversión es un año y medio; el periodo es relativamente bajo lo cual es bueno para la microempresa a pesar de ser un negocio nuevo proyecta un desarrollo prometedor, y lo que es la relación beneficio costo nos proyecta una cifra nada despreciable, a pesar de la situación que vivimos en el país, este refleja que por cada dólar invertido se obtendrá de ganancia \$ 3.25 dólares esto evidencia la rentabilidad del negocio que sin duda alguna tendrá un éxito en el mercado.

X. Recomendaciones

- ❖ Diseñar un cronograma de actividades que se realizan en la microempresa para mayor organización del tiempo.
- ❖ Realizar el programa de producción, estableciendo tiempos, fechas y cantidades de producto a producir.
- ❖ Elaborar un plan de contingencia en caso de que ocurran paros en la producción.
- ❖ Establecer al proveedor las características que las materias primas e insumos.
- ❖ Mantener siempre la formulación establecida para el encurtido; sin alterar ninguno de sus porcentajes de insumos para obtener un producto final calidad.
- ❖ Ser estrictos en la selección de la materia prima e insumos, que estos sean de calidad.
- ❖ Capacitar periódicamente al personal en BPM.

XI. Bibliografía.

- ❖ Guía de elaboración de proyecto de grado, ingeniería en agroindustria de los alimentos, Rivas 2021
- ❖ NORMA PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS STAN 260-2007, Adoptada en 2007. Enmienda: 2015.
- ❖ NTON 03 021–11 para el Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados. Recuperado de: [https://delcampo.net.ni/file_bibli/ncal/NTON_03_021-11_EtiquetadoGeneralAlimentosPreviamenteEnvasados\(Preenvasados\).pdf](https://delcampo.net.ni/file_bibli/ncal/NTON_03_021-11_EtiquetadoGeneralAlimentosPreviamenteEnvasados(Preenvasados).pdf)
- ❖ HACCP enfoque práctico 2°.ed, Sara Mortimore y Carol Wallace, editorial ACRIBIA, S.A.
- ❖ Revista web: carreras populares, la corteza de la sandía, Gilo Francisco, recuperado de: <https://www.carreraspopulares.com/noticia/la-corteza-de-la-sandia-mejora-la-circulacion>

ANEXO # 2

Encuesta de aceptación para el encurtido de cáscara de sandía con chile.

Encuesta de aceptación para el producto encurtido de cáscara de sandía con chile.

Estimados encuestados, somos un grupo de estudiantes de la Universidad Internacional Antonio de Valdivieso, de la facultad de Agroindustria, quienes estamos realizando dicha encuesta con el objetivo de conocer el nivel de aceptación o rechazo del producto de introducción al mercado de encurtido de cáscara de sandía con chile. Solicitamos su apoyo para llenar la encuesta dedicándonos unos minutos de su tiempo.

1- Edad *

- 15 a 25 años
- 26 a 35 años
- 36 a más años

2- Ingreso promedio mensual. *

- C\$ 0 a C\$ 3000
- C\$ 3000 a C\$ 5000
- C\$ 6000 a C\$ 8000
- C\$ 9000 a más

3- ¿Consumes encurtidos? *

- Si
- No



4- ¿En qué tipos de corte prefiere que sean los vegetales del encurtido? *

- Cortados de forma alargada.
- Cortados en forma de trozos pequeños.
- Cortados en forma de trozos medianos.

5- ¿Con que frecuencia compra el producto?

- Diario
- 1 vez a la semana
- 2 veces a la semana
- 3 veces a la semana
- Quincenal

6- ¿Qué cantidad de dinero inviertes al mes por la compra de encurtidos?

- C\$0 a C\$ 40
- C\$ 50 a C\$ 60
- C\$ 70 a más

7- ¿Dónde adquiere el producto ?

- Mercado
- Supermercados
- Pulperías
- Delivery
- Elaborado en casa
- Todas las anteriores

⋮

8- ¿Qué tipo de empaque selecciona al momento de realizar la compra del encurtido?

- Envase de vidrio
- Envase de bolsas laminadas

9- ¿En qué presentaciones adquiere el producto?

- 8 onzas
- 16 onzas
- 32 onzas
- Otra...

⋮

10- ¿Qué marca consume?

- Doña coco
- Nejapa
- Mama Goyita
- otros

11- ¿Ha probado encurtido de cascara de sandía?

- Si
- No

12- ¿Compraría este encurtido de cáscara de sandía con chile producido por un emprendimiento nuevo de Ometepe?

- Si
- No

13- ¿Con que frecuencia compraría este producto?

- Diario
- 1 vez a la semana
- 2 veces a la semana
- 3 veces a la semana
- Quincenal
- De vez en cuando

⋮

14- ¿Dónde le gustaría adquirir el producto?

- Mercado
- Supermercado
- Pulperías
- Local propio
- Delivery
- Todas las anteriores

...

17- ¿En que tipo de envase le gustaría que se empacara el producto?

- Bolsas laminadas
- Envases de vidrios
- Ambos

18- ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por este producto en presentación de 8 onzas?

- 25 a 35 córdobas
- 35 a 40 córdobas

19- ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por este producto en presentación de 16 onzas?

- 55 a 60 córdobas
- 60 a 70 córdobas

20- ¿Por cuales medios de comunicación les gustaría que se promocionara nuestro producto?

- Televisión
- Redes sociales (Facebook, Instagram, Tik Tok)
- Radio
- Volantes

Muchas gracias por la información brindada

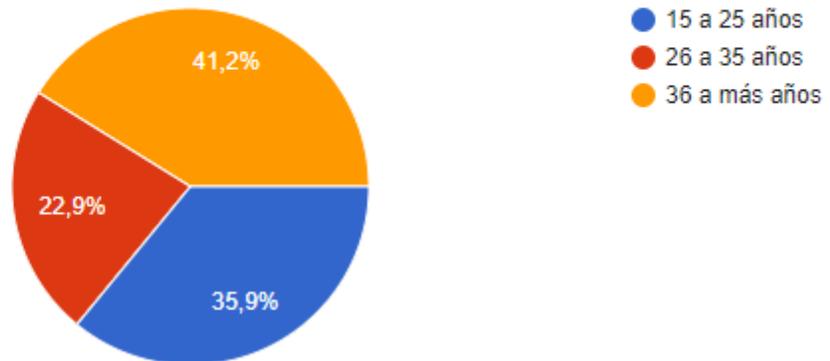
Descripción (opcional)

ANEXO #3

Graficas obtenidas de las encuestas aplicadas.

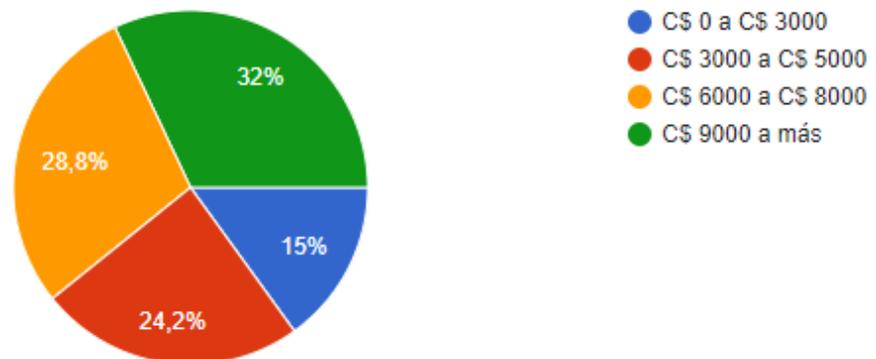
1- Edad

153 respuestas



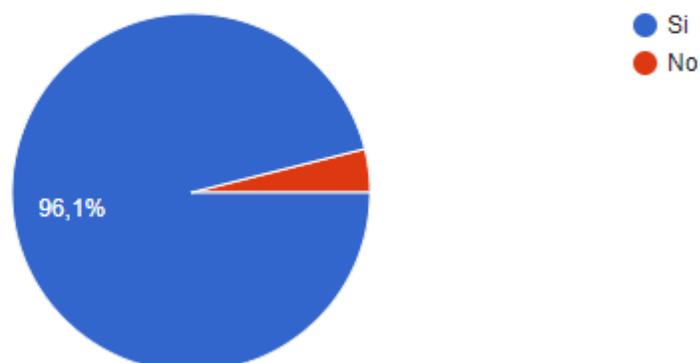
2- Ingreso promedio mensual.

153 respuestas



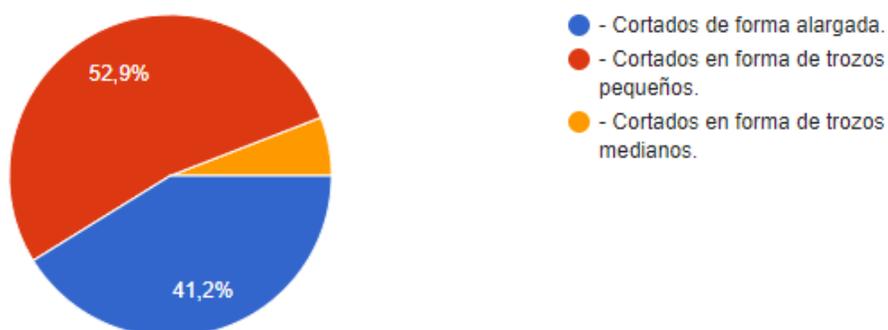
3- ¿Consume encurtidos?

153 respuestas



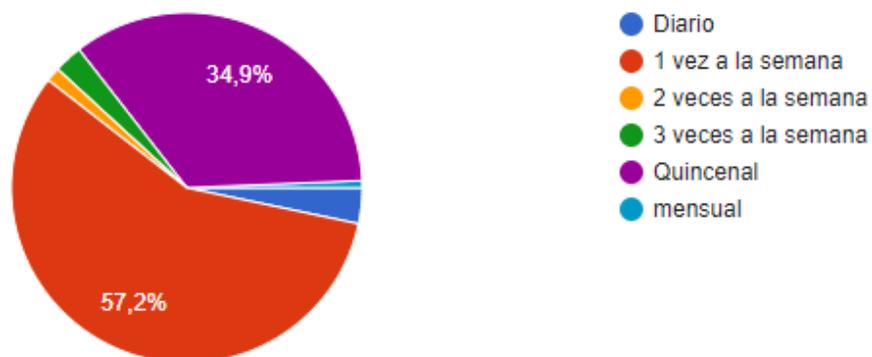
4- ¿En qué tipos de corte prefiere que sean los vegetales del encurtido?

153 respuestas



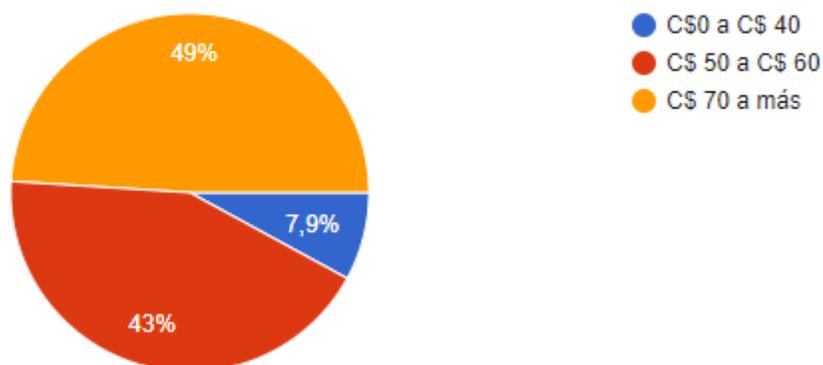
5- ¿Con que frecuencia compra el producto?

152 respuestas



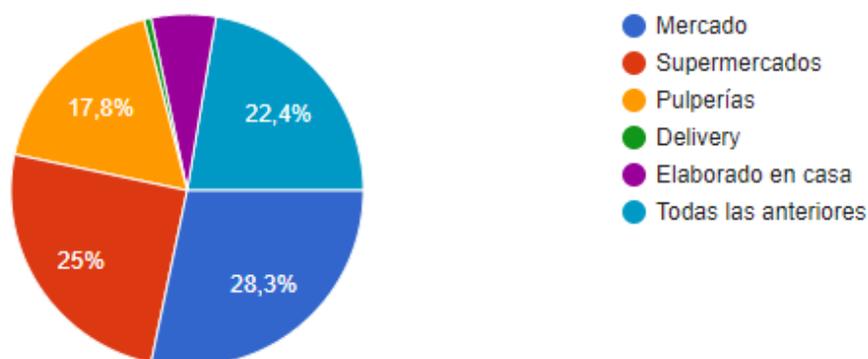
6- ¿Qué cantidad de dinero inviertes al mes por la compra de encurtidos?

151 respuestas



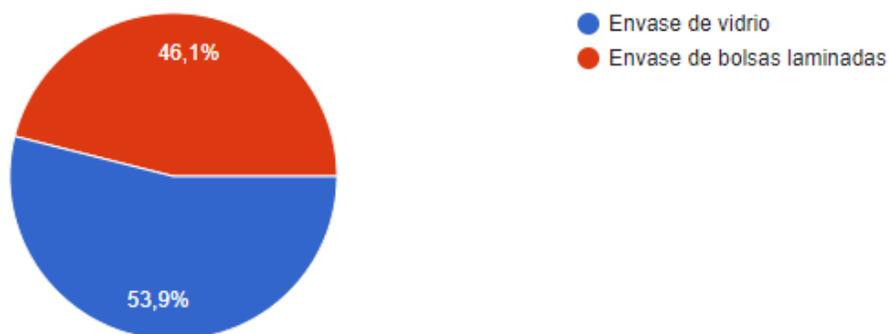
7- ¿Dónde adquiere el producto ?

152 respuestas



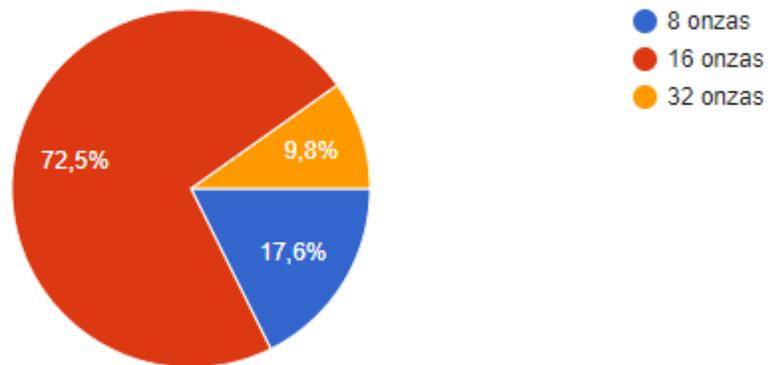
8- ¿Qué tipo de empaque selecciona al momento de realizar la compra del encurtido?

152 respuestas



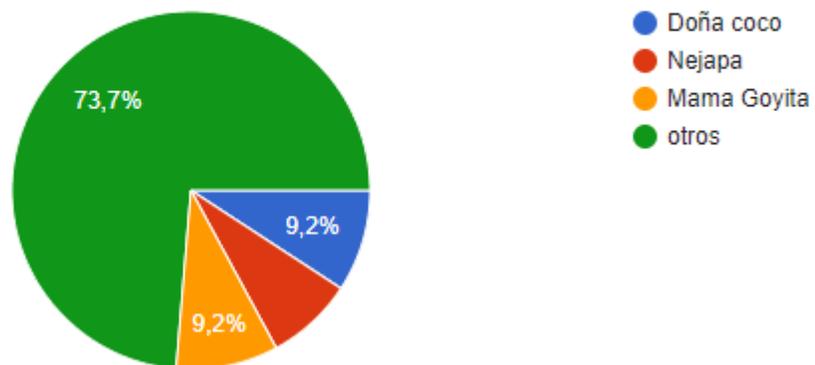
9- ¿En qué presentaciones adquiere el producto?

153 respuestas



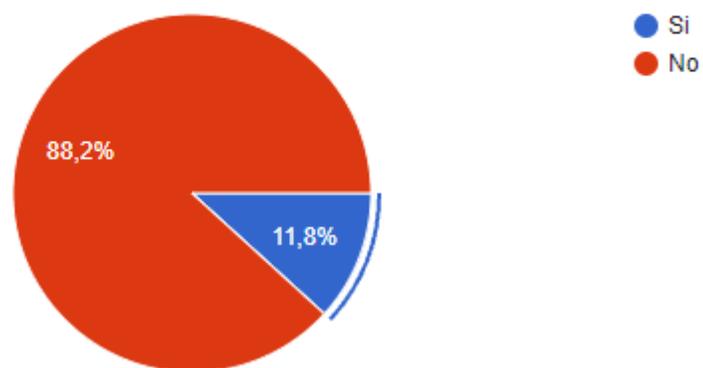
10- ¿Qué marca consume?

152 respuestas



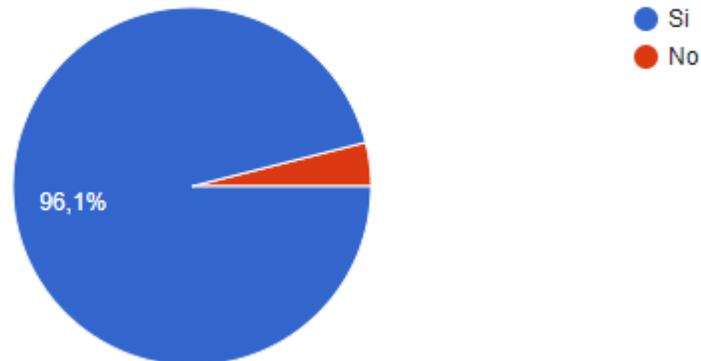
11- ¿Ha probado encurtido de cascara de sandía?

153 respuestas



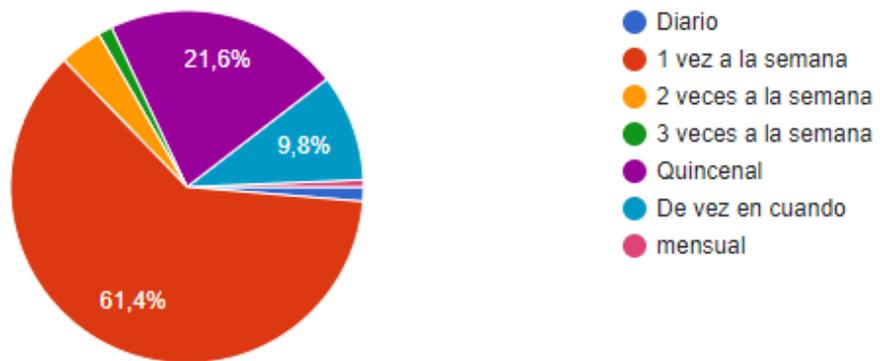
12- ¿Compraría este encurtido de cáscara de sandía con chile producido por un emprendimiento nuevo de Ometepe?

152 respuestas



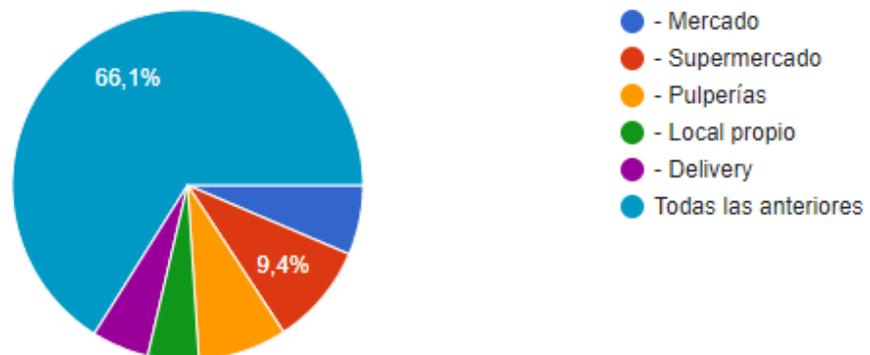
13- ¿Con que frecuencia compraría este producto?

153 respuestas



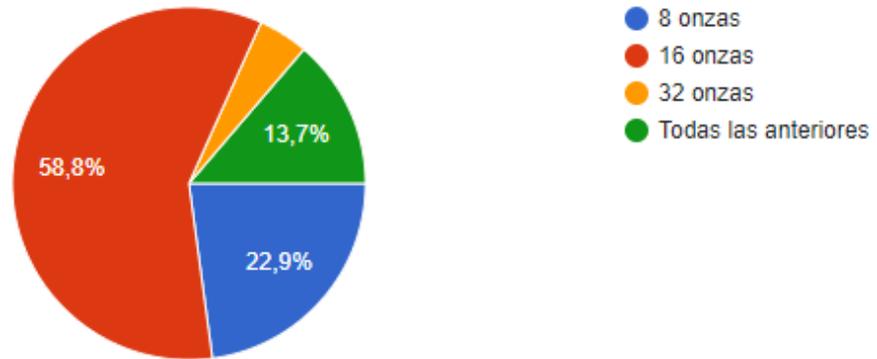
14- ¿Dónde le gustaría adquirir el producto?

152 respuestas



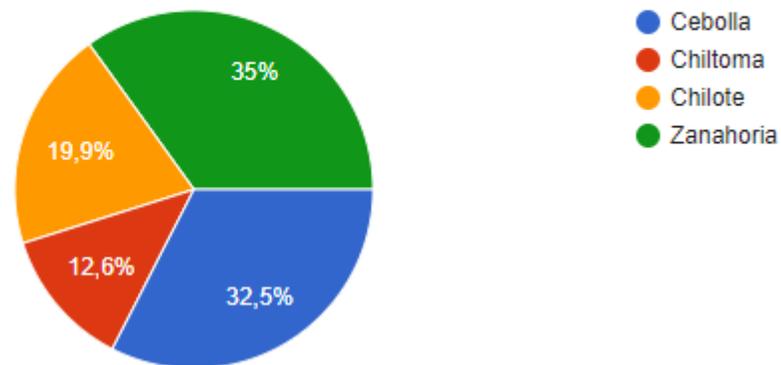
15- ¿En que presentaciones le gustaría adquirir el producto?

153 respuestas



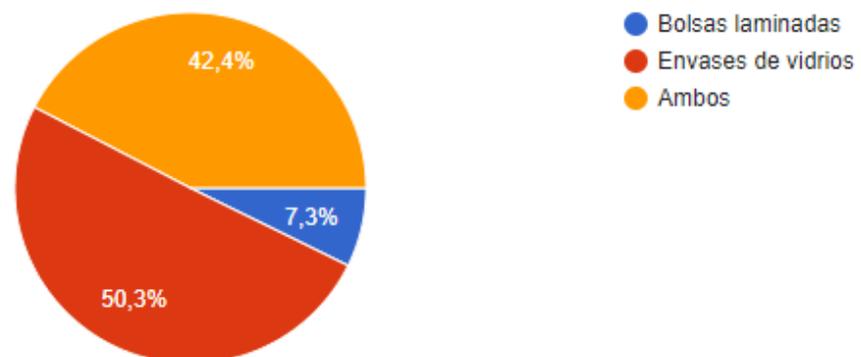
16- ¿Qué otro ingrediente le gustaría que tuviera el producto?

153 respuestas



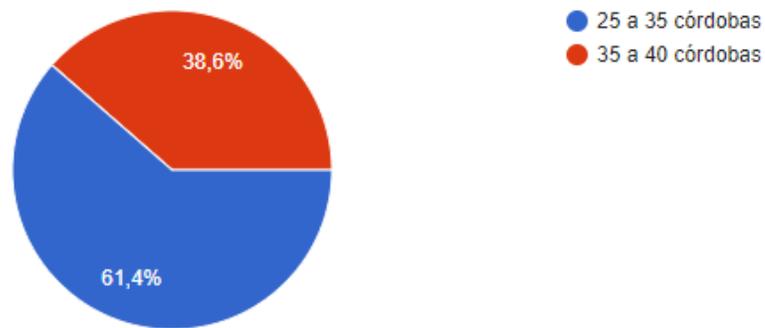
17- ¿En que tipo de envase le gustaría que se empacara el producto?

151 respuestas



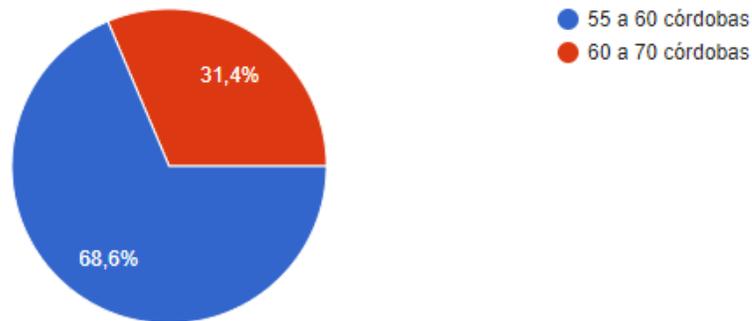
18- ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por este producto en presentación de 8 onzas?

153 respuestas



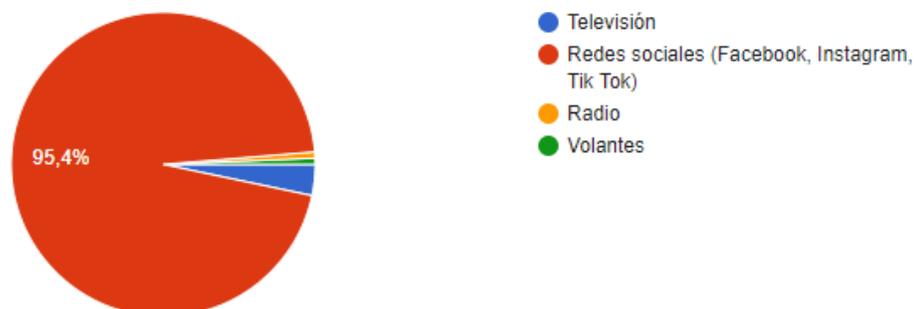
19- ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por este producto en presentación de 16 onzas?

153 respuestas



20- ¿Por cuales medios de comunicación les gustaría que se promocionara nuestro producto?

152 respuestas



ANEXO #4

Muestra del producto final encurtido de cáscara de sandía con chile.

