



UNIVERSIDAD INTERNACIONAL  
ANTONIO DE VALDIVIESO

**Proyecto de Grado para la Defensa del título de Ingeniería en  
Agroindustria de  
Alimentos “Cebollitas con pasta de chile en Vinagre de Plátano”**



**Autor: TSA. Zulema Quiroz Barrios**

**Tutor: Esp. Johana Mairena.**

**Fecha: noviembre 2021**

## **Dedicatoria.**

A Dios y a la virgencita, por cada una de sus grandes bendiciones que tiene en mi vida, por interceder por cada una de mis decisiones que tomo en mi vida; por todos los conocimientos que he adquirido en el transcurso de mi carrera ingeniería en agroindustria de alimentos.

A mi madre que a lo largo de mi estudio estuvo ayudándome en el cuidado de mis hijos, a mi amiga y compañera de estudio Katherine Gutiérrez por su ayuda incondicional en los momentos difíciles, haciendo que los momentos difíciles se vuelvan más fáciles y tangibles a mi aprendizaje; no puedo dejar de mencionar a mi esposo por su apoyo para lograr concluir mi estudio universitario.

A mi tutora la profesora Johana Mairena por su apoyo incondicional a lo largo del proceso de grado, por sus consejos y aporte para que mi proyecto agroindustrial sea de mucha utilidad en el transcurso de mi vida.

## **Agradecimiento.**

Es para mí un orgullo poder hacer este proyecto de grado, después de batallar con tantas adversidades para lograr ser una profesional, agradezco infinitamente al que todo lo puede Dios por guiarme y ayudarme a salir de cada una de mis dificultades, nos debemos aferrar a nuestros sueños con la visión de crearnos un futuro mejor para los seres que amamos, aprecio infinitamente a la vida por la familia que tengo por mis hijos que hacen que sueñe con un futuro grande y mejor.

El presente trabajo de grado fue realizado bajo la supervisión de la docente especialista Johana Mairena por estar siempre aclarando dudas que se me presento en el transcurso de la elaboración de mi proyecto de grado. Agradecer a Dios por la oportunidad de vivir y permitirme llegar hasta donde estoy, por las grandes bendiciones que ha puesto en mi vida y en mi carrera.

A mi madre, hermanas y esposo por el apoyo incondicional, aunque se han presentado dificultades nunca han dejado de ayudarme constantemente, por sentirse orgullosos por todos mis logros y agradecer por sus consejos que me han dado para luchar por mis metas y superar cualquier obstáculo.

A mis amigos y compañeros por el apoyo incondicional, el permanecer unidos y ayudarnos mutuamente en lo que podamos, adquiriendo más conocimiento nuevas y metodología. Agradecer en gran manera a mis maestros por su tiempo, disposición y comprensión a lo largo de toda la carrera.

## Índice

I	RESUMEN EJECUTIVO .....	1
II	INTRODUCCIÓN .....	4
III	ASPECTO ESTRATÉGICO DEL PROYECTO .....	5
	3.1    BREVE DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO .....	5
	3.2    DATOS GENERALES DE LA EMPRESA .....	5
	3.3    BREVE HISTORIA DEL NEGOCIO .....	6
	3.4    DESCRIPCION DEL NEGOCIO .....	6
	3.5    PERSPECTIVAS DE CRECIMIENTO DEL NEGOCIO .....	7
	3.6    EN EL ÁREA FINANCIERA .....	7
	3.7    CLIENTES .....	7
	3.8    PROCESOS INTERNOS .....	7
	3.9    CRECIMIENTO Y DESARROLLO .....	8
	3.10   MISIÓN.....	8
	3.11   VISIÓN .....	8
	3.12   VALORES.....	9
	3.13   OBJETIVOS DEL NEGOCIO .....	9
	3.13.1  OBJETIVO GENERAL:.....	9
	3.13.2  OBJETIVOS ESPECÍFICOS: .....	9
	3.14   ANÁLISIS FODA.....	10
	3.15   5 FUERZA DE PORTER.....	11
IV	ESTUDIO DE MERCADO.....	14
	4.1    DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.....	14
	4.2    SEGMENTO DEL MERCADO.....	15
	4.3    DEMANDA DEL MERCADO.....	15
	4.4    OFERTA DEL NEGOCIO .....	15
	4.5    PRECIO DEL PRODUCTO O SERVICIO.....	16
	4.6    COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO.....	16
	4.7    PROYECCIÓN DE VENTA CON SU CALENDARIZACIÓN.....	17
	4.8    MARKETING DE SU PROYECTO.....	18
	4.8.1.  ANALISIS DE LAS 4'P .....	18
	4.8.1.1. PRODUCTO\SERVICIO .....	18
	4.8.1.1.1. DATOS DE LA MICROEMPRESA.....	19

4.8.1.2.	PLAZA.....	20
4.8.1.3.	PRECIO.....	20
4.8.1.4.	PROMOCIÓN.....	21
V.	ESTUDIO TÉCNICO .....	22
5.1.	TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN .....	22
5.2.	PRESUPUESTO DE MEJORA.....	24
5.3.	PLAN DE PRODUCCIÓN .....	25
5.3.1.	PRODUCCIÓN Y FLUJO DE PROCESO.....	25
5.3.2.	FLUJO DE PROCESO .....	26
5.3.3.	CARTA TÉCNICA .....	27
5.3.4.	FICHA TÉCNICA .....	29
5.3.5.	FUNCIONALIDAD DE LOS INSUMOS DE ACUERDO AL PRODUCTO A ELABORADO. ...	30
5.3.6.	PARAMETROS DE CALIDAD .....	34
5.3.7.	ANALISIS DE PELIGRO EN EL PROCESO PRODUCTIVO.....	36
5.3.8.	DETERMINACION DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL PCC .....	39
5.3.9.	LIMITES DE CONTROL .....	40
5.3.10.	MONITOREO DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL .....	40
5.3.11.	ESTABLECER ACCIONES CORRECTIVAS POR CADA PCC.....	40
5.3.12.	ESTABLECER UN SISTEMA DE REGISTRO Y DOCUMENTACIÓN. ....	41
5.3.13.	FORMULA .....	41
5.3.14.	PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA.....	41
5.3.15.	PRESUPUESTO DE UTENSILIO Y MAQUINARIA.....	42
5.3.16.	PRESUPUESTO DE MANO DE OBRA .....	43
VI.	ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL .....	44
6.1.	ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA .....	44
6.2.	DEFINICIÓN DEL PERFIL Y DESCRIPCIÓN DE PUESTO .....	44
6.2.1.	CARGOS A DESEMPEÑAR EN LA EMPRESA .....	45
6.2.2.	ASPECTOS LEGALES.....	46
6.2.3.	REQUISITOS LEGALES .....	47
6.2.4.	COSTO DE LOS REQUISITOS LEGALES .....	48
VII.	ESTUDIO FINANCIERO .....	49
7.1.	PLAN DE INVERSIÓN .....	49
7.2.	PLAN DE FINANCIAMIENTO .....	50

7.3.	TASA DE RENTABILIDAD .....	51
7.4.	PROYECCIÓN DE INGRESO.....	51
7.5.	PROYECCIÓN DE COSTOS FIJOS.....	52
7.6.	AMORTIZACIÓN.....	53
7.7.	FLUJO DE CAJA.....	54
7.8.	ESTADO DE RESULTADO .....	55
7.9.	CÁLCULO DE INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA (PRI, VPN, TIR Y R B/C.....	56
7.10.	PUNTO DE EQUILIBRIO.....	57
VIII.	PLAN AMBIENTAL.....	58
IX.	CONCLUSIONES.....	61
X.	BIBLIOGRAFÍA .....	63
XI.	ANEXOS .....	64
10.1.	FOTOS DE PROCESO .....	64
10.2.	ENCUESTA.....	64
10.3.	GRAFICO DE LAS ENCUESTAS .....	71

# I RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto agroindustrial tiene como objetivo realizar un estudio para asegurar la rentabilidad que va a tener en los próximos 5 años, destinando un área de 8 metros de largo por 6.5 metros de ancho para procesar y comercializar cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano; trabajando bajo el nombre de microempresa Musachy, estará ubicada en el municipio de Belén en el departamento de Rivas.

La decisión de crear esta microempresa surge a raíz de que en nuestro país es altamente productor de frutas y hortalizas; en algunos casos no se les está dando valor agregado es por lo tanto que destine mi proyecto al sector agroindustrial para transformar materia prima en un producto que beneficie a la población, ya que como técnico superior en agroindustrias cuento con la capacidad de producir un producto con calidad que pueda crear oportunidades económicas a la población.

Además, que se pretende ofertar otros tipos de productos bajo la línea de frutas y hortalizas como: jugos naturales de frutas de la temporada, pulpas concentradas, mermeladas de frutas; de esta manera contribuiremos con los pequeños productores de la zona a que su materia prima sea transformada. Nuestra empresa está debidamente inscrita, luego de alcanzar la rentabilidad se procederá a hacer la diversificación de dicho producto en presentaciones afines a la necesidad del consumidor.

Uno de los objetivos principales de nuestra microempresa es producir productos más naturales que complementen la dieta de la población, garantizando satisfacer las necesidades de los consumidores con calidad e inocuidad.

Como empresa queremos contribuir a la economía de la comunidad, estableciendo vínculos con otros jóvenes para que puedan emprender y crear ideas que aporten al desarrollo económico de nuestro municipio.

En el presente documento se abordan los siguientes acápite tales como: áreas funcionales y estructurales de la microempresa, estudio de mercado, estudio técnico y producción, organización, así como la parte financiera.

En este se formula aspecto del área de mercado; así mismo estrategias de mercado que se llevaran a cabo durante la ejecución del proyecto en la cual se destaca una proyección de venta de \$29.118.96 dólares para el primer año. Con estos datos obtenidos se implementarán estrategias de mercado y ventas enfocadas principalmente a la población que de manda este tipo de producto.

De igual manera se describe el proceso de estudio técnico del proyecto de producción se presenta la inversión inicial de la materia prima, insumos y suministros para la elaboración del producto a producir, se refleja los proveedores y costo, además de los gastos a requerir la empresa para la producción y comercialización.

Se abordará lo que corresponde a la constitución de la microempresa, se detalla cómo está regida el nuevo negocio, los puestos de trabajo, las funciones que cada colaborador desempeña; además de los gastos administrativos que la empresa requiere.

Otro punto a tratar, son los aspectos medio ambientales como: impactó ambiental que se puede causar el proyecto en su desarrollo, medidas de prevención, mitigación y resarcimiento para mantener un equilibrio con nuestra madre tierra.

Como parte elemental de este documento se presentará la parte financiera, abordando los siguientes aspectos: balance general, estado de resultado, flujo de caja esto en proyecciones a 5 años en el desarrollo de dicho proyecto; además se proporcionará el punto de equilibrio lo que indicará la proyección inicial a futuro del proyecto.

La inversión inicial será de \$ 5.117.44 dólares de los cuales el 60% de la inversión será aportada por el banco, que da préstamos a emprendimientos a una tasa de interés de 17% anual, con un porcentaje ponderado del 9% lo cual representa un indicador mínimo para la tasa de interés de retorno (TIR) en cuanto al 40% de la inversión será aportada por el propietario Zulema Quiroz Barrios.

Se ha evaluado el negocio en un plazo de 5 años el PRI (Periodo de recuperación de la inversión) nos indica que la recuperación será en un periodo de 1.55 años según lo proyectado; obteniendo un VAN de \$3,390.68 siendo positivo, y la TIR es mayor a la tasa que exigía a la presente inversión del (16.20%) y en relación a costo beneficio este es de \$3.72 dólares en relación a la utilidad y rentabilidad a corto y mediano plazo que se

proyectó durante 5 años. La TIR (taza de interés de retorno) es el porcentaje de ganancia que dará el negocio en el determinado periodo de tiempo establecido; el porcentaje favorable para el desarrollo de la microempresa.

## II INTRODUCCIÓN

Desde hace muchos años se busca la manera de preservar y conservar alimentos por más tiempo con la misma calidad de un alimento recién preparado. Los encurtidos son un complemento a nuestra dieta diaria son muy conocidos por tener un toque de picor que se acentúa su sabor; sus ingredientes tienen un sin número de aportes energéticos que para muchos es desconocido; este producto lo consumen personas de distintas edades ya que siempre se acompañan de otras comidas.

Es de conocimiento que en nuestro país existen empresas que producen este tipo de productos, dirigidos exclusivamente a vender no a satisfacer el paladar de sus clientes, es a raíz de esa necesidad que se crea nuestra idea de producir cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano, ya que como sabemos nuestro departamento produce grandes cantidades de plátano, esto nos beneficia en la producción ya que el vinagre de plátano es muy saludable y aparte de origen natural.

Este proyecto tiene como objetivo la creación de una nueva microempresa procesadora y comercializadora de encurtidos en el municipio de Belén en el departamento de Rivas, tendrá la finalidad de satisfacer la demanda de la población y así mismo hacer conciencia de la calidad que tienen los productos nacionales.

Así mismo permitirá tener un conocimiento más amplio de la propuesta a ejecutar en un periodo de tiempo establecido; de manera que se pueda ver la factibilidad del proyecto y su funcionamiento para la toma de decisiones estratégicas de su total desarrollo buscando siempre crecer y desarrollar nuevos productos bajo la verdadera necesidad de la población.

Este proyecto funciona como guía de la estructura inicial para lograr una total operatividad a medida de lo propuesto, logrando establecer un periodo de 5 años para lograr superar obstáculo a través de sus fortalezas y buscar exhaustivamente forma de crecimiento a futuro para dar desarrollo y oportunidad a la población.

### III ASPECTO ESTRATÉGICO DEL PROYECTO

#### 3.1 BREVE DESCRIPCIÓN DEL NEGOCIO

La nueva microempresa se dedicará a la elaboración y comercialización de productos derivados de la línea agrícola FRUTAS y HORTALIZAS (cebollita con pasta de chile en vinagre de plátano).

La microempresa se encuentra ubicada en el municipio de belén en la comarca las mesas, estamos comprometidos con el bienestar de nuestros clientes por lo tanto produciremos más y mejores productos. Gracias a la innovación e implementación de un producto más orgánico menos sintéticos con valor agregado, esperamos una gran aceptación por nuestros clientes y que a medida de lo posible la empresa sea reconocida en todo el país.

La microempresa que está laborando de manera artesanal, esperando en un futuro poder industrializarnos y garantizar más trabajo a personas de la comunidad, actualmente será una microempresa.

#### 3.2 DATOS GENERALES DE LA EMPRESA.

Tabla. 1

<b>Nombre de la empresa:</b>	Musachy
<b>Ubicación:</b>	Rivas, Nicaragua comarca las mesas, entrada principal 400mtr al este.
<b>Tipo de negocio:</b>	Persona natural
<b>Teléfonos</b>	(505) 82830895
<b>e-mail:</b>	<a href="mailto:Zulqui1991@gmail.com">Zulqui1991@gmail.com</a>
<b>Propietario:</b>	Zulema Quiroz Barrios

### **3.3 BREVE HISTORIA DEL NEGOCIO.**

La idea nace cuando en la universidad elaboramos productos innovadores y se creó la propuesta de elaborar productos más sanos, pero darle un valor agregado el cual es el vinagre de plátano ya que nuestro departamento es altamente productor de musáceas, al realizar el producto obtuvo buena aceptación por estudiantes y la población.

La idea es llevar un producto nuevo al departamento de Rivas, para saber qué tanta aceptación podía tener el producto, se realizó una encuesta donde preguntábamos si les gustaría probar o consumir cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano, cuantas veces a la semana y otras preguntas claves que nos ayudaron a detectar que tan rentable era tener un local y producir dicho producto. Posteriormente se acondicionará un área de mi casa, y posteriormente hacer entrega a domicilio a las los clientes.

### **3.4 DESCRIPCION DEL NEGOCIO**

MUSACHY, es una microempresa que se encarga de la producción de Cebollita con pasta de chile en vinagre de plátano tanto al por mayor como al detalle. A las personas se les hace atractivo nuestro producto innovador en el municipio de Rivas. Por lo que a largo plazo podría ser una empresa conocida en este sitio y en distintos lugares del país.

MUSACHY, es una Microempresa, que contara con su debido permiso de la alcaldía de este municipio, además de la supervisión y permiso por el SILAIS que aprobara que nuestros productos están en óptimas condiciones para poder comercializarlos aplicando las buenas prácticas de mano factura asegurando la inocuidad del producto y además un asesor legal que será el encargado de arreglar problemas jurídicos o legales.

Propietaria del negocio Zulema Quiroz Barrios, tengo una gran visión de desarrollo e innovación para la producción y comercialización de mi producto, además de conocimiento en las distintas normativas que rigen la producción de alimento.

### **3.5 PERSPECTIVAS DE CRECIMIENTO DEL NEGOCIO**

MUSACHY, como una microempresa con poco tiempo de ofrecer un nuevo producto pretende tener un crecimiento del negocio de forma positiva:

### **3.6 EN EL ÁREA FINANCIERA**

- ✓ Primeramente, incrementar el nivel de ventas, teniendo con esto una mayor ganancia en un lapso de tiempo menor al que la empresa ya había planteado.
- ✓ Realizar el retornó del préstamo en el menor tiempo posible.
- ✓ Asegurar una estructura financiera sólida, que al momento que la empresa pueda tener algún problema esta pueda hacerse cargo de la situación.

### **3.7 CLIENTES**

- ✓ Tener una gran influencia en personas que consumen chile.
- ✓ Aceptar opiniones de los clientes sobre el producto.
- ✓ Asegurar el grado de fidelidad con nuestros clientes.
- ✓ Satisfacer todas las necesidades de nuestros clientes.

### **3.8 PROCESOS INTERNOS**

- ✓ Aumentar la eficiencia en el proceso de producción de cebollitas.
- ✓ Con forme a la demanda de los clientes innovar en la realización de nuevos productos en la línea de frutas y hortalizas.
- ✓ Asegurar las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de nuestros productos.

### **3.9 CRECIMIENTO Y DESARROLLO**

- ✓ Impulsar el compromiso que tiene la empresa por elaborar productos aptos para el consumo.
- ✓ Promover y realizar productos innovadores en el municipio de Rivas.
- ✓ Asegurar constante capacitación en temas de innovación y buenas prácticas de mano factura.

### **3.10 MISIÓN**

La microempresa MUSACHY dedicada a la elaboración y comercialización de productos de la línea de frutas y hortalizas (cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano). Contamos con una pequeña infraestructura y las maquinarias necesarias para la fabricación, personal calificado y en constante capacitación para elaborar sus productos con excelentes estándares de calidad; Fomenta el trabajo formal, en equipo, el liderazgo, la innovación, la responsabilidad, con el cual espera suministrar a su clientela encurtidos de la más alta calidad.

### **3.11 VISIÓN**

La microempresa MUSACHY se consolidará y posicionará en el mercado local como una empresa líder en producción y comercialización de encurtidos de la más alta calidad e inocuidad, así mismo espera expandir su producto al mercado nacional con miras a la exportación.

### **3.12 VALORES**

- Liderazgo.
- Trabajo en equipo.
- Innovación
- Compromiso
- Honradez
- Puntualidad.
- Competitividad.
- Calidad
- Deseo de superación
- Responsabilidad.

### **3.13 OBJETIVOS DEL NEGOCIO.**

#### **3.13.1 OBJETIVO GENERAL:**

- Formar una microempresa de producción de Cebollita con pasta de chile en vinagre de plátano con altos estándares de calidad con la implementación de buenas prácticas de manufactura en el departamento de Rivas, Belén, las mesas en el año 2022.

#### **3.13.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS:**

- Realizar un estudio de mercado para valorar la aceptación que tiene este nuevo producto en el departamento de Rivas.
- Implementar las buenas prácticas de manufactura en la elaboración de Cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano.
- Calcular la viabilidad de cebollitas en pasta de chile en vinagre de plátano en el departamento de Rivas por medio del plan de negocio.

### 3.14 ANÁLISIS FODA

Describimos nuestras principales fortalezas y debilidades que se nos presentan a lo interno de nuestra empresa; y se describen nuestras principales oportunidades y amenazas que podemos enfrentar a lo externo.

Tabla.2

Fortaleza	Oportunidad	Debilidades	Amenaza
Formación técnica, a través de la carrera ingeniería en Alimentos.	Obtención de préstamos bancarios	Mala administración del recurso económico.	Inestabilidad económica.
Mano de obra calificada.	Acceso a tecnologías que facilitan el cumplimiento de las NTON y BPM que rigen el procesamiento agroindustrial.	Inflación de precios de la materia prima por causa del alza de los hidrocarburos.	Políticas de gobierno.
Acceso a las plataformas digitales.	Comercialización en líneas.	Carencia de proveedores de envases en nuestro país.	Desastres naturales.
Mercado semi establecido	Producto de origen natural	Vida útil del producto bajo la influencia del medio.	Competencia desleal.

### 3.155 FUERZA DE PORTER

Tabla.3

CONCEPTOS	FUERZA	ANÁLISIS
<b>NUEVOS COMPETIDORES</b>	MEDIA ALTA	Existe un distribuidor informal que ofrece el mismo producto, pero éste carece de registros sanitarios, marca y envases, por tanto, no representa algún tipo de amenaza para la empresa, ya que contamos con maquinaria semi industrial. Cabe destacar que si surge alguna empresa con los mismos fines productivos no será competencia para la empresa ya que contamos con personal tecnificado para cada uno de los procesos productivos.
<b>PRODUCTOS SUSTITUTOS</b>	MEDIA BAJA	Los productos sustitutos son: salsa de chile, encurtidos de vegetales, chileros artesanales. En nuestro caso, una vez establecida la MIPYME se introducirá como diversificación de la oferta de productos encurtidos de vegetales.

<p><b>PODER DE COMPRADORES</b></p>	<p>MEDIA</p>	<p>En vista de que existen varios oferentes del mismo producto, los compradores inciden en el precio esto debido a que los encurtidos de cebollas, a pesar de que no es un producto alimenticio de consumo masivo, el mismo da un valor agregado a otro tipo de alimentos, pues también sirven como aditivos en la preparación de ciertas comidas. Por tanto, consideramos que los compradores no tienen un poder directo de negociación, ya que el producto que ofreceremos será de buena calidad, precio accesible y con buena imagen.</p>
<p><b>PODER DE PROVEEDORES</b></p>	<p>MEDIA BAJA</p>	<p>Los proveedores ejercen un control sobre el precio directo de la materia prima, ya que estas son adquiridas a través de intermediarios, lo que provoca fuertes variaciones en su precio. En el caso de los envases existe un monopolio en la distribución de estos, por tanto, nuestros proveedores directos de nuestras principales materias primas e insumos son pocos, por tanto, consideramos que estos</p>

		proveedores tienen cierto poder de negociación.
<b>RIVALIDAD/ COMPETIDORES</b>	MEDIA BAJA	Existen en el mercado local tres empresas que distribuyen el mismo producto, los cuales se encuentran posicionados en el mercado, por lo cual se deberán establecer estrategias de mercado innovadoras para competir con ellas: mama Goyita, nejapa, pacifrut y artesanal, que a pesar de ejercer una competencia desleal nos crea una necesidad de mejorar nuestras estrategias de mercado al momento de la comercialización del producto.

## **IV ESTUDIO DE MERCADO.**

**Mediante el planteamiento del proyecto me planteo los siguientes objetivos:**

- ✓ Determinar el segmento del mercado en relación a los datos recolectados a través de las encuestas realizadas.
- ✓ Desarrollar estrategias de comercialización para lograr aumentar las ganancias.
- ✓ Analizar el plan de marketing en función al desarrollo del producto a corto plazo.

La realización de este estudio de mercado es con el objetivo de recolectar información a través de encuestas realizadas en la zona de Rivas y sus alrededores, para analizar la información y tener una base para la implementación del negocio que será la producción de cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano.

Que aceptación puede tener por futuros clientes, que piensa la población de poner un local y entrega delivery el municipio, como venderlos en distintos puntos de venta como pulperías, misceláneas y otros, Con esto saber si es factible la producción de cebollitas en el departamento de Rivas.

### **4.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

Los encurtidos se caracterizan por tener buenas características organolépticas y toque de picor que deleita el paladar del consumidor. Nuestro producto es una mezcla de cebolla picada en cuadritos con pasta de chile procesada con chile de la variedad tabasco y vinagre de plátano que es extraído de manera artesanal a este se le agrega un toque sal que su momento sirve como preservante, como microempresa agroindustrial tenemos la obligación de implementar buenas prácticas de higiene para garantizar la salud del consumidor final. La vida útil de este producto es de 6 meses bajo las condiciones de almacenamiento adecuado.

La presentación que estaremos ofreciendo es de 8 y 16 onzas además de contar con su debida etiqueta, nuestro producto es un complemento a nuestra dieta; la cebolla contiene azúcar natural, vitaminas A, B6, C y E también minerales como sodio, potasio, hierro y fibra a demás es buena fuente de ácido fólico no podemos dejar de mencionar que el vinagre contiene hierro y potasio; por otro lado, el chile juega un papel importante ya que este contiene vitamina A, C y B6 magnesio y antioxidantes.

## 4.2 SEGMENTO DEL MERCADO.

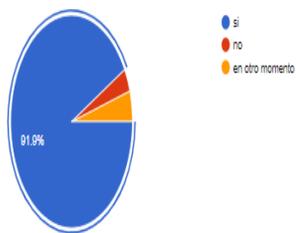
Este producto está conformado por hombres y mujeres del municipio de Rivas y sus municipios de los niveles socioeconómicos medio, alto y bajo a personas con edades que consuman y compren encurtidos de forma frecuente (mínimo una vez a la semana), Tomando en cuenta lo antes mencionado pretendemos ofrecer este producto en lugares estratégicos como: supermercado, pulpería, y principalmente en el local autorizado.

Grafico.1

## 4.3 DEMANDA DEL MERCADO.

Le gustaría comprar este producto en empresas de origen artesanal

86 respuestas



El 91.9% de las personas encuestadas opinan que es de gran atractivo adquirir cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano en diferentes locales establecidos por las diferentes opiniones de las personas encuestadas, por otro lado, el 8.1% de los encuestados se limitó a no contestar al respecto lo cual nos da como indicador que nuestro producto tiene muy buena aceptación por la

población.

Grafico.2

## 4.4 OFERTA DEL NEGOCIO

Que marcas conoce que elaboran este tipo de producto

91 respuestas

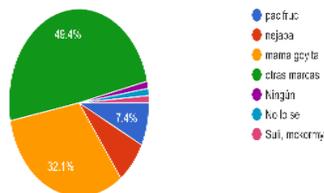
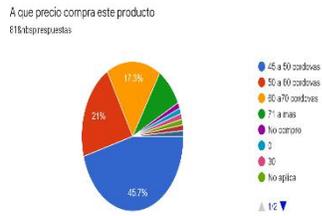


Grafico.3

A través de las repuesta arrojada por la población encuestada el 49.4% de la población consumen otras marcas que no son reconocidas por la población, el 32.1% consumen la marca mama Goyita y el 7.4% no se definen por una marca de preferencia, mientras que

el 11.1% no respondieron a la pregunta; lo que nos da una expectativa para la aceptación de nuestro producto.

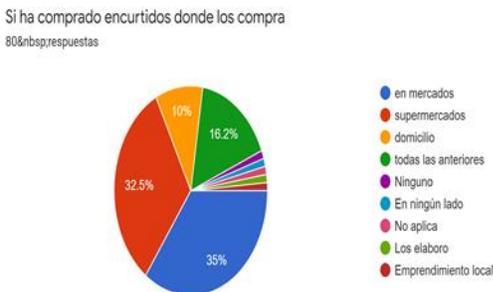
## 4.5 PRECIO DEL PRODUCTO O SERVICIO



De las personas encuestadas el 45.7% de la población prefiere pagar un rango de precio de 40 a 50 córdobas, el 21% prefiere pagar de 50 a 60 córdobas mientras tanto el 17.3% pago de 60 a 70 córdobas, mientras un 16% de la población evito referirse a la pregunta.

Grafico.4

## 4.6 COMERCIALIZACIÓN DEL PRODUCTO



A través de las encuestas aplicadas se logró obtener los siguientes datos acerca de donde la población prefiere comprar cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano; el 35% de las personas respondieron que adquieren este tipo de productos en los mercados, mientras el

32.5% los adquiere en supermercados, mientras tanto un 16.2% de la población dice elaborar en casa y un 10% prefiere que se los lleven a domicilio por otro lado el 6.3% de la población no se refirió a esta pregunta.

El puesto de venta del producto estará ubicado en el lugar de producción y delivery especialmente para asegurar que la comercialización sea directa productor/ consumidor.

## 4.7 PROYECCIÓN DE VENTA CON SU CALENDARIZACIÓN

Tabla.4

Producto/Servicios	Ingresos	CALENDARIZACION												Cantidad total	Año 1	
	UNITARIO	ENER	FEB	MRZO	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SEP	OCT	NOV	DIC			
encurtido de cebollas de cebollas en vinagre de platano	0.9	2745	2745	2745	2745	2745	2745	2745	2745	2745	2745	2745	2745	2745	32940	29060
<b>TOTAL</b>															32940	<b>29,060</b>

En el siguiente balance se muestra las ventas potenciales por mes según el estudio que se realizó en cuanto al nivel de aceptación que tiene por la población del producto a ofertar.

Se calcula hacer un incremento de producción para cada año de 8% en lo que es ventas tomando en cuenta el incremento que se tiene establecido por año. Logrando visualizar que en un futuro se debe hacer una diversificación de producto en distintas presentaciones.

El precio del producto se calculó con la suma del costo unitario aplicando un margen de ganancia dando el resultado el precio de venta al público determinando así un precio competitivo que nos asegura cubrir gastos operativos y recuperar el capital de inversión.

## **4.8 MARKETING DE SU PROYECTO**

Nuestra estrategia se basa principalmente su campaña de marketing mediante páginas en distintas plataformas para promocionar nuestro producto con información completa de lo que asemos, cebollitas con pasta de chile en vinagre.

El objetivo del plan de marketing en nuestro negocio es porque es herramienta básica de gestión que debe utilizar toda empresa orientada al mercado que quiera ser competitiva.

En su puesta en marcha quedarán fijadas las diferentes actuaciones que deben realizarse en el área del marketing, para alcanzar los objetivos marcados. Como la opinión de los clientes que donde les gustaría adquirir cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano, el precio al que se está ofreciendo y quienes son los clientes que compraran de manera masiva.

### **4.8.1. ANALISIS DE LAS 4'P**

#### **4.8.1.1. Producto\servicio**

El producto cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano, pretendemos desarrollar un nuevo producto sobre uno ya existente. El vinagre de plátano otorga al producto además de un buen sabor, un toque de picor y una textura agradables al paladar con una cebolla crujientes. Una vez abierto el frasco lo más recomendado es que se consuma cuanto antes, este debe ser guardado en un lugar fresco lejos de la luz solar para su correcta conservación por un periodo máximo de seis meses.

El mismo será comercializado en una presentación de 8 onzas. en frasco de vidrio con tapa, empacada en embalajes de cajas de cartón, con una etiqueta autoadhesiva para mejorar la presentación, tanto como el diseño de dicho producto. Se buscará con la etiqueta comunicar los componentes que hacen único al producto. Utilizando diseño simple para tratar de que el consumidor entienda con claridad la descripción del encurtido de cebollas con pasta de chile en vinagre de plátano. Los ingredientes son cebolla, pasta de chile, vinagre de plátano, sal. Aportando al organismo minerales vitaminas, proteínas y carbohidratos necesarios para el desarrollo de las personas que lo consumen.

Se optó por agregarle vinagre de plátano como un ingrediente natural. Haciendo que él le brinde un sabor distinto a los ya existentes en el mercado brindando opciones diversas para personas que les es agradable el sabor de este tipo de vinagre de origen natural.

#### 4.8.1.1.1. DATOS DE LA MICROEMPRESA

##### Musachy

El nombre de la microempresa Musachy surge de la fusión del nombre científico del plátano y el chile, es la manera de resaltar lo que se va a vender creando innovación en la producción un servicio a la población.

##### Eslogan

“Para pasarla bien”

##### Logo tipo



##### Etiqueta



#### **4.8.1.2. PLAZA**

La Microempresa Musachy después de producir cebollitas con pasta de chile, necesitara llegar a su consumidor final por eso, el papel de la plaza es concretar la transmisión de un producto o servicio hacia los puntos estratégicos de distribución, para que lleguen impecables a sus consumidores, las personas pueden adquirir los productos en el mismo local, y que también se pueden brindar al por mayor a personas que deseen comercializarlos de manera individual. Como la distribución en pulperías, o personas que simplemente deseen poner su propio negocio o bien deleitarse con sabor único de las cebollitas.

La distribución será a nivel local, primeramente, teniendo como objetivo meta que en un futuro llegar a distribuir encurtido de cebollas en distintos lugares del país. Y será dirigido a personas de todas las edades que les gusta consumir chile en su dieta.

#### **4.8.1.3. PRECIO**

Musachy al ser una microempresa que ofrece cebollitas de calidad, la estrategia de precios más bajo que de los productos existentes en cierto periodo, lo cual nos permitirá obtener márgenes altos de utilidad, y así recuperar la inversión en el corto plazo. La estrategia de negocio que se va a utilizar es la de diferenciación, por lo que el precio jugará un papel importante en la percepción precio-sabor. Para fijar los precios de los diferentes productos se ha tenido en cuenta principalmente los costos de producción incurridos (materia prima, mano de obra directa y costos indirectos de fabricación). dando un precio de \$0.9 dólares para un precio equivalente a C\$ 31 córdobas para la presentación de 8 onzas en envase de vidrio.

#### **4.8.1.4. PROMOCIÓN**

Los productos elaborados por Musachy serán promocionados a través páginas web como, Facebook, WhatsApp para brindar información necesaria por ser una plataforma universal, visitada por personas de todas las edades que consumen este producto, siendo unos de los medios que actualmente el acceso es fácil de obtener, en la cual compartiremos beneficios que aporta al organismo el encurtido de cebollas, además la idea de tener un negocio en línea hace más fácil la implementación de estrategias de venta o promoción publicitaria que se le puede dar al producto como es el servicio delivery. se establecerán espacios en ferias municipales para asegurar clientela.

## **V. ESTUDIO TÉCNICO**

El estudio técnico de la microempresa Musachy se hace con el objetivo de saber si la inversión cobra relevancia dentro de la evaluación del negocio ya que en él se determinan los costos en los que se incurrirán al implementarlo, por lo que dicho estudio es la base para el cálculo financiero y la evaluación económica del mismo. Con esto verificar si el producto a ofrecer se puede llevar a cabo; si se cuenta con la materia prima adecuada, los equipos y herramientas necesarias e instalaciones óptimas para su producción.

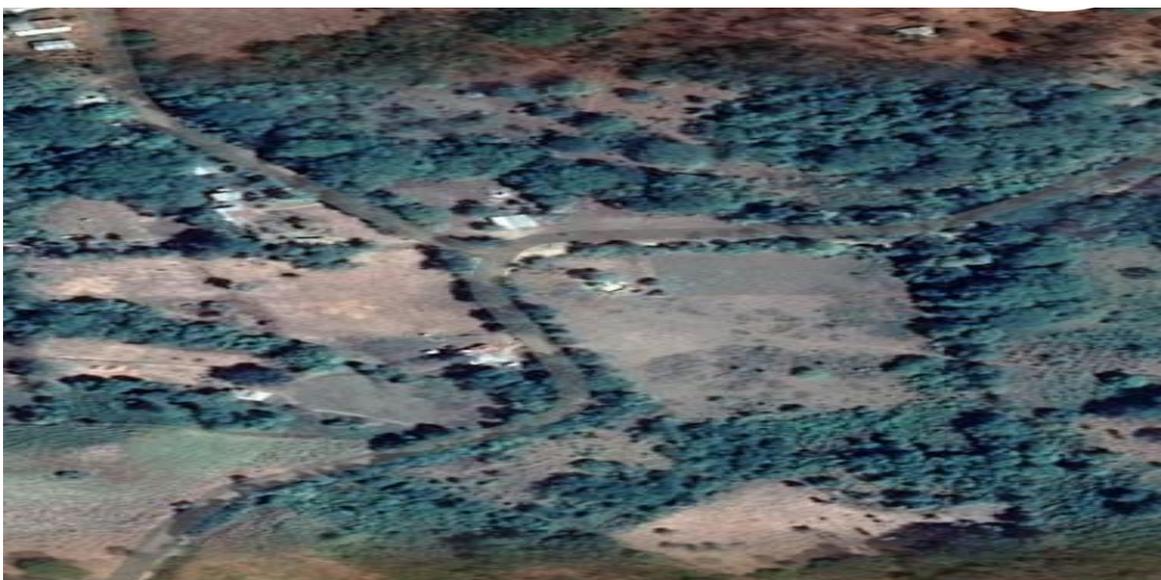
### **5.1. TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN**

La microempresa Musachy contará con un local propio de 8mtr por 6.5 metros, contará con un área de producción, donde se elaborará encurtidos de cebollas, también proporciona un pequeño almacén de materia prima y productos terminados. Un área para guardar productos de limpieza y demás, contara con un baño para clientes y personas que laboren en el local y finalmente un área de comercialización. Así también el local contara con una puerta de entrada y una de salida por alguna emergencia.

## Dibujo del área de la empresa Musachy



## Ubicación de la Comarca las Mesas en Belén Rivas



## 5.2. PRESUPUESTO DE MEJORA

Tabla.5

<b>Presupuesto de mejoras a la Planta de Procesamiento</b>				
<b>Descripción del material</b>	<b>Descripción del material</b>	<b>Descripción del material</b>	<b>Descripción del material</b>	<b>Descripción del material</b>
cielo razo	Metros cuadrados	50	30	1500
Puertas alta 210, ancho 88 cm	Unidad	4	34.54	138.16
Ventana de cedazo	Unidad	4	30.12	120.48
Puerta de cedazo	Unidad	2	30.12	60.24
Bujia ahorrativas	Unidad	6	1.39	8.34
Lava mano	Unidad	2	18.38	36.76
Pintura	Cubeta	2	44.56	89.12
Mano de Obra	Maestro de obra	1	250	250
<b>Total (U\$)</b>	<b>Total (U\$)</b>	<b>Total (U\$)</b>	<b>Total (U\$)</b>	<b>2203.1</b>

En el presente presupuesto se muestra la inversión que se hará en el área de infraestructura de lo que será el área de proceso destacando que se cuenta con una construcción a la cual se le hará mejoras como cielo Razo, se le colocara puertas y ventanas de cedazo para evitar la entrada de animales al área de proceso, también se colocaran bujías ahorrativas y se pintara el área a esto se le sumara la mano de obra dando un costo total de \$2203.1 dólares.

## **5.3. PLAN DE PRODUCCIÓN**

### **5.3.1. PRODUCCIÓN Y FLUJO DE PROCESO**

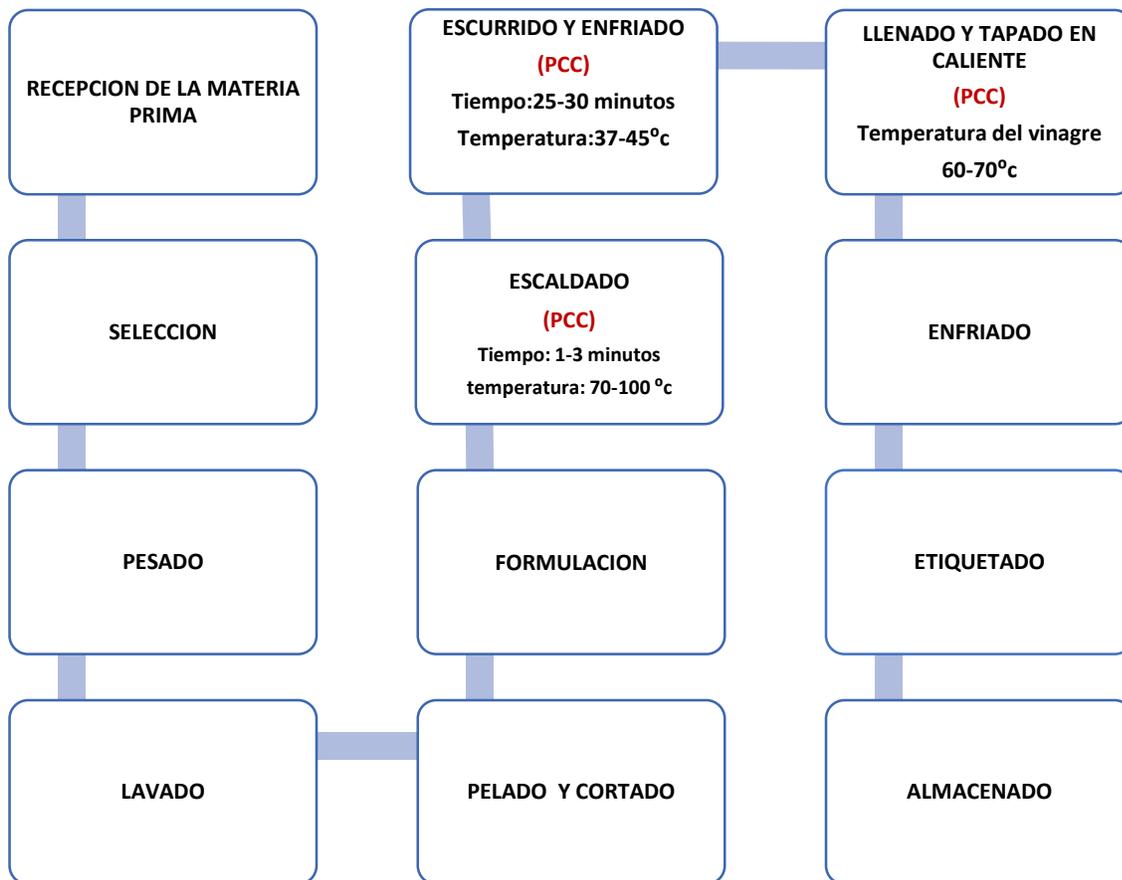
El flujo de proceso representa de manera ordenada el paso a paso de los procesos que se tienen que llevar a cabo en la elaboración de encurtidos de cebollas, Su correcta construcción es sumamente importante porque, a partir del mismo se escribe un programa de paso a paso de lo que es el proceso de elaboración. Esto con el objetivo que cada operario tenga conocimiento de los procesos que se realizan. Si el Flujo no se realiza completo y correcto, el proceso de elaboración de este el producto podría sufrir alteraciones y cambiar su modo de preparación.

Nuestro encurtido posee características organolépticas como un olor característico a vinagre de plátano, tiene una textura acuosa crujiente y su color es rojizo.

Sera envasado en frasco de 8 onzas de vidrio.

El tiempo de producción será de 7 de la mañana a 5 de la tarde con horarios de almuerzo y tiempos de descanso para los operarios para lograr los objetivos de producción mensual, sabiendo cuantas unidades tendremos que producir teniendo la visión de superar las cifras a producir.

### 5.3.2.FLUJO DE PROCESO



### 5.3.3. CARTA TÉCNICA

Tabla.6

No.	OPERACIÓN	DESCRIPCION
1	RECEPCION DE MATERIA PRIMA	Se recepcióna la materia prima que presente las condiciones óptimas para el proceso de elaboración, que no presente magulladuras picaduras de insecto, daños físicos, otros.
2	SELECCION	Se selecciona las cebollas en condiciones óptimas que posean el tamaño adecuado para entrar al proceso.
3	PESADO	Se procede a pesar los insumos que se van a utilizar durante el proceso de elaboración, para este proceso necesitamos de una pesa digital.
4	LAVADO	Este proceso se hace para eliminar cualquier tipo de suciedad que pueda afectar el proceso de elaboración.
5	PELADO Y CORTADO	Se hace el proceso de pelado de cada uno de las cebollas se necesitan para realizar este proceso con cuchillos de acero inoxidable; se pica la cebolla en cuadros finos.
6	FORMULACION	Se hace los cálculos para determinar el porcentaje de aditivos que se necesita para el proceso productivo.
7	ESCALDADO	Consiste en resaltar el color y textura de las cebollas, se necesita una olla de acero inoxidable, colador y bandejas plásticas.
8	ESCURRIDO Y ENFRIADO	

		Se pone a enfriar las cebollas y enfriar los vegetales a temperatura ambiente.
<b>9</b>	LLENADO Y TAPADO EN CALIENTE	En este proceso se añade las cebollas y el vinagre a una temperatura de 60-70 grados centígrados.
<b>10</b>	ENFRIADO	Se procede a enfriar los envases durante un tiempo de 30 minutos, con las tapas de los frascos siempre hacia abajo.
<b>11</b>	ETIQUETADO	Terminado el producto final procedemos a etiquetarlos para dar una buena presentación y comercializarlos.
<b>12</b>	ALMACENADO	Se almacena en cajas de cartón con capacidad de 24 unidades.

### 5.3.4. FICHA TÉCNICA

Tabla.6

	<b>Ficha técnica</b>	
	Producto: encurtido cebollas.	Fecha de revisión:
<b>Nombre:</b> cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano		
<b>Ingredientes</b>	Cebolla, chile, vinagre de plátano, sal	
<b>Procedimiento general de fabricación</b>	Elaborado cumpliendo con toda la legislación sanitaria vigente, lo que garantiza un producto de excelente calidad sanitaria tanto las prácticas higiénicas por el manejo de las materias primas, su procedimiento, Recepción de materia prima, lavado, pesado, pelado, pesado y formulado, cortado, escaldado, enfriado, llenado de envases, adición de líquido de gobierno, envasado, cerrado, enfriado, etiquetado, almacenado.	
<b>Uso esperado</b>	Listo para consumir	
<b>Empaque primario</b>	Frasco de vidrio resistente a altas temperaturas.	
<b>Contenido neto</b>	8 onzas.	
<b>Instrucciones en la etiqueta</b>	Nombre del producto, ingredientes, fecha de vencimiento, lote, registro sanitario, peso neto, empresa procesadora, dirección de la empresa, correo electrónico, teléfono.	
<b>Vida útil</b>	6 meses a partir de su fecha de elaboración, manteniendo en lugar fresco y seco a temperatura ambiente.	
<b>Instrucción de distribución</b>	Rotación de inventario el, primero en entrar primero en salir PEPS. Instrucciones de higiene en el transporte. Mantener a una temperatura ambiente.	
<b>Puntos de venta</b>	Pulperías, distribuidoras, comideria, restaurante.	
<b>Instrucciones de venta al detalle</b>	Mantener a temperatura ambiente. Rotación de inventario, primero en entrar primero en salir PEPS. Instrucciones de higiene.	

### **5.3.5.FUNCIONALIDAD DE LOS INSUMOS DE ACUERDO AL PRODUCTO A ELABORADO.**

**Cebolla:** Planta hortícola de tallo hueco, fusiforme e hinchado hacia la base, hojas largas y estrechas, flores blancas o rosadas, agrupadas en umbelas, fruto en cápsulas muy pequeñas, lleno de semillas diminutas, y bulbo comestible. Bulbo de esta planta, comestible, de color blanco o rojizo, formado por capas esféricas, tiernas y jugosas, de olor fuerte y sabor picante. planta cuyo nombre científico es *Allium cepa*, existen un sin número de variedades de cebollas conocidas y consumidas según un informe de la (FAO 2004), en nuestro país se conoce que hay más de 10 variedades en sur-este de león esto se conoce a través de un estudio de comportamiento de variedades de cebollas de UNAN-León 2005.

#### **Bondades de la cebolla.**

- la cebolla disminuye las probabilidades de que se formen coágulos en la sangre, y sirve para complementar tratamientos contra la angina de pecho, la hipertensión, el colesterol y la arteriosclerosis, entre otros trastornos relacionados con la mala circulación sanguínea.
- Otra de las propiedades de la cebolla la convierte en un perfecto diurético, muy adecuado para eliminar los líquidos del cuerpo y favorecer la recuperación de edemas, hidropesía, gota y reumatismo.
- Su acción bactericida también es muy apreciada, ya que gracias a su contenido en azufre es uno de los mejores productos naturales para luchar contra infecciones de los aparatos respiratorio y digestivo, como ser faringitis, bronquitis, gripe y diarrea. Esto la asemeja mucho al ajo, otro de los alimentos más recomendados para cuidar la salud.
- Para las personas con problemas digestivos, la cebolla también una buena opción ya que estimula el páncreas, la vesícula y el hígado; sin embargo, es importante

evitarla en casos de acidez estomacal (hiperclorhidria), o en general si tenemos un estómago demasiado sensible. Hay personas que no toleran la cebolla, en especial si está cruda, y de nada sirve que se obliguen a ingerirla ya que puede causarles malestar.

**Chile:** es el fruto de las plantas del género *Capsicum*, oriundas de América. Se conoce de distintas formas según el país, El chile puede utilizarse para la elaboración de comidas, como colorante e incluso como cosmético. Este fruto o baya puede presentar distintos colores y tamaños de acuerdo a la variedad en cuestión. Hay chiles rojos, amarillos y verdes, entre otros. En todos los casos, los chiles albergan una gran cantidad de semillas, sobre todo en la parte superior.

#### **Bondades del consumo del chile.**

- El ingrediente activo es la capsaicina, la cual le da esa característica picante. Además, se compone de agua, carbohidratos, fibra, proteína, vitaminas A, B1, B2, B6, azufre, calcio, hierro, magnesio, potasio, sodio, magnesio, y yodo.
- Los chiles rojos contienen grandes cantidades de vitamina C y A, más que los amarillos y verdes.
- Se ha visto que tiene efectos anticancerosos, analgésicos, antiinflamatorios, y antimicrobianos.
- En el aparato respiratorio puede actuar como expectorante para problemas de congestión o tos.
- Te ayuda a tener esa sensación de saciedad para que comas menos cantidad de calorías, y también se está estudiando si inhibe proteínas asociadas a la producción de grasa.
- Funciona como antioxidante al proteger de enfermedades cardiovasculares, padecimientos digestivos como el Síndrome de Intestino Irritable, así como reforzar el sistema inmunológico.
- Incrementa moderadamente el gasto energético debido a un efecto termogénico (elevación de la temperatura corporal), por lo que también se ha relacionado con un aumento en el metabolismo.

- Al favorecer procesos de cicatrización, ayuda a problemas de acné, herpes labial, quemaduras, y heridas de la piel.
- Tiene efectos antioxidantes en la piel que ayudan a estimular la formación de colágeno, dar uniformidad al tono de piel y una mejor textura.
- Estimula la función de los folículos pilosos para ayudar a que el cabello crezca y darle un aspecto más grueso y brillante. Por eso encontramos en el mercado productos con chile o capsaicina para combatir la pérdida de cabello.

**Vinagre de plátano:** Líquido de sabor agrio y olor fuerte, rojizo o amarillento, producido mediante la fermentación, que se usa como condimento culinario; puede proceder también de otros elementos (malta, arroz, frutas, etc.). El vinagre de plátano es un producto que se obtiene luego de dos etapas de fermentación, alcohólica y acética. Este vinagre es 100% natural tiene un valor nutritivo tal como potasio, hierro y sales minerales, no contiene sal, ni grasa, tiene cero calorías ayudando a prevenir enfermedades. (MC,cherres murillo 2009)

#### **Bondades del consumo del vinagre.**

- Resaltador de sabor.
- Ablandador de carnes.
- Preservante natural de alimentos.
- Es un agente antimaterial.
- No contiene sal.
- No contiene grasa.
- Tiene cero calorías.
- Eficaz desintoxicante y útil agente para purificar la sangre.
- Alivia dolores producidos por la artritis y osteoporosis.
- Ayuda a un adecuado peso corporal.
- Estabiliza los niveles de azúcar en sangre.
- Protege la salud digestiva.
- Previene y alivia las úlceras estomacales.

- Alivia síntomas como la inflamación y el dolor estomacal.
- Igualmente, mejora el estreñimiento.

**Sal:** Sustancia blanca, cristalina, muy soluble en el agua, que abunda en la naturaleza en forma de grandes masas sólidas o disuelta en el agua del mar y en la de algunas lagunas y manantiales; se emplea como condimento, para conservar y preparar alimentos, para la obtención del sodio y sus compuestos, etc., y generalmente se presenta en polvo de cristales pequeños." la composición química de la sal es cloruro de sodio 'NaCl'".

#### **Bondades del consumo de sal.**

- Potencia el sabor de los alimentos.
- Favorece una correcta digestión.
- Favorece la eliminación de líquidos en el cuerpo, lo que provoca que estimule el apetito.
- Es vital para el correcto funcionamiento del sistema nervioso relajando los músculos y regulando los impulsos nerviosos.

Un exceso de consumo de sal es perjudicial para muchas partes de nuestro cuerpo, como el hígado, el corazón o los riñones, así como para el sistema inmunitario. Según un estudio La Organización Mundial de la Salud (OMS).

### **5.3.6.PARAMETROS DE CALIDAD**

#### **Higiene**

Durante el procesamiento es necesario observar prácticas higiénicas lo que permitirá obtener un producto de buena calidad, es indispensable una buena higiene y aseo del local donde se procesa, una buena manipulación del producto durante el proceso y empaque. En la materia prima Se deben seleccionar chiles frescos, no maduros y sin pedúnculo.

#### **Durante el proceso**

- Eliminar bien la placenta con la semilla para bajar el grado de picante.
- Medir correctamente el tiempo de cocción de los vegetales
- Revisar el peso drenado (peso de los vegetales) en cada bolsa envasada.
- Verificar el pH del vinagre.
- Tener una medida exacta para el llenado del vinagre.
- Chequear el sello de cada bolsa.
- Chequear la etiqueta y su posición exacta en la bolsa.
- Chequear el peso neto por bolsa (producto más vinagre).

#### **Formulación**

Se debe tener una hoja donde se registre la fórmula estándar para la tanda de 50 Kg. y sus ingredientes, marcando con tinta las tandas hechas y llevando el control de temperaturas, así como las unidades producidas. En el producto final Las bolsas llenas con el producto se limpian bien, se revisa el sello y se etiquetan correctamente. Durante el almacenamiento Se dejan bolsas en cuarentena para observar posible deterioro por microorganismos y realizar análisis de acidez y organolépticos.

### **Otros aspectos experiencia en pequeña escala**

Existen varias empresas y marcas en el mercado de chiles jalapeños en escabeche. Su procesamiento se puede decir que es sencillo, pero requiere cuidado, tomando en cuenta factores de calidad e higiene que puedan influir en la descomposición del producto o en el derrame del líquido de cobertura cuando se encuentre en la bodega del supermercado o en las góndolas de venta. En Costa Rica, existe un grupo de mujeres, en Concepción de Pilas, zona sur de Costa Rica, que está elaborando chile jalapeño a partir de cultivos orgánicos.

### 5.3.7. ANALISIS DE PELIGRO EN EL PROCESO PRODUCTIVO.

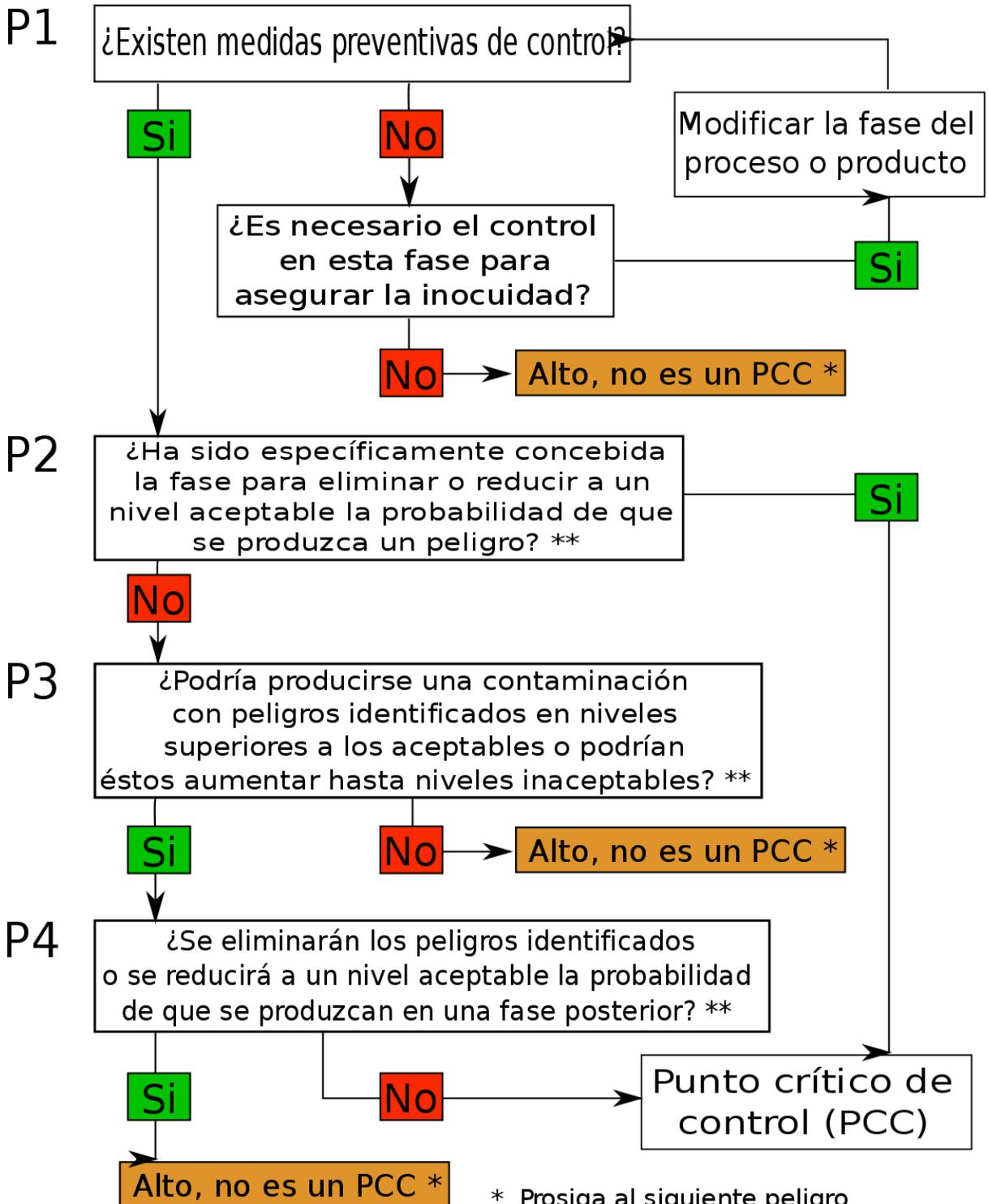
ETAPA	PELIGROS			MEDIDAS PREVENTIVAS
	FISICO	QUIMICOS	BIOLOGICOS	
RMP	<p>Presencia de tierra, plagas (moscas, insectos, hojas).</p> <p>Mala manipulación de los operarios, causando magulladuras</p>	<p>Presencia de residuos químicos pesticidas utilizados en el proceso de cosecha.</p>	<p>Presencia de microorganismos patógenos, por mala manipulación de los productores, por presencia de plagas.</p>	<p>Capacitar a los productores en cuanto al manejo de los vegetales en el proceso de cosecha y post cosecha respecto a las BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) y reducción de químicos.</p> <p>Realización de muestreo para análisis de residuos químicos.</p>
SELECCIÓN	Ninguno	<p>Presencia de residuos químicos con los que se haya tratado la materia prima.</p>	Ninguno	<p>Contar con el personal capacitado para ejercer la operación, aplicando las BPM</p>
PESADO	<p>Golpes causando magulladuras</p>	<p>Presencia de residuos químicos con los que se haya tratado la materia prima.</p>	Ninguno	<p>Contar con el personal capacitado para ejercer la operación, aplicando las BPM</p>
LAVADO	Ninguno	<p>Presencia de residuos químicos utilizados en la post cosecha.</p> <p>Presencia de residuos de detergente utilizados en el proceso de lavado de los vegetales.</p>	<p>Presencia de Microorganismos patógenos por mal proceso de lavado de los vegetales.</p>	<p>El personal debe estar bien capacitado para ejercer la operación.</p> <p>Estandarizar los químicos utilizados en el proceso de lavado el cloro a 50 ppm.</p> <p>Realizar análisis para determinar si hay presencia de residuos de detergentes.</p>
PELADO /CORTADO	<p>Presencia de cabello, trozos de guantes de látex, mal estado de los utensilios de porción por mala manipulación.</p>	<p>Presencia de residuos de detergentes.</p>	<p>Presencia de microorganismos patógenos por mala limpieza de los utensilios e instrumentos de porción.</p>	<p>Aplicación de las BPM en cuanto a la higiene (limpieza y desinfección de los utensilios).</p> <p>Realización de verificación del funcionamiento y buen estado de los equipos y utensilios.</p>

ESCALDADO	Tiempo y temperatura inadecuada	Presencia de residuos de detergentes utilizados en el proceso de limpieza de los equipos y utensilios de cocción.	Presencia de microorganismos patógenos resistentes a temperaturas por tiempo y aplicación de calor inadecuadas.	Personal de operaciones capacitado el proceso. Monitoreo de tiempo y temperatura. Utilización de termómetro calibrado.
ESCURRIDO /ENFRIADO	Ninguno	Presencia de residuos de detergentes utilizados en el proceso de limpieza de los equipos y utensilios.	Presencia de microorganismos por mala manipulación de los operarios respecto a higiene y por no controlar temperatura para el proceso posterior de llenado.	Monitoreo de control de temperaturas de enfriado. Aplicación de BPM
LLENADO Y TAPADO EN CALIENTE	Temperatura inadecuada en el proceso de pasteurizado del vinagre. Envase mal cerrado. Tapa y envase defectuosa.	Reacción enzimática en combinaciones vinagre y chile. Tapa de envase oxidado.	Presencia de microorganismos por efectuar llenado y tapado con temperaturas baja. Envases no esterilizados previamente	Monitoreo de control de temperaturas de pasteurizado del vinagre y proceso de envasado. Aplicación de BPM Verificación que se haya efectuado el vacío en el envase.
ENFRIADO	Mala manipulación de operarios con el manejo del producto ya envasado.	Reacción enzimática en combinaciones vinagre y chile. Tapa de envase oxidado.	Presencia de microorganismos, mohos y levaduras por efectuar llenado y tapado con temperaturas baja y presencia de oxígeno en el envase. Envases no esterilizados previamente	Monitoreo de las temperaturas de enfriado. Aplicación de las BPM
ETIQUETADO	Ninguno	Ninguno	Ninguno	
ALMACENADO	Ninguno	Ninguno	Presencia de mohos y levaduras. Alteraciones de las características físico-químicas respecto a reacciones enzimáticas por factor luz.	Control de iluminación en las áreas de almacenamiento, aplicación de la herramienta PEPS Control de los proveedores de material de empaque.

FASES DEL PROCESO	PELIGRO IDENTIFICADO	CAUSA	MEDIDA PREVENTIVA Y DE CONTROL	ES UN PCC SI/NO
RMP	R. FISICO R. QUIMICO R. BIOLOGICO	Presencia de Microorganismos por contaminación de agentes presentes tierra, y mala manipulación de los operadores y productores	Capacitar a los productores en cuanto al manejo de los vegetales en el proceso de cosecha y post cosecha respecto a las BPA (Buenas Prácticas Agrícolas) y reducción de químicos. Realización de muestreo para análisis de residuos químicos.	No
SELECCIÓN	NINGUNO	.....	.....	No
PESADO	NINGUNO	.....	.....	No
LAVADO	R. QUIMICO R. BIOLOGICO	Carga microbiana por concentraciones bajas de químicos para el proceso de lavado de los vegetales.	El personal debe estar bien capacitado para ejercer la operación. Estandarizar los químicos utilizados en el proceso de lavado el cloro a 50 ppm. Realizar análisis para determinar si hay presencia de residuos de detergentes.	No
PELADO /CORTADO	R. FISICO R. QUIMICO R. BIOLOGICO	Presencia de microorganismos por la utilización de equipos no sanitizados previamente	Aplicación de las BPM en cuanto a la higiene (limpieza y desinfección de los utensilios). Realización de verificación del funcionamiento y buen estado de los equipos y utensilios.	No
ESCALDADO	R. FISICO R. QUIMICO R. BIOLOGICO	Carga microbiana no eliminada	Personal de operaciones capacitado el proceso. Monitoreo de tiempo y temperatura. Utilización de termómetro calibrado.	Si
ESCURRIDO /ENFRIADO	R. QUIMICO R. BIOLOGICO	Presencia de microorganismos que no se eliminaron en el proceso de escaldado	Monitoreo de control de temperaturas de enfriado. Aplicación de BPM	Si
LLENADO Y TAPADO EN CALIENTE	R. FISICO R. QUIMICO R. BIOLOGICO	Presencia de microorganismos por mala aplicación de BPM. Control inadecuado de temperaturas en el proceso de pasteurización del vinagre y descontrol en temperaturas en el envasado.	Monitoreo de control de temperaturas de pasteurizado del vinagre y proceso de envasado. Aplicación de BPM Verificación que se haya efectuado el vacío en el envase.	Si
ENFRIADO	NINGUNO	.....	.....	No
ETIQUETADO	NINGUNO	.....	.....	No
ALMACENADO	R. BIOLOGICO	Actividad enzimática por presencia de la luz	Control de iluminación en las áreas de almacenamiento, aplicación de la herramienta PEPS Control de los proveedores de material de empaque.	No

### 5.3.8.DETERMINACION DE LOS PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

#### PCC



\* Prosigua al siguiente peligro

\*\* Es necesario definir los niveles aceptables

### 5.3.9. LIMITES DE CONTROL

PCC	PELIGROS	MEDIDAS PREVENTIVAS	LIMITES CRITICOS
PCC-1 ESCALDADO	No hubo Eliminación de Microorganismos	Aumentar la temperatura	Temperaturas mayores a 80°C
PCC-2 ESCURRIDO /ENFRIADO	Presencia de microorganismos	Monitoreo de temperaturas de enfriamiento	Llevar el producto a temperaturas de 40°C
PCC-3 LLENADO Y TAPADO EN CALIENTE	Crecimiento de mohos y levaduras	Monitoreo de control de temperaturas de pasteurizado del vinagre y proceso de envasado.	Temperatura de líquido de gobierno (vinagre) 70°C

### 5.3.10. MONITOREO DE PUNTOS CRITICOS DE CONTROL

MONITOREO				
PCC	LIMITES CRITICOS	METODO	FRECUENCIA	RESPONSABLE
PCC-1 ESCALDADO	Temperaturas mayores a 80°C	Termómetro	Durante y al final del proceso.	OPERARIO Y MONITOR DE CALIDAD
PCC-2 ESCURRIDO /ENFRIADO	Llevar el producto a temperaturas de 40°C	Termómetro	Durante y al final del proceso.	OPERARIO Y MONITOR DE CALIDAD
PCC-3 LLENADO Y TAPADO EN CALIENTE	Temperatura de líquido de gobierno (vinagre) 70°C	Termómetro	Durante y al final del proceso.	OPERARIO Y MONITOR DE CALIDAD

### 5.3.11. ESTABLECER ACCIONES CORRECTIVAS POR CADA PCC

PCC	PROCEDIMIENTO DE VERIFICACION	DESVIACION	ACCIONES CORRECTIVAS
PCC-1 ESCALDADO	Temperatura sometida en el proceso.	Desviaciones de temperaturas y de tiempo.	Control simultaneo de Temperaturas
PCC-2 ESCURRIDO /ENFRIADO	Temperatura sometida en el proceso.	Desviaciones de temperaturas y de tiempo.	Control simultaneo de Temperaturas
PCC-3 LLENADO Y TAPADO EN CALIENTE	Temperatura sometida en el proceso.	Desviaciones de temperaturas y de tiempo.	Control simultaneo de Temperaturas

### 5.3.12. ESTABLECER UN SISTEMA DE REGISTRO Y DOCUMENTACIÓN.

- Registros de monitoreo de temperaturas
- Registros de acciones correctivas
- Registro de resultados de análisis microbiológicos de residuos químicos
- Registros de recepción de materia primas

### 5.3.13. FORMULA

Tabla.7

Formula	Porcentaje
Cebolla	46.9%
Pasta de chile	9.8%
Vinagre de plátano	41.7%
Sal	1.6%
TOTAL	100%

### 5.3.14. PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA.

Tabla.8

**Cellitas con pasta de chile en vinagre de platano  
Presupuesto de Materia Prima  
Unidad Monetaria US \$**

Concepto	Proveedor	Unidad de Medida	Cantidad	Precio Unitario	Mensual	Anual
cebolla	sr. Angel torrez	libra	686.00	0.34	233.24	2,798.88
vinagre	de la granja	galon	72.00	3.40	244.80	2,937.60
sal	distribuidora el carmen	libra	20	0.14	2.80	33.60
pasta de chile	coosemjes	libra	137.00	0.34	46.58	558.96
Envase	Provinco	caja	115	8.88	1,021.20	12,254.40
Etiqueta	Imprenta argentina	unidad	2750	0.05	137.50	1,650.00
<b>TOTAL</b>					<b>1,686.12</b>	<b>20,233.44</b>

En el presente presupuesto se muestra las cantidades de envases, etiquetas y libras de cebollas que se requieren para producir 2750 unidades por mes además del resto de los componentes del producto realizando una multiplicación por los 12 meses así se determina la cantidad de materia prima que se necesita en la producción por año. Se producirá de manera semanal 688 unidades equivalente a 29 cajas de encurtidos.

### 5.3.15. PRESUPUESTO DE UTENSILIO Y MAQUINARIA.

**Tabla.9**

**cebollita con pasta de chile con vinagre de platano  
equipos y utensilios de cocina de encurtido de cebolla en vinagre de platano y pasta de chile**

Concepto	Concepto	Cantidad	Costo Instalado	Valor residual	Total
Cuchillos	Plasticenter	4	3.42	2.74	13.68
Panas plasticas	Economart	8	1.39	2.22	11.12
Pichel plastico	Plasticenter	3	1.67	1.00	5.01
Bandejas plasticas	Mercado Héroes y mártires de Rivas	6	2.5	3.00	15.00
Baldes Plastico	Economart	4	1.94	1.55	7.76
Colador de plastico	Mercado Héroes y mártires de Rivas	4	1.69	1.35	6.76
Sillas	Plasticenter	4	6.96	5.57	27.84
<b>Total (U\$)</b>					<b>87.17</b>

**Tabla.10**

**cebollitas con pasta de chile en vinagre de platano**  
**equipo y maquinaria de produccion de encurtido de cebolla en vinagre de platano y pasta de chile**

Concepto	Concepto	Cantidad	Costo Instalado	Vida	Valor residual	Total
Mesa de acero inoxidable	Grupo Lopez Industrial S.A	1	380	5	76.00	380.00
Olla de acero inoxidable	Economart	4	25	5	20.00	100.00
Cocina industrial	industrias Lopez	1	250	5	50.00	250.00
Cucharon de acero inoxidable	Economart	4	6.12	5	4.90	24.48
Pesa	Grober	1	84.28	5	16.86	84.28
Picadora Manual	imisa	1	140	5	28.00	140.00
bandeja metalica	Imisa	2	18	5	7.20	36.00
Tanque de gas	Tropigas	1	100	5	20.00	100.00
Escritorio	carpinteria ortiz	1	17	5	3.40	17.00
Cucharas medianas	Imisa	4	0.75	5	0.60	3.00
Estantes de acero	soluciones H&M	2	480	5	192.00	960.00
Estante plastico	sevasa	2	80	5	32.00	160.00
<b>Total (U\$)</b>						<b>2,254.76</b>

Aquí se nos muestra la cantidad de utensilios y equipos que necesita la planta para empezar el proceso de producción de 2750 unidades por mes para una inversión de \$ 2,254.76 dolores en total garantizando calidad en producción.

### 5.3.16. PRESUPUESTO DE MANO DE OBRA

tabla.11

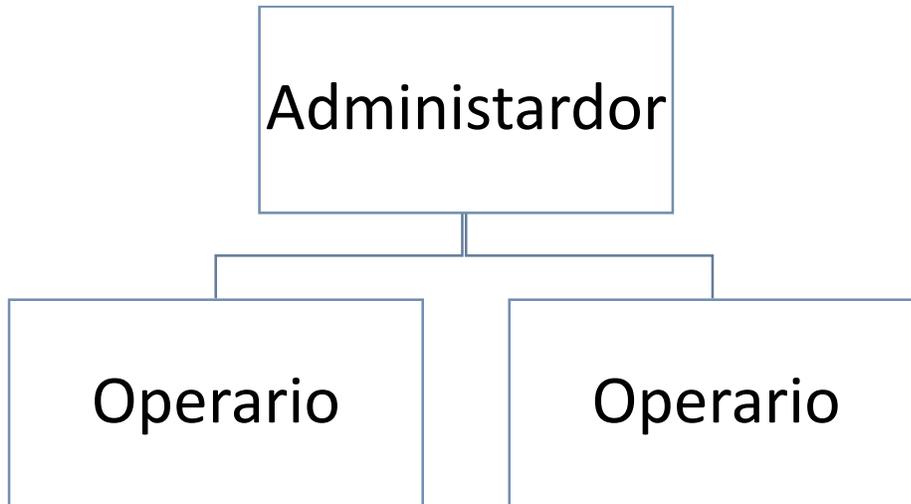
**cebollita con pasta de chile en vinagre de platano**  
**presupuesto de mano de obra de encurtido de cebollas en vinagre y pasta de chile**

Concepto	Cargo	Cantidad	Salario mensual	Total	Salario Anual
Gerente	Administrador/Operario	1	160.00	160.00	1,920.00
Operarios	Operarios	2	140.00	280.00	3,360.00
<b>Total de Salarios U\$</b>			<b>300.00</b>	<b>440.00</b>	<b>5,280.00</b>

Dada la producción se va a requerir dos operarios y un gerente ya que la maquinaria que adquirirá la microempresa agiliza el proceso productivo por tanto lo que requiere la planta para empezar a producir es una inversión de \$ 5280 dólares por año.

## **VI. ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL**

### **6.1. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA**



### **6.2. DEFINICIÓN DEL PERFIL Y DESCRIPCIÓN DE PUESTO**

La empresa cuenta con un administrador que será el encargado de asuntos de papelería y administrar en local, además se contara con un operario en el área de producción que será el encargado de la fabricación de encurtido de cebollas, también de decepcionar la materia prima cuando esta sea llevada por los proveedores de la microempresa.

Estos dos operarios trabajaran con el fin de realizar todas actividades o tareas que pretenden realizar, mediante una correcta estructura que le permita establecer sus funciones, y departamentos con la finalidad de producir sus servicios o productos, mediante un orden y un adecuado control para alcanzar sus metas y objetivos.

## 6.2.1.CARGOS A DESEMPEÑAR EN LA EMPRESA

Describe las funciones, las tareas, las competencia y sexo de los principales cargos que estarán presentes en esta primera etapa de la nueva empresa.

Tabla.12

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

## 6.2.2. ASPECTOS LEGALES

La Ley No. 645 “Ley de Promoción, Fomento y Desarrollo de las Micro, Pequeñas y Medianas Empresas” en su artículo 32 se refiere al Registro Único de la MIPYME, el cual tiene como propósito contar con una base de datos suficientemente amplia que permitirá asistir adecuadamente a las MIPYME y que tengan acceso a los incentivos, programas y proyectos que contribuyan al desarrollo de la misma. Este registro tiene como objetivo primordial “Identificar, Categorizar y contribuir a la formalización de las empresas MIPYME, de conformidad con los conceptos, parámetros y criterios establecidos en la presente Ley”.

También como mecanismo de apoyo a las MIPYMES se estableció en la Ley No. 822 “Ley de Concertación Tributaria”, sus reformas y reglamentos, la exoneración de DAI, ISC, e IVA a las compras locales e importaciones de las materias primas, bienes intermedios, bienes de capital, repuesto, parte y accesorios para la maquinaria y equipos, que utilizan los productores y las productoras de la micro, pequeña y mediana empresa industrial.

Los bienes y mercancías que podrán exonerarse son aquellos cuya clasificación arancelaria y descripción comercial coincida con las comprendidas en las listas taxativas correspondientes a cada uno de los siguientes sectores: Cuero Calzado, Madera Mueble, Panificación, Textil Vestuario, Metal Mecánica, Agroindustria, Alimento, Artesanía y Plástico.

La formalización es necesaria para producir, competir y comercializar de forma eficiente; así como para recibir los beneficios e incentivos que promueve el Gobierno, en atención a este mandato, el Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC) ha elaborado la presente Guía como una herramienta de apoyo al sector empresarial, particularmente a las empresas de la micro, pequeña y mediana, con enfoque industrial.

La Ley 645 hace referencia a tres tamaños Micro Empresas, Pequeñas Empresas y Medianas Empresas (MIPYME) estas operan como persona natural o jurídica, en los diversos sectores de la economía, siendo en general empresas manufactureras,

industriales, agroindustriales, agrícolas, pecuarias, comerciales, de exportación, turísticas, artesanales y de servicios, entre otras.

La clasificación de Micro, Pequeña o Mediana Empresas se hará conforme a los parámetros establecidos en la Ley 645 toma en cuenta tres variables:

- (1) Número Total de Trabajadores,
- (2) Activos Totales en córdobas
- (3) Ventas Totales Anuales.

Estos tres valores son ponderados, es decir, tiene un peso que, al combinarse entre ellos, determina en que categoría será clasificada la empresa.

### **6.2.3. REQUISITOS LEGALES**

Matricula de Alcaldía Previo a la gestión de Licencia Sanitaria se debe haber obtenido la matricula en la alcaldía.

- Solvencia DGI Previo a la gestión de Licencia Sanitaria se debe haber inscrito ante la DGI y obtener la solvencia ante la DGI.
- Aval de bomberos Se solicita a la estación de bomberos un aval, para esto se hace una inspección verificando si las instalaciones eléctricas y físicas cumplen con las condiciones necesarias para evitar riesgos de incendios.
- Constancia de fumigación Los SILAIS cuentan con una lista de empresas fumigadoras o personas autorizadas para brindar el servicio. Las mismas deben emitir una constancia y expresar el tipo de producto utilizado para el control de plagas.
- Pago correspondiente a la gestión de Licencia Sanitaria Una vez presentado los requisitos se realiza el pago, este puede variar en dependencia del establecimiento, por lo general entre C\$2,000.00 y C\$2,500.00. SILAIS

## 6.2.4. COSTO DE LOS REQUISITOS LEGALES

Tabla.13

<b>cebollitas con pasta de chile en vinagre de platano</b>		
<b>Presupuesto de Constitucion</b>		
<b>Concepto</b>	<b>Costo de Inscripción</b>	<b>Total</b>
Matricula Alcaldia	10.00	120
Renta (Ruc)	7.0	83.52
Minsa(Licencia Sanitaria)	100.00	100.00
Bomberos	8.36	8.36
Libros Contables	2.64	2.64
<b>Total</b>	<b>127.96</b>	<b>314.52</b>

Para empezar la actividad productiva la microempresa necesita tener una serie de requisitos como son la matrícula de la alcaldía, una debida inspección de los bomberos asegurando que las instalaciones estén en buenas condiciones, el pago establecido por la renta; además de la licencia sanitaria la cual indica el cumplimiento de la las BPM (buenas prácticas de mano factura) esto con un costo total de \$314.52 dólares.

## VII. ESTUDIO FINANCIERO

### 7.1. PLAN DE INVERSIÓN

Tabla.14

proyecto agroindustrial cebollitas con pasta de chile en vinagre de platano	
Tabla # 1	
Balanza de Inversión Consolidada	
(Cifras en U\$)	
CONCEPTOS	VALOR
<b><u>Inversión en Capital de Trabajo:</u></b>	
Caja	250.00
Banco	1,280.00
<b>Sub Total Inversión en Capital de Trabajo</b>	<b>1,530.00</b>
<b><u>Inversión en Capital Fijo:</u></b>	
Utensilios y equipos de Cocina	75.46
Maquinaria y equipos	960.00
Presupuesto de Mejora	2,203.10
<b>Sub Total Inversión en Capital Fijo</b>	<b>3,238.56</b>
<b><u>Inversión en Gastos Preoperativos:</u></b>	
Gastos de Investigación	34.36
Gastos Legales	314.52
<b>Sub Total Inversión en Gastos Preoperativos</b>	<b>348.88</b>
<b>TOTAL INVERSIÓN INICIAL</b>	<b>5,117.44</b>

El presupuesto de la inversión se determinó de la caja de banco, utensilios y equipos, del presupuesto de mejora y del gasto pre-operativo que la planta tendrá para iniciar su operatividad.

Todos para un total de \$5,117.44 dólares para dar como resultado la inversión total que se estima para que el proyecto inicie.

## 7.2. PLAN DE FINANCIAMIENTO

Tabla.15

proyecto agroindustrial cebollitas con pasta de chile en vinagre de platano							
Plan de Amortización de la Deuda							
Valor Préstamo:		3,070.46	Frec. Pagos:	Mensual	Tipo Amortiz:	Cuota nivelada	Moneda
Plazo en años:		3 Años	Tasa anual:	17.00%	Fecha entrega:	1-ene-22	CS <input type="checkbox"/> US <input checked="" type="checkbox"/>
							Procesar
CUOTA N°	FECHA	DIAS	PAGO	MANTEN. VALOR	INTERESES	AMORTIZACIÓN	SALDO
0	01-01-22						3,070.46
1	01-02-22	31	109.47	-	44.33	65.14	3,005.32
2	01-03-22	28	109.47	-	39.19	70.28	2,935.04
3	01-04-22	31	109.47	-	42.38	67.09	2,867.95
4	01-05-22	30	109.47	-	40.07	69.40	2,798.55
5	01-06-22	31	109.47	-	40.41	69.06	2,729.49
6	01-07-22	30	109.47	-	38.14	71.33	2,658.16
7	01-08-22	31	109.47	-	38.38	71.09	2,587.07
8	01-09-22	31	109.47	-	37.35	72.12	2,514.95
9	01-10-22	30	109.47	-	35.14	74.33	2,440.62
10	01-11-22	31	109.47	-	35.24	74.23	2,366.39
11	01-12-22	30	109.47	-	33.06	76.41	2,289.98
12	01-01-23	31	109.47	-	33.06	76.41	2,213.57
13	01-02-23	31	109.47	-	31.96	77.51	2,136.06
14	01-03-23	28	109.47	-	27.86	81.61	2,054.45
15	01-04-23	31	109.47	-	29.66	79.81	1,974.64
16	01-05-23	30	109.47	-	27.59	81.88	1,892.76
17	01-06-23	31	109.47	-	27.33	82.14	1,810.62
18	01-07-23	30	109.47	-	25.30	84.17	1,726.45
19	01-08-23	31	109.47	-	24.93	84.54	1,641.91
20	01-09-23	31	109.47	-	23.71	85.76	1,556.15
21	01-10-23	30	109.47	-	21.74	87.73	1,468.42
22	01-11-23	31	109.47	-	21.20	88.27	1,380.15
23	01-12-23	30	109.47	-	19.28	90.19	1,289.96
24	01-01-24	31	109.47	-	18.62	90.85	1,199.11
25	01-02-24	31	109.47	-	17.31	92.16	1,106.95
26	01-03-24	29	109.47	-	14.95	94.52	1,012.43
27	01-04-24	31	109.47	-	14.62	94.85	917.58
28	01-05-24	30	109.47	-	12.82	96.65	820.93
29	01-06-24	31	109.47	-	11.85	97.62	723.31
30	01-07-24	30	109.47	-	10.11	99.36	623.95
31	01-08-24	31	109.47	-	9.01	100.46	523.49
32	01-09-24	31	109.47	-	7.56	101.91	421.58
33	01-10-24	30	109.47	-	5.89	103.58	318.00
34	01-11-24	31	109.47	-	4.59	104.88	213.12
35	01-12-24	30	109.47	-	2.98	106.49	106.63
36	01-01-25	31	108.17	-	1.54	106.63	-
<b>TOTALES</b>			<b>3,939.62</b>	<b>-</b>	<b>869.16</b>	<b>3,070.46</b>	

Aquí se representa la amortización total que necesita la microempresa, necesitando un préstamo bancario de \$ 3,070.46 dólares él se pagara en un plazo de tres años con una tasa de interés del 17% con una amortización nivelada para MiPymes, el cual se gestionara el financiamiento en BAMPRO asegurando una gestión rápida.

### 7.3. TASA DE RENTABILIDAD.

Tabla.16

proyecto agroindustrial cebollitas con pasta de chile en vinagre de platano				
Tabla # 5				
Tasa de Rentabilidad Mínima Requerida del Proyecto				
(Cifras en US\$)				
FUENTES	APORTE MONETARIO	PESO (%)	COSTO	COSTO PONDERADO
Recursos Propios	2,046.97	40.00%	15.00%	6.00%
Prestamo Bancario	3,070.46	60.00%	17.00%	10.20%
		0.00%		0.00%
<b>TOTAL</b>	<b>5,117.44</b>	<b>100.00%</b>	<b>CCPP:</b>	<b>16.20%</b>

Según los datos arrojados se necesita una inversión de \$ 5,117.44 dólares el cual el 40% de recurso propios este lo será de \$ 2,046.97 dólares por parte del propietario con una tasa de interés del 15% anual y el 60% será financiado por el banco por una suma de \$ 3,070.46 dólares el cual tiene una tasa de interés de 17 % anual.

### 7.4. PROYECCIÓN DE INGRESO

Tabla.17

proyecto agroindustrial cebollitas con pasta de chile en vinagre de platano					
Tabla # 2					
Proyección de ingresos por ventas					
(Cifras en US\$)					
CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
Ingresos por venta de productos	29,118.96	31,400.26	33,860.28	36,513.03	39,373.60
	-	-	-	-	-
<b>Ingresos Totales</b>	<b>29,118.96</b>	<b>31,400.26</b>	<b>33,860.28</b>	<b>36,513.03</b>	<b>39,373.60</b>

El ingreso de cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano serán anual mente de \$29,118.96 dólares presentando un incremento del 2% en la demanda esto se lograr con una producción de 4014 unidades con un precio de \$ 0.9 dólares en una presentación de 8 onza.

## 7.5. PROYECCIÓN DE COSTOS FIJOS.

Tabla.18

proyecto agroindustrial cebollitas con pasta de chile en vinagre de platano

Tabla # 3  
Proyección de Costos Fijos  
(Cifras en US\$)

CONCEPTOS	AÑOS DE OPERACIÓN DEL PROYECTO				
	1	2	3	4	5
<b>Gastos personales:</b>					
Salarios	6,120.00	6,426.00	6,747.30	7,084.67	7,438.90
Prestaciones de ley	428.40	449.82	472.31	1,523.20	1,599.36
Gastos patronales	1,224.00	1,349.46	1,416.93	1,487.78	1,562.17
<b>Sub total gastos personales</b>	<b>7,772.40</b>	<b>8,225.28</b>	<b>8,636.54</b>	<b>10,095.65</b>	<b>10,600.43</b>
<b>Gastos no personales:</b>					
Cargos básicos	1,560.00	1,649.23	1,743.57	1,843.30	1,948.74
Gasto en papelería y útiles	164.71	174.13	184.09	194.62	205.75
Gastos de Suministros	290.33	306.94	324.49	343.05	362.68
Gastos en publicidad	300.00	309.39	319.07	329.06	339.36
Otros gastos	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00
<b>Sub total gastos no personales</b>	<b>2,365.04</b>	<b>2,489.69</b>	<b>2,621.23</b>	<b>2,760.04</b>	<b>2,906.53</b>
<b>Gastos fijos totales</b>	<b>10,137.44</b>	<b>10,714.97</b>	<b>11,257.77</b>	<b>12,855.69</b>	<b>13,506.96</b>

A continuación, se muestra la proyección de costo fijos estos contemplan los gastos personales (salarios, prestaciones de ley, y gastos patronales), los gastos no personales (cargos básicos, papelerías y útiles, gasto de suministro, gastos de publicidad y otros gastos).

## 7.6. AMORTIZACIÓN

tabla.19

proyecto agroindustrial cebollitas con pasta de chile en vinagre de platano											
Tabla # 4											
Programa de depreciación de activos											
(Cifras en US\$)											
ACTIVO	CANTIDAD	COSTO INSTALADO	VALOR RESIDUAL	VIDA ÚTIL	DEPRECIACIÓN ANUAL					DEPRECIACIÓN ACUMULADA	VALOR EN LIBROS
					1	2	3	4	5		
Mesa De acero inoxidable	2.00	760.00	152.00	5 Años	243.20	243.20	243.20	243.20	243.20	1,216.00	304.00
Cocina Industrial	1.00	250.00	50.00	5 Años		40.00	40.00	40.00	40.00	160.00	90.00
Pesa (Libras)	1.00	84.28	16.86	2 Años	33.71	33.71	-	-	-	67.42	16.86
Olla acero inoxidable	3.00	75.00	15.00	5 Años	36.00	36.00	36.00	36.00	36.00	180.00	45.00
Picadora Manual	2.00	55.70	11.14	23 Años	3.87	3.87	3.87	3.87	3.87	19.37	92.03
Escritorio	1.00	16.71	3.34	2 Años	6.68	6.68	-	-	-	13.37	3.34
	4.00	960.00	192.00	5 Años	614.40	614.40	614.40	614.40	614.40	3,072.00	768.00
<b>TOTALES</b>					<b>937.87</b>	<b>977.87</b>	<b>937.47</b>	<b>937.47</b>	<b>937.47</b>		<b>1,319.22</b>

A continuación, se detalla la depreciación de los utensilios y maquinaria o activos de la Microempresa cada uno representa un periodo de vida de 5 años. También se muestra el total de la depreciación acumulada esto se hace para tener en consideración la vida útil del activo para así reponerlo cuando ya no funcione.

## 7.7. FLUJO DE CAJA

tabla.20

proyecto agroindustrial cebollitas con pasta de chile en vinagre de platano						
Tabla # 7						
Flujo de caja del proyecto						
(Cifras en Dolares)						
Conceptos	Años de operación del proyecto					
	0	1	2	3	4	5
<b><i>Inversiones realizadas en el año cero</i></b>						
Inversión en Capital de Trabajo	(1,530.00)					
Inversión en Capital Fijo	(3,238.56)					
Inversión en Gastos Preoperativos	(348.88)					
<b><i>Flujos operativos del proyecto</i></b>						
Ingresos por venta de bienes y servicios		29,118.96	31,400.26	33,860.28	36,513.03	39,373.60
Costos variables de bienes y servicios		(17,096.75)	(18,436.17)	(19,880.54)	(21,438.06)	(23,117.60)
Costos fijos		(10,137.44)	(10,714.97)	(11,257.77)	(12,855.69)	(13,506.96)
Depreciaciones		(937.87)	(977.87)	(937.47)	(937.47)	(937.47)
Amortización de intangibles		(69.78)	(69.78)	(69.78)	(69.78)	(69.78)
<b>Utilidades antes de impuestos</b>		<b>877.13</b>	<b>1,201.47</b>	<b>1,714.72</b>	<b>1,212.03</b>	<b>1,741.79</b>
Impuestos sobre la renta		(66.85)	(66.85)	(66.85)	(66.85)	(66.85)
<b>Utilidades después de impuestos</b>		<b>810.28</b>	<b>1,134.62</b>	<b>1,647.87</b>	<b>1,145.18</b>	<b>1,674.94</b>
(+) Depreciaciones y amortizaciones		1,007.65	1,047.65	1,007.25	1,007.25	1,007.25
<b>(=) Flujos de caja anuales del proyecto</b>		<b>1,817.92</b>	<b>2,182.26</b>	<b>2,655.12</b>	<b>2,152.43</b>	<b>2,682.19</b>
<b><i>Flujo de caja del último año</i></b>						
Retorno del Capital de trabajo						1,530.00
Valores de salvamento neto						1,319.22
<b>Sub total flujo de caja del último año</b>						<b>2,849.22</b>
<b>Flujos de caja neto sin financiamiento</b>	(5,117.44)	1,817.92	2,182.26	2,655.12	2,152.43	5,531.42
<b>Financiamiento</b>						
Préstamos	3,070.46					
Amortización del principal		(1,350.81)	(1,599.20)	(1,890.36)	-	-
Escudo fiscal de los intereses		216.01	141.49	53.55	-	-
<b>Flujos de caja neto con financiamiento</b>	<b>(2,046.97)</b>	<b>683.12</b>	<b>724.55</b>	<b>818.31</b>	<b>2,152.43</b>	<b>5,531.42</b>

Aquí se nos muestra la situación económica real de la microempresa en cantidades proyectada a 5 años, visualizando todo el fondo que se necesitara para la operatividad de la pequeña planta de proceso y al mismo tiempo el flujo de caja neto sin financiamiento del último año y se desglosa el financiamiento del banco, la amortización principal y escudo fiscal de los intereses, además de las ganancias proyectadas.

## 7.8. ESTADO DE RESULTADO

tabla.21

<b>Cifra en Dolares</b>					
<b>Tabla # 9</b>					
<b>ESTADO DE RESULTADO PROYECTADO</b>					
<b>Concepto</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
Ventas	29,118.96	31,400.26	33,860.28	36,513.03	39,373.60
costos variables	17,096.75	18,436.17	19,880.54	21,438.06	23,117.60
Utilidad Bruta	12,022.21	12,964.08	13,979.74	15,074.97	16,256.00
Gastos operativo	9,724.50	10,093.64	10,304.89	13,793.16	14,444.43
(gastos de vta y de adm)	10,137.44	10,714.97	11,257.77	12,855.69	13,506.96
(Depreciaciones)	937.87	977.87	937.47	937.47	937.47
(amortizaciones)	(1,350.81)	(1,599.20)	(1,890.36)	-	-
<b>Utilidad Operativa</b>	<b>2,297.71</b>	<b>2,870.44</b>	<b>3,674.85</b>	<b>1,281.81</b>	<b>1,811.57</b>
Gastos Financieros					
Interes por pagar	216.01	141.49	53.55	0	0
Utilidad antes de Imp.	2,081.70	2,728.95	3,621.30	1,281.81	1,811.57
impuestos ISR	(66.85)	(66.85)	(66.85)	(66.85)	(66.85)
<b>Utilidad Neta</b>	<b>2,148.55</b>	<b>2,795.80</b>	<b>3,688.15</b>	<b>1,348.66</b>	<b>1,878.42</b>

A continuación, se presenta el estado de resultado de la nueva Microempresa en el cual incluye las ventas, costos variables, la utilidad bruta, los gastos operativos, los gastos de venta y administración, la depresión y la amortización que se proyecta a 5 años con un incremento aproximando del 2%.

## 7.9. CÁLCULO DE INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA (PRI, VPN, TIR Y R B/C

INDICADORES DE EVALUACIÓN FINANCIERA	
PERÍODO DE RECUPERACIÓN (PRI)	1.55 Años
VALOR PRESENTE NETO AL 16.20%	3,390.68
TASA INTERNA DE RETORNO	75.05%
RELACIÓN BENEFICIO/COSTO	3.72

En esta evaluación financiera se muestra el periodo de recuperación del prestamos que se pretende cumplir en 1 año ,5 meses y 5 días, al cumplir todas las deudas se pretende que la Microempresa crezca y se expanda.

El valor presente neto VAN es el monto que se proyecta la Microempresa a largo de 5 años el cual sumo \$3,390.68 dólares es un monto positivo que se obtendrá a lo largo del proyecto el cual demuestra la viabilidad de proyecto.

La tasa interna de retorno es de 75.05% el cual muestra que el proyecto obtendrá una buena ganancia

La relación de beneficio /costo muestra que por cada dólar invertido se obtendrá \$ 3.72 dólares con esta cifra demostramos que nuestra ganancia es mayor a lo costos del proyecto.

## 7.10. PUNTO DE EQUILIBRIO.

Tabla.22

costos ponderados y precios ponderados						
Producto	ventas unidades	precio	cost.var.unit	peso	precio ponder	C.V. Ponder
cebollitas con pasta de chile en vinagre de plat	32940.00	0.91	0.41	1	0.91	0.4079
<b>Total</b>	<b>32,940.00</b>	<b>0.91</b>	<b>0.41</b>		<b>0.91</b>	<b>0.4079</b>

calculo de la utilidad odjetivo			
Prestamo	3,070	17.00%	521.98
Aporte de socio	2,046.97	15%	307.05
<b>Total</b>	<b>5,117</b>		<b>829.02</b>

$$\begin{aligned}
 & \text{PUNTO DE EQUILIBRIO} = \frac{\text{CF} + \frac{\text{UTI ODJ} + \text{AMORT DE PRESTAMO}}{1 - 30\%}}{\text{P.V} - \text{C.V}} \\
 & \text{SUSTITUYENDO} \\
 & \text{Punto. Equibr} = \frac{10,137.44 + \frac{829.02 - (1,350.81)}{70\%}}{0.91 - 0.41} \\
 & \text{Punto. Equili} = \frac{9,392.03}{0.50} \\
 & \text{Punto. Equibr} = 18,703.02 \text{ unidades}
 \end{aligned}$$

El punto de equilibrio muestra que tenemos que producir 18,703.02 unidades para que podamos cubrir todos los costos de la microempresa y su operatividad.

## VIII. PLAN AMBIENTAL

Como sabemos la creación de nuevos negocios aumentan el uso de los recursos naturales. Es por lo tanto que se deben tomar iniciativa para hacer uso razonable y sostenible de estos, nuestra microempresa cumple con las legislaciones establecidas para efectuar sus labores de producción contando con una licencia sanitaria inspección de bomberos, las labores de productivas que tendremos no causaran un gran impacto al ambiente es por lo que se elaborara un plan de contingencia para mitigar afectaciones que esta pueda tener al medio.

El consumo de agua es uno de los aspectos de mayor incidencia medioambiental para nuestra empresa productora de encurtidos. Las aguas residuales se caracterizan por la presencia de partículas sólidas procedente del pelado y troceado de las cebollas; de igual formas, estas aguas se acompañan de residuos de sustancias química procedente del área de operaciones, provocadas al hacer el proceso de limpieza y desinfección con el uso de detergente, cloro etc.

No se puede dejar de mencionar que durante la producción de las cebollitas se genera residuos sólidos, como plástico, cartón etc., es por ello que se almacenarán de manera clasificada para ser reutilizada en alguna área del proceso. En cuanto a los residuos orgánico, como es de conocimiento no causan problemática ya que estos se pueden utilizar compostera para las áreas verdes de la planta.

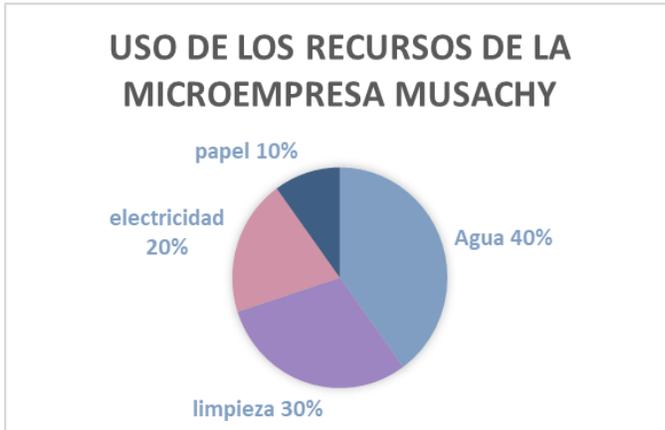
Como microempresa tenemos el compromiso de dar respuesta y soluciones estratégicas a los aspectos que causan impacto a nuestra madre tierra; contribuir con el cuidado de los ecosistemas contribuye a que se creen conciencia del cuidado racional de ellos, además nos da una concepción de un enfoque más ecológico para la adopción de medidas como:

- ✓ **Ahorro de agua:** El uso razonable y responsable del agua asegura que todos los eslabones del proceso se realicen con facilidad por ello se determinan el consumo de agua por proceso, sobre todo en el desarrollo del lavado y limpieza de planta; establecer la cantidad de litros de agua que se utiliza durante la limpieza, lavado

del proceso productivo para el área de 8 metros de largo por 6.5 metros de ancho; hacer uso de agua residuales en los inodoros, atreves de una pila séptica.

- ✓ **Ahorro de energía:** El uso es indispensable en los procesos de producción, así mismo como también el uso de equipo para la aclimatación de las áreas además de que se debe contar con buena iluminación. Es por ello que se deben utilizar bombios tipo LED, así como sensores de iluminación solar para asegurar minimizar el uso de energía, otra manera de ahorro de energía es optar por la iluminación artificial en las partes del techo y ventanas para garantizar luz y una aeración natural, además de la desconexión de aparatos electrónicos cuando no estén en uso
- ✓ **Uso de papel y cartón:** Como es de conocimiento el uso de papel por parte del área de registro es grande es por ello que se debe hacer mayor uso de respaldo digitales para reducir el uso de papelería. por otro lado, el cartón es otro punto que no se debe de olvidar ya que dentro de este proceso se usa las cajas de cartón se usan como embalaje y empaque de encurtidos para asegurar una mejor transportación y almacenamiento del producto terminado, adaptándonos a políticas de preservación del entorno.
- ✓ **Mal uso de la materia solida:** Genera un gran impacto en el ambiente tales como malos olores, mala presentación al negocio, por ello deben depositar en un vertedero controlado para luego ser transformado en abono orgánico o composta que puede utilizarse en los sembradíos de la planta de proceso.
- ✓ **Limpieza:** Una de las actividades que requiere mayor consumo del recurso aqua.es por ello que se hace limpieza en seco previo a la limpieza húmedo esto para reducir uso del vital líquido, también es importante que los desagües tengan longitudes adecuadas al proceso de limpieza es por ello que se recomienda uso de rejillas con un grosor que supere los 5 mm con espacio de 10mm cada una, además se recomienda colocar tamices de malla para evitar que los sólidos vayan al área de agua residual.

**Grafico.5**



En el presente grafico se muestra el consumo de los recursos que tendrá la planta de proceso para realizar sus labores, por otra parte, se muestra el consumo de agua que se realizar tanto en la limpieza como en el desarrollo de las actividades productivas, sin dejar de mencionar el uso de papel para lo

que es documentación reglamentaria, cabe destacar que el uso de electricidad es leve. Estos parámetros se lograron determinar a través del flujo de proceso del producto a comercializar.

## **IX. CONCLUSIONES**

La creación de este proyecto nos permite brindar expectativas para la creación de una microempresa que se encarga de procesar frutas y hortalizas específicamente cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano, visualizando valor agregado en el área de musácea, cuyo objetivo principal es generar empleo a otros jóvenes.

A lo largo de investigación se cumplió con los objetivos que se plantaron en el transcurso de la elaboración del proyecto, el cual se sustentó en la operatividad de la microempresa, dado a la recolección de información a través de un estudio de mercado previo, además de elementos que nos aseguran la rentabilidad.

La nueva microempresa MUSACHY se va a dedicar a procesar y comercializar cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano, contando con recursos materiales, financieros, así como también humano para cumplir con sus proyecciones descritas, como todo nuevo negocio se estableció estrategias de ventas, así mismos metas de ventas esto para alcanzar rentabilidad financiera.

El proyecto es una herramienta de mucha utilidad para la nueva microempresa, ya que a través de este se puede ver cuáles son sus fortalezas y debilidades que se van a presentar en el transcurso del desarrollo de este. No obstante estas son una oportunidad para futuras inversiones del negocio. El éxito va depender del esfuerzo y desempeño de los involucrados trabajando con pasión, esfuerzo y disciplina.

El motivo principal por cual se desarrolló la nueva microempresa, es tener una satisfacción personal de crear un bien y servicio a la población con calidad. Nos planteamos metas a corto plazo, visualizándonos a expandirnos a nivel nacional, buscando oportunidad a la mira de la exportación por parte de instituciones afines a la producción de este tipo de productos.

Los resultados obtenidos sobre los indicadores son muy alentadores, no olvidando realizar un buen trabajo administrativo y financiero. Haciendo revisión constante de las estrategias planteando en el marketing del proyecto, para que el mercado de producto sea constante y las ventas sean buenas.

Así mismo deducimos que el proyecto favorece a la comunidad ofreciendo empleo a cabezas de familia, además que los productores obtendrán beneficios al vender su materia prima de manera directa sin intermediarios, nuestro compromiso es vender productos con alta calidad e higiene que cumplan con todas las normativas que se establecen en nuestro país.

## **X. BIBLIOGRAFÍA**

- ✓ Ley 645(ley MiPymes) promoción fomento y desarrollo de la micro, pequeña y mediana empresa.
- ✓ NTON 030
- ✓ 21-08 norma técnica obligatoria nicaragüense de etiquetado de alimentos preenvasado para el consumo humano.
- ✓ NTON 03026 -99 norma sanitaria manipulación de alimentos, requisitos sanitarios para los manipuladores.
- ✓ Estudio de impacto ambiental (crio inversiones S.A de C.V) noviembre 2011
- ✓ Sistema de análisis de peligros y de punto críticos de control (HACCP) y directrices para su aplicación.

## XI. ANEXOS

### 10.1. Fotos de proceso



### 10.2. Encuesta

Encuesta de  
evaluación de  
encurtidos de cebolla  
con pasta de chile y  
vinagre de plátano

Estimad@s encuestados, les pido un poco de su tiempo para realizar esta encuesta para realizar mi proyecto de grado, soy estudiante de uniaav, estoy realizando esta encuesta para saber el nivel de aceptación que tiene el encurtido de cebollas con pasta y vinagre natural, solicito su gentileza y apegarse a la realidad de la naturaleza del producto

Edad

 [Añadir archivo](#)

Sexo

Mujer

Hombre

Municipio o departamento donde vive

Tu respuesta

---

Usted consume encurtidos de cebollas con chile

Sí

No

Tal vez

Si usted, compra este producto cada cuanto

- diario
- una vez a la semana
- una vez al mes
- en ocasiones especiales
- Otro: \_\_\_\_\_

Adonde adquiere encurtidos

- compra
- elabora en casa
- ambas opciones
- Otro: \_\_\_\_\_

Si ha comprado encurtidos donde los compra

- en mercados
- supermercados
- domicilio
- todas las anteriores
- Otro: \_\_\_\_\_

A que precio compra este producto

- 45 a 50 cordovas
- 50 a 60 cordovas
- 60 a70 cordovas
- 71 a mas
- Otro: \_\_\_\_\_

Le gustaría comprar este producto en  
empresas de origen artesanal

- si
- no
- en otro momento
- Otro: \_\_\_\_\_

Que presentación de encurtido prefiere

- 8 onzas
- 16 onzas
- 24 onzas
- otras cual
- Otro: \_\_\_\_\_

Que marcas conoce que elaboran este tipo de producto

- pacifruc
- nejapa
- mama goyita
- otras marcas
- Otro: \_\_\_\_\_

De estas marcas que mencionamos tienes una de preferencia? ¿por qué?

- por el picor
- por el sabor
- textura
- precio
- por su presentacion
- todas las opciones anteriores
- Otro: \_\_\_\_\_

De estas marcas que mencionamos tienes una de preferencia? ¿por qué?

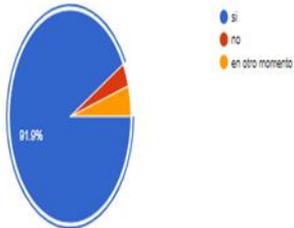
- por el picor
- por el sabor
- textura
- precio
- por su presentacion
- todas las opciones anteriores
- Otro: \_\_\_\_\_

Consideras este producto innovador

- si
- no
- recomendacion
- Otro: \_\_\_\_\_

### 10.3. Grafico de las encuestas

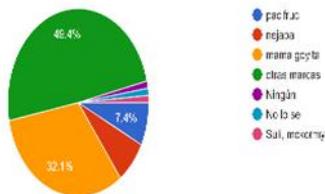
Le gustaría comprar este producto en empresas de origen artesanal  
86 respuestas



población.

El 91.9% de las personas encuestadas opinan que es de gran atractivo adquirir cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano en diferentes locales establecidos por las diferentes opiniones de las personas encuestadas, por otro lado, el 8.1% de los encuestados se limitó a no contestar al respecto lo cual nos da como indicador que nuestro producto tiene muy buena aceptación por la

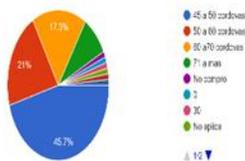
Que marcas conoce que elaboran este tipo de producto  
818 respuestas



nos da una expectativa para la aceptación de nuestro producto.

A través de las repuesta arrojada por la población encuestada el 49.4% de la población consumen otras marcas que no son reconocidas por la población, el 32.1% consumen la marca mama Goyita y el 7.4% no se definen por una marca de preferencia, mientras que el 11.1% no respondieron a la pregunta; lo que

A que precio compra este producto  
816 respuestas



De las personas encuestadas el 45.7% de la población prefiere pagar un rango de precio de 40 a 50 córdobas, el 21% prefiere pagar de 50 a 60 córdobas mientras tanto el 17.3% pago de 60 a 70 córdobas, mientras un 16% de la población evito referirse a la pregunta.

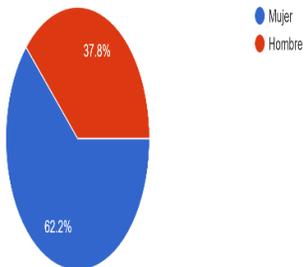
Si ha comprado encurtidos donde los compra  
80 respuestas



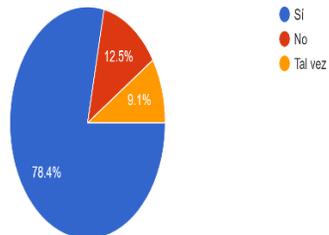
A través de las encuestas aplicadas se logró obtener los siguientes datos acerca de donde la población prefiere comprar cebollitas con pasta de chile en vinagre de plátano; el 35% de las personas respondieron que adquieren este tipo de productos en los mercados, mientras el 32.5% los adquiere en supermercados, mientras tanto un 16.2% de la población dice elaborar en casa y un 10% prefiere que se los lleven a domicilio por otro lado el 6.3% de la población no se refirió a esta

pregunta

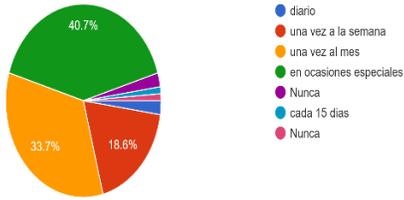
Sexo  
90 respuestas



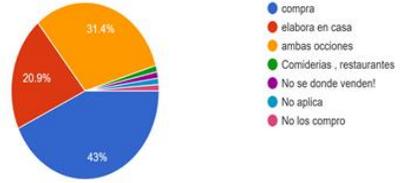
Usted consume encurtidos de cebollas con chile  
88 respuestas



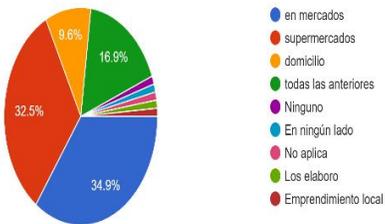
Si usted, compra este producto cada cuanto  
86 respuestas



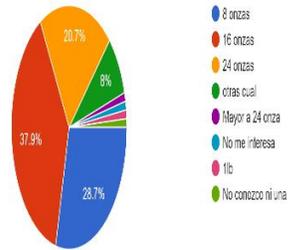
Adonde adquiere encurtidos  
86 respuestas



Si ha comprado encurtidos donde los compra  
83 respuestas



Que presentación de encurtido prefiere  
87 respuestas



De estas marcas que mencionamos tienes una de preferencia? ¿por qué?  
87 respuestas



Consideras este producto innovador  
88 respuestas

