



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA

UNAN-MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo

FAREM – Carazo

Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas

Proyecto de Graduación Multidisciplinario de la carrera

**Administración Turística Y Hotelera
Banca y Finanzas**

Tema: Proyectos de graduación con enfoque de emprendimiento.

Subtema: Proyecto de emprendimiento para la Microempresa **D’Café**, dedicada a la producción y comercialización de una mezcla para café frozen, ubicada en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2019.

Autores:

No. de Carné

Br: Soza García Tania Isabel

15094831

Br: Soza García Francis Eugenia

15094864

Tutores:

Msc. Tania Mai Yein Mojan Gago.

Lic. Jennifer Alejandra López Gunera

Jinotepe, 18 diciembre del 2019

Dedicatoria

Le dedicamos este trabajo primeramente a **Dios** por darnos la vida, sabiduría, el entendimiento y la fortaleza para vencer todos nuestros obstáculos.

A nuestra virgen santísima por interceder por nosotras ante nuestro señor en todas las dificultades que se nos han venido presentando durante los últimos cinco años de estudio.

A nuestra Madre por ser partícipe de nuestros éxitos, por sus consejos, sacrificios, por sacarnos adelante, por mostrarnos que una de las cosas más importante en nuestras vidas “no es llegar a la cima de la montaña, si no nunca dejar de luchar verdaderamente por lo que queremos

Agradecimiento

Agradecemos primeramente a **Dios** por ser la roca firme que nos sostiene.

A nuestra Familia por apoyarnos en cada etapa de nuestras vidas, mostrándonos su infinito amor y comprensión.

Alas tutoras Lic. Jennifer Gunera, y a la Msc Tania Mojan por compartir sus conocimientos, por dedicar tiempo, paciencia, comprensión y amabilidad. Igualmente a nuestro compañero de estudios Enmanuel Briceño por su apoyo incondicional en la elaboración de nuestro proyecto.

Al personal docente que nos impartieron clases durante los últimos 5 años, muchas gracias por transmitirnos sus conocimientos

Valoración Docente



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE CARAZO
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

2019: *“Año de la reconciliación”*

13 de diciembre del año 2019

MSc. Elvira Azucena Sánchez
Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas
Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo

Estimada maestra.

Por este medio entrego formalmente informe de proyecto de graduación, bajo el Tema: Proyecto de graduación con enfoque de emprendimiento, presentado por las bachilleres:

Nº	Apellidos y Nombres	Carné
1	Soza García Tania Isabel	15094831
2	Soza García Francis Eugenia	15094864

Siendo el subtema: Proyecto de emprendimiento para la Microempresa **D’Café**, dedicada a la producción y comercialización de una mezcla para café frozen, ubicada en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2019.

El cual ha cumplido con los requisitos científico-técnicos y metodológicos establecidos de acuerdo a la normativa de modalidad de graduación, Proyecto de Graduación (Arto. 86 Estructura del Proyecto de Emprendimiento). Este trabajo contribuye a desarrollar habilidades y obtener conocimientos relacionados al perfil de la carrera y sobre todo se ajusta a las exigencias del entorno económico y laboral actual.

Por tanto el presente trabajo puede ser defendido de acuerdo a los procedimientos académicos establecidos por la Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, UNAN-Managua, para optar al título de Licenciatura en Banca y Finanzas.

Sin más que agregar, me suscribo, deseando bendiciones a usted y a cada persona que lea este documento, el cual es el resultado de mucho esfuerzo y dedicación.

Atentamente.

Lic. Jennifer Alejandra López Gúnera
Tutor de proyecto de Graduación

Ce/ Archivo

¡A la libertad por la Universidad!

De la Policía Nacional 2 cuadra al Oeste, Jinotepe, Carazo| Edificio Reynaldo Rosales
Telf.: 2532 2668 / Ext. 7712-7723 | depto.ceconom.faremc@unan.edu.ni | www.faremcarazo.unan.edu.ni

Resumen

El presente proyecto tiene la finalidad de producir y comercializar una mezcla para café frozen en el mercado jinotepino. La creación de la microempresa de **D’Cafè** se debe a que hoy en día la población se ve obligada a asistir hasta un establecimiento para poder degustar de un café frozen. Se presenta el análisis completo de mercado donde se determinó que un promedio de 28.89% de la población consume este tipo de bebida de forma quincenal en un volumen de consumo de 2 café frozen por compra, siendo sus puntos de distribución las cafeterías.

Un dato muy importante que se obtuvo de esta investigación es que los consumidores no conocen acerca de la existencia de una mezcla, lo que convierte nuestro producto en novedoso y que el 94.05% de los encuestados estarían dispuestos a adquirir esta mezcla, lo que hace más fácil, la introducción, penetración y desarrollo del producto. Para llevar a cabo la planificación del proyecto, se realizó una investigación general para conocer como establecer un negocio en el país, todo ello está plasmado en el trabajo por lo cual clasifica a **D’Cafè** como una pequeña empresa que consta con una inversión inicial de la cual se espera recuperar en un plazo de 1 año 6 meses y 10 días de inicio de sus operaciones.

Índice de Contenido

1.	Introducción	9
1.1.	Objetivo General	10
1.2.	Objetivos Específicos.....	10
2.	Generalidades del Proyecto	11
2.1.	Solución.....	11
2.2.	Diseño o modelo en 3D.....	12
2.3.	Oportunidad en el Mercado.....	13
2.4.	Propuesta de Valor	14
2.4.1.	La novedad del proyecto desde la base de la Propiedad Intelectual	15
3.	Plan de Negocios	17
3.1.	Plan de Mercadotecnia	17
3.1.1.	Ubicación de la Empresa	17
3.1.1.1.	Macro localización	17
	<i>Fuente: Equipo Investigador.</i>	18
3.1.2.	Mercado / Zona comercial	18
3.1.3.	Principales clientes.....	19
3.1.4.	Demanda insatisfecha	20
3.1.5.	Participación del mercado.....	21
3.1.6.	Precio de venta.....	22
3.1.7.	Estimado de ventas	23
3.1.8.	Estrategias de mercado y presupuesto	24
3.2.	Plan Técnico.....	25
3.2.1.	Proceso de producción	25
3.2.2.	Proveedores y condiciones de compra de los equipo.....	28
3.2.3.	Capital fijo y vida útil del capital fijo	33
3.2.4.	Mantenimiento y reparaciones	34
3.2.5.	Capacidad planificada y a futuro	34
3.2.6.	Ubicación y distribución física de la planta	34
3.2.7.	Materia prima necesaria, su costo y disponibilidad	36
3.2.8.	Mano de obra, su costo y disponibilidad	37

3.2.9.	Gastos generales de producción.....	37
3.3.	Plan de organización y gestión.....	37
3.3.1.	Marco legal	38
3.3.2.	Estructura organizacional.....	39
3.3.2.1.	Fichas de cargo	41
3.3.3.	Actividades y gastos preliminares	44
3.3.4.	Equipos de oficina.....	45
3.3.5.	Gastos administrativos	46
3.4.	Plan Financiero.....	47
3.4.1.	Inversión del Proyecto	47
3.4.1.1.	Activos fijos.....	47
3.4.1.2.	Activos intangibles	47
3.4.1.3.	Capital de trabajo.....	48
3.4.2.	Balance de apertura.....	48
3.4.3.	Ingresos, egresos y costos	49
3.4.3.1.	Presupuesto de ingreso	50
3.4.3.2.	Presupuesto de egresos	50
3.4.3.3.	Presupuesto de costos	52
3.4.3.4.	Estructura de costo.....	54
3.4.3.5.	Flujo de caja.....	55
3.4.3.6.	Punto de equilibrio.....	56
3.4.3.7.	Valor actual neto (VAN)	57
3.4.3.8.	Tasa interna de retorno (TIR)	57
3.4.3.9.	Período de recuperación de la inversión.....	58
3.4.3.10.	Estados financieros proyectados	59
3.4.3.11.	Análisis financiero.....	61
4.	Cronograma de trabajo.....	62
5.	Bibliografía	65
6.	Anexos	66

Índice de gráficos e Ilustraciones

Ilustración 1 Modelo 3D	12
Ilustración 2 Mapa de Jinotepe	17
Ilustración 3 Micro localización	18
Ilustración 4 Diseño de la planta.....	35

Grafica 1 Oportunidad de Mercado	14
Grafica 2 Principales clientes.....	19
Grafica 3 Participación de mercado.....	21
Grafica 4 Café Preferido	22

Índice de tablas

Tabla 1 Memoria de Cálculo.....	20
Tabla 2 Precio de venta.....	23
Tabla 3 Estimado de Ventas	23
Tabla 4 Cuatro P	24
Tabla 5 presupuesto de Marketing.....	25
Tabla 6 Flujo grama de proceso.....	27
Tabla 7 Equipo de producción	28
Tabla 8 utensilios de producción	32
Tabla 9 Depreciación de Herramientas y Enseres	33
Tabla 10 Depreciación del equipo de Producción	33
Tabla 11 Materia Prima, costo y Disponibilidad	36
Tabla 12 Salario Área de Producción	37
Tabla 13Gastos de Producción.....	37
Tabla 14 Gastos Preliminares	44
Tabla 15 Equipos de Oficina.....	45
Tabla 16 Gastos Administrativo	46
Tabla 17 Inversión Fija	47
Tabla 18 Inversión Diferida	48
Tabla 19 Capital de trabajo.....	48
Tabla 20 Balance de Apertura.....	49
Tabla 21 Presupuesto de ingreso.....	50
Tabla 23 Punto de equilibrio.....	56
Tabla 24 Valor actual neto (VAN).....	57
Tabla 25 Tasa interna de retorno (TIR)	58
Tabla 26 Periodo de recuperación.....	58
Tabla 27Estado Financiero	59

1. Introducción

D'Café es una pequeña microempresa que nace por la idea de crear una mezcla para café frozen que esté al alcance de los consumidores. Esto debido a que en el mercado si existe una competencia pero es de carácter indirecta , porque ofrecen el café pero en puntos estratégicos , los que nos permite continuar con la innovación de este producto ,el cual tiene gran aceptación por la población.

Para dar inicio con el presente documento se estructuraron 5 acápite como los son: generalidades, Mercado, Técnico, Organizacional y Financiero, el cual nos proporcionara las pautas para el debido funcionamiento del negocio, a continuación hago una breve descripción de ello.

Las generalidades hacen énfasis en lo que es la solución del proyecto debido a que nos ayuda a conocer la necesidad que posee el consumidor, teniendo como meta dar una respuesta positiva a dicha necesidad, así mismo nos muestra la propuesta de valor que consiste en que beneficio posee la mezcla a diferencia de lo que ofertan las cafeterías. El plan mercadológico refleja los clientes potenciales de la microempresa así como la macro y la micro localización debido a que el punto donde está ubicada la empresa le permite ser conocida por los posibles consumidores.

Para determinar el proceso productivo se definen los equipo de producción , materiales de producción , la mano de obra requerida y la metodología de producción a utilizar la cual consiste en el diseño de un flujo grama de proceso productivo ,que permite que la microempresa lleve un control al momento de producir el producto.

En cuanto al plan organizativo se determinó la constitución de la microempresa, definido por un organigrama funcional que permite enlazar las operaciones de las 3 áreas que presenta **D'Cafè**. Finalmente se concluye con un plan financiero el cual dará las pautas de viabilidad y rentabilidad de la microempresa

1.1. Objetivo General

Diseñar proyecto de emprendimiento para la microempresa **D’Café**, dedicada a la producción y comercialización de una mezcla para bebidas Frozen, en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2019.

1.2. Objetivos Específicos

1. Identificar los aspectos mercadológicos que permita a la microempresa ubicarse en el mercado.
2. Determinar el proceso productivo que conlleva la elaboración de la mezcla de Café Frozen.
3. Establecer los aspectos legales y organizacionales de la microempresa que garantice el funcionamiento dentro del mercado.
4. Presentar los costos y gastos de la microempresa **D’Café** que demuestre la rentabilidad y la factibilidad de la misma.

2. Generalidades del Proyecto

2.1. Solución

Como equipo se utilizó la metodología Macro y Micro Filtro, que permite identificar la mejor idea de negocio que responda a las necesidades de los posibles clientes, proponiendo alternativas de acuerdo a las necesidades encontradas, que den respuestas evaluándolas desde oportunidades como inconvenientes, seleccionando 5 ideas de la cual obtuvo mayor puntuación la idea de una mezcla para café frozen

En la actualidad el ser humano se ha creado la cultura de adquirir un producto o servicio de manera expés, facilitándole comodidad y ahorro de tiempo. Pero al momento de adquirir un café frozen la población de Jinotepe tiene la necesidad de asistir hasta una cafetería para poder degustarlo, debido a que son los únicos establecimientos que proporcionan esta bebida, que consiste en un frappe granizado a base de café y saborizante de preferencia. Es entonces donde se identificó la oportunidad de crear un nuevo producto que permita que la ciudadanía pueda elaborar estas bebidas desde la comodidad de su hogar de forma rápida.

La creación de una mezcla instantánea para elaborar café frozen, facilita obtener sabores vivificantes a las personas que quieren obtener una bebida distinta, cuyo centro de interés sea la cafeína o no tal sea el caso, pero también que armonice en sabor con otros ingredientes, creando una amplia gama de sabores que satisface todos los gustos, . Un nuevo producto que también le permita beneficios al que lo comercializa con respecto a la demanda del mismo y al que lo consume para su agrado y conformidad en lo que toma, al igual que se beneficia porque la mezcla permite preparar más de 4 café.

2.2. Diseño o modelo en 3D

Ilustración 1 Modelo 3D



Fuente: Equipo Investigador

Se optó por el nombre de **D'Café** en vista de que representa un nombre fácil de recordar logrando quedar posicionado en la mente del consumidor.

Características

- Vence 3 semanas después de abrir el producto.
- Envase de 1 litro (34 onzas)
- Abre fácil
- Equivalente a 4 café frozen
- Vistoso al público
- Mezcla sencilla de preparar

2.3. Oportunidad en el Mercado

La comercialización de café frozen en la ciudad de Jinotepe es una actividad habitual, teniendo demanda de este producto por parte de la población que asiste a las cafeterías para degustarlo mientras disfrutan de un momento entre amigos, familia u otras ocasiones. Es por eso que se identificó la oportunidad de ingresar al mercado, con un producto único como lo es la creación de la mezcla que permite la elaboración del café antes mencionado de forma rápida y fácil de preparar desde la comodidad de su hogar, la cual no es ofertada por ninguna otra empresa.

Según las encuestas aplicadas la mezcla para café frozen obtuvo un gran grado de aceptación para la población de Jinotepe, donde encontramos que el 94.05% de las personas encuestadas estarían dispuestos a comprarla, lo que nos brinda una oportunidad para posicionarnos en un segmento del mercado. Al mismo tiempo se logró identificar que no hay competencia directa esto debido a que en el mercado no se encuentra otra empresa que comercialice este producto, Cabe destacar que se encontró competencia indirecta como lo son las cafeterías

Grafica 1 Oportunidad de Mercado



Fuente: Equipo Investigador

2.4. Propuesta de Valor

D’Café se diferenciará de la competencia existente en la ciudad de Jinotepe al brindar a sus clientes un producto novedoso, beneficiando la economía del consumidor final. Debido a que en el mercado existe el café frozen, pero no existe una mezcla que permita que la población lo prepare. Al adquirir este producto el cliente no obtiene solo la calidad, si no que puede elaborar estas bebidas de forma rápida y sencilla desde la comodidad de su hogar.

Al comprar este producto nuestros clientes podrán implementar diferentes tipos de sabores al agregar a su fórmula original otros ingredientes como el chocolate, caramelo, coco, etc. Cabe destacar que con su compra tiene la posibilidad de preparar café frozen para más de 3 personas con tal solo un litro de la mezcla elaborada a base de café, leche condensada, leche evaporizada, azúcar y benzoato de sodio. Además la finalidad del envase tiene la función de proteger, preservar y comercializar de manera adecuada y eficiente el producto terminado

2.4.1. La novedad del proyecto desde la base de la Propiedad Intelectual

Para la descripción el proceso de registro de marca para la microempresa D' Café se indago lo referente en el ministerio de fomento industria y comercio (MIFIC) Regido Por La Ley 380 Ley De Marcas Y Otras Signos Distintos. En el cual se refleja el proceso y los formatos a llenar para su debida inscripción.

(Nicaragua, 2001)

Solicitud:

La solicitud de Registro de una Marca, Nombre Comercial, Emblema o Señal de Propaganda y cualquier otra solicitud, se presenta ante la Secretaría del Registro de la Propiedad Intelectual, en el Formulario correspondiente, todo de conformidad con el Artículo 9 de la Ley 380 Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos:

Este formulario debe incluir: (ver anexo #1)

1. Nombre y dirección del solicitante
2. Lugar de constitución de domicilio del solicitante, cuando fuese una persona jurídica.
3. Nombre del representante legal cuando fuese el caso.
4. Nombre y dirección del apoderado en el país, cuando se hubiera designado.
5. Denominación de la marca o nombre comercial, cuyo registro se solicita, si fuese denominativa sin grafía, forma ni color especial.
6. Etiquetas con la reproducción de la marca, emblema o señal de publicidad, cuando tuviera grafía, forma o colores especiales, o fuese figurativa, mixta o tridimensional con o sin color.
7. Señalar si el interesado reivindica derecho de prioridad.
8. Una lista de productos o servicios para los cuales se desea registrar la marca, agrupados por clases conforme a la clasificación internacional de productos y servicios. En caso de ser nombre comercial o emblema el giro de actividades de la empresa o establecimiento comercial.
9. La firma del solicitante o de su apoderado.

Adjunto al Formulario correspondiente se debe presentar:

El poder para registro de propiedad intelectual, que acredite la representación, cuando el interesado lo hiciera a través de apoderado.

Examen de forma: consiste en la revisión de la solicitud de registro de marca, que cumpla con todos los requisitos establecidos en los artículos 10 y 11 de la ley 380, ley de marcas y otros signos distintivos. En caso de observarse alguna omisión o deficiencia, se notificará al solicitante dándole un plazo de dos meses para efectuar la corrección, bajo apercibimiento de considerarse abandonada de pleno derecho la solicitud y archivarse de oficio.

Una vez efectuado el examen de forma satisfactoriamente, el registro de la propiedad intelectual, ordenará se publique la solicitud en la gaceta diario oficial o en el medio de publicación del registro, por una sola vez, a costa del interesado.

Periodo de oposición: cualquier persona interesada podrá presentar oposición contra el registro de una marca, nombre comercial, emblema o señal de propaganda dentro del plazo de dos meses contados a partir de la publicación de la solicitud. Esta oposición debe contener los fundamentos de hecho y derechos en que se basa, acompañando u ofreciendo las pruebas que fuesen pertinentes.

En caso de haber vencido este periodo de presentación de oposiciones, y no existir oposición a la solicitud, se realiza el examen de fondo.

Examen de fondo: consiste en verificar que la marca no infrinja ninguna de las prohibiciones contenidas en el artículo 7 e incisos a), b), y d) del artículo 8 de la Ley 380 ley de marcas y otros signos distintivos, por existir ya otorgado algún registro concedido o solicitado anteriormente en el país, a favor de otro titular. Esta verificación se realiza con el auxilio del sistema informático y base de datos de marcas concedidas o en trámite de concesión con que cuenta el registro de la propiedad intelectual.

3. Plan de Negocios

3.1. Plan de Mercadotecnia

3.1.1. Ubicación de la Empresa

La ubicación de la empresa nos facilitará determinar un punto estratégico que permita que el producto sea comercializado de forma rápida entre la población, logrando entonces ubicar nuestro negocio en uno de los principales municipios del departamento de Carazo como lo es Jinotepe

3.1.1.1. Macro localización

Es la localización general del proyecto, es decidir la zona general en donde se instalará la empresa o negocio. La microempresa **D’Café** estará situada en la zona sur de la región del pacifico de Nicaragua, en el municipio de Jinotepe departamento de Carazo, tomando en cuenta la accesibilidad para llegar al sitio. Además, permitirá atender a todas las personas de ciudades vecinas; siendo así una ubicación estratégica para un mejor posicionamiento en el mercado.

Ilustración 2 Mapa de Jinotepe

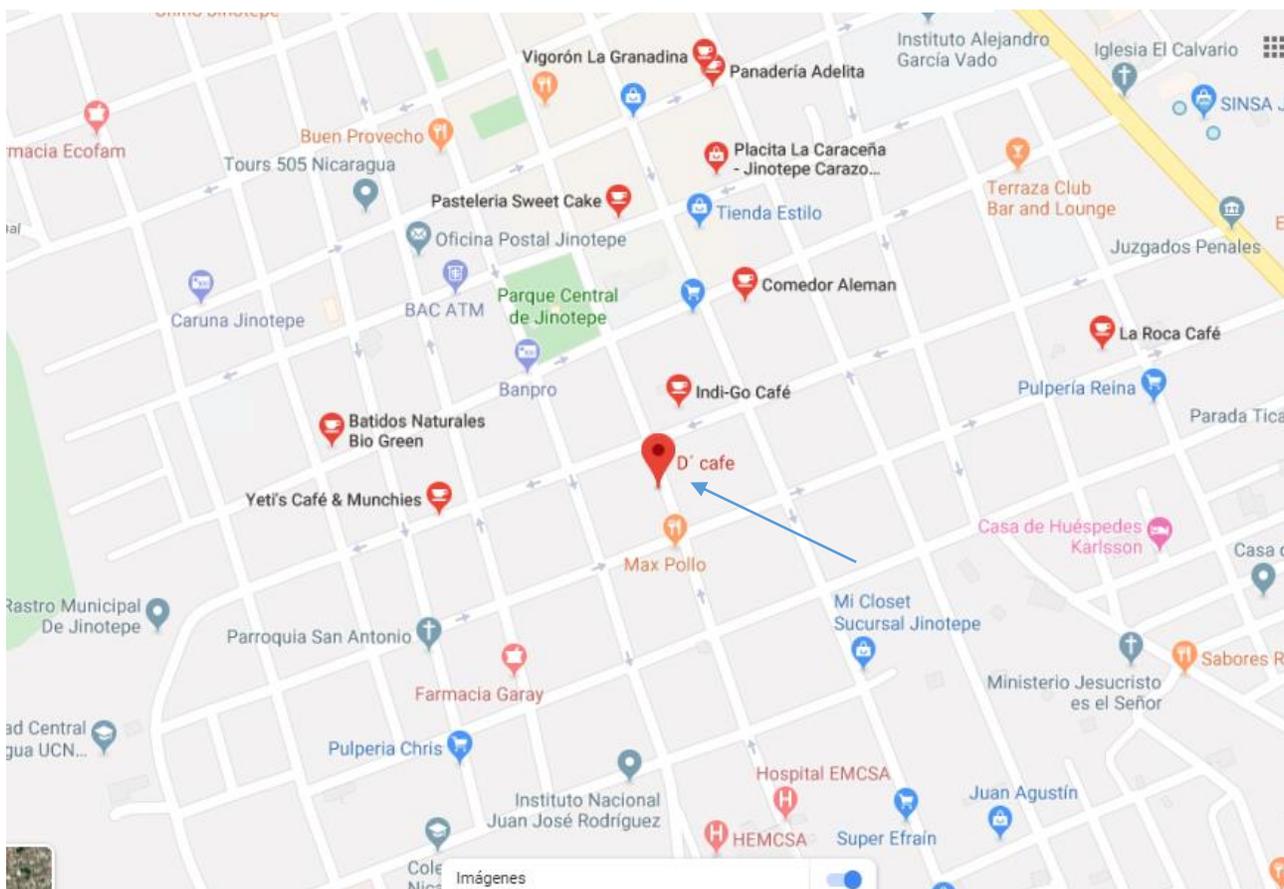


Fuente: *Elaborado por Equipo Investigador*

Micro localización

Las instalaciones de la microempresa estara situada en una de las calles centrales del municipio con dirreccion del parque central 2 cuadra al sur, permitiendo estar a la vista de los clientes y siendo de facil acceso para los proveedores y los servicios basicos

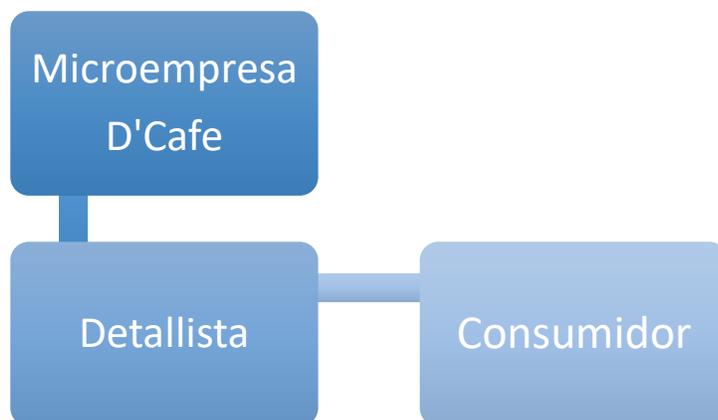
Ilustración 3 Micro localización



Fuente: Equipo Investigador.

3.1.2. Mercado / Zona comercial

La mezcla para café Frozen será comercializada en la ciudad de Jinotepe, en puntos estratégicos como pulperías y distribuidoras, definiendo como canal de distribución un canal indirecto (del productor a los detallistas y de estos a los diferentes consumidores). Contará con un vendedor de ruta que se presentara a los establecimientos que venderán nuestro producto, llevando así un control de las bebidas a producir.

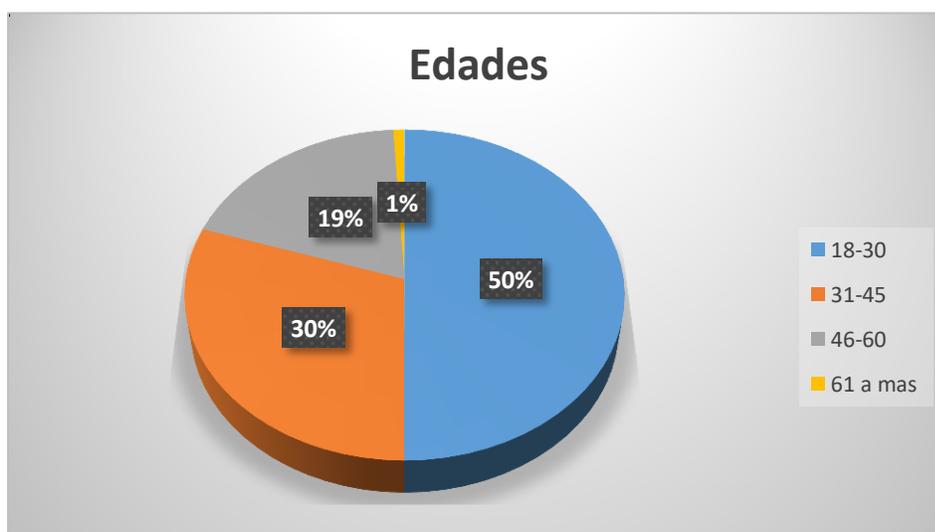


Fuente: Equipo Investigador

3.1.3. Principales clientes

La microempresa **D' Café** tiene como principales clientes a la población económicamente activa ocupada (PEAO) del municipio de Jinotepe, quienes tienen la capacidad de comprar el producto. Por otro lado, se tomó en cuenta aquellos consumidores que dependen de un ingreso familiar debido a que ellos serán un canal para que consuman el producto puesto que son menores de edad o no cuentan con un empleo.

Grafica 2 Principales clientes



Fuente: Equipo Investigador

La grafica representa que de 180 personas encuestadas en el municipio de Jinotepe el 50% están en las edades de 18 a 30 años, el 30% está entre los 31 y 45 años, el 19.01% comprende las edades de 46-60 años, correspondientes a nuestros clientes potenciales

3.1.4. Demanda insatisfecha

Para realizar el cálculo de la demanda insatisfecha se necesita conocer la demanda real, donde se espera identificar la población proyectada de Jinotepe por el discriminante el cual se mostrará en el cálculo de la demanda real:

Memoria de Calculo

Tabla 1 Memoria de Cálculo

PEAO 14554		Año 2008	
Varones		Mujeres	
Sector Primario	2696	Sector Primario	110
Sector Secundario	2026	Sector Secundario	694
sector Terciario	4369	sector Terciario	4659
Total	9091		5463

Proyección 2019						
Po	1	TAC	1+TAC	n	(1+ TAC) ⁿ	Pp
14,554	1	4%	1.04	10	1.48	21,543

Fuente: Equipo Investigador

Al calcular la demanda real de la población del municipio de Jinotepe

DR= DT– Discriminante (5.95% personas que no consumirán la mezcla)

DR= 21,543 –1,281

DR= 20,262

Demanda Insatisfecha

La demanda insatisfecha resulta de la resta de la demanda real anteriormente calculada menos la competencia directa que pueden ser diferentes tipos de bebidas. Teniendo un 20.89% según las encuestas recolectadas de personas que consumen Café Frozen

$$DI = DR - \% \text{Competencia}$$

$$DI = 20,262 - 4,232$$

$$DI = 16,030$$

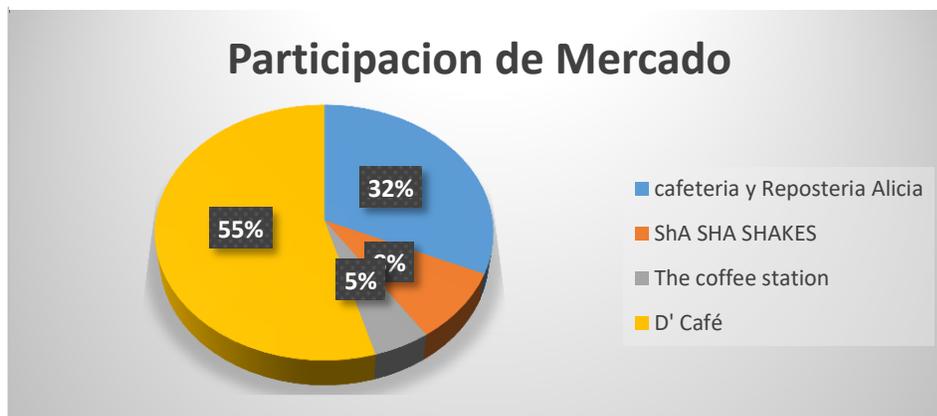
La demanda insatisfecha resulta ser un mercado de 16,030, lo que indica que la competencia no oferta este tipo de producto a la población, dando una oportunidad a que **D'Café** se incorpore en el mercado.

3.1.5. Participación del mercado

La Microempresa **D'Café** ofrece una mezcla con características diferentes al producto que actualmente se encuentra en el mercado. La mezcla a base de café está compuesta por ingredientes que normalmente consume la población en su vida diaria, permitiendo elaborar café Frozen de forma rápida y sencilla desde la comodidad de su hogar.

En la actualidad existen un sin número de establecimiento que ofertan estas bebidas, en los datos de campos se identificaron 3 establecimiento en Jinotepe dentro de las que figuran la Cafetería y repostería Alicia, The Coffee Station y SHA SHA SHAKES. Estas te facilitan la bebida lista para degustar, pero no ofrecen una mezcla para que la población pueda prepararse un café Frozen desde la comodidad de su hogar, siendo este uno de los beneficios que obtendrán nuestros clientes al comprar nuestro producto.

Grafica 3 Participación de mercado



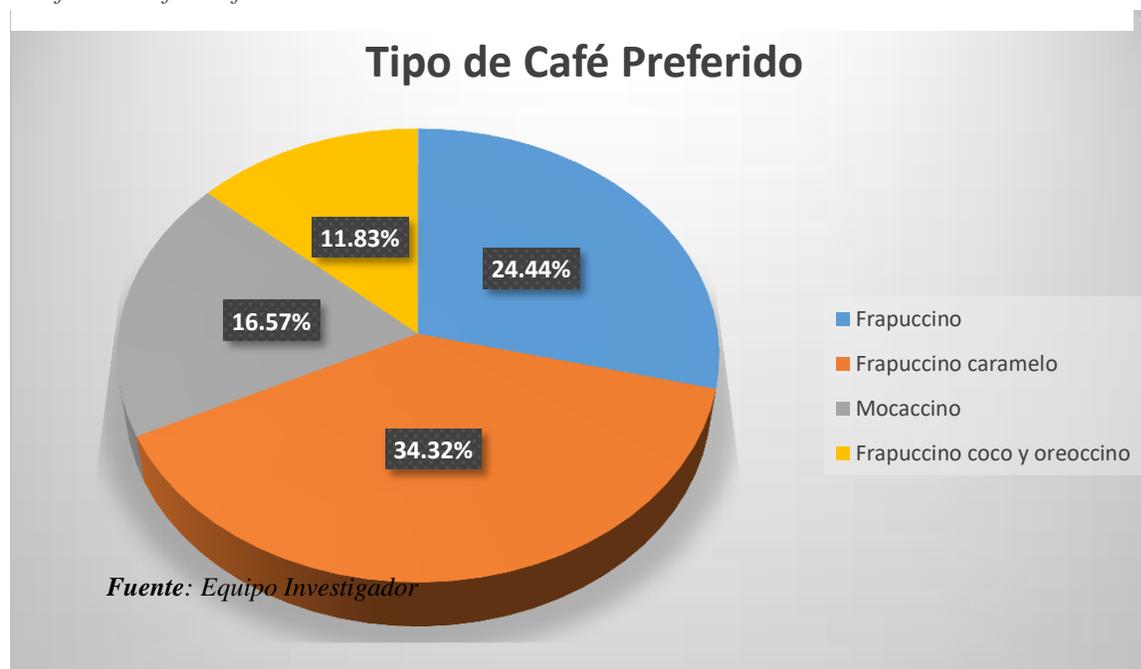
Fuente: Equipo Investigador

En este grafico se refleja el 100% del mercado meta, donde la cafetería y repostería Alicia, ubicada en una de las principales calles del municipio de Jinotepe presenta una participación del 32%, seguido de SHA SHA SHAKES el cual a pesar de que tiene poco tiempo de funcionar abarca un 8% y con un 5% se encuentra The Coffee Station, quedando un 55% de mercado sin cubrir siendo este el mercado meta del cual cubriremos un 6%.

Dentro de los 5 diferentes tipos de bebidas abarcada por café Frozen se puede notar que de las 180 personas encuesta el 34.32 % prefiere el frapuccino de caramelo siendo el más consumido por la población, el 25.44% frapuccino, el 16.57% el mocaccino, el 11.83 % frapuccino de coco y Oreoccino siendo los menos apetecibles por los clientes.

Se realizó esta pregunta a la población porque al elaborar la mezcla, se toma en cuenta que pueda ser combinada con los diferentes sabores que el cliente prefiera al momento de preparar su café frozen, dando así preferencia a sus gustos.

Grafica 4 Café Preferido



3.1.6. Precio de venta

En base a los costos incurridos en materia prima, insumos, materiales y maquinaria para producir la mezcla a base de café, se calculó el costo unitario y con base a esto se estimó el precio de venta al detalle aplicándole el 60 % como margen de ganancia para determinar

Tabla 2 Precio de venta

Materia prima	C\$ 47.62
Mano de Obra Directa	C\$ 12.32
Costos Fijos	C\$ 5.00
Costos variable	C\$ 7.00
costo unitario	C\$ 69.60
Utilidad	C\$ 41.76
Precio de venta	C\$114

Fuente: Equipo Investigador

3.1.7. Estimado de ventas

En la siguiente tabla se muestran las ventas Mensuales en unidades físicas de la microempresa proyectando un incremento del 3% en los periodos de marzo a septiembre debido a que es la temporada que más calor hace y donde se venden más este tipo de bebida

Tabla 3 Estimado de Ventas

D'Cafè													
Cédula N° 1 Proyecciones de Ventas en Unidades Físicas													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago.	Sep.	Oct	Nov	Dic	Total
Mezcla para café frozen	529	529	545	561	578	595	613	632	651	529	529	529	6820
Total	529	529	545	561	578	595	613	632	651	529	529	529	6820

Fuente: Equipo Investigador

3.1.8. Estrategias de mercado y presupuesto

Tabla 4 Cuatro P

Estrategia	Objetivo	Acción	Recurso	Responsable	Costo Unitario	Costo Total	Periodo
Desarrollo del producto	Incorporar en el mercado un nuevo producto para la preparación de café Frozen que satisfaga al consumidor en cuanto al sabor, presentación, calidad y precio	Divulgar el producto mediante la entrega de volantes, en la ciudad de Jinotepe. Degustaciones de la mezcla en las instalaciones de la microempresa	Volantes Degustaciones	Responsable de Venta Responsable de producción.	C\$ 2.50	C\$200 C\$700	Enero
Introducción del precio	Establecer un precio accesible del producto de acuerdo a la economía del consumidor.	Iniciar las operaciones con precios competitivos en relación a la competencia. Mantener la estabilidad de los precios					
Promulgar el producto	Dar a conocer al consumidor donde podrán obtener nuestra mezcla	Realizar un comercial en la radio más escuchada de Jinotepe. Publicidad a través de las diferentes redes sociales.	Comercial Redes sociales	Responsable de Administración y venta	C\$400 C\$300	C\$400 C\$300	Febrero y marzo
Plaza o Distribución	Determinar los puntos de ventas donde se ofrecerá el producto	Entregar el producto en tiempo y forma pegar un poster del producto en la pulpería o Distribuidora	pósteres	responsable de venta	C\$50.00	C\$ 400	Enero

Fuente: Equipo investigador

Tabla 5 presupuesto de Marketing

Presupuesto para el plan de acción de marketing			
Cantidad	Descripción	Precio Unitario	Costo total
80	Volantes	C\$ 2.50	C\$ 200.00
50	Degustaciones		C\$700.00
1	Comercial	C\$ 400.00	C\$ 400.00
	Publicidad en las redes sociales	C\$ 300.00	C\$ 300.00
8	Pósteres	C\$ 50.00	C\$ 400.00
	Total		C\$ 2.000.00

3.2. Plan Técnico

Según Rosales (2008) el estudio técnico permite proponer y analizar las diferentes opciones tecnológicas para producir los bienes o servicios que se requieren, lo que además admite verificar la factibilidad técnica de cada una de ellas. Este análisis identifica los equipos, la maquinaria, las materias primas y las instalaciones necesarias para el proyecto y, por tanto, los costos de inversión y de operación requeridos, así como el capital de trabajo que se necesita.

3.2.1. Proceso de producción

Es un sistema de acciones que se encuentran interrelacionado de forma dinámica y que se orientan a la transformación de ciertos elementos

- **Recepción de la materia prima**

Este proceso inicia con la compra de la materia prima como lo son el café, el azúcar, la leche entre otros, los cuáles serán entregados por su respectivo proveedor hasta las instalaciones de la empresa

- **Almacenamiento de la materia prima.** una vez que los proveedores realicen la entrega de los pedidos solicitados por **D'Café**, se almacena con mucho cuidado el producto en la bodega, para después comenzar con el proceso de la elaboración de la mezcla

- **Transformación del café**

1. Consiste en introducir el café en grano en el dosificador del molino rancilio, para proceder a convertirlo en polvo, esta acción dura dependiendo de la cantidad de Café en polvo que se requiera.

2. Una vez obtenido el café en polvo, se procede a quitar los portafiltros de la máquina de espresso para rellenarlos de café y transformarlo en café ya líquido, cabe destacar que esta acción se repite una y otra vez hasta obtener la cantidad deseada de café, para luego ser ubicado en un recipiente grande.

- **Evaporización de la leche**

La cual se realiza por medio de la lanceta de la máquina de espresso (con dos reventadas). Para lograr esto se necesita que la leche este ubicada en un recipiente de aluminio lo que nos permite identificar cuando la leche ya este evaporizada.

- **Preparación de la bebida**

En un recipiente en limpio se comienza a mezclar el café líquido con la leche evaporizada, una vez logrado esto se añade lo que es la leche condensada y el azúcar. Para luego tomar una pequeña muestra de la bebida y así saber si esta cuenta con el sabor que se desea obtener.

Una vez prepara la bebida se tiene que esperar un lapso de media hora, el cual es el tiempo estipulado para que esta enfrié y proceda hacer empacada.

- **Proceso de Empaque y Etiquetado:**

Se procede a llenar los envases plásticos de 1 litro para poder sellarlos y luego ponerle su respectiva etiqueta.

- **Almacenamiento Limpió y Seco:**

Una vez terminada la inspección el producto que mantiene la calidad esperada pasa a ser almacenado en la empresa a una temperatura de 30 grados centígrados para luego ser entregado a nuestros canales de distribución al día siguiente de su empaque.

- **Vida Útil:**

Para determinar la vida útil del producto se realiza diversas pruebas, dando como resultado que nuestro producto tiene una vida útil de 3 semanas una vez abierto el producto.

Simbología a utilizar en el proceso productivo

Tabla 6 Flujo grama de proceso

Significado	Simbología ANSI
Inicio o termino	
Actividad	
Espera	
Inspección	
Almacenamiento	

Actividades						Tiempo
Resección de la materia prima	●					1 hora
Almacenamiento de la materia prima					●	1 hora
Transformación del café		●				10 minutos
Evaporización de la leche		●				5 minutos
preparación de la mezcla		●				20 minutos
Empaque y etiquetado		●				15 minutos
Almacenamiento limpio y seco					●	1 hora
Tiempo	●					

Fuente: Equipo Investigador

3.2.2. Proveedores y condiciones de compra de los equipo

La microempresa dedicada a la elaboración de una mezcla para café frozen, tendrá proveedores que los abastecerán de la materia prima necesaria para elaborar nuestro producto, uno de los proveedores será el café momotombo quien hará entrega del café en grano, en las instalaciones de la empresa. También contara con la finca corazón de María quien nos proveerá la leche, ubicada en el dulce nombre en la ciudad de Jinotepe.

Otro de los proveedores es el laboratorio carvalli quien nos distribuirá lo que es el perseverante de la mezcla, ubicada en el municipio de Diriamba. Así mismo trabajará con **D’Café**, Fabrica Ebenezer quien proveerá lo que es el envase para poder comercializar nuestro producto. La Etiqueta estará a cargo de confecciones y serigrafía Alvarez

En las siguientes fichas se detalla la maquinaria a utilizar para la elaboración de la mezcla.

Tabla 7 Equipo de producción

D’Cafè			
Máquina de Espresso			
Equipo requerido	Proveedor	Descripción	Función
1	Amazon, Nicaragua	Nivel de agua caldera de 10.5 litro. 2 lanceta de vapor de acero, 2 porta filtros. Salida de agua Caliente	Transformar el café en polvo a líquido. Evaporización de la leche.
Imagen de Referencia			
			

D'Café			
Molino Rancilio			
Equipo requerido	Proveedor	Descripción	Función
1	Amazon, Nicaragua	Dimensiones de 25x12x35 cm. Contenedor con capacidad de 300 gramos de café en grano. Dosificador que protege los granos.	Transformación de café en grano a polvo. Rellena los portafiltros de la máquina de espresso
Imagen de Referencia			
			

Fuente: Equipo Investigador

D'Café			
Frízer			
Equipo requerido	Proveedor	Descripción	Función
1	Amazon, Nicaragua	Capacidad de 5.0 pies cúbicos (142 litros) con una altura de 83.5cm x anchura 76cm x profundidad de 55.9 cm. Descongelamiento Manual.	Mantenimiento del producto Terminado
Imagen de Referencia			
			

Fuente: Equipo Investigador

D'Café			
Selladora			
Equipo requerido	Proveedor	Descripción	Función
1	Amazon, Nicaragua	Motor de Alta calidad. Arranque rápido. Baja corriente. 2 tapas de rosca para atornillar de 10 a 30 botella por minuto	Sellado de producto terminado
Imagen de Referencia			
			

Fuente: Equipo Investigador

Herramientas y Enseres

Tabla 8 utensilios de producción

Herramientas y Enseres					
D'Ca�e					
Cant	Equipo	proveedor	Imagen de referencia	costo unitario	Costo Total
2	Embudos			C\$150,00	C\$300,00
2	Molenillo			C\$100,00	C\$200,00
3	Picheles de aluminio			C\$300,00	C\$900,00
3	Panas de Aluminio			C\$350,00	C\$1.050,00
3	Reguladores			C\$100,00	C\$300,00
Total					C\$1.700,00

Fuente: Equipo Investigador

Tabla 9 Depreciación de Herramientas y Enseres

D'CAFÉ					
DEVENGACION DE EQUIPOS DE PRODUCCION.					
EXPRESADO EN CORDOBAS					
Utensilios	cantidad	precio unitario	precio total	vida útil	Devengacion mensual
embudos	2	C\$50	C\$100	6 meses	16,66
Molinillo	2	C\$40	C\$80		13,33
picheles de aluminio	3	C\$250	C\$750	12 meses	62,5
3 Panas de aluminio	3	C\$150	C\$450		37.5
reguladores	3	C\$100	300		25
Total	9	C\$650	1,680.00		155

Fuente: Equipo Investigador

3.2.3. Capital fijo y vida útil del capital fijo

Tabla 10 Depreciación del equipo de Producción

Microempresa D' Café								
Depreciación de Maquinaria								
cant	Maquinaria	Precio unitario	Precio Total	Vida Útil	Depreciación anual	Depreciación Mensual	Monto Anual	Monto Mensual
1	máquina de espresso	C\$25,000.00	C\$25,000.00	5 años	20%	1,67%	C\$5,000.00	C\$417.50
1	Molino	C\$5,000.00	C\$5,000.00				C\$1,000.00	C\$83.50
1	Frízer	C\$9,000,00	C\$9,000.00				C\$1,800.00	C\$150.30
1	Maquina selladora	C\$4,000.00	C\$4,000.00				C\$800.00	C\$66.80
	TOTAL	C\$43,000,00	C\$43,000.00				C\$60,000.00	C\$718.10

Fuente: Equipo Investigador

Según La DGI EL método de depreciación utilizado es el método de línea recta Determinado de la siguiente manera

- ❖ Equipo de transporte: 20%
- ❖ Maquinaria y equipos para empresas agroindustriales: 20%

- ❖ Mobiliario y equipo de oficinas: 20%
- ❖ Equipo de comunicación: 20%
- ❖ Equipos de computación: 50%

3.2.4. Mantenimiento y reparaciones

Para llevar a cabo un excelente mantenimiento de las maquinarias que serán utilizadas en la microempresa, se realizaran un mantenimiento preventivo del equipo de producción cada 6 meses para evitar daños de estos la cual tendrá un precio de 1000 córdobas. Cabe destacar que para que nuestra maquinaria se encuentre en excelente condición, es necesario que los empleadores le den un buen uso al momento de la elaboración del producto

3.2.5. Capacidad planificada y a futuro

La capacidad es el “volumen de producción” o número de unidades que puede alojar, recibir, almacenar o producir una instalación en un periodo de tiempo específico. Para calcular la capacidad de **D´Café** se determina acorde a la maquinaria de producción, la cual se especifica de la siguiente manera:

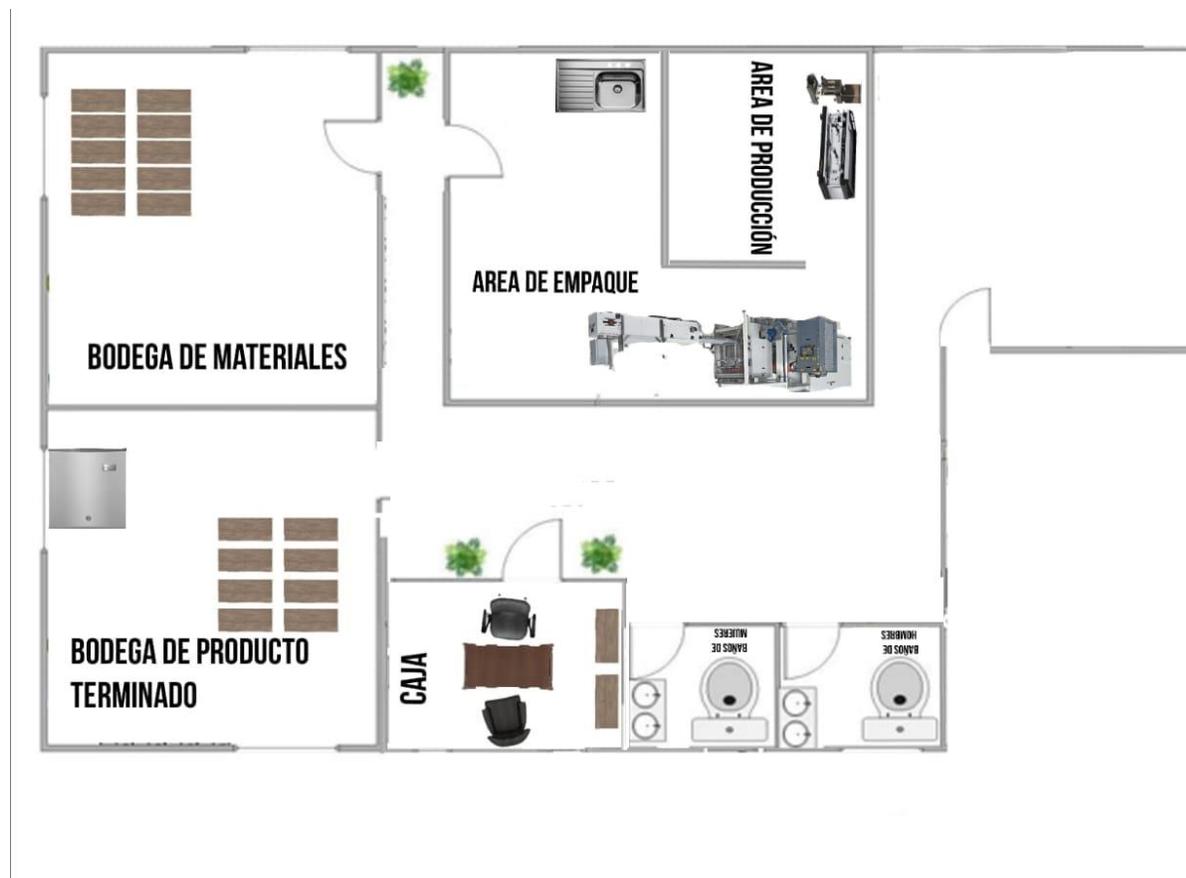
Se trabajará 6 días a la semana para elaborar Quinientos veinte y nueve litros de producto terminado en el primer mes con un incremento del 3% en los meses de marzo a septiembre. La capacidad de la microempresa, estará equipada para cubrir una parte de la demanda insatisfecha que la competencia ha descuidado, formando el mercado meta de la mezcla para bebidas Frozen, el cual se definió a través del instrumento aplicado. La capacidad productiva de nuestra maquinaria es de más de 800 litros de mezcla por mes, lo que indica que se utilizara un 64% de la capacidad productiva de la maquinaria

3.2.6. Ubicación y distribución física de la planta

El tamaño de la planta es un factor muy importante que debe ser tomado al momento de implantar un proyecto, debido a que una perfecta determinación de la planta definirá en gran

parte el correcto funcionamiento de la misma Tomando en cuenta sus dimensiones que son 22m x 22m con un total de 484m² este estará distribuido de la siguiente manera: el área de producción, área administrativa, bodega de materia prima, bodega de producto terminado y baños.

Ilustración 4 Diseño de la planta



Fuente: Equipo Investigador

3.2.7. Materia prima necesaria, su costo y disponibilidad

Tabla 11 Materia Prima, costo y Disponibilidad

Primer Mes		
Proveedor	Descripción	Costo
Café Momotombo	Facilitará el café en grano, tiene un costo unitario de 100 córdobas, por libra el pago será al contado.	C\$7.198,16
Finca Corazón de María	Proveerá la leche la cual tiene un costo unitario de 17 córdobas por litro, el pago será al contado.	C\$ 8,993.00
Compañía Nestlé	Proporcionará la leche condensada a un precio de 45 córdobas la lata	C\$7,855.65
Distribuidora Janeth	Facilitará lo que es el azúcar con un precio de 12 córdobas la libra	C\$ 879,77
Laboratorio Carvalli	Ubicado en el municipio de Diriamba, facilitara el persevante a un precio de 0.50 el gramo	C\$ 264,50
Fabrica Ebenezer	Quien proveerá la botella y las tapas para poder comercializar el producto	C\$2.645,00
Confecciones y Serigrafía Álvarez	Está ubicada en el municipio de Diriamba de donde fue la bloquear 2 cuadra arriba 1/2 al sur	C\$1.058,00

Fuente: Equipo Investigador

3.2.8. Mano de obra, su costo y disponibilidad

Para la mano de obra en el área de producción se contará con un solo trabajador, el que gozará de un salario de C\$ 4,487.41 según lo establecido por el ministerio del trabajo.

Tabla 12 Salario Área de Producción

Cargo	Salario base	Inss laboral	Salario Neto	Inss patronal	Vacaciones	Treceavo mes	Indemnización
Barista	4.487,41	314,12	4.173,29	897,26	373,95	373,95	373,95
Total	4.487,41	314,12	4.173,29	897,26	373,95	373,95	373,95

Fuente: Equipo Investigador

3.2.9. Gastos generales de producción

Tabla 13 Gastos de Producción

Gastos generales de producción.	
Descripción	Gasto
Empaque.	C\$34,100.23
Etiqueta.	C\$13,640.09
Mantenimiento y reparacion	C\$ 2000.00
servicios basicos .	14,400.00
Total.	64,140.32

Fuente: Equipo Investigador

3.3. Plan de organización y gestión

Para que se constituya la microempresa como persona natural debe estar regida bajo la ley 645 Ley de promoción, fomento y desarrollo de la pequeña micro y mediana empresa (MIPYME), la cual se constituirá con el nombre de **D´Café**. Cuenta con criterios establecidos como activos menores a los 200,000.00 córdobas y conformada por menos de 5 trabajadores

Será una microempresa con enfoque de emprendimiento dedicada a la elaboración y comercialización de una Mezcla para café frozen con el propósito de establecerse en el mercado

y tener una buena aceptación de los clientes para un crecimiento económico, ubicada del parque central 2 cuadra al sur, en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo.

3.3.1. Marco legal

Para que la microempresa D'Cafè este formalmente constituida se deberá registrar en algunas instituciones como: la alcaldía del municipio de Jinotepe y la dirección general de ingresos (DGI), Minsa donde se les presentara una serie de requisitos que deben de cumplir para poder constituirse, dentro de los que sobresalen los siguientes:

Requisitos para el trámite de apertura de matrícula de negocios por cuota fija

- ❖ Copia y original del número RUC.
- ❖ Copia y original de la cedula de identidad.
- ❖ Solvencia municipal o boleta de no constituyente.
- ❖ Carta poder (si actúa en representación del contribuyente).
- ❖ Constancia del MINSA.
- ❖ Especificar el barrio teléfono y dirección exacta del negocio y del dueño de la actividad.
- ❖ Formulación de apertura de matrícula de cuota fija debidamente lleno.

Dirección General de Ingresos (DGI) se deben cumplir los siguientes requisitos.

- ❖ Fotocopia de la solicitud de inscripción entregada en el Registro Mercantil.
- ❖ Fotocopia de la minuta cancelada del pago del Registro Mercantil.
- ❖ Solicitar formulario de inscripción en la administración de rentas.
- ❖ Verificar documentos para recibir la orden de pago por matricula municipal
- ❖ Solicitar inscripciones de registro como contribuyente, donde se recibirá constancia de inscripción, cedula RUC provisional, documento único de registro, y recibo de pago.
- ❖ Retirar cedula RUC.
- ❖ Duración: 5 días.

Requisitos MINSA

Registro sanitario

Otro aspecto muy importante que debemos tomar en cuenta para poner en marcha este proyecto son las normas de higiene y sanidad del producto que se elabora, así como del personal que requiere para fabricar dicho producto. La microempresa debe obtener una serie de permisos para la elaboración y presentación del café orgánico procesado de una manera artesanal los cuales son proporcionados por el ministerio de salud (MINSa) que a continuación se detallan:

Licencia sanitaria:

Para obtener la licencia sanitaria de la microempresa **D'Café** es necesario obtener esta licencia para garantizar que nuestro producto cuenta con todas las medidas necesarias para su elaboración por ende, se debe realizar una solicitud de manera formal al MINSa quien realiza una inspección a la empresa sobre las condiciones higiénicas y de seguridad necesarias para ofertar un producto de calidad, supervisando que los trabajadores cuenten con las medidas de higiene y que los materiales estén en buenas condiciones.

3.3.2. Estructura organizacional

Misión

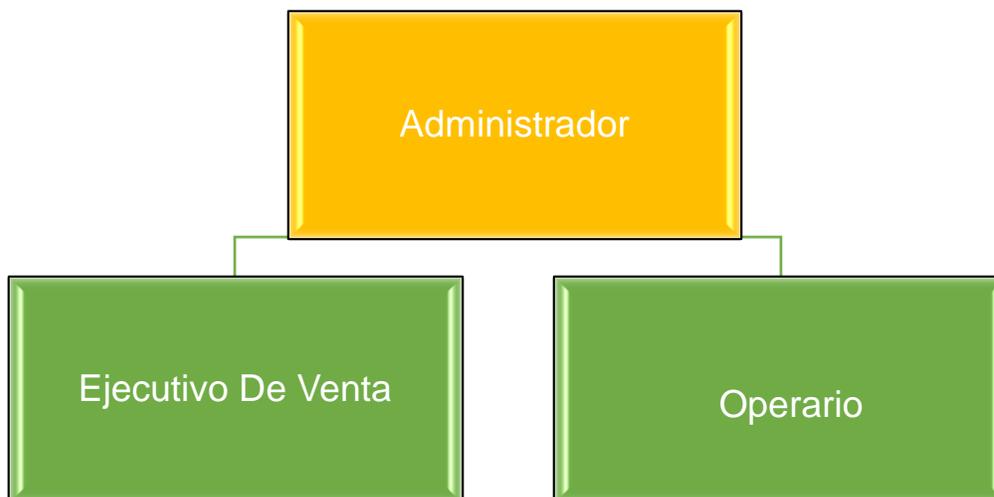
Satisfacer los gustos y necesidades de los consumidores, superando sus expectativas mediante la calidad y un excelente servicio.

Visión

Ser una empresa competitiva reconocida por su dinamismo al ofrecer una mezcla que supere las expectativas del consumidor logrando un crecimiento con sus principios y valores.

Valores

-  Respeto
-  Calidad
-  Eficiencia
-  Honestidad
-  Compromiso



3.3.2.1. Fichas de cargo

Ficha de cargo N°1	
Nombre del cargo	Administrador
Dependencia Jerárquica	No tiene dependencia
Descripción del cargo	Es el representante legal de la empresa y tiene a cargo la planeación, dirección, organización y control de la empresa D' café además tiene el compromiso de tomar decisiones para el correcto funcionamiento de la empresa
Funciones	1. Dirige y controla las actividades fundamentales de la empresa.
	2. Establece planes, políticas y objetivos para el debido funcionamiento de la microempresa.
	3. Realiza evaluaciones acerca del cumplimiento de las funciones asignadas.
Horarios	Lunes a viernes de 8 am a 5 pm Sábado de 8am a 12pm
Perfil del cargo	Lic. en Banca y finanzas o Administración.
Nivel académico	Profesional
Sexo	Indiferente
Salario	C\$5,500.00
Requisitos del cargo	Tener conocimiento del cargo a desempeñar.

Ficha de cargo N°2	
Nombre del cargo	Ejecutivo de ventas
Dependencia Jerárquica	Administración
Descripción del cargo	Se encarga de la distribución y ventas
Funciones	1 atender los clientes
	2 llevar control de las facturas correspondientes a las ventas
Horarios	Lunes a viernes de 8 am a 5 pm Sábado de 8am a 12pm
Perfil del cargo	Licenciado en Mercadotecnia
Nivel académico	Profesional
Sexo	Indiferente
Salario	C\$5,000.00
Requisitos del cargo	Tener conocimiento del cargo a desempeñar.

Ficha de cargo N°3	
Nombre del cargo	operario
Dependencia Jerárquica	Administración
Descripción del cargo	Encargado de la elaboración del producto
Funciones	Asesorar a su ayudante la elaboración, procesos, cantidades de materia prima, y calidad del producto
Horarios	Lunes a viernes de 8 am a 5 am Sábado de 8am a 12pm
Perfil del cargo	Barista
Nivel académico	Bachiller
Sexo	Indiferente
Salario	4,487.41
Requisitos del cargo	Tener conocimiento del cargo a desempeñar.

3.3.3. Actividades y gastos preliminares

Se pretende patentar, después de un lapso de 5 meses, con el fin de solventar las deudas en el que incurrirá la microempresa **D’Café**. Una vez logrado patentar la mezcla dará una imagen positiva a la empresa, proyectando así el excelente nivel de conocimientos técnicos, especializados y capacidad tecnológica de la microempresa y además tendrá el derecho exclusivo reconocido por el estado y ninguna persona u empresa podrá utilizarla.

Gastos preliminares

Dentro de los gastos preliminares en los que incurrirá la microempresa **D’Café**, están los gastos de organización que incurre a la inscripción del negocio en la alcaldía de Jinotepe y el pago de matrícula, además para poder empezar a funcionar como una micro empresa la dirección general de bomberos realiza una inspección en el local verificando que cumpla con todas las medidas de seguridad, por otro lado la microempresa como empresa responsable gestionara al Sistema Locales de Atención Integral en Salud (SILAIS) para poder obtener el registro sanitario y la inscripción sanitaria por parte de las autoridades correspondientes como lo es el ministerio de salud. El siguiente cuadro se detalla el costo de estos gastos preliminares de organización,

Tabla 14 Gastos Preliminares

Institución a pagar	Actividades	Cantidad
ALCALDÍA	Tramitación de la matrícula	C\$1,092.74
MIFIC	Registro de la marca	C\$3,320.00
MINSA	Solicitud de registro sanitario para alimentos	C\$200.00
	Certificado de registro sanitario	C\$20.00
BOMBEROS	Inspección del local	C\$ 300.00
TOTAL		C\$4,832.74

Fuente: Equipo Investigador

3.3.4. Equipos de oficina

En la siguiente tabla se muestra el número de Equipo de oficina con los que contara **D'Cañé** los cuales son aportes de los dueños del negocio, con el propósito de disminuir gastos preliminares

Tabla 15 Equipos de Oficina

D'Cañé				
Cant	Descripción	Imagen o Referencia	Costo Unitario	Costo total
1	Set Ejecutivo		C\$3,500.00	C\$3,500.00
1	Archivador		C\$1,500.00	C\$1,500.00
1	Computadora		10,000.00	10,000.00
1	Impresora		7,000.00	7,000.00
1	Teléfono		4,000.00	4,000.00
Total				

Fuente: Equipo Investigador

3.3.5. Gastos administrativos

Los gastos que conformaran el área administrativa son: el pago de los trabajadores , las vacaciones, aguinaldo, indemnización que se obtiene del total ingreso entre los doce meses del año, en cuanto al agua, luz, alquiler se distribuyeron en otras áreas con el objetivo de distribuir los gastos y que estos no recaigan en una sola área

Tabla 16 Gastos Administrativo

D'Café													
Cédula N° 11 Proyecciones de Gastos de Administración													
Descripción	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
Salario	C\$7,974.73	C\$7,974.73	C\$7,974.73	C\$7,974.73	C\$7,974.73	C\$7,974.73	C\$7,974.73	C\$7,974.73	C\$7,974.73	C\$7,974.73	C\$7,974.73	C\$7,974.73	C\$95,696.70
servicios básicos	C\$280.00	C\$280.00	C\$280.00	C\$280.00	C\$280.00	C\$280.00	C\$280.00	C\$280.00	C\$280.00	C\$280.00	C\$280.00	C\$280.00	C\$3,360.00
Amortización de gastos de constitución	C\$134.24	C\$134.24	C\$134.24	C\$134.24	C\$134.24	C\$134.24	C\$134.24	C\$134.24	C\$134.24	C\$134.24	C\$134.24	C\$134.24	C\$1,610.91
Devengacion	C\$7.22	C\$7.22	C\$7.22	C\$7.22	C\$7.22	C\$7.22	C\$7.22	C\$7.22	C\$7.22	C\$7.22	C\$7.22	C\$7.22	C\$14.44
papelería y útiles de oficina	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$126.67
Alquiler	C\$799.00	C\$799.00	C\$799.00	C\$799.00	C\$799.00	C\$799.00	C\$799.00	C\$799.00	C\$799.00	C\$799.00	C\$799.00	C\$799.00	C\$9,588.00
Mantenimiento y reparación						C\$1,000.00						C\$1,000.00	C\$2,000.00
Propaganda y publicidad	C\$2,000.00						C\$2,000.00						C\$4,000.00
cuota fija	C\$200.00	C\$200.00	C\$200.00	C\$200.00	C\$200.00	C\$200.00	C\$200.00	C\$200.00	C\$200.00	C\$200.00	C\$200.00	C\$200.00	C\$2,400.00
Total	C\$11,458.52	C\$9,458.52	C\$9,458.52	C\$9,458.52	C\$9,458.52	C\$10,458.52	C\$11,458.52	C\$9,458.52	C\$9,458.52	C\$9,458.52	C\$9,458.52	C\$10,458.52	C\$119,502.28

Fuente: Equipo Investigador

3.4. Plan Financiero

3.4.1. Inversión del Proyecto

La inversión inicial es el resultado de datos obtenidos en plan de mercadotecnia, plan de producción y plan de organización y gestión, el cual consiste en la adquisición de maquinarias, materiales de producción, equipos administrativos y capital de trabajo.

3.4.1.1. Activos fijos

Se definen como los bienes que una empresa utiliza de manera continua en el curso normal de sus operaciones; representan el conjunto de servicios que se recibirán en el futuro a lo largo de la vida útil de un bien adquirido (Chon, 2002)

Tabla 17 Inversión Fija

Inversión Fija	
Mobiliario y Equipo de producción	C\$ 43,000.00
Mobiliario y Equipo de oficina(aporte)	C\$ 26,000.00
Herramientas Y Enseres	C\$ 1,680.00
Sub total Inversión Fija	C\$ 44,680.00

Fuente: Equipo Investigador

Los activos fijos están comprendidos por mobiliario y herramientas de producción que suman un total de C\$44,680.00, con un aporte de los socios de C\$ 26000 equivalente a mobiliario y equipo de oficina

3.4.1.2. Activos intangibles

Se caracterizan por ser recursos no físicos, generadores de beneficios económicos futuros para la empresa. Están divididos en alquiler, gastos de publicidad, gastos de constitución y materiales de limpieza siendo este de C\$ 14,396.74

Tabla 18 Inversión Diferida

Inversión Diferida	
Gastos de Constitución	C\$ 4,832.74
Papelería y Útiles de Oficina	C\$ 380.00
Gastos de Publicidad	C\$ 4,000.00
Gastos de mantenimiento y reparaciones	C\$ 2,000.00
Materiales de Limpieza y aseo	C\$ 520.00
alquiler	C\$ 2,664.00
Sub total Inversión Diferida	C\$ 14,396.74

Fuente: Equipo Investigador

3.4.1.3. Capital de trabajo

La inversión en capital de trabajo de la microempresa D’Café es C\$121,768.50. Siendo estos los salarios, inventario de materia prima y servicios

Tabla 19 Capital de trabajo

Capital de Trabajo	
Salarios	C\$ 23.768,53
Inventario de materia prima	C\$ 96.303,97
Servicios básicos	C\$ 1.400,00
Sub total Capital de Trabajo	C\$ 121.472,50

Fuente: Equipo Investigador

3.4.2. Balance de apertura

El balance de apertura brinda información referida a la situación patrimonial y financiera de la empresa, para la toma de decisiones.

Tabla 20 Balance de Apertura

D'Café	
Balance de Apertura	
Activos	
Corriente	
Banco	C\$ 25,168.53
Inventario	C\$ 96,303.97
Papelería y Útiles de Oficina	C\$ 380.00
Propaganda y Publicidad	C\$ 4,000.00
Sub total Activo Corriente	C\$ 125,852.50
No Corriente	
Mobiliario y Equipo de producción	C\$ 43,000.00
Mobiliario y equipo de oficina	C\$ 26,000.00
Herramientas y enseres	C\$ 1,680.00
Mantenimiento y reparaciones	C\$ 2,000.00
Gastos de constitución	C\$ 4,832.74
Material de limpieza y aseo	C\$ 520.00
Alquiler	C\$ 2,664.00
Sub total No Corriente	C\$ 54,696.74
Total Activo	C\$ 180,549.24
Capital Contable	
capital propio	C\$ 180,549.24
Total Capital Contable	C\$ 180,549.24
Total P + C	C\$ 180,549.24

Fuente: Equipo Investigador

3.4.3. Ingresos, egresos y costos

Son las retribuciones que recibe la empresa por la venta de bienes o el servicio prestado en un periodo determinado, este ingreso se debe reconocer en el momento de la venta del bien o prestación de servicio de la forma de pago (Concha, 2004)

3.4.3.1. Presupuesto de ingreso

Para determinar los ingresos la microempresa elaboro sus respectivas cedula correspondientes, en el cual realizo un pronóstico de sus ventas equivalentes a 529 litros de mezcla para café frozen con un precio de 114córdobas, con un incremento del 3% a partir de marzo a septiembre. Para un total de 6680litros en el primer año.

Tabla 21 Presupuesto de ingreso

D'Café														
Cédula N° 3 Proyecciones de Ventas en Unidades Monetarias														
Descripción	P. de Vta.	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	total
Mezcla para Café Frozen	C\$114.33	C\$60,480.57	C\$60,480.57	C\$62,294.99	C\$64,163.84	C\$66,088.75	C\$68,071.41	C\$70,113.56	C\$72,216.96	C\$74,383.47	C\$60,480.57	C\$60,480.57	C\$60,480.57	C\$779,735.83
Total	C\$114.33	C\$60,480.57	C\$60,480.57	C\$62,294.99	C\$64,163.84	C\$66,088.75	C\$68,071.41	C\$70,113.56	C\$72,216.96	C\$74,383.47	C\$60,480.57	C\$60,480.57	C\$60,480.57	C\$779,735.83

3.4.3.2. Presupuesto de egresos

Son las estimaciones programadas, de manera sistematica, de las condiciones de operación y de los resultado a a obtener por un periodo determinado (Ortiz, 2004)

Las siguientes tablas expresan la proyeccion Anual de los gastos de Administracion y gastos de venta

D'Café	
Cédula N° 11 Proyecciones de Gastos de Administración	
Descripción	Total
Salario	C\$95,696.70
servicios básicos	C\$3,360.00
Amortización de gastos de constitución	C\$1,610.91
Devengacion	C\$14.44
papelería y útiles de oficina	C\$126.67
Alquiler	C\$9,588.00
Mantenimiento y reparación	C\$2,000.00
Propaganda y publicidad	C\$4,000.00
cuota fija	C\$2,400.00
Total	C\$119,502.28

D'Café	
Cédula N° 10 Proyecciones de Gastos de venta	
Descripción	Total
Salario	C\$ 86,997.00
servicios básicos	C\$ 3,360.00
Devengacion de equipo de limpieza	C\$ 86.67
Devengacion de producto de Aseo y limpieza	C\$ 650.67
Alquiler	C\$ 9,588.00
Total	C\$100,682.33

3.4.3.3. Presupuesto de costos

Es el cálculo que permite realizar un seguimiento de las diferentes compras al igual que nos ayuda a delimitar los costos operativos a la cantidad más baja posible

La Presente tabla expresa la proyeccion Anual de los materiales a utilizar, mano de obra y costos indirectos de Fabricacion

Nombre del Negocio			
Cédula N° 6 Proyecciones de Materiales a utilizar			
Descripción	cantidad	costo unitario	Total
Materiales			
Café	151.19	0.09	C\$92,801.04
Azúcar	151.19	0.011	C\$11,342.35
Leche	1	17	C\$115,940.78
Leche Condensada	0.33	45	C\$101,277.68
Benzoato de sodio	1	0.5	C\$3,410.02
CIF			
Botella y tapas	1	5	C\$34,100.23
Etiqueta	1	2	C\$13,640.09
Total			C\$372,512.20

D'Cafe	
Cédula N° 7 Proyecciones de Mano de Obra Directa	
Descripción	Total
Operario 1	C\$ 78,078.24
Total	C\$ 78,078.24

D'Cafe	
Cédula N° 8 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación	
Descripción	Total
Costos Fijos	
Depreciación	C\$13,246.44
Devengacion del equipo de limpieza	C\$ 86.67
Devengacion de equipo de producción	C\$310.00
Alquiler	C\$12,780.00
Sub total Costos Fijos	C\$27,973.11
Costos Variables	
Producto de limpieza y aseo	C\$ 1,692.00
Envase	C\$ 31,740.00
Servicios básicos	C\$ 10,080.00
Etiqueta	C\$13,640.09
Sub total Costos Variables	C\$57,152.09
Total Costos	C\$ 85,125.20

3.4.3.4. Estructura de costo

La estructura de costo, es el proceso que nos permite organizar de manera práctica los costos de la empresa teniendo como referencia la estrategia y operación de la misma

Nombre del Negocio													
Cédula N° 9 Proyecciones de Costos de Producción Mensual													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago.	Sep.	Oct	Nov	Dic	Total
Materia Prima Directa	C\$25,191.08	C\$25,191.08	C\$25,946.81	C\$26,725.22	C\$27,526.97	C\$28,352.78	C\$29,203.37	C\$30,079.47	C\$30,981.85	C\$25,191.08	C\$25,191.08	C\$25,191.08	C\$324,771.88
Mano de Obra Directa	C\$6,506.52	C\$78,078.24											
CIF	C\$7,015.09	C\$7,015.09	C\$7,046.83	C\$7,079.52	C\$7,113.20	C\$7,147.88	C\$7,183.60	C\$7,220.40	C\$7,258.30	C\$7,015.09	C\$7,015.09	C\$7,015.09	C\$85,125.20
Costo total de producción	C\$38,712.69	C\$38,712.69	C\$39,500.17	C\$40,311.26	C\$41,146.69	C\$42,007.18	C\$42,893.49	C\$43,806.39	C\$44,746.67	C\$38,712.69	C\$38,712.69	C\$38,712.69	C\$487,975.32
Inventario inicial de productos terminados	C\$0.00	C\$3,871.27	C\$3,871.27	C\$3,987.41	C\$4,107.03	C\$4,230.24	C\$4,357.15	C\$4,487.86	C\$4,622.50	C\$4,761.17	C\$3,871.27	C\$3,871.27	C\$46,038.44
costo de artículos disponibles	C\$38,712.69	C\$42,583.96	C\$43,371.43	C\$44,298.67	C\$45,253.72	C\$46,237.42	C\$47,250.64	C\$48,294.25	C\$49,369.17	C\$43,473.87	C\$42,583.96	C\$42,583.96	C\$534,013.75
inventario final de productos terminados	C\$3,871.27	C\$3,871.27	C\$3,987.41	C\$4,107.03	C\$4,230.24	C\$4,357.15	C\$4,487.86	C\$4,622.50	C\$4,761.17	C\$3,871.27	C\$3,871.27	C\$3,871.27	C\$49,909.70
Costo de Venta	C\$34,841.42	C\$38,712.69	C\$39,384.03	C\$40,191.64	C\$41,023.48	C\$41,880.28	C\$42,762.78	C\$43,671.75	C\$44,608.00	C\$39,602.60	C\$38,712.69	C\$38,712.69	C\$484,104.05

3.4.3.5. Flujo de caja

Es un informe financiero que presenta un detalle de los flujos de egresos e ingresos de dinero que tiene una empresa en un periodo determinado. (romero, 2010)

D'Ca�e				
Flujo de Caja				
Descripción	Años			
	0	1	2	3
Ingresos por Ventas		C\$ 779,735.83	C\$ 818,722.62	C\$ 859,658.76
Costos de Producción		C\$ 487,975.32	C\$ 512,374.08	C\$ 537,992.78
Depreciación				
Utilidad Marginal		C\$ 291,760.52	C\$ 306,348.54	C\$ 321,665.97
Gastos Administrativos		C\$ 119,502.28	C\$ 125,477.39	C\$ 131,751.26
Gastos de Venta		C\$ 100,682.33	C\$ 105,716.45	C\$ 111,002.27
Utilidad antes de Impuesto			C\$ 0.00	C\$ 0.00
Utilidad Neta		C\$ 71,575.90	C\$ 75,154.70	C\$ 78,912.43
Depreciación		C\$ 13,246.44	C\$ 13,908.76	C\$ 14,604.20
Inversión Fija	C\$ 44,680.00			
Inversión Diferida	C\$ 14,396.74			
Capital de Trabajo	C\$ 121,472.50			
Flujo Neto de Efectivo	C\$ 180,549.24	C\$ 84,822.34	C\$ 89,063.46	C\$ 93,516.63

Descripción	Años			
	0	1	2	3
Inversión Inicial	-C\$ 180,549.24			
Flujo Neto de Efectivo	-C\$ 180,549.24	C\$ 84,822.34	C\$ 89,063.46	C\$ 93,516.63

El Flujo de Caja permite conocer los egresos previos de iniciación del Proyecto lo cual puede denominarse inversión inicial y en los años uno, dos y tres identificar los ingresos y egresos del negocio. El objetivo de descontar los flujos de caja futuros proyectados, es determinar si nuestra inversión produce beneficios de dinero requerida por el proyecto. El flujo de caja es indispensable para poder aplicar los criterios de evaluación, como son el Valor Actual Neto y la Tasa Interna de Retorno que permiten tomar una decisión acerca de la inversión a realizar.

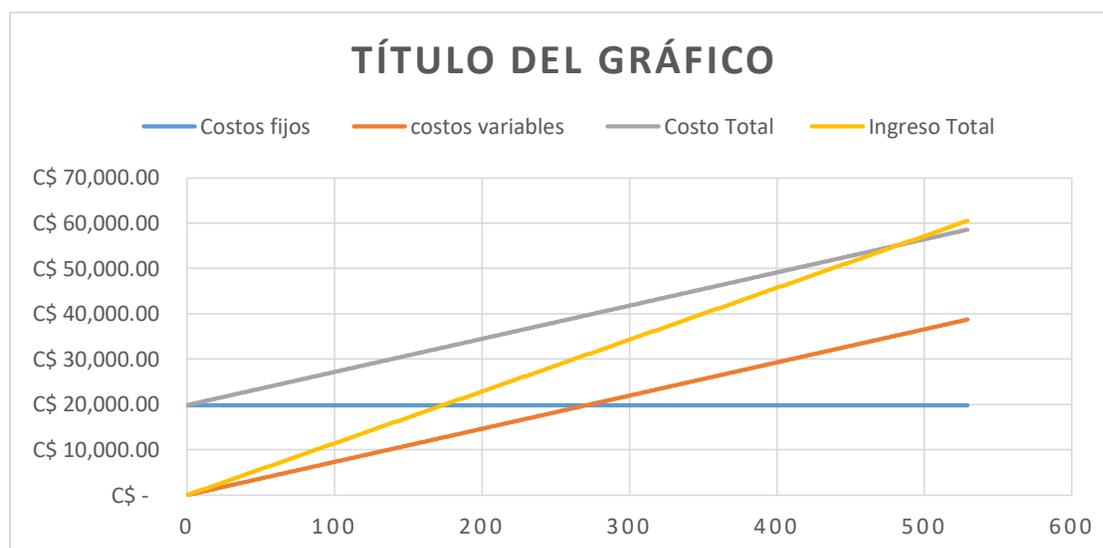
3.4.3.6. Punto de equilibrio

El punto de equilibrio, es el nivel de producción y ventas en el cual la empresa cubre la totalidad de sus costos. Es decir que no gana ni pierde dinero.

Para determinar el punto de equilibrio de la micro empresa **D'CAFÈ**. Se necesita saber cuáles son los costos fijos, el precio de venta y los costos variables unitarios; para su debido cálculo el total del punto de equilibrio muestra un total de 482.4 con un porcentaje del 91.19% del total a elaborar mensualmente produciendo exactamente 482 litros de mezcla Indicando que al producir esta cantidad D'CAFÈ cubrirá todos los gastos antes de que pueda llevarse a cabo una ganancia. Obteniendo una cantidad en unidades monetarias de 55,148.32 córdobas.

Tabla 22 Punto de equilibrio

IT*CT	
PUV*X=CF+CVU*X	
Costo Fijo	C\$ 19,848.72
precio de venta unitario	114.33
Costo Variable Unitario	C\$ 73.18
Punto de Equilibrio	482.4
Costo Variable Total	35299.60
Ingresos Totales de Ventas	C\$ 55,148.32



3.4.3.7. Valor actual neto (VAN)

El valor actual neto (VAN) es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de proyecto o inversión para saber cuánto se va a ganar o perder con esa inversión. La fórmula para el cálculo del VAN es la siguiente, donde I es la inversión, Qn es el flujo de caja del año n, r la tasa de interés con la que estamos comparando y N el número de años

De la inversión:

$$VAN = -I_0 + \sum_{j=1}^n \frac{FN_j}{(1+i)^j}$$

Para ello, calcula el valor actual de todos los flujos futuros de caja,

proyectados a partir del primer periodo de operación, y le resta la inversión total expresada en el momento 0. Si el resultado es mayor que 0, mostrará cuánto se gana con el proyecto, después de recuperar la inversión, por sobre la tasa de descuento que se exigirá al proyecto; si el resultado es igual a 0, indica que el proyecto reporta exactamente la tasa que se quería obtener después de recuperar el capital invertido; y si el resultado es negativo, muestra el monto que falta para ganar la tasa que se deseaba obtener después de recuperada la inversión.

Tabla 23 Valor actual neto (VAN)

Descripción	Años			
	0	1	2	3
Inversión Inicial	-C\$ 180,549.24			
Flujo Neto de Efectivo	-C\$ 180,549.24	C\$ 84,822.34	C\$ 89,063.46	C\$ 93,516.63

Tasa de descuento	18%
VAN	C\$ 192,764.44

Fuente: Equipo Investigador

3.4.3.8. Tasa interna de retorno (TIR)

La tasa interna de retorno (TIR) es la tasa de interés o rentabilidad que genera un proyecto y se encarga de medir la rentabilidad de una inversión. Esto quiere decir, el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá esta, para los montos que no hayan sido retirados del proyecto.

Fórmula de cálculo de la TIR.

$$TIR = \sum_{T=0}^n \frac{Fn}{(1+i)^n} = 0$$

Tabla 24 Tasa interna de retorno (TIR)

Descripción	Años			
	0	1	2	3
Inversión Inicial	-C\$ 180,549.24			
Flujo Neto de Efectivo	-C\$ 180,549.24	C\$ 84,822.34	C\$ 89,063.46	C\$ 93,516.63

TIR	22%
------------	-----

3.4.3.9. Período de recuperación de la inversión

Tabla 25 Período de recuperación

Periodo	Flujo	Flujo acumulado
1	C\$ 84,822.34	C\$84,822.34
2	C\$ 89,063.46	C\$173,885.81
3	C\$ 93,516.63	C\$267,402.44

Inversión inicial	C\$ 180,549.24		
Último flujo	C\$ 89,063.46		
Por recuperar	C\$95,726.90	95,726.90	
PRI en años	1.07	0.53	190.87
			6.36

Período de Recuperación	1 año 6 meses, 10 días
--------------------------------	------------------------

3.4.3.10. Estados financieros proyectados

Nos permite analizar cuáles han sido los resultados obtenidos por una empresa, así como comparar los resultados que han obtenido en distintos periodos, así también como las proyecciones sobre futuros ingresos y gastos. (Dario, 2014)

Tabla 26 Estado Financiero

D´Café			
Balance General Proyectado			
	Año 1	Año 2	Año 3
Activos			
Corriente			
Banco	C\$ 124,419.12	C\$ 132,015.64	C\$ 139,465.93
Inventario	C\$ 133,555.19	C\$ 140,232.95	C\$ 147,244.60
Papelería y Útiles de Oficina	C\$ 380.00	C\$ 399.00	C\$ 418.95
Propaganda y Publicidad	C\$ 4,000.00	C\$ 4,000.00	C\$ 4,000.00
Sub total Activo Corriente	C\$ 262,354.31	C\$ 276,647.59	C\$ 291,129.48
No Corriente			
Mobiliario y Equipo de producción	C\$ 43,000.00	C\$ 34,400.00	C\$ 25,800.00
Depreciación Mobiliario y Equipo de producción	C\$ 8,600.00	C\$ 8,600.00	C\$ 8,600.00
Herramientas y enseres	C\$ 1,990.00	C\$ 1,680.00	C\$ 1,370.00
Devengacion Herramientas y enseres	C\$ 310.00	C\$ 310.00	C\$ 310.00
Gastos de constitución	C\$ 4,832.74	C\$ 3,221.83	C\$ 1,610.91
Amortización de Gastos de constitución	C\$ 1,610.91	C\$ 1,610.91	C\$ 1,610.91
Material de limpieza y aseo	C\$ 3,384.00	C\$ 3,384.00	C\$ 3,384.00
Amortización Material de limpieza y aseo	C\$ 925.00	C\$ 925.00	C\$ 925.00
Rentas Pagadas por anticipado	C\$ 31,968.00	C\$ 31,968.00	C\$ 31,968.00
Sub total No Corriente	C\$ 73,728.83	C\$ 63,207.91	C\$ 52,687.00
Total Activo	C\$ 336,083.14	C\$ 339,855.50	C\$ 343,816.48
Pasivo			
Corriente			
Prestaciones de Ley	C\$ 44,962.23	C\$ 44,962.23	C\$ 44,962.23
INSS Patronal	C\$ 35,124.49	C\$ 35,124.49	C\$ 35,124.49
Total Pasivo	C\$ 80,086.72	C\$ 80,086.72	C\$ 80,086.72
Capital Contable			

Capital Propio	C\$ 180,549.24	C\$ 180,549.24	C\$ 180,549.24
Utilidad acumulada			
Aportaciones de socio			
Utilidad neta del ejercicio	C\$ 75,447.17	C\$ 79,219.53	C\$ 83,180.51
Total Capital Contable	C\$ 255,996.42	C\$ 259,768.78	C\$ 263,729.75
Total P + C	C\$ 336,083.14	C\$ 339,855.50	C\$ 343,816.48

D'Cafe			
Estado de Resultado Proyectado			
Descripción	Año 1	Año 2	Año 3
Ventas Totales	C\$ 779,735.83	C\$ 818,722.62	C\$ 859,658.76
Costos de Producción	C\$ 484,104.05	C\$ 508,309.25	C\$ 533,724.71
Utilidad Bruta	C\$ 295,631.79	C\$ 310,413.38	C\$ 325,934.05
Gastos de Operación	C\$ 220,184.61	C\$ 231,193.84	C\$ 242,753.54
Gastos de Venta	C\$ 100,682.33	C\$ 105,716.45	C\$ 111,002.27
Gastos de Administración	C\$ 119,502.28	C\$ 125,477.39	C\$ 131,751.26
Utilidad de Operación	C\$ 75,447.17	C\$ 79,219.53	C\$ 83,180.51

3.4.3.11. Análisis financiero

De acuerdo a los estudios realizados se determinó que la Microempresa D'Cafè requiere de una inversión total de C\$180,529.24, la cual será invertida en las áreas de administración, venta, producción y parte legal, dicha cantidad será invertida por los socios, sin necesidad de financiamiento. Para evaluar la viabilidad del proyecto de inversión se realizaron diversos estudios referentes al estudio de mercado, técnico, administrativo y financiero con el objetivo de conocer la información necesaria para las decisiones del proyecto.

D'Café presenta un margen de ganancia del C\$ 192,764.44 y una TIR del 22% la cual demuestra que es capaz de generar una rentabilidad mayor a la inversión que se realizara, esto quiere decir que está generando utilidad por encima de la tasa de descuento del 18% que el banco central de Nicaragua establece, con un periodo de recuperación de la inversión de un 1 año y 6 meses de operación dando como resultado que el proyecto es rentable demostrando liquidez para la empresa.

5. Bibliografía

Chon. (2002). <https://www.academia.edu>.

Concha, P. (2004). <http://books.google.com.pe/books>.

Dario, H. (16 de mayo de 2014). <https>.

Hoji. (2000).

Hoji. (2000). <https://www.redalyc.org>.

Nicaragua, A. n. (14 de febrero de 2001). *ley de marcas y otros signos distintivos/Asamnea nacional*.

Ortiz, B. (2004). <https://www.cefp.gob.mx>.

romero, M. a. (12 de julio de 2010). <https://www.elblogsalmon.com>.

6. Anexos





**MINISTERIO DE FOMENTO
INDUSTRIA Y COMERCIO
REGISTRO DE LA PROPIEDAD
INTELECTUAL**

**MODIFICACIÓN O CORRECCION DE
SOLICITUD O DE REGISTRO**

Para uso del RPI:
Fecha y hora de Presentado:
Expediente No.:

REPUBLICA DE NICARAGUA

**(1) MODIFICACIÓN (ES) O CORRECCIONES DE LAS
SOLICITUDES O REGISTROS:**

(2) SOLICITANTE (S) O TITULAR (ES): NOMBRE Y GENERALES DE LEY O DENOMINACIÓN O RAZON SOCIAL:

DIRECCIÓN Y DOMICILIO:

Nº. Teléfono:

No. Fax:

E-mail:

Apartado Postal:

Lugar de Constitución (si es persona jurídica):

Más de un solicitante (Anexa hoja con datos de cada uno)

(3) REPRESENTANTE O APODERADO: NOMBRE Y GENERALES DE LEY:

DIRECCION:

Cédula de Identidad:

No. Teléfono:

No. Fax:

E-mail:

Apartado Postal:

Poder inscrito en el registro de poderes:

Si

No

Número:

Se Adjunta poder:

Si

(4) EL PEDIDO SE APLICA A:

Solicitud (es)

afectada (s):

(5) INDIQUE LA (S) MODIFICACIÓN (ES) O CAMBIO (S)

Datos a modificar:

(6) Nombre del firmante:

Lugar para notificaciones:

Lugar y fecha:

Comisiono en base al Arto. 64 Pr. (Sólo para uso de Abogados) a:

Firma:

(7) DOCUMENTO ADJUNTOS

Fecha y número de comprobante de pago:

Otros documentos (Indicar de manera clara y precisa):



MINISTERIO DE FOMENTO
INDUSTRIA Y COMERCIO
REGISTRO DE LA PROPIEDAD
INTELECTUAL

OPOSICIÓN
SOLICITUD DE REGISTRO

Para uso del RPI:
Fecha y hora de Presentado:
Expediente No.:

REPUBLICA DE NICARAGUA

(1) OPOSICIÓN CONTRA LA SOLICITUD DE REGISTRO.:

TIMBRES DE I FY

(2) OPOSITOR.:

Nombre y generales de ley, Denominación o Razón Social:

Dirección:

Domicilio:

No. Teléfono:

No. Fax:

E-mail:

Apartado Postal:

Lugar de Constitución (si es persona jurídica):

Más de un opositor (Anexa hoja con datos de cada uno)

(3) REPRESENTANTE O APODERADO:

Nombre y generales de ley:

Cédula de Identidad:

Dirección.:

No. Teléfono:

No. Fax:

E-mail:

Apartado Postal:

Poder inscrito en el registro pderes: Si No

Número:

Se Adjunta poder: Si

(4) SOLICITUD OBJETO DE OPOSICION

Solicitante:

Número de solicitud:

Fecha de presentación:

Fecha de publicación:

Marca:

D´Café													
Cédula N° 2 Proyecciones de Unidades a producir													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep.	Oct	Nov	Dic	Total
Ventas	529	529	545	561	578	595	613	632	651	529	529	529	6820
Inventario final	53	53	54	56	58	60	61	63	65	53	53	53	682
Sub total	582	582	599	617	636	655	675	695	716	582	582	582	7502
Inventario inicial	0	53	53	54	56	58	60	61	63	65	53	53	629
Unidades requeridas a producir	582	529	546	563	580	597	615	633	652	517	529	529	6873

D'CAFÉ										
NOMINA MENSUAL										
No	Áreas	Cargo	Salario base	Deducción	Salario neto	Inss patronal	Prestaciones Sociales			Firma
				Inss laboral			Vacaciones	Terceavo mes	Indemnización	
	Administración									
1		Administrador	5,500.00	385.00	5,115.00	1,099.73	458.33	458.33	458.33	
	Venta									
2		Vendedor y Cajero	5,000.00	350.00	4,650.00	999.75	416.67	416.67	416.67	
	Producción									
3		Barista	4,487.41	314.12	4,173.29	897.26	373.95	373.95	373.95	
	Total		14,987.41	1,049.12	13,938.29	2,927.04	1,248.95	1,248.95	1,248.95	

Nombre del Negocio													
Estado de Resultado Proyectado Mensual													
Descripción	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	total
Ventas	C\$ 60,480.57	C\$ 60,480.57	C\$ 62,294.99	C\$ 64,163.84	C\$ 66,088.75	C\$ 68,071.41	C\$ 70,113.56	C\$ 72,216.96	C\$ 74,383.47	C\$ 60,480.57	C\$ 60,480.57	C\$ 60,480.57	C\$ 779,735.83
Costo de Ventas	C\$ 34,841.42	C\$ 38,712.69	C\$ 39,384.03	C\$ 40,191.64	C\$ 41,023.48	C\$ 41,880.28	C\$ 42,762.78	C\$ 43,671.75	C\$ 44,608.00	C\$ 39,602.60	C\$ 38,712.69	C\$ 38,712.69	C\$ 484,104.05
Utilidad Bruta	C\$ 25,639.15	C\$ 21,767.88	C\$ 22,910.96	C\$ 23,972.20	C\$ 25,065.27	C\$ 26,191.14	C\$ 27,350.78	C\$ 28,545.21	C\$ 29,775.48	C\$ 20,877.97	C\$ 21,767.88	C\$ 21,767.88	C\$ 295,631.79
Gastos Operativos	C\$ 19,848.72	C\$ 17,848.72	C\$ 17,848.72	C\$ 17,848.72	C\$ 17,848.72	C\$ 18,848.72	C\$ 19,848.72	C\$ 17,848.72	C\$ 17,848.72	C\$ 17,848.72	C\$ 17,848.72	C\$ 18,848.72	C\$ 220,184.61
Gastos de Venta	C\$ 8,390.19	C\$ 100,682.33											
Gastos de Administración	C\$ 11,458.52	C\$ 9,458.52	C\$ 9,458.52	C\$ 9,458.52	C\$ 9,458.52	C\$ 10,458.52	C\$ 11,458.52	C\$ 9,458.52	C\$ 9,458.52	C\$ 9,458.52	C\$ 9,458.52	C\$ 10,458.52	C\$ 119,502.28
Utilidad del Ejercicio	C\$ 5,790.43	C\$ 3,919.16	C\$ 5,062.24	C\$ 6,123.48	C\$ 7,216.55	C\$ 7,342.42	C\$ 7,502.06	C\$ 10,696.49	C\$ 11,926.76	C\$ 3,029.26	C\$ 3,919.16	C\$ 2,919.16	C\$ 75,447.17

D-Café
TASTE THE FLAVOUR

Mezcla para Cafe Frozen

PRODUCTO ELABORADO POR D'CAFÉ
PREPARACIÓN:
 AGREGAR 7 OZ DE D'CAFÉ Y HIELO. PROCEDA A LICUAR
INGREDIENTES:
 CAFÉ, LECHE EVAPORADA, LECHE CONDENSADA, AZÚCAR.
ELABORADO: **VENCE:**
LOTE N°: **REG. SANITARIO:**
CONTENIDO: 1LITRO

TELF. (505) 81521969
 DIR. PARQUE CENTRAL JINOTEPE
 2 C. AL SUR
 CARAZO, NICARAGUA.

REFRIGERAR DESPUÉS DE ABRIR



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN - MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIO DE CARAZO

DEPARTAMENTOS DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS

Encuesta

OBJETIVO: Elaborar una mezcla para Café Frozen que le permita al consumidor una fácil preparación en casa, teniendo como propósito establecernos en el mercado.

SEXO: _____ EDAD: _____ LUGAR: _____

1) Que tipos de Café consume usted?

1. Frío
2. Caliente
3. Frozen
4. Todas las anteriores

2) Conoce usted acerca del café Frozen?

1. Si
2. No

3) Es consumidor habitual de Café Frozen?

1. Si
2. No

4) Con qué frecuencia lo hace?

1. Una vez al día
2. Una Vez a la semana
3. Una vez al mes

5) Qué tipo de café Frozen prefiere?

1. Frapuccino

2. Frapuccino de caramelo

3. Moccacino

4. Frapuccino de Coco

5. Oreoccino

6) Prefieres consumir café Frozen en casa o en un establecimiento?

1. Casa

2. Establecimiento

7) Al momento de consumir café Frozen qué es lo primero que tiene en cuenta?

1. Precio

2. Lugar

3. Sabor

8) Al momento de degustar su café Frozen en que presentación lo prefiere?

1. Vaso de 9oz

2. Vaso de 7oz

3. Otros

9) En qué lugares tiene conocimiento usted que ofrecen estas bebidas?

1. Cafeterías

2. Supermercados

3. Otros

10) Cual es el precio que usted ha pagado por adquirir esta bebida?

1. Menos de C\$50

2. Más de C\$50

11) Conoce usted la manera de elaborar café Frozen en su hogar?

1. Si

2. No

12) Tiene conocimiento sobre alguna mezcla que haga más fácil la preparación del café Frozen desde la comodidad de su hogar?

1. Si

2. No

13) Estaría dispuesto a comprar una mezcla para la elaboración de café Frozen desde su hogar?

1. Si

2. No

14) Cuanto estaría dispuesto a pagar por ella?

1. C\$100

2. C\$120

3. C\$150

15) Como le gustaría la presentación de nuestro producto?

1. Vidrio

2. Plástico

3. Otros

16) En que tamaño te gustaría adquirir este producto?

1. 16Oz

2. 24Oz

3. 32Oz

4. Otros

17) Donde le gustaría adquirir este producto?

1. Supermercados

2. Pulperías

3. Cafetería

4. Todas las anteriores

18) Estaría dispuesto a adquirir nuestro producto?

1. Si

2. No