



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN - MANAGUA

**Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo FAREM – Carazo Departamento de
Ciencias Económicas y Administrativas**

**Proyecto de Graduación para optar al título de Licenciado en Administración
Turística y Hotelera**

Tema: Proyectos de graduación con enfoque de emprendimiento.

Subtema: Proyecto de emprendimiento para la microempresa Golden Coffee, dedicada a la elaboración y comercialización de café preparado, ubicada en el municipio de Diriamba, departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2020.

Autores:	Br. Ampié Gavilán Lonny Levi	16090739
	Br. Espinoza Gago Enrique Moisés	16097152
	Br. Palacio Avellán Reyna Elizabeth	16090596

Tutor: Msc. Aráuz Carrillo Ner David
Msc. Mojan Gago Tania Mai Yen

Jinotepe, diciembre del 2020

Dedicatoria.

Dedicamos este trabajo a **Dios**, quien siempre ha sido el autor de nuestras vidas y quien nos da fortaleza en tiempos difíciles, quien nos ayudó en cada etapa de este proyecto y no nos dejó debilitarnos en ningún momento y, sobre todo, quien nos prestó la vida y nos dio la dicha de poder alcanzar nuestro objetivo de prepararnos como profesionales.

También, queremos honrar a nuestros **Padres**, quienes hicieron el mayor esfuerzo para que la universidad fuera un sueño hecho realidad, ellos quienes han hecho todo lo posible para ayudarnos a lo largo de nuestro camino, impulsándonos a llegar al final de esta etapa.

Sin lugar a dudas, dedicamos este trabajo a los **Maestros** que nos han enriquecido de conocimientos a lo largo de estos 5 años, siempre enseñándonos con paciencia, ética y profesionalismo, pero, sobre todo, a los que nos brindaron apoyo incondicional en este último año académico 2020, son el ejemplo a seguir para cada uno de nosotros, tanto profesional como personalmente.

A nuestros compañeros, que no pudieron tener la dicha de llegar hasta el final de nuestra carrera, quienes por circunstancias de la vida no pudieron culminar sus estudios y desafortunadamente perdieron la oportunidad de salir triunfantes de este arduo camino.

Va también dedicado a nuestros seres queridos que ya no se encuentran físicamente con nosotros, en especial a quien en vida fuera **Reynaldo Dolores Palacio Green**.

Y sobre todo con gran entusiasmo, a los creadores que llevamos a cabo la ejecución de este proyecto de graduación y que pusimos todo el esfuerzo y dedicación para la elaboración de este documento.

Br. Lonny Levi Ampié Gavilán
Br. Enrique Moisés Espinoza Gago
Br. Reyna Elizabeth Palacio Avellán

Agradecimientos

Primeramente, a Dios quien nos da la vida y la sabiduría de terminar nuestros estudios, A nuestros **padres y familiares**, los cuales siempre han creído en nosotros y nos han dado los ánimos para lograr nuestra meta de graduarnos de la universidad y ser profesionales exitosos.

A nuestros maestros por la dedicación y el apoyo, sobre todo a **Msc. Aráuz Carrillo Ner David** y **Msc. Mojan Gago Tania Mai Yen**, quienes han estado presente en todo el proceso de nuestro proyecto de graduación y en general a todos los maestros que han sido parte de estos 5 años en nuestra formación como profesionales Administradores Turísticos y Hoteleros.

Agradecemos por supuesto a la institución **Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, UNAN MANAGUA-FAREM CARAZO**, por abrirnos las puertas, donde nos hemos formado y donde encontramos un segundo hogar, ha sido el lugar donde nos hemos enriquecido de conocimientos y experiencias.

Y finalmente agradecemos a nuestros **amigos y colegas**, los que nos ayudaron e impulsaron con su amistad y compañerismo, con quienes compartimos momentos que vivirán en nuestra memoria.

Br. Lonny Levi Ampié Gavilán

Br. Enrique Moisés Espinoza Gago

Br. Reyna Elizabeth Palacio Avellán



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE CARAZO
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

09 de Diciembre del año 2020

D.Sc. César Augusto Arévalo Cuadra
Director
Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas
Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo

Estimado Doctor.

Por este medio entregamos formalmente informe de proyecto de graduación, bajo el Tema: **Proyecto de Graduación con enfoque de emprendimiento**, presentado por los bachilleres:

Nº	Apellidos y Nombres	Carné
1	Br. Ampie Gavilán Lonny Levi	16090739
2	Br. Espinoza Gago Enrique Moisés Alejandra	16097152
3	Br. Palacio Avellán Reyna Elizabeth	16090596

Siendo el subtema: Proyecto de emprendimiento para la microempresa Golden Coffee, dedicada a la elaboración y comercialización de café preparado, ubicada en el municipio de Diriamba, departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2020

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 socioeconómico 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 Administración Turística y Hotelera.

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

Atentamente.


MSc. Tania Mui Yen Mojan Gago
Tutor de proyecto de Graduación


MSc. Ner David Aráuz Carrillo
Tutor de proyecto de Graduación

Cc/ Archivo

¡A la libertad por la Universidad!

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

Resumen

El proyecto que se presentara a continuación, está estructurado con todos los procedimientos y pasos que se requiere, para elaborar una investigación de la creación de una empresa.

El proyecto de investigación surge de querer emprender un negocio de cafetería, por consiguiente resulto ser viable tanto técnica, financiera y organizativa, al optar por querer invertir en este tipo de negocio.

Se presentó todos los datos recopilados a lo largo de la investigación de mercado, donde se demostró el estudio de factibilidad para la creación de la cafetería, además, se determinó la ubicación, los principales proveedores, la demanda insatisfecha, la oferta y demanda existente en la localidad y las estrategias de mercado.

Luego se procedió con el plan técnico, donde se dio las pautas para el proceso de producción y servicio de los productos a preparar, también la materia prima necesaria para la elaboración de estos, el costo y disponibilidad, el tiempo de preparación, entre otros.

Así mismo, se realizó el plan de organización y gestión de la forma en la que estará constituida la microempresa, de acuerdo a las leyes y mandatos que establece el estado de Nicaragua, se reflejó los gastos administrativos, el equipo y mobiliario con que se contara y gastos preliminares que se tienen que llevar a cabo para el funcionamiento de la cafetería.

Y finalmente, se realizó el plan financiero que constara de los siguientes aspectos, inversión inicial de los primeros tres meses, los activos fijos necesarios, el capital de trabajo que se contara durante las horas laborales, gastos, costos e ingresos que se darán durante los 3 primeros años, el punto de equilibrio de las ventas, así como la VAN, cuyo resultado fue de C\$ 174,579.33 y la TIR del 77%, estos aspectos fueron determinantes para conocer la rentabilidad de la microempresa.

Contenido

1. Introducción.	1
2. Objetivos del proyecto.	2
2.1. Objetivo general.	2
2.2. Objetivos específicos	2
3. Generalidades del proyecto.	3
Los 5 principales beneficios del café.	3
1. Contiene nutrientes esenciales.	3
2. Mejora aspectos de la función cerebral.	3
3. Ayuda a quemar grasas.	3
4. Mejora el rendimiento físico.	4
5. Previene enfermedades.	4
3.1. Solución	5
3.2. Diseño o modelo en 3D.	10
3.3. Oportunidades en el mercado.	14
3.4. Propuesta valor	15
3.4.1. La novedad del proyecto desde la base intelectual	16
4. Plan de negocios.	17
4.1. Plan de mercadeo.	17
4.1.1. Ubicación de la empresa	17
4.1.2. Mercado Zona Comercial	17
4.1.3. Macro localización	17
4.1.4. Micro localización	19
4.1.5. Principales clientes	21
4.1.6. Demanda insatisfecha	21
4.1.7. Participación de mercado	22
4.1.8. Precio de venta	23
4.1.9. Estimado de ventas	24
4.1.10. Estrategias de mercado y presupuesto	26

4.2.	Plan Técnico	29
4.2.1.	Proceso de Producción/Servicio.....	29
4.2.2.	Proveedores y condiciones de compra de los equipos	32
4.2.3.	Capital Fijo y Vida Útil del Capital Fijo	33
4.2.4.	Mantenimiento y Reparaciones.....	35
4.2.5.	Capacidad planificada y a futuro	35
4.2.6.	Ubicación y distribución física de la planta.....	36
4.2.7.	Materia prima necesaria, su costo y disponibilidad	39
4.2.8.	Mano de obra, su costo y disponibilidad	41
4.2.9.	Gastos generales de producción.	42
4.3.	Plan de organización y gestión	43
4.3.1.	Marco legal	43
4.3.2.	Estructura organizacional	47
4.3.3.	Actividades y gastos preliminares.	50
4.3.4.	Equipos de oficina	51
4.3.5.	Gastos Administrativos	52
5.	Plan financiero	54
5.1.	Inversión del proyecto	54
5.1.1.	Activos fijos	54
5.1.2.	Intangibles.....	54
5.1.3.	Capital de trabajo.....	55
5.1.4.	Balance de apertura.....	56
5.2.	Ingresos, egresos y costos.	57
5.2.1.	Presupuesto de ingreso.	57
1.1.2.	Presupuesto de egresos.....	59
1.1.2.1.	Presupuesto de costo	62
5.2.2.	Punto de equilibrio.	63
1.1.3.	Estructura de costo.....	64
1.1.3.1.	Flujo de caja	67
1.1.3.2.	Valor actual neto (VAN).	68
1.1.3.3.	Tasa interna de retorno (TIR).	68
1.1.3.4.	Período de recuperación de la inversión	69

1.2. Estados Financieros proyectados.....	70
1.3. Análisis Financiero	72
1.4. Cronograma de trabajo.....	73
6. Bibliografía	74
7. Anexos.....	75
7.1 Documentación para gastos de constitución de Golden Coffee.	75
7.2 Preparación de los tipos de café.	76
7.3 Encuesta aplicada a la población.	77

Tabla de Ilustraciones.

Ilustración 1 Elementos claves para la solución	7
Ilustración 2 Parte trasera de café Cacique Ilustración 3: Parte frontal de café Cacique	10
Ilustración 4: Café capuchino: parte trasera	11
Ilustración 5: Café capuchino: parte frontal	11
Ilustración 6: Logo Golden Coffee	12
Ilustración 7: Mapa de macro Localización	19
Ilustración 8: Mapa de micro localización	20
Ilustración 9: Demanda insatisfecha	22
Ilustración 10: Maquina 1	32
Ilustración 11: Maquina 3	32
Ilustración 12: Maquina 3	32
Ilustración 13 Distribución física de la planta	38
Ilustración 14: Combinación y ponderación de parámetros	43
Ilustración 15: Elementos Jurídicos	45
Ilustración 16: Organigrama de la Empresa	47
Ilustración 17: punto de equilibrio expreso	63
Ilustración 18: Cronograma de trabajo	73

Tablas

Tabla 1: Precio promedio de mercado.....	23
Tabla 2 Proyecciones de ventas en unidades físicas.....	24
Tabla 3 Proyecciones de ventas en unidades monetarias.....	25
Tabla 4: Estrategias de mercado.....	26
Tabla 5: Materia prima.....	29
Tabla 6 Proceso de producción y servicio.....	31
Tabla 7: Proveedores.....	32
Tabla 8: Depreciación de maquinaria.....	33
Tabla 9: Depreciación de mobiliario y equipo de oficina.....	34
Tabla 10: Materia Prima Nescafe.....	39
Tabla 11: Materia Prima Crema Chantillí.....	40
Tabla 12: Materia Prima Canela Molida.....	40
Tabla 13 costo de Mano de Obra.....	41
Tabla 14: Gastos generales de Producción.....	42
Tabla 15: División de cargo.....	48
Tabla 16: cargo: Administrador.....	48
Tabla 17: Cargo: Barista.....	49
Tabla 18: cargo: Mesero.....	49
Tabla 19: Gastos preliminares.....	50
Tabla 20: Equipos de Oficina.....	52
Tabla 21: Gastos Administrativos.....	52
Tabla 22: Activos fijos.....	54
Tabla 23: Activos Intangibles.....	54
Tabla 24: Capital de Trabajo.....	55
Tabla 25: Proyecciones de venta de unidades físicas.....	57
Tabla 26: Proyecciones de ventas en unidades monetarias.....	58
Tabla 27: Presupuestos de Egresos.....	59
Tabla 28: Gastos Administrativo.....	61
Tabla 29: Costos Indirectos de Fabricación.....	61

Tabla 30: Proyecciones de compra de materiales Directos.....	62
Tabla 31: Proyecciones de Mano de obra Directa.....	62
Tabla 32: Puntos de equilibrios.....	63
Tabla 33: Estado de costo producción y venta café Expreso.....	64
Tabla 34: Estado de costo producción y ventas de capuchino.....	65
Tabla 35: Estado de costo producción y venta de café cacique.....	66
Tabla 36: Estado de producción y venta Frapuchino.....	66
Tabla 37: Flujo de caja:	67
Tabla 38: Estado de resultado Mensual.....	69
Tabla 39: Estado de Resultado Proyectado en córdobas.....	70
Tabla 40: Balance General Proyectado.....	71

1. Introducción.

Mediante el presente proyecto, se desarrolló un plan de negocios para la creación de una microempresa que lleva por nombre “Golden Coffee” que permitió la incursión de una nueva propuesta en el mercado, creando una nueva opción para los consumidores de café que podrán visitar las instalaciones de la cafetería.

La idea de crear una cafetería, de la competencia inexistente en la zona, al no contar con un establecimiento que ofrezca el servicio de cafetería, tal es el motivo para incursionar en este tipo de servicio, se procedió a realizar las debidas investigaciones en el municipio de Diriamba, y la plaza donde se instalara el negocio.

El plan de negocio que se elaboró para este proyecto, es vital para el correcto funcionamiento de una empresa, en este caso para la cafetería, que tiene el concepto de ofrecer bebidas frías y calientes a base de café, además de ofrecer reposterías con el fin de satisfacer la demanda de la población.

En Golden Coffee serán ofrecidos cuatro tipos de café a elección de los consumidores, se contará con un establecimiento pequeño, sencillo y acogedor para la comodidad de los clientes y sobre con atención especializada que se brindará por parte del personal.

Estratégicamente Golden Coffee, estará ubicada en la zona urbana de la ciudad de Diriamba, municipio de Carazo y cercana a la carretera panamericana, podrán llegar clientes procedentes de todos los lugares del país por su posición accesible.

La microempresa, será proyectada a recuperar todo el dinero durante los primeros años y de ser posible en los primeros meses, así como los alcances de Golden Coffee que se quieren conseguir a futuro, para eso fue necesario el plan de negocios que se hizo, el cual fue en base a cuatro etapas necesarias,

Atravez, de la investigación y recopilación de datos, se determinó los procesos y como estará conformada cada área, tales como administración, ventas, producción, mercadeo y publicidad, etc., Posteriormente se continuó con la información financiera, mediante proyecciones para cada área específica y las unidades producidas alcanzadas por la microempresa mensuales y anuales.

2. Objetivos del proyecto.

2.1. Objetivo general

Proyecto de emprendimiento para la microempresa Golden Coffee, dedicada a la elaboración y comercialización de café preparado, ubicada en el municipio de Diriamba, departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2020.

2.2. Objetivos específicos

- 1.** Identificar los aspectos mercadológicos que permita a la cafetería posicionarse en el mercado como “Golden Coffee” una microempresa de calidad.
- 2.** puntualizar el proceso técnico de, cafetería Golden Coffee.
- 3.** Establecer los aspectos legales y organizacionales de la microempresa Golden Coffee, para poder operar legalmente.
- 4.** Elaborar el plan financiero la microempresa en donde se identifique la inversión, estructura y flujos de fondo requeridos para la elaboración de la microempresa

3. Generalidades del proyecto

Beneficios del café para la salud

El consumo de café con moderación repercute positivamente en nuestra salud; no hay que perder de vista que en sí es de origen natural y tiene dos componentes tan importantes para nuestro bienestar, como la cafeína y los antioxidantes. (BAQUÈ)

Así que veamos cuáles son los beneficios del café científicamente demostrados.

Los 5 principales beneficios del café

1. Contiene nutrientes esenciales.

Lo primero de todo, una taza contiene vitaminas B2 y B5, magnesio, potasio y niacina. Y, además, es la mayor fuente de antioxidantes, más que la fruta o los vegetales.

2. Mejora aspectos de la función cerebral.

La cafeína es el psicoactivo más consumido del mundo y el activo más importante de esta bebida.

Nada más consumirlo actúa en el cerebro, aumentando sustancias como la dopamina o la norepinefrina y que aceleran la actividad cerebral. Esto, por ejemplo, favorece la concentración, la memoria, el ánimo, los niveles de energía, los tiempos de reacción o la función cognitiva en general.

3. Ayuda a quemar grasas.

La cafeína está presente en la mayoría de los suplementos alimenticios que ayudan a adelgazar. Es una de las pocas sustancias naturales que favorece la quema de grasas.

4. Mejora el rendimiento físico.

Otra de las ventajas de la cafeína es que aumenta los niveles de adrenalina. Lo que se traduce en que las células grasas descomponen la grasa corporal y la liberan como ácidos grasos libres, lo que usamos como combustible cuando hacemos ejercicio.

Este es uno de los principales motivos que explica por qué los deportistas toman café antes de competir.

5. Previene enfermedades.

Otro de sus principales beneficios es que repercute directamente sobre la prevención de enfermedades y patologías. El café reduce el riesgo de padecer enfermedades como:

- ✓ La diabetes.

Diversos estudios revelan que la gente que consume café tiene menos riesgo de padecer diabetes. Algunos incluso se atreven a dar cifras: hasta un 67% menos de posibilidades de tener esta enfermedad

- ✓ Enfermedades Neurodegenerativas.

Pese al progresivo envejecimiento de la población, enfermedades como el Párkinson o el Alzheimer aún no tienen cura. Sin embargo, parece que gracias a la cafeína hay un 65% menos de probabilidades de tener Alzheimer y hasta un 60% de sufrir Párkinson. De hecho, el consumo de café descafeinado no ha mostrado ninguna de estas dos ventajas.

- ✓ Cirrosis

Otros estudios concluyen que quien bebe más de 4 de cafés al día tiene un 80% menos de posibilidades de padecer Cirrosis.

- ✓ Depresión.

Tomar entre 2 y 4 tazas de café al día reduce también el riesgo de padecer depresión, sobre todo en mujeres. Investigaciones realizadas por la Universidad de Harvard aseguran que incluso reduce la posibilidad de suicidio en hasta un 50% menos de probabilidades.

- ✓ Infartos.

Y aquí la gran paradoja. Aunque es bien sabido que la cafeína aumenta la presión sanguínea, reduce el riesgo de desarrollar una enfermedad cardiovascular e incluso previene la posibilidad de infarto.

- Ciertos tipos de cáncer.

Por último, los beneficios del café contra el cáncer. Está demostrado que el café reduce el riesgo de prevenir diferentes tipos de cáncer, como el de colón, mama o próstata, entre otros.

En definitiva, son muchos y variados los beneficios del café para la salud. No obstante, recuerda que su consumo debe ser moderado. Nada en exceso es bueno. Por eso te recomendamos no tomar más de 4-5 tazas al día.

3.1. Solución

El presente documento corresponde al proyecto de graduación con enfoque de emprendimiento, el cual consiste en una propuesta de plan de emprendimiento para la Cafetería GOLDEN COFFEE enfocada en el segmento de producto y servicio, en el municipio Diriamba, departamento Carazo, durante el segundo semestre del año 2020.

Macro y micro filtro.

Primeramente, los tres integrantes propusieron ideas de negocio, de crear un emprendimiento que no tuviera un capital de inversión muy elevado, pero que también no hubiese demasiada competencia en el mercado, por supuesto que sería enfocado en producto y servicio, surgió la idea de iniciar una cafetería, en la ciudad ya que no cuenta con este tipo de establecimiento y se encontró esta oportunidad de invertir en el segmento de cafetería para darle una nueva opción a los clientes futuros.

La estructura de este plan de emprendimiento describirá los planes de mercadotecnia, producción, cálculo de la demanda insatisfecha, diagnóstico de la competencia, definición de estrategias de mercado, frente a un mercado lleno de oportunidades para ofertar la cafetería “Golden Coffee” donde se elaborarán diferentes tipos de cafés.

Empatizar

Para el procedimiento o proceso de investigación para empatizar con la población de Diriamba de crearles una opción nueva y que no exista en la ciudad, se aplicó encuestas a los pobladores de edades de 18 a 50 años para medir que edades y cuantos estarían dispuestos a consumir café, los resultados fueron satisfactorios ya que el nivel de aceptación fue del 86%, a los encuestados les pareció muy buena la idea de este negocio ya el municipio no contaba con un tipo de servicio de este tipo.

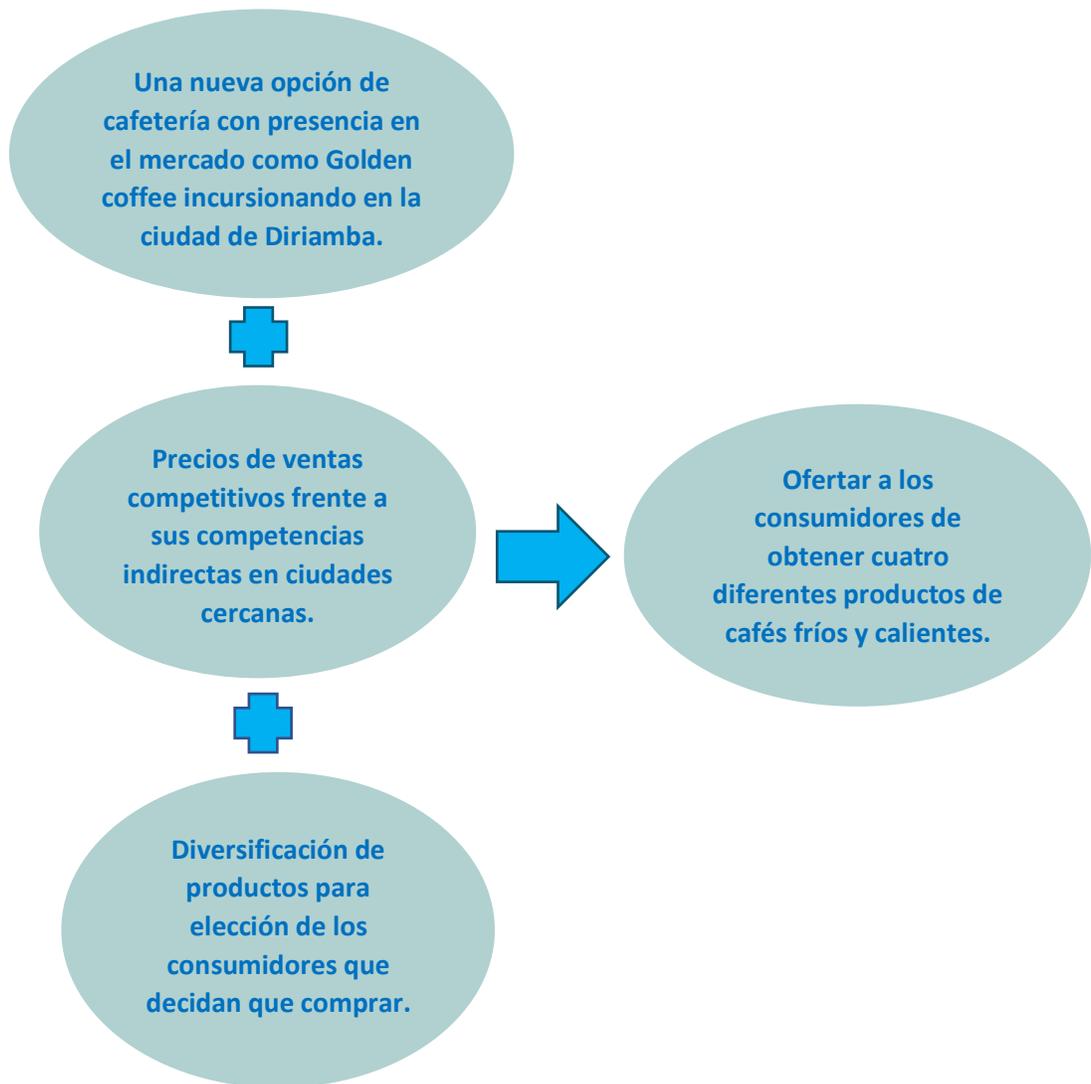
Bajo las consideraciones descritas, por el grado de importancia del estudio, se puede afirmar que el plan de negocio presentado, estructuralmente se desarrolla siguiendo una metodología pertinente, que conlleva a la evaluación de los principales aspectos de una idea de inversión. Siendo este un estudio de carácter exploratorio con el propósito de conocer la viabilidad comercial y rentabilidad económica de llevar a cabo la Cafetería **GOLDEN COFFEE**.

Definir

En fundamento con la problemática presentada, en la cual se definieron aspectos importantes del proyecto, se concluye que cafetería **Golden Coffee** es una opción innovadora llena de muchas expectativas de éxito comercial ofreciendo a los consumidores cafés helados y calientes, creándoles una necesidad de consumir gama de productos que se promocionaran.

Elementos claves para la solución.

Ilustración 1 Elementos claves para la solución



Idear

Encontrada la necesidad o problema y posterior se encontró la solución se pensó en que productos ofrecerá el negocio, que ambiente sería el ideal para deleite de los clientes, que se sientan a gusto y satisfechos a la hora de consumir en **Golden Coffee**.

Se presentarán cuatro productos diferentes para elegir por los consumidores que visiten el establecimiento:

Huaquito expreso: es uno de los productos preparado con café en polvo, agua, azúcar y canela molida, el café y el agua son puestos en una maquina preparado de expreso que posee el goteo exacto para este tipo de mezcla proporcionándole una contextura y aroma único, por último, se procede a agregar el azúcar y canela para darle el sabor final al café.

El nombre diminutivo Huaquito, procede de la derivación en honor baile tradicional Toro Huaco que es una de las festividades que se realizan en honor al santo patrono san Sebastián de la ciudad de Diriamba; de ahí el nombre particular de Huaquito Expreso.

El producto final que será adquirido por los compradores será que el envase poseerá la imagen del Toro Huaco y la marca de la cafetería Golden Coffee en extremos opuestos.

Café Cacique: es la especialidad de la casa es un tipo de café helado, es una mezcla de ingredientes que se darán las siguientes porciones, 5 gramos de Nescafé Nestlé, 1 onza de Azúcar, 0.5 onzas de Canela, 5 Unidades de cubitos de hielo, 1 onza de Leche condensada, 20 Ml de leche, estos son agrados en un recipiente o envase procediendo a mezclarlos tomando el sabor deseado.

El nombre Cacique es debido al centenario (100 años) de fundación del club deportivo Cacique Diriangen, equipo de primera división que es algo representativo de la ciudad, otro dato importante para la elección del nombre del café es la cercanía del estadio con la cafetería.

La presentación de este café se puede encontrar en el envase con la figura del Cacique y el emblema de Golden Coffee.

Café Capuchino: es un tipo de producto fabricado con 5 gramos de Nescafé Nestlé, 1 gramo de Azúcar, 0.5 gramos de Canela, 2 gramos de cacao, 2 gramos Sirope de chocolate, 3 gramos de Crema batida, se prepara agregando el café en polvo en la maquina

preparadora de capuchino, se espera un momento y se procede a introducir en la taza o envase todos los demás ingredientes hasta dejar el sabor y aroma deseado.

El producto terminado poseerá una portada del logo y marca de la empresa, y el empaque estará plasmado la imagen de un mono capuchino, este animal habitante de las selvas es el único que posee el nombre de un café.

Café Macho Frapuchino Ratón: es un café helado preparado con los siguientes ingredientes: 5 gramos de Nescafé Nestlé, 1 onza de Azúcar, 0.5 onzas de Canela, 2 onzas de helado de chocolate, 5 unidades de hielo, 3 gramos de Crema batida todos estos insumos son mezclados hasta que el barman le dé el sabor y textura.

Este será encontrado para los consumidores con las características siguientes poseerá un envase transparente, la marca del negocio Golden Coffee estará plasmada en un extremo y en el otro extremo la imagen representativa del Macho Ratón.

El nombre se le otorga en honor a la obra literaria con autor desconocido el Güegüense o Macho Ratón denominada como patrimonio inmaterial de la humanidad declarada por la **UNESCO**, el 25 de noviembre del 2005, según el arto. 1, 2, 3,4 proclamada en la Asamblea Nacional de Nicaragua, que es lo más representativo de la riqueza cultural de la ciudad de Diriamba.

Ambiente.

El ambiente que estará presente será buena atención, excelente servicio prestado por los colaboradores de la empresa, música suave para que el cliente siente el deleite al tomar su café, también podrán gozar de las instalaciones de la cafetería, como lo será el área general de atención al cliente o la terraza si el cliente así lo prefiere.

3.2. Diseño o modelo en 3D

El producto, en este caso el café, se ofrecerá en 2 tipos: café frío y café caliente, los cafés helados, que en este caso vendrían siendo café cacique (propio de la casa) y café Frapuchino, serán ofrecido en envases plásticos de 12 onzas.

Ilustración 2 Parte trasera de café Cacique Ilustración 3: Parte frontal de café Cacique



Como se puede observar, en la parte frontal será incluido el logo de la microempresa **Golden Coffee** y en la parte trasera se incluirá la figura de un “Cacique”, cuya idea se creó en honor al equipo de fútbol Cacique Diriangen.

Como se puede observar, en la parte frontal, se incluirá, el logo de **Golden Coffee** y en la parte trasera, un monito capuchino, a quien se quiso darle honor con este café. Este será un café caliente con un sabor totalmente la esencia del café.

El café capuchino es un tipo de café muy popular en el servicio de cafetería, por su sabor y aroma, incomparable y este es uno de los productos ofertado en la cafetería.

Ilustración 5: Café capuchino: parte frontal



Ilustración 4: Café capuchino: parte trasera



Ilustración 6: Logo Golden Coffee

Logo



 **Dorado:** el color dorado en el grano de café significa la excelencia y calidad que es característica de la empresa y que no posee la competencia, también el café es considerado el grano de oro y se quiso reflejar el brillo que representa mediante este color.

Café: el fondo café que se observa simboliza el tono y la textura que destila el grano al momento que se degusta.



La taza: la taza de café es representativo de una cafetería y se consideró que sería en color blanco debido a la pureza y libertad de los idealistas de emprendedores que quieren salir adelante.

 **Línea ondulada:** se puede notar en la parte inferior de la taza, ilustra el aroma que emana del sabor único e incomparable de tomarse un exquisito café.

Nombre de la empresa:**Golden Coffee**

Traducido al español como “café dorado”, se bautizó con este nombre el emprendimiento debido a lo valioso y representativo que es el café para nuestro país, siendo que esta semilla sea producida por manos nicaragüenses y cada uno de ellos con su trabajo y dedicación brillan como oro en medio de las dificultades que se presentan en la vida.

Logo de la empresa:**Hace que tu día brille**

Como Slogan, se pensó con esta frase con el objetivo de introducirte en tu mente que cuando brilla el sol, inicia un nuevo día y que experimentarás nuevas experiencias, sobre todo degustando un excelente café en el establecimiento, que te inyectará energía y vibras positivas, afrontando cada momento con optimismo.

3.3. Oportunidades en el mercado

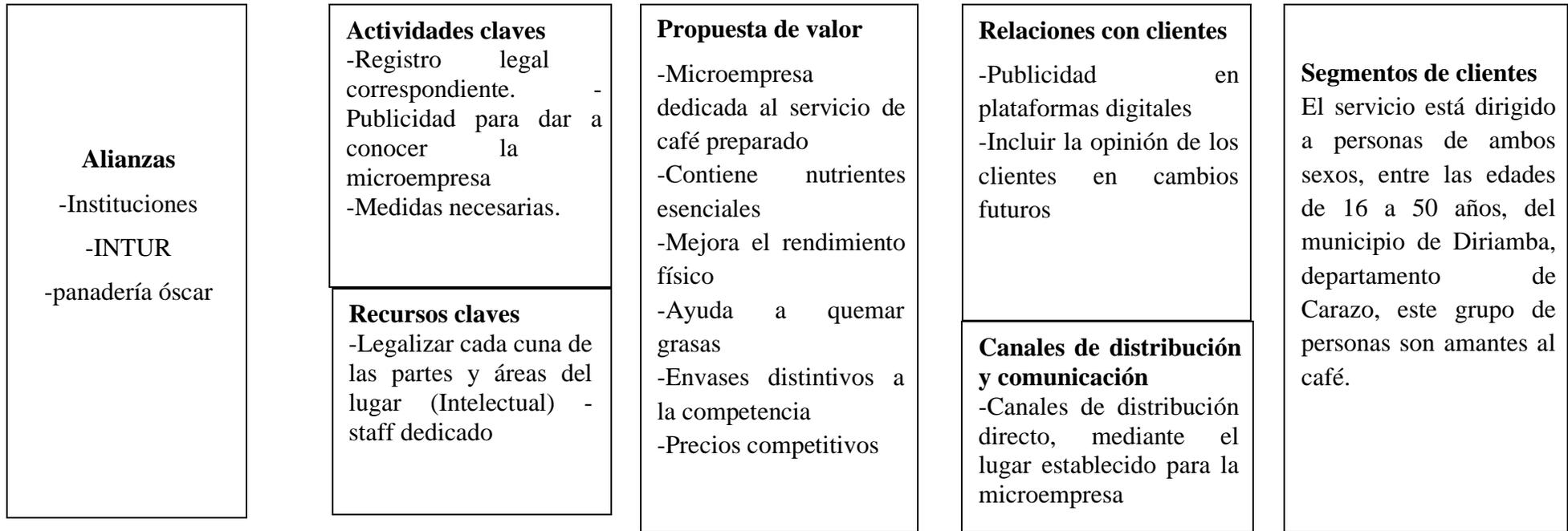
Nicaragua se conoce por ser un país productor de café y comercializador del mismo, pero además de esto, los nicaragüenses son amantes del café, en el desayuno de un nicaragüense promedio no puede faltar una taza de café, es por esto que surge la idea del Golden Coffee.

En la actualidad, el país está atravesando una difícil situación, puesto que a nivel mundial la economía se ha visto afectada por la pandemia de **COVID 19** que se está viviendo en los últimos tiempos, una de las cosas que expreso el dueño de la compañía Gerber (Michael Gerber) “un emprendedor ve oportunidades donde los otros solo ven problemas” es decir, muchos lugares están cerrando por el miedo y la incertidumbre, lo cual es conveniente para las personas que quieren emprender.

Por otro lado, la ubicación del lugar es estratégico, estaría ubicado en el casco urbano de Diriamba-Carazo, cerca de la carretera panamericana kilómetro 40 en el barrio Silvio Gonzalez Mena, lo cual es un barrio donde se encuentra la estación de bomberos de Diriamba, el personal tienen que hacer turnos nocturnos y también está cerca del hospital del maestro, que también laboran personas que hacen turnos nocturnos.

Teniendo en cuenta a la competencia, es importante mencionar que la competencia de Golden Coffee es indirecta, ya que las cafeterías Caraceñas, se encuentran en su mayoría en Jinotepe y las que habían en Diriamba cerraron debido a la situación actual, lo cual es conveniente, sería la única cafetería de Diriamba, retomando la competencia indirecta las cuales son Café Alicia, Café Xilotepelt y The coffee Station, estando dentro del lineamiento que Golden Coffee pretende ser, por la similitud en servicio y productos.

3.4. Propuesta valor (Modelo Canvas)



Estructura de costos

Costo Total de Producción	C\$ 267,592.14
Costo Total Unitario	C\$24, C\$25, C\$37, C\$39
Margen de Ganancia (75%)	60%, 60%, 80%, 80%
Precio de venta (Costo Unitario + Utilidad)	C\$38.00, C\$40.00, C\$66.00, C\$70.00

Flujo de ingresos

Los ingresos serán las ventas que se lanzara la microempresa Golden Coffee, las cuales tendrán un aumento anual de 3.2% de acuerdo a la estacionalidad de la demanda.

3.4.1. La novedad del proyecto desde la base intelectual

Tomando en cuenta que toda nueva empresa o microempresa debe seguir un proceso legal de inscripción y tomando principalmente la naturaleza de la pequeña empresa, se usará como referencia la Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos (Ley 380), por lo tanto “Golden Coffee” será registrado como persona natural, tratando de gozar de los derechos y prerrogativas que la ley establece. El proceso inicia con el registro de la marca ante la Secretaria del Registro de la Propiedad Intelectual, en el cual se solicita la siguiente documentación, con respecto al artículo 7 y 8 de la presente ley.

- ✓ Nombre y dirección del solicitante
- ✓ La marca cuyo registro se solicita, si fuese denominativa sin grafía, forma ni colores especiales.
- ✓ Una lista de los productos o servicios para los cuales se desea registrar la marca, agrupados por clases conforme a la Clasificación Internacional de Productos y Servicios, con indicación del número de cada clase
- ✓ Firma del solicitante.

Adicionalmente 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

En caso de invocar el artículo 6 quinquies del convenio de París, el interesado debe presentar el certificado de registro de la marca en el país de origen, con la respectiva traducción, según el caso. En caso de ser marca sonora, acompañar muestra de sonido en soportes de CD o DVD con formato WAV y representación gráfica del sonido.

Comprobante de pago de la tasa establecida.

-Examen de forma

-Periodo de oposición

-Examen de fondo

-Emisión de certificado

4. Plan de negocios

4.1. Plan de mercadeo

4.1.1. Ubicación de la empresa

La microempresa estará ubicada en el casco urbano del municipio de Diriamba, Carazo, cerca carretera panamericana, kilómetro 40, en el barrio Silvio Gonzales Mena, en esta localidad existe un lugar propio con las condiciones apropiadas para establecer la cafetería, se encontrara cerca de la estación del cuerpo benemérito de bomberos de Diriamba, cercano al hospital del Maestro, aledaño de un puesto de salud y a los alrededores se encuentran negocios de comideras, pulperías, ferreterías y tiendas de ropas, el sitio es muy concurrido debido al dinamismo económico que existe en la zona.

Se eligió este lugar principalmente por ser propio de uno de los socios, otro factor es el gran número de la población que habita en el sector, todas las personas por lo general acostumbran a tomar café y la población seleccionada no es la excepción. Y debido a que el lugar fue escogido por ser un punto estratégico, por la afluencia de personas y las existencias de diferentes instituciones públicas y negocios independientes en todo el lugar.

4.1.2. Mercado Zona Comercial

La Microempresa Golden Coffee se establecerá en el municipio de Diriamba, departamento de Carazo, esto debido al movimiento económico que existe en el municipio, específicamente en el lugar donde estará ubicado Golden Coffee, ya que en sus alrededores hay varios negocios tales como los descritos en la ubicación.

4.1.3. Macro localización

El macro entorno está compuesto por factores que inciden directamente a la empresa principalmente en el giro económico que se maneja el negocio, tienen que ver con factores externos del mercado competitivo tales como.

- **Ubicación de zonas céntricas**

El local estará ubicado en el casco urbano del municipio de Diriamba visible y accesible para las personas, cerca de la carretera panamericana y cerca de varios negocios, la afluencia de personas al sitio está presente para ser nuestros futuros consumidores, lo que hace más atractiva la ubicación.

- **Alto nivel de la población**

La población del municipio, son el principal objetivo al ser nuestros próximos clientes que visitaran el local, existe un número bastante amplio de personas que habitan el municipio, en el 2019 la población era aproximadamente de 34,677, este dato es el punto de partida, el segmento que degusta del café serán nuestros consumidores de nuestro producto y servicio, donde hay un alto número de personas llama la posibilidad de que sean futuros clientes que convengan a los intereses económicos del negocio. La población en otras palabras la clientela son el motor económico de todo negocio, serán los que aportaran monetariamente a la empresa a través de su compra.

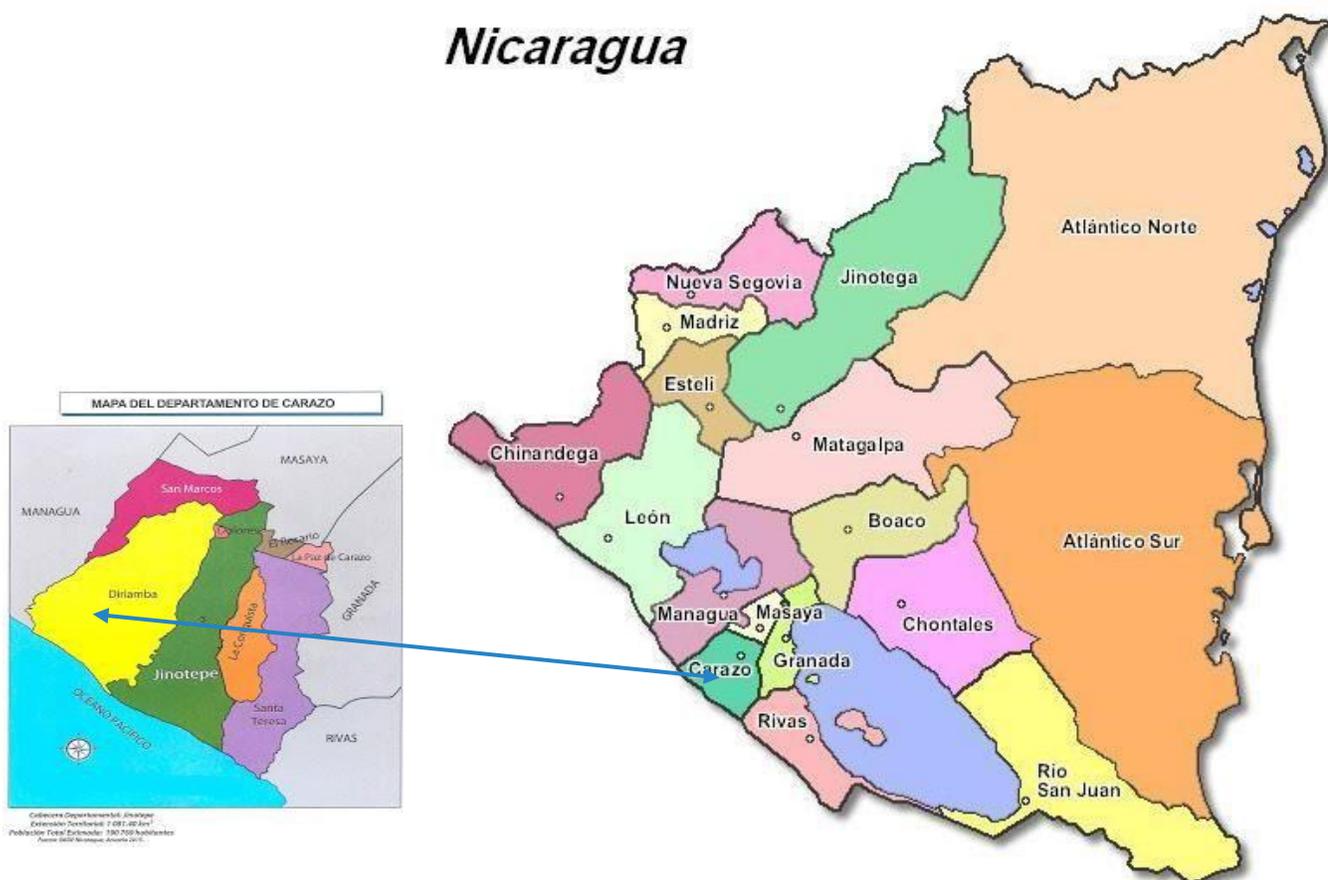
- **Transporte colectivo y selectivo**

La mayor parte del transporte que ingresa al municipio, son moto taxis medio de transporte selectivo trasladan a las personas de los alrededores y a los barrios de la zona, puedes utilizar el transporte colectivo como buses y microbuses que viajan de Jinotepe hacia Managua, Masaya y Masatepe, estas unidades transitan por la carretera panamericana que se encuentra cerca de donde se establecerá la microempresa, puedes llegar en tu vehículo ya sea carro, motocicleta e incluso en tu bicicleta.

- **Disponibilidad de la materia prima**

Se prevé trabajar con varios proveedores que nos proporcionaran la materia prima necesaria, como el café, es importante mencionar que los cafés serán a base de Nescafé Nestlé, una marca internacional que distribuye su marca de cafés como Nescafé Águila, Gold y Dulce Gusec, este último para elaborar capuchinos, los insumos como crema chantillí, azúcar, leche, canela, pajillas, reposterías y servilletas serán comprados en supermercados y distribuidoras que también se encuentra en Diriamba, las maquinarias, sillas, mesas serán compradas en mercado oriental, de ser posible semis nuevas o de segunda

Ilustración 7: Mapa de macro Localización



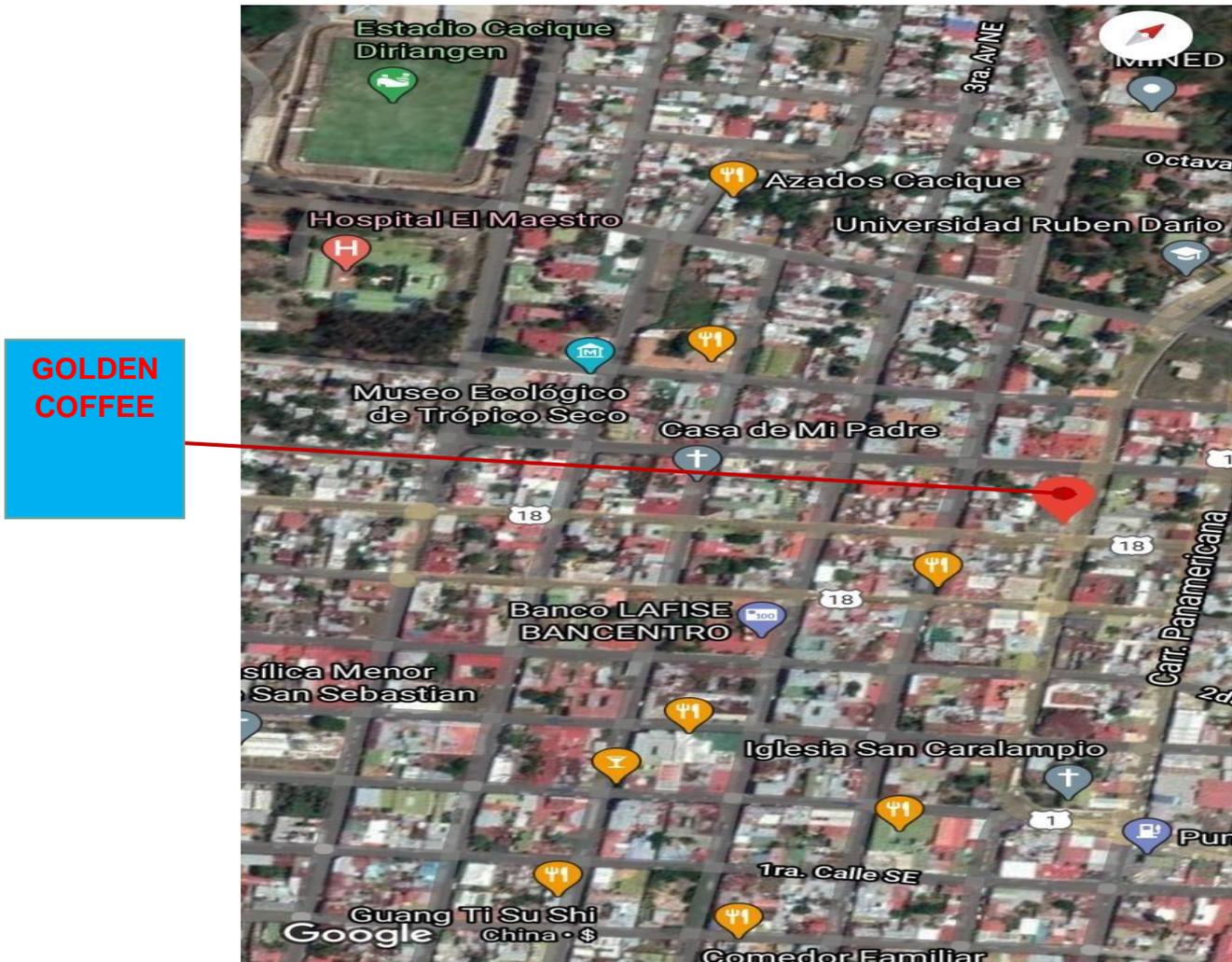
4.1.4. Micro localización

Las instalaciones son propias, específicamente de uno de los socios, las cuales estarán al servicio del público en Diriamba, Carazo, a través de la cafetería Golden Coffee, sin embargo, en el plan financiero se reflejara, “alquiler del local” cuyo dinero se ahorrara mensualmente para futuras inversiones del mismo establecimiento, tales como ampliación del lugar. Por otra parte, los principales consumidores serían los clientes de zonas aledañas al negocio, quienes degustaran del servicio que Golden Coffee les ofrecerán.

El establecimiento estará ubicado específicamente en Diriamba, Carazo, de la casa de salud, media cuadra al norte. Se pensó en este lugar al no haber cafeterías en la zona,

El producto que se lanzara, el mercado competitivo, se diferenciara, de las demás marcas debido a que es un producto totalmente elaborado con la dedicación exquisitez de un café que solo en Golden Coffee, se podrá degustar, además, siendo un espacio enfocado principalmente en café helado con canela.

Ilustración 8: Mapa de micro localización



4.1.5. Principales clientes

Debido a la situación de salubridad actual, nos enfocaremos en el mercado local, tomando en cuenta las personas que viven en el sitio y dueños de negocios cercanos al nuestro, también clientes extranjeros que habitan Diriamba, el rango de edades principalmente será de los 18 a más años de edad que gustan de un buen café, el local está disponible para

reunión entre amigos, reunión empresarial, tendrás una estancia agradable el negocio está apto para todas las edades que deseen visitarnos y degustar nuestros cafés.

También, a como se mencionó anteriormente, el lugar está cerca de la estación de bomberos de Diriamba y cerca del hospital del maestro, donde laboran personas que hacen turnos nocturnos y todos saben que un café para el desvelo siempre cae bien.

4.1.6. Demanda insatisfecha

En el estudio de mercado se dio a conocer que no se percibe competencia Directa del mismo, el Grupo investigador investigo la demanda insatisfecha, haciendo uso de los datos del consumo estudiado lo cual se le resta a la demanda real.

34677 100%
→
x 86%
→
29822 Habitante Aceptan Demanda Real

Habitantes que no Aceptan

34677 → 100%
x 14%
→
4855 Habitantes

La demanda Real - oferta Directa

$29822 - 0 = 29822$

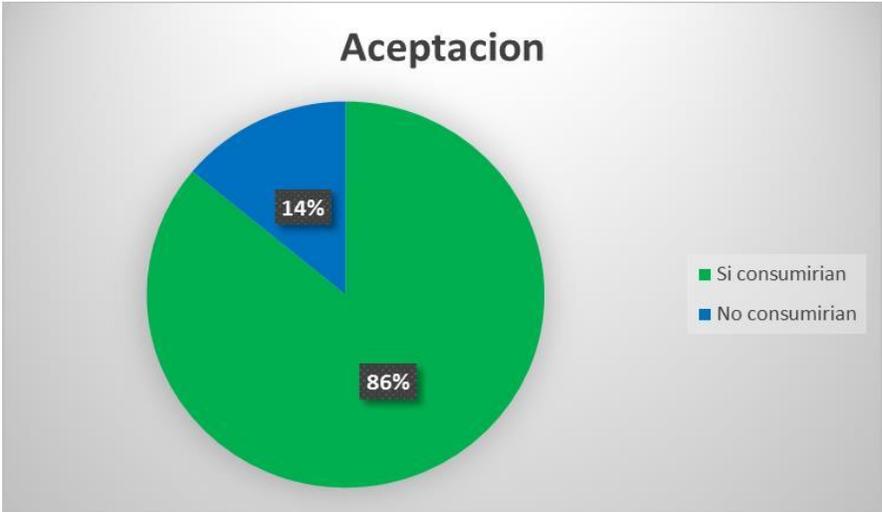


Ilustración 9: Demanda insatisfecha

4.1.7. Participación de mercado (oferta y competencia)

La microempresa Golden Coffee tiene oportunidad en el mercado, puesto que en el municipio de Diriamba no existe una competencia directa, las cafeterías que habían anteriormente cerraron debido a la crisis actual que atraviesa el país y en el mundo, esto apunta que la competencia es indirecta y se concentra en su vecino municipio (Jinotepe), asiendo esta aclaración de la situación en cuanto a la competencia actual.

Se nombrará los competidores indirectos que luchará Golden Coffee en el mercado

Café Alicia: este competidor indirecto se encuentro ubicado en la ciudad de Jinotepe exactamente en avenida central, este establecimiento ofrece cafés fríos y calientes, desayunos repostería. Es una cafetería muy popular en esta ciudad, debido a su ubicación e instalaciones.

Café Xilotepelt: es otro establecimiento que se encuentra en Jinotepe, justo frente al parque los Chocoyitos, ofrece el servicio de café para llevar y tomarlos en el local, además de desayunos, almuerzos y refrescos. Cuenta con instalaciones atención al cliente más amplio que café Alicia.

The coffee Station: se encuentran ubicados en Jinotepe de Agrimersa cuadra y media al oeste, ofrecen los servicios de frapes, capuchino, frapuchinos, batidos, postres, comidas rápidas como nachos, hot dog, hamburguesas y servicio delivery en Carazo.

4.1.8. Precio de venta

Para saber el precio promedio de venta en el mercado, fue necesario tomar en cuenta el precio ya existente en el mercado, es decir, se investigaron los precios de la competencia de Golden Coffee, que en este caso vienen siendo Café Alicia, Café Xilotepelt, The Coffee Station.

Lo precios indagados fueron específicamente en los siguientes productos: Expreso, Capuchino y Frapuchino, los cuales serán ofrecidos en Golden Coffee. Al hacer la compilación de precios en dichos productos en los lugares ya mencionados, se obtuvieron los siguientes resultados: expreso C\$40, capuchino 53 y Frapuchino C\$71

Tabla 1: Precio promedio de mercado

Promedio precio de venta			
Cafetería	Café expreso	Capuchino	Frapuchino
Café Alicia	C\$35	C\$65	C\$80
Café Xilotepelt	C\$35	C\$45	C\$70
The coffee Station	C\$50	C\$50	C\$65
Promedio de mercado	C\$40	C\$53.33	C\$71.66

Los cuales coinciden con los precios que serán ofrecidos en la cafetería Golden Coffee, los cuales serán: expreso C\$38, capuchino C\$40, Frapuchino C\$70 y cacique C\$66, precios que fueron decididos, tomando en cuenta el costo de producción, el costo de mano de obra directa e indirecta y así mismo los CIF.

4.1.9. Estimado de ventas

Las proyecciones de ventas se realizaron en base al nivel de aceptación reflejado en las encuestas, a como se muestra en el gráfico presentado anteriormente (ver ilustración de demanda insatisfecha)

Las ventas crecen de acuerdo a temporada, por ejemplo, en verano se mantiene en un 5%, a partir de mayo, es decir, en invierno, crece a un 10% y finalmente en noviembre y diciembre que es la temporada más alta, las ventas incrementan hasta un 11% y 15%.

Golden Coffee													
Cédula N° 1 Proyecciones de Ventas en Unidades Físicas													
Año 2021													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Expreso	116	122	128	134	148	162	179	197	216	238	264	304	2207
Capuchino	130	137	143	150	166	182	200	220	242	267	296	340	2474
Cacique	124	130	137	144	158	174	191	210	231	254	282	325	2360
Frapuchino	140	147	154	162	178	196	216	237	261	287	319	366	2664
Total	510	536	562	590	650	714	786	864	950	1046	1161	1335	9704

Tabla 2 Proyecciones de ventas en unidades físicas

Golden Coffee														
Cédula N° 2 Proyecciones de Ventas en Unidades Monetarias														
Descripción	P. de Vta	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Expreso	C\$38	4,408	4,628.40	4,859.82	5,102.81	5,613.09	6,174.40	6,791.84	7,471.03	8,218.13	9,039.94	10,034.33	11,539.48	83,881.28
Capuchino	C\$40	5,200	5,460	5,733	6,019.65	6,621.62	7,283.78	8,012.15	8,813.37	9,694.71	10,664.18	11,837.24	13,612.82	98,952.51
Cacique	C\$66	8,184	8,593.20	9,022.86	9,474	10,421.40	11,463.54	12,609.90	13,870.89	15,257.98	16,783.77	18,629.99	21,424.49	155,736.02
Frapuchino	C\$70	9,800	10,290	10,804.50	11,344.73	12,479.20	13,727.12	15,099.83	16,609.81	18,270.79	20,097.87	22,308.64	25,654.93	186,487.42
Total		27,592	28,971.6	30,420.18	31,941.19	35,135.31	38,648.84	42,513.72	46,765.1	51,441.61	56,585.76	62,810.2	72,231.72	525,057.23

Tabla 3 Proyecciones de ventas en unidades monetarias

4.1.10. Estrategias de mercado y presupuesto

Tabla 4: Estrategias de mercado

Estrategia	Objetivo	Acción	Recursos	Responsable	Costo unitario	Costo total	Periodo
Producto							
Introducción de una opción diferente de cafetería al mercado local de Diriamba (etapa introductoria)	Impactar con una opción fresca de producto y servicio de café preparado	<input type="checkbox"/> Detectar una necesidad de consumo que esta presenta en el municipio.	<input type="checkbox"/> Grupo de recolección de datos, (encuestas)	<input type="checkbox"/> Mercadeo y publicidad.	C\$100	C\$100	Primer mes
		<input type="checkbox"/> Crearle una solución que satisfaga las exigencias de los consumidores.	<input type="checkbox"/> Preparación de cafés para prueba	<input type="checkbox"/> Mercadeo y publicidad.	C\$400	C\$300	
		<input type="checkbox"/> Video de la cafetería en 5D	<input type="checkbox"/> Mercadeo y publicidad	C\$200	C\$400		
			<input type="checkbox"/> Datos móviles	<input type="checkbox"/> Mercadeo y publicidad	C\$1000	C\$400	

		<input type="checkbox"/> Presentar en un video cómo será el local y los tipos de café que se ofertaran.	para realizar publicidad en plataformas sociales	<input type="checkbox"/> Mercadeo y publicidad		<u>C\$200</u> C\$1000	
--	--	---	--	--	--	------------------------------	--

Precio							
Incurción del precio en el mercado (etapa introductoria)	Estandarizar el precio acorde a la competencia y el costo de los insumos	<input type="checkbox"/> Iniciar actividades de atención y ventas acorde a los precios del mercado e incluso a menor costo.		<input type="checkbox"/> Ventas y producción	Precios similares acorde a la competencia	C\$ 38, C\$ 40, C\$ 66, C\$ 70 córdobas	Primer año

Plaza							
Selección del local para la venta y servicio (etapa introductoria)	Establecer un canal para el servicio y venta.	<input type="checkbox"/> Enlazar el canal directo del prestador de servicio y producto terminado con el consumidor final		<input type="checkbox"/> Ventas			
Promoción							
Creación de promociones y publicidad de Golden Coffee (etapa introductoria)	Crear publicidad física y plataformas digitales	<input type="checkbox"/> Instalación de mantas publicitarias en zonas céntricas de la ciudad. <input type="checkbox"/> Divulgación en plataformas de redes sociales como Facebook e Instagram.	<input type="checkbox"/> Mantas publicitarias <input type="checkbox"/> Celular, computadora, datos móviles.	Mercadeo y publicidad. Mercadeo publicidad	C\$700 <u>C\$400</u>	C\$700 <u>C\$400</u>	Mensual
					C\$1100	C\$1100	

Total de inversión inicial del primer mes en propaganda y publicidad

Descripción	Costo unitario	Costo total
Producto	C\$700.00	C\$1,000.00
Promoción	C\$400.00	C\$1,100.00
Total		C\$2,100.00

42. Plan Técnico

42.1. Proceso de Producción Servicio

A continuación, se presentará el proceso de producción explicado en cuatro procesos de elaboración que los cuatro productos ofertados de la cafetería **Golden Coffee** degustaran en el establecimiento los clientes potenciales.

✓ Primera fase

Compra de materia prima y otros materiales a utilizar para elaborar los diferentes cafés:

Tabla 5: Materia prima

-Café	-Canela
-Azúcar	-leche condensada
-Leche	-Cacao
-Hielo	-Agua
-Crema chantillí	-Sirope de chocolate

Revisión de los insumos de fecha de caducidad (vencimiento), inspeccionar el buen estado del empaque de los ingredientes, su textura y aroma.

Fecha vencimiento.



Revisión de los empaques.



Aroma.



Contextura.



Almacenamiento de todos los insumos y materia prima en el área de barra donde se tendrá disponible todos estos para ser utilizados posteriormente.

✓ Segunda fase.

Se iniciará el proceso de limpieza y desinfección con todas medidas higiénicas sanitarias, usando guantes de protección, alcohol líquido para desinfectar todas las bacterias y gérmenes que contengan los materiales y productos que se tendrá que abrir.

✓ Tercera fase.

Proceso de preparación de las órdenes de productos solicitados:

- ❖ En el área de barra el barman iniciará con el proceso de preparación del pedido que se le solicite de los 4 diferentes cafés.
- ❖ 1 paso con los ingredientes ya disponibles procederá a preparar el tipo de café ordenado tomando los insumos y un tipo de recipiente de plástico, vaso desechable o taza a utilizar.
- ❖ 2 paso se utilizará las máquinas preparadoras de café agregando el polvo de café esperar que esté listo para proceder hacer el siguiente paso.
- ❖ 3 paso proceder hacer la mezcla agregando todos los materiales e insumos hasta que se alcance la textura y sabor deseado dentro del recipiente o envase, posteriormente esté lista la orden.

✓ Cuarta fase.

Servicio del producto terminado solicitado por el cliente:

- ❖ Se le proporciona servilletas, limpiando la superficie de mesa para mayor higiene.
- ❖ El mesero si dirige hacia la barra a retirar el pedido, llevando el producto hacia la mesa donde se encuentra el cliente esperando por su orden.
- ❖ Se entregará la orden con suma amabilidad y cortesía haciendo la entrega del producto al consumidor final (cliente).
- ❖ El mesero le proporcionará más información de los otros productos y en disposición si se le ofrece otro servicio al consumidor.



Operación	Recepción	Revisión	Almacenamiento	Traslado de insumos	Tiempo	Descripción.		
Primera fase Recepción								
2 Recepción de la compra de los productos							00:03:00 minutos	Se recibe todos los insumos comprados.
3 Revisión de los productos comprados							00:03:00 minutos	Inspeccionar que toda la mercadería esté en buen estado.
4 Almacenamiento de todos los insumos							00:04:00 minutos	Almacenar cada producto en un lugar apropiado.
5 Traslado al área de barra							00:02:00 minutos	Se lleva al área de barra para limpieza y desinfección.
	Desinfección de cada producto	Lavado de los insumos	Desinfectar los utensilios	Desinfectar las maquinarias				
Segunda fase Desinfección								
1 Desinfectar la superficie de cada producto con alcohol							00:03:00 minutos	Usando guantes se desinfecta todos los productos para eliminar los gérmenes que contengan.
2 Desinfectar los utensilios y recipientes							00:05:00 minutos	Se inicia limpieza y desinfecta las tazas cucharas e instrumentos.
3 Desinfectar las maquinarias y área de barra							00:06:00 minutos	Se procede a limpieza y desinfección de maquinarias y del entorno.
	Área de barra	Ingredientes	Utilizar las maquinarias	Mezclar los ingredientes				
Tercera fase Producción								
1 El barman inicia el proceso con la orden del tipo de café							00:00:00	El mesero le entrega la comanda para iniciar a elaborar el café.

2	Con los ingredientes listos inicia la operación						00:00:00	Obtiene todos los ingredientes como café, azúcar, canela etc.	
3	Utiliza las maquinas preparadoras de café						00:04:30 minutos	Inicia la prelación del café en las máquinas que preparan el café.	
4	Mezcla en de los ingredientes en el recipiente						00:03:30 minutos	Procede hacer la mezcla de todos los ingredientes un el recipiente hasta obtener la textura deseada.	
5	Terminación del producto con la decoración						00:00:10 Segundo	En envase que está preparado el tipo de café se decora con crema batida u otro elemento.	
		Area de barra	Area de atención al cliente	Caja					
	Cuarta fase Servicio y venta								
1	Ubicación de servilletas y limpieza de superficie de la mesa						00:01:00 minutos	El cliente se le proporciona servilletas, limpieza del área de la mesa.	
2	El mesero retira en barra el producto						00:00:30 segundos	De las mesas se dirige a barra a recoger el producto.	
3	Dispone a llevar la orden del producto al consumidor						00:00:30 segundos	Procede a llevar el café al cliente con sumo cuidado, amabilidad y cortesía.	
4	Cobro de producto y pago en caja						00:01:00 minutos	El cliente le paga y se dirige a caja a depositar el dinero.	
5	Tiempo total de preparación						00:08:00 minutos		

Tabla 6 Proceso de producción y servicio

4.2.2. Proveedores y condiciones de compra de los equipos

Tabla 7: Proveedores

	Mr. Coffee	Dulce Gusto Nescafe	Breville	Mesa metálica
Descripción del Producto	Cafetera dispensadora de agua caliente para preparar café.	Máquina para preparar café capuchino.	Máquina para preparar café expreso.	Mesa multiuso para la producción.
Proveedores	Mercado Oriental	Mercado Oriental	Mercado Oriental	Encuentra 24
Condiciones de pago		Sistema de pago al contado.	Sistema de pago al contado	Sistema de pago al contado
Imagen del producto.	<p><i>Ilustración 10: Maquina 1</i></p> 	<p><i>Ilustración 11: Maquina 3</i></p> 	<p><i>Ilustración 12: Maquina 3</i></p> 	

4.2.3. Capital Fijo y Vida Útil del Capital Fijo

El capital fijo son los bienes que pertenecen a la pequeña empresa Golden Coffee, los cuales serán utilizados para la cafetería, donde daremos este servicio en la ciudad de Diriamba, y acorde a ello, se establecerán rendimientos de producción, durante la vida útil, los cuales serán aprovechados y por consiguiente perderán valor durante el transcurso del tiempo, es decir que la durabilidad estará en dependencia del uso que se les dé. Para la realización del proceso del servicio, se necesitará el equipo apropiado para su elaboración. A continuación, los detalles del activo fijo:

El método de depreciación utilizado es el método de línea recta establecido en el (Ley de concertación tributaria), el cual establece en su reglamento el artículo 63 lo siguiente: Las cuotas anuales a deducir de la renta bruta, como reserva de depreciación basada en el método de línea recta costo o precio de adquisición entre la vida útil del bien, serán determinadas así: o Mobiliarios y equipos de oficinas: 20%

o Equipos de comunicación: 20% o

Equipos de computación: 50%

A continuación, la tabla de depreciaciones de la maquinaria que estará en el área de producción de Golden Coffee:

Depreciación de maquinaria								
Descripción	Cantidad	Costo de adquisición	Total	Valor residual	Valor depreciable	Años de vida útil	Depreciación anual	Depreciación mensual
Cafeteras Mr. Coffee	1	1,500.00	1,500.00	75.00	1,425.00	2	712.50	59.38
Cafetera dulce gusto	1	1,500.00	1,500.00	75.00	1,425.00	2	712.50	59.38

Cafetera								
Brevile	1	2,200.00	2,200.00	110.00	2,090.00	2	1,045.00	87.08
Mesa metálica	1	2,500.00	2,500.00	125.00	2,375.00	5	475.00	39.58
Totales		C\$7,700.00	C\$7,700.00	C\$385.00	C\$7,315.00		C\$2,945.00	C\$245.42.00

Tabla 8 Depreciación de maquinaria

La siguiente tabla, muestra las depreciaciones para el mobiliario (el cual se encontrará en el área de atención al cliente), así como también muestra el equipo de oficina que se encontrará dentro en la oficina de administración

Depreciación de mobiliario y equipo de oficina								
Descripción	Cantidad	Costo de adquisición	Total	Valor residual	Valor depreciable	Años de vida útil	Depreciación anual	Depreciación mensual
Escritorio	1	1,600.00	1,600.00	80.00	1,520.00	4	380	31.666667
Silla	1	300.00	300.00	15.00	285.00	2	142.5	11.875
Banco de barra	4	680.00	2,720.00	136.00	2,584.00	2	1,292.00	107.66667
Mesas y sillas para cliente	4	2,500.00	10,000.00	500.00	9,500.00	5	1900	158.33333
Mesas y sillas para cliente	3	1,250.00	3,750.00	187.50	3,562.50	5	712.5	59.375
Juegos de sofá	1	5,000.00	5,000.00	250.00	4,750.00	4	1187.5	98.958333
Barra de café	1	8,000.00	8,000.00	400.00	7,600.00	5	1520	126.66667
Computadora hp	1	7,000	7,000	350.	6,650	3	2,216.66	184.72
Televisor	1	C\$2,000.00	C\$2,000.00	C\$100.00	C\$1,900.00	3	C\$633.3333333	C\$52.777778

Tabla 9 Depreciación de mobiliario y equipo de oficina

4.2.4. Mantenimiento y Reparaciones

Para que la pequeña empresa Golden Coffee inicie operaciones, se realizarán una serie de acondicionamientos al local, donde estará ubicada sus instalaciones, así como el área productiva y administrativa.

- Se asignará el lugar de trabajo para cada área
- Se ubicará el mobiliario y equipo a utilizar en cada área (producción, administración y venta)
- Se realizarán los debidos mantenimientos de aseo.
- En lo referente al mantenimiento de los equipos se pretende que se garantice el estado actual y a futuro de los mismos, evitando así cualquier falla que estos presenten en un corto o largo plazo.

4.2.5. Capacidad planificada y a futuro

En el futuro está estimado alcanzar mayor porcentaje de clientes que estén dentro del local aumentando la capacidad de ventas y servicios para albergar a ocho personas más, iniciando principalmente por aumentar el número de mesas, comprar maquinaria de mayor capacidad de elaboración de tazas de café.

Proyectando la idea de negocio a una mayor escala de productividad de producto y servicio, incrementando el personal quizás a un colaborador más, diversificando también por supuesto a más productos a base de café.

4.2.6. Ubicación y distribución física de la planta

Se determinaron tres aspectos muy importantes para la elección de la ubicación de las instalaciones del Golden Coffee como lo es:

En este primer aspecto se determina la localización física de la empresa en el sitio escogido. La empresa estará ubicada en uno de los municipios del departamento de Carazo se eligió este espacio geográfico por el clima, la población, la variedad de transporte, los permisos y aspectos legales que presenta la localidad.

La micro empresa estará situada en la zona urbana del municipio de Diriamba, Carazo cerca de la carretera panamericana kilómetro 40 en el barrio Silvio González Mena, en esta localidad se encontrará las instalaciones del negocio, este lugar presenta un gran índice de habitantes, negocios cercanos de una variedad de venta de productos y servicios convirtiéndose en una zona de mucha afluencia de personas, estará abierto para el público todos los días de la semana, para quienes quieran visitar la cafetería.

El establecimiento tendrá acceso de todas direcciones, ya sea que te dirijas hacia Managua o a Jinotepe incluso si procedes de los lugares de playas como la boquita, casares, huehuate se podrá llegar sin ningún problema al sitio, se priorizo esta ubicación donde se encontrara cafetería Golden Coffee para mayor acceso para los clientes.

Distribución física de la planta

La planta está diseñada para prestar las condiciones necesarias y básicas que debe tener una empresa:

- **Área de administración:** estará una oficina donde se llevará a cabo el control logístico de todas las actividades que se realizan, y todo lo que tenga que ver con planeación de estrategias de mercadeo para promoción del sitio.
- **Área de barra:** es el espacio más importante, acá se llevará el proceso productivo para la elaboración de los productos, en esta área laboraran dos personas

el Barista quien es el responsable realizar el proceso de producción en masa de la mercadería.

También ocupara esta área el cajero encargado de recibir el dinero de las cuentas, su función principal es registrar las ventas realizadas durante las jornadas laborales.

- **Almacén:** este espacio es requerido debido al grado de importancia de almacenar la materia prima e insumos que son comprados en grandes o pequeñas cantidades a los proveedores y abastecedores de todos estos productos.
- **Área de atención al cliente:** Esta área se dividirá en dos, Sala donde estarán ubicado dos mesas con cuatro sillas cada una un espacio, donde se encontrarán unos sofás para mayor confort para que la ocupen cuatro personas tendrá una capacidad para doce personas.
- **Terraza:** En esta parte estarán instaladas cuatro mesas donde estarán ubicadas ocho personas, estarán dos clientes por mesa esta sección está condicionada para que las personas reciban la brisa del aire.
- **Área de baños:** En el establecimiento tendrá baños para caballeros, damas y uno específico para el personal que labora, complementando con este parámetro de higiene y salubridad.

También se contará con las normas preventivas ante el covid19 y con medidas higiénicas, además de un plan en caso de emergencias.

A continuación, se presentará una ilustración detallada de las áreas que tendrá la cafetería.

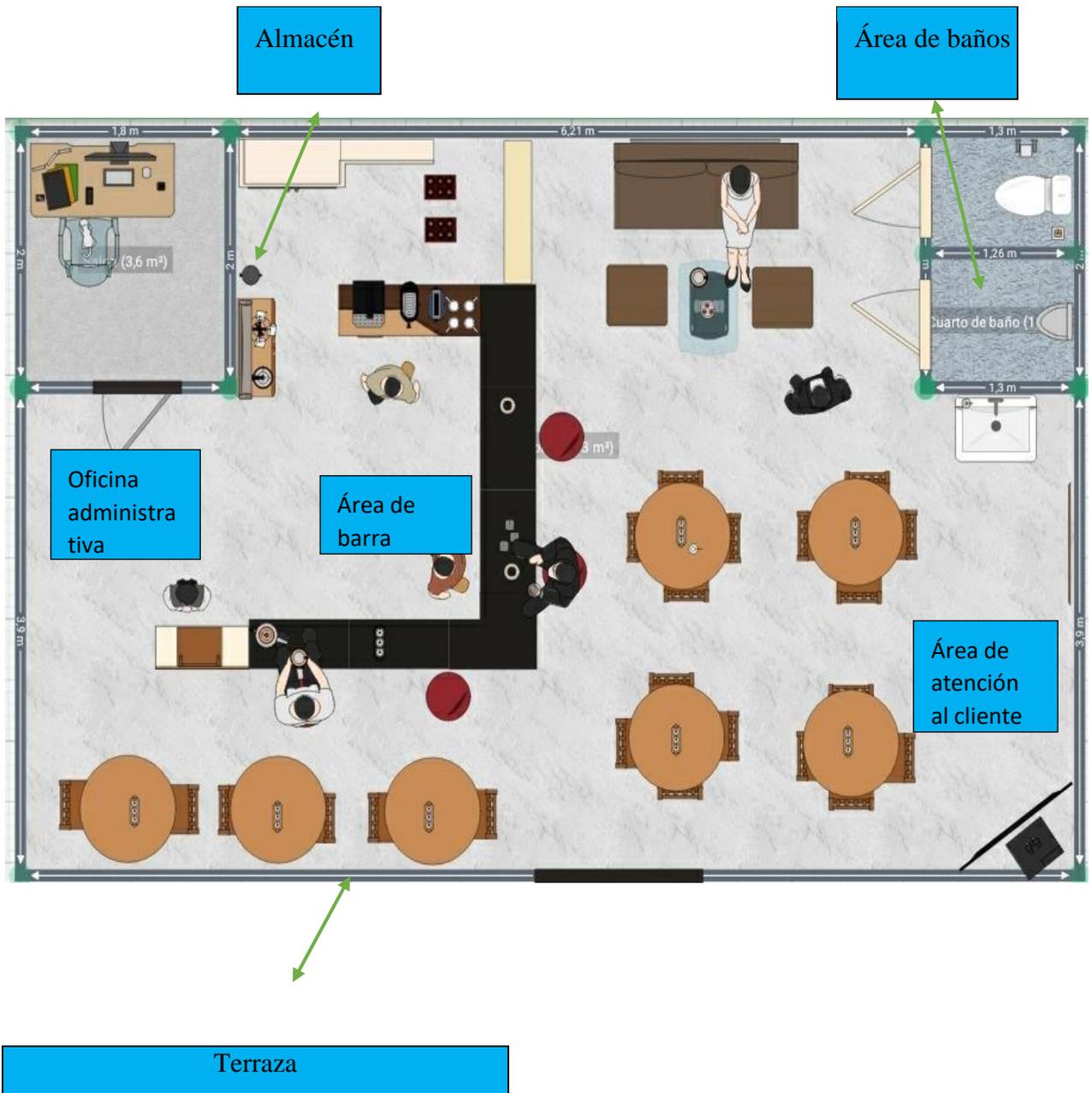


Ilustración13 Distribución física de la planta

4.2.7. Materia prima necesaria, su costo y disponibilidad

La materia prima e insumo a utilizar en cada una de las presentaciones del producto derivado del café, se encuentra disponible en el país siendo esto de gran ayuda para la microempresa Golden Coffee. La materia prima será adquirida de supermercados tales como “Price Smart” donde se comprara, lo esencial que en este caso es el café, donde también se comprara la crema chantillí y el sirope de chocolate.

Por otra parte, lo que es canela, cacao, azúcar, leche, serán comprados en el mercado municipal donde trabajan varios campesinos, los cuales saldrían beneficiados.

Nescafé Nestlé	
Descripcion del producto	Es una mezcla de granos de café Arábica y Robusta de gran calidad
Proveedores	Supermercado La Colonia
Costo	1 caja (120gr) C\$90
Condiciones de pago	Al Contado
Disponibilidad	Fácil obtención
Imagen del producto	

Tabla 10: Materia Prima Nescafe

Crema chantillí	
Descripción del producto	Es una crema batida ligeramente azucarada con olor a vainilla
Proveedores	Supermercado La Colonia
Costo	(222.50 Kg) C\$130
Condiciones de pago	Al Contado
Disponibilidad	Fácil obtención
Imagen del producto	

Tabla 11: Materia Prima Crema Chantillí

Canela molida	
Descripción del producto	Canela en polvo, la cual tiene importancia en la gastronomía española
Proveedores	Mercado
Costo	C\$50
Condiciones de pago	Al Contado
Disponibilidad	Fácil obtención
Imagen del producto	

Tabla 12: Materia Prima Canela Molida

4.2.8. Mano de obra, su costo y disponibilidad

Siendo Golden Coffee un pequeño emprendimiento, cada área contara con una persona, por ejemplo, para la mano de obra el barman realizara el proceso de elaboración, dicha persona se le brindara una previa capacitación y al personal en general de ser necesario, capacitación en donde se les enseñara el uso de las máquinas y algunos consejos prácticos para este tipo de servicio.

Por otra parte, habrá una persona en caja que será la misma encargada del lugar y quien llevara a cabo la parte contable de la cafetería y finalmente, habrá una persona a cargo de la atención al cliente que en este caso vendría siendo el mesero, el cual también realizara la limpieza del lugar.

En cuanto la remuneración, las 3 personas ganarán lo mismo, de acuerdo a la ley #625, recibirán el salario mínimo de C\$4,605.42

A continuación, una tabla de descriptiva de la mano de obra en el área de producción.

Costo de Mano de obra

Producción					
Descripción	Hora	Valor por hora	Valor del día de trabajo	Días	Pago mensual
Barista					
Salario	8	C\$20.55	C\$164.47	28	C\$ 4,605.42
Vacaciones					C\$ 383.79
13vo mes					C\$ 383.79
Indemnización					C\$ 383.79
Inss Patronal					C\$ 990.17
Total mensual					C\$ 6,746.96

Tabla 13 costo de Mano de Obra

4.2.9. Gastos generales de producción.

En los gastos de producción se establece el consumo de servicios básicos tales como la energía eléctrica, el agua, el alquiler del lugar y los costos indirectos de fabricación, es importante mencionar que algunos de estos gastos son compartidos con los gastos de ventas y con los gastos de administración, para mantener un balance con las otras áreas. En la siguiente tabla se detallan los gastos en que se incurrirá para el área de producción.

Descripción	Porcentaje de atribución	Total mensual
Materia prima	100%	C\$ 4,988.00
Costos indirectos de fabricación	100%	C\$ 5,410.00
Energía Eléctrica	50%	C\$650.00
Agua Potable	50%	C\$300.00
Renta del local	50%	C\$500.00

Tabla 14: Gastos generales de Producción

4.3. Plan de organización y gestión

4.3.1. Marco legal

La Cafetería Golden Coffee, estará regida bajo el marco legal de la ley 645 Ley de promoción, fomento y desarrollo de la micro, pequeña y mediana empresa (LEY MIPYME) que establece los lineamientos necesarios para el buen funcionamiento de este sector de gran importancia para el país. También en su reglamento proporciona las características, combinación y ponderación de los parámetros con el fin de determinar la clasificación de cada una de las empresas del sector MIPYME, estos parámetros se muestran en la siguiente ilustración según el artículo 3 de su reglamento.

Variable	Micro empresa	Pequeña Empresa Parámetros	Mediana Empresa
Número Total de trabajadores	1-5	6-30	31-100
Activos Totales (córdobas)	Hasta 200 mil	Hasta 1.5 Millones	Hasta 6 Millones
Ventas Totales Anuales (Córdobas)	Hasta 1 Millón	Hasta 9 Millones	Hasta 40 Millones

Ilustración 14: Combinación y ponderación de parámetros

En esta parte se determinan aspectos jurídicos y legales bajo los cuales la micro empresa Golden Coffee, deberá enmarcarse para su funcionamiento, tomando en cuenta los siguientes elementos:

LEY	ARTICULO	IMPACTO
Código de trabajo Presentaciones: Salarios	Arto: 93- 95 CT	El código laboral funciona como guía para que la micro empresa tenga un impacto positivo en Golden Coffee.
Decimotercer mes Vacaciones		Conocer las sanciones por incumplimiento, los tiempos y las cantidades a pagar en los diferentes periodos del año.
Ley de higiene y seguridad ocupacional y de los riesgos profesionales.	Arto 100 – 129	En esta ley trae como beneficio la responsabilidad, tanto del empleador como el empleado, se adoptara medidas necesarias y adecuadas para proteger la vida y salud de sus trabajadores.
Ley de defensa al consumidor	Arto 1 – 6	Este tiene como objeto garantizar a los consumidores la adquisición de bienes y servicio de calidad, siendo realizados entre dos partes proveedor y consumidor.

Ley de promoción fomento y desarrollo de la micro, pequeña y mediana empresa (MIPYME)	Ley N^o.645	Esta ley es de gran importancia y de un impacto positivo para esta empresa ya que genera beneficios, podrá hacer trámites ante el MIFIC de manera rápida y ahorrando tiempo y dinero.
Ley de justicia tributaria y comercial.	Ley N^o.257	Esta ley tiene como objetivo establecer una política impositiva en consonancia con los principios de generalidades, neutralidad y equidad de los tributos y de facilitación de las
		actividades económicas en el marco de la democracia económica y social.
Ley de marcas y otros signos distintivos.	Ley N^o.380 aprobada el 14 de febrero del 2006	Esta ley es de importancia, y es la que protege las marcas y otros signos distintivos, lo que quiere decir que otro producto o empresa que quiera hacer usos similares a la marca no podrá hacerlo.

Ilustración 15: Elementos Jurídicos

Procedimientos / Pasos para Formalizar la Cafetería Golden Coffee:

Paso 1: Presentarse al centro de apoyo a la MIPYME (MEFCCA), el cual se le presenta al interesado un AVAL para ser llenado, cuando se autorice se emite el AVAL.

Paso 2: Presentarse a la Dirección General de Ingreso (DGI), para ser inscrito con su número RUC.

Paso 3: Por último, se presenta a la alcaldía de Diriamba para inscribir el negocio. Todo esto para el goce de participación de las ferias que se realizan en los diferentes parques de las ciudades de los municipios de Nicaragua.

Inscripción de contribuyente:

1. Fotocopia de cédula.
2. Carta solicitud de inscripción
3. Fotocopia del recibo básico del servicio de agua, luz o teléfono y/o (contrato de arrendamiento del local en caso de alquiler.)
4. En caso de que sea venta de licor, billares etc. traer el permiso de la policía.
5. En caso de farmacia traer el permiso del MINSA
6. Tercera persona traer carta poder y traer cedula de identidad.
7. AVAL de Mi pyme emitido por el MEFFCA

Con estos documentos la DGI le emite su número RUC

Dicho trámite es gratuito en la administración de renta de Diriamba, Carazo.

Administración tributaria Requisitos para matricular negocio

Art, 8, 9,10 ordenanza tributaria no.3-11

1. Presentar copia de Cedula de identidad
2. Carta de solicitud de matricula
3. Requisito indispensable presentar copia de los últimos recibos de pago de IBI, limpieza pública y recolección de basura del local. donde se establecerá el negocio, para los que se van a apertura, o bien para los locales donde se encuentren establecidos.
4. Llenar formato de solicitud de matricula
5. Inventario inicial para nueva apertura de actividad.

6. Permiso sanitario de funcionamiento para el caso de negocios con manipulación de alimentos.
7. Permiso de la policía nacional para el caso de los expendios de licores o actividades d espectáculos públicos, rifas o apuestas.
8. Permiso de MAGFOR, INAFOR, para los negocios de sobre explotación de recursos o industriales que afecten el medio ambiente.
9. Copia de escritura de constitución estatutos y poder general para las personas jurídicas.
10. Inscripción de registro mercantil en caso de personas que prestan dinero ambulante

- Presentar solicitud de apertura de negocio
- Llenar formulario de inscripción de tributo.
- Presentar inventario inicial con sus respectivos valores.
- Presentar solvencia municipal de los propietarios del negocio donde Funcionará el negocio.

4.3.2. Estructura organizacional

En el siguiente aspecto, se detalla el organigrama para la pequeña empresa Golden Coffee, el cual es en tipo vertical y mediante las ramificaciones y posición de cada elemento, se detalla la departamentalización, bajo la cual se fusionará, la actividad y giro económico de Golden Coffee.

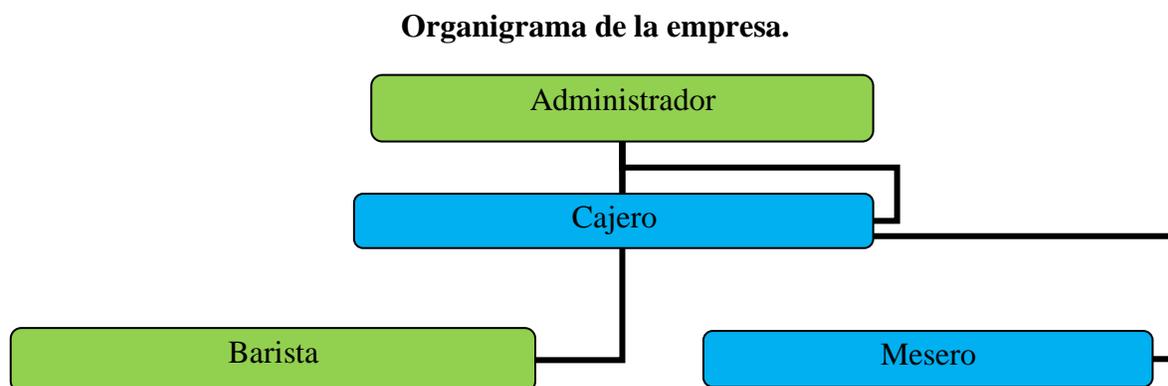


Ilustración 16: Organigrama de la Empresa

Lineamientos organizacionales

- **Misión**

Empresa dedicada a la creación de productos a base de café, garantizando que en la cafetería pasaras un momento agradable degustando un exquisito café, Creada para clientes que saben de lo bueno de saborear un producto con recetas meramente originales.

- **Visión**

Crecer y apoderarnos del mercado con nuestros productos únicos e inigualables y que a pesar del tiempo surjan nuevos competidores ser siempre los líderes en servicio y sabor de sus cafés que solo posee cafetería Golden Coffee.

- **Valores organizacionales**

- Servicio
- Innovadores
- Detallistas
- Calidad humana
- Trabajo en equipo

Tabla División de cargos

Nombre del Cargo	Numero de persona en el Cargo
Administrador / Cajero	1
Barman	1
Mesero	1
Total	3

Tabla 15: División de cargo

Fichas de cargo	
Ficha # 1	Código del cargo: 001
Puesto	Responsable de cafetería
Área	Administración / Caja
Depende De	Junta Directiva
Supervisa a:	Barista y Mesero
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Supervisar el trabajo de cada uno de los trabajadores. ➤ Planear los objetivos generales y específicos. ➤ Controlar las actividades que se realizaran. ➤ Supervisar y controlar todo lo contable, y financiero de la pequeña empresa. ➤ Organizar la estructura de la pequeña empresa. ➤ Controlar los procesos de producción. ➤ Asegurar el cumplimiento de las políticas administrativas, operativas, medioambientales y de seguridad de la empresa. ➤ Asegurar el abastecimiento de materia prima, y materiales de operación en tiempo, calidad y costo presupuestado. ➤ Ser líder, ayudar y motivar a cada uno de los empleados a ser mejores en su formación profesional
Descripción General	Encargado de controlar y dirigir y cumplir con los objetivos de la pequeña empresa Golden Coffee se encargará del correcto funcionamiento de todas las áreas para alcanzar un alto nivel de satisfacción y mayor rentabilidad posible a la pequeña empresa.

Tabla 16: cargo: Administrador

Fichas de cargo	
Ficha # 2	Código del cargo: 002
Puesto	Barista
Área	Barra
Depende De	Administrador
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cumplir con la Norma de Higiene y utilizar equipos necesarios (Redecilla pelo, Mascarilla, Guantes.) ➤ Desempeñar labores de Limpieza de su área de trabajo □ Preparar todas las bebidas expuesta en el menú. ➤ Conocimiento Técnico y ser apasionado por el café. ➤ Conocer todo el proceso de la cafetería como negocio, así como también las disposiciones legales en general. ➤ Manejar inventario. ➤ Toma de decisiones que procura un manejo eficiente y económico de los recursos, de manera que se mantenga una calidad alta.
Descripción General	. Encargado de ofrecer un producto final al consumidor que exprese la calidad y toda la mágica experiencia entorno a una taza de café.

Tabla 17: Cargo: Barista

Fichas de cargo	
Ficha #3	Código del cargo: 003
Puesto	Mesero
Área	Cafetería
Depende De	Administrador
Funciones:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Cumplir con la Norma de Higiene y utilizar equipos necesarios (, Mascarilla, Guantes.) ➤ Presentar el menú ➤ Ser enlace entre el Barista y el cliente (Anotar Pedidos) <input type="checkbox"/> Procesar pagos. ➤ Mantener comunicación continua con los clientes. ➤ Darle un servicio de calidad hacia los clientes. ➤ Desempeñar labores de Limpieza de su área de trabajo y el lavado de los trastes.
Descripción General	Encargado de procesar pedidos y servicios en la mesa, administrar quejas y cumplidos, procesar pagos y facturación etc.

Tabla 18: cargo: Mesero

4.3.3. Actividades y gastos preliminares.

Para la constitución de un nuevo comercio o establecimiento se deben hacer pagos estipulados según ley, para quedar registrados legalmente en todas las instituciones correspondientes, en la siguiente tabla se observará el costo de cada institución para formalizar la empresa.

Gastos preliminares	
Matricula de la alcaldía	C\$ 580.00
Certificación de los bomberos	C\$ 600.00

Licencia del MINSA	C\$ 1,500.00
Licencia de INTUR	C\$ 250.00
Matricula de registro Público Mercantil	C\$ 550.00

Tabla 19: Gastos preliminares

4.3.4. Equipos de oficina

Una oficina se determina como el local que se destina a la realización de algún trabajo. Se trata de un espacio físico que puede estar organizado de distintas formas y presentar diversas características de acuerdo a su función.

Por otra parte, un equipo es el conjunto de personas o cosas que está organizado para cumplir con un objetivo determinado. (Gardey, 2009)

Por lo tanto, en el mobiliario y equipo de oficinas se detallará las compras necesarias para Golden Coffee, las cuales serán adquiridas de segunda mano. Determinando así un costo de la misma de: C\$ 8,900 (Ocho mil, novecientos córdobas Neto).

Mobiliario	Imagen de referencia	Cantidad	Costo
Escritorio		1	C\$1,600.00

Silla Plástica		1	C\$300.00
Equipo de oficina	Imagen	Cantidad	Precio
Computadora		1	C\$7,000.00

Tabla 20: Equipos de Oficina

4.3.5. Gastos Administrativos

Los gastos administrativos son efectivo que sale de la empresa mensualmente, tales como servicios básicos energía eléctrica, agua potable, papelería y útiles de oficina y lo indispensable renta del local y por último el sueldo del administrador.

Gastos generales Administración Mensual			
Concepto	Precio Total	Porcentaje atribúyete	Total Mensual
Renta del local	C\$250	25%	C\$250
Servicio de agua potable	C\$150	25%	C\$250
Energía eléctrica	C\$325	25%	C\$325
Papelería y útiles	C\$150	50%	C\$150
Total	C\$875		C\$875

Tabla 21: Gastos Administrativos

Administración					
Descripción	Hora	Valor por hora	Valor del día de trabajo	Días	Pago mensual
Administrador / Cajero					
Salario	8	C\$20.55	C\$164.47	28	C\$ 4,605.42
Vacaciones					C\$ 383.79
13vo mes					C\$ 383.79
Indemnización					C\$ 383.79
Inss Patronal					C\$ 990.17
Total mensual					C\$ 6,746.96

5. Plan financiero

5.1 Inversión del proyecto

La inversión de todo proyecto está conformada por todos los fondos monetarios con los que se cuenta, en este caso las aportaciones en efectivo y en bienes que los tres socios van a invertir en el negocio, cuyo aporte viene siendo C\$ 56,702.16 por inversionista, dando un total de C\$ 170,106.49, todo este capital estará destinado a la compra de maquinarias, enseres, remodelaciones, materia prima y pago de trabajadores.

5.1.1. Activos fijos

Los activos fijos que poseerá la cafetería Golden Coffee, serán los equipos correspondientes a las áreas de producción, administración y ventas, los cuales se presentará en tabla siguiente:

Descripción	Total
Inversión fija	
Maquinaria	C\$7,700.00
Equipo de producción	C\$4,050.00
Mobiliario y Equipo de Oficina	C\$ 33,370.00
Equipo de Cómputo	C\$7,000.00
Sub total Inversión Fija	C\$52,120.00

Tabla 22: Activos fijos

5.1.2. Activos intangibles

Se considera activos intangibles a aquellos bienes que tiene una compañía y que no pueden ser percibidos físicamente. Estos, aunque no se pueden ver ni tocar por su naturaleza inmaterial, igualmente aportan valor a la empresa. (económica, 2018)

Descripción	Total
Inversión diferida	
Gastos de organización	C\$2,110.00
Gastos de instalación	C\$4,300.00
Investigación y desarrollo	C\$1,100
Publicidad y propaganda	C\$2,100.00
Sub total Inversión Diferida	C\$9,610.00

Tabla 23: Activos Intangibles

5.1.3. Capital de trabajo

El capital de trabajo, es la cantidad de recursos que necesita una empresa o institución para poder llevar a cabo sus operaciones de manera consistente. (Financiera, 2020) En esta parte se reflejará todos los elementos que dispondrá el capital de trabajo desde salarios hasta cada elemento esencial como materia prima, herramientas, gastos de administración, etc.

Capital de Trabajo	
Compra de materia prima	C\$ 15,454.00
Compra de materiales indirectos	C\$ 17,045.00
Herramientas, utensilios y enseres	C\$ 620.00
Sueldos y Salarios (3 meses)	C\$ 48,000.00
Seguro Social (Aporte Patronal, 3 meses)	C\$ 10,320.00
Gastos Administrativo	C\$ 8,753.73
Gastos de Venta	C\$ 8,183.76
Sub total Capital de Trabajo	C\$ 108,376.49

Tabla 24: Capital de Trabajo

5.14. Balance de apertura

Un balance general, es el estado financiero de una empresa en un momento determinado. Para poder reflejar dicho estado, el balance muestra contablemente activos (Lo que la organización posee), los pasivos (sus deudas) y la diferencia entre estos (el patrimonio neto) (Merino, 2009)

Golden Coffee Balance de Apertura		
Al 31 de Diciembre del 2021 Expresado en Córdobas		
<u>Activos</u>		
Corriente		
Efectivo en Caja y Banco	C\$108,376.49	
Cuentas por Cobrar	_____	
Inventarios		
Subtotal Activo Corriente	C\$108,376.49	
No Corriente		
Mobiliario y Equipo de Oficina	33,370.00	
Maquinaria	7,700.00	
Equipo de cómputo	7,000.00	
Equipo de producción	4,050.00	
Subtotal No Corriente	C\$ 52,120.00	
Otros Activos		
Gastos Organización		
Gastos de Instalación	C\$ 2,110.00	
Investigación y Desarrollo	4,300.00	
Publicidad y Propaganda	1,100.00	
	2,100.00	
Subtotal Otros Activos	C\$ 9,610.00	
Total Activos		C\$170,106.49
<u>Pasivo</u>		
Corriente		
Proveedores	_____	
Total Pasivos	C\$ -	
<u>Patrimonio</u>		
Capital Contable	C\$170,270.49	
Total Patrimonio	C\$170,106.49	
Total Pasivo más capital	C\$170,106.49	

El balance de apertura, refleja el estado financiero del emprendimiento Golden Coffee, teniendo como resultado 108,376.49 Córdobas en activos corrientes, los cuales se encuentran específicamente en caja, siendo esto el dinero de la aportación de los 3 socios que llevarán a cabo el emprendimiento.

Por otra parte, se muestran los activos no corrientes y otros activos, los cuales dan un resultado de C\$9,610.00 córdobas. Como se puede observar no se tienen pasivos, puesto que se trabajará con fondos propios y todo será comprado al contado, por ende, no hay deudas lo cual es bueno. Y finalmente se muestra el capital contable que es de C\$170,106.49 córdobas que vienen siendo los mismos activos al no haber pasivos.

5.2 Ingresos, egresos y costos.

5.2.1 Presupuesto de ingreso.

Los ingresos de la cafetería Golden Coffee son las ventas que se obtendrán.

A como ya se había explicado anteriormente en el plan de mercadeo, las proyecciones de ventas fueron establecidas conforme al nivel de aceptación mostrado en las encuestas (ver anexo), y el crecimiento se determinó de acuerdo a temporadas altas, por ejemplo, en mayo que comienza el invierno la demanda incrementaría un 5% en relación al mes anterior y en noviembre que es un mes frío vuelve a crecer y finalmente termina de crecer en diciembre que es la temporada más alta para los negocios.

Tabla 25: Proyecciones de venta de unidades físicas

Golden Coffee													
Cédula N° 1 Proyecciones de Ventas en Unidades Físicas													
Año 2021													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Expreso	116	122	128	134	148	162	179	197	216	238	264	304	2207
Capuchino	130	137	143	150	166	182	200	220	242	267	296	340	2474
Cacique	124	130	137	144	158	174	191	210	231	254	282	325	2360
Frapuchino	140	147	154	162	178	196	216	237	261	287	319	366	2664
Producto terminado (Postres)	24	24	25	25	27	27	28	28	29	29	29	30	325
Total	534	560	587	615	676	741	814	892	980	1075	1190	1365	10,030

En la siguiente tabla se puede apreciar las proyecciones de ventas en unidades monetarias, se puede apreciar cuanto se venderá mensual y anualmente, en relación a la tabla anterior se puede ver el incremento en las ventas a partir del mes de mayo, por ende, el aumento en los ingresos de la cafetería Golden Coffee.

Golden Coffee														
Cédula N° 2 Proyecciones de Ventas en Unidades Monetarias														
Descripción	P. de Vta.	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Expreso	C\$38.00	C\$4,408.00	C\$ 4,628.40	C\$ 4,859.82	C\$ 5,102.81	C\$ 5,613.09	C\$ 6,174.40	C\$ 6,791.84	C\$ 7,471.03	C\$ 8,218.13	C\$ 9,039.94	C\$10,034.33	C\$ 11,539.48	C\$ 83,881.28
Capuchino	C\$40.00	C\$ 5,200.00	C\$ 5,460.00	C\$ 5,733.00	C\$ 6,019.65	C\$ 6,621.62	C\$ 7,283.78	C\$ 8,012.15	C\$ 8,813.37	C\$ 9,694.71	C\$10,664.18	C\$11,837.24	C\$ 13,612.82	C\$ 98,952.51
Cacique	C\$66.00	C\$ 8,184.00	C\$ 8,593.20	C\$ 9,022.86	C\$ 9,474.00	C\$ 10,421.40	C\$ 11,463.54	C\$12,609.90	C\$13,870.89	C\$15,257.98	C\$16,783.77	C\$18,629.99	C\$ 21,424.49	C\$155,736.02
Frapuchino	C\$70.00	C\$ 9,800.00	C\$ 10,290.00	C\$ 10,804.50	C\$ 11,344.73	C\$ 12,479.20	C\$ 13,727.12	C\$15,099.83	C\$16,609.81	C\$18,270.79	C\$20,097.87	C\$22,308.64	C\$ 25,654.93	C\$186,487.42
Producto terminado (Postres)	C\$170.00	C\$ 4,080.00	C\$ 4,080.00	C\$ 4,250.00	C\$ 4,250.00	C\$ 4,590.00	C\$ 4,590.00	C\$ 4,760.00	C\$ 4,760.00	C\$4,930.00	C\$4,930.00	C\$4,930.00	C\$ 5,100.00	C\$ 55,250.00
Total		C\$31,672.00	C\$33,051.60	C\$34,670.18	C\$36,191.19	C\$39,725.31	C\$43,238.84	C\$47,273.72	C\$51,525.09	C\$56,371.60	C\$61,515.76	C\$67,740.20	C\$77,331.73	C\$ 580,307.23

Tabla 26: Proyecciones de ventas en unidades monetarias

1.1.2. Presupuesto de egresos.

En el presupuesto de egreso se tomarán en cuenta los gastos de ventas, los gastos de administración y los CIF.

De acuerdo al diccionario de contabilidad, son aquellos gastos que se originan de la venta o para la fomentación de esta, cuyos gastos vendrían siendo la publicidad del lugar para aumentar las ventas o los servicios básicos como agua y luz que son de primera necesidad para poder realizar las ventas.

Los gastos de venta de Golden Coffee equivalen a C\$108,417.12 córdobas anuales, es importante mencionar que en los gastos serán compartidos un 25% con ventas, un 25% con administración y un 50% con los costos indirectos de fabricación.

Tabla 27: Presupuestos de Egresos

Golden Coffee													
Cédula N° 16 Proyecciones de Gastos de Ventas													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Publicidad y propaganda	C\$1,100.00	C\$400.00	C\$400.00	C\$7,600.00									
Servicios básicos (agua y luz)	C\$475.00	C\$5,700.00											
Salarios: mesero	C\$4,605.42	C\$55,265.04											
Vacaciones	C\$383.79	C\$4,605.42											
Treceavo mes	C\$383.79	C\$4,605.42											
Indemnización	C\$383.79	C\$4,605.42											
Inss Patronal	C\$990.17	C\$11,881.98											

Papelería y útiles de oficina	C\$150.00	C\$1,800.00												
Material de aseo y limpieza	C\$32.50	C\$390.00												
Medidas ante el covid19	C\$52.50	C\$630.00												
Recolección de basura	C\$10.00	C\$120.00												
Depreciaciones	C\$544.40	C\$6,532.83												
Amortizaciones	C\$80.08	C\$961.00												
Cuota fija	C\$60.00	C\$720.00												
Renta del local	C\$250.00	C\$3,000.00												
Total	C\$9,501.43	C\$8,801.43	C\$8,801.43	C\$8,801.43	C\$108,417.12									

Los gastos de administración, son los gastos no técnicos necesarios en los que incurre una empresa, estos gastos son vitales para el éxito de la organización, siempre y cuando sean para aumentar la eficiencia de una empresa (empresas). Los gastos administrativos de Golden Coffee serían igual a C\$95,422.53 córdobas anuales (25% de atribución)

Golden Coffee													
Cédula N° 17 Proyecciones de Gastos de Administración													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Servicios básicos (agua y luz)	C\$475.00	C\$5,700.00											
Salarios	C\$4,605.42	C\$55,265.04											
Vacaciones	C\$383.79	C\$4,605.42											
Treceavo mes	C\$383.79	C\$4,605.42											
Indemnización	C\$383.79	C\$4,605.42											
Inss Patronal	C\$990.17	C\$11,881.98											
Papelería y útiles de oficina	C\$150.00	C\$1,800.00											
Material de aseo y limpieza	C\$32.50	C\$390.00											
Medidas ante el covid19	C\$52.50	C\$630.00											
Recolección de basura	C\$10.00	C\$120.00											
Depreciaciones	C\$228.26	C\$2,739.17											
Amortizaciones	C\$80.08	C\$0.00	\$0.00	C\$0.00	C\$80.08								
Renta del local	C\$250.00	C\$3,000.00											
Total	C\$8,025.29	C\$7,945.20	C\$7,971.90	C\$7,945.20	C\$95,422.53								

Tabla 28: Gastos Administrativo

Y finalmente se encuentran los costos indirectos de fabricación, dando como resultado 151,918.98 córdobas anuales (que corresponde al 50% de atribución)

Golden Coffee													
Cédula N° 12 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Costos Fijos													
Mantenimiento de maquinaria													C\$0.00
Renta de local	C\$500.00	C\$500.00	C\$500.00	C\$500.00	C\$500.00	C\$500.00	C\$500.00	C\$500.00	C\$500.00	C\$500.00	C\$500.00	C\$500.00	C\$6,000.00
Servicios básicos	C\$950.00	C\$950.00	C\$950.00	C\$950.00	C\$950.00	C\$950.00	C\$950.00	C\$950.00	C\$950.00	C\$950.00	C\$950.00	C\$950.00	C\$11,400.00
Prestaciones sociales	C\$1,250.00	C\$1,250.00	C\$1,250.00	C\$1,250.00	C\$1,250.00	C\$1,250.00	C\$1,250.00	C\$1,250.00	C\$1,250.00	C\$1,250.00	C\$1,250.00	C\$1,250.00	C\$15,000.00
Aporte patronal	C\$990.17	C\$990.17	C\$990.17	C\$990.17	C\$990.17	C\$990.17	C\$990.17	C\$990.17	C\$990.17	C\$990.17	C\$990.17	C\$990.17	C\$11,881.98
Depreciaciones	C\$407.97	C\$407.97	C\$407.97	C\$407.97	C\$407.97	C\$407.97	C\$407.97	C\$407.97	C\$407.97	C\$407.97	C\$407.97	C\$407.97	C\$4,895.67
Amortizaciones	C\$106.78	C\$106.78	C\$106.78	C\$106.78	C\$106.78	C\$106.78	C\$106.78	C\$106.78	C\$106.78	C\$106.78	C\$106.78	C\$106.78	C\$1,281.33
													C\$0.00
Sub total Costos Fijos	C\$4,204.92	C\$4,204.92	C\$4,204.92	C\$4,204.92	C\$4,204.92	C\$4,204.92	C\$4,204.92	C\$4,204.92	C\$4,204.92	C\$4,204.92	C\$4,204.92	C\$4,204.92	C\$50,458.98
Costos Variables													
Materiales indirectos	C\$5,410.00	C\$5,670.00	C\$5,965.00	C\$6,245.00	C\$6,780.00	C\$7,465.00	C\$8,215.00	C\$8,965.00	C\$9,900.00	C\$10,885.00	C\$12,070.00	C\$13,890.00	C\$101,460.00
Sub total Costos Variables	C\$5,410.00	C\$5,670.00	C\$5,965.00	C\$6,245.00	C\$6,780.00	C\$7,465.00	C\$8,215.00	C\$8,965.00	C\$9,900.00	C\$10,885.00	C\$12,070.00	C\$13,890.00	C\$101,460.00
Total Costos	C\$9,614.92	C\$9,874.92	C\$10,169.92	C\$10,449.92	C\$10,984.92	C\$11,669.92	C\$12,419.92	C\$13,169.92	C\$14,104.92	C\$15,089.92	C\$16,274.92	C\$18,094.92	C\$151,918.98

Tabla 29: Costos Indirectos de Fabricación

1.1.2.1. Presupuesto de costo

El presupuesto de los costos de Golden Coffee está conformado por la materia prima directa y la mano de obra directa necesarias para hacer los cafés, en las siguientes tablas se muestra un total de 85,483.11 córdobas en la materia prima anual y un total de 55,265.04 córdobas en la mano de obra directa que en este caso vendría siendo el barista que preparara los cafés.

Golden Coffee														
Cédula N° 6 Proyecciones de Compra de Materiales Directos (Unidades Monetarias)														
Descripción	C/U	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Café	C\$90.00	C\$1,980.00	C\$2,070.00	C\$2,160.00	C\$2,250.00	C\$2,430.00	C\$2,700.00	C\$2,970.00	C\$3,240.00	C\$3,600.00	C\$3,960.00	C\$4,320.00	C\$5,040.00	C\$36,720.00
Leche	C\$15.00	C\$465.00	C\$480.35	C\$496.20	C\$512.57	C\$540.00	C\$585.00	C\$630.00	C\$675.00	C\$735.00	C\$795.00	C\$855.00	C\$975.00	C\$7,744.11
Crema batida	C\$130.00	C\$130.00	C\$130.00	C\$130.00	C\$130.00	C\$260.00	C\$260.00	C\$260.00	C\$260.00	C\$260.00	C\$390.00	C\$390.00	C\$520.00	C\$3,120.00
Leche Condensada	C\$50.00	C\$50.00	C\$50.00	C\$100.00	C\$100.00	C\$150.00	C\$150.00	C\$200.00	C\$200.00	C\$250.00	C\$250.00	C\$300.00	C\$350.00	C\$2,150.00
Sirope de Chocolate	C\$170.00	C\$170.00	C\$170.00	C\$170.00	C\$170.00	C\$340.00	C\$340.00	C\$340.00	C\$340.00	C\$340.00	C\$340.00	C\$510.00	C\$680.00	C\$3,910.00
Canela	C\$50.00	C\$50.00	C\$50.00	C\$50.00	C\$50.00	C\$100.00	C\$100.00	C\$100.00	C\$100.00	C\$100.00	C\$150.00	C\$150.00	C\$250.00	C\$1,250.00
Azúcar	C\$13.00	C\$78.00	C\$91.00	C\$104.00	C\$117.00	C\$143.00	C\$169.00	C\$195.00	C\$221.00	C\$247.00	C\$273.00	C\$312.00	C\$364.00	C\$2,314.00
Cacao	C\$25.00	C\$25.00	C\$25.00	C\$25.00	C\$25.00	C\$50.00	C\$50.00	C\$50.00	C\$50.00	C\$50.00	C\$100.00	C\$75.00	C\$125.00	C\$650.00
Compra de producto terminado (Postres)	C\$85.00	C\$2,040.00	C\$2,040.00	C\$2,125.00	C\$2,125.00	C\$2,295.00	C\$2,295.00	C\$2,380.00	C\$2,380.00	C\$2,465.00	C\$2,465.00	C\$2,465.00	C\$2,550.00	C\$27,625.00
Total		C\$4,988.00	C\$5,106.35	C\$5,360.20	C\$5,479.57	C\$6,308.00	C\$6,649.00	C\$7,125.00	C\$7,466.00	C\$8,047.00	C\$8,723.00	C\$9,377.00	C\$10,854.00	C\$85,483.11

Tabla 30: Proyecciones de compra de materiales Directos

Golden Coffee

Cédula N° 11 Proyecciones de Mano de Obra Directa

DESCRIPCION	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Barista	C\$ 4,605.42	C\$ 55,265.04											
Total	C\$ 4,605.42	C\$ 55,265.04											

Tabla 31: Proyecciones de Mano de obra Directa

5.2.2. Punto de equilibrio.

El punto de equilibrio (o de apalancamiento cero), es una herramienta estratégica clave a la hora de determinar la solvencia de un negocio y su nivel de rentabilidad. (M. A. Moreno).

Se presentará el punto de equilibrio alcanzado en la cafetería Golden Coffee.

Punto de equilibrio Golden Coffee

Líneas o productos	Expreso	Capuchino	Cacique	Frapuchino	Repostería	
Precio de Venta	38	40	66	70	170	
Costo Variable	15	17	23	26	85	
Margen de Contribución	23	23	43	44	85	
% de participación	14%	17%	27%	32%	10%	100%
Margen de Contribución ponderado	3.32	3.92	11.54	14.14	8.09	41.02
Unidades	31.23500146	36.8470986	57.9916617	69.4426079	20.5735276	216.089897

Tabla 32: Puntos de equilibrios

Fórmula para el punto de equilibrio:

Costos fijos anuales

Costos fijos anuales

=

Precio de Venta unitario - Costo Variable Unitario

Margen de contribución unitario

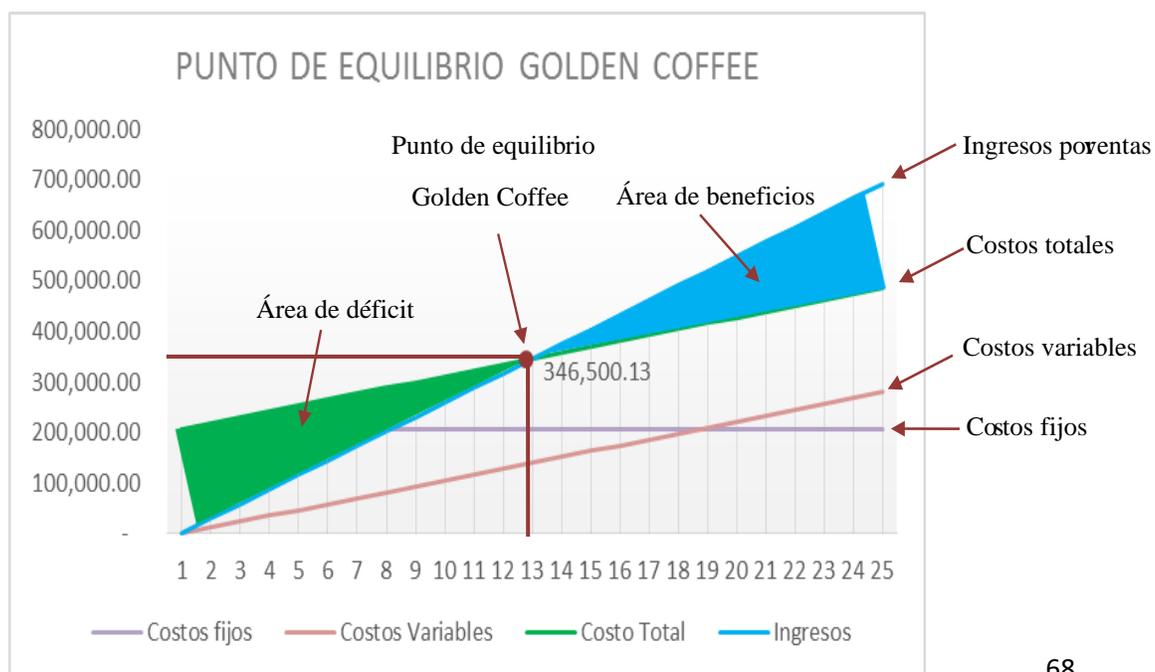
		5,043.20
P.E.		8,863.75
		219.0898897

Golden Coffee

P.E.	=		=
Golden Coffee	=	206,866.34	=
	=	_____	=
		41.02	
		206,866.35	
P.E.		_____	
		23	
Golden Coffee		8,863.75	

		41.0188281	

Ilustración 17: punto de equilibrio expreso



El punto de equilibrio para la cafetería Golden Coffee, es donde se encuentra la línea de costos totales (línea celeste) con la línea de los ingresos por ventas (línea verde), lo cual vendría siendo 346,500.13 monetariamente y en unidades serían 219 cafés de acuerdo a la fórmula.

1.1.3. Estructura de costo

Se realizó una estructura de costos para cada café, donde se incluye la materia prima directa e indirecta, la mano de obra directa e indirecta, los costos indirectos de fabricación, el costo de manufactura, los gastos operativos para finalmente saber el costo de venta de cada café y así poder determinar el margen de ganancia.

Estado de costo producción y ventas de café Express			
Descripción	Cantidad	Precio unitario	Total
Materia Prima			C\$ 4.86
Gramos de Nes Café Nestlé	5	C\$ 0.09	C\$ 0.43
Gramos de Azúcar	5	C\$ 0.86	C\$ 4.30
Gramos de Canela	1.00	C\$ 0.13	C\$ 0.13
Mano de obra Directa			C\$ 4.86
Elaboración de café	1	C\$ 3.00	C\$ 3.00
Servicio Al cliente	1	C\$ 1.86	<u>C\$ 1.86</u>
Costo Primo			C\$ 9.72
C.I.F			<u>C\$ 12.76</u>
Mano de obra indirecta	1	C\$ 1.50	C\$ 1.50
Energía	1	C\$ 0.55	C\$ 0.55
Etiqueta	1	C\$ 5.00	C\$ 5.00
Envases	1	C\$ 5.00	C\$ 5.00
Pajilla	1	C\$ 0.25	C\$ 0.25
Agua	1	C\$ 0.44	C\$ 0.44

Depreciación de Maquinaria	2	<u>C\$ 0.01</u>	C\$ 0.02
Costo de Manufactura			C\$ 22.48
Gastos Operativos			C\$ 0.60
Gasto de venta			C\$ 0.50
Costo de venta			C\$ 23.58
Costo de venta por unidad			<u>C\$ 23.58</u>
Costo total del producto	Margen de ganancia	Utilidad	Precio de venta
C\$ 23.58	60%	C\$ 14.15	C\$ 38

Tabla 33: Estado de costo producción y venta café Expreso

Tabla 34: Estado de costo producción y ventas de capuchino

Estado de costo producción y ventas de Capuchino			
Descripción	Cantidad	Precio unitario	Total
Materia Prima			C\$ 6.56
Gramos de Nes café Nestlé	5	C\$ 0.80	C\$ 4.00
Gramos de Azúcar	5	C\$ 0.09	C\$ 0.43
Gramos de Canela	1	C\$ 0.13	C\$ 0.13
Leche	1	C\$ 2.00	C\$ 2.00
Mano de obra Directa			C\$ 4.50
Elaboración de café	1	C\$ 3.00	C\$ 3.00
Servicio Al cliente	1	C\$ 1.50	<u>C\$ 1.50</u>
Costo Primo			C\$ 11.06

C.I.F			C\$ 12.56
Mano de obra indirecta	1	C\$ 1.50	C\$ 1.50
Energía	1	C\$ 0.55	C\$ 0.55
Etiqueta	1	C\$ 5.00	C\$ 5.00
Envases	1	C\$ 5.00	C\$ 5.00
Pajilla	1	C\$ 0.25	C\$ 0.25
Agua	1	C\$ 0.22	C\$ 0.22
Depreciación de Maquinaria	2	<u>C\$ 0.02</u>	C\$ 0.04
Costo de Manufactura			C\$ 23.62
Gastos Operativos			C\$ 0.60
Gasto de venta			C\$ 0.50
Costo de venta			C\$ 24.72
Costo de venta por unidad			<u>C\$ 24.72</u>
Costo total del producto	Margen de ganancia	Utilidad	Precio de venta
C\$ 24.72	60%	C\$ 14.83	C\$ 40

Tabla 35: Estado de costo producción y venta de café cacique

Estado de costo producción y ventas de café cacique			
Descripción	Cantidad	Precio unitario	Total
Materia Prima			C\$ 13.16
Gramos de Nes café Nestlé	5	C\$ 0.80	C\$ 4.00
Gramos de Azúcar	5	C\$ 0.09	C\$ 0.43
Gramos de Canela	1	C\$ 0.13	C\$ 0.13
Sirope de chocolate	2	C\$ 0.30	C\$ 0.60
MI de leche	200.00	C\$ 0.02	C\$ 4.00
Cacao	2.00	C\$ 2.00	C\$ 4.00
Mano de obra Directa			C\$ 7.00
Elaboración de café	1	C\$ 4.00	C\$ 4.00
Servicio Al cliente	1	C\$ 3.00	C\$ 3.00
Costo Primo			C\$ 20.16
C.I.F			C\$ 14.82
Mano de obra indirecta	1	C\$ 3.00	C\$ 3.00
Energía	1	C\$ 1.11	C\$ 1.11
Etiqueta	1	C\$ 5.00	C\$ 5.00
Envases	1	C\$ 5.00	C\$ 5.00
Pajillas	1	C\$ 0.25	C\$ 0.25
Agua	1	C\$ 0.44	C\$ 0.44
Depreciación de Maquinaria	1	C\$ 0.02	C\$ 0.02
Costo de Manufactura			C\$ 34.98
Gastos Operativos			C\$ 0.60
Gasto de venta			C\$ 1.00
Costo de venta			C\$ 36.58
Costo de venta por unidad			C\$ 36.58
Costo total del producto	Margen de ganancia	Utilidad	Precio de venta
C\$ 36.58	80%	C\$ 29.26	C\$ 66

Tabla 36: Estado de producción y venta Frapuchino

Estado de costo producción y ventas de café Frapuchino				
Descripción	Cantidad	Precio unitario	Total	
Materia Prima			C\$	15.29
Gramos de Nes café Nestlé	5	C\$ 0.80	C\$	4.00
Gramos de Azúcar	5	C\$ 0.09	C\$	0.43
Gramos de Canela	1	C\$ 0.13	C\$	0.13
Crema batida	3.00	C\$ 1.51	C\$	4.53
Leche	1.00	C\$ 4.00	C\$	4.00
Leche condensada	1.00	C\$ 2.20	C\$	2.20
Mano de obra Directa			C\$	7.00
Elaboración de café	1	C\$ 4.00	C\$	4.00
Servicio Al cliente	1	C\$ 3.00	C\$	<u>3.00</u>
Costo Primo			C\$	22.29
C.I.F			C\$	<u>14.82</u>
Mano de obra indirecta	1	C\$ 3.00	C\$	3.00
Energía	1	C\$ 1.11	C\$	1.11
Etiqueta	1	C\$ 5.00	C\$	5.00
Envases	1	C\$ 5.00	C\$	5.00
Pajilla	1	C\$ 0.25	C\$	0.25
Agua	1	C\$ 0.44	C\$	0.44
Depreciación de Maquinaria	1	C\$ 0.02	C\$	0.02
Costo de Manufactura			C\$	37.11
Gastos Operativos			C\$	0.60
Gastos de Venta			C\$	1.00
Costo de venta			C\$	38.71
Costo de venta por unidad			C\$	<u>38.71</u>
Costo total del producto	Margen de ganancia	Utilidad	Precio de venta	
C\$ 38.71	80%	C\$ 30.97	C\$	70

1.1.3.1. Flujo de caja

El flujo de caja, es un informe financiero que presenta un detalle de los flujos de ingresos y egresos de dinero que tiene una empresa en un periodo dado (Moreno, 7 de julio del 2010).

En la siguiente tabla se muestra el flujo de caja proyectado para 3 años, donde se observar el crecimiento anual, para el segundo año de operar el crecimiento es de un 2% y al tercer año es de un 3%, este crecimiento se determinó tomando en cuenta la capacidad de la cafetería.

Flujo de Caja Proyectado				
Concepto	Año 2021	Año 2022	Año 2023	Total
Saldo Inicial	C\$ 108,376.49	C\$ 262,255.45	C\$ 388,672.70	C\$ 759,304.64
Ingresos	C\$ 580,307.23	C\$ 591,948.05	C\$ 609,706.50	C\$ 1,781,961.78
Disponibilidad	C\$ 688,683.72	C\$ 854,203.51	C\$ 998,379.19	C\$ 2,541,266.42
Egresos				
Compra de materia prima	C\$ 239,959.62	C\$ 244,206.16	C\$ 250,703.37	C\$ 734,869.14
Gastos de ventas	C\$ 108,417.12	C\$ 108,417.12	C\$ 108,417.12	C\$ 325,251.35
Gastos de Administración	C\$ 95,422.53	C\$ 95,536.53	C\$ 95,710.95	C\$ 286,670.02
Depreciación	C\$ 14,167.67	C\$ 14,167.67	C\$ 14,167.67	C\$ 42,503.00
Amortización	C\$ 3,203.33	C\$ 3,203.33	C\$ 3,203.33	C\$ 9,610.00
Total Egresos	C\$ 426,428.27	C\$ 465,530.81	C\$ 472,202.44	C\$ 1,364,161.51
Disponibilidad Efectiva	C\$ 262,255.45	C\$ 388,672.70	C\$ 526,176.76	C\$ 1,177,104.91
Disponibilidad Neta Final	C\$ 262,255.45	C\$ 388,672.70	C\$ 526,176.76	C\$ 1,177,104.91

Tabla 37 Flujo de caja:

1.1.3.2. Valor actual neto (VAN).

El valor actual neto es un indicador financiero que sirve para determinar la viabilidad de un proyecto. Si tras medir los flujos de los futuros ingresos y egresos y descontar la inversión inicial queda alguna ganancia, el proyecto es viable. (cruz)

La fórmula de la VAN es la siguiente:
$$VAN = \frac{Rt}{(1+i)^t}$$

Sus componentes son

Descripción	Años			
	0	Año 2021	Año 2022	Año 2023
Inversión Inicial	-C\$ 170,106.49	C\$ 151,716.71	C\$ 163,357.54	C\$ 181,115.98
Flujo Neto de Efectivo				

Tasa de descuento al 20%

VAN= Valor Actual Neto

VAN	C\$ 174,579.33
TIR	77%

Rt= Flujo de caja neto en el periodo t

I= tasa de descuento

T= periodo del flujo de caja

Obteniendo como resultado una VAN de C\$174,579.33 córdobas para la cafetería Golden Coffee

1.1.3.3. Tasa interna de retorno (TIR).

$$NPV = \sum_{n=0}^N \frac{Cn}{(1+r)^n}$$

La tasa interna de retorno es usado como indicador de rentabilidad y la formula es la siguiente:

Sus componentes son:

NPV= Valor neto actual

N= número Total de Periodos

n= Entero no negativos

Cn= Flujo de caja

R= Tasa interna de retorno

Descripción	Años			
	0	Año 2021	Año 2022	Año 2023
Inversión Inicial	-C\$ 170,106.49	C\$ 151,716.71	C\$ 163,357.54	C\$ 181,115.98
Tasa de descuento al 20%				
Flujo Neto de Efectivo				
VAN	C\$ 174,579.33			
TIR	77%			

Teniendo como resultado una tasa interna de retorno del 77% para la cafetería Golden Coffee, significa que el proyecto no es tan sensible y por ende es factible, dicho con otras palabras, la cafetería es rentable.

1.1.3.4. Período de recuperación de la inversión

Estado de Resultado Proyectado													
Mensual													
Del 1 de Enero al 2021													
Expresado en Córdobas													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	total
						C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	
						43,238.84	47,273.72	51,525.09	56,371.60	61,515.76	67,740.20	77,331.73	
Ventas	C\$ 31,672.00	C\$ 33,051.60	C\$ 34,670.18	C\$ 36,191.19	C\$ 39,725.31								C\$ 580,307.23
					17,300.63	18,326.63	19,467.63	20,558.63	21,989.63	23,650.63	25,489.63	31,251.63	239,959.62
Costo de Ventas						C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	
Utilidad Bruta	14,865.63	15,243.97	15,707.82	16,107.20	C\$ 22,424.68	24,912.21	27,806.10	30,966.47	34,381.98	37,865.14	42,250.57	46,080.10	C\$ 340,347.61
Gastos Operativos	C\$ 16,806.37	C\$ 17,807.63	C\$ 18,962.36	C\$ 20,083.99		C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	
Gastos de Venta	C\$ 9,501.43	C\$ 8,801.43	C\$ 8,801.43	C\$ 9,501.43	C\$ 8,801.43	8,801.43	9,501.43	8,801.43	8,801.43	9,501.43	8,801.43	8,801.43	C\$ 108,417.12
Gastos de Administración					7,945.20	7,945.20	7,945.20	7,945.20	7,945.20	7,945.20	7,945.20	7,945.20	95,422.53
Total gastos operativos						C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	
Utilidad de Operación					C\$ 16,746.63	16,746.63	17,446.63	16,746.63	16,746.63	17,446.63	16,746.63	16,746.63	C\$ 203,839.65
	8,025.29	7,945.20	7,945.20	7,945.20		C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	
	C\$ 17,526.71	C\$ 16,746.63	C\$ 16,746.63	C\$ 17,446.63		8,165.58	10,359.47	14,219.84	17,635.35	20,418.51	25,503.94	29,333.47	
Otros Ingresos	-C\$ 720.34	C\$ 1,061.00	C\$ 2,215.73	C\$ 2,637.36	C\$ 5,678.05								C\$ 136,507.96
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Utilidad neta del ejercicio	-C\$ 720.34	C\$ 1,061.00	C\$ 2,215.73	C\$ 2,637.36	C\$ 5,678.05	C\$ 8,165.58	10,359.47	14,219.84	17,635.35	20,418.51	25,503.94	29,333.47	C\$ 136,507.96

Tabla 38: Estado de resultado Mensual

Ha como se puede observar, solo el primer mes habría pérdida y los siguientes meses se comenzaría a generar utilidad, esta rápida recuperación se debe a varias razones, por ejemplo la aceptación de los consumidores y la inversión inicial que es poca, en la cual se hizo con pocos gastos y gastos.

En resumen, el periodo de recuperación se da en el primer año, para ser exactos en un mes.

1.2. Estados Financieros proyectados

Los estados financieros proyectados para un periodo determinados, son basados en cálculos estimativos de transacciones que aún no se han realizado; es un estado que acompaña frecuentemente a un presupuesto; un estado proforma (León).

Estado de Resultado Proyectado			
Expresado en Córdoba			
Descripción	Año 2021	Año 2022	Año 2023
Ventas Totales	580,307.23	591,948.05	609,706.50
Descuento sobre venta			
Rebajas sobre venta			
Venta Netas	580,307.23	591,948.05	609,706.50
Costos de Producción	239,959.62	239,959.62	239,959.62
Utilidad Bruta	340,347.61	351,988.44	369,746.88
<u>Gastos de Operación</u>			
Gastos de Venta	108,417.12	108,417.12	108,417.12
Gastos de Administración	95,422.53	95,422.53	95,422.53
Total gastos operativos	203,839.65	203,839.65	203,839.65
Utilidad de Operación	136,507.96	148,148.79	165,907.23
Otros Ingresos	-		
Otros Gastos	-		
Utilidad antes de impuesto	136,507.96	148,148.79	165,907.23

Tabla 39: Estado de Resultado Proyectado en córdobas

Los estados de resultados demuestran que el costo de producción correspondería a un 47%, los gastos de venta a un 19%, los gastos de administración a un 16% y finalmente la utilidad correspondería a un 18%, lo cual es un buen resultado para un pequeño emprendimiento.

Golden Coffee			
Balance General Proyectado			
Al 31 de Diciembre del 2021			
Expresado en Córdoba			
Activos			
Corriente			
Efectivo en Caja y Banco	C\$ 262,255.45		
Cuentas por Cobrar			
Inventarios			
Sub total Activo Corriente		C\$ 262,255.45	
No Corriente			
Equipo de producción	C\$ 4,050.00		
Mobiliario y Equipo de Oficina	C\$ 33,370.00		
Maquinaria	C\$ 7,700.00		
Equipo de computo	C\$ 7,000.00		
Depreciación de activo no corriente	C\$ 14,167.67		
Sub total No Corriente		C\$ 37,952.33	
Otros Activos			
Gastos Organización	2,110.00		
Gastos de Instalación	4,300.00		
Investigación y Desarrollo	1,100.00		
Publicidad y Propaganda	2,100.00		
Amortización de otros activos	3,203.33		
Sub total Otros Activos		C\$ 6,406.67	
Total Activos			C\$ 306,614.45
<u>Pasivo</u>			
Corriente			
Proveedores			

Total Pasivos		C\$	-
<u>Patrimonio</u>			
Capital Contable	C\$ 170,106.49		
Utilidad o Perdida del Ejercicio	C\$ 136,507.96		
Total Patrimonio		C\$ 306,614.45	
Total Pasivo más capital			C\$ 306,614.45

Tabla 40: Balance General Proyectado

El 84% del total activo, está concentrado en los activos corrientes, esto se debe a que el negocio necesita liquidez para operar, el 14% de los activos, están concentrados en bienes necesarios para las operaciones del negocio, como mobiliario, maquinaria, etc. Y el 2% se encuentra en otros activos como los gastos preliminares para apertura el lugar, por ejemplo: gastos de organización, gastos de instalación, etc.

Finalmente no se cuenta con pasivos, al ser todo el fondo propio y todo será pagado al contado.

1.3. Análisis Financiero

El análisis financiero, permitió saber si el negocio es rentable o no, para esto fue necesario realizar primeramente la inversión inicial, donde se determinó que se necesita para poner en funcionamiento la cafetería, en la inversión se tomaron en cuenta todos los activos, después se realizó un balance general, permitiendo que cada uno de los activos se realizaría monetariamente y cuál sería el fondo a financiar, el cual es de C\$170,106.49.

Por otra parte, se realizaron proyecciones en base al nivel de aceptación que se obtuvo de las encuestas, mismas proyecciones con las que se determinó los ingresos monetarios que se tendrían mensualmente, siendo estos de C\$580,307.23 en el primer año y también se realizaron proyecciones para la materia prima a comprar, la cual será de C\$85,483.11 en el primer año.

Por otra parte, se realizó un estado financiero conformado por los gastos operativos, los costos de ventas y las ventas, para saber la utilidad del negocio, la cual es del 18%, de esta manera el Estado de Resultado Proyectado permitió tener una mejor visión de la situación financiera de Golden Coffee, dando a conocer los recursos que dispone, las entradas y salidas de dinero y la rentabilidad de la cafetería.

Después de realizar las proyecciones, balances y estados de resultados, se realizaron flujos de caja y flujos de fondos proyectados para los 3 años, los cuales ayudaron a determinar la VAN, que tuvo un resultado de 174,579.33 córdobas, cuyo indicador al dar positivo y superar la rentabilidad exigida (170,106.49), permite que el proyecto sea aceptado y en cuanto a la TIR, donde la tasa mínima era de un 20% y la Tasa Interna de Retorno dio como resultado 77%, superando la tasa mínima y dejando ver la factibilidad del proyecto.

Y finalmente se determinó el periodo de recuperación, el cual es en menos de un año, para ser exactos al **primer mes** de operar el negocio, es un periodo de tiempo corto debido a varias razones, la principal es que el emprendimiento se hará con poca inversión.

14. Cronograma de trabajo

		Cronograma de trabajo													
N	Actividades	Octubre					Noviembre					Diciembre			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2				
		05-oct	09-oct	14-oct	24-oct	30-oct	03-nov	06-nov	09-nov	11-nov	20-nov	28-nov	30-nov	02-dic	04-dic
	Portada (Marca Institucional, Tema, Subtema, Autores, Tutor y Fecha)														
	Dedicatoria														
	Agradecimiento														
	Valoración del Docente (Carta aval del tutor)														
	Resumen (Resumen de 250 palabras como máximo)														
	Índices (cada índice en páginas separadas)														
	Índice de contenidos														
	Índice de gráficos														
	Índice de tablas														
	Índice de Ilustraciones														
	Introducción														
	Objetivos del Proyecto														
	Objetivo General														
	Objetivos Específicos														
	Generalidades Del Proyecto														
	Solución (identificación de necesidades y oportunidades, segmento o protagonista beneficiado)														
	Diseño o modelo en 3D														
	Oportunidad en el Mercado														
	Propuesta de Valor														
	La novedad del proyecto desde la base de la Propiedad Intelectual														
	Plan de Negocios														
	Plan de Mercadotecnia														
	Ubicación de la empresa														
	Mercado/ Zona Comercial														
	Macro localización														
	Micro localización														
	Principales Clientes														
	Demanda insatisfecha														
	Participación del mercado (oferta y competencia)														
	Precio de Venta														
	Estimado de ventas														
	Estrategias de Mercado y presupuesto (4P)														
	Plan Técnico														
	Proceso de Producción/Servicio														
	Proveedores y condiciones de compra de los equipos														
	Capital Fijo y Vida Útil del Capital Fijo														
	Mantenimiento y Reparaciones														
	Capacidad planificada y a futuro														
	Ubicación y distribución física de la planta														
	Materia prima necesaria, su costo y disponibilidad.														
	Mano de obra, su costo y disponibilidad.														
	Gastos generales de producción.														
	Plan de organización y gestión														
	Marco Legal (Forma Jurídica)														
	Estructura Organizacional (fichas de cargo)														
	Actividades y gastos preliminares														
	Equipos de oficina														
	Gastos Administrativos														
	Plan Financiero														
	Inversión del Proyecto														
	Activos fijos.														
	Activos intangibles.														
	Capital de trabajo.														
	Balance de apertura														
	Ingresos, egresos y costos.														
	Punto de Equilibrio														
	Presupuesto de ingreso.														
	Presupuesto de egresos.														
	Presupuesto de costos.														
	Estructura de costo														
	Flujo de caja														
	Valor actual neto (VAN).														
	Tasa interna de retorno (TIR).														
	Periodo de recuperación de la inversión														
	Estados Financieros proyectados														
	Análisis Financiero														
	Cronograma de trabajo														
	Bibliografía														
	Anexos														

Ilustración 18: Cronograma de trabajo

6. Bibliografía

- ✚ BAQUÈ. (25 de enero de 2005). *Beneficios del café para la salud*. Recuperado el 20 de octubre de 2020
- ✚ Cruz, Santa. (s.f. 2010).
- ✚ Empresas web. (2007).
- ✚ Gardey, J. P. (2009). *Definición de:*
- ✚ León, M. M. (s.f.). Republica de Panamá.
- ✚ *Ley de concertacion tributaria*. (s.f.). Nicaragua.
- ✚ Merino, J. P. (2009).
- ✚ Michael Gerber. (s.f.). Estados Unidos.
- ✚ Moreno, M. A. (23 de junio de 2010). *Punto de equilibrio del negocio y su importancia estratégicos*. Recuperado el 01 de diciembre de 2020
- ✚ Moreno, M. A. (7 de julio del 2010).
- ✚ svcministry.org. (s.f. 2001).

7. Anexos

7.1 Documentación para gastos de constitución de Golden Coffee.

ALCALDIA MUNICIPAL
JIRITEPE, CARAZO
RUC: J1330000035088

No. 0816156

RECIBO DE TESORERIA SERIE "B"

Pedido No. 973701

Recibo de: FRANCISCO JOSE ESPINOZA

La suma de: Diez córdobas netos.

Por concepto de: I.F. DE S. MATRICULA

161121 55100100001000 Venta de tomillarios reformatos 10

Efectivo Cheque No. Banco: Jiritepe, de 10 del 20

RESPONSABLE FINANCIERO: ARNEM SOLIZADABURTOSANO

COLECTOR

NO ES VALIDO SIN EL SELLO DEL M.H.C.P.

Sólo este ORIGINAL es válido para el contribuyente siempre que no tenga enmendaduras o alteraciones y si los caracteres manuscritos están igualmente impresos. Sin estos requisitos no será válido.

ALCALDIA MUNICIPAL DE JIRITEPE

"ESTAMOS DESARROLLANDO JIRITEPE PARA BENEFICIO DE TODOS"

DIRECCIÓN DE ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA

SOLICITUD DE MATRICULA

RUC: J1330000035088

Nº 2803

I. DATOS PERSONALES DEL CONTRIBUYENTE.

Nombre o Razón Social: _____

RUC: _____

Dirección del negocio: _____ Fax: _____

Nombre del propietario (conocido como): _____

Nombre del propietario: _____

Dirección del propietario: _____

II. ACTIVIDAD ECONÓMICA.

Nombre de la actividad: _____

Monto de inversión inicial: _____

Modalidad de pago: _____

Ingreso mensual por ventas, servicios y otros conceptos: _____

Observaciones: _____

III. OTROS IMPUESTOS Y TASAS ANUALES

RÓTULO N.º _____ DIMENSIÓN: _____

Bienes Inmuebles N.º de registro: _____ Placa: _____

Rodamiento: Tipo de vehículo: _____ Reservas de aparcamiento (mts) _____

Rampas (mts) _____

Basura Tramo en mercado Cementerio Fierros Otros

Firma del contribuyente: _____

Presunción de Verdad.

Las funciones que desarrolla la Administración Pública Municipal, están sujetas al principio de presunción de veracidad, que rige en las relaciones de aquella, con sus funcionarios, servidores y con el público, y que consiste en suponer que las personas dicen la verdad. Este principio de credibilidad en el contribuyente, se expresa en los datos que registra en los formularios oficiales. La presunción de veracidad admite prueba en contrario.

ISS. 1000. 1º 0001 - 2010 002915



7.2 Preparación de los tipos de café.



7.3 Encuesta aplicada a la población.





UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN - MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE CARAZO FAREM- CARAZO DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONOMICAS

Encuesta sobre el nivel de aceptación de una nueva cafetería **"Golden coffee"**.

Somos estudiantes de **la UNAN, MANAGUA, FAREM, CARAZO**, actualmente cursamos el quinto año de la carrera de Administración Turística y Hotelera.

Se realiza esta encuesta con el fin de conocer el nivel de aceptación que tendrá el nuevo establecimiento de cafetería **"Golden coffee"** que tendrá como objetivo enamorar el paladar de las personas que nos visiten. Agradecemos de antemano su colaboración, la información que nos brindará será de mucha importancia para determinar el nivel de aceptación que tendrá Golden coffee en el municipio de Diriamba.

Marque con **"X"** la respuesta de su preferencia.

1. Aspectos demográficos.

1.1 Edad.

- 16 a 25 años _____
- 26 a 35 años _____
- 36 a 45 años _____
- 46 a más edad _____

1.2 Sexo.

- Masculino _____
- Femenino _____

1.3 ocupación

- Profesional _____
- Estudiante _____
- Sector informal _____
- Otros _____

1.4 estado civil.

- Soltero _____
- Casado _____
- Divorciado _____

1.5 Aproximadamente cuantos son sus ingresos mensuales.

- 5000 a 7000 _____
- 7001 a 9000 _____
- 9001 a 11000 _____

- 11001 a más _____
- Menor a las anteriores _____

2. Aspectos de la demanda

2.1 visita usted alguna cafetería.

- Si _____
- No _____
- A veces _____

2.2 ¿Qué tan seguido visita una cafetería?

- 2 veces por semana _____
- 1 vez al mes _____
- Con mayor frecuencia _____
- Con menor frecuencia _____

2.3 ¿Cuáles son los días en que visita la cafetería?

- Lunes _____
- Martes _____

- Miércoles _____
- Jueves _____
- Viernes _____
- Fines de semanas _____

2.4 ¿Cómo prefiere el café frío o caliente?

- Café frío _____
- Café caliente _____

2.5 ¿Qué tipo de café consume con mayor frecuencia? (elija una o más opciones)

- Café expés _____
- Café Cacique _____
- Capuchino _____
- Frapuchino _____

2.6 ¿Con que acompaña su café?

- Galletas _____
- Bocadoillos _____

- Reposterías _____

2.7 Consumiría usted un exquisito café en nuestra cafetería "Golden Coffee"

- Si _____

- No _____

- Tal vez _____

3. Aspectos de la oferta.

3.1 ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el café en nuestro establecimiento?

- 30 a 40 córdobas _____

- 41 a 50 córdobas _____

- 51 a 60 córdobas _____

- 61 a 80 córdobas _____

3.2 Le gustaría que nuestro café sea también para llevar.

- Si _____

- No _____

4. Aspecto del cliente

4.1 según sus gustos y preferencias ¿Cuál de los siguientes aspectos tomaría en consideración para consumir en nuestra cafetería?

- Ambiente _____
- Buena atención _____
- Sabor del producto _____
- Precio _____

4.2 En que medio le gustaría que se diera a conocer "Golden Coffee". (Elija una o más opciones)

- Redes sociales _____
- Mantas publicitarias _____
- Radio _____
- Televisión _____