



UNIVERSIDAD  
NACIONAL  
AUTÓNOMA DE  
NICARAGUA,  
MANAGUA  
UNAN-MANAGUA

**Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo**  
**FAREM – Carazo**  
**Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas**  
**Proyecto de Graduación 2020**

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

**Tema:** Proyecto de graduación con enfoque de emprendimiento.

**Subtema:** Proyecto de emprendimiento de la microempresa Delicias MALY, dedicada a la elaboración y comercialización de postre de Ayote, ubicada en el municipio de Jinotepe, en el departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2020.

<b>Autores:</b>	<b>Carné</b>
<b>Br. Ortiz Ortiz Maryely Margarita</b>	16090563
<b>Br. Palacios Narváez María Judith</b>	16090574
<b>Br. Umaña Canales Yader Esmir</b>	16090519

**Tutores:**

**MSc. Tania Mai yen Mojan Gago**

**MSc. Ner David Arauz Carrillo.**

**Jinotepe, Diciembre del 2020**

## **Dedicatoria**

### **Dedicamos este trabajo:**

#### **Primeramente, a Dios:**

Por habernos dado la vida y la salud, la fuerza y perseverancia durante todo este período, por no dejarnos caer ni retroceder y por todo su amor y bondad.

#### **A nuestros padres:**

Porque nos vieron nacer y crecer, por formarnos buenos sentimientos, hábitos y valores, lo cual nos ha ayudado a salir adelante en momentos difíciles, buscando siempre el mejor camino.

#### **A nuestros maestros:**

Que gracias por su tiempo, por su apoyo y por su sabiduría que nos transmitieron hasta llegar a la culminación de este trabajo, principalmente a los Tutores por habernos guiado en el desarrollo de este trabajo.

***Br. Ortiz Ortiz Maryely Margarita***

***Br. Palacios Narváez María Judith***

***Br. Umaña Canales Yader Esmir***

## **Agradecimiento**

Primeramente, agradezco a **DIOS** dador de la vida a lo largo de nuestras existencias, por estar en momentos de dificultad y debilidad, por darme sabiduría, entendimiento y fuerza para culminación de este proyecto.

Doy gracias a mis padres **Reyna Tomasa Ortiz Ruiz y Néstor José Ortiz Pavón** por el apoyo incondicional brindado en mi formación y educación, a la **Sra. Esther María Alfaro**, por su ejemplo en mi vida y apoyarme en el transcurso de mis estudios universitario. Quiero expresar mi gratitud a **Leyanis Ortiz, Víctor Sotelo y Marling Ortiz** por su amor ayuda y buena voluntad.

Gracias a ellos he llegado hasta esta etapa de mis estudios superiores, por su amor, trabajo, sacrificio en todos estos años he logrado continuar en este proceso de continuar en este proceso de obtener el anhelo más deseado de ser una licenciada, agradezco su confianza y por creer en mí, por los consejos, valores y principios que me han inculcado.

A mis tutores **Tutores MSc. Tania Mai y en Mojan Gago y MSc. Ner David Arauz**, por su ardua labor y dedicación de enseñanza por brindarnos su disposición y la oportunidad de incurrir a su capacidad y conocimiento durante todo el proceso del proyecto.

***Br. Ortiz Ortiz Maryely Margarita***

## **Agradecimiento**

Infinitamente gracias, a **Dios**, el Todopoderoso, por haberme ayudado en todo momento y circunstancia, dándome sabiduría, guardándome y guiando mis pasos todos estos años, especialmente este período de culminación en mi carrera, el sacrificio fue grande, pero tú siempre me iluminaste, y me permitiste continuar.

Totalmente agradecida con mi Mamá **María Jacinta Narváez Umaña** que ha sido el motor que me ha inducido por el buen camino, por hacerme creer, por brindarme todo tu amor y por querer todo lo mejor para mí, amo y admiro esa mujer que nunca se cansó de luchar junto a mí. A mi Papá **Julián Elías Palacios Acuña** quien ha brindado su apoyo incondicional.

A todos mis hermanos y demás familiares que estuvieron presentes cuando lo necesite, por impulsarme a seguir adelante durante todo este trayecto, especialmente A mi hermano **Freddy Benito Palacios Narváez**, agradezco mucho porque es la persona que no ha dejado sola a mi mama, han luchado juntos a pesar de ser una familia de pocos recursos económicos siempre me apoyaron.

Y por supuesto, a mis **Tutores** MSc. Tania Mai Yen Mojan Gago y MSc. Ner David Aráuz Carrillo, por brindarnos su paciencia, apoyo y tolerancia incondicional, por todo el tiempo dedicado, y compartirnos sus conocimientos para la elaboración de un trabajo de calidad.

Así mismo, agradecemos a todos los **maestros**, y personas que no mencionamos sus nombres pero que siempre nos apoyaron y brindaron su tiempo durante este camino hasta concluir con nuestro trabajo. Infinitamente gracias.

***Br. Palacios Narváez María Judith***

## **Agradecimiento**

Primeramente, a **Dios**, el Todopoderoso, por haber estado conmigo en todo momento y circunstancia, dándome sabiduría, guardando y guiando mis pasos durante todo este período de estudio, por iluminarme y tenerme en tus manos hoy y siempre.

A mis **padres, José Danilo Umaña e Isidora Vicenta Canales** por estar presentes siempre cuando lo necesite, por su apoyo incondicional, por creer en mi empeño e impulsarme a seguir adelante durante todo este trayecto.

Y por supuesto, a mis **Tutores** MSc. Tania Mai y en Mojan Gago y MSc. Ner David Aráuz Carrillo, por brindarme su paciencia, apoyo y tolerancia incondicional, por todo el tiempo dedicado, y compartirme sus conocimientos para realizar un trabajo de calidad.

Así mismo, agradezco a todos los **maestros** y personas que no mencionamos sus nombres pero que siempre nos apoyaron y brindaron su tiempo durante este camino hasta concluir con nuestro trabajo. Infinitamente gracias.

***Br. Umaña Canales Yader Esmir***



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. Ortiz Ortiz Maryely Margarita	16090563
2	Br. Palacios Narváez María Judith	16090574
3	Br. Umaña Canales Yader Esmir	16090519

Siendo el subtema:

Proyecto de emprendimiento para la microempresa Delicias MALY, dedicada a la elaboración y comercialización de postre de ayote, ubicada en el municipio de Jinotepe, 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 Marlen Moján Gago  
Tutor de proyecto de Graduación

  
MSc. Ner David Araúz Carrillo  
Tutor de proyecto de Graduación

C/ Archivo

¡A la libertad por la Universidad!

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

## **Resumen**

El presente proyecto con enfoque de emprendimiento evalúa la viabilidad para la implementación de la micro empresa Delicias MALY, dedicada a la elaboración y comercialización de postre de ayote, este es un postre 90% natural, no posee ningún tipo de conservante químico, además el ayote es una fruta rica en fibra, vitaminas A y C que ayudan a reforzar las defensas y disminuye el ritmo de la digestión.

Cualquier inversión que se quiera hacer, es importante que se realice de forma metódica y calculada para disminuir riesgos inherentes, es por ello que para la ejecución de la micro empresa se basa en cuatro etapas, como son: - primer etapa el Plan de mercadeo, donde se identificará la oportunidad de aceptación del producto, clientes potenciales, y proveedores de materia prima; -segunda etapa el Plan técnico, se verifica la capacidad planificada de la planta, con el objetivo de determinar mano de obra necesaria para la producción, además de esto se calculará los costos en los que incurrirá la empresa en concepto de capital fijo y materiales a utilizar.

En la tercera etapa, Plan de Organización y gestión, se dará a conocer los requisitos necesarios para la constitución de la micro empresa, así como su estructura organizacional, y en la cuarta etapa, Plan Financiero, se realizará análisis mediante indicadores financieros tales como la tasa interna de retorno (TIR), valor actual neto (VAN), cuyos resultados ayudan a obtener conclusiones y recomendaciones objetivas de la factibilidad que podría presentar el proyecto.

## Índice de contenidos.

<b>1. Introducción</b> .....	1
<b>2. Objetivos del Proyecto</b> .....	2
<b>2.1. Objetivo General</b> .....	2
<b>2.2. Objetivos Específicos</b> .....	2
<b>3. Generalidades Del Proyecto</b> .....	3
<b>3.1. Solución</b> .....	3
<b>3.2. Diseño o modelo en 3D</b> .....	4
<b>3.3. Oportunidad en el Mercado</b> .....	5
<b>3.4. Propuesta de Valor</b> .....	6
<b>3.5. La novedad del proyecto desde la base de la Propiedad Intelectual</b> .....	8
<b>4. Plan de Negocios</b> .....	12
<b>4.1. Plan de Mercadotecnia</b> .....	12
<b>4.1.1. Ubicación de la empresa</b> .....	12
<b>4.1.2. Mercado/ Zona Comercial</b> .....	12
<b>4.1.3. Macro localización</b> .....	13
<b>4.1.4. Micro localización</b> .....	14
<b>4.1.5. Principales Clientes</b> .....	15
<b>4.1.6. Demanda insatisfecha</b> .....	16
<b>4.1.7. Participación del mercado (oferta y competencia)</b> .....	17
<b>4.1.8. Precio de Venta</b> .....	18
<b>4.1.9. Estimado de ventas</b> .....	19
<b>4.1.10. Estrategias de Mercado y presupuesto (4P)</b> .....	20
<b>4.2 Plan Técnico</b> .....	24
<b>4.2.1 Proceso de Producción/Servicio</b> .....	24
<b>4.2.2 Proveedores y condiciones de compra de los equipos</b> .....	28
<b>4.2.3 Capital Fijo y Vida Útil del Capital Fijo</b> .....	32
<b>4.2.4 Mantenimiento y Reparaciones</b> .....	33
<b>4.2.5 Capacidad planificada y a futuro</b> .....	34

4.2.6	Ubicación y distribución física de la planta .....	36
4.2.7	Materia prima necesaria, su costo y disponibilidad.....	37
4.2.8	Mano de obra, su costo y disponibilidad.....	39
4.2.9	Gastos generales de producción.....	40
4.3	Plan de organización y gestión .....	41
4.3.1	Marco Legal (Forma Jurídica).....	41
4.3.2	Estructura Organizacional .....	53
4.3.3	Actividades y gastos preliminares.....	59
4.3.4	Equipos de oficina .....	60
4.3.5	Gastos Administrativos.....	62
4.4	Plan Financiero .....	63
4.4.1	Inversión del Proyecto .....	63
4.4.2	Activos fijos.....	63
4.1.2.	Capital de trabajo.....	65
4.1.3.	Balance de apertura .....	67
4.1.4.	Ingresos, egresos y costos.....	68
4.1.5.	Punto de Equilibrio.....	69
4.1.6.	Presupuesto de ingreso.....	71
4.1.7.	Presupuesto de egresos.....	71
4.1.8.	Presupuesto de costos.....	73
4.1.9.	Estructura de costo.....	74
4.1.10.	Flujo de caja.....	75
4.1.11.	Valor actual neto (VAN).....	76
4.1.12.	Tasa interna de retorno (TIR).....	76
4.1.13.	Período de recuperación de la inversión.....	77
4.1.14.	Estados Financieros proyectados.....	78
4.1.15.	Análisis Financiero.....	82
5.	Bibliografía.....	84
6.	Cronograma.....	85
7.	Anexos.....	86
7.1.	Anexo 1Contrato de suministro.....	86

<b>7.2.</b>	<b>Anexo 2 Contrato de trabajo de conductor de taxi.....</b>	<b>90</b>
<b>7.3.</b>	<b>Anexo 3 Diseño del instrumento. ....</b>	<b>92</b>
<b>7.4.</b>	<b>Anexo 4 Estructura de Costo. ....</b>	<b>95</b>
<b>7.5.</b>	<b>Anexo 5 Gastos de Administración .....</b>	<b>96</b>
<b>7.6.</b>	<b>Anexo 6 Gastos de Venta.....</b>	<b>97</b>
<b>7.7.</b>	<b>Anexo 7 Nómina Mensual. ....</b>	<b>98</b>
<b>7.8.</b>	<b>Anexo 8 Flujo de Fondos. ....</b>	<b>99</b>

## **Índice de gráficos**

<i>Gráfico 1: Aceptación del producto.....</i>	<i>15</i>
<i>Gráfico 2: Inversión total.....</i>	<i>66</i>
<i>Gráfico 3: Punto de equilibrio.....</i>	<i>70</i>

## Índice de tablas

<i>Tabla 1: Propuesta de valor (modelo canvas)</i> .....	7
<i>Tabla 2: Precio de venta</i> .....	18
<i>Tabla 3: Estimado de ventas en unidades físicas y monetarias del postre de ayote</i> .....	19
<i>Tabla 4: Estrategias del mercado 4P</i> .....	20
<i>Tabla 5: Presupuesto de marketing</i> .....	23
<i>Tabla 6: Normativa ANSI</i> .....	24
<i>Tabla 7: Diagrama horizontal de flujo del proceso de obtención de la materia prima</i> .....	26
<i>Tabla 8: Diagrama horizontal de flujo del proceso de producción postre de ayote</i> .....	27
<i>Tabla 9: Depreciaciones de activos</i> .....	32
<i>Tabla 10: Mantenimiento y reparaciones</i> .....	33
<i>Tabla 11: Capacidad de producción por día</i> .....	35
<i>Tabla 12: Materia prima, cantidad costo y disponibilidad</i> .....	37
<i>Tabla 13: Disponibilidad materia prima</i> .....	38
<i>Tabla 14: Mano de obra</i> .....	39
<i>Tabla 15: Costo total de material directo, costo mano de obra y costos indirectos</i> .....	40
<i>Tabla 16: Clasificación MIPYME</i> .....	42
<i>Tabla 17: Ficha de cargo administrador</i> .....	56
<i>Tabla 18: Ficha de cargo del jefe de producción</i> .....	57
<i>Tabla 19: Ficha de cargo responsable de ventas</i> .....	58
<i>Tabla 20: Gastos preliminares</i> .....	60
<i>Tabla 21: Detalle equipo de oficina</i> .....	60
<i>Tabla 22: Equipos de oficina y sus depreciaciones</i> .....	61
<i>Tabla 23: Gastos administrativos</i> .....	62
<i>Tabla 24: Activos fijos</i> .....	63
<i>Tabla 25: Inversión diferida</i> .....	64
<i>Tabla 26: Capital de trabajo</i> .....	65
<i>Tabla 27: Inversión total</i> .....	66
<i>Tabla 28: Balance de apertura</i> .....	67
<i>Tabla 29: Punto de Equilibrio</i> .....	69
<i>Tabla 30: Presupuesto de ingreso</i> .....	71
<i>Tabla 31: Egresos de venta</i> .....	71
<i>Tabla 32: Egresos de administración</i> .....	72
<i>Tabla 36: Presupuesto de materiales directos</i> .....	73
<i>Tabla 33: Presupuesto de materiales indirectos</i> .....	73
<i>Tabla 34: Presupuesto de mano de obra directa</i> .....	73
<i>Tabla 35: Presupuesto de costos indirectos de fabricación</i> .....	73
<i>Tabla 37: Estructura de costo</i> .....	74
<i>Tabla 38: Flujo de caja proyectado</i> .....	75
<i>Tabla 39: Valor actual neto</i> .....	76
<i>Tabla 40: Tasa interna de retorno</i> .....	76

<i>Tabla 41: Periodo de recuperación de la inversión.....</i>	77
<i>Tabla 42: Estado de resultado proyectado. ....</i>	78
<i>Tabla 43: Balance general. ....</i>	80

### **Índice de Ilustraciones**

<i>Ilustración 1:Diseño o modelo 3D .....</i>	4
<i>Ilustración 2:Etiqueta parte superior e inferior.....</i>	4
<i>Ilustración 3: Presentación del postre de 4 onzas. ....</i>	4
<i>Ilustración 4: Marco localización. ....</i>	13
<i>Ilustración 5:Micro localización.....</i>	14
<i>Ilustración 6:Distribución física de la planta. ....</i>	36
<i>Ilustración 7:Estructura organizacional.....</i>	55

## **1. Introducción**

En el presente documento se realiza un análisis del proceso de investigación de mercado, para conocer la aceptación de una microempresa dedicada a la producción y comercialización de postres de ayote en el departamento de Carazo, producto de innovación y emprendimiento. Este trabajo al mismo tiempo permitió determinar la factibilidad del proyecto de inversión, con el fin de poder ofertar un producto de calidad que marque la diferencia en el mercado, gracias a las propiedades nutritivas y por ser poco reconocido en la repostería. En el presente documento se describe el origen del plan de emprendimiento en mención, los objetivos que plantean el fin del estudio, de manera general y específica, los cuales sustentan la investigación. El presente proyecto de emprendimiento, lleva por nombre Delicias MALY y está orientado a ofertar su producto a todos los propietarios de negocios de restauración en el departamento de Carazo.

Esta idea surge como respuesta a la necesidad de consumir productos saludables, ya que, la industria de alimentos ha tenido un crecimiento acelerado, lo que ocasiona que la mayor parte de la población le sea difícil llevar una alimentación balanceada, y siempre consume alimentos altos en calorías y grasas saturadas, lo que permite traer consecuencias graves para la salud de las personas.

La microempresa pretende ofrecer postre de ayote, este es un postre natural bajos en calorías, no posee ningún tipo de conservante químico, además el ayote es una fruta rica en fibra, vitaminas A y C que ayudan a reforzar las defensas, disminuye el ritmo de la digestión, regula el nivel de glucosa en la sangre, evita los episodios del estreñimiento.

El proyecto de emprendimiento de Postre de ayote, ha sido desarrollado desde varios puntos de vista, en el que se evidencia un estudio de mercado, un técnico, un económico y un financiero, para determinar su viabilidad y factibilidad para la toma de decisión de implementarlo.

## **2. Objetivos del Proyecto**

### **2.1. Objetivo General**

Diseñar proyecto de emprendimiento para la microempresa Delicias MALY, dedicada para la producción y comercialización de postre a base de ayote, en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2020.

### **2.2. Objetivos Específicos**

1. Identificar los aspectos mercadológicos que permita a la microempresa posicionarse en el mercado para la introducción y venta de postre.
2. Determinar mediante el estudio técnico el proceso de producción, capital fijo y vida útil, capacidad planificada para fijar el tamaño del proyecto.
3. Establecer los aspectos legales y organizacionales de la microempresa Delicias MALY, las normas jurídicas y administrativas, para su constitución.
4. Mostrar un plan financiero con los costos y gastos incurridos en la microempresa Delicias MALY.

### **3. Generalidades Del Proyecto**

#### **3.1. Solución**

El sabor dulce ha sido venerado por todas las culturas desde la antigüedad, distintas frutas hacía ya varias décadas, se han vuelto un producto esencial en la repostería, comida, restaurante entre otros; los postres son los cierres, el final, la coronación de toda comida por sencilla que sea.

El plan de negocio de la micro empresa Delicias MALY, está orientado a la producción y comercialización de postre saludables para el consumidor.

Consumir postre es un placer y felicidad que activan el estado de ánimo, dejan un formidable sabor en el paladar. Se preocupa por dietas en bajas calorías siempre y cuando se consuma la dosis adecuada.

En Nicaragua el consumo de productos altos en calorías ha perjudicado la salud de la población, por lo tanto, no pueden llevar una dieta balanceada y ni una alimentación saludable, por el ajetreo que tienen día a día y por la cultura alimenticia.

Delicias MALY siente la necesidad de entrar a un mundo más saludable y amigable con el ser humano, tomando en cuenta los precederos como es el ayote sin dejar de cumplir con las recomendaciones de la organización mundial de la salud (OMS) en cuanto al consumo de azúcares.

Comúnmente se dice que, los productos elaborados naturalmente poseen un alto contenido en vitaminas. Con este proyecto se pretende demostrar la viabilidad de comercializar postres y los beneficios que trae para el consumidor; en base a sus resultados llegar al público en general.

### 3.2. Diseño o modelo en 3D

*Ilustración 1: Diseño o modelo 3D*



*Ilustración 2: Etiqueta parte superior e inferior.*



*Ilustración 3: Presentación del postre de 4 onzas.*



### **3.3. Oportunidad en el Mercado**

En la actualidad la población nicaragüense le es difícil tener una dieta balanceada, esta día a día consume cantidades grandes de productos muy altos en calorías, dentro de estos productos es muy común y apetitoso degustar postres comunes como: Tres leches, postre de chocolate, postre de vainilla, entre otros, los cuales en consumo excesivo estimulan muchas enfermedades, debido a que contienen muchos colorantes y saborizantes artificiales.

De la crítica anterior nace la idea de elaborar productos nuevos, como es, la innovación de un postre natural, identificando la oportunidad en el mercado de este postre, que es de ayote, cabe destacar que poseen alto grado en vitaminas y minerales. Es un producto novedoso que no se oferta en los restaurantes, aparte de los comunes, esto permitirá captar atención de clientes.

Tomando en cuenta lo anterior, para determinar la aceptación que este producto podría llegar a tener en el mercado, se implementó uno de los instrumentos de investigación como la encuesta, (ver anexo 3) con el objetivo de obtener resultados confiables y viables que reflejen la aceptación del producto. La aplicación de la encuesta sirvió para identificar los aspectos de preferencia relacionados al nuevo producto, demanda, competencia, etc.

### **3.4. Propuesta de Valor**

Delicias MALY desarrolla su propuesta de valor a través de las necesidades encontrada en sus beneficiarios, es por ello que con el proyecto de emprendimiento se pretende brindar un producto de buena calidad que ayude a optimizar la salud de las personas, de postre 90% natural, el cual no contiene ningún tipo de conservante químico, lo que al consumir un postre a base de ayote te sentirás más satisfecho.

El segmento principal del postre de ayote son los clientes de restaurantes, establecidos en el departamento de Carazo tales como: El Hípico, Sardina, Buen provecho, Mi Bohío entre otros. Tomando en cuenta la población a la que se dirige, permite que se pueda introducir y comercializar este producto.

El proyecto de emprendimiento estudia y analiza la necesidad que tiene este producto en el mercado, donde se encuentra como principales favorecidos los socios, en segundo lugar, a proveedores y como beneficiarios finales a las personas consumidoras de este, un producto distinto que marca la diferencia en el mercado, gracias a sus propiedades y por ser poco reconocido en la repostería. Se enfatiza que una rebanada de ayote contiene más fibra de la que obtendrías en dos rebanadas de pan integral.

**Tabla 1: Propuesta de valor (modelo canvas)**

Socios Clave	Actividades Clave	Propuesta de Valor	Relación con el Cliente	Segmentos de Clientes
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Agricultores y cosechadores de Ayote.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Producir postres.</li> <li>➤ Publicidad del producto.</li> </ul> <p><b>Recursos Clave</b></p> <p><b>Personal:</b> Profesional encargado de la administración, producción, finanzas, marketing y ventas.</p> <p><b>Infraestructura:</b> Local para la correcta producción</p> <p><b>Capital:</b> Aportación de socios</p> <p><b>Tecnología:</b> Maquinaria, equipos de cómputo.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Postre económicament e accesible.</li> <li>➤ Postre carente de químicos.</li> <li>➤ Postre con alto índice de vitaminas y minerales.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Garantizar que los postres sean de calidad.</li> <li>➤ Transmitir confianza al cliente, cuando realicen su compra y/o pedidos.</li> </ul> <p><b>Canales</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Canal Directo (Productor – consumidor)</li> <li>➤ Canal detallista (Productor – detallista – consumidor)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Personas de todas las edades.</li> <li>➤ Restaurantes del departamento de Carazo.</li> </ul>
<p><b>Estructura de Costes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pago de personal</li> <li>➤ Compra de la tecnología</li> </ul>		<p><b>Fuente de Ingresos</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Tarjetas</li> <li>➤ Transferencia Bancaria</li> </ul>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Pago de servicios básicos (agua, energía, internet)</li> <li>➤ Registro</li> <li>➤ Impuestos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Efectivo</li> </ul>
--	--

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

### **3.5. La novedad del proyecto desde la base de la Propiedad Intelectual**

Al hablar de propiedad intelectual, se hace referencia al derecho de la persona creadora de disfrutar de los beneficios de su obra, ya sea artística o de cualquier otra índole. Según el Ministerio de fomento, Industria y Comercio (MIFIC, 2019) los procedimientos a seguir para la solicitud de registro de una marca, nombre comercial, emblema o señal de propaganda y cualquier otra solicitud, se presenta ante la secretaría del registro de la propiedad intelectual, en el formulario correspondiente todo de conformidad con el artículo 9 de la Ley 380 Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos: Este formulario debe incluir:

1. Nombre y dirección del solicitante
2. Lugar de constitución de domicilio del solicitante, cuando fuese una persona jurídica.
3. Nombre del representante legal cuando fuese el caso.
4. Nombre y dirección del apoderado en el país, cuando se hubiera designado.
5. Denominación de la marca o nombre comercial, cuyo registro se solicita, si fuese denominativa sin grafía, forma ni color especial.
6. Etiquetas con la reproducción de la marca, emblema o señal de publicidad, cuando tuviera grafía, forma o colores especiales, o fuese figurativa, mixta o tridimensional con o sin color.
7. Señalar si el interesado reivindica derecho de prioridad.

8. Una lista de productos o servicios para los cuales se desea registrar la marca, agrupados por clases conforme a la clasificación internacional de productos y servicios. En caso de ser nombre comercial o emblema el giro de actividades de la empresa o establecimiento comercial.

9. La firma del solicitante o de su apoderado. Adjunto al formulario correspondiente se debe presentar: El poder para registro de propiedad intelectual, que acredite la representación, cuando el interesado lo hiciera a través de apoderado

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:** Consiste en la revisión de la solicitud de registro de marca, que cumpla con todos los requisitos establecidos en los artículos 10 y 11 de la ley 380, ley de marcas y otros signos distintivos. en caso de observarse alguna omisión o deficiencia, se notificará al solicitante dándole un plazo de dos meses para efectuar la corrección, bajo apercibimiento de considerarse abandonada de pleno derecho la solicitud y archivarse de oficio. Una vez efectuado el examen de forma satisfactoriamente, el registro de la propiedad intelectual, ordenará se publique la solicitud en la gaceta diario oficial o en el medio de publicación del registro, por una sola vez, a costa del interesado.

**Periodo de oposición:** Cualquier persona interesada podrá presentar oposición contra el registro de una marca, nombre comercial, emblema o señal de propaganda dentro del plazo de dos meses contados a partir de la publicación de la solicitud. Esta oposición debe contener los fundamentos de hecho y derechos en que se basa, acompañando u ofreciendo las pruebas que fuesen pertinentes. En caso de haber vencido este periodo de presentación de oposiciones, y no existir oposición a la solicitud, se realiza el examen de fondo.

**Examen de fondo:** consiste en verificar que la marca no infrinja ninguna de las prohibiciones contenidas en el artículo 7 e incisos a), b), y d) Del artículo 8 de la Ley 380 ley de marcas y otros signos distintivos, por existir ya otorgado algún registro concedido o

solicitado anteriormente en el país, a favor de otro titular. Esta verificación se realiza con el auxilio del sistema informático y base de datos de marcas concedidas o en trámite de concesión con que cuenta el registro de la propiedad intelectual.

Una vez realizado el examen de fondo el registro de la propiedad intelectual notificará al solicitante o interesado por medio de resolución motivada, la aceptación o negación de la solicitud.

En caso de negación de la marca, por infringir alguna de las prohibiciones, el registro de la propiedad intelectual, notificará al solicitante indicando las razones de la objeción quien tendrá el plazo de dos meses para presentar un escrito de contestación de objeción alegando lo que tuviere a bien en defensa de la solicitud en caso de contestar la objeción dentro del plazo establecido el registro denegará la concesión de la marca mediante resolución fundamentada.

En caso de aceptar la solicitud de registro de marca, nombre comercial, emblema o señal de publicidad, el registro de la propiedad intelectual expedirá un certificado.

**Emisión de certificado:** En este certificado se hace contar la titularidad y vigencia de la marca registrada, el que se publicará en la gaceta diario oficial o en el medio de publicación oficial del registro de la propiedad intelectual, el certificado debe contener, entre otros, lo siguiente:

El número de registro de la marca, nombre comercial, emblema o señal de publicidad. La fecha de la resolución por la cual se concedió el registro.

La fecha de vencimiento del registro de la marca, que se determinará a partir de la fecha de resolución por la cual se concedió el registro de marca.

El nombre y la dirección del titular.

El lugar de constitución y domicilio del titular, cuando fuese una persona jurídica, así como el nombre del apoderado en el país, cuando lo hubiera.

El número y la fecha de la solicitud de registro de marca, nombre comercial, emblema o señal de publicidad. La marca registrada cuando fuese denominativa, sin grafía, forma ni colores especiales.

Reproducción de la marca registrada cuando fuese denominativa con grafía, forma, colores especiales, figurativa, mixta, tridimensional, con o sin color.

La lista de los productos y servicios para los cuales se usa o se usara la marca, agrupados por clases conforme a la clasificación internacional de productos y servicios, con indicación del número de cada clase.

La fecha de inscripción de la marca en el registro respectivo y la firma autógrafa del registrador o del registrador suplente en su caso, del secretario, el sello del registro y timbres de Ley.

## **4. Plan de Negocios**

### **4.1. Plan de Mercadotecnia**

#### **4.1.1. Ubicación de la empresa**

**Ubicación geográfica:** El proyecto estará ubicado en Nicaragua, país volcánico y tropical que en su interior alberga dos grandes lagos: El Xolotlán y el Cocibolca o "Gran lago de Nicaragua".

La ubicación de la empresa será en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo; esta posición es excelente, debido a que es un municipio que cuenta con un amplio comercio, es de fácil acceso, y cuenta con las condiciones básicas que contribuyen al desarrollo y crecimiento de la microempresa Delicias MALY. Tales como: agua potable, energía eléctrica, servicio telefónico e internet, entre otros

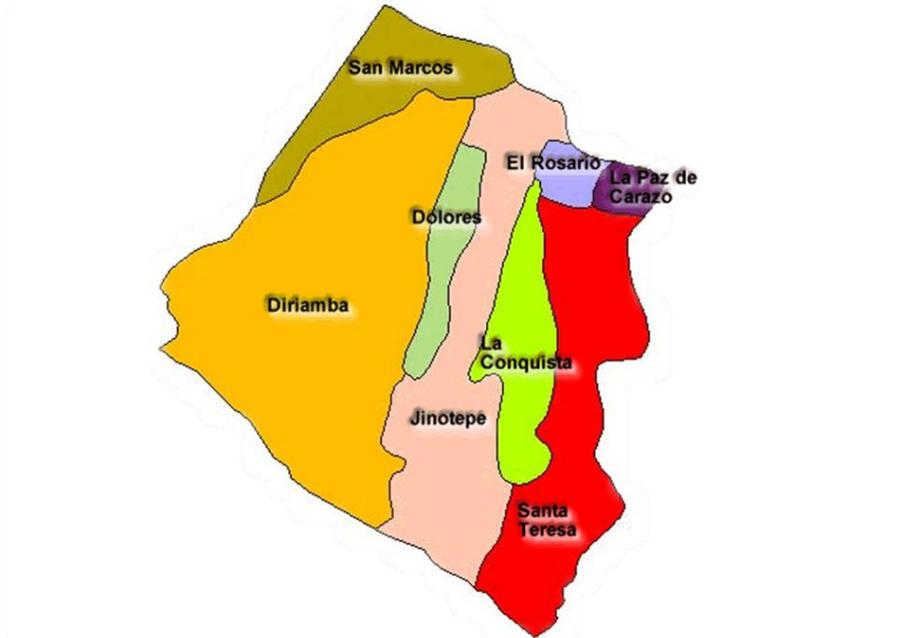
#### **4.1.2. Mercado/ Zona Comercial**

La Micro Empresa Delicias MALY realizara sus operaciones en el municipio de Jinotepe, departamento de Carazo, debido a las cercanías que guarda con los demás departamentos de la cuarta región, departamentos en los que su economía se basa mayormente en micros y pequeños empresarios ubicados en la zona urbana, zona en la que se enfocara el mercado meta.

### 4.1.3. Macro localización

**Macro localización:** La microempresa está ubicada en el departamento de Carazo, por su cercanía con los proveedores, lo que facilita la adquisición de la materia prima proveniente de los pueblos cercanos, siendo sus suelos fértiles permiten la producción de frutos aptos para la elaboración del postre a base de ayote.

*Ilustración 4: Marco localización.*



*Fuente: Google Maps.*

#### 4.1.4. Micro localización

Estará ubicada en el municipio de Jinotepe, de licorería la renta ½ cuadra al oeste. Se eligió el municipio de Jinotepe porque es una ciudad céntrica, donde se localizan la mayoría de restaurantes, lo que permite distribuirlo fácil y rápido.

*Ilustración 5: Micro localización.*



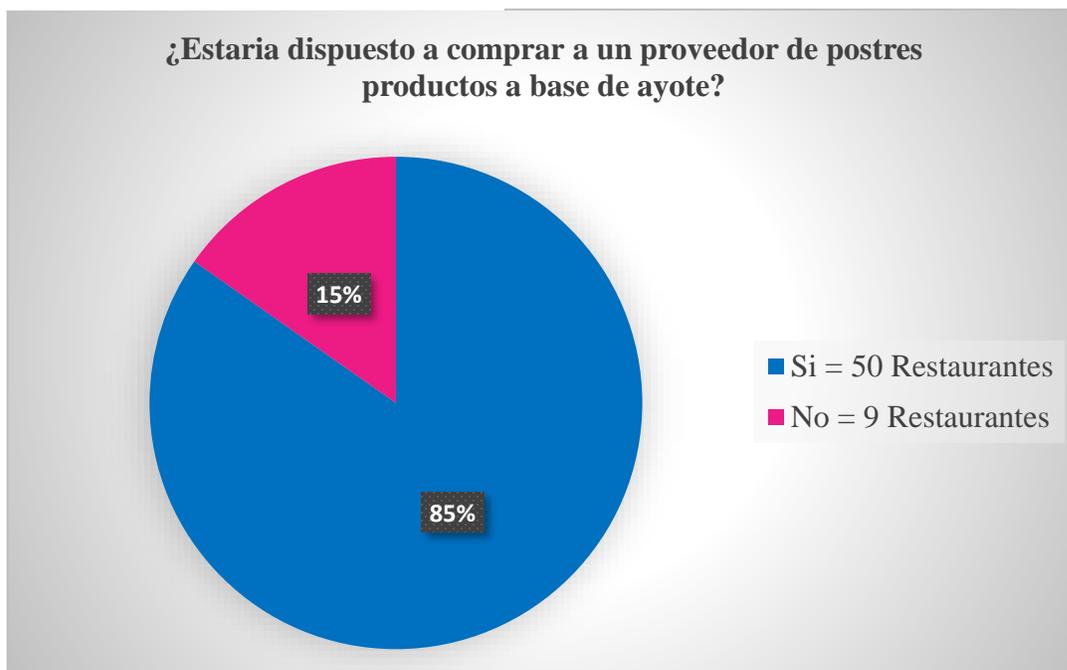
**Fuente:** Google Maps.

#### 4.1.5. Principales Clientes

Los principales clientes para la microempresa Delicias MALY están representados por los restaurantes del departamento de Carazo, la cantidad de restaurantes es de 65 en total, actualmente se encuentran operando 59 restaurantes, esto debido a la situación de salud que enfrenta el país. Los datos anteriormente mencionados se obtuvieron de la última actualización de la página oficial de INTUR Jinotepe, después de la pandemia COVID-19.

La muestra se tomó de los 59 restaurantes en operación, estos restaurantes se convierten en nuestros clientes por el hecho de tener sus puertas abiertas al público, a estos se aplicó el instrumento de los cuales se obtuvo una aceptación satisfactoria del producto.

**Gráfico 1:** Aceptación del producto.



**Fuente:** Elaborado por grupo investigador.

Según los resultados obtenidos muestran que el 85% de los restaurantes encuestados correspondiente a 50 restaurantes está dispuesto a comprar el producto, en cambio el 15% equivalente a 9 restaurantes no demandan este tipo de postre, debido a que no lo han consumido, no lo conocen o prefieren elaborar ellos mismos sus propios postres para ofrecer a sus clientes.

#### **4.1.6. Demanda insatisfecha**

Para poder calcular la demanda insatisfecha primeramente se tuvo que identificar los datos correspondientes a la demanda total y la demanda real para ello se plantean los siguientes cálculos:

##### **Demanda total (DT)**

La demanda total permite determinar y medir, cuáles son las fuerzas que afectan los requerimientos del mercado respecto a un bien o servicio. Es la suma de la demanda individual de los compradores presentes en el mercado durante el periodo de tiempo que se considere (Urbina, 2013) Como demanda total del proyecto se tiene a los restaurantes que están operando en el departamento de Carazo siendo esta la siguiente:

$$\mathbf{DT= 59}$$

El dato anterior es tomado del Instituto nicaragüense de Turismo (INTUR, 2020).

##### **Demanda Real (DR)**

Al calcular la demanda real del servicio se estratifican los datos que resultan de la resta de la demanda total (restaurantes del departamento de Carazo) menos la discriminante (% de los restaurantes que no estuvo de acuerdo en adquirir el producto) obteniendo como resultado el siguiente cálculo.

$$\mathbf{DR= DT- discriminante} \text{ (% de la población que no compraría el producto)}$$

$$\mathbf{DR= 59 - 9}$$

$$\mathbf{DR= 50}$$

##### **Demanda insatisfecha (DI)**

La demanda insatisfecha resulta de la resta de la demanda real del mercado menos el porcentaje que ocupa la competencia en el mercado. De este planteamiento resulta la siguiente operación:

**DI= DR - % competencia**

**DI= 50 – 67,8%**

**DI= 16.10**

El resultado de este cálculo nos demuestra la cantidad de restaurantes a los que la competencia aun no ofrece sus productos, dando a nuestra microempresa la oportunidad de ingresar a este rubro del mercado.

#### **4.1.7. Participación del mercado (oferta y competencia)**

La microempresa Delicias MALY tiene una gran oportunidad en el mercado, puesto que no tiene competencia directa. En el departamento de Carazo existen restaurantes donde la competencia indirecta solo ha cubierto un 67,8 % aproximadamente. La participación del mercado actual en el departamento de Carazo, es muy competitiva; así que las reposterías poseen una participación activa en el mercado de los postres, pero no ofertan sus productos a restaurantes. La pequeña empresa Delicias MALY pretende cubrir el 32,2 %, equivalente a 16 negocios de restauración, de tal manera que cubra la demanda insatisfecha. Esto con el propósito de satisfacer las necesidades de los restaurantes que carecen de la participación de un menú de postres.

#### 4.1.8. Precio de Venta

*Tabla 2: Precio de venta.*

<b>Costo unitario Producto</b>	<b>C\$ 79.39</b>
<b>Margen de Utilidad</b>	<b>100 %</b>
<b>Precio de venta</b>	<b>C\$ 160.00</b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

Para determinar el precio unitario, se tomó en cuenta la estructura de costo del primer año donde está incluida: Mano de obra directa, Material directo e indirecto, costos fijos y costos variables. Más el margen de ganancia.

El precio de venta estipulado para el postre de ayote es de C\$ 160.00 córdobas

#### 4.1.9. Estimado de ventas

Para realizar el estimado de ventas totales de la microempresa Delicias MALY, se tomó como base los datos obtenido del cálculo de la demanda insatisfecha, estimando cubrir el 56,8% aproximadamente en el primer año de operación. Se estima vender 3,000 unidades en el primer año, para ello se tomó en cuenta los meses de temporada o festividades como: mes del amor de la amistad, mes de la madre, fiestas patronales, la navidad, fin de año. Para los próximos años se hará un incremento anual del 20% en volúmenes de venta. En la siguiente tabla se muestra el detalle de las ventas anuales.

*Tabla 3: Estimado de ventas en unidades físicas y monetarias del postre de ayote.*

Delicias MALY													
Proyecciones de Ventas en Unidades Físicas													
Postre de Ayote presentación de 4 onzas													
Descripción	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
Año 1	190	280	190	220	320	210	200	290	190	200	300	410	<b>3,000</b>
Año 2	230	350	230	260	400	250	240	330	250	270	360	430	<b>3,600</b>
Año 3	300	400	300	310	430	300	320	400	340	380	400	440	<b>4,320</b>

Delicias MALY													
Proyecciones de Ventas en Unidades Monetarias													
Postre de Ayote presentación de 4 onzas													
Descp	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Agos	Sept	Oct	Nov	Dic	Total
Año 1	30.400,00	44.800,00	30.400,00	35.200,00	51.200,00	33.600,00	32.000,00	46.400,00	30.400,00	32.000,00	48.000,00	65.600,00	<b>C\$480.000,00</b>
Año 2	36.800,00	56.000,00	36.800,00	41.600,00	64.000,00	40.000,00	38.400,00	52.800,00	40.000,00	43.200,00	57.600,00	68.800,00	<b>C\$576.000,00</b>
Año 3	48.000,00	64.000,00	48.000,00	49.600,00	68.800,00	48.000,00	51.200,00	64.000,00	54.400,00	60.800,00	64.000,00	70.400,00	<b>C\$691.200,00</b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

#### 4.1.10. Estrategias de Mercado y presupuesto (4P)

(Armstrong, 2007) La mezcla de mercadotecnia es el conjunto de herramientas tácticas controlables, que la empresa combina para obtener la respuesta que desea en el mercado meta. Es decir, todo lo que la organización es capaz de hacer para influir en la demanda de su producto. (pág. 53)

**Tabla 4:** Estrategias del mercado 4P

Producto.						
Estrategia	Objetivos	Acción	Sub Acción	Responsables	Impacto Esperado	Recursos
Penetración de un nuevo producto al mercado.	Incluir un nuevo producto a los consumidores de postres. En empresas de Restauración.	Innovación de un nuevo postre que consistirá en captar futuros cliente. Visitas en los restaurantes para dar a conocer el producto.	Brindar un producto de calidad capaz de cumplir con las expectativas de los consumidores.	Administración.	Informar a nuestros posibles consumidores las características y beneficios que contiene los postres de ayote.	Computadora Recursos financieros y tiempo.

<b>Precio.</b>						
<b>Estrategia</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Acción</b>	<b>Sub Acción</b>	<b>Responsables</b>	<b>Impacto Esperado</b>	<b>Recursos</b>
Precio de penetración.	Introducir el producto al mercado meta con un precio accesible.	Iniciar las operaciones de la Micro empresa con precios bajos para el consumidor.	Lograr una rápida penetración del producto, y hacer rápidamente conocido el producto.	Administrador Ventas	Dar a conocer el valor monetario que le asignamos a nuestro producto.	Computadora, Recurso Financiero.

<b>Plaza.</b>						
<b>Estrategia</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Acción</b>	<b>Sub Acción</b>	<b>Responsables</b>	<b>Impacto Esperado</b>	<b>Recursos</b>
Realización de estrategia de distribución selectiva.	Establecer canales de distribución apropiado para	Distribuir mediante un canal directo los postres para	Ofrecer nuestros productos vía internet, llamadas	Ventas	Selección de lugares o punto de ventas donde se venderán u	Computadora, teléfono, internet,

	la venta y distribución del producto.	reducir algunos costos y alcanzar las ventas metas.	telefónicas, envíos de correos y visitas a domicilio.		ofrecerán nuestros productos.	transporte.
--	---------------------------------------	---	---	--	-------------------------------	-------------

<b>Promoción</b>						
<b>Estrategia</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Acción</b>	<b>Sub Acción</b>	<b>Responsables</b>	<b>Impacto Esperado</b>	<b>Recursos</b>
Penetración y desarrollo de mercado	Invertir en el diseño e implementación de un plan publicitario mediante diversos medios.	Diseño de publicidad escrita en el punto de venta para dar mayor información a los clientes del producto.	Diseñar un banner, (resolución alta 720 BPI full color. Medida 0.85 x 1.82 Mts). Enviar correos directos por zonas específicas.	Administración Ventas	Comunicar, informar la existencia de un producto a los consumidores, persuadir, motivar o inducir a su compra.	Computadora, imágenes, programa de diseño, utilización de vehículo, para transportarse y recurso financiero.

<b>Estrategias para promoción en redes sociales.</b>						
<b>Estrategia</b>	<b>Objetivos</b>	<b>Acción</b>	<b>Sub Acción</b>	<b>Responsables</b>	<b>Impacto Esperado</b>	<b>Recursos</b>
Herramientas de comunicación.	Ejecución de herramientas de comunicación.	Creación de grupos en las redes sociales, Facebook y WhatsApp.	Participar en las redes sociales, crear imágenes y videos publicitarios.	Ventas	Estrategias de comunicación internet.	Internet, computadora, Teléfono.

*Fuente: Elaborado por grupo investigador*

**Tabla 5: Presupuesto de marketing.**

<b>Presupuesto de marketing 1° Año</b>	
Banner.	C\$ 700.00
Internet.	C\$ 4,200.00
<b>Total</b>	<b>C\$ 4,900.00</b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador*

## 4.2 Plan Técnico

### 4.2.1 Proceso de Producción/Servicio

Los sistemas productivos según, (Buffa, 2008) En su revista Modern Production, los define como los medios, en el cual transformamos recursos de entrada para crear bienes y servicios útiles.

El proceso de producción de Delicias MALY, ejecuta diferentes actividades para transformar la materia prima en un producto, para la producción del postre a base de ayote se realiza en 15 pasos, además se presenta en un diagrama de flujo, siendo esto una representación gráfica la cual se especifican las distintas operaciones de que se compone un procedimiento o parte de él, estableciendo su secuencia cronológica.

Para esto se utiliza la simbología del Instituto Nacional de Normalización Estadounidense – ANSI por sus siglas en inglés- es una organización privada sin fines lucrativos que administra y coordina la normalización voluntaria y las actividades relacionadas a la evaluación de conformidad en los Estados Unidos. (ANSI, 2018).

**Tabla 6:** Normativa ANSI.

	<b>Terminal:</b> Indica inicio o fin del flujo
	<b>Actividad:</b> Describe funciones que desempeñan personas
	<b>Documento:</b> Representa cualquier tipo de documento
	<b>Decisión o alternativa:</b> Indica varias opciones
	<b>Archivo:</b> De oficina o papelería temporal o permanente
	<b>Conector:</b> Entre paginas
	<b>Deposito provisional o espera:</b> Indica demora
	<b>Conector:</b> Entre el flujo

## **Descripción**

### **Etapa 1: Proceso de obtención la materia prima.**

- 1. Obtención:** Se recibe la materia prima ayote procedente de los proveedores de Carazo, así mismo, se realizará alianzas con agricultores que producen este producto, dentro de estos tenemos al señor José Cruz Ortiz Ruiz (Familiar de uno de los socios), el cual facilitará la materia prima necesaria, con este proveedor se estableció un contrato para recibir materia prima durante todo el año.
- 2. Selección:** Se clasifica el ayote desechando los que se encuentran dañados.
- 3. Lavado del Ayote:** Es importante la higiene en el proceso de producción de cualquier servicio gastronómico, se eliminarán gérmenes y bacterias presentes en los frutos.
- 4. Almacenamiento:** Almacenar en un lugar fresco y seco.

### **Etapa:2 Proceso de producción para el postre de ayote**

1. Recepción de pedidos de Delicias MALY, si los hay, mediante página web, redes sociales y telefonía.
2. Supervisar existencia y calidad de materia prima.
3. Comprobar existencia de los demás insumos.
4. Cortar el ayote.
5. Verificar el tiempo de cocción del ayote.
6. Dejar Enfriar el ayote.
7. Majar el ayote.
8. Mezclar con los demás ingredientes.
9. Llenar los moldes (Presentación de 4 onzas)
10. Hornear.
11. Inspección de calidad: para el proceso de supervisión, donde se verifica detalladamente cada una de las características que el postre debe tener.
12. Decoración: Decorar los postres y colocarlo en el empaque.
13. Etiquetado: Etiquetar los empaques.
14. Traslado a almacén de productos terminados: Una vez que el postre cumple con todos los parámetros de calidad esperados, se traslada al almacén de productos terminados.

15. Registrar en una base de datos de Excel, los postres terminados (Producto terminado).

A continuación, se presenta el flujo grama del proceso productivo que conlleva la elaboración del postre de ayote, y el tiempo que requiere cada proceso para su correcta funcionalidad.

**Tabla 7:** Diagrama horizontal de flujo del proceso de obtención de la materia prima.

Diagrama horizontal de flujo del proceso de obtención de la materia prima. (Simbología ANSI)								
Nº	Actividades	Terminal	Actividad	Documento	Decisión	Archivo	Demora	Tiempo en Minutos
1	Inicio							
2	Obtención de la materia prima, ayote.							60
3	Selección: Desechar los frutos en mal estado.							40
4	Lavar los frutos							120
6	Almacenar la materia prima en cajillas.							60
8	Fin							
Tiempo total					4.6 Horas. Materia prima para 440 unidades.			

**Fuente:** Elaborado por grupo investigado

**Tabla 8:** Diagrama horizontal de flujo del proceso de producción postre de ayote.

Diagrama horizontal de flujo del proceso de producción Postre de Ayote								
Nº	Actividades	Terminal	Actividad	Documento	Decisión	Archivo	Demora	Tiempo Minutos
1	Inicio							
2	Pedido de producción							15
3	Verificación de existencias de materia prima							5
4	Comprobar la existencia de los demás insumos.							5
5	Cortar el ayote.							20
6	Verificar el tiempo de cocción del ayote.							25
7	Dejar enfriar el ayote.							35
8	Majar el ayote							30
9	Mezclar con los demás ingredientes.							20
10	Colocar la mezcla en el molde (presentación de 4 onzas)							20
11	Hornear							100
12	Inspección de calidad							30
13	Decorar los postres.							45
14	Etiquetado							40
15	Almacén de productos terminados							20
16	Registrar en la base de datos de productos terminados.							10
17	Fin del proceso							
<b>Tiempo total</b>					420 minutos o 7 horas, 37 unidades diarias.			

*Fuente:* Elaborado por grupo investigador.

#### **4.2.2 Proveedores y condiciones de compra de los equipos**

Las maquinarias a utilizar en la Micro Empresa Delicias MALY, serán calificadas para la producción de postres.

Todos los equipos fueron seleccionados de acuerdo a una serie de factores que nos permitió evaluar, y poder tomar la decisión correcta como:

- a) Acreedor: para las cotizaciones de cada equipo
- b) Precio: para calcular la inversión inicial.
- c) Capacidad: Es un aspecto muy importante, de él depende el número de máquinas que se adquiera; Cuando ya se conocen las capacidades disponibles hay que hacer un balance de líneas para no comprar capacidad ociosa.
- d) Flexibilidad: Esta característica se refiere a que algunos equipos son capaces de realizar operaciones y procesos unitarios en ciertos rangos.
- e) Mano de obra necesaria: para calcular el costo de la mano de obra directa y el nivel de capacitación que se requiere.
- f) Infraestructura necesaria: Se refiere a que algunos equipos requieren alguna infraestructura especial (por ejemplo, alta tensión eléctrica), y es necesario conocerlo para preverlo.

Tomando de referencia los factores anteriormente mencionado se ha seleccionado cada uno de los equipos, de manera general se consigna el nombre de la maquinaria principal para la operación, así como su capacidad y valor referencial.

A continuación, se presentará una tabla con las cantidades y los Acreedores.

**Tabla 8:** Proveedores y condiciones de compra de los equipos.

<b>Equipo</b>	<b>Proveedor</b>	<b>Numero de equipo Requerido</b>	<b>Dibujo de Referencia</b>	<b>Descripción</b>	<b>Precio</b>
<b>Nombre: Cocina eléctrica con Horno.</b>	<b>Aporte de socios.</b>	<b>1</b>		<b>Cocina eléctrica Atlas cuenta con cuatros quemadores, y horno Eléctrico.</b>	<b>C\$ 6,000.00</b>
<b>Olla Marmita</b>	<b>Walmart</b>	<b>1</b>		<b>Olla de acero inoxidable con tapa, capacidad de 88 lts. Adecuado para la inducción, estufas de gas y electricas.</b>	<b>C\$ 1,200.00</b>
<b>Batidora</b>	<b>Walmart</b>	<b>1</b>		<b>Batidora pedestal Black and decker.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 275 vatios</li> <li>• 5 velocidades</li> <li>• Recipiente</li> <li>• Capacidad de 35 Lts.</li> </ul>	<b>C\$ 2,400.00</b>
<b>Sartenes</b>	<b>Repostería Sprinkles.</b>	<b>10</b>		<b>Sartenes de cuatro onza. 15.5 cm de ancho x 155cm de largo.</b>	<b>C\$ 600.00</b>

<p><b>Refrigeradora</b></p>	<p><b>Aportada por los socios.</b></p>	<p><b>1</b></p>		<p><b>Refrigeradora Mabe de 14 pies, amplio espacio, ahorro de energía, mejor conservación.</b></p>	<p><b>C\$ 10,000.00</b></p>
<p><b>Frízer</b></p>	<p><b>Aportada por los socios.</b></p>	<p><b>1</b></p>		<p><b>Frízer Mabe con capacidad de 400 Lbs, ahorro de energía, amplio espacio.</b></p>	<p><b>C\$ 12,000.00</b></p>
<p><b>Utensilios de reposterías.</b></p>	<p><b>Repostería Sprinkles.</b></p>	<p><b>8</b></p>		<p><b>Set de tazas medidoras, espátula de silicon, varilla con mango, Jarra medidora, guantes, brochas de silicon, Cuchillos de sierra.</b></p>	<p><b>C\$ 810.00</b></p>
<p><b>Mesa de acero inoxidable requerido por el Minsa.</b></p>	<p><b>Walmart</b></p>	<p><b>2</b></p>		<p><b>Mesa de trabajo, top en acero inoxidable, estructura reforzada, 39 X 27 centímetros.</b></p>	<p><b>C\$ 5,000.00</b></p>

<b>Cajillas.</b>	<b>Sprinkles</b>	<b>4 cajillas</b>		<b>Cajillas de 30 cm de ancho X 40 cm de largo. Embalaje para 12 unidades.</b>	<b>C\$ 440.00</b>
<b>Kit de desinfectante.</b>	<b>walmart</b>	<b>1 combo</b>		<b>Kit de limpieza para desinfectar superficie. (Cocina, Piso, Inodoro)</b>	<b>C\$ 110.00</b>
<b>Set de limpieza.</b>	<b>Walmart</b>	<b>1 combo</b>		<b>Set de limpieza para limpiar superficie. (Escoba, pala, papelera, mecha de lampazo y lampazo, toallas)</b>	<b>C\$ 345.00</b>
<b>Ropa de seguridad e higiene en el trabajo.</b>	<b>Walmart</b>	<b>2 uniforme</b>		<b>Utilizar prendas especiales para mayor higiene y seguridad como felipinas, gorros, guantes, gabacha.</b>	<b>C\$ 278.00</b>

*Fuente: Elaborado por grupo Investigador.*

### 4.2.3 Capital Fijo y Vida Útil del Capital Fijo

El capital fijo son los bienes que pertenecen a la micro empresa "Delicias MALY", los cuales serán utilizados para la producción y elaboración de postres a base de ayote, algunos artículos fueron usados, pero se encuentran en buenas condiciones, tales como: Computadora, refrigeradora, cocina eléctrica con horno. Durante la vida útil de los artículos serán aprovechados y, por consiguiente, estos perderán valor durante el transcurso del tiempo, es decir que la durabilidad de estos va a estar en dependencia del uso que se les dé.

*Tabla 9: Depreciaciones de activos.*

Detalle	Cantidad	Valor unitario	Valor total	Vida útil	Valor de rescate 10%	Dep. Anual	Dep. Mensual
<b>Cocina</b>	1	C\$ 6,000.00	C\$ 6,000.00	5	C\$ 600.00	C\$ 1,080.00	C\$ 90.00
<b>Freezer</b>	1	C\$ 12,000.00	C\$ 12,000.00	5	C\$ 1,200.00	C\$ 2,160.00	C\$ 180.00
<b>Refrigeradora</b>	1	C\$ 10,000.00	C\$ 10,000.00	5	C\$ 1,000.00	C\$ 1,800.00	C\$ 150.00
<b>Mesas de acero inoxidable</b>	2	C\$ 2,500.00	C\$ 2,500.00	2	C\$ 250.00	C\$ 1,125.00	C\$ 93.75
<b>Batidora</b>	1	C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00	5	C\$ 240.00	C\$ 432.00	C\$ 36.00
<b>Olla marmita</b>	1	C\$ 1,200.00	C\$ 1,200.00				
<b>Utensilios de repostería</b>	9	C\$ 90.00	C\$ 810.00				
<b>Cajillas plásticas</b>	4	C\$ 110.00	C\$ 440.00				

*Fuente: Elaborado por grupo Investigador.*

#### 4.2.4 Mantenimiento y Reparaciones

Según (Urbina, 2013) .El tipo de mantenimiento aplicado por una empresa que requiere de una inversión fuerte es correctivo y preventivo, y está en función del equipo que se posea.

La micro empresa Delicias MALY, es nueva en el mercado, por lo que todavía no cuenta con la capacidad de instalar un departamento especial para mantenimiento que mantenga los equipos a su máxima funcionalidad y seguridad.

En lo referido al mantenimiento de los equipos, se pretende que se garantice el estado actual y a futuro de los mismos, evitando cualquier falla que estos puedan presentar en un corto o largo plazo. Debido a eso se sugiere contratar un servicio de mantenimiento quien normalmente está disponible a la hora que sea necesario para el chequeo de los equipos, el cual se realizara dos veces al año.

*Tabla 10: Mantenimiento y reparaciones.*

Detalle	Chequeo / año	Costo / chequeo	Costo Total
Mantenimiento y reparaciones	2	C\$ 500.00	<b>C\$ 1,000.00</b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

#### **4.2.5 Capacidad planificada y a futuro**

Se trata de un proceso tradicional y relativamente sencillo. Las modificaciones tecnológicas son principalmente para lograr un mayor rendimiento y mejorar el empaque de los productos; El proyecto en particular debe tomar aspectos importantes como el tamaño y capacidad para poner en camino a la empresa.

La capacidad de la planta de la micro empresa Delicias MALY, estará equipada para cubrir un porcentaje de la demanda insatisfecha que la competencia indirecta ha descuidado, formando el mercado meta y la capacidad individual de cada máquina, el proceso de producción a llevar a cabo, el uso de mano de obra que se quiere adoptar para una mejor optimización del proceso y la distribución física de los equipos dentro de la planta.

Según (Render, 2009) Para comenzar es importante definir el concepto de capacidad, el cual, se puede definir como el volumen de producción o número de unidades que se pueden alojar, recibir, almacenar o producir una instalación en un periodo de tiempo específico.

$$\text{Productividad} = \frac{\text{Tiempo real}}{\text{Tiempo disponible}} * \frac{\text{Unidades producidas}}{\text{Unidades planificadas}} = \frac{8/8}{1} * \frac{5,280/5,280} = 1 * 100\% = 100\%$$

*Tabla 11: Capacidad de producción por día.*

<b>Capacidad de producción por Día.</b>		
<b>Hora Hombre</b>	<b>Un Día</b>	
8	1	
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>Horas de Trabajo</b>
<b>Hora Hombre de Trabajo</b>		
<b>Rendimiento</b>		
Postres	Hora Hombre	
37	8	
<b>Total</b>	<b>4.58</b>	<b>postres por Hora</b>
<b>Rendimiento de Empaques Por Hora Hombre</b>		
<b>Horas Hombre Reales Diarias</b>		
Hora	Día	
8	12	
<b>Total</b>	<b>96</b>	
<b>Presentación de Empaques de 4 Onzas</b>		
<b>Presentación</b>	<b>Unidad de Medida</b>	<b>Total, de Empaques</b>
4	Onzas	
18.32	Onzas	
<b>4.58</b>	<b>4.58</b>	<b>Postres Por Hora</b>
<b>Onzas Por Hora</b>	<b>Horas Hombre</b>	
18.32	8	
<b>Hora hombre</b>	<b>Onzas Por Día</b>	
8	146.56	
<b>Onzas Por Día</b>	<b>Presentación en Onzas</b>	
<b>146.56</b>	<b>4</b>	<b>37 postres diarios</b>

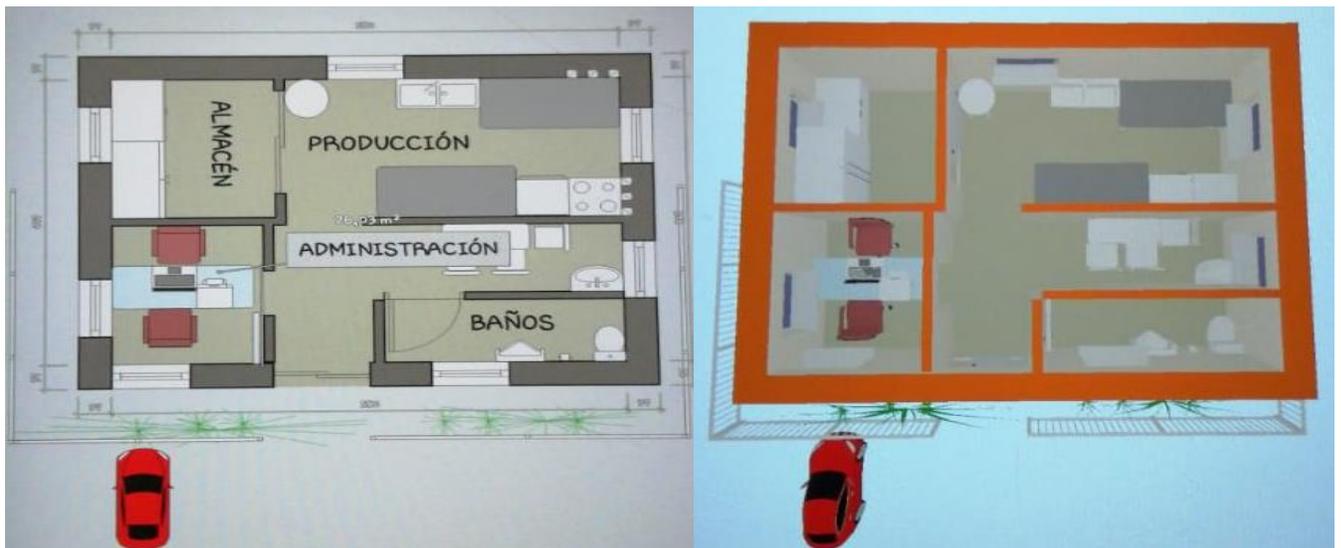
*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

#### 4.2.6 Ubicación y distribución física de la planta

Es de suma importancia la definición de las instalaciones con condiciones donde se coloque cada una de las maquinas necesarias para la producción , el primer factor a tomar en cuenta es la demanda potencial insatisfecha, identificada con las cifras obtenidas en el estudio de mercado.

Las oficinas de planta deben tener espacio suficiente donde se labore eficientemente y permita la movilidad de cada uno de los colaboradores; Para que obtengan nuevos beneficios que ayuden a crecer a la empresa se contara con una estructura organizacional que consta de un administrador, encargado del área de producción, área de venta.

*Ilustración 6: Distribución física de la planta.*



*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

#### 4.2.7 Materia prima necesaria, su costo y disponibilidad.

Según (Rafael A. , 2011, pág. 132) en su definición la materia prima se refiere a los elementos, partes o sustancias de las que está compuesto el producto de la empresa o a los insumos necesarios para prestar un servicio. Es conveniente que, cuando se especifiquen las cantidades a utilizar de materia prima, se contemple cuánto se requerirá por un volumen dado de producción o en relación con cierto periodo

En la disponibilidad de la materia prima (Ayote) con nombre científico **Cucurbita argyrosperma** tendremos una temporada de flota de los meses de agosto a diciembre, donde nuestros proveedores nos harán llegar la materia prima, los otros 7 meses de enero a julio se almacenará el ayote en los frízeres, para producir en temporada de escases del año.

*Tabla 12: Materia prima, cantidad costo y disponibilidad.*

<b>Materia prima, cantidad, costo y disponibilidad</b>			
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Costo unitario</b>	<b>Total</b>
Ayote	50 Unids	C\$ 50.00	C\$ 2,500.00
Harina	176 libras	C\$ 10.00	C\$ 1,760.00
Azúcar	150 libras	C\$ 12.00	C\$ 1,800.00
Dulce de leche	25 libras	C\$ 55.00	C\$ 1,375.00
Canela	44 onzas	C\$ 2.00	C\$ 88.00
Polvo de hornear	88 onzas	C\$ 2.00	C\$ 176.00
Mantequilla simple	85 libras	C\$ 35.00	C\$ 2,975.00
Huevos	352 Unds	C\$ 3.00	C\$ 1,056.00
<b>Sub Total</b>			<b>C\$ 11,730.00</b>
MERMA 10%			C\$ 1,173.00
<b>TOTAL</b>			<b>C\$ 12,903.00</b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

**Ayote**

*Tabla 13: Disponibilidad materia prima.*

<i>Meses</i>	<b>Enero</b>	<b>Febrero</b>	<b>Marzo</b>	<b>Abril</b>	<b>Mayo</b>	<b>Junio</b>	<b>Julio</b>	<b>Agosto</b>	<b>Septiembre</b>	<b>Octubre</b>	<b>Noviembre</b>	<b>Diciembre</b>
<i>Meses cosecha</i>												
<i>Meses escasas</i>												
 : <i>Escases</i>								 : <i>Cosecha</i>				

*Fuente: Equipo Investigador.*

#### 4.2.8 Mano de obra, su costo y disponibilidad.

##### Mano de obra directa

Según (polimenis, 1998, pág. 86) define la mano de obra como el esfuerzo físico o mental que se emplea en la elaboración de un producto. El costo de la mano de obra es el precio que se paga por emplear los recursos humanos. La compensación que se paga a los empleados que trabajan en las actividades relacionadas con la producción representa el costo de la mano de obra de fabricación.

En la mano de obra estará compuesta por 2 personas, para lograr el proceso productivo esperado en un producto final para los cuales se han establecidos salarios de acuerdo a los sectores micro y pequeñas empresas que establecen, según acuerdo ministerial número ALTB-01-02-2020 a partir del 1 de marzo del año 2020 de conformidad con el código del trabajo.

**Tabla 14:** Mano de obra.

Mano de obra, cantidad, costo y disponibilidad					
Detalle	Cantidad de MOD	Costo MOD	Día	Hora	Total
Preparación y cocción	1	C\$ 4,605.42	C\$ 153.51	C\$ 19.19	C\$ 4,605.42
<b>Total MOD</b>	<b>1</b>	<b>C\$ 4,605.42</b>	<b>C\$ 153.51</b>	<b>C\$ 19.19</b>	<b>C\$ 4,605.42</b>

**Fuente:** Elaborado por grupo investigador.

Nota: La mano de obra directa estará conformada por una persona encargada de la preparación y mezcla de insumos hasta hornear y decorar el prostre, En la mano de obra indirecta tenemos una persona encargada del empacado y etiquetado del producto, mismo que ejercerá esta función como auxiliar.

#### 4.2.9 Gastos generales de producción.

Los gastos generales según (Eden, 2019), son aquellos que no pueden ser considerados como costos directos de producción, pero que son necesarios para el funcionamiento de la empresa.

Tomando en cuenta los tres elementos del costo: Materiales directos, Mano de obra directa y costos indirectos de fabricación.

**Tabla 15:** Costo total de material directo, costo mano de obra y costos indirectos.

<b>Materia Prima</b>		<b>C\$ 12,903.00</b>		
<b>MOD</b>		<b>C\$ 4,605.42</b>		
<b>Costos indirectos de fabricación</b>				
<b>Detalle</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Unidad</b>	<b>costo unitario</b>	<b>Costo total</b>
Empaque	1	Empaque	10.00	4,400.00
Etiqueta	2	cm/pulg	6.00	5,280.00
Energía		Watts		1,500.00
Agua	5	Mts	20.00	100.00
Depreciación				793.75
Mantenimiento				1,000.00
Materiales de aseo				400.00
Mascarilla	2	Unds	5.00	300.00
Guantes	2	Pares	4.00	240.00
Gorro	2	Unids	4.00	240.00
Gabacha	2	Unids	120.00	120.00
<b>Sub Total Costos Indirectos de Fabricación</b>				<b>C\$ 14,373.75</b>
<b>Total Costo de material Directo, Costo Mano de Obra y Costos Indirectos</b>				<b>C\$31,882.17</b>

*Fuente:* Elaborado por grupo investigador.

## **4.3 Plan de organización y gestión**

### **Gestión administrativa**

La organización es la forma en que se dispone y asigna el trabajo entre el personal de la empresa para alcanzar eficientemente los objetivos propuestos. Al igual que en los puntos anteriores, se deben establecer los objetivos del área, de acuerdo con las metas empresariales y del resto de áreas que le conforman. (Alcaráz, 2001).

#### **4.3.1 Marco Legal (Forma Jurídica)**

La micro empresa Delicias MALY pertenece al sector industrial artesanal, puesto que procesara y transformará la materia prima para la creación de un nuevo producto que pueda satisfacer las necesidades de los clientes.

Se dedicará a la producción y comercialización de postre de ayote, agregando el ingrediente secreto, lo que permite dar un sabor único y exquisito al producto, mejorar la calidad y proporciona miento de confianza a nuestros clientes.

Según (SENICSA, 2014) En el Titulo III de las Sociedades o Compañías Mercantiles establece las diferentes clases de sociedades mercantiles en las cuales se deben sujetar tanto personas naturales como jurídica a la hora de conformar una nueva empresa, haciendo referencia a cada requisito para su constitución.

Depreciación no es el monto de los equipos.

### **Código del comercio de Nicaragua**

**Artículo. 19** es obligatoria la inscripción de los comerciantes en el registro.

Los que no lo verificaren, quedarán sujetos a las penas siguientes:

1- No podrán pedir la inscripción de ningún documento en el Registro, ni aprovecharse de sus efectos legales.

2- Las compañías comerciales o industriales no inscritas, no tendrán ninguna validez judicial.

3- El Juez no dará curso a demanda de personas notoriamente conocidas como comerciantes, sin que se le presente certificación de estar inscritas como tales en el Registro; y, además, a los que sin tal requisito se presentaren, impondrá una multa de ochenta centavos a dos córdobas, de que será solidariamente responsable el abogado que represente al infractor. Delicias MALY, estará 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.

**Tabla 16:** Clasificación MIPYME.

<b>VARIABLE</b>	<b>MICRO EMPRESA</b>	<b>PEQUEÑA EMPRESA</b>	<b>MEDIANA EMPRESA</b>
Parámetros			
<b>Número Total de Trabajadores</b>	1-5	6-30	31-100
<b>Activo Totales (Córdobas)</b>	Hasta 200 mil	Hasta 1.5 millones	Hasta 6.0 millones
<b>Venta Totales anuales (Córdobas)</b>	Hasta 1 millón	Hasta 9 millones	Hasta 40 millones.

**Fuente:** Tomada del reglamento de la ley 645 ley de promoción, fomento y desarrollo de la micro, pequeña y mediana empresa.

Dado a los parámetros anteriormente ilustrados Delicias MALY estará clasificado como una Micro empresa y se constituirá como persona natural, para ello debe cumplir con las siguientes disposiciones legales de acuerdo a las leyes, normas y decretos pertinentes.

Deberá inscribirse como contribuyente ante la Dirección General de Ingresos (DGI) de conformidad con el artículo 2 del Decreto No.850 “Ley Creadora del Registro Único”; artículo. 18 del Código tributario y los artículos 4, 110, 152, 174, 196 de la Ley de Concertación Tributaria.

Los requisitos para poder inscribirse se describen en el artículo 251 de la Ley de Concertación Tributaria.

La Persona natural debe acudir a la Administración de Rentas más cercana al domicilio donde realizará su actividad económica presentando los siguientes:

1. Llenar el Formulario de Inscripción que la Renta proporciona gratuitamente.
2. Tener la edad de 18 años cumplidos.
3. Documento de identificación ciudadana:
  - a) Nacionales: Cédula de Identidad Ciudadana, de acuerdo a lo establecido en el literal **(f)** del artículo 4, de la Ley N° 152 Ley de Identificación Ciudadana.
  - b) Nacionales residentes en el exterior: Pasaporte y/o Cédula de Residencia en el extranjero, en base al artículo 1 de la Ley N° 514 Ley de Reforma a la Ley N° 152, Ley de Identificación Ciudadana.
  - c) Extranjeros: Pasaporte extendido por la autoridad competente de su país de nacionalidad, de conformidad a lo establecido en Artos. 87, 89 y 213 de la Ley N° 761, Ley General de Migración y Extranjería; Arto. 65, inciso 2 y Arto. 69, inciso 1.3 de su reglamento. La Cédula de residencia permanente condición 1 (A TRABAJAR) queda de manera opcional, o sea si la persona solicita que la inscriban con dicho documento.
4. Documentos para hacer constar el Domicilio Fiscal: Debe presentar al menos una de las siguientes facturas de servicios básicos: agua, energía eléctrica, teléfono o contrato de arriendo del inmueble. Si la factura no está a su nombre, debe adjuntarle fotocopia de Cédula de Identidad Ciudadana y constancia de la persona que aparece reflejada en la misma, donde autoriza el uso de su domicilio como domicilio fiscal.

5. En caso de ser una tercera persona quien realiza el trámite, la representación deberá ser mediante un escrito simple. Por otra parte, también deberá de cumplir con lo establecido en el artículo 3 del plan de arbitrio municipal vigente que establece que toda persona natural o jurídica que se dedique habitualmente a la venta de bienes o prestaciones de servicios, sean estos profesionales o no, deberá matricular anualmente en el municipio cada una de las actividades económicamente diferenciadas que en el mismo desarrolle. La matrícula deberá efectuarse entre el quince de enero y el quince de febrero.

**Requisitos para matricular en la Alcaldía de Jinotepe:**

- Presentar Cedula de identidad y/o número Ruc DGI.
- 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 funcionara el negocio además de la copia de contrato de arrendamiento respectiva.
- Copia de contrato de arrendamiento.

La micro empresa Delicias MALY Se dedicará a la producción y comercialización de Postres naturales.

Se registrará bajo el nombre de Yader Esmir Umaña Canales mediante la inscripción de persona natural como comerciante, la cual debe de ser inscrita en el libro correspondiente, del registro público mercantil del domicilio del negocio, todo de conformidad a lo establecido en los siguientes artículos de la ley 698, Ley General de los Registros Públicos y del Código de Comercio de Nicaragua.

**Código del Comercio Capítulo II Del Registro Mercantil**

**Artículo. 23** el Registro Mercantil es Público.

El Registrador facilitará a los que la pidan, noticias respecto a lo que del Registro Mercantil aparezca con relación a un comerciante o sociedad. Asimismo, expedirá a quien lo solicite, certificación literal o en relación de los asientos de los libros.

### **Declaraciones como Pequeño Contribuyente**

No tiene obligación con respecto a presentar declaraciones, pero si debe pagar una cuota fija mensual, con base a la tarifa establecida por Ley. Base Legal: art.7 del Decreto N° 850 Ley Creadora del Registro Único del Ministerio de Finanzas.

### **Pago de la Cuota Fija**

La Cuota fija establecida para un mes, según tarifa, se deberá cancelar durante los primeros quince días del mes siguiente. El incumplimiento del pago dará lugar a recargos moratorios.

Base

Legal: art. 254 de la Ley de Concertación Tributaria y art. 167 de su Reglamento.

### **Reglamento interno de la microempresa Delicias MALY**

Establecer normas genéricas de comportamiento laboral, que deben observar los colaboradores sobre sus deberes, derechos, sanciones, puntualidad con la finalidad de mantener y fomentar la armonía en las relaciones laborales entre la micro empresa y los colaboradores.

#### **Objetivo:**

El presente reglamento contiene las disposiciones internas que regulan las relaciones laborales entre la micro empresa Delicias MALY y el personal, estableciendo sus derechos y obligaciones.

El presente reglamento es de aplicación a todo el personal.

#### De los trabajadores:

Cumplir con los lineamientos y disposiciones marcadas en el presente reglamento.

### **LINEAMIENTOS**

**Primera.** - Todo el personal está sujeto al presente reglamento.

**Segunda.** – El personal está obligado a cumplir con las disposiciones de orden técnico y administrativo que dicte la misma, las cuales serán dadas a conocer a través de los medios impresos o electrónicos.

## **RESTRICCIONES**

**Tercera.** - Queda prohibido fumar y/o ingerir bebidas alcohólicas dentro de las instalaciones, a cualquier hora del día; el único lugar permitido para fumar será fuera de las instalaciones.

**Cuarta.** – No se permitirá comer en las estaciones de trabajo.

**Quinta.** – Por cuestiones de seguridad la puerta de acceso deberá estar cerrada en todo momento.

**Sexta.** – El último colaborador en salir de la oficina será el responsable de cerrar correctamente.

## **LUGAR Y TIEMPO DE TRABAJO**

**Séptima.** – **Lugar de trabajo:** Los colaboradores iniciaran y terminan sus labores precisamente en el lugar que la micro empresa encomiende y deberán a tender cualquier otra actividad conexas a su ocupación principal.

**Octava.** – **Reloj Checador:** Al inicio de la jornada diaria laboral, los trabajadores deberán de checar su hora de entrada a la empresa, su hora de salida y regreso de la comida y su hora de salida. Antes de checar deberá desinfectarse con alcohol o lavarse las manos y desinfectarse los zapatos como medida de higiene.

## **DE LA JORNADA DE TRABAJO**

**Novena.** – **Duración de la Jornada de Trabajo.** La jornada de trabajo será 40 hrs semanales y corresponde a lo siguiente.

Operativo

De lunes a viernes de las 8:00 am a 17: 00 pm, con una hora de comida al día, las cuales se podrá tomar de las 12:00pm a 13:00pm.

Los lunes serán día para levantar los pedidos de los postres, martes, miércoles y jueves para producción y día jueves y viernes entrega, cualquier pedido que realicen en las semanas será con dos días de anticipación.

#### **DE LA ASISTENCIA, PUNTUALIDAD Y PERMANENCIA**

**Décima. - Control de Asistencia.** Será obligación personal de los trabajadores de concurrir puntualmente a sus labores, de acuerdo al horario establecido y de registrar su asistencia checando diariamente al inicio y termino de su jornada laboral; el incumplimiento de esta disposición originará que se tenga por no trabajado el día.

**Décima Primera. - Inasistencia.** No presentarse al centro de trabajo, ingresar después del tiempo establecido en la **cláusula novena** primer párrafo del presente Reglamento y/o no registrar su ingreso al centro de trabajo.

**Décima Segunda. -** El personal que incurra en tardanza reiterada más de tres veces se hará merecedor a las sanciones que correspondan, según la gravedad de la falta. Las inasistencias por motivos de enfermedad se acreditarán con la constancia médica de acuerdo a ley.

**Décima Tercera. - Permanencia.** El trabajador deberá de permanecer en su puesto dentro del horario de trabajo. El desplazamiento fuera de su puesto de trabajo se hará con conocimiento del jefe inmediato a quien compete, bajo responsabilidad, el control de permanencia del personal a su cargo.

#### **DÍAS DE DESCANSO Y VACACIONES**

**Décima Cuarta. - Días de Descanso.** Con relación a los días de descanso obligatorios, serán los establecidos por la Ley Federal del Trabajo o en el respectivo Contrato.

**Décima Quinta. - Faltas Injustificadas.** Quienes falten sin permiso y sin justificación, serán sujetos a tener una falta y si es el caso a las sanciones pertinentes.

## **HIGIENE Y SEGURIDAD SEXTA**

**Décima Sexta. - Medidas de Seguridad e Higiene.** La micro empresa adoptara las medidas de Seguridad e Higiene que considere pertinentes para garantizar y salvaguardar la vida e integridad física de los trabajadores y terceros mediante la prevención y eliminación de las causas de accidentes, así como la protección de instalaciones.

**Décima Séptima. - Condiciones Obligatorias.** Se deberán llevar a cabo las medidas establecidas para prevenir los riesgos de trabajo y vigilar que estas se cumplan estrictamente. Los trabajadores se abstendrán de realizar todo acto que pueda poner en peligro su propia seguridad, y la de sus compañeros.

Ejemplo la enfermedad del COVID 19 o Coronavirus.

### **Medidas preventivas para evitar enfermedades o contagios por la COVID 19**

#### **¿Qué es la COVID-19?**

La COVID-19 es la enfermedad infecciosa causada por el coronavirus que se descubrió recientemente, tanto como el virus como la enfermedad eran desconocidos antes que se estallara el brote en Wuhan (China) en diciembre del 2019.

#### **¿Cómo se propaga el virus?**

Una persona puede contraer el COVID-19 por contacto con otra persona que este infectada por el virus, la enfermedad puede propagarse de persona a persona a través de las gotículas procedentes de la nariz o la boca que salen cuando una Persona infectada tose o exhala, otra manera que pueden contraer el virus es que si tocan estos objetos o superficies y luego se tocan los ojos, nariz y boca pueden contagiarse.

#### **Síntomas**

Los síntomas pueden aparecer entre 2 a 14 días después estar expuesto y pueden incluir:

- Fiebre
- Falta de aire o dificultad para respirar

→ Tos

**Otros síntomas que pueden ser son los siguientes:**

→ Goteo en la nariz

→ Cansancio

→ Dolor de garganta

→ Dolores

**Como prevenirlo**

- ✓ Evitar tocarse los ojos, nariz y boca.
- ✓ Mantener una distancia mínima de un metro (3 pies) entre usted y cualquier persona que tosa o destornuda.
- ✓ Lavarse las manos frecuentemente usando desinfectante a base de alcohol o con agua y jabón.
- ✓ Permanezca en casa si no se encuentra bien, si tiene fiebre y tos o dificultad para respirar, busque atención médica o busque instrucciones de las autoridades sanitarias.

**Décima Octava. - Botiquín De Primeros Auxilios.** Disponer en todo tiempo de los medicamentos y materiales de curación indispensables para que se presten oportuna y eficazmente los primeros auxilios; debe existir una persona encargada de la responsabilidad del mismo.

**Decima Novena. - Sanitarios.** El papel higiénico que se ocupe en los sanitarios, se tendrá que depositar en el recipiente, así como en el caso de las toallas sanitarias será necesario que se depositen en los respectivos cestos de basura que se encuentran en el interior de los mismos.

## **PERMISOS**

**Vigésima Primera. - Solicitud de Permisos.** En caso de que algún empleado tenga la necesidad de ausentarse por alguna causa específica (importancia considerable), tiene la obligación de avisar al administrador con la debida anticipación y cuidando que las labores de la empresa no sufran alteración alguna.

**Vigésima Segunda. - Permisos Justificados.** Se tomará el permiso con goce de sueldo siempre y cuando se trate de una eventualidad especial (importancia considerable) o se podrá tomar el permiso a cuenta de vacaciones.

**Vigésima Tercera. - Permisos Injustificados.** Un permiso sin goce de sueldo se otorgará por ausentarse para atender asuntos de índole personal (causas mínimas y sin mayor importancia). En caso de que el permiso sea negado y que el empleado se ausente, será sujeto a tener una falta y si es el caso a las sanciones pertinentes.

## **FALTAS Y SANCIONES**

**Vigésima Cuarta. - Faltas.** En el trabajo están constituidas por aquellas acciones u omisiones del colaborador que implican violación de sus obligaciones en perjuicio de la productividad, la disciplina y armonía en el centro de trabajo y que puedan dañar la imagen de la empresa.

Se constituyen faltas de los trabajadores las siguientes:

- Incumplimiento de las normas del presente Reglamento
- Ausentarse de su puesto de trabajo sin la debida autorización de su jefe inmediato superior.
- Faltar al centro de trabajo sin causa justificada.
- Negligencia en el desempeño de sus funciones.
- Disponer ilícitamente de bienes de sus compañeros de trabajo.
- Abuso de autoridad.

- Amenazar o agredir en cualquier forma a un superior o compañero de trabajo.
- Alterar el control de asistencia.
- Proporcionar información técnica o administrativa a personas o entidades ajenas a la empresa, sin previa autorización de la gerencia, así mismo, sustracción o utilización no autorizada de documentos de la Organización.

**Vigésima Quinta. - Sanciones.** Cualquier falta a este Reglamento, dependiendo de la gravedad será acreedora a las siguientes sanciones:

- Llamada de atención por escrito con copia al expediente mediante un Acta Administrativa.
- Descanso obligatorio de 1 día.
- Descanso obligatorio de 2 días.
- Descanso obligatorio de 3 días.
- Rescisión de Contrato.

## **VESTIMENTA**

De lunes a viernes la Vestimenta debe ser formal (Revisar condiciones).

- Ropa limpia, planchada y en buenas condiciones.
- Trajes completos o casuales. se recomienda en reuniones con clientes o en aquellos eventos donde se levantarán imágenes en foto y vídeo para los medios de comunicación.
- Aseo y limpieza de la persona – maquillaje moderado, bien rasurado, barba recortada, tinte de cabello en buenas condiciones, uñas naturales y sin esmalte.
- Accesorios discretos – aretes, collares y pulseras discretos.

### **Restricciones:**

- Prendas usadas al revés
- Ropa sucia, manchada, arrugada o desgastada
- Pantalones o prendas demasiado largas o floja
- Blusas de tirantes, strapless, tops o demasiado cortas de la cintura.

- Pantalones muy ajustados, cortos o a la cadera.
- shorts o minifaldas.
- Falta de aseo y cuidado de la persona sin maquillaje, sin rasurar.
- Evitar los escotes pronunciados y las telas brillantes o con demasiadas aplicaciones

## **OBLIGACIONES DE LA EMPRESA**

**Vigésima Sexta.** - Son obligaciones de la empresa:

1. Pagar a los trabajadores los salarios pactados en tiempo y forma.
2. Proporcionar útiles instrumentos y el material necesario para ejecutar su trabajo.
3. Guardar a los trabajadores la debida consideración, absteniéndose de maltrato de palabra y obra.
4. Adoptar las medidas de higiene y seguridad previstas por las leyes.
5. Tomar las medidas preventivas de accidentes que sean necesarias.
6. Proporcionar a los trabajadores los primeros auxilios que necesiten.

**Vigésima Séptima.** - El presente Reglamento ha sido creado de común acuerdo.

**Vigésima Octava.** - El presente Reglamento será distribuido a todo el personal con el fin de dar a conocer sus derechos y obligaciones, o en su defecto será publicado en lugares visibles de la Empresa.

### 4.3.2 Estructura Organizacional

#### Misión

Somos una micro empresa dedicada a la elaboración de postre de ayote cuya misión es satisfacer las necesidades de nuestros clientes con productos nutritivos 90% natural con un excelente sabor brindando un servicio de calidad a precios competitivos.

Establecer un liderazgo con la colaboración y creatividad de nuestro talento Humano, utilizando las mejores materias primas del mercado

#### Visión

Convertirnos en una empresa reconocida en la zona de Carazo, destacarnos por la calidad y sabor de nuestros productos, por medio de un excepcional servicio a nuestros clientes.

#### Objetivos:

**Garantizar** la fabricación del producto Delicias MALY, aplicando normas y regulaciones de calidad, brindando un exquisito sabor y menor costo con el propósito de establecernos en el mercado.

**Desarrollar** la publicidad y publicación del producto de Delicias MALY que capte la atención de posibles clientes y así obtener mayor rentabilidad.

**Satisfacer** permanentemente a nuestros clientes con la oportuna atención personalizada.

#### Valores

- Ética
- Confianza
- Responsabilidad
- Atención
- Puntualidad
- Honestidad
- Calidad en el producto
- Bienestar de la sociedad

Según (Thompson, 2008) Los organigramas son la representación gráfica de la estructura orgánica de una empresa u organización que refleja, en forma esquemática, la posición de las áreas que la integran, sus niveles jerárquicos, líneas de autoridad y de asesoría.

El objetivo de este proyecto es diseñar una micro Empresa. La característica principal de una empresa de este tamaño es que cuenta con poco personal. Algunos puestos que aparecen en el organigrama son multifuncionales, es decir, una sola persona los ejerce; por ejemplo, el administrador tendrá que desempeñar la función de dirigir la empresa etc. Otras funciones como la encargada de venta del producto, también ejercerá como auxiliar en el área de producción y posiblemente agente repartidor y cobros de los mismo.

A continuación, se menciona el personal total a contratar.

- Responsable Administrador
- responsable de producción.
- responsable de ventas

Se está proponiendo al personal mínimo para que funcione adecuadamente la planta. Si la demanda del producto llega a incrementarse, lo que sería deseable, el responsable de ventas tendrá la obligación de expandir el mercado, así como el responsable de producción tendrá la función de planear adecuadamente el aumento de los turnos de trabajo y de la capacidad instalada de la empresa.

*Ilustración 7: Estructura organizacional.*



*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

**Tabla 17:** Ficha de cargo administrador.

<b>Ficha ocupacional.</b>	
<b>I. Aspectos generales del cargo.</b>	
➤ <b>Número de la ficha:</b>	001
➤ <b>Nombre de la empresa:</b>	Delicias MALY
➤ <b>Nombre del puesto:</b>	Administrador
➤ <b>Nivel jerárquico del puesto:</b>	Gerencia Administrativa.
➤ <b>Jefe inmediato:</b>	Gerente/ Administrador
➤ <b>Dependiente /subordinados:</b>	Los colaboradores de la pequeña empresa y responsables de las áreas.
➤ <b>Número de trabajadores:</b>	1
<b>II. Descripción general:</b>	
<p>Encargado de poner en marcha y cumplir cada uno de los objetivos de la micro empresa de Delias MALY, es responsable del correcto funcionamiento de todas las áreas, controla y dirige los movimientos presentes y futuros del mismo para lograr alcanzar el más alto nivel de satisfacción y mayor rentabilidad posible del establecimiento.</p>	
<b>III. Funciones específicas:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ A las 8 de la mañana, constatar que todo su personal se encuentre en la pequeña empresa.</li> <li>→ Coordinar con el jefe de producción los objetivos del día.</li> <li>→ Visualizar y buscar potenciales clientes para la pequeña empresa, con la finalidad de mayor crecimiento de la misma.</li> <li>→ Reunirse con su personal, para brindarles charlas para una mayor motivación.</li> <li>→ Ser el representante de la micro empresa.</li> <li>→ Contratar el personal requerido para la empresa.</li> <li>→ Revisar y aprobar los pedidos.</li> <li>→ Emitir informes correspondientes de las actividades de la micro empresa.</li> <li>→ Realizar pagos de trabajadores.</li> <li>→ Diseñar estrategias de atención al cliente.</li> <li>→ Velar por el bienestar de los colaboradores.</li> <li>→ Realizar los movimientos financieros diarios, de la micro empresa.</li> <li>→ Verificar al final del día, si se lograron las metas y con la mejor calidad.</li> </ul>	

**Fuente:** Elaborado por grupo Investigador.

**Tabla 18:** Ficha de cargo del jefe de producción.

<b>Ficha ocupacional.</b>	
<b>I. Aspectos generales del cargo.</b>	
➤ <b>Número de la ficha:</b>	002
➤ <b>Nombre de la empresa:</b>	Delicias MALY
➤ <b>Nombre del puesto:</b>	Encargado de producción
➤ <b>Nivel jerárquico del puesto:</b>	Gerente de producción.
➤ <b>Jefe inmediato:</b>	Gerente/ Administrador
➤ <b>Número de trabajadores:</b>	1
<b>II. Descripción general:</b>	
El jefe de esta área deberá ser el responsable de la producción de los postres de Ayote.	
<b>III. Funciones específicas:</b>	
→ Cumplir con la políticas y normas de la empresa	
→ Preparar planes y presupuestos de ventas	
→ Establecer metas y objetivos de ventas	
→ Calcular la demanda	
→ Pronosticar las ventas	
→ Realizar sondeos a la población sobre sus gustos y preferencias	
→ Ajustarse al horario asignado	
→ Elaborar Informes de ventas	

**Fuente:** Elaborado por grupo Investigador.

**Tabla 19:** Ficha de cargo responsable de ventas.

<b>Ficha ocupacional.</b>	
<b>I. Aspectos generales del cargo.</b>	
➤ <b>Número de la ficha:</b>	003
➤ <b>Nombre de la empresa:</b>	Delicias MALY
➤ <b>Nombre del puesto:</b>	Encargado de Ventas
➤ <b>Nivel jerárquico del puesto:</b>	Responsable de Ventas.
➤ <b>Jefe inmediato:</b>	Gerente/ Administrador
➤ <b>Número de trabajadores:</b>	1
<b>II. Descripción general:</b>	
Se encargan de planificar, organizar y supervisar el trabajo de ventas.	
<b>III. Funciones específicas:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>→ Cumplir con la políticas y normas de la empresa</li> <li>→ Preparar planes y presupuestos de ventas</li> <li>→ Establecer metas y objetivos de ventas</li> <li>→ Calcular la demanda</li> <li>→ Pronosticar las ventas</li> <li>→ Realizar sondeos a la población sobre sus gustos y preferencias</li> <li>→ Ajustarse al horario asignado</li> <li>→ Elaborar Informes de ventas</li> </ul>	

*Fuente:* Elaborado por grupo Investigador.

### 4.3.3 Actividades y gastos preliminares

Desde el momento en que los recursos monetarios en un proyecto son escasos y se fijan objetivos por alcanzar, es necesario asignar recursos de la mejor manera para optimizar su uso, Las etapas iniciales de un proyecto comprenden actividades como constitución legal, trámites gubernamentales, compra de maquinaria, contratación de personal, selección de proveedores, contratos escritos con clientes, entre otras muchas actividades iniciales, mismas que deben ser programadas, coordinadas y controladas.

Las actividades y trámites que se deben llevar a cabo para la constitución de una empresa en Nicaragua, son las siguientes:

#### a) **Registro Sanitario**

- Llenado de solicitud de licencia sanitaria de funcionamiento de fabricantes de productos:

#### **Adjunto:**

- Descripción de planta
- personal propuesto para cada área y su calificación
- equipo disponible para cada área
- flujo grama del proceso de producción
- organigrama estructural.

#### g) **Licencia de higiene y seguridad del trabajo (HST) – MITRAB**

Todo empleador tiene la obligación de tener su licencia HST vigente para poder iniciar operaciones. Este proceso conlleva hacer gestiones ante el INSS, MITRAB, entidades de capacitación y médicas.

#### **Empresa por iniciar operaciones.**

- Constancia de afiliación como empleador al INSS
- Documento de identidad
- Escritura pública de constitución y estatutos
- Formato de solicitud del trámite de licencia HST.

**Tabla 20:** Gastos preliminares.

DESCRIPCION	Gastos
Alcaldía	310
INSS	30
DGI	300
SILAIS	500
Recolección de basura	30
Papelería	600
Bomberos	400
<b>Total</b>	<b>C\$ 2,170</b>

*Fuente:* Elaborado por grupo investigador.

#### 4.3.4 Equipos de oficina

Los equipos de oficina a utilizar en la micro empresa Delicias MALY, estarán distribuidas en el área de venta y administrativa con el objetivo de distribuir los gastos entre las dos áreas.

**Tabla 21:** Detalle equipo de oficina.

Equipos de oficina.					
Mesa de Escritorio	Almacenes VICA	2		Mesa de escritorio oficinista.	C\$ 2,310.00
Sillas	Almacenes VICA	4		Silla Mainstays reclinable para oficina.	C\$ 330.00

<b>Impresora</b>	<b>Best Computer</b>	<b>1</b>		<b>Impresora Epson que se utiliza para imprimir documentos de la empresa.</b>	<b>C\$ 5,000.00</b>
<b>Computadora.</b>	<b>Aporte de socio.</b>	<b>2</b>		<b>Computadora HP G71510210U.</b>	<b>C\$ 10,000.00</b>
<b>Teléfono</b>	<b>Aporte de Socio</b>	<b>1</b>		<b>Teléfono de oficina</b>	<b>C\$ 1,500</b>

*Fuente: Elaborada por grupo investigador.*

*Tabla 22: Equipos de oficina y sus depreciaciones.*

<b>Equipos de Oficina</b>							
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor Total</b>	<b>Vida útil</b>	<b>V. de Rescate 10%</b>	<b>Dep. Anual</b>	<b>Dep. Mensual</b>
<b>Mesa de escritorio</b>	1	C\$ 2,310.00	C\$ 2,310.00	2	C\$231.00	C\$ 1,039.50	C\$86.63
<b>Silla</b>	2	C\$ 330.00	C\$ 660.00	2	C\$ 33.00	C\$ 148.50	C\$ 12.38
<b>Computadora</b>	1	C\$ 6,000.00	C\$ 6,000.00	2	C\$ 600.00	C\$ 2,700.00	C\$ 225.00
<b>Impresora</b>	1	C\$ 1,200.00	C\$ 1,200.00	2	C\$ 120.00	C\$ 540.00	C\$ 45.00
<b>Teléfono</b>	1	C\$ 1,500.00	C\$ 1,500.00	2	C\$ 150.00	C\$ 675.00	C\$ 56.25
<b>Total</b>			<b><u>C\$11,670.00</u></b>				

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

### 4.3.5 Gastos Administrativos

En la micro empresa Delicias MALY se tendrá únicamente aun colaborador en el área administrativa, el cual desempeñará el cargo de Administrador de la institución, a la par de este también tendrá la responsabilidad de velar por el cumplimiento de los estándares de producción y llevar el control de contabilidad de la misma.

Los gastos que conformaran el área administrativa son: el pago de salario administrativo, prestaciones de ley, así también los gastos porcentuales de servicios básicos dado a que se distribuye en otras áreas con el objetivo de compartir los gastos y que estos no recaigan en una sola área.

**Tabla 23:** Gastos administrativos.

Delicias MALY													
Gastos de Administración													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	AÑO 1
Servicios básicos	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	3.240,00
Salarios	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	55.265,04
Vacaciones	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	4.605,42
Treceavo mes	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	4.605,42
Indemnización	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	4.605,42
Inss Patronal	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	11.881,98
Papelería y útiles de oficina	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00
Material de aseo y limpieza	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	2.040,00
Mantenimiento de mobiliario	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,34	83,34	83,34	83,34	1.000,00
Depreciaciones	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	5.103,00
Amortizaciones	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	1.016,67
Internet	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	4.200,00
Renta del local	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,66	1.166,66	1.166,66	1.166,66	14.000,00
<b>Total</b>	<b>C\$ 9.346,91</b>	<b>C\$ 112.162,95</b>											

*Fuente:* Elaborado por grupo investigador.

## 4.4 Plan Financiero

En el presente plan financiero desarrollado para el proyecto de Delicias MALY, producción y comercialización de postres a base de Ayote, se contempla el monto de la inversión que se requerirá para la puesta en marcha del mismo. Se presentan las proyecciones de los ingresos, egresos, costos, tomando en cuenta los análisis de los indicadores financieros que tendrá el proyecto durante su vida útil.

La finalidad del plan financiero permite presentar la idea de emprendimiento a los socios o inversionistas, de esta manera conocer la extensión del mismo teniendo por objetivo la determinación de los recursos económicos del proyecto.

### 4.4.1 Inversión del Proyecto

### 4.4.2 Activos fijos.

(Gerardo, 2008) Define los activos fijos a aquellos con vida útil de más de un año que se adquieren para ser utilizados en las operaciones de un negocio, con el fin de obtener ingresos.

**Tabla 24:** Activos fijos.

<b>Delicias MALY</b>			
<b>ACTIVOS FIJOS</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Valor Unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Cocina eléctrica con horno	1	C\$ 6.000,00	C\$ 6.000,00
Freezer	1	C\$ 12.000,00	C\$ 12.000,00
Refrigeradora	1	C\$ 10.000,00	C\$ 10.000,00
Batidora	1	C\$ 2.400,00	C\$ 2.400,00
Mesa de Acero Inoxidable	2	C\$ 1.200,00	C\$ 5.000,00
<b>Subtotal</b>			<b>C\$ 35.400,00</b>
<b>Equipos de Oficina</b>			
Mesa de escritorio	1	C\$ 2.310,00	C\$ 2.310,00
Silla	2	C\$ 330,00	C\$ 660,00
Computadora	1	C\$ 6.000,00	C\$ 6.000,00
Impresora	1	C\$ 1.200,00	C\$ 1.200,00
Teléfono	1	C\$ 1.500,00	C\$ 1.500,00
<b>Subtotal</b>			<b>C\$ 11.670,00</b>
<b>TOTAL ACTIVOS</b>			<b>C\$ 47.070,00</b>

*Fuente:* Elaborado por grupo investigador.

#### 4.1.1. Activos intangibles.

(Gerardo, 2008) Se refiere a aquellos activos no circulantes que, sin ser materiales o consistencia material, son aprovechables en el negocio. La NIC 38 define activo intangible como “un activo identificable, de carácter no monetario y sin apariencia física”.

*Tabla 25: Inversión diferida.*

<b>Delicias MALY</b>	
<b>Inversión Diferida</b>	
Gastos de Organización	C\$ 2.770,00
Gastos de Instalación	2.500,00
Investigación y Desarrollo	730,00
Herramientas utensilios y enseres	2.450,00
Publicidad y Propaganda	700,00
<b>Total Inversión Diferida</b>	<b>C\$ 9.150,00</b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

Los activos intangibles denominados también gastos pre operativos son los gastos que se incurren a la hora de iniciar operaciones la micro empresa.

#### 4.1.2. Capital de trabajo.

(Altamirano, 2017) El capital de trabajo es el efectivo mínimo que toda empresa necesita para ejecutar con normalidad sus actividades operativas.

**Tabla 26:** Capital de trabajo.

<b>Delicias MALY</b>	
<b>Capital de Trabajo</b>	
Compra de materia prima 3 meses	C\$ 38.709,00
Compra de materiales indirectos 3 meses	29.040,00
Sueldos y Salarios (3 meses)	27.634,59
Seguro Social (Aporte Patronal, 3 meses)	5.941,01
Gastos Administrativo 3 meses	2.400,00
Gastos de Venta 3 meses	2.400,00
Alquiler 3 meses	10.500,00
<b>Sub total Capital de Trabajo</b>	<b>116.624,60</b>
<b>Inversión Total</b>	<b>C\$ 172.844,60</b>

*Fuente:* Elaborado por grupo investigador.

El objetivo del capital de trabajo es que la empresa pueda cubrir su costo y su gasto durante un periodo de 3 meses, para operar con los recursos disponibles de Compra de materia prima directa e indirecta, Sueldos y salarios, Seguro social, patronal, servicios básicos de agua potable, energía eléctrica y el alquiler del local.

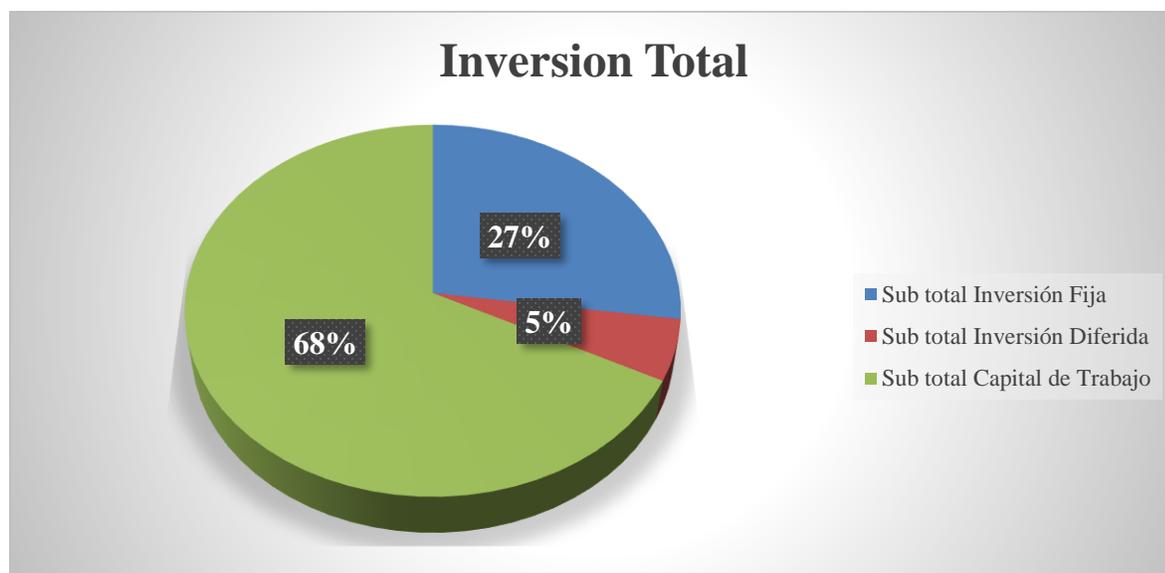
La inversión total está compuesta por la maquinaria, materiales, mano de obra disponibles y los gastos de organización inicial, necesarios y de vital importancia dentro de la micro empresa para que esta puede realizar su actividad empresarial de acuerdo al proceso producción y operativo de la empresa.

**Tabla 27: Inversión total.**

Inversion Total	
Descripción	Costo Total
Capital de Trabajo	C\$ 116,624.60
Activos Fijos	47,070.00
Activos Diferidos	9,150.00
<b>Total</b>	<b><u>C\$ 172,844.60</u></b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

**Gráfico 2: Inversión total.**



*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

La inversión total se presenta en el siguiente gráfico: una inversión de activos fijos con un porcentaje del 27%, que estará compuesta por equipos fríos y calientes, computadora, impresora, mesas de acero inoxidable, escritorio de oficina, silla de escritorio y Cajillas.

La inversión del capital de trabajo con un porcentaje del 68%, el cual está proyectada en base a la capacidad planificada en tres meses, para la compra de materia prima directa e indirecta, sueldos y salarios, seguro social, servicios básicos de energía eléctrica, agua potable y el alquiler todos estos cubiertos para tres meses de operaciones.

La inversión de los activos diferidos con un porcentaje del 5%, está inversión se compone de los gastos de inscripción de la empresa, publicidad al inicio de operaciones y la papelería y útiles de oficina para efectos de uso de la empresa, el total de las tres inversiones suman un porcentaje del 100% de la inversión total del proyecto.

#### 4.1.3. Balance de apertura

El balance general inicial muestra la aportación neta que deberán realizar los socios de la micro empresa.

*Tabla 28: Balance de apertura.*

<b>Delicias MALY</b>			
<b>Balance de Apertura</b>			
<b>Al 31 de diciembre del 2020</b>			
<b>Expresado en Córdoba</b>			
<b><u>Activos</u></b>			
<b>Corriente</b>			
Efectivo en Caja y Banco	C\$ 116.624,60		
<b>Sub total Activo Corriente</b>		<b>C\$ 116.624,60</b>	
<b>No Corriente</b>			
Mobiliario y Equipo de Oficina	2.970,00		
Maquinaria	13.400,00		
Equipo de cómputo	8.700,00		
Equipos fríos	22.000,00		
<b>Sub total No Corriente</b>		<b>C\$ 47.070,00</b>	
<b>Otros Activos</b>			
Gastos Organización	C\$ 2.770,00		
Gastos de Instalación	2.500,00		
Investigación y Desarrollo	730,00		
Herramientas utensilios y enseres	2.450,00		
Publicidad y Propaganda	700,00		
<b>Sub total Otros Activos</b>		<b>C\$ 9.150,00</b>	
<b>Total Activos</b>			<b><u>C\$ 172.844,60</u></b>
<b><u>Pasivo</u></b>			
<b>Total Pasivos</b>			
<b><u>Patrimonio</u></b>			
<b>Capital Contable</b>	C\$ 172.844,60		
<b>Total Patrimonio</b>		<b>C\$ 172.844,60</b>	
<b>Total Pasivo más capital</b>			<b><u>C\$ 172.844,60</u></b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

El balance general de apertura de la pequeña micro empresa Delicias MALY, tendrá la presencia de la cuenta de Efectivo en Caja y Banco con un total de 116,624.60, esta cantidad representa el salario de los trabajadores y del INSS patronal proyectada por los 3 primeros meses, además incluye el total de los servicios básicos, de igual manera proyectada por los 3 primeros meses cubriendo pagos de agua, luz y telefonía. La materia prima resulta ser el total de la compra de los materiales directos e indirectos por los primeros 3 meses de operación. Delicias MALY no tendrá la presencia de pasivos debido a que la micro empresa realizara todos los pagos de contando en la primera inversión es decir que no hay prestamos de por medio debido a que, para poder optar a uno, la empresa tiene que estar en operaciones por lo menos un año, la fuente de financiamiento del proyecto son aportes de capital que en este caso están representados por los integrantes del proyecto Delicias MALY a través de fondos propios. además de donaciones de activos fijos como materiales y útiles de cocina que no representaran una salida de efectivo como tal.

#### **4.1.4. Ingresos, egresos y costos.**

##### **Ingresos**

(Hill, 1989) Son aquellos que se derivan de la venta o servicio que producirá el proyecto.

**Egresos** (Ross, 2010) Son aquellos originados por el consumo de materia prima, adquisición de mercaderías y la contratación de la mano de obra precisos en el ciclo de producción de la empresa.

**Costos** (Rafael A. R., 2011) es cualquier cantidad de dinero que se debe erogar para pagar lo que se requiere en la operación de la empresa.

#### 4.1.5. Punto de Equilibrio.

(Gabriel, 2013) Es el nivel de producción en el que los ingresos por ventas son exactamente iguales a la suma de los costos fijos y los costos variables.

*Tabla 29: Punto de Equilibrio*

<b>Costos fijos Anuales</b>	C\$33.413,66
<b>Costos Variables Anuales</b>	C\$93.376,13
<b>Precio de venta</b>	C\$ 160.00
<b>Unidades Proyectadas</b>	C\$ 3,000.00
<b>Costo variable Unitario</b>	C\$ 31,13

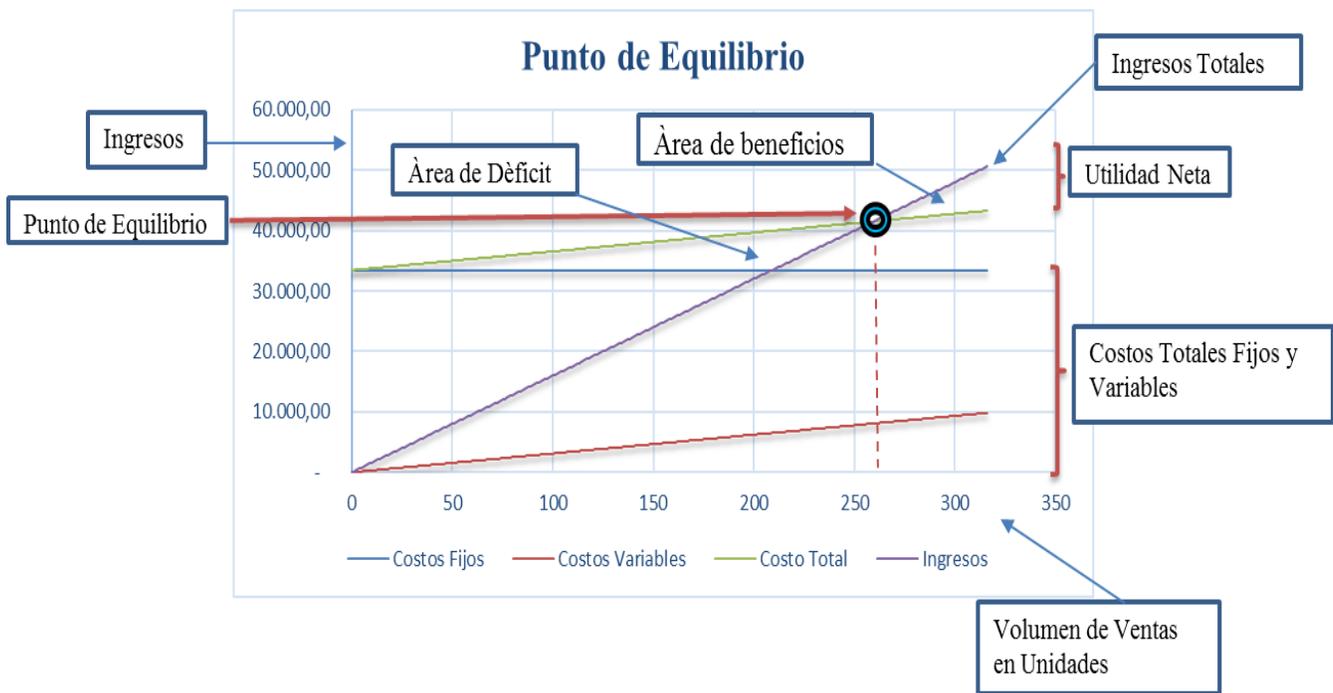
*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

#### Formula PE

$$\frac{\text{Costos fijos anuales}}{\text{Precio de Venta unitario} - \text{Costo Variable Unitario}}$$
$$\frac{33.413,66}{160-31,13}$$
$$\frac{\text{Costos fijos anuales}}{\text{Margen de contribución unitario}}$$

$$\text{PE} = \frac{33.413,66}{128,87} = 259 \text{ unidades}$$

**Gráfico 3: Punto de equilibrio.**



**Fuente:** Elaborado por grupo investigador.

El punto de equilibrio de la micro empresa estará comprendido en **259** unidades donde la gráfica nos presenta que los costos totales fijos y variables son iguales a los ingresos totales, donde se le conoce como un punto neutro o punto muerto donde no hay pérdidas ni ganancias, es decir, que el punto de equilibrio hace referencia al nivel de ventas donde los costos fijos y variables están cubiertas por las mismas ventas

En el análisis del punto de equilibrio puede ser usado como un marco de referencia para estudiar los efectos de la expansión de la empresa, es importante señalar que el punto de equilibrio, no significa una gran seguridad de los resultados debido a que la meta de las ventas requerida puede o no puede ser cumplida a cabalidad.

Sin embargo la utilidad que se le da es que es posible calcular el punto mínimo de producción al que debe de operarse para no incurrir en pérdidas, sin que esto signifique que, aunque haya ganancias estas sean suficientes para hacer rentable el proyecto.

#### 4.1.6. Presupuesto de ingreso.

En el siguiente cuadro se presentan todos los ingresos proyectados de acuerdo al nivel de ventas, obtenidas en el estudio de mercado del proyecto, en base a nuestra capacidad de producción, así como el precio de venta estimado para el producto a lo largo de los próximos cinco años correspondientes a la vida útil del proyecto.

*Tabla 30: Presupuesto de ingreso.*

<b>Presupuesto de ingreso.</b>			
<b>No. de Años</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>
<b>Unidades Vendidas</b>	3,000	3,600	4,320
<b>Precio de Venta</b>	C\$ 160.00	C\$ 160.00	C\$ 160.00
<b>Ingresos por Ventas</b>	<b><u>C\$ 480,000.00</u></b>	<b><u>C\$ 576,000.00</u></b>	<b><u>C\$ 691,200.00</u></b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

#### 4.1.7. Presupuesto de egresos.

*Tabla 31: Egresos de venta.*

<b>Delicias MALY</b>			
<b>Egresos de Venta</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>
Publicidad y propaganda	C\$ 700,00	C\$ 714,00	C\$ 728,28
Servicios básicos	3.240,00	3.888,00	4.665,60
Salarios	31.410,00	37.692,00	45.230,40
Vacaciones	2.610,00	3.144,00	3.772,80
Treceavo mes	2.610,00	3.144,00	3.772,80
Indemnización	2.610,00	3.144,00	3.772,80
INSS Patronal	6.753,15	8.101,35	9.721,62
Transporte	14.400,00	14.400,00	14.400,00
Amortizaciones	1.016,67	1.016,67	1.016,67
Cuota fija	3.600,00	3.600,00	3.600,00
Internet	4.200,00	4.284,00	4.369,68
Renta del local	14.000,00	14.000,00	14.000,00
<b>Total</b>	<b>C\$ 87.149,82</b>	<b>C\$ 97.128,02</b>	<b>C\$ 109.050,65</b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

En la siguiente tabla se presenta la estructura de los costos y gastos anuales proyectados para los próximos tres años del proyecto, tomando en cuenta cada uno de los gastos generados por la microempresa.

### Gastos de Administración

*Tabla 32: Egresos de administración.*

<b>Delicias MALY</b>			
<b>Egresos de Administración</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>
Servicios básicos	C\$ 3.240,00	C\$ 3.888,00	C\$ 4.665,60
Salarios	55.265,04	55.265,04	55.265,04
Vacaciones	4.605,42	4.605,42	4.605,42
Treceavo mes	4.605,42	4.605,42	4.605,42
Indemnización	4.605,42	4.605,42	4.605,42
INSS Patronal	11.881,98	11.881,98	11.881,98
Papelería y útiles de oficina	600,00	612,00	624,24
Material de aseo y limpieza	2.040,00	2.080,80	2.122,42
Mantenimiento de mobiliario	1.000,00	1.000,00	1.000,00
Depreciaciones	5.103,00	5.103,00	5.103,00
Amortizaciones	1.016,67	1.016,67	1.016,67
Internet	4.200,00	4.284,00	4.369,68
Renta del local	14.000,00	14.000,00	14.000,00
<b>Total</b>	<b>C\$ 112.162,95</b>	<b>C\$ 112.947,75</b>	<b>C\$ 113.864,89</b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

En el presupuesto de egresos se establecieron en gastos de ventas y gastos administrativos, los gastos que representan las salidas de recursos monetarios proyectados para los tres años del proyecto donde se tomaron en cuenta los siguientes aspectos a considerar: los salarios para el personal administrativo se mantendrán con el mínimo salarial de conformidad a la tabla del acuerdo ministerial número ALTB-01-02-2020 a partir del 1 de marzo del año 2020 en el sector de actividad de Micro y Pequeñas Industria Artesanal, y los salarios del personal de producción se pagara acorde la producción planificada o producida con sus respectivas prestaciones sociales de ley. Para la papelería y útiles de oficina, entre otros. se tomó una tasa de crecimiento del 2% anual de conformidad a la tasa de inflación emitida por el banco central de Nicaragua.

#### 4.1.8. Presupuesto de costos.

**Tabla 36: Presupuesto de materiales directos.**

Delicias MALY														
Cédula N° 9 Proyecciones de Materiales Directos enviados a producción (Unidades Monetarias)														
Descripción	C/U	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Ayote	C\$ 50,00	C\$ 1.079,55	C\$ 1.590,91	C\$ 1.079,55	C\$ 1.250,00	C\$ 1.818,18	C\$ 1.193,18	C\$ 1.136,36	C\$ 1.647,73	C\$ 1.136,36	C\$ 1.079,55	C\$ 1.704,55	C\$ 2.329,55	C\$ 17.045,45
Harina	10,00	C\$ 760,00	C\$ 1.120,00	C\$ 760,00	C\$ 880,00	C\$ 1.280,00	C\$ 840,00	C\$ 800,00	C\$ 1.160,00	C\$ 800,00	C\$ 760,00	C\$ 1.200,00	C\$ 1.640,00	12.000,00
Azucar	12,00	C\$ 777,27	C\$ 1.145,45	C\$ 777,27	C\$ 900,00	C\$ 1.309,09	C\$ 859,09	C\$ 818,18	C\$ 1.186,36	C\$ 818,18	C\$ 777,27	C\$ 1.227,27	C\$ 1.677,27	12.272,73
Dulce de leche	55,00	C\$ 593,75	C\$ 875,00	C\$ 593,75	C\$ 687,50	C\$ 1.000,00	C\$ 656,25	C\$ 625,00	C\$ 906,25	C\$ 625,00	C\$ 593,75	C\$ 937,50	C\$ 1.281,25	9.375,00
Canela	2,00	C\$ 38,00	C\$ 56,00	C\$ 38,00	C\$ 44,00	C\$ 64,00	C\$ 42,00	C\$ 40,00	C\$ 58,00	C\$ 40,00	C\$ 38,00	C\$ 60,00	C\$ 82,00	600,00
Polvo de hornear	2,00	C\$ 76,00	C\$ 112,00	C\$ 76,00	C\$ 88,00	C\$ 128,00	C\$ 84,00	C\$ 80,00	C\$ 116,00	C\$ 80,00	C\$ 76,00	C\$ 120,00	C\$ 164,00	1.200,00
Mantequilla simple	35,00	C\$ 1.284,66	C\$ 1.893,18	C\$ 1.284,66	C\$ 1.487,50	C\$ 2.163,64	C\$ 1.419,89	C\$ 1.352,27	C\$ 1.960,80	C\$ 1.352,27	C\$ 1.284,66	C\$ 2.028,41	C\$ 2.772,16	20.284,09
Huevos	3,00	C\$ 456,00	C\$ 672,00	C\$ 456,00	C\$ 528,00	C\$ 768,00	C\$ 504,00	C\$ 480,00	C\$ 696,00	C\$ 480,00	C\$ 456,00	C\$ 720,00	C\$ 984,00	7.200,00
<b>Total</b>		<b>C\$ 5.065,23</b>	<b>C\$ 7.464,55</b>	<b>C\$ 5.065,23</b>	<b>C\$ 5.865,00</b>	<b>C\$ 8.530,91</b>	<b>C\$ 5.598,41</b>	<b>C\$ 5.331,82</b>	<b>C\$ 7.731,14</b>	<b>C\$ 5.331,82</b>	<b>C\$ 5.065,23</b>	<b>C\$ 7.997,73</b>	<b>C\$ 10.930,23</b>	<b>C\$ 79.977,27</b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

**Tabla 33: Presupuesto de materiales indirectos.**

Delicias MALY														
Cédula N° 10 Proyecciones de Materiales indirectos enviada a producción (Unidades Monetarias)														
Descripción	C/U	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total
Empaques	C\$ 10,00	C\$ 1.900,00	C\$ 2.800,00	C\$ 1.900,00	C\$ 2.200,00	C\$ 3.200,00	C\$ 2.100,00	C\$ 2.000,00	C\$ 2.900,00	C\$ 2.000,00	C\$ 1.900,00	C\$ 3.000,00	C\$ 4.100,00	C\$ 30.000,00
Etiquetas	6,00	C\$ 2.280,00	C\$ 3.360,00	C\$ 2.280,00	C\$ 2.640,00	C\$ 3.840,00	C\$ 2.520,00	C\$ 2.400,00	C\$ 3.480,00	C\$ 2.400,00	C\$ 2.280,00	C\$ 3.600,00	C\$ 4.920,00	36.000,00
<b>Total</b>		<b>C\$ 4.180,00</b>	<b>C\$ 6.160,00</b>	<b>C\$ 4.180,00</b>	<b>C\$ 4.840,00</b>	<b>C\$ 7.040,00</b>	<b>C\$ 4.620,00</b>	<b>C\$ 4.400,00</b>	<b>C\$ 6.380,00</b>	<b>C\$ 4.400,00</b>	<b>C\$ 4.180,00</b>	<b>C\$ 6.600,00</b>	<b>C\$ 9.020,00</b>	<b>C\$ 66.000,00</b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

**Tabla 34: Presupuesto de mano de obra directa.**

Delicias MALY														
Cédula N° 11 Proyecciones de Mano de Obra Directa														
DESCRIPCION	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total	
Operario 1	C\$ 1.988,70	C\$ 2.930,72	C\$ 1.988,70	C\$ 2.302,71	C\$ 3.349,40	C\$ 2.198,04	C\$ 2.093,37	C\$ 3.035,39	C\$ 2.093,37	C\$ 1.988,70	C\$ 3.140,06	C\$ 4.291,41	C\$ 31.400,59	
CS 10,47													-	
<b>Total</b>	<b>C\$ 1.988,70</b>	<b>C\$ 2.930,72</b>	<b>C\$ 1.988,70</b>	<b>C\$ 2.302,71</b>	<b>C\$ 3.349,40</b>	<b>C\$ 2.198,04</b>	<b>C\$ 2.093,37</b>	<b>C\$ 3.035,39</b>	<b>C\$ 2.093,37</b>	<b>C\$ 1.988,70</b>	<b>C\$ 3.140,06</b>	<b>C\$ 4.291,41</b>	<b>C\$ 31.400,59</b>	

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

**Tabla 35: Presupuesto de costos indirectos de fabricación.**

Delicias MALY														
Cédula N° 12 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación														
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Total	
<b>Costos Fijos</b>														
Mantenimiento de maquinaria	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	1.000,00	
Renta de local	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,66	1.166,66	1.166,66	1.166,66	14.000,00	
Depreciaciones	549,75	549,75	549,75	549,75	549,75	549,75	549,75	549,75	549,75	549,75	549,75	549,75	6.597,00	
Amortizaciones	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	1.016,67	
Equipo de protección	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	900,00	10.800,00	
<b>Sub total Costos Fijos</b>	<b>C\$ 2.784,48</b>	<b>C\$ 2.784,48</b>	<b>C\$ 2.784,48</b>	<b>C\$ 2.784,48</b>	<b>C\$ 2.784,48</b>	<b>C\$ 2.784,48</b>	<b>C\$ 2.784,48</b>	<b>C\$ 2.784,48</b>	<b>C\$ 2.784,47</b>	<b>C\$ 2.784,47</b>	<b>C\$ 2.784,47</b>	<b>C\$ 2.784,47</b>	<b>33.413,66</b>	
<b>Costos Variables</b>														
Prestaciones sociales	497,80	733,60	497,80	576,40	838,40	550,20	524,00	759,80	524,00	497,80	786,00	1.074,20	7.860,00	
INSS Patronal	427,57	630,11	427,57	495,08	720,12	472,58	450,08	652,61	450,08	427,57	675,11	922,65	6.751,13	
Servicios básicos	1.060,00	1.060,00	1.060,00	1.061,00	1.062,00	1.063,00	1.064,00	1.065,00	1.066,00	1.067,00	1.068,00	1.069,00	12.765,00	
Materiales indirectos	4.180,00	6.160,00	4.180,00	4.840,00	7.040,00	4.620,00	4.400,00	6.380,00	4.400,00	4.180,00	6.600,00	9.020,00	66.000,00	
Mano de obra indirecta														
<b>Sub total Costos Variables</b>	<b>C\$ 6.165,37</b>	<b>C\$ 8.583,71</b>	<b>C\$ 6.165,37</b>	<b>C\$ 6.972,48</b>	<b>C\$ 9.660,52</b>	<b>C\$ 6.705,78</b>	<b>C\$ 6.438,08</b>	<b>C\$ 8.857,41</b>	<b>C\$ 6.440,08</b>	<b>C\$ 6.172,37</b>	<b>C\$ 9.129,11</b>	<b>C\$ 12.085,85</b>	<b>C\$ 93.376,13</b>	
<b>Total Costos</b>	<b>C\$ 8.949,85</b>	<b>C\$ 11.368,18</b>	<b>C\$ 8.949,85</b>	<b>C\$ 9.756,96</b>	<b>C\$ 12.445,00</b>	<b>C\$ 9.490,25</b>	<b>C\$ 9.222,55</b>	<b>C\$ 11.641,88</b>	<b>C\$ 9.224,54</b>	<b>C\$ 8.956,84</b>	<b>C\$ 11.913,58</b>	<b>C\$ 14.870,32</b>	<b>C\$ 126.789,79</b>	

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

Este acápite muestra el total de materiales directos e indirectos, mano de obra directa, costos fijos y variables, prestaciones de ley llegando a la totalidad del costo de producción anual que se tomaran en cuenta para la elaboración del producto terminado listo para su venta.

#### 4.1.9. Estructura de costo.

*Tabla 37: Estructura de costo.*

<b>Delicias MALY</b>				
<b>Presupuesto de costos</b>				
<b>Producto: Postre de Ayote</b>				
<b>Materia Prima Directa</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	
Ayote	C\$ 17.045,45	C\$ 20.454,55	C\$ 24.545,45	
Harina	12.000,00	14.400,00	17.280,00	
Azúcar	12.272,73	14.727,27	17.672,73	
Dulce de leche	9.375,00	11.250,00	13.500,00	
Canela	600,00	720,00	864,00	
Polvo de hornear	1.200,00	1.440,00	1.728,00	
Mantequilla simple	20.284,09	24.340,91	29.209,09	
Huevos	7.200,00	8.640,00	10.368,00	
<b>Sub total Materia Prima Directa</b>	<b>C\$ 79.977,27</b>	<b>C\$ 95.972,73</b>	<b>C\$ 115.167,27</b>	
<b>Mano de Obra Directa</b>				
Operario	31.400,59	37.680,71	45.216,85	
<b>Sub total MOD Directa</b>	<b>C\$ 31.400,59</b>	<b>C\$ 37.680,71</b>	<b>C\$ 45.216,85</b>	
<b>Costos Indirectos de Fabricación</b>				
Costos Fijos	33.413,66	33.413,66	33.413,66	
Costos Variables	93.376,13	112.051,35	134.461,62	
<b>Sub total CIF</b>	<b>C\$ 126.789,79</b>	<b>C\$ 145.465,02</b>	<b>C\$ 167.875,29</b>	
<b>Costo Total Anual</b>	<b>C\$ 238.167,65</b>	<b>C\$ 279.118,45</b>	<b>C\$ 328.259,41</b>	

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

Son los gastos incurridos en la producción, por lo tanto, los costos conllevan a tener un mejor manejo adecuado del costo de proyecto para los cuales hay que programar los recursos disponibles para poder evaluar la rentabilidad del mismo estimando su costo, preparando el presupuesto y controlando las variaciones en los desembolsos del mismo. En base a los análisis realizados en el estudio de mercado, técnico, organizacional y financiero, el proyecto es rentable, ya que el mismo presenta índices aceptables de rentabilidad, lo cual permite tener una excelente relación entre costos, gastos.

#### 4.1.10. Flujo de caja.

(Chain, 1989) Constituye uno de los elementos importantes del estudio del proyecto, ya que la evaluación del mismo se efectuará sobre los resultados que en ella se determinen. La información para la realizar esta proyección estará en el estudio de mercado, plan de producción, organizacional, así como el cálculo de las inversiones.

*Tabla 38: Flujo de caja proyectado.*

<b>Delicias MALY</b>				
<b>Flujo de Caja Proyectado</b>				
<b>Concepto</b>	<b>Año 2021</b>	<b>Año 2022</b>	<b>Año 2023</b>	<b>Total</b>
<b>Saldo Inicial</b>	<b>C\$ 116.624,60</b>	<b>C\$ 196.656,76</b>	<b>C\$ 323.005,86</b>	<b>C\$ 636.287,21</b>
<b>Ingresos</b>	<b>C\$ 480.000,00</b>	<b>C\$ 576.000,00</b>	<b>C\$ 691.200,00</b>	<b>C\$ 1.747.200,00</b>
<b>Disponibilidad</b>	<b>C\$ 596.624,60</b>	<b>C\$ 772.656,76</b>	<b>C\$ 1.014.205,86</b>	<b>C\$ 2.383.487,21</b>
<b>Egresos</b>				
Compra de materiales	C\$ 145.977,27	C\$ 175.172,73	C\$ 210.207,27	C\$ 531.357,27
Nómina	109.810,34	121.493,11	135.512,43	C\$ 366.815,87
INSS	29.892,54	33.356,23	37.593,44	C\$ 100.842,21
Aguinaldos	10.502,69	11.760,04	12.597,64	C\$ 34.860,37
Renta de local	42.000,00	42.000,00	42.000,00	C\$ 126.000,00
Mantenimiento de Maquinaria y Mobiliario	2.000,00	2.000,00	2.000,00	C\$ 5.999,99
Servicios Básicos	19.245,00	23.094,00	27.712,80	C\$ 70.051,80
Equipo de protección	10.800,00	10.800,00	10.800,00	C\$ 32.400,00
Publicidad y propaganda	700,00	714,00	728,28	C\$ 2.142,28
Transporte	14.400,00	14.400,00	14.400,00	C\$ 43.200,00
Cuota fija	3.600,00	3.600,00	3.600,00	C\$ 10.800,00
Internet	8.400,00	8.568,00	8.739,36	C\$ 25.707,36
Papelería y útiles de oficina	600,00	612,00	624,24	C\$ 1.836,24
Material de aseo y limpieza	2.040,00	2.080,80	2.122,42	C\$ 6.243,22
<b>Total Egresos</b>	<b>C\$ 399.967,84</b>	<b>C\$ 449.650,90</b>	<b>C\$ 508.637,88</b>	<b>C\$ 1.358.256,61</b>
<b>Disponibilidad Neta Final</b>	<b>C\$ 196.656,76</b>	<b>C\$ 323.005,86</b>	<b>C\$ 505.567,98</b>	<b>C\$ 1.025.230,60</b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

#### 4.1.11. Valor actual neto (VAN).

(Nassir, 2008) Este criterio plantea que el proyecto debe aceptarse si su valor actual neto (VAN) es igual o superior a cero, donde la VAN es la diferencia entre todos sus ingresos y egresos expresados en moneda nacional.

*Tabla 39: Valor actual neto.*

Descripción	Años			
	0	Año 2021	Año 2022	Año 2023
<b>Inversión Inicial</b>	-C\$ 172.844,60			
<b>Flujo Neto de Efectivo</b>		C\$ 57.269,58	C\$ 101.555,78	C\$ 154.775,05
<b>Tasa de descuento al 15%</b>	<b>15,000%</b>			
<b>VAN</b>	<b>C\$ 55.512,91</b>			

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

Consiste en encontrar la equivalencia de los flujos de efectivo futuros del plan de negocio, para después compararlos con la inversión inicial. Permite la valoración de inversión del proyecto, lo que puede definirse como la diferencia entre el valor actualizado de los cobros y de los pagos generados por una inversión.

#### 4.1.12. Tasa interna de retorno (TIR).

(Nassir, 2008) El criterio de la tasa interna de retorno (TIR) evalúa el proyecto en función de una única tasa de rendimiento por periodo, con la cual la totalidad de los beneficios actualizados son exactamente iguales a los desembolsos expresados en moneda nacional.

*Tabla 40: Tasa interna de retorno.*

<b>TIR</b>	<b>30,61%</b>
------------	---------------

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

Conocida también como tasa interna de rendimiento, es un instrumento o medida usada como indicador al evaluar la eficacia de una inversión. Es la tasa que reduce a cero las equivalencias del valor presente neto, valor futuro o valor anual en una serie de ingresos y egresos. Es un índice de rentabilidad ampliamente aceptado, el cual va a mostrar si conviene invertir en un determinado plan de negocio.

Para la toma de decisión sobre la rentabilidad de un proyecto, hay que compararlo con el beneficio que el dinero invertido en el proyecto hubiera podido generar (o ganar) si fuese invertido en el mejor proyecto alternativo. Hay que comparar los beneficios del proyecto con el costo de oportunidad del dinero invertido en él.

#### 4.1.13. Período de recuperación de la inversión.

Según (Didier, 2010) El periodo de recuperación de la inversión consiste en medir el plazo de tiempo que se requiere para que los flujos netos de efectivo de una inversión recuperen su costo, es importante anotar que este indicador es un instrumento financiero que al igual que al valor presente neto y la tasa interna de retorno, permite optimizar el proceso de toma de decisiones.

*Tabla 41: Periodo de recuperación de la inversión*

	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>FF</b>	-C\$ 172.844,60	C\$ 57.269,58	C\$ 101.555,78	C\$ 154.775,05
<b>Saldo actualizado 15%</b>	-C\$ 172.844,60	C\$ 49.799,63	C\$ 76.790,76	C\$ 101.767,11
<b>Saldo actualizado Acumulado</b>	-C\$ 172.844,60	-123.044,96	-46.254,20	C\$ 55.512,91
<b>ULT. PER.ACUM.NEG</b>				2
<b>ULT. F. ACUM. NEG</b>				-46.254,20
<b>F. NETO ACTU. SIG. PER.</b>				C\$ 101.767,11
<b>PRI</b>			<b>2,45</b>	
<b>Años</b>				
		2	0,45	
<b>Meses</b>			5,45	
		5	0,45	
<b>Días</b>			<b>14</b>	
<b>2 años 5 meses y 14 días</b>				

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

De acuerdo a los resultados de la herramienta del PRI que, sumando los flujos futuros de efectivo para los tres primeros años, se recuperara en **dos años, cinco meses y 14 días**, de lo cual se denota que es un periodo aceptable para que la pequeña empresa pueda recuperar su inversión.

#### 4.1.14. Estados Financieros proyectados.

*Tabla 42: Estado de resultado proyectado.*

<b>Delicias MALY</b>			
<b>Estado de Resultado Proyectado</b>			
<b>Expresado en Córdoba</b>			
<b>Descripción</b>	<b>Año 2021</b>	<b>Año 2022</b>	<b>Año 2023</b>
Ventas Totales	C\$ 480.000,00	C\$ 576.000,00	C\$ 691.200,00
Costos de Producción	238.167,65	279.118,45	328.259,41
<b>Utilidad Bruta</b>	<b>241.832,35</b>	<b>296.881,55</b>	<b>362.940,59</b>
<b><u>Gastos de Operación</u></b>			
Gastos de Venta	87.149,82	97.128,02	109.050,65
Gastos de Administración	112.162,95	112.947,75	113.864,89
Total, gastos operativos	199.312,77	210.075,77	222.915,54
<b>Utilidad de Operación</b>	<b>42.519,58</b>	<b>86.805,78</b>	<b>140.025,05</b>
<b>Otros Ingresos</b>	<b>923,15</b>	<b>1.107,78</b>	<b>1.329,34</b>
<b>Otros Gastos</b>			
<b>Utilidad antes de impuesto</b>	<b>C\$ 43.442,73</b>	<b>C\$ 87.913,56</b>	<b>C\$ 141.354,39</b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

Delicias MALY. Utilizo esta herramienta para destacar los principales componentes o cuentas que se comprende de el para lograr sus metas.

**Ventas:** Es el primer dato, el cual se tomó del total de los ingresos recibidos por las ventas realizadas para los 3 años de operación.

**Costos de Producción:** Es lo que costo producir las unidades de postre, en el primer año de operación se encuentra una concentración de efectivo en esta cuenta del 49.62% con relación a las ventas totales.

**Utilidad Bruta:** Se obtiene de entre las ventas y los costos de producción, indicando lo que Delicias MALY gana, en bruto con el producto vendido.

**Gastos de Operación:** son los gastos relacionados directamente con el funcionamiento de Delicias MALY, como los son: agua, electricidad, salarios entre otros. Aquí encontramos una concentración de efectivo del 41.52% con relación a las ventas totales del primer año.

**Utilidad de la Operación:** Es el beneficio de la microempresa sin tener en cuenta los gastos financieros, los impuestos y otros gastos contables.

**Otros Ingreso:** Delicias MALY platea generar otros ingresos a través de la venta de mermas del área de producción con el objetivo de mejorar los ingresos.

**Utilidad del Ejercicio:** Refleja el Resultado Final después de todos los gastos de operación, al tener otros ingresos estos se suman a la cantidad de la utilidad de la operación. El Estado de Resultados Proyectados permitió a Delicias MALY tener una mejor visión de su situación Financiera, los recursos que dispone, las salidas y entradas de dinero, la rentabilidad generada, así como otros aspectos de gran relevancia para las operaciones financieras por realizar. Se obtuvo un resultado aceptable para los primeros tres años. Aunque en su primer año de operación obtuvo solo un 8.86% de concentración de efectivo en su utilidad con relación a las ventas totales costos y gastos. Situación que para los próximos años mejorará, en el segundo año obtendrá un 15.07% y en el tercer año un 20.26% de concentración de efectivo en sus utilidades.

**Tabla 43: Balance general.**

<b>Delicias MALY</b>			
<b>Balance General Proyectado</b>			
<b>Al 31 de diciembre del 2021</b>			
<b>Expresado en Córdoba</b>			
<b><u>Activos</u></b>	<b>2021</b>		
<b>Corriente</b>			
Efectivo en Caja y Banco	C\$	137.659,65	
Inventarios	C\$	58.996,99	
<b>Sub total Activo Corriente</b>			<b>C\$ 196.656,64</b>
<b>No Corriente</b>			
Mobiliario y Equipo de Oficina		11.670,00	
Depreciación de Mobiliario y Equipo de Oficina		(5.103,00)	
Maquinaria		35.400,00	
Depreciación de Maquinaria		(6.597,00)	
<b>Sub total No Corriente</b>			<b>C\$ 35.370,00</b>
<b>Otros Activos</b>			
Gastos Organización		2.770,00	
Gastos de Instalación		2.500,00	
Investigación y desarrollo		730,00	
Herramientas utensilios y enseres		2.450,00	
Publicidad al inicio de las operaciones		700,00	
Amortización de otros activos		(3.050,00)	
<b>Sub total Otros Activos</b>			<b>C\$ 6.100,00</b>
<b>Total Activos</b>			<b><u>C\$ 238.126,64</u></b>
<b><u>Pasivo</u></b>			
<b>Corriente</b>			
Gastos Acumulados por pagar	C\$	21.839,32	
<b>Total, Pasivos</b>			<b>C\$ 21.839,32</b>
<b><u>Patrimonio</u></b>			
<b>Capital Contable</b>	C\$	172.844,60	
<b>Utilidad o Perdida del Ejercicio</b>	C\$	43.442,73	
<b>Total Patrimonio</b>			<b>C\$ 216.287,33</b>
<b>Total, Pasivo más capital</b>			<b><u>C\$ 238.126,64</u></b>

*Fuente: Elaborado por grupo investigador.*

El Balance General Proyectado se utilizó para mostrar la estructura económica estimada del proyecto de Elaboración de postres de Ayote en los futuros tres años de operación, se basa en datos de todos los presupuestos realizados con anterioridad, permitió tener una visión sobre el estado futuro de los activos entre otros. Para estos Fines se ha establecido la formulación del estado de resultados proyectados, es decir ambos estados son complementarios entre sí.

El contenido material del Balance Proyectado esta presentado por la presencia de todos los saldos proyectados de las cuentas existentes debidamente clasificadas y valoradas de acuerdo a las estimaciones realizadas con el objeto de facilitar la interpretación por parte de la micro empresa la situación financiera y económica probable de la misma a tres años de periodo.

#### **4.1.15. Análisis Financiero.**

Mediante los estudios anteriormente presentado; se analizó como primer punto el mercado con el fin de conocer los clientes reales y potenciales con los que la empresa quiere trabajar, ver la viabilidad del producto mediante la información obtenida y así tomar las mejores decisiones reduciendo factores de riesgo.

En el estudio técnico se dio a conocer el proceso de producción, en el que se ejecuta diferentes actividades para la transformación de la materia prima en un producto, de igual manera se planificó el capital fijo con lo que contara la empresa y la capacidad planificada del proyecto para la producción y elaboración de postre de ayote.

Se establecieron todo los aspectos legales y administrativos anticipándose a nuevos requerimientos legislativo para que la empresa genere beneficios evitando sanciones, y aumentando la credibilidad y mejora de la imagen de la micro empresa.

#### **Análisis del Valor Actual Neto (VAN):**

El valor actual Neto es una herramienta de evaluación, por medio de la cual permite determinar si la factibilidad y rentabilidad económica de la idea de inversión de la micro empresa Delicias MALY, dado a los resultados se obtendrá la información de si se dispondrá o no de los flujos de fondos necesarios, es de vital importancia la comprensión de su evaluación. Este también se conoce como un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de datos que se tomaran de los flujos de fondos para los tres años de operación. La tasa de actualización o de descuento en este caso será del 15%, tasa que se encuentra dentro del rango de tasas de interés promedio ponderado del banco central de Nicaragua.

En resumen, de acuerdo a los datos obtenidos mediante la herramienta del Valor Actual Neto, el proyecto de inversión para la producción de postres de Ayote al tener un resultado final de un flujo positivo y no negativo, correspondiente a **C\$ 55.512,91**, indica que producirá ganancias por encima de la rentabilidad exigida, El proyecto es aceptado.

### **Análisis de la Tasa Interna de Retorno (TIR):**

La tasa interna de retorno o tasa de rentabilidad, va de la mano con el valor actual neto, puede utilizarse como indicador de la rentabilidad y como criterio para decidir sobre la aceptación o rechazo de la idea de proyecto de inversión para la producción de postres de Ayote, para ello la TIR se compara con la tasa de descuento (**15%**), si la tasa de rendimiento del proyecto, supera la tasa de descuento, se acepta la inversión, dado a los cálculos realizados, se obtuvo que la tasa de rendimiento del proyecto es efectivamente mayor (**30,61%**), a la tasa de descuento, es por ende que se acepta el proyecto de inversión.

### **Análisis del punto de equilibrio (PE):**

La determinación del punto de equilibrio, es uno de los elementos centrales para la micro empresa Delicias MALY, permitirá determinar el nivel de ventas necesarias que esta tiene para cubrir los costos totales en otras palabras el nivel de ingresos que cubrirán los costos fijos y costos variables, a lo cual tras haber realizado el análisis revela que para la producción de postres de Ayote es necesario producir **259** unidades físicas.

En resumen, significa que al producir esta cantidad tanto los ingresos como los costos dan un saldo total igual a cero. Gracias al resultado obtenido se determina la solvencia de la pequeña empresa y su nivel de rentabilidad.

### **Análisis del Periodo de Recuperación de la Inversión (PRI):**

El periodo de recuperación de la inversión, es un indicador que mide en cuanto tiempo la micro empresa Delicias MALY podrá recuperar el total de la inversión a valor presente. Podrá revelarnos con precisión, en años, meses y días, la fecha en la cual será cubierta la inversión inicial. De acuerdo a los resultados de la herramienta del PRI que, sumando los flujos futuros de efectivo para los tres primeros años, se recuperara en **dos años, cinco meses y 14 días**, de lo cual se denota que es un periodo aceptable para que la pequeña empresa pueda recuperar su inversión.

## 5. Bibliografía.

- Alcaráz. (2001). Obtenido de <http://www.dialnet.unirioja.es>
- Altamirano, S. A. (2017). *UNEMI*. Madrid: VOL.10 N ° 23.
- ANSI. (2018). Obtenido de <http://www.ansi.org>
- Armstrong. (2007). Obtenido de <https://www.pearson.com>
- Buffa, E. S. (MARzo de 2008). Modern Production. *Diseño de sistemas productivos*. New York. Obtenido de <https://www.ingenieria de metodos.com>
- Chain, S. (1989). *Preparacion y evaluacion de proyectos* . Mexico: Camara nacional de industria.
- Didier, J. V. (2010). Obtenido de <https://www.pymesfuturo.com/pri.htm>
- Eden, S. (12 de Enero de 2019). Madrid , Europa, España : Rigths Reserved henares .
- Gabriel, B. U. (2013). *Evaluación de preyecto*. Mexico: Litografía Ingramex.
- Gerardo, g. c. (2008). *Contabilidad financiera*. Madrid: Campus Monterrey.
- Hill, M. (1989). *prepracion y evaluaci3n de proyecto*. Mexico: Litografía ingramex.
- INTUR. (2020). Jinotepe. Obtenido de <http://www.intur.gob.ni>
- MIFIC. (2019). Obtenido de <http://www.mific.gob.ni>
- Nassir, C. s. (2008). *Preparaci3n y evaluaci3n de proyectos*. Mexico: hill interamericana.
- polimenis, R. s. (1998). *polimenis*. Buenos Aires : Aucklan Hamburgo.
- Rafael, A. (2011). *El Emprendedor del exito* . Monterrey Mexico: Campus Monterrey.
- Rafael, A. R. (2011). *El emprendedor de exito*. Mexico : 4 Edici3n Campu monterrey.
- Render, H. y. (12 de febrero de 2009). Argentina , Buenos aires.
- Ross, S. A. (2010). *Finanzas corporativas* . California: Wharton.
- SENICSA. (2014). *codigo de comercio de la republica de Nicaragua*. managua: Talleres de servicio culturales Nicarguense s.a.
- Thompson. (2008). Obtenido de <http://www.sciencedirect.com>
- Urbina, G. B. (2013). *Evaluacion de proyecto* . Mexico D.F: McGRAW-HILLcompanies inc.

## 6. Cronograma.

Actividades	septiembre		octubre				Noviembre				Diciembre				
	1	2	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3		
	19-sep	27-sep	04-oct	11-oct	18-oct	25-oct	01-nov	08-nov	15-nov	22-nov	30-nov	04-dic	06-dic	11-dic	14-16 dic
Lectura y análisis de la Normativa de SG - Plan 2013															
Presentación del tema general aprobado en Consejo de Dirección															
Conformación de equipos de seminario															
presentación de estructura, cronograma y plan de talleres prácticos															
Portada (Marca institucional, tema, Subtema, Autores, Tutor y fecha)															
Dedicatorias															
Agradecimientos															
Valoración del docente															
Resumen															
Indice de contenidos (se actualiza conforme el avance del informe)															
Indice de graficos															
Indice de tablas															
Indice de ilustraciones															
<b>Introducción</b>															
<b>Objetivos del Proyecto</b>															
Objetivo General															
Objetivos Específicos															
<b>Generalidades Del Proyecto</b>															
Solución															
Diseño o modelo en 3D															
Oportunidad en el Mercado															
Propuesta de Valor															
La novedad del proyecto desde la base de la Propiedad Intelectual															
<b>Plan de Negocios</b>															
<b>Plan de Mercadotecnia</b>															
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)															
<b>Plan Técnico</b>															
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.															
<b>Plan de organización y gestión</b>															
Marco Legal (Forma Jurídica)															
Estructura Organizacional (fichas de cargo)															
Actividades y gastos preliminares															
Equipos de oficina															
Gastos Administrativos															
<b>Plan Financiero</b>															
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).															
Período de recuperación de la inversión															
Estados Financieros proyectados															
Análisis Financiero															
Cronograma de trabajo															
Bibliografía															
Anexos															
Revisión final del documento, por parte del tutor															
Entrega del documento, para predefensa															
Predefensa de Seminario de Graduación															
Incorporación de correcciones del Comité															
Entrega del documento corregido															
Defensa de Seminario de Graduación															

## 7. Anexos.

### 7.1. Anexo 1 Contrato de suministro.

#### CONTRATO DE SUMINISTRO

En la ciudad de **Jinotepe**, a los **02** días del **Mes** de **Diciembre**, entre el señor **José Cruz Ortiz Ruiz**, quien acredita identidad con número de Cedula **041 – 160878 – 0008U**, y con domicilio en la ciudad de **San Marcos** a quien en adelante se lo denominará como “EL PRODUCTOR” y de otra parte el señor **Yader Esmir Umaña Canales**, quien se identifica con número de Cedula **044 -311298 – 1000Q** y con domicilio en la ciudad de **Jinotepe**, quien en adelante se denominará “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA DELICIAS MALY”, celebran un contrato de suministro de la cosecha del fruto de Ayote con exclusividad geográfica y en las condiciones que a continuación se describen:

**Primera:** Con el objeto que “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA DELICIAS MALY” se encargue por su cuenta, riesgo y orden propia de enajenar el fruto de Ayote cultivados por “EL PRODUCTOR”, éste se compromete a entregar la cosecha al primero regularmente, a título oneroso y sobre la base de los precio, cantidades, calidades y periodicidad que más abajo se establece.

El precio de la misma, será mantenido por “EL PRODUCTOR” como mínimo durante los primeros 3 meses, los que se contarán a partir de la suscripción de este documento, acordándose que cualquier incremento posterior, previa notificación al “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA DELICIAS MALY” en ningún caso podrá ser superior al **Tres PORCIENTO (2 %)** para los próximos **Tres** meses y de un **Cinco PORCIENTO (3%)** para el resto de la vigencia de este contrato.

“EL PRODUCTOR” se obliga a poner a disposición del “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA DELICIAS MALY” las siguientes cantidades mínimas de productos por mes calendario, con los siguientes precios que de común acuerdo se convienen:

**50 unidades aproximadamente por mes, cantidad que varía de acuerdo a las unidades proyectadas anualmente**

**Segunda:** Es esencial a los fines de este contrato, la exclusividad de la venta de los frutos de Ayote a cargo del “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA DELICIAS MALY” “en todo el ámbito, no pudiendo “EL PRODUCTOR” otorgar otros contratos y/o comisiones y/o autorizaciones a otras personas y/o agentes durante la vigencia del presente, sobre los productos a que se refiere este documento.

La inobservancia de esta disposición, podrá ser tenida como causal de resolución por incumplimiento, a opción exclusiva del “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA DELICIAS MALY”. Si, por el contrario, se optara por la prosecución del contrato, pese a la infracción apuntada, se podrán arbitrar los medios tendientes a la cesación de los hechos, actos o actividades que contradigan la exclusividad pactada.

**Tercera:** “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA DELICIAS MALY” se obliga a:

1. No ofrecer los bienes por un valor superior al permitido por las disposiciones legales sobre precios máximos de venta.

2. Informar al PRODUCTOR cualquier situación que deba ser comunicada por influir en una posible negociación de sus productos.

**Quinta:** “EL PRODUCTOR” se obliga a:

1. Vender los frutos al valor acordado, en la calidad acordada y en la cantidad mínima convenida, según lo estipulado en este contrato.

2. Facilitar al “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA DELICIAS MALY” el acceso a los productos en un horario y días hábiles, o el que se hubiere acordado, para que pueda retirarlo.

3. En caso de que el fruto no se encuentre en el estado o calidad perfecta para su transformación se llegara a un acuerdo de reposición de la misma al mismo costo tal y como se acuerda entre ambas partes.

**sexta:** Este contrato tiene una vigencia de **Seis(6)** meses, siendo estos, **diciembre, enero, febrero, marzo, abril y mayo**, que podrá ser prorrogado de mutuo acuerdo antes de su vencimiento por un período igual, menor o mayor a la inicial; si vencido dicho plazo, “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA DELICIAS MALY” sigue ejerciendo actos propios de este contrato y “EL PRODUCTOR” no lo rechaza, se considerará prorrogado el contrato por la misma cantidad de tiempo que se acordó para el contrato inicial.

**Octava:** “EL PRODUCTOR” declara y garantiza que:

a) Es libre de firmar el presente documento, de llevar a cabo y cumplir las obligaciones en él contempladas;

b) Es el único propietario de los frutos de Ayote cuya venta en exclusividad se concede al “PROPIETARIO DE LA MICROEMPRESA DELIAS MALY “y que no ha concedido, a ninguna otra persona o entidad ningún derecho, licencia o privilegio, ni opción alguna relacionada con los frutos de Ayote objeto del presente, durante el Período de Vigencia del Contrato,

c) No ha suscrito ni suscribirá ningún otro compromiso contractual que pudiera impedir o perjudicar sustancialmente la ejecución de las obligaciones comprendidas en el presente contrato;

**DÉCIMA:** Este Contrato se regirá por las leyes de la República De Nicaragua, y toda controversia surgida de o en relación con el mismo deberá ser resuelta en conciliación previa ante un mediador matriculado y designado por las partes de común acuerdo. La decisión recaída en tal supuesto será definitiva e inapelable.

**DÉCIMO PRIMERA.** El presente Contrato no podrá ser alterado o modificado salvo en caso de acuerdo previo de las partes, por escrito y firmado por ambas.

Este acuerdo reemplazará y sustituirá todos los acuerdos, negociaciones y entendimientos anteriores entre las partes relacionadas con este tema. Tales acuerdos, negociaciones y entendimientos anteriores sobre la fecha de la firma del contrato serán nulos y sin efectos legales.

**Décimo segundo:** Por el presente Contrato se acuerda que los términos y condiciones específicas del mismo, incluyendo, pero no limitándose a los términos financieros y de duración, son estrictamente confidenciales y no serán divulgados a o por un tercero en ningún momento durante el Período de Vigencia del Contrato o tras la terminación del mismo, sin el consentimiento previo por escrito de la otra parte, o salvo que sea requerido por ley.

**Décima tercera:** Las partes certifican que el presente Contrato no constituye ninguna forma de asociación, agencia o relación laboral entre ellas.

En prueba de conformidad se firman dos ejemplares, de un mismo tenor y a un solo efecto a los \_\_\_\_\_ días del mes de \_\_\_\_\_ del\_\_\_\_, retirando cada una de las partes su correspondiente original.

\_\_\_\_\_  
**Yader Esmir Umaña Canales**

\_\_\_\_\_  
**José Cruz Ortiz Ruiz**

## 7.2. Anexo 2 Contrato de trabajo de conductor de taxi.

### Micro Empresa Delicias MALY

#### CONTRATO DE TRABAJO

#### DE CONDUCTOR DE TAXI

En la ciudad de Jinotepe departamento de Carazo, Nicaragua a 02 de diciembre del año 2020, Se celebra el presente contrato entre el señor. **Yader Esmir Umaña Canales**, quien acredita identidad con numero de cedula **044-311298-0000Q**, y con domicilio en la ciudad de Jinotepe dedicado como Administrador en la Micro Empresa Delicias MALY, quien para contrato se dominará en adelante el CONTRATANTE; Luis **Víctor Sotelo Vásquez**, quien se identifica con numero de cedula, **001-020894-0051T** de profesión u ocupación Chofer, se conviene un contrato de trabajo cuya clausulas son los siguientes.

**Clausula Primero. -De la naturaleza por los servicios.** El trabajador se obliga a desempeñar la función de conducir el taxi marca **Toyota** modelo **Corola** con placa de circulación **CZ 00811** destinado al transporte de pasajeros de acuerdo a las instrucciones que al efecto se ha impartidas por el empleador.

**Clausula Segunda. -Objeto del Servicio.** El contratante requiere los servicios de profesión u ocupación Chofer para llevar productos delivery a los restaurantes del departamento de Carazo, el trabajador se obliga a desempeñar en forma eficaz, las funciones y el cargo, debiendo ejecutar las instrucciones que le confieran sus superiores.

**Clausula Tercera. - Compromiso con el servicio.** El trabajador se compromete a cumplir a satisfacción con los requerimientos de la acción de la micro empresa Delicias MALY, presentando informe verbal de las cuentas semanales del dinero proveniente de los servicios que realice.

**Clausula Cuarta. - Honorarios.** El contratante pagara al Facilitador, la cantidad de **C\$ 300 (Trecientos Córdoba Netos)**, Semanales para un total de 8 horas reloj.

**Clausula Quinta. - (periodo de ejecución)** El presente contrato tendrá una vigencia de 8 horas reloj, ejecutado en el siguiente periodo jueves de 2: 00pm a 4:00 pm y viernes de 7: 00 am a 12: 00pm.

**Clausula Sexta. – Mantenimientos del Vehículo.** El trabajador deberá ocuparse al buen funcionamiento del vehículo puesto a su cargo. Por tanto, deberá mantener adecuado aseo del móvil que conduzca, y en vigencia todos sus documentos.

**Clausula Séptima. – Aceptación.** Ambas partes quedan entendidas que el presente contrato de servicios profesionales, no genera relación laboral alguna entre las partes, por lo tanto, no genera prestaciones laborales algunas a favor del facilitador y queda sujeto a las normas de carácter civil del país.

En fe de lo anterior y estando de acuerdo ambas partes, firmamos el presente contrato, en la ciudad de Jinotepe a los 02 días del mes de diciembre del año Dos mil veinte.

\_\_\_\_\_

**Yader Esmir Umaña Canales**

**Administrador, El Contratante.**

\_\_\_\_\_

**Luis Víctor Sotelo Vásquez**

**El Facilitador.**

### 7.3. Anexo 3 Diseño del instrumento.



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

**2020:” Año de la educación con calidad y pertinencia”**

La presente encuesta está dirigida a restaurantes del departamento de Carazo, con el propósito de conocer los gustos y preferencia de compra de postres que tomaría en cuenta usted como comercializador gastronómico en su restaurante.

**Postres a base de Ayote.**

Agradecemos de antemano su colaboración con la información que nos brinda, esta es de carácter confidencial y académico, para la elaboración de este producto, ya que el objetivo es que el mismo cumpla con sus expectativas de venta.

**Características del producto**

- Postres a base de productos orgánicos (ayote)
- Bajos en calorías
- Libres de preservantes
- 90% natural
- Agradable al paladar

**Beneficios**

- ✓ Saludables
- ✓ Amigables con el medio ambiente
- ✓ Contiene proteínas, vitaminas y minerales.

I. **Aspecto relacionado con la demanda**

1. **¿Oferta usted postres a sus clientes actualmente?**

Si\_\_\_\_\_

No\_\_\_\_\_

2. **Si su respuesta es **no**, especifique, de las siguientes razones.**

1. No es demandado\_\_\_\_\_

2. No me interesa vender\_\_\_\_\_

3. No tengo proveedor\_\_\_\_\_

3. **¿Estaría dispuesto a comprar a un proveedor de postres productos a base de Ayote?**

1. Si\_\_\_\_\_

2. No\_\_\_\_\_

4. **Si su respuesta es **no**, especifique, de las siguientes razones:**

Por desconfianza\_\_\_\_\_

Porque hay mejores productos\_\_\_\_\_

Porque nunca lo ha consumido\_\_\_\_\_

Muy caros\_\_\_\_\_

**Si su respuesta es sí. Pase a la pregunta siguiente.**

5. **¿Qué criterios tomaría en cuenta a la hora de comprar este tipo de producto?**

1. El Sabor\_\_\_\_\_

2. La marca del postre \_\_\_\_\_

3. El precio\_\_\_\_\_

4. La presentación\_\_\_\_\_

6. **¿Con que frecuencia compraría este producto?**

1. Diario \_\_\_\_\_

2. Semanal\_\_\_\_\_

3. Quincenal\_\_\_\_\_

7. **¿En qué presentaciones le gustaría comprar este producto?**

1. 4 onzas\_\_\_\_\_

2. ½ libra\_\_\_\_\_

3. 1 libra\_\_\_\_\_

**8. ¿Qué cantidades estaría dispuesto a comprar?**

1. Unidades\_\_\_\_\_
2. Docenas\_\_\_\_\_

**II. Aspectos relacionados con la competencia**

**9. ¿Qué postre ha comprado usted? Puede seleccionar más de una opción**

1. Tres leches\_\_\_\_\_
2. Cajetas\_\_\_\_\_
3. Pioquinto\_\_\_\_\_
4. Otros\_\_\_\_\_

**10. ¿Por qué prefiere ofrecer ese tipo de postre a sus clientes?**

1. Por su presentación\_\_\_\_\_
2. Por su sabor\_\_\_\_\_
3. Por su precio\_\_\_\_\_
4. Por su marca\_\_\_\_\_
5. Por sus beneficios\_\_\_\_\_

**III. Aspectos relacionados con el producto**

**11. ¿Cómo le gustaría la presentación del empaque?**

1. Empaque de aluminio\_\_\_\_\_
2. Empaque plástico\_\_\_\_\_

**12. ¿Qué es lo que le motivaría a comprar los postres de Ayote?**

1. Sus beneficios\_\_\_\_\_
2. Que es natural\_\_\_\_\_
3. Porque conoce los elementos base para la elaboración\_\_\_\_\_

**13. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por nuestros postres?**

1. (C\$350-400) 1. libra\_\_\_\_\_
2. (C\$180-250) ½ libra \_\_\_\_\_
3. (C\$120-170) 4. onza\_\_\_\_\_
4. (C\$65-75) 2. Onzas\_\_\_\_\_

**14. ¿Cómo le gustaría adquirir el producto?**

1. Venta directa\_\_\_\_\_
2. Pedidos\_\_\_\_\_

**IV. Aspecto relacionado con la publicidad**

**15. ¿Por qué medio le gustaría informarse de este producto?**

1. Redes sociales\_\_\_\_\_
2. Televisión\_\_\_\_\_
3. Radio\_\_\_\_\_

#### 7.4. Anexo 4 Estructura de Costo.

Delicias MALY															
Estructura de Costos Año 2021															
Producto: Postre de Ayote															
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Año 1	Año 2	Año 3
<b>Materia Prima Directa</b>															
Ayote	1.079,55	1.590,91	1.079,55	1.250,00	1.818,18	1.193,18	1.136,36	1.647,73	1.136,36	1.079,55	1.704,55	2.329,55	<b>17.045,45</b>	20.454,55	24.545,45
Harina	760,00	1.120,00	760,00	880,00	1.280,00	840,00	800,00	1.160,00	800,00	760,00	1.200,00	1.640,00	<b>12.000,00</b>	14.400,00	17.280,00
Azucar	777,27	1.145,45	777,27	900,00	1.309,09	859,09	818,18	1.186,36	818,18	777,27	1.227,27	1.677,27	<b>12.272,73</b>	14.727,27	17.672,73
Dulce de leche	593,75	875,00	593,75	687,50	1.000,00	656,25	625,00	906,25	625,00	593,75	937,50	1.281,25	<b>9.375,00</b>	11.250,00	13.500,00
Canela	38,00	56,00	38,00	44,00	64,00	42,00	40,00	58,00	40,00	38,00	60,00	82,00	<b>600,00</b>	720,00	864,00
Polvo de hornear	76,00	112,00	76,00	88,00	128,00	84,00	80,00	116,00	80,00	76,00	120,00	164,00	<b>1.200,00</b>	1.440,00	1.728,00
Mantequilla simple	1.284,66	1.893,18	1.284,66	1.487,50	2.163,64	1.419,89	1.352,27	1.960,80	1.352,27	1.284,66	2.028,41	2.772,16	<b>20.284,09</b>	24.340,91	29.209,09
Huevos	456,00	672,00	456,00	528,00	768,00	504,00	480,00	696,00	480,00	456,00	720,00	984,00	<b>7.200,00</b>	8.640,00	10.368,00
<b>Sub total Materia Prima Directa</b>	<b>C\$ 5.065,23</b>	<b>C\$ 7.464,55</b>	<b>C\$ 5.065,23</b>	<b>C\$ 5.865,00</b>	<b>C\$ 8.530,91</b>	<b>C\$ 5.598,41</b>	<b>C\$ 5.331,82</b>	<b>C\$ 7.731,14</b>	<b>C\$ 5.331,82</b>	<b>C\$ 5.065,23</b>	<b>C\$ 7.997,73</b>	<b>C\$ 10.930,23</b>	<b>C\$ 79.977,27</b>	<b>C\$ 95.972,73</b>	<b>C\$ 115.167,27</b>
<b>Mano de Obra Directa</b>															
Operario	1.988,70	2.930,72	1.988,70	2.302,71	3.349,40	2.198,04	2.093,37	3.035,39	2.093,37	1.988,70	3.140,06	4.291,41	<b>31.400,59</b>	37.680,71	45.216,85
<b>Sub total MOD Directa</b>	<b>C\$ 1.988,70</b>	<b>C\$ 2.930,72</b>	<b>C\$ 1.988,70</b>	<b>C\$ 2.302,71</b>	<b>C\$ 3.349,40</b>	<b>C\$ 2.198,04</b>	<b>C\$ 2.093,37</b>	<b>C\$ 3.035,39</b>	<b>C\$ 2.093,37</b>	<b>C\$ 1.988,70</b>	<b>C\$ 3.140,06</b>	<b>C\$ 4.291,41</b>	<b>C\$ 31.400,59</b>	<b>C\$ 37.680,71</b>	<b>C\$ 45.216,85</b>
<b>Costos Indirectos de Fabricación</b>															
Costos Fijos	2.784,48	2.784,48	2.784,48	2.784,48	2.784,48	2.784,48	2.784,48	2.784,48	2.784,47	2.784,47	2.784,47	2.784,47	<b>33.413,66</b>	33.413,66	33.413,66
Costos Variables	6.165,37	8.583,71	6.165,37	6.972,48	9.660,52	6.705,78	6.438,08	8.857,41	6.440,08	6.172,37	9.129,11	12.085,85	<b>93.376,13</b>	112.051,35	134.461,62
<b>Sub total CIF</b>	<b>C\$ 8.949,85</b>	<b>C\$ 11.368,18</b>	<b>C\$ 8.949,85</b>	<b>C\$ 9.756,96</b>	<b>C\$ 12.445,00</b>	<b>C\$ 9.490,25</b>	<b>C\$ 9.222,55</b>	<b>C\$ 11.641,88</b>	<b>C\$ 9.224,54</b>	<b>C\$ 8.956,84</b>	<b>C\$ 11.913,58</b>	<b>C\$ 14.870,32</b>	<b>C\$ 126.789,79</b>	<b>145.465,02</b>	<b>167.875,29</b>
<b>Costo Total Mensual</b>	<b>C\$ 16.003,78</b>	<b>C\$ 21.763,45</b>	<b>C\$ 16.003,78</b>	<b>C\$ 17.924,67</b>	<b>C\$ 24.325,30</b>	<b>C\$ 17.286,70</b>	<b>C\$ 16.647,74</b>	<b>C\$ 22.408,41</b>	<b>C\$ 16.649,73</b>	<b>C\$ 16.010,77</b>	<b>C\$ 23.051,36</b>	<b>C\$ 30.091,96</b>	<b>C\$ 238.167,65</b>	<b>279.118,45</b>	<b>328.259,41</b>

### 7.5. Anexo 5 Gastos de Administración

Delicias MALY															
Cédula N° 17 Proyecciones de Gastos de Administración															
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	AÑO 1	Año 2	Año 3
Servicios básicos	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	270,00	3.240,00	3.888,00	4.665,60
Salarios	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	4.605,42	55.265,04	55.265,04	55.265,04
Vacaciones	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	4.605,42	4.605,42	4.605,42
Treceavo mes	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	4.605,42	4.605,42	4.605,42
Indemnización	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	383,79	4.605,42	4.605,42	4.605,42
Inss Patronal	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	990,17	11.881,98	11.881,98	11.881,98
Papejería y útiles de oficina	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	600,00	612,00	624,24
Material de aseo y limpieza	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	170,00	2.040,00	2.080,80	2.122,42
Mantenimiento de mobiliario	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,33	83,34	83,34	83,34	83,34	1.000,00	1.000,00	1.000,00
Depreciaciones	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	425,25	5.103,00	5.103,00	5.103,00
Amortizaciones	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	1.016,67	1.016,67	1.016,67
Internet	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	4.200,00	4.284,00	4.369,68
Renta del local	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,66	1.166,66	1.166,66	1.166,66	14.000,00	14.000,00	14.000,00
<b>Total</b>	<b>C\$ 9.346,91</b>	<b>C\$ 112.162,95</b>	<b>112.947,75</b>	<b>113.864,89</b>											

## 7.6. Anexo 6 Gastos de Venta.

Delicias MALY															
Cédula N° 16 Proyecciones de Gastos de Ventas															
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Año 1	Año 2	Año 3
Publicidad y propaganda	58,33	58,33	58,33	58,33	58,33	58,33	58,33	58,33	58,34	58,34	58,34	58,34	700,00	714,00	728,28
Servicios básicos	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	270	3.240,00	3.888,00	4.665,60
Salarios	1.989,30	2.931,60	1.989,30	2.303,40	3.350,40	2.198,70	2.094,00	3.036,30	2.094,00	1.989,30	3.141,00	4.292,70	31.410,00	37.692,00	45.230,40
Vacaciones	165,30	243,60	165,30	191,40	278,40	182,70	174,00	252,30	174,00	165,30	261,00	356,70	2.610,00	3.144,00	3.772,80
Treceavo mes	165,30	243,60	165,30	191,40	278,40	182,70	174,00	252,30	174,00	165,30	261,00	356,70	2.610,00	3.144,00	3.772,80
Indemnización	165,30	243,60	165,30	191,40	278,40	182,70	174,00	252,30	174,00	165,30	261,00	356,70	2.610,00	3.144,00	3.772,80
Inss Patronal	427,70	630,29	427,70	495,23	720,34	472,72	450,21	652,80	450,21	427,70	675,32	922,93	6.753,15	8.101,35	9.721,62
Transporte	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	14.400,00	14.400,00	14.400,00
Amortizaciones	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	84,72	1.016,67	1.016,67	1.016,67
Cuota fija	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	300,00	3.600,00	3.600,00	3.600,00
Internet	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	4.200,00	4.284,00	4.369,68
Renta del local	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,67	1.166,66	1.166,66	1.166,66	1.166,66	14.000,00	14.000,00	14.000,00
<b>Total</b>	<b>C\$ 6.342,62</b>	<b>C\$ 7.722,42</b>	<b>C\$ 6.342,62</b>	<b>C\$ 6.802,55</b>	<b>C\$ 8.335,66</b>	<b>C\$ 6.649,24</b>	<b>C\$ 6.495,93</b>	<b>C\$ 7.875,73</b>	<b>C\$ 6.495,93</b>	<b>C\$ 6.342,62</b>	<b>C\$ 8.029,04</b>	<b>C\$ 9.715,45</b>	<b>C\$ 87.149,82</b>	<b>97.128,02</b>	<b>109.050,65</b>

7.7. Anexo 7 Nómina Mensual.

Delicias MALY										
Nómina Mensual										
N°	Nombres y Apellidos	Cargo	Salario Base	Deducciones	Salario Neto	INSS Patronal	Prestaciones Sociales			Firma
				INSS Laboral			Vacaciones	Treceavo Mes	Indemnización	
<b>Administración</b>										
1	Yader Esmir Umaña Canales	Administrador	C\$ 4.605,42	C\$ 322,38	C\$ 4.283,04	C\$ 990,17	C\$ 383,79	C\$ 383,79	C\$ 383,79	
<b>Sub Total Administración</b>			<b>C\$ 4.605,42</b>	<b>C\$ 322,38</b>	<b>C\$ 4.283,04</b>	<b>C\$ 990,17</b>	<b>C\$ 383,79</b>	<b>C\$ 383,79</b>	<b>C\$ 383,79</b>	
<b>Ventas</b>										
2	Maryely Margarita Ortiz Ortiz	Vendedor	4.605,42	322,38	4.283,04	990,17	383,79	383,79	383,79	
<b>Sub Total Ventas</b>			<b>C\$ 4.605,42</b>	<b>C\$ 322,38</b>	<b>C\$ 4.283,04</b>	<b>C\$ 990,17</b>	<b>C\$ 383,79</b>	<b>C\$ 383,79</b>	<b>C\$ 383,79</b>	
<b>Producción</b>										
3	María Judith Palacios Narváez	Cocinero	4.605,42	287,84	4.317,58	990,17	383,79	383,79	383,79	
<b>Sub Total Gastos de Venta</b>			<b>C\$ 4.605,42</b>	<b>C\$ 287,84</b>	<b>C\$ 4.317,58</b>	<b>C\$ 990,17</b>	<b>C\$ 383,79</b>	<b>C\$ 383,79</b>	<b>C\$ 383,79</b>	
<b>Total</b>			<b>C\$13.816,26</b>	<b>C\$ 932,60</b>	<b>C\$ 12.883,66</b>	<b>C\$ 2.970,50</b>	<b>C\$ 1.151,36</b>	<b>C\$ 1.151,36</b>	<b>C\$ 1.151,36</b>	

## 7.8. Anexo 8 Flujo de Fondos.

<b>Delicias MALY</b>				
<b>Flujo de Fondos</b>				
<b>Descripción</b>	<b>Años</b>			
	<b>0</b>	<b>Año 2021</b>	<b>Año 2022</b>	<b>Año 2023</b>
Ingresos por Ventas		C\$ 480.000,00	C\$ 576.000,00	C\$ 691.200,00
Costos de Producción		C\$ 238.167,65	C\$ 279.118,45	C\$ 328.259,41
<b>Utilidad bruta</b>		<b>C\$ 241.832,35</b>	<b>C\$ 296.881,55</b>	<b>C\$ 362.940,59</b>
Gastos Administrativos		C\$ 112.162,95	C\$ 112.947,75	C\$ 113.864,89
Gastos de Venta		C\$ 87.149,82	C\$ 97.128,02	C\$ 109.050,65
<b>Utilidad Neta</b>		<b>C\$ 42.519,58</b>	<b>C\$ 86.805,78</b>	<b>C\$ 140.025,05</b>
Depreciación		C\$ 11.700,00	C\$ 11.700,00	C\$ 11.700,00
Amortización		C\$ 3.050,00	C\$ 3.050,00	C\$ 3.050,00
Inversión Fija	-C\$ 47.070,00			
Inversión Diferida	-C\$ 9.150,00			
Capital de Trabajo	-C\$ 116.624,60			
<b>Flujo Neto de Efectivo</b>	<b>-C\$ 172.844,60</b>	<b>C\$ 57.269,58</b>	<b>C\$ 101.555,78</b>	<b>C\$ 154.775,05</b>