



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

FACULTAD MULTIDISCIPLINARIA DE CARAZO

FAREM – CARAZO

DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS

CARRERA: CONTADURIA PUBLICA Y FINANZAS

SEMINARIO DE GRADUACION 2020

TEMA: PLAN DE NEGOCIO CON ENFOQUE DE EMPRENDIMIENTO PARA LA IV
REGION DEL PAIS.

SUBTEMA: ELABORACION DE UN PLAN DE NEGOCIO CON ENFOQUE DE
EMPRENDIMIENTO LA ROSTICERIA “GOLDEN CHICKEN” PARA EL AÑO 2020 EN EL
DEPARTAMENTO DE CARAZO MUNICIPIO DE SAN MARCOS.

AUTORES:

CARNE

- | | |
|-------------------------------------|----------|
| ➤ Br. ACEVEDO PARRALES MARIA BELEN | 15191312 |
| ➤ Br. MARTINEZ MATUS SERGIO ARNULFO | 16096448 |

TUTOR:

- MSC. MARISELA SANDOVAL

i. Dedicatoria

Dedico este trabajo de seminario de graduación primeramente a DIOS por brindarme el Don de la Vida, guiarme, cuidarme y protegerme en todo momento. Por su amor y bendiciones infinitas, de su mano siempre.

A mis Padres, por ser los pilares de mi vida, por estar siempre para mí y brindarme todo su apoyo y amor incondicional. Este triunfo es de ellos.

A Sergio Martínez, mi colega y mi Socio por su amor y entrega por motivarme y alentarme a seguir luchando y lograr terminar juntos una meta más.

A mi abuela María de la Concepción, por ser como una madre para mí, por apoyarme siempre desde que nací. De igual manera a mi tío **Ramón Acevedo** que es como mi padre, por siempre estar, por su amor y cariño incondicional, por todos los consejos, por estar siempre en los momentos difíciles, también es merecedor de este trabajo.

Br. Acevedo Parrales María Belén

Primeramente, dedico este trabajo de seminario de graduación a Dios, por brindarme la sabiduría a lo largo de estos años y permitirme culminar mi carrera.

A mi Madre, por ser mi primera inspiración para estudiar esta carrera. Por enseñarme muchas cosas de la contabilidad, ponerle amor y esmero a esta linda profesión y por ser mi principal maestra. Se merece este trabajo más que nadie.

A Belén Acevedo y ahora colega, por estar siempre conmigo en las buenas y malas. Por su amor y apoyo incondicional.

Br. Martínez Matus Sergio Arnulfo

ii. Agradecimiento

Agradecemos primeramente a Dios por bendecirnos, brindarnos paciencia y sabiduría a lo largo de nuestra carrera, por darnos la oportunidad de culminar este seminario de graduación. A él le debemos nuestros logros y alegrías.

A nuestra Alma Mater Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua “UNAN-Managua” por brindarnos la oportunidad de una educación de calidad a lo largo de estos 5 años.

A la Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo “FAREM-Carazo” por ser nuestro segundo hogar, donde reímos, lloramos y enriquecimos nuestro conocimiento.

A nuestros maestros, por brindarnos todas las enseñanzas adquiridas a lo largo de estos años, por sus consejos y por todas las veces que nos ayudaron fuera de sus horas laborales. ¡Gracias Maestros!

A nuestra apreciada tutora MSC. Marisela Sandoval, por dirigirnos en esta etapa de culminación por dedicarnos parte de su tiempo, aclarando nuestras dudas e instruirnos en cada parte de nuestro seminario. ¡Nuestra admiración y Respeto Profesora Marisela!

A Cada una de las personas que nos apoyaron y brindaron parte de su tiempo aclarando alguna duda, brindándonos apoyo y motivación a lo largo de nuestra carrera y seminario.

Br. Acevedo Parrales María Belén
Br. Martínez Matus Sergio Arnulfo

ii. Valoración docente



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE CARAZO
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

2021: "Año del Bicentenario de la Independencia de Centroamérica"

28 de enero del año 2021.

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:
Plan de negocios con enfoque de emprendimiento para la IV región del país., presentado por los (as)
bachilleres:

Nº	Apellidos y Nombres	Carné
1	Acevedo Parrales María Belén	15191312
2	Martínez Matus Sergio Arnulfo	16096448

Siendo el subtema: Elaboración de un plan de negocio con enfoque de emprendimiento la Rosticería "**Golden Chicken**" en el departamento de Carazo municipio de san marcos durante el I 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 Contabilidad Pública y Finanzas.

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.


Lic. Marisela del Socorro Sandoval García.
Tutor de proyecto de Graduación

Cc/ Archivo

¡A la libertad por la Universidad!

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

iii. Resumen

El presente proyecto comprende de la elaboración de un plan de negocio con enfoque de emprendimiento dedicado a la venta de pollo rostizado, ubicada en el municipio de San Marcos departamento de Carazo, cuyo propósito fundamental es brindar producto de calidad y sabor a un precio justo.

Para lograr este fin se investigó los siguientes capítulos:

Definición del negocio

El cuál detalla la identificación del producto a ofrecer, objetivos tanto generales como específicos del proyecto, las variables con sus respectivos indicadores, políticas, y beneficiarios del negocio.

Estudio de Mercado

Se determinó los instrumentos de recolección de la información, identificación del universo, cálculo de la muestra. En el estudio de mercado contiene el área en donde vamos a desarrollar el negocio, análisis y proyección de la demanda tomando en cuenta el crecimiento poblacional, oferta actual y su proyección, análisis de precios, de competencia y comercialización del producto, finalmente damos a conocer algunas estrategias tanto en lo que se refiere a las ventas como en la publicidad.

Estudio técnico

Se valoró la planeación estratégica de la empresa, cadena de suministros, tamaño y localización optima de la empresa, distribución de planta, organización del recurso humano y marco legal.

Estudio financiero

Se evaluaron los ingresos, costos, inversiones, estado de resultado, balance general. Con el fin de tener un mejor análisis de la situación del proyecto.

INDICE

1. Introducción del tema y subtema	1
2. Justificación	3
3. Objetivos	4
3.1. Objetivo general	4
3.2. Objetivos específicos.....	4
4. Desarrollo del subtema	5
4.1 Gestión estratégica	5
4.1.1. Definición del negocio.....	5
4.1.2. Características diferenciadoras (propuesta de valor).....	5
4.1.3. Visión	7
4.1.4. Misión	7
4.1.5. Valores	7
4.1.6. Análisis FODA	8
4.1.7. Objetivos estratégicos.....	9
4.2. Gestión de mercado	9
4.2.1. Estudio de mercado	9
4.2.2. Estrategias de mercado	22
4.2.3. Precio de venta	27
4.2.4. Estimación de ventas	34
4.3. Gestión operativa.....	37
4.3.1. Objetivos de producción.....	37
4.3.2. Materiales necesarios.....	38
4.3.3. Capacidad de producción o servicio	43
4.3.4. Equipos de producción	48
4.3.5. Proceso de producción o ciclo del servicio	49
4.3.6. Flujogramas de procesos	50
4.3.7. Distribución de planta.....	52
4.3.8. Localización	54
4.3.9. Buenas prácticas laborales.....	55
4.4. Gestión organizativa.....	57
4.4.1. Aspectos legales y tributarios	57

4.4.2Actividades y gastos preliminares	63
4.4.3. Estructura organizativa	63
4.4.4. Necesidad de personal	64
4.4.5. Principales funciones	65
4.4.6. Equipos de oficina	66
4.5. Gestión financiera	67
4.5.1. Inversión.....	67
4.5.2 Presupuesto.....	75
4.5.3. Evaluación financiera	108
5. Conclusiones.....	112
6. Bibliografía.....	113
7. Anexos.....	114

Índice de Tablas.

Tabla N° 1. Estrategia de producto	22
Tabla N° 2. Estrategia de precio	23
Tabla N° 3. Estrategia de Plaza	24
Tabla N° 4. Estrategia de Publicidad	25
Tabla N° 5. Precio de Venta Combo Personales	27
Tabla N° 6. Estructura de costo 1er año.....	29
Tabla N° 7. Estructura de costo a 5 años	30
Tabla N° 8. Estructura de Costo Combo Familiar	31
Tabla N° 9. Estructura de costo 1er año Combo Familiar.....	32
Tabla N° 10. Estructura de Costo a 5 años	33
Tabla N° 11. Proyecciones de ventas año 1	34
Tabla N° 12. Proyecciones de Venta año 2.....	34
Tabla N° 13. Proyecciones de Venta año 3.....	35
Tabla N° 14. Proyecciones de Venta año 4.....	35
Tabla N° 15. Proyecciones de Venta año 5.....	36
Tabla N° 16. Proyecciones de Venta a 5 años	36
Tabla N° 17. Capacidad Productiva Por Combo.....	45
Tabla N° 18. Capacidad Humana	46
Tabla N° 19. Capacidad Infraestructura.....	47
Tabla N° 20. Proceso de Producción	49
Tabla N° 21. Actividades y Gastos Preliminares	63
Tabla N° 22. Equipos de Oficina	66
Tabla N° 23. Activos No Corriente.....	68
Tabla N° 24. Depreciación Activo No Corriente	69
Tabla N° 25. Activos Intangibles.....	69
Tabla N° 26. Capital de Trabajo	70
Tabla N° 27. Inversión Total	71
Tabla N° 28. Estructura y Fuente de Financiamiento	72
Tabla N° 29. Fuente de Financiamiento a 5 años.....	74
Tabla N° 30. Presupuesto de Compra 1 Semana Combo Personal.....	75
Tabla N° 31. Presupuesto de compra Combo Personal Mes 1	76
Tabla N° 32. Presupuesto de compra Combo Personal Mes 2	77
Tabla N° 33. Presupuesto de compra Combo Personal Mes 3	78
Tabla N° 34. Presupuesto de compra 1 Mes Combo Familiar	79
Tabla N° 35. Presupuesto Compra de Materia Prima Combo Familiar Mes 1	80
Tabla N° 36. Presupuesto de compra de Materiales Combo Familiar Mes 2	81
Tabla N° 37. Presupuesto de Compra de Materia prima Combo Familiar Mes 3	82
Tabla N° 38. Presupuesto de Gastos Año 1	83
Tabla N° 39. Presupuesto de Gasto Año 2.....	84
Tabla N° 40. Presupuesto de Gastos Año 3	85
Tabla N° 41. Presupuesto de Gasto Año 4.....	86
Tabla N° 42. Presupuesto de Gasto Año 5.....	87
Tabla N° 43. Presupuesto de Gasto a 5 años.....	88

Tabla N° 44. Nómina Mensual	89
Tabla N° 45. Proyecciones de Ingresos año 1-2	89
Tabla N° 46. Proyecciones de Ingresos año 3-5	90
Tabla N° 47. Proyecciones de Ingresos a 5 años.....	91
Tabla N° 48. Egresos año1	92
Tabla N° 49. Egresos año 2	93
Tabla N° 50. Egresos año 3	94
Tabla N° 51. Egresos año 4	95
Tabla N° 52. Egresos año 5	96
Tabla N° 53. Egresos Proyectados a 5 años.....	97
Tabla N° 54. Producción combo personal año 1	98
Tabla N° 55. Producción Proyectada a 5 años Combo Personal	99
Tabla N° 56. Producción Combo Familiar año 1	100
Tabla N° 57. Producción Combo Familiar a 5 años.....	101
Tabla N° 58. Punto de Equilibrio.....	102
Tabla N° 59. Punto de Equilibrio Comprobación	102
Tabla N° 60. Presupuesto de Efectivo a 5 años.....	104
Tabla N° 61. Estado de Situación financiera proyectados a 5 años.....	106
Tabla N° 62. Estado de Resultado Proyectado a 5 años.....	107
Tabla N° 63. Utilidad Liquida proyectada a 5 años	108
Tabla N° 64. Liquidez proyectada a 5 años	108
Tabla N° 65. Rentabilidad proyectada a 5 años	108
Tabla N° 66. Endeudamiento Proyectado a 5 año.....	109
Tabla N° 67. Tiempo de Retorno de la Inversión	109
Tabla N° 68. Flujo de fondo Proyectado a 5 años.....	110
Tabla N° 69. VAN.....	110
Tabla N° 70. TIR.....	110

Índice de Grafica

Grafica 1. Lugar de preferencia.....	14
Grafica 2. Genero de los encuestados.....	15
Grafica 3. edades.....	16
Grafica 4. Ingresos mensuales familiares	18
Grafica 5. Seria nuestro cliente	20
Grafica 6. Distribucion de Planta	52
Grafica 7. Localización	54
Grafica 8. Punto de Equilibrio.....	103

1. Introducción del tema y subtema

Actualmente la industria de la comida rápida es más creativa e innovadora al tomar decisiones relacionadas al logro de los objetivos empresariales, esto se debe a que existen consumidores cada vez más informados que exigen sus deseos y necesidades de manera más específicas. Es por ello que el presente trabajo consiste en la propuesta de un plan de negocios dedicado a la creación y puesta en marcha de una empresa dedicada a la venta de combos de pollo rostizado.

El objetivo del presente estudio es la formulación de un plan de negocios con enfoque de emprendimiento acerca de una micro rosticería enfocada a atender un segmento popular en el municipio de San Marcos Departamento de Carazo en el año 2021.

Con la propuesta se busca conocer la factibilidad de crear una micro empresa dedicada a la venta de combos de pollo rostizados, para esto será necesario realizar un proceso continuo de evaluación sobre los diversos aspectos que afectan directa e indirectamente el entorno donde operara la empresa. La ciudad de San Marcos se ha identificado como un mercado viable para la incursión de la propuesta ya que son pocos los negocios que satisfacen las necesidades alimenticias de los habitantes de este. Toda empresa comienza con una idea y se desarrolla formulando un plan de negocios que sea capaz de volver rentable a una empresa con el pasar del tiempo. Sin embargo, la industria de pollo rostizado se está volviendo cada vez más feroz, esto resulta a que las empresas busquen aquellas medidas que impulsen su crecimiento dentro del entorno. El plan de negocios servirá como una herramienta de gestión empresarial el cual guie al éxito.

La propuesta del plan de negocio presentada se basa en innovar a través de las salsas a base de frutas naturales que vendrán acompañadas en los combos de pollo rostizado. De esta manera se presentará una propuesta diferente para los consumidores de este producto.

Con lo expuesto anteriormente la propuesta estará conformada por seis planes que abordarán diferentes apartados necesarios para la creación de la empresa; dicha propuesta constará de un plan estratégico, el cual abarque la descripción de la empresa y su filosofía general, así mismo contará con un plan organizativo el cual posea su estructura vertebral y describa de manera general los

puestos y actividades de la empresa. Además, se contará con un plan de técnico-operativo el cual defina todos aquellos requerimientos necesarios para poder realizar las actividades cotidianas de la empresa, entre estas están: los insumos y la maquinaria para elaborar los productos. También la propuesta tendrá un plan de mercadeo el cual ira enfocado en generar todas aquellas estrategias clave en relación: a la marca y el mercado meta. El plan de negocio concluirá con un plan financiero el cual se dedique a detallar toda la información económica y financiera que la empresa requiera para poder llevar acabo la propuesta, así mismo a través de este plan se ponga en marcha la empresa y aspire al éxito en el mercado; de igual manera se auxiliará de un plan legal el cual se enfoque en obtener todos aquellos permisos y licencias otorgados por todas las instituciones responsables para la apertura de un negocio.

2. Justificación

El presente plan de negocio se origina con la finalidad de la creación de la Micro empresa La Rosticería “Golden Chicken” dedicada a la producción de combos de pollo rostizado. Dicho plan busca aprovechar los múltiples beneficios que posee este producto para el municipio, siendo además de un nuevo lugar para poder disfrutar en familia con precios y calidad garantizada un generador de empleo. La idea de negocio se emprende con el entusiasmo satisfacer las expectativas de los consumidores de pollo rostizado, garantizándoles un lugar de calidad dentro del municipio, sin tener la necesidad de emigrar a las distintas zonas de San Marcos que ofrecen este servicio. El Equipo investigador, busca aplicar a través de la puesta en práctica del plan de negocio, aspectos técnicos que fortalezcan el mismo, utilizando los conocimientos y experiencias adquiridas para el alcance de los objetivos propuestos; y de esta manera generar fuentes de empleo y de ingresos. Así mismo, este documento pretende dar un aporte a estudiantes y docentes de la FAREM - Carazo como base y apoyo en elaboración de nuevos proyectos y planes de negocios que se pueden realizar en el futuro.

3. Objetivos

3.1. Objetivo general

Crear un plan de negocio con enfoque de emprendimiento que garantice una fuente de empleo, nuevas oportunidades y de este modo abrir paso a nuevos consumidores, contribuyendo al desarrollo económico y social del país, en el segundo semestre del año 2020.

3.2. Objetivos específicos

- Realizar un estudio de mercado que determine la factibilidad y viabilidad de nuestro proyecto.
- Elaborar un estudio técnico de producción que nos permita un mejor análisis y perspectiva de nuestro plan de negocio.
- Efectuar una estructura organizacional para la micro empresa “Golden Chicken”.
- Ejecutar un análisis financiero de nuestro proyecto que determine la viabilidad económica.

4. Desarrollo del subtema

4.1 Gestión estratégica

“Una gestión estratégica consiste en desarrollar estrategias competitivas para implementar las políticas y crear una estructura Organizacional que sea favorable y conducente a una asignación de recursos que permita alcanzar con éxito esas estrategias” (Fernández, 2006, p.22).

En palabras de Betancourt (2007), la gestión estratégica puede ser vista como “el arte y/o ciencia de anticipar y gerenciar participativamente el cambio con el propósito de crear permanentemente estrategias que permitan garantizar el futuro de la organización” (p. 106).

Es importante señalar que la gestión estratégica es realmente una habilidad y una responsabilidad que debe poseer cada miembro de la organización en función gerencial.

4.1.1. Definición del negocio

La rosticería “Golden chicken” (Pollo de oro) a como su nombre lo dice, trata de la venta de pollo rostizado. Ofrece combos conformados por piezas de pollo (Muslos, conitos, alas y pechuga), tipos de salsas (ranch y rosada) y nuestras salsas innovadoras de “maracuyá” o bien Salsa picante a base de tamarindo con chile habanero y por supuesto papas fritas (Western o francesas) preparadas con un sazón de la casa.

El producto está dirigido a todo el público, ya que es un servicio de consumo para todas las edades. Las operaciones Se van empezar a desarrollar en el municipio de San Marcos Departamento de Carazo esperando expandirnos en todo el territorio Nacional.

4.1.2. Características diferenciadoras (propuesta de valor)

La diferencia de este negocio a los demás, es que nuestro producto estará elaborado a base de pollo artesanal que ofrece mayor sabor, textura y sobre todo que es un pollo natural que no contiene hormonas ni químicos. Es un pollo fresco (no congelado). Esto nos permitirá ofrecer un mejor servicio, calidad, precio y sabor. También incluiremos una salsa de maracuyá elaborada con la

pulpa de esta, conocida típicamente como “Calala” que acompañara nuestros combos y para los amantes del chile la salsa picante a base de tamarindo con chile habanero donde se combinarán 2 sabores para crear esta salsa innovadora (Los clientes tendrán la opción de elegir una de las 2) además de la salsa ranch.

Nuestro menú será lo suficientemente completo para cumplir con la demanda y satisfacer a nuestros clientes desde el más pequeño hasta el más grande de la familia. Ofreceremos variedad y sabores poco comunes.

4.1.3. Visión

Ser la empresa líder, altamente competitiva en el mercado de alimentos y lograr posicionarnos como la mejor Rosticería dentro de las regiones donde operaremos, contribuyendo de esta manera a la economía nacional generando empleos y otorgando beneficios a nuestros colaboradores marcando la diferencia, partiendo desde la atención al cliente hasta la calidad de nuestro servicio.

4.1.4. Misión

Ofrecer lo mejor en calidad y servicio satisfaciendo la demanda de nuestros clientes a través de productos de excelencia en sabor y atención en beneficio a la economía de las familias nicaragüenses.

4.1.5. Valores

Responsabilidad: cumplir con los estándares de calidad de nuestra producción, así como de los servicios que ofrecemos brindándoles toda la seguridad y garantía a nuestros clientes y colaboradores.

Compromiso: Aceptamos la meta de nuestra organización y la disposición de realizar esfuerzos en pro de esta, así como ser miembro activo de la misma.

Honestidad: Trabajamos con valores y componentes importantes de nuestra organización, saludables con nuestros colaboradores, proveedores, socios y clientes.

Higiene: Volver a realizar nuestras operaciones, bajo los más altos estándares de limpieza y sanidad.

Calidad: Verificamos la materia prima y los procesos de elaboración para asegurar la más alta calidad en nuestros productos.

Trabajo en equipo: Tenemos la habilidad de trabajar juntos hacia una visión en común.

4.1.6. Análisis FODA

	Debilidades	Amenazas
Negativos	<ul style="list-style-type: none"> • No contamos con un local suficientemente grande para la realización de las operaciones. • Falta de personal capacitado para la elaboración del producto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Existe mucha competencia a nuestros alrededores.
	Fortalezas	Oportunidades
Positivos	<ul style="list-style-type: none"> • Contamos con un negocio de comida establecido en el municipio de San Marcos el cual ya es reconocido en el departamento de Carazo por brindar un servicio de calidad, sabor y precio. • Contamos con proveedores capaces de satisfacer nuestra demanda. • Obtendremos plazos para pagar la principal materia prima (pollo artesanal) • Brindaremos un servicio con la mejor calidad precio y sabor. • Ofreceremos variedad en nuestros productos innovando con las salsas de maracuyá y tamarindo con habanero. 	<ul style="list-style-type: none"> • Ser generadores de empleos en nuestro municipio. • Crecer en la industria del pollo rostizado. • Posicionarnos en varias partes del país.

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

4.1.7. Objetivos estratégicos

Objetivo General:

- Determinar el mercado potencial, mediante un plan mercadológico que indique la aceptación y demanda del producto.

Objetivos Específicos:

- Realizar el plan de mercado para la micro empresa La Rosticería “Golden Chicken” con el propósito de obtener información sobre su entorno empresarial
- Calcular la demanda y oferta de mercado para conocer la población insatisfecha y contribuir a la creación del plan de negocio de La Rosticería “Golden Chicken”
- Establecer el precio del producto a ofrecer, a través de la determinación de los costos y los márgenes de utilidad que tendrá la pequeña empresa.
- Determinar la estimación de las ventas, proyectadas en unidades físicas y monetarias, tomando en cuenta la demanda potencial de los clientes, el crecimiento poblacional, y aceptación del producto.

4.2. Gestión de mercado

Según Kloter (2007) Es una actividad laboral ejercida por un profesional técnico ejecutivo, del área de ciencias económicas, administración, marketing y/o contabilidad, que ajusta y optimiza los procesos de mercadeo de la empresa.

4.2.1. Estudio de mercado

Según Kotler, Bloom y Hayes (2008), el estudio de mercado "consiste en reunir, planificar, analizar y comunicar de manera sistemática los datos relevantes para la situación de mercado específica que afronta una organización". (P.2)

Para un mayor soporte y conocimiento de nuestro trabajo, buscando la factibilidad y rentabilidad que pueda tener un emprendimiento dedicado a la venta de combos familiares y personales de pollo rostizado, realizamos un estudio de mercado a través de una encuesta tomando en cuenta a la población económicamente ocupada (PEAO) en

la zona urbana del municipio de San Marcos Departamento de Carazo, la cual comprende de 14,887 habitantes con una muestra poblacional de 375 personas calculada a través de la fórmula para muestreo probabilístico simple para poblaciones finitas.

$$\frac{NZ^2pq}{(N - 1)e^2 + Z^2pq}$$

Estos datos fueron tomados del instituto Nacional de Información de desarrollo (INIDE) donde se encuentra información actualizada a nivel local.

Por orientaciones de nuestro tutor se aplicó una encuesta a una muestra poblacional de 50 personas, esto debido al factor tiempo, por motivos de la pandemia del virus Covid-19 que afecta alrededor del mundo.

4.2.1.1. Descripción del producto o servicio (Beneficio del producto, Marca, logo, etiqueta)

Beneficio del producto

La Rosticería “Golden Chicken” tiene como principal beneficio brindar oportunidades de trabajo a personas que no posean un empleo y de esta forma contribuir al crecimiento y economía del país.

Nuestro producto estará elaborado con una materia prima de primera calidad donde nuestro pollo es meramente artesanal, no contiene químicos, preservantes ni hormonas que alteren la calidad de nuestro servicio. Ofreceremos mejores sabores y texturas a base de ingredientes naturales, que no afecte ni altere el organismo de nuestros clientes.

Sabemos que la carne de pollo pertenece a la dieta de todos los nicaragüenses y es por esta razón que nuestro deseo es brindar lo mejor en calidad y servicio con los mejores precios adaptándonos a la economía de los consumidores complaciendo así las necesidades y gustos de nuestros clientes.



Fuente: Equipo Investigador, 2020

Para la creación de nuestro logo utilizamos una paleta de colores con las tonalidades del rojo, naranja y amarillo ya que estos son vistosos y atractivos para las personas.

El amarillo es luz, y combinado con colores que tienen al rojo como protagonista da la sensación de ambientes íntimos y cálidos.

El rojo es llamativo y cálido a la vez. Transmite energía y es capaz de activarnos y es por eso que se recomienda su uso en las estancias en las que vayamos a pasar tiempo de entretenimiento con amigos y familia.

El naranja aporta luz cuando no tenemos la suficiente y al mismo tiempo es un color llamativo para todas las edades.

La Rosticería "Golden Chicken" será una opción para todos los miembros de la familia donde se espera brindar las mejores atenciones en un ambiente cálido, alegre, llamativo y tranquilo.

Logotipo

Nuestro logo está formado por una llama y la silueta de un pollo que representa el giro del negocio, es atractivo, llamativo y sobrio alrededor contiene un efecto que da la ilusión de pequeñas llamas con tonalidades naranja haciendo contraste con los colores que posee el logotipo en el centro.

Marca

Golden Chicken (nombre de nuestra marca) significa Pollo de Oro traducido al español. Este nombre nace a raíz de la idea del emprendimiento de la rosticería donde queremos enfatizar que nuestra materia prima es de primera a como su nombre lo dice. Además “Golden Chicken” es un nombre atractivo, llamativo, elegante y muy fácil de recordar.

Eslogan

Nuestra misión será siempre satisfacer las necesidades y gustos de cada uno de nuestros clientes, por esta razón el eslogan de nuestra micro empresa es “Increíble sabor en cada bocado” comprometiéndonos con la calidad, sabor textura y precios de nuestros productos innovando en cada uno de los combos que ofreceremos con las salsas a base de frutas naturales presentando nuevas opciones para nuestros consumidores.

Empaque

Las bolsas para empacar los combos, estarán elaboradas a base de papel Kraft ya que es un papel grueso y de superficie rugosa o plana, muy resistente, Distintos gramajes: desde 20 hasta 120gr. Su color natural es el marrón, sin embargo, puede ser, Desprende calidez y denota a trabajos artesanos y Su elaboración es respetuosa con el Medio Ambiente 100% Reciclable y Ecológico.



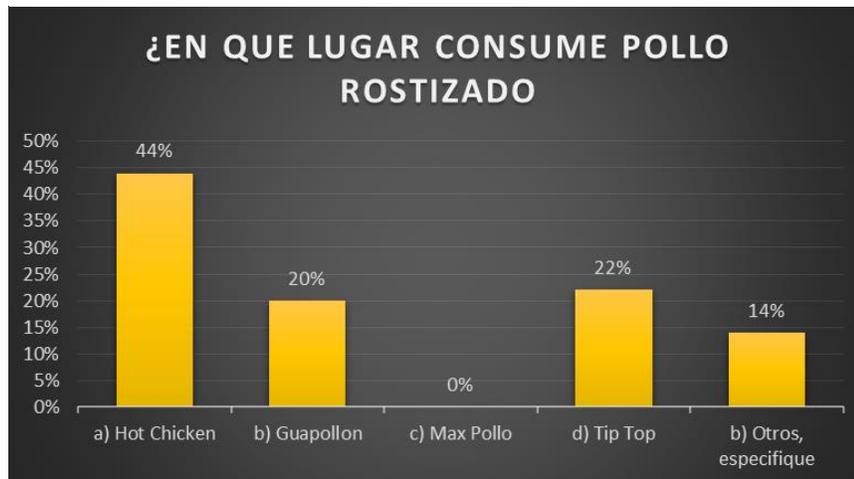
Etiqueta del Empaque

La etiqueta del empaque lleva detallada la descripción del negocio, su localización, eslogan, numero de contacto y el nombre de la red social. Estará elaborada a base de plástico sticker.



4.2.1.2. Análisis de la competencia

Grafica 1. Lugar de preferencia



Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Según el estudio de mercado elaborado a través de la recopilación de datos por medio de las encuestas realizadas a una muestra de 50 personas pertenecientes al municipio de San Marcos la mayor parte de las personas encuestadas dijeron que su lugar de preferencia para consumir pollo rostizado es Hot Chicken siguiendo después Pollo Tip Top, luego Guapollon. Una parte de las personas dijeron que preferían elaborar por su parte el pollo rostizado para su consumo ya que los demás lugares no suplían sus necesidades ni expectativas en calidad y servicio.

Estos lugares están situados en nuestros alrededores y serán nuestra posible competencia ya que por su trayectoria y experiencia en el mercado cuentan con una demanda bastante grande pero no cumplen con las expectativas del consumidor ya que su producto no tiene mayor innovación.

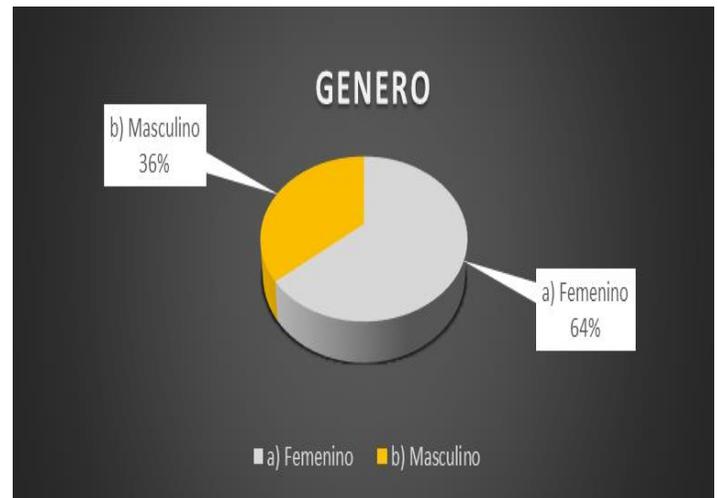
Nuestra competencia directa sería Hot Chicken y Guapollon ya que estos se encuentran ubicados en el municipio de San Marcos donde se establecerá nuestro negocio y donde habitualmente la población consume pollo rostizado. Teniendo como competencia indirecta a Tip-Top, Max Pollo y otros establecimientos de comida rápida; estos se tomaron en cuenta ya que

algunas personas tienen la necesidad de emigrar a los demás municipios ya que en San Marcos no cuentan con el servicio que demandan.

Es por tal razón que nosotros ofreceremos un concepto diferente donde suplamos las necesidades de cada uno de los consumidores de este municipio y de los alrededores.

4.2.1.3. Segmento de mercado *Grafica 2. Genero de los encuestados*

Nuestra encuesta fue realizada de forma aleatoria de las 50 personas que fueron encuestadas el 64% eran mujeres y el 36% fue del sexo masculino. Esto nos demuestra que los posibles consumidores potenciales son del sexo femenino ya que muchas de estas mujeres posiblemente son cabezas de familias o independientes, sin embargo, nuestro producto está dirigido a toda la familia.



Fuente: Equipo Investigador 2020

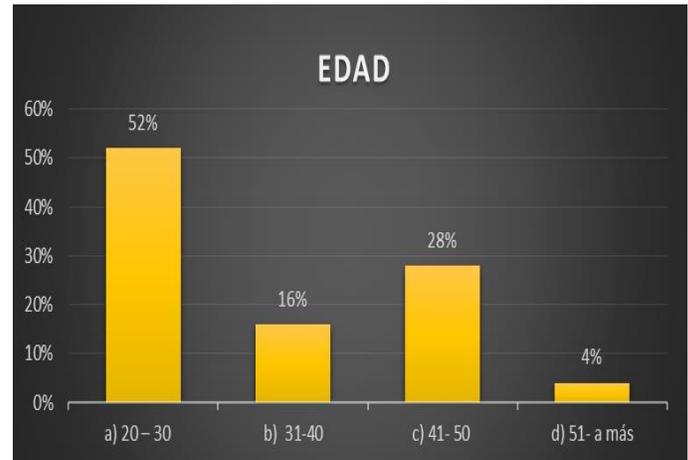
En el estudio de mercado a través de las encuestas quisimos saber el rango de edad en las que se encontraba la población. En esta predominó el rango de 20-30 años con el 52%.

Nuestro producto está dirigido a un mercado bastante amplio, desde la edad de 3 años hasta el más grande de la familia. Tomamos en cuenta este rango de edad ya que estas personas podrían ser padres de familia o con independencia y capacidad para consumir nuestros servicios.

4.2.1.4. Principales clientes

Grafica 3. edades

Tomando en cuenta el giro del negocio y las encuestas realizadas, se determinó que nuestros principales clientes se encuentran en las edades de 20 en adelante. No obstante, nuestro servicio a ofrecer es para consumo de las edades de 3 años en adelante ya que es a base de una carne buena como lo es el pollo, fácil de consumir y atractivo para los niños y adultos.



Fuente: Equipo Investigador 2020

La encuesta realizada, fue dirigida a una población mayor de 19 años ya que muchas de estas son cabezas de familia o personas independientes.

El 96% de las personas encuestadas dijeron que serían nuestros clientes. El resto de las personas comentaron que no consumen este tipo de alimentos ya que han tenido malas experiencias con servicios de mala calidad careciendo de sabor, textura tamaño y precio del producto. Así como personas que no consumen carne de ningún tipo.

Nuestra mayor satisfacción será convencer a ese 4% de ser nuestros posibles clientes en un futuro, cambiando así su perspectiva acerca de lo que es un servicio de pollo rostizado.

4.2.1.5. Proveedores

Nuestros principales proveedores están ubicados a nuestros alrededores a disposición de la cantidad que “La Rosticería” desee para la comercialización de pollo rostizado.

Estos proveedores cuentan con una producción constante, lo cual garantiza la materia prima de nuestros servicios. Nos aseguramos de tener varias opciones en caso de que nuestro principal proveedor tuviese un problema que impida distribuirnos la principal materia prima.

La Casa del pollo ubicada en el Barrio de los Campos en el municipio de San Marcos, Departamento de Carazo será nuestro principal proveedor, ya que cuenta con la capacidad máxima para distribuirnos la cantidad necesaria de pollo tipo artesanal.

La Granja es una pequeña empresa que se dedica a la producción de pollo artesanal, es nuestro segundo proveedor potencial. Se encuentra ubicado en San Marcos y es capaz de abastecernos ya que posee bastante materia prima. Además la granja vende productos como consumos y especies naturales que serán parte del marinado del pollo. Esta empresa, además, nos abastecerá las papas pre cocidas congeladas western y francesas ya que esta empresa nos brinda la calidad en los productos que vamos ofrecerles a nuestros clientes.



Fuente: Logotipo de la Empresa

Pollos y Mas; se encuentra ubicada en el municipio de Diriamba departamento de Carazo es uno de nuestros 4 proveedores que cuentan con la materia prima necesaria para La Rosticería “Golden Chicken”

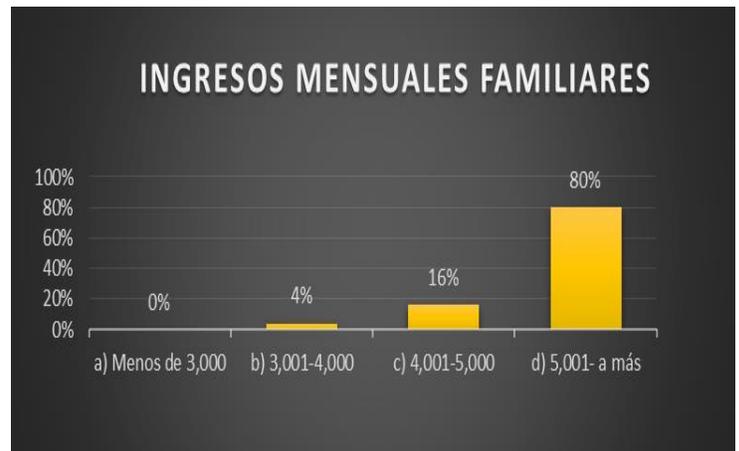
Pollos Adrián se encuentran ubicado en el mercado central de Jinotepe. Estos se dedican a la venta de pollo artesanal y congelado. En caso de una emergencia este nos podría abastecer.

Salsas Daniza: Salsas Daniza será la distribuidora de las salsas de Maracuyá y Tamarindo con chile habanero. Se encuentra ubicada en Jinotepe Carazo.

4.2.1.6. Análisis de la demanda

Grafica 4. Ingresos mensuales familiares

Para conocer la demanda total tomamos en cuenta a la población total económicamente activa de la zona urbana del municipio de San Marcos menos la discriminación, que serían todas las personas que no consumen pollo Rostizado por alguna razón.



Fuente: Equipo Investigador, 2020.

De esta manera conoceremos el total de nuestros posibles clientes, así mismo la demanda insatisfecha que son todas aquellas personas que no consumen pollo en el municipio de San Marcos ya que por alguna razón los establecimientos locales no poseen lo que estas personas demandan.

4.2.1.6.1. Demanda total

DEMANDA TOTAL

DT=	14,887.00	}
DR=	DT-DISCRIMINACION	
DR=	13,993.78	}
DI=	DR-OFERTA/COMPETENCIA	
DI=	2,679.66	

Formula Demanda Real

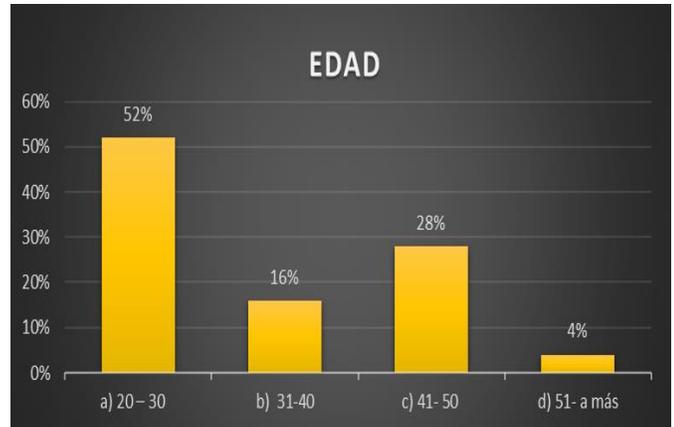
Demanda Insatisfecha

FORMULA FACTOR DISCRIMINANTE

DT- 6% NO COMSUME POLLO ROSTIZADO
R= 893.22

FORMULA COMPETENCIA
 DR- 76% DE LA COMPETENCIA DIRECTA
R= 11,314.12

Para calcular nuestra demanda total tomamos como referencia la población económicamente activa ocupada (PEAO) en un rango de edades de 20 años a más, de la zona urbana del municipio de San Marcos Departamento de Carazo. Utilizando datos oficiales del INIDE, el cual consta de 14,887 personas. Procedimos a restarle el factor discriminante que son las personas que en nuestra encuesta nos dijeron que no consumían pollo debido a que son vegetarianos o veganos, equivalente al 6% dándonos como resultado nuestra demanda real de 13,993 personas.



Al total de la demanda real le restamos la competencia del 78% tomando como referencia la encuesta aplicada a una muestra de 50 personas, dando como resultado la demanda insatisfecha de 2,669 personas siendo estos nuestros posibles compradores.

Q= n*p*q

Q= Demanda potencial

n= numero de posibles compradores

p= precio promedio de producto

q= consumo Per capita

COMBO PERSONALES		
Q= 964*60*34%	UND	
Q=	19,665.60	ANUAL
Q=	1,638.80	MENSUAL
Q=	409.70	SEMANAL
Q=	58.53	DIARIO

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Mediante la fórmula expresada en la tabla anterior calculamos nuestra demanda potencial de las unidades demandadas para los combos personales, la cual fue tomada de la encuesta aplicada, que nos indicó que el 34 % consume este tipo de combo, por lo tanto se procedió a dividir la demanda insatisfecha y se multiplico por el precio promedio y por el consumo per cápita, que es el porcentaje de la población que estaría dispuesta a comprar nuestro producto, dándonos como resultado las unidades demandadas por año, mes y día.

Grafica 5. Seria nuestro cliente



Q= n*p*q

Q= Demanda potencial

n= numero de posibles compradores

p= precio promedio de producto

q= consumo Per capita

COMBO FAMILIARES		
Q= 1714*325*60%	UND	
Q=	333,310.46	ANUAL
Q=	27,775.87	MENSUAL
Q=	6,943.97	SEMANAL
Q=	992.00	DIARIO

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Para calcular la demanda potencial en unidades requeridas para los combos familiares, se multiplico la cantidad de los posibles compradores por el porcentaje que arrojó en nuestra encuesta donde nos dice que el 60% prefiere consumir combos familiares. Luego se multiplico el precio promedio del producto, por el consumo per cápita. Dándonos como resultado las unidades demandadas de combo familiar.

4.2.1.6.2. Participación de mercado

Uno de los aspectos fundamentales del plan de negocios es la participación del mercado, debido a que esta define el tamaño de la cobertura a la que Golden Chicken atenderá.

Según los datos obtenidos con la aplicación del instrumento para determinar la demanda o aceptación de nuestro producto en el municipio de San Marcos, departamento de Carazo se obtuvo

que un 94% de los encuestados pertenecientes a la Población Económicamente Activa Ocupada (PEAO) y que consumen pollo rostizado, estarían dispuestos a consumir nuestro producto lo cual equivale a Personas a 2,679 (PEAO). Para calcular la participación en el mercado se dividen las unidades que Golden Chicken puede producir mensual y diariamente entre la demanda mensual y diaria total.

Capacidad productiva al diario=	<u>189.00</u>	18% } Participacion del mercado según Formula
Unidades Demandadas=	1,049.53	
Capacidad productiva al diario=	<u>63.00</u>	6% } Participacion del mercado final
Unidades Demandadas=	1,049.53	
Capacidad productiva al mes=	<u>5,670.00</u>	18% } Participacion del mercado según Formula
Unidades Demandadas=	29,386.84	
Capacidad productiva al mes=	<u>1,763.00</u>	6% } Participacion del mercado final
Unidades Demandadas=	29,386.84	

4.2.2. Estrategias de mercado

Según Arthur James (2009) Una estrategia de mercadeo es la creación de acciones o tácticas que lleven al objetivo fundamental de incrementar las ventas y lograr una ventaja competitiva sostenible.

A partir de la cita antes mencionada se implementará la estrategia de desarrollo del producto

Tabla N° 1. Estrategia de producto

Producto				
Estrategia	Objetivo	Acción	Recurso	Responsable
Desarrollo del producto	Ofrecer un servicio que contenga calidad, sabor y precio en sus combos. Además, que sea atractivo para todas las edades, satisfaciendo de esta manera a nuestros clientes brindándole un pollo rostizado rico, alto en proteínas sin preservantes ni hormonas que puedan alterar el organismo de nuestros consumidores. Innovando con nuestras 2 opciones de salsas a base de frutas naturales como lo son la Salsa de Maracuya y Salsa de tamarindo con chile habanero.	Elaboración de pollo rostizado en piezas como muslos, conos, alas, pechugas.	-Pollo -Empanizado - Aceite -Ajo -Cebolla	Producción
		Acompañadas con: Papas westerm o francesas.	-Papas congeladas -Sazonador para papas.	
		Salsas: ranch y una salsa opcional ya sea de maracuya o de	-Maracuya (Calala) -Tamarindo	

	tamarindo con chile	-Chile	
	habanero.	Habanero	

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Para Philip Kotler y Gary Armstrong, autores del libro "Fundamentos de Marketing", el precio es "(en el sentido más estricto) la cantidad de dinero que se cobra por un producto o servicio. En términos más amplios, el precio es la suma de los valores que los consumidores dan a cambio de los beneficios de tener o usar el producto o servicio".

Tabla N° 2. Estrategia de precio

Precio				
Estrategia	Objetivo	Acción	Recurso	Responsable
Estrategia de precios de prestigio	Determinar un precio al alcance de los clientes potenciales, en base a su percepción del producto, fijando precio competitivo y atractivo para nuestros posibles clientes, siempre adaptandonos a la economía de nuestro país.	Establecimiento del costo que incurre elaborar los combos de pollo rostizados.	-----	Ventas
		Combos familiares y personales.		

Fuente: Equipo Investigador.

Kotler y Armstrong (2003) nos dicen de lo que es la plaza o distribución física dentro de la compañía, “Incluye las actividades de la compañía que ponen el producto a la disposición de los consumidores meta” (p. 53)

Tabla N° 3. Estrategia de Plaza

Plaza				
Estrategia	Objetivo	Acción	Recurso	Responsable
Estrategia de distribución selectiva	Brindar un establecimiento al alcance de todos nuestros clientes, que sea céntrico y vistoso. Que posea fácil ubicación donde las personas puedan llegar sin ningún problema, brindándoles seguridad en todo momento.	Ofrecer un ambiente agradable, cómodo y acogedor. Con un mobiliario moderno, servicios sanitarios higiénicos. Implementaremos las medidas de higiene y seguridad ante el virus Covi-19.	-Gastos de alquiler. -Gastos de Impuestos -Gastos de servicios Básicos.	Ventas
		Se brindará servicio delivery, en los municipios del Departamento de Carazo a través de las diferentes empresas que ofrecen este servicio en Carazo.	-Producto terminado	Ventas

Una estrategia de mercadeo es la creación de acciones o tácticas que lleven al objetivo fundamental de incrementar las ventas y lograr una ventaja competitiva sostenible. Arthur James 2009.

Tabla N° 4. Estrategia de Publicidad

Estrategia	Objetivo	Acciones	Recursos	Responsable
<p>Diseñar un plan publicitario para el emprendimiento La Rosticería “Golden Chicken”.</p>	<p>Facilitar información a nuestros clientes para que conozcan el producto, las innovaciones y promociones, persuadiendo de manera eficiente a los clientes potenciales a través de diferentes medios publicitarios.</p>	<p>Para empezar con el pie derecho en dicho proyecto se tratará de ser tendencia en las redes sociales (Facebook e Instagram) ya que la mayor parte de las personas encuestadas dijeron que este era su medio de preferencia, donde se mostrara no solo el producto por medio de fotografías sino también la innovación y la calidad que ofreceremos en nuestros servicios. Ya que hoy en día las redes</p>	<p>-Internet -Computadora -Selección de material requerido como: Fotografías, logotipo o cualquier información que se puede incluir -Establecimiento de contactos</p>	<p>Responsable de ventas</p>

GOLDEN CHICKEN

		sociales son un medio más económico, visible y atractivo para todas las personas y donde se tiene mejor alcance.		
		Diseño de banners, donde se muestre el producto, marca, slogan y Redes Sociales. Esta publicidad estará ubicada en las principales Zonas del Municipio de San Marcos.	Imágenes (Producto, logo) -Nombre de la marca y páginas web -Programa de diseño (Ilustrador)	Responsable de ventas
<i>Fuente: Equipo Investigador, 2020.</i>				

4.2.3. Precio de venta

A continuación, se muestra la estructura de costos para la elaboración de un combo Personal basado los materiales directos, indirectos y los costos indirectos de fabricación. Donde detallamos las porciones en unidades de medidas, el costo unitario de todo lo que requiere la elaboración del producto para el combo familiar y personal que ofreceremos.

Tabla N° 5. Precio de Venta Combo Personales

				
DESCRIPCION	UND MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MATERIALES DIRECTOS				C\$ 30.18
Pollo	Lb	0.50	C\$ 31.00	C\$ 15.50
Ajo	Gramo	1	0.088	0.09
Cebolla	Gramo	1	0.022	0.02
Salsa Inglesa	MI	20	0.075	1.50
Empanizador	Gramo	1	0.044	0.04
Papas	Onza	2.46	1.563	3.84
Sazonador para papas	Gramo	1	0.038	0.04
Salsas Ranch	MI	70	0.050	3.50
Salsas Maracuya / Tamarindo	MI	100	0.030	3.00
Aceite	MI	100	0.026	2.65
MATERIALES INDIRECTOS				C\$ 4.90
Empaque pollo	Und	1	C\$ 4.00	C\$ 1.00
Empaque Salsas	Und	2	1.50	3.00
Cubiertos	Und	1	0.50	0.50
Servilletas	Und	4	0.10	0.40
MANO DE OBRA DIRECTA				C\$ 1.84
Cocinero		1	C\$ 7,861.99	1.84
MANO DE OBRA INDIRECTO				C\$ 3.37
Administrador		1	C\$ 8,500.00	1.75
Vendedor cajero		1	7,861.99	1.62
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				C\$ 2.72
Agua			C\$ 33.33	0.28
Luz			40.00	0.33
Gas			63.33	0.53
Depreciacion de maquinaria			223,017.47	1.53
Desgaste de utensilios de cocina			6,964.60	0.05
COSTO TOTAL				43.00
Margen de Ganancia			51%	C\$ 22.00
PRECIO DE VENTA				C\$ 65.00

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

GOLDEN CHICKEN

En el combo personal se determinó un costo total de C\$43.00 lo que nos permitió establecer un margen de ganancia del 51%, siendo un porcentaje atractivo para el negocio. Dándonos como resultado un precio de venta de C\$65.00.

Tabla N° 6. Estructura de costo 1er año

GOLDEN CHICKEN													
Estructura de Costos DEL PRIMER AÑO													
Producto: COMBO DE POLLO PERSONAL													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Costo Total Anual
Materia Prima Directa													
Pollo	C\$ 7,052.50	C\$ 7,114.50	C\$ 7,176.50	C\$ 7,238.50	C\$ 7,300.50	C\$ 7,362.50	C\$ 7,424.50	C\$ 7,486.50	C\$ 7,548.50	C\$ 7,610.50	C\$ 7,672.50	C\$ 7,734.50	C\$ 88,722.00
Ajo	40.04	40.39	40.74	41.10	41.45	41.80	42.15	42.50	42.86	43.21	43.56	43.91	503.71
Cebolla	10.04	10.13	10.22	10.31	10.40	10.49	10.57	10.66	10.75	10.84	10.93	11.02	126.36
Salsa Inglesa	682.50	688.50	694.50	700.50	706.50	712.50	718.50	724.50	730.50	736.50	742.50	748.50	8,586.00
Empanizador	20.09	20.26	20.44	20.62	20.79	20.97	21.15	21.32	21.50	21.68	21.85	22.03	252.72
Papas	1,748.91	1,764.28	1,779.66	1,795.03	1,810.41	1,825.78	1,841.16	1,856.53	1,871.91	1,887.28	1,902.66	1,918.03	22,001.63
Sazonador para papas	17.08	17.23	17.38	17.53	17.68	17.83	17.98	18.13	18.28	18.43	18.58	18.73	214.81
Salsas Ranch	1,592.50	1,606.50	1,620.50	1,634.50	1,648.50	1,662.50	1,676.50	1,690.50	1,704.50	1,718.50	1,732.50	1,746.50	20,034.00
Salsas Maracuya / Tamarindo	1,365.00	1,377.00	1,389.00	1,401.00	1,413.00	1,425.00	1,437.00	1,449.00	1,461.00	1,473.00	1,485.00	1,497.00	17,172.00
Aceite	1,203.70	1,214.29	1,224.87	1,235.45	1,246.03	1,256.61	1,267.20	1,277.78	1,288.36	1,298.94	1,309.52	1,320.11	15,142.86
Sub total Materia Prima Directa	C\$ 13,732.36	C\$ 13,853.08	C\$ 13,973.81	C\$ 14,094.53	C\$ 14,215.25	C\$ 14,335.98	C\$ 14,456.70	C\$ 14,577.43	C\$ 14,698.15	C\$ 14,818.87	C\$ 14,939.60	C\$ 15,060.32	C\$ 172,756.07
Mano de Obra Directa	C\$ 836.15	C\$ 843.50	C\$ 850.85	C\$ 858.20	C\$ 865.55	C\$ 872.90	C\$ 880.26	C\$ 887.61	C\$ 894.96	C\$ 902.31	C\$ 909.66	C\$ 917.01	
Cocinero	836.15	843.50	850.85	858.20	865.55	872.90	880.26	887.61	894.96	902.31	909.66	917.01	10,518.96
Sub total MOD Directa	C\$ 836.15	C\$ 843.50	C\$ 850.85	C\$ 858.20	C\$ 865.55	C\$ 872.90	C\$ 880.26	C\$ 887.61	C\$ 894.96	C\$ 902.31	C\$ 909.66	C\$ 917.01	C\$ 10,518.96
Costos Indirectos de Fabricación	1,235.68	1,246.54	1,257.40	1,268.26	1,279.13	1,289.99	1,300.85	1,311.72	1,322.58	1,333.44	1,344.31	1,355.17	
Costos Fijos	C\$ 2,249.31	C\$ 2,269.08	C\$ 2,288.84	C\$ 2,308.62	C\$ 2,328.39	C\$ 2,348.16	C\$ 2,367.94	C\$ 2,387.71	C\$ 2,407.49	C\$ 2,427.26	C\$ 2,447.03	C\$ 2,466.81	C\$ 28,296.64
Administrador	795.78	802.78	809.77	816.77	823.77	830.76	837.76	844.75	851.75	858.74	865.74	872.74	10,011.11
Vendedor cajero	736.05	742.52	748.99	755.46	761.93	768.40	774.88	781.35	787.82	794.29	800.76	807.23	9,259.68
Depreciación de maquinaria	695.75	701.85	707.96	714.08	720.19	726.31	732.42	738.54	744.66	750.77	756.89	763.01	8,752.43
Desgaste de utensilios de cocina	21.73	21.93	22.12	22.31	22.50	22.69	22.88	23.07	23.26	23.45	23.65	23.84	273.43
Costos Variables	C\$ 2,747.17	C\$ 2,771.34	C\$ 2,795.51	C\$ 2,819.65	C\$ 2,843.81	C\$ 2,867.95	C\$ 2,892.11	C\$ 2,916.25	C\$ 2,940.41	C\$ 2,964.55	C\$ 2,988.71	C\$ 3,012.86	C\$ 34,560.36
Empaque pollo	455.00	459.00	463.00	467.00	471.00	475.00	479.00	483.00	487.00	491.00	495.00	499.00	5,724.00
Empaque Salsas	1,365.00	1,377.00	1,389.00	1,401.00	1,413.00	1,425.00	1,437.00	1,449.00	1,461.00	1,473.00	1,485.00	1,497.00	17,172.00
Cubiertos	227.50	229.50	231.50	233.50	235.50	237.50	239.50	241.50	243.50	245.50	247.50	249.50	2,862.00
Servilletas	182.00	183.60	185.20	186.80	188.40	190.00	191.60	193.20	194.80	196.40	198.00	199.60	2,289.60
Agua	125.87	126.99	128.61	129.72	130.83	131.94	133.06	134.17	135.28	136.39	137.50	138.61	1,588.97
Luz	151.67	153.00	153.83	155.16	156.49	157.81	159.15	160.47	161.80	163.13	164.46	165.78	1,902.75
Gas	240.14	242.25	244.36	246.47	248.58	250.69	252.81	254.92	257.03	259.14	261.25	263.36	3,021.00
Sub total CIF	C\$ 4,996.49	C\$ 5,040.42	C\$ 5,084.35	C\$ 5,128.27	C\$ 5,172.20	C\$ 5,216.12	C\$ 5,260.05	C\$ 5,303.97	C\$ 5,347.90	C\$ 5,391.82	C\$ 5,435.74	C\$ 5,479.66	C\$ 62,856.96
Costo Total Mensual	C\$ 19,565.00	C\$ 19,737.00	C\$ 19,909.00	C\$ 20,081.00	C\$ 20,253.00	C\$ 20,425.00	C\$ 20,597.00	C\$ 20,769.00	C\$ 20,941.00	C\$ 21,113.00	C\$ 21,285.00	C\$ 21,457.00	C\$ 246,132.00
Costo Total Anual	C\$ 246,132.00												
N° de unidades	455.00	459.00	463.00	467.00	471.00	475.00	479.00	483.00	487.00	491.00	495.00	499.00	
Costo Total Unitario	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00
Margen de Utilidad 51%	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00
Precio de Venta	C\$ 65.00	65.00											

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 7. Estructura de costo a 5 años

GOLDEN CHICKEN						
COSTOS PROYECTADOS A 5 AÑOS DE COMBO PERSONAL						
DESCRIPCION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
COMBO FAMILIAR	246,132.00	285,863.28	329,540.72	356,526.68	407,840.55	1,625,903.23

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

De igual forma calculamos el costo total del combo familiar que es de C\$233.00, obteniendo un margen de utilidad del 46% para un precio de venta de C\$340.00.

Tomando en cuenta los precios de la competencia, nos encontramos dentro del rango de precio que se domina en el mercado. Ya que ofreciendo un precio más bajo denotaría inferioridad en la calidad del producto y un precio más alto no tendría sentido dado que se requiere la penetración del mercado vía precio, calidad y servicio.

Tabla N° 8. Estructura de Costo Combo Familiar

		COMBO FAMILIAR		
DESCRIPCION	UND MEDIDA	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MATERIALES DIRECTOS				C\$ 212.91
Pollo	Lb	4.5	C\$ 31.00	139.50
Ajo	Gramo	5	0.088	0.44
Cebolla	Gramo	5	0.022	0.11
Salsa Inglesa	MI	100	0.075	7.50
Empanizador	Gramo	5	0.044	0.22
Papas	Onza	12.3	1.563	19.22
Sazonador para papas	Gramo	5	0.038	0.19
Salsas Ranch	MI	350	0.050	17.50
Salsas Maracuya / Tamarindo	MI	500	0.030	15.00
Aceite	MI	500	0.026	13.23
MATERIALES INDIRECTOS				C\$ 10.85
Empaque pollo	Und	1	C\$ 4.00	4.00
Empaque Salsas	Und	5	0.75	3.75
Cubiertos	Und	5	0.50	2.50
Servilletas	Und	6	0.10	0.60
MANO DE OBRA DIRECTA				C\$ 2.28
Cocinero		1	C\$ 7,861.99	2.28
MANO DE OBRA INDIRECTO				C\$ 4.54
Administrador		1	C\$ 8,500.00	2.36
Vendedor cajero		1	7,861.99	2.18
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION				C\$ 2.42
Agua			C\$ 33.33	0.21
Luz			40.00	0.25
Gas			63.33	0.39
Depreciacion de maquinaria			223,017.47	1.53
Depreciacion de utensilios de cocina			6,964.60	0.05
COSTO TOTAL				C\$ 233.00
Margen de Ganancia				46% C\$ 106.93
PRECIO DE VENTA				C\$ 340.00

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 9. Estructura de costo 1er año Combo Familiar

GOLDEN CHICKEN													
Estructura de Costos DEL PRIMER AÑO													
Producto: COMBO DE POLLO FAMILIAR													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Costo Total Anual
Materia Prima Directa													
Pollo	C\$ 106,438.50	C\$ 106,996.50	C\$ 107,554.50	C\$ 108,112.50	C\$ 108,670.50	C\$ 109,228.50	C\$ 109,786.50	C\$ 110,344.50	C\$ 110,902.50	C\$ 111,460.50	C\$ 112,018.50	C\$ 112,576.50	C\$ 1,314,090.00
Ajo	335.72	337.48	339.24	341.00	342.76	344.52	346.28	348.04	349.80	351.56	353.32	355.08	4,144.80
Cebolla	84.22	84.66	85.10	85.54	85.98	86.42	86.87	87.31	87.75	88.19	88.63	89.07	1,039.74
Salsa Inglesa	5,722.50	5,752.50	5,782.50	5,812.50	5,842.50	5,872.50	5,902.50	5,932.50	5,962.50	5,992.50	6,022.50	6,052.50	70,650.00
Empanizador	168.43	169.32	170.20	171.08	171.96	172.85	173.73	174.61	175.50	176.38	177.26	178.15	2,079.47
Papas	14,663.91	14,740.78	14,817.66	14,894.53	14,971.41	15,048.28	15,125.16	15,202.03	15,278.91	15,355.78	15,432.66	15,509.53	181,040.63
Sazonador para papas	143.17	143.92	144.67	145.42	146.17	146.92	147.67	148.42	149.17	149.92	150.67	151.42	1,767.55
Salsas Ranch	13,352.50	13,422.50	13,492.50	13,562.50	13,632.50	13,702.50	13,772.50	13,842.50	13,912.50	13,982.50	14,052.50	14,122.50	164,850.00
Salsas Maracuya / Tamarindo	11,445.00	11,505.00	11,565.00	11,625.00	11,685.00	11,745.00	11,805.00	11,865.00	11,925.00	11,985.00	12,045.00	12,105.00	141,300.00
Aceite	10,092.59	10,145.50	10,198.41	10,251.32	10,304.23	10,357.14	10,410.05	10,462.96	10,515.87	10,568.78	10,621.69	10,674.60	124,603.17
Sub total Materia Prima Directa	C\$ 162,446.54	C\$ 163,298.16	C\$ 164,149.78	C\$ 165,001.40	C\$ 165,853.02	C\$ 166,704.64	C\$ 167,556.26	C\$ 168,407.88	C\$ 169,259.50	C\$ 170,111.12	C\$ 170,962.74	C\$ 171,814.36	C\$ 2,005,565.35
Mano de Obra Directa													
Cocinero	1,738.87	1,747.99	1,757.10	1,766.22	1,775.34	1,784.45	1,793.57	1,802.68	1,811.80	1,820.92	1,830.03	1,839.15	21,468.12
Sub total MOD Directa	C\$ 1,738.87	C\$ 1,747.99	C\$ 1,757.10	C\$ 1,766.22	C\$ 1,775.34	C\$ 1,784.45	C\$ 1,793.57	C\$ 1,802.68	C\$ 1,811.80	C\$ 1,820.92	C\$ 1,830.03	C\$ 1,839.15	C\$ 21,468.12
Costos Indirectos de Fabricación													
Costos Fijos	C\$ 4,671.36	C\$ 4,695.85	C\$ 4,720.33	C\$ 4,744.82	C\$ 4,769.31	C\$ 4,793.80	C\$ 4,818.29	C\$ 4,842.78	C\$ 4,867.27	C\$ 4,891.76	C\$ 4,916.25	C\$ 4,940.74	C\$ 57,672.58
Administrador	1,801.53	1,810.97	1,820.42	1,829.86	1,839.31	1,848.75	1,858.19	1,867.64	1,877.08	1,886.53	1,895.97	1,905.42	22,241.67
Vendedor cajero	1,666.30	1,675.04	1,683.78	1,692.51	1,701.25	1,709.98	1,718.72	1,727.45	1,736.19	1,744.93	1,753.66	1,762.40	20,572.20
Depreciacion de maquinaria	1,167.09	1,173.20	1,179.31	1,185.43	1,191.55	1,197.67	1,203.78	1,209.90	1,216.02	1,222.14	1,228.26	1,234.38	14,408.74
Depreciacion de utensilios de cocina	36.45	36.64	36.83	37.02	37.21	37.40	37.59	37.78	37.98	38.17	38.36	38.55	449.98
Costos Variables	C\$ 8,922.23	C\$ 8,969.01	C\$ 9,015.78	C\$ 9,062.56	C\$ 9,109.33	C\$ 9,156.11	C\$ 9,202.88	C\$ 9,249.65	C\$ 9,296.43	C\$ 9,343.20	C\$ 9,389.98	C\$ 9,436.75	C\$ 110,153.95
Empaque pollo	3,052.00	3,068.00	3,084.00	3,100.00	3,116.00	3,132.00	3,148.00	3,164.00	3,180.00	3,196.00	3,212.00	3,228.00	37,680.00
Empaque Salsas	2,861.25	2,876.25	2,891.25	2,906.25	2,921.25	2,936.25	2,951.25	2,966.25	2,981.25	2,996.25	3,011.25	3,026.25	35,325.00
Cubiertos	1,907.50	1,917.50	1,927.50	1,937.50	1,947.50	1,957.50	1,967.50	1,977.50	1,987.50	1,997.50	2,007.50	2,017.50	23,550.00
Servilletas	457.80	460.20	462.60	465.00	467.40	469.80	472.20	474.60	477.00	479.40	481.80	484.20	5,652.00
Agua	157.00	157.82	158.64	159.47	160.29	161.11	161.93	162.76	163.58	164.40	165.23	166.05	1,938.27
Luz	188.40	189.38	190.37	191.36	192.35	193.33	194.32	195.31	196.30	197.28	198.27	199.26	2,325.93
Gas	298.29	299.86	301.42	302.98	304.55	306.11	307.67	309.24	310.80	312.37	313.93	315.49	3,682.72
Sub total CIF	C\$ 13,593.60	C\$ 13,664.86	C\$ 13,736.12	C\$ 13,807.38	C\$ 13,878.64	C\$ 13,949.91	C\$ 14,021.17	C\$ 14,092.44	C\$ 14,163.70	C\$ 14,234.96	C\$ 14,306.23	C\$ 14,377.49	C\$ 167,826.49
Costo Total Mensual	C\$ 177,779.00	C\$ 178,711.00	C\$ 179,643.00	C\$ 180,575.00	C\$ 181,507.00	C\$ 182,439.00	C\$ 183,371.00	C\$ 184,303.00	C\$ 185,235.00	C\$ 186,167.00	C\$ 187,099.00	C\$ 188,031.00	C\$ 2,194,860.00
Costo Total Anual	C\$ 2,194,860.00												
N° de unidades	763.00	767.00	771.00	775.00	779.00	783.00	787.00	791.00	795.00	799.00	803.00	807.00	
Costo Total Unitario	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	
Margen de Utilidad 46%	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	
Precio de Venta	C\$ 340.00	340.00											

Fuente: Equipo Investigador, 2020

Tabla N° 10. Estructura de Costo a 5 años

GOLDEN CHICKEN						
COSTOS PROYECTADOS A 5 AÑOS DE COMBO FAMILIAR						
DESCRIPCION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
COMBO FAMILIAR	2,194,860.00	2,462,937.68	2,755,634.09	2,901,158.02	3,238,624.53	13,553,214.33

Fuente: Equipo Investigador, 2020

4.2.4. Estimación de ventas

Nuestra estimación de venta fue calculada tomando en cuenta el resultado de la participación del mercado, el cual decidimos que por ser un negocio de emprendimiento solo tomaríamos el 65% de nuestra capacidad productiva para el año 1 y para los años 2, 3, 4 y 5 se incrementó en 4 platos por mes dado obtenido de la experiencia al tener un negocio similar y el comportamiento es encarecimiento de 4 platos por mes, las ventas en unidades monetaria se calculan multiplicando las unidades a vender por el precio de venta mensual dando como resultados las ventas totales por combo.

Tabla N° 11. Proyecciones de ventas año 1

PROYECCIONES DE VENTAS EN UNIDADES FISICA AÑO 1													
DESCRIPCION	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
COMBO PERSONAL	455.00	459.00	463.00	467.00	471.00	475.00	479.00	483.00	487.00	491.00	495.00	499.00	5,724
COMBO FAMILIAR	763.00	767.00	771.00	775.00	779.00	783.00	787.00	791.00	795.00	799.00	803.00	807.00	9,420
TOTAL MES	1,218	1,226	1,234	1,242	1,250	1,258	1,266	1,274	1,282	1,290	1,298	1,306	15,144
TOTAL DIARIO	41	41	41	41	42	42	42	42	43	43	43	44	1,262

PROYECCIONES DE VENTAS EN UNIDADES MONETARIAS AÑO 1													
DESCRIPCION	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
COMBO PERSONAL	29,575.00	29,835.00	30,095.00	30,355.00	30,615.00	30,875.00	31,135.00	31,395.00	31,655.00	31,915.00	32,175.00	32,435.00	372,060.00
COMBO FAMILIAR	259,420.00	260,780.00	262,140.00	263,500.00	264,860.00	266,220.00	267,580.00	268,940.00	270,300.00	271,660.00	273,020.00	274,380.00	3,202,800.00
TOTAL MES	C\$ 288,995.00	C\$ 290,615.00	C\$ 292,235.00	C\$ 293,855.00	C\$ 295,475.00	C\$ 297,095.00	C\$ 298,715.00	C\$ 300,335.00	C\$ 301,955.00	C\$ 303,575.00	C\$ 305,195.00	C\$ 306,815.00	C\$ 3,574,860.00
TOTAL DIARIO	C\$ 9,633.17	C\$ 9,687.17	C\$ 9,741.17	C\$ 9,795.17	C\$ 9,849.17	C\$ 9,903.17	C\$ 9,957.17	C\$ 10,011.17	C\$ 10,065.17	C\$ 10,119.17	C\$ 10,173.17	C\$ 10,227.17	C\$ 297,905.00

Fuente: Equipo Investigador, 2020

Tabla N° 12. Proyecciones de Venta año 2

PROYECCIONES DE VENTAS EN UNIDADES FISICA AÑO 2													
DESCRIPCION	MES 13	MES 14	MES 15	MES 16	MES 17	MES 18	MES 19	MES 20	MES 21	MES 22	MES 23	MES 24	TOTAL
COMBO PERSONAL	500.00	504.00	508.00	512.00	516.00	520.00	524.00	528.00	532.00	536.00	540.00	544.00	6,264
COMBO FAMILIAR	808.00	812.00	816.00	820.00	824.00	828.00	832.00	836.00	840.00	844.00	848.00	852.00	9,960
TOTAL MES	1,308	1,316	1,324	1,332	1,340	1,348	1,356	1,364	1,372	1,380	1,388	1,396	16,224
TOTAL DIARIO	44	44	44	44	45	45	45	45	46	46	46	47	1,352

PROYECCIONES DE VENTAS EN UNIDADES MONETARIAS AÑO 2													
DESCRIPCION	MES 13	MES 14	MES 15	MES 16	MES 17	MES 18	MES 19	MES 20	MES 21	MES 22	MES 23	MES 24	TOTAL
COMBO PERSONAL	34,492.25	34,768.19	35,044.13	35,320.06	35,596.00	35,871.94	36,147.88	36,423.82	36,699.75	36,975.69	37,251.63	37,527.57	432,118.91
COMBO FAMILIAR	291,560.34	293,003.70	294,447.07	295,890.44	297,333.81	298,777.18	300,220.54	301,663.91	303,107.28	304,550.65	305,994.02	307,437.38	3,593,986.32
TOTAL MES	C\$ 326,052.59	C\$ 327,771.89	C\$ 329,491.20	C\$ 331,210.50	C\$ 332,929.81	C\$ 334,649.12	C\$ 336,368.42	C\$ 338,087.73	C\$ 339,807.03	C\$ 341,526.34	C\$ 343,245.65	C\$ 344,964.95	C\$ 4,026,105.23
TOTAL DIARIO	C\$ 10,868.42	C\$ 10,925.73	C\$ 10,983.04	C\$ 11,040.35	C\$ 11,097.66	C\$ 11,154.97	C\$ 11,212.28	C\$ 11,269.59	C\$ 11,326.90	C\$ 11,384.21	C\$ 11,441.52	C\$ 11,498.83	C\$ 335,508.77

Fuente: Equipo Investigador, 2020

Tabla N° 13. Proyecciones de Venta año 3

PROYECCIONES DE VENTAS EN UNIDADES FISICA AÑO 3													
DESCRIPCION	MES 25	MES 26	MES 27	MES 28	MES 29	MES 30	MES 31	MES 32	MES 33	MES 34	MES 35	MES 36	TOTAL
COMBO PERSONAL	545.00	549.00	553.00	557.00	561.00	565.00	569.00	573.00	577.00	581.00	585.00	589.00	6,804
COMBO FAMILIAR	853.00	857.00	861.00	865.00	869.00	873.00	877.00	881.00	885.00	889.00	893.00	897.00	10,500
TOTAL MES	1,398	1,406	1,414	1,422	1,430	1,438	1,446	1,454	1,462	1,470	1,478	1,486	17,304
TOTAL DIARIO	47	47	47	47	48	48	48	48	49	49	49	50	1,442

PROYECCIONES DE VENTAS EN UNIDADES MONETARIAS AÑO 3													
DESCRIPCION	MES 25	MES 26	MES 27	MES 28	MES 29	MES 30	MES 31	MES 32	MES 33	MES 34	MES 35	MES 36	TOTAL
COMBO PERSONAL	39,901.22	40,194.07	40,486.93	40,779.78	41,072.63	41,365.49	41,658.34	41,951.19	42,244.05	42,536.90	42,829.75	43,122.60	498,142.95
COMBO FAMILIAR	326,666.26	328,198.10	329,729.95	331,261.80	332,793.64	334,325.49	335,857.34	337,389.18	338,921.03	340,452.88	341,984.72	343,516.57	4,021,096.95
TOTAL MES	C\$ 366,567.48	C\$ 368,392.18	C\$ 370,216.88	C\$ 372,041.58	C\$ 373,866.28	C\$ 375,690.98	C\$ 377,515.68	C\$ 379,340.37	C\$ 381,165.07	C\$ 382,989.77	C\$ 384,814.47	C\$ 386,639.17	C\$ 4,519,239.91
TOTAL DIARIO	C\$ 12,218.92	C\$ 12,279.74	C\$ 12,340.56	C\$ 12,401.39	C\$ 12,462.21	C\$ 12,523.03	C\$ 12,583.86	C\$ 12,644.68	C\$ 12,705.50	C\$ 12,766.33	C\$ 12,827.15	C\$ 12,887.97	C\$ 376,603.33

Fuente: Equipo Investigador, 2020

Tabla N° 14. Proyecciones de Venta año 4

PROYECCIONES DE VENTAS EN UNIDADES FISICA AÑO 4													
DESCRIPCION	MES 37	MES 38	MES 39	MES 40	MES 41	MES 42	MES 43	MES 44	MES 45	MES 46	MES 47	MES 48	TOTAL
COMBO PERSONAL	556.00	560.00	564.00	568.00	572.00	576.00	580.00	584.00	588.00	592.00	596.00	600.00	6,936
COMBO FAMILIAR	846.00	850.00	854.00	858.00	862.00	866.00	870.00	874.00	878.00	882.00	886.00	890.00	10,416
TOTAL MES	1,402	1,410	1,418	1,426	1,434	1,442	1,450	1,458	1,466	1,474	1,482	1,490	17,352
TOTAL DIARIO	47	47	47	48	48	48	48	49	49	49	49	50	1,446

PROYECCIONES DE VENTAS EN UNIDADES MONETARIAS AÑO 4													
DESCRIPCION	MES 37	MES 38	MES 39	MES 40	MES 41	MES 42	MES 43	MES 44	MES 45	MES 46	MES 47	MES 48	TOTAL
COMBO PERSONAL	43,201.88	43,512.68	43,823.49	44,134.29	44,445.10	44,755.90	45,066.71	45,377.51	45,688.32	45,999.12	46,309.93	46,620.73	538,935.68
COMBO FAMILIAR	343,845.84	345,471.59	347,097.34	348,723.08	350,348.83	351,974.58	353,600.33	355,226.08	356,851.83	358,477.58	360,103.33	361,729.07	4,233,449.47
TOTAL MES	C\$ 387,047.72	C\$ 388,984.27	C\$ 390,920.83	C\$ 392,857.38	C\$ 394,793.93	C\$ 396,730.49	C\$ 398,667.04	C\$ 400,603.59	C\$ 402,540.15	C\$ 404,476.70	C\$ 406,413.25	C\$ 408,349.81	C\$ 4,772,385.15
TOTAL DIARIO	C\$ 12,901.59	C\$ 12,966.14	C\$ 13,030.69	C\$ 13,095.25	C\$ 13,159.80	C\$ 13,224.35	C\$ 13,288.90	C\$ 13,353.45	C\$ 13,418.00	C\$ 13,482.56	C\$ 13,547.11	C\$ 13,611.66	C\$ 397,698.76

Fuente: Equipo Investigador, 2020

Tabla N° 15. Proyecciones de Venta año 5

PROYECCIONES DE VENTAS EN UNIDADES FISICA AÑO 5													
DESCRIPCION	MES 49	MES 50	MES 51	MES 52	MES 53	MES 54	MES 55	MES 56	MES 57	MES 58	MES 59	MES 60	TOTAL
COMBO PERSONAL	601.00	605.00	609.00	613.00	617.00	621.00	625.00	629.00	633.00	637.00	641.00	645.00	7,476
COMBO FAMILIAR	891.00	895.00	899.00	903.00	907.00	911.00	915.00	919.00	923.00	927.00	931.00	935.00	10,956
TOTAL MES	1,492	1,500	1,508	1,516	1,524	1,532	1,540	1,548	1,556	1,564	1,572	1,580	18,432
TOTAL DIARIO	50	50	50	51	51	51	51	52	52	52	52	53	1,536
PROYECCIONES DE VENTAS EN UNIDADES MONETARIAS AÑO 5													
DESCRIPCION	MES 49	MES 50	MES 51	MES 52	MES 53	MES 54	MES 55	MES 56	MES 57	MES 58	MES 59	MES 60	TOTAL
COMBO PERSONAL	49,561.05	49,890.91	50,220.76	50,550.62	50,880.48	51,210.33	51,540.19	51,870.05	52,199.91	52,529.76	52,859.62	53,189.48	616,503.16
COMBO FAMILIAR	384,334.42	386,059.82	387,785.23	389,510.64	391,236.05	392,961.45	394,686.86	396,412.27	398,137.67	399,863.08	401,588.49	403,313.90	4,725,889.88
TOTAL MES	C\$ 433,895.47	C\$ 435,950.73	C\$ 438,005.99	C\$ 440,061.26	C\$ 442,116.52	C\$ 444,171.79	C\$ 446,227.05	C\$ 448,282.32	C\$ 450,337.58	C\$ 452,392.84	C\$ 454,448.11	C\$ 456,503.37	C\$ 5,342,393.04
TOTAL DIARIO	C\$ 14,463.18	C\$ 14,531.69	C\$ 14,600.20	C\$ 14,668.71	C\$ 14,737.22	C\$ 14,805.73	C\$ 14,874.24	C\$ 14,942.74	C\$ 15,011.25	C\$ 15,079.76	C\$ 15,148.27	C\$ 15,216.78	C\$ 445,199.42

Fuente: Equipo Investigador, 2020

Tabla N° 16. Proyecciones de Venta a 5 años

PROYECCIONES DE VENTAS EN UNIDADES FISICAS					
DESCRIPCION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COMBO PERSONAL	5,724.00	6,264.00	6,804.00	6,936.00	7,476.00
COMBO FAMILIAR	9,420.00	9,960.00	10,500.00	10,416.00	10,956.00
TOTAL MES	15,144.00	16,224.00	17,304.00	17,352.00	18,432.00
TOTAL DIARIO	1,262.00	1,352.00	1,442.00	1,446.00	1,536.00
PROYECCIONES DE VENTAS EN UNIDADES MONETARIAS					
DESCRIPCION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COMBO PERSONAL	372,060.00	432,118.91	498,142.95	538,935.68	616,503.16
COMBO FAMILIAR	3,202,800.00	3,593,986.32	4,021,096.95	4,233,449.47	4,725,889.88
TOTAL MES	C\$ 3,574,860.00	C\$ 4,026,105.23	C\$ 4,519,239.91	C\$ 4,772,385.15	C\$ 5,342,393.04
TOTAL DIARIO	C\$ 297,905.00	C\$ 335,508.77	C\$ 376,603.33	C\$ 397,698.76	C\$ 445,199.42

Fuente: Equipo Investigador, 2020

4.3. Gestión operativa

Según las ISO tools La gestión operativa puede definirse como un modelo de gestión compuesto por un conjunto de tareas y procesos enfocados a la mejora de las organizaciones internas, con el fin de aumentar su capacidad para conseguir los propósitos de sus políticas y sus diferentes objetivos operativos.

4.3.1. Objetivos de producción

Objetivo General:

- Realizar un plan de producción para la pequeña empresa que garantice el uso eficaz y eficiente de los recursos en que se incurren.

Objetivos Específicos:

- Esquematizar los elementos que conforman el plan de producción.
- Plantear el plan operativo para la producción mediante Flujogramas de proceso de la elaboración de pollo rostizado.
- Presentar los Equipos y maquinarias necesarias para la producción del producto así también sus costos, fuentes y capacidad productiva.
- Describir la Materia prima, Mano de Obra, Costos y Gastos necesarios para la producción.

Según (Rodríguez, 2004).

Producción: Es la transformación de insumos, a través de recursos humanos, físicos y técnicos, en productos requeridos por los consumidores. Tales productos pueden ser bienes y / o servicios.

Producto: Es el resultado final de un proceso de producción, el cual puede ser un bien o servicio, que representa un satisfactor para el consumidor.

4.3.2. Materiales necesarios

La empresa invertirá en los siguientes accesorios que serán proveídos por ECONOMART y/o INDECO:

Materiales necesarios

	<p>Vitrina calentadora exhibidora</p>	<p>Vitrina exhibidora calentadora en acero inoxidable 304, consumo de 0.50 kw/h, de dimensiones 34 pulgadas de largo, 24 pulgadas de ancho y 20 pulgadas de alto.</p>
	<p>Refrigerador reach-in</p>	<p>Refrigerador vertical, puerta de acero inoxidable, laterales de aluminio, interior de aluminio blanco, iluminación de interior.</p>
	<p>Congelador</p>	<p>Un congelador de 16 pies, barra de torción, puerta de cristal triple, pantalla iluminado, compresor de hp. Color blanco, espacio iluminado párrafo rotulado publicitario, incluye un condensador libre de mantenimiento. No se produce escarcha y su puerta automáticamente se cierra, no se empaña y reduce el paso de heat porción, 3 cristales, de control inteligente de temperatura le brinda alcance de precisión que a la temperatura de conservación de producto de amplio rango de temperatura de 2 a 18° c.</p>



Mesa de trabajo

Mesa de trabajo de 30 pulgadas por 48 pulgadas en acero inoxidable, repisa de abajo en galvanizado.



Exhibidor de bebida gaseosa

Exhibidor de frio vertical de 16 pies³ de 4 niveles. Dando en consignación por empresa proveedora de refresco.



Fregadero de doble depósito de acero inoxidable

Electro master modelo número Ecs-2 de dos tanques de 18 por 18 pulgadas AMC.



Tanques de Gas

El cilindro de 100 LIBRAS es un tanque estacionario utilizado usualmente para cocinar en Hogares y comercios nicaragüenses. Los cilindros son distribuidos por tiendas y repartidores autorizados



Mobiliario

Juego de mesa y sillas de plástico 60x60 resistente a la grasa.



Equipos de computo

Sistema operativo. Windows 10 Home 64. Windows 10 Pro 64. FreeDOS.
 Tipo de procesador. Intel Core i5. Intel Core i7. Intel Core i3
 Memoria estándar. 8 GB. 4 GB. 6 GB. 1 TB. 512 GB. 256 GB. 1.256 TB.
 Solid State Drive (SSD) Bluetooth. Wireless (WiFi)



Impresora multifuncional

Dimensiones:
 -Abierto: 375 mm x 578 mm x 253 mm
 -Cerrado: 375 mm x 347 mm x 237 mm
 Tecnología de Impresión:
 Inyección de tinta MicroPiezo® de 4 colores (CMYK)
 Tamaño Mínimo de la Gota de Tinta: 3 picolitros con tecnología de gotas de tinta de tamaño variable
 Resolución Máxima de Impresión: Hasta 5760 dpi x 1440 dpi de resolución optimizada en varios tipos de papel
 Velocidad de Impresión: 33 ppm negro, 15 ppm color (borrador/A4/carta)
 Velocidad de Impresión ISO: 10 ppm negro, 5 ppm color (A4/carta)
 Configuración del Cabezal: 357: 180 inyectores negros + 59 inyectores por color (CMY)
 Peso: 5 kg



Impresora de punto de venta

El teclado cuenta con 66 teclas programables. Por otro lado, la impresora incluye 2 puertos USB, 1 puerto serial para conectar hasta 3 periféricos, 1 puerto Ethernet y tiene una alta rapidez de hasta 200 mm por segundo.



Mostrador

Mostrador de madera compuesto de melamina de 19mm y acabados de gran calidad con herrajes metálicos.



Utensilios

Utensilios de acero inoxidable, entre ellos cuchillos de varios tamaños. Tijeras, ralladores, hacha pequeña.



Televisor

Características principales

Peso:

12,3 kg

Consumo energético:

116 W

Tamaño de Pantalla:

106,7 cm (42")

Ethernet

Wi-Fi



Escritorio de oficina

Escritorio de oficina en "L" con sobre en vidrio oscuro

Base en metal color negro con pintura electrostática en polvo al horno

Dos pasa cable en el sobre principal

Medida de 1,60 cm de ancho, 1,68 cm de profundidad con el lateral y 76 cm de altura

Un mueble de lateral de 90 cm de largo, 45 cm de profundidad y 76 cm de altura con sobre en vidrio y elaborado en Melamina en color negro con dos puertas

Seis meses de garantía por defecto de fabricación

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

4.3.3. Capacidad de producción o servicio

La capacidad de producción se determinó considerando las características y capacidades de cada equipo, así como la capacidad humana y de nuestra infraestructura.

El freidor N° 1 el cual se utilizaría para freír el pollo consta de 2 canasta. Cada canasta, tiene la capacidad para freír 12 piezas de pollo cada 15 minutos. Del cual se encargará el cocinero de realizar el que cuenta con 5 minutos para preparar la orden siguiente ya que en 15 minutos el cocinero preparara 6 servicios personales y 1 familiar en 45 minutos tiene la capacidad para preparar 18 servicios y 3 familiar contando con 15 minutos para preparar los siguientes servicios.

El freidor N°2 el cual se utilizaría para freír las papas consta de 2 canastas. Cada canasta tiene la capacidad para freír 11 libras de papa cada 7 minutos.

La capacidad de producción teórica y real de libra de pollo y libras de papas fritas.

Cabe destacar que media libra de pollo equivalen a 2 piezas de pollo rostizados utilizados en un combo personal y 12 piezas equivalentes a 4.5 libras utilizados en el combo familiar y una libra de papas fritas equivalen a 6 porciones de papas grandes.

Para calcular la capacidad productiva por hora y días reales se está considerando un tiempo de preparación de 5 minutos de desfase entre una orden y otra. Esto quiere decir que si las piezas de pollo se fríen en 15 minutos constamos de 5 minutos adicionales para preparar la siguiente orden de producción.

Para calcular la cantidad de combos personales a producir se calculó la capacidad de producción que tiene la freidora que es de 15 min en el cual se pueden freír 12 piezas que equivalen a 6 servicios. Esto nos da un total de 18 combos personales por horas dejando un margen de 5 minutos en cada proceso.

De esta manera calculamos la capacidad de producción al día multiplicando los 18 combos por las 8 horas laborales que constan de las 12:00 am a 8:00 pm esto nos da un total de 162 servicios de combos personales al día.

Nuestra capacidad máxima de producción mensuales de combos personales es de 4,860 servicios.

De la misma forma calculamos la capacidad de producción de combos familiares que consta de 12 piezas de pollo, lo cual nos dice que nuestra freidora puede producir 3 servicios por hora multiplicados por las 8 horas laborales nos da un total de 27 combos familiares por día.

La capacidad máxima de producción de Golden Chicken al mes en combos familiares es de 810 servicios.

De igual manera se calculó la capacidad productiva según nuestros recursos humanos la que detallamos en las siguientes tablas, así como nuestra capacidad de infraestructura.

Tabla N° 17. Capacidad Productiva Por Combo

CAPACIDAD PRODUCTIVA POLLO POR COMBOS		
COMBOS	TIEMPO 12 PIEZAS	POLLLO HR
COMBO PERSONALES	15 MIN	18.00
COMBO FAMILIAR	15 MIN	3.00
TOTAL		21.00
COMBOS	TIEMPO 12 PIEZAS	POLLO DIARIO
COMBO PERSONALES	15 MIN	162.00
COMBO FAMILIAR	15 MIN	27.00
TOTAL		189.00
COMBOS	TIEMPO 12 PIEZAS	TOTAL POLLO MES
COMBO PERSONALES	15 MIN	4,860.00
COMBO FAMILIAR	15 MIN	810.00
TOTAL		5,670.00
CAPACIDAD PRODUCTIVA PAPAS POR COMBOS		
COMBOS	TIEMPO PAPAS 11 LIBRAS	PAPAS HR
COMBO PERSONALES	7 MIN	396.00
COMBO FAMILIAR	7 MIN	79.20
TOTAL		475.20
COMBOS	TIEMPO PAPAS 11 LIBRAS	PAPAS DIA
COMBO PERSONALES	7 MIN	3,564.00
COMBO FAMILIAR	7 MIN	712.80
TOTAL		4,276.80
COMBOS	TIEMPO PAPAS 11 LIBRAS	PAPAS MES
COMBO PERSONALES	7 MIN	11,880.00
COMBO FAMILIAR	7 MIN	2,376.00
TOTAL		14,256.00

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Según la capacidad de producción que tienen nuestra freidora para la producción de papas fritas (western o francesas) indican que se pueden freír 11 libras cada 7 minutos, donde de una libra sacamos 6 porciones de 2.46 Onzas.

Para conocer la producción por día, se multiplico la cantidad que se producirá por horas que consta de 396 porciones multiplicado por las 9 horas laborales nos da un total de 3,564 porciones de papas para combos personales por día, multiplicado esto por mes nos da una capacidad máxima de producción de papas de 11,880 porciones.

De igual manera se calculó la capacidad de producción de papas para combos familiares donde cada uno de estos lleva 5 porciones de papas ya sea western o francesas. Donde de las 11,880 porciones de papas mensuales 2, 376 podrían ser utilizadas para combos familiares.

Tabla N° 18. Capacidad Humana

CAPACIDAD HUMANA					
COMBOS	TRABAJADORES	CANTIDAD	PROCESO	TIEMPO	CANTIDAD COMBOS DE POLLO HORA
COMBO PERSONALES	COCINERO	1	RECEPCION MATERIA PRIMA E INSUMO	30 MIN	18
			LAVADO Y PREPARACION	2.5 HR	
			FREIDA	15 MIN	
	CAJERO Y VENDEDOR	1	COBRO Y DESPACHO	5 MIN	18
COMBO FAMILIAR	COCINERO	1	RECEPCION MATERIA PRIMA E INSUMO	30 MIN	3
			LAVADO Y PREPARACION	2.5 HR	
			FREIDA	15 MIN	
	CAJERO Y VENDEDOR	1	COBRO Y DESPACHO	5 MIN	3
CAPACIDAD HUMANA					
COMBOS	TRABAJADORES	CANTIDAD	PROCESO	TIEMPO	CANTIDAD COMBOS DE POLLO POR MES
COMBO PERSONALES	COCINERO	1	RECEPCION MATERIA PRIMA E INSUMO	30 MIN	4,860.00
			LAVADO Y PREPARACION	2.5 HR	
			FREIDA	15 MIN	
	CAJERO Y VENDEDOR	1	COBRO Y DESPACHO	5 MIN	4,860.00
COMBO FAMILIAR	COCINERO	1	RECEPCION MATERIA PRIMA E INSUMO	30 MIN	810.00
			LAVADO Y PREPARACION	2.5 HR	
			FREIDA	15 MIN	
	CAJERO Y VENDEDOR	1	COBRO Y DESPACHO	5 MIN	810.00

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 19. Capacidad Infraestructura

CAPACIDAD INFRAESTRUCTURA POR HORA			
AREA DE CONSUMO	CANTIDAD CLIENTE	TIEMPO DE CONSUMO	CANTIDAD COMBOS DE POLLO HORA
8 MESAS CON 4 SILLAS CADA UNA	32	50 MIN	32.00
CAPACIDAD INFRAESTRUCTURA POR DIA			
AREA DE CONSUMO	CANTIDAD CLIENTE	TIEMPO DE CONSUMO	CANTIDAD COMBOS DE POLLO DIA
8 MESAS CON 4 SILLAS CADA UNA	32	50 MIN	288.00

Fuente: Equipo Investigador, 2020

El local cuenta con una capacidad para atender a 32 personas cada 50 minutos ya que se cuenta con 8 mesas 4 sillas para darnos un total de capacidad de atención dentro del local de 288 personas por día siendo este un número de personas satisfaría, podemos decir que nuestro local cuenta con toda la comodidad para atender a nuestra clientela.

4.3.4. Equipos de producción

Equipos de Producción



Dos freidoras, una para freír pollo y otra para freír papas

Diseño de tipo tuvo, cantidad de aceite de 43 lb, sonda de temperatura durable, 14 pulgadas por 14 pulgadas por 3 – 7/8 pulgadas zona de fritura con cesta de la suspensión, posee 2 cestas, la olla de acero inoxidable, frente y puerta, lados aluminizados, 6 pulgadas con patas de acero de 1 pulgada.



Filtro móvil de freidora de aceite

Portátil filtro de aceite, de baja envergadura diseño, por gravedad de drenaje para freidora, 80 libras de capacidad del aceite, 1.524m manguera de retorno, bandeja de altura 9 1.905 cm, 4 gpm filtro bomba surtidora con 1/3 caballo de fuerza motor, paquete inicial de filtrado, ruedas.

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

4.3.5. Proceso de producción o ciclo del servicio

El proceso de producción constara de 5 grandes etapas:

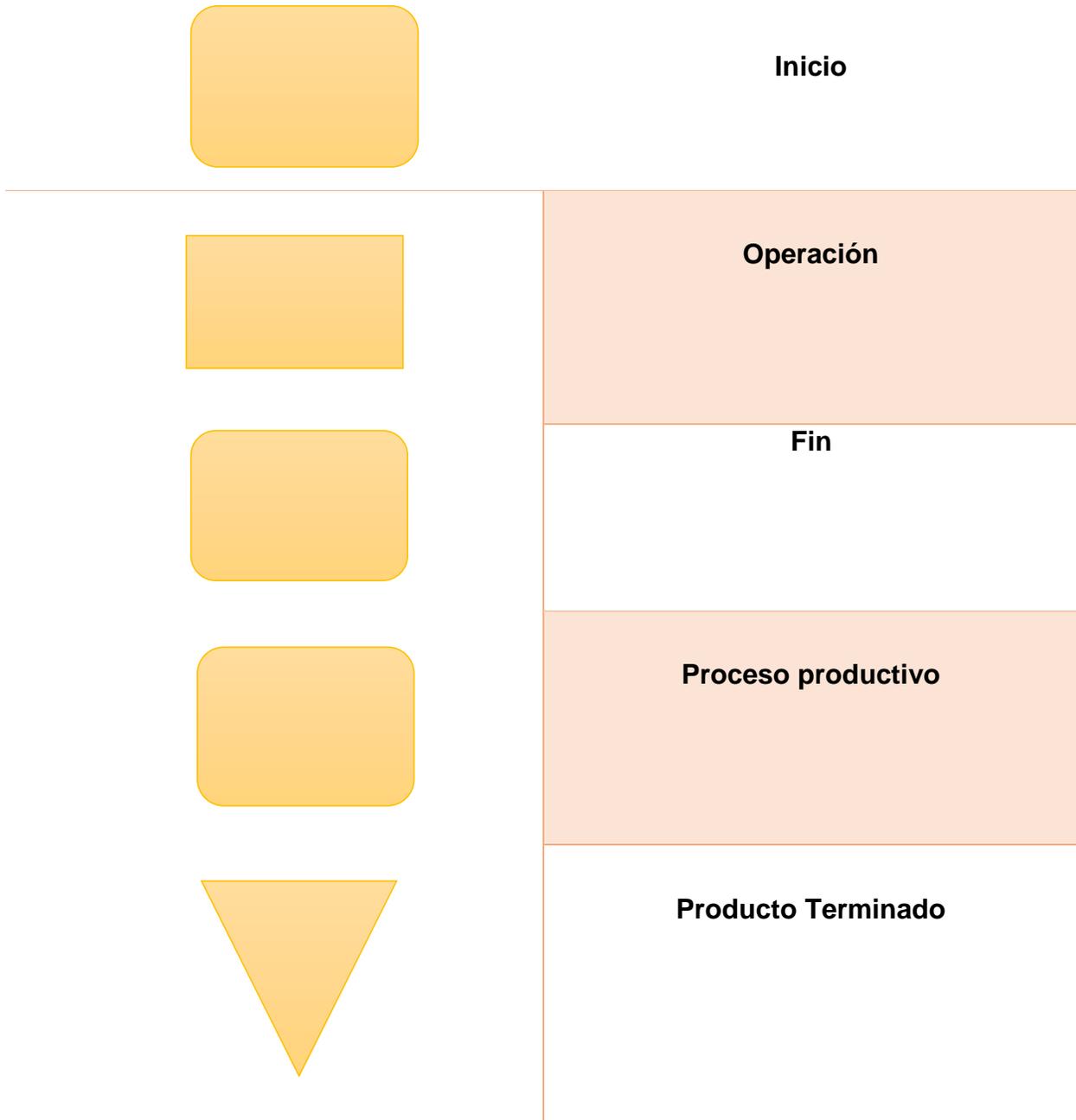
1. **Abastecimiento de insumo:** Este proceso consiste en recibir toda la materia prima e insumos necesarios para la producción como son: el pollo entero, empanizado, aceite cebolla, ajo, papas congeladas, sazónador para papas, salsas ranch, frutas para salsas y refrescos.
2. **Lavado y corte de piezas de pollo:** en este proceso el cocinero se encargará de lavar y cortar las piezas de pollo en muslos, cono, alas y pechuga.
3. **Transformación y Cocinado:** En este proceso el cocinero transforma los insumos por medio de los equipos de producción garantizando la mezcla adecuada ingredientes, la suficiente cocción adecuado nivel de rostizado.
4. **Producto terminado:** Se ubica el pollo rostizado en la vitrina exhibidora con las papas donde se mantendrán a una temperatura adecuada que mantendrá el pollo caliente sin dañar la calidad del producto.
5. **Despacho:** En esta etapa la cajera procederá a tomar las órdenes para luego servir el producto.

A continuación, se presenta Cronograma de tiempo en las 5 etapas:

Tabla N° 20. Proceso de Producción

PROCESO	TIEMPO				
	30 min	180 min	45 min	5 min	5 min
Abastecimiento de insumo					
Lavado y corte de piezas de pollo					
Transformación y Freida					
Producto terminado					
Despacho					
TOTAL TIEMPO	265 MIN/ 4.41 HORAS				

4.3.6. Flujogramas de procesos

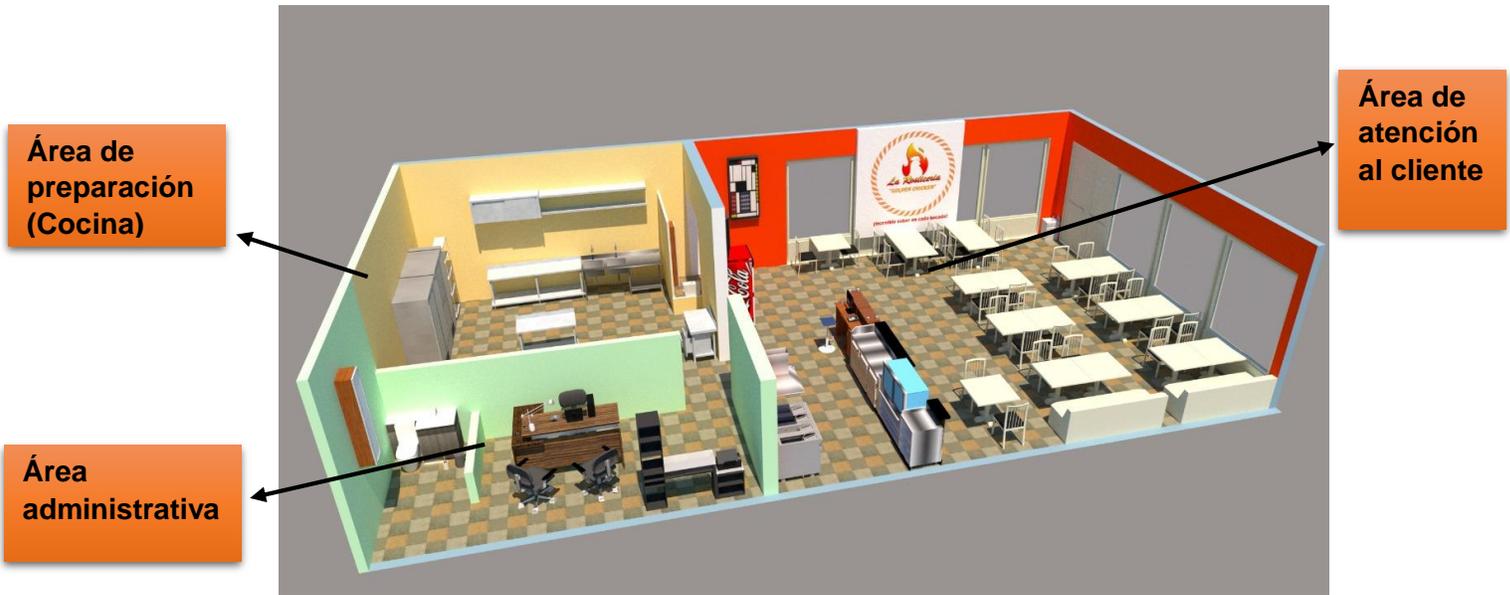


Flujograma de Proceso de la Elaboración de Combos Personales y Familiares

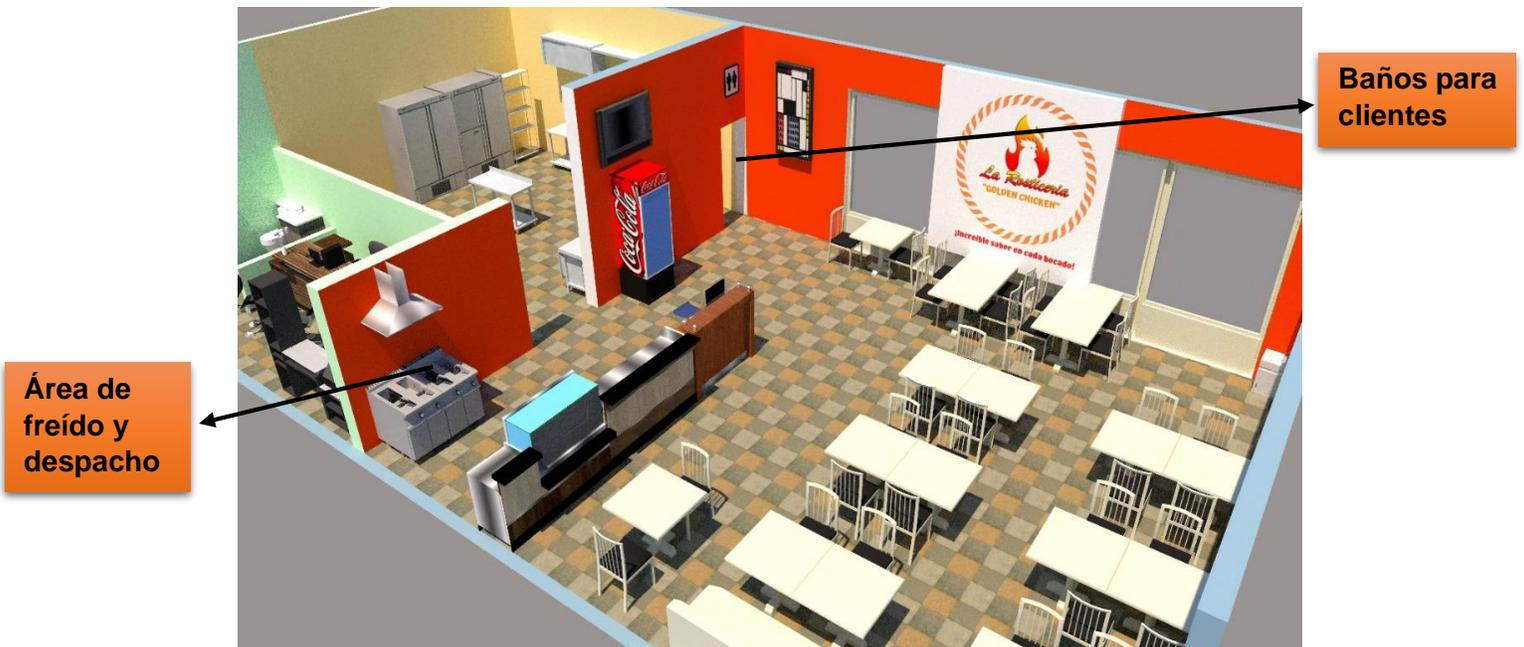
Descripción	Tiempo	Simbología				Observaciones
						
Abastecimiento de insumos	30 min	X				Entrada de la materia prima
Lavado y corte de piezas de pollo	180 min		X			
Transformación y freída	45 min		X			
Producto Terminado	5 min			X		
Despacho	5 min				X	
TOTAL TIEMPO	265 min/4.41 Horas					

4.3.7. Distribución de planta

Grafica 6. Distribucion de Planta



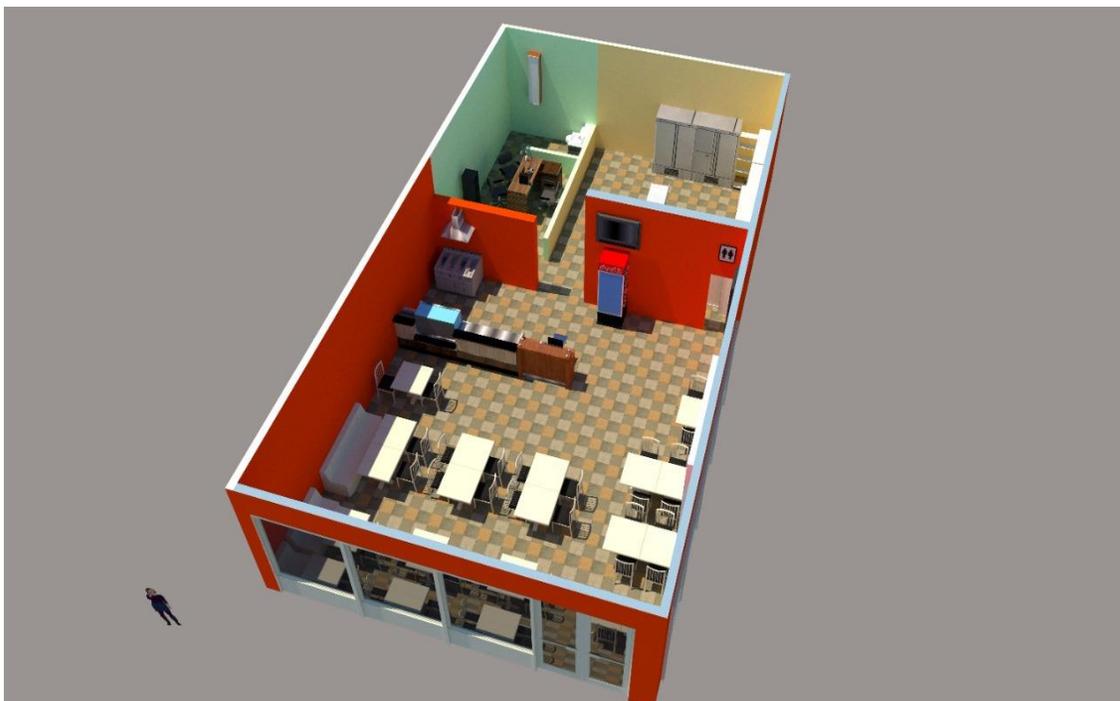
Fuente: Equipo Investigador, 2020.



Fuente: Equipo Investigador, 2020.



Fuente: Equipo Investigador, 2020.



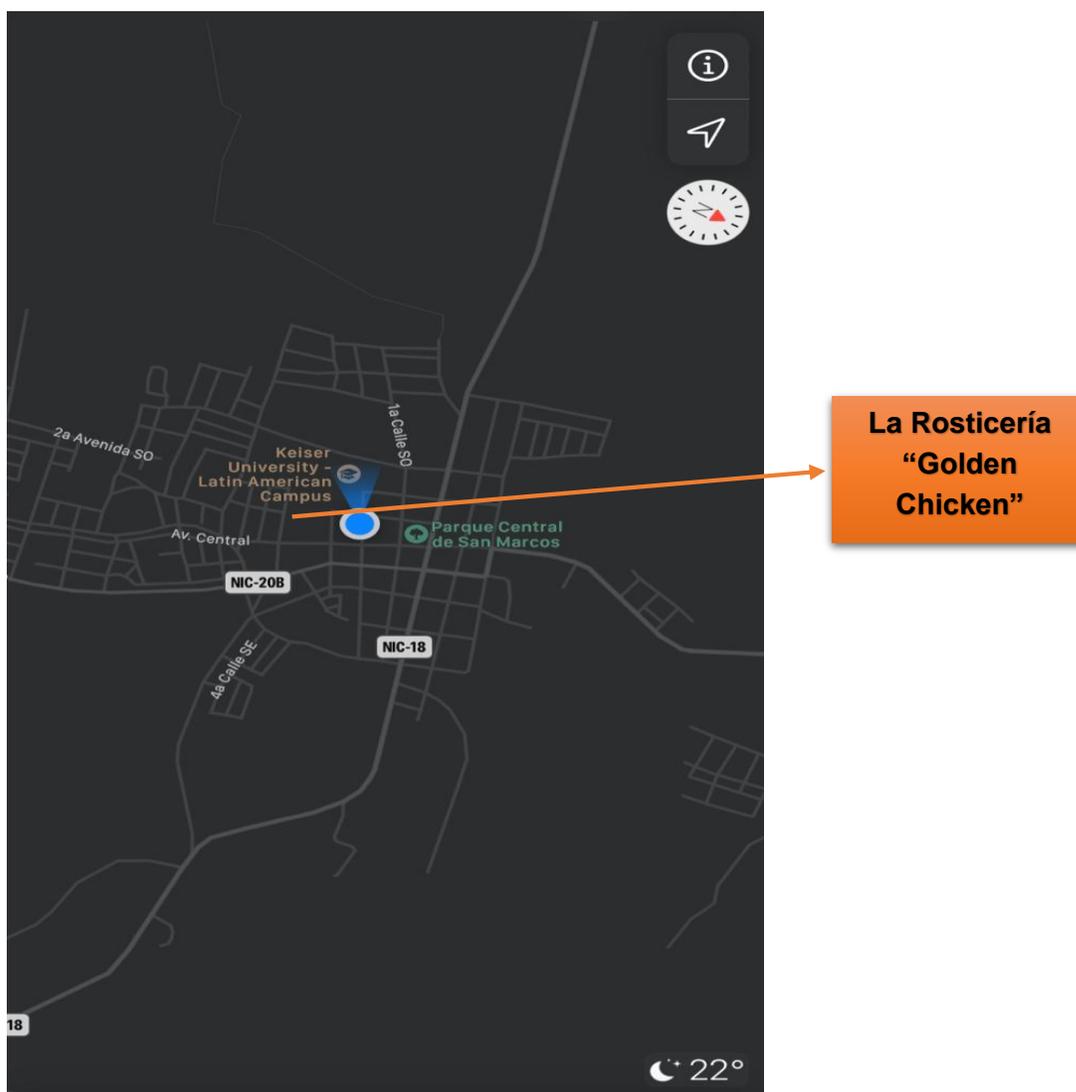
Fuente: Equipo Investigador, 2020.

4.3.8. Localización

La Rosticería “Golden Chicken” se encuentra ubicada en la Ciudad de San Marcos Departamento de Carazo, en la zona central de este municipio. Lo cual facilita el acceso, y medio de transportes para nuestros clientes.

Nos encontramos en una zona transitada y con varios negocios alrededor. Estamos ubicados exactamente del portón central de la universidad Keiser 75 vrs al este.

Grafica 7. Localización



Fuente: Google map.

4.3.9. Buenas prácticas laborales

Desde la perspectiva de la OIT, “una buena práctica en materia de relaciones laborales, es entendida como aquella experiencia de carácter colectivo que en el marco de respeto a los principios y derechos fundamentales en el trabajo, puede ser calificada como exitosa para garantizar el bienestar de los trabajadores y el progreso de las organizaciones, mejorando el nivel de relaciones internas, garantizando condiciones adecuadas de trabajo y empleo, facilitando el incremento de la productividad y el salario y desarrollando una cultura de concertación puesta en marcha por el acuerdo de trabajadores y empleadores, es decir, facilitando el trabajo decente .

Fuente: OIT Rueda Catry, Marleen y Ruiz, Maria Luz Vega. Buenas prácticas de Relaciones Laborales en las Américas. Oficina Regional para América Latina y el Caribe. OIT, 2005.

1. Participación

Que los empleados se sientan parte de la toma de decisiones. En nuestro negocio implementaremos la participación de cada miembro de nuestro equipo, ya que de esta manera lograremos los objetivos propuestos de manera más eficaz.

2. Trabajo desafiante

Que las labores que tenga que cumplir sean exigentes, pero alcanzables, para sentirse estimulados con el desafío de poder lograrlo.

3. Formación integral

El desarrollo integral de cada trabajador será una prioridad para nuestra empresa, ya que eso no sólo mejora la salud mental de los trabajadores y sus familias, sino también aumenta la productividad. Nuestros trabajadores recibirán capacitaciones, cursos donde aprendan nuevas técnicas de cocina en beneficio de su formación personal e implementación en nuestro negocio.

4. Pagar un sueldo justo

Nuestro equipo debe sentir que su trabajo es valorado según su experiencia y responsabilidad dentro de la empresa. Se darán incentivos económicos adicionales contribuyendo a la motivación de nuestro personal. Presentaremos un plan de proyección laboral al corto y mediano plazo a los trabajadores, con los pisos a los que pueden llegar si cumplen con los objetivos, esto fomentará un ambiente de transparencia, sana competitividad y productividad.

5. Prestar atención a la salud del personal

Cuidar la ergonomía de los puestos de trabajo y fomentar hábitos saludables en el trabajo (descansos, cuidar la salud visual, prevenir el estrés, fomentar buenos hábitos posturales) es básico ya que está demostrado que el estado físico está muy relacionado con el estado emocional de la persona.

6. Fomentar la equidad

Impulsar el espíritu de compañerismo y evitar los “agravios comparativos” mediante una sencilla fórmula: siendo imparcial y, sobre todo, transparente a la hora de tomar decisiones que puedan afectar a las condiciones laborales del personal. Escuchar a todo el mundo por igual para que nadie se pueda sentir minusvalorado. Todas las opiniones son importantes, todas las opiniones cuentan.

7. Ambiente Laboral

Se realizarán actividades donde nuestros trabajadores podrán interactuar unos con otros a través de reuniones, pequeñas celebraciones de cumpleaños de cada uno de ellos. Daremos incentivos a la persona que desempeñe con más esmero su trabajo, de esta forma fomentaremos el esfuerzo y motivación en nuestros colaboradores creando así un ambiente laboral armonioso en nuestra empresa.

8. Seguridad Laboral

Contaremos con un botiquín de primeros auxilios en nuestro negocio donde habrá diversos medicamentos esenciales para emergencias de pequeñas magnitudes el cual estará a disposición de

nuestros colaboradores. Brindaremos equipos de higiene y seguridad ante la pandemia del Covid-19 tales como; mascarillas, caretas, guantes de nitrilo, alcohol y jabón líquido.

Se poseerán equipos ante incendios ya que en nuestro negocio se trabajará con cocinas de tipo industrial bastante seguras, pero para prevenir cualquier eventualidad contaremos con un extintor.

4.4. Gestión organizativa

Para Robbins y Coulter (2005), gestión o administración se refiere a la coordinación de actividades de trabajo, de modo que se realicen de manera eficiente y eficaz con otras personas y a través de ellas, lo cual se convierte en el objetivo principal de toda gestión.

4.4.1. Aspectos legales y tributarios

Para la creación de toda nueva empresa es necesario conocer el marco legal en el cual se enmarca su posible implementación para prever la funcionalidad del mismo acorde a la reglamentación jurídica vigente en el país, que inevitablemente tiene un impacto en el desembolso de capital necesario para cubrir los costos derivados del cumplimiento del reglamento de ley.

La empresa estará constituida bajo la tercera forma de constitución de sociedades mercantiles establecida en el Arto. 11 del código de comercio de Nicaragua (CC), es decir sociedad anónima. Existen Sociedades Anónimas abiertas cerradas, en base a la facilidad de transmisibilidad de las acciones y la libertad de adicionar nuevos socios, es decir que los accionistas pueden transmitir su calidad de socios mediante el traspaso de dominio e inscripciones de las acciones en el libro correspondiente, ya que las condiciones personales de los socios carece de importancia en tipo de sociedad, y lo relevante es el capital que aporta el accionista a la sociedad, se ha determinado que sea una Sociedad Anónima de tipo abierta.

El Código de Comercio de Nicaragua en su art. 201 define que “La Sociedad Anónima, es una persona jurídica formada por la reunión de un fondo común, suministrado por accionistas responsables sólo hasta el monto de sus respectivas acciones, administradas por mandatarios revocables”. Es decir que se podrá constituir por dos o más personas mediante escritura social (art, 124 CC), a la vez que deberá contar con

una Junta General de Accionistas quienes emitirán los estatutos, la sociedad anónima no podrá gozar de personalidad jurídica mientras la escritura social y los estatutos (contemplados en el libro de actas y creados en la primera JGA), no estén inscritos en el Registro Mercantil (art. 204 CC).

La empresa también estará constituida bajo la razón social La Rosticería “GOLDEN CHICKEN” misma en la que los socios serán partícipes del capital social de la empresa a través de la división del capital en acciones, considerando que poseerán limitación de la responsabilidad social en la empresa. Se asume de acuerdo a la legislación vigente mercantil el máximo de tiempo de constitución de la empresa será de 99 años, posteriormente requerirá la debida renovación acorde a la legislación vigente.

Trámites de constitución de la empresa

A continuación, se detallan cada uno de los trámites que deberán ser realizados por parte del representante legal de la empresa, así como de los socios inversionistas al momento de constituir legalmente la escritura social de los socios.

Constitución de sociedad Anónima.

Todo contrato de sociedad mercantil es denominado “contrato social”, mismo que da nacimiento a una nueva persona jurídica, distinta a los individuos que la integran y debe gozar del acuerdo de voluntad de las partes a integrar dicha sociedad uniendo esfuerzos y capital para la realización de un fin común lícito y de lucro. La constitución de la S.A deberá hacerse ante un notario público certificado por la Corte Suprema de Justicia de Nicaragua (CSJ), y deberá constar en escritura pública (Art. 121, CC), la que posteriormente se deberá inscribir en el Registro Público Mercantil. Este documento tiene un costo de 7,390 córdobas con su debido poder generalísimo y de administración.

a. Inscripción de la empresa en el registro público mercantil

Una vez constituida la sociedad anónima mediante el contrato social, se procede a inscribir oficialmente en las oficinas del registro público mercantil y el costo de la inscripción asciende al 1% del capital en activo fijo, además de la suma de (Cien córdobas netos como cancelación de la solicitud de trámite de comerciante, inscripción en libros contables e inscripción de poderes.

b. Registro Único de Contribuyentes (RUC)

Una vez que el proceso de inscripción de la sociedad en el registro mercantil, se procederá a solicitar el respectivo registro de contribuyente mediante la dependencia administrativa tributaria responsable de adjudicar un Código Único de Identificación para el Registro de Contribuyentes presidido por la Dirección General de Ingresos (DGI) y que se registrará por el reglamento emitido por el poder ejecutivo donde establece que todos los contribuyentes están obligados a inscribirse en este Registro antes de 34 días calendario después de haber sido inscrito en el registro mercantil. El Código Único de Identificación, será denominado Cédula RUC y deberá indicarse en la declaración y pago de impuestos, así como en los trámites y gestiones ante la administración tributaria.

c. Impuesto de Matrícula (IM)

El impuesto de matrícula es el primer tributo de orden municipal aportado en la alcaldía correspondiente al municipio o localidad donde se establezca la empresa, éste impuesto tienen un costo equivalente al 1% del capital en activo fijo de la empresa, el trámite incluye el formato de solicitud de matrícula, constancia de matrícula y la matrícula municipal.

d. Registro sanitario (salubridad)

El ministerio de salud (MINSAL) es la entidad encargada de emitir la certificación de registro sanitario para iniciar operaciones productivas de la empresa y por tanto se deberá solicitar ante esta instancia el respectivo trámite que incluye la solicitud de registro sanitario, pago de análisis y certificados, con un costo que asciende a C\$80 córdobas netos.

Contribuciones de ley

La empresa una vez constituida legalmente con su respectiva personería jurídica está obligada a cumplir con los aportes correspondientes a la estructura tributaria nicaragüense mediante sus respectivos gravámenes legalmente establecidos.

a. Impuesto Sobre la Renta – IR

El impuesto sobre la renta es el impuesto de carácter nacional que toda persona jurídica (Arto. 3 en adelante, Ley de concertación tributaria) debe saldar según el periodo fiscal correspondiente a partir del 1ro de enero al 31 de diciembre de cada año.

Por tanto, la responsabilidad de la empresa será cumplir con este gravamen fiscal que afecta la renta neta de las fuentes establecidas tanto de las rentas de trabajo o bien de la renta de capital y las ganancias y pérdida de capital.

La cuota del IR a pagar por la renta de actividades económicas, será del 30% de acuerdo al Arto.52 de la ley vigente de concertación tributaria, ley 822. En cuanto al cálculo para las rentas de trabajo de los asalariados se realizarán conforme a la tarifa progresiva establecida por ley (Arto. 87 en adelante, ley 822).

b. INSS patronal**DECRETO****DE REFORMAS AL DECRETO NÚMERO 975 "REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY DE SEGURIDAD SOCIAL" APROBADO POR EL CONSEJO DIRECTIVO DEL INSTITUTO NICARAGÜENSE DE SEGURIDAD SOCIAL (INSS), EN SESIÓN NÚMERO 325 REALIZADA EL DÍA 28 DE ENERO DE 2019**

- Inss Patronal 21.5 (1- 50 Trabajadores)

c. INATEC

La legislación vigente en el país establece en el Arto. 24 del decreto 90-94 el Instituto Nacional Tecnológico, actualmente ratificado como “Tecnológico Nacional”, mismo que deberá recibir en concepto de obligación tributaria, un aporte mensual ascendente al 2% sobre el total de planilla correspondiente a los sueldos brutos percibidos por los contribuyentes.

d. Reglamentación vigente del código del trabajo Ley No. 185

El código del trabajo constituye un instrumento jurídico mediante el cual el estado regula las relaciones laborales, dado que son de derecho público, en el cual el interés privado cede al interés social, por tal razón la empresa deberá cumplir con sus obligaciones para con los trabajadores descritas en la Ley No. 185 del código del trabajo, aprobada el 5 de septiembre de 1996 y posteriormente publicada en el diario oficial, la Gaceta No.205 del 30 de octubre del mismo año

Tiempo trabajado (días) * Salario diario * Factor constante (0.0833)

El factor constante es el resultado de dividir 1/12 o 30/360. El 1/12 obedece a que cada mes el trabajador acumula la doceava parte del salario por décimo tercer mes; el 30/360 obedece a lo que el trabajador acumula cada 30 días en el periodo de un año.

e. LEY DE MARCAS Y OTROS SIGNOS DISTINTIVOS

LEY N°. 380, Aprobada el 14 de febrero del 2001

Publicado en La Gaceta, Diario Oficial N°. 70 del 16 de abril del 2001

Artículo 3.- Signos que Pueden Constituir Marca.

La solicitud de registro de una marca se presentará ante el Registro y comprenderá lo siguiente:

1) Un petitorio que incluirá:

1.1) Nombre y dirección del solicitante;

- 1.2) Lugar de constitución y domicilio del solicitante, cuando fuese una persona jurídica;
 - 1.3) Nombre del representante legal, cuando fuera el caso;
 - 1.4) Nombre y dirección del apoderado en el país, cuando se hubiera designado; la designación será necesaria si el solicitante no tuviera domicilio ni establecimiento en el país;
 - 1.5) La marca cuyo registro se solicita, si fuese denominativa sin grafía, forma ni color especiales;
 - 1.6) Una lista de los productos o servicios para los cuales se desea registrar la marca, agrupados por clases conforme a la Clasificación Internacional de Productos y Servicios, con indicación del número de cada clase; y,
 - 1.7) La firma del solicitante o de su apoderado.
- 2) Una reproducción de la marca en cuatro ejemplares cuando ella tuviera una grafía, forma o color especiales, o fuese una marca figurativa, mixta o tridimensional con o sin color.
 - 3) El poder o el documento que acredite la representación, según fuera el caso.
 - 4) Los documentos o autorizaciones requeridos en los casos previstos en los Artículos 7 y 8 de la presente Ley, cuando fuese pertinente;
 - 5) El nombre de un Estado de que sea nacional el solicitante, si es nacional de algún Estado, el nombre de un Estado en que el solicitante tenga su residencia, si la tuviere, y el nombre de un Estado en que el solicitante tenga un establecimiento industrial o comercial real y efectivo, si lo tuviere;
 - 6) El comprobante de pago de la tasa establecida.
- Tarifa básica por solicitud de registro de una marca, Nombre Comercial, Emblema o Rótulo, Señal de Publicidad y renovación de registro de marca o signos distintivos \$135.00

4.4.2 Actividades y gastos preliminares

Tabla N° 21. Actividades y Gastos Preliminares

 ACTIVIDADES Y GASTOS PRELIMINARES			
ACTIVIDAD	MONTO	CANTIDAD	MONTO TOTAL
Remodelacion de Infraestructura	C\$ 10,447.35		C\$ 10,447.35
Publicidad (Perifoneo 2 dias)	383.07	2	766.14
Tramite de constitucion del negocio	100.00	1	100.00
Escritura de Constitucion y Poder	7,380.00	1	7,380.00
Inscripcion del negocio	4,801.00	1	4,801.00
Matricula alcaldia de San Marcos	4,701.00	1	4,701.00
Registro Sanitario	200.00	1	200.00
Registro de Marca	4,701.31	1	4,701.31
Transporte y Viaticos	2,133.86		2,133.86
Alquiler y deposito	-		-
TOTAL	C\$ 34,847.59		C\$ 35,230.66

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

4.4.3. Estructura organizativa

La estructura orgánica de la empresa La Rosticería “Golden Chicken” es de carácter integral, lo que facilita las relaciones jerárquicas y dependencias existentes entre las áreas de la empresa, logrando una eficiente coordinación en la comunicación y estructura de la misma.



4.4.4. Necesidad de personal

Para la realización de operaciones en la micro empresa se contará con 4 personas que estarán distribuidas en las diferentes áreas del negocio. Todos los cargos son importantes ya que van de la mano en trabajo conjunto, a continuación, describiremos las distintas funciones.

Junta Directiva: es el órgano de gobierno de una organización. Ésta toma decisiones sobre la política de la organización y vigila que se lleven a cabo. La junta vigila las operaciones financieras de la organización a través de su tesorero.

Administrador: Un administrador debe tener la capacidad de tomar decisiones que orienten efectivamente a las empresas y que utilicen eficazmente los recursos que posee la empresa para alcanzar unos objetivos primordiales como son la innovación, la competitividad y la generación de valor económico y social tanto para el cliente como para sus partes relacionadas.

El éxito de un administrador en una organización no está solo relacionado con sus conocimientos académicos, aunque sea éste un aspecto muy importante. El administrador también debe tener características de personalidad y de conocimiento tecnológico, para llevar a cabo una eficiente administración, también debe tener en cuenta 3 tipos de habilidades que son fundamentales a la hora de administrar las cuales son: habilidad técnica, humana y conceptual.

El administrador de la Rosticería será el encargado de vigilar cada proceso a la hora de laborar, tendrá la responsabilidad de hacer los inventarios, entradas y salidas de la materia prima, entradas y salidas de

efectivo. Fomentar el compañerismo, la unidad entre los trabajadores y que todo marche correctamente en la empresa.

Cocinero: El Cocinero está capacitado, de acuerdo a las actividades que se desarrollan en el perfil profesional, para pre elaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de alimentos, aplicando las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria. El cocinero será el encargado del uso de las freidoras, controlar el tiempo y sacar los pedidos en tiempo y forma, mantener la higiene de la cocina y poner en práctica el protocolo de seguridad e higiene.

Vendedor/Cajero: es aquella persona que tiene encomendada la venta o comercialización de productos o servicios de una compañía. Esta persona tendrá la responsabilidad de una de las áreas más importantes del negocio, las ventas del día y de que todo cuadre al momento de cierre.

4.4.5. Principales funciones

La empresa tendrá definido una estructura organizativa, paralelamente tendrá definido las funciones de cada uno de los puestos en un manual organizacional que le permitirá capacitar de manera rápida al personal de nuevo ingreso.

- 1. Administrador:** tendrá la función principal de administrar el negocio, revisar los ingresos y egresos de caja contra factura y administrará la operación completa del negocio.
- 2. Cocinero:** su función principal es preparar y freír tanto el pollo como las papas, y cargarlos al exhibidor caliente, así mismo deberá mantener limpia el área de cocina.
- 3. Vendedor / Cajero:** se encargará de tomar la ordenes de comprar, despachar, realizar la factura, recibir el pago correspondiente, rellenar el exhibidor de gaseosa, mantener limpio el salón de rosticería y realizar los arqueos junto con el administrador para su debido resguardo.

4.4.6. Equipos de oficina

Tabla N° 22. Equipos de Oficina

 EQUIPO DE OFICINA					
DESCRIPCION		MONTO	CANTIDAD	MONTO TOTAL	
		ESCRITORIO	C\$ 8,009.64	1	C\$ 8,009.64
		SILLAS OFICINA	4,178.94	3	12,536.82
		EQUIPO DE COMPUTOS	10,029.46	1	10,029.46
		IMPRESORA MULTIFUNCIONAL	11,868.54	1	11,868.54
TOTAL		C\$ 34,086.57	6	C\$ 42,444.45	

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

4.5. Gestión financiera

La Gestión Financiera es responsable de asignar los fondos para los activos corrientes y los activos fijos; es capaz de obtener la mejor mezcla de alternativas de financiación y de desarrollar una política de dividendos apropiada dentro del contexto de los objetivos de la institución (Cfr. Stanley, Geoffrey, 2001).

4.5.1. Inversión

Según Amling, (2013), la inversión puede ser definida como la compra de cualquier activo real o financiero, que ofrece una utilidad en forma de capital, ganancia, interés o dividendo. Asimismo, la inversión se conoce como el sacrificio que se hace de dinero actual para obtener más en el futuro.

4.5.1.1. Activos no corrientes

Tabla N° 23. Activos No Corriente

			
DESCRIPCION	MONTO	CANTIDAD	MONTO TOTAL
EDIFICIO	C\$ 1,045,302.00		C\$ 1,045,302.00
FREIDORAS	C\$ 17,412.25	2	34,824.50
FILTRO DE ACEITE	14,626.29	1	14,626.29
EXHIBIDOR CALIENTE PARA POLLO	20,894.70	1	20,894.70
TANQUE DE GAS 100 LB	6,964.90	1	6,964.90
REFRIGERADOR	20,894.70	1	20,894.70
CONGELADOR	23,332.42	1	23,332.42
TELEVISOR	12,188.58	1	12,188.58
MESA DE TRABAJO	8,706.13	1	8,706.13
FREGADERO DE DOS TANQUES	9,750.86	1	9,750.86
JUEGO DE MESAS Y SILLAS DE PLASTICO MODERNAS	17,412.25	1	17,412.25
ESCRITORIO	8,009.64	1	8,009.64
SILLAS OFICINA	4,178.94	3	12,536.82
EQUIPO DE COMPUTOS	10,029.46	1	10,029.46
IMPRESORA MULTIFUNCIONAL	11,868.54	1	11,868.54
IMPRESORA DE PUNTO DE VENTA	10,977.73	1	10,977.73
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE			C\$ 1,268,319.49

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 24. Depreciación Activo No Corriente

 DEPRECIACION DE ACTIVOS NO CORRIENTE A 5 AÑOS GOLDEN CHICKEN						
DESCRIPCION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
DEPRECIACION DE MOBILIARIO Y EQUIPO	C\$ 83,509.85	83,509.85	38,864.14	8,566.83	8,566.83	C\$ 223,017.49
DEPRECIACION DE EDIFICIO	104,530.20	104,530.20	104,530.20	104,530.20	104,530.20	C\$ 522,651.00
TOTAL	188,040.05	188,040.05	143,394.34	113,097.03	113,097.03	745,668.49

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

4.5.1.2. Activos intangibles

Tabla N° 25. Activos Intangibles

 ACTIVO INTANGIBLE		
DESCRIPCION	MONTO	MONTO TOTAL
GASTOS DE MARCA Y PATENTE	4,703.86	4,703.86
GASTOS DE CONSTITUCION	9,702.00	9,702.00
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	10,380.00	10,380.00
PUBLICIDAD	766.14	766.14
GASTOS DE REMODELACION DE INFRAESTRUCTURA	10,447.35	10,447.35
TOTAL ACTIVO INTANGIBLE		C\$ 35,999.35

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

4.5.1.3. Capital de trabajo

Tabla N° 26. Capital de Trabajo

 CAPITAL DE TRABAJO		
DESCRIPCION	MONTO	MONTO TOTAL
Compra de materia prima	C\$ 149,063.70	C\$ 149,063.70
Compra de materiales indirectos	7,599.90	7,599.90
Sueldos y Salarios (3 meses)	72,671.94	72,671.94
Seguro Social (Aporte Patronal, 3 meses)	15,624.47	15,624.47
Herramientas y enseres	6,964.90	6,964.90
TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	C\$ 251,924.91	C\$ 251,924.91

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

4.5.1.4. Inversión total

Tabla N° 27. Inversión Total

	
DESCRIPCION	TOTAL
INVERSION FIJA	
Maquinaria	C\$ 65,121.82
Equipo de Produccion	74,872.68
Mobiliario y equipo de oficina	50,147.28
Equipo de computo	32,875.72
Compra de edificio	1,045,302.00
SUB TOTAL INVERSION FIJA	C\$ 1,268,319.49
INVERSION DIFERIDA	
Gastos Organización	24,785.86
Gastos de instalacion	10,447.35
publicidad al inicio de las operaciones	766.14
SUB TOTAL INVERSION DIFERIDA	C\$ 35,999.35
CAPITAL DE TRABAJO	
Compra de materia prima	149,063.70
Compra de materiales indirectos	7,599.90
Sueldos y Salarios (3 meses)	72,671.94
Seguro Social (Aporte Patronal, 3 meses)	15,624.47
Herramientas y enseres	6,964.90
Sub total Capital de Trabajo	C\$ 251,924.91
Inversión Total	C\$ 1,556,243.75

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

4.5.1.5. Estructura y fuente de financiamiento

Tabla N° 28. Estructura y Fuente de Financiamiento

PROYECCIONES DEL SERVICIO DE LA DEUDA												
CONCEPTO	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
T DE C	34.84											
MONTO DE LA INVERSION	\$ 44,643.81											
% DE CREDITO	0.70											
% DE APORTE	0.30											
TASA DE INTERES	0.10											
PLAZO	60.00											
PERIODO DE GRACIA	3.00											
SALDO INICIAL	C\$ 1,088,879.58	1,088,879.58	1,088,879.58	1,088,879.58	1,069,776.42	1,050,673.27	1,031,570.12	1,012,466.97	993,363.82	974,260.67	955,157.52	936,054.37
AMORTIZACION DE PPAL	-	-	-	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15
INTERES	9,074.00	9,074.00	9,074.00	9,074.00	8,914.80	8,755.61	8,596.42	8,437.22	8,278.03	8,118.84	7,959.65	7,800.45
SALDO FINAL	1,088,879.58	1,088,879.58	1,088,879.58	1,069,776.42	1,050,673.27	1,031,570.12	1,012,466.97	993,363.82	974,260.67	955,157.52	936,054.37	916,951.22

PROYECCIONES DEL SERVICIO DE LA DEUDA AÑO 2												
CONCEPTO	MES 13	MES 14	MES 15	MES 16	MES 17	MES 18	MES 19	MES 20	MES 21	MES 22	MES 23	MES 24
T DE C												
MONTO DE LA INVERSION												
% DE CREDITO												
% DE APORTE												
TASA DE INTERES												
PLAZO												
PERIODO DE GRACIA												
SALDO INICIAL	916,951.22	897,848.07	878,744.92	859,641.77	840,538.62	821,435.47	802,332.32	783,229.17	764,126.02	745,022.87	725,919.72	706,816.57
AMORTIZACION DE PPAL	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15
INTERES	7,641.26	7,482.07	7,322.87	7,163.68	7,004.49	6,845.30	6,686.10	6,526.91	6,367.72	6,208.52	6,049.33	5,890.14
SALDO FINAL	897,848.07	878,744.92	859,641.77	840,538.62	821,435.47	802,332.32	783,229.17	764,126.02	745,022.87	725,919.72	706,816.57	687,713.42

PROYECCIONES DEL SERVICIO DE LA DEUDA AÑO 3												
CONCEPTO	MES 25	MES 26	MES 27	MES 28	MES 29	MES 30	MES 31	MES 32	MES 33	MES 34	MES 35	MES 36
T DE C												
MONTO DE LA INVERSION												
% DE CREDITO												
% DE APORTE												
TASA DE INTERES												
PLAZO												
PERIODO DE GRACIA												
SALDO INICIAL	687,713.42	668,610.27	649,507.11	630,403.96	611,300.81	592,197.66	573,094.51	553,991.36	534,888.21	515,785.06	496,681.91	477,578.76
AMORTIZACION DE PPAL	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15
INTERES	5,730.95	5,571.75	5,412.56	5,253.37	5,094.17	4,934.98	4,775.79	4,616.59	4,457.40	4,298.21	4,139.02	3,979.82
SALDO FINAL	668,610.27	649,507.11	630,403.96	611,300.81	592,197.66	573,094.51	553,991.36	534,888.21	515,785.06	496,681.91	477,578.76	458,475.61

PROYECCIONES DEL SERVICIO DE LA DEUDA AÑO 4												
CONCEPTO	MES 37	MES 38	MES 39	MES 40	MES 41	MES 42	MES 43	MES 44	MES 45	MES 46	MES 47	MES 48
T DE C												
MONTO DE LA INVERSION												
% DE CREDITO												
% DE APORTE												
TASA DE INTERES												
PLAZO												
PERIODO DE GRACIA												
SALDO INICIAL	458,475.61	439,372.46	420,269.31	401,166.16	382,063.01	362,959.86	343,856.71	324,753.56	305,650.41	286,547.26	267,444.11	248,340.96
AMORTIZACION DE PPAL	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15
INTERES	3,820.63	3,661.44	3,502.24	3,343.05	3,183.86	3,024.67	2,865.47	2,706.28	2,547.09	2,387.89	2,228.70	2,069.51
SALDO FINAL	439,372.46	420,269.31	401,166.16	382,063.01	362,959.86	343,856.71	324,753.56	305,650.41	286,547.26	267,444.11	248,340.96	229,237.81

PROYECCIONES DEL SERVICIO DE LA DEUDA AÑO 5												
CONCEPTO	MES 49	MES 50	MES 51	MES 52	MES 53	MES 54	MES 55	MES 56	MES 57	MES 58	MES 59	MES 60
T DE C												
MONTO DE LA INVERSION												
% DE CREDITO												
% DE APORTE												
TASA DE INTERES												
PLAZO												
PERIODO DE GRACIA												
SALDO INICIAL	229,237.81	210,134.65	191,031.50	171,928.35	152,825.20	133,722.05	114,618.90	95,515.75	76,412.60	57,309.45	38,206.30	19,103.15
AMORTIZACION DE PPAL	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15	19,103.15
INTERES	1,910.32	1,751.12	1,591.93	1,432.74	1,273.54	1,114.35	955.16	795.96	636.77	477.58	318.39	159.19
SALDO FINAL	210,134.65	191,031.50	171,928.35	152,825.20	133,722.05	114,618.90	95,515.75	76,412.60	57,309.45	38,206.30	19,103.15	0.00

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 29. Fuente de Financiamiento a 5 años

<p style="text-align: center;">GOLDEN CHICKEN</p> <p style="text-align: center;">PROYECCION DE LA DEUDA</p>						
Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total	
34.84	-	-	-	-		
\$ 44,643.81	-	-	-	-		
0.70	-	-	-	-		
0.30	-	-	-	-		
0.10	-	-	-	-		
60.00	-	-	-	-		
3.00	-	-	-	-		
-	-	-	-	-		
C\$ 1,088,879.58	916,951.22	687,713.42	458,475.61	229,237.81	1,088,879.58	
171,928.35	229,237.81	229,237.81	229,237.81	229,237.81	1,088,879.58	
103,157.01	81,188.39	58,264.61	35,340.83	12,417.05	290,367.89	
C\$ 916,951.22	C\$ 687,713.42	C\$ 458,475.61	C\$ 229,237.81	C\$ -	C\$ -	

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

4.5.2 Presupuesto.

En este sentido, el presupuesto es un método sistemático y formalizado para lograr las responsabilidades directivas de planificación, coordinación y control, objetivos empresariales generales, metas, desarrollo de planes de utilidades, sistemas de informes periódicos, entre otras. Al comparar, es evidente que los autores Burbano (2005) y Welsh y otros (2005) determinan que el presupuesto es un instrumento esencial en la dirección de las organizaciones, y es considerado una expresión cuantitativa y cualitativa de los objetivos operativos de la organización, que se manifiestan en cantidades y valores monetarios. Finalmente, de acuerdo con los planteamientos de Burbano (2005), se asumirá posición a efectos de este estudio ya que expresa en forma clara.

Tabla N° 30. Presupuesto de Compra 1 Semana Combo Personal



GOLDEN CHICKEN

Combo Personal

PUESTO DE COMPRA DE MATERIA PRIMA 1 SEMANA

Descripción	Cantidad	Precio	Total
Materia Prima Directa			
Pollo	0.50	C\$ 31.00	C\$ 6,352.27
Ajo	1	0.088	36.08
Cebolla	1	0.022	9.05
Salsa Inglesa	20	0.075	615.00
Empanizador	1	0.044	18.10
Papas	2.46	1.563	1,575.94
Sazonador para papas	1	0.038	15.39
Salsas Ranch	70	0.050	1,435.00
Salsas Maracuya / Tamarindo	100	0.030	1,230.00
Aceite	100	0.026	1,084.66
Empaque pollo	1	4.00	1,640.00
Empaque Salsas	2	1.50	1,230.00
Cubiertos	1	0.50	205.00
Servilletas	4	0.10	164.00
TOTAL			C\$ 15,610.48

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 31. Presupuesto de compra Combo Personal Mes 1



GOLDEN CHICKEN

Combo Personal

PRESUPUESTO DE COMPRA DE MATERIA PRIMA MES 1

Descripción	Cantidad	Platos	Precio	Total
Materia Prima Directa				
Pollo	0.50	455	C\$ 31.00	C\$ 7,052.50
Ajo	1	455	0.088	40.04
Cebolla	1	455	0.022	10.04
Salsa Inglesa	20	455	0.075	682.50
Empanizador	1	455	0.044	20.09
Papas	2.46	455	1.563	1,748.91
Sazonador para papas	1	455	0.038	17.08
Salsas Ranch	70	455	0.050	1,592.50
Salsas Maracuya / Tamarindo	100	455	0.030	1,365.00
Aceite	100	455	0.026	1,203.70
Empaque pollo	1	455	4.00	1,820.00
Empaque Salsas	2	455	1.50	1,365.00
Cubiertos	1	455	0.50	227.50
Servilletas	4	455	0.10	182.00
TOTAL				C\$ 17,326.86

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 32. Presupuesto de compra Combo Personal Mes 2



GOLDEN CHICKEN

Combo Personal

PRESUPUESTO DE COMPRA MATERIA PRIMA MES 2

Descripción	Cantidad	Platos	Precio	Total
Materia Prima Directa				
Pollo	0.50	459	C\$ 31.00	C\$ 7,114.50
Ajo	1	459	0.088	40.39
Cebolla	1	459	0.022	10.13
Salsa Inglesa	20	459	0.075	688.50
Empanizador	1	459	0.044	20.26
Papas	2.46	459	1.563	1,764.28
Sazonador para papas	1	459	0.038	17.23
Salsas Ranch	70	459	0.050	1,606.50
Salsas Maracuya / Tamarindo	100	459	0.030	1,377.00
Aceite	100	459	0.026	1,214.29
Empaque pollo	1	459	4.00	1,836.00
Empaque Salsas	2	459	1.50	1,377.00
Cubiertos	1	459	0.50	229.50
Servilletas	4	459	0.10	183.60
TOTAL				C\$ 17,479.18

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 33. Presupuesto de compra Combo Personal Mes 3



GOLDEN CHICKEN

Combo Personal

PRESUPUESTO DE COMPRA MATERIA PRIMA MES 3

Descripción	Cantidad	Platos	Precio	Total
Materia Prima Directa				
Pollo	0.50	463	C\$ 31.00	C\$ 7,176.50
Ajo	1	463	0.088	40.74
Cebolla	1	463	0.022	10.22
Salsa Inglesa	20	463	0.075	694.50
Empanizador	1	463	0.044	20.44
Papas	2.46	463	1.563	1,779.66
Sazonador para papas	1	463	0.038	17.38
Salsas Ranch	70	463	0.050	1,620.50
Salsas Maracuya / Tamarindo	100	463	0.030	1,389.00
Aceite	100	463	0.026	1,224.87
Empaque pollo	1	463	4.00	1,852.00
Empaque Salsas	2	463	1.50	1,389.00
Cubiertos	1	463	0.50	231.50
Servilletas	4	463	0.10	185.20
TOTAL				C\$ 17,631.51

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 34. Presupuesto de compra 1 Mes Combo Familiar



GOLDEN CHICKEN
Combo Familiar

RESUMEN DEL PRESUPUESTO DE COMPRA DE MATERIA PRIMA 1 SEMANA

Descripción	Cantidad	Precio	Total
Materia Prima Directa			
Pollo	4.5	C\$ 31.00	C\$ 86,490.00
Ajo	5	0.088	272.80
Cebolla	5	0.022	68.43
Salsa Inglesa	100	0.075	4,650.00
Empanizador	5	0.044	136.87
Papas	12.3	1.563	11,915.63
Sazonador para papas	5	0.038	116.34
Salsas Ranch	350	0.050	10,850.00
Salsas Maracuya / Tamarindo	500	0.030	9,300.00
Aceite	500	0.026	8,201.06
Empaque pollo	1	4.00	2,480.00
Empaque Salsas	5	1.50	4,650.00
Cubiertos	5	0.50	1,550.00
Servilletas	6	0.10	372.00
TOTAL			C\$ 141,053.12

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 35. Presupuesto Compra de Materia Prima Combo Familiar Mes 1



GOLDEN CHICKEN
Combo Familiar

PRESUPUESTO DE COMPRA DE MATERIA PRIMA MES 1

Descripción	Cantidad	Platos	Precio	Total
Materia Prima Directa				
Pollo	4.5	763	C\$ 31.00	C\$ 106,438.50
Ajo	5	763	0.088	335.72
Cebolla	5	763	0.022	84.22
Salsa Inglesa	100	763	0.075	5,722.50
Empanizador	5	763	0.044	168.43
Papas	12.3	763	1.563	14,663.91
Sazonador para papas	5	763	0.038	143.17
Salsas Ranch	350	763	0.050	13,352.50
Salsas Maracuya / Tamarindo	500	763	0.030	11,445.00
Aceite	500	763	0.026	10,092.59
Empaque pollo	1	763	4.00	3,052.00
Empaque Salsas	5	763	1.50	5,722.50
Cubiertos	5	763	0.50	1,907.50
Servilletas	6	763	0.10	457.80
TOTAL				C\$ 173,586.34

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 36. Presupuesto de compra de Materiales Combo Familiar Mes 2



GOLDEN CHICKEN
Combo Familiar

PRESUPUESTO DE COMPRA MATERIA PRIMA MES 2

Descripción	Cantidad	Platos	Precio	Total
Materia Prima Directa				
Pollo	4.5	767	C\$ 31.00	C\$ 106,996.50
Ajo	5	767	0.088	337.48
Cebolla	5	767	0.022	84.66
Salsa Inglesa	100	767	0.075	5,752.50
Empanizador	5	767	0.044	169.32
Papas	12.3	767	1.563	14,740.78
Sazonador para papas	5	767	0.038	143.92
Salsas Ranch	350	767	0.050	13,422.50
Salsas Maracuya / Tamarindo	500	767	0.030	11,505.00
Aceite	500	767	0.026	10,145.50
Empaque pollo	1	767	4.00	3,068.00
Empaque Salsas	5	767	1.50	5,752.50
Cubiertos	5	767	0.50	1,917.50
Servilletas	6	767	0.10	460.20
TOTAL				C\$ 174,496.36

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 37. Presupuesto de Compra de Materia prima Combo Familiar Mes 3



GOLDEN CHICKEN
Combo Familiar

PRESUPUESTO DE COMPRA MATERIA PRIMA MES 3

Descripción	Cantidad	Platos	Precio	Total
Materia Prima Directa				
Pollo	4.5	771	C\$ 31.00	C\$ 107,554.50
Ajo	5	771	0.088	339.24
Cebolla	5	771	0.022	85.10
Salsa Inglesa	100	771	0.075	5,782.50
Empanizador	5	771	0.044	170.20
Papas	12.3	771	1.563	14,817.66
Sazonador para papas	5	771	0.038	144.67
Salsas Ranch	350	771	0.050	13,492.50
Salsas Maracuya / Tamarindo	500	771	0.030	11,565.00
Aceite	500	771	0.026	10,198.41
Empaque pollo	1	771	4.00	3,084.00
Empaque Salsas	5	771	1.50	5,782.50
Cubiertos	5	771	0.50	1,927.50
Servilletas	6	771	0.10	462.60
TOTAL				C\$ 175,406.38

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 38. Presupuesto de Gastos Año 1

GOLDEN CHICKEN
PRESUPUESTO DE GASTOS AÑO 1

CONCEPTO	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
GASTOS DE OPERACIÓN												
SALARIO	C\$ 24,223.98											
VACACIONES	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67
AGUINALDO	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67
ANTIGÜEDAD	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67
INATEC	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48
INSS PATRONAL, 21.5%	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16
AGUA	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00
LUZ	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00
GAS	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00
BASURA (ALCALDIA)	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00
IMPUESTO MUNICIPAL	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95
TRANSPORTE	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00
CLARO (INTERNET, TELEFONO)	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00
AMORTIZACION DE ACTIVOS DIFERIDOS	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98
DEPRECIACION DE MOBILIARIO Y EQUIPO	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15
DEPRECIACION DE EDIFICIO	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85
MANTENIMIENTO DEL LOCAL							1,000.00					
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS							1,000.00					
GASTOS FINANCIEROS	9,074.00	9,074.00	9,074.00	9,074.00	8,914.80	8,755.61	8,596.42	8,437.22	8,278.03	8,118.84	7,959.65	7,800.45
UNIFORMES	780.00											
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	C\$ 68,226.54	C\$ 67,446.54	C\$ 67,446.54	C\$ 67,446.54	C\$ 67,287.35	C\$ 67,128.16	C\$ 68,968.96	C\$ 66,809.77	C\$ 66,650.58	C\$ 66,491.39	C\$ 66,332.19	C\$ 66,173.00

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 39. Presupuesto de Gasto Año 2

GOLDEN CHICKEN
PRESUPUESTO DE GASTOS AÑO 2

CONCEPTO	MES 13	MES 14	MES 15	MES 16	MES 17	MES 18	MES 19	MES 20	MES 21	MES 22	MES 23	MES 24
GASTOS DE OPERACIÓN												
SALARIO	C\$ 24,861.07											
VACACIONES	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76
AGUINALDO	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76
ANTIGÜEDAD	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76
INATEC	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22
INSS PATRONAL, 21.5%	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13
AGUA	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52
LUZ	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04
GAS	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68
BASURA (ALCALDIA)	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00
IMPUESTO MUNICIPAL	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53
TRANSPORTE	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39
CLARO (INTERNET, TELEFONO)	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01
AMORTIZACION DE ACTIVOS DIFERIDOS	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98
DEPRECIACION DE MOBILIARIO Y EQUIPO	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15
DEPRECIACION DE EDIFICIO	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85
MANTENIMIENTO DEL LOCAL	1,000.00						1,000.00					
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1,000.00						1,000.00					
GASTOS FINANCIEROS	7,641.26	7,482.07	7,322.87	7,163.68	7,004.49	6,845.30	6,686.10	6,526.91	6,367.72	6,208.52	6,049.33	5,890.14
UNIFORMES	827.81											
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	C\$ 70,329.92	C\$ 67,342.91	C\$ 67,183.72	C\$ 67,024.52	C\$ 66,865.33	C\$ 66,706.14	C\$ 68,546.94	C\$ 66,387.75	C\$ 66,228.56	C\$ 66,069.37	C\$ 65,910.17	C\$ 65,750.98

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 40. Presupuesto de Gastos Año 3

GOLDEN CHICKEN
PRESUPUESTO DE GASTOS AÑO 3

CONCEPTO	MES 25	MES 26	MES 27	MES 28	MES 29	MES 30	MES 31	MES 32	MES 33	MES 34	MES 35	MES 36
GASTOS DE OPERACIÓN												
SALARIO	C\$ 25,514.92											
VACACIONES	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24
AGUINALDO	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24
ANTIGÜEDAD	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24
INATEC	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30
INSS PATRONAL, 21.5%	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71
AGUA	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54
LUZ	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09
GAS	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92
BASURA (ALCALDIA)	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00
IMPUESTO MUNICIPAL	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67
TRANSPORTE	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91
CLARO (INTERNET, TELEFONO)	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34
AMORTIZACION DE ACTIVOS DIFERIDOS	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98
DEPRECIACION DE MOBILIARIO Y EQUIPO	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68
DEPRECIACION DE EDIFICIO	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85
MANTENIMIENTO DEL LOCAL	1,000.00						1,000.00					
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1,000.00						1,000.00					
GASTOS FINANCIEROS	5,730.95	5,571.75	5,412.56	5,253.37	5,094.17	4,934.98	4,775.79	4,616.59	4,457.40	4,298.21	4,139.02	3,979.82
UNIFORMES	878.56											
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	C\$ 66,308.14	C\$ 63,270.39	C\$ 63,111.20	C\$ 62,952.00	C\$ 62,792.81	C\$ 62,633.62	C\$ 64,474.43	C\$ 62,315.23	C\$ 62,156.04	C\$ 61,996.85	C\$ 61,837.65	C\$ 61,678.46

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 41. Presupuesto de Gasto Año 4

GOLDEN CHICKEN
PRESUPUESTO DE GASTOS AÑO 4

CONCEPTO	MES 37	MES 38	MES 39	MES 40	MES 41	MES 42	MES 43	MES 44	MES 45	MES 46	MES 47	MES 48
GASTOS DE OPERACIÓN												
SALARIO	C\$ 26,185.96											
VACACIONES	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16
AGUINALDO	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16
ANTIGÜEDAD	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16
INATEC	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72
INSS PATRONAL, 21.5%	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98
AGUA	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16
LUZ	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32
GAS	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87
BASURA (ALCALDIA)	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00
IMPUESTO MUNICIPAL	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67
TRANSPORTE	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30
CLARO (INTERNET, TELEFONO)	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15
DEPRECIACION DE MOBILIARIO Y EQUIPO	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90
DEPRECIACION DE EDIFICIO	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85
MANTENIMIENTO DEL LOCAL	1,000.00						1,000.00					
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1,000.00						1,000.00					
GASTOS FINANCIEROS	3,820.63	3,661.44	3,502.24	3,343.05	3,183.86	3,024.67	2,865.47	2,706.28	2,547.09	2,387.89	2,228.70	2,069.51
UNIFORMES	932.41											
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	C\$ 62,100.43	C\$ 59,008.82	C\$ 58,849.63	C\$ 58,690.44	C\$ 58,531.24	C\$ 58,372.05	C\$ 60,212.86	C\$ 58,053.66	C\$ 57,894.47	C\$ 57,735.28	C\$ 57,576.09	C\$ 57,416.89

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 42. Presupuesto de Gasto Año 5

PRESUPUESTO DE GASTOS AÑO 5

	MES 49	MES 50	MES 51	MES 52	MES 53	MES 54	MES 55	MES 56	MES 57	MES 58	MES 59	MES 60
GASTOS DE OPERACIÓN												
SALARIO	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65
VACACIONES	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55
AGUINALDO	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55
ANTIGÜEDAD	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55
INATEC	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49
INSS PATRONAL, 21.5%	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05
AGUA	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47
LUZ	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95
GAS	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70
BASURA (ALCALDIA)	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00
IMPUESTO MUNICIPAL	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67
TRANSPORTE	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75
CLARO (INTERNET, TELEFONO)	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58
DEPRECIACION DE MOBILIARIO Y EQUIPO	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90
DEPRECIACION DE EDIFICIO	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85
MANTENIMIENTO DEL LOCAL		1,000.00						1,000.00				
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS		1,000.00						1,000.00				
GASTOS FINANCIEROS	1,910.32	1,751.12	1,591.93	1,432.74	1,273.54	1,114.35	955.16	795.96	636.77	477.58	318.39	159.19
UNIFORMES	989.57											
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	C\$ 59,457.62	C\$ 60,308.86	C\$ 58,149.67	C\$ 57,990.47	C\$ 57,831.28	C\$ 57,672.09	C\$ 57,512.89	C\$ 59,353.70	C\$ 57,194.51	C\$ 57,035.31	C\$ 56,876.12	C\$ 56,716.93

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 43. Presupuesto de Gasto a 5 años

GOLDEN CHICKEN
PRESUPUESTO DE GASTO A 5 AÑO

CONCEPTO	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
GASTOS DE OPERACIÓN						
SALARIO	C\$ 290,687.76	C\$ 298,332.85	C\$ 306,179.00	C\$ 314,231.51	C\$ 322,495.80	C\$ 1,531,926.92
VACACIONES	24,223.98	24,861.07	25,514.92	26,185.96	26,874.65	127,660.58
AGUINALDO	24,223.98	24,861.07	25,514.92	26,185.96	26,874.65	127,660.58
ANTIGÜEDAD	24,223.98	24,861.07	25,514.92	26,185.96	26,874.65	127,660.58
INATEC	5,813.76	5,966.66	6,123.58	6,284.63	6,449.92	30,638.54
INSS PATRONAL, 21.5%	62,497.87	64,141.56	65,828.49	67,559.77	69,336.60	329,364.29
AGUA	4,800.00	5,094.24	5,406.52	5,737.94	6,089.67	27,128.37
LUZ	9,600.00	10,188.48	10,813.03	11,475.87	12,179.34	54,256.73
GAS	8,160.00	8,660.21	9,191.08	9,754.49	10,352.44	46,118.22
BASURA (ALCALDIA)	480.00	480.00	480.00	480.00	480.00	2,400.00
IMPUESTO MUNICIPAL	34,679.40	39,126.31	43,988.10	43,988.10	43,988.10	205,770.00
TRANSPORTE	3,600.00	3,820.68	4,054.89	4,107.60	4,161.00	19,744.17
CLARO (INTERNET, TELEFONO)	7,440.00	7,896.07	8,380.10	8,893.80	9,438.99	42,048.97
AMORTIZACION DE ACTIVOS DIFERIDOS	11,999.78	11,999.78	11,999.78	-	-	35,999.35
DEPRECIACION DE MOBILIARIO Y EQUIPO	83,509.85	83,509.85	38,864.14	8,566.83	8,566.83	223,017.49
DEPRECIACION DE EDIFICIO	104,530.20	104,530.20	104,530.20	104,530.20	104,530.20	522,651.00
MANTENIMIENTO DEL LOCAL	1,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	9,000.00
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	9,000.00
GASTOS FINANCIEROS	103,157.01	81,188.39	58,264.61	35,340.83	12,417.05	290,367.89
UNIFORMES	780.00	827.81	878.56	932.41	989.57	4,408.36
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	C\$ 806,407.57	C\$ 804,346.30	C\$ 755,526.83	C\$ 704,441.86	C\$ 696,099.45	C\$ 3,766,822.01

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 44. Nómina Mensual

 <p style="text-align: center;">GOLDEN CHICKEN NOMINA MENSUAL</p>											
nombre y apellido	cargo	Salarios Básico Mensual	Salarios Básico Quincenal	Inss Laboral	Total Deducciones	Neto Recibir	Inatec	Inss Patronal	Vacaciones	Decimo Tercer Mes	Antigüedad
				7%			2%	21.50%			
	Administrador	8,500.00	4,250.00	595.00	595.00	7,905.00	170.00	1,827.50	708.3	708.3	708.3
	Vendedor/Cajero	7,861.99	3,931.00	550.34	550.34	7,311.65	157.24	1,690.33	708.3	708.3	708.3
	Cocinero	7,861.99	3,931.00	550.34	550.34	7,311.65	157.24	1,690.33	708.3	708.3	708.3
TOTALES		24,223.98	12,111.99	1,695.68	1,695.68	22,528.30	484.48	5,208.16	2,125.00	2,125.00	2,125.00

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

4.5.2.1. Ingresos

Tabla N° 45. Proyecciones de Ingresos año 1-2

PROYECCIONES DE INGRESOS AÑO 1													
DESCRIPCION	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12	TOTAL
COMBO PERSONAL	29,575.00	29,835.00	30,095.00	30,355.00	30,615.00	30,875.00	31,135.00	31,395.00	31,655.00	31,915.00	32,175.00	32,435.00	372,060.00
COMBO FAMILIAR	259,420.00	260,780.00	262,140.00	263,500.00	264,860.00	266,220.00	267,580.00	268,940.00	270,300.00	271,660.00	273,020.00	274,380.00	3,202,800.00
TOTAL MES	C\$ 288,995.00	C\$ 290,615.00	C\$ 292,235.00	C\$ 293,855.00	C\$ 295,475.00	C\$ 297,095.00	C\$ 298,715.00	C\$ 300,335.00	C\$ 301,955.00	C\$ 303,575.00	C\$ 305,195.00	C\$ 306,815.00	C\$ 3,574,860.00
TOTAL DIARIO	C\$ 9,633.17	C\$ 9,687.17	C\$ 9,741.17	C\$ 9,795.17	C\$ 9,849.17	C\$ 9,903.17	C\$ 9,957.17	C\$ 10,011.17	C\$ 10,065.17	C\$ 10,119.17	C\$ 10,173.17	C\$ 10,227.17	C\$ 297,905.00

PROYECCIONES DE INGRESOS AÑO 2													
DESCRIPCION	MES 13	MES 14	MES 15	MES 16	MES 17	MES 18	MES 19	MES 20	MES 21	MES 22	MES 23	MES 24	TOTAL
COMBO PERSONAL	34,492.25	34,768.19	35,044.13	35,320.06	35,596.00	35,871.94	36,147.88	36,423.82	36,699.75	36,975.69	37,251.63	37,527.57	432,118.91
COMBO FAMILIAR	291,560.34	293,003.70	294,447.07	295,890.44	297,333.81	298,777.18	300,220.54	301,663.91	303,107.28	304,550.65	305,994.02	307,437.38	3,593,986.32
TOTAL MES	C\$ 326,052.59	C\$ 327,771.89	C\$ 329,491.20	C\$ 331,210.50	C\$ 332,929.81	C\$ 334,649.12	C\$ 336,368.42	C\$ 338,087.73	C\$ 339,807.03	C\$ 341,526.34	C\$ 343,245.65	C\$ 344,964.95	C\$ 4,026,105.23
TOTAL DIARIO	C\$ 10,868.42	C\$ 10,925.73	C\$ 10,983.04	C\$ 11,040.35	C\$ 11,097.66	C\$ 11,154.97	C\$ 11,212.28	C\$ 11,269.59	C\$ 11,326.90	C\$ 11,384.21	C\$ 11,441.52	C\$ 11,498.83	C\$ 335,508.77

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 46. Proyecciones de Ingresos año 3-5

PROYECCIONES DE INGRESOS AÑO 3													
DESCRIPCION	MES 25	MES 26	MES 27	MES 28	MES 29	MES 30	MES 31	MES 32	MES 33	MES 34	MES 35	MES 36	TOTAL
COMBO PERSONAL	39,901.22	40,194.07	40,486.93	40,779.78	41,072.63	41,365.49	41,658.34	41,951.19	42,244.05	42,536.90	42,829.75	43,122.60	498,142.95
COMBO FAMILIAR	326,666.26	328,198.10	329,729.95	331,261.80	332,793.64	334,325.49	335,857.34	337,389.18	338,921.03	340,452.88	341,984.72	343,516.57	4,021,096.95
TOTAL MES	C\$ 366,567.48	C\$ 368,392.18	C\$ 370,216.88	C\$ 372,041.58	C\$ 373,866.28	C\$ 375,690.98	C\$ 377,515.68	C\$ 379,340.37	C\$ 381,165.07	C\$ 382,989.77	C\$ 384,814.47	C\$ 386,639.17	C\$ 4,519,239.91
TOTAL DIARIO	C\$ 12,218.92	C\$ 12,279.74	C\$ 12,340.56	C\$ 12,401.39	C\$ 12,462.21	C\$ 12,523.03	C\$ 12,583.86	C\$ 12,644.68	C\$ 12,705.50	C\$ 12,766.33	C\$ 12,827.15	C\$ 12,887.97	C\$ 376,603.33
PROYECCIONES DE INGRESOS AÑO 4													
DESCRIPCION	MES 37	MES 38	MES 39	MES 40	MES 41	MES 42	MES 43	MES 44	MES 45	MES 46	MES 47	MES 48	TOTAL
COMBO PERSONAL	43,201.88	43,512.68	43,823.49	44,134.29	44,445.10	44,755.90	45,066.71	45,377.51	45,688.32	45,999.12	46,309.93	46,620.73	538,935.68
COMBO FAMILIAR	343,845.84	345,471.59	347,097.34	348,723.08	350,348.83	351,974.58	353,600.33	355,226.08	356,851.83	358,477.58	360,103.33	361,729.07	4,233,449.47
TOTAL MES	C\$ 387,047.72	C\$ 388,984.27	C\$ 390,920.83	C\$ 392,857.38	C\$ 394,793.93	C\$ 396,730.49	C\$ 398,667.04	C\$ 400,603.59	C\$ 402,540.15	C\$ 404,476.70	C\$ 406,413.25	C\$ 408,349.81	C\$ 4,772,385.15
TOTAL DIARIO	C\$ 12,901.59	C\$ 12,966.14	C\$ 13,030.69	C\$ 13,095.25	C\$ 13,159.80	C\$ 13,224.35	C\$ 13,288.90	C\$ 13,353.45	C\$ 13,418.00	C\$ 13,482.56	C\$ 13,547.11	C\$ 13,611.66	C\$ 397,698.76
PROYECCIONES DE INGRESOS AÑO 5													
DESCRIPCION	MES 49	MES 50	MES 51	MES 52	MES 53	MES 54	MES 55	MES 56	MES 57	MES 58	MES 59	MES 60	TOTAL
COMBO PERSONAL	49,561.05	49,890.91	50,220.76	50,550.62	50,880.48	51,210.33	51,540.19	51,870.05	52,199.91	52,529.76	52,859.62	53,189.48	616,503.16
COMBO FAMILIAR	384,334.42	386,059.82	387,785.23	389,510.64	391,236.05	392,961.45	394,686.86	396,412.27	398,137.67	399,863.08	401,588.49	403,313.90	4,725,889.88
TOTAL MES	C\$ 433,895.47	C\$ 435,950.73	C\$ 438,005.99	C\$ 440,061.26	C\$ 442,116.52	C\$ 444,171.79	C\$ 446,227.05	C\$ 448,282.32	C\$ 450,337.58	C\$ 452,392.84	C\$ 454,448.11	C\$ 456,503.37	C\$ 5,342,393.04
TOTAL DIARIO	C\$ 14,463.18	C\$ 14,531.69	C\$ 14,600.20	C\$ 14,668.71	C\$ 14,737.22	C\$ 14,805.73	C\$ 14,874.24	C\$ 14,942.74	C\$ 15,011.25	C\$ 15,079.76	C\$ 15,148.27	C\$ 15,216.78	C\$ 445,199.42

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 47. Proyecciones de Ingresos a 5 años

GOLDEN CHICKEN						
PROYECCIONES DE INGRESOS A 5 AÑOS						
DESCRIPCION	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
COMBO PERSONAL	372,060.00	432,118.91	498,142.95	538,935.68	616,503.16	2,457,760.70
COMBO FAMILIAR	3,202,800.00	3,593,986.32	4,021,096.95	4,233,449.47	4,725,889.88	19,777,222.63
TOTAL	C\$ 3,574,860.00	C\$ 4,026,105.23	C\$ 4,519,239.91	C\$ 4,772,385.15	C\$ 5,342,393.04	C\$ 22,234,983.32

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

4.5.2.2. Egresos

Tabla N° 48. Egresos año1



GOLDEN CHICKEN

PROYECCIONES DE EGRESOS AÑO 1

CONCEPTO	MES 1	MES 2	MES 3	MES 4	MES 5	MES 6	MES 7	MES 8	MES 9	MES 10	MES 11	MES 12
GASTOS DE OPERACIÓN												
SALARIO	C\$ 24,223.98											
VACACIONES	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67
AGUINALDO	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67
ANTIGÜEDAD	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67	2,018.67
INATEC	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48	484.48
INSS PATRONAL, 21.5%	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16	5,208.16
AGUA	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00	400.00
LUZ	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00	800.00
GAS	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00	680.00
BASURA (ALCALDIA)	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00
IMPUESTO MUNICIPAL	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95	2,889.95
TRANSPORTE	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00
CLARO (INTERNET, TELEFONO)	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00	620.00
AMORTIZACION DE ACTIVOS DIFERIDOS	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98
DEPRECIACION DE MOBILIARIO Y EQUIPO	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15
DEPRECIACION DE EDIFICIO	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85
MANTENIMIENTO DEL LOCAL							1,000.00					
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS							1,000.00					
GASTOS FINANCIEROS	9,074.00	9,074.00	9,074.00	9,074.00	8,914.80	8,755.61	8,596.42	8,437.22	8,278.03	8,118.84	7,959.65	7,800.45
UNIFORMES	780.00											
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	C\$ 68,226.54	C\$ 67,446.54	C\$ 67,446.54	C\$ 67,446.54	C\$ 67,287.35	C\$ 67,128.16	C\$ 68,968.96	C\$ 66,809.77	C\$ 66,650.58	C\$ 66,491.39	C\$ 66,332.19	C\$ 66,173.00

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 49. Egresos año 2



GOLDEN CHICKEN

PROYECCIONES DE EGRESOS AÑO 2

CONCEPTO	MES 13	MES 14	MES 15	MES 16	MES 17	MES 18	MES 19	MES 20	MES 21	MES 22	MES 23	MES 24
GASTOS DE OPERACIÓN												
SALARIO	C\$ 24,861.07											
VACACIONES	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76
AGUINALDO	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76
ANTIGÜEDAD	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76	2,071.76
INATEC	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22	497.22
INSS PATRONAL, 21.5%	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13	5,345.13
AGUA	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52	424.52
LUZ	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04	849.04
GAS	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68	721.68
BASURA (ALCALDIA)	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00
IMPUESTO MUNICIPAL	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53	3,260.53
TRANSPORTE	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39	318.39
CLARO (INTERNET, TELEFONO)	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01	658.01
AMORTIZACION DE ACTIVOS DIFERIDOS	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98
DEPRECIACION DE MOBILIARIO Y EQUIPO	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15	6,959.15
DEPRECIACION DE EDIFICIO	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85
MANTENIMIENTO DEL LOCAL	1,000.00						1,000.00					
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1,000.00						1,000.00					
GASTOS FINANCIEROS	7,641.26	7,482.07	7,322.87	7,163.68	7,004.49	6,845.30	6,686.10	6,526.91	6,367.72	6,208.52	6,049.33	5,890.14
UNIFORMES	827.81											
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	C\$ 70,329.92	C\$ 67,342.91	C\$ 67,183.72	C\$ 67,024.52	C\$ 66,865.33	C\$ 66,706.14	C\$ 68,546.94	C\$ 66,387.75	C\$ 66,228.56	C\$ 66,069.37	C\$ 65,910.17	C\$ 65,750.98

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 50. Egresos año 3



GOLDEN CHICKEN

PROYECCIONES DE EGRESOS AÑO 3

CONCEPTO	MES 25	MES 26	MES 27	MES 28	MES 29	MES 30	MES 31	MES 32	MES 33	MES 34	MES 35	MES 36
GASTOS DE OPERACIÓN												
SALARIO	C\$ 25,514.92											
VACACIONES	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24
AGUINALDO	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24
ANTIGÜEDAD	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24	2,126.24
INATEC	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30	510.30
INSS PATRONAL, 21.5%	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71	5,485.71
AGUA	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54	450.54
LUZ	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09	901.09
GAS	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92	765.92
BASURA (ALCALDIA)	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00
IMPUESTO MUNICIPAL	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67
TRANSPORTE	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91	337.91
CLARO (INTERNET, TELEFONO)	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34	698.34
AMORTIZACION DE ACTIVOS DIFERIDOS	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98	999.98
DEPRECIACION DE MOBILIARIO Y EQUIPO	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68	3,238.68
DEPRECIACION DE EDIFICIO	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85
MANTENIMIENTO DEL LOCAL	1,000.00						1,000.00					
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1,000.00						1,000.00					
GASTOS FINANCIEROS	5,730.95	5,571.75	5,412.56	5,253.37	5,094.17	4,934.98	4,775.79	4,616.59	4,457.40	4,298.21	4,139.02	3,979.82
UNIFORMES	878.56											
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	C\$ 66,308.14	C\$ 63,270.39	C\$ 63,111.20	C\$ 62,952.00	C\$ 62,792.81	C\$ 62,633.62	C\$ 64,474.43	C\$ 62,315.23	C\$ 62,156.04	C\$ 61,996.85	C\$ 61,837.65	C\$ 61,678.46

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 51. Egresos año 4



GOLDEN CHICKEN

PROYECCIONES DE EGRESOS AÑO 4

CONCEPTO	MES 37	MES 38	MES 39	MES 40	MES 41	MES 42	MES 43	MES 44	MES 45	MES 46	MES 47	MES 48
GASTOS DE OPERACIÓN												
SALARIO	C\$ 26,185.96											
VACACIONES	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16
AGUINALDO	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16
ANTIGÜEDAD	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16	2,182.16
INATEC	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72	523.72
INSS PATRONAL, 21.5%	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98	5,629.98
AGUA	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16	478.16
LUZ	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32	956.32
GAS	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87	812.87
BASURA (ALCALDÍA)	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00
IMPUESTO MUNICIPAL	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67
TRANSPORTE	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30	342.30
CLARO (INTERNET, TELEFONO)	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15	741.15
DEPRECIACION DE MOBILIARIO Y EQUIPO	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90
DEPRECIACION DE EDIFICIO	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85
MANTENIMIENTO DEL LOCAL	1,000.00						1,000.00					
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1,000.00						1,000.00					
GASTOS FINANCIEROS	3,820.63	3,661.44	3,502.24	3,343.05	3,183.86	3,024.67	2,865.47	2,706.28	2,547.09	2,387.89	2,228.70	2,069.51
UNIFORMES	932.41											
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	C\$ 62,100.43	C\$ 59,008.82	C\$ 58,849.63	C\$ 58,690.44	C\$ 58,531.24	C\$ 58,372.05	C\$ 60,212.86	C\$ 58,053.66	C\$ 57,894.47	C\$ 57,735.28	C\$ 57,576.09	C\$ 57,416.89

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 52. Egresos año 5



GOLDEN CHICKEN

POYECCIONES DE EGRESOS AÑO 5

	MES 49	MES 50	MES 51	MES 52	MES 53	MES 54	MES 55	MES 56	MES 57	MES 58	MES 59	MES 60
GASTOS DE OPERACIÓN												
SALARIO	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65	26,874.65
VACACIONES	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55
AGUINALDO	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55
ANTIGÜEDAD	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55	2,239.55
INATEC	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49	537.49
INSS PATRONAL, 21.5%	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05	5,778.05
AGUA	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47	507.47
LUZ	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95	1,014.95
GAS	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70	862.70
BASURA (ALCALDIA)	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00
IMPUESTO MUNICIPAL	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67	3,665.67
TRANSPORTE	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75	346.75
CLARO (INTERNET, TELEFONO)	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58	786.58
DEPRECIACION DE MOBILIARIO Y EQUIPO	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90	713.90
DEPRECIACION DE EDIFICIO	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85	8,710.85
MANTENIMIENTO DEL LOCAL		1,000.00						1,000.00				
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS		1,000.00						1,000.00				
GASTOS FINANCIEROS	1,910.32	1,751.12	1,591.93	1,432.74	1,273.54	1,114.35	955.16	795.96	636.77	477.58	318.39	159.19
UNIFORMES	989.57											
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	C\$ 59,457.62	C\$ 60,308.86	C\$ 58,149.67	C\$ 57,990.47	C\$ 57,831.28	C\$ 57,672.09	C\$ 57,512.89	C\$ 59,353.70	C\$ 57,194.51	C\$ 57,035.31	C\$ 56,876.12	C\$ 56,716.93

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 53. Egresos Proyectados a 5 años



GOLDEN CHICKEN

PROYECCIONES DE EGRESOS A 5 AÑO

CONCEPTO	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
GASTOS DE OPERACIÓN						
SALARIO	C\$ 290,687.76	C\$ 298,332.85	C\$ 306,179.00	C\$ 314,231.51	C\$ 322,495.80	C\$ 1,531,926.92
VACACIONES	24,223.98	24,861.07	25,514.92	26,185.96	26,874.65	127,660.58
AGUINALDO	24,223.98	24,861.07	25,514.92	26,185.96	26,874.65	127,660.58
ANTIGÜEDAD	24,223.98	24,861.07	25,514.92	26,185.96	26,874.65	127,660.58
INATEC	5,813.76	5,966.66	6,123.58	6,284.63	6,449.92	30,638.54
INSS PATRONAL, 21.5%	62,497.87	64,141.56	65,828.49	67,559.77	69,336.60	329,364.29
AGUA	4,800.00	5,094.24	5,406.52	5,737.94	6,089.67	27,128.37
LUZ	9,600.00	10,188.48	10,813.03	11,475.87	12,179.34	54,256.73
GAS	8,160.00	8,660.21	9,191.08	9,754.49	10,352.44	46,118.22
BASURA (ALCALDIA)	480.00	480.00	480.00	480.00	480.00	2,400.00
IMPUESTO MUNICIPAL	34,679.40	39,126.31	43,988.10	43,988.10	43,988.10	205,770.00
TRANSPORTE	3,600.00	3,820.68	4,054.89	4,107.60	4,161.00	19,744.17
CLARO (INTERNET, TELEFONO)	7,440.00	7,896.07	8,380.10	8,893.80	9,438.99	42,048.97
AMORTIZACION DE ACTIVOS DIFERIDOS	11,999.78	11,999.78	11,999.78	-	-	35,999.35
DEPRECIACION DE MOBILIARIO Y EQUIPO	83,509.85	83,509.85	38,864.14	8,566.83	8,566.83	223,017.49
DEPRECIACION DE EDIFICIO	104,530.20	104,530.20	104,530.20	104,530.20	104,530.20	522,651.00
MANTENIMIENTO DEL LOCAL	1,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	9,000.00
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	9,000.00
GASTOS FINANCIEROS	103,157.01	81,188.39	58,264.61	35,340.83	12,417.05	290,367.89
UNIFORMES	780.00	827.81	878.56	932.41	989.57	4,408.36
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	C\$ 806,407.57	C\$ 804,346.30	C\$ 755,526.83	C\$ 704,441.86	C\$ 696,099.45	C\$ 3,766,822.01

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

4.5.2.3. Producción

Tabla N° 54. Producción combo personal año 1



GOLDEN CHICKEN

Estructura de Costos DEL PRIMER AÑO
Producto: COMBO DE POLLO PERSONAL

Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Costo Total Anual
Materia Prima Directa													
Pollo	C\$ 7,052.50	C\$ 7,114.50	C\$ 7,176.50	C\$ 7,238.50	C\$ 7,300.50	C\$ 7,362.50	C\$ 7,424.50	C\$ 7,486.50	C\$ 7,548.50	C\$ 7,610.50	C\$ 7,672.50	C\$ 7,734.50	C\$ 88,722.00
Ajo	40.04	40.39	40.74	41.10	41.45	41.80	42.15	42.50	42.86	43.21	43.56	43.91	503.71
Cebolla	10.04	10.13	10.22	10.31	10.40	10.49	10.57	10.66	10.75	10.84	10.93	11.02	126.36
Salsa Inglesa	682.50	688.50	694.50	700.50	706.50	712.50	718.50	724.50	730.50	736.50	742.50	748.50	8,586.00
Empanizador	20.09	20.26	20.44	20.62	20.79	20.97	21.15	21.32	21.50	21.68	21.85	22.03	252.72
Papas	1,748.91	1,764.28	1,779.66	1,795.03	1,810.41	1,825.78	1,841.16	1,856.53	1,871.91	1,887.28	1,902.66	1,918.03	22,001.63
Sazonador para papas	17.08	17.23	17.38	17.53	17.68	17.83	17.98	18.13	18.28	18.43	18.58	18.73	214.81
Salsas Ranch	1,592.50	1,606.50	1,620.50	1,634.50	1,648.50	1,662.50	1,676.50	1,690.50	1,704.50	1,718.50	1,732.50	1,746.50	20,034.00
Salsas Maracuya / Tamarindo	1,365.00	1,377.00	1,389.00	1,401.00	1,413.00	1,425.00	1,437.00	1,449.00	1,461.00	1,473.00	1,485.00	1,497.00	17,172.00
Aceite	1,203.70	1,214.29	1,224.87	1,235.45	1,246.03	1,256.61	1,267.20	1,277.78	1,288.36	1,298.94	1,309.52	1,320.11	15,142.86
Sub total Materia Prima Directa	C\$ 13,732.36	C\$ 13,853.08	C\$ 13,973.81	C\$ 14,094.53	C\$ 14,215.25	C\$ 14,335.98	C\$ 14,456.70	C\$ 14,577.43	C\$ 14,698.15	C\$ 14,818.87	C\$ 14,939.60	C\$ 15,060.32	C\$ 172,756.07
Mano de Obra Directa	C\$ 836.15	C\$ 843.50	C\$ 850.85	C\$ 858.20	C\$ 865.55	C\$ 872.90	C\$ 880.26	C\$ 887.61	C\$ 894.96	C\$ 902.31	C\$ 909.66	C\$ 917.01	
Cocinero	836.15	843.50	850.85	858.20	865.55	872.90	880.26	887.61	894.96	902.31	909.66	917.01	10,518.96
Sub total MOD Directa	C\$ 836.15	C\$ 843.50	C\$ 850.85	C\$ 858.20	C\$ 865.55	C\$ 872.90	C\$ 880.26	C\$ 887.61	C\$ 894.96	C\$ 902.31	C\$ 909.66	C\$ 917.01	C\$ 10,518.96
Costos Indirectos de Fabricación													
Depreciación de maquinaria	1,235.68	1,246.54	1,257.40	1,268.26	1,279.13	1,289.99	1,300.85	1,311.72	1,322.58	1,333.44	1,344.31	1,355.17	
Costos Fijos	C\$ 2,249.31	C\$ 2,269.08	C\$ 2,288.84	C\$ 2,308.62	C\$ 2,328.39	C\$ 2,348.16	C\$ 2,367.94	C\$ 2,387.71	C\$ 2,407.49	C\$ 2,427.26	C\$ 2,447.03	C\$ 2,466.81	C\$ 28,296.64
Administrador	795.78	802.78	809.77	816.77	823.77	830.76	837.76	844.75	851.75	858.74	865.74	872.74	10,011.11
Vendedor cajero	736.05	742.52	748.99	755.46	761.93	768.40	774.88	781.35	787.82	794.29	800.76	807.23	9,259.68
Desgaste de utensilios de cocina	21.73	21.93	22.12	22.31	22.50	22.69	22.88	23.07	23.26	23.45	23.65	23.84	273.43
Costos Variables	C\$ 2,747.17	C\$ 2,771.34	C\$ 2,795.51	C\$ 2,819.65	C\$ 2,843.81	C\$ 2,867.95	C\$ 2,892.11	C\$ 2,916.25	C\$ 2,940.41	C\$ 2,964.55	C\$ 2,988.71	C\$ 3,012.86	C\$ 34,560.36
Empaque pollo	455.00	459.00	463.00	467.00	471.00	475.00	479.00	483.00	487.00	491.00	495.00	499.00	5,724.00
Empaque Salsas	1,365.00	1,377.00	1,389.00	1,401.00	1,413.00	1,425.00	1,437.00	1,449.00	1,461.00	1,473.00	1,485.00	1,497.00	17,172.00
Cubiertos	227.50	229.50	231.50	233.50	235.50	237.50	239.50	241.50	243.50	245.50	247.50	249.50	2,862.00
Servilletas	182.00	183.60	185.20	186.80	188.40	190.00	191.60	193.20	194.80	196.40	198.00	199.60	2,289.60
Agua	125.87	126.99	128.61	129.72	130.83	131.94	133.06	134.17	135.28	136.39	137.50	138.61	1,588.97
Luz	151.67	153.00	153.83	155.16	156.49	157.81	159.15	160.47	161.80	163.13	164.46	165.78	1,902.75
Gas	240.14	242.25	244.36	246.47	248.58	250.69	252.81	254.92	257.03	259.14	261.25	263.36	3,021.00
Sub total CIF	C\$ 4,996.49	C\$ 5,040.42	C\$ 5,084.35	C\$ 5,128.27	C\$ 5,172.20	C\$ 5,216.12	C\$ 5,260.05	C\$ 5,303.97	C\$ 5,347.90	C\$ 5,391.82	C\$ 5,435.74	C\$ 5,479.66	C\$ 62,856.96
Costo Total Mensual	C\$ 19,565.00	C\$ 19,737.00	C\$ 19,909.00	C\$ 20,081.00	C\$ 20,253.00	C\$ 20,425.00	C\$ 20,597.00	C\$ 20,769.00	C\$ 20,941.00	C\$ 21,113.00	C\$ 21,285.00	C\$ 21,457.00	C\$ 246,132.00
Costo Total Anual	C\$ 246,132.00												
N° de unidades	455.00	459.00	463.00	467.00	471.00	475.00	479.00	483.00	487.00	491.00	495.00	499.00	
Costo Total Unitario	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	43.00	
Margen de Utilidad 51%	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	22.00	
Precio de Venta	C\$ 65.00	65.00											

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 55. Producción Proyectada a 5 años Combo Personal

		GOLDEN CHICKEN Estructura de Costos ANUALES Producto: COMBO DE POLLO PERSONAL					
Descripción	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL COSTO	
Materia Prima Directa							
Pollo	C\$ 88,722.00	C\$ 100,976.62	C\$ 116,404.98	C\$ 125,937.33	C\$ 137,960.66	C\$ 570,001.59	
Ajo	503.71	585.02	674.41	729.64	885.93	3,378.71	
Cebolla	126.36	146.75	169.18	183.03	222.24	847.56	
Salsa Inglesa	8,586.00	9,971.97	11,495.61	12,436.98	15,101.13	57,591.69	
Empanizador	252.72	293.51	338.35	366.06	444.48	1,695.12	
Papas	22,001.63	19,289.19	22,236.41	24,057.34	29,207.31	116,791.87	
Sazonador para papas	214.81	249.48	287.60	311.15	377.81	1,440.85	
Salsas Ranch	20,034.00	23,267.94	26,823.08	29,019.61	35,235.97	134,380.61	
Salsas Maracuya / Tamarindo	17,172.00	19,943.95	22,991.21	24,873.95	30,202.26	115,183.38	
Aceite	15,142.86	17,587.26	20,274.44	21,934.70	26,633.39	101,572.65	
Sub total Materia Prima Directa	C\$ 172,756.07	C\$ 192,311.70	C\$ 221,695.27	C\$ 239,849.80	C\$ 276,271.17	C\$1,102,884.01	
Mano de Obra Directa						-	
Cocinero	10,518.96	12,216.95	14,083.60	15,237.07	17,977.44	70,034.03	
Sub total MOD Directa	C\$ 10,518.96	C\$ 12,216.95	C\$ 14,083.60	C\$ 15,237.07	C\$ 17,977.44	C\$ 70,034.03	
Costos Indirectos de Fabricación						-	
Costos Fijos	C\$ 28,296.65	C\$ 32,864.60	C\$ 37,886.03	C\$ 40,989.50	C\$ 47,675.19	C\$ 187,711.98	
Administrador	10,011.11	11,627.13	13,403.66	14,501.28	15,514.07	65,057.24	
Vendedor cajero	9,259.68	10,754.40	12,397.58	13,412.81	16,286.00	62,110.47	
Depreciacion de maquinaria	8,752.43	10,165.51	11,718.72	12,678.36	15,394.22	58,709.23	
Desgaste de utensilios de cocina	273.43	317.56	366.08	397.06	480.90	1,835.04	
Costos Variables	C\$ 34,560.32	C\$ 48,470.02	C\$ 55,875.82	C\$ 60,450.30	C\$ 65,916.75	C\$ 265,273.22	
Empaque pollo	5,724.00	6,647.98	7,663.74	8,291.32	10,067.42	38,394.46	
Empaque Salsas	17,172.00	19,943.95	22,991.21	24,873.95	22,725.26	107,706.38	
Cubiertos	2,862.00	3,323.99	3,831.87	4,145.66	5,033.71	19,197.23	
Servilletas	2,289.60	2,659.19	3,065.50	3,316.53	4,026.98	15,357.79	
Agua	1,588.97	2,215.99	2,554.58	2,763.77	3,355.81	12,479.12	
Luz	1,902.75	3,508.66	4,044.75	4,375.97	5,313.36	19,145.49	
Gas	3,021.00	10,170.25	11,723.46	12,683.10	15,394.22	52,992.02	
Sub total CIF	C\$ 62,856.97	C\$ 81,334.63	C\$ 93,761.13	C\$ 101,439.81	C\$ 113,591.94	C\$ 452,984.47	
Costo Total Anual	C\$ 246,132.00	C\$ 285,863.28	C\$ 329,540.72	C\$ 356,526.68	C\$ 407,840.55	C\$1,625,903.23	

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 56. Producción Combo Familiar año 1

GOLDEN CHICKEN													
Estructura de Costos DEL PRIMER AÑO													
Producto: COMBO DE POLLO FAMILIAR													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sep	Oct	Nov	Dic	Costo Total Anual
Materia Prima Directa													
Pollo	C\$ 106,438.50	C\$ 106,996.50	C\$ 107,554.50	C\$ 108,112.50	C\$ 108,670.50	C\$ 109,228.50	C\$ 109,786.50	C\$ 110,344.50	C\$ 110,902.50	C\$ 111,460.50	C\$ 112,018.50	C\$ 112,576.50	C\$ 1,314,090.00
Ajo	335.72	337.48	339.24	341.00	342.76	344.52	346.28	348.04	349.80	351.56	353.32	355.08	4,144.80
Cebolla	84.22	84.66	85.10	85.54	85.98	86.42	86.87	87.31	87.75	88.19	88.63	89.07	1,039.74
Salsa Inglesa	5,722.50	5,752.50	5,782.50	5,812.50	5,842.50	5,872.50	5,902.50	5,932.50	5,962.50	5,992.50	6,022.50	6,052.50	70,650.00
Empanizador	168.43	169.32	170.20	171.08	171.96	172.85	173.73	174.61	175.50	176.38	177.26	178.15	2,079.47
Papas	14,663.91	14,740.78	14,817.66	14,894.53	14,971.41	15,048.28	15,125.16	15,202.03	15,278.91	15,355.78	15,432.66	15,509.53	181,040.63
Sazonador para papas	143.17	143.92	144.67	145.42	146.17	146.92	147.67	148.42	149.17	149.92	150.67	151.42	1,767.55
Salsas Ranch	13,352.50	13,422.50	13,492.50	13,562.50	13,632.50	13,702.50	13,772.50	13,842.50	13,912.50	13,982.50	14,052.50	14,122.50	164,850.00
Salsas Maracuya / Tamarindo	11,445.00	11,505.00	11,565.00	11,625.00	11,685.00	11,745.00	11,805.00	11,865.00	11,925.00	11,985.00	12,045.00	12,105.00	141,300.00
Aceite	10,092.59	10,145.50	10,198.41	10,251.32	10,304.23	10,357.14	10,410.05	10,462.96	10,515.87	10,568.78	10,621.69	10,674.60	124,603.17
Sub total Materia Prima Directa	C\$ 162,446.54	C\$ 163,298.16	C\$ 164,149.78	C\$ 165,001.40	C\$ 165,853.02	C\$ 166,704.64	C\$ 167,556.26	C\$ 168,407.88	C\$ 169,259.50	C\$ 170,111.12	C\$ 170,962.74	C\$ 171,814.36	C\$ 2,005,565.35
Mano de Obra Directa													
Cocinero	1,738.87	1,747.99	1,757.10	1,766.22	1,775.34	1,784.45	1,793.57	1,802.68	1,811.80	1,820.92	1,830.03	1,839.15	21,468.12
Sub total MOD Directa	C\$ 1,738.87	C\$ 1,747.99	C\$ 1,757.10	C\$ 1,766.22	C\$ 1,775.34	C\$ 1,784.45	C\$ 1,793.57	C\$ 1,802.68	C\$ 1,811.80	C\$ 1,820.92	C\$ 1,830.03	C\$ 1,839.15	C\$ 21,468.12
Costos Indirectos de Fabricación													
Costos Fijos	C\$ 4,671.36	C\$ 4,695.85	C\$ 4,720.33	C\$ 4,744.82	C\$ 4,769.31	C\$ 4,793.80	C\$ 4,818.29	C\$ 4,842.78	C\$ 4,867.27	C\$ 4,891.76	C\$ 4,916.25	C\$ 4,940.74	C\$ 57,672.58
Administrador	1,801.53	1,810.97	1,820.42	1,829.86	1,839.31	1,848.75	1,858.19	1,867.64	1,877.08	1,886.53	1,895.97	1,905.42	22,241.67
Vendedor cajero	1,666.30	1,675.04	1,683.78	1,692.51	1,701.25	1,709.98	1,718.72	1,727.45	1,736.19	1,744.93	1,753.66	1,762.40	20,572.20
Depreciacion de maquinaria	1,167.09	1,173.20	1,179.31	1,185.43	1,191.55	1,197.67	1,203.78	1,209.90	1,216.02	1,222.14	1,228.26	1,234.38	14,408.74
Depreciacion de utensilios de cocina	36.45	36.64	36.83	37.02	37.21	37.40	37.59	37.78	37.98	38.17	38.36	38.55	449.98
Costos Variables	C\$ 8,922.23	C\$ 8,969.01	C\$ 9,015.78	C\$ 9,062.56	C\$ 9,109.33	C\$ 9,156.11	C\$ 9,202.88	C\$ 9,249.65	C\$ 9,296.43	C\$ 9,343.20	C\$ 9,389.98	C\$ 9,436.75	C\$ 110,153.95
Empaque pollo	3,052.00	3,068.00	3,084.00	3,100.00	3,116.00	3,132.00	3,148.00	3,164.00	3,180.00	3,196.00	3,212.00	3,228.00	37,680.00
Empaque Salsas	2,861.25	2,876.25	2,891.25	2,906.25	2,921.25	2,936.25	2,951.25	2,966.25	2,981.25	2,996.25	3,011.25	3,026.25	35,325.00
Cubiertos	1,907.50	1,917.50	1,927.50	1,937.50	1,947.50	1,957.50	1,967.50	1,977.50	1,987.50	1,997.50	2,007.50	2,017.50	23,550.00
Servilletas	457.80	460.20	462.60	465.00	467.40	469.80	472.20	474.60	477.00	479.40	481.80	484.20	5,652.00
Agua	157.00	157.82	158.64	159.47	160.29	161.11	161.93	162.76	163.58	164.40	165.23	166.05	1,938.27
Luz	188.40	189.38	190.37	191.36	192.35	193.33	194.32	195.31	196.30	197.28	198.27	199.26	2,325.93
Gas	298.29	299.86	301.42	302.98	304.55	306.11	307.67	309.24	310.80	312.37	313.93	315.49	3,682.72
Sub total CIF	C\$ 13,593.60	C\$ 13,664.86	C\$ 13,736.12	C\$ 13,807.38	C\$ 13,878.64	C\$ 13,949.91	C\$ 14,021.17	C\$ 14,092.44	C\$ 14,163.70	C\$ 14,234.96	C\$ 14,306.23	C\$ 14,377.49	C\$ 167,826.49
Costo Total Mensual	C\$ 177,779.00	C\$ 178,711.00	C\$ 179,643.00	C\$ 180,575.00	C\$ 181,507.00	C\$ 182,439.00	C\$ 183,371.00	C\$ 184,303.00	C\$ 185,235.00	C\$ 186,167.00	C\$ 187,099.00	C\$ 188,031.00	C\$ 2,194,860.00
Costo Total Anual	C\$ 2,194,860.00												
N° de unidades	763.00	767.00	771.00	775.00	779.00	783.00	787.00	791.00	795.00	799.00	803.00	807.00	
Costo Total Unitario	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	233.00	
Margen de Utilidad 46%	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	106.93	
Precio de Venta	C\$ 340.00	340.00											

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

Tabla N° 57. Producción Combo Familiar a 5 años

GOLDEN CHICKEN						
Estructura de Costos ANUALES						
Producto: COMBO DE POLLO FAMILIAR						
Descripción	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	COSTO TOTAL
Materia Prima Directa						
Pollo	C\$ 1,314,090.00	C\$ 1,474,591.45	C\$ 1,649,832.43	C\$ 1,736,959.42	C\$ 1,939,004.82	C\$ 8,114,478.11
Ajo	4,144.80	4,651.04	5,203.77	5,478.58	6,115.86	25,594.05
Cebolla	1,039.74	1,166.73	1,305.38	1,374.32	1,534.18	6,420.34
Salsa Inglesa	70,650.00	79,279.11	88,700.67	93,384.91	104,247.57	436,262.26
Empanizador	2,079.47	2,333.45	2,610.76	2,748.64	3,068.36	12,840.68
Papas	181,040.63	203,152.72	227,295.46	239,298.84	267,134.40	1,117,922.05
Sazonador para papas	1,767.55	1,983.44	2,219.15	2,336.34	2,608.11	10,914.58
Salsas Ranch	164,850.00	184,984.59	206,968.23	217,898.13	243,244.33	1,017,945.28
Salsas Maracuya / Tamarindo	141,300.00	158,558.22	177,401.34	186,769.83	208,495.14	872,524.53
Aceite	124,603.17	139,822.06	156,438.57	164,700.03	183,858.15	769,421.98
Sub total Materia Prima Directa	C\$ 2,005,565.35	C\$ 2,250,522.81	C\$ 2,517,975.75	C\$ 2,650,949.04	C\$ 2,959,310.92	C\$ 12,384,323.88
Mano de Obra Directa						
Cocinero	21,468.12	24,090.21	26,953.10	28,376.48	31,677.27	132,565.18
Sub total MOD Directa	C\$ 21,468.12	C\$ 24,090.21	C\$ 26,953.10	C\$ 28,376.48	C\$ 31,677.27	C\$ 132,565.18
Costos Indirectos de Fabricación						
Costos Fijos	C\$ 57,672.58	C\$ 64,716.67	C\$ 72,407.65	C\$ 76,231.41	C\$ 85,098.78	C\$ 356,127.07
Administrador	22,241.67	24,958.24	27,924.28	29,398.95	32,818.68	137,341.82
Vendedor cajero	20,572.20	23,084.86	25,828.28	27,192.19	30,355.23	127,032.76
Depreciacion de maquinaria	14,408.74	16,168.63	18,090.14	19,045.48	21,260.91	88,973.90
Depreciacion de utensilios de cocina	449.98	504.94	564.94	594.78	663.96	2,778.59
Costos Variables	C\$ 110,153.95	C\$ 123,608.03	C\$ 138,297.64	C\$ 145,601.09	C\$ 162,537.56	C\$ 680,198.27
Empaque pollo	37,680.00	42,282.19	47,307.02	49,805.29	55,598.70	232,673.21
Empaque Salsas	35,325.00	39,639.56	44,350.33	46,692.46	52,123.79	218,131.13
Cubiertos	23,550.00	26,426.37	29,566.89	31,128.30	34,749.16	145,420.72
Servilletas	5,652.00	6,342.33	7,096.05	7,470.79	8,339.81	34,900.98
Agua	1,938.27	2,175.01	2,433.49	2,562.00	2,860.02	11,968.79
Luz	2,325.93	2,610.01	2,920.19	3,074.40	3,432.02	14,362.54
Gas	3,682.72	4,132.52	4,623.63	4,867.80	5,434.03	22,740.69
Sub total CIF	C\$ 167,826.49	C\$ 188,324.65	C\$ 210,705.25	C\$ 221,832.45	C\$ 247,636.30	C\$ 1,036,325.14
Costo Total Anual	C\$ 2,194,860.00	C\$ 2,462,937.68	C\$ 2,755,634.09	C\$ 2,901,158.02	C\$ 3,238,624.53	C\$ 13,553,214.33

Fuente: Equipo Investigador, 2020.

4.5.2.4. Punto de equilibrio

Tabla N° 58. Punto de Equilibrio

GOLDEN CHICKEN							
PUNTO DE EQUILIBRIO							
CONCEPTO	MES 1	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
INGRESOS							
PRECIO UNITARIO (PVU)	237.27	236.06	248.16	261.17	275.03	289.84	263.27
COSTO UNITARIO (CVU)	162.02	168.00	169.43	178.29	187.74	197.83	180.95
COSTOS FIJOS (CF)	68,826.54	813,607.57	811,987.66	763,636.60	713,048.77	705,233.96	3,807,514.56
PUNTO DE EQUILIBRIO (Pe =CF/(PVU-CVU))	914.67	11,954.15	10,313.66	9,214.34	8,168.49	7,664.76	46,250.67

Fuente: Equipo Investigador, 2020

Tabla N° 59. Punto de Equilibrio Comprobación

GOLDEN CHICKEN						
PUNTO DE EQUILIBRIO COMPROBACION						
CONCEPTO	MES 1	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
INGRESOS	217,024.66	2,565,148.02	2,559,417.54	2,406,490.32	2,246,615.78	2,221,582.05
COSTOS DE VENTAS	148,198.11	1,751,540.45	1,747,429.88	1,642,853.72	1,533,567.01	1,516,348.09
COSTOS FIJOS	68,826.54	813,607.57	811,987.66	763,636.60	713,048.77	705,233.96
DIFERENCIA	-	-	-	-	-	-

Fuente: Equipo Investigador, 2020

Fuente: Equipo Investigador, 2020

Grafica 8. Punto de Equilibrio



Fuente: Equipo Investigador, 2020

4.5.2.5. Presupuesto de efectivo

Tabla N° 60. Presupuesto de Efectivo a 5 años

GOLDEN CHICKEN PRESUPUESTO DE EFECTIVO PROYECTADO A 5 AÑOS						
CONCEPTO	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
INGRESOS						
VENTAS	3,574,860.00	4,026,105.23	4,519,239.91	4,772,385.15	5,342,393.04	22,234,983.32
PRESTAMOS	1,088,879.58	-	-	-	-	1,088,879.58
APORTES	466,662.68	-	-	-	-	466,662.68
TOTAL INGRESOS	C\$ 5,130,402.25	C\$ 4,026,105.23	C\$ 4,519,239.91	C\$ 4,772,385.15	C\$ 5,342,393.04	C\$ 23,790,525.57
EGRESOS						
INVERSIONES FIJAS	1,268,319.49	-	-	-	-	1,268,319.49
INVERSIONES POR DIFERIR	35,999.35	-	-	-	-	35,999.35
COMPRA DE MATERIA PRIMA	251,223.41	-	-	-	-	251,223.41
REPOSICION DE EQUIPOS (LICUADORA, OTROS)	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	3,600.00	18,000.00
COSTOS DE ELABORACION DE PLATILLOS	2,440,992.00	2,748,800.96	3,085,174.81	3,257,684.70	3,646,465.09	15,179,117.56
SALARIO	290,687.76	298,332.85	306,179.00	314,231.51	322,495.80	1,531,926.92
VACACIONES	24,223.98	24,861.07	25,514.92	154,263.83	158,320.96	387,184.76
AGUINALDO	22,205.32	24,861.07	25,514.92	26,185.96	26,874.65	125,641.91
INATEC 2%	5,813.76	5,966.66	6,123.58	6,284.63	6,449.92	30,638.54
INSS PATRONAL	62,497.87	64,141.56	65,828.49	67,559.77	69,336.60	329,364.29
AGUA	4,800.00	5,094.24	5,406.52	5,737.94	6,089.67	27,128.37
LUZ	9,600.00	10,188.48	10,813.03	11,475.87	12,179.34	54,256.73
GAS	8,160.00	8,660.21	9,191.08	9,754.49	10,352.44	46,118.22
BASURA (ALCALDIA)	480.00	480.00	480.00	480.00	480.00	2,400.00
IMPUESTO MUNICIPAL	34,679.40	39,126.31	43,988.10	43,988.10	43,988.10	205,770.00
TRANSPORTE	3,600.00	3,820.68	4,054.89	4,107.60	4,161.00	19,744.17
CLARO (INTERNET, TELEFONO)	7,440.00	7,896.07	8,380.10	8,893.80	9,438.99	42,048.97
MATERIAL DE LIMPIEZA Y ASEO PAPELERIA						
MANTENIMIENTO DEL LOCAL	1,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	9,000.00
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	9,000.00
ANTICIPOS IR; 1 %	35,748.60	40,261.05	45,192.40	47,723.85	53,423.93	222,349.83
COMPLEMENTO/ANTICIPO IR 30%	-	-	-	46,082.23	79,978.16	126,060.39
UNIFORMES	780.00	-	878.56	932.41	989.57	3,580.55
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	C\$ 4,512,850.92	C\$ 3,290,091.21	C\$ 3,650,320.39	C\$ 4,012,986.70	C\$ 4,458,624.22	C\$ 19,924,873.44
DISPONIBILIDAD A.S.D.	C\$ 617,551.33	C\$ 736,014.02	C\$ 868,919.52	C\$ 759,398.45	C\$ 883,768.82	C\$ 3,865,652.13
AMORTIZACION (PPAL + INTERESES)	171,928.35	229,237.81	229,237.81	229,237.81	229,237.81	1,088,879.58
FLUJO NETO	C\$ 342,465.96	C\$ 425,587.82	C\$ 581,417.11	C\$ 494,819.82	C\$ 642,113.97	C\$ 2,486,404.67
FLUJO NETO ACUMULADO		C\$ 768,053.78	C\$ 1,349,470.89	C\$ 1,844,290.71	C\$ 2,486,404.67	C\$ -
ELABORADO POR		REVISADO POR		AUTORIZADO POR		

Fuente: Equipo Investigador, 2020

4.5.2.6. Estados financieros proyectados



GOLDEN CHIKEN
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA DE APERTURA
AL 31 DE ENERO DE 2021
EXPRESADO EN CORDOBA

ACTIVO CORRIENTE		PASIVO NO CORRIENTE	
BANCO	C\$ 251,924.91	PRESTAMO BANCARIO	C\$ 1,089,370.62
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	C\$ 251,924.91	BDF	1,089,370.62
EDIFICIO	1,045,302.00	TOTAL PASIVO	C\$ 1,089,370.62
FREIDORAS	34,824.50	PATRIMONIO	
FILTRO DE ACEITE	14,626.29	CAPITAL SOCIAL	C\$ 466,873.12
EXHIBIDOR CALIENTE PARA POLLO	20,894.70	MARIA BELEN ACEVEDO	233,436.56
TANQUE DE GAS 100 LB	6,964.90	SERGIO MARTINEZ	233,436.56
REFRIGERADOR	20,894.70		
CONGELADOR	23,332.42		
TELEVISOR	12,188.58		
MESA DE TRABAJO	8,706.13		
FREGADERO DE DOS TANQUES	9,750.86		
JUEGO DE MESAS Y SILLAS DE PLASTICO MODERNAS	17,412.25		
ESCRITORIO	8,009.64		
SILLAS OFICINA	12,536.82		
EQUIPO DE COMPUTOS	10,029.46		
IMPRESORA MULTIFUNCIONAL	11,868.54		
IMPRESORA DE PUNTO DE VENTA	10,977.73		
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE	C\$ 1,268,319.49		
OTROS ACTIVOS			
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	24,785.86		
GASTOS DE INSTALACION	10,447.35		
PUBLICIDAD	766.14		
TOTAL OTROS ACTIVOS	C\$ 35,999.35	TOTAL PATRIMONIO	C\$ 466,873.12
TOTAL ACTIVO	C\$ 1,556,243.75	TOTAL PASIVO MAS CAPITAL	C\$ 1,556,243.75

ELABORADO POR :

REVISADO POR :

AUTORIZADO POR :

Tabla N° 61. Estado de Situación financiera proyectados a 5 años

GOLDEN CHICKEN ESTADO DE SITUACION FINANCIERA PROYECCIONES A 5 AÑOS EXPRESADO EN CORDOBA					
CONCEPTO	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
ACTIVOS CORRIENTES	C\$ 5,243,118.21	C\$ 9,107,083.12	C\$ 14,555,264.97	C\$ 21,343,642.17	C\$ 29,724,139.01
CAJA Y BANCO	342,465.96	425,587.82	581,417.11	494,819.82	642,113.97
MATERIA PRIMA	4,900,652.25	8,681,495.30	13,973,847.87	20,848,822.35	29,082,025.05
ACTIVOS NO CORRIENTES	C\$ 13,997,573.58	C\$ 11,741,093.01	C\$ 9,774,809.53	C\$ 8,251,009.97	C\$ 6,893,845.65
MAQUINARIA	781,461.78	781,461.78	781,461.78	781,461.78	781,461.78
EQUIPO DE PRODUCCION	898,472.10	898,472.10	898,472.10	898,472.10	898,472.10
MOBILIARIO Y EQUIPO DE OFICINA	601,767.36	601,767.36	601,767.36	601,767.36	601,767.36
EQUIPO DE COMPUTO	394,508.65	394,508.65	394,508.65	394,508.65	394,508.65
EDIFICIO	12,543,624.00	12,543,624.00	12,543,624.00	12,543,624.00	12,543,624.00
DEPRECIACION ACUMULADA	- 1,222,260.31	- 3,478,740.88	- 5,445,024.36	- 6,968,823.92	- 8,325,988.24
ACTIVOS DIFERIDOS	C\$ 353,993.58	C\$ 341,993.80	C\$ 329,994.01	C\$ 317,994.23	C\$ 305,994.44
GASTOS DE ORGANIZACIÓN	243,727.62	235,465.67	227,203.72	218,941.76	210,679.81
GASTOS DE INSTALACION	102,732.29	99,249.84	95,767.39	92,284.94	88,802.50
GASTOS DE PUBLICIDAD	7,533.67	7,278.29	7,022.90	6,767.52	6,512.14
TOTAL ACTIVOS	C\$ 19,594,685.37	C\$ 21,190,169.93	C\$ 24,660,068.51	C\$ 29,912,646.37	C\$ 36,923,979.10
PASIVOS CORRIENTES	4,011,661.59	4,126,280.49	4,126,280.49	3,725,114.34	1,260,807.93
PRESTAMO BDF CORTO PLAZO					
PASIVOS NO CORRIENTES	8,195,251.54	5,387,088.42	2,636,234.76	-	-
PRESTAMO BDF LARGO PLAZO					
TOTAL PASIVOS	12,206,913.13	C\$ 9,513,368.92	C\$ 6,762,515.26	C\$ 4,011,661.59	C\$ 1,260,807.93
CAPITAL SOCIAL	C\$ 5,599,952.10				
UTILIDAD DEL MES	288,234.39	418,784.94	603,385.64	721,486.51	891,624.59
UTILIDAD ACUMULADA	1,499,585.75	5,658,063.97	11,694,215.51	19,579,546.17	29,171,594.48
CAPITAL	7,387,772.24	11,676,801.01	17,897,553.26	25,900,984.78	35,663,171.18
PASIVO + CAPITAL	C\$ 19,594,685.37	C\$ 21,190,169.93	C\$ 24,660,068.51	C\$ 29,912,646.37	C\$ 36,923,979.10

ELABORADO POR:

REVISADO POR:

AUTORIZADO POR:

Tabla N° 62. Estado de Resultado Proyectado a 5 años

GOLDEN CHICKEN						
ESTADO DE RESULTADO PROYECTADO A 5 AÑOS						
EXPRESADO EN CORDOBAS						
CONCEPTO	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Total
INGRESOS POR VENTAS						
COMBO PERSONAL	372,060.00	432,118.91	498,142.95	538,935.68	616,503.16	2,457,760.70
COMBO FAMILIAR	3,202,800.00	3,593,986.32	4,021,096.95	4,233,449.47	4,725,889.88	19,777,222.63
TOTAL INGRESOS	C\$ 3,574,860.00	C\$ 4,026,105.23	C\$ 4,519,239.91	C\$ 4,772,385.15	C\$ 5,342,393.04	C\$ 22,234,983.32
						-
COSTOS DE LOS PLATILLOS						
COMBO PERSONAL	246,132.00	285,863.28	329,540.72	356,526.68	407,840.55	1,625,903.23
COMBO FAMILIAR	2,194,860.00	2,462,937.68	2,755,634.09	2,901,158.02	3,238,624.53	13,553,214.33
TOTAL COSTOS	C\$ 2,544,149.01	C\$ 2,748,800.96	C\$ 3,085,174.81	C\$ 3,257,684.70	C\$ 3,646,465.09	C\$ 15,282,274.57
						-
UTILIDAD BRUTA	C\$ 1,133,868.00	C\$ 1,277,304.27	C\$ 1,434,065.09	C\$ 1,514,700.45	C\$ 1,695,927.95	C\$ 7,055,865.76
						-
GASTOS DE OPERACIÓN						
SALARIO	290,687.76	298,332.85	306,179.00	314,231.51	322,495.80	1,531,926.92
VACACIONES	24,223.98	24,861.07	25,514.92	26,185.96	26,874.65	127,660.58
AGUINALDO	24,223.98	24,861.07	25,514.92	26,185.96	26,874.65	127,660.58
ANTIGÜEDAD	24,223.98	24,861.07	25,514.92	26,185.96	26,874.65	127,660.58
INATEC 2 %	5,813.76	5,966.66	6,123.58	6,284.63	6,449.92	30,638.54
INSS PATRONAL, 21.5%	62,497.87	64,141.56	65,828.49	67,559.77	69,336.60	329,364.29
AGUA	4,800.00	5,094.24	5,406.52	5,737.94	6,089.67	27,128.37
LUZ	9,600.00	10,188.48	10,813.03	11,475.87	12,179.34	54,256.73
GAS	8,160.00	8,660.21	9,191.08	9,754.49	10,352.44	46,118.22
BASURA (ALCALDIA)	480.00	480.00	480.00	480.00	480.00	2,400.00
IMPUESTO MUNICIPAL	34,679.40	39,126.31	43,988.10	43,988.10	43,988.10	205,770.00
TRANSPORTE	3,600.00	3,820.68	4,054.89	4,107.60	4,161.00	19,744.17
CLARO (INTERNET, TELEFONO)	7,440.00	7,896.07	8,380.10	8,893.80	9,438.99	42,048.97
MATERIAL DE LIMPIEZA Y ASEO	3,600.00	3,820.68	4,054.89	4,303.45	4,567.25	20,346.27
PAPELERIA	3,600.00	3,820.68	4,054.89	4,303.45	4,567.25	20,346.27
AMORTIZACION DE ACTIVOS DIFERIDOS	11,999.78	11,999.78	11,999.78	-	-	35,999.35
DEPRECIACION DE MOBILIARIO Y EQUIPO	83,509.85	83,509.85	38,864.14	8,566.83	8,566.83	223,017.49
DEPRECIACION DE EDIFICIO	104,530.20	104,530.20	104,530.20	104,530.20	104,530.20	522,651.00
MANTENIMIENTO DEL LOCAL	1,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	9,000.00
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	1,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	9,000.00
GASTOS FINANCIEROS	103,157.01	81,188.39	58,264.61	35,340.83	12,417.05	290,367.89
UNIFORMES	780.00	827.81	878.56	932.41	989.57	4,408.36
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	C\$ 813,607.57	C\$ 811,987.66	C\$ 763,636.60	C\$ 713,048.77	C\$ 705,233.96	C\$ 3,807,514.56
UTILIDAD ANTES DEL IR	320,260.43	465,316.60	670,428.49	801,651.68	990,693.99	3,248,351.20
IR ANTICIPO 1%	32,026.04	46,531.66	67,042.85	80,165.17	99,069.40	324,835.12
IR 30%	64,052.09	93,063.32	134,085.70	160,330.34	198,138.80	649,670.24
UTILIDAD NETA DESPUES DE IR	C\$ 224,182.30	C\$ 325,721.62	C\$ 469,299.94	C\$ 561,156.18	C\$ 693,485.79	C\$ 2,273,845.84

ELABORADO POR

REVIDADO POR

AUTORIZADO POR

4.5.3. Evaluación financiera

4.5.3.1. Indicadores de viabilidad

4.5.3.1.1. Utilidad liquida

Tabla N° 63. Utilidad Liquida proyectada a 5 años

UTILIDAD LIQUIDA 5 AÑOS						
INDICADOR	FORMULA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
UTILIDAD LIQUIDA	UTILIDAD NETA / VENTAS * 100	6.41	8.22	10.51	11.88	13.10

Fuente: Equipo Investigador, 2020

4.5.3.1.2. Liquidez

Tabla N° 64. Liquidez proyectada a 5 años

LIQUIDEZ 5 AÑOS						
INDICADOR	FORMULA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
LIQUIDEZ	ACTIVO CORRIENTE / PASIVO CORRIENTE	1.13	1.66	2.51	3.98	16.37

Fuente: Equipo Investigador, 2020

4.5.3.1.3. Rentabilidad

Tabla N° 65. Rentabilidad proyectada a 5 años

RENTABILIDAD 5 AÑOS						
INDICADOR	FORMULA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
RENTABILIDAD	UTILIDAD NETA/ VENTAS	6.4%	8.2%	10.5%	11.9%	13.1%

Fuente: Equipo Investigador, 2020

4.5.3.1.4. Endeudamiento

Tabla N° 66. Endeudamiento Proyectado a 5 años

ENDEUDAMIENTO 5 AÑOS						
INDICADOR	FORMULA	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ENDEUDAMIENTO	TOTAL PASIVO / CAPITAL	1.64	0.81	0.37	0.15	0.03

Fuente: Equipo Investigador, 2020

4.5.3.1.5. Tiempo de retorno de la inversión

Tabla N° 67. Tiempo de Retorno de la Inversión

RENTAB 12.00%				
PAYBACK				
AÑOS	SALDO INVERSION	FLUJO DE CAJA	RENT EXIGIDA	RECUPERACION DE INVERSION
1	1,268,319.49	617,551.33	152,198.34	465,352.99
2	802,966.50	736,014.02	96,355.98	639,658.03
3	163,308.47	868,919.52	19,597.02	849,322.50
4	- 686,014.03	759,398.45	- 82,321.68	841,720.14
5	- 1,527,734.17	883,768.82	- 183,328.10	1,067,096.92

Fuente: Equipo Investigador, 2020

4.5.3.2. Evaluación de la inversión

4.5.3.2.1. Flujo de fondos

Tabla N° 68. Flujo de fondo Proyectado a 5 años

GOLDEN CHICKEN FLUJO DE FONDO PROYECTADO A 5 AÑOS						
DESCRIPCION	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS POR VENTA		C\$ 3,574,860.00	C\$ 4,026,105.23	C\$ 4,519,239.91	C\$ 4,772,385.15	C\$ 5,342,393.04
COSTO DE PRODUCCION		2,544,149.01	2,748,800.96	3,085,174.81	3,257,684.70	3,646,465.09
UTILIDAD BRUTA		C\$ 1,030,710.99	C\$ 1,277,304.27	C\$ 1,434,065.09	C\$ 1,514,700.45	C\$ 1,695,927.95
GASTOS OPERATIVOS		813,607.57	811,987.66	763,636.60	713,048.77	705,233.96
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO		C\$ 217,103.42	C\$ 465,316.60	C\$ 670,428.49	C\$ 801,651.68	C\$ 990,693.99
DEPRECIACION EDIFICIO		104,530.20	104,530.20	104,530.20	104,530.20	104,530.20
DEPRECIACION ACTIVO NO CORRIENTE		83,509.85	83,509.85	38,864.14	8,566.83	8,566.83
AMORTIZACION		11,999.78	11,999.78	11,999.78	-	-
INVERSION FIJA	C\$ (1,268,319.49)					
INVERSION DIFERIDA	C\$ (35,999.35)					
CAPITAL DE TRABAJO	C\$ (251,924.91)					
FLUJO NETO DE EFECTIVO	C\$ (1,556,243.75)	C\$ 417,143.25	C\$ 665,356.43	C\$ 825,822.62	C\$ 914,748.71	C\$ 1,103,791.02

ELABORADO POR

REVISADO POR

AUTORIZADO POR

4.5.3.2.2 Valor actual neto (VAN)

Tabla N° 69. VAN

VAN A 5 AÑOS						
CONCEPTO	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
FLUJO NETO A.S.D.	- 1,268,319.49	617,551.33	736,014.02	868,919.52	759,398.45	883,768.82
VAN;20%		-C\$628,077.82	-C\$202,143.79	C\$216,895.33	C\$626,496.65	C\$981,663.52

4.5.3.2.3. Tasa interna de retorno (TIR)

Tabla N° 70. TIR

TIR A 5 AÑOS						
CONCEPTO	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
FLUJO NETO A.S.D.	- 1,268,319.49	617,551.33	736,014.02	868,919.52	759,398.45	883,768.82
TIR		-51%	4%	32%	43%	49.72%

4.5.3.3. Evaluación del plan de negocios (Valoración financiera cualitativa)

La rosticería Golden Chicken es un negocio que se dedicara a la venta de combos de pollos rostizados, para conocer nuestra inversión se procedió a realizar una estructura de costo, a través de cotizaciones de mercado , gastos de constitución , legalización , impuestos municipales y tributarios en el que se determinó que para dar inicio a este proyecto se necesita un capital neto de C\$1.556,243.75, equivalente al 100% del proyecto total: para gastos de operación, costos, compra de inventario y la compra de un Edificio , nuestra inversión total será financiado por un préstamo financiero correspondiente al 70%, por BDF, a un periodo de 5 años con una tasa de interés del 10% anual con cuota nivelada sobre saldo, beneficiándonos de 3 meses de gracias, y el 30% monetarios será aporte de los socios.

Los ingresos que se percibirán serán producto de la venta de cada uno los combos que ofrecerá Rosticería Golden Chicken, se ha proyectado vender mensualmente:

1- Combo Familiar y combo personal

Este negocio tiene un punto de equilibrio de 915 unidades, es decir, para que los ingresos sean iguales a los costos; por lo tanto, a partir de la venta de 916 combos se estaría empezando a generar utilidades, mientras que la venta de 914 combos de pollos o de un número menor significaría pérdidas.

Consideramos y determinamos que este tipo de negocio de rosticería es viable y rentable, según los indicadores financieros con respecto a la viabilidad, liquidez, rentabilidad y retorno de inversión, este proyecto es viable, ya que la inversión se recuperara al 3er año de la vida del proyecto dejando 13.10% de utilidades netas, cabe mencionar que esto corresponde solo al 65% de la demanda total, debido a que es un nuevo negocio de emprendimiento y hemos determinado que se irá aumentando gradualmente.

Según el resultado del Valor Actual Neto (VAN), en el año 3 se recupera la inversión con una tasa de descuento 10% anual. Y en el resultado de la TIR asume que los ingresos serán reinvertidos para mejorar la producción hasta el año 3 con una tasa de 32% de su recuperación y al final del proyecto es de 59.72.

5. Conclusiones

El plan de negocio con enfoque de emprendimiento elaborado en el seminario de graduación 2020 nos permitió conocer más a fondo todo lo necesario para la apertura de un negocio. Desarrollamos habilidades y destrezas al momento de ejecutar y poner en práctica los conocimientos adquiridos a lo largo de nuestros años de estudio.

1. Realizamos un estudio de mercado donde pudimos conocer el comportamiento de la población a través de encuestas elaboradas a una muestra de 50 personas, esto debido a la pandemia que afecta alrededor del mundo. A través de la fórmula del muestreo probabilístico se pudo conocer la muestra poblacional del total de personas económicamente activa, datos obtenidos del INIDE. Por medio de la fórmula de la demanda total obtuvimos la demanda insatisfecha del consumo de pollo rostizado que existe en el Municipio de San Marcos, gustos y preferencias de los posibles clientes. Culminamos este objetivo obteniendo y conociendo nuestro mercado potencial y la aceptación que tendrá “Golden Chicken” en el municipio de San Marcos.

2. Mediante el plan de producción se conoció los procesos para la elaboración de los 2 tipos de combos que vamos ofertar, por medio de las estructuras de costos, el requerimiento de los materiales e insumos, la capacidad de producción, materiales y mano de obra directa, tiempo requerido para la elaboración de los combos de pollo rostizados, costos y gastos, se pudo concluir con el objetivo de elaborar un plan de producción, ya que por medio de este sabemos cuál es nuestra capacidad máxima de producción, dando como resultado un negocio capacitado para satisfacer la demanda insatisfecha que existe en el municipio.

3. Se logró diseñar la estructura organizacional los cargos y funciones de manera jerárquica sus deberes y obligaciones, como va estar distribuida la planta y donde se realizarán las actividades de trabajo. Además de esto, las leyes y reglamentos a los que estaremos sometidos como negocio, cumpliendo con las obligaciones, normas y leyes vigentes en nuestro país.

4. Se comprobó a través del estudio financiero mediante la aplicación del analice de viabilidad utilizado como indicador financiero con respecto a la liquidez, y la rentabilidad, pudimos comprobar que la Micro Empresa “La Rosticería Golden Chicken” es un negocio rentable y factible, a través de la aplicación de las herramientas de análisis financieros: como es el flujo de caja, punto de equilibrio, cálculo de la VAN y el cálculo de la TIR, siendo estos indicadores financieros en la toma de decisión de un proyecto de inversión.

6. Bibliografía

<https://www.isotools.org/2015/03/26/que-es-la-gestion-operativa-de-una-empresa-y-como-mejorarla/#:~:text=La%20gesti%C3%B3n%20operativa%20puede%20definirse,y%20sus%20diferentes%20objetivos%20operativos.>

<https://www.inide.gob.ni/>

<https://observatorioplanificacion.cepal.org/es/instituciones/instituto-nacional-de-informacion-de-desarrollo-inide-de-nicaragua>

[http://legislacion.asamblea.gob.ni/SILEG/Iniciativas.nsf/0/3636a2c1dc3dae2606257654006000c2/\\$FILE/Ley%20No.%20822,%20Ley%20de%20concertaci%C3%B3n%20tributaria.pdf](http://legislacion.asamblea.gob.ni/SILEG/Iniciativas.nsf/0/3636a2c1dc3dae2606257654006000c2/$FILE/Ley%20No.%20822,%20Ley%20de%20concertaci%C3%B3n%20tributaria.pdf)

<https://www.bcn.gob.ni/>

<https://www.tecnacional.edu.ni/>

[https://www.bnamericas.com/es/perfil-empresa/ministerio-de-salud-de-la-republica-de-nicaragua#:~:text=El%20Ministerio%20de%20Salud%20\(Minsa,sistema%20de%20salud%20del%20pa%C3%ADs.&text=La%20sede%20del%20Ministerio%20se%20encuentra%20en%20Managua.](https://www.bnamericas.com/es/perfil-empresa/ministerio-de-salud-de-la-republica-de-nicaragua#:~:text=El%20Ministerio%20de%20Salud%20(Minsa,sistema%20de%20salud%20del%20pa%C3%ADs.&text=La%20sede%20del%20Ministerio%20se%20encuentra%20en%20Managua.)

<https://www.dgi.gob.ni/>

<https://sites.google.com/site/webplcc4/in-the-news/introduccionalaautomatizacionindustrial/ansi-instituto-nacional-estadounidense-de-estandares>

[http://legislacion.asamblea.gob.ni/normaweb.nsf/\(\\$All\)/08484716FE442FCD0625850300563BD4?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/normaweb.nsf/($All)/08484716FE442FCD0625850300563BD4?OpenDocument)

<https://www.bdfnet.com/servicios/calculadora/Default.aspx>

7. Anexos

Anexo No. 1 – Metodología de la investigación de mercado para planes de negocios

1. Determinación del universo

1.1. Universo cualitativo

Clientes potenciales de “Golden Chicken” en la ciudad de San Marcos Carazo según la presente investigación son:

Nivel de Ingreso	C\$5,000 a Más.
Rango de Edades	De 20 A 30 años.
Sexo	Femenino

1.2. Universo cuantitativo

Para obtener estos datos que se presentaran en este Seminario de Graduación se realizó investigaciones donde nuestra fuente de información fue el Instituto Nacional de Información de Desarrollo en el censo realizado en la ciudad de San Marcos.

1.2.1. Proyección demográfica

La Población Económicamente Ocupada de la Zona Urbana del Municipio de San Marcos.

1.3. Determinación del marco muestral

1.3.1. Unidad

Los Consumidores Potenciales del Municipio de San Marcos Departamento de Carazo.

1.3.2. Elementos

Elaboración y Venta de Combos de Pollo Rostizado en presentaciones personales y familiares.

1.3.3. Alcance

La Población Urbana del Municipio de San Marcos Departamento de Carazo.

1.3.4. Tiempo

La presente investigación se llevará a cabo desde el mes de septiembre hasta diciembre del presente año 2020.

1.3.5. **Cálculo muestral**

Z=1.96	Nivel de confianza deseado
P=0.5	Probabilidad que ocurra el evento
Q=0.5	Probabilidad que el evento no ocurra
E=0.05	Diferencia Máxima

Z	p	q	Error	N	Num	Denominador	n	RENDONDEO
1.96	0.5	0.5	0.05	14887	14297.5	38.1754	374.5	375

1.4. Tipo de estudio

El objetivo de esta investigación, es conocer las percepciones de los habitantes del municipio de San Marcos, sobre el consumo de combos de pollo rostizado para ello se elaborarán encuestas dirigidos a los habitantes del municipio de San Marcos entre las clases baja, media y media alta; con el propósito de realizar la investigación se clasificará de la siguiente manera:

- Estudio exploratoria: según el autor Fuente especificada no válida., “La investigación explotaría es el punto de partida para la formulación de otras investigaciones con mayor nivel de profundidad, el autor dice que se puede definir el carácter exploratorio del estudio según consideraciones importantes, conocimiento previo al problema planteado, información escrita que poseen personas que por su relato pueden ayudar a reunir y sintetizar sus experiencias”.

Esta es la que nos permite conocer el grado de familiaridad con el fenómeno de estudio desconocido, y da pauta de obtener información completa del entorno.

- Estudio descriptivo: es la que tiene como objetivo principal la descripción clara de los fenómenos, se dice que será descriptiva debido a que se utiliza el método de observación, análisis del entorno, se realizará un estudio previo en el que se hará uso del instrumento de la encuesta para recopilar información para conocer el nivel de aceptación que tendrá nuestro producto en el mercado y por ende para la toma de decisión.

Esta investigación se enfoca en describir la demanda de los habitantes en el municipio de San Marcos, sobre el consumo de Pollo.

1.5. Métodos y técnicas

Las encuestas y cuestionarios de investigación fueron los métodos utilizados en el proyecto de emprendimiento de la Rosticería “Golden Chicken”. Estos métodos proporcionan la descripción cuantitativa de tendencias, actitudes y opiniones de una población. Las encuestas responden tres preguntas:

Preguntas descriptivas: ¿En qué presentaciones compra pollo rostizado?

Preguntas acerca de las relaciones entre variables: ¿Le gustaría que el Pollo rostizado este acompañado con salsas innovadoras a base de frutas naturales?

Preguntas acerca de relaciones predictivas entre variables en el tiempo: ¿Usted sería nuestro cliente si le ofrecemos un pollo rostizado que tenga algo innovador y sobre todo calidad, sabor y precio?

En cuanto a las técnicas de investigación, se estudiarán dos formas generales: técnica documental y técnica de campo.

La técnica documental permite la recopilación de información para enunciar las teorías que sustentan el estudio de los fenómenos y procesos mientras que la técnica de campo permite la observación en contacto directo con el objeto de estudio, y el acopio de testimonios que permitan confrontar la teoría con la práctica en la búsqueda de la verdad objetiva.

1.6. Diseño Metodológico.

Para nuestro proyecto de seminario de graduación, utilizamos 2 tipos de diseños metodológicos, método de investigación Cualitativa y método de investigación cuantitativa, ya que para la creación de una micro empresa se necesita conocer datos numéricos y el comportamiento humano de una población, esto se realiza a través de las encuestas utilizando el método cualitativo y cuantitativo.

La Investigación Cualitativa es un método de investigación que a través de la recolección de datos busca encontrar el cómo y el porqué de que algo ocurra, trata de comprender a fondo el comportamiento de las cosas y sobre todo se enfoca en comprender el comportamiento humano, pero sin crear estadísticas. Su objetivo

principal es tratar de describir, en un hecho que se presenta, tantas cualidades como sea posible a través de la toma de muestras y la observación de un grupo de población reducido.

Investigación Cuantitativa Es un método de investigación que se encarga de examinar datos de forma numérica realizado gracias a resultados estadísticos, al ser un método deductivo necesita apoyarse en encuestas y experimentos para así lograr la recolección de datos. La hipótesis se demuestra con resultados descriptivos y generalizados, utilizando para su investigación grandes grupos poblacionales. Su objetivo principal es resolver las hipótesis y teorías generadas por algún fenómeno.

1.7. Fuentes de información

Para la obtención de datos e información necesarias para el proyecto con enfoque de emprendimiento de La Rosticería “Golden Chicken” utilizamos los sitios web oficiales como lo es:

- Instituto Nacional de Información de Desarrollo (INIDE) de Nicaragua, Organismo encargado de coordinar el Sistema Estadístico Nacional (SEN). Este Instituto está compuesto por: Ministerios de Estado y sus dependencias gubernamentales, Corte Suprema de Justicia, Entes Autónomos y Servicios Descentralizados, Municipalidades, Empresas Gubernamentales, Universidades, y Organizaciones Civiles.
- Ley de concertación Tributaria, ley N°822 que nos habla del Impuesto sobre la renta y sus generalidades.
- BCN Banco Central de Nicaragua donde conocimos la tasa de inflación anual.
- INATEC Instituto Nacional Tecnológico Nicaragüense, a través de esta institución conocimos la tasa de la obligación de la empresa para capacitación del personal.
- ALSAM Alcaldía Municipal de San Marcos, nos facilitaron los requisitos para la apertura del negocio, los pagos y obligaciones que se deben efectuar como: La matrícula del negocio, impuesto de Basura,

1.8. Técnicas e instrumentos

Para la obtención de datos tanto cualitativos como cuantitativos realizamos una encuesta por medio de la aplicación “Survey App” donde quisimos conocer distintos aspectos acerca del consumo de pollos rostizados en el municipio de San Marcos. La muestra para la realización de la encuesta fue de 50 personas e hicimos uso de una plataforma en línea, esto nos facilitó la aplicación y simplifico el trabajo de una manera rápida, previniendo el contacto con las personas por el virus Covid-19 y de esta manera haciendo uso de los avances tecnológicos.

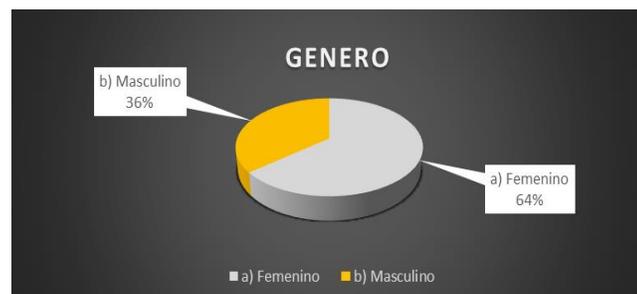
A la vez la aplicación brinda una forma rápida y fácil para procesar las encuestas y obtener los datos requeridos de manera ordenada para su utilización.

Al finalizar el trabajo estos datos serán utilizados para presentarse en power point y exponerlos de manera oratoria.

1.9. Procesamiento y presentación de la información

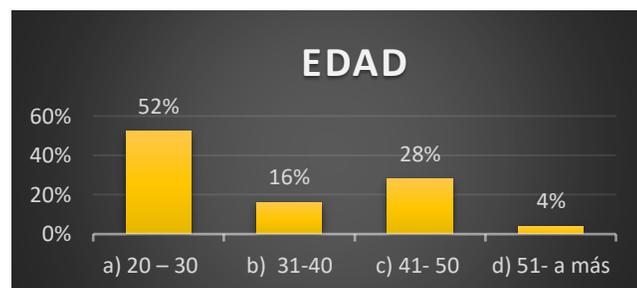
Aspectos Demográficos

1. GENERO	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Femenino	32	64%
b) Masculino	18	36%
TOTAL	50	100%



Es importante conocer el género que puede ser tu demanda potencial ya que en este caso el sector femenino podrían ser nuestros posibles clientes con mayor rango. Muchas de estas mujeres son cabezas de familia o bien con independencia propia.

2. EDADES	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) 20 – 30	26	52%
b) 31-40	8	16%
c) 41- 50	14	28%
d) 51- a más	2	4%
TOTAL	50	100%

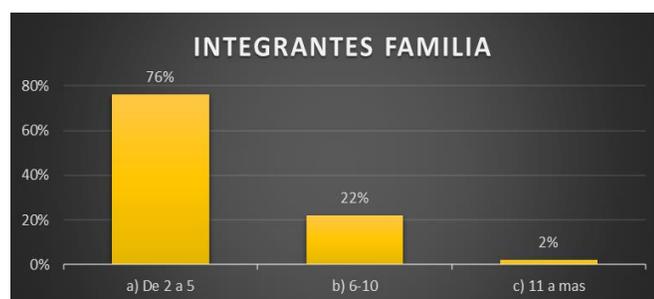


Conocer las edades te ayuda a conocer tu mercado, innovar y crear técnicas para atraer todo tipo de personas de distintas edades. nuestros clientes potenciales están en un rango de edades de 20-30 el sector joven.

3. OCUPACION	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Estudiante	16	32%
b) Otros	34	68%
TOTAL	50	100%



4. ¿CUANTOS MIEMBROS INTEGRAN SU FAMILIA?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) De 2 a 5	38	76%
b) 6-10	11	22%
c) 11 a mas	1	2%
TOTAL	50	100%



La rosticería “Golden Chicken” se dirige a un segmento de todas las edades, es por esta razón que conocer cuántos miembros integran tu familia es bueno ya que nuestro producto podrá satisfacer desde el más grande hasta el más pequeño.

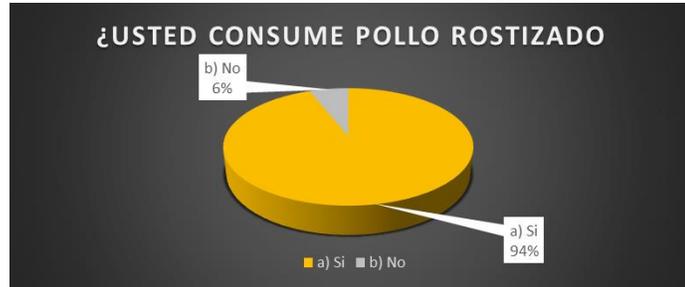
5. ¿DE CUANTO ES EL INGRESO MENSUAL DE SU FAMILIA (córdobas)?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Menos de 3,000	0	0%
b) 3,001-4,000	2	4%
c) 4,001-5,000	8	16%
d) 5,001- a más	40	80%
TOTAL	50	100%



Conocer los ingresos de tus posibles clientes te ayuda a saber costear tus productos y así estos puedan ser accesibles para el consumo. el 80% de nuestros encuestados posee ingresos de más de 5,000 córdobas, lo cual es beneficioso para nosotros ya que estos tendrían la posibilidad de consumir nuestro servicio de manera más frecuente.

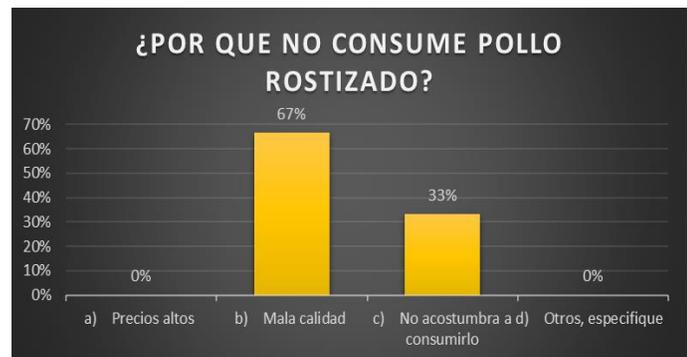
Aspecto de la Oferta y demanda

1. ¿USTED CONSUME POLLO ROSTIZADO?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Si	47	94%
b) No	3	6%
TOTAL	50	100%



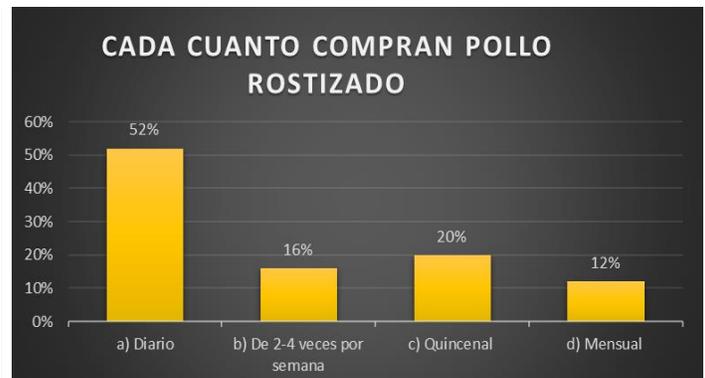
Esta pregunta es una de las más importantes, ya que te indica cuantos serán tus consumidores totales. en este caso el 94% de nuestros encuestados dijeron que si eran consumidores lo cual es beneficioso para nosotros.

1.1 SI SU REPUESTA ES NEGATIVA ¿Por qué NO CONSUME POLLO ROSTIZADO?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Precios altos	0	0%
b) Mala calidad	2	67%
c) No acostumbra a consumirlo	1	33%
d) Otros, especifique	0	0%
TOTAL	3	100%



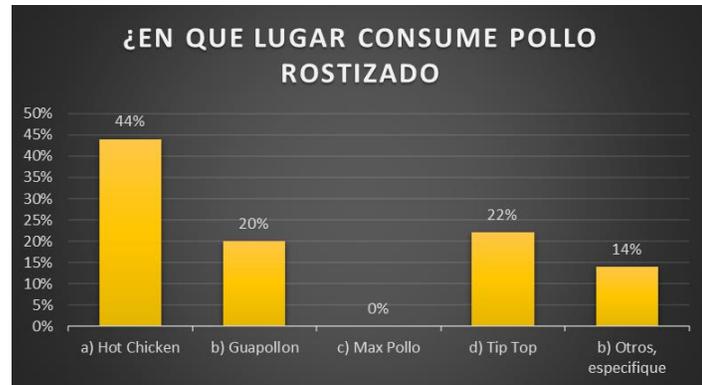
Saber las variables del porque tus encuestados no consumen pollo rostizado, simplemente te ayuda a mejorar y saber de qué forma ganar esos clientes. El 67% dijo que por mala calidad, lo cual nos impulsa a dar lo mejor en calidad y servicio.

2. SI SU REPUESTA ES POSITIVA ¿CADA CUANTO COMPRA POLLO ROSTIZADO?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Diario	26	52%
b) De 2-4 veces por semana	8	16%
c) Quincenal	10	20%
d) Mensual	6	12%
TOTAL	50	100%



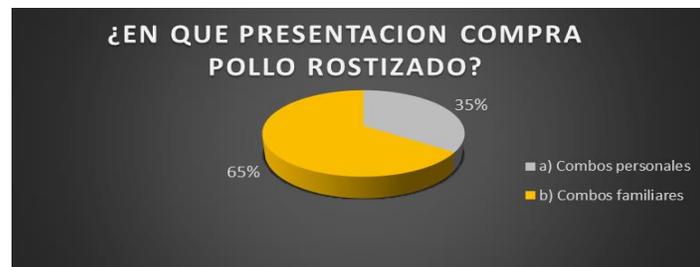
Es vital saber y conocer la frecuencia de compra así sabremos cuando y como producir. El 52% de los encuestados dijeron que diario lo cual nos impulsa para ofertar y producir combos de calidad satisfaciendo esa demanda.

3. ¿EN QUE LUGAR CONSUME POLLO ROSTIZADO EN CARAZO?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Hot Chicken	22	44%
b) Guapollon	10	20%
c) Max Pollo	0	0%
d) Tip Top	11	22%
b) Otros, especifique	7	14%
TOTAL	50	100%



Hay que tener muy claro quiénes serán nuestras posibles competencias, conocer su servicio y de esta manera mejorar e innovar el nuestro. El 44% dijo que su lugar de preferencia es Hot Chicken ya que son los que ofertan un mejor servicio en el municipio de San Marcos.

4. ¿EN QUE PRESENTACIONES COMPRA POLLO ROSTIZADO?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Combos personales	17	35%
b) Combos familiares	32	65%
TOTAL	49	100%



El 65% de las personas encuestadas prefieren los combos familiares, suponiendo que son más accesibles y te da la opción de compartirlo con tu familia.

5. AL MOMENTO DE COMPRAR POLLO ROSTIZADO ¿QUE ES LO PRIMERO QUE TOMA EN CUENTA?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Textura	8	16%
b) Sabor	28	56%
c) Precio	12	24%
d) Otro, especifique	2	4%
TOTAL	50	100%



Los 3 aspectos más importantes fueron tomados en cuenta, pero definitivamente que el público prefiere sabor y esto depende mucho de la calidad.

Aspecto de Precio

1.¿QUE PRECIO TIENE EL POLLO ROSTIZADO QUE USTED CONSUME?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Combos Personales C\$ _80 A 175_____	17	36%
b) Combos Familiares C\$_300 A 600_____	30	64%
TOTAL	47	100%



Los rangos de precios son importantes ya que ayudan a fijar el nuestro; igualando o mejorando los precios a la demás competencia evitando denotar inferioridad en nuestros servicios.

2.¿CUAL ES EL NIVEL DE SATISFACCIONQUE HA TENIDO CON EL CONSUMO DE POLLO ROSTIZADO EN LOS ESTABLECIMIENTOS?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Muy Bueno	14	28%
b) Bueno	22	44%
c) Malo	14	28%
TOTAL	50	100%



El 44% de los encuestados dijeron que su nivel de satisfacción fue “Bueno” No, “Muy Bueno”, esto nos da la pauta para llegar a ofrecer un servicio donde nos califiquen como “Muy Bueno”.

Aspecto de Producto

1. ¿LE GUSTARIA QUE EL POLLO ROSTIZADO ESTE ACOMPAÑADO CON SALSAS INNOVADORAS A BASE DE FRUTAS NATURALES?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Sí	47	94%
b) No	3	6%
TOTAL	50	100%

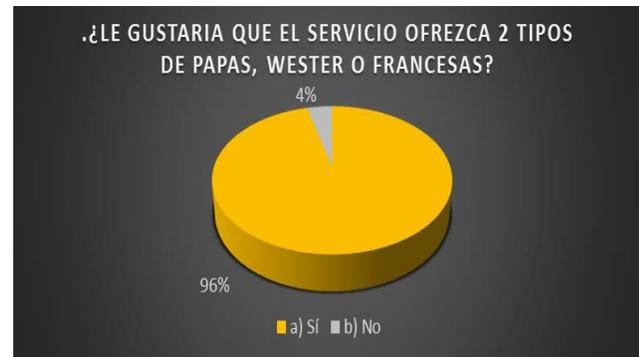


El 94% dijo que, si les gustaría esta nueva forma de innovar, lo cual es bueno ya que la mayoría está dispuesto a probar las salsas que nos diferenciaran a los demás negocios.

2. ¿LE GUSTARIA CONSUMIR SALSAS DE MARACUYA O DE TAMARINDO CON CHILE HABANERO QUE VENGA ACOMPAÑADO CON LOS COMBOS DE POLLO ROSTIZADO?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Sí	41	82%
b) No	7	14%
c) Me parece muy pesado	2	4%
TOTAL	50	100%



3. ¿LE GUSTARIA QUE EL SERVICIO OFREZCA 2 TIPOS DE PAPAS, WESTER O FRANCESAS?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Sí	48	96%
b) No	2	4%
TOTAL	50	100%



Quisimos ofrecerles variedad a nuestros clientes, y darles distintas opciones para acompañar sus combos de pollo. Un 96% está de acuerdo con la idea.

4. ¿QUE ES LO QUE MAS LE GUSTA QUE CONTENGA UN COMBO DE POLLO?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Calidad	27	54%
b) Cantidad	16	32%
c) Precio	7	14%
TOTAL	50	100%



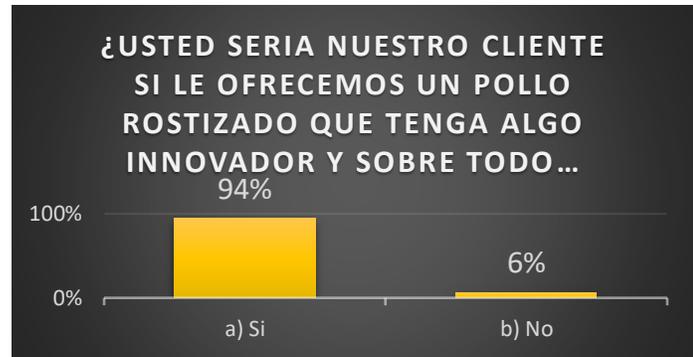
Definitivamente nuestros posibles clientes prefieren la calidad, y nos enfocaremos en seguir esa línea.

5. ¿LE GUSTARIA QUE REEMPLAZAMOS LA SALSA DE REPOLLO TRADICIONAL POR UN POCO MAS DE PAPA FRITAS Y SALSAS DE SU PREFERENCIA?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Si	45	90%
b) No	5	10%
TOTAL	50	100%



Ofreceremos una mejor porción de papas sustituyendo la típica ensalada de repollo tradicional, y el 90% de los encuestados estuvo de acuerdo.

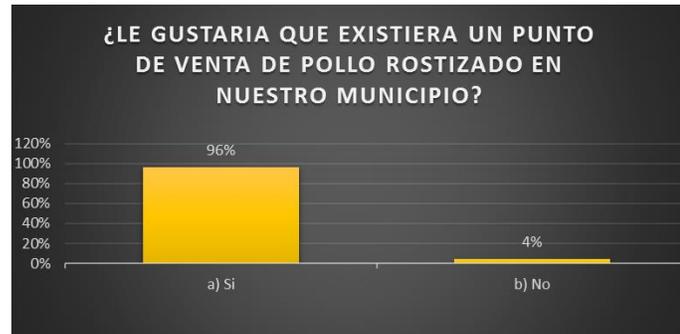
6. ¿USTED SERIA NUESTRO CLIENTE SI LE OFRECEMOS UN POLLO ROSTIZADO QUE TENGA ALGO INNOVADOR Y SOBRE TODO CALIDAD, SABOR Y PRECIO?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Si	47	94%
b) No	3	6%
TOTAL	50	100%



El 94% de los encuestados dijeron que si serian nuestros clientes, lo cual nos entusiasma por tener un porcentaje bastante grande de aceptación.

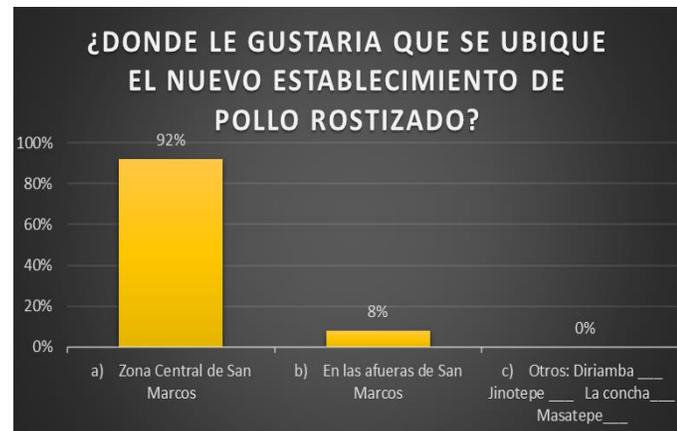
Aspectos de Plaza

1. ¿LE GUSTARIA QUE EXISTIERA UN PUNTO DE VENTA DE POLLO ROSTIZADO EN EL CASCO URBANO DE NUESTRO MUNICIPIO?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Si	48	96%
b) No	2	4%
TOTAL	50	100%



El margen de aceptación es de un 94%, nuestros posibles clientes desean un lugar que ofrezca variedad, y sobre todo mejor calidad y servicio.

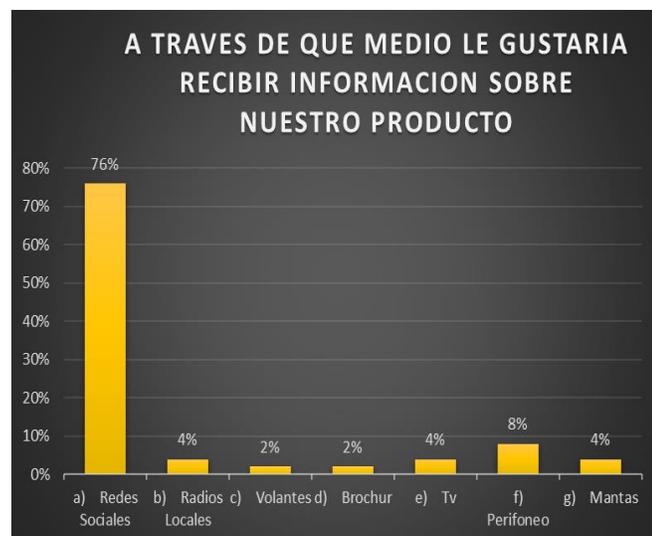
2. ¿DONDE LE GUSTARIA QUE SE UBIQUE EL NUEVO ESTABLECIMIENTO DE POLLO ROSTIZADO?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Zona Central de San Marcos	46	92%
b) En las afueras de San Marcos	4	8%
c) Otros: Diriamba ___ Jinotepe ___ La concha ___ Masatepe ___	0	0%
TOTAL	50	100%



El 92% desea que La Rosticería “Golden Chicken” este ubicada en la zona urbana del municipio de San Marcos ya que estaría al alcance y facilidad de las personas.

Aspectos relacionados con la publicidad

1. ¿A TRAVES DE QUE MEDIO O MEDIOS LE GUSTARIA RECIBIR INFORMACION SOBRE NUESTROS PRODUCTOS?	RESULTADOS	PORCENTAJE
a) Redes Sociales	38	76%
b) Radios Locales	2	4%
c) Volantes	1	2%
d) Brochur	1	2%
e) Tv	2	4%
f) Perifoneo	4	8%
g) Mantas	2	4%
TOTAL	50	100%



En la actualidad la mayor parte de las publicidades son a través de las redes sociales ya que la mayoría de las personas están en constante contacto con las distintas plataformas, es por esta razón que el 76% dijo que preferían la información del negocio por medio de estas.

San marcos es un pueblo muy tradicional, donde los perifoneo son constantes y muy escuchados, una parte de los encuestados prefieren la información a través de perifoneo.

1.10. Operacionalización de variables

Variables independientes	Variables dependientes	Sub Variables	Indicadores
Demografía		Sexo	Femenino Masculino
		Edad	20 – 30
			31-40
			41- 50
51 a Mas			

GOLDEN CHICKEN

		Ocupación	Estudiante Otros
		Integrantes de familia	2 a 5 6-10 11 a mas
		Ingreso mensual de las familias (córdobas)	Menos de 3,000 3,001-4,000 4,001-5000 5,001- más
Oferta y Demanda	Cliente	Consumo de pollo Rostizado	Si No
		Respuesta negativa ¿por qué razón no consume pollo rostizado?	Precios altos Mala calidad No acostumbra a consumirlo Otros, especifique
		Respuesta positiva ¿cada cuánto compra pollo rostizado	Diario De 2-4 veces por semana Quincenal Mensual
		Lugar de consumo pollo rostizado en Carazo.	Hot Chicken. Guapollon Max Pollo Tip Top Otros, especifique
		Presentaciones de compra de pollo rostizado	Combos personales Combos familiares
		Lo primero que toma en cuenta	Textura Sabor Precio Otro especifique_____
Precio	Competencia	Precio del pollo rostizado que usted consume	Combos Personales Combos Familiares
		Nivel de satisfacción que ha tenido con el consumo de pollos	Bueno Malo

		rostizados en los establecimientos	
Producto	Cliente	Le gustaría que el Pollo rostizado este acompañado con salsas innovadoras a base de frutas naturales	Si No
		¿Le gustaría consumir Salsas de maracuyá o de tamarindo con chile habanero que vengan acompañados con los combos de pollo rostizado?	Sí No Me parece muy pesado
		¿Le gustaría que el Servicio ofrezca 2 tipos de papas, western o francesas?	Si No
		Qué es lo que más le gustaría que contenga un combo de pollo	Calidad Cantidad Precio
		¿Le gustaría que reemplazáramos la ensalada de repollo tradicional por un poco más de papas fritas y salsas de su preferencia?	Si No Me quedo con la ensalada de repollo tradicional
		Sería nuestro cliente si le ofrecemos un pollo rostizado que tenga algo innovador y sobre todo calidad, sabor y precio	Si No
Plaza		Le gustaría que existiera un punto de venta de pollo rostizado en él, casco urbano de nuestro municipio	Si No
		¿Dónde le gustaría que se ubique el nuevo	Zona Central de San Marco

GOLDEN CHICKEN

		establecimiento de pollo rostizado?	En las afueras de San Marcos Otros: Diriamba Jinotepe La concha Masatepe
Publicidad		Medios donde le gustaría recibir información sobre nuestros productos	Redes Sociales Radios Locales Volantes Brochur Tv Perifoneo Mantas _____

Anexo No. 2: Instrumento



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas

Seminario de Graduación.

ENCUESTA

Estimados (a) participantes, somos estudiantes de quinto año de la carrera de contaduría pública y finanzas, estamos realizando la presente encuesta con el objetivo de recolectar información sobre los gustos y preferencia de los habitantes del Municipio de San Marcos Departamento de Carazo, para determinar la aceptación y demanda que tendría en el mercado el establecimiento de una micro empresa dedicada a la elaboración de Pollo Rostizado y diversas salsas.

De antemano le damos gracias por su colaboración, le pedimos veracidad en la respuesta a cada pregunta, ya que nos será de gran utilidad.

I. Aspectos demográficos.

1. Género.

a) Femenino ____ b) Masculino ____

2. Edad.

a) 20 – 30 ____ b) 31-40 ____ c) 41- 50 ____ d) 51- a más ____

3. Ocupación

a) Estudiante ____ b) Otros _____

4. ¿Cuántos miembros integran su familia?

a) De 2 a 5 ____ b) 6-10 ____ c) 11 a mas ____

5. ¿De cuánto es el ingreso mensual de su familia (córdobas)?

a) Menos de 3,000 ____ b) 3,001-4,000 ____ c) 4,001-5000 ____ d) 5,001- más ____

II. Aspecto de la oferta y demanda

1. ¿Usted Consume pollo Rostizado?

- a) Si _____ b) No _____

1.1. Si su respuesta es negativa ¿por qué razón no consume pollo rostizado?

- a) Precios altos
 b) Mala calidad
 c) No acostumbra a consumirlo
 d) Otros, especifique _____

2. Si su respuesta es positiva ¿cada cuánto compra pollo rostizado?

- a) Diario _____
 b) De 2-4 veces por semana _____
 c) Quincenal _____
 d) Mensual _____

3. ¿En qué lugar consume pollo rostizado en Carazo?

- a) Hot Chicken. ____ b) Guapollon ____ c) Max Pollo ____ d) Tip Top ____
 b) Otros, especifique _____

4. ¿En qué presentaciones compra pollo rostizado?

- a) Combos personales _____ b) Combos familiares _____

5. Al momento de comprar pollo rostizado ¿Qué es lo primero que toma en cuenta?

- a) Textura ____ b) Sabor ____ c) Precio ____ d) Otro, especifique _____

III. Aspecto de precio

1. ¿Qué precio tiene el pollo rostizado que usted consume?

- a) Combos Personales C\$ _____
 b) Combos Familiares C\$ _____

2. ¿Cuál es el nivel de satisfacción que ha tenido con el consumo de pollos rostizados en los establecimientos?

- a) Bueno ____ b) Malo ____

IV. Aspecto del producto

1. *¿Le gustaría que el Pollo rostizado este acompañado con salsas innovadoras a base de frutas naturales?*
a) Sí ___ b) No ___

2. *¿Le gustaría consumir Salsas de maracuyá o de tamarindo con chile habanero que vengan acompañados con los combos de pollo rostizado?*
a) Sí ___ b) No ___ c) Me parece muy pesado _____

3. *¿Le gustaría que el Servicio ofrezca 2 tipos de papas, western o francesas?*
a) Sí ___ b) No ___

4. *¿Qué es lo que más le gustaría que contenga un combo de pollo?*
a) Calidad ___ b) Cantidad ___ c) Precio___

5. *¿Le gustaría que reemplazáramos la ensalada de repollo tradicional por un poco más de papas fritas y salsas de su preferencia?*
a) Si ___ b) No___ c) Me quedo con la ensalada de repollo tradicional ___

6. *¿Usted sería nuestro cliente si le ofrecemos un pollo rostizado que tenga algo innovador y sobre todo calidad, sabor y precio?*
a) Si___ b) No___

V. Aspecto de plaza

1. *¿Le gustaría que existiera un punto de venta de pollo rostizado en él, casco urbano de nuestro municipio?*
a) Si___ b) No___

2. *¿Dónde le gustaría que se ubique el nuevo establecimiento de pollo rostizado?*
a) Zona Central de San Marcos _____
b) En las afueras de San Marcos _____
c) Otros: Diriamba ___ Jinotepe ___ La concha___ Masatepe___

VI. Aspectos Relacionados con la Publicidad

1. ¿A través de que medio o medios le gustaría recibir información sobre nuestros productos?

- a) Redes Sociales ____
- b) Radios Locales ____
- c) Volantes ____
- d) Brochur ____
- e) Tv ____
- f) Perifoneo ____
- g) Mantas ____

¡MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCION!