

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE NICARAGUA

UNAN – MANAGUA

**CENTRO UNIVERSITARIO DE DESARROLLO EMPRESARIAL –
PROCOMIN**



**TESIS PARA OPTAR AL TÍTULO DE MÁSTER EN PROYECTOS DE
INVERSIÓN**

TEMA DE INVESTIGACIÓN.

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA TRANSFORMACIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN DEL GRANO PERGAMINO DE CAFÉ (COFFEA
ARÁBICA) DE LA FINCA “LOS PLACERES” MUNICIPIO DE ESTELÍ
2021**

AUTORA:

ING. KATERINE CAROLINA CASTRO SALGUERA

TUTOR:

MSc. LEONEL ANTONIO FLORES MÉNDEZ.

MANAGUA, 26 JUNIO DEL 2021



i. Dedicatoria

A Dios, padre quien me concedió el don de la vida, sabiduría y fuerza para llegar a culminar mis estudios bajo su protección y amor.

A mis dos amores, mis bellas madres: Maritza Dormus y Guisell Salguera, también a mi familia quienes han sido ejemplo y fuente de inspiración para salir adelante, pues han estado siempre a mi lado brindándome su amor incondicional, apoyo y confianza; gracias a ese esfuerzo que ponen día a día para darme lo mejor y poder cumplir todas las metas, por esa dedicación a mi educación y valores con los que me han formado y guiado.



ii. Agradecimiento

Primeramente, a nuestro Dios por haberme regalado la vida, y guiarme por un camino recto, dándome las fuerzas, salud, entendimiento y sabiduría para seguir adelante y culminar mi maestría.

A mi familia, amigos/as, compañeros/as quienes me han acompañado y brindado su apoyo en cada momento de mi vida especialmente al Lic. Edwin López Galeano por todo su apoyo en este proceso.

A nuestra Revolución Popular Sandinista y la Juventud Sandinista 19 de julio, la cual me brindó la oportunidad de seguir ampliando mis conocimientos de manera gratuita y de calidad, para ser una persona que aporte al servicio de nuestro pueblo.

A mi tutor MSc. Leonel Antonio Flores Méndez quien compartió gran parte de su tiempo, conocimientos y experiencias para lograr desarrollar de esta investigación y de igual manera culminarla.



iii. Carta aval de Tutor

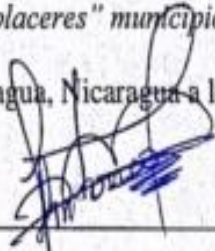
MSc. Ramfis Muñoz Tinoco
Director (a) / Departamento de Procomin
Su despacho
Estimado maestro (a):

En cumplimiento con lo establecido en los artículos 97,20 inciso a y b y 101 del Reglamento de sistema de estudios de posgrado y educación continua SEPEC-MANAGUA, aprobado por el Consejo Universitario en sesión ordinaria No. 21-2011, del 07 de octubre 2011, Por este medio dictamino en informe final de investigación de tesis para su defensa titulada: “*Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (Coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021*”. Realizada por la Ing.: *Katerine Carolina Castro Salguera*, como requisito para optar el título de Maestría en Proyectos de inversión, cumple con los requisitos establecidos en este reglamento.

Como tutor de Tesis de la Ing.: *Katerine Carolina Castro Salguera*, considero que contiene los elementos científicos, técnicos y metodológicos necesarios para ser sometidos a Defensa ante el Tribunal Examinador.

El trabajo de la Ing. *Katerine Carolina Castro Salguera*, se enmarca en las líneas de investigación del programa de Maestría referido a la solución de: “*Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (Coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021*”.

Dado en la ciudad de Managua, Nicaragua a los días de junio del año dos mil veintiunos.



MSc. Leonel Antonio Flores Méndez

Tutor.



iv. Resumen

Se realizó un estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021 llevando a cabo un estudio de mercado para determinar el comportamiento del café, estudio técnico y la estimación de indicadores financieros y económicos de que revele el grado de sostenibilidad.

La investigación fue descriptiva, apoyada del método deductivo con enfoque cuantitativo y en menor medida el enfoque cualitativo tomando como población las personas activamente económicas 77,312, con una muestra de 96 encuestados utilizando un método probabilístico y muestreo aleatorio se obtuvo la demanda potencial, comercialización, oferta, precio, prefiriendo presentaciones de 400,250,150 gramos.

El estudio técnico se definió la macro y micro localización, maquinarias, mobiliario y el proceso productivo, Recurso humano se definió la inversión, costo, gastos, depreciación, así como indicadores financieros VAN, TIR, PRI.

Se demostró que 96% de los encuestados consumen café entre las edades de 28-38 años con una demanda potencial de 35,181 personas y la manera más accesible de compra sería las pulperías, supermercados.

Se reveló que el costo total de la inversión total es de \$ 27,323.83 con financiamiento un TIR 36.66 %, VAN \$ 10,344, PRI 2 años que señala que el proyecto es rentable, por lo tanto, se acepta.

Palabras claves: Café, Transformación, Comercialización, Pergamino, Factibilidad



v. Índice

i.	Dedicatoria.....	i
ii.	Agradecimiento.....	ii
iii.	Carta aval de Tutor.....	iii
iv.	Resumen	iv
I.	Introducción	1
1.1	Antecedentes	4
1.1.1	Antecedentes Teóricos	4
1.1.2	Antecedentes de Campo.....	6
1.2	Justificación	8
1.3	Planteamiento del problema.....	10
1.4	Formulación del Problema	12
II.	Objetivos.....	13
2.1	Objetivo General	13
2.2	Objetivos Específicos	13
III.	Marco Teórico	14
3.1	Marco Conceptual	14
3.1.1	El Café	14
3.1.2	Estructura y Características Organolépticas del grano de café	15
3.1.3	Usos y derivados del café.....	15
3.1.4	Variedades de café en Nicaragua.....	16
3.1.5	Diferencias entre el café Robusta y el café arábica	16
3.1.6	Transformación de un proceso productivo.....	17
3.1.7	Proceso de Trasformación del grano de café	17



Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021



3.1.8 Comercialización	19
3.1.9 La industria Tostadora en Nicaragua	19
3.1.10 Producción mundial de café	19
3.1.11 Producción Centroamericana de café.....	20
3.1.12 Producción Nacional de café en Nicaragua.....	21
3.1.13 La cadena de valor del café en Nicaragua.....	22
3.1.14 Tipos de plantas beneficiadoras de café.....	25
3.1.15 Asociaciones de café en Nicaragua	26
3.2 Marco Jurídico.	26
3.3 Marco de Referencia.....	28
3.3.1 Análisis FODA.....	28
3.3.2 Proyecto de inversión.....	29
3.3.3 Factores que influyen en un proyecto	31
3.3.4 Estudio de mercado.....	33
3.3.5 Segmentación de Mercado	34
3.3.6 Estudio técnico	34
3.3.7 Indicadores Financieros internacionales	37
3.3.8 Flujo de fondos del proyecto.....	38
3.3.9 La Rentabilidad	38
3.3.10 Valor	39
3.3.11 Costos.....	39
3.3.12 Factibilidad.....	39
3.3.12 Diseño de marketing	39
3.3.13 Segmentación	40
3.3.14 Demanda	40



3.3.15 Oferta	40
3.3.16 Análisis Financiero	41
IV. Preguntas directrices.....	42
V. Operacionalización de variables	43
VI. Diseño Metodológico	46
6.1 Tipo de Estudio	46
6.2 Tipo de Enfoque	46
6.3 Tipo de Alcance	47
6.4 Determinación del universo o población	47
6.5 Selección de la muestra	47
6.6 Proceso de investigación.....	49
6.7 Selección de técnicas e instrumentos para la recolección de datos.....	49
6.7.1 Encuesta	50
6.7.2 Guía de revisión documental.....	50
6.7.3 Formulación y selección de estrategias.....	51
6.7.4 Observación directa	51
VII. Análisis de Resultados.....	52
7.1 Determinar el comportamiento del Café en el mercado para la implementación de nuevas presentaciones en el consumo del mismo en el municipio de Estelí	52
7.1.2 Análisis de la demanda	52
7.1.3 Demanda Potencial del Proyecto	53
7.1.4 Análisis de la Oferta del Producto	55
7.1.5 Análisis de la competencia.....	56
7.1.6 Análisis de los precios de la competencia.....	59
7.1.7 Oferta del Proyecto	61



Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021



7.1.8 Marca del producto	61
7.1.9 Eslogan.....	61
7.1.10 Logo de la Empresa	62
7.1.11 Análisis FODA	63
7.1.12 Determinación del precio del producto.....	64
7.1.13 Comercialización.....	64
7.1.13 Promoción y Publicidad	66
7.2 Desarrollar un estudio técnico de transformación, organizacional y de comercialización del grano de café en sus diferentes presentaciones.	66
7.2.1 Estudio técnico	66
7.2.2 Tamaño de proyecto.....	67
7.2.3 Macro localización.....	68
7.2.4 Micro localización	68
7.2.5 Herramientas del proyecto	69
7.2.6 Proceso de producción	71
7.2.7 Aspectos administrativos del proyecto	73
7.2.8 Servicios.....	77
7.2.9 Aspectos técnico legal.....	78
7.3 Indicadores Financieros y económicos de la implementación del proyecto que revele el grado de sostenibilidad.....	85
7.3.1 Inversión global.....	85
7.3.2 Depreciación.....	86
7.3.3 Servicio de la Deuda	90
7.3.4. Estimación de ingresos el proyecto.....	91
7.3.4 Estimación de costo y gastos del proyecto.....	92



7.3.5 Proyección del Flujo de efectivo del Proyecto	93
7.3.6 estimadores financieros- económicos	97
VIII. Conclusiones.....	98
IX. Recomendaciones.....	100
X. Bibliografía	102
XI. Anexos	107

Índice de Tablas

Tabla 1 Producción , exportación de café en Centroamérica	21
Tabla 2 Operacionalización de variables.....	43
Tabla 3. Calculo de la Muestra	48
Tabla 4. Demanda Potencial	55
Tabla 5. Análisis de la oferta del producto.....	56
Tabla 6. Análisis de la Competencia.....	56
Tabla 7. Análisis de los precios de la competencia	60
Tabla 8. Análisis Foda.....	63
Tabla 9. Determinación del precio del producto.....	64
Tabla 10 Herramientas del proyecto	69
Tabla 11. Inversión global.....	85
Tabla 12. Depreciación de Maquinaria	87
Tabla 13. Depreciación de Mobiliario	88
Tabla 14. Mobiliario de oficina	89
Tabla 15. Servicio de deuda	90
Tabla 16. Estimación de ingresos	91
Tabla 17. Nómina de pago mensual.....	92



Índice de Gráficas

Grafica 1. Producción Mundial de Café.....	20
Grafica 2. Producción de café en centro américa	21
Grafica 3 consumo de café	53
Grafica 4 Rango de edad	53

Índice Figuras

Figura 1 Cadena de Valor del café.....	24
Figura 2 .Etiqueta del café.....	62
Figura 3 Flujograma.....	72
Figura 4 .Flujograma.....	72



I. Introducción

El café es uno de los productos claves en la economía de los nicaragüenses por lo cual, se hace necesario la búsqueda y generación de nuevas oportunidades para potenciar su producción, transformación y comercialización como una forma de generar nuevos ingresos a las familias productoras de este rubro, desarrollando acciones que permitan buscar alternativas en los mercados locales y nacionales, fomentando la comercialización que optimicen su eficiencia para ser más competitivas.

La presente investigación tiene como objetivo analizar un Estudio de Factibilidad para la Transformación y comercialización del grano pergamino de café (Coffea arábica) de la finca “Los Placeres” Municipio de Estelí 2021, por lo tanto, se debe conocer el comportamiento del café en el mercado, tomando en cuenta estudios técnicos desde la transformación e indicadores financieros para la sostenibilidad.

En Nicaragua el café ocupa el tercer lugar de la superficie cultivada (11%), después del maíz y del frijol, es el rubro agrícola que más contribuye al PIB (10%). El 96% de las fincas cafetaleras están en manos de pequeños productores, los cuales representan un 50% del área cultivada del café. (Bedman, 2016).

El rubro del café es una fuente importante de empleo en la zona rural, siendo un potencial en la economía nicaragüense, pudiendo ingresar en los mercados de calidad y especialidades; por lo tanto, un aumento de la competitividad de este sector, podría tener consecuencias económicas y sociales positivas en el sector cafetalero de Nicaragua.



Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021



El tipo de estudio de esta investigación es descriptiva apoyado del método deductivo , con enfoque cuantitativo, sin embargo se hizo uso en menor medida del enfoque cualitativo, su alcance es descriptivo y tiene por objeto principal analizar la Factibilidad para la Transformación y comercialización del grano tostado de café (*Coffea*), de la finca Los Placeres en el municipio de Estelí, garantizando la calidad del grano y así conocer la demanda, rentabilidad siendo el café un producto de la canasta familiar consumido por los diferentes estratos socioeconómicos de la población.

La investigación consta de XI acápite, el Acápite I contiene la introducción, antecedentes históricos, antecedente de campo, en este se encuentran estudios relacionados al tema de investigación. Así como la justificación y el planteamiento del problema de la misma manera, en el Acápite II se abordan los objetivos generales y específicos, igualmente, el Acápite III se encuentra descrito el marco teórico donde se plantea toda la teoría relacionada con grano de café, transformación, comercialización, así como conceptos básicos de dicho tema.

De igual modo, el Acápite IV abarca las preguntas directrices del planteamiento del problema, seguido el acápite V que contiene la operacionalización de las variables. Así mismo el Acápite VI contiene el diseño metodológico se detalla, el tipo de investigación, enfoque, alcance, población, muestra y tipo de muestreo. También, el Acápite VII se enumeran los principales resultados obtenidos al aplicar el estudio de factibilidad, la descripción del proyecto, el análisis técnico, organizativo y legal.

Además, del contenido, este documento, contiene las conclusiones a los objetivos planteados en el Acápite VIII, en el Acápite IX las recomendaciones y la bibliografía



Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021



donde se referencian las distintas fuentes de información, finalmente en el Acápite X y los anexos como Acápite XI.



1.1 Antecedentes

En este apartado se identificaron los antecedentes de trabajos relacionados que contribuyen con la investigación de estudio a nivel internacional, nacional y local.

1.1.1 Antecedentes Teóricos

El Café en el ciclo 2019-2020, se espera producir 3.3 millones de quintales de café, 5.0% superior a lo cosechado en el ciclo 2018-2019, se proyecta un volumen exportado para el año 2019 de 3.0 millones de quintales, lo que generaría ingresos por unos US\$418.4 millones de dólares. (Ministerio, Produccion ,consumo ,comercio, 2019)

En los últimos años la caficultora nicaragüense ha mejorado sus números actualmente existen 223 mil manzanas que son utilizadas para la siembra de café, cifra superior a las 180 mil manzanas establecidas por el censo agropecuario del 2011. De estas 223 mil manzanas, el 35 por ciento de las plantaciones son menores de cuatro años y el 49% menor de 15 años, o sea el 84 por ciento de las plantaciones de café en nuestro país son plantaciones jóvenes. (19digital, 2019)

Para fortalecer el sector caficultor en Nicaragua uno de los principales rubros económicos se creó la Comisión Nacional para la Transformación y Desarrollo que ayuda a los productores a promover las exportaciones y acceder a financiamientos para las labores de mantenimiento de los cafetales que vendrán a beneficiar a unos 37 mil 780 pequeños productores que podrán acceder a financiamiento de la banca comercial.



El Gobierno de Nicaragua autorizó la ampliación del cultivo de café robusta a las regiones del Caribe Norte y Sur, y a los departamentos de Chinandega, León, Granada, Masaya, Rivas, Río San Juan y Chontales mediante la resolución del Ministerio Agropecuario (MAG) No. 187-2016, en diciembre 2016 advierte que esta variedad no podrá cultivarse en regiones que se localicen a más de 400 metros sobre el nivel del mar, y las plantaciones deberán estar a no menos de 30 kilómetros de distancia de los cultivos de café arábigo. (MAG, 2016)

Asimismo, la variedad arábica se continuará cultivando exclusivamente en departamentos como Jinotega, Matagalpa, Nueva Segovia y Estelí, tratando de asegurar la fineza, la pureza que tiene el café arábigo, que ha permitido mantener el mercado internacional. Igualmente, la resolución gubernamental subraya que las áreas de cultivo ya establecidas hasta la fecha, y que se localizan por encima de los 400 metros sobre el nivel del mar, no podrán seguir ampliándose ni renovándose.

Se detalla que la producción de café en el ciclo 2017-2018 fue de 2 millones 824 mil quintales de café y en el período 2018-2019 se incrementó a cifras superiores a los 3 millones 129 mil 497 quintales de café, un 10.8 por ciento más del ciclo pasado. (Walmart, 2019)



1.1.2 Antecedentes de Campo

En el departamento de Estelí se realizó un estudio de pre factibilidad con el objetivo de establecer una planta procesadora de té a base de pulpa de café llevando a cabo un estudio de mercado, técnico, financiero , se tomó en cuenta la población económicamente activa tomando de donde se obtuvo información de consumo, precios, preferencias sobre empaque , el estudio financiero se utilizó los indicadores financieros: TIR, VAN, VPN, RBC PR demostrando que el 98% de los participantes de la degustación muestran aceptación por el producto, prefiriendo una presentación de 250g que se encuentre disponible en supermercados y farmacias. (Zeledon & Castillo, 2016)

A nivel internacional realizó un estudio en Medellín, Colombia sobre viabilidad de la creación de una empresa de transformación y comercialización de café tostado, donde evaluó la viabilidad, identificó la demanda, oferta de mercado y los requerimientos legales y rentabilidad del proyecto, en el cual se concluyó que el proyecto es viable desde los hallazgos técnicos, estudio de mercado, ambiental, organizacional y legal. El parámetro del sabor en el consumo tuvo un 70.10% en la toma de decisión del cliente, 47% de la población encuestada representa el grupo de edad entre los 30 y 39 años, y muestra la preferencia hacia la compra y consumo más frecuente de café. (Sanchez, 2018)

De igual manera , en la ciudad de Manta, Ecuador se determinó un análisis del proceso de comercialización del café orgánico y la incidencia socioeconómica durante el periodo 2015 -2016; una vez obtenido los resultados esperados concluyo que se necesitara de una comercialización directa entre el productor y el distribuidor del café para lograr ganancias mayores a lo esperado, destaca que las capacitaciones a los



productores y comercializadores permitirá obtener una mejora y a la vez establecer las dificultades que existen en los diferentes procesos de venta de café, para acceder al mercado. (Murillo, 2017).

Así mismo en la ciudad de Huajuapán de León, México se desarrolló un programa de desarrollo para la comercialización del café bajo un sistema de comercio justo determinando que, para obtener mayores ganancias por la venta del café, se recomienda al productor, organizaciones y comercializadoras darle valor agregado al café pergamino, por ello la aplicación continua del Programa de desarrollo de proveedores, no solo pretende transformar el café pergamino a tostado y molido, sino lograr su venta, de tal manera que se elimine toda clase de intermediarios existentes entre la producción y consumo del café, obteniendo así un proceso integral de transformación del grano y el aumento evidente del ingreso del productor. (García, 2008)

De forma similar en la ciudad de Quito, Ecuador se llevó a cabo un estudio de factibilidad para la creación de una micro empresa dedicada a la producción y comercialización de café molido como una bebida sana y natural al 100% elaborada sin ningún tipo de reactivos ni químicos lo que permite que este producto se autentique en su calidad de aroma, sabor y textura el estudio de mercado indica que la mayor parte de las personas encuestadas les gusta el café con una concentración alta y buen aroma y que dentro del mercado existe competencia con mucha fuerza de publicidad y marketing este un factor clave para la comercialización. (Santiana, 2013)



1.2 Justificación

Este trabajo investigativo pretende mejorar las diferentes gestiones de la finca “Los Placeres” del municipio de San Sebastián de Yalí, de tal manera que busque la solución del proceso de transformación y comercialización potenciando un valor agregado al grano producido en ella, mediante la implementación de la investigación se proyectarán nuevas presentaciones en el consumo del mismo en el Municipio de Estelí a partir de los estudios y análisis realizados.

Por lo cual, lo hace llamativo para la inversión en un sistema eficiente de producción, transformación, comercialización y distribución del grano cada vez con una mayor calidad del producto. Las hermanas Salguera, tendrían una nueva alternativa de ingresos mediante la transformación y comercialización del grano de café generando una oportunidad para la implementación de dicho proyecto, además, de contar con una finca en una zona cafetalera convirtiéndose este en un factor clave por sus beneficios en cuanto a la producción constante que permite estar abastecida de la materia prima (grano de café).

A través, de la investigación se puede analizar un estudio de factibilidad de la transformación y comercialización del grano tostado de café así mismo del comportamiento del café en el mercado de forma descriptiva para identificar las necesidades de consumo de la población, también un estudio técnico de transformación, organizacional y de comercialización del grano de café en sus diferentes presentaciones y poder estimar indicadores financieros y económicos.

Por lo tanto, el café forma parte de los medios de subsistencia de muchos hogares rurales en el país, la cual se encuentra en el puesto número 38 de países consumidores y es el tercer mayor consumidor de Centroamérica en el 2007, el



Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021



consumo per cápita de café de Nicaragua alcanzó 2,10 kilogramos, cantidad que se encuentra por encima del consumo per cápita registrado en otros 14 países productores de café como Colombia, Etiopía, El Salvador, México y Guatemala, Teniendo alta demanda de consumo a nivel mundial. (Cafés de Nicaragua).



1.3 Planteamiento del problema

Dentro de los principales síntomas: el proceso de comercialización se ve restringido en los canales de los intermediarios, es decir, influyen las cooperativas o empresas exportadoras del café y el productor, no así, donde el mismo productor sea quien procese y comercialice lo originado.

La causa: El tradicionalismo en los productores de café del municipio de San Sebastián de Yali influye en los costos de producción y las ganancias al momento de conocer las utilidades que generan la producción del café.

Actualmente, la finca “Los Placeres” ubicada en la comunidad el Ocotillo, anualmente, produce la cantidad 80-82 quintales oro los cuales son solamente vendidos en grano pergamino, sin su proceso de agro industrialización y comercialización para mejorar las ganancias económicas, así como, generar nuevos ingresos, disminuir los costos y crear alianzas con los micro productores, de tal forma, que permita el crecimiento de la empresa en su transformación y comercialización del grano de café con los mejores estándares de calidad y número uno en el mercado local con enfoque a seguir expandiendo adaptados a los sus gustos y necesidades del cliente.

Teniendo así, un pronóstico donde hay la necesidad de agregar valor mediante la inclusión de un producto innovador en el mercado elaborado de forma artesanal que conserve el sabor, aroma y calidad del café, de tal manera que se transforme la materia prima de la finca “los placeres”, teniendo en cuenta las características de un café natural, sin colorantes y saborizantes, que aporte beneficios al bienestar de la salud de los consumidores de café.



De tal forma, que el control del pronóstico sea incursionar en la industrialización, para mejorar la calidad de vida de los caficultores, pues, la rentabilidad se encuentra en la transformación del café, es decir, que los productores de café, no solo realicen la cadena de producción, sino, que ellos mismos sean poseedores y dueños de la transformación.

Siendo Nicaragua un país productor de materia prima (Café), su verdadero valor surge en la creación de marcas de café, de forma especial construyendo la apertura de un mercado de café que mostrará altas tendencias en el consumo de los nicaragüenses, de allí, una experiencia sencilla, pero a la vez práctica con identidad y compromiso en la ciudad y el campo, siendo protagonistas de la industria del café, incluyendo mejoras en la calidad de vida y el comercio.



1.4 Formulación del Problema

A continuación, se detallan las preguntas directrices del problema:

¿Cómo el proyecto de transformación y comercialización del grano Pergamino de café (Coffea), de la finca los Placeres en el municipio de Estelí es factible en términos financieros – económicos ?



II. Objetivos

2.1 Objetivo General

Analizar la factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (*Coffea*), de la finca Los Placeres en el municipio de Estelí en el periodo 2021.

2.2 Objetivos Específicos

Determinar el comportamiento del café en el mercado para la implementación de nuevas presentaciones en el consumo del mismo en el municipio de Estelí.

Desarrollar un estudio técnico de transformación, organizacional y de comercialización del grano de café en sus diferentes presentaciones.

Estimar indicadores financieros y económicos de la implementación del proyecto que revele el grado de sostenibilidad.



III. Marco Teórico

El desarrollo del marco teórico permite la interpretación de resultados y finalmente, la formulación de conclusiones. Es la fase intermedia en la realización de la tesis y debe estudiarse de manera diligente y cuidadosa. (NORMAS APA, 2016)

Esta investigación se ha dividido en tres secciones: marco conceptual, jurídico y de referencia para la descripción del desarrollo del mismo.

3.1 Marco Conceptual

Un marco conceptual es una sección de un texto escrito en el ámbito académico que detalla los modelos teóricos, conceptos, argumentos e ideas que se han desarrollado en relación con un tema. El marco conceptual se orienta en general a definir este objeto, describir sus características y explicar posibles procesos asociados a él. (Vidal, 2021).

3.1.1 El Café

Los granos de café o semillas están contenidos en el fruto del arbusto, los cuales en estado de madurez toman un color rojizo y se les denomina "cereza". Cada una de ellas consiste en una piel exterior que envuelve una pulpa dulce. El fruto del cafeto cuyas semillas tostadas y molidas se utilizan para el consumo humano. (Aguiler, Lotero, & Vega, 2015).

Es entendido como una de las bebidas más populares y consumidas actualmente en el mundo entero, el café es el producto obtenido de las semillas y frutos de la planta de café o cafeto, tiene un color marrón oscuro que puede variar en intensidad de acuerdo a cómo se lo prepara o de acuerdo al agregado de otros elementos como leche, crema o azúcar.



3.1.2 Estructura y Características Organolépticas del grano de café

El fruto maduro de café está formado por la pulpa o epicarpio cubierta roja o amarillo; el mucilago, el pergamino envoltura cartilaginosa que cubre por separado cada semilla y que constituye el endocarpio.

Después que el café es despulpado, fermentado y lavado queda con un contenido de humedad muy elevado entre 50% y 55% base húmeda, un grano de café seco tiene un contenido de humedad entre 10 y 12% durante el proceso de secado, el pergamino por ser un material celulósico se endurece mientras la almendra toma una coloración verdosa y reduce su tamaño.

Dentro de las Características organolépticas se encuentra el aroma que es la fragancia agradable y que penetrante de la bebida atribuidos a las esencias propias del café. El sabor es la sensación que se percibe en la boca para diferenciarlo los catadores utilizan los términos de ácido, amargo, duro, salado, alcalino y la acidez es una característica que da la sensación de un gusto frutal de la bebida esto varía notablemente con la procedencia del café, el grado de acidez aumenta con la altura de la zona de producción, grado de madurez del fruto, tiempo entre cosecha, despulpado y edad del fruto.

3.1.3 Usos y derivados del café

Usos del Producto A partir de la semilla tostada y molida se elabora la infusión conocida por el mismo nombre. Suele tomarse como desayuno o en la sobremesa después de las comidas y es una de las bebidas sin alcohol más socializadoras en el mundo. El café puede servirse tal cual o mezclarse con leche o crema. Se le suele añadir azúcar, y en ocasiones chocolate o especias como la canela, nuez moscada o



carda. Generalmente se sirve caliente, pero recientemente se han ido extendiendo bebidas congeladas a base de café. (Escobar et al., 2013)

3.1.4 Variedades de café en Nicaragua

3.1.4.1. Variedad robusta

El café robusta proviene del África Central, su crecimiento se da en regiones secas, y este es uno de los motivos por el cual su sabor es más amargo que el café arábica y menos digestivo también, posee una mayor concentración de cafeína, es considerado de menor calidad y por consiguiente, su coste suele ser inferior. (Nestle, 2020).

3.1.4.2 Variedad Arábica

El café arábica nos traslada a Etiopía, allí debe su origen, pero hoy puede crecer en otros países que estén entre los 500 y 2.400 metros de altura. Debido a que posee una concentración de cafeína máxima del 1,7%, el café arábica ofrece un mejor resultado aromático y mayor suavidad al paladar, además de ser una bebida más digestiva (Nestle, 2020).

3.1.5 Diferencias entre el café Robusta y el café arábica

La planta del café robusta es menos susceptible a sufrir problemas a lo largo de su crecimiento, razón por la cual es un café más barato.

La planta del café arábica requiere de un clima subtropical fresco, pero al mismo tiempo necesita sol, sombra y una tierra adecuada, además es una planta vulnerable al frío y a los insectos, por lo que requiere de mayor cuidado, lo que hace que los tipos de granos de café arábica sean más costosos.



El grano que se obtiene de la planta de café arábica es ovalado y verdoso, mientras que el grano obtenido de la planta de café robusta es más redondo y amarillento.

El café arábico tiene la mitad de cafeína que el café robusta y esto hace que de algún modo el segundo sea mucho más amargo que el primero, razón por la cual, al fin y al cabo, su sabor muchas veces no satisface al común de los consumidores (Nestle, 2020).

3.1.6 Transformación de un proceso productivo.

Consiste en un conjunto de actividades que toma como entradas uno o más insumos y los transforma para obtener como salidas o resultado un producto o servicio.

Proceso productivo puede tener distintas configuraciones, de modo ser compatible con la estrategia de procesos de la empresa, como aquellos con énfasis en el volumen de producción o por el contrario aquellos que privilegian la adaptación a necesidades particulares de los clientes con un volumen de producción acotado. (Gestion de Operaciones, 2015)

3.1.7 Proceso de Transformación del grano de café

La transformación del grano de café, conlleva una serie de proceso que inicia desde su recepción hasta el producto final.

Recepción y almacenamiento del café en grano: El café verde es colocado en sacos de cabuya con un peso promedio de 1qq y se transportan en camiones hasta la planta. Para tomar la decisión de compra se lleva a cabo un muestreo de la carga. Esta



operación se realiza mediante una toma aleatoria de muestras durante la descarga del café.

Limpieza del café en grano: En este proceso se limpia el café en grano antes de almacenarlo con el fin de extraerle las impurezas que pudiera traer desde el centro de producción y distribución, tales como: polvo, piedras, metales, palos, cáscaras, entre otros. Los estibadores vacían los sacos almacenados en una tolva situada dentro de la bodega, la misma que posee un tamiz que impide el paso de cuerdas de cabuya que aparecen junto con el grano.

Tostado del café en grano: El café limpio pasa a ser objeto de uno de los procesos más importantes y delicados; se trata del tostado o torrefacción. En este proceso el café en grano desarrolla el sabor, aroma y demás características propias que son entregadas al producto final. Se realiza en equipos tostadores que se calientan a una temperatura entre 210 y 230°C, luego, se depositan en los tambores giratorios, los granos de café almendra previamente seleccionados, así se inicia la desecación del grano y se desarrollan la caramelización de la sacarosa, la degradación de aminoácidos, la glicación entre los azúcares reductores y los aminoácidos, las reacciones y formaciones de los ácidos, la generación del color y la producción de los compuestos volátiles y de las melanoidinas.

Molienda del café tostado: Este proceso nos permite realizar de manera más eficiente la extracción de los sólidos solubles en agua, existentes en el café tostado (aromas y sabores); si se realiza la extracción del café tostado entero se obtiene un rendimiento bajo y un sabor pobre. Pero con el café tostado y molido la extracción es más fácil y se obtiene un mayor rendimiento. El café tostado que se almacena. (Galindo, 2011)



3.1.8 Comercialización

Es el conjunto de funciones que se desarrollan para que el producto llegue del productor al consumidor; sus funciones incluyen: comprar, vender, transportar, financiar y asumir riesgos, entre otros aspectos. (IICA, 2018).

3.1.9 La industria Tostadora en Nicaragua

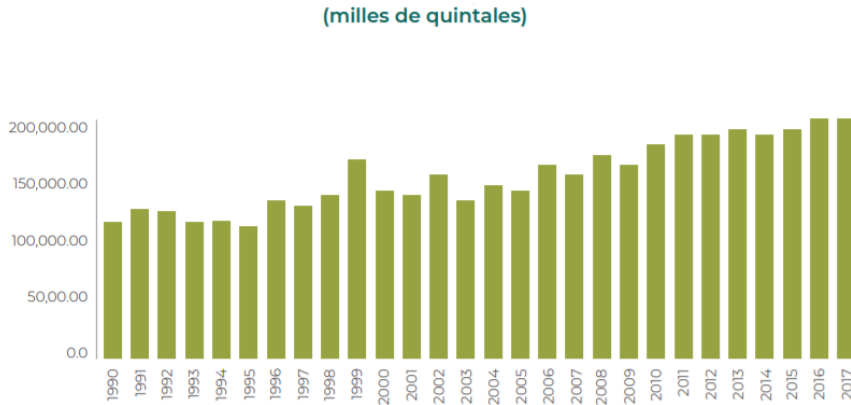
Está controlada mayoritariamente por una sola empresa, Café Soluble. El 95% de su producción es café instantáneo. Esta empresa ha desarrollado 4 marcas propias de café instantáneo: café Presto es comercializado en el mercado nacional y Costa Rica; café Musún cubre el mercado de El Salvador y Guatemala; Café Toro se comercializa en El Salvador y Nicaragua, y finalmente Café Optimo que se comercializa en el mercado nacional.

Para la producción del café instantáneo, la empresa se abastece de materia prima de la producción nicaragüense de café oro, principalmente de una sola comercializadora (CISA), e importa el café robusto para las mezclas de Ecuador principalmente. Café soluble también juega un papel importante en el panorama nacional de café molido, con una participación de entre un 20 y 30% del mercado, en el que opera con tres marcas, Café Selecto, Expresó y Toro (Cafés de Nicaragua).

3.1.10 Producción mundial de café

Según registros de ICO, en el 2017 se produjo 211.2 millones de quintales de café a nivel mundial la región que más produce café es Sudamérica, produciendo 93.4 millones de quintales de café en el 2017, le siguen en orden de importancia Asia & Oceanía y México & Centroamérica, las cuales produjeron en 2017 aproximadamente 65.5 millones y 29.0 millones de quintales, respectivamente. (Institucionalidad del sector café en Nicaragua, 2019) ver grafica 1.

Grafica 1. Producción Mundial de Café



Brasil es el productor de café más grande del mundo, produciendo 67.5 millones de quintales de café en el 2017 y acaparando el 29.0 por ciento de las exportaciones de café a nivel mundial entre el período 2012- 2016. También es el productor más grande de café arábica, con el 78.0 por ciento de su producción total siendo constituida por esta variedad (ICO, 2018).

3.1.11 Producción Centroamericana de café

Según ICO (2018), en el 2017 Centroamérica produjo un total de 22.4 millones de quintales de café, lo que corresponde al 10.7 por ciento de la producción mundial. La producción de Centroamérica ha mostrado una tendencia creciente en los últimos cinco años, pero ha sufrido grandes adversidades.

En orden descendente, los países que más producen y exportan café en la región son Honduras, Guatemala, Nicaragua, Costa Rica y El Salvador. No obstante, Costa Rica evidencia los mayores rendimientos productivos. (Ver gráfica.2) (Tabla 1).

Grafica 2. Producción de café en centro américa

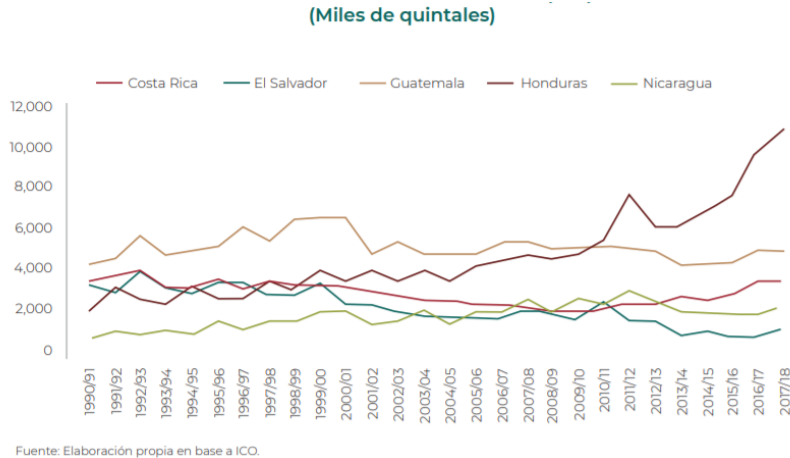


Tabla 1 Producción , exportación de café en Centroamérica

Países	Producción (millones de QQ)	Exportación (millones de QQ)	Rendimiento (QQ x manzana)
Honduras	11.04	7.02	14.71
Guatemala	5.03	3.96	13.38
Nicaragua	3.31	2.60	14.79
Costa Rica	2.06	1.33	16.15
El Salvador	0.98	0.66	4.29

ente: Datos de producción 2017 y exportación 2016, obtenido de ICO (2018); Datos de rendimientos del 2016 obtenidos de Food and

3.1.12 Producción Nacional de café en Nicaragua

Consumo nacional El consumo per cápita de café en Nicaragua es de 2,1 Kg. por habitante. Nicaragua se encuentra en el puesto número 38 de países consumidores y es el tercer mayor consumidor de Centroamérica.

A nivel departamental, la mayor producción correspondió a Jinotega, le siguen Matagalpa, Nueva Segovia y Madriz. En estos cuatro departamentos se produjeron los



equivalentes al 91% de la producción nacional. Hay tres zonas principales donde se cultiva el café, las cuales son:

Región Norte Central: Esta región produce aproximadamente el 83.80% de la producción nacional y posee unas condiciones agro-ecológicas excepcionales para la producción del café, incluye los departamentos de Matagalpa, Jinotega y Boaco. La región central produce más que todo café estrictamente de altura, con una taza perfectamente balanceada. Estas condiciones hacen de estas tierras primordiales para la producción del café.

Región Noreste: Esta región es responsable por la producción del 13.60% de la producción nacional y comprende los departamentos de Madriz, Nueva Segovia y Estelí, cada área tiene calidades diferentes en la producción de su café, por lo cual estas zonas pueden crear marcas diferenciadas en la taza, abriendo la ventana para productos geográficos distintivos.

Región Pacífica Sur: Esta zona produce alrededor del 2.60% de la producción nacional. Las zonas de cultivo en esta región incluyen los departamentos de Carazo, Granada, Masaya, Managua y Rivas. Ofrece café de muy alta calidad con un excelente aroma, fragancia y acidez moderada para crear una taza fresca y bien balanceada.

3.1.13 La cadena de valor del café en Nicaragua

El sector café de Nicaragua sigue una cadena de producción que incrementa el valor agregado del grano para poder aprovechar las oportunidades de mercado, garantizar su calidad y consistencia y permitir que los beneficios lleguen de forma transparente hacia los productores. Ver figura 1.



En Nicaragua existen cinco eslabones en la cadena de valor del café, los cuales van desde los insumos hasta el consumidor final. Estos eslabones son: producción y beneficiado húmedo, acopio, beneficiado seco, procesamiento/transformación secundaria y comercialización. (CATIE)

El Eslabón de producción y beneficiado húmedo: Está conformado principalmente por pequeños productores que se encargan de las labores desde el cultivo hasta la cosecha. En Nicaragua, existen alrededor de 33,737 micro y pequeños productores, que componen el 95.2 por ciento del total, y se concentran en los departamentos de Jinotega (46.3 por ciento), Matagalpa (21.9 por ciento), Nueva Segovia (19.3 por ciento) y Madriz. (12.5 por ciento)

El Eslabón de acopio: Está conformado por una amplia red de centros que pertenecen 11 a empresas privadas y cooperativas. Existen acopios comunitarios y municipales; normalmente, los acopios comunitarios envían el café a centros de acopio de mayor tamaño o a los centros de beneficiado seco. Los acopios pueden dar un adelanto de dinero o cancelar el producto al productor que entrega su café, dependiendo del acuerdo que este último haya establecido a priori con la empresa o cooperativa.

El Eslabón, el de beneficiado seco: Consiste en secar, limpiar, eliminar el pergamino y seleccionar el grano por características físicas. Tras la eliminación del pergamino, el café recibe el nombre de café oro o café verde. Escobedo et al. (s.f.) afirman que existen 42 beneficiados secos activos en Nicaragua, de los cuales el 6 pertenecen a organizaciones de productores (cooperativas).

Es Eslabón de procesamiento/ transformación secundaria: Se da la adición de valor al café, es decir, el proceso de tostado y molido para su posterior comercialización.

El Eslabón de comercialización: Se concentra aproximadamente en un 90 por ciento en la exportación del grano de oro. El 10 por ciento restante se consume a nivel nacional (aproximadamente 250,000 quintales).

Dos grandes empresas han capturado la mayoría de las exportaciones de café, CISA Exportadora y Atlantic, las cuales comercializan conjuntamente un poco más del 50 por ciento de la producción nacional. Las cooperativas comercializan aproximadamente un 30 por ciento de la producción, mientras que el restante 20 por ciento lo exportan empresas de menor tamaño y productores individuales.

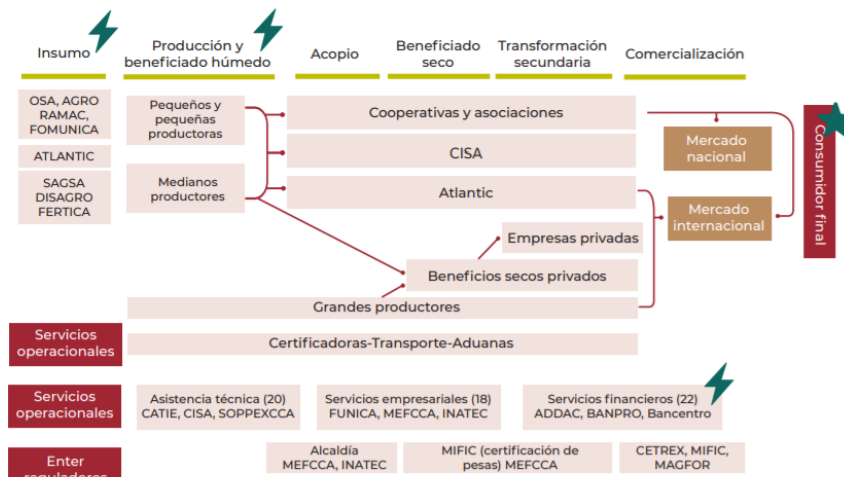


Figura 1 Cadena de Valor del café



3.1.14 Tipos de plantas beneficiadoras de café

La cadena del procesamiento de café en Nicaragua, está integrada por tres tipos de beneficios (PENC, 2001). (CATIE)

Los Beneficios Tradicionales que constituyen el 37% de los beneficios nacionales, se caracterizan por ser infraestructuras familiares. Los residuales, pulpa y aguas mieles, son vertidas en las corrientes de aguas que se aprovechaban para el beneficiado del café.

Los beneficios empresariales por su parte, se erigen como uno de los pilares de la actividad industrial cafetalera nicaragüense y de la cadena de exportación, pues trabajan en asociación con propietarios independientes o como parte de la organización misma del exportador, forman parte del grupo Beneficiador Exportador-Comercializador interno. Su aventajada participación en la red misma de procesamiento, y de flujos en la cadena nacional (47% de los beneficios nacionales) está fundamentada en su mayor capacidad de procesamiento de café oreado por su moderna infraestructura, organización y dinámica empresarial. En el país, este grupo es controlado por tres grandes compañías nacionales y cuatro extranjeras (VOLCAFE, Grupo CON, CISA, Neumann).

Los beneficios independientes, es el otro grupo de Beneficiadores-Acopiadores que representan el 16% de los beneficios nacionales. Estas son empresas que acopian y venden el grano verde a un comercializador.



3.1.15 Asociaciones de café en Nicaragua

En la cadena de valor de café se identifican espacios de concertación y coordinación donde participan actores públicos y privados, estos espacios son principalmente de nivel nacional. Los referentes identificados fueron:

Consejo Nacional del Café (CONACAFE)

Asociación de Exportadores de Café de Nicaragua (EXCAN)

Asociación de Cafés Especiales de Nicaragua (ACEN)

Asociación de Cooperativas de Pequeños Productores de Café de Nicaragua (CAFENICA) Comisión Nacional de Transformación y Desarrollo de la Caficultura (CONATRADE)

3.2 Marco Jurídico.

El marco jurídico es el conjunto de leyes, reglas, legislaciones y cualquier otro instrumento con rango y de carácter legal, que son utilizados de forma secuencial y coherente, los cuales una vez aplicados permiten sustentar todas las actuaciones y actividades en materia legal (Enfoque Estratégico , 2021).

En el proceso de transformación y comercialización del grano de café en Nicaragua está regulado por leyes que permiten el fomento en la transformación y desarrollo de la caficultura con el fin de incrementar de manera sostenible la producción y el nivel de ingresos del sector cafetalero fomentar y desarrollar de manera integral la micro, pequeña y mediana empresa (MIPYME), (Asamblea Nacional de Nicaragua, 2015).

Con Respecto a la calidad del café está regida en nuestro país por la Norma Técnica Obligatoria Nicaragüense del Café Verde (NTON 03 025-03), que tiene como



objeto establecer las especificaciones, características y métodos de análisis para la comercialización de café, tanto para la exportación como a nivel nacional (Cafés de Nicaragua).

Dentro de las especificaciones de estas calidades de café se establecen el color, el secado, la humedad, el tamaño, el escogido y la taza de la calidad y variedad. Esta norma también establece los parámetros con los que se calculan los números de defectos del café, factor importante para la clasificación de este grano. En el país hay tres laboratorios que controlan la calidad de café, certificando el café según su calidad son aprobados y certificados para operar como tales por el Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC); los laboratorios son: CERCAFENIC, BAGSA y AGROFORMA, En los tres casos, el laboratorio toma una muestra de 500 gr. como máximo, para el análisis físico-químico y húmedo, de acuerdo a lo prescrito en la Norma Técnica de Muestreo de Granos Comerciales (NTON 03 028-99).

Destacando algunos elementos que regulan estos procesos de transformación y comercialización se creó la ley N° 853 para la transformación y desarrollo de la caficultura. Ley N° 645 de promoción, fomento y desarrollo del micro, pequeña y mediana empresa así mismo la ley N° 601 sobre la promoción de competencia lo que conlleva a regular e incidir sobre las actuaciones monopólicas en la economía nacional que tienden a afectar la sana y libre competencia para garantizar la eficiencia del mercado y el bienestar de los consumidores.

En este mismo sentido existen normas jurídicas en Nicaragua que ejercen el control sanitario sobre toda exportación e importación de alimentos, para el consumo humano o sus materias primas, así como todas las actividades sobre la venta de alimentos elaborados o no. La ley N° 394 menciona que el ministerio de salud ejercerá



el control y solo podrán utilizarse en el país los aditivos alimentarios aprobados por el.

Así mismo el ministerio del ambiente y los recursos naturales (MARENA) establece en la NTON 05 014 01 la forma en que se debe manejar, tratar y disponer los desechos sólidos domésticos y no peligrosos que producen sus procesos productivos (Todo desecho sólido no peligroso debe disponerse en los vertederos municipales autorizados. No se podrá utilizar ningún sitio para disposición de desechos sólidos no peligrosos sin que cuente con la autorización del MARENA.

3.3 Marco de Referencia.

El marco de referencia es un texto que identifica y expone los antecedentes, las teorías, las regulaciones y/o los lineamientos de un proyecto de investigación, de un programa de acción o de un proceso. A continuación, se detallan los antecedentes:

3.3.1 Análisis FODA

El análisis Foda es una herramienta de planificación estratégica, diseñada para realizar un análisis interno (Fortalezas y Debilidades) y externo (Oportunidades y Amenazas) en la empresa.

Se recurre a ella para desarrollar una estrategia de negocio que sea sólida a futuro, además, el análisis FODA es una herramienta útil que todo gerente de empresa o industria debe ejecutar y tomarla en consideración, ayuda a tener un enfoque mejorado, siendo competitivo ante los nichos de los mercados al cual se está dirigiendo la empresa, teniendo mayores oportunidades en el mercado que se maneje creando estrategias para una eficaz competencia. (Riquelme, 2016)

3.3.1.1 Objetivo de la matriz FODA

Fortalezas: los atributos o destrezas que una industria o empresa contiene para alcanzar los objetivos.

Debilidades: lo que es perjudicial o factores desfavorables para la ejecución del objetivo.

Oportunidades: las condiciones externas, lo que está a la vista por todos o la popularidad y competitividad que tenga la industria u organización útiles para alcanzar el objetivo.

Amenazas: lo perjudicial, lo que amenaza la supervivencia de la industria o empresa que se encuentran externamente, las cuales, pudieran convertirse en oportunidades, para alcanzar el objetivo.

3.3.2 Proyecto de inversión

Se entiende como una intervención en un determinado medio para dar solución a una problemática existente y conseguir el objetivo deseado. Dicho problema se puede percibir como una limitación o un exceso de un bien o servicio. (Valencia, Paucara, & Elizabeth, 2019)

Un proyecto es una serie de planteamientos encaminados a la producción de un bien o la prestación de servicios, con empleo de una cierta metodología y con miras a obtener determinados resultados. Los proyectos de inversión por su naturaleza están ligados a propuestas de sistemas complejos de negocios.



3.3.2.1 Estructura de un proyecto de inversión

Dentro de la estructura de un proyecto de inversión se encuentran un conjunto de estudios, los cuales permitirán sintetizar la información del negocio.

Estudio legal: Determinar la existencia de restricciones en la realización del proyecto (viabilidad legal), relacionada a la normatividad.

Estudio de mercado: Permite cuantificar la población al cual se les puede ofrecer el producto o servicio. Además, se establecen las estrategias de ingreso al mercado.

Estudio técnico: permite describir elementos técnicos (tamaño, localización, proceso productivo, etc.)

Estudio organización: Determina la organización administrativa que tendrá el negocio.

Estudio ambiental: Determina los efectos del proyecto sobre el medio ambiente y viceversa.

Estudio económico-financiero: Determina la viabilidad del proyecto a partir de indicadores de rentabilidad.

3.3.2.2 Tipos de proyectos de inversión

Existen diferentes clasificaciones de los proyectos de inversión de acuerdo con el sector al que van dirigidos puede ser (Pacheco & Perez, 2016) :

Agropecuarios: Son los que se ubican en el sector primario. Al exportarlos no se efectúa ninguna transformación.



Industriales: Son los que se ubican en el sector secundario, el sector industrial. Su principal característica es la transformación de productos.

De servicio: Son los que se ubican en el sector terciario y puede ser: educación, transporte.

Dependientes: Son dos o más proyectos relacionados, donde al ser aprobados uno, los demás también serán aceptados.

Independientes: Son dos o más proyectos analizados y aprobados o rechazados, de forma individual, sin que la decisión incida en los demás.

Mutualmente excluyentes: Este acaso ocurre cuando se analiza un conjunto de proyectos y, al seleccionar alguno, los demás quedan descartados.

De bienes: Son agrícola, forestales, industriales, marítimos, mineros, pecuarios, etc.

De servicios: Se dividen en infraestructura social, infraestructura física, hidráulica y transporte.

3.3.3 Factores que influyen en un proyecto

Cambio Tecnológico: En la actualidad hemos tenido una fase de aceleración histórica en el cambio tecnológico, el cual ha sido profundo.

Cambios en el contexto político: Se refiere a los diferentes partidos políticos que llegan a formar parte del gobierno, lo que trae como consecuencias que las



organizaciones se tengan que adaptar a las normas del nuevo gobierno, ya sea en las reformas de las leyes o en reformas fiscales.

Cambio en las relaciones comerciales internacionales: La apertura comercial con otros países ha facilitado la entrada de más competidores extranjeros.

Inestabilidad de la naturaleza: Esto trae como consecuencias que las organizaciones se tenga que adaptar a los fenómenos naturales imprevistos según el área en que se desarrollen, tales tormentas, huracanes, sequias, etc.

Normalidad legal: Que cumpla con todos los requisitos necesarios para formar la organización.

Exceso de maquillaje: Que los estados financieros que se presentan no sean reales.

Visión Pobre – limitada: Que no tenga idea, que esta no sea muy clara o sea ambigua de lo que quiere lograr en el futuro o hacia dónde va encaminada la empresa.

Falta de capacitación profesional: Que las personas a las que se contraten no cuente con el conocimiento suficiente para tomar las decisiones convenientes para alcanzar los objetivos esperados.

Errónea toma de decisiones: Que las decisiones tomadas por los directivos de la compañía no asean apropiadas para lograr los objetivos de la entidad.

Falta de objetivos claros: Que no estén bien definidos los objetivos, por lo que la empresa no haya podido tomar una decisión acerca de lo que quiere lograr.



Falta de recursos: Que no cuente con el capital necesario para hacer los cambios que requiere la empresa para su crecimiento y expansión.

Falta del líder: Que no haya una persona que motive al personal para que juntos logren las metas establecidas.

Falta de comunicación que no haya una buena trasmisión de la información acerca de lo que se quiere lograr y los objetivos que se esperan alcanzar.

Control y seguimiento: Lo que traería como consecuencia una desorganización en la empresa y no se presentarían informes correctos de lo que se esté haciendo.

Crecimiento de la demanda interna: Es decir para aumentar la capacidad de producción.

Nuevos productos: Para producir bienes distintos a los que ya se producen.

Innovación tecnológica en los procesos productivos: Para cambiar la manera de producir los artículos y hacer más eficiente, tano el tiempo como la materia prima y la mano de obra.

3.3.4 Estudio de mercado

Consiste en ratificar la existencia de una necesidad insatisfecha en el mercado o la posibilidad de brindar un mejor servicio que el de las empresas de productos existentes en el mercado, así como determinar la cantidad de bienes o servicios provenientes de una nueva unidad de producción que estaría dispuesto a adquirir a determinados precios conociendo cuáles son los canales de distribución que se emplean para hacer llegar los bienes y servicios a los usuarios. (Ovelle, 2006)

3.3.5 Segmentación de Mercado

Consiste básicamente en dividir el mercado potencial en un determinado número de subgrupos, con características lo más homogéneas posibles, facilitándose las acciones de comunicación a desarrollar y satisfaciendo las necesidades concretas de cada segmento que nos permitirá conocer el o los mejores mercados hacia los que dirigir los esfuerzos, productos y políticas para conseguir aumentar, o al menos mantener la clientela.

3.3.6 Estudio técnico

La finalidad de este estudio es verificar la posibilidad técnica y las mejores técnicas para completar la disponibilidad real de lograr la fabricación o elaboración del producto que se pretende y determinar el tamaño óptimo, ubicación adecuada, equipos e instalaciones y la organización requerida para realizar la operación.

El estudio técnico está conformado del tamaño de un proyecto, análisis y determinación de la operación óptima del proyecto. , análisis y determinación del tamaño óptimo del proyecto, la disponibilidad y el costo de los suministros e insumos la identificación y descripción de los procesos y la organización humana y jurídica requerida para la correcta operación del proyecto (Ovelle, 2006).

Tamaño del proyecto: La capacidad de un proyecto puede referirse a la capacidad teórica de diseño, a su capacidad de producción normal o a su capacidad máxima. Para ello se tienen en cuenta los siguientes elementos. (Santos, 2015)

Localización: Con el estudio de micro localización se seleccionar la ubicación más conveniente para el proyecto, buscando la minimización de los costos y el mayor nivel de beneficios considerando los aspectos siguientes:



- Facilidades de infraestructura portuaria, aeroportuaria y terrestre, y de suministros de energía, combustible, agua, así como de servicios de alcantarillado, teléfono, etc.
- Ubicación con una proximidad razonable de las materias primas, insumos y mercado.
- Condiciones ambientales favorables y protección del medio ambiente.
- Disponibilidad de fuerza de trabajo apropiada atendiendo a la estructura de especialidades técnicas que demanda la inversión y considerando las características de la que está asentada en el territorio.
- Correcta preservación del medio ambiente y del tratamiento, traslado y disposición de los residuales sólidos, líquidos y gaseosos. Incluye el reciclaje.

Ingeniería del proyecto: El estudio de factibilidad se basará en la documentación técnica del proyecto elaborado a nivel de ingeniera básica, equivalente al proyecto técnico.

Con la determinación del alcance del proyecto se requiere exponer las características operacionales y técnicas fundamentales de su base productiva, determinándose los procesos tecnológicos requeridos, el tipo y la cantidad de equipos y maquinarias. A su vez se determinará el costo de la tecnología y del equipamiento necesario sobre la base de la capacidad de la planta y de las obras a realizar. Esta etapa comprende:

- Tecnología: La solución tecnológica de un proyecto influye considerablemente sobre el costo de inversión, y en el empleo racional de las materias primas y



materiales, consumos energéticos y la fuerza de trabajo. El estudio de factibilidad debe contar con un estimado del costo de la inversión.

- Equipos: Las necesidades de maquinarias y equipos se deben determinar sobre la base de la capacidad de la planta y la tecnología seleccionada. La propuesta se detallará a partir de: valor del equipamiento principal, fuentes de adquisición, capacidad y vida útil estimada.
- Obras de Ingeniería civil: Los factores que influyen sobre la dimensión y el costo de las obras físicas son el tamaño del proyecto, el proceso productivo y la localización. Se requiere una descripción resumida de las obras manteniendo un orden funcional, especificando las principales características de cada una y el correspondiente análisis de costo, así como el: valor de las obras de Ingeniería civil (complejidad de la ejecución), depreciación y años de vida útil.
- Análisis de insumos: Se deben describir las principales materias primas, materiales y otros insumos nacionales e importados necesarios para la fabricación de los productos, así como el cálculo de los consumos para cada año y la determinación de los costos anuales por este concepto, los que constituyen una parte principal de los costos de producción. Los precios a los que se pueden obtener tales materiales son un factor determinante en los análisis de rentabilidad de los proyectos.

- **Servicios públicos.:** La evaluación pormenorizada de los servicios necesarios como electricidad, agua, vapor y aire comprimido, constituyen una parte importante en el estudio de los insumos.
- **Mano de obra:** Una vez determinada la capacidad de producción de la planta y los procesos tecnológicos que se emplean, es necesario definir la plantilla de personal requerido para el proyecto y evaluar la oferta y demanda de mano de obra, especialmente de obreros básicos de la región, a partir de la experiencia disponible y atendiendo a las necesidades tecnológicas del proyecto.

3.3.7 Indicadores Financieros internacionales

Tasa Interna de Retorno (TIR): Es un instrumento para evaluar el rendimiento de una inversión determinado con base en su flujo de fondos netos. Esto representa la tasa de interés más alta el cual un inversionista podría pagar sin perder. (Herrera, Velasco, Denen, & Radulovich, 1994)

Relación Beneficio Costo (B/C): Esta razón indica el retorno en dinero obtenido por cada unidad monetaria invertida, resulta de dividir el ingreso bruto entre el costo total.

Punto de Equilibrio: Aquel nivel de venta del producto en el que no se obtiene ni utilidades, ni pérdidas, es decir cuando los ingresos brutos son exactamente igual a los costos totales del sistema y el ingreso neto es cero.

Valor Actualizado Neto (VAN): consiste en sumar todos los ingresos y costos futuros debidamente descontados por una tasa de interés.



3.3.8 Flujo de fondos del proyecto.

La evaluación del proyecto se realiza sobre la base de la estimación del flujo de caja de los costos e ingresos generados por el proyecto durante su vida útil. Al proyectarlo, será necesario incorporar información adicional relacionada, principalmente, con los efectos tributarios de la depreciación del activo nominal, valor residual, utilidades y pérdidas.

El flujo de caja típico de cualquier proyecto se compone de cinco elementos básicos: egresos e ingresos iniciales de fondos, ingresos y egresos de operación, horizonte de vida útil del proyecto, tasa de descuento e ingresos y egresos terminales del proyecto.

El presupuesto de inversión, costo de inversión, o presupuesto de capital, cualquiera de las diferentes terminologías, no es más que la inversión necesaria para poner en condiciones de operar una entidad de servicios o productiva. Este presupuesto está formado por el Capital Fijo y por el Capital de Trabajo. (Santos, 2015)

3.3.9 La Rentabilidad

Es la capacidad que tiene un negocio para generar renta, o sea, de resultar en una ganancia, beneficio, utilidad. Indica, en términos porcentuales, la obtención de ganancias a partir de una inversión. Se dice que una empresa es rentable cuando genera suficiente utilidad o beneficio, es decir, cuando sus ingresos son mayores que sus gastos. (IICA, 2018)

3.3.10 Valor

El valor de un producto o servicio depende, en primer lugar, de las necesidades que este pueda satisfacer y el bienestar que proporciona a quien lo adquiere, o sea (IICA, 2018)

3.3.11 Costos

Los costos de producción son indispensables para tomar decisiones y establecer controles en la organización. Contribuye a la elección del cultivo y de la tecnología a utilizar, a estimar las necesidades de financiamiento, a definir el precio de venta del producto y a calcular la rentabilidad y ganancia de la actividad. (IICA, 2018)

3.3.12 Factibilidad

Es el análisis de una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo, y en cuales condiciones se debe desarrollar para que sea exitoso. Si el negocio propuesto contribuye con la conservación, protección o restauración de los recursos naturales y el ambiente. Factibilidad es el grado en que lograr algo es posible o las posibilidades que tiene de lograrse. (Luna & Chaves, 2021)

3.3.12 Diseño de marketing

Consiste en orientar todas las acciones de la empresa hacia la satisfacción de las necesidades y deseos del consumidor (Steven, 1991). También, señala que la contribución del marketing radica en la atención a los competidores para desarrollar estrategias Competitivas.

3.3.13 Segmentación

Segmentación del mercado es un proceso encaminado a la identificación de aquellos consumidores con necesidades homogéneas a fin de que resulte posible establecer para cada grupo una oferta comercial diferenciada orientada a un modo específico.

Posicionamiento esto puede referirse a la localización del producto a partir de sus características, a la posición que ocupa el producto en función de las perceptivas de los consumidores (Jose & isabel, 2007)

3.3.14 Demanda

Se entiende por demanda, desde un punto de vista económico, la cantidad de bienes y servicios que desean adquirir las empresas y los hogares dentro de una economía de mercado. Cuando se habla de demanda agregada, dicha demanda incluye todos los posibles bienes y servicios. La demanda, a su vez, se asocia con la curva de la demanda, que es la línea representada en ejes cartesianos, donde la cantidad se expresa en el eje de abscisas y el precio en el de ordenadas (Gonzalez, 2018).

3.3.15 Oferta

En el análisis de la oferta persigue precisar o medir las cantidades y las condiciones en que una economía puede y quiere poner a disposición del mercado un bien o servicio, la oferta está en función de una serie de factores, como son, los precios en el mercado del producto, y los apoyos gubernamentales a la producción (Ovelle, 2006).



3.3.16 Análisis Financiero

Se refiere a una evaluación cualitativa y cuantitativa de los componentes de cualquier organismo estudiado, dando como resultado proporcionar datos al proceso de administración e implica comparar el desempeño de la empresa, evaluar, posicionamiento de ella (Tomasz, Pamela, & Portillo).



IV. Preguntas directrices

¿Como se determinar el comportamiento del Café en el mercado para la implementación de nuevas presentaciones en el consumo del mismo en el municipio de Estelí?

¿De qué manera se puede desarrollar un estudio técnico de transformación, organizacional y de comercialización del grano de café en sus diferentes presentaciones?

¿Cómo se pueden estimar indicadores Financieros y económicos de la implementación del proyecto que revele el grado de sostenibilidad?

V. Operacionalización de variables

Tabla 2 Operacionalización de variables

Objetivo	Variable	Definición conceptual	Definición operacional	Indicadores	Instrumento	Ítems
Determinar el comportamiento del Café en el mercado para la implementación de nuevas presentaciones en el consumo del	Estudio de mercado	Consiste en ratificar la existencia de una necesidad insatisfecha en el mercado o la posibilidad de brindar un mejor servicio que el de las empresas de productos existentes en el mercado, así como determinar la cantidad de bienes o servicios provenientes de una nueva unidad de producción que estaría dispuesto a adquirir a determinados precios conociendo cuáles son los canales de distribución que se emplean para hacer llegar los bienes y servicios a los usuarios	se aplicara n estudio de mercado con la finalidad de conocer la necesidad insatisfecha	Producto Precio Oferta Demanda Mercado	Entrevista Muestra Análisis de la encuesta	Gráfica (ítems 3,4,5 ,6) Guía de observación (ítems 6,7) Tabla (ítems 3,4,5,6,7,8, 9) Figura (ítems 2) Encuesta anexo 1,3,4,5,6, 7,8.

<p>mismo en el municipio de Estelí</p>					<p>Resultados de la encuestas</p>	
<p>Desarrollar un estudio técnico de transformación, organizacional y de comercialización del grano pergamino de café en sus diferentes presentaciones.</p>	<p>Estudio técnico</p>	<p>La finalidad de este estudio es verificar la posibilidad técnica y las mejores técnicas para completar la disponibilidad real de lograr la fabricación o elaboración del producto que se pretende y determinar el tamaño óptimo, ubicación adecuada, equipos e instalaciones y la organización requerida para realizar la operación.</p>	<p>Se aplicara n estudio técnico con la finalidad de conocer la posibilidad técnica para lograr la fabricación de un producto</p>	<p>Localización del proyecto Proceso productivo Capacidad financiera Maquinaria y equipo Tamaño de la planta Organigrama de trabajo</p>		<p>Figura (ítems 4,5,6,7,8,9) Tabla (ítems 10)</p>

Estimar indicadores Financieros y económicos de la implementación del proyecto que revele el grado de sostenibilidad	Estudio financiero y económico	Se refiere a una evaluación cualitativa y cuantitativa de los componentes de cualquier organismo estudiado, dando como resultado proporcionar datos al proceso de administración e implica comparar el desempeño de la empresa, evaluar, posicionamiento de ella	Se aplicará una evaluación cualitativa y cuantitativa de que proporcione resultados procesos de administración	Tasa interna de retorno Relación beneficio costo Valor actual neto Punto de equilibrio	Estado de resultados Balance general	Tabla (ítems 11,12,13,14,15,16,17,18,19,20,21,22,23) Anexo 9



VI. Diseño Metodológico

En este acápite se describe el proceso metodológico de investigación utilizada en la elaboración de la investigación, de igual forma aquellas técnicas de recopilación que permitirán cumplir con los objetivos planteados.

6.1 Tipo de Estudio

La presente investigación es descriptiva, apoyada del método deductivo porque se requiere describir el comportamiento del café en el mercado, desarrollar un estudio técnico, organizacional y de comercialización para la factibilidad en la transformación y comercialización del grano pergamino de café (Hernandez, 2014).

La investigación es correlacional en la que se describió, analizo y recolecto datos a través de una encuesta que luego se procesó e interpreto.

6.2 Tipo de Enfoque

La investigación posee un enfoque Cuantitativo la cual es el conjunto de procesos de análisis de la realidad, mediciones y métodos estadísticos así mismo como el conjunto de procesos, secuencial y probatorio. (Hernandez, 2014)

Sin embargo, también se hizo uso en menor medida del enfoque cualitativo para complementar la investigación que permitió poder procesar los datos de los objetivos que se recopilieron como también el comportamiento subjetivo del individuo como parte activa del mercado.



6.3 Tipo de Alcance

La investigación tiene un alcance descriptivo la cual consiste en describir situaciones, contextos y sucesos buscando a especificar las características de proceso u objeto que se someta a un análisis, se pretende medir y recoger la información de manera independiente (Hernandez, 2014).

6.4 Determinación del universo o población

En el universo del estudio de la investigación fueron las personas activamente económicas en el municipio de Estelí que según datos de la alcaldía municipal de Estelí de 77,312. (Alcaldía de Estelí 2021)

6.5 Selección de la muestra

Para la realización de la investigación se utilizó un método probabilístico con un muestro aleatorio donde todos los elementos del universo en estudio tuvieron la misma probabilidad de ser escogidos para la muestra por medio de una selección aleatorio

Para la selección de la muestra representativa para el estudio de factibilidad de la transformación y comercialización del grano pergamino de café en la finca los placeres, se tomó como referencia el universo que serán las personas activamente económicas , entre las edades de 18 a más se hizo a través de la ecuación de muestras probabilísticas de Dr. Sampiere en la sexta edición de su libro de metodología de la investigación, con un margen de error del 5% y un nivel de confianza del 95% la cual será de 96 personas activas económicamente en el Municipio de Estelí entre las edades de 18 a más años . Tabla 3

N= población segmentada

Z= valor de sigma para la probabilidad pedida (1.96 para un nivel de confianza de 95%)

P= estimación del valor de la proporción en el universo se usa el valor 0.5

q= 1-P (1-0.5)

e² = tamaño aceptado del error del muestreo

Tabla 3. Calculo de la Muestra

N	77,312
Z	1.96
P	0.5
q	0.5
e	0.1

$$n = \frac{Z^2 * P * q * N}{e^2(N-1) + Z^2 * P * q}$$

$$n = \frac{1.96^2 * 0.5 * 0.5 * 77,312}{0.1 (77,312 - 1) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$

$$n = 95.96$$



6.6 Proceso de investigación

El trabajo investigativo inicio su proceso de investigación desde el origen de la problemática es decir en el planteamiento de problema, dónde se conoció su comportamiento y antecedentes dando lugar a establecer cada uno de los objetivos tanto general como específicos, que se pretenden cumplir, mediante un estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (*coffea arábica*) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021.

Conforme el desarrollo del trabajo investigativo de estudio, se planteó el Marco teórico con el objetivo que facilitara la interpretación de los datos que fueron recolectados a través de los conceptos, en él se expresan las teóricas generales, que han de servir de referencia y que son motivo de estudio en la investigación.

Siguiendo con el Desarrollo del Trabajo Investigativo se continuó con el diseño metodológico en el que se planteó el tipo de investigación que se desarrolló, el tamaño de la muestra, la selección de técnicas e instrumentos para la recolección de datos, así como también los procedimientos para el análisis de los resultados. En otras palabras, en este paso se estableció el Conjunto de procedimientos para dar respuesta a la pregunta directrices de la investigación.

6.7 Selección de técnicas e instrumentos para la recolección de datos.

Las técnicas de recolección de datos son mecanismos e instrumentos que se utilizan para reunir y medir información de forma organizada y con un objetivo específico. El diseño del estudio correspondió a un diseño correlacional para registrar la información generada se utilizarán.



El uso de los instrumentos es con el propósito de lograr medir las variables de objeto de estudio, de tal manera que permitió la recolección de datos necesarios para realizar la investigación y comprobar la veracidad de la información proporcionada por diferentes fuentes. (Lopez & Fachelli, 2015)

A continuación, se especifica la aplicación de instrumentos esta se clasifica en entrevista que sirvió para desarrollar y ampliar la investigación en cuanto al análisis de proceso aplicados.

6.7.1 Encuesta

Se considera en primera instancia como una técnica de recogida de datos través de la interrogación de los sujetos cuya finalidad es la de obtener de manera sistemática medidas sobre los conceptos que se derivan de una problemática de investigación previamente construida. La recogida de los datos se realiza a través de un cuestionario. (Lopez & Fachelli, 2015).

Las entrevistas estuvieron dirigidas a personas activamente económicas, entre las edades 18 a más años a través de la ecuación de muestras probabilísticas como fuente primaria de recopilación de datos. Realizada a través de la aplicación google drive.

6.7.2 Guía de revisión documental

En este proceso de guía de revisión documental se identificaron a través de fuentes documentales como conceptos básicos al tema de investigación en estudio, leyes, decretos e información bibliográfica, las cuales dieron salida respecto a los objetivos planteados y luego se utilizarán técnicas como hojas de cálculo, recolección de datos, resumen.



6.7.3 Formulación y selección de estrategias

Para la etapa de formulación de estrategias se empleó la Matriz FODA, con esta técnica se elaboraron una serie de estrategias fortaleza, oportunidades, debilidades y amenazas.

6.7.4 Observación directa

La Observación de datos es la técnica de recolección de información que consiste básicamente, en observar, acumular e interpretar los datos que fueron registrados y archivados con el objeto de evidenciar Marca, precio y presentación de café molido en los 4 supermercados del municipio de Estelí.



VII. Análisis de Resultados

En este acápite se presentará el análisis de los resultados obtenidos, sobre el comportamiento del café en el mercado que permitan la implantación de nuevas presentaciones en el consumo en el municipio de Estelí, así mismo el estudio técnico, organizacional y de comercialización del grano de café, análisis financiero y económico de la implementación del proyecto que revele el grado de sostenibilidad. Siendo necesario la búsqueda y generación de nuevas oportunidades como una forma de generar nuevos ingresos a las familias productoras de este rubro que optimicen su eficiencia para ser más competitivas y agregar valor.

7.1 Determinar el comportamiento del Café en el mercado para la implementación de nuevas presentaciones en el consumo del mismo en el municipio de Estelí

Es importante establecer la determinación del comportamiento del café en el mercado, para identificar y conocer futuros nichos de mercado, clientes potenciales, análisis de competencia y de nuevas presentaciones en el consumo del mismo, de tal forma que se tomó como base la investigación cuantitativa, a través del diseño de una encuesta con pregunta cerradas tomando en cuenta variables como la oferta, la demanda, calidad, aroma, sabor, presentación y los canales de distribución, esto con el objetivo de obtener información clara y concisa de la percepción y visión de los futuros clientes.

7.1.2 Análisis de la demanda

Para el año 2020, se estima que la población del departamento de Estelí ascienda a 226,604 habitantes. La tasa de crecimiento poblacional del departamento

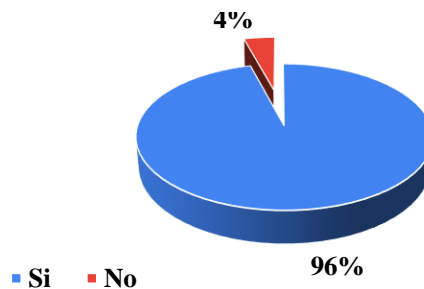
se estima en 0.4 por ciento y la densidad poblacional es de 102 habitantes por km².siendo el 51% de la población mujeres y el 49 % varones (Pronicaragua, 2020)

El municipio de Estelí representa una tasa de crecimiento poblacional de 0.3 su población, con una densidad poblacional de 159 hab/km² población general 126,457 (Pronicaragua, 2020)

7.1.3 Demanda Potencial del Proyecto

Según la encuesta aplicada a la población del municipio de Estelí, siguiendo la línea del mercado meta de este proyecto, se determina que existe una demanda del 96 % del consumo de café, ya que, es un producto consumido por diferentes pobladores, de diversas formas y presentaciones, debido a que forma parte de la dieta y cultura de la población esteliana. Siendo el café una de las bebidas más populares y consumidas actualmente en el mundo entero. (Aguiler, Lotero, & Vega, 2015) Ver Gráfica 3.

Grafica 3 consumo de café

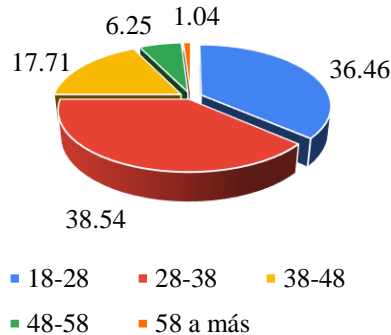


Fuente: Elaboración propia

En el municipio de Estelí, el 42% representa aproximadamente la población menores de 15 años, el 22% de 15 a 30 años y el 36% de 31 a más, (ESTELI, 2021), de acuerdo a las edades de los encuestados el 38.54 % comprenden entre las edades

de 28 a 38 años; en segundo lugar con 36.46 % con edades de 18 a 28 años siendo el porcentaje más bajo con un 1.4% las edades de 58 a más (Verificar gráfica 4).

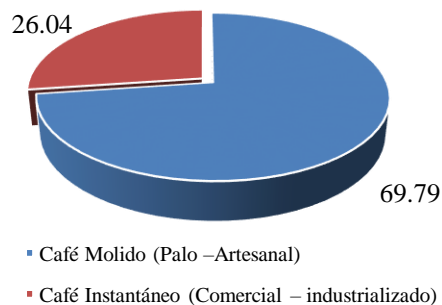
Grafica 4 Rango de edad



Fuente: Elaboración propia

Con referente al estudio realizado y tomando como base el total de población del municipio de Estelí (126,457), se puede interpretar que la demanda potencial del consumo de café equivale a 121, 398 personas, de las cuales 83, 398 prefieren consumirlo molido , este dato se obtuvo al multiplicar el 96 % de la población total que consume café por la población total de Estelí (126,457* 0.96) luego al resultado se multiplico por 69% que es el que consume café molido o artesanal, a esta población se le resta el 42% de la población menores de 15 años básicamente por sus gustos y preferencias. (Verificar Tabla 4).

Gráfica 5 Tipo de café que consume



Fuente: Elaboración propia



Se puede interpretar que la demanda potencial del consumo de café equivale a 121, 398 personas, de las cuales 83, 181 prefieren consumirlo molido. Verificar Tabla 3. Pero se elegirán las personas mayores a 15 años básicamente por su gusto, preferencia y poder adquisitivo, para la demanda del proyecto en específico.

Tabla 4. Demanda Potencial

Personas que consumen café	121,398
Personas que prefieren Café molido	83, 765
Personas mayores a 15 años de edad 42%	35,181

Fuente: Elaboración propia

7.1.4 Análisis de la Oferta del Producto

El propósito que se persigue mediante el análisis de la oferta es determinar las cantidades y las condiciones en que una economía puede y quiere poner a disposición del mercado un bien o un servicio.

A continuación, se detallan las posibles presentaciones, precios y cantidades a ofertar en el presente proyecto.

Tabla 5. Análisis de la oferta del producto


Oferta del producto \$	
Presentación	Cantidad de venta al mes
400 gramos	529
250 gramos	245
150 gramos	202

Fuente: Elaboración Propia







7.1.5 Análisis de la competencia

Según lo observado con base a las marcas posicionadas en los supermercados existentes en el municipio de Estelí, se detallan 14 marcas que ofertan café procesado. (Ver tabla 6).

Tabla 6. Análisis de la Competencia

Industria/manufactura de Procedencia	Marca	Peso Neto	Presentación
Café Soluble	Casa del Café	454 gramos	

Café	Café Dipilto	400 gramos	
Cafés de Nicaragua (Esteliano)	Del llano Café tostado y molido	400 gramos	
Café Nicaragüense (Dípilto, Jinotega, Pueblo Nuevo y Mirafior)	Café Don Tano	400 gramos	
SoPPEXCCA	Café Flor de Jinotega	400 gramos	
Nicaragua Empacadora Aidinsa (Estelí9	Tío Salvador	454 gramos	
Tostadura y cereales Néctar Café	Néctar Café	1lb	
CAPRESA, Diriamba	Café Premium Segovia	200 gramos	

Café Gourmet, Ocotal	Café Nicaragiita Clásico	454 gramos	
Cooperativa Las Diosas (Estelí)	Café Orgánico	400 y 200 gramos	
Cafetalera Castellón RI	Del Cafetal	125 gramos	
Edward Propietario	Café E1000CE	340 gramos	
Mezcla Arábica	Adictos Café	454 gramos	
Café Soluble	Café Selecto	454 gramos	

Fuente: Elaboración propia

El municipio de Estelí existen 4 empacadoras de café D Y F café S, A, empacadora centroamericana, AIDINSA, empacadora de café norteño don Beto, tres exportadoras de café PRODECOOP, Vega COFEE S, A, Café verde exportadora, 1 producción de café Entizar Yasser Zalan Laguna, 2 tostadoras de café, Café Choza y Café nicaragüense S, A todas ubicadas en la zona urbana del municipio de Estelí.

7.1.5.1 Ventajas competitivas

- Se introducirá al mercado diferenciándose de la competencia ya que se presentará un producto innovador en sus presentaciones, el cual constará de 400gr, 250 gr, 150 gr.
- El producto además de tener una excelente calidad constara de un sabor, olor, color agradable lo cual lo hace único y puro 100%.
- Se presentará en el mercado con un precio accesible para los consumidores en relación a la competencia.
- En cuanto a la ubicación de la empresa, esta se encuentra en un lugar accesible, con un municipio de alto movimiento económico.

7.1.6 Análisis de los precios de la competencia

Según el instrumento aplicado sobre la observación de datos para la recolección de información se registraron las diferentes marcas que ofertan los supermercados de Estelí, se observó, uno de los precios más alto es la marca “Casa del Café” con 178.00 córdobas, y el más bajo es Cafetalera Castellón Rl marca, Del Cafetal 125 gramos de 38 córdobas. (Ver tabla 7).

Tabla 7. Análisis de los precios de la competencia

Industria/manufactura de Procedencia	Marca	Peso Neto	Precio C\$
Café Soluble	Casa del Café	454 gramos	178
Café	Café Dipilto	400 gramos	157
Cafés de Nicaragua (Esteliano)	Del llano Café tostado y molido	400 gramos	94
Café Nicaragüense (Dipilto, Jinotega, Pueblo Nuevo y Mirafior)	Café Don Tano	400 gramos	135
SoPPEXCCA	Café Flor de Jinotega	250 gramos	130
Nicaragua Empacadora Aidinsa (Estelí9)	Tío Salvador	454 gramos	118
Tostaduría y cereales Néctar Café	Néctar Café	11b	100
CAPRESA, Diriamba	Café Premium Segovia	200 gramos	58
Café Gourmet, Ocotal	Café Nicaragüita Clásico	454 gramos	65
Cooperativa Las Diosas (Estelí)	Café Orgánico	400 y 200 gramos	65
Cafetalera Castellón RI	Del Cafetal	125 gramos	38
Edward Propietario	Café E1000CE	340 gramos	77
Mezcla Arábica	Adictos Café	454 gramos	124

Fuente: Elaboración propia



7.1.7 Oferta del Proyecto

Café los placeres, cultivado con pasión, amor y calidad en la finca los placeres, en san Sebastián de Yalí, ubicada en una de las mejores zonas cafetaleras de Nicaragua, con un sabor único en sus granos, ofreciendo un mejor resultado aromático y mayor suavidad al paladar 100% natural, no contiene ningún aditivo.

Nuestros granos de café son cosechados de forma artesanal, siendo un negocio familiar en Estelí, iniciando este año 2021, con estándares de alta calidad y presentaciones accesibles en el mercado de 400, 250. 150 gr y en un futuro combinaciones de canela, clavo de olor y piel de cítrico, se podrá contar con un registro sanitaria y toda la gestión legal.

El producto será empacado en bolsas de papel craft ya que, el café los placeres contará con su respectiva etiqueta que está compuesta por la marca del producto, ingredientes, contenido neto, lugar de origen, fecha de vencimiento, código de barra.

7.1.8 Marca del producto

Café los Placeres

7.1.9 Eslogan

Calidad, aroma y sabor desde las montañas de Yalí hasta su taza oliendo a cielo recién molido.

7.1.10 Logo de la Empresa

El logo de la empresa Café los placeres tienen una simbología en memoria al esfuerzo y reconocimiento que nuestro padre con sus manos realizo poniendo el alma y cuerpo al trabajo para su familia, ninguna maquina podrá hacer el trabajo de un hombre extraordinario.



Figura 2 .Etiqueta del café

Fuente: Elaboración Propia

7.1.11 Análisis FODA

Tabla 8. Análisis Foda

Análisis FODA	
Fortaleza	Oportunidades.
<p>Producto natural sin adaptivos químicos</p> <p>Mercado desarrollado</p> <p>Café de calidad</p> <p>La existencia de leyes que rigen la caficultora para su transformación y desarrollo</p>	<p>Cultura de consumo en los hogares</p> <p>El grano de café se obtiene durante todo el año , fácil de almacenar</p> <p>Producir una nueva marca con diferentes presentaciones</p> <p>Libre acceso al mercado nacional.</p>
Debilidades	Amenazas.
<p>Falta de experiencia en la comercialización</p> <p>producción a pequeña escala</p> <p>Requerimiento de maquinaria</p>	<p>preferencia del mercado por marcas ya reconocidas</p> <p>incremento de los precios</p> <p>competidores en el mercado nacional</p>

Fuente: Elaboración Propia.

7.1.12 Determinación del precio del producto.

Un margen de ganancia para la participación en el mercado se calculó el costo que tiene transformar una libra de café pergamino en su transformación de tostado, molido, etiquetado y empacado.

La libra de café pergamino será de la finca los placeres la presentación de 400 gramos de café utilizando una bolsa de empaque de papel craft, se estima que el costo de producción será de 80 córdobas, y aumentándole un margen de ganancia del 50% de su costo su precio de venta será C\$ 120.00.

Tabla 9. Determinación del precio del producto

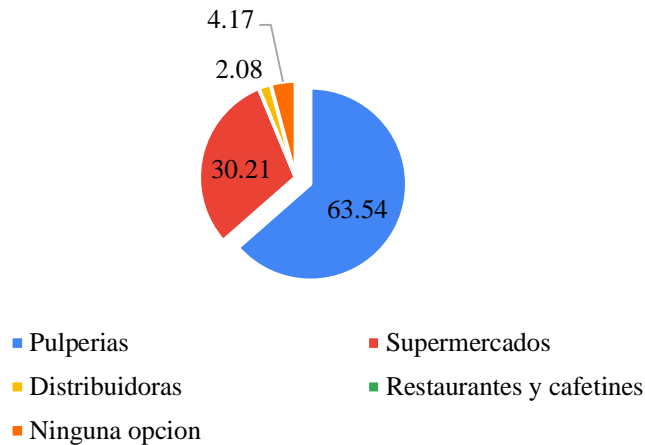
Concepto	Unidad de Medida	Costo C\$
Café pergamino (materia prima)	1 libra	45
Costo de producción	1 libra	34
Etiqueta	Unidad presentada	1
Margen de ganancia	Unidad	50% = 40
Total		C\$ 120.00

Fuente: Elaboración Propia

7.1.13 Comercialización.

Como se observa en el presente gráfico 6 el punto de comercialización donde los encuestados les resulta más fácil la adquisición con un 63.54% es correspondiente a las pulperías, mientras que el 30.21 % dijo que, en los supermercados, el 2.08 % se inclinó por las distribuidoras y por último un 4.17 % no señalaron ninguna opción.

Grafica 6. Donde le resultaría más fácil adquirir el café molido



Fuente: Elaboración propia

Los canales de comercialización a los cuales se introducirá el producto “Café los Placeres” será en el municipio de Estelí a través, de ventas directas por medio de la solicitud de pedido con base a lo requerido por los clientes, implementando diferentes estrategias a través de llamadas, servicio a domicilio, visitas a la empresa, pulperías, supermercados, distribuidoras y ferias de manera que el cliente pueda tener fácil acceso a este.

En relación al traslado del grano de café en pergamino de la finca los placeres en el municipio de san Sebastián de Yali serán en sacos quintaleros en el transporte público como encomienda. Ver figura 3.

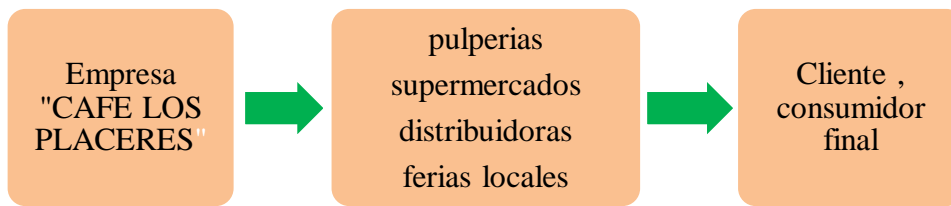


Figura 3. Canales de comercialización

Fuente: Elaboración propia

7.1.13 Promoción y Publicidad

- Garantizar la calidad del producto con un personal capacitado y en constante formación académica y científica para mayor seguridad a los clientes.
- Brindar a los clientes entregas más eficaces del producto a través de la excelencia en la atención.
- Establecer alianzas con el sistema de producción para participar en ferias, encuentros, capacitaciones y conferencias promoviendo el producto.
- Rótulos luminosos en la empresa que atraigan la atención de los clientes.
- Descuentos a los clientes.
- Buzón de sugerencias.

7.2 Desarrollar un estudio técnico de transformación, organizacional y de comercialización del grano de café en sus diferentes presentaciones.

7.2.1 Estudio técnico

En esta etapa se realizó una descripción detallada del alcance del proyecto, en conjunto con la disponibilidad de la materia prima, macro y micro localización, se describió el proceso de transformación de la materia prima (café pergamino), se detalla la maquinaria y equipos necesarios para dicha transformación.



7.2.2 Tamaño de proyecto

7.2.2.1 Infraestructura

La distribución de las operaciones de la empresa que se utilizara para la transformación y comercialización del grano pergamino de café cuenta con un área de 32 mt de ancho y 25 de largo, además, con los servicios básicos y accesible para todo tipo de vehículo.

Existirá un área de recepción que estará ubicada en la entrada principal para los clientes y proveedores, además contará con oficina de la gerencia general, área de administración.

En el área de producción se recepcionara la materia prima (café pergamino) para luego su transformación aquí se realizará tostado, molienda, empaquetado por las máquinas y equipos que serán manipuladas por el encargado para obtener el producto final, así mismo se constara con una bodega donde se almacenara el producto. Por último, el área de comercialización de producto se encargará de la entrega del producto final a los clientes.

Desde el punto de vista tecnológico hay disponibilidad de invertir en maquinaria (molino, tostadora, empacadora y selladora) y el equipo (Computadoras, básculas), materia prima, insumos y otros.

Con respecto a la capacidad y el tamaño del proyecto se dispondrá de suficiente materia prima, debido a que las hermanas salguera cuentan con una finca cafetalera en San Sebastián de Yalí, Jinotega, de las cuales 9 manzanas están cultivadas de café de la variedad caturra, las cuales producen entre 80- 82 quintales de café en pergamino la que genera un porcentaje de la demanda insatisfecha.

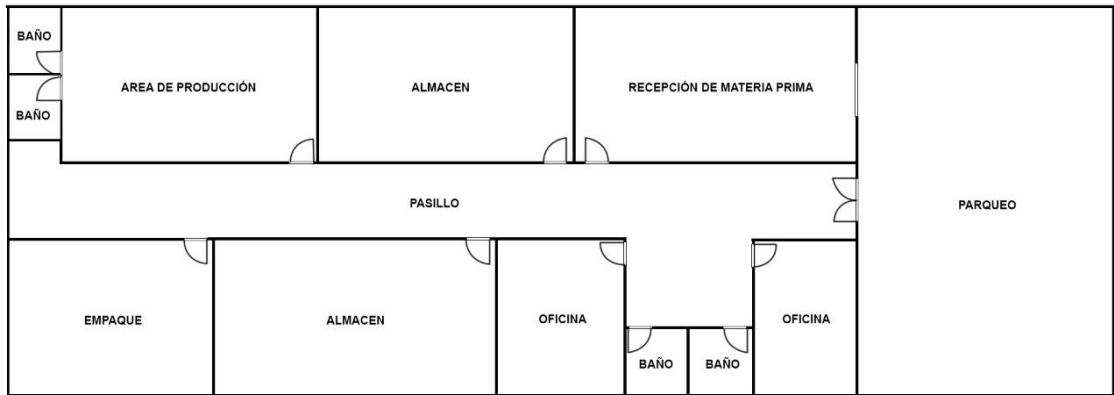


Figura 4. Mapa de distribución de la empresa

Fuente: Elaboración propia

7.2.3 Macro localización

El presente proyecto se llevara cabo en el municipio de Estelí de departamento Estelí, está situado al norte a 150 kilómetros de la capital Managua entre los 12° 45’ y 13° 25’ de latitud norte y los 86° 02’ y 86° 45’ de longitud oeste. (Cenagro, 2020).

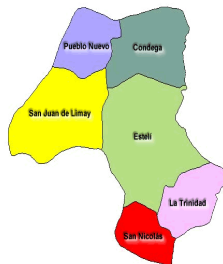


Figura 5. Mapa departamento de Estelí

7.2.4 Micro localización

La instalación de la empresa será en el distrito I en el barrio Justo flores, ubicada en la salida sur del municipio de Estelí, frente al estadio de béisbol rufo Marín.

7.2.5 Herramientas del proyecto

Tabla 10 Herramientas del proyecto

Maquinaria y equipo	Modelo/ marca	Cantidad
Molino industrial	Monserrat capacidad 20kg	1 unidad
Balanza de plataforma	Plataforma corrugada , ante deslizante A12	1 unidad
Balanza digital	4X4 TRUWEIGH	1 unidad
Empacadora	JORESO 12 Pulg	1 unidad
Tostadora industrial	Monserrat capacidad 20kg	1 unidad
Mobiliario y equipo de oficina	Modelo/ marca	Cantidad
Mueble de computadora	Mueble metálico 2 gavetas	2 unidad
Computadora Portátil	HP 15GWO024LA	2 unidad
Impresora	CANON	1 unidad
Silla ejecutiva	Silla Gamer GSGOO1910CB	2 unidad
Silla plástica	Duroplast	10 unidad
Mesas de madera	Pino	2 unidad
Archivador	Metálico , tamaño legal 4 gavetas	1 unidad
Papel	Chamex	3 resmas

Lápiz	Big	1 caja
Libreta	Scribe	1 docena
Celular	Samsung galaxy A12	2 unidad
Equipo rodante	Modelo/ marca	Cantidad
Motocicleta	Génesis SX2-250	1 unidad
Accesorios de limpieza	Modelo/ marca	Cantidad
Lampazo	La jefa HL-78X48MHM	2 unidad
Mecha de lampazo	Doña Nany	4 unidad
Escoba	La jefa HL-78X48MHM	2 unidad
Pala plástica	La jefa HL-78X48MHM	2 unidad
Papeleras	LA JEFA	½ docena
Detergente	Fabuloso	1galon
Guantes	PEANDR	3 cajas
Mascarilla desechable	PEANDR	5 cajas

Fuente: Elaboración propia.

7.2.6 Proceso de producción

Descripción del proceso de transformación y comercialización del grano pergamino de café

- **Recepción de la materia prima:** Se procederá a ingresar a la empresa la materia prima donde se revisará la calidad, daños y humedad por el grano de café oro. Luego pasara al área de pesado.
- **Pesado del grano pergamino café:** En sacos quintaleros se pesará el grano de café pergamino para llevar un control más detallado posteriormente se llevará al área de tostado.
- **Área de tostado:** El grano pasara a la tostadora industrial para ser tostado.
- **Enfriamiento:** al alcanzarse el grado deseado de tostación, se dejará reposar para alcanzar una temperatura ambiente y pasar al pesado.
- **Área de molienda:** Después del tostado se realizará la molienda para pulverizar en pequeñas partículas el grano de café oro.
- **Pesado del café polvo:** se pesará en las diferentes presentaciones de gramos para su empaque
- **Empaque:** Se llenarán las bolsas con la cantidad exacta, integrando la etiqueta, pesaje convirtiéndolo en un producto terminado para su comercialización.
- **Almacenamiento:** Se introdujeran en cajas sobre polines de madera de forma ordenada para su debido almacenamiento.
- **Distribución:** Se llevarán a los puestos de distribución.

7.2.6.1 Diagrama del flujo de proceso

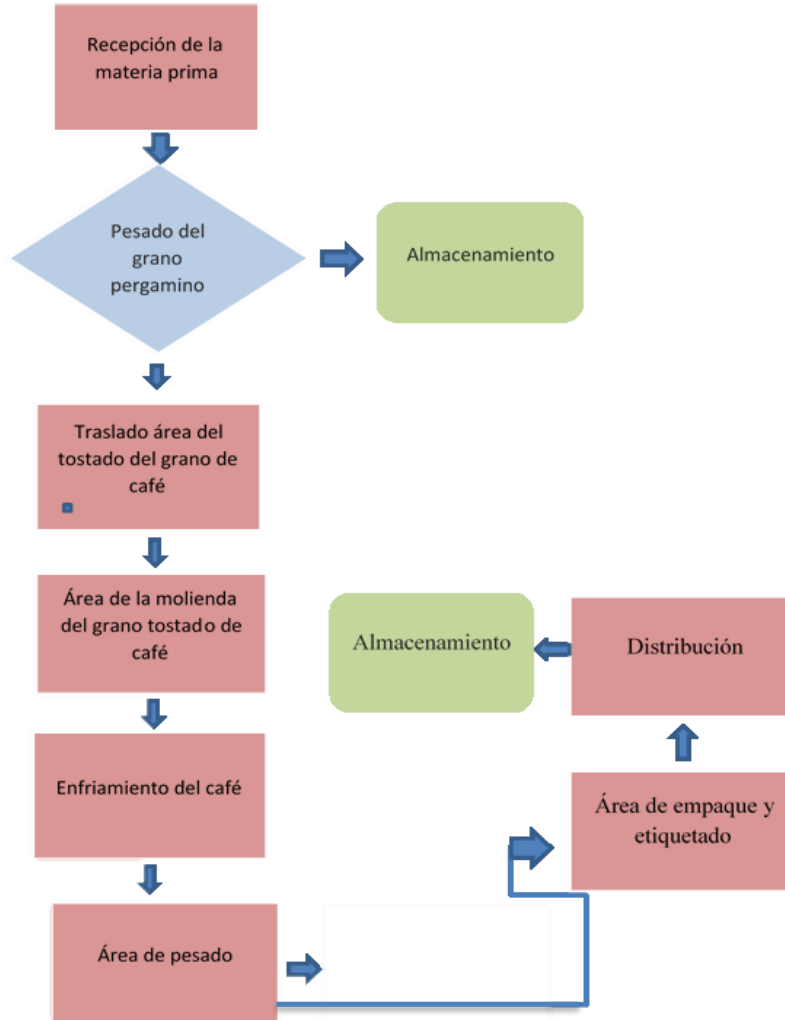


Figura 4 .Flujograma

Fuente: Elaboración Propia

7.2.7 Aspectos administrativos del proyecto

7.2.7.1 Recurso humano

El personal requerido para el establecimiento del proyecto que aportara de manera única para el funcionamiento de las diversas áreas y la realización de operaciones para obtener el producto final, estará constituido por tres personas distribuidas en gerente general, área de producción, ventas que permita alcanzar los objetivos del proyecto.

- **Gerente General:**

Se encargará Coordinar las diferentes áreas de la empresa, toma de decisiones, crear políticas y normas reglamentarias de la empresa, establecer los canales de comercialización, llevará el sistema contable de registro y control financiero, control de los contratos con experiencia en materia de planificación y presupuestos, conocimiento en procesos empresariales, habilidad analítica, capacidades comunicativas, organizacionales y de liderazgo, aptitud para solucionar problemas

- **Área de producción:**

Gestionar, evaluar, supervisar la productividad, recibir la materia prima, supervisar los planes de producción diarios y/o semanales, velar por la calidad de la producción y que cumplan las medidas de seguridad, promover los incentivos de producción a los empleados, supervisar el desperdicio de materia prima, implementar capacitaciones de los controles de calidad, laborar los reportes de desecho de producto con su previa explicación.



- **Personal de ventas:**

Responsable de retener a los clientes, captar nuevos clientes, publicidad del producto, elaborar el esquema de ventas, difundir los resultados de venta semanal, coordinar y realizar las visitas a los clientes, atender y resolver cada una de las quejas expuestas por cada cliente, realizar las verificaciones de las entregas de los productos vendidos en el tiempo indicado acorde a lo prometido al cliente.

7.2.7.2 Nómina de pago.

El objetivo de presentar un organigrama es observar la cantidad total de personas que trabajaran en el proyecto y esta cantidad de talentos es la que se considerara en el análisis económico incluida en la nómina de pago, todos salarios se establecieron en base al acuerdo ministerial ALTB-01-02-2021 salario mínimo 2021 establecido por el ministerio del trabajo.

7.2.7.3 Organigrama del proyecto

A continuación, se muestra como está organizada la empresa donde se transformará y comercializará el grano de café los placeres

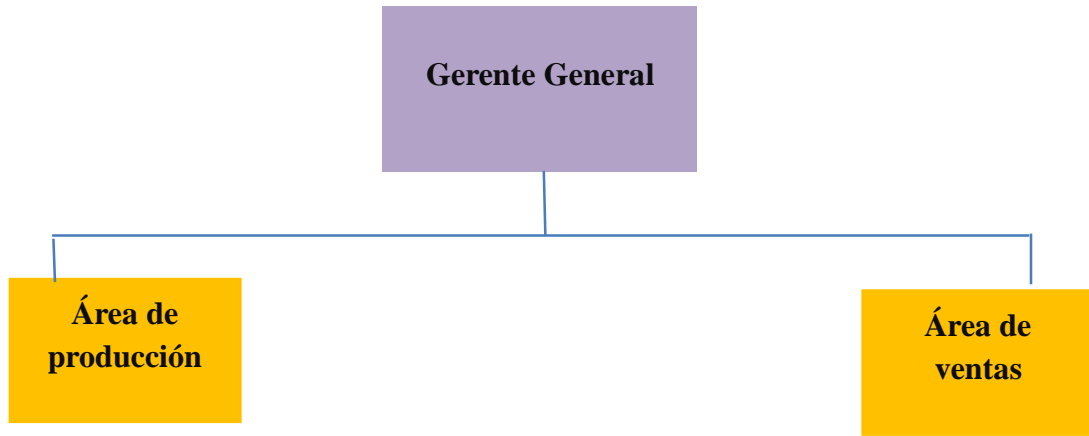


Figura 7. Organigrama de la empresa
Fuente: Elaboración Propia

7.2.7.4 Proceso de reclutamiento, selección y contratación del personal

Para el reclutamiento y contratación del personal de la empresa “Café los placeres” se realizará a través, de anuncios por radio y página oficial de Facebook de la empresa teniendo como requisito el currículo vitae, experiencia laboral mínimo 3 años.

Luego del reclutamiento de curriculum seleccionara los que cumplan con los requisitos establecidos (record de policía, certificado de salud y experiencia laboral) para ser entrevistados, así se tomara la decisión de ser contratados o no.



7.2.7.5 Misión

Somos una empresa transformadora y comercializadora del grano pergamino de café 100% puro con aroma, sabor y calidad satisfaciendo el mercado local e inspirando a nuestros pequeños productores a la transformación de la producción.

7.2.7.6 Visión

Ser una empresa con los mejores estándares de calidad en transformación y comercialización del grano tostado de café, número uno en el mercado local con enfoque de expansión a nivel nacional para satisfacer la necesidad de los clientes.

7.2.7.7 Valores

- **Honestidad:**

Ser una empresa justa, apegadas a lo moral, actuando correctamente con el desempeño de los trabajadores y el compromiso a los clientes de manera servicial, amable y respetuosa Calidad.

- **Calidad:**

Dentro de la empresa la calidad del producto será un factor importante que permitirá producir la satisfacción de los clientes trabajadores la mejora continua, comprometiéndonos en todos los procesos buscando siempre la perfección.

- **Puntualidad:**

Ser puntual con los clientes, proveedores, socios en los plazos, hora y lugar de entrega del producto, reuniones y pagos de facturas.

- **Pasión:**

Crear un ambiente laboral donde los clientes puedan ver que las personas que laboran disfrutan lo que hacen mantenido la motivación permanente.

- **Competitividad:**

Generar la mayor satisfacción en los clientes y consumidores al mejor precio sin bajar los estándares de calidad e innovado siempre desde el servicio, la imagen y necesidades de la empresa

- **Trabajo en equipo:**

Fomentar el trabajo en equipo para conseguir los objetivos planteados de la empresa.

- **Responsabilidad social:**

Buscar a establecer acciones que aporte el beneficio de la sociedad, la comunidad y el medio ambiente.

7.2.7.8 Objetivos

Ser líderes en el mercado local y nacional en cuanto a la transformación y comercialización de grano tostado café logrando posicionar la marca café los placeres.

Ofertar un café para el consumo 100% puro, con aroma, sabor y calidad característica de variedad arábica.

Incrementar las ventas, generando mayores utilidades y rentabilidad en la empresa.

7.2.8 Servicios

Los servicios que ofrecerá la empresa “Café los Placeres” para satisfacer las necesidades de los clientes serán:

- Rapidez en el servicio.



- Entrega a domicilio dentro y fuera del municipio.
- Degustaciones.
- Alianzas estratégicas.
- Buzón de sugerencia.

7.2.9 Aspectos técnico legal

La forma en que la empresa de transformación y comercialización del grano café los Placeres se organizara en una empresa sociedad anónima y según código de comercio vigente en el artículo 201 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, administrada por mandatarios revocables, y conocida por la designación del objeto de la empresa.

7.2.9.1 Inscripción de una sociedad anónima

Para ser inscrita se llenarán una serie de requisitos legales que a continuación se detallan.

- ❖ Acta de constitucion y estatutos de la sociedad anonima
- ❖ Solicitud de inscripcion como comerciante y sellado de libros
- ❖ Poder general de administracion original mas tombres fiscales
- ❖ Libro mercantiles
- ❖ Poder especial de representacion
- ❖ Comprobante de pago
- ❖ Cedula de identidad
- ❖ Retiro de inscripcion de matricula



7.2.9.2 Obligaciones fiscales y municipales

Código del trabajo con sus reformas, interpretaciones auténticas ley 185.

En la empresa se contratará a los trabajadores bajos las reglas establecidas en la ley 185 código del trabajo por lo que según el art .42 Cualquiera sea la causa de terminación del contrato de trabajo, el empleador está obligado conforme la Ley, a pagar al trabajador, o a quien corresponda en el caso del literal b), la parte proporcional de las prestaciones tales como vacaciones y decimotercer mes.

Art 45. Cuando el empleador rescinda el contrato de trabajo por tiempo indeterminado y sin causa justificada pagará al trabajador una indemnización equivalente a:1) Un mes de salario por cada uno de los primeros tres años de trabajo;2) Veinte días de salario por cada año de trabajo a partir del cuarto año En ningún caso la indemnización será menor de un mes ni mayor de cinco meses. Las fracciones entre los años trabajados se liquidarán proporcionalmente.

7.2.9.3 Ley de impuestos sobre bienes e inmuebles

De acuerdo a la asamblea nacional de Nicaragua (1996) y con base a la ley N° 660 al art 1 Se establece un impuesto anual que grava la propiedad inmueble constituida por los terrenos, las plantaciones estables y las instalaciones o construcciones fijas y permanentes que en ellos existan, que se regirá por las disposiciones de esta Ley.

La Dirección General de Ingresos aplicará y recaudará este impuesto con base en el avalúo catastral practicado de conformidad con la Ley de Catastro e Inventario de Recursos Naturales.



La Dirección General de Ingresos podrá exigir a los sujetos de este impuesto presentar declaraciones descriptivas de los inmuebles y estimativas de su valor. En caso de propiedades que no hayan sido catastradas, dicha declaración le servirá de base para practicar el avalúo correspondiente.

7.2.9.4 Registro sanitario MINSa

El registro sanitario del Minsa referente a alimentos procesado determina algún procedimiento para otorgar el registro sanitario y la inscripción sanitaria según el reglamento técnico centroamericano RTC 670131072010 se establece requisitos para dicho registro. Los trasmites de registro sanitario, inscripción sanitaria, renovación o reconocimiento del registro ante la autoridad competente podrán ser realizados por cualquier persona natural o jurídica.

Para la contención Licencia sanitaria se deberá ante la autoridad del Minsa los siguientes requisitos.

#	DESCRIPCIÓN	INSTITUCIÓN Y/O GESTIÓN
1	Presentar solicitud de trámite se Licencia Sanitaria por escrito	<i>SILAIS</i> correspondiente o más cercano conforme la ubicación geográfica donde se encuentra el establecimiento o unidad productiva.
2	Solicitud Inspección In situ	Una vez que se hace ha remitido solicitud al <i>SILAIS</i> correspondiente se hace nueva solicitud pero para la inspección al establecimiento o unidad productiva.
3	Matricula de Alcaldía	Previo a la gestión de Licencia Sanitaria se debe haber obtenido la matricula en la <i>alcaldía</i> .
4	Solvencia DGI	Previo a la gestión de Licencia Sanitaria se debe haber inscrito ante la DGI y obtener la solvencia ante la <i>DGI</i> .
5	Aval de bomberos	Se solicita a la <i>estación de bomberos</i> un aval, para esto se hace una inspección verificando si las instalaciones eléctricas y físicas cumplen con las condiciones necesarias para evitar riesgos de incendios.
6	Constancia de fumigación	Los <i>SILAIS</i> cuentan con una lista de <i>empresas fumigadoras o personas autorizadas para brindar el servicio</i> . Las mismas deben emitir una constancia y expresar el tipo de producto utilizado para el control de plagas.
7	Pago correspondiente a la gestión de Licencia Sanitaria	Una vez presentado los requisitos se realiza el pago, este puede variar en dependencia del establecimiento, por lo general entre C\$2,000.00 y C\$2500.00. <i>SILAIS</i>

Figura 9 inscripción de una sociedad anónima

#	DESCRIPCIÓN	INSTITUCIÓN Y/O GESTIÓN
8	Certificados de salud (Art 5.2 NTON de la Norma de Manipulación de Alimentos) del personal Análisis: EGH (Heces), VDRL (Enfermedades Venéreas), BAAR (Estupo). Certificados de Salud	El personal que está directamente relacionado con el proceso se presenta al <i>Centro de Salud</i> , para la realización de los análisis pertinentes. Si estos tienen resultados alterados en algunos trabajadores, se prescribe el tratamiento correspondiente y posteriormente se repite el análisis.
9	Cronograma de capacitaciones	Se presenta un cronograma con temas de capacitación, incluyendo propuesta de fechas para impartir.
10	Documentos o Manuales escritos: BPM, POES, Control de Plagas, formatos, otros.	Este es uno de los requisitos cuellos de botella para las MIPYMES que manipulan y elaboran alimentos.
11	Preparación previa de las condiciones para la inspección del MINSA	El establecimiento o unidad productiva debe crear condiciones desde el punto de vista higiénico sanitario en el personal, infraestructura, proceso de producción, entorno, etc., que le permitan obtener una buena calificación durante la inspección.
12	Inspección	Se lleva a cabo la inspección por parte del personal técnico del <i>SILAIS-MINSA</i> conforme a Ficha de Inspección, estas tienen una calificación de la cual va a depender en gran medida la aprobación para su otorgamiento.
13	Cumplimiento de recomendaciones	Durante la inspección se brindan recomendaciones a corto, mediano y largo plazo, las que deberán ser cumplidas en conformidad a lo establecido por el ente regulador.
14	Obtención de Licencia Sanitaria	Una vez obtenida la Licencia Sanitaria se coloca en un lugar visible del establecimiento.

7.2.9.5 Requisitos para el registro sanitario para Alimentos y Bebidas

- Llenar solicitud de Registro Sanitario para Alimentos C\$50.00.
- Copia de la Licencia Sanitaria vigente de la empresa, extendida por el Centro de Salud o SILAIS correspondiente.
- Anexar Ficha Técnica del producto que desea registrar.
- Certificado de Libre Venta Original, extendido por las Autoridades Sanitarias del país de origen, para productos importados.



Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021



- Tres (3) muestras de alimentos de 500 gramos cada una para el caso de Sólidos o tres (3) muestras de un litro cada una en el caso de líquidos del alimento o bebida que desea registrar.
- Pago de los aranceles por análisis, estos deberán ser cancelados al momento de presentarlas muestras en el Laboratorio.
- Dos (2) ejemplares de las etiquetas de productos que ya están en el mercado o proyectos de etiquetas, para productos nuevos.
- Si están en idioma diferente al idioma oficial (español), anexar la etiqueta que se utilizará en español, esta deberá contener la siguiente información:
 1. Nombre del producto.
 2. listado de ingredientes.
 3. nombre del fabricante y. Distribuidor.
 4. Número de registro sanitario
 5. fecha de vencimiento y cuando sea necesario las instrucciones de uso.
- Pago de Aranceles por el Certificado de Registro Sanitario C\$ 500.00 (Quinientos córdobas netos).

7.2.9.6 Alcaldía de Estelí (Municipalidad)

El procedimiento para matricular una empresa en la alcaldía municipal de Estelí es por medio de documentos que a continuación se detalla:

- Copia de cédula de los socios
- Copia de la constitución de la sociedad
- Inventario inicial
- Poder de representación o administración
- Contrato de arriendo si fuese necesario



Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021



- Copia de cédula Ruc

7.2.9.7 Instituto Nacional de Seguro Social

- Matrícula cédula ruc
- Matrícula alcaldía
- cédula de identidad del representante legal
- Acta de constitución de la empresa.
- Fotocopia de Poder General de quien representa la empresa.
- Inscripción de los trabajadores que laboran en la empresa.

7.3 Indicadores Financieros y económicos de la implementación del proyecto que revele el grado de sostenibilidad.

En este acápite se estimarán los indicadores financieros y económicos de la implementación del proyecto que revele el grado de sostenibilidad a través de las proyecciones para posteriormente hacer toma de decisiones, se realizó el cálculo de los diferentes costos, gastos, capital de trabajo y flujo de fondos.

7.3.1 Inversión global.

Café los placeres tendrán una Inversión global de \$ 27,323.83 con un 3% de imprevisto sobre la inversión se especificó cada uno de estos montos, a continuación:

Tabla 11. Inversión global

Cuenta	Monto \$
Activos Fijos	
Construcción de local	7,576.30
Maquinaria	12,337.91
Mobiliario	1,982.77
Mobiliario de oficina	916.68
Subtotal	22,813.66
Activos diferidos	-
Diseño y constitución	116.04
Gastos legales	217.58
Subtotal	333.62
Capital de trabajo	3,380.71
Inversión total antes de imprevisto	26,527.99
Imprevistos (3% sobre la inversión)	795.84
Inversión total	\$ 27,323.83

Fuente: Elaboración propia



7.3.2 Depreciación.

Para realizar la depreciación de la maquinaria, mobiliario y equipo de oficina, se aplicó el método lineal apegado a la reforma de la ley N° 822 ley de concentración tributaria, artículo 34 reglamento numeral 1, donde la maquinaria agrícola es a cinco años y la depreciación de oficina y mobiliario es a 2 años. Verificar tablas de depreciación de lo antes descrito.

Tabla 12. Depreciación de Maquinaria

MAQUINARIA \$											
Activo	Cantidad	% de depreciación	Precio unitario \$	Precio total \$	Depreciación anual	1 año	2 año	3 año	4 año	5 año	Total depreciación \$
Molino industrial	1	10	8,123.00	8,123.00	812.30	812.30	812.30	812.30	812.30	812.30	4,061.50
Balanza de plataforma	1	10	809.53	809.53	80.95	80.95	80.95	80.95	80.95	80.95	404.77
Balanza digital	1	10	122.19	122.19	12.22	12.22	12.22	12.22	12.22	12.22	61.10
Empacadora	1	10	623.18	623.18	62.32	62.32	62.32	62.32	62.32	62.32	311.59
Tostadora industrial	1	10	725.27	725.27	72.53	72.53	72.53	72.53	72.53	72.53	362.64
Motocicleta	1	12.5	1,934.72	1,934.72	241.84	241.84	241.84	241.84	241.84	241.84	1,209.20
TOTAL	6	N/A	12,337.89	12,337.89	1,282.16	11,055.73	9,773.58	1,282.16	1,282.16	1,282.16	6,410.79

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 13. Depreciación de Mobiliario

MOBILIARIO \$								
Activo	Cantidad	% de depreciación	Precio unitario	Precio total	Depreciación anual	1 año	2 año	Total depreciación
Computador a Portátil	2	20	588.88	1177.76	235.552	235.552	235.552	471.104
Impresora	1	20	306.06	306.06	61.212	61.212	61.212	122.424
Celular	2	20	249.46	498.92	99.784	99.784	99.784	199.568
TOTAL	5		1,144.4	1,982.74	396.548	1,586.192	11,89.644	793.096

Fuente: Elaboración Propia.

Tabla 14.Mobiliario de oficina

MOBILIARIO DE OFICINA \$								
Activo	Cantidad	% de depreciación	Precio unitario	Precio total	Depreciación anual	1 año	2 año	Total depreciación
Mueble de computadora	2	20	43.51	87.02	17.40	17.40	17.40	17.40
Silla ejecutiva	2	20	232.05	464.10	92.82	92.82	92.82	92.82
Mesas de madera	2	20	43.51	87.02	17.40	17.40	17.40	17.40
Archivador	2	20	139.25	278.50	55.70	55.70	55.70	55.70
TOTAL	8		458.32	916.64	183.33	733.31	549.98	183.33

Fuente: Elaboración Propia.

7.3.3 Servicio de la Deuda

Para la ejecución del proyecto se realizará un crédito bancario de \$ 10,930 que equivalen al 40% sobre la inversión total de \$27,323.82 en el banco Banpro con un 18 % de interés, según la tasa de interés que tienen vigente los bancos. Se utilizó el método de amortización de interés sobre saldo. El préstamo será otorgado al proyecto a través de la personería jurídica que cuenta la empresa, la moneda utilizada para adquirir el crédito fue el dólar americano.

Tabla 15. Servicio de deuda

CAFÉ LOS PLACERES				
TABLA DE AMORTIZACION DEL PRESTAMO				
EN DOLARES				
TASA	18.00%			
PERIODOS	5.00			
PRESTAMO	10,930.00			
Periodo	Cuota principal	Pago de interés	Cuota nivelada	Saldo
0				10,930.00
1	1,527.77	1,967.40	3,495.17	9,402.23
2	1,802.77	1,692.40	3,495.17	7,599.46
3	2,127.27	1,367.90	3,495.17	5,472.19
4	2,510.18	984.99	3,495.17	2,962.01
5	2,962.01	533.16	3,495.17	0.00

Fuente: Elaboración Propia

7.3.4. Estimación de ingresos el proyecto.

En este acápite se determinaron todos los ingresos brutos del proyecto donde se especificaron los montos y precios, tomando en cuenta indicadores como tasa de crecimiento de inflación 3.5% al año, debido a que el indicador de la tasa de inflación en Nicaragua se ha mantenido alrededor de 3% - 4% durante los últimos años, teniendo ciertas décimas, por lo que, se definió un promedio para este estudio.

De la producción total 8,000 lb al año el 70% será vendido en 400 gramos equivalentes a 529 unidades, el 20% en 250 gr y el 10% en 150 gramos.

Tabla 16. Estimación de ingresos

Presentación	Cantidad de unidades al mes	Precio de venta \$	Total de ingresos al mes	1 año
400 gramos	529	3.4812	1841.5548	22,098.66
250 gramos	246	2.3208	570.9168	6851.0016
150 gramos	202	1.7406	351.6012	4219.2144
Total				\$33,168.87

Fuente: Elaboración Propia

7.3.4 Estimación de costo y gastos del proyecto.

En este apartado se especificaron todo los costos y gastos que se reflejan en el proyecto, los cuales se especifican a continuación. Para determinar la nómina de pagos del proyecto se tomó en cuenta lo establecido en el MITRAB de Nicaragua con respecto a los salarios, de la misma manera, se detallan las obligaciones con el Instituto Nicaragüense de Seguridad Social (INSS) 7%, inss laboral y 21.50 de inss patronal, el INATEC 2%, también las prestaciones sociales que establece el código del trabajo vigente en la legislación,

Tabla 17. Nómina de pago mensual.

Nómina Mensual del Proyecto expresado en Dólares \$										
Cargo	N° de trabajadores	unidad de medida	Salario Bruto	inss 7%	Salario neto	Inss patronal 21.5%	Inat ec	Vacaciones	Aguinaldo acumulado	Prestaciones sociales acumuladas
Gerente General	1	Mensual	232.09	16.25	215.84	49.90	4.64	19.34	19.34	19.34
producción	1	Mensual	130.55	9.14	121.41	28.07	2.61	10.88	10.88	10.88
Venta	1	Mensual	130.55	9.14	121.41	28.07	2.61	10.88	10.88	10.88
Total	3	Mensual	493.18	34.52	458.66	106.03	9.86	41.10	41.10	41.10

Fuente: Elaboración propia

Tabla 19 Capital de Trabajo

Capital de trabajo	Costo \$
Servicios básicos	1,776.00
Útiles de limpieza	687.73
Sueldos y salarios	917
TOTAL	\$ 3,381

Fuente: Elaboración Propia.

7.3.5 Proyección del Flujo de efectivo del Proyecto

En esta etapa se verificará si el proyecto es rentable o no, para ello se estimó un flujo de Fondos, de la misma manera se analizó el valor actual neto del proyecto, la tasa interna de retorno y el periodo de recuperación de la inversión.

El costo promedio de capital tiene utilidad en este proyecto para permitir el análisis desde tres enfoques distintos: como activo de este proyecto es la tasa que se debe usar para descontar el flujo de caja esperado; desde el pasivo: el coste económico del proyecto de atraer capital al sector; y como inversores: el retorno que estos esperan, al invertir en deuda o patrimonio neto del proyecto al ser un proyecto meramente de inversión.

En el caso del Valor actual neto de este proyecto de inversión Café los Placeres se acepta el proyecto, dado que es mayor que cero, cuyo valor es \$ **10,344** lo que permite que el proyecto sea viable ya que al descontar la inversión inicial queda ganancias.



Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021



Al analizar la Tasa interna de retorno de un 36.66 % se puede deducir que el proyecto puede cubrir sus egresos con base a los egresos del mismo y que es recuperable en un periodo de **2** años lo que garantiza aceptabilidad y rentabilidad del mismo.

Tabla 20 Flujo de fondos.

FLUJO DE FONDOS DEL PROYECTO CON FINANCIAMIENTO \$						
Concepto	0	1	2	3	4	5
Ingresos		33,168.87	34,176.00	35,201.00	36,257.00	37,345.00
Costos Variables		20,956.00	20,956.00	20,956.00	20,956.00	20,956.00
Costos Fijos		1,776.00	1,776.00	1,776.00	1,776.00	1,776.00
Interés de Préstamo		1,967.40	1,692.40	1,367.90	984.99	533.16
Depreciación		1,862.00	1,862.00	1,862.00	1,862.00	1,862.00
Amortización intangible			0.00	0.00		
Utilidad antes de impuesto		6,607.47	7,889.60	9,239.10	10,678.01	12,217.84
Impuesto (30%)		1,982.24	2,366.88	2,771.73	3,203.40	3,665.35
Utilidad neta		4,625.23	5,522.72	6,467.37	7,474.60	8,552.49

Depreciación		1,862.00	1,862.00	1,862.00	1,862.00	1,862.00
Amortización intangible		0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Inversión en Activos Fijos	22,813.00					
Inversión en Activos Intangibles	1,130.00					
Inversión Capital Trabajo	3,381.00					
Recuperación de Capital de Trab.						8,000.00
Préstamo	10,930.00					
Pago de Principal de Préstamo		1,527.77	1,802.77	2,127.27	2,510.18	2,962.01
Valor de desecho						10,240.00
Flujo de caja	16,394.00	4,959.46	5,581.95	6,202.10	6,826.43	25,692.48



7.3.6 estimadores financieros- económicos

INDICADORES FINANCIEROS	
Valor Actual Neto (VAN)	10,344.00
Tasa Interna de Retorno (TIR)	36.66%
Período de Recuperación	2 años
Indice de Deseabilidad	1.63



VIII. Conclusiones

Se logró analizar la factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café de la finca los placeres del municipio de San Sebastián de Yali, para ello se desarrollaron diferentes estudios de mercado, técnicos, de organización y financieros, donde se conoció la demanda potencial para la aceptación del proyecto.

La información recopilada a través del marco teórico, marco jurídico y marco de referencia fue de gran aporte para desarrollar el estudio como una guía de conocimiento ante la investigación realizada.

Mediante la resolución del Ministerio Agropecuario (MAG) No. 187-2016, que la variedad de robusta no podrá cultivarse a menos de 300 km de distancias del cultivo de arábicos, lo que genera confianza para la inversión del proyecto ya que, el gobierno de Nicaragua asegura que la variedad arábica se continuara cultivando asegurando la fineza, la pureza que tiene el café arábigo, que ha permitido mantener el mercado nacional.

Se determinó el comportamiento del café en el mercado, en el cual se destaca el consumo por parte de la población joven del municipio de Estelí, siendo el rango de edad que más consume entre los 28-38 años, a través de la aplicación de los instrumentos se puede deducir que la población puede acceder a consumir diversas presentaciones en cuanto a peso se trata, identificando también la cadena de consumo hasta llegar al cliente consumidor.



A través, de la realización del estudio técnico de transformación, organizacional y de comercialización del grano de café, se pudo establecer el tamaño del proyecto, su localización, las herramientas necesarias para la transformación y la forma en que estas se puede adquirir, el proceso de producción para garantizar estándares de calidad (diagrama de flujo), y en aspectos administrativos todo lo referido a la planificación estratégica y de organización metodológica.

En aspectos financieros se deduce que es un proyecto rentable, el cual se puede recuperar en un periodo de 2 años luego de su inversión inicial, logrando una utilidad de 36.66 % por cada gramo de café transformado y vendido. Para realizar este análisis, se tomó en consideración los costos, la deuda y la proyección de un flujo de caja, en el cual se proyectan los cinco años de vida de este proyecto con un valor actual neto de \$ 10,344 .



IX. Recomendaciones

Las siguientes recomendaciones del proyecto están enfocadas a la mejora continua que permita identificar observaciones para establecer la conformidad, sostenibilidad y viabilidad del mismo.

Capacitaciones al personal para un mejor funcionamiento del proyecto y seguir elevando la calidad del producto y servicios.

Incursionar en nuevas combinaciones del producto como café con clavo olor, canela, piel de cítricos ofertando una nueva opción al consumidor de café.

Crear alianzas estratégicas con los proveedores, instituciones para promocionar el producto, así mismo con los pequeños productores, de tal forma, que permita el crecimiento de la empresa en su transformación y comercialización del grano de café con los mejores estándares de calidad

Desarrollar un plan de marketing estableciendo ejes estratégicos y acciones que contribuyan al desarrollo del producto en el mercado local y nacional.

Tomar en cuenta las normativas, medidas higiénicas y sanitarias vigentes del ministerio de salud en el proceso de transformación del grano pergamino de café.

Crear una cultura de mejora continua en los procesos desde las operaciones hasta el producto final.

Cumplir los objetivos planteados del proyecto, para administrar de mejor manera los recursos y el buen funcionamiento de los maquinarias y procesos administrativos.



Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021



Romper el tradicionalismo del productor en dedicarse solamente a la producción de café, sino que dar un salto a la agro industrialización y comercialización del producto.

Llevar un registro contable de los costos y gastos de la empresa para u crecimiento y sostenibilidad.

Mantener la calidad del producto en cuanto la variedad caturra como una ventaja competitiva de la empresa dentro del mercado en su transformación y comercialización.



X. Bibliografía

Banco Central de Nicaragua. (2017). *Informe Anual*. Managua.

19digital. (14 de agosto de 2019). *19 digital*.

Aguiler, C., Lotero, L., & Vega, M. (2015). *Determinacion de la viabilidad de una empresa procesadora y comercializadora de cafe artesanal en el municipio de roldanillo*. Roldanillo.

Asamblea Nacional de Nicaragua. (17 de diciembre de 2015). Obtenido de <http://legislacion.asamblea.gob.ni/normaweb.nsf/3133c0d121ea3897062568a1005e0f89/8811ab982cd533b606257c5c007454ce?OpenDocument>

Banco central de, N. (2017). *Cartografía digital y censo de edificaciones*. Managua.

Bedman, L. (2016). Caficultura y cambio climatico en Nicaragua. *CGIAR*, P.1. Recuperado el Abril de 2021, de <file:///F:/Caficultura%20y%20cambio%20clim%C3%A1tico%20en%20Nicaragua.pdf>

Cafés de Nicaragua, C. R. (s.f.). *El cafe de Nicaragua*, 15-17.

CATIE. (s.f.). Cartilla de cadena de valor. 5. Obtenido de http://repositorio.bibliotecaorton.catie.ac.cr/bitstream/handle/11554/8657/Cafe_de_Nicaragua_Cartilla.pdf?sequence=1&isAllowed=y

Cenagro. (2020). Obtenido de Cenagro.

Definicion . (s.f.). Obtenido de <https://definicion.de/excel/>

Enfoque Estratégico . (2021). Obtenido de Enfoque Estratégico : <https://www.enfoque-estrategico.com/8-que-es-el-marco-juridico>

Escobar et al. (2013). Catalogo de maquinaria para procesamiento de cafe. *Catalogo de maquinaria para procesamiento de cafe*, 7.



Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021



- ESTELI, A. . (02 de Junio de 2021). Referente poblacion joven . (K. C. Salguera, Entrevistador)
- Galindo, V. (2011). *produccion e industrializacion de cafe soluble caso: solubles instantaneos*. Guayaquil- Ecuador.
- Garcia, M. (2008). *programa de desarrollo para la comercializacion del cafe bajo un sistema de comercio justo el caso de san mateo piñas y santa maria*. mexico. Obtenido de http://jupiter.utm.mx/~tesis_dig/10691.pdf
- Gestion de Operaciones*. (18 de Agosto de 2015). Obtenido de <https://www.gestiondeoperaciones.net/procesos/el-proceso-de-transformacion-de-insumos-en-productos-o-servicios/#:~:text=El%20Proceso%20de%20Transformaci%C3%B3n%20de%20Insumos%20en%20Productos%20o%20Servicios,-Por%20GEO%20Tutoriales&text=Un%20proceso%20pro>
- Gonzalez, A. (06 de 06 de 2018). *Economia Simple.net*. Obtenido de *Economia Simple.net*: <https://www.economiasimple.net/glosario/demanda>
- Guia spss 15.0 para windows. (15 de abril de 2021). Obtenido de https://www.um.es/docencia/pguardio/documentos/spss_1.pdf
- h. (15 de abril de 2021). Obtenido de <https://sites.google.com/site/computicsprimaria3/word-aplicaciones-mas-comunes>
- Hernandez, S. R. (2014). *Metodologia de la investigacion* . Mexico.
- Herrera, F., Velasco, C., Denen, H., & Radulovich, R. (1994). *Fundamentos de analisis economico*. costa rica.
- IICA. (2018). nGastos Empresarial Tactico y Operativo. *El mercado comercializacio*, 7-9.



- Ingenieria de Proyectos . (2021). *Educar para trascender* . Obtenido de Educar para trascender : <https://aymk1421.wixsite.com/proyectos/blank-9#:~:text=El%20prop%C3%B3sito%20que%20se%20persigue,un%20bien%20o%20un%20servicio.>
- (2019). *Institucionalidad del sector cafe en Nicaragua*. Managua. Obtenido de https://assets.rikolto.org/institucionalidad_del_cafe.pdf
- Jose, I. M., & Isabel, A. (2007). *estrategias de marketing "un enfoque basado en el proceso de direccion"*. Madrid: pozuelo de Alarcon.
- Lopez, p., & Fachelli, s. (2015). *metodologia de la investigacion social cuantitativa*. barcelona.
- Luna, R., & Chaves, D. (2021). *Guia para elaborar estudioa de factibilidad de proyectos ecoturísticos*. Guatemala.
- MAG. (2016). *Resolucion Ministerio Agropecuario*. Managua.
- Ministerio, Produccion ,consumo ,comercio. (2019). *Plan de produccion , consumo y comercio*. managua. Recuperado el Abril de 2021, de https://www.lavozdelsandinismo.com/wp-estaticos/2019/05/PPCC-2019-2020_100519.pdf
- Murillo, T. (2017). *Analisis del proceso de comercializacion del cafe organico y su incidencia socioeconomica en el Canton Santa Ana periodo 2015-2016*. Manta.
- Nestle. (03 de 09 de 2020). Tipos de cafe: arabica y robusta. Obtenido de <https://www.nestleprofessional.es/area-profesionales/noticias/tipos-de-cafe-arabica-y-robusta.html>
- next-u*. (15 de abril de 2021). Obtenido de <https://www.nextu.com/blog/las-5-funcionalidades-mas-destacadas-de-photoshop/#:~:text=Photoshop%20es%20quiz%C3%A1s%20el%20producto,dar%20vida%20a%20sus%20creaciones.&text=Photoshop%20per>



Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021



mite% 20modificar% 20im% C3% A1genes% 20y% 20fotograf% C3% ADas% 20 digit

NORMAS APA. (1 de 9 de 2016). *Normasapa.net*. Obtenido de Normasapa.net: <http://normasapa.net/marco-teorico/>

Ovelle, V. (2006). *Estudio de factibilidad para la implementacion de una empresa editorial de libros de texto universitario ,con autores Guatemaltecos .* Guatemala .

Pacheco, C. E., & Perez, B. (2016). *El proyecto de inversion como estrategia gerencial.* Mexico.

Pronicaragua. (2020). *Perfil demografico, distribucion poblacional por departamento Nicaragua 2020.* Managua.

Riquelme, L. (2016). *Biblioteca.udgvirtual.udg.mx*. Obtenido de <https://www.analisisfoda.com/>

Sanchez, G. (2018). *Estudio de Viabilidad para la creacion de una empresa de transformacion y comercializacion de cafe especial tostado .* Medallin.

Santiana, A. (2013). *estudio de factibilidad para la creacion de una micro empresa dedicada al a produccion y comercializacion de cafe molido.* Quito. Obtenido de <https://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/5237/1/UPS-QT03693.pdf>

Santos, S. (2015). *Estudio de factibilidad de un proyecto de inversion: Etapas en su estudio.* Obtenido de <https://www.eumed.net/ce/2008b/tss.htm>

Steven, P. (1991). *Estrategias de Marketing " un enfoque Orientado al consumidor.* Nueva York: Diaz de santos S.D.

Tomasz, B., Pamela, s., & Portillo, A. (s.f.). *Analisis Financiero.*

Universidad Nacional Autonoma de Nicaragua, U. M. (2021). *Guia de Protocolo.* Managua.



Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021



Valencia, A., Paucara, P., & Elizabeth. (2019). Los planes de negocios y los proyectos de inversion , similitudes y diferencias . *Industrial data. Revista de investigacion* , 81.

Vidal, M. (2021). *PRAC*. Obtenido de PRAC: http://comunicacionacademica.uc.cl/images/recursos/espanol/escritura/recurso_en_pdf_extenso/15_Como_elaborar_un_marco_conceptual.pdf

Walmart, G. (2019). Managua.

Zeledon, I., & Castillo, X. (2016). *Estudio de pretactibilidad para la instalacion de una empresaproductora de te de la pulpa de cafe organico, Esteli*. Esteli.



Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021



XI. Anexos



Anexo 1

La reciente encuesta tiene como objetivo Analizar la Factibilidad para la Transformación y comercialización del grano pergamino de café (*Coffea*), de la finca Los Placeres en el municipio de Estelí en el periodo 2021. Para un trabajo de tesis de maestría de inversión de proyectos

1. Sexo

Femenino

Masculino

2. Edad

18-28

28-38

38-48

48-58 a más

3. consume café

Si

No

4. Qué tipo de café consume

Café Molido (Palo –Artesanal)

Café Instantáneo (Comercial – industrializado)

5. Con Frecuencia consume café al día

Una vez



Dos veces

Tres veces

Más de tres veces

6. Momento del día que consume café normalmente

Desayuno

Almuerzo

Cena

Otros

7. Al comprar café que es lo primero que toma en cuenta

Marca

Precio

Cantidad

Calidad

8. Que características disfruta más al momento de consumir café

Aroma

Sabor

Color



9. Conoce la diferencia entre un café molido (palo- artesanal) y café instantáneo (industrial)

Si

No

10. Le gustaría degustar combinaciones de café molido (Palo-Artesanal)

Si

No

11. Qué tipo de degustaciones de café de probarías

Café y canela

Café y clavo de olor

Café y piel de cítricos

12. En qué tipo de presentación le gustaría encontrar el café molido

400 gr

250 gr

150 gr

13. Donde le resultaría más fácil adquirirlo

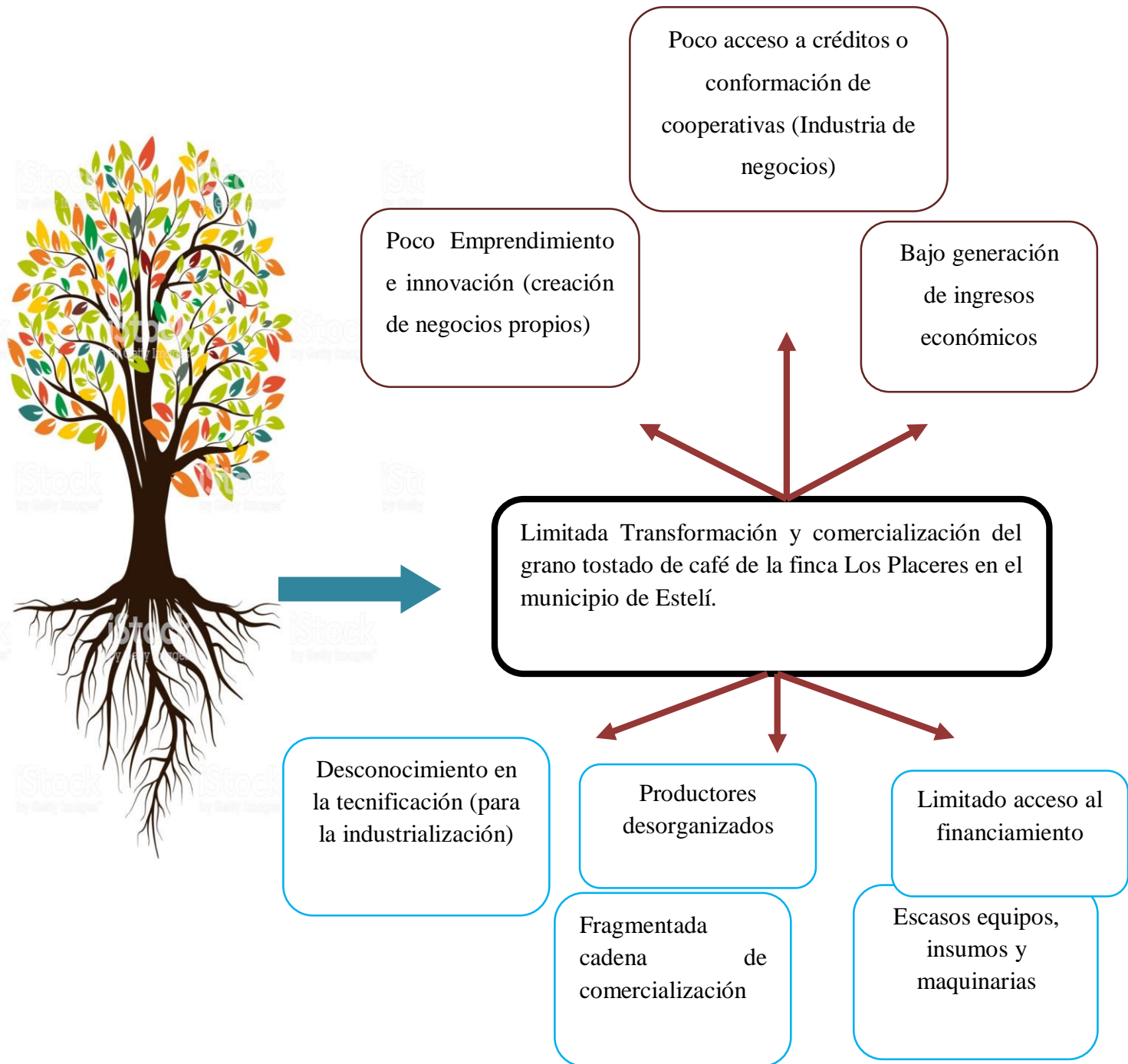
Pulperías

Supermercado

Distribuidora

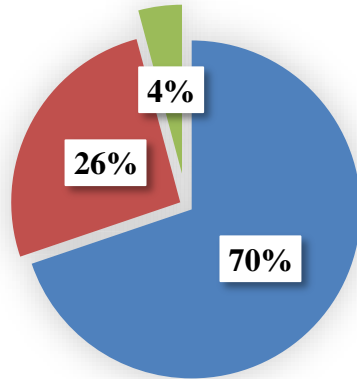
Anexo 2

Árbol de problema



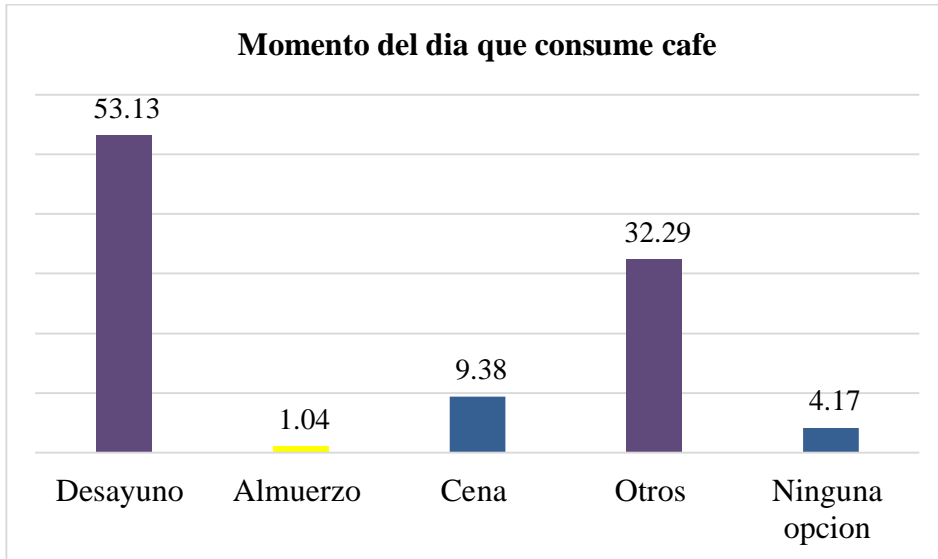
Anexo 3.

Que tipo de cafe consume



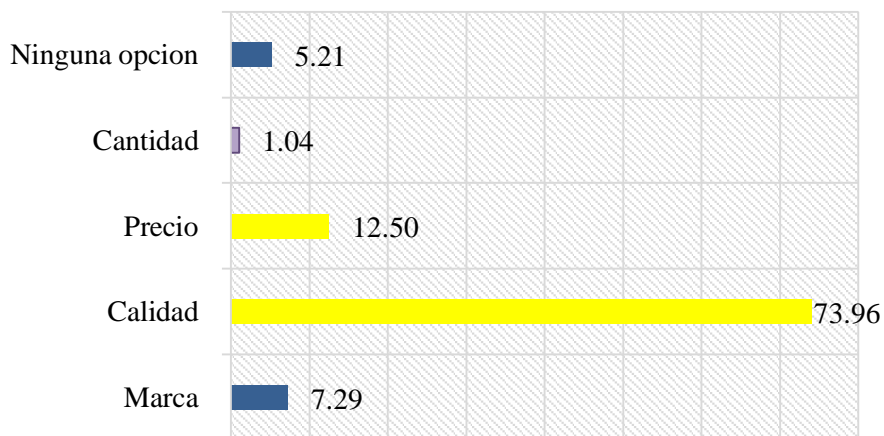
- Café Molido (Palo –Artesanal)
- Café Instantáneo (Comercial – industrializado)
- Ninguna opcion

Anexo 4



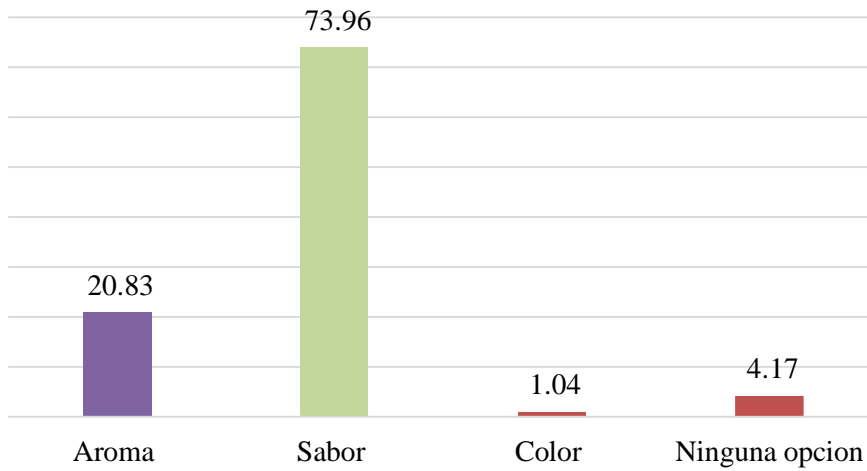
Anexo 5.

Al comprar café que toma en cuenta



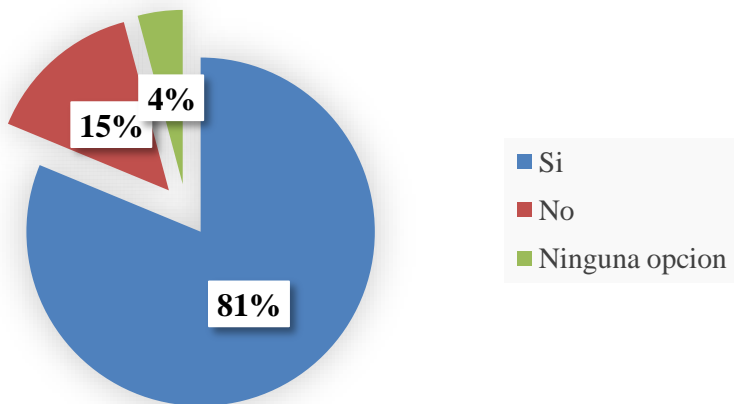
Anexo 6.

Que caracterisitcas disfruta mas del cafe



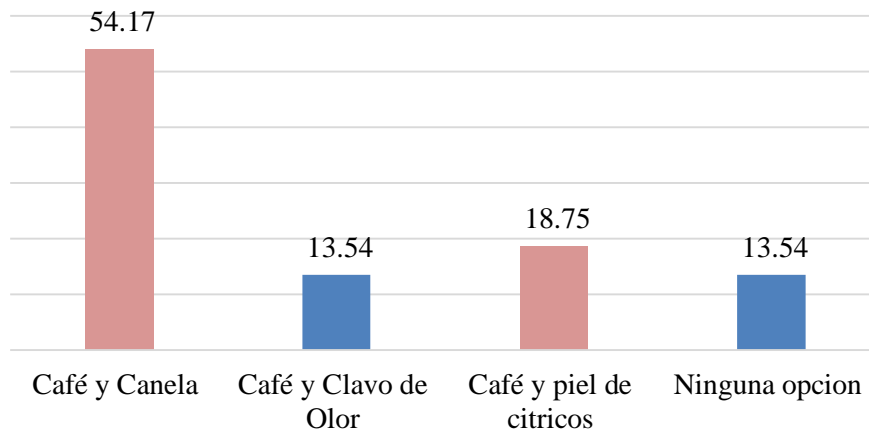
Anexo 7.

Le gustaria probar nuevas combinaciones de cafe



Anexo 8.

Que tipo de combinaciones le gustaria probar cafe molido (palo)





Estudio de factibilidad para la transformación y comercialización del grano pergamino de café (coffea arábica) de la finca “los placeres” municipio de Estelí 2021

