



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA

UNAN-MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria de Carazo

FAREM – Carazo

Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas

Proyecto de Graduación Multidisciplinario de las carreras:

Administración Turística y Hotelera

Banca y Finanzas

Tema: Proyectos de graduación con enfoque de emprendimiento.

Subtema: Proyecto de emprendimiento para la microempresa Pastelería Mi Delicia dedicada a la elaboración de pasteles a base de fondant, ubicada en el municipio de Diriamba, en el departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2019.

Autores:

Enmanuel de Jesús Briceño González
Bianca María Mayorga Calderón
Hazel Margarita Calero Alemán
Rosa María Jarquín Guevara

No. de Carné

15090662
15093148
15090200
15091388

Tutores:

MSc. José Daniel Guido Chávez
Lic. Brenda Carolina Toledo Narváez

Jinotepe, Diciembre del 2019

Dedicatoria

A Dios, por permitirnos la oportunidad de vivir y por estar con nosotros en cada paso que damos, por fortalecernos y darnos sabiduría, por haber puesto en nuestro camino a aquellas personas que han sido soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.

A nuestros padres por darnos el apoyo y creer en cada uno de nosotros, por los valores que nos inculcan y que nos caracterizan a cada uno, sintiéndose muy orgullosos de nosotros por haber logrado esta gran etapa de nuestras vidas. “Padres gracia por darnos una herencia como lo es una carrera para mi futuro.”

A nuestras familias y seres queridos por todos esos apoyos incondicionales que nos han dado. Por haber estado en las buenas y malas, por cada consejo que nos han servido de alguna manera en nuestras vidas.

A los maestros Lic. Brenda Carolina Toledo Narváez y MSc. José Daniel Guido Chávez por sus aportes y motivación para la culminación de nuestros estudios profesionales y por el apoyo en la elaboración de este proyecto de graduación.

Finalmente, a los maestros, que nos construyeron y marcaron cada etapa de nuestro camino universitario y que nos apoyaran en estos cinco años.

Att: Enmanuel de Jesús Briceño González

Bianca María Mayorga Calderón

Hazel Margarita Calero Alemán

Rosa María Jarquín Guevara

Agradecimiento

En primer lugar, agradecerle a Dios por regalarnos la sabiduría por a ver logrado concluir este trabajo, guiándonos en nuestro camino, dándonos las fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los problemas que se presentaban, enseñándonos a enfrentar las adversidades.

A nuestros padres por ser los principales motores de nuestro sueño gracias a ellos por cada confianza y creer en nosotros, por acompañarnos en cada etapa de nuestra vida, por cada consejo y por cada una de sus palabras que nos guiaron durante la vida.

A la universidad por habernos aceptado ser parte de ella para poder culminar nuestra carrera de igual manera a cada uno de los maestros quienes estuvieron con nosotros brindándonos sus conocimientos y su apoyo para seguir adelante.

A nuestros tutores, Lic. Brenda Carolina Toledo Narváez y MSc. José Daniel Guido Chávez por su dedicación de enseñarnos y brindarnos sus disposiciones de sus conocimientos y apoyo incondicional para seguir adelante en nuestro proyecto.



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE CARAZO
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

2019: ``Año de la reconciliación``

12 de diciembre del año 2019

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

Estimada maestra.

Por este medio entrego formalmente informe de proyecto de graduación, bajo el Tema: Proyectos de graduación con enfoque de emprendimiento, presentado por los (as) bachilleres:

Nº	Apellidos y Nombres	Carné
1	Jarquín Guevara Rosa María	15-09138-8

Siendo el subtema: Proyecto de emprendimiento para la microempresa Pastelería Mi Delicia dedicada a la elaboración de pasteles a base de fondant, ubicada en el municipio de Diriamba, en el departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2019.

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

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

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

Atentamente.


Lic. Brenda Carolina Toledo Narváez
Tutora de Proyecto de Graduación

Cc. / Archivo

¡A la libertad por la Universidad!

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



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE CARAZO
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS

2019: ``Año de la reconciliación``

12 de diciembre del año 2019

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

Estimada maestra.

Por este medio entrego formalmente informe de proyecto de graduación, bajo el Tema: Proyectos de graduación con enfoque de emprendimiento, presentado por los (as) bachilleres:

Nº	Apellidos y Nombres	Carné
1	Briceño González Emmanuel de Jesús	15-09066-2
2	Mayorga Calderón Bianca María	15-09314-8
3	Caero Alemán Hazel Margarita	15-09020-0

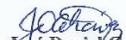
Siendo el subtema: Proyecto de emprendimiento para la microempresa Pastelería Mi Delicia dedicada a la elaboración de pasteles a base de fondant, ubicada en el municipio de Diriamba, en el departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2019.

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

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

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

Atentamente.


MSc. José Daniel Guido Chávez
Tutor de Proyecto de Graduación

Cc. / Archivo

¡A la libertad por la Universidad!

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

Resumen

La pastelería Mi Delicia es una microempresa dedicada a la elaboración de pasteles a base de fondant. La creación de la microempresa se debe a que este producto solo se ofrece en la capital es por eso que introduciremos en el municipio de Diriamba. Además, la pastelería mi delicia surge para satisfacer las necesidades y la facilidad de obtener el producto en el departamento de Carazo.

Se pretende conseguir una gran posición en el mercado para que la población pueda disgustar el producto ya que este ofrece pasteles personalizados con los mejores sabores de calidad.

Se ha elaborado una investigación de mercado para lograr identificar de manera concreta los principales clientes de este producto y como resultado de ello se logró observar que tiene un grado de aceptación siendo la perspectiva de esto que los pasteles tenga calidad y un precio accesible.

Para llevar a cabo la planificación de este proyecto, se necesitó de la indagación general de cómo establecer un negocio en el país, todo ello está escrito en el trabajo siendo la pastelería Mi Delicia clasificada como microempresa y que requiere una inversión inicial de C\$ 592,903.83 córdobas la cual se espera recuperar a más tardar en un plazo de 2.02 años de inicio de operaciones.

Índice de Contenido

1.	Introducción	1
2.	Objetivos del Proyecto	2
2.1.	Objetivo General	2
2.2.	Objetivos Específicos	2
3.	Generalidades del Proyecto	3
3.1.	Solución.....	3
3.2.	Diseño o modelo en 3D.....	5
3.3.	Oportunidad en el Mercado.....	6
3.4.	Propuesta de Valor	7
3.4.1.	La novedad del proyecto desde la base de la Propiedad Intelectual	7
4.	Plan de Negocios	10
4.1.	Plan de Mercadotecnia	10
4.1.1.	Ubicación de la Mi pyme	10
4.1.1.1.	Macro localización	10
4.1.1.2.	Micro localización	11
4.1.2.	Mercado / Zona comercial	12
4.1.3.	Principales clientes.....	12
4.1.4.	Demanda insatisfecha	12
4.1.5.	Participación del mercado.....	14
4.1.6.	Precio de venta.....	14
4.1.7.	Estimado de ventas	14
4.2.	Plan Técnico.....	17
4.2.1.	Proceso de producción / servicio	17
4.2.2.	Proveedores y condiciones de compra de los equipos	19
4.2.3.	Capital fijo y vida útil del capital fijo	22
4.2.4.	Mantenimiento y reparaciones	23
4.2.5.	Capacidad planificada y a futuro	24
4.2.6.	Ubicación y distribución física de la planta	24
4.2.7.	Materia prima necesaria, su costo y disponibilidad	25
4.2.8.	Mano de obra, su costo y disponibilidad	25

4.2.9.	Gastos generales de producción.....	26
4.3.	Plan de organización y gestión.....	26
4.3.1.	Marco legal	26
4.3.2.	Estructura organizacional.....	27
4.3.2.1.	Fichas de cargo	28
4.3.1.	Actividades y gastos preliminares	30
4.3.2.	Equipos de oficina.....	30
4.3.3.	Gastos administrativos	31
4.4.	Plan financiero.....	32
4.4.1.	Inversión del Proyecto	32
4.4.1.1.	Activos fijos.....	32
4.4.1.2.	Activos intangibles	33
4.4.1.3.	Capital de trabajo.....	33
4.4.2.	Balance de apertura.....	34
4.4.3.	Ingresos, egresos y costos	34
4.4.3.1.	Presupuesto de ingreso	34
4.4.3.2.	Presupuesto de egresos	35
4.4.3.3.	Presupuesto de costos	36
1.1.1.1.	Estructura de costo.....	38
1.1.1.2.	Flujo de caja.....	39
1.1.1.3.	Punto de equilibrio.....	39
1.1.1.4.	Valor actual neto (VAN)	40
1.1.1.5.	Tasa interna de retorno (TIR)	41
1.1.1.6.	Período de recuperación de la inversión.....	41
1.1.1.7.	Estados financieros proyectados.....	42
1.1.1.8.	Análisis financiero	43
2.	Cronograma de trabajo.....	44
3.	Bibliografía	45
4.	Anexos	46

Índice de gráficos e ilustraciones

<i>Ilustración 1 Diseño del pastel</i>	5
<i>Ilustración 2 Empaque y Base</i>	5
<i>Ilustración 3 Logo y Etiqueta</i>	6
<i>Ilustración 4 Mapa de Carazo</i>	11
<i>Ilustración 5 A domicilio de pastelería mi delicia</i>	11
<i>Grafica 1 Demanda Real</i>	12
<i>Grafica 2 frecuencia de compras</i>	13
<i>Grafica 3 pastel personalizado</i>	14

Índice de tablas

Tabla 1 memoria de cálculo.....	12
Tabla 2 Estimado de Venta.....	15
Tabla 3 cuatro P.....	16
Tabla 4 flujo grama de proceso	18
Tabla 5 Equipos De Producción.....	20
Tabla 6 Utensilios de producción.....	21
Tabla 7 Depreciación De Equipos De Producción.....	22
Tabla 8Gastos PreliminaresTabla 9 Depreciación De Equipos De Producción	22
Tabla 10Gastos Preliminares	22
Tabla 11 Gastos AdministrativosTabla 12Gastos PreliminaresTabla 13 Depreciación De Equipos De Producción	22
Tabla 14Gastos PreliminaresTabla 15 Depreciación De Equipos De Producción	22
Tabla 16 Devengaciones de equipos de producción.	23
Tabla 17 Capacidad Planificada.....	24
Tabla 18 Materia Prima, Su Costo Y Disponibilidad.....	25
Tabla 19 Salario Área De Producción.....	26
Tabla 20 Gastos Preliminares	30
Tabla 21 Gastos AdministrativosTabla 22Gastos Preliminares	30
Tabla 23 Gastos Administrativos	30
Tabla 24 Gastos AdministrativosTabla 25Gastos Preliminares	30
Tabla 26 Gastos AdministrativosTabla 27Gastos Preliminares	30
Tabla 28 Equipo De Oficina.....	30
Tabla 29 Gastos Administrativos	31
Tabla 30 Gastos Administrativos	31
Tabla 31 Gastos Administrativos	31
Tabla 32 Gastos Administrativos	31
Tabla 33 estructura de capital	32
Tabla 34 inversión fija.....	32
Tabla 35 inversión diferida	33
Tabla 36 capital de trabajo.....	33
Tabla 37 Balance de apertura.....	34
Tabla 38 presupuesto de ingresos	35
Tabla 39 presupuesto de egresos	35
Tabla 40 presupuesto de costos.....	36
Tabla 41 estructura de costo	38

<i>Tabla 42</i> flujo de caja.....	39
<i>Tabla 43</i> cálculo de punto de Equilibrio.....	40
<i>Tabla 44</i> VAN	40
<i>Tabla 45</i> TIR	41
<i>Tabla 46</i> Periodo de recuperación	41
<i>Tabla 47</i> estados financieros	42

1. Introducción

El presente trabajo se ha realizado mediante la línea de investigación de plan de emprendimiento, en el que se pretende crear una microempresa dedicada a la elaboración de pasteles a base de fondant, por lo cual se necesitaba saber cuál era la necesidad que hay en el entorno, es por ello que se tomó este proyecto para darle solución. Por lo tanto, el proyecto está compuesto por cuatro planes esenciales que sostiene la parte objetiva de todo su contenido.

Plan de negocios, plan técnico. En cada uno de ellos se describen factores y elementos que ayudan a definir las principales variables que contiene este proyecto.

En lo que respecta al plan de producción se detallan las actividades del proceso productivo, para la elaboración de los pasteles y los costos que incurren en este. Asimismo, se ha clasificado la microempresa con las diferentes entidades rectoras y también la forma de constitución y todos los requerimientos para iniciar operaciones de forma legal.

Finalmente se concluye con una estructura de costos financieros, el cual dará las pautas de viabilidad y rentabilidad de la microempresa.

2. Objetivos del Proyecto

2.1. Objetivo General

Diseñar proyecto de emprendimiento para la microempresa Pastelería Mi Delicia dedicada a la elaboración de pasteles a base de fondant, ubicada en el municipio de Diriamba, en el departamento de Carazo, durante el segundo semestre del año 2019.

2.2. Objetivos Específicos

Identificar los aspectos mercadológicos que permita a la microempresa Mi Delicia posicionarse en el mercado.

Determinar el proceso productivo que conlleva a la Pastelería Mi Delicia la elaboración de los pasteles a base de fondant.

Establecer los aspectos legales y organizacionales de la microempresa Mi Delicia para ser constituida de manera formal.

Presentar los costos y gastos de la microempresa Mi Delicia que demuestre la rentabilidad y la factibilidad de la misma.

3. Generalidades del Proyecto

3.1. Solución

Como equipo se planteó elegir algunas necesidades que estaban en el entorno y encontrar el negocio idóneo para el proyecto. (Berrio, 2011) En lluvia de ideas se escogieron las siguientes alternativas:

1. Llaveros de leche
2. Casa de empeño
3. Restaurante temático
4. Cubiertos a base de plásticos
5. Pastelería a base de fondant
6. Yogur de pitahaya

En el macro filtro se contestan preguntas ejes orientadores, indicados para seleccionar ideas de negocios de manera más rápida, se elige la idea que posee más oportunidades que inconvenientes.

Y el micro filtro se usa para definir la idea de proyecto a través de indicadores, analizando los criterios donde a cada uno de ellos se le asigna una puntuación siendo 1 muy malo, 2 malo, 3 regular, 4 bueno, 5 muy bueno. La de mayor puntaje es la que se desarrollará. **(Ver anexo No. 1)**

De esta metodología se tomó la idea de la pastelería a base de fondant, siendo la que obtuvo la mayor puntuación cumpliendo con los criterios, y debido a que existía la necesidad de que los pasteles sean personalizados con un toque diferente, puesto que con el baño tradicional no se pueden cumplir con las expectativas que el cliente espera en la presentación del pastel; por eso es que, se decidió entrar al mercado con un producto sustituto y no muy comercializado en la ciudad de Diriamba.

(Isaza, 2016) Empatizar: es ponerse en el lugar de la otra persona “en sus zapatos”, para comprenderlos e identificar aquello que puede aportarles valor de manera genuina, encontrando soluciones a sus necesidades y deseos, se observó su contexto; para profundizar este proceso se

tomaron acciones como entrevistas, haciendo preguntas adecuadas para obtener información importante; y acciones de observación para definir qué soluciones darle a dichas necesidades, en este caso se identificó que tenían que viajar a la capital para obtener un producto diferente a lo tradicional que le ofrece el municipio donde reside.

Definir: en base a la problemática, se define y da sentido a los aspectos principales que debe poseer la posible solución, por lo cual en este caso se optó por una pastelería a base de fondant que es un producto moldeable, brinda una apariencia suave y pulida, agrega un alto nivel de personalización, lo puede consumir todas las personas, y es un producto adaptado al bolsillo del cliente.

Idear: es aquí donde empezamos a crear soluciones para los problemas concretos encontrados, ofreciendo productos personalizados para niños, jóvenes y adultos.

Prototipar: es la creación de una representación del proyecto, un modelo 3D, siendo el proceso de desarrollo de una representación tridimensional que se visualiza como una imagen bidimensional; en ciertos casos se realiza una maqueta donde se ven las características que posee, y se pueda implementar en un producto final; en la participación que tuvimos con un experto se dio la oportunidad de presentar un prototipo en físico, donde nos brindó algunos puntos a favor y otros en contra para que se mejorara la presentación y agregarle detalles más atractivos para captar la atención de los futuros clientes.

Testear/probar: guiándonos por las ideas propuestas según el método: novedad, utilidad, factibilidad, daremos puntuación a los nuevos aportes del 0-10, sometiendo a prueba las ideas antes mencionadas para conocer el posible éxito que puede tener.

La necesidad que tiene la población de Diriamba es que al comprar sus pasteles sean elaborados de acuerdo a sus preferencias, las pastelerías actuales no ofrecen más que un baño tradicional y con decoraciones muy sencillas, mientras que la microempresa Mi Delicia les ofrecerá pasteles decorados con fondant que facilitara personalizar el pastel, puesto que es un producto moldeable y por el cual se puede cumplir con las expectativas de los clientes.

3.2. Diseño o modelo en 3D

Ilustración 1 Diseño del pastel

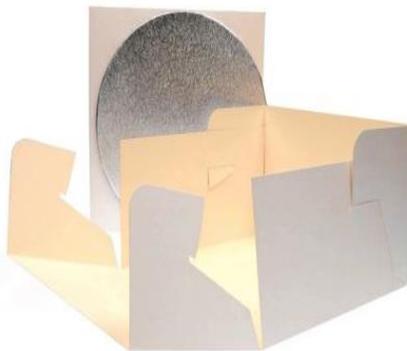


Fuente: Elaborado por equipo emprendedor

características:

- 1 libra.
- Forrada con fondant, sabor vainilla
- sabor de torta, vainilla.
- Relleno de leche condensada.
- Decoraciones: flores de diferentes tamanos y colores.

Ilustración 2 Empaque y Base



Fuente: Elaborado por equipo emprendedor

Ilustración 3 Logo y Etiqueta



Fuente: Elaborado por equipo emprendedor

3.3. Oportunidad en el Mercado

La comercialización de pasteles en la ciudad de Diriamba es una actividad muy habitual lo cual representa una gran demanda de este producto por parte de la población, puesto que lo utilizan para sus celebraciones cotidianas, es por eso que se tuvo la idea de competir con estas pastelerías, entrando al mercado con un producto distinto a la mayoría de ellas haciendo uso de fondant para decoraciones sencillas.

Pastelería Mi Delicia, trabajará con fondant en un 100% personalizando los pasteles de acuerdo a la creatividad del cliente como: el diseño del pastel, colores, sabor y tamaño dependiendo de la festividad o recursos al alcance del bolsillo del cliente, estos son aspectos de gran valor que permite la satisfacción del cliente.

La Pastelería Mi Delicia presenta una oportunidad en el mercado porque es pionera en el municipio de Diriamba al utilizar en un 100% fondant, lo que brinda a la población mayor accesibilidad al ahorrar tiempo y dinero al realizar encargos en otros departamentos del país.

3.4. Propuesta de Valor

La pastelería Mi Delicia se diferenciará de la competencia existente en la ciudad de Diriamba al brindar a sus clientes un producto novedoso con variedad de sabores y tamaños, personalizando sus pasteles con un nuevo material que le da un toque refinado, cambiando el baño tradicional por el fondant debido a que permite hacer diversas decoraciones siendo el único material que facilita materializar la imaginación y creatividad al realizar decoraciones en 3D.

Otro valor que destaca la pastelería es que su producto mantiene niveles de azúcar bajo lo que permite que lo puedan consumir personas diabéticas y no les causará alteración en sus niveles de glucosa; además, estos serán elaborados con materiales de calidad y buena presentación, con precios accesibles, garantizando la higiene durante el proceso de producción, preocupándose por la salud de los clientes.

Al aperturar esta microempresa las personas que deseen un producto de esta índole, no tendrá que movilizarse hasta la capital para adquirirlo, sino que estará disponible y al alcance en cualquier momento que deseen ofreciéndole un servicio a domicilio procurando la protección de este.

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

(Nicaragua, 2001)

Solicitud:

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

Este formulario debe incluir (ver anexo # 2):

1. Nombre y dirección del solicitante
2. Lugar de Constitución de domicilio del solicitante, cuando fuese una persona jurídica.
3. Nombre del representante legal cuando fuese el caso.
4. Nombre y dirección del Apoderado en el país, cuando se hubiera designado.
5. Denominación de la Marca o Nombre Comercial, cuyo registro se solicita, si fuese denominativa sin grafía, forma ni color especial.

6. Etiquetas con la reproducción de la marca, emblema o Señal de Publicidad, cuando tuviera grafía, forma o colores especiales, o fuese figurativa, mixta o tridimensional con o sin color.
7. Señalar si el interesado reivindica derecho de prioridad.
8. Una lista de productos o servicios para los cuales se desea registrar la marca, agrupados por clases conforme a la Clasificación Internacional de Productos y Servicios. En caso de ser Nombre Comercial o Emblema el giro de actividades de la Empresa o Establecimiento Comercial.
9. La firma del solicitante o de su apoderado.

Adjunto al Formulario correspondiente se debe presentar:

- El poder para registro de propiedad intelectual, que acredite la representación, cuando el interesado lo hiciera a través de apoderado.
- En caso de invocar el Artículo 6 Quinquies del Convenio de París, el interesado debe presentar el certificado de registro de la marca en el país de origen, con la respectiva traducción, según el caso.
- En caso de ser Marca Sonora, acompañar muestra de sonido en soportes de CD o DVD con formato .WAV y representación Gráfica del Sonido.
- Comprobante de pago de la tasa establecida.

Examen De Forma (Ver anexo #3)

Consiste en la revisión de la solicitud de registro de marca, que cumpla con todos los requisitos establecidos en los Artículos 10 y 11 de la Ley 380, Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos. En caso de observarse alguna omisión o deficiencia, se notificará al solicitante dándole un plazo de dos meses para efectuar la corrección, bajo apercibimiento de considerarse abandonada de pleno derecho la solicitud y archivarse de oficio.

Una vez efectuado el examen de forma satisfactoriamente, el Registro de la Propiedad Intelectual, ordenará se publique la solicitud en La Gaceta Diario Oficial o en el medio de publicación del Registro, por una sola vez, a costa del interesado.

Periodo De Oposición (Ver anexo # 4)

Cualquier persona interesada podrá presentar Oposición contra el Registro de una Marca, Nombre Comercial, Emblema o Señal de Propaganda dentro del plazo de dos meses contados a partir de la publicación de la Solicitud. Esta oposición debe contener los fundamentos de hecho y derechos en que se basa, acompañando u ofreciendo las pruebas que fuesen pertinentes.

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

Examen De Fondo

Consiste en verificar que la marca no infrinja ninguna de las prohibiciones contenidas en el artículo 7 e Incisos a), b), y d) del artículo 8 de la Ley 380 Ley de Marcas y Otros Signos Distintivos, por existir ya otorgado algún Registro concedido o solicitado anteriormente en el país, a favor de otro Titular. Esta verificación se realiza con el auxilio del Sistema Informático y Base de Datos de Marcas concedidas o en trámite de concesión con que cuenta el Registro de la Propiedad Intelectual.

Una vez realizado el examen de fondo el Registro de la Propiedad Intelectual notificará al solicitante o interesado por medio de resolución motivada, la aceptación o negación de la Solicitud.

En caso de negación de la marca, por infringir alguna de las prohibiciones, el Registro de la Propiedad Intelectual, notificará al solicitante indicando las razones de la objeción. Quien tendrá el plazo de dos meses para presentar un Escrito de Contestación de Objeción alegando lo que tuviere a bien en defensa de la Solicitud. En caso de Contestar la Objeción dentro del plazo establecido el Registro denegará la Concesión de la marca mediante Resolución fundamentada. En caso de aceptar la solicitud de Registro de Marca, Nombre Comercial, Emblema o Señal de Publicidad, el Registro de la Propiedad Intelectual expedirá un Certificado.

Emisión De Certificado

En este certificado se hace contar la titularidad y vigencia de la marca registrada, el que se publicará en la Gaceta Diario Oficial o en el medio de publicación oficial del Registro de la Propiedad Intelectual, el Certificado debe contener, entre otros, lo siguiente:

- El número de Registro de la Marca, Nombre Comercial, Emblema o Señal de Publicidad.
- La fecha de la Resolución por la cual se concedió el Registro.
- La fecha de Vencimiento del Registro de la Marca, que se determinará a partir de la fecha de resolución por la cual se concedió el Registro de Marca.
- El nombre y la dirección del titular
- El lugar de constitución y domicilio del titular, cuando fuese una persona jurídica, así como el nombre del apoderado en el país, cuando lo hubiera.

- El número y la fecha de la solicitud de Registro de Marca, Nombre Comercial, Emblema o Señal de Publicidad.
- La marca registrada cuando fuese denominativa, sin grafía, forma ni colores especiales.
- Reproducción de la marca registrada cuando fuese denominativa con grafía, forma, colores especiales, figurativa, mixta, tridimensional, con o sin color.
- La lista de los productos y servicios para los cuales se usa o se usara la marca, agrupados por clases conforme a la Clasificación internacional de Productos y Servicios, con indicación del número de cada clase.
- La fecha de inscripción de la marca en el Registro respectivo y la firma autógrafa del Registrador o del Registrador Suplente en su caso, del Secretario, el sello del Registro y Timbres de Ley.

4. Plan de Negocios

4.1. Plan de Mercadotecnia

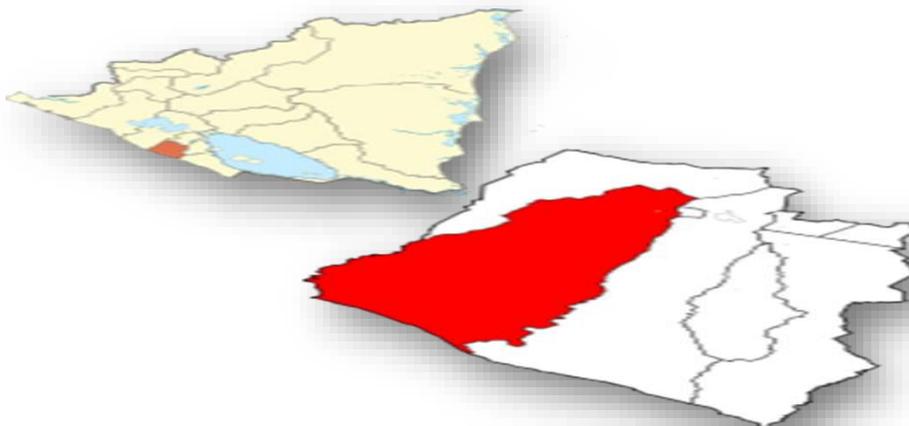
4.1.1. Ubicación de la Mi pyme

En esta parte del documento se estará dando a conocer la localización que tiene por objeto analizar los diferentes lugares donde es posible ubicar el proyecto, con el fin de establecer el lugar que ofrece los máximos beneficios, los mejores costos, es decir en donde se obtenga la máxima ganancia.

4.1.1.1. Macro localización

Pastelería Mi Delicia estará ubicada en la ciudad de Diriamba una de las ciudades más grandes del departamento de Carazo a 42 kilómetros al sur de Managua capital de Nicaragua. Este es un lugar muy agradable, porque posee una cultura única por sus tradiciones motivo por el cual es visitada por turistas nacionales e internacionales, siendo de mucha ventaja para la micro empresa puesto que también ofertaría el producto a personas extranjeras.

Ilustración 4 Mapa de Carazo

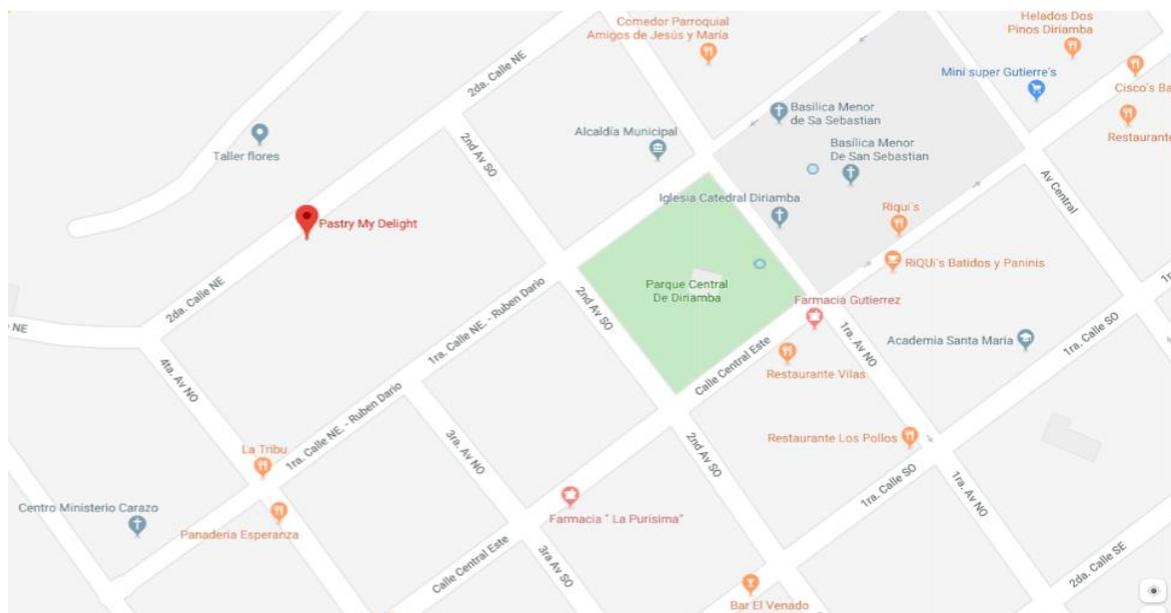


Fuente: : www.google.com/sarch?q=mapa+de+diriamba

4.1.1.2.Micro localización

Dentro de la micro localización del proyecto estará ubicada del parque central de Diriamba 1 cuadra norte y $\frac{1}{2}$ al oeste (noroeste de Diriamba) este es un lugar céntrico y conocido de Diriamba lo cual es muy fácil para llegar.

Ilustración 5 Domicilio de Pastelería mi Delicia



Fuente: Google maps.

4.1.2. Mercado / Zona comercial

La zona comercial de este proyecto será en la ciudad de Diriamba, departamento de Carazo, considerado una zona céntrica para la visita de turistas con un amplio comercio, clima agradable, acceso a la materia prima e índice poblacional alto.

4.1.3. Principales clientes

La pastelería Mi Delicia tiene como principales clientes a la población económicamente activa ocupada (PEAO) del municipio de Diriamba quienes tienen la capacidad de comprar el producto, por otro lado, se tomó en cuenta aquellos consumidores que dependan de un ingreso familiar ya que ellos serán un canal para que consuman el producto puesto que son menores de edad o no cuentan con un empleo.

4.1.4. Demanda insatisfecha

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

Memoria de cálculo:

Tabla 1 memoria de cálculo

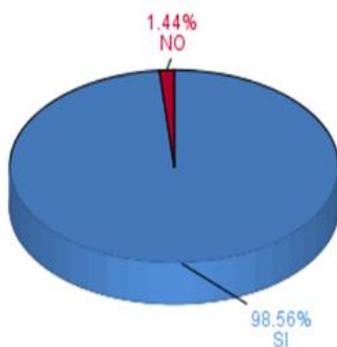
PEAO	11993	año 2008		
Varones			Mujeres	
De 15 a 29 años trabajos permanentes	2929		De 15 a 29 años trabajos permanentes	1922
De 30 a más trabajos permanentes	4186		De 30 a más trabajos permanentes	2956
Total	7115			4878

Proyección	2019					
P₀	1	TAC	1+TAC	n	(1+ TAC)ⁿ	P_p
11,993	1	4%	1.04	10	1.48	17,753

Fuente: Elaborado por equipo emprendedor

$17,753 * 1.44\% = 256$ personas que no consumirían nuestro pastel en la población de Diriamba

Estaria dispuesta a probar nuestro producto



Al calcular la demanda real de la población del municipio de Diriamba. DR= DT- Discriminante (1.44% personas que no consumirán nuestros pasteles)

$$DR = 17,753 - 256$$

$$DR = 17,497$$

Fuente: Elaborado por equipo emprendedor

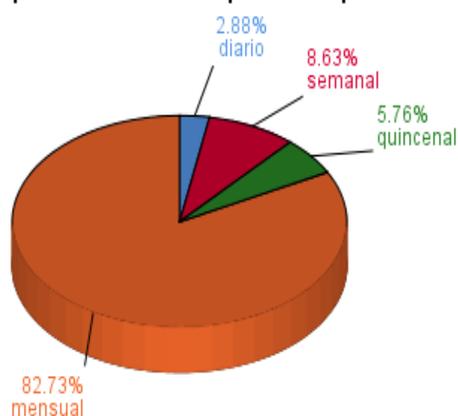
La demanda insatisfecha resulta la resta de la demanda real, anteriormente calculada menos la competencia directa que pueden ser diferentes tipos de pasteles. Teniendo un 82.7% según las encuestas recolectadas de personas que compran pasteles.

Memoria de cálculo

$$DR = 17,753 - 256 = 17,497 * 82.73\% = 14,475$$

Grafica 2 frecuencia de compras

Con que frecuencia compra usted pastel



$$DI = DR - \%Competencia$$

$$DI = 17,497 - 14,475$$

$$DI = 3,027$$

La demanda insatisfecha resulta ser un mercado de 3,027, lo que indica que la competencia no oferta este tipo de producto a la mayoría de mercado dando una oportunidad a que nuestra pastelería Mi Delicia entre a este mercado.

Fuente: Elaborado por equipo emprendedor

4.1.5. Participación del mercado

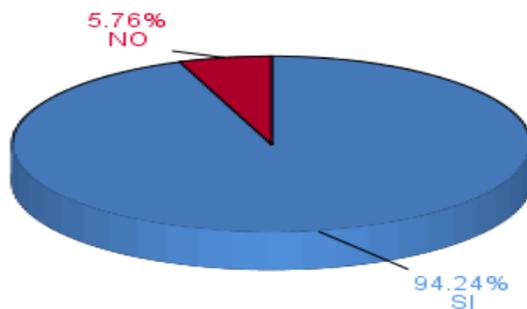
La pastelería Mi Delicia tiene como objetivo ofertar un producto sustituto del baño tradicional al uso del fondant, elaborando al gusto y preferencia del cliente tomando en cuenta la salud de estas personas considerando un nivel moderado de azúcar de acuerdo a su situación. Aplicando las encuestas se conoció que el 17.3% no se ha podido cubrir por parte de la competencia teniendo el propósito de satisfacer dicho porcentaje personalizándolo con la calidad, sabor que la define de las demás pastelerías.

Para la adquisición de un pastel personalizado es hacer diferentes estilos o diseños convirtiéndolo en pasteles poniendo en práctica el arte y la habilidad para trabajar con el fondant en la elaboración del producto. **(Ver gráfico No. 3)**

En el municipio de Diriamba las demás pastelerías le ofrecen a la población pasteles combinados con baño de todo tipo y utilizan el fondant como parte de decoración, estas pastelerías no lo utilizan al 100%.

Grafica 3 pastel personalizado

Le gustaría adquirir un pastel personalizado



Fuente: Elaborado por equipo emprendedor

4.1.6. Precio de venta

La microempresa Mi Delicia se introducirá al mercado con un precio de C\$ 788.41 por libra.

4.1.7. Estimado de ventas

Tomando en cuenta el análisis de la competencia y la experiencia de algunos expertos sobre el comportamiento de los clientes al comprar el producto, el estimado de ventas es de 140 tortas

mensuales en un rango de 30 a 50 pasteles semanal dependiendo de la credibilidad y tamaño del negocio.

Se realizará un incremento del 8% en los meses festivos del año febrero, mayo y diciembre puesto que la demanda aumenta y estimando un incremento anual del 5% para los próximos años debido al crecimiento poblacional.

Tabla 2 Estimado de Venta

PASTELERIA MI DELICIA													
ESTIMADO DE VENTAS													
años	ene	febr.	marzo	abril	mayo	junio	julio	agosto	sept	oct	nov	dic	total
1	140	151	140	140	151	140	140	140	140	140	140	151	1713
2	147	159	147	147	159	147	147	147	147	147	147	159	1799
3	154	166	154	154	166	154	154	154	154	154	154	166	1889

Fuente: Elaborado por equipo emprendedo

4.1.8. Estrategias de mercado y presupuesto

Tabla 3 cuatro P

CUATRO P								
Etapa	Estrategia	Objetivo	Acción	Recursos	Responsable	Costo unitario	Costo total	Período
Producto								
Introducción	Penetrar al mercado local de Diriamba con un producto con calidad.	Ofertar un producto que cumpla con todos los estándares de calidad en cuanto a empaque, etiqueta y producción logrando captar la atención del público.	Divulgar el producto mediante la entrega de volante en la ciudad Diriamba. Realizar publicaciones a través de redes sociales	Volantes Internet	Responsable de ventas	C\$ 2.50	C\$ 500-00 C\$ 400.00	Enero y febrero
Precio								
Etapa introductora	Establecimiento de precios accesibles a los clientes tanto en la introducción al mercado como en el desarrollo de las operaciones.	Introducción al mercado con precios accesibles.	Iniciar las operaciones con precios competitivos en relación a la competencia.					
Etapa de crecimiento		Mantener la estabilidad de los precios.	Mantener estructura de costos bajos. Establecer márgenes de utilidad considerados pensando el comportamiento de consumo de los clientes.					
Plaza								
Etapa de crecimiento	Establecimiento de canales de distribución eficaz y eficiente.	Comercializar el producto a través de un canal directo Producto – consumidor.						
Publicidad								
Introducción y crecimiento	Diseño de un plan publicitario eficiente para divulgar y promocionar el producto.	Captar la atención de los clientes a través de los distintos medios de publicidad y promoción.	Colocar las mantas en las carreteras que unen al municipio de Diriamba.	Mantas	Ventas	C\$ 480.00	C\$ 1,440.00	Enero y febrero

Fuente: Elaborado por equipo emprendedor

La microempresa no establecera promocion puesto que presenta un costo para ella y se esta iniciando operación, el cual se quiere primero captar clientes para luego insentibar a la poblacion.

4.2. Plan Técnico

4.2.1. Proceso de producción.

Plan de producción proceso de la elaboración del pastel con fondant

1. Recepción de la materia prima.

- El material para la elaboración del fondant, será suministrado por Duya mágica establecido en el municipio de Jinotepe
- La materia que se necesita para la preparación de la torta, será proveída por insumos barrera.

2. Preparación de insumos para la elaboración del producto.

En la elaboración del fondant se utiliza como material 6 cucharadas soperas de agua, 28 gr de gelatina sin sabor, 1 cucharada de glucosa, 1 cucharada de glicerina, 1 ½ cucharada de manteca vegetal, 1 cucharada del sabor que desea, 1 kilo de azúcar glass.

En la elaboración de la torta se utiliza 2 cajas de súper mainst, 3 huevos, 1 taza de leche y una barra de mantequilla

3. Elaboración del pastel a base de fondant.

Primeramente, se elabora la torta mezclando todos los ingredientes como: pre mezcla, huevo, taza de leche y mantequilla durante la pasteada que dilata menos de 15 minuto.

Luego sigue la elaboración del fondant mesclando las 6 cucharadas de agua, la gelatina sin sabor, se revuelve y se introduce en el microonda por 20 segundo, se saca del microondas y se le agrega la glucosa, la glicerina, la manteca vegetal y la esencia. Se lleva nuevamente al microonda por 40 segundo, se revuelve y se traslada en un recipiente grande y hondo, agregando una parte del kilo de azúcar glass y se amasa durante este proceso se le agrega más azúcar para que no se pegue hasta obtener una masa tierna y lista para usarla, el color depende del estilo u ocasión del pastel.

4. Proceso para la decoración del pastel

Teniendo la torta ya preparada, se procede a darle forma dependiendo del diseño que el cliente prefiera; al mismo tiempo se procede a la elasticidad del fondant para forrar la torta, se decora la tarta forrada dependiendo de los detalles del diseño y por ultimo darle los retoques finales.

5. Almacenamiento

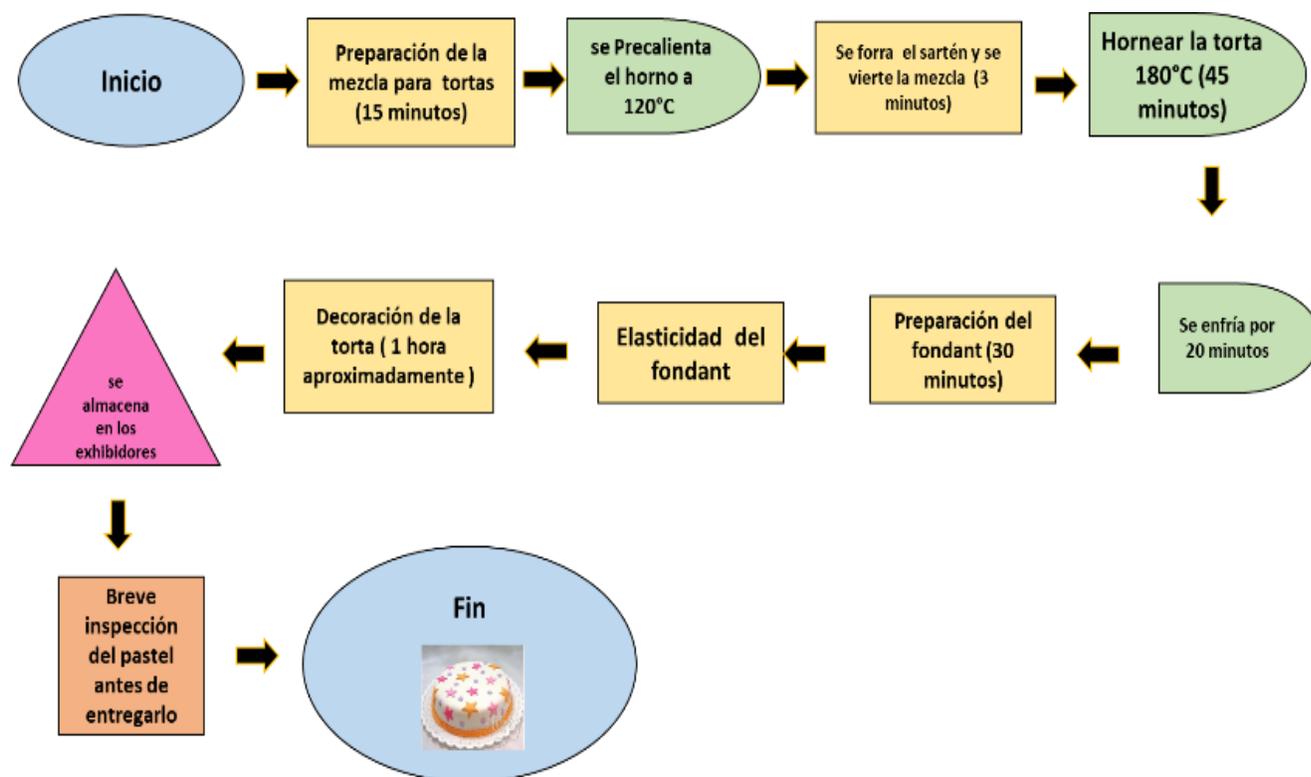
Se almacena el producto en los mostradores con los que la my pyme cuenta para ser expuesto ante los clientes ya que su comercialización será directa.

6. Vida útil

El producto puede mantenerse almacenado dura cuatro días al aire libre y refrigerado entre seis y siete días.

Símbolos	Significado
	Inicio o terminado
	Actividad
	Espera
	Inspección
	Almacenamiento

Tabla 4 flujo grama de proceso



No.	Actividades	Simbología					Tiempo
							
1	Inicio						
2	Preparación de la torta						15 min
3	Precalentamiento del horno						
4	Preparación del sartén						3 min
5	Hornear						45 min
6	Se almacena las tortas en exhibidores						
7	Preparación del fondant						30 min
8	Estiramiento del fondant						
9	Decoración de la torta						1 hora
10	Inspección de la torta						
11	Finalización o entrega del pastel						

Fuente: Elaborado por equipo emprendedor

4.2.2. Proveedores y condiciones de compra de los equipos

Las maquinarias de la empresa Pastelería Mi Delicia se obtendrá de Amazon Nicaragua, lugar que ofrece máquinas de acero inoxidable y a un precio accesible, IMISA Managua en este lugar encontrara lo que son las herramientas importantes de la pastelería.

Tabla 5 Equipos De Producción

Maquinarias	Descripción
	<p>Cocina: Se utilizará para caramelizar azúcar, derretir los rellenos y principalmente hornear las tortas, teniendo capacidad de 3 libras</p>
	<p>Refrigeradora: Se utilizara para guardar algunos insumos que necesitan mantenerse helados.</p>
	<p>Batidora: se utilizará para pastear el súper mainst, el merengue para batir todos los ingredientes que se necesitan para la elaboración de la torta. Tiene la capacidad de 5.5 libras y tiene 6 velocidades</p>
	<p>Mesa de trabajo: Se realizarán las diferentes actividades como reposar la torta después de sacarlas del horno, realizar y embollar el fondant y decoraciones.</p>
	<p>Micro honda: Para la disolución de algunos insumos.</p>
	<p>Licuada: Se utilizara para hacer las diferentes mezclas para el relleno de la torta como: licuar las frutas para la elaboración de jalea y la sulfitación del azúcar.</p>
	<p>Extintor: Para cualquier accidente de fuego.</p>

Fuente: Elaborado Por Equipo Emprendedo

Tabla 6 Utensilios de producción

Utensilios	Descripción
	<p>Sartén: Moldes para realizar torta redondas y cuadradas dependiendo de su capacidad.</p>
	<p>Medidas: Son para medir los gramos de algunos insumos, para mejor exactitud de la preparación de la torta y el fondant.</p>
	<p>colador: Se utiliza para cernir la harina, el royal y azúcar para evitar malezas que contemplan.</p>
	<p>Bolillo: Se ocupa para darle forma al fondant.</p>
	<p>Espátula: Se utiliza para bañar la torta y darle la fineza, entre otras funciones como: esparcir el relleno en medio de la torta</p>
	<p>Juego de cuchillos: Se utiliza para emparejar, quitar la maleza, y cortar el centro de la torta, donde se colocan los diferentes tipos de rellenos.</p>
	<p>Encendedor: Es para encender el horno y la cocina con más facilidad y evitar accidentes.</p>
	<p>Tazón: Para batir insumos.</p>
	<p>Válvula: Se ocupa para conectar el tanque de gas y la cocina.</p>

Fuente: Elaborado Por Equipo Emprendedo

4.2.3. Capital fijo y vida útil del capital fijo

Los equipos de acero inoxidable y los utensilios de trabajo que se utilizan para la producción de los pasteles serán adquiridos en AMAZON S.A ya que ofrecen excelentes productos de calidad y precios accesibles, los utensilios que se utilizarán para una buena eficiencia en la producción serán comprados en IMISA S.A de Nicaragua, lugar que ofrece buenos productos para la utilidad De la elaboración de los pasteles. Estas serán compradas al contado, con garantía de un año por cualquier defecto que tengan estas maquinarias. En las siguientes tablas muestra las depreciaciones y devengaciones de estas herramientas y equipos de producción.

Tabla 7 Depreciación De Equipos De Producción

Depreciación Mobiliario y Equipo de Producción								
Descripción	Cantidad	Precio Unit.	Precio Total	vida útil	depreciación anual	depreciación mensual	monto Anual	monto Mensual
Licuada	1	C\$2,636.37	C\$2,636.37	5 años	20%	1.67%	C\$527.27	C\$44.03
Microondas	1	C\$2,134.67	C\$2,134.67				C\$426.93	C\$35.65
Cocina industrial	1	C\$6,622.65	C\$6,622.65				C\$1,324.53	C\$110.60
Batidora	1	C\$3,504.85	C\$3,504.85				C\$700.97	C\$58.53
Refrigeradora	1	C\$5,939.67	C\$5,939.67				C\$1,187.93	C\$99.19
Mesa de trabajo	2	C\$9,553.50	C\$19,107.00				C\$3,821.40	C\$319.09
Válvula	1	C\$500.00	C\$500.00	3 años	33%	2.75%	C\$166.65	C\$13.90
Sartenes	4	C\$268.62	C\$1,074.48	2 años	50%	4.17%	C\$537.24	C\$44.81
Total			C\$41,519.69				C\$8,692.93	C\$725.79

Fuente: Elaborado Por Equipo Emprendedor

Tabla 16 Devengaciones de equipos de producción.

Devengación Herramientas y Enseres					
Descripción	Cantidad	Precio Unit.	Precio Total	vida útil	Devengación Mensual
Toallas	4	C\$20.00	C\$80.00	3 meses	C\$26.67
Colador	2	C\$100.00	C\$200.00	6 meses	C\$33.33
Espátula de goma	2	C\$626.67	C\$1,253.34		C\$208.89
Panas	2	C\$100.00	C\$200.00		C\$33.33
Bandejas	2	C\$170.00	C\$340.00		C\$56.67
Equipo de higiene	2	C\$1,000.00	C\$2,000.00		C\$333.33
Cuchillos	2	C\$120.00	C\$240.00		C\$40.00
Rodillo	2	C\$30.00	C\$60.00		C\$5.00
Molde	2	C\$363.00	C\$726.00		12 meses
Medidas	1	C\$150.00	C\$150.00	C\$12.50	
Tablas para picar	1	C\$80.00	C\$80.00	C\$6.67	
Extintor	1	C\$1,320.00	C\$1,320.00	C\$110.00	
Total			C\$6,649.34		C\$926.89

Fuente: Elaborado Por Equipo Emprendedor

4.2.4. Mantenimiento y reparaciones

El ayudante de producción será el encargado de realizar el mantenimiento preventivo cada 6 meses a las maquinarias para el buen funcionamiento de estas por lo cual tomará capacitación brinda por un técnico industrial, se contratará servicios profesionales de un técnico industrial para la ejecución de mantenimiento correctivo, con el objetivo de lograr una mayor duración de las maquinarias.

4.2.5. Capacidad planificada y a futuro

En este Ítem consiste en la capacidad que tiene la maquinaria para producir el bien, el cual fue elaborado conforme el contenido que cabe en el horno, teniendo una capacidad de 3 libras, esta capacidad se llevó a cabo de acuerdo al flujograma de proceso en el cual se identificó el tiempo que dura cada actividad. La duración de estas tortas es de 1 hora el cual trabajan 24 horas semanales, haciendo las debidas conversiones se realizó el cuadro siguiente.

Tabla 17 Capacidad Planificada

Tiempo	Producción
1 hora	3 libras
1 día (8 horas)	24 libras
1 semana (24)	72 libras
1 mes	288 libras

Fuente: Elaborado Por Equipo Emprendedor

4.2.6. Ubicación y distribución física de la planta

La ubicación de este local será en la ciudad de Diriamba, el tamaño del local es de 6m x 12m dando un total de 72m, el cual tiene un valor total de C\$ 224,193.80. Para la pastelería Mi Delicia este monto no sería una salida de efectivo, puesto que el terreno más el edificio será una donación de uno de los inversionistas.

Se realizó un plano de ubicación, en el cual se localizan las diferentes áreas que la pastelería Mi Delicia tendrá.

Ilustración 6 Planta física de Mi Delicia



Fuente: Elaborado Por Equipo Emprendedo

4.2.7. Materia prima necesaria, su costo y disponibilidad

A continuación, se señala el costo y la descripción de los materiales a utilizar para elaborar la torta y el fondant considerando una libra de pastel.

Tabla 18 Materia Prima, Su Costo Y Disponibilidad

Estructura de costo (1 libra)				
MATERIALES PARA LA TORTA				
Descripción	Unidad de medida	cantidad	precio unitario	Precio total
súper mainst	caja	2	C\$75.00	C\$150.00
mantequilla	unidad	2	C\$10.00	C\$20.00
huevos	unidad	6	C\$4.00	C\$24.00
leche	medio litro	1	C\$12.00	C\$12.00
leche condensada	pote	1	C\$50.00	C\$50.00
sub total				C\$256.00
MATERIALES PARA EL FONDANT				
Purato	Caja	0.5	C\$180.00	C\$90.00
Glucosa	Frasco	0.50	C\$25.00	C\$12.50
glicerina	frasco	0.5	C\$25.00	C\$12.50
azúcar glass	kilo	1	C\$35.00	C\$35.00
gelatina sin sabor	gr	25	C\$1.00	C\$25.00
manteca vegetal	cucharada	1	C\$1.00	C\$1.00
esencia	cucharada	1	C\$5.00	C\$5.00
colorante	cucharada	1	C\$5.00	C\$5.00
sub total				C\$186.00
CIF				
empaque	caja de cartón	1	C\$15.00	C\$15.00
base	cartón forrado	1	C\$12.00	C\$12.00
etiqueta	unidad	1	C\$4.00	C\$4.00
papel aluminio	rollo	0.2	C\$25.00	C\$5.00
sub total				C\$36.00
Total				C\$478.00

Fuente: Elaborado Por Equipo Emprendedor

4.2.8. Mano de obra, su costo y disponibilidad

Según la ley de salario mínimo vigente hasta el 28 de febrero del año 2019, estipula que el salario mínimo que devengarán los trabajadores en el área de producción es de 4,487.41 córdobas mensual, salario referido a los cargos de pastelero y ayudante, la mano de obra está disponible en la ciudad de Diriamba. Para la contratación de sus servicios el único requisito es que tenga conocimiento de pastelería.

Tabla 19 Salario Área De Producción

Nombres	cargo	salario base
operario 1	pastelero	C\$4,487.41
operario 2	ayudante	C\$4,487.41
total MOD		C\$8,974.82

Fuente: Elaborado Por Equipo Emprendedor

4.2.9. Gastos generales de producción

4.3. Plan de organización y gestión

4.3.1. Marco legal

Para que la microempresa pastelería Mi Delicia esta formalmente constituida se deberá registrar en algunas instituciones como: la alcaldía del municipio de Diriamba y la dirección general de ingreso (DGI)

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

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

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

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

4.3.2. Estructura organizacional

Misión

Brindarle a la población un producto novedoso comprometida con la salud de las personas, siendo una microempresa que realiza y comercializa pasteles de diferentes gustos y formas al alcance económico de la población, comprometida a superar las expectativas de los clientes con un producto de alta calidad.

Visión

Ser una empresa líder en la elaboración de pasteles con fondant y satisfacer a la población un producto de calidad y de fácil acceso, permitiendo el crecimiento de la microempresa y expandirlo en otros lugares.

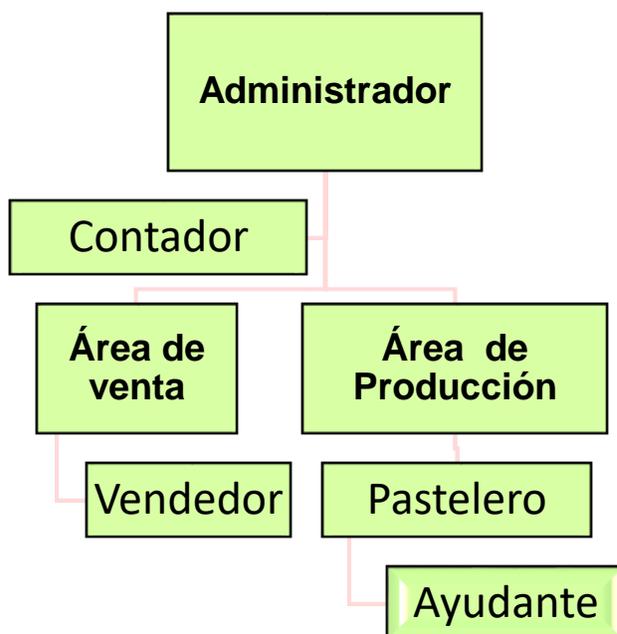
Valores institucionales

- ✓ Eficiencia
- ✓ Calidad
- ✓ Higiene
- ✓ Compromiso
- ✓ Responsabilidad
- ✓ Dedicación
- ✓ Honestidad
- ✓ Comunicación
- ✓ Solidaridad

Políticas

- ✓ Solicitar los pedidos una semana antes del evento.
- ✓ Se debe dejar el 50% del valor del pastel al confirmar el pedido.
- ✓ Ventas al contado por apertura de la microempresa.
- ✓ El personal estará capacitado y con una imagen adecuada para la elaboración del producto.
- ✓ Portar uniforme adecuado según el área.
- ✓ Brindar un servicio de calidad
- ✓ Cuidar el equipo y no desperdiciar el material a utilizar.

Ilustración 7 Organigrama



Fuente: Elaborado Por Equipo Emprendedor

4.3.2.1. Fichas de cargo

Ficha de cargo N°1	
Nombre del cargo	Administrador
Dependencia Jerárquica	No tiene dependencia
Descripción del cargo	Es el representante legal de la pastelería mi delicia y tiene a cargo la planeación, dirección, organización y control de la microempresa además tiene el compromiso de tomar decisiones para el correcto funcionamiento de la microempresa.
Funciones	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dirige y controla las actividades fundamentales de la microempresa. 2. Establece planes, políticas y objetivos para el debido funcionamiento de la microempresa. 3. Realiza evaluaciones acerca del cumplimiento de las funciones asignadas.
Horarios	Lunes a sábado de 8 am a 4 pm
Perfil del cargo	Lic. en Banca y finanzas o Administración.
Nivel académico	Profesional
Sexo	Indiferente
Salario	C\$ 6,500.00
Requisitos del cargo	Tener conocimiento del cargo a desempeñar.

Ficha de cargo N°2

Nombre del cargo	Área de ventas
Dependencia Jerárquica	Administración
Descripción del cargo	Se encarga de la distribución y ventas del producto
Funciones	1. Atender a los clientes
	2. Llevar control de las facturas correspondientes a las ventas
	3. Realizar publicidad al producto.
Horarios	Lunes a sábado de 8 am a 4 pm
Perfil del cargo	Licenciado en Mercadotecnia
Nivel académico	Profesional
Sexo	Indiferente
Salario	C\$ 6,000.00
Requisitos del cargo	Tener conocimiento del cargo a desempeñar.

Ficha de cargo N°3

Nombre del cargo	Pastelero
Dependencia Jerárquica	Área de ventas
Descripción del cargo	Encargado de la elaboración del producto
Funciones	Elabora el proceso de la materia prima y calidad del producto.
Horarios	Lunes a sábado de 8 am a 4 pm
Perfil del cargo	Pastelero
Nivel académico	Técnico de repostería
Sexo	Indiferente
Salario	C\$ 4,487.41
Requisitos del cargo	Tener conocimiento del cargo a desempeñar.

Ficha de cargo N°4

Nombre del cargo	Ayudante
Dependencia Jerárquica	Pastelero
Descripción del cargo	Se encarga de la elaboración del producto
Funciones	Elaboración del proceso de la materia prima y calidad del producto. Dar mantenimiento a las maquinarias. Limpieza del local (área de cocina).
Horarios	Lunes a sábado de 8 am a 4 pm
Perfil del cargo	Ayudante
Nivel académico	Bachiller
Sexo	Indiferente
Salario	C\$ 4,487.41
Requisitos del cargo	Tener conocimiento del cargo a desempeñar.

4.3.1. Actividades y gastos preliminares

La pastelería Mi Delicia pretende constituirse legalmente como persona natural. Para su constitución la microempresa Mi Delicia incurrirá en gastos como: la inscripción del negocio en la alcaldía de Diriamba y el pago de matrícula, para una mayor seguridad la dirección general de bomberos realiza una inspección del local verificando y capacitando que cumpla con todas las medidas de seguridad, por otra parte la microempresa será supervisada por el Sistema Locales de Atención Integral en Salud (SILAIS) para poder obtener el registro sanitario y la inscripción sanitaria por parte de las autoridades correspondientes como lo es el Ministerio de salud. En el siguiente cuadro se detalla el costo de estos gastos preliminares de organización.

Tabla 20 Gastos Preliminares

Institución a pagar	Actividades	Cantidad
Alcaldía	Tramitación de la matrícula	C\$859.32
MIFIC	Registro de la marca	C\$3,320.00
Minsa	Solicitud de registro sanitario para alimentos	C\$200.00
	Certificado de registro sanitario	C\$20.00
Bomberos	Inspección del local	C\$ 300.00
Total		C\$4,699.32

Fuente: Elaborado Por Equipo Emprendedor

4.3.2. Equipos de oficina

Tabla 28 Equipo De Oficina

Depreciación Mobiliario y Equipo de Oficina								
Descripción	Cantidad	Precio Unit.	Precio Total	vida útil	Depreciación Anual	Depreciación Mensual	monto Anual	monto Mensual
Mesa ejecutiva	1	C\$5,000.00	C\$5,000.00	5 años	20%	1.67%	C\$1,000.00	C\$83.50
Mostradores	1	C\$5,000.00	C\$5,000.00				C\$1,000.00	C\$83.50
Total			C\$10,000.00				C\$2,000.00	C\$167.00

Fuente:Elaborado PorEquipo Emprendedor

4.3.3. Gastos administrativos

Los gastos que se conformaran en la siguiente tabla son: el pago del administrador de la microempresa Mi Delicia más las vacaciones, aguinaldo, indemnización e INSS patronal, que se obtiene de los montos mensuales para su debida proyección anual. Al igual que los gastos de servicios básicos, Depreciación y devengaciones; Distribuyendo un porcentaje con objetivo de los gastos no recaigan en una solo área.

Tabla 29 Gastos Administrativos

PASTELERIA MI DELICIA													
Cédula N° 10 Proyecciones de Gastos de administración													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	Mayo	Jun	Jul	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
Salario Administrador	C\$8,057.50	C\$8,057.50	C\$8,057.50	C\$8,057.50	C\$8,057.50	C\$8,057.50	C\$8,057.50	C\$8,057.50	C\$8,057.50	C\$8,057.50	C\$8,057.50	C\$8,057.50	C\$96,690.00
Salario Contador						C\$6,000.00						C\$6,000.00	C\$12,000.00
Servicios básicos	C\$452.39	C\$452.39	C\$452.39	C\$452.39	C\$452.39	C\$452.39	C\$452.39	C\$452.39	C\$452.39	C\$452.39	C\$452.39	C\$452.39	C\$5,428.68
Depreciación Edificio	C\$276.67	C\$276.67	C\$276.67	C\$830.00
Depreciación Mobiliario y Equipo de Oficina	C\$83.50	C\$83.50	C\$83.50	C\$83.50	C\$83.50	C\$83.50	C\$83.50	C\$83.50	C\$83.50	C\$83.50	C\$83.50	C\$83.50	C\$1,002.00
Devengaciones Materiales de limpieza y aseo	C\$38.89	C\$38.89	C\$38.89	C\$38.89	C\$38.89	C\$38.89	C\$38.89	C\$38.89	C\$38.89	C\$38.89	C\$38.89	C\$38.89	C\$466.67
Devengaciones Papelería y útiles de oficina	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$63.33	C\$760.00
Amortización Gastos de Constitución	C\$124.43	C\$124.43	C\$124.43	C\$124.43	C\$124.43	C\$124.43	C\$124.43	C\$124.43	C\$124.43	C\$124.43	C\$124.43	C\$124.43	C\$1,493.11
Amortización Gastos de Acondicionamiento	C\$25.00	C\$25.00	C\$25.00	C\$25.00	C\$25.00	C\$25.00	C\$25.00	C\$25.00	C\$25.00	C\$25.00	C\$25.00	C\$25.00	C\$300.00
Total	C\$9,121.70	C\$9,121.70	C\$9,121.70	C\$8,845.04	C\$8,845.04	C\$14,845.04	C\$8,845.04	C\$8,845.04	C\$8,845.04	C\$8,845.04	C\$8,845.04	C\$14,845.04	C\$118,970.45

Fuente: Elaborado Por Equipo Emprendedor

4.4. Plan financiero

El plan financiero es una herramienta vital del plan de negocio para contemplar la viabilidad del proyecto es la parte que contempla toda la información económica sobre él. La microempresa Mi Delicia presenta todas las informaciones cuantitativas y desarrolladas, calculadas en córdobas. Todas las cuentas que tienen en común algunas proyecciones están divididas en: producción 40%, ventas 30% y administración 30%. El incremento que se utiliza para las proyecciones de los estados financieros es del 5% debido al incremento poblacional de la población de Diriamba.

4.4.1. Inversión del Proyecto

Para iniciar operaciones la microempresa Mi Delicia requiere de las siguientes aportaciones de los socios.

Tabla 33 estructura de capital

Estructura De Capital		
Socios	Aportaciones	Porcentaje
Bianca Calderón	92,177.49	25%
Hazel Calero	92,177.49	25%
Rosa Jarquín	92,177.49	25%
Enmanuel Briceño	92,177.49	25%

4.4.1.1. Activos fijos

La inversión fija en la que incurrirá la pastelería Mi Delicia son; todos los bienes que necesita para el funcionamiento de todas sus áreas.

Tabla 34 inversión fija

Inversión Fija	
Mobiliario y Equipo de Producción	C\$ 41,519.69
Mobiliario y Equipo de Oficina	C\$ 10,000.00
Herramientas y Enseres	C\$ 6,649.34
Terreno	C\$ 124,193.88
Edificio	C\$ 100,000.00
Sub total Inversión Fija	C\$ 282,362.91

4.4.1.2. Activos intangibles

En la siguiente tabla se mostrará la inversión diferida de la pastelería Mi Delicia el cual se reflejan los montos de los diferentes gastos y materiales que se requieren para presentar una buena imagen al público.

Tabla 35 inversión diferida

Inversión Diferida	
Gastos de Constitución	C\$ 4,479.32
Gastos de Acondicionamiento	C\$ 900.00
Papelería y útiles de oficina	C\$ 380.00
Publicidad	C\$ 2,700.00
Materiales de limpieza y aseo	C\$ 700.00
Sub total Inversión Diferida	C\$ 9,159.32

4.4.1.3. Capital de trabajo

En la siguiente tabla se mostrará el capital de trabajo de la microempresa, el cual esta provisionado para los primeros tres meses, donde los salarios se refleja el salario bruto, INSS patronal y la capacitación preventiva de la maquinaria que se hará 2 veces en el año, los servicios básicos incluyen los pagos de agua, luz e internet obteniendo la inversión total de la pastelería Mi Delicia.

Tabla 36 capital de trabajo

Capital de Trabajo	
Salarios	C\$ 71,485.72
Inventario de materia prima	C\$ 226,572.00
Servicios básicos	C\$ 3,323.88
Sub total Capital de Trabajo	C\$ 301,381.60
Inversión Total	C\$ 592,903.83

4.4.2. Balance de apertura

El balance de apertura da a conocer la situación desde la que parte la microempresa al comienzo de un año contable.

Tabla 37 Balance de apertura

Mi Delicia	
Estado de Situación Financiera	
Al 01 de enero de 2019	
Activos	
Corriente	
Banco	C\$ 74,809.60
Inventario	C\$ 226,572.00
Papelería y Útiles de Oficina	C\$ 380.00
Propaganda y Publicidad	C\$ 2,700.00
Sub total Activo Corriente	C\$ 304,461.60
No Corriente	
Terreno	C\$ 124,193.88
Edificio	C\$ 100,000.00
Mobiliario y Equipo de producción	C\$ 41,519.69
Mobiliario y Equipo de oficina	C\$ 10,000.00
Herramientas y enseres	C\$ 6,649.34
Gastos de constitución	C\$ 4,479.32
Gastos de acondicionamiento	C\$ 900.00
Material de limpieza y aseo	C\$ 700.00
Sub total No Corriente	C\$ 288,442.23
Total Activo	C\$ 592,903.83
Capital Contable	
Capital Propio	C\$ 592,903.83
Total Capital Contable	C\$ 592,903.83
Total P + C	C\$ 592,903.83

4.4.3. Ingresos, egresos y costos

4.4.3.1. Presupuesto de ingreso

A continuación, se observan los ingresos de la pastelería Mi Delicia presentándole en unidades físicas y monetarias para obtener las ventas netas de los primeros tres años.

Tabla 38 presupuesto de ingresos

Descripción	Año 1	Año 2	Año 3
Unidades Físicas	1,728	1,814	1,905
Precio de Venta	C\$788.41	C\$788.41	C\$788.41
Ventas Netas	C\$1,362,375.43	C\$1,430,494.20	C\$1,502,018.91

4.4.3.2. Presupuesto de egresos

Las siguientes tablas muestran los gastos de administración y venta. Expresando los salarios de los trabajadores, incluyendo el pago del contador de staff que será contratado dos veces al año, servicios básicos y las debidas amortizaciones, devengaciones y depreciaciones.

Tabla 39 presupuesto de egresos

PASTELERIA MI DELICIA	
Cédula N° 10 Proyecciones de Gastos de administración	
Descripción	Total
Salario Administrador	C\$ 96,690.00
Salario Contador	C\$ 12,000.00
Servicios básicos	C\$ 5,428.68
Depreciación Edificio	C\$ 830.00
Depreciación Mobiliario y Equipo de Oficina	C\$ 1,002.00
Devengaciones Materiales de limpieza y aseo	C\$ 466.67
Devengaciones Papelería y útiles de oficina	C\$ 760.00
Amortización Gastos de Constitución	C\$ 1,493.11
Amortización Gastos de Acondicionamiento	C\$ 300.00
Total	C\$ 118,970.45

PASTELERIA MI DELICIA	
Cédula N° 11 Proyecciones de Gastos de venta	
Descripción	Total
Salarios	C\$ 87,900.00
Servicios básicos	C\$ 5,428.68
Depreciación Edificio	C\$ 3,320.00
Depreciación Mobiliario y Equipo de Oficina	C\$ 1,002.00
Devengaciones Materiales de limpieza y aseo	C\$ 466.67
Devengaciones Papelería y útiles de oficina	C\$ 760.00
Publicidad	C\$ 2,700.00
Cuota Fija	
Total	C\$ 103,977.35

4.4.3.3. Presupuesto de costos

En las siguientes tablas se muestra el presupuesto de costos el cual se detalla los costó unitario y el total de los materiales a utilizar en la elaboración del producto, se presenta la mano de obra directa de cada trabajador incluyendo el INNS patronal y las prestaciones de ley anualmente, también se muestra el costo indirecto de fabricación que se describe las devengaciones de los materiales y equipo a utilizar en la microempresa.

Tabla 40 presupuesto de costos

PASTELERIA MI DELICIA			
Cédula N° 6 Proyecciones de Materiales a utilizar			
Descripción	Cantidad	Costo unitario	Total
Materiales para la torta			
Súper mainst	2	C\$75.00	C\$256,950.00
Mantequilla	2	C\$10.00	C\$34,260.00
Huevos	6	C\$4.00	C\$41,112.00
Leche	1	C\$12.00	C\$20,556.00
Leche condensada	1	C\$50.00	C\$85,650.00
Materiales para el fondant			
Purato	0.5	C\$180.00	C\$154,170.00
Glucosa	0.5	C\$25.00	C\$21,412.50
Glicerina	0.5	C\$25.00	C\$21,412.50
Azúcar glass	1	C\$35.00	C\$59,955.00
Gelatina sin sabor	25	C\$1.00	C\$42,825.00
Manteca vegetal	1	C\$1.00	C\$1,713.00
Esencia	1	C\$5.00	C\$8,565.00
Colorante	1	C\$5.00	C\$8,565.00
Empaque	1	C\$15.00	C\$25,695.00
Etiqueta	1	C\$4.00	C\$6,852.00
Base	1	C\$12.00	C\$20,556.00
Papel aluminio	0.2	C\$25.00	C\$8,565.00
Total			C\$818,814.00

PASTELERIA MI DELICIA	
Cédula N° 7 Proyecciones de Mano de Obra Directa	
DESCRIPCION	Total
Operario 1	C\$78,888.67
Operario 2	C\$78,888.67
Total	C\$157,777.34

PASTELERIA MI DELICIA	
Cédula N° 8 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación	
Descripción	Total
Costos Fijos	
Depreciación Edificio	C\$ 3,320.00
Depreciación Mobiliario. Y Equipo. de Producción	C\$ 8,709.49
Devengaciones Herramientas y Enseres	C\$ 11,122.68
Devengaciones Materiales de limpieza y aseo	C\$ 466.67
Sub total Costos Fijos	C\$ 23,618.84
Costos Variables	
Servicios Básicos	C\$ 2,438.16
Gas licuado	C\$ 6,000.00
Empaque	C\$ 25,695.00
Etiqueta	C\$ 6,852.00
Base	C\$ 20,556.00
Papel aluminio	C\$ 8,565.00
Capacitación Técnica	C\$ 500.00
Sub total Costos Variables	C\$ 70,606.16
Total CIF	C\$ 94,225.00

1.1.1.1 Estructura de costo

En esta tabla se describe las tablas anteriores de manera mensual, sumándole materia prima directa, mano de obra directa y el costo indirecto de fabricación obteniendo los costos totales de producción, el inventario inicial y final es calculado de las unidades físicas el cual se establece una reserva del 10% por cualquier inconveniente que se presente en la pastelería Mi Delicia.

Tabla 41 estructura de costo

PASTELERIA MI DELICIA													
Cédula N° 9 Proyecciones de Costos de Producción Mensual													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	Mayo	Jun	Jul	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
Materia Prima Directa	C\$61,880.00	C\$66,742.00	C\$61,880.00	C\$61,880.00	C\$66,742.00	C\$61,880.00	C\$61,880.00	C\$61,880.00	C\$61,880.00	C\$61,880.00	C\$61,880.00	C\$66,742.00	C\$757,146.00
Mano de Obra Directa	C\$13,148.11	C\$157,777.34											
CIF	C\$8,211.42	C\$8,107.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$8,107.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$8,107.42	C\$94,225.00
Costo total de producción	C\$83,239.53	C\$87,997.53	C\$82,739.53	C\$82,739.53	C\$87,997.53	C\$82,739.53	C\$82,739.53	C\$82,739.53	C\$82,739.53	C\$82,739.53	C\$82,739.53	C\$87,997.53	C\$1,009,148.33
Inventario inicial de productos terminados	C\$0.00	C\$8,323.95	C\$8,741.48	C\$8,273.95	C\$8,273.95	C\$8,741.48	C\$8,273.95	C\$8,273.95	C\$8,273.95	C\$8,273.95	C\$8,273.95	C\$8,273.95	C\$91,998.53
Costo de artículos disponibles	C\$83,239.53	C\$96,321.48	C\$91,481.00	C\$91,013.48	C\$96,271.48	C\$91,481.00	C\$91,013.48	C\$91,013.48	C\$91,013.48	C\$91,013.48	C\$91,013.48	C\$96,271.48	C\$1,101,146.86
Inventario final de productos terminados	C\$8,323.95	C\$8,741.48	C\$8,273.95	C\$8,273.95	C\$8,741.48	C\$8,273.95	C\$8,273.95	C\$8,273.95	C\$8,273.95	C\$8,273.95	C\$8,273.95	C\$8,741.48	C\$100,740.00
Costo de Venta	C\$74,915.57	C\$87,580.00	C\$83,207.05	C\$82,739.53	C\$87,530.00	C\$83,207.05	C\$82,739.53	C\$82,739.53	C\$82,739.53	C\$82,739.53	C\$82,739.53	C\$87,530.00	C\$1,000,406.86

1.1.1.1. Flujo de caja

El flujo de caja se refleja los ingresos y egreso de operación constituyen todos los flujos de entradas y salidas reales de caja. Debido a que es indispensable para poder aplicar los criterios de evaluación, como son el valor actual neto y la tasa interna de retorno que permite tomar una decisión acerca de la inversión a realizar.

Tabla 42 flujo de caja

Nombre del Negocio				
Flujo de Caja				
Descripción	Años			
	0	1	2	3
Ingresos por Ventas		C\$ 1,362,375.43	C\$ 1,430,494.20	C\$ 1,502,018.91
Costo de Venta		C\$ 1,000,406.86	C\$ 1,050,427.20	C\$ 1,102,948.56
Utilidad Marginal		C\$ 361,968.58	C\$ 380,067.00	C\$ 399,070.35
Gastos de Venta		C\$ 103,977.35	C\$ 109,176.21	C\$ 114,635.02
Gastos de Administración		C\$ 118,970.45	C\$ 124,918.98	C\$ 131,164.92
Utilidad antes de Impuesto		C\$ 139,020.78	C\$ 145,971.81	C\$ 153,270.40
Utilidad Neta		C\$ 139,020.78	C\$ 145,971.81	C\$ 153,270.40
Depreciación		C\$ 18,183.49	C\$ 19,092.66	C\$ 20,047.30
Devengaciones		C\$ 14,042.68	C\$ 14,744.81	C\$ 15,482.05
Amortización		C\$ 1,793.11	C\$ 1,882.76	C\$ 1,976.90
Inversión Fija	-C\$ 58,169.03			
Inversión Diferida	-C\$ 9,159.32			
Capital de Trabajo	-C\$ 301,381.60			
Flujo Neto de Efectivo	-C\$ 368,709.95	C\$ 173,040.05	C\$ 181,692.05	C\$ 190,776.66

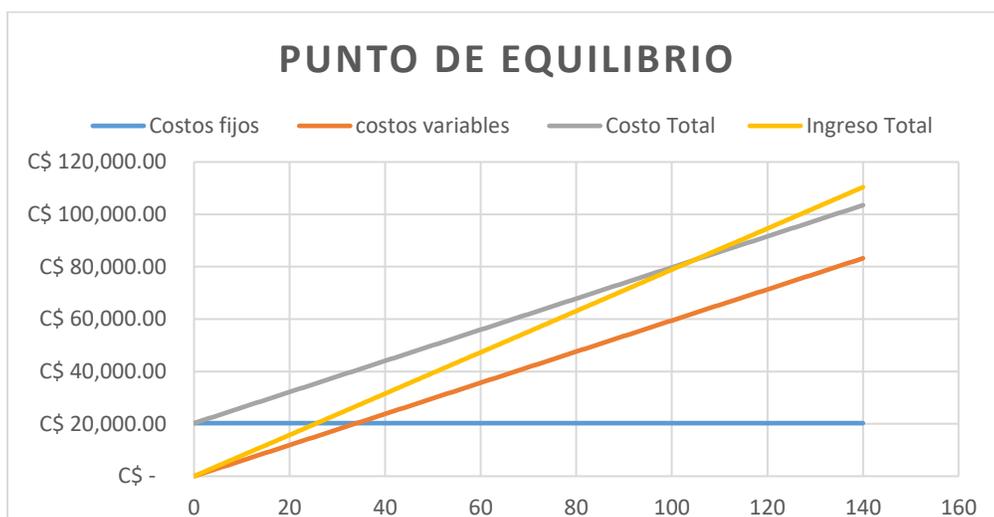
1.1.1.2. Punto de equilibrio

Para determinar el punto de equilibrio de la micro empresa Mi Delicia. Se necesita saber cuáles son los costos fijos, el precio de venta y los costos variables unitarios; para su debido cálculo el total del punto de equilibrio muestra un total de 104.52 con un porcentaje del 75% del total a elaborar mensualmente produciendo exactamente 104 tortas y media. Indicando que al producir esta cantidad la pastelería cubrirá todos los gastos antes de que pueda llevarse a cabo una ganancia.

Obteniendo una cantidad en unidades monetarias de 82,408.63 córdobas.

Tabla 43 cálculo de punto de Equilibrio

IT*CT	
PUV*X=CF+CVU*X	
Costo Fijo	C\$ 20,261.48
precio de venta unitario	C\$ 788.41
Costo Variable Unitario	C\$ 594.57
Punto de Equilibrio	104.52
Costo Variable Total	62,147.15
Ingresos Totales de Ventas	C\$ 82,408.63



1.1.1.3. Valor actual neto (VAN)

Es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto para conocer cuánto se va a ganar o perder con esa inversión.

Tabla 44 VAN

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

Descripción	años			
	0	flujo 1	flujo 2	flujo 3
inversión inicial	-C\$ 368,709.95	C\$ 173,040.05	C\$ 181,692.05	C\$ 190,776.66

Tasa de descuento	18%
VAN	C\$ 24,535.13

1.1.1.4. Tasa interna de retorno (TIR)

Es la tasa de interés o rentabilidad que ofrece una inversión. Es decir, es el porcentaje de beneficio o pérdida.

Tabla 45 TIR

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

Descripción	años			
	0	flujo 1	flujo 2	flujo 3
inversión inicial	-C\$ 368,709.95	C\$ 173,040.05	C\$ 181,692.05	C\$ 190,776.66

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

1.1.1.5. Período de recuperación de la inversión

Es un criterio para valorar inversiones que queda definida como el periodo de tiempo que se requiere para recuperar el capital invertido en la fase inicial del proyecto.

Tabla 46 Período de recuperación

Periodo	Flujo	Flujo acumulado
1	C\$ 173,040.05	C\$173,040.05
2	C\$ 181,692.05	C\$354,732.11
3	C\$ 190,776.66	C\$545,508.76

Inversión inicial	C\$ 368,709.95		
Último flujo	C\$ 181,692.05		
Por recuperar	C\$187,017.89	13977.84	
PRI en años	1.03	0.04	13.64764756

Período de Recuperación	1.04 años
--------------------------------	-----------

1.1.1.6.Estados financieros proyectados

El balance general proyectado se utiliza para analizar u observar cómo va estar formado la estructura económica que tiene la microempresa en los futuros años, formada en base a la norma internacional de contabilidad.

Tabla 47 estados financieros

Mi Delicia			
Balance General Proyectado			
	Año 1	Año2	Año 3
Activos			
Corriente			
Bancos	C\$ 198,191.84	C\$ 211,556.11	C\$ 224,604.78
Inventarios	C\$ 308,310.00	C\$ 323,725.50	C\$ 339,911.78
Papelería y útiles de Oficina	C\$ 380.00	C\$ 399.00	C\$ 418.95
Propaganda y Publicidad	C\$ 2,700.00	C\$ 2,835.00	C\$ 2,976.75
Sub total Activo Corriente	C\$ 509,581.84	C\$ 538,515.61	C\$ 567,912.25
No Corriente			
Terreno	C\$ 124,193.88	C\$ 124,193.88	C\$ 124,193.88
Edificio	C\$ 100,000.00	C\$ 92,530.00	C\$ 85,060.00
Depreciación Edificio	C\$ 7,470.00	C\$ 7,470.00	C\$ 7,470.00
Mobiliario y Equipo de producción	C\$ 41,519.69	C\$ 32,810.20	C\$ 24,100.71
Depreciación Mobiliario y Equipo de producción	C\$ 8,709.49	C\$ 8,709.49	C\$ 8,709.49
Mobiliario y Equipo de oficina	C\$ 10,000.00	C\$ 7,996.00	C\$ 5,992.00
Depreciación Mobiliario y Equipo de Oficina	C\$ 2,004.00	C\$ 2,004.00	C\$ 2,004.00
Herramientas y enseres	C\$ 17,772.02	C\$ 17,772.02	C\$ 17,772.02
Devengaciones Herramientas y enseres	C\$ 11,122.68	C\$ 11,122.68	C\$ 11,122.68
Gastos de constitución	C\$ 4,479.32	C\$ 2,986.21	C\$ 1,493.11
Amortización de Gastos de constitución	C\$ 1,493.11	C\$ 1,493.11	C\$ 1,493.11
Gastos de acondicionamiento	C\$ 900.00	C\$ 900.00	C\$ 900.00
Amortización Gastos de acondicionamiento	C\$ 300.00	C\$ 300.00	C\$ 300.00
Material de limpieza y aseo	C\$ 2,100.00	C\$ 2,100.00	C\$ 2,100.00
Amortización Material de limpieza y aseo	C\$ 1,400.00	C\$ 1,400.00	C\$ 1,400.00
Sub total No Corriente	C\$ 268,465.63	C\$ 248,789.04	C\$ 229,112.44
Total Activo	C\$ 778,047.47	C\$ 787,304.65	C\$ 797,024.69
Pasivo			
Corriente			
Prestaciones de Ley	C\$ 40,572.54	C\$ 42,601.17	C\$ 44,731.23
INSS Patronal	C\$ 4,187.09	C\$ 4,396.44	C\$ 4,616.26
INSS Laboral	C\$ 1,363.24	C\$ 1,431.40	C\$ 1,502.97
Total Pasivo	C\$ 46,122.87	C\$ 48,429.01	C\$ 50,850.46
Capital Contable			
Capital Propio	C\$ 592,903.83	C\$ 592,903.83	C\$ 592,903.83
Utilidad acumulada			
Utilidad neta del ejercicio	C\$ 139,020.78	C\$ 145,971.81	C\$ 153,270.40
Total Capital Contable	C\$ 731,924.60	C\$ 738,875.64	C\$ 746,174.23
Total P + C	C\$ 778,047.47	C\$ 787,304.65	C\$ 797,024.69

El estado de resultado proyectado es el que determina las ganancias o pérdidas que han ocurrido durante los 3 años como resultado de los ingresos, costos y gastos incurridos durante ese periodo.

Nombre del Negocio			
Estado de Resultado Proyectado			
Descripción	Año 1	Año 2	Año 3
Ventas Netas	C\$ 1,362,375.43	C\$ 1,430,494.20	C\$ 1,502,018.91
Costo de Venta	C\$ 1,000,406.86	C\$ 1,050,427.20	C\$ 1,102,948.56
Utilidad Bruta	C\$ 361,968.58	C\$ 380,067.00	C\$ 399,070.35
Gastos de Operación	C\$ 222,947.80	C\$ 234,095.19	C\$ 245,799.95
Gastos de Venta	C\$ 103,977.35	C\$ 109,176.21	C\$ 114,635.02
Gastos de Administración	C\$ 118,970.45	C\$ 124,918.98	C\$ 131,164.92
Utilidad de Operación	C\$ 139,020.78	C\$ 145,971.81	C\$ 153,270.40
Utilidad neta del ejercicio	C\$ 139,020.78	C\$ 145,971.81	C\$ 153,270.40

1.1.1.7. Análisis financiero

De acuerdo a los estudios realizados se estableció que la microempresa Mi Delicia tendrá una inversión fija de C\$ 58,169.03 en el cual se invertirá en las maquinarias a utilizar en el área de administración, venta y producción. El terreno será donado por uno de los inversionistas. La inversión diferida de C\$ 9,159.32 donde se incurrirán los gastos de constitución, gastos de acondicionamiento, papelería y útiles de oficina y materiales de aseo. El capital de trabajo esta provisionado para los primeros tres meses de operación con un total de inversión inicial de C\$ 592,903.83.

La inversión que la microempresa realizo. se refleja en flujos de cajas futuras. Mediante indicadores para observar si el proyecto es viable, razonable de acuerdo al PIB, tipo de cambio y la inflación La pastelería mi delicia presenta un valor actual neto positivo de C\$ 24, 535.13. con este resultado se espera que la microempresa produzca más ingresos que lo que podría ser adquirido mediante la obtención de la tasa de descuento de 18% lo que significa que la empresa debe seguir adelante con el proyecto.

En cuanto a la TIR 22%. indica que la microempresa demuestra que es capaz de generar una rentabilidad mayor del 4% de la tasa de descuento que establece el banco central de Nicaragua hasta la fecha. La inversión será recuperada en 1 año 4 meses y 24 días ante de los tres años proyectados.

3. Bibliografía

Berrio, N. (21 de diciembre de 2011). *macrofiltro y microfiltro - scribd*. Obtenido de <https://www.scribd.com/doc/76185140/Macrofiltro-y-Microfiltro>

Isaza, J. J. (26 de mayo de 2016). *Que es el Desing Thinking*. Obtenido de <https://bienpensado.com/que-es-el-design-thinking/>

Lopez, J. R. (2001). *contabilidad avanzada I*. Mexico: primera y segunda edicion .

Nicaragua, A. N. (14 de febrero de 2001). *Ley de marcas y otros signos distintivos - Asamblea Nacional*. Obtenido de [http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/\(\\$All\)/C09393B5D2310F98062570A100581156?OpenDocument](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/($All)/C09393B5D2310F98062570A100581156?OpenDocument)

4. Anexos

Anexo #1

Ideas/Criterios	1	2	3	4	5	6
Tecnología para su Fabricacion	4	5	0	1	2	1
Demanda	4	5	1	2	4	3
Competencia	5	5	5	4	4	5
Precio accesible	5	4	5	5	4	4
Cliente	4	4	3	5	5	5
Satisface una necesidad	5	4	2	3	4	4
Disponibilidad de materia prima en el país	5	4	5	3	5	5
Disponibilidad de mano de obra calificada	4	3	2	3	5	3
Nivel de innovación	2	3	3	4	4	2
Conocimiento técnico	2	4	3	3	5	3
TOTAL	10	41	29	35	45	35

Anexo #3



**MINISTERIO DE FOMENTO
INDUSTRIA Y COMERCIO**

**REGISTRO DE LA PROPIEDAD
INTELECTUAL**

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

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

REPUBLICA DE NICARAGUA

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

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

DIRECCIÓN Y DOMICILIO:

No. Teléfono: No. Fax: E-mail: Apartado Postal:

Lugar de Constitución (si es persona jurídica):

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

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

DIRECCIÓN:

Cédula de Identidad:

No. Teléfono: No. Fax: E-mail: Apartado Postal:

Poder inscrito en el registro de poderes: Si No Número:

Se Adjunta poder: Si

(4) EL PEDIDO SE APLICA A:

Solicitud (es)
afectada (s):

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

Datos a modificar:

(6) Nombre del firmante:

Lugar para notificaciones:

Lugar y fecha:

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

(7) DOCUMENTO ADJUNTOS

Fecha y número de comprobante de pago:

Otros documentos (Indicar de manera clara y precisa):

Anexo #4



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

REPUBLICA DE NICARAGUA

**OPOSICIÓN
SOLICITUD DE REGISTRO**

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

(1) OPOSICIÓN CONTRA LA SOLICITUD DE REGISTRO.:

TIMBRES DE LEY

(2) OPOSITOR.:

Nombre y generales de ley, Denominación o Razón Social:

Dirección:

Domicilio:

No. Teléfono:

No. Fax:

E-mail:

Apartado Postal:

Lugar de Constitución (si es persona jurídica):

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

(3) REPRESENTANTE O APODERADO:

Nombre y generales de ley:

Cédula de Identidad:

Dirección.:

No. Teléfono:

No. Fax:

E-mail:

Apartado Postal:

Poder inscrito en el registro pderes: Si No Número:

Se Adjunta poder: Si

(4) SOLICITUD OBJETO DE OPOSICION

Solicitante:

Número de solicitud:

Fecha de presentación:

Fecha de publicación:

Marca:

Anexo #5



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN - MANAGUA

FACULTAD REGIONAL MULTIDICIPLINARIO DE CARAZO
DEPARTAMENTOS DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINISTRATIVAS

OBJETIVO: Elaborar Pasteles A Base De Fondant Con El Diseño De Su Elección De

Alta Calidad Esquicito Sabor Con El Propósito De Establecernos En El Mercado

SEXO: M F EDAD: _____ nivel académico: _____

lugar: _____

ENCUESTA (CLIENTE)

Encierre en un circulo

1. **¿Cuáles son los tipos de postre que usted consume normalmente?**
1) pasteles. 2) pan. 3) donas. 4) cup cake. 5) helado.
2. **¿Qué tipos de pasteles compra usted para sus celebraciones?**
1) tres leches. 2) Piña volteada. 3) pastel tradicional. 4) torta.
3. **¿En qué ocasión compra más seguidos pasteles?**
1) cumpleaños. 2) Bautizo. 3) Bodas. 4) Reuniones 5) En cualquier momento.
4. **¿Con que frecuencia compra usted pasteles?**
1) Diario 2) semanal 3) quincenal 4) mensual
5. **En sus celebraciones normalmente cuantas libras compra.**
1) una libra. 2) tres libras. 3) cinco libras. 4) siete libras. 5) ocho libras.
6. **¿Que considera usted cuando va a comprar?**
1) Sabor. 2) presentación. 3) diseño. 4) colores.
7. **¿Qué aspecto valora a la hora de comprar un pastel?**
1) calidad 2) Precio 3) Sabor 4) Servicio
8. **Es de su conocimiento el material (fondant).**
1) Si. 2) No.
9. **Usted tiene conocimiento del fondant en la elaboración del pastel**
1) sí. 2) no.
10. **¿Qué tipo de sabor le gustaría que llevara el fondant?**
1) Vainilla 2) chocolate 3) piña 4) naranja 5) chicle
11. **¿Cómo les gustaría que fueran sus pasteles?**
1) Decorado 2) Personalizado



- 12. Alguna vez ha comprado un pastel con fondant.**
1) Si. 2) No.
- 13. Alguna vez ha escuchado una pastelería que personalice pasteles.**
1) Si. 2) No.
- 14. Le gustaría adquirir un pastel personalizado.**
1) Si 2) No.
- 15. Usted conoce alguna pastelería que tenga el uso del fondant**
1) Sí. 2) No.
- 16. Le gustaría probar un pastel creado con fondant y diseñarlo a su preferencia.**
1) Si 2) No
- 17. ¿Que otro tipo de baño le gustaría a parte del fondant?**
1) merengue. 2) Chantillí. 3) purato. 4) Chocolate. 5) Crema pastelera.
- 18. ¿Cuánto pagaría por un pastel elaborado con fondant de 1 libra? (incluyendo diseño)**
-
- 19. ¿Cuáles son los gustos o sabores que desearía que su pastel llevara como relleno?**
1) chocolate. 2) Leche condensada. 3) Jalea guayaba. 4) Dulce de leche. 5) frutas.
- 20. ¿Qué tipo de sabor de torta te gustaría que llevara tu pastel?**
1) chocolate. 2) Vainilla. 3) Fresa.
- 21. ¿Que otro tipo de tortas te gustaría que implementáramos?**
1) tres leches. 2) Piña volteada. 3. Sopa borracha. 4. Torta sueca. 5. Tarta.
- 22. Estaría dispuesta a probar nuestro producto.**
1) Si. 2) No.
- 23. Que otro tipo de producto de una pastelería le gustaría que le ofertáramos**
1) pan relleno. 2) Donas. 3) Cup cake. 4) Brazo gitano. 5.
-
- 24. Estaría dispuesto a pagar por un por un servicio a domicilio**
1) Si. 2) No.
- 25. ¿Cómo le gustaría pagar nuestro producto?**
1) Efectivo 2) Tarjeta de crédito 3) Ambas
- 26. En que supermercado le gustaría que se comercialice nuestro producto**
1) Pali 2) colonia 3) Santiago. 4) la herradura

Le agradecemos por la información que nos brindó, será confidencial e importante para la finalidad de nuestro proyecto

MUCHAS GRACIAS

Anexo #6

Nombre del Negocio													
Nómina Mensual													
N°	Nombres y Apellidos	Cargo	Salario Base	Salario Bruto	Deducciones		Total Deducciones	Salario Neto	Firma	INSS Patronal	Prestaciones de Ley		
					INSS Laboral	IR					Vacaciones	Treceavo Mes	Indemnización
Administración													
1		Administrador	C\$ 5,500.00	C\$ 5,500.00	C\$ 385.00		C\$ 385.00	C\$ 5,115.00		C\$ 1,182.50	C\$ 458.33	C\$ 458.33	C\$ 458.33
	Sub total Administración		C\$ 5,500.00	C\$ 5,500.00	C\$ 385.00		C\$ 385.00	C\$ 5,115.00		C\$ 1,182.50	C\$ 458.33	C\$ 458.33	C\$ 458.33
Staff													
2		Contador	C\$ 6,000.00			C\$ 600.00							
	Sub total Staff		C\$ 6,000.00			C\$ 600.00							
Ventas													
3		Vendedor	C\$ 5,000.00	C\$ 5,000.00	C\$ 350.00		C\$ 350.00	C\$ 4,650.00		C\$ 1,075.00	C\$ 416.67	C\$ 416.67	C\$ 416.67
	Sub total Ventas		C\$ 5,000.00	C\$ 5,000.00	C\$ 350.00		C\$ 350.00	C\$ 4,650.00		C\$ 1,075.00	C\$ 416.67	C\$ 416.67	C\$ 416.67
Producción													
4	Operario 1	Pastelero	C\$ 4,487.41	C\$ 4,487.41	C\$ 314.12		C\$ 314.12	C\$ 4,173.29		C\$ 964.79	C\$ 373.95	C\$ 373.95	C\$ 373.95
5	Operario 2	Ayudante	C\$ 4,487.41	C\$ 4,487.41	C\$ 314.12		C\$ 314.12	C\$ 4,173.29		C\$ 964.79	C\$ 373.95	C\$ 373.95	C\$ 373.95
	Sub total Producción		C\$ 8,974.82	C\$ 8,974.82	C\$ 628.24		C\$ 628.24	C\$ 8,346.58		C\$ 1,929.59	C\$ 747.90	C\$ 747.90	C\$ 747.90
	Total		C\$ 19,474.82	C\$ 19,474.82	C\$ 1,363.24		C\$ 1,363.24	C\$ 18,111.58		C\$ 4,187.09	C\$ 1,622.90	C\$ 1,622.90	C\$ 1,622.90

Anexo #11

PASTELERIA MI DELICIA													
Cédula N° 8 Proyecciones de Costos Indirectos de Fabricación													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	Mayo	Jun	Jul	Agosto	Sept.	Oct	Nov	Dic	Total
Costos Fijos													
Depreciación Edificio	C\$276.67	C\$3,320.00											
Depreciación Mob. y Eq. de Producción	C\$725.79	C\$8,709.49											
Devengación Herramientas y Enseres	C\$926.89	C\$11,122.68											
Devengación Materiales de limpieza y aseo	C\$38.89	C\$466.67											
Sub total Costos Fijos	C\$1,968.24	C\$23,618.84											
Costos Variables													
Servicios Básicos	C\$203.18	C\$2,438.16											
Gas licuado	C\$500.00	C\$6,000.00											
Empaque	C\$2,100.00	C\$2,265.00	C\$2,100.00	C\$2,100.00	C\$2,265.00	C\$2,100.00	C\$2,100.00	C\$2,100.00	C\$2,100.00	C\$2,100.00	C\$2,100.00	C\$2,265.00	C\$25,695.00
Etiqueta	C\$560.00	C\$604.00	C\$560.00	C\$560.00	C\$604.00	C\$560.00	C\$560.00	C\$560.00	C\$560.00	C\$560.00	C\$560.00	C\$604.00	C\$6,852.00
Base	C\$1,680.00	C\$1,812.00	C\$1,680.00	C\$1,680.00	C\$1,812.00	C\$1,680.00	C\$1,680.00	C\$1,680.00	C\$1,680.00	C\$1,680.00	C\$1,680.00	C\$1,812.00	C\$20,556.00
Papel aluminio	C\$700.00	C\$755.00	C\$700.00	C\$700.00	C\$755.00	C\$700.00	C\$700.00	C\$700.00	C\$700.00	C\$700.00	C\$700.00	C\$755.00	C\$8,565.00
Capacitación Técnica	C\$500.00												C\$500.00
Sub total Costos Variables	C\$6,243.18	C\$6,139.18	C\$5,743.18	C\$5,743.18	C\$6,139.18	C\$5,743.18	C\$5,743.18	C\$5,743.18	C\$5,743.18	C\$5,743.18	C\$5,743.18	C\$6,139.18	C\$70,606.16
Total CIF	C\$8,211.42	C\$8,107.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$8,107.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$8,107.42	C\$94,225.00

Anexo #12

PASTELERIA MI DELICIA													
Estado de Resultado Proyectado Mensual													
Descripción	Ene	Feb	Mar	Abr	Mayo	Jun	Jul	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
Ventas	C\$121,415.40	C\$119,838.58	C\$109,589.23	C\$110,377.64	C\$119,838.58	C\$109,589.23	C\$110,377.64	C\$110,377.64	C\$110,377.64	C\$110,377.64	C\$110,377.64	C\$119,838.58	C\$1,362,375.43
Costo de Ventas	C\$74,915.57	C\$87,580.00	C\$83,207.05	C\$82,739.53	C\$87,530.00	C\$83,207.05	C\$82,739.53	C\$82,739.53	C\$82,739.53	C\$82,739.53	C\$82,739.53	C\$87,530.00	C\$1,000,406.86
Utilidad Bruta	C\$46,499.83	C\$32,258.58	C\$26,382.18	C\$27,638.11	C\$32,308.58	C\$26,382.18	C\$27,638.11	C\$27,638.11	C\$27,638.11	C\$27,638.11	C\$27,638.11	C\$32,308.58	C\$361,968.58
Gastos Operativos	C\$20,261.48	C\$17,561.48	C\$17,561.48	C\$17,284.82	C\$17,284.82	C\$23,284.82	C\$17,284.82	C\$17,284.82	C\$17,284.82	C\$17,284.82	C\$17,284.82	C\$23,284.82	C\$222,947.80
Gastos de Venta	C\$11,139.78	C\$8,439.78	C\$103,977.35										
Gastos de Administración	C\$9,121.70	C\$9,121.70	C\$9,121.70	C\$8,845.04	C\$8,845.04	C\$14,845.04	C\$8,845.04	C\$8,845.04	C\$8,845.04	C\$8,845.04	C\$8,845.04	C\$14,845.04	C\$118,970.45
Utilidad de Operación	C\$26,238.34	C\$14,697.09	C\$8,820.69	C\$10,353.29	C\$15,023.76	C\$3,097.36	C\$10,353.29	C\$10,353.29	C\$10,353.29	C\$10,353.29	C\$10,353.29	C\$9,023.76	C\$139,020.78
Utilidad del ejercicio	C\$26,238.34	C\$14,697.09	C\$8,820.69	C\$10,353.29	C\$15,023.76	C\$3,097.36	C\$10,353.29	C\$10,353.29	C\$10,353.29	C\$10,353.29	C\$10,353.29	C\$9,023.76	C\$139,020.78

Anexo #13

flujo de efectivo														
#	Concepto	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre	Total
I	SALDO INICIAL	C\$74,809.60	C\$93,640.69	C\$106,183.47	C\$114,130.89	C\$122,866.72	C\$135,409.49	C\$143,356.91	C\$146,092.74	C\$154,828.57	C\$163,564.40	C\$172,300.23	C\$181,036.07	C\$74,809.60
	Caja y Banco	C\$74,809.60												
II	INGRESOS	C\$121,415.40	C\$119,838.58	C\$109,589.23	C\$110,377.64	C\$119,838.58	C\$109,589.23	C\$110,377.64	C\$110,377.64	C\$110,377.64	C\$110,377.64	C\$110,377.64	C\$119,838.58	C\$1,362,375.43
	Ingresos efectivo	C\$121,415.40	C\$119,838.58	C\$109,589.23	C\$110,377.64	C\$119,838.58	C\$109,589.23	C\$110,377.64	C\$110,377.64	C\$110,377.64	C\$110,377.64	C\$110,377.64	C\$119,838.58	C\$1,362,375.43
III	DISPONIBILIDAD (I+II)	C\$196,225.00	C\$213,479.27	C\$215,772.69	C\$224,508.52	C\$242,705.30	C\$244,998.72	C\$253,734.55	C\$256,470.38	C\$265,206.21	C\$273,942.04	C\$282,677.87	C\$300,874.65	C\$1,437,185.03
IV	EGRESOS	C\$102,584.31	C\$107,295.81	C\$101,641.81	C\$101,641.81	C\$107,295.81	C\$101,641.81	C\$107,641.81	C\$101,641.81	C\$101,641.81	C\$101,641.81	C\$101,641.81	C\$113,295.81	C\$1,249,606.19
	MOD	C\$13,148.11	C\$157,777.34											
	CIF	C\$8,211.42	C\$8,107.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$8,107.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$7,711.42	C\$8,107.42	C\$94,225.00
	Compras de contado	C\$66,920.00	C\$72,178.00	C\$66,920.00	C\$66,920.00	C\$72,178.00	C\$66,920.00	C\$66,920.00	C\$66,920.00	C\$66,920.00	C\$66,920.00	C\$66,920.00	C\$72,178.00	C\$818,814.00
	Gasto de venta													C\$0.00
	Salarios	C\$5,000.00	C\$60,000.00											
	INSS Patronal		C\$1,075.00	C\$11,825.00										
	Servicios Básicos	C\$452.39	C\$5,428.68											
	Publicidad	C\$2,700.00	C\$0.00	C\$2,700.00										
	cuota	C\$200.00	C\$2,400.00											
	Gasto de administración													C\$0.00
	Salarios	C\$5,500.00	C\$66,000.00											
	Contador							C\$6,000.00						C\$12,000.00
	INSS Patronal		C\$1,182.50	C\$13,007.50										
	Servicios Básicos	C\$452.39	C\$5,428.68											
V	DISPONIBILIDAD EFECTIVA (III-IV)	C\$93,640.69	C\$106,183.47	C\$114,130.89	C\$122,866.72	C\$135,409.49	C\$143,356.91	C\$146,092.74	C\$154,828.57	C\$163,564.40	C\$172,300.23	C\$181,036.07	C\$187,578.84	C\$187,578.84
VI	CAJA MÍNIMA REQUERIDA													C\$0.00
VII	EXCEDENTE O DÉFICIT SOBRE LA CAJA MÍNIMA (V-VI)	C\$93,640.69	C\$106,183.47	C\$114,130.89	C\$122,866.72	C\$135,409.49	C\$143,356.91	C\$146,092.74	C\$154,828.57	C\$163,564.40	C\$172,300.23	C\$181,036.07	C\$187,578.84	C\$187,578.84
VIII	NUEVO FINANC.	C\$0.00												
	Préstamo bancario													
	Préstamo largo plazo													
	Otros préstamos													
IX	DISPONIBILIDAD NETA FINAL (VII-VIII)	C\$93,640.69	C\$106,183.47	C\$114,130.89	C\$122,866.72	C\$135,409.49	C\$143,356.91	C\$146,092.74	C\$154,828.57	C\$163,564.40	C\$172,300.23	C\$181,036.07	C\$187,578.84	C\$187,578.84

Anexo #14



Mi Delicia

Pasteles personalizados
PARA CUALQUIER OCASIÓN

- * BODAS
- * BAUTIZOS
- * COMUNIONES
- * CUMPLEAÑOS
- * EVENTOS CORPORATIVOS
- * ENTRE OTROS

 ***@Pastelería.Mi.Delicia***

 ***Pastelería Mi Delicia***

 **89710520**

SABORES

SABOR DE TORTA

- * **Vainilla**
- * **Chocolate**
- * **Fresa**

SABOR DE RELLENO

- * **Dulce de leche**
- * **Leche condensada**
- * **Cajeta**
- * **Jalea (fresa, piña, guayaba)**

SABOR DEL FONDANT

- * **Chicle**
- * **Vainilla**
- * **Naranja**



- ◆ Diseño 5
- ◆ De cuatro libras
- ◆ Precio C\$3,432.

- ◆ Diseño 6
- ◆ De cinco libras
- ◆ Precio C\$4,290.



- ◆ Diseño 7
- ◆ De cinco libras
- ◆ Precio C\$4,290.

- ◆ Diseño 8
- ◆ De diez libras
- ◆ Precio C\$8,580.



BAUTIZOS

- ◆ **Diseño 1**
- ◆ **De media libra**
- ◆ **Precio C\$394..2**



- ◆ **Diseño 2**
- ◆ **De una libra**
- ◆ **Precio C\$788.41**



- ◆ **Diseño 3**
- ◆ **De una libra**
- ◆ **Precio C\$788.41**



- ◆ **Diseño 4**
- ◆ **De una libra**
- ◆ **Precio C\$788.41**



- ◆ **Diseño 5**
- ◆ **De tres libras**
- ◆ **Precio C\$2,365.23**

- ◆ **Diseño 6**
- ◆ **De tres libras**
- ◆ **Precio C\$2,365.23**



- ◆ **Diseño 7**
- ◆ **De tres libras**
- ◆ **Precio C\$2,365.23**

- ◆ **Diseño 6**
- ◆ **De tres libras**
- ◆ **Precio C\$2,365.23**

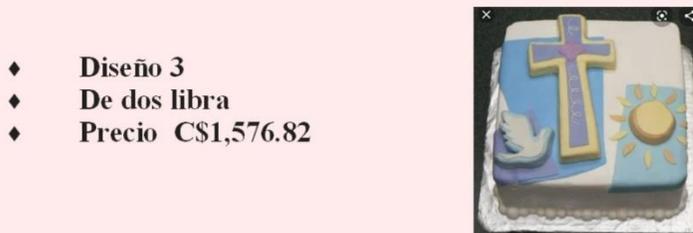


COMUNIONES

- ◆ **Diseño 1**
- ◆ **De una libra**
- ◆ **Precio C\$788.41**



- ◆ **Diseño 2**
- ◆ **De dos libras**
- ◆ **Precio C\$1,576.82**



- ◆ **Diseño 3**
- ◆ **De dos libra**
- ◆ **Precio C\$1,576.82**



- ◆ **Diseño 4**
- ◆ **De tres libra**
- ◆ **Precio C\$2,365.23**



- ◆ **Diseño 5**
- ◆ **De dos libras**
- ◆ **Precio C\$1,576.82**

- ◆ **Diseño 6**
- ◆ **De cuatro libra**
- ◆ **Precio C\$3,153.64**



- ◆ **Diseño 7**
- ◆ **De tres libras**
- ◆ **Precio C\$1,576.82**

- ◆ **Diseño 8**
- ◆ **De una libra**
- ◆ **Precio C\$788.41**



CUMPLEAÑOS DE NIÑAS

- ◆ **Diseño 1**
- ◆ **De una libra**
- ◆ **Precio C\$788.41**



- ◆ **Diseño 2**
- ◆ **De tres libras**
- ◆ **Precio C\$2,365.23**



- ◆ **Diseño 3**
- ◆ **De tres libras**
- ◆ **Precio C\$2,365.23**



- ◆ **Diseño 4**
- ◆ **De una libra**
- ◆ **Precio C\$788.41**



- ◆ **Diseño 5**
- ◆ **De tres libras**
- ◆ **Precio C\$2,365.23**



- ◆ **Diseño 6**
- ◆ **De tres libras**
- ◆ **Precio C\$2,365.23**



- ◆ **Diseño 7**
- ◆ **De cinco libras**
- ◆ **Precio C\$3,942.05**



- ◆ **Diseño 8**
- ◆ **De tres libras**
- ◆ **Precio C\$2,365.23**

CUMPLEAÑOS DE NIÑOS

- ◆ Diseño 1
- ◆ De una libra
- ◆ Precio C\$788.41



- ◆ Diseño 2
- ◆ De tres libra
- ◆ Precio accesible C\$2,365.23



- ◆ Diseño 3
- ◆ De una libra
- ◆ Precio C\$788.41



- ◆ Diseño 4
- ◆ De cinco libras
- ◆ Precio C\$3,942.05



- ◆ Diseño 5
- ◆ De una libra
- ◆ Precio C\$788.41

- ◆ Diseño 6
- ◆ De una libra
- ◆ Precio C\$788.41



- ◆ Diseño 7
- ◆ De una libra
- ◆ Precio C\$788.41

- ◆ Diseño 8
- ◆ De cuatro libras
- ◆ Precio C\$3,153.64



***EVENTOS CORPORATIVOS
ENTRE OTROS***

1



**Diseño 1, de cinco
libras .
Precio C\$ 3,942.05**

**Diseño 2, de tres
libras.
Precio C\$ 2,365.23**

**Diseño 3, de diez
libras,
Precio C\$ 7,884.1**

2



3



PROMOCIONES O BACHILLERATOS

1



2



3

Diseño 1, de una
libras .
Precio C\$ 788.41

Diseño 2, de cuatro
libras.
Precio C\$ 3,153.64

Diseño 3, de tres
libras,
Precio C\$ 2,365.23



QUINCE AÑOS

1



**Diseño 1, de diez libras .
Precio C\$ 7,884.1**

**Diseño 2, de seis libras.
Precio C\$ 4,730.46**

**Diseño 3, de seis libras,
Precio C\$4,730.46**

2



3



CLÁUSULAS

- **Al realizar el pedido deberán presentarse a las instalaciones de la pastelería My Delicia, con una semana de anticipación**
- * **Una vez hecha la confirmación del pedido, se solicitará el depósito del 50% del precio y el otro 50% al realizar el retiro del pedido. Se realiza entrega presentando la factura.**
- * **Se aceptan encargos personalizado según sea su preferencia.**