



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

**FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE MATAGALPA
UNAN MANAGUA - FAREM MATAGALPA
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINSTRATIVAS**

MONOGRAFIA

Para optar al Título de Licenciados en Administración de Empresas

Tema:

Evaluación financiera de la creación de un negocio de comida integral y vegetariana en formato Food Truck Delicias Saludable, en la ciudad de Matagalpa, en el I semestre año 2021

Autores:

Br. Abdi Asiel Bermúdez Pedersen
Br. Juan Ramón Talavera Hernández

Tutor:

MSc. Raymundo Emilio Davidson Araica

Matagalpa, noviembre 2021



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

**FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA DE MATAGALPA
UNAN MANAGUA - FAREM MATAGALPA
DEPARTAMENTO DE CIENCIAS ECONOMICAS Y ADMINSTRATIVAS**

MONOGRAFIA

Para optar al Título de Licenciados en Administración de Empresas

Tema:

Evaluación financiera de la creación de un negocio de comida integral y vegetariana en formato Food Truck Delicias Saludable, en la ciudad de Matagalpa, en el I semestre año 2021

Autores:

Br Abdi Asiel Bermúdez Pedersen
Br Juan Ramón Talavera Hernández

Tutor:

MSc. Raymundo Emilio Davidson Araica

Matagalpa, noviembre 2021

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo a mi madre **Jamilett del Carmen Pedersen Castellón** por todo su amor, ejemplo y comprensión, quien ha sido mi pilar fundamental durante toda mi vida, por estar siempre a mi lado, por su apoyo incondicional, quien me ha dado las fuerzas necesarias de seguir adelante y nunca rendirme.

A mis hermanas y hermano que, con mucho cariño, me han brindado su ayuda y me han apoyado cada día de mi vida, por ser las principales promotoras de mis sueños, gracias a ellas por cada día alentarme, confiar y creer en mí y mis expectativas, agradezco su apoyo incondicional y paciencia en este proyecto académico que me ha permitido cumplir una meta más en mi vida.

A mis profesores de Universidad, que con paciencia y esfuerzo impartieron conocimientos valiosos para mi vida y que me ayudaron en la realización de este trabajo, en especial al profesor **Manuel de Jesús González** por su tiempo y apoyo que me brindó durante estos años, sus enseñanzas y paciencia que me ayudaron a que el día de hoy pueda lograr una meta más en mi vida.

Br. Abdi Asiel Bermúdez Pedersen.

DEDICATORIA

El presente Trabajo Quiero dedicarlo primero a mi padre celestial porque él es el que no da la fuerza y promueve la salud y da la inteligencia a cada ser humano sin su ayuda no seríamos capaz de logara este gran logro en momento de desesperación y debilidades él nos dio la fuerza necesaria para seguir adelante, porque todo el mérito se lo merece El.

A mi familia, mis padres y madre **Juan R. López y Brenda M. Hernández** por el apoyo que me dieron para salir adelante en esta meta. A mi hermana **Jessica R. Talavera** pro sus consejos, sus ánimos que en los momentos difíciles ella estuvo para apoyarme

A mis compañeros de estudio Universitario **Maye Castillo, Itzel J. Centeno, Joseling Araúz, Vilmara J. Ferrufino, José L. Lumbi** Este triunfo no la gane solo a lo largo de 5 años que compartí con compañeros que me brindaron su mano incondicionalmente su gran paciencia ya que pasamos largo momento de trabajo, altos y bajos, pero supimos salir con este gran logro que es ser licenciado.

A mi buen Amigo **Norvin A, Andino** por ayuda en la realización de este Trabajo.

Le dedico este gran logro a mi Abuelita **Cándida Rosa Cruz Rayo** que siempre me alentó a seguir y nunca dejar de luchar

Le Agradezco a la persona que me aliento a seguir por este gran camino de la administración **María J. Castellón** le agradezco de todo corazón y alma.

Br. Juan Ramón Talavera Hernández.

AGRADECIMIENTO

Agradecemos infinitamente a Dios nuestro padre Celestial por darnos la oportunidad de finalizar nuestros estudios y por darnos las fuerzas para seguir adelante en estos cinco años que no fueron fáciles.

Agradecemos a nuestros padres por todo su apoyo, a nuestro tutor (Raymundo Emilio Davidson Araica) por todo su apoyo que como profesional maestro y amigo nos brindó.

A la universidad Nacional Autónoma de Nicaragua UNAN FAREM Matagalpa, por habernos dado la oportunidad de poder recibir nuestros estudios académicos de la carrera de Administración de Empresas ya que es un arma fundamental para nuestro futuro.

A cada uno de los docentes que nos brindaron las riquezas de la enseñanza durante todos los cinco años de estudios.

Br. Abdi Asiel Bermúdez Pedersen
Br. Juan Ramón Talavera Hernández

Carta Aval del Tutor



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA,
LEON - MANAGUA

Facultad Regional Multidisciplinaria de Matagalpa (FAREM-Matagalpa) Departamento de Ciencias Económicas y Administrativas

En mi calidad como tutor de la investigación monográfica que lleva por tema: *“Evaluación financiera de la creación de un negocio de comida integral y vegetariana en formato Food Truck Delicias Saludable, en la ciudad de Matagalpa, en el I semestre año 2021”* realizado por los bachilleres: *Abdi Asiel Bermúdez Pedersen y Juan Ramón Talavera Hernández*, para optar al Título de *Licenciatura en Administración de Empresas*.

En mi opinión, este trabajo investigativo constituye un valioso aporte al emprendimiento de este tipo de negocios en formato FOOD TRUCK, en especial por la promoción de comer comida saludable en respuesta al incremento de venta de comida chatarra en la ciudad de Matagalpa. Además, es una tendencia para incorporarse al mercado laboral como solución a la crisis económica de las familias nicaragüenses. ha significado un arduo trabajo de investigación en el cual se aplicaron técnicas y procedimientos del método científico, generando resultados significativos para enriquecer conocimientos de los autores. Los felicito y les deseo lo mejor en su nueva etapa de su vida profesional.

En consideración a lo expuesto y a los términos de requerimiento de la universidad, opino, que la presente investigación monográfica cumple con los requisitos establecidos en el reglamento del régimen académico y se apega a los artículos que establece en la normativa de la Modalidad de Graduación de nuestra Alma Máter, por lo tanto, queda autorizada para ser sometida al escrutinio de un jurado examinador para la evaluación de los bachilleres en su presentación en el acto de defensa.


Tutor de Monografía
MSc. Raymundo Emilio Davidson Araica
Maestro Horario / UNAN-FAREM-Matagalpa

RESUMEN

Esta investigación monográfica se hizo con el fin de la culminación de estudios de la evaluación financiera de comida integral y vegetariana en formato Food Truck, para obtener el título en administración de empresas en la universidad nacional autónoma de Nicaragua, UNAN Managua FAREM Matagalpa. La idea surge durante el primer semestre del año 2021 como evaluación financiera de un restaurante de comida rápida saludable, dado que se logra identificar la necesidad de contar con una propuesta de producto/servicios salubres en Nicaragua, ubicado en parque Morazán de la ciudad de Matagalpa, pero también teniendo la capacidad de movilizarse en toda la ciudad para que los comensales degusten de estos platillos. La propuesta de este negocio, estará ofreciendo una opción ventajosa en cuanto al servicio, calidad, sabor, precio e higiene, que vienen a satisfacer las necesidades, gustos y preferencia a sus consumidores. Igualmente, las encuestas realizadas, se logró determinar que existe una demanda potencial atractiva, para el producto/servicio que ofrece esta idea de negocio. El valor de la inversión para poner en marcha este negocio, se ha estimado en C\$ 2, 002,641.11 que equivale al VAN, la TIR del negocio es equivalente a 33.71%, la cual es mayor que la TMAR, de corte del 20% utilizada. El RBC, el resultado es de 9.46 Por tanto, considerando la evaluación financiera realizada al negocio: Creación del puesto de delicias saludables Food Truck en la Ciudad de Matagalpa, se cumplen que todos los criterios de aceptación de estos métodos, conllevan a que la inversión es económicamente rentable.

Palabras clave: comida vegetariana, comida integral, evaluación financiera, comida saludable, Food Truck.

INDICE DE CONTENIDO

DEDICATORIA	i
DEDICATORIA	ii
AGRADECIMIENTO	iii
CARTA AVAL DEL TUTOR	iv
RESUMEN.....	iv
CAPÍTULO I.....	1
1.1 INTRODUCCIÓN.....	1
1.1. Planteamiento del problema.....	3
1.2. JUSTIFICACIÓN	4
1.3. OBJETIVO DE INVESTIGACIÓN	5
CAPITULO II.....	6
2.1. marco referencial.....	6
A. Antecedentes.....	6
A.1. LATINO AMÉRICA	6
A.2. CENTRO AMÉRICA	7
A.3. NICARAGUA	8
A.3.1. Implementación del formato Food Truck en Nicaragua.....	8
B. MARCO TEORICO	9
B.1. Generalidades del Food Truck.....	9
B.1.2. HISTORIA.....	9
B.1.3. CLASIFICACIÓN.....	11
B.2. Costos de matrículas y licencias	14
B.3. Aspectos técnicos.....	14
B.3.1. Características de la estructura Food truck.....	15
B.3.2. Área de trabajo (capacidad)	15
B.3.3. Equipo de trabajo	18
B.4. Marketing	20
B.4.1. Innovación.....	20
B.4.2. Presentación o imagen	21
B.4.3. Publicidad.....	21
B.5. Oferta y demanda	21

B.5.1.	análisis de la demanda	21
B.6.	Evaluación financiera	23
B.7.	Modelo	24
B.8.	Inversión de proyecto	25
B.8.1.	Inversión inicial	25
B.8.2.	Inversión privada y/o asociación	25
B.8.3.	Préstamos bancarios y financieros	26
B.9.	Costo de vehículo de Food truck	26
B.9.1.	Costos de los equipos	26
B.10.	INGRESOS DEL PROYECTO	28
B.11.	Volumen de ventas	29
B.12.	Servicios adicionales	29
B.13.	Mantenimiento del vehículo o Food truck	29
B.14.	Depreciación del capital	30
B.16.	Proveedores de Equipo	32
B.16.1.	Proveedores de insumo	32
B.16.2.	Proveedores de servicios básicos	33
B.17.	Gastos Administración	33
B.18.	Renta de Trabajo	33
B.19.	Salarios	34
B.19.1.	Salario mínimo	34
B.20.	Periodo fiscal	35
B.21.	Seguro Social INSS	35
B.22.	Impuestos	36
B.23.	Rentas de Actividades Económicas	36
B.23.1.	IR anual	37
B.24.	Procedimiento de pago de los impuestos	38
B.25.	Precio que Dispondrán	39
B.26.	Recuperación de inversión	39
B.27.	VAN	40
B.28.	TIR	40
B.29.	RBC	40

2.2. Hipótesis.....	41
CAPITULO III	42
3. DISEÑO METODOLOGICO O MARCO METODOLOGICO	42
3.1. El paradigma de la investigación.....	42
3.2. Tipo de Investigación.....	43
3.3. Por su Aplicación en el tiempo es Transversal.....	43
3.4. Población y muestra.....	44
3.4.1. Población.....	44
3.4.3 Población.....	45
3.4.4. Muestra	46
3.4.5 Método de muestreo.....	46
3.4.6 Tipo de Muestra	47
Muestreo no probabilístico.....	47
3.5 Método de Investigación	48
3.6 Método Científico	48
3.7 Método Empírico	49
3.7 Método deductivo.....	49
3.8 Método Sintético.....	50
3.9 Método de Análisis.....	50
3.9.1 Técnicas e instrumentos utilizados.....	51
3.9.2 Encuesta.....	51
3.9.3 Entrevista	52
3.9.4 Guía de observación.....	52
CAPITULO IV	54
4.	54
4.1. ANALISIS Y DISCUSION DE RESULTADOS.....	54
ESTUDIO DE MERCADO.....	55
ESTUDIO FINANCIERO	82
CAPITULO V	101
5.1. CONCLUSIONES.....	101
5.2. RECOMENDACIONES.....	102
5.3. REFERENCIA Y BIBLIOGRAFIA.....	103

Índice de Tablas

Tabla 1. Numero de Trabajadores	12
Tabla 2. Costos de Matricula y Licencia	14
Tabla 3. Distrubucion Actual de maquinaria de food truck	16
Tabla 4. Inventario de Moviliario Y equipos de Cocina	19
Tabla 5. Demanda Historica de Comida Saludable	22
Tabla 6. Costo de equipos de cocina	27
Tabla 7. Volumen de Venta	29
Tabla 8. IR Anual	38
Tabla 9. Publicidad	55
Tabla 10. Demanda Historica de Hamburguesa	67
Tabla 11. Proyeccion De la Demanda Hamburguesa	68
Tabla 12. Demanda Historica de Sandwchi	68
Tabla 13. Proyeccion de la demanda Sandwchi.....	69
Tabla 14. Demanda Historica de Batido de Guanabana	69
Tabla 15. Proyeccion de la Demanda Batido de Guanabana.....	70
Tabla 16. Demanda Historica de Batido Verde	71
Tabla 17. Proyeccion de la demanda de Batido Verde	72
Tabla 18. Demanda Historica de comida Saludable	72
Tabla 19. Oferta Historica de loca	73
Tabla 20. Copilacion Historica de la oferta Hamburguesa	74
Tabla 21. Proyeccion de la oferta de Hamburguesa	74
Tabla 22. Copilacion Historica de la Oferta Sandwchi	75
Tabla 23. Proyeccion de la Oferta de Sandwchi.....	75
Tabla 24. Copilacion historica de la Oferta Batido de Guanabana	76
Tabla 25. Proyeccion de oferta de guanabana	76
Tabla 26. Copilacion Historica de oa oferta Batido Verde	77
Tabla 27. Proyeccion de la oferta Batido de guanabana.....	78

Tabla 28. Oferta Historica de oferta Alimento Integrales	78
Tabla 29. Oferta Historica de comida saludable	79
Tabla 30. Demanda por el Estableciminto Licuado Ananda	80
Tabla 31. Plan Global de Invercion y fuente de adquisicion de los recursos.....	83
Tabla 32. Depreciacion y Amortizacion de Activos	85
Tabla 33. Depreciacion Anual de activos	86
Tabla 34. Proyeccion de la cantidad de servicios de alimentos	89
Tabla 35. Estimacion de Ingresos	90
Tabla 36. Estimacion de salario del personal de food truck	93
Tabla 37. Costo de Invercion.....	94
Tabla 38. Servicios Basicos	98
Tabla 39. Papeleria y utiles de oficina.....	98
Tabla 40. Parametros Financieros	99

CAPÍTULO I

1.1 INTRODUCCIÓN

En la presente investigación se abordará la temática evaluación financiera de la creación de un negocio de comida integral y vegetariana en formato Food Truck en la ciudad de Matagalpa durante el periodo 2021.

En Matagalpa en los últimos años se ha incrementado el consumo de comidas naturales, saludables y nutritivas, el gasto de alimentos fuera del hogar, así como la oferta en el rubro de los restaurantes incluido la aparición de los restaurantes sobre ruedas o “FOOD TRUCK”, así mismo se ha observado la presencia de restaurantes con ofertas de comidas saludables pero limitado en las comidas integrales y vegetarianas y se han enfocado poco en lo nutricionalmente necesario para sus clientes.

En la ciudad de Matagalpa se observado que en los últimos 4 años el crecimiento de los restaurantes sobre rueda o Food Truck, han siendo muy importantes y con un impacto positivo, donde se ofrecen una gran variedad de platos que siempre incluyen algún tipo de carne y el consumo de comida no saludable, “Delicias Saludables” FOOD TRUCK, Brindara al cliente lo que necesita, una alimentación saludable.

La alimentación de comida Integral y vegetariana, permite a las personas tener una vida más equilibrada, dado que según estudios científicos de la UVE (Unión Vegetariana Española), el reducir el consumo de carnes y nos permite tener una dieta favorable el cual hace que tengamos una vida sana, llena de muchas energías y también de esa manera podemos prevenir enfermedades producidas por las carnes.

En esta investigación se abordará el impacto que tendrá la creación de un negocio de comida integral y vegetariana en formato Food Truck mediante una evaluación financiera.

El propósito de esta investigación es desarrollar una evaluación financiera que permita decidir si llevar a cabo o no este negocio.

En el capítulo I se encuentra la Introducción, Planteamiento del Problema, Justificación, Objetivos de Investigación: General y Específicos, En el capítulo II está el Marco Referencial, Antecedentes, Marco Teórico, Marco legal e Hipótesis, En el capítulo III se define el Diseño Metodológico, en el capítulo IV se encuentra el Análisis y Discusión de Resultados y en el V Capitulo se define las Conclusiones, Recomendaciones, Referencias, Bibliografías y Anexos.

1.1. Planteamiento del problema

En la ciudad de Matagalpa, la oferta de comidas grasosas y chatarra es grande y poca oferta en lo saludable y muchos de ellos al consumir estos alimentos se enferman, llegando a padecer de Diabetes, sobrepeso, enfermedades cardiacas entre otras. INSA (Instituto de Investigación y seguridad alimentaria) declara que actualmente muchas personas están cambiando su dieta y sus alimentos, por comidas saludables y esto no es necesario volverse vegetariano o vegano al 100%, sino que al consumir estos alimentos el cuerpo obtiene más nutrientes y una vida más prolongada, ya que están consumiendo alimentos naturales y altas en proteínas.

El consumo de alimentos no saludables en la ciudad de Matagalpa, se incrementó, mediante censos nutricionistas y según OPS (organización panamericana de la salud), el incremento de enfermedades cardiovasculares (como ataques cardiacos y accidentes cerebrovasculares) cáncer, las enfermedades respiratorias crónicas, y la diabetes, son las principales enfermedades que afectan cada día más personas menores de 60 años y niños menores de 12 años. La falta de actividad física y una alimentación no balanceada y no saludables, azucaradas y alimentos y bebidas envasadas son producto de estas enfermedades.

Después de lo descrito anteriormente se plantea la siguiente interrogante:

¿Cuál es el índice de rentabilidad financiera de la creación de un negocio de comida integral y vegetariana en formato Food Truck Delicias saludable, en la ciudad de Matagalpa, en el I semestre año 2021?

1.2. JUSTIFICACIÓN

La evaluación financiera de la creación de un negocio de comida integral y vegetariana en formato Food Truck, es una nueva opción de emprendimiento para muchos comerciantes de comida saludable para mostrar una nueva idea de negocio que se basa en proveer un menú saludable, cuya ventaja es que sea balanceado, con información nutricional, para que así los comensales aprovechen su valor nutricional y se ofrecerá en formato Food Truck que es un restaurante sobre ruedas el cual se desplazara dentro y fuera de la ciudad cabe mencionar que en la actualidad los carros de comida en la ciudad de Matagalpa no ofrecen comida saludable, por lo cual este negocio brindara un producto novedoso y único en la ciudad.

En la presente investigación se abordará la temática Evaluación financiera de la creación de un negocio de comida integral y vegetariana en formato Food Truck en la ciudad de Matagalpa durante el periodo 2021. Tiene el propósito de evaluar la factibilidad financiera de la creación de un Food Truck de comida integral y vegetariana para determinar si el producto o servicio son aceptados en el mercado Matagalpino.

La importancia del tema de investigación radica en que la propuesta de Food Truck de comidas saludables sea de gran valor para los habitantes de la ciudad de Matagalpa, además de ser una herramienta muy útil en la vida y crecimientos de las pequeñas y medianas empresas.

Este estudio financiero será de mucha utilidad para los investigadores, ya que aplicaran los conocimientos adquiridos, a otros estudiantes y docentes que investiguen temas relacionados y principalmente las pequeñas y medianas empresas para que puedan aplicar herramientas necesarias para su crecimiento empresarial.

1.3. OBJETIVO DE INVESTIGACIÓN

A. Objetivo General

Evaluar la factibilidad financiera de un negocio de comida rápida integral y vegetariana en formato Food Truck Delicias Saludables en la ciudad de Matagalpa, Nicaragua en el I semestre del año 2021.

B. Objetivos Específicos

1. Realizar un análisis del consumo de comida rápida saludable en la ciudad de Matagalpa, Nicaragua en el I semestre del año 2021.
2. Determinar la factibilidad del proyecto de un Food Truck de comida integral y vegetariana en la ciudad de Matagalpa, Nicaragua en el I semestre del 2021.
3. Valorar la rentabilidad financiera del proyecto “Delicias Saludables” de comida integral y Vegetariana, atreves de los netos (VAN), Tasa interna de retorno (TIR), Relación beneficio - costo (RBC) en la ciudad de Matagalpa, Nicaragua en el I semestre del 2021.

CAPITULO II

2.1. Marco Referencial

A. Antecedentes

En el apartado siguiente, se hace referencia a los antecedentes consultados y encontrados sobre la evaluación financiera, Food Truck y comida saludable como integral y vegetariana, todos estos hallazgos realizados tenían en común factibilidad financiera para la creación de Food Truck llegando a la conclusión que este tipo de negocios son rentables pueden lograr competir en el mercado. Fueron de mucha utilidad porque ayudaron a definir indicadores, encontrar fuentes bibliográficas, conocer más sobre la temática de investigación.

A.1. LATINO AMÉRICA

A.1.1 Implementación del formato Food Truck en Chile

En la Universidad de Chile (nombre de la universidad), Se realizó un estudio facultad de ciencias físicas y matemáticas, departamento de ingeniería industrial, se encontró una tesis para optar el título al grado de magister en gestión y dirección de empresas. ¡Titulada es rico, te saciara y no es chatarra! Una experiencia saludable que querrás repetir, con el objetivo general de elaborar un plan de negocios, para ofrecer al mercado una propuesta de valor alimenticia saludable, nutritiva, saciadora y sabrosa, sobre la base de un modelo de restaurante móvil o Food Truck, cubriendo con esto la creciente demanda alimenticia de estas características. Se concluyó parciales efectuadas y los resultados favorables obtenidos, se pueden concluir que la configuración de una cadena de restaurantes Food Truck de comida saludable y con una propuesta de valor que invite a los clientes de comida chatarra o no sana, consumir

y adherirse a este menú, es posible, pudiendo convertirse en una contribución a la sociedad y su crecimiento búsqueda por el bienestar y la salud (Coya, 2018).

A.1.2 Implementación del formato Food Truck en Colombia

En Colombia, En la universidad de Cartagena, Facultad de ciencias económicas, programa de administración de empresas, se encontró el tema de estudio de factibilidad de un Food Truck de wraps y sándwiches exprés balanceados para el organismo en la ciudad de Cartagena, tiene como objetivo general realizar un estudio de factibilidad para la apertura de un Food Truck de wraps y sándwiches exprés balanceados para el organismo, concluyendo que a través de los estudios de mercado que el negocio tiene una respuesta positiva en la población objetivo debido a que supe las necesidades identificadas en el mismo y además por ser innovador en sus productos y la forma como desarrolla su actividad. (Narvaez & Ruiz, 2017)

A.2. CENTRO AMÉRICA

A.2.1 Implementación del formato Food Truck en Panamá

En Panamá, en la universidad de Palermo, se realizó un estudio donde se encontró una tesis para optar el grado de master en dirección de empresas, con el tema plan de negocios para el lanzamiento de Food Truck en la ciudad de Panamá, Panamá. Con el objetivo general de desarrollar un plan de negocios del sector de la comida rápida en restaurantes móviles, para descubrir oportunidades y amenazas en el entorno, con la finalidad de ingresar en este sector de mercado, llegando a la conclusión en base a la investigación realizada a lo largo de este plan de negocios “Ambrosia” Food Truck, se puede visualizar la idea como un negocio rentable, dado a que su utilidad neta se refleja por cinco cifras medias en su primer año y seis cifras bajas para su siguiente año por lo cual podemos ver que es un negocio que genera buenas utilidades. (Saez, 2016)

A.3. NICARAGUA

A.3.1. Implementación del formato Food Truck en Nicaragua

En la Universidad Politécnica de Managua se realizó un estudio en formato en Nicaragua se encontró plan de negocio de la Universidad Politécnica, escuela de administración, comercio y finanzas el tema Food Truck(s) con enfoque en comida rápida en Nicaragua “Travel Food” con el objetivo general del cual es determinar la viabilidad del plan de negocios Travel Food como propuesta de valor alimenticia rápida, nutritiva y atractiva, concluyendo que es un negocio rentable en Nicaragua. (Diana Marcela Garcia, 2017)

B. MARCO TEORICO

B.1. Generalidades del Food Truck

B.1.1. Concepto

Una gastroneta o camión restaurante (en inglés Food Truck, «camión de comida») es un vehículo grande acondicionado para elaborar y vender comida callejera. En algunos, como las camionetas de helados, se preparan alimentos congelados o precocinados; otros cuentan con cocinas a bordo que permiten hacer cualquier plato desde cero. (Noriega, 2015)

Por norma general, el camión restaurante está asociado con distintos tipos de comida rápida como hamburguesas, perritos calientes, tacos o churros. Sin embargo, a partir de 2009 algunos cocineros de California (Estados Unidos) cambiaron el concepto hacia restaurantes itinerantes con platos más elaborados, difundiendo su localización en las redes sociales. Desde entonces han surgido opciones que ofrecen platos *gourmet* y una amplia variedad de especialidades, lo que ha incrementado la popularidad de este tipo de servicios. (Noriega, 2015)

Estas camionetas suelen ser itinerantes y trabajan en cualquier lugar donde exista demanda, como ferias, eventos deportivos, campus, zonas empresariales o bases militares (Noriega, 2015)

B.1.2. HISTORIA

Una "reseña histórica" contiene la historia de la empresa. Debe incluir toda la información pertinente acerca de la empresa, sus productos o servicios, su mercado y/o industria y su equipo de gerencia. Debe estar escrita de forma tal que atraiga el interés de un periodista. Debe centrarse siempre en los beneficios y la información.

Recuerde, ésta no es una herramienta de ventas, de modo que evite al máximo los elogios. (Sanchez, 2010)

Los Food Truck pertenecen a la industria gastronómica de comida en la vía, dirigida a los clientes que buscan una atención rápida, barata, a la vez de calidad y saludables, que mejor idea para combinar estos gustos gastronómicos, añadiéndoles un servicio innovación utilizando un restaurante sobre ruedas haciéndolo agradable a la vista del consumidor.

De acuerdo a registros, el Food Truck nació en Estados Unidos, específicamente en Texas, en los caminos inhóspitos de los vaqueros texanos para trasladarse de un lugar a otro sin comida ni agua.

En 1866, al ganadero Charles Goodnight se le ocurrió acercar alimentos a esos vaqueros equipando un viejo vagón de tren con comida, agua y leña y cocinarles donde estuviera pastoreando el ganadero.



Figura 2

Fuente: Revista Fahrenheit

La idea fue copiada por otros emprendedores quienes aprovecharon el desuso de las vías, quitaron las ruedas de los vagones e improvisaron mini restaurantes y cafés. Así nacieron los primeros dinners o merenderos que podemos ver en algunas películas estadounidenses.

En la década de los 30 aparecieron los “carros salchichas”, llamados así por su forma de salchicha, y los carros de helados con una canción repetitiva para llamar la atención de los niños.

En los siguientes años, los Food Truck evolucionaron en sus comidas y productos, y encontraron clientela en las grandes ciudades donde la primicia era atender rápido y a precios bajos.

En las décadas siguientes, los Food Truck eran parte del paisaje y cultura ciudadanos, pero habían detenido su evolución, hasta que en 2008 se convirtieron en una alternativa para chefs y cocineros afectados por la crisis económica en Estados Unidos.

Desde entonces podemos ver camiones con mejor distribución en su interior, equipados con cocinas pequeñas, aunque de gran capacidad y con diseños que llaman la atención por sus colores y estilos (Arte y Gastronomía Historia de Food Truck, 2021)

B.1.3. CLASIFICACIÓN

SEGÚN SU TAMAÑO

Se distinguen empresas grandes, medianas y pequeñas, grupos de empresas y multinacionales. Como indicadores del tamaño de la empresa se suelen emplear la cifra de ventas, el número de trabajadores y el capital. Una posible clasificación es la que considera pequeña a la empresa que cuenta con menos de 50 trabajadores, mediana a la que tiene entre 50 y 250 trabajadores, y grande la que cuenta con más de 250 trabajadores (Asamblea Nacional de Nicaragua, 2008)

Según la ley 645 de las de promoción, fomento y desarrollo de la micro, pequeña y medianas empresas se clasifican en:

Tabla 1

Variables	Micro Empresa	Pequeña Empresa	Mediana
Número total de trabajadores	1-5	6-30	31-100
Activos Totales (Córdobas)	Hasta 200 miles	Hasta 1.5 millones	Hasta 6 millones
Ventas Totales Anuales (Córdobas)	Hasta 1 millón	Hasta 9 millones	Hasta 40 millones

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Según la asamblea nacional determina el tamaño, en micro, pequeña, mediana y grandes empresas, la magnitud de una empresa se determina según el número de trabajadores, sus inversiones en miles y millones y las ventas totales en millones que representan los ingresos brutos.

Servicios que ofrecerán

Son Empresas prestadoras de servicios de alimentos y bebidas, aquellas que tengan la titularidad o la administración de instalaciones que en forma permanente brindan un servicio de alimentos y bebidas, dirigido a turistas nacionales y extranjeros, en restaurantes, bares, cafeterías, mesones turísticos, que demuestren su carácter y vinculo primordial con el turismo y que estén clasificadas dentro de las categorías. (Turismo, 2019)

Según la ley del Capítulo II del reglamento de las empresas prestadoras de servicios de alimentos y bebidas, de los tipos de establecimientos, Arto 3; la empresa prestadora de servicios de alimentos y bebidas se clasifica de la siguiente manera:

Restaurantes con o sin Bares.

Bares

Establecimientos de comida rápida

Snack Bar

Mesones

- 1. Restaurantes:** son aquellos establecimientos que ofertan platos fuertes y bebidas establecidos en un menú, para ser consumida por el turista nacional o extranjero dentro del establecimiento a cambio de una contraprestación económica. Estos pueden ser con o sin bar.
- 2. Cafeterías:** Establecimiento con una barra de atención y despacho; y mesas en el que se sirven diferentes tipos de café, bebidas no alcohólicas y ciertos alimentos.
- 3. Bares:** Son aquellos establecimientos que oferta al turista nacional y extranjero, bebidas alcohólicas para ser consumidas dentro del establecimiento, a cambio de una contraprestación económica, disponen de barra y servicio de mesas acompañadas o no de bocadillos para ser consumidos en el mismo establecimiento.
- 4. Establecimientos de comidas rápidas:** son aquellos establecimientos fijos o móviles donde se brinda el servicio de alimentos y bebidas, cuyas principales características son: alimento preparado en un tiempo máximo de 20 minutos, no es necesario la utilización de cubiertos, no cuenta con meseros, salvo para recoger y limpiar las mesas, y en algunos casos la materia prima que utilizan es industrializada.
- 5. De los Mesones:** Comprenden aquellas instalaciones que ofrecen un servicio de alimentos y bebidas, a cambio de una tarifa económica, que se caracterizan por una cocina tradicional o regional de calidad, y por una excelente armonización arquitectónica y decorativa interior y exterior con el entorno en que se encuentran.

B.2. Costos de matrículas y licencias

En el Artículo 3. Toda persona natural o jurídica que se dedique habitualmente a la venta de bienes o prestación de servicios, sean estos profesionales o no, deberán solicitar la matrícula anualmente en el municipio para cada una de las actividades económicamente diferenciadas que en el mismo desarrolle. La matrícula deberá efectuarse en el mes de enero de cada año. (PLAN DE ARBITRIOS MUNICIPAL, 1989)

En cuanto a los costos de los requisitos legales e instituciones necesarios para la apertura del Food Truck de comida integral y vegetariana se detallan a continuación.

Tabla 2

No	Descripción	MONTO (C\$)
1	Tramite en servicios municipales Matagalpa, para la apertura del Food Truck	500.00
2	Tramite en benemérito cuerpo de bomberos (certificación de inspección y seguridad)	350.00
4	MINSA (inspección de salubridad)	325.00
5	Matricula Alcaldía	300.00
6	RUC	400.00
Total		1875.00

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

B.3. Aspectos técnicos

Ingeniería del proyecto

Se entiende un conglomerado de conceptos y conocimientos a partir de los cuales se definen los recursos que se van a necesitar en la ejecución de un proyecto. Para llevar a cabo los diseños e implementar las soluciones necesarias es imprescindible (structurualidad, 2021)

En este aspecto de ingeniería del negocio, “Delicias Saludables” pretende brindar un servicio de alimento de comida integral y vegetariana en formato de Food Truck, este contara con los mejores equipos en dicho local.

Evidentemente la ingeniería del negocio definirá en base de las características y diseño del proyecto de alimentos integrales y vegetarianos “**Delicias Saludables**” en formato de Food Truck, tanto para visitantes locales, nacionales y extranjeros.

B.3.1. Características de la estructura Food Truck

La palabra Arquitectura para nosotros tiene una significación obvia, e incluso podríamos considerar que es una palabra reservada, es decir, que no debe emplearse en otro contexto; en realidad se emplea en el sentido de Orden Superior. La arquitectura de microprocesadores es un ejemplo del empleo del término con sentido bastante alejado del nuestro. (Hernandez-Ros & Aroca, 2008)

B.3.2. Área de trabajo (capacidad)

Las áreas funcionales de una empresa son similares entre una y otra, más allá del rubro en el que se especialicen. Sin embargo, según el tamaño de la organización, varía la estructura y distribución de cada área funcional (concepto, 2013)

El área de trabajo es donde todo colaborador realiza sus tareas cotidianas de la empresa u organización.

En este acápite, se describe el Food Truck o restaurante sobre ruedas:

El Food Truck de comida integral y vegetariana cuenta con las siguientes dimensiones es de largo 3 metros y ancho de 2 metros, el cual tiene la disponibilidad para que laboren 3 personas.

El Food Truck estará disponible para atender a seis personas en el local.

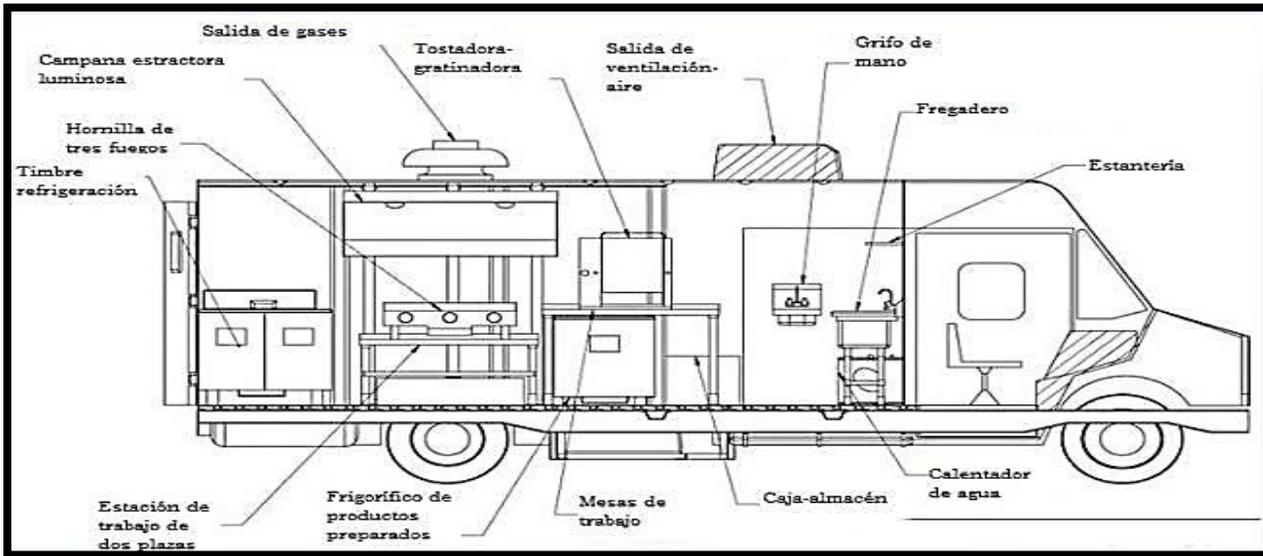
DISTRIBUCION ACTUAL DE MAQUINARIA DENTRO DEL FOOD TRUCK

Tabla 3

N°	DESCRIPCION	CANTIDAD	DIMENCIONES
1	Cocina Industrial de tres fuegos	1 unidad	Alto 80cm, Largo 80cm y 90 cm alto
2	Timbre Refrigeración	Unidad	Alto 1.10 cm y 44 Ancho
3	Estación de Trabajo	2 unidades	Ancho 100 cm y Alto 60 cm
4	Frigorífico de Productos Preparados	Unidad	Ancho 100cm y Alto 80 cm
5	Mesas de Trabajo	Unidad	Alto 1,02 cm y Ancho 50 cm
6	Caja - Almacén	Unidad	Alto 40 cm y Ancho 30 cm
7	Calentador de Agua	Unidad	Alto 30 cm y ancho 20 cm
8	Estantería	Unidad	Largo 90 cm y Ancho 50 cm
9	Fregadero	Unidad	Alto 60 cm y Ancho 35 cm
10	Mano de Grifo	Unidad	Largo 40cm y Ancho 45 cm
11	Salida de ventilación de Aire	Unidad	Largo 100cm, Ancho 60 cm y Alto 50 cm
12	Tostadora Giratoria	Unidad	Alto 40cm y Ancho 30 cm
13	Salida de Gases	Unidad	Ancho 100 cm y Alto 60 cm
14	Campana Extractora Luminosa	Unidad	Largo 60 cm y Ancho 10 cm

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Grafica Vista de la distribución interna de las instalaciones Food Truck.



1Figura

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Área de la cocina industrial de tres fuegos es donde se cocinará la comida, ya sea a fuego o a horno.

1. Timbre de refrigeración: es una máquina de acero inoxidable para mantener fríos los productos antes de su preparación como tomate, lechugas, cebollas.
2. Estación de trabajo: es el lugar donde se prepararán las diferentes comidas rápidas como: las Hamburguesas, Sándwiches y otros.
3. El frigorífico de productos preparados sirve a como su nombre lo indica para mantener los productos ya preparados que se pueden mantener con más tiempo, como las ensaladas de frutas y carne de soya.
4. Mesas de trabajo es donde se comienza a cortar y preparar los diferentes productos que se ofrecerán.
5. Caja-almacén es el lugar donde se almacenará algunos de los alimentos que no son perecederos.

6. Calentador de agua: sirve para mantener agua caliente, es útil para alimentos que se cocinan en agua como los vegetales.
7. Estantería: muy útil para mantener los recipientes en su lugar y ordenado, cuchillos, tenedores, pailas etc.
8. Fregadero: se utilizará para lavar todos los trastes que se ensucian durante la jornada de trabajo.
9. Mano de grifo: esto es para lavar las manos y no utilizar el fregadero ya que traería bacterias y enfermedades.
10. Salida de ventilación de aire: en este espacio es diseñado para dar menor impacto posible al exterior del Food Truck.
11. Tostadora giratoria: esta máquina sirve para tostar pan, a una manera más fácil y rápida.
12. Salida de gases: en esta zona es parte de la cocina lo que sirve para lograr que el humo de las comidas salga y no quede dentro del local.
13. Campana extractora de luz: esta es para dar visibilidad a la hora de hacer los alimentos, la luz recae directamente a los alimentos en proceso de creación.

B.3.3. Equipo de trabajo

De acuerdo al flujo del proceso operativo (productivo) necesario para el buen funcionamiento del Food Truck, se define claramente los servicios a brindar dentro del local siendo el servicio de alimentos de comida integral y vegetariana y batidos naturales que se ofrecerán a los clientes locales, turistas nacionales y extranjeros.

El equipo y maquinaria necesaria para brindar los servicios antes mencionado con alto grado de calidad. Se deberán colocar o instalar en base de los espacios requeridos que permitan seguridad, y aprovechamiento eficaz del mismo y así como el tiempo y las capacidades de los trabajadores.

Es por eso ante lo expuesto en el Food Truck en mención los equipos o maquinarias necesarias para la realización de los platillos estarán situados de manera arbitraria para una adecuada disposición para así facilitar el trabajo del colaborador.

INVENTARIO DE MOVILIARIO Y EQUIPOS DE COCINAS

Tabla 4

N°	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	FOOD TRUCK	1
2	LICUADORA PARA BATIDOS	1
3	PLATOS	6
4	TENEDORES	6
5	CUCHILLOS	6
	CUCHARAS DE MESAS	6
6	VASOS APILABLE TRANSPARENTES	6
7	PAILAS	2
8	SARTEN	2
9	OLLA DE ALUMINIO	2
10	ESPATULA DE HIERRO	2
11	CUCHARA DE MADERA	2
12	TAZA MEDIDORA (SET DE 4)	1
13	ACEITERA	2
14	CUCHILLO DE METAL	1
15	DISPENSADORES DE ESPECIAS	8
16	SALERO Y PIMENTERO	4

17	ESCOBA	1
18	PALA	1
19	CONTENEDOR DE BASURA	1
20	MICROONDAS	1
21	BOTELLON DE AGUA	2
22	EMPAQUE PARA HAMBURGUESAS	4

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

B.4. Marketing

El marketing es el proceso de planificar y ejecutar una concepción del producto, precio, promoción y distribución de ideas, bienes y servicios, para crear intercambios que satisfagan tanto objetivos individuales como de las organizaciones. (Martines, Ruiz, Joan, & Mozo, 2014)

Según los autores se refieren a identificar las necesidades y deseos de los consumidores, por medio de los precios, promociones y distribución para lograr una mayor aceptación y conocimiento de los servicios que se brindan, para lograr que los clientes se interesen por los productos que se estarán llevando a cabo.

B.4.1. Innovación

La innovación se define como el proceso mediante el cual se hacen grandes o pequeños, radicales o incrementales cambios a los productos, los procesos o los servicios cuyo resultado es la introducción de algo nuevo a la organización que agrega valor a los clientes y contribuye al cumulo de experiencias y conocimientos de ella misma (Asin Lares, 2014)

La innovación es el proceso de convertir ideas y conocimientos en mejoras para los productos y servicios; esto permite las optimizaciones en los procesos y toma de decisiones, mejorando la productividad y previniendo la pérdida económica, para así

poder lograr la satisfacción del cliente. (La innovación del producto se podrá observar en análisis y discusión de resultados)

B.4.2. Presentación o imagen

Apariencia con la que se muestra ante el consumidor o el público en general un producto, servicio, empresa o persona (Diccionario, 1999)

La imagen es la que representa el negocio o empresa para determinar la importancia para darse a conocer y establecerse en el mercado y que sus colaboradores estén debidamente identificados para que el cliente tenga confiabilidad y seguridad a la hora de adquirir los bienes y servicios que la empresa o negocio ofrece.

B.4.3. Publicidad

Es un medio de comunicación que permite a la empresa enviar un mensaje hacia los compradores potenciales con los que no tiene contacto directo. Cumpliendo con su objetivo principal es crear una imagen de marca y un capital de notoriedad en la demanda final y facilitar así la cooperación de los distribuidores (Jacques, 1995)

Cabe destacar que la publicidad es un factor determinante porque se ofrece al consumidor el producto que la empresa está brindando, donde se destaca la divulgación de una promoción del producto o servicio, lo más importante que las empresas buscan al realizar publicidad para sus productos o servicios es informar de la existencia de estos y transmitir confianza al adquirirlos, en caso de que sean nuevos, y cuando son productos o servicios existentes es mantenerlos vivos en el mercado.

B.5. Oferta y demanda

B.5.1. análisis de la demanda

En este acápite sobre la demanda de alimentos saludables: integral y vegetariano se detalla el comportamiento de la demanda específicamente en la ciudad de Matagalpa.

Caracterización de la Demanda de comida integral y vegetariana a nivel local.

Estadísticas de INTUR y otros expertos en nutrición en la ciudad de Matagalpa la demanda de alimentos saludables, tanto locales como extranjeros ha crecido significativamente en los últimos años.

En los últimos años ha crecido el número de personas que viajan a la ciudad de Matagalpa, ya sea por sus fiestas locales, visita de familiares, turismo en general, cultura y por supuesto su gastronomía.

Según datos de INTUR y SAN (Seguridad Alimentaria Nutricional) anualmente hay un incremento de hasta un 20% en la demanda de este sector alimenticio, principalmente de alimentos a base de comida integral, y vegetariana.

Como se mencionó no existe un registro oficial, por parte de INTUR, SAN, o de la secretaria de turismo de la alcaldía municipal de Matagalpa acerca de la demanda histórica de consumidores de alimentos integrales o vegetarianos, pero si una proyección aproximada en la demanda local de los cuales se cuenta con datos estimado de expertos en Nutrición y centros de alimentación vegetariana e integral, como de un aproximado de miembros de la iglesia adventista y se ha decidido tomarlos como referencia estimada de la proyecciones de la demanda local.

Tabla 5

Demanda Histórica de comida saludable local
en el periodo 2020

Producto	2020
	UNIDADES
Hamburguesa	4,000
Sándwich	3,700
Papas Fritas	3,850
Yogurt	3,500
Ensalada de Frutas	4,100
Leche de Soya	3,600
Batido de Guanábana	4,000
Batido Verde	3,100
Batido de Melón, Piña, Naranja	4,000

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

B.6. Evaluación financiera

Habiendo conocido que existe un mercado potencial por cubrir, y que técnicamente no existe impedimento para llevar a cabo el negocio: Creación de DELICIAS SALUDABLES FOOD TRUCK, en la ciudad de Matagalpa, se procede a realizar y presentar el estudio financiero.

El cual contiene el monto de los recursos económicos necesarios para la realización del proyecto, así como otra serie de indicadores, tales como punto de equilibrio, estado de resultados, balance general, los cuales servirán como base para la evaluación financiera, a través del Valor Actual Neto (VAN), Relación Beneficio – Costo (RBC), y Tasa Interna de Retorno (TIR).

Una vez que se obtenga esos resultados, se procederá a las conclusiones de este estudio de factibilidad, ya que con los datos arrojados por el Estudio Financiero se poseerán todos los insumos técnicos para tomar la decisión más apropiada para el inversionista.

Plan global de inversión y fuente de adquisición de los recursos

A continuación, se detalla el monto total de inversión, dividido en inversiones fijas e inversiones diferidas, capital operativo, administración e imprevistos. Como puede apreciarse se contempla que este proyecto sea totalmente financiado con fondos propios del inversionista, por las razones argumentadas en el estudio técnico de este documento, donde se expresaba que no existen créditos o financiamientos para apertura de puestos de comidas, en donde señalan que se requieren como mínimo 1 año de operación del establecimiento para poder aspirar a financiamiento alguno, ya sea en el sector público o privado.

B.7. Modelo

El modelo de Food Truck se basa en el América Powers, ya que es un modelo que se puede hacer modificaciones en el estilo y tiene la ventaja de movilizarse a cualquier parte de la ciudad.

TIPOS DE MODELO DE FOOD TRUCK QUE EXISTEN

1. Rollo vintage
2. American powers
3. Remolque futurista
4. Caravanas clásicas
5. Food buses
6. Camiones
7. Furgonetas
8. Eléctricos
9. Carritos de caballo
10. Otros estilos

Cabe destacar que los estilos de los Food Truck se pueden apreciar en los (anexos 11)

B.8. Inversión de proyecto

Todo proyecto de inversión genera efectos o impactos de naturaleza diversa, directos, indirectos, externos e intangibles. Estos últimos rebasan con mucho las posibilidades de su medición monetaria y sin embargo no considerarlos resulta pernicioso por lo que representan en los estados de ánimo y definitiva satisfacción de la población beneficiaria o perjudicada. (Reyes Cruz, 2001)

El proyecto apunta una nueva forma de llevar la comida saludable a los clientes haciéndole un cargo de conciencia por su salud, y de ser innovador este plan hace que nuestro servicio sea efectivo hacia el público y una aceptación muy positiva

B.8.1. Inversión inicial

Aportación de recursos para obtener un beneficio futuro. Conjunto de recursos que se emplean para producir un bien o servicio y generar una utilidad. (Reyes Cruz, 2001)

Una inversión inicial es la cantidad de dinero que es necesario invertir para poner en marcha una empresa o un negocio, este dinero inicial es el que se utiliza para el desarrollo de la actividad empresarial, cubriendo los costos iniciales, ya sea por la compra de la propiedad, maquinaria, equipo de oficina, suministros y la contratación de los futuros colaboradores.

B.8.2. Inversión privada y/o asociación

Es el acto por el cual una persona natural o jurídica, nacional o extranjera, destina recursos propios a una determinada actividad económica con la finalidad de satisfacer

una necesidad de sus consumidores y obtener un retorno por su inversión. (Fernandez, 1992)

Una inversión privada puede ser una organización que busca aumentar sus utilidades o una persona natural que posee capital propio o por medio de un financiamiento de cualquier institución bancaria para llevar a cabo un negocio propio.

Cabe destacar que el negocio Delicias Saludables contará con capital propio del inversionista, el cual dispondrá a comprar toda la maquinaria y equipos necesarios para la creación de este negocio.

B.8.3. Préstamos bancarios y financieros

Instituciones financieras autorizadas como tales, dedicadas habitualmente a realizar operaciones de intermediación con recursos obtenidos del público en forma de depósito o a cualquier otro título y prestar otros servicios financieros. (legislación Nicaraguense, 2005)

Los préstamos bancarios y financieros es cuando un banco le entrega a una persona o empresa una cantidad de dinero a cambio de su devolución a un determinado plazo, para que esta persona o empresa pueda invertir o hacer mejoras en un negocio.

B.9. Costo de vehículo de Food Truck

El costo del vehículo de Food Truck tendrá un costo de C\$ 200,000 córdobas netos, el vehículo se comprará en Nicaragua ya que los costos de exportación del extranjero son muy altos. Por lo tanto, se ha tomado la decisión de comprarlo dentro del país, con un estilo de American Powers

B.9.1. Costos de los equipos

De acuerdo al flujo del proceso operativo (productivo) necesario para el buen funcionamiento del Food Truck “Delicias saludables” se define claramente los servicios a brindar dentro del local siendo el servicio de alimentos de comida integral y vegetariana y batidos naturales que se ofrecerán a los clientes locales, turistas nacionales y extranjeros.

El equipo y maquinaria necesaria para brindar los servicios antes mencionado con alto grado de calidad. Se deberán colocar o instalar en base de los espacios requeridos que permitan seguridad, y aprovechamiento eficaz del mismo y así como el tiempo y las capacidades de los trabajadores.

Es por eso antes de lo expuesto en el Food Truck en mención los equipos o maquinarias necesarias para la realización de los platillos estarán situados de manera arbitraria para una adecuada disposición para así facilitar el trabajo del colaborador.

El Food Truck estará disponible para atender a seis personas en el local, ya que la mayoría de los pedidos serán para llevar.

A continuación, se procederá a detallar el equipo y maquinaria para la realización más eficaz de los alimentos y así poder brindar los servicios de calidad y rapidez a los clientes.

Tabla 6

N°	DESCRIPCION	CANTIDAD
1	FOOD TRUCK	1
2	LICUADORA PARA BATIDOS	1
3	PLATOS	6
4	TENEDORES	6
5	CUCHILLOS	6
6	VASOS APILABLE TRANSPARENTES	6
7	PAILAS	2

8	SARTEN	2
9	OLLA DE ALUMINIO	2
10	ESPATULA DE HIERRO	2
11	CUCHARA DE MADERA	2
12	TAZA MEDIDORA (SET DE 4)	1
13	ACEITERA	2
14	CUCHILLO DE METAL	1
15	DISPENSADORES DE ESPECIAS	8
16	SALERO Y PIMENTERO	4
17	ESCOBA	1
18	PALA	1
19	CONTENEDOR	1
20	MICROONDAS	1
21	BOTELLON DE AGUA	2
22	EMPAQUE PARA HAMBURGUESAS	4

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

B.10. INGRESOS DEL PROYECTO

Entendemos por ingresos a toda la ganancia que se suman al conjunto total del presupuesto de una entidad, ya sea pública o privada, individual o grupal. (Gil, 2015)

En términos generales los ingresos son los elementos tanto monetarios como no monetario que se acumulan y que generan como consecuencia un círculo –ganancia.

B.11. Volumen de ventas

Tabla 7

TABLA 11							
PROYECCION DE LA CANTIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS INTEGRALES PORNTAJE DE VENTAS							
	SERVICIO VENDIDOS			8	9	10	12
		1	2	3	4	5-ago	
HAMBURGUESAS	7	2555	2920	3285	3650	4380	
SANDWICH	6	2190	2555	2920	3285	3650	
PAPAS FRITAS	6	2190	2555	2920	3285	3650	
LECHE DE SOJA	4	1460	1825	2190	2555	2920	
ENSALADA DE FRUTAS	7	2555	2920	3285	3650	4015	
YOGURT	6	2190	2555	2920	3285	3650	
BATID90 DE GUANABANA	7	2555	2920	3285	3650	4380	
BATIDO VERDE	5	1825	2555	2555	2920	3285	
JO DE MELON, NARANJA Y	6	2190	2555	2920	3285	3650	
6 De la capacidad Instalad		20%	22%	25%	25%	26%	

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Con los datos de la tabla anterior y con los fijados en el estudio de mercado, se estima los ingresos de ventas.

B.12. Servicios adicionales

Los servicios adicionales que el Food Truck delicias saludables brindara son en bodas, ferias municipales y nacionales, cumpleaños y bautizos. Ya que pretende expandir los servicios fuera de la lo común que es estar en un solo punto, así dar a conocer los productos que el negocio pretende brin dar a los ciudadanos locales y extranjeros

B.13. Mantenimiento del vehículo o Food Truck

Las inspecciones de funcionamiento, ajustes, reparaciones, limpieza, lubricación entre otros deben llevarse a cabo en forma periódica mediante un plan establecido de forma mensual, semestral o anual. (Siles, 2012)

Según el autor el mantenimiento del vehículo es una parte fundamental para las empresas que movilizan a sus colaboradores para la realización de sus trabajos cotidianos, mediante ajustes, reparaciones, limpieza y más.

El costo del mantenimiento del vehículo o Food Truck, se consideró como el 20% sobre el costo total, ya sea para engrasado aceite u otros costos representando esto un costo por mantenimiento anual de C\$ 20,000 córdobas netos, tomando en cuenta las actuales condiciones del vehículo, las cuales se encuentran en buen estado, se considera que este monto de mantenimiento es razonable dependiendo de la movilización de este.

B.14. Depreciación del capital

La depreciación es la pérdida en valor de un activo o clase de activos, conforme envejecen. La depreciación es un concepto de flujo y como tal comparte características clave tales como los principios de valoración de otros flujos en las cuentas nacionales. Económicamente, la depreciación es descrita mejor como una deducción del ingreso para contabilizar la pérdida de valor de capital debido al uso de los bienes de capital en la producción. (Pascal, 2009)

La depreciación es la disminución del valor de propiedad de un activo fijo, producido por el paso del tiempo, desgaste por uso, el desuso, insuficiencia técnica, obsolescencia u otros factores de carácter operativo, tecnológico, tributario, etc.

B.15. Depreciación y amortización de activos

Desde el punto de vista fiscal, la amortización y depreciación, no son más que el reconocimiento fiscal de la pérdida de valor que sufren los activos con el transcurso del tiempo, pero el primero solo se aplica al activo fijo, ya que con el uso estos bienes se deprecian; en cambio, la amortización solo se aplica a los activos diferidos, ya que esto significa el cargo anual que se hace para recuperar esa inversión.

Para los activos (sin importar cuáles), se aplicará para depreciar el método de línea recta. Este método, es relativamente sencillo y consiste en tomar el valor en libros de los activos adquiridos y dividirlos en los años de vida útil que tiene o los años que indica la ley. En el cual se detalla a continuación:

- **Edificios:** va desde 10 hasta 30 años, dependiendo de su objeto (comercial, industrial, residencial, para alquiler, etc.).
- **Equipos de transporte:** va desde 3 hasta 8 años, dependiendo de su objeto (para alquiler, carga, colectivo, particular, etc.).
- **Maquinaria y equipos:** va desde 5 a 10 años, dependiendo de su objeto (industriales, agroindustriales, agrícolas, etc.).
- **Bienes muebles:** va desde 2 a 10 años, dependiendo de su objeto (mobiliario, equipos de oficina, equipos de comunicación, A/C, equipos de cómputo, etc.).
- Según la constitucion politica, (1999) en el reglamento a la ley N° 303 de reforma a ley N° 257 ley de la justicia comercial justifica según su artículo 4 que:
 - Para la aplicación del Arto. 5 de la Ley y del Arto. 22 de la Ley de IR.se establece:
 - Las cuotas anuales a deducir de la renta bruta como reserva por depreciación basadas en el método de línea recta (costo o precio de adquisición entre la vida útil del bien) será determinadas así:
 - **A) Para edificios:**
 - 1) Industriales, 10%;
 - 2) Comerciales, 5%;
 - 3) Residencia del propietario, 10%;
 - 4) Edificios para alquiler, 1% sobre su valor catastral;

- El contribuyente, además de las cuotas de depreciación antes establecidas, tendrá derecho, en su caso, a aplicar como deducción una cuota de amortización por agotamiento de los recursos no renovables, sobre la base del costo de adquisición del mismo o del derecho de explotación, siempre que el uso de tal recurso, sea elemento de costo en la actividad de producción de la empresa. Las cuotas anuales serán determinadas por la Dirección General de Ingresos en cada caso particular.
- Si el contribuyente no hubiere deducido en cualquier período la cuota correspondiente a la depreciación de un bien, o la hubiere deducido en cuantía inferior, no tendrá derecho a hacerlo en los años posteriores. (tabla de depreciación y amortización de activos ver anexo)

B.16. Proveedores de Equipo

Se puede hacer atendiendo a distintos enfoques, pero sin duda la más importante es la que se refiere al tipo de bienes, de forma que distinguimos entre proporcionan un artículo que tiene un valor monetario y satisfacen una necesidad tangible del mercado. Proveedores de productos: proporcionan un artículo que tiene un valor monetario y satisfacen una necesidad tangible del mercado. Ejemplos: muebles, ordenadores, vehículos. (Empren de Pyme, 2019)

Según el autor un proveedor de equipos es una persona o empresa quien proporciona los equipos necesarios para la producción de los bienes y servicios de un negocio o empresa.

B.16.1. Proveedores de insumo

Los insumos son necesarios en todos los ámbitos, por lo tanto, el tipo de insumo dependerá del rubro. Algunos ejemplos de insumos son: engranajes, memorias externas, limpiadores, desinfectantes, cartuchos, cuadernos, entre otros. Sinónimos

de insumos podemos encontrar: suministros, provisiones, reservas, repuestos, abastecimientos. (Empren de Pyme, 2019)

Según el autor un proveedor de insumos es una persona que tiene la función de proporcionar materias primas, insumos o servicios a empresas, organizaciones y negocios.

B.16.2. Proveedores de servicios básicos

Un proveedor es una persona o empresa que proporciona o abastece de todo lo necesario para un fin determinado a otras empresas, comunidades o grupos. (proveedor de servicios , 2018)

Los proveedores de servicios básicos son aquellas empresas privadas o públicas que proporcionan agua potable, energía eléctrica, sistemas de desagües y alumbrado público, para los negocios, empresas y organizaciones, ya que sin ellas no podrían realizar sus actividades diarias.

B.17. Gastos Administración

Los gastos administrativos sirven para que la empresa pueda llevar a cabo su actividad de manera satisfactoria. Influyen directamente en labores de alta dirección, contratación o contabilidad. (Llamas, 2020)

Los gastos son erogaciones efectuadas por consumo en la entidad como producto del desarrollo de las operaciones para obtener Ingresos, en los gastos se incluyen los sueldos de los trabajadores de las empresas.

B.18. Renta de Trabajo

Son trabajadores las personas naturales que, en forma verbal o escrita, individual o colectiva, expresa o presunta, temporal o permanente se obligan con otra persona natural o jurídica denominada empleador a una relación de trabajo, consistente en prestarle mediante remuneración un servicio o ejecutar una obra material o intelectual bajo su dirección y subordinación directa o delegada. (Ley núm. 185, 1996)

Son todas aquellas actividades provenientes de cualquier ingreso que consiste en sustraer los ingresos y costo derivado que están obligados a pagar como seles menciona anteriormente en el orden y normas expuesta

B.19. Salarios

El salario se fijará cada seis meses atendiendo a las modalidades de cada trabajo y el sector económico. Esta fijación puede ser por unidad de tiempo, obra o por tarea, pudiendo calcularse por hora, día, semana, catorcena, quincena o mes. (cortes, 2007)

Los salarios son todos aquellos pagos que compensan a los individuos por el tiempo y el esfuerzo dedicado a la producción de bienes y servicios. Estos pagos incluyen no sólo los ingresos por hora, día o semana trabajada de los trabajadores manuales, sino también los ingresos, semanales, mensuales o anuales de los profesionales y los gestores de las empresas.

B.19.1. Salario mínimo

El IR anual está sujeto a un pago mínimo definitivo que pagarán totalmente las personas jurídicas en general y las naturales que realicen actividades empresariales o de negocios y que están sujetas al pago de IR. (cortes, 2007)

Todas las personas jurídicas y además las personas naturales que realicen actividades empresariales que rindan lucros y estén sujetas al pago del IR deberán pagar el IR anual ya que este se encuentra sujeto al pago mínimo definitivo.

B.20. Periodo fiscal

El periodo fiscal ordinario está comprendido entre el 1 de enero y el 31 de diciembre de cada año. La Administración Tributaria podrá autorizar periodos fiscales especiales por rama de actividad, o a solicitud fundada del contribuyente. El periodo fiscal no podrá exceder de doce meses. (Codigo Tributario de la Republica de Nicaragua, 2012)

El periodo fiscal es un lapso de tiempo para poder pagar los impuestos, estos pueden pagarse cada mes, como el impuesto fiscal en el impuesto de la renta o en el impuesto de industria y comercio.

B.21. Seguro Social INSS

Se define como la protección que la sociedad provee a sus miembros, mediante una serie de medidas públicas contra la necesidad económica y social que se produce por Aplicación, registro y pago de los tributos Hacienda La Revancha 44 la cesación o sustancial reducción de sus ingresos motivados por la enfermedad, maternidad, riesgos del trabajo, desempleo, invalidez, vejez y muerte, la previsión de asistencia médica y subsidios a las familias con hijos. (Castillo, 2014)

El Seguro Social es un conjunto de instituciones y recursos con fundamento en la solidaridad como un servicio público de carácter nacional para el bienestar social, con el propósito de cubrir necesidades ya sea por enfermedad o invalidez, vejez y muerte, tratando así de asegurar el bienestar de los asegurados y también sus beneficiarios.

B.22. Impuestos

Es el tributo cuya obligación se genera al producirse el hecho generador contemplado en la ley y obliga al pago de una presentación a favor del estado, sin contraprestación individualizada en el contribuyente (LEY 562, 2005)

La tasa también es un tributo que debe pagársele al estado, pero se paga de acuerdo con una función de exigencia de un servicio que sea prestado por el estado mismo. Entre estos servicios se pueden mencionar algunos como el servicio de alumbrado público y el servicio de recolección de basura, que son servicios que el estado brinda a la población para que esta última tenga un mejor bienestar, sin embargo, dichos servicios deben ser retribuidos por parte del contribuyente con el pago de una tasa correspondiente a los mismos

B.23. Rentas de Actividades Económicas

Son rentas de actividades económicas, los ingresos devengados o percibidos en dinero o en especie por un contribuyente que suministre bienes y servicios, incluyendo las rentas de capital y ganancias y pérdidas de capital, siempre que éstas se constituyan o se integren como rentas de actividades económicas (LEY N° 822, 2012)

Constituyen rentas de actividades económicas las originadas en los sectores económicos de: agricultura, ganadería, silvicultura, pesca, minas, canteras, manufactura, electricidad, agua, alcantarillado, construcción, vivienda, comercio, hoteles, restaurantes, transporte, comunicaciones, servicios de intermediación financiera y conexos, propiedad de la vivienda, servicios del gobierno, servicios personales y empresariales, otras actividades y servicios.

B.23.1. IR anual

El IR anual es el monto que resulte de aplicar a la renta neta la alícuota del impuesto (LEY N° 822, 2012)

Es aquella renta que se paga de acuerdo a los ingresos, utilidad o beneficio generado en los negocios que la debe de pagar toda persona natural o jurídica ya sea residente o no en el país.

Todas las empresas deberán de realizar el pago de impuesto sobre la renta anual, es un tributo que se paga al final del periodo fiscal, que resulta de aplicar la respectiva tarifa a las ganancias obtenidas en las transacciones económicas que figuran en los estados financieros (Balance General y Estado de Resultado) de la empresa.

Base Imponible

Son bases para la determinación de la renta, las siguientes:

- a. La declaración del contribuyente
- b. Los indicios
- c. El cálculo de la renta que, por cualquier medio legal, se establezca mediante intervención pericial. Todas estas son las bases para determinar la renta que nos ayudaran a realizar todos los cálculos necesarios para realizar y determinar el costo que debemos pagar.

Alícuota

El IR anual es el monto que resulte de aplicar a la renta neta la alícuota del impuesto. (LEY N° 822, 2012)

Tabla 8

Estratos de Renta Neta Anual		Porcentaje aplicable sobre la renta (%)
De	Hasta (C\$)	
C0. \$) 0.1	100,000.00	10%
100,000.01	200,000.00	15%
200,000.01	350,000.00	20%
350,000.01	500,000.00	25%
500,000.01	A más	30%

Fuente: (Ley N°822, 2012, pág. 31)

A la Renta neta obtenida por el contribuyente se le aplicara el 30% que corresponde a la alícuota o tarifa del impuesto.

Los contribuyentes personas naturales y jurídicas con ingresos brutos anuales menores o iguales a doce millones de córdobas (C\$12,000.000.00), liquidarán y pagarán el IR aplicándole a la renta neta.

B.24. Procedimiento de pago de los impuestos

Ventanilla Electrónica Tributaria

La VET es un servicio que se le brinda a los contribuyentes los cuales tiene la oportunidad de realizar cualquier pago tributario desde una computadora y a su vez podrán generar una Boleta de Información de Trámite (BIT), la que sirve para depositar los pagos en los bancos afiliados y consultar sus estados de cuentas y gestiones en un rango de fechas estipulados. (DGI, 2017)

VET es un servicio que brinda todo el formato del pago de los tributos y esto se realiza a través de una computadora la cual genera una boleta para realizar el debido pago en el banco afiliado.

B.25. Precio que Dispondrán

Antes de definir los precios para la operación del servicio alimentos integrales “Food Truck”, en la cual se mencionará el comportamiento de los precios de la actual oferta de puestos locales.

Queda en claro que los precios de los productos ofrecidos son muy variados, y sobre todo dependen de la categoría o clasificación del establecimiento correspondiente al que el cliente desea visitar.

B.26. Recuperación de inversión

La selección de la tasa de retorno es un elemento importante en la construcción de los costos del usuario. En un mercado funcional de capital, la tasa esperada de retorno del capital corresponde al rendimiento de mercado ajustado al riesgo. Una manera útil de aproximarse a las tasas de retorno en el sector privado y bajo las condiciones de mercado es el costo de oportunidad de mantener bienes durables en lugar de las reclamaciones financieras. (Pascal, 2009)

Retorno de la inversión inicial de constar con un periodo de recuperación de 3 años por el cual el financiamiento después de los años operativos de recuperación, serán financiamiento de ganancia del negocio.

B.27. VAN

El VAN es igual al desembolso de la inversión inicial del proyecto más el valor actual de los flujos futuros de dicho proyecto. De tal modo que si el VAN es positivo indica que el proyecto es viable, ya que el valor actual de los flujos es mayor al desembolso inicial), y si es negativo el proyecto se debería desestimar al ser el valor actual de los flujos menor a la inversión inicial. (Arias, 2014)

Representa la rentabilidad expresada en valor monetario que se espera por la implementación del proyecto y construye el método más aceptado en la evaluación financiera.

B.28. TIR

Es otro criterio utilizado para la toma de decisiones sobre los proyectos de inversión y financiamiento. Se define como la tasa de descuento que iguala el valor presente de los ingresos del proyecto con el valor presente de los egresos. Es la tasa de interés que, utilizada en el cálculo del Valor Actual Neto, hace que este sea igual a 0. (Mete, 2014)

Esto demuestra que, esta técnica de evaluación económica se define como el máximo rendimiento generado por los fondos invertidos que puede generar un proyecto mediante el flujo de efectivo de este.

B.29. RBC

Relación beneficio/costo está representada por la relación ingresos / egresos en donde los ingresos y los egresos deben ser calculados utilizando, de acuerdo al flujo de caja; pero, en su defecto, una tasa un poco más baja, que se denomina tasa social; esta tasa es la que utilizan los gobiernos para evaluar proyectos. El análisis de la relación B/C, toma valores mayores, menores o iguales a 1, lo que implica que:

$B/C > 1$ implica que los ingresos son mayores que los egresos, entonces el proyecto es aconsejable.

$B/C = 1$ implica que los ingresos son iguales que los egresos, entonces el proyecto es indiferente.

$B/C < 1$ implica que los ingresos son menores que los egresos, entonces el proyecto no es aconsejable. (Giovanny, 2001)

2.2. Hipótesis

La creación de un negocio de comida integral y vegetariana en formato Food Truck es factible en la ciudad de Matagalpa.

CAPITULO III

DISEÑO METODOLOGICO O MARCO METODOLOGICO

Enfoque

3.1. El paradigma de la investigación

El paradigma positivista es conocido también como cuantitativo o empírico-analítico y en el desarrollo de la ciencia ha demostrado su efectividad en la actividad científica. Entre las características de este paradigma, desde el punto de vista metodológico se destacan, significativamente, la utilización de métodos y técnicas válidas y confiables, el procesamiento estadístico para un análisis objetivo y riguroso de los datos, la posibilidad de generalizar los resultados y el distanciamiento del investigador en la relación sujeto-objeto. (Escobar hernandez, Rodriguez Ramos, & Lopez Placencia, 2018)

El paradigma positivista a lo largo de la ciencia se ha potencializado por su forma de efectividad en las investigaciones, por los métodos estadísticos o numéricos para una mayor confiabilidad y credibilidad en el resultado de los datos y la comprobación de las hipótesis o preguntas directrices de las investigaciones.

Para esta investigación se define el paradigma positivista debido a que se recolectarán y procesarán datos cuantitativos que se van ayudar a medir indicadores, a través de la encuesta que se realizara a los colaboradores para una mejor comprensión del comportamiento del fenómeno en investigación.

Por su enfoque Cuantitativo

Enfoque Cuantitativo utiliza la recolección de datos para probar hipótesis con base en la medición numérica y el análisis estadístico, con el fin establecer pautas de comportamiento y probar teorías. (Hernandez Sampieri, Fernandez Collado, & Baptista Lucio, 2014)

Para el autor el enfoque cuantitativo es el que prueba las teorías e hipótesis a través de una serie de fases que conllevan a la recolección de información mediante encuesta la que será tabulada y procesada a través de programas estadísticos. Lo que permitirá la mediación de la variable de investigación diseño organizacional.

Este estudio tendrá un enfoque cuantitativo con elementos cualitativos.

3.2. Tipo de Investigación

Según su nivel de profundidad es Descriptiva

Busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis (Sampieri Hernandez, Baptista Lucio, & Collado Fernandez, 2006)

Una investigación se clasifica de forma descriptiva cuándo específica y describe un panorama amplio y necesario para la información que se necesita de manera clara, este estilo de investigación puede ser utilizado para distintos problemas o circunstancias presentes, ya que se encarga de puntualizar cada una de las características presentes en una población que está estudiando la cual no se limita a la recolección de datos sino a la predicción y a la relación que existe entre dos o más variables

Esta investigación tendrá un nivel de profundidad descriptivo, ya que está guiada a describir cómo se comportan las sub variables y la variable de investigación, para lograr darle cumplimiento a los objetivos específicos de la investigación.

3.3. Por su Aplicación en el tiempo es Transversal

Son aquellas en las cuales se obtiene información del objeto de estudio (población o muestra) una única vez en un momento dado. Según Briones (1985), estos estudios son especies de “fotografías instantáneas” del fenómeno objeto de estudio. Esta investigación puede ser descriptiva o explicativa. (Bernal, 2010)

El diseño transversal es cuándo la investigación está centrada en analizar las variables existentes en un momento dado, a través de la aplicación de instrumentos a una muestra establecida con anterioridad.

Esta investigación es de corte transversal ya que se aplicarán 3 instrumentos los mismos instrumentos a una misma muestra y en un solo momento, para comprender el comportamiento del fenómeno en investigación en un momento dado.

3.4. Población y muestra

3.4.1. Población

Es el conjunto sobre el que estamos interesados en obtener conclusiones y acerca de la cual queremos hacer inferencias. Normalmente es demasiado grande para poder abarcarlo. (Danel, 2015)

Comprende la totalidad de sujetos u objetos a los cuales se va a investigar, su selección se da en función de ciertas características que pueden contribuir en la obtención de información relevante para estudiar el problema. (Neil & Suarez Cortez, 2018)

Muestra es la parte de la población a la que tenemos acceso y sobre el que realmente hacemos las observaciones (mediciones) debe ser “representativo” formado por miembros “seleccionados” de la población. (Individuos o unidades de análisis) (Danel, 2015)

3.4.2 Universo

Comprende la totalidad de sujetos u objetos a los cuales se va a investigar, su selección se da en función de ciertas características que pueden contribuir en la obtención de información relevante para estudiar el problema. (Neil & Suarez Cortez, 2018)

El universo es la totalidad de personas u objetos, que se tiene previsto estudiar un problema del entorno de los mismos, por lo que los anteriores señalados pueden brindar información certera relacionada al problema de estudio.

El universo de estudio está conformado por los tres negocios que ofrecen platillos de comida integral y vegetariana del el cual proporcionaron información vital para esta investigación.

Para esta investigación, la población a considerar en vista de la variable de investigación y sus objetivos definidos, serán los colaboradores de la empresa en estudio.

3.4.3 Población

Población es un conjunto de datos donde se utiliza procedimientos para desarrollar el estudio detallado del conglomerado de personas se les ha denominado población y que este íntimamente unido a lo que se pueda estudiar. (Santamaria Torre, Naranjo Andrade, & Mejia Cabezas, 2018)

En la presente investigación la población total sujeta de estudio serán las pequeñas empresas y consumidores potenciales de comida rápida del municipio de Matagalpa, durante el periodo 2021.

La población es la totalidad de los elementos para la investigación ya sea (personas, objetos y organismos), que fueron definidos para el problema de investigación.

3.4.4. Muestra

Es la parte de la población que se selecciona de la cual realmente se obtiene la información para el desarrollo del estudio y sobre la cual se efectuarán la medición y la observación de las variables para cumplir con el objetivo propuesto (Tomás Sábado , 2009).

Corresponde a la parte o subgrupo de sujetos o elementos que pertenecen al universo o población seleccionada.

Para la elaboración de esta investigación, se tomó una muestra de 30 clientes potenciales y 3 negocios (licuados Ananda, Bufet Oasis y Restaurante Mana del Cielo) que ofrecen platillos integrales y vegetarianos ya sea por menú o por medio de pedidos, el cuales proporcionaron la información necesaria para darle cumplimiento a los objetivos de la investigación de manera que sea necesaria para medir las variables de investigación.

3.4.5 Método de muestreo

El propósito de la investigación empírica es desarrollar generalizaciones útiles para educación y los procesos de enseñanza y aprendizaje. Sin embargo, debido a las limitaciones de tipo práctico que presentan los recursos de investigación, el investigador, usualmente recurre al estudio de muestras extraídas de poblaciones a las que quiere generalizar los resultados (Arnal, Rincon, & Latorre, 1992)

Según los autores, el método de muestreo se establece con la finalidad de simplificar la generación de los resultados, de forma que, estableciendo una muestra

de la población total, se obtiene resultados requeridos para las investigaciones y en un menor tiempo.

Con el propósito de reducir tiempo y esfuerzos, se seleccionará una muestra. La cual será extraída de toda la población de colaboradores de la empresa en estudio, de manera que los seleccionados proporcionen la información necesaria para medir las variables de investigación.

3.4.6 Tipo de Muestra

Muestreo no probabilístico

Por conveniencia: “Es en el que el investigador decide, según sus objetivos, los elementos que integraran la muestra, considerando aquellas unidades supuestamente típicas de la población que desea conocer”. (Canales, 2008)

Este método permite ser utilizado en una muestra pequeña, dado que no depende de la probabilidad, la muestra para esta investigación fue de 30 clientes. Para lo que fue necesario definir criterios de selección de la muestra:

- Solo se eligieron los negocios que venden platillos de comida integral y vegetariano “comida saludable”
- En los negocios elegidos de venta de comida vegetarianos ayudaron a recaudar información acerca del consumo de comidas saludables y su importancia para la ciudad de Matagalpa.
- Se eligieron a 30 clientes potenciales que frecuentan los negocios, de los cuales se obtuvo los resultados de las encuestas que ayudaron a contribuir a la importancia de incluir un nuevo estilo de comida saludable hacia el público matagalpino.

3.5 Método de Investigación

Los métodos de investigación son una herramienta dedicada a la obtención de nuevos conocimientos o su aplicación para la resolución de problemas específicos, a través de un procedimiento comprensible, comunicable y reproducible. Puede dedicarse a distintas áreas del saber humano, e implicar distintos tipos de razonamientos y procedimientos, según el método de investigación elegido. (Rivero Behar, Metodología de la investigación, 2008)

Los métodos de investigación, son herramientas que los investigadores utilizan para llevar a cabo el proceso de investigación e información, luego estos se manejan para comparar datos con orientaciones cualitativas o cuantitativas y llegar a las síntesis y conclusiones para dar respuesta a los objetivos de investigación.

Para la realización de esta investigación, estos métodos sirven para emplear en una investigación específica, atendiendo a las necesidades de la misma, o sea, a la naturaleza del fenómeno que deseamos investigar.

3.6 Método Científico

El conocimiento científico, por tanto, es aquel que se ha obtenido mediante un proceso de investigación que puede volver a someterse a prueba, enriquecerse y llegado el caso superarse, mediante dicho proceso. Él corrige y hasta rechaza porciones del cúmulo de conocimientos ordinarios, el cual se enriquece así con los resultados de la ciencia. (BERNAL, 2010)

El método científico, tiene que ver con una serie de pruebas o experimentos durante un proceso en el cual se permite, comprobar una hipótesis mediante experiencias, para luego obtener conclusiones particulares sobre la investigación, este tipo de método sirve para la formulación, análisis y modificación de hipótesis.

Desde el momento que se plantea y se define un proceso. El mismo ya contiene la metodología y el mismo se lleva de acuerdo a etapas, aplicándose un método científico como base para la investigación.

3.7 Método Empírico

Investigación práctica o empírica. Se caracteriza porque toma en cuenta los fines prácticos del conocimiento y se encuentra muy relacionada con la investigación básica, debido a que en base a los resultados teóricos es posible el avance de las aplicaciones prácticas. (Neil & Suarez Cortez, 2018)

Según el autor, la investigación empírica comprende la práctica del conocimiento y se relaciona con la investigación básica y en base a los resultados teóricos se avanza la aplicación de la práctica.

El método empírico, se implementará a través del razonamiento de las teorías manejadas por el personal, el cuál brindará una perspectiva sobre ciertos conocimientos, el mismo se dará al momento de la aplicación de los instrumentos al gerente y los colaboradores para conocer en la práctica como se aplican las teorías estudiadas y el comportamiento de los indicadores.

3.7 Método deductivo.

El método Inductivo es el contrario u opuesto al deductivo, y por ende marcha desde lo más particular hacia lo más general. Es decir, funciona a partir de generalizaciones, apoyadas en observaciones específicas. (Bernal, 2010)

Este tipo de método es lo opuesto al método deductivo, el mismo se apoya en observaciones específicas y siguen una serie de pasos el cual comienza por la observación de hechos, los cuales se procede a registrarse, analizarse y contrastarse.

En la presente investigación se aplicará este método, al momento de evaluar la información y analizarla. De forma que se podrá llegar a la conclusión de que teorías se aplican y cuáles no, en la empresa en cuestión.

3.8 Método Sintético

El método sintético es un proceso de razonamiento que tiende a reconstruir un todo a partir de los elementos distinguidos por el análisis se trata de secuencias, de hacer una exposición metódica y breve, en resumen. (Bernal, 2010)

Según el autor, este método parte de elementos importantes que tienen lugar en el estudio, es decir que el mismo facilita la realización de un resumen, para extraer lo más relevante y poder razonarlo.

El anterior se aplicará al momento de que se conoce el comportamiento de cada indicador y se va determinando cómo se comporta la sub variable y variable, haciendo síntesis, para llegar a las conclusiones generales de investigación.

3.9 Método de Análisis

Es un proceso cognoscitivo, que consiste en descomponer un objeto de estudio separando cada una de las partes del todo para estudiarlas de forma individual. (Bernal, 2010)

Según el autor, el método de análisis de información, se realiza por medio de una serie de procedimientos, a lo que el investigador deberá proporcionar solamente información, con la finalidad de alcanzar los objetivos del estudio.

Este método se aplicará al momento que se descomponen las variables en sub variables e indicadores en el cuadro de operacionalización, para llegar a diseñar los instrumentos.

3.9.1 Técnicas e instrumentos utilizados

La investigación no tiene sentido sin las técnicas de recolección de datos ya que son las que conducen a la verificación del problema planteado y se refiere al uso de una gran diversidad de técnicas y herramientas que pueden ser utilizadas por el analista para desarrollar sistemas de información. (MAYA, 2014)

Según el autor, es fundamental para cualquier estudio el aplicar las técnicas de recolección de datos, ya que los mismos brindan la información sobre el problema planteado, dichas herramientas son utilizadas para la obtención de información certera.

Para la realización de esta investigación se aplicarán las siguientes técnicas de investigación:

Encuesta

Entrevista

Guía de observación

3.9.2 Encuesta

A diferencia de un censo, donde todos los miembros de la población son estudiados, las encuestas recogen información de una porción de la población de interés, dependiendo el tamaño de la muestra en el propósito del estudio. (RIVERO BEHAR, 2008)

De acuerdo al autor, la encuesta es una herramienta que recopila información de una parte de la población, la cual tiene dependencia del tamaño de la muestra y esta consiste en una serie de preguntas para reunir datos o información sobre una determinada variable de estudio.

Para la recolección de datos cuantitativos, en esta investigación se aplicará una encuesta a los colaboradores de la empresa.

3.8.3 Entrevista

La entrevista, desde el punto de vista del método, es una forma específica de interacción social que tiene por objeto recolectar datos para una indagación. El investigador formula preguntas a las personas capaces de aportarle datos de interés, estableciendo un diálogo peculiar, asimétrico, donde una de las partes busca recoger informaciones y la otra es la fuente de esas informaciones. (Rivero Behar, Metodología de la investigación, 2008)

Según el autor, la entrevista corresponde a una interacción social para la recolección de información para el estudio. La misma consiste en la elaboración de preguntas de interés que permitan establecer un dialogo, para la obtención de la mayor información posible e importante para el estudio.

Para la recolección cualitativa, se realizó una entrevista al gerente del Food Truck, para obtener la información necesaria que pueda cumplir con los objetivos de la investigación.

3.9.4 Guía de observación

La observación consiste en el registro sistemático, válido y confiable del comportamiento o conducta manifiesta. Puede utilizarse como instrumento de medición en muy diversas circunstancias. Es un método más utilizado por quienes están orientados conductualmente. Puede servir para determinar la aceptación de un grupo respecto a su profesor, analizar conflictos familiares, eventos masivos, la aceptación de un producto en un supermercado, el comportamiento de discapacitados mentales. (Rivero Behar, Metodología de la investigación, 2008)

Según el autor, esta técnica consiste en observar y tomar la información necesaria para registrarla para posteriormente analizarla. La cual sirve para corroborar

de una forma directa si las teorías aplicadas en la organización son eficientes y si los colaboradores poseen una percepción acorde a lo que sucede en la empresa.

Esta técnica será aplicada con el fin de observar los elementos de la empresa, para verificar la información que proporcionarían los colaboradores y el gerente así determinar las teorías se aplican o no en la empresa.

Procesamiento de la información

Es en esta etapa cuando el investigador siente que su labor se está viendo culminada. Aquí estarán cifradas sus esperanzas de comprobación de sus supuestos, como también el amargo sabor de que algo faltó y que debe iniciar de nuevo el camino para ver qué ocurrió. (Rivero Behar, Metodología de la investigación, 2008)

La recolección de datos es un paso previo para proceder a procesar la información, en donde se comprobarán y darán respuestas a las hipótesis planteadas, en este punto los datos se agrupan y estructuran con el propósito de responder a los objetivos de la investigación.

Instrumento

En esta investigación los datos recolectados a través de los diferentes instrumentos, será tabulada, procesada y analizada auxiliadores del programa Microsoft Word, Microsoft Excel, mediante tablas y gráficos que les darán salida a los datos para ser analizados cada uno de los indicadores.

Variables de estudio

Derivados de los objetivos, utilizados para el estudio de este tema de investigación, se extraen las siguientes variables:

- ❖ Food Truck
- ❖ Evaluación financiera

Ya que son importante para esta investigación que han permitido estimar la capacidad que tiene como negocio de comida rápida saludable en un formato de restaurante sobre ruedas.

CAPITULO IV

4.1. ANALISIS Y DISCUSION DE RESULTADOS

De acuerdo con las ordenanzas municipales de la ciudad de Matagalpa, es factible la presentación de los servicios de comida integral y vegetariana “DELICIAS SALUDABLES” en formato de FOOD TRUCK, en la zona de micro localización antes descrita al ser apta y compatible para el puesto del carrito de comida (parqueo y zonificación municipal de Matagalpa ya que estará ubicado en Parque Morazán).

Además, podemos destacar que el Food Truck tendrá la posibilidad de desplazarse en la ciudad de Matagalpa, para diferentes eventos como ferias, cumpleaños, bodas y otros eventos.

Habiendo aclarado ese aspecto, se procede a describir la ingeniería del proyecto, desde un punto de vista de la infraestructura física del Food Truck.

Como se ha mencionado a lo largo de este documento, esta creación del negocio se llevará a cabo en un carrito de comida o restaurante sobre ruedas de comida integral y vegetariana, por lo tanto, se hablará de todos los equipos que compone este local.

En Delicias Saludables Food Truck se implementará la innovación en las hamburguesas ya que será el producto estrella del negocio, el cual serán de color Amarillo, Rojo y Verde para que el público deguste algo nuevo, original y algo nunca visto en la ciudad.



Figura 4 Veggie Burger

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

2 Hamburguesa Vegetariana

Las inversiones en publicidad consideradas para el lanzamiento del negocio delicias Saludables de comida integral y vegetariana son las siguientes:

Tabla 9

Descripción	Unidades	Cantidad	C.U (C\$)	Costo Total
Rótulos	Unidad	1	C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00
Afiches	Glb	1	C\$ 4.00	C\$ 200.00
Viñetas radiales	Glb	1	C\$ 3,000.00	C\$ 3,000.00
Tarjetas de presentación	Glb	1	C\$ 4.00	C\$ 4400.00
TOTAL, GENERAL (C\$)				C\$ 6,000.00

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

ESTUDIO DE MERCADO

Este estudio se realizó con la intención de evaluar el potencial de la creación de un negocio de comida saludables, integral y vegetariana en formato de **Food Truck** “Delicias Saludables” se ha llevado a cabo un exhaustivo análisis de la oferta y

demanda histórica, también la delimitación geográfica del mercado, incluyendo el precio de los alimentos que se ofertaran.

El análisis de estudio de mercado del proyecto se ha llevado a cabo a través de fuentes de información primaria, por medio de entrevistas las cuales se reunieron todo el aspecto técnico requerido aplicado a 30 clientes y se dio a conocer que las personas están demandando un lugar nuevo y saludable en alimentos integrales y vegetarianos, también a un buen costo.

Otras de las técnicas empleados para la recopilación de información fueron las entrevistas a dueños de negocios Food Truck, consultas con expertos en nutrición, y chef de alimentos saludables quienes tuvieron el placer de brindar información, dando a conocer que el aumento de las personas hacia las comidas saludables está creciendo.

En otras palabras, este estudio de mercado incluye todos aquellos datos y actividades necesarias para la contribución al éxito de la implementación de este negocio saludable desde un punto de vista Demanda - Oferta.

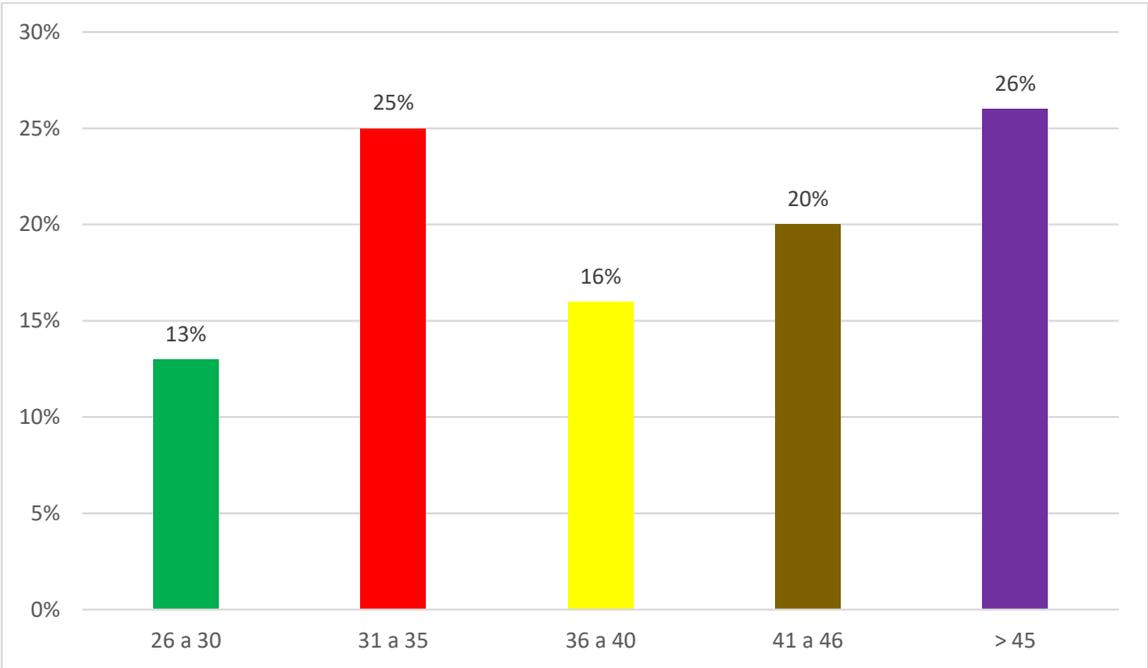


Gráfico 1: Perfil de la edad de los encuestado

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Se aprecia gráficamente el perfil de las edades del 100% de la población encuestada, realizadas hacia los adultos y jóvenes. Puede apreciarse que el 26% corresponde a las personas mayores de 45 años, el 25%, corresponde a la población con edad entre 31 a 35 años de edad, esta población de jóvenes adultos son los que cuidan su físico o son los que buscan una solución para problemas de salud y necesitan una dieta mucho más saludable. Interesados en la implantación del negocio de Food Truck.

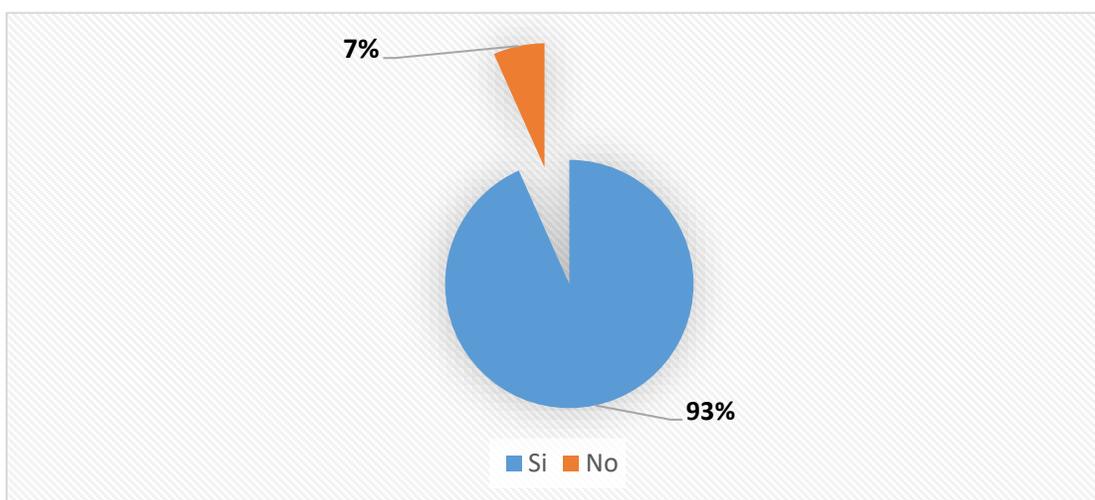


Gráfico 2: Cuido de la alimentación

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Cabe destacar que la mayoría de adultos son los mayores interesados en obtener asistencia a un puesto de comida saludable como lo es el ofrecimiento de alimentos integrales.

A los encuestados se les pregunto de qué manera cuidan su alimentación, por consiguiente, en base a la consideración de que si es importante cuidarse mediante la alimentación el 93% respondieron que, si lo es, por que sabe la importancia de mantener un buen cuidado de su cuerpo ya a edades muy avanzada y que no responde como fueron jóvenes y son consiente que si no se cuidan tiene un alto riesgo de presentar algún problema. Ya que es substancial cuidarse de comer comidas dañinas

ya que pueden afectar a largo plazo la salud de la persona; por otro lado, un 7 % pero no menos importante destaca que no lo es, es decir que el cuidado no depende solo de la alimentación sino de los hábitos con que cada uno desarrolle.

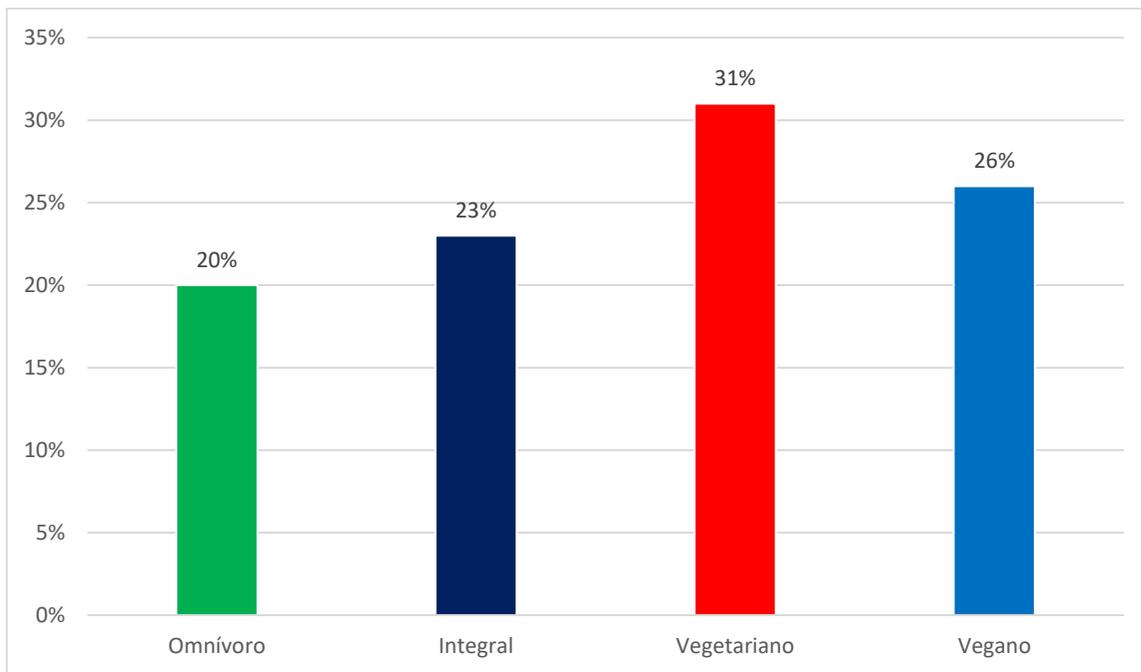


Gráfico 3: Tipo de Dieta

Fuente: *Elaboración propia (Bermúdez, Talavera, 2021)*

Los datos obtenidos en relación al tipo de dieta que los encuestados implementan dio resultado que un 31% opta por ser vegetarianos, seguido de un 26% vegano el cual se basa en una dieta cien por ciento sin consumo de algún tipo de animal, el 23% señala que consume alimentos integrales sin necesidad de ser vegetariano o vegano para así dar cuidado a su vida, el 20% restante afirmó que llevaba una dieta omnívora el cual es el consumo de animales. Lo que cabe señalar que en mayoría hay muchas personas que optan por comer saludablemente.

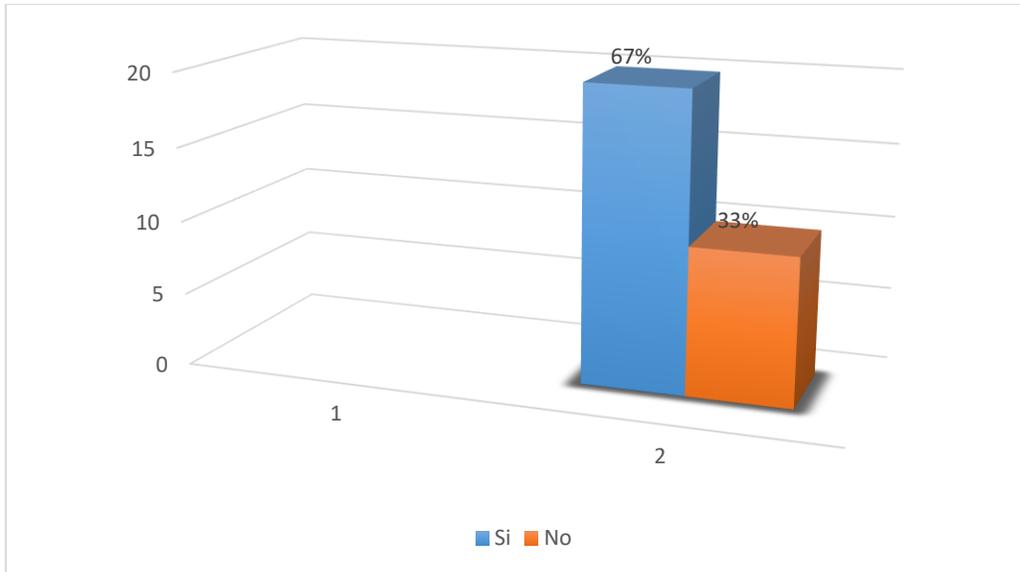


Gráfico 4: Visita establecimiento que ofrecen comidas integrales y vegetariana.

Fuente: *Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)*

Se muestra el porcentaje de personas que si conocen este tipo de establecimientos que brinden este tipo de servicio lo que lleva a un 67 % que si los conoce quedando un 33% relativo que no saben de los lugares que ofrezcan el servicio de comidas integrales.

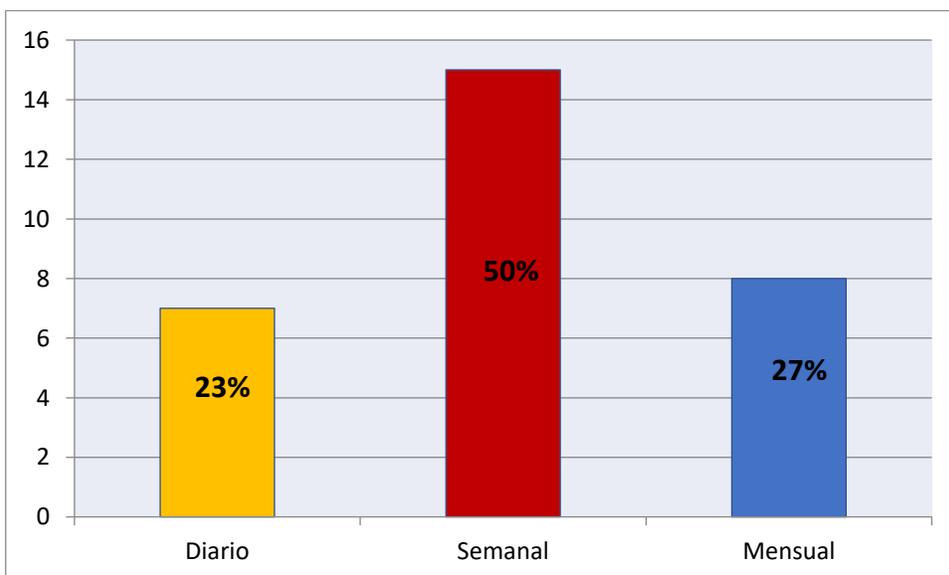


Gráfico 5: Que tan Seguido consume alimento saludable.

Fuente: *Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)*

En relación de cada cuanto las personas comen saludable el 50% sugiere hacerlo semanalmente para llevar una dieta equilibrada, por otro lado, el 27% añade hacerlo mensualmente por cuestión de tiempo ya sea por trabajo, viaje o que no sienten interés en llevar una dieta saludable constantemente, por consiguiente, el 23% señala hacerlo diariamente dado que es importante sentirse bien y prevenir enfermedades crónicas o cardiovasculares, también alegaron que es una gran ventaja al alimentarse bien para sus actividades deportivas.

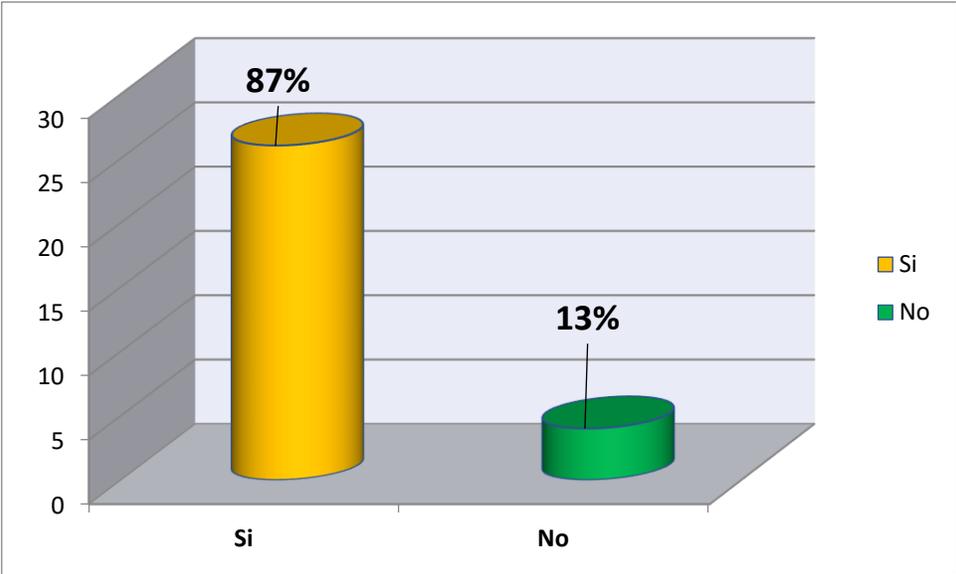


Gráfico 6: los productos integrales y vegetarianos ayudan a tener una buena salud física y mental
Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

En relación al conocimiento de los beneficios de consumir alimentos integrales y altamente ricos en proteínas la población señala admitir en un 87% que, si es beneficioso tanto para el físico como para la salud mental, en el caso del 13% señala que esto no funciona si no tiene una dieta balanceada y ejercicios que complementen tal beneficio.

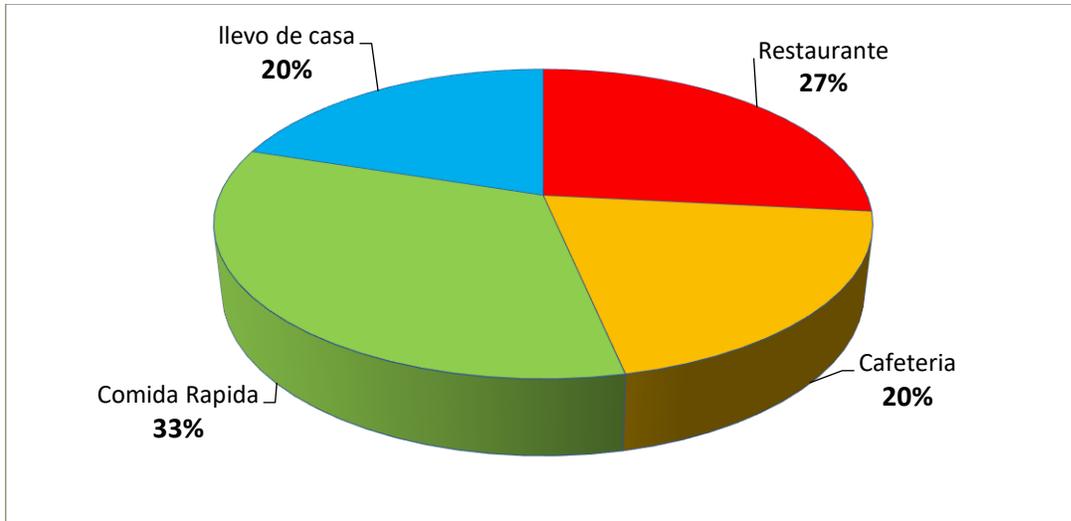


Gráfico 7: Establecimiento que frecuenta para desayunar
 Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Los resultados mostraron que el 33% de la persona opta por comida rápida, porque se les hace más rápido y cómodo comer una ya preparada que ir a un lugar que tiene que esperar o ir a casa a cocinar. Con su siguiente valor es el restaurante 27% con el mismo factor de la comida rápida pero estos clientes tienen más paciencia en su consumo.

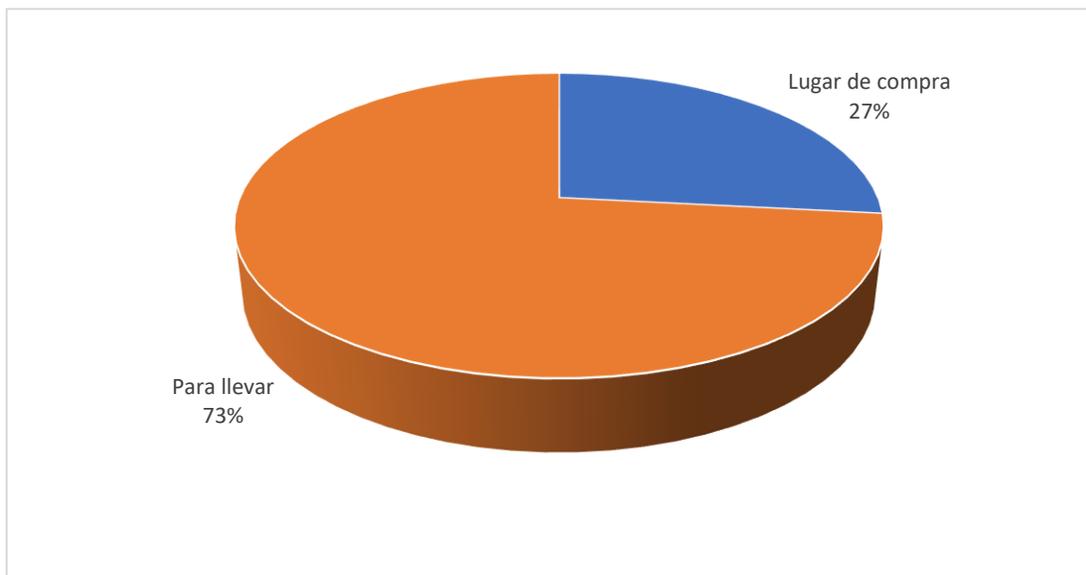


Gráfico 8: Consumo de la comida
 Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Las personas cuando compran en un lugar que se da el servicio de comida rápida demuestra que 73% prefiere hacerlo de esta manera ya que es más sencillo el ordenar y retirarse, el 27% de los encuestados señalo que prefieren consumir en el local ya se sienten en confianza y se toman un descanso de lo ordinario.

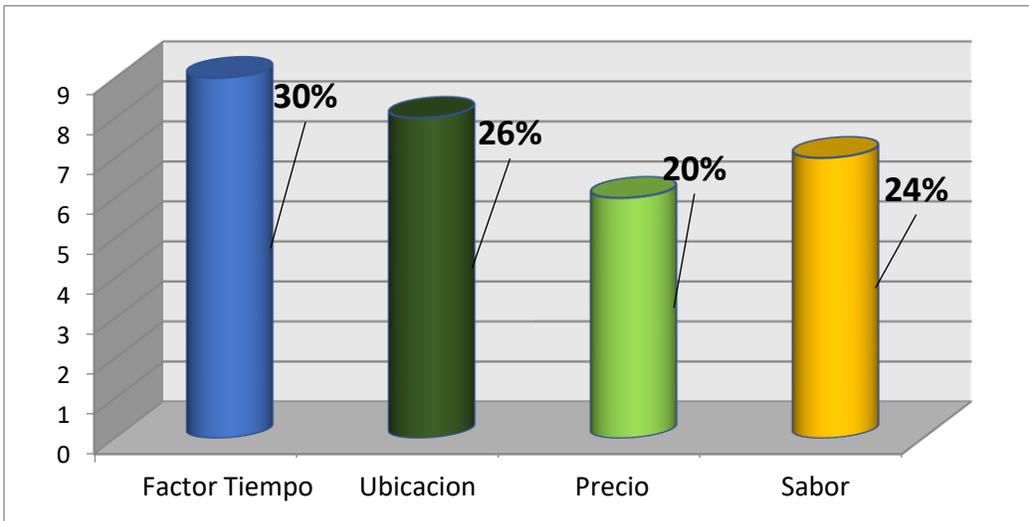


Gráfico 9: Razón por que consume comida rápida.

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Las personas que consumen comida rápida señala que muchas veces lo hacen por factor tiempo con un 30% ya que no les queda lugar de ir a sus casas u otro lugar al momento de salir de su trabajo u otras actividades, el 26% afirma que muchas veces es mejor la ubicación ya que es más fácil la movilidad y ya conocen cuanto tiempo tardaran en realizar el pedido, el 20% aclaro que el consumir comida rápida el precio es el que define si comprar o no en algún Food Truck, el 24% de los encuestados aclararon que la razón por la cual consumen comida rápida es al sabor.

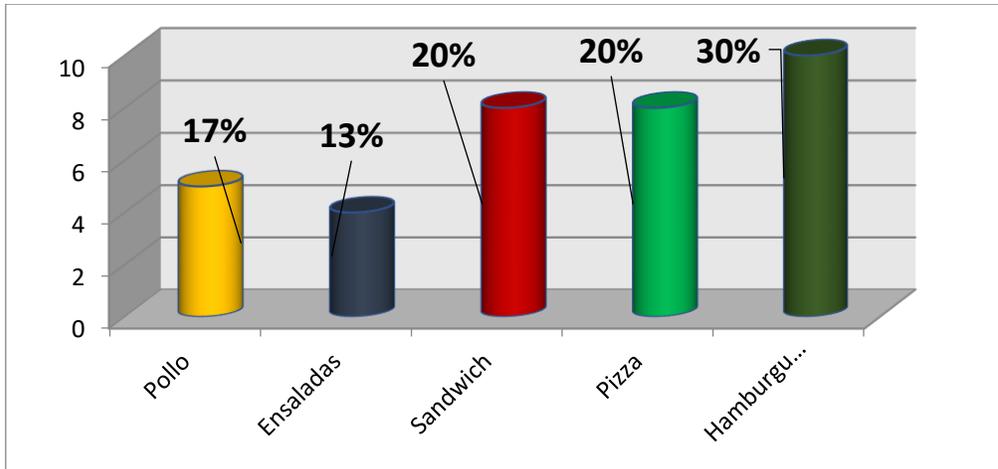


Gráfico 10: Comida rápida que más consume.

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

La elección de los encuestados fue que al consumo de comidas rápidas, la hamburguesa obtuvo un 30% de preferencia ya que es un alimento clásico y representativo en lo que son los restaurantes de comida callejera, expresaron que es un alimento rápido de preparar y con un sabor exquisito, el 20 % opta por consumir pizza o sándwich por su variedad de ingredientes, el 17% aclaró que el pollo es un alimento rápido de preparar y tan solo el 13% declaró que prefería las ensaladas ya que no es muy común este platillo en la venta de comida rápida.

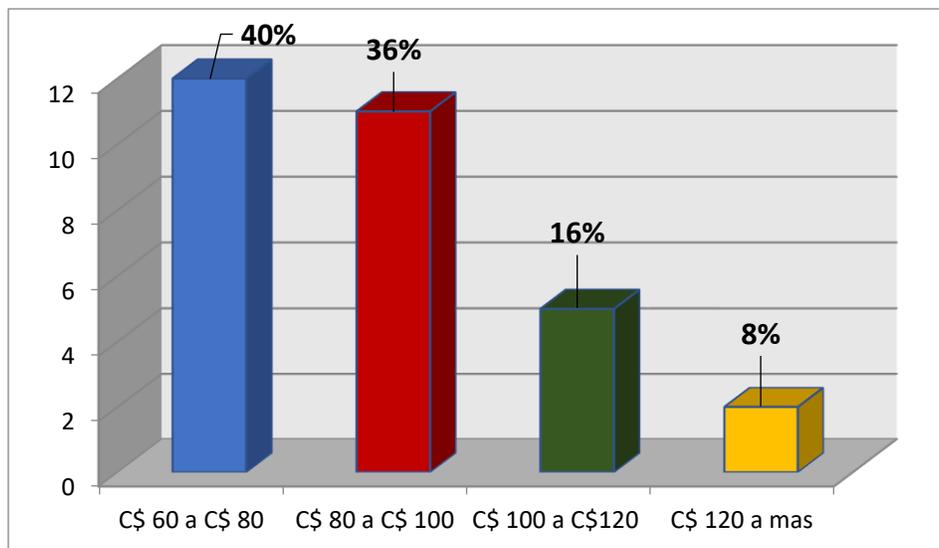


Gráfico 11: Precio de comida que está dispuesto a pagar.

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

En relación al factor monetario o económico las personas prefieren lo menos costoso o lo que está al alcanza de su bolsa lo que da un resultado del 40% que prefieren pagar de 60 a C\$80 el resto de los clientes no les importa pagar por una comida cara ya que amerita para su salud y bienestar de ellos mismos.

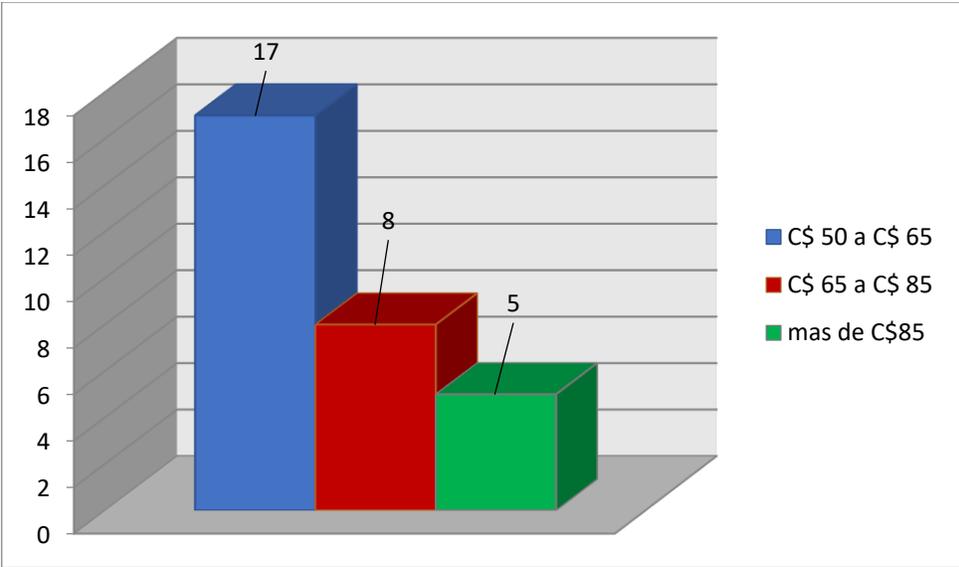


Gráfico 12: Precio de Consumo de batidos dispuesto a pagar.
: Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

En relación al costo de los batidos un 57% prefieren pagar un precio económico de 50 a C\$ 65 por tamaño o variedad ofertada, el 27% opta por pagar de 65 a 85% ya que es un precio razonable, no muy caro y de igual forma ya sea por tamaño o variedad y el 16% por otro lado, prefieren pagar más ya sea por costos adicionales como: sabores extras o personalizado.

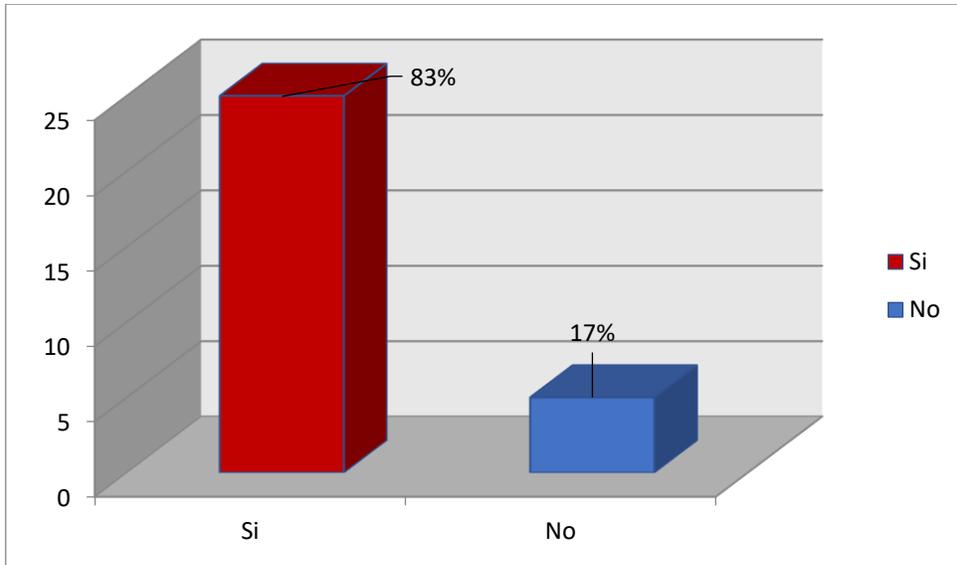


Gráfico 13: aceptación de más puesto de comida rápida vegetariana.

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Las personas que si les gustaría que hubiera un lugar que ofreciera comida integral donde la mayoría opto que, si en un 83% ya que sería algo beneficioso para personas del gusto de este tipo de alimentos, el 17 % afirmo que no ya que por falta de información de los beneficios de este tipo de alimentos.

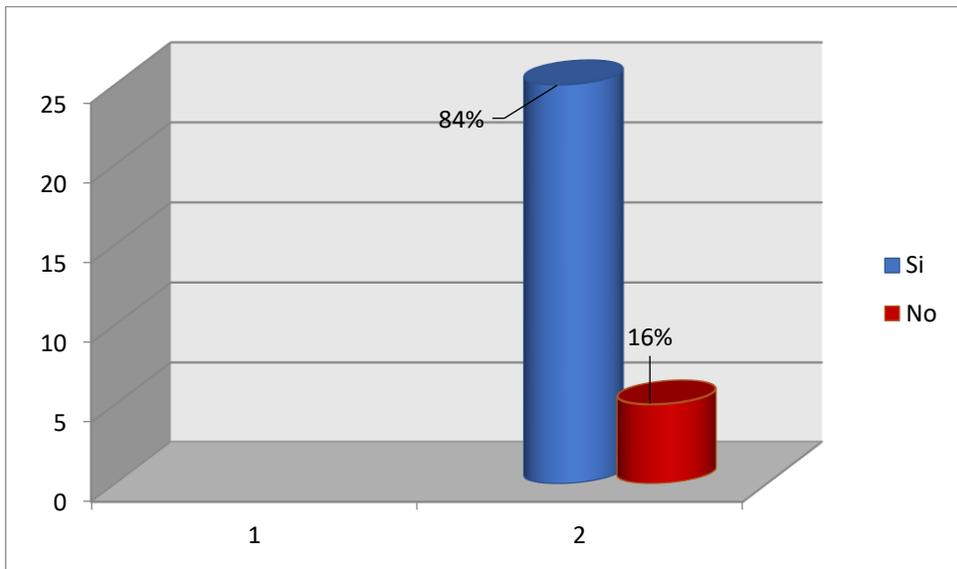


Gráfico 14: Demanda la comida saludable en formato Food Truck

Fuente: Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

En relación a la implantación de este puesto se les pregunto si asistirían si se abriese un local de este tipo lo que un afirmo que si con un 84% de aceptación por otro lado el 16% opto que no ya fuese por falta de conocimiento o gustos distintos.

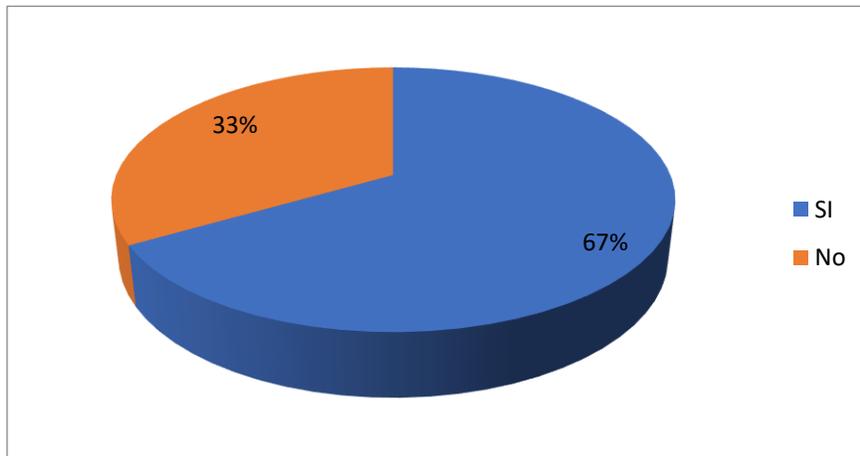


Gráfico 15: Algunas personas están consumiendo saludable.

Fuente: Construcción propia en base a encuesta realizada en octubre 2021.

Así mismo en relación a las preguntas anteriores se exalto que si conocían personas que consumieran alimentos saludables y vegetarianos en preferencia a otras comidas lo que dio como resultado que si con un 67% ya que por motivos de salud y preferencia acudían a este tipo de alimentos por aparte el 33% no conocía si había tantas personas que demandaran este tipo de comidas.

Gracias a los resultados obtenidos a través de la aplicación y procesamiento de todas las preguntas de la encuesta, se pudo conocer mejor el gusto y preferencia de las personas mostrándose principalmente a través de las gráficas anteriores lo que abre camino a la implementación de un Food Truck en la ciudad de Matagalpa.

Proyección de la demanda

Basado en los datos históricos antes mostrados, se decidió realizar la proyección (pronostico) de la demanda de alimentos integrales en la ciudad de Matagalpa por parte de los clientes potenciales, a través de regresión lineal con dos variables. Método

de mínimos cuadrados, a continuación, se presentan los resultados obtenidos de las operaciones con los datos históricos.

**COMPILACIÓN DE DATOS HISTÓRICOS DE LA DEMANDA ANUAL DE
HAMBURGUESA DE MÉTODO DE PROYECCIÓN
2017-2020**

Tabla 10

Producto	Años	Nº	Demanda anual	Xy	X ²
Hamburguesa	2017	1	2600	2600	1
	2018	2	3000	6000	4
	2019	3	3500	10500	9
	2020	4	4000	16000	16
Total			13,100	35,100	30

Fuente:

Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

La proyección histórica de la demanda de Hamburguesa de la competencia muestra que la venta de este alimento aumento sus ingresos de 14% anualmente hace que la sea rentable ofrecer este producto en nuestro local.

**PROYECCIÓN DE LA DEMANDA ANUAL DE HAMBURGUESA EN LA CIUDAD
DE MATAGALPA
2020-2024**

Tabla 11

Producto	Años	a	B	Nº	Demanda
				Sucesivo	anual
				X	Y
Hamburguesa	2021	2100	460	5	4,450
	2022	2100	460	6	4,920
	2023	2100	460	7	5,390
	2024	2100	460	8	5,860
Total					13,100

Fuente:

Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Como se puede apreciar en la quinta columna de la Tabla, se presenta la proyección de la totalidad de la demanda de alimentos integrales en la ciudad de Matagalpa, en el Periodo comprendido del año 2,021 al 2,024; sin embargo, este proyecto en mención pretende abarcar específicamente la cantidad del producto demandado de hamburguesa.

**COMPILACIÓN DE DATOS HISTÓRICOS DE LA DEMANDA ANUAL DE SANDWICH DE
MÉTODO DE PROYECCIÓN**

Tabla 12

Producto	Años	Nº	Demanda	Xy	X ²
			anual		
Sándwich	2017	1	2,400	2,600	1
	2018	2	2,900	6,000	4
	2019	3	3,300	10,500	9

	2020	4	3,700	16,000	16
Total			12,300	35,100	30

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

La proyección histórica de la demanda de sándwich de la competencia muestra que la venta de este alimento aumento sus ingresos de 7.83 % anualmente hace que la sea rentable ofrecer este producto en nuestro local

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA ANUAL DE SANDWICH EN LA CIUDAD DE MATAGALPA

Tabla 13

Producto	Años	a	B	Nº	Demanda
				Sucesivo	anual
				X	Y
Sándwich	2021	2100	470	5	4450
	2022	2100	470	6	4920
	2023	2100	470	7	5390
	2024	2100	470	8	5860
Total					20,620

Fuente:

Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Como se puede apreciar en la quinta columna de la Tabla 13, se presenta la proyección de la totalidad de la demanda de alimentos integrales en la ciudad de Matagalpa, en el periodo comprendido del año 2,021 al 2,024; sin embargo, este proyecto en mención pretende abarcar específicamente la cantidad del producto demandado de Sándwich.

COMPILACIÓN DE DATOS HISTÓRICOS DE LA DEMANDA ANUAL DE BATIDO DE GUANABANA DE MÉTODO DE PROYECCIÓN

2017-2020

Tabla 14

Producto	Años	Nº	Demanda	Xy	X ²
			anual		

<i>Batido de Guanábana</i>	2017	1	2500	2600	1
	2018	2	3000	6000	4
	2019	3	3800	10500	9
	2020	4	4000	16000	16
<i>Total</i>			13,100	35,100	30

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

La demanda de los batidos de guanábana obtuvo un aumento de 6% anuales ya que más personas conocían más el producto hacia más efectivo para los años venideros puesto a esto la demanda se hacía más visible como lo muestra la tabla 14.

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA ANUAL DEL BATIDO DE GUANÁBANA EN LA CIUDAD DE MATAGALPA

Tabla 15

<i>Producto</i>	<i>Años</i>	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>N°</i>	<i>Demanda</i>
				<i>Sucesivo</i>	<i>anual</i>
				<i>X</i>	<i>Y</i>
<i>Batido de Guanábana</i>	2021	2100	470	5	4450
	2022	2100	470	6	4920
	2023	2100	470	7	5390
	2024	2100	470	8	5860
<i>Total</i>					20,620

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Como se puede apreciar en la quinta columna de la tabla, se presenta la proyección de la totalidad de la demanda de alimentos integrales en la ciudad de Matagalpa, en el periodo comprendido del año 2,021 al 2,024; sin embargo, este negocio en mención

pretende abarcar específicamente la cantidad del producto demandado del batido de Guanábana.

COMPILACIÓN DE DATOS HISTÓRICOS DE LA DEMANDA ANUAL DE BATIDO VERDE DE MÉTODO DE PROYECCIÓN 2017-2020

Tabla 16

<i>Producto</i>	<i>Años</i>	<i>Nº</i>	<i>Demanda anual</i>	<i>Xy</i>	<i>X²</i>
<i>Batido verde</i>	2017	1	2,700	2,600	1
	2018	2	3,200	6,000	4
	2019	3	2,900	10,500	9
	2020	4	3,100	16,000	16
<i>Total</i>			11,900	35,100	30

Fuente:

Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Lo siguiente hace referencia que los batidos verdes tuvo una gran aceptación de la los clientes en sus registros históricos con un aumento de 16% lo cual hace que su aceptación para próximos años sea rentable.

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA ANUAL DEL BATIDO VERDE EN LA CIUDAD DE MATAGALPA

Tabla 17

Producto	Años	A	B	Nº	Demanda
				Sucesivo	anual
				X	Y
Batido verde	2021	2100	470	5	4450
	2022	2100	470	6	4920
	2023	2100	470	7	5390
	2024	2100	470	8	5860
Total					20,620

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Como se puede apreciar en la quinta columna de la Tabla 17, se presenta la proyección de la totalidad de la Demanda de alimentos integrales en la Ciudad de Matagalpa, en el Periodo comprendido del año 2021 al 2024; sin embargo, este negocio en mención pretende abarcar específicamente la cantidad del producto demandado del batido de verde.

Tabla 18

Producto	2017	2018	2019	2020	Total	17%
Hamburguesa	2,600	3,000	3,500	4,000	13,100	3,406
Sándwich	2,400	2,900	3,300	3,700	12,300	3,198
Batidos						
Guanábana	2,500	3,000	3,800	4,000	13,300	3,458
Verde	2,700	3,200	2,900	3,100	11,900	3,094

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

4 análisis de la Oferta

En la oferta histórica local ha crecido en los últimos años habiendo restaurantes que ofrezcan alimentos saludables, pero en su menú muy pocos platillos.

El consumo de comida integral y vegetariana ha Crecido mucho hasta un 30% en los últimos años, los platillos que las personas degustan en su mayoría son a la carta,

pero actualmente las personas están comenzando a consumir comida rápida por el factor tiempo en que se prepara, el cual es muy importante.

Tabla 19

Producto	Unidad
Hamburguesa	4,400
Sándwich	3,900
Papas Fritas	4,100
Yogurt	3,700
Ensalada de Frutas	4,300
Leche de Soya	3,800
Batido de Guanábana	3,600
Batido Verde	3,300
Batido de Melón, Piña, Naranja	4,200

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

PROYECCIÓN DE LA OFERTA

Basado en los datos históricos antes mostrados, se decidió realizar la proyección (pronostico) de la oferta de alimentos integrales en la ciudad de Matagalpa por parte de los clientes potenciales, a través de regresión lineal con dos variables. Método de mínimos cuadrados. A continuación, se presentan los resultados obtenidos de las operaciones con los datos históricos.

COMPILACIÓN DE DATOS HISTÓRICOS DE LA OFERTA ANUAL DE HAMBURGUESA DE MÉTODO DE PROYECCIÓN

Tabla 20

Producto	Años	N°	Oferta anual	Xy	X ²
Hamburguesa	2017	1	2,900	2,900	1
	2018	2	3,300	6,600	4
	2019	3	3,900	11,700	9
	2020	4	4,400	17,600	16
Total			14,500	38,800	30

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Lo siguiente hace referencia que los Hamburguesa tuvo una gran aceptación de la los clientes en sus registros históricos con un aumento de 25% lo cual hace que su aceptación para próximos años sea rentable.

PROYECCIÓN DE LA OFERTA ANUAL DE HAMBURGUESA EN LA CIUDAD LA CIUDAD DE MATAGALP

Tabla 21

Producto	Años	a	B	N°	Oferta
				Sucesivo	anual
				X	Y
<i>Hamburguesa</i>	2020	2,350	410	5	4,900
	2021	2,350	410	6	5,410
	2022	2,350	410	7	5,920
	2023	2,350	410	8	6,430
Total					22,660

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Como se puede apreciar en la quinta columna de la Tabla 21, se presenta la proyección de la totalidad de la oferta de alimentos integrales en la ciudad de Matagalpa, en el periodo comprendido del año 2021 al 2024; sin embargo, este

proyecto en mención pretende abarcar específicamente la cantidad del producto ofertado de Hamburguesa.

COMPILACIÓN DE DATOS HISTÓRICOS DE LA OFERTA ANUAL DE HAMBURGUESA DE MÉTODO DE PROYECCIÓN

Tabla 22

<i>Producto</i>	<i>Años</i>	<i>N°</i>	<i>Oferta anual</i>	<i>Xy</i>	<i>X²</i>
<i>Sándwich</i>	2017	1	2600	2900	1
	2018	2	3100	6600	4
	2019	3	3500	11700	9
	2020	4	3900	17600	16
<i>Total</i>			13,100	38,800	30

Fuente:

Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Lo siguiente hace referencia que el sándwich tuvo una gran aceptación de la los clientes en sus registros históricos con un aumento de 14% lo cual hace que su aceptación para próximos años sea rentable.

PROYECCIÓN DE LA OFERTA ANUAL DE SANDIWCH EN LA CIUDAD LA CIUDAD DE MATAGALPA

Tabla 23

<i>Producto</i>	<i>Años</i>	<i>A</i>	<i>b</i>	<i>N° Sucesivo X</i>	<i>Oferta anual Y</i>
<i>Sándwich</i>	2021	2,350	510	5	4,900
	2022	2,350	510	6	5,410
	2023	2,350	510	7	5,920
	2024	2,350	510	8	6,430
<i>Total</i>					22,660

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Como se puede apreciar en la quinta columna de la Tabla 23, se presenta la proyección de la totalidad de la oferta de alimentos integrales en la ciudad de Matagalpa, en el periodo comprendido del año 2,021 al 2,024; sin embargo, este proyecto en mención pretende abarcar específicamente la cantidad del producto ofertado de Sándwich.

COMPILACIÓN DE DATOS HISTÓRICOS DE LA OFERTA ANUAL DEL BATIDO DE GUAÑABANA DE MÉTODO DE PROYECCIÓN

Tabla 24

<i>Producto</i>	<i>Años</i>	<i>Nº</i>	<i>Oferta anual</i>	<i>Xy</i>	<i>X²</i>
<i>Batido de Guañábana</i>	2017	1	2900	2900	1
	2018	2	3200	6600	4
	2019	3	3500	11700	9
	2020	4	3600	17600	16
<i>Total</i>			13,200	38,800	30

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Lo siguiente hace referencia que los batidos de guañábana tuvieron una gran aceptación de la los clientes en sus registros históricos con un aumento de 10% lo cual hace que su aceptación para próximos años sea rentable.

PROYECCIÓN DE LA OFERTA ANUAL DEL BATIDO DE GUAÑABANA EN LA CIUDAD LA CIUDAD DE MATAGALP

Tabla 25

<i>Producto</i>	<i>Años</i>	<i>a</i>	<i>b</i>	<i>N°</i>	<i>Oferta</i>
				<i>Sucesivo</i>	<i>anual</i>
				<i>X</i>	<i>Y</i>
<i>Batido de Guanábana</i>	2021	2,350	510	5	4,900
	2022	2,350	510	6	5,410
	2023	2,350	510	7	5,920
	2024	2,350	510	8	6,430
<i>Total</i>					22,660

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Como se puede apreciar en la quinta columna de la Tabla, se presenta la proyección de la totalidad de la oferta de alimentos integrales en la Ciudad de Matagalpa, en el Periodo comprendido del año 2,021 al 2,024; sin embargo, este proyecto en mención pretende abarcar específicamente la cantidad del producto ofertado del batido de Guanábana.

COMPILACIÓN DE DATOS HISTÓRICOS DE LA OFERTA ANUAL DEL BATIDO DE VERDE DE MÉTODO DE PROYECCIÓN

Tabla 26

<i>Producto</i>	<i>Años</i>	<i>N°</i>	<i>Oferta anual</i>	<i>Xy</i>	<i>X²</i>
<i>Batido Verde</i>	2017	1	2400	2900	1
	2018	2	2800	6600	4
	2019	3	3000	11700	9
	2020	4	3300	17600	16
<i>Total</i>			11,500	38,800	30

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Lo siguiente hace referencia que los batidos verdes tuvo una gran aceptación de los clientes en sus registros históricos con un aumento de 15% lo cual hace que su aceptación para próximos años sea rentable.

PROYECCIÓN DE LA OFERTA ANUAL DEL BATIDO DE GUANÁBANA EN LA CIUDAD LA CIUDAD DE MATAGALPA

Tabla 27

<i>Producto</i>	<i>Años</i>	<i>A</i>	<i>B</i>	<i>N°</i>	<i>Oferta</i>
				<i>Sucesivo</i>	<i>anual</i>
				<i>X</i>	<i>Y</i>
<i>Batido verde</i>	2021	2,350	510	5	4,900
	2022	2,350	510	6	5,410
	2023	2,350	510	7	5,920
	2024	2,350	510	8	6,430
<i>Total</i>					22,660

Fuente:

Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

Como se puede apreciar en la quinta columna de la Tabla 27, se presenta la proyección de la totalidad de la oferta de alimentos integrales en la Ciudad de Matagalpa, en el Periodo comprendido del año 2,021 al 2,024; sin embargo, este negocio en mención pretende abarcar específicamente la cantidad del producto ofertado de batido de verde.

PROYECCIÓN DE LA OFERTA ANUAL DE ALIMENTOS INTEGRALES EN LA CIUDAD LA CIUDAD DE MATAGALPA

Tabla 28

<i>Producto</i>	<i>2017</i>	<i>2018</i>	<i>2019</i>	<i>2020</i>	<i>Total</i>	<i>83%</i>
<i>Hamburguesa</i>	2,900	3,300	3,900	4,400	14,500	12,035
<i>Sándwich</i>	2,600	3,100	3,500	3,900	13,100	10,873
<i>Batidos</i>						
<i>Guanábana</i>	2,900	3,200	3,500	3,600	13,200	10,956

Verde	2,400	2,800	3,000	3,300	11,500	9,545
-------	-------	-------	-------	-------	--------	-------

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

En la Tabla 28, se aprecia únicamente la oferta Anual de alimentos integrales en la ciudad, sin embargo, producto de la encuesta aplicada, específicamente de acuerdo a la Grafica 4 se aprecia que el 67% de los consumidores conocen al menos un establecimiento de alimentos integrales o vegetarianos, están satisfechos con la calidad de los servicios recibidos y la atención brindada.

OFERTA DE COMIDA SALUDABLE LOCAL EN EL PERIODO 2017-2020

Tabla 29

Producto	2017	2018	2019	2020	Total	16.66%
Hamburguesa	2,900	3,300	3,900	4,400	14,500	2,415.70
Sándwich	2,600	3,100	3,500	3,900	13,100	2,182.46
Batidos						
Guanábana	2,900	3,200	3,500	3,600	13,200	2,199.12
Verde	2,400	2,800	3,000	3,300	11,500	1,915.90

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

PRECIOS

Antes de definir los precios para la operación del servicio alimentos integrales “Food Truck”, en la cual se mencionará el comportamiento de los precios de la actual Oferta de puestos locales.

Queda en claro que los precios de los productos ofrecidos son muy variados, y sobre todo dependen de la categoría o clasificación del establecimiento correspondiente al que el cliente desea visitar.

Demanda por el Establecimiento

Licuados Ananda

Tabla 30

N°	DESAYUNOS	Precios C\$
1	Ensalada de fruta	100
2	Tostadas Pan integral	80
3	Sándwich de queso	70
4	Repochetas a color	100
5	Típico	90
6	Tacos de vegetales	70
7	Vege Burguesa	70
8	Enchiladas vegetales	60
9	Nachos Veganos	60
10	Tajadas con queso	50
PLATOS FUERTES		
11	Espagueti Ananda	120
12	Espaguetis salsa verde	120
13	Ensalada de frijoles	100
14	Canelones	120
15	Tortas de soya	100

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

A continuación, se mencionan los precios que oscilan en el mercado de establecimientos que son cercanos a distribuir o vender comida saludable o integral, con las variedades existentes en la ciudad de Matagalpa:

En vista del servicio que el puesto de comida integral “FOOD TRUCK” se proporcionará directamente al consumidor, considerando conveniente la fijación de precios basado en la competencia. Es por eso que en la tabla siguiente se presenta el precio por alimentos ofrecidos en la ciudad de Matagalpa.

El precio promedio reflejado se obtuvo a través del cálculo promedio de los precios de los establecimientos con variedad, categorías y características similares a las que poseerá el puesto de alimentos en mención.

Como puede apreciarse el precio promedio de los alimentos integrales en Matagalpa, ofertados por los batidos “**Ananda**” siendo el competidor más competente de este mercado se puede observar que se dividen en desayunos y platos fuertes. Por lo tanto, se puede decir que los precios de los alimentos integrales en “**Food Truck**”; serán competitivos, de acuerdo a los que predominan en la zona de influencia del proyecto.

Es por esto que la decisión de prorrateo se considera acertada por la tendencia histórica expresada entre la oferta y la demanda frente los precios de mercado, así como en base a los costos estimados de producción.

Es por tal razón que se tomó la decisión de detallar el precio de nuestros productos a precio accesible para el cliente a continuación se describe:

Delicias Saludables	
Platillos	
Hamburguesa Life	C\$ 85
Papas Fritas	C\$ 40
Sandwich vida Eterna	C\$ 75
Especiales	
Ensalada de frutas	C\$ 50
Yogurt	C\$ 40
Leche de Soja	C\$ 10
Batidos	
Guanábana	C\$ 65
Melón, Piña, Naranja	C\$ 65
Batido verde (Apio, piña, pepino)	C\$ 65



Figura 5

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

ESTUDIO FINANCIERO

Habiendo conocido que existe un mercado potencial por cubrir, y que técnicamente no existe impedimento para llevar a cabo este negocio: creación de delicias saludables Food Truck, en la ciudad de Matagalpa, se procede a realizar y presentar el estudio financiero.

El cual contiene el monto de los recursos económicos necesarios para la realización de este negocio, así como otra serie de indicadores, tales como punto de equilibrio, estado de resultados, balance general, los cuales servirán como base para la evaluación financiera, a través del Valor Actual Neto (VAN), Relación Beneficio – Costo (RBC), y Tasa Interna de Retorno (TIR).

Una vez que se obtenga esos resultados, se procederá a las conclusiones de este estudio de factibilidad, ya que con los datos arrojados por el Estudio Financiero se poseerán todos los insumos técnicos para tomar la decisión más apropiada para el inversionista.

PLAN GLOBAL DE INVERSIÓN Y FUENTE DE ADQUISICIÓN DE LOS RECURSOS

A continuación, se detalla el monto total de inversión, dividido en inversiones fijas e inversiones diferidas, capital operativo, administración e imprevistos. Como puede apreciarse se contempla que este proyecto sea totalmente financiado con fondos propios del inversionista, por las razones argumentadas en el estudio técnico de este documento, donde se expresaba que no existen créditos o financiamientos para apertura de puestos de comidas, en donde señalan que se requieren como mínimo 1 año de operación del establecimiento para poder aspirar a financiamiento alguno, ya sea en el sector público o privado

Tabla 31

Rubros	Monto global en C\$	Origen del capital	
		Propio	prestamos
I inversiones Fijas			
a) Carro Food Truck	C\$ 200,000.00	C\$ 200,000.00	100 -
b) Equipo y accesorios de cocina	C\$ 14,077.42	C\$ 14,077.42	100 -
c) Mobiliario y Equipo	C\$5,375.00	C\$5,375.00	100 -
Subtotal de inversiones Fijas	C\$ 219,452.42	C\$ 219,452.42	100 -
II inversiones Diferidas			
a) Estudio de Pre inversión	C\$48,407.22	C\$48,407.22	100 -
b) Gastos Legales	C\$1,875.00	C\$1,875.00	100 -
c) Publicidad	C\$ 6,200.00	C\$ 6,200.00	100 -

Subtotal inversiones Diferidas	C\$56,482.22	C\$56,482.22	100	
III Capital Operativo				
a) Insumos Para el servicio de alimentos integrales	C\$21,000.00	C\$21,000.00	100	-
b) insumos para el mantenimiento físico	C\$ 1,000.00	C\$ 1,000.00	100	-
c) Gastos de Administración	C\$16,500.00	C\$16,500.00	100	-
d) Efectivo en caja	C\$10,907.22	C\$10,907.22	100	
Subtotal capital operativo	C\$49,407.22	C\$49,407.22	100	
IV Administración del Negocio				
	C\$ 10,000.00	C\$ 10,000.00	100	-
V Imprevistos (5% inv. Total)				
	C\$10,907.22	C\$10,907.22	100	-
Inversiones Totales	C\$ 346,249.08	C\$ 346,249.08	100	-

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

DEPRECIACIÓN Y AMORTIZACIÓN DE ACTIVOS

Desde el punto de vista fiscal, la amortización y depreciación, no son más que el reconocimiento fiscal de la pérdida de valor que sufren los activos con el transcurso del tiempo. pero el primero solo se aplica al activo fijo, ya que con el uso estos bienes se deprecian; en cambio, la amortización solo se aplica a los activos diferidos, ya que esto significa el cargo anual que se hace para recuperar esa inversión (Alejos, 2015)

El tipo de amortización que se eligió para depreciar los equipos es la lineal como se muestra en la siguiente tabla:

Tabla 32

Rubros	Valor de Activos	Vida Util de Depreciacion (en años)	Cuota de Depreciacion Anual	Depreciacion Acumulada al Ultimo Año	Valor de Salvamento Ultimo Año
Activos Fijos					
Carro food truck	C\$200,000.00	10	C\$20,000.00	C\$200,000.00	-100,000.00
Mobiliario Y Equipo de cocina					
Licuada	C\$3,400.00	2	C\$1,700.00	C\$3,400.00	-
Platos	C\$89.00	2	C\$44.50	C\$89.00	-
Tenedores y cuchillos Metal	C\$35.00	2	C\$17.50	C\$35.00	-
Vasos Apilables Transparente	C\$42.00	2	C\$21.00	C\$42.00	-
Pagillas	C\$267.62	2	C\$133.81	C\$267.62	-
Sarten	C\$568.80	2	C\$284.40	C\$568.80	-
Olla de Aluminio	C\$611.00	2	C\$305.50	C\$611.00	-
Cuchara de Madera	C\$45.00	2	C\$22.50	C\$45.00	-
Taza Medidora 4 set	C\$163.84	2	C\$81.92	C\$163.84	-
Espatula de Hierro	C\$76.50	2	C\$38.25	C\$76.50	-
Aceitera	C\$125.00	2	C\$62.50	C\$125.00	-
Cuchillo de 7 pulgadas	C\$86.60	2	C\$43.30	C\$86.60	-
Dispenador de especias	C\$21.28	2	C\$10.64	C\$21.28	-
Salero y pimentero	C\$21.50	2	C\$10.75	C\$21.50	-
Microondas	C\$3,400.00	2	C\$1,700.00	C\$3,400.00	-
Cocina Industrial	C\$10,000.00	2	C\$5,000.00	C\$10,000.00	-
Timbre de Refrijeracion	C\$8,500.00	2	C\$4,250.00	C\$8,500.00	-
Frigorifico de productos preparados	C\$8,500.00	2	C\$4,250.00	C\$8,500.00	-
Tostadora Giratoria	C\$6,000.00	2	C\$3,000.00	C\$6,000.00	-
Mobiliario Y Accesorio de Limpiesa					
Toallas Para limpieza	C\$50.00	1	C\$50.00	C\$50.00	-
Palitas de plastico	C\$50.00	1	C\$50.00	C\$50.00	-
Escoba	C\$50.00	1	C\$50.00	C\$50.00	-
Contenedor	C\$120.00		C\$120.00	C\$120.00	-
Tapabocas	C\$480.00	1	C\$480.00	C\$480.00	-
Alcohol Gel	C\$1,200.00	1	C\$1,200.00	C\$1,200.00	-
Moviliario Y equipo					
Libro Contable	C\$120.00	1	C\$120.00	C\$120.00	-
Sillas	C\$800.00	5	C\$160.00	C\$800.00	-
Saca Grapas	C\$45.00	5	C\$9.00	C\$45.00	-
Engrapadora	C\$130.00	3	C\$43.33	C\$130.00	-
Facturas	C\$400.00	3	C\$133.33	C\$400.00	-
Sello	C\$600.00	3	C\$200.00	C\$600.00	-
Almuhadilla para sello	C\$80.00	3	C\$26.67	C\$80.00	-
Equipo Y accesorios de Seguridad					
Extintores	C\$720.00	5	C\$240.00	C\$720.00	-
Total de Activos Fijos	C\$246,798.14		C\$43,858.90	C\$246,798.14	-100,000.00
B. Activos Diferidos					
Estudios de Preinvercion	C\$48,407.22	5	C\$8,940.00	C\$48,407.22	-
Gastos Legales	C\$1,875.00	5	C\$160.00	C\$1,875.00	-
Impuestos	C\$3,000.00	1	C\$3,000.00	C\$3,000.00	-
Publicidad	C\$6,200.00	5	C\$1,418.00	C\$6,200.00	-
Total de Activos Diferidos	C\$59,482.22		C\$13,518.00	C\$59,482.22	-
TOTALES	C\$306,280.36		C\$57,376.90	C\$306,280.36	-100,000.00

Fuente: Estudio técnico del proyecto y Ley de impuesto sobre la renta

Como puede apreciarse la Cuota de Depreciación Anual de los Activos Fijos del negocio ascienden a C\$ 43,858.90 Y en cuanto a las amortizaciones anuales de los activos diferidos representan ascienden a C\$ 13,518.00. En cuanto a la Depreciación Acumulada al quinto año es de C\$ 306,280.36, el valor de Salvamento al último año (Año 8) es de C\$ 100,000.00.

Tabla 33

Rubros	Periodo						
	0	1	2	3	4	5	6
<i>I. inversión Fija</i>							
<i>a. Acondicionamiento del carro Food Truck</i>	C\$						
	200,000.00						
<i>equipo y accesorio de cocina</i>	C\$			C\$			C\$
	14,529.00			8,952.49			8,952.49
<i>mobiliario y Equipo</i>	C\$		C\$		C\$		C\$
	2,975.00		270.00		270.00		270.00
<i>Subtotales Inversión Fijas</i>	C\$		C\$	C\$	C\$		C\$
	217,504.00		270.00	8,952.49	270.00		9,222.49
<i>II. Inversión Diferida</i>							
<i>a. Estudio de Pre inversión</i>	C\$						
	44,700.00						
<i>b. Gastos Legales</i>	C\$					C\$	
	800.00					8,010.00	
<i>c. Publicidad</i>	C\$			C\$			C\$
	7,090.00			7,150.00			7,250.00

<i>Subtotal Inversión Diferidas</i>	C\$		C\$		C\$	
	52,590.00		7,150.00		8,010.00	
<i>III. Capital Operativos</i>						
<i>a. Insumo para servicios de Alimentos Integrales</i>	C\$		C\$		C\$	
	21,000.00		21,200.00		21,200.00	
<i>b. Insumo para Mantenimiento Físico</i>	C\$		C\$		C\$	
	1,000.00		1,200.00		1,200.00	
<i>c. Insumo para administración</i>	C\$		C\$		C\$	
	1,200.00		1,100.00		1,100.00	
<i>e. Efectivo en caja</i>	C\$					
	11,750.44					
<i>Subtotal Capital Operativo</i>	C\$		C\$		C\$	
	34,950.44		23,500.00		23,500.00	
<i>IV. ADMINITRACION DE PROYECTO</i>	C\$		C\$		C\$	
	10,000.00		10,000.00		10,000.00	
<i>V Imprevisto (5% Inv. Total)</i>	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$
	5,907.22	5,907.22	5,907.22	5,907.22	5,907.22	5,907.22
<i>Inversiones Totales</i>	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$	C\$
	236,637.08	5,907.22	23,770.00	8,952.49	23,770.00	9,222.49

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

CRONOGRAMA DE INVERSIONES Y REINVERSIONES

En la siguiente tabla se muestran las inversiones y reinversiones a realizar del año 0 al año 7, siendo la mayor reinversión en el quinto año.

Como se reflejó en la Tabla 31. Plan Global de Inversiones y Fuente de Adquisición de los Recursos, acerca de que el total de inversión inicial. ascienden a C\$ 346,249.08 (Doscientos cuarenta y seis mil doscientos cuarenta y nueve córdobas y ocho centavos)

Y que ese monto total será asumido con capital propio del inversionista, debido a la denegación del acceso al crédito de acuerdo a las actuales condiciones o requisitos de las instituciones financieras públicas y privadas, las cuales establecen que, para poder solicitar crédito para pequeños y medianos negocios de este sector, se debe tener como mínimo un año de operación en el mercado.

Cabe mencionar que no se valoró la posibilidad de solicitar un crédito personal, ya que se pide por lo menos un año de operación lo cual esto aún no es posible por ser un proyecto en marcha, en otras palabras, no es viable para un nuevo negocio, ya que el posicionamiento de todo negocio en el mercado requiere de un tiempo prudencial, en el cual los ingresos por servicios son generalmente reducidos.

Es por lo antes expresado, que, en este punto del estudio económico del negocio, no amerita adquirir deuda alguna, por tanto, no existirá ningún tipo de servicio de la misma.

En las siguientes tablas se refleja una proyección de la Cantidad de Servicios de alimentos, batidos y postres a brindar en el Food Truck en los primeros 8 años de operación, lo cual se realiza estimando un porcentaje de ocupación anual.

TABLA: PROYECCIÓN DE LA CANTIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS INTEGRALES A PARTIR DEL PORCENTAJE DE VENTAS

Tabla 34

PROYECCION DE LA CANTIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS INTEGRALES PORCENTAJE DE VENTAS						
TIPOS DE SERVICIOS	SERVICIO VENDIDOS		8	9	10	12
		1	2	3	4	5-ago
HAMBURGUESAS	7	2555	2920	3285	3650	4380
SANDWICH	6	2190	2555	2920	3285	3650
PAPAS FRITAS	6	2190	2555	2920	3285	3650
LECHE DE SOJA	4	1460	1825	2190	2555	2920
ENSALADA DE FRUTAS	7	2555	2920	3285	3650	4015
YOGURT	6	2190	2555	2920	3285	3650
BATIDO DE GUANABANA	7	2555	2920	3285	3650	4380
BATIDO VERDE	5	1825	2555	2555	2920	3285
BATIDO DE MELON, NARANJA Y PIÑA	6	2190	2555	2920	3285	3650
% De la capacidad Instalada						
		20%	22%	25%	25%	26%

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021) en base al estudio de Mercado.

Con los datos obtenidos de la tabla anterior, y con los precios fijados en el estudio de mercado, se estiman los ingresos

Tabla 35

Estimación de Ingresos					
	Años				
concepto	1	2	3	4	5
HAMBURGUESAS	C\$2555	C\$2920	C\$3285	C\$3650	C\$4380
SANDWICH	C\$2190	C\$2555	C\$2920	C\$3285	C\$3650
PAPAS FRITAS	C\$2190	C\$2555	C\$2920	C\$3285	C\$3650
LECHE DE SOJA	C\$1460	C\$1825	C\$2190	C\$2555	C\$2920
ENSALADA DE FRUTAS	C\$2555	C\$2920	C\$3285	C\$3650	C\$4015
YOGURT	C\$2190	C\$2555	C\$2920	C\$3285	C\$3650
BATIDO DE GUANABANA	C\$2555	C\$2920	C\$3285	C\$3650	C\$4380
BATIDOI VERDE	C\$1825	C\$2555	C\$2555	C\$2920	C\$3285
BATIDO DE MELON, PIÑA Y NARANJA	C\$2190	C\$2555	C\$2920	C\$3285	C\$3650
PRECIOS ALIMENYOS INTEGRALERS					
HAMBURGUESAS	C\$ 85.00	C\$ 85.00	C\$ 85.00	C\$ 85.00	C\$ 85.00

SANDWICH	C\$ 75.00	C\$ 75.00	C\$ 75.00	C\$ 75.00	C\$ 75.00
PAPAS FRITAS	40.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00
LECHE DE SOJA	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00	C\$ 10.00
ENSALDA DE FRUTAS	C\$ 50.00	C\$ 50.00	C\$ 50.00	C\$ 50.00	C\$ 50.00
YOGURT	C\$ 40.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00	C\$ 40.00
BATIDO DE GUANABANA	C\$ 65.00	C\$ 65.00	C\$ 65.00	C\$ 65.00	C\$ 65.00
BATIDO VERDE	C\$ 65.00	C\$ 65.00	C\$ 65.00	C\$ 65.00	C\$ 65.00
BATIDO DE MELON, PIÑA Y NARANJA	C\$ 65.00	C\$ 65.00	C\$ 65.00	C\$ 65.00	C\$ 65.00
INGRESOS POR SERVICIOS DE ALIMENTOS					
HAMBURGUESAS	C\$ 217,175.00	C\$ 248,200.00	C\$ 279,225.00	C\$ 310,250.00	C\$ 372,300.00

SANDWICH	C\$ 164,250.00	C\$ 191,625.00	C\$ 219,000.00	C\$ 246,375.00	C\$ 273,750.00
PAPAS FRITAS	C\$ 87,600.00	C\$ 102,200.00	C\$ 116,800.00	C\$ 131,400.00	C\$ 146,000.00
LECHE DE SOJA	C\$ 14,600.00	C\$ 18,250.00	C\$ 21,900.00	C\$ 25,550.00	C\$ 29,200.00
ENSALADA DE FRUTAS	C\$ 127,750.00	C\$ 146,000.00	C\$ 164,250.00	C\$ 182,500.00	C\$ 200,750.00
YOGURT	C\$ 87,600.00	C\$ 102,200.00	C\$ 116,800.00	C\$ 131,400.00	C\$ 146,000.00
BATIDO DE GUANABANA	C\$ 166,075.00	C\$ 189,800.00	C\$ 213,525.00	C\$ 237,250.00	C\$ 284,700.00
BATIDO VERDE	C\$ 118,625.00	C\$ 166,075.00	C\$ 166,075.00	C\$ 189,800.00	C\$ 213,525.00
BATIDO DE MELON, PIÑA Y NARANJA	C\$ 142,350.00	C\$ 166,075.00	C\$ 189,800.00	C\$ 213,525.00	C\$ 237,250.00
TOTAL, DE INGRESOS SERVICIOS DE COMIDA	C\$ 1,126,025.00	C\$ 1,330,425.00	C\$ 1,487,375.00	C\$ 1,668,050.00	C\$ 1,903,475.00

Fuente: Elaboración propia (Bermúdez, Talavera ,2021)

ESTIMACIÓN DE SALARIOS DEL PERSONAL DEL FOOD TRUCK

Como se mencionó en la sección de Organización para la Operación, correspondiente al Estudio Técnico, acerca de que el puesto de comida funcionara como una pequeña empresa, el cual en la etapa de operación se espera que labore con un recurso humano de 3 funcionarios, los cuales conforman la cantidad de personas que requiere el eficiente desempeño del puesto.

Tabla 36

CARGO	CANTIDAD	SALARIO BASE
		MENSUAL
<i>Gerente</i>	1	C\$7,000.00
<i>Cajero</i>	1	C\$5,000.00
<i>cocinero</i>	1	C\$4,500.00
TOTAL, SALARIOS		C\$16,500.00

Fuente: Estudio Técnico y Salarios del Mercado Laboral

En el caso de que el personal solo lo constaran tres personas se aclara que cada uno de ellos desempeñara multifunciones lo cual da el resultado del salario propuesto en la tabla anterior.

En relación a los salarios arriba detallados, estos son mayores a los salarios mínimos establecidos por el Ministerio de Trabajo, tanto para la Micro y Pequeños negocios.

Tabla 37

RUBROS	UNIDAD DE MEDIDA	CONSUMO FISICO ANUAL				COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL ANUAL			
		1	2	3./4	5./8		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3/4	AÑO 5/10
SERVICIO DE COMIDA										
Panas de perolas	Paquete	C\$50.00	C\$57.00	C\$64.00	C\$68.00	C\$85.00	C\$4,250.00	C\$4,845.00	C\$5,440.00	C\$5,780.00
Vasos descartables	Paquete	C\$100.00	C\$110.00	C\$115.00	C\$120.00	C\$40.00	C\$4,000.00	C\$4,400.00	C\$4,600.00	C\$4,800.00
Servilletas	Bolsón	C\$50.00	C\$52.00	C\$52.00	C\$52.00	C\$50.00	C\$2,500.00	C\$2,600.00	C\$2,600.00	C\$2,600.00
Soya	Quintal	C\$20.00	C\$20.00	C\$20.00	C\$20.00	C\$3,000.00	C\$60,000.00	C\$60,000.00	C\$60,000.00	C\$60,000.00
Aceite de oliva	Galón	C\$4.00	C\$4.00	C\$4.00	C\$4.00	C\$336.50	C\$1,346.00	C\$1,346.00	C\$1,346.00	C\$1,346.00

Pan integral	Bolsa	C\$480.00	C\$480.00	C\$480.00	C\$480.00	C\$37.00	C\$17,760.00	C\$17,760.00	C\$17,760.00	C\$17,760.00
Mayonesa	Galón	C\$5.00	C\$5.00	C\$5.00	C\$5.00	C\$300.00	C\$1,500.00	C\$1,500.00	C\$1,500.00	C\$1,500.00
Queso mozarela	Libra	C\$20.00	C\$46.00	C\$46.00	C\$46.00	C\$92.00	C\$1,840.00	C\$4,232.00	C\$4,232.00	C\$4,232.00
Lechuga	Unidad	C\$500.00	C\$60.00	C\$60.00	C\$60.00	C\$5.00	C\$2,500.00	C\$300.00	C\$300.00	C\$300.00
Papas	Libra	C\$20.00	C\$23.00	C\$26.00	C\$28.00	C\$15.00	C\$300.00	C\$345.00	C\$390.00	C\$420.00
Legumbres	Libra	C\$20.00	C\$22.00	C\$24.00	C\$25.00	C\$70.00	C\$1,400.00	C\$1,540.00	C\$1,680.00	C\$1,750.00
Guanábana	Unidad	C\$100.00	C\$110.00	C\$115.00	C\$120.00	C\$10.00	C\$1,000.00	C\$1,100.00	C\$1,150.00	C\$1,200.00
Melón	Unidad	C\$100.00	C\$110.00	C\$115.00	C\$120.00	C\$20.00	C\$2,000.00	C\$2,200.00	C\$2,300.00	C\$2,400.00
Piña	Unidad	C\$100.00	C\$110.00	C\$115.00	C\$120.00	C\$15.00	C\$1,500.00	C\$1,650.00	C\$1,725.00	C\$1,800.00
Naranja	Docena	C\$100.00	C\$110.00	C\$115.00	C\$120.00	C\$10.00	C\$1,000.00	C\$1,100.00	C\$1,150.00	C\$1,200.00

Espicias	Botella	C\$8.00	C\$8.00	C\$8.00	C\$8.00	C\$85.00	C\$680.00	C\$680.00	C\$680.00	C\$680.00
Escancia de vainilla	Litro	C\$10.00	C\$10.00	C\$10.00	C\$10.00	C\$25.00	C\$250.00	C\$250.00	C\$250.00	C\$250.00
Azúcar	Quintal	C\$10.00	C\$12.00	C\$14.00	C\$16.00	C\$1,200.00	C\$12,000.00	C\$14,400.00	C\$16,800.00	C\$19,200.00
Hielo	Bolsa	C\$100.00	C\$120.00	C\$125.00	C\$130.00	C\$20.00	C\$2,000.00	C\$2,400.00	C\$2,500.00	C\$2,600.00
Bananos	Docena	C\$300.00	C\$300.00	C\$300.00	C\$130.00	C\$10.00	C\$3,000.00	3,00	C\$3,000.00	C\$3,000.00
Sandilla	Unidad	C\$200.00	C\$200.00	C\$200.00	C\$200.00	C\$20.00	C\$4,000.00	4,00	C\$4,000.00	C\$4,000.00
SUBTOTAL						C\$124,826.00	C\$129,648.00	C\$133,403.00	C\$136,818.00	
SERVICIOS DE ALIMENTOS INTEGRALES										
INGRESOS POR SERVICIO							C\$11,680.00	C\$14,248.00	C\$17,808.00	C\$17,808.00

OS DE COMIDA										
COSTO DE LOS INSUMO S							C\$136,506 .00	C\$143,896 .00	C\$151,211 .00	C\$154,62 6.00

Fuente: Elaboración propia con datos del Estudio Técnico; Cotizaciones del mercado

SERVICIOS BÁSICOS

Tabla 38

Rubros	MENSUAL	ANUAL
Energía eléctrica	C\$250.00	C\$3,000.00
Agua	C\$250.00	C\$3,000.00
Gas Butano 100 lb	C\$1,350.00	C\$16,200.00
Internet	C\$650.00	C\$7,800.00
TOTAL, SERVICIOS BASICOS		C\$30,000.00

Fuente: Estudio Técnico; y consultas de consumos en locales similares.

El servicio de Internet contratado será Claro con Velocidad de 2 Mbps a 25Mbps. Es necesario mencionar que los consumos reflejados, están acorde al grado de ocupación estimado para delicias saludables Food Truck. En el caso de los Costos Fijos, a continuación, se detallan a cuánto ascienden estos, en lo concerniente a los costos de: mantenimientos del vehículo o carrito de ventas y equipos, papelerías, publicidad, matrículas y licencia.

PAPELERÍA Y ÚTILES DE OFICINA

Para estimar la cantidad requerida para cubrir los gastos de papelería y útiles de oficina, se requirió de un presupuesto, el cual contiene los siguientes rubros.

Tabla 39

Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Total, Costos
Sillas	2	C\$800.00	C\$1,600.00
Sello	1	C\$600.00	C\$600.00
Almohadilla para sello	1	C\$80.00	C\$80.00
Cuaderno Contable	1	C\$120.00	C\$120.00
Engrapadora	1	C\$130.00	C\$130.00

Saca Grapa	1	C\$45.00	C\$45.00
Facturas	1	C\$400.00	C\$400.00
Rotulo del Menú	1	C\$2,400.00	C\$2,400.00
Total, C\$			C\$5,375.00

Fuente: Cotizaciones en casas comerciales

Para determinar la Rentabilidad de la Inversión, lo realizaremos a través de los métodos de Evaluación Financiera, siguientes:

- Valor Actual Neto (VAN)
- Tasa Interna de Retorno (TIR)
- Relación Beneficio – Costo (RBC)

Lógicamente para la aplicación de estos métodos nos apoyamos en el flujo de fondos del negocio. Para llevar a cabo esto tomamos como tasa de corte el 20% (la cual considera la inflación, y el premio al riesgo de la actividad).

Con el Flujo de Fondos del Proyecto, y con la tasa de corte, se utilizan los métodos de evaluación financiera antes mencionados, a través del Escenario de Proyecto Puro. Donde a continuación se muestra la Evaluación Financiera en el escenario para el negocio:

Tabla 40

PARAMETROS FINANCIEROS	INDICADORES
EL PROYECTO PURO	
VALOR ACTUAL NETO	C\$2,002,641.11
TASA INTERNA DE RETORNO	33.70%
RELACION BENEFICIO COSTO	9.46

Los resultados de la aplicación de los métodos de evaluación financiera mostrados en la tabla, se comparan con los criterios de aceptación de rentabilidad, los cuales detallamos a continuación:

- El Valor Actual Neto (VAN) es igual a C\$ 2, 002,641.11 (DOS MILLONES DOS MIL SEISCIENTO CUARENTA Y UNO CON ONCE CENTAVOS.), o sea que el escenario muestra un resultado positivo mayor que cero “VAN > 0”.
- La Tasa Interna de Retorno (TIR) de este proyecto es equivalente a 33.71%, la cual es mayor que la TMAR, asa de corte del 20% utilizada.
- Considerando el método de la Relación Beneficio – Costo (RBC), el resultado es de 9.46 el cual cumple que “RBC > 1”. Por tanto, considerando la evaluación financiera realizada al negocio: Creación del puesto de delicias saludables Food Truck en la Ciudad de Matagalpa, se cumplen que todos los criterios de aceptación de estos métodos, conllevan a que la inversión es económicamente rentable.

CAPITULO V

5.1. CONCLUSIONES

Considerando los objetivos de este estudio elaborado, se establece como conclusión general que “el proyecto es factible”, en base a los siguientes argumentos: Con respecto al estudio realizado sobre la factibilidad financiera de un negocio de comida rápida integral y vegetariana en formato Food Truck “Delicias Saludables” en la ciudad de Matagalpa, se llegó a las siguientes conclusiones:

1. A nivel general con respecto a los objetivos perseguidos se establece que el proyecto es factible.

Específicamente desde el punto de vista del estudio de mercado, se puede asegurar dicha factibilidad ya que el Mercado de comida rápida de la ciudad de Matagalpa, posee una significativa demanda creciente.

- La demanda de alimentos saludables es exigente en calidad de servicios y a costos favorables donde por medio de este estudio logró identificar los gustos de los encuestados, logrando a determinar los productos y atención de su preferencia.
- Con respecto al estudio realizado, se concluye que dicho negocio en formato FOOD TRUCK de comida integral y vegetariana es factible, ya que no existen elementos técnicos y humanos que provoquen impedimento para llevarlo a cabo.
- Delicias saludables cuenta con los insumos y recursos necesarios donde cabe recalcar que no está de mas que cada empresa o microempresa, tenga ya planteado un plan estratégico que le ayude a tener mejor desarrollo.

- La evaluación financiera del negocio es beneficiosa debido a que las inversiones se lograran obtener antes de los 3 años establecidos, con el fin de lograr una mayor rentabilidad del negocio.

5.2. RECOMENDACIONES

Ampliar la publicidad por medio de creación en campañas en redes sociales, como Facebook, Instagram y Telegram aparte de las que ya tiene el vehículo.

Implementar nuevos productos de comida, de los cuales los encuestados respondieron que eran necesarios para así tener mayor confort y estabilidad en el lugar por ejemplo bocadillo, comida gourmet o incluso batidos más variados.

A base obtenidos a los resultados del VAN, TIR Y RBC, se recomienda implementar el negocio ya que se detalla que con esta evaluación financiera se logró obtener resultados favorables.

5.3. REFERENCIA Y BIBLIOGRAFIA

- Alejos, c. (05 de octubre de 2015). *slideplayer* . Obtenido de <https://slideplayer.es/slide/2866648/>
- Arias, A. S. (15 de Julio de 2014). *Tasa interna de retorno*. Obtenido de <https://economipedia.com/definiciones/tasa-interna-de-retorno-tir.html>
- Arnal, J., Rincon, D., & Latorre, A. (1992). *investigacion fundacion y metodologia*. Barcelo: Laboral s.a.
- Arte y Gastronomía Historia de Food Truck. (2021). *Revista Fahrenheit* .
- Asamblea Nacional de Nicaragua. (2008). *ley 645. (LEY MIPYME)*. Managua, Nicaragua: La Gaceta diario oficial.
- Asin Lares, A. L. (2014). *Tecnología de la INformación Estrategia en los programas 6ta Edición*. Mexico: Mcgraw Hill Education.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación*. Colombia: Pearson Educacion.
- BERNAL, c. (2010). *METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION*. COLOMBIA: PEARSON EDUCACION.
- Canales, F. (2008). *Metodología de la investigación*. Mexico: Limusa.
- Castillo, A. (2014). *Ley de Seguridad Social y Reforma de su Reglamento*. Managua: IGOSA.
- Código Tributario de la Republica de Nicaragua. (2012). MANAGUA: Gaseta Diario Oficial.
- concepto, E. (2013). *Areas funcionales de una empresa* . Editorial Etecé.
- cortes, B. (2007). *Todo sobre impuesto ne Nicaragua*. Managua: Octava Edicion.
- Coya, R. A. (2018). *tesis para optar el título al grado de magister en gestión y dirección de empresas. ¡Titulada Es rico, Te saciara y no es chatarra!! Una experiencia saludable que querrás repetir*. Santiago de chile: universidad de Chile.
- Danel, R. O. (2015). *www.researchgate.net*. Recuperado el 13 de enero de 2020, de [www.researchgate.net:
https://www.researchgate.net/publication/283486298_Metodologia_de_la_investigacion_Poblacion_y_muestra](https://www.researchgate.net/publication/283486298_Metodologia_de_la_investigacion_Poblacion_y_muestra)
- DÁVILA, L. D. (2012). *perspectiva histórica y regional, 2ª edición*. colombia: Ediciones Uniande.
- Decreto N*455. (1988). *Plan de Arbitrio Municipal*. Managua: La Gaceta N 76.
- DGI. (2017). *DGI*. Obtenido de Dirección general de Impuestos: <http://www.dgi.ni/internaphp?sec=32>.
- Diana Marcela Garcia, R. B. (2017). *enfoque en comida rapida en Nicaragua en formato food truck travel food*. Managua: Universidad politecnica de Nicaragua.
- Diccionario. (1999). *Marketing*.

- Empren de Pyme. (20 de Octubre de 2019). *Tipos de Proveedores* . Obtenido de <https://www.emprendepyme.net/tipos-de-proveedores.html>
- Escobar hernandez, A., Rodriguez Ramos, M., & Lopez Placencia, B. (2018). *Libro de Metodologia*. Ecuador: area de investigacion y desarrollo.
- Gil, S. (2015). Ingresos y egresoso. *Economipedia*, 34.
- Giovanny, G. (11 de Octubre de 2001). *Evaluación financiera de proyectos: CAUE, VPN, TIR, B/C, PR, CC*. Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/evaluacion-financiera-de-proyectos-caue-vpn-tir-bc-pr-cc/>
- Hernandez Sampieri, R., Fernandez Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *libro Metodologia de la investigacion*. Mexico: Mc Graw hill.
- Hernandez-Ros, & Aroca, R. (2008). *¿Que es estructura?* Madrid: cuadernos del instituto juan herrera de la escuela de madrid.
- Jacques, L. J. (1995). *Marketing estrategico 3ra edicion* . Mexico: McGraw-Hill.
- legislación Nicaraguense. (2005). *En la legislación Nicaragüense la Ley 561: "Ley General de Bancos,*. managua Nlcaragua: la gaceta diario oficial.
- LEY 562. (2005). *Codigo Tributario de la Republica de Nicaragua*. Managua: La Gaceta Diario oficial.
- LEY N° 822. (2012). *LEY DE CONCERTACIÓN TRIBUTARIA*. Mangua: La gaceta de Diario Oficial.
- LEY N° 625. (31 de Mayo de 2007). *LEY DE SALARIO MÍNIMO*. Obtenido de [http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/\(\\$All\)/D4A4AB6A3935BB7906257331005B6D2C](http://legislacion.asamblea.gob.ni/Normaweb.nsf/($All)/D4A4AB6A3935BB7906257331005B6D2C)
- Ley núm. 185. (30 de Octubre de 1996). *Código del Trabajo* . Obtenido de <https://www.ilo.org/dyn/natlex/docs/WEBTEXT/45784/65050/S96NIC01.htm>
- Llamas, J. (20 de Abril de 2020). *Gastos Administrativos*. Obtenido de <https://economipedia.com/gastos-administrativos.html>
- Martines, G. A., Ruiz, C., Joan, E., & Mozo. (2014). *Hill/Interamericana*. España.
- MAYA, E. (2014). *MÉTODOS Y TÉCNICAS DE INVESTIGACION*. MEXICO: UNAM.
- Narvaez, & Ruiz, c. y. (2017). *de estudio de factibilidad de un food truck de Wraps y sándwiches exprés balanceados para el organismo en la ciudad de Cartagena*. Mexico: Cartagena de India, colombia.
- Neil, A., & Suarez Cortez, L. (2018). *Funcacin de la investigacion*. Ecuador: Utmach.
- Noriega, L. E. (2015). *concepto de Food Truck o gastroneta*. Madriz: Fundeu RAE.
- Pascal, A. (2009). *Medicion del Capital* . Francia : OCDE.
- PLAN DE ARBITRIOS MUNICIPAL. (1989). *IMPUESTOS DE MATRICULA*. MANAGUA, NICARAGUA: LA GACETA EL DIARIO OFICIAL.

- proveedor de servicios . (16 de Abril de 2018). *MuyCanal Servios y Abasteciminetos* . Obtenido de <https://www.muycanal.com/2018/04/16/proveedor-servicios>
- Reyes Cruz, J. L. (2001). *proyectos de inversion* . hidalgo, mexico: universidad autonoma del estado de hidalgo.
- Rivero Behar, D. (2008). *Metodologia de la investigacion*. Bogota, Colombia: Editorial Shalom.
- Rivero Behar, D. (2008). *Metodologia de la investigacion*. Editorial Shalom.
- RIVERO BEHAR, D. (2008). *METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION*. EDITORIAL SHALOM.
- ROCHA MUÑOZ, C. (2015). *METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION*. MEXICO: OXFORD UNIVERSITY PRESS MEXICO S.A.
- Saez, Y. M. (2016). *plan de negocios para el lanzamiento de Food Truck en la ciudad de Panamá*. Panama: Universidad de palermo.
- Sampieri Hernandez, R., Baptista Lucio, P., & Collado Fernandez, C. (2006). *Libro de la Metodologia de la investigacion*. Mexico: McGraw Hill Interamericana.
- Sanchez, I. (5 de abril de 2010). *Emprende pyme.net*. Obtenido de <https://www.emprendepyme.net/reseña-historica-u-hoja-informativa.html>
- Santamaria Torez, J., Naranjo Andrade, D., & Mejia Cabezas, E. (s.f.).
- Santamaria Torre, J., Naranjo Andrade, D., & Mejia Cabezas, E. (2018). *INTRODCCION A LA METODOLOGIA DE LA CIENTIFICA*. ECUADOR: Univercidad de la fuerza armadas ESPE.
- SANTAMARIA TORRE, J., Naranjo Andrade, D., & Mejia Cabezas, E. (2018). *INTRODCCION A LA METODOLOGIA DE LA CIENTIFICA*. ECUADOR: Univercidad de la fuerza armadas ESPE.
- structurualidad. (2021). *construyendo el futuro*. Madrid: Avda de la Industria.
- Tomás Sábado , J. (2009). *Fundamentos de Bioestadística y Análisis de datos para Enfermería*. España: Servei publicacions.
- Turismo, I. N. (2019). *reglamento de las empresas prestadoras de servicios y aliementos y bebidas*. Managua, Nicaragua: la Gaceta el diario oficial.

ANEXOS

Anexo 1
Operación de Variables

Variables	Sub Variables	Indicadores	Sub indicadores	Preguntas	Escala	Instrumento	dirigido a
Formato Food Truck	Antecedentes	Latino América		¿Dónde surgió el Proyecto?		entrevista	
		Centro América		¿Cómo hace referencia hace que el proyecto sea viable?		encuesta	
		Nicaragua		¿El proyecto será Efectivo por su innovador Diseño de comida?		Encuesta	

	Generalidades del Food Truck	Concepto				guía de observación	
		Historia		¿En qué año se creó el primer Food Truck?	Abierta	documentos científicos	Investigación
				¿Cuál fue el motivo de la creación de los Food Truck?	Abierta	documentos científicos	Investigación

		Clasificación		¿Qué estilos de Food Truck existen?	1) Rollo Vintage 2) American Powers 3) Remolque futurista 4) Caravanas clásicas 5) Food Buses 6) Camiones como tal 7) Las furgonetas de toda la vida 8) Eléctricos 9) Carritos de caballos 10) Otros	documentos científicos	Investigación
--	--	---------------	--	-------------------------------------	---	------------------------	---------------

		Marco Legal		¿Cuáles son los procedimientos para la apertura de un Food Truck en la ciudad de Matagalpa?	Abierta	entrevista	Dueños de Food Truck
				¿Dónde se registra un negocio de comida ambulante en la ciudad de Matagalpa?	Abierta	entrevista	Dueños de Food Truck
	Aspecto técnico	Características de la estructura Food Truck		¿El restaurante sobre ruedas cuenta con asientos	sí___ No___	Encuesta	Dueños del Food Truck

				disponibles para que los clientes consuman en el local?			
				¿Con cuántos asientos dispone el Food Truck?	1 a 2 asientos____ 2 a 3 asientos____ de 3 a 4 asientos ____ más de 4 asientos	Encuesta	dueños del Food Truck
				¿El Food Truck cuanta con la capacidad para desplazarse por diferentes	sí____ No____	Encuesta	Dueños del Food Truck

				zonas de la ciudad?			
	Área de trabajo (capacidad)		¿El restaurante sobre ruedas cuenta con la capacidad para 2 o más colaboradores?	sí____ No____	Encuesta	Dueños del Food Truck	
	Equipos de trabajos		¿Cuáles son las herramientas necesarias con la que debe contar el Food Truck para operar?	plancha Industrial____ Freidora Eléctrica____ Mesa Helada____ Procesador____ ____ Implementos de cocina____	Encuesta	Dueño del Food Truck	

	Marketing	Innovación		¿Para usted, qué se debería tener un Food Truck para ser innovador?	Variedad en los platillos____ Comida Gourmet____ Platillos Nutritivos____ Presentación de los platillos____	Encuesta	Dueños de los Food Truck
				¿Cuál cree usted que sea el secreto para que un Food Truck sea innovador y se mantengan en funcionamiento?	Ser original__ calidad y servicio__ Presentación en los platillos____ Dedicación y perseverancia____ ubicación____	Encuesta	Dueños de Food Truck

		Presentación o Imagen		¿Qué cambios se han realizado en la elaboración de los productos?	Apariencia____ – Durabilidad____ _ Calidad del producto_____	encuesta	Dueños de Food Truck
				¿Qué tipo de envases utiliza para mejorar la presentación de sus productos?	Vidrio____ Metal____ Papel y cartón____ Plástico____ Tintas de impresión_____	Encuesta	Dueños de Food Truck
		Publicidad		¿Cree usted que hacer publicidad a su negocio tenga ventaja competitiva?	sí____ No____	Encuesta	Dueños de Food Truck

				¿Qué tipo de publicidad usa para atraer a sus clientes?	Redes Sociales___ Viñetas Radiales___ Anuncios televisivos___ ___ publicidad de boca en boca___ Rótulos___ Afiches ___	Encuesta	Dueños de Food Truck
	Estudio de mercado	Oferta y demanda		¿Conoce algún Food Truck de comida integral y vegetariana en la ciudad de Matagalpa?	sí___ No___	Encuesta	Dueños de Food Truck y consumidores de comida rápida

				¿Estaría interesado en consumir alimentos saludables en un restaurante sobre ruedas en la ciudad de Matagalpa?	sí____ No____	Encuesta	Consumidores
				¿Cree usted que la comida vegetariana e integral ha logrado crecer en los últimos años?	sí____ No____	Encuesta	Dueños de Food Truck

				¿Qué impacto cree que causaría la creación de un Food Truck de comida rápida integral y vegetariana en la ciudad de Matagalpa?	Abierta	Entrevista	Dueños de Food Truck
		segmento del mercado		¿Qué beneficios cree usted que tendría la creación de un Food Truck de comida	Abierta	Entrevista	Consumidores

				integral y vegetariana en la ciudad de Matagalpa?			
				¿Qué factores influyen en las personas al momento de consumir alimentos saludables?	Salud____ Influencias Culturales____ _ Tiempo____ Ubicación____ Precio y accesibilidad____	Encuesta	Consumidores
				¿Cree usted que las personas adultas son las que consumen más alimentos	sí____ No____ Especifique	Encuesta	Consumidores

				saludables que los jóvenes?			
				¿De qué rango en edad son los que consumen más alimentos integrales y vegetarianos en la ciudad de Matagalpa?	de 15 a 20 años de edad _____ de 21 a 35 años de edad _____ más de 36 años de edad _____	Encuesta	Consumidores
		Creación de Food Truck de comidas saludables		¿El Food Truck es un negocio rentable?			

		Nivel de aceptación					
--	--	---------------------	--	--	--	--	--

		Modelos	¿Qué modelos de Comida Rápida se hace la comparación?	Abierta	Entrevista	Dueños de comida rápida
		Diagrama de proceso	¿Contara con una estructura organizacional?	Abierta	Entrevista	Dueños de comida rápida
		Medición	¿Hacia cuanto esta proyecta este proyecto?	Abierta	Entrevista	Dueños de comida rápida
	Inversiones de proyecto	Inversión inicial	¿Con cuanto presupuesto contaría para este proyecto?	Abierta	Entrevista	Dueños de comida rápida

		Inversión privada y/o asociación	¿El proyecto sea de inversión única o será asociación?	Abierta	Entrevista	Dueños de comida rápida
		Préstamos bancarios y financieros	¿El proyecto constara con el respaldo financiero de algún agente bancario o es capital propio?	Abierta	Entrevista	Dueño de comida rápida
		Costo de vehículo Food Truck	¿Consta con la disponibilidad del vehículo para este proyecto?	Abierta	Entrevista	Dueño de comida rápida
		Costos de los equipos	¿Los equipos están instalador en el vehículo o	Abierta	Entrevista	Dueño de comida rápida

			serán instalados Localmente?			
			¿Qué marca de vehículo es apta para este proyecto?	Abierta	Entrevista	Dueño de comida rápida
	Ingresos del proyecto	volumen de Ventas	¿Cuánto está proyectado el ingreso de las ventas?	Abierta	Entrevista	Dueño de comida rápida
		Servicios adicionales	¿Contara con servicio privados o se prestara ara eventos?	Abierta	Entrevista	Dueño de comida rápida
	Costos Operativos	Mantenimient o de los equipos	¿El vehículo será producido por mano de obra Local o	Abierta	Entrevista	Dueño de Comida rápida

			será Extraído del Extranjero?			
		Depreciación del capital	¿Si sufre averías el vehículo dispone reparaciones accesibles?	Abierta	Entrevista	Dueño de comida rápida
		Proveedores de equipos	¿Quién será el proveedor de sus equipos de cocinas?	Abierta	Entrevista	Dueño de comida rápida
		Proveedores de insumos	¿Quién será su proveedor final de insumos	Abierta	Entrevista	Dueño de comida rápida
		Proveedores de servicios Básicos	¿Quién será su proveedor final de Servicios Básicos?	Abierta	Entrevista	Dueño de la comida rápida

		Gastos administrativos	¿Cuánto calcula sus gastos Administrativos para el primer semestre de operación?	Abierta	Entrevista	Dueño de la comida rápida
		Renta de Trabajo	¿con cuanto personal dispondrá para operar adecuadamente	Abierta	Entrevista	Dueño de la comida rápida
		Salario	¿El salario de los trabajadores será fijo o variable?	Abierta	Entrevista	Dueño de la comida rápida
		Periodo fiscal	¿El periodo fiscal será pagado	Cerrada	Entrevista	Dueño de la comida rápida

			mensual o anualmente?			
		Seguro Social INSS	¿En qué tiempo inscribe a los trabajadores después de haber iniciad su actividad laboral?	Abierta	Entrevista	Dueño de la comida rápida
			¿Qué método aplicara para la cotización del INSS?	Cerrada	Entrevista	Dueño de comida rápida
	impuestos	Renta de Actividad Económica	¿Cuánto tipos de Servicios constara este negocio?	Cerrada	Entrevista	Dueño de comida rápida
		IR Anual	¿Cuál es la base para	Abierta	Entrevista	Dueño de Comida rápida

			calcular el Ir Anual?			
			¿Cómo contabiliza este impuesto?	Abierta	Entrevista	Dueño de Comida rápida
		Matricula del negocio	¿Cuál es el valor de la matricula?	Abierta	Entrevista	Dueño de comida rápida
			¿De qué manera realizara los pagos de matrículas?			
		Impuesto en viene inmuebles	¿Cuánto es el pago por IBI?	Abierta	Entrevista	Dueño de comida rápida
		Procedimiento de pagos de impuestos	¿Cómo realizara sus pagos de los impuestos?			

	Alimento saludable Vs comida rápida	Tipos de comida que se ofrecen en el mercado local	¿Cree usted que los Food truck en la ciudad de Matagalpa ofrecen una alternativa de alimentación sana y saludable?	Sí____ No----	Encuesta	Consumidores de comida rápida
			¿Cuál de los siguientes alimentos de comida rápida se venden más?	Hamburguesa____ _ Pizza____ Hot Dog____ Sándwich____ Tacos____ Pollo____ ensaladas____	Encuesta	Dueños de comida rápida
			¿Cuál de los siguientes alimentos de comida rápida consume más?	Hamburguesa____ _ Pizza____ Hot Dog____ Sándwich____	Encuesta	Consumidores de comida rápida

				Tacos___ Pollo___ ensaladas___		
		Precios que dispondrán	¿Qué precio está dispuesto a pagar por una comida rápida y saludable?	C\$ 80 a 90___ C\$ 90 a 100___ C\$ 100 a 120 ___ C\$ 120 a mas___	Encuesta	Consumidore s de comida rápida
			¿Qué precio está dispuesto a pagar por un batido saludable y natural?	C\$ 55 a 65 _____ C\$ 65 a 80 _____ C\$ más de 80	Encuesta	Consumidore s de comida rápida

			¿Cuántas veces estaría dispuesto en a consumir este producto saludable?	Una vez a la semana____ Dos veces a la semana____ Más de tres veces a la semana____	Encuesta	Consumidores de comida rápida
			¿Cree usted que los alimentos saludables como comida vegetariana nos ayuda a mejorar nuestra salud comparado a las comidas rápidas que se venden hoy en día?	Abierta	Entrevista	Consumidores de comida rápida

recuperación de la inversión	VAN	¿Para cuántos años está proyectado este proyecto para recuperar su inversión inicial?	Abierta	Entrevista	Dueño de comida rápida
	TIR	¿El proyecto es Rentable para invertir en la ciudad de Matagalpa?	Abierta	Entrevista	Dueño de comida rápida
	RBC	¿Cómo está proyectado para el primer semestre de operación con su costo de beneficio?	Abierta	Entrevista	Dueño de comida rápida

Anexo 2
Encuesta y Entrevistas



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDIPLINARIA, UNAN FAREM
MATAGALPA

SEMESTRE I-2021,

Administración de Empresas 5 año matutino Monografía

Buenos días/tardes. Mi nombre es Abdi Asiel Bermúdez Pedersen & Juan Ramón Talavera Hernández, estudiantes de la carrera de Administración de Empresas 5 año, estamos interesados en conocer su opinión, por favor, ¿sería tan amable de contestar el siguiente cuestionario? La información que nos proporcione será utilizada para conocer su opinión acerca de la creación de un Food Truck de comida rápida, saludable de “**COMIDA INTEGRAL Y VEGETARIANA**” en el municipio de Matagalpa. Gracias.

Marque con una X la respuesta que más le convenga.

Perfil del encuestado

1- Sexo

Hombre Mujer

2- Edad

18-25 26-30 31-35 41-45 + 45

3- Ocupación

Universitario Profesional Ama de casa otro

4- ¿Considera usted que es importante cuidar su alimentación?

Si No

- 5- ¿Qué tipo de dieta usted lleva?
 Omnívoro Integral Vegetariano Vegano
- 6- ¿Conoce en Matagalpa algún establecimiento o restaurante que ofrezca comida integral y vegetariana?
 Si No
En caso de conocer algún otro indíquelo _____
- 7- ¿Cada cuánto come algún alimento saludable?
 Diario Semanal 2 veces por semana Mensual
- 8- ¿Usted sabe que los productos integrales y vegetarianos ayuda a tener una buena salud física y mental?
 Si No
- 9- ¿Qué lugares o establecimientos suele frecuentar para desayunar?
 Restaurante Cafeterías Comida rápida
 Para llevar
- 10- ¿Cuándo usted consume comida rápida?
 Diario Semanal 2 veces por semana Mensual
- 11- ¿Cuál es la razón principal por la que usted consume comida rápida?
 Tiempo Sabor Precio Ubicación
- 12- ¿Cuál de los siguientes alimentos de comida rápida usted consume?
 Pollo Ensalada Pizza Hamburguesa
 Sándwich Otros
- 13- ¿Qué precio está dispuesto a pagar por una comida rápida y saludable?
 60-80 C\$ 80-100 C\$ 100-120 C\$ Mas de 120 C\$

14- ¿Qué precio está dispuesto a pagar por batidos naturales?

50-65 C\$ 65-85 C\$ Mas de 85 C\$

15- ¿Le gustaría que hubiera más lugares que ofrezcan comidas saludables integrales y vegetarianas?

Si No

16- ¿Si hubiese algún puesto de comida saludable en la ciudad de Matagalpa, asistiría?

Si No

17- ¿Cree usted que algunas personas están comenzando a consumir alimentos saludables como integrales o vegetarianos que por otras comidas?

Si No



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA

**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA DE NICARAGUA
FACULTAD REGIONAL MULTIDIPLINARIA, UNAN FAREM
MATAGALPA**

SEMESTRE I- 2021

Administración de empresas 5 año matutino Monografía

Buenos días/tardes. Mi nombre es Abdi Asiel Bermúdez Pedersen & Juan Ramón Talavera Hernández, estudiantes de la carrera de Administración de Empresas 5 año, estamos interesados en conocer su opinión, por favor, ¿sería tan amable de contestar el siguiente cuestionario? La información que nos proporcione será utilizada para conocer su opinión acerca de la creación de un Food Truck de comida rápida, saludable de “**COMIDA INTEGRAL Y VEGETARIANA**” en el municipio de Matagalpa. Gracias.

Responda el siguiente cuestionario.

Perfil del encuestado

1- Sexo

Hombre Mujer

2- Edad

18-25 26-30 31-35 41-45 + 45

3- Ocupación

Universitario Profesional Ama de casa otro

4- ¿Dónde surgió el proyecto?

5- ¿Cómo hace referencia para que el proyecto sea viable?

6- ¿El proyecto será efectivo por su innovador diseño de comida?

7- ¿En qué año se creó el primer Food Truck?

8- ¿Cuál fue el motivo de la creación de los Food Truck?

9- ¿Qué estilos de Food Truck existen?

Rollo Vintage American Powers Remolque futurista

Caravanas clásicas Food buses Camiones

Furgonetas Eléctricas Carritos de caballos Otros

10- ¿Dónde se registra un negocio de comida ambulante en la ciudad de Matagalpa?

11- ¿El restaurante sobre ruedas cuenta con asientos disponibles para que los clientes consuman en el local?

Si No

12- ¿Con cuántos asientos dispone el Food Truck?

1 a 2 asientos 2 a 3 asientos 3 a 4 asientos

Mas 4 asientos

13- ¿El Food Truck cuenta con la capacidad para desplazarse por diferentes zonas de la ciudad?

Si No

14- ¿El restaurante sobre ruedas cuenta con la capacidad para 2 o más colaboradores?

Si No

15- ¿Cuáles son las herramientas necesarias con la que debe contar el Food Truck para operar?

Plancha industrial Freidora eléctrica Mesa helada

Implementos de cocina

16- ¿Para usted, que se debería tener en un Food Truck para ser innovador?

Platos variados Comida gourmet Nutritivos

Presentación de los platos

17- ¿Cuál cree usted que sea el secreto para que en un Food Truck sea innovador y se mantenga en funcionamiento?

Originalidad Calidad y servicio Presentación

Dedicación y perseverancia Ubicación

18- ¿Qué cambios se han realizado en la elaboración de los productos?

Apariencia Durabilidad Calidad del producto

19- ¿Qué tipo de embaces utiliza para mejorar la presentación de sus productos?

Vidrio Metal Papel y cartón Plástico

Tintas de impresión

20- ¿Cree usted que hacer publicidad a su negocio tenga ventaja competitiva?

Redes Sociales Viñetas radiales Anuncios televisivos

Publicidad de boca en boca Rótulos Afiches

21- ¿Conoce algún Food Truck de comida integral y vegetariana en la ciudad de Matagalpa?

Si No

22- ¿Estaría interesado en consumir alimentos saludables en un restaurante sobre ruedas en la ciudad de Matagalpa?

Si No

23- ¿Cree usted que la comida vegetariana e integral ha logrado crecer en los últimos años?

Si No

24- ¿Qué impactos cree que causaría la creación de un Food Truck de comida rápida integral y vegetariana en la ciudad de Matagalpa?

25- ¿Qué beneficios cree usted que tendría la creación de un Food Truck de comida integral y vegetariana en la ciudad de Matagalpa?

26- ¿Qué factores influyen en las personas al momento de consumir alimentos saludables?

Salud Influencias culturales Tiempo Ubicación

Precio y accesibilidad

27- ¿Cree usted que las personas adultas son las que más consume más alimentos saludables que los jóvenes?

Si No

Especifique_____

28- ¿De qué rango en edad son los que consumen más alimentos integrales y vegetarianos en la ciudad de Matagalpa?

15 a 20 años 21 a 35 años más de 36

29- ¿El Food Truck es un negocio rentable?

Si No

30- ¿Conoce cada característica de la cadena Food Truck?

31- ¿Qué modelos de comida rápida se hace la comparación?

32- ¿Contara con una estructura organizacional?

33- ¿Hacia cuanto esta proyecta este proyecto?

34- ¿Con cuanto presupuesto contaría para este proyecto?

35- ¿El proyecto sea de inversión única o será asociación?

36- ¿El proyecto constara con el respaldo financiero de algún bancario o es capital propio?

37- ¿Consta con la disponibilidad de vehículo para este proyecto?

38- ¿Los equipos están instalados en el vehículo o serán instalado localmente?

39- ¿Qué marca de vehículo es apto para este proyecto?

40- ¿Cuánto está proyectado el ingreso de las ventas?

41- ¿Contara con servicios privados o se prestara para eventos?

42- ¿El vehículo será producido por la mano de obra local o será extraído del extranjero?

43- ¿Si sufre averías el vehículo dispone de reparaciones accesibles?

44- ¿Quién será el proveedor de sus equipos de cocina?

45- ¿Quién será su proveedor final de insumos?

46- ¿Quién será su proveedor final de servicios básicos?

47- ¿Cuándo calcula sus gastos administrativos para el primer semestre de operación?

48- ¿Con cuanto personal dispondrá para operar adecuadamente?

49- ¿El salario de los trabajadores será fijo o variable?

50- ¿El periodo fiscal será pagado mensual o anualmente?

51- ¿En qué tiempo inscribe a los trabajadores después de haber iniciado sus actividades laborales?

52- ¿Qué método aplicara para la cotización del INSS?

53- ¿Cuántos tipos de servicios constara este negocio?

54- ¿Cuál será la base para calcular el IR anual?

55- ¿Cómo contabiliza este impuesto?

56- ¿Cuál es el valor de la matricula?

57- ¿De qué manera se realiza los pagos de los impuestos?

58- ¿Cree usted que los Food Truck en la ciudad de Matagalpa ofrecen una alternativa de alimentación sana y saludable?

59- ¿Cuál de los siguientes alimentos de comida rápida se vende más?

Hamburgers Pizza Hot Dog Sandwich Tacos
 Pollo Ensaladas

60- ¿Cuál de los siguientes alimentos de comida rápida consume más?

Hamburgers Pizza Hot Dog Sandwich Tacos
 Pollo Ensaladas

61- ¿Cree usted que los consumidores de comida rápida podrán aceptar la nueva propuesta de comida integral y vegetariana en la ciudad de Matagalpa?

Anexos 3

MACRO LOCALIZACION DEL PROYECTO



Fuente:

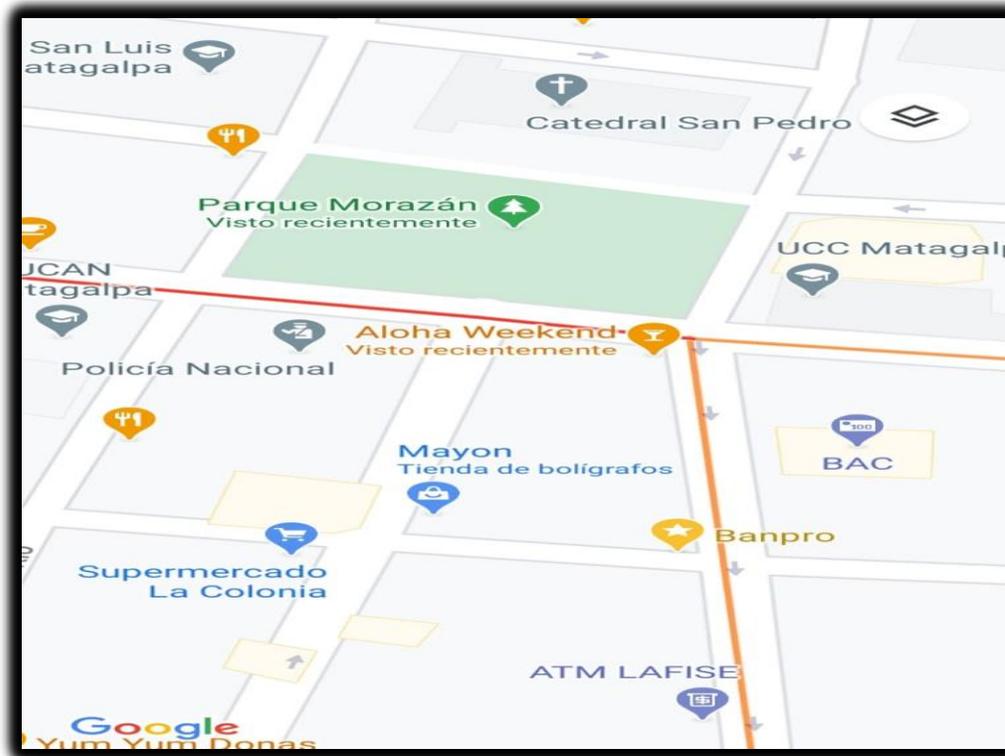
Caracterización Municipal 2020

MAPA DEL DEPARTAMENTO DE MATAGALPA



Fuente: *caracterización municipal 2020*

PLANO DE MICROLOCALIZACION DEL PROYECTO



Fuente: mapa ciudad de Matagalpa – Google Maps

ANEXO 4

Transmite para Licencia



RESTAURANTES, COMIDERÍAS, OTROS EXPENDIO DE ALIMENTOS

- Autorización del Minsa
- Fotocopia de cédula
- Hoja de solvencia Municipal
- Formato de matrícula de apertura y sus pagos correspondientes

ANEXO 5

Requisitos para inspección de los bomberos

Paso N°.2 Bomberos

Presentarse personalmente o por medio del apoderado a la delegación de bomberos de la localidad del negocio, posterior a eso deberá:

- Registrarse en el libro de servicios de la delegación de bomberos.
- Trasladarse con el inspector al local o negocio para realizar la inspección in situ.



De resultar aprobada la inspección deberá:

• Llenar el formulario de solicitud de inspección y presentar los siguientes documentos:

1. Fotocopia de cédula de identidad, si es personal natural o número RUC en caso de ser persona jurídica.
2. Original y fotocopia del Boucher de pago de arancel de acuerdo a la ley 837 art 92, según el índice de peligrosidad.
 - En caso que el local requiera, según la norma técnica obligatoria nicaragüense de protección contra incendios, deberá presentar el plan de emergencia y evacuación.
 - Se entrega la Certificación de Inspección de Bomberos.

El tiempo máximo de este proceso es de 48 horas.

Es importante saber:

En caso de que no cumpla con los requisitos de seguridad establecidos, como resultado de la inspección in situ, se entrega las recomendaciones al solicitante, las que deberá de cumplir sometiéndose a una re inspección in situ.

ANEXO 6

Matricula del MINSA

•Posterior a la inspección el interesado entrega los siguientes requisitos:

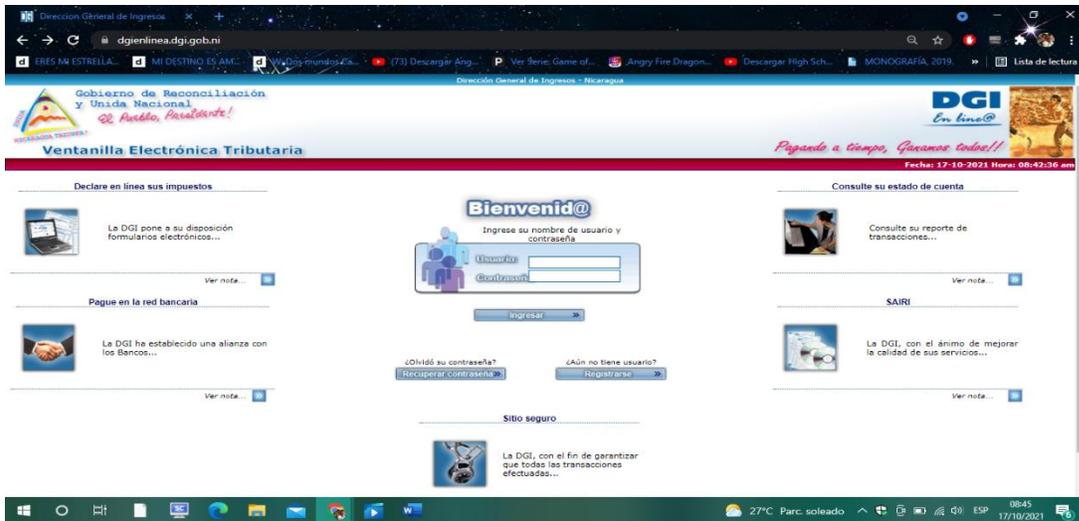
1. Matricula de la Alcaldía.
2. Certificación de Inspección de Bomberos.
3. Constancia de Fumigación.
4. Certificados de Salud (Art 5.2 NTON de la Norma de Manipulación de Alimentos).
5. Fotocopia de la cédula, si es persona natural o cédula RUC en caso de ser jurídico.
6. Resolución Administrativa emitida por la Policía Nacional. (Los establecimientos que no tengan expendio de bebidas alcohólicas, omitir este requisito).
7. Ficha de Inspección Sanitaria.
8. Pago de arancel.

ANEXO 7

Proceso de Pago de La DGI

Procedimientos para la declaración de impuestos en la Ventanilla Electrónica Tributaria (VET):

- 1- Entrar en la página web de la DGI, dar clic en el icono de ingreso al portal de la VET e ingresar su usuario y contraseña asignada.



3Figura

Fuente Página oficial de la DGI

- 2- Aplicar en el menú de declaraciones, seleccionar la opción para cargar Archivo Excel en Declaración Mensual de Impuesto (DMI)



4Figura

Fuente página Oficia de la DGI

- 3- Seleccionar la obligación para cargar periodo a declarar, seleccionar el tipo de declaración, si es completa o si solamente se declararán retenciones.



5Figura

Fuente: Página oficial de la DGI

- 4- Seleccionar el archivo que se va cargar desde Excel previamente elaborado, si todo está correcto dar clic en generar DMI.



6 Figura

Fuente: Página Oficial de la DGI

- 5- Una vez que se haya verificado los datos ya cargados, dar clic en enviar luego confirmar y si todo está correcto dar clic en aceptar. Una vez se haya verificado los datos deben confirmar envió, el portal da la opción de visualizar e imprimir declaración y la Boleta de Información de Trámite (BIT). El pago se podrá efectuar en cualquier sucursal bancaria, o bien efectuar el pago en línea con el banco.

 <p>Gobierno de Reconciliación y Unidad Nacional <i>El Pueblo, Participante!</i></p>		<p>Dirección General de Ingresos Ministerio de hacienda y crédito Público Boleta de información de Trámite</p>													
<p>RUC: J0310000113793 NB/T: 201800785642345 Nombre: Agroindustria De la Montaña S. Periodo: 05/05/18 Núm. Doc.: 02018904258945 Fecha de pago sin recarga y mato. Valor: Fecha de Generación: 27/12/18 Fecha de Impresión: 05/05/18 Concepto: RENTA ANUAL IR</p>		<p>Dirección General de Ingresos Boleta de Información de Trámite</p> <p>RUC: J0310000113793 B/T: 201800785642345 Fecha de Generación: 31/04/18 Fecha límite de Pago: 05/05/18</p>													
<table border="0"> <tr> <td>Impuestos</td> <td>CS</td> <td>00,000.00</td> </tr> <tr> <td>Mantenimiento de Valor:</td> <td>CS</td> <td>0.00</td> </tr> <tr> <td>Recargo por mora:</td> <td>CS</td> <td>0.00</td> </tr> <tr> <td>Multa:</td> <td>CS</td> <td>0.00</td> </tr> </table>		Impuestos	CS	00,000.00	Mantenimiento de Valor:	CS	0.00	Recargo por mora:	CS	0.00	Multa:	CS	0.00	<p>Total de la deuda: CS _____</p> <p>Monto a pagar: CS _____</p> <p>En letras _____</p> <p>Cedula: _____</p> <p>Nombre: _____</p>	
Impuestos	CS	00,000.00													
Mantenimiento de Valor:	CS	0.00													
Recargo por mora:	CS	0.00													
Multa:	CS	0.00													
<p>Total Deuda Tributaria: _____</p>		<p>Firma del contribuyente</p> 													
<p>Presentar esta Boleta en la ventanilla bancaria para realizar el pago Los recargos por mora están calculados a la fecha de emisión de la BIT</p>		 <p>Colilla del banco</p>													

7 Figura

ANEXO 8

REQUISITOS PARA PRESTAMO BANCARIO BANCO BDF

Requisitos Generales para Asalariado

- Copia de cédula
- Ser mayor de 21 años
- Llenar solicitud de préstamo
- Seguro de vida
- (1) año de estabilidad laboral
- Constancia de salario original o copia de colilla del INSS o comprobante de pago

Requisitos Generales para Negocio Propio

- Copia de cédula
- Ser mayor de 21 años
- Llenar solicitud de préstamo
- Seguro de vida
- Constancia de salario original o copia de colilla del INSS o comprobante de pago
- Copia de matrícula del negocio o comprobante de pago de la cuota fija o cédula RUC vigentes
- Copia de las dos últimas declaraciones de IR o cuota fija
- **Copia del último año de estados financieros**
- Copia de recibos de servicios públicos

Nota: en estos requisitos se puede observar que se requiere que el negocio tenga la copia del último año de los estados financieros Banco BDF.

ANEXO 9

FOTOGRAFIA DEL MODELO DE SERVICIOS DE ALIMENTOS INTEGRALES Y VEGETARIANOS QUE OFRECERA FOOD TRUCK

Papas Fritas



Hamburguesas Life



Yogurt



Batido de Guanábana



Batido Verde



Sándwich Vida Eterna



Ensalada de Frutas



Batido Melón, Piña y Naranja



ANEXO 10

BENEFICIOS DE LOS ALIMENTOS INTEGRALES



Anexo 11

Modelo de América Powers

Rollo Vintage



American Powers



Remolque Futurista



Caravanas clásicas



Food Buses



Camiones Food



Furgonetas



Eléctricos



Carritos A caballo



Otros Food Truck



Anexo 12

Tablas de cálculo Financiero

DETALLE COSTOS DE LOS EQUIPOS ACCESORIOS PARA INV INICIAL				
N°	Descripción	Cantidad	Precio Unitario C\$	Total, C\$
1	Food Truck	1	C\$200,000	C\$200,000
2	LICUADORA PARA BATIDOS	1	C\$3,400.00	C\$3,400.00
3	PLATOS	6	C\$89.00	C\$534.00
4	TENEDORES	6	C\$20	C\$120.00
5	CUCHILLOS	6	C\$11.50	C\$69.00
6	VASOS APILABLES TRANSPARENTES	6	C\$42.00	C\$252.00
7	PAILAS	2	C\$267.72	C\$535.44
8	SARTEN	2	C\$568.80	C\$1,137.60
10	ESPATULA DE HIERRO	2	C\$76.85	C\$153.70
11	CUCHARA DE MADERA	2	C\$45.00	C\$90.00
12	TAZA MEDIDORA (SET DE 4)	1	C\$163.84	C\$163.84
13	ACEITERA	2	C\$125.00	C\$250.00
14	CUCHILLO DE METAL	1	C\$85.60	C\$85.60
15	DISPENSADORES DE ESPECIAS	8	C\$21.28	C\$170.24
17	ESCOBA	1	C\$50.00	C\$50.00
18	PALA	1	C\$50.00	C\$50.00
19	CONTENEDOR	1	C\$100.00	C\$100.00
20	MICROONDAS	1	C\$3,400.00	C\$3,400.00
21	BOTELLON DE AGUA	2	C\$300.00	C\$600.00
22	EMPAQUE PARA HAMBURGUESAS	4	C\$58.00	C\$232.00
23	PICHELES	4	C\$125.00	C\$500.00
24	TOLLA LIMPIADORA	3	C\$52.00	C\$156.00
25	EXTINTOR	1	C\$720.00	C\$720.00
TOTAL				C\$212,769.42

COSTOS DE EQUIPO Y MOBILIARIO			
Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Total Costos
Sillas	2	C\$800.00	C\$1,600.00
Sello	1	C\$600.00	C\$600.00
Almohadilla para sello	1	C\$80.00	C\$80.00
Cuaderno Contable	1	C\$120.00	C\$120.00
Engrapadora	1	C\$130.00	C\$130.00
Saca Grapa	1	C\$45.00	C\$45.00
Facturas	1	C\$400.00	C\$400.00
Rotulo del Menú	1	C\$2,400.00	C\$2,400.00
Total C\$			C\$5,375.00

PLAN GLOBAL DE REQUERIMIENTO DE MO Y QUIOP	
Descripción	Total, C\$
sub total de mobiliario y equipo	C\$212,769.42
sub total de mobiliario y equipo	C\$5,375.00
Total General	C\$218,144.42

DETALLE PARA EL COSTO DEL CAPITAL DE TRABAJO			
CARGO	CANTIDAD	SALARIO BASE	
		MENSUAL	ANUAL
Gerente	1	C\$7,000.00	C\$84,000.00
Cajero	1	C\$5,000.00	C\$60,000.00
cocinera	2	C\$4,500.00	C\$54,000.00
Mensual		C\$16,500.00	
TOTAL SALARIOS ANUAL			C\$198,000.00
FUENTE: ESTUDIO DE ORGANIZACIÓN Y SALARIOS DEL MERCADO LABORAL			

PLAN GLOBAL DE REQUERIMIENTO DE MOB Y QUIP	
Descripción	Total C\$
sub total de mobiliario y equipo	C\$212,769.42
sub total de mobiliario y equipo	C\$5,375.00
Total General	C\$218,144.42

DETALLE PARA EL COSTO DEL CAPITAL DE TRABAJO

Descripción	Monto en C\$	Observación
compra de insumos	C\$21,000.00	Esta cantidad representa el equivalente a los insumos con el cual se iniciará
administración	C\$16,500.00	Esta cantidad representa parte de la cantidad necesaria para cubrir el pago de los colaboradores
efectivo en caja	C\$10,907.22	Esta cantidad equivale al 5% del monto total invertido en mobiliario, equipo y utilería
Total C\$	C\$48,407.22	

COSTOS LEGALES PARA APERTURA

No	Descripción	
1	Tramite en servicios municipales Matagalpa, para la apertura del Food Truck	MONTO (C\$)

2	Tramite en benemérito cuerpo de bomberos (certificación de inspección y seguridad)	C\$500.00
4	MINSA (inspección de salubridad)	C\$350.00
5	Matricula Alcaldía	C\$325.00
6	RUC	C\$300.00
		C\$400.00
Total		C\$1,875.00

INVERSIONES DE PUBLICIDAD				
Descripción	Unidades	Cantidad	C.U (C\$)	Costo Total
Rótulos	Unidad	1	C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00
Afiches	Glb	100	C\$ 4.00	C\$ 400.00
Viñetas radiales	Glb	1	C\$ 3,000.00	C\$ 3,000.00
Tarjetas de presentación	Glb	100	C\$ 4.00	C\$ 400.00
TOTAL GENERAL (C\$)				C\$ 6,200.00

**PLAN GLOBAL DE INVERSIONES PARA
LA CREACIÓN DEL NEGOCIO**

Rubros	Monto Global
Inversiones fijas	
compra de Food Truck	C\$200,000
equipo y mobiliario	C\$14,077.42
equipo y mobiliario	C\$5,375.00
sub Total inversiones fijas	C\$119,452.42
inversiones diferidas	
estudio de Pre inversión	C\$48,407.22
gastos legales	C\$1,875.00
publicidad	C\$6,200.00
sub total de inversiones diferidas	C\$56,482.22
Capital operativo	
compra de insumos	C\$21,000.00
Gastos de Administración	C\$16,500.00
efectivo en caja	C\$10,907.22
subtotal capital operativo	C\$48,407.22

imprevistos	C\$10,907.22
INVERSIONES TOTALES	C\$235,249.08

PLAN GLOBAL DE INVERSIONES Y FUENTES DE ADQUISICION DE LOS RECURSOS

Rubros	Monto global en C\$	Origen del capital			
		Propio		prestamos	
I inversiones Fijas					
a) Carro Food Truck	C\$ 200,000.00	C\$ 200,000.00	100	-	
b) Equipo y accesorios de cocina	C\$ 14,077.42	C\$ 14,077.42	100	-	
c) Mobiliario y Equipo	C\$5,375.00	C\$5,375.00	100	-	
Subtotal de inversiones Fijas	C\$ 219,452.42	C\$ 219,452.42	100	-	
II inversiones Diferidas					
a) Estudio de Pre inversión	C\$48,407.22	C\$48,407.22	100	-	
b) Gastos Legales	C\$1,875.00	C\$1,875.00	100	-	
c) Publicidad	C\$ 6,200.00	C\$ 6,200.00	100	-	
Subtotal inversiones Diferidas	C\$56,482.22	C\$56,482.22	100	-	
III Capital Operativo					
a) Insumos Para el servicio de alimentos integrales	C\$21,000.00	C\$21,000.00	100	-	

b) insumos para el mantenimiento físico	C\$	1,000.00	C\$	1,000.00	100	-	
c) Gastos de Administración		C\$16,500.00		C\$16,500.00	100	-	
d) Efectivo en caja		C\$10,907.22		C\$10,907.22	100		
Subtotal capital operativo		C\$49,407.22		C\$49,407.22	100		
IV Administración del Negocio	C\$	10,000.00	C\$	10,000.00	100	-	
V Imprevistos (5% inv. Total)		C\$10,907.22		C\$10,907.22	100	-	
Inversiones Totales	C\$	346,249.08	C\$	346,249.08	100	-	

DEPRECIACION Y AMORTIZACION DE ACTIVOS					
Rubros	Valor de Activos	Vida Útil de Depreciación (en años)	Cuota de Depreciación Anual	Depreciación Acumulada al Último Año	Valor de Salvamento Ultimo Año
Activos Fijos					
Carro Food Truck	C\$200,000.00	10	C\$20,000.00	C\$200,000.00	- 100,000.00

Mobiliario Y Equipo de cocina					
Licuada	C\$3,400.00	2	C\$1,700.00	C\$3,400.00	-
Platos	C\$89.00	2	C\$44.50	C\$89.00	-
Tenedores y cuchillos Metal	C\$35.00	2	C\$17.50	C\$35.00	-
Vasos Apilables Transparente	C\$42.00	2	C\$21.00	C\$42.00	-
Pajillas	C\$267.62	2	C\$133.81	C\$267.62	-
Sartén	C\$568.80	2	C\$284.40	C\$568.80	-
Olla de Aluminio	C\$611.00	2	C\$305.50	C\$611.00	-
Cuchara de Madera	C\$45.00	2	C\$22.50	C\$45.00	-
Taza Medidora 4 set	C\$163.84	2	C\$81.92	C\$163.84	-
Espátula de Hierro	C\$76.50	2	C\$38.25	C\$76.50	-
Aceitera	C\$125.00	2	C\$62.50	C\$125.00	-
Cuchillo de 7 pulgadas	C\$86.60	2	C\$43.30	C\$86.60	-
Dispensador de especies	C\$21.28	2	C\$10.64	C\$21.28	-
Salero y pimentero	C\$21.50	2	C\$10.75	C\$21.50	-
Microondas	C\$3,400.00	2	C\$1,700.00	C\$3,400.00	-

Cocina Industrial	C\$10,000.00	2	C\$5,000.00	C\$10,000.00	-
Timbre de Refrigeración	C\$8,500.00	2	C\$4,250.00	C\$8,500.00	-
Frigorífico de productos preparados	C\$8,500.00	2	C\$4,250.00	C\$8,500.00	-
Tostadora Giratoria	C\$6,000.00	2	C\$3,000.00	C\$6,000.00	-
Mobiliario Y Accesorio de Limpieza					
Toallas Para limpieza	C\$50.00	1	C\$50.00	C\$50.00	-
Palitas de plástico	C\$50.00	1	C\$50.00	C\$50.00	-
Escoba	C\$50.00	1	C\$50.00	C\$50.00	-
Contenedor	C\$120.00		C\$120.00	C\$120.00	-
Tapabocas	C\$480.00	1	C\$480.00	C\$480.00	-
Alcohol Gel	C\$1,200.00	1	C\$1,200.00	C\$1,200.00	-
Mobiliario Y equipo					
Libro Contable	C\$120.00	1	C\$120.00	C\$120.00	-
Sillas	C\$800.00	5	C\$160.00	C\$800.00	-
Saca Grapas	C\$45.00	5	C\$9.00	C\$45.00	-
Engrapadora	C\$130.00	3	C\$43.33	C\$130.00	-
Facturas	C\$400.00	3	C\$133.33	C\$400.00	-

Sello	C\$600.00	3	C\$200.00	C\$600.00	-
Almohadilla para sello	C\$80.00	3	C\$26.67	C\$80.00	-
Equipo Y accesorios de Seguridad					
Extintores	C\$720.00	5	C\$240.00	C\$720.00	-
					-
Total de Activos Fijos	C\$246,798.14		C\$43,858.90	C\$246,798.14	- 100,000.00
					-
B. Activos Diferidos					-
Estudios de Preinversion	C\$48,407.22	5	C\$8,940.00	C\$48,407.22	-
Gastos Legales	C\$1,875.00	5	C\$160.00	C\$1,875.00	-
Impuestos	C\$3,000.00	1	C\$3,000.00	C\$3,000.00	-
Publicidad	C\$6,200.00	5	C\$1,418.00	C\$6,200.00	-
					-
Total de Activos Diferidos	C\$59,482.22		C\$13,518.00	C\$59,482.22	-

TOTALES	C\$306,280.36		C\$57,376.90	C\$306,280.36	-	100,000.00
---------	---------------	--	--------------	---------------	---	------------

CRONOGRAMA DE INVERSIONES Y REINVERSIONES								
Rubros	Periodo							
	0	1	2	3	4	5	6	7
I. inversión Fija								
a. Acondicionamiento del carro Food Truck	200,000							
b. equipo y accesorio de cocina	14529			8952.49			8952.49	
C. mobiliario y Equipo	2975		270		270		270	
Subtotales Inversión Fijas	217504		270	8952.49	270		9222.49	
II. Inversión Diferida								
a. Estudio de Preinversion	44700							
gastos Legales	800					8010		
publicidad	7090			7150			7250	
Subtotal Inversión Diferidas	52590			7150		8010		

III. Capital Operativos								
a. Insumo para servicio de Alimentos Integrales	21000		21200		21200			
insumo para Mantenimiento Físico	1000		1200		1200			
c. Insumo para administración	1200		1100		1100			
d. Efectivo en caja	11750.44							
Subtotal Capital Operativo	34950.44		23500		23500			
IV. ADMINISTRACION DE PROYECTO	10000			10000			10000	
V Imprevisto (5% Inv. Total)	5907.22	5907.22	5907.22	5907.22	5907.22	5907.22	5907.22	
Inversiones Totales	236,637.08	5907.22	23770	8952.49	23770	5907.22	9222.49	

Inversiones Totales	C\$ 236,637.08	C\$ 5,907.22	C\$ 23,770.00	C\$ 8,952.49	C\$ 23,770.00	C\$ 5,907.22	C\$ 9,222.49
---------------------	----------------	--------------	---------------	--------------	---------------	--------------	--------------

PROYECCION DE LA CANTIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS INTEGRALES PORNTAJE DE VENTAS						
		1	2	3	4	5 ago
HAMBURGUESAS	7	2555	2920	3285	3650	4380
SANDWICH	6	2190	2555	2920	3285	3650
PAPAS FRITAS	6	2190	2555	2920	3285	3650
LECHE DE SOJA	4	1460	1825	2190	2555	2920
ENSALADA DE FRUTAS	7	2555	2920	3285	3650	4015
YOGURT	6	2190	2555	2920	3285	3650
BATID9O DE GUANABANA	7	2555	2920	3285	3650	4380
BATIDO VERDE	5	1825	2555	2555	2920	3285
BATIDO DE MELON, NARANJA Y PIÑA	6	2190	2555	2920	3285	3650
% De la capacidad Instalada		20%	22%	25%	25%	26%

PROYECCION DE LA CANTIDAD DE SERVICIO DE ALIMENTOS INTEGRALES PORNTAJE DE VENTAS

AÑOS		1	2	3	4	5
HAMBURGUESAS	7	2555	2920	3285	3650	4380
SANDWICH	6	2190	2555	2920	3285	3650
PAPAS FRITAS	6	2190	2555	2920	3285	3650
LECHE DE SOJA	4	1460	1825	2190	2555	2920
ENSALADA DE FRUTAS	7	2555	2920	3285	3650	4015
YOGURT	6	2190	2555	2920	3285	3650
BATID9O DE GUANABANA	7	2555	2920	3285	3650	4380
BATIDO VERDE	5	1825	2555	2555	2920	3285
BATIDO DE MELON, NARANJA Y PIÑA	6	2190	2555	2920	3285	3650
% De la capacidad Instalada		20%	22%	25%	25%	26%

Estimación de ingresos					
	años	años	años	años	años
Concepto	1	2	3	4	5
HAMBURGUESAS	2555	2920	3285	3650	4380
SANDWICH	2190	2555	2920	3285	3650
PAPAS FRITAS	2190	2555	2920	3285	3650
LECHE DE SOJA	1460	1825	2190	2555	2920
ENSALADA DE FRUTAS	2555	2920	3285	3650	4015
YOGURT	2190	2555	2920	3285	3650
BATIDO DE GUANABANA	2555	2920	3285	3650	4380
BATIDO VERDE	1825	2555	2555	2920	3285
BATIDO DE MELON, PIÑA Y NARANJA	2190	2555	2920	3285	3650
PRECIOS ALIMENTOS INTEGRALERS					
HAMBURGUESAS	C\$85.00	C\$85.00	C\$85.00	C\$85.00	C\$85.00
SANDWICH	C\$75.00	C\$75.00	C\$75.00	C\$75.00	C\$75.00
PAPAS FRITAS	C\$40.00	C\$40.00	C\$40.00	C\$40.00	C\$40.00
LECHE DE SOJA	C\$10.00	C\$10.00	C\$10.00	C\$10.00	C\$10.00
ENSALDA DE FRUTAS	C\$50.00	C\$50.00	C\$50.00	C\$50.00	C\$50.00

YOGURT	C\$40.00	C\$40.00	C\$40.00	C\$40.00	C\$40.00
BATIDO DE GUANABANA	C\$65.00	C\$65.00	C\$65.00	C\$65.00	C\$65.00
BATIDO VERDE	C\$65.00	C\$65.00	C\$65.00	C\$65.00	C\$65.00
BATIDO DE MELON, PIÑA Y NARANJA	C\$65.00	C\$65.00	C\$65.00	C\$65.00	C\$65.00
INGRESOS POR SERVICIOS DE ALIMENTOS					
HAMBURGUESAS	C\$217,175.00	C\$248,200.00	C\$279,225.00	C\$310,250.00	C\$372,300.00
SANDWICH	C\$164,250.00	C\$191,625.00	C\$219,000.00	C\$246,375.00	C\$273,750.00
PAPAS FRITAS	C\$87,600.00	C\$102,200.00	C\$116,800.00	C\$131,400.00	C\$146,000.00
LECHE DE SOJA	C\$14,600.00	C\$18,250.00	C\$21,900.00	C\$25,550.00	C\$29,200.00
ENSALADA DE FRUTAS	C\$127,750.00	C\$146,000.00	C\$164,250.00	C\$182,500.00	C\$200,750.00
YOGURT	C\$87,600.00	C\$102,200.00	C\$116,800.00	C\$131,400.00	C\$146,000.00
BATIDO DE GUANABANA	C\$166,075.00	C\$189,800.00	C\$213,525.00	C\$237,250.00	C\$284,700.00
BATIDO VERDE	C\$118,625.00	C\$166,075.00	C\$166,075.00	C\$189,800.00	C\$213,525.00
BATIDO DE MELON, PIÑA Y NARANJA	C\$142,350.00	C\$166,075.00	C\$189,800.00	C\$213,525.00	C\$237,250.00
TOTAL DE INGRESOS SERVICIOS DE COMIDA	C\$1,126,025.00	C\$1,330,425.00	C\$1,487,375.00	C\$1,668,050.00	C\$1,903,475.00

SERVICIOS BÁSICOS		
	Mensual	Anual
Energía Eléctrica	C\$250.00	C\$3,000.00
Agua	C\$250.00	C\$3,000.00
Gas butano 100lbs	C\$1,350.00	C\$16,200.00
Internet	C\$650.00	C\$7,800.00
Total Servicios Básicos		C\$30,000.00

PAPELERÍA Y ÚTILES DE OFICINA			
Descripción	Cantidad	Costo Unitario	Total Costos
Sillas	2	C\$800.00	C\$1,600.00
Sello	1	C\$600.00	C\$600.00
Almohadilla para sello	1	C\$80.00	C\$80.00
Cuaderno Contable	1	C\$120.00	C\$120.00
Engrapadora	1	C\$130.00	C\$130.00
Saca Grapa	1	C\$45.00	C\$45.00
Facturas	1	C\$400.00	C\$400.00

Rotulo del Menú	1	C\$2,400.00	C\$2,400.00
Total C\$			C\$5,375.00

COSTOS DE PUBLICIDAD PRIMER AÑO DE OPERACIÓN

Descripción	Unidades	Cantidad	C.U (C\$)	Costo Total
Rótulos	Unidad	1	C\$ 2,400.00	C\$ 2,400.00
Afiches	Glb	100	C\$ 4.00	C\$ 400.00
Viñetas radiales	Glb	1	C\$ 3,000.00	C\$ 3,000.00
Tarjetas de presentación	Glb	100	C\$ 4.00	C\$ 400.00
TOTAL GENERAL (C\$)				C\$ 6,200.00

COSTOS DE MATRÍCULA Y LICENCIAS PARA LA OPERACIÓN DEL NEGOCIO DELICIAS SALUDABLES		
No	Descripción	MONTO (C\$)
1	Tramite en servicios municipales Matagalpa, para la apertura del Food Truck	C\$500.00
2	Tramite en benemérito cuerpo de bomberos (certificación de inspección y seguridad)	C\$350.00
4	MINSA (inspección de salubridad)	C\$325.00
5	Matricula Alcaldía	C\$300.00
6	RUC	C\$400.00
Total		C\$1,875.00

PRESUPUESTOS DE COSTOS Y GASTOS

Rubro	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Venta de servicios										
A. Costos Variables										
Insumo de servicios de alimento integral	C\$ 124,826.00	C\$ 129,648.00	C\$ 133,403.00	C\$ 133,403.00	C\$ 136,818.00					
Insumo de servicios batidos y alimentos	C\$ 11,680.00	C\$ 14,248.00	C\$ 17,808.00							
Servicios Básicos	C\$ 17,100.00	C\$ 17,160.00								

Total De Costos	C\$ 386,714 .57	C\$ 414,997 .57	C\$ 427,600 .57	C\$ 429,617 .37	C\$ 439,589 .02	C\$ 439,649 .02	C\$ 439,589 .02	C\$ 439,649 .02	C\$ 439,589 .02	C\$ 439,649 .02
Calculo del Punto de Equilibrio										
Ingreso del proyecto	C\$ 1,219,100.00	C\$ 1,487,170.00	C\$ 1,858,780.00	C\$ 2,285,620.00						
Costos Variables	C\$ 165,797.00	C\$ 175,927.00	C\$ 186,898.80	C\$ 186,958.80	C\$ 194,582.20	C\$ 194,642.20	C\$ 194,582.20	C\$ 194,642.20	C\$ 194,582.20	C\$ 194,642.20
Costos Fijos	C\$ 220,917.57	C\$ 239,070.57	C\$ 240,701.77	C\$ 242,658.57	C\$ 245,006.82	C\$ 245,006.82	C\$ 245,006.82	C\$ 245,006.82	C\$ 245,006.82	C\$ 245,006.82
Punto de Equilibrio Financiero	275487	271146	267619	267813	256316.6	256316.6	256316.6	256316.6	256316.6	256316.6

Punto de Equilibrio Físico	195	210	207	209	186	178	178	178	178	178
Punto de Equilibrio (%)	22.6	18.23	14.4	14.51	11.72	11.21	11.21	11.21	11.21	11.21