



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA



**UNIVERSIDAD NACIONAL AUTONOMA
DE NICARAGUA**

**FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA ESTELI
UNIVERSIDAD EN EL CAMPO**

Proyecto de Graduación para optar al título de: Ingeniería en Desarrollo Rural Sostenible.

Título del Proyecto: Acopiar, procesar y Comercializar café molido en la comunidad El Chapernal Mirafior



Teléfono: Mov. 78441691, Cl: 57673842

Nombres y apellidos del autor o autores:

Br. Marvin Josué Calderón Dávila.

Br. Julio Cesar Ruiz Fuentes

Br. Samuel Díaz Pravia.

Nombres y apellidos del tutor: MSc. Lester Alí Rivera

Lugar y fecha de presentación: FAREM-Estelí-31/08/2017

CARTA AVAL DEL TUTOR

Por este medio certifico que el proyecto titulado: “Comercialización de café molido en la comunidad El Chapernal Mirafior”, realizada por los bachilleres Marvin Josué Calderón Dávila, Julio Cesar Ruiz Fuentes, Samuel Díaz Pravia, como requisito para optar al título de Ingeniero en Desarrollo Rural Sostenible, ha concluido satisfactoriamente.

Como tutor del proyecto “Comercialización de café molido en la comunidad El Chapernal Mirafior”, considero que contiene los elementos científicos, técnicos y metodológicos necesarios para ser sometidos a Defensa ante el tribunal examinador.

El proyecto de los bachilleres Marvin Josué Calderón Dávila, Julio Cesar Ruiz Fuentes, Samuel Díaz Pravia, se enmarca en las líneas de trabajo prioritarias del programa de Universidad en el Campo, referido a la sostenibilidad y mejora de la calidad de vida de las familias beneficiarias.

Dado en la ciudad de Estelí, Nicaragua a los doce días del mes de Septiembre del año dos mil diecisiete.

MSc. Lester Alí Rivera Hernández

Tutor del Proyecto

DEDICATORIAS

Dedico este proyecto de tesis principalmente al único Rey y Salvador de mi vida, el señor Jesucristo por haberme ayudado, brindándome la capacidad, el entendimiento, amor y fuerzas para concluir mi carrera, a él sea la gloria por los siglos de los siglos amen. Y muy especial a mis padres Leonel de Jesús Calderón y Cándida Rosa Dávila por ser los principales instrumentos de parte de Dios a mi vida, debido que en todo el tiempo de mis estudios ellos han sabido guiarme brindándome su consejo, amor, entusiasmo y proveyendo lo que he necesitado para mis estudios(Dios les bendiga).

Marvin Josué Calderón Dávila

Dedico este proyecto de tesis primeramente a Dios por haberme ayudado a culminar mis estudios y darme la fuerza, la salud, el conocimiento y la vida, a mis padres María Elida Fuentes y Julio Ruiz Martínez por apoyarme en el seguimiento de mis estudios y animándome con entusiasmo.

Julio Cesar Ruiz Fuentes

Dedico este proyecto de tesis a Dios primeramente por su ayuda incondicional en todo lo que respecta a mi vida y mis estudios, también a mis padres por todo su amor y paciencia que me han brindado estoy más que agradecido.

Samuel del Socorro Díaz Pavía

Agradecimiento.

Queremos dar nuestra más sincera gratitud a las siguientes personas que fueron parte fundamental y esencial en el transcurso del desarrollo de este proyecto de tesis.

Queremos dar infinitas gracias a Dios por ser nuestro guía, por darnos sabiduría e inteligencia, fuerzas, amor y llenarnos de motivación para concluir este trabajo.

A nuestros padres por darnos su apoyo económico y ayuda incondicional y demás familiares, hermanos (as).

A la Msc. Karen Velásquez por la paciencia, críticas constructivas, por ser guía durante todo el proceso de desarrollo de este proyecto de tesis y porque siempre estuvo atenta a todas nuestras necesidades e inquietudes.

Al maestro. Lester por habernos ayudado en la corrección de nuestro proyecto de tesis y ser un personaje esencial en todo lo que respecta a nuestro trabajo y por medio de su conocimiento se logró la ejecución del proyecto, estamos más que agradecidos.

Resumen ejecutivo

Se realizó un diagnóstico para analizar los problemas existentes en la Comunidades de El Chapernal y Santa Isabel. Se aplicaron entrevistas a familias dentro de las comunidades y se logró identificar los aspectos generales en lo productivo, ambiental, económico, social, e institucional. Debido a los problemas que existen en las comunidades, bajos costos de la producción, mala organización de las familias de la comunidad, falta de recursos económicos.

El proyecto de comercialización de café molido, optó por acopiar café en pergamino procesándolo a molido y luego comercializarlo para mejorar la economía de las familias de las comunidades por la falta de aprovechamiento de la producción de café y la mala actitud de procesar café en pergamino a molido.

Por lo siguiente se realizó un estudio de mercado para determinar la demanda del producto de café molido. Realización de encuesta en la ciudad de Estelí a 11 familias, el 80 % están interesados en comprar el producto ofertante y 20 % prefieren el café instantáneo o no consumen.

Se realizó un estudio financiero sobre los costos y venta del producto, identificando que la mayoría de las personas consumen café, esto permite que el proyecto sea rentable, el margen de utilidad por libra es de 12. 5 córdobas.

El proyecto de comercialización de café molido es viable porque existe aceptación del producto por parte de los consumidores, es un producto de calidad, diferente al convencional. El proyecto es factible porque no son altos los costos de producción, materia prima encontrada dentro de la comunidad.

INDICE

Preliminar

Portada del Proyecto de Graduación.....	1
Página en blanco.....	2
Carta de aval del Docente tutor.....	3
Dedicatoria y Agradecimiento.....	4 y 5
Resumen Ejecutivo.....	6
Índice.....	...7 y 8

Cuerpo del trabajo

1. DATOS GENERALES DEL PROYECTO	1
1.1. Identidad Ejecutora.....	1
1.2 Monto: El monto de proyecto es de C\$ 1,490.00 (mil cuatrocientos noventa córdobas netos.	1
1.3 Plazo de Ejecución	1
1.4 Cobertura y Localización	1
1.5 Justificación.....	2
1.6 Enfoque del proyecto y línea que atiende:	3
2 DIAGNÓSTICO Y PROBLEMA	3
2.1 Descripción de la situación actual del área de intervención del proyecto .	3
2.2 Identificación, descripción y diagnóstico del problema	6
2.3 Línea Base del Proyecto	9
3 ANALISIS DE OFERTA Y DEMANDA.....	9
3.1 Análisis de la demanda:	9
3.2 Análisis de la oferta:	13
3.3 Demanda Insatisfecha (oferta – demanda)	14
3.4 Identificación y Caracterización de la población objetivo (Beneficiarios)	14
4 OBJETIVOS DEL PROYECTO	14

4.2. Objetivos específicos	14
4.1 Indicadores de resultado	15
4.2 Matriz de Marco Lógico	15
5 VIABILIDAD Y PLAN DE SOSTENIBILIDAD	19
5.1 Viabilidad técnica.....	19
5.2 Viabilidad Económica y Financiera.....	21
5.3 Análisis de sostenibilidad	22
6 PRESUPUESTO	24
7. ESTRATEGIA DE EJECUCIÓN	26
7.1. Arreglos institucionales.....	27
7.2. Cronograma.....	27
8. ESTRATEGIA DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN	29
8.1. Monitoreo de la ejecución.....	29
8.2. Evaluación de resultados e impactos	30
8.3. Actualización de Línea de Base	31
9. ASPECTOS LEGALES O JURÍDICO	32
10. BIBLIOGRAFIA.....	34
ANEXOS.....	35

1. DATOS GENERALES DEL PROYECTO

Nombre del Proyecto: Comercialización de café molido en la comunidad El Chapernal Mirafior

1.1. Identidad Ejecutora: Estudiantes de la carrera de ingeniería de desarrollo sostenible ,Marvin Josué Calderón Dávila, Julio Cesar Ruiz Fuentes, Samuel Díaz Pravia de la UNAN- Managua, FAREM Estelí, programa UNICAM

1.2 Monto: El monto de proyecto es de C\$ 1,490.00 (mil cuatrocientos noventa córdobas netos.

1.3 Plazo de Ejecución

El proyecto de comercialización de café molido estará ejecutándose durante el espacio determinado de 36 meses en total.

1.4 Cobertura y Localización

El proyecto de comercialización de café molido, está ubicado en la Comunidad El Chapernal Mirafior Estelí, implementándose con el propósito de beneficiar a productores de las Comunidades del Chapernal y Santa Isabel con la compra de café en pergamino, debido a esto al procesar café en pergamino ha molido, empacado y etiquetado. El producto obtenido se comercializará en la ciudad de Estelí, obteniendo ingresos económicos a través de las ventas de café molido empacado en diferentes presentaciones de una libra, media libra y 30 gramos. El proyecto permite comprar la materia prima a un precio justo dentro de la comunidad, debido a esto se beneficia porque se evita incurrir en gastos como el transporte esto en cuanto a los productores. Dependiendo de la necesidad de escasos recursos económicos nació la idea de transformar café dándole un valor agregado al producto y aumentar la economía de las familias de los ejecutores.

El proyecto está localizado en la comunidad de El Chapernal a 30km de la Ciudad Estelí, casa de habitación del señor Leonel Calderón 400mts de la vía principal.

El proyecto tiene cobertura en la ciudad de Estelí el cual acapara 4 restaurantes, 1 cafetines, 2 pulperías y familias consumidores del producto de café molido

1.5 Justificación

De acuerdo a un estudio realizado en las comunidades del chapernal y santa Isabel se analizó el problema que los productores no están interesados en procesar el café cuando existe producción y no está siendo aprovechada en la comunidad. Debido a la falta de interés, conocimientos, organización y recursos económicos prefieren comercializar el producto en pergamino a los intermediarios del municipio de San Sebastián de Yali. Con el fin de aprovechar esta oportunidad y solucionar el problema de los bajos precios en la compra del café en pergamino nació la idea de darle un valor agregado al café por medio del procesamiento, comercializándolo molido, empacado en presentaciones de 1 libra, 1/2 libra y 30 gramos.

En la comunidad El Chapernal y Santa Isabel no existen personas que se dediquen a procesar café molido por que el producto lo venden directamente al intermediario y no obtienen buenas ganancias y muchos de los productores por la falta de conocimiento y de actitud prefieren vender la producción a bajos precios, muchas de las familias no guardan café para consumir en el transcurso del año y se ven obligados a comprar café convencional instantáneo por preferencia. Debido a esta necesidad se optó por acopiar el café, procesarlo y comercializarlo molido y empacado en la ciudad de Estelí, ser ejemplo para los demás productores, tener un producto accesible y sostenible.

¿Diferencia entre café molido puro y café instantáneo?

El café molido conserva su forma pura, con extracción natural, no industrializada.

Mientras que el café instantáneo tiene un proceso industrializado ayudado de químicos para preservarlo más tiempo.

Del mismo modo, el café molido tiene un mayor porcentaje de antioxidantes, que protegen tu cuerpo contra el daño celular y disminuyen el riesgo de contraer enfermedades como el cáncer. Su consumo diario puede ser una protección extra contra el riesgo de desarrollar esta enfermedad, lo cual está comprobado en varias investigaciones que se han realizado. (Luis J. Orbegoso, 2015)

1.6 Enfoque del proyecto y línea que atiende:

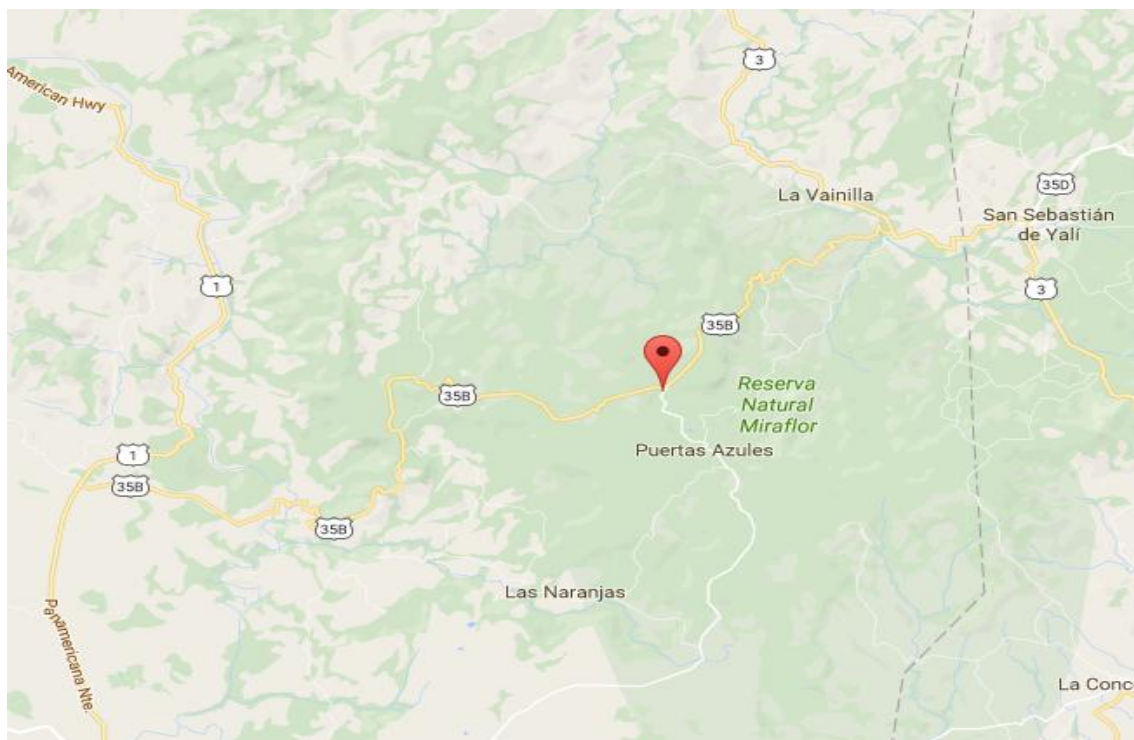
El proyecto está orientado a un enfoque emprendedor, dirigido a la comercialización de café molido puro, con el propósito de brindar un producto diferente al convencional o instantáneo, realizando las ventas en la ciudad de Estelí.

2 DIAGNÓSTICO Y PROBLEMA

2.1 Descripción de la situación actual del área de intervención del proyecto

La comunidad del Chapernal está ubicada a 30 km de la ciudad de Estelí en el área protegida de Mirafior, la zona se caracteriza por tener áreas montañosas, existen 18 viviendas, 62 habitantes, 27 hombres, 21 mujeres y 14 niños. Cuenta con una topografía ondulada, el clima que posee es moderado. Los productores se dedican al cultivo de hortalizas, granos básicos, café y ganadería. La comunidad es de personas humildes y trabajadoras lo que podemos decir que es un lugar productivo. Como no posee centro de salud y escuela la población se dirige a otra comunidad vecina como lo es Puertas azules. La infraestructura de las viviendas es construida a base de maderas, bloques, zinc y cuenta con una vía de acceso.

Mapa de localización de la Comunidad El Chapernal – Mirafior – Estelí.



La Comunidad El Chapernal está ubicada a 30km al noroeste de la Ciudad de Estelí donde está localizado el proyecto, la Comunidad El Chapernal limita con las comunidades del municipio de San Sebastián de Yalí y del municipio de Estelí, al nor-oeste con Santa Isabel, al sur-oeste con Puertas Azules y al este con El Sijul.

Aspectos generales: Se realizó un diagnóstico para analizar los problemas existentes en la Comunidad El Chapernal. Se aplicaron entrevistas a familias dentro de la comunidad y se logró identificar los aspectos generales en lo productivo, ambiental, culturales, económico, social, tecnológico, educativo, e institucional. Debido a los problemas que existen en las comunidades, bajos costos de la producción, mala organización de las familias de la comunidad, falta de recursos económicos, en base a estos problemas se optó por acopiar café en pergamino procesándolo a molido para mejorar la economía de las familias de las comunidad por la falta de aprovechamiento de la producción de café y la mala actitud de procesar café en pergamino a molido.

Aspectos culturales: 25 personas asisten a las actividades religiosas en la Comunidad El Chapernal que realiza la población tales como la celebración de purísima, navidad, cumpleaños.

Aspectos ambientales la comunidad se encuentra rodeada de aéreas de monocultivo de papa incremento de usos de químicos avance de la frontera agrícola.

Aspectos tecnológicos en la comunidad las personas se encuentran globalizadas por el uso de celulares tecnologías agrícolas como el uso de herramientas bombas de mochila etc.,

Aspectos educativo actualmente no hay escuela en la comunidad los niños asisten a las comunidades vecinas entre ella puertas azules que se brinda la educación primaria y los que se gradúan de septo grado se trasladan al instituto público de secundaria ubicado en la comunidad el cebollal 1 de Mirafior.

Aspectos económicos: las actividades productivas es caficultura, grano básico, hortalizas y ganadería.

Aspectos institucionales: existen instituciones como la alcaldía, UCA Mirafior, FORO Mira flor, el ministerio de salud.

Reseña histórica de la comunidad

La comunidad el chapernal en años anteriores era solo un caserío y no había como movilizarse para ir a la ciudad en vehículo solo a caballo, algunas personas se trasladaban hasta la comunidad de puertas azules, hasta ahí llegaba un vehículo el cual les servía como medio de transporte hacia la ciudad de Estelí, porque hasta la comunidad el chapernal no había una vía de acceso, eran caminos en mal estado, se cuenta que existió en año atrás una vegetación amplia que hoy en día casi no se encuentran en los bosques todo por las acciones humanas cometidas durante estos últimos años.

En la comunidad existían diferentes especies de fauna como, conejo, guatusa guardatinaja. Mas ahora estas especies han disminuido por la sucesión ecológica y la contaminación y el despale, el clima ahora es menos frescos en

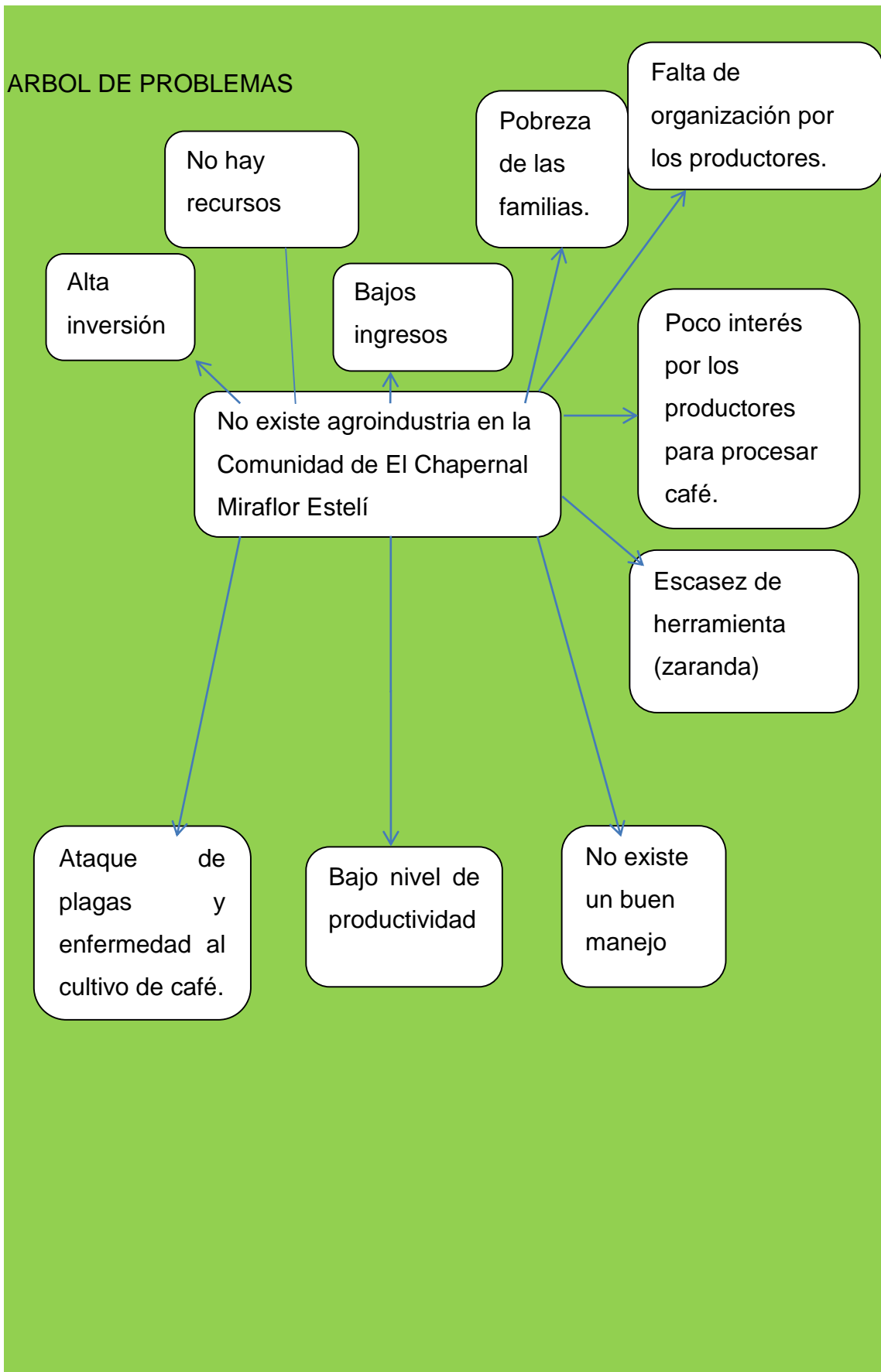
comparación con los años anteriores los rubros que más se cultivan son el café, maíz, frijoles y el cultivo de hortaliza a menos escala y se ha avanzado más con el monocultivo de papa, los medios de transporte de esta comunidad es a caballo, en motocicletas, camionetas y buses de transporte colectivo.

2.2 Identificación, descripción y diagnóstico del problema

En la Comunidad de El Chapernal se logró identificar uno de los grandes problemas que afecta al desarrollo económico de las comunidades, en esta comunidad la mayoría de las personas se dedican al cultivo de caficultura, se logró determinar el problema que existe producción de café pero no se está aprovechando dentro de la comunidad, esto es porque venden la producción a intermediarios a precio no justo y no hay interés por procesar café de pergamino a molido y empacado y aumentar la economía, si, no, que las personas durante el año se quedan sin el producto de café molido y prefieren comprar el producto convencional o café instantáneo para suplir la necesidad.

Árbol del problema y árbol de objetivos

ARBOL DE PROBLEMAS



ARBOL DE OBJETIVOS



2.3 Línea Base del Proyecto

El proyecto de comercialización de café molido es implementado con el fin de beneficiar a productores dentro de la comunidad con la compra de producción de café en pergamino, dos productores proveyendo la materia prima al proyecto.

Se elaboró una encuesta a 11 familias en la Ciudad de Estelí demandantes del producto de café molido, 40 personas beneficiadas estas requieren 20 libras por semana, mensual 80 libras y anual 960 libras.

El proyecto de comercialización de café molido cuenta con un mercado de distribución en la ciudad de Estelí, vendiendo el producto a 4 restaurantes, 1 pulperías, 1 cafetines y familias consumidoras.

En la Comunidad El Chapernal existen 18 familias, 62 habitantes, 27 hombres, 21 mujeres y 14 niños. La población se dedica al cultivo de hortalizas, granos básicos, café y ganadería. Entre las 18 familias 10 se dedican directamente al cultivo de café, 2 familias conformadas por 10 personas productoras de café proveen el producto de café en pergamino al proyecto.

3 ANALISIS DE OFERTA Y DEMANDA

3.1 Análisis de la demanda:

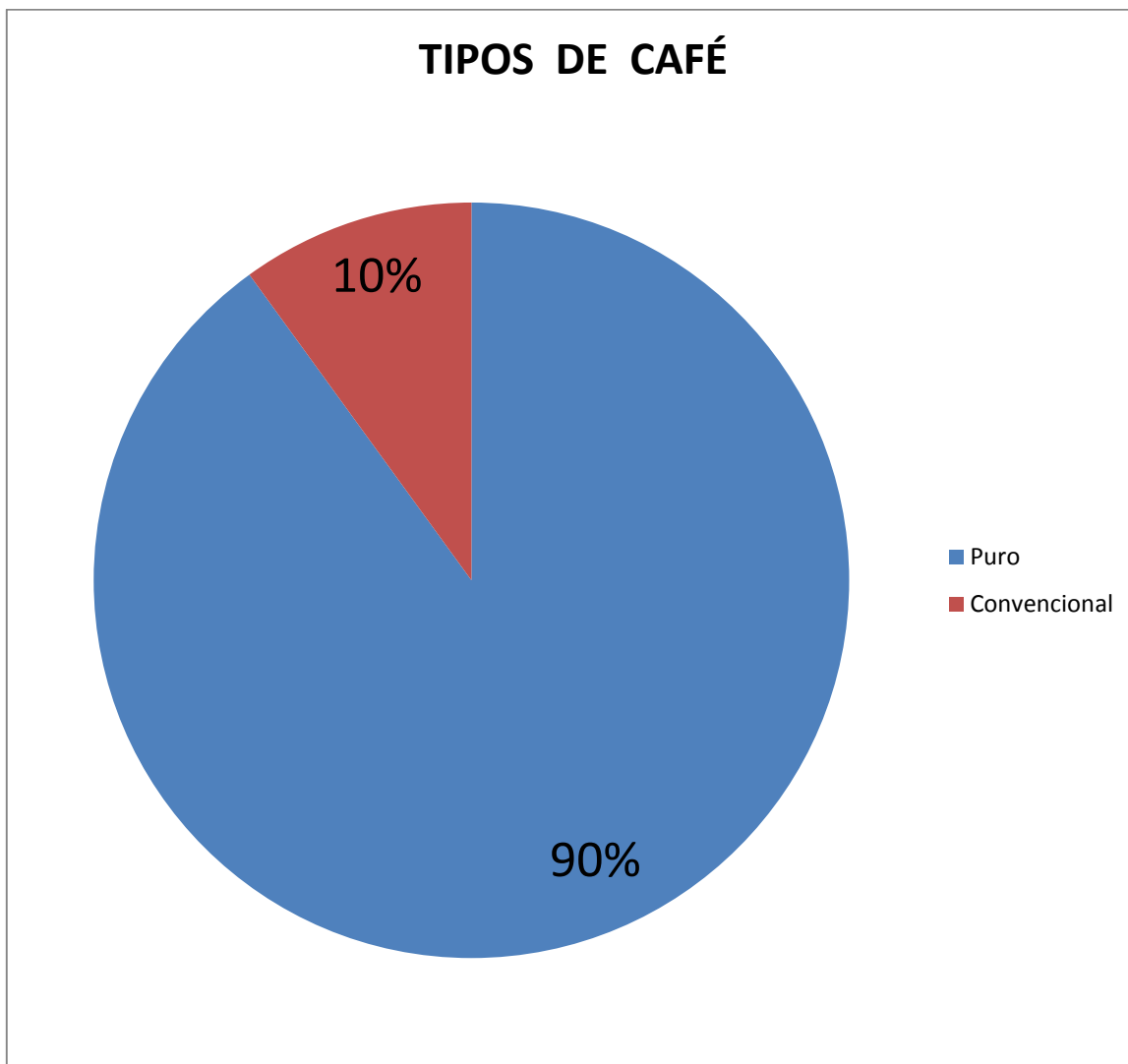
Según un estudio realizado en la Comunidad El Chapernal arrojó datos donde las familias pertenecientes a esta comunidad no adquirirán el producto que ofertará el proyecto, debido a que la mayoría son productores de café en la zona, esto permite que el proyecto traslade el producto a la ciudad de Estelí donde existe mayor demanda.

En la ciudad de Estelí se realizó una encuesta con el objetivo de analizar la demanda existente del producto café molido puro, esto permitió conocer que la mayoría de los encuestados están de acuerdo en comprar del producto ofertante, de 11 encuestados el 80% prefieren comprar el producto de café molido puro, el 20% no están interesados en comprar el producto debido a que unos no consumen café y los demás tienen por preferencia el café instantáneo como el café toro, nicaragüense, presto etc...

¿Qué TIPO DE CAFÉ PREFIERE CONSUMIR: CAFÉ PURO O CONVENCIONAL

PURO : 90%

Convencional : 10%

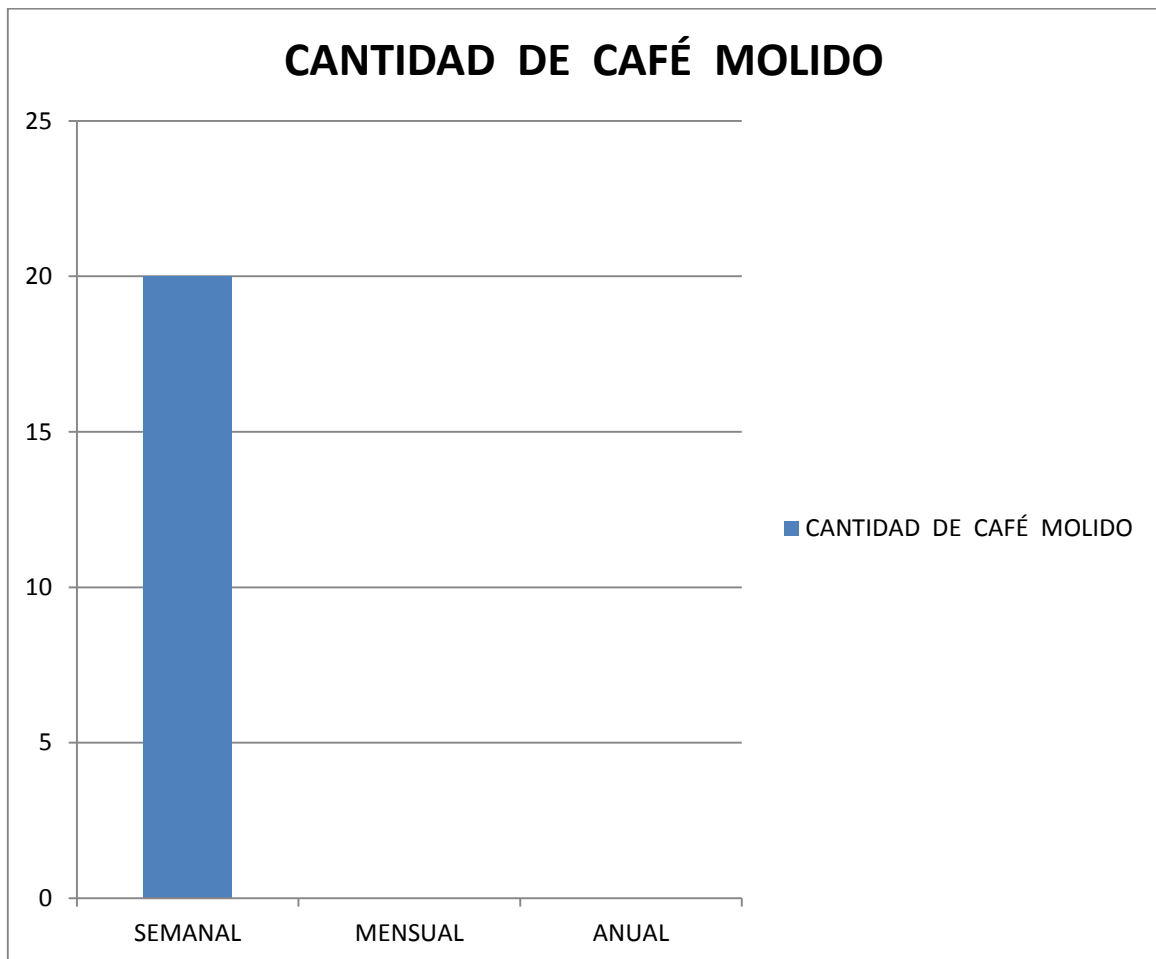


QUE CANTIDAD DE CAFÉ MOLIDO REQUIERE UNA FAMILIA O NEGOCIO?

SEMANTAL: 20

MENSUAL:

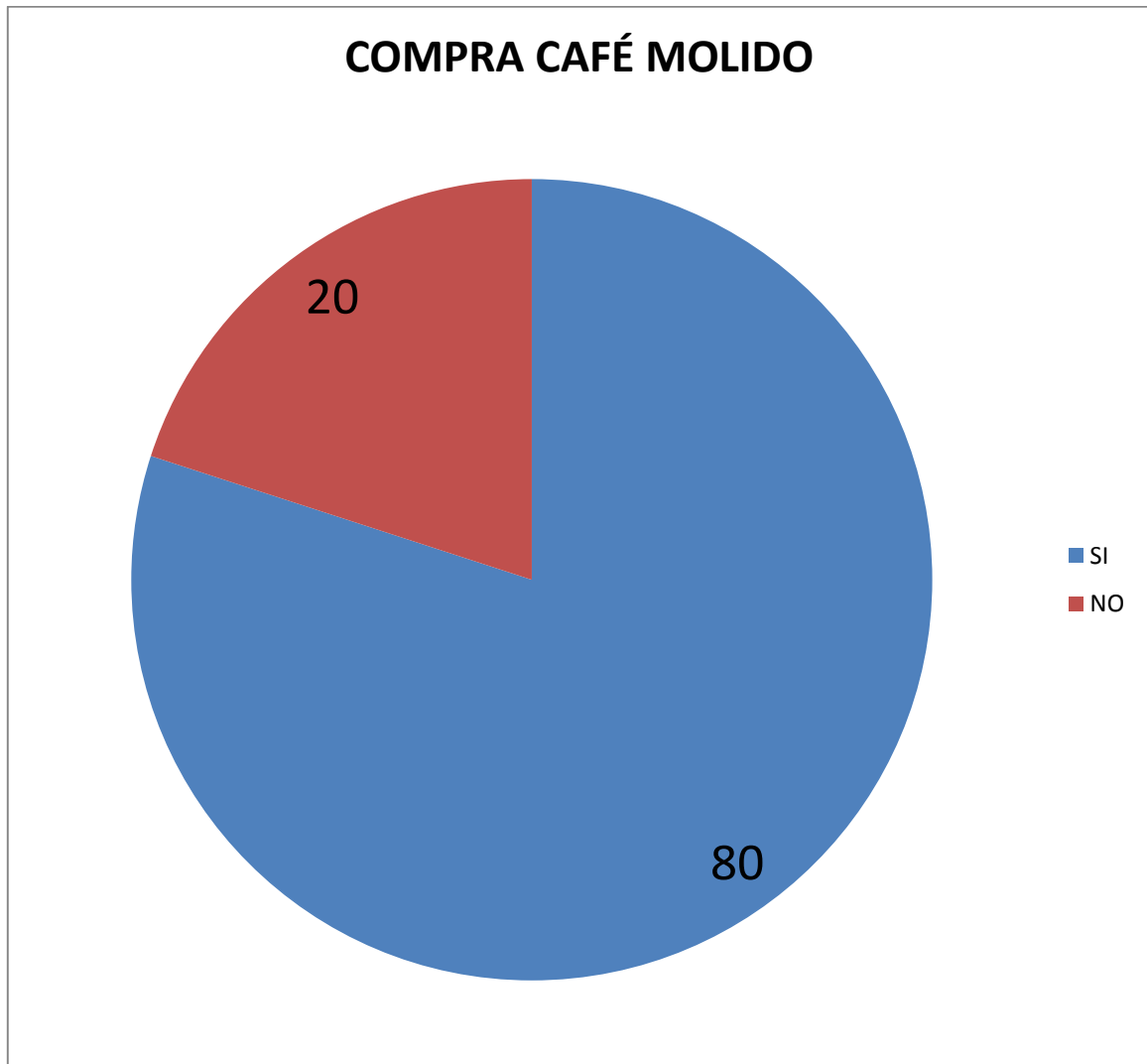
ANUAL :



LE GUSTARIA COMPRAR EL CAFÉ QUE OFRECE EL
PROYECTO DE COMERCIALIZACION DE CAFÉ MOLIDO.

SI : 80

NO : 20



¿POR QUÉ?:

3.2 Análisis de la oferta:

El producto de café molido que el proyecto está ofertando tiene competidores en diferentes partes del país entre ellos, tipos de café instantáneo o convencional que comercializan diferentes empresas, también competidores que venden café puro.

El producto que está ofertando el proyecto de comercialización de café molido se caracteriza por su buena calidad, cosechado en el bosque una de las fincas en La Comunidad El Chapernal Mirafior Estelí con una altura de 1250 msnm, esto permite que se perciba un excelente aroma a diferencia del café instantáneo ofertado por las empresas competidoras que utilizan otros tipos de mezclas en combinación, el proyecto ofrece café molido 100% puro, excelente taza.

El café molido en el momento y tostado recientemente, brinda un mejor sabor y aroma gracias a que conserva la esencia natural del grano, mientras que el café instantáneo o soluble pierde estos componentes al someterse a los procesos químicos que lo convierten en polvo. (Luis J. Orbegoso, 2015)

El proyecto ofrece un producto cosechado en Mirafior en las Comunidades de El Chapernal y Santa Isabel a una altura de 1250 msnm, acopiado en la Comunidad El Chapernal y procesado en la ciudad de Estelí de pergamino ha molido

Clientes potenciales:

El proyecto cuenta con clientes fijos en la ciudad de Estelí demandantes del producto entre ellos familias consumidoras, pulperías, restaurantes.

Ventajas:

- Los clientes obtienen un producto de café puro.
- Producto accesible (servicio a domicilio).
- Precio justo.

3.3 Demanda Insatisfecha (oferta – demanda)

Se encuestó a 11 familias en la Ciudad de Estelí demandantes del producto de café molido, 40 personas beneficiadas, estas requieren 20 libras por semana, mensual 80 libras y anual 960 libras.

El proyecto de acopio, procesamiento y comercialización de café molido tiene la capacidad de producir y vender la cantidad de **451(46.979%)** libras en el primer año lo que se puede identificar que un total del **(53.020%)** personas no se estaría abasteciendo por la falta de capacidad de producción del proyecto en el primer año.

3.4 Identificación y Caracterización de la población objetivo (Beneficiarios)

El proyecto está beneficiando con la compra de la materia prima a productores de las comunidades de El Chapernal y Santa Isabel adquiriendo la producción un precio justo y dentro de la comunidad.

El proyecto beneficia con la distribución del producto en la ciudad de Estelí vendiendo el producto menos y/o igual con la competencia a personas de esta ciudad entre ellos 4 restaurantes, 2 pulperías y familias consumidoras de café puro como el que oferta el proyecto.

La población demandante son personas que tienen negocios en la Ciudad de Estelí y que necesitan el producto ofertante por el proyecto para suplir la demanda por sus clientes, también existen familias consumidoras que adquieren el producto de café molido en la Ciudad, estas familias viven de trabajos de campista, obreros etc...

4 OBJETIVOS DEL PROYECTO

Objetivo general: comercializar café molido en la ciudad de Estelí, para el periodo comprendido entre noviembre del 2016 a noviembre del 2019.

4.2. Objetivos específicos:

1. Comprar café a los productores en pergamino a un precio justo.
2. Procesar café en grano a molido e empaquetar en diferentes presentaciones
3. Garantizar la estabilidad y la calidad del producto en el mercado.

4.1 Indicadores de resultado

- Abasteciendo la demanda a población en la ciudad de Estelí entre ellos: 1 Quiosco ,4 Restaurante, 1 pulpería y familias de la ciudad de Estelí comprando el café ofertante por el proyecto de café molido desde noviembre del año 2016 hasta noviembre del año 2019.
- Dos productores proveedores de la materia prima, vendiendo café en pergamino desde el 8 de noviembre del año 2016 a noviembre del 2019.
- 67 qq café en pergamino procesándolo a molido y empacado en el Beneficio Castillo Centroamérica Estelí desde el 8 de noviembre del año 2016 a noviembre de 2019.
- Mantener la cantidad que necesita el proyecto para suplir la demanda del producto ofertante en la ciudad de Estelí.
- El proyecto oferta un producto con excelente aroma, buen sabor y aceptación por la población.
- Beneficiando a través de los ingresos obtenidos a 3 familias de los ejecutores del proyecto.
- El proyecto genera fuentes de ingresos económicos en la Comunidad El Chapernal a 3 familias ejecutoras.
- Comercialización de 564 libras de café molido en la ciudad de Estelí que el proyecto está distribuyendo en el transcurso del primer año que se trabajara.
- Capacitación a compradores del producto ofertante por el proyecto para el manejo de residuos: 1 Taller al año sobre el manejo del café.

4.2 Matriz de Marco Lógico

Resumen Narrativo de Objetivos	Indicadores Verificables Objetivamente	Medios de Verificación	Supuestos
FIN: <ul style="list-style-type: none"> • El proyecto de 	<ul style="list-style-type: none"> • Primer año acopio de 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuadernos • Libro de 	<ul style="list-style-type: none"> • Baja producción por

<p>acopio, procesamiento y comercialización de café molido, beneficiara a productores de la Comunidad El Chapernal acopiando el producto en la comunidad a un precio justo.</p>	<p>12qq de café en pergamino a 2 productores de la comunidad El Chapernal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Segundo año 25qq acopio de café en pergamino. • Tercer año acopio de 30qq de café en pergamino. 	<p>registro.</p>	<p>enfermedades en el cultivo de café.</p>
<p>PROPÓSITO (u Objetivo General):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acopiar, procesar y comercializar café molido en la ciudad de Estelí, para 	<ul style="list-style-type: none"> • Población de Estelí entre ellos: <p>1 Quiosco ,4 Restaurante, 1 pulpería y familias de la ciudad de Estelí comprando el</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Libros de registros 	<ul style="list-style-type: none"> • Preferencia de la competencia

<p>el periodo comprendido entre noviembre del 2016 a noviembre del 2019.</p>	<p>café ofertante por el proyecto de café molido desde noviembre del año 2016.</p>		
<p>COMPONENTES Objetivos específicos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprar café a los productores en pergamino a un precio justo. 	<ul style="list-style-type: none"> • Dos productores proveedores de la materia prima, vendiendo café en pergamino desde el 8 de noviembre del año 2016 a noviembre del 2019. 	<ul style="list-style-type: none"> • Registros de compra de café en pergamino . • Registros contables. 	<ul style="list-style-type: none"> • Que el productor no venda el café en pergamino al proyecto.
<ul style="list-style-type: none"> • Procesar café en grano a molido e empacar en diferentes presentaciones 	<ul style="list-style-type: none"> • Beneficio Castillo Centroamérica Estelí. 	<ul style="list-style-type: none"> • Registro del producto procesado . • Facturas 	<ul style="list-style-type: none"> • Elevación de costos del procesamiento.

s			
<ul style="list-style-type: none"> Garantizar la estabilidad y la calidad del producto en el mercado. 	<ul style="list-style-type: none"> Dos productores proveedores de la materia prima, vendiendo café en pergamino desde el 8 de noviembre del año 2016 a noviembre del 2017. 	<ul style="list-style-type: none"> Registros de compra de café en pergamino . Registros contables. 	<ul style="list-style-type: none"> Que el productor no venda el café en pergamino al proyecto.
<p>Actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> Capacitaciones a clientes fijos del proyecto. 	<ul style="list-style-type: none"> 1 Taller al año sobre el manejo del café. 	C\$ 1200	<ul style="list-style-type: none"> A los clientes no les interesa ser capacitados sobre el manejo de café.

5 VIABILIDAD Y PLAN DE SOSTENIBILIDAD

5.1 Viabilidad técnica

El proyecto de comercialización de café molido está localizado en la comunidad El Chapernal a 30 km al nor-este de la ciudad de Estelí, donde se realiza el acopio de la materia prima a productores de las Comunidades de El Chapernal y Santa Isabel Mirafior.

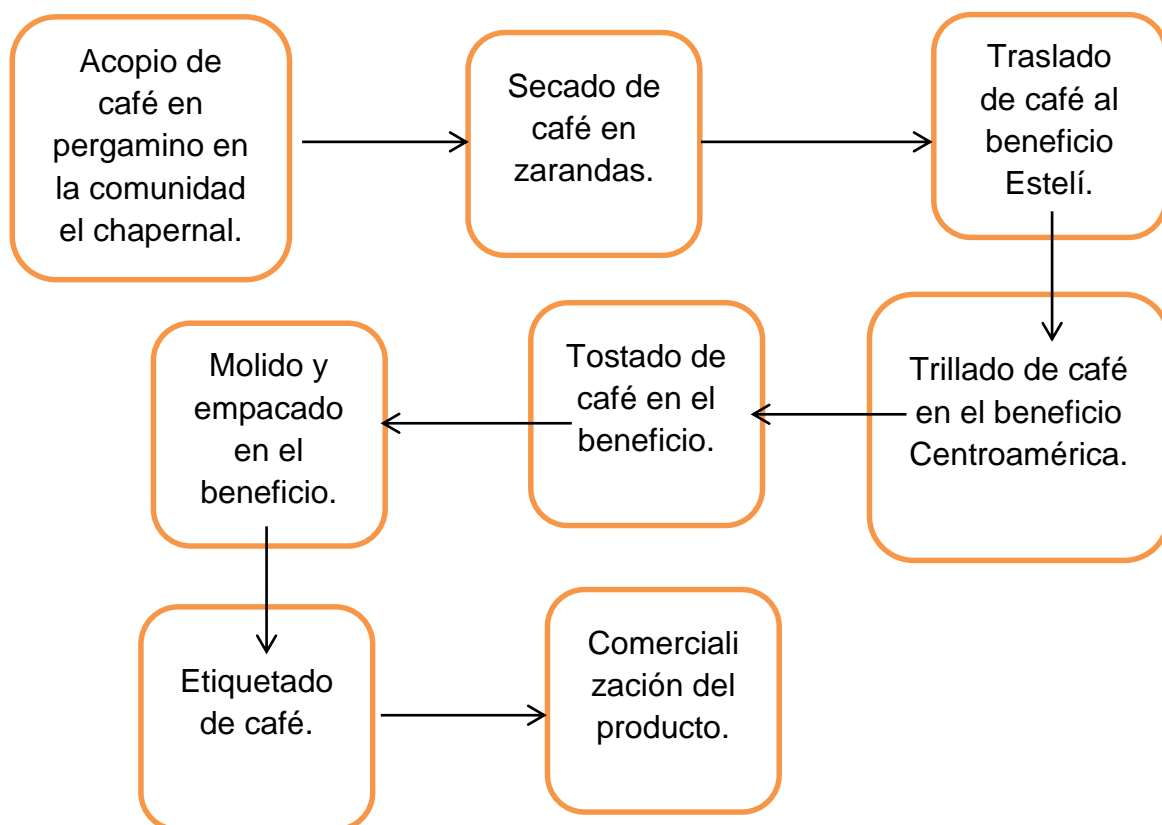
El proyecto tiene capacidad de producir 600 libras de café molido durante el año con un personal de 3 ejecutores encargados de procesar el café y comercializar de manera sostenible y de distribuir la cantidad del producto al cliente.

El proyecto inicia con la compra de 2 zarandas, 1 paquete de 100 de bolsas gabachas y 10 sacos.

El producto de comercialización de café molido es acopiado en la comunidad de El Chapernal en la finca El Bosque propiedad del señor Alejandro Calderón donde se le brinda el manejo adecuado al producto. Para el secado de la materia prima se cuenta con 2 zaranda, luego que es secado se traslada al beneficio Centro América en la ciudad de Estelí, para el traslado se utilizan sacos y pago de transporte. Este producto es procesado del grano en pergamino, trillado, tostado, molido y empacado, todo este proceso lo realiza el beneficio Centro América lo cual el proyecto paga un costo monetario por todo el procedimiento.

El proyecto necesita obtener herramientas y maquinarias para que genere mayores ganancias económicas, porque para el procesamiento es necesario incurrir en gastos económicos. El proyecto es pequeño, por el momento no tiene la capacidad de hacer compra de herramientas y maquinarias como; trilladora, tostadora, molino y selladora.

Flujo grama:



- 1. Acopio de café:** Se realiza compra de café en pergamino en la Comunidad de El Chapernal y Santa Isabel a 2 productores para el abastecimiento de la cantidad que necesita el proyecto como tal.
- 2. Secado de café:** una vez obtenido el producto se brinda el secado en zarandas, dejándolo listo para el trillado y todo el proceso.
- 3. Traslado al beneficio:** una vez ya secado el producto se moviliza al beneficio Centro América en la ciudad de Estelí - Nicaragua, para esto se incurren en gastos como el transporte en buces y acarreo.
- 4. Trillado de café:** este servicio lo realiza el beneficio Centro América donde el café es procesado en una máquina de trillar preparándolo para el tostado.

5. **Tostado de café:** este servicio lo brinda también el beneficio Centro América, el café en oro es tostado en una maquina tostadora, el producto es tostado bajo un término intermedio.
6. **Molido y empaçado de café:** este proceso al igual que los anteriores como el trillado y tostado, lo brinda el beneficio Centro América, el cual para el molido se utiliza un término ten colado y el empaçado es en porciones de una libra y media libra, todo este proceso se incurren en gastos económicos en el beneficio Centro América.
7. **Etiquetado:** para este servicio de etiquetado del producto el proyecto lo realizará con el fin de proporcionar una mejor presentación del producto, obteniendo una mejor atracción para los clientes.
8. **Comercialización del producto de café molido puro:** el producto se comercializa en la Ciudad de Estelí a pulperías, restaurantes, cafetines y familias consumidoras de café.

5.2 Viabilidad Económica y Financiera

El proyecto de comercialización de café molido en diferentes presentaciones tiene viabilidad debido a que genera ganancias económicas a través de las ventas del producto de café molido puro, además cuenta con gran demanda en el mercado.

A través del análisis realizado del VAN y la TIR se logró determinar la viabilidad que posee el proyecto dando positivamente el proceso, durante todo el espacio determinado de ejecución en los 36 meses de duración.

El proyecto tiene rentabilidad y se puede identificar la capacidad que existe, siendo así un proyecto viable, rentable financieramente.

El proyecto de comercialización de café molido dio un resultado positivo con un **VAN de: C\$85.283,49** dado el resultado a una tasa del **.5%** y una **TIR de: 51.42%** esto identifica que el proyecto es viable financieramente.

Punto de equilibrio del proyecto

El proyecto de comercialización de café molido tiene la capacidad de producir **78** libras de café molido por mes, los costos fijos del proyecto por año es el pago de salario de **C\$225,00** y los costos variables es la materia prima o compra de café en pergamino de **C\$5.132,08** del proyecto dando un punto de equilibrio de **15,8** esta es la cantidad de café molido que se debe comercializar por mes para que el proyecto se mantenga en equilibrio e impedir el fracaso como tal.

Beneficio costo del proyecto

El beneficio costo del proyecto es el que determina si es rentable, indiferente o si pierde.

B/C MENOR QUE 1 PIERDO

B/C IGUAL QUE 1 ES INDIFERENTE

B/C MAYOR 1 PY RENTABLE

El proyecto de comercialización de café molido en diferentes presentaciones tiene un beneficio costo de **1,34** que por cada córdoba que invierta es la cantidad de ganancia.

5.3 Análisis de sostenibilidad

5.3.1. Sostenibilidad económica-financiera

El proyecto de comercialización de café molido, se está implementando con el fin de proporcionar el producto y mantener la estabilidad de la empresa en el mercado, esto permite que el proyecto tenga que obtener fondos económicos para realizar la compra de la materia prima y procesamiento de café en pergamino ha molido para obtener el producto para su sostenibilidad.

A medida que el proyecto se ira estableciendo, se aumentara el fondo económico de la empresa. Debido a que el proyecto es pequeño y no cuenta con financiamiento de parte de ninguna institución, se pretende que de las ganancias que se adquieran, a través de las ventas que el proyecto realice,

estas sean utilizadas para mantener el producto sin que mengue la producción.

Para mantener la sostenibilidad de la empresa, el proyecto de comercialización de café molido utilizará de los egresos obtenidos la cantidad del 50% de un 100% de las ganancias para las utilidades e inversión que el proyecto necesita para su estabilidad y el restante 50% será entregado a los socios /o ejecutores del proyecto para su beneficio por estar asociados a la empresa.

A través de las ganancias económicas el proyecto va a realizar las inversiones en todo lo que se necesita para hacer las compras de materia prima y todo el procesamiento en lo que es el trillado, molido, empacado y etiquetado del producto, esto es para lograr la mantención de la empresa como tal.

Análisis de impacto ambiental y de riesgos

Análisis ambiental.

El mal manejo de los empaque plásticos utilizados generan impactos al medio ambiente como alternativa se debe orientar a los consumidores y demandantes del producto que manejen de forma adecuada el empaque, una forma es que lo entierren en fosas para desechos inorgánicos o lo retornen para que se brinde lo necesario en tanto a su procedimiento y evitar efectos negativos. (Rodriguez F. R., evaluacion de proyecto, 2017)

Análisis de riesgos

El proyecto sobre comercialización de café molido no tendrá vulnerabilidad al momento de ocurrencia de un riesgo. (Rodriguez F. R., 2016)

5.3.2. Sostenibilidad social: equidad, género, participación ciudadana

El proyecto de acopio, procesamiento y comercialización de café molido está involucrado ante la sociedad de forma que no existe preferencia de personas, el proyecto pretende que exista excelente relación con los beneficiarios.

Con la compra de la producción no abra preferencia en cuanto a género, sea productor o productora no importando el sexo se comprara la producción, la compra que el proyecto realizara dentro de la comunidad será a un precio justo e igual a todos los proveedores de la materia prima.

El proyecto involucrara a las familias de los ejecutores y productores de la comunidad como socios que estén dispuestos apoyar.

6 PRESUPUESTO

Compra de materia prima:

En la compra de café en pergamino el proyecto invertirá en 12qq la cantidad de C\$ 18,000, en el procesamiento de café en pergamino a molido y empacado se retribuirá un costo de C\$ 6,500 de 500 libras molidas que se procesara. En la compra de herramientas el proyecto retribuirá la cantidad de C\$ 880 en zarandas y sacos.

Los viáticos: el proyecto estará brindando el pago de viáticos en lo que es el procesamiento de café y ventas, en el transcurso del tiempo que el proyecto estará ejerciendo trabajo.

En el transporte: la empresa como tal estará retribuyendo el pago de 12 quintales de café en pergamino la cantidad de C\$ 360 para el traslado al procesamiento.

En las ventas: la empresa estará retribuyendo el pago de la comercialización de café molido la cantidad de C\$ 100 por día, en el periodo de un año el proyecto comercializara 500 libras de café molido que se estarán vendiendo en un plazo de 20 días durante el primer año.

La persona encargada de vender el producto que el proyecto está ofertando, tiene que comercializar 25 libras de café molido por día, para que pueda recibir el pago que la empresa está ofreciendo.

En la alimentación: el proyecto de comercialización de café molido estará retribuyendo el pago de 2 tiempos de alimentación a C\$ 70 a la persona que ejerza el trabajo de los días de ventas por un costo de C\$ 140 por día.

Cuadro de presupuesto inicial

Producto	cantidad	Precio unitario	Valor
Café pergamino	12qq	C\$1,500	C\$ 18,000
Café trillado tostado, molido y empacado.	5.64 qq	C\$1,300	C\$7,332
Zaranda	2	C\$400	C\$800
Sacos	10	C\$8	C\$80
Viáticos:	cantidad	Precio unitario	Valor
• Transporte	12qq	C\$30	• C\$360
• Pago de día por venta del producto de café molido.	• 20 días	• C\$100	• 2,000
• Alimentación de días de venta de café molido.	• 20 días de venta por 2 tiempos de la alimentación.	• C\$140	• C\$2,800
TOTAL C\$			C\$31372

7. ESTRATEGIA DE EJECUCIÓN

7.1. Estructura operativa

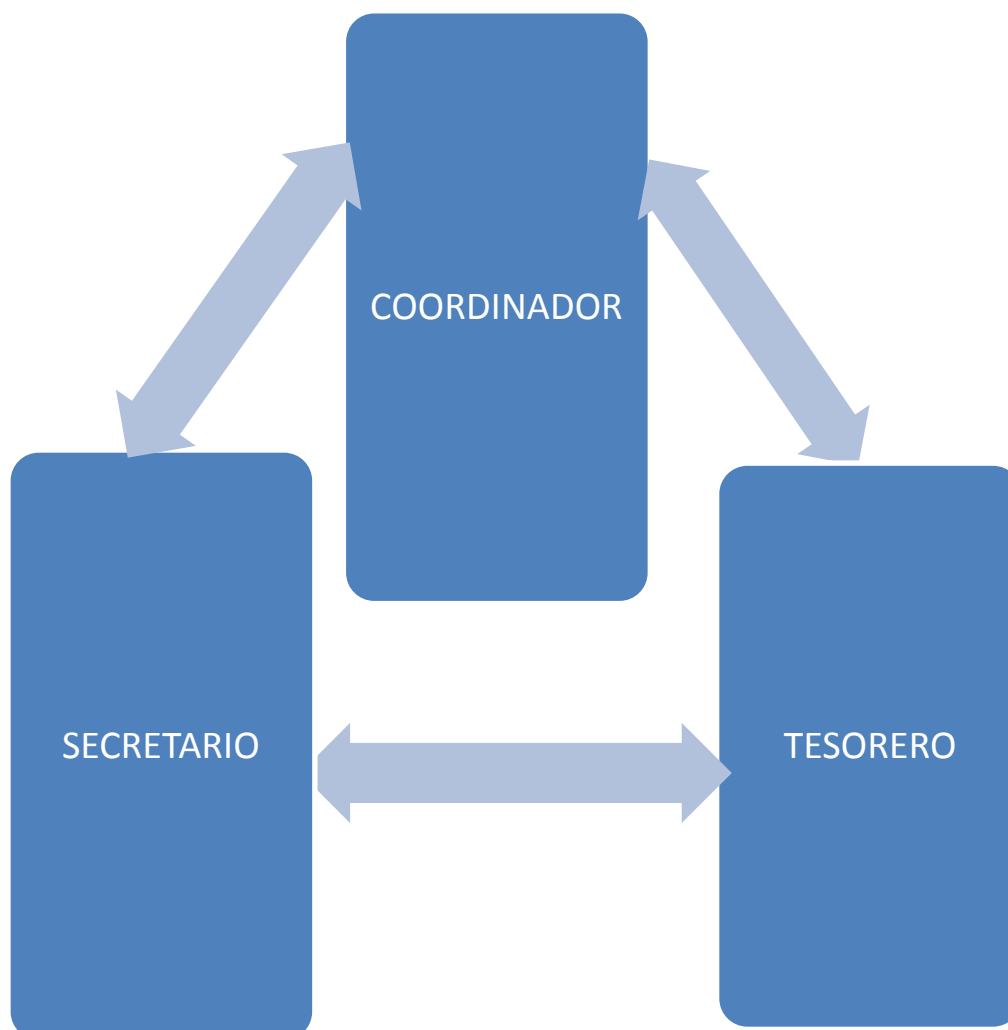
El proyecto de comercialización de café molido está estructurado por 3 ejecutores encargados de llevar el control y manejo de las funciones de la empresa.

Para que toda empresa funcione bien tiene que tener una buena estructura para su buen funcionamiento y los cargos de los responsables se eligieron de acorde a sus habilidades y capacidades y destrezas de cada una de ellas. (Rodriguez F. R., 2016)

Coordinador Julio Cesar Ruiz Fuentes

Secretario Samuel del Socorro Díaz Pravia

Tesorero Marvin Josué Calderón Dávila.



7.2. Arreglos institucionales

El proyecto de comercialización de café molido no tendrá arreglos con institución debido a que no hay financiamiento de parte de ninguna de ellas, los ejecutores del proyecto pondrán la inversión para su ejecución, será un proyecto con fondos propios, ejecutado por tres integrantes. Si una de las instituciones desee aportar al proyecto y unirse, se considera la propuesta y se optara por recibir el financiamiento y/o ayuda que puedan brindar.

La Universidad FAREM-Estelí como institución del estado ha facilitado el conocimiento técnico para la estructuración del proyecto poniendo a la disposición docentes para la viabilidad y mejoras del proyecto de acopio, procesamiento y comercialización de café molido.

1. Cronograma

Tabla de actividades y responsables para el año del 2016

Actividad	Responsable	Fecha de inicio	Fecha de finalización
Acopio de materia prima	Marvin Calderón D	04 de Nov 2016	12 de Dic 2016
Secado			
Trillado de café	Julio Cesar Ruiz	05 de Nov 2016	15 de Dic 2016
Tostado	Marvin Calderón D	05 de Nov 2016	15 de Dic 2016
Molido	Marvin Calderón D	05 de Nov 2016	15 de Dic 2016
Empacado	Beneficio C.A	05 de Nov 2016	15 de Dic 2016
Sellado	Beneficio C.A	05 de Nov 2016	15 de Dic 2016
Etiquetado	Marvin Calderón	10 de Nov	10 de Nov 2016
Comercializado	Grupo	12 de nov 2016	30 de Dic 2016

Tabla de actividades y responsables para el año del 2017

Actividad	Responsable	Fecha de inicio	Fecha de finalización
Acopio de materia prima	Marvin Calderón D	05 de Enero	05 octubre
Secado		06 de enero	10 de octubre
Trillado de café	Julio Cesar Ruiz	13 de enero	10 de octubre
Tostado	Marvin Calderón D	17 de enero	10 de octubre
Molido	Marvin Calderón D	17 de enero	10 de octubre
Empacado	Beneficio C.A	17 de enero	10 de octubre
Sellado	Beneficio C.A	17 de enero	10 de octubre
Etiquetado	Marvin Calderón	20 de septiembre	12 de octubre
Comercializado	Grupo	04 de enero	20 diciembre
Consumidor final			

Tabla de actividades y responsables para el año del 2018

Actividad	Responsable	Fecha de inicio	Fecha de finalización
Acopio de materia prima	Marvin Calderón D	05 de enero	12 septiembre
Secado		06 de enero	18 septiembre
Trillado de café	Julio Cesar Ruiz	08 de enero	20 septiembre
Tostado	Julio Cesar Ruiz	08 de enero	20 septiembre
Molido	Julio Cesar Ruiz	08 de enero	20 septiembre
Empacado	Julio Cesar Ruiz	08 de enero	20 septiembre
Sellado	Julio Cesar Ruiz	08 de enero	20 septiembre
Etiquetado	Marvin Calderón	10 de enero	26 septiembre
Comercializado	Grupo	12 de enero	20 noviembre

Tabla de actividades y responsables para el año del 2019

Actividad	Responsable	Fecha de inicio	Fecha de finalización
Acopio de materia prima	Marvin Calderón D	05 de enero	12 septiembre
Secado		06 de enero	18 septiembre
Trillado de café	Julio Cesar Ruiz	08 de enero	20 septiembre
Tostado	Marvin Calderón D	08 de enero	20 septiembre
Molido	Marvin Calderón D	08 de enero	20 septiembre
Empacado	Beneficio C.A	08 de enero	20 septiembre
Sellado	Beneficio C.A	08 de enero	20 septiembre
Etiquetado	Marvin Calderón	10 de enero	26 septiembre
Comercializado	Grupo	12 de enero	20 diciembre
Consumidor final		05 de enero	12 septiembre

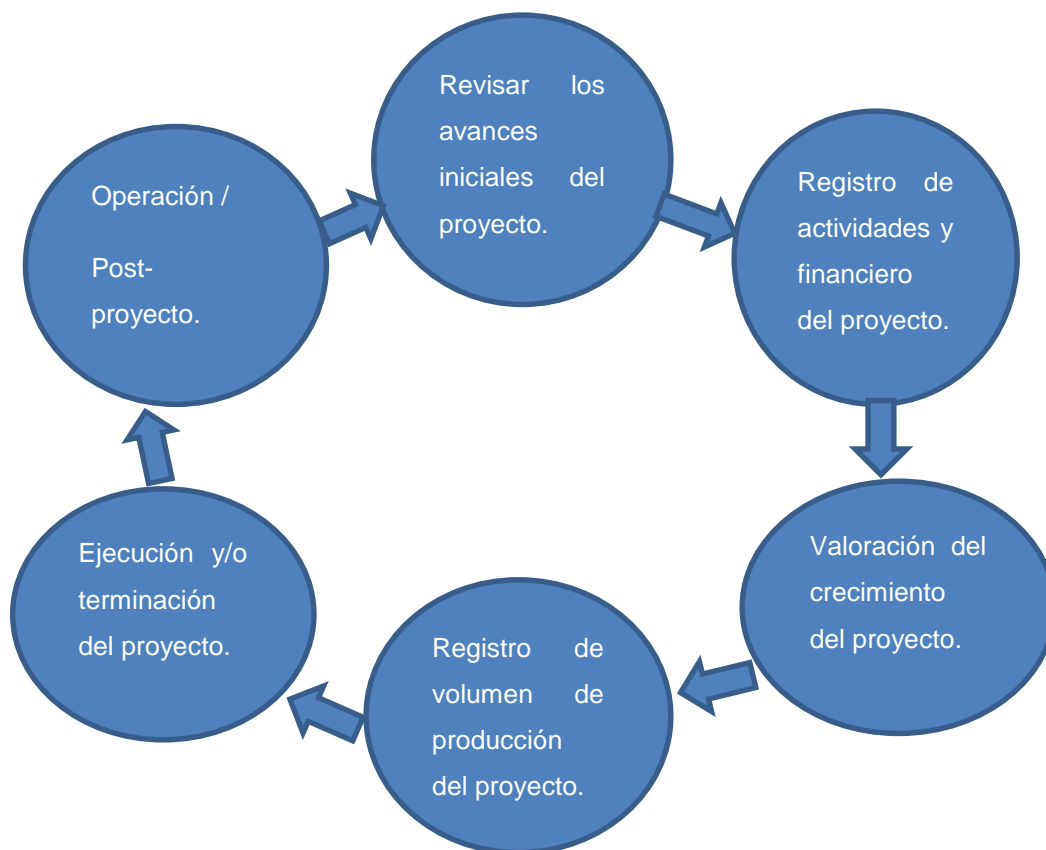
8. ESTRATEGIA DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

8.1. Monitoreo de la ejecución

El proyecto de comercialización de café molido estará siendo ejecutado en un periodo de 3 años, monitoreándolo cada 6 meses para revisar las acciones y/o actividades conociendo los avances, la oferta y la demanda del producto que el proyecto oferta como tal.

Se notara si en el proyecto existen desviaciones en lo económico, debilidades que se debe corregir y que se necesitan mejorar para su buen funcionamiento durante el espacio de continuidad del proyecto y si las actividades se están realizando acorde a lo programado dentro del margen de la empresa.

Monitoreo cada 6 meses, pasos de ejecución del proyecto.



8.2. Evaluación de resultados e impactos

Resultados:

- El proyecto pretende establecerse de manera auto sostenible en el mercado.
- Mantener la demanda y la oferta del producto ante la sociedad de la Ciudad de Estelí.
- Comercializar la cantidad que el cliente va a demandar en el tiempo correcto.
- Productores asociados facilitadores de la materia prima de acuerdo cuando el proyecto la va a necesitar. (tiempo y forma)
- Comercialización de 500 libras de café molido en el primer año.
- Comercialización de 650 libras de café molido en el segundo año.
- Comercialización de 850 libras de café molido en el tercer año.
- Obtener mejores canales de distribución de café molido, una vez mejor establecido el proyecto y que faciliten la comercialización del producto ofertante.

Los resultados se evaluarán a través del estado financiero del proyecto de acopio, procesamiento y comercialización de café molido, determinando la viabilidad y rentabilidad de sus ventas.

Impactos:

- Existe buena demanda del producto que el proyecto está ofertando.
- La población consumidora conoce y prefiere el producto ofertante.
- Demandante de café molido semanal y mensualmente en la Ciudad de Estelí.
- Los clientes prefieren consumir café puro y están interesados en consumir el producto que oferta el proyecto de comercialización de café molido.
- Las personas han confirmado la calidad del producto después de consumirlo.
- Los clientes llaman por más producto que se les haga llegar.
- En la comunidad no existe competencia de venta de café puro.
- Producto nuevo y de excelente aroma y calidad.
- Generación de empleo a familias ejecutoras.
- Beneficio a productores con la compra de café en pergamino dentro de la Comunidad El Chapernal.

El proyecto de acopio, procesamiento y comercialización de café molido, para la evolución de los impactos se realizarán encuestas cada 6 meses para determinar la demanda existente y la aceptación del producto ofertante por el proyecto

8.3. Actualización de Línea de Base

Para actualizar la nueva línea base se realizará encuesta en la ciudad de Estelí determinando así el nuevo mercado existente. También se realizará entrevista a los productores de las comunidades de El Chapernal y de Santa Isabel para identificar los nuevos socios agregados al proyecto proveedores de la materia prima.

El proyecto de comercialización de café molido será distribuido a pulpería, cafetines, restaurantes y personas consumidores directamente en la Ciudad de Estelí, los cuales se beneficiarán del producto.

El proyecto beneficiara a productores de la Comunidad El Chapernal y de Santa Isabel con la compra de la materia prima de café en pergamino.

El proyecto obtendrá nuevos clientes a través de las ventas del producto de café molido una vez ya implantado con el propósito de beneficiar y abastecer con la venta en la Ciudad de Estelí a una nueva demanda.

9. ASPECTOS LEGALES O JURÍDICO

El proyecto de comercialización de café molido ejecutado por 3 integrantes del Territorio de Miraflor - Estelí debe cumplir con diferentes pasos para ofertar un producto legalizado nacionalmente, esto permite la distribución del producto legal, inscrito y aprobado ante la asamblea nacional de la constitución de Nicaragua.

Para la legalidad del proyecto se asistirá a la renta e inscribiéndolo, además se debe inscribir en la alcaldía como sociedad anónima.

Sociedad anónima: Este tipo de sociedad pertenece a las sociedades de capital por excelencia, no toma en cuenta las condiciones personales de los socios, sino de las aportaciones del capital.

“La sociedad anónima es una persona jurídica formada por la reunión de un fondo común suministrado por accionistas responsables solo hasta el monto de sus respectivas acciones, administradas por mandatarios revocables y conocida por la designación del objeto de la empresa”.

Característica de las Sociedades Anónimas:

Su capital se divide en partes ideales llamadas “acciones” a su vez la función del capital es la de privilegiar las tenencias accionarias sobre por las cualidades individuales de los miembros de la compañía.

- La responsabilidad de los socios se limita al valor de sus aportes, salvo algunas excepciones.
- La sociedad funciona sobre la base de un sistema pluriorganico, ya que esta disociada la administración (a cargo del directorio), el gobierno (a cargo de la asamblea), y la fiscalización que dependerá del consejo de vigilancia.
- Los derechos de los accionistas se hallan detenidamente reglamentados.

Constitución de la Sociedad Anónima:

“La sociedad Anónima puede constituirse por dos o más personas que suscriban la escritura social que contengan todos los requisitos necesarios para su validez según el Arto 124.

Arto 124: Las escrituras de sociedad anónima y de sociedad en comandita por acciones, deberán contener para su validez:

- Los nombres, apellidos y domicilios de los otorgantes.
- La denominación y el domicilio de la sociedad.
- El objeto de la empresa y las operaciones a la que destina su capital.
- El modo o forma en deban elegirse las personas que habrán de ejercer la administración o sea el consejo o junta directiva de gobierno; cuál de ellas representara a la sociedad judicial o extrajudicialmente; el tiempo que deben durar en sus funciones, y la manera de proveer las vacantes.
- El modo o forma de elegir el vigilante o los vigilantes
- Los plazos y formas de convocación y celebración de las juntas generales ordinarias, y los casos y el modo de convocar y celebrar las extraordinarias.
- El capital social, con expresión del valor que se haya dado a los bienes aportados que no consisten en dinero, o del modo y forma que debe hacerse el avalúo.
- El número, calidad y valor de las acciones, expresando si son nominativas o al portador de ambas clases; si las acciones nominativas pueden ser convertidas en acciones al portador o viceversa.
- El plazo y modo en que deba enterarse el capital suscrito.
- Las ventajas o derechos particulares que se reserven los fundadores.
- Las reglas para la formación de los balances, el cálculo y la repartición de los beneficios.
- El importe del fondo de reservas.
- El tiempo en que la sociedad debe comenzar y concluir su duración no puede ser indefinida, ni pasar de noventa y nueve años.

- La sumisión al voto de la mayoría de la junta debidamente convocada y constituida así en juntas ordinarias como en las extraordinarias, y modo de formar dicha mayoría para que sus resoluciones sean obligatorias.
- La persona o personas que tengan la representación provisional de las compañías mientras se procede al nombramiento de la junta directiva por la junta general de accionistas (Gilma Diaz y Emilio Sanches etc., 2016)

10. BIBLIOGRAFIA

(Rodriguez F. R., 2016)

(Rodriguez F. R., evaluacion de proyecto, 2017)

(Gilma Diaz y Emilio Sanches etc., 2016)

(Luis J. Orbegoso, 2015)02

ANEXOS

ENCUESTA:

I. DATOS GENERALES:

- a) Ciudad y/o Comunidad: _____
- b) Municipio : _____
- c) Edad del Encuestado: _____
- d) Sexo : M _____ F _____
- e) Fecha _____
- f) Ubicación: _____

II. Preguntas de encuesta

Oficio o dedicación _____

- 1) ¿Cuál es el tipo de café que prefieren consumir café convencional o café puro?

Café convencional _____ café puro _____ ¿Porque?

- 2) ¿Qué cantidad de café molido requiere su familia o su negocio?

Semanal _____ mensual _____ anual _____

- 3) Tienen un proveedor fijo que les vendan la cantidad de café molido que necesita su familia yo negocio _____

- 4) ¿Cuál es el precio que el proveedor les ofrece por cada libra que necesitan?

- 5) ¿Les gustaría comprar nuestro producto?

Si _____ no _____ ¿porque? _____

6) ¿En los tipos de presentaciones, cual es la cantidad de su preferencia?

$\frac{1}{2}$ libra _____ 1 libra _____ 30 gramos _____













