

Resumen ejecutivo

Se elaboró una bebida fermentada a base de mango manila, el cual se obtuvo de la comunidad Magallanes de Pénjamo Guanajuato disminuyendo la pérdida de la sobre producción contribuyendo así a contrarrestar la pérdida y mejorando el aprovechamiento de dicho fruto.

Para este caso al fruto se le realiza un proceso para un mejor aprovechamiento teniendo como consecuencia un valor agregado como producto terminado (bebida fermentada de mango manilla FERMEX & WINE) el cual tiene como innovación aportar parte de los antioxidantes que necesita el cuerpo diariamente y ser el primer producto elaborado con dichas características.

Con la elaboración de este producto se resuelven problemas a nivel estatal ya que con una producción moderada de nuestra bebida fermentada se requiere materia prima no solo municipal de Magallanes como lo son los mangos producidos en este lugar sino se requeriría de todo el estado, al formar la empresa FERMEX & WINE se implementan empleos directos en la región y a terceros indirectamente dentro del estado al adquirir los recursos necesarios para su producción.

Nuestro mercado está enfocado a personas mayores de 18 años los cuales podrán encontrar el producto en tiendas de autoservicios, licorerías y tiendas gourmet teniendo como objetivo el crecimiento de FERMEX & WINE para distribuir el producto a nivel nacional y posteriormente ser reconocidos internacionalmente y poder exportar el producto ya que cuenta con los estándares de calidad Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009 y NOM-142-SSA1-1995. BIENES Y SERVICIOS. BEBIDAS ALCOHOLICAS. ESPECIFICACIONES SANITARIAS. ETIQUETADO SANITARIO Y COMERCIAL.

Para dicho proceso se requieren de equipos de vital uso como son: fermentador, filtrador, pasteurizador, embotelladora, barrica (200 lts), para estos recursos obtendremos apoyos gubernamentales y así disponer de proceso en abundancia, con dicho proceso abundante FERMEX & WINE crecerá y tendremos que implementar y agrandar nuestra infraestructura para seguir mejorando nuestra calidad además de repartir más empleos.

FERMEX & WINE tendrá como certificación las isos 14000, 9000, 22000 teniendo así el trabajo adecuado para tener calidad en el proceso y producto y tenemos como propósito capacitar a todas las personas que colaboren en FERMEX & WINE para que las mismas trabajen con ética.

MODELO DE NEGOCIO CANVAS

Business Model Canvas

Segmentos de clientes:

FERMEX & WINE (Bebida fermentada de Mango Manila) se dirige a personas mayores de 18 años, En específico dirigido a público de los nichos de mercado (Licorerías, tiendas gourmet y tiendas de autoservicio).

Propuesta de valor:

El mercado actual está demandando los **alimentos ricos en antioxidantes**, es por ello que se busca desarrollar la bebida fermentada con la mayor cantidad de estos compuestos y de esta manera darle un plus a dicha bebida con la finalidad de ofrecer al mercado un producto de alta calidad y confiable que resulte interesante y llamativo por su contenido de antioxidantes para los beneficios deseados por sus consumidores, obteniendo una amplia sobreproducción de Mango Manila, siendo un producto innovador, con precio accesible en el mercado y presentado el producto en botellas innovadoras de colores para la elección personal.

Canales:

FERMEX & WINE se da a conocer por espectaculares, radiodifusora y televisiones locales, así mismo la innovación de la presentación de la botella que vienen en color llamativo.

Como una de las medidas del desempeño del sistema de gestión de la calidad, la empresa **FERMEX & WINE** realiza el seguimiento de la información relativa de la percepción del cliente con respecto al cumplimiento de sus requisitos por parte de la organización mediante cuenta en Facebook y twitter.

PLANEACIÓN DE LA PRODUCCIÓN

Los artículos de Grupo **FERMEX & WINE** son bebidas fermentadas, creativas y con gran calidad, así mismo siguiendo estándares de confiabilidad en la calidad y certificaciones que nos respalden como una empresa confiable y comprometida, estas también son simples y prácticas para que cualquier persona los pueda maniobrar y utilizar adecuadamente, su diseño es innovador pero confiable como las demás bebidas que se utilizan en toda vinatería, bebida diseñada cuidadosamente y detalladamente para evitar fallas de uso, por lo que es un artículo hecho de material de buena calidad para que el mismo sea durable.

Especificaciones de uso

La bebida fermentada de mango tiene creatividad para dar una mejor vista de medio cuerpo, cuenta con una variedad de colores para su botella, embace amplio de buena calidad para 550 ml y fácil para el uso del consumidor.

- El artículo debe ingerirse con el debido control evitando los excesos.
- El artículo debe manipularse de manera cuidadosa para evitar accidentes.
- El artículo debe mantenerse en lugares frescos y de preferencia con poca luz

Presentación

1 artículo (botella)

Composición del artículo

- ✓ vidrio
- ✓ corcho ajustable
- ✓ etiqueta
- ✓ 550 ml de bebida

Indicaciones

Una manera más deliciosa de deleitar un aperitivo o simplemente deleitar tu paladar con un buen vino de mesa.

Los artículos deben entregarse en perfectas condiciones y debe ser garantizados por la persona que hace la entrega a los clientes.

Es fácil de conseguir

4696944096 o 3521385329

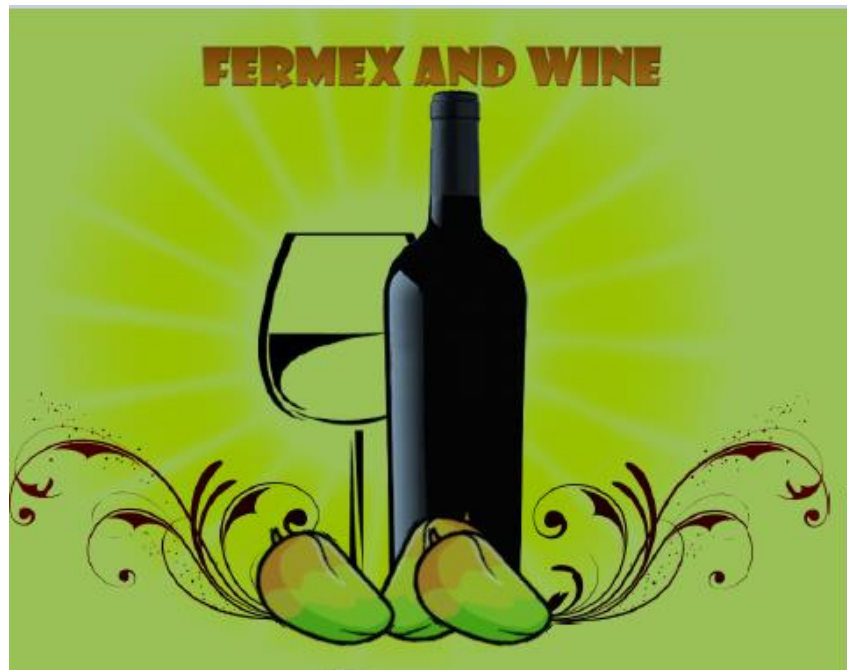
El producto será entregado en botella y etiquetado.

PROTOTIPO:



LAYOUT

FERMEX & WINE pretende innovar con botellas en diferentes colores.



MACRO LOCALIZACION

(Cueramaro, Irapuato, Abasolo, La Piedad y Pénjamo Guanajuato).



📍 Relación con el cliente:

FERMEX & WINE presenta entrega a domicilio para clientes masivos y para ocasiones especiales, como también poder obtener una membresía para la pronta atención y satisfacción del cliente.


La empresa **FERMEX & WINE** está en la disposición de atender quejas y sugerencias de su cliente para obtener una mejor calidad en sus productos, así mismo aprovechando lo que quiere cada uno de ellos.

Fuente de ingresos:

FERMEX & WINE iniciara una inversión de los socios, obtendrá fuente de ingresos de manera directa, el pago por la suscripción de la bebida fermentada, obteniendo apoyos gubernamentales tales como (Instituto de la Juventud Guanajuatense, Secretaria de desarrollo Agroalimentario y Rural, SAGARPA, INADEM).

Además se obtendrá beneficio en ventas (por lotes en tiendas de autoservicios, tiendas gourmet y licorerías), Haciendo así asociaciones con distribuidoras de bebidas, vinos y licores en todo el país.

Recursos clave:

MATERIAL /EQUIPO	CARACTERÍSTICAS
<p>Mango Manila</p> 	<p>Es un fruto donde predomina el color amarillo, de forma irregular y tamaño mediano. La pulpa es jugosa con poco contenido de fibra con una alta producción en Guerrero, Nayarit, Jalisco y colima.</p> <p>En Pénjamo Guanajuato, en la localidad de Magallanes, existe una alta producción de mango, en huertas donde se desperdicia mucho, por lo cual se quiere utilizar la materia prima de esta localidad.</p>

<p>Tanque fermentador</p> 	<p>Tanque fermentador: Sirve para convertir el azúcar del mosto en alcohol.</p>
<p>Filtrador</p>  <p>Filtro tangencial</p>	<p>Filtrador: Se utiliza para separar el material deseado del no deseado</p>
<p>Pasteurizador</p> 	<p>Pasteurizador: Se usa para para lograr una mayor higiene en el producto, eliminando la mayor cantidad de microorganismos.</p>
<p>Embotelladora</p> 	<p>Embotelladora: Embotellar y etiquetar el producto ya terminado.</p>

<p>Personal</p> 	<p>Conjunto de personas encargadas en la producción del producto.</p>
<p>Barrica</p> 	<p>Barrica: Sirve para llevar a cabo la fermentación y permita la respiración de la levadura usada.</p>

REQUERIMIENTO DE MANO DE OBRA



La clasificación de la mano de obra depende directamente de la relación del trabajador con el proceso de fabricación del producto, por tal motivo se clasifica como **mano de obra directa**

IMPORTANCIA DE LA MANO DE OBRA

Su importancia radica en que es el factor de producción por excelencia, debido a que es el que desarrolla una serie de actividades y tareas, y ayudado por instrumentos, infraestructura, entre otros, produce bienes y servicios de una manera satisfactoria.

OTROS GASTOS DE FABRICACIÓN

En GRUPO **FERMEX& WINE** los costos o gastos fijos principales serían los siguientes:

- Sueldos y salarios de nuestros empleados cuando se paga una suma fija mensual.
- Prestaciones sociales (INSS).

Gastos generales

- Alquiler del local.
- Transporte.
- Servicios públicos.
- Papelería
- Mantenimiento de maquinaria y equipos
- telefonía e internet

Los costos variables cambian cuando varía el nivel de producción. Entre mayor sea la producción, mayores son los costos o gastos.

- La materia prima.
- Gastos de promoción y publicidad.
- Gastos de exposición o exhibición en tiendas y ferias.

Actividades clave:

FERMEX & WINE tiene como objetivo para la calidad del mango, realizar convenios con personas productoras de mangos, para que se cuiden todos los puntos como son: la siembra, el cuidado, y la cosecha y nosotros realizar aun así una selección de estos mangos ya que se consideran para nuestros beneficios un fruto maduro, realizar también un proceso con las mejores normas de inocuidad para garantizar

la calidad y seguridad de nuestro proceso, y por su puesto del producto. Posteriormente se realiza un envasado siguiendo la nom-051-scfi/ssa1-2010 para garantizar la seguridad del envasado. Se almacena el producto cuidando las temperaturas y condiciones que las normas de dicho producto nos indican. Por último se realiza un transporte cuidadoso, asegurándose que se mantenga en buena presentación las botellas, para realizar su distribución y venta en tiendas gourmet, licorerías y tiendas departamentales.

En GRUPO **FERMEX & WINE** Sistematizar el proceso de selección de proveedores nos permite establecer relaciones sustentables a mediano y largo plazo que impulsen el crecimiento de la empresa.

Para elegir buenos proveedores en GRUPO **FERMEX & WINE** utilizamos los siguientes criterios

- Evaluar la importancia del insumo para el negocio.
La importancia del insumo decidirá en gran parte nuestros requisitos hacia el proveedor.
- Analizar el perfil general del proveedor.
¿Es reconocido en su actividad? ¿Cuál es su trayectoria? ¿Cuál es su capacidad de respuesta? Esto incluye considerar su ubicación geográfica, su tamaño, su experiencia en el rubro, su reconocimiento y su cumplimiento con estándares de calidad.
- Referencias y clientes.
Siempre conviene investigar con clientes actuales o previos de nuestro candidato a proveedor y buscar referencias específicas.
- Tecnología, infraestructura y logística.
En caso de proveedores estratégicos puede resultar valioso visitar sus instalaciones para obtener información de primera mano.
- Filosofía y forma de trabajo.
Analiza aspectos como la orientación al cliente, la importancia de la calidad, el cumplimiento de plazos, la flexibilidad ante nuevos requerimientos o el grado de informalidad.

➤ Postventa.

El servicio posterior a la venta cuenta mucho sobre la seriedad del proveedor.

➤ Precio y cuestiones financieras.

Además del precio hay que evaluar las posibilidades de pago y no olvidarse de comparar los requisitos de cobranza del proveedor con nuestro propio ciclo de ventas.

🚦 **Socios clave:**

Socios principales (fundadores de la empresa), clientes frecuentes e inversionistas, estos socios son clave debido al gran peso que aportan a la empresa como pilares de esta. Se busca optimizar recursos buscando proveedores y así recuperar o eliminar la mayor inversión, esto buscando el mayoreo en la adquisición de materia prima, reducir riesgos como pérdidas o sobre almacenamiento de producto. **FERMEX & WINE** necesita personas altamente capacitadas tanto en el ámbito administrativo y personas capacitadas en el área de producción de bebidas fermentadas y conocimiento de vinos y licores, estas personas deben de ser responsables. Para nuestra empresa es de vital importancia que las personas que estén en el área de producción tengan conocimientos en normas de calidad y conocimiento de buenas prácticas de manufactura además de un amplio conocimiento en normas de etiquetado y envasado.

🚦 **Estructura de costes:**



NOMBRE DEL PROYECTO: **FERMEX&WINE (VINO DE MANGO DE MANILA)**

- A PRESUPUESTO DE INVERSION
- B **CALCULOS TECNICOS**
- B.I. MEMORIAS DE CALCULO
- B. II. PROYECCION DE COSTOS
- C **PROYECCION FINANCIERA MINIMA A 5 AÑOS.**
- C.I. COSTOS TOTALES
- C.II. PROYECCION DE INGRESOS
- C.III. ESTADO DE RESULTADOS
- C.IV FLUJO DE EFECTIVO
- D **ANALISIS DE RENTABILIDAD**
- PUNTO DE
- D.I. EQUILIBRIO
- D.II. ANALISIS DE RENTABILIDAD (VAN, TIR, B/C)

FERMEX&WINE (VINO DE MANGO DE MANILA)

PRESUPUESTO DE INVERSION

CONCEPTOS	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	MONTOS	SOCIOS	TOTAL
ACTIVO FIJO						
Pasteurizador de un 1 hp de motor	Pieza	1	45,000.00	\$ 45,000.00	\$ 45,000.00	\$ 45,000.00
Fermentador de acero inoxidable 100l enchaquetado con airlock	Pieza	1	43,074.00	\$ 43,074.00	\$ 43,074.00	\$ 43,074.00
Barril Barrica Para Añejar 200 Litros Roble Blanco	Pieza	5	3,800.00	\$ 19,000.00	\$ 19,000.00	\$ 19,000.00
Filtrador	Pieza	1	18,000.00	\$ 18,000.00	\$ 18,000.00	\$ 18,000.00
Maquina embotelladora	Pieza	1	34,000.00	\$ 34,000.00	\$ 34,000.00	\$ 34,000.00
Montacargas	Pieza	1	65,000.00	\$ 65,000.00	\$ 65,000.00	\$ 65,000.00
Etiquetadora	Pieza	1	18,000.00	\$ 18,000.00	\$ 18,000.00	\$ 18,000.00
Equipo de transporte	Pieza	1	150,000.00	\$ 150,000.00	\$ 150,000.00	\$ 150,000.00
				\$ -	\$ -	\$ -
				\$ -	\$ -	\$ -
				\$ -	\$ -	\$ -
				\$ -	\$ -	\$ -
				\$ -	\$ -	\$ -
				\$ -	\$ -	\$ -
ACTIVO DIFERIDO						
			0.00	\$ -	\$ -	\$ -
CAPITAL DE TRABAJO						
Capital para materia prima	presupuesto	1	\$ 127,088.00	\$ 127,088.00	\$ 127,088.00	\$ 127,088.00
TOTAL				\$ 519,162.00	\$ 519,162.00	\$ 519,162.00

Memorias de ca Memorias de calculo

CLAVE	DESCRIPCION	CANTIDAD	COSTO	TOTAL
1	Vino de mango de manila	8280	\$ 36.40	\$ 301,392.00
				\$ -
				\$ -
				\$ -
				\$ -

Precio de venta
\$ 70.00
\$ -
\$ -
\$ -
\$ -

Ingresos por ventas mensuales	Ingresos por ventas Año 1
\$ 579,600.00	\$ 6,955,200.00
\$ -	\$ -
\$ -	\$ -
\$ -	\$ -
\$ -	\$ -

Pago de Servicios y Costos de Mantenimiento de equipo

Concepto	Pago Mensual
TELEFONO	\$ 1,000.00
IMSS, INFONAVIT Y AFORE	\$ 11,136.00
LUZ	\$ 9,500.00
ETIQUETA	\$ 74,520.00
AGUA	\$ 12,000.00
GAS Y LUBRICANTES	\$ 12,000.00
HONORARIOS CONTADOR	\$ 2,000.00
OTROS	\$ 1,800.00

Costos de Salarios y Mano de Obra

Concepto	Sueldo diario	Cantidad	Costo Semanal	Costo Mensual
ADMINISTRATIVOS	200.00	2.00	2,400.00	9,600.00
OPERADORES	200.00	5.00	6,000.00	24,000.00
CHOFER	200.00	1.00	1,200.00	4,800.00

Costos de otros insumos

Concepto	Costo Mensual
MANGO	\$ 86,240.00
AZUCAR	\$ 39,744.00
LEVADURA	\$ 1,104.00
BOTELLA	\$ 140,760.00

\$ 127,088.00

Proyeccion de Costos Mensuales

[illegible]

Proyeccion de Costos Anuales

Concepto	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Costos Variables					
MANGO	\$ 1,034,880.00	\$ 1,086,624.00	\$ 1,140,955.20	\$ 1,198,002.96	\$ 1,257,903.11
AZUCAR	\$ 476,928.00	\$ 500,774.40	\$ 525,813.12	\$ 552,103.78	\$ 579,708.96
LEVADURA	\$ 13,248.00	\$ 13,910.40	\$ 14,605.92	\$ 15,336.22	\$ 16,103.03
BOTELLA	\$ 1,689,120.00	\$ 1,773,576.00	\$ 1,862,254.80	\$ 1,955,367.54	\$ 2,053,135.92
Total de costos variables	\$ 3,214,176.00	\$ 3,374,884.80	\$ 3,543,629.04	\$ 3,720,810.49	\$ 3,906,851.02
Costos Fijos					
ADMINISTRATIVOS	\$ 115,200.00	\$ 120,960.00	\$ 127,008.00	\$ 133,358.40	\$ 140,026.32
OPERADORES	\$ 288,000.00	\$ 302,400.00	\$ 317,520.00	\$ 333,396.00	\$ 350,065.80
CHOFER	\$ 57,600.00	\$ 60,480.00	\$ 63,504.00	\$ 66,679.20	\$ 70,013.16
TELEFONO	\$ 12,000.00	\$ 12,600.00	\$ 13,230.00	\$ 13,891.50	\$ 14,586.08
LUZ	\$ 114,000.00	\$ 119,700.00	\$ 125,685.00	\$ 131,969.25	\$ 138,567.71
GAS Y LUBRICANTES	\$ 144,000.00	\$ 151,200.00	\$ 158,760.00	\$ 166,698.00	\$ 175,032.90
HONORARIOS CONTADOR	\$ 24,000.00	\$ 25,200.00	\$ 26,460.00	\$ 27,783.00	\$ 29,172.15
AGUA	\$ 144,000.00	\$ 151,200.00	\$ 158,760.00	\$ 166,698.00	\$ 175,032.90
IMSS, INFONAVIT Y AFORE	\$ 133,632.00	\$ 140,313.60	\$ 147,329.28	\$ 154,695.74	\$ 162,430.53
ETIQUETA	\$ 894,240.00	\$ 938,952.00	\$ 985,899.60	\$ 1,035,194.58	\$ 1,086,954.31
OTROS	\$ 21,600.00	\$ 22,680.00	\$ 23,814.00	\$ 25,004.70	\$ 26,254.94
Total de Costos Fijos	\$ 1,948,272.00	\$ 2,045,685.60	\$ 2,147,969.88	\$ 2,255,368.37	\$ 2,368,136.79
Costos Totales	\$ 5,162,448.00	\$ 5,420,570.40	\$ 5,691,598.92	\$ 5,976,178.87	\$ 6,274,987.81

FERMEX&WINE (VINO DE MANGO DE MANILA) **PROYECCION DE COSTOS**

COSTOS DEL PROYECTO	COSTOS	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO
CONCEPTO	/MES	1	2	3	4	5
MANGO	\$ 86,240.00	\$ 1,034,880.00	\$ 1,086,624.00	\$ 1,140,955.20	\$ 1,198,002.96	\$ 1,257,903.11
AZUCAR	\$ 39,744.00	\$ 476,928.00	\$ 500,774.40	\$ 525,813.12	\$ 552,103.78	\$ 579,708.96
LEVADURA	\$ 1,104.00	\$ 13,248.00	\$ 13,910.40	\$ 14,605.92	\$ 15,336.22	\$ 16,103.03
ADMINISTRATIVOS	\$ 9,600.00	\$ 115,200.00	\$ 120,960.00	\$ 127,008.00	\$ 133,358.40	\$ 140,026.32
OPERADORES	\$ 24,000.00	\$ 288,000.00	\$ 302,400.00	\$ 317,520.00	\$ 333,396.00	\$ 350,065.80
CHOFER	\$ 4,800.00	\$ 57,600.00	\$ 60,480.00	\$ 63,504.00	\$ 66,679.20	\$ 70,013.16
TELEFONO	\$ 1,000.00	\$ 12,000.00	\$ 12,600.00	\$ 13,230.00	\$ 13,891.50	\$ 14,586.08
LUZ	\$ 9,500.00	\$ 114,000.00	\$ 119,700.00	\$ 125,685.00	\$ 131,969.25	\$ 138,567.71
GAS Y LUBRICANTES	\$ 12,000.00	\$ 144,000.00	\$ 151,200.00	\$ 158,760.00	\$ 166,698.00	\$ 175,032.90
HONORARIOS CONTADOR	\$ 2,000.00	\$ 24,000.00	\$ 25,200.00	\$ 26,460.00	\$ 27,783.00	\$ 29,172.15
OTROS	\$ 1,800.00	\$ 21,600.00	\$ 22,680.00	\$ 23,814.00	\$ 25,004.70	\$ 26,254.94
AGUA	\$ 12,000.00	\$ 144,000.00	\$ 151,200.00	\$ 158,760.00	\$ 166,698.00	\$ 175,032.90
IMSS, INFONAVIT Y AFORE	\$ 11,136.00	\$ 133,632.00	\$ 140,313.60	\$ 147,329.28	\$ 154,695.74	\$ 162,430.53
ETIQUETA	\$ 74,520.00	\$ 894,240.00	\$ 938,952.00	\$ 985,899.60	\$ 1,035,194.58	\$ 1,086,954.31
BOTELLA	\$ 140,760.00	\$ 1,689,120.00	\$ 1,773,576.00	\$ 1,862,254.80	\$ 1,955,367.54	\$ 2,053,135.92
TOTAL		\$ 5,162,448.00	\$ 5,420,570.40	\$ 5,691,598.92	\$ 5,976,178.87	\$ 6,274,987.81

[INDICE](#)

FERMEX&WINE (VINO DE MANGO DE MANILA)

COSTOS TOTALES

COSTOS FIJOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ADMINISTRATIVOS	\$ 115,200.00	\$ 120,960.00	\$ 127,008.00	\$ 133,358.40	\$ 140,026.32
OPERADORES	\$ 288,000.00	\$ 302,400.00	\$ 317,520.00	\$ 333,396.00	\$ 350,065.80
CHOFER	\$ 57,600.00	\$ 60,480.00	\$ 63,504.00	\$ 66,679.20	\$ 70,013.16
TELEFONO	\$ 12,000.00	\$ 12,600.00	\$ 13,230.00	\$ 13,891.50	\$ 14,586.08
LUZ	\$ 114,000.00	\$ 119,700.00	\$ 125,685.00	\$ 131,969.25	\$ 138,567.71
GAS Y LUBRICANTES	\$ 144,000.00	\$ 151,200.00	\$ 158,760.00	\$ 166,698.00	\$ 175,032.90
HONORARIOS CONTADOR	\$ 24,000.00	\$ 25,200.00	\$ 26,460.00	\$ 27,783.00	\$ 29,172.15
OTROS	\$ 21,600.00	\$ 22,680.00	\$ 23,814.00	\$ 25,004.70	\$ 26,254.94
AGUA	\$ 144,000.00	\$ 151,200.00	\$ 158,760.00	\$ 166,698.00	\$ 175,032.90
IMSS, INFONAVIT Y AFORE	\$ 133,632.00	\$ 140,313.60	\$ 147,329.28	\$ 154,695.74	\$ 162,430.53
ETIQUETA	\$ 894,240.00	\$ 938,952.00	\$ 985,899.60	\$ 1,035,194.58	\$ 1,086,954.31
TOTAL	\$1,948,272.00	\$2,045,685.60	\$ 2,147,969.88	\$ 2,255,368.37	\$ 2,368,136.79

COSTOS VARIABLES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MANGO	\$ 1,034,880.00	\$ 1,086,624.00	\$ 1,140,955.20	\$ 1,198,002.96	\$ 1,257,903.11
AZUCAR	\$ 476,928.00	\$ 500,774.40	\$ 525,813.12	\$ 552,103.78	\$ 579,708.96
LEVADURA	\$ 13,248.00	\$ 13,910.40	\$ 14,605.92	\$ 15,336.22	\$ 16,103.03
BOTELLA	\$ 1,689,120.00	\$ 1,773,576.00	\$ 1,862,254.80	\$ 1,955,367.54	\$ 2,053,135.92
TOTAL	\$3,214,176.00	\$3,374,884.80	\$ 3,543,629.04	\$ 3,720,810.49	\$ 3,906,851.02

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COSTOS FIJOS	\$ 1,948,272.00	\$ 2,045,685.60	\$ 2,147,969.88	\$ 2,255,368.37	\$ 2,368,136.79
COSTOS VARIABLES	\$ 3,214,176.00	\$ 3,374,884.80	\$ 3,543,629.04	\$ 3,720,810.49	\$ 3,906,851.02
COSTOS TOTALES	\$ 5,162,448.00	\$ 5,420,570.40	\$ 5,691,598.92	\$ 5,976,178.87	\$ 6,274,987.81

FERMEX&WINE (VINO DE MANGO DE MANILA)

Proyeccion de Ingresos

Productos	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Vino de mango de manila	6,955,200.00	7,302,960.00	7,668,108.00	8,051,513.40	8,454,089.07
TOTAL	\$ 6,955,200.00	\$ 7,302,960.00	\$ 7,668,108.00	\$ 8,051,513.40	\$ 8,454,089.07

FERMEX&WINE (VINO DE MANGO DE MANILA)
ESTADO DE RESULTADOS

CONCEPTOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
(+) VENTAS	\$ 6,955,200.00	\$ 7,302,960.00	\$ 7,668,108.00	\$ 8,051,513.40	\$ 8,454,089.07
COSTOS FIJOS	\$ 1,948,272.00	\$ 2,045,685.60	\$ 2,147,969.88	\$ 2,255,368.37	\$ 2,368,136.79
COSTOS VARIABLES	\$ 3,214,176.00	\$ 3,374,884.80	\$ 3,543,629.04	\$ 3,720,810.49	\$ 3,906,851.02
(-) COSTOS TOTALES	\$ 5,162,448.00	\$ 5,420,570.40	\$ 5,691,598.92	\$ 5,976,178.87	\$ 6,274,987.81
(=) UTILIDAD BRUTA	\$ 1,792,752.00	\$ 1,882,389.60	\$ 1,976,509.08	\$ 2,075,334.53	\$ 2,179,101.26
(-) DEPRECIACION	\$ 61,707.40	\$ 64,792.77	\$ 68,032.41	\$ 71,434.03	\$ 75,005.73
(=) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$ 1,731,044.60	\$ 1,817,596.83	\$ 1,908,476.67	\$ 2,003,900.51	\$ 2,104,095.53
(-) IMPUESTOS	\$ 173,104.46	\$ 181,759.68	\$ 190,847.67	\$ 200,390.05	\$ 210,409.55
(=) UTILIDAD DEL EJERCICIO	\$ 1,557,940.14	\$ 1,635,837.15	\$ 1,717,629.00	\$ 1,803,510.45	\$ 1,893,685.98

COSTOS DE DEPRECIACIONES					
ACTIVO FIJO	VALOR ORIGINAL	TASA	AÑOS	DEP ANUAL	VALOR RESCATE
Pasteurizador de un 1 hp de motor	\$ 45,000.00	10%	10.00	\$ 4,500.00	\$ 40,500.00
Fermentador de acero inoxidable 100l enchaquetado con airlock	\$ 43,074.00	10%	10.00	\$ 4,307.40	\$ 38,766.60
Barril Barrica Para Añejar 200 Litros Roble Blanco	\$ 19,000.00	10%	10.00	\$ 1,900.00	\$ 17,100.00
Filtrador	\$ 18,000.00	10%	10.00	\$ 1,800.00	\$ 16,200.00
Maquina embotelladora	\$ 34,000.00	10%	10.00	\$ 3,400.00	\$ 30,600.00
Montacargas	\$ 65,000.00	10%	10.00	\$ 6,500.00	\$ 58,500.00
Etiquetadora	\$ 18,000.00	10%	10.00	\$ 1,800.00	\$ 16,200.00
Equipo de transporte	\$ 150,000.00	25%	4.00	\$ 37,500.00	\$ 112,500.00
0	\$ -	10%	10.00	\$ -	\$ -
0	\$ -	10%	10.00	\$ -	\$ -
0	\$ -	10%	10.00	\$ -	\$ -
0	\$ -	25%	4.00	\$ -	\$ -
0	\$ -	10%	10.00	\$ -	\$ -
0	\$ -	10%	10.00	\$ -	\$ -
TOTAL	\$ 392,074.00			\$ 61,707.40	\$ 330,366.60

MERMEX S.A. DE C.V.					
BALANCE GENERAL PRIMER AÑO					
ACTIVO				PASIVO	
Circulante				Circulante	
Bancos		\$ 1,792,752.00		Impuestos por pagar	\$ 173,104.46
				Total Pasivo	\$ 173,104.46
No circulante				Capital	
Maquinaria y equipo	\$ 392,074.00			Patrimonio	\$ 519,162.00
Depreciación acumulada de maquinaria y equipo	\$ 61,707.40	\$ 330,366.60		Utilidad del ejercicio	\$1,557,940.14
				Total capital	\$2,077,102.14
Diferido					
Gastos de organización	\$ -				
Otros activos	\$ 127,088.00	\$ 127,088.00			
Total Activo		\$ 2,250,206.60		Pasivo más capital	\$2,250,206.60

FERMEX&WINE (VINO DE MANGO DE MANILA)

FLUJO DE EFECTIVO

CONCEPTOS / AÑO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
(+) VENTAS	\$ -	\$ 6,955,200.00	\$ 7,302,960.00	\$ 7,668,108.00	\$ 8,051,513.40	\$ 8,454,089.07
(+) VALOR DE RESCATE	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 330,366.60
(=) INGRESOS TOTALES	\$ -	\$ 6,955,200.00	\$ 7,302,960.00	\$ 7,668,108.00	\$ 8,051,513.40	\$ 8,784,455.67
COSTOS FIJOS	\$ -	\$ 1,948,272.00	\$ 2,045,685.60	\$ 2,147,969.88	\$ 2,255,368.37	\$ 2,368,136.79
COSTOS VARIABLES	\$ -	\$ 3,214,176.00	\$ 3,374,884.80	\$ 3,543,629.04	\$ 3,720,810.49	\$ 3,906,851.02
(=) COSTOS TOTALES	\$ -	\$ 5,162,448.00	\$ 5,420,570.40	\$ 5,691,598.92	\$ 5,976,178.87	\$ 6,274,987.81
COMPRA ACTIVO FIJO	\$ 392,074.00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
COMPRA ACTIVO DIFERIDO	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
COMPRA CAPITAL DE TRABAJO	\$ 127,088.00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(=) SALDO FINAL	-\$ 519,162.00	\$ 1,792,752.00	\$ 1,882,389.60	\$ 1,976,509.08	\$ 2,075,334.53	\$ 2,509,467.86

ANALISIS DE RENTABILIDAD (VAN, TIR, B/C)

TASA DE ACTUALIZACION 10%

AÑO	INGRESOS	COSTOS	FLUJO DE	TASA	INGRESOS	EGRESOS
			EFFECTIVO	(1+t)-n	ACTUALIZADOS	ACTUALIZADOS
AÑO 0	\$ -	\$ 519,162.00	-\$ 519,162.00	1.00000	\$ -	\$ 519,162.00
AÑO 1	\$ 6,955,200.00	\$ 5,162,448.00	\$ 1,792,752.00	0.90909	\$ 6,322,909.09	\$ 4,693,134.55
AÑO 2	\$ 7,302,960.00	\$ 5,420,570.40	\$ 1,882,389.60	0.82645	\$ 6,035,504.13	\$ 4,479,810.25
AÑO 3	\$ 7,668,108.00	\$ 5,691,598.92	\$ 1,976,509.08	0.75131	\$ 5,761,163.04	\$ 4,276,182.51
AÑO 4	\$ 8,051,513.40	\$ 5,976,178.87	\$ 2,075,334.53	0.68301	\$ 5,499,291.99	\$ 4,081,810.58
AÑO 5	\$ 8,784,455.67	\$ 6,274,987.81	\$ 2,509,467.86	0.62092	\$ 5,454,455.84	\$ 3,896,273.73
TOTAL	\$ 38,762,237.07	\$29,044,946.00	\$ 9,717,291.07		\$29,073,324.08	\$ 21,946,373.61

VAN	\$ 7,126,950.47
TIR	350.20%
B/C	1.32

CRITERIO DE DECISIÓN

