



19-9-2016

Instituto Nacional de México

Instituto Tecnológico de Tizimín

“Mi Sazón” Marinador para Carnes

Integrantes del equipo:

Arceo Medrano Ricardo Ariel
Castillo Cupul Johana Elizeth
Interian Cocom Laucin Mirela
Palomo Canul Iracema del Rocio

Asesor académico:

LAE. Victorin Sansores Miguel Ángel

Licenciatura en Administración

Contenido

RESUMEN EJECUTIVO	3
PLAN DE NEGOCIOS	5
Descripción general del negocio (producto y/o servicio)	5
Misión.....	5
Visión	5
Objetivos Generales de la Empresa.....	5
Objetivos específicos	5
Análisis Foda.....	6
Análisis de Mercado	6
Mercado Potencial	6
Mercado Meta	6
Producto o Servicio	7
Descripción de las características tangibles	7
Características Intangibles	7
Estrategias de Introducción al mercado.....	7
Modo de uso	8
Aspectos Innovadores del producto/servicio	8
IMAGEN DE LA EMPRESA	8
Definición del nombre.....	8
Compañía.....	8
Producto	8
Logotipo.....	9
Slogan	9
Significado de los colores de la empresa.....	9
Valores	10
Políticas de la empresa.....	10
Control de Calidad	11
Control de calidad de materia prima	11
Control de calidad del personal.....	11
Control de calidad del producto terminado	11
Control de calidad de la maquinaria.....	11

COMERCIALIZACIÓN	12
Punto de venta	12
Canales de distribución	12
ORGANIGRAMA	12
ASPECTOS LEGALES	15
Forma legal	15
Participación de capital de los socios (% de derecho sobre utilidades).....	15
Trámites o permisos adicionales requeridos para iniciar actividades	15
Tramites de protección ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI)	15
PLAN FINANCIERO	17
Presupuesto de inversión.....	17
Activo Fijo.....	18
Activo Diferido.....	19
Costos de Producción	19
Insumos	20
Plantilla de personal	20
Gastos de Operación	21
Ventas	21
Depreciaciones.....	22
Producción	23
Determinación de Capital de Trabajo.....	23
Proyección De Ingresos.....	24
Estado de Resultados	25
Flujo de Efectivo.....	26
Punto de Equilibrio	27
Análisis de Rentabilidad	27
Balance General	28

RESUMEN EJECUTIVO

Nuestra vida actual exige un acelerado movimiento en la búsqueda, de ahorrarse tiempo, en las actividades cotidianas el transporte, la comunicación, los servicios médicos y, desde luego actividades muy específicas en el hogar como los relacionados a la preparación de alimentos.

La vida sería más cómoda si las cosas estuvieran listas o adelantadas en gran porcentaje. En el caso de las amas de casa, cuyo tiempo es repartido entre la familia, el trabajo, la diversión y los servicios de alimentación que implica la cocina de alimentos, sería de gran beneficio los productos ya elaborados o con cierto avance con el mismo.

En este sentido damos una ayuda al proceso de preparar los alimentos específicamente el de las carnes asadas, cuando la familia desee consumir este producto. La opción que aquí presentamos ahorra en tiempo y mezcla de productos para lograr un asado con cierta variedad en su sabor y presentación. El ama de casa, o el cocinero/a ahorra tiempo en la mezcla y medida en las porciones de ingredientes.

Detectado este problema damos la solución con la creación del producto denominado “Mi sazón” como tal es una creación para el marinado de carnes en especial la de cerdo y carnero ambos, sazonados tradicionalmente con los ingredientes que contiene el producto, este con el propósito de obtener una consistencia, aroma y sabor inigualable.

La realización de dicho producto consta de ingredientes como el ajo, pimienta, oregano y su elemento principal la naranja agria, todo esto empaquetado en una botella tipo ámbar con un contenido de 330 ml.

Nuestro mercado identificado son las amas de casa, con un posible crecimiento durante el inicio de la empresa solo a nivel local y considerando la aprobación que podría tener en un lapso de tiempo llegar a mercados nacionales. La posible respuesta de una buena aceptación creemos que es lo bastante apto para la exportación a otros lugares dentro del territorio nacional.

Para la consolidación de este proyecto se necesita el arrendamiento de un local, proveedores de materia prima, el acondicionamiento del establecimiento, la requisición de permisos legales (permiso de uso de suelo, licencia de funcionamiento, registro federal de contribuyente, permiso de salubridad por ser un producto alimenticio, entre otros que vayan surgiendo durante el proceso legal de constitución del negocio).

El producto aun no tiene ninguna patentacion o algún otro medio de protección. Por lo cual se necesita el inicio de los trámites de patentacion.

Los autores de este proyecto con su respectivamente aportación son los siguientes:

Iracema Palomo: Estudiante de 25 años de la Licenciatura en Administración del Instituto Tecnológico de Tizimin. Como aporte principal, podemos destacar que es la autora de la idea del producto.

Johana Castillo: Estudiante de 21 años de la Licenciatura en Administración del Instituto Tecnológico de Tizimin, cuyo aporte principal se basa en el desarrollo teórico de la elaboración y consolidación de este proyecto.

Laucin Interian: Estudiante de 21 años de la Licenciatura en Administración del Instituto Tecnológico de Tizimin. Su aporte importante es la colaboración para la determinación de planes estratégicos, estructura legal que llevara y la determinación de la requisición para su inicio.

Ricardo Arceo: Estudiante de 21 años de la Licenciatura en Administración del Instituto Tecnológico de Tizimin. El aporte a este proyecto es la elaboración de las proyecciones presupuestales de la constitución del producto.

El presupuesto del proyecto va desglosado de manera más explícita en el plan de negocios anexado en la siguiente página.

La innovación de este producto está en que es un producto nuevo con ingredientes naturales y sobre todo basados en el sazónamiento tradicional de Yucatán.

PLAN DE NEGOCIOS

Descripción general del negocio (producto y/o servicio)

La organización “PALMER” S.A. de C.V. da a conocer el producto “Mi Sazón”. Este producto es 100% natural, compuesto por muchos nutrientes que son indispensables para la salud, además de ser propios de la región.

El producto “Mi Sazón” presenta un color amarillo, con un peculiar tono griseado en el fondo, que se debe a la pimienta y el orégano, de igual manera su aroma mantiene presente la naranja, el ajo, la pimienta y el orégano. Su presentación se basa de una botella ámbar de color café de 355 ml, en el cual el contenido abarcaría unos 330 ml de su llenado total.

Es un producto 100% natural, ya que mantiene no solo la esencia de sus ingredientes, si no que sale al reducir todas sus propiedades al momento de utilizarlo.

Misión

Somos una empresa responsable y honesta, que se dedica a la fabricación y comercialización de un marinador para carnes con ingredientes naturales de calidad.

Visión

Ser una empresa competitiva en el mercado local y nacional de condimentos alimenticios, reconocida por la calidad de sus productos, dando satisfacción a sus clientes. En un marco de atención y servicio para sus consumidores.

Objetivos Generales de la Empresa

Elaborar un marinador para carnes, 100% natural; empleando la mezcla de especias como: orégano, pimienta y ajo que presente características de aceptación a nivel local.

Objetivos específicos

- Emplear materias primas de calidad con la finalidad de elaborar el marinador con productos que satisfagan a los clientes.
- Proporcionar información confiable acerca de los beneficios que con lleva el uso del producto.

Análisis Foda

Fortalezas	Oportunidades
<ul style="list-style-type: none">✚ Producto natural.✚ Producto innovador.✚ Ahorra tiempo.✚ Suelos Fértiles.✚ Conocimiento del Mercado.	<ul style="list-style-type: none">✚ Hay demanda.✚ Es accesible.✚ Convenios con agricultores.✚ Terrenos para materia prima.✚ Oportunidad de Financiamiento de Instituciones emprendedoras.
Debilidades	Amenazas
<ul style="list-style-type: none">✚ Escases de naranja.✚ El precio.✚ Vida útil no más de 5 meses.✚ Escasez de la tecnología.	<ul style="list-style-type: none">✚ Ciclones.✚ Sequias.✚ Cambios climáticos.✚ Plagas.✚ Alza en los precios de los insumos.✚ Productos sustitutos.

Análisis de Mercado

Mercado Potencial

Abarca toda la localidad de TIZIMÍN, y todas aquellas personas que se dediquen a la industria alimenticia.

096	Tizimín	77 621
-----	---------	--------

Mercado Meta

Nuestro mercado meta son las amas de casa ya que significan un amplio mercado a quien va dirigido y diseñado este producto. Resultan ser unas compradoras que estarían dispuestas a adquirir el producto para su beneficio ya que son quienes reparten su tiempo en labores domésticas, los hijos y si realizan alguna profesión se les dificulta la preparación de alimentos. Es por esta razón que “Mi sazón fue diseñado para el ahorro de tiempo a las amas de casa.

Producto o Servicio

Descripción de las características tangibles

El producto es un marinador para carnes, su diseño consta de las siguientes características:

- Es una botella ámbar de color café, que su contenido consta de 355 ml.
- Está cerrado con un corcho de madera suave.
- Sellado el corcho con un material transparente conocido como: "PVC".
- La etiqueta es un material distinguido como "Stick" o "Calca".
- El fondo del "Stick" es de color verde, las imágenes que contiene nuestra etiqueta es de los ingredientes principales de nuestro producto que son: Naranja agria, ajo, pimienta y orégano.
- También contiene el nombre de nuestro Producto llamado: "Mi sazón" de color rojo y el acento simbolizado con 3 hojitas de naranja de un color verde fuerte, se encuentra nuestro eslogan denominado: "Para darle gusto al paladar" en un color negro, así mismo encontraremos dentro de la etiqueta, la información nutrimental (en un recuadro blanco con las letras negras), las sugerencias para el consumo, el contenido del envase, los ingredientes y el conservante que se utilizó, todo lo anterior en un color oscuro.

Características Intangibles

- "Mi sazón" está diseñado para el uso exclusivo de marinar carne de puerco o carnero, aunque se podría utilizar en otros guisos donde los ingredientes de dicho producto sean los mismos.
- Es diseñado con el fin de resolver problemas del ahorro de tiempo que se tiene al momento de marinar carne de forma tradicional. Este pretende ser un ahorrador de tiempo porque solo es verter un poco de este producto para tener lista la carne para guisarla.
- La duración de este consta aproximadamente entre 5 a 6 meses después de abierto.
- El producto no está diseñado como tal para tener soporte técnico, ya que su modo de empleo es fácil.

Estrategias de Introducción al mercado

- Dar a conocer el producto solamente a nivel local y dependiendo de la aceptación determinar si es posible su expansión a otros lugares
- Realizar campañas para su lanzamiento, es decir darle publicidad mediante volantes, páginas de internet, redes sociales, etc.
- Ejecutar ofertas y promociones para captar la atención de los clientes.
- Entrar al mercado con un precio accesible para los consumidores
- Resaltar los beneficios y problemas que resolverá al adquirir nuestro producto.

Modo de uso

1. Verter cierta cantidad en un recipiente que contenga la cantidad a marinar de carne.
2. Dejar reposar aproximadamente durante 4 horas para lograr la absorción adecuada del sabor del marinador.
3. Posteriormente asar o guisar al gusto.

Aspectos Innovadores del producto/servicio

La característica principal de un producto innovador es que no ha sido creado en el mercado y se considera las siguientes características como sus aspectos innovadores:

- Es un producto que resuelve problemas de tiempo a las amas de casa.
- Sus ingredientes se basan en el consumo tradicional de la cocina Yucateca.
- Es un producto natural

IMAGEN DE LA EMPRESA

Definición del nombre

Compañía

La denominación de la empresa fue creada, con las iniciales de cada integrante del equipo, es decir que fue un juego de palabras, en la cual se contempló el apellido de una integrante y el resto con las iniciales de sus nombres, haciendo referente al juego de palabras de la siguiente manera:

- Iracema Palomo: P
- Ricardo Ariel: A-R.
- Laucin Mirela: L-M
- Johana Elizeth: E

Y entre todas las formas que se daban, la que más nos llamó la atención fue la de **“PALMER”** en la cual le asignamos el tipo de sociedad que lo respaldaría que sería: **“S.A DE C.V”**. Es así como nació o se compilo el nombre de nuestra compañía, en la cual nos representa por el hecho de llevar las iniciales de nuestros nombres, quedando entonces: **“PALMER S.A DE C.V”**.

Producto

El nombre de nuestro producto, denominado **“Mi Sazón”** fue por el hecho de que queríamos un nombre corto, en la cual las personas pudieran recordar y sobre todo que fuera atractivo, pero más que eso, la principal razón que se le nombro así, es porque cada persona tiene un toque o don, al cocinar, en pocas palabras que cada quien pone su Sazón a sus comidas que elaboran, es por eso, que al marinar con el producto que elaboramos, aunque contenga los principales ingredientes con las que se realiza el marinado, las personas siempre terminan dándole un sazón a sus

alimentos finales, con los complementos que ellos le quisieran agregar. Es así como se terminó llamando dicho producto ya mencionado.

Logotipo

Consta del nombre del producto denominado **“Mi Sazón”** en mayúsculas en color rojo vino, la cual se le puso ese color porque representa energía, fuerza y pasión, en la en marketing se usa para llamar la atención y estimular la mente y el apetito de los consumidores, también transmite un mensaje de energía, es por ello que se le asignó ese color y las hojas que acentúan la letra “O” que representa las hojas de naranja que es nuestro ingrediente principal del marinado, los complementos del logotipo son las imágenes que ya lleva de bajo del nombre que son los otros ingredientes en la cual está elaborado.

Slogan

La creación de la frase de nuestro slogan, fue mediante una lluvia de ideas en la cual, tuvimos que analizar cada una que se planteaba, porque queríamos que tuviera un impacto al público y sobre todo que llevara una concordancia con lo que se estaría produciendo, de entre todas las que habíamos dictaminado, la que quedo para **“Mi Sazón”** fue: **“Para darle gusto a tu paladar”**, porque cuando se quiera guisar la carne, para darle sabor, realce y consistencia se marina antes y por eso el slogan que se creo fue por ello, de muy aparte de los complementos que se le da para cocinar, el marinar es uno de los principales procedimientos que se emplea a las carnes para que tuviera un gran sabor.

Significado de los colores de la empresa

La empresa cuenta con una imagen basada con los siguientes colores:

- **Verde:**

Este color expresa una forma de naturalidad y crecimiento.

Es ideal para empresas que están asociado al contacto de los recursos naturales de los insumos que brinda la madre naturaleza y también se relaciona con el cuidado del medio ambiente.

- **Rojo:**

Representa energía, fuerza y pasión. En marketing se usa para llamar la atención y estimular la mente y el apetito de los consumidores, también transmite un mensaje de energía.

- **Negro:**

Denota Firmeza, seriedad, fuerza y elegancia. Funciona como contraste de todos los colores claros y asocia todos los valores contrarios a los del blanco.

Valores

Honestidad

- Hablar con la verdad a nuestros clientes y proveedores.

Compromiso

- Con nuestros clientes entregando productos y servicios de excelencia.

Respeto

- Con los clientes cumpliendo nuestros compromisos adquiridos.

Empatía

- Con nuestros clientes solucionando oportunamente y reduciendo sus quejas y reclamos.

Puntualidad

- Que nuestros trabajadores deben tener en cuenta que en este valor es muy importante, porque eso habla bien de la persona, refleja responsabilidad, interés para cumplir el trabajo establecido.

Trabajo en equipo

- Valor y fomentar el aporte de las personas para el logro de nuestros objetivos.

Comunicación

- Las relaciones y conexiones dentro de los miembros de la empresa y con los clientes sea fluida y sincera.

Servicio

- Ofrecerles a nuestros clientes la atención pronta, respetuosa y oportuna que se merecen y darles productos de excelente calidad.

Calidad

- Tanto el producto o el servicio que se ofrecerá sean de excelencia.

Seguridad

- Este juicio se orienta a generar un vínculo de confianza, que los clientes crean que serán satisfechos en sus necesidades y deseos.

Políticas de la empresa

- Seguir las medidas de seguridad
- Tener el manejo apropiado de los equipos

- Actualización constante de la información, así como el equipo y la maquinaria necesaria
- Garantizar la seguridad y salud ocupacional en todos sus procesos
- Mantener visible la Misión, Visión, Políticas, Objetivos y Metas ante los clientes, colaboradores y proveedores
- Realizar evaluaciones constantes acerca del desempeño de los colaboradores
- Capacitación constante acerca de las nuevas tecnologías q son benéficas para la empresa y el aumento de la productividad
- Prevenir la contaminación y minimizar los impactos ambientales adversos

Control de Calidad

Control de calidad de materia prima

- Seleccionar el proveedor que cumpla con los requisitos establecidos.
- Verificar que los insumos comprados estén en buen estado.
- Guardar los insumos en el almacén y resguardarlos de la humedad.
- Extraer el jugo de naranja en vacío para evitar su contaminación y resguardar en el congelador de manera inmediata.
- Pelar los ajos y guardar en seco para evitar su descomposición.

Control de calidad del personal

- Portar el uniforme adecuado
- Lavar las manos
- Utilizar cubre boca
- Utilizar malla para el cabello
- Recortarse las uñas

Control de calidad del producto terminado

- Resguardar el producto en las cajas de cartón y enviar al almacén
- Etiquetar las cajas de cartón con la palabra “frágil”
- El almacén siempre debe estar en constante mantenimiento
- Estibar de manera ordenada las cajas con producto terminado

Control de calidad de la maquinaria

- Realizar el mantenimiento en los periodos establecidos
- Al finalizar labores en la planta, limpiar la maquinaria y retirar residuos que pudieran dañarla
- Cualquier ruido raro que produzca alguna maquinaria, reportar de manera inmediata al jefe de producción.

COMERCIALIZACIÓN

Punto de venta

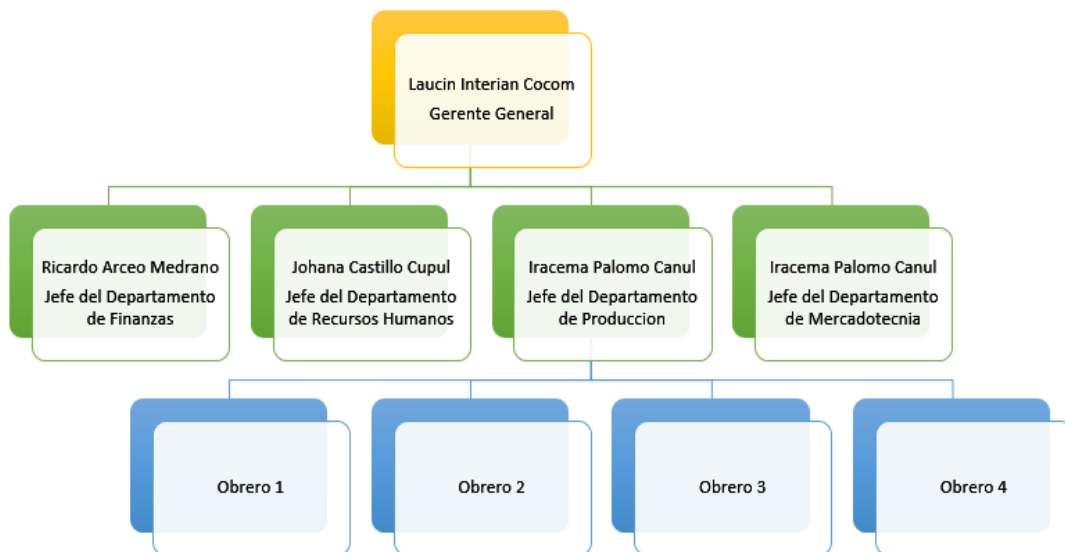
La empresa “**PALMER. S.A DE C.V**”, estará ubicada en la **Calle 55 N°402 x 50 y 52** en la ciudad de Tizimín, Yucatán, Colonia Centro, en la cual esta compañía estará dedicada a la elaboración y a la venta de mayoreo y menudeo del producto de marinado para carnes “Mi Sazón” y a las líneas próximas de producto.

Canales de distribución

Nuestro producto de Marinado para Carnes “Mi Sazón”, los canales que se utilizarán serán los siguientes:

- **Canal Directo:** Ya que nuestros clientes podrán ir desde la matriz de la empresa para poder adquirir el producto en forma de menudeo o mayoreo.
- **Canal Indirecto:** Se utilizaría este medio, ya que no precisamente estaría tratando directamente con nosotros, sino que aquí estaría ya un intermediario, para que le den el producto, es decir que aquí nosotros como fabricantes distribuiremos nuestro producto en los lugares minoristas, donde pudieran adquirir el Marinado “Mi Sazón” los clientes. También se podría utilizar en este punto como referente a las compras en línea.

ORGANIGRAMA



Nombre del puesto: Gerente general

Descripción general del puesto: Liderar la gestión estratégica, dirigiendo y coordinando a las distintas áreas para asegurar la rentabilidad, competitividad,

continuidad y sustentabilidad de la empresa, cumpliendo con los lineamientos estratégicos del directorio y las normativas y reglamentos vigentes.

Especificación y perfil del puesto

Sexo: Indistinto.

Edad: 25-40 años.

Estado civil: Indistinto.

Escolaridad: Licenciatura o maestría en Administración de empresas o carrera afín.

Experiencia: mínima 2 años.

Nombre del puesto: Jefe del departamento de producción.

Descripción general del puesto: Se encargan de gestionar los materiales y los trabajadores. Se aseguran de que la producción sea tan eficiente como sea posible.

Especificación y perfil del puesto

Sexo: Indistinto.

Edad: 25-35 años.

Estado civil: Indistinto.

Escolaridad: Licenciatura en administración, ingeniería química o carrera afín.

Experiencia: mínima 2 años.

Nombre del puesto: Jefe del departamento de finanzas.

Descripción general del puesto: Ordenar la información contable, fiscal y financiera de la empresa a fin de tomar decisiones de financiamiento e inversión.

Especificación y perfil del puesto

Sexo: Indistinto.

Edad: 25-35 años.

Estado civil: Indistinto.

Escolaridad: Licenciatura en Contaduría o carrera afín.

Experiencia: mínima de 2 años.

Nombre del puesto: Jefe del departamento de recursos humanos.

Descripción general del puesto: Se encarga de vincular a cada uno de los trabajadores con los servicios y prestaciones a que tiene derecho cada trabajador, así como de dar a conocer las condiciones de higiene y seguridad a que se sujeta la empresa.

Especificación y perfil del puesto

Sexo: Indistinto.

Edad: 25-35 años.

Estado civil: Indistinto.

Escolaridad: Licenciatura en Administración con especialidad en recursos humanos.

Experiencia: mínima de 2 años.

Nombre del puesto: Jefe del departamento de mercadotecnia.

Descripción general del puesto: El gerente de mercadotecnia es responsable del diseño y la ejecución del plan anual de marketing para una empresa. Esto requiere un flujo constante de nuevas ideas y un curso de marketing rápido puede poner su mente en modo creativo.

Especificación y perfil del puesto

Sexo: Indistinto.

Edad: 28-35 años.

Estado civil: Indistinto.

Escolaridad: Licenciatura en Mercadotecnia o carrera afín.

Experiencia: 3-4 años.

ASPECTOS LEGALES

Forma legal

La formación de la empresa será mediante la sociedad de los cuatro integrantes del equipo.

De la cual se formara una Sociedad Anónima de Capital Variable. Cada uno con una aportación de capital de manera igualitaria.

En el documento que se redactará y se firmara la sociedad se tendrá los siguientes apartados:

- Responsabilidades y autoridad de cada socio
- Cantidad de capital que cada socio invirtió en la empresa
- Como se repartirán las utilidades y perdidas
- Como se resolverán las disputas entre los socios
- Como se distribuirán los activos en caso de que la empresa se liquide.

Participación de capital de los socios (% de derecho sobre utilidades)

Cada uno de los socios tendrá en 25% de derecho sobre las utilidades.

Trámites o permisos adicionales requeridos para iniciar actividades

- Permiso de Uso de Suelo
- Aviso de Declaración de Apertura de Establecimientos Mercantiles
- Licencias de Funcionamiento
- La inscripción al Registro Federal de Contribuyentes

Tramites de protección ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI)

Entre los trámites para la protección del producto podemos encontrar el registro de marca ante el IMPI y los requisitos que se necesitan son los siguientes:

- Solicitud de Registro o Publicación de Signos Distintivos
- Hoja adicional complementaria al punto “ Datos generales de (de los) solicitante(s)”
- Comprobante de pago

- Documento que acredita la personalidad del mandatario (este documento puede presentarse en copia certificada y su presentación es opcional)
- Constancia de inscripción en el Registro General de Poderes del IMPI(opcional)
- Reglas de uso, solo si el signo distintivo se presenta por más de un solicitante(cotitularidad)
- Hoja adicional complementaria al punto “Productos o servicios, en caso de Marca o Aviso Comercial/Giro comercial preponderante”
- Hoja adicional complementaria al punto “Leyendas o figuras no reservables”
- Traducción de los documentos presentados en idioma distintivo al español, en su caso.
- Legalización o apostilla de los documentos anexos provenientes del extranjero, en su caso.

Para el registro de una patente se necesita los siguientes trámites:

- Presentación de la solicitud de registro de patente ante el IMPI y pago de la tasa de mantenimiento de la primera anualidad.
- Publicación de la solicitud de registro de patente en México
- Examen de fondo a la patente en México
- Obtención del título de patente en México
- Pagos de la tasa de mantenimientos de derecho

Documentación que se necesita para el registro de patentes en México:

- Descripción, reivindicaciones, resumen, dibujos y descripción de los dibujos.
- Poder firmado ante dos testigos
- Copia certificada de la solicitud presentada en el país de origen de la patente cuya prioridad se reivindica
- Carta de cesión de los derechos de los inventores a favor del solicitante legalizada ante el consulado de México

PLAN FINANCIERO

Presupuesto de inversión

CONCEPTOS	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	MONTOS	TOTAL
ACTIVO FIJO				\$358,535.00	\$358,535.00
REMODELACIÓN	OBRA	1	\$ 300,000.00	\$300,000.00	\$300,000.00
EQUIPAMIENTO	LOTE	1	\$ 58,535.00	\$58,535.00	\$58,535.00
ACTIVO DIFERIDO				\$10,000.00	\$10,000.00
Elaboración de proyecto	SERVICIO	1	\$ -	\$ -	\$ -
Puesta en marcha	SERVICIO	1	\$ 10,000.00	\$ 10,000.00	\$ 10,000.00
CAPITAL DE TRABAJO				\$176,580.00	\$176,580.00
MATERIA PRIMA	LOTE	1	\$142,329.00	\$142,329.00	\$142,329.00
INSUMOS	LOTE	1	\$33,216.00	\$33,216.00	\$33,216.00
MANO DE OBRA	JORNAL	9	\$115.00	\$1,035.00	\$1,035.00
TOTAL				\$545,115.00	\$545,115.00

Activo Fijo

ACTIVO FIJO			
	Cantidad	Costo unitario	Total
REMODELACIÓN	1	\$ 300,000.00	\$ 300,000.00
EQUIPAMIENTO			\$ 58,535.00
ESTUFA	1	\$ 500.00	\$ 500.00
JUEGO DE OLLAS	1	\$ 899.00	\$ 899.00
CONGELADOR DE TAPA	2	\$ 11,905.00	\$ 23,810.00
ENCORCHOLATADOR	2	\$ 535.00	\$ 1,070.00
LICUADORA INDUSTRIAL	1	\$ 12,730.00	\$ 12,730.00
BALANZA GRANATARIA	2	\$ 970.00	\$ 1,940.00
EXPRIMIDOR INDUSTRIAL	1	\$ 6,939.00	\$ 6,939.00
JUEGO DE CUCHILLOS	1	\$ 129.00	\$ 129.00
TABLAS	1	\$ 100.00	\$ 100.00
BATAS	4	\$ 200.00	\$ 800.00
RED PARA CABELLO	4	\$ 10.00	\$ 40.00
PAQUETE DE CUBRE BOCAS	1	\$ 30.00	\$ 30.00
COLADOR INDUSTRIAL	1	\$ 478.00	\$ 478.00
JARRA MEDIDORA	2	\$ 110.00	\$ 220.00
JUEGO DE CUCHARAS	1	\$ 100.00	\$ 100.00
ESCRITORIOS	2	\$ 1,500.00	\$ 3,000.00
ANAQUELES	4	\$ 400.00	\$ 1,600.00
MESAS	3	\$ 650.00	\$ 1,950.00
GARRAFONES DE PET	4	\$ 150.00	\$ 600.00
SILLAS	10	\$ 160.00	\$ 1,600.00
Total INFRAESTRUCTURA, EQUIPAMIENTO			\$ 358,535.00

Activo Diferido

ACTIVO DIFERIDO	
Elaboración de proyecto	\$ -
Puesta en marcha	\$ 10,000.00
	\$10,000.00

Costos de Producción

COSTOS DE PRODUCCIÓN				
Concepto	Cantidad	Precio Unitario	Costo Mensual	% por ingrediente
AJO LISO	3.2	\$ 80.00	\$ 7,680.00	95.00%
COSTAL DE NARANJA AGRIA	6	\$ 330.00	\$ 59,400.00	2.00%
BOLSA DE OREGANO	2.67	\$ 5.00	\$ 400.50	2.00%
PIMIENTA	4	\$ 30.00	\$ 3,600.00	95.00%
BENZOATO DE SODIO	0.04	\$ 70.00	\$ 84.00	2.00%
	15.91			196.00%
Total	1527		\$ 142,329.00	
	4.520522764	\$ 515.00		

Insumos

INSUMOS				
Concepto	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Costo Mensual
BOTELLA DE CRISTAL AMBAR	PIEZAS	3840	5.5	\$21,120.00
CORCHOLATAS	PIEZAS	3840	0.15	\$576.00
ETIQUETAS	PIEZAS	3840	3	\$11,520.00
				\$33,216.00

Plantilla de personal

PLANTILLA DE PERSONAL				
No. DE PERSONAL	SUELDO DIARIO POR PERSONA	SUELDO MENSUAL INDIVIDUAL	SUELDO BIMESTRAL	SUELDOS ANUALES
GERENTE	\$ 150.00	\$4,500.00	\$9,000.00	\$108,000.00
FINANZAS	\$ 130.00	\$3,900.00	\$7,800.00	\$93,600.00
PRODUCCION	\$ 120.00	\$3,600.00	\$7,200.00	\$86,400.00
MERCADOTECNIA	\$ 110.00	\$3,300.00	\$6,600.00	\$79,200.00
4 OBREROS	\$ 100.00	\$12,000.00	\$24,000.00	\$288,000.00
RECURSOS HUMANOS	\$ 125.00	\$3,750.00	\$7,500.00	\$90,000.00
SUELDOS BIMESTRALES POR LOS 8 TRABAJADORES		\$31,050.00	\$62,100.00	\$745,200.00

Gastos de Operación

GASTOS DE OPERACIÓN	
COSTO MENSUAL	
LUZ ELECTRICA	\$ 1,000.00
INTERNET	\$ 380.00
PUBLICIDAD	\$ 1,740.00
AGUA	\$ 100.00
GAS	\$ 320.00
	\$3,540.00

Ventas

VENTAS			
PRODUCTO	VOLUMEN DE VENTAS MENSUAL	PRECIO	TOTAL
MARINADOR	3840	\$ 45.00	\$ 172,800.00

Depreciaciones

DEPRECIACIONES	Monto	Porcentaje	Años	Depreciacion anual
REMODELACIÓN	\$ 300,000.00	3%	20	\$ 9,000.00
ESTUFA	\$ 500.00	10%	10	\$ 50.00
JUEGO DE OLLAS	\$ 899.00	10%	10	\$ 89.90
CONGELADOR DE TAPA	\$ 23,810.00	10%	10	\$ 2,381.00
ENCORCHOLADOR	\$ 1,070.00	10%	10	\$ 107.00
LICUADORA INDUSTRIAL	\$ 12,730.00	10%	10	\$ 1,273.00
BALANZA GRANATARIA	\$ 1,940.00	10%	10	\$ 194.00
EXPRIMIDOR INDUSTRIAL	\$ 6,939.00	10%	10	\$ 693.90
JUEGO DE CUCHILLOS	\$ 129.00	10%	10	\$ 12.90
TABLAS	\$ 100.00	10%	10	\$ 10.00
BATAS	\$ 800.00	10%	10	\$ 80.00
RED PARA CABELLO	\$ 40.00	10%	10	\$ 4.00
CUBREBOCAS	\$ 30.00	10%	10	\$ 3.00
COLADOR INDUSTRIAL	\$ 478.00	10%	10	\$ 47.80
JARRA MEDIDORA	\$ 220.00	10%	10	\$ 22.00
JUEGO DE CUCHARAS	\$ 100.00	10%	10	\$ 10.00
ESCRITORIOS	\$ 3,000.00	10%	10	\$ 300.00
ANAQUELES	\$ 1,600.00	10%	10	\$ 160.00
MESAS	\$ 1,950.00	10%	10	\$ 195.00
GARRAFONES DE PET	\$ 600.00	10%	10	\$ 60.00
SILLAS	\$1,600.00	10%	10	\$160.00
DEPRECIACIÓN ANUAL				\$14,853.50

Producción

PRODUCCIÓN				
	Rangos de producción	OBREROS	Prod. Diaria	Prod. Mensual
	32	4	128	3840
		Peso por unidad	330	
Rendimiento	97.67%			
Merma	2%	Venta diaria	\$ 5,760.00	

Determinación de Capital de Trabajo

COSTOS VARIABLES	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
AJO LISO	\$ 92,160.00	\$ 92,160.00	\$ 92,160.00	\$ 92,160.00	\$ 92,160.00
COSTAL DE NARANJA AGRIA	\$ 712,800.00	\$ 712,800.00	\$ 712,800.00	\$ 712,800.00	\$ 712,800.00
BOLSA DE OREGANO	\$ 4,806.00	\$ 4,806.00	\$ 4,806.00	\$ 4,806.00	\$ 4,806.00
BENZOATO DE SODIO	\$ 1,008.00	\$ 1,008.00	\$ 1,008.00	\$ 1,008.00	\$ 1,008.00
PIMIENTA	\$ 43,200.00	\$ 43,200.00	\$ 43,200.00	\$ 43,200.00	\$ 43,200.00
LUZ ELECTRICA	\$ 12,000.00	\$ 12,000.00	\$ 12,000.00	\$ 12,000.00	\$ 12,000.00
INTERNET	\$ 4,560.00	\$ 4,560.00	\$ 4,560.00	\$ 4,560.00	\$ 4,560.00
GAS	\$ 3,840.00	\$ 3,840.00	\$ 3,840.00	\$ 3,840.00	\$ 3,840.00
PUBLICIDAD	\$ 20,880.00	\$ 20,880.00	\$ 20,880.00	\$ 20,880.00	\$ 20,880.00
TOTAL	\$ 895,254.00	\$ 895,254.00	\$ 895,254.00	\$ 895,254.00	\$ 895,254.00
	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
COSTOS FIJOS	\$ 403,800.00	\$ 403,800.00	\$ 403,800.00	\$ 403,800.00	\$ 403,800.00
COSTOS VARIABLES	\$ 895,254.00	\$ 895,254.00	\$ 895,254.00	\$ 895,254.00	\$ 895,254.00
COSTOS TOTALES	\$ 1,299,054.00	\$ 1,299,054.00	\$ 1,299,054.00	\$ 1,299,054.00	\$ 1,299,054.00

Proyección De Ingresos

NOMBRE DEL PROYECTO: MI SAZON (MARINADOR)								
3.2.- PROYECCIÓN DE INGRESOS								
	CANTIDAD	PRECIO	INGRESO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO
CONCEPTO			MENSUAL	1	2	3	4	5
MARINADOR	3840.00	\$ 45.00	\$172,800.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00
				\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
TOTAL		\$ 45.00	\$172,800.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00
					\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00

Estado de Resultados

3.3.- ESTADO DE RESULTADOS					
ESTADO DE RESULTADOS					
	VIDA DEL PROYECTO (Años)				
Concepto	1	2	3	4	5
VENTAS	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00
(-) COSTO DE PRODUCCIÓN	\$895,254.00	\$895,254.00	\$895,254.00	\$895,254.00	\$895,254.00
(=) UTILIDAD BRUTA	\$1,178,346.00	\$1,178,346.00	\$1,178,346.00	\$1,178,346.00	\$1,178,346.00
(-) GASTOS DE OPERACIÓN	\$403,800.00	\$403,800.00	\$403,800.00	\$403,800.00	\$403,800.00
(=) UTILIDAD DE OPERACIÓN	\$774,546.00	\$774,546.00	\$774,546.00	\$774,546.00	\$774,546.00
(-) OTROS GASTOS	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
DEPRECIACIONES Y AMORTIZACIONES	\$14,853.50	\$14,853.50	\$14,853.50	\$14,853.50	\$14,853.50
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$759,692.50	\$759,692.50	\$759,692.50	\$759,692.50	\$759,692.50
(-) ISR 30%	\$227,907.75	\$227,907.75	\$227,907.75	\$227,907.75	\$227,907.75
(-) PTU	\$75,969.25	\$75,969.25	\$75,969.25	\$75,969.25	\$75,969.25
(=) UTILIDAD NETA	\$455,815.50	\$455,815.50	\$455,815.50	\$455,815.50	\$455,815.50
PAGO DEL PRINCIPAL (PAGO DEL CRÉDITO)	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
SALDO ANTES DE CAPITALIZACIÓN	\$455,815.50	\$455,815.50	\$455,815.50	\$455,815.50	\$455,815.50
CAPITALIZACIÓN DEL APOYO	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
DIVIDENDOS A LOS SOCIOS	\$455,815.50	\$455,815.50	\$455,815.50	\$455,815.50	\$455,815.50

Flujo de Efectivo

3.4.- FLUJO NETO DE EFECTIVO						
CONCEPTOS /AÑO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ENTRADAS (+)						
Saldo Mínimo	\$0.00					
Aportaciones de socios	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
Aportaciones de INAES	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
Ingresos por ventas	\$0.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00
TOTAL DE ENTRADAS	\$0.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00	\$2,073,600.00
SALIDAS (-)						
ACTIVOS FIJOS Y DIFERIDOS	\$368,535.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
CAPITAL DE TRABAJO	\$176,580.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
Costos de Producción, gastos de administración y ventas (no incluye depreciación y amortización de activos)	\$0.00	\$1,299,054.00	\$1,299,054.00	\$1,299,054.00	\$1,299,054.00	\$1,299,054.00
ISR	\$0.00	\$227,907.75	\$227,907.75	\$227,907.75	\$227,907.75	\$227,907.75
PTU	\$0.00	\$75,969.25	\$75,969.25	\$75,969.25	\$75,969.25	\$75,969.25
ECA		\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00	\$0.00
Depreciación	\$0.00	\$14,853.50	\$14,853.50	\$14,853.50	\$14,853.50	\$14,853.50
TOTAL SALIDAS	\$545,115.00	\$1,617,784.50	\$1,617,784.50	\$1,617,784.50	\$1,617,784.50	\$1,617,784.50
FLUJO DE EFECTIVO	0	\$455,815.50	\$455,815.50	\$455,815.50	\$455,815.50	\$455,815.50

Punto de Equilibrio

4.1.- PUNTO DE EQUILIBRIO						
CONCEPTOS / AÑO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
VENTAS	\$ 2,073,600.00	\$ 2,073,600.00	\$ 2,073,600.00	\$ 2,073,600.00	\$ 2,073,600.00	
COSTOS FIJOS	\$ 403,800.00	\$ 403,800.00	\$ 403,800.00	\$ 403,800.00	\$ 403,800.00	
COSTOS VARIABLES	\$ 895,254.00	\$ 895,254.00	\$ 895,254.00	\$ 895,254.00	\$ 895,254.00	
COSTOS TOTALES	\$ 1,299,054.00	\$ 1,299,054.00	\$ 1,299,054.00	\$ 1,299,054.00	\$ 1,299,054.00	
PUNTO DE EQUILIBRIO \$	\$ 710,588.98	\$ 710,588.98	\$ 710,588.98	\$ 710,588.98	\$ 710,588.98	
PUNTO DE EQUILIBRIO %	34%	34%	34%	34%	34%	

Análisis de Rentabilidad

4.2.- ANALISIS DE RENTABILIDAD (VAN, TIR y B/C)						
TASA DE ACTUALIZACIÓN	10%					
AÑO	INGRESOS	COSTOS	FLUJO DE EFECTIVO	TASA (1+t) ⁻ⁿ	INGRESOS ACTUALIZADOS	EGRESOS ACTUALIZADOS
0	\$0.00	\$545,115.00	-\$545,115.00	1.000	\$0.00	\$545,115.00
1	\$2,073,600.00	\$1,617,784.50	\$455,815.50	0.909	\$1,885,090.91	\$1,470,713.18
2	\$2,073,600.00	\$1,617,784.50	\$455,815.50	0.826	\$1,713,719.01	\$1,337,011.98
3	\$2,073,600.00	\$1,617,784.50	\$455,815.50	0.751	\$1,557,926.37	\$1,215,465.44
4	\$2,073,600.00	\$1,617,784.50	\$455,815.50	0.683	\$1,416,296.70	\$1,104,968.58
5	\$2,073,600.00	\$1,617,784.50	\$455,815.50	0.621	\$1,287,542.46	\$1,004,516.89
TOTAL	\$10,368,000.00	8,634,037.50	\$1,733,962.50		\$7,860,575.45	\$6,677,791.08
			VAN	\$1,182,784.37	Se acepta	
			TIR	79.08%	Se acepta	
			B/C	1.18	Se acepta	

CÁLCULO DE PERIODO DE RECUPERACIÓN							
\$545,115.00							
Cálculo de años		Cálculo de meses			Cálculo de días		Recuperación de la inversión
\$911,631.00	2 años	FNE por mes (año 3)	\$37,984.63	6 meses	FNE por día (año 3)	\$1,266.15	6.31 días
		Meses	\$227,907.75		Días	\$7,988.37	
Resta	-\$366,516.00	Restan	-\$594,423.75		-602412.12		2 años, 6 meses y 6.31 días

Balance General

BALANCE GENERAL Año 1			
ACTIVOS		PASIVOS	
CIRCULANTE	\$455,815.50	CIRCULANTE	\$0.00
Caja	\$0.00	CAPITALIZACIÓN AÑO 1	\$0.00
Bancos	\$455,815.50		
ACTIVO FIJO	\$358,535.00		
REMODELACIÓN	\$300,000.00		
EQUIPAMIENTO	\$58,535.00		
		A LARGO PLAZO	\$0.00
		CAPITALIZACIÓN 2-5	\$0.00
DIFERIDO	\$10,000.00		
Elaboración de proyecto	\$ -		
Puesta en marcha	\$ 10,000.00		
		PASIVO	\$0.00
INVENTARIOS	\$ 176,580.00	CAPITAL SOCIAL	\$455,815.50
MATERIA PRIMA	\$ 142,329.00		
INSUMOS	\$ 33,216.00	Capital social	\$ -
MANO DE OBRA	\$ 1,035.00	Utilidad del ejercicio	\$ 455,815.50
TOTAL ACTIVO	\$1,000,930.50	PASIVO + CAPITAL	\$ 455,815.50