

PLAN DE NEGOCIOS

PROCESAMIENTO Y COMERCIALIZACION DE MARISCOS

Monto del Inversión en LPS.

Lps. 301,805.00

ORGANIZACIÓN BENEFICIARIA

EMPRESA DE MUJERES INDÍGENAS MISQUITAS DE BARRA PATUCA

“BUKARIMAT”

FINANCIADO POR:

UNION EUROPEA

EJECUTADO POR:

ASOCIACION GOAL INTERNACIONAL

UBICACIÓN:

Comunidad de Barra Patuca, Municipio Brus Laguna, Gracias a Dios

Contenido

I.	Resumen Ejecutivo	4
II.	Información General.....	5
2.1.	Antecedentes	5
III.	DESARROLLO ORGANIZATIVO.....	6
3.1.	Datos Generales de la Empresa.	6
3.2.	Actividades Económicas Principales:	7
3.3.	Socios y Beneficiarios potenciales	7
3.4.	Organización Interna.....	8
.....	9
3.5.	Composición de la Junta Directiva	9
3.6.	Información del proceso legal.	10
IV.	INFORMACION SOBRE EL NEGOCIO QUE SE PROPONE	11
4.1.	OBJETIVOS	11
4.2.	Descripción De La Oportunidad De Negocio	12
4.3.	Descripción del negocio que se presenta	13
4.4.	Misión	13
4.5.	Visión.....	14
4.6.	Valores	14
4.7.	Principios	15
4.8.	Objetivos Estratégicos.	15
4.8.1.	Objetivo Estratégico de la Organización.....	15
4.8.2.	Objetivo Estratégico de Administración	15
4.8.3.	Objetivo Estratégico de Producción	16
4.8.4.	Objetivo Estratégico de Mercado.....	16
V.	ANÁLISIS TÉCNICO PRODUCTIVO.....	16
5.1.	ASPECTOS GENERALES EN EL PROCESO PRODUCTIVO.....	17
5.1.1.	Inocuidad.....	17
5.1.2.	Alteración del pescado.....	18
5.1.3.	Trazabilidad	18
5.2.	LOCALIZACIÓN DEL PLAN DE NEGOCIO	18
5.3.	REQUERIMIENTOS FÍSICOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.....	19

5.3.1.	Obras físicas.....	19
5.3.2.	Maquinaria y equipo	20
5.3.3.	Herramientas	21
5.3.4.	Mobiliario.....	22
5.3.5.	Inversiones Productivas	22
VI.	ANALISIS DE MERCADO	23
6.1.	Estrategia de comercializacion	23
6.2.	Productos y precios	23
VII.	ANALISIS FINANCIERO	24
7.1.	Proyeccion de Produccion y Ventas	24
7.2.	Resumen de Inversion	25
7.3.	Costos Financieros.....	27
7.4.	Costos de Produccion	28
VIII.	ANEXOS	28
8.1.	Convenio para la formalización de la alianza.	29
8.2.	Contratos de compra-venta formal.....	29
8.3.	Listado de participantes directos del plan de negocios.....	29
8.4.	Título propiedad	29
8.5.	Personería jurídica completa-RTN	29
8.6.	Fotocopia de la cédula de identidad de beneficiarios.....	29
8.7.	Constancia de cuenta bancaria	29
8.8.	Presupuestos.	29
8.9.	Permisos de operación,	29
8.10.	Licencia Sanitaria.....	29
8.11.	Constancia Ambiental	29

I. Resumen Ejecutivo

El siguiente plan de negocios es presentado por el Grupo de Mujeres BUKARIMAT, cuyos socios dedican los servicios de hospedaje y venta de comida, lo cual aspiran a la compra y venta de marisco para el procesamiento del mismo buscando un valor agregado al producto de la zona de Barra Patuca con el objetivo de comercializar en el Mercado local y Nacional

Con este proyecto se busca restaurar en la comunidad de Barra Patuca una planta de procesamiento de hielo y procesamiento de pescado fresco para su comercialización que permita darle un valor agregado al producto producido en la zona, con diferentes presentaciones como ser, filete de pescado y semi empaquetado, pescado fresco limpio para su comercialización en el mercado local y las principales Ciudades del país como ser las Ciudades de Tocoa, La Ceiba, San Pedro Sula y Tegucigalpa.

El objetivo del PNS es establecer una empresa dedicada al procesamiento y comercialización en escala mayor, dotándolas de maquinaria y equipo necesario para tener mayor capacidad de producción y mejores condiciones de trabajo para los socios.

El producto saldrá al mercado empaquetado en diferentes unidades por bolsa debidamente etiquetadas.

Se estima una producción de 3200 lb de pescado mensuales en distintas presentaciones, lo que representará para la empresa un ingreso bruto de Lps. 105.000 al mes.

Se brindará asistencia técnica y capacitación a los miembros de la empresa en temas de organización, administración, producción y comercialización con un acompañamiento en cada etapa a manera de garantizar la sostenibilidad del negocio buscando como objetivo final el crecimiento de la economía local.

II. Información General

2.1. Antecedentes.

El Grupo de mujeres BUKARIMAT se fundó en el mes de Agosto del año 2013, actualmente se encuentra registrada mediante Numero 548-2013, Lo cual actualmente cuenta con un total de trece (36) socias integrada, mismos que durante el transcurso de los años han venido realizando diversas actividades con el objetivo de agenciarse fondos para su desarrollo.

Es importante resaltar que el grupo ha tenido apoyo en materia de financiera por parte de Goal y otras instituciones para el establecimiento de un Hospedaje y Servicios de alimentación para la atención a los visitantes a la comunidad de Barra Patuca, luego de ello se financio el establecimiento de una máquina de producción de Hielo con el objetivo de fortalecer las capacidades productivas de los pescadores de la comunidad de esta manera garantizar al mercado un producto de mejor calidad, junto a ello se fortalecieron capacidades básicamente en el aspecto organizativo y controles administrativos básicos.

Teniendo el entusiasmo y el deseo de seguir trabajando y siempre orientándose al tema de procesamiento y comercialización de pescado donde actualmente el motor diésel que suministra energía para el funcionamiento de la máquina de hacer hielo se encuentra con problemas en el generador lo cual ha impedido que este grupo desarrolle esta actividad de manera fluida

Por tal razón han decidido solicitar el apoyo de Goal para restaurar el funcionamiento de la máquina de hacer hielo y empezar el negocio que se propone, procesamiento de pescado para su comercialización a nivel local y nacional buscando la unión y el trabajo en equipo para el crecimiento empresarial y económico para mejorar sus condiciones de vida.

III. DESARROLLO ORGANIZATIVO

3.1. Datos Generales de la Empresa.

Datos Generales	
Nombre o Razón Social de la Organización	Empresa de Comercialización de Mariscos de Mujeres Indígenas Misquitas Barra Patuca
Principal actividad	Compra y venta de Marisco, Venta de Hielo, Servicios de Hostales y Alimentación
No. Personería Jurídica	548-2013
N° Registro mercantil	En Tramite
N° Registro en la Cámara de Comercio	En Tramite
N° Registro Tributario Nacional	En Tramite
N° Permiso de Operación	En Tramite
N° Cuenta de Bancos en cheques	Bco. Atlántida N°; 3200726739
Dirección Completa	Localidad: Barra Patuca
	Municipio: Brus Laguna
	Departamento: Gracias a Dios
Representante Legal	La representante legal es la señora: Lucia Trapp Mazier con identidad N° 0902-1985-00206
Teléfono Fijo/Celular	3379-1490
Correo Electrónico	En Tramite

3.2. Actividades Económicas Principales:

- Venta de servicios de Hospedaje
- Venta de servicios de alimentación
- Producción y venta de Hielo

3.3. Socios y Beneficiarios potenciales

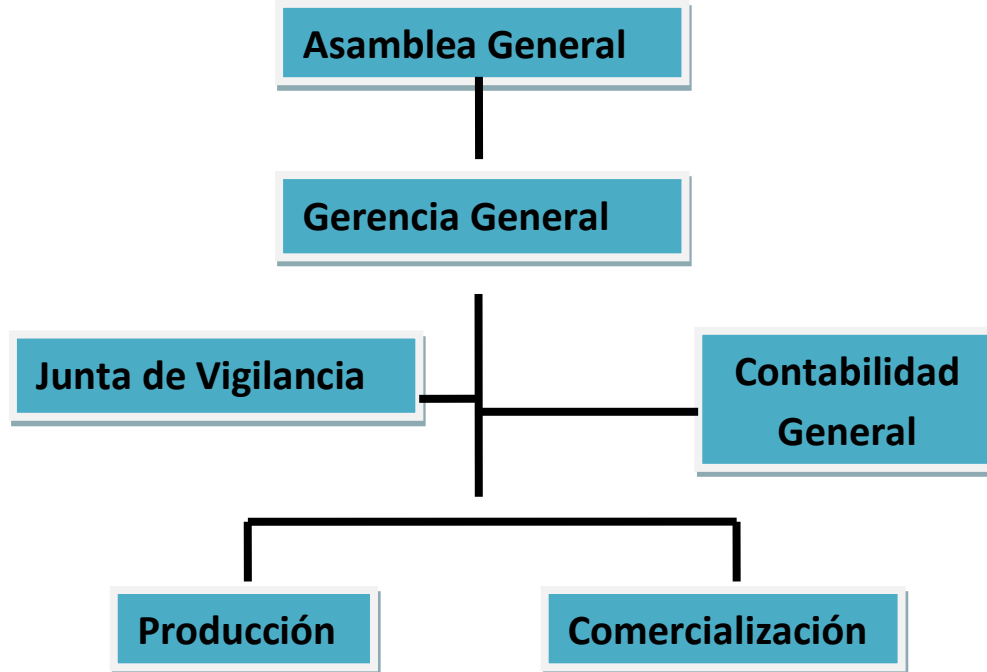
En el siguiente cuadro se dan a conocer el nombre y datos personales de los socios que serán beneficiarios directos de este proyecto:

No.	Nombre del participante	No. Identidad	Procedencia
1	Lucia Trapp Mazier	0902-1985-00206	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
2	María Serena Trapp Kuin	0902-1984-00283	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
3	Lilian Araceli Kirington Alvares	0902-1967-00053	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
4	Atanacia Malley Gomez	0902-1964-00092	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
5	Marcela Pits Quin	0902-1979-02103	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
6	Yesery Marilu Trapp Zelaya	0902-2006-00629	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
7	Leonor Kirington Alvarez	0902-1969-00023	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
8	Cirila Trapp Macier	2902-1985-00054	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
9	Melissa Alvarez Quin	0902-1980-00221	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
10	Tana Francisco Kirrinton	0902-1957-00264	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
11	Atlena Macier Trapps	0902-1979-01628	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
12	Wardina Torrez Mazier	0902-1997-00784	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
13	Rosa Beltran Allen	0203-1974-00116	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
14	Fabiola Kirington Ronas	0209-1997-00662	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
15	María Lety Ordoñez Ford	0902-1996-00260	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
16	Juliana Kirington Alvarez	0902-1974-00008	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
17	Lesby Torres Melendez	0902-2008-00167	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios

18	Sofia Rivas Allen	0902-1993-00463	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
19	Brenda Nelson Escoto	0902-1966-00014	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
20	Dometila Trapp Tarezer	0902-1997-00189	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
21	Lina Paisano Kuin	0902-1971-00267	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
22	Cristen Kayani Trapp Duron	0902-1997-00197	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
23	Francelina Trapp Kun	0902-1971-00086	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
24	Vina Allen Mazier	0902-1959-00116	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
25	Maricsa Rosales Paisano	0902-1987-00322	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
26	Mirodel Vasquez Paisano	0902-1989-00564	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
27	Elizabeth Nelson Alvarez	0902-1983-00316	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
28	Zoila Tarrezer Paisano	0902-1981-00416	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
29	Ana Ermila Thomas López	0902-1983-00274	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
30	Lina Kuin Paisano	0902-1971-00267	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
31	Elvia Pilehs Kuin	0902-1983-00165	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
32	Erlena Mazier Allen	0902-1997-00462	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
33	Cristina Wilson Kum	0902-1957-00169	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
34	Betty Paisano Mauricio	0902-1989-00741	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
35	Juana Isabel Paisano Ford	0902-1974-00008	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios
36	Beatriz Valeriano Marly	0902-1979-00089	Barra Patuca, Brus Laguna, Gracias a Dios

3.4. Organización Interna

La empresa tiene una estructura organizativa conformada por la asamblea general, junta directiva, gerente general y los comités de producción, vigilancia.



3.5. Composición de la Junta Directiva

JUNTA DIRECTIVA			
No.	Nombre completo del directivo	No. de Identidad	Cargo
1	<i>Lucia Trapp Mazier</i>	<i>0902-1985-00206</i>	<i>Presidenta</i>
2	<i>Lilian Araceli Kirington Alvares</i>	<i>0902-1967-00053</i>	<i>Vice - Presidenta</i>
3	<i>María Serena Trapp Kuin</i>	<i>0902-1984-00283</i>	<i>Secretaria</i>
4	<i>Brenda Nelson Escoto</i>	<i>0902-1966-00014</i>	<i>Tesorera</i>
5	<i>Yesery Marilu Trapp Zelaya</i>	<i>0902-2006-00629</i>	<i>Fiscal</i>
6	<i>Marcela Pits Quin</i>	<i>0902-1979-02103</i>	<i>Vocal I</i>
7	<i>Atanacia Malley Gomez</i>	<i>0902-1964-00092</i>	<i>Vocal II</i>
8	<i>Fabiola Kirington Ronas</i>	<i>0209-1997-00662</i>	<i>Vocal III</i>
9	<i>María Lety Ordoñez Ford</i>	<i>0902-1996-00260</i>	<i>Vocal IV</i>
10	<i>Leonor Kirington Alvarez</i>	<i>0902-1969-00023</i>	<i>Vocal V</i>

3.6. Información del proceso legal.

ESTADO LEGAL DE LA EMPRESA				
N°	Descripción del producto de verificación	Cumple		Observación
		SI	NO	
1	Copia de Identidades	X		
2	Registro Nacional Tributario Individual		X	
3	Personería Jurídica/Escritura Publica	X		
4	Registro Mercantil		X	
5	Registro en la Cámara de Comercio		X	
6	Registro Nacional Tributario de la Empresa		X	
7	Reglamento de funciones y responsabilidades		X	
8	Permiso Legal de Operación		X	
9	Licencia Sanitaria (si aplica)		X	
10	Registro Nacional de Turismo (Si aplica)		X	
11	Solicitar de Registro de Marca (si aplica)		X	
12	Registro Propiedad	X		
13	Organigrama del Grupo		X	
14	Autorización de Libros Contables		X	
15	Libro de Actas de la Asociación		X	
16	Planificación Anual Operativa		X	
17	Asamblea General de miembros		X	
18	Cuenta de Banco	X		

IV. INFORMACION SOBRE EL NEGOCIO QUE SE PROPONE

4.1. OBJETIVOS

➤ OBJETIVO GENERAL

Contribuir a Mejorar las condiciones de vida de los Pescadores y Pescadoras de la comunidad de Barra Patuca del municipio de Brus Laguna y las mujeres Misquitas que se dedican al Procesamiento y comercialización de Pescado, Incrementando los ingresos de las socias, generar empleos para los pobladores de la zona y mejorar la calidad de vida de sus familias a través de la comercialización de pescado en una manera sostenible.

➤ OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Fortalecer los conocimientos de los socios sobre procesamiento de peces a mayor escala, dotándoles de las herramientas, materia prima necesaria y conocimientos técnicos que generen una alternativa de ingresos para los beneficiarios, sus familias y el desarrollo de la comunidad y poder de esta manera competir en el mercado con productos de calidad y a precios razonables.

Proporcionar los conocimientos en controles internos básicos de contabilidad y conocimientos básicos de mercadeo y comercialización, e imagen empresarial con el propósito de que los beneficiarios manejen los instrumentos necesarios para una efectiva administración de sus recursos y adquieran los conocimientos para comercializar su producto.

Motivar a los participantes a realizar actividades que les permitan obtener nuevos conocimientos, ingresos y mejorar sus condiciones de vida.

Brindar a los pobladores de la comunidad de Barra Patuca y comunidades vecinas, un producto diferenciado, de excelente calidad y con existencia constante para satisfacer sus necesidades diarias y en ocasiones especiales.

4.2. Descripción De La Oportunidad De Negocio

El negocio tiene como fin aprovechar el gran potencial de pesca por la ubicación en la desembocadura del Río Patuca en el mar Caribe y consiste en la compra, procesamiento y venta de pescado fresco y para su comercialización con compradores y distribuidores ubicados a nivel nacional.

Por lo cual se plantea la restauración del centro de acopio de pescado fresco y empaque de pescado, el fortalecimiento de las capacidades de producción de los proveedores para mejorar la calidad de la materia prima, la sensibilización de los pescadores de la zona en la pesca sostenible y el código de conducta de la pesca responsable para garantizar la disponibilidad de los recursos en el futuro, el fortalecimiento de las capacidades de la organización en la administración de negocios, la apertura de los espacios de mercado para los productos y la recuperación de instalaciones físicas para llevar a cabo el proceso de empaque y almacenamiento de los productos.

Consiste compra del pescado fresco a pescadores de la comunidad, quienes serán fortalecidas sus capacitados para implementar el mecanismo de pescado enhielado. La Empresa de Mujeres BUKARIMAT proveerá de hielo a sus proveedores de pescado para garantizar la calidad del producto, de esta manera clasificará, procesara y almacenará la producción con un tiempo mínimo para su exportación. El producto será transportado en lanchas para el punto de carretera, luego se utilizara transporte terrestre con un tiempo de 10 horas hacia Ceiba, el lugar en donde será recibido por los clientes. La ruta más rápida sería movilizar el producto en lancha vía marítima una duración de tres horas hasta la comunidad de Batalla, donde llegan los trasportes terrestre, luego de ello se moverá a la ciudad d la ceiba con una duración de tiempo de siete horas.

El centro de acopio cuenta con un área de procesamiento y empaque de pescado, un área de almacenamiento, un área de producción de hielo, que deberá contar con características de inocuidad, un área de higiene dentro del área de producción, instalaciones sanitarias para los empleados. Para la producción será necesario la restauración de la máquina de hielo con capacidad de producción de 150 libras de hielo en 1.10 horas, un troco para transporte de bins del centro de acopio al sitio de carga, un tanque de almacenamiento de agua para la producción de hielo y para el uso de los empleados, un generador para el funcionamiento de la máquina de hielo.

Existe un gran potencial de comercialización de pescado enhielado. Las especies que se producen en Barra Patuca son cotizadas un buen valor de mercado y el potencial de producción es alto. Es una gran oportunidad reducir el porcentaje de pérdidas actual al implementar procesos de producción como el enhielado que preservan el producto y prolongan la duración.

4.3. Descripción del negocio que se presenta

PREGUNTA	DETALLE
-¿Cuál es el nuevo negocio que se desea ampliar, mejorar?	El procesamiento y comercialización de Pescados frescos enhielado, pescados fresco empaquetado.
-¿Cuáles son las ventajas actuales que favorecen la implementación del nuevo negocio?	Las ventajas actuales que favorece el negocio es la innovación en la zona ya que será la única empresa que comercializara y garantizara la calidad del producto para el mercado.

La producción y comercialización de pescado ha sido la principal actividad económica de las comunidades costeras de la Zona de la Mosquitia en especial la comunidad de la Barra Patuca ya que presenta un alto potencial en producción

En el tema de mercadeo y comercialización también se han hecho intentos individuales y por parte de otras Organizaciones se ha logrado algunos avances en penetrar mercados nacionales e internacionales, sin embargo, la falta de estándares de producción, la estacionalidad y la fluctuante calidad, son elementos que impiden experimentar un verdadero despegue de la industria del casabe.

4.4. Misión

Mejorar los ingresos de las familias beneficiadas en el proyecto, Incrementando en un 100% la productividad de pescado de manera sostenible y amigable con el medio ambiente buscando la autosostenibilidad de la empresa de esta manera posicionandoce en el mercado local y nacional por su responsabilidad en las entregas y ofreciendo la mejor calidad de pescado de la zona de Barra Patuca

4.5. Visión

Ser una empresa modelo para las comunidades Misquitas en procesando y comercializando producto de gran calidad cumpliendo con las normas sanitarias de higiene e inocuidad distinguiéndose por su responsabilidad, transparencia, equidad, lealtad, honestidad y excelencia en la atención al cliente.

4.6. Valores

- **Responsabilidad:** Trataremos de cumplir con los contratos establecidos con los clientes estratégicos en calidad, cantidad y continuidad.
- **Compromiso:** Ser personas comprometidas para cumplir con todas nuestras obligaciones y metas propuestas para satisfacción personal y de nuestros clientes
- **Perseverancia:** Mediante la programación de la producción en forma diaria, con el propósito de ofrecer nuestro producto durante todo el año.
- **Laboriosidad:** Trabajo en equipo, porque hay diversidad de ideas, para poder cumplir compromisos adquiridos.
- **Sociabilidad:** Ser sociables con todas las personas dentro y fuera de la empresa, durante todas las actividades que se realicen en el negocio
- **Respeto:** Deberá estar dirigido a todas las personas con las cuales se mantiene contacto directo e indirecto para el buen funcionamiento del negocio y que exista armonía en todas las actividades a realizarse.
- **Honestidad:** Ser justos y transparentes en las actividades económicas y de producción de nuestra empresa.
- **Puntualidad:** Se entregará el producto en el tiempo establecido.

4.7. Principios

Solidaridad: Estamos en la obligación de acompañarnos en tiempos difíciles y buenos con nuestros socios, vecinos y clientes.

Respeto ambiental: Respetaremos la legislación ambiental establecidas por las autoridades competentes.

Transparencia: Realizaremos auditorías periódicamente, y daremos a conocer los resultados a todos los socios.

Participación: Todos los socios tenemos derecho a participar en todas las actividades relacionadas con el negocio.

4.8. Objetivos Estratégicos.

4.8.1. Objetivo Estratégico de la Organización

Capacitar a los socios de la organización en diferentes temas organizativos a manera de lograr la legalización de la Empresa, con el fin de mejorar sus capacidades y así fortalecer la empresa, para hacerla auto sostenible y poder participar en el negocios de manera continua.

4.8.2. Objetivo Estratégico de Administración

Mejorar las capacidades de los socios en aspectos administrativos y contables, mediante los diferentes controles dentro de los registros contables, para llevar un control adecuado de los ingresos y egresos para la sostenibilidad de la empresa, mostrando en todo momento transparencia en el manejo de los fondos.

4.8.3. Objetivo Estratégico de Producción

El volumen de producción será de manera creciente anualmente, con producción durante todo el año, generando ingresos considerables para la sostenibilidad del negocio, esto se realizara haciendo un uso eficiente de los recursos y de producción, mediante la introducción de técnicas mejoradas para lograr alcanzar los cumplimiento de metas que con lleve a obtener altas producciones y de excelente calidad, garantizando un excelente producto que no dañe la salud humana y produciendo en forma continua y escalonada para mantenerse activos en el mercado.

4.8.4. Objetivo Estratégico de Mercado

- Insertarse en los mercados formales y dinámicos para lograr mejores precios, mediante contratos previamente establecidos de compra y venta.
- Cumplir con los compromisos establecidos en relación a la calidad, cantidad y oportunidad de entrega de los productos, según contratos convencidos.
- Realizar alianzas estratégicas con otras empresas de la zona, para ofrecer mayor volumen.
- Adaptación del producto, para satisfacer las necesidades del cliente, en cuanto a tamaño, peso y calidad.

V. ANALISIS TECNICO PRODUCTIVO

El pescado y el marisco, junto con sus productos derivados, son alimentos con un interesante perfil nutritivo: ricos en proteínas de calidad, abundantes en ácidos grasos omega 3 y omega 6, fuente de; así como de diversas vitaminas (B1, B2, B3, B12, A, D). Se debe alternar el consumo de pescados con otras fuentes proteicas de origen animal (carnes, huevos y lácteos) o vegetal (legumbres, cereales y frutos secos).

Por las características nutritivas de pescados y mariscos, los expertos recomiendan que la ración de consumo sea de 125-150 g (peso neto), y su consumo sea como mínimo de 3 veces por semana.

Se entiende por procesamiento a la serie de operaciones que parten del pez y lo convierten en un alimento listo para el consumidor. El productor o pescador realizan el proceso más elemental, captura eviscerada y cortes.

5.1. ASPECTOS GENERALES EN EL PROCESO PRODUCTIVO

5.1.1. Inocuidad

Lo que se busca con este punto es no causar daño al consumidor donde La Organización Mundial de la Salud (OMS) ha generado el conocimiento necesario para mantener la inocuidad para mantener la inocuidad en los alimentos en cinco principios fundamentales.

- ✓ Mantener la Limpieza
- ✓ Separar los alimentos crudos de los cocidos
- ✓ Cocine completamente
- ✓ Mantener los alimentos a temperaturas seguras
- ✓ Usar aguas y materias primas seguras

A lo establecido por la OMS podemos agregar los aspectos de

Planificación, Organización, Preparación con anticipación, realización de un procesamiento rápido de esta manera garantizar un producto de calidad.

La Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son las condiciones que se deben cumplir en el establecimiento, así como las condiciones de higiene que deberán mantener las personas que procesan de esta manera asegurar que los productos sean inocuos para el consumidor.

Consideraciones del sistema BPM

- Instalaciones
- Equipos
- Personal
- Higiene y Limpieza
- Transporte y almacenamiento
- Uso de hielo y agua en todo los procesos
- Manejo de desechos
- Manejo integral de plagas

Se elabora un programa escrito con los detalles cada procedimiento (POES) donde se va especificar la frecuencia en la que se deben aplicar.

5.1.2. Alteración del pescado

La Manipulación del pescado durante su faena y proceso debe ser cuidadosa para no facilitar la diseminación de las bacterias en la carne.

Tan pronto el pez muere comienzan los procesos que en un principio pasan casi desapercibidos pero con el tiempo culminan en la descomposición implicando la pérdida de las características sensoriales y luego de la sanidad y el valor alimenticio.

Para poder comprender e identificar los puntos críticos del proceso productivo de este negocio se realizara en conjunto con los socios un flujo de proceso, detallando todas las actividades que se realizaran desde la compra del pescado, hasta su comercialización.

5.1.3. Trazabilidad

Buscando conocer los procesos de manejo que se le al producto a través de todas etapas de producción, procesamiento y distribución.

Donde se va registrar la identificación de los lotes de productos y las operaciones que se le efectúan desde el inicio hasta el final del proceso para dar continuidad a la cadena de trazabilidad.

5.2. LOCALIZACIÓN DEL PLAN DE NEGOCIO

El negocio se establecerá en la comunidad de Barra Patuca, Municipio de Brus Laguna departamento de Gracias a Dios. Las instalaciones de la empresa están ubicada en el casco urbano. Se cuenta con algunos de los servicios básicos generales como ser, agua, energía generada, acceso a telefonía celular, rutas de transporte fluvial y una carretera de tierra en buen estado durante todo el año y acceso a internet.

El negocio se establecerá en esta zona, principalmente porque los socios viven en esta comunidad y por la ventaja competitiva que se tiene de estar ubicados en un punto estratégico. La producción de pescado artesanal no es una actividad que genere mucho impacto sobre el medio ambiente, además no contamina la fuente de agua ni pondrá en riesgo la flora y fauna de la barra Patuca.

La Empresa de Mujeres BUKARIMAT, cuenta con un predio propio con las dimensiones siguientes: Al norte 40.2 metros; al sur 32 metros, Al este 28.3 metros y al Oeste 26 metros. Está ubicado a 48 metros del Río Patuca.

5.3. REQUERIMIENTOS FÍSICOS Y ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

5.3.1. Obras físicas

El área de la Planta de operación es de 69.7 m². La capacidad instalada será de una producción de 2000 libras de hielo diarias y procesamiento de 1000 libras de pescado fresco por día.

Para el desarrollo de este PNS, se requerirá de la reparación de las instalaciones físicas del área de producción y procesamiento de pescados para su buen funcionamiento. Donde se revisaran todos los detalles para optimizar los procesos productivos y condiciones de trabajo de los socios.

Revisar todo el sistema de agua ya que este es fundamental para garantizar la producción de hielo, y para el tema de procesamiento de pescado.

Nº	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario (L/U)	Costo (L)	Total
Obras Física						

1	Mejoramiento de Sala de Procesamiento	Unidad	1.00	15,000.00	L. 15,000.00
2	Construcción de base para Tanque de Agua	Unidad	1.00	8,200.00	L. 8,200.00
Sub total					L. 23,200.00

5.3.2. Maquinaria y equipo

A continuación se presenta los requerimientos de maquinaria y equipo para la implementación de este Plan de Negocios ya que la empresa cuenta con la mayoría de las maquinarias como ser una máquina de hacer hielo, un motor diésel, una mesa de acero inoxidable, trece bins o hielera, tres tanque rotoplax, una bomba de agua, una cisterna de agua lo cual lo único que hace falta es poner en función todo este sistema y dar un acompañamiento continuo para garantizar el funcionamiento del mismo.

Nº	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario (L/U)	Costo Total (L)
Maquinaria y Equipo					
1	Restauración de Motor Eléctrico Diésel	Unidad	1	23000.00	L. 23,000.00
2	Restauración de Sistema de Agua	Unidad	1	19000.00	L. 19,000.00
3	Restauración de Sistema de Eléctrico	Unidad	1	12000.00	L. 12,000.00
4	Bascula 500 libras	Unidad	1	2700.00	L. 2,700.00
5	Planta Generadora de Energía Eléctrica Honda Gasolina	Unidad	1	20000.00	L. 20,000.00
6	Mesas de acero inoxidable	Unidad	1	13000.00	L. 13,000.00
7	Balanza 40 libras	Unidad	2	1450.00	L. 2,900.00
8	Selladoras de bolsas	Unidad	1	5800.00	L. 5,800.00
9	Calentador de agua	Unidad	1	15000.00	L. 15,000.00
10	Frízer 25 pies	Pza.	1	2300.00	L. 2,300.00
11	Bomba Centrifuga	Unidad	1	7200.00	L. 7,200.00
12	Purificador de agua	Unidad	1	15000.00	L. 15,000.00
13	Accesorios para el calentador de agua	Global	1	4000.00	L. 4,000.00
15	Termómetro	Unidad	1	2300.00	L. 2,300.00

Sub total	L. 144,200.00
TOTAL INVERSIONES	L. 144,200.00

5.3.3. Herramientas

A continuación se presenta los requerimientos de Herramienta para la implementación de este Plan de Negocios:

Nº	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario (L/U)	Costo Total (L)
HERRAMIENTAS					
1	Descamadores	Pza.	6	310.00	L. 1,860.00
2	Cuchillos de acero inoxidable	Pza.	10	155.00	L. 1,550.00
3	Gabachas	Pza.	10	450.00	L. 4,500.00
4	Gorros	Pza.	10	75.00	L. 750.00
5	Canastas de Plástico	Pza.	10	300.00	L. 3,000.00
6	Botas de Hule	Pares	10	225.00	L. 2,250.00
7	Guantes Rojos	Unidad	10	150.00	L. 1,500.00
8	Guantes Amarillos	Unidad	10	90.00	L. 900.00
9	Guantes Negros	Unidad	10	195.00	L. 1,950.00
10	Caja de Mascarilla Truuper	Unidad	3	175.00	L. 525.00
11	Mangueras 25 pie	unidad	2	550.00	L. 1,100.00
12	Insumos	Global	1	7500.00	L. 7,500.00
Sub total					L. 27,385.00

5.3.4. Mobiliario

El siguiente cuadro nos muestra la necesidad de inversión en mobiliario que básicamente es para tener una eficiencia en la Organización y Administración Empresarial

Nº	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario (L/U)	Costo Total (L)
MOBILIARIO					
1	Archivero	pza.	1	2,500.00	L. 2,500.00
2	Computadora de escritorio	pza.	1	9,400.00	L. 9,400.00
3	Escritorio	pza.	1	2,500.00	L. 2,500.00
4	Calculadora Profesional	Pza.	1	1,500.00	L. 1,500.00
5	Impresora	Pza.	1	5,700.00	L. 5,700.00
6	Materiales	Global	1	2,500.00	L. 2,500.00
Sub total					L. 24,100.00

5.3.5. Inversiones Productivas

El siguiente cuadro muestra los detalles del resumen del cuadro de inversión destinados para las inversiones productivas.

Nº	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario (L/U)	Costo Total (L)
INVERSIONES PRODUCTIVAS					
1	Combustible diésel	Barril	2	5,800.00	L. 11,600.00
2	Combustible gasolina	Barril	1	6,200.00	L. 6,200.00
3	Materia prima	Global	1	30,000.00	L. 30,000.00
4	Mano de obra	Días	2	5,000.00	L. 10,000.00
5	Empaque	Global	1.00	5,000.00	L. 5,000.00
Sub total					L. 62,800.00

VI. ANALISIS DE MERCADO

6.1. Estrategia de comercialización

La pesca artesanal posee un nivel de producción bajo, utiliza productos y procesos de menor calidad realizando la distribución al por menor y teniendo, generalmente, en la misma ubicación la producción y el punto de venta.

Se están generando alianzas comerciales con tres clientes potenciales para el mercado nacional y para exportación con esto se garantiza la compra permanente del producto, dependerá mucho de la constancia de las entregas y mantener la calidad del producto para poder crear confianza y fidelidad del comprador.

6.2. Productos y precios

Producto:

- Los productos que plantea tener a la disposición son Pescado blanco y rojo limpio filete de pescado debidamente empacado listo para consumir y su reventa.

Precio:

El precio que se ha considerado por libra se estima para:

- Pescado rojo a Lps 38.00
- Pescado blanco a Lps. 27.00,
- Filete de Pescado Blanco: Lps: 43

Estos precios se determinan por el historial o antecedentes que se manejan haciendo un promedio de 3 años; también coinciden con los costos de producción del cada producto en listado.

VII. ANALISIS FINANCIERO

7.1. Proyección de Producción y Ventas

Producción:

Para el Siguiete Plan de Negocio se estima una producción de 800 lb. por semana con un promedio de producción de 8 meses al año con un precio intermedio de 28.00 Lp por Libra

PRODUCTO	AÑO					
	0	1	2	3	4	5
pescado Fresco lb	0	26,880	28,224	29,635	32,599	35,859
TOTAL	0	26,880	28,224	29,635	32,599	35,859

Ventas:

Detalles de Ventas

Producción Semanal	800 Lb
Producción mensual	3200 Lb
Tempo de producción al Año(8)meses	25600 Lb

Se estima una produccion de ocho meses durante el año previendo es estado climatico que afecta la actividad pesquera.

PRODUCTO	AÑO					
	0	1	2	3	4	5
Incremento anual (%)			5%	5%	10%	10%
Pescado Fresco	0	25,600	26,880	28,224	31,046	34,151
TOTAL	0	25,600	26,880	28,224	31,046	34,151

7.2. Resumen de Inversion

Nº	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario (Lps/U)	Costo Total (Lps)
TERRENOS					0.00
1	Terreno	m2	500.00	0.00	0.00
OBRAS FISICAS					23,200.00
1	Mejoramiento de Sala de Procesamiento	Pza.	1.00	15,000.00	15,000.00
2	Construcción de base para Tanque de Agua	varios	1.00	8,200.00	8,200.00
MOBILIARIO					20,100.00
1	Archivero	Pza.	1.00	1,800.00	1,800.00
2	Computadora de escritorio	Pza.	1.00	9,400.00	9,400.00
3	Escritorio	Pza.	1.00	1,700.00	1,700.00
4	Calculadora Profesional	Pza.	2.00	450.00	900.00
5	Impresora	Pza.	1.00	4,800.00	4,800.00
6	Materiales	Global	1.00	1,500.00	1,500.00
MAQUINARIA Y EQUIPO'					144,200.00
1	Restauración de Motor Eléctrico Diésel	Unidad	1.00	23,000.00	23,000.00
2	Restauración de Sistema de Agua	Unidad	1.00	19,000.00	19,000.00
3	Restauración de Sistema de Eléctrico	Unidad	1.00	12,000.00	12,000.00
4	Bascula 500 libras	Unidad	1.00	2,700.00	2,700.00
5	Planta Generadora de Energía Eléctrica Honda Gasolina	Unidad	1.00	20,000.00	20,000.00
6	Mesas de acero inoxidable	Unidad	1.00	13,000.00	13,000.00
7	Balanza 40 libras	Unidad	2.00	1,450.00	2,900.00
8	Selladoras de bolsas	Unidad	1.00	5,800.00	5,800.00
9	Calentador de agua	Unidad	1.00	15,000.00	15,000.00
10	Frízer 25 pies	Pza.	1.00	2,300.00	2,300.00
11	Bomba Centrifuga	Global	1.00	7,200.00	7,200.00
12	Purificador de agua	Unidad	1.00	15,000.00	15,000.00
13	Accesorios para el calentador de agua		1.00	4,000.00	4,000.00

14	Termómetro		1.00	2,300.00	2,300.00
HERRAMIENTAS					27,385.00
1	Descamadores	Pza.	6.00	310.00	1,860.00
2	Cuchillos de acero inoxidable	Pza.	10.00	155.00	1,550.00
3	Gabachas	Pza.	10.00	450.00	4,500.00
4	Gorros	Pza.	10.00	75.00	750.00
5	Canastas de Plástico	Pza.	10.00	300.00	3,000.00
6	Botas de Hule	Pares	10.00	225.00	2,250.00
7	Guantes Rojos	Unidad	10.00	150.00	1,500.00
8	Guantes Amarillos	Unidad	10.00	90.00	900.00
9	Guantes Negros	Unidad	10.00	195.00	1,950.00
10	Caja de Mascarilla	Unidad	3.00	175.00	525.00
11	Mangueras 25 pie	unidad	2.00	550.00	1,100.00
12	Insumos	Global	1.00	7,500.00	7,500.00
Legalización Empresarial					24,120.00
1	Personería Jurídica/ Escritura Pública	Unidad	1.00	5,000.00	5,000.00
2	Registro Mercantil	Unidad	1.00	1,000.00	1,000.00
3	Registro en la Cámara de Comercio	Unidad	1.00	1,700.00	1,700.00
4	Registro Nacional Tributario de la Empresa	Unidad	1.00	500.00	500.00
5	Permiso Legal de Operación	Unidad	1.00	1,200.00	1,200.00
6	Licencia Sanitaria (si aplica)	Unidad	1.00	800.00	800.00
7	Solicitar de Registro de Marca (si aplica)	Unidad	1.00	3,000.00	3,000.00
8	Registro Propiedad	Pza.	1.00	1,000.00	1,000.00
9	Autorización de Libros Contables	Unidad	4.00	180.00	720.00
10	Autorización de Libros de Actas		1.00	500.00	500.00
11	Cuenta de Banco		1.00	700.00	700.00
12	Facturación		1.00	2,000.00	2,000.00
13	Movilización	Unidad	1.00	6,000.00	6,000.00
Capital de Trabajo					62,800.00
1	COSTO MATERIA INSUMOS, MATERIA PRIMA, EMPAQUE	global	1.00	62,800.00	62,800.00
TOTAL INVERSIONES					301,805.00

7.3. Costos Financieros

CÁLCULO DEL CAPITAL DE TRABAJO			
Gastos	Anual	12	6
Sueldos Mano de Obra	180,000.00	15,000.00	90,000.00
Sueldos de Administración	78,000.00	6,500.00	39,000.00
Otros Gastos	33,600.00	2,800.00	16,800.00
TOTAL	291,600.00	24,300.00	145,800.00

CAPITAL DE TRABAJO MENSUAL	24,300.00
MESES NECESARIOS ANTES DE GENERAR GANACIAS	6
CAPITAL DE TRABAJO INICIAL	145,800.00

7.4. Costos de Producción

PRODUCTO		pescado Fresco lb			
CANTIDAD A PRODUCIR		26,880			
N°	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
				Lemp/U	
1	Combustible Diésel	Barril	2	5,800.00	11600
2	Combustible Gasolina	Barril	1	6,200.00	6200
3	MATERIA PRIMA	Global	1	30,000.00	30000
4	MANO DE OBRA	Días	2	5,000.00	10000
5	EMPAQUE	Global	1.00	5,000.00	5000
					62,800.00
					COSTOS RECURSOS FISICOS
					62,800.00
					RESUMEN DE COSTOS PRODUCTO 1
					COSTO MATERIA PRIMA E INSUMOS
					62,800.00
					COSTO SUMINISTRO Y EMPAQUE
					0.00
					COSTO PARCIAL PRODUCCION
					62,800.00

VIII. ANEXOS

- 8.1. Convenio para la formalización de la alianza.
- 8.2. Contratos de compra-venta formal.
- 8.3. Listado de participantes directos del plan de negocios.
- 8.4. Título propiedad
- 8.5. Personería jurídica completa-RTN
- 8.6. Fotocopia de la cédula de identidad de beneficiarios
- 8.7. Constancia de cuenta bancaria
- 8.8. Presupuestos.
- 8.9. Permisos de operación,
- 8.10. Licencia Sanitaria
- 8.11. Constancia Ambiental