

**“RESILIENCIA DE LA ECONOMÍA AZUL Y DEL ECOSISTEMA
COSTERO DEL NORTE DE HONDURAS”**

**PLAN DE NEGOCIOS DE
DELFINES DEL CARIBE**

INVERSIÓN TOTAL: L 830,652.12		
TERMINO DE LA INVERSION: 5 AÑO		
Delfines del Caribe	L 118,000.00	100%
Financiamiento	L 712,652.12	
	L 830,652.12	100%

Fecha: 20 de Diciembre del 2017

Elaborado por: Asociación Goal Internacional.

CONTENIDO

I. RESUMEN EJECUTIVO	4
II. INFORMACIÓN GENERAL DE LA ASOCIACIÓN DE PESCADORES.....	5
2.1 Datos Generales de Delfines del Caribe.....	5
2.2 Organización y equipo directivo.....	6
2.2.1 Figura de la junta directiva de Delfines del Caribe.....	6
III INFORMACIÓN GENERAL DEL NEGOCIO ACTUAL.	6
3.1 Descripción del Producto actual.	6
3.2 Condiciones actuales de producción.....	6
3.3 Estrategia de comercialización actual.....	7
3.3.1 Indicadores del negocio actual	7
IV ANÁLISIS DE MERCADO	7
4.1 Definición de Producto.....	7
4.2 Demanda Nacional	8
V RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO.....	8
5.2 Definición y priorización de problemas	9
5.3 Análisis de causas.	9
VI PROYECTOS DE MEJORA PROPUESTOS.....	10
6.1 Descripción de la Oportunidad de Negocio	10
6.3.1 Cola de Langosta Congelada.	10
6.3.2 Pescado Rojo y Blanco: Entero.	11
6.4 Requerimientos físicos y especificaciones técnicas.....	11
6.4.1 Obras físicas	11
6.4.2 Maquinaria y equipo.....	12
6.4.3 Herramientas	12
6.4.4 Inversiones Productivas	13
6.5 Organización.....	13
6.5.1 Organización para el trabajo.....	14
6.5.2 Estructura Organizativa del Negocio.....	14
6.6 Finanzas:	16

6.7	Costos:	16
6.8	Mercadeo	16
6.9	Estrategia de comercialización.	16
6.7	Estrategia De Capitalización Y Sostenibilidad	17
VII	EXPECTATIVA FINANCIERAS	17
7.1	Proyección de acopio de pescado rojo y blanco para los primeros 5 años. 17	
7.2	Proyección de ventas.	18
7.3	Proyección de ingresos.	18
7.4	Costos financiero.	18
7.5	Costo de Producción.	19
7.6	Flujo de caja del negocio.	20

I. RESUMEN EJECUTIVO

El presente plan de negocio refleja el resultado de un diagnóstico realizado a la **ASOCIACION DE PESCADORES DELFINES DEL CARIBE** la cual desnudo las falencias y fortalezas existentes en la misma, en este diagnóstico se analizó la parte organizacional y operativa del negocio permitiendo desarrollar de manera puntual un plan de acción que facilitara el mejor uso de los recursos existentes así como detalla las inversiones puntuales y el desarrollo de capacidades necesarias para poder estructurar un negocio rentable para todos los socios de dicha asociación.

Según los datos arrojados por el diagnóstico aplicado, su mayor problema está en el aspecto de finanzas por la falta de algunos controles administrativos, deficiencia en mercadeo y producción.

El negocio que se promoverá será la captura, compra y venta de langosta, pescado blanco, rojo el cual se venderá a FROZEN FOODS y otros Mercados formales como ser WAL-MART Y SUPERMERCADOS LA COLONIA.

Para desarrollar este negocio será necesario la inversión de LPS 101,385.02 distribuido en la compra de herramientas y hieleras para mantener la cadena de frío, así como también parte de este monto lo representa capital de trabajo.

Según las proyecciones de ingresos y egresos, flujo de efectivo proyectado para 5 años el proyecto obtendrá un VAN: L. 133,744.23 y una TIR de 21.86% lo que concluye que el proyecto es financieramente sostenible en el largo plazo y que es económicamente factible invertir en el mismo porque se recuperara el capital invertido, pagar el préstamo solicitado y poder obtener una tasa de retorno superior a la tasa pasiva ofrecida por el sistema financiero privado nacional.

II. INFORMACIÓN GENERAL DE LA ASOCIACIÓN DE PESCADORES

LA ASOCIACION DE PESCADORES DELFINES DEL CARIBE tiene su domicilio en el municipio de Balfate, Departamento de Colón, y cuenta con una membresía de 20 socios.

AP Delfines del Caribe fue constituida legalmente, mediante resolución No. 127-1998, el 10 de marzo de 1998. Delfines del Caribe se creó con la iniciativa de un grupo de pescadores del municipio de Balfate, quienes bajo gestiones lograron la construcción de un centro de acopio destinada al acopio y limpieza de mariscos.

2.1 Datos Generales de Delfines del Caribe

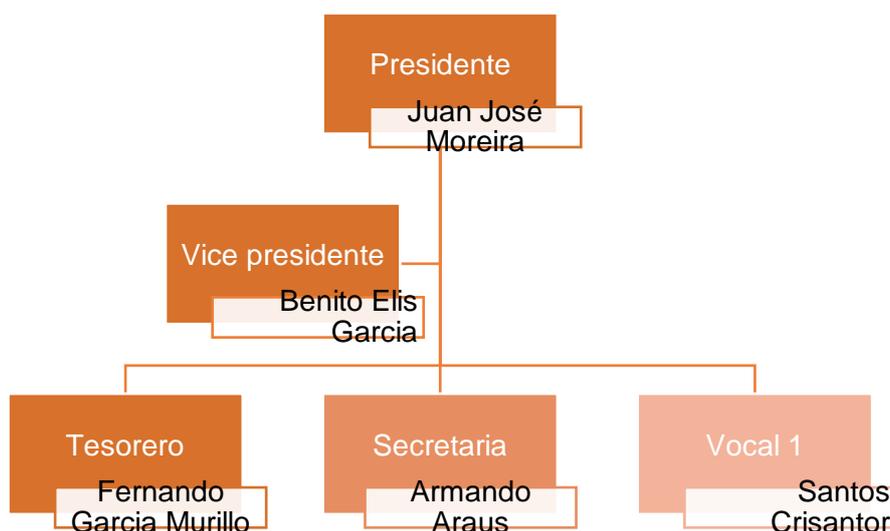
Nombre o Razón Social de la Organización		"Asociación de Pescadores Delfines del Caribe"	
Tipo de Organización		Asociaciones de Pescadores	
No. Personería Jurídica		Resolución No. 127-1998, el 10 de Marzo del año 1998	
Dirección Completa	Localidad:	Comunidad de Balfate, Departamento de Colón	
Municipio:		Balfate.	
Departamento		Colón.	
Representante Legal		Juan José Moreira	
Teléfono Fijo/Celular		504 9650-6918	

Actualmente Delfines del Caribe cuenta con un centro de acopio equipado para la limpieza de pescado, y dos lanchas una de 26" y una de 20" con la capacidad de transporta 3,000 libras de pescado fresco en promedio, estas lanchas se utilizaran para la compra y captura, dichas naves poseen sus respectivos motores fuera de borda de 40 caballos en perfecto estado.

2.2 Organización y equipo directivo.

La máxima autoridad lo constituye la asamblea general que se reúne pocas veces al año para tomar decisiones, a la vez cuenta con una junta directiva y una junta de vigilancia la cual se reúnen cada 15 días para abordar temas de importancia de la misma.

2.2.1 Figura de la junta directiva de Delfines del Caribe.



III INFORMACIÓN GENERAL DEL NEGOCIO ACTUAL.

3.1 Descripción del Producto actual.

Actualmente los productos que venden los pescadores socios de Delfines del Caribe son: Langosta, pescado rojo y pescado blanco entero (Yellowtail, Rock Fish, Calale, Pargo, King Fish), sin procesar (eviscerado y con escamas) al público en general que llega a comprar a la tienda de consumo.

3.2 Condiciones actuales de producción

Los pescadores socios de Delfines del Caribe dependen en su mayoría de la pesca artesana, la cual se realiza de tres a cuatro veces por semana, esta actividad se practica en grupos de tres o cuatro personas, las cuales se organizan en lanchas logrando una captura aproximada de 30 a 50 libras por lancha. De la pesca total, el 5% lo representa la langosta 40% representa pescado blanco y el 55% pescado rojo aproximadamente.

6

Se estima una producción semanal de 2,025 libras como mínimo, al momento de la captura el pescado es puesto en hielo donde muere, luego es eviscerado y posteriormente se preserva en hielo para mantenerlo fresco y de esta forma ponerlo a la venta en su tienda.

3.3 Estrategia de comercialización actual

Los pescadores artesanales socios de Delfines del Caribe después de la faena llevan su producto al centro de acopio el cual les sirve como tienda de ventas en donde es pesado y puesto a la venta, es importante resaltar que regularmente el pescado se vende diariamente esto permite que los pagos también sean de contado.

3.3.1 Indicadores del negocio actual

TIPO DE INDICADOR	DESCRIPCIÓN
De producción	La producción de escama es de 2,025 libras semanales, las cuales se comercializan de manera local.
De productividad	Actualmente para comercializar una libra de pescado fresco se necesitan una libra de hielo, también se registra una pérdida de un 5% por daños mecánicos y deshidratación.
De Calidad	Actualmente la calidad es baja ya que no se toman en consideración alguno requerimientos de manejo de mariscos por falta de equipo y embarcaciones adecuadas para su transporte desde el momento de la faena
De costos	El pescador socio de Delfines del Caribe no maneja sus costos de producción.

IV ANÁLISIS DE MERCADO

4.1 Definición de Producto

El producto que comercializa Delfines del Caribe es cola de Langosta congelada, pescado rojo y blanco entero eviscerado y sin empacar y comercializado a granel.

- Cola de Langosta
- Pescado Rojo: Entero

- Pescado Blanco: Entero.

4.2 Demanda Nacional

La pesca en Honduras se orienta a la pesca de mariscos (langosta, camarón, pescado blanco y pescado rojo) en forma industrial; más una modesta pesca artesanal en el litoral norte y extensos cultivos artificiales de camarón para la exportación principalmente en el litoral pacífico. La demanda de estos productos es muy alta la cual no se supe por completo debido a que no existe en la zona un sistema integral de calidad y manejo del producto; también las empacadoras existentes en el litoral tienen un mercado internacional y no se distribuye el producto terminado a nivel nacional.

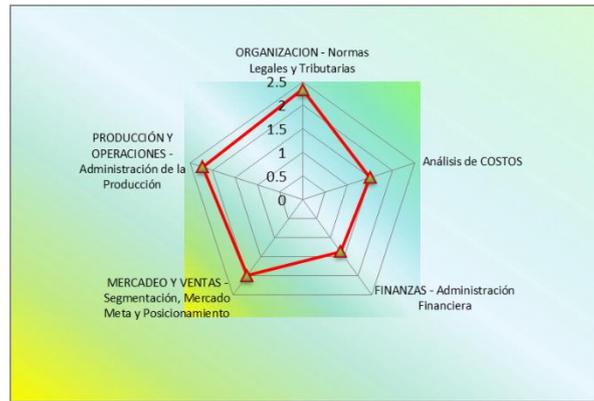
Un gran porcentaje de pescadores artesanales no están totalmente equipados, lo que causa que estos vendan a intermediarios su faena y por último a los restaurantes, hoteles, etc. El consumo de pescado y derivados es de todo el año, aunque hay temporadas de mayor como son: semana santa y feriados extendidos, aunque esto no marca un parámetro definido, ya que los mariscos son parte de dieta alimenticia de los hondureños en especial el pescado entero y filete.

V RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO.

Se aplicó una herramienta diagnóstica donde se consideraron cinco aspectos de relativa importancia para el buen funcionamiento de la asociación, formulando una serie de preguntas en cada uno de los aspectos, a cada pregunta se le asignó un valor del 0 al 3 siendo cero el más bajo y tres el máximo valor de acuerdo al nivel de satisfacción.

Los aspectos son los siguientes: administrativas, costos de producción, producción, mercadeo y organización.

5.1 Gráfica diagnóstica de Delfines del Caribe.



Como se observa en la gráfica los aspectos más bajos son finanzas, análisis de costos, mercadeo y ventas, producción y operaciones además que no poseen un mercado seguro para sus productos, encaminado a resolver estos problemas se diseñó el plan de mejora.

5.2 Definición y priorización de problemas

- a. Administración financiera: pese a que han recibido previas capacitaciones sobre controles administrativos y tienen controles manuales que les permite conocer su situación financiera, es necesario implementar controles sistematizados o digitales que sean legibles al momento de solicitar un crédito y sean menos fáciles de manipular.
- b. Producción y operaciones: en este aspecto según la herramienta aplicada se limita la producción a la capacidad de ventas de la tienda, además en este momento no cuentan con el equipo e instalaciones necesarias para poder ofrecer otros productos como filete o chuleta de pescado.
- c. Mercadeo: este aspecto depende mucho de la producción, en el caso de Delfines del Caribe se ha limitado su mercado a las personas que se acercan a al centro de acopio a comprar.

5.3 Análisis de causas.

Falta de empoderamiento por parte de los socios, existen varias causas probables para que se de este problema:

- Falta de liderazgo

- Malas decisiones
- Falta de claridad de cómo hacer negocios

No han digitalizado el sistema de contabilidad.

- Falta de exigencia de los socios
- Falta de conocimiento de los beneficios
- No saben cómo hacerlo
- La inversión es alta

No tienen mercado seguro para comercializar su producción.

- Falta de producto que ofrecer
- No cuentan con el equipo necesario
- Falta de interés por parte de los socios
- No cumplen con las exigencias de los clientes.

VI PROYECTOS DE MEJORA PROPUESTOS.

6.1 Descripción de la Oportunidad de Negocio

Delfines del Caribe se dedicara a la captura, compra y venta de Langosta, pescado rojo y blanco entero fresco, se destinaran dos lanchas a la actividad de acareo y compra de producto en playa, las cuales cuentan con sus respectivos motores, aportando una buena cantidad de producto al centro de acopio y procesamiento que servirá para abastecer la demanda creciente de producto de alta calidad.

6.2 Definición del producto

El producto que se comercializara es el siguiente:

- Cola de Langosta congelada.
- Pescado entero blanco y rojo (Curvina, Jurel, Lisa, Macarela, Mero, Robalo y Pargo). Este será distribuido entero y con las requisitos de calidad establecidos por los clientes.

6.3 Definición del proceso

6.3.1 Cola de Langosta Congelada.

El proceso de preparación de las colas de langosta, se realiza de acuerdo a lo siguiente: a) Recepción: son recibidas tomando en cuenta apariencia, color, temperatura y la aplicación de bisulfito de sodio que sea menor a 100 ppm, b) La Limpieza y desvenado, se realiza utilizando cuchillos desinfectados, se hace una incisión en la parte superior del telson y se extrae el intestino, c) clasificación, el producto es separado de acuerdo a las especificaciones, d) el Pesado, e) el lavado, se realiza en una solución de cloro de 10 a 50 ppm y agua fría a una temperatura menor a 5°C, seguidamente se sumerge en agua fría únicamente, f) tanques de enfriamiento: estos son preparados previamente con agua potable, triple fosfato de sodio, hielo, temperatura de 14°C, se deja reposando 8-10 horas (FAO, 2014).

6.3.2 Pescado Rojo y Blanco: Entero.

El proceso de manipulación de pescado fresco, es el siguiente:

- a) Recepción: el pescado fresco se recibe con hielo, entero, con escama, agallas, desangrado y eviscerado realizándose posteriormente una inspección organoléptica,
- b) El pescado fresco es puesto en hielo y se sumerge en una solución de cloro de 10 a 50 ppm.
- c) Inspección y limpieza: al pescado fresco se le quitan las agallas, escamas, limpieza de vísceras, cúmulos de sangre u otra materia extraña.
- d) Lavado: se lava con agua y cloro de 10-50 ppm, luego se sumerge en agua fría,
- e) Tanques de enfriamiento: Son preparados previamente en agua potable, se aplica hielo procurando mantener temperaturas no mayores a 14°C, luego se deja reposando, hasta que esté listo para ser empacado.
- f) Pesado y empacado: Se empaca por tamaño y especie en cajas.
- g) Embarque: Se realiza en contenedores refrigerados a temperatura mínima de -20° C (FAO, 2014).

6.4 Requerimientos físicos y especificaciones técnicas.

6.4.1 Obras físicas

El área del centro de acopio es de 30 m². La capacidad instalada de procesamiento es de 4,000 libras de langosta y pescado fresco por día.

11

El proyecto MIPESCA “Resiliencia de la Economía Azul y del Ecosistema Costero del Norte de Honduras” financiado por el Fondo Multilateral de Inversiones (FOMIN) con RECURSO DEL FONDO NORDICO (NDV).

6.4.2 Maquinaria y equipo

En la siguiente tabla se detalla lo que Delfines del Caribe necesita para poner en marcha su negocio.

Nº	Descripción	Unidad de Medida	Cantidad	Costo Unitario (L/U)	Costo Total (L)
Maquinaria y Equipo					
3	Neveras de 200 libras	Unidad	7	2,400.00	L. 16,800.00
4	Balanza 40 libras	Unidad	2	1450.00	L. 2,900.00
Sub total					L. 19,700.00
TOTAL INVERSIONES					L. 19,700.00

6.4.3 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.	Costo Total
1	Bascula de colgar	C/U	2	6072.00	12,144.00
2	Baldes Platicos de 25 Litros con tapadera	C/U	10	165.00	1,650.02
3	Pares de botas de hule	C/U	10	281.38	2,813.82
4	Guantes (Productos fríos).	C/U	4	112.70	450.80
5	Carretas de mano	C/U	1	1368.50	1,368.50
TOTAL HERRAMIENTAS (%) L.					18,885.02

6.4.4 Inversiones Productivas

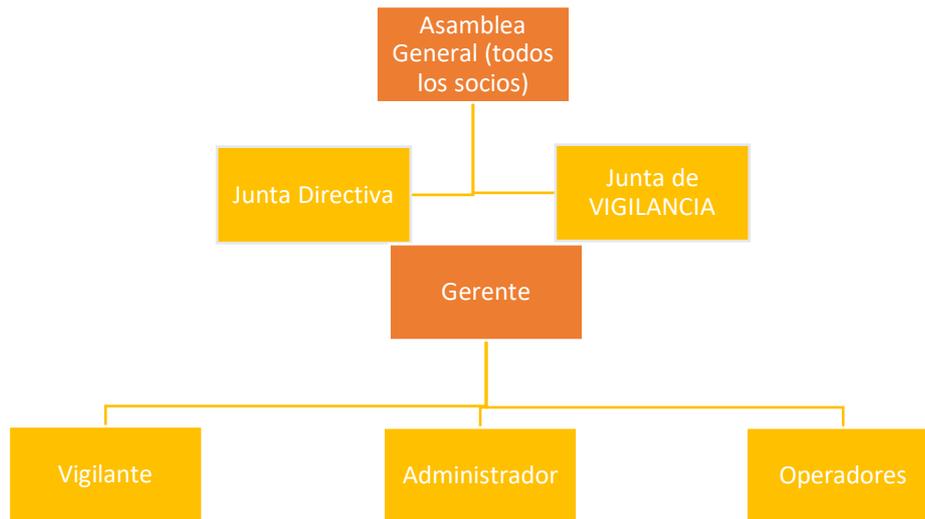
El siguiente cuadro muestra los detalles del resumen del cuadro de inversión destinados para las inversiones productivas.

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

6.5 Organización

Para poder obtener una armonía empresarial será necesario tener los actores necesarios que dirijan la operación.

Estructura organizativa propuesta.



6.5.1 Organización para el trabajo

Delfines del Caribe contará con un consejo de administración el cual se reunirá cada 15 días para revisar indicadores de venta, indicadores de costos, márgenes, lo que permitirá la toma de decisiones de alto nivel y direccionar la empresa. Este consejo directivo marcará las pautas que deberá seguir el gerente quien gobernará la parte operativa del negocio teniendo la responsabilidad de tomar las mejores decisiones del día a día en el negocio.

En la parte operativa contará con personal temporal capacitado en el área de proceso los cuales deberán ser pagados por producto completado de acuerdo a la demanda de los clientes, también contará con personas permanentes asignadas a diferentes labores especializadas en áreas específicas, como el área gerencial donde existirá un gerente general, en el área administrativa un Administrador y en el área de seguridad dos vigilantes.

6.5.2 Estructura Organizativa del Negocio.

A continuación la descripción del personal para el proceso productivo y comercialización:

Consejo de administración: este consejo será en el área operativa la máxima autoridad en la empresa y estará compuesto por cinco personas:

- Presidente de junta directiva de Delfines del Caribe.
 - Secretario de la junta directiva de Delfines del Caribe.
 - Tesorero de la junta Directiva de Delfines del Caribe.
 - Gerente de la planta.
 - Administrador.
- ✓ **Gerente de operaciones:** este momento que Delfines del Caribe no está preparado para asumir la contratación de un gerente debido a que representa un reto financiero, pero deberá identificarse una persona que asuma las funciones operativas y de mercadeo que se necesitan para consolidar negocios, esta persona será el encargado de transmitir las direcciones planteadas por el consejo administrativo y manejo de personal dentro de la asociación.
- ✓ **Administrador:** de igual manera que el gerente el administrador deberá ser identificado sin implicaciones financieras importantes para la asociación, será el responsable de tareas económicas y financieras, supervisado por el gerente y consejo administrativo.
- ❖ Administrar correctamente los fondos de la empresa.
 - ❖ Realizar los cobros y pagos de los servicios a proveedores.
 - ❖ Tener pendiente que todo pago que haga deberá, acompañar un recibo o factura debidamente firmado y sellado.
 - ❖ Hacer los depósitos en la respectiva cuenta bancaria a favor del proyecto.
 - ❖ Mantener activas las cuentas bancarias necesarias para el manejo proyecto.
 - ❖ Autorizar junto con el gerente los pagos de bienes y servicios.
 - ❖ Presentar informes quincenales en las sesiones ordinarias de consejo de administración.
 - ❖ Mantener al día los libros contables.
- ✓ **Operadores,** será el personal diurno encargado del procesamiento de mariscos, con un horario flexible de acuerdo a la demanda existente.

Para realizar las siguientes actividades:

- ❖ Recibimiento del pescado y calidad del producto

- ❖ Clasificación
- ❖ Pesado
- ❖ Empaque
- ❖ Almacenamiento

6.6 Finanzas:

En esta área se considera vital ya que es necesario medir constantemente el funcionamiento productivo de la empresa para poder tomar decisiones.

- Se impartió una capacitación sobre herramientas manuales en la cual participo el gerente y administrador de la asociación.
- Se implementaran las herramientas las cuales se utilizara para generar reportes y llevar los controles administrativos necesarios.

6.7 Costos:

Con el uso de herramientas manuales financieras se conocerá los costos de operación y se generan reportes semanales que permitirán tomar decisiones oportunas para el bienestar del negocio.

6.8 Mercadeo

Se están generando alianzas comerciales con tres clientes potenciales dos para mercado nacional y un tercero 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.

Se dotara de una unidad de frio móvil que permitirá mantener la cadena de frio y así cumplir con las exigencias de mercados más selectivos como los supermercados.

6.9 Estrategia de comercialización.

✓ **Producto:** Langosta, pescado blanco y rojo entero limpio, debidamente empacado listo para consumir y su reventa.

☐☐ **Precio:** la libra de cola de langosta se estima en 200 lps, la libra de pescado entero rojo a Lps 33.00 y pescado entero blanco a Lps. 28.00, estos precios se determinaron

por el historial o antecedentes que se manejan durante los cinco últimos años; también coinciden con los costos de producción del cada producto enlistado.

□□ **Plaza:** será para los supermercados La Colonia, Wal-Mart y distribuidor FROZEN FOODS, en La Ceiba y San Pedro Sula.

□□ **Promoción:** visita a los clientes de manera constante.

La Estrategia

Se ofrecerá a los clientes un producto de alta calidad, que cumpla con las expectativas particulares de cada cliente en el sentido de precios competitivos, volúmenes, características deseadas y constancia de entrega.

6.7 Estrategia De Capitalización Y Sostenibilidad

Delfines del Caribe se capitalizara reteniendo como mínimo el 5% anual de las utilidades en las ventas por un periodo máximo de 2 años hasta haber recuperado la inversión.

En este punto los socios podrán reinvertir estos fondos en otras actividades que se consideren prioritarias para ese momento, el manejo de estos fondos y el porcentaje elegido por los socios estarán sujetos al Reglamento Interno de la Delfines del Caribe.

VII EXPECTATIVA FINANCIERAS

Se proyecta un acopio de 1,113.75 libras semanales de pescado rojo y 810 libras de pescado blanco Y 101.25 de Langosta, haciendo un total de 2,025 libras.

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

7.1 Proyección de acopio de pescado rojo y blanco para los primeros 5 años.

PRODUCTO	AÑO					
	0	1	2	3	4	5
Langosta	0	4,172	4,589	5,048	5,552	6,107
Pescado Fresco Rojo	0	45,887	50,475	55,523	61,075	67,182
Pescado Fresco Blanco	0	33,372	36,709	40,380	44,418	48,860
TOTAL	0	83,430	91,773	100,950	111,045	122,150

7.2 Proyección de ventas.

Las ventas están proyectadas tomando en cuenta un 3% de pérdidas por calidad, daños mecánicos y deshidratación.

PRODUCTO	AÑO					
	0	1	2	3	4	5
Incremento anual (%)			10%	10%	10%	10%
Langosta	0	4,050	4,455	4,901	5,391	5,930
Incremento anual (%)			10%	10%	10%	10%
Pescado Fresco Rojo	0	44,550	49,005	53,906	59,296	65,226
			10%	10%	10%	10%
Filete de pescado	0	32,400	35,640	39,204	43,124	47,437
TOTAL	0	81,000	89,100	98,010	107,811	118,592

7.3 Proyección de ingresos.

PRODUCTOS	AÑO				
	1	2	3	4	5
Langosta					
Precio unitario (L)	200.00	210.00	220.50	231.53	243.10
Cantidad (u)	4,050.00	4,455.00	4,900.50	5,390.55	5,929.61
SUBTOTAL 1	810,000.00	935,550.00	1,080,560.25	1,248,047.09	1,441,494.39
Pescado Fresco Rojo					
Precio unitario (L)	33.00	34.65	36.38	38.20	40.11
Cantidad (U)	44,550.00	49,005.00	53,905.50	59,296.05	65,225.66
SUBTOTAL INGRESOS 2	1,470,150.00	1,698,023.25	1,961,216.85	2,265,205.47	2,616,312.31
Pescado Fresco Blanco					
Precio unitario (L)	28.00	29.40	30.87	32.41	34.03
Cantidad (U)	32,400.00	35,640.00	39,204.00	43,124.40	47,436.84
SUBTOTAL INGRESOS 3	907,200.00	1,047,816.00	1,210,227.48	1,397,812.74	1,614,473.71
TOTAL INGRESOS L.	3,187,350.00	3,681,389.25	4,252,004.58	4,911,065.29	5,672,280.41
Tasa Anual Ponderada de Crecimiento		15.50%	15.50%	15.50%	15.50%

7.4 Costos financiero.

Se calculo el costo financiero tomando en cuenta el capital de trabajo necesario para arrancar el negocio.

Monto a financiar	62,800.00	
Tiempo de préstamo	5	
unidad de tiempo	Años	
tasa de interés por unidad de tiempo	19%	
CUOTA CONSTANTE	20,538.75	1,711.56

Año	1	2	3	4	5
Cuota constante	20,538.75	20,538.75	20,538.75	20,538.75	20,538.75
Amortización de capital	8,606.75	10,242.03	12,188.02	14,503.74	17,259.45
Intereses	11,932.00	10,296.72	8,350.73	6,035.01	3,279.30
Saldo	54,193.25	43,951.22	31,763.20	17,259.45	0.00

7.5 Costo de Producción.

	AÑO				
	1	2	3	4	5
COSTOS PRODUCCIÓN					
Tasa Anual Ponderada de Crecimiento		15.50%	15.50%	15.50%	15.50%
REC.FISCOS DE PRODUCCIÓN	2,913,792.75	3,365,430.63	3,887,072.37	4,489,568.59	5,185,451.72
INSUMOS	160,602.75	185,496.18	214,248.08	247,456.54	285,812.30
compra de producto	2,753,190.00	3,179,934.45	3,672,824.29	4,242,112.05	4,899,639.42
MANO DE OBRA PRODUCCION	90,000.00	103,950.00	120,062.25	138,671.90	160,166.04
TOTAL MANO DE OBRA	90,000.00	103,950.00	120,062.25	138,671.90	160,166.04
TOTAL COSTOS PRODUCCIÓN	3,003,792.75	3,469,380.63	4,007,134.62	4,628,240.49	5,345,617.77
COSTOS ADMINISTRACION					
GENERALES	32,400.00	37,422.00	43,222.41	49,921.88	57,659.78
Papelería	6,000.00	6,930.00	8,004.15	9,244.79	10,677.74
Gastos de celular	12,000.00	13,860.00	16,008.30	18,489.59	21,355.47
Set de Limpieza	14,400.00	16,632.00	19,209.96	22,187.50	25,626.57
SALARIOS ADMINISTRACION	2,000.00	2,310.00	2,668.05	3,081.60	3,559.25
pago energia Electrica	2,000.00	2,310.00	2,668.05	3,081.60	3,559.25
TOTAL COSTOS ADMINISTRACIÓN	34,400.00	39,732.00	45,890.46	53,003.48	61,219.02
COSTOS FINANCIEROS					
Amortización de capital	8,606.75	10,242.03	12,188.02	14,503.74	17,259.45
Intereses	11,932.00	10,296.72	8,350.73	6,035.01	3,279.30
TOTAL COSTOS FINANCIEROS	20,538.75	20,538.75	20,538.75	20,538.75	20,538.75
TOTAL COSTOS OPERATIVOS	3,058,731.50	3,529,651.38	4,073,563.83	4,701,782.72	5,427,375.54

DEPRECIACIÓN	1	2	3	4	5
Obras físicas	2,025.00	2,025.00	2,025.00	2,025.00	2,025.00
Mobiliario	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
Maquinaria y equipo	33,624.00	33,624.00	33,624.00	33,624.00	33,624.00
Herramientas	3,882.42	3,882.42	3,882.42	3,882.42	3,882.42
TOTAL DEPRECIACIÓN	39,531.42	39,531.42	39,531.42	39,531.42	39,531.42
TOTAL COSTOS	3,098,262.93	3,569,182.80	4,113,095.26	4,741,314.15	5,466,906.96

7.6 Flujo de caja del negocio.

CONCEPTO	AÑO					
	0	1	2	3	4	5
Ingresos		3,187,350.00	3,681,389.25	4,252,004.58	4,911,065.29	5,672,280.41
Costos producción		3,003,792.75	3,469,380.63	4,007,134.62	4,628,240.49	5,345,617.77
Costos administración		34,400.00	39,732.00	45,890.46	53,003.48	61,219.02
Depreciación		39,531.42	39,531.42	39,531.42	39,531.42	39,531.42
Intereses		11,932.00	10,296.72	8,350.73	6,035.01	3,279.30
Costos Operativos		3,089,656.17	3,558,940.77	4,100,907.24	4,726,810.40	5,449,647.51
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	0.00	97,693.83	122,448.48	151,097.34	184,254.89	222,632.91
Impuestos	0.00	24,423.46	30,612.12	37,774.34	46,063.72	55,658.23
UTILIDAD NETA	0.00	73,270.37	91,836.36	113,323.01	138,191.17	166,974.68
Depreciación		39,531.42	39,531.42	39,531.42	39,531.42	39,531.42
Inversión inicial	-428,045.46					
Inversión capital de trabajo	-66,137.35					66,137.35
Préstamo	62,800.00					0.00
Amortización de préstamo	0.00	-8,606.75	-10,242.03	-12,188.02	-14,503.74	-17,259.45
Valor de desecho (residual)						47,180.00
FLUJO DE CAJA	-431,382.81	104,195.04	121,125.75	140,666.41	163,218.85	302,564.00

INDICADORES	Valor
VAN (12%)	133,744.23
TIR	21.86%
Recupercac.Invers. (meses)	46
Relación B/C	1.03