



**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE MONAGAS
ESCUELA DE ZOOTECNIA
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
CURSOS ESPECIALES DE GRADO**

**VIABILIDAD PARA EL DESARROLLO DE UNA
MICROEMPRESA PRODUCTORA DE GALLETAS A BASE DE
HARINA DE TRES CEREALES, CUBIERTA DE MERMELADA
PARA REGÍMENES ESPECIALES EN LA PARROQUIA SAN
SIMÓN, MUNICIPIO MATURÍN, ESTADO MONAGAS**

TRABAJO DE CURSOS ESPECIALES DE GRADO PRESENTADO POR:

**GOITIA AGREDA JOSÉ JAVIER
LATÁN PÉREZ YNDIRA CAROLINA**

COMO REQUISITO PARCIAL PARA OPTAR AL TÍTULO DE:

LICENCIADO EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

NOVIEMBRE, 2020

VIABILIDAD PARA EL DESARROLLO DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA DE GALLETAS A BASE DE HARINAS DE TRES CEREALES, CUBIERTA DE MERMELADA PARA REGÍMENES ESPECIALES EN LA PARROQUIA SAN SIMÓN, MUNICIPIO MATURÍN, ESTADO MONAGAS. :

TRABAJO PRESENTADO POR:

GOITIA AGREDA JOSÉ JAVIER

LATÁN PÉREZ YNDIRA CAROLINA

COMO REQUISITO PARCIAL PARA OPTAR AL TITULO DE

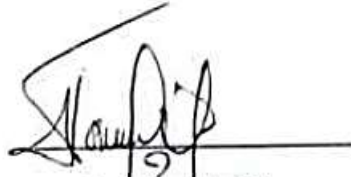
LICENCIADO EN TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

APROBADO



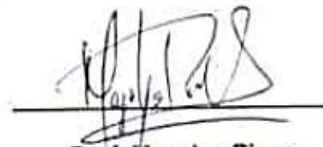
Prof. Maryubett Ollarves

Asesora



Prof. Herinda Gil

Jurado



Prof. Magalys Rivas

Jurado



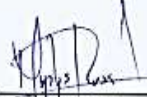
UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE MONAGAS
 ESCUELA DE ZOOTECNIA
 DEPARTAMENTO TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
 SUB-COMISION TRABAJO DE GRADO

ACTA DE EVALUACION DEL TRABAJO DE GRADO
 CTG-EZ-LTA-2020
 MODALIDAD: CURSOS ESPECIALES DE GRADO
 AREA: GERENCIA

ACTA N° 29

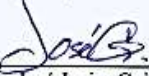
PERIODO ACADEMICO: I-2019		COHORTE:	
CODIGO	SEMINARIOS	CLASIFICACION	PROFESOR
209-5123	INVESTIGACION DE MERCADO	Siete(7)	M.Sc. JANNY REYES
209-5223	GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS EN EL AREA DE ALIMENTOS	Ocho (8)	M.Sc. MARYUBETT OLLARVES
209-5223	GESTION DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA EN EL AREA DE ALIMENTOS	Siete(7)	M.Sc. MERCEDES PLANEZ
209-5013	PRINCIPIOS GERENCIALES DE PROYECTO DE NEGOCIO	Ocho (8)	M.Sc. NORINDA GIL

En Maturín, siendo las 8:00 am, del día 17 de noviembre del 2020, reunidos en el aula A.5 de Postgrado, Campus: Juanico del Núcleo de Monagas de la Universidad de Oriente, los miembros del jurado profesores: Maryubett Ollarves (Asesor Académico), Magalys Rivas (Jurado), Norinda Gil (Jurado). A fin de cumplir con el requisito parcial exigido por el Reglamento de Trabajo de Grado vigente para obtener el Título de Licenciado en Tecnología de Alimentos, visto el rendimiento obtenido en los seminarios y aceptada la Monografía de Investigación titulada: "VIABILIDAD PARA EL DESARROLLO DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA DE GALLETAS A BASE DE HARINA DE TRES CEREALES CUBIERTA CON MERMELADA PARA REGÍMENES ESPECIALES EN LA PARROQUIA SAN SIMÓN, MUNICIPIO MATURÍN, ESTADO MONAGAS". Por el bachiller: JOSE JAVIER GOITIA AGREDA, C.I. N° 18.463.074. El jurado, luego de la discusión del mismo acuerdan calificarlo como: **APROBADO**.


 Lcda. Magalys Rivas
 C.I. 10.831.480
 Jurado


 M.Sc. Norinda Gil
 C.I. 8.309.449
 Jurado


 M.Sc. Maryubett Ollarves
 C.I. 9.281.362
 Asesor


 Br. José Javier Goitia Agreda
 C.I. 18.463.074
 Estudiante


 Dra. Ana Ramos
 C.I. 10.308.657
 Sub-Comisión Trabajo de Grado


 M.Sc. Carmen Farias
 C.I. 8.536.104
 Jefe Departamento



Según establecido en resolución del Consejo Universitario N° 034/2009 de fecha 11/06/2009 y Artículo 13 Literal J del Reglamento de Trabajo de Grado de la Universidad de Oriente.



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
 NÚCLEO DE MONAGAS
 ESCUELA DE ZOOTECNIA
 DEPARTAMENTO TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
 SUB-COMISION TRABAJO DE GRADO

ACTA DE EVALUACION DEL TRABAJO DE GRADO
 CTG-EZ-LTA-2020
 MODALIDAD: CURSOS ESPECIALES DE GRADO
 AREA: GERENCIA

ACTA N° 30

PERIODO ACADEMICO: I-2019		COHORTE:	
CODIGO	SEMINARIOS	CLASIFICACION	PROFESOR
209-5123	INVESTIGACION DE MERCADO	Siete (7)	M.Sc. JANNY REYES
209-5223	GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS EN EL AREA DE ALIMENTOS	Diez (10)	M.Sc. MARYUBETT OLLARVES
209-5323	GESTION DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA EN EL AREA DE ALIMENTOS	Siete (7)	M.Sc. MERCEDES PLANEZ
209-5013	PRINCIPIOS GERENCIALES DE PROYECTO DE NEGOCIO	Ocho (8)	M.Sc. NORINDA GIL

En Maturín, siendo las 8:00 am, del día 17 de noviembre del 2020, reunidos en el aula A.5 de Postgrado, Campus: Juanico del Núcleo de Monagas de la Universidad de Oriente, los miembros del jurado profesores: Maryubett Ollarves (Asesor Académico), Magalys Rivas (Jurado), Norinda Gil (Jurado). A fin de cumplir con el requisito parcial exigido por el Reglamento de Trabajo de Grado vigente para obtener el Título de Licenciado en Tecnología de Alimentos, visto el rendimiento obtenido en los seminarios y aceptada la Monografía de Investigación titulada: "VIABILIDAD PARA EL DESARROLLO DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA DE GALLETAS A BASE DE HARINA DE TRES CEREALES CUBIERTA CON MERMELADA PARA REGÍMENES ESPECIALES EN LA PARROQUIA SAN SIMÓN, MUNICIPIO MATURÍN, ESTADO MONAGAS". Por la bachiller: YNDIRA CAROLINA LATAN PÉREZ, C.I. N° 17.240.999. El jurado, luego de la discusión del mismo acuerdan calificarlo como: **APROBADO**.

Lcda. Magalys Rivas
 C.I. 10.831.480
 Jurado

M.Sc. Norinda Gil
 C.I. 8.309.449
 Jurado

M.Sc. Maryubett Ollarves
 9.281.362
 Asesor

Br. Yndira Carlina Latan Pérez C.I.
 C.I. 17.240.999
 Estudiante

Dra. Ana Ramos
 C.I. 10.308.657
 Sub-Comisión Trabajo de Grado

M.Sc. Carmen Rojas
 C.I. 8.536.104
 Jefe Departamento



Según establecido en resolución del Consejo Universitario N° 034/2009 de fecha 11/06/2009 y Artículo 13 Literal J del Reglamento de Trabajo de Grado de la Universidad de Oriente.

DEL PUEBLO VENIMOS/HACIA EL PUEBLO VAMOS

DEDICATORIA

Principalmente a Dios, que es quién siempre me ha dado la fortaleza espiritual para avanzar en todos mis proyectos, que para él sea toda la gloria, a mí madre que es y siempre ha sido mi motor, mi fortaleza y mí inspiración, a mi padre por el apoyo que pudo darme dentro de sus posibilidades y a mí hermano que siempre estuvo en primera fila impulsándome en salir adelante.

Yndira Latan



DEDICATORIA

A Dios por darme salud, protegerme y guiarme en cada paso que di durante esta gran etapa.

A mi madre Carmen Teresa Agreda exclusivamente, quien fue pilar fundamental en todo este transitar.

José Goitia

AGRADECIMIENTOS

A Dios todo poderoso, que sin su orientación, protección y ayuda no lo hubiese podido lograr.

Especialmente a mí madre Idia Pérez, por sus valores, por ser ejemplo de fortaleza, perseverancia y honestidad. A mí padre Jesús Lattán por siempre brindarme el apoyo.

A mí hermano, Eduardo Álvarez quién en vida estuvo apoyándome al cien por ciento y sé que desde el cielo lo continua haciendo.

A mis tíos; Haydee Pérez, Bladys Pérez, Antonio Pérez, Ismael Pérez., por toda su colaboración.

A todos mis profesores, quienes nos impartieron sus conocimientos, buenas enseñanzas y excelentes consejos para que pudiéramos materializar este logro, en especial a la profesora Martina Milano, quién como una madre se dedicó, con su mejor interés a brindarnos la mejor educación y preparación.

A mis compañeros de estudios, en especial José Javier Goitia, a todos gracias.

Yndira Latan

AGRADECIMIENTO

Agradezco principalmente a Dios por darme vida y sabiduría, y permitirme culminar esta etapa.

A mi madre Carmen Teresa Agreda, quien me educó y creyó en mí desde el día uno, apoyándome incondicionalmente en todos los sentidos, desde el palacio celestial sigue allí guiándome por el camino que he de seguir. ¡Te amare eternamente mamita hermosa!

A mis Hermanos (as), María y Fabiana por todo su apoyo y comprensión, Cheo, Alex y Evelin que desde el palacio celestial estoy seguro que jamás dejaron de apoyarme y creer en mí.

A mi compañera de estudio y de Áreas de grado, Yndira Latan, que a pesar de las adversidades, siempre mantuvo la motivación y entusiasmo de seguir por nuestros objetivos.

A mi casa de estudios, UDO-Monagas, por brindarme la oportunidad de formarme tanto personal como académicamente en sus aulas de clases.

A los profesores, especialmente la Profe. Martina Milano que con sus regaños y orientación me hicieron ser mejor persona.

¡Mil gracias a todos, los llevare en mi corazón como recuerdos de la mejor etapa de mi vida!

José Goitia

INDICE

DEDICATORIA	v
AGRADECIMIENTOS	vii
INDICE.....	ix
INDICE DE CUADROS.....	xi
INDICE DE FIGURAS.....	xii
RESUMEN.....	xiii
SUMARY	xiv
INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS	3
GENERAL	3
ESPECÍFICOS.....	3
REVISIÓN DE LITERATURA.....	4
GENERALIDADES DE LA MATERIA PRIMA Y DEL PRODUCTO	4
Cereales	4
Mermelada	4
Parchita (<i>Passifloraedulis</i>).....	5
Fructosa	6
Arroz (<i>Oryza sativa</i>).....	7
Avena (<i>avena sativa</i>).....	8
Trigo (<i>Triticum spp</i>)	9
ASPECTOS BÁSICOS SOBRE EL PRODUCTO GALLETAS	10
Galletas	10
ASPECTOS FILOSÓFICOS DE LA MICROEMPRESA	12
Empresa	12
Microempresa.....	12
Importancia de la microempresa	13
Misión de una microempresa	13
Visión de una microempresa	13
ASPECTOS BÁSICOS SOBRE DEMANDA.....	14
Mercado	14
La Demanda.....	14
Demanda Potencial	14
La Demanda de las galletas	15
ASPECTOS BÁSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO.....	16
Proceso de producción.....	16
Diagrama de flujo	16
ASPECTOS ECONÓMICOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE LA MICROEMPRESA	17

ASPECTOS PARA LA EVALUACION FINANCIERA DE LA MICROEMPRESA	20
Valor actual neto (VAN)	20
Criterio de aceptación	20
Tasa interna de rendimiento/retorno (TIR)	21
Criterio de aceptación.....	22
METODOLOGÍA.....	23
TIPO DE INVESTIGACIÓN	23
NIVEL DE INVESTIGACIÓN	24
POBLACIÓN Y MUESTRA.....	24
TECNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE DATOS	25
ASPECTOS FILOSÓFICOS DE LA MICROEMPRESA	26
Misión	26
Visión.....	26
ANÁLISIS DEL DESARROLLO DE LA DEMANDA DE LAS GALLETAS A BASE DE HARINAS DE CEREALES	27
ESQUEMATIZACION DEL PROCESO PRODUCTIVO DE GALLETAS A BASE DE HARINAS DE CEREALES.....	27
PLAN DE INVERSION PAR EL DESARROLLO DE LA MICROEMPRESA	28
DETERMINACIÓN DE VIABILIDAD A TRAVÉS DE LOS INDICADORES DE RENTABILIDAD VAN (Valor Actual Neto) Y TIR (Tasa Interna de Retorno)	29
RESULTADOS Y DISCUSIÓN	31
ASPECTOS FILOSOFICOS DE LA MICROEMPRESA	31
Identificación de la microempresa	31
Mision de la microempresa WINNIE C.A.....	31
Visión de la microempresa WINNIE C.A.	31
ANALISIS DE LA DEMANDA DE LAS GALLETAS A BASE DE HARINAS DE CEREALES.....	32
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE GALLETAS A BASE DE CEREALES ARROZ, AVENA Y TRIGO.....	36
PLAN DE INVERSION PARA EL DESARROLLO DE LA MICROEMPRESA.....	39
INDICADORES DE RENTABILIDAD VAN Y TIR	51
CONCLUSIONES	52
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	53
APÉNDICE	58
HOJAS METADATOS	83

INDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Maquinarias y Equipos	39
Cuadro 2. Materia prima e Insumos.....	40
Cuadro 3. Depreciación de materiales y equipos.....	41
Cuadro 4. Artículos de oficina	41
Cuadro 5. Artículos de higiene y saneamiento.	42
Cuadro 6. Servicios públicos	43
Cuadro 7. Transporte.....	43
Cuadro 8. Publicidad y propaganda.....	43
Cuadro 9. Alquiler	44
Cuadro 10. Gastos de Constitución	44
Cuadro 11. Aportes patronales	44
Cuadro 12. Resumen de gastos operativos.....	45
Cuadro 13. Sueldos y salarios	45
Cuadro 14. Capital de trabajo	46
Cuadro 15. Resumen del plan de inversión	46
Cuadro 16. Costos fijos.....	47
Cuadro 17. Costos variables.....	47
Cuadro 18. Precio de venta al público.	47
Cuadro 19. Estructura de costos.....	48
Cuadro 20. Amortización Semestral	48
Cuadro 21. Resumen de los indicadores VAN (Valor Actual Neto) y TIR (Tasa interna de Rendimiento)	51

INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Representación porcentual de la cantidad de establecimientos que comercializan galletas en la Parroquia San Simón, Municipio Maturín estado Monagas.....	32
Figura 2. Distribución porcentual de comercios que estarían dispuestos a expender galletas a base de cereales, arroz, avena y trigo en la Parroquia San Simón, Municipio Maturín estado Monagas.....	33
Figura 3. Caracterización porcentual de la presentación de galletas a base de harinas de cereales arroz, avena y trigo a expender en los diferentes comercios encuestados de la Parroquia San Simón, Municipio Maturín Estado Monagas.	33
Figura 4. Representación porcentual de la cantidad de cajas de 3 unidades de galletas a base de harinas de cereales arroz, avena y trigo por adquirir en los diversos comercios encuestados en la Parroquia San Simón, Municipio Maturín estado Monagas.	34
Figura 5. Distribución porcentual de la frecuencia de compra de las galletas a base de cereales arroz, avena y trigo en los comercios encuestados en la Parroquia San Simón, Municipio Maturín Estado Monagas.....	35
Figura 6. Diagrama de obtención de galletas a base de harinas de tres cereales.....	36
Figura 7. Esquema de elaboración de la mermelada de parchita.....	38

RESUMEN

Dentro del marco del desarrollo de microempresas, el proyecto tuvo como finalidad evaluar la viabilidad, para la implementación de una microempresa productora de galletas a base de harinas de cereales, arroz (*oryza sativa* L.), avena (*avena sativa*) y trigo (*triticum spp*), en la parroquia San Simón, Municipio Maturín, Estado Monagas. Para ello, la metodología utilizada fue una investigación de campo, descriptiva, así como la recolección de datos por medio de encuestas mediante el instrumento del cuestionario, medios bibliográficos entre otros que se aplicaron a 81 establecimientos. En este sentido, después de haber recopilado toda la información necesaria, se utilizó el programa Microsoft Excel 2010, para procesar los datos y cálculos necesarios. Los resultados obtenidos reflejaron que la demanda potencial del producto fue de un 53% (43 establecimientos), para presentaciones de 90g, (21 establecimientos) 26% (17 establecimientos) para presentaciones de 60g y 21% para presentaciones de 30g, por lo tanto la mayoría de los establecimientos está dispuesta a adquirir el producto y colocarlo en sus anaqueles para la venta en sus distintas presentaciones. Por otra parte el cálculo de los costos totales dio como resultado para la inversión inicial Bs 224.885.602. Así mismo la determinación de los indicadores financieros VAN Y TIR dieron como resultado Bs 485.855.117,87 y 404% respectivamente. Tales valores fueron mayores a las expectativas esperadas, es decir, que se asume que el proyecto podrá llevarse a cabo, por lo tanto es viable.

Palabras clave: microempresa, galletas, cereales.

SUMARY

Within the framework of microenterprise development, the project had as purpose to evaluate the viability, for the implementation of a microenterprise producer of biscuits based on cereal flours, rice (*oryza sativa* L.), oats (*avena sativa*) and wheat (*triticum* spp), in the San Simón parish, Maturín Municipality, Monagas State. For this, the methodology used was a descriptive field investigation, as well as data collection through surveys using the questionnaire instrument, media bibliographies among others that were applied to 81 establishments. In this sense, after having collected all the necessary information, used the Microsoft Excel 2010 program to process the data and calculations necessary. The results obtained reflected that the potential demand for product was 53% (43 establishments), for 90g presentations, (21 establishments) 26% (17 establishments) for presentations of 60g and 21% for 30g presentations, therefore most of the establishments is willing to purchase the product and place it in their shelves for sale in their different presentations. On the other hand the calculation of the total costs resulted for the initial investment Bs224.885.602. Likewise, the determination of the financial indicators NPV And IRR resulted in Bs 485.855.117,87 and 404% respectively Such values were higher than expected expectations, that is, they were assumes that the project can be carried out, therefore it is viable.

Keywords: microenterprise, cookies, cereals.

INTRODUCCIÓN

Las meriendas pueden ser considerados como un complemento alimenticio para el público general y especialmente para los diabéticos, un dulce, de acuerdo a los especialistas mejora el estado de ánimo y contribuye como una fuente de energía para retomar las actividades diarias que desempeñan los pacientes intolerantes a la glucosa (Reyes, 2013).

En el mercado existe poca variedad de productos para los diabéticos, por lo general los que se encuentran son importados y de costos elevados, razón por la cual los pacientes se ven realmente limitado al momento de poder elegir otras opciones para su alimentación (Padilla S, 2001). Las galletas constituyen un producto tradicional y nutritivo por su composición y uso común, están presentes en todo hogar venezolano como un alimento sano tanto para niños como para adultos (Martínez A, 2016).

Por consiguiente una alternativa para el paciente diabético podría ser la elaboración de galletas a base de cereales (arroz, avena y trigo), sin sacarosa, utilizando fructosa como edulcorante y mermelada de parchita que es un fruto rico en vitaminas y calorías el cual se puede consumir de forma natural o industrial tales como jugos multivitamínicos, pudines y helados.

Por lo tanto dichas galletas podrían incluirse en la lista de compras, evitando el incremento en el aporte calórico total de la dieta; el utilizar arroz, avena y trigo incrementa el aporte en fibras, mientras que el utilizar fructosa representaría una opción útil y nueva en productos con características aceptables por parte de estas personas (Padilla S, 2001).

La dieta de los diabéticos se ve limitada en relación a la variedad de alimentos que son permitidos, por tanto estas personas enfrentan un reto al seguir una dieta nueva, cambiando sus hábitos alimenticios y eliminando de ellos ciertos alimentos, como diferentes tipos de merienda que generalmente contienen un elevado contenido en carbohidratos refinado y en grasa, encontrándose la mayoría de estos productos en el mercado y al alcance de las personas que padecen esta enfermedad. (Padilla, 2001)

Por tal motivo es de gran interés introducir una merienda en el mercado a través de un producto que combine sus propiedades nutritivas y además permita potencializar la población de personas con alguna necesidad alimentaria o pacientes que padecen una condición. Para tener una visión generalizada del proyecto, se realizó un estudio de viabilidad, el cual, se basa en un documento guía para la toma de decisiones acerca de la creación de una futura empresa y que incluye un análisis de diversas áreas como mercadeo, finanzas, y producción.

El estudio de viabilidad representa una etapa de gran importancia en la unificación de los planes y objetivos orientados a la atención y solución de las necesidades de una comunidad o institución, para así generar las ganancias esperadas por los impulsores del proyecto de inversión. De modo que, estos puedan contemplar aspectos relacionados con la creación de una nueva empresa o el lanzamiento de un nuevo producto.

Por lo anterior, el presente trabajo tuvo como objetivo evaluar la viabilidad para la instalación de una microempresa productora de galletas a base de harinas de cereales, arroz (*Oryza sativa L.*), avena (*Avena sativa*) y trigo (*Triticum spp*), en la Parroquia San Simón, Municipio Maturín, estado Monagas.

OBJETIVOS

GENERAL

Analizar la viabilidad para el desarrollo de una microempresa productora de galletas a base de harinas de cereales arroz (*Oryza sativa L.*), avena (*Avena sativa*) y trigo (*Triticum spp*), en la Parroquia San Simón, Municipio Maturín, estado Monagas.

ESPECÍFICOS

- Establecer la Misión y Visión de la microempresa productora de galletas a base de harinas de cereales, arroz (*Oryza sativa L.*), avena (*Avena sativa*) y trigo (*Triticum spp*), en la Parroquia San Simón, Municipio Maturín, estado Monagas.
- Determinar la demanda potencial de las galletas a base de harinas de cereales, arroz (*Oryza sativa L.*), avena (*Avena sativa*) y trigo (*Triticum spp*), en la Parroquia San Simón, Municipio Maturín, estado Monagas.
- Describir el proceso de obtención de las galletas a base de harinas de cereales, arroz, avena y trigo.
- Calcular el plan de inversión de la microempresa productora de las galletas a base de harinas de cereales, arroz, avena y trigo.
- Evaluar el financiamiento de la microempresa productora de galletas a base de harinas de cereales, arroz, avena y trigo a través de los indicadores VAN y TIR.

REVISIÓN DE LITERATURA

GENERALIDADES DE LA MATERIA PRIMA Y DEL PRODUCTO

Cereales

Los cereales se han considerado históricamente como el eje de la agricultura y la fuente más productiva de alimentos. La mayor parte de la energía que consume el hombre proviene de los cereales, de todos ellos, se considera que el trigo es el más abundante y productivo. Lo más destacado es que sus frutos pueden ser almacenados para consumirse gradualmente o mantenidos como semilla para futuras plantaciones (Serna-Saldívar, 2009).

Ellos han contribuido al establecimiento de grupos humanos y al desarrollo de grandes culturas. Presentan en su composición características que los hacen excepcionalmente aptos para el consumo humano y que han determinado su inclusión en la dieta humana desde hace mucho tiempo. (Ramos, 2013).

Mermelada

Es el producto preparado con una o una mezcla de frutas cítricas y elaboradas hasta adquirir una consistencia adecuada. Puede ser preparado con uno o más de los siguientes ingredientes: fruta(s) entera(s) o en trozos, que pueden tener toda o parte de la cáscara eliminada, pulpa(s), puré(s), zumo(s) (jugo(s)), extractos acuosos y cáscara que están mezclados con productos alimentarios que confieren un sabor (FAO, 2009).

En el mercado se puede encontrar dos tipos de mermeladas, que se diferencian por su proceso de elaboración; las mermeladas denominadas industriales y las artesanales. En general se considera que las primeras implican una producción de carácter uniforme, en una escala mucho mayor a las regionales o artesanales, y con una distribución de alcance nacional. En cambio, en las mermeladas regionales y/o artesanales, se distingue la presencia de producciones en pequeña escala, y también de mermeladas de frutas típicas de cada región (Meyer, 2016).

Parchita (*Passifloraedulis*)

Originaria de la región amazónica de Brasil, desde donde se extendió rápidamente a Centroamérica, la parchita (*Passifloraedulis*) pertenece a la familia de las Pasifloráceas y nace de la pasionaria, planta trepadora que, en condiciones climáticas favorables, puede alcanzar los nueve metros de altura (Botanical, 2010).

Está compuesta principalmente por agua, contiene gran cantidad de hidratos de carbono, que elevan su valor calórico. Es una fruta rica en vitamina C, provitamina A, niacina y minerales como calcio, hierro, potasio, fósforo y magnesio. De allí que su consumo se recomiende a personas con mayores necesidades nutricionales, como niños en crecimiento, deportistas o mujeres embarazadas o en período de lactancia. Su bajo contenido en grasa la hace ideal en dietas de adelgazamiento. Su acción antioxidante contribuye a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares y degenerativas; mientras que su alto contenido de fibra le otorga propiedades laxantes que mejoran el tránsito intestinal y reducen los niveles de colesterol y azúcar en sangre (Botanical, 2010)

Fructosa

Es un monosacárido que está presente en las frutas, también se conoce como levulosa o azúcar de las frutas (ADA, 1998). Tiene propiedades funcionales de acuerdo a sus características físicas (cristalización, viscosidad), microbiales (preservación, fermentación) y químicas (caramelización, antioxidante). Entre sus principales fuentes naturales se encuentran las frutas y la miel que incluso puede contener hasta 50 % de este azúcar y entre los alimentos industrializados se encuentran las bebidas carbonatadas, cereales, hamburguesas, salsa de tomate, mermeladas, jugos y frutas en almíbar (Pérez, *et al* 2007).

Por otra parte, es importante señalar que aunque por miles de años los humanos han consumido fructosa, la mayoría en frutas secas con un consumo promedio de 16 a 20 gramos/día, éste se ha incrementado drásticamente en los últimos años. En 1976 se hizo la recomendación del uso de fructosa en el tratamiento y control del paciente con diabetes mellitus ya que ofrecía una producción limitada de insulina y menor respuesta glucémica. En fechas recientes, las investigaciones se han enfocado a la exposición a grandes cantidades de fructosa que estimulan la lipogénesis y acumulación de triglicéridos, lo cual contribuye a reducir la sensibilidad a la insulina y la resistencia hepática con intolerancia a la glucosa (Pérez, *et al* 2007).

Asimismo, la fructosa posee un índice glucémico (IG) bajo y aunque el rol del IG en el tratamiento de la diabetes es controversial, este azúcar ofrece la ventaja de una menor concentración de glucosa postprandial que la misma cantidad de otros hidratos de carbono comunes, pues se metaboliza de manera independiente de la insulina y puede inhibir la producción de cuerpos

cetónicos. Una característica interesante de su metabolismo es que la F1P (fructosa-1-fosfato) incrementa la actividad de la glucocinasa, promoviendo la captación hepática de glucosa, disminuyendo su producción y glucemia; por lo tanto, es posible que cantidades pequeñas o “catalíticas” puedan beneficiar el control glucémico en pacientes con diabetes mellitus. En humanos sanos se observa además una respuesta favorable de hormonas contra reguladoras, normalizando la secreción de epinefrina (Pérez, *et al* 2007).

Arroz (*Oryza sativa*)

El arroz (*Oryza sativa*) es una planta cuyo cultivo data hace miles de años en muchas regiones húmedas de Asia Tropical y sub tropical. Posiblemente sea originario de la India donde se cultivó por primera vez debido a que en ella abundan variedades silvestres. Al igual que todos los cereales su nutriente principal son los hidratos de carbono, su contenido de proteínas es el más bajo que el de todos los cereales, en su estado natural contiene bastantes vitaminas y minerales (Reque, 2007).

Es uno de los más consumidos en todo el planeta. En algunos países asiáticos, de hecho, se trata del principal producto alimenticio, por lo tanto, se puede decir que el arroz es el cereal más importante para la alimentación humana, y que contribuye de forma muy efectiva al aporte calórico de la dieta. Es responsable del aporte calórico de una quinta parte de las calorías consumidas en el mundo por los seres humanos. Posee una elevada posición entre los cereales al considerar su aporte energético en calorías. La biodiversidad lo coloca en un 66 %, si bien posee pocas proteínas comparado con otros cereales, es considerado un alimento de sustento, a pesar de su bajo contenido en riboflavina y tiamina, sin embargo posee más

lisina que el trigo, el maíz y el sorgo. Contiene grandes cantidades de almidón en forma de amilosa y de amilo-pectina (Reque, 2007).

Avena (*avena sativa*)

El uso del grano de avena en la alimentación humana se remonta a tiempos históricos y en la actualidad la valorización de algunas propiedades para la salud y la incorporación en nuevos productos como cereales para desayuno y golosinas han contribuido a aumentar su consumo. Desde el punto de vista nutritivo es un grano muy completo por tener altos valores de proteína con un buen balance de, aminoácidos, carbohidratos, fibras, grasas mono insaturadas y poliinsaturadas, minerales (calcio, hierro, magnesio, fósforo, potasio y manganeso) vitaminas y beta-glucanos, estos últimos contribuyen a disminuir el colesterol en la sangre (Peterson 1992 y 2000; Forsberg y Reeves 1992, Webster 1996).

Asimismo los β -glucanos son un tipo de fibra soluble para los cuales se han propuesto efectos sobre la glicemia, los niveles de insulinemia, el colesterol y la inmunidad. Cereales como la cebada y la avena son reconocidos como buenas fuentes de β -glucanos pero también se pueden encontrar en algas y hongos. Asimismo, sus propiedades parecen estar relacionadas con su peso molecular, estructura química y características reológicas, las cuales pueden variar según el origen del β -glucano (Pizarro *et al*, 2014).

Por lo tanto, la avena es considerada un cereal muy saludable para los diabéticos y uno de los más equilibrados por su composición, ya que aporta nutrientes de calidad y en cantidad. Los hidratos de carbonos complejos que se encuentran en la avena se absorben gradualmente, es decir, que no se

producen picos o subidas descontroladas de azúcar en la sangre, además de esto es rica en proteínas por lo que previene el cansancio y la fatiga muscular que a menudo padecen estas personas (Pizarro *et al*, 2014).

De igual forma su contenido de aminoácidos esenciales estimula el hígado y a su vez ayudan a producir más lecitina, necesaria para depurar los compuestos pesados, además la presencia de dichos aminoácidos, permite la producción y desarrollo de tejido nuevo en el organismo. Su gran aporte en fibra soluble favorece la digestión del almidón estabilizando los niveles de glucosa, sobre todo después de comer. Mejora el tránsito intestinal y ayuda a combatir el estreñimiento. Coadyuvante en los tratamientos de cáncer por contener sustancias fotoquímicas. Posee carbohidratos de lenta absorción, lo que nos permite sentir un efecto de saciedad más prolongado (Pizarro *et al*, 2014).

Atendiendo a estas consideraciones los estudios realizados han demostrado que el consumo habitual de avena puede llevar a un paciente con diabetes a prescindir de una parte de la dosis de insulina que consume normalmente, resultando totalmente beneficioso para la vida de las personas que padecen esta enfermedad (Pizarro *et al*, 2014).

Trigo (*Triticum spp*)

El trigo es una planta que por su gran diversidad genética, puede crecer y reproducir en ambientes muy diferentes. Este cultivo se extiende ampliamente en muchas partes del mundo, quizás por ser una especie que tiene un amplio rango de adaptación y por su gran consumo en muchos países. Tanto así, en la actualidad ocupa el primer lugar entre los cereales de mayor producción mundial. (Moreno, *et al* 2001).

Este cultivo por lo general se transforma en harina, la cual se destina a la elaboración de pan, galletas y una amplia gama de otros productos. Los estudiosos señalan que uno de los elementos más importantes del trigo son las proteínas glutelinas y gliadinas, las cuales se encuentran en el gluten y son fundamentales para la elaboración del pan (Ramos, 2013).

Dichas proteínas le otorgan principalmente capacidad de esponjamiento a la harina, y aportan elasticidad a la masa. Por un lado la glutelina, aporta elasticidad a la masa y por el otro la gliadina le proporciona pegajosidad, y al mismo tiempo extensibilidad que es la capacidad de extenderse sin fragmentarse (González, 2012).

Además es un cereal sin colesterol que contiene un índice glicémico bajo, es decir, que su efecto sobre los niveles de azúcar en la sangre es leve por lo que se convierte en un alimento aceptable para las personas diabéticas que tienen que controlar sus niveles de insulina (González, 2012).

ASPECTOS BÁSICOS SOBRE EL PRODUCTO GALLETAS

Galletas

Según la Norma Venezolana COVENIN (1483: 2001), define galleta como, el producto obtenido de la mezcla de harina de trigo y/o de otros cereales con otros ingredientes y aditivos contemplados en esta norma, relleno o no, cubierto o no, y sometido a proceso de horneado y empaquetado.

De acuerdo a la Norma Venezolana COVENIN (1483: 2001), las galletas se clasifican de la siguiente manera:

- a) Galletas dulces: la define como, el producto obtenido de la mezcla de harina de trigo y/o de otros cereales con otros ingredientes y aditivos contemplados en esta norma con sabor predominante dulce, relleno o no, cubierto o no, y sometido a proceso de horneado y empaquetado.
- b) Galletas saladas: la define como, el producto obtenido de la mezcla de harina de trigo y/o de otros cereales con otros ingredientes y aditivos contemplados en esta norma cuyo sabor tiene una connotación salada, relleno o no, cubierto o no, y sometido a proceso de horneado y empaquetado.
- c) Galletas wafer: la define como, el producto obtenido de la mezcla de harina de trigo y/o de otros cereales con otros ingredientes y aditivos contemplados en esta norma, obtenido del horneado de una masa líquida, relleno o no, cubierto o no, y sometido a proceso de horneado y empaquetado.
- d) Galletas rellenas: la define como, el producto obtenido de la mezcla de harina de trigo y/o de otros cereales con otros ingredientes y aditivos contemplados en esta norma, rellena por un producto elaborado también por ingredientes y aditivos aprobados por la autoridad sanitaria competente y que se coloca al interior del producto y sometido a proceso de horneado y empaquetado.
- e) Galletas cubiertas: la define como, el producto obtenido de la mezcla de harina de trigo y/o de otros cereales con otros ingredientes y aditivos contemplados en esta norma, rellena por un producto elaborado también por ingredientes y aditivos aprobados por la autoridad sanitaria competente que cubre externamente la galleta y sometido a proceso de horneado y empaquetado.

Así mismo según la Norma Venezolana COVENIN (1483: 2001), las galletas deben cumplir con la normativa legal vigente de las Buenas Practicas de Fabricación y los siguientes requisitos:

- Mantener sus características a temperatura ambiente, durante la vida útil establecida.
- Debe presentar características sensoriales propias del producto (color, sabor, olor)
- Requisitos físicos-químicos
- Criterios microbiológicos

ASPECTOS FILOSÓFICOS DE LA MICROEMPRESA

Empresa

García y Casanueva (2004) , definen la empresa como una "entidad que mediante la organización de elementos humanos, materiales, técnicos y financieros proporciona bienes o servicios a cambio de un precio que le permite la reposición de los recursos empleados y la consecución de unos objetivos determinados"

Microempresa

Según Montero (2005), destaca que una microempresa puede ser definida como una asociación de personas que, operando en forma organizada, utiliza sus conocimientos y recursos: humanos, materiales, económicos y tecnológicos para la elaboración de productos y/o servicios

que se suministran a consumidores, obteniendo un margen de utilidad luego de cubrir sus costos fijos variables y gastos de fabricación.

Importancia de la microempresa

Cervantes y Portilla (2013), expresan la importancia de las microempresas de la siguiente manera, resaltando que:

- Contribuyen al desarrollo económico social y productivo del país
- Combaten a la pobreza
- Son una fuente de empleo de bajo costo
- Democratización del mercado de bienes y servicios
- Ahorro interno canalizado hacia la inversión productiva
- Fortalecen el sistema democrático y la gobernabilidad
- Forman parte del origen del Sector Informal de la Economía

Misión de una microempresa

La misión incluye todas las características centrales del negocio comprendiendo su propósito, cualidades únicas, valores, intereses y metas-objetivos básicos (Case *et al*, 2012).

Visión de una microempresa

La visión, es el aspecto clave en la construcción de la idea con prospectiva de futuro, puesto que posibilita la creatividad y por tanto, se constituye en la base para la consolidación de la organización y su posterior desarrollo a través del tiempo (González, et al 2010).

Situados de manera más específica en el ámbito empresarial, es necesario enfatizar en el hecho de que la visión forma parte de los valores corporativos de una organización y en este contexto, hace referencia a aquello que se quiere construir, la imagen futura y proyectada de la empresa en el largo plazo (González, *et al* 2010).

ASPECTOS BÁSICOS SOBRE DEMANDA

Mercado

El término mercado, está definido por Orjuela y Sandoval (2002) como el área (física o virtual) en donde confluyen las fuerzas de la oferta y la demanda, para realizar transacciones de venta y compra de bienes y servicios, a precios determinados. Además señalan que, el mercado se refiere, no solo al lugar donde convergen vendedores y compradores, sino que también se refiere a la población consumidora que puede ser una nación, región o localidad, un conjunto de personas de un sector o actividad y personas de determinada edad, sexo o costumbre.

La Demanda

Para Kotler, et al, (2000) autores del libro "Dirección de Marketing", la demanda es "el deseo que se tiene de un determinado producto pero que está respaldado por una capacidad de pago".

Demanda Potencial

La demanda potencial es la máxima demanda posible que se podría dar para uno o varios productos en un mercado determinado (Kojima, 2010).

La Demanda de las galletas

Aral (2017), Uno de los "debates" que el consumidor se establece internamente a la hora de elegir entre los productos enmarcados en los momentos de consumo del desayuno y la merienda (galletas, bollería, cereales y pan de molde) es el de la elección entre aquellos que le proporcionan salud o placer. Y es en la obtención del equilibrio entre ambas variables en donde quizá con mayor incidencia en este que en otros mercados se encuentra la ansiada búsqueda del bienestar. El desarrollo de productos más saludables, así como la incorporación de nuevos ingredientes, es lo que está marcando la evolución de un sector.

Los operadores que trabajan las diferentes categorías de estos mercados, de acuerdo a los lanzamientos que han llevado a cabo en el último año, apuestan por satisfacer las demandas del consumidor por productos que permitan mantener una vida más saludable: con bajo contenido en azúcar, sin gluten, con alto contenido en fibra, incorporando nuevos cereales que aportan beneficios para la salud.

El consumidor de galletas sigue siendo fiel y receptivo a un producto al que no deja pasar de moda pero al que exige que se adapte a sus nuevos gustos y hábitos. Y a la vista de la evolución de las ventas de la categoría en los últimos años, lo está consiguiendo.

Es por ello que debido a los diversos cambios tenidos en los últimos años en el país se requieren de productos que satisfagan las necesidades nutricionales de la población y de fácil acceso para su consumo, de esta manera se garantice un nivel de producción de meriendas saludables y

abastecer locales comerciales en las adyacencias de la parroquia San Simón del municipio Maturín.

ASPECTOS BÁSICOS DEL PROCESO PRODUCTIVO

Proceso de producción

Es el procedimiento que se utiliza en el proyecto para obtener los bienes y servicios a partir de insumos y se identifica como la transformación de una serie de materias primas para convertirlas en artículos, mediante una determinada función de manufactura (Baca, 2006).

Cartier, 2003. Señala que un proceso productivo comprende, esencialmente, tres elementos:

- **Recursos:** toda clase de bienes o servicios económicos empleados con fines productivos.
- **Acciones:** ámbito en el que se combinan los factores en el marco de determinadas pautas operativas.
- **Productos:** todo bien o servicio obtenido de un proceso productivo.

Una forma de describir y analizar el proceso de producción es mediante el uso de diagramas de flujo de proceso (Koch, 2006).

Diagrama de flujo

En la Industria de Alimentos, los procedimientos a seguir, por lo general, son representados mediante diagramas de procesos o flujogramas.

El diagrama de flujo es una de las herramientas más extendidas para el análisis de los procesos. La visión gráfica de un proceso facilita la comprensión integral del mismo y la detección de puntos de mejora. Como herramienta de estrategia permiten elevar el desempeño de la fuerza de trabajo, lograr economías en la producción de bienes o prestación de servicios, mejorar la coordinación con grupos de interés y capitalizar las capacidades distintivas para lograr ventajas sustentables (Pérez, 2009).

ASPECTOS ECONÓMICOS PARA EL DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES DE LA MICROEMPRESA

Según Chagerben *et al*, (2017) con el propósito de ayudar a valorar si es rentable, o no, emprender un nuevo proyecto. Se trata, pues, de conocer:

- La inversión económica necesaria y cómo se va a financiar.
- Estimar los costos y gastos que va a suponer la puesta en marcha del proyecto
- Valorar los posibles ingresos para realizar un cálculo aproximado de los beneficios que puede dar el proyecto.

Por lo tanto, para realizar este estudio económico, es preciso estructurarlo atendiendo a estos cuatro elementos:

1. Las inversiones

En todo proyecto existen tres tipos de inversiones, cuya suma proporcionará el total de inversiones necesario para poner en marcha el proyecto.

- **Inversiones en Activos fijos.** Son aquellas destinadas a recursos de tipo tangible, como la maquinaria o el mobiliario preciso, o intangible, es decir, que no se pueden “tocar”, como los estudios, las relaciones con los proveedores, derechos y permisos.
- **Inversiones en Capital de trabajo o activos circulantes.** Se trata de determinar los recursos necesarios para poner en funcionamiento el proyecto (materias primas, mano de obra, Entre otros). Para calcular este capital de trabajo, es preciso restar a los activos corrientes que ya posee la empresa para poner en marcha el proyecto (capital disponible en efectivo o no, materias primas, repuestos y productos), los pasivos o deudas por pagar a proveedores. También hay que tener en cuenta cuales son las fuentes de financiación del proyecto y en qué medida lo van a financiar, si se posee capital, existen inversores, se va a pedir un crédito a los bancos o si la financiación va a ser mixta, combinando dos o más fuentes de financiación.
- **Gastos previos preoperatorios,** es decir, aquellos destinados a la realización de estudios, captación de capital, y la realización de diseños y planes, previos a la puesta en marcha del proyecto.

Es conveniente realizar un calendario de inversiones para llevar un control de las mismas durante la evaluación del proyecto

2. Los gastos totales

Son los gastos totales que va a suponer el proyecto. Para obtener este resultado es preciso analizar:

- Los gastos de administración y ventas, donde se engloban los gastos derivados de la remuneración del personal, depreciaciones, etc.

- Los gastos financieros, aquellos gastos correspondientes a los intereses de las obligaciones financieras.
- Los gastos de fabricación y comercialización, serían aquellos gastos derivados de facturas de luz, combustibles, impuestos, repuestos, etc.

3. Los costos

Se trata de los costos de producción, dentro de los que se encuentran las materias primas, materiales y recursos necesarios para crear el producto o dar el servicio. Estos costos se pueden clasificar en función de su valor, como variables o fijos.

- Costos fijos: Son aquellos costos que tiene la empresa independientemente de que existan unidades productivas o no, los gastos de mantenimiento de las instalaciones y edificios, la depreciación de las maquinarias y edificio, los gastos de los seguros de los vehículos son ejemplos de costos que tiene la empresa aun cuando no produzcan
- Costos variables: Son aquellos costos que dependen de la producción; estos costos aumentan o disminuyen con la producción; sobre éstos costos el administrador de la empresa tiene el control, él puede decidir para que se destinarán los mismos. En el periodo de planificación de una empresa, solo se utilizan los costos variables para decidir entre alternativas de producción

4. Ingresos

Por otro lado, en el estudio económico, además de los gastos, hay que realizar una valoración del dinero que se estima se puede recaudar gracias a

la venta del producto o servicio realizado y de otros tipos de ingresos que puedan beneficiar la rentabilidad del proyecto.

ASPECTOS PARA LA EVALUACION FINANCIERA DE LA MICROEMPRESA

La evaluación financiera trabaja los flujos de ingresos y egresos con los precios vigentes en los mercados y, según el objetivo del análisis, puede ajustarse para eliminar los efectos de la inflación sobre dichos precios. Típicamente toma como criterio de selección el Valor Presente Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR) (Sapag y Sapag, 2008).

Valor actual neto (VAN)

El Valor Actual Neto de un proyecto es el valor actual/presente de los flujos de efectivo netos de una propuesta, entendiéndose por flujos de efectivo netos la diferencia entre los ingresos periódicos y los egresos periódicos, para determinar, si luego de descontar la inversión inicial, queda una ganancia. Para actualizar esos flujos netos se utiliza una tasa de descuento denominada tasa de expectativa o alternativa/oportunidad, que es una medida de la rentabilidad mínima exigida por el proyecto que permite recuperar la inversión, cubrir los costos y obtener beneficios (Mete, 2014)

Criterio de aceptación

- Cuando la inversión resulta mayor que el Beneficio Neto Actualizado (BNA), es decir un VAN negativo, es porque no se ha satisfecho dicha tasa.

- Cuando el Beneficio Neto Actualizado (BNA) es igual a la inversión (VAN igual a cero) es porque se ha cumplido dicha tasa.
- Cuando el Beneficio Neto Actualizado (BNA) es mayor que la inversión (VAN positivo), es porque se ha cumplido con dicha tasa y además, se ha generado un beneficio adicional.

Por lo tanto, un VAN igual a 0 no significa que no haya beneficios sino que ellos apenas alcanzan a cubrir las expectativas del proyecto.

Asimismo, un VAN mayor a 0 indica que el proyecto arroja un beneficio aún después de cubrir las expectativas.

Tasa interna de rendimiento/retorno (TIR)

Es otro criterio utilizado para la toma de decisiones sobre los proyectos de inversión y financiamiento. Se define como la tasa de descuento que iguala el valor presente de los ingresos del proyecto con el valor presente de los egresos. Es la tasa de interés que, utilizada en el cálculo del Valor Actual Neto, hace que este sea igual a 0.

El argumento básico que respalda a este método es que señala el rendimiento generado por los fondos invertidos en el proyecto en una sola cifra que resume las condiciones y méritos de aquel. Al no depender de las condiciones que prevalecen en el mercado financiero, se la denomina tasa interna de rendimiento: es la cifra interna o intrínseca del proyecto, es decir, mide el rendimiento del dinero mantenido en el proyecto, y no depende de otra cosa que no sean los flujos de efectivo de aquel (Mete, 2014)

Criterio de aceptación

Los Proyectos independientes surgen de la comparación entre la TIR y la tasa de expectativa o alternativa/oportunidad.

- Si la TIR es mayor a la tasa de expectativa, el proyecto es financieramente atractivo ya que sus ingresos cubren los egresos y generan beneficios adicionales por encima de la expectativa o alternativa.
- Si la TIR es menor a la tasa de expectativa, el proyecto no es financieramente atractivo ya que hay alternativas de inversión que pueden generar mejores resultados. Dentro de este escenario se nos pueden presentar dos alternativas:
 - i) TIR menor a la expectativa pero mayor a 0: significa que los ingresos apenas cubren los egresos del proyecto y no se generan beneficios adicionales.
 - ii) TIR menor a 0: significa que los ingresos no alcanzan a cubrir los egresos, por ende, el proyecto genera pérdidas.
- Si la TIR es igual a la tasa de expectativa es indiferente realizar el proyecto o escoger las alternativas, ya que generan idéntico beneficio. En caso de no existir alternativas debería llevarse a cabo el proyecto ya que los ingresos cubren los egresos y generan beneficios (Mete, 2014)

METODOLOGÍA

El presente estudio de investigación es denominado Trabajo de campo, a un nivel descriptivo, realizado durante el periodo comprendido entre el mes de Septiembre - Marzo del 2020, en la cual se empleó la encuesta como técnica de recolección de datos dirigido a los encargados y/o dueños de establecimientos expendedores de productos alimenticios ubicados en la Parroquia San Simón, Municipio Maturín, Estado Monagas, a fin de obtener información sobre el comportamiento de la demanda, igualmente se hicieron cálculos económicos y financieros para calcular el plan de inversión, financiamiento y viabilidad financiera, mediante los indicadores (VAN y TIR).

TIPO DE INVESTIGACIÓN

Para la ejecución de este proyecto el tipo de investigación utilizado es de campo. Una investigación de campo es aquella que consiste en la recolección de datos directamente de los sujetos investigados, o de la realidad donde ocurren los hechos (datos primarios), sin manipular o controlar variable alguna, es decir, el investigador obtiene la información pero no altera las condiciones existentes (Arias, 2006).

Se tiene que la investigación es de campo porque los datos fueron tomados directamente de fuentes primarias, como lo son los dueños de los establecimientos, de igual forma el lugar donde fue realizada la recolección, fue en la parroquia San Simón, municipio Maturín, estado Monagas.

NIVEL DE INVESTIGACIÓN

El estudio se realizó dentro de una investigación de carácter descriptivo, debido a que los datos obtenidos de la realidad permitieron conocer el comportamiento en relación a la aceptabilidad de las galletas a base de harinas de cereales por parte de los representantes o propietarios de los establecimientos ubicados en la Parroquia San Simón del Municipio Maturín, estado Monagas. A tal efecto, Arias (2012) afirma que la investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento.

POBLACIÓN Y MUESTRA

De acuerdo con Suárez (2011), la población de una investigación es un conjunto de “individuos” del cual se aspira adquirir información del estudio realizado o respecto el cual se pretende concluir algo.

Según Carrillo (2015), la muestra es la parte de los elementos o subconjunto de una población que se selecciona para el estudio de esa característica o condición, y que desde la estadística pueden ser probabilísticas o no probabilísticas.

En este caso no hubo necesidad de realizar un muestreo, ya que se trabajó con la población total de los establecimientos comerciales disponibles en la zona investigada que fueron 81.

TECNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOLECCION DE DATOS

La recolección de datos se refiere al proceso de obtención de información empírica que permita la medición de las variables en las unidades de análisis, a fin de obtener los datos necesarios para el estudio del problema o aspecto de la realidad social motivo de investigación (Chávez, 2008). Las técnicas de recolección de datos son las distintas formas o maneras de obtener información, dentro de ellas se encuentran la observación directa, la encuesta, en sus dos modalidades (entrevista o cuestionario), el análisis documental, el análisis de contenido (Arias, 2006).

En el desarrollo de esta investigación se utilizó como técnica para la recolección de datos la revisión documental. Es una técnica de observación complementaria, en caso de que exista registro de acciones y programas. La revisión documental permite hacerse una idea del desarrollo y las características de los procesos y también de disponer de información que confirme o haga dudar de lo que el grupo entrevistado ha mencionado (Gónima, 2012). A fin de obtener información de fuentes bibliográficas como libros, revista y artículos en internet. El instrumento aplicado para llevar a cabo esta técnica fue la libreta de notas.

También se utilizó la técnica de la encuesta, mediante la cual se obtuvieron datos de los sujetos de estudio. La encuesta, es una técnica que utiliza un conjunto de procedimientos estandarizados de investigación mediante los cuales se recoge y analiza una serie de datos de una muestra de casos representativa de una población o universo más amplio, del que se pretende explorar, describir, predecir y/o explicar una serie de características (Casas et al. 2003).

Como instrumento se utilizó el cuestionario (ver Apéndice 1), que según Pérez (1991), es un instrumento que consiste en un conjunto de preguntas, normalmente de varios tipos, preparado sistemática y cuidadosamente, sobre los hechos y aspectos que interesan en una investigación o evaluación, y que puede ser aplicado en formas variadas, entre las que destacan su administración a grupos o su envío por correo que permitió registrar las respuestas suministradas por los encuestados.

ASPECTOS FILOSÓFICOS DE LA MICROEMPRESA

Misión

La misión se redactó considerando lo que indica Rivera, 1991. La misma incluye los siguientes aspectos:

- ¿Cuál es la razón de ser de la empresa?
- ¿Cuál es el principal producto?
- ¿nos interesamos por alcanzar objetivos económicos?
- ¿Cuáles son las creencias, valores o principios de la empresa?
- ¿nos preocupamos por asuntos sociales, económicos o ambientales?

Visión

Para establecer la visión de la empresa se procedió a plantear las siguientes preguntas:

- ¿Cómo será la empresa en unos años?
- ¿Cuáles son las metas a corto, medio y largo plazo?
- ¿Cuál serán los valores y actitudes clave de la empresa?

- ¿Qué queremos que opinen en un futuro las personas de la empresa?
- ¿Qué aspectos para crecer se deberían conseguir?




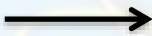
ANÁLISIS DEL DESARROLLO DE LA DEMANDA DE LAS GALLETAS A BASE DE HARINAS DE CEREALES

Para el desarrollo del análisis de la demanda se procedió de la siguiente manera:

Para la estimación de la demanda potencial de las galletas en la Parroquia San Simón de la Ciudad de Maturín, se procedió primeramente a identificar los establecimientos expendedores de productos alimenticios, considerando la muestra que se calculó previamente. Seguidamente se aplicó cuestionario (ver apéndice 1) a los encargados de los establecimientos expendedores de alimentos. Luego los datos obtenidos en el cuestionario fueron tabulados y graficados haciendo uso del programa Microsoft Excel 2010 y finalmente se analizaron los resultados.

ESQUEMATIZACION DEL PROCESO PRODUCTIVO DE GALLETAS A BASE DE HARINAS DE CEREALES

- 1- Se describió detalladamente el proceso productivo para la obtención de las galletas, en cada una de las operaciones unitarias realizadas, describiendo así tiempos, temperaturas y medidas utilizadas para la elaboración del producto,
- 2- Se tomó como referencia el cuadro de simbología propuesto por FUNDIBEQ (2010).

Simbología	Significado
	Inicio o final del diagrama
	Realización de una actividad
	Análisis de situación y toma de decisión
	Identificación del flujo del proceso

Fuente: FUNDIBEQ 2010.

Figura 1. Simbología para la construcción de esquemas de obtención de productos

PLAN DE INVERSIÓN PAR EL DESARROLLO DE LA MICROEMPRESA

Se realizaron los cálculos para el financiamiento de la siguiente manera:

- 1- Se determinó la inversión fija que está comprendida por maquinarias y equipos.
- 2- Se calculó la inversión de materia prima e insumos, en base a las unidades a producir, arrojado por la demanda del cuestionario realizado.
- 3- Luego se procedió a calcular la inversión de gastos operativos (artículos de oficina, higiene y saneamiento, servicios públicos, transporte, publicidad y propaganda, aportes patronales) y gastos de constitución.
- 4- Se determinó lo que comprende a sueldos y salarios, como bono vacacional, bono navideño o utilidades y prestaciones sociales.

- 5- Por ende se obtuvo el capital de trabajo sumando los valores totales obtenidos en las tablas correspondientes a materia prima e insumos, gastos operativos y sueldos y salarios.
- 6- Finalmente se estableció el resumen del plan de inversión con la sumatoria de los resultados mensuales de maquinarias y equipos, gastos de constitución y capital de trabajo, más el 5% de imprevistos, para así obtener el monto a solicitar por un ente crediticio.

DETERMINACIÓN DE VIABILIDAD A TRAVÉS DE LOS INDICADORES DE RENTABILIDAD VAN (Valor Actual Neto) Y TIR (Tasa Interna de Retorno)

La viabilidad de un proyecto tiene como fin aportar la información necesaria para determinar si se debe continuar con él o no. En este análisis se incluyen estimaciones preliminares de recursos y costos, además de una evaluación de las capacidades internas de la organización.

Para la determinación del indicador VAN se realizó los siguientes pasos:

- Se calculó el flujo de efectivo de la microempresa tomando en cuenta la diferencia entre la utilidad bruta y el Impuesto Sobre La Renta para cada período.
- Se determinó el Valor Actual Neto del proyecto, por medio del empleo del programa Microsoft Excel 2010.
- Se consideró la determinación del VAN, siendo el resultado mayor que 0, de tal forma que el proyecto fue aceptado para su realización.

Para la determinación del indicador TIR se realizó los siguientes pasos:

- El cálculo se realizó mediante los resultados obtenidos del flujo de efectivo de la microempresa, y fue aplicada la ecuación a través del programa Microsoft Excel 2010.
- La TIR arrojó un resultado mayor a la tasa crediticia, indicando un proyecto financieramente atractivo.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Para obtener un análisis de la viabilidad para la instalación de la microempresa fue necesario la recolección de datos que contribuyen al desarrollo de los diferentes aspectos dentro de ésta, a continuación se muestra el desarrollo de los objetivos planteados para lograr la viabilidad de la misma.

ASPECTOS FILOSOFICOS DE LA MICROEMPRESA

Identificación de la microempresa

La Microempresa será registrada con el nombre WINNIE C.A.

Mision de la microempresa WINNIE C.A.

Ser una microempresa, con un sentido de responsabilidad al público en general y especialmente a las personas intolerantes a la glucosa, cuyo objetivo es ofrecer un producto innovador orientado a promover el consumo de meriendas elaboradas con materia prima seleccionadas, respetando las necesidades básicas requeridas por personas diabéticas que nos permitan tener la confianza necesaria de contribuir a la sana y adecuada alimentación.

Visión de la microempresa WINNIE C.A.

Ser una microempresa de referencia, dónde se observe la honestidad en la producción de galletas para personas con condiciones especiales por

excelencia, y de esa manera garantizar la lealtad de empresa-público, apta para expandir su producción a nivel Regional, Nacional e Internacional.

ANALISIS DE LA DEMANDA DE LAS GALLETAS A BASE DE HARINAS DE CEREALES

A continuación se muestran los resultados obtenidos luego de realizar un cuestionario a 81 establecimientos comerciales ubicados en la Parroquia San Simón del Municipio Maturín, estado Monagas.

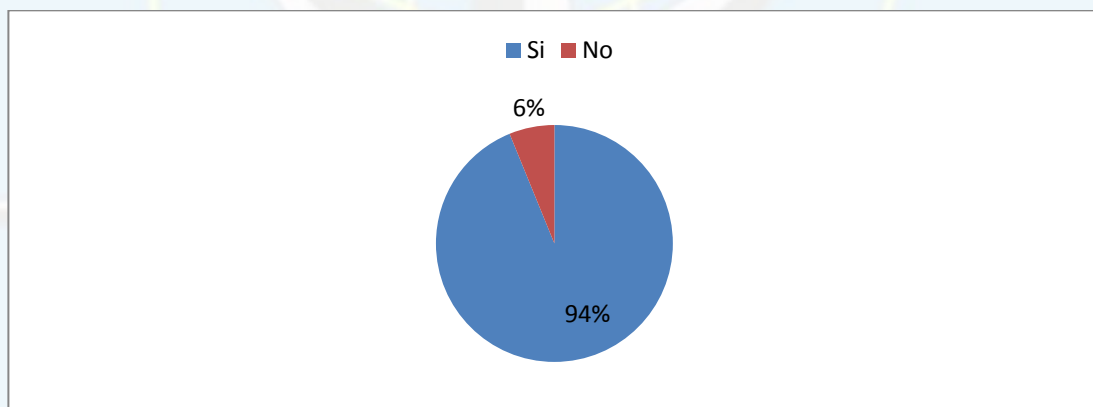


Figura 1. Representación porcentual de la cantidad de establecimientos que comercializan galletas en la Parroquia San Simón, Municipio Maturín estado Monagas.

Fuente: Encargados y/o dueños de establecimientos comerciales de la Parroquia San Simón, en el Municipio Maturín, Estado Monagas.

En la Figura 1 se aprecia que de un 100% (81), solo un 94% (76) de los establecimientos encuestados poseen a la venta algún tipo de galletas, el otro 6% (5) restante de la población, no posee a la venta este tipo de productos. Entendiéndose que a su vez los productos que poseen en ventas son galletas comunes (saladas, dulces, entre otras), que para una población con características especiales de alimentación sería muy inoportuno consumir.



Figura 2. Distribución porcentual de comercios que estarían dispuestos a expender galletas a base de cereales, arroz, avena y trigo en la Parroquia San Simón, Municipio Maturín estado Monagas.

Fuente: Encargados y/o dueños de establecimientos comerciales de la Parroquia San Simón, en el Municipio Maturín, Estado Monagas.

De acuerdo con los resultados obtenidos se evidencia en la Figura 2 que del 100% (81) de la población de comercios encuestados estarían dispuestos a comercializar 100% (81) las galletas a base de harinas de cereales, arroz, avena y trigo, todos coinciden que debería darse la oportunidad a un nuevo producto que cubra las necesidades nutricionales de la población.

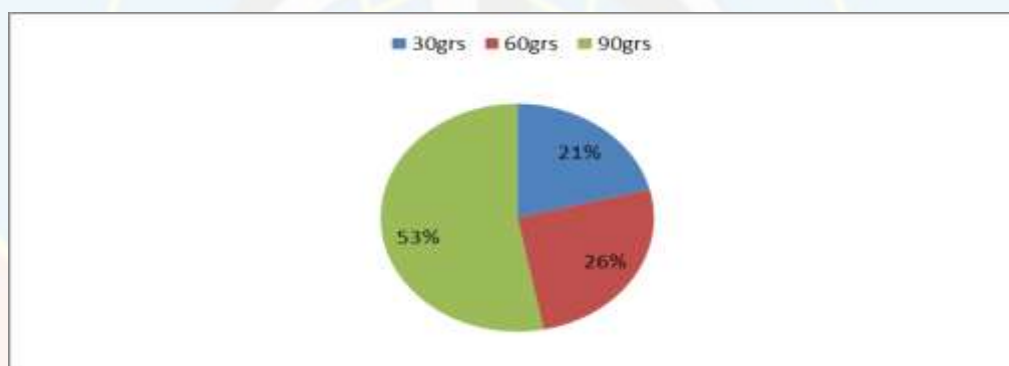


Figura 3. Caracterización porcentual de la presentación de galletas a base de harinas de cereales arroz, avena y trigo a expender en los diferentes comercios encuestados de la Parroquia San Simón, Municipio Maturín Estado Monagas.

Fuente: Encargados y/o dueños de establecimientos comerciales de la Parroquia San Simón, en el Municipio Maturín, Estado Monagas.

De acuerdo con los resultados obtenidos de la encuesta realizada a los 81 establecimientos ubicados en la Parroquia San Simón, Municipio Maturín Estado Monagas, se muestra en la figura 3, el 53% (43 establecimientos) se encuentran interesados en adquirir galletas en una presentación de 90g, el 26% (21 establecimientos) prefiere adquirir una presentación de 60grs y el 21% (17 establecimientos) se encuentra más cómodo adquiriendo presentaciones de 30g de galletas. Por lo que en sus diversas presentaciones, se puede notar el interés por adquirir un producto novedoso libre de sacarosa, como también es notorio que a la mayoría de los establecimientos les es más factible adquirir una presentación de galletas basadas en 90g

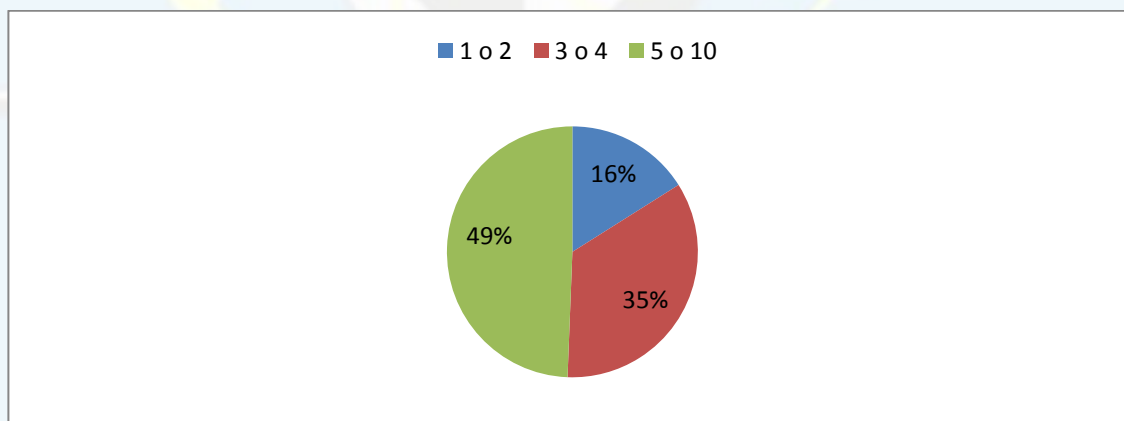


Figura 4. Representación porcentual de la cantidad de cajas de 3 unidades de galletas a base de harinas de cereales arroz, avena y trigo por adquirir en los diversos comercios encuestados en la Parroquia San Simón, Municipio Maturín estado Monagas.

Fuente: Encargados y/o dueños de establecimientos comerciales de la Parroquia San Simón, en el Municipio Maturín, Estado Monagas.

En la Figura 4 se aprecia que un 49%, (40) de los comercios encuestados prefiere adquirir diez cajas del producto de 3 unidades, el 35%, (28) de estos comercios les interesa adquirir cuatro cajas del producto de 3 unidades, mientras que el 16%, (13) establecimientos desean adquirir la

cantidad de dos cajas de producto de 3 unidades durante el mes, en este caso los comerciantes se ven motivados a la inclusión de un nuevo producto con características funcionales al consumidor, ya que el 49% de los comercios encuestados comprarían diez cajas de tres unidades mensualmente

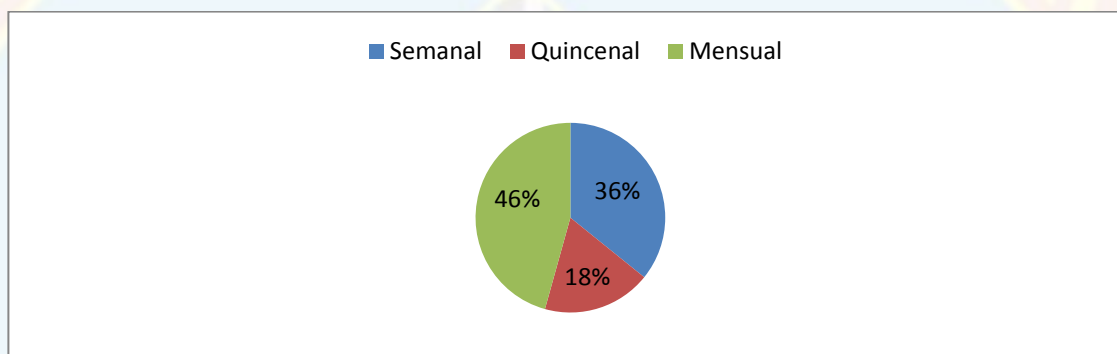


Figura 5. Distribución porcentual de la frecuencia de compra de las galletas a base de cereales arroz, avena y trigo en los comercios encuestados en la Parroquia San Simón, Municipio Maturín Estado Monagas.

Fuente: Encargados y/o dueños de establecimientos comerciales de la Parroquia San Simón, en el Municipio Maturín, Estado Monagas.

Se evidencia en la Figura 5 que el 46%, (37) de los comercios encuestados en la Parroquia San Simón, Municipio Maturín Estado Monagas posee interés de adquirir el producto mensualmente, el 36%, (29) de los establecimientos desea adquirirlos con una frecuencia semanal, mientras que el 18%, es decir (15) establecimientos restantes de la población de comercios encuestados, muestra el interés de adquirir el producto quincenal, colocando así las galletas a base de harinas de cereales arroz, avena y trigo como una creación novedosa e interesante que generaría atención y ventas en su establecimiento.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE OBTENCIÓN DE GALLETAS A BASE DE CEREALES ARROZ, AVENA Y TRIGO

En la Figura 6, se presentan las operaciones unitarias llevadas a cabo por los autores por medio de experimentación previa, las cuales evidencian el diagrama de obtención de galletas a base de harinas de cereales arroz, avena y trigo.

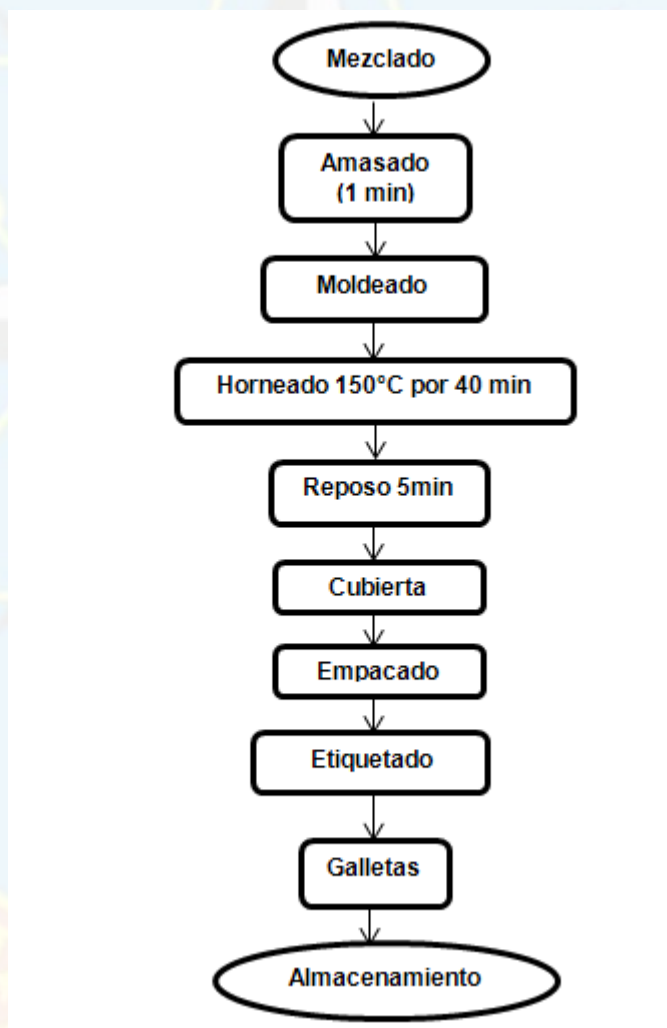


Figura 6. Diagrama de obtención de galletas a base de harinas de tres cereales.

- Mezclado: se agregaron las harinas de cereales (arroz, avena y trigo), la proporción de fructosa, el almidón, la margarina hasta que homogenice la mezcla y la proporción de jugo de parchita correspondiente.
- Amasado: luego de haber colocado todos los ingredientes (margarina, fructosa) a la mezcla, se amasa por 1 minuto o hasta que la mezcla no se pegue de las manos y pueda manipularse con facilidad.
- Moldeado: se compacta la masa, luego con las manos se tomaron pequeñas porciones de masa, se formaron bolitas las cuales se aplanaron y se colocaron en una bandeja donde fueron cortadas con un molde de acero inoxidable en forma de flor manteniendo un grosor de 5mm.
- Horneado: se llevó la bandeja con las galletas al horno a una temperatura de 150°C, durante 40 minutos, transcurrido el tiempo se retiró la bandeja del horno.
- Reposo: se esperó que las galletas alcanzaran la temperatura ambiente y serán cubiertas con la mermelada.
- Empacado: el empaque fue de polietileno, ideal para preservar la calidad del producto.
- Almacenamiento: finalmente se almacenaron a temperatura ambiente, para su posterior distribución

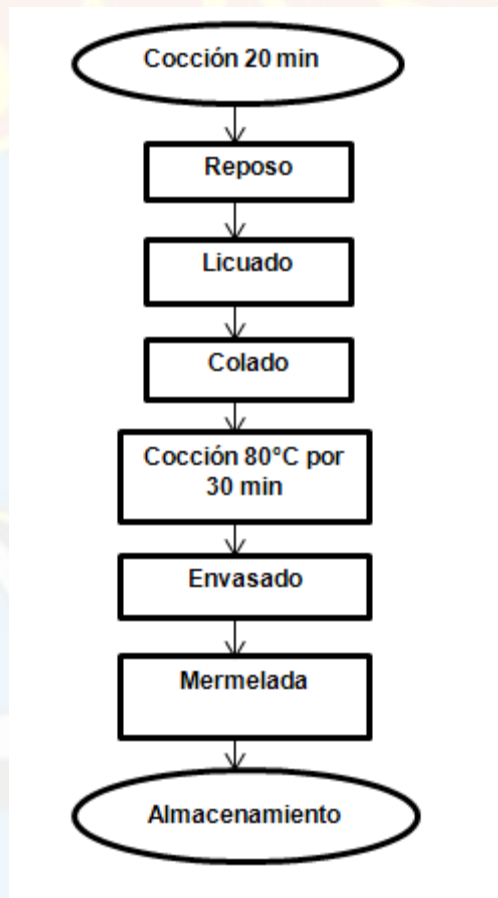


Figura 7. Esquema de elaboración de la mermelada de parchita.

- Cocción: se cocinaron los cascos de parchita durante 20 minutos, transcurrido el tiempo se retiraron del fuego.
- Reposo: se dejó reposar hasta alcanzar la temperatura ambiente.
- Licuado: en una licuadora se agregó la pulpa de parchita, los cascos cocidos y la fructosa, para obtener el jugo.
- Colado: se vertió el jugo a través de un colador para eliminar los restos de sólidos que quedaron en el mismo.
- Cocción: seguidamente se llevó al fuego a 80°C durante 30 minutos, transcurrido el tiempo se retiró del fuego.

- Envasado: después de retirar del fuego , se envasaron en caliente en frascos de vidrio, para evitar la formación de aire en el recipiente.
- Almacenado: finalmente se almacenaron a temperatura ambiente.

PLAN DE INVERSION PARA EL DESARROLLO DE LA MICROEMPRESA

En la tabla 2 se muestran los costos de maquinarias y equipos requeridos por una microempresa para la producción de galletas a base de harinas de cereales, arroz, avena y trigo.

Cuadro 1. Maquinarias y Equipos

Descripción	Cantidad	Precio unitario (Bs)	Monto (Bs)
Cocina	1	48.750.000,00	48.750.000,00
Licuada	1	2.400.000,00	2.400.000,00
Balanza	1	1.900.000,00	1.900.000,00
Bolwd	2	100.000,00	200.000,00
Bandejas	8	300.000,00	2.400.000,00
Cortadores	4	37.000,00	148.000,00
Moldeadores	2	20.000,00	40.000,00
Cuchillo	2	75.000,00	150.000,00
Tabla para cortar	2	60.000,00	120.000,00
Colador	2	82.000,00	164.000,00
Cucharillas para coctel	2	41.665,00	166.660,00
Escritorio	1	13.200.000,00	13.200.000,00
Silla de escritorio	1	4.000.000,00	4.000.000,00
Computadora	1	20.250.000,00	20.250.000,00
Impresora	1	15.122.500,00	15.122.000,00
Total		106.338.165,00	109.010.660,00

Fuente: Los autores

En la siguiente tabla 3 se refleja la materia prima e insumos necesarios para producir 6.900 unidades mensuales de galletas a base de harinas de cereales, arroz, avena y trigo.

Cuadro 2. Materia prima e Insumos

Descripción	Unidad	Cantidad	Unidad (Bs)	Monto (Bs)
Harina de arroz	Kg	78	40.000,00	3.120.000,00
Harina de avena	Kg	32	220.000,00	7.062.000,00
Harina de trigo	Kg	32	55.000,00	1.765.500,00
Margarina	Kg	32	220.000,00	7.062.000,00
Fructosa	Kg	3,800	617.647,00	100.059,00
Almidón de maíz	Kg	14,25	150.000,00	2.137.500,00
Parchita	Kg	32	60.000,00	2.226.000,00
Capacillos	-	9.360	260,00	2.433.600,00
Cajitas de acetato	-	3.120	10.938,00	34.126.560,00
Etiquetas	-	3.120	3.000,00	9.360.000,00
Botellón de agua	-	1	50.000,00	1.500.000,00
Gas	-		100.000,00	100.000,00
Total				70.993.219,00

Fuente: Los autores

Se muestra en el Cuadro 4 la depreciación de los activos fijos tomando en cuenta la vida útil perteneciente a cada maquinaria o equipo, estableciendo así el tiempo de desgaste que sufren para ser reemplazado.

Cuadro 3. Depreciación de materiales y equipos

Descripción	Cantidad	Monto (Bs)	Vida útil	Depreciación mensual (Bs)	Depreciación anual (Bs)
Cocina industrial	1	48.750.000,00	25	162.500,00	4.062.500,00
Licuadaora	1	2.400.000,00	5	40.000,00	200.000,00
Balanza	1	1.900.000,00	5	31.667,00	158.333,00
Bowld	2	100.000,0	3	2.778,00	8.333,00
Bandejas	8	300.000,00	10	20.000,00	200.000,00
Cortadores	2	37.000,00	10	1.233,00	12.333,00
Moldeadores	2	15.000,00	5	102.777,00	10.000,00
Cuchillo	2	75.000,00	5	1.250,00	6.250,00
Tabla para cortar	2	60.000,00	2	2.500,00	5.000,00
Colador	2	82.000,00	2	6.833,00	13.667,00
Cucharillas para coctel	1	41.665,00	5	2.777,00	3.888,00
Escritorio	1	13.200.000,00	5	220.000,00	1.100.000,00
Silla ejecutiva	1	4.000.000,00	3	111.111,00	333.333,00
Computadora	1	20.250.000,00	15	112.500,00	1.687.500,00
Impresora	1	15.122.500,00	10	126.021,00	1.260.208,00
Total				943.947,00	9.061.345,00

Fuente: Los autores

En la siguiente tabla 5 se muestran los artículos de oficina que se necesitan para llevar las actividades administrativas de la microempresa.

Cuadro 4. Artículos de oficina

Descripción	Cantidad	Precio unitario (Bs)	Precio mensual (Bs)	Precio anual (Bs)
Resma Hojas de máquina	1	500.000,00	500.000,00	6.000.000,00
Tinta de impresión	1	505.000,00	505.000,00	6.300.000,00
Bolígrafos	2	21.000,00	42.000,00	504.000,00
Grapadora	1	500.000,00	500.000,00	6.000.000,00
Sello	1	500.000,00	500.000,00	6.000.000,00
Carpetas	2	8.000,00	16.000,00	192.000,00
Talonarios de factura	1	15.000,00	15.000,00	180.000,00
Total			2.078.000,00	25.176.000,00

Fuente: Los autores

Seguidamente en la tabla 6 se debe llevar control de los gastos en el área de higiene y saneamiento los cuales se reflejarán en la siguiente tabla.

Cuadro 5. Artículos de higiene y saneamiento.

Descripción	Cantidad	Precio unitario (Bs)	Precio mensual (Bs)	Precio anual (Bs)
Set de Gorros	2	50.000,00	50.000,00	600.000,00
Set de Tapa bocas	2	25.000,00	25.000,00	300.000,00
Paquete Guantes	1	55.000,00	55.000,00	660.000,00
Delantal	2	500.000,00	1.000.000,00	12.000.000,00
PaqueteToallín	1	150.000,00	150.000,00	1.800.000,00
Paños de cocina	4	50.000,00	200.000,00	2.400.000,00
Paquete de Papel higiénico	1	47.000,00	47.000,00	564.000,00
Detergente 1L	2	211.410,00	422.820,00	2.536.920,00
Desinfectante 1L	1	125.000,00	125.000,00	1.500.000,00
Jabón líquido 1L	2	205.716,00	411.432,00	4.937.184,00
Cepillo de barrer	2	150.000,00	300.000,00	3.600.000,00
Mopa	2	250.000,00	500.000,00	6.000.000,00
Palo para mopa	2	40.000,00	80.000,00	960.000,00
Palo para escoba	2	40.000,00	80.000,00	960.000,00
Pala para recoger basura	1	70.000,00	70.000,00	840.000,00
Papelera	2	225.000,00	225.000,00	2.700.000,00
Bolsa de basura	4	13.000,00	52.000,00	624.000,00
Total			3.793.252,00	42.982.104,00

Fuente: Los autores

A continuación en la tabla 7 se presentan las tarifas de los servicios públicos que se deben pagar.

Cuadro 6. Servicios públicos

Descripción	Monto mensual (Bs)	Monto anual (Bs)
Luz y aseo	400.000,00	4.800.000,00
Agua	600.000,00	7.200.000,00
Teléfono e internet	145.105,00	1.741.260,00
Total	1.145.105,00	13.741.260,00

Fuente: Los autores

En la tabla 8 se refleja el monto necesario del servicio de transporte mensual y anual

Cuadro 7. Transporte

Descripción	Monto mensual(Bs)	Monto anual(Bs)
Transporte	280.000,00	3.360.000,00
Total		3.360.000,00

Fuente: Los autores

En la tabla 9 se mostrarán los gastos de publicidad y propaganda.

Cuadro 8. Publicidad y propaganda.

Descripción	Monto mensual (Bs)	Monto anual (Bs)
Publicidad y propaganda	500.000,00	6.000.000,00
Total		6.000.000,00

Fuente: Los autores

Seguidamente se evidencia en la tabla 10 el monto del local destinado para la instalación de la microempresa.

Cuadro 9. Alquiler

Descripción	Monto mensual (Bs)	Monto anual (Bs)
Alquiler del local	7.000.000,00	84.000.000,00
Total		84.000.000,00

Fuente: Los autores

Para la legalización de la microempresa se necesitaron los gastos ubicados en la tabla 11

Cuadro 10. Gastos de Constitución

Descripción	Monto (Bs)
Registro legal	9.000.000,00
Permiso sanitario	2.625.000,00
Total	11.625.000,00

Fuente: Los autores

En tabla 12 se muestra los aportes recibidos por el empleado

Cuadro 11. Aportes patronales

Descripciones	Monto mensual	Monto mensual obreros 2 (Bs)	Monto anual obreros 2 (Bs)
Seguro social obligatorio	20.769,00	41.538,00	498.456,00
FAOV	5.000,00	10.000,00	120.000,00
Total		51.538,00	510.456,00

Fuente: Los autores

En la tabla 13 se muestra el resumen de todos los gastos de la microempresa.

Cuadro 12. Resumen de gastos operativos

Descripción	Monto mensual (Bs)	Monto anual (Bs)
Artículo de oficina	2.078.000,00	25.176.000,00
Higiene y saneamiento	3.793.252,00	42.982.104,00
Servicios Públicos	1.145.105,00	13.741.260,00
Alquiler	7.000.000,00	84.000.000,00
Trasporte	280.000,00	3.360.000,00
Publicidad y propaganda	500.000,00	6.000.000,00
Aportes patronales	51.538,00	510.456,00
Total	14.847.895,00	175.769.820,00

Fuente: Los autores

En la siguiente información se deduce el pago devengado por cada empleado de la microempresa, el cobro mensual y anual, según el sueldo mínimo aprobado de acuerdo a la ley orgánica de trabajo, tabla 14.

Cuadro 13. Sueldos y salarios

Descripción	Obrero 1 (Bs)	Obrero 2(Bs)	Total mensual (Bs)	Total anual (Bs)
Sueldo base	250.000,00	250.000,00	-	-
Bono alimentación mensual	200.000,00	200.000,00	-	-
Prestaciones sociales	500.000,00	500.000,00	-	-
Bono vacacional mensual	1.500.000,00	1.500.000,00	-	-
Utilidades	2.000.000,00	2.000.000,00	-	-
Monto mensual	4.450.000,00	4.450.000,00	8.900.000,00	-
Monto anual	53.400.000,00	53.400.000,00		106.800.000

Fuente: Los autores

A continuación en la tabla 15 se mostraran el monto mensual del capital de trabajo necesario para darle arranque a la microempresa.

Cuadro 14. Capital de trabajo

Descripción	Monto (Bs)
Materia prima e insumos	70.993.219,00
Gastos operativos	14.847.895,00
Sueldos y salarios	8.900.000,00
Total	94.741.114,00

Fuente: Los autores

Para obtener el valor general del plan de inversión mensual, se realizó una sumatoria de los montos necesarios con el cual se hará la solicitud del crédito a un ente establecido, los cuales se muestran en la tabla 16

Cuadro 15. Resumen del plan de inversión

Descripción	Monto (Bs)
Maquinarias y equipos	107.810.650,00
Gastos de constitución	11.625.000,00
Capital de trabajo	94.741.114,00
Subtotal	214.176.764,00
Imprevistos 5%	10.708.838,00
Total	224.885.602,00

Fuente: Los autores

Para obtener un precio establecido del producto a realizar se tomara en cuenta los montos obtenidos en las siguientes tablas, de costos fijos tabla 17 y costos variables tabla 18.

Cuadro 16. Costos fijos

Descripción	Monto mensual(Bs)
Depreciación de maquinarias	943.947,00
Gastos operativos	14.847.895,00
Sueldos y salarios	8.900.000,00
Total	24.691.842,00

Fuente: Los autores

Cuadro 17. Costos variables

Descripción	Monto mensual(Bs)
Materia prima e insumos	70.993.219,00
Total	70.993.219,00

Fuente: Los autores

Una vez calculado los requisitos anteriores se procede a evaluar el precio unitario del producto, estableciendo un 30% como margen de ganancia, obteniendo un total de 18.016, 00 Bs por unidad de galletas en la tabla 19.

Cuadro 18. Precio de venta al público.

6900 unidades de galletas

Costo unitario	(Bs)
Costos fijos	24.691.842,00
Costos variables	70.933.219,00
Margen de ganancia (30%)	28.687.518,00
Total	124.312.579,00
Total de precio de venta al público	18.016,00

Fuente: Los autores

En la tabla 20, se muestran los resultados para la estructura de costo de la microempresa.

Cuadro 19. Estructura de costos

Descripción	Total mensual (Bs)	Total anual (Bs)
Gastos operativos	14.847.895,00	175.919.364,00
Gastos de producción	79.833.219,00	177.793.219,00
Gastos de fabricación	943.947,00	
Gastos financieros	7.108.974,40	9.061.345,00
		85.307.693,00
Total	8.588.759,00	445.826.245,00

Fuente: Los autores

A continuación en la tabla número 21 se refleja la amortización semestral con una tasa de interés de 0,18%.

Cuadro 20. Amortización Semestral

Periodo (semestre)	Tasa	Interés ordinario (Bs)	Amortización (Bs)	Saldo (Bs)
1	0,18%			
2	0,18%			
3	0,18%	40.479.408,36	14.672.516,88	210.213.085,1
4	0,18%	37.838.355,32	17.313.569,92	192.899.515,1
5	0,18%	34.721.912,72	20.430.012,52	172.469.502,6
6	0,18%	31.044.510,38	24.107.414,86	148.362.087,7
7	0,18%	26.705.175,79	28.446.749,45	119.915.338,3
8	0,18%	21.584.760,89	33.567.164,35	86.348.173,95
9	0,18%	15.542.671,31	39.609.253,93	46.738.920,02
10	0,18%	8.413.005,60	46.738.919,60	0,42

Fuente: Los autores

Estado de resultado

	PERÍODOS (años)									
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
INGRESOS										
Ventas	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00
Total de ventas	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00
EGRESOS										
Costos primos										
Materia prima	70.993.219,00	70.993.219,00	70.993.219,00	70.993.219,00	70.993.219,00	70.993.219,00	70.993.219,00	70.993.219,00	70.993.219,00	70.993.219,00
Mano de obra	8.900.000,00	8.900.000,00	8.900.000,00	8.900.000,00	8.900.000,00	8.900.000,00	8.900.000,00	8.900.000,00	8.900.000,00	8.900.000,00
Total de costos primos	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00
Gastos de fabricación										
Depreciación	943.947,00	943.947,00	943.947,00	943.947,00	943.947,00	943.947,00	943.947,00	943.947,00	943.947,00	943.947,00
Sub total	943.947,00	943.947,00	943.947,00	943.947,00	943.947,00	943.947,00	943.947,00	943.947,00	943.947,00	943.947,00
Gastos de organización										
Gastos de constitución	11.625.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Sub total	11.625.000,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Gastos de operación										
Servicios básicos	1.145.105,00	1.145.105,00	1.145.105,00	1.145.105,00	1.145.105,00	1.145.105,00	1.145.105,00	1.145.105,00	1.145.105,00	1.145.105,00
Artículos oficina	2.078.000,00	2.078.000,00	2.078.000,00	2.078.000,00	2.078.000,00	2.078.000,00	2.078.000,00	2.078.000,00	2.078.000,00	2.078.000,00
Higiene y saneamiento	3.793.252,00	3.793.252,00	3.793.252,00	3.793.252,00	3.793.252,00	3.793.252,00	3.793.252,00	3.793.252,00	3.793.252,00	2.078.000,00
Alquiler	7.000.000,00	7.000.000,00	7.000.000,00	7.000.000,00	7.000.000,00	7.000.000,00	7.000.000,00	7.000.000,00	7.000.000,00	7.000.000,00
Transporte	280.000,00	280.000,00	280.000,00	280.000,00	280.000,00	280.000,00	280.000,00	280.000,00	280.000,00	280.000,00
Aportes patronales	51.538,00	51.538,00	51.538,00	51.538,00	51.538,00	51.538,00	51.538,00	51.538,00	51.538,00	51.538,00
Sub total	14.527.895	14.527.895	14.527.895	14.527.895	14.527.895	14.527.895	14.527.895	14.527.895	14.527.895	14.527.895
Gastos de venta										
Publicidad	500.000,00	500.000,00	500.000,00	500.000,00	500.000,00	500.000,00	500.000,00	500.000,00	500.000,00	500.000,00
Subtotal	500.000,00	500.000,00	500.000,00	500.000,00	500.000,00	500.000,00	500.000,00	500.000,00	500.000,00	500.000,00
Gastos financieros	0,00	55.151.925,24	55.151.925,24	55.151.925,24	55.151.925,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Créditos	0,00	55.151.925,24	55.151.925,24	55.151.925,24	55.151.925,24	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Total de egresos	107.430.061,00	100.956.986,20	100.956.986,20	100.956.986,20	100.956.986,20	45.805.061,00	45.805.061,00	45.805.061,00	45.805.061,00	45.805.061,00
Utilidad neta antes de impuestos	1.384.294.739,00	1.390.767.814,00	1.390.767.814,00	1.390.767.814,00	1.390.767.814,00	1.445.919.739,00	1.445.919.739,00	1.445.919.739,00	1.445.919.739,00	1.445.919.739,00
ISLR(34%)	470.660.211,00	472.861.056,80	472.861.056,80	472.861.056,80	472.861.056,80	491.612.711,30	491.612.711,30	491.612.711,30	491.612.711,30	491.612.711,30
Utilidad neta después de ISLR	913.634.528,00	917.906.757,20	917.906.757,20	917.906.757,20	917.906.757,20	954.307.027,70	954.307.027,70	954.307.027,70	954.307.027,70	954.307.027,70

Fuente: Los autores

Flujo de efectivo

CONCEPTO	PERÍODO (años)											
	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Credito	224.885.602											
Capital de trabajo	94.741.114											
Imprevistos 5%	10.708.838											
INGRESOS		1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00
Ingresos por ventas		1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00	1.491.724.800,00
EGRESOS	224.885.602	106.306.114	149.833.039,20	149.833.039,20	149.833.039,20	149.833.039,20	149.833.039,20	149.833.039,20	149.833.039,20	149.833.039,20	149.833.039,20	94.681.113,96
Gastos de producción		79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00	79.833.219,00
Gastos operativos	14.847.895	14.847.895	14.847.895	14.847.895	14.847.895	14.847.895	14.847.895	14.847.895	14.847.895	14.847.895	14.847.895	14.847.895
Gastos financieros			55.151.925,24	55.151.925,24	55.151.925,24	55.151.925,24	55.151.925,24	55.151.925,24	55.151.925,24	55.151.925,24	55.151.925,24	0,00
Intereses			40.479.408,36	37.838.355,32	34.721.912,72	31.044.510,38	26.705.175,79	21.584.760,89	15.542.671,31	8.413.005,60	0	0
Amortización			14.672.516,88	17.313.569,92	20.430.012,52	24.107.414,86	28.446.749,45	33.567.164,35	39.609.253,93	46.738.919,60	0	0
Gastos de constitución		11.625.000										
Utilidad bruta	224.885.602	1.385.418.686,00	1.341.891.761,00	1.341.891.761,00	1.341.891.761,00	1.341.891.761,00	1.341.891.761,00	1.341.891.761,00	1.341.891.761,00	1.341.891.761,00	1.341.891.761,00	1.397.043.686,00
ISLR (34%)		471.042.353,20	456.243.198,70	456.243.198,70	456.243.198,70	456.243.198,70	456.243.198,70	456.243.198,70	456.243.198,70	456.243.198,70	456.243.198,70	474.994.853,30
Flujo neto	-224.885.602	914.376.332,80	885.648.562,30	885.648.562,30	885.648.562,30	885.648.562,30	885.648.562,30	885.648.562,30	885.648.562,30	885.648.562,30	885.648.562,30	922.048.833,00
Flujo Acumulado	-224.885.602	689.158.595,80	1.574.807.158	2.460.455.720,00	3.346.104.283	4.231.752.845,00	5.117.401.407	6.003.049.970,00	6.888.698.532,00	7.774.347.094,00	8.696.395.927,00	

Fuente: Los autores

INDICADORES DE RENTABILIDAD VAN Y TIR

En la tabla siguiente se reflejan los resultados de los indicadores financieros VAN Y TIR, obteniéndose un VAN positivo 485.855.117,87 y una TIR con un valor de 404%

Cuadro 21. Resumen de los indicadores VAN (Valor Actual Neto) y TIR (Tasa interna de Rendimiento)

Período	Valor
1	-224.920.737
2	914.374.047
3	865.743.470
4	865.743.470
5	865.743.470
6	865.743.470
7	865.743.470
8	865.743.470
9	865.743.470
10	865.743.470
VAN	485.855.117,87
TIR	404%

CONCLUSIONES

La misión de la microempresa WINNIE C.A. es ser una microempresa, responsable con el público en general, de igual forma innovar, respetando especialmente las necesidades básicas de personas diabéticas y tener la confianza para contribuir a una adecuada alimentación. Así mismo, la visión es ser una microempresa de referencia, honesta, leal de empresa-público, apta para expandir su producción a nivel Regional, Nacional e Internacional.

Los resultados de la encuesta realizada a 81 establecimientos fueron ; que el 100% de los comercios está dispuesto a comercializar las galletas elaboradas a base de harinas de arroz, avena y trigo en cualquiera de sus presentaciones, siendo estas de 30, 60 y 90g.

Para llevar a cabo la elaboración de las galletas se realizaron las siguientes operaciones unitarias: mezclado, amasado, moldeado, horneado, reposo, luego proceder a cubrir las galletas con la mermelada y finalmente empaquetar y etiquetar el producto.

La inversión requerida para iniciar la creación de la microempresa fue calculada en un total de Bs. 224.885.602, monto que será solicitado a una entidad bancaria o ente crediticio.

Los montos arrojados para cada indicador de rentabilidad, son los siguientes: Valor Actual Neto (VAN) Bs 485.855.117,87 y la Tasa Interna de Retorno (TIR) 404%, lo cual indica que el proyecto generará ganancias, por lo tanto, es viable.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ADA. American Dietetic Association. 1998. Use of nutritive and nonnutritive sweeteners. J Am Diet Assoc 1998; 98 (5): 987-90.
- ARIAS F. 2006. Proyecto de investigación, introducción a la metodología científica. 5ª edición, Episteme. Caracas, Venezuela.
- BACA G. 2006. Evaluación de Proyectos. III Edición. Mc Graw Hill. México. 333pp
- BOTANICAL. 2010. Propiedades del maracuyá. Artículo en línea, encontrado en:<http://www.botanicalonline.com/propiedadesmaracuya.htm>. Consultado o: 03-05-2019
- CARRILLO A. 2015. Población y muestra. Universidad Autónoma del estado de México. Escuela Preparatoria Texcoco. México. 35pp.
- CARTIER E. 2003. ¿Cómo enseñar a determinar costos? Un problema no resuelto. Argentina. Disponible en línea en: <http://intercostos.org/documentos/congreso-08/252.pdf> [Consulta: 05-11-18].
- CASAS J, REPULLO J y DONADO J. 2003. La encuesta como técnica de investigación. Elaboración de cuestionarios y tratamiento estadístico de los datos. Artículo 52.479. Centro Nacional de Epidemiología. ISCIII. Madrid - España. 144p.
- CERVANTES L. Y PORTILLA D. 2013. Estudio de factibilidad para la creación de una microempresa de servicio de radiotaxi en la ciudad de Tulcán. Universidad Técnica del Norte. Ibarra, Ecuador, pp 3-6.
- CHAGERBEN, 2017. La importancia del financiamiento en el sector microempresario. Documento en línea encontrado en: <file:///C:/Users/Yndira%20Latan/Downloads/Dialnet-LaImportanciaDelFinanciamientoEnElSectorMicroempre-6326783.pdf>. Consultado: 25-02-2020

- CHÁVEZ D. 2008. Conceptos y técnicas de recolección de datos en la investigación. Disponible en línea en: https://www.unifr.ch/ddp1/derechopenal/articulos/a_20080521_56.pdf [Consulta: 28-11-2018].
- COVENIN 1483:2001. Comisión Venezolana de Normas Industriales. Galletas, Parámetros de calidad., pp. 1-11.
- FAO, 2009. Norma del códex para las confituras, jaleas y mermeladas (p. 1). FAO. Recuperado por http://www.fao.org/input/download/standards/11254/CXS_296s.pdf
- GARCÍA DEL J., Y CASANUEVA R.: Prácticas de la Gestión Empresarial. Mc Graw Hill 2004, Pág. 3.
- GONIMA, 2012. Comunicación e investigación. Artículo en línea. Encontrado en: <https://comunicacioneinvest3.wordpress.com/2012/08/09/revision-documental/>. Consultado el 5-03.2020
- GONZÁLES J, GONZÁLEZ O, MANRRIQUE O. 2010. La Visión Gerencial como Factor de Competitividad. 69:42-69
- GONZÁLEZ, A. 2012. Desarrollo de un producto de panificación a partir de una harina compuesta de trigo, garbanzo y brócoli. Trabajo de Grado Univ. de San Buenaventura Cali. Fac.de Ing. Agr. 60 p.
- KOJIMA, A. 2010. Como hallar la demanda potencial. Documento en línea, encontrado en: https://www.revistaaral.com/estudios-de-mercado/el-mercado-de-galletas-cereales-pan-y-bolleria-industrial-supera-los-2-348-millones-de-euros_377856_102.html. Consultado: 18-02-2020
- KOTLER P., BLOOM P., Y HAYES T. : «El Marketing de Servicios Profesionales», Primera Edición. Ediciones Paidós Ibérica S.A., 2004, Pág. 98.
- KOCH J. 2006. Manual del Empresario Exitoso. Electrónica. Buenos Aires, Argentina. 44 pp.

- MALHOTRA K. 1997. Investigación de Mercados Un Enfoque Práctico, Segunda Edición, Prentice-Hall Hispanoamericana.
- MARTÍNEZ, A. 2016. Diseño de galletas con alto valor nutricional para diabéticos. Universidad Politécnica de Valencia España, Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica I del Medio Natural. [Disertación Grado en Ciencia y Tecnología de Alimentos], pp. 43
- METE M. 2014. Valor Actual Neto y Tasa de Retorno: Su Utilidad como Herramientas para el Análisis y Evaluación de Proyectos de Inversión. Inst. Invest. Cien. Eco. 7: (67-85).
- MEYER, M. 2016. Evaluación de la implementación de las Buenas Prácticas de Manufactura en la elaboración de mermeladas artesanales: caso Fundación Effetá en Alta Gracia-Córdoba (Bachelor's thesis).
- MONTERO E. 2005. Manual de gestión de la microempresa. Universitaria. Ibarra, Ecuador, pp 23-24.
- MORENO I., RAMÍREZ A., PLANA R., IGLESIAS L. 2001. El Cultivo del Trigo. Algunos Resultados de su Producción en Cuba. Cultivos Tropicales. Vol. 22 (4): 55.
- ORJUELA S, SANDOVAL P. 2002. Guía del estudio de mercado para la evaluación de proyectos. Trabajo de grado. Universidad de Chile, facultad de ciencias económicas y administrativas. Santiago, Chile. 149 pp.
- PADILLA, S. 2001. Formulación y aceptabilidad de una receta de galletas de avena utilizando sucralosa para pacientes diabéticos. Documento en línea encontrado en: <https://biblioteca.ufm.edu/library/index.php/100306>. Consultado: 03- 04-2019
- PÉREZ R. 1991. Pedagogía Experimental. La medida en educación. Curso de adaptación. Uned. 106 p.

- PÉREZ E., SERRALDE A., MELENDEZ G. 2007. Efectos benéficos y deletéreos del consumo de fructosa. Documento en línea, encontrado en: <https://www.medigraphic.com/pdfs/endoc/er2007/er072b.pdf>. Consultado: 18-05-2019
- PETERSON D., WESENBERG D., BURRUP A., ERICKSON A. 2005. relationships among agronomic traits grain composition in oat genotypes grown in different environments. *Crops Sci.* 45:1249-1255
- PIZARRO S., RONCO A., GOTTELAND M. 2014. β - glucanos: ¿qué tipos existen y cuáles son sus beneficios en la salud? *41(3):* 439 – 446
- RAMOS, F. 2013. Maíz, trigo y arroz los cereales que alimentan al mundo. Univ. Autónoma de Nvo. León. México, pp. 85
- REQUE, J. 2007. Estudio de pre-factibilidad para la fabricación de harina de arroz y su utilización en panificación. Lima - Perú. Pontificia Universidad Católica de Perú. Facultad de Ciencias e Ingeniería [Disertación Grado Ingeniero Industrial], pp. 109
- REYES, I. 2013. Análisis de la aceptación de dulces dirigidos a diabéticos para la creación de un plan de negocios en la zona céntrica de Guayaquil. Documento en línea encontrado en: <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/1225/1/Trabajo%20de%20liana%20Reyes.pdf>. Consultado: 16-04-2019
- RIVERA O. 1991. Los conceptos de misión, visión y propósito estratégico. Universidad de Deusto, España. 9 pp.
- SÁNCHEZ J. 2002. Análisis de rentabilidad en la empresa. Disponible en línea en: <http://www.5campus.com/leccion/anarent>. [Consulta: 09-03-20].
- SAPAG N, SAPAG R. 2008. Preparación y evaluación de proyectos. 5ta ed. McGraw-Hill Interamericana. Bogotá, Colombia.

SERNA-SÁLDIVAR, S.R.O. 2009. Química, almacenamiento e industrialización de los cereales. D.F. México: AGT Editor

SUÁREZ P. 2011. Población de estudio y muestra. Curso de Metodología de la Investigación. La Fresneda. [Documento en línea]. Disponible en:http://udocente.sespa.princast.es/documentos/Metodologia_Investigacion/Presentaciones/4_%20poblacion&muestra.pdf. [Consulta: 10-11-2018].





APÉNDICE

**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE MONAGAS
ESCUELA DE ZOOTECNIA
DEPARTAMENTO DE TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
CURSOS ESPACIALES DE GRADO**



CUESTIONARIO

Reciba un cordial saludo.

Los estudiantes de Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Oriente, Núcleo de Monagas, presentan ante Ud., el siguiente cuestionario, con la finalidad de obtener información para dar continuidad al proyecto de investigación titulado: **VIABILIDAD PARA EL DESARROLLO DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA DE GALLETAS A BASE DE HARINA DE TRES CEREALES CUBIERTAS CON MERMELADA DE PARCHITA PARA REGÍMENES ESPECIALES.**

Se le agradece leer detenidamente y responder de manera concisa marcando con una (X) la opción de su preferencia.

1. Identificación del local: _____

2. Ocupación del encuestado: _____

3. ¿Comercializa algún tipo de galletas en su local?

Sí _____ No _____

4. ¿Estaría dispuesto a comercializar una galleta a base de harinas de cereales como arroz, avena y trigo?

Sí _____ No _____

5. En su opinión ¿Qué presentación sería más agradable para los consumidores?

30g _____ 60g _____ 90g _____

6. ¿Cuántos paquetes compraría para introducir este producto al mercado, si cada uno contiene 3 unidades?

1 o 2 _____ 3 o 4 _____ 5 a 10 _____

7. ¿con que frecuencia compraría las galletas a base de harinas de cereales arroz, avena y trigo?

Semanal _____ Quincenal _____ Mensual _____

Apéndice 2. Cálculo de volumen de producción mensual de la microempresa.

Para determinar el volumen de producción se utilizaron los datos obtenidos de la encuesta.

1 establecimiento ————— 85 unidades mensuales

81 establecimientos ————— X

X= 6.900 unidades mensuales

X= 6.900 unidades mensuales

1unidad ————— 30g

6.900 unidades ————— X

X = 207.00 g

Para determinar la cantidad de materia prima necesaria para la producción de las galletas.

100gs masa ————— 31,88g harina de arroz

8.210g masa ————— X

X = 2.614,50g harina de arroz

100g masa ————— 13,04g avena

8.210g masa ————— X

X = 107,06g avena

100g masa ————— 13,04g harina de trigo

8.210g masa ————— X

X = 107,06g harina de trigo

100g masa _____ 0.15g fructosa

8.210g masa _____ X

X = 12,315g fructosa

100g masa _____ 5,79g Almidón de maíz

8.210g masa _____ X

X = 475,40g Almidón de maíz

100gs masa _____ 13,04g pulpa de parchita

8.210g masa _____ X

X = 107,06 g pulpa de parchita

Para determinar la cantidad de materia prima necesaria para la producción de la mermelada.

385g pulpa de parchita _____ 850 mL de jugo

1000g pulpa de parchita _____ X

X = 2.208 mL de jugo de parchita

850mL de jugo _____ 200g de mermelada

2.208 mL _____ X

X = 520g mermelada al mes

520g mermelada al mes x12 = 6.240g mermelada al año

520g mermelada _____ 0.15 g fructosa

6.240g mermelada _____ X

X = 1,8g fructosa

Apéndice 3. Ingreso anual por venta de unidad de galletas.

Producción de galletas mensual

Producción de galletas diarias 265,38 unidades.

Al mes:

$$265,38 \text{ uni.} \times 26 \text{ días} = 6900 \text{ unidades.}$$

Al año:

$$6900 \text{ uni.} \times 12 \text{ meses} = 82.800 \text{ unidades.}$$

Ingreso anual por venta de galletas

Al mes:

$$6900 \text{ uni} \times 18.016,00 = 124.310.400 \text{ Bs.}$$

Al año:

$$82.800 \text{ uni} \times 18.016,00 = 1.491.724.800 \text{ Bs.}$$

En el departamento de producción de galletas se obtienen 265,38 unidades de galletas diarias, que al final del mes resultan en 6900 unidades de galletas.

El precio unitario de venta al público de las galletas es de 18.016 Bs, que al mes se convierten en 124.310.400 Bs y al año se convierten en 1.491.724.800 Bs. Siendo esta cantidad los ingresos anuales que recibe la microempresa.

Apéndice 4. Beneficios del obrero de la microempresa.

El aporte patronal para el Seguro Social

Sería el 9% del salario base del trabajador.

$$\frac{250.000 \text{ (salario base)} \times 12 \text{ (meses del año)}}{52 \text{ (semanas del año)}}$$

$$= \text{(Resultado)} \times 9\% \times 4 \text{ (numero de lunes en 1 mes)}$$

$$= 20.769,00$$

Fondo obligatorio de ahorro habitacional (FAOV)

Patrono: 2% del salario mensual.

$$250.000 \times 2\% = 5.000,00 \text{ Bs.}$$

Apéndice 5. Cálculo de la depreciación de materiales y equipos

$$\text{Depreciación} = \frac{\text{Precio del equipo}}{\text{Tiempo de vida útil}}$$

$$\text{Depreciación cocina industrial} = \frac{48.750.000}{25 \text{ años}} = 162.500$$

$$\text{Depreciación licuadora} = \frac{2.400.000}{5 \text{ años}} = 40.000$$

$$\text{Depreciación balanza} = \frac{1.900.000}{5 \text{ años}} = 31.667$$

$$\text{Depreciación bowl} = \frac{100.000}{3 \text{ años}} = 2.778$$

$$\text{Depreciación bandejas} = \frac{300.000}{10 \text{ años}} = 20.000$$

$$\text{Depreciación cortadores} = \frac{37.000}{10 \text{ años}} = 1.233$$

$$\text{Depreciación moldeadores} = \frac{15.000}{5 \text{ años}} = 102.777$$

$$\text{Depreciación cuchillo} = \frac{75.000}{5 \text{ años}} = 1.250$$

$$\text{Depreciación Tabla para cortar} = \frac{60.000}{2 \text{ años}} = 2.500$$

$$\text{Depreciación colador} = \frac{82.000}{2 \text{ años}} = 62500$$

$$\text{Depreciación cucharillas para coctel} = \frac{41.665.000}{5 \text{ años}} = 2.777$$

$$\text{Depreciación escritorio} = \frac{13.200.000}{5 \text{ años}} = 220.000$$

$$\text{Depreciación silla ejecutiva} = \frac{4.000.000}{3 \text{ años}} = 111.111$$

$$\text{Depreciación computadora} = \frac{20.250.000}{15 \text{ años}} = 112.500$$

$$\text{Depreciación impresora} = \frac{15.122.500}{10 \text{ años}} = 126.021$$

Apéndice 6. Cálculo del servicio de la deuda.

Condiciones del crédito.

TAPP: 36 % (TAPP: Tasa de Activa Promedio Ponderada o Tasa de Interés)

Periodo de gracia: 2 semestres

Monto del crédito: 224.885.602 Bs

Plazo para pagar: 10 años

Plazos anuales: 2

FRC: Factor de Recuperación del Capital

i: TAPP/100 = 0,36

N: Número de periodos para pagar las cuotas.

CC: Cuota Calculada

CTP: Cuota Total a Pagar.

ID: Interés Diferido.

IO: Interés Ordinario.

NSD: Nuevo Saldo Deudor.

$$N = 10 - 2 = 8$$

$$i = 0.36 / 2 \text{ (2 semestres por año)}$$

$$i = 0.18$$

$$FRC = i \frac{(1+i)^n}{(1+i)^n - 1}$$

$$FRC = 0,18 \frac{(1+0,18)^8}{(1+0,18)^8 - 1} = \frac{0,676594656}{2,758859203} = 0,245244358$$

$$CC = \text{Monto Crédito} \times FRC$$

$$CC = 224.885.602 \times 0,245244358$$

$$CC = 55.151.925,24$$

3^{ra} Cuota

$$I.O = \text{monto del crédito} \times i$$

$$I.O = 224.885.602 \times 0,18 = 40.479.408,36$$

$$\text{Amortización} = CC - I.O$$

$$\text{Amortización} = 55.151.925,24 - 40.479.408,36 = 14.672.516,88$$

$$NSD = \text{Saldo deudor} - \text{Amortización}$$

$$NSD = 224.885.602 - 14.672.516,88 = 210.213.085,1$$

4^{ta} Cuota

$$I.O = \text{monto crédito} \times i$$

$$I.O = 210.213.085,1 \times 0,18 = 37.838.355,32$$

$$\text{Amortización} = CC - I.O$$

$$\text{Amortización} = 55.151.925,24 - 37.838.355,32 = 17.313.569,92$$

$$\text{NSD} = \text{Saldo deudor} - \text{Amortización}$$

$$\text{NSD} = 210.213.085,1 - 17.313.569,92 = 192.899.515,1$$

5^{ta} Cuota

$$\text{I.O} = \text{monto crédito} \times i$$

$$\text{I.O} = 192.899.515,1 \times 0.18 = 34.721.912,72$$

$$\text{Amortización} = \text{CC} - \text{I.O}$$

$$\text{Amortización} = 55.151.925,24 - 34.721.912,72 = 20.430.012,52$$

$$\text{NSD} = \text{Saldo deudor} - \text{Amortización}$$

$$\text{NSD} = 192.899.515,1 - 20.430.012,52 = 172.469.502,6$$

6^{ta} Cuota

$$\text{I.O} = \text{monto crédito} \times i$$

$$\text{I.O} = 172.469.502,6 \times 0.18 = 31.044.510,38$$

$$\text{Amortización} = \text{CC} - \text{I.O}$$

$$\text{Amortización} = 55.151.925,24 - 31.044.510,38 = 24.107.414,86$$

$$\text{NSD} = \text{Saldo deudor} - \text{Amortización}$$

$$\text{NSD} = 172.469.502,6 - 24.107.414,86 = 148.362.087,7$$

7^{ma} Cuota

$$\text{I.O} = \text{monto crédito} \times i$$

$$\text{I.O} = 148.362.087,7 \times 0.18 = 26.705.175,79$$

$$\text{Amortización} = \text{CC} - \text{I.O}$$

$$\text{Amortización} = 55.151.925,24 - 26.705.175,79 = 28.446.749,45$$

$$\text{NSD} = \text{Saldo deudor} - \text{Amortización}$$

$$\text{NSD} = 148.362.087,7 - 28.446.749,45 = 119.915.338,3$$

8^{va} Cuota

$$\text{I.O} = \text{monto crédito} \times i$$

$$\text{I.O} = 119.915.338,3 \times 0.18 = 21.584.760,89$$

$$\text{Amortización} = \text{CC} - \text{I.O}$$

$$\text{Amortización} = 55.151.925,24 - 21.584.760,89 = 33.567.164,35$$

NSD = Saldo deudor – Amortización

NSD = 119.915.338,3 – 33.567.164,35 = 86.348.173,95

9^{na} Cuota

I.O = monto crédito x i

I.O = 86.348.173,95 x 0.18 = 15.542.671,31

Amortización = CC - I.O

Amortización = 55.151.925,24 – 15.542.671,31 = 39.609.253,93

NSD = Saldo deudor – Amortización

NSD = 86.348.173,95 – 39.609.253,93 = 46.738.920,02

10^{ma} Cuota

I.O = monto crédito x i

I.O = 46.738.920,02 x 0,18 = 8.413.005,60

Amortización = CC - I.O

Amortización = 55.151.925,24 – 8.413.005,60 = 46.738.919,60

NSD = Saldo deudor – Amortización

NSD = 46.738.920,02 – 46.738.919,60 = 0,42

Apéndice 7. Estado de resultados

Costos primos

Costos primos = (Materia prima) + (Mano de obra)

Costos primos = (70.993.219) + (8.900.000)

Costos primos = 79.833.219 Bs.

Gastos de fabricación

Gastos de fabricación = Depreciación materiales y equipos

Gastos de fabricación = 943.947 Bs.

Gastos de organización

Gastos de organización = Gastos de constitución

Gastos de organización = 11.625.000 Bs.

Gastos de operación

Gastos de operación = (Servicios básicos) + (Artículos de oficina) (Higiene y saneamiento) + (Alquiler) + (Transporte) + (Aportes patronales)

Gastos de operación = 1.145.105 + 2.078.000 + 3.793.252 + 7.000.000 + 280.000 + 51.538

Gastos de operación = 14.527.895 Bs.

Gastos de venta

Gastos de venta = Publicidad

Gastos de venta = 500.000 Bs.

Gastos financieros

Gastos financieros = (Intereses de cada período) + (Amortización de cada período)

Gastos financieros $P_2 = (40.479.408,36) + (14.672.516,88) = 55.151.925,24$

Gastos financieros $P_3 = (37.838.355,32) + (17.313.569,32) = 55.151.925,24$

Gastos financieros $P_4 = (34.721.912,72) + (20.430.012,00) = 55.151.925,24$

Gastos financieros $P_5 = (31.044.510,38) + (24.107.414,86) = 55.151.925,24$

Gastos financieros $P_6 = (26.705.175,79) + (28.446.749,45) = 55.151.925,24$

Gastos financieros $P_7 = (21.584.760,89) + (33.567.164,35) = 55.151.925,24$

Gastos financieros $P_8 = (15.542.671,31) + (39.609.253,93) = 55.151.925,24$

Gastos financieros $P_9 = (8.413.005,60) + (46.738.919,60) = 55.151.925,24$

Total de egresos por períodos

Total de egresos P_1 = (Costos primos) + (Gastos de fabricación) + (Gastos de organización) + (Gastos de operación) + (Gastos de venta)

Total de egresos $P_1 = (79.833.219) + (943.947) + (11.625.000) + (14.527.895) + (500.000)$

Total de egresos = 107.430.061,00 Bs

Total de egresos $P_2 = (\text{Costos primos}) + (\text{Gastos de fabricación}) + (\text{Gastos de organización}) + (\text{Gastos de operación}) + (\text{Gastos de venta}) + (\text{Gastos financieros})$

Total de egresos $P_2 = (79.833.219) + (943.947) + (11.625.000) + (14.527.895) + (500.000) + (55.151.925,24)$

Total de egresos = 100.956.986,20 Bs

Total de egresos $P_3 = (79.833.219) + (943.947) + (11.625.000) + (14.527.895) + (500.000) + (55.151.925,24)$

Total de egresos = 100.956.986,20 Bs

Total de egresos $P_4 = (79.833.219) + (943.947) + (11.625.000) + (14.527.895) + (500.000) + (55.151.925,24)$

Total de egresos = 100.956.986,20 Bs

Total de egresos $P_5 = (79.833.219) + (943.947) + (11.625.000) + (14.527.895) + (500.000) + (55.151.925,24)$

Total de egresos = 100.956.986,20 Bs

Total de egresos $P_6 = (\text{Costos primos}) + (\text{Gastos de fabricación}) + (\text{Gastos de operación}) + (\text{Gastos de venta})$

Total de egresos $P_6 = (79.833.219) + (943.947) + (14.527.895) + (500.000) + (55.151.925,24)$

Total de egresos = 45.805.061,00 Bs

Total de egresos $P_7 = (79.833.219) + (943.947) + (14.527.895) + (500.000) + (55.151.925,24)$

Total de egresos = 45.805.061,00 Bs

Total de egresos $P_8 = (79.833.219) + (943.947) + (14.527.895) + (500.000) + (55.151.925,24)$

Total de egresos = 45.805.061,00 Bs

Total de egresos $P_9 = (79.833.219) + (943.947) + (14.527.895) + (500.000) + (55.151.925,24)$

Total de egresos = 45.805.061,00 Bs

Total de egresos $P_{10} = (79.833.219) + (943.947) + (14.527.895) + (500.000) + (55.151.925,24)$

Total de egresos = 45.805.061,00 Bs

Utilidad neta antes de impuestos por períodos

Utilidad neta antes de impuestos = (Ingresos) - (Egresos)

Utilidad neta antes de impuestos $P_1 = (1.491.724.800) - 107.430.061,00$

Utilidad neta antes de impuestos $P_1 = 1.384.294.739$

Utilidad neta antes de impuestos $P_2 = (1.491.724.800) - (100.956.986,20)$

Utilidad neta antes de impuestos $P_2 = 1.390.767.814$

Utilidad neta antes de impuestos $P_3 = (1.491.724.800) - (100.956.986,20)$

Utilidad neta antes de impuestos $P_3 = 1.390.767.814$

Utilidad neta antes de impuestos $P_4 = (1.491.724.800) - (100.956.986,20)$

Utilidad neta antes de impuestos $P_4 = 1.390.767.814$

Utilidad neta antes de impuestos $P_5 = (1.491.724.800) - (100.956.986,20)$

Utilidad neta antes de impuestos $P_5 = 1.390.767.814$

Utilidad neta antes de impuestos $P_6 = (1.491.724.800) - (45.805.061,00)$

Utilidad neta antes de impuestos $P_6 = 1.445.919.739$

Utilidad neta antes de impuestos $P_7 = (1.491.724.800) - (45.805.061,00)$

Utilidad neta antes de impuestos $P_7 = 1.445.919.739$

Utilidad neta antes de impuestos $P_8 = (1.491.724.800) - (45.805.061,00)$

Utilidad neta antes de impuestos $P_8 = 1.445.919.739$

Utilidad neta antes de impuestos $P_9 = (1.491.724.800) - (45.805.061,00)$

Utilidad neta antes de impuestos $P_9 = 1.445.919.739$

Utilidad neta antes de impuestos $P_{10} = (1.491.724.800) - (45.805.061,00)$

Utilidad neta antes de impuestos $P_{10} = 1.445.919.739$

Impuesto sobre la renta por períodos

Impuesto sobre la renta = Utilidad neta x 34%

ISLR $P_1 = \underline{1.384294.739 \times 34}$

100

ISLR $P_1 = 470.660.211$

$$ISLR P_2 = \frac{1.390.767.814 \times 34}{100}$$

100

$$ISLR P_2 = 472.861.056,80$$

$$ISLR P_3 = \frac{1.390.767.814 \times 34}{100}$$

100

$$ISLR P_3 = 472.861.056, 80$$

$$ISLR P_4 = \frac{1.390.767.814 \times 34}{100}$$

100

$$ISLR P_4 = 472.861.056, 80$$

$$ISLR P_5 = \frac{1.390.767.814 \times 34}{100}$$

100

$$ISLR P_5 = 472.861.056, 80$$

$$ISLR P_6 = \frac{1.445.919.739 \times 34}{100}$$

100

$$ISLR P_6 = 491.612.711, 00$$

$$ISLR P_7 = \frac{1.445.919.739 \times 34}{100}$$

100

$$ISLR P_7 = 491.612.711, 00$$

$$ISLR P_8 = \frac{1.445.919.739 \times 34}{100}$$

100

$$ISLR P_8 = 491.612.711, 00$$

$$ISLR P_9 = \frac{1.445.919.739 \times 34}{100}$$

100

$ISLR P_9 = 491.612.711, 00$

$ISLR P_{10} = \frac{1.445.919.739 \times 34}{100}$

100

$ISLR P_{10} = 491.612.711, 00$

Utilidad neta después del ISLR por períodos

Utilidad neta después del ISLR = (Utilidad neta antes del ISLR) – (Impuesto sobre la renta)

Utilidad neta del ISLR P_1 después = 1.384.294.793 – 470.660.211

Utilidad neta después del ISLR $P_1 = 913.634.528$

Utilidad neta después del ISLR $P_2 = 1.390.767.814 – 472.861.056$

Utilidad neta después del ISLR $P_2 = 917.906.757,20$

Utilidad neta después del ISLR $P_3 = 1.390.767.814 – 472.861.056$

Utilidad neta después del ISLR $P_3 = 917.906.757,20$

Utilidad neta después del ISLR $P_4 = 1.390.767.814 – 472.861.056$

Utilidad neta después del ISLR $P_4 = 917.906.757,20$

Utilidad neta después del ISLR $P_5 = 1.390.767.814 – 472.861.056$

Utilidad neta después del ISLR $P_5 = 917.906.757,20$

Utilidad neta después del ISLR $P_6 = 1.445.919.739 – 491.612.711,30$

Utilidad neta después del ISLR $P_6 = 954.307.027,70$

Utilidad neta después del ISLR $P_7 = 1.445.919.739 - 491.612.711,30$

Utilidad neta después del ISLR $P_7 = 954.307.027,70$

Utilidad neta después del ISLR $P_8 = 1.445.919.739 - 491.612.711,30$

Utilidad neta después del ISLR $P_8 = 954.307.027,70$

Utilidad neta después del ISLR $P_9 = 1.445.919.739 - 491.612.711,30$

Utilidad neta después del ISLR $P_9 = 954.307.027,70$

Utilidad neta después del ISLR $P_{10} = 1.445.919.739 - 491.612.711,30$

Utilidad neta después del ISLR $P_{10} = 954.307.027,70$

Apéndice 8. Flujo de efectivo

Período 0

Capital de trabajo

Capital de trabajo = (Materia prima e insumos) + (Gastos operativos) + (Sueldos y salarios)

Capital de trabajo = (70.993.219) + (14.847.895) + (8.900.000)

Capital de trabajo = 94.741.114

Crédito

Crédito = (Maquinarias y equipos) + (Gastos de constitución) + (Capital de trabajo) + (Imprevistos 5%)

Crédito = (107.810.650) + (11.625.000) + (94.741.114)

Sub total de crédito = 214.176.764

Imprevistos = (214.176.764) x (5%) = 10.708.838

$Crédito = (214.176.764) + (10.708.838)$

$Crédito = 224.885.602 \text{ Bs}$

Egresos:

$Egresos = 224.885.602 \text{ Bs}$

Gastos operativos

$Gastos operativos = (\text{Servicios básicos}) + (\text{Artículos de oficina}) (\text{Higiene y saneamiento}) + (\text{Alquiler}) + (\text{Transporte}) + (\text{Aportes patronales})$

$Gastos operativos = 1.145.105 + 2.078.000 + 3.793.252 + 7.000.000 + 280.000 + 51.538$

$Gastos operativos = 14.527.895 \text{ Bs.}$

Utilidad bruta

$Utilidad bruta = 224.885.602 \text{ Bs}$

Flujo neto

$Flujo neto = - 224.885.602$

Flujo acumulado

$Flujo acumulado = - 224.885.602$

Ingresos por período

$Ingresos por ventas P_1 = 1.491.724.800$

$Ingresos por ventas P_2 = 1.491.724.800$

$Ingresos por ventas P_3 = 1.491.724.800$

$Ingresos por ventas P_4 = 1.491.724.800$

$Ingresos por ventas P_5 = 1.491.724.800$

$Ingresos por ventas P_6 = 1.491.724.800$

$Ingresos por ventas P_7 = 1.491.724.800$

$Ingresos por ventas P_8 = 1.491.724.800$

$Ingresos por ventas P_9 = 1.491.724.800$

$Ingresos por ventas P_{10} = 1.491.724.800$

Egresos por período

$Egresos = (\text{Gastos de producción}) + (\text{Gastos operativos}) + (\text{Gastos financieros}) + (\text{Gastos de constitución})$

$Egresos P_1 = (\text{Gastos de producción}) + (\text{Gastos operativos}) + (\text{Gastos de constitución})$

$Egresos P_1 = (79.833.219) + (14.527.895) + (11.625.000)$

$Egresos P_1 = 106.306.114$

$Egresos P_2 = (\text{Gastos de producción}) + (\text{Gastos operativos}) + (\text{Gastos financieros})$

$Egresos P_2 = (79.833.219) + (14.527.895) + (55.151.925,24)$

$Egresos P_2 = 149.833.039,20$

$Egresos P_3 = (79.833.219) + (14.527.895) + (55.151.925,24)$

$Egresos P_3 = 149.833.039,20$

$Egresos P_4 = (79.833.219) + (14.527.895) + (55.151.925,24)$

$Egresos P_4 = 149.833.039,20$

$Egresos P_5 = (79.833.219) + (14.527.895) + (55.151.925,24)$

$Egresos P_5 = 149.833.039,20$

$Egresos P_6 = (79.833.219) + (14.527.895) + (55.151.925,24)$

$Egresos P_6 = 149.833.039,20$

$Egresos P_7 = (79.833.219) + (14.527.895) + (55.151.925,24)$

$Egresos P_7 = 149.833.039,20$

$$\text{Egresos } P_8 = (79.833.219) + (14.527.895) + (55.151.925,24)$$

$$\text{Egresos } P_8 = 149.833.039,20$$

$$\text{Egresos } P_9 = (79.833.219) + (14.527.895) + (55.151.925,24)$$

$$\text{Egresos } P_9 = 149.833.039,20$$

$$\text{Egresos } P_{10} = (79.833.219) + (14.527.895) + (55.151.925,24)$$

$$\text{Egresos } P_{10} = 149.833.039,20$$

Utilidad bruta

$$\text{Utilidad bruta} = (\text{Ingresos}) - (\text{Egresos})$$

$$\text{Utilidad bruta } P_1 = (1.491.724.800) - (106.306.114)$$

$$\text{Utilidad bruta } P_1 = 1.385.418686$$

$$\text{Utilidad bruta } P_2 = (1.491.724.800) - (149.833.039,20)$$

$$\text{Utilidad bruta } P_2 = 1.341.891.761$$

$$\text{Utilidad bruta } P_3 = (1.491.724.800) - (149.833.039,20)$$

$$\text{Utilidad bruta } P_3 = 1.341.891.761$$

$$\text{Utilidad bruta } P_4 = (1.491.724.800) - (149.833.039,20)$$

$$\text{Utilidad bruta } P_4 = 1.341.891.761$$

$$\text{Utilidad bruta } P_5 = (1.491.724.800) - (149.833.039,20)$$

$$\text{Utilidad bruta } P_5 = 1.341.891.761$$

$$\text{Utilidad bruta } P_6 = (1.491.724.800) - (149.833.039,20)$$

$$\text{Utilidad bruta } P_6 = 1.341.891.761$$

Utilidad bruta $P_7 = (1.491.724.800) - (149.833.039,20)$

Utilidad bruta $P_7 = 1.341.891.761$

Utilidad bruta $P_8 = (1.491.724.800) - (149.833.039,20)$

Utilidad bruta $P_8 = 1.341.891.761$

Utilidad bruta $P_9 = (1.491.724.800) - (149.833.039,20)$

Utilidad bruta $P_9 = 1.341.891.761$

Utilidad bruta $P_{10} = (1.491.724.800) - (94.681.113,96)$

Utilidad bruta $P_{10} = 1.347.043.686$

Impuesto sobre la renta por períodos

Impuesto sobre la renta = Utilidad neta x 34%

ISLR $P_1 = \frac{1.385.418.686 \times 34}{100}$

100

ISLR $P_1 = 471.042.353,20$

ISLR $P_2 = \frac{1.341.891.761 \times 34}{100}$

100

ISLR $P_2 = 456.243.198,70$

ISLR $P_3 = \frac{1.341.891.761 \times 34}{100}$

100

ISLR $P_3 = 456.243.198,70$

$$\text{ISLR } P_4 = \frac{1.341.891.761 \times 34}{100}$$

$$\text{ISLR } P_4 = 456.243.198,70$$

$$\text{ISLR } P_5 = \frac{1.341.891.761 \times 34}{100}$$

$$\text{ISLR } P_5 = 456.243.198,70$$

$$\text{ISLR } P_6 = \frac{1.341.891.761 \times 34}{100}$$

$$\text{ISLR } P_6 = 456.243.198,70$$

$$\text{ISLR } P_7 = \frac{1.341.891.761 \times 34}{100}$$

$$\text{ISLR } P_7 = 456.243.198,70$$

$$\text{ISLR } P_8 = \frac{1.341.891.761 \times 34}{100}$$

$$\text{ISLR } P_8 = 456.243.198,70$$

$$\text{ISLR } P_9 = \frac{1.341.891.761 \times 34}{100}$$

$$\text{ISLR } P_9 = 456.243.198,70$$

$$\text{ISLR } P_{10} = \frac{1.397.043.686 \times 34}{100}$$

$$\text{ISLR } P_{10} = 474.994.853,30$$

Flujo neto por períodos

Flujo neto = (Utilidad bruta) - (Impuesto sobre la renta)

$$P_1 = (1.385.418,66) - (471.042.353,20)$$

$$P_1 = 914.376.332,80$$

$$P_2 = (1.341.891.761) - (456.243.198,70)$$

$$P_2 = 885.648.562,30$$

$$P_3 = (1.341.891.761) - (456.243.198,70)$$

$$P_3 = 885.648.562,30$$

$$P_4 = (1.341.891.761) - (456.243.198,70)$$

$$P_4 = 885.648.562,30$$

$$P_5 = (1.341.891.761) - (456.243.198,70)$$

$$P_5 = 885.648.562,30$$

$$P_6 = (1.341.891.761) - (456.243.198,70)$$

$$P_6 = 885.648.562,30$$

$$P_7 = (1.341.891.761) - (456.243.198,70)$$

$$P_7 = 885.648.562,30$$

$$P_8 = (1.341.891.761) - (456.243.198,70)$$

$$P_8 = 885.648.562,30$$

$$P_9 = (1.341.891.761) - (456.243.198,70)$$

$$P_9 = 885.648.562,30$$

$$P_{10} = (1.397.043.686) - (474.994.853,30)$$

$$P_{10} = 922.048.833$$

Flujo acumulado

Flujo acumulado = (Flujo neto) + (Flujo acumulado del período anterior)

$$P_1 = (914.376.332,80) + (- 224.885.602)$$

$$P_1 = 689.158.595,80$$

$$P_2 = (689.158.595,80) + (885.648.562,30)$$

$$P_2 = 1.574.807.158$$

$$P_3 = (1.574.807.158) + (885.648.562,30)$$

$$P_3 = 2.460.455.720$$

$$P_4 = (2.460.455.720) + (885.648.562,30)$$

$$P_4 = 3.346.104.283$$

$$P_5 = (3.346.104.283) + (885.648.562,30)$$

$$P_5 = 4.231.752.845$$

$$P_6 = (4.231.752.845) + (885.648.562,30)$$

$$P_6 = 5.117.401.407$$

$$P_7 = (5.117.401.407) + (885.648.562,30)$$

$$P_7 = 6.003.049.970$$

$$P_8 = (6.003.049.970) + (885.648.562,30)$$

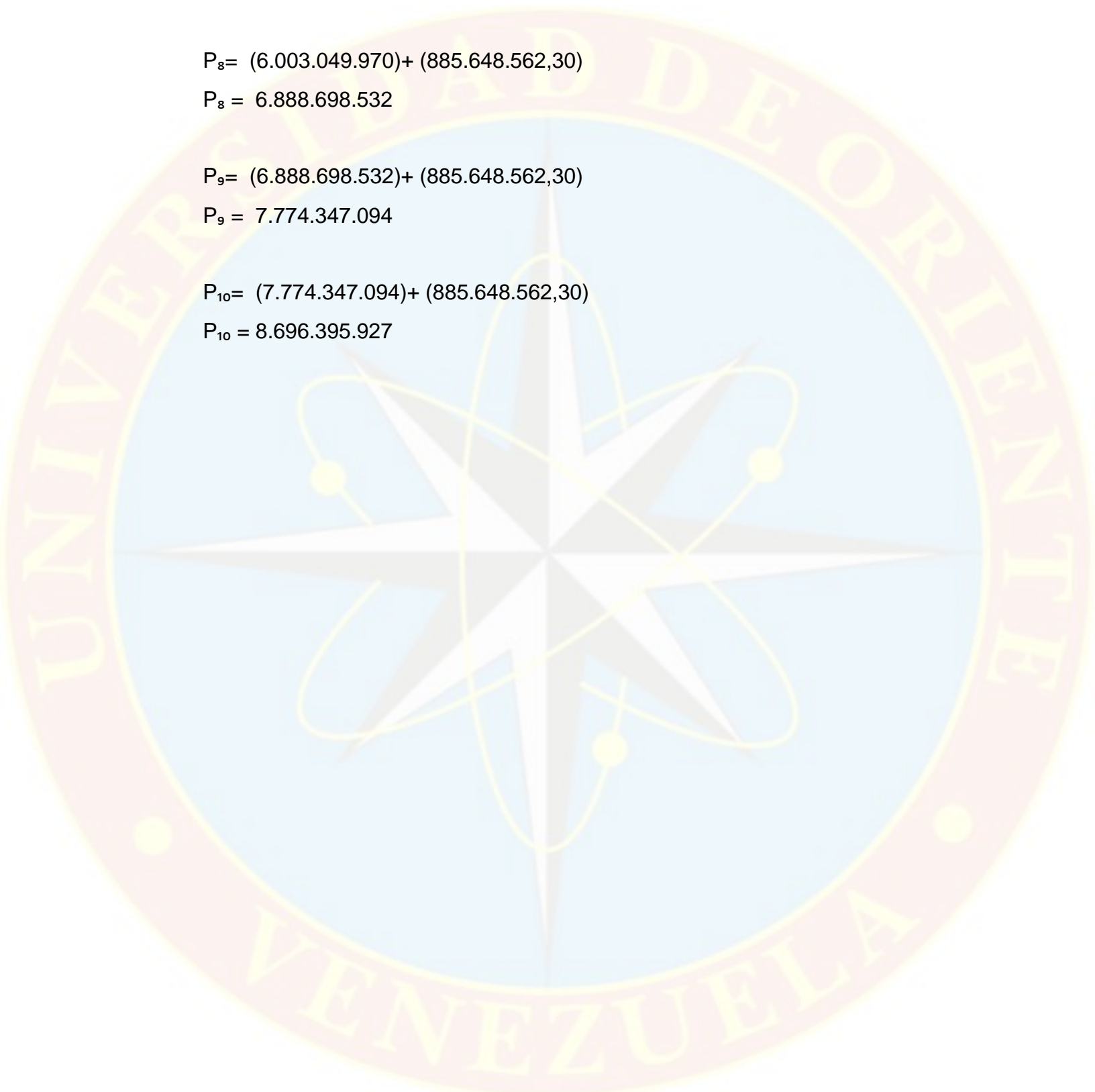
$$P_8 = 6.888.698.532$$

$$P_9 = (6.888.698.532) + (885.648.562,30)$$

$$P_9 = 7.774.347.094$$

$$P_{10} = (7.774.347.094) + (885.648.562,30)$$

$$P_{10} = 8.696.395.927$$



HOJAS METADATOS

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso - 1/6

	Viabilidad para el desarrollo de una microempresa productora de galletas a base de harina de tres cereales, cubierta de mermelada para regímenes especiales en la parroquia san simón, municipio Maturín, estado Monagas
--	---

El Título es requerido. El subtítulo o título alternativo es opcional.

Autor(es)

Apellidos y Nombres	Código CVLAC / e-mail	
Goitia Agreda José Javier	CVLAC	C.I: 18463074
	e-mail	Goitij66@gmail.com
Latán Pérez Yndira Carolina	CVLAC	C.I:17240999
	e-mail	yndiralatan_17@outlook.com

Se requiere por lo menos los apellidos y nombres de un autor. El formato para escribir los apellidos y nombres es: "Apellido1 InicialApellido2., Nombre1 InicialNombre2". Si el autor esta registrado en el sistema CVLAC, se anota el código respectivo (para ciudadanos venezolanos dicho código coincide con el numero de la Cedula de Identidad). El campo e-mail es completamente opcional y depende de la voluntad de los autores.

Palabras o frases claves:

microempresa, galletas, cereales.
curso especial de grado

El representante de la subcomisión de tesis solicitará a los miembros del jurado la lista de las palabras claves. Deben indicarse por lo menos cuatro (4) palabras clave.

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso - 2/6

Líneas y sublíneas de investigación:

Área	Sub-área
Tecnología y Ciencias Aplicadas	Tecnología de Alimentos

Debe indicarse por lo menos una línea o área de investigación y por cada área por lo menos un subárea. El representante de la subcomisión solicitará esta información a los miembros del jurado.

Resumen (Abstract):

Dentro del marco del desarrollo de microempresas, el proyecto tuvo como finalidad evaluar la viabilidad, para la implementación de una microempresa productora de galletas a base de harinas de cereales, arroz (*oryza sativa* L.), avena (*avena sativa*) y trigo (*triticum spp*), en la parroquia San Simón, Municipio Maturín, Estado Monagas. Para ello, la metodología utilizada fue una investigación de campo, descriptiva, así como la recolección de datos por medio de encuestas mediante el instrumento del cuestionario, medios bibliográficos entre otros que se aplicaron a 81 establecimientos. En este sentido, después de haber recopilado toda la información necesaria, se utilizó el programa Microsoft Excel 2010, para procesar los datos y cálculos necesarios. Los resultados obtenidos reflejaron que la demanda potencial del producto fue de un 53% (43 establecimientos), para presentaciones de 90g, (21 establecimientos) 26% (17 establecimientos) para presentaciones de 60g y 21% para presentaciones de 30g, por lo tanto la mayoría de los establecimientos está dispuesta a adquirir el producto y colocarlo en sus anaqueles para la venta en sus distintas presentaciones. Por otra parte el cálculo de los costos totales dio como resultado para la inversión inicial Bs 224.885.602. Así mismo la determinación de los indicadores financieros VAN Y TIR dieron como resultado Bs 485.855.117,87 y 404% respectivamente. Tales valores fueron mayores a las expectativas esperadas, es decir, que se asume que el proyecto podrá llevarse a cabo, por lo tanto es viable.

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso - 3/6

Contribuidores:

Apellidos y Nombres	Código CVLAC / e-mail	
Prof. Maryubett Ollarves	ROL	CA <input type="checkbox"/> AS <input checked="" type="checkbox"/> TU <input type="checkbox"/> JU <input type="checkbox"/>
	CVLAC	C.I 9281362
	e-mail	mollarves@monagas.udo.edu.ve
Prof. Norinda Gil	ROL	CA <input type="checkbox"/> AS <input type="checkbox"/> TU <input type="checkbox"/> JU <input checked="" type="checkbox"/>
	CVLAC	C.I 8309449
	e-mail	norigil@yahoo.es
Prof. Magalys Rivas	ROL	CA <input type="checkbox"/> AS <input type="checkbox"/> TU <input type="checkbox"/> JU <input checked="" type="checkbox"/>
	CVLAC	C.I 10831480
	e-mail	magalysrivas@gmail.com

Se requiere por lo menos los apellidos y nombres del tutor y los otros dos (2) jurados. El formato para escribir los apellidos y nombres es: "Apellido1 InicialApellido2., Nombre1 InicialNombre2". Si el autor esta registrado en el sistema CVLAC, se anota el código respectivo (para ciudadanos venezolanos dicho código coincide con el numero de la Cedula de Identidad). El campo e-mail es completamente opcional y depende de la voluntad de los autores. La codificación del Rol es: CA = Coautor, AS = Asesor, TU = Tutor, JU = Jurado.

Fecha de discusión y aprobación:

Año	Mes	Día
2020	11	17

Fecha en formato ISO (AAAA-MM-DD). Ej: 2005-03-18. El dato fecha es requerido.

Lenguaje: spa Requerido. Lenguaje del texto discutido y aprobado, codificado usando ISO 639-2. El código para español o castellano es spa. El código para ingles en. Si el lenguaje se especifica, se asume que es el inglés (en).

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso - 4/6

Archivo(s):

Nombre de archivo
NMOCTG_GAJJ2020

Caracteres permitidos en los nombres de los archivos: **A B C D E F G H I J K
L M N O P Q R S T U V W X Y Z a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x
y z 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 _ - .**

Alcance:

Espacial: _____ (opcional)

Temporal: _____ (opcional)

Título o Grado asociado con el trabajo:

Licenciado en Tecnología de Alimentos

Dato requerido. Ejemplo: Licenciado en Matemáticas, Magister Scientiarum en Biología Pesquera, Profesor Asociado, Administrativo III, etc

Nivel Asociado con el trabajo: Licenciatura

Dato requerido. Ejs: Licenciatura, Magister, Doctorado, Post-doctorado, etc.

Área de Estudio:

Tecnología y Ciencias aplicadas

Usualmente es el nombre del programa o departamento.

Institución(es) que garantiza(n) el Título o grado:

Universidad de Oriente Núcleo Monagas

Si como producto de convenciones, otras instituciones además de la Universidad de Oriente, avalan el título o grado obtenido, el nombre de estas instituciones debe incluirse aquí.

Hoja de metadatos para tesis y trabajos de Ascenso- 5/6



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
CONSEJO UNIVERSITARIO
RECTORADO

CUN°0975

Cumaná, 04 AGO 2009

Ciudadano
Prof. JESÚS MARTÍNEZ YÉPEZ
Vicerrector Académico
Universidad de Oriente
Su Despacho

Estimado Profesor Martínez:

Cumplo en notificarle que el Consejo Universitario, en Reunión Ordinaria celebrada en Centro de Convenciones de Cantaura, los días 28 y 29 de julio de 2009, conoció el punto de agenda **"SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA PUBLICAR TODA LA PRODUCCIÓN INTELECTUAL DE LA UNIVERSIDAD DE ORIENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL DE LA UDO, SEGÚN VRAC N° 696/2009"**.

Leído el oficio SIBI - 139/2009 de fecha 09-07-2009, suscrita por el Dr. Abul K. Bashirullah, Director de Bibliotecas, este Cuerpo Colegiado decidió, por unanimidad, autorizar la publicación de toda la producción intelectual de la Universidad de Oriente en el Repositorio en cuestión.

UNIVERSIDAD DE ORIENTE
SISTEMA DE BIBLIOTECA
RECIBIDO POR: *[Firma]*
FECHA: 5/8/09 HORA: 5:30 PM
Comunicación que hago a usted a los fines consiguientes.
Cordialmente,
[Firma]
JUAN A. BOLANOS CURTEL
Secretario



C.C: Rectora, Vicerrectora Administrativa, Decanos de los Núcleos, Coordinador General de Administración, Director de Personal, Dirección de Finanzas, Dirección de Presupuesto, Contraloría Interna, Consultoría Jurídica, Director de Bibliotecas, Dirección de Publicaciones, Dirección de Computación, Coordinación de Teleinformática, Coordinación General de Postgrado.

JABC/YOC/manja


Hoja de metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso – 6/6

Derechos:

Artículo 41 del REGLAMENTO DE TRABAJO DE PREGRADO (VIGENTE a partir del II Semestre 2009, según comunicado CU-034-2009): "Los Trabajos de Grado son de exclusiva propiedad de la Universidad, y solo podrán ser utilizados a otros fines, con el consentimiento del Consejo de Núcleo Respectivo, que deberá participarlo previamente al Consejo Universitario, para su autorización."


Dr. José Javier Goitia Agreda
C.I. 18.463.074
Estudiante


Br. Yndira Carlolina Latán Pérez
C.I.17.240.999
Estudiante


M.Sc. Maryubett Ollarves
C.I. 9.281.362
Asesor