



UNIVERSIDAD
NACIONAL
AUTÓNOMA DE
NICARAGUA,
MANAGUA
UNAN-MANAGUA



FACULTAD REGIONAL MULTIDISCIPLINARIA FAREM ESTELI
UNIVERSIDAD EN EL CAMPO

Proyecto de Graduación para optar al título de:

Ingeniería en Desarrollo Rural Sostenible.

Nombre de la empresa: Las 3 "M"

Título del proyecto:

Producción y Comercialización de Mermeladas Mixtas con frutas de tiempo en la Comunidad de San José # 1 Miraflores Moropotente - Estelí.

Carrera a la que pertenece: Ingeniería en Desarrollo Rural Sostenible

Autores:

Br. Meyling Oneyda Moreno Zamora.

Br. Manuel Antonio Talavera Moreno

Br. María Elena Talavera Talavera.

Tutor: MSc. Karen Elizabeth Velásquez Meza.

Asesor: MSc. Francisco Ramón Rodríguez Pérez.

Agosto de 2017

VALORACIÓN DEL TRABAJO DE PROYECTO

Carta aval del Docente

Tema del proyecto: Producción y Comercialización de Mermeladas Mixtas con frutas de tiempo en la Comunidad de San José # 1 Mirafior Moropotente - Estelí.

Autores: Meyling Oneyda Moreno Zamora, Manuel Antonio Talavera Moreno, María Elena Talavera Talavera.

Fecha: 31 de agosto de 2017.

El presente trabajo estuvo dirigido a proponer un proyecto de emprendimiento de producto agroalimentario, enfocado a dar valor agregado, transformación y comercialización de la frutas, ya que se implementará dentro de la comunidad de San José y permitirá obtener mejores ingresos y dinamizar la economía local de las comunidades vecinas.

Metodológicamente, es un Proyecto elaborado en base a las necesidades presentes en las comunidades, donde los autores seleccionaron adecuadamente a los informantes para obtener información sobre el estudio de mercado del producto.

El documento final de este Proyecto, está elaborado de acuerdo a lo estipulado en la Normativa de Graduación por Proyecto, por tanto, considero que este cumple con todos los requisitos para obtener el grado de Ingeniero(a) en la carrera de Desarrollo Rural Sostenible, del Programa Universidad en el Campo.

MSc. Karen Elizabeth Velásquez Meza
Tutora

DEDICATORIA

Queremos dedicar este trabajo:

En primer lugar, a Dios, por guiarme por el camino del conocimiento, aprendiendo los valores de dedicación, tolerancia, respeto y amor al prójimo, lo que me ayudó a concluir mis estudios y cumplir con mis metas

A nuestros Padres, Pedro Gonzalo Moreno, María Luisa Zamora, Alejandra Talavera, Sergio Antonio Talavera, Héctor Talavera, Antonia Moreno, quienes nos han apoyado y guiado en las etapas más importantes de nuestras vidas, por su apoyo incondicional, por todo el sacrificio que realizaron para llegar a donde estamos ahora, ellos han sido un gran ejemplo para nosotros, por su apoyo emocional y económico para poder salir adelante.

A Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua FAREM-Estelí y al programa Universidad en el Campo el cual me abrió sus puertas, para formarnos profesionalmente.

AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a DIOS nuestro salvador y creador, por ser guía en nuestro camino y por darnos el don de la vida, la salud y la fuerza para seguir adelante y cumplir nuestras metas en compañía de quienes nos aman y esperan lo mejor de nosotros.

Agradecemos cordialmente a la tutora del proyecto; MSc. Karen Elizabeth Velásquez Meza, por sus conocimientos, abnegación y dedicación durante la preparación de nuestro trabajo. De igual manera aprovechamos para agradecer la colaboración del asesor MSc. Francisco Ramón Rodríguez Pérez quien con sus conocimientos nos brindó orientación en nuestro trabajo, e impulso para trabajar cada día con calidad y lograr desarrollarnos y realizarnos como futuros profesionales y así dar un mejor servicio a nuestra sociedad.

A mis compañeros de clase, especialmente aquellos que junto a mi llegaron al final del proceso de formación.

A Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua-FAREM Estelí y al programa Universidad en el Campo, el cual nos abrió sus puertas para formarnos como profesionales.

A profesores que durante este periodo de cinco años nos ayudaron a formarnos como futuros profesionales en especial a: MSc. Digna Lidia Betanco Aguilar, Ingeniero Omar Zeledón Berrios, MSc. Oscar Rafael Lanuza, MSc. Navith Rodríguez, MSc Tamara Rodríguez Pérez, MSc. Alfredo Miranda y otros que se les agradece profundamente.

A demás agradecemos el apoyo de todas aquellas personas que de una u otra manera nos brindaron su apoyo durante toda la etapa de estudio y en la realización de nuestro proyecto.

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto consiste en elaboración y comercialización de mermeladas mixtas con frutas de tiempo, en La Comunidad San José # 1- Mirafior, Municipio de Estelí, la cual, está ubicada dentro del paisaje protegido de Mirafior Moropotente, en la zona intermedia de Mirafior, a 20 km de la ciudad de Estelí, a una altura de 950 metros sobre el nivel del mar, limita al sur con la comunidad Las Naranjas, al norte con la comunidad La Naranjita, al este con la comunidad La Pita y al oeste con la comunidad El Robledal.

La comunidad cuenta con una vía de acceso en regular estado, esto quiere decir, que tendremos acceso al transporte para comercializar nuestro producto. Nuestro proyecto se desarrollará en un periodo de 3 años, desde el 2017 a 2019, iniciando en el primer año con una producción de 200 mermeladas por mes, donde se comercializará en dos puntos fijos, como lo es el centro de elaboración de las mermeladas en casa de habitación de Meyling Moreno y MERCAFLOR ubicado en la FAREM Estelí u otros lugares que se puedan comercializar. También utilizaremos técnicas como, la reutilización de desechos sólidos de las frutas utilizadas, como abono orgánico para las plantas que tengamos en nuestro patio o parcela.

Con la implementación de este emprendimiento, se pretende desarrollar los conocimientos y habilidades, en la producción de mermeladas mixtas, que nos permita dar a conocer nuestro producto y hacer uso de los recursos que se encuentran disponibles en las fincas o parcelas, esperamos que esta sea aceptada por los consumidores de dichas comunidades u otros lugares de comercialización, y que podamos tener un empleo fijo para nosotros como ejecutores del proyecto y generar oportunidades en el mercado.

Es a partir de esta necesidad, que se vuelve importante, promover la práctica de elaboración y comercialización de mermeladas mixtas, y que sean de buena calidad a un bajo costo, con materiales propios o cercanos a la finca, también se contribuirá al desarrollo de la comunidad con nuevas alternativas de emprendimiento, en la creación o elaboración de mermeladas mixtas para diferentes consumidores en su dieta alimentaria.

Los resultados que se han obtenido de nuestro proyecto, es la elaboración de mermeladas mixtas en dos presentaciones, las cuales nos ha generado ingresos económicos y ha sido rentable, ya que a la población que les hemos ofrecido les ha gustado nuestro producto y están de acuerdo en seguir las consumiendo, para nosotros como ejecutores del proyecto ha sido un buen logro porque vemos que nuestro pequeño emprendimiento ha dado buenos resultados a como los hemos esperado que será viable llevarlo a cabo.

ÍNDICE DE CONTENIDO

1. Datos generales del proyecto.....	8
1.1. <i>Nombre del proyecto</i>	8
1.2. <i>Entidad ejecutora</i>	8
1.3. <i>Monto</i>	8
1.4. <i>Plazo de ejecución del proyecto</i>	8
1.5. <i>Cobertura y localización</i>	8
1.6. <i>Justificación</i>	9
1.7. <i>Enfoque del proyecto y línea que atiende</i>	9
2. DIAGNOSTICO Y PROBLEMA.....	10
2.1 <i>Descripción de la situación actual del área de intervención del proyecto</i>	10
2.2 <i>Identificación, descripción y diagnóstico del problema</i>	13
2.5 <i>Identificación y Caracterización de la población objetivo (Beneficiarios)</i>	18
3. OBJETIVOS DEL PROYECTO.....	19
3.1. <i>Objetivo General</i>	19
3.2. <i>Indicadores de resultado</i>	19
3.3. <i>Matriz de Marco Lógico</i>	20
4. VIABILIDAD Y PLAN DE SOSTENIBILIDAD.....	21
4.1. <i>Viabilidad técnica</i>	21
4.1 <i>Viabilidad económica y financiera</i>	26
4.3 <i>Análisis de sostenibilidad</i>	27
4.3.1 <i>Sostenibilidad económica-financiera</i>	27
4.3.2 <i>Análisis de impacto ambiental y de riesgos</i>	27
4.3.3 <i>Sostenibilidad social, equidad, género, participación ciudadana</i>	28
6.1. <i>Estructura operativa</i>	30
6.2. <i>Arreglos institucionales</i>	31
6.3. <i>Cronograma valorado por componentes y actividades</i>	31
7.1. <i>Monitoreo de la ejecución</i>	32
7.2. <i>Evaluación de resultados e impactos</i>	32
8. ASPECTOS LEGALES O JURÍDICO.....	33
9. MATERIAL COMPLEMENTARIO.....	35
9.1. <i>Bibliografía</i>	35
9.2. <i>Anexos</i>	36

INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Matriz de Marco Lógico	20
Tabla 2. Flujo de caja	26
Tabla 3. Análisis de impacto ambiental y de riesgo.....	28
Tabla 4. Presupuesto del proyecto.....	29
Tabla 5. Cronograma de actividades	31

INDICE DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Cobertura y localización del proyecto	8
Ilustración 2. Árbol de problemas	13
Ilustración 3. Árbol de objetivo	14
Ilustración 4. Proceso de transformación de la mermelada	24
Ilustración 5. Composición nutricional de la mermelada de frutas.....	25
Ilustración 6. Estructura organizativa del proyecto	30

1. CUERPO DEL TRABAJO

1. Datos generales del proyecto

1.1. Nombre del proyecto

Elaboración y comercialización de mermeladas mixtas con frutas de tiempo en la Comunidad de San José # 1, del área protegida Mirafior – Moropotente, Estelí.

1.2. Entidad ejecutora

Estudiantes del Programa Universidad en el Campo, de la Facultad Multidisciplinaria de Estelí, FAREM-ESTELI, de la UNAN-Managua.

1.3. Monto

El proyecto tendrá un costo de C\$ 5,393 córdobas de inversión inicial con fondos propios de los integrantes.

1.4. Plazo de ejecución del proyecto

Nuestro proyecto de elaboración y comercialización de mermeladas mixtas, tendrá una duración de 3 años consecutivos iniciado en el año 2017, finalizando en el año 2019.

1.5. Cobertura y localización

El proyecto se establecerá en la comunidad San José # 1, en la zona intermedia del área terrestre protegida Mirafior Moropotente, a 20 km del noreste de la ciudad Estelí.

El proyecto estará ubicado en la vivienda de Meyling Moreno, uno de los socios del proyecto. Cabe señalar que en dicho establecimiento donde estará el proyecto se encuentra a 1km de distancia de la vía principal que comunica la comunidad, con las comunidades vecinas y el punto de destino lo que facilita la rápida movilización de los equipos de trabajo y de la producción de mermeladas mixtas.



Ilustración 1. Cobertura y localización del proyecto

1.6. Justificación

En la comunidad San José #1 y comunidades aledañas se da la producción de diferentes variedades de frutas, con un bajo nivel de consumo, las cuales el 50% de la producción son consumidas por las familias y las demás no son aprovechadas.

La necesidad del proyecto surge, debido a que no existe un buen manejo de las frutas en las diferentes comunidades y que no existe la iniciativa por parte de los pobladores, para transformarlas o comercializarla, ya que no existe demanda o un mercado fijo y los precios no suelen ser favorables para los productores.

Nuestro proyecto tiene como objetivo darle solución a la problemática que existe en las comunidades, es por eso que decidimos darle un valor agregado, para un mejor aprovechamiento en la transformación y comercialización de las frutas en mermeladas mixtas, por ello, hemos decidido formular un proyecto, que consista en la elaboración de mermeladas de buena calidad e higiene y que sean saludable para el consumidor, a través de las diferentes vitaminas que generan las frutas.

Con nuestro proyecto obtendremos nuevos conocimientos, empleo fijo que nos generara ingresos económicos y no tendremos que emigrar en busca de un trabajo o una vida mejor.

Es importante para nosotros como ejecutores o grupo de trabajo, invertir, ya que daríamos solución y tendríamos nuevas oportunidades de crecer y desarrollarnos, para nuestro futuro y así poder dar una visión y que otras personas se propongan metas que si se puedan cumplir con sus esfuerzos nos motivaría ser ejemplo para otros emprendedores a futuro.

1.7. Enfoque del proyecto y línea que atiende

El enfoque del proyecto es de emprendimiento de producto agroalimentario, por el valor agregado, transformación y comercialización de las frutas, y pertenece a la línea de producción agroalimentaria, de la **Universidad Nacional Autónoma de Nicaragua, UNAN - MANAGUA**, que persigue el objetivo de apoyar los proyectos de emprendimiento e innovación realizados por los estudiantes, para que estos proyectos se implementen dentro de las comunidades y que les permita obtener mejores ingresos y dinamizar la economía local de las comunidades vecinas.

2. DIAGNOSTICO Y PROBLEMA

2.1 Descripción de la situación actual del área de intervención del proyecto

Ubicación

La comunidad San José Miraflor, está ubicada a 20 km al noreste de la ciudad Estelí, a 950 msnm, en la zona intermedia de la Reserva Natural Miraflor Moropotenté.

Se caracteriza por presentar una población con un regular nivel de vida, una agricultura mayormente semiextensiva, que constituye la actividad fundamental de los pobladores.

Descripción General

La comunidad está ubicada dentro del paisaje terrestre Protegido Miraflor, y está enmarcada entre los límites, al sur con la comunidad Las Naranjas, al norte con la comunidad La Naranjita, al este con la comunidad La Pita y al oeste con la comunidad El Robledal. Por su emplazamiento geográfico presenta un clima cálido, buenos suelos para la producción agrícola con topografía de lomas y ondulaciones, los alrededores de la comunidad muestran un proceso de erosión más marcado que el resto de la zona por la eliminación del bosque nativo.

La comunidad cuenta con una población de 103 personas, 26 familias actualmente, incluyendo hombres, mujeres, niños, jóvenes y ancianos.

Existe un nivel bajo de escolaridad del 2% de la población, que no saben leer ni escribir, pero el 98 % cuentan con un nivel alto, como la primaria, secundaria y universidad, la comunidad no cuenta con escuelas, las personas con deseo de superación viajan a las comunidades más cercanas para poder estudiar.

Situación actual

Área productiva

Respecto a su actividad productiva, la principal es, la agricultura, ganadería, pequeños caficultores, y personas que han emigrado a la ciudad en busca de un empleo para una vida mejor, otros que apenas están culminando su formación académica o estudios.

Entre otras características relevantes de la zona agrícola pueden señalarse:

- La variabilidad en el tamaño de las explotaciones. Por ser terrenos que han trabajado durante años según sus posibilidades, su distribución no es uniforme donde se pueden observar predios de 4-8 manzana.
- Escasa superficie regada, por encontrarse en tierras onduladas y están ubicados en las cercanías de quebradas (La comunidad es cruzada por dos quebradas).

- Alto nivel de escolaridad con un 2% de personas que no saben leer ni escribir, y el 98% que tienen cursado desde la primaria a universidad.
- Baja capacidad productiva agrícola.
- Una regular calidad de vida determinada porque las personas no se dedican a transformar ningún tipo de producto.
- Problemas de organización de los productores para la solución de los problemas locales.

Comercialización

En este aspecto se plantea la necesidad de precios justos para sus productos y mejoras de la vialidad con el fin de que se puedan trasladar a la zona un mayor número de compradores que permitan un mejor juego entre la oferta y la demanda.

Créditos

Existen grandes oportunidades de acceso a los créditos, tanto públicos como privados, lo que se refleja en una alta productividad de granos básicos u hortalizas para los productores, debido a tecnologías adecuadas ya sea por organizaciones que están presentes en la comunidad.

Infraestructura

Acondicionamiento de Carreteras y Caminos Las condiciones de la red vial en general son deficientes, de muy baja calidad, por lo que se recomienda su mejoramiento. Este problema de vías en condiciones precarias de acceso, no sólo afecta desde el punto de vista social sino también productivo, al no poder acceder a los mercados en forma accesibles. Es conveniente señalar, además, los efectos secundarios que acarrea este problema.

La comunidad cuenta con agua potable, eco letrinas, las casas son construidas con una buena infraestructura, existe una iglesia evangélica y no hay casa comunal para reuniones sociales, solo existe una pulpería para todos los pobladores.

Área social

Electrificación

La comunidad cuenta con luz eléctrica para todos los pobladores a su alrededor, en ocasiones se presentan problemas con el tendido eléctrico donde se tiene que llamar al centro de operaciones para que reestablezcan el servicio eléctrico, pero no es algo que afecte durante mucho tiempo en estar sin energía la población.

Salud

Existe un módulo de asistencia médica pero fuera de la comunidad, en la que el médico debe asistir toda la semana, el mismo carece de insumos básicos, no hay forma de movilizar a los heridos o emergencias por cualquier causa, mucho menos atenderlos en el sitio, los pobladores de la comunidad San José y comunidades aledañas viajan a una distancia de 4 km para llegar al puesto de salud para ser atendidos, lo cual este problema de no haber un centro médico dentro de la comunidad, incide en muchas ocasiones casos de emergencias.

Educación

Se logran detectar algunos problemas en esta área entre los que destacan: Deficiencias en la infraestructura de la escuela de la localidad (no hay escuelas dentro de la comunidad) ya que los niños que están estudiando viajan hasta la comunidad más cercana para poder formarse, hay niños estudiando la primaria, 9 juveniles cursando la secundaria, y solo 1 terminando la universidad, los maestros que les imparten las clases tienen que viajar desde la ciudad, existe un Dr. Veterinario privado, dentro de la comunidad, Un abogado privado viaja desde Estelí.

- Áreas Verdes descuidadas, así como las zonas de esparcimiento de los estudiantes.
- No se dispone de un comedor escolar.
- Personal obrero de limpieza insuficiente (No hay).

En la comunidad existen pequeños productores con pequeñas parcelas, donde no pueden producir grandes cantidades de granos básicos u otros elementos necesarios para el auto consumo, por lo cual ellos se ven obligados a alquilar otras tierras, para su producción. Pero éstos productores han introducido especies de árboles frutales de diferentes variedades, en sus fincas, ya que es lo único que pueden producir más, pero que no le están dando ningún uso a estos, porque no existe iniciativa para comercializar o transformar el producto, ya que si se venden, no genera tantas ganancias, porque en el mercado no se establecen precios fijos, y los pobladores prefieren que las frutas se pierdan, porque el nivel de consumo es muy bajo, por lo cual vemos que se está desaprovechando esta sencilla oportunidad de generar más ingresos económicos a nuestras familias.

El desempleo que hay en la en la comunidad, es una de las razones fundamentales para pensar en el impulso de nuevos proyectos de carácter productivo.

Nosotros como equipo de trabajo y estudiantes de la Universidad en el Campo, decidimos darle un valor agregado a este problema que encontramos en esta

comunidad, para darle uso a los conocimientos que hemos adquirido durante el desarrollo de nuestro estudio, y mejorar nuestras condiciones de nivel de vida, por lo que hemos decidimos, incursionar en la transformación y comercialización de mermeladas mixtas, elaboradas a base de frutas de tiempo, que existen en la comunidad y que esto nos conlleve a generarnos ingresos económicos a nosotros como ejecutores del proyecto y a los productores que decidan vendernos las frutas.

2.2 Identificación, descripción y diagnóstico del problema

Para la identificación del problema que existe en la comunidad, realizamos un árbol de problemas y uno de oportunidades y/u objetivos, con la ayuda de los pobladores que conocen más acerca las problemáticas existentes, realizamos encuestas y grupos focales, esto con el fin de darle una mejor solución y que podamos fijar nuevas metas para la comunidad y nuestro futuro, para nosotros como integrantes del proyecto, es un gusto saber que podemos ayudar al mejoramiento de este problema y que seamos ejemplos de otros con deseo de superación y que podamos tener empleo fijo en nuestros lugares donde vivimos.

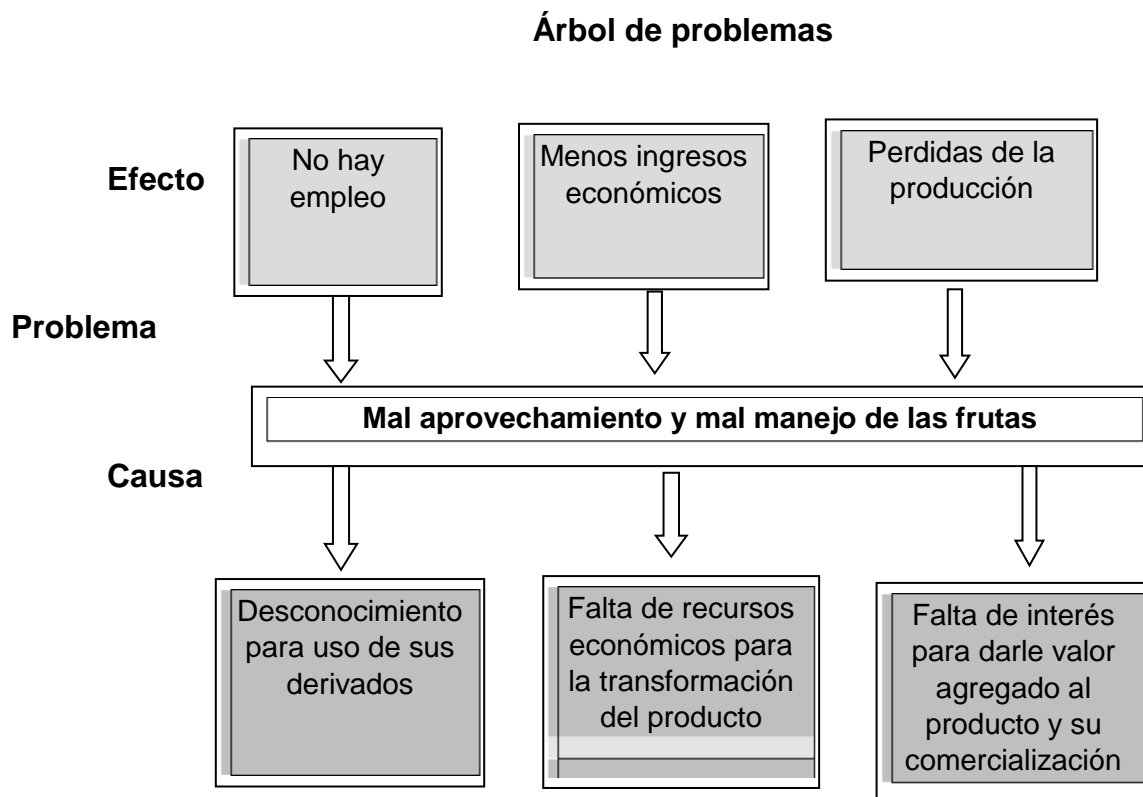


Ilustración 2. Árbol de problemas

Árbol de Oportunidades

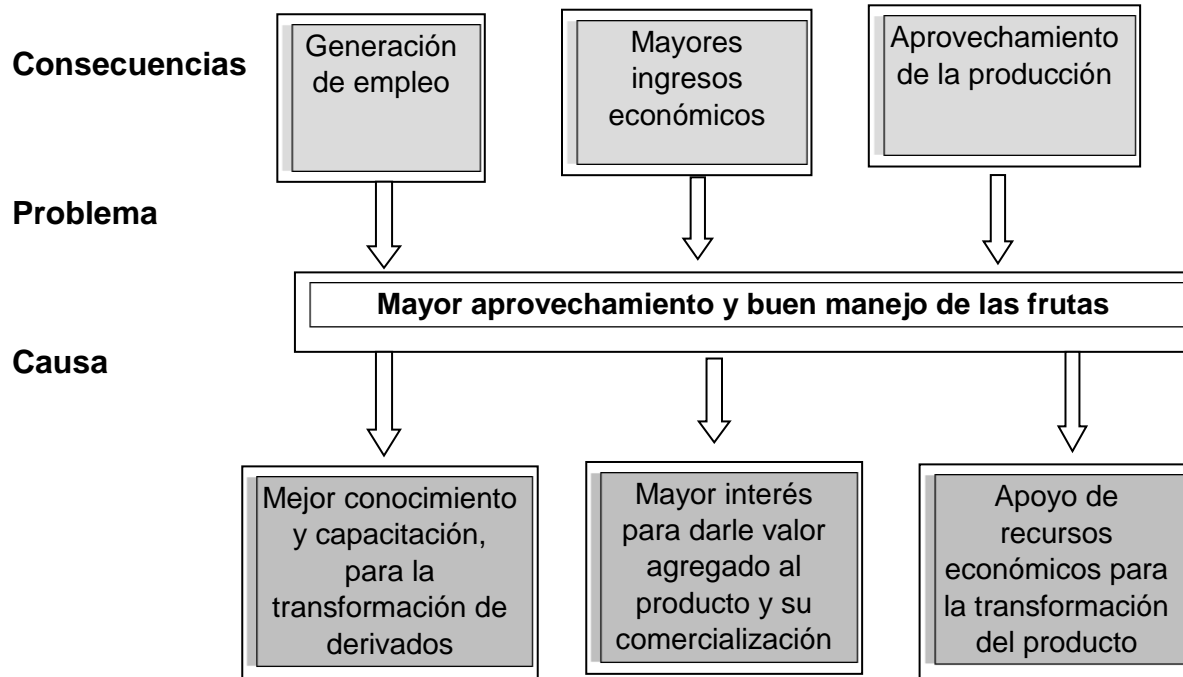


Ilustración 3. Árbol de objetivo

2.3 Línea base del proyecto

Demográfico

Edad; 1- 95 años

Sexo; femenino y masculino

Clase social; media

En la comunidad San José # 1, existe una población de 105 pobladores con 27 familias actualmente, esto incluye 18 niños, 28 hombres, 29 mujeres, 25 jóvenes y 5 ancianos.

Económico

Ingresos; económicamente estable con un promedio de ingresos de 4000 córdobas

La principal actividad económica de los pobladores es granos básicos, como; maíz, frijoles en un 85%, y hortalizas con un nivel del 75%, cítricos, frutas y legumbres en un 25% pero estos no son aprovechados ya que no se transforma ningún producto.

La comunidad se caracteriza por tener un buen promedio de producción por año, la ganadería también es predominante con un 25%. Hay personas que se dedican a otro tipo de trabajo como albañiles.

Organizativo

En la comunidad han incidido mucho lo que es las organizaciones u organismo que apoyan bastante a la comunidad, para que pueda desarrollarse, y tener mejor nivel de vida, esto ha venido teniendo buenos resultados a lo largo del tiempo.

Las instituciones que ahora están presentes son; INTA, MEFCCA, ALCALDIA, organismos; Familias Unidas, Foro Miraflores y a través de ello grupos Raleigh y Cooperativas como la UCA Miraflores.

Ambiental

Existe bastante flora y fauna dentro de la comunidad, bastante especie de árboles de leña, madera, frutales, entre otros, fauna como animales domésticos, porcinos, equinos, avícolas, bovinos, u otros. El clima de la comunidad es cálido, moderado con estaciones normales, la pendiente del suelo es ondulado, la comunidad es cruzada por dos quebradas, cuando es el invierno tienen torrenciales muy fuertes.

Capacidades

En la comunidad solo existe 1 pulpería para todos los pobladores, también existe la opción de otras pulperías alrededor de la comunidad o traer sus productos desde la ciudad, pero con nuestro proyecto se pretende establecer 1 punto fijo donde la gente prefiera comprar nuestro producto para comercializarlo, en Casa de Habitación de Meyling Moreno, lugar accesible y de confianza para la elaboración y comercialización del mismo, también estableceremos rotulación para la divulgación de nuestro producto y poder establecer nuestro producto en 3 comunidades, 2 centros turísticos y ferias locales, que sea consumido por más de 300 personas, logrando una mayor demanda del producto y que prefiera ser consumido diariamente por la dieta alimenticia de los pobladores, también que pueda ser consumido por la mayoría de los habitantes y que sea un producto reconocido, de calidad y demandado en la población.

2.4 Análisis de Oferta y Demanda

Demanda

Nuestro proyecto está dirigido a diferentes locales (mercado), el objetivo es realizar oportunidades y beneficios tanto al proyecto y el mercado que permita establecer precios fijos (favorables) a los consumidores y socios.

Realizamos entrevistas a los pobladores de las comunidades, para conocer la demanda que tendrá nuestro producto (gustos y sabor), de acuerdo con la población, elaboraremos mermeladas mixtas en diferentes presentaciones, para la satisfacción y que sean accesibles para el consumidor, según la competencia que existe y la viabilidad del proyecto.

En la comunidad San José Mirafior, existen 26 familias con un total de 103 personas, desde 4 a 7 personas por hogar.

El 85% de los pobladores consumen todo tipo de alimentos y dulces, esto quiere decir que un 85% consumirán nuestras mermeladas dentro de esta comunidad y el otro 15% serán comercializadas en lugares como, MERCAFLORES u otros.

La producción de mermeladas mixtas con frutas de tiempo es una opción novedosa en el mercado y dentro de la misma comunidad en relación a la necesidad, es un producto que ayuda a complementar la alimentación y satisfacer las necesidades de los pobladores de la comunidad, es un producto permanente adquirido directamente del productor al consumidor.

En la comunidad existe solamente una pulpería donde podemos comercializar nuestro producto, existiendo buena demanda por parte de los pobladores y de otras comunidades cercanas que les gustaría consumir nuestro producto y que están dispuestos a comprarnos las mermeladas durante el tiempo que estableceremos nuestro proyecto y también ofrecer a lugares turísticos para la mayor comercialización, nuevos puntos y a través de la publicidad que le daremos al producto para que se haga reconocido y puedan acceder al mismo.

Estimación del déficit o demanda insatisfecha (oferta-demanda).

Un 15% de la población que no consumirá nuestras mermeladas al inicio, ya sea porque las personas que no compran son porque talvez les haga daño, por ejemplo; los diabéticos, pero nosotros durante la realización de nuestro proyecto también nos informaremos sobre qué tipo de mermeladas ellos puedan consumir y si ellos están de acuerdo Para poder elaborarlas y podamos darle solución.

Oferta

Nuestro producto tiene buena demanda en la comunidad ya que es un producto novedoso y que no existe dentro de la misma.

La oferta potencial es creciente, debido a que los mercados locales y dentro de la misma comunidad, demandan productos libres de contaminantes, y que sea un producto de bajo costo y producido dentro de la misma comunidad y de muy buena calidad.

Ofreceremos mermeladas mixtas de diferentes sabores, utilizaremos técnicas de uso manejo y conservación del producto, para que sea de calidad y diferente a otros productos en estrategias de comercialización, promoción venta al por mayor y al detalle y precios bajos, tenemos acceso a las frutas en la comunidad y transporte para la distribución de mermeladas a los puntos de comercialización.

Canales de distribución

Intermediarios (al detalle), realizando ventas del producto en pulperías, centros turísticos, MERCAFLOR u otros.

Venta directa en casa de Habitación de Meyling Moreno.

Precio justo, esto se realizará utilizando lo menos posible que sean accesible al consumidor.

Variación de la presentación del producto, a medida que las mermeladas vayan penetrando y posicionándose el mercado.

Promocionar el producto, como algo innovador resaltando sus características que lo hacen especial y único en el mercado.

Ofrecer degustación del producto, para que los clientes potenciales lo conozcan. Seguimiento a los clientes, que adquieren el producto, por medio de pequeños cuestionarios o entrevistas para saber que les ha parecido el producto, si les gustaría probar su fruta favorita en una mermelada, cuanto estaría dispuesto a pagar por ella, etc. (Marroquin, 2010)

Estrategias del plan de Mercadeo

Promocionar el producto para darlo a conocer.

Degustaciones de las mermeladas para que los clientes potenciales puedan comprobar la calidad y diferenciación del producto.

Ventaja competitiva, resaltar la combinación de sabores, hacer énfasis en que es un producto Natural.

Productos de tiempo, elaborar mermeladas de fruta de tiempo de la comunidad.

Calidad y garantía del producto, mantener una garantía de seguridad de los productos hacia el cliente. Contacto con los clientes, para mejorar y diversificar los productos, se debe solicitar sus sugerencias y comentarios.

2.5 Identificación y Caracterización de la población objetivo (Beneficiarios).

El público objetivo va dirigido a hombres, mujeres, niños u otros a los clientes o segmentos de mercado que la empresa apuntará específicamente, es a dueños de pulperías, MERCAFLOR y casas de alojamiento que trabajan con turismo comunitario y luego se extenderá con la nueva oferta de nuevo producto como la elaboración de mermeladas para diabéticos.

También está dirigido a productores, que se beneficiaran a través de la venta de sus frutas, generándoles ingresos económicos, las cuales serán transformadas en 416 mermeladas por mes, donde se comercializaran en diferentes puntos de ventas como; centro de elaboración casa de habitación de Meyling Moreno, pulperías, y MERCAFLOR. Y luego se extenderá en ferias y centros turísticos.

3. OBJETIVOS DEL PROYECTO

3.1. Objetivo General

- Transformar frutas de tiempo en mermeladas en la Comunidad San José # 1, para su comercialización, en el período del año 2017 al 2019.

Objetivos específico

- Elaborar mermeladas de diferentes sabores, con frutas de tiempo.
- Establecer un punto fijo de comercialización de mermelada en la Comunidad de San José # 1.
- Obtener ingresos a través de la comercialización de mermeladas.
- Beneficiar a productores de la zona, con la compra de frutas, para la transformación de mermeladas.

3.2. Indicadores de resultado

El proyecto iniciará con una pequeña producción de mermeladas con frutas de tiempo en el año 2017 en la comunidad San José #1 de Mirafior, también se distribuirá a pulperías, y MERCAFLOR de FAREM Estelí.

Esto generara a:

- ❖ 5 productores obteniendo ingresos por la venta de las frutas
- ❖ 10 tipos de sabores de mermeladas producidas
- ❖ 5 productores manejando las plantaciones de tiempo con manejo sostenible
- ❖ 416 unidades de mermeladas comercializadas por mes
- ❖ Población consumiendo mermeladas de diferentes sabores y calidad
- ❖ 2 mercados fijos para comercializar las mermeladas.

3.3. Matriz de marco lógico

Tabla 1. Matriz de Marco Lógico				
	Lógica de intervención	Indicadores objetivamente verificables	Fuentes de verificación	Supuestos hipótesis/factores externos
Objetivo General (Fin)	-Transformación de frutas de tiempo en mermeladas en la Comunidad San José # 1, para su comercialización.	Las frutas de tiempo son aprovechadas y manejadas de manera racional	Registros de egresos por la compra de frutas.	200 mermeladas elaboradas y comercializadas en la zona por mes
Objetivo específicos	-Elaboración de mermeladas de diferentes sabores, con frutas de tiempo. -Establecer un punto fijo de comercialización de mermelada en la Comunidad de San José # 1 -Obtener ingresos a través de la comercialización de mermeladas. -Beneficiar a productores de la zona, con la compra de frutas, para la transformación de mermeladas.	-Valor agregado a las frutas de tiempo - Mayor demanda del producto -200 mermeladas producidas por mes - Generación de ingresos económicos	Registro de venta de ingresos Calendarización de actividades Registros contables ingresos y egresos	Que no se lleve seguimiento de las actividades.

Resultado (producto)	Incremento de la producción de mermeladas en el segundo año. Mayor comercialización y producto reconocido en la zona.	Buenos ingresos económicos. Mercados fijos. 700 mermeladas producidas por mes en el segundo año.	Informes.	Variación de precios y/o precios inestables.
Actividades	-Recolección de materia prima. -Transformación del producto. -Registro sanitario. Comercialización del producto.	Mercados establecidos en el segundo año para la mayor comercialización. Publicidad y reconocimiento de nuestro producto.	Calendarización de actividades.	Alta demanda de producción

4. VIABILIDAD Y PLAN DE SOSTENIBILIDAD

4.1. Viabilidad técnica

Descripción de la ingeniería del proyecto

En nuestro proyecto se tiene como objetivo, realizar mermeladas mixtas con frutas de tiempo, en las cuales podemos mencionar las frutas locales que se producen en la comunidad, estas son; mango, guayaba, papaya, nancites, naranja, limones, bananos, pitahaya, jocotes, estas son cosechadas en los meses de junio a agosto, y en ocasiones que no encontremos frutas en la comunidad serán compradas en la ciudad Estelí.

Para elaborar nuestras mermeladas mixtas utilizaremos, materiales como; licuadora, perol, panitas plásticas (embace), etiquetas, cucharón, guantes, agua, cubeta o balde, tabla de picar, gorro y delantales para una mejor higiene, leña, luz eléctrica, insumos como; Azúcar, y frutas.

Las mermeladas se elaborarán en casa de habitación de Meyling Moreno, lugar accesible, buena infraestructura del lugar, cómodo.

Ventaja competitiva, esta se encuentra en las siguientes características del producto:

- Alto valor nutricional, por el tipo de frutas utilizadas.
- Nuestro proyecto tendrá una inversión inicial de 5,393 córdobas.

Especificaciones técnicas

En la comunidad San José # 1, se elaborarán mermeladas mixtas con diferentes técnicas básicas y de fácil elaboración para su comercialización.

Proceso productivo, recolección de materia prima, los ingredientes que se utilizan son:

Los cuatro ingredientes esenciales para hacer la mermelada

Cantidades apropiadas de fruta, pectina, ácido y azúcar son necesarios para hacer un producto de fruta cuajado. Pectina es un azúcar natural hallado en frutas que, junto con un ácido (naturalmente en la fruta o el jugo de limón agregado), permite que la mezcla cuaje.

La fruta le da a la mermelada su propio sabor y color único. También provee el agua para disolver los ingredientes necesarios y una parte o todo de la pectina y ácido. Frutas de buena calidad y sabor hacen las mejores mermeladas. Este método preserva la fruta debido al alto contenido de azúcar, lo cual baja el contenido de agua disponible para que las bacterias no puedan crecer.

Ingredientes

Fruta – Se deben considerar frutas fresca y sana, se recomienda utilizar mezcla de frutas maduras.

Azúcar – Es un ingrediente esencial en conjunto con el ácido para lograr la gelificación de la pectina. La cantidad indicada de azúcar es 60% del peso final, cuando la cantidad de azúcar es añadida es inferior a 60% existe el riesgo de fermentación de la mermelada durante el almacenamiento y propiciar el desarrollo de hongos, si es superior el 68%, parte del azúcar podría cristalizarse. Puede utilizarse azúcar blanca si se desea mantener un color claro en la mermelada, sin embargo, la azúcar morena da un mejor sabor al producto.

Ácido cítrico

– Es importante para la gelificación y aporta brillo al color de la mermelada, ayuda al sabor, aumenta acidez y evita cristalización del azúcar alargando así la vida útil del producto. Se recomienda el uso máximo de 2 g de ácido por kilogramo de fruta.

Pectina

- Se encuentra en las membranas de las células de la fruta, sin embargo no todas las frutas son ricas en pectinas, por lo que es necesario agregarle para así lograr

las proporciones adecuadas de pectina, ácido y azúcar. La fruta verde contiene la máxima cantidad de pectina. La pectina comercial se expresa en grados y el valor comercial está dado por la capacidad de formar gel en un producto de 65% de azúcar y un PH entre 3-3.5. una pectina grado 150 significa que 1 kg de pectina podrá gelificar 150 kg de azúcar en las condiciones mencionadas anteriormente.

Conservantes

El objetivo de estos es prevenir el deterioro evitando el desarrollo del microorganismo, principalmente hongos y levaduras. El más usado es el benzoato de sodio por su bajo costo (en concentraciones de 0.1%), sin embargo, en ciertas cantidades altera el sabor del producto. Entre otros conservantes se puede mencionar también el sorbato de potasio.

Para elaborar nuestras mermeladas lo primero que se hace es: lavado, selección, pelado, trozado y molienda, se procede a la cocción y esperar unos minutos, luego al empaque y etiquetado del producto para que esté listo para su venta.

- **Lavado:** La operación consiste en eliminar la suciedad que la materia trae consigo, antes que entre a la línea de proceso, este lavado debe realizarse con agua limpia, la más pura posible que permita una limpieza adecuada del material.
- **Selección:** Una vez que la materia prima está limpia, se procede a la selección, es decir, a separar el material que realmente se utilizara. Se trata entonces, de separar toda fruta que no presente uniformidad, en cuanto a madurez, color, forma, tamaño, o presencia de daño mecánico o microbiológico.
- **Pelado:** Consiste en la remoción de la piel de la fruta, (se usa cuchillos), esto permite una mejor presentación del producto, al mismo tiempo que favorece la calidad sensorial al eliminar material de textura más firme y áspera al consumo.
- **Trozado:** Se debe contar con equipos trazadores (cuchillos) que produzcan cortes limpios, además el trozado debe ser realizado de tal modo que permita obtener un rendimiento industrial conveniente, siempre se debe buscar la forma de obtener un trozado que entregue la mayor cantidad posible de material aprovechable.
- **Molienda:** Esto se puede utilizar una licuadora (si tiene), para darle un mejor aprovechamiento o que el producto quede mejor molido.
- **Cocción:** Se procede a echar el jugo que se ha obtenido de la fruta en una olla o perol lo que más sea conveniente, para cocerla y revolver los otros ingredientes necesarios luego esperar entre 30 a 45 minutos según la cantidad que tenga.

- **Empaque:** Consiste en envasar la mermelada que haya obtenido para su conservación, y distribución, ya sea envasar en envases deseados o cómodos como; panitas plásticas, o vasos de vidrio lo que este a su alcance.
- **Etiquetado:** El etiquetado sirve para reconocer que tipo de producto es, que sabor, la marca, fecha de elaboración y vencimiento, hasta para quienes la pueden consumir, por quien fue elaborado etc.

- **Cocción**

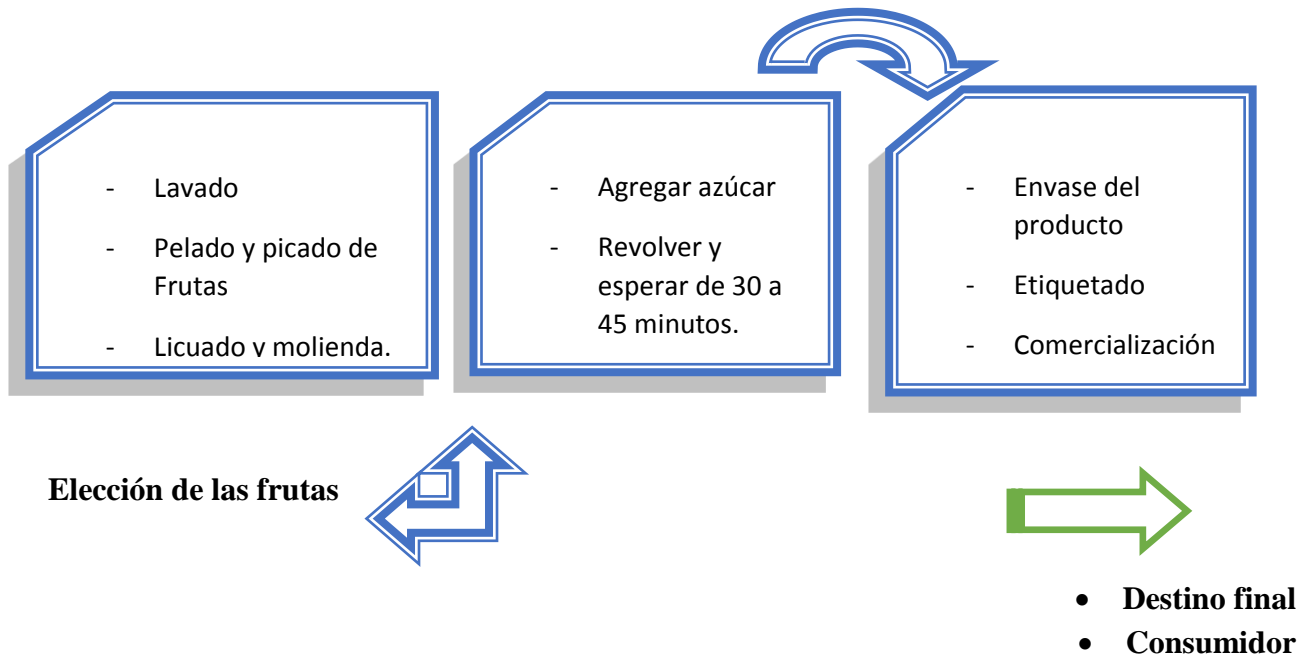


Ilustración 4. Proceso de transformación de la mermelada

Durabilidad del producto y conservación.

Nuestras mermeladas tendrán una durabilidad de 3 meses en panitas plásticas, para la conservación de la misma tendrán que ser almacenadas en un lugar fresco y seco, que estén completamente selladas.

Capacidad de producción

Se va a producir 200 mermeladas en el primer año, 700 en el segundo y 958 en el tercer año.

Alto valor Nutricional.

La riqueza en azúcares de la mermelada puede variar entre el 45 y el 65%. Los ingredientes característicos de estos alimentos son la fruta y los azúcares, y se añaden aditivos gelificantes, acidulantes y conservadores para garantizar la consistencia, el buen aspecto y la conservación. También pueden llevar añadidos colorantes. Conviene

moderar su consumo, al igual que el de cualquier otro alimento azucarado, en el contexto de la dieta equilibrada. Estos alimentos pueden ser especialmente interesantes para quienes precisan dietas hipercalóricas, bien por motivos de salud o bien porque el esfuerzo físico que realizan así lo requiere. Las mermeladas y confituras en las que no se añade azúcar o sacarosa, y sí edulcorantes no calóricos, son útiles para quienes tienen que controlar los azúcares de su alimentación. (Dulces y Azúcares, s.f)

Composición nutricional

	Por 100 g de porción comestible	Por cucharada de postre (13 g)	Recomendaciones día-hombres	Recomendaciones día-mujeres
Energía (Kcal)	282	37	3.000	2.300
Proteínas (g)	0,2	0	54	41
Lípidos totales (g)	Tr	Tr	100-117	77-89
AG saturados (g)	—	—	23-27	18-20
AG monoinsaturados (g)	—	—	67	51
AG poliinsaturados (g)	—	—	17	13
ω -3 (g)*	—	—	3,3-6,6	2,6-5,1
C18:2 Linoleico (ω -6) (g)	—	—	10	8
Colesterol (mg/1000 kcal)	0	0	<300	<230
Hidratos de carbono (g)	70	9,1	375-413	288-316
Fibra (g)	0,7	0,1	>35	>25
Agua (g)	29,1	3,8	2.500	2.000
Calcio (mg)	25	3,3	1.000	1.000
Hierro (mg)	0,4	0,1	10	18
Yodo (μg)	—	—	140	110
Magnesio (mg)	4	0,5	350	330
Zinc (mg)	—	—	15	15
Sodio (mg)	18	2,3	<2.000	<2.000
Potasio (mg)	44	5,7	3.500	3.500
Fósforo (mg)	18	2,3	700	700
Selenio (μg)	Tr	Tr	70	55
Tiamina (mg)	Tr	Tr	1,2	0,9
Riboflavina (mg)	Tr	Tr	1,8	1,4
Equivalentes niacina (mg)	Tr	Tr	20	15
Vitamina B₆ (mg)	Tr	Tr	1,8	1,6
Folatos (μg)	Tr	Tr	400	400
Vitamina B₁₂ (μg)	0	0	2	2
Vitamina C (mg)	7	0,9	60	60
Vitamina A: Eq. Retinol (μg)	8	1,0	1.000	800
Vitamina D (μg)	0	0	15	15
Vitamina E (mg)	Tr	Tr	12	12

Ilustración 5. Composición nutricional de la mermelada de frutas

4.2. Viabilidad económica y financiera

Viabilidad económica

En nuestro proyecto utilizaremos fondos propios para el inicio de la elaboración del producto, obteniendo algún tipo de fruta en nuestras propias parcelas, lo cual esto nos ayudara a que los costos de producción varíen.

Con nuestro producto pretendemos elaborarlo a bajo costo que sea accesible al consumidor, para que los pobladores puedan adquirir las mermeladas.

Viabilidad financiera

Utilizamos técnicas como realizar presupuesto y los métodos del VAN y TIR, para conocer la rentabilidad que tendrá nuestro proyecto.

Valor actual neto (VAN)

Tabla 2. Flujo de caja

PERIODO	INGRESO	EGRESO	FLUJO
0	0	5,393,00	(5,39300)
1	40.000,00	35.919,00	4.081,00
2	67.200,00	63.428,00	3.772,00
3	92.000,00	79.709,00	12.291,00

El valor actual neto de la tasa de descuento será de un 5% es decir que lo que ganaremos será de C\$ 23,318.41 de la venta de nuestras mermeladas.

Tasa de retorno (TIR)

La tasa interna de retorno de nuestro proyecto es de 0.8246 quiere decir que no vamos a ganar, pero tampoco a perder, que si es rentable llevar a cabo el proyecto.

4.3 Análisis de sostenibilidad

4.3.1 Sostenibilidad económica-financiera

El proyecto tendrá una durabilidad de 3 años consecutivos donde se pretende trabajar, con fondos propios de los ejecutores del proyecto para la ejecución del mismo, una vez que avancemos con el proyecto, buscaremos apoyo de algún organismo para avanzar, ya sea si nos sigue siendo rentable, y si alguno de los compañeros desea retirarse, seguir adelante y una de las metas de nosotros es no dejar caer el proyecto para poder depender del mismo, y salir adelante.

4.3.2 Análisis de impacto ambiental y de riesgos

Análisis ambiental

Nuestro proyecto de elaboración y comercialización de mermeladas con frutas de tiempo, iniciara en la comunidad San José # 1 Mirafior, el cual viene a favorecer al medio ambiente generándole un impacto negativo bajo. En nuestra pequeña empresa utilizaremos frutas con doble propósito, lo cual, lo esencial de la fruta será utilizado para elaborar mermeladas y lo desechable de las frutas será utilizado como abono orgánico para las plantas. Utilizaremos insumos como; panitas plásticas, frutas de doble propósito, y azúcar, Se deberá conversar con el consumidor para que pueda reutilizar de alguna u otra manera las panitas que estén vacías, nosotros como equipo de trabajo utilizaremos la cascara de las frutas para las plantas sirve como abono orgánico y las bolsas del azúcar también reutilizarlas.

Nuestra idea de negocio beneficiara a productores de la comunidad, con el aprovechamiento de frutas de sus fincas, también los incentivaremos para un mejor uso y manejo de las plantas para su mayor producción.

Nuestra producción de mermeladas no afecta directamente al medio ambiente, ya que, con los desechos de las frutas, los utilizaremos como abono orgánico que sirve para las mismas. No hay factores desfavorables porque es una manera de producir y generar ingresos económicos, no afecta al medio ambiente de manera general.

Si ponemos en prácticas la manera de conservar y proteger nuestro medio ambiente, estaríamos contribuyendo a las condiciones paisajísticas del mismo, ya que, si logramos hacer buen uso de los desechos y los reutilizamos, haríamos que la comunidad se vea más limpia.

Tabla 3. Análisis de impacto ambiental y de riesgo

Análisis de impacto ambiental y de riesgo			
Condición	Nivel de impacto negativo		
	Alto	Medio	Bajo
Hacia el origen: la alternativa demandara insumos cuya disposición incide de manera muy leve en el deterioro del medio ambiente.			X
Hacia el destino: La alternativa proveerá bienes y servicios, que afecten al medio ambiente.			X
Hacia el entorno: El desarrollo de la alternativa afecta las condiciones paisajísticas y genera desechos que impactan negativamente en el medio ambiente.			X
Desde el entorno: Las condiciones ambientales determinan factores desfavorables para la ejecución de la alternativa (o del proyecto). X			X
Desde el Ambiente Interno: El esquema interno para el desarrollo de la alternativa asegura, condiciones físico ambientales adecuadas.			X

4.3.3 Sostenibilidad social, equidad, género, participación ciudadana

Con nuestro proyecto pretendemos el desarrollo de la comunidad en cuanto a la mejora de empleo, realizar capacidades que fortalezcan la mejora de ingresos económicos, para un mejor nivel de vida de las familias que serán beneficiadas con nuestro proyecto ya que ellos participaran en la venta de sus productos para darle su valor agregado y en la compra de nuestros productos ya transformados.

Trabajaremos en función de que los pobladores tomen en cuenta las capacidades que se pueden desarrollar de diferentes maneras y que puedan tener una visión de cómo poder mejorar su futuro, en el enfoque de emprendimiento e innovación tomando en cuenta aspectos muy importantes como, ética, la humildad hacia las personas, y la honestidad en nuestro emprendimiento, sin haber distinción de personas, la participación en equidad de género.

5. PRESUPUESTO DETALLADO Y FUENTES DE FINANCIAMIENTO

Tabla 4. Presupuesto del proyecto

Presupuesto del proyecto				
Tipo de recurso	Unidad de medida	Cantidad	Precio unitario	Precio total
Materiales				
Perol	Unidad	1	500	500
Cucharones	Onza	2	70	140
Licuadaora	unidad	1	700	700
Bandeja	Unidad	2	100	200
Panas	Unidad	1	140	140
Pichel	Unidad	1	70	70
Cuchillo	Unidad	2	50	100
Tabla de picar	Unidad	1	50	50
Panitas plásticas	Unidad	200	5	1,000
Guantes de cuero	Par	1	100	100
Etiquetas	Unida	200	5	1,000
Gorros	Unidad	3	20	60
Delantales	Unidad	3	60	180
			Total	4,240
Insumos				
Azúcar	Libra	25	11	275
Frutas	Libra	25	10	250
			Total	525
Recursos humanos				
Viatico de compra de materia prima	Día	1	150	150
			Total	150
Mano de obra				
Elaboración de mermelada	Día	1	150	150
Comercialización de las mermeladas	Día	1	200	200
			Total	350

Distribución gastos directos				
Luz eléctrica	Horas	1	3	3
Agua	Litro	15	3	45
Leña	Unidad	8	10	80
			Total	128
			Total general	5,393

6. ESTRATEGIAS DE EJECUCIÓN

6.1. Estructura operativa

Estructura organizativa del proyecto

Con el objetivo de estructurar de mejor manera el proyecto y de plasmar un ambiente de pertinencia y responsabilidad en las actividades laborales a desempeñar, se definieron las funciones y requerimiento de cada cargo.

El proyecto contara inicialmente con 4 puestos de trabajo que desempeñan funciones administrativas, conformado por un personal capacitado para llevar a cabo el control y manejo. Donde contaremos con un coordinador que llevará la coordinación y/o manejo del proyecto, un tesorero donde se encargará de llevar los registros contables de ingresos y egresos, un secretario que llevara el control de cada una de las actividades propuestas anteriormente, un fiscal que se encargara de vigilar si las actividades y registros están siendo cumplidas correctamente.

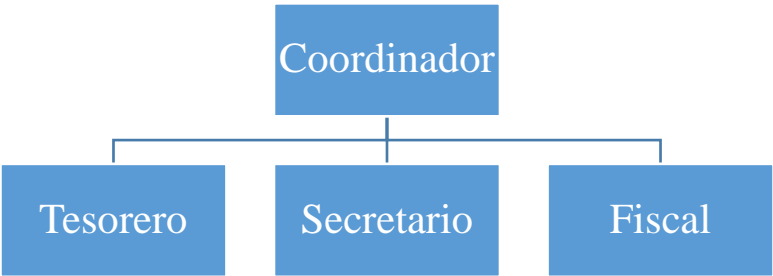


Ilustración 6. Estructura organizativa del proyecto

6.2. Arreglos institucionales

El proyecto una vez establecido, se registrará con el MINSA para actualizar el registro sanitario del mismo, el MEFCCA para la comercialización de nuestro producto en ferias locales.

6.3. Cronograma valorado por componentes y actividades

Tabla 5. Cronograma de actividades

Cronograma de actividades														
Actividades	Responsables	Fecha de inicio	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Recolección de materia prima	María Elena Talavera	Enero 2017	x			x	x	X	X	x		x	X	X
Compra de materiales	María Elena Talavera, Manuel Talavera					x	x	X						
Elección y selección del producto	Manuel Talavera		x			x	x	X	X	x		x	X	X
Transformación del producto	Meyling Moreno, María Elena Talavera y Manuel Talavera		x			X	x	X	X	x		x	X	x
Registro sanitario (interno)	Meyling Manuel		x			x	x	X	X	x				X
Calendarización de actividades	Meyling Moreno y		x				x				x			X

	María Elena Talavera													
Comercialización del producto	Meyling Moreno, Manuel Talavera, María Elena Talavera			X		x	x	X	X	x		x	X	x
Registro de ingresos y egresos	Meyling Moreno.			x		x	x	X	X	x		x	X	x

7. ESTRATEGIAS DE SEGUIMIENTO Y EVALUACIÓN

7.1. Monitoreo de la ejecución

Para la ejecución durante el proyecto se realizó un cronograma que comprende actividades a largo plazo, es decir, para desarrollar nuestro proyecto debidamente, deberemos cumplir con cada una de las actividades propuestas en el calendario según sea el deber de cada uno de los participantes.

7.2. Evaluación de resultados e impactos

Para las metas alcanzadas en la finalización de nuestro proyecto deberemos ir a la revisión del Marco de Matriz Lógica para ver si pudimos encajar con los objetivos antes propuestos según allá sido el éxito de la transformación de nuestro producto y como pudimos ayudar en la comunidad, que aportamos y como reaccionaron los pobladores ante nuestra anhelada meta.

7.3 Actualización de línea Base

Según los resultados de la venta de las mermeladas en el periodo de 3 años, se seguirá dando seguimiento al emprendimiento, buscando nuevas alternativas de mercado y más canales de distribución. También buscaremos apoyo de algunas organizaciones para el registro de la empresa y estrategias de marketing o divulgación de nuestro producto, para que sea reconocido por los consumidores.

El objetivo de la empresa a futuro es obtener mayor producción de mermeladas, para comercializar más producto y que nos genere mayores ingresos económicos, empleo a pobladores de la comunidad. Como ejecutores de nuestro emprendimiento, realizar entrevistas y encuesta para realizar un nuevo estudio de mercado, y así conocer la opinión de los comunitarios y clientes en general, en busca de mejoras hacia el producto

y canales de comercialización, además se pretende dar la oportunidad de integrar nuevos socios a la empresa.

8. ASPECTOS LEGALES O JURÍDICO

Para la legalización de nuestro pequeño proyecto, tomaremos en cuenta los siguientes aspectos:

- Constituirse legalmente ante el registro público mercantil de la propiedad mediante escritura de constitución.
- Obtener su número único de contribuyente número (RUC) ante la dirección general de ingresos (DGI).
- Registrarse como contribuyente ante la administración de renta de su área (consultar en oficina de atención al contribuyente en la administración de renta que le corresponde registrarse y además registrar los libros de actas contables cotidianas, un libro diario, libro mayor, un libro de actas y uno de acuerdos).
- Registrarse en la alcaldía municipal para lo cual se debe presentar copia de escritura de contribución y los libros contables debidamente registrados en la administración de renta.
- Una vez realizado estos pasos optara por inscribirse en la ley sectorial que le corresponde según la naturaleza de su empresa o corresponda.

Requisito para registro

Los trámites de registro sanitario, inscripción sanitaria, renovación o reconocimiento del registro ante la autoridad competente, podrán ser realizados por cualquier persona natural o jurídica. No necesariamente debe ser un profesional de derecho. Para la obtención del Registro Sanitario se deberá presentar ante la autoridad sanitaria del Estado Parte lo siguiente:

Datos del titular

Nombre del titular

Número del documento de identificación

Nombre del representante legal -Número del documento de identificación

Dirección exacta del solicitante -Teléfono (s), Fax, correo electrónico

Dirección exacta de la bodega o distribuidora, teléfono, fax, correo electrónico

Firma del titular de la empresa solicitante

Datos del fabricante

Nombre de la fábrica (tal como aparece en la licencia) indicar si es nacional o extranjera

Número de licencia o permiso y vigencia de la licencia o permiso de la fábrica o bodega

Dirección exacta de la fábrica, teléfono, fax, correo electrónico

Datos del producto

Nombre del producto a registrar

Marca del producto

Tipo de producto

Contenido neto del producto

No. de Registro Sanitario, en caso de renovación.

País de procedencia.

REQUISITOS Y MECANISMOS PARA LA INSCRIPCIÓN SANITARIA

Requisitos para la inscripción sanitaria

Para la inscripción de un producto alimenticio que ya tiene registro sanitario deberá cumplir con los siguientes aspectos:

a) Solicitud con los datos siguientes:

Lugar y fecha de presentación de la solicitud de inscripción sanitaria

Número de registro sanitario del producto

Identificación de la empresa que inscribe el producto

Nombre de la empresa

Nombre del propietario o representante legal de la empresa

Dirección exacta de la empresa

Teléfonos, fax y correo electrónico de la empresa

Número de licencia sanitaria y fecha de vencimiento

Firma del importador

9. MATERIAL COMPLEMENTARIO

9.1. Bibliografía

Dulces y Azúcares. (s.f). Obtenido de http://www.mapama.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/mermelada_tcm7-315246.pdf

Marroquin, K. S. (2010). Estudio de mercado para la elaboración de mermeladas artesanales en la microempresa Mermeco. *Universidad de San Carlos de Guatemala* . Recuperado el 08 de Agosto de 2017, de <https://es.scribd.com/document/320999953/Estudio-de-Mercado-Para-La-Elaboracion-de-Mermeladas-Artesanales-en-La-Microempresa-Mermeco>

9.2. Anexos

Este formulario está desarrollado para conocer el comportamiento de consumo, hacia las mermeladas, identificando las principales variables que determinan la decisión de compra como preferencias, precio, entre otras. Su colaboración es de gran importancia, por lo que agradecemos su valioso tiempo a la misma.

1. ¿Consume Usted regularmente mermeladas como parte de su dieta alimentaria?

Si su respuesta es afirmativa continúe con el resto de preguntas, caso contrario agradecemos su gentil ayuda.

Marque con una X dentro del paréntesis las repuestas que mejor indique su opinión a lo que se pregunta.

Edad () Sexo () Ocupación ()

En que rango definiría su nivel de ingresos.

C\$ 2000-2500 () C\$ 3000 ()

2. ¿En cuál de estas situaciones Ud. Prioriza el consumo de mermeladas?

Reunión social () Desayuno () Otros ()

3. ¿Conque frecuencia consume Ud. Mermeladas?

Diariamente () Quincenal () Tres veces por semanas () Mensual ()

4. ¿Qué sabores de mermeladas generalmente consume?

Piña () Naranja () Guayaba () Mixtas ()

5. ¿Qué tipo de mermeladas prefiere consumir?

Un solo sabor () Combinación de frutas ()

6. ¿Cuál de estos motivos considera importante al momento de ingerir una mermelada?

Sabor () Precio () Empaque () Nutricional () Color () Otros ()

7. ¿Cuál es el nivel de importancia que tiene para Ud. el contenido de azúcar en la mermelada?

Muy importante () Importante () No importante () Nada importante ()

8. ¿Es para Ud. importante la marca al momento de comprar el producto?

Si () No ()

9. ¿Qué tipo de presentación prefiere al comprar mermelada?

Frasco de vidrio Panitas plásticas

10. ¿Dónde adquiere este producto con regularidad?

Pulperías Supermercado Otro

11. Si en la pulpería dentro de la comunidad habría mermeladas mixtas como mango y maracuyá. ¿Consideraría Ud. estar dispuesto a probarla?

Si No Tal vez

12. ¿Qué le haría considerar comprar una mermelada mixta?

Sabor Precio Sin conservantes químicos Cantidad Presentación Otros

13. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una presentación de mermelada de 4 Onzas?

14 16 20 córdobas.

Fotos de la elaboración de mermeladas



Imagen 1. Pelado y trozado de frutas.



Imagen 2. Licuado



Imagen 3. Cocción

Imágenes etiquetado del producto



Todos los Pasos de la elaboración del producto.

