

# Proyecto de inversión empresarial: estudio de factibilidad SNACKS FRUIT PTY

---

Evelyn Saavedra<sup>1º</sup>, Rosa Arcia<sup>1º</sup>, Delyz Rodríguez<sup>1º</sup>, Miguel Justavino<sup>1º</sup>

Docente: César Herrera<sup>2º</sup>

*La Chorrera, Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas, Licenciatura en Administración de Negocios, Asignatura: Formulación, Gestión y Evaluación de Proyectos*  
saavedra20798@gmail.com, rose0391@gmail.com, delysrodriguez3@gmail.com, MiguelJ.21@outlook.com,  
cesarh\_2010@hotmail.com

**Resumen:** El presente proyecto se denomina como un estudio de factibilidad para establecer la empresa **SNACKS FRUIT PTY**, tiene como objetivo determinar la rentabilidad a futuro de la empresa a través de una evaluación de la viabilidad financiera y los diversos escenarios fuera de las condiciones económicas normales de la empresa. Resulta oportuna su implementación en la provincia de Panamá Oeste, distrito de La Chorrera ya que es una provincia que está creciendo cada día y existen muchas personas interesadas en consumir productos saludables y económicos, además es un comercio que sus competidores son mínimos de acuerdo con la investigación realizada en el área del proyecto. Se plantea una estructura organizacional para la operación de la empresa que cuente con un administrador, jefe de mantenimiento, gerente de ventas, personal operativo y almacenistas. Para obtener el monto total de inversión se presenta dentro del estudio financiero o un desglose de activos y capital de trabajo para determinar cantidades y costos unitarios de los equipos de producción, operación y gastos de puesta en marcha. Se trata de una inversión total de B/. 11,215.00 donde el 70% (B/. 7,850.50), será financiado por una entidad financiera, pagadero a 10 años; cuya tasa de interés aproximada es del 7.5% anual. El 30% restante (B/. 3,364.50) será financiado por socios capitalistas. La letra mensual para amortizar la deuda es por B/. 1,143.71.

**Palabras clave:** Proyecto, estudio de factibilidad, rentabilidad, evaluación financiera, inversión, activos, capital, interés, letra, amortización, deuda.

**Abstract:** The present project is called as a feasibility study to establish the company SNACKS FRUIT PTY, its objective is to determine the future profitability of the company through an evaluation of the financial viability and the various scenarios outside the normal economic conditions of the company. Its implementation in the province of Panamá Oeste, district of La Chorrera is timely since it is a province that is growing every day and there are many people interested in consuming healthy and cheap products, it is also a business that its competitors are minimal according to the research carried out in the project area. An organizational structure for the operation of the

company is proposed that has an administrator, maintenance manager, sales manager, operating personnel and warehouse managers. To obtain the total investment amount, it is presented within the financial study or a breakdown of assets and working capital to determine unit quantities and costs of the production, operation and start-up equipment. It is a total investment of B/. 11,215.00 where 70% (B/. 7,850.50), will be financed by a financial entity, payable over 10 years; whose approximate interest rate is 7.5% per year. The remaining 30% (B/. 3,364.50) will be financed by capitalist partners. The monthly letter to repay the debt is B/. 1,143.71.

**Keywords:** Project, feasibility study, profitability, financial evaluation, investment, assets, capital, interest, letter, amortization, debt.

## **1. Introducción**

En el presente documento se encontrará información acerca de nuestro plan de negocios, el cual trata de una pequeña empresa que se dedicara a la elaboración y comercialización de snacks de frutas deshidratadas, presentamos a continuación sus respectivas características, como las propiedades de la fruta deshidratada que es uno de los snacks más saludables que existen ya que es la fruta natural a la que por diferentes métodos se le extrae gran parte del contenido de agua evitando así que se pudra y madure, de igual manera conserva sus nutrientes.

Siendo nuestro país rico en frutas tropicales como el banano, fresa, papaya, melón, naranja entre otras. Da la oportunidad de realizar un proyecto de este tipo claramente si se estudian todas las variantes faltantes para poder establecerlo, como las estimaciones financieras requeridas, de la misma manera conocer su factibilidad y es lo que se ha querido presentar en lo consiguiente.

### **1.1. Naturaleza y alcance del tema tratado**

Este estudio responde a la línea de investigación “Administración y Gerencia” específicamente del área Administración y planificación bajo el eje temático “Formulación y evaluación de proyectos”. El alcance del mismo es determinar la rentabilidad financiera proyectada futuro por medio de los criterios de evaluación económica y a la vez definir su factibilidad.

### **1.2. Objetivos**

#### **Objetivo General**

Analizar un estudio para determinar la factibilidad de la producción y comercialización nacional de la mermelada de piña.

## **Objetivos Específicos**

- Compilar información para tener de forma cualitativa los riesgos que asume la empresa.
- Identificar las oportunidades de ingreso mediante un estudio de factibilidad.
- Mostrar mediante un estudio comparativo la viabilidad de la empresa.

### **1.3. Justificación**

El fin de este proyecto tiene sus bases en mejorar la alimentación de nuestros consumidores, debido a la variedad de snacks hechos con colorantes que cada día se consume más en la vida diaria de las personas.

Queremos ofrecer un producto hecho a base de frutas naturales deshidratadas una opción más sana para que los padres puedan darles a sus hijos de merendar en sus colegios y hogares, también podrá ser de consumo para personas diabéticas y así mejorar su salud.

Nuestro producto ofrecerá beneficios tales como:

#### 1. Aportan una gran cantidad de energía

Esta clase asegura una buena parte de la energía que necesitamos para funcionar diariamente. Como muestra podemos avanzar que una ración de fruta deshidratada aporta a nuestra ingesta alimentaria unas 50-70 Kcal. Las más energéticas son las uvas pasas, los higos y las ciruelas.

#### 2. Diversas vitaminas y minerales

Cuentan con un buen aporte de minerales: calcio, hierro, potasio y magnesio, entre otros, además de vitaminas A y E y las vitaminas de tipo B, que aseguran la energía que necesitamos, regulan el funcionamiento del organismo y también protegen el sistema inmunológico.

#### 3. Acción saciante

De la misma manera que sucede con muchos otros alimentos, las frutas deshidratadas ofrecen una acción saciante importante. Esto beneficia a nuestro sistema digestivo sin necesidad de comer excesivamente y más de la cuenta.

#### 4. Alto volumen de fibra

Las frutas llevan un buen aporte de fibra, y las deshidratadas cuentan con una gran cantidad. En concreto, suelen contener un promedio de 12 gr. de fibra por cada 100 gr. de producto. Y por ello nos ayudan a regular nuestra digestión.

## 5. Antioxidantes

En general, las frutas son antioxidantes, y comer deshidratadas también nos da los antioxidantes necesarios para proteger nuestro corazón, eliminar toxinas y beneficiarnos de las propiedades que llevan para dejar la piel mejor y evitar su envejecimiento.

## 6. Aptas para las personas diabéticas

Las personas que padecen diabetes no pueden comer una gran cantidad de frutas por su alto contenido en azúcar. Determinados estudios confirman que, gracias a su elevado contenido de fibra y antioxidantes polifenoles, las frutas deshidratadas tienen un índice glucémico entre bajo y medio.

## 7. Fortalecen los huesos

Este tipo de frutas tiene diversas vitaminas y minerales, como el calcio y la vitamina K que refuerzan los huesos y previenen el desarrollo de ciertas enfermedades relacionadas con los huesos.

Para efectuar este proyecto realizaremos un cuestionario a 10 personas realizando preguntas cerradas sobre la degustación de nuestro producto con la finalidad de saber si el producto se tiene que mejorar o está al gusto de los consumidores.

A través de este cuestionario sabremos qué productos tienen mayor demanda y cuáles no.

Para realizar este proyecto debemos tener claro sobre la deshidratación que se dice que es una de las formas más antiguas de procesar alimentos. Consiste en eliminar una buena parte de la humedad de los alimentos, para que no se arruinen.

Se considera de mucha importancia la conservación de alimentos pues esto nos permite alargar la vida útil de las frutas y poder tener acceso a mercados más distantes, otra de las importancias de conservar frutas deshidratadas es debido a que podremos contar con frutas en épocas que normalmente no se producen, logrando así mejores precios.

Por medio del calor se elimina el agua que contienen algunos alimentos mediante la evaporación de esta. Esto impide el crecimiento de las bacterias, que no pueden vivir en un medio seco como las piñas, manzanas y banano.

Su centro de distribución de estos Snacks de Frutas deshidratadas será en la región de Panamá

Oeste y su venta será a nivel nacional.

#### **1.4. El Estado del Arte**

##### **Descripción general del proyecto**

Panamá es un país que cuenta con mucha diversidad de frutas y en muchos mercados se botan muchas por estar solo golpeadas, lo que queremos lograr con este proyecto es dar a conocer que podemos sacarle provecho y contribuir al cambio de cultura, una mejor nutrición de todos los panameños, al mismo tiempo innovar y hacer crecer la economía con productos naturales de origen de la agricultura que se trabaja en nuestro país.

Este proyecto busca cumplir con todos los requisitos que se cataloga para hacer de nuestro negocio ejemplar tanto en la satisfacción de los clientes cómo en el ambiente laboral. Y al mismo tiempo ejemplo a seguir para otros que quieran incursionar, pero sobre todo hacerlo realidad puesto que es una idea innovadora, poco complicada y con grandes oportunidades.

##### **Descripción del producto, frutas deshidratadas:**

La fruta seca es un producto que se obtiene del secado realizado a diversas frutas. Se llega a reducir el contenido de humedad en el cuerpo de esta hasta llegar a un 20 % del peso, al no contener agua, las frutas deshidratadas reducen en gran medida su tamaño. Este proceso de deshidratación tiene dos finalidades que son: a) aumentar sus posibilidades de preservación, gracias al proceso de deshidratación, estas frutas pueden conservarse en perfecto estado durante mucho más tiempo que una pieza de fruta fresca.

b) reforzar el sabor de las frutas sometidas a este procedimiento. Se las puede considerar como un simple aperitivo rico en nutrientes, o incluso algunas cocinas del mundo las suelen emplear como ingredientes en la elaboración de algunos platos.

En general, todas las variedades de frutas pueden ser deshidratadas, Ciruelas, uvas, damascos, duraznos, peras, manzanas, higos, piñas, arándanos, cerezas, bananas, kiwis, fresas, papaya, melón, toronja, mango, naranja, limón, entre otros.

##### **Proceso de secado**

El proceso de secado de estas frutas destruye alguna cantidad de vitamina C, es por esta razón por la que el consumo de este producto procesado tiene un menor contenido de esta vitamina que el de la fruta fresca. Algunas frutas se secan con algunas tazas de dióxido de azufre para darle algún color llamativo.

La deshidratación es un procedimiento de conservación de alimentos que, al eliminar la totalidad del agua libre de este, impide la actividad microbiana y reduce la actividad enzimática. Recibe diferentes denominaciones, como secado, desecado y deshidratación.

### **Tipos de deshidratación a utilizar:**

El proceso de deshidratación que se realizaría es por equipo tecnológico por el método de gases calientes, ya que se obtiene buenos resultados y sin tan altos costos.

- El secado por gases calientes:

Con este método los gases calientes se ponen en contacto con el material húmedo a secar para facilitar la transferencia de calor y de masa. En general son aparatos sencillos y de fácil manejo.

Consta de las siguientes partes

- Sistema de impulsión de aire.
- Sistema de calefacción.

Recinto de secado, generalmente está calorifugado. Secaderos de bandejas. Están formados por una cámara metálica rectangular, en cuyo interior se disponen unos bastidores móviles.

- Secaderos de túnel. El producto para secar se coloca sobre unas bandejas que se transportan con carretillas por el interior del túnel.
- Secaderos de cinta sinfín. Son secaderos continuos con circulación de aire a través del material, que se traslada sobre un transportador de cinta perforada.
- Secaderos rotatorios. Son secaderos de funcionamiento continuo que constan de una carcasa cilíndrica ligeramente inclinada que gira sobre unas bandas de rodadura.
- Secaderos de lecho fluidizado. En este tipo de secaderos el aire caliente se utiliza simultáneamente como agente de secado y de fluidización al ser forzado a pasar a través del lecho de partículas del alimento.

### **Propiedades y beneficios de la fruta deshidratada:**

Aportan Energía Vital. Una ración de fruta deshidratada (25-50 gr.) aporta a nuestra ingesta alimentaria unas 50-70 Kcal., debido a la alta concentración de azúcares. Las más energéticas son las Uvas pasas (278 Kcal/100 g) seguidas de los Higos secos (248 Kcal) y las Ciruelas (172 Kcal/100 g). Son pues productos alimentarios muy recomendables para compensar parte de la energía que consumimos en nuestro quehacer diario, especialmente indicadas para los niños, las lactantes, las embarazadas, los estudiantes, para las personas que practican alguna actividad deportiva y tomadas en cantidades razonables (raciones de 25-50 gr.) no alteran los valores energéticos de nuestra dieta

por lo que se pueden incluir en las dietas de adelgazamiento saludables.

Ofrecen una completa Dosis de Micronutrientes. Potasio, Calcio, Hierro, Magnesio, Provitaminas A y E, Vitaminas B1, B2, B3, son micronutrientes que están entre 3 y 5 veces más concentrados en las frutas deshidratadas frente a las frutas frescas. Son pues especialmente recomendadas para las personas que practican deportes de larga duración, para las provisiones que llevan los montañeros y excursionistas, porque facilitan la transmisión de los impulsos nerviosos a los músculos y nervios, evitando así los calambres y el cansancio prematuro. Además, gracias al calcio ya mencionado y a su aporte en Vitamina K, la fruta deshidratada es saludable para los huesos.

Son saciantes. La sensación de saciedad que dan las frutas deshidratadas se debe en gran medida a su contenido alto en fibra, aunque la proporción varía sustancialmente entre unas y otras. Por ello, comer una ración de estos alimentos como tentempié es idóneo, a la par que nutre, calma el hambre, sin un aporte exagerado de calorías. De hecho, comer frutas deshidratadas entre horas influye de manera positiva en las hormonas que regulan el comportamiento alimentario.

- Son eficaces laxantes. Las frutas deshidratadas contienen de promedio 12 gr. de fibra por cada 100 gr. de producto, es decir, un 600% más que las frutas frescas que normalmente nos comemos. Por eso podemos afirmar que pueden constituir un buen laxante si las consumimos habitualmente. Ayudan a prevenir la anemia. Las personas que padecen algún grado de anemia, es decir, bajos niveles de hierro en sangre, se les recomienda la ingesta de frutas deshidratadas, También es aconsejable acompañarlas de zumos de frutas ricas en vitamina C como la piña, kiwi, naranja, para así aprovechar mejor el hierro.
- Son excelentes antioxidantes. Algunas de las frutas deshidratadas, básicamente las de color oscuro como son las Ciruelas, Arándanos, Cerezas, Uvas... Son muy ricas en polifenoles y carotinoides que son compuestos vegetales antioxidantes. La ingesta de este tipo de fruta es muy beneficiosa para la buena salud cardiovascular, porque favorecen la diuresis y la eliminación de líquidos y de sodio de nuestro organismo.
- Son aptas para diabéticos. Las frutas deshidratadas tienen una alta concentración de azúcares simples, por lo que no inducen a un rápido aumento de la concentración de azúcar en la sangre, debido a su alto contenido de fibra, fructosa y sorbitol. Las personas que padecen diabetes pueden consumir la fruta deshidratada en su dieta habitual, siempre que el consumo sea racional.
- Las frutas deshidratadas no son golosinas, ni tampoco son frutas frescas, pero son el sustituto

perfecto y se toman como un snack sano y sabroso, para comer entre horas, para mezclar con otros ingredientes en los desayunos, en las meriendas y con recetas variadas, especialmente en las ensaladas.

- Las frutas secas son fáciles de conservar y llevar a cualquier lugar ya que no se estropean como la fruta fresca ni importa si las golpeamos y pesan muy poco.

La Fundación Internacional de frutos secos y frutas deshidratadas, ha publicado un estudio donde ofrecen datos sobre diversos e interesantes parámetros: saciedad, glucosa, peso y niveles hormonales, comparándolos con otros snacks o aperitivos habituales de los denominados light (los no industriales). Los resultados obtenidos indican que las calorías son prácticamente las mismas, al igual que el contenido en carbohidratos, grasas y proteínas, en ambos grupos de productos, pero difieren de forma clara en la cantidad de fibra y azúcares que las frutas deshidratadas contienen.

### **Procesos que se realizará:**

Desde la compra y recepción de la materia prima, el producto pasa por los procesos de lavado, pelado y corte, colocación en bandeja, deshidratación, pesado, empaquetado, sellado hermético y finalmente el rotulado del envase.

### **Estrategias:**

- Comunicación a los posibles consumidores
- Aplicar la publicidad del producto en redes sociales, carteles publicitarios.
- Utilizar material en el empaque que se solidarice con el medio ambiente, ya que tratamos con frutas sería de bien para el negocio, que se establezca una imagen sencilla, natural y que promueva el cuidado ambiental. De igual manera como ya se promueve el bienestar saludable por el producto en sí, del mismo modo que se le haga atractivo al consumidor.
- Promociones del producto como degustaciones.
- Estrategias en los precios, que sea de accesibilidad a los consumidores.

## **1.5. Antecedentes**

La fruta seca o fruta deshidratada es un producto que se obtiene del secado realizado a diversas frutas especiales, propensas a este proceso. Se llega a reducir el contenido de humedad en el cuerpo de la misma hasta llegar a un 20 % del peso. Este proceso de deshidratación tiene dos finalidades: su conservación (alargar su vida útil) y reforzar su sabor. La tradición de la fruta seca se remonta al cuarto milenio antes de la era común en Mesopotamia. Las frutas secas tradicionales como las pasas, los higos, los dátiles, los albaricoques y las manzanas han sido un elemento básico de las



dietas mediterráneas durante milenios. Al Mediterráneo llegó desde la región prehistórica conocida como Creciente fértil o Levante mediterráneo, el actual Irak, Siria, Líbano, Palestina, Israel, y partes de Irán, Turquía y Egipto. El secado o deshidratación es también la forma más antigua registrada de conservación de alimentos; esto es porque las uvas, los dátiles y los higos que caían del árbol se secaban naturalmente expuestos al sol. Los primeros cazadores-recolectores observaron que estas frutas caídas tomaron una forma comestible y las valoraron por su estabilidad y por su dulzura concentrada (Desrosier, 2017).

La primera mención registrada de frutas secas se puede encontrar en tabletas mesopotámicas que datan de aproximadamente 1500 A.C., que contienen las que probablemente sean las recetas escritas más antiguas conocidas. Estas losas de arcilla, escritas en acadio, el idioma cotidiano en Babilonia, se inscribieron en escritura cuneiforme y hablan de dietas basadas en granos (cebada, mijo, trigo), verduras y frutas como dátiles, higos, manzanas, granadas y uvas. Estas primeras civilizaciones usaban dátiles, el jugo del dátil se convertía en almíbar y las pasas en edulcorantes. Incluyeron frutas secas en sus panes, para los cuales tenían más de 300 recetas, desde pan de cebada para la clase trabajadora, hasta pasteles muy elaborados y especiados con miel para la aristocracia. Debido a que el cuneiforme era muy complejo y solo los escribas que habían estudiado durante años podían leerlo, es poco probable que las tabletas fueran consideradas como libros de cocina para uso cotidiano. En cambio, fueron escritos para documentar el arte culinario de la época. La palmera datilera fue uno de los primeros árboles cultivados. Fue domesticado en Mesopotamia hace más de 5.000 años. Los higos también fueron apreciados en Mesopotamia, Palestina y Egipto, donde su uso diario era probablemente mayor o igual que el de los dátiles. Además de aparecer en pinturas murales, se han encontrado muchos especímenes en las tumbas egipcias como ofrendas funerarias. En la Grecia continental y Creta, los higos crecían en abundancia y fueron el alimento básico de pobres y ricos por igual, particularmente en su forma seca.

El cultivo de la uva comenzó en Armenia y las regiones orientales del Mediterráneo en el siglo IV A.C. aquí, las pasas se fabricaban enterrando uvas en la arena del desierto. Rápidamente, la viticultura se extendió por el norte de África, incluidos Marruecos y Túnez. Los fenicios y los egipcios popularizaron la producción de pasas, probablemente debido al ambiente perfecto para el secado al sol. Los pusieron en frascos para su almacenamiento y los asignaron a los diferentes templos por miles. También los incluyeron en sus panes y sus diversos pasteles, algunos hechos con miel, otros con leche y huevos.

En la actualidad, muchos creen estos alimentos deben comerse solos, o sea, no se pueden acompañarse con nada y que se comen como botanas, pero esto es una gran mentira, ya que se

pueden usar en diversas recetas de cocina. Para que se vea esto no es mentira, no olvidemos que los famosos chiles en nogada, alimento que según la historia inventaron las monjas de un convento poblano para el emperador Iturbide, llevaban acitrón, un fruto seco que le daba mucho sabor al platillo.

Como bien se expone en este texto, la fruta y comida seca, lleva siglos en la historia de la humanidad. Entre las ventajas de incorporar estos alimentos a nuestra cocina y dieta, se encuentran los siguientes:

- Para los platillos navideños que se acercan, son muy útiles todos estos alimentos, más los frutillos secos.
- Son más bajos en grasas, por lo que no contribuirán al aumento de peso.
- Son bajos en sal, es decir sodio, por tal motivo el cuerpo no retendrá agua, ni habrá dolores de piernas.
- Se pueden consumir como alimentos alternativos, o sea, refrigerios.
- Para los estudiantes, el consumir arándanos, nueces, semillas, ayudará mucho a retener mejor los conocimientos (Marketing, 2015).

### **Proceso de secado**

El proceso de secado de estas frutas destruye alguna cantidad de vitamina C, es por esta razón por la que el consumo de este producto procesado tiene un menor contenido de esta vitamina que el de la fruta fresca. Algunas frutas se secan con algunas tazas de dióxido de azufre para darle algún color llamativo, es el caso de los melocotones y albaricoques en los famosos orejones, que suelen tener un color naranja llamativo debido a estos aditivos.

Un gran volumen de fruta es vendido como fruta seca con un contenido de humedad de 15 a 25%. Esto puede obtenerse colocando la fruta en charolas para su secado, ya sea solar en horno o en túnel. La deshidratación proporciona un medio para producir frutas secadas de nuevas formas y de mejor calidad que la que es posible con el secado solar. Algunas de las frutas que son deshidratadas comercialmente son:

Las manzanas generalmente son clasificadas, lavadas, mondadas y aderezadas, tratadas con sulfito y secadas en hornos.

Los chabacanos, duraznos y nectáreos comúnmente son secados al sol. Los chabacanos deben ser sulfurados durante 3 o 4 horas y los duraznos y nectáreos de 4 a 6 horas. Estas frutas generalmente son blanqueadas con vapor antes del secado. Las peras que van a ser deshidratadas son blanqueadas

antes de la sulfuración. El secado requiere, generalmente, de 24 a 30 horas.

## **2. Materiales y Métodos**

### **2.1. Procedimiento**

Este trabajo se ejecutó en tres fases:

- Fase 1: se seleccionó el tipo de proyecto a desarrollar. El mismo es un proyecto de estudio de factibilidad.
- Fase 2: se hizo la revisión bibliográfica pertinente para iniciar con la propuesta.
- Fase 3: se redactaron los resultados en base a los estados financieros proyectados y criterios de evaluación económica y financiera, se procedió a elaborar la discusión y conclusión del mismo para la entrega del informe a la coordinación de investigación de la UMECIT.

### **2.2. Aspectos éticos**

Este trabajo se ha regido por el objetivo del Comité de Bioética de investigación de la UMECIT quien promueve el desarrollo de ideas respetando las patentes establecidas y el derecho de autor de todo lo redactado en este trabajo.

## **3. Resultados**

Se proyectan los siguientes resultados:

- Estado de ganancia o pérdida: se presenta los estados financieros en el estado de ganancias y pérdidas del proyecto, con una estimación futura de 10 años. En el cual se observa que los ingresos aumentan con el pasar de los años. El primer año generando ganancias 394,200.00 y una utilidad neta de 96,667.70 y en las 2029 ganancias hasta de 431,130.73 y una utilidad neta de 106,174.96 (ver Anexo).
- Flujo de efectivo: el flujo de efectivo nos muestra el saldo en caja en el primer año que sería de 136,158.46 y en 10 años 1, 052,181.37 a comparación del año cero (ver Anexo).
- Balance general: muestra como en el primer año se da un total de activos de 139,550.34 mayores a los pasivos que son de 40,627.99, un capital de 98,922.36 haciendo un total de pasivo y capital de 139,550.34. y en 10 años un total de activos de B/. 1, 052,181.37, de pasivos B/. 35,391.65 y de capital B/. 1, 016,789.71 haciendo un total de capital y pasivos de B/. 1, 052,181.37 (ver Anexo).
- Flujo de fondos netos: da a conocer un flujo acumulado en el primer año de B/. 86,418.36 y en 10 años B/. 1, 009,565.54 lo que significa que aumentara las cifras tanto de ganancias como gastos y costos para seguir produciendo la empresa. El flujo de fondos netos, se observa el momento en el cual se recupera la inversión. (ver Anexo).

#### 4. Conclusiones

- En nuestro país se puede realizar de manera sencilla el proceso para abrir un negocio por lo que se ha llegado a la conclusión de que de verdad se debería aprovechar esto y generar nuevas industrias para lograr un óptimo crecimiento económico del país.
- Respecto al producto existen diversas buenas razones para consumir fruta deshidratada, ya que son muchas las propiedades saludables de la fruta en este estado por eso es un mercado que sería bueno incursionar, porque no es tan complicado y es tendencia en la alimentación de las personas hoy en día.
- El secado de fruta permite disminuir el desperdicio de alimentos y con ello las pérdidas económicas de los productores, pues en el caso del plátano, cuando éste es deshidratado estando en etapa de madurez 6 y 7 a condiciones variables, se obtiene un producto de buena apariencia.
- Las características de madurez, así como el buen empleo de pretratamiento en la preparación del plátano antes del proceso, son factores importantes que contribuyen en la calidad del producto final. El pretratamiento con ácido cítrico al 1%, disminuye el oscurecimiento durante el secado y retarda las reacciones de oscurecimiento enzimático durante el almacenamiento.
- La temperatura, es el factor que afecta directamente la calidad del fruto deshidratado. Las altas temperaturas degradan el color y provocan un encogimiento en la textura del fruto, dándole una apariencia poco agradable al producto, como lo demuestra el resultado del análisis sensorial aplicado a una muestra de la población en donde tuvo mejor aceptación el plátano deshidratado bajo condiciones de temperatura variable.
- Los ciclos de temperatura durante el proceso de secado, partiendo de una temperatura baja de 10°C, impiden que el fruto alcance temperaturas críticas evitándole daños irreversibles en color y textura, disminuyendo así el efecto térmico y produciendo productos de calidad que cumplen con los requisitos que garantizan su almacenamiento.
- En el proyecto se mostró la proyección financiera y se pudo resaltar que nuestra inversión fue mínima, al compararla con otras inversiones de otros tipos de negocio, nos dimos cuenta de que no hay que tener una gran inversión para poder emprenderlo. Además, luego de invertir en nuestro capital de mayor costo después de un cierto tiempo ya no será necesario en invertir en este ya que será una desinversión y por ende se podrá invertir en implementar otros tipos de frutas o ideas para crecer en el mercado.
- El proyecto puede ser de provecho si se llega a realizar, ya que los estudios realizados arrojan que es viable siempre y cuando tenga una buena administración desde el inicio y por los consiguientes años.

## **AGRADECIMIENTO**

Agradecemos a la Universidad Metropolitana de Educación, Ciencia y Tecnología (UMECIT) por darnos la oportunidad de generar ideas aplicables a nuestro entorno laboral futuro, también al profesor César Herrera por guiarnos en el desarrollo de este proyecto.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- COME FRUTA. Propiedades de la fruta deshidratada. Recuperado de <https://comefruta.es/propiedades-de-la-fruta-deshidratada>
- MINISTERIO DE RELACIONES EXTERIORES. PANAMÁ ABRE LA PRIMERA OFICINA AGROCOMERCIAL PARA POTENCIAR EXPORTACIÓN A EUROPA. Recuperado de <https://www.mire.gob.pa/index.VIT/es/noticias-de-belgica/13015-panama-abre-la-primera-oficina-agrocomercial-para-potenciar-exportacion-a-europa>
- LA GRAN MANZANA, (febrero,2015), Oportunidades y ventajas del marketing internacional. Recuperado de <https://lagranmanzana.net/oportunidades-y-ventajas-del-marketing-internacional/>
- VITÓNICA. Los diferentes tipos de deshidratación y cómo prevenirlas. Recuperado de <https://www.vitonica.com/prevencion/los-diferentes-tipos-de-deshidratacion-y-como-prevenirlas>

## ANEXO

### 1. Estimación del financiamiento

Se procedió a buscar tasas de interés aproximada de diversos bancos por medio de tarifarios, se consideró la tasa de interés de préstamos comerciales de la Superintendencia de Bancos de Panamá la cual es del 7.5%, la misma se considera factible y baja para que el financiamiento sea cómodo. El plazo es de 10 años.

#### 1.1. Proporción de financiamiento

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| 70 % Financiada por banco   | B/. 7,850.50         |
| 30% Por los socios          | B/. 3,364.50         |
| <b>Inversión total 100%</b> | <b>B/. 11,215.00</b> |

#### 1.2. Letra

La letra mensual a pagar el financiamiento será de B/. 1,143.71.

#### Tabla de amortización

| Tabla de amortización |                 |              |              |                    |               |
|-----------------------|-----------------|--------------|--------------|--------------------|---------------|
| PERIODOS              | CAPITAL INICIAL | INTERÉS 7.5% | LETRA        | CAPITAL AMORTIZADO | CAPITAL FINAL |
| 1                     | B/.7,850.50     | B/.588.79    | B/. 1,143.71 | B/.554.92          | B/.7,295.58   |
| 2                     | B/.7,295.58     | B/.547.17    | B/. 1,143.71 | B/.596.54          | B/.6,699.04   |
| 3                     | B/.6,699.04     | B/.502.43    | B/. 1,143.71 | B/.641.28          | B/.6,057.76   |
| 4                     | B/.6,057.76     | B/.454.33    | B/. 1,143.71 | B/.689.38          | B/.5,368.39   |
| 5                     | B/.5,368.39     | B/.402.63    | B/. 1,143.71 | B/.741.08          | B/.4,627.31   |
| 6                     | B/.4,627.31     | B/.347.05    | B/. 1,143.71 | B/.796.66          | B/.3,830.65   |
| 7                     | B/.3,830.65     | B/.287.30    | B/. 1,143.71 | B/.856.41          | B/.2,974.24   |
| 8                     | B/.2,974.24     | B/.223.07    | B/. 1,143.71 | B/.920.64          | B/.2,053.60   |
| 9                     | B/.2,053.60     | B/.154.02    | B/. 1,143.71 | B/.989.69          | B/.1,063.91   |
| 10                    | B/.1,063.91     | B/.79.79     | B/.1,143.71  | B/.1,063.91        | B/. (0.00)    |

Fuente: Elaborado por Rosa Arcia, Evelyn Saavedra

### 2. Estados financieros proyectados

#### Estado de ganancia o pérdida

El siguiente cuadro presenta los estados financieros en el estado de ganancias y pérdidas del proyecto, con una estimación futura de 10 años. En el cual se observa que los ingresos aumentan

con el pasar de los años. El primer año generando ganancias 394,200.00 y una utilidad neta de 96,667.70 y en las 2029 ganancias hasta de 431,130.73 y una utilidad neta de 106,174.96.

### Estado de ganancia o pérdida

| ESTADO DE GANANCIA Y PÉRDIDA                          |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |
|---|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| AÑOS  | 2020           | 2021           | 2022           | 2023           | 2024           | 2025           | 2026           | 2027           | 2028           | 2029           |
| CUENTAS   |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                |
| Ingresos en operaciones                               | B/. 394,200.00 | B/. 398,142.00 | B/. 402,123.42 | B/. 406,144.65 | B/. 410,206.10 | B/. 414,308.16 | B/. 418,451.24 | B/. 422,635.76 | B/. 426,862.11 | B/. 431,130.73 |
| Ingresos directos                                     | B/. 394,200.00 | B/. 398,142.00 | B/. 402,123.42 | B/. 406,144.65 | B/. 410,206.10 | B/. 414,308.16 | B/. 418,451.24 | B/. 422,635.76 | B/. 426,862.11 | B/. 431,130.73 |
| Costo de producción                                   | B/. 196,524.00 | B/. 198,489.24 | B/. 200,474.13 | B/. 202,478.87 | B/. 204,503.66 | B/. 206,548.70 | B/. 208,614.19 | B/. 210,700.33 | B/. 212,807.33 | B/. 214,935.40 |
| Compras por libras de frutas para elaborar los Snacks | B/. 38,844.00  | B/. 39,232.44  | B/. 39,624.76  | B/. 40,021.01  | B/. 40,421.22  | B/. 40,825.43  | B/. 41,233.69  | B/. 41,646.03  | B/. 42,062.49  | B/. 42,483.11  |
| Costo por producción de Snacks 40% ingreso anual      | B/. 157,680.00 | B/. 159,256.80 | B/. 160,849.37 | B/. 162,457.86 | B/. 164,082.44 | B/. 165,723.26 | B/. 167,380.50 | B/. 169,054.30 | B/. 170,744.85 | B/. 172,452.29 |
| Utilidad bruta  | B/. 197,676.00 | B/. 199,652.76 | B/. 201,649.29 | B/. 203,665.78 | B/. 205,702.44 | B/. 207,759.46 | B/. 209,837.06 | B/. 211,935.43 | B/. 214,054.78 | B/. 216,195.33 |
| Gastos administrativos y generales                    | B/. 68,196.95  | B/. 68,874.96  | B/. 69,559.75  | B/. 70,251.39  | B/. 70,949.95  | B/. 71,655.49  | B/. 72,368.09  | B/. 73,087.81  | B/. 73,814.74  | B/. 74,548.93  |
| Sueldos   | B/. 40,200.00  | B/. 40,602.00  | B/. 41,008.02  | B/. 41,418.10  | B/. 41,832.28  | B/. 42,250.60  | B/. 42,673.11  | B/. 43,099.84  | B/. 43,530.84  | B/. 43,966.15  |
| Prestaciones sociales                                 | B/. 11,586.60  | B/. 11,702.47  | B/. 11,819.50  | B/. 11,937.69  | B/. 12,057.07  | B/. 12,177.64  | B/. 12,299.41  | B/. 12,422.41  | B/. 12,546.63  | B/. 12,672.10  |
| Electricidad  | B/. 7,884.00   | B/. 7,962.84   | B/. 8,042.47   | B/. 8,122.89   | B/. 8,204.12   | B/. 8,286.16   | B/. 8,369.02   | B/. 8,452.72   | B/. 8,537.24   | B/. 8,622.61   |
| Combustible   | B/. 960.00     | B/. 969.60     | B/. 979.30     | B/. 989.09     | B/. 998.98     | B/. 1,008.97   | B/. 1,019.06   | B/. 1,029.25   | B/. 1,039.54   | B/. 1,049.94   |
| Mantenimiento   | B/. 3,942.00   | B/. 3,981.42   | B/. 4,021.23   | B/. 4,061.45   | B/. 4,102.06   | B/. 4,143.08   | B/. 4,184.51   | B/. 4,226.36   | B/. 4,268.62   | B/. 4,311.31   |
| Depreciación de obras                                 | B/. 33.00      | B/. 33.00      | B/. 33.00      | B/. 33.00      | B/. 33.00      | B/. 33.00      | B/. 33.00      | B/. 33.00      | B/. 33.00      | B/. 33.00      |
| Depreciación de mobiliario y equipo                   | B/. 343.87     | B/. 343.87     | B/. 343.87     | B/. 343.87     | B/. 343.87     | B/. 343.87     | B/. 343.87     | B/. 343.87     | B/. 343.87     | B/. 343.87     |
| Otros gastos 5%                                       | B/. 3,247.47   | B/. 3,279.76   | B/. 3,312.37   | B/. 3,345.30   | B/. 3,378.57   | B/. 3,412.17   | B/. 3,446.10   | B/. 3,480.37   | B/. 3,514.99   | B/. 3,549.95   |
| Utilidad en operaciones                               | B/. 129,479.05 | B/. 130,777.80 | B/. 132,089.53 | B/. 133,414.39 | B/. 134,752.49 | B/. 136,103.97 | B/. 137,468.97 | B/. 138,847.61 | B/. 140,240.05 | B/. 141,646.40 |
| Gastos financieros                                    | B/. 588.79     | B/. 547.17     | B/. 502.43     | B/. 454.33     | B/. 402.63     | B/. 347.05     | B/. 287.30     | B/. 223.07     | B/. 154.02     | B/. 79.79      |
| Utilidad ante impuestos                               | B/. 128,890.26 | B/. 130,230.63 | B/. 131,587.11 | B/. 132,960.05 | B/. 134,349.86 | B/. 135,756.92 | B/. 137,181.67 | B/. 138,624.55 | B/. 140,086.03 | B/. 141,566.61 |
| Impuesto sobre la renta                               | B/. 32,222.57  | B/. 32,557.66  | B/. 32,896.78  | B/. 33,240.01  | B/. 33,587.46  | B/. 33,939.23  | B/. 34,295.42  | B/. 34,656.14  | B/. 35,021.51  | B/. 35,391.65  |

|               |                 |                 |                 |                 |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| UTILIDAD NETA | B/<br>96,667.70 | B/<br>97,672.97 | B/<br>98,690.33 | B/<br>99,720.04 | B/<br>100,762.39 | B/<br>101,817.69 | B/<br>102,886.25 | B/<br>103,968.41 | B/<br>105,064.52 | B/<br>106,174.96 |
|---------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|

Fuente: Elaborado por Rosa Arcia, Evelyn Saavedra, Delys Rodríguez

### Flujo de efectivo

El flujo de efectivo nos muestra el saldo en caja en el primer año que sería de 136,158.46 y en 10 años 1, 052,181.37 a comparación del año cero.

| Flujo de efectivo         |                 |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
|---------------------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Cuentas                   | INVERSIÓN AÑO 0 | 2020             | 2021             | 2022             | 2023             | 2024             | 2025             | 2026             | 2027             | 2028             | 2029             |
| Fuente de efectivo        |                 |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| Ingreso de capital        | B/<br>11,215.00 |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| Aporte de socios          | B/<br>3,364.50  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| Préstamo                  | B/<br>7,850.50  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| Ingresos corrientes       |                 | B/<br>394,200.00 | B/<br>398,142.00 | B/<br>402,123.42 | B/<br>406,144.65 | B/<br>410,206.10 | B/<br>414,308.16 | B/<br>418,451.24 | B/<br>422,635.76 | B/<br>426,862.11 | B/<br>431,130.73 |
| Ventas                    |                 | B/<br>394,200.00 | B/<br>398,142.00 | B/<br>402,123.42 | B/<br>406,144.65 | B/<br>410,206.10 | B/<br>414,308.16 | B/<br>418,451.24 | B/<br>422,635.76 | B/<br>426,862.11 | B/<br>431,130.73 |
| Total de fuente           | B/<br>11,215.00 | B/<br>394,200.00 | B/<br>398,142.00 | B/<br>402,123.42 | B/<br>406,144.65 | B/<br>410,206.10 | B/<br>414,308.16 | B/<br>418,451.24 | B/<br>422,635.76 | B/<br>426,862.11 | B/<br>431,130.73 |
| Desembolso de capital     | B/<br>3,768.75  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| Activo fijo               | B/<br>3,768.75  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |                  |
| Desembolso en operaciones |                 | B/<br>264,344.08 | B/<br>299,209.90 | B/<br>302,214.67 | B/<br>305,250.17 | B/<br>308,316.76 | B/<br>311,414.79 | B/<br>314,544.64 | B/<br>317,706.69 | B/<br>320,901.33 | B/<br>324,128.97 |
| Costo de producción       |                 | B/<br>196,524.00 | B/<br>198,489.24 | B/<br>200,474.13 | B/<br>202,478.87 | B/<br>204,503.66 | B/<br>206,548.70 | B/<br>208,614.19 | B/<br>210,700.33 | B/<br>212,807.33 | B/<br>214,935.40 |
| Gasto de Adm. Gnrls.      |                 | B/<br>67,820.08  | B/<br>68,498.09  | B/<br>69,182.88  | B/<br>69,874.52  | B/<br>70,573.08  | B/<br>71,278.62  | B/<br>71,991.22  | B/<br>72,710.94  | B/<br>73,437.87  | B/<br>74,172.06  |
| Impuesto S/R              |                 |                  | B/<br>32,222.57  | B/<br>32,557.66  | B/<br>32,896.78  | B/<br>33,240.01  | B/<br>33,587.46  | B/<br>33,939.23  | B/<br>34,295.42  | B/<br>34,656.14  | B/<br>35,021.51  |
| Servicio de la deuda      |                 | B/<br>1,143.71   | B/<br>1,143.71   | B/<br>1,143.71   | B/<br>1,143.71   | B/<br>1,143.71   | B/<br>1,143.71   | B/<br>1,143.71   | B/<br>1,143.71   | B/<br>1,143.71   | B/<br>1,143.71   |
| Amortización              |                 | B/<br>554.92     | B/<br>596.54     | B/<br>641.28     | B/<br>689.38     | B/<br>741.08     | B/<br>796.66     | B/<br>856.41     | B/<br>920.64     | B/<br>989.69     | B/<br>1,063.91   |
| Intereses                 |                 | B/<br>588.79     | B/<br>547.17     | B/<br>502.43     | B/<br>454.33     | B/<br>402.63     | B/<br>347.05     | B/<br>287.30     | B/<br>223.07     | B/<br>154.02     | B/<br>79.79      |
| Total de usos             | B/<br>3,768.75  | B/<br>265,487.79 | B/<br>300,353.60 | B/<br>303,358.38 | B/<br>306,393.88 | B/<br>309,460.46 | B/<br>312,558.49 | B/<br>315,688.34 | B/<br>318,850.40 | B/<br>322,045.04 | B/<br>325,272.67 |
| Cambio en caja            | B/<br>7,446.25  | B/<br>128,712.21 | B/<br>97,788.40  | B/<br>98,765.04  | B/<br>99,750.77  | B/<br>100,745.64 | B/<br>101,749.67 | B/<br>102,762.90 | B/<br>103,785.36 | B/<br>104,817.07 | B/<br>105,858.06 |



|               |              |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                  |
|---------------|--------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|------------------|
| SALDO EN CAJA | B/. 7,446.25 | B/. 136,158.46 | B/. 233,946.86 | B/. 332,711.90 | B/. 432,462.67 | B/. 533,208.31 | B/. 634,957.98 | B/. 737,720.88 | B/. 841,506.23 | B/. 946,323.31 | B/. 1,052,181.37 |
|---------------|--------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|------------------|

Fuente: Elaborado por Rosa Arcia, Evelyn Saavedra, Delys Rodríguez

### Balance general

Muestra como en el primer año se da un total de activos de 139,550.34 mayores a los pasivos que son de 40,627.99, un capital de 98,922.36 haciendo un total de pasivo y capital de 139,550.34. y en 10 años un total de activos de B/. 1, 052,181.37, de pasivos B/. 35,391.65 y de capital B/. 1, 016,789.71 haciendo un total de capital y pasivos de B/. 1, 052,181.37.

| Balance general                  |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                  |
|----------------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|------------------|
| BALANCE GENERAL                  | 2020           | 2021           | 2022           | 2023           | 2024           | 2025           | 2026           | 2027           | 2028           | 2029             |
| Cuentas                          |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                  |
| Activos circulantes              | B/. 136,158.46 | B/. 233,946.86 | B/. 332,711.90 | B/. 432,462.67 | B/. 533,208.31 | B/. 634,957.98 | B/. 737,720.88 | B/. 841,506.23 | B/. 946,323.31 | B/. 1,052,181.37 |
| Caja o banco                     | B/. 136,158.46 | B/. 233,946.86 | B/. 332,711.90 | B/. 432,462.67 | B/. 533,208.31 | B/. 634,957.98 | B/. 737,720.88 | B/. 841,506.23 | B/. 946,323.31 | B/. 1,052,181.37 |
| Activos Fijos                    | B/. 3,391.88   | B/. 3,015.01   | B/. 2,638.14   | B/. 2,261.27   | B/. 1,884.40   | B/. 1,507.53   | B/. 1,130.66   | B/. 753.79     | B/. 376.92     | B/. -            |
| Obras civiles                    | B/. 330.00     | B/. 330.00     | B/. 330.00     | B/. 330.00     | B/. 330.00     | B/. 330.00     | B/. 330.00     | B/. 330.00     | B/. 330.00     | B/. 330.00       |
| Mobiliario y equipo              | B/. 3,438.75   | B/. 3,438.75   | B/. 3,438.75   | B/. 3,438.75   | B/. 3,438.75   | B/. 3,438.75   | B/. 3,438.75   | B/. 3,438.75   | B/. 3,438.75   | B/. 3,438.75     |
| Menos depreciación               | B/. 376.87     | B/. 753.74     | B/. 1,130.61   | B/. 1,507.48   | B/. 1,884.35   | B/. 2,261.22   | B/. 2,638.09   | B/. 3,014.96   | B/. 3,391.83   | B/. 3,768.70     |
| Total de activos                 | B/. 139,550.34 | B/. 236,961.87 | B/. 335,350.04 | B/. 434,723.94 | B/. 535,092.71 | B/. 636,465.51 | B/. 738,851.54 | B/. 842,260.02 | B/. 946,700.23 | B/. 1,052,181.37 |
| Pasivo a corto plazo             | B/. 32,777.49  | B/. 33,154.20  | B/. 33,586.15  | B/. 33,981.09  | B/. 34,384.12  | B/. 34,795.64  | B/. 35,216.06  | B/. 35,645.82  | B/. 36,085.42  | B/. 35,391.65    |
| Préstamo por pagar a corto plazo | B/. 554.92     | B/. 596.54     | B/. 689.38     | B/. 741.08     | B/. 796.66     | B/. 856.41     | B/. 920.64     | B/. 989.69     | B/. 1,063.91   |                  |
| Impuesto sobre la renta          | B/. 32,222.57  | B/. 32,557.66  | B/. 32,896.78  | B/. 33,240.01  | B/. 33,587.46  | B/. 33,939.23  | B/. 34,295.42  | B/. 34,656.14  | B/. 35,021.51  | B/. 35,391.65    |
| Pasivo a largo plazo             | B/. 7,850.50   | B/. 7,295.58   | B/. 5,368.39   | B/. 4,627.31   | B/. 3,830.65   | B/. 2,974.24   | B/. 2,053.60   | B/. 1,063.91   | B/. -          |                  |
| Préstamo por pagar a largo plazo | B/. 7,850.50   | B/. 7,295.58   | B/. 5,368.39   | B/. 4,627.31   | B/. 3,830.65   | B/. 2,974.24   | B/. 2,053.60   | B/. 1,063.91   | B/. -          |                  |
| Total de pasivo                  | B/. 40,627.99  | B/. 40,449.78  | B/. 38,954.54  | B/. 38,608.40  | B/. 38,214.77  | B/. 37,769.88  | B/. 37,269.66  | B/. 36,709.74  | B/. 36,085.42  | B/. 35,391.65    |
| Capital                          | B/. 98,922.36  | B/. 196,512.09 | B/. 296,395.50 | B/. 396,115.54 | B/. 496,877.94 | B/. 598,695.63 | B/. 701,581.88 | B/. 805,550.29 | B/. 910,614.81 | B/. 1,016,789.71 |

|                           |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                  |
|---------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|------------------|
| TOTAL DE PASIVO Y CAPITAL | B/. 139,550.34 | B/. 236,961.87 | B/. 335,350.04 | B/. 434,723.94 | B/. 535,092.71 | B/. 636,465.51 | B/. 738,851.54 | B/. 842,260.02 | B/. 946,700.23 | B/. 1,052,181.37 |
|---------------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|------------------|

Fuente: Elaborado por Rosa Arcia, Evelyn Saavedra, Delys Rodríguez

| Flujo de fondos netos              |                 |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                  |                  |
|------------------------------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|------------------|------------------|
| FLUJO DE FONDOS NETOS              | CUENTAS         | AÑO 0          | 2018           | 2019           | 2020           | 2021           | 2022           | 2023           | 2024           | 2025           | 2026             | 2027             |
|                                    |                 | MONTOS         |                |                |                |                |                |                |                |                |                  |                  |
| Fuente de fondo                    | 0               | B/. 394,200.00 | B/. 398,142.00 | B/. 398,142.00 | B/. 402,123.42 | B/. 406,144.65 | B/. 410,206.10 | B/. 414,308.16 | B/. 418,451.24 | B/. 422,635.76 | B/. 426,862.11   | B/. 431,130.73   |
| Ingresos por venta de snacks       |                 | B/. 394,200.00 | B/. 398,142.00 | B/. 398,142.00 | B/. 402,123.42 | B/. 406,144.65 | B/. 410,206.10 | B/. 414,308.16 | B/. 418,451.24 | B/. 422,635.76 | B/. 426,862.11   | B/. 431,130.73   |
| Valor de rescate                   |                 |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                  |                  |
| Usos de fondos                     | B/. 11,215.00   |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                  |                  |
| Inversiones                        | B/. 11,215.00   |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                  |                  |
| Activos fijos                      | B/. 3,768.75    |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                  |                  |
| Capital de trabajo                 | B/. 4,646.25    |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                  |                  |
| Activo nominal                     | 2800            |                |                |                |                |                |                |                |                |                |                  |                  |
| Costo de operación                 |                 | B/. 296,566.64 | B/. 299,544.99 | B/. 302,553.79 | B/. 305,593.41 | B/. 308,664.21 | B/. 311,766.55 | B/. 314,900.82 | B/. 318,067.41 | B/. 321,266.70 | B/. 324,499.11   | B/. 324,499.11   |
| Costo de producción                |                 | B/. 196,524.00 | B/. 198,489.24 | B/. 200,474.13 | B/. 202,478.87 | B/. 204,503.66 | B/. 206,548.70 | B/. 208,614.19 | B/. 210,700.33 | B/. 212,807.33 | B/. 214,935.40   | B/. 214,935.40   |
| Gastos administrativos y generales |                 | B/. 67,820.08  | B/. 68,498.09  | B/. 69,182.88  | B/. 69,874.52  | B/. 70,573.08  | B/. 71,278.62  | B/. 71,991.22  | B/. 72,710.94  | B/. 73,437.87  | B/. 74,172.06    | B/. 74,172.06    |
| Impuesto sobre la renta año I      |                 | B/. 32,222.57  | B/. 32,557.66  | B/. 32,896.78  | B/. 33,240.01  | B/. 33,587.46  | B/. 33,939.23  | B/. 34,295.42  | B/. 34,656.14  | B/. 35,021.51  | B/. 35,391.65    | B/. 35,391.65    |
| Total de uso                       | B/. 11,215.00   | B/. 296,566.64 | B/. 299,544.99 | B/. 302,553.79 | B/. 305,593.41 | B/. 308,664.21 | B/. 311,766.55 | B/. 314,900.82 | B/. 318,067.41 | B/. 321,266.70 | B/. 324,499.11   | B/. 324,499.11   |
| Flujo de fondos netos              | B/. (11,215.00) | B/. 97,633.36  | B/. 98,597.01  | B/. 99,569.63  | B/. 100,551.24 | B/. 101,541.89 | B/. 102,541.61 | B/. 103,550.42 | B/. 104,568.35 | B/. 105,595.41 | B/. 106,631.62   | B/. 106,631.62   |
| Flujo acumulado                    | B/. (11,215.00) | B/. 86,418.36  | B/. 185,015.37 | B/. 284,584.99 | B/. 385,136.24 | B/. 486,678.13 | B/. 589,219.74 | B/. 692,770.16 | B/. 797,338.51 | B/. 902,933.92 | B/. 1,009,565.54 | B/. 1,009,565.54 |

Fuente: Elaborado por Rosa Arcia, Evelyn Saavedra, Delys Rodríguez

#### **5.4. Flujo de fondos netos.**

Da a conocer un flujo acumulado en el primer año de B/. 86,418.36 y en 10 años B/. 1, 009,565.54 lo que significa que aumentara las cifras tanto de ganancias como gastos y costos para seguir produciendo la empresa.

#### **Criterios de evaluación financiera**

##### **Tasa Interna de Retorno**

El proyecto muestra una tasa interna de retorno del 872% lo que demuestra que puede ser un negocio rentable para quienes deseen invertir y ser parte de ello.

##### **Valor presente neto**

Su resultado es de B/. 626,368.58 lo cual quiere decir que puede ser provechoso que se llegara a realizar pues tendría un valor actual neto positivo.

##### **Relación beneficio costo**

Si es mayor que uno (1.0) se acepta el proyecto si es menor el proyecto es rechazado, por lo que no vale la pena invertir y los resultados de la relación beneficio costo de este proyecto es de B/. 1.41. De cada dólar invertido, se gana 41 centavos.