

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COSTA RICA

SEDE CHOROTEGA

CAMPUS LIBERIA

ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICA FINANCIERA PARA LA PRODUCCIÓN  
ARTESANAL Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS  
DEL MAÍZ EN LIBERIA Y CARRILLO, GUANACASTE

TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN, PARA OPTAR POR EL GRADO DE  
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN CON ÉNFASIS EN GESTION FINANCIERA

**BARAHONA GONZÁLEZ JULIO CÉSAR**

**ESPINOZA CÓRDOBA KATHERINE PATRICIA**

**PIÑA ROSALES DOUGLAS**

**QUIRÓS SUÁREZ MAILYN JOHANNA**

ASESORA:

**MBA. MARCELA MORA PERALTA**

LIBERIA, GUANACASTE

AGOSTO, 2021



UNIVERSIDAD NACIONAL DE COSTA RICA

SEDE CHOROTEGA

CAMPUS LIBERIA

ESTUDIO DE VIABILIDAD ECONÓMICA FINANCIERA PARA LA PRODUCCIÓN  
ARTESANAL Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS DERIVADOS  
DEL MAÍZ EN LIBERIA Y CARRILLO, GUANACASTE

TRABAJO FINAL DE GRADUACIÓN, PARA OPTAR POR EL GRADO DE  
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN CON ÉNFASIS EN GESTIÓN FINANCIERA

**BARAHONA GONZÁLEZ JULIO CÉSAR**

**ESPINOZA CÓRDOBA KATHERINE PATRICIA**

**PIÑA ROSALES DOUGLAS**

**QUIRÓS SUÁREZ MAILYN JOHANNA**

ASESORA:

**MBA. MARCELA MORA PERALTA**

LIBERIA, GUANACASTE

AGOSTO, 2021

### **Dedicatoria**

Primer, gracias a Dios, por brindarme, salud, perseverancia y sabiduría para culminar una etapa de mi vida y poder seguir adelante. Asimismo, a mis padres, quienes me educaron de la forma correcta, inculcándome valores como el respeto, responsabilidad y honestidad. Además, a mis hermanos, por el apoyo incondicional, para llevar a cabo este objetivo y, por último, a mis amigos de universidad, quienes me acompañaron en todo el proceso de la tesis.

### **Julio César**

Primero dedico este proyecto a Dios, por darme la sabiduría y guiar cada uno de mis pasos en cada uno de mis logros. También, dedico este triunfo a mis padres y hermana, por apoyarme en cada etapa de mi vida, y ser mi pilar y fortaleza en los momentos más difíciles. A mis compañeros, quienes me acompañaron en este proceso.

### **Katherine Patricia**

La dedico a Dios, por darme salud, sabiduría, fortaleza y por siempre guiarme en el camino correcto, para culminar este proceso de licenciatura. Asimismo, quiero dedicar este logro a mi familia, en especial, a mi madre y abuela, quienes por su amor incondicional, apoyo, esfuerzo y dedicación, que me han brindado desde pequeño, he podido salir adelante, hasta llegar a este momento de mi vida, donde he logrado formarme como profesional.

### **Douglas**

Dedico este logro a Dios, por brindarme la sabiduría para alcanzar una más de mis metas de vida. Asimismo, a mis padres y hermano, por darme todo el apoyo, amor y comprensión, gracias a sus esfuerzos y sacrificios al acompañarme durante el proceso. Agradezco a mis mejores amigos y mi novio por todo el apoyo incondicional. A mis compañeros, quienes fueron mi compañía y apoyo para culminar la tesis.

### **Mailyn Johanna**

## **Agradecimientos**

Agradecemos a Dios, por darnos sabiduría y fortaleza en este proceso de aprendizaje, que permitió concluir esta etapa de nuestras vidas.

A la Universidad Nacional de Costa Rica, en especial a la Sede Regional Chorotega Campus Liberia, que nos acogió durante todos estos años forjándonos como grandes profesionales, principalmente a nuestros profesores por transmitirnos sus conocimientos y haber creado experiencias que nos formaran para poder desempeñarnos en el área laboral.

Asimismo, a nuestra directora de tesis, MBA. Marcela Mora Peralta, por su apoyo, dedicación, paciencia y entendimiento durante este largo proceso, asimismo, a nuestros lectores: MBA. Diego Campos Campos y MBA. Albert Espinoza Sánchez, por sus valiosos aportes y por guiarnos para culminar esta etapa académica.

De igual manera, a nuestros familiares que nos han apoyado, aconsejado y motivado durante todos los años de universidad hasta culminar la licenciatura, así como también a nuestros amigos y compañeros que fueron personas importantes en este proceso.

**Tribunal examinador**

---

**M.Sc. Dorian Chavarría López**

Vicedecana Sede Regional Chorotega

---

**M.Ed. Wagner Castro Castillo**

Director Académico, Campus Liberia

---

**MBA. Marcela Mora Peralta**

Directora del Proyecto

---

**MBA. Albert Espinoza Sánchez**

Lector

---

**MBA. Diego Campos Campos**

Lector

## Carta filólogo

### Certificación de Revisión Filológica

|                              |                                   |
|------------------------------|-----------------------------------|
| Carné colegiado profesional: | <b>COLYPRO: 15 681</b>            |
| Celular: (506) 88 31 71 46   | Apdo. 307 (5000)                  |
| Número de cédula:            | 5-0160-0461                       |
| Cuenta de Twitter:           | @Mifajak                          |
| Cuenta de Facebook:          | miguel.fajardo                    |
| Correo electrónico:          | <b>minalusa-dra56@hotmail.com</b> |

Liberia, 8 de agosto del 2021

Universidad Nacional  
Licenciatura en Administración de Empresas con énfasis en Finanzas  
Sede Regional Chorotega  
Campus Liberia

Distinguidos académicos:

Doy fe de haber leído y revisado el Trabajo Final de Graduación, para optar por el grado de Licenciatura en Administración de Empresas con énfasis en Finanzas, intitulado:

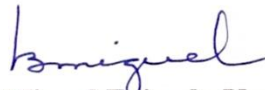
**“Estudio de viabilidad económica financiera para la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz en Liberia y Carrillo, Guanacaste”.**

Los sustentantes son: **Barahona González Julio César**  
**Espinoza Córdoba Katherine Patricia**  
**Piña Rosales Douglas**  
**Quirós Suárez Mailyn Johanna**

Directora del Trabajo Final de Graduación: MBA. Marcela Mora Peralta.

El Trabajo Final de Graduación incorpora las recomendaciones de las competencias: lingüística, estructural, morfológica, orto-tipográfica, sintáctica, semántica y estilística, según las normas gramaticales y ortográficas de la RAE (2010), las cuales se derivan de una minuciosa corrección filológica. Por tanto, se encuentra disponible para su defensa académica de rigor.

Agradezco a la **Universidad Nacional, Sede Regional Chorotega, Campus Liberia**, la inestimable oportunidad de ser partícipe en la revisión de estilo de tan valioso insumo académico que, sin duda, fortalecerá el invaluable acervo investigativo de tan prestigiosa Institución.



**Lic. Miguel Fajardo Korea**

Premio Nacional de Educación **Mauro Fernández**-2008;

Premio Universidad Nacional **Omar Dengo**, 2009; Premio **La Gran Nicoya**, 2017.

(Español, Lingüística y Literatura. Académico Emérito, UNA. Autor. Premio Nacional de Promoción y Difusión Cultural, 2001).

## Tabla de contenido

|   |      |
|---|------|
| Dedicatoria .....   | iv   |
| Agradecimientos .....   | v    |
| Tribunal examinador .....   | vi   |
| Carta filólogo .....  | vii  |
| Listado de Figuras .....  | xii  |
| Listado de Tablas .....   | xiv  |
| Listado de Anexos.....  | xvi  |
| Lista de siglas y abreviaturas .....  | xvii |
| Resumen ejecutivo .....   | xix  |
| Introducción .....  | xxi  |
| Capítulo I Caracterización del problema .....                                     | 1    |
| 1.1 Planteamiento del problema .....  | 2    |
| 1.1.1 Interrogante de la Investigación. ....                                      | 9    |
| 1.1.2 Justificación de la Investigación.....                                      | 9    |
| 1.1.3 Delimitación temporal, espacial e institucional.....                        | 11   |
| 1.2 Marco Contextual .....  | 12   |
| 1.2.1 Actividades de la región. ....  | 12   |
| 1.2.2 Generalidades de la empresa. ....   | 24   |
| 1.2.3 Localización.....   | 26   |
| 1.3 Objetivos de la Investigación .....   | 27   |
| 1.3.1 Objetivo general. ....  | 27   |
| 1.3.2 Objetivos específicos.....  | 28   |
| Capítulo II Marco metodológico.....   | 29   |
| 2.1 Conceptualización, operacionalización, instrumentalización de variables ..... | 30   |
| 2.2 Estrategia de Investigación aplicada .....                                    | 35   |
| 2.2.1 Tipo de investigación.....  | 35   |
| 2.2.2 Enfoque de la Investigación. ....   | 37   |
| 2.3 Fuentes de información .....  | 38   |
| 2.3.1 Fuentes primarias.....  | 38   |
| 2.3.2 Fuentes secundarias. ....   | 39   |



|   |    |
|---|----|
| 2.4 Población.....  | 39 |
| 2.4.1 Población.....  | 39 |
| 2.4.2 Censo.....  | 40 |
| 2.5 Recopilación de la información.....                         | 41 |
| 2.5.1 Instrumentos y Técnicas para la recolección de datos..... | 41 |
| 2.6 Análisis e interpretación de la información.....            | 44 |
| 2.7 Alcances y Limitaciones .....                               | 44 |
| 2.7.1. Alcances.....  | 44 |
| 2.7.2. Limitaciones.....  | 45 |
| Capítulo III Fundamentación Teórica.....                        | 46 |
| 3.1 Antecedentes .....  | 47 |
| 3.2 Marco Teórico.....  | 50 |
| 3.2.1 Estudio de mercado.....                                   | 50 |
| 3.2.2 Estudio técnico.....                                      | 51 |
| 3.2.3 Estudio organizacional.....                               | 51 |
| 3.2.4 Estudio legal.....  | 51 |
| 3.2.5 Estudio ambiental.....                                    | 52 |
| 3.2.6 Estudio financiero.....                                   | 52 |
| 3.3 Marco Conceptual .....                                      | 52 |
| 3.3.1 Variables sobre la temática.....                          | 52 |
| 3.3.2 Variables sobre el estudio de mercado.....                | 56 |
| 3.3.3 Variables sobre el estudio técnico.....                   | 58 |
| 3.3.4 Variables sobre el estudio organizacional.....            | 60 |
| 3.3.5 Variables sobre el estudio legal.....                     | 61 |
| 3.3.6 Variables sobre el estudio ambiental.....                 | 62 |
| 3.3.7 Variables sobre el estudio financiero.....                | 63 |
| Capítulo IV Presentación y análisis de resultados .....         | 66 |
| 4.1 Estudio de mercado.....                                     | 67 |
| 4.1.1 Producto.....   | 69 |
| 4.1.2 Perfil del consumidor.....                                | 70 |
| 4.1.3 Oferta.....   | 71 |

|   |     |
|---|-----|
| 4.1.4 Demanda .....   | 75  |
| 4.1.5 Precio.....   | 83  |
| 4.1.6 Comercialización.....   | 84  |
| 4.1.7. 5 Fuerzas de Porter.....   | 85  |
| 4.2 Estudio técnico .....   | 90  |
| 4.2.1 Localización.....   | 90  |
| 4.2.2 Distribución de la infraestructura.....                                       | 92  |
| 4.2.3 Etapas del Proceso Productivo.....  | 93  |
| 4.2.4 Inversiones en obra física.....   | 104 |
| 4.2.5 Inversión de activos.....   | 104 |
| 4.2.6 Costos hundidos.....  | 106 |
| 4.2.7 Balance de insumos.....   | 106 |
| 4.2.8 Otros insumos.....  | 113 |
| 4.2.9 Costo planilla.....   | 115 |
| 4.2.10 Gastos operativos.....   | 115 |
| 4.2.11 Resumen de costo y gastos de la microempresa.....                            | 116 |
| 4.3 Estudio organizacional .....  | 118 |
| 4.3.1 Diagnóstico de la situación actual de la empresa.....                         | 118 |
| 4.3.2 Estructura Organizacional.....  | 121 |
| 4.3.3 Descripción y Análisis de puestos.....  | 122 |
| 4.3.4 Labores por contratar de manera externa.....                                  | 127 |
| 4.4 Estudio Legal.....  | 127 |
| 4.4.1 Etapa de constitución de la empresa.....                                      | 127 |
| 4.4.2 Etapa de producción de productos artesanales derivados del maíz.....          | 128 |
| 4.4.3 Etapa de la comercialización de productos artesanales derivados del maíz..... | 133 |
| 4.4.4 Desglose de costos del estudio legal.....                                     | 135 |
| 4.5 Estudio Ambiental.....  | 136 |
| 4.5 Estudio financiero .....  | 137 |
| 4.5.1 Horizonte de evaluación.....  | 138 |
| 4.5.2 Costos de producción.....   | 138 |
| 4.5.3 Costo de ventas.....  | 139 |

|  |     |
|--|-----|
| 4.5.4 Ventas proyectadas .....   | 142 |
| 4.5.5 Punto de equilibrio.....   | 144 |
| 4.5.6 Gastos operativos.....   | 147 |
| 4.5.7 Estado de resultados. ....   | 161 |
| 4.5.9 Capital de trabajo.....  | 150 |
| 4.5.10 Valor de desecho. ....  | 150 |
| 4.5.11 Flujo de caja mensual puro.....                                       | 151 |
| 4.5.12 Flujo de caja anual puro.....   | 152 |
| 4.5.13 Flujo de caja mensual del inversionista.....                          | 153 |
| 4.5.14 Flujo de caja anual del inversionista.....                            | 155 |
| 4.5.15 Flujo de caja de la deuda .....                                       | 156 |
| 4.5.16 Simulación del escenario pesimista.....                               | 164 |
| 4.5.17 Periodo de recuperación. ....   | 156 |
| 4.5.18 Costo de capital (CAPM). ....   | 156 |
| 4.5.19 Valor actual neto (VAN) (VAN ajustado-VAN básico- VAN de deuda). .... | 158 |
| 4.5.20 Tasa interna de retorno. ....   | 160 |
| 4.5.21 Índice de deseabilidad. ....  | 160 |
| Referencias Bibliográficas .....   | 169 |
| Anexos .....   | 188 |

## Listado de Figuras

|   |    |
|---|----|
| Figura 1. Cantones de Guanacaste.....   | 13 |
| Figura 2. Fincas con cultivo de maíz por extensión sembrada y cosechada en hectáreas en Costa Rica.....                       | 16 |
| Figura 3. Mapa de Liberia.....  | 18 |
| Figura 4. Población ocupada por sector económico en Liberia.....  | 19 |
| Figura 5. Características Económicas.....   | 20 |
| Figura 6. Nivel Educativo.....  | 20 |
| Figura 7. Mapa de Carrillo.....   | 21 |
| Figura 8. Población ocupada por sector económica.....   | 23 |
| Figura 9. Nivel educativo de la población.....  | 24 |
| Figura 10. Macrolocalización.....   | 26 |
| Figura 11. Ubicación del terreno para el cultivo de maíz y el lugar de elaboración de los productos alimenticios de maíz..... | 27 |
| Figura 12. Ubicación geográfica de los negocios.....  | 68 |
| Figura 13. Tipo de negocio.....   | 68 |
| Figura 14. Presentación de los productos que compran actualmente los comercios.....   | 69 |
| Figura 15. Nivel de importancia al comprar productos artesanales hechos de maíz.....  | 70 |
| Figura 16. Productos de maíz que tienen los comercios para la venta.....  | 71 |
| Figura 17. Tipos de productos derivados de maíz que tienen los negocios para la venta.....                                    | 72 |
| Figura 18. Tipo de proveedor.....   | 73 |
| Figura 19. Frecuencia de compra.....  | 74 |
| Figura 20. Días de la semana.....   | 75 |
| Figura 21. Intención de compra.....   | 76 |
| Figura 22. Disposición de compra de productos artesanales de maíz en los próximos 6 meses ..                                  | 77 |
| Figura 23. Compra de productos semanales de los negocios.....   | 79 |
| Figura 24. Días de preferencia en que los comercios están dispuestos a recibir los productos semanalmente.....                | 80 |
| Figura 25. Precios de los productos.....  | 83 |
| Figura 26. Sistema de pago Sinpe Móvil.....   | 84 |
| Figura 27. Medios para recibir información.....   | 85 |

|  |     |
|--|-----|
| Figura 28. Macrolocalización del proyecto. ....  | 91  |
| Figura 29. Microlocalización. ....   | 92  |
| Figura 30. Distribución de área de producción. ....  | 93  |
| Figura 31. Flujograma para la elaboración de productos artesanales derivados del maíz. ....      | 94  |
| Figura 32. Flujograma para la elaboración artesanal de Rosquillas, Tanelas y Tortillas dulces. . | 96  |
| Figura 33. Flujograma para la elaboración de artesanal de Yoles y Chorreadas. ....               | 99  |
| Figura 34. Flujograma para la elaboración artesanal de Tortillas. ....                           | 101 |
| Figura 35. Flujograma para la elaboración artesanal de Pinol. ....                               | 103 |
| Figura 36. Organigrama de la microempresa Las Delicias del maíz. ....                            | 121 |

## Listado de Tablas

|  |     |
|--|-----|
| Tabla 1 Delimitación temporal, espacial e institucional.....   | 11  |
| Tabla 2 Cabecera y poblados del distrito de Nacascolo .....  | 18  |
| Tabla 3 Distrito y poblados del cantón de Carrillo.....  | 22  |
| Tabla 4 Operacionalización del estudio de mercado .....  | 30  |
| Tabla 5 Operacionalización del estudio técnico .....   | 31  |
| Tabla 6 Operacionalización del estudio organizacional .....  | 32  |
| Tabla 7 Operacionalización del estudio legal y estudio ambiental.....  | 33  |
| Tabla 8 Operacionalización del estudio Financiero.....   | 34  |
| Tabla 9 Listado de establecimientos comerciales de los lugares de Comunidad, Palmira, Guardia y Sardinal ..... | 41  |
| Tabla 10 Microempresas que venden productos derivados de maíz a los negocios comerciales. 74                   |     |
| Tabla 11 Descripción de productos y precios .....  | 78  |
| Tabla 12 Participación relativa de los productos, según ingresos y costos. ....                                | 81  |
| Tabla 13 Resumen del análisis de las fuerzas competitivas de Porter .....                                      | 90  |
| Tabla 14 Instalaciones adicionales.....  | 104 |
| Tabla 15 Inversión de activos .....  | 105 |
| Tabla 16 Costos hundidos.....  | 106 |
| Tabla 17 Balance de insumos para la producción de rosquillas .....   | 107 |
| Tabla 18 Balance de insumos para la producción de Tortillas .....  | 108 |
| Tabla 19 Balance de insumos para la producción de Tortilla Dulce .....   | 108 |
| Tabla 20 Balance de insumos para la producción de Yoles.....   | 110 |
| Tabla 21 Balance de insumos para la producción de Chorreadas.....  | 111 |
| Tabla 22 Balance de insumos para la producción de Tanelas .....  | 112 |
| Tabla 23 Balance de insumos para la producción de Pinol .....  | 113 |
| Tabla 24 Materiales, insumos de limpieza y producción.....   | 114 |
| Tabla 25 Gastos por salarios .....   | 115 |
| Tabla 26 Gastos operativos anuales .....   | 116 |
| Tabla 27 Resumen de costos y gastos operativos mensuales de la microempresa .....                              | 117 |
| Tabla 28 Análisis FODA .....   | 120 |
| Tabla 29 Cuadro de costos en colones del estudio legal.....  | 135 |
| Tabla 30 Costos de producción para la empresa "Las Delicias del Maíz" .....                                    | 139 |
| Tabla 31 Costos Relativos de las ventas del proyecto .....   | 139 |
| Tabla 32 Costo de venta ponderado por producto .....   | 140 |
| Tabla 33 Costo de venta total ponderado.....   | 140 |
| Tabla 34 Ventas proyectadas de cada producto .....   | 142 |
| Tabla 35 Unidades vendidas anuales de los productos derivados de maíz.....                                     | 143 |
| Tabla 36 Participación relativa para cada producto del proyecto .....  | 144 |
| Tabla 37 Punto de equilibrio para los productos del proyecto.....  | 145 |
| Tabla 38 Cálculo punto de equilibrio unidades de cada producto .....   | 145 |

|  |     |
|--|-----|
| Tabla 39 Punto de equilibrio en dólares .....                                  | 146 |
| Tabla 40 Comprobación de punto de equilibrio .....                             | 146 |
| Tabla 41 Gastos operativos primer año base .....                               | 148 |
| Tabla 42 Gastos operativos proyectados del proyecto.....                       | 149 |
| Tabla 43 Capital de trabajo mensual del proyecto.....                          | 150 |
| Tabla 44 Flujo de caja mensual del proyecto.....                               | 151 |
| Tabla 45 Flujo de caja anual .....   | 152 |
| Tabla 46 Flujo mensual del inversionista para el proyecto.....                 | 154 |
| Tabla 47 Flujo de caja anual del inversionista para el proyecto .....          | 155 |
| Tabla 48 Flujo de efectivo de la deuda para el proyecto .....                  | 156 |
| Tabla 49 Datos Costo Promedio Ponderado de Capital del proyecto .....          | 157 |
| Tabla 50 Resultado Costo Promedio Ponderado de Capital del proyecto .....      | 158 |
| Tabla 51 Valor actual neto (VAN) (VAN ajustado-VAN básico- VAN de deuda) ..... | 159 |
| Tabla 52 Estado de Resultado primer año base .....                             | 161 |
| Tabla 53 Estado de resultado proyectado del proyecto .....                     | 162 |
| Tabla 54 Balance general proyectado del proyecto .....                         | 163 |
| Tabla 55 Flujo de efectivo con escenario pesimista .....                       | 164 |

## **Listado de Anexos**

|   |     |
|---|-----|
| Anexo 1. Investigaciones internacionales y nacionales .....                                 | 188 |
| Anexo 2. Cronograma de actividades .....  | 197 |
| Anexo 3. Cuestionario a los negocios comerciales.....                                       | 200 |
| Anexo 4. Información nutricional productos de la microempresa “Las Delicias del Maíz” ..... | 205 |
| Anexo 5. Factura proforma para la construcción del fogón.....                               | 206 |
| Anexo 6. Factura proforma de equipo y utensilios de cocina.....                             | 207 |
| Anexo 7. Factura proforma de equipo y utensilios de cocina.....                             | 213 |
| Anexo 8. Factura proforma de insumos de limpieza .....                                      | 215 |
| Anexo 9. Factura proforma de insumos y materiales de limpieza.....                          | 216 |
| Anexo 10. Factura proforma de insumos agrícolas .....                                       | 217 |
| Anexo 11. Entrevista semiestructurada a la microempresa “La Casa de las Rosquillas”.....    | 218 |
| Anexo 12. Entrevista semiestructurada a Johana Jirón Gómez .....                            | 219 |
| Anexo 13. Registro en ATV .....   | 220 |
| Anexo 14. Requisitos para inscribirse al régimen simplificado .....                         | 222 |
| Anexo 15. Patente comercial .....   | 223 |
| Anexo 16. Certificado de zona (uso de suelo) .....  | 225 |
| Anexo 17. Permiso sanitario de funcionamiento .....   | 226 |
| Anexo 18. Solicitud seguro obligatorio de riesgos del trabajo .....                         | 228 |
| Anexo 19. Requisitos de inscripción como patrono ante CCSS.....                             | 231 |
| Anexo 20. Solicitud de inscripción patronal en C.C.S.S .....                                | 232 |
| Anexo 21. Formulario de Solicitud del Carné de Manipulación de Alimentos.....               | 234 |
| Anexo 22. Declaración jurada trámite de inscripción y renovación, registro PYME.....        | 235 |
| Anexo 23. Requisito de inscripción como PYME en el MEIC .....                               | 237 |
| Anexo 24. Requisitos para obtener el registro sanitario de alimentos.....                   | 237 |
| Anexo 25. Instituciones Autorizadas para trámite de Firma Digital .....                     | 238 |
| Anexo 26. Requisitos para Firma Digital .....   | 238 |



## Lista de siglas y abreviaturas

|                  |  |
|------------------|--|
| <b>CAPM:</b>     | Modelo de Valoración de Activos de Capital.                                |
| <b>CCSS:</b>     | Caja Costarricense de Seguro Social.                                       |
| <b>CIMA:</b>     | Centro de Información de Mercados Agroalimentarios.                        |
| <b>CPPC:</b>     | Costo Promedio Ponderado de Capital.                                       |
| <b>EE. UU:</b>   | Estados Unidos.  |
| <b>EUA:</b>      | Estados Unidos de América.   |
| <b>FAO:</b>      | Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. |
| <b>FODA:</b>     | Fortaleza, Oportunidades, Debilidades y Amenazas.                          |
| <b>ID:</b>       | Índice de Deseabilidad.  |
| <b>IICA:</b>     | Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura.               |
| <b>INDER:</b>    | Instituto de Desarrollo Rural.   |
| <b>INEC:</b>     | Instituto Nacional de Estadística y Censos.                                |
| <b>MAG:</b>      | Ministerio de Agricultura y Ganadería.                                     |
| <b>MEIC:</b>     | Ministerio de Economía, Industria y Comercio.                              |
| <b>MH:</b>       | Ministerio de Hacienda.  |
| <b>MIDEPLAN:</b> | Ministerio de Planificación Nacional y Política Económica.                 |
| <b>MIPYME:</b>   | Micro, Pequeña y Mediana Empresa.  |
| <b>MS:</b>       | Ministerio de Salud.   |
| <b>MSP:</b>      | Ministerio de Seguridad Pública.   |
| <b>MTSS:</b>     | Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.                                  |
| <b>OCDE:</b>     | Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico.                |
| <b>PR:</b>       | Periodo de Recuperación.   |

**TFG:** Trabajo Final de Graduación.

**TIR:** Tasa Interna de Retorno.

**VAN:** Valor Actual Neto.

## Resumen ejecutivo

### Tipo de Modalidad

Proyecto de Graduación para el Grado de Licenciatura de la Escuela de Administración.

### Tema

Estudio de viabilidad económico financiero para la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz en Liberia y Carrillo, Guanacaste.

### Problemática

El maíz es un cereal nativo de América, que se ha extendido por todo el continente, asimismo, debido a su productividad y adaptabilidad, el cultivo de este grano se ha ampliado rápidamente a lo largo de todo el planeta. De igual manera, es el más importante de los cereales a nivel mundial, debido a que existe una tendencia creciente por la diversificación en su uso, ya que se puede utilizar para consumo humano y pecuario.

En Costa Rica, se practica la agricultura familiar como sistema de cultivo de este cereal que es utilizado para el autoconsumo. Además, las principales zonas productoras de maíz son Brunca, Huetar Norte y Chorotega, esta última es donde estará ubicada la microempresa. Sin embargo, la situación comercial del maíz en Costa Rica dada la incapacidad de producirlo, lo convierte en un país dependiente de las importaciones.

Dados los patrones de consumo de productos alimenticios derivados del maíz y, el hecho de que en Costa Rica un 16,5% de la producción del grano es destinado para el autoconsumo, siendo Guanacaste una de las principales provincias productoras y consumidoras de productos tradicionales de este grano, se contempla la oportunidad de negocio que surge de una familia productora de maíz para elaborar y distribuir productos alimenticios derivados de maíz en establecimientos comerciales en Liberia y Carrillo, Guanacaste.

### Objetivo general

Determinar la viabilidad económica-financiera para la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz en Liberia y Carrillo, Guanacaste.

### Objetivos específicos

1. Realizar un estudio de mercado que permita identificar la oferta y demanda de productos alimenticios derivados del maíz en Liberia y Carrillo, Guanacaste.
2. Elaborar un estudio técnico para determinar de la inversión requerida para la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz.

3. Efectuar un estudio organizacional que permita el diseño de un modelo organizativo para las funciones en la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz.
4. Realizar un estudio legal y ambiental que permita identificar la normativa vigente que regula la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz.
5. Elaborar un estudio financiero para determinar la viabilidad financiera de la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz.

**Nombre e información de contacto de los sustentantes**

| <b>Nombre</b>                          | <b>Teléfono</b> | <b>Correo electrónico</b>          |
|--|-----------------|------------------------------------|
| Barahona González Julio César          | 8676-0773       | juliobarahona15@gmail.com          |
| Espinoza Córdoba<br>Katherine Patricia | 6018-4744       | katherineespinozacordoba@gmail.com |
| Piña Rosales Douglas                   | 7006-2900       | duglaspr@hotmail.com               |
| Quirós Suárez Mailyn Johanna           | 8759-1280       | mquirossuarez@gmail.com            |

**Nombre, información y firma de responsable académico**

| <b>Nombre</b>  | <b>Firma</b> |
|--|--------------|
| Marcela Mora Peralta                                     |              |
| <b>Correo electrónico</b><br>marcela.mora.peralta@una.cr |              |

## **Introducción**

El maíz es un grano procedente del continente americano, un cereal valioso debido a sus usos para el consumo humano, pecuario y su diversificación en el área industrial, esto lo convierte en uno de los cereales más importantes del mundo.

Asimismo, aproximadamente el 12,34 % de la producción mundial de maíz se destina al comercio. Este hecho lo convierte, junto con la soja, trigo, arroz y frijoles, en el conjunto más importante de granos comercializados en el mundo, siendo los países de mayor producción de este cereal Estados Unidos, seguido de China y Brasil.

En Centroamérica, los principales países productores de maíz son Guatemala, El Salvador, Nicaragua y Honduras, en conjunto, aportan el 95,4 % de la producción regional. Costa Rica es el segundo país de la región en importar maíz con un índice de suficiencia de 39,4 %.

En Costa Rica se practica la agricultura familiar para autoconsumo o subsistencia y la agricultura familiar para venta en mercados. Se desarrolla actividades agrícolas y no agrícolas (agroturismo, producción de abono orgánico, biogás, alimentos preparados, entre otros), ya sea dentro de la Unidad Productiva, o fuera de ella, donde la propiedad, la gestión y el trabajo son predominantemente familiares.

Guanacaste mantiene una fuerte tradición de consumo de productos alimenticios elaborados a base del maíz bien, sea blanco, amarillo o morado. A pesar de lo tradicional que son los productos de este grano, los patrones de consumo han cambiado por los cambios en el estilo de vida, el costo de los ingredientes, las formas de preparación, no contar con utensilios y medio de preparación, hacen que las familias se vean limitadas y se pierde la práctica.

Los productos, aunque se han dejado de elaborar en las casas, es común encontrarlos en restaurantes de comida típica, o algunas ferias, y se da una dependencia en comprar los alimentos

ya preparados. Es por tal razón, que se realiza el presente estudio de viabilidad económica-financiera para la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados de maíz, el cual está compuesto por el Capítulo I “Caracterización del problema”, Capítulo II “Marco metodológico”, Capítulo III “Esquema de fundamentación teórica”, Capítulo IV “Cronograma para la realización del trabajo final de graduación”.

En el capítulo I “Caracterización del problema”, se explica y describe el problema de investigación, asimismo, se menciona la oportunidad de negocio que tiene el proyecto de ser viable, se establece la interrogante de investigación, la justificación de la investigación, objetivos y marco contextual.

En el Capítulo II “Marco metodológico”, se describe la metodología que se aplicará para obtención de la información, tipo y fuentes de información, además, el diseño utilizado para operacionalizar los objetivos específicos del proyecto.

En cuanto al Capítulo III “Esquema de fundamentación teórica”, se contempla las variables de la temática de investigación relacionadas con cada estudio (mercado, legal, organizacional, técnico y financiero) y los antecedentes de investigaciones bibliográficas similares al proyecto.

En el capítulo IV “Presentación y análisis de los resultados”, se incorpora la información obtenida de los estudios; Legal, Organizacional, Técnico, Mercadeo y Financiero, la cual es analizada, con el propósito de evaluar la viabilidad del proyecto de inversión.

En el capítulo V “Conclusiones y Recomendaciones”, se realiza la sistematización de los resultados obtenidos, con la finalidad de sintetizar los principales hallazgos de la investigación, mediante conclusiones de la viabilidad del proyecto, así como también, recomendaciones que se brindan al microempresario que debe considerar en el momento de tomar la decisión de inversión.

# **Capítulo I**

## **Caracterización del problema**

## 1.1 Planteamiento del problema

El maíz es un grano procedente del continente americano, que se ha extendido a lo largo del mundo, como lo menciona Asturias (2004):

El maíz es un cereal nativo de América, cuyo centro original de domesticación fue Mesoamérica, desde donde se difundió hacia todo el continente.

Debido a su productividad y adaptabilidad, el cultivo del maíz se ha extendido rápidamente a lo largo de todo el planeta después de que los españoles y otros europeos exportarán la planta desde América durante los siglos XVI y XVII (pp.10 y 14).

A nivel mundial, el maíz es un cereal valioso, debido a sus diferentes usos desde el consumo humano hasta su diversificación en el área industrial, tal y como lo afirma el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA, 2014):

El maíz es el más importante de los cereales a nivel mundial, debido a que existe una tendencia creciente por la diversificación en su uso; ya que se puede utilizar para consumo humano y pecuario (para formular concentrados para aves, ganado y cerdos); también en la industria se utiliza para la producción de almidón, glucosa, dextrosa, fructosa, aceites, etanol, elaboración de algunas bebidas alcohólicas, y otros productos utilizados como materia prima en las industrias minera, textil, electrónica, farmacéutica, alimentaria, etc. (p. 13).

En relación con los países productores de este cereal el Centro de Información de Mercados Agroalimentarios (CIMA, 2020), menciona: “Estados Unidos es el principal productor de maíz en el mundo, seguido de China, con una participación de 33,2 % y 23,4 %, respectivamente, y en tercer lugar, Brasil, que contribuye con 8,6 %” (p.3).



En lo que a la comercialización del producto se refiere, según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO, como se citó en Fretes y Martínez, 2011), “aproximadamente el 12,34 % de la producción mundial de maíz se destina al comercio. Este hecho lo convierte, junto con la soja, trigo, arroz y frijoles, en el conjunto más importante de granos comercializados en el mundo” (p. 13).

En relación con los principales países exportadores de maíz, la Organización para la Agricultura y la Alimentación de las Naciones Unidas (FAO, como se citó en Fretes y Martínez, 2011), establece que “El mayor exportador del mundo lo constituye EE.UU. exportando más de 54 094 400 toneladas en 2008 (el 52,97 % del volumen de maíz exportado a nivel mundial). Le siguen Argentina (el 15,06 %), Brasil (el 6,3 %), Francia (el 6,01 %) y Hungría (el 3,3 %)” (p. 14).

En lo que a las importaciones se refiere, la Organización para la Agricultura y la Alimentación de las Naciones Unidas (FAO, como se citó en Fretes y Martínez, 2011) afirma que “el mayor importador del mundo lo constituye el mercado del Japón, comprando maíz por valor de US\$ 5 602 460.000 en el 2008 (17,64 % del valor importado a nivel mundial). Le sigue Corea (8,88 %), México (7,53 %), España (5,13 %), China (3,67 %), entre otros” (p. 15).

Por otro lado, en lo que se refiere al consumo de maíz a nivel mundial, según la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico y la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (OCDE y FAO, 2017):

Se prevé que el uso de maíz para forraje se eleve a 121 Mt, con lo que su porcentaje general del uso total subirá de 56 % durante el periodo base a 60 % en 2026, en gran medida debido al rápido crecimiento de los sectores ganaderos de los países en desarrollo. Se proyecta que el maíz para consumo humano crezca 19 % (24 Mt), también especialmente en los países

en desarrollo, sobre todo los de África, donde el maíz blanco es un alimento básico en varios países (pp.112-113).

En Centroamérica, según el aporte económico que tiene la producción de maíz, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA, 2014), destaca la participación de los siguientes países con respecto a la producción total en la región:

El comportamiento de la producción regional de maíz durante los últimos 10 ciclos agrícolas refleja que la región tiene claramente diferenciados dos grupos de países: el primero integrado por Guatemala, El Salvador, Nicaragua y Honduras, que en conjunto aporta el 95,4 % de la producción regional; y el segundo formado por Costa Rica, Panamá y Belice, que en conjunto participa con un 4,6 % de la producción regional (p.8).

De igual manera, en relación con las exportaciones de maíz de los países centroamericanos Gutiérrez (2017) afirma:

El principal país exportador de maíz blanco en el periodo 2007-2012 es Nicaragua, que exportó 1,1 millones de quintales principalmente a El Salvador 66 % y Costa Rica 33 %; el segundo país exportador es Guatemala que también dirige su exportación a El Salvador de 0,8 millones de quintales; le sigue Honduras, y finalmente Costa Rica. Las exportaciones de estos países centroamericanos se dirigen a la misma región, siendo el principal comprador El Salvador de maíz en grano (párr. 9).

En lo que a las importaciones de maíz se refiere en Centroamérica, Central América Data (como se citó en la página Mundo Marítimo, 2018), afirma que:

De enero a septiembre de 2017 el principal comprador según valor importado de maíz en Centroamérica fue Guatemala con US\$163 millones, seguido de Costa Rica con US\$129 millones, ubicándose en tercer lugar El Salvador, con US\$81 millones, Honduras con

US\$77 millones, mientras que Panamá importó US\$60 millones y Nicaragua US\$33 millones (párr. 1).

Adicionalmente, en lo que a la capacidad de producción de maíz en la región Centroamérica, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA, 2014), establece lo siguiente:

Belice, Guatemala, Nicaragua y Panamá son autosuficientes en maíz; El Salvador y Honduras son levemente deficitarios, con índices de suficiencia estimados en 87,5 % y 76,9 % respectivamente. Costa Rica es el más deficitario, con un índice de suficiencia de 39,4 %.

Más de un millón y medio de productores participan en estos cultivos y cerca del 70 % de ellos lo hacen para su autoconsumo y ventas marginales de excedentes (pp. 9 y 11).

Asimismo, el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA, 2014) da a conocer dos grupos de país centroamericanos, en relación con el promedio de consumo de maíz:

El primero conformado por Guatemala, Honduras, El Salvador y Nicaragua, con 34,8 millones de habitantes (equivalente al 80 % de la población de la región), con un promedio del consumo per cápita de 76,4 kg de maíz por persona por año.

El segundo grupo lo conforman Costa Rica, Panamá y Belice con 8,95 millones de habitantes (20 % de la población de la región), con un consumo promedio de 20,7 kg de maíz por persona por año (p.20).

En Costa Rica, en cuanto a la historia del maíz, es preciso destacar, según Chacón (2017), “el cultivo de maíz en Costa Rica se dice que existe desde hace 5600 años, según las investigaciones arqueológicas realizadas por el Museo Nacional” (párr. 1).

En la actualidad, la cantidad producida de maíz para autoconsumo en Costa Rica, el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2018), mediante la Encuesta Nacional Agropecuaria 2017 da a conocer la producción total obtenida fue de 20 561,9 toneladas métricas en Costa Rica, para el cual, con respecto a la distribución porcentual de la producción total, el 71,1 % fue para la venta, el 16,5 % fue para el autoconsumo, que corresponde a la cantidad destinada para el consumo del hogar productor, un 10,3 % fue para autoconsumo que es la cantidad utilizada para obtener productos derivados dentro o fuera de la finca y un 2,1 % pertenece a otros usos como semilla, inventario y pérdidas de cosecha (pp.17 y 31).

En Costa Rica se practica la agricultura familiar como sistema de cultivo de este cereal que es utilizado para la subsistencia, como lo afirma el Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA, 2015):

En Costa Rica la agricultura familiar es un sistema de producción, en el que se desarrollan actividades agrícolas y no agrícolas (agroturismo, producción de abono orgánico, biogás, alimentos preparados, entre otros), ya sea dentro o fuera de la Unidad Productiva, donde la propiedad, la gestión y el trabajo son predominantemente familiares. Produce tanto para el autoconsumo como para el mercado. La fuerza de trabajo la aporta principalmente la familia, empleándose ocasionalmente mano de obra contratada y los ingresos provienen principalmente de las actividades agropecuarias. En Costa Rica existen dos tipos principales: I) Agricultura familiar para autoconsumo o subsistencia. II) Agricultura familiar para venta en mercados (pp. 2-3).

En lo que a las regiones productoras de maíz se refiere, en el país Valerín (2019) menciona que “las principales zonas productoras de maíz blanco en el país suman el 85,7 % de la producción

comercial registrada, siendo la región Brunca la que más produce en promedio con el 41 %, la Chorotega, el 34 % y la Huetar Norte, el 16 %” (p.54).

Asimismo, en Costa Rica, se cultivan dos variedades de maíz, los cuales son utilizados de distintas formas, como lo afirma Ávila, Morales y Ortega (como se citó en Fonseca y Monge, 2018):

Las comunidades rurales han generado muchas variantes de maíz, para darles diferentes usos; los maíces morados se utilizan para ser consumidos en elotes, atoles, pozole y tortillas; los amarillos se usan como forraje para animales; y con el maíz blanco y otras variantes se elaboran tamales, tortillas, atoles, elotes cocidos y esquites (p. 1).

En el país se elabora distintos productos alimenticios derivados de este grano, como señala Sedo y Cerdas (2007):

Existe una amplia variedad de recetas elaboradas a partir del maíz, siguiendo un orden de importancia los tamales dulces y saldos, envueltos en hojas u horneados, las tortillas, los bizcochos, los atoles y bebidas fermentadas, las sopas y guisos y picadillos y platillos dulces como cajetas (p.54).

Guanacaste es, en Costa Rica, una de las provincias con una fuerte tradición de consumo de productos alimenticios, elaborados a base del maíz, como indica Valerín (2019):

En nuestro país, es la Región Chorotega la que mantiene una fuerte tradición de consumo de maíz, bien sea blanco, amarillo o morado. En el resto del país, el consumo principalmente es en tortilla a partir de maíz blanco industrializado, en tanto que, en la región Chorotega, se privilegia el consumo artesanal (tortilla palmeada), así como otros productos típicos como las rosquillas, atoles y diversas bebidas (p.53).

A pesar de que en el país hay zonas que se destacan por la producción de maíz, y que en Guanacaste hay una tradición de consumo de productos alimenticios derivados de este grano, a nivel nacional, los patrones de consumo de platillos tradicionales han cambiado por distintas razones, como lo afirma Sedó (2015):

Los cambios en el estilo de vida y en los patrones de alimentación de la población costarricense hacen que en la actualidad se enfrenten retos importantes para la conservación y revitalización de la cocina patrimonial.

El alto costo de ciertos ingredientes para elaborar un platillo tradicional provoca que las familias se vean limitadas a prepararlo, con lo cual se pierde la práctica en el seno familiar. Por lo que, “hacer tamales o la tradicional olla de carne sale sumamente caro, por lo que ya no es posible hacer comidas nuestras”.

En relación con lo anterior, estamos enfrentando cambios drásticos en el estilo de alimentación, con menos interés por cocinar, y una dependencia a alimentos preparados y procesados industrialmente, que no forman parte de nuestra cultura.

Las preparaciones se han dejado de elaborar en las casas, aunque es común encontrarlas en restaurantes de comida típica, algunas ferias y en los hogares que se resisten a perder la herencia culinaria (pp. 87, 89 y 91).

Por otro lado, la situación comercial del maíz en Costa Rica dada la incapacidad de producirlo, lo convierte en un país dependiente de las importaciones, como lo da a conocer Valerín (2019), “nuestro país pasó de ser autosuficiente a un importador neto de maíz, tanto blanco como amarillo” (p. 65). Además, el mismo autor establece que se “importa un 79,50 % de maíz blanco y el 91,73 % del maíz amarillo desde EUA, y el restante de otros destinos como México, Brasil, Guatemala y Nicaragua” (64).

En lo que se refiere a la industria de maíz en Costa Rica, existen dos empresas que se abastecen del maíz producido en el territorio nacional, así como también, son importadoras de maíz en el país Según Valerín (2019):

En el ámbito nacional se cuenta con dos industrias principales que compran el maíz producido localmente, y es a las cuales se recurre normalmente para la compra, como lo son DEMASA e INSTAMASA.

Estas industrias a su vez son importadoras del grano, dada la incapacidad para producir el grano requerido en nuestro país. (pp. 59 y 61).

En cuanto, a las importaciones de las industrias, según Valerín (2019), en el año 2018-2019, DEMASA importó el 17,27 %, e INSTAMASA el 23,20 % de maíz blanco.

Dados los patrones de consumo de productos alimenticios derivados del maíz y, el hecho de que en Costa Rica un 16,5 % de la producción del grano es destinado para el autoconsumo, asimismo, siendo Guanacaste una de las principales provincias productoras y consumidoras de productos tradicionales de este grano, se contempla la oportunidad de negocio que surge de una familia productora de maíz, para elaborar y distribuir productos alimenticios derivados de maíz en establecimientos comerciales en Liberia y Carrillo, Guanacaste. Debido a las razones expuestas, el equipo de investigadores decide plantear la siguiente interrogante.

### **1.1.2 Interrogante de la Investigación**

¿Es viable la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz en Liberia y Carrillo, Guanacaste?

### **1.1.3 Justificación de la Investigación**

La presente investigación consiste en realizar un estudio de viabilidad financiera para la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados de maíz en Liberia-

Carrillo, Guanacaste, a la microempresaria Johana Jirón Gómez, quien, junto a su familia, son productores de maíz y cuentan con un terreno propio para el cultivo de este grano.

Este estudio permitirá a la microempresaria determinar la existencia de clientes potenciales y conocer el grado de aceptación de los productos alimenticios artesanales derivados del maíz, asimismo, por medio del análisis de la competencia existente en el mercado, se dará a conocer aspectos, tales como número de empresas que ofrecen productos iguales o similares, precios establecidos, así como también empaque y etiquetado, con el fin de establecer la demanda y oferta del proyecto.

De la misma manera, se brindará información al inversionista acerca de la normativa vigente de los aspectos legales y ambientales en el que incurra el proyecto, para cumplir con los permisos y requisitos necesarios para el funcionamiento formal de la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados de maíz, esta información será obtenida por medio de la Municipalidad de Liberia y Carrillo, Ministerio de Salud, Ministerio de Hacienda, Instituto Nacional de Seguros, Caja Costarricense del Seguro Social, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

Además, la investigación proporcionará a la microempresaria una propuesta para el desarrollo de la estructura organizacional adecuada en la que se determinará las funciones y procedimientos, tanto administrativos como productivos, así como también, la visión, la misión, los valores, relaciones entre las funciones desempeñadas y un análisis FODA del proyecto.

Por otro lado, esta investigación facilitará datos sobre la estructura de costos, en relación con equipo necesario, materia prima, mano de obra, materiales, transporte, costos de operación, que determinarán la inversión requerida en la que se debe incurrir para realizar el proyecto.



Asimismo, este estudio generará información para determinar la viabilidad y rentabilidad del proyecto, mediante estados e indicadores financieros, en el que se pueda conocer el retorno y riesgo de la inversión, con la finalidad de proveer datos al inversionista, que faciliten la toma de decisiones.

Posteriormente, este proyecto, de ser viable, beneficiaría a los cantones de Liberia y Carrillo, brindando una opción para el consumo de productos alimenticios tradicionales de maíz, a la venta en establecimientos comerciales. Además, este estudio aportaría datos para futuras investigaciones que beneficien a emprendimientos similares a la producción y comercialización de productos derivados del maíz.

Finalmente, la realización de este tipo de proyecto impulsados mediante trabajos finales de graduación por la Universidad Nacional de Costa Rica, son un aporte a la reactivación económica, considerando la situación sanitaria causada por el COVID-19 que afecta al país, debido a que se ofrece al mercado un producto ya elaborado que al ser adquirido por las personas contribuyen a la generación de nuevos ingresos para la microempresa, así como también a la oportunidad de ofrecer nuevos empleos, con base al crecimiento que este emprendimiento pueda obtener a futuro.

#### **1.1.4 Delimitación temporal, espacial e institucional**

Tabla 1

*Delimitación temporal, espacial e institucional*

| <b>Temporal</b>                       | <b>Espacial</b>                  | <b>Institucional</b>  |
|---------------------------------------|----------------------------------|-----------------------|
| II Semestre 2020 y<br>I Semestre 2021 | Liberia y Carrillo<br>Guanacaste | Las Delicias del Maíz |

**Fuente:** Elaboración propia.

## **1.2 Marco Contextual**

### **1.2.1 Actividades de la región**

La investigación se desarrolló en los cantones de Liberia y Carrillo, pertenecientes a la provincia de Guanacaste, que se encuentra al norte de Costa Rica, como se ilustra en la figura 1.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG, 2018), sitúa geográficamente a la provincia de Guanacaste de la siguiente manera:

La Región Chorotega se localiza al norte del país. Sus límites son: al norte con Nicaragua, al sur y al oeste con el Océano Pacífico, y al este con Puntarenas. Tiene una extensión de 10 140 kilómetros cuadrados (el 20 % del territorio nacional), y está dividido políticamente en once cantones: Liberia, Bagaces, Abangares, Tilarán, Cañas, Santa Cruz, Carrillo, Nicoya, Nandayure, Hojanca y La Cruz (p.7).

## REGIÓN DE DESARROLLO CHOROTEGA

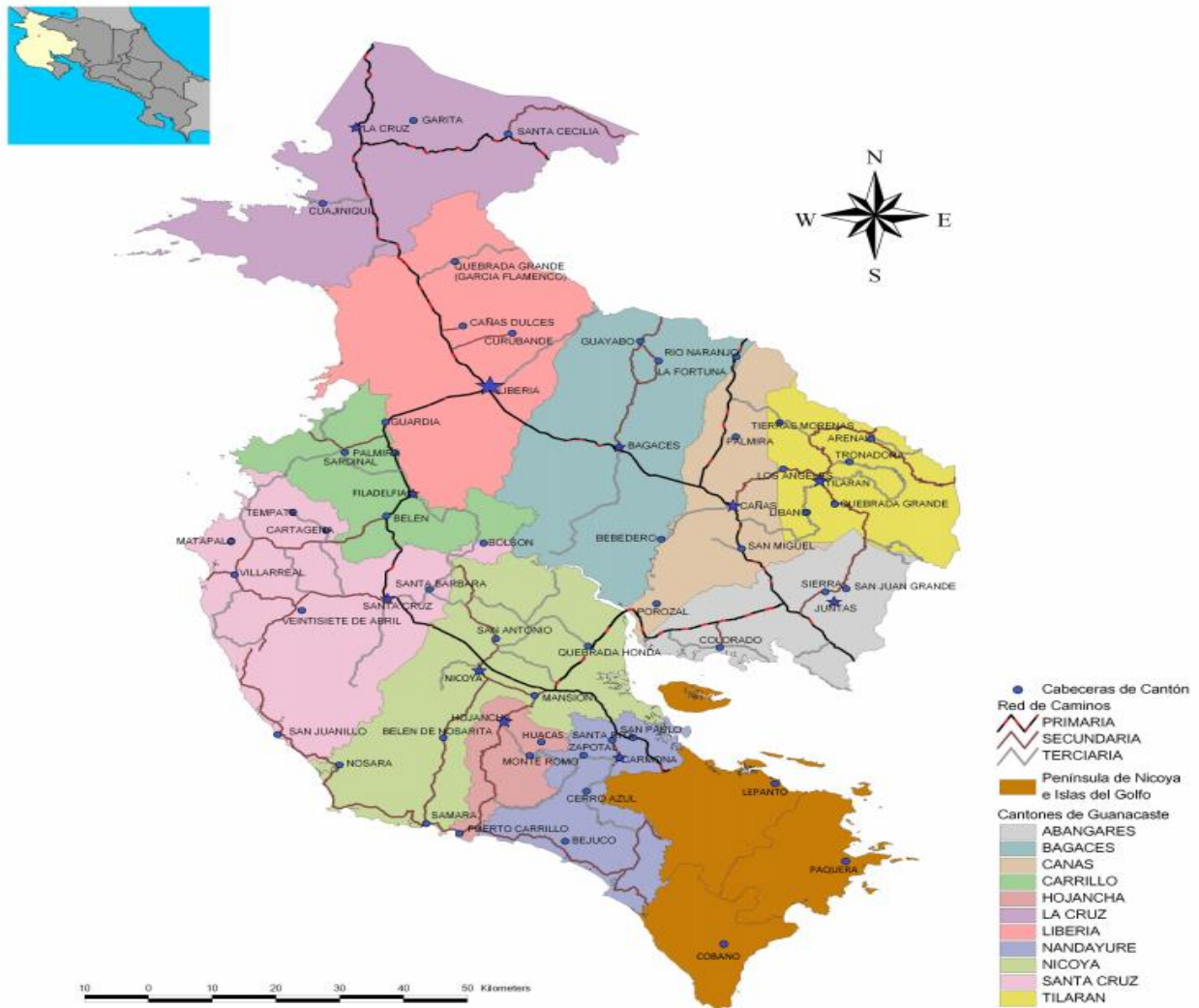


Figura 1. Cantones de Guanacaste.

**Fuente:** Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) - Dirección de Desarrollo Chorotega, 2020.

Según el Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG; 2018), Guanacaste suma total de la población de “326 953 habitantes, de los cuales el 49,5 % son hombres y el 50,5 % mujeres y presenta una densidad de población de 32 habitantes por kilómetro cuadrado” (p.13).

En relación con la estructura productiva en Guanacaste, con el paso del tiempo ha ido evolucionando, como lo menciona Morales (2018):

Históricamente, Guanacaste se caracterizó por ser una de las regiones más pobres y desiguales del país, con una estructura productiva muy ligada al sector agropecuario tradicional. La situación fue cambiando y la economía de hoy se orienta más al turismo y otros servicios (párr.1).

Asimismo, la Región Chorotega es una zona en la que hay diversas actividades generadoras para la economía de Guanacaste, según el Ministerio de Planificación Nacional y Política Económica (MIDEPLAN, 2014):

Las principales actividades económica de la Región son: Agropecuarias (agrícolas y alimentarias), siendo sus principales productos las cucurbitáceas (los melones y sandía), azúcar, alcohol etílico, carne de bobino, filetes y carnes de pescado, jugos y concentrado de fruta, granos básicos (arroz, maíz y frijol); energías limpias (hidroeléctrica, geotérmica y eólica); turismo y ecoturismo (p.14).

De igual manera, Guanacaste es una región caracterizada por la actividad agrícola y ganadera por mucho tiempo, estas actividades han sido un importante soporte para la economía regional, de esta forma, el Comité Sectorial Agropecuario Región Chorotega (2017) mediante el Plan de Acciones Climáticas y Gestión de Riesgo (2018-2022) determina los aportes que este sector de la economía ha dado:

El sector agropecuario de la Región Chorotega genera aproximadamente el 22,9 % de los empleos totales de la provincia, y más de 28 000 mil personas dependen aún de este sector. La producción agropecuaria de la Región Chorotega es una de las más importantes de Costa Rica, tanto por la diversidad como por los altos volúmenes de producción que aporta, al consumo local, nacional y para la exportación (p.13).

Por lo que, en la provincia se han desarrollado proyectos de interés social que benefician a la economía, el Comité Sectorial Agropecuario Región Chorotega (2017) afirma lo siguiente:

La Región Chorotega dispone de un gran potencial para la producción agropecuaria diversificada, lo anterior se sustenta en sus fortalezas:

La infraestructura productiva que significa el Proyecto de Riego Arenal-Tempisque y su ampliación, así como el futuro Embalse del Río Piedras.

El potencial agronómico de sus suelos, específicamente en la Cuenca del Río Tempisque considerada la microzona más fértil de Costa Rica, por lo cual Guanacaste siempre ha sido el granero de Costa Rica.

Guanacaste considerado como un polo de desarrollo turístico, significa una ventana para colocar su producción agropecuaria en condiciones de ventaja competitiva, desarrollando economías de escala en cultivos como la caña de azúcar, el melón, el arroz; además la piscicultura y la ganadería bovina, entre otros (pp.12-13).

Como se ha mencionado, la provincia de Guanacaste es conocida como el granero de Costa Rica, por lo que se da a conocer el total de fincas con cultivo de maíz por extensión sembrada y cosechada en hectáreas en Guanacaste, según El Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC, 2015), mediante el VI Censo Nacional Agropecuario (ver figura 2).

**Costa Rica: Total de fincas con cultivo de maíz por extensión sembrada y cosechada en hectáreas, según provincia 2014**

| Provincia         | Total de fincas | Extensión       |                 |
|-------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
|                   |                 | Sembrada        | Cosechada       |
| <b>Costa Rica</b> | <b>17 756</b>   | <b>15 768,9</b> | <b>14 298,8</b> |
| San José          | 3 370           | 1 968,0         | 1 775,9         |
| Alajuela          | 3 616           | 2 872,9         | 2 616,8         |
| Cartago           | 1 104           | 903,8           | 866,6           |
| Heredia           | 595             | 264,4           | 241,8           |
| Guanacaste        | 3 137           | 3 645,0         | 3 404,1         |
| Puntarenas        | 4 154           | 4 399,3         | 3 833,2         |
| Limón             | 1 780           | 1 715,5         | 1 560,4         |

Figura 2. Fincas con cultivo de maíz por extensión sembrada y cosechada en hectáreas en Costa Rica.

**Fuente:** INEC. VI Censo Nacional Agropecuario, 2014.

Por otro lado, cabe mencionar que en la Región Chorotega hay una participación de micro, pequeñas y medianas empresas que impulsan la economía en Guanacaste. Según Sánchez (2019):

Con la finalidad de monitorear la actividad empresarial de la Región Chorotega, principalmente en lo que respecta a micro, pequeñas y medianas empresas se registran un total de 429 Pymes activas, de las cuales 276 corresponden al Sector Servicios, 113 al Sector Comercial, 34 al Sector de Industria Manufacturera y 6 al Sector de Servicios de Tecnologías de Información. En esa misma línea, esas 429 empresas se subdividen en 304 microempresas, 104 pequeñas empresas y 21 medianas empresas (p.23).

Por último, respecto a la problemática asociada a la Región Chorotega, se da a conocer algunas de las realidades que trasciende la provincia. Según Retana, Villalobos, Alvarado, Sanabria y Córdoba (2017):

Guanacaste es una de las zonas de mayor riesgo climático para la producción de granos básicos, debido a la frecuencia de las sequías producto del fenómeno El Niño. A pesar de

esto, es la zona de mayor producción de arroz y su aporte en maíz y frijol es importante, por lo que por muchos años se ha considerado el granero de Costa Rica.

El sector agropecuario regional muestra un escaso dinamismo. La modernización se concentra en pocas actividades (caña, arroz y melón), con una diversificación limitada y circunscrita a esos productos. Los problemas de planificación urbana y de ordenamiento territorial son debilidades de las cuales emergen otras realidades sociales en las comunidades que año con año, se ven sometidas al problema de las inundaciones, cuyos efectos son cada vez peores debido a la recurrencia de los eventos, la concentración de la población y actividades económicas en las márgenes del río Tempisque.

Las zonas rurales del Pacífico Norte muestran la situación más desventajosa del país, con baja participación y alto desempleo. Es la zona donde menos oportunidades de empleo parecen estarse generando y ello se ha asociado históricamente con una agricultura de tipo extensiva (ganadería), mecanizada (arroz) y en explotaciones de gran tamaño y el deterioro de las actividades inmobiliarias y turísticas producto de la crisis mundial (pp. 87 y 89).

Como se ha planteado, Liberia es uno de los cantones junto a Carrillo en los que se realizará la investigación, por lo tanto, se detalla sus generalidades a continuación:

En cuanto al cantón de Liberia, la Municipalidad de Liberia (2020), establece su ubicación geográfica “Situada en la gran planicie guanacasteca, la ciudad de Liberia es la cabecera y cantón primero de la provincia de Guanacaste. Su superficie es de 1 567,67 kms<sup>2</sup>, distribuidos en cinco distritos: Liberia, Cañas Dulces, Mayorga, Nacascolo y Curubandé” (párr. 1-2).

Asimismo, como se observa en la figura 3, según el Instituto de Desarrollo Rural (INDER, 2014):



Figura 3. Mapa de Liberia.

**Fuente:** Instituto de Desarrollo Rural, 2014.

En cuanto al cantón de Liberia, la Municipalidad de Liberia (2009) hace referencia al distrito Nacascolo y sus poblados, como se observa en la tabla 2.

Tabla 2

Cabecera y poblados del distrito de Nacascolo

| Distrito  | Cabecera | Poblados  |
|-----------|----------|---|
| Nacascolo | Guardia  | Bejuco, Nacascolo, Oratorio, Puerto Culebra, Triunfo. |

**Fuente:** Elaboración propia, con base en información de la Municipalidad Liberia (2009).

El Ministerio de Seguridad Pública (MSP, 2019) en el informe de Estrategia Integral de Prevención para la Seguridad Pública, menciona:



La producción históricamente de los pobladores de esta zona ha sido de producción de carbón, ganadería extensiva de engorde, desarrollo y leche, cultivo de granos básicos, frutas y apicultura.

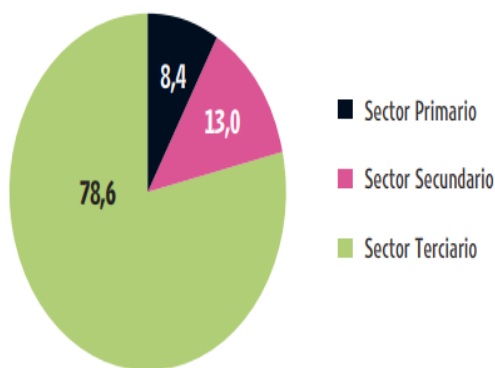
Liberia es el centro regional más importante del noroeste de Costa Rica. Es una de las principales ciudades turísticas del país.

En la ciudad de Liberia se encuentra Solarium, una de las zonas francas más importantes de Costa Rica y Centroamérica (p. 10).

Según el Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC, 2011) las características de la población de Liberia son de un total de 62 987 habitantes, con una densidad de la población de 44 personas por km<sup>2</sup>, de los cuales 30 841 son hombres y 32 146 son mujeres. Los dos distritos con mayor población del cantón de Liberia son Liberia y Cañas Dulces.

En la figura 4, se observa cómo está ocupada la población, de acuerdo con el tipo de sector económico que presenta Liberia, según el INEC (2011), en cuanto a la parte agropecuaria, industrial y de servicios.

#### **Población ocupada por sector económico**



*Figura 4.* Población ocupada por sector económico en Liberia.

**Fuente:** INEC, 2011.

Seguidamente, en la figura 5, el INEC, 2011 muestra las características económicas de las personas que habitan en el cantón de Liberia, entre las edades de 15 años en adelante.

### Características económicas

|   | 2000 | 2011 |
|---|------|------|
| Personas fuera de la fuerza de trabajo (15 años y más)  | 51,3 | 47,9 |
| Tasa neta de participación  | 48,7 | 52,1 |
| <i>Personas en la fuerza de trabajo (ocupadas y desocupadas) por cada 100 personas de 15 años y más</i> |      |      |
| Hombres   | 71,0 | 67,5 |
| Mujeres   | 27,6 | 37,7 |
| Porcentaje de población ocupada no asegurada  | 17,2 | 16,8 |

Figura 5. Características Económicas.

Fuente: INEC, 2011.

En cuanto al nivel educativo que presenta la población de Liberia, según el INEC, 2011, como se muestra en la figura 6:

### Nivel educativo de la población

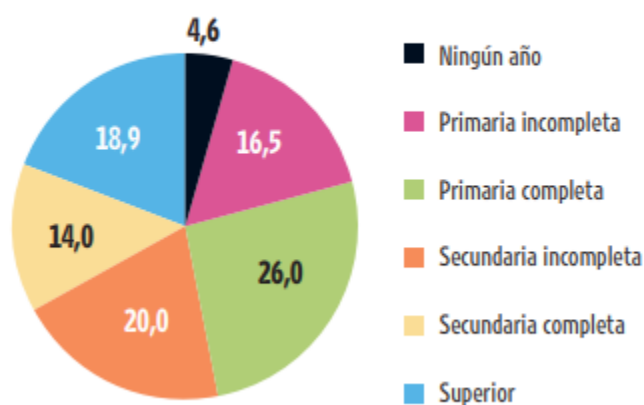


Figura 6. Nivel Educativo.

Fuente: INEC, 2011.

De acuerdo con la Municipalidad de Carrillo (2009), en el Plan de Desarrollo Humano Local del cantón Carrillo 2010-2020, “tiene en la actualidad cuatro distritos: Filadelfia (Cabecera del cantón), Palmira, Sardinal y Belén, su territorio es de 577,54 kilómetros cuadrados” (p.18) (ver figura 7).



Figura 7. Mapa de Carrillo.

**Fuente:** Instituto de Desarrollo Rural, 2016.

En cuanto al cantón, la Municipalidad de Carrillo (2009), muestra los distritos y poblados según la tabla 3:

Tabla 3

*Distrito y poblados del cantón de Carrillo*

| <b>Distritos</b> | <b>Cabecera</b> | <b>Poblados</b>  |
|------------------|-----------------|--|
| Palmira          | Palmira         | Ángeles, Comunidad, Paso Tempisque (parte), San Rafael.  |
| Sardinal         | Sardinal        | Artola, Cacique, Coco, Guacamaya, Huaquitas, Libertad, Matapalo, Nancital, Nuevo Colón, Obandito, Ocotal, Pilas, Playa Hermosa, Playones, San Blas, Santa Rita, Zapotal. |

**Fuente:** Elaboración propia, con base en información de la Municipalidad de Carrillo (2009).

Con el fin de caracterizar el cantón de Carrillo, a continuación, se describe los aspectos demográficos, socioculturales y económicos, respectivamente, según Ministerio de Seguridad Pública (MSP, 2019):

Es un cantón con un alto porcentaje de personas jóvenes y adultos ya que la edad promedio de sus habitantes es de 30 años, la población de 0 a 14 años representa el 26,7 % la que se encuentra en el rango de 15 a 64 años representa el 66,3 % y los adultos mayores (personas de 65 años en adelante) representan un 7 % del total de la población. Su densidad de población es de 64,3 habitantes por kilómetro cuadrado y el 62,3 % de su población es urbana.

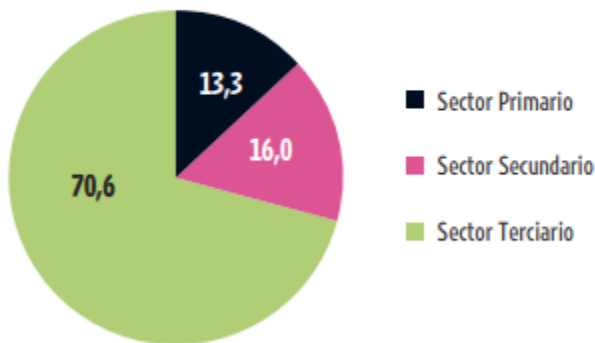
Por su ubicación geográfica y otras condiciones productivas como lo son el clima y la altura sobre el nivel del mar, el cantón de Carrillo ha desarrollado su economía en torno a tres actividades económicas:

La Agricultura (Caña de Azúcar, Arroz, Melón, y otros). El Turismo (hotelería, tour operadores, turismo ecológico). Comercio en general (empresas de servicios públicas y privadas) (pp. 9-10).

Además, el Instituto Nacional de Estadística y Censo (por sus siglas INEC, 2011) menciona que, en cuanto al cantón de Carrillo, este posee una población total de 37 122 habitantes, con una densidad de 64 personas por km<sup>2</sup>. Además, en dicho cantón habitan una cantidad de 18 598 hombres y 18 524 mujeres en total. Los dos distritos con mayor población en el cantón de Carrillo son Sardinal y Belén.

En la figura 8, se observa cómo está ocupada la población, de acuerdo con el tipo de sector económico que presenta Carrillo, según el INEC (2011), en cuanto a la parte agropecuaria, industrial y de servicios.

### **Población ocupada por sector económico**



*Figura 8.* Población ocupada por sector económica.

**Fuente:** INEC, 2011.

En cuanto al nivel educativo que presenta la población de Carrillo, según el INEC (2011), muestra lo siguiente (ver figura 9):

## Nivel educativo de la población

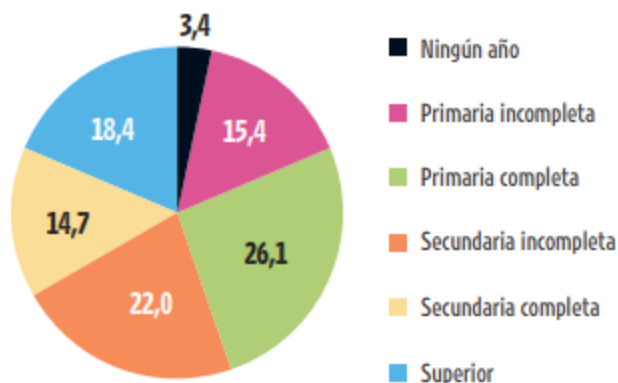


Figura 9. Nivel educativo de la población.

Fuente: INEC, 2011.

Por último, el (INEC, 2011, citado por el INDER, 2016) menciona otra característica del cantón de Carrillo, como lo es el ámbito laboral donde “la población económicamente activa del Territorio, es del 35 % de la población total, según datos del censo de población del 2011. El 66 % de la PEA son hombres y el 34 % mujeres” (p.19).

### 1.2.2 Generalidades de la empresa

La microempresaria Johana Jirón Gómez, junto a su familia, integrada por cinco personas, dos de ellos siendo sus padres, actualmente pensionados, tuvieron la idea de producir y comercializar productos alimenticios derivados de maíz, con las expectativas de tener un negocio propio que les permita generar ingresos y les ayude a mejorar su la calidad de vida.

La idea de establecer un negocio familiar ha surgido con el objetivo de aprovechar el maíz que la familia cultiva y crea una microempresa con el nombre “Las Delicias del Maíz”.

La familia se ha dedicado a la siembra de maíz en pequeñas cantidades para autoconsumo (aproximadamente siembran 5 kg de semilla de maíz para obtener 50 sacos de maíz en mazorca,

realizando dos siembras año) desde hace 10 años y tienen conocimiento en la preparación artesanal de estos productos, ya que acostumbran a elaborarlos para consumo propio.

La idea de la familia es aprovechar un terreno de una hectárea que les pertenece para cultivar el maíz. El terreno se ubica en el cantón de Carrillo, en la provincia de Guanacaste, aproximadamente a 5 km del lugar en el cual se elaboraría los productos.

La siembra de maíz se realizará en época lluviosa en los meses de mayo a diciembre. El maíz necesario para la producción durante el verano en los meses de enero a abril en los que la familia no cultiva se pretende abastecer por medio de José Ruiz, quien es productor de maíz durante todo el año, que se encuentra ubicado en Comunidad de Carrillo, Guanacaste, con el fin de contar con una producción y comercialización durante todo el año.

En relación con la elaboración de los productos derivados del maíz, una vez cosechado, el maíz será trasladado mediante un vehículo propio hacia la casa de habitación de la familia ubicada en Guardia, Liberia, lugar en el cual la familia cuenta con una infraestructura de concreto (techo, piso, lavatorios) y un espacio acondicionado con los servicios básicos para elaborar los productos, a saber: rosquillas, tanelas, tortillas dulces, chorreadas, tamales, yoles, pinol y tortillas.

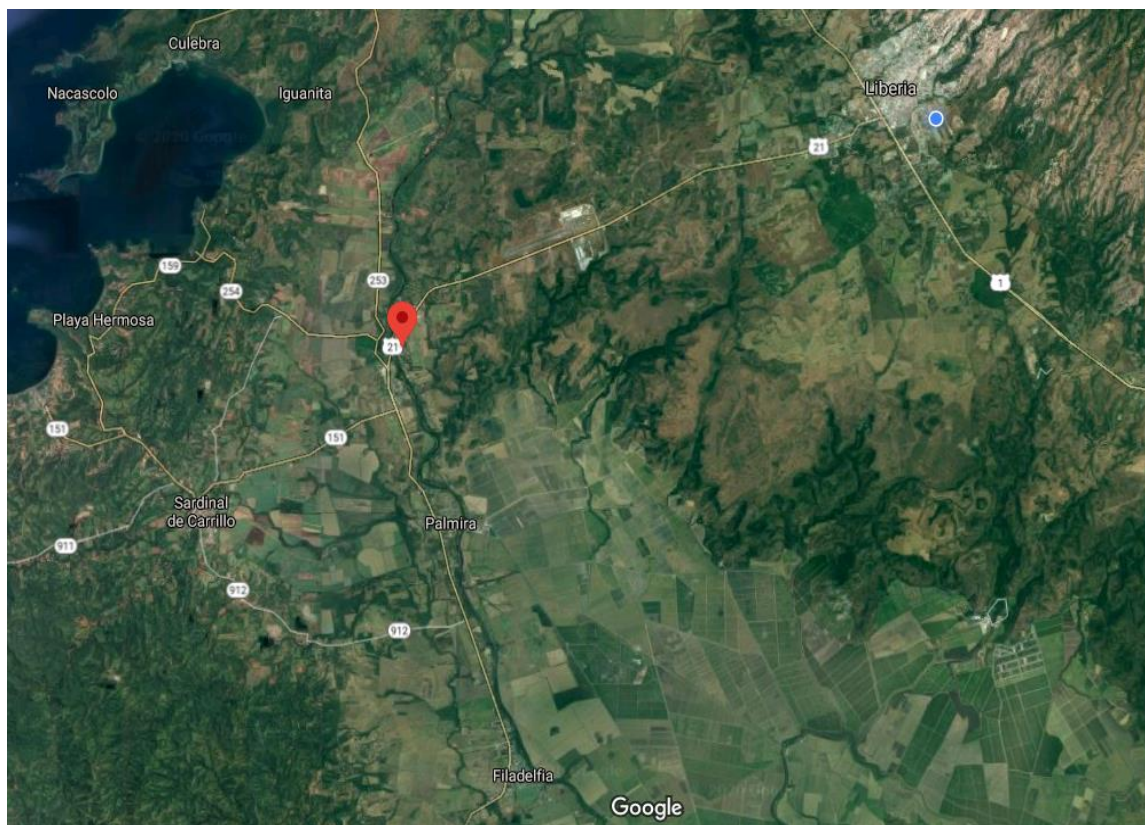
En lo que se refiere a la comercialización, la familia cuenta con vehículos propios que serán aprovechados para realizar la distribución directa de los productos terminados en los establecimientos comerciales ubicados en Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal.

La microempresa actualmente no está constituida de forma legal, ya que no se encuentra registrada como una Micro, Pequeña y Mediana Empresa (MIPYME). Asimismo, no cuenta con los permisos de salud, patentes, pólizas y régimen tributario de las entidades, a saber: Ministerio

de Salud, Municipalidades, Caja Costarricense del Seguro Social, Instituto Nacional de Seguros y el Ministerio de Hacienda.

### 1.2.3 Localización

La elaboración artesanal de los productos alimenticios derivados de maíz de la microempresa “Las Delicias del Maíz” estará ubicada en la provincia de Guanacaste, cantón de Liberia, en el distrito de Nacascolo, específicamente 300 metros sur y 100 metros este de la delegación en la comunidad de Guardia (ver figura 10).



*Figura 10.* Macrolocalización.

**Fuente:** Google Maps, 2020.

Asimismo, el terreno donde se cultiva el maíz se ubica 5 km del lugar donde se elaborará los productos alimenticios de maíz. El traslado de este grano tendrá una duración aproximadamente de ocho minutos.



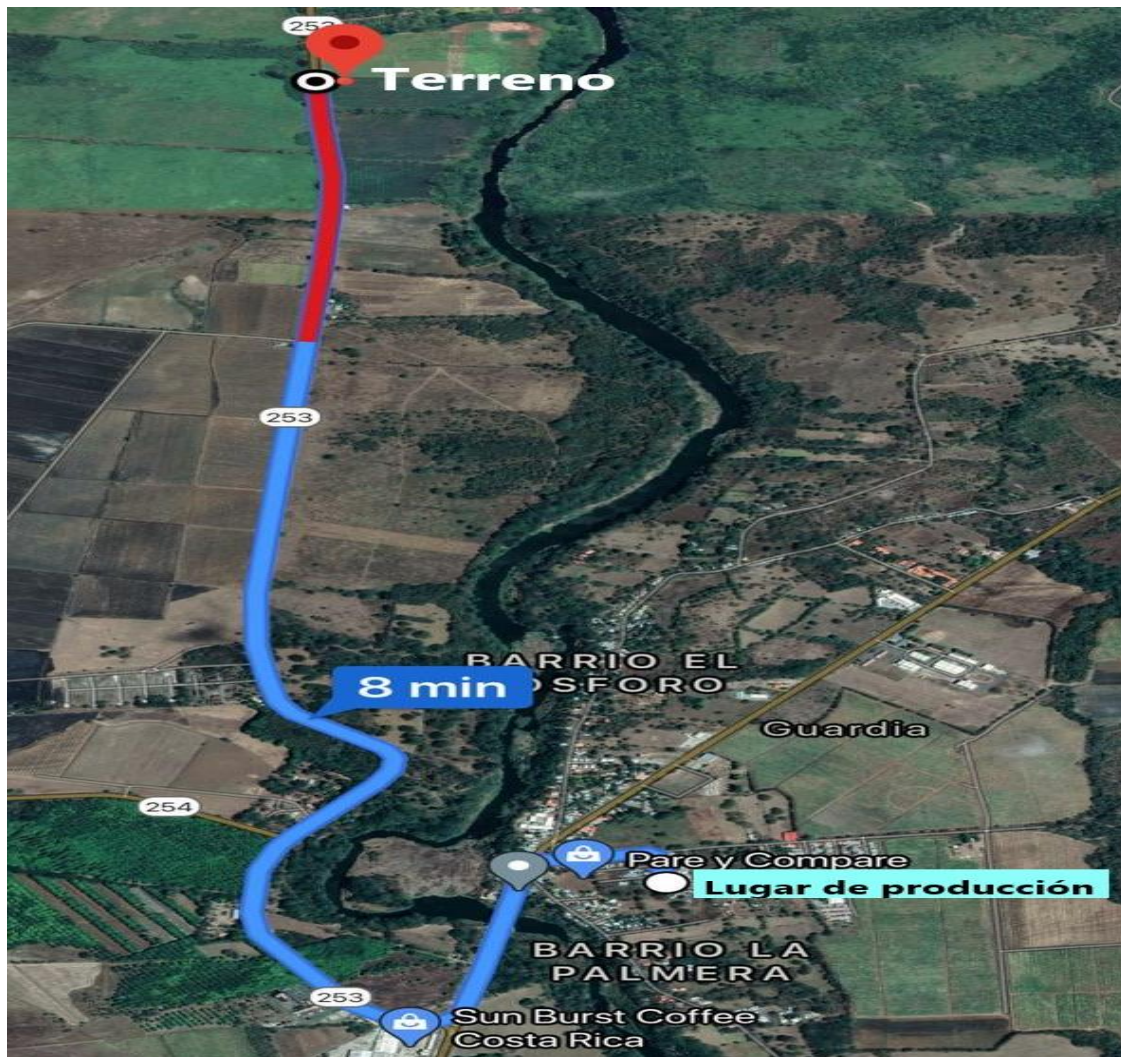


Figura 11. Ubicación del terreno para el cultivo de maíz y el lugar de elaboración de los productos alimenticios de maíz.

Fuente: Google Maps, 2020.

### 1.3 Objetivos de la Investigación

#### 1.3.1 Objetivo general

Determinar la viabilidad económica-financiera para la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz en Liberia y Carrillo, Guanacaste.

### **1.3.2 Objetivos específicos**

1. Realizar un estudio de mercado que permita identificar la oferta y demanda de productos alimenticios derivados del maíz en Liberia y Carrillo, Guanacaste.
2. Elaborar un estudio técnico para determinar la inversión requerida para la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz
3. Efectuar un estudio organizacional que permita el diseño de un modelo organizativo para las funciones en la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz.
4. Realizar un estudio legal y ambiental que permita identificar la normativa vigente que regula la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz.
5. Elaborar un estudio financiero para determinar la viabilidad financiera de la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz.

# **Capítulo II**

## **Marco Metodológico**

## 2.1 Conceptualización, operacionalización, instrumentalización de variables

Tabla 4

### *Operacionalización del estudio de mercado*

**Objetivo Específico:** Realizar un estudio de mercado que permita identificar la oferta y demanda de productos alimenticios derivados del maíz en Liberia y Carrillo, Guanacaste.

| Variable           | Conceptualización  | Operacionalización   | Instrumentalización  |
|--------------------|--|--|--|
| Estudio de Mercado | Según Campos, Dorado, Loáiciga, Valderrama, Villalobos (2017), un estudio de mercado “se refiere a la investigación que permite la determinación de elementos específicos como la demanda u oferta actuales y proyectadas, precios, comercialización, perfil del consumidor, competencia, proveedores, insumos actuales en el mercado, entre otros” (p.139). | Para lograr este objetivo se acudió a las Municipalidades de Liberia y Carrillo con el fin de obtener un listado de patentes comerciales de sodas, pulperías, minisúper y panaderías, de las comunidades de Guardia, Comunidad, Sardinal y Palmira. Asimismo, se levantó previamente un listado de establecimientos comerciales para determinar con exactitud la cantidad de negocios que operan en las comunidades de Palmira y Comunidad. Posteriormente, se aplicó un cuestionario a los administradores de cada negocio comercial vía telefónica, que permitió determinar aspectos como precios de comercialización y grado aceptación, lo cual ayudó a definir la demanda de los productos con base en la información obtenida. La oferta se determinó por medio de la observación, en la cual se identificó productos alimenticios derivados de maíz que venden otras empresas en los establecimientos comerciales que se obtuvo por medio del listado de patentes. Por último, los precios de los productos, se determinó mediante la observación, en el cual se identificó los rangos de precios que | Listado de Patentes Comerciales de la Municipalidad de Liberia y Carrillo. Cuestionario. Observación. Levantamiento de establecimientos comerciales. |

tenían los comercios de productos similares, lo cual permitió definir un precio adecuado.

**Fuente:** Elaboración propia.

Tabla 5

*Operacionalización del estudio técnico*

**Objetivo Específico:** Elaborar un estudio técnico para determinar la inversión requerida para la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz.

| <b>Variable</b> | <b>Conceptualización</b>  | <b>Operacionalización</b>   | <b>Instrumentalización</b>   |
|-----------------|---|---|--|
| Estudio Técnico | Rodríguez (2017), explica que el estudio técnico “consiste en la selección de los medios de producción, así como de la organización de la actividad productiva, e implica los requerimientos de materias primas e insumos” (párr. 1). | Para llevar a cabo este objetivo, se observó los procesos productivos de cada producto derivado de maíz en la casa de habitación de la familia, lugar donde se elaborará los productos “Las Delicias del Maíz”.<br>Además, se aplicó una entrevista semiestructurada a uno de los representantes del proyecto, con el fin de obtener información para estimar los costos, gastos operativos, insumos y equipos indispensables que se necesiten para determinar la inversión total requerida para llevar a cabo el proyecto.<br>De igual manera, se realizó revisiones bibliográficas de proyectos similares que aporten datos para la estimación de los costos totales.<br>Asimismo, se aplicó entrevistas semiestructuradas a microempresas de la zona que tengan experiencia en la producción y comercialización de productos | Entrevista.<br>Semiestructurada.<br>Revisión bibliográfica.<br>Cotizaciones de materiales y equipos.<br>Observación. |

alimenticios de maíz, con la finalidad de ampliar el conocimiento en los procesos productivos.  
 Por otro lado, se realizó cotizaciones en los negocios comerciales de los equipos y materiales necesarios.

**Fuente:** Elaboración propia.

Tabla 6

*Operacionalización del estudio organizacional*

**Objetivo Específico:** Efectuar un estudio organizacional que permita el diseño de un modelo organizativo para las funciones en la producción y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz.

| Variable               | Conceptualización  | Operacionalización  | Instrumentalización   |
|------------------------|--|---|---|
| Estudio Organizacional | Córdoba (2017), el estudio organizacional “busca agrupar las funciones para el logro de los objetivos propuestos, asignando actividades a los diferentes niveles y definiendo unos mecanismos de coordinación” (p.175) | Este objetivo se llevó a cabo mediante la observación a los procesos productivos de la microempresa “Las Delicias del Maíz”.<br><br>Además, se aplicó una entrevista semiestructurada a un representante del negocio, que permitió diseñar una estructura organizacional que se ajuste a los procesos productivos y administrativos.<br><br>Asimismo, se elaboró los diseños de puestos por medio de la información obtenida de la entrevista semiestructura.<br><br>Por último, se obtuvo información acerca de la estructura organizacional a través de | Entrevista Semiestructurada.<br><br>Revisión bibliográfica.<br><br>Observación. |

revisiones bibliográficas y microempresas con un giro comercial similar.

**Fuente:** Elaboración propia.

Tabla 7

*Operacionalización del estudio legal y estudio ambiental*

**Objetivo Específico** Realizar un estudio legal y ambiental que permita identificar la normativa vigente que regula la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz.

| <b>Variable</b>   | <b>Conceptualización</b>   | <b>Operacionalización</b>  | <b>Instrumentalización</b> |
|-------------------|--|--|----------------------------|
| Estudio Legal     | Según Sapag, Sapag y Sapag, (2014), “el estudio legal es la determinación de diversas condiciones que se traducen en normas permisivas o prohibitivas que pueden afectar directa o indirectamente el flujo de caja elaborado para el proyecto que se evalúa” (p.185).<br>De acuerdo con la Gestión de Recursos Naturales (2018), se define un estudio ambiental como la “identificación, predicción y evaluación de los efectos positivos o negativos que puede producir una o un conjunto de acciones de origen antrópico sobre el medio ambiente físico, biológico o humano” (párr.1). | Para el desarrollo de este objetivo se realizó entrevistas a funcionarios que laboran en las instituciones encargadas de otorgar los permisos legales para operar formalmente, a saber: Municipalidad de Liberia y Carrillo, Ministerio de Salud, Ministerio de Hacienda, Instituto Nacional de Seguros, Caja Costarricense del Seguro Social, Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.<br>Por otra parte, con respecto al estudio ambiental se identificó leyes, códigos y normativas por medio de revisiones bibliográficas, que permitió determinar las limitaciones que puedan afectar la realización del proyecto. | Entrevistas                |
| Estudio ambiental |  |  | Revisión bibliográfica.    |

**Fuente:** Elaboración propia.

Tabla 8

*Operacionalización del estudio Financiero*

---

**Objetivo Específico:** Elaborar un estudio financiero para determinar la viabilidad financiera de la producción artesanal y comercialización de productos.

---

| <b>Variable</b>     | <b>Conceptualización</b>   | <b>Operacionalización</b>   | <b>Instrumentalización</b>   |
|---------------------|--|---|--|
| Estudio Financiero. | Según Sapag, Sapag y Sapag (2014), “Un estudio financiero de un proyecto determina, en último término, su aprobación o rechazo. Este mide la rentabilidad que retorna la inversión, todo medido con bases monetarias” (p. 26). | Para la operacionalización de esta variable se tomó en cuenta los datos obtenidos en los estudios anteriores, a saber: estudio de mercado, estudio técnico, estudio organizacional, estudio legal y ambiental. Para el desarrollo del estudio de financiero se determinó indicadores financieros, así como también se elaboró simulaciones de escenarios que permitieron determinar la viabilidad del proyecto. | Flujos de caja.<br>Estado de resultados.<br>Costo de venta.<br>Balance general.<br>Valor Actual Neto (VAN).<br>VAN ajustado.<br>Tasa Interna de Retorno (TIR).<br>Índice de Deseabilidad (ID).<br>Periodo de Recuperación (PR).<br>Modelo de Valoración de Activos de Capital (CAPM).<br>Costo Promedio Ponderado de Capital (CPPC).<br>Punto de equilibrio. |

---

**Fuente:** Elaboración propia.



## **2.2 Estrategia de Investigación aplicada**

Debido a la situación sanitaria en Costa Rica, la metodología de entrevistas, aplicación de cuestionarios, cotizaciones y observaciones (todo lo que se refiere a interacción de campo con otras personas), se realizó de manera telefónica, debido a las condiciones sanitarias del país y a las regulaciones impuestas por la universidad.

El presente estudio de viabilidad se desarrolló mediante distintos aspectos metodológicos que se determina a continuación:

### **2.2.1 Tipo de investigación**

La investigación surge de diferentes maneras, según Cascante (2011):

Toda investigación surge de una realidad, una inquietud, una necesidad o, inclusive, una experiencia; pero esta idea debe tomar forma y concretarse, con el fin de estudiar esta realidad, contestar esa inquietud, satisfacer esa necesidad o ampliar esa experiencia de una forma sistemática, científica y coherente (p.9).

La presente investigación es de tipo, descriptiva, correlacional y explicativa, de acuerdo con lo mencionado por los siguientes autores:

La investigación se define descriptiva como lo menciona Campos (2017):

Su objetivo es especificar las propiedades del objeto o fenómeno que se va a estudiar y dar un panorama lo más exacto posible de este. Es necesario, por lo tanto, seleccionar los rasgos o conceptos del fenómeno y determinarlos cada uno de forma independiente, con gran precisión (p.18).

Con base en lo anterior, se determinó que esta investigación es descriptiva, ya que mediante los distintos estudios fue posible describir aspectos como la demanda y oferta, diseñar una

estructura organizacional, funciones administrativas y operativas, detallar cuáles son los requisitos legales y ambientales para el funcionamiento formal de la microempresa.

Asimismo, es una investigación correlacional, como lo afirma Hernández, Fernández y Batista (2014):

Este tipo de estudios tiene como finalidad conocer la relación o grado de asociación que exista entre dos o más conceptos, categorías o variables en una muestra o contexto en particular. En ocasiones solo se analiza la relación entre dos variables, pero con frecuencia se ubican en el estudio vínculos entre tres, cuatro o más variables.

Para evaluar el grado de asociación entre dos o más variables, en los estudios correlacionales primero se mide cada una de estas, y después se cuantifican, analizan y establecen las vinculaciones (p. 93).

De acuerdo con la cita anterior, este proyecto es correlacional, ya que existe la relación de distintos elementos que permitieron definir la viabilidad del proyecto en la cual se realizó la estimación del flujo de caja, estados de resultados y balance general, además, se determinó los indicadores financieros que ayudaron a evaluar el proyecto por medio de esta información.

Además, Campos (2017), menciona que es una investigación explicativa:

Su objetivo es determinar cuáles son las causas de un fenómeno, por qué y en cuáles condiciones se da el fenómeno, o por qué ciertas variables están relacionadas. Van más allá de la descripción de fenómenos (de alguna manera los estudios anteriores, solo describen el fenómeno). La investigación de tipo explicativo es el punto culminante de toda investigación: busca ofrecer entendimiento completo del fenómeno. Por esta razón lleva implícitos los propósitos de las otras (exploración, descripción, correlación) y es más estructurada que las demás (p.19).

Es explicativa, debido a que se realizó un análisis e interpretación de manera técnica, mediante el desarrollo de los estudios de mercado y financiero que permitió explicar las razones por la cual el proyecto era viable o no. Además, mediante estos datos se obtuvo información que facilitó la toma de decisiones de inversión.

### **2.2.2 Enfoque de la Investigación**

El presente proyecto tiene un enfoque mixto, tomando en consideración a Hernández, R., y Mendoza, C. (2018) que lo afirman:

Los métodos mixtos representan un conjunto de procesos sistemáticos, empíricos y críticos de investigación e implican la recolección y el análisis de datos cuantitativos y cualitativos, así como su integración y discusión conjunta, para realizar inferencias producto de toda la información recabada (metainferencias) y lograr un mayor entendimiento del fenómeno bajo estudio (p. 612).

Con base en lo anterior, la investigación fue de enfoque mixto, debido a que el estudio contiene información cuantitativa que se reflejó en el estudio de mercado, técnico, financiero, asimismo, datos cualitativos que se reflejaron en los estudios, legal, ambiental, administrativo, organizacional y mercado.

El enfoque cuantitativo es, según Ackerman (2013):

Esta técnica de investigación se caracteriza fundamentalmente por la búsqueda y la acumulación de datos. Las conclusiones que se desprenden del análisis de esos datos se utilizan generalmente para probar hipótesis previamente formuladas; para ello se emplea a los números como fundamento, a través de construcciones estadísticas (p. 41).

En cuanto a los datos cuantitativos que proporcionó la investigación, fueron considerados los estados financieros, indicadores financieros, costos del proyecto, demanda y oferta, ya que permitieron determinar la rentabilidad del proyecto.

De acuerdo con Campos (2017), el enfoque cualitativo es:

El método de la investigación cualitativa recurre a reflexiones discursivas realizadas a partir de la información obtenida. Nunca utilizará operaciones numéricas puesto que el fenómeno que estudia es imposible de ser descrito mediante matemáticas. Sus objetos de estudio son, por ejemplo, el comportamiento humano individual o colectivo, las producciones culturales sean filosóficas o artísticas, oficiales o populares, discursos históricos o políticos, etc. (p.16)

Con respecto al enfoque cualitativo, esta investigación proporcionó datos como definición de puestos (organigrama), procesos productivos y administrativos, análisis del mercado, requisitos legales y ambientales necesarios para el funcionamiento de la microempresa.

## **2.3 Fuentes de información**

Para el desarrollo de la investigación se realizó un análisis que se obtuvo de diferentes fuentes de información, tanto primarias como secundarias.

### **2.3.1 Fuentes primarias**

Maranto y González (2015), afirman que “Este tipo de fuentes contienen información original es decir son de primera mano, son el resultado de ideas, conceptos, teorías y resultados de investigaciones. Contienen información directa antes de ser interpretada, o evaluado por otra persona” (p.3). Es decir, corresponden a datos o información que ya existe y que ha sido recogida con anterioridad a la investigación.

Las fuentes primarias que se utilizó en dicha investigación fueron: microempresaria del proyecto “ Las Delicias del Maíz”, propietarios de la microempresa “La Casa de la Rosquilla” dedica a la producción y comercialización de productos alimenticios de maíz, administradores de los distintos comercios, funcionarios de las instituciones públicas, tales como Ministerio de Salud y Seguridad Social, Instituto Nacional de Seguros, Ministerio de Hacienda, Caja Costarricense del Seguro Social, así como también a las Municipalidades donde se obtuvo información de las patentes comerciales.

### **2.3.2 Fuentes secundarias**

Losantos (2011) afirma:

Las fuentes secundarias son aquellas que no tienen como objetivo principal ofrecer información sino indicar que fuente o documento nos la puede proporcionar. Los documentos secundarios remiten generalmente a documentos primarios. Son fuentes secundarias los catálogos, las bibliografías, los repertorios, etc. (p. 8).

En este tipo de fuente fue necesario recopilar datos de sitios web, libros, información estadística, investigaciones bibliográficas, documentos que contribuyeron al desarrollo de la investigación.

## **2.4 Población**

### **2.4.1 Población**

Salazar y Castillo (2018), establecen que la población “es el colectivo que abarca a todos los elementos cuya característica o características queremos estudiar; dicho de otra manera, es el conjunto entero al que se desea describir o del que se necesita establecer conclusiones” (p. 13).

Considerando lo anterior, en el presente estudio se determinó la población de estudio, la cual corresponde al conjunto de establecimientos comerciales, a saber: sodas, panaderías,

minisúper y pulperías de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal fueron estudiados con el fin de conocer la demanda y oferta de productos alimenticios derivados de maíz, durante el primer semestre del año 2021.

Asimismo, se considera que la población puede ser infinita o finita dependiendo del tamaño de la población. En el caso de esta investigación, se determinó que es finita debido a que se conoce la población total de estudio, así como lo afirma Velázquez (2017) “una población es finita si el proceso de conteo de las unidades que la conforman puede completarse o si incluye un número limitado de medidas u observaciones” (p. 3).

Con base en lo anterior, al ser la población finita, el estudio se llevó a cabo mediante un censo, es por tal razón, se tomó toda la población al ser pequeña y fácilmente accesible.

#### **2.4.2 Censo**

De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2010) “los censos son complejas investigaciones que comprenden al conjunto de operaciones dirigidas a recopilar, procesar, analizar y divulgar información estadística sobre las principales características de los habitantes y las viviendas de un país, en un momento determinado” (p.4).

Asimismo, Salazar y Castillo (2018) afirman que el censo "es el estudio de todos y cada uno de los elementos de una población” (p. 13).

La población fue obtenida por medio de la información proporcionada de las Municipalidades de Carrillo y Liberia sobre un listado de patentes inscritas y un levantamiento de establecimientos comerciales de Comunidad y Palmira, debido a los datos desactualizados de la Municipalidad de Carrillo, con el fin de abarcar los comercios seleccionados en Comunidad, Palmira, Guardia y Sardinal.

A continuación, se presenta la cantidad de cada uno, según el tipo de negocio.

Tabla 9

*Listado de establecimientos comerciales de los lugares de Comunidad, Palmira, Guardia y Sardinal*

| <b>Tipo de negocio</b> | <b>Cantidad</b> | <b>%</b> |
|------------------------|-----------------|----------|
| Minisúper              | 16              | 50,0 %   |
| Pulperías              | 1               | 3,1 %    |
| Panaderías             | 6               | 18,8 %   |
| Soda                   | 9               | 28,1 %   |
| Total                  | 32              | 100 %    |

**Fuente:** Elaboración propia, a partir de la información obtenida por medio de Municipalidades de Carrillo y Liberia y levantamiento de establecimientos comerciales en Palmira y Comunidad, 2020.

## **2.5 Recopilación de la información**

### **2.5.1 Instrumentos y Técnicas para la recolección de datos**

#### **a. Revisión bibliográfica**

Guirao (2015) menciona lo siguiente:

La revisión de la bibliografía se encuentra inicialmente en el proceso de justificación de la investigación para mostrar cuáles son las metas, los objetivos, el alcance, y la exposición de motivos que fundamentan la investigación. Del mismo modo, la revisión también incluye una exploración de la metodología utilizada para poder contestar la pregunta de investigación, y aporta una fundamentación que muestra la idoneidad de los enfoques metodológicos y diseños de investigación utilizados, así como de las técnicas y procedimientos que se utilizan para recopilar datos (párr. 6).

Se realizó revisiones bibliográficas en proyectos similares, tesis de grado, revistas, libros, enciclopedias, entre otros, que orientaron la investigación a un mejor desarrollo. Además, se diseñó

una estructura organizativa adaptada a las condiciones de la microempresa y se identificó las legislaciones vigentes (leyes, códigos y normativa), a las cuales debe ajustarse, para el funcionamiento formal.

#### **b. Entrevista Semiestructurada**

Blasco y Otero (2008) en lo que se refiere la entrevista semiestructurada aducen:

Las preguntas están definidas previamente -en un guion de entrevista- pero la secuencia, así como su formulación puede variar en función de cada sujeto entrevistado. Es decir, el/la investigador/a realiza una serie de preguntas (generalmente abiertas al principio de la entrevista) que definen el área a (sic) investigar, pero tiene libertad para profundizar en alguna idea que pueda ser relevante, realizando nuevas preguntas. Como modelo mixto de la entrevista estructurada y abierta o en profundidad, presenta una alternancia de fases directivas y no directivas (p.3).

Mediante la entrevista semiestructura aplicada a un representante del proyecto se le consultó información respecto a la idea fundamental del negocio, costos, materiales, equipos necesarios, colaboradores, mercado meta, procesos productivos-administrativos y gastos operativos.

Asimismo, se obtuvo información de parte de los funcionarios públicos del Ministerio de Salud y Seguridad Social, Instituto Nacional de Seguros, Ministerio de Hacienda y la Caja Costarricense del Seguro Social con el fin de obtener los permisos y requisitos legales del proyecto.

De igual manera, se les aplicó la entrevista semiestructura a los colaboradores de las Municipalidad de Liberia y Carrillo, con el objetivo de recopilar la información referente a las patentes comerciales.



### **c. Cuestionario**

De acuerdo con Casas, García y González (2006):

El Cuestionario es un medio útil y eficaz para recoger información en un tiempo relativamente breve. Está constituido por un conjunto de diferentes reactivos o ítems que pueden ser planteados de forma interrogativa, enunciativa, afirmativa o negativa con varias alternativas, con un formato determinado, un orden de preguntas y un contenido concreto sobre el tema que se quiere investigar (p.1).

El cuestionario se aplicó para recopilar información de los establecimientos comerciales, tales como sodas, panaderías, pulperías y minisúper que permitieron determinar la demanda y oferta del proyecto mediante llamadas telefónicas.

### **d. Observación**

Campos y Lule (2012) definen lo siguiente:

La observación es la forma más sistematizada y lógica para el registro visual y verificable de lo que se pretende conocer; es decir, es captar de la manera más objetiva posible, lo que ocurre en el mundo real, ya sea para describirlo, analizarlo o explicarlo desde una perspectiva científica (p.49).

Se utilizó esta técnica para conocer los procesos productivos en la elaboración de productos derivados del maíz, así como equipos y materiales de trabajo necesarios para el estudio técnico y organizacional.

Además, se aplicó la observación en los establecimientos comerciales seleccionados, con el fin de determinar la oferta, de igual manera, se identificó microempresas que se dedican a la misma actividad productiva y comercial de “Las Delicias del Maíz”. Cabe mencionar que se realizó la observación de manera presencial en los negocios.

## **2.6 Análisis e interpretación de la información**

Los datos fueron recopilados mediante la aplicación del cuestionario a los minisúper, panaderías, pulperías y sodas de los cantones de Liberia y Carrillo, así como también el análisis de la competencia mediante la observación, fueron analizados de forma individual, para luego ser representados de manera global, mediante tablas y gráficos para una mejor comprensión de los resultados.

Con base en la información que se obtuvo por medio de la entrevista a un representante de la microempresa "Las Delicias del Maíz "y la observación de los procesos productivos se diseñó una estructura organizativa que se ajuste a los procesos operativos y administrativos de la microempresa, además, se elaboró un listado de equipos y materiales necesarios que determinaron la inversión total. Asimismo, se detalló los requisitos legales y ambientales para la realización del proyecto.

Por otra parte, los datos obtenidos por medio del estudio de mercado y el estudio técnico, se utilizó para elaborar el flujo de efectivo, estado de resultados y balance general proyectados a cinco años anualmente. De igual manera, se realizó un análisis por medio de los indicadores financieros, a saber: VAN, TIR, PR, ID, CAPM, CPPC, que permitieron determinar la viabilidad del proyecto y la toma de decisiones de inversión.

## **2.7 Alcances y Limitaciones**

### **2.7.1. Alcances**

- Determinar la viabilidad y rentabilidad del proyecto.
- Definir la oferta y demanda del proyecto.
- Este proyecto podrá ser utilizado como fuente bibliográfica para futuras investigaciones, iguales o similares a estudios de viabilidad económica financiera.

- Sirve de apoyo a cualquier emprendedor que quiera incursionar en el negocio de elaboración artesanal de productos alimenticios de maíz, pero que no tienen el conocimiento necesario para determinar la viabilidad del proyecto.

### **2.7.2. Limitaciones**

- Este proyecto se realizó mediante el uso de tecnologías, debido a la pandemia por el COVID19 a nivel mundial, que impide un contacto directo entre personas.
- Problemas de conectividad para el equipo de investigadores.
- Listado de patentes inscritas desactualizada otorgada por la Municipalidad de Carrillo necesaria para la realización del proyecto.
- Cierre de negocios comerciales debido a la pandemia mundial por la COVID19.
- Contadores con poca disponibilidad de tiempo, lo cual retrasó el análisis de la información.

# **Capítulo III**

## **Fundamentación Teórica**

### **3.1 Antecedentes**

A continuación, se presenta estudios que fueron realizados, tanto a nivel nacional como internacional, referente a productos derivados de maíz, en el que se dan a conocer los principales hallazgos obtenidos mediante las investigaciones, con la finalidad de ofrecer un acercamiento a la temática del presente proyecto de investigación.

#### **Investigaciones Internacionales**

En Colombia, Estupiñán, González y Huertas (2017), realizaron el proyecto llamado “Estudio de viabilidad para la producción y comercialización de arepas de maíz con soya, quinua y queso enriquecidas con fibra en la ciudad de Bogotá”. Este proyecto de inversión resultó viable, debido a que:

El proyecto, presenta una VPN = \$29 549 811 y una TIR = 24,22 % de acuerdo con estos resultados, se deduce que el proyecto es rentable para los inversionistas, pues sus activos crecerán y puede suplir y cumplir con sus responsabilidades crediticias.

Además de que a los consumidores les gustaría encontrar productos funcionales como arepas con soya y quinua, enriquecidas con fibra que ayuden a la digestión, bajas en sodio y azúcar, aporten energía y fuentes de proteína con ingredientes naturales (pp. 57-58).

De igual forma, en Ecuador, Toro y Yanza (2015), llevaron a cabo un estudio denominado “Proyecto de inversión para la creación de una empresa productora y comercializadora de tortillas empacadas, en la ciudad de Chimbo, en el periodo 2012-2013”, donde se determina que:

Para el desarrollo del proyecto se cuenta con las condiciones físicas, geográficas y socio económicas para lograr con éxito la implementación de nuestra empresa “MI TORTILLA S.A.”, que funcionará en el centro de la ciudad de Chimbo.

El producto que la empresa ofrecerá al público consumidor es de paquete de tortillas de Maíz y Trigo saludable a un precio accesible (p.99).

Asimismo, en México, Basurto (2014), realizó una investigación denominada “La viabilidad comercial y económica para la creación de una empresa en la zona semiurbana del municipio de Tlalmanalco”, en la que se determinó:

(...) se puede concluir que una tortillería con los servicios de ampliación de horario, promociones de venta y servicio a domicilio, es viable comercial y económicamente, debido a que será un concepto que la población de Tlalmanalco ha estado esperando debido al estilo de vida que se han ido adaptando en los últimos años (p. 141)

Por último, en El Salvador, Aguilar, Guzmán y Jovel (2015), elaboraron una investigación llamada “Estudio de factibilidad para la producción y comercialización de bebidas Biofortificadas a partir de maíz y sorgo”, en el cual se concluye:

Las bebidas Biofortificadas en el país es un producto nuevo referente a sus nutrientes que este aporta y que los consumidores tienen una percepción de este tipo de producto como una bebida nutricional y saludable para la salud por ser un producto natural de lo cual el proyecto es aceptable su ejecución por el beneficio social y económico que este generaría al país.

Calculando la TIR=95,90 % (tasa interna de retorno) se observó que era mayor que la TMAR=14,91 % (tasa mínima de rendimiento atractiva), lo que lleva a la conclusión de que el proyecto debe ser aceptado (pp. 524-525).

## **Investigaciones Nacionales**

Gutiérrez (2011) realizó el proyecto llamado “Estudio de prefactibilidad para la creación de una empresa de mujeres dedicada a la producción de tortillas y otros alimentos, en Brasilito de Santa Cruz, Guanacaste”, en el cual se concluyó:

Bajo condiciones libres de distorsiones económicas, el proyecto evaluado resulta altamente competitivo tanto nacional como internacionalmente. Según los valores VANE (33 516 294), TIRE (379 %) y Relación Beneficio/costo (1,39) justifican la ejecución y operación del proyecto por el aporte local y regional, sino además por el favorecimiento económico a nivel nacional (p.130).

Asimismo, León (2008) efectuó el proyecto que lleva por nombre “Desarrollo de una premezcla para tamales a partir de harina de maíz y hojuelas de papa deshidratada como producto conveniente listo para utilizar”, donde se determina que:

El concepto de premezcla para tamales obtuvo una alta aceptación y un fuerte interés por parte de las participantes de las sesiones de grupo. A través de las sesiones se corroboró que la premezcla para tamales podría tener éxito en el mercado ya que reduciría el tiempo y trabajo que conlleva la elaboración de la masa y brindaría la opción de elaboración en cualquier época de año (p.79).

De acuerdo con Naranjo (2018), quien realizó el proyecto “Aprovechamiento de un subproducto de la molienda seca del maíz en productos horneados libres de gluten”, menciona que:

Se puede establecer que la incorporación del subproducto de maíz como un componente que aporta fibra presenta como ventajas que tiende a ser del agrado a nivel sensorial e imparte propiedades tecnológicas de relevancia. Específicamente, en productos horneados aumenta su rendimiento y mejora su estabilización (por la retención de agua y aceite)

brinda color, aporta nutrientes (proteína, grasa y fibra) y disminuye su contenido calórico, debido a que funciona como un agente de relleno (p.94).

Por último, Jiménez, Marín, Pacheco y Pacheco (2014), mencionan en su estudio llamado “Plan estratégico de mercadeo para la empresa Bizcocho Casero en la Gran Área Metropolitana (GAM)”:

En la actualidad, en el mercado existe una fuerte tendencia a productos saludables, a la innovación, mayor variedad de productos e incremento en su calidad. Esto incentiva la creación de nuevas técnicas y tecnologías de producción, novedosas presentaciones, sabores y texturas, siempre tomando en cuenta aspectos nutricionales, sensoriales, económicos y de responsabilidad socio ambiental (p. 204).

En Costa Rica, pesa a la variedad de opciones, las marcas de bizcochos no se promocionan a gran escala. Por lo general, se apoyan en la publicidad en el punto de venta, mediante la degustación del producto; en páginas de internet propias, donde ofrecen información y exponen sus atributos diferenciadores; y en el uso de la publicidad en exteriores, como vallas publicitarias (p.20).

## **3.2 Marco Teórico**

### **3.2.1 Estudio de mercado**

Según Campos, Dorado, Loáiciga, Valderrama, Villalobos (2017), un estudio de mercado “se refiere a la investigación que permite la determinación de elementos específicos como la demanda u oferta actuales y proyectadas, precios, comercialización, perfil del consumidor, competencia, proveedores, insumos actuales en el mercado, entre otros” (p.139).



De igual manera, Baca (2016) define el término de estudio de mercado como “la primera parte de la investigación formal del estudio. Consta de la determinación y cuantificación de la demanda y oferta, el análisis de los precios y estudio de comercialización” (p.5).

### **3.2.2 Estudio técnico**

Con respecto al estudio técnico, Rodríguez (2017), determina lo siguiente “consiste en la selección de los medios de producción, así como de la organización de la actividad productiva, e implica los requerimientos de materias primas e insumos” (párr. 1).

Asimismo, Sapag, Sapag y Sapag (2014), menciona que el estudio “Analiza las posibilidades materiales, físicas o químicas de producir el bien o servicio que desea generarse con el proyecto” (p.26).

### **3.2.3 Estudio organizacional**

En lo que se refiere al estudio organizacional, Córdoba (2017), afirma que “busca agrupar las funciones para el logro de los objetivos propuestos, asignando actividades a los diferentes niveles y definiendo unos mecanismos de coordinación” (p.175).

Igualmente, Sapag, Sapag y Sapag (2014), indican que “el estudio organizacional sirve para definir si existen las condiciones mínimas necesarias para garantizar la viabilidad de la implementación, tanto en lo estructural como en lo funcional” (p.26).

### **3.2.4 Estudio legal**

Sapag, Sapag y Sapag (2014), indica que “el estudio legal es la determinación de diversas condiciones que se traducen en normas permisivas o prohibitivas que pueden afectar directa o indirectamente el flujo de caja elaborado para el proyecto que se evalúa” (p.185).

Además, Campos et al. (2017), afirman:

Se refiere al marco jurídico que tiene cada país y como este afecta la realización de la inversión y el flujo de caja del proyecto. Se pretende analizar leyes, reglamentos, la constitución política, códigos de trabajo, municipales, de comercio, la reglamentación tributaria. (p.158).

### **3.2.5 Estudio ambiental**

De acuerdo con la Gestión de Recursos Naturales (2018), se define un estudio ambiental como la “identificación, predicción y evaluación de los efectos positivos o negativos que puede producir una o un conjunto de acciones de origen antrópico sobre el medio ambiente físico, biológico o humano” (párr.1).

### **3.2.6 Estudio financiero**

En cuanto al estudio financiero Sapag, Sapag y Sapag (2014), definen que “un estudio financiero de un proyecto determina, en último término, su aprobación o rechazo. Este mide la rentabilidad que retorna la inversión, todo medido con bases monetarias” (p. 26).

## **3.3 Marco Conceptual**

### **3.3.1 Variables sobre la temática**

#### ***3.3.1.1 Agricultura familiar***

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA, 2015) define que en Costa Rica “la agricultura familiar es un sistema de producción, en el que se desarrollan actividades agrícolas y no agrícolas” (p. 2).

#### ***3.3.1.2 Autoconsumo***

De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Censo (INEC, 2018) el autoconsumo “es la cantidad de producción destinada para el consumo del hogar productor” (p.17).

### **3.3.1.3 Cereal**

Los cereales son alimentos ricos en fibra como lo menciona Belén (2016):

Los cereales (arroz, maíz, trigo, avena, cebada, centeno, mijo, sorgo y triticale principalmente) y sus derivados (harinas, pan, pasta, galletas, bollería) son alimentos ricos en hidratos de carbono complejos (almidones), fibra (especialmente los productos integrales), vitaminas del grupo B y minerales (fósforo, potasio, magnesio y calcio) (p.22).

### **3.3.1.4 Chorreadas**

Cerdas y Sedó (2008) definen chorreadas como:

Tipo de arepa que popularmente son las conocidas como chorreadas (a base de elote tierno) y cosposas (a base de granos de maíz maduro). Las mismas (sic) se componen de casi los mismos ingredientes, maíz molido o licuado, azúcar o sal y el queso es opcional y cocción es en forma de asado (p.30).

### **3.3.1.5 Forraje**

El autor Martínez (2020), afirma que el forraje es:

Se refiere principalmente a pasto verde, pasto seco, cereales utilizados para la alimentación animal. La palabra forraje viene del francés “Fourrage”, la cual fue introducida a nuestro idioma como forraje, que son toda aquella planta o residuo no procesado de esta que sirve como fuente de alimentación para los animales (p.2).

### **3.3.1.6 Maíz**

Los autores Kato, Mapes, Mera, Serrato y Bye (2009) afirman que “el maíz es una planta de porte robusto y de hábito anual; el tallo es simple, erecto, de elevada longitud alcanzando alturas de uno a cinco m, con pocos macollos o ramificaciones” (p. 21).

### ***3.3.1.7 Mazorca***

La Real Academia Española (RAE, 2020), define mazorca como “fruto en espiga densa, con granos muy juntos, de ciertas plantas gramíneas, como el maíz” (párr.1).

### ***3.3.1.8 Pinol***

Gardela (2010) da a conocer que el pinol es de “maíz tostado y molido, del cual se hace una bebida” (p.257).

### ***3.3.1.9 Premezcla***

Huayna (como se citó en Morales y Muñoz, 2020) mencionan que “el grado de uniformidad de la premezcla se obtiene a través de la homogenización de los ingredientes como: harinas, emulsificantes, colorantes, saborizantes, aditivos, grasas, minerales, conservantes, entre otros, obteniendo como resultado productos instantáneos de diferentes sabores para panificación” (p. 29).

### ***3.3.1.10 Productos artesanales***

El Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia (2014), define productos artesanales como “objeto o producto con identidad cultural comunitaria, con valor simbólico, ideológico y estético” (p.22).

De igual forma, el mismo autor determina que los productos artesanales son:

Piezas producidas por artesanos; son diversas, pero no únicas, repetidas, pero no seriadas, similares, pero no idénticas, portadoras de la cultura y/o tradiciones de un individuo o grupo humano, ya sea totalmente a mano, o con la ayuda de herramientas manuales o incluso de medios mecánicos, siempre que la contribución manual directa del artesano siga siendo el componente más importante del producto acabado (p.21).

### ***3.3.1.11 Rosquillas***

Las rosquillas, según Gardela (2010), son “rosca de masa de maíz sin nisquesar totalmente, algo crudo, la cual se aliña con queso, y se asa en el horno de barro” (p.286).

### ***3.3.1.12 Sector agropecuario***

De acuerdo con los autores Pérez y Gardey (2017), el sector agropecuario se define como “sector de la economía formado por las actividades agrícolas y las actividades ganaderas. Estas producciones se desarrollan en el campo, a diferencia de las que tienen lugar en las ciudades” (párr. 4).

### ***3.3.1.13 Tamal***

Montoya (2011) describe el tamal como:

Se cocina la masa de maíz con manteca de chanco. Aparte se cocina el cerdo en una olla. Después en un puño de masa, se pone lo que uno quiera, casi siempre un pedazo de carne, un poquito de arroz, una tira de zanahoria o de chile dulce. Esto se envuelve en hojas de plátano, se amarran en parejas y se echan en una olla grande de agua hirviendo a cocinar (p. 90).

### ***3.3.1.14 Tanela***

Gardela (2010) define tanela como” repostería de masa horneada con dulce, cuajada y natilla” (p.312).

### ***3.3.1.15 Tortilla***

La tortilla es, según Montoya (2011):

Es maíz con que realizan las tortillas lo cosechan. El maíz lo apiñan bajo el sol para que se seque, se desgrana y se guarda en un estañón. Este se cocina con agua

hirviendo y cal una media hora para quitarte el hollejo (pellejito) al grano para que la tortilla salga suave.

Luego se muele en una máquina y se le agrega agua, para después hacerlas a mano y dorarlas en las brasas de la cocina de leña (p.91).

### ***3.3.1.16 Yoles***

Gardela (2010) define yoles como “tamal de elote que, comúnmente, es simple” (p.348).

## **3.3.2 Variables sobre el estudio de mercado**

### ***3.3.2.1 Comercialización***

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA, 2018) afirma:

La comercialización es el “conjunto de funciones que se desarrollan desde que el producto sale del establecimiento de un productor hasta que llega al consumidor”, a través de un mercado determinado. Es un mecanismo de coordinación para las transferencias e intercambios que realizan los diferentes agentes que participan en una cadena productiva (p.5).

### ***3.3.2.2 Competencia***

Ortiz, Silva, et al. (2014) definen el término de competencia:

Del análisis de la competencia se desprenderá información valiosa como influencia de los competidores en el mercado, segmentos o nichos del mercado que tienen conquistados, fortalezas y limitaciones de sus productos frente a los de la empresa, niveles de ventas, situación financiera, volúmenes de producción, servicios de distribución y servicio al cliente (p. 57).

### **3.3.2.3 Demanda**

Kotler y Keller (2012) establecen que la demanda “es el volumen total susceptible de ser adquirido por un grupo de consumidores definido en un área geográfica determinada, durante un periodo establecido, en un entorno de marketing concreto y bajo un programa de marketing específico” (p. 86).

### **3.3.2.4 Investigación de mercado**

La investigación de mercado, según Sapag, Sapag y Sapag (2014) es una “técnica de proyección de mercado que recolecta información relevante para ayudar a la toma de decisiones o para aprobar o refutar un mercado específico” (p.70).

### **3.3.2.5 Mercado meta**

Kotler y Keller (2012), afirman que “el mercado meta es la parte del mercado calificado a la que la empresa decide atender” (p.85).

### **3.3.2.6 Oferta**

Baca (2016), expresa que la oferta “es la cantidad de bienes o servicios que un cierto número de oferentes (productores) está dispuesto a poner a disposición del mercado a un precio determinado” (p.56).

### **3.3.2.7 Precio**

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (IICA, 2018), afirma:

Implica conocer los precios de la competencia y averiguar cuánto cuesta el producto en otros lados, y fijar el precio con base en estas consideraciones. Este precio, para que sea un negocio rentable, como mínimo debe permitir cubrir los costos de la producción, incluyendo el salario del productor y de su familia (p.8).

### **3.3.2.8 Producto**

Baena, V. y Moreno, M. (2010) establecen lo siguiente:

El producto puede definirse como algo que se ofrece al mercado con la finalidad de satisfacer las necesidades o deseos de los consumidores. De este modo, el producto se refiere tanto a objetos físicos como a los servicios, personas, lugares, organizaciones e ideas (p.21).

### **3.3.2.9 Proveedores**

Según Ortiz, Silva, et al. (2014) los proveedores “son parte fundamental para las empresas porque de ellos dependen los recursos e insumos para la manufactura de los productos a tiempo y con calidad, dentro de la cadena logística de producción y entrega de los productos a los clientes” (p. 55).

## **3.3.3 Variables sobre el estudio técnico**

### **3.3.3.1 Costos fijos y variables**

El Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA, 2018) establece:

El costo total de la producción está compuesto por costos fijos y costos variables. Los costos fijos son aquellos que, independientemente del volumen producido, se van a presentar mes a mes o año a año, como el alquiler de una finca o los salarios del personal contratado. Los costos variables, en cambio, dependen del volumen de producción; es decir, si la producción es mayor, también hay más gastos, por ejemplo, en la compra de semillas y agroquímicos, jornales, etc. (p.7).

### **3.3.3.2 Costos hundidos**

Case, Fair y Oster (2012), mencionan que los costos hundidos son “costos que no se pueden evitar porque ya se incurrió en ellos” (p. 3).



### ***3.3.3.3 Costo de producción***

Rojas (2007), define que los costó de producción “son los que se generan durante el proceso de transformar la materia prima en un producto final” (p.9).

### ***3.3.3.4 Costos de ventas***

En cuanto al costo de venta Irarrázabal (2010) menciona que “el costo de ventas o de las unidades vendidas incluye, por lo general, solo el costo de la mercadería vendida o despachada” (p.233).

### ***3.3.3.5 Inversión***

Para Gitman y Joehnk (2009) la inversión es “cualquier instrumento en el que se depositan fondos con la expectativa de que genere ingresos positivos y/o conserve o incremente su valor” (p.3).

### ***3.3.3.6 Inversión en equipo***

Por inversión en equipamiento según Sapag, Sapag y Sapag (2014) “se entenderán todas las inversiones que permitan la operación normal de la planta de la empresa creada por el proyecto, por ejemplo: maquinaria, herramientas, vehículos, mobiliario y equipos en general” (p. 113).

### ***3.3.3.7 Insumos***

En relación con insumos Case y Fair (2012), establecen que es “todo aquello tomado de la naturaleza o provisto por generaciones pasadas que se emplee, directa o indirectamente, para satisfacer deseos humanos” (p. 26).

### ***3.3.3.8 Procesos productivos***

Marco y Montoyo (2012), definen los procesos productivos:

Es la producción de bienes y servicios que consiste básicamente en un proceso de transformación que sigue unos planes organizados de actuación según el cual las entradas

de factores de producción, como materiales, conocimientos y habilidades, se convierten en los productos deseados mediante la aplicación de mano de obra, de una determinada tecnología y de la aportación necesaria de capital (p.10).

### **3.3.4 Variables sobre el estudio organizacional**

#### ***3.3.4.1 Análisis FODA***

Cafferri (2019), afirma que el FODA es:

Es una herramienta analítica que permite trabajar con toda la información que se posee sobre el negocio. Es decir, estudia la situación de una empresa u organización a través de sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, tal como indican las siglas de la palabra y, de esta manera, planificar una estrategia a (sic) futuro (párr.1).

#### ***3.3.4.2 Diseño de puestos***

Según Pacheco (2019), el diseño de puestos “se refiere a todos aquellos procedimientos llevados a cabo con el fin de elaborar un ambiente de trabajo agradable con todos los instrumentos que el trabajador necesita para que realice sus actividades cómodamente y de la mejor manera” (párr.2).

#### ***3.3.4.3 Organigrama***

Luna (2015) afirma que un “organigrama es la gráfica que muestra la estructura orgánica interna de la organización formal de una empresa, sus relaciones, sus niveles de jerarquía y las principales funciones que se desarrollan” (p. 86).

#### ***3.3.4.4 Microempresa***

Greciet (2013) determina el concepto de microempresa:

Por lo general, la empresa y la propiedad pertenecen a una sola persona. Los sistemas de fabricación son muy sencillos, llegando a ser prácticamente artesanales. Utilizan poca

maquinaria y los equipos de producción son reducidos. La administración, producción, ventas y finanzas son tan elementales que puede ser atendida personalmente por el propietario (pp. 20-21).

#### ***3.3.4.5 Recurso humano***

En cuanto al recurso humano, Luna (2015) afirma:

El elemento generador de transformación y progreso de la empresa es el recurso humano, es decir, es el activo más importante de la empresa; sin este, los demás recursos no podrían ser coordinados ni cumplir con su función, dado que el recurso humano es el que los administra (p. 13).

### **3.3.5 Variables sobre el estudio legal**

#### ***3.3.5.1 Patente***

Guajardo y Andrade de Guajardo (2014) definen el concepto de patente como “derecho que otorga el gobierno de un país para hacer uso exclusivo de un proceso de manufactura o vender un invento durante un periodo” (p. 368).

#### ***3.3.5.2 Permiso sanitario***

De acuerdo con el Ministerio de Economía, Industria y Comercio. (MEIC, 2019), el permiso sanitario es:

Toda persona que planea formalizar una empresa en Costa Rica debe contar con el permiso sanitario de funcionamiento de acuerdo con su actividad. Dependiendo del tipo de actividad este permiso debe ser emitido por el Ministerio de Salud o el Servicio Nacional de Salud Animal. De esta manera, se puede regular y clasificar, con criterios sanitarios y ambientales, la actividad y su incidencia, ya sea directa o indirecta en la salud de las personas y el contexto inmediato. En algunos casos se requiere de un regente que es un

profesional en el área que da seguimiento continuo al funcionamiento de la empresa o emprendimiento (p.21).

### ***3.3.5.3 Póliza de riesgo***

En relación con la póliza de riesgo el Ministerio de Economía, Industria y Comercio. (MEIC, 2019), afirma:

La póliza de riesgos del trabajo protege a los patronos y trabajadores en caso de accidentes durante la actividad laboral. Debe reportarse la planilla en forma mensual y las entradas y salidas de empleados tan pronto como ocurran; ambos en forma digital (p.24).

### ***3.3.5.4 Impuesto***

El impuesto según la Universidad de San Sebastián (2016) “es el pago que debe realizar el contribuyente (persona natural o jurídica) al Estado, por haber incurrido en un hecho, contrato, o conductas gravadas por la ley, con el objeto de proveer el dinero para financiar el gasto público...” (párr.1).

## **3.3.6 Variables sobre el estudio ambiental**

### ***3.3.6.1 Impacto ambiental***

Gutiérrez (2009), determina que por impacto ambiental “se entiende el efecto que produce una determinada acción humana sobre el medio ambiente en sus distintos aspectos” (p. 1).

### ***3.3.6.2 Medioambiente***

La Documentación Europea, 1º número de 1984 monográfico sobre la política ambiental de la entonces CEE (como se citó en Español Echániz, 2016) define el medio ambiente como “la combinación de elementos cuyas complejas interrelaciones constituyen el marco, entorno y las condiciones de vida del individuo y la sociedad, tal como son o tal como se perciben” (p. 15).

### **3.3.7 Variables sobre el estudio financiero**

#### ***3.3.7.1 Balance general***

Guajardo y Andrade de Guajardo (2014), determinan que el balance general es el “informe en el cual se presenta información útil para la toma de decisiones en cuanto a inversión y financiamiento” (p. 137).

#### ***3.3.7.2 Costo Promedio Ponderado de Capital (CPPC) (WACC)***

El Colegio de Contadores Públicos de México (2014), menciona que el Costo Promedio Ponderado de Capital (CPPC) o (WACC) por sus siglas en inglés es el siguiente:

Es la tasa de descuento que determina el costo financiero del capital de una entidad, la cual se obtiene por ponderar la proporción de los puntos que cuestan los recursos que posee la entidad con los recursos externos, es decir, es la tasa que representa el costo medio de los activos, aquellos que provienen de fuentes de financiamiento, tanto de la propia entidad como externas, y que tienen un costo financiero. Es la tasa de descuento que determina el costo financiero del capital de una entidad, la cual se obtiene por ponderar la proporción de los puntos que cuestan los recursos que posee la entidad con los recursos externos, es decir, es la tasa que representa el costo medio de los activos, aquellos que provienen de fuentes de financiamiento, tanto de la propia entidad como externas, y que tienen un costo financiero (p. 3).

#### ***3.3.7.3 Estados de resultados***

En lo que se refiere al estado de resultados Magallón (2015), define que “es el estado que muestra las operaciones de una entidad, de un periodo, que declara una utilidad o una pérdida. El estado debe hacer una distinción clara de los ingresos o ventas, costos y gastos” (p. 44).

#### ***3.3.7.4 Flujo de caja***

Según Guajardo y Andrade de Guajardo (2014), el flujo de caja “es un informe en el cual se incluyen las entradas y salidas de efectivo que tuvo una compañía en un periodo de operaciones para determinar el saldo o flujo de efectivo al final de ese tiempo” (p. 138).

#### ***3.3.7.5 Índice de Deseabilidad (ID)***

Respecto al índice de deseabilidad Campos, Dorado, Loáiciga, Valderrama, Villalobos (2017), mencionan:

El índice de deseabilidad, también llamado índice de rentabilidad se interpreta como lo que se gana por cada unidad monetaria invertida. Se utiliza para jerarquizar las inversiones de los recursos financieros, y cuando existen dos o más oportunidades de inversión que son mutuamente excluyentes (p.164).

#### ***3.3.7.6 Inflación***

Según Case y Fair (2012), “la inflación es un aumento en el nivel general de precios” (p. 98).

#### ***3.3.7.7 Modelo de Valoración de Activos de Capital (CAPM o MPAC)***

Para Gitman y Zutter (2012), “MPAC indica a los inversionistas y administradores qué rendimiento deben esperar de un activo en el que desean invertir, considerando un riesgo específico” (p.285).

Además, este mismo autor indica que el modelo CAPM o MPAC “usa el coeficiente beta para relacionar el riesgo de un activo respecto del mercado con el rendimiento requerido del activo” (p.316).

### ***3.3.7.8 Período de recuperación (PR)***

Gitman y Zutter (2012), afirman que “el periodo de recuperación de la inversión es el tiempo requerido para que una compañía recupere su inversión inicial en un proyecto, calculado a partir de las entradas de efectivo” (p. 364).

### ***3.3.7.9 Tasa de descuento.***

Según López (2017) la tasa de descuento “es un factor financiero que se utiliza, en general, para determinar el valor del dinero en el tiempo y, en particular, para calcular el valor actual de un capital futuro o para evaluar proyectos de inversión” (p.23).

### ***3.3.7.10 Tasa interna de retorno (TIR)***

En relación con la tasa interna de retorno Gitman y Zutter (2012) mencionan:

La tasa interna de rendimiento (TIR) es la tasa de descuento que iguala el VPN de una oportunidad de inversión con \$0 (debido a que el valor presente de las entradas de efectivo es igual a la inversión inicial); es la tasa de rendimiento que ganará la empresa si invierte en el proyecto y recibe las entradas de efectivo esperadas (p. 372).

### ***3.3.7.11 Valor actual neto (VAN)***

A lo que se refiere con el valor actual neto Campos, Dorado, Loáiciga, Valderrama, Villalobos (2017), afirman:

El valor actual neto refleja una medición de la riqueza generada por un proyecto de inversión particular; es el monto en que variará el valor de la empresa, si la inversión se lleva a cabo. Si el VAN es igual a cero o positivo, se indica que el proyecto es rentable y debe realizarse (p.162).

## **Capítulo IV**

# **Presentación y análisis de resultados**



#### **4.1 Estudio de mercado**

Para el presente proyecto de inversión que consistió en la apertura de la microempresa “Las Delicias del Maíz” se realizó el actual estudio de mercado que permitió determinar la oferta y demanda potencial de los productos artesanales derivados de maíz a saber; tortillas, rosquillas, tanelas, tortillas dulces, yoles, chorreadas, tamales y pinol, para lo cual se procedió a efectuar el análisis y presentación de los resultados.

Cabe mencionar que, en la Región Chorotega estos productos cuentan con características que los diferencian dependiendo de la zona geográfica donde sean elaborados, ya que estos se distinguen por los cantones de “la altura” (La Cruz, Liberia, Bagaces, Cañas, Tilarán y Abangares) y “la bajura” (Carrillo, Santa Cruz, Nicoya, Hojancha y Nandayure).

Por lo tanto, los productos de “Las Delicias del Maíz” cuentan con particularidades referentes a los de la “bajura”, diferenciándose por sus ingredientes, sabor y textura.

Por otra parte, este estudio de mercado se aplicó a los comercios de panaderías, sodas, pulperías y minisúper, de Guardia, Sardinal, Palmira y Comunidad, para lo cual se obtuvo información de la cantidad de establecimientos en estos lugares, por medio de un listado de patentes en las Municipalidades de Liberia y Carrillo, adicionalmente, se realizó el levantamiento con observación de campo de una lista de establecimientos comerciales en Palmira y Comunidad, con la finalidad de establecer con exactitud la cantidad de negocios.

Posteriormente, con la información recopilada en ambas Municipalidades, así como también, con el levantamiento de la lista de establecimientos, se logró determinar un total de 32 negocios comerciales como sodas, panaderías, pulperías y minisúper. Cabe mencionar, que cuatro de estos establecimientos no pudieron ser contactados, ya que se encuentran fuera de

funcionamiento, por esta razón, se realizó la aplicación de 28 cuestionarios, como se muestra en la figura 12 y 13.

Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz, según ubicación geográfica. I semestre del 2021

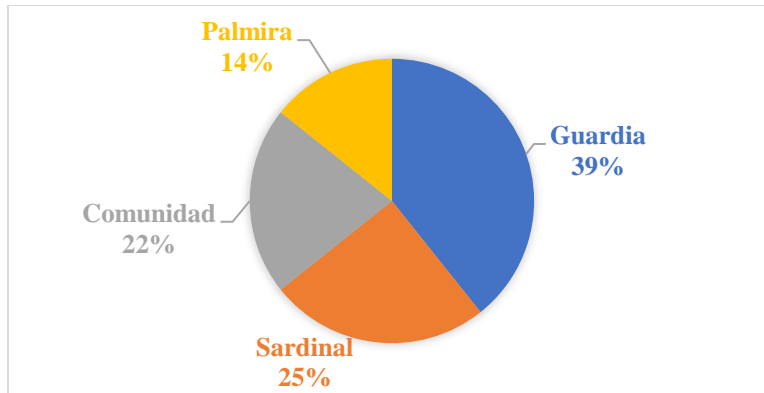


Figura 12. Ubicación geográfica de los negocios.

Fuente: Elaboración propia, 2021.

Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz, según tipo de negocio. I semestre del 2021

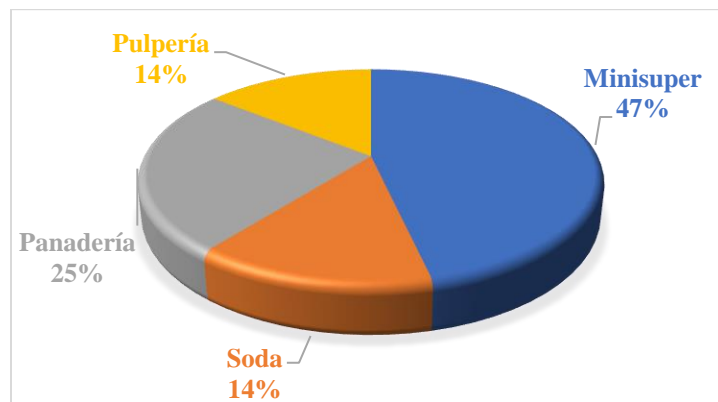


Figura 13. Tipo de negocio.

Fuente: Elaboración propia, 2021.

### 4.1.1 Producto

La microempresa “Las Delicias del Maíz” desea comercializar productos a base de maíz, asimismo, pretende elaborar productos de alta calidad y completamente artesanales, que cumplan con las expectativas de los clientes y poder satisfacer las necesidades de cada uno.

Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz, según presentación de los productos que compran actualmente los comercios. I semestre del 2021

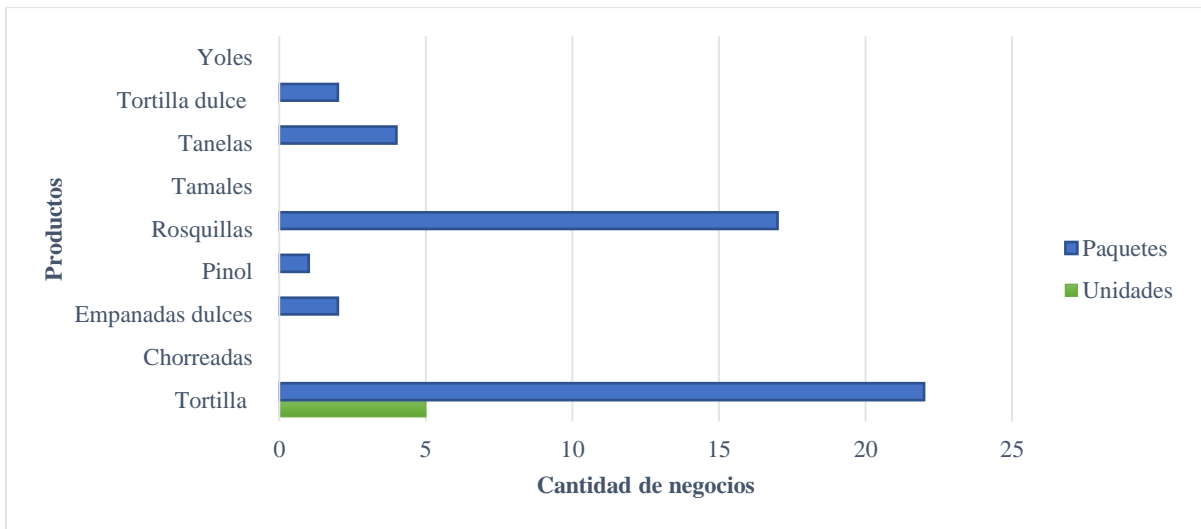


Figura 14. Presentación de los productos que compran actualmente los comercios.

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Por otra parte, en la figura 14 se muestra la presentación de los productos que compran los negocios actualmente, dando como resultado que de los 28 negocios, la mayoría compra en presentaciones de paquetes y únicamente cinco negocios mencionaron adquirir las tortillas en unidades.

#### 4.1.2 Perfil del consumidor

En lo que se refiere al perfil del consumidor, este proyecto está dirigido a comercios como lo son pulperías, minisúper, panaderías y sodas de los lugares de Guardia, Comunidad, Sardinal y Palmira, que será la zona de influencia de la microempresa “Las Delicias del Maíz”.

A continuación, se muestra en la figura 15 el nivel de importancia que le dan los comercios a los productos para ser adquiridos, dando como resultado que todos negocios mencionaron muy importante el sabor, seguido del precio y calidad y, en menor grado, la preservación (caducidad), información nutricional y procedencia geográfica del producto.

Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz, según nivel de importancia al comprar productos artesanales hechos de maíz. I semestre del 2021

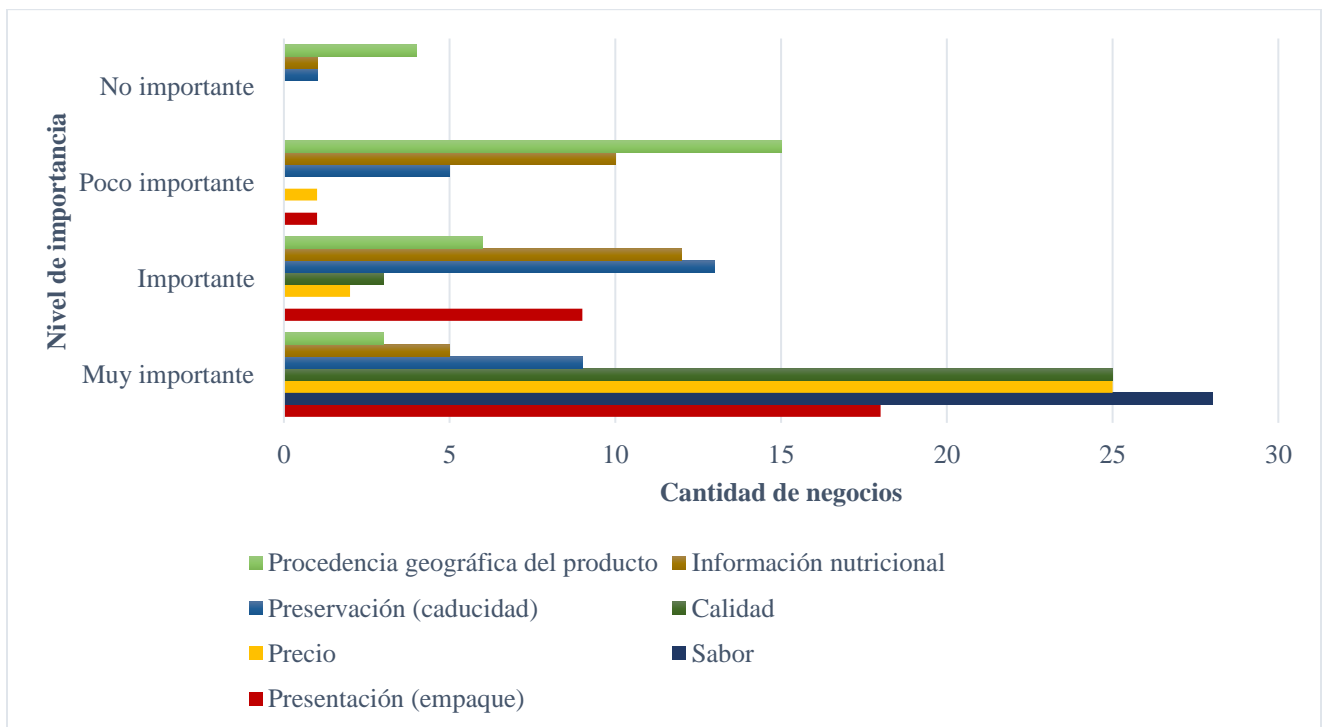


Figura 15. Nivel de importancia al comprar productos artesanales hechos de maíz.

Fuente: Elaboración propia, 2021.

### 4.1.3 Oferta

En relación con la oferta, mediante el estudio de mercado realizado en establecimientos comerciales, tales como panaderías, sodas, pulperías y minisúper, se da a conocer que estos negocios ofrecen actualmente productos artesanales de maíz al mercado, para el cual las tortillas son el producto mayor ofertado por los negocios, seguido de las rosquillas, con una alta presencia en los establecimientos comerciales.

Por otra parte, en el mercado se ofrece productos como tanelas, tortillas dulces, empanadas dulces y pinol, los cuales se comercializan en menor cantidad. De igual manera, productos como los tamales, chorreadas y yoles no son ofertados actualmente en los comercios, como se muestra en la figura 16.

Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz según productos de maíz que tienen los comercios para la venta. I semestre del 2021

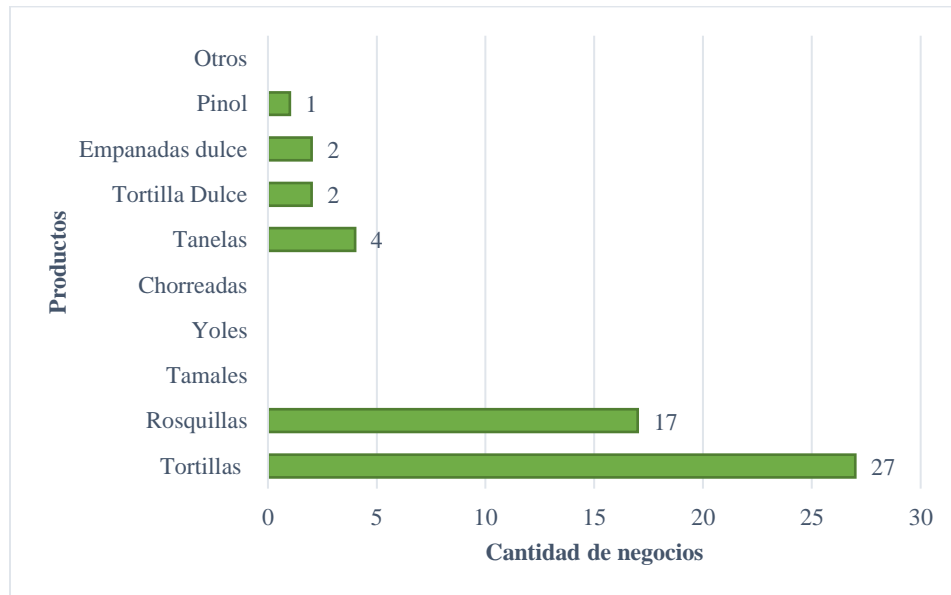


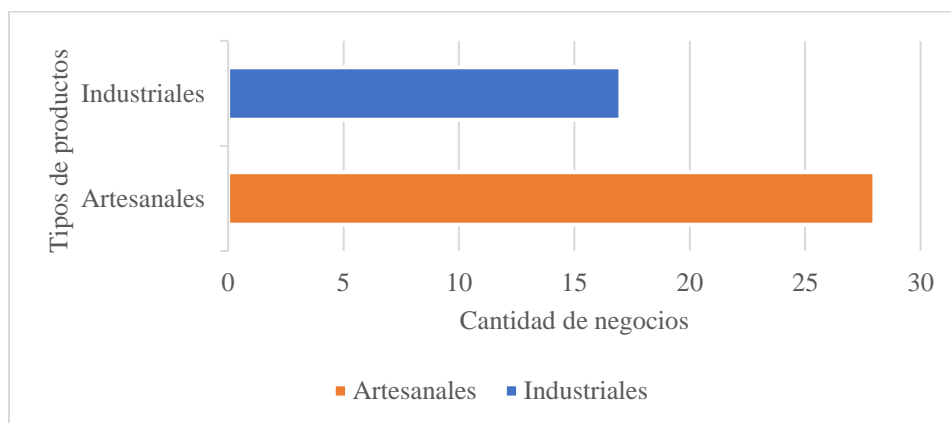
Figura 16. Productos de maíz que tienen los comercios para la venta.

Fuente: Elaboración propia, 2021.

En cuanto a los productos de maíz ofertados por los establecimientos comerciales, se da a conocer que el total de los 28 negocios, todos ofrecen productos artesanales de maíz, a su vez, 17 de estos establecimientos ofrecen productos industriales de maíz, como se muestra en la figura 17.

Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz, según tipos de productos derivados de maíz que tienen

los negocios para la venta. I semestre del 2021

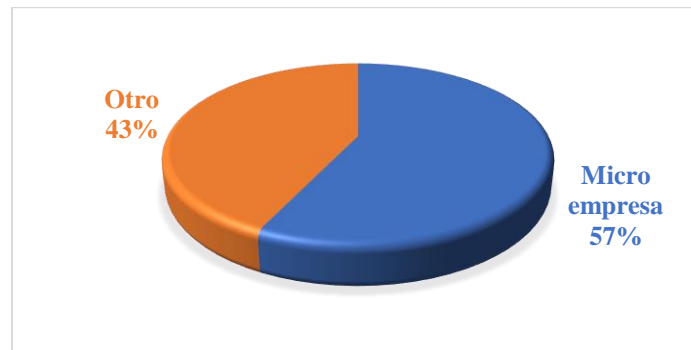


*Figura 17.* Tipos de productos de maíz que tienen los negocios para la venta.

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Por otra parte, se determinó que los comercios son abastecidos de productos artesanales de maíz, mayormente por microempresas, como se muestra en la figura 18.

Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz según tipo de proveedor. I semestre del 2021



*Figura 18.* Tipo de proveedor.

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Lo anterior demuestra que, en el mercado hay una variedad de microempresas que ofrecen productos similares, siendo la actual competencia directa de “Las Delicias del Maíz”, por esta razón, es importante mencionar que del total de los comercios consultados, siete de estos tienen como proveedor a la microempresa “Delicias Mary”, siendo esta la mayor competencia para las “Delicias del Maíz”, seguida de “Tortillería el Esfuerzo”, que provee a tres locales, como se puede apreciar en la tabla 10, en la cual se muestra que existen seis microempresas proveedoras importantes dentro del área de interés para comercializar. De igual manera, se conoce que existe un 43 % (otros) correspondiente a ventas ocasionales, que son realizadas por personas particulares de manera informal, ofreciendo productos al mercado a estos establecimientos comerciales.

Tabla 10

*Microempresas que venden productos derivados de maíz a los negocios comerciales*

| Microempresas            | Cantidad de negocios abastecidos |
|--------------------------|----------------------------------|
| Tortillas caseras Sairin | 1                                |
| Tortillería El Esfuerzo  | 3                                |
| Tía Rita                 | 2                                |
| Delicias Mary            | 7                                |
| Rosquillas Zoraida       | 1                                |
| Delicias Guanacastecas   | 2                                |
| <b>Total</b>             | <b>16</b>                        |

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Con respecto a la frecuencia de compra de los productos que actualmente ofrecen los establecimientos comerciales considerados para este estudio, se da a conocer que productos como las tortillas son adquiridas diariamente, asimismo, productos como las rosquillas son adquiridas semanalmente, en la cual la mayoría de negocios tiene por preferencia que sean entregadas en sus instalaciones los días miércoles, al igual que las tanelas, empanadas dulces, tortillas dulces y el pinol, son productos adquiridos semanalmente los días sábado, miércoles y jueves, como se muestra en la figura 19 y 20.

Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz, según frecuencia de compra. I semestre del 2021

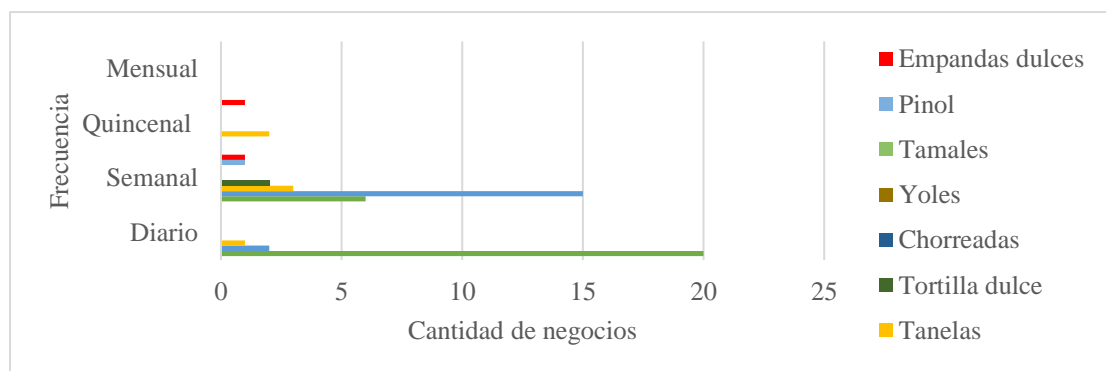


Figura 19. Frecuencia de compra.

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.



Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz según días de la semana que los comercios consumen.

I semestre del 2021

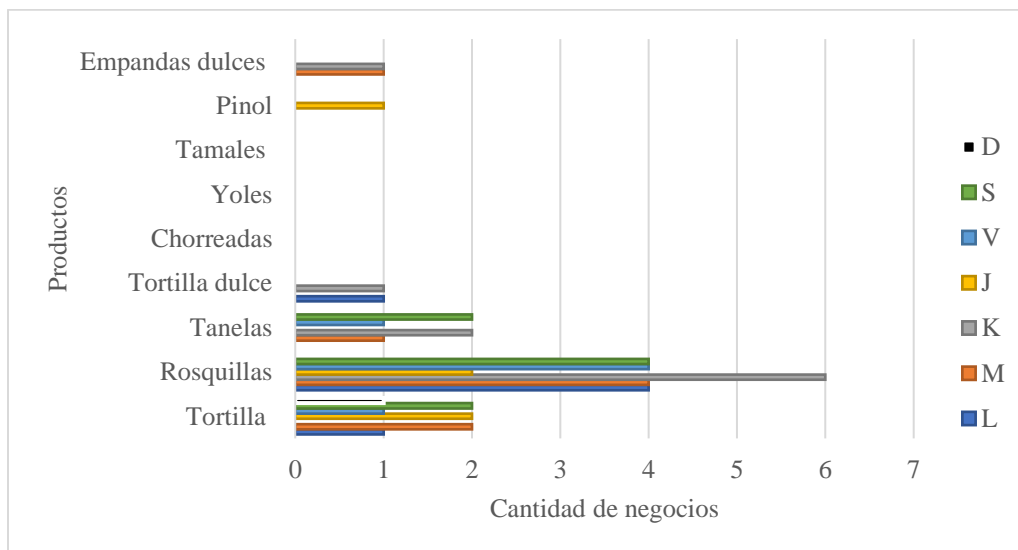


Figura 20. Días de la semana.

Fuente: Elaboración propia, 2021.

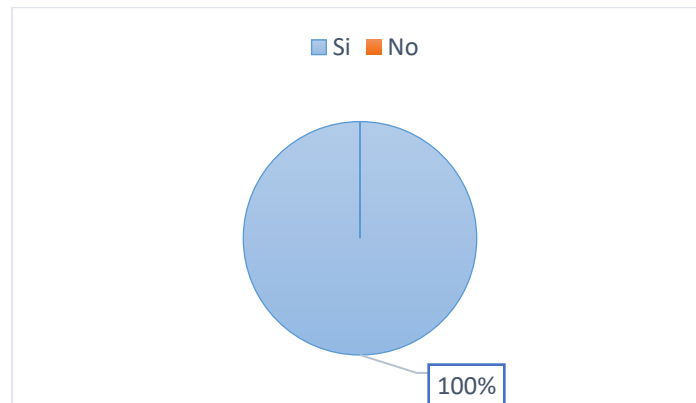
#### 4.1.4 Demanda

En cuanto a los productos artesanales de maíz, en la zona de Guanacaste se ha presentado un alto consumo de este producto, debido a que es parte de la cultura de la Región Chorotega.

Sin embargo, con el pasar de los años, las personas han dejado de realizar estos productos en sus propias casas, ya que prefieren adquirirlos elaborados, debido al tiempo que conllevan prepararlos.

Es por esta razón, han surgido nuevas microempresas que ofertan productos artesanales de maíz, tal es el caso de “Las Delicias del Maíz”, que pondrá a disposición estos productos en negocios comerciales.

Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz, según la intención de compra. I semestre del 2021



*Figura 21.* Intención de compra.

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Como se muestra en la figura 21, el total de los comercios consultados están dispuestos a comprar productos artesanales derivados de maíz a la microempresa “Las Delicias del Maíz”, ya que manifestaron que en la zona, las pocas empresas formales que ofrecen estos productos, algunas no producen diariamente, por lo que se pueden estar abasteciendo de los productos, cada vez que el comercio lo requiera.

Además, mencionaron su interés por la microempresa, ya que ofrecen variedad de productos, debido a que actualmente deben comprar por separado cada producto a diferentes empresas.

Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz, según la disposición de compra de productos artesanales de maíz en los próximos 6 meses. I semestre del 2021

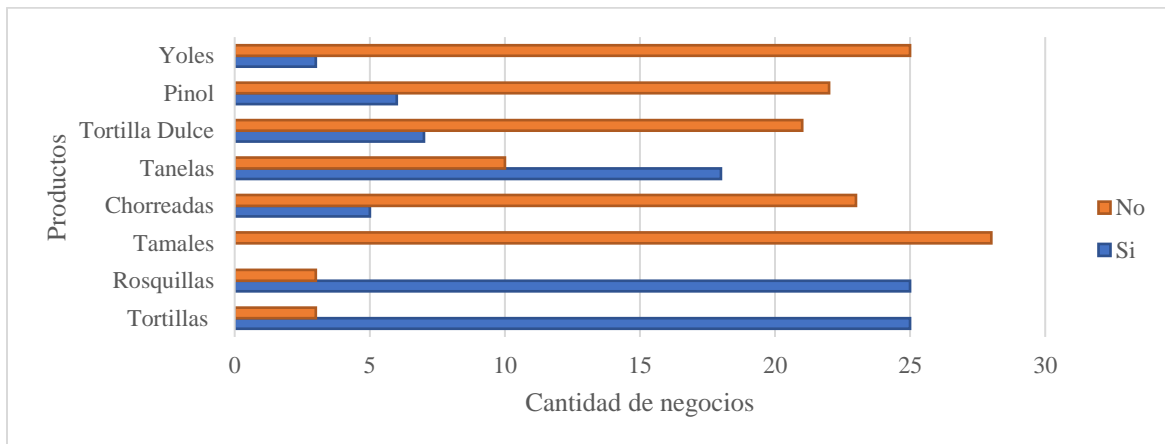


Figura 22. Disposición de compra de productos artesanales de maíz próximos seis meses.

Fuente: Elaboración propia, 2021.

Por otro lado, en lo que a la disposición de compra de los diferentes productos artesanales de maíz que ofrece la microempresa “Las Delicias del Maíz” para los próximos seis meses se refiere, los negocios mostrados en la figura 22, manifestaron estar dispuestos a comprar sus productos.

En cuanto a la expectativa de compra, en los próximos seis meses, radica principalmente en la adquisición de tortillas, rosquillas y, en menor grado, tanelas. Los otros productos tienen una expectativa menor de compra. Cabe mencionar que en el caso de los tamales, no se obtuvo ningún interés por los negocios en ser adquiridos.

Lo anterior, refleja una preferencia por tres de los ocho productos que ofrecerá la microempresa.

En lo que se refiere a la presentación y la cantidad de productos ofertados que comprarían por semana los comercios a la microempresa “Las Delicias del Maíz”, la tabla 11 muestra la descripción de los productos y precios en que serán ofrecidos en el mercado.

Tabla 11

*Descripción de productos y precios*

| <b>Productos</b>        | <b>Descripción</b>             | <b>Precios</b> |
|-------------------------|--------------------------------|----------------|
| Tortilla de maíz blanco | Paquetes de 5 tortillas        | ¢700           |
| Rosquillas              | Paquetes de 15 rosquillas      | ¢700           |
| Tanelas                 | Paquetes de 4 tanelas          | ¢1 260         |
| Chorreadas              | Paquetes de 2 chorreadas       | ¢1 400         |
| Tortilla dulce          | Paquetes de 2 tortillas dulces | ¢840           |
| Yoles                   | Un Yol                         | ¢350           |
| Tamales                 | Dos tamales                    | ¢700           |
| Pinol                   | Paquetes de 500 g              | ¢840           |

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Asimismo, en la figura 23 se puede visualizar la preferencia por la mayoría de los comercios en adquirir los productos en paquetes, y no en unidades, ya que manifestaron que es más fácil e higiénico para poner a la venta.

Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz, según la compra de productos semanales de los negocios. I semestre del 2021

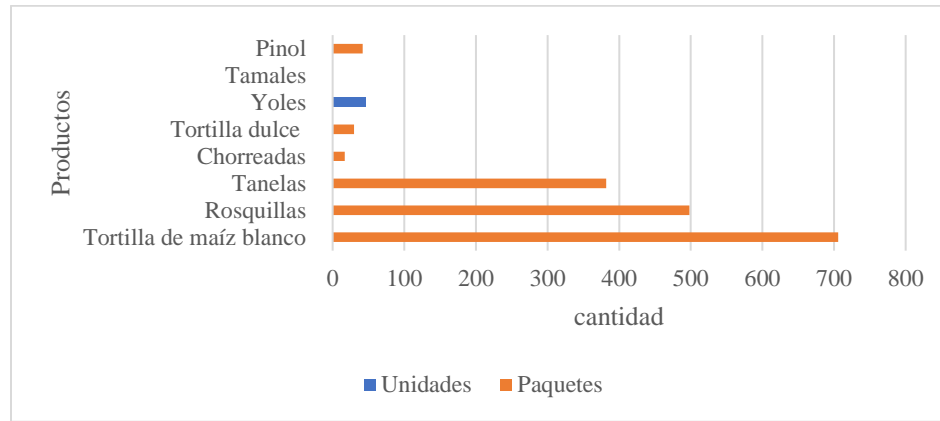


Figura 23. Compra de productos semanales de los negocios.

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

En lo que se refiere a la cantidad que comprarían por semana, el producto de mayor interés de compra es la tortilla de maíz blanco con una disposición de compra de 706 paquetes por semana, a diferencia de los tamales, que no muestran algún interés de compra en paquetes ni unidades por los comercios, ya que consideran que es un producto que no genera ventas en los locales comerciales.

Por otra parte, como se observa en la figura 24, se consultó a los encuestados los días y el horario de preferencia para la entrega de los productos derivados de maíz en el local comercial, son los lunes y miércoles los de mayor preferencia y el día de menor interés, el domingo. Cabe destacar que la tortilla de maíz blanco, en la mayoría de los comercios, tiene preferencia para ser entregado diariamente.

Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz, según los días de preferencia en que los comercios están dispuestos a recibir los productos semanalmente. I semestre del 2021

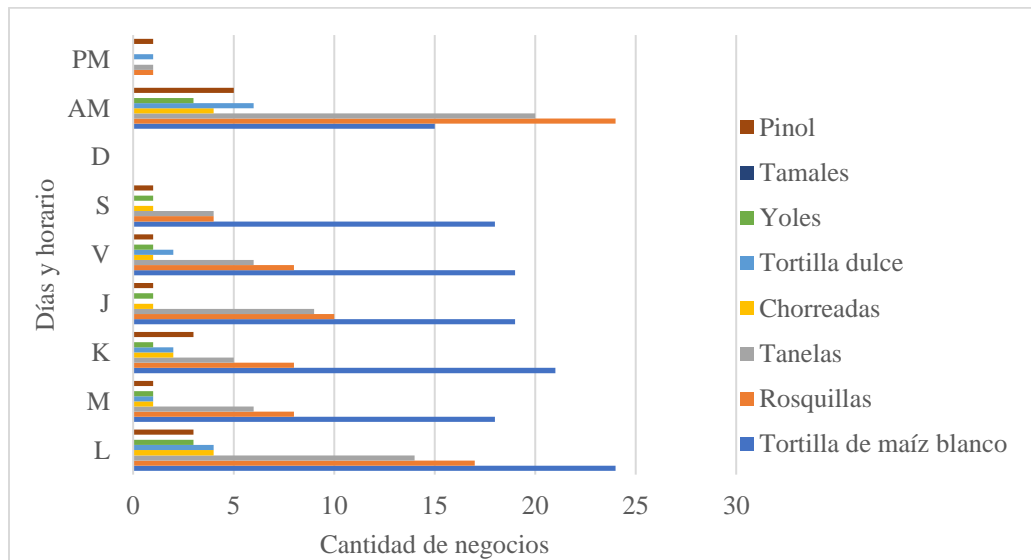


Figura 24. Días de preferencia en que los comercios están dispuestos a recibir los productos semanalmente.

Fuente: Elaboración propia, 2021.

Además, se les consultó a los comercios el horario de preferencia para la entrega de los productos, y la mayoría de los comercios mostraron interés de recibir las entregas en las mañanas, ya que manifestaron que a partir de las 6:00 a.m. es el horario en que más ventas realizan de los productos derivados de maíz.

## Análisis de participación relativa de los productos según ingresos y costos

En la tabla 12 se observa un análisis de participación relativa en relación con los ingresos y costos de los productos artesanales derivados del maíz.

Tabla 12

*Participación relativa de los productos según ingresos y costos*

| Productos      | Unidad de medida | Cantidad de productos | Precio | Ingreso anual  | Margen de participación de ingresos | Costo anual   | Utilidad bruta    | Margen de utilidad |
|----------------|------------------|-----------------------|--------|----------------|-------------------------------------|---------------|-------------------|--------------------|
| Tortilla       | Paquete          | 36 360                | 1,12   | 40 723         | <b>34,61 %</b>                      | 775,45        | <b>39 947,75</b>  | <b>39,26 %</b>     |
| Rosquillas     | Paquete          | 25 632                | 1,12   | 28 708         | <b>24,40 %</b>                      | 5655,48       | <b>23 052,36</b>  | <b>22,66 %</b>     |
| Tanelas        | Paquete          | 19 710                | 2,02   | 39 735         | <b>33,77 %</b>                      | 6037,71       | <b>33 697,65</b>  | <b>33,12 %</b>     |
| Chorreadas     | Paquete          | 900                   | 2,24   | 2016           | 1,71 %                              | 700,36        | <b>1 315,64</b>   | 1,29 %             |
| Tortilla dulce | Paquete          | 1620                  | 1,34   | 2177           | 1,85 %                              | 1105,20       | <b>1 072,08</b>   | 1,05 %             |
| Yoles          | Unidad           | 2520                  | 0,56   | 1411           | 1,20 %                              | 1542,32       | <b>-131,12</b>    | <b>-0,13 %</b>     |
| Tamales        | Unidad           | 0                     | 1,12   | 0              | <b>0 %</b>                          | <b>0</b>      | <b>0</b>          | <b>0 %</b>         |
| Pinol 500g     | Unidad           | 2160                  | 1,34   | 2903           | 2,47 %                              | 112,86        | <b>2 790,18</b>   | <b>2,74 %</b>      |
| <b>Total</b>   |                  |                       |        | <b>117 674</b> | <b>100 %</b>                        | <b>15 929</b> | <b>101 744,54</b> | <b>100%</b>        |

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Con base en la información recopilada mediante los cuestionarios, se evidencia que los productos que poseen mayor demanda son: tortilla, rosquilla y tanela y, a la vez, los productos de menor demanda: la chorreada, tortilla dulce, yoles, pinol y tamales.

Cabe mencionar que los tamales son un producto que no tuvo aceptación por los comercios.

En relación con este tema, se procedió a realizar el análisis mostrado en la tabla 12, en conjunto con los datos de costos mostrados en el estudio técnico, lo que permitió determinar que las tortillas, tanelas y rosquillas son los tres productos con mayor participación relativa dentro de los ingresos del proyecto, asimismo, estos productos generan un 39,26 %, un 33,12 % y un 22,06 % de margen de utilidad, respectivamente, que en conjunto suman un 95,04 % para este emprendimiento.

Por otra parte, se encuentra el pinol, chorreadas y tortillas dulces, con un 2,74 %, un 1,29 % y un 1,05 %, aportando un total de un 5,08 % de utilidad para la microempresa, y, por último, están los yoles, con cifras negativas de -0,13 % de utilidad.

Es por esta razón que, mediante el presente estudio de mercado, se tomó la decisión de excluir los yoles del estudio financiero del proyecto, debido a que el margen de participación relativa no tiene relevancia sobre la utilidad, asimismo, los tamales serán descartados, ya que es un producto no demandado por los comercios.



#### 4.1.5 Precio

En lo que se refiere al precio, para “Las Delicias del Maíz” se realizó una comparación de precios con los negocios que actualmente venden productos artesanales e industriales, con el objetivo de poder determinar el precio para cada uno de los productos por ofrecer.

Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz, según precios de los productos. I semestre del 2021

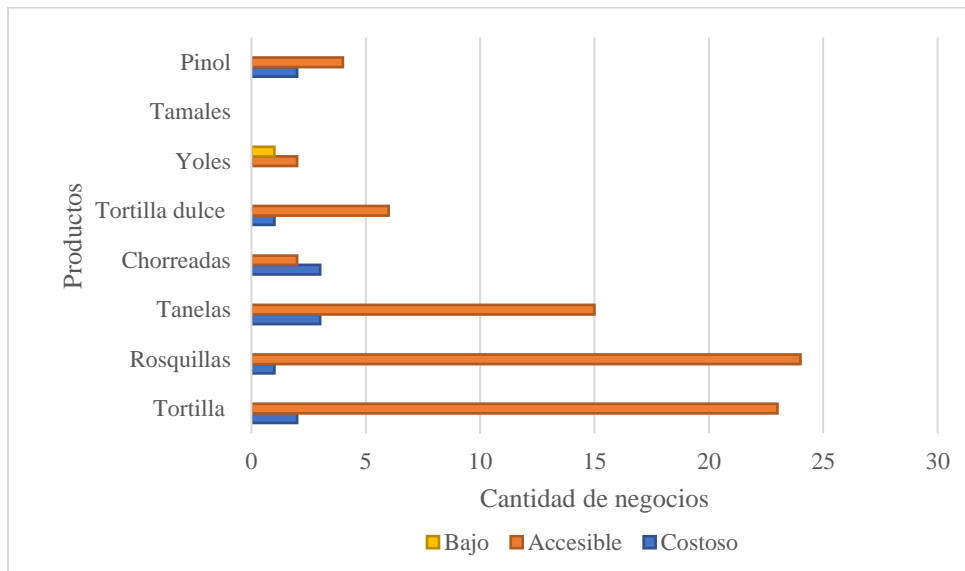


Figura 25. Precios de los productos.

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

En la figura 25 se observa que los productos de mayor interés por parte de los comercios son las tortillas, rosquillas, tanelas y tortilla dulce, las cuales manifestaron que los precios establecidos por la microempresa son accesibles y donde solamente tres negocios consideran la tanela como costosa. Cabe mencionar que los productos como tamales, yoles, píñol y chorreadas no tuvieron la participación esperada por los comercios.

#### 4.1.6 Comercialización

La comercialización de los productos de la microempresa “Las Delicias del Maíz” se realizará de manera remota y entregada de forma presencial a los negocios interesados en los horarios de mayor preferencia de cada uno. Las ventas de la microempresa se efectuarán de contado, asimismo, para evitar mayor contacto con los clientes, debido al virus COVID-19 se ofrecerá la opción de pago a través Sinpe Móvil, dado que la mayoría de los comercios han expresado que cuentan con esta opción de pago como se muestra en la figura 26.

Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz, según sistema de pago Sinpe Móvil

I semestre del 2021

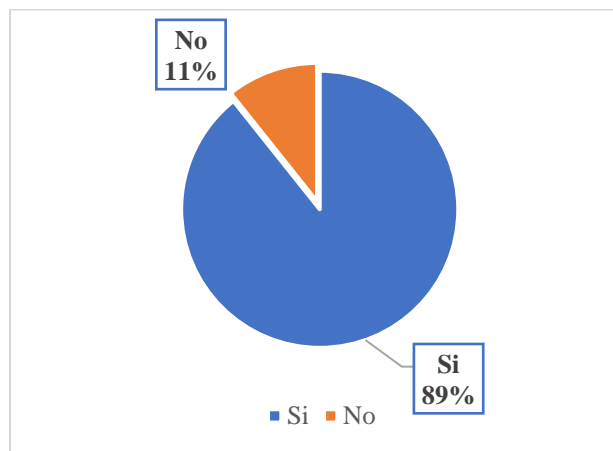


Figura 26. Sistema de pago Sinpe Móvil.

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Además, los comerciantes sí están interesados en recibir información adicional de los productos derivados del maíz que ofrece la microempresa “Las Delicias del Maíz”.

Por otra parte, los comercios muestran un mayor interés en recibir la información por medio de WhatsApp, como lo refleja la figura 27. Cabe destacar que todas estas herramientas ayudan a agilizar y facilitar la comercialización de los productos derivados de maíz.

Distritos de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal: distribución de las microempresas que venden productos derivados del maíz, según medios para recibir información.

I semestre del 2021

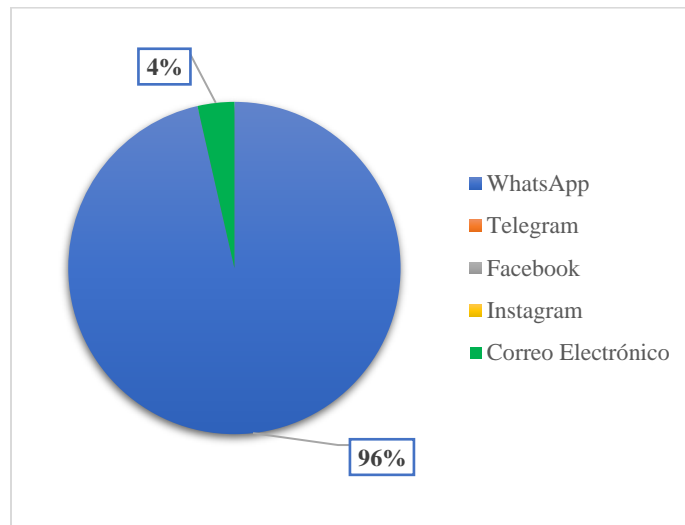


Figura 27. Medios para recibir información.

Fuente: Elaboración propia, 2021.

#### 4.1.7. 5 fuerzas de Porter

El modelo de las cinco fuerzas de Porter permite desarrollar estrategias de negocio, capaces de analizar el entorno competitivo en el cual se encuentren las empresas. Es por esta razón, que la microempresa “Las Delicias del Maíz” debe identificar variables que ayuden a determinar un plan estratégico, para maximizar los recursos y superar a la competencia, con el objetivo de medir la rentabilidad del negocio en el futuro.

#### ***4.1.7.1 Amenaza de nuevos competidores***

Las Delicias del Maíz, al ser una microempresa nueva, en este mercado, enfrentará algunas barreras para poder ingresar, las cuales debe tomar en cuenta.

Una de las principales limitantes para la apertura de un emprendimiento son las normativas y regulaciones legales para el funcionamiento formal de todo negocio, debido a que la aprobación de los permisos depende únicamente de las instituciones competentes, por lo cual “Las Delicias del Maíz” deberá gestionar los trámites, completando los requisitos legales para la ejecución del proyecto.

En cuanto a la inversión de capital, es una de las tareas que representa un grado de dificultad para los nuevos negocios, ya que se requiere de financiamiento para poder adquirir activos, capaces de llevar a cabo todas las funciones de un negocio y no todos los emprendimientos cuentan con el capital suficiente. Sin embargo, “Las Delicias del Maíz” cuenta con la ventaja de tener activos necesarios para producción y comercialización, lo cual hace que la inversión sea menos costosa para su realización.

En lo que se refiere a los productos elaborados de maíz, existe una gran variedad en el mercado, sin embargo, estos productos, al ser tradicionales de la región, no poseen grandes diferencias, debido a que los procesos de elaboración son muy similares. Por lo cual, la diferenciación reside en la marca y empaque, ya que muchos productos artesanales de maíz que son distribuidos en los comercios de Guardia, Comunidad, Palmira y Sardinal no cuentan con el empaque y etiquetado adecuado.

Con base en lo anterior, “Las Delicias del Maíz” se enfrenta a un mercado donde los productos que son ofertados no cumplen con las condiciones mencionadas, por lo que deberá marcar la diferencia de esta manera.

De este modo, se debe considerar que actualmente en el mercado, en el cual se desempeñara “Las Delicias del Maíz” existen empresas que tienen una alta presencia y muchos años de operación en el sector, lo que les ha permitido tener una ventaja en el aumento del volumen de producción, generando menores costos por medio de “economías de escala” y, a su vez, ofreciendo productos con precios competitivos. No obstante, “Las Delicias del Maíz” se encontrará con empresas fuertes de este tipo, por lo que deberá enfocarse en ofrecer productos de alta calidad a un bajo costo.

#### ***4.1.7.2 Rivalidad entre empresas existentes***

El mercado de productos tradicionales derivados del maíz es dinamizado actualmente por microempresas que elaboran estos productos, los cuales están debidamente etiquetados y empacados para ser comercializarlos en negocios, a saber: Tortillas Caseras Sairin, Tortillería el Esfuerzo, Tía Rita, Delicias Mary, Rosquillas Zoraida y Delicias Guanacastecas. Estas empresas distribuyen sus productos en los comercios de Guardia, Palmira, Sardinal y Comunidad, en donde Delicias Mary y Tortillería El Esfuerzo tienen mayor presencia, con la particularidad que se especializan en productos distintos, pero siempre conservando la característica de ser un producto artesanal, tradicional y elaborado de maíz.

Por otro lado, en este mercado se realiza la venta informal de productos tradicionales de maíz, en la cual personas particulares elaboran estos productos de forma ocasional, para luego ser vendidos en los negocios, o a terceras personas, con el fin de generar nuevos ingresos para la familia y mejorar la calidad de vida.

Además, estos productos no cuentan con un empaque y una etiqueta formal, de igual manera, no posee los permisos necesarios para ser comercializados. Sin embargo, esta actividad

es una competencia fuerte, debido a que se realiza en el área de interés donde “Las Delicias del Maíz” pretende comercializar.

Por tal razón, “Las Delicias del Maíz” deberá implementar estrategias de mercado, capaces de superar la competencia por medio de la publicidad en redes sociales, creando valor agregado al producto, trabajando en la disminución de costos y elaborando productos de calidad.

#### ***4.1.7.3 Amenaza productos sustitutos***

Las “Delicias del Maíz” ofrecen al mercado productos tradicionales derivados de maíz, los cuales están siendo amenazados por productos sustitutos a un menor precio, cumpliendo con la misma función de satisfacer la necesidad del consumidor. Estos productos sustitutos son elaborados por empresas como Maseca, TortiRicas, Palmareña, Misión y Del Fogón, las cuales producen en altos volúmenes, distribuyéndole a todo el país, ofreciendo tortillas, bizcochos, premezclas para hacer tortillas y chorreadas, lo cual facilita el consumo de productos de manera más rápida para las personas.

Asimismo, estas empresas cuentan con estrategias publicidad masiva, lo cual hace que el producto llegue de manera más rápida a la mente de los consumidores.

Sin embargo, estos productos sustitutos no poseen el mismo sabor y textura que los productos de maíz elaborados artesanalmente, lo que genera una ventaja sobre los industriales, además, al ser productos tradicionales de Guanacaste, tienen preferencia de compra por los consumidores, haciendo que estos productos sean un complemento en el desayuno y el café de la tarde.

#### ***4.1.7.4 Poder de consumidores***

El cliente posee un protagonismo importante en la toma de decisiones, ya que tiene potestad de inferir en la calidad del producto, precio y servicio que surge de las distintas opciones que tienen

los clientes para abastecerse de productos artesanales derivados del maíz, en relación con la variedad de precios, presentaciones, calidad y servicio, para lo cual toman como referencia estos aspectos para negociar con “Las Delicias del Maíz” y poder influir en las condiciones pactadas.

Con base en lo anterior, se debe que considerar que las pulperías, sodas, minisúper y panaderías en el que se tiene interés por comercializar los productos de “Las Delicias de Maíz”, actualmente son abastecidas por seis microempresas y personas particulares que influyen en el nivel de exigencia de los clientes potenciales. Por esta razón, se debe trabajar en estrategias para generar valor agregado al producto, disminuir costos e invertir en publicidad, con el objetivo de captar un mayor interés de los compradores y lograr en el futuro clientes fieles a los productos.

#### ***4.1.7.5 Poder de los proveedores***

El poder de negociación con los proveedores se basa en la variedad de opciones con las que cuenta una empresa para poder negociar precios, calidad y servicios de los insumos en los cuales se requiere abastecer. Entre mayor sea la cantidad de opciones de proveedores, la capacidad de negociación es baja; entre menor sea la cantidad de proveedores, la capacidad de negociación es alta.

La microempresa “Las Delicias del Maíz”, para la producción de productos artesanales, tiene como principal materia prima el maíz, el cual será producido por la misma microempresa en los meses de mayo a noviembre. Sin embargo, en época de verano de los meses de enero a abril, necesitará ser abastecida por un proveedor, con el que tendrá la capacidad de negociar precios, cantidad y calidad de este grano. Teniendo en consideración lo anterior, el poder de negociación con los proveedores es bajo.

A continuación, se muestra la tabla 13 de resumen de las cinco fuerzas de Porter, con base en la información realizada.

Tabla 13

*Resumen del análisis de las fuerzas competitivas de Porter*

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Amenaza de nuevos competidores      | Alta  |
| Rivalidad entre empresas existentes | Alta  |
| Amenaza productos sustitutos        | Alta  |
| Poder de consumidores               | Medio |
| Poder de los proveedores            | Bajo  |

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

## **4.2 Estudio técnico**

El presente estudio técnico contiene la cuantificación total de las inversiones y los costos requeridos para el desarrollo del proyecto “Las Delicias del Maíz”, en el cual se contempla, los costos operativos de producción, comercialización y gastos administrativos. Asimismo, presenta la localización del proyecto, distribución de la planta y la descripción de los procesos productivos de los distintos productos derivados del maíz.

Cabe mencionar que los datos representados a continuación, se expresan en dólares estadounidenses al tipo de cambio de ₡625 (venta) del día 27 abril del 2021, definido por el Banco Central de Costa Rica.

### **4.2.1 Localización**

#### **4.2.1.1 Macrolocalización**

La microempresa “Las Delicias del Maíz” está ubicada en Costa Rica, en la provincia de Guanacaste, cantón de Liberia, en el distrito de Nacascolo.



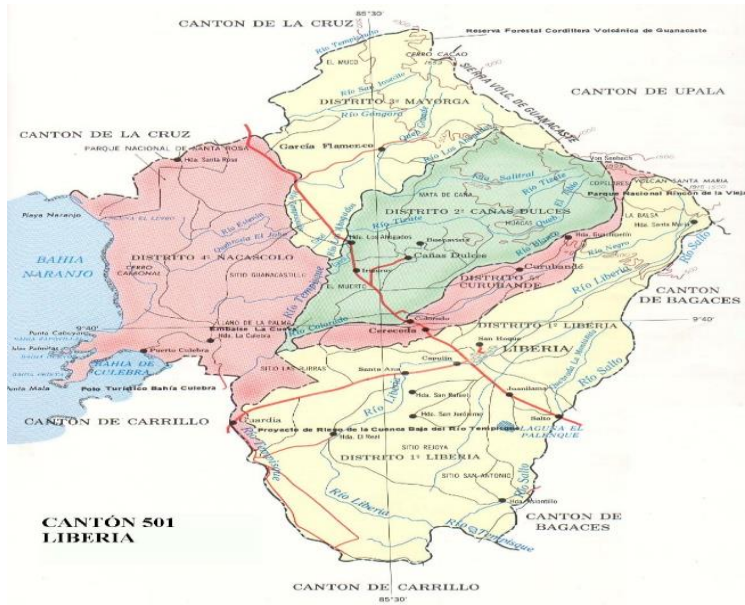


Figura 28. Macrolocalización del proyecto.

Fuente: Municipalidad Liberia, 2021.

#### 4.2.1.2 Microlocalización

La elaboración artesanal de los productos alimenticios derivados de maíz de la microempresa “Las Delicias del Maíz” estará ubicada en la provincia de Guanacaste, cantón de Liberia, en el distrito de Nacascolo, específicamente, 300 metros sur y 100 metros este de la delegación en la comunidad de Guardia (ver figura 29).

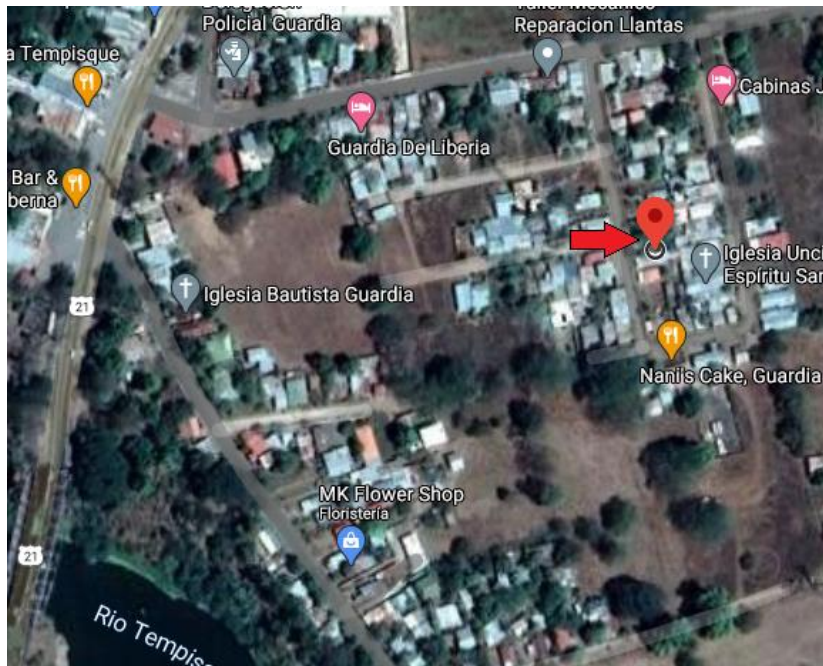


Figura 29. Microlocalización.

Fuente: Google Maps, 2021.

#### 4.2.2 Distribución de la infraestructura

La distribución y el diseño de las instalaciones de la microempresa “Las Delicias del Maíz”, está planificada para distribuir los equipos requeridos en una secuencia lineal de producción.

En este proyecto ya existe una infraestructura física, considerado un costo hundido, la cual cuenta con el área necesaria para colocar los equipos de producción.

Se realizará un acondicionamiento del local, con el fin de distribuir lo siguiente: el molino eléctrico, el fregadero de dos pilas de acero inoxidable, la mesa de preparación de acero inoxidable, la cámara de enfriamiento vertical, mesa de empaclado de acero inoxidable y la fogonera de concreto con cuatro discos.

El horno de barro es un activo que ya posee la empresa, por lo que es considerado un costo hundido.

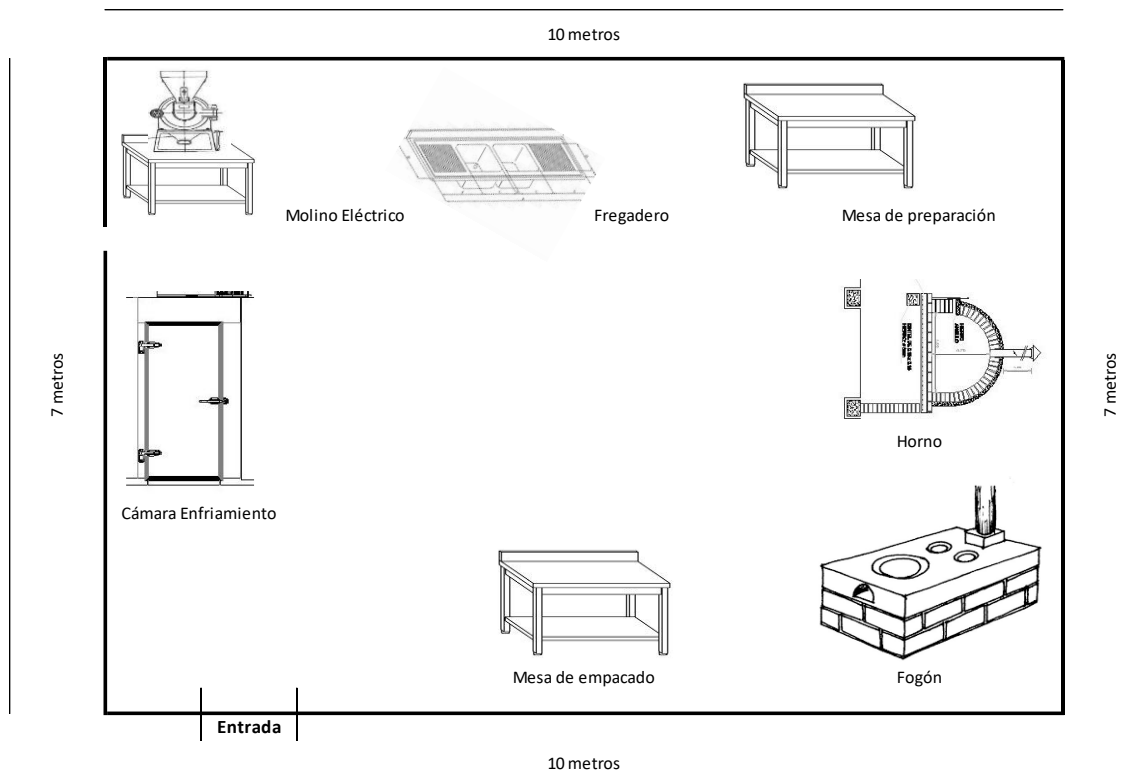


Figura 30. Distribución de área de producción.

Fuente: Elaboración propia, 2021.

### 4.2.3 Etapas del Proceso Productivo

#### 4.2.3.1 Descripción del proyecto

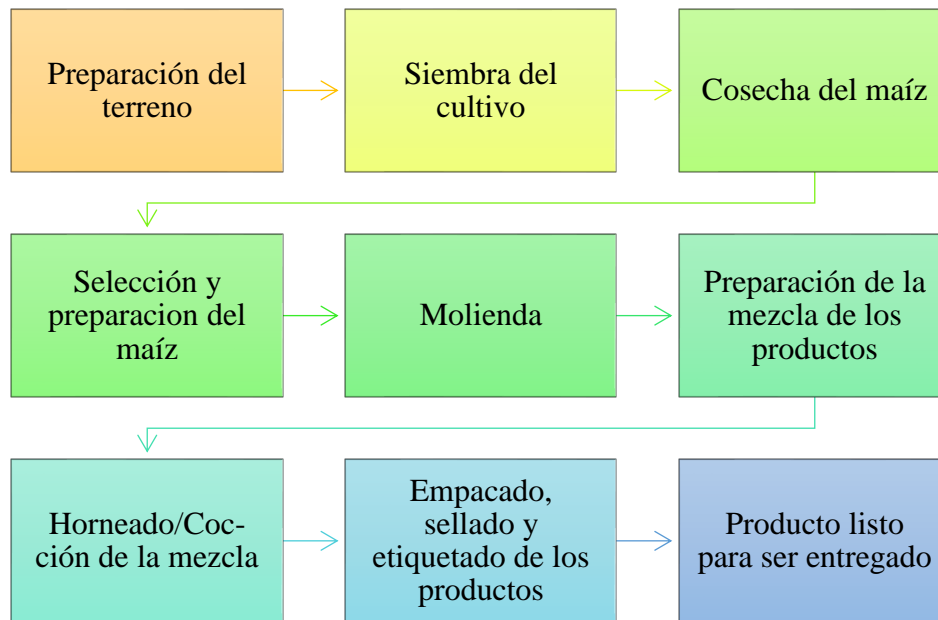
La microempresa “Las Delicias del Maíz” ofrecerá siete productos distintos, a saber: rosquillas, tanelas, tortillas dulces, yoles, chorreadas, tortillas y pinol. Estos productos pasan por una serie de etapas para ser producidos y comercializados, los tres primeros procesos son comunes para todos los productos, y a partir de la etapa de selección y preparación del maíz, su elaboración es distinta.

No obstante, lo anterior, algunos productos cuentan con similitudes en el proceso artesanal, es por esta razón que se diseñó distintos flujogramas, agrupando los siguientes productos: rosquillas, tanelas y tortillas dulces que su producción es similar, y los yoles y chorreadas, los

cuales cuentan con semejanzas en el proceso. Cabe destacar que hay productos cuyo proceso productivo es diferente para el pinol y tortilla, razón por la cual cada proceso productivo es descrito de manera individual.

A continuación, se ilustra y describe los procesos para la elaboración artesanal de productos derivados de maíz.

***Procesos para la elaboración de productos artesanales derivados del maíz***



*Figura 31.* Flujograma para elaboración de productos artesanales derivados del maíz.

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Nota: Para los meses en los que se no se cosecha maíz, este se obtendrá por medio de un proveedor.

*Preparación del terreno*

El proceso para la elaboración de los productos artesanales de maíz inicia con la preparación del terreno de una hectárea, que consiste en cortar la mala hierba con la ayuda de dos motos guadañas hasta dejar limpio por completo el área de siembra, teniendo en cuenta que el tiempo aproximado de trabajo es de dos días.

Por otro lado, se contrata maquinaria agrícola conocido como “chapulín” para el rastreo de la tierra que su tiempo es de un día. Luego, se realiza una quema de la mala hierba en toda el área, con una bomba manual utilizando herbicida “roundup”, para evitar que vuelva a crecer, el tiempo de aplicación de todo el producto en el terreno es de un día. Por último, se esperan 10 días para que el efecto del herbicida termine y no dañe la siembra de las semillas.

#### *Siembra del cultivo*

El segundo proceso consiste en la siembra del maíz, en el cual se cultiva, tanto maíz blanco como amarillo, esta siembra se realiza en los meses de mayo y septiembre en época lluviosa y se realiza en dos etapas. En la primera etapa se siembra media hectárea con 2,5 kg de maíz y en la segunda etapa, con una semana de diferencia, se cultiva igualmente 2,5 kg de maíz, del cual se obtiene un rendimiento de 50 sacos en total (25 de maíz tierno y 25 de maíz seco), cada saco contiene 100 mazorcas, ya que se necesita obtener el maíz en diferentes fases (tierno y seco).

La siembra del maíz es de forma manual, se realiza con la ayuda de una palanca de madera conocida como “espeque”, para hacer pequeños huecos en la tierra y colocar los granos de maíz, esta siembra tiene una duración de dos semanas.

#### *Cosecha del maíz*

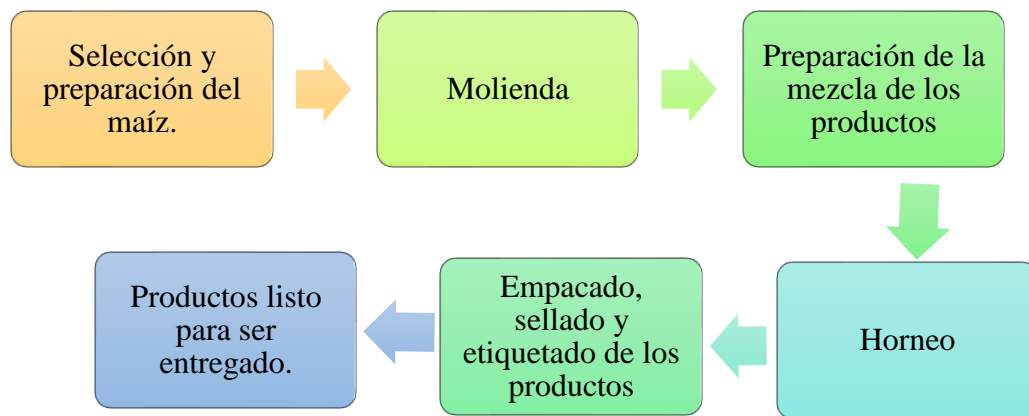
Cuando se ha terminado la siembra del maíz en el mes de mayo este grano estaría listo para su cosecha en el mes julio y el maíz cultivado en setiembre estaría listo para noviembre, es decir, que el tiempo que dura el maíz para ser cosechado es de dos meses. El maíz para ser recolectado, en las fases (tierno y seco), se realiza con una semana de diferencia.

Por último, para la corta del maíz se llevan dos días, teniendo en cuenta que se realiza manera manual, una vez cortado el maíz, se procede a colocarse en sacos que son reutilizados en

cada cosecha, teniendo listo los sacos de maíz, se cargan en vehículo “pick up” para ser transportados al área de producción, la cual se encuentra cinco kilómetros de distancia.

El maíz necesario para la producción durante el verano en los meses de enero a abril, en los que la familia no cultiva, se obtendrá por medio de un proveedor, quien es productor de maíz durante todo el año y el cual se encuentra ubicado en Comunidad de Carrillo, Guanacaste.

***Procesos para la elaboración artesanal de rosquillas, tanelas y tortillas Dulces***



*Figura 32.* Flujograma elaboración artesanal de Rosquillas, Tanelas y Tortillas dulces.

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

*Selección y preparación del Maíz*

Una vez llegado el maíz al área de producción, se debe seleccionar el maíz seco que será utilizado para elaborar las rosquillas, tanelas y tortillas dulces. Luego, se debe desgranar el maíz manualmente, lo cual consiste en separar los granos de la tusa con los dedos, o con la ayuda de un cuchillo, y colocando los granos en una olla grande.

### *Molienda*

Después de desgranado el maíz, se debe llevar al molino para que el grano sea triturado, con el fin de obtener una masa de consistencia fina. Este proceso tiene una duración de una hora, en una maquina manual, o bien, 30 minutos en un molino eléctrico.

### *Preparación de la mezcla de los productos*

Teniendo el maíz molido, se procede a realizar la mezcla con los ingredientes en una mesa de acero inoxidable grande. La elaboración de la mezcla para las rosquillas, tanelas y tortillas dulces son muy similares en sus ingredientes; para la preparación de las tanelas se debe colocar a la masa los ingredientes: maíz blanco seco, leche, queso molido, barras de margarina, azúcar, canela en astilla, polvo de hornear y natilla.

Asimismo, estos ingredientes se necesitan para la producción de la tortilla dulce, con la particularidad que sobre la tortilla se coloca una mezcla elaborada de queso, dulce y canela.

Para la elaboración de las rosquillas se necesita los mismos ingredientes que las tanelas, con la diferencia que al ser un producto salado, no requiere de algunos ingredientes: canela, azúcar y polvo de hornear.

Luego de agregar los ingredientes a la masa para cada uno los productos, se debe amasar con la mano, que consiste en mezclar los ingredientes con la masa, durante 30 minutos hasta eliminar grumos y obtener una mezcla consistente.

### *Horneado*

Para el proceso de horneado de los productos, el horno debe ser precalentado ocho horas, antes de introducir los sartenes, agregando trozos de leña grandes dentro de él, los cuales se queman hasta generar brasas, una vez terminado este proceso, el horno estará listo para su uso.

El horno cuenta con una capacidad de cuatro sartenes.

Para iniciar, los sartenes rectangulares y cuadrados se deben engrasar con manteca para evitar que se peguen los productos, el tiempo para este proceso es de 10 minutos.

Posteriormente, en el caso de las tanelas, se vierte la mezcla en el sartén, para después colocarlas con la ayuda de una pala grande de madera dentro del horno, durante 10 minutos. De cada sartén se obtiene 25 porciones de tanelas.

Seguidamente, con las rosquillas, se inicia a trabajar tomando una pequeña porción de masa y se procede a dar forma de pequeños aros “rosquillas”, los cuales serán colocados en los sartenes hasta llenarlos por completo, este proceso tiene una duración de una hora. Luego, estos sartenes se colocarán dentro del horno durante ocho minutos, hasta que las rosquillas obtengan un color dorado. Por último, las tortillas dulces, se tomará una pequeña porción de la mezcla y se formará pequeñas tortillas, con dulce encima, que se irán colocando en los sartenes que luego serán ingresados con ayuda de una pala grande de madera dentro del horno durante cinco minutos.

#### *Empacado, sellado y etiquetado de los productos*

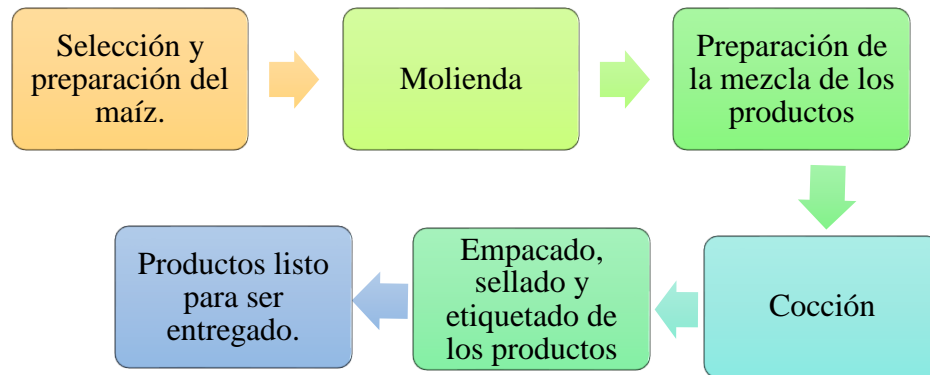
Luego de haber sido horneadas las tanelas, rosquillas y tortillas dulces, se deberá esperar aproximadamente 15 minutos a que se enfríen, para posteriormente ser empacados en bolsas plásticas, sellados y etiquetados.

#### *Producto listo para ser entregado*

Una vez empacados, sellados y etiquetados los productos serán distribuidos en carro o en moto a los comercios (Sodas, Panaderías, Pulperías y Minisúper) de Guardia, Comunidad, Sardinal y Palmira.



### *Procesos para la elaboración artesanal de Yoles y Chorreadas*



*Figura 33.* Flujograma para la elaboración de artesanal de Yoles y Chorreadas.

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

#### *Selección y preparación del maíz*

Al tener el maíz en el área de producción, se procede a seleccionar el maíz que se necesitará para elaborar los yoles y las chorreadas. En el caso de estos productos, se requiere maíz tierno. Para los yoles, primeramente, se debe cortar la mazorca en la parte de abajo con ayuda de un cuchillo, para que suelte las hojas, las cuales se deben conservar, ya que luego se utilizará como envoltura para los yoles, esta etapa tiene una duración de una hora y media.

Luego de este proceso, tanto para los yoles como para las chorreadas, el elote de maíz tierno debe ser raspado con ayuda de un cuchillo, para que los granos se desprendan y al mismo tiempo vayan siendo depositados en una olla, este proceso tiene una duración de una hora.

#### *Molienda*

Después de haber raspado todo el maíz, este se coloca en la máquina de moler y se procede a triturarse. Al ser el maíz tierno, este produce un líquido denominado “leche” que debe ser recogida en una olla, ya que luego será utilizado en la preparación de la mezcla para darle un mejor sabor a los yoles y a las chorreadas.

### *Preparación de la mezcla de los productos*

Para preparar la mezcla de los yoles y las chorreadas, se debe tener una olla grande con el maíz tierno que fue molido, seguidamente, agregar los ingredientes, tales como barras de margarina, azúcar, polvo de hornear, leche de maíz (obtenido al moler el maíz) y, por último, se procede a mezclar los ingredientes hasta obtener una masa con una consistencia homogénea, todo este proceso tiene una duración de 30 minutos.

### *Cocción*

Para el proceso de cocción de los yoles, primeramente, se debe utilizar las hojas de la mazorca que se conservaron en el proceso de selección del maíz, para el cual se tomará dos hojas juntas y, sobre ellas, se colocará la mezcla para los yoles, utilizando una cuchara grande como medida, posteriormente, se doblan las hojas en forma de un pequeño tamal para que la mezcla no se disperse o se vaya a caer. Este proceso tiene una duración de aproximadamente una hora y treinta minutos. Luego, se debe preparar el fogón, utilizando trozos de madera para encender el fuego. Por último, se tiene que poner una olla grande con agua, en la cual se colocará todos los yoles para que se cocinen durante una hora.

Por otro lado, para las chorreadas, al igual que los yoles, se debe preparar el fogón de la misma forma descrita, en el cual se debe poner a calentar un comal, para luego echar una cucharada de la mezcla de maíz, formando una tortilla hasta que se cocine, dándole vuelta en ambos lados durante aproximadamente dos minutos.

### *Empacado, sellado y etiquetado de los productos*

Luego de haber sido cocinadas las chorreadas y los yoles, se deberá esperar aproximadamente 15 minutos para que se enfríen, y posteriormente, ser empacados en bolsas plásticas, sellados y etiquetados.

### *Producto listo para ser entregado*

Una vez empacados, sellados y etiquetados los productos serán distribuidos en un vehículo en los comercios (sodas, panaderías, pulperías y minisúper) de Guardia, Comunidad, Sardinal y Palmira.

### *Procesos para la elaboración artesanal de Tortillas*

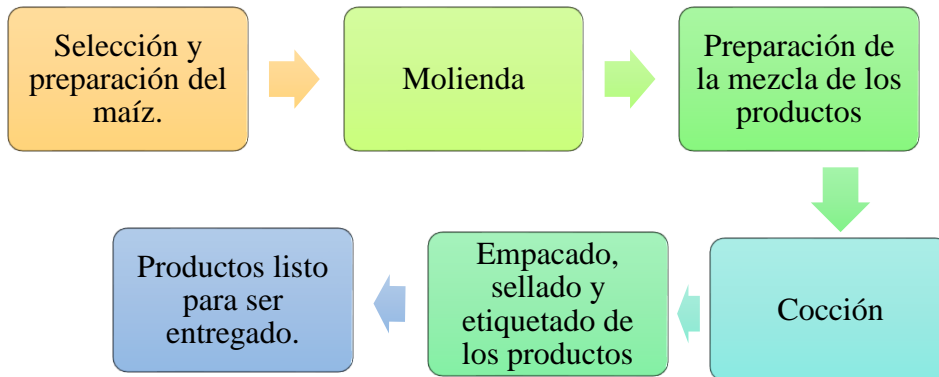


Figura 34. Flujograma para la elaboración artesanal de Tortillas.

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

### *Selección y preparación del Maíz*

Para la elaboración de las tortillas se debe seleccionar el maíz seco y al mismo tiempo quitar las hojas que tiene la mazorca hasta dejar el elote limpio. Luego, cada elote se debe de desgranar con la mano o con ayuda de un cuchillo. Seguidamente, con la ayuda de una olla grande se irán recogiendo los granos que van siendo desgranados.

Para finalizar, se debe preparar el maíz desgranado, poniéndolo en una olla grande, con agua y agregando una cucharada de cal para que se cocine en el fogón durante 20 minutos, este proceso se le conoce como “nesquizar”.

### *Molienda*

Después de haber cocinado el maíz, se debe lavar muy bien con agua para luego llevarlo a la máquina de moler para que los granos sean triturados y obtener la masa, este proceso requiere de una hora en molino manual.

### *Preparación de la mezcla para los productos*

Una vez molido el maíz se lleva a la mesa de preparación en la cual a la masa se le agregará agua y se procede a amasar la mezcla hasta obtener una masa con la contextura adecuada.

### *Cocción*

Se debe preparar el fogón colocando trozos de madera para encender el fuego y poner a calentar el comal durante cinco minutos, luego se debe tomar una porción de mezcla para tortillas del tamaño de la mano y después se debe palmear la masa hasta darle una forma circular y proceder a colocar sobre el comal caliente durante dos minutos volteando la tortilla a cada lado.

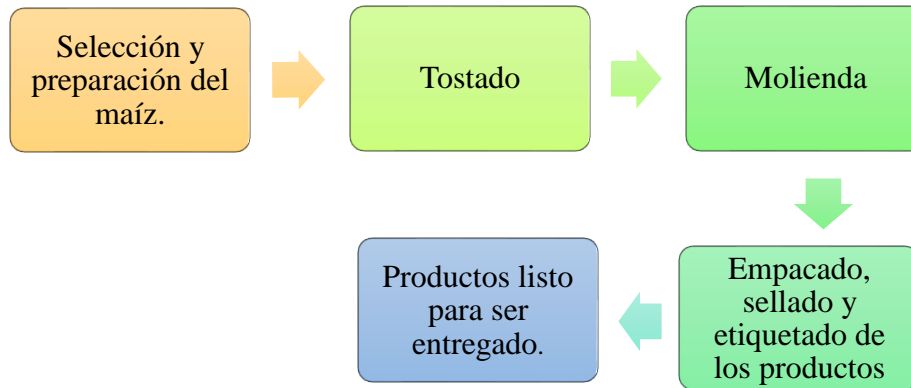
### *Empacado, sellado y etiquetado de los productos*

Luego de haber sido asadas las tortillas, se deberá esperar aproximadamente 15 minutos que se enfríen, para posteriormente ser empacados en bolsas plásticas, sellados y etiquetados.

### *Producto listo para ser entregado.*

Una vez empacados, sellados y etiquetados los productos serán distribuidos a los comercios (sodas, panaderías, pulperías y minisúper) de Guardia, Comunidad, Sardinal y Palmira.

### *Procesos para la elaboración artesanal de Pinol*



*Figura 35.* Flujograma para la elaboración artesanal de Pinol.

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

#### *Selección y preparación del maíz*

La elaboración del pinol consiste en la mezcla del cacao, canela y maíz, para lo cual se debe seleccionar el maíz seco y luego desgranarlo con la mano o con ayuda de un cuchillo.

#### *Tostado*

Luego de tener el maíz desgranado, se procede a tostar con cacao, para el cual se debe preparar el fogón y así poner el comal a calentar para tostar el maíz junto al cacao, este proceso tiene una duración de una hora y treinta minutos.

#### *Molienda*

Teniendo listo el maíz tostado con el cacao, se lleva a la máquina de moler donde será triturado y, al mismo tiempo, se muele canela para agregar al pinol, obteniendo así una mezcla polvorizada.

#### *Empacado, sellado y etiquetado de los productos*

Luego de haber molido el maíz, se procede a empacar en bolsas plásticas para que así sean sellados y etiquetados los paquetes.

#### *Producto listo para ser entregado*

Una vez empacados, sellados y etiquetados los productos serán distribuidos a los comercios (sodas, panaderías, pulperías y minisúper) de Guardia, Comunidad, Sardinal y Palmira.

#### **4.2.4 Inversiones en obra física**

Para la ejecución del proyecto “Las Delicias del Maíz”, se cuenta con la estructura física adecuada para la producción y comercialización de productos derivados de maíz, sin embargo, se realizarán la construcción de una cocina de leña y las bases de concreto de un fregadero (Ver anexo número 5).

Tabla 14

#### *Instalaciones adicionales*

| <b>Activo</b>             | <b>Cantidad</b> | <b>Valor del activo</b> | <b>Vida útil</b> | <b>Depreciación mensual</b> | <b>Depreciación anual</b> |
|---------------------------|-----------------|-------------------------|------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Instalaciones adicionales | 1               | \$ 339                  | 20               | \$ 1,41                     | \$ 16,96                  |
| <b>Total</b>              |                 | <b>\$ 339</b>           |                  | <b>\$ 1,41</b>              | <b>\$ 16,96</b>           |

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

#### **4.2.5 Inversión de activos**

Para el funcionamiento de la microempresa “Las Delicias del Maíz” se acondicionará el área de producción con equipos, mobiliarios y artículos de cocina, los cuales tienen un valor total de \$ 4 347,81, estos activos son necesarios para llevar a cabo el proceso en la elaboración de los productos artesanales de maíz (Ver anexos 6 y 7).

Tabla 15

*Inversión de activos*

| <b>Activo</b>                          | <b>Cantidad</b> | <b>Monto total</b> | <b>Vida útil</b> | <b>Depreciación mensual</b> | <b>Depreciación anual</b> |
|--|-----------------|--------------------|------------------|-----------------------------|---------------------------|
| Cámara de enfriamiento vertical        | 1               | \$1 549,00         | 15               | \$8,61                      | \$103,27                  |
| Selladora de bolsas                    | 1               | \$32,80            | 10               | \$0,27                      | \$3,28                    |
| Licuada                                | 1               | \$273,68           | 10               | \$2,28                      | \$27,37                   |
| Olla arrocera                          | 1               | \$207,92           | 10               | \$1,73                      | \$20,79                   |
| Mesa acero inoxidable                  | 3               | \$828,01           | 10               | \$6,90                      | \$82,80                   |
| Pileta de acero inoxidable             | 1               | \$609,00           | 10               | \$5,08                      | \$60,90                   |
| Máquina de moler manual                | 1               | \$39,92            | 10               | \$0,33                      | \$3,99                    |
| Molino eléctrico                       | 1               | \$944,00           | 7                | \$11,24                     | \$134,86                  |
| Bandejas de aluminio molde rectangular | 5               | \$77,60            | 10               | \$0,65                      | \$7,76                    |
| Bandejas de aluminio para hornear      | 12              | \$193,92           | 10               | \$1,62                      | \$19,39                   |
| Cucharón                               | 3               | \$10,56            | 20               | \$0,04                      | \$0,53                    |
| Bowl acero                             | 5               | \$75,43            | 10               | \$0,63                      | \$7,54                    |
| Cuchillo                               | 4               | \$46,08            | 20               | \$0,19                      | \$2,30                    |
| Tabla de picar                         | 3               | \$54,72            | 20               | \$0,23                      | \$2,74                    |
| Pinza                                  | 2               | \$10,08            | 20               | \$0,04                      | \$0,50                    |
| Rallador                               | 1               | \$23,84            | 10               | \$0,20                      | \$2,38                    |
| Espátula industrial                    | 2               | \$8,32             | 5                | \$0,14                      | \$1,66                    |
| Colador industrial                     | 1               | \$36,64            | 10               | \$0,31                      | \$3,66                    |
| Romana                                 | 1               | \$57,52            | 7                | \$0,68                      | \$8,22                    |
| Olla de acero inoxidable               | 3               | \$405,60           | 10               | \$3,38                      | \$40,56                   |
| Caja PC                                | 5               | \$365,20           | 7                | \$4,35                      | \$52,17                   |
| <b>Total de activos</b>                |                 | <b>\$5 849,83</b>  |                  | <b>\$48,89</b>              | <b>\$586,68</b>           |

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

#### 4.2.6 Costos hundidos

Los propietarios de “Las Delicias del Maíz “cuentan con los activos necesarios para llevar a cabo la elaboración de los productos, dichos activos por lo cual no se tomará en cuenta en la inversión inicial del proyecto.

Tabla 16

#### *Costos hundidos*

| <b>Activos</b>             | <b>Cantidad</b>  | <b>Unidad medida</b> | <b>Costo unitario</b> | <b>Costo total</b> |
|----------------------------|------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|
| Terreno                    | 1                | Hectárea             | \$80 000              | \$80 000           |
| Moto                       | 2                | Unidad               | \$776                 | \$1552             |
| Vehículo                   | 1                | Unidad               | \$6080                | \$6080             |
| Horno                      | 1                | Unidad               | \$800                 | \$800              |
| Motoguadaña                | 2                | Unidad               | \$700,18              | \$1400,36          |
| Bomba de fumigación manual | 2                | Unidad               | \$96,97               | \$193,94           |
| Área de producción         | 70m <sup>2</sup> | Metros               | \$11 200              | \$11 200           |
| <b>Total</b>               |                  |                      | <b>\$99 653,15</b>    | <b>101226,30</b>   |

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

#### 4.2.7 Balance de insumos

Seguidamente, se detalla los insumos requeridos para la elaboración de los productos artesanales de maíz, en el cual se determina la cantidad, el costo unitario y el costo total en el que se incurre para producir cada uno de los productos de manera diaria, semanal y mensual.



Tabla 17

*Balance de insumos para la producción de rosquillas*

| <b>Costos por etapas de producción</b> |                          |                 |                            | <b>Enero a<br/>Junio</b> | <b>Julio a<br/>Diciembre</b> |
|--|--------------------------|-----------------|----------------------------|--------------------------|------------------------------|
| <b>Materia prima</b>                   | <b>Unidad<br/>medida</b> | <b>Cantidad</b> | <b>Precio<br/>unitario</b> | <b>Costo total</b>       | <b>Costo total</b>           |
| <b>Producción Diaria</b>               |                          | <b>1 068</b>    |                            |                          |                              |
| Maíz seco                              | Kilogramos               | 3,56            | \$0,80                     | \$2,85                   |                              |
| Leche                                  | Litros                   | 4               | \$0,93                     | \$3,72                   | \$3,72                       |
| Queso molido                           | Kilogramos               | 1               | \$7,20                     | \$7,20                   | \$7,20                       |
| Natilla 500g                           | Unidad                   | 1               | \$2,05                     | \$2,05                   | \$2,05                       |
| Margarina 125g                         | Unidad                   | 3,5             | \$0,33                     | \$1,15                   | \$1,15                       |
| <b>Total costo diario</b>              |                          |                 | <b>\$11,31</b>             | <b>\$16,96</b>           | <b>\$14,11</b>               |
| <b>Producción Semanal</b>              |                          | <b>7 470</b>    |                            |                          |                              |
| Maíz seco                              | Kilogramos               | 24,92           | \$0,80                     | \$19,94                  |                              |
| Leche                                  | Litros                   | 28              | \$0,93                     | \$26,04                  | \$26,04                      |
| Queso molido                           | Kilogramos               | 7               | \$7,20                     | \$50,40                  | \$50,40                      |
| Natilla 500g                           | Unidad                   | 7               | \$2,05                     | \$14,35                  | \$14,35                      |
| Margarina 125g                         | Unidad                   | 24,50           | \$0,33                     | \$8,09                   | \$8,09                       |
| <b>Total costo semanal</b>             |                          |                 | <b>\$11,31</b>             | <b>\$118,81</b>          | <b>\$98,88</b>               |
| <b>Producción de mensual</b>           |                          | <b>32 040</b>   |                            |                          |                              |
| Maíz seco                              | Kilogramos               | 108             | \$0,80                     | \$86,32                  |                              |
| Leche                                  | Litros                   | 121             | \$0,93                     | \$112,75                 | \$112,75                     |
| Queso molido                           | Kilogramos               | 30              | \$7,20                     | \$218,23                 | \$218,23                     |
| Natilla 500g                           | Unidad                   | 30              | \$2,05                     | \$62,14                  | \$62,14                      |
| Margarina 125g                         | Unidad                   | 106             | \$0,33                     | \$35,01                  | \$35,01                      |
| <b>Total costo mensual</b>             |                          |                 | <b>\$11,31</b>             | <b>\$514,45</b>          | <b>\$ 428,13</b>             |

Cantidad de paquetes semanal 498

Cantidad de unidades semanal 7470

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Nota: Los costos para la elaboración de las rosquillas son determinados de manera semanal, vendiendo 498 paquetes de rosquillas que contienen 15 unidades, por lo tanto, se producirán 7470 rosquillas. Estos datos se toman como referencia para determinar los costos diarios y mensuales.

Tabla 18

*Balance de insumos para la producción de Tortillas*

| <b>Costos por etapas de producción</b> |                          |                 |                                 | <b>Enero a<br/>Junio</b> | <b>Julio a<br/>Diciembre</b> |
|--|--------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| <b>Insumos</b>                         | <b>Unidad<br/>medida</b> | <b>Cantidad</b> | <b>Precio unidad<br/>medida</b> | <b>Costo<br/>Total</b>   | <b>Costo<br/>Total</b>       |
| <b>Producción Diaria</b>               |                          | <b>505</b>      |                                 |                          |                              |
| Maíz seco                              | Kilogramo                | 5,05            | \$0,80                          | \$4                      |                              |
| Cal 500g                               | Gramos                   | 0,14            | \$0,80                          | \$0,11                   | \$0,11                       |
| <b>Total costo diario</b>              |                          |                 | <b>\$1,60</b>                   | <b>\$4,15</b>            | <b>\$0,11</b>                |
| <b>Producción Semanal</b>              |                          | <b>3.530</b>    |                                 |                          |                              |
| Maíz seco                              | Kilogramos               | 35,35           | \$0,80                          | \$28                     |                              |
| Cal 500g                               | Gramos                   | 0,98            | \$0,80                          | \$0,78                   | \$0,78                       |
| <b>Total costo semanal</b>             |                          |                 | <b>\$1,60</b>                   | <b>\$29,06</b>           | <b>\$0,78</b>                |
| <b>Producción Mensual</b>              |                          | <b>15 150</b>   |                                 |                          |                              |
| Maíz seco                              | Kilogramos               | 153,07          | \$0,80                          | \$122                    |                              |
| Cal 500g                               | Gramos                   | 4,24            | \$0,80                          | \$3,39                   | 3,39                         |
| <b>Total costo mensual</b>             |                          |                 | <b>\$1,60</b>                   | <b>\$125,85</b>          | <b>3,39</b>                  |

Cantidad de paquetes semanal 706

Cantidad de unidades semanal 3530

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Nota: Los costos para la elaboración de tortillas son determinados de manera semanal, vendiendo 706 paquetes de tortillas que contienen cinco unidades, por lo tanto, se producirán 3530 tortillas. Estos datos se toman como referencia para determinar los costos diarios y mensuales.

Tabla 19

*Balance de insumos para la producción de Tortilla Dulce*

| <b>Costos por etapas de producción</b> |                          |                 |                                 | <b>Enero a<br/>Junio</b> | <b>Julio a<br/>Diciembre</b> |
|--|--------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| <b>Insumos</b>                         | <b>Unidad<br/>medida</b> | <b>Cantidad</b> | <b>Precio unidad<br/>medida</b> | <b>Costo<br/>Total</b>   | <b>Costo<br/>Total</b>       |
| <b>Producción Diaria</b>               |                          | <b>9</b>        |                                 |                          |                              |
| Maíz seco                              | Gramos                   | 0,09            | \$0,80                          | \$0,07                   |                              |
| Leche                                  | Litros                   | 0,15            | \$0,93                          | \$0,14                   | \$0,14                       |

|                            |            |            |                |                |                |
|----------------------------|------------|------------|----------------|----------------|----------------|
| Queso molido               | Kilogramos | 0,15       | \$7,20         | \$1,08         | \$1,08         |
| Natilla 300g               | Unidad     | 0,50       | \$1,2          | \$0,61         | \$0,61         |
| Azúcar                     | Gramo      | 150,00     | \$0,0011       | \$0,16         | \$0,16         |
| Canela 14g                 | Unidad     | 0,50       | \$1,12         | \$0,56         | \$0,56         |
| Polvo de hornear 60g       | Unidad     | 0,25       | \$0,51         | \$0,13         | \$0,13         |
| Manteca 460g               | Unidad     | 0,15       | \$0,70         | \$0,11         | \$0,11         |
| Dulce molido 500g          | Unidad     | 0,15       | \$1,45         | \$0,22         | \$0,22         |
| <b>Total costo diario</b>  |            |            | <b>\$13,93</b> | <b>3,07</b>    | <b>\$3,00</b>  |
| <b>Producción Semanal</b>  |            | <b>60</b>  |                |                |                |
| Maíz seco                  | Gramos     | 0,63       | \$0,80         | \$0,50         |                |
| Leche                      | Litros     | 1,05       | \$0,93         | \$0,97         | \$0,97         |
| Queso molido               | Kilogramos | 1,05       | \$7,20         | \$7,56         | \$7,56         |
| Natilla 500g               | Unidad     | 3,50       | \$1,2          | \$4,27         | \$4,27         |
| Azúcar                     | Kilogramo  | 1050       | \$0,0011       | \$1,14         | \$1,14         |
| Canela 250g                | Unidad     | 3,50       | \$1,12         | \$3,92         | \$3,92         |
| Polvo de hornear 60g       | Unidad     | 1,75       | \$0,51         | \$0,89         | \$0,89         |
| Manteca 460g               | Unidad     | 1,05       | \$0,70         | \$0,74         | \$0,74         |
| Dulce molido 500g          | Unidad     | 1,05       | \$1,45         | \$1,52         | \$1,52         |
| <b>Total costo semanal</b> |            |            | <b>\$13,93</b> | <b>\$21,52</b> | <b>\$21,02</b> |
| <b>Producción Mensual</b>  |            | <b>270</b> |                |                |                |
| Maíz seco                  | Kilogramos | 2,73       | \$0,80         | \$2,18         |                |
| Leche                      | Litros     | 4,55       | \$0,93         | \$4,22         | \$4,22         |
| Queso molido               | Kilogramos | 4,55       | \$7,20         | \$32,73        | \$32,73        |
| Natilla 500g               | Unidad     | 15,16      | \$1,2          | \$18,48        | \$18,48        |
| Azúcar                     | Kilogramo  | 4546,50    | \$0,0011       | \$4,95         | \$4,95         |
| Canela 500g                | Unidad     | 15,16      | \$1,12         | \$16,97        | \$16,97        |
| Polvo de hornear 60g       | Unidad     | 7,58       | \$0,51         | \$3,86         | \$3,86         |
| Manteca 460g               | Unidad     | 4,55       | \$0,70         | \$3,20         | \$3,20         |
| Dulce molido 500g          | Unidad     | 4,55       | \$1,45         | \$6,59         | \$6,59         |
| <b>Total costo mensual</b> |            |            | <b>\$13,93</b> | <b>\$93,19</b> | <b>91,01</b>   |

Cantidad de paquetes semanal 30

Cantidad de unidades semanal 60

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Nota: Los costos para la elaboración de tortillas dulces son determinados de manera semanal, vendiendo 30 paquetes que contienen dos unidades, por lo tanto, se producirán 60 unidades de tortilla dulce. Estos datos se toman como referencia para determinar los costos diarios y mensuales.

Tabla 20

*Balance de insumos para la producción de Yoles*

| <b>Costos por etapas de producción</b> |                          |                 |                                 | <b>Enero a<br/>Junio</b> | <b>Julio a<br/>Diciembre</b> |
|--|--------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| <b>Insumos</b>                         | <b>Unidad<br/>medida</b> | <b>Cantidad</b> | <b>Precio unidad<br/>medida</b> | <b>Costo<br/>Total</b>   | <b>Costo<br/>Total</b>       |
| <b>Producción Diaria</b>               |                          | <b>7</b>        |                                 |                          |                              |
| Maíz tierno                            | Kilogramos               | 1,30            | \$1,60                          | \$2,08                   |                              |
| Natilla 500g                           | Unidad                   | 1,00            | \$2,05                          | \$2,05                   | 2,05                         |
| Azúcar                                 | Kilogramos               | 1,00            | \$1,09                          | \$1,09                   | 1,09                         |
| Polvo de hornear<br>250g               | Gramos                   | 1,00            | \$0,98                          | \$0,98                   | 0,98                         |
| <b>Total costo diario</b>              |                          |                 | <b>\$5,71</b>                   | <b>\$6,19</b>            | <b>4,11</b>                  |
| <b>Producción Semanal</b>              |                          | <b>46</b>       |                                 |                          |                              |
| Maíz tierno                            | Kilogramos               | 9,10            | \$1,60                          | \$14,56                  |                              |
| Natilla 500g                           | Unidad                   | 7,00            | \$2,05                          | \$14,34                  | 14,34                        |
| Azúcar                                 | Kilogramos               | 7,00            | \$1,09                          | \$7,62                   | 7,62                         |
| Polvo de hornear<br>250g               | Gramos                   | 1,40            | \$0,98                          | \$1,37                   | 1,37                         |
| <b>Total costo semanal</b>             |                          |                 | <b>\$5,71</b>                   | <b>\$37,88</b>           | <b>23,32</b>                 |
| <b>Producción Mensual</b>              |                          | <b>210</b>      |                                 |                          |                              |
| Maíz tierno                            | Kilogramos               | 39,40           | \$1,60                          | \$63,04                  |                              |
| Natilla 500g                           | Unidad                   | 30,31           | \$2,05                          | \$62,07                  | 62,07                        |
| Azúcar                                 | Kilogramos               | 30,31           | \$1,09                          | \$32,98                  | 32,98                        |
| Polvo de hornear<br>250g               | Gramos                   | 2,00            | \$0,98                          | \$1,95                   | 1,95                         |
| <b>Total costo mensual</b>             |                          |                 | <b>\$5,71</b>                   | <b>\$160,05</b>          | <b>97,00</b>                 |

Cantidad de unidades semanal 46

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Nota: Los yoles se venderán únicamente por unidades.

Tabla 21

*Balance de insumos para la producción de Chorreadas*

| <b>Costos por etapas de producción</b> |                          |                 |                                 | <b>Enero a<br/>Junio</b> | <b>Julio a<br/>Diciembre</b> |
|--|--------------------------|-----------------|---------------------------------|--------------------------|------------------------------|
| <b>Insumos</b>                         | <b>Unidad<br/>medida</b> | <b>Cantidad</b> | <b>Precio unidad<br/>medida</b> | <b>Costo<br/>Total</b>   | <b>Costo<br/>Total</b>       |
| <b>Producción diaria</b>               |                          | <b>5</b>        |                                 |                          |                              |
| Maíz tierno                            | Kilogramos               | 0,44            | \$1,60                          | \$0,71                   |                              |
| Natilla 500g                           | Unidad                   | 0,30            | \$2,05                          | \$0,62                   | \$0,62                       |
| Leche                                  | Litros                   | 0,5             | \$0,93                          | \$0,47                   | \$0,47                       |
| Margarina 125g                         | Unidad                   | 1               | \$0,33                          | \$0,33                   | \$0,33                       |
| Azúcar                                 | Kilogramos               | 0,15            | \$1,09                          | \$0,16                   | \$0,16                       |
| <b>Total costo diario</b>              |                          |                 | <b>\$6,00</b>                   | <b>\$2,28</b>            | <b>\$1,57</b>                |
| <b>Producción semanal</b>              |                          | <b>34</b>       |                                 |                          |                              |
| Maíz tierno                            | Kilogramos               | 3,09            | \$1,60                          | \$4,94                   |                              |
| Natilla 500g                           | Unidad                   | 2,10            | \$2,05                          | \$4,31                   | \$4,31                       |
| Leche                                  | Litros                   | 3,50            | \$0,93                          | \$3,26                   | \$3,26                       |
| Margarina 125g                         | Unidad                   | 7,00            | \$0,33                          | \$2,31                   | \$2,31                       |
| Azúcar                                 | Kilogramos               | 1,05            | \$1,09                          | \$1,14                   | \$1,14                       |
| <b>Total costo semanal</b>             |                          |                 | <b>\$6,00</b>                   | <b>\$15,96</b>           | <b>\$11,01</b>               |
| <b>Producción Mensual</b>              |                          | <b>150</b>      |                                 |                          |                              |
| Maíz tierno                            | Kilogramos               | 13,37           | \$1,60                          | \$21,40                  |                              |
| Natilla 500g                           | Unidad                   | 9,09            | \$2,05                          | \$18,62                  | \$18,62                      |
| Leche                                  | Litros                   | 15,16           | \$0,93                          | \$14,09                  | \$14,09                      |
| Margarina 125g                         | Unidad                   | 30,31           | \$0,33                          | \$10,00                  | \$10,00                      |
| Azúcar                                 | Kilogramos               | 4,55            | \$1,09                          | \$4,95                   | \$4,95                       |
| <b>Total costo mensual</b>             |                          |                 | <b>\$6,00</b>                   | <b>\$69,06</b>           | <b>\$47,67</b>               |

Cantidad de paquetes semanal 17

Cantidad de unidades semanal 34

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Nota: Los costos para la elaboración de chorreadas son determinados de manera semanal, vendiendo 17 paquetes que contienen dos unidades, por lo tanto, se producirá 34 unidades de chorreadas. Estos datos se toman como referencia para determinar los costos diarios y mensuales.

Tabla 22

*Balance de insumos para la producción de Tanelas*

| Costos por etapas de producción |               |             |                | Enero a Junio   | Julio a Diciembre |
|---------------------------------|---------------|-------------|----------------|-----------------|-------------------|
| Materia prima                   | Unidad medida | Cantidad    | Precio         | Costo Total     | Costo Total       |
| <b>Producción Diaria</b>        |               | <b>219</b>  |                |                 |                   |
| Maíz seco                       | Kilogramos    | 2,15        | \$0,80         | \$1,72          |                   |
| Leche                           | Litros        | 2,15        | \$0,93         | \$2,00          | 2,00              |
| Queso molido                    | Kilogramos    | 1,15        | \$7,20         | \$8,28          | 8,28              |
| Natilla 500g                    | Unidad        | 1,15        | \$2,05         | \$2,36          | 2,36              |
| Azúcar                          | Kilogramo     | 1,15        | \$1,09         | \$1,25          | 1,25              |
| Canela 500g                     | Gramos        | 0,29        | \$2,39         | \$0,69          | 0,69              |
| Polvo de hornear 250g           | Gramos        | 0,29        | \$0,98         | \$0,28          | 0,28              |
| Manteca 460g                    | Gramos        | 0,25        | \$0,70         | \$0,18          | 0,18              |
| Margarina 125g                  | Unidad        | 2,15        | \$0,33         | \$0,71          | 0,71              |
| <b>Total costo diario</b>       |               |             | <b>\$16,46</b> | <b>\$17,46</b>  | <b>15,74</b>      |
| <b>Producción Semanal</b>       |               | <b>1528</b> |                |                 |                   |
| Maíz seco                       | Kilogramos    | 15,05       | \$0,80         | \$12,04         |                   |
| Leche                           | Litros        | 15,05       | \$0,93         | \$13,97         | 13,97             |
| Queso molido                    | Kilogramos    | 8,05        | \$7,20         | \$57,96         | 57,96             |
| Natilla 500g                    | Unidad        | 8,05        | \$2,05         | \$16,50         | 16,50             |
| Azúcar                          | Kilogramo     | 8,05        | \$1,09         | \$8,76          | 8,76              |
| Canela                          | Gramos        | 2,03        | \$2,39         | \$4,85          | 4,85              |
| Polvo de hornear 250g           | Gramos        | 2,03        | \$0,98         | \$1,98          | 1,98              |
| Manteca 460g                    | Gramos        | 1,75        | \$0,70         | \$1,23          | 1,23              |
| Margarina 125g                  | Unidad        | 15,05       | \$0,33         | \$4,94          | 4,94              |
| <b>Total costo semanal</b>      |               |             | <b>\$16,46</b> | <b>\$122,22</b> | <b>110,18</b>     |
| <b>Producción Mensual</b>       |               | <b>6570</b> |                |                 |                   |
| Maíz seco                       | Kilogramos    | 65,17       | \$0,80         | \$52,13         |                   |
| Leche                           | Litros        | 65,17       | \$0,93         | \$60,47         | 60,47             |
| Queso molido                    | Kilogramos    | 34,86       | \$7,20         | \$250,97        | 250,97            |
| Natilla 500g                    | Unidad        | 34,86       | \$2,05         | \$71,46         | 71,46             |
| Azúcar                          | Kilogramo     | 34,86       | \$1,09         | \$37,92         | 37,92             |
| Canela                          | Gramos        | 8,79        | \$2,39         | \$21,00         | 21,00             |
| Polvo de hornear 250g           | Gramos        | 8,79        | \$0,98         | \$8,58          | 8,58              |
| Manteca 460g                    | Gramos        | 7,58        | \$0,70         | \$5,30          | 5,30              |
| Margarina 125g                  | Unidad        | 65,17       | \$0,33         | \$21,37         | 21,37             |
| <b>Total costo mensual</b>      |               |             | <b>\$16,46</b> | <b>\$529,21</b> | <b>\$477,08</b>   |

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Cantidad de paquetes semanal | 382  |
| Cantidad de unidades semanal | 1528 |

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Nota: Los costos para la elaboración de tanelas son determinados de manera semanal, vendiendo 382 paquetes que contienen cuatro unidades, por lo tanto, se producirán 1528 unidades de tanelas. Estos datos se toman como referencia para determinar los costos diarios y mensuales.

Tabla 23

*Balance de insumos para la producción de Pinol*

| Insumos                    | Unidad de medida | Cantidad   | Precio por unidad de medida | Costo Total    |
|----------------------------|------------------|------------|-----------------------------|----------------|
| <b>Producción Diaria</b>   |                  | <b>6</b>   |                             |                |
| Maíz seco                  | Kilogramos       | 1,43       | \$0,80                      | \$1,14         |
| Cacao 500g                 | Gramos           | 0,50       | \$3,20                      | \$1,60         |
| <b>Total costo diario</b>  |                  |            | <b>\$4,00</b>               | <b>\$2,74</b>  |
| <b>Producción Semanal</b>  |                  | <b>42</b>  |                             |                |
| Maíz seco                  | Kilogramos       | 10,01      | \$0,80                      | \$8,01         |
| Cacao 500g                 | Gramos           | 3,50       | \$3,20                      | \$11,20        |
| <b>Total costo semanal</b> |                  |            | <b>\$4,00</b>               | <b>\$19,21</b> |
| <b>Producción Mensual</b>  |                  | <b>180</b> |                             |                |
| Maíz seco                  | Kilogramos       | 6,19       | \$0,80                      | \$4,95         |
| Cacao 500g                 | Gramos           | 2,17       | \$3,20                      | \$6,93         |
| <b>Total costo mensual</b> |                  |            | <b>\$4,00</b>               | <b>\$11,88</b> |

|                              |    |
|------------------------------|----|
| Cantidad de unidades semanal | 42 |
|------------------------------|----|

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Nota: El pinol será vendido únicamente en unidades

#### 4.2.8 Otros insumos

Para llevar a cabo el funcionamiento de la microempresa se contempla insumos de limpieza, materiales de limpieza e insumos de producción (Ver anexos 8, 9 y 10).

Tabla 24

*Materiales, insumos de limpieza y producción*

| <b>Insumos</b>                | <b>Unidad medida</b> | <b>Cantidad unidades</b> | <b>Precio unitario</b> | <b>Costo Mensual</b> | <b>Costo Anual</b> |
|-------------------------------|----------------------|--------------------------|------------------------|----------------------|--------------------|
| <b>Insumos agrícolas</b>      |                      |                          |                        |                      |                    |
| Roundup                       | Litro                | 4                        | \$3,16                 | \$12,64              | \$25,28            |
| Urea                          | Kilogramo            | 2                        | \$30,68                | \$61,36              | \$122,72           |
| Abono completo                | Saco                 | 1                        | \$28,47                | \$28,47              | \$56,94            |
| <b>Subtotal</b>               |                      |                          | <b>\$62,31</b>         | <b>\$102,47</b>      | <b>\$204,94</b>    |
| <b>Insumos de producción:</b> |                      |                          |                        |                      |                    |
| Bolsa plástica 7x11           | Paquete              | 40                       | \$3,46                 | \$138,40             | \$1.660,80         |
| Bolsa plástica 12x18          | Paquete              | 30                       | \$5,69                 | \$170,70             | \$2.048,40         |
| Leña                          | Camión               | 2                        | \$160,00               | \$320,00             | \$3.840,00         |
| Fósforos                      | Paquete              | 2                        | \$0,30                 | \$0,60               | \$7,20             |
| <b>Subtotal</b>               |                      |                          | <b>\$169,45</b>        | <b>\$629,70</b>      | <b>\$7.556,40</b>  |
| <b>Insumos de limpieza</b>    |                      |                          |                        |                      |                    |
| Cloro                         | Litro                | 4                        | \$0,76                 | \$3,04               | \$36,48            |
| Vinagre                       | Litro                | 4                        | \$0,56                 | \$2,24               | \$26,88            |
| Toalla multiuso industrial    | Unidad               | 1                        | \$10,00                | \$10,00              | \$120,00           |
| Toalla cocina                 | Unidad               | 4                        | \$0,44                 | \$1,76               | \$21,12            |
| Desengrasante                 | Litro                | 2                        | \$2,66                 | \$5,32               | \$63,84            |
| Desinfectante                 | Litro                | 4                        | \$0,91                 | \$3,64               | \$43,68            |
| Jabón líquido para manos      | Litro                | 4                        | \$0,90                 | \$3,60               | \$43,20            |
| Jabón lavaplatos              | Kilogramo            | 3                        | \$1,71                 | \$5,13               | \$61,56            |
| Jabón en polvo industrial     | Kilogramo            | 5                        | \$2,01                 | \$10,05              | \$120,60           |
| Esponja Lavaplatos            | Unidad               | 3                        | \$0,72                 | \$2,16               | \$25,92            |
| Alámbrica de acero            | Unidad               | 2                        | \$0,61                 | \$1,22               | \$14,64            |
| Alcohol en gel                | Litro                | 4                        | \$3,50                 | \$14,00              | \$168,00           |
| <b>Subtotal</b>               |                      |                          | <b>\$24,78</b>         | <b>\$62,16</b>       | <b>\$745,92</b>    |
| <b>Materiales de limpieza</b> |                      |                          |                        |                      |                    |
| Basureros                     | Unidad               | 2                        | \$48,35                |                      | \$96,70            |
| Escoba                        | Unidad               | 2                        | \$2,55                 |                      | \$5,10             |
| Palo de piso                  | Unidad               | 2                        | \$3,16                 |                      | \$6,32             |
| Mecha para palo de piso       | Unidad               | 1                        | \$2,97                 | \$2,97               | \$35,64            |
| Pala para basura              | Unidad               | 1                        | \$1,63                 |                      | \$1,63             |
| Delantales                    | Unidad               | 4                        | \$5,25                 |                      | \$5,25             |
| Paños de cocina               | Unidad               | 5                        | \$0,81                 |                      | \$0,81             |
| Guantes de nitrilo 100 unid   | Caja                 | 2                        | \$6,40                 | \$12,80              | \$153,60           |
| Red para cabello 100 unid     | Caja                 | 2                        | \$18,79                |                      | \$37,58            |



|                              |         |   |                 |                 |                   |
|------------------------------|---------|---|-----------------|-----------------|-------------------|
| Bolsa basura jardín 5 unid   | Paquete | 3 | \$1,33          | \$3,99          | \$47,88           |
| Bolsa Basura mediana 5 unid  | Paquete | 3 | \$0,54          | \$1,62          | \$19,44           |
| Dispensador de Jabón liquido | Unidad  | 1 | \$13,14         |                 | \$13,14           |
| <b>Subtotal</b>              |         |   | <b>\$104,92</b> | <b>\$21,38</b>  | <b>\$423,09</b>   |
| <b>Total</b>                 |         |   | <b>\$361,46</b> | <b>\$815,71</b> | <b>\$8 930,35</b> |

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

#### 4.2.9 Costo planilla.

La microempresa “La Delicias del Maíz” estará conformada por siete personas, las cuales gozarán de todos los derechos de los trabajadores en Costa Rica y serán remunerados mensualmente con salario base establecido por el Ministerio de Trabajo contemplando las cargas sociales, que corresponden a un 10,5 % que asume el colaborador.

Tabla 25

#### *Gastos por salarios*

| <b>Puesto</b>                          | <b>Cantidad</b> | <b>Salario<br/>bruto</b> | <b>Salario<br/>bruto total</b> | <b>Cargas sociales<br/>(10,5%)</b> | <b>Salario<br/>Neto total</b> |
|--|-----------------|--------------------------|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|
| Cocinera                               | 2               | \$568,00                 | \$136,00                       | \$119,28                           | \$1016,72                     |
| Jefe de Cocina                         | 1               | \$668,00                 | \$668,00                       | \$70,14                            | \$597,86                      |
| Administradora                         | 1               | \$910,00                 | \$910,00                       | \$95,55                            | \$814,45                      |
| Peón agrícola                          | 2               | \$340,88                 | \$681,76                       | \$71,58                            | \$610,18                      |
| Jefe de compra y<br>producción de Maíz | 1               | \$511,00                 | \$511,00                       | \$53,66                            | \$457,35                      |
| <b>Total</b>                           |                 | <b>\$2997,88</b>         | <b>\$3 906,76</b>              | <b>\$410,21</b>                    | <b>\$3496,55</b>              |

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

#### 4.2.10 Gastos operativos

A continuación, se detalla los gastos operativos en que la microempresa “Las Delicias del Maíz” deberá incurrir para su adecuada operación de las actividades.

Tabla 26

*Gastos operativos anuales*

| <b>Gastos operativos</b>          | <b>Mensual</b>   | <b>Trimestral</b> | <b>Total Anual</b> |
|-----------------------------------|------------------|-------------------|--------------------|
| Salarios                          | \$3906,76        |                   | \$46 881,12        |
| Cargas sociales                   | \$1035,29        |                   | \$12 423,50        |
| Provisión de aguinaldo            | \$325,43         |                   | \$3905,20          |
| Póliza RT permanente              | \$148,46         |                   | \$1781,48          |
| Contador privado                  | \$25,77          | \$77,31           | \$309,24           |
| <b>Subtotal</b>                   | <b>\$5441,71</b> | <b>\$77,31</b>    | <b>\$65 300,54</b> |
| Electricidad                      | \$16,00          |                   | \$192,00           |
| Servicio de agua                  | \$32,00          |                   | \$384,00           |
| Combustible                       | \$48,00          |                   | \$576,00           |
| Gastos por depreciación           | \$50,30          |                   | \$444,66           |
| Patente comercial                 | \$15,99          | \$48,00           | \$191,91           |
| Plano catastro en Correos de C. R |                  |                   | \$5,17             |
| Permiso sanitario funcionamiento  |                  |                   | \$50,00            |
| Registro sanitario                |                  |                   | \$120,00           |
| Etiqueta general de los alimentos | \$1064,00        |                   | \$12 768,00        |
| <b>Subtotal</b>                   | <b>\$1226,30</b> | <b>\$48,00</b>    | <b>\$14 731,74</b> |
| <b>Total</b>                      | <b>\$6668,01</b> | <b>\$125,31</b>   | <b>\$80 191,26</b> |

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

#### **4.2.11 Resumen de costo y gastos de la microempresa**

Seguidamente, se detalla el resumen de costos y gastos de la microempresa “Las Delicias del Maíz”, totalizando los montos de manera mensual obtenidos en cada tabla realizada en el estudio técnico. Cabe mencionar que estos montos están dados de manera mensual.

Por otro lado, en el caso de los gastos operativos, el monto proporcionado incluye el gasto por el servicio de contador privado, ya que este no se encuentra contemplado dentro del costo de planilla, por tratarse de un gasto trimestral por servicios profesionales.

Tabla 27

*Resumen de costos y gastos operativos mensuales de la microempresa*

| <b>Total de Costos y gastos del proyecto</b> |                     |
|--|---------------------|
| Total de costo hundidos                      | \$101 226,30        |
| Total costo de inversión de obra física      | \$339,11            |
| Total de activos                             | \$5849,83           |
| Total resumen balance de costos por producto | \$1327,45           |
| Total costo de planilla                      | \$3906,76           |
| Total gastos operativos                      | \$6668,01           |
| <b>Total de costos y gastos</b>              | <b>\$119 317,46</b> |

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

Cabe mencionar que, con base en el análisis de la participación relativa de los productos, según los ingresos y costos realizado en el estudio de mercado, se toma la decisión de descartar los yoles y tamales, por ser productos con una participación relativa que no tiene relevancia sobre la utilidad, por tal razón, no serán tomados en cuenta dentro del análisis del estudio financiero.

### **4.3 Estudio organizacional**

El presente estudio administrativo u organizacional para la microempresa “Las Delicias del Maíz” muestra elementos organizativos, tales como la planificación estratégica que describe el propósito de la microempresa y sus metas futuras por medio de la misión y visión; la estructura organizativa representa de forma jerárquica las relaciones entre colaboradores, ordenando actividades y procesos.

Asimismo, se muestra el diseño y descripción de los puestos de trabajo con la finalidad de guiar el accionar de los colaboradores para alcanzar los objetivos empresariales.

#### **4.3.1 Diagnóstico de la situación actual de la empresa**

##### ***4.3.1.1 Planeación Estratégica***

Debido a que la microempresa “Las Delicias del Maíz” no tiene misión, visión ni objetivos estratégicos, se realizó la siguiente propuesta.

##### ***Misión***

“Somos una microempresa dedicada a la producción y comercialización de productos artesanales derivados del maíz de excelente calidad, comprometidos en satisfacer las necesidades de nuestros clientes y en la conservación de la gastronomía tradicional guanacasteca”.

##### ***Visión***

“Ser una microempresa reconocida en el mercado de la región Chorotega, por ofrecer productos autóctonos de alta calidad y a precios competitivos, que satisfagan las necesidades de los clientes y consumidores”.

### *Valores*

- **Trabajo en equipo:** Fortalecer lazos de comunicación y confianza entre los colaboradores para elevar los niveles de productividad y generar un ambiente de cooperación laboral.
- **Esfuerzo:** Fomentar en los colaboradores una cultura de confianza, constancia y excelencia, en busca de alcanzar las metas empresariales.
- **Calidad:** Brindar a nuestros clientes productos de calidad elaborados con insumos de excelencia, aplicando la mejora continua en los procesos productivos para cumplir con las expectativas del mercado.
- **Compromiso:** Crear un vínculo de pertenencia entre los colaboradores y la empresa que contribuya con la eficiencia, productividad y éxito de la organización.
- **Respeto:** Establecer buenas relaciones entre colaboradores, proveedores y clientes para generar un ambiente de respeto que ayude al diálogo.

### *Objetivos estratégicos*

- Ofrecer a nuestros clientes un nivel de satisfacción alto por medio de productos artesanales derivados de maíz de buena calidad.
- Alcanzar una posición de mercado de alta competitividad en la región chorotega, por medio de la oferta de productos artesanales derivados de maíz tradicionales de Guanacaste.

#### **4.3.1.2 Análisis FODA**

Para el presente proyecto de inversión, se realizó una matriz FODA, que consiste en analizar las fortalezas y debilidades de la microempresa, las cuales son factores internos que se pueden mantener y corregir, de igual manera, se realizó un análisis de las oportunidades y amenazas, los cuales son factores externos que la microempresa puede aprovechar y afrontar. Esta

herramienta permite evaluar la situación actual de la microempresa, y es útil para la planificación de estrategias.

Tabla 28  
*Análisis FODA*

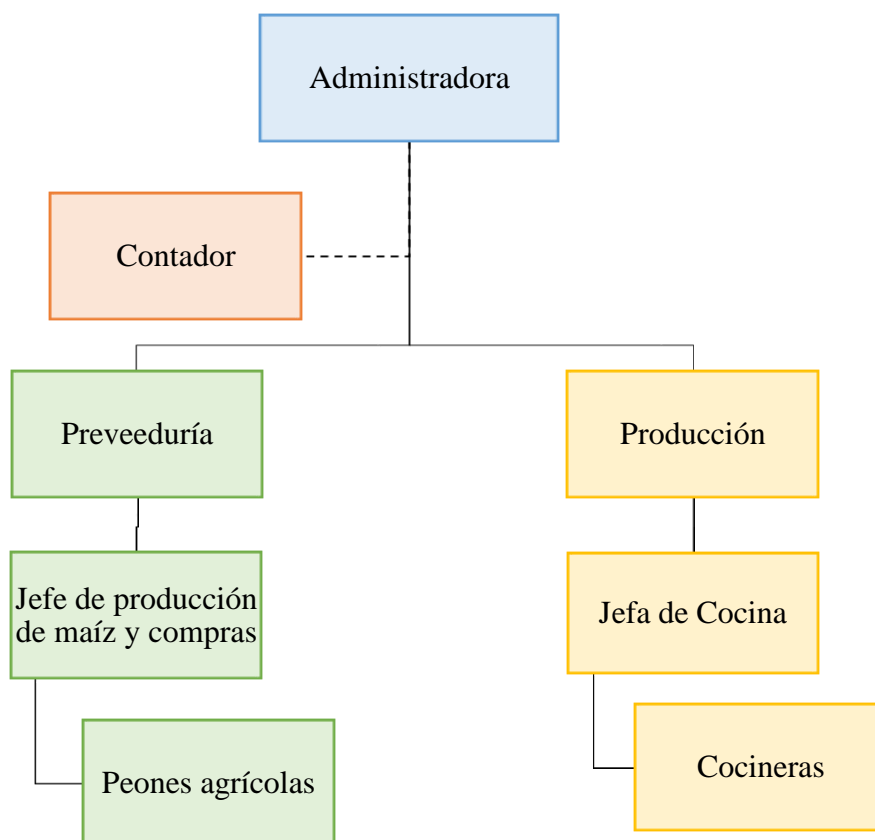
| <b>Debilidades</b>  | <b>Amenazas</b>   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Empresa Familiar.</li> <li>• Depende de las estaciones climatológicas para la siembra del maíz.</li> <li>• Empresa nueva y con poca experiencia.</li> <li>• Productos altos en calorías.</li> <li>• Productos perecederos.</li> <li>• Bajo nivel tecnológico.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cambios climáticos.</li> <li>• Alta competencia de venta de productos artesanales e industriales de maíz.</li> <li>• Productos sustitutos de maíz.</li> <li>• Comercialización informal de productos de maíz.</li> <li>• Cierre de comercios por situación epidemiológica del país.</li> <li>• Cambios de políticas en el país.</li> <li>• Mercado más exigente.</li> <li>• Plagas.</li> </ul> |
| <b>Fortalezas</b>   | <b>Oportunidades</b>  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Variedad de Productos.</li> <li>• Amplia experiencia en la elaboración de productos artesanales de maíz.</li> <li>• Terreno propio para la siembra de maíz.</li> <li>• Local propio para la elaboración de los productos derivados de maíz.</li> <li>• Ubicación estratégica.</li> <li>• Vehículos propios y en buen estado para la comercialización de los productos.</li> <li>• Productos 100% artesanales.</li> <li>• Cuentan con un proveedor para abastecer el faltante de maíz en época seca.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preferencia por consumo de productos artesanales.</li> <li>• Venta de productos tradicionales de la región chorotega.</li> <li>• Comercialización de los productos en los locales comerciales.</li> <li>• Usos de las Tecnologías de Información y Comunicación para la promoción de los productos.</li> <li>• Apertura de nuevos negocios comerciales.</li> </ul>                             |

---

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

### 4.3.2 Estructura Organizacional

La microempresa “Las Delicias del Maíz”, es un emprendimiento familiar administrado por Johana Jirón Gómez y sus padres Juan Alfonso Jirón Castro, jefe de producción de maíz y compras; María Auxiliadora Gómez Herrera, como jefa de cocina, los cuales llevaran a cabo distintas actividades, debido a su amplio conocimiento en la producción de productos artesanales de maíz. Para este proyecto, se contratará dos cocineras para la elaboración de los productos, además, se realizará la contratación externa de servicios contables, así como también se contratará dos peones en invierno para la siembra y cosecha de maíz, como se muestra en la siguiente estructura organizacional:



*Figura 36.* Organigrama de la microempresa Las Delicias del maíz.

**Fuente:** Elaboración propia, 2021.

### 4.3.3 Descripción y Análisis de puestos

A continuación, se realizará la descripción de cada uno de los puestos establecidos en el organigrama.

De acuerdo con el organigrama de la microempresa “Las Delicias del Maíz”, los propietarios tendrán puestos de trabajo multifuncionales, es decir, realizan distintas actividades al mismo tiempo, adecuadas a su conocimiento y capacidad.

#### *Administración*

Johanna Jirón Gómez, junto con sus padres son los dueños de la microempresa “Las Delicias del Maíz”, y se encargarán de realizar diferentes funciones administrativas en el emprendimiento.

- **Perfil de puesto**

#### **Formación Académica**

- ✓ Licenciatura en administración.

#### **Experiencia**

- ✓ Experiencia en manejo de personal
- ✓ Amplio conocimiento en el área administrativa
- ✓ Conocimiento en los procesos artesanales para la elaboración de productos derivados de maíz.

#### **Funciones**

- ✓ Gestionar, planificar, controlar y realizar las tareas administrativas.
- ✓ Planificar estrategias de promoción.
- ✓ Tomar decisiones operativas, financieras y de mercadeo para mejor desarrollo de los objetivos de la microempresa.



- ✓ Realizar evaluaciones de desempeño a los colaboradores.
- ✓ Encargada de la caja (facturar).
- ✓ Gestionar las cuentas por cobrar.
- ✓ Realizar los pagos de los impuestos.
- ✓ Gestionar pagos de salarios.
- ✓ Gestionar gastos varios.
- ✓ Ejecutar pagos a proveedores.

### ***Proveeduría***

El área de proveeduría se subdivide en dos niveles, en los cuales abarca los puestos de jefe de producción de maíz y compras, los peones agrícolas que se contratará para la época en la que la empresa realizará la producción y cosecha del maíz.

### ***Jefe de producción de maíz y compras***

Juan Alfonso Jirón Castro, es uno de los propietarios de “Las Delicias del Maíz”, es un agricultor con experiencia de 10 años en el cultivo de maíz, él se encargará de realizar procesos administrativos acorde con la producción de maíz, para abastecer a la microempresa y la compra de maíz a proveedores.

- **Perfil de puesto**

#### **Formación Académica**

- ✓ Primaria incompleta.

#### **Experiencia**

- ✓ Amplio conocimiento en la producción de maíz.
- ✓ Conocimiento en el mercado del maíz.

## **Funciones**

- ✓ Monitorear la preparación del terreno para producción.
- ✓ Apoyar a los peones en labores de siembra y cosecha del maíz
- ✓ Manejar la compra de materia prima para la siembra y cosecha de maíz.
- ✓ Realizar traslado del maíz producido a la microempresa.
- ✓ Realizar la compra de los ingredientes para la realizar los productos de maíz.
- ✓ Realizar la compra de maíz a proveedores en la época seca para la producción de los productos de la microempresa.
- ✓ Realizar la entrega de los productos terminados a los establecimientos.

## ***Peones agrícolas***

- **Perfil de puesto**

La microempresa requerirá de dos Peones agrícolas que se contratarán solo para la época de producción y cosecha del maíz.

## **Formación Académica**

- ✓ No indispensable.

## **Experiencia**

- ✓ Mínimo un año de experiencia en cultivo de maíz.

## **Funciones**

- ✓ Seguir los lineamientos de producción de maíz dados por el jefe de producción de maíz y compras.
- ✓ Limpieza y preparación de la hectárea para siembra de maíz.
- ✓ Siembra de maíz.
- ✓ Abono de maíz.

- ✓ Cosecha y corta de maíz tierno y seco.

### ***Producción***

El área de producción de la microempresa se divide en dos niveles, los cuales están conformados por la jefa de cocina y las cocineras las cuales están a cargo de esta.

### ***Jefa de cocina***

La señora María Auxiliadora Gómez Herrera, es una de las propietarias de la microempresa, ella al igual de los otros dos dueños, realizará funciones en la administración, enfocada en la parte de la producción de este emprendimiento, siendo la jefa de cocina, dado que tiene un amplio conocimiento en la realización de los productos que ofrecerá la empresa.

- **Perfil de puesto**

#### **Formación Académica**

- ✓ Primaria Completa.

#### **Experiencia**

- ✓ Amplio conocimiento en la producción de productos de maíz.

#### **Funciones**

- ✓ Proporcionar las recetas de cada producto.
- ✓ Dirigir y controlar la producción y empaque de los productos.
- ✓ Realizar junto a las cocineras la preparación de los productos.
- ✓ Precisar las normas, para el desempeño óptimo de las cocineras.
- ✓ Definir y controlar las normas de higiene y limpieza del área de producción y las herramientas utilizadas.

## ***Cocineras***

La microempresa requerirá de dos cocineras que apoyen en el área de producción para la elaboración de los productos derivados de maíz.

- **Perfil de puesto**

### **Formación Académica**

- ✓ Primaria completa

### **Experiencia**

- ✓ 1 año de experiencia en el sector.

### **Funciones**

- ✓ Elaborará los productos, según la receta administrada.
- ✓ Mantener y comprobar que estén limpios, desinfectados los utensilios y máquinas de uso culinario.
- ✓ Conservar y limpiar el área de trabajo.
- ✓ Recibir, confirmar, controlar, y almacenar materias primas.
- ✓ Empaca los productos terminados.

### **Requisitos**

- ✓ Carné de manipulación de alimentos
- ✓ Ser responsable y aseada.
- ✓ Trabajar en equipo.
- ✓ Tener experiencia en el puesto.
- ✓ Persona que reside en la zona de Guardia o sus alrededores.

### **4.3.4 Labores por contratar de manera externa**

#### ***Contador***

El puesto de contador será requerido a través de outsourcing, para realizar diversas tareas relacionadas con su área para la microempresa.

#### **Funciones**

- ✓ Llevar un control de los movimientos económicos y financieros de la microempresa.
- ✓ Manejar las responsabilidades fiscales de la microempresa.
- ✓ Realizar informes financieros trimestrales que deberán ser entregados a la administradora.
- ✓ Elaborar los estados financieros que la microempresa requiera.

### **4.4 Estudio Legal**

Para la producción y comercialización de productos alimenticios derivados de maíz es necesario realizar un estudio de viabilidad legal y ambiental para identificar normas, leyes, códigos y reglamentos que deben cumplirse para el normal funcionamiento del negocio.

Es por esta razón que en la presente sección se determinará los trámites y requisitos respectivos solicitados por cada institución competente, así como también se describe los procedimientos que se debe realizar para cumplir con la legislación costarricense, para la operación y ejecución del proyecto “Las Delicias del Maíz”.

#### **4.4.1 Etapa de constitución de la empresa**

##### ***4.4.1.1 Constitución de la empresa***

Para iniciar la constitución de la empresa, operará bajo la figura física, a nombre de la inversionista Johana Girón Gómez, en este caso, es quien asume las responsabilidades legales de la empresa.

#### *4.4.1.2 Registro como contribuyente*

Luego de constituir la microempresa “Las Delicias del Maíz”, la propietaria deberá inscribirse como contribuyente ante el Ministerio de Hacienda, debido que al producir y comercializar productos a base de maíz representa una actividad lucrativa que debe ajustarse a la Ley N°7092 del Impuesto sobre la Renta.

Con base en lo anterior, el Ministerio de Hacienda (2020) afirma que “las personas físicas y jurídicas, así como las entidades que carezcan de personalidad jurídica, están obligadas a inscribirse en el Registro Único Tributario, al iniciar cualquier actividad o negocio de carácter lucrativo” (párr. 1). Es decir, Las Delicias del Maíz deberá inscribirse por medio del sistema Administración Tributaria Virtual (ATV) y completar el formulario proporcionado por el Ministerio de Hacienda (Ver anexo 13).

Este proceso se puede realizar de manera presencial o en línea, a través del siguiente enlace:  
<https://www.hacienda.go.cr/ATV/Login.aspx>

Asimismo, debe registrarse con el régimen tributario Simplificado, teniendo en cuenta los requisitos para poder inscribirse (Ver anexo 14).

### **4.4.2 Etapa de producción de productos artesanales derivados del maíz**

#### *4.4.2.1 Patente comercial*

La microempresa deberá contar con la patente comercial que le permita producir y comercializar, de acuerdo con el artículo Primero de la Ley de Patentes Municipales del Cantón de Liberia N°8235, según el cual las personas físicas y jurídicas que se dediquen al ejercicio de cualquier tipo de actividades lucrativas estarán obligadas a contar con la respectiva licencia municipal.

Con base, en la ley sobre patentes N°8235 la microempresa deberá acudir a la Municipalidad de Liberia para solicitar la patente, para lo cual requiere completar el formulario

que se puede descargar en línea en el siguiente enlace: <https://www.muniberia.go.cr/muni/std/53/patentes> o de manera presencial y presentar sus respectivos requisitos (Ver anexo 15).

El costo de la patente es ₡30 000 y se deberá de pagar trimestralmente durante el primer año, luego del primer año el costo de la patente dependerá de las utilidades que genere la microempresa “Las Delicias del Maíz”.

#### *4.4.2.2 Certificado de uso de suelo*

El representante de las Delicias del Maíz deberá gestionar el permiso de uso de suelo, ya que es uno de los requisitos necesarios para obtener la patente comercial y el permiso de funcionamiento, independientemente de la actividad que se realice, es necesario contar con este, cumpliendo con la Ley N°7779 de Uso, Manejo y Conservación de Suelos.

Para poder realizar este proceso el empresario deberá dirigirse a la Municipalidad de Liberia o descargar en línea la solicitud de uso de suelo junto con los requisitos en el siguiente enlace: <https://www.muniberia.go.cr/muni/std/57/ingenieria>. Luego deberá completarlos y presentarlos en dicha institución (Ver anexo 16).

#### *4.4.2.3 Permiso sanitario de funcionamiento*

Asimismo, se debe gestionar el permiso sanitario de funcionamiento, que regula el impacto de la actividad de manera directa o indirecta en la salud de personas y el contexto inmediato, este permiso es un requisito para obtener la patente comercial, cumpliendo con la Ley General de Salud N°5395. De igual manera, es indispensable cumplir con la Ley N°7600 de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad.

El Ministerio de Economía Industria y Comercio y la Organización Internacional de Trabajo (MEIC y OIT, 2019), determinan que toda persona que planea formalizar una empresa en

Costa Rica debe contar con el permiso sanitario de funcionamiento, de acuerdo con su actividad. El costo es de \$20 estadounidenses (MIPYMES y emprendedores) que se depositará en una cuenta del Banco Nacional indicada en la página web del Ministerio de Salud. Según el riesgo, el costo puede variar: Riesgo A = \$100 | Riesgo B = \$50 | Riesgo C = \$30.

La vigencia del permiso sanitario, independientemente de los grupos de riesgos (A, B y C) al que su actividad pertenezca es de cinco años.

En el caso de las “Delicias del Maíz” su clasificación es de riesgo B, por lo cual, la microempresa deberá pagar \$50 por el servicio.

Para la solicitud del trámite de permiso sanitario por primera vez, según Reglamento General para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento otorgados por el Ministerio de Salud N°39472-S, el microempresario puede descargar el formulario en línea a través del enlace: <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/tramites-ms/permisos-a-establecimientos-ms> o acudir a dicha institución para completarlo, especificando datos personales del solicitante e información del negocio (Ver anexo 17).

#### *4.4.2.4 Póliza de riesgo del trabajo*

De acuerdo con la Ley Sobre Riesgos del Trabajo N°6727, todos los patronos tienen por obligación brindarles una protección a sus colaboradores.

Es por tal razón, que un representante de la microempresa deberá tramitar la póliza de riesgo del trabajo de forma presencial o en línea a través de la página oficial del INS para realizar la solicitud de la póliza, con el fin de asegurar a sus colaboradores, en caso de algún accidente o enfermedad laboral. De igual manera, deberán estar incorporados en la planilla para el respectivo pago de seguros y pólizas que se requieran para operar, de acuerdo con la normativa vigente de



Costa Rica. Esta póliza es necesaria para poder tramitar la patente comercial y el registro como patrono que se realiza en la CCSS.

Por otra parte, la póliza necesaria para la producción y comercialización que requiere la microempresa para operar se denomina RT-General, consideradas también como pólizas permanentes, el paso para gestionarse será completando el formulario y requisitos solicitados por el INS, los cuales pueden ser descargados en línea a través del enlace:

<https://sevins.ins-cr.com/SIEL/frmCondicionesGenerales.aspx?tipodoc=995> o de manera presencial en dicha institución (Ver anexo 18).

El costo de la póliza de riesgo del trabajo se determina con base en la siguiente fórmula:  
Total, de los salarios anuales de los trabajadores x 3,80% = Costo Póliza RT permanente anual

#### *4.4.2.5 Registro como patrono*

Para que los colaboradores cuenten con un seguro otorgado por la CCSS, el patrono debe estar inscrito ante esta entidad contribuyendo al régimen de seguridad social, según el Reglamento del Seguro de Salud N°7082. (1996) “la afiliación al Seguro de Salud es obligatoria para todos los trabajadores asalariados, los trabajadores independientes y para los pensionados de los regímenes nacionales de pensión, en el territorio nacional” (art. 7).

Asimismo, este es un requisito necesario para gestionar la patente comercial.

Los requisitos y la solicitud de inscripción como patrono ante CCSS se pueden encontrar en el anexo 19 y 20, respectivamente.

Luego de cumplir con los requisitos, el representante de “Las Delicias del Maíz” deberá dirigirse a las oficinas de la CCSS en la ciudad de Liberia con el formulario completado, el cual se puede descargar en línea junto con los requisitos disponible en: <https://www.ccss.sa.cr/tramites/> para gestionar el registro como patrono.

Además, la inscripción como patrono se puede realizar en línea a través del enlace: <https://aissfa.ccss.sa.cr/ModuloFirmaDigital/>, únicamente si el patrono cuenta con la firma digital.

#### *4.4.2.6 Carné de manipulación de alimentos*

Para que en la microempresa “Las Delicias del Maíz” se realice todas las funciones de producción, los colaboradores deben contar con el carné de manipulación de alimentos, cumpliendo con el Reglamento General de Higiene para los Manipuladores de Alimentos N°34745-S, en el que se establece, obligatorio para trabajar en un establecimiento en el que se manipule alimentos, expedido por las autoridades sanitarias de las Áreas Rectoras de Salud de Ministerio de Salud.

Con base en el artículo anterior, se debe gestionar la certificación de manipuladores de alimentos otorgado por el INA mediante un curso impartido bajo la modalidad virtual o presencial, con el fin de poder solicitar seguidamente el carné de manipulación de alimentos.

La persona interesada en obtener el carné de manipulador de alimentos por primera vez, deberá solicitarlo personalmente en la Dirección del Área Rectora de Salud, completando el formulario de solicitud (ver anexo 21).

#### *4.4.2.7 Registro como PYME*

El registro como PYME es un proceso opcional que lo puede realizar cualquier microempresa en el Ministerio de Economía, Industria y Comercio (MEIC), con el fin de recibir una serie de beneficios como exoneración anual del pago al impuesto de las personas jurídicas, exoneración del IVA en el pago del alquiler (el monto debe ser menor a ¢669,00), participar como proveedor del Estado, acceder a recursos del fondo para innovación PROPYME del MICIT, entre otros beneficios que pueden ser consultados en: <https://www.meic.go.cr/meic/web/126/pymes/informacion-general.php>.

Asimismo, la microempresa puede registrarse como PYME de manera presencial o en línea, disponible mediante el siguiente enlace: <https://www.siec.go.cr/DIGEPYME/login.jsp> . Además, la declaración jurada y los requisitos necesarios que pueden ser descargados en línea disponibles en: <https://www.pyme.go.cr/informacion.php?id=4>. (Ver anexos 22 y 23).

Este registro no tiene ningún costo, tiene una vigencia de un año y no existe una ley que haga obligatorio el registro como PYME.

Para realizar el registro de PYME en línea, se debe contar con firma digital.

#### **4.4.3 Etapa de la comercialización de productos artesanales derivados del maíz**

##### *4.4.3.1 Registro sanitario*

Según el Reglamento de Notificación de Materias Primas, Registro Sanitario, Importación, Desalmacenaje y Vigilancia de Alimentos N°31595, el registro sanitario consiste en una autorización brindada por el Ministerio de Salud para la venta de productos que son fabricados, importados, envasados o comercializados en el país, que sean de interés sanitario, ya que, por su composición, utilización o función, pueden afectar la salud de las personas.

Algunos de estos productos son los alimentos, medicamentos, suplementos de dieta, cosméticos, equipo y materiales biomédicos, plaguicidas de uso doméstico e industrial.

Para solicitar el registro sanitario, el representante legal de la microempresa “Las Delicias del Maíz” deberá acudir a las oficinas del Ministerio de Salud o en línea a través del enlace: <https://registrelo.go.cr/cfm/plantillas/ms/index.cfm?uri=/cfm/home/index.cfm&errmsg=>, con el fin de que se le otorgue dicho registro a los productos alimenticios artesanales derivados de maíz que se comercializarán, cumpliendo con los requisitos necesarios (Ver anexo 24).

Para el registro en línea se debe contar con firma digital.

El registro tiene un costo de \$100 estadounidenses por producto, a excepción de las microempresas que se encuentran registradas como PYME, que tendrían un costo de \$20 estadounidenses por productos.

#### *4.4.3.2 Etiquetado General de los Alimentos*

El etiquetado de los alimentos tiene como fin, que las empresas fabricantes informen a las personas consumidoras en forma clara y real las características del alimento que ofrecen. En el caso de la Microempresa las Delicias del Maíz, es necesario que se cumpla con los lineamientos de etiquetado brindados por Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 64.01.07.10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (preenvasados) para comercializar sus productos alimenticios.

Este reglamento, indica que el etiquetado debe incluir el nombre del alimento, lista de ingredientes, contenido neto y peso escurrido, nombre y dirección, país de origen, registro sanitario, identificación de lote, marcado de la fecha de vencimiento, instrucciones de uso y conservación de los alimentos.

El costo de 100 etiquetas de un tamaño de 6cm por 6cm es de ₡9500 cotizadas en la empresa GuanaPrint, ubicada en Liberia, Guanacaste.

#### *4.4.3.3 Firma Digital*

Contar con la firma Digital permite realizar diferentes trámites en línea en el país, el Banco Central de Costa Rica (2021), describe de la siguiente manera:

La firma digital es una herramienta tecnológica que permite verificar su integridad, así como identificar jurídicamente la vinculación de forma clara al autor con el documento electrónico. Según la promulgación de la Ley de Certificados, firmas digitales y

documentos electrónicos - Ley 8454, confirió el fundamento jurídico para la emisión y uso de Certificados de Firma Digital en el país (párr. 1).

La microempresa “Las Delicias del Maíz”, al ser constituida bajo figura física, tramitará la firma digital de personas físicas. Asimismo, al ubicarse en el cantón de Liberia, y al ser el trámite de modo personal, debe realizar la compra de la firma digital en el Banco Nacional, Banco Popular y Desarrollo Comunal u otras entidades financieras (ver anexo 25), presentando los requisitos necesarios (ver anexo 26)

Con base en la información recopilada en el presente estudio, se determina que no hay ningún impedimento legal que limite la creación de la microempresa “Las Delicias del Maíz” para la producción y comercialización de productos artesanales derivados del maíz.

#### 4.4.4 Desglose de costos del estudio legal

Tabla 29

*Cuadro de costos en colones del estudio legal*

| Tramite                            | Costo en colones  |
|------------------------------------|---|
| Patente comercial                  | ₡ 30 000  |
| Certificado uso de suelo           | -   |
| Plano catastro en Correos de C. R  | ₡3230   |
| Permiso sanitario funcionamiento   | (\$50) ₡ 30 711   |
| Póliza de riesgo de trabajo        | Total de los salarios anuales de los trabajadores x<br>3,80% = Costo Póliza RT permanente anual |
| Registro como patrono CCSS         | -   |
| Carne de manipulación de alimentos | -   |
| Registro como PYME                 | -   |
| Registro sanitario                 | (\$100) ₡ 61 422  |
| Etiqueta general de los alimentos  | ₡9500 cada 100 etiquetas  |
| Firma Digital Banco Nacional       | No cliente del BN ₡44 998,86 incluye IVA  |

**Fuente:** Elaboración propia.

Nota: Tipo de cambio de la moneda hecho en ₡614,22 (venta) del día 08 marzo, 2021, dato obtenido del Banco Central de Costa Rica.

#### **4.5 Estudio Ambiental**

De acuerdo con el Reglamento General sobre los Procedimientos de Evaluación de Impacto Ambiental (EIA) en su artículo número 1, establece que toda actividad, obra o proyectos nuevos que puedan alterar o destruir elementos del ambiente o generar residuos materiales tóxicos o peligrosos deberá cumplir con los requisitos necesarios para el otorgamiento de la licencia de viabilidad ambiental.

Por otra parte, según el artículo 4 bis, las actividades, obras o proyectos de muy bajo impacto ambiental, no deberán tramitar ante la SETENA una Evaluación de Impacto Ambiental (EIA).

Con base en lo anterior, el proyecto de viabilidad económico- financiero para la comercialización de productos artesanales derivados de maíz se considera de muy bajo impacto ambiental, ya que no se realizará la construcción de edificaciones, debido a que se cuenta con la estructura física en la que se va a realizar solamente el acondicionamiento del espacio para producción y comercialización de los productos, por lo que no se provocará alguna alteración negativa en el ambiente. Es por ello, que el microempresario no debe solicitar la evaluación ante la Secretaría Técnica Nacional Ambiental (SETENA).

#### **4.5 Estudio financiero**

El presente estudio es realizado con el propósito de determinar la viabilidad económica financiera para el proyecto de inversión “Las Delicias del Maíz” que consiste en la producción artesanal y comercialización de productos alimenticios derivados del maíz a saber: rosquillas, tanelas, tortillas, chorreadas, tortillas dulces, pinol, yoles y tamales. Cabe mencionar, que para este estudio, no se consideraron productos como yoles y tamales, por tener una participación relativa no relevante sobre la utilidad, según los datos recopilados del estudio de mercado.

De esta manera, se procedió a sintetizar y ordenar la información obtenida de acuerdo con los resultados de los estudios (legal, ambiental, mercado, técnico y organizacional).

Asimismo, para el desarrollo de este estudio, se llevó a cabo la evaluación financiera para medir la rentabilidad del proyecto, que permitirá la toma de decisiones de inversión, para lo cual se realizó el flujo de efectivo del activo (sin financiamiento) y el flujo de efectivo del inversionista (con financiamiento), de igual manera, se elaboró el estado de resultado y el balance de situación financiera, los cuales permitieron evaluar el comportamiento del proyecto mediante cifras monetarias mensuales y proyectadas anualmente.

Además, se determinó criterios financieros que permitieron realizar un mejor análisis, para lo cual se definió el punto de equilibrio del proyecto, Valor Actual Neto (VAN), VAN ajustado, Tasa Interna de Retorno (TIR), Índice de Deseabilidad (ID), Periodo de Recuperación (PR), Modelo de Valoración de Activos de Capital (CAPM) y el Costo Promedio Ponderado de Capital (CPPC).

Por último, se llevó a cabo una simulación financiera en la cual se planteó un escenario pesimista presentado una baja en las ventas anuales del 5 % con el propósito de evaluar el comportamiento del proyecto ante un panorama financiero que cambia la rentabilidad del proyecto.

## **Supuestos**

- El costo de venta se obtuvo mediante la identificación de los costos de producción, por lo que al tratarse de un proyecto con varios productos se realizó una ponderación obteniendo como resultado un costo de venta de 53,47 %.
- Las proyecciones anuales tuvieron un incremento en las ventas, precio de venta, costo de ventas y gastos operativos del 3,6 % de acuerdo con la proyección de inflación realizada por el Banco Central de Costa Rica (2021).
- El tipo de cambio del dólar utilizado fue de \$625.
- La tasa impositiva que se utilizó fue de acuerdo con el régimen simplificado que se calcula con base en el nivel de compras que se realice, multiplicándose de acuerdo con los siguientes factores: compras al 13 % (factor 0,20), compras al 2 % (factor 0,0033) y por último compras al 1 % (factor 0,00125).
- Para la realización de la simulación financiera se planteó un escenario pesimista, presentando una disminución anual sobre las ventas del 5 %.

### **4.5.1 Horizonte de evaluación**

El horizonte de evaluación se considera como la vida económica de un proyecto. En este caso, se determina un horizonte de cinco años para la microempresa “Las Delicias del Maíz”.

### **4.5.2 Costos de producción**

En la siguiente tabla, se observa los costos relacionados con la producción total de los productos de la microempresa, por lo que se dividieron en costos fijos y variables considerando los salarios, servicios básicos, combustible, etiquetas, bolsa plástica 7x11, leña y fósforos como los costos de mayor presencia a la hora de elaborar cada uno de los productos.



Tabla 30

*Costos de producción para la empresa "Las Delicias del Maíz"*

| <b>Costos del proyecto</b> |                  |                    |
|----------------------------|------------------|--------------------|
|                            | <b>Mensual</b>   | <b>Anual</b>       |
| <b>Costos fijos</b>        |                  |                    |
| Salarios                   | \$1421,00        | \$17 052,00        |
| Contador                   | \$25,77          | \$309,24           |
| <b>Subtotal</b>            | <b>\$1446,77</b> | <b>\$17 361,24</b> |
| <b>Costos variables</b>    |                  |                    |
| Electricidad               | \$16,00          | \$192,00           |
| Agua                       | \$32,00          | \$384,00           |
| Combustible                | \$48,00          | \$576,00           |
| Etiqueta                   | \$1064,00        | \$12 768,00        |
| Bolsa plástica 7x11        | \$138,40         | \$1660,80          |
| Leña                       | \$320,00         | \$3840,00          |
| Fósforos                   | \$0,60           | \$7,20             |
| <b>Subtotal</b>            | <b>\$1619,00</b> | <b>\$19 428,00</b> |
| <b>Total</b>               | <b>\$3065,77</b> | <b>\$36 789,24</b> |

**Fuente:** Elaboración propia.

Seguidamente, en la tabla 31, se observa cómo están distribuidos los costos de manera porcentual, dando como resultado un 47 % de costos fijos y 53 % de costos variables.

Tabla 31

*Costos Relativos de las ventas del proyecto*

| Costos Fijos | Costo Variables | Costos Totales |
|--------------|-----------------|----------------|
| 47 %         | 53 %            | 100 %          |

**Fuente:** Elaboración propia.

#### **4.5.3 Costo de ventas**

En cuanto al costo de venta, se realizó una ponderación, ya que esta microempresa en los meses de enero a abril se abastecerá por medio de un proveedor, por lo cual comprará la cantidad de maíz necesaria en época seca, según sea la demanda y para los meses de mayo a diciembre,

ellos mismos producirán el maíz, por tratarse de época lluviosa y contar con el terreno propio para cultivar.

Por otro lado, el cálculo del costo de venta de cada uno de los productos se realizó con base en el tiempo laborado, cantidad de ingredientes y personas necesarias para elaborar los productos.

Tabla 32

*Costo de venta ponderado por producto*

| <b>Producto</b> | <b>Costo de venta 1</b> | <b>Costo de venta 2</b> | <b>Costo de venta promedio</b> |
|-----------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------------|
| Rosquillas      | 53,34 %                 | 58,38 %                 | 55,86 %                        |
| Tortilla        | 49,90 %                 | 49,20 %                 | 49,55 %                        |
| Tanelas         | 45,48 %                 | 61,62 %                 | 53,55 %                        |
| Chorreadas      | 79,91 %                 | 79,91 %                 | 79,91 %                        |
| Tortilla dulce  | 78,28 %                 | 90,36 %                 | 84,32 %                        |
| Pinol 500g      | 37,86 %                 | 51,57 %                 | 44,71 %                        |

**Fuente:** Elaboración propia.

A continuación, en la tabla 33 se muestra el costo de venta total ponderado en relación con el costo promedio de cada uno de los productos y las ventas anuales monetarias de “Las Delicias del Maíz”.

Tabla 33

*Costo de venta total ponderado*

| <b>Producto</b>                       | <b>Costo de Venta</b> | <b>Ventas Anuales</b> | <b>Costo de Venta Relativo</b> |
|---------------------------------------|-----------------------|-----------------------|--------------------------------|
| Rosquillas                            | 55,86 %               | \$25 633,12           | \$14 319,02                    |
| Tortilla                              | 49,55 %               | \$40 723,20           | \$20 176,86                    |
| Tanelas                               | 53,55 %               | \$39 814,20           | \$21 321,81                    |
| Chorreadas                            | 79,91 %               | \$2016,00             | \$1610,94                      |
| Tortilla dulce                        | 84,32 %               | \$2170,80             | \$1830,36                      |
| Pinol 500g                            | 44,71 %               | \$2894,40             | \$1294,18                      |
| <b>Total</b>                          |                       | <b>\$113 251,72</b>   | <b>\$60 553,16</b>             |
| <b>Costo de Venta Total Ponderado</b> |                       | <b>53,47 %</b>        |                                |

**Fuente:** Elaboración propia.

#### 4.5.4 Ventas proyectadas

La tabla 34 muestra los futuros ingresos del proyecto “Las Delicias del Maíz”, estos datos fueron obtenidos por medio de la demanda del estudio de mercado, cabe mencionar que, el precio desde un inicio fue determinado con la comparación de precios en negocios comerciales que venden actualmente productos similares.

Tabla 34

*Ventas proyectadas de cada producto*

|                           | <b>Rosquillas</b>  | <b>Tortilla</b>    | <b>Tanelas</b>     | <b>Chorreadas</b> | <b>Tortilla dulce</b> | <b>Pinol 500g</b> | <b>Total</b>        |
|---------------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|-----------------------|-------------------|---------------------|
| Clientes potenciales      | 25                 | 25                 | 18                 | 5                 | 7                     | 6                 |                     |
| Cantidades                | 2136               | 3030               | 1643               | 75                | 135                   | 180               |                     |
| Precio venta              | \$1,12             | \$1,12             | \$2,02             | \$2,24            | \$1,34                | \$1,34            |                     |
| Total de ventas mensuales | <b>\$2 392,32</b>  | <b>\$3 393,60</b>  | <b>\$3317,85</b>   | <b>\$168,00</b>   | <b>\$180,90</b>       | <b>\$241,20</b>   | <b>\$9 693,87</b>   |
| Total de ventas anuales   | <b>\$28 707,84</b> | <b>\$40 723,20</b> | <b>\$39 814,20</b> | <b>\$2016,00</b>  | <b>\$2170,80</b>      | <b>\$2 894,40</b> | <b>\$116 326,44</b> |

**Fuente:** Elaboración propia.

En la tabla 35, se muestra las proyecciones de cada uno de los productos, considerando un aumento en el precio de un 3,6 % según las estimaciones por el Banco Central de Costa Rica (2021), con respecto a la inflación en el nivel general de precios de los bienes y servicios de la economía.

Tabla 35

*Unidades vendidas anuales de los productos derivados de maíz*

| <b>Cuenta</b>                              | <b>1</b>     | <b>2</b>     | <b>3</b>     | <b>4</b>     | <b>5</b>     |
|--|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>Unidades vendidas de rosquillas</b>     | <b>25632</b> | <b>25632</b> | <b>25632</b> | <b>25632</b> | <b>25632</b> |
| Precio de venta                            | \$1,12       | \$1,16       | \$1,20       | \$1,25       | \$1,29       |
| Ventas netas totales de rosquillas         | \$25 633,12  | \$25 633,16  | \$25 633,20  | \$25 633,25  | \$25 633,29  |
| <b>Unidades vendidas de tortillas</b>      | <b>36360</b> | <b>36360</b> | <b>36360</b> | <b>36360</b> | <b>36360</b> |
| Precio de venta                            | \$1,12       | \$1,16       | \$1,20       | \$1,25       | \$1,29       |
| Ventas netas totales de tortillas          | \$40 723,20  | \$42 189,24  | \$43 708,05  | \$45 281,54  | \$46 911,67  |
| <b>Unidades vendidas de tanelas</b>        | <b>19710</b> | <b>19710</b> | <b>19710</b> | <b>19710</b> | <b>19710</b> |
| Precio de venta                            | \$2,02       | \$2,09       | \$2,17       | \$2,25       | \$2,33       |
| Ventas netas totales de tanelas            | \$39 814,20  | \$41 247,51  | \$42 732,42  | \$44 270,79  | \$45 864,54  |
| <b>Unidades vendidas de chorreadas</b>     | <b>900</b>   | <b>900</b>   | <b>900</b>   | <b>900</b>   | <b>900</b>   |
| Precio de venta                            | \$2,24       | \$2,32       | \$2,40       | \$2,49       | \$2,58       |
| Ventas netas totales de chorreadas         | \$2 016,00   | \$2 088,58   | \$2 163,76   | \$2 241,66   | \$2 322,36   |
| <b>Unidades vendidas de tortilla dulce</b> | <b>1620</b>  | <b>1620</b>  | <b>1620</b>  | <b>1620</b>  | <b>1620</b>  |
| Precio de venta                            | \$1,34       | \$1,39       | \$1,44       | \$1,49       | \$1,54       |
| Ventas netas totales de tortilla dulce     | \$2 170,80   | \$2 248,95   | \$2 329,91   | \$2 413,79   | \$2 500,68   |
| <b>Unidades vendidas de pinol</b>          | <b>2160</b>  | <b>2160</b>  | <b>2160</b>  | <b>2160</b>  | <b>2160</b>  |
| Precio de venta                            | \$1,34       | \$1,39       | \$1,44       | \$1,49       | \$1,54       |
| Ventas netas totales de pinol              | \$2 894,40   | \$2 998,60   | \$3 106,55   | \$3 218,38   | \$3 334,25   |

**Fuente:** Elaboración propia.

#### 4.5.5 Punto de equilibrio

A continuación, se calculó el punto de equilibrio, mediante la participación relativa de cada producto sobre el margen de contribución, donde se conocerá la cantidad de unidades de varios productos, que la microempresa necesita vender para que su utilidad sea de cero, es decir, ni pérdidas ni ganancias.

Seguidamente, se muestra la fórmula utilizada para el cálculo de la participación relativa de los productos que ofrece la microempresa “Las Delicias del Maíz” y en la tabla 36 el porcentaje correspondiente a cada uno.

#### Punto de equilibrio de los productos

$$\text{Participación relativa} = \frac{\text{Ventas de cada producto}}{\text{Ventas totales}}$$

Tabla 36

*Participación relativa para cada producto del proyecto*

| <b>Producto</b> | <b>Ventas</b>       | <b>Participación relativa</b> |
|-----------------|---------------------|-------------------------------|
| Rosquillas      | \$25 633,12         | 22,63 %                       |
| Tortilla        | \$40 723,20         | 35,96 %                       |
| Tanelas         | \$39 814,20         | 35,16 %                       |
| Chorreadas      | \$2016,00           | 1,78 %                        |
| Tortilla dulce  | \$2170,80           | 1,92 %                        |
| Pinol 500g      | \$2894,40           | 2,56 %                        |
| <b>Total</b>    | <b>\$113 251,72</b> | <b>100 %</b>                  |

**Fuente:** Elaboración propia.

En la tabla 37 se muestra el cálculo del Margen de Contribución Ponderado (MCP) total para todos los productos de la microempresa “Las Delicias del Maíz”, con el fin de obtener el punto de equilibrio, el cual es de 13 891 unidades anuales.

Tabla 37

*Punto de equilibrio para los productos del proyecto*

|                                      | Rosquillas    | Tortillas | Tanelas | Chorreadas | Tortilla Dulce | Pinol 500g |
|--------------------------------------|---------------|-----------|---------|------------|----------------|------------|
| Precio                               | \$1,12        | \$1,12    | \$2,02  | \$2,24     | \$1,34         | \$1,34     |
| Costo variable unitario              | \$0,20        | \$0,20    | \$0,22  | \$0,46     | \$0,31         | \$0,30     |
| Margen de contribución               | \$0,92        | \$0,92    | \$1,80  | \$1,78     | \$1,03         | \$1,04     |
| Participación relativa               | 22,63 %       | 35,96 %   | 35,16 % | 1,78 %     | 1,92 %         | 2,56%      |
| Margen de contribución ponderado MCP | \$0,21        | \$0,33    | \$0,63  | \$0,03     | \$0,02         | \$0,03     |
| <b>MCP</b>                           | <b>\$1,25</b> |           |         |            |                |            |

**Fuente:** Elaboración propia.

$$\text{Punto de equilibrio Unidades} = \frac{\text{Costos fijos}}{\text{MCP}} = 13\ 891 \text{ Unidades}$$

Además, en la tabla 38 se obtuvo el punto de equilibrio en unidades por cada producto individual que la microempresa requiere vender.

Tabla 38

*Calculo punto de equilibrio unidades de cada producto*

| Producto       | % Participación | Unidades      |
|----------------|-----------------|---------------|
| Rosquillas     | 22,63 %         | 3144          |
| Tortilla       | 35,96 %         | 4995          |
| Tanelas        | 35,16 %         | 4883          |
| Chorreadas     | 1,78 %          | 247           |
| Tortilla dulce | 1,92 %          | 266           |
| Pinol 500g     | 2,56 %          | 355           |
| <b>Total</b>   | <b>100,00 %</b> | <b>13 891</b> |

**Fuente:** Elaboración propia.

En la tabla 39 se realizó el cálculo del punto de equilibrio monetario para los productos de la microempresa, el cual corresponde a \$20 366,11 anualmente en total.

Tabla 39

*Punto de equilibrio en dólares*

| <b>Producto</b> | <b>PU</b> | <b>PE en unidades</b> | <b>Punto de equilibrio en \$</b> |
|-----------------|-----------|-----------------------|----------------------------------|
| Rosquillas      | \$1,12    | 3143,97               | \$3521,25                        |
| Tortilla        | \$1,12    | 4994,81               | \$5594,19                        |
| Tanelas         | \$2,02    | 4883,32               | \$9864,31                        |
| Chorreadas      | \$2,24    | 247,27                | \$553,88                         |
| Tortilla dulce  | \$1,34    | 266,25                | \$356,78                         |
| Pinol 500g      | \$1,34    | 355,01                | \$475,71                         |
| <b>Total</b>    |           | <b>\$13 890,63</b>    | <b>\$20 366,11</b>               |

**Fuente:** Elaboración propia.

Por último, se muestra la comprobación del punto de equilibrio en la tabla 40.

Tabla 40

*Comprobación de punto de equilibrio*

| <b>Comprobación</b>    | <b>Estados de Resultados</b> |                 |                |                   |                       |                   |               |
|------------------------|------------------------------|-----------------|----------------|-------------------|-----------------------|-------------------|---------------|
|                        | <b>Rosquillas</b>            | <b>Tortilla</b> | <b>Tanelas</b> | <b>Chorreadas</b> | <b>Tortilla dulce</b> | <b>Pinol 500g</b> | <b>Total</b>  |
| Ventas                 | \$3 521,25                   | \$5 594,19      | \$9 864,31     | \$553,88          | \$356,78              | \$475,71          | \$20 366,11   |
| Costos variables       | \$628,79                     | \$998,96        | \$1 074,33     | \$113,74          | \$82,54               | \$106,50          | \$3 004,87    |
| Margen de contribución | \$2 892,45                   | \$4 595,23      | \$8 789,98     | \$440,14          | \$274,24              | \$369,21          | \$17 361,24   |
| Costos fijos           |                              |                 |                |                   |                       |                   | \$17 361,24   |
| <b>Utilidad</b>        |                              |                 |                |                   |                       |                   | <b>\$0,00</b> |

**Fuente:** Elaboración propia.



#### **4.5.6 Gastos operativos**

Los Gastos operativos son el dinero desembolsado o salidas de efectivo, utilizado en compras de productos, bienes o servicios necesarios para el desarrollo del proyecto.

Se tomó en cuenta como gastos operativos los salarios, aguinaldos, pólizas y seguros, gastos legales, depreciaciones de activos y materiales e insumos de limpieza, estos para el año base suman un total de \$37 657,20 como se muestra en la tabla 41.

Tabla 41

*Gastos operativos primer año base*

| <b>Las Delicias del Maíz</b>            |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|
| <b>Gastos Operativos</b>                |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |
|   | <b>Año 1</b>      |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |
|   | <b>Ene</b>        | <b>Feb</b>        | <b>Mar</b>        | <b>Abr</b>        | <b>May</b>        | <b>Jun</b>        | <b>Jul</b>        | <b>Ago</b>        | <b>Sep</b>        | <b>Oct</b>        | <b>Nov</b>        | <b>Dic</b>        | <b>Total</b>       |
| Salarios                                | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | <b>\$17 052,00</b> |
| Cargas sociales                         | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | <b>\$12 423,50</b> |
| Provisión de aguinaldo                  |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   | \$3 905,20        | <b>\$3 905,20</b>  |
| Póliza RT permanente                    | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | <b>\$1 781,48</b>  |
| Permiso sanitario de funcionamiento     | \$50,00           |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   | <b>\$50,00</b>     |
| Plano Catastro                          | \$5,17            |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   | <b>\$5,17</b>      |
| Registro sanitario                      | \$120,00          |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   | <b>\$120,00</b>    |
| Contador privado                        |                   |                   | \$77,33           |                   |                   | \$77,33           |                   |                   | \$77,33           |                   |                   | \$77,33           | <b>\$309,32</b>    |
| Patente comerciales                     |                   |                   | \$47,98           |                   |                   | \$47,98           |                   |                   | \$47,98           |                   |                   | \$47,98           | <b>\$191,91</b>    |
| Depreciación de activos                 | \$35,64           | \$35,64           | \$35,64           | \$35,64           | \$35,64           | \$35,64           | \$35,64           | \$35,64           | \$35,64           | \$35,64           | \$35,64           | \$35,64           | <b>\$427,70</b>    |
| Depreciación de instalaciones adiciones | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | <b>\$16,96</b>     |
| Insumos agrícolas                       |                   |                   |                   |                   | \$102,47          |                   |                   |                   | \$102,47          |                   |                   |                   | <b>\$204,94</b>    |
| Insumos de materiales de limpieza       | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | <b>\$745,92</b>    |
| Materiales de limpieza                  | \$187,93          | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | <b>\$423,11</b>    |
| <b>Total de Gastos Operativos</b>       | <b>\$3 067,06</b> | <b>\$2 725,34</b> | <b>\$2 850,65</b> | <b>\$2 725,34</b> | <b>\$2 827,81</b> | <b>\$2 850,65</b> | <b>\$2 725,34</b> | <b>\$2 725,34</b> | <b>\$2 953,12</b> | <b>\$2 725,34</b> | <b>\$2 725,34</b> | <b>\$6 755,85</b> | <b>\$37 657,20</b> |

**Fuente:** Elaboración propia.

En la siguiente tabla, se puede observar los gastos operativos proyectados a cinco años para la microempresa, los cuales tienen un aumento de 3,6 % de acuerdo con la inflación proyectada, según el Banco Central de Costa Rica para el año 2021.

Tabla 42

*Gastos operativos proyectados del proyecto*

| <b>Gastos Operativos</b>                | <b>1</b>           | <b>2</b>           | <b>3</b>           | <b>4</b>           | <b>5</b>           |
|---|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Salarios                                | \$17 052,00        | \$17 665,87        | \$18 301,84        | \$18 960,71        | \$19 643,30        |
| Cargas sociales                         | \$12 423,50        | \$12 870,74        | \$13 334,09        | \$13 814,12        | \$14 311,42        |
| Provisión de aguinaldo                  | \$3 905,20         | \$4 045,78         | \$4 191,43         | \$4 342,32         | \$4 498,65         |
| Póliza RT permanente                    | \$1 781,48         | \$1 845,62         | \$1 912,06         | \$1 980,89         | \$2 052,20         |
| Permiso sanitario de funcionamiento     | \$50,00            |                    |                    |                    |                    |
| Plano Catastro                          | \$5,17             |                    |                    |                    |                    |
| Registro sanitario                      | \$120,00           |                    |                    |                    |                    |
| Contador privado                        | \$309,32           | \$320,46           | \$331,99           | \$343,94           | \$356,33           |
| Patente comercial                       | \$191,91           | \$198,82           | \$205,98           | \$213,39           | \$221,07           |
| Depreciación de activos                 | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           |
| Depreciación de instalaciones adiciones | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            |
| Insumos agrícolas                       | \$204,94           | \$212,32           | \$219,96           | \$227,88           | \$236,08           |
| Insumos de materiales de<br>limpieza    | \$745,92           | \$772,77           | \$800,59           | \$829,41           | \$859,27           |
| Materiales de limpieza                  | \$423,11           | \$438,34           | \$454,12           | \$470,47           | \$487,41           |
| <b>Total de gastos operativos</b>       | <b>\$37 816,19</b> | <b>\$38 974,36</b> | <b>\$40 355,71</b> | <b>\$41 786,78</b> | <b>\$43 269,37</b> |

Fuente: Elaboración propia.

#### 4.5.7 Capital de trabajo

El capital de trabajo corresponde a los recursos disponibles para hacerle frente a las operaciones normales del proyecto, es decir, son los fondos necesarios para iniciar la etapa inicial de cualquier proyecto, ya que es la etapa en el que existe un faltante en el flujo de efectivo.

Para este proyecto se requiere de una inversión de capital de \$3 412,97 mensuales como se muestra en la tabla 43.

Tabla 43

##### *Capital de trabajo mensual del proyecto*

| <b>Cuenta</b>                       | <b>Costo Mensual</b> |
|-------------------------------------|----------------------|
| Salarios                            | \$1421,00            |
| Póliza RT permanente                | \$148,46             |
| Permiso sanitario de funcionamiento | \$50,00              |
| Registro sanitario                  | \$120,00             |
| Patente comercial                   | \$47,98              |
| Insumos agrícolas                   | \$0,00               |
| Insumos de materiales de limpieza   | \$62,16              |
| Materiales de limpieza              | \$187,93             |
| Materia prima                       | \$ 1327,45           |
| Servicios básicos                   | \$ 48,00             |
| <b>Total</b>                        | <b>\$3412,97</b>     |

**Fuente:** Elaboración propia.

#### 4.5.8 Valor de desecho

El valor de desecho corresponde al monto estimado que se espera recuperar de los activos al final de su vida útil. Existen diferentes métodos para el cálculo del valor de desecho, sin embargo, para este proyecto se utilizó el método contable, donde se obtuvo un Valor de desecho del proyecto de \$125 504,58. A continuación, se muestra su cálculo.

Fórmula de valor de desecho

$$VD = \frac{\text{Utilidad Neta} - \text{Depreciación}}{\text{CPPC}} = \frac{\$18\,412,7376}{\$603,64} \quad VD = \$125\,504,58$$

#### 4.5.9 Flujo de caja mensual puro

A continuación, se muestra el flujo de caja mensual puro del proyecto, que refleja los ingresos, costos y gastos que tendría la microempresa, utilizando recurso propio para financiarse, considerando que en este flujo no existen ningún gasto financiero.

De acuerdo con lo anterior, se observa en la tabla 44 que el proyecto muestra flujos de efectivos positivos, debido a que los ingresos son superiores al costo de ventas y a los gastos operativos, y que además incrementan cada año.

Tabla 44

#### *Flujo de caja mensual del proyecto*

| Las Delicias del Maíz                   |                    |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |                    |
|---|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|--------------------|
| Flujo de Caja Puro Mensual              |                    |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |                    |
| Mes                                     | Ene                | Feb               | Mar               | Abr               | May               | Jun               | Jul               | Ago               | Sep               | Oct               | Nov               | Dic                | Año 1<br>Total     |
| <b>Ventas Netas</b>                     | \$9 693,87         | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87         | \$116 326,44       |
| <b>Costo de ventas</b>                  | \$5 183,31         | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31         | \$62 199,75        |
| <b>Utilidad Bruta</b>                   | <b>\$4 510,56</b>  | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b>  | <b>\$54 126,69</b> |
| <b>Gastos Operativos</b>                |                    |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |                    |
| Salarios                                | \$1 421,00         | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00         | \$17 052,00        |
| Cargas sociales                         | \$1 035,29         | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29         | \$12 423,50        |
| Provisión de aguinaldo                  |                    |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   | \$3 905,20         | \$3 905,20         |
| Póliza RT permanente                    | \$148,46           | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46           | \$1 781,48         |
| Permiso sanitario de funcionamiento     | \$50,00            |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    | \$50,00            |
| Plano Catastro                          | \$5,17             |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    | \$5,17             |
| Registro sanitario                      | \$120,00           |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    | \$120,00           |
| Contador privado                        |                    |                   | \$77,33           |                   |                   | \$77,33           |                   |                   | \$77,33           |                   |                   | \$77,33            | \$309,32           |
| Patente comercial                       |                    |                   | \$47,98           |                   |                   | \$47,98           |                   |                   | \$47,98           |                   |                   | \$47,98            | \$191,91           |
| Depreciación de activos                 | \$48,89            | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89            | \$586,68           |
| Depreciación de instalaciones adiciones | \$1,41             | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41             | \$16,96            |
| Insumos agrícolas                       |                    |                   |                   |                   | \$102,47          |                   |                   |                   | \$102,47          |                   |                   |                    | \$204,94           |
| Insumos de materiales de limpieza       | \$62,16            | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16            | \$745,92           |
| Materiales de limpieza                  | \$187,93           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38            | \$423,11           |
| <b>Total de gastos operativos</b>       | <b>\$3 080,31</b>  | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$2 863,90</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$2 841,06</b> | <b>\$2 863,90</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$2 966,37</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$6 769,10</b>  | <b>\$37 816,19</b> |
| <b>Utilidad Operativa</b>               | <b>\$1 430,25</b>  | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 646,66</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 669,50</b> | <b>\$1 646,66</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 544,19</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>-\$2 258,54</b> | <b>\$16 310,51</b> |
| Impuesto de renta                       |                    |                   |                   | \$96,67           |                   |                   | \$96,67           |                   | \$96,67           |                   |                   | \$96,67            | \$290,00           |
| <b>Utilidad o Pérdida Neta</b>          | <b>\$1 430,25</b>  | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 646,66</b> | <b>\$1 675,30</b> | <b>\$1 669,50</b> | <b>\$1 646,66</b> | <b>\$1 675,30</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 544,19</b> | <b>\$1 675,30</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>-\$2 258,54</b> | <b>\$16 020,50</b> |
| Depreciación de activos                 | \$48,89            | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89            | \$586,68           |
| Depreciación de instalaciones adiciones | \$1,41             | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41             | \$16,96            |
| Inversión                               | -\$6 188,94        |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |                    |
| Capital de trabajo                      | \$3 412,97         |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |                    |
| <b>Flujo de efectivo</b>                | <b>-\$2 775,97</b> | <b>\$1 480,55</b> | <b>\$1 822,27</b> | <b>\$1 696,96</b> | <b>\$1 725,60</b> | <b>\$1 719,80</b> | <b>\$1 696,96</b> | <b>\$1 725,60</b> | <b>\$1 822,27</b> | <b>\$1 594,49</b> | <b>\$1 725,60</b> | <b>-\$2 208,24</b> | <b>\$16 624,14</b> |

Fuente: Elaboración propia.

#### 4.5.10 Flujo de caja anual puro

En la siguiente tabla, se muestra el flujo de caja puro proyectado de “Las Delicias del Maíz” con un horizonte de cinco años, en el cual hay un aumento, tanto en ventas, como en egresos del 3,6 % según la proyección de inflación dada por el Banco Central de Costa Rica, 2021.

Se puede observar que dicho flujo es positivo, después de deducir los costos y gastos, por lo que el proyecto siendo financiado por recurso propio muestra una liquidez positiva en los flujos de efectivo durante los cinco años proyectados.

Tabla 45

#### *Flujo de caja anual*

| <b>Las Delicias del Maíz</b>            |                    |                    |                    |                    |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Flujo de Caja Puro Anual</b>         |                    |                    |                    |                    |                    |                    |
| <b>Cuenta</b>                           | 0                  | 1                  | 2                  | 3                  | 4                  | 5                  |
| <b>Ventas Netas</b>                     |                    | \$116 326,44       | \$120 514,19       | \$124 852,70       | \$129 347,40       | \$134 003,91       |
| <b>Costo de ventas</b>                  |                    | \$62 199,75        | \$64 438,94        | \$66 758,74        | \$69 162,05        | \$71 651,89        |
| <b>Utilidad Bruta</b>                   |                    | <b>\$54 126,69</b> | <b>\$56 075,25</b> | <b>\$58 093,96</b> | <b>\$60 185,35</b> | <b>\$62 352,02</b> |
| <b>Gastos Operativos</b>                |                    |                    |                    |                    |                    |                    |
| Salarios                                |                    | \$17 052,00        | \$17 665,87        | \$18 301,84        | \$18 960,71        | \$19 643,30        |
| Cargas sociales                         |                    | \$12 423,50        | \$12 870,74        | \$13 334,09        | \$13 814,12        | \$14 311,42        |
| Provisión de aguinaldo                  |                    | \$3 905,20         | \$4 045,78         | \$4 191,43         | \$4 342,32         | \$4 498,65         |
| Póliza RT permanente                    |                    | \$1 781,48         | \$1 845,62         | \$1 912,06         | \$1 980,89         | \$2 052,20         |
| Permiso sanitario de funcionamiento     |                    | \$50,00            |                    |                    |                    |                    |
| Plano Catastro                          |                    | \$5,17             |                    |                    |                    |                    |
| Registro sanitario                      |                    | \$120,00           |                    |                    |                    |                    |
| Contador privado                        |                    | \$309,32           | \$320,46           | \$331,99           | \$343,94           | \$356,33           |
| Patente comercial                       |                    | \$191,91           | \$198,82           | \$205,98           | \$213,39           | \$221,07           |
| Depreciación de activos                 |                    | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           |
| Depreciación de instalaciones adiciones |                    | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            |
| Insumos agrícolas                       |                    | \$204,94           | \$212,32           | \$219,96           | \$227,88           | \$236,08           |
| Insumos de materiales de limpieza       |                    | \$745,92           | \$772,77           | \$800,59           | \$829,41           | \$859,27           |
| Materiales de limpieza                  |                    | \$423,11           | \$438,34           | \$454,12           | \$470,47           | \$487,41           |
| <b>Total de gastos operativos</b>       |                    | <b>\$37 816,19</b> | <b>\$38 974,36</b> | <b>\$40 355,71</b> | <b>\$41 786,78</b> | <b>\$43 269,37</b> |
| <b>Utilidad Operativa</b>               |                    | <b>\$16 310,51</b> | <b>\$17 100,89</b> | <b>\$17 738,26</b> | <b>\$18 398,56</b> | <b>\$19 082,64</b> |
| <b>Utilidad antes de impuestos</b>      |                    | <b>\$16 310,51</b> | <b>\$17 100,89</b> | <b>\$17 738,26</b> | <b>\$18 398,56</b> | <b>\$19 082,64</b> |
| Impuesto de renta                       |                    | \$290,00           | \$300,44           | \$311,26           | \$322,47           | \$334,07           |
| <b>Utilidad o Pérdida Neta</b>          |                    | <b>\$16 020,50</b> | <b>\$16 800,45</b> | <b>\$17 427,00</b> | <b>\$18 076,10</b> | <b>\$18 748,57</b> |
| Depreciación de activos                 |                    | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           |
| Depreciación de instalaciones adiciones |                    | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            |
| Valor de desecho                        |                    |                    |                    |                    |                    | \$3 170,75         |
| Inversión                               | -\$6 188,94        |                    |                    |                    |                    |                    |
| Capital de trabajo                      | -\$3 412,97        |                    |                    |                    |                    |                    |
| <b>Flujo de efectivo</b>                | <b>-\$9 601,92</b> | <b>\$16 624,14</b> | <b>\$17 404,09</b> | <b>\$18 030,63</b> | <b>\$18 679,74</b> | <b>\$19 352,21</b> |

**Fuente:** Elaboración propia.

#### **4.5.11 Flujo de caja mensual del inversionista**

El flujo de efectivo del inversionista refleja el comportamiento de las cuentas de ingresos deduciendo gastos y costos durante cada mes, esto con la incorporación de financiamiento por medio de deuda, con el fin de evaluar el impacto del apalancamiento en el proyecto, este financiamiento genera la inclusión de cuentas como amortización e intereses, en dicho flujo también se refleja la cuenta de impuestos de renta.

Tabla 46

*Flujo mensual del inversionista para el proyecto*

| <b>Las Delicias del Maíz</b>            |                    |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |                    |
|---|--------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Flujo del Inversionista Mensual</b>  |                    |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |                    |
| <b>Cuentas</b>                          | <b>Ene</b>         | <b>Feb</b>        | <b>Mar</b>        | <b>Abr</b>        | <b>May</b>        | <b>Jun</b>        | <b>Jul</b>        | <b>Ago</b>        | <b>Sep</b>        | <b>Oct</b>        | <b>Nov</b>        | <b>Dic</b>         | <b>Total</b>       |
| <b>Ventas Netas</b>                     | \$9 693,87         | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87         | \$116 326,44       |
| <b>Costo de ventas</b>                  | \$5 183,31         | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31         | \$62 199,75        |
| <b>Utilidad Bruta</b>                   | <b>\$4 510,56</b>  | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b>  | <b>\$54 126,69</b> |
| <b>Gastos Operativos</b>                |                    |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |                    |
| Salarios                                | \$1 421,00         | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00         | \$17 052,00        |
| Cargas sociales                         | \$1 035,29         | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29         | \$12 423,50        |
| Provisión de aguinaldo                  |                    |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   | \$3 905,20         | \$3 905,20         |
| Póliza RT permanente                    | \$148,46           | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46           | \$1 781,48         |
| Permiso sanitario de funcionamiento     | \$50,00            |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    | \$50,00            |
| Plano Catastro                          | \$5,17             |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    | \$5,17             |
| Registro sanitario                      | \$120,00           |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    | \$120,00           |
| Contador privado                        |                    |                   | \$77,33           |                   |                   | \$77,33           |                   |                   | \$77,33           |                   |                   | \$77,33            | \$309,32           |
| Patente comercial                       |                    |                   | \$47,98           |                   |                   | \$47,98           |                   |                   | \$47,98           |                   |                   | \$47,98            | \$191,91           |
| Depreciación de activos                 | \$48,89            | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89            | \$586,68           |
| Depreciación de instalaciones adiciones | \$1,41             | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41             | \$16,96            |
| Insumos agrícolas                       |                    |                   |                   |                   | \$102,47          |                   |                   |                   | \$102,47          |                   |                   |                    | \$204,94           |
| Insumos de materiales de limpieza       | \$62,16            | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16            | \$745,92           |
| Materiales de limpieza                  | \$187,93           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38            | \$423,11           |
| <b>Total de gastos operativos</b>       | <b>\$3 080,31</b>  | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$2 863,90</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$2 841,06</b> | <b>\$2 863,90</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$2 966,37</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$6 769,10</b>  | <b>\$37 816,19</b> |
| <b>Utilidad Operativa</b>               | <b>\$1 430,25</b>  | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 646,66</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 669,50</b> | <b>\$1 646,66</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 544,19</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>-\$2 258,54</b> | <b>\$16 310,51</b> |
| Intereses                               | \$52,37            | \$52,00           | \$51,63           | \$51,26           | \$50,88           | \$50,50           | \$50,11           | \$49,73           | \$49,34           | \$48,95           | \$48,55           | \$48,15            | \$603,47           |
| <b>Utilidad antes de impuestos</b>      | <b>\$1 377,88</b>  | <b>\$1 719,96</b> | <b>\$1 595,03</b> | <b>\$1 720,71</b> | <b>\$1 618,62</b> | <b>\$1 596,16</b> | <b>\$1 721,85</b> | <b>\$1 722,24</b> | <b>\$1 494,85</b> | <b>\$1 723,02</b> | <b>\$1 723,41</b> | <b>-\$2 306,69</b> | <b>\$15 707,04</b> |
| Impuesto de renta                       |                    |                   |                   | \$96,67           |                   |                   | \$96,67           |                   |                   | \$96,67           |                   |                    | \$290,00           |
| <b>Utilidad o Pérdida Neta</b>          | <b>\$1 377,88</b>  | <b>\$1 719,96</b> | <b>\$1 595,03</b> | <b>\$1 624,04</b> | <b>\$1 618,62</b> | <b>\$1 596,16</b> | <b>\$1 625,18</b> | <b>\$1 722,24</b> | <b>\$1 494,85</b> | <b>\$1 626,35</b> | <b>\$1 723,41</b> | <b>-\$2 306,69</b> | <b>\$15 417,04</b> |
| Depreciación de activos                 | \$48,89            | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89            | \$586,68           |
| Depreciación de instalaciones adiciones | \$1,41             | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41             | \$16,96            |
| Amortización de la deuda                | \$47,32            | \$47,69           | \$48,06           | \$48,44           | \$48,82           | \$49,20           | \$49,58           | \$49,97           | 50,35             | 50,75             | 51,14             | 51,54              | \$592,86           |
| Inversión de activos                    | -\$9 601,92        |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |                    |
| Capital de trabajo                      | \$3 412,97         |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |                    |
| <b>Flujo de efectivo</b>                | <b>-\$6 188,94</b> | <b>\$1 380,86</b> | <b>\$1 722,58</b> | <b>\$1 597,27</b> | <b>\$1 625,91</b> | <b>\$1 620,11</b> | <b>\$1 597,27</b> | <b>\$1 625,91</b> | <b>\$1 722,58</b> | <b>\$1 494,80</b> | <b>\$1 625,91</b> | <b>\$1 722,58</b>  | <b>-\$2 307,93</b> |

**Fuente:** Elaboración propia.



#### 4.5.12 Flujo de caja anual del inversionista

Se puede observar que el proyecto tiene un flujo positivo, aun con la deducción de las cuentas de deuda, esto quiere decir que el proyecto tiene flujos rentables financiándose con recurso externo, por lo que se puede determinar que la microempresa cuenta con el efectivo necesario para cubrir las obligaciones financieras.

Tabla 47

#### *Flujo de caja anual del inversionista para el proyecto*

| <b>Las Delicias del Maíz</b>            |   |                    |                    |                    |                    |                      |
|---|---|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|----------------------|
| <b>Flujo del Inversionista Anual</b>    |   |                    |                    |                    |                    |                      |
| <b>Cuentas</b>                          | 0 | 1                  | 2                  | 3                  | 4                  | 5                    |
| <b>Ventas Netas</b>                     |   | \$116 326,44       | \$120 514,19       | \$124 852,70       | \$129 347,40       | \$134 003,91         |
| <b>Costo de ventas</b>                  |   | \$62 199,75        | \$64 438,94        | \$66 758,74        | \$69 162,05        | \$71 651,89          |
| <b>Utilidad Bruta</b>                   |   | <b>\$54 126,69</b> | <b>\$56 075,25</b> | <b>\$58 093,96</b> | <b>\$60 185,35</b> | <b>\$62 352,02</b>   |
| <b>Gastos Operativos</b>                |   |                    |                    |                    |                    |                      |
| Salarios                                |   | \$17 052,00        | \$17 665,87        | \$18 301,84        | \$18 960,71        | \$19 643,30          |
| Cargas sociales                         |   | \$12 423,50        | \$12 870,74        | \$13 334,09        | \$13 814,12        | \$14 311,42          |
| Provisión de aguinaldo                  |   | \$3 905,20         | \$4 045,78         | \$4 191,43         | \$4 342,32         | \$4 498,65           |
| Póliza RT permanente                    |   | \$1 781,48         | \$1 845,62         | \$1 912,06         | \$1 980,89         | \$2 052,20           |
| Permiso sanitario de funcionamiento     |   | \$50,00            |                    |                    |                    |                      |
| Plano Catastro                          |   | \$5,17             |                    |                    |                    |                      |
| Registro sanitario                      |   | \$120,00           |                    |                    |                    |                      |
| Contador privado                        |   | \$309,32           | \$320,46           | \$331,99           | \$343,94           | \$356,33             |
| Patente comercial                       |   | \$191,91           | \$198,82           | \$205,98           | \$213,39           | \$221,07             |
| Depreciación de activos                 |   | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68             |
| Depreciación de instalaciones adiciones |   | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96              |
| Insumos agrícolas                       |   | \$204,94           | \$212,32           | \$219,96           | \$227,88           | \$236,08             |
| Insumos de materiales de limpieza       |   | \$745,92           | \$772,77           | \$800,59           | \$829,41           | \$859,27             |
| Materiales de limpieza                  |   | \$423,11           | \$438,34           | \$454,12           | \$470,47           | \$487,41             |
| <b>Total de gastos operativos</b>       |   | <b>\$37 816,19</b> | <b>\$38 974,36</b> | <b>\$40 355,71</b> | <b>\$41 786,78</b> | <b>\$43 269,37</b>   |
| <b>Utilidad Operativa</b>               |   | <b>\$16 310,51</b> | <b>\$17 100,89</b> | <b>\$17 738,26</b> | <b>\$18 398,56</b> | <b>\$19 082,64</b>   |
| Intereses                               |   | \$603,47           | \$545,60           | \$482,08           | \$412,36           | \$335,83             |
| <b>Utilidad antes de impuestos</b>      |   | <b>\$15 707,04</b> | <b>\$16 555,30</b> | <b>\$17 256,18</b> | <b>\$17 986,21</b> | <b>\$18 746,81</b>   |
| Impuesto de renta                       |   | \$290,00           | \$300,44           | \$311,26           | \$322,47           | \$334,07             |
| <b>Utilidad o Pérdida Neta</b>          |   | <b>\$15 417,04</b> | <b>\$16 254,85</b> | <b>\$16 944,92</b> | <b>\$17 663,74</b> | <b>\$18 412,7376</b> |
| Depreciación de activos                 |   | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68             |
| Depreciación de instalaciones adiciones |   | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96              |
| Amortización de la deuda                |   | \$592,86           | \$650,73           | \$714,25           | \$783,97           | \$860,49             |
| Valor desecho                           |   |                    |                    |                    |                    | \$125 504,57         |
| Capital de trabajo                      |   | -\$3 412,97        |                    |                    |                    |                      |
| Inversión de activos                    |   | -\$6 188,94        |                    |                    |                    |                      |
| Préstamo                                |   | \$6 721,34         |                    |                    |                    |                      |
| <b>Flujo de efectivo</b>                |   | <b>-\$2 880,58</b> | <b>\$15 427,82</b> | <b>\$16 207,76</b> | <b>\$16 834,31</b> | <b>\$17 483,41</b>   |
|   |   |                    |                    |                    |                    | <b>\$143 660,45</b>  |

**Fuente:** Elaboración propia.

#### 4.5.13 Flujo de caja de la deuda

El flujo de caja de la deuda muestra los beneficios tributarios de los gastos financieros, considerando la amortización e intereses durante los cinco años. En la siguiente tabla, se muestra el flujo de la deuda proyectado a cinco años para la microempresa “Las Delicias del Maíz”.

Tabla 48

*Flujo de efectivo de la deuda para el proyecto*

|               | <b>0</b>   | <b>1</b>    | <b>2</b>    | <b>3</b>    | <b>4</b>    | <b>5</b>    |
|---------------|------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Intereses     |            | -\$603,47   | -\$545,60   | -\$482,08   | -\$412,36   | -\$335,83   |
| Amortización  |            | -\$592,86   | -\$650,73   | -\$714,25   | -\$783,97   | -\$860,49   |
| Escudo fiscal |            | \$11,14     | \$9,90      | \$8,70      | \$7,39      | \$5,98      |
| Préstamo      | \$6 721,34 |             |             |             |             |             |
| <b>FE</b>     | \$6 721,34 | -\$1 185,18 | -\$1 186,42 | -\$1 187,63 | -\$1 188,93 | -\$1 190,34 |

**Fuente:** Elaboración propia.

#### 4.5.14 Periodo de recuperación

El periodo de recuperación corresponde a la cantidad de periodos necesarios que se requieren para recuperar la inversión inicial de un proyecto. Este cálculo muestra el tiempo que necesitará que transcurra el proyecto para que la microempresa “Las Delicias el Maíz “pueda recuperar su inversión inicial, el cual corresponde en el año uno.

#### 4.5.15 Costo de capital (CAPM)

El modelo de valoración de activos financieros determina el costo que se tiene que pagar por los recursos adquiridos para la inversión del proyecto, además, relaciona el riesgo y el rendimiento de los activos considerando que cuanto mayor sea el riesgo asumido, mayor rendimiento o viceversa.

A continuación, se detalla la fórmula utilizada para el cálculo de CAPM:

$$Ke = Rf + \beta (RM - Rf) + RP$$

Donde:

Ke no apalancado: Costo del patrimonio sin deuda.

Ke apalancado: Costo del patrimonio con deuda.

Rf: Tasa libre de riesgo.

$\beta$ : factor beta. Riesgo sistemático de la industria.

RM: Rendimiento de mercado, según indicador Standar & Poor.

RP: Riesgo país.

Tabla 49

*Datos Costo Promedio Ponderado de Capital del proyecto*

| Costo de capital (CAMP)    |       |                    |                 |        |       |                  |               |
|----------------------------|-------|--------------------|-----------------|--------|-------|------------------|---------------|
| Sector                     | RF    | Beta No apalancado | Beta Apalancado | RM     | RP    | Ke no apalancado | Ke apalancado |
| Procesamiento de alimentos | 1,52% | 0,51               | 0,64            | 16,50% | 5,33% | 14,53%           | 16,38%        |

**Fuente:** Elaboración propia.

Con base en la información de la tabla 49 estos indicadores se consultaron en distintos sitios web, tal es el caso de la tasa libre de riesgo, obtenida en el sitio datosmacro.com, asimismo, el riesgo sistemático de la industria consultado en damodaran.com.

Además, los coeficientes betas utilizados, tanto apalancados como no apalancados, se obtuvieron del riesgo sistemático del sector procesamiento de alimentos (food processing) y, por último, el riesgo país y el riesgo de mercado fueron consultados respectivas en los sitios de datosmacro.com y Standard & Poor's 500 de los últimos tres años.

Por otro lado, el cálculo de la tasa de descuento no apalancado se utiliza para obtener el VAN Básico y la tasa apalancada para calcular el VAN del inversionista. Cabe mencionar, que todos los indicadores mencionados fueron obtenidos el 25 de junio del 2021.

Seguidamente, debido a que el proyecto está financiado por deuda externa y capital propio, se presenta el cálculo del Costo Promedio Ponderado de Capital (CPPC) con la siguiente fórmula:

$$CPPC=Qd*Kd+Qe*Ke$$

Tabla 50

*Resultado Costo Promedio Ponderado de Capital del proyecto*

| D/E     | QE     | Ke<br>apalancamiento | Qd     | Kd     | T      | CPPC    |
|---------|--------|----------------------|--------|--------|--------|---------|
| 33,01 % | 75,2 % | 16,38 %              | 24,8 % | 9,18 % | 1,81 % | 14,37 % |

**Fuente:** Elaboración propia.

#### **4.5.16 Valor actual neto (VAN) (VAN ajustado-VAN básico- VAN de deuda).**

El VAN es un indicador que representa el valor que genera el proyecto para el inversionista, es decir, determina la posibilidad de aceptar o rechazar un proyecto, de acuerdo con el nivel de riqueza que este pueda generar.

Según este indicador financiero, se debe tener en cuenta lo siguiente:

Si el  $VAN \geq 0$  el proyecto es rentable.

Si el  $VAN < 0$  el proyecto no es rentable.

Para el cálculo del VAN Ajustado se utilizó la siguiente fórmula:

$$VAN \text{ Ajustado} = VAN \text{ Básico} + VAN \text{ de la Deuda}$$

Donde:

VAN Ajustado: Valor actual neto ajustado por los efectos financieros

VAN Básico: Valor actual neto del proyecto sin uso de recursos externos.

VAN de la Deuda: Valor actual neto del préstamo.

Tabla 51

*Valor actual neto (VAN) (VAN ajustado-VAN básico- VAN de deuda)*

|                              | <b>0</b>            | <b>1</b>    | <b>2</b>    | <b>3</b>    | <b>4</b>    | <b>5</b>     |
|------------------------------|---------------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|
| Flujo neto del activo        | -\$9 601,92         | \$16 624,14 | \$17 404,09 | \$18 030,63 | \$18 679,74 | \$19 352,21  |
| <b>VAN básico</b>            | <b>\$50 861,57</b>  |             |             |             |             |              |
| Flujo neto de la deuda       | \$6 721,34          | -\$1 185,18 | -\$1 186,42 | -\$1 187,63 | -\$1 188,93 | -\$1 190,34  |
| <b>VAN de la deuda</b>       | <b>\$2 144,13</b>   |             |             |             |             |              |
| <b>VAN ajustado</b>          | <b>\$53 005,70</b>  |             |             |             |             |              |
| Flujo neto del inversionista | -\$2 880,58         | \$15 427,82 | \$16 207,76 | \$16 834,31 | \$17 483,41 | \$143 660,45 |
| <b>VAN del inversionista</b> | <b>\$117 904,00</b> |             |             |             |             |              |

**Fuente:** Elaboración propia.

Con base en la información anterior de la tabla 51 se determina que el VAN básico del proyecto debe aceptarse, ya que el resultado es mayor a cero, generando un valor de \$50 861,57. Asimismo, cabe mencionar que este sería la riqueza que se obtendría utilizando solamente recurso propio, por lo que la microempresa no pondría en riesgo su capital, esto debido a que no requiere deuda externa.

Por otro lado, en cuanto al VAN de la deuda, este muestra el efecto del escudo fiscal al deducírsele al flujo de la deuda, dando como resultado un valor de \$2 144,13.

En lo que se refiere al cálculo del VAN ajustado, este contempla el VAN básico más el VAN de la deuda, es decir, muestra la riqueza del proyecto financiado con recurso propio y deuda externa, dando como resultado un valor de \$53 005,70 por lo cual se considera viable la realización del proyecto.

Por último, el cálculo del VAN del inversionista, al igual que el VAN básico y VAN de la deuda, generan resultados positivos, por lo cual el proyecto realizándose con préstamo tendría una

rentabilidad de \$117 904,00 cubriendo de esta manera todas las obligaciones que genera la microempresa. Es decir, este proyecto es viable, ya sea financiándose con capital propio, deuda externa o ambas.

#### **4.5.17 Tasa interna de retorno**

La Tasa Interna de Retorno es el porcentaje de beneficio o pérdida de un proyecto. Esta tasa se compara con el costo de capital de empresa para el descuento de los flujos proyectados, por lo que obedece a las siguientes proposiciones:

$TIR \geq$  Costo de Capital: El proyecto se acepta.

$TIR <$  Costo de Capital: El proyecto se rechaza.

La tasa interna de retorno que genera el proyecto “Las Delicias del Maíz” es del 178 %, lo anterior indica que al ser mayor que el costo de capital el proyecto se acepta, por lo cual el proyecto genera una rentabilidad mayor a la tasa de descuento.

#### **4.5.18 Índice de deseabilidad**

Con respecto al índice de deseabilidad este indicador financiero se implementa para medir cuánto se generaría de ganancia por cada dólar que la empresa invierta.

$ID > 1$ : El proyecto se acepta – implica que el VAN  $> 0$

$ID < 1$ : El proyecto se rechaza – implica que el VAN  $< 0$

De acuerdo con el índice de deseabilidad se puede afirmar que por cada dólar invertido se obtienen \$5,29 de ganancia, por lo que, según este indicador, el proyecto debe aceptarse, ya que se cumple de igual manera que el VAN básico es mayor a 0.

#### 4.5.19 Estado de resultados

El estado de resultados de un proyecto muestra todas las entradas (ventas) y salidas (gastos) de dinero que tendrá durante un periodo establecido. Además, refleja las ganancias o pérdidas del proyecto al finalizar cada periodo.

En el caso de “Las Delicias del Maíz”, se observa en la tabla 52 que las ventas superan el costo de ventas y a los gastos operativos, dando como resultado, utilidades para el primer año, con excepción del mes de diciembre.

Tabla 52

*Estado de Resultado primer año base*

| Las Delicias del Maíz                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |                    |
|---|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|--------------------|--------------------|
| Estado de Resultados Mensual            |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |                    |
| Cuenta                                  | Ene               | Feb               | Mar               | Abr               | May               | Jun               | Jul               | Ago               | Sep               | Oct               | Nov               | Dic                | Año 1<br>Total     |
| <b>Ventas Netas</b>                     | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87        | \$9 693,87         | \$116 326,44       |
| <b>Costo de ventas</b>                  | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31        | \$5 183,31         | \$62 199,75        |
| <b>Utilidad Bruta</b>                   | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b> | <b>\$4 510,56</b>  | <b>\$54 126,69</b> |
| <b>Gastos Operativos</b>                |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    |                    |
| Salarios                                | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00        | \$1 421,00         | \$17 052,00        |
| Cargas sociales                         | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29        | \$1 035,29         | \$12 423,50        |
| Provisión de aguinaldo                  |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   | \$3 905,20         | \$3 905,20         |
| Póliza RT permanente                    | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46          | \$148,46           | \$1 781,48         |
| Permiso sanitario de funcionamiento     | \$50,00           |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    | \$50,00            |
| Plano Catastro                          | \$5,17            |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    | \$5,17             |
| Registro sanitario                      | \$120,00          |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                   |                    | \$120,00           |
| Contador privado                        |                   |                   | \$77,33           |                   |                   | \$77,33           |                   |                   | \$77,33           |                   |                   | \$77,33            | \$309,32           |
| Patente comercial                       |                   |                   | \$47,98           |                   |                   | \$47,98           |                   |                   | \$47,98           |                   |                   | \$47,98            | \$191,91           |
| Depreciación de activos                 | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89           | \$48,89            | \$586,68           |
| Depreciación de instalaciones adiciones | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41            | \$1,41             | \$16,96            |
| Insumos agrícolas                       |                   |                   |                   |                   | \$102,47          |                   |                   |                   | \$102,47          |                   |                   |                    | \$204,94           |
| Insumos de materiales de limpieza       | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16           | \$62,16            | \$745,92           |
| Materiales de limpieza                  | \$187,93          | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38           | \$21,38            | \$423,11           |
| <b>Total de gastos operativos</b>       | <b>\$3 080,31</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$2 863,90</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$2 841,06</b> | <b>\$2 863,90</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$2 966,37</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$2 738,59</b> | <b>\$6 769,10</b>  | <b>\$37 816,19</b> |
| <b>Utilidad Operativa</b>               | <b>\$1 430,25</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 646,66</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 669,50</b> | <b>\$1 646,66</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 544,19</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>\$1 771,97</b> | <b>-\$2 258,54</b> | <b>\$16 310,51</b> |
| Intereses                               | \$52,37           | \$52,00           | \$51,63           | \$51,26           | \$50,88           | \$50,50           | \$50,11           | \$49,73           | \$49,34           | \$48,95           | \$48,55           | \$48,15            | \$603,47           |
| Utilidad antes de impuestos             | \$1 377,88        | \$1 719,96        | \$1 595,03        | \$1 720,71        | \$1 618,62        | \$1 596,16        | \$1 721,85        | \$1 722,24        | \$1 494,85        | \$1 723,02        | \$1 723,41        | -\$2 306,69        | \$15 707,04        |
| <b>Impuesto de renta</b>                |                   |                   |                   | \$96,67           |                   |                   | \$96,67           |                   |                   | \$96,67           |                   |                    | \$290,00           |
| <b>Utilidad o Pérdida Neta</b>          | <b>\$1 377,88</b> | <b>\$1 719,96</b> | <b>\$1 595,03</b> | <b>\$1 624,04</b> | <b>\$1 618,62</b> | <b>\$1 596,16</b> | <b>\$1 625,18</b> | <b>\$1 722,24</b> | <b>\$1 494,85</b> | <b>\$1 626,35</b> | <b>\$1 723,41</b> | <b>-\$2 306,69</b> | <b>\$15 417,04</b> |

**Fuente:** Elaboración propia.

Por otra parte, en la tabla 53 se muestra la proyección del estado de resultados durante un horizonte de cinco años, teniendo en cuenta que para cada año se realizó un aumento de un 3,6 % en las ventas, costo de ventas y gastos operativos, con base en proyección de inflación por el Banco Central de Costa Rica (2021).

Además, cabe mencionar que para cada año, las ventas siguen siendo mayores al costo de venta y gastos operativos, dando como resultado utilidades para la microempresa a fin de año.

Tabla 53

*Estado de resultado proyectado del proyecto*

| <b>Las Delicias del Maíz</b>            |                    |                    |                    |                    |                    |
|---|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| <b>Estado de Resultados Anual</b>       |                    |                    |                    |                    |                    |
|   | 1                  | 2                  | 3                  | 4                  | 5                  |
| <b>Ventas Netas</b>                     | \$116 326,44       | \$120 514,19       | \$124 852,70       | \$129 347,40       | \$134 003,91       |
| <b>Costo de ventas</b>                  | \$62 199,75        | \$64 438,94        | \$66 758,74        | \$69 162,05        | \$71 651,89        |
| <b>Utilidad Bruta</b>                   | <b>\$54 126,69</b> | <b>\$56 075,25</b> | <b>\$58 093,96</b> | <b>\$60 185,35</b> | <b>\$62 352,02</b> |
| <b>Gastos Operativos</b>                |                    |                    |                    |                    |                    |
| Salarios                                | \$17 052,00        | \$17 665,87        | \$18 301,84        | \$18 960,71        | \$19 643,30        |
| Cargas sociales                         | \$12 423,50        | \$12 870,74        | \$13 334,09        | \$13 814,12        | \$14 311,42        |
| Provisión de aguinaldo                  | \$3 905,20         | \$4 045,78         | \$4 191,43         | \$4 342,32         | \$4 498,65         |
| Póliza RT permanente                    | \$1 781,48         | \$1 845,62         | \$1 912,06         | \$1 980,89         | \$2 052,20         |
| Permiso sanitario de funcionamiento     | \$50,00            |                    |                    |                    |                    |
| Plano Catastro                          | \$5,17             |                    |                    |                    |                    |
| Registro sanitario                      | \$120,00           |                    |                    |                    |                    |
| Contador privado                        | \$309,32           | \$320,46           | \$331,99           | \$343,94           | \$356,33           |
| Patente comercial                       | \$191,91           | \$198,82           | \$205,98           | \$213,39           | \$221,07           |
| Depreciación de activos                 | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           |
| Depreciación de instalaciones adiciones | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            |
| Insumos agrícolas                       | \$204,94           | \$212,32           | \$219,96           | \$227,88           | \$236,08           |
| Insumos de materiales de limpieza       | \$745,92           | \$772,77           | \$800,59           | \$829,41           | \$859,27           |
| Materiales de limpieza                  | \$423,11           | \$438,34           | \$454,12           | \$470,47           | \$487,41           |
| <b>Total de gastos operativos</b>       | <b>\$37 816,19</b> | <b>\$38 974,36</b> | <b>\$40 355,71</b> | <b>\$41 786,78</b> | <b>\$43 269,37</b> |
| <b>Utilidad Operativa</b>               | <b>\$16 310,51</b> | <b>\$17 100,89</b> | <b>\$17 738,26</b> | <b>\$18 398,56</b> | <b>\$19 082,64</b> |
| Intereses                               | \$603,47           | \$545,60           | \$482,08           | \$412,36           | \$335,83           |
| <b>Utilidad antes de impuestos</b>      | <b>\$15 707,04</b> | <b>\$16 555,30</b> | <b>\$17 256,18</b> | <b>\$17 986,21</b> | <b>\$18 746,81</b> |
| Impuesto de renta                       | \$290,00           | \$300,44           | \$311,26           | \$322,47           | \$334,07           |
| <b>Utilidad o Pérdida Neta</b>          | <b>\$15 417,04</b> | <b>\$16 254,85</b> | <b>\$16 944,92</b> | <b>\$17 663,74</b> | <b>\$18 412,74</b> |

**Fuente:** Elaboración propia.



#### 4.5.20 Balance general

A continuación, en la tabla 54 se muestra el balance general proyectado que presenta la situación financiera actual de la microempresa en el que se da a conocer de manera detallada el total de activos, pasivos y patrimonio con el que cuenta el proyecto. Asimismo, permite determinar la liquidez y solvencia durante los próximos cinco años.

Tabla 54

#### *Balance general proyectado del proyecto*

| Las Delicias del Maíz<br>Estado de Situación Financiera<br>Al 31 de diciembre de cada año<br>(Expresado en dólares) |                    |                    |                    |                    |                     |
|---|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|
| Cuentas   | Año 1              | Año 2              | Año 3              | Año 4              | Año 5               |
| <b>ACTIVOS</b>  |                    |                    |                    |                    |                     |
| <b>Activos Circulantes</b>  |                    |                    |                    |                    |                     |
| Efectivo  | \$15 427,82        | \$31 635,58        | \$48 469,89        | \$65 953,30        | \$246 749,36        |
| Capital de trabajo  | \$3 412,97         | \$3 412,97         | \$3 412,97         | \$3 412,97         | \$3 412,97          |
| <b>Total de Activos Circulante</b>  | <b>\$18 840,79</b> | <b>\$35 048,55</b> | <b>\$51 882,86</b> | <b>\$69 366,28</b> | <b>\$250 162,33</b> |
| <b>Activos Fijos</b>  |                    |                    |                    |                    |                     |
| Mobiliario y Equipo   | \$5 849,83         | \$5 849,83         | \$5 849,83         | \$5 849,83         | \$5 849,83          |
| Depreciación Acumulada de Mobiliario y Equipo   | -\$586,68          | -\$1 173,37        | -\$1 760,05        | -\$2 346,73        | -\$2 933,42         |
| Mobiliario y Equipo neto  | \$5 263,15         | \$4 676,47         | \$4 089,78         | \$3 503,10         | \$2 916,42          |
| Instalaciones Adicionales   | \$339,11           | \$339,11           | \$339,11           | \$339,11           | \$339,11            |
| Depreciación Acumulada de Instalaciones Adicionales   | -\$16,96           | -\$33,91           | -\$50,87           | -\$67,82           | -\$84,78            |
| Instalaciones Adicionales neto  | \$322,15           | \$305,20           | \$288,24           | \$271,29           | \$254,33            |
| <b>Total de Activo Fijo</b>   | <b>\$5 585,31</b>  | <b>\$4 981,67</b>  | <b>\$4 378,03</b>  | <b>\$3 774,39</b>  | <b>\$3 170,75</b>   |
| <b>TOTAL DE ACTIVOS</b>   | <b>\$24 426,10</b> | <b>\$40 030,22</b> | <b>\$56 260,89</b> | <b>\$73 140,67</b> | <b>\$253 333,08</b> |
| <b>PASIVO Y PATRIMONIO</b>  |                    |                    |                    |                    |                     |
| <b>PASIVOS</b>  |                    |                    |                    |                    |                     |
| <b>Pasivo a Largo Plazo</b>   |                    |                    |                    |                    |                     |
| Documento por pagar   | \$6 128,48         | \$5 477,76         | \$4 763,51         | \$3 979,54         | \$3 119,05          |
| <b>Total Pasivo a Largo Plazo</b>   | <b>\$6 128,48</b>  | <b>\$5 477,76</b>  | <b>\$4 763,51</b>  | <b>\$3 979,54</b>  | <b>\$3 119,05</b>   |
| <b>Total Pasivos</b>  | <b>\$6 128,48</b>  | <b>\$5 477,76</b>  | <b>\$4 763,51</b>  | <b>\$3 979,54</b>  | <b>\$3 119,05</b>   |
| <b>PATRIMONIO</b>   |                    |                    |                    |                    |                     |
| Capital Social  | \$2 880,58         | \$2 880,58         | \$2 880,58         | \$2 880,58         | \$2 880,58          |
| Utilidades/Pérdidas Acumuladas  | \$0,00             | \$31 671,89        | \$48 616,81        | \$66 280,55        | \$247 333,46        |
| Utilidad del Periodo  | \$15 417,04        | \$16 254,85        | \$16 944,92        | \$17 663,74        | \$181 052,91        |
| <b>Total Patrimonio</b>   | <b>\$18 297,61</b> | <b>\$34 552,46</b> | <b>\$51 497,38</b> | <b>\$69 161,13</b> | <b>\$250 214,03</b> |
| <b>TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO</b>   | <b>\$24 426,10</b> | <b>\$40 030,22</b> | <b>\$56 260,89</b> | <b>\$73 140,67</b> | <b>\$253 333,08</b> |

**Fuente:** Elaboración propia.

#### 4.5.21 Simulación del escenario pesimista

La simulación financiera consiste en plantear escenarios con la finalidad de evaluar el proyecto ante un cambio en sus variables.

En el caso del proyecto de inversión “Las Delicias del Maíz” plantea un escenario pesimista como se muestra en la tabla 55, en la cual se observa una disminución del 5 % en las ventas anuales, considerando el incremento de nuevos competidores y de productos sustitutos en el mercado.

Tabla 55

#### *Flujo de efectivo con escenario pesimista*

| <b>Las Delicias del Maíz</b>            |                    |                    |                    |                    |                     |                      |
|---|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------------|----------------------|
| <b>Flujo del Inversionista Anual</b>    |                    |                    |                    |                    |                     |                      |
| <b>Cuentas</b>                          | 0                  | 1                  | 2                  | 3                  | 4                   | 5                    |
| <b>Ventas Netas</b>                     |                    | \$116 326,44       | \$110 510,12       | \$104 984,61       | \$99 735,38         | \$94 748,61          |
| <b>Costo de ventas</b>                  |                    | \$62 199,75        | \$64 438,94        | \$66 758,74        | \$69 162,05         | \$71 651,89          |
| <b>Utilidad Bruta</b>                   |                    | <b>\$54 126,69</b> | <b>\$46 071,18</b> | <b>\$38 225,87</b> | <b>\$30 573,33</b>  | <b>\$23 096,72</b>   |
| <b>Gastos Operativos</b>                |                    |                    |                    |                    |                     |                      |
| Salarios                                |                    | \$17 052,00        | \$17 665,87        | \$18 301,84        | \$18 960,71         | \$19 643,30          |
| Cargas sociales                         |                    | \$12 423,50        | \$12 870,74        | \$13 334,09        | \$13 814,12         | \$14 311,42          |
| Provisión de aguinaldo                  |                    | \$3 905,20         | \$4 045,78         | \$4 191,43         | \$4 342,32          | \$4 498,65           |
| Póliza RT permanente                    |                    | \$1 781,48         | \$1 845,62         | \$1 912,06         | \$1 980,89          | \$2 052,20           |
| Permiso sanitario de funcionamiento     |                    | \$50,00            |                    |                    |                     |                      |
| Plano Catastro                          |                    | \$5,17             |                    |                    |                     |                      |
| Registro sanitario                      |                    | \$120,00           |                    |                    |                     |                      |
| Contador privado                        |                    | \$309,32           | \$320,46           | \$331,99           | \$343,94            | \$356,33             |
| Patente comercial                       |                    | \$191,91           | \$198,82           | \$205,98           | \$213,39            | \$221,07             |
| Depreciación de activos                 |                    | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68            | \$586,68             |
| Depreciación de instalaciones adiciones |                    | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96             | \$16,96              |
| Insumos agrícolas                       |                    | \$204,94           | \$212,32           | \$219,96           | \$227,88            | \$236,08             |
| Insumos de materiales de limpieza       |                    | \$745,92           | \$772,77           | \$800,59           | \$829,41            | \$859,27             |
| Materiales de limpieza                  |                    | \$423,11           | \$438,34           | \$454,12           | \$470,47            | \$487,41             |
| <b>Total de gastos operativos</b>       |                    | <b>\$37 816,19</b> | <b>\$38 974,36</b> | <b>\$40 355,71</b> | <b>\$41 786,78</b>  | <b>\$43 269,37</b>   |
| <b>Utilidad Operativa</b>               |                    | <b>\$16 310,51</b> | <b>\$7 096,82</b>  | <b>-\$2 129,84</b> | <b>-\$11 213,46</b> | <b>-\$20 172,65</b>  |
| Intereses                               |                    | \$603,47           | \$545,60           | \$482,08           | \$412,36            | \$335,83             |
| <b>Utilidad antes de impuestos</b>      |                    | <b>\$15 707,04</b> | <b>\$6 551,22</b>  | <b>-\$2 611,91</b> | <b>-\$11 625,81</b> | <b>-\$20 508,48</b>  |
| Impuesto de renta                       |                    | \$290,00           | \$300,44           | \$311,26           | \$322,47            | \$334,07             |
| <b>Utilidad o Pérdida Neta</b>          |                    | <b>\$15 417,04</b> | <b>\$6 250,78</b>  | <b>-\$2 923,17</b> | <b>-\$11 948,28</b> | <b>-\$20 842,56</b>  |
| Depreciación de activos                 |                    | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68           | \$586,68            | \$586,68             |
| Depreciación de instalaciones adiciones |                    | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96            | \$16,96             | \$16,96              |
| Amortización de la deuda                |                    | \$592,86           | \$650,73           | \$714,25           | \$783,97            | \$860,49             |
| Valor desecho                           |                    |                    |                    |                    |                     | -\$151 135,98        |
| Capital de trabajo                      | -\$3 412,97        |                    |                    |                    |                     |                      |
| Inversión de activos                    | -\$6 188,94        |                    |                    |                    |                     |                      |
| Préstamo                                | \$6 721,34         |                    |                    |                    |                     |                      |
| <b>Flujo de efectivo</b>                | <b>-\$2 880,58</b> | <b>\$15 427,82</b> | <b>\$6 203,69</b>  | <b>-\$3 033,78</b> | <b>-\$12 128,61</b> | <b>-\$172 235,39</b> |

**Fuente:** Elaboración propia.

Con base en tabla anterior (tabla 55), se puede observar que los flujos, en este caso, cambian, debido a una disminución del 5 % en las ventas anuales, por lo que se puede afirmar que para los años tres, cuatro y cinco se obtienen resultados negativos en la utilidad neta, lo que significa que esta variación en las ventas ocasionaría que la microempresa tenga dificultades para cubrir los gastos operativos. Cabe mencionar que, a pesar de la disminución de las ventas “Las Delicias del Maíz”, aún tiene la capacidad para cubrir los costos de producción.

Por otra parte, en cuanto VAN pesimista genera un valor de -\$81 799,63 lo cual, según el criterio financiero es menor a cero, por lo que el proyecto no es viable o rentable, dado el escenario presentado. De igual manera, el resultado de la TIR es negativo.

# **Capítulo V**

## **Conclusiones y Recomendaciones**

## Conclusiones

Al finalizar la investigación, se concluye lo siguiente:

- Al realizar la investigación legal y ambiental, se determinó que, al identificar la normativa vigente y reglamentos necesarios, no existe ningún impedimento legal y ambiental para la realización del proyecto, por lo que se puede afirmar que es viable.
- Mediante el estudio organizacional se definió una estructura en la que se diseñó los puestos de trabajo, describiendo cada una de sus tareas y requisitos, de acuerdo con los procesos productivos y administrativos.
- Se establece que existe viabilidad técnica, ya que se determinó los recursos necesarios, tanto para adquisición de activos e insumos del proyecto “Las Delicias del Maíz”. Así como también, se describió los procesos para la elaboración de los productos.
- Al llevarse a cabo el estudio de mercado, se determinó que “Las Delicias del Maíz” presenta un nivel de aceptación alto con respecto a la elaboración y producción de productos artesanales derivados de maíz, por lo tanto, se puede afirmar que existe un mercado potencial para el negocio. Sin embargo, hubo productos que no tuvieron una aceptación favorable en el mercado, a saber: tamales y yoles. Asimismo, dentro de este mercado se detectó una alta venta de productos similares por parte de microempresas que no están actualmente constituidas formalmente.
- Los resultados obtenidos por el estudio financiero para el acondicionamiento del negocio del área de producción de “Las Delicias del Maíz”, determinan que el proyecto es viable, ya que genera utilidades durante el horizonte de evaluación, debido a que obtiene un VAN mayor a cero, asimismo una TIR positiva., por lo que demuestra que el proyecto genera riqueza y, de concretarse, sería atractivo para el inversionista.

## Recomendaciones

- De acuerdo con la información recopilada del estudio financiero, se recomienda realizar el proyecto, ya que generaría riqueza para el inversionista y, por lo tanto, sería muy atractivo de llevarse a cabo.
- Se recomienda tener como mínimo a dos proveedores de maíz para época seca en los meses de enero a abril, ante cualquier contingencia en el futuro. Lo anterior se debe a que, en estos momentos, solo se tiene a un único proveedor que produce maíz durante todo el año.
- Con base en los aspectos legales del proyecto, se recomienda a la microempresaria, cerciorarse de que el nombre fantasía “Las Delicias del Maíz” no exista como marca comercial, lo cual, de ser así, podría generar consecuencias penales al usar el mismo nombre.
- Dado los resultados del estudio de mercado, se recomienda a la microempresa no elaborar productos como tamales y yoles, por no tener una alta demanda en el mercado.
- Teniendo en cuenta que “Las Delicias del Maíz” es una microempresa nueva, se propone como estrategia de mercado darse a conocer en ferias empresariales y redes sociales, que le permita incursionar en el mercado.
- Se recomienda realizar un análisis minucioso continuamente sobre el costo de venta y gastos operativos, ya que a pesar de que la microempresa no presenta problemas, no se debe descuidar, en ningún momento, con el fin de mejorar la eficiencia y eficacia de los recursos del proyecto.
- Se sugiere recibir capacitaciones por parte de instituciones públicas tales como; universidades y municipales acerca del manejo de costos y gastos de producción.

## Referencias Bibliográficas

- Ackerman, S. (2013). *Metodología de la investigación*. Buenos Aires, Argentina: Ediciones del Aula Taller. Recuperado de: <https://elibro.net.una.remotexs.co/es/ereader/unacr/76246?page=42>.
- Aguilar, W., Guzmán, R. y Jovel, M. (2015). *Estudio de factibilidad para la producción y comercialización de bebidas biofortificadas a partir de maíz y sorgo*. Universidad de El Salvador. El Salvador. Recuperado de: <http://ri.ues.edu.sv/id/eprint/7573/1/Estudio%20de%20factibilidad%20para%20la%20producci%C3%B3n%20y%20comercializaci%C3%B3n%20de%20bebidas%20biofortificadas%20a%20partir%20de%20ma%C3%ADz%20y%20sorgo.pdf>
- Asamblea Legislativa de la República de Costa Rica. (2004). *Reglamento de notificación de materias primas, registro sanitario, importación, desalmacenaje y vigilancia de alimentos*. Recuperado de: [http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=52306&nValor3=56757&param2=1&strTipM=TC&lResultado=1&strSim=simp](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=52306&nValor3=56757&param2=1&strTipM=TC&lResultado=1&strSim=simp)
- Asamblea Legislativa de la República de Costa Rica. (2012). *Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.01.07:10 Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados" (Preenvasados) N°37280*. Recuperado de: [http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=73276&nValor3=97034&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=73276&nValor3=97034&strTipM=TC)

- Asturias, M. (2004). *Maíz, de alimento sagrado a negocio del hambre*. Acción Ecológica Red por una América latina libre de transgénicos. Quito, Ecuador. Recuperado: [http://www.estudiosecologistas.org/documentos/publicaciones/otros/maiz\\_alimentosagrado.pdf](http://www.estudiosecologistas.org/documentos/publicaciones/otros/maiz_alimentosagrado.pdf)
- Baca, G. (2016). *Evaluación de Proyectos*. (8ª. ed.). Ciudad de México: Editorial McGraw Hill.
- Baena, V. y Moreno, M. (2010). *Instrumentos de marketing. Decisiones sobre producto, precio, distribución, comunicación y marketing directo*. Barcelona, España: Editorial UOC. Recuperado de: <http://www.digitaliapublishing.com.una.remotexs.co/visor/20218>
- Banco Central de Costa Rica. (2021a). *Firma Digital*. Recuperado de: <https://www.bccr.fi.cr/firma-digital>
- Banco Central de Costa Rica. (2021b). *Firma Digital para Personas Físicas*. Recuperado de: <https://www.bccr.fi.cr/firma-digital/certificados-de-personas-f%C3%ADsicas>
- Basurto, A. (2014). *La viabilidad comercial y económica para la creación de una empresa en la zona semiurbana del municipio de Tlalmanalco*. Instituto Politécnico Nacional. Distrito Federal, México. Recuperado de: <https://tesis.ipn.mx/bitstream/handle/123456789/19766/La%20viabilidad%20comercial%20y%20econ%C3%B3mica%20para%20la%20creaci%C3%B3n%20de%20una%20empresa%20en%20la%20zona%20semiurbana%20del%20municipio%20de%20Tlalmanalco.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Blasco, T. y Otero, L. (2008). *Técnicas conversacionales para la recogida de datos en investigación cualitativa: La entrevista (I)*. *Nure investigación*, (33).
- Cafferri, C. (2019). *¿Qué es el FODA? Analizando tus ventajas y desventajas*. Recuperado de: <https://www.aboutespanol.com/que-es-el-foda-2480179>



- Caja Costarricense del Seguro Social. (2020). *Solicitud de Inscripción o Reanudación de Patrono Físico*. Recuperado de <https://www.ccss.sa.cr/tramites?t=9>
- Campos, D., Dorado, E., Loáiciga, S., Valderrama, R y Villalobos, R. (2017). *Proyectos de inversión turística en Costa Rica: Con referencia a la Unidad de Planeamiento Turístico Guanacaste Norte*. San José, Costa Rica: Jade.
- Campos, G. y Lule, N. (2012). *La observación, un método para el estudio de la realidad*. *Xihmai*, VII (13), 49. Recuperado de: [file:///C:/Users/USUARIO/Dropbox/Mi%20PC%20\(DESKTOP-CIVN48M\)/Downloads/Dialnet-LaObservacionUnMetodoParaElEstudioDeLaRealidad-3979972.pdf](file:///C:/Users/USUARIO/Dropbox/Mi%20PC%20(DESKTOP-CIVN48M)/Downloads/Dialnet-LaObservacionUnMetodoParaElEstudioDeLaRealidad-3979972.pdf)
- Campos, M. (2017). *Métodos de Investigación Académica*. Universidad de Costa Rica. Costa Rica. Recuperado de: [http://www.icomoscr.org/m/investigacion/%5BMETODOS%5DFolleto\\_v.1.1.1.pdf](http://www.icomoscr.org/m/investigacion/%5BMETODOS%5DFolleto_v.1.1.1.pdf)
- Casas, J., García, J y González, F. (2006). *Guía técnica para la construcción de cuestionarios*. Recuperado de: [http://www.odiseo.com.mx/2006/01/casas\\_garcia\\_gonzalez-guia.htm](http://www.odiseo.com.mx/2006/01/casas_garcia_gonzalez-guia.htm)
- Cascante, J. (2011). *Métodos Mixtos de Investigación*. San José: Universidad Estatal a Distancia (UNED). Costa Rica. Recuperado de: <https://repositorio.uned.ac.cr/reuned/bitstream/handle/120809/390/GE2094%20M%E9tos%20mixtos%20de%20investigaci%F3n%20-%202011%20-%20Educa%F3n.pdf;jsessionid=68C809BB5356B98C45140FF2ABB1F54E?sequence=1>
- Case, K. y Fair, R. (2012). *Principios de Macroeconomía*. (10ª.ed.). México: Editorial Pearson Educación.

- Centro de Información de Mercados Agroalimentarios. (CIMA, 2020). *Reporte del Mercado del Maíz*. México. Recuperado de: [https://www.cima.aserca.gob.mx/work/models/cima/pdf/cadena/2020/Reporte\\_mercado\\_maiz\\_200120.pdf](https://www.cima.aserca.gob.mx/work/models/cima/pdf/cadena/2020/Reporte_mercado_maiz_200120.pdf)
- Cerdas. M. y Sedó, P. (2008). *Rescate de preparación a base de maíz en Costa Rica: una experiencia de trabajo comunitario con la participación de personas adultas mayores y estudiantes universitarios durante el periodo 2003-2007*. Universidad de Costa Rica. Recuperado de: <http://www.kerwa.ucr.ac.cr/bitstream/handle/10669/13404/1626-2445-2-PB.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Chacón, M. (2017). *Evolución del Cultivo de Maíz en Costa Rica*. Oficina Nacional de Semillas. Costa Rica. Recuperado de: <http://ofinase.go.cr/certificacion-de-semillas/certificacion-de-semillas-de-maiz/evolucion-cultivo-maiz/>
- Colegio de Contadores Públicos de México. (2014). *Boletín de Investigación de la Comisión de Desarrollo Finanzas y Sistema Financiero – Sur*: Núm. 16. Recuperado de: [https://www.ccpm.org.mx/avisos/Boletin\\_Finanzas\\_sur\\_ok.pdf](https://www.ccpm.org.mx/avisos/Boletin_Finanzas_sur_ok.pdf)
- Comité Sectorial Agropecuario Región Chorotega. (2017). *Plan de Acciones Climáticas y Gestión de Riesgo*. Costa Rica. Recuperado de: [http://www.infoagro.go.cr/Inforegiones/Documents/PACGR\\_2018-2022\\_RegionChorotega.pdf](http://www.infoagro.go.cr/Inforegiones/Documents/PACGR_2018-2022_RegionChorotega.pdf)
- Córdoba, M. (2017). *Formulación y Evaluación de Proyectos*. (2ª. ed.). Bogotá: Eco Ediciones.
- Damodaran, A. (2021). *Betas por sector (EE.UU.)*. Recuperado de: [http://pages.stern.nyu.edu/~adamodar/New\\_Home\\_Page/datafile/Betas.html](http://pages.stern.nyu.edu/~adamodar/New_Home_Page/datafile/Betas.html)

- Datos macro. (2021). *Bonos y/o prima de riesgo*. Recuperado de:  
<https://datosmacro.expansion.com/bono>
- Español, I. (2016). *Evaluación del impacto ambiental: fundamentos*. Madrid, Dextra Editorial.  
Recuperado de: <https://elibro.net.una.remotexs.co/es/ereader/unacr/130768?page=17>.
- Estupiñán, D., González, D. y Huertas, M. (2017). *Estudio de viabilidad para la producción y comercialización de arepas de maíz con soya, quinua y queso enriquecidas con fibra en la ciudad de Bogotá*. Recuperado de: <https://core.ac.uk/download/pdf/151749277.pdf>
- Fonseca, P. y Monge, J. (2018). *Maíces nativos de Guanacaste, Costa Rica: caracterización de los granos*. Escuela de Ciencias Exactas y Naturales, Universidad Estatal a Distancia. Costa Rica. Recuperado de: <https://www.scielo.sa.cr/pdf/cinn/v10n2/1659-4266-cinn-10-02-353.pdf>
- Gardela, M.T. (2010). *Diccionario de Guanacastequismos*. Recuperado de:  
<http://guanacastequidad.com/phocadownload/Literatura/diccionario.pdf>
- Gestión de Recursos Naturales. (2018). *Estudios ambientales*. Recuperado de:  
<https://www.grn.cl/estudios-ambientales.html>
- Gitman, L. y Joehnk, M. (2009). *Fundamentos de inversiones*. (10ª. ed.). México: Pearson Educación. Recuperado de: <https://www.uv.mx/personal/clelanda/files/2016/03/Gitman-y-Joehnk-2009-Fundamentos-de-inversiones.pdf>
- Gitman, L. y Zutter, C. (2012). *Principios de Administración Financiera*. (12ª. ed.). Naucalpan de Juárez, Estado de México: Editorial Pearson Education.
- Greciet Paredes, P. (2013). *Contabilidad básica para micro, pequeña y medianas empresa en Honduras*. Madrid, España: Ministerio de Educación de España. Recuperado de:  
<https://elibro.net.una.remotexs.co/es/lc/unacr/titulos/49356>.

Guajardo, G y Andrade, N. (2014). *Contabilidad Financiera*. (6ª. ed.). México: Editorial Mc Graw Hill.

Guirao, S. (2015). Utilidad y tipos de revisión de literatura. En *Revista de enfermería*. 9(2).  
Recuperado de: <http://ene-enfermeria.org/ojs/index.php/ENE/article/view/495/guirao>

Gutiérrez, F. (2017). *Centroamérica y el consumo del maíz*. Recuperado de:  
<https://consumidoresorganicos.org/2017/06/26/centroamerica-y-el-consumo-del-maiz/#:~:text=Exportaciones%20de%20ma%C3%ADz%20blanco&text=Es%20notorio%20que%20a%20nivel,forma%20de%20harina%20de%20ma%C3%ADz>.

Gutiérrez, H. (2011). *Estudio de prefactibilidad para la creación de una empresa de mujeres dedicada a la producción de tortillas y otros alimentos, en Brasilito de Santa Cruz, Guanacaste*. Instituto Centroamericano de Administración Pública ICAP. Guanacaste, Costa Rica. Recuperado de:  
[http://biblioteca.icap.ac.cr/BLIVI/TESIS/2011/gutierrez\\_oviedo\\_hernan\\_2011\\_pr.pdf](http://biblioteca.icap.ac.cr/BLIVI/TESIS/2011/gutierrez_oviedo_hernan_2011_pr.pdf)

Gutiérrez, J. (2009). *Impacto Ambiental*. Universidad Los Ángeles de Chimbote. Recuperado de:  
[http://files.uladech.edu.pe/docente/17817631/mads/Sesion\\_1/Temas%20sobre%20medio%20ambiente%20y%20desarrollo%20sostenible%20ULADECH/14.\\_Impacto\\_ambiental\\_lectura\\_2009\\_.pdf](http://files.uladech.edu.pe/docente/17817631/mads/Sesion_1/Temas%20sobre%20medio%20ambiente%20y%20desarrollo%20sostenible%20ULADECH/14._Impacto_ambiental_lectura_2009_.pdf)

Hernández, R., Fernández, C. y Batista, M. (2014). *Metodología de la investigación*. (6a.ed.). México: Editorial McGraw-Hill.

Hernández, R., y Mendoza, C. (2018). *Metodología de la investigación. Las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. México: Editorial Mc Graw Hill Education. Recuperado de: <http://www.academia.edu/download/64018215/Metodolog%C3%ADa-de-la-Investigaci%C3%B3n-Rutas-cuantitativa-cualitativa-y-mixta-7ma-Ed-Hernandez-Sampieri.pdf>

Instituto de Desarrollo Rural (INDER, 2014). *Caracterización del Territorio Inder Liberia-La Cruz*. Costa Rica. Recuperado de: <https://www.inder.go.cr/liberia-la-cruz/Caracterizacion-Territorio-Liberia-LaCruz.pdf>

Instituto de Desarrollo Rural. (2016). *Caracterización. Territorio Santa Cruz-Carrillo*. San José, Costa Rica. Recuperado de: <https://www.inder.go.cr/santacruz-carrillo/Caracterizacion-territorio-SantaCruz-Carrillo.pdf>

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (IICA, 2014). *Las cadenas de valor de maíz blanco y frijol en Centroamérica: actores, problemas y acciones para su competitividad*. San José, Costa Rica. Recuperado de: <http://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/2643/BVE17038721e.pdf?sequence=1>

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (IICA, 2015). *Agricultura familiar un nuevo sentido hacia el desarrollo y la seguridad alimentaria*. San José, Costa Rica. Recuperado de: <https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/2599/BVE17028576e.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura. (IICA, 2018). *Gestión Empresarial y Táctica. El Mercado y la Comercialización*. San José, Costa Rica. Recuperado de: <https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/7088/BVE18040224e.pdf?sequence=1>

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (2010) *¿Por qué un censo en el 2011?* Recuperado de: [https://www.inec.cr/sites/default/files/documentos/inec\\_institucional/metodologias/documentos\\_metodologicos/mepoblaccenso2011-05.pdf.pdf](https://www.inec.cr/sites/default/files/documentos/inec_institucional/metodologias/documentos_metodologicos/mepoblaccenso2011-05.pdf.pdf)

Instituto Nacional de Estadística y Censo. (2011). *Indicadores cantonales provincia de Guanacaste*. Recuperado de: [https://www.inec.cr/publicaciones?fuentes\\_tid=157](https://www.inec.cr/publicaciones?fuentes_tid=157)

Instituto Nacional de Estadística y Censo. (2015). *VI Censo Nacional Agropecuario*. San José, Costa Rica. Recuperado de: <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/U40-10581.pdf>

Instituto Nacional de Estadística y Censos. (INEC, 2018). *Encuesta Nacional Agropecuaria 2017 resultados generales de la actividad agrícola y forestal*. San José, Costa Rica. Recuperado de: [https://www.inec.cr/sites/default/files/documentos-biblioteca-virtual/reena2017\\_0.pdf](https://www.inec.cr/sites/default/files/documentos-biblioteca-virtual/reena2017_0.pdf)

Instituto Nacional de Seguros. (2020). *Seguro de Riesgos del Trabajo*. Recuperado de: <https://www.ins-cr.com/seguro-de-riesgos-del-trabajo/>

Irarrázabal, A. (2010). *Contabilidad fundamentos y usos*. (6ª. ed.). Santiago, Chile: Ediciones UC. Recuperado de: [https://books.google.co.cr/books?id=h8y1BwAAQBAJ&lpg=PA4&dq=FUNDAMENTO S%20DE%20COSTOS&pg=PA4#v=onepage&q=El%20costo%20de%20ventas%20o%20de%20las%20unidades%20vendidas%20incluye,%20por%20lo%20general,%20solo%2](https://books.google.co.cr/books?id=h8y1BwAAQBAJ&lpg=PA4&dq=FUNDAMENTO%20DE%20COSTOS&pg=PA4#v=onepage&q=El%20costo%20de%20ventas%20o%20de%20las%20unidades%20vendidas%20incluye,%20por%20lo%20general,%20solo%2)

- Jiménez, J. (2017). Condición económica y social de los jóvenes en Guanacaste, Costa Rica: Una visión desde el Censo Nacional de Población y Vivienda 2011. Universidad de Costa Rica. *Revista de estudio* 34, 21,22. Recuperado de: <https://revistas.ucr.ac.cr/index.php/estudios/article/view/29572/29541>
- Jiménez, M., Marín A., Pacheco, E., y Pacheco, N. (2014). *Plan estratégico de mercadeo para la empresa Bizcocho Casero en la Gran Área Metropolitana (GAM)*. Universidad de Costa Rica. Ciudad Universitaria Rodrigo Facio. Recuperado de: <http://repositorio.sibdi.ucr.ac.cr:8080/jspui/bitstream/123456789/2720/1/37765.pdf>
- Kato, K., Mapes, C. et al. (2009). *Origen y diversificación del maíz: una revisión analítica*. México, D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México. Recuperado de <https://web.archive.org/web/20130124033103/http://www.biodiversidad.gob.mx/genes/pdf/Origen%20del%20MaizUv.pdf>
- Kotler, P., y Keller, K. (2012). *Dirección de Marketing*. Recuperado de: <http://www.montartuempresa.com/wp-content/uploads/2016/01/direccion-de-marketing-14edi-kotler1.pdf>
- León, N. (2008). *Desarrollo de una premezcla para tamales a partir de harina de maíz y hojuelas de papa deshidratada como producto conveniente listo para utilizar*. Universidad de Costa Rica. San José, Costa Rica. Recuperado de: <http://repositorio.sibdi.ucr.ac.cr:8080/jspui/bitstream/123456789/2519/1/29722.pdf>
- Ley de Igualdad de Oportunidades para las Personas con Discapacidad N°7600. *Sistema Costarricense de Información Jurídica*, (02/05/1996). Recuperado de: [http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=53160&nValor3=110485&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=53160&nValor3=110485&strTipM=TC)

Ley de Uso, Manejo y Conservación de Suelos N°7779. *Sistema Costarricense de Información Jurídica*, 30/04/1998. Recuperado de:

[http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=26421&nValor3=93194&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=26421&nValor3=93194&strTipM=TC)

Ley del Impuesto sobre la Renta N°7092, Art 2. *Sistema Costarricense de Información Jurídica*, (21/04/1988). Recuperado de:

[http://www.pgrweb.go.cr/SCIJ/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=10969&nValor3=97005&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/SCIJ/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=10969&nValor3=97005&strTipM=TC)

Ley General de Salud N°5395. *Sistema Costarricense de Información Jurídica*, (30/10/1973).

Recuperado de:

[http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=6581&nValor3=96425&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=6581&nValor3=96425&strTipM=TC)

Ley Sobre Riesgos del Trabajo N°6727, Art 193. *Sistema Costarricense de Información Jurídica*, (09/03/1982). Recuperado de:

[http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=190&nValor3=200&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=190&nValor3=200&strTipM=TC)

López, A. (2017). *Viabilidad económica financiera de minado veta chaparral del yacimiento aurífero San Francisco, Golden River Resources S.A.C - Arequipa*. Universidad Nacional del Altiplano. Recuperado de:

[http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/7314/L%C3%B3pez\\_Quispe\\_Alejandro\\_Magno.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://repositorio.unap.edu.pe/bitstream/handle/UNAP/7314/L%C3%B3pez_Quispe_Alejandro_Magno.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Losantos, M. (2011). *Fuentes de información: tipos y características*. Recuperado de: [http://www.pregunte.es/manuales/M\\_dul01\\_Fuentes\\_Informaci\\_n\\_ML\\_PR\\_GM.pdf](http://www.pregunte.es/manuales/M_dul01_Fuentes_Informaci_n_ML_PR_GM.pdf)



- Luna, A. (2015). *Proceso administrativo*. México D.F.: Grupo Editorial Patria. Recuperado de:  
<https://elibro.net.una.remotexs.co/es/ereader/unacr/39415?page=99>.
- Magallón Vázquez, R. (2015). *Costos de comercialización*. México, D.F.: Instituto Mexicano de Contadores Públicos. Recuperado de:  
<https://elibro.net.una.remotexs.co/es/ereader/unacr/116369?page=44>.
- Maranto, M. y González, E. (2015). *Fuentes de Información*. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Recuperado de:  
<https://repository.uaeh.edu.mx/bitstream/bitstream/handle/123456789/16700/LECT132.pdf>
- Marco y Montoyo. (2012). *Procesos de Producción*. Universidad de Alicante. Recuperado de:  
[https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/19047/1/Tema\\_4\\_-\\_Proceso\\_de\\_produccion.pdf](https://rua.ua.es/dspace/bitstream/10045/19047/1/Tema_4_-_Proceso_de_produccion.pdf)
- Martínez, F. (2020). *¿Qué son los Forrajes?* Recuperado de:  
<https://mega.nz/file/TNAmhTrZ#LELzzFDGIIA77WUC66NyW6fVXgLeyES66NS-kRvE24>
- Mateo, N. (2014). *Las cadenas de maíz y frijol en Centroamérica y República Dominicana: la experiencia del proyecto Presica*. IICA. San José, Costa Rica. Recuperado de:  
<http://repiica.iica.int/docs/B4124e/B4124e.pdf>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2020). *Región de Desarrollo Chorotega*. Costa Rica. Recuperado de: <http://www.mag.go.cr/regiones/chorotega/mapa-chorotega.pdf>

Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia. (2014). *Diferencia entre producto artesanal, arte manual y producto industrial*. Manizales, Colombia. Actuar Microempresas. Recuperado de <https://repositorio.artesantiasdecolombia.com.co/bitstream/001/3272/1/INST-D%202014.%20222.pdf>

Ministerio de Economía, Industria y Comercio y Gobierno de la República de Costa Rica (2015). *Reglamentos técnicos para el etiquetado de productos (alimentarios y no alimentarios)*. Recuperado de: <https://www.meic.go.cr/meic/documentos/gb4gfd5ym/CharlaEtiquetadoProductos2015.pdf>

Ministerio de Economía, Industria y Comercio. (MEIC y OIT, 2019). *Manual para las personas emprendedoras de Costa Rica*. Recuperado de: [https://www.meic.go.cr/meic/documentos/08k2mt84w/Manual\\_PersonasEmprendedorasCR300519.pdf](https://www.meic.go.cr/meic/documentos/08k2mt84w/Manual_PersonasEmprendedorasCR300519.pdf)

Ministerio de Economía, Industria y Comercio. (MEIC, 2019). *Manual para las Personas Emprendedoras en Costa Rica*. Costa Rica. Recuperado de: [https://www.meic.go.cr/meic/documentos/08k2mt84w/Manual\\_PersonasEmprendedorasCR300519.pdf](https://www.meic.go.cr/meic/documentos/08k2mt84w/Manual_PersonasEmprendedorasCR300519.pdf)

Ministerio de Hacienda. (2020). *Declaración de inscripción (ATV)*. Recuperado de: <https://www.hacienda.go.cr/contenido/13358-declaracion-de-inscripcion-modificacion-de-datos-desinscripcion-en-atv>

- Ministerio de Planificación Nacional y Política Económica. (MIDEPLAN, 2014). *Región Chorotega Plan de Desarrollo 2030*. San José, Costa Rica. Recuperado de: <http://sia.eurosocial-ii.eu/files/docs/1400674859-Region%20Chorotega.pdf>
- Ministerio de Salud. (2020a). *Todo lo que debe saber para la inscripción de registros sanitarios en línea*. Recuperado de [https://registrelo.go.cr/cfmx/plantillas/ms/ABC\\_Registrelo.pdf](https://registrelo.go.cr/cfmx/plantillas/ms/ABC_Registrelo.pdf)
- Ministerio de Salud. (2020b). *Trámite para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento para Establecimientos Industriales, Comerciales y de Servicios*. Recuperado de: <https://www.ministeriodesalud.go.cr/index.php/tramites-ms/permisos-a-establecimientos-ms>
- Ministerio de Seguridad Pública de Costa Rica. (2019a). *Análisis Cantón Liberia: Estrategia Integral de Prevención para la Seguridad Pública*. Recuperado de: [https://www.seguridadpublica.go.cr/ministerio/sembremos\\_seg/informes/sembremos\\_seguridad/2019/Liberia/Informe%20final%20de%20Sembremos%20Seguridad%20de%20Liberia.pdf](https://www.seguridadpublica.go.cr/ministerio/sembremos_seg/informes/sembremos_seguridad/2019/Liberia/Informe%20final%20de%20Sembremos%20Seguridad%20de%20Liberia.pdf)
- Ministerio de Seguridad Pública. (2019b). *Estrategia Integral de Prevención para la Seguridad Pública, Análisis cantón de Carrillo*. San José, Costa Rica. Recuperado de: [https://www.seguridadpublica.go.cr/cronograma\\_de\\_implementation/sembremos\\_seg/informes/sembremos\\_seguridad/2019/Carrillo/inf\\_final\\_carrillo.pdf](https://www.seguridadpublica.go.cr/cronograma_de_implementation/sembremos_seg/informes/sembremos_seguridad/2019/Carrillo/inf_final_carrillo.pdf)
- Montoya, F. (2011). *Tradiciones Alimentarias en Costa Rica: Diversidad Bio- Cultural en peligro de extinción*. Costa Rica. Recuperado de: <https://www.binasss.sa.cr/opac-ms//media/digitales/Tradiciones%20alimentarias%20en%20Costa%20Rica.%20Diversidad%20bio-cultural%20en%20peligro%20de%20extinci%C3%B3n.pdf>

- Morales, M. y Muñoz, J. (2020). *Efecto de la adición de harina de maíz morado y ácido ascórbico en las características tecnológicas de panetones*. Recuperado de: <http://200.37.61.90/handle/UNS/3560>
- Morales, N. (2018). *Un Guanacaste más urbano y educado aspira a más empleo e inversión*. Programa Estado de la Nación. San José, Costa Rica. Recuperado de: <https://estadonacion.or.cr/un-guanacaste-mas-urbano-y-educado-aspira-a-mas-empleo-e-inversion/>
- Mundo Marítimo. (2018). *Guatemala y Costa Rica lideran importaciones de maíz en Centroamérica*. Recuperado de: <https://www.mundomaritimo.cl/noticias/guatemala-y-costa-rica-lideran-importaciones-de-maiz-en-centroamerica>
- Municipalidad de Carrillo. (2009). *Plan de Desarrollo Humano Local Cantón de Carrillo 2010-2020*. Carrillo, Guanacaste. Recuperado de: [https://www.municarrillo.go.cr/images/2017/files/planificacion/plan\\_de\\_desarrollo\\_humano\\_local\\_del\\_canton\\_carrillo.pdf](https://www.municarrillo.go.cr/images/2017/files/planificacion/plan_de_desarrollo_humano_local_del_canton_carrillo.pdf)
- Municipalidad de Liberia. (2009). *Plan de Desarrollo Humano Local Cantón Liberia 2011- 2020*. Liberia, Guanacaste. Recuperado de: [https://www.muniliberia.go.cr/muni/files/documents/4\\_1354\\_4\\_4\\_plandedesarrollohumanoodeliberia.pdf](https://www.muniliberia.go.cr/muni/files/documents/4_1354_4_4_plandedesarrollohumanoodeliberia.pdf)
- Municipalidad de Liberia. (2015). *Plan de Gobierno Municipal 2016-2020*. Liberia, Guanacaste. Recuperado de: <https://www.nacion.com/gnfactory/investigacion/2016/elecciones-municipales/candidatos/203770818/plan.pdf>
- Municipalidad de Liberia. (2017a). *Certificado de Zona*. Costa Rica. Recuperado de: <https://www.muniliberia.go.cr/muni/std/57/ingenieria>

- Municipalidad de Liberia. (2017b). *Patentes*. Costa Rica. Recuperado de:  
<https://www.muniliberia.go.cr/muni/std/53/patentes>
- Municipalidad de Liberia. (2020). *Cantón de Liberia*. Recuperado de:  
<https://www.muniliberia.go.cr/muni/std/92/canton-de-liberia>
- Naranjo, W. (2018). *Aprovechamiento de un subproducto de la molienda seca del maíz en productos horneados libres de gluten*. Universidad de Costa Rica. Ciudad Universitaria Rodrigo Facio. San José, Costa Rica. Recuperado de:  
<http://repositorio.sibdi.ucr.ac.cr:8080/jspui/bitstream/123456789/10304/1/44272.pdf>
- N°31849, Art. 1, 3, 4 y 46. *Sistema Costarricense de Información Jurídica*, 24/05/2004. Recuperado de:  
[http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=53029&nValor3=93264&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=53029&nValor3=93264&strTipM=TC)
- Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos y Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura. (OCDE- FAO, 2017). *OCDE-FAO Perspectivas Agrícolas 2017-2026*. Edición OCDE, París. Recuperado de:  
[http://dx.doi.org/10.1787/agr\\_outlook-2017-es](http://dx.doi.org/10.1787/agr_outlook-2017-es)
- Ortiz, M., Silva, H. et al. (2014). *Marketing: conceptos y aplicaciones*. Barranquilla, Colombia. Editorial Universidad del Norte. Recuperado de:  
<http://www.digitaliapublishing.com.una.remotexs.co/visor/37575>
- Pacheco, J. (2019). *¿Qué es el Diseño de Puestos de Trabajo? Análisis y Diseño*. Recuperado de:  
<https://www.webyempresas.com/disenio-de-puestos-de-trabajo/>
- Pérez, J. y Gardey, A. (2017). *Definición de agropecuario*. Recuperado de:  
<https://definicion.de/agropecuario/>

Real Academia Española. (2020). *Mazorca*. Recuperado de: <https://dle.rae.es/mazorca?m=form>

Reglamento del Seguro de Salud N°7082, Art. 7. *Sistema Costarricense de Información Jurídica* (03/12/1996). Recuperado de:  
[http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=43463&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=43463&strTipM=TC)

Reglamento General de Higiene para los Manipuladores de Alimentos N°34745-S, Art 1. *Sistema Costarricense de Información Jurídica*, (24/09/2008). Recuperado de:  
[http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=64002&nValor3=73987&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=64002&nValor3=73987&strTipM=TC)

Reglamento General para Autorizaciones y Permisos Sanitarios de Funcionamiento Otorgados por el Ministerio de Salud N°39472-S. *Sistema Costarricense de Información Jurídica*, (18/01/2016). Recuperado de:  
[http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=81043&nValor3=103191&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=81043&nValor3=103191&strTipM=TC)

Reglamento General sobre los Procedimientos de Evaluación de Impacto Ambiental (EIA) N° 31849-MINAE-S-MOPT-MAG-MEIC. *Sistema Costarricense de Información Jurídica*. (24/05/2004). Recuperado de:  
[http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=53029&nValor3=93264&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=53029&nValor3=93264&strTipM=TC)

Reglamento para el otorgamiento del carné de manipuladores de alimentos y reconocimiento de la oficialización de capacitadores del curso de manipulación de alimentos por parte del Instituto Nacional de Aprendizaje N°36666-S, Art 3 y 4. *Sistema Costarricense de Información Jurídica*, (23/10/2011). Recuperado de: [http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm\\_texto\\_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=70732&nValor3=85573&strTipM=TC](http://www.pgrweb.go.cr/scij/Busqueda/Normativa/Normas/nrm_texto_completo.aspx?param1=NRTC&nValor1=1&nValor2=70732&nValor3=85573&strTipM=TC)

Retana, J., Villalobos, R., Alvarado, L., Sanabria, N., y Córdoba, J. (2014). *Tercera comunicación Nacional: Seguridad Alimentaria y El Cambio Climático en Costa Rica Granos Básicos*. Ministerio de Ambiente y Energía e Instituto Meteorológico Nacional. Costa Rica. Recuperado de: [file:///C:/Users/USUARIO/Dropbox/Mi%20PC%20\(DESKTOP-CIVN48M\)/Downloads/undp\\_cr\\_seguridadalimentariaycc2\\_2014%20\(3\).pdf](file:///C:/Users/USUARIO/Dropbox/Mi%20PC%20(DESKTOP-CIVN48M)/Downloads/undp_cr_seguridadalimentariaycc2_2014%20(3).pdf)

Rodríguez, F. (2017). *Estudio técnico*. Recuperado de: <https://doctrina.vlex.com.mx/vid/estudio-tecnico-702304333>

Rojas, R. (2007). *Sistemas de Costos Un Proceso para su Implementación*. Universidad Nacional de Colombia, Sede Manizales. Recuperado de: <http://www.bdigital.unal.edu.co/6824/5/97895882800907.pdf>

Salas, P. (2020). *Pyme en Costa Rica*. Recuperado de <https://www.nidux.com/2020/04/14/pyme-en-costa-rica-beneficios-y-tramites-para-inscribir-tu-ecommerce/>

Salazar, C y Castillo, S. (2018). *Fundamentos básicos de estadística*. Recuperado de: <http://uprid2.up.ac.pa:8080/xmlui/handle/123456789/1570>

- Sánchez, J. (2019). *Estudio de valoración para la creación de un Centro Académico del Instituto Tecnológico de Costa Rica en la Región Chorotega*. TEC. Cartago, Costa Rica. Recuperado de: [https://www.tec.ac.cr/sites/default/files/media/doc/estudio\\_de\\_valoracion\\_para\\_la\\_apertura\\_de\\_un\\_centro\\_academico\\_del\\_tec\\_en\\_la\\_region\\_chorotega.pdf](https://www.tec.ac.cr/sites/default/files/media/doc/estudio_de_valoracion_para_la_apertura_de_un_centro_academico_del_tec_en_la_region_chorotega.pdf)
- Sapag, N., Sapag, R. y Sapag, J. (2014). *Preparación y evaluación de proyectos*. México D.F: McGraw-Hill Interamericana editores, S.A.
- Sedo, P. y Cerdas, M. (2007). *Rescate de preparaciones a base de maíz en Costa Rica: Una experiencia de trabajo comunitario con la participación de personas adultas mayores y estudiantes universitarios durante el periodo 2003-2007*. Universidad de Costa Rica. Costa Rica. Recuperado de: <http://www.kerwa.ucr.ac.cr/bitstream/handle/10669/13404/1626-2445-2-PB.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Sedo, P. (2015). Un acercamiento a la esencia de la cocina patrimonial de Costa Rica. *Revista herencia*, 28(2). 87, 89,91. Recuperado de: <file:///C:/Users/USUARIO/Downloads/24736-Texto%20del%20art%C3%ADculo-62940-1-10-20160601.pdf>
- Toro, B y Yanza, P. (2015). *Proyecto de inversión para la creación de una empresa productora y comercializadora de tortillas empacadas, en la ciudad de chimbo, en el periodo 2012-2013*. Universidad Estatal de Bolívar. Guaranda, Ecuador. Recuperado de: <http://dspace.ueb.edu.ec/bitstream/123456789/1308/1/TESIS%20TORTILLAS%20ARR EGLADO%20PDF.pdf>
- Universidad de San Sebastián. (2016). *Impuestos, ¿Qué son? ¿Cuál es su importancia? ¿Qué clase de impuestos existen?* Recuperado de: <http://www.uss.cl/wp-content/uploads/2017/05/Impuestos.pdf>



Valerín, J. (2019). *Informe Situacional de Granos Básicos 2012- 2019: Frijol- Maíz*. Ministerio de Agricultura y Ganadería. Costa Rica. Recuperado de: <http://www.mag.go.cr/bibliotecavirtual/E16-11088.pdf>

Velázquez, A. P. (2017). *Conceptos básicos de estadística*. Centro de Investigación en Geografía y Geomática, 3. Recuperado de: <https://207.249.117.43/jspui/bitstream/1012/157/1/13-Conceptos%20B%C3%A1sicos%20de%20Estad%3%ADstica%20-%20Diplomado%20en%20An%C3%A1lisis%20de%20Informaci%C3%B3n%20Geoespacial.pdf>

Yahoo Finanzas. (2020). *Rendimiento de mercado, Estándar & Poor 500*. Recuperado de: <https://es-us.finanzas.yahoo.com/quote/ES%3DF/history?p=ES%3DF>

## Anexos

### *Anexo 1. Investigaciones internacionales y nacionales*

| <b>Autor/<br/>autora/Año</b>        | <b>Título</b>   | <b>Grado</b>                            | <b>Objetivo General</b>  | <b>Principales Conclusiones</b>   |
|-------------------------------------|---|---|--|---|
| Internacionales                     |   |   |  |   |
| Basurto, A.<br>(2014)<br><br>México | La viabilidad comercial y económica para la creación de una empresa en la zona semiurbana del municipio de Tlalmanalco. | Licenciatura en Relaciones Comerciales. | Determinar la viabilidad comercial y económica para el establecimiento de una tortillería con ampliación de servicios y productos al cliente, que beneficien a los habitantes de las dos principales localidades | Se puede concluir que una tortillería con los servicios de ampliación de horario, promociones de venta y servicio a domicilio, es viable comercial y económicamente, debido a que será un concepto que la población de Tlalmanalco ha estado esperando. |

|  |  |  |                                     |   |
|--|--|--|-------------------------------------|---|
|  |  |  | <p>del municipio de Tlalmanalco</p> | <p>La creación de un nuevo establecimiento para elaborar tortilla ayudará a incrementar las opciones de la población con expectativas superiores a las actuales.</p> <p>Se observa que la población de municipio de Tlalmanalco cuenta con necesidades que aún no se han cubierto y en algunos casos ni siquiera se habían descubierto.</p> |
|--|--|--|-------------------------------------|---|

|   |   |                               |   |   |
|---|---|-------------------------------|---|---|
| <p>Toro, B. y Yanza, P. (2015)<br/>Ecuador</p>    | <p>Proyecto de inversión para la creación de una empresa productora y comercializadora de tortillas empacadas, en la ciudad de chimbo, en el periodo 2012-2013.</p> | <p>Ingeniería Comercial.</p>  | <p>Elaborar el proyecto de inversión para la creación de una empresa productora y comercializadora de tortillas empacadas, en el cantón Chimbo en el periodo 2012 – 2013.</p> | <p>A través del estudio de mercado y un análisis a la competencia se pudo observar que no tenemos competencias directas para nuestra empresa dentro de la ciudad de Chimbo y Guaranda.<br/><br/>El producto que la empresa ofrecerá al público consumidor es de paquete de tortillas de Maíz y Trigo saludable a un precio accesible.</p> |
| <p>Aguilar, W., Guzmán, R. y Jovel, M. (2015)</p> | <p>Estudio de factibilidad para la producción y comercialización de bebidas</p>   | <p>Ingeniería Industrial.</p> | <p>Desarrollar un estudio de factibilidad para la producción y comercialización de bebidas biofortificadas a</p>  | <p>El estudio ha demostrado que el consumo de bebidas en polvo es de consumo popular refiriéndose que se puede consumir en cual hora del día, con una frecuencia de 3 a 4 veces por semana</p>  |

|  |   |   |  |   |
|--|---|---|--|---|
| El Salvador  | biofortificadas a partir de maíz y sorgo.                                     |   | partir de maíz y sorgo para el Parque Tecnológico Agroindustrial (PTA).                              | sin importar el nivel de ingresos que se tenga.<br><br>Un aspecto de mucha importancia es que el producto no se fabrica en el país y será un producto pionero referente a las propiedades nutricionales que estas bebidas Biofortificadas tiene hacia el mejor beneficio de la salud de las personas. |
| Estupiñán, D.,<br>González, D.,<br>Huertas, M.<br>(2017) | Estudio de viabilidad para la producción y comercialización de arepas de maíz | Especialista en Formulación y Evaluación social y | Determinar la viabilidad de producción y comercialización de arepas de maíz con soya, quinua y queso | El estudio de viabilidad Administrativo arroja que la compañía tendrá una estructura de tipo funcional con departamentos de producción,   |

|                                    |  |                                  |  |  |
|------------------------------------|--|----------------------------------|--|--|
| Colombia                           | con soya, quinua y queso enriquecidas con fibra en la ciudad de Bogotá | económica de Proyectos           | enriquecidas con fibra en la Ciudad de Bogotá.                                       | administrativo y de gestión humana, contabilidad y comercial.<br><br>Los consumidores les gustaría encontrar productos funcionales como arepas con soya y quinua, enriquecidas con fibra que ayuden a la digestión, bajas en sodio y azúcar, aporten energía y fuentes de proteína con ingredientes naturales. |
| Nacionales                         |  |                                  |  |  |
| Gutiérrez, H. (2011)<br>Costa Rica | Estudio de prefactibilidad para la creación de una empresa de          | Maestría Nacional en Gerencia de | Obtener información de mercado, técnica, financiera, económica-social y ambiental, a | El estudio demostró que de los productos que ofrece el emprendimiento Delicias Típicas de Guanacaste S.A, hay tres productos con mayor demanda los cuales  |

|                        |   |                                 |   |  |
|------------------------|---|---------------------------------|---|--|
|                        | <p>mujeres dedicada a la producción de tortillas y otros alimentos, en Brasilito de Santa Cruz, Guanacaste.</p> | <p>Proyectos de Desarrollo.</p> | <p>través de un proceso investigativo, para la formulación de un proyecto a nivel de prefactibilidad con el fin de que un grupo de mujeres productoras de alimentos y tortillas de maíz criollo de la comunidad de Brasilito puedan tomar decisiones sobre su emprendimiento en marcha.</p> | <p>son: tortillas frescas para la comunidad, elaboración de tortillas en una estación de desayunos de un hotel de la región; y un servicio de catering de comida guanacasteca.</p> |
| <p>León, N. (2008)</p> | <p>Desarrollo de una premezcla para tamales, a partir</p>   | <p>Licenciatura en</p>          | <p>Desarrollar una premezcla para tamales a base de harina de maíz y</p>  | <p>La premezcla para tamal tuvo una gran aceptación, dado a que facilita la realización de los tamales y las personas</p>  |

|                                  |   |  |   |   |
|----------------------------------|---|--|---|---|
| Costa Rica                       | de harina de maíz y hojuelas de papa deshidratada como producto conveniente listo para utilizar.        | Tecnología de Alimentos.                 | hojuelas de papa deshidratada como producto conveniente listo para utilizar.  | pueden llegar a realizar este platillo en cualquier momento del año.  |
| Naranjo, W. (2018)<br>Costa Rica | Aprovechamiento de un subproducto de la molienda seca del maíz en productos horneados libres de gluten. | Licenciatura en Ingeniería de Alimentos. | Estudiar el efecto de diferentes fracciones de un subproducto de la molienda seca del maíz, en galletas y pan de molde libres de gluten para el mejoramiento de su valor nutricional y calidad mediante la caracterización de sus | Se analizó un subproducto de la molienda seca del maíz con tamaños entre 213µm -1205µm, sus componentes principales fueron almidón total y la fibra dietética, los cuales variaron inversamente entre ellos, según la fracción. Además, el subproducto del maíz presentó mayor aporte de macronutrientes y mejor capacidad de absorción de aceite y retención de agua |



|   |   |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
|   |   |  | propiedades tecnológicas, fisicoquímicas, reológicas y sensoriales.  | que una mezcla 50:50 de harina de arroz y yuca y que una harina de trigo.  |
| Jiménez, Marín, Pacheco, y Pacheco (2014)<br><br>Costa Rica | Plan estratégico de mercadeo para la empresa Bizcocho Casero en la Gran Área Metropolitana (GAM)” | Licenciatura en Dirección de Empresas. | Desarrollar un plan estratégico de mercado mediante un análisis situacional para la empresa Bizcocho Casero, con el fin de generar una mayor participación de mercado, una renovación de imagen y un aumento sostenible en las ventas, en el mercado de la panadería, repostería y | Las empresas de bizcochos en Costa Rica no realizan una publicidad grande, su estrategia de mercado se basa en recomendación de los clientes que han probado sus productos.<br><br>En la actualidad, en el mercado existe una fuerte tendencia a productos saludables, a la innovación, mayor variedad de productos e incremento en su calidad. Esto incentiva la creación de nuevas técnicas y tecnologías de |

|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
|  |  |  | galletería en el Gran Área Metropolitana. | producción, novedosas presentaciones, sabores y texturas.<br><br>El bizcocho Casero cuenta con una alta competencia directa y debe realizar esfuerzos constantes para adaptarse a las nuevas necesidades de los consumidores. |
|--|--|--|---|---|

Anexo 2. Cronograma de actividades

| Actividades   | Diciembre |   |   |   |   | Enero |   |   |   |   | Febrero |   |   |   | Marzo |   |   |   |   | Abril |   |   |   |   | Mayo |   |   |   |   |   | Junio |   |   |   |   |
|---|-----------|---|---|---|---|-------|---|---|---|---|---------|---|---|---|-------|---|---|---|---|-------|---|---|---|---|------|---|---|---|---|---|-------|---|---|---|---|
|   | 1         | 2 | 3 | 4 | 5 | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 | 1       | 2 | 3 | 4 | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 | 1    | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 |
| <b>Estudio Legal-Ambiental</b>  |           |   |   |   |   |       |   |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |   |       |   |   |   |   |      |   |   |   |   |   |       |   |   |   |   |
| Revisión bibliográfica de la normativa legal y ambiental para identificar permisos y requisitos para el funcionamiento de la microempresa "Las Delicias del Maíz".  |           |   |   |   |   |       |   |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |   |       |   |   |   |   |      |   |   |   |   |   |       |   |   |   |   |
| Entrevistas a funcionarios públicos de la Municipalidad, Ministerio de Salud, Instituto Nacional de Seguro (INS), Caja Costarricense de Seguro Social (CCSS) y Ministerio de Hacienda, con el fin de conocer los requisitos legales para llevar a cabo el proyecto. |           |   |   |   |   |       |   |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |   |       |   |   |   |   |      |   |   |   |   |   |       |   |   |   |   |
| <b>Estudio Mercado</b>  |           |   |   |   |   |       |   |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |   |       |   |   |   |   |      |   |   |   |   |   |       |   |   |   |   |
| Diseño del cuestionario   |           |   |   |   |   |       |   |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |   |       |   |   |   |   |      |   |   |   |   |   |       |   |   |   |   |
| Revisión del cuestionario   |           |   |   |   |   |       |   |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |   |       |   |   |   |   |      |   |   |   |   |   |       |   |   |   |   |
| Aplicación del cuestionario   |           |   |   |   |   |       |   |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |   |       |   |   |   |   |      |   |   |   |   |   |       |   |   |   |   |
| Tabulación de la información  |           |   |   |   |   |       |   |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |   |       |   |   |   |   |      |   |   |   |   |   |       |   |   |   |   |
| Análisis de los datos obtenidos   |           |   |   |   |   |       |   |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |   |       |   |   |   |   |      |   |   |   |   |   |       |   |   |   |   |
| <b>Estudio Técnico</b>  |           |   |   |   |   |       |   |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |   |       |   |   |   |   |      |   |   |   |   |   |       |   |   |   |   |
| Revisión bibliográfica para identificar los materiales y equipos necesarios en la producción y comercialización de los productos derivados de maíz.   |           |   |   |   |   |       |   |   |   |   |         |   |   |   |       |   |   |   |   |       |   |   |   |   |      |   |   |   |   |   |       |   |   |   |   |





Anexo 3. Cuestionario a los negocios comerciales



**Universidad Nacional de Costa Rica**  
**Sede Regional Chorotega**  
**Campus Liberia**



**Estudio sobre consumo de productos de maíz**

Introducción: Buenos días/tardes. Somos estudiantes de Licenciatura de la Carrera de Administración de Empresas de la Universidad Nacional de Costa Rica, Campus Liberia. Estamos realizando un estudio sobre productos derivados del maíz, que comercializara la microempresa “Las Delicias del Maíz”. Esta investigación es parte de nuestro trabajo final de graduación. Por lo que le solicitamos responder las siguientes preguntas. Los datos proporcionados serán manejados de forma confidencial, y son de carácter académico y su uso será exclusivo para el proyecto final de graduación. Muchas gracias.

**A. Datos generales:**

A1. Nombre del negocio: \_\_\_\_\_

A2. Ubicación: \_\_\_\_\_

A3. Tipo de negocio ( ) Minisúper ( ) Soda ( ) Pulpería ( ) Panadería ( ) Otro: \_\_\_\_\_

**B. Consumo de Productos derivados del Maíz**

B1. ¿Cuáles de los siguientes productos derivados del maíz tiene para la venta en su negocio?

( ) Tortillas ( ) Rosquillas ( ) Tamales ( ) Yoles ( ) Chorreadas ( ) Tanelas

( ) Tortilla dulce ( ) Empanadas dulces ( ) Pinol ( ) Otro: \_\_\_\_\_

B2. Los productos derivados del maíz que usted vende son:

Artesanales de maíz.

Industriales de maíz (Palmareña, Victoria, TortiRicas, Mission, Maseca y Del Fogón)

B3. ¿Cuál es el tipo de proveedor al que le compra actualmente los productos derivados del maíz?

Microempresa

Otro: \_\_\_\_\_ (**PASE A LA PREGUNTA B5**)

B4. ¿A qué microempresa le compra los productos derivados del maíz?

---

B5. ¿En qué presentación compra los productos artesanales a base de maíz? Marque con una X la opción correspondiente.

| Productos        | Presentación |          |
|------------------|--------------|----------|
|                  | Unidades     | Paquetes |
| Tortilla         |              |          |
| Rosquillas       |              |          |
| Tanelas          |              |          |
| Chorreadas       |              |          |
| Tortilla dulce   |              |          |
| Yoles            |              |          |
| Tamales          |              |          |
| Pinol            |              |          |
| Empanadas dulces |              |          |

B6. De acuerdo con las siguientes opciones, ¿Qué nivel de importancia les otorga a los siguientes criterios/aspectos al comprar productos artesanales hechos de maíz? (Puede marcar las opciones que considere necesarias).

| Criterios                           | Nivel de importancia |            |                 |               |
|-------------------------------------|----------------------|------------|-----------------|---------------|
|                                     | Muy importante       | Importante | Poco importante | No importante |
| Presentación (empaquete)            |                      |            |                 |               |
| Sabor                               |                      |            |                 |               |
| Precio                              |                      |            |                 |               |
| Calidad                             |                      |            |                 |               |
| Preservación (caducidad)            |                      |            |                 |               |
| Información nutricional             |                      |            |                 |               |
| Procedencia geográfica del producto |                      |            |                 |               |

B7. ¿Qué días y con qué frecuencia adquiere los productos artesanales derivados de maíz?

| Productos       | Frecuencia de compra   | Días de la Semana |   |   |   |   |   |   |
|-----------------|--|-------------------|---|---|---|---|---|---|
|                 |  | L                 | M | K | J | V | S | D |
| Tortilla        | <input type="checkbox"/> Diario <input type="checkbox"/> Semanal <input type="checkbox"/> Quincenal <input type="checkbox"/> Mensual |                   |   |   |   |   |   |   |
| Rosquillas      | <input type="checkbox"/> Diario <input type="checkbox"/> Semanal <input type="checkbox"/> Quincenal <input type="checkbox"/> Mensual |                   |   |   |   |   |   |   |
| Tanelas         | <input type="checkbox"/> Diario <input type="checkbox"/> Semanal <input type="checkbox"/> Quincenal <input type="checkbox"/> Mensual |                   |   |   |   |   |   |   |
| Tortilla dulce  | <input type="checkbox"/> Diario <input type="checkbox"/> Semanal <input type="checkbox"/> Quincenal <input type="checkbox"/> Mensual |                   |   |   |   |   |   |   |
| Chorreadas      | <input type="checkbox"/> Diario <input type="checkbox"/> Semanal <input type="checkbox"/> Quincenal <input type="checkbox"/> Mensual |                   |   |   |   |   |   |   |
| Yoles           | <input type="checkbox"/> Diario <input type="checkbox"/> Semanal <input type="checkbox"/> Quincenal <input type="checkbox"/> Mensual |                   |   |   |   |   |   |   |
| Tamales         | <input type="checkbox"/> Diario <input type="checkbox"/> Semanal <input type="checkbox"/> Quincenal <input type="checkbox"/> Mensual |                   |   |   |   |   |   |   |
| Pinol           | <input type="checkbox"/> Diario <input type="checkbox"/> Semanal <input type="checkbox"/> Quincenal <input type="checkbox"/> Mensual |                   |   |   |   |   |   |   |
| Empandas dulces | <input type="checkbox"/> Diario <input type="checkbox"/> Semanal <input type="checkbox"/> Quincenal <input type="checkbox"/> Mensual |                   |   |   |   |   |   |   |
|                 | <input type="checkbox"/> Diario <input type="checkbox"/> Semanal <input type="checkbox"/> Quincenal <input type="checkbox"/> Mensual |                   |   |   |   |   |   |   |
|                 | <input type="checkbox"/> Diario <input type="checkbox"/> Semanal <input type="checkbox"/> Quincenal <input type="checkbox"/> Mensual |                   |   |   |   |   |   |   |

### C. Intención de Compra

“Las Delicias del Maíz” es una nueva microempresa que estaría ubicada en Guardia de Liberia y está ofertando productos artesanales derivados de maíz como tortillas, rosquillas, tamales, chorreadas, tanelas, tortilla dulce, pinol y yoles.



C1. ¿Estaría dispuesto a comprar productos artesanales derivados del maíz a la nueva microempresa “Las Delicias del Maíz”?

Sí ( )

No ( ) ¿Por qué? \_\_\_\_\_ (Fin de la encuesta)

C2. ¿Cuáles productos estaría dispuesto a comprar en los próximos seis meses a una nueva microempresa llamada “Las Delicias del Maíz” que está ofertando productos artesanales de maíz?

Marque con una X las opciones que considere necesarias.

| Productos      | Criterios |    |
|----------------|-----------|----|
|                | Si        | No |
| Tortillas      |           |    |
| Rosquillas     |           |    |
| Tamales        |           |    |
| Chorreadas     |           |    |
| Tanelas        |           |    |
| Tortilla dulce |           |    |
| Pinol          |           |    |
| Yoles          |           |    |

C3. ¿Cuántas unidades o paquetes comprarían por “semana” a una nueva microempresa llamada “Las Delicias del Maíz”, que está ofertando productos artesanales de maíz, asimismo, en qué día y horario le gustaría recibirlos?

| Productos               | Descripción               | Precios | Cantidad de productos |          | Días |   |   |   |   |   | Horario |    |  |
|-------------------------|---------------------------|---------|-----------------------|----------|------|---|---|---|---|---|---------|----|--|
|                         |                           |         | Unidades              | Paquetes | L    | M | K | J | V | S | AM      | PM |  |
| Tortilla de maíz blanco | Paquetes de 5 tortillas   | ¢700    |                       |          |      |   |   |   |   |   |         |    |  |
| Rosquillas              | Paquetes de 15 rosquillas | ¢700    |                       |          |      |   |   |   |   |   |         |    |  |
| Tanelas                 | Paquetes de 4 tanelas     | ¢1260   |                       |          |      |   |   |   |   |   |         |    |  |

|                |                                |       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|----------------|--------------------------------|-------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| Chorreadas     | Paquetes de 2 chorreadas       | ¢1400 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Tortilla dulce | Paquetes de 2 tortillas dulces | ¢840  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Yoles          | Un Yol                         | ¢350  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Tamales        | Dos tamales                    | ¢700  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Pinol          | Paquetes de 500g               | ¢840  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

C4. Los precios de los productos de la microempresa “Las Delicias del Maíz” son:

| Productos      | Variables |           |      |
|----------------|-----------|-----------|------|
|                | Costoso   | Accesible | Bajo |
| Tortilla       |           |           |      |
| Rosquillas     |           |           |      |
| Tanelas        |           |           |      |
| Chorreadas     |           |           |      |
| Tortilla dulce |           |           |      |
| Yoles          |           |           |      |
| Tamales        |           |           |      |
| Pinol          |           |           |      |

C5. ¿Cuenta con la opción de Sinpe Móvil para realizar transferencias de dinero por medio de un número telefónico de forma simple y rápida?

Sí       No

C6. ¿Estaría dispuesto a recibir información sobre los productos que ofrece la microempresa “Las Delicias del Maíz”?

Sí       No

C7. ¿Por cuál medio le gustaría recibir la información? Marque una opción

WhatsApp    Telegram    Facebook    Instagram    Correo electrónico

Anexo 4. Información nutricional de los productos de la microempresa “Las Delicias del Maíz”

| <b>Rosquillas</b>  | <b>Tortillas</b>   |
|--|--|
| <p>Contenido: 120 gr<br/>                     Calorías totales: 598 kcal<br/>                     Porción recomendada: 3 unidades (60gr)<br/>                     Calorías por porción :120kcal<br/>                     Proteína: 21,5 gr<br/>                     Grasa total: 38 gr<br/>                     Carbohidratos: 43 gr<br/>                     Fibra: 6,6 gr<br/>                     Ingredientes: maíz, leche, queso molido, natilla y margarina.</p>           | <p>Contenido: 765 gr<br/>                     Calorías totales: 875 kcal<br/>                     Porción recomendada:1 unidades (153gr)<br/>                     Calorías por porción:175 kcal<br/>                     Proteína: 4,8 gr<br/>                     Grasa total: 0,7 gr.<br/>                     Carbohidratos: 43,80gr<br/>                     Fibra:6,5 gr<br/>                     Ingredientes: maíz y agua.</p>  |
| <b>Tortillas Dulce</b>   | <b>Tanela</b>  |
| <p>Contenido: 246 gr<br/>                     Calorías totales: 400 kcal<br/>                     Porción recomendada: 1 unidades (123gr)<br/>                     Calorías por porción: 200 kcal<br/>                     Proteína: 27,8 gr<br/>                     Grasa total: 31,4 gr<br/>                     Carbohidratos: 39,6 gr<br/>                     Fibra: 4,4 gr<br/>                     Ingredientes: maíz, leche, queso molido, natilla, azúcar, canela,</p> | <p>Contenido: 552gr<br/>                     Calorías totales:209 kcal<br/>                     Porción recomendada: 2unidades (276gr)<br/>                     Calorías por porción: 105 kcal<br/>                     Proteína: 36,3 gr.<br/>                     Grasa total: 46,3 gr.<br/>                     Carbohidratos: 30 gr.<br/>                     Ingredientes: maíz, leche, natilla, queso molido, azúcar, canela, polvo de hornear, manteca y margarina.</p> |
| <b>Chorreadas</b>  | <b>Pinol</b>   |
| <p>Contenido: 458 gr<br/>                     Calorías totales: 246 kcal<br/>                     Porción recomendada: 1 unidades (229gr)<br/>                     Calorías por porción: 123 kcal<br/>                     Proteína: 45,8 gr<br/>                     Grasa total: 1,2 gr<br/>                     Carbohidratos: 36,5 gr<br/>                     Fibra: 9,6 gr<br/>                     Ingredientes: maíz tierno, natilla, polvo de hornear y azúcar.</p>     | <p>Contenido: 500 gr<br/>                     Calorías totales: 2090 kcal<br/>                     Porción recomendada: 1 cucharada (20gr)<br/>                     Calorías por porción: 84 kcal<br/>                     Proteína: 47,5 gr<br/>                     Grasa total: 62,79 gr<br/>                     Carbohidratos: 361,5 gr<br/>                     Fibra: 0 gr<br/>                     Ingredientes: maíz y cacao</p>                                      |

Anexo 5. Factura proforma para la construcción del fogón



**FERRETERIA SAN CARLOS LIBERIA**  
 Cédula Jurídica: 3-101-345337  
 100 mts Oeste de Estacion de Buses Pulmitan de Liberia  
 Teléfono:(506) 2665-1413 (506)2665-2463 (506)2666-9061  
 www.depositosancarlos.com - contactenos@depositosancarlos.com

**Cotización: PED12-00029421**

**Cliente: 0**  
**DOUGLAS PIÑA ROSALES**  
 Teléfono: 00000000 88888888  
 Dirección: LIBERIA GUANACASTE

Fecha: 29/04/2021  
 Forma de pago: CONTADO  
 Vendedor: Genesis Granados  
 Orden de Compra:

| Código   | Descripción                      | UM  | Cantidad | Precio      | Impuesto   | Total       |
|----------|----------------------------------|-----|----------|-------------|------------|-------------|
| 052834   | BLOQUES 12-20-40                 | UND | 74.00    | € 352.55    | € 45.83    | € 29.480.23 |
| 022844   | CEMENTO FORTALEZA UG 50 KG       | UND | 2.00     | € 5,527.43  | € 718.57   | € 12.492.00 |
| 000003   | ARENA BLANCA MT                  | UND | 0.50     | € 10,883.60 | € 1,414.87 | € 6,149.24  |
| 000011   | PIEDRA CUARTA X METRO            | UND | 0.50     | € 11,863.28 | € 1,542.23 | € 6,702.76  |
| * 009064 | VARILLA CORR. 3/8 #3 X 6 MTS G40 | UND | 3.00     | € 2,375.10  | € 0.00     | € 7,125.30  |

-----Ultima Línea-----

| Banco                 | Tipo Cuenta | Cuenta Bancaria        |
|-----------------------|-------------|------------------------|
| Banco Nacional ₡      | Corriente   | 100-01-015-005973-6    |
| Banco Nacional ₡      | IBAN        | CR36015101510010059739 |
| Banco Nacional \$     | Corriente   | 100-02-155-600318-3    |
| Banco Nacional \$     | IBAN        | CR23015101510026003184 |
| Banco de Costa Rica ₡ | Corriente   | 225-000-4346-0         |
| Banco de Costa Rica ₡ | IBAN        | CR39015201225000434603 |
| BAC San Jose ₡        | Corriente   | 904035722              |
| BAC San Jose ₡        | IBAN        | CR88010200009040357228 |

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| Sub-total: €            | 55,642.31        |
| Impuesto IVA: €         | 6,307.21         |
| Impuesto Consumo: €     | 0.00             |
| <b>Total General: €</b> | <b>61,949.52</b> |

Este documento no tiene ningun valor, no es una factura de venta, ni recibo de dinero.  
 Los precios incluidos en esta proforma podran variar sin previo aviso.  
 La entrega sera según la existencia al momento de la venta.  
 Artículos marcados con asterisco \* son Exentos del Impuesto sobre las Ventas  
**Observaciones:**

Anexo 6. Factura proforma de equipo y utensilios de cocina

|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
|   |  | <b>Tips Pavas</b><br>125 oeste de Alimentos Jack's<br>Tel.: 2543-2100  | <b>Tips San Pedro</b><br>Del marismos 50 metros al oeste<br>Tel.: 2280-5857                                   | <b>Proforma #: 50207200</b><br>Tienda: LIBERIA<br>Agente: SERGI CALVO SIBAJA<br>Correo:<br>Teléfono: 2668-1058 /2668-1046<br>Ext:<br>Celular: |
| Tienda Internacional de Productos Sensacionales S.A.<br>Céd. Jurídica: 3-108-090073<br>Central Telefónica: 2543-2100<br>Apartado Postal: 9613007 San José, Costa Rica<br>Visite nuestra página web: www.tipscr.com |  | <b>Tips San José</b><br>Avenida Seguridad, Esquina Suroeste del BICI, a un costado de Polilandia, paradas de busillo<br>Tel.: 2543-2100 ext: 440-441 | <b>Tips Liberia</b><br>Frente al Aeropuerto Daniel Oduber en el complejo Solarium Local 1F<br>Tel.: 2668-1046 |   |

---

|  |                              |                   |
|--|------------------------------|-------------------|
| Atención:  | Correo: duglaspr@hotmail.com | Fecha: 23-04-2021 |
| Cliente: 208530 DOUGLAS PIÑA ROSALES   |                              | Moneda: Colones   |
| Dirección: LIBERIA, GTE . BARRIO LA VICTORIA 300M ESTE DE LAIGLESIA CATOLICA |                              | Página: 1 de 6    |
| Teléfono: 7006-2900  | Fax:                         |                   |

---

| Código Proveedor        | Descripción del Producto   | Cantidad | Precio Unitario | Precio Total |
|-------------------------|--|----------|-----------------|--------------|
| 0260023<br>KB2201-200-Y |  CUCHILLO CHEF AMARILLO 8"<br>Marca: MASTER CHEF<br>Unidad de Empaque: 12 Unidades<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 4    Back Order: 0 | 4        | 6,371.68        | 25,486.72    |
| 0280701<br>0701         |  MOLDE RECTANGULAR 44 x 32 x 7<br>Marca: TIPS<br>Unidad de Empaque: 1 Unidad<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 5    Back Order: 0       | 5        | 8,584.07        | 42,920.35    |
| 2910343<br>343          |  RALLADOR ACERO 10"<br>Marca: NORPRO<br>Unidad de Empaque: 6 Unidades<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 1    Back Order: 0             | 1        | 13,185.84       | 13,185.84    |

---

Visite nuestra página web: [www.Tips cr.com](http://www.Tipscr.com) 

---

Condiciones de pago: Contado  
 Tiempo de entrega:  
 Vigencia de la oferta:  
 Condiciones de venta:  
 Disponibilidad de producto (s):



Tienda Internacional de Productos Sensacionales S.A.  
Ced. Jurídica: 3-108-090073

Central Telefónica: 2543-2100

Apartado Postal: 9613007 San José, Costa Rica  
Visite nuestra página web: www.tipscr.com

**Tips Pavas**  
125 oeste de Alimentos Jack's  
Tel.: 2543-2100

**Tips San José**  
Avenida Segunda, Esquina Suroeste  
del BCR, a un costado de Pollolandia,  
paradas de autobús  
Tel.: 2543-2100 ext. 440-441




**Tips San Pedro**  
Del maximos 50 metros al oeste  
Tel.: 2280-8857

**Tips Liberia**  
Frente al Aeropuerto Daniel Oduber  
en el complejo Solarium  
Local 1F  
Tel.: 2668-1046

**Proforma #: 50207200**

Tienda: LIBERIA  
Agente: SERGI CALVO SIBAJA  
Correo:  
Teléfono: 2668-1058 /2668-1046  
Ext:  
Celular:

Atención: Correo: duglaspr@hotmail.com Fecha: 23-04-2021  
Cliente: 208530 DOUGLAS PIÑA ROSALES Moneda: Colones  
Dirección: LIBERIA, GTE . BARRIO LA VICTORIA 300M ESTE DE LAIGLESIA CATOLICA  
Teléfono: 7006-2900 Fax: Página: 3 de 6

| Código Proveedor    | Descripción del Producto  | Cantidad | Precio Unitario | Precio Total |
|---------------------|---|----------|-----------------|--------------|
| 2983331<br>BS31FL   |  CUCHARA GUIJAR SOLIDA 18"<br>Marca: KING METAL<br>Unidad de Empaque: 72 Unidades<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 4 Back Order: 0          | 4        | 1,637.17        | 6,548.68     |
| 3320200<br>ALSPR020 |  RACK PORTABANDEJAS (20) PANADERIA<br>Marca: THUNDER<br>Unidad de Empaque: 1 Unidad<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 1 Back Order: 0        | 1        | 93,573.68       | 93,573.68    |
| 3321826<br>ALSP1826 |  BANDEJA PANADERIA ALUMINIO 18 X 26"<br>Marca: THUNDER<br>Unidad de Empaque: 12 Unidades<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 12 Back Order: 0 | 12       | 8,938.05        | 107,256.60   |

Visite nuestra página web:

[www.Tips.cr.com](http://www.Tips.cr.com)



Condiciones de pago: Contado  
Tiempo de entrega:  
Vigencia de la oferta:  
Condiciones de venta:  
Disponibilidad de producto (s):



Tienda Internacional de Productos Sensacionales S.A  
Ced. Jurídica: 3-101-090073

Central Telefónica: 2543-2100

Apartado Postal 961-3007 San José, Costa Rica  
Visite nuestra página web: www.tipscr.com

**Tips Pavas**  
125 oeste de Alimentos Jack 's  
Tel.: 2543-2100

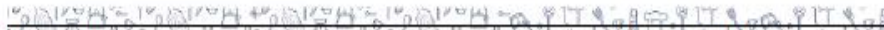
**Tips San José**  
Avenida Segunda, Esquina Suroeste del BCR, a un costado de PolloLandia, paradas de hatillo  
Tel.: 2543-2100 ext: 440-441

**Tips San Pedro**  
Del maximenos 50 metros al oeste  
Tel.: 2280-5857

**Tips Liberia**  
Frente al Aeropuerto Daniel Oduber en el complejo Solarium Local 1F  
Tel.: 2568-1046

**Proforma #: 50207200**

Tienda: LIBERIA  
Agente: SERGI CALVO SIBAJA  
Correo:  
Teléfono: 2668-1058 /2668-1046  
Ext:  
Celular:



Atención: Correo: [duglaspr@hotmail.com](mailto:duglaspr@hotmail.com) Fecha: 23-04-2021  
Cliente: 208530 DOUGLAS PIÑA ROSALES Moneda: Colones  
Dirección: LIBERIA, GTE. BARRIO LA VICTORIA 300M ESTE DE LAIGLESIA CATOLICA  
Teléfono: 7006-2900 Fax: Página: 4 de 6

| Código Proveedor       | Descripción del Producto  | Cantidad | Precio Unitario | Precio Total |
|------------------------|---|----------|-----------------|--------------|
| 3324512<br>SLSTN3312R  |  COLADOR MALLA DOBLE 11 3/4" REFORZADO<br>Marca: THUNDER<br>Unidad de Empaque: 1 Unidad<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 1 Back Order: 0      | 1        | 20,265.49       | 20,265.49    |
| 3328361<br>PLFB182612P |  CAJA PC 18" X 26" X 12" 17 GAL<br>Marca: THUNDER<br>Unidad de Empaque: 6 Unidades<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 4 Back Order: 1          | 5        | 40,398.23       | 201,991.15   |
| 4541300<br>S-300       |  SELLADORA BOLSAS IMPULSE 30 CMS 110V<br>Marca: QUANTUM PRO<br>Unidad de Empaque: 1 Unidad<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 1 Back Order: 0 | 1        | 18,141.59       | 18,141.59    |

Visite nuestra página web:

[www.Tipscr.com](http://www.Tipscr.com)



Condiciones de pago:  
Tiempo de entrega:  
Vigencia de la oferta:  
Condiciones de venta:  
Disponibilidad de producto (s):

Contado





Tienda Internacional de Productos Sensacionales S.A  
Ced. Jurídica: 3-10-090073

Central Telefónica: 2543-2100

Apartado Postal: 961-3007 San José, Costa Rica  
Visite nuestra página web: www.tipscr.com

**Tips Pavas**  
125 oeste de Alimentos Jack's  
Tel.: 2543-2100

**Tips San José**  
Avenida Segunda, Esquina Suroeste del BCR, a un costado de Polilandia, paradas de hatillo  
Tel.: 2543-2100 ext 440-441




**Tips San Pedro**  
Del marcenemos 50 metros al oeste  
Tel.: 2280-5857

**Tips Liberia**  
Frente al Aeropuerto Daniel Oduber en el complejo Solarium Local 1F  
Tel.: 2568-1046

**Proforma #: 50207200**

Tienda: LIBERIA  
Agente: SERGI CALVO SIBAJA  
Correo:  
Teléfono: 2668-1058 /2668-1046  
Ext:  
Celular:

Atención: Correo: duglaspr@hotmail.com Fecha: 23-04-2021  
Cliente: 208530 DOUGLAS PIÑA ROSALES Moneda: Colones  
Dirección: LIBERIA, GTE . BARRIO LA VICTORIA 300M ESTE DE LAIGLESIA CATOLICA  
Teléfono: 7006-2900 Fax: Página: 2 de 6

| Código Proveedor    | Descripción del Producto  | Cantidad | Precio Unitario | Precio Total |
|---------------------|---|----------|-----------------|--------------|
| 2913044<br>3044W    |  TAZA MEDIR SET<br>Marca: NORPRO<br>Unidad de Empaque: 12 Unidades<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 1 Back Order: 0                                   | 1        | 2,831.86        | 2,831.86     |
| 2981616<br>UT18HVBK |  PINZA ACERO 16" NEGRA<br>Marca: KING METAL<br>Unidad de Empaque: 120 Unidades<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 2 Back Order: 0                       | 2        | 2,787.61        | 5,575.22     |
| 2983106<br>LOP08    |  CUCHARON ACERO INOX 6 oz / 177 mL - 1 Pza<br>Marca: KING METAL<br>Unidad de Empaque: 144 Unidades<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 2 Back Order: 0 | 2        | 1,946.90        | 3,893.80     |

Visite nuestra página web: [www.tipscr.com](http://www.tipscr.com)



Condiciones de pago: Contado  
Tiempo de entrega:  
Vigencia de la oferta:  
Condiciones de venta:  
Disponibilidad de producto (s):





Tienda Internacional de Productos Sensacionales S.A  
Ced. Jurídica: 3-101-090073

Central Telefónica: 2543-2100

Apartado Postal: 961-3007 San José, Costa Rica  
Visite nuestra página web: www.tipscr.com

**Tips Pavas**

125 oeste de Alimentos Jack's  
Tel.: 2543-2100

**Tips San José**

Avenida Segunda, Esquina Suroeste del BCR, a un costado de Pollolandia, paradas de hatillo  
Tel.: 2543-2100 ext: 440-441

**Tips San Pedro**

Del marcenos 50 metros al oeste  
Tel.: 2280-5857

**Tips Liberia**

Frente al Aeropuerto Daniel Oduber en el complejo Solarium Local 1F  
Tel.: 2668-1046

**Proforma #: 50207200**

Tienda: LIBERIA  
Agente: SERGI CALVO SIBAJA  
Correo:  
Teléfono: 2668-1058 /2668-1046  
Ext:  
Celular:

Atención: Correo: [duglaspr@hotmail.com](mailto:duglaspr@hotmail.com) Fecha: 23-04-2021  
 Cliente: 208530 DOUGLAS PIÑA ROSALES Moneda: Colones  
 Dirección: LIBERIA, GTE. BARRIO LA VICTORIA 300M ESTE DE LAIGLESIA CATOLICA  
 Teléfono: 7006-2900 Fax: Página: 5 de 6

| Código Proveedor  | Descripción del Producto   | Cantidad | Precio Unitario | Precio Total |
|-------------------|--|----------|-----------------|--------------|
| 4730136<br>SPS-40 |  OLLA STOCK ACERO INOXIDABLE CON TAPA 40 Qts<br>Marca: MASTER CHEF<br>Unidad de Empaque: 1 Unidad<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 3 Back Order: 0 | 3        | 74,778.76       | 224,336.28   |
| 8220011<br>1520BL |  TABLA PICAR POLY AZUL 15 x 20 x 1/2"<br>Marca: MASTER CHEF<br>Unidad de Empaque: 6 Unidades<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 3 Back Order: 0      | 3        | 10,088.50       | 30,265.50    |
| 8440001<br>TM-767 |  LICUADORA 2 Lts / 3 HP PRE<br>Marca: QUANTUM PRO<br>Unidad de Empaque: 12 Unidades<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 1 Back Order: 0              | 1        | 151,369.92      | 151,369.92   |

Visite nuestra página web:

[www.tipscr.com](http://www.tipscr.com)



Condiciones de pago: Contado  
 Tiempo de entrega:  
 Vigencia de la oferta:  
 Condiciones de venta:  
 Disponibilidad de producto (s):



Tienda Internacional de Productos Sensacionales S.A  
Ced. Jurídica: 3-105-090073

Central Telefónica: 2543-2100

Apartado Postal 961-1007 San José, Costa Rica  
Visite nuestra página web: www.tipscr.com

**Tips Pavas**  
125 oeste de Alimentos Jack's  
Tel.: 2543-2100

**Tips San José**  
Avenida Segunda, Esquina Suroeste del BCR, a un costado de Policlandia, paradas de busillo  
Tel.: 2543-2100 ext 440-441

**Tips San Pedro**  
Del mar a los 50 metros al oeste  
Tel.: 2280-5857

**Tips Liberia**  
Frente al Aeropuerto Daniel Oduber en el complejo Solarium Local 1F  
Tel.: 2668-1046

**Proforma #: 50207200**

Tienda: LIBERIA  
Agente: SERGI CALVO SIBAJA  
Correo:  
Teléfono: 2668-1058 /2668-1046  
Ext:  
Celular:

Atención: Correo: [duglaspr@hotmail.com](mailto:duglaspr@hotmail.com) Fecha: 23-04-2021  
 Cliente: 208530 DOUGLAS PIÑA ROSALES Moneda: Colones  
 Dirección: LIBERIA, GTE . BARRIO LA VICTORIA 300M ESTE DE LAIGLESIA CATOLICA  
 Teléfono: 7006-2900 Fax: Página: 6 de 6

| Código Proveedor      | Descripción del Producto  | Cantidad | Precio Unitario | Precio Total |
|-----------------------|---|----------|-----------------|--------------|
| 9745800<br>WGT-20     |  ESPATULA 3x7.75 x 20.5" MANGO MADERA<br>Marca: MASTER CHEF<br>Unidad de Empaque: 144 Unidades<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 2 Back Order: 0 | 2        | 2,300.89        | 4,601.78     |
| 9746201<br>WPP-141642 |  PALA PIZZA MADERA 14 x 18" PALO 42"<br>Marca: MASTER CHEF<br>Unidad de Empaque: 60 Unidades<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 1 Back Order: 0   | 1        | 10,530.97       | 10,530.97    |
| 9770275<br>JW-604C    |  TAZA MEDIR POLICARBONATO 3 Lts<br>Marca: MASTER CHEF<br>Unidad de Empaque: 24 Unidades<br>Datos técnicos:<br><br>Disponible: 1 Back Order: 0      | 1        | 5,398.23        | 5,398.23     |

Visite nuestra página web: [www.Tipscr.com](http://www.Tipscr.com) 

|                                 |         |               |            |
|---------------------------------|---------|---------------|------------|
| Condiciones de pago:            | Contado | Sub Total:¢   | 968,173.68 |
| Tiempo de entrega:              |         | Descuento:¢   | 87,460.00  |
| Vigencia de la oferta:          |         | Total IVA:¢   | 114,492.78 |
| Condiciones de venta:           |         | Monto Total:¢ | 995,206.44 |
| Disponibilidad de producto (s): |         |               |            |

Las fotografías mostradas son con carácter ilustrativo y podrían incluir o excluir accesorios que no están incluidos en el precio del producto. Si no esta seguro, por favor contacte a su vendedor, o al departamento de servicio al cliente.

Por Tips Aprobación del Cliente:






Anexo 7. Factura proforma de equipo y utensilios de cocina



**COOL AND COOKING EQUIPMENT S.A**  
 Cédula Jurídica: 3-101-680100  
 Liberia Comunidad, Guanacaste  
 Tel. (506) 2667-0073  
[www.refrigeracionomega.com](http://www.refrigeracionomega.com)

**COTIZACIÓN**  
 Fecha: 22/04/2021  
 Válido hasta: 04/05/2021  
 Cotización #: COT2136

|  |   |
|--|---|
| <b>Ciliente:</b><br>Doglas Piña<br>Doglas Piña Rosales | <b>Vendedor:</b><br>Luis Alfredo Duarte Duarte<br>Cel. 83541598 |
|--|---|

| Cant | Detalles de producto   | Predo lista   | Descuento | Total         |
|------|--|---------------|-----------|---------------|
| 3    | <b>Mesa de Trabajo MT-188CEICRB</b><br><br>(E-023-033) Mesa de trabajo sobre, c/1 estante inferior, con o sin respaldo, acero calibre #20-22, 4 patas en tubo redondo de 1 1/2 en acero inoxidable ajustables, -medidas en cms:188 x 74 x 90, marca omega  | US\$ 244.25   | US\$ 0.00 | US\$ 732.75   |
|      |   |               |           |               |
| 1    | <b>Camara Vertical CR-24PVP</b><br><br>(E-001-024) Cámara vertical de 24 pies, inyectado con espuma poliuretano, 1 puerta vidrio parche, 4 parrillas ajustables plastificadas, medidas: 56x56cm, 4 rodines giratorios 3", 1 iluminación interna (tecnología led), rotulo luminoso, medida del equipo en cm frente 70 fondo 75 alto 195, motor 1/3hp alta, control de temperatura full gauge en la parte externa mt 512, temperatura entre: 1° a 6°:120v, r-134 altura con rodines 210, marca omega | US\$ 1,370.80 | US\$ 0.00 | US\$ 1,370.80 |
|      |    |               |           |               |
| 1    | <b>Fregadero FRG-184CEI2TB</b><br><br>(E-020-024) Fregadero c/ 1 estante inferior, con respaldo de 12cm, acero calibre #18-20, 2 tanques: 50x50x30cm, 4 patas en tubo redondo de 1 1/2 en acero inoxidable ajustables, -medidas en cms:184 x 74 x 90, marca omega  | US\$ 538.94   | US\$ 0.00 | US\$ 538.94   |
|      |   |               |           |               |
| 1    | <b>A la medida Equipo Especial</b><br><br>(EE-001) Olla arrozera 220V 50 lbs Rightway  | US\$ 184.00   | US\$ 0.00 | US\$ 184.00   |
| 1    | <b>A la medida Equipo Especial</b><br><br>(EE-001) Máquina para sellar bolsas plásticas de 12 pulgadas Rightway  | US\$ 25.29    | US\$ 0.00 | US\$ 25.29    |
| 1    | <b>A la medida Equipo Especial</b><br><br>(EE-001) Romana para 22libras 10kg Wfnco   | US\$ 50.90    | US\$ 0.00 | US\$ 50.90    |

| Cant | Detalles de producto  | Precio lista | Descuento | Total                      |
|------|---|--------------|-----------|----------------------------|
| 5    | A la medida Equipo Especial<br><br>(EE-001) Bowl de acero 16qts Winco | US\$ 13.35   | US\$ 0.00 | US\$ 66.75                 |
|      |   |              |           | Subtotal US\$ 2,969.43     |
|      |   |              |           | Impuesto US\$ 386.03       |
|      |   |              |           | <b>TOTAL US\$ 3,355.46</b> |

### Términos y condiciones

- Válidez de la oferta: 15 días naturales.
- Garantía de 6 meses contra desperfectos de fábrica en equipo de calor y acero inoxidable.
- Garantía de 12 meses contra desperfectos de fábrica en equipo de refrigeración.
- Entrega de equipo: A convenir con su ejecutivo de ventas.
- Forma de pago: Contado
- Factura se realiza en colones (¢) según tipo de cambio de venta del día de facturación.

### USO Y MANTENIMIENTO

- Todo equipo de refrigeración debe recibir trimestralmente el adecuado mantenimiento preventivo para obtener y garantizar el funcionamiento óptimo.
- Favor leer detalladamente el manual de uso del equipo.
- Contamos con planes de mantenimiento preventivos.

### Cuentas Bancarias

| Banco          | Moneda  | Cuenta              | Cuenta IBAN            |
|----------------|---------|---------------------|------------------------|
| Bac San José   | Dólares | 920613064           | CR92010200009206130641 |
| Banco Nacional | Dólares | 100-02-242-000029-5 | CR27015124210020000296 |

Favor notificar su transferencia electrónica al siguiente correo: [ventas2cool@refrigeracionomega.com](mailto:ventas2cool@refrigeracionomega.com)

**¡AGRADECEMOS SU PREFERENCIA!**

Anexo 8. Factura proforma de insumos de limpieza



**La Esfera Austral de La Pampa S.A.**  
 Cédula Jurídica : 3-101-225197  
 200 N. Puente Diria, Santa Cruz, Gte  
 Tel : 2680-0139 Fax: 2680-0679  
 info@kion.co.cr

**COTIZACION**

**Documento EPV111-000004803**

Fecha: 27/04/2021

**Señor(es) 205293**

**JOSUE CHAVES FLORES**

Dirección: Detalle: ABANGARES, LAS JUNTAS, DEL MONUMENTO DEL MINERO 800 MTs  
 87078924

Condición de Pago: 1 Contado con Recit

Usuario: AMATARRITA

Agente: JOSUE CHAVEZ

Atención: JOSUE

**Tenemos el agrado de cotizarle lo siguiente**

| <u>Código</u> | <u>BTO</u> | <u>UDS</u> | <u>Descripción</u>                             | <u>IVA</u> | <u>Precio</u> | <u>Dcto</u> | <u>Total</u> |
|---------------|------------|------------|--|------------|---------------|-------------|--------------|
| 42600010      | 0          | 1          | J.D. DESENGRAS. SUMA GRILL 5LT (100846300)*4   | 13%        | 5.895.00      | 0           | 5.895.00     |
| 30210128      | 0          | 1          | KCP TOALLA WYPALL INDUST. X-75 ROLLO 60H 1'S*6 | 13%        | 5.530.37      | 0           | 5.530.37     |
| 30240009      | 0          | 1          | TOALLA COC. DELSEY BLANCA 3PACK 80 * 8         | 13%        | 740.41        | 0           | 740.41       |

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| Total mercadería :      | 12.165.78        |
| Descuento General: %    | 0.00             |
| Descuento Bonificación: | 0.00             |
| Impuesto Ventas:        | 1.581.55         |
| <b>Subtotal:</b>        | <b>13,747.33</b> |

**Total General: 13,747.33**

Observaciones:  
 Cargado de FR - cotización

Anexo 9. Factura proforma de insumos y materiales de limpieza



**Kion de Costa Rica S.A.**  
 Cédula Jurídica : 3-101-500983  
 200 N Puente Diria, Santa Cruz, Gte  
 Tel : 2680-0139 Fax: 2680-0679  
 info@kion.co.cr

**COTIZACION**  
**Documento: KPV111-000004045**  
 Fecha : 27/04/2021

**Señor(es) 205293**

**JOSUE CHAVES FLORES**

Dirección: Detalle: ABANGARES, LAS JUNTAS, DEL MONUMENTO DEL MINERO 800 MT5 Condición de Pago: 1 Contado con Recibo  
 87078924 Usuario: AMATARRITA

Agente: JOSUE CHAVEZ  
 Atención: JOSUE

Tenemos el agrado de cotizarle lo siguiente

| Código   | BTO | UDS | Descripción                                       | IVA | Precio    | Dcto | Total     |
|----------|-----|-----|---|-----|-----------|------|-----------|
| 12100001 | 0   | 1   | ALAMBRINA EL CONTRASTE GDE 1X25*25                | 13% | 337,62    | 0    | 337,62    |
| 22000010 | 1   | 0   | ALCOHOL GEL ANITA ANTIBACTERIAL GL*1              | 13% | 7.743,36  | 0    | 7.743,36  |
| 24400014 | 0   | 1   | BOLSA BASURA ZESTA NEG. 5'S JARDIN*24             | 13% | 737,00    | 0    | 737,00    |
| 24400025 | 0   | 1   | BOLSA BASURA ZESTA NEG.9'S MED*50                 | 13% | 302,50    | 0    | 302,50    |
| 21600024 | 1   | 0   | BOLSAS PLASTICAS TRANSPARENTE (1K) 7X11 PAQ*1     | 13% | 1.914,00  | 0    | 1.914,00  |
| 33324807 | 0   | 1   | CLORO BLANKITA 3% BOT 3.785ML*4                   | 13% | 1.595,75  | 0    | 1.595,75  |
| 22000022 | 1   | 0   | DESENGRASANTE OSO KILAN 3.500ML*1                 | 13% | 1.991,15  | 0    | 1.991,15  |
| 33324019 | 0   | 1   | DESINF. TERROR FLORAL BOT 3.785LT*4               | 13% | 2.015,00  | 0    | 2.015,00  |
| 24700209 | 1   | 0   | DETERG. XEDEX EN POLVO INDUSTRIAL 20KG*1          | 13% | 22.266,32 | 0    | 22.266,32 |
| 21300000 | 0   | 1   | ESCOBA ETERNA MAXIUSO C/PALO*12                   | 1%  | 1.579,53  | 0    | 1.579,53  |
| 12000110 | 0   | 1   | ESPONJA CONTRASTE D/USO NARANJA ANAT. EVITA 16*48 | 13% | 424,00    | 0    | 424,00    |
| 20600328 | 0   | 1   | ESPONJA SCOTCH B. RECT. MULTIUSO VERDE 1'S*144    | 13% | 395,75    | 0    | 395,75    |
| 22000009 | 1   | 0   | JABON LIQ. OSO KILAN DURAZNO 3.500ML*1            | 13% | 1.991,15  | 0    | 1.991,15  |
| 33322627 | 0   | 1   | LAVAPLATOS ORIX CREMA LIMON 1KG*12                | 13% | 945,17    | 0    | 945,17    |
| 22000014 | 1   | 0   | LAVAPLATOS OSO KILAN LIMON TARRO 1000GR*1         | 13% | 530,97    | 0    | 530,97    |
| 24700100 | 1   | 0   | MALLA P/CABELLO DESECH. NEGRA 100'S*1             | 13% | 10.395,00 | 0    | 10.395,00 |
| 30000003 | 0   | 1   | MECHA GIRASOL P/PISO #40*48                       | 13% | 1.643,04  | 0    | 1.643,04  |
| 24600232 | 0   | 1   | PALA ETERNA P/BASURA C/PALO C/12                  | 1%  | 1.012,00  | 0    | 1.012,00  |
| 24600233 | 0   | 1   | PALO PISO ETERNA TRAPEADOR C/PALO *12             | 13% | 1.750,10  | 0    | 1.750,10  |
| 43000006 | 0   | 1   | VINAGRE DEL CHEF CLARO GL. 3.85L*4                | 13% | 1.242,00  | 0    | 1.242,00  |

Total mercadería : 60.811.41  
 Descuento General : % 0.00  
 Descuento Bonificación: 0.00  
 Impuesto Ventas: 7.594.52  
**Subtotal: 68.405.93**

**Total General: 68,405.93**

Observaciones:  
 Cargado de FR - cotización

Anexo 10. Factura proforma de insumos agrícolas

Página : 1

0051 ALMACENES EL COLONO S.A (LIBERIA)  
3-101-082969  
Telef.: 2523-9280 Fax: 2710-6745 **FACTURA PROFORMA**

¡QUÉDATE EN CASA! PARA COORDINAR TU ENTREGA LLÁMANOS AL 2713-1111 O ESCRÍBENOS AL WHATSAPP 6055-7181

Cliente : 999999 JULIO

Cuenta : 999 CLIENTE DE CONTADO(9999)

Vend. : 0044 ANGELICA BRICEÑO NUÑEZ

Dir. : DIRECCION

Número : 64927

Plazo : 1 días

Fecha : 26/04/2021

| Cantidad | Código  | Nombre                 | Presentación | Bod  | Ubl | Precio Unitario | Precio Línea |
|----------|---------|------------------------|--------------|------|-----|-----------------|--------------|
| 1.000    | 7268128 | COLONO FERTIL UREA 2KG | PAQUETE      | 0001 | 01  | 1.747.79        | 1.747.79 *   |
| 1.000    | 9052500 | ROUNDUP 35 6 SL 4LTS   | UND          | 0001 | 01  | 16.969.00       | 16.969.00 *  |

Ultima Línea

Total en letras: veintiún mil ciento cuarenta y nueve con 97/100.

Observaciones:

|                       |                 |             |
|-----------------------|-----------------|-------------|
|                       | SubTotal        | ¢ 18,716.79 |
|                       | Descuento       | ¢ 0.00      |
|                       | Impuesto:       | ¢ 2,433.18  |
|                       | Transporte      | ¢ 0.00      |
| Peso Total: 0.0000 Kg | Total Documento | ¢ 21,149.97 |

Vigencia de la Oferta : 1 días  
Realizado por: ANGELICA BRICEÑO NUÑEZ  
Windowslabriceno

Por ALMACENES EL COLONO S.A (LIBERIA)



*Anexo 11. Entrevista semiestructurada a la microempresa “La Casa de las Rosquillas”*

---

|  |   |
|--|---|
| ✓ 30 años de operación.  | ✓ Posicionamiento de la marca en la mente de los consumidores.                          |
| ✓ Negocio familiar.  | ✓ Seis colaboradores, padres e hijos cada uno con sus funciones asignadas.              |
| ✓ Ubicado en Palestina, Carrillo, Guanacaste.  | ✓ Alto conocimiento en la elaboración de los productos y siembra del maíz.              |
| ✓ Venta directa a Clientes.  | ✓ Cuenta con página empresarial en Facebook e Instagram para promocionar los productos. |
| ✓ Cuentan con clientes de la gran área metropolitana, Limón, Liberia, Carrillo, Santa Cruz, Cartagena y playas del Coco. | ✓ Rotulación sobre las vías de comunicación.  |
| ✓ Hacen envíos por correos de Costa Rica y transporte Tralapa.   | ✓ Empaque de los productos etiquetados.   |
| ✓ Terreno propio para siembra de maíz de dos hectáreas.  | ✓ Amplia zona de producción   |
| ✓ Ofrece productos tales como: rosquillas, empanadas con queso, tanelas rellenas, tortilla dulce.                        | ✓ Distribución de la planta con secuencia productiva.                                   |

---





**Universidad Nacional de Costa Rica**  
**Sede Regional Chorotega**  
**Campus Liberia**

**Entrevista semiestructurada a Johana Jirón Gómez, emprendedora de la microempresa**

**“Las Delicias del Maíz”**

Introducción: Buenos días/tardes. Somos estudiantes de Licenciatura de la Carrera de Administración de Empresas de la Universidad Nacional de Costa Rica, Campus Liberia. Esta investigación es parte de nuestro trabajo final de graduación. Por lo que le solicitamos responder las siguientes preguntas. Los datos proporcionados serán manejados de forma confidencial, y son de carácter académico y su uso será exclusivo para el proyecto final de graduación. Muchas gracias.

1. ¿Conoce alguna empresa en la que se elabore el mismo tipo de productos que ustedes ofrecen? ¿Cuál? ¿Le sirve a su empresa como referencia? (en caso de que conozca).
2. ¿Para la idea de negocios que ustedes tienen: ¿Cuál es la dimensión y distribución del área de producción? (Confeccionar junto con ella un croquis)
3. ¿Cuáles equipos, mobiliarios y utensilios de cocina se requieren para la producción? (Con cuáles de esos ya cuentan).
4. ¿Cuáles son los insumos que se necesitarán para la elaboración de cada uno de los productos? (según cada producto) y ¿cuáles son los proveedores?
5. ¿Describa el proceso detallado para elaborar los productos artesanales derivados de maíz?

Anexo 13. Registro en ATV

| <b>Declaración de Inscripción en el Registro Unico Tributario - Modelo 140 Versión 3</b> 2020 |                                |                                |                    |                |              |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--------------------|----------------|--------------|
| Todos los campos con asterisco * son obligatorios/Nuestros trámites son gratuitos             |                                |                                |                    |                |              |
| <b>I. Identificación del obligado tributario</b>  |                                |                                |                    |                |              |
| Número identificación *   |                                |                                | Nombre completo *  |                |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| <b>II. Domicilio fiscal</b>   |                                |                                |                    |                |              |
| Electrificadora *   |                                | Número medidor/NISE/Contrato * |                    | Otros:         |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| Provincia *   |                                | Cantón *                       |                    | Distrito *     |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| Barrio  |                                | Calle                          |                    | Avenida        |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| Otras señas *   |                                |                                |                    |                |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| <b>III. Datos de contacto y notificación del obligado tributario</b>                          |                                |                                |                    |                |              |
| Teléfono fijo 1   | Teléfono fijo 2                | Teléfono móvil 1 *             | Teléfono móvil 2 * | Número fax 1   | Número fax 2 |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| Apartado postal   | Código postal                  | Correo electrónico 1 *         |                    |                |              |
|   |                                | Correo electrónico 2           |                    |                |              |
| <b>IV. Datos de la actividad económica</b>  |                                |                                |                    |                |              |
| Fecha inicio *  | Código actividad *             | Nombre de la actividad *       |                    |                |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| Detalle descripción de la actividad económica *   |                                |                                |                    |                |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| Nombre comercial  |                                |                                | Especialidad       |                |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| Dirección de la actividad económica   |                                |                                |                    |                |              |
| Provincia *   |                                | Cantón *                       |                    | Distrito *     |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| Barrio  |                                | Calle                          |                    | Avenida        |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| Teléfono fijo   | Otras señas *                  |                                |                    |                |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| <b>VI. Información de representante legal</b>   |                                |                                |                    |                |              |
| Número identificación *   |                                |                                | Nombre completo *  |                |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| Dirección del representante legal   |                                |                                |                    |                |              |
| Electrificadora *   | Número medidor/NISE/Contrato * |                                | Otros:             | Fecha inicio * |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| Provincia *   |                                | Cantón *                       |                    | Distrito *     |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| Barrio  |                                | Calle                          |                    | Avenida        |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| Teléfono fijo   | Otras señas *                  |                                |                    |                |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |
| <b>VII. Información del apoderado generalísimo sin límite de suma</b>                         |                                |                                |                    |                |              |
| Número identificación *   |                                |                                | Nombre completo *  |                |              |
|   |                                |                                |                    |                |              |

|   |  |   |  |   |  |  |                             |
|---|--|---|--|---|--|--|-----------------------------|
| Fecha inicio *  |  | Provincia *   |  | Cantón *  |  | Distrito *   |                             |
| Barrio  |  | Calle   |  | Avenida   |  |  |                             |
| Teléfono fijo   |  | Otras señas *   |  |   |  |  |                             |
| Correo electrónico  |  |   |  |   |  |  |                             |
| Tipo de poder: Notario Público <input type="checkbox"/>   |  | Digital <input type="checkbox"/>                          |  | Fecha de emisión:   |  |  |                             |
| <b>IX. Régimen tributario</b>   |  |   |  |   |  |  |                             |
| Régimen tributario: *   |  | General <input type="checkbox"/>                          |  | Simplificado <input type="checkbox"/>                                     |  | Fecha de inicio:   | Fecha de fin:               |
| Regímenes especiales IVA:   |  | Bienes usados categoría c) <input type="checkbox"/>       |  | Régimen especial del sector agropecuario:                                 |  | NO <input type="checkbox"/>  | SI <input type="checkbox"/> |
| <b>X. Clasificación de impuestos</b>  |  |   |  |   |  |  |                             |
| Renta/Utilidades <input type="checkbox"/>   |  | Rentas de Capital Mobiliario <input type="checkbox"/>     |  |   |  |  |                             |
| Impuesto al Valor Agregado/IVA <input type="checkbox"/>   |  | Salas de juego (casinos) <input type="checkbox"/>         |  |   |  |  |                             |
| Selectivo de consumo <input type="checkbox"/>   |  | Bebidas envasadas sin alcohol <input type="checkbox"/>    |  |   |  |  |                             |
| Productos del Tabaco <input type="checkbox"/>   |  |   |  |   |  |  |                             |
| Bebidas alcohólicas <input type="checkbox"/>  |  |   |  |   |  |  |                             |
| Rentas de Capital Inmobiliario <input type="checkbox"/>   |  |   |  |   |  |  |                             |
| <b>XII. Método de facturación</b>   |  |   |  |   |  |  |                             |
| Comprobante preimpreso <input type="checkbox"/>   |  | Caja registradora <input type="checkbox"/>                |  | Emisor-receptor no conformante <input type="checkbox"/>                   |  |  |                             |
| Factura electrónica (Emisor-Receptor electrónico) <input type="checkbox"/>  |  |   |  |   |  |  |                             |
| Factura electrónica (Receptor electrónico-No emisor) <input type="checkbox"/>   |  |   |  |   |  |  |                             |
| Factura electrónica (Proveedores de sistemas gratuitos para la emisión de comprobantes electrónicos) <input type="checkbox"/>   |  |   |  |   |  |  |                             |
| Factura electrónica (Emisor-Receptor electrónico/Proveedores de sistemas gratuitos para la emisión de comprobantes electrónicos) <input type="checkbox"/>   |  |   |  |   |  |  |                             |
| Tipo de sistema: Desarrollo interno <input type="checkbox"/>  |  | Sistema de un proveedor <input type="checkbox"/>          |  | Sistema gratuito de un proveedor <input type="checkbox"/>                 |  | Sistema gratuito del Ministerio de Hacienda <input type="checkbox"/> |                             |
| Requisitos: a. Posee conexión a internet <input type="checkbox"/>   |  | b. Cuenta con firma electrónica: <input type="checkbox"/> |  | c. El sistema emite los respectivos archivos XML <input type="checkbox"/> |  |  |                             |
| <b>XI. Autorizaciones especiales</b>  |  |   |  |   |  |  |                             |
| Comercializador de vehículos usados <input type="checkbox"/>  |  | Proveedor de caja registradora <input type="checkbox"/>   |  |   |  |  |                             |
| <b>XIII. Presentación. Autenticación de firma</b>   |  |   |  |   |  |  |                             |
| Declaro bajo fe de juramento que los datos consignados en este formulario son ciertos, por lo que asumo las responsabilidades y consecuencias legales que correspondan en caso de falsedad, inexactitud u omisión.  |  |   |  |   |  |  |                             |
| Firma del obligado tributario o representante legal   |  |   |  |   |  | Firma del Abogado o Notario  |                             |
| Autenticación:  |  |   |  |   |  | Sello y Timbras  |                             |
| NOTA: Inclúyase la firma digital para ser presentado por correo electrónico o la firma autógrafa del obligado tributario o del representante legal cuando se presente un tercero con poder suficiente a las oficinas de las Administraciones Tributarias a realizar este trámite, para ello el formulario debe estar completo y con la firma autenticada por abogado o notario. |  |   |  |   |  |  |                             |
| <b>DE USO EXCLUSIVO PARA LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA</b>   |  |   |  |   |  |  |                             |
| Nombre y Firma del funcionario  |  |   |  |   |  | Sello del RUT  | Fecha de Recepción          |

Original: Administración Tributaria

Copia: Obligado Tributario

*Anexo 14. Requisitos para inscribirse al régimen simplificado*

- Que efectúen compras anuales por un valor no superior a ciento cincuenta salarios base.
- Que el número de personas necesarias para llevar a cabo sus operaciones no exceda de cinco.
- Que la actividad no tenga su origen en la explotación de una franquicia, marca, nombre comercial, o en mantener la condición de comercializador exclusivo o único de otro ente económico.
- Que el valor de los activos fijos utilizados en la explotación de la actividad no supere los 350 salarios base.

Anexo 15. Patente comercial



**Municipalidad de Liberia**  
Departamento de Patente  
FORMULARIO DE SOLICITUD DE PATENTE ACTIVIDAD COMERCIAL

Timbres Fiscales  
Por 100 colones  
F-1-R

**Nota:** Antes de completar este formulario leer el dorso del mismo

**1-DATOS DEL SOLICITANTE DE LA PATENTE:**

Nombre del Patentado: \_\_\_\_\_  
Cédula (Personal o jurídica) N°: \_\_\_\_\_  
En caso de Persona Jurídica: Nombre del representante legal: \_\_\_\_\_ Cédula \_\_\_\_\_  
Señalo cualquiera de los siguiente medios para recibir notificaciones: Fax: \_\_\_\_\_ Dirección: \_\_\_\_\_  
Correo electrónico: \_\_\_\_\_

**2- DATOS DE LA PROPIEDAD DONDE ESTARA LA ACTIVIDAD SOLICITADA.**

Nombre del Dueño de la Propiedad: \_\_\_\_\_  
En caso de sociedades: Nombre del representante legal: \_\_\_\_\_  
Cédula (Personal o Jurídica) N°: \_\_\_\_\_ El Arriendo (Explotación comercial) será a partir del día (favor anotar información) \_\_\_\_\_ Folio Real Numero: \_\_\_\_\_ Plano Catastro Numero \_\_\_\_\_

**3- DATOS DE LA ACTIVIDAD QUE SOLICITARA:**

a) Nombre comercial \_\_\_\_\_ La actividad solicitada es de: \_\_\_\_\_  
ubicado en Distrito \_\_\_\_\_ Barrio: \_\_\_\_\_ Otras señas: \_\_\_\_\_  
Teléfono: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_ Correo electrónico: \_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

Si gusta, Anote aquí alguna referencia mas

b) Que por haber reunido los requisitos legales respectivos solicito la patente comercial aquí descrita (Ver punto. a).

Para dar fe lo aquí mencionado, en mi condición solicitante y en pleno disfrute de mis capacidades física y mentales apercibidos de las penas con que se castiga los delitos de falso testimonio y perjurio, artículo 318, de código penal, declaro (amos) bajo fe de juramento que la información que indicamos aquí es verdadera, así como también la documentación adjuntada (requisitos) todas son copia fiel y exacta del original, además que el local está totalmente independiente con su propio acceso, para eso autorizo se me visite para que corroboren lo dicho, todo lo contrario se proceda conforme a la ley.

En fe de lo anterior, firmamos en \_\_\_\_\_, a las \_\_\_\_\_ horas, del \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 20 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Firma de la Patentada  
N° de Cédula: \_\_\_\_\_

X \_\_\_\_\_  
Firma Dueño de la Propiedad  
N° de Cédula \_\_\_\_\_

Autorizo a: \_\_\_\_\_ N° de Cédula: \_\_\_\_\_ para que presente y retire documentos con respecto a este trámite.

\_\_\_\_\_  
Firma Solicit. de patente Autorizando su representación

Municipalidad de Liberia  
DEPARTAMENTO DE PATENTE  
Requisitos Para la Solicitud de Patente Comercial


**SEÑOR (A) SOLICITANTE:** Conforme a lo estipulado en el artículo primero de la Ley de Patentes Municipales del Cantón de Liberia N° 8235, y código municipal (art-79) todas las personas físicas y jurídicas que se dediquen al ejercicio de cualquier tipo de actividades lucrativas estarán obligadas a contar la respectiva licencia municipal.

**Requisitos Generales**

- 1-Formulario de Solicitud de Patente Comercial, el cual debe ser firmado por el solicitante y dueño de la propiedad.  
  
La información declarada por el patentado en el formulario tiene el carácter de declaración jurada.
- 2-Fotocopia de la Cédula de Identidad del solicitante o del representante legal. En caso de Persona Jurídica presentar el certificado de Personería Jurídica. En caso de ser extranjero, presentar fotocopia de Cédula de Residencia que está libre condición (vigente). Fundamento Ley 3504, Ley Orgánica del Tribunal supremo de Elecciones y Registro Civil.
- 3-Timbres fiscales por 100 colones. (código fiscal)
- 4-Constancia de la Póliza de Riesgos Profesionales del Trabajo del I.N.S. o Exoneración. fundamento Ley N° 6727. ( Título 4 código civil) *En estos casos debe constar, ubicación, actividad y días de dicha póliza.*
- 5-Constancia de la Póliza de Responsabilidad civil fundamento Código Civil art.1045, ley administración Pública, artículo 190, y la ley protección defensa al consumidor, artículo 35, *En estos casos debe constar, ubicación, actividad y días de dicha póliza,(no todas requieren de esta póliza, consultar si requiere de la misma).*
- 6-Permiso del Funcionamiento de Salud: extendido por el Ministerio de Salud, fundamento, ley General d salud ley 5395 y sus Reglamento (ver Decreto N° 30465-S.)
- 8-Permiso de Ubicación (antes Uao de Suelo): esto emitido por Dpto. Ingeniería Municipal, fundamento Plan Regulador del cantón de Liberia (Ver formulario adjunto).
- 9-Certificado de estar al día con FODESAF "Dirección General de desarrollo Social y Asignaciones Familiares", llamar a los teléfonos, 2547,3600, 25473602, Fax 2222-2376, en la área del Departamento de Gestión de Cobros fundamento ley 5662, ley de Desarrollo Social y Asignaciones Familiares.
- 10-Documento Emitidos por parte de ACAM, si utilizara (pago) o no (exoneración) autoría Musicales, contáctelo telef. 2524-0686, 25240687 ext.218 o 203, Email. [info@acam.cr](mailto:info@acam.cr). Ariana miranda@acam.cr Erick.sampson@acam.cr. Web. [www.acam.cr](http://www.acam.cr) fundamento (ley 6683, ley derecho autor y derecho conexos)
- 11-Constancia de C. C. S. S de No patrono o al día. Ley constitutiva de C.C.S.S., ley 17 y sus reformas.
- 12-Estar al día con el pago de tributos municipales tanto solicitante como dueño propiedad: dicho trámite se realiza de manera interna por el Encargado de Ventanilla. Fundamento artículo 2 ley 8235, ley patente cantón Liberia.
- 13- Inscrición ante La dirección general de Tributación Directa como declarante del impuesto sobre la rentas. Fundamento ley 7092, ley impuesto sobre renta.
- 14- Otro (especifique) \_\_\_\_\_

**ESTE TRAMITE QUEDA SUJETA A INSPECCION AL SITIO DE LA ACTIVIDAD.**

**Información importante para tramitar su patente:**

- Este formulario debe de venir completo, sin borrones ni tachones, de lo contrario no se aceptará. Será válido solamente el formulario original.
  - El Solicitante como el dueño de la propiedad debe estar al día con el pago de los Impuestos Municipales. De lo contrario la solicitud no será tramitada. Este trámite se realizará mediante una verificación interna. (Art. 2 de la Ley de Patentes)
  - En caso de suspender su actividad comercial, debe proceder a presentar el Formulario de Retiro de Patente Comercial; caso contrario esta seguirá activa con sus respectivas consecuencias Fiscales y Legales.
  - Debe indicar lugar o medio para recibir notificaciones, conforme a los mecanismos de la Ley 4755 Código de Normas y Procedimientos Tributarios.
-  Asegúrese que la información que conste en los requisitos guarde igualdad en datos como: el nombre del negocio, dirección, actividad comercial... permiso de salud, pólizas, Fodesaf, Senasa, c.c.s.s. etc. Todos estos deben aparecer igual al solicitante
- También le informamos que toda patente al cumplir un año de operación, debe llenar las fórmulas para la Declaración Jurada, las cuales se retiran en nuestras oficinas en el mes de Octubre, tan sólo presentando el recibo de la patente cancelado al IV trimestre del año respectivo.

**NOTA: ESTOS REQUISITOS NO DEROGAN AQUELLOS ESTABLECIDOS EN LEYES ESPECIALES PARA DETERMINADO TRAMITE.**

**Importante: las copias que adjunta debe venir en original o bien certificad por abogado de que son copia fiel del original**

**TRAMITE DIGITAL – CERTIFICADO DE USO DE SUELO**

**usosuelo@muniliberia.go.cr**

Liberia \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ del 2020

**NOTIFICACIONES: TELEFONO: CORREO  
ELECTRÓNICO:**

Señores:

Municipalidad de Liberia.

Estimados Señores:

Por este medio solicito me concedan **CERTIFICADO DE ZONA (USO DE SUELO)** - de acuerdo al Plan Regulador vigente, de la propiedad inscrita ante Registro público Folio Real # \_\_\_\_\_, plano catastro G- \_\_\_\_\_.

**En caso de actividad comercial:**

**Patente** (Actividad): \_\_\_\_\_

**En caso de construir:**

**Construcción** (Tipo): \_\_\_\_\_

Propiedad a nombre de \_\_\_\_\_.

Dicha propiedad esta ubicada en Barrio \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Nombre de Solicitante \* Cédula.

AL DIA \_\_\_\_\_ ATRASADO \_\_\_\_\_ FIRMA \_\_\_\_\_

**Requisitos para obtener certificado de zona**



- a- Solicitud debidamente llena
- b- Aportar copia informe registral de la propiedad, debidamente certificado-vigente no menos 30 días emisión. ([www.rpndigital.com](http://www.rpndigital.com))
- c- Aportar copia del plano catastrado de la propiedad tamaño carta. ([www.rpndigital.com](http://www.rpndigital.com))
- d- El propietario registral tiene que estar al día con el pago de los tributos municipales, al momento de presentar dicha solicitud. (**Trámite interno**)
- e- El propietario registral tiene que estar al día con las obligaciones obreros patronales al momento de presentar dicha solicitud. (**Trámite interno**)
- f- Enviar los requisitos escaneados al correo: [usosuelo@muniliberia.go.cr](mailto:usosuelo@muniliberia.go.cr)
- g- **Una vez ingresado el trámite se le dará respuesta con el consecutivo asignado.**

## Anexo 17. Permiso sanitario de funcionamiento

### INSTRUCTIVO PARA LLENAR LA SOLICITUD DE PERMISO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO (PSF)

|  |   |
|--|---|
| Casilla N° 1 Libro de presentación: Marcar con una "x" la Casilla correspondiente:                   | Solicitud PSF por primera vez: Aplica para establecimientos, empresas o negocios que nunca han solicitado PSF, para aquellos que van a iniciar operaciones.<br>Renovación PSF: aplica para todos los establecimientos, empresas o negocios a los cuales se les ha otorgado el PSF y se encuentra a un mes de su vencimiento.  |
| Casilla N° 2 Grupo de riesgo:  | Marcar con una "x" la Casilla del grupo de riesgo al que pertenece la actividad, para la cual usted solicita PSF. (Ver Anexo No. 1 Tabla de clasificación de establecimientos y actividades según riesgo sanitario ambiental del presente Reglamento).  |
| Casilla N° 3 Código CIU:   | Anotar el número de código que la "clasificación industrial internacional uniforme" asigna a su actividad, usando como referencia el anexo 1 del presente Reglamento. Si existen varias actividades principales con distintos códigos CIU, deberán indicarse todos estos.   |
| Casilla N° 4 Tipo de actividad o servicio:   | Anotar el tipo de actividad principal (aquella actividad que se considera de mayor riesgo sanitario o ambiental según se señala en el Anexo No. 1 del presente Reglamento) que desarrolla dentro de su establecimiento. En caso de desarrollar otra (s) actividad (es) accesoria (s) (aquella actividad que se lleva a cabo en un establecimiento como complemento de su actividad principal, depende de esta última y pertenece al mismo propietario o representante legal), se deben señalar. |
| Casilla N° 6 Nombre comercial del establecimiento, empresa o negocio que solicita PSF:               | Anotar claramente el nombre comercial del establecimiento, empresa o negocio para el cual solicita el PSF.  |
| Casillas N° 8, 7, 8:   | Anotar de acuerdo a la división territorial existente, el número asignado a la provincia, cantón y distrito donde se ubica el establecimiento, empresa o negocio.   |
| Casilla N° 9 dirección exacta del establecimiento (otras señas específicas):                         | Anotar claramente la dirección, del local, señalando calles, avenidas, nombre del barrio y cualquier otra seña que permita ubicar correctamente el establecimiento, empresa o negocio.  |
| Casillas N° 10, 11, 12, 13:  | Anotar claramente los números telefónicos, fax, apartado postal y correo electrónico, con el fin de mantener una vía oportuna de comunicación con la empresa cuando las circunstancias lo ameriten.   |
| Casilla N° 14 nombre del representante legal de la actividad o establecimiento.                      | En caso de ser persona física debe anotar forma legible el nombre y apellidos del representante legal de la actividad o del establecimiento. Si es persona jurídica indicar el nombre y apellidos del representante legal.  |
| Casilla N° 15: Número de documento de identidad.   | Anotar el número de documento de identidad vigente respectivo.  |
| Casillas N° 16, 17, 18, 19:  | Anotar claramente los números telefónicos, fax, apartado postal y correo electrónico del Representante Legal de la actividad o establecimiento, con el fin de mantener una vía oportuna de comunicación con la empresa cuando las circunstancias lo ameriten.   |
| Casilla N° 20: Lugar o medio notificación del representante legal de la actividad o establecimiento. | Anotar en forma legible la dirección o medio para recibir notificaciones y cualquier otra seña que permita ubicar correctamente al representante legal de la actividad o establecimiento.   |
| Casillas N° 21 Y 22<br>Razón social de la actividad o establecimiento                                | Anotar claramente la razón social de la actividad o establecimiento y el número de cédula jurídica  |
| Casilla N° 23 y 24<br>Nombre del representante legal del inmueble.                                   | Anotar el nombre y apellidos, del representante legal del inmueble su N° de documento de identidad.   |
| Casillas N° 25,26,27 y 28:   | Anotar claramente los números telefónicos, fax, apartado postal y correo electrónico del Representante Legal del inmueble con el fin de mantener una vía oportuna de comunicación con la empresa cuando las circunstancias lo ameriten.   |
| Casillas N° 29: Lugar o medio de notificación del Representante Legal del inmueble.                  | Anotar en forma legible la dirección para recibir notificaciones y cualquier otra seña que permita ubicar correctamente al Representante Legal del inmueble.  |
| Casillas N° 30 y 31<br>Total, de empleados por sexo  | Anotar la suma total de trabajadores que laboran en el establecimiento, empresa o negocio, seguidamente anotar el número empleados según sexo.  |
| Casilla N° 32<br>Número total de clientes u ocupantes  | Indicar el número de personas que asisten al establecimiento en calidad de clientes o usuarios (aplica en caso de sitios de reunión pública o cualquier otro establecimiento donde se reúnan personas para recibir un servicio).  |
| Casilla N° 33:<br>Horario de trabajo (apertura y cierre):  | Indicar la jornada laboral diaria, que incluya la hora de inicio y final de labores, por ejemplo: 1 turno de 8 horas, de 8am a 4pm.   |
| Casilla N° 34:<br>Horario de atención de usuarios:   | Anotar la hora de inicio de atención a los usuarios y la hora en que finaliza. Cuando sea diferente al horario de trabajo.  |
| Casilla N° 35<br>Área de trabajo en metros cuadrados:  | Anotar el tamaño en metros cuadrados del local o establecimiento.   |
| Casillas N° 36<br>Descripción de los servicios ofertados   | Describir en forma detallada la oferta de servicios que prestará el establecimiento, indicar principalmente lo referente a procesos o procedimientos (si el espacio no es suficiente puede hacerlo en hojas adicionales).   |
| Casillas N° 37 Genera residuos peligrosos  | Indicar si se generan residuos peligrosos producto del funcionamiento de la empresa o la actividad. En este caso debe contar con un Programa Integral de Manejo de Residuos de acuerdo a lo establecido en este Reglamento a la Ley General de Gestión Integral de Residuos DE-N° 37987-S-MINAET-H  |
| Casilla N° 38: Firma del Representante Legal de la actividad o establecimiento                       | En este espacio se debe consignar la firma del Representante Legal de la actividad o establecimiento. En caso de que no sea el Representante Legal de la actividad quien presente la solicitud, esta firma debe ser autenticada por un abogado.   |



|  <b>FORMULARIO UNIFICADO DE SOLICITUD DE PERMISO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO</b>  |  |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
|--|--|----|-----------------|---|---|----|------------------------------|--|--|--|----|----------------------------|
| <b>A. INFORMACION RELATIVA AL ESTABLECIMIENTO Y ACTIVIDAD PARA LA CUAL SOLICITA PERMISO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO:</b><br>(No dejar espacios en blanco, escribir claro de preferencia letra imprenta o de molde libre de tachaduras) |  |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 1  | MOTIVO DE PRESENTACION   | 2  | GRUPO DE RIESGO | 3   | CODIGO(S) CIU:                                  | 4  | TIPO DE ACTIVIDAD O SERVICIO |  |  |  |    |                            |
|  | 1 ERA VEZ  |    | A B C           |   |   |    | ♦PRINCIPAL:                  |  |  |  |    |                            |
|  | RENOVACION   |    |                 |   |   |    | ♦ACCESORIA (S):              |  |  |  |    |                            |
| 5  | NOMBRE COMERCIAL DEL ESTABLECIMIENTO, EMPRESA O NEGOCIO QUE SOLICITA PSF:                                    |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 6  | PROVINCIA:   | 7  | CANTON:         | 8   | DISTRITO:                                       |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 9  | DIRECCION EXACTA DEL ESTABLECIMIENTO (CALLE/AVENIDA Y OTRAS SENAS ESPECIFICAS):                              |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 10   | TELEFONOS:   | 11 | Nº DE FAX:      | 12  | APDO. POSTAL:                                   | 13 | CORREO ELECTRONICO:          |  |  |  |    |                            |
| 14   | NOMBRE DEL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL DE LA ACTIVIDAD O ESTABLECIMIENTO:                              |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  | 15 | Nº DOCUMENTO DE IDENTIDAD: |
| 16   | TELEFONOS:   | 17 | Nº DE FAX:      | 18  | APDO. POSTAL:                                   | 19 | CORREO ELECTRONICO:          |  |  |  |    |                            |
| 20   | LUGAR O MEDIO DE NOTIFICACION DEL REPRESENTANTE LEGAL DE LA ACTIVIDAD O ESTABLECIMIENTO:                     |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 21   | RAZON SOCIAL DE LA ACTIVIDAD O ESTABLECIMIENTO:  |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  | 22 | CECULA JURIDICA:           |
| 23   | NOMBRE DEL RERESENTANTE LEGAL DEL INMUEBLE   |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  | 24 | Nº DOCUMENTO DE IDENTIDAD: |
| 25   | TELEFONO:  | 26 | Nº DE FAX:      | 27  | APDO. POSTAL:                                   | 28 | CORREO ELECTRONICO:          |  |  |  |    |                            |
| 29   | LUGAR O MEDIO DE NOTIFICACION DEL REPRESENTANTE LEGAL DEL INMUEBLE:  |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 30   | Nº TOTAL DE EMPLEADOS:   | 31 | Nº HOMBRES:     |   | Nº MUJERES:                                     | 32 | Nº TOTAL DE OCUPANTES:       |  |  |  |    |                            |
| 33   | HORARIO DE TRABAJO (APERTURA Y CIERRE):  |    |                 | 34  | HORARIO DE ATENCION DE USUARIOS:                |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 35   | AREA DE TRABAJO EN METROS CUADRADOS:   |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 36   | DESCRIPCION DE LOS SERVICIOS OFERTADOS: (Ver instrucciones al dorso usar hojas adicionales si es necesario): |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 37   | GENERA RESIDUOS PELIGROSOS: ( ) SI ( ) NO CANTIDAD POR MES:  |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 38   | FIRMA DEL PROPIETARIO O REPRESENTANTE LEGAL DE LA ACTIVIDAD O ESTABLECIMIENTO: AUTENTICACION:                |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| <b>B. LOS SIGUIENTES ESPACIOS SON DE USO EXCLUSIVO DEL MINISTERIO DE SALUD (Deben llenarse conforme lo señala el instructivo).</b>   |  |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 39   | FECHA DE RECIBIDO DE SOLICITUD:  |    |                 | 40  | NOMBRE DEL FUNCIONARIO QUE RECIBE LA SOLICITUD: |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 41   | SELLO  |    |                 | 42  | Nº DE SOLICITUD:                                |    |                              |  |  |  |    |                            |
| <b>C. REQUERIMIENTOS DE LA SOLICITUD</b>   |  |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 1. DECLARACION JURADA (Solo en caso de primera vez) ( )  |  |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 2. COPIA DE COMPROBANTE DE PAGO DE SERVICIOS ( )   |  |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 3. COPIA DE DOCUMENTO DE IDENTIDAD (Solo en caso de primera vez) ( )   |  |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| 4. CERTIFICACION REGISTRAL O NOTARIAL DE LA PERSONERIA JURIDICA VIGENTE (Solo en caso de primera vez) ( )  |  |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| <b>D. USO EXCLUSIVO PARA ACTIVIDADES DEL GRUPO C:</b>  |  |    |                 |   |   |    |                              |  |  |  |    |                            |
| Para las actividades del Grupo C, el presente formulario con la debida firma del funcionario que recibe la solicitud y sello de la DARS constituirá el Certificado de Permiso de Funcionamiento.                                       |  |    |                 |  <b>PERMISO SANITARIO DE FUNCIONAMIENTO Nº</b> _____<br><b>FECHA:</b> _____<br><b>TIENE VALIDEZ DE</b> _____ <b>AÑOS</b> <b>SELLO</b><br><b>FECHA DE VENCIMIENTO:</b> _____<br><b>NOMBRE Y FIRMA:</b> _____<br>(Funcionario que recibe la solicitud) |   |    |                              |  |  |  |    |                            |

Anexo 18. Solicitud seguro obligatorio de riesgos del trabajo



**INSTITUTO NACIONAL DE SEGUROS**  
**SEGURO OBLIGATORIO DE RIESGOS DEL TRABAJO**  
**SOLICITUD DE SEGURO**

Póliza N°

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>REGISTRO</b>  | Este documento solo constituye una solicitud de seguro y no representa garantía alguna de que la misma será aceptada por el INSTITUTO NACIONAL DE SEGUROS, ni de que en caso de aceptarse, dicha aceptación concuerde con los términos solicitados en ella.                        |  |
|  | 1. Fecha y hora:<br>Día: <input type="text"/> Mes: <input type="text"/> Año: <input type="text"/> Hora: <input type="text"/>   | 2. Lugar: <input type="text"/>   |
|  | 3. Tipo de trámite solicitado:<br><input type="checkbox"/> Emisión <input type="checkbox"/> Rehabilitación   |  |
| <b>DATOS DEL TOMADOR DEL SEGURO</b>  | 4. Tipo de identificación: <input type="checkbox"/> Cédula Jurídica <input type="checkbox"/> Cédula Física <input type="checkbox"/> DIMEX / DIDI <input type="checkbox"/> Pasaporte  |  |
|  | 5. Número de identificación: <input type="text"/>  | 6. Nacionalidad: <input type="text"/>  |
|  | 7. Nombre o Razón Social: <input type="text"/>   |  |
|  | 8. Fecha de nacimiento o constitución de la sociedad:<br>Día: <input type="text"/> Mes: <input type="text"/> Año: <input type="text"/>   | 9. Genero: <input type="checkbox"/> Femenino <input type="checkbox"/> Masculino  |
|  | 10. Profesión u Ocupación: <input type="text"/>  |  |
|  | 11. Domicilio físico (por señas): <input type="text"/>   |  |
|  | 12. Provincia: <input type="text"/>  | 13. Cantón: <input type="text"/>   |
|  | 14. Distrito: <input type="text"/>   |  |
|  | 15. Apartado postal: <input type="text"/>  | 16. Fax o Facsímil: <input type="text"/>   |
|  | 17. Teléfonos:<br>Celular: <input type="text"/> Domicilio: <input type="text"/> Oficina: <input type="text"/>  |  |
| 18. Correo electrónico: <input type="text"/>   |  |  |
| 19. Señale el medio por el cual desea recibir notificaciones del Seguro Obligatorio de Riesgos de Trabajo:<br><input type="checkbox"/> Correo electrónico <input type="checkbox"/> Fax o Facsímil <input type="checkbox"/> Apartado postal <input type="checkbox"/> Domicilio físico   |  |  |
| <b>MODALIDADES DE ASEGURAMIENTO</b>  | 20. Seleccione la póliza que desea suscribir (marque solo una opción):   |  |
|  | <b>PÓLIZAS DE PERIODO CORTO</b> (Estas pólizas tienen una vigencia menor a un año)   |  |
|  | <input type="checkbox"/> RT-Construcción:  | Asegura únicamente a los trabajadores que efectúan labores de construcción en la propiedad del Tomador del seguro. El Tomador del seguro debe ser una persona física y en su condición de patrono no se dedica en forma permanente a la actividad de construcción. |
|  | <input type="checkbox"/> RT-Cosechas:  | Asegura tanto a los trabajadores como al patrono en la actividad de recolección de cosechas. El Tomador del seguro puede ser una persona física o jurídica.  |
|  | <input type="checkbox"/> RT-General:   | Asegura tanto a los trabajadores como al patrono. El Tomador del seguro puede ser una física o jurídica.   |
|  | <b>PÓLIZAS PERMANENTES</b> (Estas pólizas tienen una vigencia igual o mayor a un año)  |  |
|  | <input type="checkbox"/> RT-Adolescente:   | Asegura al Tomador del seguro que trabaja de forma independiente. El Tomador del seguro debe ser una persona física entre 15 años y menor de 18 años de edad.  |
|  | <input type="checkbox"/> RT-Agrícola:  | Asegura tanto a los trabajadores como al patrono (máximo 10 personas), en actividades de mantenimiento y recolección en la finca del Tomador del seguro. El Tomador del seguro puede ser una persona física o jurídica.  |
|  | <input type="checkbox"/> RT - General:   | Asegura tanto a los trabajadores como al patrono. El Tomador del seguro puede ser una persona física o jurídica.   |
|  | <input type="checkbox"/> RT-Hogar:   | Asegura a un máximo de 2 trabajadores de servicio doméstico en el hogar. El Tomador del seguro debe ser una persona física.  |
| <input type="checkbox"/> RT-Independiente:   | Asegura al Tomador del seguro que trabaja de forma independiente. El Tomador debe ser una persona física y debe estar inscrito como contribuyente en el Ministerio de Hacienda.  |  |
| <input type="checkbox"/> RT-Ocasional:   | Asegura solo a los trabajadores contratados eventualmente para realizar actividades de mantenimiento doméstico ocasional en la casa de habitación, lote o terreno del Tomador del Seguro. Cubre máximo 40 horas hombre por mes. El Tomador del seguro debe ser una persona física. |  |
| <input type="checkbox"/> RT-Sector Público:  | Asegura a los trabajadores del Estado, municipalidades e instituciones públicas. El Tomador del seguro es una persona jurídica.  |  |
| <b>Nota:</b> Si el Tomador del seguro es una persona física y no cuenta con trabajadores al momento de la solicitud de póliza, deberá suscribir la RT-Independiente.   |  |  |
| Instituto Nacional de Seguros / Dirección Oficinas Centrales: Calles 9 y 9 Bis, avenida 7, San José / Apdo. Postal 10061-1000<br>Central telefónica 2287-6000 / Fax: 2243-7062 / Consultas: <a href="mailto:contactenos@ins-cr.com">contactenos@ins-cr.com</a> / Defensoría del Cliente: <a href="mailto:defensoriadcliente@ins-cr.com">defensoriadcliente@ins-cr.com</a><br>Consulte nuestra página Web: <a href="http://www.ins-cr.com">www.ins-cr.com</a> |  |  |

INS-F-00190 05/18 lms/rtm

**Solo** los seguros del INS tienen la garantía del Estado.

|  |  |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
|--|--|--|--|----------------|--|------------------|--|--|-------------|--|
| <b>DATOS GENERALES DEL SEGURO</b>  | 21. Describa el trabajo o actividad económica:   |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
|  | 22. Dirección exacta donde se ejecutará el trabajo:  |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
|  | 23. Provincia:   | 24. Cantón:  | 25. Distrito:  |                |  |                  |  |  |             |  |
|  | 26. Fecha de ejecución del trabajo:  |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
|  | <table style="width:100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center;"><b>Inicia:</b></td> <td style="text-align: center;"> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> </td> <td style="text-align: center;"><b>Finaliza:</b></td> <td style="text-align: center;"> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> </td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center; font-size: small;">Día Mes Año</td> <td></td> <td style="text-align: center; font-size: small;">Día Mes Año</td> </tr> </table> |  |  | <b>Inicia:</b> | <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> | <b>Finaliza:</b> | <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> |  | Día Mes Año |  |
| <b>Inicia:</b>   | <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>   | <b>Finaliza:</b>   | <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>   |                |  |                  |  |  |             |  |
|  | Día Mes Año  |  | Día Mes Año  |                |  |                  |  |  |             |  |
| 27. Tipo de calendario de planillas (marque solo una opción):  |  | 29. Monto estimado de la planilla mensual:   |  |                |  |                  |  |  |             |  |
| <input type="checkbox"/> <b>Mensual:</b> En este tipo de calendario, las fechas de corte de cada planilla coinciden con el último día natural de cada mes.   |  | <input type="checkbox"/> <b>Si.</b><br><input type="checkbox"/> <b>NO.</b> El Tomador se compromete a reportar a los trabajadores por medio del sistema RT-Virtual, antes de la fecha de inicio del trabajo o las labores. |  |                |  |                  |  |  |             |  |
| <input type="checkbox"/> <b>Especial:</b> En este tipo de calendario, las fechas de corte de cada planilla no coinciden con el último día natural de cada mes.   |  |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
| <input type="checkbox"/> <b>No presenta</b> (Opción exclusiva para los siguientes seguros: RT-Adolescente, RT-Agrícola, RT-Cosechas, RT-Hogar, RT-Independiente, RT-Ocasional, RT-Construcción)  |  |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
| 28. Forma de pago de la prima (solo aplica para pólizas permanentes).  |  |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
| <input type="checkbox"/> Anual <input type="checkbox"/> Semestral <input type="checkbox"/> Trimestral  |  |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
| Según la forma de pago elegida, el Instituto aplicará un recargo porcentual sobre la tarifa del seguro por concepto de pago fraccionado. El recargo corresponde a un 8% para la forma de pago semestral y un 11% para la forma de pago trimestral.   |  |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
| <b>RT-CONSTRUCCIÓN</b>   | <b>COMPLETE ESTOS DATOS SI LA PÓLIZA A SUSCRIBIR ES PARA LA ACTIVIDAD DE CONSTRUCCIÓN</b>  |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
|  | 31. Documento de respaldo de la solicitud de seguro:   |  | 32. ¿Adjunta Declaración de Interés Social?  |                |  |                  |  |  |             |  |
| <input type="checkbox"/> Permiso Municipal No.: _____<br><input type="checkbox"/> Contrato del CFIA No.: _____<br><input type="checkbox"/> Copia del contrato entre las Partes   |  | <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si  | 33. Valor total de la obra:  |                |  |                  |  |  |             |  |
| <b>RT-COSECHAS</b>   | <b>COMPLETE ESTOS DATOS ÚNICAMENTE SI LA PÓLIZA A SUSCRIBIR ES RT-COSECHAS</b>   |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
|  | 34. Fruto o producto a recolectar:   |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
| 35. Unidad de medida a utilizar:   | 36. Cantidad de unidades a recolectar:   | 37. Precio a pagar por unidad:   |  |                |  |                  |  |  |             |  |
| <b>ACEPTACIÓN DEL SEGURO</b>   | Declaro que la información aquí contenida es verídica, es completa y forma la base sobre la cual se fundamenta el Instituto para emitir el seguro que solicito. Convengo que cualquier omisión o información falsa o inexacta puede causar el rechazo de cualquier reclamación y la nulidad del contrato. Asimismo entiendo que la falsedad u omisión de cualquier información podría resultar en un intento de fraude contra el Instituto.  |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
|  | 38. Firma del Tomador del Seguro o Representante   |  | 39. Nombre completo, identificación y puesto del Representante (solo para personas jurídicas)  |                |  |                  |  |  |             |  |
|  | <b>USO EXCLUSIVO PARA EL INTERMEDIO DE SEGUROS O REPRESENTANTE DEL INS</b>   |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
|  | 40. Monto Asegurado:   |  | En mi calidad de Intermediario de Seguros, doy fe de que he revisado el riesgo descrito y que desde mi perspectiva no existen agravaciones para que el Instituto analice esta solicitud de seguro y resuelva aceptar el aseguramiento. |                |  |                  |  |  |             |  |
|  | 41. Código actividad:  | 42. Tarifa:  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
|  | 43. Prima Anual Estimada:  |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
| 44. Nombre completo y código del Intermediario:  |  | 45. Firma y número de identificación del Intermediario de Seguros o Representante del INS  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
| La documentación contractual y técnica que integran este producto, están registrados ante la Superintendencia General de Seguros (SUGESE) de conformidad con lo dispuesto en la CLÁUSULA 29, inciso d) de la Ley Reguladora del Mercado de Seguros, Ley 8653, según registro del 31 de julio del 2019.   |  |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |
| Instituto Nacional de Seguros / Dirección Oficinas Centrales: Calles 9 y 9 Bis, avenida 7, San José / Apdo. Postal 10061-1000<br>Central telefónica 2287-6000 / Fax: 2243-7062 / Consultas: contactenos@ins-cr.com / Defensoría del Cliente: defensoriadelcliente@ins-cr.com<br><b>Consulte nuestra página Web: <a href="http://www.ins-cr.com">www.ins-cr.com</a></b> |  |  |  |                |  |                  |  |  |             |  |

**Solo** los seguros del INS tienen la garantía del Estado.



**INSTITUTO NACIONAL DE SEGUROS**  
**SEGURO OBLIGATORIO DE RIESGOS DEL TRABAJO**  
**PLANILLA DE EMISIÓN**

Póliza N°

|                       | TI (1) | N° IDENTIFICACIÓN | NOMBRE | PRIMER APELLIDO    | SEGUNDO APELLIDO | TJ (2) | SALARIO MENSUAL | OCUPACIÓN |  |
|-----------------------|--------|-------------------|--------|--------------------|------------------|--------|-----------------|-----------|--|
| 1                     | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 2                     | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 3                     | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 4                     | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 5                     | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 6                     | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 7                     | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 8                     | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 9                     | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 10                    | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 11                    | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 12                    | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 13                    | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 14                    | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 15                    | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 16                    | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 17                    | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 18                    | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 19                    | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| 20                    | -      |                   |        |                    |                  | -      |                 |           |  |
| TOTAL DE TRABAJADORES |        |                   |        | TOTAL DE SALARIOS: |                  |        |                 |           |  |

**Codificación:**

(1) Tipos de Identificación (TI): CN = Cedula Nacional, DU = DIMEX, NP = Número de Pasaporte, NT = Permiso de Trabajo

(2) Tipos de Jornada (TJ): TC = Tiempo Completo, TM = Tiempo Medio, OD = Ocasional contratado por días, OH = Ocasional contratado por horas

Declaro que la información aquí contenida es verídica, es completa y forma la base sobre la cual se fundamenta el Instituto para emitir el seguro que solicito. Convengo que cualquier omisión o información falsa o inexacta puede causar el rechazo de cualquier reclamación y la nulidad del contrato. Asimismo entiendo que la falsedad u omisión de cualquier información podría resultar en un intento de fraude contra el Instituto.

\_\_\_\_\_  
Firma del Tomador del Seguro o Representante

\_\_\_\_\_  
Nombre completo, identificación y puesto del Representante  
(solo para personas jurídicas)

**Solo** los seguros del INS tienen la garantía del Estado.

*Anexo 19. Requisitos de inscripción como patrono ante CCSS*

1. Original de la cédula de identidad. En caso de patronos extranjeros, presentar el original del documento de identificación migratorio.
2. Fotocopia de la cédula de identidad, pasaporte, cédula de residencia, carné de refugiado, entre otros de cada trabajador.
3. Llenar el Formulario de Solicitud de Inscripción.

Anexo 20. Solicitud de inscripción patronal en C.C.S.S



**Caja Costarricense de Seguro Social**

Dirección XXXXXX

Área xxxxxx/ Subárea xx.xxxxxxx

Telfs:

**Solicitud de Inscripción / Reanudación Patronal  
Caja Costarricense de Seguro Social  
PATRONO PERSONA FÍSICA**

Fecha: \_\_\_\_\_

Señores

Caja Costarricense de Seguro Social

Presente

Yo \_\_\_\_\_, con número de identificación \_\_\_\_\_,  
solicito la inscripción ( ), reanudación ( ) patronal en la Caja Costarricense de Seguro Social, por la actividad económica de \_\_\_\_\_

El centro de trabajo se ubica en \_\_\_\_\_

El nombre comercial del negocio es: \_\_\_\_\_ y tiene el número telefónico \_\_\_\_\_, fax \_\_\_\_\_, correo electrónico \_\_\_\_\_.

Señalo el siguiente medio o lugar para recibir notificaciones: \_\_\_\_\_

En caso de contar con Póliza de Riesgos del Trabajo del INS, detallar el número de póliza: \_\_\_\_\_

**Solicitud de aplicación del esquema Base Ajustada Salarial para Microempresas en el Seguro de Salud:**

Deseo incorporarme al esquema de Base Ajustada Salarial: Sí ( ) No ( )

a. Número de cuenta IBAN en colones del patrono(a): \_\_\_\_\_

Los trabajadores que laboran al servicio del patrono se detallan a continuación (indicar el nombre y apellidos de los trabajadores tal como aparecen en el documento de identificación. En el caso de extranjeros que posean camé de asegurado, anotar como identificación el número de seguro social):

**NOTA: El trámite debe ser realizarlo por el Patrono o autorizar a otra persona mediante nota. El autorizado debe aportar original y copia del documento de identificación.**

F-GF-USIN-034



**Caja Costarricense de Seguro Social**

Dirección XXXXXX

Detalle área, subárea y/o Sucursal

| Nombre Completo | N° de identificación | Fecha de ingreso | Ocupación | Modalidad de pago (Hora, Día, Semana, Quincena, Mes) | Salario | Días laborados semana | Horario | Tiempo Descanso (Alimentación) |
|-----------------|----------------------|------------------|-----------|--|---------|-----------------------|---------|--------------------------------|
|                 |                      |                  |           |  |         |                       |         |                                |
|                 |                      |                  |           |  |         |                       |         |                                |
|                 |                      |                  |           |  |         |                       |         |                                |
|                 |                      |                  |           |  |         |                       |         |                                |
|                 |                      |                  |           |  |         |                       |         |                                |
|                 |                      |                  |           |  |         |                       |         |                                |

\*\* Puede adjuntar otras hojas a esta solicitud cuando existan más trabajadores o bien si cumplen una jornada de trabajo variable con las especificaciones respectivas.

Firma del patrono \_\_\_\_\_

Número de Identificación \_\_\_\_\_

Tel. Habitación \_\_\_\_\_ Número Celular \_\_\_\_\_

Dirección casa de habitación del patrono: \_\_\_\_\_



*Anexo 21. Formulario de Solicitud del Carné de Manipulación de Alimentos*

Formulario de Solicitud del Carné de Manipulación de Alimentos para Servicios de Alimentación al Público

Nombre: \_\_\_\_\_

Dirección domicilio: \_\_\_\_\_

Número de documento de identificación: \_\_\_\_\_

Fecha recibida \_\_\_\_\_

Trámite por (marcar con X): Primera vez:  Renovación:

En caso de renovación anotar la Dirección Área Rectora de Salud en que solicitó el carné por primera vez: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

PARA SER LLENADO ÚNICAMENTE POR EL FUNCIONARIO DE LA DIRECCIÓN DEL ÁREA RECTORA DE SALUD:

| Esta lista detalla los aspectos que se deben verificar a la hora de recibir una la solicitud para trámite de obtención del carné para manipuladores de alimentos. Coloque una X en la casilla correspondiente si cumple o no con el requisito solicitado |  |   |    |    |
|--|--|---|----|----|
| <b>REQUISITOS DE LA SOLICITUD PARA EMISIÓN DEL CARNÉ</b>   |  |   |    |    |
| Nº   | REQUISITO SOLICITADO   | ASPECTO VERIFICAR   | SI | NO |
| 1  | Primera vez: Certificado de aprobación del curso de manipulación de alimentos. | Presenta original y fotocopia del certificado de aprobación del curso de manipulación de alimentos. |    |    |
|  | Renovación: Certificado de aprobación de curso de actualización.               | Presenta original y fotocopia del certificado de aprobación del curso de manipulación de alimentos. |    |    |



|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| 2 | Documento de identificación vigente.                     | Original y fotocopia del documento de identificación.                    |  |  |
| 3 | Fotografía tamaño pasaporte reciente (no más de un año). | Presenta una fotografía tamaño pasaporte para pegar al respectivo carné. |  |  |
| 4 | Comprobante de pago.                                     | Presenta copia comprobante de pago emitido por el banco.                 |  |  |

Anexo 22. Declaración jurada trámite de inscripción y renovación, registro PYME

|   |  |  |  |  |
|---|--|--|--|--|
| <b>meic</b>   |  |  |  |  |
| <b>Dirección General de Apoyo a la Pequeña y Mediana Empresa (DIGEPYME)</b>   |  |  |  |  |
| <b>Registro PYME</b>  |  |  |  |  |
| Declaración Jurada Trámite de Inscripción y Renovación  |  |  |  |  |
| Teléfono 2549-1400  |  | Aparado postal 10216-1000                          |  |  |
|   |  | <a href="http://www.siec.go.cr">www.siec.go.cr</a> |  | Correo: <a href="mailto:seo@meic.go.cr">seo@meic.go.cr</a> |
| Fecha de solicitud de Inscripción PYME (*):   |  | Fecha Aprobación Condición PYME (**):              |  |  |
| <b>I. Información General de la Empresa</b>   |  |  |  |  |
| Nombre de la Persona o Empresa:   |  |  |  |  |
| Tipo de Identificación: ( ) Física ( ) Jurídica   |  | No. Identificación                                 |  |  |
| Documento de identificación: Pasaporte( ) Cédula de identidad( ) Cédula de Residencia( ) Cédula Jurídica ( )                        |  |  |  |  |
| Tipo de persona Jurídica: Sociedad Anónima ( ) Responsabilidad Ltda ( ) Comandita Simple ( ) Sociedad de Capital e Industria ( )    |  |  |  |  |
| Sociedad de Hecho ( ) Empresa Unipersonal ( ) Otro:   |  |  |  |  |
| Tipo de Asociatividad: Asociación ( ) Individual ( )  |  | N° Patrono ante CCSS:                              |  |  |
| Correo electrónico Empresa:   |  | Página Web:  |  |  |
| Dirección Exacta de la Empresa:   |  |  |  |  |
| Provincia:  |  | Cantón:  |  | Región:  |
| Sector al que pertenece la Empresa: Industria ( ) Comercio ( ) Servicios ( ) Agropecuario*** ( ) Otro ( )                           |  |  |  |  |
| Para el Sector Comercio indique: Comercio Por Menor ( ) Comercio al Por Mayor ( )   |  |  |  |  |
| Descripción de la Actividad Económica Principal (En caso de tener más de una actividad indique porcentajes):                        |  |  |  |  |
| <b>II. Información de los Personeros Legales</b>  |  |  |  |  |
| Representante Legal:  |  | Nombre completo                                    |  |  |
| Primer apellido:  |  | Segundo apellido                                   |  |  |
| Tipo identificación: Cédula Identidad ( ) Cédula Residencia ( ) Pasaporte ( )   |  | Número:  |  |  |
| Sexo: Mujer ( ) Hombre ( )  |  | Fecha Nacimiento:                                  |  |  |
| Cargo que desempeña en la empresa: Propietario ( ) Gerente ( ) Administrador ( ) Otro:  |  | Nacionalidad:                                      |  |  |
| Tipo Poder: Apod. generalísimo ( ) Apod. general ( ) Apod. Especial ( ) Representante judicial y extra judicial ( ) Desconocido ( ) |  |  |  |  |
| Porcentaje de su participación accionaria en la empresa:  |  |  |  |  |
| Nivel Educativo: Primaria ( ) Secundaria ( ) Técnico ( ) Diplomado ( ) Bachiller ( ) Licenciatura ( ) Posgrado ( ) Carrera prof.    |  |  |  |  |
| Teléfono/s:   |  | Correo para recibir notificaciones:                |  |  |
| <b>III. Información operacional de la empresa</b>   |  |  |  |  |
| Fecha de constitución de la empresa ante el Registro Nacional:  |  | Fecha de inicio de operaciones:                    |  |  |
| Marcas registradas:   |  |  |  |  |
|   | Descripción de los productos o servicios |  | Descripción de las Materias Primas o Insumos |  |
| 1   |  |  |  |  |
| 2   |  |  |  |  |
| 3   |  |  |  |  |
| 4   |  |  |  |  |
| 5   |  |  |  |  |
| <b>IV. Información obligatoria para registrarse como PYME</b>   |  |  |  |  |
| Cantidad de Empleados Total:  |  | Hombres:   |  | Mujeres:   |
| Respecto al último período fiscal:  |  | Se encuentra al día con los requisitos siguientes: |  |  |
| Valor de Ventas Brutas  |  | Póliza de Riesgos del Trabajo                      |  | SI NO  |
| Valor de los Activos Fijos  |  | Obligaciones tributarias                           |  | SI NO  |
| Valor de los Activos Totales  |  | Cargas Sociales                                    |  | SI NO  |

(\*) y (\*\*) Esta información se incorpora al formulario electrónico del SIEC, la cual lo calcula automáticamente

(\*\*\*) Si la empresa pertenece al Sector Agropecuario, el registro se realiza en el Ministerio de Agricultura y Ganadería



| Y. Información General de Permanencia en el Mercado   |        |        |  |               |        |
|---|--------|--------|--|---------------|--------|
| Es Proveedora del Estado:   | SI ( ) | No ( ) | Participa o ha participado en Incubadora:    | SI ( )        | No ( ) |
| Exporta:  | SI ( ) | No ( ) | Tiene contratos en Firma con otras empresas: | SI ( )        | No ( ) |
| Es parte de una Franquicia:   | SI ( ) | No ( ) | Seis o más meses de estar en el mercado:     | SI ( )        | No ( ) |
| Empresario (a) con dos o más años experiencia en la actividad:  |        | SI ( ) | No ( )                                       |               |        |
| <p>Los interesados deben velar por que los cambios en su información básica sean reportados a la DIGEPYME y anualmente deberán renovar los documentos presentados. El incumplimiento de la actualización de datos puede acarrear la exclusión del Registro PYME. Asegúrese de que la información solicitada se presente en forma completa. Los solicitantes que no cumplan los requisitos serán prevenidos y dispondrán de 10 días hábiles para completarlos. Transcurrido ese plazo, se archivará su gestión y no serán incluidos en el Registro PYME. Después de 5 días hábiles de presentados los documentos los interesados podrán verificar su correcta inclusión al Registro PYME. El MEIC podrá verificar la veracidad de estos datos y el proporcionar información falsa tendrá consecuencias legales para la empresa, además de ser excluida del registro y de los beneficios de la Ley 8262, Ley de fortalecimiento de la Pequeñas y Medianas Empresas.</p>   |        |        |  |               |        |
| Yo _____  |        |        |  |               |        |
| <p>Representante legal o dueño interesado, con facultades suficientes para este acto, según lo dispuesto en el Párrafo segundo del artículo 117 del Código de Normas y Procedimientos Tributarios, autorizo al Ministerio de Economía Industria y Comercio (MEIC), a solicitar a la Dirección General de Tributación, la información correspondiente a los montos declarados en las casillas Activos e Ingresos brutos de los formularios "D-101 Declaración jurada del impuesto sobre la renta" del régimen tradicional, ó el monto de compras declarados en el formulario D-105 "Declaración jurada del Régimen de Tributación Simplificada- Impuesto sobre la renta y ventas", correspondientes al último Período Fiscal, por ser parte de los requisitos solicitados para ser considerados como empresa PYME, de acuerdo a la Ley N° 8262 y su Reglamento N° 39295, con el fin de ser considerados para los beneficios establecidos por Ley al tener la condición de Empresa PYME. Que acogido al principio del "consentimiento informado" autorizo al MEIC para que consuma información necesaria, con el fin de registrar a mi representada y así poder determinar la actividad productiva, el tamaño de la empresa y el nivel de formalidad del TSE, Migración y la CCSS, es importante indicar que la información brindada en la presente declaración es verídica y actual, estando consciente de los delitos de perjurio y falso testimonio.</p> |        |        |  |               |        |
| Autorizo al MEIC a través de la DIGEPYME, a dar información a terceros, en lo que se refiere a datos como:  |        |        |  | SI ( ) NO ( ) |        |
| Nombre de la empresa, Nombre del representante Legal, número telefónico, Correo electrónico y dirección física  |        |        |  |               |        |
| Estoy de acuerdo en que el MEIC utilice los datos de mi representada con fines estadísticos   |        |        |  | SI ( ) NO ( ) |        |
| Firma del Propietario o Representante legal:  |        |        | Fecha:                                       |               |        |
| <b>NOTA IMPORTANTE: ESTE SERVICIO ES TOTALMENTE GRATUITO</b>  |        |        |  |               |        |
| <p>El valor que debe colocar en la Casilla de Ingresos es el dato de la línea 35, en el caso del valor de los activos fijos corresponde a la línea 23, y el valor de los activos totales es el equivalente al de la línea 24 del formulario de la declaración del Impuesto sobre la Renta D - 101. En caso de no presentar como requisito ese formulario debe indicar los datos estimados.</p>  |        |        |  |               |        |
| <p>Los trámites de Inscripción por primera vez y de renovación los pueden realizar personalmente o en línea, mediante la página Web Ley 8262: "Artículo 3". Para todos los efectos de esta Ley y de las políticas y los programas estatales o de instituciones públicas de apoyo a las pymes, se entiende por pequeñas y medianas empresas (pymes) toda unidad productiva de carácter permanente que disponga de los recursos humanos, los maneje y opere bajo las figuras de persona física o de persona jurídica, en actividades industriales, comerciales, de servicios o agropecuarias que desarrollen actividades de agricultura orgánica</p>  |        |        |  |               |        |

*Anexo 23. Requisito de inscripción como PYME en el MEIC*

De acuerdo con el Ministerio de Economía, Industria y Comercio (2021), para registrarse como PYME la microempresa debe cumplir con dos de tres de los siguientes requisitos:

- El pago de cargas sociales
- El cumplimiento de obligaciones tributarias
- El cumplimiento de obligaciones laborales

*Anexo 24. Requisitos para obtener el registro sanitario de alimentos*

De acuerdo con el Decreto Ejecutivo N°31595 acerca del Reglamento de Notificación de Materias Primas, Registro Sanitario, Importación, Desalmacenaje y Vigilancia de Alimentos en el artículo 5. (2009), da a conocer los requisitos necesarios para obtener el registro sanitario de alimentos en el país:

- Formulario de solicitud de registro completo y legible, firmado por el representante legal de la empresa.
- Permiso de funcionamiento vigente.
- Etiqueta original o proyecto de etiqueta para aquellos productos que no hayan salido al mercado. Las etiquetas de los alimentos para regímenes especiales deben presentar la declaración del valor nutritivo del producto.
- Pago del arancel fijado para el registro, según lo establece la normativa vigente.

## *Anexo 25. Instituciones Autorizadas para trámite de Firma Digital*

|                                       |
|---------------------------------------|
| ▶ Banco Bac San José                  |
| ▶ Banco BCT                           |
| ▶ Banco Central de Costa Rica         |
| ▶ Banco Davivienda                    |
| ▶ Banco de Costa Rica                 |
| ▶ Banco Lafise                        |
| ▶ Banco Nacional de Costa Rica        |
| ▶ Banco Popular y Desarrollo Comunal  |
| ▶ Banco Promérica                     |
| ▶ Banco Scotiabank                    |
| ▶ Caja de ANDE                        |
| ▶ Cooicque R.L.                       |
| ▶ Coopealianza                        |
| ▶ Coopeande N° 1                      |
| ▶ Coopenae                            |
| ▶ Grupo Mutual Alajuela La Vivienda   |
| ▶ Instituto Nacional de Seguros - INS |

## *Anexo 26. Requisitos para Firma Digital*

- Ser mayor de edad.
- Presentar el documento de identidad vigente (extranjeros DIMEX, nacionales cedula y diplomáticos documento DIDI).
- Si el interesado cuenta con más de un documento de identidad, debe aportar el último que le haya emitido por la autoridad respectiva.
- No tener ningún impedimento declarado como ausencia legalmente.
- El proceso de emisión de la firma digital es de carácter personal.