



FACULTAD DE POSTGRADO

TESIS DE POSTGRADO

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA EL PROYECTO DE
IMPLEMENTACIÓN DE UNA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE
VINO ORGÁNICO ARTESANAL DE GUAYABA JAPONESA
EN LA ESPERANZA INTIBUCA.**

SUSTENTADO POR:

DIANA MARILUT VASQUEZ VASQUEZ

HECTOR ADOLFO MEZA COCA

PREVIA INVESTIDURA AL TÍTULO DE

MÁSTER EN ADMINISTRACIÓN DE PROYECTOS.

TEGUCIGALPA, F.M, HONDURAS, C.A

JUNIO 2022

**UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA CENTROAMERICANA
UNITEC**

FACULTAD DE POSTGRADO

AUTORIDADES UNIVERSITARIAS

RECTOR

MARLON ANTONIO BREVE REYES

VICERRECTOR ACADÉMICO NACIONAL

JAVIER ABRAHAM SALGADO LEZAMA

SECRETARIO GENERAL

ROGER MARTÍNEZ MIRALDA

DIRECTORA NACIONAL DE POSTGRADO

ANA DEL CARMEN RETALLY VARGAS

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA EL PROYECTO DE
IMPLEMENTACIÓN DE UNA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE
VINO ORGÁNICO ARTESANAL DE GUAYABA JAPONESA EN
LA ESPERANZA INTIBUCA.**

MINA CECILIA GARCIA LEZCANO

COMISIÓN EVALUADORA/ TERNA EVALUADORA

ALBETINA NAVARRO

RIGOBETO RODRIGUEZ



FACULTAD DE POSTGRADO

ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA EL PROYECTO DE IMPLEMENTACIÓN DE UNA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE VINO ORGÁNICO ARTESANAL DE GUAYABA JAPONESA EN LA ESPERANZA INTIBUCA.

NOMBRE DEL MAESTRANDO

DIANA MARILUT VASQUEZ VASQUEZ

HECTOR ADOLFO MEZA COCA

RESUMEN

El presente trabajo de tesis tiene como finalidad el estudio de prefactibilidad para la implementación de una planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa en la Esperanza Intibucá, tiene como objetivo la producción, aceptación y comercialización de una nueva bebida a base de fermento de fruta natural en el mercado, y que los inversionistas en este proceso puedan obtener la rentabilidad esperada en base a un análisis financiero y plan de inversión previamente elaborado, los resultados obtenidos mediante la encuesta nos muestran la aceptación del producto, gustos y requerimientos de los mismos, La metodología se enmarcó en un enfoque mixto llevando un estudio de prefactibilidad (Mercado, técnico, administrativos, económico y evaluación financiera) y las diez áreas de conocimiento del PMBOK®, brindando de esta manera una serie de resultados de orden cualitativo para conceptualizar la información. En conclusión, mediante el presente estudio se conocerá la prefactibilidad y rentabilidad del proyecto.

Palabras claves: Artesanal, guayaba japonesa, orgánico, prefactibilidad, vinos.



GRADUATE SCHOOL

**PRE-FEASIBILITY STUDY FOR THE IMPLEMENTATION OF A PLANT
FOR THE PRODUCTION OF ORGANIC ARTESANAL JAPANESE
GUAVA IN LA ESPERANZA, INTIBUCÁ.**

STUDENT NAME

DIANA MARILUT VASQUEZ VASQUEZ

HECTOR ADOLFO MEZA COCA

ABSTRACT

The purpose of this thesis work is the pre-feasibility study for the implementation of a plant for the production of organic artisanal Japanese guava wine in La Esperanza, Intibucá, its objective is the manufacture and acceptance of a new natural ferment-based beverage in the market, and that investors in this process can obtain the expected profitability based on a financial analysis and investment plan previously prepared, the results obtained through the survey show us the acceptance of the product, tastes and requirements of the same, the methodology was framed in a mixed approach carrying out a pre-feasibility study (market, technical, administrative, economic and financial evaluation) and the ten areas of knowledge of the PMBOK®, thus providing a series of qualitative results to conceptualize the information. In conclusion, through this study the pre-feasibility and profitability of the project will be known.

Key words: Artisanal, japanese guava, organic, pre-feasibility, wines.

DEDICATORIA.

A Dios Padre por la oportunidad que me ha permitido de poder llegar a este grado académico y por qué siempre me ha abierto Caminos para poder seguir adelante a pesar de las adversidades.

A mis Padres por siempre apoyarme y respaldarme en cada decisión que emprendo ellos son mi motor para seguir adelante y brindarles mejores oportunidades de Vida.

A mi hermanita por su apoyo incondicional por su paciencia y sus ánimos en los momentos difíciles.

A la empresa donde laboro ya que debido a sus exigencias opte por continuar estudiando y por el apoyo económico brindado.

DIANA MARILUT VASQUEZ VASQUEZ

Dedicada especialmente a mi amada Esposa con todo el amor y cariño que, con su amor incondicional, su ejemplo de valentía, esfuerzo y perseverancia me han permitido llegar a cumplir un sueño más sabiendo que su apoyo día a día perdurara siempre.

Con un amor especial a mi Padres que con su apoyo y amor incondicional, sus incansables consejos, su ejemplo de vida son una inspiración constante y una parte fundamental en mi crecimiento para poder seguir cosechando más éxitos en mi vida.

HECTOR ADOLFO MEZA COCA

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios primeramente por el privilegio de permitirme alcanzar un grado académico más, a mi familia por todo su apoyo incondicional, a agradezco a CENOSA por el apoyo de una media beca para el costeo de gastos de mis estudios.

A todos nuestros catedráticos que en cada una de las diferentes clases aportaron un granito de arena para llegar hasta este momento y en especial a la Dra. Mina García por sus paciencia y acompañamiento durante el desarrollo de esta investigación.

DIANA MARILUT VASQUEZ VASQUEZ

A Dios todo poderoso el hacedor del universo que nos brinda cada día la oportunidad de salir adelante y rodearnos siempre de sus bendiciones que sin el nada esto hubiese sido posible.

A mi familia Padres y hermanos pilares fundamentales en mi vida que gracias a su apoyo y consejos he llegado a finalizar este sueño.

Muy especialmente a mi Esposa por sus constante e incansable apoyo en todo este proceso.

A mis amigos que siempre han brindado su apoyo incondicionalmente.

A mi asesora de tesis y Dra. Mina García y Unitec, por compartir sus conocimientos.

Y a cada una de las personas que a lo largo de todo este proceso que han estado para apoyarme y brindar muchos consejos, a todos muchas gracias.

HECTOR ADOLFO MEZA COCA

ÍNDICE DEL CONTENIDO

CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN	1
1.1 INTRODUCCIÓN	1
1.4 OBJETIVOS DEL PROYECTO.	6
1.4.1 OBJETIVO GENERAL	6
1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	6
CAPITULO II. MARCO TEÓRICO	8
2.1 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL	8
2.2 CONCEPTUALIZACIÓN	13
2.3 TEORÍAS DE SUSTENTO	15
2.4 METODOLOGÍAS APLICADAS	16
2.5 INSTRUMENTOS UTILIZADOS.	22
2.6 MARCO LEGAL	22
CAPÍTULO III. METODOLOGIA.	25
3.1 CONGRUENCIA METODOLOGICA.	25
3.3. DISEÑO DE LA INVESTIGACION.	29
3.4 INSTRUMENTOS, TECNICAS Y PROCEDIMIENTOS APLICADOS	31
3.5 FUENTES DE INFORMACION	32
CAPITULO IV. RESULTADOS Y ANALISIS	34
4.1. INFORME DEL PROCESO DE RECOLECCIÓN DE DATOS	34
4.2. RESULTADOS Y ANALISIS DE LAS TECNICAS APLICADAS SEAN CUANTITATIVAS O CUALITATIVAS	50
CAPITULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	53
5.1 CONCLUSIONES	53
5.2 RECOMENDACIONES	54
CAPITULO VI. APLICABILIDAD	55

6.1 NOMBRE DE LA PROPUESTA _____	55
6.2 JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA _____	55
6.3 ALCANCE DE LA PROPUESTA _____	55
6.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Y DESARROLLO DEL ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD. _____	56
6.4.1 DESCRIPCIÓN GENERAL _____	56
6.4.2 ESTUDIO DE MERCADO _____	56
6.4.3 ESTUDIO TECNICO _____	59
6.4.4 ESTUDIO ADMINISTRATIVO _____	63
6.4.5 ESTUDIO AMBIENTAL _____	66
6.4.7 GESTIÓN DE LA INTEGRACIÓN _____	74
6.4.8 GESTIÓN DEL ALCANCE _____	74
6.4.10 GESTIÓN DE COSTOS _____	82
6.4.11 GESTIÓN DE CALIDAD _____	96
6.4.12 GESTIÓN DE RECURSOS _____	98
6.4.13 GESTIÓN DE COMUNICACIONES _____	99
6.4.14 GESTIÓN DE RIESGOS _____	103
6.4.15 GESTIÓN DE ADQUISICIONES _____	105
6.4.16 GESTIÓN DE INTERSADOS _____	107
ANEXOS _____	111
BIBLIOGRAFÍA _____	115

ÍNDICE DE FIGURAS

FIGURA NO.1 VINOS, UVAS, Y COLORES _____	8
FIGURA NO. 2 VINOS DE FRUTA _____	9
FIGURA NO. 3 PLANTA DE GUAYABA JAONESA _____	10
FIGURA NO. 4 MAPA CONCEPTUAL DE METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN _____	12
FIGURA NO. 5 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DEL VINO _____	14
FIGURA NO. 6 DIAGRAMA SAGITAL _____	28
FIGURA NO.7 PLANOS DE LAS INSTALACIONES DE LA PLANTA _____	60
FIGURA NO. 7 ORGANIGRAMA ADMINISTRATIVO _____	63
FIGURA NO. 7 ESTRUCTURA DESGLOSADA DEL TRABAJO _____	81
FIGURA 8. ESTRUCTURA DESGLOSADA DE RECURSOS _____	98
FIGURA 9. GESTIÓN DE INTERESADOS DEL PROYECTO _____	107
FIGURA NO. 10 ÁRBOL GUAYABA JAPONESA _____	114

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1. MATRIZ METODOLÓGICA.	27
TABLA 2. MATRIZ OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES	29
TABLA 3 TÉCNICAS DE MUESTREO	30
TABLA 4. PROPUESTA DE VALOR DEL VINO DE GUAYABA JAPONESA	57
TABLA 5. CÁLCULO DE VENTAS ANUAL	58
FIGURA NO. 6 UBICACIÓN DE LA PLANTA DE PRODUCCIÓN DE VINO	59
TABLA 6. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS	60
TABLA 7. MAQUINARIA, EQUIPO Y CAPITAL DE TRABAJO	61
TABLA 7. PLAN DE ACCIÓN ESTUDIO AMBIENTAL	66
TABLA 8. PLAN DE INVERSIÓN DEL PROYECTO	68
TABLA DE AMORTIZACION.	69
TABLA 9. TABLA DE AMORTIZACIÓN	69
TABLA 10. FLUJO DE CAJA.	71
PUNTO DE EQUILIBRIO	72
TABLA 12. ESCENARIO PESIMISTA.	72
TABLA 13. ESCENARIO OPTIMISTA.	73
TABLA 14. ACTA DE CONSTITUCIÓN	74
TABLA 17. COSTOS VARIABLES	82
TABLA 18. COSTOS VARIABLES	83
TABLA 19. ANÁLISIS DE COSTOS FIJOS	84
TABLA 20. PLAN DE INVERSIÓN.	85
TABLA 21. PROYECCIÓN DE VENTAS	86
TABLA 22. TABLA DE DEPRECIACIÓN.	87
TABLA 23. TABLA DE AMORTIZACIÓN	88
TABLA 24. FLUJO DE CAJA	90
TABLA 25. PUNTO DE EQUILIBRIO	91
TABLA 26. PLAN DE CALIDAD	96

TABLA 27. PLAN DE COMUNICACIONES	101
TABLA 28 MATRIZ DE RIESGOS	104
TABLA 27. MATRIZ DE INTERESADOS	108
TABLA 28. CONGRUENCIA, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.	110

ÍNDICE DE GRAFICOS

GRÁFICO 1. RESULTADOS OBTENIDOS DEL CONSUMO DE VINO DE LAS PERSONAS ENCUESTADA. _____	35
GRÁFICO 2. RESULTADOS SOBRE LA FRECUENCIA DEL CONSUMO DE VINO ___	36
GRÁFICO 3. EN QUE OCASIONES CONSUME VINO _____	37
GRÁFICO 4. PREFERENCIA EN CUANTO A LOS VINOS IMPORTADOS _____	38
GRÁFICO 5. CONOCIMIENTO SOBRE LOS VINOS FERMENTADOS A BASE DE FRUTAS NATURALES _____	38
GRÁFICO 6. PREFERENCIA DE LOS LICORES FERMENTADOS BASE DE FRUTA NATURAL _____	39
GRÁFICO 7. PREFERENCIA DE LOS LICORES FERMENTADOS BASE DE FRUTA NATURAL _____	40
GRÁFICO 8. PREFERENCIA DEL VINO A SU PALADAR _____	41
GRÁFICO 9. PREFERENCIA EN EL SELLADO DE LA BOTELLA. _____	42
GRÁFICO 10. DISPONIBILIDAD PARA PAGAR POR UNA BOTELLA DE VINO. ___	43
GRÁFICO 11. PREFERENCIA EN CUANTO AL TIPO DE BOTELLA. _____	44
GRÁFICO 12. NIVEL DE ALCOHOL TOLERADO _____	45
GRÁFICO 13. QUE PREFIERE EN UN VINO. _____	46
GRÁFICO 14. ¿CUÁNTO INVIERTE USTED EN CONSUMO DE LICORES AL MES? 47	
GRÁFICO 15. ¿SABE DE LAS PROPIEDADES CURATIVAS DEL VINO? _____	48

CAPÍTULO I. PLANTEAMIENTO DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 INTRODUCCIÓN

La producción nacional de guayaba en Honduras registra un crecimiento constante, ventaja que viene a beneficiar a los pequeños productores y emprendedores que desean sacar al mercado productos a base de esta fruta. Más de 20 millones de lempiras género la producción nacional de guayaba en el mercado nacional de Honduras, la producción semanal supero las 25 mil libras de la deliciosa fruta tropical, según la asociación de productores de guayaba. («Producción de guayaba genera más de 20 millones de lempiras», s. f.)

La guayaba es un fruto de gran aceptación para consumo por su exquisito sabor, aroma y atractivo sabor, así como la factibilidad para los procesos de producción como materia prima para la preparación de vinos, dulces y mermeladas.

En la presente investigación se dará a conocer el estudio de prefactibilidad para la implementación de una planta de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa en la Esperanza, Intibucá.

El departamento de Intibucá, en Honduras es un departamento productor de guayaba japonesa especialmente en los municipios de la Esperanza, Intibucá y Yamaranguila, por lo tanto, se ve la oportunidad de crear un producto propio de la región y que venga a satisfacer los paladares exigentes de los consumidores de vino, ofreciendo un producto de calidad y a un precio accesible, así mismo atraer más desarrollo al departamento Intibucá.

La materia prima para la producción del vino es la guayaba fruto que posee excelentes beneficios para la salud por su alto contenido de antioxidantes, es un fruto que se cosecha en casi todas las estaciones del año eso permitirá minimizar costos en materia prima, y el clima de la región es propicio para el proceso de e producción.

Mediante el análisis de los estudios de mercado, técnico, administrativo, legal y financiero se determinará la rentabilidad del proyecto.

Para medir las variables independientes de la investigación se realizó mediante una encuesta la cual se aplicó a una muestra de 221 personas para conocer los gustos y preferencial al momento de consumir vino a base de fruta natural, en el cual se pudo constatar que el producto presenta demanda en el mercado de la producción de vinos.

Para la implementación de la propuesta del proyecto de prefactibilidad de la planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa se realizó mediante la implementación de la metodología de la prefactibilidad con cada uno de sus estudios como ser: el estudio de mercado, estudio técnico, administrativo, legal, ambiental y financiero, y la metodología de la (guía PMBOK®) con el estudio y aplicación de cada una de las áreas de conocimiento.

El estudio económico financiero da a conocer el respaldo del proyecto basado en el análisis financiero se detalla el flujo de efectivo a 5 años con un costo de capital al 12% y un impuesto sobre la renta del 15%. Según análisis financiero el VAN es de L.27,914.79 que indica una utilidad neta de que se obtendrá en los próximos 5 años, hoy en día descontando un 12% del costo de capital. El proyecto presenta una TIR DE 16% este resultado indica que el proyecto se hace cero con un van de VAN de 16%. El proyecto es rentable ya que la TIR es mayor a 12% tasa utilizada para el proyecto, y un índice de rentabilidad del 1.10 lo anterior confirma la viabilidad del proyecto.

1.2 ANTECEDENTES DEL PROBLEMA

Los emprendimientos relacionados a la comercialización de productos propios de la zona de estos tres municipios han venido en base a la transformación de productos agrícolas generando una producción de nuevos insumos y necesidades para las personas de esta zona que cada vez crece más y más, aprovechando las bondades que generan las tierras de esta zona, donde hay una gran variedad de MIPYMES dedicadas a la manufacturación de productos como ser vinos, jaleas, mermeladas y cualquier tipo de alimento derivado de distintos frutas y verduras producidas en la zona, como ser la fresa, el durazno, la papa, la guayaba etcétera.

El centro de desarrollo empresarial de la región lempa, CDE, es una institución que le brinda información y apoyo técnico financiero para pequeños y medianos emprendedores que buscan la manera de desarrollar proyectos de transformación de productos agrícolas o industriales, donde el emprendedor llega con la idea de negocio y en el centro se le brinda la asesoría para ir implementando estudios de mercado, análisis técnico, análisis financiero etcétera, a raíz de estas instituciones han crecido las empresas y emprendedores que se dedican a la producción de vino de una manera artesanal.

Vinos de Opalaca, Vinos de Occidente, y Vinos Gourmet son algunas de las empresas pioneras en el procesamiento de diferentes frutas y verduras para convertirlas en vino, como ser vino de fresa, de uva, de guayaba, de mora, de papa, un sinnúmero de productos destinados a la elaboración de esta bebida alcohólica. Todas estas empresas desarrolladas de la mano del apoyo del centro de desarrollo empresarial CDE. Que sienta un precedente en apoyo a las Mi Pymes con orientación en procesos de desarrollo de proyectos bajo un modelo de negocios del instrumento Canvas, donde identifican su mercado meta, sus clientes, su propuesta de valor, desarrollando un análisis financiero, identificando costos directos e indirectos, desarrollando planes de inversión, dándole una organización a sus proyectos tanto financieramente como legal, desde su idea hasta la constitución de su empresa, es por ello que la mayoría de emprendedores tienen un alto concepto de gestión de proyectos y de idea de modelos de negocio lo cuales son competencia directa de futuros proyectos de emprendedurismo en temas de fabricación y producción de vinos.

En los municipios de La Esperanza, Intibucá y Yamaranguila han sabido las bondades de la tierra para el aprovechamiento del cultivo de muchas frutas y tubérculos dando paso a la

elaboración de vinos como ser el de papa, de guayaba, de mora etcétera, casi como jaleas y almíbares a base de estas frutas,

Viñeros independientes de esta zona de los tres municipios se han organizado para implementar un plan de manejo de las cosechas de estas frutas, lo que va a beneficiar tanto a los pequeños agricultores de estas frutas como a las empresas dedicadas a transformar la fruta en vino, la principal característica de este vino es su forma tradicional de elaboración aprovechando los recursos de la zona y la generación de empleo.

Por sus sabores exquisitos y gran variedad de vinos en estos municipios anualmente se celebra el festival de vino, debido a sus altas producciones de licores a base de frutas y tubérculos, esta zona ha resaltado tanto a nivel nacional como internacional por sus deliciosos sabores y por su originalidad en la elaboración de vinos. Elaboraciones que se hacen de una manera más artesanal entonces por eso la necesidad de introducir una planta de procesamiento de vinos a base de guayaba roja e introducir nuevas tecnologías para el procesamiento y mejora de la calidad del vino para seguir posicionando al departamento como uno de los departamentos pioneros en la fabricación de vinos de calidad.

1.3 DEFINICIÓN DEL PROBLEMA

En los municipios de La Esperanza, Intibucá y Yamaranguila la elaboración de vinos es una de las mayores actividades comerciales de esta zona, esta bebida es una de las principales atracciones en las cartas de los restaurantes de estos lugares, la fabricación de vinos es una de las actividades más antiguas que ha hecho de estos municipios uno de los mayores productores de vino en el país debido a la gran producción y variedad de frutos como ser la guayaba japonesa y demás materia prima para la elaboración de esta bebida alcohólica.

El crecimiento de las microempresas dedicadas a este rubro y de familias apasionadas por este arte de producción de vino de varias fruta, ha hecho que en estos municipios se deguste de uno de los mejores vinos del país, por ende hay una gran variedad de sabores de esta bebida, la problemática radica en que esta bebida no se hace ni con los estándares ni cuidados que se requiere, también para acelerar el proceso de fermentado de esta bebida se recurre a aditivos alcohólicos ya preparados para que el proceso sea corto y poder comercializarlo más rápido, y esto le quita

propiedades organolépticas al vino.

Es por eso que la implementación de esta planta artesanal y orgánica tratara de mejorar la calidad de los vinos producidos en esta zona y así mismo su valor comercial tanto a nivel nacional como internacional, es por eso que surge una interrogante ante la iniciativa de este proyecto que es: ¿Si es factible la implementación de una planta de procesamiento de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa en el municipio de la Esperanza departamento de Intibucá?

Ante la ardua competencia de la producción y comercialización de vinos artesanales en los municipios de la Esperanza, Yamaranguila e Intibucá. Donde se plantea la posibilidad de mejorar los procesos para mejora de la calidad del vino especialmente de guayaba japonesa con procesos estandarizados y orgánicos para abrirse en un mercado ya establecido y ser competencia ante las marcas ya establecidas.

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

1. ¿Cuál sería la demanda estimada de producción y ventas de la planta de vinos artesanal orgánico de guayaba japonesa en los municipios de La Esperanza, Intibucá y Yamaranguila la operación de esta planta de elaboración de vino artesanal orgánico?
2. ¿Cuáles son los requerimientos mínimos técnicos de infraestructura, equipo y materiales requerido para el funcionamiento adecuado de esta planta?
3. ¿Es rentable financieramente el Proyecto de la implementación de la planta de elaboración de vino artesanal a base de guayaba japonesa?

1.4 OBJETIVOS DEL PROYECTO.

1.4.1 OBJETIVO GENERAL

Determinar la prefactibilidad de la implementación de la planta de elaboración de vino artesanal de guayaba japonesa en la Esperanza, Intibucá.

1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Determinar mediante gestión del alcance el análisis de la demanda, oferta, precios y canales de comercialización del vino de guayaba japonesa.

2. Formular un estudio técnico para determinar los aspectos y requerimientos necesarios para la implementación de esta planta y su correcto funcionamiento.

3. Realizar un análisis que permita conocer la rentabilidad y riesgos financieros para la gestión de costos de la planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa.

JUSTIFICACIÓN.

El presente estudio da a conocer la prefactibilidad para la implementación de una planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa, en la Esperanza, Intibucá.

En los municipios de la Esperanza, Intibucá, Yamaranguila del departamento de Intibucá, se produce la Guayaba japonesa la cual contiene un alto valor nutricional, posee 5 veces más vitamina C que un cítrico, es por eso que la guayaba ha sido bautizada por algunos productores como la Reina de las frutas.

Como resultado de dar un valor agregado a dicha fruta, muchos pequeños emprendedores la utilizan en la producción de ensaladas, mermeladas y jugos, dichos productos son comercializados a nivel local y no cuentan con estrategias de mercadeo y comercialización que les permita dar a conocer sus productos a nivel regional o nacional.

La creación de un producto vinícola no solo se centra en la importancia de satisfacer las necesidades del consumidor tanto en calidad, y precio sino también en aportar un factor de innovación y conciencia para la sociedad, buscando posicionar un reconocimiento local, regional y nacional del producto, a través de alianzas, o creando asociaciones con los diferentes productores de vino y traer el crecimiento económico para los municipios de la Intibucá.

Una ventaja del proyecto es que la principal materia prima para la producción del vino se cultiva en esas zonas, son municipios con bastante afluencia de turistas nacionales y extranjeros en todas las épocas del año, su proceso de producción es bastante accesible, ya que se fabricara de manera artesanal.

Mediante la implementación del estudio de mercado se desea conocer la demanda, la oferta del producto, los principales clientes y proveedores, y así diseñar una estrategia de mercadeo que permitan dar a conocer el producto a nivel del departamento de Intibucá y con una visión a nivel nacional e internacional.

La implementación del estudio trae consigo beneficios tanto para el inversionista, consumidores y comunidad ya que se desea llevar al mercado un producto de calidad que satisfaga las necesidades de los clientes y generar un desarrollo económico para la sociedad.

CAPITULO II. MARCO TEÓRICO

2.1 ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL

ORIGEN DEL VINO

La cultura del vino debió de iniciarse cuando el hombre buscara otra bebida más placentera que el beber agua para calmar la sed, del mismo modo que dejó de comer carne cruda cuando empezó a utilizar el fuego para cocinarla.

Los indicios del consumo de vino más antiguos hallados hasta el momento han sido datados alrededor del año 8000 a. C., y no son sino acumulaciones de pepitas de uva de *vitis vinífera* encontradas en Catal Hoyuk (Turquía), Damasco y en Biblos (Líbano).

Otras acumulaciones, fechadas en torno al 7500 a.C., se han descubierto en Georgia.(Peñín, 2011).

Los primeros cultivos de la uva se dieron en la edad media del bronce en lugares cercanos al Oriente próximo, Sumeria, y Antiguo Egipto alrededor del tercer milenio a. C.2 La naturaleza humana ha estado desde sus comienzos, sedienta de vino lo que provoca que sea una mercancía de valor en diferentes culturas.

VINOS DE UVA.

Técnicamente, el vino es una bebida que se produce a partir de la fermentación alcohólica del mosto de la uva, en donde los azúcares reductores como glucosa y fructosa son convertidos a etanol y CO₂, debido a la acción de las enzimas presentes en las levaduras.

Figura No.1 vinos, uvas, y colores



Fuente (Comercial Tabarca)

VINOS DE FRUTAS TROPICALES

El cultivo de uvas no es propio de nuestro país, debido a los siguientes factores: Honduras está situada en la zona tropical, siendo esta la parte que más recibe directamente los rayos solares durante todo el año, como resultado se encuentran los climas más calientes del mundo donde Honduras posee un clima cálido y húmedo y se observan las dos estaciones del año: seca y lluviosa, los vientos soplan durante todo el año.

Las condiciones agroecológicas con que cuenta Honduras la hacen apta para el cultivo de frutas tropicales como: mango piña, cítricos, maracuyá, papaya, guayaba, guanábana, aguacate, tamarindo, nance marañón, Sin embargo, existen otras frutas que pueden ser usadas para producir este tipo de bebidas alcohólicas. Según la ley de bebidas de Puerto Rico define como vino de frutas tropicales, el producto de la fermentación alcohólica normal del jugo de las frutas como: piña, acerolo, tomate, parcha y de la maceración de guayaba, mango, guineo, papaya, guanábana y de otras frutas.

Figura No. 2 vinos de fruta



Fuente (Vinos de España)

GUAYABA, PSIDIUM GUAJAVA

La guayaba es la más conocida de las frutas mirtáceas. Es originaria de América tropical y se ha extendido ampliamente en los trópicos del viejo mundo. Su valor principal está en que es de bajo costo y altamente eficiente de vitamina C, la cual se conserva en los productos elaborados, como jaleas y mermeladas. Contiene además vitamina A y es muy rica en hierro y posee un buen contenido en fosforo y calcio(León, 2000)

La guayaba japonesa, *Psidium cattleianum* especie originaria de Brasil que crece en áreas subtropicales. Es un arbusto de follaje compacto verde oscuro, con ramilla cilíndricas. La hoja elípticas a abobadas, de cinco a ocho centímetros de largo son lisas y brillantes. el fruto es esférico a obovoide, de 2.5 a 3.5 cm de largo, es extremadamente rojo pupura, aunque se conoce como un cultivo 'Licidun', de frutos amarillos la pulpa delgada y blanca dulce y aromática, es de sabor superior a la guayaba. (León, 2000)

Figura No. 3 planta de guayaba japonesa



Fuente(Plantas de Guayaba-Agroshow)

SITUACIÓN NACIONAL

La Esperanza, cabecera del departamento de Intibucá se caracteriza por su clima fresco, es el territorio donde habitan descendientes los lencas, se producen muchas frutas de altura y tubérculos los cuales son utilizados para diferentes productos entre los cuales destaca la producción de vino.

En la actualidad existe la asociación de vino Intibucanos conformada en el año 2012, La organización está integrada Joe's, Opala, Villen, San Carlos, Manz y Luque, ofrecen diez clases de vinos entre los cuales se destacan: arrayán, papa, manzana, fresa, ciruela, mora, jaboticaba, guayaba, pera y durazno. También comercializa jaleas y frutas en almíbar.

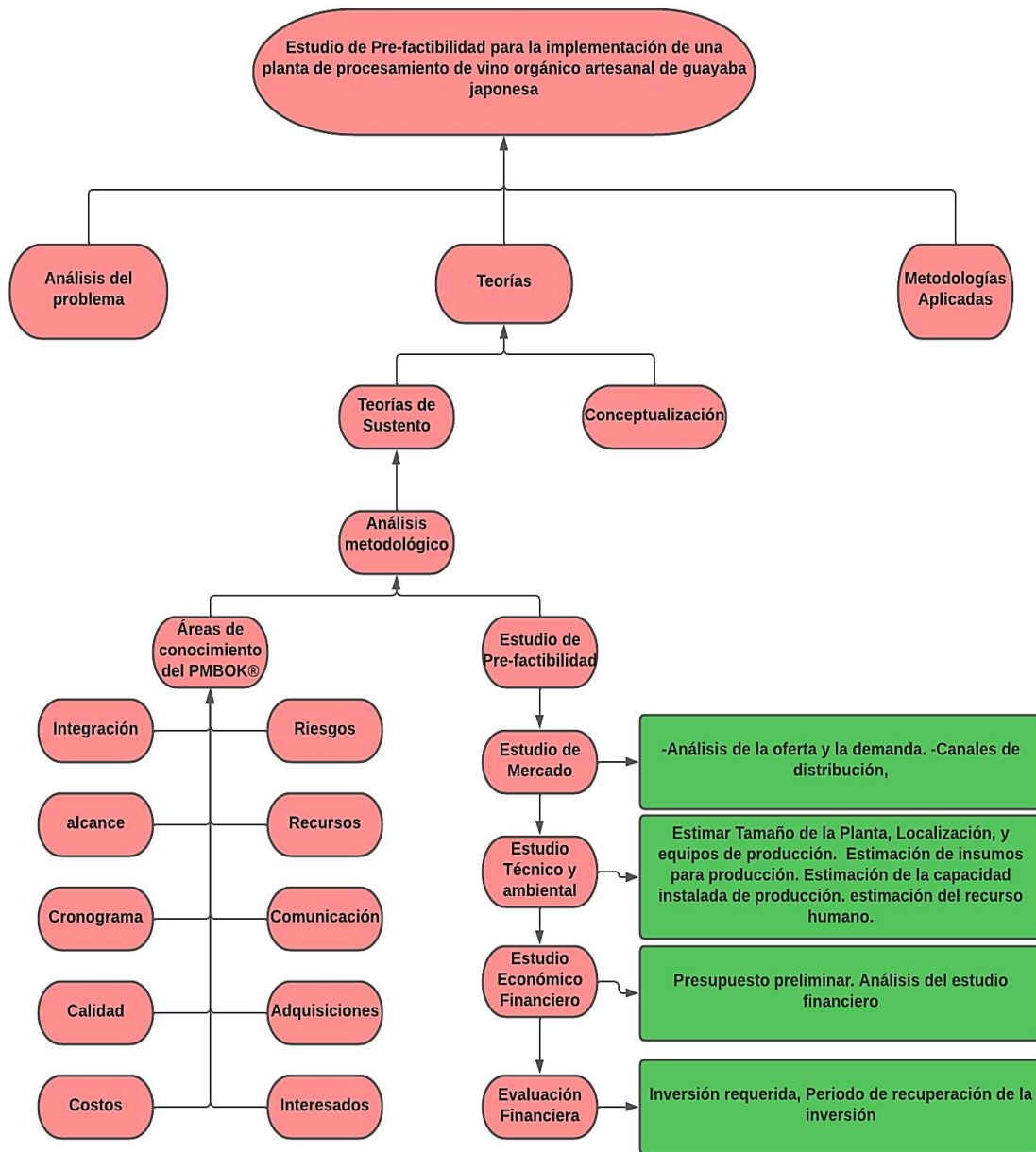
Las condiciones agroecológicas con las que cuenta Honduras la hacen apta para el cultivo de frutas tropicales como: mango piña, cítricos, maracuyá, papaya, guayaba, guanábana, aguacate, tamarindo, nance marañón.

En el mundo se disfruta de una gran diversidad de exquisitos vinos de uva, en Honduras se pueden degustar de una variedad de vinos de diversas frutas, una ventaja competitiva es el proceso de producción el cual no requiere preservantes, es natural; los vinos orgánicos en su mayoría poseen un 10 por ciento de alcohol y no contiene saborizantes ya que los insumos son cultivados por productores hondureños utilizando en el proceso de producción fruta fresca, por lo que se vuelve un aliado para la salud de los consumidores.

Muchos de los pequeños productores de vinos artesanales en la Esperanza, Intibucá no cuentan con una estrategia de Mercadeo que les permita expandir sus mercados y poder posicionar sus productos en el mercado nacional e internacional.

A Continuación, se aprecia el mapa conceptual el cual será la guía del marco teórico de este proyecto de prefactibilidad.

Figura No. 4 Mapa conceptual de metodología de la investigación



Fuente (Elaboración propia basada en: (Guía del PMBOK®– Sexta Edición, Project Management Institute Inc., 2017)

2.2 CONCEPTUALIZACIÓN

A continuación, se presentan definiciones para el estudio de prefactibilidad los cuales se definirán con sus conceptualizaciones para una mayor comprensión.

Guayaba Japonesa: *Psidium cattleianum* Sabine, conocida como cas dulce, guayaba japonesa, guayaba peruana y guayaba fresa, es un árbol originario de América del Sur. Estudios preliminares en esta especie han sugerido una elevada actividad antioxidante, un alto contenido fenólico y un gran potencial nutricional y funcional. (Villacorta Lozano et al., 2013)

Vino: Del latín *vinum*, el vino es una bebida alcohólica que se hace a partir de la uva. El proceso implica la fermentación alcohólica del zumo o mosto a través de la acción metabólica de levaduras. El cultivo de la vid ocupa cerca del 0,5% del suelo cultivable de todo el mundo. Del total de uvas [...] (Definición de vino — Definicion.de, s. f.)

Elaboración de vino de fruta: Según la Norma Técnica Colombiana NTC 222 (ICONTEC Internacional, 2000), el vino de frutas es el producto obtenido por la fermentación alcohólica normal de mostos de frutas frescas y sanas o del mosto concentrado de las mismas, que ha sido sometido a las mismas prácticas de elaboración que los vinos de uva (Ministerio de Salud y Protección Social, 2012).

Artesanal: todo aquel producto que es elaborado a través de técnicas tradicionales o manuales, sin que intervenga un proceso industrial. (Significado de Artesanal, s. f.)

Prefactibilidad: un análisis de la fase inicial de un posible proyecto. Los lleva a cabo un pequeño equipo y están diseñados para dar a los interesados de la empresa la información básica que necesitan para dar luz verde a un proyecto o elegir entre posibles inversiones. («Estudio de prefactibilidad. Qué es, ventajas de su implementación», 2021).

PROCESO DE ELABORACION DEL VINO

Elaborar vino es un proceso complejo que consta de varias etapas hasta antes del clarificado el proceso dura 45 días como mínimo. El tiempo empleado posteriormente varía según el método utilizado.

Luego el embotellado es conveniente dejar que el vino aneje la mayor cantidad de tiempo posible.

Figura No. 5 Diagrama de flujo del proceso del vino



Fuente (Elaboración propia basada en elaboración de vinos Puerta, 2002)

Preparación del mosto: Esta fase, es la operación en que llega la materia prima al lugar donde se realiza el procedimiento, allí se realiza una evaluación sensorial de los productos que ingresan a producción y la aceptación o rechazo del producto ingresado a la planta.

Corrección del mosto: Para obtener el mosto se ha de trabajar en un equilibrio que nos permita conseguir los aromas agradables, sin extraer los herbáceos (hexanol y aldehídos C6). Es decir, disponer de sistemas que favorezcan únicamente los intercambios positivos entre zumo y partes sólidas. (La extracción del mosto - Técnicas para la elaboración de vinos, s. f.)

Fermentación: proceso bioquímico por medio del cual una sustancia se transforma en otra (fermentación, s. f.)

Acondicionamiento del vino: El vino en forma natural posee proteínas que pierden estabilidad con el tiempo y alteran la limpidez, enturbiándolo. En el caso de los vinos tintos estas proteínas reaccionan con los taninos y precipitan, pero en los vinos blancos, como se fermenta mosto limpio sin orujos, los taninos no son suficientes y se debe tratar con adición de bentonita que precipita las proteínas y deja el vino proteicamente estable. Luego se realiza la estabilización tartárica, debido a que el ácido tartárico que contiene el vino, con el tiempo y por bajas temperaturas, tiende a perder estabilidad y formar sales que precipitan como cristales, que al igual que en el caso de las proteínas no presentan un perjuicio para la salud ni en el sabor del vino, pero sí dificultarán su comercialización. Esta segunda estabilización se logra muchas veces sólo con

frío, con temperaturas de -4 °C, también se podrá utilizar un método de contacto con crémor tartárico, el cual reaccionará con la adición de cristales de tártaro creando núcleos que precipitarán, se podrán usar dosis de hasta 4 g/L. (Torres, Julio 2013)

Embotellado: Se deben realizar los ajustes en niveles de SO₂, O₂ y CO₂ antes del embotellado para obtener máxima calidad. Luego se embotella según los protocolos establecidos en cada bodega. Para las botellas no existe ninguna restricción explícita, obviamente se entiende que no se puede utilizar ningún material que pueda generar contaminación. Respecto a los corchos, en el caso de la norma chilena deben ser naturales y si son aglomerados deben ser de alta pureza; si se ocupan corchos mixtos para vinos espumosos, es decir con una parte natural y otra sintética, la parte natural debe quedar en contacto con el vino. Los screw cap o tapa rosca están permitidos y son recomendables para vinos blancos de rápido consumo. (Torres, Julio 2013)

Comercializar: Vender los productos y servicios y conseguir que los clientes lo compren.

2.3 TEORÍAS DE SUSTENTO

Los proyectos en su mayoría es necesario realizar un estudio de prefactibilidad para poder realizar un análisis riguroso de la viabilidad y rentabilidad del proyecto; en ese sentido la metodología de la gestión de proyecto se basa en la Guía del PMBOK® la cual proporciona la base o punto de partida para iniciar el ciclo de vida de los proyectos como ser: inicio, planificación, ejecución, monitoreo, control y cierre.

La guía del PMBOK® da a conocer detalles sobre conceptos clave, tendencias emergentes, consideraciones para adaptar los procesos de la dirección de proyectos e información sobre cómo aplicar herramientas y técnicas a los proyectos. Los directores de proyecto pueden utilizar una o más metodologías para implementar los procesos de la dirección de proyectos descritos en el estándar.

La metodología del PMBOK® es una base sobre la que las organizaciones pueden construir metodologías, políticas, procedimientos, reglas, herramientas y técnicas, y fases del ciclo de vida necesarios para la práctica de la dirección de proyectos. (Guía del PMBOK®) – Sexta Edición, Project Management Institute Inc., 2017).

2.4 METODOLOGÍAS APLICADAS

2.4.1. METODOLOGIA DE PREFACTIBILIDAD.

Nuestra principal metodología de implementación en este estudio es la metodología de prefactibilidad la cual consiste en el desarrollo de múltiples fases del proyecto en las cuales se encuentra algunas como el estudio de mercado, estudio técnico, estudio administrativo, estudio económico, estudio financiero y su evaluación para determinar la prefactibilidad del proyecto.

Dicho de otra manera, no es más que un análisis preliminar de una idea anteriormente establecida para poder determinar si es factible la realización del proyecto en sí. Con el único objetivo de contar con una información veraz del proyecto que se va a realizar.

2.4.2. ESTUDIO DE MERCADO.

Su principal proceso y función es de recopilar información sobre los clientes, proveedores, entorno y mercado. Con la finalidad de desarrollar un buen plan de negocio para poder ofertar un nuevo producto en base a las necesidades identificadas. (K. Malhota, 2008)

El estudio de mercado analiza 5 puntos importantes

Estudio del producto o servicio.

Análisis de la oferta.

Análisis de la demanda.

Análisis de los precios.

Análisis de los canales de distribución y comercialización.

El estudio de mercado es la determinación de un mercado, tanto por el hecho de que aquí se define la suma de su demanda e ingresos de operación, como por los costos e inversiones implícitos. El estudio de mercado es más que el análisis y la determinación de la oferta y demanda, o de los precios del proyecto. Muchos costos de operación pueden preverse simulando la situación futura y especificando las políticas y los procedimientos que se utilizarán como estrategia comercial. (Sapag Chain & Sapag Chain, 2008).

En donde en este proceso su principal objetivo es la inclusión de un nuevo producto producido en la zona en la que se está evaluando el cual es un vino elaborado con los mejores procesos artesanales.

Dentro del estudio de mercado se analizan los siguientes parámetros.

- El consumidor
- La demanda:

Donde encontramos la distribución y tipos de consumidores, el comportamiento actual, la fracción de la demanda que atenderá el proyecto, factores que condicionan la demanda futura.

- La oferta:

Distribución de los oferentes, comportamiento actual, importaciones y exportaciones y factores que la condicionan.

- El producto:

Identificación del tipo de producto, especificaciones técnicas y normas de calidad, durabilidad y vencimiento del producto, productos sustitutivos o similares en el mercado, productos complementarios, y el más importante el precio del producto en el mercado actual.

- Comercialización:

Canales de comercialización ya sean directos o indirectos, promoción, créditos de venta y políticas de cobro.

La comercialización del vino tinto u vino blanco de guayaba japonesa se comercializará primeramente en el departamento de Intibucá, sea provechará la afluencia de turistas nacionales y extranjeros para dar a conocer el producto y se este se pueda comercializar tanto a nivel nacional y con una visión a corto plazo poder exportar productos a nivel internacional.

2.4.3. ESTUDIO TECNICO.

El estudio técnico es otro de los componentes de vital importancia en un estudio de prefactibilidad de un proyecto, debido que en este se realiza los cálculos de localización y tamaño óptimo de las instalaciones, de la tecnología y de los procesos a emplear. así como también del recurso humano necesario para poder identificar si con este recurso es factible el proyecto. En este

también determinamos los recursos materiales tanto como el funcionamiento como para las futuras contingencias o dificultades en el proyecto.

El objetivo del estudio técnico es llegar a determinar la función de producción óptima para la utilización eficiente y eficaz de los recursos disponibles para la producción del bien o servicio deseado. De la selección de la función óptima se derivarán las necesidades de equipos y maquinarias que, junto con la información relacionada con el proceso de producción, permitirá cuantificar el costo de operación. (Sapag Chain & Sapag Chain, 2008)

Es bien importante en este estudio técnico la determinación de los espacios físicos necesarios para el buen funcionamiento de esta planta de procesamiento de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa, ya que hay procesos que requieren de espacio de almacenaje y espacio de producción, donde las especificaciones técnicas mínimas requeridas son indispensables para poder tener un buen proceso de producción.

Dicho de otra manera, se trata de contar con información para cuantificar los montos de las inversiones y los costos pertinentes que lleven a la operación eficiente de todos los procesos involucrados en la fabricación de vino de guayaba japonesa. En este también se analiza la Ingeniería básica para que el proceso o producto que se desea implementar sea eficiente.

En este estudio es necesario tener en cuenta lo siguiente:

- Capacidad de la planta.
- Factores que condicionan el tamaño de la planta.
- Capacidad instalada.
- Capacidad utilizada.
- Programa de producción y ventas.
- Procesos y tecnologías.
- Descripción del proceso productivo.
- Equipo y herramientas necesarias.
- Descripción de las instalaciones necesarias.
- Distribución física.
- Insumos requeridos.
- Disponibilidad de los insumos.

- Origen de los insumos.
- Insumos sustitutivos.
- Requerimiento del personal y costo.
- Organización.

Cada uno de los factores antes mencionados es de suma importancia para el correcto y perfecto funcionamiento del proyecto.

2.4.4. ESTUDIO ECONOMICO FINANCIERO.

Presupuesto preliminar y análisis financiero propiamente dicho. En este entran en juego la información de carácter monetario de las etapas antes mencionadas para conocer la factibilidad del proyecto, en este presentamos ordenada y sistemáticamente la información de las necesidades de capital necesarios para todos los trabajos a realizar en esta planta de procesamiento de vino de guayaba japonesa.

La sistematización de la información financiera consiste en identificar y ordenar todos los ítems de inversiones, costos e ingresos que puedan deducirse de los estudios previos. Sin embargo, y debido a que no se ha proporcionado toda la información necesaria para la evaluación, en esta etapa deben definirse todos aquellos elementos que debe suministrar el propio estudio financiero. El caso clásico es el cálculo del monto que debe invertirse en capital de trabajo.

2.4.5. EVALUACION FINANCIERA.

En este se presentan criterios de evaluación financiera como ser la inversión, los costos e ingresos, en donde atreves de cálculos e indicadores como ser la tasa interna de retorno (TIR) y el valor actual neto (VAN) En este se establece y ordena la información propiamente monetaria de la siguiente manera.

- Necesidades de capital.
- Requerimiento total de activos.
- Activos fijos tangibles e intangibles.
- Capital de trabajo.
- Modalidad de financiamiento.
- Fuentes de financiamiento.

- Condiciones de crédito.
- Amortización de la deuda.
- Inversión anual durante la vida del proyecto.
- Depreciación de la inversión.
- Otros gastos de fabricación.
- Gastos de administración.
- Flujo de caja.
- Ingresos anuales.
- Capacidad de pago.
- Índices de evaluación del proyecto: Tasa interna de retorno, valor presente neto, periodo de recuperación de capital, punto de equilibrio, costo unitario.

2.4.6. ESTUDIO AMBIENTAL.

Implementar estrategias para minimizar los impactos al medio ambiente es un muy importante en todo proyecto, para la implementación de la planta de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa, se impulsara el cuidado del agua tomando en cuenta que será unos de los principales recursos que impacta en el proceso de producción, buscando implementar cuidado del mismo mediante campañas de reforestación en la zona de influencia, y contar con el correcto tratamiento de las aguas residuales y la correcta disposición de los residuos generados en el proceso de producción

AREAS DE CONOCIMIENTO DE LA GESTION DE PROYECTOS.

Cada una de las actividades necesarias para la gestión de proyectos se encuadra dentro de una de las 10 áreas del conocimiento definidas a continuación.

GESTIÓN DE LA INTEGRACIÓN DEL PROYECTO

Incluye los procesos y actividades para identificar, definir, combinar, unificar y coordinar los procesos y actividades de dirección del proyecto dentro de los grupos de procesos de la dirección de proyectos. (Guía del PMBOK®) – Sexta Edición, Project Management Institute Inc., 2017, p.23).

GESTIÓN DE ALCANCE

Incluye los procesos requeridos para garantizar que el proyecto incluye todo el trabajo requerido y únicamente el trabajo requerido para completarlo con éxito. (Guía del PMBOK®) – Sexta Edición, Project Management Institute Inc., 2017, p. 23).

GESTIÓN DEL CRONOGRAMA

Incluye los procesos requeridos para administrar la finalización del proyecto a tiempo. (Guía del PMBOK®) – Sexta Edición, Project Management Institute Inc., 2017, p.24).

GESTIÓN DE LA CALIDAD

Incluye los procesos para incorporar la política de calidad de la organización en cuanto a la planificación, gestión y control de los requisitos de calidad del proyecto y el producto, a fin de satisfacer las expectativas de los interesados. (Guía del PMBOK®) – Sexta Edición, Project Management Institute Inc., 2017, p.24).

GESTIÓN DE LOS COSTOS

Incluye los procesos involucrados en planificar, estimar, presupuestar, financiar, obtener financiamiento, gestionar y controlar los costos de modo que se complete el proyecto dentro del presupuesto aprobado. (Guía del PMBOK®) – Sexta Edición, Project Management Institute Inc., 2017, p.24).

GESTIÓN DE LOS RIESGOS

Incluye los procesos para llevar a cabo la planificación de la gestión, identificación, análisis planificación de respuesta, implementación de la respuesta y monitoreo de los riesgos de un proyecto. (Guía del PMBOK®) – Sexta Edición, Project Management Institute Inc., 2017, p.24).

GESTIÓN DE LOS RECURSOS

Incluye los procesos para identificar, adquirir y gestionar los recursos necesarios para la conclusión exitosa del proyecto. (Guía del PMBOK®) – Sexta Edición, Project Management Institute Inc., 2017, p.24).

GESTIÓN DE LA COMUNICACIÓN

Incluye los procesos requeridos para garantizar que la planificación, recopilación, creación, distribución, almacenamiento, recuperación, gestión, control, monitoreo y disposición final de la información del proyecto sean oportunos y adecuados. (Guía del PMBOK®) – Sexta Edición, Project Management Institute Inc., 2017, p.24).

GESTIÓN DE LAS ADQUISICIONES

Incluye los procesos necesarios para la compra o adquisición de los productos, servicios o resultados requeridos por fuera del equipo del proyecto. (Guía del PMBOK®) – Sexta Edición, Project Management Institute Inc., 2017, p.24).

GESTIÓN DE LOS INTERESADOS

Incluye los procesos requeridos para identificar a las personas, grupos u organizaciones que pueden afectar o ser afectados por el proyecto, para analizar las expectativas de los interesados y su impacto en el proyecto, y para desarrollar estrategias de gestión adecuadas a fin de lograr la participación eficaz de los interesados en las decisiones y en la ejecución del proyecto. (Guía del PMBOK®) – Sexta Edición, Project Management Institute Inc., 2017, p.24).

2.5 INSTRUMENTOS UTILIZADOS.

1. Matriz FODA: Aluden a fortalezas, oportunidades, debilidades, amenazas. Consiste en realizar una evaluación de los factores fuertes y débiles que, en su conjunto diagnostican la situación interna y externa es decir las oportunidades y las amenazas. Es una herramienta que da una perspectiva de la situación estratégica de una organización o proyecto. (Talancón, 2007, p. 115).

2. Lluvia de Ideas: Es una técnica generalmente de grupo que permite dar un gran número de ideas sobre un tema prefijado. Busca las posibles causas de un problema e identifica las posibles soluciones. (Falcao, 2009, p.14)

2.6 MARCO LEGAL

Para la constitución y formalización de una Planta de Producción de Vino Orgánico se necesita:

1. Constitución legal de la empresa basada en el Código de Comercio donde se mencionan las figuras legales que la Planta Procesadora puede tener para su constitución.

2. Permiso de Operación esto de acuerdo con el Plan de Arbitrio establecido por cada municipalidad, esto dependerá de donde esté domiciliada la empresa

3. Licencia Sanitaria y Registro Sanitario. El establecimiento como tal necesitará una Licencia Sanitaria para la elaboración, procesamiento, manipulación y envasado del producto, sin esto no es posible comercializar el producto. El registro sanitario es la autorización que permite que el producto pueda consumirse y esté pueda ser comercializado libremente en tiendas y supermercados. Reglamento de Etiquetado Centroamericano y Reglamento ARSA

4. Registro de Marca. Las empresas se dan a conocer por sus nombres comerciales, logos o marcas, mismas que les permite diferenciarse de la competencia, sin una marca es imposible que un producto pueda darse a conocer en un mercado formal. Ley de propiedad intelectual

5. Códigos de barras, esto con fines de poder vender y exportar el producto. Permite al empresario llevar un control del inventario de producto en existencia.

6. RTN empresarial y facturación CAI, de acuerdo a las leyes vigentes en Honduras, las empresas deberán declarar antes el SAR por lo impuesto generados por sus ingresos y egresos. Código tributario.

Se debe de dar estricto cumplimiento al Plan de Arbitrios establecido por la Municipalidad para obtener el Permiso de Operación.

Cumplir con las obligaciones tributarias, impuesto sobre renta e impuesto sobre venta que se encuentran establecidas en el Código Tributario.

Artículo 2 del código mercantil: Son comerciantes: I.- Las personas naturales titulares de una empresa mercantil. II.- Las sociedades constituidas en forma mercantil. Se presumirá legalmente que se realizan profesionalmente actos de comercio, o que la sociedad quedó constituida en forma mercantil, cuando de uno o de otro hecho se realice una publicidad suficiente para llevar el convencimiento al ánimo de un comerciante prudente, y cuando se abra un establecimiento al público. Los extranjeros y las sociedades constituidas con arreglo a leyes extranjeras podrán ejercer el comercio en Honduras con sujeción a las disposiciones de este

Código, sin perjuicio de las limitaciones que legalmente se establezcan. Se considerarán como comerciantes, de acuerdo con lo preceptuado en este Código Mercantil.

CAPÍTULO III. METODOLOGIA.

La metodología de investigación en un grupo o conjuntos de técnicas y procedimientos que se aplican en forma ordenada y sistemática en la cual se definen las variables y el enfoque para llevar a cabo la metodología, se puede definir también como una disciplina que conjunta los procesos y técnicas que se deben llevar a cabo para realizar un estudio. Los métodos se establecerán de forma secuencial lógica para el desarrollo de la prefactibilidad para obtener una respuesta a la formulación del proyecto.

3.1 CONGRUENCIA METODOLOGICA.

La investigación dispone de un enfoque mixto, en modalidad cualitativa, consiste en la necesidad de estimar cantidades, tamaños, precios de los problemas la investigación para realizar un análisis cuantitativo, para obtención de las conclusiones planteadas desde las preguntas de investigación. El enfoque cuantitativo presenta las siguientes características:

- La medición de datos se fundamenta en la medición
- La investigación se realiza sobre consultas específicas
- Los datos se representan mediante números y se deben de analizar con métodos estadísticos.

El alcance cuantitativo tiene como objetivo llevar a cabo la formulación de la investigación teórica dando paso a la recolección de información a través de encuestas, para medir patrones de comportamiento a través de la cuantificación, análisis, e interpretación de datos, así lograr los objetivos planteados en la investigación, a fin de conocer la prefactibilidad del proyecto de creación de una empresa para la producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa en el departamento de Intibucá en los municipios de La Esperanza, Intibucá y Yamaranguila.

3.1.1 MATRIZ METODOLOGICA.

La matriz metodológica permite llevar a cabo un diseño de forma general del todo el proceso para la resolución del planteamiento del problema, desde aquí existe una secuencia lógica de forma que existe un elemento investigativo para que tanto el objetivo general, los objetivos específicos, preguntas de investigación, marco teórico, variables etc. Todo con el alcance de llegar a establecer un aporte que permita la verificación del planteamiento del problema. Esta garantiza que cada uno

de los componentes que estén involucrados en la investigación se relacionen entre sí, es decir que haya una congruencia vertical como horizontal entre los elementos medulares de la investigación.

TABLA 1. MATRIZ METODOLÓGICA.

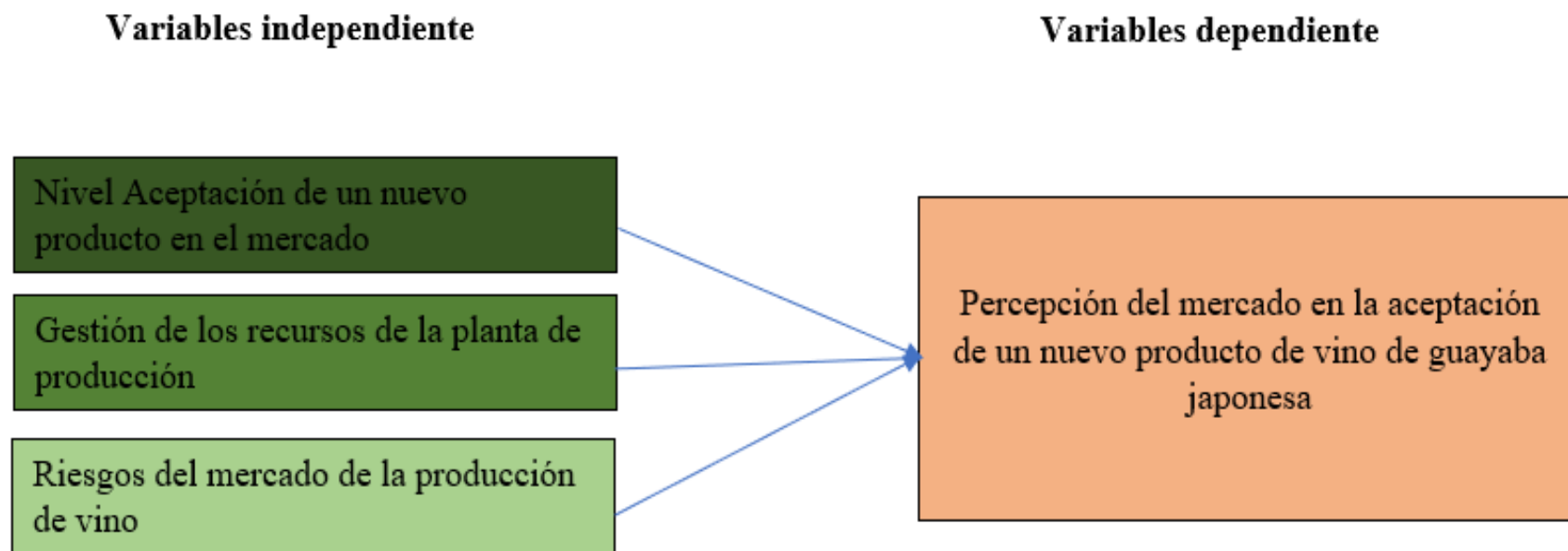
MATRIZ METODOLOGICA									
Estudio de prefactibilidad para el proyecto de implementación de una planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa									
Problema	Objetivo General	Objetivos específicos	Preguntas de investigación	Marco teórico	Variable independiente	Nivel de medición de la variable independiente	Variable dependiente	Nivel de medición de la variable dependiente	Conclusión general
¿Cuál es nivel de demanda de mercado aceptable para la implementación de la planta de vino artesanal de guayaba japonesa en la Esperanza, Intibucá.	Determinar la prefactibilidad de la implementación de la planta de elaboración de vino artesanal de guayaba japonesa en la Esperanza, Intibucá.	Determinar mediante la gestión del alcance el análisis de la demanda, oferta, precios y canales de comercialización del vino de guayaba japonesa.	¿Cuál sería la demanda estimada de producción y ventas de la planta de vinos artesanal orgánico de guayaba japonesa en los municipios de La Esperanza, Intibucá y Yamaranguila la operación de esta planta de elaboración de vino artesanal orgánico?	Formulación y evaluación de proyectos.	Nivel aceptación de un nuevo producto en el mercado	Ordinal	Percepción del mercado en la aceptación de un nuevo producto de vino de guayaba japonesa	Ordinal	En proceso
		Formular un estudio técnico para determinar los aspectos y requerimientos necesarios para la implementación de esta planta y su correcto funcionamiento.	¿Cuáles son los requerimientos técnicos de infraestructura, equipo y materiales requerido para el funcionamiento adecuado de esta planta?	Formulación y evaluación de proyectos.	Gestión de los recursos de la planta de producción	Ordinal		Ordinal	
		Realizar un análisis que permita conocer la rentabilidad y riesgos financieros por medio de la gestión de costos de la planta de producción de vino orgánico artesanal.	¿Es rentable financieramente el Proyecto de la implementación de la planta de elaboración de vino artesanal a base de guayaba japonesa?	Guía de aplicación de PMBOK® - Gestión del alcance, gestión de recursos, gestión de costos.	Riesgos del mercado de la producción de vino	Intervalo		Ordinal	

Fuente: (Elaboración propia 2022)

3.1.2. ESQUEMA DE VARIABLES DE ESTUDIO SIENDO LA VARIABLE DEPENDIENTE EL OBJETO DE ESTUDIO DE LA INVERSIÓN.

Estudio de prefactibilidad para el proyecto de implementación de una planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa

Figura No. 6 Diagrama sagital



Fuente: (Elaboración propia, 2022)

3.1.3 OPERACIONALIZACION DE VARIABLES.

La Operacionalización de variables se encuentra constituida tanto para las variables dependiente e independientes las cuales permite la elaboración de instrumentos de medida, convirtiendo los indicadores en ítems o elementos de observación. Permitirá en la investigación facilitar una visión general en la cual llevará a ordenar la información recabada para integrarla a las dimensiones y conceptos para dar respuestas a las preguntas formuladas en el problema de investigación.

TABLA 2. MATRIZ OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES

MATRIZ DE OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES
Estudio de prefactibilidad para el proyecto de implementación de una planta de producción de vino

Variables independientes	Conceptual	Operacional	Dimensión	Indicador	Técnica
Nivel percepción de un nuevo producto en el mercado	Son indicadores que nos permiten determinar el tamaño del mercado particular en la industria, e identificar factores como precio, la segmentación de clientes, hábitos de consumo.	La variable será medida a través de encuesta diseñada para los posibles consumidores del producto.	Tamaño del mercado	Genero	Encuesta
				Rango de edad	
				Gustos	
				preferencias	

Gestión de los recursos de la planta de producción	Son todos los requerimientos técnicos, tamaño de la planta, ubicación, ingeniería de la planta, selección de equipos, diagramas y planes de producción	La variable será medida mediante entrevistas o visitas guiadas de campo realizadas a diferentes productores de vino.	Geográfica	Capacidad Instalada	Entrevista
				Tipos de maquinaria	
				Procesos de producción	
Riesgos del mercado de la producción de vinos	Son todos los riesgos en los cuales puede estar expuesto el mercado de producción de vinos, con la probabilidad de que sea menor que el esperado.	La variable será medida mediante evaluaciones de riesgos en los cuales ha estado expuesto la competencia local de vinos.	Dimensión legal, Dimensión ambiental, Dimensión de la competencia	Permisología,	Encuesta / entrevista.
				Alianzas claves	

Fuente: (Elaboración propia, 2022)

3.3. DISEÑO DE LA INVESTIGACION.

El diseño de investigación se define como los métodos y técnicas elegidos por un investigador para combinarlos de una manera razonablemente lógica para que el problema de la investigación sea manejado de manera eficiente.

En la presente investigación se aplicó un diseño transversal no experimental, se centra en analizar datos de diferentes variables, sobre la población de la muestra recopiladas en un tiempo dado, y no experimental ya que no se realizó manipulación de variables.

3.3.1 POBLACIÓN.

¿Qué es población? Colección de individuos u objetos que son el foco principal de una investigación científica.

La población general del municipio de la Esperanza, Intibucá, constituyen una población de alrededor de 13,875 habitantes, dentro del cual nuestra zona de influencia será la zona urbana en donde se encuentran solo 9927 habitantes de su totalidad, dentro de los cuales solo 6452 personas son mayores de 18 años, a partir de esa edad están legalmente autorizados para consumir y comprar cualquier bebida que contenga alcohol, de la totalidad de las personas mayores de 18 años económicamente activa solo se encuentran 2284 personas de esta cantidad un 46.96 % gana lo justo como para poder adquirir este tipo de bebida ocasionalmente que equivale al 46.96 % que sería una cantidad de 1072 personas, que le 43 % son hombres y el 57% son mujeres, 461 y 611 personas respectivamente de 43 % de hombres el 60 % si consume alcohol que serían 276 hombre y el 40 % de mujeres que si consumen que serían 244 mujeres en total población de 520 personas.(Intibucá – Página 2 – INE, s. f.)

3.3.2 MUESTRA.

Para identificar la muestra de una población se utilizará la fórmula para determinar el tamaño de la muestra a utilizar de una población finita, en este caso 13,875 personas. Con un nivel de confianza de 95% un error de 5%, probabilidad de éxito de 50 %, probabilidad de fracaso de 50%, $Z_{\alpha} = 1.96$ (tablas de distribución estadística 2020)

$$n = \frac{N * Z_{\alpha}^2 * p * q}{e^2 * (N - 1) + Z_{\alpha}^2 * p * q}$$

Donde:

n: tamaño de la muestra :221

N: tamaño de la población: 520

Za: parámetro estadístico: 1.96.

e: error aceptado: 5%

p: Probabilidad de éxito: 50%

q: probabilidad de fracaso: 50 %

$$n = \frac{520 * (1.96)^2 * 0.5 * 0.5}{0.05^2 * (520 - 1) + 1.96^2 * 0.5 * 0.5}$$
$$n = 221$$

La muestra por analizar seria de 221 personas

3.3.3 TECNICAS DE MUESTREO.

Dentro los tipos de muestro, se utilizará el muestreo probabilístico, donde todos los individuos de la población a estudiar tienen la misma probabilidad de ser seleccionados.

TABLA 3 TÉCNICAS DE MUESTREO

Muestreo	Ventajas	Desventajas
Aleatorio simple	Sencillo y fácil de comprender. Cálculo rápido	Puede que no represente adecuadamente la población en muestras pequeñas.
Estratificado	Estimaciones más precisas	Se debe conocer la distribución en la población de las variables de estratificación
Sistemático	De fácil aplicación	Se requiere un listado completo de la población.
En etapas múltiples	Resulta eficiente en muestras grandes	El cálculo del error estándar es complicado

Fuente:(Neus Canal Díaz, 2006)

Con base en la tabla anterior, se determina la utilización del muestro aleatorio simple, a través de encuestas que se realizarán a todos los consumidores de esta bebida a base de licor de guayaba japonesa.

3.4 INSTRUMENTOS, TÉCNICAS Y PROCEDIMIENTOS APLICADOS

Los instrumentos, técnicas y procedimientos son utilizados por el investigador para la recopilación de los datos e información en el cual se llevará a cabo la metodología de la investigación para conocer el resultado de la investigación, el proceso del estudio de prefactibilidad como la aplicación de las áreas del conocimiento del (Guía del PMBOK®) para conocer la prefactibilidad de la planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa.

3.4.1 INSTRUMENTOS

Es muy importante que los instrumentos que se utilicen en la investigación contengan cualidades como ser la validez, confiabilidad, objetividad, amplitud, practicabilidad y adecuación. Los instrumentos que serán necesarios para la recopilación de información corresponden a cuestionarios, hoja de encuestas, fichas de observación y guía de análisis de documentos.

Los cuestionarios se gestionarán como documentos soporte para llevar a cabo recopilación de información. La información registrada en los distintos cuestionarios tiene como objetivo la obtención de información técnica que permitirá la implementación de la planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba.

Las hojas de encuestas se aplicarán a todas las personas que pertenezcan a la muestra, según los datos estadísticos, mediante la encuesta se desea conocer la percepción de cada uno de ellos en cuanto a los gustos y preferencia al momento de adquirir el producto. Las fichas de observación se implementarán para el registro de información detallada de cada uno de los involucrados e interesados para llevar a cabo la implementación del proyecto que tiene como objetivo un registro más preciso de la información. La guía de análisis de documentos se utilizará como la etapa final para la presentación de la información obtenida producto de la encuesta, cuestionario y fichas de observación con los fines de realizar una orientación e información de lo recabado.

3.4.2 TECNICAS

Las técnicas son el conjunto de herramientas y procedimientos utilizados para la recolección información mediante la aplicación de la encuesta a la muestra de la población la cual será tomada de los municipios de la Esperanza, Intibucá, y Yamaranguila del departamento de Intibucá, también se aplicaran entrevistas los productores de vino de la localidad con el fin de conocer la parte técnica del proceso de producción y buscar establecer posibles alianzas que ayuden a mejorar la comercialización del producto.

3.4.3 PROCEDIMIENTOS

El procedimiento es una secuencia de actividades definidas para llevar a cabo los medios tanto técnicos e instrumentos con el cumplimiento de los lineamientos para llevar a cabo el alcance de la investigación.

Es fundamental el llevar a cabo la recopilación los datos de la parte técnica y también los ítems de los instrumentos que brinden un análisis del mercado tantos como el producto, la plaza, la promoción y el precio en los municipios seleccionadas para la aplicación del instrumento. Los resultados serán determinantes para conocer si es factible la implementar la planta de producción de vino orgánico artesanal

3.5 FUENTES DE INFORMACION

Las fuentes de información son un instrumento para el conocimiento, obtención y recopilación de datos que resultan de utilidad para la investigación. Las fuentes de información se clasifican en fuentes primarias y secundarias.

3.5.1 FUENTES PRIMARIAS

Las fuentes primarias contienen información original de primera mano, los cuales son resultado de ideas, conceptos, teorías y resultados de investigaciones. Es información directa antes de ser interpretada, o evaluada por otra persona. Existen diferentes fuentes principales para realizar obtención de fuentes primarias:

- Libros
- Monografías
- Publicaciones periódicas
- Documentos oficiales

- Informes técnicos de instituciones públicas o privadas
- Trabajos presentados en conferencias o seminarios.

3.5.2 FUENTES SECUNDARIAS

Las fuentes secundarias son las que ya han procesado información de una fuente primaria. El proceso de esta información se pudo dar por una interpretación, un análisis, así como la extracción y reorganización de la información de la fuente primaria.

Los informantes casos pueden ser personas o documentos inéditos o publicados, así como otras fuentes que posibilitan al investigador extraer conocimiento sobre un determinado problema en estudio.

La metodología de la investigación determinará los lineamientos para la definición y lineamientos técnicos y procedimientos para el proceso de la investigación. Los instrumentos y técnicas aplicados para la recopilación de la información de fuentes primarias y secundarias con la cual se llegará a definir la confiabilidad de los datos y de esta manera determinar la factibilidad de llevar a cabo la implementación del proyecto.

CAPITULO IV. RESULTADOS Y ANALISIS

Este capítulo describe los resultados obtenidos a través de los instrumentos aplicados, en la que se detallan de manera clara y específica y en base a las secciones de la operacionalización de las variables, descritas en el capítulo III.

A partir de los resultados se obtiene información relevante que permite conocer la demanda, del producto, los gustos y preferencias de las personas al momento de seleccionar un vino a base de fruta. Con esta información se desarrollará la propuesta para conocer la prefactibilidad de la planta de producción de vino orgánico a base de guayaba japonesa.

4.1. INFORME DEL PROCESO DE RECOLECCIÓN DE DATOS

A continuación, se presentan los resultados de las encuestas aplicadas a 221 personas de la población

El planteamiento de la encuesta se presenta haciendo uso de la estadística descriptiva nos permite y facilita la observación, detección de relaciones de series de datos, para juzgar con exactitud los resultados obtenidos, tras un análisis matemático, siendo aplicable al estudio de prefactibilidad para la implementación de una planta de vino orgánico artesanal a base de guayaba japonesa, en los resultados obtenidos de la encuesta realizada en la muestra y dicha metodología se utiliza para modelar datos por medio de la formulación de preguntas estimación de características numéricas, descripción y asociación de variable independientes.

Para iniciar el proceso la encuesta (Anexo 1.) Encuesta para población económicamente activa) se realizó de forma preliminar una encuesta piloto 20 encuestas de las 221 personas, la segmentación se llevó a cabo partiendo del municipio que representa mayores ventas de vino en el último año.

4.1.1 NIVEL DE ACEPTACIÓN DE UN NUEVO PRODUCTO EN EL MERCADO

El proceso de la encuesta aplicada se inició con las preguntas, que mide la variable independiente la cual es conocer el nivel de aceptación de un nuevo producto en el mercado.

¿Consume vino o algún licor a base de fermento natural? El 69% de la muestra encuestada refleja que consume vino a base de fermento natural y un 30 % no consume vino, resultado, mayor el porcentaje de los que sin consumen vino.

¿Consume vino o algún licor a base de fermento natural?

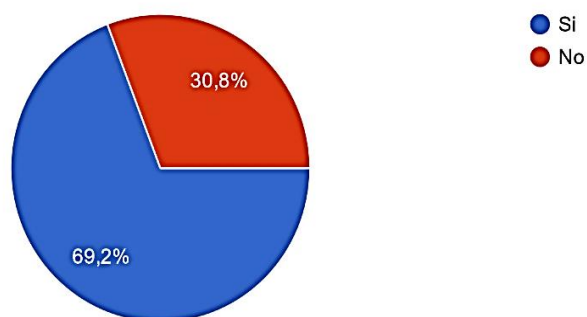


Gráfico 1. Resultados obtenidos del consumo de vino de las personas encuestada.

Fuente (Elaboración Propia)

Del 100% de los encuestados en su mayoría un 68% de los mismos prefieren un tipo de fermento natural en donde prevalecen procesos naturales y se evita el uso de químicos u otros aditivos para acelerar el proceso, esto ya sea por cuestiones de salud por algún sabor característico de los vinos en procesos naturales, mientras que el 30.8% lo prefieren ya sea natural o procesado independientemente de su sabor o de sus aportes naturales en base a un fermento natural.

- **¿Si, consume ¿Con que frecuencia lo hace?**

Según la frecuencia del consumo de vino de los encuestados se obtuvo el siguiente resultado

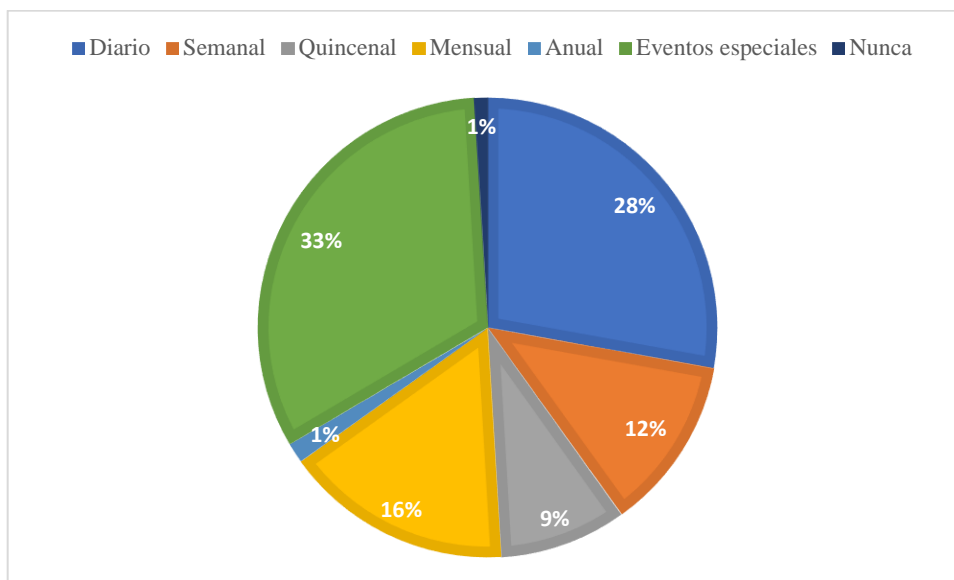


Gráfico 2. Resultados sobre la frecuencia del consumo de vino

Fuente (Elaboración Propia)

Durante los eventos especiales normalmente en la mayoría de los encuestados consumen vino representando un 33 % de todos lo encuestados siendo un porcentaje alto en relación a los que podrían consumirlo diariamente representado por el 1 % de los encuestados, y como segunda preferencia sería las personas que anualmente al menos consume una copa de vino, cabe mencionar que porcentajes bien representativos consideran tomar al menos 1 o 2 veces al mes considerando un 16% mensual y un 12% quincenalmente.

• **¿En qué ocasiones consume vino? ¿Puede elegir más de una opción?**

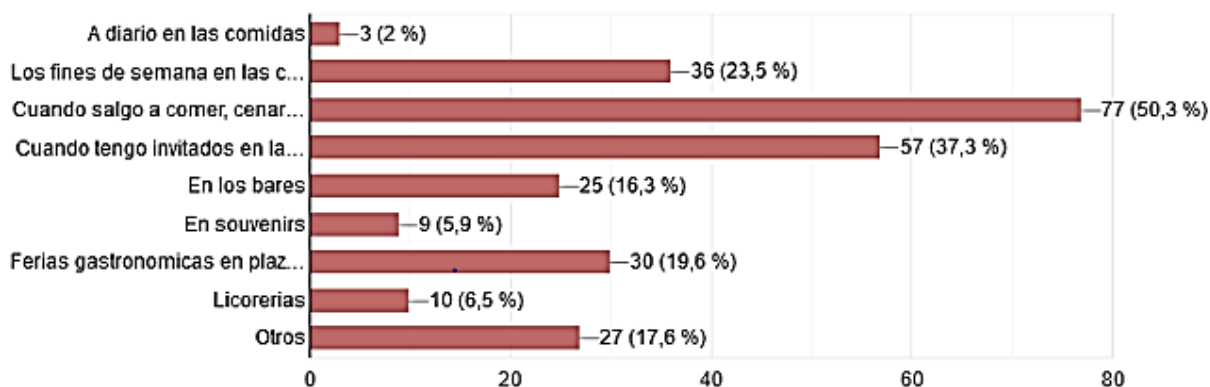


Gráfico 3. En que ocasiones consume vino

Fuente (Elaboración Propia)

Estas preguntas van de la mano con las preguntas del enunciado anterior en donde la mayoría de las personas consumen vino en ocasiones especiales, pero que tipo de ocasiones especiales prefieren hacerlo. Como primera opción para los consumidores cada vez que salen a comer deberían de al menos beber una copa de vino representando un 50.3% de los encuestados, y como se puede ver en el enunciado anterior ambos porcentajes son mayores, otro dato interesante es el porcentaje bajo de consumo que hay en las licorerías o tiendas de alcohol, ya que no venden este tipo de bebidas un poco más finas, siendo un 6.5% de este tipo de personas que prefieren hacerlo en la licorera.

• **¿Qué tipo de vino importado es el de su preferencia?**

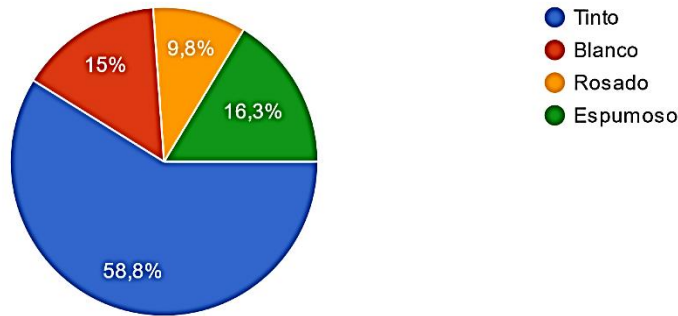


Gráfico 4. Preferencia en cuanto a los vinos importados

Fuente (Elaboración Propia)

Por alguna razón el color rojizo en el vino es más atractivo para el consumo en las personas siendo un 58% de las personas de esta encuesta que lo prefieren tinto, en donde también su sabor es diferencia de los demás vinos, el espumoso marca una diferencia notoria también en los consumidores ya que estos representan un 16.3% de las personas encuestadas que se decantan por consumir de este vino, y por ultimo el vino blanco y rosado con menos propiedades visibles por ende menos preferencia en su consumo, siendo un 15% y un 9.8% respectivamente.

• **¿Conoce usted los vinos fermentados a base de frutas naturales?**

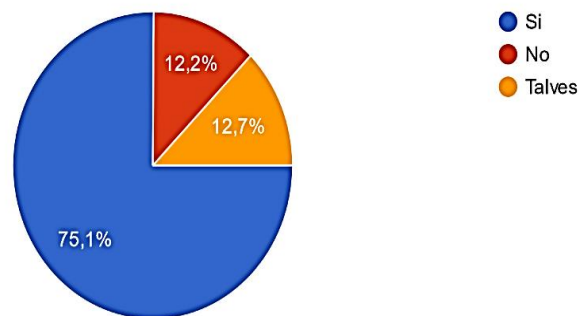


Gráfico 5. Conocimiento sobre los vinos fermentados a base de frutas naturales

Fuente (Elaboración Propia)

En el presente grafico podemos constatar que de las personas encuestadas el 75.1% tiene conocimiento sobre los vinos fermentados a base de cualquier fruta natural, lo cual representa una gran oportunidad de aceptación de un vino a base de fruta natural como lo es la guayaba japonesa, es una gran oportunidad de mercado. Mientras que 12.2 % no conoce la procedencia de la fabricación del vino de donde proviene el alcohol y el sabor característico de este.

- **¿Cuál de los y/o licores fermentados naturales son de su preferencia?
Puede elegir más de una opción.**

Esta pregunta es muy importante para conocer un poco más de cerca los gustos y preferencia de los consumidos de vino y partir de estas repuesta para conocer el grado de aceptación del licor a base de guayaba japonesa.

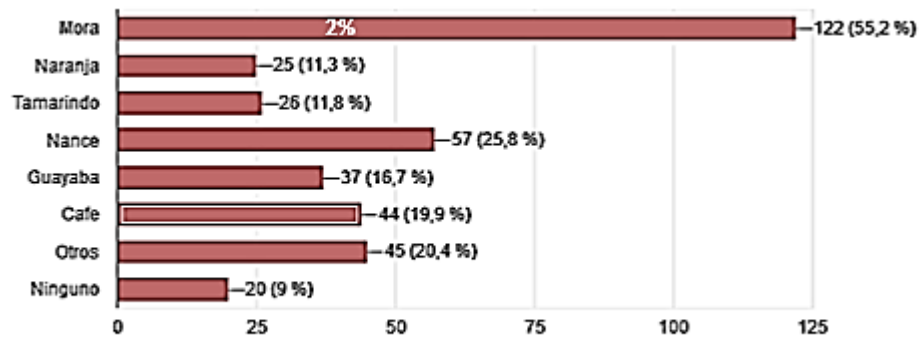


Gráfico 6. Preferencia de los licores fermentados base de fruta natural

Fuente (Elaboración Propia)

El presenta grafico nos da a conocer que la mayoría de los encuestados un 55.2% prefiere el licor de mora, seguidamente los encuestados prefieren el licor de nance con un 25.8%, el licor de café 19.9 presenta también muy buena aceptación, la guayaba tiene una aceptación del 16.7% lo que representa una oportunidad para poder aprovechar el mercado de los vinos fermentados.

- **¿Usted a probado la fruta guayaba japonesa?**

La mayor parte de las personas ha consumido en algún momento jugo de guayaba, mermelada de guayaba, pero es de suma importancia para nuestra investigación el conocer si ha probado o degustado la guayaba japonesa, ya que esta es la principal materia prima para el producto que se desea sacar al mercado.

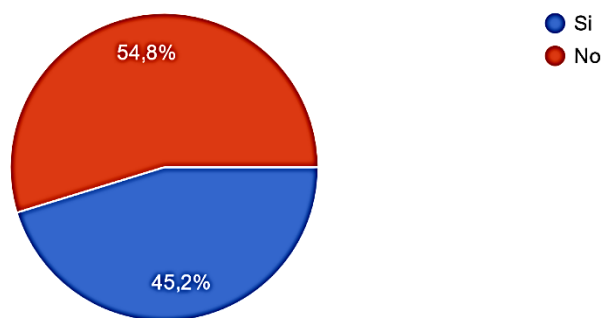


Gráfico 7. Preferencia de los licores fermentados base de fruta natural

Fuente (Elaboración Propia)

De las 221 personas encuestadas 121 afirman no conocer el tipo de guayaba japonesa esto representa un 54.8% y más sin embargo 100 personas afirman conocer la fruta guayaba japonesa lo cual representa un 45.2% como podemos observar el mercado presenta la oportunidad de dar a conocer un vino innovador con un nuevo sabor que cautive el gusto de los consumidores de vino.

- **¿Como Prefiere el vino o licor a su paladar?**

Se refiere al contenido de azúcar en gramos que lleva cada litro de vino según como lo desee el consumidor el vino en seco posee menos gramos de azúcar, el vino semiseco posee mayor cantidad de gramos de azúcar y el vino dulce lleva en su contenido más gramos de azúcar

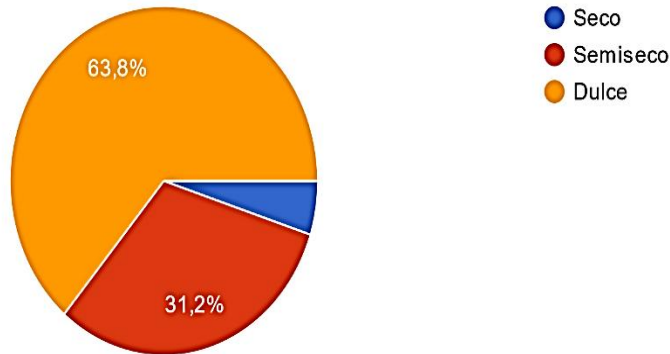


Gráfico 8. Preferencia del vino a su paladar

Fuente (Elaboración Propia)

En el presente grafico se representa que de los encuestados un 63.8% prefiere el vino dulce donde este es un vino más agradable al paladar y un 31.2% lo prefiere semi seco, en donde el uso de aditivos endulzantes para la elaboración de este producto es indispensable para que se pueda elaborar un vino acorde a las necesidades de los paladares exigentes de la mayoría de las personas que prefieren un vino dulce.

- **¿Cómo prefiere el sellado de la botella?**

El sellado es una parte importante dentro de la calidad del vino ya que dependiendo del sellado las propiedades organolépticas del vino perduran más.

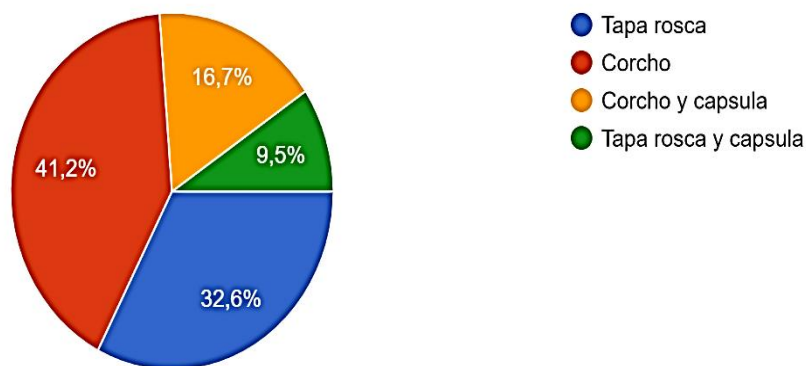


Gráfico 9. Preferencia en el sellado de la botella.

Fuente (Elaboración Propia).

Como se puede observar en el gráfico 9, la tendencia marcada al tipo de sellado de una botella de vino es el sellado con corcho evidenciando un 41.2 % de un total de 221 encuestados que prefieren este tipo de sellado ya sea por cuestiones estéticas en la botella, facilidad en la apertura, o por costumbres antiguas. Otra alternativa evidenciada en el sellado sería la de tapa rosca ya que un 32.6 % de los encuestados prefirieron este tipo de sellado, cabe mencionar que este tipo de sellado lo prefieren las personas en un rango de edad mayor ya que es más fácil que el corcho para poder abrir. En conclusión, las alternativas a usar de mayor confianza arrojada sería la de sellado de corcho y el sellado de tapa rosca.

• **¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una botella de vino artesal de fruta tropical?**

El precio es sumamente fundamental en el lanzamiento de un nuevo producto al mercado ya que por la competencia es sumamente indispensable delimitar un rango de precio en la población para que nuestro producto tenga la aceptación adecuada.

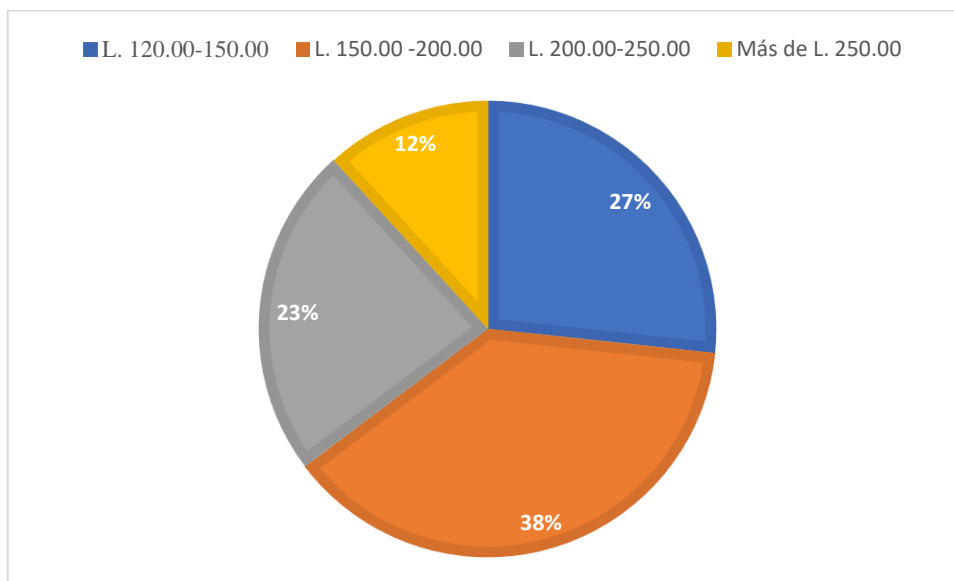


Gráfico 10. Disponibilidad para pagar por una botella de vino.

Fuente (Elaboración Propia).

Es importante mencionar que el mayor porcentaje de los encuestados prefieren pagar entre 150 y 200 lempiras y no el mínimo de la encuesta que esta entre 120 y 150 lempiras, esto nos quiere decir que las personas están dispuestas a pagar un precio justo por un vino de calidad, este porcentaje equivale a un 38% (84 personas) pero también hay un porcentaje significativo que también no dudaría en pagar más de 250 lempiras por una botella de este vino, lo que nos evidencia una gran aceptación en la adquisición de un vino de este tipo.

• **¿Qué tipo de botella prefiere?**

La visualización del producto juega un papel muy importante a la hora de elegir una botella de vino adecuada y este tema esta compartido casi de igual margen entre la población en donde tenemos los siguientes resultados.

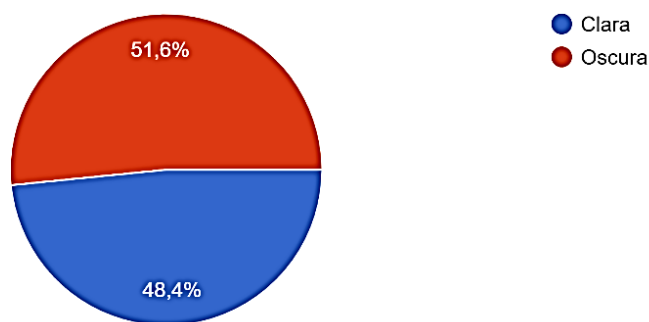


Gráfico 11. Preferencia en cuanto al tipo de botella.

Fuente (Elaboración Propia).

La mayoría de las personas prefieren una botella oscura alcanzando un 51.6 % de todos los encuestados, prefieren el envase en tonalidades oscuras factor que es muy importante para la requisición de materias primas, y un número no mucho menor de personas un 48.4 % si prefieren ver el contenido de la botella ya que prefieren una botella clara.

• **¿Qué nivel de alcohol usted toleraría?**

El grado de alcohol contenido en el fermento del vino es muy importante en la preferencia de este tipo de vino, ya que la aceptación de las personas a los grados de alcohol es muy variable ya que la tolerancia de las personas al alcohol es muy variada, y en la cual también tenemos nuestros registros de la siguiente manera.

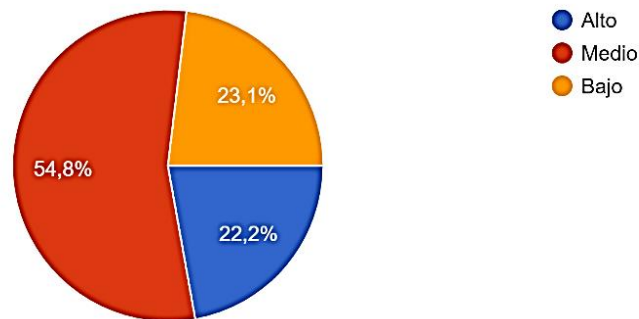


Gráfico 12. Nivel de alcohol tolerado

Fuente (Elaboración Propia).

Los niveles de alcohol tolerados por las personas son muy variantes y en nuestra encuesta en esta pregunta sobre niveles de tolerancia al alcohol el 54.8 % de personas toleran un nivel medio de alcohol, y como resultado en los niveles alto y bajo tenemos unos resultados de 22.2% y 23.1 % respectivamente, evidenciando también que gran número de personas no prefieren un nivel medio de alcohol en el vino.

- **¿Que busca en un vino?**

Este factor es muy importante ya que debido a los gustos y preferencias se pueden obtener diferentes resultados, los cuales son muy importantes al momento de fabricar el producto.

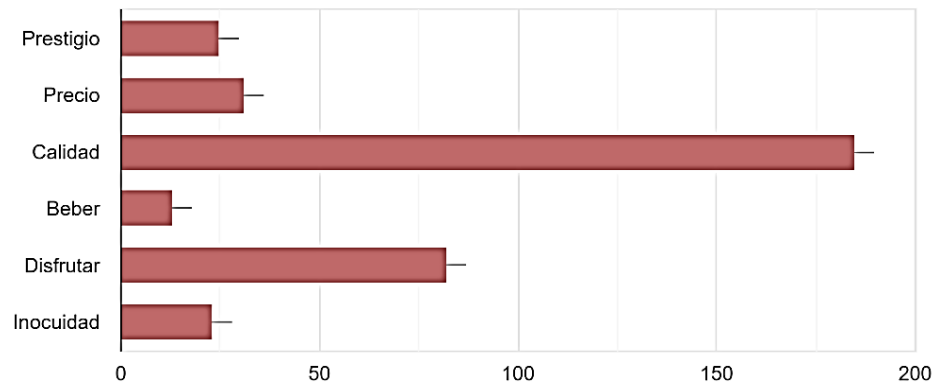


Gráfico 13. Que prefiere en un vino.

Fuente (Elaboración Propia).

En su mayoría de las personas encuestadas presentan un favoritismo por la calidad del vino sobre su precio o prestigio, dejando por ultimo las intenciones solo de beber un vino cualquiera, pero un gran porcentaje de personas quieren disfrutar un buen vino que sería su segunda exigencia al elegir un vino, el poder disfrutarlo, entre 150 y 200 personas prefieren la calidad de un buen vino.

• **¿Cuánto invierte en consumo de licores al mes?**

El consumo de este tipo de bebida con licor no es una prioridad en la población como se evidencia en los siguientes resultados de esta encuesta.

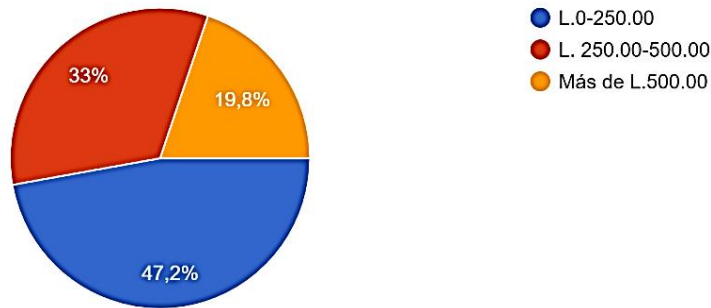


Gráfico 14. ¿Cuánto invierte usted en consumo de licores al mes?

Fuente (Elaboración Propia).

En su mayoría no están dispuestos a gastar más de 250 lempiras al mes en una botella de vino lo que considera un 47.2 % de los resultados obtenidos, esto equivale al menos una botella al mes de vino consumida por personas y una pequeña cantidad un 19.8% que estaría dispuesta a pagar más de 500 lempiras al mes en vino u otra bebida a base de fermento natural o alicoramiento al mes.

• **¿Sabe usted que el vino tiene propiedades curativas “compuestos bioactivos”?**

Esta es una pregunta que en su mayoría dieron respuesta afirmativa solo personas mayores en rangos de 34 a 54 y mayores de esta edad, ya que un gran porcentaje de personas menores no saben de este tipo de propiedades curativas o antioxidantes del vino solo lo consumen por su contenido alcohólico.

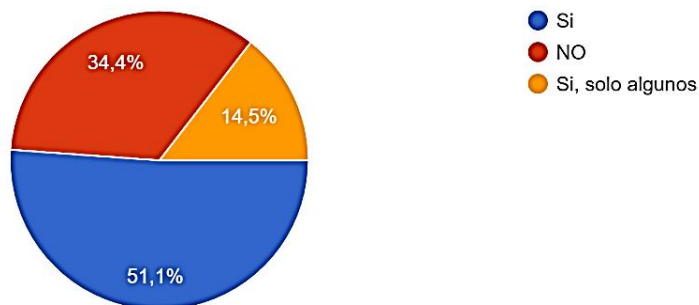


Gráfico 15. ¿sabe de las propiedades curativas del vino?

Fuente (Elaboración Propia)

El 51.1% de las personas encuestadas sabían de este tipo de propiedades del vino que en su mayoría corresponde a personas en un rango de edad comprendido entre los 35 y 54 años, y una parte como ser el 34.4 % de personas encuestadas no conocen este tipo de propiedades del vino más que su graduación alcohólica que está comprendida entre las edades de 18 a 34 años de edad.

• **¿Qué le gustaría a usted que tenga un vino artesanal de fruta? Puede responder más de una opción.**

Mas de 200 personas encuestadas contestaron que el sabor es indispensable a la hora de poder elegir un vino, y como segundo punto importante seria la presentación.

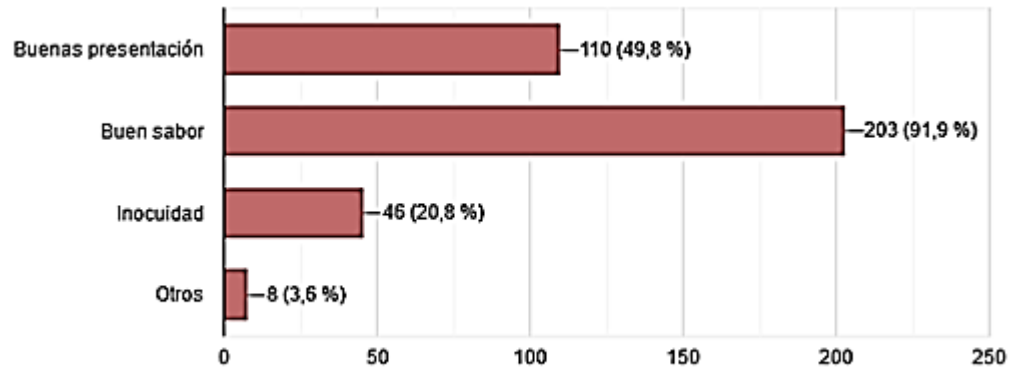


Gráfico 16. ¿Qué le gustaría que tenga un vino artesanal de esta fruta?

Fuente (Elaboración Propia)

El sabor es un elemento indispensable a la hora de elaborar un buen vino porque es a travez del paladar que se generan los gustos exigentes por el buen vino, y un buen vino se determina por el sabor, en donde un 91.9 % de las personas encuestadas lo prefieren de buen sabor independiente la marca la presentación etc. Donde la parte visual queda en segundo lugar dando unos datos de 49.8% de los encuestados prefieren una buena presentación de este, dejando la inocuidad y otros con porcentajes de aceptación menores al 20.8 y 3.6 % respectivamente.

4.2. RESULTADOS Y ANALISIS DE LAS TECNICAS APLICADAS SEAN CUANTITATIVAS O CUALITATIVAS

Lo siguientes datos sintetizados, nos aportan una perspectiva de la situación actual en el municipio de La Esperanza departamento de Intibucá del consumo de vino fermentado de forma natural a base de frutas de temporada, así como también la situación de futuros consumidores de este vino.

1. El 54.3 % de las personas encuestadas fueron del sexo femenino y el 45.7 son del sexo masculino.
2. El rango de edad de los encuestados fue de un 21.7% de entre los 18 y 24 años, el 54.3% entre las edades de 25 a 34 años, un 12% entre los 35 a 44 años un 10% entre las edades de 45 a 54 años y el resto de más de 65 años siendo el porcentaje mayor encuestado entre las edades de 25 a 34 años.
3. De los 221 encuestados el 69.2% consume algún tipo de vino a base de fermento natural y el 30.8% no lo consume.
4. La frecuencia más habitual de consumo es en eventos especiales con un 33% de todos los encuestados que solo consume en eventos especiales seguido del consumo diario con un 28%.
5. Las ocasiones en las que se consume el vino con mayor frecuencia dentro de los encuestados es cuando salen a comer fuera con un 50.3% que equivale a 77 de los encuestados, una pequeña minoría lo compra en souvenir o en licorerías, básicamente el consumo se centra en restaurantes
6. El vino de preferencia habitual es el vino tinto con 58.8% de personas encuestadas que hacen un total de 90 personas que prefieren el vino tinto.
7. Es muy conocido este tipo de vino en La Esperanza Intibucá ya que el 75.1 5 de estas personas saben o han probado alguna vez un tipo de vino de esta zona.
8. La mora es la fruta más usada en La Esperanza para hacer de este tipo de bebidas por eso es que el 55.2 % de estos encuestados prefieren este tipo de vino o conocen solo este tipo de vino seguido del vino de nance con un 25.8%.

9. También en su mayoría conoce la guayaba japonesa ya que también es una fruta de temporada de esta zona por lo que el 54.8% de estas personas ya han consumido de esta fruta en alguna de sus derivaciones de subproductos.
10. El sabor del vino al paladar es importante por eso la mayoría de las personas lo prefieren dulce con un 63.8% de preferencia dulce y cabe recalcar que por esta preferencia el más económico desarrollar este tipo de vino ya que para el semi seco y seco es un proceso más largo.
11. Como es de costumbre casi siempre las botellas de vino son selladas con un corcho es por eso que también la mayoría lo prefiere así con un 41.2% de preferencia de este tipo de sellado.
12. En su mayoría está dispuesto a pagar de entre 150 a 200 lempiras por botella, costo por encima del mínimo por botella elaborada esto considera el 38% de personas que están dispuestas a pagar este costo por botella.
13. Un 51.6% de las personas prefieren la botella de color oscuro por temas de presentación.
14. La tolerancia al alcohol en este tipo de bebidas en las personas en de un nivel medio según la mayoría de los encuestados que con un 54.8 % considera que su nivel de tolerancia es medio.
15. La calidad en una bebida es lo más importante es por ello que el 83.7 prefiere calidad al adquirir una botella de vino.
16. La inversión mensual de las personas es de alrededor de 250 lempiras al mes al menos una botella mensual por persona. Que esto equivale a un 47.2 % de las personas que al menos un mes pueden consumir una botella de vino.
17. En su mayoría de las personas considera y creen y tienen los conocimientos de que el vino tiene ciertas propiedades curativas y antioxidantes esto alcanza un 51.1% de las personas que si conocen de estos temas.
18. El sabor principal característica del vino artesanal el 91.9 % de personas prefieren un buen sabor a la presentación que es un 49.8% que también contestaron que al igual que buen sabor quieren buena presentación.

En conclusión el análisis de datos recopilado mediante el instrumento de la encuesta se puede constatar de que hay oportunidad en el mercado de los vinos, ya que un 69.2% de las personas encuestadas consume algún tipo de vino fermentado a base de fruta natural lo que brinda un gran oportunidad de poder penetrar en el mercado de los vinos con un nuevo producto a base de la fruta guayaba japonesa, de igual forma se logró conocer que un cliente potencial para este tipo de proyecto son los restaurantes, son indicadores que ayudaran a determinar la prefactibilidad del proyecto.

CAPITULO V. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Luego de haber aplicado los instrumentos de investigación a la población y muestra identificada a continuación se presentan las conclusiones a las cuales se ha llegado luego de haber realizado el estudio de prefactibilidad para el proyecto implementación de una planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa en la Esperanza, Intibucá las cuales están ligadas a las preguntas de investigación y los objetivos antes planteados.

5.1 CONCLUSIONES

1. Al obtener los resultados de la investigación se concluye que la muestra de la población si consume vino a base de alcohol y fermento de fruta natural y en base a los datos del grafico número 1, pág. 36, 153 personas si consumen vino lo que representa un 69.2 % de la población encuestada.
2. La investigación se centra en un producto a base de la fruta tropical guayaba japonesa según la información recolectada un 54.8% conoce o a degustado esta fruta, más sin embargo un 45.2% no la ha consumido según el grafico número 7, pág. 41, esto representa un mercado de oportunidad para la aceptación del producto.
3. Según la información recolectada más del 38% de la población estaría dispuesta a pagar un precio más alto del costo mínimo establecido al momento de adquirir una botella de vino, según el grafico numero 10 pág. 44, esto permitirá la rentabilidad del proyecto.

5.2 RECOMENDACIONES

Esta investigación llevada a cabo ha mostrado resultados viables por medio de la metodología de prefactibilidad y las áreas del conocimiento del PMBOK® se recomienda lo siguiente:

1. Realizar capacitaciones a los pequeños productores sobre administración financiera ya que producen el producto, pero en muchos casos no llevan una correcta contabilidad de su negocio.
2. Fomentar las ferias para los emprendedores donde puedan exponer su producto y servicios y que la universidad sea una plataforma para poder acceder a nuevos mercados.
3. Al momento de iniciar un proyecto de prefactibilidad es muy indispensable el estudio de mercado ya que este dará la pauta de la aceptación del producto o servicio, así mismo muy importante la evaluación financiera y poder conocer si el proyecto es rentable para los inversionistas.

CAPITULO VI. APLICABILIDAD

A continuación, se detalla el plan de acción a seguir en donde se propone el proyecto de prefactibilidad para implementar las recomendaciones previamente expuestas en base a las conclusiones blindadas de la presente investigación.

6.1 NOMBRE DE LA PROPUESTA

Estudio de prefactibilidad para la implementación de una planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa en la esperanza, Intibucá.

6.2 JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA

Los resultados de la investigación del estudio de prefactibilidad para la implementación de una planta de producción de vino orgánico artesanal en la esperanza Intibucá, está centrado en conocer los gustos y preferencias de las personas al momento de consumir una bebida a bases de alcohol y fruta natural fermentada, así mismo los aspectos técnicos para implementación de la planta, como todos aspectos financieros necesarios para determinar la viabilidad del proyecto y el retorno de la inversión.

Según el hallazgo en la investigación una buena parte de los encuestados no conoce ni ha degustado la fruta guayaba japonesa, cual es una oportunidad en el mercado para promocionar el producto brindando un producto de calidad y a un costo accesible.

6.3 ALCANCE DE LA PROPUESTA

La propuesta estudio de prefactibilidad para la implementación de una planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa en la Esperanza, Intibucá, tiene como finalidad;

La aceptación de una nueva bebida a base de alcohol y fruta natural fermentada, brindando un vino de guayaba japonesa que cumpla con todos los requerimientos que satisfagan los gustos y exigencia de los clientes.

Cumplir con los requerimientos técnicos para la producción de vino, cumpliendo los estándares de calidad.

Lograr la rentabilidad del proyecto mediante un correcto control de costos, y ofreciendo el producto a precios accesible a los clientes pero que permita obtener un margen de utilidad.

6.4 DESCRIPCIÓN GENERAL Y DESARROLLO DEL ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD.

6.4.1 DESCRIPCIÓN GENERAL

El estudio tiene como alcance evaluar la viabilidad de la implementación del proyecto de prefactibilidad para la implementación de una planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa en la Esperanza, Intibucá. Lo anterior es importante llevarlo a cabo por medio de la aplicación de los procesos de la dirección de proyectos, específicamente la metodología de la guía PMBOK® enfocado en las áreas del conocimiento:

- Integración
- Alcance
- Cronograma
- Costos
- Calidad
- Recursos
- Comunicaciones
- Riesgos
- Adquisiciones
- Interesados

La metodología de la prefactibilidad nos permitirá conocer el desarrollo de las fases de proyecto en el cual se fundamenta la realización del estudio de mercado, técnico, administrativo, económico-financiero en el cual se sustenta para determinar la factibilidad y viabilidad del proyecto. El objetivo de la prefactibilidad es obtener los insumos con resultados para la toma de decisión y poder llevar a cabo la implementación del proyecto.

6.4.2 ESTUDIO DE MERCADO

El estudio de mercado es la primera parte de la investigación formal del estudio de prefactibilidad. Se ha llevado a cabo un total de 221 encuestas a población económicamente activa de la Esperanza, Intibucá. El planteamiento de la encuesta se presenta haciendo uso de la estadística inferencial la cual comprende métodos y procedimientos por medio de resultados en el

análisis de una muestra siendo aplicable al estudio de prefactibilidad, en el estudio de mercado realizado y en base a los resultados obtenidos en la encuesta nos muestra que un 69.2% si consume vino, esto viene a ofrecer una oportunidad en el mercado de bebidas de vino a bases fruta natural de guayaba japonesa.

Para el estudio de prefactibilidad para la implementación de la planta de vino orgánico artesanal de la guayaba japonesa se realizó un análisis de las 4 P del marketing:

Producto: Vino de guayaba japonesa, producto 100% natural elaborado con altos estándares de calidad, contiene propiedades organolépticas para la salud.

Precio: Un precio accesible para los consumido y que permita, cubrir con los cotos de fabricación y se pueda obtener un margen de utilidad por cada botella de vino vendida.

Punto de venta: El vino de guayaba japonesa se comercializará en la planta de producción, en supermercados y pulperías, suvenir, ferias de emprendimiento, y entregas a domicilio.

Promoción: Se diseñará una campaña de publicidad para dar a conocer el producto que se conozcan sus beneficios a la salud, y esta se dará a conocer a través de redes sociales y medios de comunicación.

TABLA 4. PROPUESTA DE VALOR DEL VINO DE GUAYABA JAPONESA

VALOR AÑADIDO	PRODUCTO ORGÁNICO, SALUDABLE E INNOVADOR
Propuesta de valor	Prefactibilidad de planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa
Producto a ofrecer	Vino de guayaba japonesa
Necesidad a satisfacer	Cubrir la demanda insatisfecha del departamento de Intibucá
Características del producto	Precio accesible a L. 125.00 la botella de vino tinto, 150.00 botella de vino blanco.

Fuente (Elaboración propia 2022)

El análisis de la demanda del mercado a la cual va dirigido el proyecto es los habitantes de los municipios del departamento de Intibucá y cualquier otra persona que desee optar por un buen vino.

El cálculo anual en ventas permitirá un incremento del 5% para recuperar la inversión y poder generar ganancias para la empresa.

CALCULO DE VENTAS								
Producto/ Servicios	Precio de venta AÑO 1	Incremento Anual de precio	Ventas Anuales AÑO 1	Incremento en ventas Año 2	Incremento en ventas Año 3	Incremento en Ventas Año 4	Incremento en Ventas Año 5	Incremento de ventas
vino tinto	125	5%	3600	3780	3969	4167	4376	5%
vino blanco	150	5%	3000	3150	3308	3473	3647	5%

Tabla 5. CÁLCULO DE VENTAS ANUAL

Fuente (Elaboración propia 2022)

6.4.3 ESTUDIO TECNICO

El estudio técnico es uno de los componentes importantes para el estudio de prefactibilidad del proyecto, debido a que permite conocer la localización y tamaño óptimo de las instalaciones, tecnologías y procesos a emplear, así como también el recurso humano necesario para la implementación del proyecto, así mismo de identifican los recursos y materiales para la fabricación del producto.

Ubicación donde estará instalada la planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa, la cual estará ubicada en el municipio de la Esperanza, Intibucá, el cual queda en un lugar céntrico y de fácil acceso tanto para los clientes y proveedores.

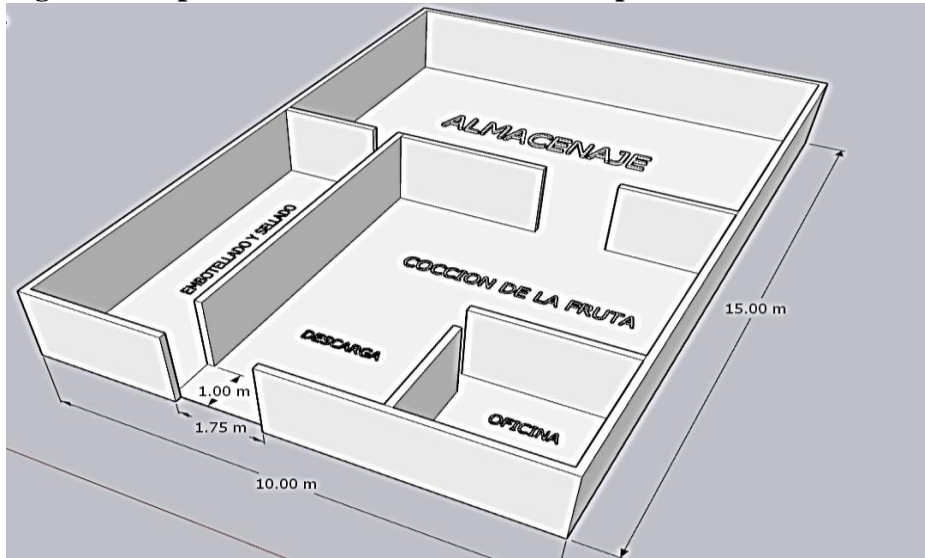
Figura No. 6 ubicación de la planta de producción de vino



Fuente (Elaboración propia 2022)

Diseño de las instalaciones de la planta de producción de vino orgánico artesanal en cual tendrá las siguientes medidas 15 metros de largo x 10 metros de ancho, y contará con las siguientes áreas oficina de ventas, área de descarga, cocción de frutas, embotellado y sellado, y las áreas de almacén.

Figura No.7 planos de las instalaciones de la planta



Fuente (Elaboración propia 2022)

Las materias primas o insumos son indispensables para la producción del producto en este caso para la producción de vino de guayaba japonesa, siendo la materia prima principal fruta guayaba japonesa.

TABLA 6. MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

Insumos y materias primas		
descripción	Unidad	Cantidad
fruta (guayaba japonesa)	Libra	1
azúcar (mascabada)	Libra	0.4
azúcar refinada	Libra	0.2
agua purificada	garrafón (5 galones)	0.1
clavos de olor	Libra	0.02
especias aromáticas	Libra	0.02
levadura	Libra	0.02
botella	Unidad	1
corcho	Unidad	1
etiqueta	Unidad	2

Fuente (elaboración propia 2022)

TABLA 7. MAQUINARIA, EQUIPO Y CAPITAL DE TRABAJO

Estimación de Mobiliario, equipo y capital de trabajo			
Concepto	Descripción	Unidad	Cantidad
Maquinaria y Equipo	estufas industriales	Unidad	4
	ollas tipo industrial 10 litros	Unidad	5
	licuadora industrial	unidad	4
	barriles de 55 galones	unidad	4
	valdes 5 galones	unidad	5
	manguera transparente	pie	25
	coladores	unidad	5
	paletas para mover líquidos	unidad	5
	densímetro para medir alcohol	unidad	1
	manta para colar	yarda	10
	encorchadora	unidad	1
	bomba para trasiego de 1 hp	unidad	1
	balanza	unidad	1
	recipientes varios	unidad	1
	canastas de plástico (tipo verduleras)	unidad	1
lavatrastos de dos lavaderos y dos escurrideros	unidad	1	
Mobiliario	mesas (Acero Inoxidable) 40 x 30 pulg	Unidad	6
	estantes de acero inoxidable	unidad	1
	tarimas de madera (palets)	unidad	24
	escritorio de oficina	unidad	2
	silla de oficina	unidad	1
	computadora	unidad	1
	sillas de plástico	unidad	1
Capital de trabajo	guayaba japonesa	libra	200
	azúcar refinada	libra	200
	azúcar mascavada	libra	100
	agua purificada	garrafón (5 gal)	10
	clavos de olor	libra	5
	especias aromáticas	libra	5
	Botellas	unidad	300
	Corchos	unidad	300
	etiquetas	unidad	600
	levadura	libra	5
Marketing y Publicidad	Diseño de Redes sociales	unidad	1
	Diseño de Logo	unidad	1

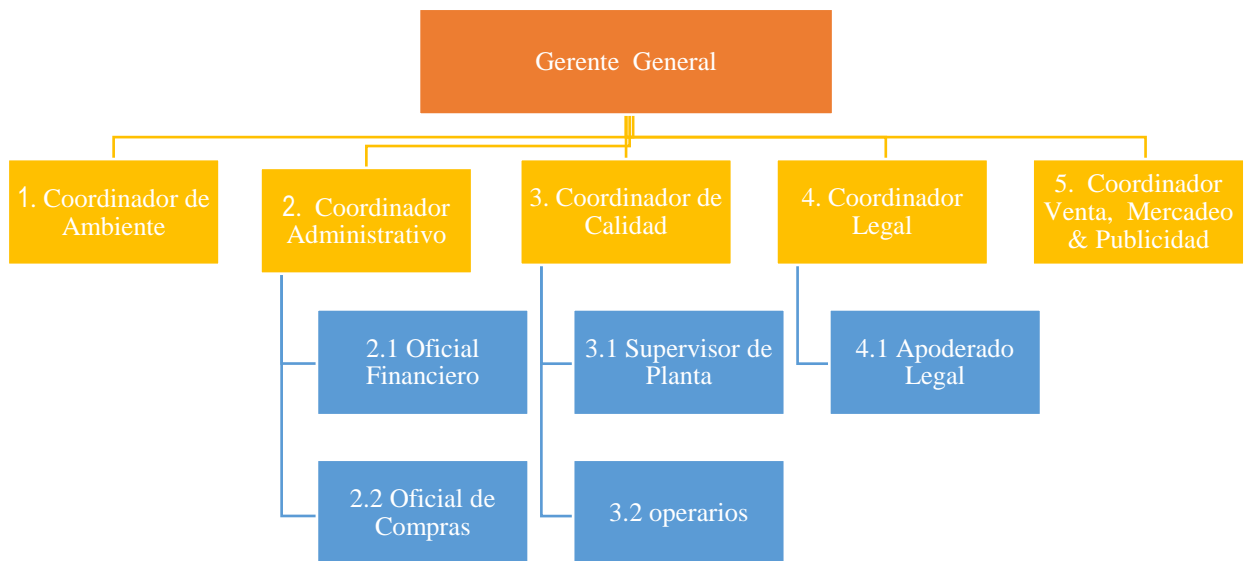
	Tarjetas de presentación	unidad	200
	Rotulo	unidad	1
	Diseño de Etiquetas	unidad	500
	Banners publicitarios	unidad	1
Organización	escritura de sociedad	Documento	1
	documentos de constitución de la Emp.	Documento	1
	alquiler anual	mensualidad	12

Fuente (elaboración propia 2022)

6.4.4 ESTUDIO ADMINISTRATIVO

Hace referencia a la estructura organizativa de quienes serán los responsables del proyecto tanto en la parte administrativa, producción y todos los lineamientos en base a ley que debe de cumplir la empresa.

Figura No. 7 Organigrama administrativo



Fuente (Elaboración propia 2022)

Análisis FODA

El análisis FODA nos permite identificar las Fortalezas, debilidades, oportunidades y amenazas con el fin de mejorar el plan estratégico del proyecto.

Fortalezas

1. Idea de negocio innovadora.
2. Ser los primeros en ofrecer este producto en el mercado.
3. Productos 100% naturales
4. Ubicación estratégica del local.
5. Productos y servicios de calidad
6. Precios competitivos.
7. Control de los procesos para asegurar calidad.

Oportunidades

1. Tendencia hacia un estilo de vida más saludable
2. Inexistencia de competencia directa
3. Aumento del turismo en la provincia, captando de esta manera a los extranjeros que ya conocen el producto.
4. Tiempos cortos para comer y regresar al trabajo u horario corrido, lo que aumenta la demanda de productos de comida rápida y saludable.
5. Oportunidades de financiamiento.
6. Amplia cantidad y calidad de proveedores.

Debilidades

1. Desconocimiento del producto por parte de los consumidores.
2. Necesidad de capital para invertir.
3. Insertar un concepto de negocio totalmente nuevo en el mercado.
4. Pocos servicios ofrecidos.
5. El producto principal no es de primera necesidad.

Amenazas

1. Inexistencia de competencia (no se sabe cómo reaccionará el mercado).
2. Ingreso de nuevos competidores.
3. Pérdida del poder adquisitivo de los consumidores, lo que lleva a consumir principalmente productos de primera necesidad.
4. Elevada inflación.
5. Continuo aumento de costos (salarios, materia prima, servicios, etc.)
6. Inestabilidad económica del país y crisis financiera mundial.
7. La sociedad muy tradicional y conservadora.

8. Cambio constante en los gustos y exigencias de los consumidores.

Estudio legal

Actualmente existen leyes y reglamento para las empresas que se dedican a la producción de rubro de las bebidas las cuales orientan a llevar a cabo disposiciones dentro del marco legal a continuación se mencionan los siguientes reglamentos que son indispensables para llevar a cabo el estudio:

1.Ambiente:

1. Ley General del Ambiente: Art.5, 53, 54.
2. Reglamento del Sistema Nacional de Evaluación de Impacto Ambiental (SINEIA) Acuerdo No.008-2015: Art. 13, 24, 50, 52,
3. Reglamento Para El Manejo de Desechos Sólidos: Art 14, 25, 30, 34, 35, 47.
- 4.Reglamento Para El Manejo Integral de los Residuos Sólidos: Art. 7, 12, 25, 30, 31,34.

2.Agua Residual

1. Normas Técnicas de la Descargas de Aguas Residuales A Cuerpos Receptores y Alcantarillado Sanitario: Art. 11, 15, 16, 19.
2. Ley Marco del Sector Agua Potable y Saneamiento: Art.25

3. Conservación de Recurso

1. Reglamento de la Ley Marco del Sector Agua Potable y Saneamiento: Art 54.

4. Salud

1. Código de Salud: Art.9, 24, 25, 41,42, 56,60, 61, 104, 123, 127, 128.
2. Reglamento General de Salud Ambiental: Art. 15, 29, 32, 41, 42 47, 122, 127, 128.

5.Seguridad Ocupacional

Reglamento General de Medidas Preventivas de Accidentes de Trabajo y Enfermedades Profesionales: Art. 6, 16, 36, 37, 44, 50, 73, 201, 223, 269, 276, 372, 382, 465,

6. Plan de Arbitrios de la Municipalidad de la Esperanza, Intibucá

Permisos:

1. Construcción
2. Operación
3. Licencia sanitaria
4. Contrato de Aguas

6.4.5 ESTUDIO AMBIENTAL

Implementar estrategias para minimizar los impactos al medio ambiente es un muy importante en todo proyecto, para la implementación de la planta de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa se tomara en cuenta el cuidado del recursos agua tomando en cuenta que será unos de los principales recursos que impacta en el proceso de producción, buscando implementar cuidado del mismo mediante campañas de reforestación en la zona de influencia, contar con el correcto tratamiento de las aguas residuales y la correcta disposición de los residuos generados en el proceso de producción.

Tabla 7. PLAN DE ACCIÓN ESTUDIO AMBIENTAL

Actividad	Fecha
Realizar dos jornadas de reforestación en conjunto con autoridades locales del municipio	Febrero/ Noviembre
Minimizar el consumo de agua en los procesos de producción	Plan de acción para el cuidado del recurso agua/ anualmente
Correcto tratamiento de las aguas residuales	Plan de acción/ anualmente

Fuente (Elaboración propia 2022)

6.4.6 ESTUDIO ECONOMICO Y FINANCIERO

El estudio económico nos permitirá llevar a cabo el análisis de los aspectos necesarios para establecer si el proyecto es rentable en primer lugar para llevar a cabo inversiones, costos, ingresos y en segundo lugar los parámetros con los cuales se pueda determinar la toma de decisiones para llevar a cabo realizar una inversión. Es aquí donde se busca determinar cuál es el monto total que se necesitaría para la ejecución para que el proyecto se realice sin ningún problema.

PLAN DE INVERSION.

En este se detallan todas las acciones que se llevarán a cabo con el fin de emplear ciertos cursos que supondrán en un futuro cierta utilidad, su objetivo es minimizar los riesgos y poder obtener la máxima rentabilidad posible.

TABLA 8. PLAN DE INVERSIÓN DEL PROYECTO

PLAN DE INVERSION								
REQUERIMIENTOS								
Concepto	Descripción	Unidad	Cantidad	Costo Unitario	Sub total	Financiamiento	Aporte Propio	Total
Maquinaria y Equipo	estufas industriales	Unidad	4	12000	L 48,000.00	L 48,000.00		L 48,000.00
	ollas tipo industrial 10 litros	Unidad	5	1500	L 7,500.00	L 7,500.00		L 7,500.00
	lucuadora industrial	unidad	4	3400	L 13,600.00	L 13,600.00		L 13,600.00
	barriles de 55 galones	unidad	4	400	L 1,600.00	L 1,600.00		L 1,600.00
	valdes 5 galones	unidad	5	150	L 750.00	L 750.00		L 750.00
	manguera transparente	pie	25	58	L 1,450.00	L 1,450.00		L 1,450.00
	coladores	unidad	5	25	L 125.00	L 125.00		L 125.00
	paletas para mover liquidos	unidad	5	40	L 200.00	L 200.00		L 200.00
	dencimetro para medir alcohol	unidad	1	800	L 800.00	L 800.00		L 800.00
	manta para colar	yarda	10	12	L 120.00	L 120.00		L 120.00
	encorchadora	unidad	1	6800	L 6,800.00	L 6,800.00		L 6,800.00
	bomba para trasiego de 1 hp	unidad	1	3400	L 3,400.00	L 3,400.00		L 3,400.00
	balanza	unidad	1	2500	L 2,500.00	L 2,500.00		L 2,500.00
	recipientes varios	unidad	1	3000	L 3,000.00	L 3,000.00		L 3,000.00
	canastas de plastico (tipo verdureras)	unidad	1	480	L 480.00	L 480.00		L 480.00
lavatrastos de dos lavaderos y dos escurrideros	unidad	1	3980	L 3,980.00	L 3,980.00		L 3,980.00	
Sub Total Maquinaria y Equipo					L 94,305.00	L 94,305.00	L -	L 94,305.00
Mobiliario	mesas (Acero Inoxidable) 40 x 30 pulg	Unidad	6	1500	L 9,000.00	L 9,000.00		L 9,000.00
	estantes de acero inoxidable	unidad	1	5500	L 5,500.00	L 5,500.00		L 5,500.00
	tarimas de madera (palets)	unidad	24	800	L 19,200.00	L 19,200.00		L 19,200.00
	escritorio de oficina	unidad	2	1000	L 2,000.00	L 2,000.00		L 2,000.00
	silla de oficina	unidad	1	3500	L 3,500.00	L 3,500.00		L 3,500.00
	computadora	unidad	1	6800	L 6,800.00	L -	L 15,000.00	L 15,000.00
	sillas de plastico	unidad	1	7000	L 7,000.00	L 7,000.00		L 7,000.00
		unidad	1	5000	L 5,000.00	L -		L -
Sub Total Mobiliario					L 58,000.00	L 46,200.00	L 15,000.00	L 61,200.00
Capital de trabajo	guayaba japonesa	libra	200	30	L 6,000.00	L 6,000.00		L 6,000.00
	azucar refinada	libra	200	25	L 5,000.00	L 5,000.00		L 5,000.00
	azucar mascavada	libra	100	25	L 2,500.00	L 2,500.00		L 2,500.00
	agua purificada	garrafon (5 gal)	10	35	L 350.00	L 350.00		L 350.00
	clavos de olor	libra	5	25	L 125.00	L 125.00		L 125.00
	especies aromaticas	libra	5	22	L 110.00	L 110.00		L 110.00
	botellas	unidad	300	45	L 13,500.00	L 13,500.00		L 13,500.00
	corchos	unidad	300	6.5	L 1,950.00	L 1,950.00		L 1,950.00
	etiquetas	unidad	600	2.5	L 1,500.00	L 1,500.00		L 1,500.00
	levadura	libra	5	22	L 110.00	L 110.00		L 110.00
					L -	L -		L -
Sub Total Capital de Trabajo					L 31,145.00	L 31,145.00	L -	L 31,145.00
Marketing y Publicidad	Diseño de Redes sociales	unidad	1	500	L 500.00		L 500.00	
	Diseño de Logo	unidad	1	450	L 450.00		L 450.00	
	Tarjetas de presentacion	unidad	200	1.5	L 300.00	L 300.00		
	Rotulo	unidad	1	1800	L 1,800.00	L 1,800.00		
	Diseño de Etiquetas	unidad	500	0.87	L 435.00	L 435.00		
	Banners publicitarios	unidad	1	680	L 680.00	L 680.00		
Sub Total Marketing y Publicidad					L 4,165.00	L 3,215.00	L 950.00	L -
Organización	escritura de sociedad	Documento	1	1600	L 1,600.00	L -	L 1,600.00	L 1,600.00
	documentos de constitucion de la Emp.	Documento	1	2500	L 2,500.00	L -	L 2,500.00	L 2,500.00
	alquiler anual	mensualidad	12	8000	L 96,000.00	L 96,000.00		L 96,000.00
Sub Total Organización					L 100,100.00	L 96,000.00	L 4,100.00	L 100,100.00
Sub Total Aportes					L 283,550.00	L 267,650.00	L 20,050.00	L 286,750.00
Total de la Inversion					L			287,700.00
Relación entre la distribución de aportes/Inversión Total						93.34%	6.99%	

Fuente (Elaboración propia 2022)

TABLA DE AMORTIZACION.

A Continuación, se presente el plan de amortización por un monto del préstamo de L. 286,750.00 considerando que el término del financiamiento será; Plazo de 5 años a una tasa de interés del 12% anual 1 % mensual. Quedando una cuota nivelada de L. 6,378.60 calculada a través de la fórmula de interés compuesto.

TABLA 9. TABLA DE AMORTIZACIÓN

AMORTIZACION					
Valor del préstamo	L 286,750.00				
Tasa de interés	1%				
Plazo	60				
Cuota	L6,378.60				
No.	Saldo Inicial	Cuotas	Interés	Capital	Saldo Final
1	L 286,750.00	L6,378.60	L 2,867.50	L3,511.10	L 283,238.90
2	L 283,238.90	L6,378.60	L 2,832.39	L3,546.21	L 279,692.70
3	L 279,692.70	L6,378.60	L 2,796.93	L3,581.67	L 276,111.03
4	L 276,111.03	L6,378.60	L 2,761.11	L3,617.49	L 272,493.54
5	L 272,493.54	L6,378.60	L 2,724.94	L3,653.66	L 268,839.88
6	L 268,839.88	L6,378.60	L 2,688.40	L3,690.20	L 265,149.69
7	L 265,149.69	L6,378.60	L 2,651.50	L3,727.10	L 261,422.59
8	L 261,422.59	L6,378.60	L 2,614.23	L3,764.37	L 257,658.22
9	L 257,658.22	L6,378.60	L 2,576.58	L3,802.01	L 253,856.21
10	L 253,856.21	L6,378.60	L 2,538.56	L3,840.03	L 250,016.17
11	L 250,016.17	L6,378.60	L 2,500.16	L3,878.43	L 246,137.74
12	L 246,137.74	L6,378.60	L 2,461.38	L3,917.22	L 242,220.52
13	L 242,220.52	L6,378.60	L 2,422.21	L3,956.39	L 238,264.13
14	L 238,264.13	L6,378.60	L 2,382.64	L3,995.95	L 234,268.18
15	L 234,268.18	L6,378.60	L 2,342.68	L4,035.91	L 230,232.26
16	L 230,232.26	L6,378.60	L 2,302.32	L4,076.27	L 226,155.99
17	L 226,155.99	L6,378.60	L 2,261.56	L4,117.04	L 222,038.96
18	L 222,038.96	L6,378.60	L 2,220.39	L4,158.21	L 217,880.75
19	L 217,880.75	L6,378.60	L 2,178.81	L4,199.79	L 213,680.96
20	L 213,680.96	L6,378.60	L 2,136.81	L4,241.79	L 209,439.18
21	L 209,439.18	L6,378.60	L 2,094.39	L4,284.20	L 205,154.97
22	L 205,154.97	L6,378.60	L 2,051.55	L4,327.05	L 200,827.93
23	L 200,827.93	L6,378.60	L 2,008.28	L4,370.32	L 196,457.61
24	L 196,457.61	L6,378.60	L 1,964.58	L4,414.02	L 192,043.59
25	L 192,043.59	L6,378.60	L 1,920.44	L4,458.16	L 187,585.43
26	L 187,585.43	L6,378.60	L 1,875.85	L4,502.74	L 183,082.69
27	L 183,082.69	L6,378.60	L 1,830.83	L4,547.77	L 178,534.92
28	L 178,534.92	L6,378.60	L 1,785.35	L4,593.25	L 173,941.68
29	L 173,941.68	L6,378.60	L 1,739.42	L4,639.18	L 169,302.50
30	L 169,302.50	L6,378.60	L 1,693.02	L4,685.57	L 164,616.93

31	L 164,616.93	L6,378.60	L 1,646.17	L4,732.43	L 159,884.50
32	L 159,884.50	L6,378.60	L 1,598.85	L4,779.75	L 155,104.75
33	L 155,104.75	L6,378.60	L 1,551.05	L4,827.55	L 150,277.20
34	L 150,277.20	L6,378.60	L 1,502.77	L4,875.82	L 145,401.38
35	L 145,401.38	L6,378.60	L 1,454.01	L4,924.58	L 140,476.80
36	L 140,476.80	L6,378.60	L 1,404.77	L4,973.83	L 135,502.97
37	L 135,502.97	L6,378.60	L 1,355.03	L5,023.57	L 130,479.41
38	L 130,479.41	L6,378.60	L 1,304.79	L5,073.80	L 125,405.60
39	L 125,405.60	L6,378.60	L 1,254.06	L5,124.54	L 120,281.07
40	L 120,281.07	L6,378.60	L 1,202.81	L5,175.78	L 115,105.28
41	L 115,105.28	L6,378.60	L 1,151.05	L5,227.54	L 109,877.74
42	L 109,877.74	L6,378.60	L 1,098.78	L5,279.82	L 104,597.92
43	L 104,597.92	L6,378.60	L 1,045.98	L5,332.62	L 99,265.30
44	L 99,265.30	L6,378.60	L 992.65	L5,385.94	L 93,879.36
45	L 93,879.36	L6,378.60	L 938.79	L5,439.80	L 88,439.56
46	L 88,439.56	L6,378.60	L 884.40	L5,494.20	L 82,945.36
47	L 82,945.36	L6,378.60	L 829.45	L5,549.14	L 77,396.22
48	L 77,396.22	L6,378.60	L 773.96	L5,604.63	L 71,791.59
49	L 71,791.59	L6,378.60	L 717.92	L5,660.68	L 66,130.91
50	L 66,130.91	L6,378.60	L 661.31	L5,717.29	L 60,413.62
51	L 60,413.62	L6,378.60	L 604.14	L5,774.46	L 54,639.16
52	L 54,639.16	L6,378.60	L 546.39	L5,832.20	L 48,806.96
53	L 48,806.96	L6,378.60	L 488.07	L5,890.53	L 42,916.43
54	L 42,916.43	L6,378.60	L 429.16	L5,949.43	L 36,967.00
55	L 36,967.00	L6,378.60	L 369.67	L6,008.93	L 30,958.07
56	L 30,958.07	L6,378.60	L 309.58	L6,069.01	L 24,889.06
57	L 24,889.06	L6,378.60	L 248.89	L6,129.70	L 18,759.35
58	L 18,759.35	L6,378.60	L 187.59	L6,191.00	L 12,568.35
59	L 12,568.35	L6,378.60	L 125.68	L6,252.91	L 6,315.44
60	L6,314	L6,378.60	L63.5	L6,315.4	L 0.00

Fuente: (Elaboración Propia 2022)

FLUJO DE CAJA.

Con los cálculos obtenidos de ingresos por ventas, costos variables, costos fijos y depreciaciones se elaboró el flujo de efectivo para determinar los diferentes indicadores financieros para así evaluar la rentabilidad del proyecto.

TABLA 10. FLUJO DE CAJA.

FLUJO DE CAJA						
Año	0	1	2	3	4	5
Ingreso por Ventas		L 900,000.00	L 992,250.00	L 1,041,862.50	L 1,093,955.63	L 1,148,653.41
Costos Variables		L 478,254.00	L 523,358.13	L 549,526.04	L 601,351.84	L 631,419.43
Costos Fijos		L 271,440.00	L 289,029.12	L 308,052.92	L 328,641.99	L 350,939.41
Gastos Totales		L 749,694.00	L 812,387.25	L 857,578.96	L 929,993.83	L 982,358.85
Utilidad antes del Impuesto		L 150,306.00	L 179,862.75	L 184,283.54	L 163,961.80	L 166,294.56
Depreciacion		L 7,520.00	L 7,520.00	L 7,520.00	L 7,520.00	L 7,520.00
Prestamos (Intereses)		L 32,013.67	L 26,366.21	L 20,002.52	L 12,831.76	L 4,751.56
Prestamos (Intereses)		L44,529.48	L50,176.93	L56,540.62	L63,711.39	L71,791.59
Total Gastos Financieros		L 76,543.14	L 76,543.14	L 76,543.14	L 76,543.14	L 76,543.14
Utilidad antes del Impuesto		L 81,282.86	L 110,839.60	L 115,260.40	L 94,938.65	L 97,271.42
Impuesto sobre la Utilidad (15 %)		L -	L 16,625.94	L 17,289.06	L 14,240.80	L 14,590.71
Utilidad del ejercicio		L 81,282.86	L 94,213.66	L 97,971.34	L 80,697.85	L 82,680.70
Inversion Inicial	-L 20,050.00					
Capital de inversion	-L 267,650.00					
Flujo Neto	-L 287,700.00	L 81,282.86	L 94,213.66	L 97,971.34	L 80,697.85	L 82,680.70
Flujo de caja Acumulado		L 81,282.86	L 175,496.52	L 273,467.85	L 354,165.71	L 436,846.41

VAN	L 27,914.79
TIR	16%
Indice de rentabilidad	1.10

Fuente: (Elaboración propia 2022.)

El cuadro anterior, muestra el flujo de efectivo a 5 años con un costo de capital al 12 % anual y un impuesto sobre la renta del 15%. VAN de L. 27,914.79 que indica la utilidad neta que se tendrá en los próximos 5 años hoy, descontando el 12% del costo de capital. Se obtuvo una TIR de 16% esto quiere decir que el proyecto se hace cero con un VAN del 16 %. El proyecto es rentable ya que la TIR es mayor a 12 %, tasa utilizada para dicho proyecto. Y un índice de rentabilidad de 1.10.

PUNTO DE EQUILIBRIO.

Con este análisis del punto de equilibrio se determinó el número de unidades necesarias a producir para cubrir los costos totales mediante las ventas y de esta manera obtener cero pérdidas.

TABLA 11. PUNTO DE EQUILIBRIO.

Productos	Ventas Mes(unidades)	% Participacion	PRECIO	Costo Variable	Margen de Contribucion	Margen Ponderado	Q. Equilibrio en Unidades	P. Equilibrio (Lempiras),	Costo Variable Total
vino tinto	300.00	54.55%	125	L 73.94	51.06	L 27.85	267	33397.06	19755.03
vino blanco	250.00	45.45%	150	L 70.69	79.31	L 36.05	223	33397.06	15738.92
Total	550	100.00%				L 63.90	490	L 66,794.12	L 35,493.95

Fuente: (Elaboración Propia 2022)

El punto de equilibrio para el Proyecto de La Planta de procesamiento de vino artesanal de guayaba japonesa es de 267 unidades de vino tinto y 223 unidades de vino blanco, indicando que se deben vender a los precios detallados en los cuadros anteriores para poder cubrir todos sus costos operacionales. Se espera de acuerdo con el análisis técnico (capacidad instalada) que se producirá 2 veces por encima del punto de equilibrio lo que permitirá obtener muchas ganancias por la comercialización de este producto.

De igual manera el análisis determina la participación (lempiras) a los costos fijos por cada una de las presentaciones que se venderá de vino.

TABLA 12. ESCENARIO PESIMISTA.

FLUJO DE CAJA						
Año	0	1	2	3	4	5
Ingreso por Ventas		L 735,000.00	L 810,337.50	L 850,854.38	L 893,397.09	L 938,066.95
Costos Variables		L 391,476.00	L 428,396.10	L 449,815.91	L 492,238.04	L 516,849.95
Costos Fijos		L 271,440.00	L 289,029.12	L 308,052.92	L 328,641.99	L 350,939.41
Gastos Totales		L 662,916.00	L 717,425.22	L 757,868.82	L 820,880.03	L 867,789.36
Utilidad antes del Impuesto		L 72,084.00	L 92,912.28	L 92,985.55	L 72,517.06	L 70,277.59
Depreciacion		L 7,520.00	L 7,520.00	L 7,520.00	L 7,520.00	L 7,520.00
Prestamos (Intereses)		L 32,013.67	L 26,366.21	L 20,002.52	L 12,831.76	L 4,751.56
Prestamos (Intereses)		L44,529.48	L50,176.93	L56,540.62	L63,711.39	L71,791.59
Total Gastos Financieros		L 76,543.14	L 76,543.14	L 76,543.14	L 76,543.14	L 76,543.14
Utilidad antes del Impuesto		L 3,060.86	L 23,889.13	L 23,962.41	L 3,493.92	L 1,254.45
Impuesto sobre la Utilidad (15 %)		L -	L 3,583.37	L 3,594.36	L 524.09	L 188.17
Utilidad del ejercicio		L 3,060.86	L 20,305.76	L 20,368.05	L 2,969.83	L 1,066.28
Inversion Inicial	-L 20,050.00					
Capital de inversion	-L 267,650.00					
Flujo Neto	-L 287,700.00	L 3,060.86	L 20,305.76	L 20,368.05	L 2,969.83	L 1,066.28
Flujo de caja Acumulado		L 3,060.86	L 23,366.62	L 43,734.66	L 46,704.50	L 47,770.77

VAN	-L 251,789.47
TIR	-48%
Indice de rentabilidad	0.12

Podemos observar que en un escenario pesimista vendiendo solo 200 y 250 botellas de vino tinto y blanco respectivamente no podemos tener no un volumen actual neto positivo ni una tasa interna de retorno positiva por lo que podemos decir que no seria un proyecto rentable financieramente con ese volumen de ventas.

TABLA 13. ESCENARIO OPTIMISTA.

FLUJO DE CAJA						
Año	0	1	2	3	4	5
Ingreso por Ventas		L 1,230,000.00	L 1,356,075.00	L 1,423,878.75	L 1,495,072.69	L 1,569,826.32
Costos Variables		L 651,810.00	L 713,282.20	L 748,946.31	L 819,579.44	L 860,558.41
Costos Fijos		L 271,440.00	L 289,029.12	L 308,052.92	L 328,641.99	L 350,939.41
Gastos Totales		L 923,250.00	L 1,002,311.32	L 1,056,999.23	L 1,148,221.42	L 1,211,497.82
Utilidad antes del Impuesto		L 306,750.00	L 353,763.68	L 366,879.52	L 346,851.26	L 358,328.50
Depreciacion		L 7,520.00	L 7,520.00	L 7,520.00	L 7,520.00	L 7,520.00
Prestamos (Intereses)		L 32,013.67	L 26,366.21	L 20,002.52	L 12,831.76	L 4,751.56
Prestamos (Intereses)		L44,529.48	L50,176.93	L56,540.62	L63,711.39	L71,791.59
Total Gastos Financieros		L 76,543.14	L 76,543.14	L 76,543.14	L 76,543.14	L 76,543.14
Utilidad antes del Impuesto		L 237,726.86	L 284,740.53	L 297,856.38	L 277,828.12	L 289,305.36
Impuesto sobre la Utilidad (15 %)		L -	L 42,711.08	L 44,678.46	L 41,674.22	L 43,395.80
Utilidad del ejercicio		L 237,726.86	L 242,029.45	L 253,177.92	L 236,153.90	L 245,909.55
Inversion Inicial	-L 20,050.00					
Capital de inversion	-L 267,650.00					
Flujo Neto	-L 287,700.00	L 237,726.86	L 242,029.45	L 253,177.92	L 236,153.90	L 245,909.55
Flujo de caja Acumulado		L 237,726.86	L 479,756.31	L 732,934.23	L 969,088.13	L 1,214,997.68

VAN	L 587,323.32
TIR	79%
Indice de rentabilidad	3.04

Podemos notar que con este escenario en donde el volumen de ventas es mayor nuestra rentabilidad financiera mejora considerablemente en donde tenemos una VAN positiva y alta y un TIR positivo también, en donde nuestro índice de rentabilidad también es alto, entonces podemos concluir que un volumen elevado de ventas esta relacionado directamente con una eficiente rentabilidad financiera.

6.4.7 GESTIÓN DE LA INTEGRACIÓN

Incluye los procesos y actividades para identificar, definir, combinar, unificar y coordinar los procesos y actividades de dirección del proyecto dentro de los grupos de procesos de la dirección de proyectos. (Guía del PMBOK®) – Sexta Edición, Project Management Institute Inc., 2017, p.23).

6.4.8 GESTIÓN DEL ALCANCE

El alcance de este proyecto está orientado a mostrar la factibilidad existente en la implementación de la planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa, enfocada en brindar un producto de calidad y a un precio accesible.

- Juicio de expertos: Expertos en proyectos de producción de vino orgánico artesanal y emitirán su opinión acerca de los requisitos necesarios del alcance del proyecto.
- Análisis de datos: mediante la información obtenida mediante la aplicación del instrumento, y el análisis de la competencia se buscar introducir el vino de guayaba japonesas en el mercado.

Definición del Alcance: Satisfacer la demanda insatisfecha existente en el municipio de la Esperanza Intibucá, mediante.

TABLA 14. ACTA DE CONSTITUCIÓN

ACTA DE CONSTITUCIÓN DEL PROYECTO

Fecha: 12/06/22	Nombre del Proyecto: implementación de planta de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa en la Esperanza, Intibucá.
Justificación El mercado de bebidas a base de alcohol es muy amplio más sin embargo de acuerdo a estudio de mercado realizado indica que hay una demanda insatisfecha, en ese sentido se desea ofrecer un vino elaborado a base de fruta natural que venga a satisfacer los gustos y preferencias de los clientes. Al ser el departamento de la Esperanza, Intibucá, un producto de frutas y verduras, por su excelente clima y altura, es el caso de la fruta guayaba japonesas la cual se cosecha casi en todas las estaciones del año, esto permite competitividad en el mercado ofreciendo un producto a un precio accesible.	
Objetivos estratégicos - Lograr la aceptación del vino de guayaba japonesa, en la Esperanza, Intibucá.	Criterios de éxito - Demanda insatisfecha - Costos bajos en materia prima

<ul style="list-style-type: none"> - Minimización de costos en todos los procesos de producción del vino. - Obtener la rentabilidad esperada para para que el proyecto sea sostenible. 	<ul style="list-style-type: none"> - Innovación en el producto - Fácil proceso de producción - Abastecimiento de la principal materia prima
<p>Breve descripción del proyecto</p> <p>El proyecto de prefactibilidad de la planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa nace con el objetivo de brindar un producto que cumpla con los gustos y requerimientos de los clientes.</p> <p>La planta de producción estará ubicada en la Esperanza, Intibucá lugar productor la principal materia prima la guayaba japonesa, ventaja que viene a minimizar costos de producción y así poder brindar un costo accesible al cliente.</p> <p>Se aprovechará el auge turístico del municipio para promocionar y vender el vino tanto a turistas nacionales e internacionales.</p>	
<p>Principales interesados</p> <ul style="list-style-type: none"> -Inversionistas -Municipalidad de la Esperanza, Intibucá. -Cámara de comercio y turismo -Patronatos de las comunidades cercanas a la planta - Asociación de productores de vinos de la Esperanza -clientes - Proveedores 	
<p>Requisitos generales y restricciones</p> <ul style="list-style-type: none"> -Permiso de operación -Permiso de construcción -Cumplimientos ambientales -No cumplir con el tiempo estipulado de la ejecución 	
<p>Riesgos principales</p> <ul style="list-style-type: none"> -Mal manejo del presupuesto asignado 	
<p>Cronograma de hitos principales (si existieran)</p> <ul style="list-style-type: none"> -Socialización del proyecto -Estructura de la parte legal 	
<p>Presupuesto global preliminar</p> <p>L. 287,700.00</p>	
<p>Director del Proyecto</p>	<p>Nivel de autoridad</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Acceder a la información del cliente y negociar cambios <input type="checkbox"/> Programar reuniones del proyecto con los gerentes funcionales <input type="checkbox"/> Aprobar el presupuesto del proyecto y sus modificaciones

	<input type="checkbox"/> Negociar con los gerentes funcionales los miembros del equipo Otro:
Patrocinador	Firma del patrocinador Ing. Hector Adolfo Meza.

Fuente (Elaboración propia 2022)

6.4.9 GESTIÓN DEL CRONOGRAMA

El cronograma con sus respectivos paquetes de trabajo y sus entregables para cada paquete es el que se muestra a continuación. Con relación al cuadro anterior, cabe mencionar que se muestra cada paquete de trabajo con su entregable y las actividades principales debido a lo extenso que puede resultar detallar cada actividad.

En la estructura desglosada del trabajo se muestra cada uno de los paquetes de trabajo desde su etapa inicial hasta la finalización del proyecto.

En el cronograma de actividades están contemplados los paquetes de trabajo con cada una de las actividades y los tiempos de realización como lo muestra la tabla número 18.

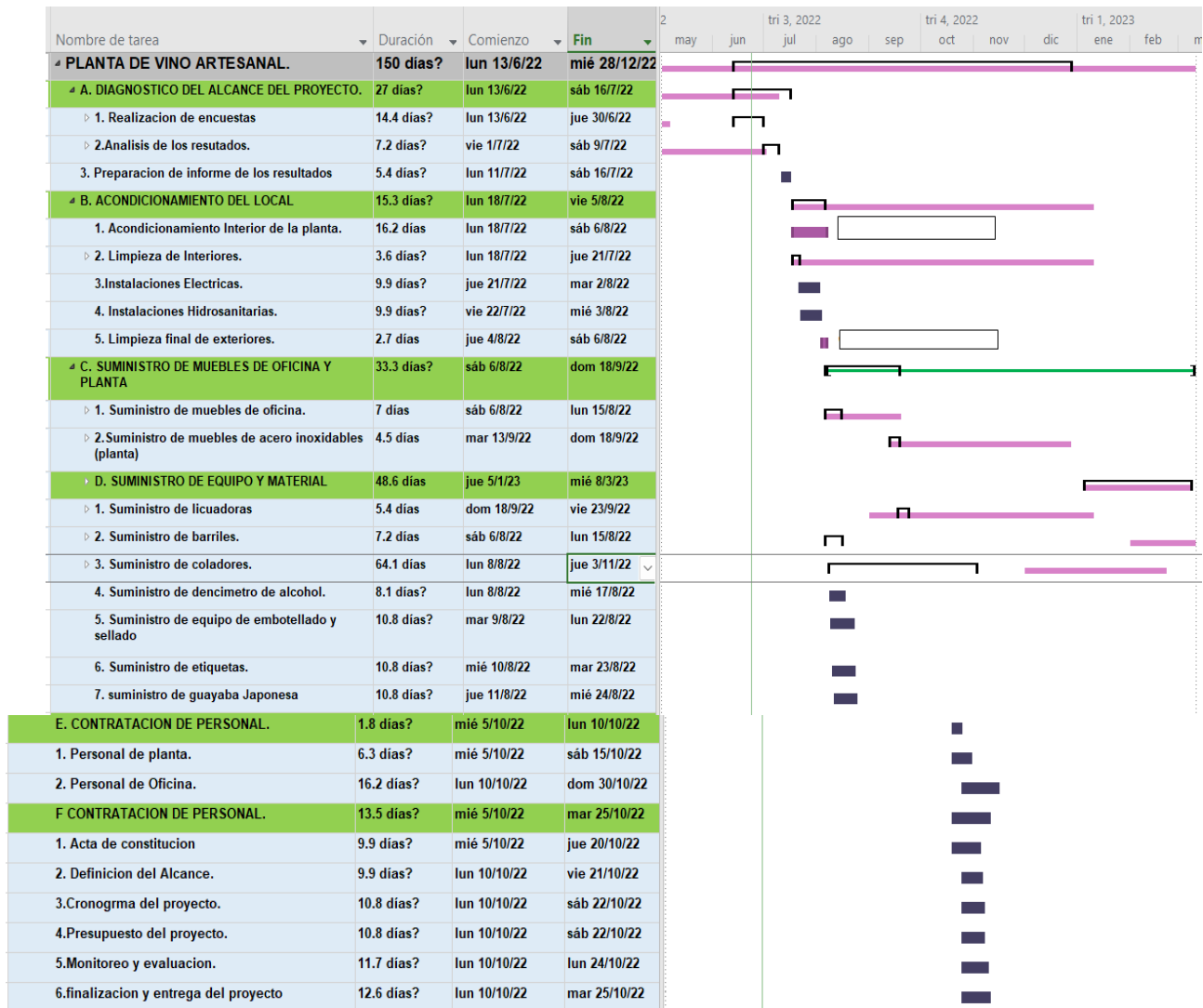
El proyecto para implementación de la planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa tendrá fecha de inicio el 13 de junio y finalizará el 25 de octubre, con una duración de 150 días calendario, lo que equivale a 5 meses.

TABLA 15. CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES																								
PROYECTO: ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACION DE UNA PLANTA DE PRODUCCION DE VINO ORGANICO ARTESANAL DE GUAYABA JAPONESA EN LA ESPERANZA INTIBUCA.																								
DURACION : 150 DIAS (5 MESES)																								
N°	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	DURACION (dias)	COMIENZO	FINAL	MES 1				MES 2				MES 3				MES 4				MES 5			
					1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
A. DIAGNOSTICO DEL ALCANCE DEL PROYECTO																								
1	REALIZACION DE ENCUESTAS	17	13/6/2022	30/6/2022																				
2	ANALISIS DE LOS RESULTADOS.	8	1/7/2022	9/7/2022																				
3	PREPARACION DEL INFORME DE LOS RESULTADOS.	5	11/7/2022	16/7/2022																				
B- ACONDICIONAMIENTO DEL LOCAL																								
1	ACONDICIONAMIENTO INTERIOR DE LA PLANTA.	19	18/7/2022	6/8/2022																				
2	LIMPIEZA DE INTERIORES	2	18/7/2022	20/7/2022																				
3	INSTALACIONES ELECTRICAS	12	21/7/2022	2/8/2022																				
4	INSTALACIONES HIDROSANITARIAS	12	22/7/2022	3/8/2022																				
5	LIMPIEZA FINAL DE EXTERIORES	1	4/8/2022	5/8/2022																				
C- SUMINISTRO DE MUEBLES DE OFICINA Y DE LA PLANTA.																								
1	SUMINISTRO DE MUEBLES DE OFICINA.	9	6/8/2022	15/8/2022																				
1	SUMINISTRO DE MUEBLES DE ACERO INOXIDABLE (PLANTA)	41	8/8/2022	18/9/2022																				
D- SUMINISTRO DE EQUIPO Y MATERIAL																								
1	SUMINISTRO DE LICUADORAS	5	18/9/2022	23/9/2022																				
2	SUMINISTRO DE BARRILES Y VALEDES PARA ALMACENAJE	9	6/8/2022	15/8/2022																				
3	SUMINISTRO DE EQUIPO PARA COLAR PRODUCTOS.	9	7/8/2022	16/8/2022																				
4	SUMINISTRO DE DENCIMETRO DE ALCOHOL	9	8/8/2022	17/8/2022																				
5	SUMINISTRO PATA EQUIPO DE EMBOTELLAMIENTO Y SELLADO	13	9/8/2022	22/8/2022																				
6	SUMINISTRO DE ETIQUETAS	13	10/8/2022	23/8/2022																				
7	COMPRA Y SUMINISTRO DE GUAYABA JAPONESA	13	11/8/2022	24/8/2022																				
E- CONTRATACION DE PERSONAL																								
1	PERSONAL DE PLANTA	11	5/10/2022	16/10/2022																				
2	PERSONAL DE OFICINA	24	6/10/2022	30/10/2022																				
F- GESTION DEL PROYECTO																								
1	ACTA DE CONSTITUCION	15	5/10/2022	20/10/2022																				
2	DEFINICION DEL ALCANCE	15	6/10/2022	21/10/2022																				
3	CRONOGRAMA DEL PROYECTO	15	7/10/2022	22/10/2022																				
4	PRESUPUESTO DEL PROYECTO	15	8/10/2022	23/10/2022																				
5	MONITOREO Y EVALUACION	15	9/10/2022	24/10/2022																				
6	FINAUZACION Y ENTREGA DEL PROYECTO	15	10/10/2022	25/10/2022																				

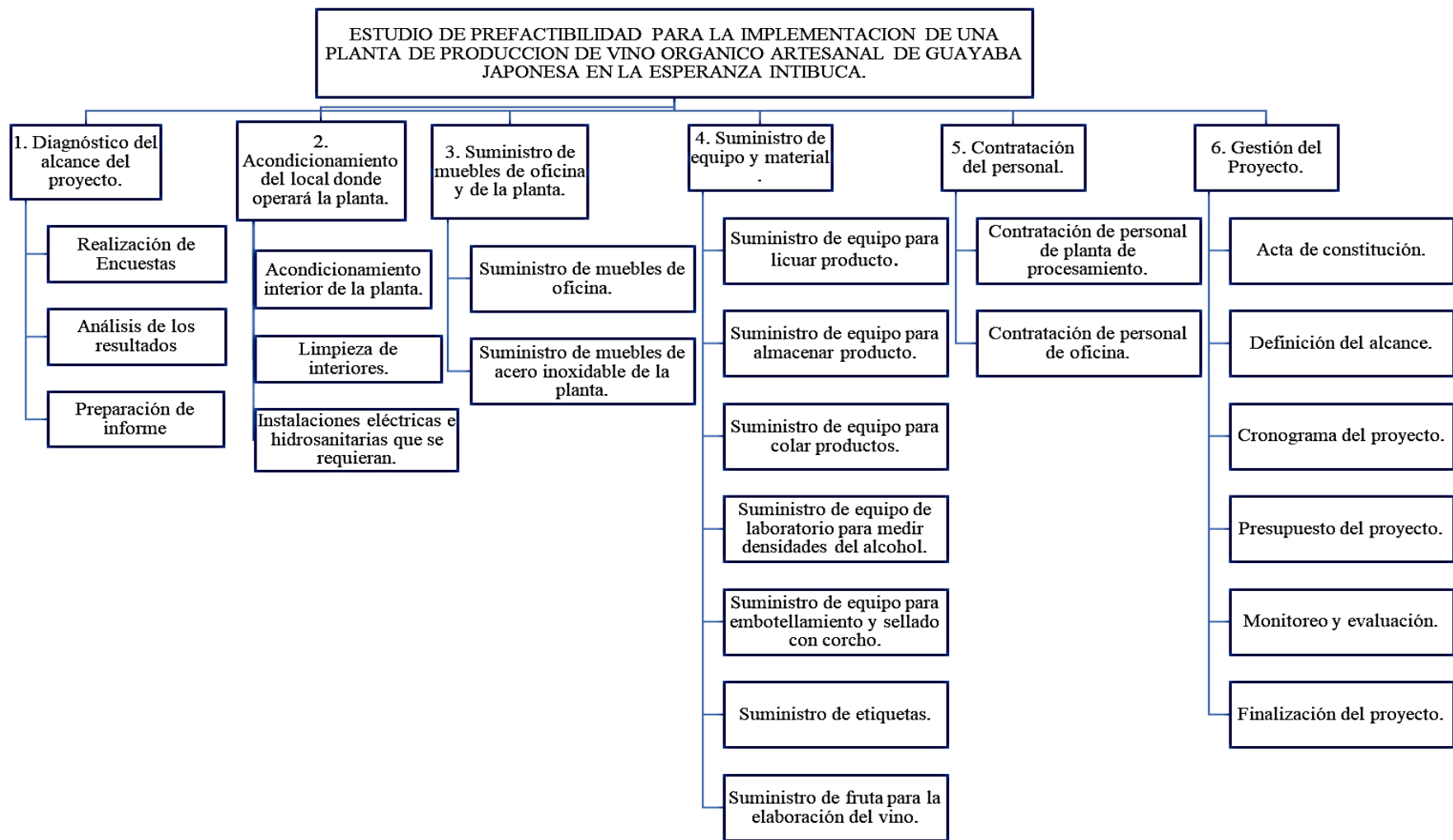
Fuente (Elaboración propia 2022)

TABLA 16. DIAGRAMA DE GANTT.



Fuente (Elaboración propia 2022)

Figura No. 7 Estructura Desglosada del trabajo



6.4.10 GESTIÓN DE COSTOS

La importancia en la gestión de los costos surge con la necesidad de que las empresas conozcan por adelantado los gastos y así reduzcan las posibilidades de superar sus límites en cuanto a costos o un presupuesto inicial, por lo tanto, la gestión de los costos comprende todo el ciclo de vida del proyecto desde la planificación inicial hasta su entrega final y todo esto sirve como línea base para el control del mismo, a continuación se presentan los costos por cada uno de los productos destinados a producir y comercializarse así como todas las actividades necesarias para la implementación de la planta de producción de vino artesanal de guayaba japonesa en La Esperanza e Intibucá.

COSTOS VARIABLES.

Los costos variables son los que se van a utilizar para la fabricación de dos productos que son el vino tinto y el vino seco a partir de la guayaba japonesa, en donde se describen las cantidades necesarias para la producción de dos unidades de vino con las cantidades y precios descritos en las siguientes tablas, en estas se describen cantidades individuales de cada ingrediente.

TABLA 17. COSTOS VARIABLES.

ANÁLISIS DE COSTOS VARIABLES PARA ELABORACION DE PRODUCTOS / SERVICIOS				
COSTOS VARIABLES : Vino tinto.				
Descripcion	Unidad	Cantidad	Costo (L.)	Total
fruta (guayaba japonesa)	libra	1	30	L 30.00
azucar (mascabada)	libra	0.4	25	L 10.00
azucar refinada	libra	0.2	25	L 5.00
agua purificada	garrafon (5 galones)	0.1	35	L 3.50
clavos de olor	libra	0.02	25	L 0.50
especias aromaticas	libra	0.02	22	L 0.44
levadura	libra	0.02	22	L 0.44
botella	Unidad	2	40	L 80.00
corcho	Unidad	2	6.5	L 13.00
etiqueta	Unidad	2	2.5	L 5.00
			Total Costo	L 147.88
			Unidades producidas (porciones)	2
			Costo Unitario	L 73.94
			Precio de Venta sin Impuesto	125
			Margen de Contribucion	L 51.06
			Ventas Estimadas Mensuales (unidades)	300.00
			Ventas estimadas Mensuales (Lempiras)	L 37,500.00

Fuente: (Elaboración propia 2022)

TABLA 18. COSTOS VARIABLES

ANALISIS DE COSTOS VARIABLES PARA ELABORACION DE PRODUCTOS / SERVICIOS				
COSTOS VARIABLES : Vino Blanco				
Descripcion	Unidad	Cantidad	Costo	Total
fruta (guayaba japonesa)	libra	1	30	L 30.00
azucar refinada	libra	0.2	25	L 5.00
agua purificada	garrafon (5 galones)	0.2	35	L 7.00
clavos de olor	libra	0.02	25	L 0.50
especias aromaticas	libra	0.02	22	L 0.44
levadura	libra	0.02	22	L 0.44
botella	Unidad	2	40	L 80.00
corcho	Unidad	2	6.5	L 13.00
etiqueta	Unidad	2	2.5	L 5.00
			Total Costo	L 141.38
			Unidades producidas	2
			Costo Unitario	L 70.69
			Precio de Venta sin Impuesto	150
			Margen de Contribucion	L 79.31
			Ventas Estimadas Mensuales (Unidades)	250.00
			Ventas estimadas Mensuales (Lempiras)	L 37,500.00

Fuente: (Elaboración propia 2022)

ANALISIS DE COSTOS FIJOS.

El presente cuadro se describen los principales costos fijo entre ellos; Pago de Salario de acuerdo con el salario mínimo vigente a partir del I de enero del año 2022, Depreciación del equipo de mayor costo, pagos de impuestos, préstamo bancario, pagos de servicios públicos etcétera. En donde podemos observar un costo fijo mensual de L. 22,620.00

TABLA 19. ANÁLISIS DE COSTOS FIJOS.

ANALISIS DE COSTOS FIJOS		RESUMEN ANUAL					
VINO TINTO Y VINO BLANCO							
DESCRIPCION	CALCULO	Descripción	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
SALARIO		No. de empleados fijos	2	3	3	3	3
Salario	L 10,000.00	Salario	L120,000.00	L132,000.00	L145,200.00	L159,720.00	L 175,692.00
Incremento anual	10%	Compensacion laboral					
COMPENSACION LABORAL		Depreciacion	L -	L -	L -	L -	L -
Seguro Social		Alquileres	L 60,000.00	L 61,200.00	L 62,424.00	L 63,672.48	L 64,945.93
Pasivo laboral		Otros gastos	L 91,440.00	L 95,829.12	L100,428.92	L105,249.51	L 110,301.48
ALQUILERES		Total Anual	L271,440.00	L289,029.12	L308,052.92	L328,641.99	L 350,939.41
Alquiler mensual	L 5,000.00	Costo Fijo	L 22,620.00				
Incremento anual	2%						
DEPRECIACION							
Depreciacion	L 626.67						
OTROS GASTOS MENSUALES							
Prestamos	L6,378.60						
Energia Electrica	L100.00						
Agua potable	L 120.00						
Impuestos Municipales	L 3,000.00						
gas	L 3,000.00						
Internet	L 800.00						
Celular	L 600.00						
Sub total	L7,620.00						

Fuente: (Elaboración propia 2022)

PLAN DE INVERSION.

En este se detallan todas las acciones que se llevarán a cabo con el fin de emplear ciertos recursos que supondrán en un futuro cierta utilidad, su objetivo es minimizar los riesgos y poder obtener la máxima rentabilidad posible.

TABLA 20. PLAN DE INVERSIÓN.

PLAN DE INVERSIÓN								
REQUERIMIENTOS								
Concepto	Descripción	Unidad	Cantidad	Costo Unitario	Sub total	Financiamiento	Aporte Propio	Total
Maquinaria y Equipo	estufas industriales	Unidad	4	12000	L 48,000.00	L 48,000.00		L 48,000.00
	ollas tipo industrial 10 litros	Unidad	5	1500	L 7,500.00	L 7,500.00		L 7,500.00
	lucudadora industrial	unidad	4	3400	L 13,600.00	L 13,600.00		L 13,600.00
	barriles de 55 galones	unidad	4	400	L 1,600.00	L 1,600.00		L 1,600.00
	valdes 5 galones	unidad	5	150	L 750.00	L 750.00		L 750.00
	manguera transparente	pie	25	58	L 1,450.00	L 1,450.00		L 1,450.00
	coladores	unidad	5	25	L 125.00	L 125.00		L 125.00
	paletas para mover liquidos	unidad	5	40	L 200.00	L 200.00		L 200.00
	dencimetro para medir alcohol	unidad	1	800	L 800.00	L 800.00		L 800.00
	manta para colar	yarda	10	12	L 120.00	L 120.00		L 120.00
	encorchadora	unidad	1	6800	L 6,800.00	L 6,800.00		L 6,800.00
	bomba para trasiego de 1 hp	unidad	1	3400	L 3,400.00	L 3,400.00		L 3,400.00
	balanza	unidad	1	2500	L 2,500.00	L 2,500.00		L 2,500.00
	recipientes varios	unidad	1	3000	L 3,000.00	L 3,000.00		L 3,000.00
	canastas de plastico (tipo verdureras)	unidad	1	480	L 480.00	L 480.00		L 480.00
lavatrastos de dos lavaderos y dos escurrideros	unidad	1	3980	L 3,980.00	L 3,980.00		L 3,980.00	
Sub Total Maquinaria y Equipo					L 94,305.00	L 94,305.00	L -	L 94,305.00
Mobiliario	mesas (Acero Inoxidable) 40 x 30 pulg	Unidad	6	1500	L 9,000.00	L 9,000.00		L 9,000.00
	estantes de acero inoxidable	unidad	1	5500	L 5,500.00	L 5,500.00		L 5,500.00
	tarimas de madera (palets)	unidad	24	800	L 19,200.00	L 19,200.00		L 19,200.00
	escritorio de oficina	unidad	2	1000	L 2,000.00	L 2,000.00		L 2,000.00
	silla de oficina	unidad	1	3500	L 3,500.00	L 3,500.00		L 3,500.00
	computadora	unidad	1	6800	L 6,800.00	L -	L 15,000.00	L 15,000.00
	sillas de plastico	unidad	1	7000	L 7,000.00	L 7,000.00		L 7,000.00
		unidad	1	5000	L 5,000.00	L -		L -
Sub Total Mobiliario					L 58,000.00	L 46,200.00	L 15,000.00	L 61,200.00
Capital de trabajo	guayaba japonesa	libra	200	30	L 6,000.00	L 6,000.00		L 6,000.00
	azucar refinada	libra	200	25	L 5,000.00	L 5,000.00		L 5,000.00
	azucar mascavada	libra	100	25	L 2,500.00	L 2,500.00		L 2,500.00
	agua purificada	garrafon (5 gal)	10	35	L 350.00	L 350.00		L 350.00
	clavos de olor	libra	5	25	L 125.00	L 125.00		L 125.00
	especies aromaticas	libra	5	22	L 110.00	L 110.00		L 110.00
	botellas	unidad	300	45	L 13,500.00	L 13,500.00		L 13,500.00
	corchos	unidad	300	6.5	L 1,950.00	L 1,950.00		L 1,950.00
	etiquetas	unidad	600	2.5	L 1,500.00	L 1,500.00		L 1,500.00
	levadura	libra	5	22	L 110.00	L 110.00		L 110.00
Sub Total Capital de Trabajo					L 31,145.00	L 31,145.00	L -	L 31,145.00
Marketing y Publicidad	Diseño de Redes sociales	unidad	1	500	L 500.00		L 500.00	
	Diseño de Logo	unidad	1	450	L 450.00		L 450.00	
	Tarjetas de presentacion	unidad	200	1.5	L 300.00	L 300.00		
	Rotulo	unidad	1	1800	L 1,800.00	L 1,800.00		
	Diseño de Etiquetas	unidad	500	0.87	L 435.00	L 435.00		
	Banners publicitarios	unidad	1	680	L 680.00	L 680.00		
Sub Total Marketing y Publicidad					L 4,165.00	L 3,215.00	L 950.00	L -
Organización	escritura de sociedad	Documento	1	1600	L 1,600.00	L -	L 1,600.00	L 1,600.00
	documentos de constitucion de la Emp.	Documento	1	2500	L 2,500.00	L -	L 2,500.00	L 2,500.00
	alquiler anual	mensualidad	12	8000	L 96,000.00	L 96,000.00		L 96,000.00
Sub Total Organización					L 100,100.00	L 96,000.00	L 4,100.00	L 100,100.00
Sub Total Aportes					L 283,550.00	L 267,650.00	L 20,050.00	L 286,750.00
Total de la Inversion					L			287,700.00
Relación entre la distribución de aportes/Inversión Total						93.34%	6.99%	

Fuente (Elaboración propia 2022)

PROYECCION DE VENTAS.

Se hace una proyección estimada de ventas durante al menos 5 años donde se evalúa el crecimiento anual de ventas rondando el 5% y el incremento de precio en un 5 % tomando ese porcentaje por la alteración de factores externos como ser guerras, pandemias, u otros.

TABLA 21. PROYECCIÓN DE VENTAS.

PROYECCION DE VENTAS														
CALCULO DE VENTAS										Resumen anual de ingresos por ventas				
Producto/ Servicios	Precio de venta AÑO 1	Incremento Anual de precio	Ventas Anuales AÑO 1	Incremento en ventas Año 2	Incremento en ventas Año 3	Incremento en Ventas Año 4	Incremento en Ventas Año 5	Incremento de ventas	Periodo de Gracia Clientes	AÑO 1	AÑO 2	Año 3	Año 4	Año 5
vino tinto	125	5%	3600	3780	3969	4167	4376	5%		L 450,000.00	L 496,125.00	L 520,931.25	L 546,977.81	L 574,326.70
vino blanco	150	5%	3000	3150	3308	3473	3647	5%		L 450,000.00	L 496,125.00	L 520,931.25	L 546,977.81	L 574,326.70
TOTAL										L 900,000.00	L 992,250.00	L 1,041,862.50	L 1,093,955.63	L 1,148,653.41
PROYECCION DE COSTOS														
SUMINISTROS					Periodo de pago a Proveedores					Resumen anual de gastos por suministros				
Producto/ Servicios	Costo del Producto año 1	Incremento anual año 1	Inventario sobre ventas	Margin Bruto						AÑO 1	AÑO 2	Año 3	Año 4	Año 5
vino tinto	L 63.19	4.22%								L 227,484.00	L 248,938.02	L 261,384.92	L 286,036.13	L 300,337.93
vino blanco	L 49.94	4.22%			L 149,820.00	L 163,949.52	L 172,147.00	L 188,382.18	L 197,801.29					
TOTAL										L 377,304.00	L 412,887.54	L 433,531.92	L 474,418.31	L 498,139.23
DISTRIBUCION PORCENTUAL DE VENTAS EN MESES (AÑO 1)														
Producto/ Servicios	julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio		
Porcentaje Mensual	80%	80%	100%	100%	100%	100%	50%	50%	100%	100%	100%	100%		
Comportamiento de unidades vendidas mensualmente año 1														
Producto/ Servicios	Julio	agosto	septiembre	octubre	noviembre	diciembre	enero	febrero	marzo	abril	mayo	junio		
vino tinto	300	450	450	600	225	600	225	225	600	450	450	225		
vino blanco	250	280	280	280	140	372	236	280	372	280	280	280		
Total	550	730	730	880	365	972	461	505	972	730	730	505		
Comportamiento de ingreso por ventas mensuales año 1														
Producto/ Servicios	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12		
vino tinto	L 37,500.00	L 56,250.00	L 56,250.00	L 75,000.00	L 28,125.00	L 75,000.00	L 28,125.00	L 28,125.00	L 75,000.00	L 56,250.00	L 56,250.00	L 28,125.00		
vino blanco	L 37,500.00	L 42,000.00	L 42,000.00	L 42,000.00	L 21,000.00	L 55,800.00	L 35,400.00	L 42,000.00	L 55,800.00	L 42,000.00	L 42,000.00	L 42,000.00		
Total	L 75,000.00	L 98,250.00	L 98,250.00	L 117,000.00	L 49,125.00	L 130,800.00	L 63,525.00	L 70,125.00	L 130,800.00	L 98,250.00	L 98,250.00	L 70,125.00		

Fuente: (Elaboración propia 2022)

TABLA DE DEPRECIACION.

Se presenta los datos de amortización del equipo que tiene más injerencia en el desarrollo de este producto ya que es el de mayor costo y el de mayor uso continuado.

TABLA 22. TABLA DE DEPRECIACIÓN.

Descripción	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor Total	Vida Util en años	Depreciacion Mensual	Tiempo de utilizacion en años	Vida Util Actual	Depreciacion Acumulada	Valor Actual del bien
estufa industrial	Unidad	4	12000	L 48,000.00	10	L 400.00	15	10	L 72,000.00	-L 24,000.00
licuadora	unidad	4	3400	L 13,600.00	5	L 226.67	10	5	L 27,200.00	-L 13,600.00
Sub Total			L 15,400.00			L 626.67			L -	-L 37,600.00

Fuente: (elaboración propia 2022)

TABLA DE AMORTIZACION.

A Continuación, se presente el plan de amortización por un monto del préstamo de L. 286,750.00 considerando que el término del financiamiento será; Plazo de 5 años a una tasa de interés del 12% anual 1 % mensual. Quedando una cuota nivelada de L. 6,378.60 calculada a través de la fórmula de interés compuesto.

TABLA 23. TABLA DE AMORTIZACIÓN

AMORTIZACION					
Valor del préstamo	L 286,750.00				
Tasa de intereses	1%				
Plazo	60				
Cuota	L6,378.60				
No.	Saldo Inicial	Cuotas	Interes	Capital	Saldo Final
1	L 286,750.00	L6,378.60	L 2,867.50	L3,511.10	L 283,238.90
2	L 283,238.90	L6,378.60	L 2,832.39	L3,546.21	L 279,692.70
3	L 279,692.70	L6,378.60	L 2,796.93	L3,581.67	L 276,111.03
4	L 276,111.03	L6,378.60	L 2,761.11	L3,617.49	L 272,493.54
5	L 272,493.54	L6,378.60	L 2,724.94	L3,653.66	L 268,839.88
6	L 268,839.88	L6,378.60	L 2,688.40	L3,690.20	L 265,149.69
7	L 265,149.69	L6,378.60	L 2,651.50	L3,727.10	L 261,422.59
8	L 261,422.59	L6,378.60	L 2,614.23	L3,764.37	L 257,658.22
9	L 257,658.22	L6,378.60	L 2,576.58	L3,802.01	L 253,856.21
10	L 253,856.21	L6,378.60	L 2,538.56	L3,840.03	L 250,016.17
11	L 250,016.17	L6,378.60	L 2,500.16	L3,878.43	L 246,137.74
12	L 246,137.74	L6,378.60	L 2,461.38	L3,917.22	L 242,220.52
13	L 242,220.52	L6,378.60	L 2,422.21	L3,956.39	L 238,264.13
14	L 238,264.13	L6,378.60	L 2,382.64	L3,995.95	L 234,268.18
15	L 234,268.18	L6,378.60	L 2,342.68	L4,035.91	L 230,232.26
16	L 230,232.26	L6,378.60	L 2,302.32	L4,076.27	L 226,155.99
17	L 226,155.99	L6,378.60	L 2,261.56	L4,117.04	L 222,038.96
18	L 222,038.96	L6,378.60	L 2,220.39	L4,158.21	L 217,880.75
19	L 217,880.75	L6,378.60	L 2,178.81	L4,199.79	L 213,680.96
20	L 213,680.96	L6,378.60	L 2,136.81	L4,241.79	L 209,439.18
21	L 209,439.18	L6,378.60	L 2,094.39	L4,284.20	L 205,154.97
22	L 205,154.97	L6,378.60	L 2,051.55	L4,327.05	L 200,827.93
23	L 200,827.93	L6,378.60	L 2,008.28	L4,370.32	L 196,457.61
24	L 196,457.61	L6,378.60	L 1,964.58	L4,414.02	L 192,043.59
25	L 192,043.59	L6,378.60	L 1,920.44	L4,458.16	L 187,585.43
26	L 187,585.43	L6,378.60	L 1,875.85	L4,502.74	L 183,082.69
27	L 183,082.69	L6,378.60	L 1,830.83	L4,547.77	L 178,534.92
28	L 178,534.92	L6,378.60	L 1,785.35	L4,593.25	L 173,941.68

29	L 173,941.68	L6,378.60	L 1,739.42	L4,639.18	L 169,302.50
30	L 169,302.50	L6,378.60	L 1,693.02	L4,685.57	L 164,616.93
31	L 164,616.93	L6,378.60	L 1,646.17	L4,732.43	L 159,884.50
32	L 159,884.50	L6,378.60	L 1,598.85	L4,779.75	L 155,104.75
33	L 155,104.75	L6,378.60	L 1,551.05	L4,827.55	L 150,277.20
34	L 150,277.20	L6,378.60	L 1,502.77	L4,875.82	L 145,401.38
35	L 145,401.38	L6,378.60	L 1,454.01	L4,924.58	L 140,476.80
36	L 140,476.80	L6,378.60	L 1,404.77	L4,973.83	L 135,502.97
37	L 135,502.97	L6,378.60	L 1,355.03	L5,023.57	L 130,479.41
38	L 130,479.41	L6,378.60	L 1,304.79	L5,073.80	L 125,405.60
39	L 125,405.60	L6,378.60	L 1,254.06	L5,124.54	L 120,281.07
40	L 120,281.07	L6,378.60	L 1,202.81	L5,175.78	L 115,105.28
41	L 115,105.28	L6,378.60	L 1,151.05	L5,227.54	L 109,877.74
42	L 109,877.74	L6,378.60	L 1,098.78	L5,279.82	L 104,597.92
43	L 104,597.92	L6,378.60	L 1,045.98	L5,332.62	L 99,265.30
44	L 99,265.30	L6,378.60	L 992.65	L5,385.94	L 93,879.36
45	L 93,879.36	L6,378.60	L 938.79	L5,439.80	L 88,439.56
46	L 88,439.56	L6,378.60	L 884.40	L5,494.20	L 82,945.36
47	L 82,945.36	L6,378.60	L 829.45	L5,549.14	L 77,396.22
48	L 77,396.22	L6,378.60	L 773.96	L5,604.63	L 71,791.59
49	L 71,791.59	L6,378.60	L 717.92	L5,660.68	L 66,130.91
50	L 66,130.91	L6,378.60	L 661.31	L5,717.29	L 60,413.62
51	L 60,413.62	L6,378.60	L 604.14	L5,774.46	L 54,639.16
52	L 54,639.16	L6,378.60	L 546.39	L5,832.20	L 48,806.96
53	L 48,806.96	L6,378.60	L 488.07	L5,890.53	L 42,916.43
54	L 42,916.43	L6,378.60	L 429.16	L5,949.43	L 36,967.00
55	L 36,967.00	L6,378.60	L 369.67	L6,008.93	L 30,958.07
56	L 30,958.07	L6,378.60	L 309.58	L6,069.01	L 24,889.06
57	L 24,889.06	L6,378.60	L 248.89	L6,129.70	L 18,759.35
58	L 18,759.35	L6,378.60	L 187.59	L6,191.00	L 12,568.35
59	L 12,568.35	L6,378.60	L 125.68	L6,252.91	L 6,315.44
60	L 6,315.44	L6,378.60	L 63.15	L6,315.44	L 0.00

Fuente: (Elaboración Propia 2022)

FLUJO DE CAJA.

Con los cálculos obtenidos de ingresos por ventas, costos variables, costos fijos y depreciaciones se elaboró el flujo de efectivo para determinar los diferentes indicadores financieros para así evaluar la rentabilidad del proyecto.

TABLA 24. FLUJO DE CAJA.

FLUJO DE CAJA						
Año	0	1	2	3	4	5
Ingreso por Ventas		L 900,000.00	L 992,250.00	L 1,041,862.50	L 1,093,955.63	L 1,148,653.41
Costos Variables		L 478,254.00	L 523,358.13	L 549,526.04	L 601,351.84	L 631,419.43
Costos Fijos		L 271,440.00	L 289,029.12	L 308,052.92	L 328,641.99	L 350,939.41
Gastos Totales		L 749,694.00	L 812,387.25	L 857,578.96	L 929,993.83	L 982,358.85
Utilidad antes del Impuesto		L 150,306.00	L 179,862.75	L 184,283.54	L 163,961.80	L 166,294.56
Depreciacion		L 7,520.00	L 7,520.00	L 7,520.00	L 7,520.00	L 7,520.00
Prestamos (Intereses)		L 32,013.67	L 26,366.21	L 20,002.52	L 12,831.76	L 4,751.56
Prestamos (Intereses)		L 44,529.48	L 50,176.93	L 56,540.62	L 63,711.39	L 71,791.59
Total Gastos Financieros		L 76,543.14	L 76,543.14	L 76,543.14	L 76,543.14	L 76,543.14
Utilidad antes del Impuesto		L 81,282.86	L 110,839.60	L 115,260.40	L 94,938.65	L 97,271.42
Impuesto sobre la Utilidad (15 %)		L -	L 16,625.94	L 17,289.06	L 14,240.80	L 14,590.71
Utilidad del ejercicio		L 81,282.86	L 94,213.66	L 97,971.34	L 80,697.85	L 82,680.70
Inversion Inicial	-L	20,050.00				
Capital de inversion	-L	267,650.00				
Flujo Neto	-L	287,700.00	L 81,282.86	L 94,213.66	L 97,971.34	L 80,697.85
Flujo de caja Acumulado		L 81,282.86	L 175,496.52	L 273,467.85	L 354,165.71	L 436,846.41

VAN	L 27,914.79
TIR	16%
Indice de rentabilidad	1.10

Fuente: (Elaboración propia 2022.)

El cuadro anterior, muestra el flujo de efectivo a 5 años con un costo de capital al 12 % y un impuesto sobre la renta del 15%. VAN de L. 27,914.79 que indica la utilidad neta que se tendrá en los próximos 10 años hoy, descontando el 12% del costo de capital. Se obtuvo una TIR de 16% esto quiere decir que el proyecto se hace cero con un VAN del 16 %. El proyecto es rentable ya que la TIR es mayor a 12 %, tasa utilizada para dicho proyecto. Y un índice de rentabilidad de 1.10.

PUNTO DE EQUILIBRIO.

Con este análisis del punto de equilibrio se determinó el número de unidades necesarias a producir para cubrir los costos totales mediante las ventas y de esta manera obtener cero pérdidas.

TABLA 25. PUNTO DE EQUILIBRIO.

Productos	Ventas Mes(unidades)	% Participacion	PRECIO	Costo Variable	Margen de Contribucion	Margen Ponderado	Q. Equilibrio en Unidades	P. Equilibrio (Lempiras).	Costo Variable Total
vino tinto	300.00	54.55%	125	L 73.94	51.06	L 27.85	267	33397.06	19755.03
vino blanco	250.00	45.45%	150	L 70.69	79.31	L 36.05	223	33397.06	15738.92
Total	550	100.00%				L 63.90	490	L 66,794.12	L 35,493.95

Fuente: (Elaboración Propia 2022)

El punto de equilibrio para el Proyecto de La Planta de procesamiento de vino artesanal de guayaba japonesa es de 267 unidades de vino tinto y 223 unidades de vino blanco, indicando que se deben vender a los precios detallados en los cuadros anteriores para poder cubrir todos sus costos operacionales. Se espera de acuerdo con el análisis técnico (capacidad instalada) que se producirá 2 veces por encima del punto de equilibrio lo que permitirá obtener muchas ganancias por la comercialización de este producto.

De igual manera el análisis determina la participación (lempiras) a los costos fijos por cada una de las presentaciones que se venderá de vino.

6.4.11 GESTIÓN DE CALIDAD

La Gestión de la Calidad estará enfocada en los entregables directamente relacionados con acciones realizadas en todo el proceso para la construcción de la planta de producción de vino, garantizando con esto, que las actividades que se ejecuten conforme a la normativa técnica y demás criterios de calidad establecidos para las instalaciones.

TABLA 26. PLAN DE CALIDAD

PLAN DE CALIDAD					
Nombre del Proyecto: Planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japones			Director del Proyecto	Fecha última actualización 12/06/22	Versión 1
EDT #	Entregable	Especificaciones	Método de Verificación	Criterio aceptación	Responsable
1	Diagnóstico del alcance del proyecto	Realización de instrumento y aplicación	Encuestas piloto, y verificación de la muestra, objetividad en los resultados.	95%	Diana Vasquez
1.1	Acondicionamiento del local	Acondicionamiento de todas las áreas de la planta tanto internas y externar	Supervisión constante de parte del encargado de la obra, para que todo quede como se ha planificado.	100%	Hector Meza
2	Suministros de oficina y planta	Equipamiento al 100% de todos los suministros necesarios tanto en oficinas administrativas como en planta	Supervisión constante de parte del encargado de la obra, para que todo quede como se ha planificado.	95%	Hector Meza

2.1	Contratación del personal	Creación y análisis de los perfiles de puesto del personal a contratar tanto en oficinas, como en planta	Cumplimiento de todas las especificaciones académicas y técnicas de cada uno de los aspirantes a una plaza,	90%	Diana Vasquez
3	Gestión del proyecto	Implementación de la planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa	Realizar auditorías del correcto cumplimiento de cada una de las áreas del conocimiento de la Guía del PMBOK®)	80%	Hector Meza
Director del Proyecto: Hector Meza			Firma		

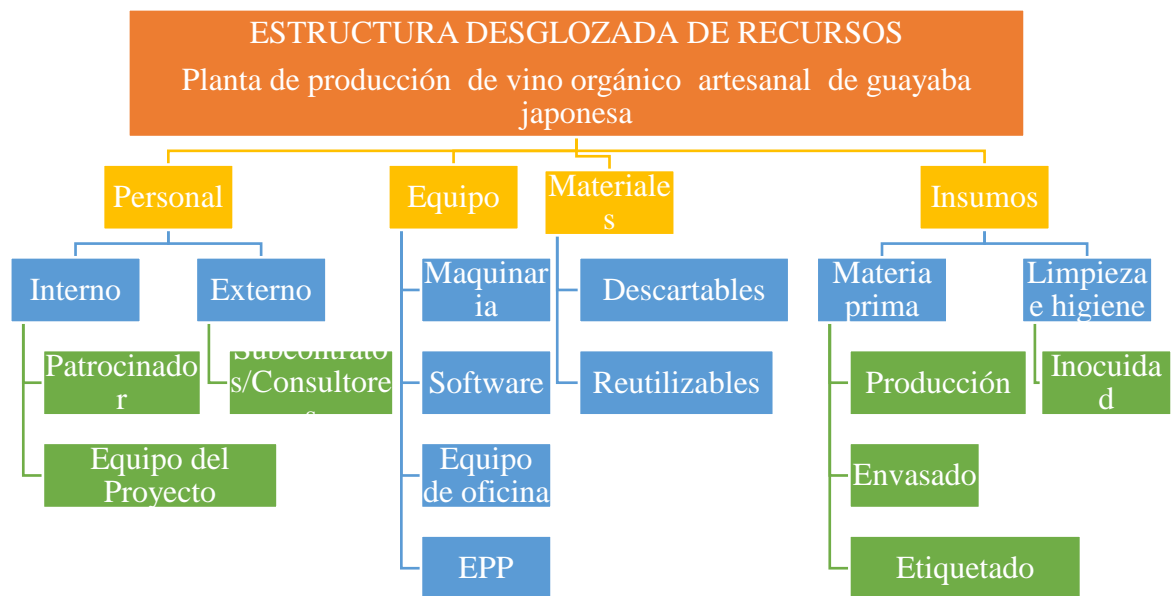
Fuente (Elaboración propia 2022)

6.4.12 GESTIÓN DE RECURSOS

El plan de recursos se encuentra dirigido a garantizar la planificación y los recursos adecuados para llevar a cabo la implementación de la planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa.

Este plan se detallan las actividades a realiza, el tiempo de ejecución de cada actividad, los recursos humanos requeridos para las actividades, la parte de monitoreo y control para garantizar que cada una de las actividades se lleve a cabo por el director del proyecto.

Figura 8. Estructura desglosada de recursos



Fuente (Elaboración propia 2022)

6.4.13 GESTIÓN DE COMUNICACIONES

La Gestión de las Comunicaciones del Proyecto incluye los procesos necesarios para asegurar que las necesidades de información del proyecto y de sus interesados se satisfagan a través del desarrollo de objetos y de la implementación de actividades diseñadas para lograr un intercambio eficaz de información.

La Gestión de las Comunicaciones del Proyecto consta de dos partes:

La primera parte consiste en desarrollar una estrategia para asegurar que la comunicación sea eficaz para los interesados.

La segunda parte consiste en mantener una buena comunicación interna y externa en todos los procesos y actividades necesarias para correcta implementación la estrategia de comunicación.

Métodos de comunicación Existen varios métodos de comunicación que se emplean para compartir la información entre los interesados del proyecto. De manera general, estos métodos pueden clasificarse en:

Comunicación interactiva: Entre dos o más partes que realizan un intercambio de información de tipo multidireccional en tiempo real. Emplea objetos de comunicación tales como reuniones, llamadas telefónicas, mensajería instantánea, algunas formas de medios sociales y videoconferencias.

Comunicación de tipo push (empujar): Enviada o distribuida directamente a receptores específicos que necesitan recibir la información. Esto asegura la distribución de la información, pero no garantiza que efectivamente haya llegado ni sea comprendida por la audiencia prevista. Los objetos de comunicación de tipo push incluyen cartas, memorandos, informes, correos electrónicos, faxes, correos de voz, blogs y comunicados de prensa.

Comunicación de tipo pull (tirar): Utilizada para conjuntos de información complejos y voluminosos, o para audiencias grandes; requiere que los receptores accedan al contenido según su propio criterio sujetos a procedimientos de seguridad. Estos métodos incluyen portales web, sitios intranet, aprendizaje virtual (e-learning), bases de datos de lecciones aprendidas o repositorios de conocimiento. Se deben aplicar diferentes enfoques para satisfacer las necesidades de las principales formas de comunicación definidas en el plan de gestión de las comunicaciones:

- **Comunicación interpersonal.** La información se intercambia entre individuos, normalmente cara a cara.

- **Comunicación en pequeños grupos.** Se lleva a cabo en grupos de unas tres a seis personas.

- **Comunicación pública.** Un único orador que se dirige a un grupo de personas.

- **Comunicación masiva.** Existe una conexión mínima entre la persona o grupo que envía el mensaje y los grupos grandes, a veces anónimos, a quienes está dirigida información.

- **Comunicación a través de redes y computación social.** Apoya las tendencias emergentes en comunicación de muchos a muchos, con el respaldo de los medios y la tecnología de computación social.

TABLA 27. PLAN DE COMUNICACIONES

PLAN DE COMUNICACIONES

Nombre del Proyecto: Implementación de una planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa en la Esperanza, Intibucá.		Director del Proyecto Hector MEZA		Fecha última actualización 12/06/21		Versión 1
#	Informe / Reunión/correo/memorándum/redes sociales	Frecuencia	¿Para quién?	¿Cuándo?	¿Dónde?	Responsable
1	Informe (planificación del proyecto)	Al inicio del proyecto	Patrocinadores del proyecto	14 de junio 9: am	Oficinas privadas	Hector Meza
2	Reunión (tramites y permisos legales)	Mensual	Apoderado Legal y equipo del proyecto	25 de junio, 25 de julio 9: am	Oficinas privadas	Diana Vasquez
3	Reunión (inicio de construcción de planta de producción de vino)	Mensual	Contratista del proyecto y equipo del proyecto	Mes de julio	Predio de planta de producción	Hector Meza
4	Reunión (equipamiento de mobiliario y equipo)	Mensual	Equipo del proyecto	Mes de agosto	Instalaciones del parque	Diana Vasquez
5	Reunión (Contratación del personal)	Mensual	Auditorías a perfiles de puesto	Mes de agosto	Instalaciones de la planta	Diana Vasquez

6	Memorándum (políticas internas)	Mensual	Equipo del proyecto, y demás interesados del proyecto	Mes de agosto, Cuando se requiera	No aplica	Diana Vasquez
7	Reunión (Capacitación a comunidad)	Mensual	Capacitaciones a personal de planta	Mes de agosto	Centro de capacitaciones	Hector Meza
9	Campaña de publicidad en redes sociales (para dar a conocer el producto)	Diaria	Público en general	Agosto-Diciembre	Redes sociales (Facebook, Instagram+, página web)	Diana Vasquez

Fuente (Elaboración propia 2022)

6.4.14 GESTIÓN DE RIESGOS

Es importante establecer en todo proyecto los riesgos que pueden o no impactar en los objetivos y por ende el éxito de este. con base en la identificación de los riesgos es que se puedan establecer las acciones para mitigar el riesgo de manera proactiva y que no se materialicen. Para el estudio de prefactibilidad son varios los riesgos principalmente los que se encuentran a la aceptación por parte de los usuarios de poder llevar a cabo esta implementación de nueva tecnología de infraestructura de medición avanzada.

Los riesgos pueden ser de índole:

- Político
- Social
- Ambiental
- tecnológico

Se debe de identificar cada uno de ellos para poder evitarlos, mitigar o transferir, poder evaluar la escala de cada uno.

Matriz de Riesgos de la planta de producción de vino orgánico artesanal en la Esperanza, Intibucá.

TABLA 28 MATRIZ DE RIESGOS

Riesgo identificado	Categoría de riesgo	Subcategoría	Tipo de Riesgo	Probabilidad	Impacto	P*I	Calificación	Respuesta Preliminar
Mala funcionalidad de la página web en tiempos picos de uso	Técnico/ Tecnológico	Software	Amenaza	0.65	0.90	0.59	Alto	Evitar
Lluvias continuas que pueden provocar daño de material de construcción	Ambiental	Clima	Amenaza	0.50	0.40	0.20	Media	Mitigar
Riesgo de robo de producto que se transporta entre ciudades	Financiero	Rentabilidad/ Pérdida	Amenaza	0.50	0.40	0.20	Media	Transferir
Retraso en la elaboración del estudio de impacto ambiental por ausencia de permisos de operación y/o construcción.	Legal	Permisos	Amenazas	0.55	0.70	0.39	Media	Mitigar
Retraso en la obtención de documentación legal para el inicio del proyecto por lentitud en procesos burocráticos.	Legal	Permisos	Amenazas	0.30	0.20	0.06	Bajo	Evitar
Desfase de tiempo de entrega de la construcción de la marca por ambigüedad en la información proveída por el sponsor o dueño del proyecto.	Técnico/ Tecnológico	Documental	Amenazas	0.30	0.20	0.06	Bajo	Mitigar
Mal desarrollo de estrategia en portafolio de productos debido a ambigüedad en la información recopilada.	Técnico/ Tecnológico	Documental	Amenazas	0.20	0.40	0.08	Bajo	Evitar
Desfase de tiempo en la entrega de la materia prima (frutas) debido al incumplimiento de la fecha de entrega del proveedor.	Aprovisionamiento	Insumos	Amenazas	0.60	0.70	0.42	Media	Mitigar
Desfase de tiempo en la entrega de materia prima debido a la incomunicación de vías de acceso por inundaciones.	Social/Ambiental	Clima	Amenazas	0.70	0.70	0.49	Alta	Mitigar
Pérdida total de materia prima (frutas) por caducidad provocada por el granizo.	Social/Ambiental	Clima	Amenazas	0.70	0.70	0.49	Alta	Mitigar
Desfase en la entrega del local por incumplimiento en la entrega del mismo con las condiciones e instalaciones adecuadas.	Legal	Contrato	Amenazas	0.50	0.50	0.25	Media	Transferir

Fuente (Elaboración Propia).

6.4.15 GESTIÓN DE ADQUISICIONES

La gestión de las adquisiciones incluye los procesos necesarios para comprar o adquirir productos, servicios o resultados que es preciso obtener fuera del equipo del proyecto. La gestión de las adquisiciones del proyecto incluye los procesos de gestión y de control requeridos para desarrollar y administrar acuerdos tales como contratos, órdenes de compra, memorandos de acuerdo de nivel de servicio internos.

El personal autorizado para adquirir los bienes y/o servicios requeridos para el proyecto puede incluir miembros del equipo del proyecto, la gerencia o parte del departamento de compras de la organización, si corresponde. parte operativa del contratista. Todo proceso deberá ser aprobado por parte el director de la planta de producción de vino y el coordinador de finanzas – compras & contrataciones.

PROCEDIMIENTO DE GESTION DE ADQUISICION

NOMBRE DEL PROYECTO

IMPLEMENTACION DE UNA PLANTA DEPRODUCCIÓN DE VINO ORGÁNICO ARTESANAL DE GUAYABA JAPONESA

El plan de adquisición tiene como beneficio clave determinar si es preciso adquirir bienes y servicios desde fuera del proyecto, siendo este plan que permitirá planificar, efectuar y controlar las adquisiciones que corresponderán al proceso requerido del proyecto.

ALCANCE

El director de la planta de producción de vino con su equipo de trabajo determinara el proceso de compras, adquisiciones tanto de proveedores de materiales como la contratación del servicio profesional.

El coordinador de finanzas & compras - contrataciones de igual forma dará cumplimiento y administración de cada una adquisición del proyecto que se lleven a cabo.

COMITÉ DE APROBACION DE COMPRAS - CONTRATACION

El proceso de contratación y compra se obtendrá por medio de un comité técnico constituido por el equipo de trabajo del proyecto

RIESGO DE ADQUISICION

El plan de riesgo se encuentra vinculado con el proceso de los riesgos de adquisición, dentro las adquisiciones de riesgo más significativas que pueden encontrarse perjudicadas directamente son las siguientes:

- Falta de materiales
- Proceso de adjudicación a Contratista
- Falta de contratación del personal del contratista
- Incumplimiento de normas por parte del contratista

MANEJO DE LOS RIESGOS DE ADQUISICION

El plan de adquisiciones se pueden presentar diferentes factores críticos a considerar los cuales pueden ser externo o internos para llevar a cabo el proyecto de los cuales es muy importante mencionar:

- Comunicación deficiente
- Falta de transparencia
- Proceso de adjudicación inadecuado
- Materiales no certificados por las normas internacionales

Se establecerá un proceso de planificación y mitigación de riesgos de adquisición considerando los riesgos más significativos que se pueden ver afectados en la adquisición de servicios y materiales.

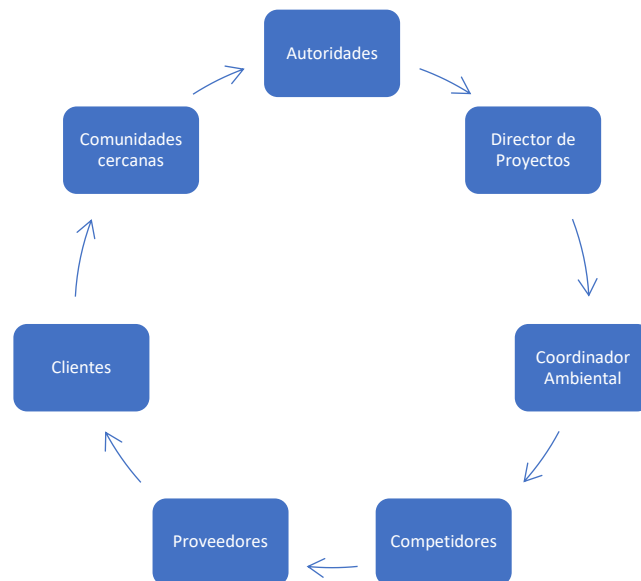
APROBADO

Director de la planta de producción de vino

6.4.16 GESTIÓN DE INTERSADOS

Planificar el involucramiento de los interesados: Es el proceso de desarrollar enfoques para involucrar a los interesados del proyecto, con base en sus necesidades, expectativas, intereses y el posible impacto en el proyecto. (guía PMOK® sexta edición)

Figura 9. Gestión de interesados del proyecto



Fuente (Elaboración propia 2022)

TABLA 27. MATRIZ DE INTERESADOS

MATRIZ DE INTERESADOS

Nombre del Proyecto: Implantación de una planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa en la esperanza Intibucá		Director del Proyecto Hector Meza		Fecha última actualización 12/06/22		Versión 1			
	Interesado	Compromiso					Poder / Influencia	Interés	Estrategia
		Desconoce	Se resiste	Neutral	Apoya	Líder			Involucrar a todos los interesados del proyecto de prefactibilidad para la implementación de una planta de vino de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa.
1	Autoridades locales				X		A	B	Permisos de operación vigentes y pago de impuestos
2	Director del proyecto					X	B	B	Gestionar y monitorear toda la ejecución del proyecto
3	Clientes				X		A	A	Cumplir gustos y requerimientos del producto
4	Proveedores				X		A	A	Cumplimiento de políticas y procedimientos para las adquisiciones
5	Competidores			X			A	A	Competencia justa tanto en precios promociones
6	Empleados				X		B	A	Cumplimientos según los establecido en la ley
7	Comunidades Cercanas a la planta			X			B	B	Desarrollar estrategias de desarrollo para las comunidades

Notas:
X: Actual; D: deseado
A: Alto; B: Bajo
Estrategias: Gestionar de cerca (A-A); Mantener satisfecho (A-B); Informar (B-A); Monitorear (B-B)

Fuente (Elaboración propia 2022)

En conclusión el estudio de prefactibilidad para la implementación de una planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa en la Esperanza, Intibucá, se muestra viable llevando a cabo la aplicación de la metodología de la prefactibilidad y las 10 áreas del conocimiento del metodología del (Guía del PMBOK®), se identificó en el estudio de mercado que la muestra de 221 personas se presentó una aceptación del 69.2 del producto, en el estudio técnico se detalla todo los requerimientos para la puesta en marcha de la planta, y materias prima para la producción del vino, en el estudio económico financiero nos brinda el respaldo que el proyecto basado en el análisis financiero de detallan , muestra el flujo de efectivo a 5 años con un costo de capital al 12 % y un impuesto sobre la renta del 15%. La utilidad neta es de L. 951,473.88 al termino de los 5 años, VAN de L.27,914.79 que indica la utilidad neta que se tendrá en los próximos 10 años hoy, descontando el 12% del costo de capital. Se obtuvo una TIR de 16% esto quiere decir que el proyecto se hace cero con un VAN del 16 %. El proyecto es rentable ya que la TIR es mayor a 12%, tasa utilizada para dicho proyecto. Y un índice de rentabilidad de 1.10, lo anterior confirma la viabilidad del proyecto.

TABLA CONGRUENCIA, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

TABLA 28. CONGRUENCIA, CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.

Plan de gestión para estudio de prefactibilidad para el proyecto de implementación de una planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa							
Objetivo General	Pregunta de investigación	Variable independiente	Variable dependiente	Objetivos específicos	Preguntas de investigación	Conclusiones	Recomendaciones
Determinar la prefactibilidad de la implementación de la planta de elaboración de vino artesanal de guayaba japonesa en la Esperanza, Intibucá.	¿Cómo lograr la prefactibilidad de la implementación de la planta de producción de vino orgánico artesanal de guayaba japonesa	Nivel aceptación de un nuevo producto en el mercado	Percepción del mercado en la aceptación de un nuevo producto de vino de guayaba japonesa	Determinar mediante la gestión del alcance el análisis de la demanda, oferta, precios y canales de comercialización del vino de guayaba japonesa.	¿Cuál sería la demanda estimada de producción y ventas de la planta de vinos artesanal orgánico de guayaba japonesa en los municipios de La Esperanza, Intibucá y Yamaranguila la operación de esta planta de elaboración de vino artesanal orgánico?	Al obtener los resultados de la investigación se concluye que la muestra de la población si consume vino a base de alcohol y fermento de fruta natural y en base a los datos del grafico número 1, pág. 36, 153 personas si consumen vino lo que representa un 69.2 % de la población encuestada.	Realizar capacitaciones a los pequeños productores sobre administración financiera ya que producen el producto, pero en muchos casos no llevan una correcta contabilidad de su negocio.
		Gestión de los recursos de la planta de producción		Formular un estudio técnico para determinar los aspectos y requerimientos necesarios para la implementación de esta planta y su correcto funcionamiento.	¿Cuáles son los requerimientos técnicos de infraestructura, equipo y materiales requerido para el funcionamiento adecuado de esta planta?	La investigación se centra en un producto a base de la fruta tropical guayaba japonesa según la información recolectada un 54.8% conoce o ha degustado esta fruta, más sin embargo un 45.2% no la consumido según el grafico número 7, pág. 41, esto representa un mercado de oportunidad para la aceptación del producto.	Fomentar las ferias para los emprendedores donde puedan exponer su producto y servicios y que la universidad sea una plataforma para poder acceder a nuevos mercados.
		Riesgos del mercado de la producción de vino		Realizar un analisis que permita conocer la rentabilidad y riesgos financieros por medio de la gestión de costos de la planta de producción de vino organico artesanal.	¿Es rentable financieramente el Proyecto de la implementación de la planta de elaboración de vino artesanal a base de guayaba japonesa?	Según la información recolectada más del 38% de la población estaría dispuesta a pagar un precio más alto del costo mínimo establecido al momento de adquirir una botella de vino, según el grafico numero 10 pág. 44, esto permitirá la rentabilidad del proyecto.	Al momento de iniciar un proyecto de prefactibilidad es muy indispensable el estudio de mercado ya que este dará la pauta de la aceptación del producto o servicio, así mismo muy importante la evaluación financiera y poder conocer si el proyecto es rentable para los inversionistas.

Fuente: (Elaboración propia 2022)

ANEXOS

ENCUESTA.

ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACION DE UNA PLANTA DE PRODUCCION DE VINO ARTESANAL DE GUAYABA JAPONESA EN LA ESPERANZA, INTIBUCA.

A continuación, se presenta una serie de preguntas relacionadas con la implementación de un nuevo vino artesanal a base de guayaba japonesa, con el objetivo de conocer los gustos y las preferencias de los consumidores de vino. De antemano agradecemos su participación y aporte para el desarrollo de esta investigación.

- A. Nivel de aceptación de un nuevo producto en el mercado
- B. Gestión de los recursos de la planta de producción
- C. Riesgos del mercado de producción de vinos

No	Pregunta	Variable	Posibles respuestas
1	¿Cuál es su género?	Generalidades	Masculino
			Femenino
2	¿Cuál es su rango de edad?	Generalidades	18-24 años
			25-34 años
			35-44 años
			45-54 años
			De 65 años o mas
3	¿Consume vino o algún licor a base de fermento natural?	Nivel de aceptación del producto	Si
			No
4	Si consume ¿Con que frecuencia lo hace?	Nivel de aceptación del producto	Diario
			Semanal
			Quincenal
			Mensual
			Anual
			Eventos especiales
5	¿En qué ocasiones consume vino? Puede elegir más de una opción.	Nivel de aceptación de producto	Nunca
			A diario en las comidas
			Los fines de semana en las comidas
			Al cenar fuera de casa
			Cuando tengo invitados en la casa
			En los bares
			En souvenirs
Ferias gastronómicas en plazas o parques			

			Licoreras
			Otros
6	¿Qué tipo de vino importado es el de su preferencia?	Nivel de aceptación de producto	Vino tinto
			Vino blanco
			vino rosado
			Vino espumoso
7	¿Conoce usted los vinos fermentados a base de frutas naturales?	Nivel de aceptación de producto	Si
			No
			Talvez
8	¿Cuál de los licores fermentados naturales son de su preferencia? Puede elegir más de una opción.	Nivel de aceptación de producto	Mora
			Naranja
			Tamarindo
			Nace
			Guayaba Japonesa
			Café
			Otros
			Ninguno
9	¿Usted ha probado la fruta guayaba japonesa?	Nivel de aceptación de producto	Si
			No
	¿Estaría dispuesto a probar un vino artesanal a base de guayaba japonesa?	Nivel de aceptación de producto	Si
			No
10	¿Cómo prefiere el vino y/o licor a su paladar?	Nivel de aceptación de producto	Seco
			Semi seco
			dulce
11	¿Cómo prefiere el sellado de la botella?	Gestión de recursos	Tapa rosca
			Corcho
			Corcho y capsula
			Tapa rosca y capsula.
12	¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por una botella de vino artesanal de fruta trópica?	Riesgo de mercado	L. 120.00 - 150.00
			L. 150.00 – 200.00
			L. 200.00 – 250.00
			Mas de L. 250.00
13	¿Qué tipo de empaque prefiere?	Riesgo de Mercado	Botella clara
			Botella oscura
			Empaque de cartón.
14	¿Cuál es su tolerancia al alcohol?	Nivel de aceptación de producto	Alta
			Media
			baja
15	¿Qué busca en un vino?	Nivel de aceptación de producto	Prestigio
			Precio
			Calidad
			Embriaguez

			Disfrutar
			Inocuidad
16	¿Cuánto invierte en consumo de licores al mes?	Riesgo de mercado	L. 0.00 - 200.00
			L. 200.00 - 500.00
			Mas de L. 500.00
17	¿Sabía que el vino tiene propiedades antioxidantes “compuestos bioactivos”?	Nivel de aceptación de producto	Si
			No
			Solo algunos.
18	¿Qué le gustaría que tenga un vino artesanal de fruta? Puede elegir más de una.	Nivel de aceptación de producto	Buena presentación
			Buen sabor
			Inocuidad
			Otros

árbol de guayaba japones producida en la Esperanza, Intibucá.

Figura No. 10 Árbol guayaba japonesa



Fuente (Elaboración Propia).

BIBLIOGRAFÍA

- *¿Qué son los Vinos Afrutados? → Descubre su Secreto ←*. (2019, mayo 31). Vinos de España. <https://xn--vinosenespaa-khb.com/blog/afrutados/>
- *Intibucá – Página 2 – INE*. (s. f.). Recuperado 2 de mayo de 2022, de <https://www.ine.gob.hn/V3/seccion/intibuca/page/2/>
- *La extracción del mosto—Técnicas para la elaboración de vinos*. (s. f.). Recuperado 25 de febrero de 2022, de <http://www.mailxmail.com/curso-tecnicas-elaboracion-vinos/extraccion-mosto>
- León, J. (2000). *Botánica de los cultivos tropicales*. Agroamerica.
- Peñín, J. (2011). *Historia del vino*. Grupo Planeta Spain.
- *Plantas de Guayaba—Plantas Ecuador—Agroshow*. (s. f.). Recuperado 10 de agosto de 2022, de <https://agroshow.info/productos/cultivos/plantulas/frutales/plantas-de-guayaba-fresa/>
- Producción de guayaba genera más de 20 millones de lempiras. (s. f.). *DIARIO ROATÁN*. Recuperado 10 de agosto de 2022, de <https://diarioroatan.com/produccion-de-guayaba-genera-mas-de-20-millones-de-lempiras/>
- Puerta, A. (2002). *Elaboración de vino*. Soluciones Prácticas.
- Introducción al mundo del vino. www.vinitodo.com
- El vino y la cultura “Juan Riera Palmero 27 de febrero de 2014”.
- “La elaboración del vino” Rafael Beltrán” facultad de ciencias experimentales Universidad de Huelva España.
- Manual de Vinicultura Orgánica. Carlos Alberto Pino Torres. Trama Impresores, Curicó

Región del Maule Chile, Julio de 2013.

- Definición de vino—Definiciones. (s. f.). Definición. De. Recuperado 24 de febrero de 2022, de <https://definicion.de/vino/>
- Estudio de prefactibilidad. Qué es, ventajas de su implementación. (2021, mayo 8). QuestionPro. <https://www.questionpro.com/blog/es/estudio-de-prefactibilidad/>
- Fermentación. (s. f.). Recuperado 24 de febrero de 2022, de <https://dictionary.cambridge.org/es/diccionario/espanol-ingles/fermentacion>
- Project Management Institute & Project Management Institute. (2017). guía de los fundamentos para la dirección de proyectos (Guía del PMBOK®).
- <https://search.ebscohost.com/login.aspx?direct=true&scope=site&db=nlebk&db=nlabk&A>
- SENASA - Rubro de la guayaba genera más de 400 empleos. (s. f.). Recuperado 25 de febrero de 2022, de <http://www.senasa.gob.hn/index.php/12-noticias/137-rubro-de-la-guayaba-genera-mas-de-400-empleos>
- Significado de Artesanal. (s. f.). Significados. Recuperado 24 de febrero de 2022, de <https://www.significados.com/artesanal>
- Manual de fondo (UNITEC)
- Manual de forma (UNITEC)