



UNIVERSIDAD MICHOACANA DE SAN NICOLÁS DE HIDALGO

FACULTAD DE CONTADURIA Y CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

TESIS

**PLAN DE NEGOCIOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE LA
LENTEJA EN HARINA EN COENEO MICHOACÁN**

PRESENTA

VERONICA MURILLO ESPINOZA

**PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIADA EN ADMINISTRACIÓN**

ASESORA

DRA. ALEJANDRA BERENICE GARCÍA TORRES

MORELIA, MICHOACÁN, SEPTIEMBRE 2022

INDICE

RESUMEN EJECUTIVO	7
ABSTRACT.....	8
INTRODUCCION.....	9
ANTECEDENTES	10
JUSTIFICACION	13
HIPOTESIS	15
OBJETIVOS.....	16
GENERAL	16
ESPECIFICOS.....	16
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	17
DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	17
FUENTES DE INFORMACIÓN	17
TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS.....	17
MARCO TEORICO	19
TIPO DE INVESTIGACIÓN.....	19
LA LENTEJA	20
TIPOS DE LENTEJAS.....	20
CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA.....	21
PRODUCCIÓN	22
RECOLECCIÓN DE LA PLANTA.....	23
PLAGAS Y ENFERMEDADES	24
COSECHA.....	25
INFORMACIÓN EJIDATARIOS	25
HARINA	27
TIPOS DE HARINA Y TABLAS NUTRICIONALES	27
PLAN DE NEGOCIOS.....	30
INTRODUCCIÓN:.....	31
ESTUDIO DE MERCADO	32
ESTUDIO TÉCNICO	33
ESTUDIO ORGANIZACIONAL.....	34

ESTUDIO FINANCIERO	35
RESUMEN EJECUTIVO	37
EMPRESA ROEL.....	38
DESARROLLO.....	39
ESTUDIO DE MERCADO	39
ANÁLISIS FODA.....	40
IDENTIFICACIÓN DEL MERCADO META.....	41
DEFINICIÓN DEL TAMAÑO A ATENDER COMO RESULTADO DEL PROYECTO.	41
LOGOTIPO Y SLOGAN.....	42
PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.....	43
ANÁLISIS DE LA DEMANDA	46
ANÁLISIS DE LA OFERTA	46
ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA.	48
MUESTREO	49
COMERCIALIZACIÓN	50
ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS	55
ESTUDIO TÉCNICO	69
CONFORMACIÓN DE LA EMPRESA.....	69
ACTA CONSTITUTIVA:.....	69
REQUISITOS PARA DAR DE ALTA LA EMPRESA	72
LOCALIZACIÓN.....	73
ESTUDIO FINANCIERO	77
BALANCE GENERAL INICIAL	78
ESTADO DE RESULTADOS.....	79
FLUJO DE EFECTIVO.....	80
RAZONES FINANCIERAS.....	81
ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS.....	82
ESTUDIO DE ORGANIZACIÓN.....	83
POLITICAS DE LA EMPRESA	83
MISIÓN	83
VISIÓN	83
VALORES.....	84
ORGANIGRAMA	85

FUNCIONES DE LOS MIEMBROS DE LA EMPRESA.	86
ACTIVIDADES DE LOS MIEMBROS DE LA EMPRESA.	87
PROCESOS PRODUCTIVOS	92
CONCLUSIÓN	98
BIBLIOGRAFÍA	99
ANEXOS	101

DEDICATORIAS

A mis padres Rodrigo y Elizabeth

Por el esfuerzo y sacrificio que hicieron para sacarme adelante, por darme la oportunidad y apoyo para concluir mi licenciatura fuera de mi municipio, todo esto es para ellos.

A mis hermanas Erika, Claudia y Mónica

Que siempre han estado conmigo, apoyándome en cualquier duda que tenga y dando opiniones para mejorar mi plan.

A mi prima Gaby y mis sobrinas

Que en todo momento dándome ánimos y a sus niñas Keyla y Danny por siempre darnos esas sonrisas que te cambian de ánimo.

A mi esposo Arturo

Por no dejarme rendir, por siempre estar insistiendo en mi titulación y por todo el apoyo que me ha dado.

A mi abuelita Consuelo

Que siempre me acompaña desde donde se encuentre, siempre estuvo dándome ánimos y su bendición para poder luchar por lo que quería.

AGRADECIMIENTOS

A mi maestra y asesora Alejandra

Por regalarme su tiempo y paciencia en este proceso, gracias por esos mensajes de ánimo, que me hicieron no rendirme y poder concluir mí proyecto.

A Aurora

Por brindarme su apoyo con cada duda que tenía, siempre estuvo explicándome y apoyándome en todo lo que no sabía.

A Melissa

Que me brindo su tiempo para informarse de cuestiones escolares que no estaban en mis posibilidades por cuestiones de trabajo.

A todos mis amigos

Que estuvieron mandando mis encuestas a familiares o conocidos de todo el estado para que yo pudiera concretar mis estudios.

A todas las personas en general que me regalaron un poco de tiempo para contestar mis encuestas.

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación tiene el objetivo de determinar la factibilidad y viabilidad del Plan de negocios para la transformación de la lenteja en harina, de tal forma que pueda producirse en grandes volúmenes en Coeneo Michoacán, ya que este municipio cuenta con tierras fértiles para la producción de lenteja. Sin embargo, año con año ha disminuido su valor comercial ya que países potenciales exportan lenteja a nuestro país, esto ha disminuido el ingreso económico del municipio y por ende los productores tienen que vender su lenteja a un precio menor.

Coeneo se considera uno de los principales productores de lenteja en el Estado de Michoacán, por eso se busca el poder realizar un derivado de la lenteja en este caso la harina, buscando así poder llegar a los posibles consumidores para que puedan consumirla y a los posibles distribuidores para que la comercialicen dentro y fuera del Estado, incluso en todo el País. Esto permitirá la apertura nuevos mercados y así mejorar la economía en Coeneo.

Para determinar la factibilidad y viabilidad del plan de negocios se realizó una investigación entrevistando y aplicando encuestas a posibles consumidores y posibles distribuidores; arrojando que los posibles consumidores estarían dispuestos a consumir la harina de lenteja sin importar el precio ya que consideran benéfico el poder incluirla en la alimentación diaria, por otra parte los posibles distribuidores manifiestan que el comercializar este producto podría ser un área de oportunidad para aperturar nuevos mercados.

Igualmente, para la elaboración del plan de negocios se realizaron estudios como: estudio de mercado, estudio técnico, estudio financiero y por último el estudio organizacional, los cuales confirman la importancia de poder comercializar la harina de lenteja como una oportunidad de mercado importante en Coeneo Michoacán.

Palabras clave: Harina de lenteja, producción, comercialización, economía, salud.

ABSTRACT

The objective of this research is to determine the feasibility and viability of the Business Plan for the transformation of lentils into flour, in such a way that it can be produced in large volumes in Coeneo Michoacán since this municipality has fertile lands suitable for production. of lentil However, year after year its commercial value has been decreasing due to the fact that potential countries export lentils to our country, this has caused the economic income to the municipality to decrease and therefore the producers have to sell their lentils at a lower price.

Coeneo is considered one of the main producers of lentils in the State of Michoacán, which is why it seeks to be able to make a derivative of lentils, in this case flour, thus seeking to reach potential consumers so that they can consume it and potential distributors. so that they market it inside and outside the State, even throughout the country. This will allow the opening of new markets and thus improve the economy in Coeneo.

To determine the feasibility and viability of the business plan, an investigation was carried out by interviewing and applying surveys to potential consumers and potential distributors; showing that potential consumers would be willing to consume lentil flour regardless of the price since they consider it beneficial to be able to include it in their daily diet, on the other hand, potential distributors state that marketing this product could be an area of opportunity to open new markets.

Likewise, for the elaboration of the business plan, studies were carried out such as: market study, technical study, financial study and finally the organizational study, which confirm the importance of being able to commercialize lentil flour as an important market opportunity in Coeneo Michoacán.

INTRODUCCION

La harina es un producto tan antiguo que su origen data de mucho antes del año 6000 a.C. en Oriente Medio. Más tarde fueron los romanos quienes perfeccionaron la técnica utilizando molinos hidráulicos desde el siglo I a.C. Ahora forma parte de la base del pan ya elaborado desde las antiguas civilizaciones, hasta la actualidad.

Actualmente, la industria de la Agricultura ha ido evolucionando, dando gran interés tanto a productores como a consumidores debido a los nuevos productos que se van incorporando al mercado.

La federación mundial de obesidad dice que México se encuentra en el quinto lugar en cuanto a índice de obesidad en el mundo lo cual ha producido una necesidad de elaborar productos ricos en nutrientes y así poder ayudar a nuestro cuerpo.

El objetivo principal es identificar la viabilidad y factibilidad de la elaboración y la comercialización de la harina de lenteja, al igual que dar una visión sobre los beneficios que ofrece el producto para que pueda llevarse a cabo el plan de negocios.

Un dato importante por destacar de la agricultura en Michoacán es que está conformada por pequeños productores de los diferentes municipios los cuales conservan el recurso humano y natural debido a que tiempo atrás por la condición económica sus plantaciones eran naturales o sin aplicar demasiados químicos al producto ya que buscaban el bienestar de la familia.

Un pueblo pequeño, en ocasiones pudiera llegar a tener pocas oportunidades para crecer, pero dentro del municipio de Coeneo existe la alta producción de lenteja y llevando a cabo la conversión de la lenteja en harina se pudiera tener mayores oportunidades.

ANTECEDENTES

Durante la época prehispánica el municipio de Coeneo Michoacán, formo parte del dominio territorial del señorío tarasco. Al derrumbarse el imperio mencionado fue evangelizado por la orden religiosa de los Franciscanos y en año de 1530 (mil quinientos treinta) fray Martín de la Coruña fundo el actual pueblo de Coeneo de la Libertad.

Este lugar se constituyó en municipio con cabecera municipal en Coeneo, diez años después de consumada la Independencia, el día 10 de diciembre de 1831. Fue el primer pueblo que se levantó en armas apoyando el plan de Ayutla, pronunciado en contra de la dictadura del general Antonio López de Santa Anna. Dicho levantamiento fue encabezado por el general Epitacio Huerta en unión de varios vecinos, el 5 de mayo de 1854. Este hecho, que ennoblece la historia del municipio de Coeneo y del Estado de Michoacán, tuvo su reconocimiento el día 22 de noviembre de 1858, año en que el Congreso del Estado le otorgó el título de Villa de la Libertad.

AÑO	ACONTECIMIENTO
1530	Fundación de Coeneo.
1831	El día 10 de diciembre, se le da el nombramiento de municipio.
1854	El día 5 de mayo, el pueblo Coeneo se levanta en armas en contra de la dictadura de Santa Anna.
1858	El día 22 de noviembre, el municipio de Coeneo recibe el título de Villa de la Libertad.

(INEGI, 2020) Coeneo, Michoacán cuenta con una población total de 20,965 habitantes, se encuentra ubicado al norte del Estado de Michoacán, en las coordenadas 19°48' de longitud norte y 101°34' de longitud oeste, a una altura de

2,040 (dos mil cuarenta) metros sobre el nivel del mar, limita al norte con los municipios de Huaniqueo y Jiménez, al este con Morelia, al sur con Quiroga y Erongarícuaro y al oeste con Zacapu. Su distancia a la capital del Estado es de 80 kilómetros y cuenta con un total de 20,965 habitantes.

Los suelos del municipio datan de los periodos cenozoico, terciario, cuaternario y plioceno; corresponden principalmente a los de tipo de pradera y de montaña. Su uso es primordialmente agrícola y en menor proporción ganadera y forestal.

Según datos de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) Michoacán ocupa el primer lugar nacional en la producción de lenteja, al producir el 93 por ciento de la lenteja del país, con una cosecha anual de 8 mil 444 toneladas. Dicha producción se obtiene en una superficie cultivada de 7 mil 564 hectáreas, distribuidas en 11 municipios de la geografía estatal, destacan de manera importante Coeneo, Huaniqueo y Jiménez.

Coeneo produce más del 50 por ciento de la lenteja Michoacana, al cosechar 5 mil 100 toneladas que se obtienen de 4 mil 580 hectáreas cultivadas.

Además, es importante destacar el nombre científico de la lenteja el cual es: “*Lens Culinaris*” ya que a lo largo del plan de negocios se hablará sobre este producto.

Los primeros indicios de su cultivo datan de unos 7000 (siete mil) a 9000 (nueve mil) años de antigüedad. Aseguran los investigadores que comenzó en el país de Israel. Desde los primeros tiempos de la agricultura se hicieron selecciones permanentes que posibilitaban que se les apareciera de manera especial. Pueblos neolíticos de la India, Egipto, Oriente Medio y Europa plantaban lentejas que podían recolectar a manos llenas.

(Andrade, 2017) La civilización egipcia se destacó por su cultivo intenso y por ser los primeros exportadores de lentejas de la Antigüedad. Era la comida destinada a la realeza, en cambio los griegos y los romanos la consideraban un

alimento destinado únicamente a los pobres, o por aquellos que querían dar muestras de pobreza y humildad como algunos filósofos o religiosos, también fue la comida de los obreros que construyeron la gran pirámide de Keops. Cuentan los historiadores que se les daban grandes cantidades de lenteja junto con cebolla y cerveza.

JUSTIFICACION

A partir de 1992 el estado mexicano se vio afectado específicamente en la producción y comercialización de lenteja dando un duro golpe a la economía del país, de manera que dejó de ser redituable para la mayoría de los productores, al mismo tiempo que va aumentando la cantidad de producto importado, al grado de sobrepasar el nivel de producción nacional, colocando a Canadá y Estados Unidos, como países potenciales en exportación a América del Norte.

Por tanto, en el Estado de Michoacán existe la incorporación de diversos países en su mercado importando productos que dentro del suelo Michoacano se pueden producir, tal es el caso de Canadá el cual se dedica a la producción de lenteja siendo este país uno de los principales productores de dicho alimento exportando aproximadamente de un 55% a 92% de ese producto a diferentes países sin importar que estos sean productores y consumidores del mismo con una tradición milenaria, esto le ha permitido a Canadá posicionarse en el mercado Mexicano, así como en el mercado de diversos países, pasando a afectar directamente a municipios del Estado como son Coeneo de la Libertad, Huaniqueo de Morales y Jiménez.

El municipio de Coeneo, Michoacán es quien se ha visto más afectado debido a que con el paso de los años ha disminuido la comercialización de lenteja, de tal forma que ha tenido un gran impacto en el sector económico del mismo, ya que gran parte de la población que se dedica a la producción de lenteja se ha visto en la imperiosa necesidad de emigrar a los Estados Unidos de América en busca de mejores condiciones de vida, motivo por el cual se pretende hacer la transformación de lenteja en harina para poder tener un derivado del mismo, ya que ofrece muchos beneficios en los cuales se destaca que no contiene gluten, es baja en calorías y se puede sustituir la harina de trigo que es la que comúnmente se usa, esto por poseer un sabor y textura similar.

Además, de ser recomendable para llevar a cabo dietas balanceadas, elaborar repostería saludable, en la cual gran parte de la población pueda

consumir dicha harina, sin preocupación a que esta pueda pasar a afectar sus organismos, esto por motivo de que en la actualidad el país se encuentra en quinto lugar de obesidad y se estima que la cifra aumente a 35 millones de adultos para la siguiente década.(Curiel, 2022)

HIPOTESIS

Al implementar el plan de negocios para la conversión de la lenteja en harina se beneficiara al municipio, debido a que Coeneo es uno de los municipios potenciales en producción de lenteja en el estado de Michoacán, por ello con la llegada de este producto se podrá incorporar gente productora de lenteja y así se crearán nuevas fuentes de empleo que darán un mayor ingreso al municipio, al igual que la lenteja podrá ser comprada a un mayor precio y esto conseguirá generar mayores oportunidades de mercado.

OBJETIVOS

GENERAL

- Crear un plan de negocio para la transformación de lenteja en harina, de tal forma que pueda beneficiar a los productores de lenteja en el municipio de Coeneo Michoacán y lograr la apertura de nuevos mercados.

ESPECIFICOS

- Brindar el conocimiento necesario sobre los nutrimentos que se obtienen de las diferentes harinas con los que ofrece la lenteja.
- Determinar si la población está dispuesta a consumir la harina de lenteja como un producto básico de su alimentación.
- Incrementar el ingreso económico de los ejidatarios.

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

(SAMPLERI, 2006) El diseño con el que cuenta el plan de negocios es de carácter cualitativo y posteriormente cuantitativo siendo lo más apropiado para el alcance de los objetivos que se plantean. El estudio cualitativo se caracteriza por profundizar datos, difundirlos, dar una interpretación amplia y dar detalles y experiencias únicas. Al mismo tiempo aporta un punto de vista natural y flexibilidad de los fenómenos a estudiar.

- Investigación cualitativa (observaciones)
- Investigación cuantitativa (métodos)

FUENTES DE INFORMACIÓN

- Primarias

TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

La técnica de recolección de datos empleada en este plan de negocios son las encuestas que se llevarán a cabo mediante la plataforma de google forms, estas se enviarán mediante correo electrónico y redes sociales como Facebook y Whatsapp. Lo que se pretende es obtener la información que se requiere ya que, al ser un producto con poca producción, es más escasa la información. El objetivo es brindar información sobre la harina de lenteja además de conocer si los consumidores están dispuestos a adquirirla como alimento básico en su alimentación.

La intención es ver la factibilidad y viabilidad del plan de negocios, por eso se realizarán encuestas a posibles consumidores y a posibles distribuidores.

Se tomó una muestra representativa, correspondiente al total de la población del estado de Michoacán, teniendo como resultado un total de:

- Posibles consumidores: 385 encuestas, teniendo en cuenta que el total de población es de 4,748,846, con un nivel de confianza del 95%, un margen de error del 5% y un nivel de heterogeneidad del 50%.
- Posibles distribuidores: 170 encuestas, teniendo en cuenta que el total de población es de 303, con un nivel de confianza del 95%, un margen de error del 5% y un nivel de heterogeneidad del 50%.

Para llevar a cabo la investigación se realizaron dos encuestas, una a posibles consumidores y otra a posibles distribuidores. Esto con la finalidad de poder identificar la viabilidad y factibilidad del plan de negocios.

Las encuestas fueron aplicadas mediante correos electrónicos y vía whatsapp debido a que se designó a todo el estado de Michoacán, de esta forma fue más fácil hacer llegar las encuestas a la mayor parte de los municipios del estado de Michoacán, de igual forma se realizaron entrevistas a los ejidatarios del municipio para poder tener en cuenta cual es la situación del municipio en cuanto a la producción de la lenteja, tomando en cuenta que lo que se pretende en este plan de negocios es beneficiar al municipio ya que son el primer municipio a nivel estado en producción de lenteja.

MARCO TEORICO

TIPO DE INVESTIGACIÓN

- (ODON, 2006) Investigación exploratoria: Las investigaciones de tipo exploratorias ofrecen un primer acercamiento al problema que se pretende estudiar y conocer. Esta se realiza para conocer el tema que se abordará, lo que nos permita familiarizarnos con algo que hasta el momento desconocíamos.

Los resultados de este tipo de tipo de investigación dan un panorama o conocimiento superficial del tema, pero es el primer paso inevitable para cualquier tipo de investigación posterior que se quiera llevar a cabo o bien se obtiene la información inicial para continuar con una investigación más rigurosa, o se deja planteada y formulada una hipótesis (que se podrá retomar para nuevas investigaciones).

- (ODON, 2006) Investigación explicativa: La investigación de tipo explicativa ya no solo describe el problema o fenómeno observado, sino que se acerca y busca explicar las causas que originaron la situación analizada. En otras palabras, es la interpretación de una realidad o la explicación del ¿por qué? y ¿para qué? del objeto de estudio a fin de ampliar el ¿Qué? De la investigación exploratoria y el ¿Cómo? De la investigación descriptiva.

La investigación de tipo explicativa busca establecer las causas en distintos tipos de estudio, estableciendo conclusiones y explicaciones para enriquecer o esclarecer las teorías, confirmando o no la tesis inicial.

LA LENTEJA

Las lentejas son legumbres que ofrecen posibilidades nutritivas y culinarias importantísimas, siendo un ingrediente estrella en numerosos platos, tienen origen en climas templados, originarias del medio oriente. Actualmente se cultiva en todo el continente americano, europeo y asiático. Existen variedades de lentejas las cuales se dividen en silvestres y cultivadas.

El poder nutricional de las lentejas, reside entre otros aspectos en la posibilidad de ligarlas con casi todos los alimentos, ya sean pescados blancos o azules, carnes de cualquier tipo, hortalizas, cítricos, etc. Su riqueza en proteínas, minerales, vitaminas y fibra, hacen de esta legumbre un tesoro nutricional.

Las lentejas son alimentos muy nutritivos, ya que podemos encontrar que poseen grandes cantidades de proteínas, vitaminas A, B1, B2, B3, B6, C y E, calcio, zinc, sodio, magnesio, cobre, selenio, hierro, fósforo, ácido fólico, tianina, altas cantidades de fibra, entre otros en menor cantidad.

TIPOS DE LENTEJAS

- Rubia castellana o reina: De color verde claro y de tamaño bastante grande. Es de tamaño regular y es la lenteja que más se consume en nuestro entorno.
- Rubia de armiña: Se diferencia de la anterior, en que es de mayor tamaño y de menor consumo.
- Verdina: Es de pequeño tamaño.
- Pardina: Es de pequeño tamaño, pero un poco más grande que la verdina. Se consume sobre todo en conserva. La pardina y la verdina, se cuecen

rápido, por lo que resultan muy cómodas para preparar estofados de lentejas en poco tiempo.

- Beluga: Pequeñas, redondas y negras, deben su nombre a su parecido externo con el caviar. Su bonita presentación ha hecho que se pongan de moda en los últimos tiempos y que, aunque sean difíciles de encontrar en el mercado, se vean frecuentemente en los platos de muchos chefs.
- Urad dad: Lentejas blancas procedentes de India, con un alto contenido en proteínas.
- Verde du puy: Lentejas bajas en almidón, con aroma a nuez y procedente de Auvernia. Han sido llamadas también “el caviar de las lentejas”, nombre que disputan con las Beluga.
- Crimson o canadiense: Una lenteja turca que se cuece en 10 minutos y resulta excelente para purés.
- Red chief: Lenteja egipcia muy consumida en Pakistán donde se conoce como MassorDahl.

CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA

Es una especie de hierba anual con un ciclo biológico de 1 (un) año: germinación, reproducción y muerte de unos 40 (cuarenta) o hasta 75 (setenta y cinco) centímetros de altura, de tallos delgados y casi erectos que tienden a crecer hacia arriba, con varios zarcillos a lo largo. Tanto el tallo principal como los demás tallos exhiben una forma cuadrada que se hace evidente al ser cortados transversalmente, hojas compuestas con 5-16 folíolos crecen de forma alterna en los tallos, mostrando un color verde.

Las flores de *Lens culinaris* se disponen en racimos axilares entre el tallo y la hoja que contienen hasta 7 (siete). Los pétalos son de un azul pálido, morado, rosado o blanco, con 10 (diez) estambres y un ovario. 9 (nueve) de los estambres

están fusionados y forman un tubo, mientras que el décimo estambre está libre. Su fruto es una vaina que mide entre 6 (seis) y 20 (veinte) milímetros de longitud y de 3 (tres) a 12 (doce) milímetros de ancho, con 2 (dos) o 3 (tres) semillas en su interior.

Las semillas, mejor conocidas como lentejas, miden unos 2-9 milímetros de longitud y se presentan en una amplia variedad de colores como marrón, amarillo, gris, verde parduzco, rojo, negro, etcétera. Algunas tienen una superficie salpicada de pequeñas motas de color más oscuro que el fondo.

PRODUCCIÓN

- Siembra de la lenteja: Antes de sembrar la lenteja y con el fin de que puedan fijar su propio nitrógeno, es recomendable dejar que germinen las semillas antes de plantarlas. Se deben empezar a sembrar a finales de otoño y comienzos de invierno, aprovechando la época de lluvias.

Las semillas germinadas deben plantarse a una profundidad de 2–4 centímetros, dependiendo de la variedad, dejando una separación entre filas de 60 (veinte) a 80 (ochenta) centímetros para que pueda desarrollarse completamente.

- Condiciones climatológicas de la lenteja: Las lentejas son un cultivo de climas fríos, empero, no soportan aquellos que presentan heladas continuas, ya que como mínimo necesitan de 4 (cuatro) meses sin éstas para producir una buena cosecha.

La temperatura adecuada para su crecimiento oscila a los 6 y los 28 °C, no obstante, la temperatura para que pueda germinar no debe bajar de los 10 °C.

- **Suelo de la lenteja:** El terreno idóneo para el desarrollo de la lenteja es uno de naturaleza arenosa, que sea poco compacto y que presente un pH entre 6 y 8. Por el contrario, no soportan los suelos salinos o inundados, ya que esto último produce que la planta se pudra, como, por ejemplo, aquellos que tienen pendiente.

En cuanto al riego, es un cultivo que puede soportar periodos cortos de sequía, pero que necesita bastante humedad para comenzar a desarrollarse, por lo que será conveniente regar periódicamente, aunque evitando posibles encharcamientos.

En lo referente a la fertilización, al ser una planta que puede fijar ella sola el nitrógeno del ambiente, no necesita de abonos periódicos, sin embargo, si será necesario si el suelo no cumple con los requisitos que esta leguminosa necesita.

- **Cosecha de la lenteja:** La recolección de la lenteja se realiza a finales de primavera o verano, cuando la planta presenta un aspecto amarillento y los granos tienen un menor de humedad, para la cosecha, se segará la planta y posteriormente se separarán los granos de las vainas.

Las lentejas obtenidas se almacenarán en un lugar seco y ventilado para una adecuada conservación.

RECOLECCIÓN DE LA PLANTA

Siembra: Hay que tener en cuenta que la lenteja es un cultivo de invierno, por este motivo se empieza a preparar el terreno en otoño para cultivar desde finales de esta estación hasta finales de invierno, siempre buscando la época de lluvias. El suelo más compatible con este cultivo es uno arenoso.

La temperatura óptima para su crecimiento está entre los 6 a 28. El suelo necesita un pH que oscile entre 5.5 a 9, que sea húmedo y que tenga mucha

materia orgánica, rico en fósforo. Es aconsejable el uso de un abono orgánico para que el suelo sea esponjoso.

Las semillas se meten en un agujero de 2-3 cm de profundidad, si son pequeñas tiene que ser menos profundo, luego hay que regarlas evitando que haya burbujas entre ellas y el suelo. Para que la planta fije su propio nitrógeno y cree nudos fuertes pon a germinar las semillas un día antes de la siembra.

Riego: Este cultivo necesita buen drenaje. Aunque la lenteja sea tolerante de la sequía, debemos mantener el suelo húmedo.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

La lenteja es un cultivo resistente a las plagas, pero no es invencible. Éstas son las plagas más comunes:

- Pulgón negro: se come la savia de la planta y es de color verde. Uno de los tratamientos para combatir el pulgón más efectivos es el jabón potásico combinado con el aceite de neem.
- Gorgojos: sus dos especies (*bruchuslenticis* y *bruchussinaticomis*) hacen agujeros en el grano. Para prevenir que aparezcan aplicar insecticidas cuando las vainas empiecen a cuajar.
- Hongos: hay tres tipos de hongos que pueden atacar al cultivo de la lenteja. El mejor tratamiento es la prevención. Uno de ellos es la cola de caballo.
- Aunque la lenteja es resistente a las enfermedades, hay que evitar plantar en el mismo terreno como medida de prevención: soja, girasol, remolacha o patata.

COSECHA

Las lentejas se recogen a finales de primavera o en verano. Cuando el color de la lenteja sea entre amarillo tostado, se corta la planta (existe la opción de poner las vainas en una lona y pisarlas para quebrarlas). Después, sólo queda separar los granos y mantenerlos en un lugar seco y ventilado.

INFORMACIÓN EJIDATARIOS

(VARGAS, 2020) La señora Esther González comentó que lo que hacen es preparar la tierra ya sea con tractor o caballos, cuando se usa el tractor se le pone una rastra de discos que van formando surcos para ir eliminando las hierbas y restos de cultivos anteriores de todo tipo por medio de los surcos; en el caso de los caballos se le pone una mancera al caballo para realizar el mismo proceso.

Después de esto lo que se tiene que hacer es humedecer el terreno antes de la siembra de la lenteja, esto se hace para que se reduzca el riego de expulsar la semilla por la fuerza del agua. Lo que se hace para humedecer el terreno es abrir surcos para que el agua corra por medio de ellos y de esta forma se humedezca toda la parcela con mayor facilidad.

Se debe de regar la parcela cuando se necesite, si se está comenzando a secar lo que se hace es introducir un palo y si al momento de sacarlo sale seco es porque la tierra necesita de agua, pero si sale con un poco de lodo es porque aún no está del todo seca. Es conveniente estar revisando la parcela para ver que no le falte agua, si comienza a secarse y no se tiene agua en el pozo lo que se puede hacer es un riego manual que consta de llevar una bomba que pueda cargar una persona, para hacer el riego de la parcela.

En caso de que le caiga una plaga se puede utilizar algún fertilizante para eliminarlo o de igual al regar se puede echar en el agua algún líquido que ayude a la lenteja para que no le caiga plaga.

Aproximadamente para el mes de abril es la fecha de la cosecha, lo que se hace es observar cuando la planta comienza a echar una flor blanca y eso indicará que esta por dar la semilla. Cuando la planta tira la flor y ya se tienen las semillas lo que se hace es esperar a que la planta comience a ponerse de un color amarillento esto es señal de que esta buena para cosecharse. No es bueno cortarla verde ya que al momento de molerla no se muele bien, ni tampoco es conveniente cortarla muy seca ya que al molerla saldrá con mucho palo la paja.

Cuando la lenteja esta lista para cortarse lo que se hace es cortar por besana e ir haciendo montoncitos de lenteja para que se vaya secando y esos montoncitos hacen que con el aire no se vuelen tan fácilmente. Después de que se corta la lenteja se debe de dejar pasar unos 15 quince días aproximadamente para que la lenteja pueda molerse con mayor facilidad.

Al momento de que la lenteja este en un buen término para molerla lo que se hace es sacar en camionetas la lenteja a un espacio que sea plano y considerable para que haya espacio para los montones de las demás personas que vayan a moler. Entonces cuando la maquina esta lista lo que se hace es llevar costales y dielgos para la trilla de la lenteja.

Una vez estando ahí las personas echan con los dielgos la lenteja a la máquina y otras personas deben de estar cuidando los tubos especialmente el de la salida de lenteja. La máquina tiene dos tubos; uno que es por donde sale la lenteja y otro por donde sale la paja. Lo que hace la maquina es que al momento de que entra la lenteja, está la separa por partes: lenteja, tierra y paja.

Al finalizar la lenteja que está en costales se cierra con algún laso o rafia para asegurarse de que no se salga al momento de trasladarla y la paja se carga en alguna camioneta para transportar a otro lugar.

HARINA

La harina es el polvo fino que se obtiene del cereal molido y de otros alimentos ricos en almidón, se puede obtener harina de diferentes cereales. Aunque la más habitual es la harina de trigo, también se hace harina de otros cereales como centeno, cebada, avena maíz, arroz, etc. Y existen harinas obtenidas de otros alimentos como leguminosas (garbanzos, soja), castaña mandioca, etc.

La harina puede contener mayor o menor proporción del grano entero, según se deseche mayor o menor cantidad de salvado y germen. La proporción de grano entero que se utiliza para obtener la harina se denomina grano de extracción.

(Trocca, 2021) Cuando hablamos de un 90% grano de extracción se trata de una harina que contiene 90% del cereal completo y se ha desechado un 10% de salvado y germen. Por tanto, una harina integral sería una harina con el 100% de extracción.

TIPOS DE HARINA Y TABLAS NUTRICIONALES

Existen diversos tipos de harinas, pero las que se muestran a continuación son las más utilizadas.

- Harina de trigo: Es la harina comúnmente más utilizada en occidente y se utiliza en todo tipo de recetas, tanto dulces como saladas. El trigo aporta minerales como el magnesio, hierro, calcio, potasio, zinc o selenio; vitaminas A, del grupo B y E, fibra, hidratos de carbono y proteína vegetal. El aporte de estos macro y micronutrientes es mucho más bajo en las harinas de trigo que han sido refinadas. También es muy conocido el germen de trigo por sus propiedades nutricionales y beneficios para la salud.
- Harina de maíz o elote: este cereal se emplea en la elaboración de tortillas, empanadillas o para espesar salsas, sopas y guisos. La harina integral de

maíz tiene potasio, fósforo, magnesio, calcio, sodio, hierro, magnesio, cobre y vitaminas A, del grupo B, K y E. La harina de maíz es fuente de energía, fibra y proteína vegetal.

- Harina de centeno: se utiliza principalmente en la preparación de panes bajos, densos, galletas saladas y se puede usar sola o en combinación con harina de trigo si queremos obtener un pan que suba más. Da cierto amargor a la masa, por lo que no se suele utilizar en repostería a no ser que se «camufle» su sabor. La harina integral de centeno posee potasio, magnesio, fósforo, calcio, yodo, sodio, zinc y selenio, y vitaminas E y del grupo B, carbohidratos y fibra.
- Harina de arroz: En Japón, por ejemplo, se utiliza para la harina de este cereal para receta de tempura (fritura japonesa). Es una harina ligera que se usa para rebozados y para espesar salsas y guisos principalmente, aunque mezclada con otras harinas, como la de trigo, se puede incluir en recetas para hacer panes, bizcochos, etc. La harina integral de arroz tiene fósforo, potasio, magnesio, calcio, yodo y selenio. También aporta vitaminas del grupo B y E, además es fuente de hidratos de carbono y su aporte en fibra es bastante bajo.
- Harina de patata o papa: igual que la yuca, la patata o papa es un tubérculo y probablemente sea el más consumido en todo el mundo. La harina de papa se puede añadir a salsas, purés o guisos para espesarlos y dotarlos de mayor consistencia. Aporta un sabor y aroma delicados por lo que también podría usarse en recetas dulces. La patata es uno de los alimentos más fascinantes que existen, son ricas en vitaminas y minerales y de fácil digestión.
- Harina de lentejas: Esta harina se puede usar en recetas de cocina de la India por ejemplo en sus panes tipo crepes o tortillas e incluso se puede usar para rebozados. Al ser una legumbre es saciante, nutritiva y queda muy bien con todo tipo de platos salados. La harina integral de lentejas es fácilmente digerible y nos aporta micronutrientes como vitaminas A, del

grupo B y C, además, minerales como el magnesio, el hierro, así como el calcio. También, tiene proteína vegetal y fibra.

Se han seleccionado las harinas más populares, algunas con gluten y otras libres del mismo y aptas para celíacos y se muestran en la siguiente tabla el contenido de calorías, hidratos, proteínas, grasas y fibra por cada 100 gramos de harina:

HARINAS POPULARES							
HARINA	CALORIAS	CARBO-HIDRATOS	PROTEINA	AGUA	FIBRA	AZÚCAR	SODIO
Trigo	329 kcal	68.0 g	15.40 g	12.76 g	12.2 g	0 mg	2 mg
Maíz	365 kcal	74.3 g	9.42 G	10.37 g	7.3 g	0 mg	35 mg
Centeno	338 kcal	75.9 g	10.34 g	10.60 g	15.1 g	0 mg	2 mg
Arroz	130 kcal	28.6 g	2.38 g	68.61 g	0 g	0 mg	0 mg
Patata	77 kcal	17.5 g	2.02 g	79.34 g	2.2 g	0 mg	6 mg
Lenteja	352 kcal	63.4 g	24.63 g	8.26 g	10.7 g	2.03 mg	6 mg

PLAN DE NEGOCIOS

El crear un plan de negocios surge de la necesidad de plasmar una idea sobre un producto nuevo o alguno que ya exista, de tal forma que pueda ser desarrollada y plasmada con éxito, apoyando a personas que quieren emprender, pero el no tener bien determinado lo que se pretende hacer tiene como consecuencia la probabilidad de que el plan de negocio no se realice con éxito.

Longenecker, Moore y Petty definen un plan de negocios como un documento escrito que establece una idea que subyace en un negocio, y determina también los aspectos o consideraciones que tiene que ver con su inicio.

En lo fundamental, la preparación de un plan de negocios es un proceso continuo y solo en segundo término el medio para llegar a un resultado final.

Morales y Morales, 2004 dice: los que desean crear una empresa nueva: les posibilita medir el riesgo en su inversión considerando todos los factores internos y externos de la futura empresa, tales como: mercado, ingeniería, administración, marco legal, financiamientos, etc.

Para llevar a cabo un plan de negocios se muestra un modelo de plan de negocio que no ayuda a la realización del mismo.



INTRODUCCIÓN:

Se explica de forma breve el motivo por el cual se crea el documento al igual que se destacan los puntos importantes del plan de negocio, además de que en ella se deben de incluir:

- Portada:
 - Nombre del trabajo (Tesis, investigación, etc.).
 - Nombre del estudiante.
 - Nombre de tutor.
 - Nombre Universidad y Facultad a la que pertenece.
 - Ciudad y año.
- Índice: Enumeración de títulos y subtítulos.

ESTUDIO DE MERCADO

Un estudio de mercado se realiza con el propósito de estudiar la viabilidad de la idea de negocio al igual que se establece como se desarrollará el plan de negocio mediante un análisis de mercado, de tal forma que se identifican diferentes elementos como lo son, la identificación del mercado potencial al cual se dirigirá para satisfacer las necesidades de los clientes, oferta, demanda, muestra, producto, precio, distribución, promoción, publicidad, entre otros.

Algunas de las características principales que ofrece el estudio de mercado son las siguientes:

- Es un documento que comprueba la existencia de una necesidad en el mercado y qué productos existen actualmente satisfaciéndola y de qué modo.
- Proporciona los productos o servicios que actualmente existen en el mercado y que satisfacen esa necesidad insatisfecha.
- Realiza una estimación de la cantidad de productos que el mercado está demandando más.
- Determinación de los principales canales de distribución y comercialización de los productos, a través de los cuales llegaremos de mejor manera al consumidor final. Por ejemplo, actualmente, uno de los principales canales de comercialización será internet.
- Detectar el riesgo que corremos en caso de que nuestro producto no se venda y no sea demandado por los usuarios.
- Conocer al detalle información sobre nuestra competencia directa, así como de los bienes y servicios que ofrecen. Este análisis de la competencia ayudará a saber más acerca de las empresas que compiten en el mismo mercado que nuestro negocio.
- Analizar los precios de los productos complementarios y sustitutivos.

Componentes del estudio de mercado:

- Análisis FODA.
- Identificación del mercado meta.
- Definición del tamaño a atender como resultado del proyecto.
- Logotipo y slogan.
- Presentación del producto.
- Análisis de la demanda.
- Análisis de la oferta.
- Análisis de la competencia.
- Muestreo.
- Comercialización.
- Análisis de los resultados.

ESTUDIO TÉCNICO

Rosales (2005) dice: un estudio técnico permite proponer y analizar las diferentes opciones tecnológicas para producir los bienes o servicios que se requieren, lo que además admite verificar la factibilidad técnica de cada una de ellas. Este análisis identifica los equipos, la maquinaria, las materias primas y las instalaciones necesarias para el proyecto y, por tanto, los costos de inversión y de operación requeridos, así como el capital de trabajo que se necesita.

(URBINA, 2010)El estudio técnico es aquel que presenta la determinación del tamaño óptimo de la planta, determinación de la localización óptima de la planta, ingeniería del proyecto y análisis organizativo, administrativo y legal.

Se emplea un análisis mediante el cual se gestiona la capacidad instalada de la empresa, de esta forma se precisa el producto y su proceso a la hora que se venderá el producto. En este estudio lo que se investiga son los siguientes aspectos: conformación de la empresa, acta constitutiva, requisitos para la apertura de la empresa, localización, entre otros; esto teniendo en cuenta que deben ajustarse a las necesidades que tiene el plan de negocio.

Componentes del estudio técnico:

- Conformación de la empresa.
- Acta constitutiva.
- Requisitos para dar de alta la empresa.
- Localización.
- Infraestructura.

ESTUDIO ORGANIZACIONAL

El estudio organizacional consiste en el análisis tanto de la capacidad de la empresa que lo llevará a cabo, como así también la evaluación de sus competencias administrativas.

(NASSIR SAPAG, 2008)Busca determinar la capacidad operativa de la organización con el fin de conocer y evaluar fortalezas y debilidades, y definir la estructura de la organización para el manejo de las etapas de la inversión, operación y mantenimiento. Es decir, para cada proyecto se deberá determinar la

estructura organizacional acorde con los requerimientos que exija la ejecución del proyecto y la futura operación, al igual que determina cuál será la estructura óptima que deberá poseer la empresa para que pueda desarrollar el proyecto sin ningún tipo de retrasos o contingencias.

Este estudio específico de manera amplia cuales son las responsabilidades de cada puesto y que obligaciones tendrán dependiendo al nivel de jerarquía, al igual que los derechos que adquieren al establecer una relación laboral con la empresa. También se fijan temas como horarios, vestimenta, funciones de cada puesto, requerimientos, salarios de los empleados, etc. Es decir, toda la información que sea necesaria para tener en cuenta que recursos serán destinados para la adquisición de materia prima, distribución, comercialización, manufactura, entre otros.

Componentes del estudio organizacional:

- Misión.
- Visión.
- Organigrama.
- Funciones de los miembros de la empresa.
- Actividades de los miembros de la empresa.
- Procesos productivos.

ESTUDIO FINANCIERO

Como su nombre lo dice, este estudio se encarga de llevar a cabo el financiamiento que conllevara el aperturar la empresa ya que se debe estimar un presupuesto que ayude a determinar el grado de rentabilidad, además de la toma de decisiones para llevar la idea de negocio a la realidad, esto involucra

expectativas para el emprendedor, las cuáles se vuelven más realistas cuando se desarrolla la evaluación financiera que determinará la factibilidad de una futura inversión, además permite tener en cuenta las futuras consecuencias financieras del negocio.

(PADILLA V. M., 2015) Dice que el análisis financiero, no solo es el proceso de revisar los estados financieros, se constituye en la actividad de medir el desempeño financiero en sus aspectos internos como externos de la empresa, con estudios exhaustivos de los ingresos y egresos que se generan en la organización.

El estudio financiero de un negocio, analiza los estados financieros en cada una de sus condiciones, tanto en los balances generales y estados de resultados. Requiere de todo un esfuerzo de análisis y debe pretender hacia qué fin es, ese propósito u objetivo corresponde por lo general a la intención de los accionistas, inversionistas o dueños, de incrementar su propia riqueza.

(PADILLA M. C., 2015) Permite evaluar la gestión contable, así como sus leyes financieras, tomando en cuenta la actividad de la empresa, su tamaño, y al sector en el que se desarrolla su negocio, el uso de información financiera radica en la determinación de fortalezas y debilidades de las finanzas.

Para analizar la situación de la empresa y poder tomar decisiones acertadas, es necesario el diagnostico de los estados financieros que se muestran a continuación:

- Balance general.
- Estado de resultados.
- Flujo de efectivo.

Además de realizar el estudio de las siguientes razones financieras:

- Índice de liquidez.
- Prueba de ácido.
- Endeudamiento.

Otro punto por destacar en este estudio es:

- Adquisición de la materia prima e insumos.

RESUMEN EJECUTIVO

Este contiene la información más importante del plan de negocios y su intención es el captar la atención del lector y facilitar la comprensión de los datos que se plasman en él. Este Resumen se describe como una versión resumida del plan y debe incluirse al final del proceso.

EMPRESA ROEL

ROEL es una idea de empresa michoacana que pretende ingresar al mercado de alimentos saludables para el consumo humano.

Coeneo Michoacán es uno de los municipios que año con año se dedica a la producción de lenteja, siendo este uno de los municipios con mayor porcentaje de producción de lenteja a nivel estado con mayor porcentaje en su producción de lenteja, pero con el pasar de los años se ha visto afectado bajando la economía del municipio. Por ello la idea de crear la empresa ROEL surge de la necesidad de crear un derivado de lenteja que pueda brindar mayores beneficios a la salud, así como mayores ingresos económicos al municipio.

DESARROLLO

ESTUDIO DE MERCADO

Delegación SADER Michoacán: La lenteja rebasa los 86 ochenta y seis millones de pesos en valor de su producción y cuenta con el primer lugar a nivel nacional con más de 96% noventa y seis por ciento del volumen y más del 98% noventa y ocho por ciento en valor, lo cual coloca al estado como primer lugar de esta legumbre en el país.

Dentro de los municipios que se dedican a la producción de lenteja destaca la población de Coeneo con 4450 cuatro mil cuatrocientos cincuenta hectáreas sembradas, asimismo, el municipio de Huaniqueo con 1204 mil doscientas cuatro y por último la municipalidad de Jiménez con 600 seiscientas hectáreas.

La lenteja es considerada un alimento funcional por su alta concentración de nutrimentos saludables, contiene estaquiosa, rafinosa que actúan como probióticos, además es rica en vitaminas, minerales, fibra y compuestos bioactivos con múltiples efectos benéficos para la salud; además de no contener gluten.

El gluten es una proteína que se encuentra en la semilla de muchos cereales como son el trigo, cebada, centeno, espelta, algunas variedades de avena, así como sus híbridos y derivados. Es el responsable de la elasticidad de la masa de harina y confiere la consistencia y esponjosidad de los panes y masas horneadas. Por este motivo es apreciado en alimentación, por su poder espesante.

ANALISIS FODA

	POSITIVO	NEGATIVO
POSITIVO	FORTALEZAS	DEBILIDADES
NEGATIVO	OPORTUNIDADES	AMENAZAS

Fortalezas:

- Promover la participación de los ejidatarios en el municipio.
- Ofrecer un producto nuevo que ayude a satisfacer las necesidades del cliente.

Debilidades:

- Se tiene poco conocimiento sobre la distribución del producto.
- Se desconoce sobre dependencias que apoyen estos proyectos.

Oportunidades:

- Poca competencia de productores de harina de lenteja.

- Oportunidades de trabajo para la población del municipio.

Amenazas:

- Mercado extenso con productos similares o sustitutos.
- Poca difusión del plan de negocios.
- Insuficientes apoyos económicos.

IDENTIFICACIÓN DEL MERCADO META

La harina de lenteja no se produce dentro del Estado de Michoacán, han existido proyectos para la realización de la misma pero no han logrado llevarse a cabo, por ello se pretende apoyar el cultivo michoacano ayudando a que se elabore este producto y así encontrar un nuevo segmento de mercado. El mercado que se pretende atender será dentro del todo Estado de Michoacán, para ello se realizará una encuesta en la que arrojará los datos necesarios para la realización del estudio.

La aplicación de una encuesta es primordial para obtener información real por la cual la misma fue diseñada de tal manera que sea entendible, para evitar alguna confusión con las personas encuestadas.

DEFINICIÓN DEL TAMAÑO A ATENDER COMO RESULTADO DEL PROYECTO.

El plan de negocio está dirigido al municipio de Coeneo Michoacán ya que al elaborar la harina de lenteja se beneficia a la población de Coeneo debido a que se recabará la lenteja del municipio para la producción, esto ayudará a que no haya tanto resguardo del grano y se evitaría que las personas sean afectadas como en años pasados.

Por otra parte, lo que se pretende es que al elaborar dicho producto se busquen canales de distribución adecuados para llevar a cabo la distribución de la harina dentro del Estado de Michoacán debido a que Coeneo produce un 60 % del total de lenteja producida en el estado, esto equivale a 5,000 toneladas, siendo el primer municipio con mayor producción.



HARINA DE LENTEJA *ROEL*

LOGOTIPO Y SLOGAN

La representación del logotipo define la unión de la familia, ya que desde los antepasados el patrimonio ha pasado de generación en generación, por ello su nombre ROEL es la combinación de nombres de los padres de familia Rodrigo y Elizabeth, personas que son por las que surge este plan de negocio.

Las tres lentejas están representadas por el tiempo, esfuerzo y dedicación que año con año se ven reflejadas en la producción y cosecha de las mismas.

(BONO, 2014) El color verde es símbolo de fertilidad, el crecimiento y el valor de las semillas por otra parte el color amarillo simboliza el brillo del sol, la luminosidad y el optimismo.

La combinación de estos dos colores se define como la creatividad de las personas, de descubrir nuevas alternativas para ir más allá de lo previsto, generando mayor esperanza. Además de representar el apoyo para la búsqueda de nuevas oportunidades que permitan visualizar hacia un mejor futuro tomando en cuenta la unión que siempre los mantiene unidos.

Las hojas señalan la ecología (crea un mundo verde) que hace conciencia sobre lo que en la actualidad se está viviendo y el deber que se tiene con el cuidado del planeta.

PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO.

Empaque:

En la actualidad el país está pasando por una etapa en la que día con día la contaminación aumenta causando grandes daños al planeta, a raíz de esto surge la necesidad de cuidar el mundo, por ello se designa un empaque biodegradable que otorga grandes beneficios para proteger el medio ambiente como ayudar a mejorar la logística, aumentar la calidad, entre otros de igual forma impidiendo la contaminación de ríos, lagos y mares.

El grupo RPP Noticias nos dice: las bolsas biodegradables, a diferencia de las convencionales cuentan con un aditivo especial de última generación denominado TDPA (Totally Degradable PlasticAdditives), el cual les permite, una vez desechadas y después de aproximadamente un año, que comiencen su proceso de degradación, fragmentándose en pedazos cada vez más pequeños, haciendo posible que microorganismos como hongos o bacterias se alimenten del material de la bolsa convirtiéndolo en agua, biomasa (humus), sales minerales y dióxido de carbono, como el que se exhala al respirar.

Asimismo, las bolsas biodegradables mantienen las mismas características que una tradicional y se pueden reutilizar en casa para propósitos domésticos.

Las bolsas biodegradables que se utilizarán para la concentración de la harina de lenteja serán similares a las de la imagen que se muestra a continuación:



Al ser un producto nuevo derivado de la lenteja que se produce dentro del municipio, lo que se pretende por el momento es manejar un solo tamaño, en este caso se tendrá en existencia lo que es un kilogramo respectivamente, para poder ofrecerle al cliente un buen servicio. Cada bolsa contará con la imagen de la marca en la parte superior para poder reconocerla en los lugares de servicio.

Etiqueta :

Para intentar captar la atención del cliente y lograr una mayor participación se eligieron colores como el verde y amarillo para la etiqueta debido a que le dan resalte a la bolsa de papel al igual que son colores que representan a la lenteja considerando que es un producto natural y nutritivo.



TABLA NUTRICIONAL (porción 100 g)	
Calorías	304 Kcal
Grasa	1.70 g
Colesterol	0 mg
Sodio	24 mg
Carbohidratos	40,60 g
Fibra	17 g
Azúcares	1,10 g
Proteínas	23,18 g
Vitamina A	10 ug
Vitamina C	3.40 mg
Vitamina B12	0 ug
Calcio	70 mg
Hierro	8,20 mg
Vitamina B3	6,58 mg

1 kg

Información sobre el empaque:

Ingredientes: Harina de lenteja de cultivo natural.

Contenido neto: Consérvese en un lugar fresco y seco, no requiere de refrigeración.

ANÁLISIS DE LA DEMANDA

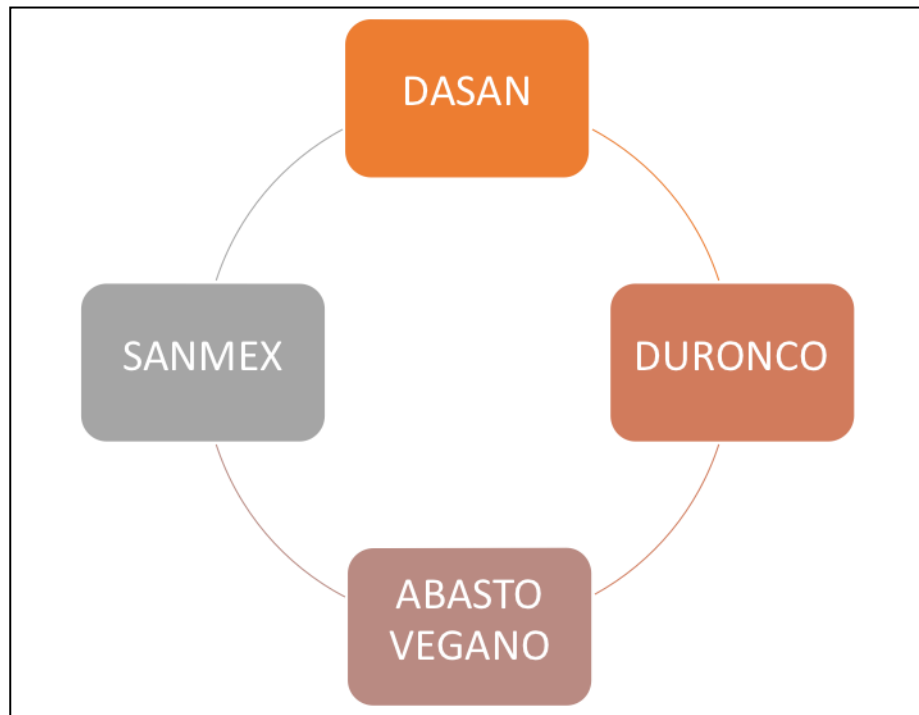
Como bien es sabido los antojitos como: pan de dulce, tortillas de harina, pizzas, pastas, pasteles, galletas, crepas, entre otros, son productos elaborados con harina refinada; son alimentos muy ricos, pero contienen carbohidratos con un bajo contenido nutricional. Por ello se pretende producir harina de lenteja para hacer la sustitución en estos productos de tal forma que puedan beneficiar a la población ya que la harina de lenteja contiene gran variedad de nutrientes además de ser libre de gluten.

Para establecer el tamaño de mercado que se tiene establecido para la posible compra de harina de lenteja se tomó como referencia información de INEGI 2020 referente al total de población del estado de Michoacán teniendo como resultado un total de 4,748,846 habitantes.

ANÁLISIS DE LA OFERTA

En el municipio de Coeneo no existe una empresa que se dedique a la producción de harina de lenteja, por ello se tomó como referencia empresas productoras de harina de lenteja más cercanas como lo son: Dasan, Duronco, Abasto Vegano y Sandex, son empresas que se encuentran ubicadas en Jalisco, Naucalpan México y Ciudad de México.

En la siguiente imagen se muestran las empresas productoras de harina de lenteja.



La harina de lenteja es un producto nuevo en el mercado dentro del estado de Michoacán debido a que no es muy común que se produzca dentro del Estado, por eso se consideró la realización del plan de negocios. Se está dispuesto a ofrecer un producto que ofrezca una buena calidad y satisfaga las necesidades del cliente sin importar el nivel socioeconómico, además de tener un precio accesible para todos.

ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA.

NOMBRE DE LA EMPRESA	ACTIVIDAD	UBICACIÓN
DURONCO	Empresa proveedora de semillas de chíá, granos de quima, semillas de sésamo (blanco y negro), semillas de lino, amaranto, semillas de calabaza, lentejas, varios tipos de frijol, garbanzo, entre otras semillas y granos. También es proveedora y exportadora de productos frescos, frutas secas, harinas saludables y más.	López Mateos, numero 73 setenta y tres, El Salto, Jalisco. México
DASAN	SOLUCIONES Y ABASTECIMIENTO DASAN ofrecemos WPC, ENZIMAS, Dextranasa, Celulasa, Pentosanasa, Xilanaasa, Amiloglucosidasa, Catalasa, Lactasa, Lipasa, Invertasa, Inulinasa, Proteasas alcalina, neutra y ácida, Fitasa, Glucosa oxidasa, Pectinasa, Glucanasa, Caseína ácida, caseína renina, Caseinato de calcio y otros productos.	Tejocote número 13 trece, los Remedios, Naucalpan, México

SANMEX	Sanitizados Mezclas y Moliendas de Mexico se ubica en TLAJOMULCO DE ZUÑIGA, México y es un proveedor de maquila de Sanitizado, moliendas y mezclas de alimentos, así como comercialización de materias prima	Jacarandas 6 Tlajomulco de Zúñiga, Jalisco, México.
ABASTO VEGANO	Es una tienda vegana Online de productos 100% a base de plantas. Busca ofrecer productos de calidad para todo. https://abastovegano.com/	Ciudad de México

MUESTREO

Para establecer el tamaño del mercado se tomó como referencia información de INEGI 2020 referente al total de la población del estado de Michoacán, teniendo como resultado lo siguiente:

- Muestra posibles consumidores:

Tamaño población	4,748,846
Nivel de confianza	95%
Margen de error	5%
Heterogeneidad	50%
Muestra	385

- Muestra posibles distribuidores:

Tamaño población	303
Nivel de confianza	95%
Margen de error	5%
Heterogeneidad	50%
Muestra	170

COMERCIALIZACIÓN

Producto:

La harina de lenteja es una harina alta en proteínas, fibra, vitaminas y minerales prácticamente sin azúcares ni grasas y baja en carbohidratos por lo que es un producto perfecto para añadirlo a una dieta en forma distinta y saludable, que en ocasiones puede ser utilizada para la realización de papillas, cremas, panes o de igual manera para la cocina vegana como ingrediente para la elaboración de algunos productos, además, aportar sus nutrientes, este tipo de harina es utilizado para personas que cuentan con alguna enfermedad como la diabetes.

Dentro de su valor nutricional podemos compararla con la harina de trigo que es la que comúnmente se utiliza para la elaboración de productos.

En el siguiente cuadro se pueden encontrar las diferencias:

TABLA NUTRICIONAL 100 G.			
LENTEJA		TRIGO	
NUTRIENTES		NUTRIENTES	
Calorías	352 kcal.	Calorías	329 kcal.
Proteína	24.63 g.	Proteína	15.40 g.
Carbohidratos	63.4 g.	Carbohidratos	68.0 g.
Azúcar	2.03 mg.	Azúcar	0 g.
Fibra	10.7 g.	Fibra	12.2 g.
Sodio	6 mg.	Sodio	2 mg.
Agua	8.26 g.	Agua	12.76
MINERALES		MINERALES	
Hierro	6.51 mg.	Hierro	3.60 mg.
Calcio	35 mg.	Calcio	25 mg.
Magnesio	47 mg.	Magnesio	124 mg.
Manganeso	1.39 mg.	Manganeso	4.05 mg.
Potasio	677 mg.	Potasio	340 mg.
Fósforo	281 mg.	Fósforo	332 mg.
Sodio	6 mg.	Sódio	2 mg.
Zing	3.27 mg.	Zing	2.78 mg.
		Selenio	70.7 microgramos
VITAMINAS		VITAMINAS	
Vitamina A	39 IU	Vitamina A	9 IU

Vitamina C	4.5 mg.	Vitamina E	1.01 mg.
Vitamina K	5.0 microgramos	Vitamina K	1.9 microgramos
Vitamina B-3	2.6 mg.	Vitamina B-3	5.7 mg
Vitamina B-5	2.14 mg.	Vitamina B-9	43 microgramos
Vitamina B-9	479 microgramos		

Precio:

El precio es un servicio primordial para la empresa, debido a permite la obtención de ingresos que ayudan a entrar en el mercado, al igual que el poder cubrir los gastos que conlleva la administración. Para la asignación de precios de la harina de lenteja, al ser una empresa que iniciará operaciones se pondrá como estrategia la de penetración de mercado, esto con el fin de animar al cliente a probar el nuevo producto que se ofrece:

- Penetración del mercado: como este producto es nuevo lo que se pretende es asignar un precio bajo en comparación a la competencia, esto para poder entrar más rápido en el mercado y generar ventas, pero, se deberá tener en consideración que el precio no podrá ser tan bajo.

Para ello se tendrá que hacer una evaluación en cuanto a los costos para así poder tener un margen de utilizad sin importar que sea bajo.

Distribución:

La distribución se basará desde la adquisición de la materia prima hasta la realización del producto, esto con el fin de ofrecer un buen servicio al cliente, Para ello se planeó utilizar dos canales que ayudaran a hacer más eficiente la

distribución de la harina dentro del Estado de Michoacán entre los cuales se encuentra:



La finalidad de este canal es que el producto pueda ser vendido al cliente directamente y sin intermediarios, esto ayudará a que pueda ser más fácil y rápida su compra al igual que la gente que funge como productor nos es más fácil el poder estar seguros de que se está dirigiendo al mercado correcto y tener un mayor control.



En este canal se pretende ser competente ya que al buscar distribuidores el productor disminuye sus costos y el producto se da a conocer en distintos lugares debido a que el distribuidor es el encargado de buscar los puntos de venta y gracias a ellos se cubre más mercado, otra ventaja es que las funciones de transporte y almacenamiento corren por parte del distribuidor.

Promoción:

El tema del pago también es importante de definir. Lo que se ve en general casi a nivel global es pago por adelantado hasta generar un historial fuerte para confiar por ejemplo en un pago a 30 días o más.

Publicidad:

1. Volantes publicitarios: Se expondrá la información de forma atractiva dando a conocer el producto que ofrece la empresa.
2. Redes sociales (Facebook): Se utilizará como medio de publicidad debido a que tiene gran alcance de marketing y posee gran poder de difusión.
3. Plataformas: Amazon, mercado libre: Se creará una cuenta en dichas plataformas para poder promocionar y vender el producto.

ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

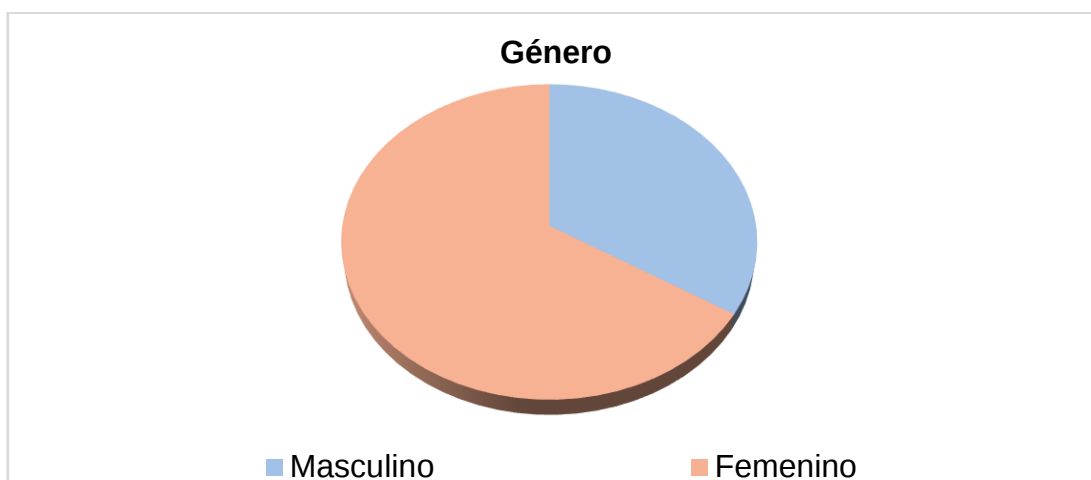
ENCUESTA POSIBLES CONSUMIDORES

La presente encuesta es realizada con fines académicos para identificar la factibilidad y viabilidad del “PLAN DE NEGOCIOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE LA LENTEJA EN HARINA EN EL MUNICIPIO DE COENEO, MICHOACÁN”.

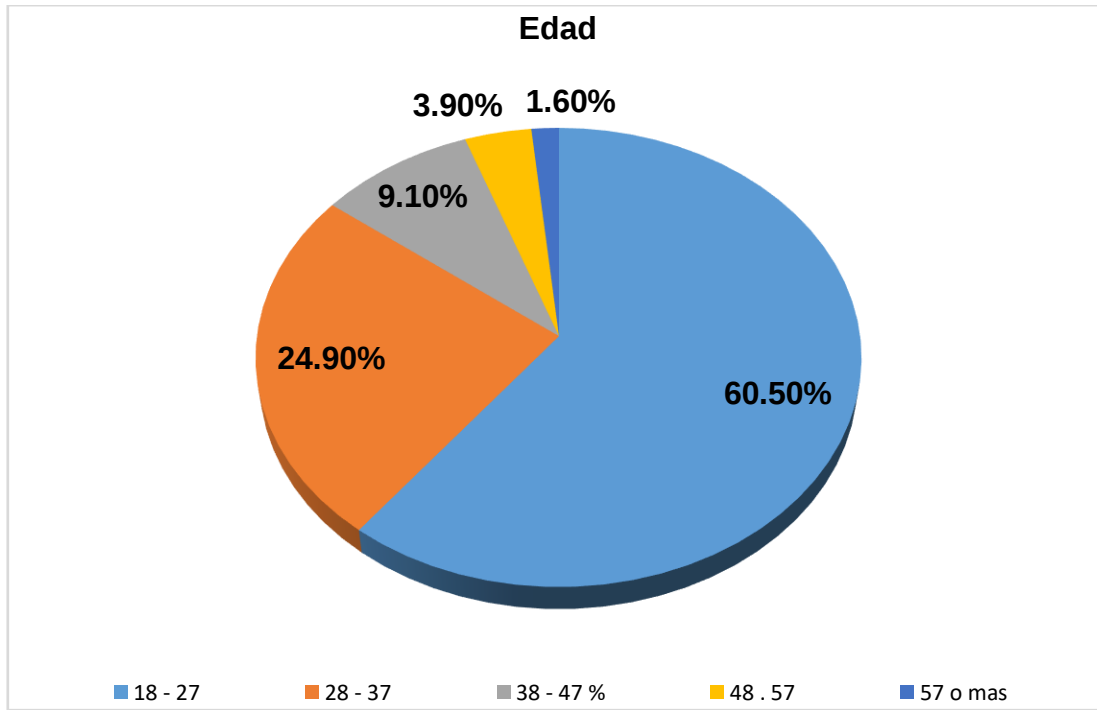
La harina de lenteja se obtiene de la molienda de los granos de la lenteja conservando todas sus propiedades nutritivas y posibilitando diferentes preparaciones culinarias, asimismo, tiene beneficios como:

- ✓ Bajo aporte de calorías.
- ✓ Reducido en carbohidratos y grasas.
- ✓ Buena fuente de proteína, fibra hierro y potasio.
- ✓ Alto contenido de Vitamina B6.
- ✓ Exento de gluten.
- ✓ Puede sustituirse por la harina de trigo, que es la harina comúnmente usada.

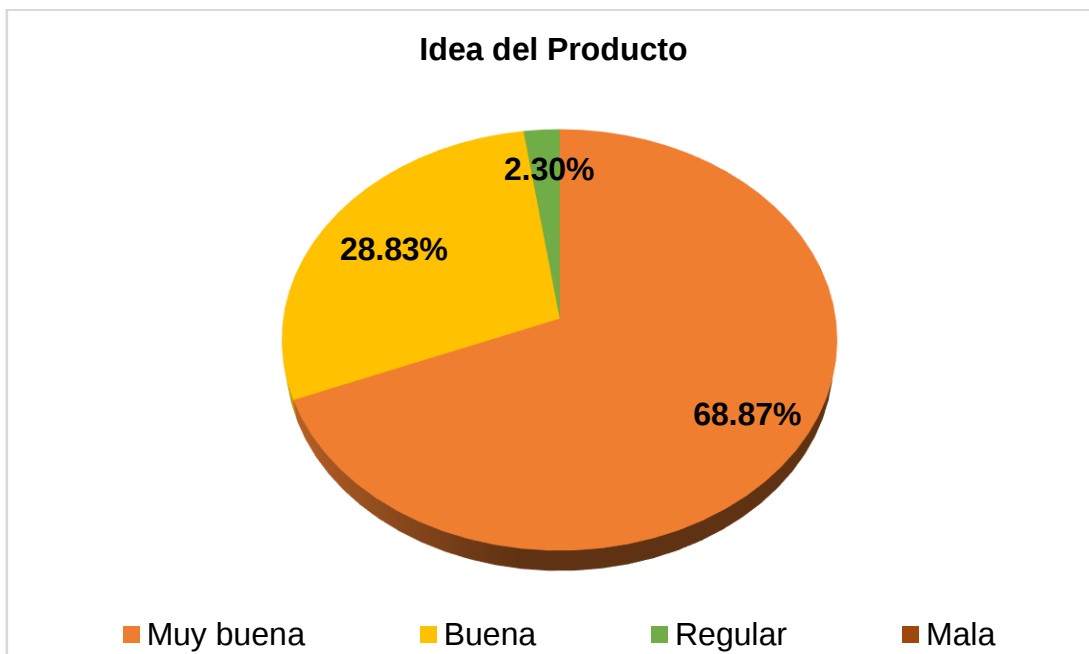
1. Género.



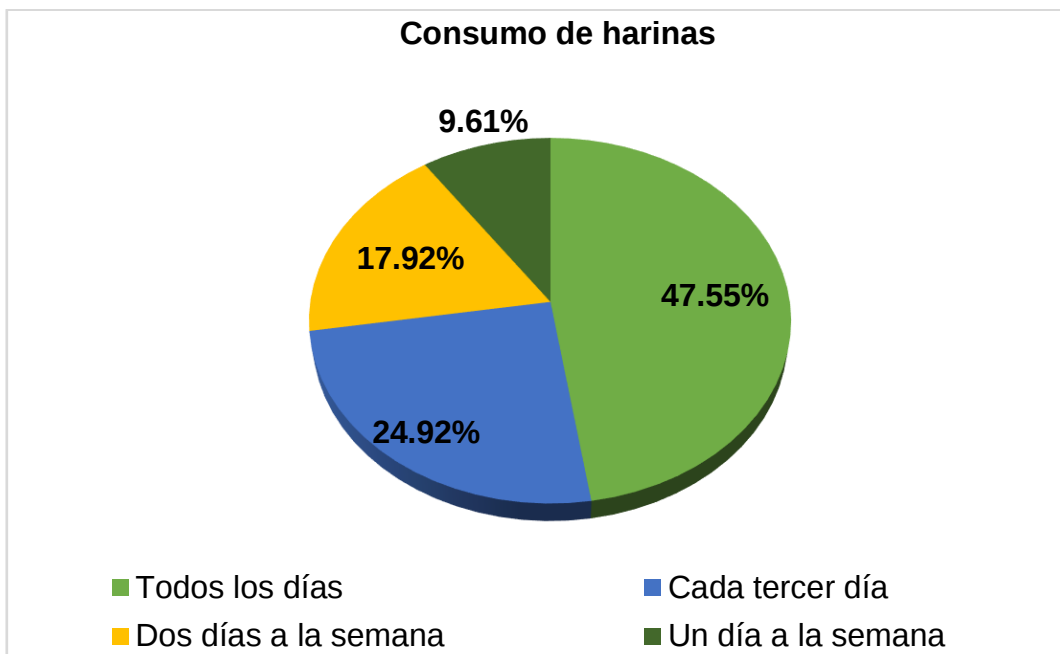
2. ¿Rango de edad en el que te encuentras?



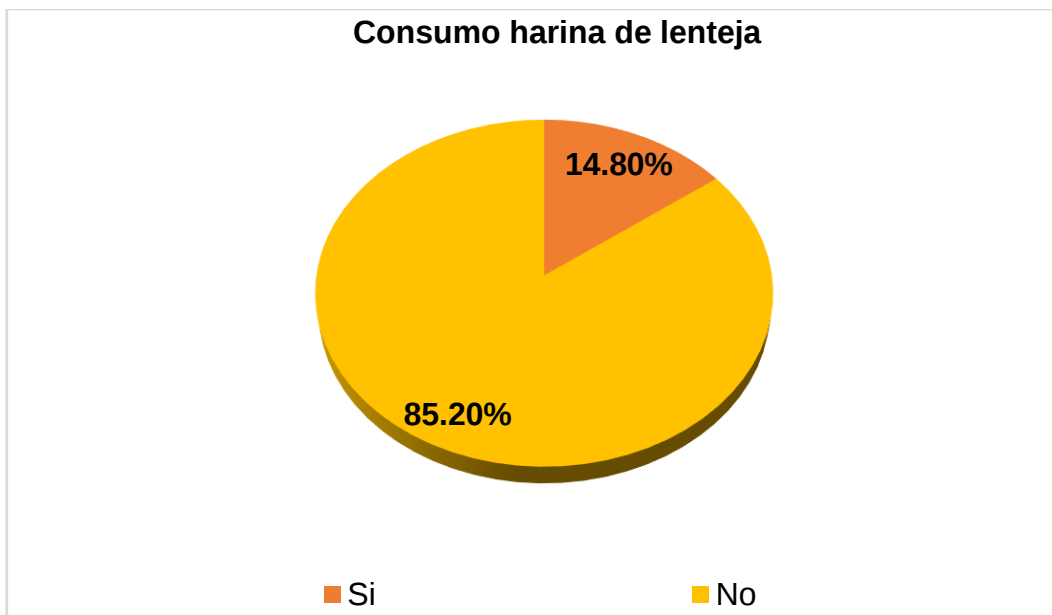
3. ¿Qué opina sobre la idea del producto?



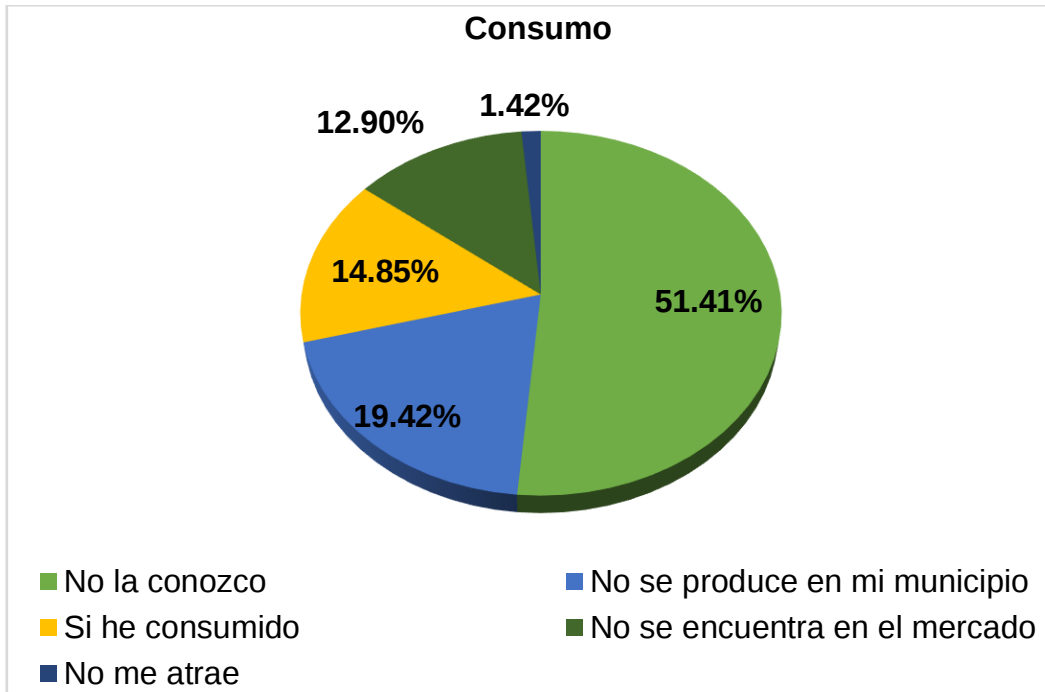
4. ¿Cuántos días a la semana consume algún producto que contenga harina?



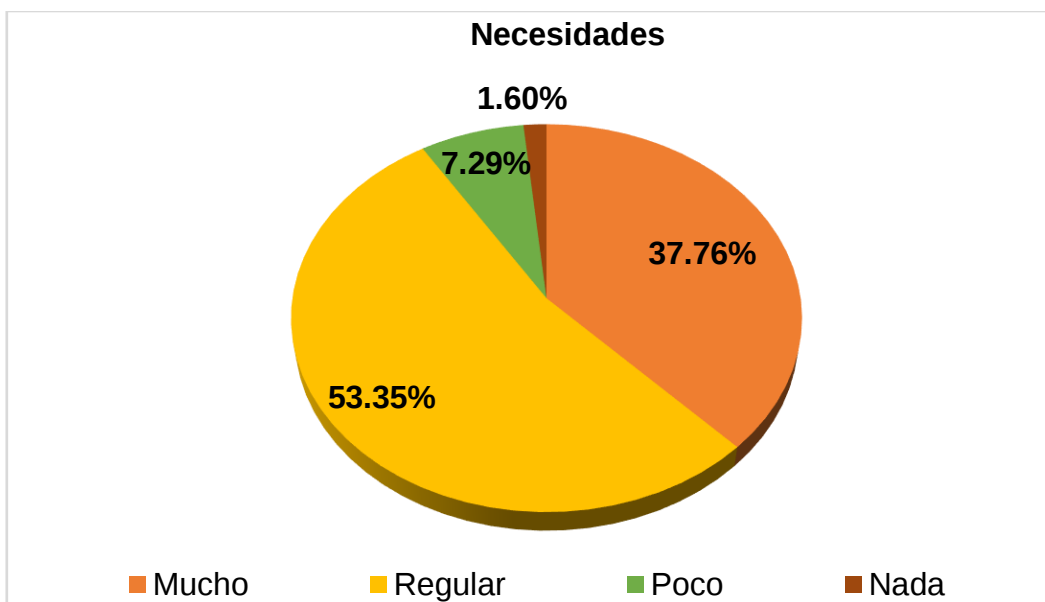
5. ¿Alguna vez ha consumido harina de lenteja?



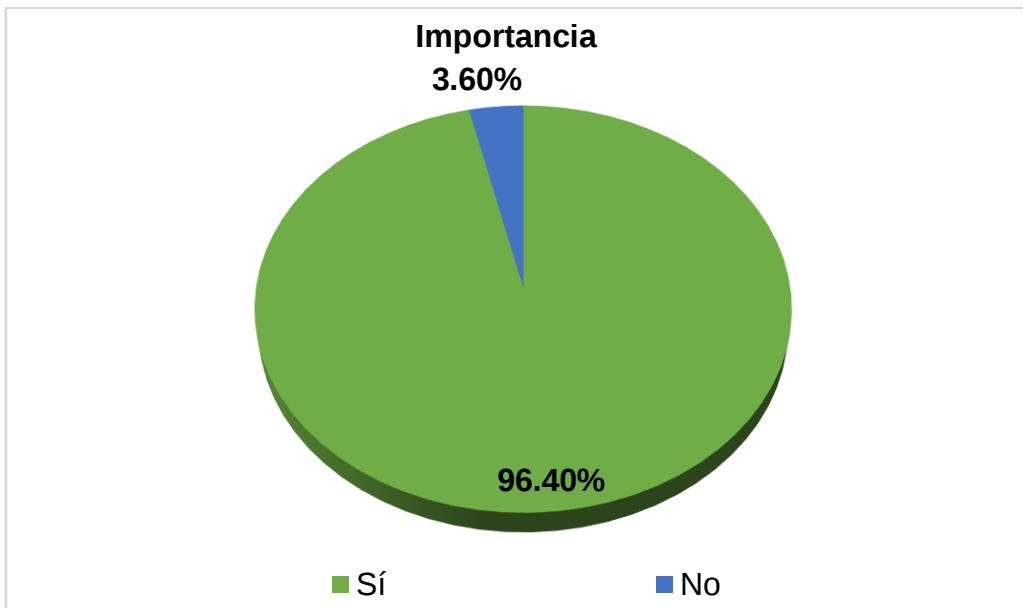
6. En caso de contestar de manera negativa a la pregunta anterior.
Expresar por qué motivo.



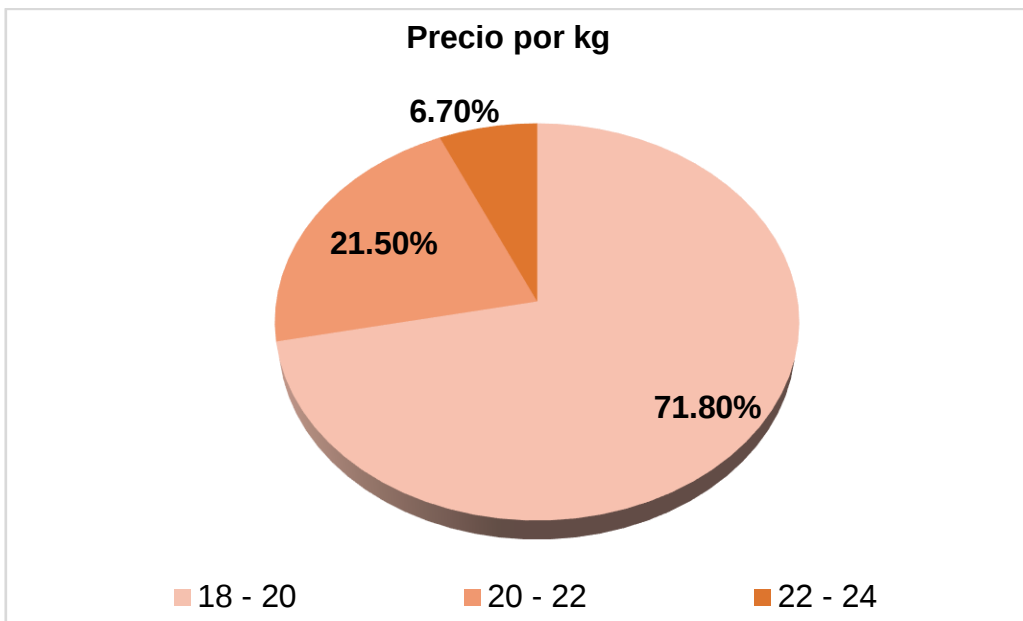
7. ¿Qué tanto el producto cubriría tus necesidades?



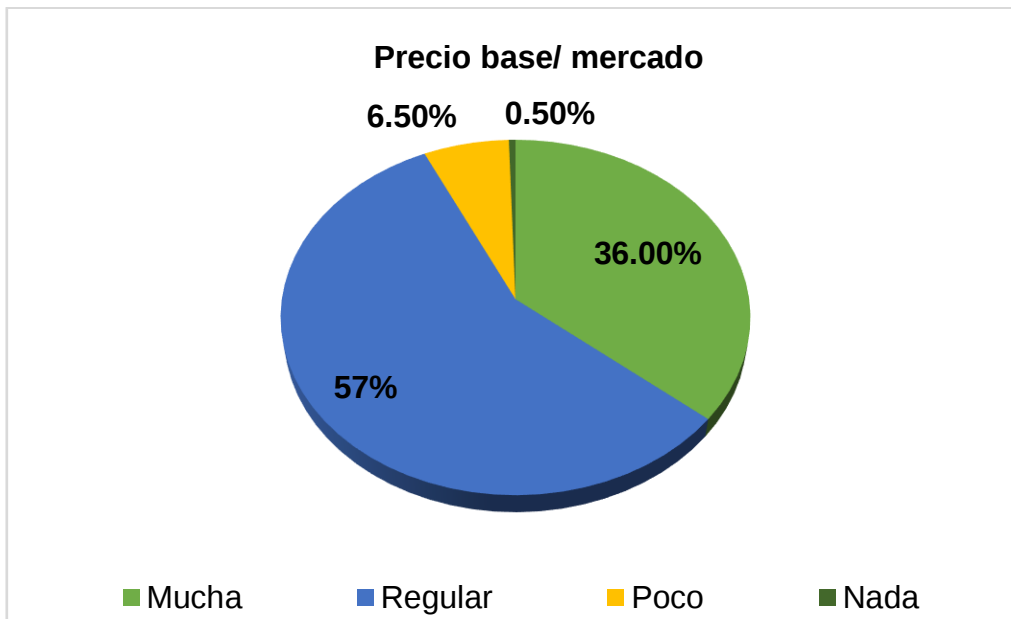
8. ¿Considera usted una fuente importante de nutrientes la harina de lenteja?



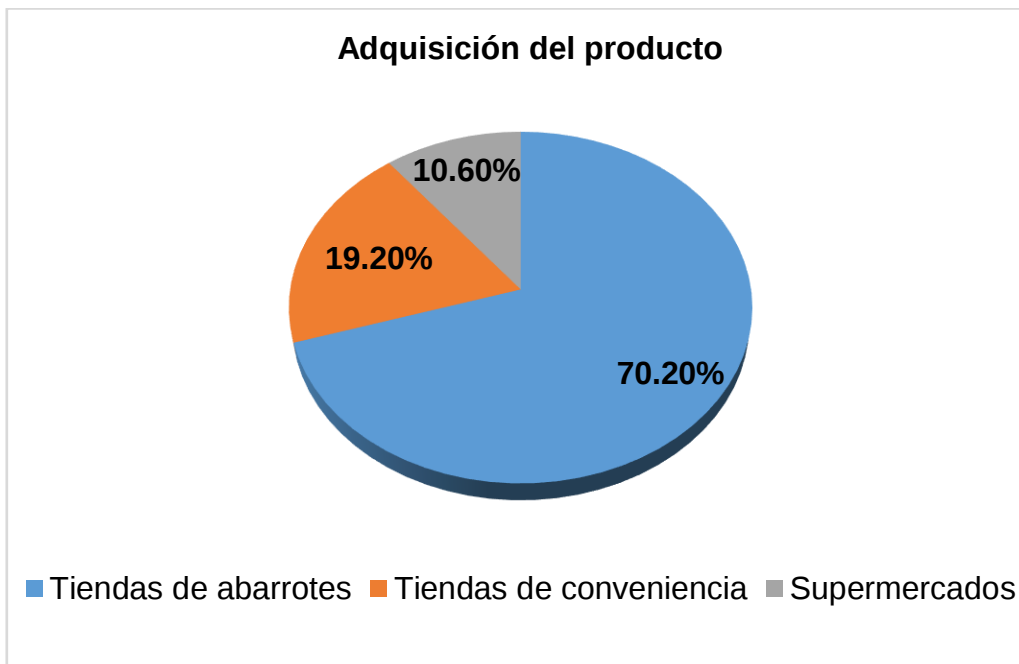
9. Teniendo en cuenta que un kilo de harina de trigo en el mercado está entre los \$11 y \$15 pesos ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por un kilo de harina de lenteja?



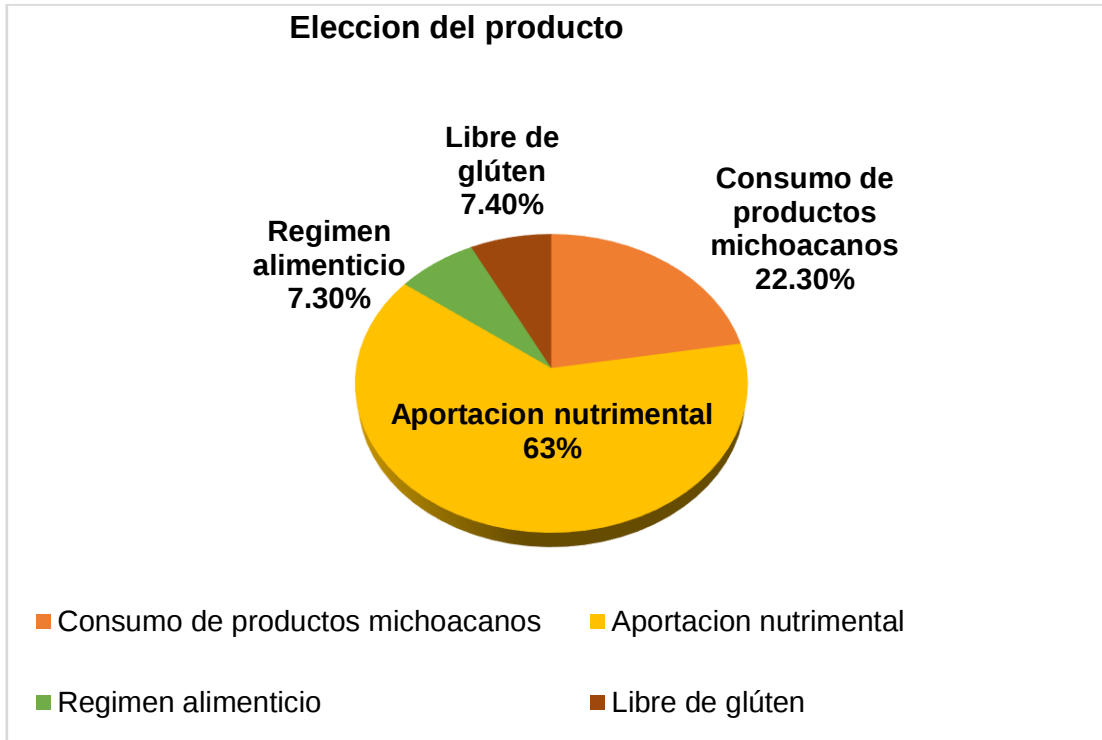
10. Partiendo de la base que el precio de este producto le pareciera aceptable. ¿Qué probabilidad hay de que lo comprase?



11. En qué lugares le gustaría adquirir este producto.



12. ¿Porque elegirías este producto si su precio es más caro?



13. Si se llevara a cabo la realización de este producto ¿Qué recomendación le daría para que este sea de su agrado?



Con los datos obtenidos de la encuesta aplicada se pudo obtener los siguientes resultados:

- El 97.70% del total de las personas encuestadas consideran una buena opción el llevar a cabo este plan de negocio debido a que gran parte de los mismos consumen alimentos que contienen algún tipo de harina por ende el sustituir las harinas utilizadas por la harina de lenteja beneficiaría a la salud de los mismos.
- Por otra parte 85.20% de los encuestados expresan no consumir este producto ya que no tiene conocimiento del mismo, ya sea porque no conocen la harina de lenteja o porque dentro de los municipios del estado no se cuenta con este producto.
- Se pudo llegar a la conclusión de que se requiere brindar información a la población en general para que puedan tener conocimiento sobre la harina de lenteja, al igual que los encuestados opinan que se debería de llevar este producto a tiendas de abarrotes o tiendas de conveniencia que tengas precios accesibles para su fácil adquisición.

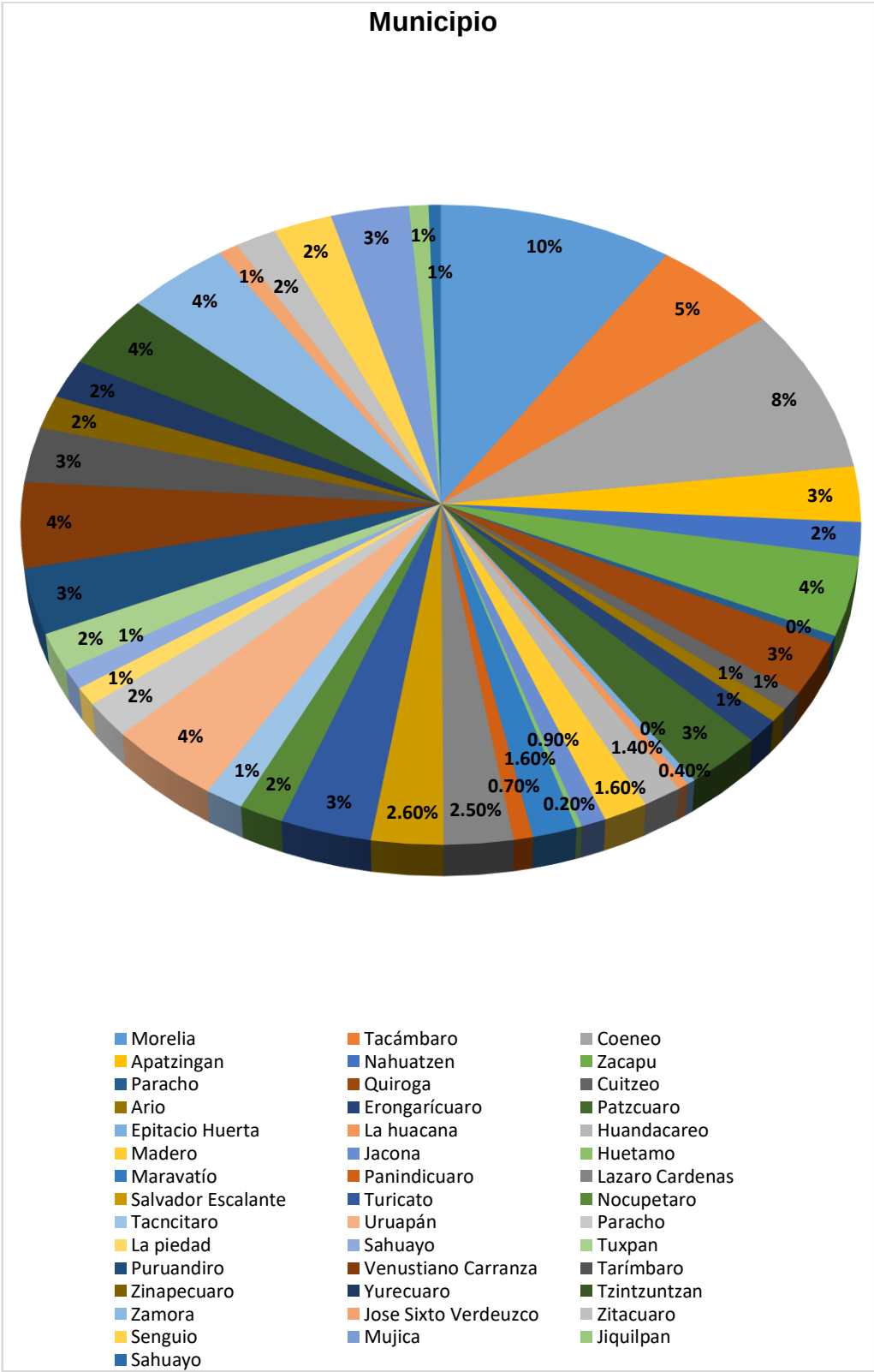
ENCUESTA POSIBLES DISTRIBUIDORES

La presente encuesta es realizada con fines académicos para identificar la factibilidad y viabilidad del “PLAN DE NEGOCIOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE LA LENTEJA EN HARINA EN EL MUNICIPIO DE COENEO, MICHOACÁN”.

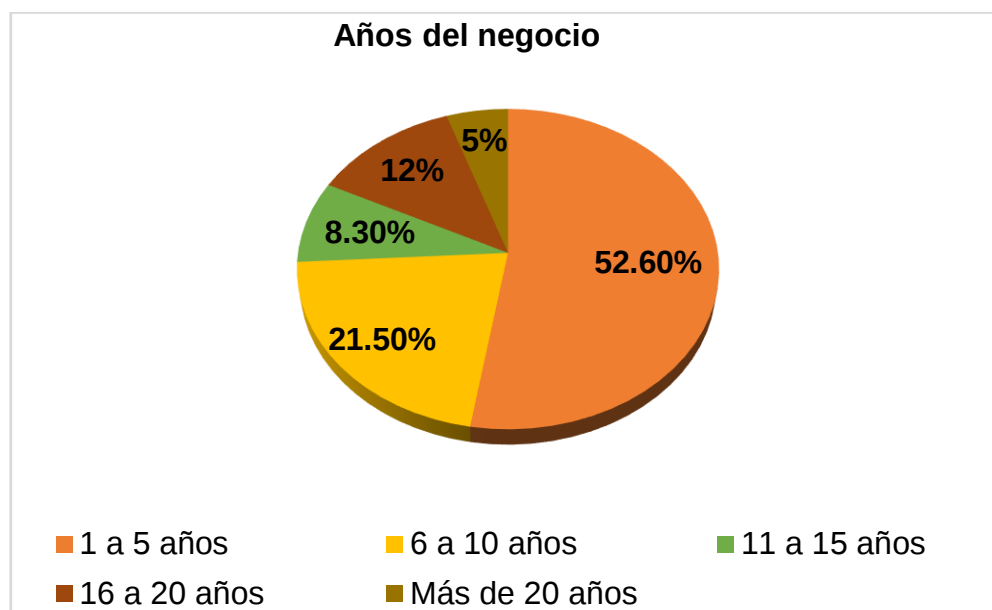
La harina de lenteja se obtiene de la molienda de los granos de la lenteja conservando todas sus propiedades nutritivas, así posibilitando diferentes preparaciones culinarias y aunque su precio pueda llegar a ser un poco más elevado en comparación a la harina de trigo que es la harina comúnmente usada, se pretende concientizar sobre los beneficios que nos aporta este producto, como lo son:

- ✓ Bajo aporte de calorías.
- ✓ Reducido en carbohidratos y grasas.
- ✓ Buena fuente de proteína, fibra hierro y potasio.
- ✓ Alto contenido de Vitamina B6.
- ✓ Exento de gluten.
- ✓ Puede sustituirse por la harina de trigo, que es la harina comúnmente usada.

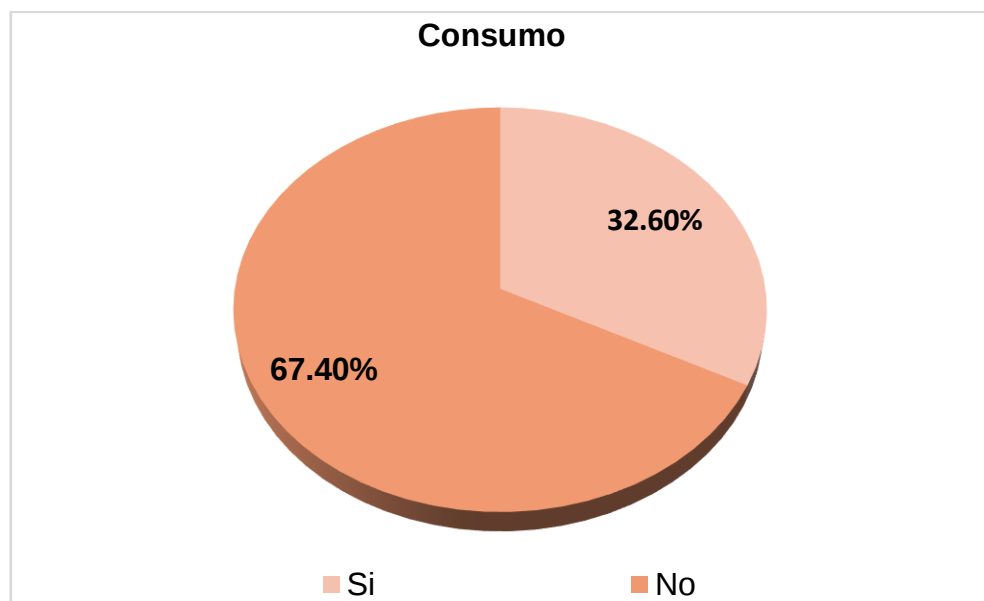
1. ¿Dentro de que municipio se encuentra ubicado su negocio?



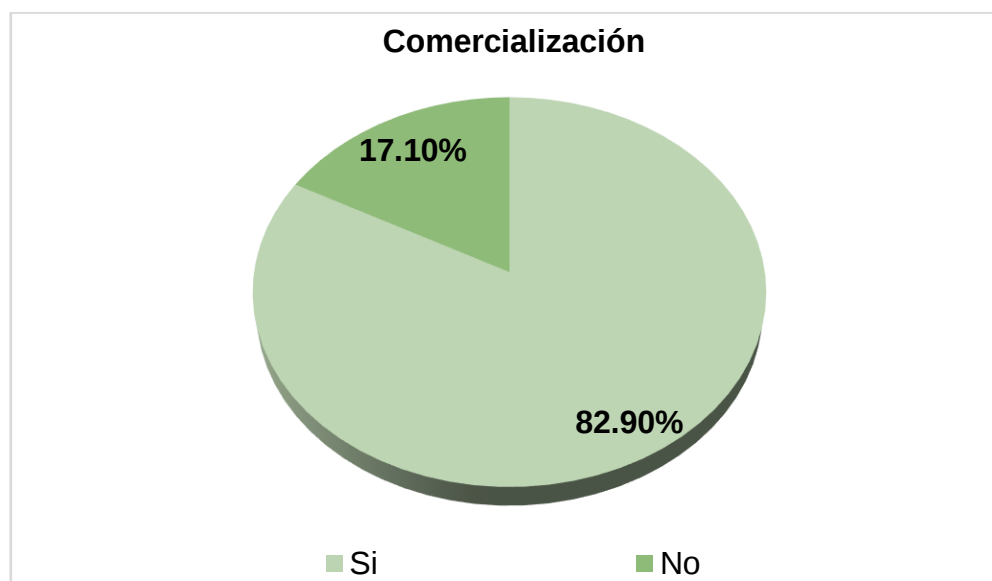
2. ¿Cuánto tiempo lleva su negocio?



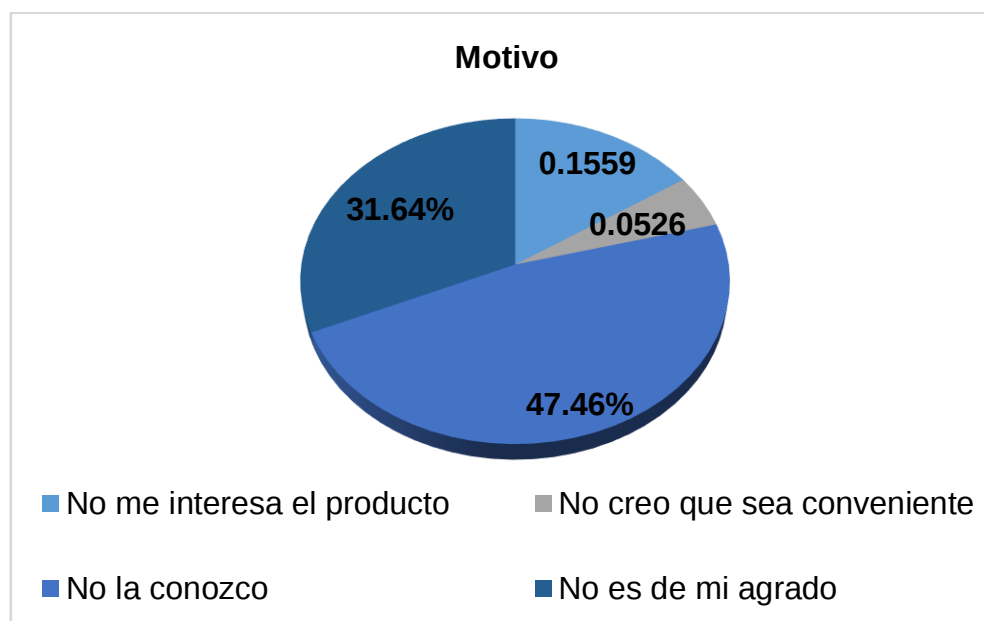
3. ¿Conoce o ha consumido harina de lenteja?



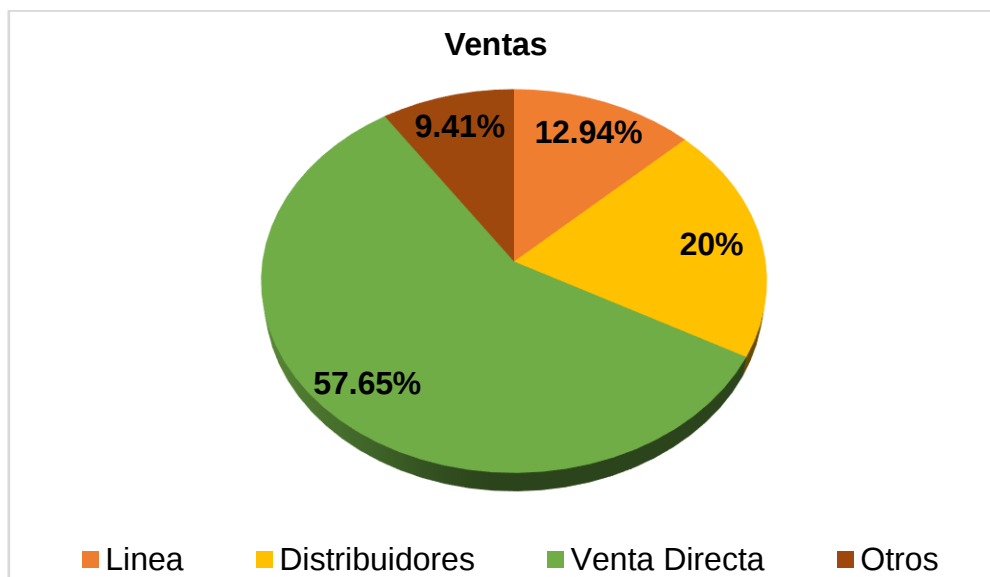
4. ¿Está interesado en comercializar la harina de lenteja?



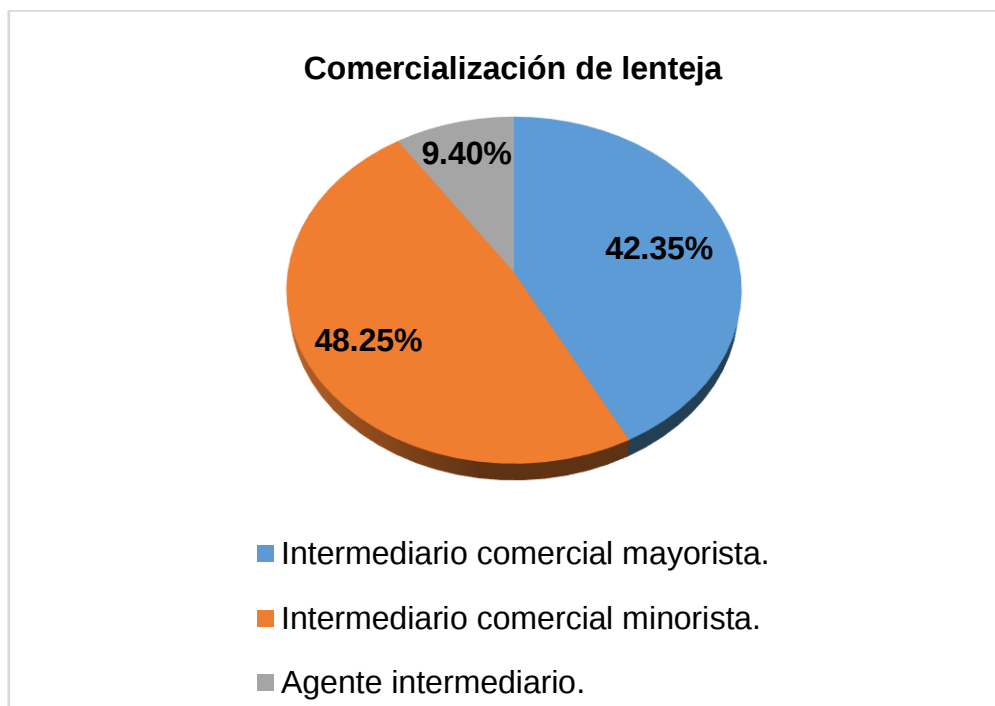
5. En caso de ser negativa su respuesta, explique el motivo.



6. ¿De qué manera llega a sus clientes?



7. ¿Cuál de las siguientes opciones sería la forma de trabajo que tendría para comercializar la harina de lenteja?



#NOTA: El intermediario comercial es quien adquiere derechos sobre el producto y el agente intermediario es quien gana por comisión.

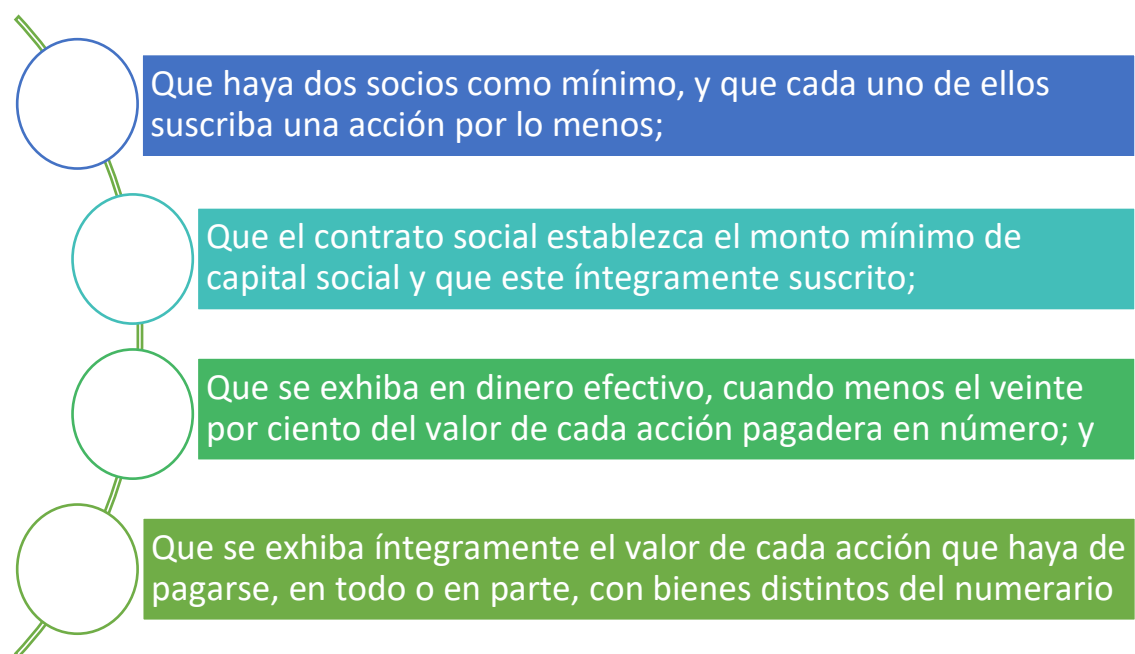
Con los datos obtenidos de la encuesta aplicada se pudo obtener los siguientes resultados:

- Dentro de los posibles distribuidores encuestados se pudo observar que en su mayoría con un 52.60% son negocios nuevos que llevan alrededor de 1 a 5 años desde la apertura de su negocio.
- Al igual que en la encuesta a consumidores se observó que más de la mitad de los encuestados suman un total un 67.40% siendo personas que no conocen el producto.
- El 82.90% están interesados en la comercialización de dicho producto, mientras que el 17.10% dicen no estarlo ya sea porque no les interesa, no conocen el producto, no creen que sea conveniente o como tal no es de su agrado.
- Los posibles distribuidores interesados mencionan que en su mayoría venden sus productos de manera directa a sus clientes y se consideran mayoristas.

ESTUDIO TÉCNICO

CONFORMACIÓN DE LA EMPRESA

El artículo 89 de la Ley General de Sociedades Mercantiles expresa los siguientes requisitos para la constitución de la sociedad anónima:



ACTA CONSTITUTIVA:

En el municipio de Coeneo de la Libertad, en el estado de Michoacán, a los 18 días del mes de febrero de 2021, siendo las 11:30 once horas con treinta minutos, yo, Licenciado Raúl Pérez, notario público número 14 catorce, doy fe del Contrato de Sociedad Mercantil, de forma Anónima, con Capital Variable, otorgado por los ciudadanos Veronica Murillo Espinoza, Ramón Espinoza Téllez y Carlos Domínguez, todos mayores de edad, legalmente hábiles, Veronica Murillo Espinoza de nacionalidad Mexicana, Ramón Espinoza Téllez de nacionalidad

mexicana y Carlos Domínguez de nacionalidad **CONSTAR** que aceptan los acuerdos mencionados a continuación.

Primero. Por voluntad propia y de manera libre, los asistentes ocurren para conformar una Sociedad Mercantil, de figura Anónima y de Capital Variable, que a partir de este momento la sociedad se denominará “Harina de Lenteja ROEL”, seguido de silgas S. A. de C. V.

Segundo. La sociedad tiene por objeto la producción, distribución y venta de harina de lenteja sembrada y cosechada por los ejidatarios de la comunidad de Coeneo de la Libertad, pudiendo ejecutar:

- I. La compra, producción, venta, importación, exportación y distribución de su mercancía en el territorio nacional.
- II. Contratar activa o pasivamente, celebrar convenios, contratos y formar parte de otras asociaciones con objeto social similar a este.

Tercero. La duración de esta sociedad será de 99 noventa y nueve años, a partir de la fecha y firma de la escritura correspondiente.

Cuarto. El domicilio legal de la sociedad estará ubicado en la calle Melchor Ocampo No.147, colonia Centro, código postal 58400 cinco ocho cuatro cero cero, en el Municipio de Coeneo de la Libertad, estado de Michoacán.

Quinto. Su Capital Social es variable, con un mínimo fijado en 1,760,687 un millón setecientos sesenta mil seiscientos ochenta y siete pesos, representado por tres acciones de 586,895 quinientos ochenta y seis mil ochocientos noventa y cinco.

Sexto. Cada una de las cláusulas está sujeta a lo estipulado en la Ley General de Sociedades Mercantiles, en sus artículos 89, 90 y 91 así como cualquier otra disposición que sus asociados crean conveniente.

Séptimo. En caso de disolución, sin importar las condiciones y de acuerdo al reglamento vigente, la sociedad anónima liquidará las ganancias obtenidas en

partes iguales entre sus socios, o bien absorberá los pasivos en caso de pérdidas de acuerdo a sus acciones dentro de la empresa.

Octavo. Se asignan los siguientes cargos conforme lo acordado

Director.

Veronica Murillo Espinoza. Bolivar #376 Col centro Coeneo de la Libertad, Michoacán.

Ramón Espinoza Téllez. Barrio de la Cruz #6 Col Centro Coeneo de la Libertad, Michoacán.

Carlos Domínguez. 550 w 800 s Burley, Idaho 83318.

Abogado.

Arturo Miranda Rodríguez. Benito Juárez #33 Col Centro Tacámbaro de Codallos, Mich.

Financiero.

Vanesa CésarChávez. Francisco J. Música #171 Col Felicitas del Rio, Morelia Mich.

Producción.

Alejandro Carriedo. Revolución # 53 Col Centro Coeneo de la Libertad, Michoacán.

Alejandro Avilés Gil. De Zaragoza #145 Col centro Coeneo de la Libertad, Michoacán.

Ventas.

Claudia Murillo Espinoza Bolivar #173 Col Centro Coeneo de la Libertad, Michoacán.

Certificaciones

Yo, Licenciado Raúl Pérez, notario, certifico que:

Los comparecientes me exhiben el permiso otorgado por la Secretaría de Relaciones Exteriores el 10 de enero de 2021 para la conformación de esta sociedad.

Así como

Lo relacionado concuerda con el documento que tengo a la vista.

Conozco a los comparecientes de vista y trato y doy fe de ser legalmente hábiles, capaces de contratarse.

Que los 3 tres socios ratificaron como su voluntad la creación de la sociedad anónima “Harina de Lenteja ROEL S.A. de C.V.”, dedicada a la producción de harina de lenteja.

Las huellas y firmas expuestas en esta acta corresponden a cada uno de los socios.

Tanto las bases expuestas anteriormente, como los artículos correspondientes del Código Civil fueron leídos en voz alta y aprobados de forma unánime por sus miembros.

Así firmo y doy fe en la fecha respectiva.

REQUISITOS PARA DAR DE ALTA LA EMPRESA

- Formato del Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS).
- Formato del Instituto de Fomento Nacional a la Vivienda para los Trabajadores (INFONAVIT).
- Formato de uso de suelo.
- Formato de dictamen del impacto urbano.
- Formato de aviso de apertura.

- Formato de protección civil
- Formato de aviso ante el instituto de servicios de salud pública.
- Formato de aviso a bomberos.
- Formato de dictamen técnico para la fijación, instalación, distribución, ubicación, modificación o colocación de anuncios.
- Licencia para la instalación o colocación de anuncios.
- Elaboración de acta de integración a la comisión de seguridad e higiene en los centros de trabajo.
- Elaboración de programas de planes, capacitación y adiestramiento.
- Inscripción en el padrón de impuestos sobre nóminas.
- Alta en el Sistema de Información Empresarial Mexicano.

LOCALIZACIÓN

La localización de la empresa es elemental para el buen desarrollo de la misma, cuyo objetivo es elegir una ubicación estratégica que ayude a ofrecer un producto de calidad y a un buen precio, además de que proporcione rentabilidad durante el funcionamiento de la misma.

Se considera que la ubicación de la empresa está situada en una ubicación adecuada, que, aunque se establezca a una orilla del municipio no afecta a su producción, ya que el sitio conecta con el centro de Coeneo.

La infraestructura con la que cuenta el plan de negocio es nueva, dispone de todos los servicios que se consideran básicos como luz, agua, teléfono, etc. Los mismos que son necesarios para el proceso productivo como el mobiliario, equipo y maquinaria.

MACRO LOCALIZACIÓN

La empresa de producción de harina de lenteja se ubicará en Coeneo Michoacán, esto por ser un municipio que es considerado uno de los principales productores de lenteja en Michoacán; aunque la venta de la harina de lenteja se planteó hacer a nivel estado se busca el hacer la recolección de legumbre en el lugar origen debido a que al tener los insumos cerca ayuda a la disminución de costos.



MICRO LOCALIZACIÓN

En el municipio de Coeneo se encuentra un terreno con dimensión de 15 m de frente por 40 de largo ubicado en el domicilio no. 147 de la calle Melchor Ocampo col centro, en el cual se pretende hacer toda la infraestructura necesaria para la adaptación de la empresa. Cuenta con servicios públicos como lo son agua potable, electricidad, pavimentación y drenaje.

Por otra parte algunas de las ventajas de realizar la infraestructura en este sitio es que se ubica dentro de la zona centro del municipio, al igual que cumple con las especificaciones necesarias para su instalación.

En las siguientes imágenes podemos observar el lugar en el que será establecido:



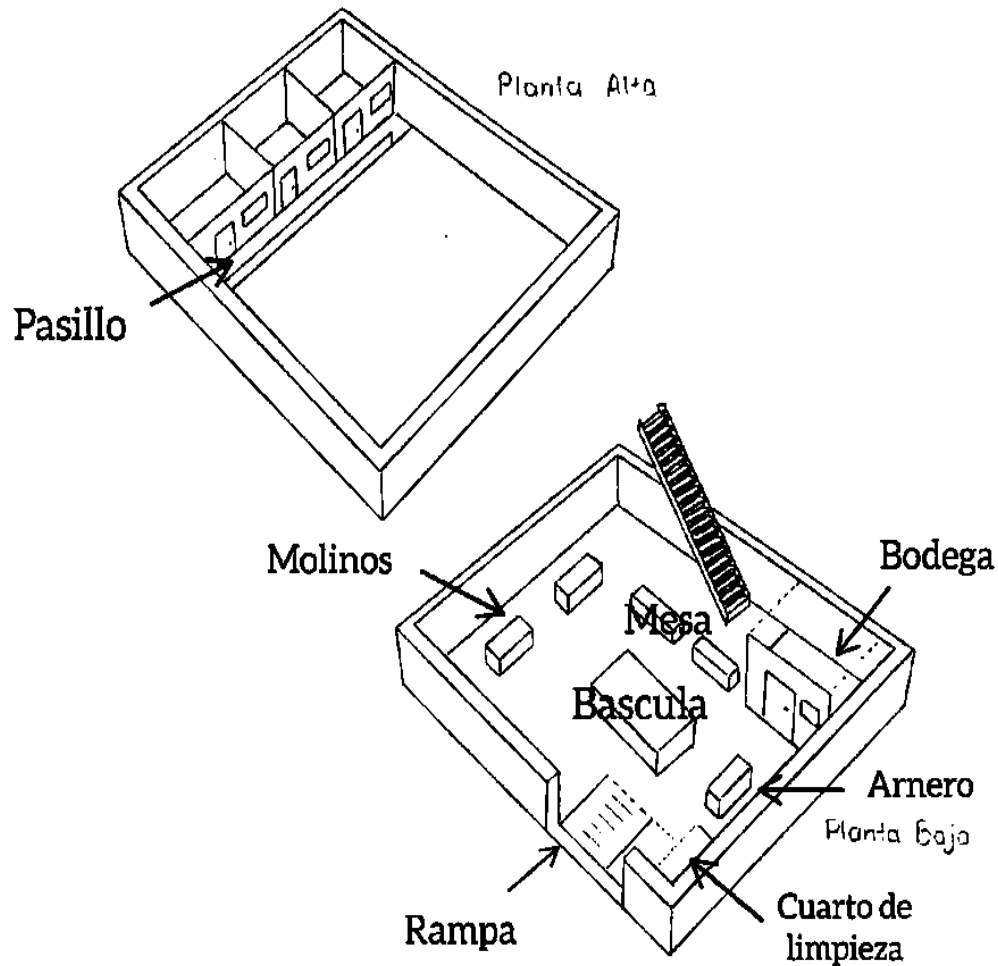


INFRAESTRUCTURA

Dentro del plan de negocios es de gran importancia tener en cuenta el espacio físico ya que es donde se llevara a cabo todo el proceso de producción de la harina de lenteja.

Como se muestra en la imagen, la empresa cuenta con espacios para cada una de las áreas debidamente calculados para poder desempeñar cada puesto, esto considerando que debe tener el adecuado desempeño para las diversas funciones de cada puesto.

En referencia a la distribución de las áreas, se muestra que cuenta con 3 oficinas en la parte de arriba siendo estas el departamento financiero, departamento operativo y el departamento de ventas, por otra parte se encuentra en la planta baja la maquinaria necesarias para el funcionamiento de la empresa como son los molinos, arneros, bascula y la mesa además de que se encuentra una bodega para poder almacenar la materia prima y la harina que ha sido elaborada, esto para que se mantengan en un lugar fresco y no sufra algún daño.



ESTUDIO FINANCIERO

La empresa Harina de Lenteja ROEL, S.A. de C.V. se dedicará a la producción de harina de lenteja en el Municipio de Coeneo de la Libertad y la distribución dentro del Estado de Michoacán.

Teniendo en cuenta el pronóstico que se tiene para la apertura de la empresa se requiere un total de \$ \$1,760,687 para iniciar operaciones. La sociedad estará conformada por 3 socios de los cuales se establece que cada uno aporte \$586,895.67.

BALANCE GENERAL INICIAL

HARINA DE LENTEJAROEL SA DE CV					
BALANCE GENERAL INICIAL					
ACTIVO				PASIVO	
Caja				Proveedores	
Bancos	100,000.00			Acreedores	479,190.00
Deudores diversos				Anticipo de Clientes	
Clientes				Impuestos por pagar	479,190.00
Anticipo a Proveedores		100,000.00			
				Pasivo No circulante	
Activo No Circulante				Acreedores a largo plazo	300,000.00
Terrenos	250,000.00			Total pasivo	779,190.00
Edificios	680,190.00				
Mobiliario y equipo de oficina	18,880.00			CAPITAL	
Maquinaria y equipo	350,831.00			Capital Social	981,497.00
Equipo de computo	47,500.00			Reserva Legal	
Equipo de transporte	280,000.00	1,627,401.00		Utilidades	
				Total Capital	981,497.00
Otros Activos					
Gastos de Mercadotecnia	2,206.00				
Gastos de Instalacion	25,000.00				
Papeleria y útiles	780				
Propaganda y Publicidad	2,300.00				
Primas de Seguro	3,000.00	33,286.00			
Total Activo		1,760,687.00		Total pasivo más capital	1,760,687.00

ESTADO DE RESULTADOS

HARINA DE LENTEJA ROEL S.A. DE C.V.												
DEL 1 DE ENERO AL 31 DE DICIEMBRE DE 2021												
CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
VENTAS	73,380.00	73,380.00	73,380.00	73,380.00	73,380.00	73,380.00	73,380.00	73,380.00	73,380.00	73,380.00	73,380.00	73,380.00
(-) COSTO DE VENTAS	36,900.00	36,900.00	36,900.00	36,900.00	36,900.00	36,900.00	36,900.00	36,900.00	36,900.00	36,900.00	36,900.00	36,900.00
(=)UTILIDAD BRUTA	36,480.00	36,480.00	36,480.00	36,480.00	36,480.00	36,480.00	36,480.00	36,480.00	36,480.00	36,480.00	36,480.00	36,480.00
GASTOS DE OPERACIÓN												
SUELDOS	22,000.00	22,000.00	22,000.00	22,000.00	22,000.00	22,000.00	22,000.00	22,000.00	22,000.00	22,000.00	22,000.00	22,000.00
LUZ	3,500.00	3,500.00	3,500.00	3,500.00	3,500.00	3,500.00	3,500.00	3,500.00	3,500.00	3,500.00	3,500.00	3,500.00
AGUA	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140	140
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	25,640.00	25,640.00	25,640.00	25,640.00	25,640.00	25,640.00	25,640.00	25,640.00	25,640.00	25,640.00	25,640.00	25,640.00
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	10,840.00	10,840.00	10,840.00	10,840.00	10,840.00	10,840.00	10,840.00	10,840.00	10,840.00	10,840.00	10,840.00	10,840.00
PROV ISR 30%	3,252.00	3,252.00	3,252.00	3,252.00	3,252.00	3,252.00	3,252.00	3,252.00	3,252.00	3,252.00	3,252.00	3,252.00
PROV PTU 10%	1,084.00	1,084.00	1,084.00	1,084.00	1,084.00	1,084.00	1,084.00	1,084.00	1,084.00	1,084.00	1,084.00	1,084.00
UTILIDAD NETA DEL PERIODO	6,504.00	6,504.00	6,504.00	6,504.00	6,504.00	6,504.00	6,504.00	6,504.00	6,504.00	6,504.00	6,504.00	6,504.00

FLUJO DE EFECTIVO

HARINA DE LENTEJAROEL S.A. DE C.V.												
Del 31 de Enero de 2021 al 31 de Diciembre del 2021												
CONCEPTO	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
INGRESOS												
Ventas	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00
Total Ingresos	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00	73380.00
EGRESOS												
Sueldos	22000.00	22000.00	22000.00	22000.00	22000.00	22000.00	22000.00	22000.00	22000.00	22000.00	22000.00	22000.00
Luz		7000.00		7000.00		7000.00		7000.00		7000.00		7000.00
Agua		140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00	140.00
Publicidad		2300.00	2300.00	2300.00	2300.00	2300.00	2300.00	2300.00	2300.00	2300.00	2300.00	2300.00
Inventario	36900.00	36900.00	36900.00	36900.00	36900.00	36900.00	36900.00	36900.00	36900.00	36900.00	36900.00	36900.00
Financiamiento	0.00	7500.00	7500.00	7500.00	7500.00	7500.00	7500.00	7500.00	7500.00	7500.00	7500.00	7500.00
Total Egresos	58900.00	75840.00	68840.00	75840.00	68840.00	75840.00	68840.00	75840.00	68840.00	75840.00	68840.00	75840.00
TOTAL	14480.00	-2460.00	4540.00	-2460.00	4540.00	-2460.00	4540.00	-2460.00	4540.00	-2460.00	4540.00	-2460.00
EFFECTIVO ACUMULADO	14480.00	12020.00	16560.00	14100.00	18640.00	16180.00	20720.00	18260.00	22800.00	20340.00	24880.00	22420.00

RAZONES FINANCIERAS

Índice de liquidez:

Ayuda a calcular el grado de efectivo que tiene la empresa.

$$\frac{\text{Activo circulante}}{\text{Pasivo circulante}} = \frac{\$100,000.00}{\$479,190.00} = 0.21 \text{ veces}$$

Interpretación: esta razón brinda información, para saber cuánta es nuestra capacidad de pago de nuestros pasivos, en cuanto al resultado obtenido se observa que no se tiene la capacidad de pago que deberías siendo que nuestros activos no nos alcanzan a solventar nuestros pasivos circulantes ni una vez

Prueba de ácido:

Se resta la cuenta de inventarios para obtener índices de mayor liquidez.

$$\frac{\text{Activo circulante} - \text{Inventarios}}{\text{Pasivo circulante}} = \frac{\$100,000 - \$36,900}{\$479,190} = \frac{63,100}{479,190} = 0.13$$

Interpretación: esta razón nos muestra nuestra capacidad de cumplir con nuestros pasivos tomando en cuenta solo los elementos que se convierten en efectivo de una manera más rápido, nuestro resultado está por debajo de un resultado normal, dejándonos sin la capacidad de liquidar nuestros pasivos 1 sola vez

Endeudamiento:

Obtención del grado de deuda de la empresa.

$$\begin{array}{rclclcl} \text{Pasivo total} & \$779,190 & & & & \\ \text{razón de deuda} & \frac{\quad}{\quad} & = & \frac{\quad}{\quad} & = & 0.44 \\ \text{Activo total} & \$1,760,687 & & & & \end{array}$$

$$\begin{array}{rclclcl} & \text{Pasivo total} & & 779,190 & & \\ \text{Razón de deuda a capital} & \frac{\quad}{\quad} & = & \frac{\quad}{\quad} & = & 0.80 \\ & \text{Capital contable} & & 981,497 & & \end{array}$$

$$\text{Razón de deuda} + \text{razón de deuda a capital} = 0.44 + 0.80 = 1.24$$

Interpretación: en esta razón podemos observar que el dinero invertido es proporcionado en 1.24 veces por personas no relacionadas a la empresa, nuestro resultado está por encima de del resultado normal siendo que la suma de ambas razones nos debe dar un resultado de 1. Sin embargo, no estamos tan alejados del resultado deseado, debemos poner énfasis en no depender de financiamiento externo.

ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA E INSUMOS

La adquisición de materia prima se hará dentro del municipio de Coeneo ya que como se ha mencionado es uno de los principales productores de lenteja a nivel estatal. Se pretende comprar la lenteja de los productores para apoyar la economía del municipio, para ello en el sitio se deberá hacer la separación de la lenteja, es decir se introduce la lenteja en los arneros para que al pasar por las fibras vibratorias se pueda extraer el grano que este en buenas condiciones, dejar la arena y restos de la mata en otro lado.

ESTUDIO DE ORGANIZACIÓN

Con el desarrollo del plan de negocio para la transformación de lenteja en harina se pretende el formar un equipo de trabajo que permita implementar un nuevo negocio que beneficie al estado, por ende, al municipio. Un buen diseño organizacional permitirá satisfacer al cliente otorgándole un producto de calidad, obteniendo una ventaja competitiva.

Dentro del diseño se muestra como está coordinado todas las actividades que se deben llevar a cabo dentro de la empresa al igual que es necesario presentar la base legal y el procedimiento para la creación del proyecto, de tal forma que se pueda constituir la organización administrativa.

POLITICAS DE LA EMPRESA

Producir harina de lenteja dentro del municipio de Coeneo, que sea de calidad satisfaciendo las necesidades del cliente además de brindar un buen servicio, confianza y buen precio a nuevos clientes que se integren y que contribuyan al crecimiento de la empresa dentro del estado.

MISIÓN

Ser una empresa productora de lenteja que ofrece derivados de lenteja, cumpliendo con los estándares de calidad al igual que la responsabilidad social y ambiental para garantizar la satisfacción del cliente.

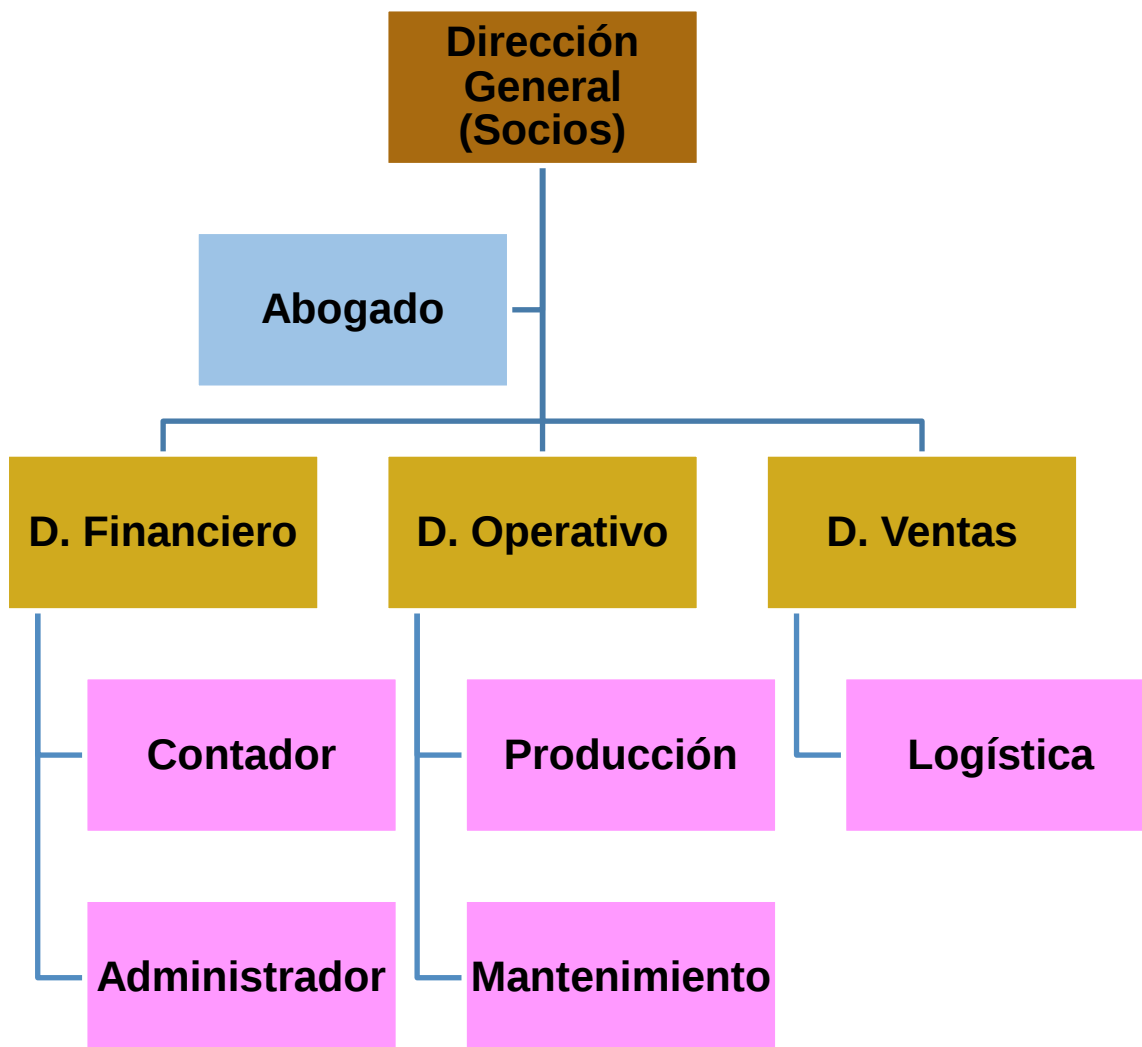
VISIÓN

Ser reconocidos por la innovación y el desarrollo sustentable, apoyando las necesidades nutricionales y el bienestar del cliente.

VALORES

- Responsabilidad: es uno de los más importantes ya que los trabajadores deberán cumplir con sus labores diarias para el buen funcionamiento de la empresa.
- Compromiso: Se deberá cumplir en tiempo y forma con lo que le cliente solicite.
- Trabajo en equipo: Apoyo entre los compañeros para estar en armonía y hacer más fácil y efectivas las funciones de cada uno.
- Honestidad: Actuar siempre con transparencia y rectitud a pesar de cualquier adversidad que se presente.

ORGANIGRAMA



FUNCIONES DE LOS MIEMBROS DE LA EMPRESA.

- ✓ **Dirección general (socios):** Personas que destinan el capital para la constitución de la empresa, por ello automáticamente se vuelven dueños de las acciones y son quienes eligen los representantes de las distintas áreas.

- ✓ **Abogado:** Representante de la asesoría legal de la institución para la constitución de la empresa, así como para todo tipo de conflictos legales que pudieran surgir en el desarrollo, así como en el funcionamiento de la misma, además, encargado de la relación laboral con los trabajadores.

- ✓ **Departamento Financiero:**
 - **Administración:** Persona encargada de la buena administración de la empresa y toma de decisiones, a su vez debe acatarse a los lineamientos como los demás miembros.
 - **Contabilidad:** Efectuar las operaciones y movimientos contables necesarios para tener un buen funcionamiento de la empresa y presentarlos a la dirección general.

- **Departamento Operativo:**
 - a) **Mantenimiento:** Encargado de realizar las actividades correspondientes para que la institución se encuentre limpia y en buenas condiciones. Además del chequeo de maquinaria para que no haya falla en las mismas.
 - b) **Producción:** Área encargada del proceso de la producción de harina, acatándose a las reglas para crear un producto de calidad.

- **Departamento de ventas:**

- a) **Logística:** Encargado de realizar la venta, toma de pedidos y hacer que el producto llegue al cliente, al igual se dedica a coordinar el transporte, estrategia de cadenas de suministros, esto para realizar la entrega final y que sea exitosa.

ACTIVIDADES DE LOS MIEMBROS DE LA EMPRESA.

- Director general (socios):

HARINA DE LENTEJA ROEL S.A.
DESCRIPCION DEL PUESTO
NUMERO DE VACANTES: 3 UBICACIÓN: Recepción del cliente REQUISITO: no necesario (son dueños) JEFE INMEDIATO: Ninguno SUBORDINADOS: • Abogado. • Departamento financiero. • Producción. • Mantenimiento.
ACTIVIDADES
➤ Planeación de las actividades a realizar dentro de la empresa. ➤ Fijación de objetivos a las diferentes áreas. ➤ Organización de los recursos. ➤ Examinar los procesos para el buen funcionamiento de la

entidad.

- Reorganizar algún proceso en caso de que este fallando.

- Abogado:

HARINA DE LENTEJA ROEL S.A.
DESCRIPCION DEL PUESTO
NUMERO DE VACANTES: 1 UBICACIÓN: Fuera de las instalaciones de la empresa REQUISITO: Licenciatura en Derecho (Titulado) con cedula profesional. JEFE INMEDIATO: • Director general (socios). • Administrador. SUBORDINADOS: Ninguno.
ACTIVIDADES
• Asesorar a la institución. • Intervenir en las negociaciones. • Elaboración de contratos. • Entrevistas. • Hacer cumplir el reglamento interno.

- Administración:

HARINA DE LENTEJA ROEL S.A.
DESCRIPCION DEL PUESTO

NUMERO DE VACANTES: 1 UBICACIÓN: Dentro de la empresa (Área específica) REQUISITO: Licenciaturas en Administración, Economía o carrera a fin. JEFE INMEDIATO: • Director general (socios). SUBORDINADOS: • Departamento financiero. • Departamento de producción. • Ventas.
ACTIVIDADES
• Gestión administrativa de personal. • Selección de personal conforme a actitudes y aptitudes. • Chequeo del desarrollo del personal. • Evaluar el desempeño.

- Departamento operativo:

a) Producción:

HARINA DE LENTEJA ROEL S.A.
DESCRIPCION DEL PUESTO
NUMERO DE VACANTES: 5 UBICACIÓN: Dentro de la empresa (Área específica) REQUISITO: Preparatoria terminada JEFE INMEDIATO: • Director general (socios). • Administrador. SUBORDINADOS: Ninguno.

ACTIVIDADES
• Identificación de materia prima a utilizar. • Planificación de tareas para el logro del objetivo. • Estrategias para reducción de costos. • Transformación del grano en harina.

b) Mantenimiento:

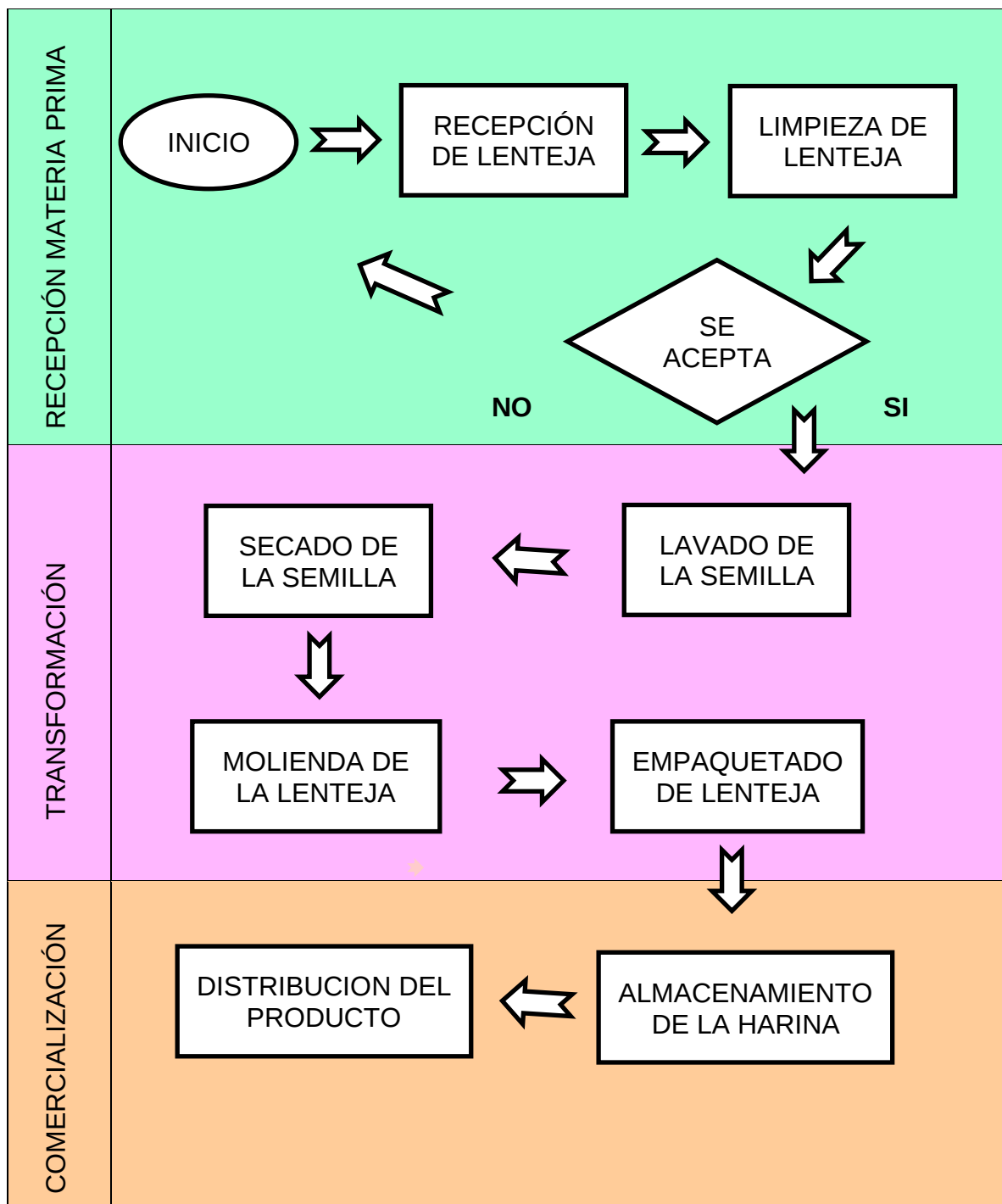
HARINA DE LENTEJA ROEL S.A.
DESCRIPCION DEL PUESTO
NUMERO DE VACANTES: 2 UBICACIÓN: Dentro de la empresa (Área específica) REQUISITO: Ganas de trabajar. JEFE INMEDIATO: • Director general (socios). • Administrador. SUBORDINADOS: Ninguno.
ACTIVIDADES
• Asear las instalaciones, equipo y mobiliario, manteniéndolos en óptimas condiciones y ordenar el material de trabajo. • Informar al área cualquier irregularidad que exista y solicitar reparación de cualquier desperfecto ocurrido en el equipo o mobiliario. • Solicitar al área administrativa los artículos y materiales de limpieza requeridos.

- Ventas:

a) Logística:

HARINA DE LENTEJA ROEL S.A.
DESCRIPCION DEL PUESTO
NUMERO DE VACANTES: 1 UBICACIÓN: Dentro de la empresa (Área de ventas) REQUISITO: Licenciaturas en Administración, Economía o carrera a fin. JEFE INMEDIATO: • Director general (socios). • Administrador. SUBORDINADOS: Ninguno.
ACTIVIDADES
• Pronóstico de ventas. • Transporte del producto. • Empaque y almacenamiento. • Toma de pedidos.

PROCESOS PRODUCTIVOS



- Recepción de la materia prima:

Dentro de esta etapa lo que se debe hacer es recibir la lenteja encostalada, (ya que esto ayudará a que sea más práctico llevarla de un lado a otro) llevándola a la báscula para revisar cual es el peso exacto antes de limpiarla, además se debe revisar que la semilla este en buenas condiciones. Al momento de que se termina la revisión se prosigue a ser llevada a la bodega donde tendrá que ser almacenada para utilizarla conforme se vaya necesitando.



- Limpieza de la lenteja:

Se lleva la lenteja al espacio donde se encuentran los harneros para introducirla y comenzar con la separación, esto con la finalidad de retirar la semilla de los residuos de tierra y la planta seca para poder utilizar la lenteja de mayor calidad para la harina.



- Lavado de la semilla:

Para realizar este proceso, se debe de meter la lenteja en tinas de lavado especial que ayudan a que el proceso sea menos tardado y puedan reducirse tiempos.



- Después se saca la lenteja llevándola a un tendido donde deberá ser introducida y extendida para que la semilla pase tiempo suficiente expuesto

al sol y el aire y de esta forma se seca y lista para molerla. En caso de que la lenteja no esté en su totalidad seca, el proceso de molienda puede verse afectado.



- Molienda de la lenteja:

Una vez que la lenteja está separada, se procede a introducirla dentro de los molinos para llevar a cabo el proceso de molienda.



- **Empaquetado:**

Una vez que la lenteja ya ha sido molida se procede al empaquetado. Debe introducirse la harina en la parte superior de la máquina y hacer el ajuste de la cantidad que se quiere que sea introducida en la bolsa. De esta forma al momento que la bolsa contenga la cantidad de harina que se asignó, la maquina procede a hacer el sellado de la bolsa y de tal forma queda lista para su comercialización.



- **Almacenamiento de la harina:**

Al momento de terminar el proceso de empaquetado, se procede al almacenamiento de las bolsas de harina en la bodega, esto con la finalidad de mantener el producto en un lugar seco y fresco para evitar que se enrancie o que aparezcan bichitos.



- Distribución del producto:

Una vez teniendo a los distribuidores a quienes se les entregara el producto, se procede al seleccionar las cantidades solicitadas y realizar el cargamento.



CONCLUSIÓN

Con la realización de este plan de negocios se llegó a la conclusión de que en realidad es factible debido a que el mercado potencial acepta el producto en un alto porcentaje además de ser más amplia la posibilidad de ubicar la empresa dentro del municipio derivado de que Coeneo es de los municipios que concentra gran parte de los productores de lenteja a nivel estado, buscando también el poder distribuirla dentro de todo el Estado de Michoacán. Por otra parte, se considera viable ya que ROEL pretende tener una recuperación económica a mediano plazo debido a que la harina de lenteja no es un producto que se adquiera con facilidad esto con motivo de que pocos negocios la venden, es por eso que gran parte de la población desconoce el producto, llevando esto a que los costos sean más elevados. Sin embargo, Roel ofrece costos un poco más accesibles para la población en general, lo cual considera una ventaja competitiva frente al mercado de productos similares.

Asimismo, se menciona que sería de bastante utilidad el sustituir los diferentes tipos de harina por la harina de lenteja ya que beneficia a nuestro cuerpo el poder consumir este tipo de alimento debido a que proporciona mayores beneficios y por ende mejoras a la salud.

BIBLIOGRAFÍA

BONO, E. D. (2014). *SEIS SOMBREROS PARA PENSAR*. MEXICO, D.F.: INFAGON, S.A. DE C.V.

EJIDATARIOS. (2020). PROCESO DE SIEMPRE Y COSECHA DE LENTEJA.

INEGI. (2020). *PRONTUARIO DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA MUNICIPAL DE LOS ESTADOS UNIDOS MEXICANOS*. OBTENIDO DE [HTTP://WWW3.INEGI.ORG.MX/CONTENIDOS/APP/MEXICOCIFRAS/DATOS_GEOGRAFICOS/16/16016.PDF](http://www3.inegi.org.mx/contenidos/app/mexicocifras/datos_geograficos/16/16016.pdf)

NASSIR SAPAG, R. S. (2008). *PREPARACION Y EVALUACION DE PROYECTOS*. BOGOTA, COLOMBIA: MCGRAW-HILL.

ODON, F. G. (2006). *EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN*. CARACAS VENEZUELA: EPISTEME.

PADILLA, M. C. (2015). *ANALISIS FINANCIERO*. MEXICO, CDMX: ECOE EDICIONES.

PADILLA, V. M. (2015). *ANALISIS FINANCIERO: UN ENFOQUE INTEGRAL*. MEXICO: GRUPO EDITORIAL PATRIA.

REINALDO, S. C. (2008). *PREPARACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS*. MC GRAW-HILL.

SADER, D. (16 DE AGOSTO DE 2018). *DELEGACION SADER*. RECUPERADO EL 16 DE AGOSTO DE 2020, DE [HTTPS://WWW.GOB.MX/AGRICULTURA/MICHOACAN/ARTICULOS/LENTEJA-MICHOACANA-REBASA-LOS-86-MDP-EN-VALOR-DE-PRODUCCION?IDIOM=ES](https://www.gob.mx/agricultura/michoacan/articulos/len-teja-michoacana-rebasa-los-86-mdp-en-valor-de-produccion?idiom=es)

SAMPIERI, R. H. (2006). *METODOLOGIA DE LA INVESTIGACIÓN*. MÉXICO D.F.: MC GRAW HILL.

URBINA, G. B. (2010). *EVALUACION DE PROYECTOS*. MEXICO: MCGRAW HILL.

VARGAS, E. G. (12 DE ENERO DE 2020). PROCESOS DE LA LENTEJA. (V. M. ESPINOZA, ENTREVISTADOR)

WILLIAMJ. STANTON, M. J. (2007). *FUNDAMENTOS DE MARKETING*. MÉXICO: MCGRAW-HILL INTERAMERICANA.

ABELARDO ÁVILA CURIEL. (2022). OBESIDAD EN MÉXICO. 09 DE MARZO DEL 2022, DE ALIANZA POR LA SALUD ALIMENTARIA SITIO WEB: [HTTPS://ALIANZASALUD.ORG.MX/2022/03/MEXICO-OCUPA-EL-5O-LUGAR-DE-OBESIDAD-EN-ELMUNDO/#:~:TEXT=4%20DE%20MARZO%2C%202022.,LA%20FEDERACI%C3%B3N%20MUNDIAL%20DE%20OBESIDAD](https://alianzasalud.org.mx/2022/03/mexico-ocupa-el-5o-lugar-de-obesidad-en-el-mundo/#:~:TEXT=4%20DE%20MARZO%2C%202022.,LA%20FEDERACI%C3%B3N%20MUNDIAL%20DE%20OBESIDAD).

ANEXOS

ENCUESTA POSIBLES CONSUMIDORES

La presente encuesta es realizada con fines académicos para identificar la factibilidad y viabilidad del “PLAN DE NEGOCIOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE LA LENTEJA EN HARINA EN EL MUNICIPIO DE COENEO, MICHOACÁN”.

La harina de lenteja se obtiene de la molienda de los granos de la lenteja conservando todas sus propiedades nutritivas y posibilitando diferentes preparaciones culinarias, asimismo, tiene beneficios como:

- ✓ Bajo aporte de calorías.
- ✓ Reducido en carbohidratos y grasas.
- ✓ Buena fuente de proteína, fibra hierro y potasio.
- ✓ Alto contenido de Vitamina B6.
- ✓ Exento de gluten.
- ✓ Puede sustituirse por la harina de trigo.

ENCUESTA

1. Género.

- Masculino
- Femenino

2. Rango de edad en que te encuentras.

- 18 – 27
- 28 – 37
- 38 – 47

- 48 – 57
- 57 o más

3. ¿Qué opina sobre la idea del producto?

- Muy buena.
- Buena.
- Regular.
- Mala.

4. ¿Cuántos días a la semana consume algún producto que contenga harina?

- Todos los días.
- Cada tercer día.
- Dos días a la semana.
- Una vez a la semana.

5. ¿Alguna vez ha consumido harina de lenteja?

- Si.
- No.

6. En caso de contestar de manera negativa a la pregunta anterior. Expresar por qué motivo.

7. ¿Qué tanto el producto cubriría tus necesidades?

- Mucho.
- Regular.
- Poco.
- Nada.

8. ¿Considera usted una fuente importante de nutrientes la harina de lenteja?

- Sí.
- No.

9. Teniendo en cuenta que un kilo de harina de trigo en el mercado está entre los \$11 y \$15 pesos ¿Cuánto estarías dispuesto a pagar por un kilo de harina de lenteja?

- \$20.
- \$22.
- \$24.

10. Partiendo de la base que el precio de este producto le pareciera aceptable. ¿Qué probabilidad hay de que lo compre?

- Mucha.
- Regular.
- Poca.
- Nada.

11. En qué lugares le gustaría adquirir este producto.

- Tienda de abarrotes.
- Abarroteras.
- Supermercados.

12. ¿Porque elegirías este producto si su precio es más caro?

- Aportación nutrimental.
- Por consumir un producto michoacano.
- Libre de gluten.
- Régimen alimenticio.

13. Si se llevara a cabo la realización de este producto ¿Qué recomendación le daría para que este sea de su agrado?

ENCUESTA POSIBLES DISTRIBUIDORES

La presente encuesta es realizada con fines académicos para identificar la factibilidad y viabilidad del “PLAN DE NEGOCIOS PARA LA TRANSFORMACIÓN DE LA LENTEJA EN HARINA EN EL MUNICIPIO DE COENEO, MICHOACÁN”.

La harina de lenteja se obtiene de la molienda de los granos de la lenteja conservando todas sus propiedades nutritivas, así posibilitando diferentes preparaciones culinarias y aunque su precio pueda llegar a ser un poco más elevado en comparación a la harina de trigo que es la harina comúnmente usada, se pretende concientizar sobre los beneficios que nos aporta este producto, como lo son:

- ✓ Bajo aporte de calorías.
- ✓ Reducido en carbohidratos y grasas.
- ✓ Buena fuente de proteína, fibra hierro y potasio.
- ✓ Alto contenido de Vitamina B6.
- ✓ Exento de gluten.
- ✓ Puede sustituirse por la harina de trigo, que es la harina comúnmente usada.

1. ¿Dentro de que municipio se encuentra ubicado su negocio?

2. ¿Cuánto tiempo lleva su negocio?

- 1 a 5 años.
- 6 a 10 años.
- 11 a 15 años.
- 16 a 20 años.
- Más de 20 años.

3. ¿Conoce o a consumido harina de lenteja?

- Sí.
- No.

4. ¿Está interesado en comercializar la harina de lenteja?

- Sí.
- No.

5. En caso de ser negativa su respuesta, explique el motivo.

6. ¿De qué manera llega a sus clientes?

- Línea.
- Distribuidores.
- Venta directa.
- Otros.

7. ¿Cuál de las siguientes opciones sería la forma de trabajo que tendría para comercializar la harina de lenteja?

- Intermediario comercial mayorista.
- Intermediario comercial minorista.
- Agente intermediario.

#NOTA: El intermediario comercial es quien adquiere derechos sobre el producto y el agente intermediario es quien gana por comisión.