



BENEMÉRITA UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE PUEBLA

COMPLEJO REGIONAL NORTE
SEDE CHIGNAHUAPAN
LICENCIATURA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

TESIS

DELEITE

“LA ESENCIA DEL CAFÉ”

QUE

PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS

PRESENTAN:

PATRICIA GONZÁLEZ REYES

LORENA JUÁREZ CASTRO

DIRECTOR:

MTRA. ELIZABETH CRUZ BARRIOS

La esencia del café



La esencia del café



ÍNDICE

**Índice**

	Pág.
Introducción.....	6
CAPÍTULO 1. PROCESO METODOLÓGICO.....	10
1.1 Planteamiento del problema.....	11
1.2 Justificación.....	11
1.3 Delimitación espacio-tiempo.....	12
1.4 Objetivos.....	13
1.4.1 Objetivo general.....	13
1.4.2 Objetivos particulares.....	13
1.5 Marco teórico metodológico.....	13
1.6 Hipótesis.....	15
CAPÍTULO 2: DELEITE “LA ESENCIA DEL CAFÉ”.....	16
2.1 Estudio de mercado.....	17
2.1.1 Objetivo.....	17
2.1.2 El producto.....	17
2.1.2.1 Producto principal.....	18
2.1.2.2 Productos complementarios.....	21
2.1.2.3 Productos sustitutos.....	22
2.1.3 Área de mercado y/o zona de influencia del proyecto.....	24
2.1.3.1 Vías y medios de comunicación.....	25
2.1.3.2 Población consumidora.....	29
2.1.3.3 Ingresos del consumidor.....	30



2.1.4	Demanda.....	31
2.1.4.1	Demanda real.....	32
2.1.5	Oferta.....	33
2.1.5.1	Oferta real.....	33
2.1.5.2	Oferta futura.....	34
2.1.6	Precio.....	34
2.1.7	Comercialización.....	34
2.1.7.1	Promoción y publicidad.....	36
2.2	Localización.....	37
2.2.1	Indonimia.....	37
2.2.2	Aspectos históricos.....	37
2.2.3	Ubicación geográfica.....	40
2.2.4	Aspectos geográficos.....	42
2.2.5	Recursos naturales.....	43
2.2.6	Aspectos poblacionales, económicos y sociales.....	44
2.2.7	Cultura general (religión, cuentos, vestimenta, arte y artesanías).....	51
2.2.8	Infraestructura.....	54
2.2.9	Situación política.....	56
2.3	Ingeniería del proyecto.....	57
2.3.1	Producto principal.....	57
2.3.2	Marca.....	58
2.3.3	Proceso de elaboración del producto.....	58



2.3.4	Requerimientos para elaborar el producto.	61
2.3.4.1	Activo fijo.....	61
2.3.4.2	Activo diferido.....	68
2.3.4.3	Capital de trabajo.....	71
2.3.5	Aspectos ecológicos.....	73
2.3.6	Programa de instalación de la planta	75
2.4	Inversiones.....	76
2.4.1	Concepto.....	76
2.4.2	Inversiones necesarias para el proyecto.....	76
2.4.2.1	Activo fijo.....	76
2.4.2.2	Activo diferido.....	79
2.4.2.3	Capital de trabajo.....	82
2.4.3	Resumen de inversiones.....	85
2.5	Financiamiento.....	86
2.5.1	Concepto.....	86
2.5.2	Fuentes de financiamiento.....	86
2.5.3	Fuente de financiamiento más adecuada para el proyecto.....	87
2.5.4	Esquema de pago.....	95
2.6	Presupuestos.....	97
2.6.1	Concepto.....	97
2.6.2	Presupuesto de ingresos.....	97
2.6.3	Presupuesto de egresos.....	98



2.7 Evaluación económica y social.....	99
2.7.1 Conceptos.....	99
2.7.2 Flujos de efectivo.....	100
2.7.3 Evaluación económica.....	101
2.7.4 Evaluación social.....	101
2.8 Organización del proyecto.....	102
2.8.1 Concepto.....	102
2.8.2 Fundamento legal.....	102
2.8.3 Organización de la cooperativa DELEITE “La esencia del café”.....	102
Conclusiones.....	
Bibliografía.....	
Anexos.....	
Anexo 1 Folleto	
Anexo 2 Álbum fotográfico	

La esencia del café

INTRODUCCIÓN





Introducción

La producción de café constituye uno de los rubros más valiosos en el sector agroindustrial de nuestro país no solo en el ámbito económico, sino también por el impacto social y ambiental que representa; en el estado de Puebla este aromático ha sido de gran impacto económico; si miramos hacia la Sierra Norte, es aquí donde se fortalece su importancia.

Continuando con la visión del método deductivo, de manera micro, revisamos la comunidad de San Cristóbal Xochimilpa, municipio de Zacatlán, Puebla; lugar donde ha florecido de manera adecuada la planta del café.

Su siembra ha favorecido a esta comunidad: **1)** como un rompimiento con el monocultivo del maíz; **2)** la siembra del maíz al irse expandiendo requiere terreno de cultivo más amplio roturando espacios en laderas de hasta más de 45°, sus causas, erosión del suelo; entonces, el café es un árbol/arbusto adecuado para detener esta amenaza; **3)** esta planta es importante para oxigenar el medio ambiente; **4)** si se agregan árboles como tutores, el entorno se hace más amigable, y **5)** punto central, pues es este insumo valioso para mejorar la economía de los productores de la comunidad, agregando elementos que apuntalan su importancia: **a)** estar esta localidad a una altura promedio de 1100 M.S.N.M genera un café denominado de altura, brebaje muy cotizado con un sabor y olor fuerte muy peculiar, dada la calidad del suelo, la latitud y el clima; **b)** se han preocupado por mantener/mejorar/cambiar solo plantas de clase arábica y ; **c)** ya van algunos años cultivando este aromático de manera orgánica, su importancia es fundamental para hacer crecer su producción. Montes y García al respecto fijan “El café orgánico mexicano, entre sus múltiples ventajas, es sembrado en



DELEITE “La esencia del café”

forma artesanal, ya que no requiere del uso de agroquímicos, esto le brinda características de ser un producto cien por ciento natural, por lo tanto, su aroma y textura son de alta calidad. Es cultivado por campesinos con una larga trayectoria y conocimiento de la siembra y manipulación del café” (Montes y García, 2017).

Ya se descubrieron los rubros favorables, veamos ahora los punto negros que tiene este aromático respecto a la comunidad: **a)** no se tiene una marca definida, por lo tanto, se vende a granel en la zona, la gente desvaloriza el producto regateando los precios, vendiendo éste a un precio inferior al que se cotiza; **b)** el consumidor local y regional prefiere adquirir café de marcas conocidas, aunque “no le llegue” a la calidad de nuestro producto, y; **c)** muchos demandantes consumen café sin conocer si es arábigo, de altura y, mucho menos, si es orgánico.

De los incisos negativos, surge la idea de elaborar el presente proyecto de inversión denominado **DELEITE “La esencia del café”**; propuesta que modifica la forma de consumir café, al ser presentado en pequeños sobres sumergibles, haciendo un consumo más práctico, con el mismo aroma, sabor y consistencia. Se mostrará al público la diferencia entre café orgánico y no, mediante sus sabores y olores; se demostrará la calidad de un café arábigo, basado en su consistencia y, logramos penetrar en el mercado con una marca.

Los pasos para elaborar el expediente técnico son: **CAPÍTULO 1. PROCESO METODOLÓGICO.** Donde se comprueba la importancia que tiene el café orgánico para la comunidad de San Cristóbal Xochimilpa, Zacatlán, Puebla; la necesidad de buscar líneas de venta evitando la desmotivación de la gente productora del aromático, y. **CAPÍTULO 2. DELEITE “LA ESENCIA DEL CAFÉ”.** Aquí se describe el producto



DELEITE “La esencia del café”

producido en la comunidad, su posibilidad de abrirse al mercado mediante datos fehacientes, su proceso para ser envasado, y todos los aspectos financieros que demuestran su rentabilidad, no olvidando la estructura organizacional del trabajo.

La esencia del café

CAPÍTULO 1



CAPÍTULO 1: PROCESO METODOLÓGICO

1.1 Planteamiento del problema.

La comunidad de San Cristóbal Xochimilpa, perteneciente al municipio de Zacatlán, Puebla; se encuentra rodeada de tierra fértil, donde destaca una flora exuberante, presenta un clima y relieve geográfico favorable para la obtención de alimentos varios como son: plátano, manzana, naranja, durazno, maíz, **sobresaliendo el café orgánico, una de las principales actividades agrícolas de dicha comunidad.**

Desde siempre, el café es uno de los productos más consumidos por el ser humano gracias a los beneficios que conlleva tomar café. La manera de preparar café siempre ha sido la misma desde la antigüedad, es por eso que nos dimos a la tarea de transformar la forma de preparar esta deliciosa bebida, utilizando el café orgánico de la comunidad de San Cristóbal Xochimilpa, en pequeños sobres sumergibles para hacerlo más llamativo para el consumidor.

Esta propuesta de ligar café orgánico – comunidad - sobres sumergibles: ¿será atractiva – lucrativa - innovadora, elaborando el proyecto para producir sobres de café de altura-orgánico soluble con el insumo de la localidad de San Cristóbal Xochimilpa, Zacatlán, Puebla?

1.2 Justificación

“San Cristóbal Xochimilpa consta de dos términos. San Cristóbal es en honor a un santo que según la historia llegó a la comunidad y se quedó en el panteón donde ahora es la iglesia de San Cristóbal; (Cristóbal significa el que lleva a Cristo), el segundo término, Xochimilpa, proviene de dos vocablos en náhuatl, <Xóchitl> que significa flor, <mili> que significa milpa, en conjunto quiere decir <flor de milpa> haciendo referencia



a la gran variedad de flores y frutas de esta comunidad”.(CONAFOR, Comisión Nacional Forestal)

“La comunidad cuenta con clima semi-cálido subhúmedo, con precipitaciones de 1200 – 2500mm, y temperaturas promedio anuales de 16°-20° C, lluvia todo el año, pero con marcada época de lluvias de junio a octubre, lo que favorece al cultivo de diversas plantas de flores y frutos, sobresaliendo la planta de café.” (CONAFOR, Comisión Nacional Forestal)

Una de las actividades de mayor importancia para la comunidad es la siembra de planta – cosecha de café, mismo que es cultivado orgánicamente. Producir este aromático de esta manera eleva sustancialmente su costo; al consumidor, generalmente, no le importa si es orgánico o no; estas dos situaciones hacen que el producto tenga dificultades para salir al mercado. Poner a disposición de los diferentes lugares de venta del aromático (restaurantes, cafeterías, loncherías, centros de reunión, entre otros, en Zacatlán) sobres de café de altura orgánico soluble; al ser innovador irá creando conciencia de la importancia que tiene el consumir productos orgánicos; con un sabor único; impregnado de ese olor auténtico, color llamativo, tendrá también su poder de aceptación y; contar no solo con el mercado local sino el turístico, poco a poco, se irá expandiendo su uso.

1.3 Delimitación espacio-tiempo

Desde el año 2015, al hacer una investigación de campo (monografía), nos dimos cuenta de que en la comunidad de San Cristóbal Xochimilpa se cosechaba café de altura de manera orgánica (área de producción). Su mercado se centra en la cabecera municipal de Zacatlán (área de distribución).



Tiempo para concluir el trabajo (enero – junio 2021)

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general.

Elaborar el proyecto de inversión **DELEITE “La esencia del café”**, sobres de café de altura orgánico soluble; café producido en San Cristóbal Xochimilpa, Zacatlán, Puebla; para penetrar inicialmente en el mercado local de la cabecera municipal.

1.4.2 Objetivos particulares

- Realizar trabajo de campo para elaborar monografía de la comunidad de San Cristóbal Xochimilpa, Zacatlán, Puebla.
- Describir procesos para mantener la calidad al envasar el café de altura orgánico.
- Desarrollar un proyecto de inversión que cumpla con las especificaciones técnicas.

1.5 Marco teórico-metodológico

“Un proyecto es un conjunto articulado y coherente de actividades orientadas a alcanzar uno o varios objetivos, siguiendo una metodología definida, para lo cual precisa de un equipo de personas idóneas, así como de otros recursos cuantificados en forma de presupuesto, que prevé el logro de determinados resultados sin contravenir las normas y buenas prácticas establecidas, y cuya programación en el tiempo responde a un cronograma con una duración limitada” (Montealegre M. 2008, 21)

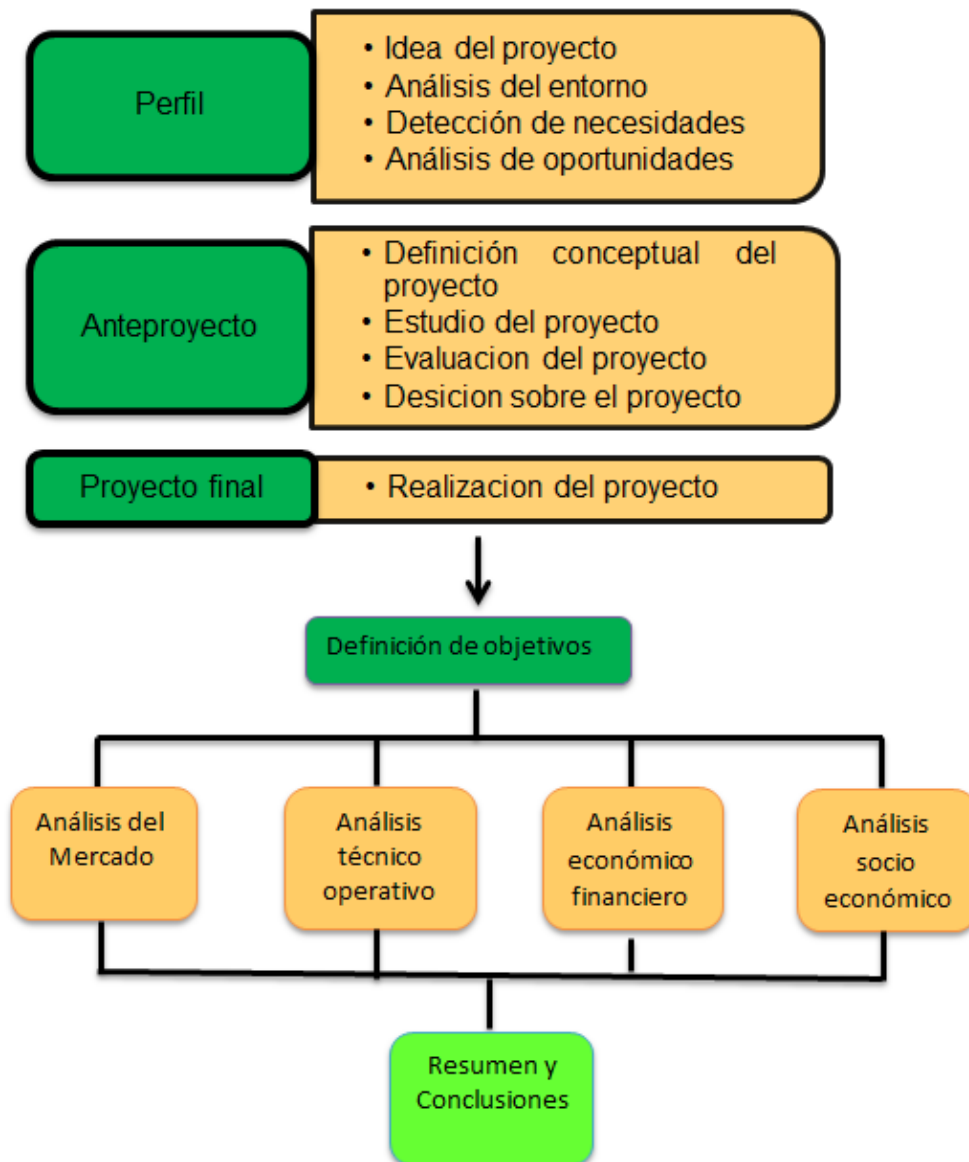
“Cada proyecto y su investigación es única y diferente al resto, la metodología que se aplica a cada uno, es muy particular, ya que se puede enfocar a la elaboración o mejoramiento de un producto, incremento de la capacidad instalada, remplazar



maquinaria, etc. Cualquier análisis de la investigación sirve para establecer resoluciones y no adelantarse a los hechos, ya que mediante este proceso contamos con los fundamentos necesarios para tomar decisiones.” (Ibíd.)

Figura No. 1.1

Estructura metodológica del proyecto



Fuente: propuesta de los tesisas basados en Montealegre.





1.6 Hipótesis

DELEITE “La esencia del café” sobres de café de altura orgánico soluble, proyecto para la comunidad de San Cristóbal Xochimilpa, Zacatlán, Puebla; hará de este insumo parte esencial para el desarrollo económico de la localidad con penetración en el mercado regional.



La esencia del café

CAPÍTULO 2



CAPÍTULO 2: DELEITE “LA ESENCIA DEL CAFÉ”

2.1 Estudio de mercado

2.1.1 Objetivo

Determinar la viabilidad de producción de sobres sumergibles con café orgánico, mediante una investigación de mercado, la cual nos permita conocer la demanda del mercado local y regional (a oriundos y turistas de los municipios de Zacatlán y Chignahuapan) del 02 al 15 de febrero de 2019.

2.1.2 El producto

“El café, esa bebida estimulante y aromática tan difundida por el mundo es considerado uno de los cultivos de mayor importancia económica, sociocultural y ambiental, proviene de un arbusto llamado cafeto, su nombre procede de la ciudad etíope de Caffa. Una leyenda atribuye su descubrimiento a un pastor local llamado Kaldi, quien observó el efecto reanimante ejercido en sus cabras tras comer unos frutos rojos de un arbusto, tras probarlos él mismo se sintió con más vigor y energía. También se le endosa su hallazgo a las tribus africanas que lo conocían desde la antigüedad, utilizaban los granos molidos para alimentar a los animales, dar fuerzas a sus guerreros, y soportar las largas ceremonias religiosas. Esta infusión ha ido pasando a través de diferentes épocas y culturas con el pasar de los años, teniendo éste diferentes usos. Después de la conquista el café llegó a México en 1790, fueron Veracruz, Morelos, Michoacán y Oaxaca, los primeros estados donde se cultivó.” (<http://www.infoaserca.gob.mx>).

“Hoy en día, el cultivo y producción de café se ha extendido a 12 estados de la República Mexicana, agrupados en cuatro grandes regiones que van desde la frontera sur, hasta el estado de Nayarit en el Pacífico Norte. Sin embargo, el cultivo de café en



México, se concentra en cuatro entidades federativas (Chiapas, Veracruz, Oaxaca y Puebla), cultivándose en zonas montañosas con características propias y condiciones adecuadas que producen cerca del 85.0% del total nacional de café verde, mientras que el porcentaje restante se distribuye en ocho entidades, además, se estima que cerca de un 60% de los pequeños productores son indígenas.” (INFOASERCA, 2002).

“El café convencional, se obtiene a partir de la mezcla en agua caliente con granos tostados de la planta del café, éste, está compuesto por más de mil sustancias químicas que se forman en las diversas reacciones, mediante el calor, durante la tostación, siendo la bebida de índole cotidiano más consumida en el mundo. La especie, la madurez, la fermentación, el secado, el almacenamiento, la tostación y el método de preparación de la bebida influyen en la composición química del sabor, acidez, cuerpo, dulzor, y aromas de una taza de café”. (Fórum del Café, s/f).

2.1.2.1 Producto principal

Café **DELEITE “La esencia del café”**, está diseñado para ahorrar tiempo en la preparación del aromático, consiste en pequeños sobres sumergibles con una cantidad medida de café semi-molido, que permiten el proceso de infusión: resalta características que hoy el consumidor final busca, primero, café orgánico, libre de insumos químicos (fertilizantes, fungicidas e insecticidas); segundo: que provenga del cultivo de una planta de tipo arábico, lo cual permite obtener un café de mejor calidad, aroma y consistencia y, por último, que sea café de altura, cultivado bajo el clima ideal, para satisfacer el paladar de las personas que degustarán un sabor suave y original, con propiedades y nutrientes mayores a productos de café convencionales.



Presentación del producto (ver Figura No. 2.1)

Figura 2.1

Presentación



Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Figura No. 2.2

Nutrientes del café orgánico

Contenido	Porción
Energía	228 Kcal
Carbohidratos	41.5 g
Grasas	23.15 g
Proteínas	10 g
Fibra	4.3 g
Calcio	142 mg
Fosforo	300 mg
Hierro	4 mg
Vitamina A	.325 mg
Vitamina C	1.85 mg
Vitamina B1	1.5 mg
Vitamina B2	1 mg

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo apoyados de [Http://AICASA.org.com](http://AICASA.org.com)



Figura No. 2.3

Usos

• Al iniciar el día como complemento del desayuno.
• Sustituto del desayuno.
• Para degustar mientras se realizan actividades como leer un libro, ver la T.V. hacer trabajo, etc.
• Para compartir momentos con amigos, pareja, familia.
• Disfrutar de un momento de relajación después del trabajo, de un día arduo de actividades.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Calidad

Para poder brindar una satisfacción de calidad al cliente, se trabajará en base a:

Producción

Norma Oficial Mexicana NOM-037-FITO-1995: Esta Norma tiene por objeto establecer las bases para la certificación de los procesos de producción y procesamiento de productos agrícolas orgánicos, por lo que resulta aplicable a los productos agrícolas vegetales que lleven indicaciones referentes a la producción orgánica. Se entiende por agricultura orgánica, el sistema de producción agrícola orientado a la producción de alimento de alta calidad nutritiva en cantidades suficientes que interactúa con los sistemas y ciclos naturales.

Presentación del producto

NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-189-SSA1/SCFI-2002, Productos y servicios. Etiquetado y envasado para productos de uso doméstico.



2.1.2.2 Productos complementarios

Los productos complementarios son bienes que dependen de otros y, éstos, a su vez, dependen del primero (producto principal) y se utilizan de forma conjunta para satisfacer alguna necesidad y expectativa, siendo ésta la prioridad de todo producto y/o servicio.

Con el objetivo de darle una mejor presentación a nuestro producto, se requiere lo siguiente. (ver Figura No. 2.4)

Figura No. 2.4

Productos complementarios

PRODUCTO	CONCEPTO	MEDIDAS	CARACTERÍSTICAS
	Papel poroso (sobre)	1 metro de ancho por 100 mts. de largo. Sobre de 4 x 4 cm	Papel poroso esterilizado, que permite el proceso de infusión.
	Etiqueta (Chica)	1.5 cm de largo x 1.5 cm de ancho.	Contendrá el logo del producto. Y servirá de apoyo para diluir el café.
	Etiqueta grande	Medidas: 4 cm. x 4 cm.	Contendrá el logo del producto e irá en la presentación del producto en la parte superior de la tapa.
	Etiqueta de nutrientes	Medidas: 4 cm x 4 cm.	Contendrá una tabla de los nutrientes del producto.
	Hilo cáñamo	100 mts de largo.	Hilo esterilizado, adecuado para poder sumergirse.
	Caja	10 cm de largo x 10 cm de ancho x 10 cm de altura. Capacidad para 40 sobres sumergibles.	Caja de cartón comprimido totalmente biodegradable, adecuada para conservar el aroma y sabor del café.

Fuente: Información obtenida por equipo de trabajo.



Los proveedores de los productos complementarios son los siguientes (ver Figura No. 2.5)

Figura No. 2.5

Proveedores de productos complementarios

Nombre	Dirección	Teléfono	Precio / tiempo	Calidad	Cantidad
Modatelas	Calle Reforma, No. 15, Col. Santa Julia, Zacatlán, Puebla	797 975 4159	Accesible y acorde a nuestras necesidades	Buena	Todo el año
Parisina	Entre Calle Luis Cabrera y Balderas, Col. Centro, Zacatlán, Puebla	797 975 2511	Accesible y acorde a nuestras necesidades	Buena	Todo el año

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

2.1.2.3 Productos sustitutos

Actualmente hay una gran variedad de empresas nacionales e internacionales que se dedican a comercializar café soluble y de grano (ver Figura No. 2.6); hay en la región una empresa productora de café orgánico (ver Figura No. 2.7), todos estos tipos de vendedores de café se expanden en supermercados y tiendas (ver Figura 2.8 y 2.9)

Figura No. 2.6

Empresas productoras de café soluble convencional

NOMBRE	PRESENTACIÓN	DIRECCIÓN
Nescafé	Clásico, Vitalísimo, Cappuccino, Gold natural y Decaf.	Carr. Federal Puebla - Tlaxcala 1050, Zona Sin Asignación de Nombre de Col 1, Centro, 72000 Puebla.
Café oro	Descafeinado, Soluble y 24 kilates.	Calz. de la Viga 1214, El Triunfo, 09430 Ciudad de México, CDMX
Legal	En grano, soluble, descafeinado, con canela y gourmet.	Calzada de la Viga 1214, Col. Apatlaco, C.P. 09430, México, D.F

Nota: Los negocios mencionados en la tabla no elaboran sus productos utilizando solamente café orgánico, sino que los combinan con una serie de conservadores y químicos que disminuyen la esencia del mismo.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



Figura No. 2.7
Empresas productoras de café soluble orgánico

NOMBRE	PRESENTACIÓN	DIRECCIÓN
Café S.C. “Dos culturas”	• Soluble • Grano • Food Service • Tipo americano	I. de la Llave 12, Centro, Col Sta. Julia, 73310 Zacatlán, Pue.

Nota: Café “Dos Culturas” es una sociedad cooperativa con 10 socios y más de 120 productores de café (Zacatlán, San Felipe y Amixtlán, H. Galeana).

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Figura No. 2.8
Tiendas en Chignahuapan

NOMBRE	DIRECCIÓN
CREMERIA “YAIR”	Av. Revolución No. 1005 esquina con Lorenzo R.
Comercial Vammer	Osorno No.3 esquina con Allende y Nicolás Bravo
Abarrotes Mote	Calle Allende No. 5
Abarrotes Zamora	Francisco Lucas No.1

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Figura No. 2.9
Tiendas en Zacatlán

NOMBRE	DIRECCIÓN
Abarrotes Morales	1ra. de León No. 5
MERCASA	Balderas No. 7
Abarrotes Sánchez	Balderas No. 6
Abarrotes Alba	Balderas No. 9
Súper del Calvario	Nicolás Bravo No.15

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



2.1.3 Área de mercado y/o zona de influencia del proyecto

El área de producción del proyecto **DELEITE “La esencia del café”** se ubicará en la comunidad de San Cristóbal Xochimilpa (ver Figura 2.10), y la comercialización de los sobres de café se llevará a cabo en la zona céntrica de la cabecera de Zacatlán, Puebla; en el domicilio Calle Segunda de Juárez #12 Col. Centro, Zacatlán, a dos cuadras del Palacio Municipal (ver Figura 2.11).

La zona de influencia, a corto plazo, se centrará en un mercado local (Tetela de Ocampo, Chignahuapan, Zacatlán, Huachinango, etc.) y, un mercado regional con una influencia anual de 1763549 visitantes pertenecientes a las zonas aledañas de Hidalgo, Estado de México, Ciudad de México, Tlaxcala, Veracruz y Puebla. Aquí se aclara que, una vez implementado el proyecto para el mercado local, por ende, se dé primicia al mercado regional.

Figura No. 2.10

Centro de cosecha de café

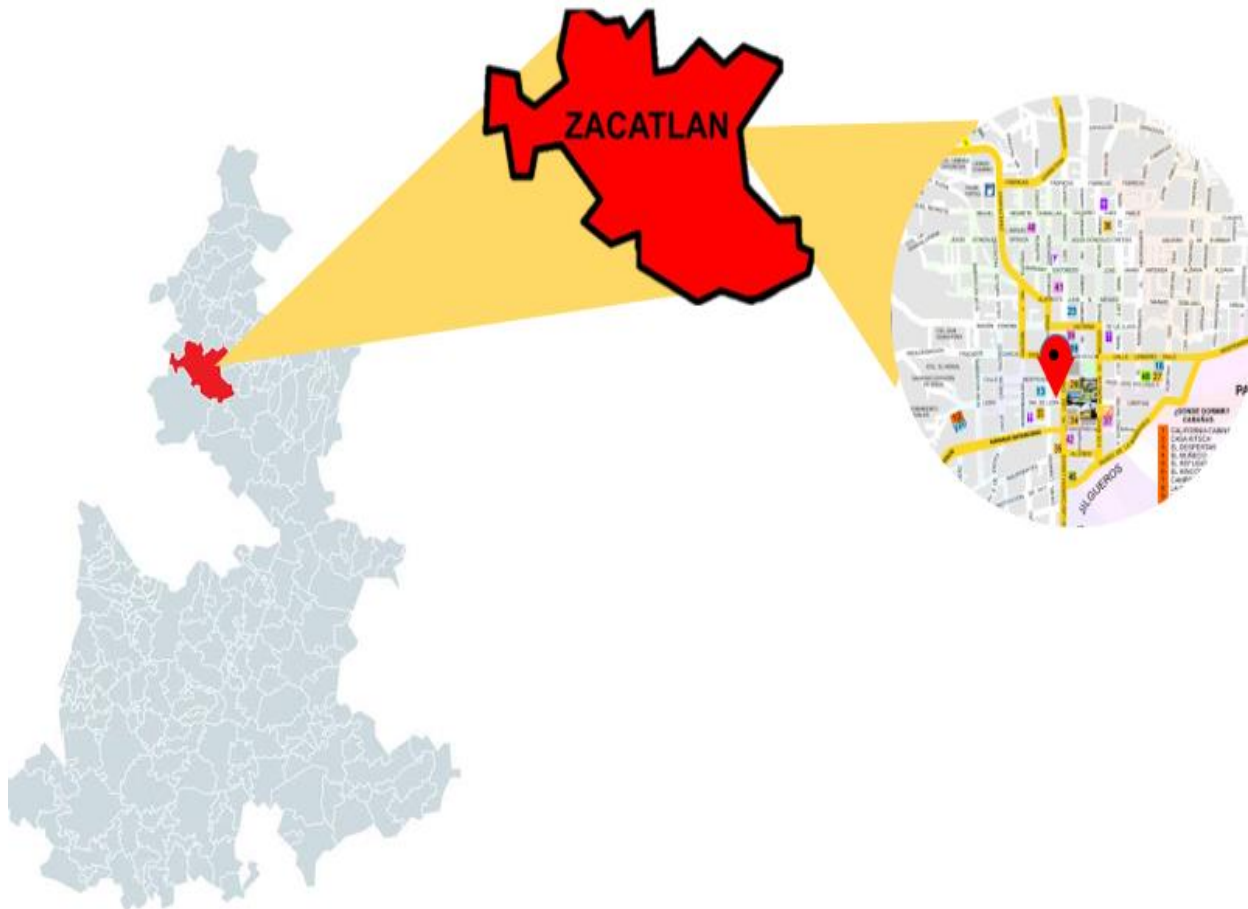


Fuente: Información obtenida en Google.maps.com



Figura No. 2.11

Localización del proyecto



Fuente: Información obtenida en Google.maps.com

2.1.3.1 Vías y medios de comunicación

El negocio se ubicará en la zona centro de Zacatlán, Puebla; sitio donde convergen a realizar sus compras, tener un tiempo para solaz esparcimiento, simplemente “dar la vuelta por el centro” y/o tomar un aperitivo, los vecinos. Aquí se mueve el turismo por sus hoteles, sus restaurantes, sus centros de esparcimiento (bares, cantinas, cafés) y, por toda la arquitectura que hace de Zacatlán un pueblo mágico.



Las vías y medios de comunicación se detallan en la Figura No. 2.12, 2.13, 2.14 y 2.15.

Figura No. 2.12

Vías de comunicación local a Zacatlán – Chignahuapan



Fuente: Información obtenida en Google.maps.com

Figura No. 2.13

Vías de comunicación regional a Zacatlán – Chignahuapan



Fuente: Información obtenida en Google.maps.com



Figura No. 2.14
Medios de transporte local Zacatlán- Chignahuapan

COMBIS EJECUTIVAS	DESCRIPCIÓN	HORARIO
Zacatlán-Chignahuapan	Combis acondicionas que viajan directamente de Zacatlán a Chignahuapan.	De 6:00 a.m. a las 8:30p.m Salen cada 5 minutos.
COMBIS INTERMEDIARIAS	DESCRIPCIÓN	HORARIO
Zacatlán-Chignahuapan	Combis condicionadas que viajan de Zacatlán a Chignahuapan, haciendo paradas en el trayecto de su recorrido.	De 6:00 a.m. a las 8:30p.m Salen cada 5 minutos
TAXIS	DESCRIPCIÓN	HORARIO
Sitio Chignahuapan Sitio chiconahuí Sitio Juárez Sitio Terminal Sitio Toltempan Sitio IMSS Sitio Baños termales	Sitio Chignahuapan	De 7 a.m. a 11 p.m.
Sitio Morelos Sitio Unión Zacatlán Sitio Central Zacatlán	Sitio Zacatlán	De 7 a.m. a 11 p.m.
Sitio Juárez	Sitio Huauchinango	De 7 a.m. a 11 p.m.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



Figura No. 2.15

Rutas en transporte público a la ciudad de Chignahuapan y Zacatlán, Puebla.

Línea: ATAH	Horario
Ciudad de México (TAPO) – Apizaco – Chignahuapan – Zacatlán	Cada 30 min a partir de las 06:00 a.m. a las 22:00 p.m. (costo de \$210.00)
Puebla (CAPU) – Apizaco – Chignahuapan – Zacatlán	Cada 30 min de las 06:00 a.m. a las 20:00 p.m. (costo de \$130.00)
Tlaxcala – Apizaco – Chignahuapan – Zacatlán	Cada dos horas de las 06:00 a.m. a las 22:00 p.m. (costo de \$95.00)
Línea ETN	Horario
Toluca – Ciudad de México (TAPO) – Chignahuapan- Zacatlán	Cada media hora de las 06:00 a.m. a las 9:30 p.m. (costo de \$287.00)
Línea ADO	Horario
Pachuca – Puebla (CAPU)- Chignahuapan – Zacatlán	Cada hora de las 08.00 a las 20.00 hrs (costo de \$269.00)
Pachuca – Tulancingo- Chignahuapan- Zacatlán	Cada media hora de las 08:00 a las 22:00 hrs. (costo de \$83.00)
Orizaba – Puebla (CAPU)- Chignahuapan – Zacatlán	Cada hora y media de las 06:30 a.m. a las 8:00 p.m. (costo de \$392.00)
Línea Futura	Horario
México (Central Norte)- Zacatlán	Cada hora de las 6:00 a.m. a las 2:00 p.m. (costo de \$218.00)
Línea Estrella blanca	Horario
Zacatlán - Ahuazotepec	Cada media hora de las 5:00 a.m. a las 8:00 p.m. (costo de \$41.00)
Ahuazotepec – Zacatlán	Cada hora de las 7:15 a.m. a las 10:15 p.m. (costo de \$39.00)
Zacatlán – México Norte	Cada media hora de las 5:00 a.m. a las 8:00 p.m. (costo de \$227.00)
Zacatlán – Ecatepec	Cada media hora de las 5:00 a.m. a las 8:00 p.m. (costo de \$37.00)
Línea: USSA de C.V.	Horario
Huauhinango-Zacatlán	Cada media hora de las 7:00 a.m. a las 8:00 p.m. (costo de \$68.00)
Línea: Jaguares	Horario
Chignahuapan- Huauhinango	Cada hora de las 6:00 a.m. a las 10:00 p.m. (costo de \$65.00)

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



2.1.3.2 Población consumidora

Vamos a tomar en consideración, preliminarmente a toda la población del mercado local (cuatro municipios del área de influencia), y a toda la población de los estados circunvecinos (seis estados) mismos que nos visitan frecuentemente.

Figura No. 2.16

Población total por región

MUNICIPIO	POBLACIÓN
Chignahuapan	62, 028
Huachinango	103, 509
Tétela de Ocampo	28, 139
Zacatlán	82, 457
Total	276, 133

Fuente: Proyección de INEGI (2015) a 2018.

Figura No. 2.17

Población total por entidad

ENTIDAD	POBLACIÓN
Ciudad de México	8, 918, 653
Estado de México	16,187, 608
Hidalgo	2, 858, 359
Puebla	6, 168, 883
Tlaxcala	1, 272, 847
Veracruz	8, 112, 505
Total	43, 518, 855

Fuente: Proyección de INEGI (2015) a 2018.



2.1.3.3 Ingresos del consumidor

Los ingresos de los tres sectores económicos percibidos por la Población Económicamente Activa (PEA) local (ver Figura No. 2.18) y regional (ver Figura No. 2.19).

Figura No. 2.18

Ingresos del consumidor local

SECTOR	% (PEA)	OFICIOS	INGRESO PERCÁPITA (diario)
Primario	61.17%	- Agricultura: Maíz, frijol, manzana, durazno, ciruelo, capulín, blueberry, aguacate, ajo, café, etc. - Pesca: Trucha, acamaya, etc. - Ganadería: Borrego, cerdo, vaca, conejo, guajolote, gallina, etc.	\$150.00
Secundario	17.85%	Trabajadores independientes Panaderos, albañiles, herreros, carpinteros y alfareros. Trabajadores dependientes Fábrica de dulces, esferas, juguetes, transformación de madera (aserraderos), queso, vinos y licores, maquinaria y equipo, relojes, sillas de rueda, productos elaborados con lana, el tallado de figuras de madera y utensilios domésticos, invernaderos de jitomate, productos elaborados con caña de bambú, ropa con bordado indígena, bisutería de productos elaborados con chaquira, etc.	\$250.00
Terciario	18.45%	Servicios del municipio, como restaurantes, hoteles, cabañas, moteles, spas, centros recreativos, renta de salones, abarroteras, clínicas dentales, hospitales, farmacias, etc.	\$500.00
Los empresarios tiene salarios que oscilan entre los \$400 y \$700 pesos diarios.			

Fuente: Información obtenida por LAE 2015



Figura No. 2.19
Ingresos del consumidor regional

SECTOR	% (PEA)	OFICIOS	INGRESO PERCAPITA (diario)
Primario	12.87%	- Agricultura: Maíz, frijol, aba, tomate, jitomate, chile, etc. - Pesca: Trucha, etc. - Ganadería: Borrego, cerdo, vaca, conejo, guajolote, gallina, etc.	\$150.00
Secundario	49.28 %	Pintor (a), Albañil, Costurero (a), Carpintero, Obrero, Peluquero, Estilista, Chofer, Empleada (o) doméstica (o), Jardinero, etc.	\$250.00
Terciario	37.85%	Profesor (a), Enfermero (A), Doctor (a), Contador (a), Arquitecto (a), Abogado (a) y tiendas.	\$600.00
Los empresarios tienen un salario que oscila entre los \$1200 a los \$2500 pesos diarios			

Fuente: <http://www.inegi.org.mx/sistemas/> 2017

2.1.4 Demanda

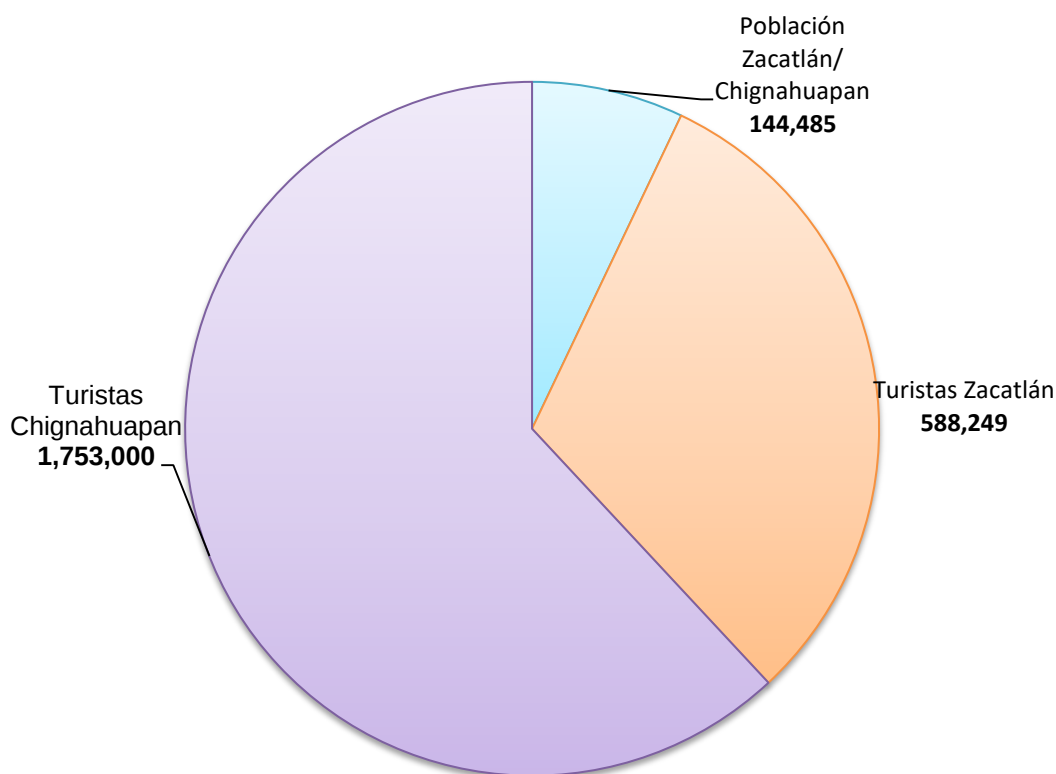
“El concepto de «necesidad» fomenta el pensamiento de todo y nada. La demanda es un concepto que relaciona las cantidades que la gente quiere obtener con los sacrificios que tiene que hacer para obtener esas cantidades. Los deseos humanos parecen ser insaciable, pero cuando un deseo puede ser satisfecho solxdamente a un precio todos moderamos nuestros deseos y aceptamos menos de lo que nos gustaría tener.” (Paul Heyne 2001, 57-58).



2.1.4.1 Demanda real

Figura No. 2.20

Demanda del proyecto



Total de población: 1, 897,485 habitantes

Nota: Los datos no coinciden pues muchos turistas visitan ambas localidades; se suman datos totales de turistas a Chignahuapan y población local.

Fuente: Secretarías de turismo Municipal de Zacatlán y Chignahuapan (2018)

De acuerdo a la gráfica anterior, de 1, 753, 000 turistas el 65% adquiere un desayuno en el cual incluye un café como parte del mismo, por lo tanto, el mercado meta que nosotros atenderemos corresponde a 1, 139,450 turistas más un 10% (14,448) consumidores locales son: 1, 153,898.



2.1.5 Oferta

“La oferta es la cantidad de bienes y servicios que un cierto número de ofertantes están dispuestos a poner a disposición del mercado a un precio determinado” (J. Méndez Silvestre, 2000, 136).

2.1.5.1 Oferta real

Se podría considerar que nuestra competencia se encuentra en la gran cantidad de empresas que venden el café en sus diferentes presentaciones, pero, a pesar de ello, son muy pocas las que ofrecen café orgánico y de altura, por lo que **DELEITE “La esencia del café”** quiere abarcar un mercado local virgen en cuanto al consumo de este tipo de café, además de ofrecer una presentación diferente. (ver Figura No. 2.21)

Figura No. 2.21

Oferta real

NOMBRE	PRESENTACIÓN	DIRECCIÓN
Nescafé	Clásico, Vitalísimo, Cappuccino, Gold natural, Decaff.	Carr. Federal Puebla - Tlaxcala 1050, Zona Sin Asignación de Nombre de Col 1, Centro, 72000 Puebla
Café oro	Descafeinado, Soluble, 24 kilates.	Calz. de la Viga 1214, El Triunfo, 09430 Ciudad de México, CDMX
Legal	En grano, Soluble, Descafeinado, Con canela, Gourmet.	Calzada de la Viga 1214, Col. Apatlaco, C.P. 09430, México, D.F
Café S.C. “Dos Culturas”	Soluble, Grano, Food Service, Tipo americano.	I. de la Llave 12, Centro, Col Sta. Julia, 73310 Zacatlán, Pue.

Nota: Los negocios mencionados en la tabla no elaboran sus productos utilizando solamente café orgánico, sino que lo combinan con una serie de conservadores y químicos que disminuyen la esencia del mismo.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



2.1.5.2 Oferta futura

A medida que la competencia se percate de la existencia, impacto y aceptación de este nuevo producto que es **DELEITE “La esencia del café”** en las áreas comerciales, los oferentes tratarán de imitar e innovar sus productos, razón por la cual debemos marcar la diferencia en todo momento y tomar ventaja, innovando constantemente nuestro producto y variar las presentaciones del mismo.

2.1.6 Precio

“Es la suma de valores que los consumidores dan a cambio de los beneficios de tener o usar el producto o servicio” (Philip Kotler, 1999, 37)

Precio de DELEITE “La esencia del café”

Figura No. 2.22

Precio de DELEITE “La esencia del café”

Producto	Presentación	Precio
	Caja cuadrada con capacidad de 40 sobres de café	\$ 145.00

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

2.1.7 Comercialización

“Conjunto de acciones interdependientes que participan en el proceso de poner un producto o servicio a la disposición del consumidor o usuario final” (Kotler, 2007, 81)



Canales de distribución y comercialización

La forma de comercializar nuestros productos será de la siguiente manera (ver Figura No. 2.23)

Figura No. 2.23

Canal de distribución



Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

- **Productor:** Agricultores de la comunidad de San Cristóbal Xochimilpa, Zacatlán, Puebla; quienes se encargan de cultivar y cosechar la materia prima.
- **Productor agroindustrial:** Los integrantes del equipo realizaremos la función de productores agroindustriales, ya que nosotros somos lo que nos ponemos en contacto directo con el productor para adquirir la materia prima y transformarlos.
- **Intermediario:** Los integrantes del equipo se encargarán de promocionar/distribuir el producto entre los restaurantes, hoteleros, dueños/encargados de cafeterías, entre otros. No olvidar venta de cajas de este insumo a últimos consumidores.
- **Ultimo consumidor:** Son todas las personas que compran directamente nuestro producto y/o consumirán él mismo en las mesas de hoteles, restaurantes, bares, cafeterías, etc.
- **Directo:** Los clientes directos son aquellos que atenderemos en el local que se establecerá dentro del municipio de Zacatlán, ofreciéndole la mejor atención y la mayor satisfacción al adquirir el producto.



- **Indirecto:** Los clientes indirectos son aquellos que adquirirán nuestros productos de manera personal o por medio de redes sociales, páginas web, correo electrónico, etc.

2.1.7.1 Promoción y publicidad

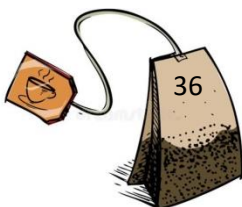
Para ampliar nuestro abanico de comercialización del producto, es necesario trabajar con los siguientes medios de publicidad (ver Figura No. 2.24)

Figura No. 2.24

Medios de publicidad para el proyecto

MEDIOS PUBLICITARIOS	DESCRIPCIÓN
Folletos	Permite dar a conocer de manera concisa información sobre nuestro producto, y da a conocer información sobre él.
Tarjetas de presentación	Reflejan la personalidad de Deleite “La esencia del café”, para invitar a las personas a contactarnos.
Carteles	Lanzan un mensaje al espectador con el propósito de que lo acepte y lo recuerde, abarcando una gran cantidad de personas.
Páginas en las redes sociales	Página en Facebook, Instagram, Twiter, correo electrónico, y será ahí donde se publicarán aspectos como: nuevos productos, ofertas e información y servirán de ayuda para ponernos en contacto directo con el cliente

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



2.2 Localización

2.2.1 Indonimia

“San Cristóbal Xochimilpa se encuentra enclavado en las verdes y misteriosas montañas de la Sierra Norte del municipio de Zacatlán, Puebla; fundada hace cientos de años por las tribus Náhuatl – Totonaco.

Su nombre consta de dos términos. Su primer nombre (San Cristóbal) es en honor a un santo que según la historia llegó a la comunidad y se quedó en el panteón donde ahora es la iglesia de San Cristóbal; (Cristóbal significa el que lleva a Cristo), el segundo término, Xochimilpa, proviene de dos vocablos en náhuatl, (Xóchitl) que significa flor, (mili) que significa milpa, en conjunto quiere decir (flor de milpa) haciendo referencia a la gran variedad de flores y frutas de esta comunidad”.(CONAFOR, [Comisión Nacional Forestal]).

2.2.2 Aspectos históricos

Se cree que los primeros pobladores de origen náhuatl llegaron en el año 200 D.C; no se pudo encontrar información de la historia del pueblo en ninguna fuente y los datos que había en la presidencia auxiliar de San Cristóbal Xochimilpa fueron quemados durante la Guerra Cristera pero, como la base de su economía versa en el café, es necesario hablar de la historia de su Ejido.

“Por oficio número 105-5969 a 28 de diciembre de 1946, el entonces Departamento de Asuntos Indígenas, en representación de los vecinos del poblado de que se trata solicitaron del titular del Departamento Agrario hoy de Asuntos Agrarios y Colonización, el reconocimiento y titulación de sus terrenos comunales. La instancia se remitió a la Dirección General de Tierras y Aguas del citado departamento la que inició el



expediente respectivo el 12 de noviembre de 1948, publicándose una copia certificada del acuerdo de iniciación en el periodo oficial del Gobierno del Estado de fecha 9 de diciembre de 1966; los representantes comunales fueron electos en su oportunidad y se procedió a la ejecución de los trabajos técnicos e informativos.

Terminados los trabajos mencionados en el resultado anterior y analizadas las circunstancias o que obran en el expediente relativo, se llegó al conocimiento de lo siguiente: que la diligencia central arrojó un total de 166 comuneros; que los títulos presentados por los solicitantes fueron declarados auténticos por la oficina jurídica del Departamento Agrario hoy de Asuntos Agrarios y Colonización: que el conflicto de límites entre los poblados de San Cristóbal Xochimilpa y el de Jilotzingo, debe declararse insubsistente y resolverse a favor del primero de los nombrados ya que este demostró que las 446-00-00 has. en litigio le pertenecen según sus títulos. Asimismo el núcleo de Jilotzingo no aportó documento alguno con lo que acredite su propiedad, que de acuerdo con los trabajos técnicos realizados la superficie comunal abarca una extensión total de 1,516-00-00 has. de terrenos en general que dentro de dicha superficie no existen terrenos de particulares; que oportunamente fueron citados y aplazados los núcleos colindantes y que la Dirección General de Bienes Comunales, opinó en el sentido de que es procedente el reconocimiento y titulación de los terrenos comunales del poblado que se trata, por haberse reunido los requisitos que señala el Código Agrario en vigor y el reglamento respectivo.

De acuerdo a lo asentado en la escritura de protocolización del acta de delimitación, destino y asignación de tierras de la comunidad de San Cristóbal de fecha 02 de agosto de 2000, la comunidad cuenta con una superficie total de 1046-22-40.828 has.



La comunidad nunca ha contado con un programa de manejo forestal maderable, ya que, desde el punto de vista técnico, no es conveniente su aplicación por las fuertes pendientes que se registran en las áreas boscosas que en ciertos puntos rebasan el 100% de inclinación y por la falta de infraestructura caminera cuya construcción sería además de onerosa, muy riesgosa.

Debido a lo anterior, la población busca otras alternativas para el fomento de su bosque y su conservación como lo es el pago por servicios ambientales. Actualmente la comunidad utiliza sus recursos forestales únicamente para uso doméstico: leña, tierra de monte, hongos comestibles y normalmente avisan a las autoridades de la comunidad para realizar estas tareas”. (CONAFOR, [Comisión Nacional Forestal]).

Relato del nacimiento de la comunidad por el Sr. Adolfo Cruz Cruz

“La historia así si completa no está ¡aja!, como tal, porque, pues igual no, ya las personas por más que sean ya grandes no saben así ya la historia, la historial como tal, pero si, este, tenemos una pequeña versión de hecho.

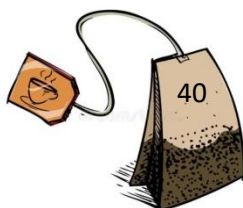
Bueno, según la gente igual dice que pues el pueblo se fundó por, bueno, el pueblo como ustedes saben se llama San Cristóbal, lleva ese nombre porque pues porque hubo un santo que se llamaba así Cristóbal aja, entonces ese santo llegó de este pues antes todavía no había carretera así, ni luz ya tiene bastante tiempo, entonces ese santo llegó caminando ¡aja! y lo que había pocas personas, unas, dos, tres personas, la familia se llamaba, bueno, el jefe de la familia se llamaba Marcos en ese entonces y el otro se llamaba Antonio eran dos familias si no mal recuerdo, este, y pues ese santo llegó ¡aja!, entonces hasta entonces ese pueblo no tenía nombre ¡aja! y llegó, este pues el santo, dicen que pues ya tenían esas dos familias, ya tenían un panteón para sus



difuntos y entonces lo que el santo hizo fue llegar y pues se quedó en el panteón, entonces la familia fue y lo movió, lo llevaron a otro lugar pero el santo no le gustó, entonces al día siguiente otra vez se fue al panteón ¡aja!, entonces, lo hicieron como dos, tres veces o sino es que más, ya después la familia se dio cuenta de que al santo no le gustaba quedarse en otro lugar, sino que le gustaba quedarse ora si en el panteón ¡aja!, entonces, este, ahí le hicieron una capillita chiquita para empezar, ya este, pues, ora si sacaron a sus difuntitos, los llevaron a otro lado y ya hicieron ahí una pequeña capilla, ya después empezaron a poblar, más y más, y ya hicieron lo que es la iglesia, la que podemos ver hoy en día, entonces ya el panteón lo pasaron a otro lugar, ahora pues, el panteón se encuentra más por las escuelas lo que es la primaria, preescolar, secundaria y ya la iglesia, la iglesia ora si quedó, ora si ya es centro, ahora, bueno, en la actualidad ya es centro porque ya, esté, ahí junto a la iglesia ya está ahí lo que es la presidencia, la plaza cívica ¡aja!, entonces, ahorita ya se convirtió centro, pero antes era un lugar más que nada pues despoblado ¡aja!, y este pues, este pues, este es ora si el cómo se fundó el pueblo; bueno esto es lo que nos dieron a conocer la historia que la mayoría conoce porque, ora sí, no tiene registro no hay años registrados”. (Sr. Adolfo Cruz Cruz, se respetó la sintaxis).

2.2.3 Ubicación geográfica

La comunidad de San Cristóbal Xochimilpa se localiza en el municipio de Zacatlán, Puebla. Se llega a ella, tomando la carretera asfaltada inter-serrana Zacatlán–Cuetzalan, aproximadamente en el km 7 se desvía en el entronque Las Agüitas y, a 150 metros hay otro entronque que va a San Cristóbal que es camino de terracería, de ahí a unos 9 km. se ubica esta comunidad.



Límites de San Cristóbal Xochimilpa

“Norte: Comunidades Tlalhuapan, Tlapacoya y Cosaltipa, pertenecientes al municipio de Zacatlán y Tlaola.

Sur: Comunidad Tlaltempan, perteneciente al municipio de Zacatlán.

Oriente: Comunidad Cuetzalingo, perteneciente al municipio de Chiconcuautla.

Poniente: Comunidad Xochicuautla, perteneciente al municipio de Ahuacatlán.

Coordenadas

Latitud: 19° 98' 75

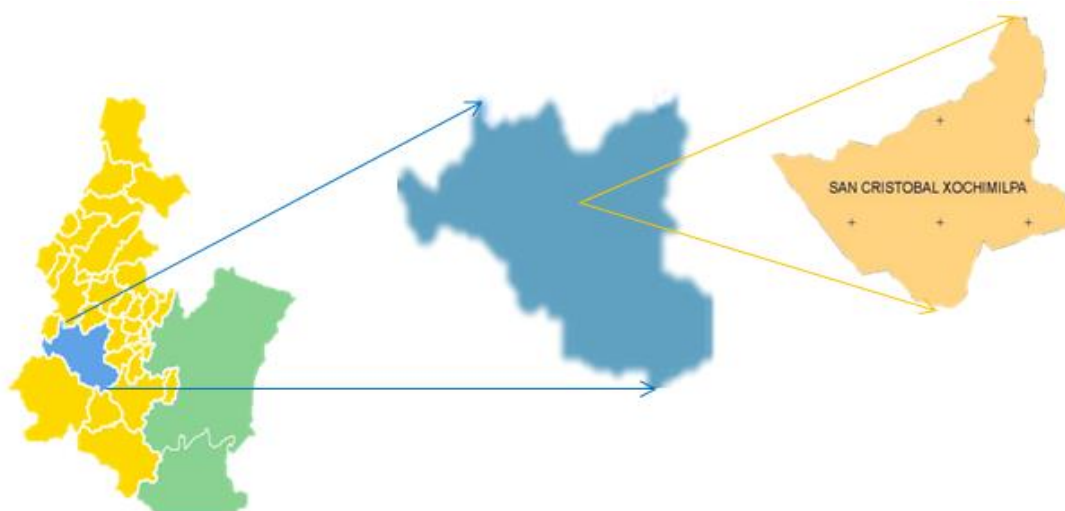
Longitud: -97° 77' 22

A.S.N.M 1100 ms.

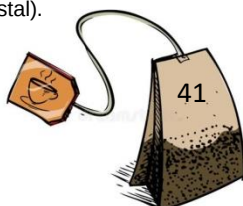
Ext. territorial: 1046-22-40.828 has.” (Información proporcionada por la Presidencia Auxiliar de la comunidad de San Cristóbal Xochimilpa)

Figura No. 2.25

Ubicación de San Cristóbal Xochimilpa.



Fuente: CONAFOR, (Comisión Nacional Forestal).



2.2.4 Aspectos geográficos

Orografía

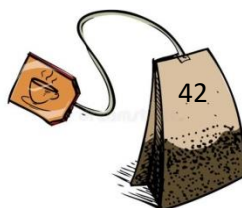
“La región geomorfológica de la Sierra Madre Oriental y localmente la Sierra Norte de Puebla; está formada por sierras más o menos individuales paralelas, comprimidas las unas con las otras, y suelen formar grandes o pequeñas altiplanicies inter-montañas que aparecen frecuentemente escalonadas hacia la costa.

Con altitudes de 1100 msnm, pendientes dominantes de 20-40°, geológicamente formado por rocas sedimentarias calizas –luticas, con zonas de tobas y rolitas de origen volcánico; la zona presenta riesgo de deslave en laderas de alta pendiente. Peligro en la mayoría de los caminos por muchos deslaves ya que son de terracería. Luvisol, Rendzina y Andosol, todos con fase física lítica.

Los suelos son de espesor variable, con fase lítica, que es una limitante para la agricultura en algunas partes. El movimiento de materiales es una condición latente que se amortigua con la vegetación que crece fácilmente por el clima existente. Situación que favorece las actividades agroforestal de los cafetales y huertas. Pérdida de suelo en parcelas no cultivadas en pendientes altas”. (CONAFOR, [Comisión Nacional Forestal]).

Hidrografía

“La comunidad se encuentra entre la sub-cuenca hidrológica del río Laxaxalpan, dentro de la cuenca del río Tecolutla. El río es joven, perenne y de tipo dendrítico como también lo es el de Tepeixco y San Lorenzo. La sub-cuenca alta baja desde los municipios de Chignahuapan y Zacatlán.



En base a la información contenida en la Carta Estatal de Hidrología Superficial, escala 1:500,000 elaborada por la Secretaría de Programación y Presupuesto, la comunidad en cuestión se localiza totalmente dentro de la región hidrológica Región hidrológica R.H. 27 (Río Tuxpan-Nautla 21,692 km²). Cuenca (Río Tecolutla 7,813 km², Sub-cuenca (Río Laxaxalpan 1,650 km²). (CONAFOR, [Comisión Nacional Forestal]).

Clima

“En base a la clasificación de Köppen, modificada por Enriqueta García en arreglo exclusivamente de elementos temperatura y precipitación y, de acuerdo a la Carta Estatal de Climas escala 1:500,000 elaborada por el Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática (INEGI), se reporta un clima: Semi-cálido subhúmedo, con precipitaciones de 1200 – 2500mm, y temperaturas promedio anuales de 16°-20° C. Lluvia todo el año, pero con marcada época de lluvias de junio a octubre. Fórmula climática (A) C (FM). (CONAGUA,” [Comisión Nacional del Agua]).

2.2.5 Recursos naturales

“Flora:

Estrato arbóreo: Pino, ocote, encino y oyamel

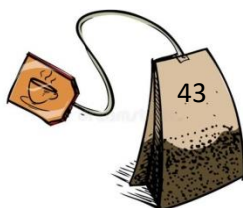
Arbustos: Seneciosianatus, baccharisconferta, macrantha, senecio barba-johannis, seneciosanguisorbae.

Plantas medicinales: La rosilla, árnica, betónica, hierba santa y ocopetate.

Fauna silvestre:

Mamíferos: Armadillo, tlacuache, tuza, zorrillo, ardilla, ratón, tejón.

Aves: Águila, tórtolas, codorniz, pájaro carpintero, gavián, zopilote y gorrión.



Reptiles: Lagartija, serpiente coralillo y serpiente de cascabel.

Fauna doméstica:

Vivíparos: Caballo, cerdo, conejos, perro y gato.

Ovíparos: Gallina, guajolote, patos y gansos.” (CONAFOR)

2.2.6 Aspectos poblacionales, económicos y sociales.

Población

Figura No. 2.26

Población

EDAD	HOMBRES	MUJERES	PARCIAL
<1 Año	15	10	25
1 – 4 Años	61	41	102
5 – 9 Años	63	53	116
10 – 12 Años	45	49	94
13 – 14 Años	25	30	55
15 – 19 Años	69	61	130
20 – 24 Años	27	44	71
25 – 29 Años	31	43	74
30 – 34 Años	36	41	77
35 – 39 Años	35	34	69
40 – 44 Años	22	29	51
45 – 49 Años	20	23	43
50 – 54 Años	22	32	54
55 – 59 Años	18	21	39
60 – 64 Años	12	20	32
65 – 69 Años	4	11	15
70 – 74 Años	4	6	10
75 Y Mas	9	15	24
Total	518	563	1081

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo en el Centro de Salud de la comunidad.

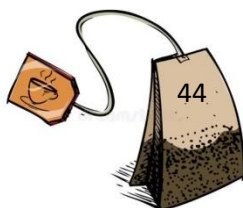
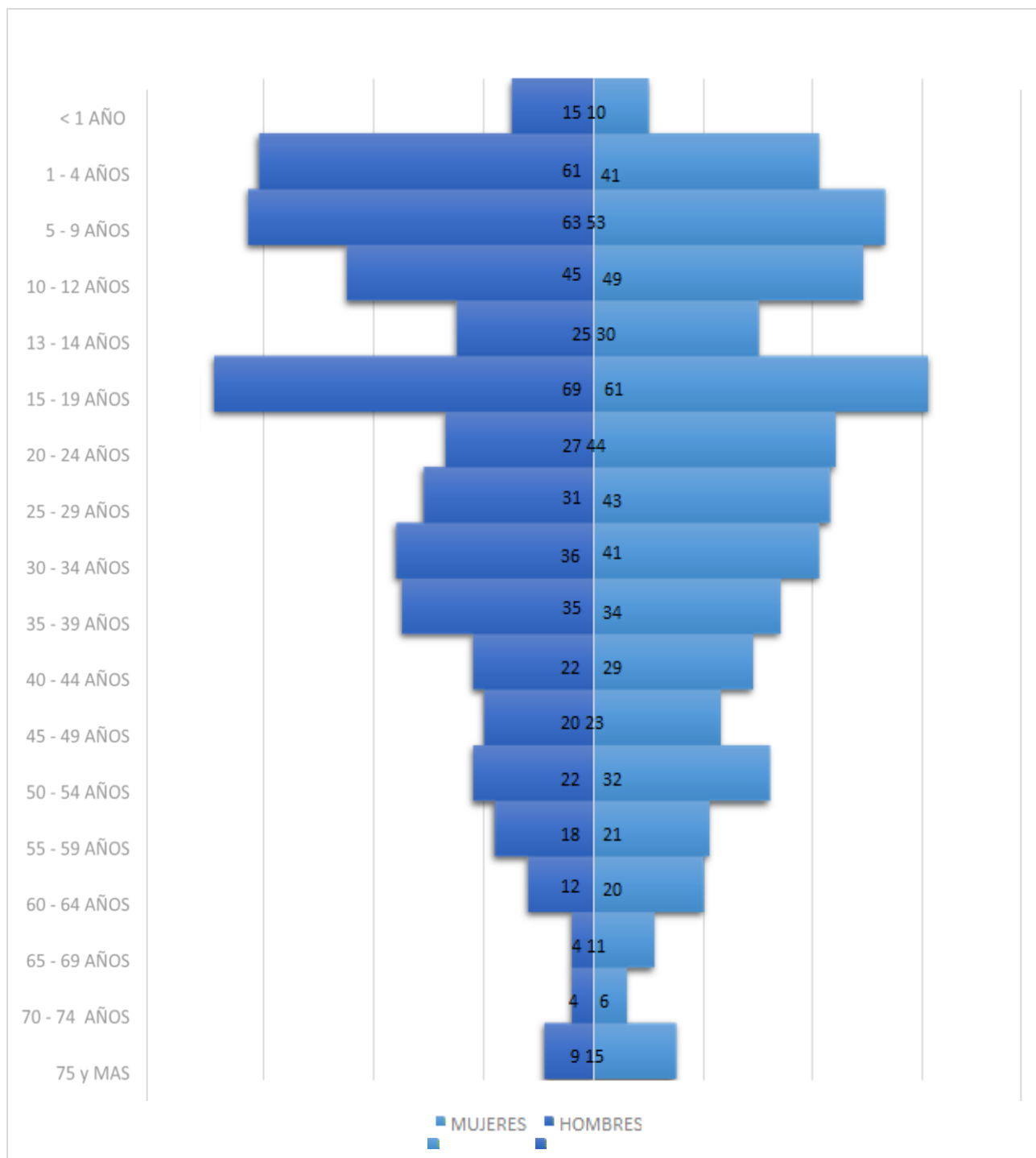


Figura No. 2.27

Pirámide poblacional



Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo en el Centro de Salud de la comunidad.



Figura No. 2.28

Habitantes

Total habitantes:	1081
Hombres:	518
Mujeres	563
No. de familias	306
No. de personas por familia	3.5
Tasa de natalidad	2.3%
Tasa de mortalidad	0.6%
Tasa de crecimiento	1.7%
Madres Solteras	21
Viudos	14
Viudas	18
Ancianos	34
Emigración*	***
Inmigración:	0

Nota: *se desconoce el dato de emigrantes.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo en el Centro de Salud de la comunidad.

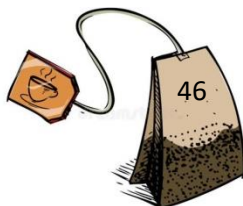
Figura No. 2.29

Población flotante

Preescolar	4 (1 directivo ,3 maestros)
Primaria	7(1 directivo, 6 maestros,)
Secundaria	8 (1 directivo, 6 maestros, 1 intendente)
Bachiller	4 (1 directivo, 3 maestros)
Centro de salud	2 (2 enfermeros)
Comerciantes	15 (personas que se dedican a vender el día de plaza)

Nota: La plaza son los días sábados en donde se venden artículos varios para satisfacer necesidades de las personas de la población..

Fuente: Centro de Salud



P.E.A (Población Económicamente Activa)
Figura No. 2.30
POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA

SECTOR PRODUCTIVO	NÚMERO
Primario	353
Secundario	296
Terciario	40
Desempleo	0

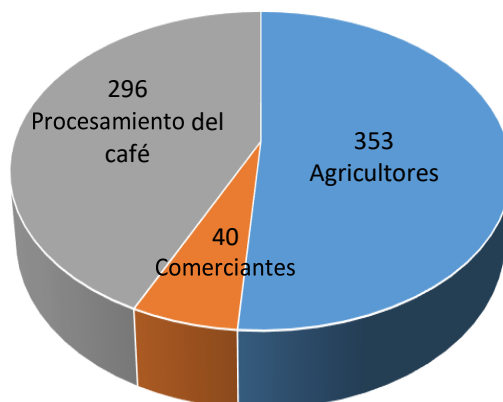
Nota: En la comunidad se encuentran trabajando 303 personas sin sueldo, ya que trabajan sus propias tierras.

Fuente: Centro de Salud.

Figura No. 2.31
Ingresos

INGRESO	NÚMERO
< De 1 Salario mínimo	491
De 1 A 2 Salarios mínimos	196
De 2 A 5 Salarios mínimos	2

Fuente: Centro de Salud

Figura No. 2.32
Fuentes de Ingreso


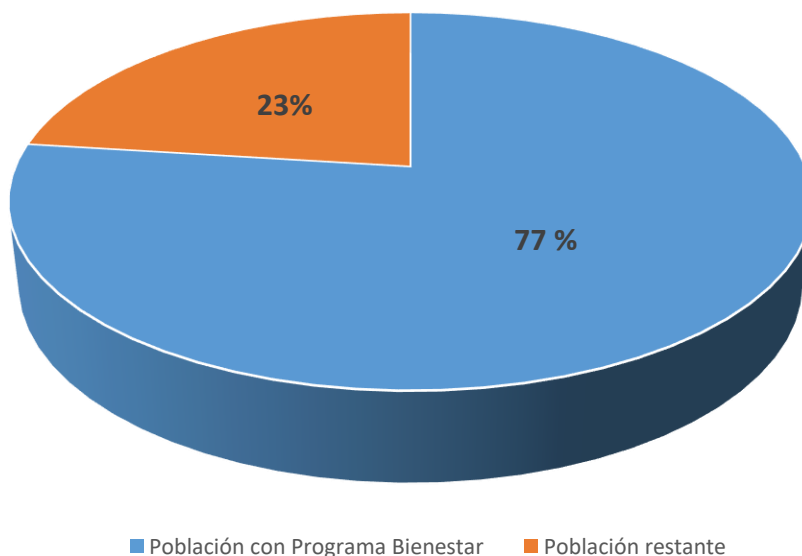
Fuente: Centro de Salud



Figura No. 2.33

Fuentes de Ingreso

APOYOS DEL GOBIERNO



Fuente: Centro de Salud

Educación

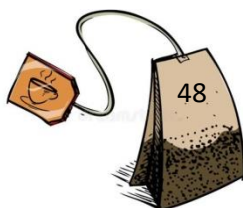
La comunidad de San Cristóbal Xochimilpa cuenta con cuatro escuelas, las cuales son: preescolar, primaria, telesecundaria y un bachiller a distancia.

Figura No. 2.34

Alumnos de preescolar

Escuela Preescolar "Tlálloc"			
GRADO	NIÑOS	NIÑAS	SUBTOTAL
1°	9	10	19
2°	10	9	19
3°	11	12	23
TOTAL	30	31	61

Fuente. Información obtenida con la Directora del nivel educativo Rosa Jiménez Hernández.





En el preescolar imparten las clases tres docentes y un directivo. La educación es bilingüe, se trabaja con los dos idiomas (español y náhuatl). Los padres envían a sus hijos “ya muy tarde”, no manejan la edad de tres años, sino que los envían a veces hasta que cumplen cinco años.

Figura No. 2.35**Alumnos de primaria**

Escuela Primaria			
GRADO	Mujeres	Hombres	Subtotal
11°	17	19	36
2°	13	12	25
3°	19	19	38
4°	11	19	30
5°	14	17	31
6°	9	16	25
TOTAL	83	102	185

Notas: En la escuela primaria laboran nueve maestros y un director.

No cuentan con personal de limpieza.

Pertenecen al programa de escuelas de calidad.

Cuentan con un Jardín Botánico realizado por los alumnos y un maestro encargado.

Las instalaciones no son adecuadas (baños pequeños, no hay agua, no cuentan con equipo deportivo).

Fuente: Información obtenida con el Director del nivel educativo Rolando Ramírez Chávez.

Figura No. 2.36**Alumnos de telesecundaria**

Escuela Telesecundaria "Niños Héroes"			
GRADO	Mujeres	Hombres	Subtotal
1°	20	15	35
2°	19	24	43
3°	10	14	24
TOTAL	49	53	102

Notas: En la escuela Telesecundaria se encuentran laborando seis docentes y un intendente.

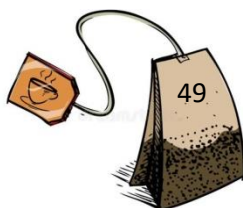
Cuenta con siete salones, dos módulos sanitarios y una cancha.

Cuenta con internet satelital y pertenecer al programa de escuelas de calidad.

No se cuenta como tal con una biblioteca, pero tienen un total de 1150 libros.

479 No están estudiando, 156 escolaridad no terminada. 251 escuela primaria y 69 educación media superior.

Fuente: Información obtenida con el Director del nivel educativo Ricardo Garrido Hernández).



Salud

La comunidad de San Cristóbal Xochimilpa perteneciente al municipio de Zacatlán, Puebla; cuenta con un Centro de Salud ubicada en las afueras de esta misma, este centro es de tercer nivel, contando con: dos enfermeras y un médico, los cuales brindan los servicios básicos. Dentro de las causas de mortalidad en esta comunidad se encuentran las siguientes:

- Cirrosis alcohólica.
- Infarto miocardio.
- Hipertensión arterial sistémica.
- Desnutrición crónica
- EPOC (enfermedad pulmonar obstructiva crónica) a causa de cocinar con leña.

Los rangos de edad sobre las causas de mortalidad se muestran a continuación (ver Figura No. 2.37) (se toman los datos del año 2014 ya que en este año aún no se realiza un estudio estadístico de este tipo):

Figura No. 2.37

Mortalidad

Años	Mortalidad
1- Menor	No
1-4	1
5-14	2
15-29	No
30-34	No
35-39	No
40-44	2
45-49	No
70 Y Mas	1

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo en el Centro de Salud de la comunidad



2.2.7 Cultura general (religión, cuentos, música, vestimenta, arte y artesanías).

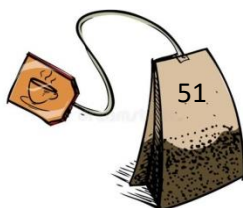
“La gente mayor enseña a sus hijos las labores del campo, ayudan a cortar el café y trabajar la tierra. También se les enseña a guardar su lengua, aunque por necesidad algunos de ellos han tenido que aprender el español.

Tradiciones

La fiesta del patrón del pueblo San Cristóbal es el día 25 de julio, se celebra con una misa y quema de un torito. Se repite esta celebración el 12 de enero del año siguiente, porque según la creencia de la gente por ser el primer mes del año se concentran todas las imágenes religiosas a recibir la bendición para que todo el año sea venturoso. Se empieza la fiesta del primer domingo que incluye el 12 de enero con danzas de los santiagueros, negros finos, danza de los negros corrientes, danza de los toreadores, los tajoneros y los tocotines.

El día 12 se vuelven a bailar estas danzas y acompañan al mayordomo a su casa para llevar al santo a la iglesia y celebrarle su misa; en la procesión se van echando cohetes, van sonando una campanita, un tambor y dos violines, llegando a la iglesia depositan al santo en el altar mayor, se celebra la misa, al final de ésta se vuelve a sacar el santo a una procesión alrededor de la iglesia para la quema del torito, después de esto, se vuelve a meter al altar mayor donde, durante toda la semana, se van juntando todos los santos y, al final de ésta y para cerrar la fiesta, se reparten éstos a los mayordomos.

El armazón del toro que se quemó también se lo lleva el mayordomo para que el día del carnaval del pueblo, que se festeja ocho días antes del miércoles de ceniza, el toro se lace y se destruya.



Otra festividad es la de todos Santos; se empieza el festejo el día de los difuntos pequeños que es el 31 de octubre, levantando un altar antes de las doce de día, llenándolo de platos de mole, carne de pollo, arroz rojo, arroz en dulce, dependiendo de lo que le gustaba al difunto y se le ponen juguetes y ropa.

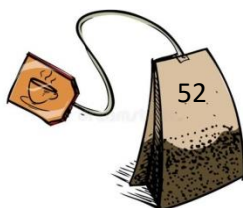
El día primero de noviembre se cambia el altar del día anterior antes de las doce del día; a este altar se le ponen frutas como plátanos, naranjas, etc., mole de guajolote, tamales, refrescos, aguardiente, cerveza, cirios, veladoras y flor de muerto, si al difunto le gustaba la música se le pone un radio el cual está tocando todo el día; a las doce de la noche se termina de llenar el altar con tamales calientes, atole, café y pan de muerto.

Al día siguiente, que es el día 2 de noviembre, es el día de la bendición, se va al panteón llevando flores, comida, y veladoras; terminando aquí el festejo, por la tarde se visita a los compadres llevando la comida que se puso en el altar.

La Semana Santa la celebran desde el primer viernes de cuaresma envolviendo la imagen de Jesús con una flor llamada Yeloxóchitl y, cada viernes siguiente, antes del viernes Santo, le van cambiando las flores.

El viernes Santo se realiza un viacrucis, el sábado de gloria se festeja la resurrección a las doce del día, repicando las campanas y echando cohetes, en este día se saca la imagen de Jesús de entre las flores y lo cuelgan de nuevo en la cruz.

El domingo de pascua se hace otra procesión con repiques de campanas, cohetes, y antes de hacer la quema del torito, hacen que se besen las imágenes de San José y la Virgen María, después de esto, se quema el torito.



Bailables

Danza de los Santiagueros.- intervienen tres personajes principales que son el caballero, el callinci y un pilato, la danza consta de 10 sones y, en el último son, matan al pilato; van vestidos con sombrero con pluma, vestuario rojo y capa triangular blanca, se sobreponen un caballo de madera con cascabeles y espada y calzan huaraches.

Danza de los Negros Finos.- la danza consta de 12 sones, en el onceavo son hacen la simulación de torear a una víbora de madera, y al son 12 pica al caporal y lo auxilia el xocollote y la maringuilla. Visten pañoletas de colores atoradas con un seguro, bordadas de lentejuela de colores y grecas doradas; calzoneras de terciopelo negro, sombrero de fieltro adornado con azahares blancos, espejos y gorsotas (adorno de la indumentaria), botines negros y pañuelo rojo en la mano izquierda.

Danza de los Negros Corrientes.- este bailable danzan 15 personas y se bailan 12 sones (diferentes a los sones de los negros finos), torear a la víbora, pica al caporal y lo auxilia la maringuilla y un bailarín que es el cortés, porta un machete, siempre se va a encontrar en el centro de las danzantes, mata a la víbora. Su traje es de pañuelos rojos, calzoneras de franela adornadas con lentejuelas, grecas doradas y fleco negro, huaraches y sombrero de paja con azahares corrientes y espejos.

Danza de los toreadores.- bailan 16 personas que danzan 15 sones, al terminar de bailar los torear al toro y lo matan. Los danzantes se visten con traje de charro negro.

Los Tejoneros.- ocupan un redondel de carrizo y palma, en el centro lleva un tarro (madera traída de Veracruz) de aproximadamente 30 a 35 metros de altura forrado de papatla (hoja de plátano), a la mitad de los sones hacen bailar a un muñeco y a una muñeca y le llaman el son de los muñecos, después de esto, viene el son del carpintero



el cual sube al tarro destruyendo toda la papatla, también destruye la corona del tarro el cual tiene un huaje (jícara) forrado con papel china.

Por último, tocan el son del tejón el cual sube a ver sino dejó nada el carpintero.

- El carpintero está hecho de madera y un gancho filoso para trozar el papel.
- El tejón está hecho de cuero de tejón y lo rellenan con aserrín y totomoztle (hoja de mazorca).” (Información obtenida de los vecinos del pueblo, se respetó la sintaxis)

Artesanías

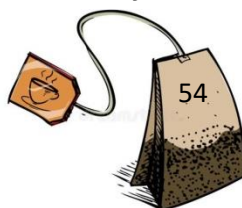
“El traje típico del lugar aún lo hacen en telar rústico. La indumentaria de la mujer consta de blusa de manta blanca, de cuello cuadrado y a veces redondo, lleva bordada las mangas (cortas) y el cuello, los colores son variados al igual que el bordado como aves, cabeza de caballo, grecas, etc. Encima llevan un quechquemitl de manta muy corriente o gasa.

Las mujeres jóvenes llevan una enagua de manta negra y las mujeres mayores portan la falda de lana. Sobre la enagua llevan una fajilla de enredo (dos metros) de 20 centímetros de ancho, es roja y combinada con blanco y guinda. El hombre viste calzón de manta blanca, camisa blanca, algodón prieto, morral y huaraches.

En este lugar es escasa la artesanía que producen; solo se reduce a comales de barro, máscaras de madera para danzas, chiquigüites y jaulas de carrizo.” (Información obtenida de los vecinos del pueblo, se respetó la sintaxis)

2.2.8 Infraestructura

Esta comunidad tiene una iglesia que está disponible solo los domingos. En el año 1600 D.C. se empiezan las excavaciones y la construcción del templo. Después de la



conquista llegan los Franciscanos a San Cristóbal, después acondicionan el templo ceremonial a templo católico poniéndole como patrono a San Cristóbal; tiempo después se le acondiciona su torre con cuatro campanas. La iglesia cuenta con unos candelabros de cristal traídos de Francia que datan del año de 1684 (única fecha exacta que se conoce); el altar principal tiene la imagen de San Cristóbal, el Espíritu Santo, la Virgen de Dolores y Magdalena, estas figuras son esculturas indígenas talladas en madera. A los lados de la iglesia se encuentran dos grandes oleos, uno pertenece a San Cristóbal y el otro representa el infierno, el purgatorio y al espíritu Santo. Estos oleos se encuentran en un deprimente estado, debido al paso del tiempo y al desconocimiento de que existen estas valiosas pinturas.

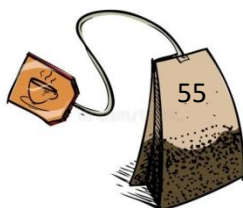
La comunidad cuenta con los servicios básicos para que la población viva con cierta comodidad como son:

Energía eléctrica: La comunidad cuenta con este servicio en forma continua y, de acuerdo a la información obtenida, el alumbrado público es insuficiente debido al poco mantenimiento que se le ha dado en los últimos años.

Agua potable: El abastecimiento de agua para el consumo humano es constante y la calidad del agua es regular, cuentan con una red de toma de agua pública.

Servicio de telecomunicaciones: La mayoría de las viviendas de la comunidad no cuentan con teléfonos fijos privados, actualmente solo 1 vivienda cuenta con este servicio, por lo que el servicio de telefonía en la actualidad sigue siendo un problema.

Servicio de transporte: La comunidad de San Cristóbal cuenta con servicio de transporte, que es a las 9:00 am. a las 3:00 pm y, el último a las 7:00 pm estos son los horarios y salen de la comunidad al centro de Zacatlán.



Servicio de recolección de basura: La comunidad no cuenta con el servicio de recolección de basura, por lo que se generan problemas con los desechos de la población; debido a esto, se opta por quemar los residuos.

Servicio de drenaje: La comunidad solo cuenta con servicio de drenaje en la calle principal.

2.2.9 Situación política

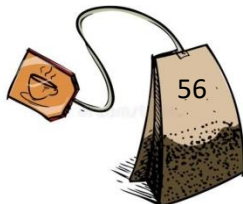
La administración de la comunidad de San Cristóbal Xochimilpa está a cargo de un Presidente Auxiliar, es el encargado de representar a la comunidad ante los gobiernos municipal, estatal y federal. Depende de él Juez de Paz. El Presidente auxiliar se apoya del Comisariado Ejidal.(ver Figura No. 2.38).

Figura No. 2.38

Situación política



Fuente: Presidencia Auxiliar.



2.3 Ingeniería del proyecto

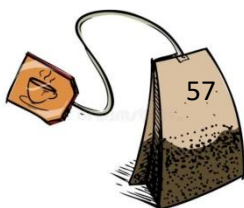
2.3.1 Producto principal

“El cultivo y consumo del café como bebida data de la última década del siglo XVIII; a más de doscientos años de su introducción, el grano es considerado uno de los cultivos de mayor importancia económica, sociocultural y ambiental. Cabe destacar que el café orgánico mexicano es de los mejores a nivel internacional.

La caficultura se considera como una actividad estratégica fundamental, debido a que permite la integración de cadenas productivas, la generación de divisas y empleos, el modo de subsistencia de muchos pequeños productores, en forma reciente, de enorme relevancia ecológica, pues más del 90% de la superficie cultivada con café se encuentra bajo sombra diversificada, que contribuye a conservar biodiversidad. El café orgánico es una alternativa para poder seguir aprovechando el café como eje de desarrollo comunitario y regional”. (El agroecosistema de café orgánico en México- <http://www.infocafes.com/descargas/biblioteca/103.pdf>).

DELEITE “La esencia del café” va a permitir, además de sus condiciones especiales que se describen después, la integración de cadenas productivas, generará empleos, mejorará los ingresos de los productores y contribuirán a conservar la biodiversidad.

DELEITE “La esencia del café” consiste en pequeños sobres sumergibles con una cantidad medida de café semi-molido que permiten el proceso de infusión: resalta características que hoy el consumidor final busca; primero: café orgánico, libre de insumos químicos (fertilizantes, fungicidas e insecticidas); segundo: que provenga del cultivo de una planta de tipo arábico, lo cual permite obtener un café de mejor calidad,



aroma y consistencia y; por último; que sea café de altura, cultivado bajo el clima ideal, para satisfacer el paladar de las personas que degustarán un sabor suave y original, con propiedades y nutrientes mayores a productos de café convencionales.

2.3.2 Marca

Figura 2.39

Marca del producto



Fuente: Diseño elaborado por el equipo de trabajo.

2.3.3 Proceso de elaboración del producto

La calidad de un grano de café está condicionada por una cantidad considerable de factores; entre ellos, se encuentra uno de los más importantes, el tipo de proceso utilizado, que determina sus particularidades y sabor. El proceso del grano de café empieza desde la cosecha (tema no tocado); solo nos corresponde describir este proceso desde su recibo como grano, (ver Figuras No. 2.40 y 2.41)

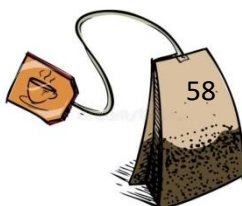


Figura 2.40

Proceso de DELEITE “La esencia del café”



Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

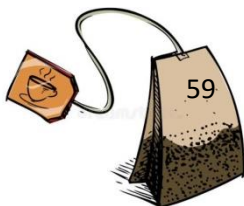


Figura No. 41

Proceso de DELEITE “La esencia del café”

Actividad	●	↑	■	D	▲	Tiempo	Observaciones
Adquirir café en grano seco	●					2 días	Establecer relaciones con los distribuidores
Almacenar suficiente café en grano					▲	1 día	Verificar que el almacén se encuentre abastecido y que cuente con las medidas y condiciones necesarias que el producto requiera.
Limpieza del café en grano	●					1 día	En este proceso, se limpia el café en grano extrayendo las impurezas que pudiera traer desde el centro de producción y distribución, tales como polvo, piedras, metales, palos, cáscaras, etc.
Pilado/ descascarillado	●					1 día	Consiste en el pelado de la cubierta del grano de café.
Tostado	●					1 día	En este proceso, el café de grano desarrolla el sabor, aroma, consistencia y demás características.
Pulido y clasificación			■			1 día	Se pule el grano hasta quitar la piel de “plata”, se clasifica en una máquina para quitar las impurezas y los granos malos o deformes. Además, el café también es clasificado por tamaño.
Molienda	●					1 día	Proceso que consiste en modificar el grano de café tostado a polvo, obteniendo partículas de café de tamaño menor para incrementar la superficie de contacto con el agua.
Empaquetado					■	1-2 días	Es medir la cantidad adecuada de café para cada producto terminado, así mismo también se realiza el empaque y sellado de sobres sumergibles, y, por último, se llevará a cabo el llenado de las cajas del producto con los sobres.
Elaboración de la presentación final para el usuario final	●					1-2 días	Se inspecciona que el producto esté correctamente elaborado para, posteriormente, sellarlo y etiquetarlo.

Nota: Cada cajita contiene 40 sobres con 2.5 gramos de café semi-molido orgánico c/u lo que equivale a 100gr por producto terminado.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



2.3.4 Requerimientos para elaborar el producto.

2.3.4.1 Activo fijo

“Son los bienes que una empresa utiliza de manera continua en el curso normal de sus operaciones; representan al conjunto de servicios que se recibirán en el futuro a lo largo de la vida útil de un bien adquirido, ejemplo de estos son las maquinarias que se utilizan en una línea productiva”. (Elías Lara Flores, 1999, 18)

Terreno

El terreno corresponde al lugar donde se colocará el edificio para la transformación, éste se localiza en la población de Zacatlán, Puebla; en Calle Segunda de Juárez #12 Col. Centro, Zacatlán; con una extensión de 140 m² propiedad de la C. Lorena Juárez Castro, quien es partícipe del proyecto.

Figura No. 2.42

Servicios con los que cuenta el terreno del proyecto

SERVICIOS
Agua potable
Electricidad
Drenaje
Internet
Línea telefónica

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Edificio

El edificio constará de estacionamiento, recepción, baños, área de administración y planta de producción; misma que incluye: área de recibo de materia prima, área de limpieza del café en grano, área de pilado/ descascarillado, área de tostado, área de pulido y clasificación, área de molienda y área de empaquetado; una bodega equipada con las condiciones necesarias para almacenar materia prima, productos complementarios y los productos terminados. (ver Figura No. 2.43)

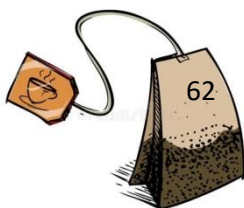


Figura No. 2.43

Edificio principal

CANTIDAD	CONCEPTO	DESCRIPCIÓN
1	Estacionamiento	El área de estacionamiento contará con: 3 cajones de 2.40 x 4.80 mts; 2 para visitantes con automóvil propio y 1 para los vehículos en el área de descarga de materia prima y productos terminados.
1	Recepción	Oficina de 5 m de largo x 4 m de ancho, donde se atenderán a los posibles clientes de DELEITE “La esencia del café”.
1	Baños para damas	Área de 3 m de largo x 2 m ancho, dos sanitarios de 1 x 1.50 m, separados por paredes, con su respectiva puerta, y con las condiciones adecuadas de higiene.
1	Baños para caballeros	Área de 3 m de largo x 2 m ancho, dos sanitarios de 1 x 1.50 m, separados por paredes, con su respectiva puerta, y con las condiciones adecuadas de higiene.
1	Oficina de administración	Cuenta con un área de 3.5 m de largo x 3 m de ancho; será donde se atienda a nuestros proveedores, clientes, y donde propiamente se manejará los recursos de la empresa.
1	Área de recibo	Abarca un área de 2 m de largo por 2.5 m de ancho, será un área donde se pueda recibir la mercancía (materia prima y productos complementarios).
1	Área de limpieza	Área de 3 x 3 m, donde se limpiará de impurezas (polvo, piedras, metales, palos, cáscaras, etc.).
1	Área de pilado y descascarillado	Área de 2 x 2 m, donde se podrá pelar la cubierta del grano de café en una máquina peladora.
1	Área de tostado	Comprende un área de 2 x 2 m, donde se colocará una máquina que lleva a cabo el proceso del tostado del grano de café.
1	Área de pulido y clasificado	Comprende un área de 2 x 2 m, donde se colocará una máquina que lleva a cabo el proceso de pulido y clasificación del grano de café por tamaños.
1	Área de molienda	Comprende un área de 1.5 x 1.5 m, donde se colocará un molino que lleva a cabo el proceso del molido del grano de café.
1	Área de empaquetado	Abarca un área de 3 m de largo x 3 m de ancho, donde se colocará una máquina de empaquetado de los sobres y una mesa para darle presentación al producto final.
1	Bodega	Con un área de 5 m de largo x 4 m de ancho, equipada con las condiciones necesarias para el almacenamiento de los productos (materia prima, productos complementarios y productos terminados) Servirá para almacenar la materia prima (costales de café en grano seco), los productos complementarios (productos de embalaje y etiquetado) y, contendrá un área de estantería con las condiciones adecuadas, donde se podrá almacenar el producto final (DELEITE “La esencia del café”).

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



Maquinaria y equipo

Figura No. 2.44

Maquinaria

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS
1	Pza.	Máquina piladora (descascarilladora)	Marca IMSA, Mod. AR-2. Máquina que pela y pule los granos de café secos. Entre las ventajas encontramos: • Es veloz en el proceso • De fácil regulación • No lesiona los granos (mordidos) • No pierde granos • Tolva depredadora Stanley Steel • Pela 120 kg por hora
1	Pza.	Tostadora de grano	Marca INOXTRON, Mod. T1T-0A0. Máquina que sirve para tostar granos de café, cacao, maca, maní y cereales. La capacidad es de 10 kg, el tiempo de tostado depende del producto. Posee un cilindro horizontal con paletas en la pared del cilindro para efectuar el batido. La entrada del producto es por una tolva en la tapa superior; La salida del producto es por una compuerta regulable. Tiene sistema de enfriamiento; posee dos motores de 0.75 HP.
1	Pza.	Máquina pulidora y clasificadora	Marca IMSA, Mod. CM-15. Máquina ideal para el pulido y la selección de granos por tamaño para el tostado apropiado. Se usa en café, frijoles, cacao, maíz, trigo, arroz, etc. Entre las ventajas encontramos: • Manejo simple • Consumo mínimo de energía • Selección Idónea • Sin ruido
1	Pza.	Molino	Marca INOXTRON, Mod. M3D-RAO. Máquina que tritura los granos de café. Muele granos de café y cacao y otros en forma homogénea, operación y mantenimiento fáciles.
1	Pza.	Máquina empacadora	Marca EnvaPack, Mod. DXDCH-10. Está diseñada para empacar productos como té deshidratado, hierbas chinas, café granulado seco, etc. Todo el proceso de medición, formación, llenado de sobres, ensartar el hilo y corte de los sobres se realiza automáticamente. Está diseñada para empacar con papel de filtro termosellable.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

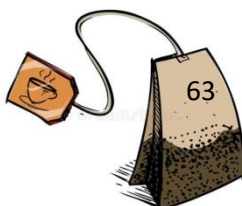
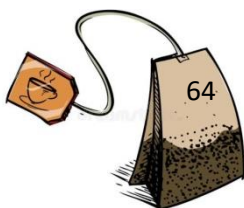


Figura No. 2.45

Equipo

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS
8	Pza.	Anaqueles	Laborado de metal con 4 divisiones, con bases de triplay en cada división; de 2 m de largo x 50 cm de ancho x 2 m de altura.
1	Pza.	Cajonera	De madera con una capacidad de 50 cm de largo x 40 cm de ancho x 15 cm de alto.
1	Pza.	Tarimas	De madera con una capacidad de 2 m x 2 m.
2	Pza.	Bancas	De madera con capacidad para tres personas.
1	Pza.	Mesa de centro	De madera con 1 m de largo x 50 cm de ancho x 40 cm de altura.
3	Pza.	Mesas pequeñas	De madera con 1.5 m de largo x 70 cm de ancho x 1 m de altura.
2	Pza.	Mesas grandes	De madera con 2 m de largo x 1.20 m de ancho x 1 m de altura.
6	Pza.	Sillas	De madera de 50 cm x 40 cm.
13	Pza.	Cajón	De madera de 60 cm de largo x 40 cm de ancho x 15 cm de altura.
4	Pza.	Dispensador de papel higiénico	Marca Scott, Mediano, estándar, para rollo de papel higiénico sin tubo.
2	Pza.	Dispensador de toallas	Marca Kimberly-Clarck profesional, de toalla Slim Roll apariencia metálica, código 30213604
2	Pza.	Dispensador de jabón	Marca SoftSoap, capacidad para un litro de jabón líquido para manos.
2	Pza.	Espejo	Con un grosor de 2 milímetros con medidas de 50 cm de largo x 30 cm de ancho, enmarcado con aluminio.
1	Pza.	Juego de llaves	Juego de siete piezas de llaves marca Leavess Stanley españolas STMT74091, Cromo negro de 9, 10, 11, 12, 13, 14 y 17 mm.
1	Pza.	Juego de desarmadores	Juego de desarmadores marca Work2Best TD9116J, con 18 piezas, de cromo vanadio, punta magnetizada, templado con mango de doble inyección (de cruz, planos y de caja)
1	Pza.	Martillo de uña	Marca Truper de 16 Oz, modelo 19710 Ma-16f.
1	Pza.	Taladro	Taladro marca Bosch GSB13RE
1	Pza.	Pinzas	Pinzas marca Truper de 8 pulgadas.
1	Pza.	Juego de llaves allen	Juego de llaves Allen, marca Truper, modelo All-25 Extra largas Mm Std. con 25 piezas.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



Equipo de oficina

Figura No. 2.46

Equipo de oficina

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS
2	Pza.	Equipo de cómputo	Ensamblada para escritorio, marca Hewlett-Packard (hp) p-1035la, 1tb, 120gb, 23 pulgadas Led, Windows 7 Home Premium, CDRom, 4 puertos usb 2.0
1	Pza.	Impresora	Marca Hawelett- Parckad (hp). multifuncional, tecnología inyección de tinta, velocidad 28 ppm negro, 15 ppm color, resolución de 5760 x 1440 dpi, resolución de escaneo 600 x 1200 dpi, tipo de escaneo cama plana 21,6 cm x 29,7 cm (8,5"x11")
2	Pza.	Teléfono	Marca Panasonic, teléfono fijo inatg 1311, tecnología dect., teclado iluminado, memoria de 10 números, tecnología de realce de voz, localizador auricular, seguridad digital contra rastreo.
2	Pza.	Escritorio	Marca Printaform de madera con dos cajones archiveros. medidas de 2.75 cm de altura x 1.50 cm de largo x 65 cm de ancho.
2	Pza.	Archivero	Marca Printaform de madera con 4 cajones para tamaño carta y oficio, con cerradura. Medidas: 1.30 cm de altura x 50 cm de largo x 70 cm de ancho.
2	Pza.	Silla ejecutiva	Marca Steel de madera tapizada con tela retardante al fuego, brazos fijos ergonómicos, respaldo tapizado en malla con soporte lumbar, ajuste de altura, tensión y reclinable base estrella.
4	Pza.	Silla de escritorio	Marca Steel de plástico con tela plegable negra con 79 cm de altura x 44 cm de ancho x 46 cm de largo.
2	Pza.	Cesto de basura	Cesto tipo americano de plástico chico color negro.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Equipo de reparto

Figura No. 2.47

Equipo de reparto

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS
1	Unidad	Motoneta	Marca Italika, de aspecto rudo y deportivo, WS-150CC, todo terreno, rendimiento de tanque 180 km, Ed. 2019.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



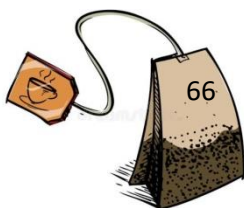
Equipo de seguridad e higiene

Figura No. 2.48

Equipo de seguridad e higiene

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS
12	Pza.	Batas	De algodón, unitalla color verde militar.
12	Pza.	Red	Red gruesa PC
12	Pza.	Mandil	De plástico reforzado.
6	Pares	Guantes	Guantes de nitrilo, industriales, Supraflex, especialmente diseñados para deslizarlos fácilmente.
1	Caja	Cubre bocas	Marca Unline Mascarilla quirúrgica 99% solo de eficiencia de filtrado de bacterias, lazo estándar para orejas, Mod. s-10478, polietileno azul claro, puente de aluminio ajustable.
6	Pares	Zapatos anti-derrapante	Marca Flexi, anti- derrapante
3	Pza.	Extintor	De clase ABC, 5LB, mod. S-22291. Dispositivo portátil que se utiliza para apagar fuego o incendios de pequeña magnitud, el extintor para fuego seco es de agua pulverizada, ésta proporciona refrigeración, o absorción del calor, suele llevar aire a presión para expeler en agua.
15	Pza.	Señaléticas	De tamaño visible de color azul, rojo, verde y amarillo que indican las rutas de evacuación. Señales de obligación: indican la obligatoriedad de utilizar protecciones adecuadas para evitar accidentes. tienen forma circular, fondo de color azul y los dibujos de color blanco. el color azul deberá cubrir mínimo el 50 % de la superficie de la señal. (2 piezas). Señales de prohibición: prohíben un comportamiento susceptible de provocar un peligro impidiendo ciertas actividades que ponen en peligro la salud propia o de otros trabajadores. tiene forma redonda y pictograma negro sobre un fondo blanco con borde rojo y banda roja transversal descendente de izquierda a derecha atravesando el pictograma a 45 grados respecto a la horizontal. El color rojo deberá cubrir mínimo el 35 % de la superficie de la señal. (3 piezas). Señales de peligro o advertencia: avisan posibles peligros que pueden conllevar a la utilización de algún material o herramienta. Son de forma triangular, fondo amarillo, borde y dibujo de color negro. El amarillo deberá cubrir mínimo el 50% de la superficie de la señal. (2 piezas). Señales de auxilio: ayudan y proporcionan información acerca del equipo de auxilio. Son rectangulares o cuadradas, fondo de color verde y borde y dibujo blanco. (3 piezas). Señal de equipos contra incendios: son de forma rectangular o cuadrada. Pictograma blanco sobre fondo rojo (el rojo deberá cubrir como mínimo el 50% o el 100% de la superficie de la señal), además contienen un texto que se utiliza conjuntamente con las señales de seguridad.(5 piezas).
2	Pza.	Botiquín de primeros auxilios	Fabricado en lámina calibre 22, terminado en pintura color blanco, con chapa y etiqueta indicadora de primeros auxilios de 30 x 40 x 10 cm que se pueda transportar a donde convenga.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



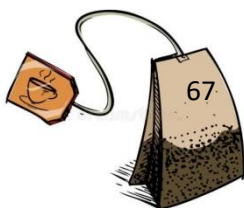
Material y equipo básico de primeros auxilios

Figura No. 2.49

Material y equipo básico de primeros auxilios

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS
Antisépticos			
2	Pza.	Envase de alcohol etílico	Líquido transparente e incoloro, con sabor a quemado y un sabor característico. Su grado alcohólico real a 288 k (150 C) en la escala de gay Lussac, envasado en botellas de plástico de 500 ml, es inflamable y se utiliza para desinfectar y limpiar heridas, área de aplicación de inyecciones.
2	Pza.	Agua oxigenada	Auxiliar en heridas leves en la piel, su administración es cutánea, antes de utilizar se debe lavar la herida, se aplica directamente en ella o con un hisopo o algodón.
2	Pza.	Repelente de insectos	Protege contra las picaduras de insectos y se aplica sobre la piel seca, sobre todo en las áreas del cuerpo que no están protegidas por la ropa.
Material de curación			
2	Pza.	Algodón	Borra, limpia y esteriliza en formas distintas, como franjas, bolas, etc., se emplea para limpiar una herida, taponarla, obturar los oídos, empapar medicamentos o aceites que se aplican en la piel, etc.
2	caja	Gasas	Banda esterilizada con tejidos que impregnan sustancias medicamentosas, se usa en cirugía, para cubrir heridas, etc, caja de 10 sobres.
2	Pza.	Tela micropore o traspore	De 2.5 cm de ancho que sirve como sostén y protección para cerrar heridas o curar raspaduras.
4	Pza.	Vendas	Tira por lo común de lienzo, gasa de 5 cm de ancho por 1.50 cm de largo y de 10 cm por 1.50 de largo, que sirve para ligar un miembro o para sujetar los apósitos aplicados sobre una gasa, contusión, tumor, etc,
2	Pza.	Tela adhesiva	Tela que mide 1.25 cms de largo, por 2 cms de ancho, que en su parte interna tiene un pegamento especial, por lo cual sirve para sostener vendas, gasas etc., cuando hay una herida.
Instrumental			
2	Pza.	Termómetro	Instrumento que sirve para medir la temperatura.
Medicamento			
2	Caja	Aspirina adulto	Para el alivio sintomático del dolor de cabeza, dolor de muelas, dolor de garganta relacionado resfrío, dolores musculares y de articulaciones, dolor de espalda, etc.
2	Botella	Pepto Bismol	Para proporcionar alivio al malestar estomacal mientras está en movimiento, sin necesidad de medir la dosis (Botella de 236 ml).
2	Caja	Flanax	Para la desinflamación de músculos y dolores de cabeza.
Pomadas			
2	Tubo	Diprozone	Para quemaduras, raspaduras, piquetes de insectos.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



2.3.4.2 Activo diferido

“Este grupo está formado por todos aquellos gastos pagados por anticipado, por lo que se tiene derecho a recibir un servicio, ya sea en el ejercicio en curso o en ejercicios posteriores”. (Elías Lara Flores, 1999, 25)

Gastos de elaboración del proyecto

Figura No. 2.50

Gastos de elaboración del proyecto

CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS
Viáticos	Se realizaron visitas a San Cristóbal Xochimilpa, Zacatlán; trasladándonos en transporte público, desde Chignahuapan hasta el lugar dónde se llevará a cabo el proyecto.
Papelería	Se utilizó hojas blancas, lapiceros, lápices, goma, sacapuntas y libretas, como instrumentos de trabajo para el desarrollo del proyecto escrito.
Copias	Fotocopias de documentos apegados al proyecto.
Renta de equipo	Se rentó equipo de cómputo para redactar el proyecto.
Impresiones	Generadas por detallar y ajustar aspectos del proyecto
Plano	Se requirió elaborar un plano de distribución del proyecto con servicios profesionales de un arquitecto, egresado de la BUAP.

Nota: No incluimos costo del proyecto porque el mismo es para quienes hacen éste.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Gastos de constitución

Figura No. 2.51

Gastos de constitución

CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS
Alta en el SAT	Solicitud de preinscripción al SAT: 1. Representante legal deberá contar con el certificado de Firma electrónica. 2. Presentar: USB o cd con el archivo generado con la aplicación SOLCEDI. • Formato de firma electrónica. • Copia certificada (poder general del representante para actos de dominio y acta constitutiva de la persona moral). • Original o copia certificada de identificación oficial del representante legal.
Contrato colectivo	Se formará una sociedad cooperativa

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



Contratos

Figura No. 2.52

Contratos

Cantidad	CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS
1	Instalación de electricidad	Para su contratación se requiere: recibo de luz proporcionado por un vecino no mayor a medio año, copia de credencial de identificación, y solicitud previamente tramitada.
1	Toma de agua	Para su contratación se requiere la compra de toma de agua
1	Instalación de teléfono e internet	Para su contratación se necesita: credencial de identificación y solicitud previamente tramitada.
1	Instalación de drenaje	Servicio público. (Ya se tiene)

Nota: Se renovará contrato de luz y agua con cambio de nombre.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Papelería y útiles

Figura No. 2.53

Papelería y útiles

CANTIDAD	UNIDAD	ARTÍCULO	CARACTERÍSTICAS
2	Pqte.	Hojas	Tamaño carta, papel bond, marca Office Depot.
1	Caja	Lapicero	Marca Azor punto fino de 0.7 mm.
1	Caja	Lápiz	Madera No. 2, marca Ticonderoga.
3	Pqte.	Notas	50 hojas, 15cm X 10cm. marca Office Depot
1	Caja	Marcadores	Tipo agua , negros marca magistral
3	Pqte.	Folder	Color beige, tamaño carta.
2	Pza.	Sellos	Personalizados
2	Pza.	Tinta	Frasco de tinta negra
2	Pza.	Esponja de tinta	Estuche con esponja para tinta
10	Pza.	Sacapuntas	Sencillo
1	Caja	Clip gigante	Marca "BACO" No. 2
10	Pza.	Goma	Gomas de migajón
6	Pza.	Cinta adhesive	24mm X 65mm marca Tuk
2	Pza.	Engrapadora	Marca Acme
2	Pza.	Agenda	Tamaño profesional marcado diario
2	Pza.	Regla	30cm metal
2	Pza.	Cutter	Uso rudo marca Trupper
3	Pza.	Corrector	Lápiz marca BIC
2	Pza.	Tijeras	Marca “Barrillito”, medianas de punta roma
4	Pza.	Lápiz adhesive	Marca "pritt"
2	Pqte.	Grapas	Marca Acme
2	Pza.	Calculadora	Marca Casio de 14 dígitos
2	Pza.	Perforadora	Dos hoyos de metal
2	Pza.	Memoria USB	Kingston 32 Gb
1	Caja	Disco DVD	Marca SONY contenido 10 piezas
3 de c/1 (9)	Pza.	Cartuchos	Color blanco, negro y de colores para impresora

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



Capacitación y adiestramiento

Figura No. 2.54

Capacitación y adiestramiento

CONCEPTO	DESCRIPCIÓN
Mantenimiento de la maquinaria	Conocer el proceso de la maquinaria, desde el momento de encendido y la tarea que realiza, hasta el término de su proceso.
Calidad del grano	Procesos para la selección y limpieza del grano.
Taller de tosti3n y cataci3n	Comprende todos los aspectos de la termodinámica en el proceso y cuáles serían los resultados en taza.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo

Publicidad

Figura No 2.55

Publicidad

CANTIDAD	CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS
1	Página de internet	Se harán páginas oficiales del proyecto en redes sociales para que se conozca a fondo los servicios que brinda y se pueda contactar con los clientes. (Facebook, Instagram, etc.)
1,000	Tarjetas de presentación del producto	Se obsequiarán tarjetas con la promoción del producto, por el reverso tendrá un calendario del año en curso.
1,000	Folletos	Se obsequiarán folletos con información detallada de nuestro producto puntualizando la importancia que tiene el café orgánico, como producto y como parte esencial a su proceso, agente especial de conservación del medio ambiente.

Nota: La publicidad será para tres meses.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



2.3.4.3 Capital de trabajo

“Se define como capital de trabajo a la capacidad de una compañía para llevar a cabo sus actividades con normalidad en el corto plazo. Éste puede ser calculado como los activos que sobran en relación a los pasivos de corto plazo.” (Elías Lara Flores, 1999, 41)

Materia prima

Figura No. 2.56

Materia prima

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS
3	Costal	Café en grano seco	Cada costal pesa entre 55 y 60 kg

Nota: Materia prima para tres meses de trabajo, tres bultos de café (55.60 kg)= 165 kgs. de café en bruto (el excedente se considera como pérdida en el proceso). 165000 grs. / 2.5 grs. por bolsita = 66000 bolsitas/40 (cantidad de sobres que contiene cada caja) =1650 cajas

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Insumos complementarios

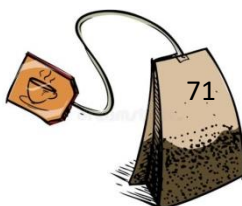
Figura No. 2.57

Insumos complementarios

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS
200	Rollo	Papel poroso (sobre)	Papel poroso esterilizado, que permite el proceso de infusión. 1 metro de ancho por 100 mts. de largo. Sobre de 4 x 4 cm.
66	Millar	Etiqueta chica	Medidas: 1.5 cm x 1.5 cm. Contendrá el logo del producto. Y servirá de apoyo para diluir el café.
2	Millar	Etiqueta grande	Medidas: 4 cm. x 4 cm. Contendrá el logo del producto e irá en la presentación del producto en la parte superior de la tapa.
2	Millar	Etiqueta de nutrientes	Medidas: 4 cm x 4 cm. contendrá una tabla de los nutrientes del producto.
66	Rollo	Hilo cáñamo	Hilo esterilizado, adecuado para poder sumergirse. Capacidad de 100 mts.
2	Millar	Caja	Caja de cartón comprimido totalmente biodegradable, adecuada para conservar el aroma y sabor del café. Medidas: 10 cm de largo x 10 cm de ancho x 10 cm de altura. Capacidad para 40 sobres sumergibles.

Nota: Cantidad requerida para 3 meses de trabajo (se ajustan cantidades).

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



Insumos equipo de reparto

Figura No. 2.58

Insumos equipo de reparto

CANTIDAD	CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS
150 Lts.	Gasolina	Magna
-----	Mantenimiento	Se dará cada 3 meses con un costo de \$1,000.00
3 Lts.	Aceite automotriz	Marca Quaker State Motores pequeños.

Nota: Cantidad requerida para 3 meses de trabajo.
Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Insumos auxiliares

Figura No. 2.59

Insumos auxiliares

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS
12	Litro	Gasolina Magna	Pago mensual
1	Cuota	Luz	Pago bimestral
-----	Cuota	Agua	Pago mensual
1	Línea	Teléfono	Prepago

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

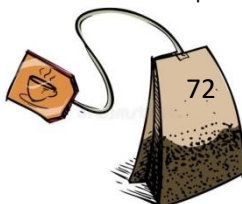
Mano de obra

Figura No. 2.60

Mano de obra

CANTIDAD	PUESTO
1	Administrador general
2	Encargado de producción

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



Material de limpieza

Figura No. 2.61

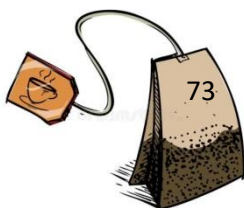
Material de limpieza

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS
5		Escoba	Artículo de limpieza para barrer el área administrativa
5		Trapeador	Artículo de limpieza con el cual mantienes el piso reluciente
5		Recogedor	Artículo de limpieza para levantar el polvo.
6 pares		Guantes	De hule marca Acme
3		Rastrillo	Artículo para remover las hojas sueltas
2		Destapa caños	Se utiliza como su nombre lo dice, destapar los caños de los inodoros
5		Jalador	Recogedor
3		Jerga	Pedazo de tela para mantener la entrada limpia
5		Plumero	Utensilio para sacudir el polvo
10		Franela	Tela para la limpieza de superficies
ARTÍCULOS PERECEDEROS			
2		Cloro	Cloralex de a 3 lts.
1 paquete		Bolsas de basura	Utilizar bolsas de basura biodegradables o al menos con un alto porcentaje de material reciclado (80%).
1 bolsa		Jabón en polvo	Bolsa de 2 kg que se utilizara para lavar.
3		Limpiador multiusos	Limpiador de 10 L para los pisos y/o ventanas.
3		Atomizadores	Atomizador de 500 ml que servirán para vidrios y muebles.
2		Cepillo para inodoro	Es para quitar el sarro del inodoro.
5		Desinfectante	De 1 L, es para mantener limpios los muebles.

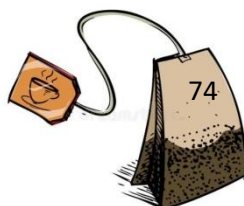
Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

2.3.5 Aspectos ecológicos

- El proceso de producción (convertir el café en grano en polvo y luego envasarlo en bolsitas) no afecta el medio ambiente no requiere cantidades sustanciales de agua. Ello no significa que, teniendo poco terreno, no se pueda apoyar en el aspecto ecológico.



- El edificio a construir será de 111.27 m² éste se edificará en un terreno de 140 m²; entonces, se tienen 28.73 m² para crear una área verde: guarnición de 660 arrayanes (20 mts. lineales y 50 cmts. de altura); 20 mts² de pasto y algunos rosales y/o tres plantas de café (estos tres últimos más relevantes por el tipo de proyecto).
- Una vez usadas las bolsitas que contienen a **DELEITE “La esencia del café”**, éstas pueden ser desechadas a la basura inorgánica no afectando al ambiente. El embalaje tiene la finalidad de que sea reutilizado por los consumidores (cenicero, alhajero, etc.), o bien, volver a rellenar en nuestros expendios su caja con sobres de café, pagando solo el precio de los sobres.
- El folleto contendrá información acerca del café orgánico y sus beneficios de ser un aromático cultivado de manera tradicional; además, de la nueva presentación que nos facilita su consumo (ver Anexo 1).



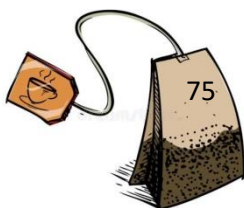
2.3.6 Programa de instalación de la planta

Figura No. 2.62

Periodo de instalación de planta

Actividades	Tiempo					
	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6
Búsqueda de financiamiento						
Acondicionamiento del lugar de trabajo						
Realizar la contratación del servicio						
Instalación de los servicios						
Solicitud de maquinaria y equipo						
Entrega de maquinaria y equipo						
Solicitud de equipo de oficina						
Entrega de equipo de oficina						
Solicitud de equipo de trabajo						
Entrega de equipo de trabajo						
Compra de material de equipo de limpieza						
Compra de material de primeros auxilios						
Compra de papelería y útiles						
Obtención de materia prima						
Realización de publicidad						
Inicio de actividades						

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



2.4 Inversiones

2.4.1 Concepto

Se puede decir que inversión es el “conjunto de recursos que se emplean para producir algo (bien o servicio) que puede generar una utilidad”. (Abraham Hernández, Hernández, 1999, 28).

2.4.2 Inversiones necesarias para el proyecto

2.4.2.1 Activo fijo

Terreno

Figura No. 2.63

Terreno

CANTIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
1	Terreno	\$1,500,000.00	\$1,500,000.00

Nota: El terreno no se pagará ya que será donado por una de las socias del proyecto.

Edificio

Figura No. 2.64

Edificio principal

CANTIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
1	Estacionamiento	\$ 104,040.00	\$ 104,040.00
1	Recepción	\$ 36,000.00	\$ 36,000.00
1	Baños para damas	\$ 26,400.00	\$ 26,400.00
1	Baños para caballeros	\$ 26,400.00	\$ 26,400.00
1	Oficina de administración	\$ 18,900.00	\$ 18,900.00
1	Área de producción	\$ 73,800.00	\$ 73,800.00
2	Bodega	\$ 72,000.00	\$ 144,000.00
TOTAL			\$ 429,540.00

Notas: Se incluyeron costos de mano de obra, materiales, estructura y electricidad.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo



Maquinaria y equipo

Figura No. 2.65

Maquinaria

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
Maquinaria				
1	Pza.	Máquina piladora (descascarilladora)	\$20,160.00	\$20,160.00
1	Pza.	Tostadora de grano	\$8,500.00	\$8,500.00
1	Pza.	Máquina pulidora y clasificadora	\$4,400.00	\$4,400.00
1	Pza.	Molino	\$485.00	\$485.00
1	Pza.	Máquina empacadora	\$11,580.00	\$11,580.00
TOTAL				\$45,125.00

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Figura No. 2.66

Equipo

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
Equipo				
8	Pza.	Anaqueles	\$575.00	\$4,600.00
1	Pza.	Cajonera	\$1,200.00	\$1,200.00
1	Pza.	Tarima	\$1,500.00	\$1,500.00
2	Pza.	Bancas	\$1,580.00	\$3,160.00
1	Pza.	Mesa de centro	\$1,300.00	\$1,300.00
3	Pza.	Mesas pequeñas	\$1,000.00	\$3,000.00
2	Pza.	Mesas grandes	\$2,000.00	\$4,000.00
6	Pza.	Sillas	\$150.00	\$900.00
13	Pza.	Cajón	\$95.00	\$1,235.00
4	Pza.	Dispensador de papel higiénico	\$349.00	\$1,396.00
2	Pza.	Dispensador de toallas	\$1,220.00	\$2,440.00
2	Pza.	Dispensador de jabón	\$264.00	\$528.00
2	Pza.	Espejo	\$235.00	\$470.00
1	Pza.	Juego de llaves	\$439.00	\$439.00
1	Pza.	Juego desarmadores	\$399.00	\$399.00
1	Pza.	Martillo de uña	\$169.00	\$169.00
1	Pza.	Taladro	\$2,599.00	\$2,599.00
1	Pza.	Pinzas	\$235.00	\$235.00
1	Pza.	Juegos de llaves Allen	\$355.00	\$355.00
TOTAL				\$29,925.00

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



Equipo de oficina

Figura No. 2.67

Equipo de oficina

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
2	Pza.	Equipo de computo	\$5,800.00	\$11,600.00
1	Pza.	Impresora	\$1,100.00	\$1,100.00
2	Pza.	Teléfono	\$200.00	\$400.00
2	Pza.	Escritorio	\$1,275.00	\$2,550.00
2	Pza.	Archivero	\$1,400.00	\$2,800.00
2	Pza.	Silla ejecutiva	\$1,000.00	\$2,000.00
4	Pza.	Silla de escritorio	\$280.00	\$1,120.00
2	Pza.	Cesto de basura	\$15.00	\$30.00
TOTAL				\$21,600.00

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Equipo de reparto

Figura No. 2.68

Equipo de reparto

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
1	Pza.	Motoneta	\$19,500.00	\$19,500.00
TOTAL				\$19,500.00

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Equipo de seguridad e higiene

Figura No. 2.69

Equipo de seguridad e higiene

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
12	Pza.	Batas	\$50.00	\$600.00
12	Pza.	Red	\$8.00	\$96.00
12	Pza.	Mandil	\$60.00	\$720.00
6	Pares	Guantes	\$20.00	\$120.00
1	Caja	Cubre bocas	\$95.00	\$95.00
6	Pares	Zapatos anti-derrapante	\$385.00	\$2,310.00
3	Pza.	Extintor	\$485.00	\$1,455.00
8	Pza.	Flechas de evacuación	\$28.00	\$224.00
2	Pza.	Botiquín de primeros auxilios	\$650.00	\$1,300.00
COSTO TOTAL				\$6,920.00

Nota: Material requerido para 3 meses.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



Material y equipo básico de primeros auxilios

Figura No. 2.70

Material y equipo básico de primeros auxilios

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
Antisépticos				
2	Pza.	Envase de alcohol etílico	\$12.00	\$24.00
2	Pza.	Agua oxigenada	\$9.50	\$19.00
2	Pza.	Repelente de insectos	\$67.00	\$134.00
Material de curación				
2	Pza. (bolsa)	Algodón	\$7.50	\$15.00
2	caja	Gasas	\$10.00	\$20.00
2	Pza.	Tela micropore o traspore	\$12.00	\$24.00
4	Pza.	Vendas	\$6.00	\$24.00
2	Pza.	Tela adhesiva	\$8.00	\$16.00
Instrumental				
2	Pza.	Termómetro	\$38.00	\$76.00
Medicamento				
2	Caja	Aspirina adulto	\$20.00	\$40.00
2	Botella	Pepto Bismol	\$53.00	\$106.00
2	Caja	Flanax	\$114.00	\$228.00
Pomadas				
2	Tubo	Diprosone	\$123.00	\$246.00
COSTO TOTAL				\$972.00

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

2.4.2.2 Activo diferido

Gastos de elaboración del proyecto

Figura No. 2.71

Gastos de elaboración del proyecto

CONCEPTO	CARACTERÍSTICAS	COSTO PARCIAL
Viáticos	Se realizaron visitas a San Cristóbal Xochimilpa, Zacatlán; trasladándonos en transporte público, desde Chignahuapan hasta el lugar dónde se llevará a cabo el proyecto.	\$3,800.00
Papelería	Se utilizó hojas blancas, lapiceros, lápices, goma, sacapuntas y libretas, como instrumentos de trabajo para el desarrollo del proyecto escrito.	\$1,200.00
Copias	Fotocopias de documentos apegados al proyecto.	\$590.00
Renta de equipo	Se rentó equipo de cómputo para redactar el proyecto.	\$2,985.00
Impresiones	Generadas por detallar y ajustar aspectos del proyecto	\$2,800.00
Plano	Se requirió elaborar un plano de distribución del proyecto con servicios profesionales de un arquitecto, egresado de la BUAP.	\$1,900.00
TOTAL		\$13,275.00

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo



Gastos de constitución

Figura No. 2.72

Gastos de constitución

CANTIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
1	Notario público	\$4,800.00	\$4,800.00
1	Viáticos	\$800.00	\$800.00
1	Sociedad	\$4,700.00	\$4,700.00
1	Permiso (SER)	\$3,000.00	\$3,000.00
TOTAL			\$13,300.00

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Contratos

Figura No.2.73

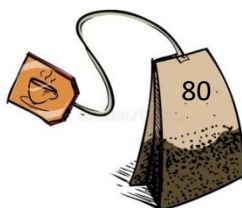
Contratos

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
1	Bimestral	Instalación de electricidad	\$4,000.00	\$4,000.00
1	Mensual	Toma de agua	\$4,000.00	\$4,000.00
1	Mensual	Instalación de teléfono e internet	\$2,000.00	\$2,000.00
1	-----	Instalación de drenaje	-----	-----
COSTO TOTAL				\$10,000.00

Nota: Se renovará contrato de luz y agua con cambio de nombre.

Ya se cuenta con los servicios y no se pagarán los contratos, solamente se pagarán según corresponda su periodo de pago.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



Papelería y útiles

Figura No. 2.74

Papelería y útiles

CANTIDAD	UNIDAD	ARTÍCULO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
2	Pqte.	Hojas	\$95.00	\$190.00
1	Caja	Lapicero	\$28.00	\$28.00
1	Caja	Lápiz	\$279.00	\$279.00
3	Pqte.	Notas	\$9.50	\$28.50
1	Caja	Marcadores	\$52.00	\$104.00
2	Pqte.	Folder	\$40.00	\$80.00
2	Pza.	Sellos	\$12.50	\$25.00
1	Pza.	Tinta	\$9.00	\$9.00
1	Pza.	Esponja de tinta	\$12.00	\$12.00
10	Pza.	Sacapuntas	\$2.00	\$20.00
1	Caja	Clip gigante	\$16.00	\$16.00
1	Caja.	Clip chico	\$10.00	\$10.00
10	Pza.	Goma	\$4.00	\$40.00
6	Pza.	Cinta adhesive	\$14.00	\$84.00
2	Pza.	Engrapadora	\$20.00	\$40.00
6	Pza.	Libretas	\$17.00	\$102.00
1	Pza.	Agenda	\$89.00	\$89.00
2	Pza.	Regla	\$7.00	\$14.00
2	Caja	Tachuelas	\$8.00	\$16.00
2	Pza.	Cutter	\$25.00	\$50.00
3	Pza.	Corrector	\$12.00	\$36.00
2	Pza.	Tijeras	\$8.00	\$16.00
4	Pza.	Lápiz adhesive	\$15.00	\$60.00
2	Pqte.	Grapas	\$14.00	\$28.00
2	Pza.	Calculadora	\$35.00	\$70.00
2	Pza.	Perforadora	\$22.00	\$44.00
2	Pza.	Memoria USB	\$120.00	\$240.00
1	Caja	Disco DVD	\$32.00	\$32.00
3 de c/1 (9)	Pza.	Cartuchos	\$18.00	\$162.00
TOTAL				\$1,924.50

Nota: La publicidad será para 3 meses.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



Capacitación y adiestramiento

Figura No. 2.75

Capacitación y adiestramiento

CONCEPTO	DESCRIPCION
Mantenimiento de la maquinaria	\$4,000.00
Calidad del grano	\$3,500.00
Taller de tostión y catación	\$8,000.00
TOTAL	\$15,500.00

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo

Publicidad

Figura No 2.76

Publicidad

CANTIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
1	Página de internet	-----	-----
1,000	Tarjetas de presentación del producto	\$1.25	\$1,250.00
1,000	Folletos	\$0.40	\$400.00
TOTAL			\$1,650.00

Nota: La publicidad será para 3 meses.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

2.4.2.3 Capital de trabajo

Materia prima

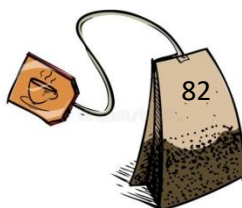
Figura No. 2.77

Materia prima

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
3	Costal	Café en grano seco	\$1,925.00	\$5,775.00
TOTAL				\$5,775.00

Nota: Se requiere de materia prima para 3 meses de trabajo.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



Insumos complementarios

Figura No. 2.78

Insumos complementarios

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
200	Rollo	Papel poroso (sobre)	\$110.00	\$22,000.00
66	Millar	Etiqueta chica	\$0.75	\$49,500.00
2	Millar	Etiqueta grande	\$1.75	\$3,500.00
2	Millar	Etiqueta de nutrientes	\$2.25	\$4,500.00
66	Rollo	Hilo cáñamo	\$92.00	\$6,072.00
2	Millar	Caja	\$7.99	\$15,980.00
TOTAL				\$101,552.00

Nota: Cantidad requerida para 3 meses de trabajo.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Insumos equipo de reparto

Figura No. 2.79

Insumos equipo de reparto

CANTIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
150 Lts.	Gasolina	\$21.76	\$3,264.00
-----	Mantenimiento	\$1,000.00	\$1,000.00
3 Lts.	Aceite automotriz	\$60.00	\$180.00
TOTAL			\$4,444.00

Nota: Cantidad requerida para 3 meses de trabajo.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Insumos auxiliares

Figura No. 2.80

Insumos auxiliares

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL	COSTO TRIMESTRAL
12	Litro	Gasolina	\$ 20.00	\$ 240.00	\$ 3,000.00
1	Cuota bimestral	Luz	\$ 1,000.00	\$ 1,000.00	\$ 1,500.00
-----	Cuota	Agua	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 450.00
1	Línea	Teléfono	\$ 480.00	\$ 480.00	\$ 1,440.00
TOTALES				\$ 2,020.00	\$ 6,390.00

Nota: Cantidad requerida para 3 meses de trabajo.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



Mano de obra

Figura No. 2.81

Mano de Obra

CANTIDAD	PUESTO	SUELDO MENSUAL
1	Administrador general	\$5,000.00
2	Encargados de producción	\$8,000.00
2	Encargado de ventas	\$8,000.00
TOTAL		\$21,000.00

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

Material de limpieza

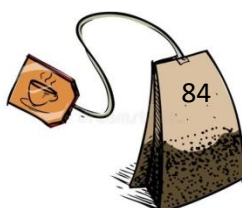
Figura No. 2.82

Material de limpieza

CANTIDAD	UNIDAD	CONCEPTO	COSTOS UNITARIO	COSTO PARCIAL
5	Pza.	Escoba	\$22.00	\$110.00
5	Pza.	Trapeador	\$35.00	\$175.00
5	Pza.	Recogedor	\$15.00	\$15.00
6 pares	Pza.	Guantes	\$13.00	\$78.00
3	Pza.	Rastrillo	\$55.00	\$165.00
2	Pza.	Destapa caños	\$15.00	\$30.00
5	Pza.	Jalador	\$25.00	\$125.00
3	Pza.	Jerga	\$10.00	\$30.00
5	Pza.	Plumero	\$18.00	\$90.00
10	Pza.	Franela	\$6.00	\$60.00
ARTÍCULOS PERECEDEROS				
2	Pza.	Cloro	\$28.00	\$28.00
1	Pte.	Bolsas de basura	\$48.00	\$48.00
1	Bolsa	Jabón en polvo	\$45.00	\$45.00
3	Pza.	Limpiador multiusos	\$31.00	\$93.00
3	Pza.	Atomizadores	\$12.00	\$36.00
2	Pza.	Cepillo para inodoro	\$19.00	\$38.00
5	Pza.	Desinfectante	\$14.50	\$72.50
TOTAL				\$1,238.50

Nota: Cantidad requerida para 3 meses de trabajo.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



2.4.3 Resumen de inversiones

Figura No. 2.83

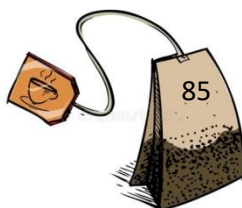
Resumen de inversiones

CONCEPTO	COSTO UNITARIO	COSTO PARCIAL
Activo fijo		\$ 547,809.00
Terreno °	-----	
Edificio	\$ 429,540.00	
Maquinaria y equipo	\$ 75,050.00	
Equipo de oficina	\$ 21,600.00	
Equipo de reparto	\$ 19,500.00	
Equipo de seguridad e higiene	\$ 6,920.00	
Materia y equipo básico de primeros auxilios*	\$ 972.00	
Activo diferido		\$ 55,649.50
Gastos de elaboración del proyecto	\$ 13,275.00	
Gastos de constitución	\$ 13,300.00	
Contratos	\$ 10,000.00	
Papelería y útiles*	\$ 1,924.50	
Capacitación y adiestramiento	\$ 15,500.00	
Publicidad *	\$ 1,650.00	
Capital de trabajo		\$ 182,399.50
Materia prima*	\$ 5,775.00	
Insumos complementarios*	\$ 101,552.00	
Insumos equipo de reparto*	\$ 4,444.00	
Insumos auxiliares*	\$ 6,390.00	
Mano de obra*	\$ 63,000.00	
Material de limpieza*	\$ 1,238.50	
Subtotal		\$ 785,858.00
10% imprevistos		\$ 78,585.80
Total		\$ 864,443.80

Nota: ° El terreno dispuesto para el edificio no incluye en la inversión, pues es aportación de uno de los socios.

*Se solicita lo necesario para 3 meses de trabajo.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



2.5 Financiamiento

2.5.1 Concepto

“Es el abastecimiento del dinero, vía crédito, aportación de capital y fondos de cualquier clase que se emplean en la realización de un proyecto o en el funcionamiento de una empresa” (Arturo, 2000, 28)

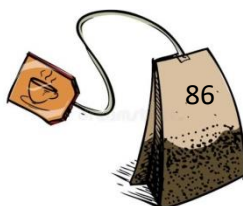
2.5.2 Fuentes de financiamiento

Figura No. 2.84

Fuentes de financiamiento

Internas	Aportaciones de socios		
	Reinversión de utilidades		
	Depreciaciones		
Externas	Banca múltiple	Inbursa	
		Afirme	
		Bancomer	
		Banorte	
		CitiBanamex	
		Banco Azteca	
		Multiva	
		HSBC	
	Banca de segundo piso	NACIONAL FINANCIERA	
		BANCOMEXT	
		BANOBRAS	
		BANJERCITO	
	Gobierno	Federal	Secretaría de Economía (INADEM)
		Estatad	Secretaría de Desarrollo Rural
			Secretaría de Bienestar
		Municipal	Dirección de Desarrollo Rural

Fuente: Equipo de trabajo



2.5.3 Fuente de financiamiento más adecuada para el proyecto

Tomando en cuenta las características generales del proyecto, se determinó que la fuente de financiamiento más fidedigna es la Secretaría de Economía Federal, a través del INADEM (Instituto Nacional del Emprendedor), mismo que designa el FNE (Fondo Nacional del Emprendedor), dirigido a todas aquellas ideas de negocio que quieren convertirse en una PyME, o bien, en a los proyectos que se encuentran en vías de desarrollo; esto con el fin específico de impulsar el desarrollo de las diferentes regiones que conforman a México.

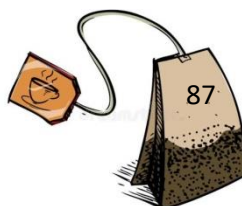
REGLAS DE OPERACIÓN DEL FONDO NACIONAL EMPRENDEDOR PARA EL EJERCICIO FISCAL 2019

OBJETO Y OBJETIVOS DEL FONDO NACIONAL DEL EMPRENDEDOR

El **objetivo general** del Fondo Nacional Emprendedor, en adelante FNE, es aumentar la productividad en las micro, pequeñas y medianas empresas, principalmente las ubicadas en los SECTORES PRIORITARIOS, mediante acciones que favorezcan el acceso al financiamiento; desarrollo de capital humano; fortalecimiento de capacidades productivas, tecnológicas y de innovación, así como su inserción en cadenas de valor y proveeduría.

Objetivos específicos

- I. Incrementar el grado de acceso de las micro, pequeñas y medianas empresas y emprendedores a financiamiento y capital;
- II. Desarrollar capacidades de gestión y habilidades gerenciales en las micro, pequeñas y medianas empresas y emprendedores;



- III. Fortalecer las capacidades productivas, tecnológicas y de innovación de las micro, pequeñas y medianas empresas y emprendedores;
- IV. Incrementar la participación de las micro, pequeñas y medianas empresas en los mercados, en un marco de crecientes encadenamientos productivos que generen un mejor funcionamiento y mayor valor agregado nacional;
- V. Promover un entorno propicio para el emprendimiento y desarrollo empresarial y de negocios, y.
- VI. Asesorar y vincular a las micro, pequeñas y medianas empresas y emprendedores a los programas públicos y privados que operan para su beneficio.

COBERTURA Y POBLACIÓN OBJETIVO

El FNE tiene una cobertura nacional y su POBLACIÓN OBJETIVO serán los EMPRENDEDORES y las MIPYMES que forman parte de la POBLACIÓN POTENCIAL y que el FNE tiene capacidad operativa y financiera para atender por medio de los APOYOS, en un determinado periodo o ejercicio fiscal, conforme a los términos y los criterios de elegibilidad establecidos en estas Reglas de Operación.

TIPOS, MODALIDADES Y MONTOS DE APOYO

- Los APOYOS previstos en el FNE son subsidios a la inversión y serán otorgados de acuerdo a la disponibilidad presupuestaria, a través de CONVOCATORIAS públicas y ASIGNACIÓN DIRECTA, bajo las siguientes categorías:

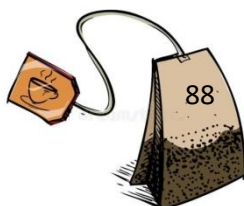


Figura No. 2.85

Categorías y montos de apoyo

Categoría	Montos
Programas de Sectores Estratégicos y Desarrollo Regional	Se otorgan a proyectos nuevos o en vías de desarrollo que se centren en el desarrollo de las comunidades y/o municipios que se encuentren en situaciones de alta marginación: apoyo económico de \$500,000.00 (Quinientos mil pesos 00/100 MN), hasta \$1,000,000.00 (Un millón de pesos 00/100 MN) dependiendo del nivel de las características del proyecto.
Programas de Desarrollo Empresarial	Apoyo económico de hasta \$500,000.00 (Quinientos mil pesos 00/100 MN), hasta \$1,000,000.00 (Un millón de pesos 00/100 MN) otorgados a empresas que se encuentra en situación económica vulnerable y que necesiten inyección de capital para seguir operando.
Programas de MIPYMES	Apoyo económico de \$250,000.00 (Doscientos cincuenta mil pesos 00/100 MN), hasta \$500,000.00 (Quinientos mil pesos 00/100 MN), para programas productivos que operen dentro de pequeñas y medianas empresas que se encuentren en poblaciones de alta marginación.

Nota: Se solicitará al INADEM el apoyo de \$500,000.00 dentro de la categoría de Programas de Sectores Estratégicos y Desarrollo Regional

Fuente: INADEM

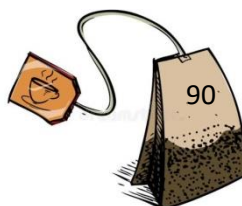


- En cada Convocatoria podrán existir distintas modalidades para el apoyo de los proyectos, las cuales serán determinadas por el CONSEJO DIRECTIVO y publicadas en las CONVOCATORIAS correspondientes.
- Los APOYOS del FNE se entregarán directamente a la POBLACIÓN OBJETIVO, y de manera indirecta por conducto de ORGANISMOS DISPERSORES en términos de estas Reglas de Operación, y de conformidad con los requisitos que se determinen en las CONVOCATORIAS que para tal efecto se expidan.

Los APOYOS podrán ser entregados también a la POBLACIÓN OBJETIVO en términos de los CONVENIOS que celebre el INADEM con los Organismos internacionales, multilaterales y bilaterales, el Consejo Coordinador Empresarial, las Instituciones Educativas especializadas en emprendimiento, y las Confederaciones de Cámaras Empresariales identificados en la Regla 21, para el desarrollo de PROYECTOS ESPECÍFICOS.

Con el objeto de asegurar la correcta aplicación del recurso federal por parte de los BENEFICIARIOS, así como la aportación anterior comprometida por estos para la ejecución de sus PROYECTOS, se establece la obligación al Beneficiario de presentar una fianza en términos del artículo 45 de la Ley de Tesorería de la Federación, cuando el monto de apoyo sea superior a \$500,000.00 (Quinientos mil pesos 00/100 M.N.), conforme a los criterios que se establezcan en cada una de las CONVOCATORIAS. Se exceptúan de esta obligación a los Gobiernos Estatales, Municipales y ORGANISMOS DISPERSORES.

La fianza se expedirá a favor de la Tesorería de la Federación y deberá presentarse en un plazo de diez días hábiles contados a partir de la suscripción del Convenio. Una



vez presentada la Fianza y validada por la Dirección General Adjunta de Asuntos Jurídicos se realizará la ministración del Apoyo atendiendo a los Lineamientos que en su caso apruebe el CONSEJO DIRECTIVO.

EVALUACIONES DE PROYECTOS

La evaluación y aprobación de los PROYECTOS que soliciten APOYOS del FNE, se efectuará a través de una combinación y articulación de distintos métodos y procesos, mismos que se presentan de forma general en estas Reglas de Operación y serán detallados en cada CONVOCATORIA o modalidad de APOYO.

La evaluación de los PROYECTOS correspondientes a las CONVOCATORIAS consistirá en la revisión y valoración de los siguientes aspectos fundamentales, conforme apliquen a cada una de ellas:

- I. **EVALUACIÓN DOCUMENTAL DEL PROYECTO:** consiste en la evaluación del cumplimiento de cada proyecto y sus postulantes, con la documentación formal que se establece en las CONVOCATORIAS, así como la revisión del objeto, los criterios y requisitos, además de la pertinencia y la correspondencia entre documentación, montos y porcentajes establecidos en la SOLICITUD DE APOYO;
- II. **EVALUACIÓN TÉCNICA, FINANCIERA Y DE NEGOCIOS:** evalúa las características técnicas de cada proyecto, así como su estructura financiera, su pertinencia, el potencial de negocio y los impactos esperados;
- III. **EVALUACIÓN DE LA REPRESENTACIÓN DEL CONSEJO ESTATAL:** indica la relevancia que la REPRESENTACIÓN DEL CONSEJO ESTATAL



le reconoce a los PROYECTOS sometidos a su consideración en términos de su impacto y beneficios en los SECTORES PRIORITARIOS, y

- IV. EVALUACIÓN COMPUTARIZADA: paramétrico, se refiere a una calificación asignada a través de la aplicación sistematizada de un algoritmo ponderado, con base en criterios y requisitos previamente establecidos en la convocatoria correspondiente.

OTORGAMIENTO DE APOYOS Y MINISTRACIÓN DE RECURSOS

Los BENEFICIARIOS y ORGANISMOS DISPERSORES deberán cumplir con los requisitos para la entrega o ministración del recurso en un plazo no mayor a doce días hábiles contados a partir de la notificación de que el Proyecto fue aprobado. De no cumplir con esta disposición, la Dirección General Adjunta de Administración y Finanzas, prevendrá a los interesados, por una sola vez, para que subsanen la omisión dentro de los cinco días hábiles contados a partir de que haya surtido efectos la notificación; transcurrido el plazo correspondiente sin desahogar la prevención, se desechará el trámite, debiendo notificar al proponente del Proyecto e informar al CONSEJO DIRECTIVO, para que dicho órgano colegiado emita la resolución que en derecho corresponda.

El INADEM está obligado a otorgar los APOYOS en los términos de la Convocatoria y en los Convenios que al efecto suscriba.

El plazo de entrega de los APOYOS no deberá exceder de siete días hábiles contados a partir de la fecha en que el Beneficiario u ORGANISMO DISPERSOR haya cumplido con la formalización del convenio correspondiente y los requisitos solicitados para la entrega del recurso.



Los BENEFICIARIOS y ORGANISMOS DISPERSORES, adicionalmente a lo anterior, deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- I. Contar con una CUENTA PARA LA MINISTRACIÓN DE LOS APOYOS por Proyecto, misma que se destinará a la administración únicamente de los recursos federales aprobados por el CONSEJO DIRECTIVO para la ejecución del Proyecto sin necesidad de generar rendimientos. En esta cuenta no se deberán mezclar recursos de otras aportaciones ya sean propias del Beneficiario o de otros aportantes.

El monto depositado con el fin de aperturar la cuenta no será considerado como aportación de recursos propios, siempre que ese monto no exceda el mínimo solicitado por la institución bancaria para tal efecto. La cuotas o comisiones por transacciones, emisión de documentos, contratos, saldos negativos, así como de mantenimiento que se generen de la cuenta que al efecto se aperture serán a cargo del BENEFICIARIO;
- II. No deberán transferirse los APOYOS a otras cuentas o instrumentos de inversión;
- III. Haber exhibido la fianza en los términos previstos en la Regla 7;
- IV. Haber entregado el recibo original por concepto de los recursos aprobados por el CONSEJO DIRECTIVO dentro de los siete días hábiles posteriores a su solicitud, para que se pueda tramitar el APOYO correspondiente por parte del INADEM con cargo al FNE, y



- V. Presentar opinión de cumplimiento de obligaciones fiscales positiva por parte del Servicio de Administración Tributaria, con una vigencia no mayor a tres meses, de conformidad con el artículo 32-D del Código Fiscal de la Federación.

SEGUIMIENTO DE PROYECTOS

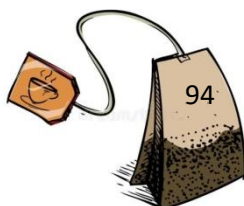
El COMITÉ DE SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE PROYECTOS del INADEM se conformará con los siguientes miembros con derecho a voz y voto:

- I. Un Director General del INADEM quien lo presidirá y será nombrado por el presidente del INADEM;
- II. Un representante de la Coordinación General de Planeación Estratégica, Evaluación y Seguimiento, con nivel mínimo de director de área, y
- III. Un representante designado por cada uno de los Directores Generales del INADEM, con nivel mínimo del director de área.

En caso de ausencia del presidente en las sesiones del Comité, la Presidencia de ese órgano colegiado será asumida por el servidor público que designe el propio presidente del COMITÉ DE SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE PROYECTOS, el cual deberá contar con nivel mínimo de director de área.

El COMITÉ DE SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE PROYECTOS sesionará por lo menos ocho veces durante el año de manera ordinaria y de manera extraordinaria las veces que se requiera.

El CONSEJO DIRECTIVO, a propuesta del presidente del INADEM, aprobará los Lineamientos de organización y funcionamiento de dicho Comité.



EL COMITÉ DE SEGUIMIENTO Y ANÁLISIS DE PROYECTOS, deberá reportar el detalle de las actividades realizadas, conforme a sus funciones, cuando así lo requiera el CONSEJO DIRECTIVO.

2.5.4 Esquema de pago

El costo total del proyecto es de \$864,443.80. Tomando en cuenta las características del proyecto se propone trabajar de la siguiente manera:

Se buscará financiamiento a fondo perdido por la cantidad de \$500,000, de los cuales \$250,000; serán utilizados dentro del rubro de producción. Estimamos que el periodo de instalación del local de producción se lleve a cabo en los seis primeros meses a partir de la obtención del recurso monetario.

La cantidad de \$250,000 restante será utilizada para la comercialización del producto terminado, iniciando por el mercado local, hasta llegar al panorama nacional.

Los \$364,443.80 restantes serán otorgados en partes iguales por los socios del proyecto.

Se estima recuperar la inversión otorgada por el INADEM en un periodo de cinco años a partir de la fecha de inicios de operación del proyecto.



Figura No. 2.89

Esquema de financiamiento

Instancia	Apoyo	Inversión	Modo de financiamiento
INADEM	\$250,000	Producción	A fondo perdido
INADEM	\$250,000	Comercialización	A fondo perdido
Socios	\$364,443.80	Faltante	A fondo perdido
Total	\$864,443.80		

Nota: Cabe señalar que solo se pedirán \$500,000.00 al INADEM para evitar el pago de alguna fianza impuesta por parte de la Tesorería de la Federación, además de que los socios al sentirse comprometidos con este proyecto aportarán el capital faltante para llevar a cabo este proyecto.

Fuente: Equipo de trabajo.

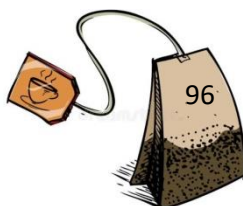
Figura No. 2.90

Recuperación de la inversión

Año	Pago del débito	Débito
0		\$500,000
1		\$500,000
2	\$125,000	\$375,000
3	\$125,000	\$250,000
4	\$125,000	\$125,000
5	\$125,000	\$0

Nota: En el primer año no se paga débito (periodo de gracia), ya que se necesita una reserva para capital de trabajo en caso de alguna contingencia.

Fuente: Equipo de trabajo.



2.6 Presupuestos

2.6.1 Concepto

Un presupuesto “es un plan de acción dirigido a cumplir una meta prevista, expresada en valores y cifras financieras, que deben cumplirse en determinado tiempo y bajo ciertas acciones previstas. Por otra parte el costo es el <conjunto de erogaciones en que se incurra para la adquisición de un bien o de un servicio, con la intención de que genere un ingreso o beneficio en el futuro, e incluye: mano de obra sueldos y salarios del personal de planta, depreciación de máquinas y equipos etc.>. Y los gastos son <la corriente de recursos o potenciales de servicios que se consumen en la obtención del producto neto de la entidad, mantenimiento del vehículo, depreciación de muebles y enseres de oficina, etc.>”. (Del Rio González, Cristóbal, 1998. 7, 20, 21).

2.6.2 Presupuesto de ingresos

Una vez definidos los conceptos, a continuación, se presentan los presupuestos de ingresos y egresos:

Figura No. 2.91

Presupuesto de ingresos anual

Año	Cantidad	Concepto	Costo unitario	Ingresos totales
1	3,300	Caja	\$ 145.00	\$ 478,500.00
2	6,600	Caja	\$ 145.00	\$ 957,000.00
3	6,600	Caja	\$ 145.00	\$ 1,914,000.00
4	13,200	Caja	\$ 145.00	\$ 1,914,000.00
5	13,200	Caja	\$ 145.00	\$ 1,914,000.00
6	13,200	Caja	\$ 145.00	\$ 1,914,000.00
7	13,200	Caja	\$ 145.00	\$ 1,914,000.00
8	13,200	Caja	\$ 145.00	\$ 1,914,000.00

Notas: En el año 1 solo se trabajan 6 meses.

En el año 4 se duplica la producción y, así se mantiene.

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



2.6.3 Presupuesto de egresos

Figura No. 2.92

Presupuesto de egresos anual

CONCEPTO	Año 1*	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5	Año 6	Año 7	Año 8
Materia prima	\$ 11,550.00	\$ 23,100.00	\$ 23,100.00	\$ 46,200.00	\$ 46,200.00	\$ 46,200.00	\$ 46,200.00	\$ 46,200.00
Insumos complementarios	\$ 203,104.00	\$ 406,208.00	\$ 406,208.00	\$ 812,416.00	\$ 812,416.00	\$ 812,416.00	\$ 812,416.00	\$ 812,416.00
Insumos auxiliares	\$ 12,780.00	\$ 24,560.00	\$ 24,560.00	\$ 24,560.00	\$ 24,560.00	\$ 24,560.00	\$ 24,560.00	\$ 24,560.00
Mano de obra	\$ 126,000.00	\$ 252,000.00	\$ 252,000.00	\$ 252,000.00	\$ 252,000.00	\$ 252,000.00	\$ 252,000.00	\$ 252,000.00
Material de limpieza	\$ 2,477.00	\$ 4,954.00	\$ 4,954.00	\$ 4,954.00	\$ 4,954.00	\$ 4,954.00	\$ 4,954.00	\$ 4,954.00
Insumos equipo de reparto	\$ 8,888.00	\$ 17,776.00	\$ 17,776.00	\$ 17,776.00	\$ 17,776.00	\$ 17,776.00	\$ 17,776.00	\$ 17,776.00
Papelería y útiles	\$ 3,849.00	\$ 7,698.00	\$ 7,698.00	\$ 7,698.00	\$ 7,698.00	\$ 7,698.00	\$ 7,698.00	\$ 7,698.00
Publicidad a)	\$ 1,650.00	\$ 1,650.00	\$ 1,650.00	\$ 1,650.00	\$ 1,650.00	\$ 1,650.00	\$ 1,650.00	\$ 1,650.00
Depreciaciones								
Edificio 5%	\$ 10,738.00	\$ 21,477.00	\$ 21,477.00	\$ 21,477.00	\$ 21,477.00	\$ 21,477.00	\$ 21,477.00	\$ 21,477.00
Maquinaria u equipo, oficina, seguridad y primeros auxilios 10%	\$ 5,227.00	\$ 10,454.00	\$ 10,454.00	\$ 10,454.00	\$ 10,454.00	\$ 10,454.00	\$ 10,454.00	\$ 10,454.00
Equipo de reparto 25% b)	\$ 2,437.00	\$ 4,875.00	\$ 4,875.00	\$ 4,875.00	\$ 19,500.00	\$ 4,875.00	\$ 4,875.00	\$ 4,875.00
Gastos financieros c)	-	\$ 125,000.00	\$ 125,000.00	\$ 125,000.00	\$ 125,000.00	-	-	-
TOTALES	\$ 388,700.00	\$ 899,752.00	\$ 899,752.00	\$1,329,060.00	\$1,343,685.00	\$1,204,060.00	\$1,204,060.00	\$ 1,204,060.00

Nota: * Solo se trabajarán seis meses.

a) Publicidad solo durante tres meses en el año.

b) Cambio de equipo de reparto en el año 6.

c) Año de gracia.



2.7 Evaluación económica y social

2.7.1 Conceptos

Evaluación "Se denomina evaluación al proceso dinámico a través del cual, e indistintamente, una empresa, organización o institución académica puede conocer sus propios rendimientos, especialmente sus logros y flaquezas y así reorientar propuestas o bien focalizarse en aquellos resultados positivos para hacerlos aún más rendidores".

(<http://definicionabc.com/general/evaluacion.php>)

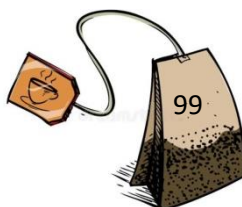
Evaluación económica

"Esta parte propone describir los métodos actuales de evaluación que toman en cuenta el valor del dinero a través del tiempo, como son la Tasa Interna de Rendimiento y el Valor Presente Neto; se anotan sus limitaciones de aplicación y son comparados con métodos contables de evaluación que no toman en cuenta el valor del dinero a través del tiempo, y en ambos se muestra su aplicación práctica.

Esta parte es muy importante, pues es la que al final permite decidir la implantación del proyecto; por tanto, la decisión de inversión siempre recae en la evaluación económica. Ahí radica su importancia. Por eso los métodos y los conceptos aplicados deben de ser claros y convincentes". (Baca Urbina, Gabriel, 2006, 9)

Evaluación social

"Evaluación social de proyectos persigue medir la verdadera contribución de los proyectos al crecimiento económico del país. Comparado con los costos y los beneficios que el proyecto representa para la sociedad, es decir se trata de estimular, la repercusión que tendrá sobre la sociedad. Esta información, por lo tanto, debe ser tomada en cuenta por los encargados de tomar decisiones para así poder programar



las inversiones de una manera que la inversión tenga su mayor impacto en el producto nacional. La decisión final dependerá también de estas otras consideraciones económicas, políticas y sociales”. (www.ensayos/Evaluacion-Social-De-Proyectos/1465665.html)

2.7.2 Flujos de efectivo

Figura No. 2.93

Flujos de efectivo

CONCEPTO		AÑO							
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Ingresos	\$478,500.00	\$ 957,000.00	\$ 957,000.00	\$ 1,914,000.00	\$ 1,914,000.00	\$1,914,000.00	\$1,914,000.00	\$1,914,000.00
(-)	Egresos	\$388,700.00	\$ 899,752.00	\$ 899,752.00	\$ 1,329,060.00	\$ 1,343,685.00	\$1,204,060.00	\$1,204,060.00	\$1,204,060.00
(=)	Utilidad bruta	\$ 89,800.00	\$ 57,248.00	\$ 57,248.00	\$ 584,940.00	\$ 570,315.00	\$ 709,940.00	\$ 709,940.00	\$ 709,940.00
(-)	Impuestos (40%)	\$ 40,410.00	\$ 25,761.60	\$ 25,761.60	\$ 263,223.00	\$ 256,641.75	\$ 319,473.00	\$ 319,473.00	\$ 319,473.00
(=)	Utilidad neta	\$ 49,390.00	\$ 31,486.40	\$ 31,486.40	\$ 321,717.00	\$ 313,673.25	\$ 390,467.00	\$ 390,467.00	\$ 390,467.00
(+)	Depreciaciones	\$ 18,402.00	\$ 36,806.00	\$ 36,806.00	\$ 36,806.00	\$ 31,931.00	\$ 36,806.00	\$ 36,806.00	\$ 36,806.00
(=)	Flujo de efectivo empresarial	\$ 67,792.00	\$ 68,292.40	\$ 68,292.40	\$ 358,523.00	\$ 345,604.25	\$ 427,273.00	\$ 427,273.00	\$ 427,273.00
(+)	Mano de obra	\$126,000.00	\$ 252,000.00	\$ 252,000.00	\$ 252,000.00	\$ 252,000.00	\$ 252,000.00	\$ 252,000.00	\$ 252,000.00
(=)	Flujo de efectivo social	\$193,792.00	\$ 320,292.40	\$ 320,292.40	\$ 610,523.00	\$ 597,604.25	\$ 679,273.00	\$ 679,273.00	\$ 679,273.00

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



2.7.3 Evaluación económica

Figura No. 2.94

TIR Económica

Flujo de efectivo económico	
Año	Flujo
0	-\$ 864,443.80
1	\$67,792.00
2	\$ 68,292.40
3	\$ 68,292.40
4	\$ 358,523.00
5	\$ 345,604.25
6	\$ 427,273.00
7	\$ 427,273.00
8	\$ 427,273.00
TIR	19%

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.

2.7.4 Evaluación social

Figura No. 2.95

TIR Social

Flujo de efectivo social	
Año	Flujo
0	-\$ 864,443.80
1	\$ 193,792.00
2	\$ 320,292.40
3	\$ 320,292.40
4	\$ 610,523.00
5	\$ 597,604.25
6	\$ 679,273.00
7	\$ 679,273.00
8	\$ 679,273.00
TIR	41%

Fuente: Información obtenida por el equipo de trabajo.



2.8 Organización del proyecto

2.8.1 Concepto

Organización es la “Estructuración técnica de las relaciones que deben existir entre las funciones, niveles y actividades de los elementos materiales y humanos de un organismo social, con el fin de lograr su máxima eficiencia dentro de los planes y objetivos señalados”. (Reyes Ponce, Agustín, 2000, 212)

2.8.2 Fundamento legal

La organización es parte del proceso administrativo, pero la misma, requiere para su funcionamiento una base legal, según la necesidad de nuestro proyecto es la Ley General de Sociedades Cooperativas, es decir, la organización del proyecto es una sociedad cooperativa.

“**La sociedad cooperativa**” es una forma de organización social integrada por personas físicas con base en intereses comunes y en los principios de solidaridad, esfuerzo propio y ayuda mutua, con el propósito de satisfacer necesidades individuales y colectivas, a través de la realización de actividades económicas de producción, distribución y consumo de bienes y servicios.

2.8.3 Organización de la cooperativa DELEITE “La esencia del café”

La sociedad cooperativa DELEITE “La esencia del café” estará conformada por cinco socias (inicialmente) y dadas las circunstancias de la microempresa, aquí solo proponemos el organigrama general (ver Figura No. 2.97), además de las funciones generales de los socios.

Aclaramos que para un funcionamiento adecuado, todos los socios irán rotando el puesto.

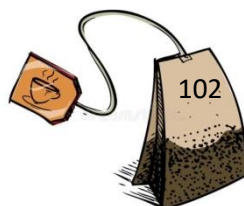


Figura No. 2.96**Carátula de la empresa**

Nombre: Deleite "La esencia del café"

Dirección: Calle Segunda de Juárez No.12 Col. Centro Zacatlán, Puebla.

Correo: deleite_cafeescenciaorg@hotmail.com

Teléfono (s): (797)1012035 ó (797)1238972

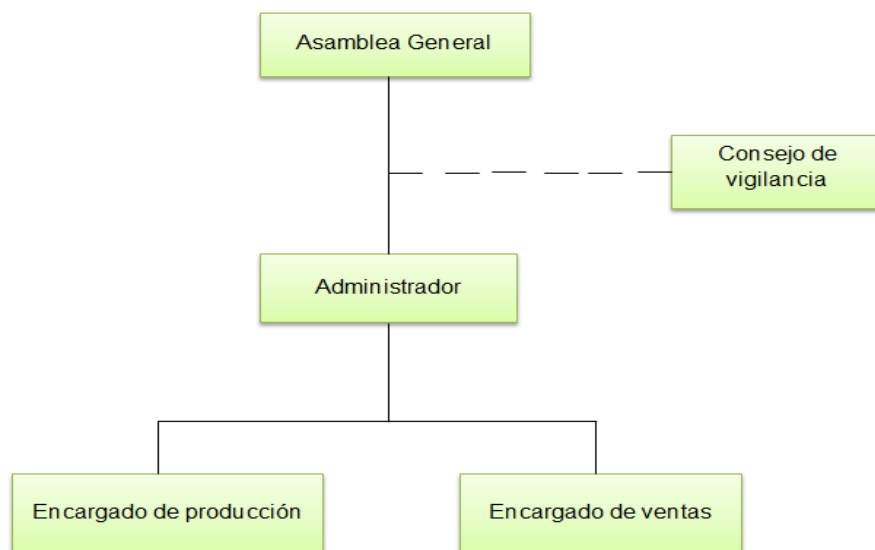
Sector: Secundario

Giro: Producción y comercialización

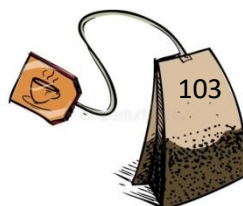
Filosofía: Dar sentido al café arábigo/ orgánico/ de altura/ ecológico.

Misión: Imbuir en el consumidor la importancia que tiene saborear un café arábigo/ orgánico/ de altura/ producido en un entorno ecológico.

Visión: Penetrar/ consolidar/ mediante nuestros clientes locales, en un año, en el mercado regional.

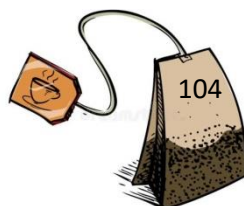
Figura No. 2.97**Organigrama propuesto**

Fuente: Propuesta por el equipo de tesis.



Administración

- Los socios elaboran/ proyectan/ modifican la filosofía, misión, visión, objetivos y políticas de la sociedad cada dos años.
- Los socios elaboran/ proyectan/ modifican los manuales de inducción, organización, producción y comercialización.
- Elaboran planes, programas y presupuestos conjuntos anuales y mensuales.
- Realizan juntas ordinarias dos veces por año y, las reuniones extraordinarias se harán según necesidades.
- Presentan ante la Asamblea General un reporte de irregularidades y avances de la empresa (programas, informes, planes y acuerdos).
- Todos, en su momento, revisan los riesgos de control de calidad del área de producción.
- Realiza reuniones al inicio de cada semana, y al final de la misma, para hacer una evaluación.
- Responsabilidad total en lo referente a permisos, remediar accidentes y de mantener buena comunicación entre todos.
- Conocer a todos los clientes.
- Encargados de generar relaciones públicas.
- Pagar sueldos a los socios de manera quincenal.
- Se responsabilizan del estado y/o situación de las instalaciones.



La esencia del café

CONCLUSIONES



Deleite



Conclusiones

- La idea de producir sobres de café de altura-orgánico solubles, surge de; como somos nativos de la localidad de Zacatlán, Puebla; (todos los socios) observamos a nuestros vecinos como ávidos consumidores de café y, a los visitantes/ turistas inmersos en consumir/ adquirir para llevar, café de la región.
- La gente que visita el pueblo mágico de Zacatlán, lleva de recuerdo/ obsequio a su territorio, cantidad considerable de productos derivado de la manzana (sidra, refrescos, fruta seca, etc.), artesanía variada de bordado y madera, y como producto más actual, café de la región; entonces, como nuestro producto de café de altura-orgánico-soluble envasado en cajas atractivas, buscamos, sean, otro insumo valioso como recuerdo/ obsequio.
- De 1, 753,000 turistas, el 65% (1, 139, 450) son los consumidores reales, por lo menos, un café en un local comercial de Zacatlán; si en el año 1 se producen (3,300 cajas por 40 sobres c/caja= 13,200 sobres/tazas de café) solo absorberemos el 11% del mercado, sin tomar en cuenta a los consumidores locales y, el número de cajas a vender para obsequio/recuerdo.
- Con el incremento de la producción en los siguientes años, la demanda supera la oferta de nuestro producto.
- Los sueldos a cada uno de los socios, será, llamémosle así, simbólico, \$4000.00 a los de las áreas de producción y de comercialización; \$5000.00 para quien, en su momento, funge como administrador.
- Este sueldo tiene la finalidad de, ser acicate para los mismos socios, creando en ellos, el ser más productivo en beneficio propio y de la organización.

La esencia del café

BIBLIOGRAFÍA





Bibliografía

- ❖ Baca Urbina, Gabriel (2006), **Evaluación de proyectos**, Ed. Mc Graw Hill, México.
- ❖ CONAFOR (2001), **Comisión Nacional Forestal**, México.
- ❖ CONAGUA (1989), **Comisión Nacional del Agua**, México.
- ❖ Del Rio González, Cristóbal (1948), **El presupuesto**, Ed. Thomson, México.
- ❖ Figueroa, Hernández Esther (2015), **La producción y consumo del café**, Ed. Ramos Escamilla, María de Jesús, México.
- ❖ Guajardo, Cantú Gerardo (2004) **Contabilidad financiera**, Ed. Mc Graw Hill, México.
- ❖ Hernández Hernández, Abraham (2001). **Formulación y evaluación de proyectos de inversión**, Ed. ECAFSA, México.
- ❖ Heyne, Paul (2001), **Conceptos de economía**, Ed. Pearson, Madrid Prentice Hall.
- ❖ INADEM (2013), **Instituto Nacional del Emprendedor**, México.
- ❖ Kotler, Philip. (2003) **Fundamentos de marketing**, Ed. Pearson Educación, México.
- ❖ Lara flores, Elías (1999) **Primer curso de contabilidad**, 16ª Ed. Trillas, México.
- ❖ Méndez Morales, José Silvestre (2000) **Fundamentos de economía**. Ed. Mc Graw Hill, México.
- ❖ Montealegre Tovar, Mauricio (2008) **Definición de proyecto**. Servicio Nacional de Aprendizaje centro de Servicios Administrativos Regional Distrito Capital, Bogotá.



- ❖ Morales Castro, Arturo (2000) **Proyectos de inversión, evaluación y formulación**, Ed. Mc Graw Hill, México.
- ❖ Palomares Reyes, Javier A. (2012) **Café orgánico en México**. Ed. Infocafes.com
- ❖ Reyes Ponce, Agustín (2000) **Administración moderna**. Ed. Limusa, México.
- ❖ <http://www.forúmdelcafé.com>
- ❖ <http://www.inegi.org.mx/sistemas/2017>
- ❖ <http://www.infoaserca.gob.mx>
- ❖ www.definicionabc.com
- ❖ www.google.maps.com
- ❖ www.sectur.gob.mx

La esencia del café

ANEXOS





Anexo 1: Folleto

Cara 1.



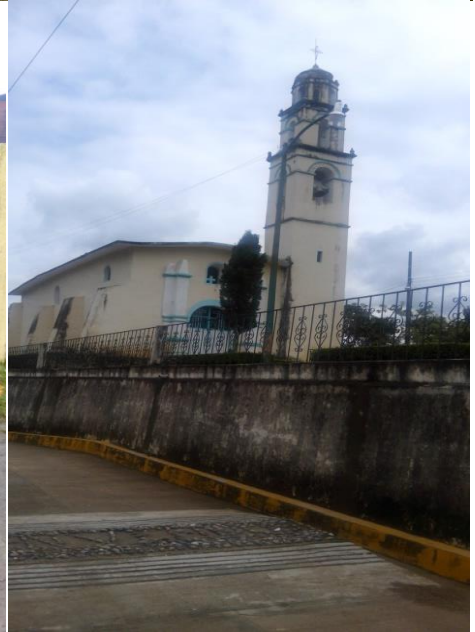
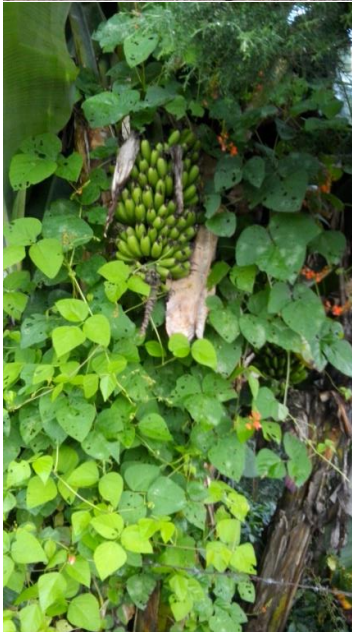
Cara 2.

DELEITE “LA ESENCIA DEL CAFÉ”		
ORIGEN DEL CAFÉ “El café, esa bebida estimulante y aromática tan difundida por el mundo es considerado uno de los cultivos de mayor importancia económica, sociocultural y ambiental, proviene de un arbusto llamado <u>café</u>, su nombre procede de la ciudad etíope de Caffa. Una leyenda atribuye su descubrimiento a un pastor local llamado Kaldi, quien observó el efecto reanimante ejercido en sus cabras tras comer unos frutos rojos de un arbusto, tras probarlos él mismo se sintió con más vigor y energía. También se le endosa su hallazgo a las tribus africanas que lo conocían desde la antigüedad, utilizaban los granos molidos para alimentar a los animales, dar fuerzas a sus guerreros, y soportar las largas ceremonias religiosas. Esta infusión ha ido pasando a través de diferentes épocas y culturas con el pasar de los años, teniendo éste diferentes usos. Después de la conquista el café llegó a México en 1790, fueron Veracruz, Morelos, Michoacán y Oaxaca, los primeros estados donde se cultivó.” (http://www.infoeserca.gob.mx).	Café DELEITE “La esencia del café”, está diseñado para ahorrar tiempo en la preparación del aromático, consiste en pequeños sobres sumergibles con una cantidad medida de café semi-molido, que permiten el proceso de infusión: resalta características que hoy el consumidor final busca, primero, café orgánico, libre de insumos químicos (fertilizantes, fungicidas e insecticidas); segundo: que provenga del cultivo de una planta de tipo arábico, lo cual permite obtener un café de mejor calidad, aroma y consistencia y, por último, que sea café de altura, cultivado bajo el clima ideal, para satisfacer el paladar de las personas que degustarán un sabor suave y original, con propiedades y nutrientes mayores a productos de café convencionales.	 CAFÉ ORGÁNICO Actualmente nos encontramos frente a una emergencia ambiental a escala planetaria como resultado del accionar de los seres humanos como resultado de patrones imperantes de producción y consumo, dejando a la naturaleza expuesta. La caficultura se considera uno de los cultivos de mayor importancia económica, sociocultural y ambiental, de ahí que el café orgánico es una alternativa que contribuye a conservar la biodiversidad, ya que no utiliza fertilizantes ayudando a la preservación del suelo, disminuyendo la contaminación del medio ambiente.

ANEXO 2: Álbum fotográfico

Visita a comunidad de San Cristóbal Xochimilpa









Feria de proyectos y prueba organoléptica

