

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA
UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS
EMPRESARIALES**

**TESIS DE GRADO PREVIA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERA COMERCIAL MENCIÓN EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS**

TEMA:

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA
MICROEMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE
MERMELADA EN BASE A LA FRUTA CAJAMANGA SPONDIAS
CYTHEREAS SONN, EN LA PARROQUIA BUENAVISTA DEL
CANTÓN PASAJE**

AUTORA:

MARÍA EUGENIA TORO MOROCHO

DIRECTOR DE TESIS

ING. IVÁN JAYA PINEDA

MACHALA

EL ORO

ECUADOR

2015

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR


Yo, MARIA EUGENIA TORO MOROCHO, con cédula de identidad N° 0104035738, estudiante de la carrera de ADMINISTRACION DE EMPRESAS, de la Unidad Académica de Ciencias Empresariales de la UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA, en calidad de autora del siguiente trabajo titulado: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UNA MICROEMPRESA DEDICADA A LA ELABORACION DE MERMELADA EN BASE A LA FRUTA CAJAMANGA SPONDIA CY THEREAS SON EN LA PARROQUIA BUENAVISTA DEL CANTON PASAJE declaro bajo juramento:

Que el trabajo descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional. En consecuencia, asumo la responsabilidad de la originalidad del mismo y el cuidado al remitirme a las fuentes bibliográficas respectivas para fundamentar el contenido expuesto, asumiendo la responsabilidad frente a cualquier reclamo o demanda por parte de terceros de manera EXCLUSIVA.

Cedo a la UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA de forma no EXCLUSIVA con referencia a la obra en formato digital los derechos de:

- a. Incorporar la mencionada obra al repositorio digital institucional para su democratización a nivel mundial, respetando lo establecido por la Licencia Creative Commons Atribución-No Comercial-Compartir igual 4.0 Internacional (CC BY-NC-SA 4.0), la Ley de Propiedad Intelectual del Estado Ecuatoriano y el Reglamento Institucional.
- b. Adecuarla a cualquier formato o tecnología de uso en internet, así como incorporar cualquier sistema de seguridad para documentos electrónicos, correspondiéndome como Autor(a) la responsabilidad de velar por dichas adaptaciones con la finalidad de que no se desnaturalice el contenido o sentido de la misma.

Machala, 03 de JUNIO de 2016



MARIA EUGENIA TORO MOROCHO
C.I. 0104035738

CERTIFICA:

Qué la egresada: MARÍA EUGENIA TORO MOROCHO, es la autora de la presente tesis titulada “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE MERMELADA EN BASE A LA FRUTA CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, EN LA PARROQUIA BUENAVISTA DEL CANTÓN PASAJE”, la misma que fue revisada y corregida, por lo que autorizo la impresión, reproducción y presentación a los Tribunales correspondientes.



ING. IVÁN JAYA PINEDA
DIRECTOR DE TESIS

RESPONSABILIDAD DE LA AUTORA

Las ideas, comentarios y criterios expuestos en el presente diseño de tesis de grado, cuyo título es “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE MERMELADA EN BASE A LA FRUTA CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, EN LA PARROQUIA BUENAVISTA DEL CANTÓN PASAJE” son de absoluta responsabilidad de la autora.

Machala, mayo del 2015



MARÍA EUGENIA TORO MOROCHO

C.I. No. 0100403573-8

DEDICATORIA

Dedico este trabajo con mucho cariño a mis padres, a mi esposo, a mi hijo, quienes con su humildad y sencillez, supieron guiar mis pasos por el camino del bien y responsabilidad. De manera especial a mis familiares y amigos, que supieron darme el apoyo necesario, para culminar y obtener mi título profesional universitarios.

María Eugenia

AGRADECIMIENTO

Quiero Dejar constancia de mi eterna gratitud:

- A la Unidad Académica de Ciencias Empresariales de la Universidad Técnica de Machala, a todas sus autoridades y profesores por brindarme sus conocimientos en mi realización intelectual.
- A todos y cada uno de los docentes que supieron entregarme sus sabias enseñanzas en los años de estudios regulares que curse durante el proceso de formación en la Universidad.
- A todas las personas que de una u otra manera supieron estimularme para hacer posible la realización de la presente tesis
- En especial al Ing. Com. Iván Jaya Pineda, que en calidad de Director de la tesis de grado, me supo orientar con gran capacidad, experiencia y sin egoísmo en el desarrollo de cada una de las temáticas de la misma.

La autora

ÍNDICE GENERAL DE CONTENIDOS

A. PÁGINAS PRELIMINARES

Carátula o portada	I
Aprobación del tutor	II
Autoría de tesis	III
Dedicatoria	IV
Agradecimiento	V
Índice general del contenido	VI
Resumen ejecutivo	XI

B. TEXTO CONTENIDO

CAPITULO I

EL PROBLEMA

1.1. Justificación	15
1.2. Planteamiento del problema	17
1.2.1. Contextualización	17
1.2.1.1. Análisis	17
1.3. Formulación del problema central	20
1.4. Formulación de los problemas complementarios	20
1.5. Objetivos	20
1.5.1. Objetivo general	20
1.5.2. Objetivos específicos	21

CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Marco teórico conceptual	22
2.1.1. El proyecto de inversión	22
2.1.1.1. Descripción de los componentes del proyecto de inversión	22
2.1.1.1.1. Estudio de factibilidad	22
2.1.1.1.2. Estudio de mercado	23
2.1.1.1.3. Estudio técnico	24
2.1.1.1.4. Estudio financiero	25
2.1.2. Evaluación del proyecto de inversión	26
2.1.2.1. Evaluación económica	26
2.1.2.2. Evaluación financiera	27
2.1.2.3. Evaluación social	27
2.1.2.4. Evaluación ambiental	28
2.2. Marco teórico contextual	29
2.2.1. Producción de mermelada y sus características	29
2.2.1.1. La fruta Cajamanga Spondias como materia prima	29
2.2.1.2. Características de la planta	29
2.2.1.3. Cosecha	29
2.2.1.4. Clima y suelo para el cultivo	30
2.2.1.5. Cuidado de las plantaciones	31
2.2.1.5.1. Abonado	31
2.2.1.5.2. Riego	32
2.2.1.5.3. Poda de plantaciones	32
2.3. Hipótesis	32
2.3.1. Hipótesis central	32
2.3.2. Hipótesis particular	33

CAPITULO III

METODOLOGÍA

3.1.	Universo y muestra	34
3.2.	Técnicas de recolección de datos	36
3.2.1.	Variables e indicadores	36
3.2.2.	Definición conceptual y operacional	37
3.2.3.	Matriz: indicador, técnica, instrumentos e informantes	39
3.3.	Descripción del procedimiento metodológico general	42

CAPITULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1.	Falta de conocimiento de las características del mercado para conocer la oferta y demanda de mermelada, en base de la fruta CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, en la parroquia Buenavista del cantón Pasaje, estaría provocando el desconocimiento de la tendencia del mercado de mermeladas.	43
4.1.1.	Estudio de mercado	43
4.1.1.1.	Nivel oferta	43
4.1.1.2.	Nivel de demanda	43
4.1.1.3.	Precios	43
4.1.1.4.	Competencia	44
4.1.2.	Oferta y demanda	44
4.1.2.1.	Volumen de oferta	44
4.1.2.2.	Volumen de demanda	44
4.1.2.3.	Precios	45
4.1.2.4.	Competencia	45
4.2.	La falta de análisis de variables financieras para determinar la viabilidad de los proyectos de inversión, conlleva a desconocer acertadamente la rentabilidad del proyecto.	45
4.2.1.	Estudio financiero	45
4.2.1.1.	Evaluación financiera	45
4.2.1.2.	Procesos de evaluación	46

4.2.1.3. Estrategias	46
4.2.2. Rentabilidad del proyecto	46
4.2.2.1. Ingresos	46
4.2.2.2. Nivel de costos y gastos	46
4.2.2.3. Indicadores	47
4.3. El desconocimiento de los recursos que se utilizan en el proceso de producción, se da por el bajo desarrollo micro empresarial en el cantón Pasaje, por lo que se hace necesario conocer los recursos para cumplir el proceso de producción de mermelada en base a la fruta CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN.	47
4.3.1. Proceso de producción	47
4.3.1.1. Tipo de recursos	47
4.3.1.2. Cantidad de recursos	47
4.3.1.3. Procedimientos para la producción	48
4.3.2. Desarrollo micro empresarial	48
4.3.2.1. Número de empresas creadas	48
4.3.2.2. Inversiones	48
4.3.2.3. Fuentes de trabajo	48
4.4. Los escasos conocimientos de los aspectos legales que se deben cumplir, está provocando el cierre de las empresas en el corto plazo, por lo que se hace necesario establecer cuáles son las características que se deben considerar para la organización de una empresa.	49
4.4.1. Organización de la empresa	49
4.4.1.1. Tipo de empresa	49
4.4.1.2. Capital social	49
4.4.1.3. Estructura organizacional	49
4.4.2. Cierre de empresas en el corto plazo	50
4.4.2.1. Número de empresas cerradas	50
4.4.2.2. Tipos de empresas cerradas	50

4.4.2.3. Empresas de producción cerradas	50
4.5. Análisis e interpretación de los resultados obtenidos de la aplicación de la guía de observación.	50
4.6. Análisis e interpretación de los resultados de la encuesta aplicada a productores de cajamanga	54
4.7. Análisis e interpretación de los resultados de las encuestas aplicadas a los gerentes de empresas comercializadoras y productoras de mermeladas.	54
4.8. Análisis e interpretación de la aplicación de la entrevista a los jefes de producción de las empresas productoras y comercializadoras de mermeladas de las provincias de El Oro, Guayas y Azuay.	63
4.9. Conclusiones y recomendaciones	64
4.9.1. Conclusiones	64
4.9.2. Recomendaciones	65

CAPITULO V

PROPUESTA

5.1. Nombre de la propuesta	66
5.2. Antecedentes	66
5.3. Justificación	67
5.4. Objetivos	68
5.5. Descripción de la propuesta	68
5.6. Estudio de factibilidad	68
5.6.1. Embalaje	68
5.6.2. Empaque	69
5.6.3. Envase	69
5.6.4. Etiqueta	70
5.7. Tamaño y localización	71
5.7.1. Tamaño del proyecto	71
5.7.2. Localización	71

5.7.3. Finalidad	71
5.8. Ingeniería del proyecto	72
5.8.1. Proceso de elaboración	72
5.8.2. Técnicas para identificar parámetros específicos de la mermelada	78
5.8.3. Instalación de maquinarias y equipos	81
5.8.4. Inversiones totales	87
5.8.4.1. Terrenos y construcciones	88
5.8.4.2. Maquinarias y equipos	88
5.8.4.3. Otros activos	89
5.8.4.4. Capital de trabajo	89
5.8.5. Presupuesto anual de ingresos, costos y gastos	90
5.8.5.1. Ingresos del proyecto	90
5.8.5.2. Costos de producción	90
5.8.5.3. Materiales directos	90
5.8.5.4. Mano de obra directa	90
5.8.5.5. Costos indirectos de producción	91
5.8.6. Gastos operacionales	92
5.8.6.1. Gastos de administración	92
5.8.6.2. Gastos de venta	93
5.8.6.3. Gastos financieros	93
5.8.7. Evaluación financiera del proyecto	93
5.8.7.1. Estado de situación inicial	93
5.8.7.2. Estado de situación final	95
5.8.7.3. Estado de resultados	95
5.8.7.4. Flujo del efectivo	95
5.8.7.5. Punto de equilibrio	95
5.8.7.6. Valor Actual Neto (VAN)	95
5.8.7.7. Tasa interna de retorno (TIR)	95
5.8.7.8. Relación beneficio - costo (R B/C)	96

5.8.7.9. Rentabilidad sobre ventas	97
5.8.7.10. Rentabilidad sobre la inversión	97
5.8.7.11. Período de recuperación de capital	97
5.9. Administración del proyecto	97
5.9.1. Organización	97
5.9.2. Administración	98
5.10. Evaluación social	100
5.11. Evaluación ambiental	101

C. MATERIALES DE REFERENCIA

- Bibliografía
- Anexos.

RESUMEN EJECUTIVO

La elaboración de mermeladas, se ha convertido en un negocio exitoso a nivel local, provincial y nacional, ha sido el motor que ha generado el micro-emprendimiento a través de ofertar productos que son de consumo masivo.

La ciudad de Pasaje y por ende el cantón del mismo nombre, la he considerado por constituirse en un mercado potencial para crear este tipo negocio, que va a generar fuentes de trabajo y riquezas para la comunidad pasajeña. La presente tesis está constituida por cinco capitulos, a fin de su ejecución exitosa y garantizar su puesta en marcha.

EL CAPÍTULO I:

EL PROBLEMA

Representada EL PROBLEMA, en donde se incluye la justificación del proyecto, la identificación del problema de investigación y el planteamiento de los objetivos a cumplirse para su ejecución y realización.

EL CAPÍTULO II:

MARCO TEÓRICO

MARCO TEÓRICO subdividido en conceptual y contextual, donde el conceptual hace referencia a bases teóricas, legales y teorías relacionados al tema propuesto que orienten la investigación; mientras que el marco teórico contextual encierra temas referentes al objeto de investigación.

EL CAPÍTULO III METODOLOGÍA

MARCO METODOLÓGICO DE LA INVESTIGACIÓN, contiene el diseño y tipo de investigación, se identifica el universo de investigación, se describen las herramientas utilizadas para ejecutar la investigación de campo.

EL CAPÍTULO IV: ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

Corresponde a los ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS, obtenidos de la información interna mediante la observación, entrevistas y encuestas, en donde además se plantea las conclusiones y recomendaciones para el diseño correcto de la propuesta.

EL CAPÍTULO V: PROPUESTA

Describe la propuesta del estudio de factibilidad para la creación de la empresa dedicada a la elaboración de mermelada en base a la fruta cajamanga SPONDIAS CYTHEREAS SONN, en la parroquia Buenavista del cantón Pasaje, señalando el tamaño del proyecto, localización, ingeniería del proyecto, estudio financiero, ingresos, costos y gastos, como el impacto socioeconómico y ambiental de la empresa.

CAPÍTULO I.-

EL PROBLEMA

1.1. JUSTIFICACIÓN

La creación de un microempresa de mermelada en base a la fruta CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, en la parroquia Buenavista del cantón Pasaje, tiene por objetivo satisfacer las necesidades de los habitantes de un sector, de la misma manera obtener ganancias o rentabilidad que permita recuperar los esfuerzos invertidos, y con el transcurso del tiempo expandir sus productos a nuevos mercados nacionales e internacionales.

Este proyecto de inversión para su desarrollo requerirá de un estudio pormenorizado del sector. Por Ejemplo: Conocer las necesidades de la población, sus condiciones sociales y económicas, el entorno natural, materia prima, recursos humanos y el nivel de inversión que se requerirá para la creación de la microempresa, es decir comprende un estudio previo de diversos aspectos como la mercadotecnia, análisis de la competencia y estudios financieros.

De esta forma se logrará que la idea empresarial surja de la identificación de las necesidades, conste de un conjunto de antecedentes técnicos, legales, económicos (incluyendo mercado) y financieros que permiten juzgar cualitativa y cuantitativamente las ventajas y desventajas de asignar recursos a esa iniciativa. Su bondad depende, por tanto, de su eficiencia y efectividad en la satisfacción de estas necesidades, teniendo en cuenta el contexto social, económico, cultural y político.

Tomado en cuenta todos estos aspectos importantes la propuesta de factibilidad se denominará de la siguiente manera: ESTUDIO DE

FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE MERMELADA EN BASE A LA FRUTA CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, EN LA PARROQUIA BUENAVISTA DEL CANTÓN PASAJE, con la presente propuesta se pretende mejorar y orientar a la sociedad a un consumo rico, sano y nutritivo como es la mermelada en base a la fruta CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, fruta de un exquisito sabor. Se aspira comercializar en todos los mercados orenses y del país a un precio económico, por su valor nutricional estoy convencida de que tendrá aceptación en el mercado orense y del país.

Es así como nace el proyecto que necesita ser evaluado y que responda a una necesidad humana, de manera que sea una alternativa global de desarrollo empresarial.

Es importante dar a conocer que mi propuesta es original ya que según investigaciones no existen trabajos similares que se hayan realizado o que estén realizando.

El proyecto se pretende crear como medio de solución a los diferentes problemas que tiene la sociedad, como autor corresponde poner en práctica todos los conocimientos y teorías aprendidas dentro de las aulas universitarias.

De igual manera, tengo acceso a la información teórica referente al proyecto, ya sea a través de libros, textos, folletos, Internet, etc., sintiéndome competente para llevar a efecto un estudio investigativo de esta naturaleza, cumpliendo las expectativas de la ciudadanía y de las autoridades de la Unidad Académica Ciencias Empresariales, Universidad Técnica de Machala.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1. CONTEXTUALIZACIÓN

En nuestro medio existen diversos negocios comerciales y de servicios, son pocos los empresarios o emprendedores que han dedicado a la producción o elaboración de un producto principalmente en nuestra provincia, al acercarnos a analizar esta realidad nace la idea de crear una microempresa de mermelada en base a la fruta CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, en la parroquia Buenavista del cantón Pasaje.

Pero para poner en práctica una idea es necesario el estudio de factibilidad que de cierta manera es un proceso de aproximaciones sucesivas, donde se define el problema por resolver. Para ello se parte de supuestos, pronósticos y estimaciones, por lo que el grado de preparación de la información y su confiabilidad depende de la profundidad con que se realicen tanto los estudios técnicos, como los económicos, financieros y de mercado, y otros que se requieran.

Por esta razón es importante el estudio de factibilidad, cuyos resultados demostrarán si conviene crear la microempresa de mermelada, en caso de poner en práctica la nueva Microempresa deberá estar preparada para hacer frente a los factores internos y externos que amenazan a toda organización económica. De ser viable y poner a funcionar en nuestra sociedad este proyecto se contribuirá con el desarrollo socioeconómico de la ciudad.

1.2.2. ANALISIS

PROBLEMA

Desaprovechamiento de la fruta CAJAMANGA, en la generación de valor agregado, como la elaboración de mermelada.

CAUSAS

- + Desconocimiento del mercado para comercialización de mermelada
- + Empírico análisis de variables financieras
- + Desconocimiento del proceso de producción de mermeladas
- + Escasos conocimientos para organizar una empresa

EFFECTOS

- + Se desconoce la tendencia de la demanda y oferta de las mermeladas
- + Incertidumbre sobre la rentabilidad del proyecto
- + Desconocimiento del mercado consumidor de mermeladas
- + Desconocimiento del mercado consumidor de mermeladas

ARBOL DE PROBLEMAS

EFFECTOS

Se desconoce la tendencia de la demanda y oferta de las mermeladas

Incertidumbre sobre la rentabilidad del proyecto.

Bajo desarrollo micro empresarial en el cantón Pasaje

Empresas en el corto plazo cierran sus actividades

PROBLEMA

Desaprovechamiento de la fruta CAJAMANGA, en la generación de valor agregado, como la elaboración de mermelada.

CAUSAS

Desconocimiento del mercado para comercialización de mermelada

Empírico análisis de variables financieras.

Deficiente uso de los recursos para la producción de mermeladas

Escasos conocimientos para organizar una empresa

1.3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA CENTRAL

¿Será factible la creación de una microempresa productora de mermelada de la fruta cajamanga SPONDIAS CYTHEREAS SONN, en la parroquia de Buenavista del cantón Pasaje?

1.4. FORMULACIÓN DE LOS PROBLEMAS COMPLEMENTARIOS

- ¿Cuáles son las características del mercado para conocer la oferta y demanda de la comercialización de mermelada?
- ¿Qué componentes o variables financieras se aplican para determinar la rentabilidad de la producción de mermelada de CAJAMANGA?
- ¿Cuáles son las características del proceso de producción de mermelada de CAJAMANGA?
- ¿Qué aspectos se deben considerar en la organización de la empresa?

1.5. OBJETIVOS

1.5.1. OBJETIVO GENERAL

Estimar la factibilidad de crear una microempresa productora de mermelada de la fruta cajamanga SPONDIAS CYTHEREAS SONN, en la parroquia Buenavista del cantón Pasaje.

1.5.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Describir las características del mercado para conocer la oferta y demanda de la comercialización de mermelada.
- Analizar los componentes y variables financieras para evaluar proyectos de inversión y determinar su rentabilidad económica.
- Determinar las características del proceso de producción de mermelada de CAJAMANGA.
- Establecer las características que se deben considerar en la organización de la empresa.

CAPÍTULO II.- MARCO TEÓRICO

2.1. MARCO TEÓRICO CONCEPTUAL

2.1.1. EL PROYECTO DE INVERSIÓN.

Definición.- Es una propuesta de acción técnico económica para resolver una necesidad utilizando un conjunto de recursos disponibles, los cuales pueden ser, recursos humanos, materiales y tecnológicos entre otros. Es un documento por escrito formado por una serie de estudios que permiten al emprendedor que tiene la idea y a las instituciones que lo apoyan saber si la idea es viable, se puede realizar y dará ganancias.

Tiene como objetivos aprovechar los recursos para mejorar las condiciones de vida de una comunidad, pudiendo ser a corto, mediano o a largo plazo. Comprende desde la intención o pensamiento de ejecutar algo hasta el término o puesta en operación normal. Responde a una decisión sobre uso de recursos con algún o algunos de los objetivos, de incrementar, mantener o mejorar la producción de bienes o la prestación de servicios.¹

2.1.1.1. DESCRIPCIÓN DE LOS COMPONENTES DEL PROYECTO DE INVERSIÓN.

2.1.1.1.1. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD.

El estudio de factibilidad sirve para recopilar datos relevantes sobre el desarrollo, de un proyecto y en base a ello de tomar la mejor decisión, si

¹SAPAG Chain, NASSIR Reinaldo, Preparación y evaluación de proyectos. Pág. 58.

procede su estudio, desarrollo o implementación.

Se elabora sobre antecedentes obtenidos a través de fuentes primarias o secundarias de información, variables financieras y económicas. Es demostrativo y justifica la valoración de los rubros del proyecto. Es un paso de aproximación hacia la mejor alternativa. La evaluación y el estudio de viabilidad velan por la optimización del proyecto y las variables que dependen de decisiones económicas y técnica.

2.1.1.1.2. ESTUDIO DE MERCADO.

Permite conocer la situación que existe entre la oferta y la demanda y los precios de un determinado bien para saber si existe demanda potencial que pueda ser cubierta mediante un aumento de los bienes ofrecidos.

El estudio de mercado es el primer punto y el más importante a considerar en la elaboración del informe del proyecto. Su objetivo es demostrar la existencia de la necesidad en los consumidores por el bien que se pretende fabricar y vender, es decir, proporcionar los elementos de juicio necesarios para establecer la presencia de la demanda, así como la forma para suministrar el producto a los consumidores.

Para alcanzar los objetivos anteriores el estudio de mercado se deberá enfocar a los siguientes factores:

- **La Demanda:** Consiste en estudiar la evolución histórica y proyectada del requerimiento del producto mediante la ayuda de estadísticas (ventas, producción, compras, inventarios, etcétera.), entrevistas, cuestionarios y otros.

Los elementos básicos en la determinación de la demanda son: los precios del producto, el ingreso y egreso de los consumidores, el número de integrantes de cada sector de consumidores y los precios de los productos complementarios o sustitutos.

- **La Oferta:** Consiste en establecer el vínculo entre la demanda y la forma en que esta será cubierta por la producción presente o futura de la presentación que se pretende introducir al mercado.

Los elementos fundamentales en la determinación de la oferta de un producto son: el costo de producción, el nivel tecnológico, la marca y el precio del bien y la competencia.

2.1.1.1.3. ESTUDIO TÉCNICO.

Tiene por objeto proveer información para cualificar el monto de las inversiones y de los costos de operación pertenecientes a esta área. Su propósito es determinar las condiciones técnicas de realización del proyecto (materias primas, energía, mano de obra, etc.); en este estudio se incluyen los aspectos de tamaño, localización e ingeniería.

Tamaño del proyecto: Este se califica por la capacidad de producción y requerimientos que de los bienes tenga el proyecto y el demandante respectivamente: se deberá definir la selección de:

- Materias primas.
- Diseño.
- Márgenes de capacidad a utilizar.
- Sobrecarga y reserva de la capacidad productiva.

Los factores que se deben tomar con base para definir el tamaño del proyecto, serán, básicamente:

- Tamaño del mercado.
- Capacidad de recursos financieros, materiales y humanos.
- Problemas de transporte.
- Aspectos políticos.
- Capacidad administrativa.

Localización del proyecto: Consiste en fijar desde el punto de vista económico el establecimiento de la dimensión de la planta; es necesario definir donde se va a producir y considerar la localización del proyecto considerando la fuente de insumos (materia prima, energía, mano de obra); también se debe analizar el mercado de los productos.

Ingeniería del proyecto: Es la actividad profesional que mediante el uso de métodos científicos transforma de manera económica y optima los recursos. Una vez que se ha determinado que existe la necesidad de producir de producir un bien o servicio dado viene el análisis de la disponibilidad y de la forma y extensión en que se utilizarán los recursos en el proceso de transfórmale en bienes y servicios, esto en definitiva, buscar el método más apropiado que será definido por la ingeniería del proyecto.

2.1.1.1.4. ESTUDIO FINANCIERO.

El inversionista realizará asignaciones importantes de recursos al proyecto, sólo si espera en un futuro recuperar una cantidad mayor a la erogación realizada, es decir, tiene la esperanza de obtener utilidades de acuerdo con el monto de la inversión y el riesgo que se corra.

La utilidad puede definirse como el resultado de la productividad de la inversión del capital y esta deberá darse de acuerdo con los resultados de las operaciones del negocio y a las expectativas de los accionistas. Los accionistas y los encargados de administrar los recursos financieros de la empresa, deberán tener presente que como consecuencia del uso del capital requerirán obtener una utilidad, de lo anterior se infiere la existencia del costo del capital, que puede definirse como la tasa de rendimiento que deberán recibir los inversionistas con motivo de sus aportaciones.

La tasa de rendimiento mínima fijada por la empresa se puede determinar en base a los aspectos internos y externos, es decir tomando en cuenta los porcentajes de utilidad que ella misma generará y los créditos de los mercados de capitales, respectivamente. Esto es de suma importancia para efectuar la evaluación del proyecto de inversión.

El estudio financiero tiene como finalidad demostrar que existen recursos suficientes para llevar a cabo el proyecto de inversión, así como de un beneficio, en otras palabras, que el costo del capital invertido será menor que el rendimiento que dicho capital obtendrá en el horizonte económico (periodo de tiempo dentro del que se considera que los efectos de la inversión son significativos).

2.1.2. EVALUACIÓN DEL PROYECTO DE INVERSIÓN.

2.1.2.1. EVALUACIÓN ECONÓMICA.

En este estudio se empieza a jugar con los números, los egresos e ingresos que se proyectan, a un periodo dado, arrojando un resultado sobre el cual el inversionista fundamentará su decisión.

Pretende determinar cuál es el monto de los recursos económicos necesarios para la realización del proyecto, cuál será el costo total para la operación de la planta (que abarque las funciones de producción, administración y ventas), así como otra serie de indicadores que servirán como base para la parte final y definitiva del proyecto, que es la evaluación económica. La que es muy importante para la toma de decisiones, ya que la información obtenida debe de servir como base de la decisión tomada.

2.1.2.2. EVALUACIÓN FINANCIERA.

Con la finalidad de determinar las bondades del proyecto, como base para la toma de decisiones de inversión, se deben presentar en primer lugar las proyecciones de los estados financieros: ganancias y pérdidas, flujo de caja para planificación financiera, balance general y flujo neto de efectivo para medir la rentabilidad de la inversión. Las proyecciones pueden realizarse a precios constantes y/o corrientes; para las últimas deben establecerse y justificarse previamente las hipótesis asumidas para la escalación interna de precios, en los diversos componentes de inversión, costos e ingresos.

2.1.2.3. EVALUACIÓN SOCIAL.

La evaluación social de proyectos compara los costos y beneficios que una determina inversión puede tener para la comunidad de un país en su conjunto. No siempre un proyecto que es rentable para un particular es también rentable para comunidad y viceversa.

Tanto la evaluación social como la privada usan criterios similares, aunque difieren en la valorización de las variables determinantes de los costos y beneficios. La evaluación privada trabaja con el criterio de precio de mercado,

mientras que la evaluación social lo hace con el precio sombra o sociales, igualmente la evaluación privada considera los efectos directos de los impuestos, subsidios u otros, lo que pueden ser descartadas por la evaluación social.

2.1.2.4. EVALUACIÓN AMBIENTAL.

En esta sección se identifican y evalúan los impactos, tanto positivos como negativos, que probablemente resulten del proyecto propuesto. Se deben identificar todas las medidas de mitigación, como así también cualquier residual negativo que no pueda ser mitigado. “Se deben explorar aquellas oportunidades para lograr mejoras ambientales”. Se debe establecer el alcance y calidad de la información disponible aquellas áreas en donde resulte necesaria información adicional, y las incertidumbres asociadas con las predicciones relativas a aspectos ambientales. Se deben establecer aquellos aspectos que no requieran análisis posterior.²

²[http:// www.monografias.com/computación/programación](http://www.monografias.com/computación/programación).

2.2. MARCO TEÓRICO CONTEXTUAL

2.2.1. PRODUCCIÓN DE MERMELADA Y SUS CARACTERÍSTICAS

2.2.1.1. LA FRUTA CAJAMANGA SPONDIAS COMO MATERIA PRIMA³

Nombre científico: Spondiascythereassonn.

Nombres comunes: CAJA-MANGA, CAJARANA.

Familia: Anacardiaceae

Fuente: Las islas del Pacífico.

Origen: África.

Frutificado: Durante todo el año

Aparición: Dispersas en Brasil, plantas exóticas.

2.2.1.2. CARACTERÍSTICAS DE LA PLANTA

Árbol de 10 a 15 metros de alto de continua copa, hojas alternas, imparipennadas, materiales compuestos, con 10 a 15 folíolos ovado-oblongas, sus flores son hermafroditas y unisexuales, blancas, pequeñas y dispuestas en panículas terminales.

Los frutos y semillas son Drupa oblonga u ovoide, de 6 a 10 cm de largo y de 5 a 9 cm de diámetro, de color amarillo-verdoso, con un peso de 375g firme, corteza, semillas con espinas curvas, que penetran en la pulpa.

³FERREIRA, A. B. H. *Novo Dicionário da Língua Portuguesa*. II edición. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986. p.316

2.2.1.3. COSECHA

Se cosecha a lo largo del año y el espacio para crece es de 10x12 metros, es una planta tropical. El inicio de la producción tiene lugar cinco años después del establecimiento.

La carne firme, dulce y amarga y color amarillo se utiliza para la producción de mermeladas, conservas, helados y refrescos. Fermentado con naranja, para las bebidas alcohólicas.

Además tiene madera blanca, que sirve para la fabricación de planchas del casco, cajas, mangos y herramientas de papel.

2.2.1.4. CLIMA Y SUELO PARA EL CULTIVO

Es uno de los frutales más rústicos y fáciles de cultivar. Resiste bien las bajas temperaturas. Dado lo temprano de su floración, en algunas exposiciones puede sufrir con las heladas primaverales; sin embargo, las flores son bastante resistentes a la misma.

Prefiere los climas templados, pero se desarrolla bien en climas relativamente fríos, con tal de cultivarlo en sitios bien abrigados.

Las variedades europeas son bastante resistentes a las heladas primaverales, pero las japonesas y americanas son más exigentes en temperatura y humedad, cultivándose en las exposiciones sur y este.

Sufre la escasez hídrica en verano. Los frutos y las ramas finas son sensibles a los vientos. Puede cultivarse hasta altitudes de 700 m.

En cuanto al suelo, aguanta bien la caliza, la humedad y los terrenos compactos. Debido a su sistema radicular superficial, tolera la humedad y puede vivir en terrenos poco profundos mejor que otros frutales, pero es necesario que el subsuelo sea fresco, pero sin humedad en exceso.

2.2.1.5. CUIDADO DE LAS PLANTACIONES³

2.2.1.5.1. ABONADO

Hay que tener en cuenta que es esencial la obtención de frutos gruesos, lo cual sólo se logra con plantas jóvenes, en terreno apropiado y bien abonado. Es frecuente la aplicación de N-P-K entre 600 y 1.000 kg/Ha.

Deben realizarse análisis foliares para evaluar la evolución de los macro y micronutrientes más implicados en al productividad.

En algunos casos se tiende aplicar sólo nitrógeno. Casi nunca se abonan los frutales con flores porque tienen bajas necesidades y las cantidades de nutrientes en el suelo suelen ser suficientes.

Los aportes de abono nitrogenado deben distribuirse de forma que se apliquen 2/3 después del aclareo de frutos y 1/3 después de la recolección (para favorecer el desarrollo de yemas fuertes).

Se suele utilizar el nitrato amónico al 33 %. Frecuentemente se ve afectado por deficiencias de calcio y magnesio y en menor medida de zinc y manganeso.

³ www.concope.gov.ec/ecuaterritorial/paginas/.../ubos.htm.

2.2.1.5.2. RIEGO

Los sistemas de riego tradicionales son el riego por surcos y a manta, con volúmenes que oscilan entre 10.000 y 12.000 m³/Ha, fundamentales para obtener calibre, sobre todo en variedades tardías en las que lo importante es el calibre para obtener buenos precios.

2.2.1.5.3. PODA DE PLANTACIONES

La formación del ciruelo se hace en vaso o en palmeta.

Los frutos están sobre todo en "ramilletes de mayo", por lo que la poda de fructificación deberá conservar estos ramilletes; los ramos de madera serán reducidos y se pinzarán a principios de primaverales brotes del año que se desarrollen, para llevar la savia hacia la base y hacer desarrollarse los ramilletes.

Los brotes anticipados serán pinzados desde el momento en que empiecen a desarrollarse; de esta forma, se hará entrar al árbol en producción rápidamente.

2.3. HIPÓTESIS

2.3.1. HIPÓTESIS CENTRAL

La ausencia de empresas dedicadas a la producción de mermelada en el mercado local, se debe a la ausencia de estudios de mercado, desconocimiento de la viabilidad de inversión, no conocer las características del proceso de producción y desconocer los aspectos para la organización de la empresa, por lo que es necesario realizar un estudio de factibilidad de una empresa dedicada a

la producción de mermelada en base a la fruta CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, en la parroquia Buenavista, del cantón Pasaje, por la disponibilidad de materia prima y recursos humanos, técnicos, financieros que existen en el medio, lo cual generará nuevas fuentes de trabajo para la comunidad.

2.3.2. HIPÓTESIS PARTICULAR

- Falta de conocimientos de las características del mercado para conocer la oferta y demanda de mermelada, en base a la fruta CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, en la parroquia Buenavista del cantón Pasaje, estaría provocando el desconocimiento de la tendencia del mercado de mermeladas.
- La falta de un análisis de variables financieras para determinar la viabilidad de los proyectos de inversión, conlleva a desconocer acertadamente la rentabilidad de un proyecto.
- El desconocimiento de los recursos que se utilizan en el proceso de producción, se da por el bajo desarrollo micro empresarial en el cantón Pasaje, por lo que se hace necesario conocer los recursos para el cumplir el proceso de producción de mermelada en base a la fruta CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN.
- Los escasos conocimientos de los aspectos legales que se deben cumplir, está provocando el cierre de las empresas en el corto plazo, por lo que se hace necesario establecer cuáles son las características que se deben considerar para la organización de una empresa.

CAPÍTULO III.- METODOLOGIA

3.1. UNIVERSO Y MUESTRA

Previa determinación de la muestra, se identificarán las unidades de investigación las mismas que son:

PERSONAS	Documentos	ACTIVIDADES
<ul style="list-style-type: none"> - Productor de CAJAMANGA (Ing. Franklin Alba Marín). - Gerentes de empresas comercializadoras de mermelada provincia de El Oro. - Gerentes de empresas de producción de mermeladas de la provincia del Guayas y Azuay. 	<ul style="list-style-type: none"> - Normas de calidad - Normas ambientales - Registros del INEC - Boletines Banco Central del Ecuador - Archivos cámara de Industrias - Superintendencia de compañías 	<ul style="list-style-type: none"> - Determinación del monto de inversiones, ingresos, costos y gastos, evaluación financiera y económica.

Identificado el universo de investigación se tiene que estará constituido por el productor de CAJAMANGA Ing. Franklin Alba Marín y a las empresas productoras de mermeladas ubicadas en la provincia de El Oro.

Se ha dicho que nuestro universo de investigación lo constituye el agricultor de CAJAMANGA, para conocer su criterio se procederá a entrevistar al Ing. Franklin Alba Marín productor de la provincia de El Oro.

Además la investigación se complementa con recopilar información existente en las empresas productoras de las provincias del Guayas y Azuay, así como también de las comercializadoras de mermeladas existente en nuestra provincia, para esto se procederá a entrevistar a un universo de 15 representantes de las antes mencionadas empresas.

3.2. TÉCNICAS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

3.2.1. VARIABLES E INDICADORES

VARIABLES	INDICADORES
Independiente	- Nivel oferta

<p>Estudio de mercado</p> <p>Dependiente Oferta y demanda</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Nivel de demanda - Precios - Competencia - Volumen de oferta - Volumen de demanda - Precios - Competencia
<p>Independiente Estudio financiero</p> <p>Dependiente Rentabilidad del proyecto</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Evaluación financiera - Procesos de evaluación - Estrategias - Ingresos - Nivel de costos y gastos - Indicadores
<p>Independiente Proceso de producción</p> <p>Dependiente Desarrollo micro empresarial</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo de recursos - Cantidad de recursos - Procedimientos para la producción - Número de empresas creadas - Inversiones - Fuentes de trabajo
<p>Independiente Organización de la empresa</p> <p>Independiente Cierre de empresas en el corto plazo</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Tipo de empresa - Capital social - Estructura organizacional - Número de empresas cerradas - Tipos de empresas cerradas - Empresas de producción cerradas

3.2.2. DEFINICIÓN CONCEPTUAL Y OPERACIONAL

VARIABLES	DEFINICIÓN CONCEPTUAL	DEFINICIÓN OPERACIONAL
-----------	-----------------------	------------------------

Estudio de mercado	Actividad que sirve para tener una noción clara de la cantidad de consumidores que habrán de adquirir el bien o servicio que se piensa vender.	Se determinará la oferta de productos, el nivel de demanda y características del sector.
Oferta y demanda	Factores de mercado que interactúan entre sí fijando los precios y las cantidades de bienes y servicios que se van a producir.	Se analizará precios de productos en el mercado, el nivel de competencia, y se investigará gustos y preferencias.
Estudio financiero	Analizar la viabilidad financiera de un proyecto, sistematizando la información monetaria de los estudios precedentes y analizando su financiamiento con lo cual se está en condiciones de efectuar su evaluación.	Investigación en fuentes bibliográficas sobre los métodos adecuados para evaluación financiera, observación de los procesos que se cumplen y estrategias que se deben aplicar.
Rentabilidad del proyecto	Rendimiento obtenido de una inversión realizada es decir que se obtendrá más ganancias que pérdidas en un campo determinado.	Mediante entrevista y encuesta se conocerá el nivel de ingresos, costos y gastos, además de la identificación de indicadores de rentabilidad.
Proceso de producción	Determinar en forma detallada como es el proceso de transformación de la materia prima, para elaborar	Se observará la actividad productiva, se identificará los pasos que debe cumplir el proceso de producción para

	un producto calidad para ofertar a los clientes.	la obtención de mermelada.
Desarrollo micro empresarial	Establecer la cantidad e empresas existentes en el mercado, los niveles de inversión y los recursos, humanos necesarios para cumplir con el proceso de producción para elaborar mermelada.	Se revisará documentos que permita establecer el número de empresas y se entrevista a los gerentes de empresas sobre los montos de inversiones y la utilización del talento humano
Organización de la empresa	Agente económico que toma las decisiones sobre la utilización de factores de la producción para obtener los bienes y servicios que se ofrecen en el mercado.	Con las encuesta y observación se determinará las características que debe tener una empresa dedicada a la producción y comercialización de mermelada, los montos de inversión y el uso del talento humano
Cierre de empresas en el corto plazo	Segmento de empresas que por deficientes decisiones han cerrado sus puertas o liquidado.	Identificación de las empresas que han cerrado sus puertas o han sido liquidadas.

3.2.3. MATRIZ: INDICADOR, TÉCNICAS, INSTRUMENTOS E INFORMANTES

INDICADORES	MÉTODOS	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	INFORMANTES
<ul style="list-style-type: none"> - Nivel oferta - Nivel de demanda - Precios - Competencia 	<ul style="list-style-type: none"> - Muestreo selectivo - Síntesis de observación - Muestreo selectivo - Síntesis bibliográfica 	<ul style="list-style-type: none"> - Entrevista - Observación - Encuesta - Bibliografía 	<ul style="list-style-type: none"> - Guía de entrevista - Guía de observación - Guía de encuesta - Ficha bibliográfica 	<ul style="list-style-type: none"> - Agricultores - MAGAP - Gerentes empresas comercializadoras de mermelada - Libros e internet
<ul style="list-style-type: none"> - Volumen de oferta - Volumen demanda - Precios 	<ul style="list-style-type: none"> - Síntesis de observación - Síntesis de observación- - Muestreo probabilístico 	<ul style="list-style-type: none"> - Observación - Observación - Encuesta 	<ul style="list-style-type: none"> - Guía de observación - Guía de observación - Guía de encuesta 	<ul style="list-style-type: none"> - Micromercados, tiendas - Micromercados tiendas - Gerentes empresas comercializadoras de mermelada - Micromercados, tiendas
<ul style="list-style-type: none"> - Competencia 	<ul style="list-style-type: none"> - Síntesis de observación 	<ul style="list-style-type: none"> - Observación 	<ul style="list-style-type: none"> - Guía de observación 	<ul style="list-style-type: none"> - Micromercados, tiendas
<ul style="list-style-type: none"> - Evaluación financiera de - Procesos de evaluación - Estrategias 	<ul style="list-style-type: none"> - Síntesis bibliográfica - Síntesis bibliográfica - Muestreo selectivo 	<ul style="list-style-type: none"> - Bibliográfica - Bibliografía - Encuesta 	<ul style="list-style-type: none"> - Ficha bibliográfica - Ficha bibliográfica - Guía de encuesta 	<ul style="list-style-type: none"> - Textos e internet - Textos e internet - Gerentes empresas comercializadoras de mermelada
<ul style="list-style-type: none"> - Ingresos - Nivel de costos y gastos - Indicadores 	<ul style="list-style-type: none"> - Muestreo selectivo - Muestreo selectivo - Muestreo selectivo - Muestreo selectivo - Síntesis bibliográfica 	<ul style="list-style-type: none"> - Entrevista - Encuesta - Encuesta - Entrevista - Bibliográfica 	<ul style="list-style-type: none"> - Guía de entrevista - Guía de encuesta - Guía de encuesta - Guía de entrevista - Ficha bibliográfica 	<ul style="list-style-type: none"> - Agricultor - Gerentes empresas comercializadoras de mermelada - Agricultor - Textos, internet.

<ul style="list-style-type: none"> - Tipos de recursos - Cantidad de recursos - Procedimiento para la producción 	<ul style="list-style-type: none"> - Síntesis de observación - Muestreo selectivo - Muestreo selectivo 	<ul style="list-style-type: none"> - Observación - Entrevista - Entrevista 	<ul style="list-style-type: none"> - Guía de observación - Guía de entrevista - Guía de entrevista 	<ul style="list-style-type: none"> - Empresas productoras de mermeladas - Jefes de producción - Gerentes empresas comercializadoras de mermelada
<ul style="list-style-type: none"> - Número empresas creadas - Inversiones - Fuentes de trabajo 	<ul style="list-style-type: none"> - Síntesis bibliográficas - Síntesis bibliográfica - Muestreo selectivo - Muestreo selectivo 	<ul style="list-style-type: none"> - Bibliografía - Bibliográfica - Encuesta - Entrevista 	<ul style="list-style-type: none"> - Ficha bibliográfica - Ficha bibliográfica - Guía de encuesta - Guía de entrevista 	<ul style="list-style-type: none"> - Libros y páginas web - Libros y páginas web - Jefes de producción - Agricultor

INDICADORES	MÉTODOS	TÉCNICAS	INSTRUMENTOS	INFORMANTES
- Tipos de empresas	- Síntesis bibliográfica - Síntesis de observación - Muestreo probabilístico	- Bibliografía - Observación	- Ficha bibliográfica - Guía de observación	- Libros, páginas web - Emp. comercializadoras de mermeladas
- Capital social	- Síntesis de observación - Muestreo probabilístico	- Entrevista - Observación	- Guía de entrevista - Guía de observación	- Agricultor - Emp. comercializadoras de mermelada
- Estructura organizacional	- Muestreo selectivo	- Encuesta - Entrevista	- Guía de encuesta - Guía de entrevista	- Gerentes emp. comercializ. De mermeladas.
- Número de empresas cerradas	- Síntesis bibliográfica	- Bibliográfica	- Ficha bibliográfica	- Página web Supercías
- Tipos de empresas cerradas	- Síntesis bibliográfica	- Bibliografía	- Ficha bibliográfica	- Página web Supercías
- Empresas de producción cerradas		- Bibliografía	- Ficha bibliográfica	- Página web Supercías

3.3. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO METODOLÓGICO GENERAL

El recorrido investigativo operacional que conllevó a la obtención de los resultados de la investigación, este dio su inicio, con la revisión de los conceptos bibliográficos, reuniones preliminares con los agricultores de la fruta, gerentes de empresas productoras y comercializadoras de mermeladas, etc., con estas bases se plantearon los instrumentos de investigación, tales como la guía de entrevista y las encuestas que fueron aplicadas a las unidades de investigación hechas en referencias, para este caso, los productores de la fruta, a los gerentes de las empresas dedicadas a la producción, a la comercialización de mermeladas en general, una vez recopilada esta información, se procedió al planteamiento de las conclusiones y recomendaciones, para luego basados en estos, proceder al desarrollo de la propuesta que consistió en el estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora de mermelada en base a la fruta CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN.

El éxito de la propuesta, va a depender en gran parte de la selección y aplicación correcta de las unidades de investigación, ya que estas son las que nos proporcionaron la información para el desarrollo de la propuesta, por esta razón antes de dar inicio a la ejecución del proyecto, se identificaron las unidades a investigar, se seleccionan los métodos de investigación y se plantearon los resultados esperados.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1. Falta de conocimientos de las características del mercado para conocer la oferta y demanda de mermelada, en base a la fruta CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, en la parroquia Buenavista del cantón Pasaje, estaría provocando el desconocimiento de la tendencia del mercado de mermeladas.

4.1.1. Estudio de mercado

4.1.1.1. Nivel oferta

Como resultado de la revisión de la información que se dispone en los diferentes organismos de control de las empresas existentes en nuestro medio que se dedican a la producción y comercialización de mermeladas en general, como también de la aplicación de las observaciones efectuadas en los diferentes locales de venta en la ciudad de Pasaje, se pudo determinar que en el mercado pasajeño, si existen empresas dedicadas a la oferta de mermeladas de diferentes frutas y en varias presentaciones.

4.1.1.2. Nivel de demanda

Disponiendo de los mismos instrumentos señalados en el numeral anterior, como también de la información encontradas en el MAGAP y la Cámara de Comercio, se obtuvo como resultado que en el mercado de Pasaje, no existen estudios de mercado, que permitan establecer el volumen de demanda de mermeladas de frutas en este sector, por lo que no se han podido determinar los gustos y preferencias respecto a las mermeladas en la ciudadanía pasajeña.

4.1.1.3. Precios

Mediante la aplicación de los instrumentos de recolección de datos tales como la entrevista dirigida a los gerentes de empresas comercializadoras de mermeladas del medio y a la población de la ciudad de Pasaje, en cuanto se refiere a los precios en que se comercializan las mermeladas en este mercado, se pudo determinar que los precios que se comercializan las mermeladas son a niveles asequibles a los consumidores.

4.1.1.4. Competencia

Así mismo disponiendo de la información obtenida de los diferentes organismos de control, tales como el MAGAP, Superintendencia de Compañías y Cámara de Comercio, se pudo determinar que en el mercado de nuestra provincia y de manera particular en el cantón Pasaje, no existen empresas o negocios dedicados a la producción y comercialización de mermeladas.

4.1.2. Oferta y demanda

4.1.2.1. Volumen de oferta

Considerando la información obtenida en los diferentes organismos del estado, como también a los propietarios de los diferentes micro mercados y tiendas de la localidad pasajeña, se pudo establecer que existe un desconocimiento de los niveles de oferta que tienen las mermeladas de la fruta en este mercado, que son comercializadas por empresas dedicadas a la producción y comercialización de este tipo de producto.

4.1.2.2. Volumen de demanda

Así mismo revisando la información proporcionada por los organismos de control, públicos y privados, así como también de la opinión de los propietarios de los comisariatos y tiendas de la localidad pasajeña, se obtuvo como

resultado que en este mercado, se desconocen los niveles de demanda que tienen las mermeladas.

4.1.2.3. Precios

De igual manera aplicando los mismos procedimientos indicado en los numerales anteriores, se obtiene como resultado que en el mercado pasajeño y oreense no existe información que permita determinar los niveles de precios con que se comercializan los productos denominados mermeladas de la fruta que se está proponiendo, más bien existen en el mercado productos de similares características, que tienen variados precios de venta al público, que va en relación a la cantidad y presentación.

4.1.2.4. Competencia

Así mismo efectuando investigaciones en el mercado pasajeño, se pudo establecer que no existen empresas similares a la de mi propuesta, únicamente se pudo determinar la presencia de negocios, micro mercados y tiendas, que ofertan productos de similares características, que por lo general son producidos en otras regiones del país.

4.2. La falta de análisis de variables financieras para determinar la viabilidad de los proyectos de inversión, conlleva a desconocer acertadamente la rentabilidad del proyecto.

4.2.1. Estudio financiero

4.2.1.1. Evaluación financiera

Se pudo establecer que en el sector pasajeño no se han ejecutado estudios financieros que permitan determinar la viabilidad de un proyecto de inversión de las características que se proponen, por cuanto en nuestro medio no existen

empresas dedicadas a la elaboración y comercialización de mermeladas en general.

4.2.1.2. Procesos de evaluación

Así mismo, se pudo determinar que no se han realizados análisis de los resultados obtenidos de los procesos de evaluación que se ejecutan en negocios existentes que oferten productos similares, por cuanto no existen en el mercado pasajeño empresas dedicadas a la elaboración y comercialización de mermeladas.

4.2.1.3. Estrategias

En el proceso de investigación, se pudo establecer que no se han realizado analisis de estrategias que hayan aplicado los negocios existentes, que oferten productos similares, por cuanto en el mercado pasajeño no existen empresas dedicadas a la elaboración y comercialización de mermeladas.

4.2.2. Rentabilidad del proyecto

4.2.2.1. Ingresos

Mediante la aplicación de la guía de observación, ejecutadas en las empresas de similares características a la que se propone, no se ha podido determinar cuáles son los niveles de ingresos que han generado las mismas en el mercado pasajeño y oreense.

4.2.2.2. Nivel de costos y gastos

Disponiendo del mismo mecanismo señalado en el numeral anterior, se pudieron obtener como resultado en las empresas de similares características a la que se está proponiendo, es de que, no se han podido determinar cuáles son

los costos y gastos que se han incurrido para la generación de los ingresos en empresas dedicadas a la producción y comercialización de mermeladas.

4.2.2.3. Indicadores

Así mismo mediante la aplicación de la guía de observación, se pudieron obtener los siguientes resultados, en las empresas de similares características a la que se está proponiendo, es de que no se han podido determinar cuáles son los indicadores que se han aplicado en empresas productoras y comercializadoras de mermeladas existentes, para poder determinar el nivel de rentabilidad.

4.3. El desconocimiento de los recursos que se utilizan en el proceso de producción, se da por el bajo desarrollo micro empresarial en el cantón Pasaje, por lo que se hace necesario conocer los recursos para el cumplir el proceso de producción de mermelada en base a la fruta CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN.

4.3.1. Proceso de producción

4.3.1.1. Tipo de recursos

Considerando la opinión de los gerentes de las empresas dedicadas a la producción y comercialización de mermeladas que fueron entrevistados, se pudo establecer que en el proceso de producción de este producto, intervienen básicamente la materia prima básica que es la fruta, el recurso humano que cumple los procesos productivos y los demás bienes y servicios complementarios que son necesarias para obtener la mermelada.

4.3.1.2. Cantidad de recursos

De igual manera, considerando la opinión de los jefes de producción de las diferentes empresas recogidas a través de la guía de entrevista, se pudo establecer que la cantidad de recursos, materia prima, humanos, financieros y otros, que son necesarios en un proceso de producción para la obtención de la mermelada, va en función del volumen de producción que se requiere obtener.

4.3.1.3. Procedimientos para la producción

Así mismo considerando la opinión de los diferentes gerentes de las empresas productoras y comercializadoras de mermeladas existentes en el mercado nacional, se puede determinar que el procedimiento productivo para la obtención de la mermelada, da su inicio con la selección de la fruta la misma tiene que ser de calidad y el proceso propiamente establecido y al final la obtención de un producto denominado mermelada que tiene que cumplir con los rangos de calidad.

4.3.2. Desarrollo micro empresarial

4.3.2.1. Número de empresas creadas

De conformidad con las verificaciones efectuadas a través de las direcciones de internet y de la información suministrada por la Superintendencia de Compañías del Ecuador, se pudo establecer que en el mercado pasajeño no existen empresas dedicadas a la producción y comercialización de mermeladas de ninguna naturaleza.

4.3.2.2. Inversiones

Considerando los mismos instrumentos señalados en el numeral anterior, se puede manifestar que los niveles de inversiones requeridos para la puesta en marcha de una empresa dedicada a la actividad de producción y comercialización de mermeladas no son muy elevados, por lo que si es factible estructurar una empresa dedicada a generar esta actividad, situación que se determina con mucha claridad en el capítulo de la propuesta.

4.3.2.3. Fuentes de trabajo

En base a los resultados de la aplicación de las guías de observación, entrevistas y de las encuestas, la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización si genera fuentes de trabajo, calificada y no calificada, tal como se demuestra en la capítulo de la propuesta, la misma que irá aumentando a medida que la unidad de producción vaya creciendo.

4.4. Los escasos conocimientos de los aspectos legales que se deben cumplir, esta provocando el cierre de las empresas en el corto plazo, por lo que se hace necesario establecer cuáles son las características que se deben considerar para la organización de una empresa.

4.4.1. Organización de la empresa

4.4.1.1. Tipo de empresas

Como resultado de las revisiones realizadas en las diferentes direcciones electrónicas a las que se tuvo acceso así como también de la información suministrada por la Superintendencia de Compañías del Ecuador, se pudo

determinar que las empresas que han sido creadas en nuestra provincia, son aquellas que se dedican a la comercialización de bienes en general.

4.4.1.2. Capital social

Analizando los resultados obtenidos de la aplicación de las guías de observación, entrevistas aplicadas a las empresas productoras y comercializadoras de mermeladas y a los gerentes de empresas dedicadas a esta misma actividad, se puede manifestar que la determinación del capital social que será requerido para el funcionamiento de una empresa dedicada a la producción de mermeladas tiene niveles bajo-medio de inversión por lo que es atractivo incursionar en este tipo de emprendimiento como se demuestra en el capítulo de la propuesta.

4.4.1.3. Estructura organizacional

De acuerdo a los resultados de la aplicación de la guía de entrevista a los gerentes de las empresas productoras y comercializadoras de mermeladas existente en el entorno, se puede mencionar que la estructura organizacional de una empresa dedicada a esta actividad, debe considerar una estructura funcional administrativa básica con las áreas que sean estrictamente necesarias, pero considerando una visión de expansión en el mediano tiempo.

4.4.1.4. Número de empresas cerradas

De acuerdo a los resultados de la investigación efectuadas en la dirección electrónica de la Superintendencia de Compañías del Ecuador, se puede manifestar que no se pudo establecer la cantidad de empresas de los diferentes tipos que existen, que han sido cerradas por diversas causas en las oficinas de Machala.

4.4.1.5. Tipos de empresas cerradas

Aplicando el mismo proceso de investigación, es decir revisiones efectuadas en la página web de la Superintendencia de Compañías del Ecuador, se puede señalar que no existen datos respecto al número de empresas cerradas, clasificadas por su tipo o forma de constitución.

4.4.1.6. Empresas de producción cerradas

Así mismo disponiendo de los resultados de las revisiones ejecutadas en la página web de la Superintendencia de Compañías del Ecuador, se puede indicar que de los resultados obtenidos no existe información, respecto al número de empresas dedicadas a la transformación de bienes que hayan sido cerradas en la delegación de compañías de Machala.

4.5. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN LA APLICACIÓN DE LA GUÍA DE OBSERVACIÓN

- **NIVEL DE DEMANDA DE LA FRUTA**

De acuerdo a los resultados de la aplicación de la guía de observación, realizadas en las diferentes empresas dedicadas a la elaboración y comercialización de mermeladas, se pudo establecer que si existe una producción suficiente de la fruta en nuestro medio que pueden ser procesadas, que permite satisfacer la demanda de los consumidores para este tipo de empresa de producción.

- **VOLUMEN DE OFERTA DE MERMELADA**

Considerando los resultados de la aplicación de la guía de observación que fue aplicada en las diferentes empresas dedicadas a la elaboración y comercialización de mermeladas, se pudo determinar que si existe una cantidad de producción suficiente, de la fruta en nuestro medio, que permite satisfacer los requerimientos de las empresas para cumplir sus procesos de producción.

- **VOLUMEN DE DEMANDA DE MERMELADAS**

En base a las revisiones efectuadas de la información existentes en los diferentes organismos de control, como lo es el MAGAP, Cámara de Comercio, se obtuvo como resultado que no se dispone de datos suficientes de los estudios realizados en el mercado de Pasaje, que permitan determinar cuál es el volumen de demanda que existe de la demanda de los productos mermeladas en el mercado, por lo que estos resultados van a ser determinados en el capítulo de la propuesta.

- **NIVEL DE COMPETENCIA DE COMERCIALIZADORAS DE MERMELADAS**

Así mismo de las revisiones efectuadas de la información que suministraron los organismos de control, públicos, dieron como resultado que no existe información actualizada sobre la existencia de empresas o negocios dedicados a la producción y comercialización de mermeladas en el cantón pasajeño, pero se puede manifestar que en todos los puntos de venta existentes en el mercado local, entre los productos que se ofertan al público, están las mermeladas de diferentes frutas, cantidad y presentación.

- **TIPO DE RECURSOS QUE SE UTILIZAN EN EL PROCESO DE OBTENCION DE MERMELADAS**

Como resultado de la aplicación de la guía de observación aplicada a las diferentes empresas que se dedican a la producción y comercialización de mermeladas que fueron visitadas, se determinó que los recursos que se utilizan son de variada composición, entre ellos tenemos, las frutas que son transformadas en mermeladas, el talento humano calificado y no calificado, recursos financieros y las diferentes maquinarias y equipos que se utilizan para el proceso de producción y obtención de la mermelada.

- **TIPOS DE EMPRESAS COMERCIALIZADORAS DE MERMELADAS EXISTENTES**

Mediante la revisión de información que suministraron el MAGAG, Superintendencia de Compañías, Cámara de Comercial y de las observaciones realizadas en los diferentes puntos de venta del cantón de Pasaje y de la provincia, se obtuvo como resultado que en nuestra sector existen varias

empresas y personas naturales que se dedican a la comercialización de mermeladas en sus diferentes precios, sabores y presentación, las mismas que resultan insuficientes para el abastecimiento del mercado.

▪ **VOLUMEN DE CAPITAL SOCIAL REQUERIDO**

De las investigaciones efectuadas en la Intendencia de Compañía de Machala, se puede determinar que las empresas existentes y que generan una gama variada de actividades, el capital social mínimo de constitución están en los siguientes niveles básicos, a decir para las de responsabilidad limitada US \$800,00 y las sociedades anónimas en US \$2.000,00, sin embargo requieren de un buen apoyo financiero del sistema financiero público o privado, para adquirir los bienes y servicios necesarios para generar sus actividades.

4.6. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LA ENTREVISTA APLICADA A PRODUCTORES DE CAJAMANGA.

- **¿CUÁL ES EL VOLUMEN DE PRODUCCIÓN SEMANAL DE CAJAMANGA QUE GENERA SU PROPIEDAD POR HECTÁREA?**

Ante esta interrogante el entrevistado respondió que en los actuales momentos su finca está produciendo un promedio de 10.000 Kilos por hectárea.

- **¿ESTA USTED CONFORME CON EL PRECIO QUE LE PAGAN POR CAJA PRODUCIDA?**

En la actualidad, los precios de la caja del producto es de \$ 10,00, por lo que esta en condiciones favorable para los agricultores, pero también tiene sus variaciones a la alza como hacia la baja por lo que esta fruta no mantiene un precio estable.

- **¿CÓMO CONSIDERA USTED LOS NIVELES DE COSTOS Y GASTOS NECESARIOS PARA LA OBTENCIÓN DE LA FRUTA?**

El criterio de los agricultores de la fruta, es de que debido a las diferentes exigencias de los compradores, los costos y gastos incurridos en el proceso de producción son demasiados altos.

- **¿PARA COMERCIALIZAR SU PRODUCCIÓN DE CAJAMANGA, QUE SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN UTILIZA?**

La respuesta del agricultor entrevistado, respecto a esta pregunta, es de que el utiliza, el sistema de distribución o ventas, es a través del sistema de entrega directa en las instalaciones del comprador.

- **¿EXISTEN CONDICIONES DE MERCADO QUE LE GARANTICEN A USTED COMO PRODUCTOR DE CAJAMANGA EL PAGO JUSTO DE LA FRUTA?**

Este es uno de los problemas que tiene como productor de la fruta, este supo manifestar, por cuanto el comprador ni cumple con los plazos de cancelación de las entregas y demora sin justificación alguna

- **¿ESTARÍA USTED DISPUESTO A FIRMAR CONVENIOS COMERCIALES CON UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA DE MERMELADAS QUE LE COMPRARÍA LA MERMA TOTAL DE SU PRODUCCIÓN RECONOCIÉNDOLE PRECIOS JUSTOS?**

La respuesta del productor de la fruta fue contundente y es de que, si estaría de acuerdo en firmar convenios con empresa productoras de mermeladas, siempre y cuando se establezcan precios razonables y un pago oportuno.

- **CUANTOS PUESTOS DE TRABAJO GENERA SU FINCA**

La opinión de los productores de la finca, es que los puestos de trabajo que genera una finca están en función de la cantidad de hectáreas que disponga el agricultor, pero en términos generales estos supieron manifestar que la cantidad de personas que utiliza es de promedio cuatro.

4.7. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS APLICADAS A LOS GERENTES DE EMPRESAS COMERCIALIZADORAS Y PRODUCTORAS DE MERMELADAS

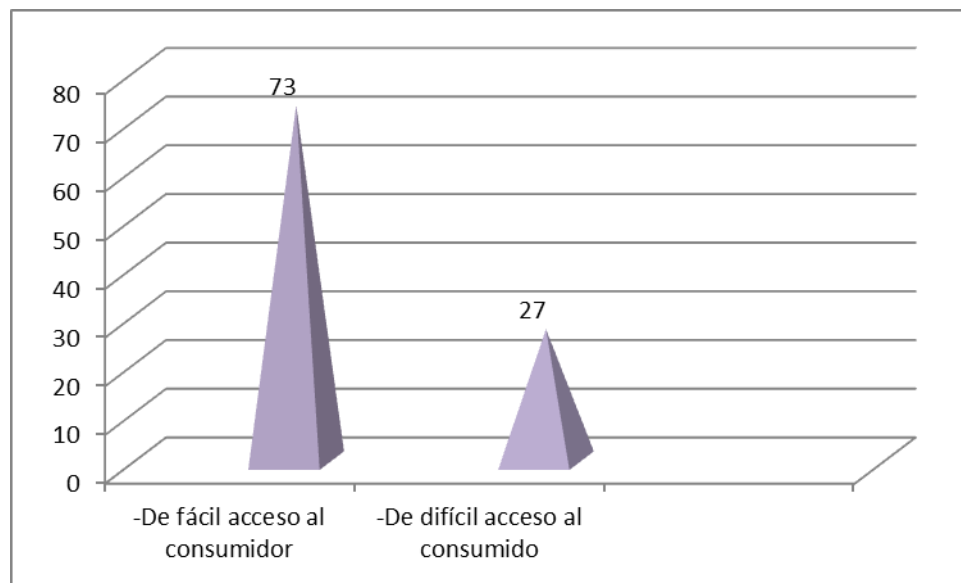
- ¿CÓMO USTED CONSIDERA LOS PRECIOS DE LAS MERMELADAS EXISTENTES EN EL MERCADO LOCAL?

CUADRO 1

Respuesta	Cantidad	Porcentaje (%)
-De fácil acceso al consumidor	11	73
-De difícil acceso al consumidor	4	27
Total	15	100

FUENTE: ENCUESTA A GERENTES DE EMPRESAS PRODUCTORAS Y COMERCIALIZADORAS DE MERMELADAS, DE EL ORO, GUAYAS Y AZUAY
ELABORADO POR: LA AUTORA

GRÁFICO 1



ANÁLISIS:

Cuando se planteó esta interrogante a los gerentes de empresas productoras de mermeladas que fueron encuestados, estos supieron manifestar en un 73% respondieron que los precios son de fácil acceso a los consumidores y el 27% que los precios son de difícil acceso a los consumidores.

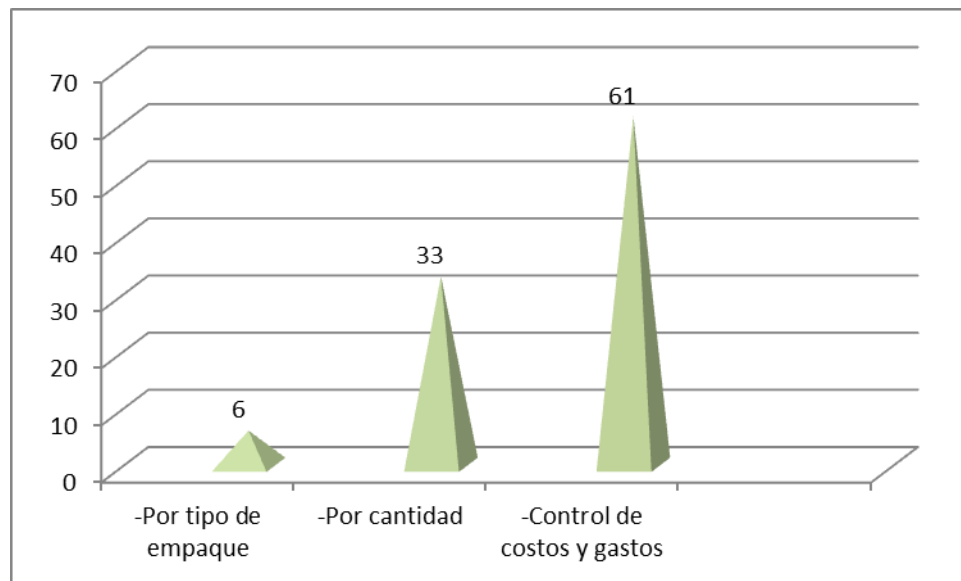
¿CÓMO DETERMINA USTED EL PRECIO DE VENTA DE SU PRODUCTO?

CUADRO 2

Respuesta	Cantidad	Porcentaje (%)
-Por tipo de empaque	1	6
-Por cantidad	5	33
-Control de costos y gastos	9	61
Total	15	100

FUENTE: ENCUESTA A GERENTES DE EMPRESAS PRODUCTORAS Y COMERCIALIZADORAS DE MERMELADAS, DE EL ORO, GUAYAS Y AZUAY
ELABORADO POR: LA AUTORA

GRÁFICO 2



ANÁLISIS:

La respuesta obtenida del planteamiento de esta pregunta a los gerentes de empresas productoras de mermeladas, manifestaron en un 6% que el precio del producto se determinaría por el tipo de empaque, el 33% respondieron que por la cantidad y el 61% por el control eficiente de los costos y gastos.

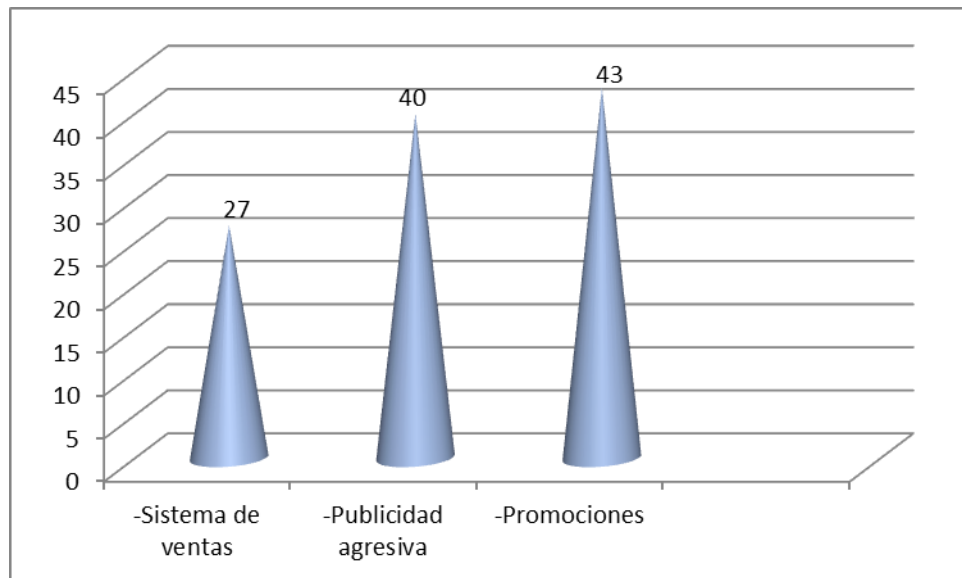
**▪ ¿A SU CRITERIO CUALES SON LAS ESTRATEGIAS DE
COMERCIALIZACIÓN LE HAN DADO MEJORES RESULTADOS
PARA INCREMENTAR SUS VENTAS?**

CUADRO 3

Respuesta	Cantidad	Porcentaje (%)
-Sistema de ventas	4	27
-Publicidad agresiva	6	40
-Promociones	5	43
Total	15	100

**FUENTE: ENCUESTA A GERENTES DE EMPRESAS PRODUCTORAS Y
COMERCIALIZADORAS DE MERMELADAS, DE EL ORO, GUAYAS Y AZUAY
ELABORADO POR: LA AUTORA**

GRÁFICO 3



ANÁLISIS:

La respuesta obtenida de los gerentes de empresas productoras de mermeladas que fueron encuestado, respecto a cuales son las estrategias de comercialización le han dado mejores resultados para incrementar sus ventas, el 27% respondieron que un sistema de ventas, el 40% manifestaron que una publicidad agresiva y el 43% que las promociones.

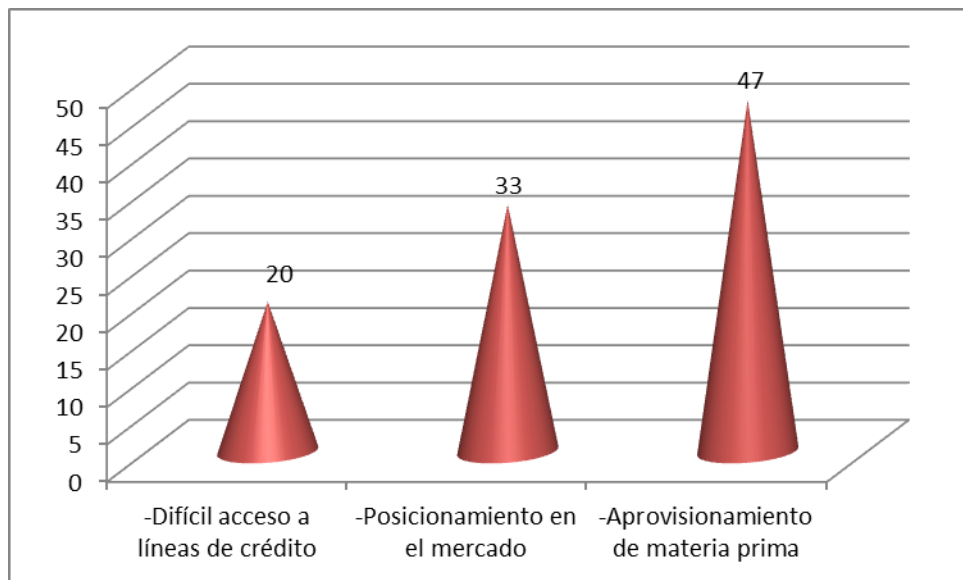
▪ **¿A SU CRITERIO CUÁLES FUERON LAS PRINCIPALES DIFICULTADES QUE SE PRESENTARON CUÁNDO INICIO SU EMPRESA?**

CUADRO 4

Respuesta	Cantidad	Porcentaje (%)
-Difícil acceso a líneas de crédito	3	20
-Posicionamiento en el mercado	5	33
-Aprovisionamiento de materia prima	7	47
Total	15	100

**FUENTE: ENCUESTA A GERENTES DE EMPRESAS PRODUCTORAS Y COMERCIALIZADORAS DE MERMELADAS, DE EL ORO, GUAYAS Y AZUAY
ELABORADO POR: LA AUTORA**

GRÁFICO 4



ANÁLISIS:

La respuesta obtenida de parte de los gerentes de empresas productoras de mermeladas que fueron encuestados, respecto a cuales fueron las principales dificultades que se presentaron cuando inicio su empresa, el 20% respondieron que difícil acceso a líneas de crédito, el 33% manifestaron que el posicionamiento en el mercado y el 47% el aprovisionamiento de materia prima.

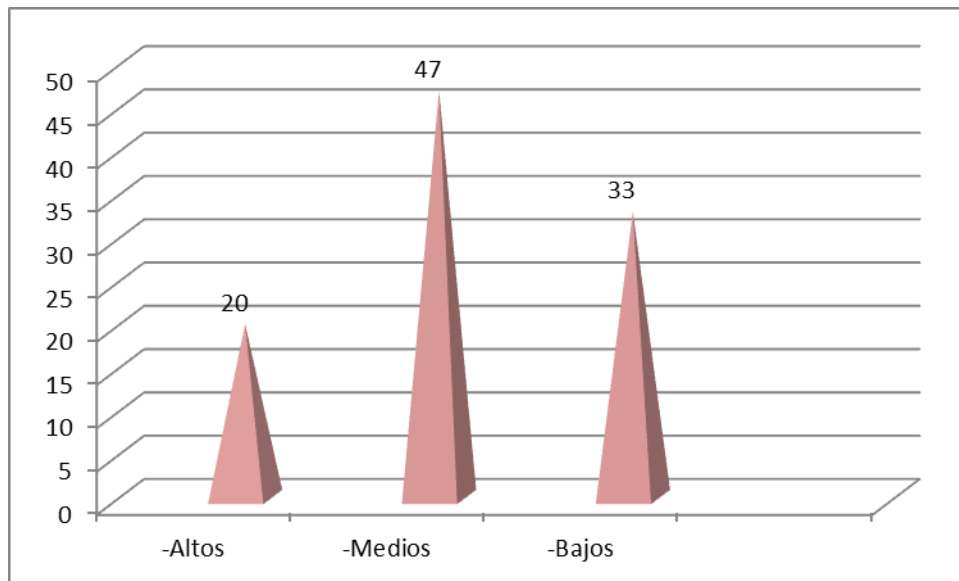
¿A SU CRITERIO, COMO CONSIDERA USTED LOS INGRESOS QUE OBTIENE SU EMPRESA POR LA COMERCIALIZACIÓN DE MERMELADAS?

CUADRO 5

Respuesta	Cantidad	Porcentaje (%)
-Altos	3	20
-Medios	7	47
-Bajos	5	33
Total	15	100

**FUENTE: ENCUESTA A GERENTES DE EMPRESAS PRODUCTORAS Y COMERCIALIZADORAS DE MERMELADAS, DE EL ORO, GUAYAS Y AZUAY
ELABORADO POR: LA AUTORA**

GRÁFICO 5



ANÁLISIS:

Cundo se planteó esta interrogantes los gerentes de empresas productoras de mermeladas que fueron encuestados, el 20% respondieron que altos, el 47% que medios y el 33% que bajos.

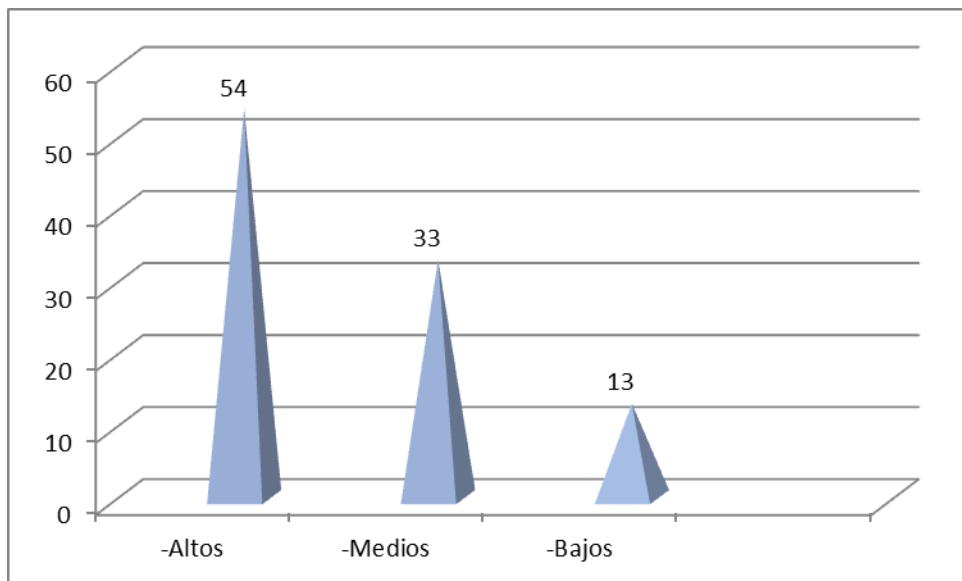
¿CÓMO CONSIDERA USTED LOS NIVELES DE COSTOS Y GASTOS INCURRIDOS PARA EL PROCESO DE PRODUCCIÓN?

CUADRO 6

Respuesta	Cantidad	Porcentaje (%)
-Altos	8	54
-Medios	5	33
-Bajos	2	13
Total	15	100

FUENTE: ENCUESTA A GERENTES DE EMPRESAS PRODUCTORAS Y COMERCIALIZADORAS DE MERMELADAS, DE EL ORO, GUAYAS Y AZUAY
ELABORADO POR: LA AUTORA

GRÁFICO 6



ANÁLISIS:

La respuesta obtenida de la aplicación de la encuesta a los gerentes de empresas productoras de mermeladas, respecto a cómo consideran los niveles de costos y gastos incurridos para el proceso de producción, el 54% manifestaron que altos, el 33% QUE MEDIOS y el 13% que bajos.

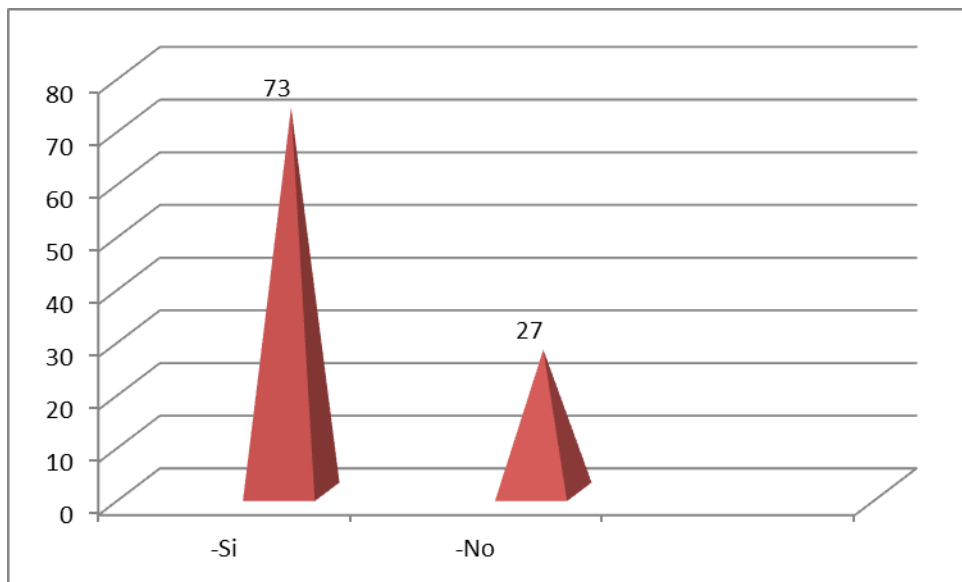
¿GENERA FUENTES DE TRABAJO SU EMPRESA?

CUADRO 7

Respuesta	Cantidad	Porcentaje (%)
-Si	11	73
-No	4	27
Total	15	100

FUENTE: ENCUESTA A GERENTES DE EMPRESAS PRODUCTORAS Y COMERCIALIZADORAS DE MERMELADAS, DE EL ORO, GUAYAS Y AZUAY
ELABORADO POR: LA AUTORA

GRÁFICO 7



ANÁLISIS:

La opinión de los gerentes de empresas productoras de mermeladas que fueron encuestado, respecto a que si la actividad genera fuentes de trabajo, el 73% manifestaron que sí y el 27% que no.

4.8. ANALISIS E INTERPRETACIÓN DE LA APLICACIÓN DE LA GUIA DE ENTREVISTA DIRIGIDA A LOS JEFES DE PRODUCCIÓN DE LAS EMPRESAS PRODUCTORAS Y COMERCIALIZADORAS DE MERMELADAS DE LAS PROVINCIA DE EL ORO, GUAYAS Y AZUAY.

- **¿EN FUNCIÓN DE QUE ASPECTOS, DETERMINA USTED LA CANTIDAD DE RECURSOS, PARA LOS PROCESO DE PRODUCCIÓN?**

La opinión de estas personas cuando fue planteada esta interrogante, fue de que la cantidad de recursos, para los procesos de producción, se determinan en función de las necesidades de producción, es decir de acuerdo a la cantidad que se va a producir en un proceso.

- **¿A SU CRITERIO LA ACTIVIDAD DE PRODUCCIÓN DE MERMELADAS, DEMANDA FUENTES DE TRABAJO EN SU ENTORNO?**

Cuando fue planteada esta interrogantes, las personas que fueron entrevistadas, supieron manifestar, que la actividad de producción de mermeladas, si demanda fuentes de trabajo en el entorno y que esto va a depender mucho de los volúmenes de producción.

4.9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

4.9.1. CONCLUSIONES

Una vez que se ha cumplido con este proceso de investigación, en donde mediante la aplicación de los diferentes instrumentos de recolección de datos, se he llegado a las siguientes conclusiones:

- Que no se has establecido las características del mercado que oferta y demanda mermeladas, que permita para establecer los niveles de producción y comercialización de la misma en el mercado local.
- Qué no se han efectuado estudios financieros de manera técnica, que permitan determinar los niveles de rentabilidad que pueden generar un proyecto de inversión y que resulten atractivos.
- Que no se han realizado estudios que permitan determinar los niveles de uso de los recursos necesarios para la producción de mermeladas en el mercado local
- Qué no se han determinado los aspectos legales se deben cumplir para la constitución y organización de una empresa

4.9.2. RECOMENDACIONES

Con la finalidad de proponer una solución a los problemas determinados en el mercado local respecto a elaboración de mermelada en base a la fruta CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, me permito plantear las siguientes recomendaciones:

- Realizar los estudios pertinentes a fin de poder determinar las características del mercado existente para la comercialización de mermelada en base a la fruta indicada.
- Establecer las variables financieras que se deben evaluar en los proyectos de inversión, a fin de determinar los niveles de rentabilidad económica, para que los mismos sean atractivos.
- Establecer las características de los recursos necesarios para poder producir mermeladas en el mercado local.
- Determinar las características que se deben considerar en la organización de una empresa, de acuerdo a la legislación vigente.
- Ejecutar un estudio de factibilidad para determinar si es o no conveniente la ejecución de este proyecto de inversión.

CAPITULO V

PROPUESTA

5.1 NOMBRE DE LA PROPUESTA

CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE MERMELADA EN BASE A LA FRUTA CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, EN LA PARROQUIA BUENAVISTA DEL CANTÓN PASAJE.

5.2 ANTECEDENTES.

En los actuales momentos el factor calidad es y debe ser manejado por todas las empresas, ya que las mismas compiten generalmente en términos de estos los parámetro de calidad y precios, ya que estos dos importantes factores son de vital importancia en la vida de las empresa, sorprende en muchas ocasiones ver la escasa atención que le prestan los distribuidores, comerciantes en general e incluso los usuarios a los mismos.

Bajo estas circunstancias, me permito proponer la creación de una microempresa que se va a dedicar a la elaboración de mermelada en base a la fruta CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, en la parroquia de Buenavista, cantón Pasaje de la provincia de El Oro, para abastecer en primera instancia a este mercadeo y a medida que se van desarrollando sus actividades la microempresa, tratará de llegar hacia otros mercados regionales, nacionales e internacionales. Si la microempresa a crearse quiere alcanzar un potencial exitoso, tendrá que lograr que todos sus colaboradores hagan las cosas bien desde la primera vez.

La gerencia de la microempresa, debe crear una conciencia en los colaboradores de la misma, para mantener interés por la calidad, como en las demás actividades que les corresponda desarrollar, ya que al proceder con

responsabilidad y teniendo claro el papel que debe asumir a cada uno de sus integrantes, la organización se convertirá en un sistema económico más unido que funciona efectivamente y de esta forma poder ingresar al mercado pasajeño.

5.3 JUSTIFICACIÓN

Considerando que la microempresa que se propone crear está focalizada en el mercado del cantón Pasaje, se ha demostrado el crecimiento sostenido y sustentable de este importante sector orense.

En la parroquia de Buenavista del cantón Pasaje, existen muchas áreas de producción de manera especial la del banano de exportación, en la que también se puede mencionar el cultivo de la fruta hecha en referencia en líneas anteriores, por lo que se tiene una materia prima de primera mano, la misma que no tiene que hacer extensos recorridos para llegar al centro de acopio por lo tanto no tiene mucha incidencia en los costos que se van a incurrir en la actividad.

Por lo anteriormente manifestado, me brinda la oportunidad de conquistar este mercado, para cubrir las necesidades locales e internacionales insatisfechas, por tener muchas familias vinculadas en las actividades agrícolas por lo que también se va a solucionar un problema social ya que se utilizará preferentemente mano de obra calificada y no calificada del sector de influencia.

El estudio planteado como se ha venido manifestando, se orienta a la creación de una microempresa en la parroquia Buenavista del cantón Pasaje, dedicada a la elaboración de mermelada, la misma servirá para atender las necesidades de cientos de familias asentadas en la zona geográfica, que demandan de este producto, esto nos lleva a realizar un estudio de mercado e ingeniería para un proyecto que garantice su aplicación inmediata, de igual manera se aspira en el

corto plazo incursionar en los mercados internacionales por tratarse de una fruta exótica, por lo que el estudio se enfoca bajo esa perspectiva.

5.4 OBJETIVOS

- Elaborar un estudio de mercado para determinar los niveles de oferta, demanda, competencia y precios de la mermelada en el cantón Pasaje.
- Efectuar un estudio de factibilidad para la creación de una microempresa dedicada a la elaboración de mermelada en base a la fruta CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, en la parroquia de Buenavista, cantón de Pasaje.
- Determinar los niveles de inversión que demande el proyecto.
- Establecer las características del tipo de empresa que se va a crear.

5.5 DESCRIPCIÓN DE LA PROPUESTA.

La elaboración de la presente tesis ha permitido plantear una serie de temas y actividades desarrolladas, a nivel de productores, industriales, trabajadores, docentes e investigadores; en base a indagaciones, revisión de literatura, elaboración de cuadros financieros, estadísticos, gráficos y procesamiento de información.

5.6 ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

5.6.1 Embalaje

El embalaje sirve para proteger el producto o conjunto de productos que se exporten, durante todas las operaciones de traslado, transporte y manejo; de manera que lleguen a manos del destinatario sin que se hayan deteriorado o desperdiciado, desde que salieron de las instalaciones en que se realizó la

producción o acondicionamiento.

5.6.2 Empaque

El empaque es un sistema diseñado donde los productos son acomodados para su traslado del sitio de producción al sitio de consumo sin que sufran daño. El objetivo también es lograr un vínculo comercial permanente entre un producto y un consumidor. Ese vínculo debe ser beneficioso para el consumidor y el productor.

Cartón corrugado



Sirve para contener, guardar y conservar objetos y, si hablamos de mercancías, para agrupar, proteger, almacenar, transportar y, en ocasiones, exponer la mercancía en el lugar de venta.

Medidas: 60 cm de alto, 40 cm de ancho y 40 cm de largo.

Los cartones incluyen sus respectivos separadores

5.6.3 Envase

Es el Recipiente que tiene contacto directo con el producto específico, con la función de envasarlo y protegerlo.

Fundas de polipropileno



Utilizadas en varias aplicaciones que incluyen empaques para alimentos, tejidos, equipo de laboratorio, componentes automotrices y películas transparentes.

Medidas: 10 cm de largo, 6 cm de ancho y 3 cm de grosor.

Tiene gran resistencia contra diversos solventes químicos, así como contra álcalis y ácidos.

5.6.4 Etiqueta

Una etiqueta hoy en día es una necesidad, es marketing, es normativa, es ahorro, es identificación, es trazabilidad. Las etiquetas se utilizan en la actividad comercial para describir el contenido de envases, recipientes y paquetes con mayor facilidad

Etiqueta adhesiva



Una etiqueta es un conjunto de material frontal (papel o film plástico), un adhesivo y un papel soporte, y que dispuesta generalmente en un rollo, sirve para ser aplicada sobre una superficie para que se adhiera a ésta y tenga una función y un tiempo de vida determinado.

5.7 TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN

5.7.1 TAMAÑO DEL PROYECTO

Para efecto del proyecto se necesitará de un espacio físico de 400 mts², sobre el cual se instalarán las respectivas construcciones para las diversas operaciones necesarias para el normal desenvolvimiento de la empresa, para lo cual se ha considerado asignar un espacio para cada una de las áreas de administración 250 m² y ventas 50 m², mientras que para el área de producción se requerirán 100 mts².

5.7.2 LOCALIZACIÓN

La parte operativa de la empresa estará ubicada en la parroquia Buenavista del cantón Pasaje en la vía principal que atraviesa a dicha parroquia el cantón por ser el sector donde se va a adquirir la fruta y sus oficinas estarán ubicadas en la ciudad de Machala, Provincia de El Oro, en la Avenida El Periodista a lado de DISCOUNTCENTER diagonal a la Gasolinera TERPEL, se ha planificado establecer las oficinas de administración, producción y de ventas. Es por ello que será ahí donde se procesará la mermelada hasta llegar a obtener el producto final, que es la mermelada de cajamanga spondias cythereas.

5.7.3 FINALIDAD

Este proyecto tiene por finalidad lanzar un producto que denominado "MERMELADA DE CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS"; y con ello se pretende llegar a un mercado global dentro de los óptimos márgenes de calidad, impulsando el trabajo, crecimiento y desarrollo de nuevas formas de vida y aprovechamiento de los recursos propios del país, creando de esta manera nuevas fuentes de trabajo a un personal calificado, capaz y emprendedor con miras a un mundo desarrollado y mejor.

5.8 INGENIERÍA DEL PROYECTO

5.8.1 Proceso de elaboración

➤ Selección

En esta operación se eliminan aquellas frutas en estado de podredumbre. El fruto recolectado debe ser sometido a un proceso de selección, ya que la calidad de la mermelada dependerá de la fruta.

➤ Pesado

Es importante para determinar rendimientos y calcular la cantidad de los otros ingredientes que se añadirán posteriormente.

➤ Lavado

Se realiza con la finalidad de eliminar cualquier tipo de partículas extrañas, suciedad y restos de tierra que pueda estar adherida a la fruta. Esta operación se puede realizar por inmersión, agitación o aspersion. Una vez lavada la fruta se recomienda el uso de una solución desinfectante.

Las soluciones desinfectantes mayormente empleadas están compuestas de hipoclorito de sodio (lejía) en una concentración 0,05 a 0,2%. El tiempo de inmersión en estas soluciones desinfectantes no debe ser menor a 15 minutos. Finalmente la fruta deberá ser enjuagada con abundante agua.

➤ Pelado

El pelado se puede hacer en forma manual, empleando cuchillos, o en forma mecánica con máquinas. En el pelado mecánico se elimina la cáscara, el corazón de la fruta y si se desea se corta en tajadas, siempre dependiendo del tipo de fruta.

➤ **Pulpeado**

Consiste en obtener la pulpa o jugo, libres de cáscaras y pepas. Esta operación se realiza a nivel industrial en pulpeadoras. A nivel semi-industrial o artesanal se puede hacer utilizando una licuadora. Dependiendo de los gustos y preferencia de los consumidores se puede licuar o no al fruto. Es importante que en esta parte se pese la pulpa ya que de ello va a depender el cálculo del resto de insumos.

➤ **Precocción de la fruta**

La fruta se cuece suavemente hasta antes de añadir el azúcar. Este proceso de cocción es importante para romper las membranas celulares de la fruta y extraer toda la pectina. Si fuera necesario se añade agua para evitar que se queme el producto. La cantidad de agua a añadir dependerá de lo jugosa que sea la fruta, de la cantidad de fruta colocada en la olla y de la fuente de calor.

Una cacerola ancha y poco profunda, que permita una rápida evaporación, necesita más agua que otra más profunda. Además cuanto más madura sea la fruta menos agua se precisa para reblandecerla y cocerla.

La fruta se calentará hasta que comience a hervir. Después se mantendrá la ebullición a fuego lento con suavidad hasta que el producto quede reducido a pulpa. Aquellas frutas a las que deba añadirse agua, deberán hervir hasta perder un tercio aproximadamente de su volumen original antes de añadir el azúcar.

Las frutas que se deshacen con facilidad no precisan agua extra durante la cocción, por ejemplo: mora, frambuesa y fresa; aunque las fresas deberán hervir a fuego lento durante 10 – 15 minutos a 85°C antes de añadir el azúcar.

➤ **Cocción**

La cocción de la mezcla es la operación que tiene mayor importancia sobre la calidad de la mermelada; por lo tanto requiere de mucha destreza y práctica de parte del operador. El tiempo de cocción depende de la variedad y textura de la materia prima. Al respecto un tiempo de cocción corto es de gran importancia para conservar el color y sabor natural de la fruta y una excesiva cocción produce un oscurecimiento de la mermelada debido a la caramelización de los azúcares.

La cocción puede ser realizada a presión atmosférica en pailas abiertas o al vacío en pailas cerradas. En el proceso de cocción al vacío se emplean pailas herméticamente cerradas que trabajan a presiones de vacío entre 700 a 740 mm Hg., el producto se concentra a temperaturas entre 60 – 70°C, conservándose mejor las características organolépticas de la fruta.

➤ **Adición del azúcar y ácido cítrico**

Una vez que el producto está en proceso de cocción y el volumen se haya reducido en un tercio, se procede a añadir el ácido cítrico y la mitad del azúcar en forma directa.

La cantidad total de azúcar a añadir en la formulación se calcula teniendo en cuenta la cantidad de pulpa obtenida. Se recomienda que por cada kg de pulpa de fruta se le agregue entre 800 a 1000 gr. de azúcar.

La mermelada debe removerse hasta que se haya disuelto todo el azúcar. Una vez disuelta, la mezcla será removida lo menos posible y después será llevada hasta el punto de ebullición rápidamente.

La regla de oro para la elaboración de mermeladas consiste en una cocción lenta antes de añadir el azúcar y muy rápida y corta posteriormente.

El tiempo de ebullición dependerá del tipo y de la cantidad de fruta, si la fruta se ha cocido bien antes de la incorporación del azúcar no será necesario que la mermelada endulzada hierva por más de 20 minutos. Si la incorporación del azúcar se realiza demasiado pronto de forma tal que la fruta tenga que hervir demasiado tiempo, el color y el sabor de la mermelada serán de inferior calidad.

➤ **Cálculo de ácido cítrico**

Toda fruta tiene su acidez natural, sin embargo para la preparación de mermeladas esta acidez debe ser regulada. La acidez se mide a través del pH empleando un instrumento denominado pH-metro.

La mermelada debe llegar hasta un pH de 3.5. Esto garantiza la conservación del producto. Con la finalidad de facilitar el cálculo para la adición de ácido cítrico se emplea la tabla de la página siguiente. Para el caso del sauco, moras y fresa; que tienen un PH de 3.5, solamente es necesario agregar 2gr de ácido cítrico por cada kilo de pulpa.

pH de la Pulpa	Cantidad de Ácido Cítrico a añadir
3.5 a 3.6	1 a 2 gr. / kg. de pulpa
3.6 a 4.0	3 a 4 gr. / kg de pulpa
4.0 a 4.5	5 gr. / kg de pulpa
Más de 4.5	Más de 5 gr. / kg de pulpa

➤ **Punto de gelificación**

Finalmente la adición de la pectina se realiza mezclándola con el azúcar que falta añadir, evitando de esta manera la formación de grumos. Durante esta etapa la masa debe ser removida lo menos posible.

La cocción debe finalizar cuando se haya obtenido el porcentaje de sólidos solubles deseados, comprendido entre 65-68%. Para la determinación del punto final de cocción se deben tomar muestras periódicas hasta alcanzar la concentración correcta de azúcar y de esta manera obtener una buena gelificación.

➤ **Trasvase**

Una vez llegado al punto final de cocción se retira la mermelada de la fuente de calor, y se introduce una espumadera para eliminar la espuma formada en la superficie de la mermelada. Inmediatamente después, la mermelada debe ser trasvasada a otro recipiente con la finalidad de evitar la sobrecocción, que puede originar oscurecimiento y cristalización de la mermelada.

El trasvase permitirá enfriar ligeramente la mermelada (hasta una temperatura no menor a los 85°C), la cual favorecerá la etapa siguiente que es el envasado.

La mermelada que se prepare con fruta entera se dejara reposar en el recipiente hasta que comience a formarse una fina película sobre la superficie. La mermelada será removida ligeramente para distribuir uniformemente los trozos de fruta.

El corto periodo de reposo permite que la mermelada vaya tomando consistencia e impide que los frutos enteros suban hasta la superficie de la mermelada cuando se distribuyen en tarros.

Este periodo de reposo resulta asimismo esencial cuando se prepara mermelada de frutas cítricas ya que en caso contrario todos los fragmentos de fruta tenderán a flotar en la superficie de la conserva.

➤ **Envasado**

Se realiza en caliente a una temperatura no menor a los 85°C. Esta temperatura mejora la fluidez del producto durante el llenado y a la vez permite la formación de un vacío adecuado dentro del envase por efecto de la contracción de la mermelada una vez que ha enfriado.

En este proceso se puede utilizar una jarra con pico que permita llenar con facilidad los envases, evitando que se derrame por los bordes. En el momento del envasado se deben verificar que los recipientes no estén rajados, ni deformes, limpios y desinfectados.

El llenado se realiza hasta el ras del envase, se coloca inmediatamente la tapa y se procede a voltear el envase con la finalidad de esterilizar la tapa. En esta posición permanece por espacio de 3 minutos y luego se voltea cuidadosamente.

➤ **Enfriado**

El producto envasado debe ser enfriado rápidamente para conservar su calidad y asegurar la formación del vacío dentro del envase. Al enfriarse el producto, ocurrirá la contracción de la mermelada dentro del envase, lo que viene a ser la formación de vacío, que viene a ser el factor más importante para la conservación del producto.

El enfriado se realiza con chorros de agua fría, que a la vez nos va a permitir realizar la limpieza exterior de los envases de algunos residuos de mermelada que se hubieran impregnado.

➤ **Etiquetado**

El etiquetado constituye la etapa final del proceso de elaboración de mermeladas. En la etiqueta se debe incluir toda la información sobre el producto.

➤ **Almacenado**

El producto debe ser almacenado en un lugar fresco, limpio y seco; con suficiente ventilación a fin de garantizar la conservación del producto hasta el momento de su comercialización.

5.8.2 Técnicas para identificar parámetros específicos de la mermelada.

El punto final de cocción se puede determinar mediante el uso de los siguientes métodos:

▪ **Prueba de la gota en el vaso con agua**

Consiste en colocar gotas de mermelada dentro de un vaso con agua. El indicador es que la gota de mermelada caiga al fondo del vaso sin desintegrarse.

▪ **Prueba del termómetro**

Se utiliza un termómetro de alcohol tipo caramelero, graduado hasta 110 °C. Para realizar el control se introduce la parte del bulbo hasta cubrirlo con la mermelada. Se espera que la columna de alcohol se estabilice y luego se hace la lectura. El bulbo del termómetro no deberá descansar sobre el fondo de la cacerola ya que así reflejaría la temperatura de la cacerola y no la correspondiente a la mermelada.

El porcentaje de azúcar suele ser el correcto cuando la mermelada hierve a 104.5°C. Considerando que la mezcla contiene las proporciones correctas de ácido y de pectina ésta gelificará bien. Este método se basa en el hecho que cuando una solución va concentrándose, incrementa su punto de ebullición. Se debe tener en cuenta que para una misma concentración, a la misma presión atmosférica, corresponde la misma temperatura de ebullición, por lo tanto distintas alturas sobre el nivel del mar, determinarán distintos punto de ebullición para un mismo punto de concentración de la mermelada.

- **Prueba del refractómetro**

Su manejo es sencillo, utilizando una cuchara se extrae un poco de muestra de mermelada. Se deja enfriar a temperatura ambiente y se coloca en el refractómetro, se cierra y se procede a medir. El punto final de la mermelada será cuando marque 65 grados Brix, momento en el cual se debe parar la cocción.

- **Adición del conservante**

Una vez alcanzado el punto de gelificación, se agrega el conservante. Este debe diluirse con una mínima cantidad de agua. Una vez que esté totalmente disuelto, se agrega directamente a la olla.

El porcentaje de conservante a agregar no debe exceder al 0.05% del peso de la mermelada.

Brix	Nivel del mar	500 m	1000 m	1500 m	2000 m	2500 m	3000 m
50	102.2	100.5	98.8	97.1	95.4	93.7	91.9
60	103.7	102.0	100.3	98.6	96.9	95.2	93.4
62	104.1	102.4	100.7	99.0	97.3	95.6	93.8
64	104.6	102.9	101.2	99.5	97.8	96.1	94.3
66	105.1	103.4	101.7	100.0	98.3	96.6	94.8
68	105.7	104.0	102.3	100.6	98.9	97.2	95.4
70	106.4	104.7	103.0	101.3	99.6	97.9	96.2
72	107.3	105.5	103.8	102.1	100.4	98.7	96.9
74	108.3	106.6	104.8	103.1	101.4	99.7	98.0
76	109.5	107.8	106.1	104.4	102.7	101.0	99.2

▪ **Calidad de la mermelada**

La mermelada, como todo alimento para consumo humano, debe ser elaborada con las máximas medidas de higiene que aseguren la calidad y no ponga en riesgo la salud de quienes la consumen. Por lo tanto debe elaborarse en buenas condiciones de sanidad, con frutas maduras, frescas, limpias y libres de restos de sustancias tóxicas. Puede prepararse con pulpas concentradas o con frutas previamente elaboradas o conservadas, siempre que reúnan los requisitos mencionados.

En general, los requisitos de una mermelada se pueden resumir de la siguiente manera:

- **Sólidos solubles por lectura (Brix) a 20°C:** mínimo 64%, máximo 68%.
- **pH:** 3.25 – 3.75.
- **Contenido de alcohol etílico en %(V/V) a 15 °C/15°C:** máximo 0.5.
- **Conservante:** Benzoato de Sodio y/o Sorbato de Potasio (solos o en conjunto) en g/100 ml.: máximo 0.05

- No debe contener antisépticos.
- Debe estar libre de bacterias patógenas. Se permite un contenido máximo de moho de cinco campos positivos por cada 100.

5.8.3 Instalación de maquinarias y equipos

Cada uno de los equipos propuestos cumple con su objetivo en cada etapa del proceso de elaboración de mermelada congelada. A continuación se detallan las características de los equipos propuestos para los procesos para la elaboración de mermelada congelada.

Seleccionadora de frutas

Precio. \$5.000



La “seleccionadora manual” tiene como finalidad transportar lentamente la fruta sobre rodillos giratorios, al girar la fruta los trabajadores visualizan fácilmente los defectos, procediendo a retirarla manualmente de su trayecto, esta máquina cuenta en su parte superior con una banda transportadora sobre la cual el trabajador coloca la fruta

defectuosa, esta banda transportadora permite darle un camino previamente definido a la fruta sin que el trabajador descuide su actividad visual de revisión. Esta “seleccionadora manual” es el último módulo para retirar la fruta no adecuada antes de la seleccionadora computarizada.

Lavadora de frutas

Precio: \$ 5.500



Sistema de lavado por Inmersión y Aspersión. Provista de Banda transportadora de 1.70mts. Dotada de tanque de lavado para inmersión de 2 mts. Aproximadamente, elaborada en acero inoxidable 304. Características de la banda: Longitud: 1.70 metros Ancho: 45 centímetros.

Elaborada en material teflonado atóxico y modular (importado) Dotada de moto reductor italiano, marca Bonfiglioli (trifásico) de 0.25h.p. Sistema: La fruta se introduce en el tanque, donde se dispone de agua con desinfectante, para lavar por inmersión, de aquí sale la fruta automáticamente por la banda transportadora dispuesta para elevar a 30 grados; en cuyo transito se dispone de un sistema de aspersores múltiples (importados) que terminan de lavar, antes de caer la fruta por gravedad a otros recipientes, o directamente a la tolva de despulpe.

Capacidad: De la capacidad: 500 kg, 1000 kg, 2000 kg, kg 5000

Característica

- de alta eficiencia
- economía y ahorro de energía
- de mano de obra y ahorro de tiempo
- fácil de operar
- bajo nivel de ruido

Máquina despulpadora de frutas

Precio: \$1.500,00



Para el despulpado es necesario un equipo que además troce, licúe y refine. Que contenga tamices de 0.4 o 0.6mm que permitan que la mermelada salga totalmente libre de desechos. Con motor de 2 HP y

Capacidad: 300kg/h.

Características

- Además es trozadora, licuadora y refinadora.
- Elaborada en acero inoxidable 304 en todas sus partes, incluso el cuerpo del equipo.
- Sistema horizontal con corrector de inclinación que la convierte en semi-horizontal, para mayor rendimiento.
- El sistema de aspas patentado permite que el desecho salga totalmente seco, (libre de mermelada).
- Sistema

Máquina escaldadora

Precio: \$ 994.37



Somete la fruta a un calentamiento corto y posterior enfriamiento. Se realiza para ablandar un poco la fruta y con esto aumentar el rendimiento de mermelada. La máquina aplica principalmente las empresas medias y pequeñas de la transformación de los alimentos para material blanqueando, por ejemplo virutas, las patatas fritas, producto de la fruta y verdura.

Capacidad: 200-500kg/h

- Medida exterior: 820*850*1520m m
- Alambre eléctrico de entrada: cuatro alambres trifásicos
- La energía de la pipa de calefacción: 6kw*2 tubo aislador: 3kw
- Voltaje del contactor y del dispositivo de retraso de tiempo: 220v
- Peso: 51kg

Máquina selladora de fundas



Precio: \$ 1.500

Para el sellado de las fundas con mermelada se sugiere utilizar un sellador de bolsa continua con impresión.

Capacidad: 25 a 40 Unidades por minuto

Características

- Puede trabajar tanto en modo vertical como horizontal según el producto a empaquetar o dependiendo el tamaño.
- Control de temperatura para ajustar según el material de la bolsa (300°C máx.).
- Control de temperatura para la impresión (300°C máx.).
- Impresión de lote, caducidad, fecha de empaque, (30 caracteres en 2 líneas).
- Velocidad variable 0-13 mts / min.
- Banda transportadora que guía y sostiene el peso del producto.
- Ancho de sellado variable 6-15 mm.
- Impresión sobre el sello, ajustable del inicio de la bolsa al centro.

- Banda transportadora de sellado calor continuo de 1,5 metros.
- Cabezote graduable para manejar el sellado de la bolsa

Marmita industrial

Precio. \$ 4.200



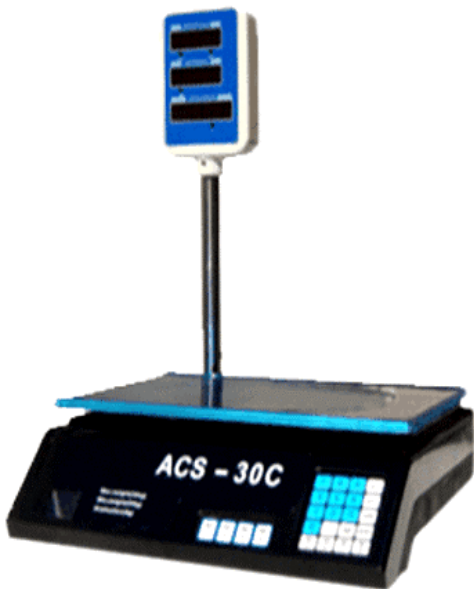
Una marmita es una olla de metal cubierta con una tapa que queda totalmente ajustada. Se utiliza generalmente a nivel industrial para procesar alimentos nutritivos, mermeladas, jaleas, chocolate, dulces y confites, carnes, bocadillos, salsas, etc., Además sirven en la industria química farmacéutica.

La creación de esta olla a presión se le adjudica al francés Denis Papin, quien tuvo la oportunidad de ser el asistente de grandes inventores europeos durante los siglos XVIII Y XIX, aprendiendo las propiedades del vapor.

La revolución industrial trajo a Colombia la máquina de vapor y con ella la marmita, que posteriormente fue utilizada en la industria de alimentos. Dependiendo de sus componentes existen diferente tipo de marmitas, por ejemplo marmita de vapor con chaqueta, de refrigeración con chaqueta, con agitador, al vacío, con agitador de moción doble, de gas y marmita con calentador eléctrico.

Balanza eléctrica digital

Precio: \$30,00



Esencial para las operaciones de medir rendimientos, y las materias primas en todo el proceso, así como el pesaje de los productos finales a ser conferidos para su embalado definitivo, esencial para atender las normativas del pesaje de contenidos en los embalajes y las leyes de protección al consumidor.

Para esta pequeña fábrica será recomendada una balanza que cubra de 05 gramos a 5kg para pesos de materias

primas en el proceso. Estudio de factibilidad

5.8.4 Inversiones Totales

Las inversiones son todos los bienes tangibles, que se requiere para iniciar el proceso de transformación de la materia prima en un producto elaborado. Aquí se describe los activos que se requieren para el proyecto pueda implementarse en el cual consta los valores del terreno, obra civil, maquinaria y equipo. La cual tiene un valor total \$ 260.426,09 USD (Ver anexo A).

- **Imprevistos.**

Para el presente proyecto se considera un 10% para el rubro de los imprevistos, ya que puede escaparse algún valor de consultoría, este porcentaje lo optemos

de la suma de terreno y construcciones, maquinaria y equipos, y otros activos, el mismo que asciende a un valor de \$ 94.645,46USD. (Ver anexo A1)

5.8.4.1 Terrenos y construcciones

El terreno en el cual se ejecutará el proyecto estará ubicado en la vía Pajonal en el cantón Machala, debido a que cuenta con todos los servicios básicos que es un factor muy importante para ubicar un centro de acopio. El terreno tendrá el área de una hectárea, el mismo que estará distribuido en:

Área administrativa 100 m²

Área de ventas 50 m²

Área de producción. 250 m²

El valor del terreno y las construcciones es de \$ 27.160,00 (Ver anexo "A")

5.8.4.2 Maquinaria y equipos

Se refiere a la inversión que se ha de incurrir en cuanto a maquinaria y equipo a utilizarse para la producción de la mermelada de cajamanga spondias cythereas son, las mismas que son:

- Seleccionadora de fruta
- Lavadora de fruta
- Despulpadora
- Olla marmita DE 320 Litros
- Tanque de mezcla
- Pasteurizador
- Envasadora
- Selladora
- Refrigerador

- Transformador de Energía Eléctrica
- Balanza eléctrica

Este rubro tiene un valor asciende a \$ 31.829,86 USD (Ver anexo “A2”)

5.8.4.3 Otros activos

Los rubros considerados como Otros Activos del proyecto están conformados por muebles y enseres, equipos de oficina, equipos de cómputo, vehículos, laboratorios y diferidos, los cuales suman la cantidad \$ 35.655,59USD. (Ver anexo A3).

5.8.4.4 Capital de Trabajo

Constituye las inversiones indispensables para efectuar y mantener las actividades de producción y venta. Se recuperan a corto plazo y no están sujetas a depreciación ni a amortización.

Para establecer el monto de dinero, con el que se requiere para afrontar los costos y gastos relacionados con la operatividad del proyecto. En este caso se ha estimado el capital de trabajo para 2 meses, cuyo valor es \$ 156.316,09 (Ver anexo “B”)

- **Fuentes de financiamiento**

La CFN (Corporación Financiera Nacional) será quien proporcionará el financiamiento necesario para iniciar con la actividad económica de la empresa. La misma que detalla a continuación: Monto: \$ 125.000,00 Plazo (n): 10 años Interés: 10,5%

5.8.5 Presupuesto anual de ingresos, costos y gastos

5.8.5.1 Ingresos del proyecto

Los ingresos del proyecto son específicamente provenientes de las ventas de la mermelada de cajamanga spondias cythereas sonn que se realizará la cantidad de producción anual de 1.168.509 envases de 115 gr. Este rubro tiene un valor de \$ 993.232,65 USD.

5.8.5.2 Costos de producción

Los costos de producción (también llamados costos de operación) son los gastos necesarios para mantener un proyecto, línea de procesamiento o un equipo en funcionamiento. Se considera en este proyecto costos de producción aquellos valores que se incurren en el proceso productivo. Los mismos son: materia prima, mano de obra directa y los costos indirectos de producción. El proyecto requiere de una cantidad de \$ 838.070,89 USD. (Ver anexo D).

5.8.5.3 Materiales directos.

Son los materiales que están involucrados en forma directa en la elaboración de la concentrado de mermelada de cajamanga spondias cythereas sonn, los materiales a utilizar para elaborar los productos son: 122.047,00 kg de cajamanga spondias cythereas sonn, 61.023,50 kg de azúcar, 1.458,50 kg de pectina, 452,00 kg ácido cítrico, 97.637,60 litros de agua, 1.168.509,00 envases con sus tapas, 1.168.509,00 de etiquetas lo que genera un costo anual de \$ 743.453,80 USD al año para la compra de la materia prima (Ver anexo D2).

5.8.5.4 Mano de obra directa.

Este rubro se compone por la remuneración al personal de producción que se dedica a la transformación de la materia prima en el producto terminado, en

especial a quienes manipulan los materiales o las máquinas procesadoras, en el proyecto este rubro consta de:

- Operador de seleccionadora de fruta
- Operador de lavadora
- Operador de despulpadora
- Operador de marmita
- Operador de mezcladora
- Operador de envasadora
- Operador de selladora
- Operador de etiquetadora
- Operador de refrigerador

Todos ellos trabajan con un sueldo de \$400,00 USD y se les otorga todos los beneficios de ley que están estipulados por las normas ecuatorianas, es así que anualmente la mano de obra directa nos representa un valor de \$ 47.244,40 USD. (Ver anexo D3).

5.8.5.5 Costos indirectos de producción.

Este es uno de los principales rubros para la fabricación del producto y por ende uno de los más extensos. Componiéndose por una serie de factores tales como:

Materiales indirectos en el cual constan

- pegamento
- cartones para envío

Todo esto suma un valor total de \$ 6.023,34 USD.

La mano de obra indirecta integrada por el jefe de producción, bodeguero, y el chofer, todo este rubro nos da un valor de \$ 13.179,24 USD.

Las depreciaciones de los activos fijos del departamento de producción dan un valor total de \$ 8.954,82 USD.

Gastos de reparación, se estima el 2% del valor de cada uno de los activos fijos dando un total de \$ 1.351,10 USD.

Los seguros que son el 4% del valor de cada uno de los activos, y es de \$ 2.702,19 USD.

Los suministros necesarios en el departamento de producción son los siguientes: combustible, aceite lubricante, aceite para máquina, útil de oficina, útil de aseo, bidones de agua dándonos un valor total anual de \$ 9.856,00 USD.

El rubro de capacitación donde se estima un valor para cursos y seminarios de capacitación para los empleados con un valor de \$ 1.500,00 USD.

Gastos Generales, se considera los gastos de energía eléctrica, agua, impuestos prediales, frecuencia de radio lo que da un valor total de \$ 3.806,00 USD

El total de Costos Indirectos de Producción en el proyecto es de \$ 47.372,69 USD (Ver anexo "D4").

5.8.6 Gastos operacionales

5.8.6.1 Gastos de Administración

Son aquellos costos que se deben incurrir en la administración de la empresa, como son los sueldos de los empleados ya sea administrativo u operativo, servicios básicos. Adicional a esto, también se deben incluir los cargos correspondientes por depreciación y amortización, cuyo valor ascienden a la cantidad de \$ 49.858,41 USD. (Ver anexo "E")

5.8.6.2 Gastos de Ventas

El costo de venta son todos aquellos costos que se determinan por publicidad, mercadeo, viajes, transporte y todo lo que se incurra en el proceso de venta y expansión de nuestro producto. En este rubro se tiene un total de los gastos que suman el valor de \$ 37.194,86 USD. (Ver anexo "F")

5.8.6.3 Gastos financieros

Los gastos financieros son las retribuciones que se deben pagar como consecuencia de la necesidad de contar con fondos para el funcionamiento de una empresa. Es decir, dicha compensación son los intereses que para la empresa representa un costo. Este rubro representa la primera cuota pagada del préstamo con valor de \$ 7.467,86 USD. (Ver anexo Q)

5.8.7 Evaluación financiera del proyecto

5.8.7.1 Estado de situación inicial

El estado de Situación Inicial es un balance compuesto por el Activo, Pasivo y Patrimonio con el cual empieza sus actividades la empresa, dado que El Activo posee un valor de \$ 260.426,09 USD distribuidos entre caja, terreno, edificios, maquinaria y equipos, muebles y enseres, equipos de oficina, equipos de cómputo, vehículos, laboratorio y diferidos; mientras que en el Pasivo se representan las deudas obtenidas por la empresa cuyo valor asciende a la cantidad de \$125.000,00USD y el patrimonio suma una cantidad de \$ 135.426,09 USD que representa al capital social. (Ver Anexo "G")

5.8.7.2 Estado de situación financiera final

El estado de situación final es la representación de los valores del Activo, Pasivo y Patrimonio con los cuales termina el año laboral una empresa es así como el Activo de la empresa al termino del año llega a un valor de \$

289.646,07 USD que se distribuye en caja, terreno, edificio (incluida su depreciación equivalente al 5%), maquinaria y equipo (incluida su depreciación equivalente al 10%), muebles y enseres (incluida su depreciación equivalente al 10%), equipos de oficina (incluida su depreciación equivalente al 10%), equipos de cómputo (incluida su depreciación equivalente al 33,3333%), vehículos (incluida su depreciación equivalente al 20%), laboratorio (incluida su depreciación equivalente al 10%), diferidos (incluida su depreciación equivalente al 20%), el pasivo llega a un valor de \$ 117.532,14 USD ya que se ha cancelado la primera cuota anual del préstamo financiero solicitado a inicios del año, al término del año se ha ganado utilidades cuyo valor será de \$ 36.687,84 USD sumado a \$ 135.426,09 USD que representa al capital social da un total patrimonial de \$ 278.532,04 USD (Ver Anexo “J”)

5.8.7.3 Estado de resultados

Es un informe financiero que muestra el importe de la utilidad ganada o perdida incurrida durante un determinado periodo. Este incluye en primer lugar el total de ingresos provenientes de la venta de la mermelada de cajamanga spondias cythereas sonn.

La utilidad neta del ejercicio es de \$ 36.687,84 USD que consta en el estado de resultados que consta de restar el total de los ingresos, los costos de operación, los gastos y las deducciones de ley. Lo que indica que los ingresos son superiores a los costos y gastos de operación con lo cual se ha logrado alcanzar el objetivo de la empresa que es tener una rentabilidad acorde con la inversión. (Ver anexo H).

5.8.7.4 Flujo del efectivo

El flujo de caja es la acumulación neta de activos líquidos en un periodo determinado y, por lo tanto, constituye un indicador importante de la liquidez de una empresa. En el proyecto el valor asciende a \$ 206.247,33 (ver anexo O)

5.8.7.5 Punto de equilibrio

El punto de equilibrio es el punto donde los ingresos son iguales a sus egresos, es decir en donde no existe ganancia ni pérdida para la empresa. En el proyecto este valor asciende la cantidad de \$ 740.106,23 USD, que representa el 74,51% de un total de producción de 1.168.509 envases de mermelada de cajamanga spondias cythereas son. (Ver a anexo K)

5.8.7.6 Valor Actual Neto (VAN)

Es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros, originados por una inversión.

La metodología consiste en descontar al momento actual (es decir, actualizar mediante una tasa) todos los cash-flows futuros del proyecto. A este valor se le resta la inversión inicial, de tal modo que el valor obtenido es el valor actual neto del proyecto. El valor actual neto es de \$ 902.151,43 (ver a anexo S)

5.8.7.7 Tasa interna de retorno (TIR)

La TIR es la tasa de descuento que iguala el valor presente de los flujos de efectivo futuros del proyecto con la salida de efectivo inicial, es decir que este indicador permitirá determinar la rentabilidad obtenida en relación al capital invertido.

La Tasa Interna de Retorno, evalúa el proyecto en función de una tasa de rendimiento por período con la cual la totalidad de los beneficios actualizados

son exactamente iguales a los desembolsos expresados en moneda actual, es decir, la TIR determina una tasa de interés que se obtiene en un periodo de tiempo, tomando todos sus valores y proyectándolos al presente.

Esta tasa de interés representa el valor más alto que un inversionista puede aspirar como retorno para su inversión. Para el presente proyecto se ha calculado una TIR de 44,5823%, con lo cual se considera que existe una viabilidad en la inversión debido a que esta tasa es superior a la tasa de descuento de 10.50% garantizando así que existe una capacidad de generar una adecuada rentabilidad. (Ver anexo "S").

5.8.7.8 Relación beneficio – costo (R B/C)

El proyecto refleja una Relación de Beneficio Costo, la proporción de la sumatoria de los ingresos actualizados supera a la de los egresos actualizados, de esta manera dividimos la sumatoria de los ingresos actualizados para la sumatoria de los egresos actualizados.

En donde $B/C > 1$ implica que los ingresos son mayores que los egresos y por tanto el proyecto es aconsejable.

- $B/C = 1$ implica que los ingresos son iguales a los egresos y el proyecto es indiferente.

- $B/C < 1$ implica que los ingresos son menores que los egresos y por tanto el proyecto no es aconsejable.

Para el caso del presente proyecto es de 1,16 lo cual determina que es aconsejable invertir en la empresa exportadora de mermelada de cajamanga spondias cythereas sonn. (Ver anexo "S")

5.8.7.9 Rentabilidad sobre ventas

Este indicador nos da a conocer el margen de utilidad porcentual en relación a las ventas el cual nos dio un porcentaje de 3,69%.

5.8.7.10 Rentabilidad sobre la inversión

Este indicador nos refleja que del total de ingresos por concepto de ventas el 14,09% representan las utilidades.

5.8.7.11 Período de recuperación de capital

El plazo de recuperación indica el número de años necesarios para recuperar la inversión inicial, sobre la base del flujo de fondos que se genere en cada período durante la vida útil de la empresa.

Los resultados indican que la inversión se recuperará en 7 años, 1 mes y 5 días. Para una mejor comprensión de los ratios. (Ver el anexo "I")

5.9 Administración del proyecto

5.9.1 Organización

La empresa

Se ha considerado constituir una empresa de compañía limitada, dedicada a la elaboración de mermelada de cajamanga spondias cythereas son, la misma que estará enmarcada dentro de la constitución y leyes del estado ecuatoriano y la razón social de la misma será la que apruebe la Superintendencia de Compañías.

Razón social

La razón social de la empresa será la que apruebe la Superintendencia de Compañías.

Nacionalidad

La empresa tendrá la nacionalidad ecuatoriana y se enmarcará dentro de la Constitución y las leyes del estado ecuatoriano.

Domicilio y oficinas

Las oficinas de la administración, estarán ubicadas en el kilómetro 1,5 de distancia de la parroquia Buenavista en la vía que conduce al cantón Santa Rosa, provincia de El Oro. República del Ecuador.

Plazo

El plazo para la duración de la empresa, de acuerdo a las disposiciones legales que constan en la Ley de Compañía, es de 50 años.

5.9.2 Administración

Las funciones de la Empresa están regidas por la Constitución de la república, leyes ecuatorianas, Superintendencia de Compañías, Estatutos y Reglamentos Internos.

Asamblea general de socios.

Es el máximo organismo de la empresa, está conformado por la totalidad de socios y son quienes dirigen los destinos de la empresa.

Directorio.

Está conformado por los ejecutivos de la compañía.

Recursos para la propuesta

Humanos

- Investigador
- Empresarios
- Ejecutivos
- Empleados.
- Obreros.

Materiales

- Páginas web
- Materia prima

Técnicos

- Maquinaria
- Computadores
- Amplificador

Infraestructura

Edificio:

- Área administrativa
- Área de ventas
- Área de producción

5.10 Evaluación Social

Con la ejecución del presente proyecto se procura generar puestos de empleo a un sector de la población; para llevar a cabo la ejecución de este proyecto se necesitará a un número de personas para cubrir los puestos de trabajo

5.11 Evaluación ambiental

La evaluación del medio ambiente tiene un valor significativo ya que cumple una serie de funciones que afectan positivamente al bienestar de las personas que componen esta sociedad.

Se debe tener en cuenta las siguientes funciones.

- Cuidar los recursos naturales durante el proceso productivo.
- Tener cuidado en los residuos y desechos, y las sustancias inocuas y además beneficiosas.
- Proporción de bienes naturales, con este cuidado se dará la conservación de los paisajes, parques, y todo entorno natural.
- Finalmente; contribuir a proporcionar medios para sostener toda clase de vida.

BIBLIOGRAFÍA

- **Rodríguez Combeller, Carlos. 1999.** El Nuevo Escenario: La Cultura de Calidad y Productividad en Las Empresas. Jalisco : ITESO, 1999.
- **ACOSTA, LIC. FELIPE. 2001.** *GLOSARIO DE COMERCIO INTERNACIONAL*. MEXICO: EMPRESA LIDER, 2001. ISBN 970-676-692-8.
- **ADUANA DEL ECUADOR. 2012.** [En línea] 2012. [Citado el: 22 de julio de 2013.] <http://www.aduana.gob.ec/>.
- **Albert, Pedro Caldentey y De haro Giménez, Tomás. 2004.** Comercialización de productos agrarios. *Concepto de comercialización*. España : Agrícola Española S.A, 2004.
- **AMSTRONG, SEGÚN PHILIP KOTLER Y GARY. 2011.** www.buenastareas.com. [En línea] Febrero de 2011. <http://www.buenastareas.com/ensayos/Segmento-De-Mercado-Marketing/1610461.html>.
- **Diana Jordán Molina, ,José Sebastián Vásconez Cruz. 2009.** Producción y Exportación de la Fruta Cajamanga spondias cythereas sonn hacia el mercado. *Producción y Exportación de la Fruta Cajamanga spondias cythereas sonn hacia el mercado*. [En línea] 27 de julio de 2009. [Citado el: 24 de septiembre de 2013.] <http://www.dspace.espol.edu.ec/>.
- **Echeverria, Santiago García. 1994.** Teoría económica de la empresa. *CONCEPTO DE EMPRESA*. Madrid - España : Diaz de Santos S.A, 1994.
- **ECOFINSA. 2010.** www.ecofinsa.com. [En línea] 2010. [Citado el: 24 de septiembre de 2013.] <http://www.ecofinsa.com/>.
- **ECONLINK. 2009.** www.econlink.com. [En línea] 2009. <http://www.econlink.com.ar/concepto-de-economia>.
- **ECOSTRAVEL. 2010.** *ECOSTRAVEL*. [En línea] 2010. [Citado el: 24 de septiembre de 2013.] <http://www.ecostravel.com/>.

- **EFXTO. 2013.** EFXTO. *EFXTO*. [En línea] 18 de mayo de 2013. [Citado el: 24 de septiembre de 2013.] <http://www.efxto.com/>.
- **Enríquez, Gonzalo Cortés.** *Atlas Agropecuario de Costa Rica*. Pág. 6.
- **Estañol, Raúl Mejía.** *Pirimer a edicion,diciembre del 2000. Tecnologia Aplicada a Los Procesos de Manufactura*. Mexico : FCA-Programa de Fomento Editorial, Pirimer a edicion,diciembre del 2000.
- **FARBER, PATRICIO BONTA Y MARIO. 2005.** www.promonegocios.net. [En línea] Agosto de 2005. <http://www.promonegocios.net/mercadotecnia/segmento-mercado-definicion-concepto.htm>.
- **Figuroa, Andrés Mauricio Castro.** *Manual de Exportaciones*. Colombia : la exportacion de Colombia.
- **GESTIÓN SIGLO XXI. 2001.** UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA. *UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA*. [En línea] 2001. [Citado el: 24 de septiembre de 2013.] <http://www.virtual.unal.edu.co/>.
- **GESTIOPOLIS. 2001.** www.gestiopolis.com. [En línea] Abril de 2001. <http://www.gestiopolis.com/canales/gerencial/articulos/no%2011/pnbasica.htm>.
- **Gryna, Franc M., Juran , J. M. y Bringham, R. S. 2005.** *Manual de control de calidad*. [aut. libro] Definicion de producción. España : Reverté S.A, 2005.
- **Huitrón, Antonio. 1962.** *Proceso de trabajo artesanal. Miseria y grandeza del barro*. México. Instituto de Investigación Social U.N.A.M : Metepec, 1962.
- **Instituto Nacional de Consumo . 2011.** *Texto refundido de la Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios* . Madrid : Agencia Estatal Boletín Oficial del Estado, 2011.

- **Isidro, PLANELLA. 1986.** CONCEPTO DE EMPRESAS AGROINDUSTRIALES. *Agroindustrial y Desarrollo Economico*. Colombia : IICA, 1986.
- **LÓPEZ, CARLOS. 2001.** GESTIOPOLIS. *GESTIOPOLIS*. [En línea] abril de 2001. [Citado el: 24 de septiembre de 2013.] <http://www.gestiopolis.com/>.
- **Luis, ALEGRE, BERNÉ , Carmen y GALVE, Carmen. 2000.** Concepto Inversión. *Fundamentos de Economía de la empresa perspectiva funcional*. Barcelona : Ariel S.A, 2000.
- **MANUAL DE EXPORTADOR . 2011.** [En línea] marzo de 2011. [Citado el: octubre de 20 de 2013.] http://www.calidadsj.com.ar/v3/images/doc/Manual_del_Exportador.pdf.
- **Marin, Eyda. 2009.** Gesempre. [En línea] 02 de 06 de 2009. [Citado el: 19 de 01 de 2013.] www.uhu.es.
- **MI DEFINICIÓN. 2008.** www.definicion.de. [En línea] 2008. <http://definicion.de/produccion/>.
- **Michael Scott Doyle, T. Bruce Fryer,Ronald Cere. Éxito Comercial: Practicas Administrativas Y Contextos Culturales.** s.l. : cuarta edición. Pág. 386-387.
- **MIGUEZ, IRIA CABALLERO. 2006.** *COMERCIO INTERNACIONAL*. VIGO-ESPAÑA : IDEASPROPIAS EDITORIAL, 2006. 84-9839-023-0.
- **MINCIT. 2011.** [En línea] 2011. [Citado el: 30 de julio de 2013.] www.mincomercio.gov.co.
- **ORLANDO, GRECO. 2005.** *DICCIONARIO DE COMERCIO INTERNACIONAL*. ARGENTINA : VALLETTA EDICIONES , 2005. ISBN 950-743-259-0.
- **PROECUADOR . 2012.** [En línea] 2012. [Citado el: 02 de octubre de 2013.] <http://www.proecuador.gob.ec/>.
- **—. 2012.** PROECUADOR . *PROECUADOR* . [En línea] 2012. [Citado el: 08 de octubre de 2013.] <http://www.proecuador.gob.ec/>.

- **PROECUADOR. 2012.** PROECUADOR. *PROECUADOR*. [En línea] 2012. [Citado el: 5 de octubre de 2013.] <http://www.proecuador.gob.ec/>.
- **PROMONEGOCIOS. 2006.** www.promonegocios.net. [En línea] mayo de 2006. <http://www.promonegocios.net/demanda/definicion-demanda.html>.

GLOSARIO

Estiba: técnica de colocar la carga a bordo para ser transportada con un máximo de seguridad para el buque y su tripulación, ocupando el mínimo espacio posible, evitando averías en la misma y reduciendo al mínimo las demoras en el puerto de descarga.

Desestiba: Tomar cargamento de la bodega o cubierta de carga hasta colocarlo al alcance del gancho de la grúa del buque, elevarlo y trasladarlo hasta la vertical del costado del buque.

Reestiba: Operación de reubicación de carga, sea esta contenerizada o suelta, dentro del medio de transporte o unidades de carga en donde ha arribado al país. Estas maniobras podrán realizarse dentro del medio de transporte o con descarga temporal a la zona primaria de la dirección distrital aduanera respectiva.

ANEXOS

ANEXO 1
UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA
UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

GUÍA DE ENCUESTA

TEMA DE TESIS: “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE MERMELADA EN BASE A LA FRUTA CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, EN LA PARROQUIA BUENAVISTA DEL CANTÓN PASAJE”.

ENCUESTA DIRIGIDA A: Productores de Cajamanga spondias cythereas sonn.

OBJETIVO: Recopilar toda la información necesaria de los productores de cajamanga spondias cythereas sonn acerca de la producción y comercialización de la misma.

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

1) ¿Señale usted en qué provincia está ubicada su plantación?		
PICHINCHA	25	50,00%
GUAYAS	10	20,00%
BOLÍVAR	10	20,00%
OTROS	5	10,00%
TOTAL	50	100,00%

1) ¿Señale usted cuántas hectareas tiene sembradas?		
1 - 5 HAS	19	38,00%
5,1 - 10 HAS	12	24,00%
10,1 - 15 HAS	11	22,00%
De 15,1 HAS. En adelante	8	16,00%
TOTAL	50	100,00%

3) ¿Especifique cuáles son los precios de su producto por kilos?		
\$ 1,50 –\$ 2,00	9	18,00%
\$2,00 – \$2,50	8	16,00%
\$2,50 – \$3,00	13	26,00%
De \$3,00 EN ADELANTE	20	40,00%
TOTAL	50	100,00%

4) ¿Señale usted qué tipo de comercialización tiene referente a su producto?		
INTERMEDIARIO	8	16,00%
MERCADO	17	34,00%
EMPRESA	7	14,00%
PLANTACIÓN	18	36,00%
TOTAL	50	100,00%

5) ¿ha recibido usted asistencia técnica para mejor su producción?		
SI	26	52,00%
NO	24	48,00%
TOTAL	50	100,00%

ANEXO 2

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA
UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

GUÍA DE ENTREVISTA

TEMA DE TESIS: “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE MERMELADA EN BASE A LA FRUTA CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, EN LA PARROQUIA BUENAVISTA DEL CANTÓN PASAJE”.

OBJETIVO: CONOCER INFORMACIÓN EN CUANTO AL PROCESO DE COMERCIALIZACIÓN DE MERMELADA DE CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN HACIA MERCADOS INTERNACIONALES.

DATOS INFORMATIVOS:

NOMBRE DE INSTITUCIÓN _____

LUGAR: _____ **CANTÓN:** _____ **PROVINCIA:** _____

NOMBRE DEL ENTREVISTADO: _____

EDAD: _____ **SEXO:** M _____ F _____

FUNCIÓN QUE DESEMPEÑA: _____

TIEMPO EN EL CARGO:

1.- ¿Señale usted de qué provincia son sus proveedores de cajamanga spondias cythereas sonn?

a) Guayas () b) Pichincha () c) Bolívar ()

2.- ¿Señale usted qué medio de lanzamiento realiza para que futuros países consumidores reconozcan su producto?

a) Degustaciones () b) Publicidad () c) Promociones () d) Ferias internacionales ()

3.- Sírvase señalar usted si la comercialización de mermelada de cajamanga spondias cythereas sonn ha mejorado aspectos en cuanto tiene que ver con:

a) Fuentes de empleo ()
b) Mejora ingreso de divisas ()
c) Capacidad de producción ()

4.- ¿Señale usted cuáles son requisitos técnicos para permitir el ingreso de mermelada de cajamanga spondias cythereas sonn al mercado de corea del sur?

- a) Registro sanitario ()
- b) Certificado de origen ()
- c) Certificado de calidad ()

5.- ¿Señale usted si al país donde exporta su producto realiza inspecciones del mismo?

- a) Si ()
- b) No ()

6.- ¿Señale con qué INCOTERMS usted negocia su mercadería?

- a) FOB ()
- b) CFR ()
- c) CIF ()

7.- ¿Identifique usted con qué forma de pago negocia su producto de exportación?

- a) Cobranza ()
- b) Carta de crédito ()
- c) Giro directo ()

8.- ¿Señale usted qué tipos documentos envía a su cliente en el exterior?

- a) Factura comercial ()
- b) Certificados ()
- c) Documentos de transporte ()

ANEXO 3

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

GUÍA DE OBSERVACIÓN

TEMA DE TESIS: “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE MERMELADA EN BASE A LA FRUTA CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, EN LA PARROQUIA BUENAVISTA DEL CANTÓN PASAJE”.

OBJETIVO: DETERMINAR EL PROCESAMIENTO DE ELABORACIÓN DE MERMELADA DE CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN PARA POSESIONARLO EN EL MERCADO INTERNACIONAL.

PROCESAMIENTO.

()						
1	Recepción de la Materia Prima.	4	3	2	1	0
Sugerencias:.....						
()						
2	Molienda de los granos	4	3	2	1	0
Sugerencias:.....						
()						
3	Neutralizado	4	3	2	1	0
Sugerencias:.....						
()						
4	Lavado	4	3	2	1	0
Sugerencias:.....						

							()
5	Centrifugado	4	3	2	1	0	
Sugerencias:.....							
.....							
.....							

							()
6	Secador al vacío	4	3	2	1	0	
Sugerencias:.....							
.....							
.....							

							()
7	Almacenamiento	4	3	2	1	0	
Sugerencias:.....							
.....							
.....							

							()
8	Mezclado	4	3	2	1	0	
Sugerencias:.....							
.....							
.....							

							()
9	Envasado	4	3	2	1	0	
Sugerencias:.....							
.....							
.....							

							()
10	Etiquetado	4	3	2	1	0	
Sugerencias:.....							
.....							
.....							

ANEXO 4

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS				
GUÍA DE OBSERVACIÓN				
TEMA: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE MERMELADA EN BASE A LA FRUTA CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, EN LA PARROQUIA BUENAVISTA DEL CANTÓN PASAJE.				
OBJETIVO: Recopilar información sobre la atención a clientes, la disposición de los productos, la ubicación de la competencia y el número de clientes promedio que adquieren mermeladas.				
Totalmente de acuerdo	Mayoritariamente de acuerdo	Parcialmente de acuerdo	En desacuerdo	No sabe
Se cumple	Se cumple aceptablemente	Se cumple insatisfactoriamente	No se cumple	
4	3	2	1	0
Nombre de la empresa: Número de departamentos: Número de empleados administrativos: Número de empleados operativos:				

()

1	Nivel de demanda de la fruta	4	3	2	1	0
Comentarios:						

()

2	Volumen de oferta de mermelada	4	3	2	1	0
Comentarios:						

()						
3	Volumen de demanda mermeladas	4	3	2	1	0
Comentarios:						
.....						
.....						

()						
4	Nivel de competencia de comercializadoras de mermeladas	4	3	2	1	0
Comentarios:						
.....						
.....						

()						
5	Tipos de recursos que se utilizan en el proceso de obtención de mermeladas	4	3	2	1	0
Comentarios:						
.....						
.....						

()						
6	Tipos de empresas comercializadoras de mermeladas existentes	4	3	2	1	0
Comentarios:						
.....						
.....						

()						
7	Volumen de capital social requerido	4	3	2	1	0
Comentarios:						
.....						
.....						

ANEXO 5

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA UNIDAD ACADÉMICA DE CIENCIAS EMPRESARIALES CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS TESIS DE GRADO	
ENTREVISTA A PRODUCTORES DE CAJAMANGA	
TEMA: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE MERMELADA EN BASE A LA FRUTA CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, EN LA PARROQUIA BUENAVISTA DEL CANTÓN PASAJE	
ENTREVISTA DIRIGIDA A: PRODUCTORES DE CAJAMANGA	
OBJETIVO: Conocer el criterio de productores de CAJAMANGA.	
PREGUNTAS:	
1. ¿Cuál es el volumen de producción semanal de CAJAMANGA que genera su propiedad por hectárea?	
2. ¿Esta usted conforme con el precio que le pagan por caja producida?	
3. ¿Cómo considera usted los niveles de costos y gastos necesarios para la obtención de la fruta?	
4. ¿Para comercializar su producción de CAJAMANGA, que sistema de distribución utiliza?	
5. ¿Existen condiciones de mercado que le garanticen a usted como productor de CAJAMANGA el pago justo de la fruta?	
6. ¿Estaría Usted dispuesto a firmar convenios comerciales con una microempresa productora de mermeladas que le compraría la merma total de su producción reconociéndole precios justos?	
7. ¿Cuántos puestos de trabajo genera su finca?	
OBSERVACIÓN:	
.....	
ENTREVISTADOR:	FECHA:

ANEXO 6

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
TESIS DE GRADO

ENCUESTA A GERENTES DE EMPRESAS PRODUCTORAS DE MERMELADAS

TEMA: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE MERMELADA EN BASE A LA FRUTA CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, EN LA PARROQUIA BUENAVISTA DEL CANTÓN PASAJE

ENCUESTA DIRIGIDA A: Gerentes de empresas productoras y comercializadoras de mermeladas.

OBJETIVO: Determinar las principales dificultades que afrontan los gerentes y propietarios de empresas que se dedican a la producción y comercialización de mermeladas, de la provincia de El Oro.

PREGUNTAS:

1. ¿Cómo usted considera los precios de las mermeladas existentes en el mercado local?
 - De fácil acceso al consumidor
 - De difícil acceso al consumidor

2. ¿Cómo determina usted el precio de venta de su producto?
 - Por tipo de empaque
 - Por cantidad
 - Control de costos y gastos

3. ¿A su criterio cuales son las estrategias de comercialización le han dado mejores resultados para incrementar sus ventas?

Sistema de venta _____

Publicidad agresiva _____

Promociones _____

4. ¿A su criterio, como considera usted los ingresos que obtiene su empresa por la comercialización de mermeladas?

Altos _____

Medios _____

Bajos _____

5. ¿Cómo considera usted los niveles de costos y gastos incurridos para el proceso de producción?

Altos _____

Medios _____

Bajos _____

6. ¿Genera fuentes de trabajo su empresa?

Si _____

No _____

OBSERVACIÓN:

ENCUESTADOR:.....

FECHA:.....

ANEXO 7

UNIVERSIDAD TÉCNICA DE MACHALA FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES TESIS DE GRADO
ENCUESTA A JEFES DE PRODUCCIÓN DE EMPRESAS PRODUCTORAS DE MERMELADAS
TEMA: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE MERMELADA EN BASE A LA FRUTA CAJAMANGA SPONDIAS CYTHEREAS SONN, EN LA PARROQUIA BUENAVISTA DEL CANTÓN PASAJE
ENCUESTA DIRIGIDA A: Jefes de producción de empresas productoras y comercializadoras de mermeladas.
OBJETIVO: Determinar las principales características del proceso de producción para la obtención de mermeladas.
PREGUNTAS: 1. ¿En función de que aspectos, determina usted la cantidad de recursos, para los proceso de producción? Oferta de productores Demanda del mercado Ambas 2. ¿A su criterio la actividad de producción de mermeladas, demanda fuentes de trabajo en su entorno?
OBSERVACIÓN:

ANEXO "A"
CUADRO DE INVERSIONES
En dólares

1. INVERSIÓN FIJA		
Denominación	Subtotal	Total
A. Terrenos		6.160,00
Predio Urbano	6.160,00	
B. Construcciones		21.000,00
Producción	8.400,00	
Ventas	7.200,00	
Administración	5.400,00	
C. Maquinaria y Equipo		31.829,86
Maquinaria	27.416,24	
Equipo	1.520,00	
10% Instalación de Maquinaria y Equipo	2.893,62	
D. Otros Activos		35.655,59
Total de Muebles y Enseres	2.528,93	
Total Equipo de Oficina	2.385,00	
Total Equipo de Computo	2.805,00	
Total Vehículos	24.000,00	
Total Diferidos	3.936,66	
E. Imprevistos (10% R.A)		9.464,55
Base de impreviso (A+B+C+D)	94.645,46	
TOTAL DE INVERSIÓN FIJA		104.110,00
2. CAPITAL DE TRABAJO		156.316,09
INVERSIÓN TOTAL		260.426,09

TERRENOS Y CONSTRUCCIONES
EN DÓLARES

Denominación	Cant	Unidad	V/Unitario	Subtotales	V/Total
A. Terrenos					6.160,00
Predio Urbano	280	m2	22,00	6.160,00	
SUBTOTAL TERRENOS				6.160,00	
B. Construcciones					21.000,00
Producción	84	m2	100,00	8.400,00	
Ventas	48	m2	150,00	7.200,00	
Administración	30	m2	180,00	5.400,00	
SUBTOTAL CONSTRUCCIONES				21.000,00	
TOTAL TERRENOS Y CONSTRUCCIONES					27.160,00

ANEXO "A2"
MAQUINARIAS, EQUIPO E INSTALACIONES
EN DÓLARES

Denominación	Cant	V/Unitario	Subtotales	V/Total
1. Maquinaria				27.416,24
Seleccionadora de fruta	1	5.000,00	5.000,00	
Lavadora de frutas	1	1.800,00	1.800,00	
Despulpadora	1	3.650,00	3.650,00	
Olla marmita 320 litros	2	2.200,00	4.400,00	
Tanque de mezcla	2	3.033,12	6.066,24	
Pauterizadora	1	3.500,00	3.500,00	
Envasadora	1	1.500,00	1.500,00	
Selladora	1	1.500,00	1.500,00	
SUBTOTAL MAQUINARIA			27.416,24	
2. Equipos				1.520,00
Transformador de energia electrica	1	1.000,00	1.000,00	
Balanza electrica digital	1	850,00	520,00	
Subtotal Equipos			1.520,00	
SUBTOTAL MAQUINARIA Y EQUIPOS				28.936,24
3. Instalación de Maquinaria y Equipos		10%		2.893,62
(10% R.A)			2.893,62	
TOTAL DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS				<u>31.829,86</u>

ANEXO "A3"
OTROS ACTIVOS
EN DÓLARES

Denominación	Cant	V/Unitario	Subtotales	V/Total
1. Muebles y Enseres				
A. Dpto. de Administración				1.120,00
Escritorio con Gavetera,	1	150,00	150,00	
Silla Tipo Secretaria	1	120,00	120,00	
Archivador Grande	1	280,00	280,00	
Sillas Unipersonales	6	40,00	240,00	
Porata Papeles	1	25,00	25,00	
Juego de Muebles de Espera	1	300,00	300,00	
Cestos para la Basura	1	5,00	5,00	
SUBTOTAL DPTO. ADMINISTRACIÓN			1120	
B. Dpto. de Ventas				593,93
Escritorio tipo secretaria	1	250,00	250,00	
Archivador grande	1	258,93	258,93	
Librero	1	8,00	8,00	
Porta papeles	1	20,00	20,00	
Pizarra tiza liquida	1	25,00	25,00	
Tachos para basura	1	32,00	32,00	
SUBTOTAL DPTO. VENTAS			593,93	

C. Dpto. de Producción				815,00
Escritorio	1	150,00	150,00	
Sillón en cuerina	1	120,00	120,00	
Escritorio tipo secretaria	1	100,00	100,00	
Archivadores grandes	1	260,00	260,00	
Sillas ejecutivas	2	50,00	100,00	
Pizarra tiza líquida	1	65,00	65,00	
tachos grandes para basura	2	10,00	20,00	
SUBTOTAL DPTO. DE PRODUCCIÓN			815,00	
TOTAL MUEBLES Y ENSERES			2.528,93	2.528,93
2. Equipo de Oficina				
A. Dpto. de Administración				190,00
Dispensador de Agua	1	70,00	70,00	
Central Telefónica	1	120,00	120,00	
SUBTOTAL DPTO. ADMINISTRACIÓN			190	
B. Dpto. de Ventas				625,00
Dispensador de Agua	1	70,00	70,00	
Central de Aire Acondicionado	1	520,00	520,00	
Teléfono	1	35,00	35,00	
SUBTOTAL DPTO. VENTAS			625	
C. Dpto. de Producción				1.570,00
Dispensador de Agua	1	70,00	70,00	
Equipo de Seguridad	3	500,00	1.500,00	
SUBTOTAL DPTO. DE PRODUCCIÓN			1.570,00	
TOTAL EQUIPO DE OFICINA			2.385,00	2.385,00
3. Equipo de Computo				
A. Dpto. de Administración				925,00
Impresora HP multifunción	1	100,00	100,00	
Computadora de escritorio	1	600,00	600,00	
UPS	3	75,00	225,00	
SUBTOTAL DPTO. DE ADMINISTRACIÓN			925	
B. Dpto. de Ventas				940,00
Computadora de escritorio	1	865,00	865,00	
UPS	1	75,00	75,00	
SUBTOTAL DPTO. DE VENTAS			940,00	
C. Dpto. de Producción				940,00
Computador de escritorio	1	865,00	865,00	
UPS	1	75,00	75,00	
SUBTOTAL DPTO. DE PRODUCCIÓN			940,00	
TOTAL EQUIPO DE COMPUTO			2.805,00	2.805,00
4. Vehículos				
C. Dpto. de Producción				24.000,00
Camioncito	1	24.000,00	24.000,00	
SUBTOTAL DPTO. PRODUCCIÓN			24.000,00	
TOTAL VEHÍCULOS			24.000,00	24.000,00
5. Diferidos				
Gatos de Constitución	1	320,00	320,00	
Patentes	1	480,00	480,00	
Gastos de organización	1	380,00	380,00	
Estudio de Factibilidad	1	2.756,66	2.756,66	
TOTAL DIFERIDOS			3.936,66	3.936,66
TOTAL OTROS ACTIVOS			35.655,89	35.655,89

ANEXO "B"
CAPITAL DE OPERACIONES
EN DÓLARES

RUBRO	V/ANUAL	TIEMPO EN MESES	VALOR
Mano de obra Directa	47.244,40	2	7.874,07
Materia Prima	743.453,80	2	123.908,97
Gastos Indirectos de producción	47.372,69	2	7.895,45
Gastos de Administración	49.858,41	2	8.309,73
Gastos de ventas	37.194,86	2	6.199,14
Gastos financieros	12.772,39	2	2.128,73
Total Capital de Operaciones			<u>156.316,09</u>

ANEXO "C"
INGRESOS DEL PROYECTO
EN DÓLARES

DENOMINACIÓN	CANT	V/UNITARIO	V/TOTAL
Envases de mermelada de 115 gr	1.168.509	0,85	993.232,65
TOTAL DE INGRESOS			<u>993.232,65</u>

ANEXO "D"
COSTOS DE PRODUCCIÓN
EN DÓLARES

RUBRO	V/AÑO
Mano de Obra Directa	47.244,40
Materia Prima	743.453,80
Costo Indirecto de Producción	47.372,69
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	<u>838.070,89</u>

ANEXO "D1"
COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN
EN DÓLARES

RUBRO	V/AÑO
Mano de Obra Directa	47.244,40
Materia Prima	743.453,80
Costo Indirecto de Producción	47.372,69
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	<u>838.070,89</u>
UNIDADES PRODUCIDAS	<u>1.168.509,00</u>
VALOR UNITARIO	<u>0,72</u>

ANEXO "D3"
MANO DE OBRA DIRECTA
EN DÓLARES

CARGO	CANT	S. B. S.	BENEFICIO SOCIAL	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Operador de seleccionadora de fruta	1	400,00	162,43	562,43	6.749,20
Operador de lavadora	1	400,00	162,43	562,43	6.749,20
Operador de marmita	1	400,00	162,43	562,43	6.749,20
Operador de despulpadora	1	400,00	162,43	562,43	6.749,20
Operador de pasteurizadora	1	400,00	162,43	562,43	6.749,20
Operador de envasadora	1	400,00	162,43	562,43	6.749,20
Operador de selladora	1	400,00	162,43	562,43	6.749,20
TOTAL M. O. D.					47.244,40

ANEXO "D4"
COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN
EN DÓLARES

A. MATERIALES INDIRECTOS					
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL		
Cartones para envío	54	15,00	810,00		
Pegamento	28.963	0,18	5213,34		
SUBTOTAL MATERIALES INDIRECTOS			6.023,34		
B. MANO DE OBRA INDIRECTA					
CARGO	CANT	S.B.S.	BENEFICIOS	VALOR	VALOR
Auxiliar de servicio	1	380,00	155,84	377,00	6.430,04
Chofer	1	400,00	162,43	562,43	6.749,20
SUBTOTAL M. O. I.	2	780,00	318,27	939,43	13.179,24
C1. DEPRECIACIONES					
DESCRIPCIÓN	MONTO	%	DEPRECIADO		
Edificio	8.400,00	5	420,00		
Maquinaria y Equipo	31.829,86	10	3.182,99		
Muebles y Enseres	815,00	10	81,50		
Equipo de oficina	1.570,00	10	157,00		
Equipo de Computo	940,00	33,33	313,33		
vehículos	24.000,00	20	4.800,00		
SUBTOTAL DEPRECIACIONES			8.954,82		

C2. REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO			
DESCRIPCIÓN	MONTO	%	V. TOTAL
Edificio	8.400,00	2	168,00
Maquinaria y Equipo	31.829,86	2	636,60
Muebles y Enseres	815,00	2	16,30
Equipo de oficina	1.570,00	2	31,40
Equipo de Computo	940,00	2	18,80
vehículos	24.000,00	2	480,00
SUBTOTAL REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO			1.351,10
C3. SEGUROS			
DESCRIPCIÓN	MONTO	%	V. TOTAL
Edificio	8.400,00	4	336,00
Maquinaria y Equipo	31.829,86	4	1.273,19
Muebles y Enseres	815,00	4	32,60
Equipo de oficina	1.570,00	4	62,80
Equipo de Computo	940,00	4	37,60
vehículos	24.000,00	4	960,00
SUBTOTAL SEGUROS			2.702,19
C4. SUMINISTROS			
DESCRIPCIÓN	CANT	V/UNITARIO	V/TOTAL
Gas	24	95,00	2.280,00
Combustible	272	20,00	5.440,00
Aceite Lubricante	12	20,00	240,00
Aceite para Maquina	12	40,00	480,00
Útiles de Oficina	12	20,00	240,00
Útiles de Aseo	12	30,00	360,00
Bidones de Agua	544	1,50	816,00
SUBTOTAL SUMINISTROS			9.856,00
C5. OTROS			
DESCRIPCIÓN	CANT	V/UNITARIO	V. TOTAL
Cursos y seminarios	1	1000,00	1.000,00
Uniformes	25	20,00	500,00
SUBTOTAL OTROS			1.500,00
C7. GASTOS GENERALES			
DESCRIPCIÓN	MONTO	%	V/ TOTAL
Energía eléctrica	16.666,67	0,18	3.000,00
Agua	12	10	120,00
Impuestos prediales	1	50	50,00
Frecuencia de radios	24	5	120,00
celular	24	21,5	516,00
SUBTOTAL GASTOS GENERALES			3.806,00
TOTAL OTROS COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN			28.170,11
TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE PRODUCCIÓN			47.372,69

ANEXO "E"
GASTOS ADMINISTRATIVOS
EN DÓLARES

A. PERSONAL ADMINISTRATIVO					
Cargo	Cant.	S.B.S.	B. SOC.	V/Mensual	V/Anual
Gerente	1	1200,00	426,30	1.626,30	19.515,60
Secretaria	1	600,00	228,40	828,40	9.940,80
Auxiliar de Servicio	1	380,00	155,84	535,84	6.430,04
Subtotal Per. Admin.	3	2180,00	810,54	2.990,54	35.886,44
B. DEPRECIACIONES					
Descripción			Monto	%	V/ Deprec.
Edificio			5.400,00	5	270,00
Muebles y Enseres			1.120,00	10	112,00
Equipos de Oficina			190,00	10	19,00
Equipos de Cómputo			925,00	33,33	308,33
Subtotal Depreciaciones					709,33
C. REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO					
Descripción			Monto	%	V/Total
Edificio			5.400,00	2	108,00
Muebles y Enseres			1.120,00	2	22,40
Equipos de Oficina			190,00	2	3,80
Equipos de Cómputo			925,00	2	18,50
Subtotal Reparación y Mantenimiento					152,70
D. SEGUROS					
Descripción			Monto	%	V/Total
Edificio			5.400,00	4	216,00
Muebles y Enseres			1.120,00	4	44,80
Equipos de Oficina			190,00	4	7,60
Equipos de Cómputo			925,00	4	37,00
SUBTOTAL SEGUROS					305,40
E. SUMINISTROS					
DESCRIPCIÓN			CANT	V/UNITARIO	V/ANUAL
Útiles de aseo y Limpieza			12	30,00	360,00
Útiles de oficina			12	50,00	600,00
Bidones de agua			300	1,50	450,00
Combustible			12	10,00	120,00
Lubricantes			12	20,00	240,00
SUBTOTAL SUMINISTROS					1770,00
F. CAPACITACIÓN					
Cursos y Seminarios			1	2000,00	2000
SUBTOTAL CAPACITACIONES					2000
G. ASESORÍA JURÍDICA, CONTABLE Y FINANCIERA					
Abogado			1	350,00	350,00
Auditor externo			1	1000,00	1000,00
SUBTOTAL ASESORÍA					1350,00
H. AMORTIZACIONES					
Descripción			Monto	%	V/Total
Gastos de Constitución			320,00	20%	64,00
Patentes			480,00	20%	96,00
Gastos de organización			380,00	20%	76,00
Estudio de Factibilidad			2.756,66	20%	551,33
SUBTOTAL AMORTIZACIONES					787,33
I. GASTOS GENERALES					
DESCRIPCIÓN			CANT.	V/UNITARIO	V/ANUAL
Energía eléctrica			1800	0,14	252,00
internet			12	33,60	403,20
Agua Potable			12	6,00	72,00
Telefonía			12	50,00	600,00
Frecuencia de radio			12	5,00	60,00
Impuestos Prediales			1	30,00	30,00
Suscripciones			2	240,00	480,00
Participación en Ferias Internacionales			1	5.000,00	5.000,00
SUBTOTAL GASTOS GENERALES					6.897,20
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS					49.858,41

ANEXO "F"
GASTOS DE VENTAS
EN DÓLARES

A. PERSONAL DE VENTAS					
Cargo	Cant.	S.B.S.	BENEF	V/Mensual	V/Anual
Jefe de ventas	1	550,00	211,91	761,91	9.142,90
Vendedores	2	450,00	178,93	628,93	15.094,20
SUBTOTAL PER. DE VENTAS	3	1.000,00	390,83	1.390,83	24.237,10
B. DEPRECIACIONES					
Descripción	Monto	%	V/ Deprec.		
Edificio	7.200,00	5	360,00		
Muebles y Enseres	593,93	10	59,39		
Equipos de Oficina	625,00	10	62,50		
Equipos de Cómputo	940,00	33,33	313,33		
Subtotal Depreciaciones			795,23		
C. REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO					
Descripción	Monto	%	V/Total		
Edificio	7.200,00	2	144,00		
Muebles y Enseres	593,93	2	11,88		
Equipos de Oficina	625,00	2	12,50		
Equipos de Cómputo	940,00	2	18,80		
Subtotal Reparación y Mantenimiento			187,18		
D. SEGUROS					
Descripción	Monto	%	V/Total		
Edificio	7.200,00	4	288,00		
Muebles y Enseres	593,93	4	23,76		
Equipos de Oficina	625,00	4	25,00		
Equipos de Cómputo	940,00	4	37,60		
SUBTOTAL SEGUROS			374,36		
E. SUMINISTROS					
Descripción	CANT	V/UNITARIO	V/ANUAL		
Útiles de aseo y Limpieza	12	18,00	216,00		
Útiles de oficina	12	90,00	1080,00		
Bidones de agua	50	1,80	90,00		
Combustible	12	10,00	120,00		
Aceites y Lubricantes	12	60,00	720,00		
SUBTOTAL SUMINISTROS			2226,00		
F. CAPACITACIÓN					
Cursos y Seminarios	2	600,00	1200		
SUBTOTAL CAPACITACIONES			1200		
G. GASTOS GENERALES					
Descripción	CANT	V/UNITARIO	V/ANUAL		
Energía eléctrica	3428,57	0,14	480,00		
internet	12	30,00	360,00		
Agua Potable	12	5,00	60,00		
Telefonía	12	75,00	900,00		
Impuestos Prediales	1	35,00	35,00		
Suscripciones	1	30,00	30,00		
SUBTOTAL GASTOS GENERALES			1.865,00		
H. PROGRAMAS ESPECIALIZADOS					
Software contable	1	350,00	350,00		
Software AutoCAD 2014	1	2.500,00	2.500,00		
TOTAL PROGRAMAS ESPECIALIZADOS			2.850,00		
I. PUBLICIDAD Y PROPAGANDA					
Diseño de Pagina Web	1	2.500,00	2.500,00		
Valla publicitaria	1	960,00	960,00		
SUBTOTAL PUBLICIDAD Y PROPAGANDA			3.460,00		
TOTAL GASTOS VENTAS			37.194,86		

ANEXO "G"
ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL
EN DOLARES

ACTIVOS	
Caja - Bancos (Efectivo)	165.780,64
Terrenos	6.160,00
Edificios	21.000,00
Maquinarias, Equipos e Instalac.	31.829,86
Muebles y Enseres	2.528,93
Equipos de Oficina	2.385,00
Equipos de Cómputo	2.805,00
Vehículos	24.000,00
Diferidos	3.936,66
TOTAL ACTIVOS	260.426,09
PASIVOS	
Préstamo a la CFN	125.000,00
TOTAL PASIVO	125.000,00
PATRIMONIO	
Capital Social	135.426,09
TOTAL PATRIMONIO	135.426,09
TOTAL PASIVO+PATRIMONIO	<u>260.426,09</u>

ANEXO "H"
ESTADO DE RESULTADOS
En dólares

Ventas Netas		993.232,65
Costos de Producción		838.070,89
Materia Prima	743.453,80	
Mano de Obra Directa	47.244,40	
Costos Indirectos de Producción	47.372,69	
UTILIDAD BRUTA		155.161,76
Gastos Operacionales		87.053,27
Gastos Administrativos	49.858,41	
Gastos de Ventas	37.194,86	
GASTOS FINANCIEROS		12.772,39
INTERESES CFN	12.772,39	
Utilidad Antes de Participación Trabajadores		55.336,10
15% participación trabajadores	8.300,42	
Valor Antes del Impuesto a la Renta		47.035,69
22% Impuesto a la Renta	10.347,85	
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	<u>956.544,81</u>	<u>36.687,84</u>

ANEXO "I"
RATIOS (ITEM) FINANCIEROS
EN DÓLARES

RENTABILIDAD SOBRE VENTAS		
<u>UTILIDAD DEL EJERCICIO</u>		
VENTAS		X 100
36.687,84	X 100 =	3,69%
993.232,65		
RENTABILIDAD SOBRE INVERSIÓN		
<u>UTILIDAD DEL EJERCICIO</u>		
INVERSIÓN TOTAL		X 100
<u>36.687,84</u>	X 100 =	14,09%
260.426,09		
PERÍODO DE RECUPERACIÓN DEL CAPITAL		
<u>INVERSIÓN TOTAL</u>		
<u>UTILIDAD DEL EJERCICIO</u>		
<u>260.426,09</u>	=	7,098431
36.687,84		
AÑOS	7,09843149107667	7
MESES	1,18117789292009	1
DÍAS	5,43533678760269	5

ANEXO "J"
ESTADO DE SITUACIÓN FINAL
EN DÓLARES

ACTIVO	
Caja	206.247,33
Terreno	6.160,00
Edificio	21.000,00
(-)Depreciación de Edificio	-1.050,00
Maquinaria y Equipos	31.829,86
(-)Depreciación de Maquinaria y Equipos	-3.182,99
Muebles y Enseres	2.528,93
(-)Depreciación de Muebles y Enseres	-252,89
Equipo de Oficina	2.385,00
(-)Depreciación de Equipo de Oficina	-238,50
Equipo de Cómputo	2.805,00
(-)Depreciación de Equipo de Cómputo	-935,00
Vehículo	24.000,00
(-)Depreciación de Vehículo	-4.800,00
Diferidos	3.936,66
(-)Depreciación de Diferidos	-787,33
TOTAL ACTIVO	289.646,07
PASIVO	
Préstamo a la CFN	117.532,14
TOTAL PASIVO	117.532,14
PATRIMONIO	
Capital Social	135.426,09
Utilidad Líquida del Ejercicio	36.687,84
TOTAL PATRIMONIO	172.113,93
TOTAL PASIVO+PATRIMONIO	289.646,07

ANEXO "K"
PUNTO DE EQUILIBRIO
EN DÓLARES

RUBROS	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	COSTOS TOTALES
Materia Prima Directa		743.453,80	743.453,80
Mano de Obra Directa	47.244,40		47.244,40
Costos Indirectos de Producción	31.493,35	15.879,34	47.372,69
Gastos Administrativos	48.088,41	1.770,00	49.858,41
Gastos de Venta	34.968,86	2.226,00	37.194,86
Gastos Financieros		12.772,39	12.772,39
TOTALES	161.795,02	776.101,53	937.896,55

CÁLCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO
CF= COSTOS FIJOS
CV= COSTOS VARIABLES
Y= VENTA

$Pe(y) = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{y}}$	$Pe(y) = \frac{161.795,02}{1 - \frac{776.101,53}{993.232,65}}$	$Pe(y) = 740.106,23$
---------------------------------------	--	----------------------

$Pe(x) = \frac{Pe(y)}{y}$	$Pe(x) = \frac{740.106,23}{993.232,65}$	$Pe(x) = 74,51\%$
---------------------------	---	-------------------

Producto	=	Cantidad x Pe(x)	=	4788 x 61,99%	=	-
----------	---	------------------	---	---------------	---	---

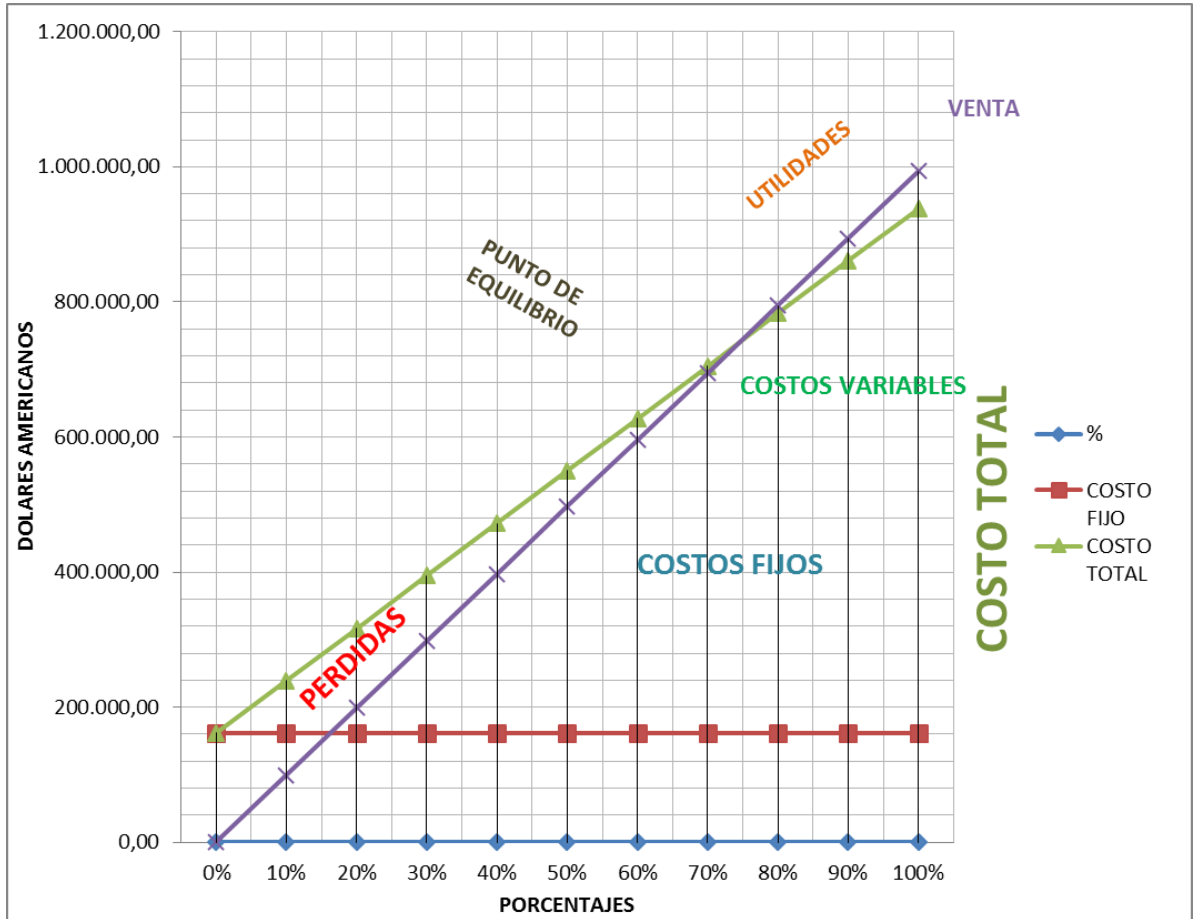
ANEXO "L"
NIVELACIÓN DEL PUNTO DE
EN DÓLARES

Pe(y) =	740.106,23
Pe(x) =	74,515%

COSTO FIJO	161.795,02
COSTO VARIABLE	776.101,53
COSTO TOTAL	937.896,55
VENTAS(Y)	993.232,65

COSTO FIJO	161.795,02
COSTO VARIABLE	578.311,21
COSTO TOTAL	740.106,23
ingresos totales	740.106,23

GRAFICO PUNTO EQUILIBRIO



ANEXO "N"
ESTADO DE RESULTADO PROYECTADO
EN DOLARES

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Ventas Netas	993.232,65	1.042.894,28	1.095.039,00	1.149.790,95	1.149.790,95	1.149.790,95	1.149.790,95	1.149.790,95	1.149.790,95	1.149.790,95
Costos de Producción	838.070,89	842.025,02	845.998,92	849.677,79	849.677,79	844.877,79	844.877,79	844.877,79	844.877,79	844.877,79
Materia Prima	743.453,80	747.171,06	750.906,92	754.661,45	754.661,45	754.661,45	754.661,45	754.661,45	754.661,45	754.661,45
Mano de Obra Directa	47.244,40	47.244,40	47.244,40	47.244,40	47.244,40	47.244,40	47.244,40	47.244,40	47.244,40	47.244,40
Costos Indirectos de Producción	47.372,69	47.609,56	47.847,60	47.771,94	47.771,94	42.971,94	42.971,94	42.971,94	42.971,94	42.971,94
UTILIDAD BRUTA	155.161,76	200.869,26	249.040,07	300.113,15	300.113,15	304.913,15	304.913,15	304.913,15	304.913,15	304.913,15
Gastos Operacionales	99.825,66	99.002,68	98.089,00	96.452,96	95.326,80	94.076,54	92.688,49	91.147,48	89.436,64	87.537,26
Gastos Administrativos	49.858,41	49.858,41	49.858,41	49.550,07	49.550,07	49.550,07	49.550,07	49.550,07	49.550,07	49.550,07
Gastos de Ventas	37.194,86	37.194,86	37.194,86	36.881,53	36.881,53	36.881,53	36.881,53	36.881,53	36.881,53	36.881,53
GASTOS FINANCIEROS	12.772,39	11.949,41	11.035,73	10.021,36	8.895,20	7.644,94	6.256,89	4.715,88	3.005,04	1.105,66
INTERESES CFN	12.772,39	11.949,41	11.035,73	10.021,36	8.895,20	7.644,94	6.256,89	4.715,88	3.005,04	1.105,66
Utilidad Antes de Participa Trabaja	55.336,10	101.866,59	150.951,08	203.660,19	204.786,35	210.836,61	212.224,66	213.765,67	215.476,51	217.375,89
15% participación trabajadores	8.300,42	15.279,99	22.642,66	30.549,03	30.717,95	31.625,49	31.833,70	32.064,85	32.321,48	32.606,38
Valor Antes del Impuesto a la Renta	47.035,69	86.586,60	128.308,42	173.111,16	174.068,40	179.211,12	180.390,96	181.700,82	183.155,04	184.769,51
22% Impuesto a la Renta	10.347,85	19.049,05	28.227,85	38.084,46	38.295,05	39.426,45	39.686,01	39.974,18	40.294,11	40.649,29
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	36.687,84	67.537,55	100.080,56	135.026,71	135.773,35	139.784,67	140.704,95	141.726,64	142.860,93	144.120,22

ANEXO "O"
FLUJO DE CAJA PROYECTADO
EN DOLARES

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Ventas Netas	993.232,65	1.042.894,28	1.095.039,00	1.149.790,95	1.149.790,95	1.149.790,95	1.149.790,95	1.149.790,95	1.149.790,95	1.149.790,95
Costos de Producción	838.070,89	842.025,02	845.998,92	849.677,79	849.677,79	844.877,79	844.877,79	844.877,79	844.877,79	844.877,79
Materia Prima	743.453,80	747.171,06	750.906,92	754.661,45	754.661,45	754.661,45	754.661,45	754.661,45	754.661,45	754.661,45
Mano de Obra Directa	47.244,40	47.244,40	47.244,40	47.244,40	47.244,40	47.244,40	47.244,40	47.244,40	47.244,40	47.244,40
Costos Indirectos de Producción	47.372,69	47.609,56	47.847,60	47.771,94	47.771,94	42.971,94	42.971,94	42.971,94	42.971,94	42.971,94
UTILIDAD BRUTA	155.161,76	200.869,26	249.040,07	300.113,15	300.113,15	304.913,15	304.913,15	304.913,15	304.913,15	304.913,15
Gastos Operacionales	99.825,66	99.002,68	98.089,00	96.452,96	95.326,80	94.076,54	92.688,49	91.147,48	89.436,64	87.537,26
Gastos Administrativos	49.858,41	49.858,41	49.858,41	49.550,07	49.550,07	49.550,07	49.550,07	49.550,07	49.550,07	49.550,07
Gastos de Ventas	37.194,86	37.194,86	37.194,86	36.881,53	36.881,53	36.881,53	36.881,53	36.881,53	36.881,53	36.881,53
GASTOS FINANCIEROS	12.772,39	11.949,41	11.035,73	10.021,36	8.895,20	7.644,94	6.256,89	4.715,88	3.005,04	1.105,66
INTERESES CFN	12.772,39	11.949,41	11.035,73	10.021,36	8.895,20	7.644,94	6.256,89	4.715,88	3.005,04	1.105,66
Utilidad Antes de Part. Trabaj.	55.336,10	101.866,59	150.951,08	203.660,19	204.786,35	210.836,61	212.224,66	213.765,67	215.476,51	217.375,89
15% participación trabajadores	8.300,42	15.279,99	22.642,66	30.549,03	30.717,95	31.625,49	31.833,70	32.064,85	32.321,48	32.606,38
Valor Antes del Imp. a la Renta	47.035,69	86.586,60	128.308,42	173.111,16	174.068,40	179.211,12	180.390,96	181.700,82	183.155,04	184.769,51
22% Impuesto a la Renta	10.347,85	19.049,05	28.227,85	38.084,46	38.295,05	39.426,45	39.686,01	39.974,18	40.294,11	40.649,29
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	36.687,84	67.537,55	100.080,56	135.026,71	135.773,35	139.784,67	140.704,95	141.726,64	142.860,93	144.120,22
(+) SALDO INICIAL DE CAJA	165.780,64	206.247,33	276.740,75	378.863,50	513.983,03	648.723,04	780.636,79	912.082,76	1.043.009,41	1.173.359,50
(+) DEPRECIACIONES	10.459,38	10.459,38	10.459,38	9.524,38	9.524,38	4.724,38	4.724,38	4.724,38	4.724,38	4.724,38
(+) AMORTIZACIONES	787,33	787,33	787,33	787,33	787,33	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
- ABONO A PRESTAMO CFN	7.467,86	8.290,84	9.204,52	10.218,89	11.345,05	12.595,31	13.983,36	15.524,37	17.235,21	19.134,59
SALDO FINAL DE CAJA	206.247,33	276.740,75	378.863,50	513.983,03	648.723,04	780.636,79	912.082,76	1.043.009,41	1.173.359,50	1.303.069,51

ANEXO "P"
ESTADO DE SITUACIÓN FINAL

En dólares

ACTIVO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Caja	206.247,33	276.740,75	378.863,50	513.983,03	648.723,04	780.636,79	912.082,76	1.043.009,41	1.173.359,50	1.303.069,51
Terreno	6.160,00	6.160,00	6.160,00	6.160,00	6.160,00	6.160,00	6.160,00	6.160,00	6.160,00	6.160,00
Edificio	21.000,00	21.000,00	21.000,00	21.000,00	21.000,00	21.000,00	21.000,00	21.000,00	21.000,00	21.000,00
(-)Depre. de Edificio	-1.050,00	-2.100,00	-3.150,00	-4.200,00	-5.250,00	-6.300,00	-7.350,00	-8.400,00	-9.450,00	-10.500,00
Maquinaria y Equipos	31.829,86	31.829,86	31.829,86	31.829,86	31.829,86	31.829,86	31.829,86	31.829,86	31.829,86	31.829,86
(-)Depre de Maquinaria y Equi.	-3.182,99	-6.365,97	-9.548,96	-12.731,95	-15.914,93	-19.097,92	-22.280,90	-25.463,89	-28.646,88	-31.829,86
Muebles y Enseres	2.528,93	2.528,93	2.528,93	2.528,93	2.528,93	2.528,93	2.528,93	2.528,93	2.528,93	2.528,93
(-)Depre. de Muebles y Enseres	-252,89	-505,79	-758,68	-1.011,57	-1.264,47	-1.517,36	-1.770,25	-2.023,14	-2.276,04	-2.528,93
Equipo de Oficina	2.385,00	2.385,00	2.385,00	2.385,00	2.385,00	2.385,00	2.385,00	2.385,00	2.385,00	2.385,00
(-)Depre. de Equipo de Oficina	-238,50	-477,00	-715,50	-954,00	-1.192,50	-1.431,00	-1.669,50	-1.908,00	-2.146,50	-2.385,00
Equipo de Cómputo	2.805,00	2.805,00	2.805,00	2.805,00	2.805,00	2.805,00	2.805,00	2.805,00	2.805,00	2.805,00
(-)Depre. de Equipo de Cómputo	-935,00	-1.870,00	-2.805,00	-2.805,00	-2.805,00	-2.805,00	-2.805,00	-2.805,00	-2.805,00	-2.805,00
Vehículo	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00	24.000,00
(-)Depreciación de Vehículo	-4.800,00	-9.600,00	-14.400,00	-19.200,00	-24.000,00	-24.000,00	-24.000,00	-24.000,00	-24.000,00	-24.000,00
Diferidos	3.936,66	3.936,66	3.936,66	3.936,66	3.936,66	3.936,66	3.936,66	3.936,66	3.936,66	3.936,66
(-)Depreciación de Diferidos	-787,33	-1.574,67	-2.362,00	-3.149,33	-3.936,66	-3.936,66	-3.936,66	-3.936,66	-3.936,66	-3.936,66
TOTAL ACTIVO	289.646,07	348.892,78	439.768,82	564.576,64	689.004,94	816.194,30	942.915,90	1.069.118,16	1.194.743,88	1.319.729,51
PASIVO										
Préstamo a la CFN	117.532,14	109.241,30	100.036,78	89.817,89	78.472,84	65.877,53	51.894,17	36.369,80	19.134,59	0,00
TOTAL PASIVO	117.532,14	109.241,30	100.036,78	89.817,89	78.472,84	65.877,53	51.894,17	36.369,80	19.134,59	0,00
PATRIMONIO										
Capital Social	135.426,09	135.426,09	135.426,09	135.426,09	135.426,09	135.426,09	135.426,09	135.426,09	135.426,09	135.426,09
Utilidad Líquida del Ejercicio	36.687,84	67.537,55	100.080,56	135.026,71	135.773,35	139.784,67	140.704,95	141.726,64	142.860,93	144.120,22
utilidades de ejercicios anterior	0,00	36.687,84	104.225,38	204.305,95	339.332,66	475.106,00	614.890,68	755.595,63	897.322,27	1.040.183,19
TOTAL PATRIMONIO	172.113,93	239.651,48	339.732,04	474.758,75	610.532,10	750.316,77	891.021,72	1.032.748,36	1.175.609,29	1.319.729,51
TOTAL PASI. +PATRIM.	289.646,07	348.892,78	439.768,82	564.576,64	689.004,94	816.194,30	942.915,90	1.069.118,16	1.194.743,88	1.319.729,51

ANEXO "Q"
TABLA DE AMORTIZACIÓN

Moneda **Dólares U.S.**
Capital **125.000,00**
Interés 10,5% anual **0,00875**
Períodos meses **120**
Tiempo 10 años

Meses	Saldo	Intereses	K+Interes	Anual		K Pagado	Interes	Capi Pag	Cuota Fija	125.000,00
1	125.000,00	1.093,75	126.093,75	1.686,69	124.407,06	592,94				
2	124.407,06	1.088,56	125.495,62	1.686,69	123.808,94	598,13				
3	123.808,94	1.083,33	124.892,27	1.686,69	123.205,58	603,36				
4	123.205,58	1.078,05	124.283,63	1.686,69	122.596,94	608,64				
5	122.596,94	1.072,72	123.669,66	1.686,69	121.982,97	613,96				
6	121.982,97	1.067,35	123.050,33	1.686,69	121.363,64	619,34				
7	121.363,64	1.061,93	122.425,57	1.686,69	120.738,88	624,76				
8	120.738,88	1.056,47	121.795,35	1.686,69	120.108,66	630,22				
9	120.108,66	1.050,95	121.159,61	1.686,69	119.472,92	635,74				
10	119.472,92	1.045,39	120.518,31	1.686,69	118.831,62	641,30				
11	118.831,62	1.039,78	119.871,40	1.686,69	118.184,71	646,91				
12	118.184,71	1.034,12	119.218,83	1.686,69	117.532,14	652,57	12.772,39	7.467,86	20.240,25	117.532,14
13	117.532,14	1.028,41	118.560,55	1.686,69	116.873,86	658,28				
14	116.873,86	1.022,65	117.896,51	1.686,69	116.209,82	664,04				
15	116.209,82	1.016,84	117.226,66	1.686,69	115.539,97	669,85				
16	115.539,97	1.010,97	116.550,94	1.686,69	114.864,26	675,71				
17	114.864,26	1.005,06	115.869,32	1.686,69	114.182,63	681,63				
18	114.182,63	999,10	115.181,73	1.686,69	113.495,04	687,59				
19	113.495,04	993,08	114.488,12	1.686,69	112.801,44	693,61				
20	112.801,44	987,01	113.788,45	1.686,69	112.101,76	699,67				
21	112.101,76	980,89	113.082,65	1.686,69	111.395,96	705,80				
22	111.395,96	974,71	112.370,68	1.686,69	110.683,99	711,97				
23	110.683,99	968,48	111.652,48	1.686,69	109.965,79	718,20				
24	109.965,79	962,20	110.927,99	1.686,69	109.241,30	724,49	11.949,41	8.290,84	20.240,25	109.241,30
25	109.241,30	955,86	110.197,16	1.686,69	108.510,48	730,83				
26	108.510,48	949,47	109.459,94	1.686,69	107.773,25	737,22				
27	107.773,25	943,02	108.716,27	1.686,69	107.029,58	743,67				
28	107.029,58	936,51	107.966,09	1.686,69	106.279,40	750,18				
29	106.279,40	929,94	107.209,35	1.686,69	105.522,66	756,74				
30	105.522,66	923,32	106.445,98	1.686,69	104.759,30	763,36				
31	104.759,30	916,64	105.675,94	1.686,69	103.989,25	770,04				
32	103.989,25	909,91	104.899,16	1.686,69	103.212,47	776,78				
33	103.212,47	903,11	104.115,58	1.686,69	102.428,89	783,58				
34	102.428,89	896,25	103.325,15	1.686,69	101.638,46	790,43				
35	101.638,46	889,34	102.527,80	1.686,69	100.841,11	797,35				
36	100.841,11	882,36	101.723,47	1.686,69	100.036,78	804,33	11.035,73	9.204,52	20.240,25	100.036,78
37	100.036,78	875,32	100.912,10	1.686,69	99.225,41	811,37				
38	99.225,41	868,22	100.093,64	1.686,69	98.406,95	818,47				
39	98.406,95	861,06	99.268,01	1.686,69	97.581,32	825,63				
40	97.581,32	853,84	98.435,16	1.686,69	96.748,47	832,85				
41	96.748,47	846,55	97.595,02	1.686,69	95.908,33	840,14				
42	95.908,33	839,20	96.747,53	1.686,69	95.060,84	847,49				
43	95.060,84	831,78	95.892,63	1.686,69	94.205,94	854,91				
44	94.205,94	824,30	95.030,24	1.686,69	93.343,55	862,39				
45	93.343,55	816,76	94.160,31	1.686,69	92.473,62	869,93				
46	92.473,62	809,14	93.282,77	1.686,69	91.596,08	877,54				
47	91.596,08	801,47	92.397,54	1.686,69	90.710,86	885,22				
48	90.710,86	793,72	91.504,58	1.686,69	89.817,89	892,97	10.021,36	10.218,89	20.240,25	89.817,89

49	89.817,89	785,91	90.603,80	1.686,69	88.917,11	900,78				
50	88.917,11	778,02	89.695,13	1.686,69	88.008,45	908,66				
51	88.008,45	770,07	88.778,52	1.686,69	87.091,83	916,61				
52	87.091,83	762,05	87.853,89	1.686,69	86.167,20	924,63				
53	86.167,20	753,96	86.921,16	1.686,69	85.234,47	932,72				
54	85.234,47	745,80	85.980,28	1.686,69	84.293,59	940,89				
55	84.293,59	737,57	85.031,16	1.686,69	83.344,47	949,12				
56	83.344,47	729,26	84.073,73	1.686,69	82.387,05	957,42				
57	82.387,05	720,89	83.107,93	1.686,69	81.421,25	965,80				
58	81.421,25	712,44	82.133,68	1.686,69	80.446,99	974,25				
59	80.446,99	703,91	81.150,91	1.686,69	79.464,22	982,78				
60	79.464,22	695,31	80.159,53	1.686,69	78.472,84	991,38	8.895,20	11.345,05	20.240,25	78.472,84
61	78.472,84	686,64	79.159,48	1.686,69	77.472,79	1.000,05				
62	77.472,79	677,89	78.150,68	1.686,69	76.463,99	1.008,80				
63	76.463,99	669,06	77.133,05	1.686,69	75.446,36	1.017,63				
64	75.446,36	660,16	76.106,52	1.686,69	74.419,83	1.026,53				
65	74.419,83	651,17	75.071,01	1.686,69	73.384,32	1.035,51				
66	73.384,32	642,11	74.026,43	1.686,69	72.339,74	1.044,57				
67	72.339,74	632,97	72.972,72	1.686,69	71.286,03	1.053,71				
68	71.286,03	623,75	71.909,78	1.686,69	70.223,09	1.062,93				
69	70.223,09	614,45	70.837,55	1.686,69	69.150,86	1.072,24				
70	69.150,86	605,07	69.755,93	1.686,69	68.069,24	1.081,62				
71	68.069,24	595,61	68.664,85	1.686,69	66.978,16	1.091,08				
72	66.978,16	586,06	67.564,22	1.686,69	65.877,53	1.100,63	7.644,94	12.595,31	20.240,25	65.877,53
73	65.877,53	576,43	66.453,96	1.686,69	64.767,27	1.110,26				
74	64.767,27	566,71	65.333,99	1.686,69	63.647,30	1.119,97				
75	63.647,30	556,91	64.204,21	1.686,69	62.517,53	1.129,77				
76	62.517,53	547,03	63.064,55	1.686,69	61.377,87	1.139,66				
77	61.377,87	537,06	61.914,92	1.686,69	60.228,23	1.149,63				
78	60.228,23	527,00	60.755,23	1.686,69	59.068,54	1.159,69				
79	59.068,54	516,85	59.585,39	1.686,69	57.898,71	1.169,84				
80	57.898,71	506,61	58.405,32	1.686,69	56.718,63	1.180,07				
81	56.718,63	496,29	57.214,92	1.686,69	55.528,23	1.190,40				
82	55.528,23	485,87	56.014,11	1.686,69	54.327,42	1.200,82				
83	54.327,42	475,36	54.802,78	1.686,69	53.116,10	1.211,32				
84	53.116,10	464,77	53.580,86	1.686,69	51.894,17	1.221,92	6.256,89	13.983,36	20.240,25	51.894,17
85	51.894,17	454,07	52.348,25	1.686,69	50.661,56	1.232,61				
86	50.661,56	443,29	51.104,85	1.686,69	49.418,16	1.243,40				
87	49.418,16	432,41	49.850,57	1.686,69	48.163,88	1.254,28				
88	48.163,88	421,43	48.585,32	1.686,69	46.898,63	1.265,25				
89	46.898,63	410,36	47.308,99	1.686,69	45.622,31	1.276,32				
90	45.622,31	399,20	46.021,50	1.686,69	44.334,81	1.287,49				
91	44.334,81	387,93	44.722,74	1.686,69	43.036,06	1.298,76				
92	43.036,06	376,57	43.412,62	1.686,69	41.725,93	1.310,12				
93	41.725,93	365,10	42.091,04	1.686,69	40.404,35	1.321,59				
94	40.404,35	353,54	40.757,89	1.686,69	39.071,20	1.333,15				
95	39.071,20	341,87	39.413,07	1.686,69	37.726,38	1.344,81				
96	37.726,38	330,11	38.056,49	1.686,69	36.369,80	1.356,58	4.715,88	15.524,37	20.240,25	36.369,80
97	36.369,80	318,24	36.688,04	1.686,69	35.001,35	1.368,45				
98	35.001,35	306,26	35.307,61	1.686,69	33.620,92	1.380,43				
99	33.620,92	294,18	33.915,11	1.686,69	32.228,42	1.392,50				
100	32.228,42	282,00	32.510,42	1.686,69	30.823,73	1.404,69				
101	30.823,73	269,71	31.093,44	1.686,69	29.406,75	1.416,98				
102	29.406,75	257,31	29.664,06	1.686,69	27.977,37	1.429,38				
103	27.977,37	244,80	28.222,18	1.686,69	26.535,49	1.441,89				
104	26.535,49	232,19	26.767,67	1.686,69	25.080,99	1.454,50				
105	25.080,99	219,46	25.300,44	1.686,69	23.613,76	1.467,23				
106	23.613,76	206,62	23.820,38	1.686,69	22.133,69	1.480,07				
107	22.133,69	193,67	22.327,36	1.686,69	20.640,67	1.493,02				
108	20.640,67	180,61	20.821,28	1.686,69	19.134,59	1.506,08	3.005,04	17.235,21	20.240,25	19.134,59
109	19.134,59	167,43	19.302,02	1.686,69	17.615,33	1.519,26				
110	17.615,33	154,13	17.769,47	1.686,69	16.082,78	1.532,55				
111	16.082,78	140,72	16.223,50	1.686,69	14.536,81	1.545,96				
112	14.536,81	127,20	14.664,01	1.686,69	12.977,32	1.559,49				
113	12.977,32	113,55	13.090,88	1.686,69	11.404,19	1.573,14				
114	11.404,19	99,79	11.503,98	1.686,69	9.817,29	1.586,90				
115	9.817,29	85,90	9.903,19	1.686,69	8.216,50	1.600,79				
116	8.216,50	71,89	8.288,40	1.686,69	6.601,71	1.614,79				
117	6.601,71	57,76	6.659,47	1.686,69	4.972,79	1.628,92				
118	4.972,79	43,51	5.016,30	1.686,69	3.329,61	1.643,18				
119	3.329,61	29,13	3.358,74	1.686,69	1.672,06	1.657,55				
120	1.672,06	14,63	1.686,69	1.686,69	0,00	1.672,06	1.105,66	19.134,59	20.240,25	0,00

ANEXO "S"
VALOR ACTUAL NETO (VAN), TASA INTERNA DE RETORNO (TIR), RELACION DE COSTO Y BENEFICIO
EN DOLARES

AÑOS	INGRESOS	EGRESOS	BENEFICIOS	DEPRECIAM	MORTIZ	FLUJO DE FONDOS	INGRESO ACTUAL.	EGRESO ACTUAL.	FLUJO NETO ACTUAL	ACTUALIZACION
0	0,00	260.426,09	-260.426,09	0,00	0,00	-260.426,09	0,00	260.426,09	-260.426,09	-260.426,09
1	993.232,65	956.544,81	36.687,84	10.459,38	787,33	47.934,55	898.853,08	855.473,39	43.379,68	43.379,68
2	1.042.894,28	975.356,74	67.537,55	10.459,38	787,33	78.784,26	854.113,78	789.590,73	64.523,05	64.523,05
3	1.095.039,00	994.958,43	100.080,56	10.459,38	787,33	111.327,28	811.601,33	729.089,78	82.511,55	82.511,55
4	1.149.790,95	1.014.764,24	135.026,71	9.524,38	787,33	145.338,42	771.204,89	673.721,34	97.483,55	97.483,55
5	1.149.790,95	1.014.017,60	135.773,35	9.524,38	787,33	146.085,06	697.922,97	609.249,36	88.673,62	88.673,62
6	1.149.790,95	1.010.006,27	139.784,67	4.724,38	0,00	144.509,05	631.604,50	552.222,62	79.381,88	79.381,88
7	1.149.790,95	1.009.086,00	140.704,95	4.724,38	0,00	145.429,33	571.587,78	499.291,49	72.296,30	72.296,30
8	1.149.790,95	1,00	1.149.789,95	4.724,38	0,00	1.154.514,33	517.274,01	-2.124,98	519.398,99	519.398,99
9	1.149.790,95	1.006.930,02	142.860,93	4.724,38	0,00	147.585,31	468.121,28	408.033,99	60.087,29	60.087,29
10	1.149.790,95	1.005.670,73	144.120,22	4.724,38	0,00	148.844,60	423.639,17	368.797,54	54.841,62	54.841,62
TOTAL	11.179.702,55	9.247.761,93	1.931.940,62	74.048,79	3.936,66	2.009.926,08	6.645.922,80	5.743.771,36	902.151,43	902.151,43

VAN	902.151,43
R B/C	1,16
TIR	0,445823
TIR	44,5823%

Tasa de Intere $i=10,5\%$ **10,5%** Ingreso Actu $C=S*(1+i)^{-n}$
Egreso Actu: $C=S*(1+i)^{-n}$
Flujo Actual. $C=S*(1+i)^{-n}$

ANEXO "S1" COK
VALOR ACTUAL NETO (VAN), TASA INTERNA DE RETORNO (TIR), RELACIÓN DE COSTO Y BENEFICIO
EN DÓLARES

AÑOS	INGRESOS	EGRESOS	BENEFICIOS	DEPREC.	AMORTIZ.	FLUJO DE FONDOS	INGRESO ACTUALIZADO	EGRESO ACTUAL	FLUJO NETO ACTUAL	ACTUALIZACIÓN
0	0,00	260.426,09	-260.426,09	0,00	0,00	-260.426,09	0,00	260.426,09	-260.426,09	-260.426,09
1	993.232,65	956.544,81	36.687,84	10.459,38	787,33	47.934,55	686.966,74	653.812,94	33.153,80	33.153,80
2	1.042.894,28	975.356,74	67.537,55	10.459,38	787,33	78.784,26	498.895,67	461.207,17	37.688,50	37.688,50
3	1.095.039,00	994.958,43	100.080,56	10.459,38	787,33	111.327,28	362.312,87	325.478,28	36.834,58	36.834,58
4	1.149.790,95	1.014.764,24	135.026,71	9.524,38	787,33	145.338,42	263.122,38	229.862,60	33.259,78	33.259,78
5	1.149.790,95	1.014.017,60	135.773,35	9.524,38	787,33	146.085,06	181.987,90	158.865,68	23.122,21	23.122,21
6	1.149.790,95	1.010.006,27	139.784,67	4.724,38	0,00	144.509,05	125.871,45	110.051,56	15.819,89	15.819,89
7	1.149.790,95	1.009.086,00	140.704,95	4.724,38	0,00	145.429,33	87.058,66	76.047,19	11.011,46	11.011,46
8	1.149.790,95	1,00	1.149.789,95	4.724,38	0,00	1.154.514,33	60.213,89	-247,36	60.461,25	60.461,25
9	1.149.790,95	1.006.930,02	142.860,93	4.724,38	0,00	147.585,31	41.646,78	36.301,06	5.345,71	5.345,71
10	1.149.790,95	1.005.670,73	144.120,22	4.724,38	0,00	148.844,60	28.804,88	25.075,99	3.728,90	3.728,90
TOTAL	11.179.702,55	9.247.761,93	1.931.940,62	74.048,79	3.936,66	2.009.926,08	2.336.881,21	2.336.881,21	0,00	0,00

VAN	0,00
R B/C	1,00
COK	10,50%

TIR	i=48,289	44,582%	Ingreso Actual	$C=S*(1+i)^{-n}$
			Egreso Actual	$C=S*(1+i)^{-n}$
			Flujo Actual	$C=S*(1+i)^{-n}$

ANEXO "R"
ROL DE PAGOS
EN DOLARES

N°	CARGO	CANT	BENEFICIOS SOCIALES						TOTAL BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
			S.B.S	XIII	XIV	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	APORTE PATRONAL			
DPTO. DE ADMINISTRACION											
1	Gerente	1	1.200,00	100,00	30,50	50,00	100,00	145,80	426,30	1.626,30	19.515,60
2	Contador	1	600,00	50,00	30,50	25,00	50,00	72,90	228,40	828,40	9.940,80
3	Secretaria	1	380,00	31,67	30,50	15,83	31,67	46,17	155,84	535,84	6.430,04
SUBTOTAL DPTO ADMINISTRACION		3									35.886,44
DPTO. DE PRODUCCION											
MANO DE OBRA DIRECTA											
4	Operador de seleccionadora de fruta	1	400,00	33,33	30,50	16,67	33,33	48,60	162,43	562,43	6.749,20
5	Operador de lavadora	1	400,00	33,33	30,50	16,67	33,33	48,60	162,43	562,43	6.749,20
6	Operador de marmita	1	400,00	33,33	30,50	16,67	33,33	48,60	162,43	562,43	6.749,20
7	Operador de despulpadora	1	400,00	33,33	30,50	16,67	33,33	48,60	162,43	562,43	6.749,20
8	Operador de pasteurizadora	1	400,00	33,33	30,50	16,67	33,33	48,60	162,43	562,43	6.749,20
9	Operador de envasadora	1	400,00	33,33	30,50	16,67	33,33	48,60	162,43	562,43	6.749,20
10	Operador de selladora	1	400,00	33,33	30,50	16,67	33,33	48,60	162,43	562,43	6.749,20
SUBTOTAL MANO DE OBRA DIRECTA		7									47.244,40
MANO DE OBRA INDIRECTA											
6	Auxiliar de servicios	1	380,00	31,67	30,50	15,83	31,67	46,17	155,84	535,84	6.430,04
7	Chofer	1	400,00	33,33	30,50	16,67	33,33	48,60	162,43	562,43	6.749,20
SUBTOTAL DE MANO DE OBRA INDIRECTA		2									13.179,24
DPTO. DE VENTAS											
8	Jefe de ventas	1	550,00	45,83	30,50	22,92	45,83	66,83	211,91	761,91	9.142,90
9	Vendedores	2	450,00	37,50	30,50	18,75	37,50	54,68	178,93	628,93	15.094,20
SUBTOTAL VENTAS		3									24.237,10
TOTAL		15									120.547,18

21/7/2015

D14963680 - tesisMARIATORO12-02-2015.doc - Urkund

List of sources

Document [tesisMARIATORO12-02-2015.doc](#) (D14963680)
Submitted 2015-07-16 07:54 (-05:00)
Submitted by kevincitotoro@hotmail.com
Receiver ijaya.utmac@analysis.orkund.com
Message FW: ENVIO ARCHIVO [Show full message](#)

5% of this approx. 37 pages long document consists of text present in 4 sources.

Reset Export Share

57%

Activating

Es el Recipiente que tiene contacto directo con el producto específico, con la función de envasarlo y protegerlo.

Fundas de polipropileno

Utilizadas en varias

aplicaciones que incluyen

empaques para alimentos, tejidos, equipo de laboratorio, componentes automotrices y películas transparentes.

Medidas: 10 cm de largo, 6 cm de ancho y 3 cm de grosor.

Tiene gran resistencia contra diversos solventes químicos, así como contra álcalis y ácidos.

070259986