

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

AREA JURIDICA, SOCIAL Y ADMINISTRATIVA

CARRERA DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS

TITULO:

“Elaboración de un proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa procesadora y comercializadora de frutas exóticas en ceviche (mango y maracuyá), en el Cantón Catamayo, Provincia de Loja”

Tesis previa a la obtención
del Grado de Ingeniera en
Administración de Empresas

AUTORA:

MARIA EUGENIA MEDINA PINEDA

DIRECTOR:

ING. CESAR NEIRA HINOSTROZA. Mg. Sc.

LOJA – ECUADOR

2017



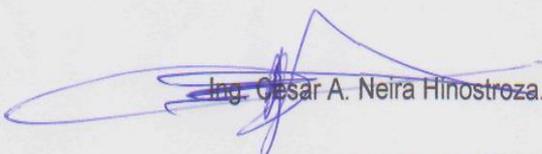
CERTIFICACIÓN

Mg.Sc. Cesar A. Neira Hinostraza, docente de la carrera de Administración de Empresas del Área Jurídica, Social y Administrativa de la Universidad Nacional de Loja, en calidad de Director de tesis:

CERTIFICA:

Haber dirigido el proceso de investigación titulada **“ELABORACIÓN DE UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA EMPRESA PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE FRUTAS EXÓTICAS EN CEVICHE (MANGO Y MARACUYÁ), EN EL CANTÓN CATAMAYO, PROVINCIA DE LOJA”**, realizada por María Eugenia Medina Pineda, postulante a Ingeniera en Administración de Empresas, la misma que cumple con los aspectos de fondo y forma exigidos en el Reglamento de Régimen Académico de la Universidad Nacional de Loja, la misma que revisada en su estructura y contenido, autorizo su presentación, sustentación y defensa publica de grado.

Loja, Enero de 2017



Ing. Cesar A. Neira Hinostraza. Mg.Sc.

DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA

Yo, María Eugenia Medina Pineda, declaro ser la autora del presente trabajo de tesis y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales, por el contenido de la misma.

Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja, la publicación de mi tesis en el repositorio Institucional-Biblioteca Virtual.

Firma:

Autora: María Eugenia Medina Pineda

Cedula: 1104210685

Fecha: Loja, Febrero de 2017

CARTA DE AUTORIZACIÓN DE TESIS POR PARTE DEL AUTOR PARA LA CONSULTA, REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL Y PUBLICACIÓN ELECTRÓNICA DEL TEXTO COMPLETO.

Yo, María Eugenia Medina Pineda, declaro ser la autora de la tesis titulada: **“ELABORACIÓN DE UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA EMPRESA PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE FRUTAS EXÓTICAS EN CEVICHE (MANGO Y MARACUYÁ), EN EL CANTÓN CATAMAYO, PROVINCIA DE LOJA”**, como requisito para optar al grado de Ingeniera; autorizo al sistema bibliotecario de la Universidad nacional de Loja para que con fines académicos, muestre al mundo la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido de la siguiente manera en el Repositorio Digital Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en las RDI (Redes de Información), del país y el exterior, con las cuales tenga convenio la Universidad.

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de Loja, a los 3 días del mes de febrero del dos mil diecisiete, firma la autora.

Firma:



Autora: María Eugenia Medina Pineda

Cedula: 1104210685

Dirección: Cantón Catamayo – Barrio La Vega

Correo Electrónico: chiquitam_e@hotmail.com

Teléfono: 0993168607

Datos complementarios

Director de Tesis: Ing. Cesar A. Neira Hinojosa. Mg.Sc.

Miembros del Tribunal

Presidente: Ing. Bernardo Patricio Cuenca Ruiz MAE.

Vocal: Ing. Víctor Alberto Ríos Salinas Mg. Sc.

Vocal: Ing. Ney Alfredo Gallardo Mg. Sc.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios, por darme la fuerza y la salud, para cumplir los objetivos de mi vida; a mi familia, en especial a mis padres y hermanos que a pesar de la distancia siempre me brindan su apoyo incondicional, su afecto y su cariño; a mi esposo que me brinda su amor y su confianza, para sobrellevar las alegrías y tristezas de cada meta propuesta; a mi hija Karlita, mi razón de ser, que a pesar de su corta edad es muy responsable, amorosa y comprende que en momentos importantes no he podido estar junto a ella; a mis compañeros por los años de amistad que hoy nos une; a la Universidad Nacional de Loja por ser una institución que abre las puertas del conocimiento y aprendizaje; a los grandes profesionales, mis queridos docentes de la carrera de Administración de Empresas por su amistad y por haber guiado paso a paso mi aprendizaje y acrecentar mis conocimientos, con una educación ética – moral, para un mundo profesional.

María Eugenia Medina Pineda

DEDICATORIA

La presente tesis, fruto de mi esfuerzo, constancia y amor propio al objetivo que me he propuesto y que hoy se puede evidenciar; le dedico a Dios por darme valor y seguridad en mis decisiones, la fortaleza necesaria para seguir a pesar de los obstáculos que se me presenten en la vida.

A mis amados hermanos y padres por apoyarme en todo momento, por haberme inculcado grandes valores como: respeto, humildad, constancia, honestidad, entre otros y por cuidar con su amor de abuelitos de mi mayor tesoro mi hija Karlita.

A mi esposo por entenderme y haber confiado en mí fuerza de superación, por su paciencia y apoyo en todo momento y en muchas ocasiones cumplir las veces de madre y padre para nuestra niña.

A los docentes que imparten día a día sus sabios conocimientos, con la mayor sencillez posible, además por darme la confianza necesaria para aclarar varias ideas y no quedarme en incertidumbre, a su vez, por la hermosa amistad que se ha podido ir cultivando año a año.

María Eugenia Medina Pineda

a. TITULO

“ELABORACIÓN DE UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA EMPRESA PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE FRUTAS EXÓTICAS EN CEVICHE (MANGO Y MARACUYÁ), EN EL CANTÓN CATAMAYO, PROVINCIA DE LOJA”

b. RESUMEN

El presente proyecto de investigación, tiene como propósito la **“ELABORACIÓN DE UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA EMPRESA PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE FRUTAS EXÓTICAS EN CEVICHE (MANGO Y MARACUYÁ), EN EL CANTÓN CATAMAYO, PROVINCIA DE LOJA”**, objetivo que brinda la oportunidad de llegar al consumidor con un nuevo producto dando un valor agregado.

Fue fundamental utilizar materiales y métodos: deductivo, inductivo, descriptivo – analítico y técnicas de investigación como: la observación directa, encuestas y revisión bibliográfica; además se realizó el estudio de mercado, para establecer la demanda del producto, a través, de las encuestas aplicadas a las familias del cantón Catamayo, con una muestra de 367 encuestas y la oferta del producto a la totalidad de 31 empresas.

Logrando resultados iniciales y parciales que permitieron pronosticar los demandantes: potenciales el 79% (6.671); reales el 76% (5.084) y efectivos el 75% (3.796). Tomando en cuenta que el promedio de consumo por familia al año es de 34 unidades multiplicado por la demanda efectiva, la demanda futura es de 127.479 unidades. La oferta al año 37.111 unidades (18 empresas); proyectada, con la tasa de crecimiento del 3%, según la base de datos del Servicio de Rentas Internas; con una demanda insatisfecha de 90.368 unidades de ceviche para el primer año. Se estructura el plan de comercialización: producto,

precio, plaza, promoción y publicidad.

Seguidamente se realizó el análisis de estudio técnico donde se tomó en consideración la capacidad instalada al 100%, con una producción de 86.580 unidades; de acuerdo, al número de producciones y los días laborables, la capacidad utilizada tendrá una participación en el mercado de 28.860 unidades; esta producción comparada con la capacidad instalada, representa el 33,33%; seguido la localización de la planta y la ingeniería del proyecto que muestra los procesos, actividades y tiempos del proceso productivo como también la distribución de la planta.

Consecutivamente se realizó el estudio organizacional administrativo y legal, donde consta la razón social de la empresa "QUENITAMP" Compañía Limitada, ubicada en el barrio La Vega de la parroquia y cantón Catamayo, conformada por tres socios, su vida útil será de 5 años, además se establece el organigrama estructural y sus niveles jerárquicos de la empresa y el manual de funciones.

Posteriormente el estudio financiero, determinó la inversión total del proyecto \$22.541,86 que será financiada por los socios el 65% (\$14.541,86) de capital y un crédito en el BanEcuador el 35% (\$8.000,00).

Según los resultados obtenidos, a través de la evaluación financiera, se determinó la factibilidad del proyecto, para lo cual se analizó los siguientes indicadores: Valor Actual Neto de \$26.062,32; Periodo de Recuperación de Capital en 1 año, 9 meses y 18 días; Tasa Interna de Retorno de 49,43%; Relación Beneficio Costo de \$1,31 por cada dólar

invertido la empresa obtiene \$0,31 centavos de rentabilidad y el Análisis de Sensibilidad, indicó que el proyecto soporta un incremento en los costos del 14,38% con una sensibilidad del 0,99% y una disminución de ingresos del 10,96%, con una sensibilidad del 0,99%. Lo cual, significa que el proyecto es factible por lo tanto debe ejecutarse.

Finalmente el presente proyecto de tesis, da a conocer las conclusiones y recomendaciones, bibliografía, anexos y el índice.

SUMMARY

The present project of research, has as purpose the "ELABORATION OF A PROJECT OF FEASIBILITY FOR THE IMPLEMENTATION OF A COMPANY PROCESSING AND MARKETER OF FRUITS EXOTIC IN CEVICHE (MANGO AND PASSION FRUIT), IN THE CANTON CATAMAYO, PROVINCE OF LOJA", objective that provides it opportunity of get to the consumer with a new product giving a value added.

It was fundamental to methods used: deductive, inductive, descriptive - analytical and technical research as: observation, surveys and Bibliographical review; In addition was the market study, to establish the demand for the product, through the surveys applied to the families of the Catamayo canton, with a sample of 367 surveys and the supply of the product to all 31 companies.

Getting results initial and partial that allowed forecasting the demands: potential the 79% (6,671); 76% (5.084) real and effective 75% (3.796). Taking into account that the average consumption per family per year is 34 units multiplied by the effective demand, future demand is 127.479 units. The offer to the year 37.111 units (18 companies); projected, with the growth rate of 3%, according to the database of the internal revenue service; with a demand unsatisfied of 90.368 units of ceviche for the first year. It is structured the plan of marketing: product, price, place, promotion and advertising.

Then be conducted the analysis of study technical where is took in consideration the capacity installed to the 100%, with a production of 121.545 units; Agreement, the number of productions and weekdays, the used capacity will have a share in the market of 28.860 units, this production compared with capacity installed, representing 33,33%; followed by the location of the plant and the engineering of the plans showing the processes, activities and times of the production process as also the distribution of the plant.

Consecutively is study the organizational administrative and legal, where it is the trade name of the company "QUENITAMP" limited company, located in the neighborhood La Vega of the parish and Catamayo canton, formed by three partners, its useful life will be 5-year-old, also establishing the structural organization and its hierarchical levels of the company and the manual functions.

Later the financial study determined the total investment of the project \$22.541,86 which will be financed by capital partners 65% (\$14.541,86) and a credit in the BanEcuador 35% (\$8.000,00).

According to the results, was conducted the financial evaluation, it determined the feasibility of the project, which analyzed the following indicators: net present value of \$26.062,32,10; Period of recovery of Capital on 1 year, 9 months and 18 days; Internal rate of return of 49,43%; Relationship benefit cost of \$1.31 for every dollar invested, the company obtained \$0.31 cents of profit and sensitivity analysis, indicated that the

project supports an increase in the costs of 14.38% with sensitivity of 0.99% and a decrease in revenue of 10,96%, with a sensitivity of 0.99%. Which, means that the project is feasible so it should run it.

Finally the present thesis project, unveiled the conclusions and recommendations, bibliography, annexes and the index.

c. INTRODUCCIÓN

El presente estudio, se realizó a través de la necesidad de fomentar las fuentes de empleo, mediante ideas innovadoras de negocio, siendo evidente que el cantón Catamayo, tiene un notable crecimiento turístico - empresarial, aportando a su crecimiento económico; además brinda condiciones y oportunidades de producción y comercialización de distintos productos.

Este estudio demuestra los conocimientos adquiridos durante la enseñanza académica impartida por los docentes de la carrera; la tesis de grado se inicia con la idea de negocio, poniendo en consideración que Catamayo es el cantón que mayor producción agrícola, se procede a la elaboración del proyecto de investigación, mediante la debida aprobación del mismo

El proyecto tiene como primer aspecto **Título:** “ELABORACIÓN DE UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA EMPRESA PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE FRUTAS EXÓTICAS EN CEVICHE (MANGO Y MARACUYÁ), EN EL CANTÓN CATAMAYO, PROVINCIA DE LOJA”, se ha considerado aspectos importantes que permitieron analizar cualitativamente y cuantitativamente la posibilidad de realizar un proyecto de inversión.

A continuación se realiza el **Resumen** que en forma general, da a conocer aspectos importantes de toda la investigación; luego la **Introducción** describe todo lo concerniente al desarrollo del contenido de las distintas actividades del proyecto; después la **Revisión de Literatura**

que contiene el marco referencial, a través de fuentes bibliográficas como: libros, revistas, tesis, internet que proporcionaron información relacionada con temas importantes para el proyecto.

Posteriormente se muestran los **Materiales y métodos**, utilizados para la realización del proyecto.

Consecutivamente se presentan los **Resultados** de la investigación propuesta, donde se realizó el diseño y aplicación de las encuestas a los demandantes y oferentes, realizando su respectivo análisis e interpretación.

Después se procedió a realizar la **Discusión**, donde se describe y analiza el **Estudio de Mercado**, identificando los demandantes: potencial, real y efectiva; la oferta de producto que tiene en el mercado, se determina la demanda insatisfecha y se establecen un plan de comercialización, dado por el producto, plaza, precio, promoción y publicidad y los canales de comercialización.

Además se realiza el **Estudio Técnico**, donde se determina el tamaño de la planta, a través, de la capacidad instalada, capacidad utilizada, localización de la planta, macro localización, micro localización y la ingeniería del proyecto.

Se procede con el **Estudio Organizacional** que propone la organización legal, la estructura organizativa y el manual de funciones de cada uno de los empleados que participaran en los procesos productivos y administrativos de la empresa "QUENITAMP".

Seguidamente se realizó el **Estudio Financiero**, donde se determina la inversión y fuentes de financiamiento del proyecto, se establecen los presupuestos de costos, costo unitario, precio de venta al público, ingresos por ventas, estado de pérdidas y ganancias y punto de equilibrio; finalmente se realizó la **Evaluación Financiera** del proyecto, teniendo como base el flujo de caja y para establecer la conveniencia de su ejecución; fue importante analizar los indicadores: Valor Actual Neto, Periodo de Recuperación de Capital, Tasa Interna de Retorno, Relación Beneficio Costo y el análisis de sensibilidad indicando que el proyecto soporta un incremento en los costos y una disminución de ingresos, siendo el proyecto rentable.

Culmina con las conclusiones y Recomendaciones, Bibliografía, Anexos y el respectivo índice.

d. REVISIÓN DE LITERATURA

1. Marco Referencial

Historia de los alimentos

(TORNO, 2013) “Dentro de la revolución alimentaria, la llegada de los conquistadores a América alrededor del año 1492, produjo una transmigración de las especies alimenticias, realizándose, inicialmente, un intercambio regional, entre los diversos cultivos que los españoles habían incorporado a su dieta, lo que implicó un traslado del 17% de distintas especies alimenticias de América a Europa, que enriqueció una oferta alimenticia, la cual se vio aumentada con la incorporación de especies trasplantadas de Europa hacia América, uno de estos fue: los frutos secos, legumbres, hortalizas, verduras, frutas, entre otras.”.

(NUÑO, 2014) “El desarrollo de los transportes y del comercio mundial, permite, no solamente generalizar el consumo de productos exóticos; sino también conseguir en todas las estaciones los productos que antes solo se conseguían en ciertas temporadas”. Haciendo hincapié a esta variedad de productos, se toma como referencia las frutas exóticas.

El origen de las frutas exóticas

(SANCHEZ, 2010) “La configuración de una economía agrícola, la construcción de ferrocarriles, la tecnificación y explotación de grandes minas y el surgimiento de las primeras industrias en el continente, produce un gran desplazamiento de ciudadanos alemanes, ingleses, suecos, franceses, italianos, entre otros, que sentaron raíces en este

territorio sin olvidar sus tradiciones culinarias, haciéndose más necesario el traslado de cultivos típicos de Europa y otros países, que gracias a la calidad del clima de América se pudieron producir de una manera incipiente; así pues, las frutas características de otros países que llegaron al continente con los extranjeros se convierten junto con las frutas ya existentes que cultivaban los indígenas en el grupo selecto de “frutas exóticas” que hoy en día se conoce alrededor de todo el mundo”.

Frutas exóticas

(VILLANUEVA, 2014) Según el diccionario de la Real Academia Española “fruta se define como: fruto comestible de ciertas plantas cultivadas y exótico como: extranjero, peregrino, especialmente si procede de otro país”. Así pues, es mucho más fácil identificar que es una fruta exótica.

(SANCHEZ, 2010) “Las frutas exóticas en todos los casos son frutas completamente naturales y ecológicas no poseen residuos químicos, favorecen los cambios en su temperatura, diferentes grados de maduración y diferentes ingestaciones entre un fruto y otro, llevando hasta los puntos de venta de frutas nuevos sabores, colores, aromas y formas de disfrutar de estos tipos de frutas tropicales”.

(SANCHEZ, 2010) “Para hacer una relación del selecto grupo de éstas frutas, de las miles de variedades de frutas existentes en el mundo, solo unas 200 se consideran exóticas y de ahí se desprenden otras variedades”.

Entorno industrial de Ecuador

Entorno macroeconómico

(EKOS, 2015) “La industria de alimentos es la más grande y la que más valor genera dentro del país. Esto como resultado de la importante vocación de Ecuador en la producción de bienes primarios a través de un proceso de transformación”.

(EKOS, 2015) “Dentro de la composición del producto de la industria alimenticia que maneja el Banco Central del Ecuador (BCE), el mayor peso lo manejan la elaboración de bebidas y el procesamiento y conservación de productos alimenticios en cada uno de los casos. En lo referente a las bebidas, es una industria con importante crecimiento, lo que se ha dado en gran medida como resultado de un mayor consumo interno. A su vez, la segunda actividad de mayor peso se dirige hacia el mercado externo”.

Bondades del suelo y clima de Ecuador

(PRO-ECUADOR, 2015) “Las condiciones climáticas facilitan que los productos agrícolas se cosechen durante todo el año sin interrupciones. La luminosidad permanente ayuda a que se pueda cultivar todas las frutas, legumbres, verduras y productos acuícolas que son demandados en el mercado internacional y también puedan ser procesados en el país”.

Estas bondades se deben a los siguientes factores:

- Ubicación estratégica en la mitad del mundo
- Clima mega-diverso con más de 81 microclimas.

- Ubicado en una de las áreas más productivas agrícolas del mundo.

Inflación

(INEC, 2016) La Inflación es el incremento de los precios (bienes y servicios) de una economía. “En junio de 2016, el Índice de Precios al Consumidor (IPC) registro las siguientes variaciones: 0,36% la inflación mensual; 1,59% la anual; y 1,29% la acumulada; mientras que para el mismo mes en el 2015 fue de 0,41% la inflación mensual; 4,87% la anual; y 3,08% la acumulada”.

Tasa de interés

(BANCO CENTRAL DEL ECUADOR, 2016) “**Tasa activa:** La tasa activa para las microempresa PYMES, tiene una tasa referencial de 10,92% mientras la tasa máxima es de 11,83% vigente hasta el mes de mayo del año 2016”.

(BANCO CENTRAL DEL ECUADOR, 2016) “**Tasa pasiva:** La tasa pasiva referencial es de 5,75% mientras que la tasa máxima convencional es de 8,71% anual”.

Evolución de la producción

(PRO-ECUADOR, 2016) “Las frutas exóticas ecuatorianas han logrado un mayor espacio en el mercado internacional en los últimos años, donde las exigencias en cuanto a calidad e inocuidad son bastante estrictas. Sin embargo, la fruta ecuatoriana por su exquisito y diferenciado sabor ha cautivado a los consumidores en países tanto asiáticos, europeos y americanos, ya sea en estado fresca o procesada”.

Actualmente, Ecuador produce frutas exóticas con una mayor demanda en el mercado entre ellas se encuentran: maracuyá, mango, pitahaya, uvillas, guayabas, tomate de árbol y naranjillas; su sabor es único y una aroma cautivadora, consumida fresca o utilizadas como materia prima para elaborar diferentes productos como es el ceviche de frutas exóticas.

Características del sector ecuatoriano

(ANALISIS SECTORIAL DE FRUTAS EXÓTICAS, 2014) “El sector de frutas exóticas en Ecuador, es un sector con alto potencial de crecimiento y a su vez un sector que requiere de muchos cuidados y de una mayor inversión, para asegurar una productividad óptima de las frutas”.

El olor, textura, sabor y color de las frutas cultivadas en el país son producto de las excelentes condiciones climáticas y de la tierra que favorecen la calidad de las frutas que se cosechan en el país.

Producción nacional (en kilos o toneladas)

(ANALISIS SECTORIAL DE FRUTAS EXÓTICAS, 2014) La producción de frutas exóticas en toneladas métricas y la superficie sembrada según datos oficiales indica lo siguiente: Se encuentra establecida en el Litoral ecuatoriano, con una “producción de maracuyá aproximada de 257,873 toneladas y una productividad media de 8.6ton/ha, alcanzando una superficie nacional alrededor de 28,747 ha. Además en la actualidad las aproximadamente 10.050 toneladas métricas y una superficie sembrada de 419 hectáreas de mango exportable, el país exporta alrededor de 10

millones de cajas de mango, lo cual genera un retorno aproximado de 28 a 30 millones de dólares para el sector”.

Evolución de las exportaciones

(ANALISIS SECTORIAL DE FRUTAS EXÓTICAS, 2014) “Las exportaciones de las diferentes frutas exóticas analizadas en el presente estudio han presentado una Tasa de Crecimiento Promedio Anual (TCPA) de 15%, siendo lideradas las exportaciones principalmente por mango, pitahaya y maracuyá”.

(ANALISIS SECTORIAL DE FRUTAS EXÓTICAS, 2014) “En el período enero – septiembre del año 2014 las exportaciones de mango han alcanzado los USD 1.6 millones, seguido por pitahaya con USD 516 millones y maracuyá con USD 316 millones. Otras frutas como las uvillas, tomate de árbol y naranjilla han presentado una disminución en este año”.

Principales países importadores

Para identificar los principales importadores de las frutas exóticas analizadas es importante revisar las cifras por cada producto analizado de acuerdo a lo que indican las cifras de comercio internacional.

Mango

(ANALISIS SECTORIAL DE FRUTAS EXÓTICAS, 2014) “El principal mercado importador en el mundo de mango es Estados Unidos con una participación en el año 2013 de 23%, seguido por China con 11%, Países Bajos con 10%, Alemania con 6% y Reino unido 5% entre los principales”.

Producción local

(ANALISIS SECTORIAL DE FRUTAS EXÓTICAS, 2014) “Según las fincas registradas, el área de cultivo de mango y maracuyá, alcanza unos 7 mil 700 hectáreas, de las cuales, 5 mil 500 ha están dedicadas la exportación”. El resto a consumo local, para distribución en mercados y consumo de la industria procesadora de frutas.

Producto

Origen e historia del ceviche

El ceviche es uno de los platos que mayor aceptación tiene en Latinoamérica y el mundo. Según estudios, el origen del ceviche puede venir del mundo árabe y su influencia en España habría cruzado el Atlántico debido a la colonización. Siendo la teoría más fuerte, que se hizo un plato muy gustado por los colonos españoles, preparándolo allá donde iban. Por tal motivo esta receta se extendió por todas las colonias Latinoamericanas.

Ceviche

Se trataba de un potaje consistente en pescado fresco cocinado en frío (macerado) en los agrios jugos de unos frutos lugareños llamados Tumbo (*Pasiflora mollisima*) y Maracuyá (*Passiflora Edulis*).

El ceviche, es un plato típico de casi toda Latinoamérica, claro que cada país varía un poco la receta aunque conserva el concepto (Mezclar algún tipo de carne de pescado, marisco o frutos, con jugos cítricos); ha evolucionado de tal manera que se le agrega cebolla o cebollín, cilantro,

en algunos casos se le agrega salsas y en muchas ocasiones se sustituye el cítrico por vinagre. En el Ecuador existe mucha variedad en cuanto a la presentación, dependiendo todo esto de los ingredientes de la zona; sin embargo la receta básica es pescado fresco, camarón fresco o palmito fruta exótica, jugo de limón, cebolla, ají y sal, etc.

Aunque no se tiene muy claro, el cómo se propagó por el resto de Latinoamérica.

Hoy en la actualidad, sin duda alguna este plato es degustado por el mundo, si bien el Ecuador es un país orgulloso de tener el auténtico ceviche, en donde, muchos turistas se deleitan de este exquisito plato viajan hasta el Ecuador para probar el ceviche auténtico, según los paladares más exigentes del mundo.

El ceviche ecuatoriano

Es una combinación de ingredientes para lograr un plato rico y sabroso, sobre todo por su sabor ácido; es una de las recetas más tradicionales que puedes encontrar en Ecuador, similar a otros ceviches de la zona, pero con alguna variante.

El ceviche ecuatoriano, con su particular sabor, es preparado en todas las regiones del país, convirtiéndolo en un plato emblemático, viste las mesas con refinamiento y delicada textura combinando sabores y saberes ancestrales que contribuyen en diversos elementos únicos de nuestros pueblos.

Características

- Natural y nutritivo
- Es jugoso
- Su sabor es acidulado
- Color llamativo
- Combinación de especerías

Productos sustitutos

- Ceviche de legumbres, por ejemplo ceviche de chocho.
- Ceviche de palmito.

Proveedores de materia prima (frutas exóticas) para el proyecto

Categoría: Productos agrícolas en general.

- Asociación de productores agropecuarios La Vega
- Asociación de productores agropecuarios El Tambo
- Asociación de comerciantes mayoristas de productos agrícolas Valle de Catamayo.
- Industria Lojana de Especerías ILE

Frutas exóticas principales

Mango

Grafico Nro.1 Fruta exótica principal



Elaboración: La autora

Un mango en su punto debe ser pesado y firme pero ligero al tacto. El mango, es una reconocida fruta exótica, su origen procede del noroeste de la india, se cultiva desde hace algunos milenios atrás; su producción se ha extendido por todo el mundo, en especial en América Latina, por sus zonas tropicales y subtropicales que permiten un mayor desarrollo de esta fruta fresca.

(SOLANGE MERINO, 2015) En su trabajo de tesis titulado Plan de Exportación del Mango indica que “En 1980 inicia el cultivo de mango en el Ecuador, considerado por su sabor exótico como una de las frutas más finas del mundo, conocida por estadounidenses, europeos y japoneses como la “manzana del trópico””.

Dentro de las variedades de mango ecuatoriano se destacan por su excelente calidad y exquisito sabor los siguientes: Tommy Atkins, Haden, Kent, Keitt.

Grafico Nro.2 Variedad de Mango Ecuatoriano



Elaboración: La autora

Los cuales tienen un alto valor nutritivo y a su vez constituyen un valioso suplemento dietético, bajo en calorías y grasas, el mismo que se expresa en el siguiente cuadro:

Cuadro Nro.1 Valor nutritivo del mango	
Componentes	Valor medio
Agua (g)	81.8
Carbohidratos (g)	16.4
Fibra (g)	0.7
Vitamina A (U.I)	1100
Proteínas (g)	0.5
Acido ascórbico (mg)	80
Fosforo (mg)	14
Calcio (mg)	10
Hierro (mg)	0.4
Grasa (mg)	0.1
Niacina (mg)	0.04
Tiamina (mg)	0.04
Riboflavina (mg)	0.07

Fuente: [Www.mangoecuador.org](http://www.mangoecuador.org)
 Elaboración: Fundación Mango Ecuador

Propiedades: El mango es bajo en calorías, aporta al organismo antioxidantes, vitamina C y vitamina B5. Apropia para el metabolismo de los hidratos de carbono y problemas en la epidermis.

Se conoce, que el mango es nutritivo en todas sus etapas: verde o maduro, pues contiene una gran cantidad de vitaminas y minerales; además posee niveles de potasio y vitamina C, resulta adecuado para prevenir la retención de líquidos, problemas relacionados con la fragilidad

capilar, también aumenta la elasticidad venosa y ayuda al buen funcionamiento del corazón.

Por su riqueza en fibra, aumenta el tránsito intestinal, por lo tanto, evita la formación de putrefacciones intestinales que ayudan a evitar el estreñimiento; como también se constituye como una fruta antioxidante por el alto contenido de vitamina A, que ayuda a combatir el envejecimiento celular.

Además gracias a la vitamina B6, que sirve como relajante, a la vez que ayuda a superar el insomnio y prevenir la aparición de calambres o debilidad muscular. Por su contenido en hierro es importante para la prevención de anemia, especialmente en personas vegetarianas, para las mujeres en ciertos periodos de la vida como: embarazo o menstruación; es fruta tónica y vitalizante debido a su riqueza en vitaminas, además perfecta para incluirse en dietas adelgazantes.

El mango tiene diversas utilidades, solo o combinado con otras frutas u hortalizas dentro del arte culinario, las mismas que brindan sabor y dulzura a cualquier plato o bebida que se desee deleitar.

Maracuyá

También conocida como: granadilla dulce, passiflora edulis. Origen o hábitat: América del Sur (Brasil, Colombia, Venezuela).

Grafico Nro.3 Principal fruta exótica



Elaboración: Propia

Otra de las frutas exóticas de origen tropical, es la maracuyá, que crece en forma de enredadera, es originaria de Brasil, pertenece a la familia de las passifloras, conocida como la “Fruta de la Pasión”, existen muchas variedades, pero en nuestro país se cultivan dos clases: la purpura o morada (Edulis Sims) y la amarilla (Edulis Flavicarpa Degener), aunque la más extendida ha sido la amarilla, por su alto contenido de vitamina en A, B2, y C, las mismas que son fuente de proteínas, minerales, carbohidratos y grasas. Para una mejor comprensión se adjunta el cuadro N° 2 que detalla el contenido vitamínico y mineral de la maracuyá.

Cuadro Nro.2 Valor nutricional de la maracuyá	
Contenido Nutricional	Cantidad
Valor energético	78 calorías
Proteínas	0.8 g
Grasas	0.6 g
Carbohidratos	2.4 g
Fibra	0.2 g
Calcio	5.0 mg
Fosforo	18.0 g
Hierro	0.3 mg
Vitamina A	684 mcg
Riboflavina	0.1 mg
Niacina	2.24 mg
Acido Ascórbico	20 mg

Fuente: <http://lamaracuya.blogspot.com>

Elaboración: La Autora

Su nombre proviene del árbol de origen “la passionaria”. No tiene una piel lisa, sino irregular y arrugada. Cuanto más arrugada esté la fruta, más madura está y muestra pequeñas pérdidas de agua. Su interior está compuesto por su pulpa es acidulada, amarillo anaranjada pequeñas bolsas llenas de líquido que contienen en su interior un gran número de semillas negras comestibles, que al eliminarlas junto con la piel nos permite obtener el zumo. Su sabor intenso, agridulce, afrutado y refrescante. Destaca su uso en la elaboración de bebidas refrescantes,

helados, postres y salsas. Se puede conservar a temperatura ambiente durante unos días.

Propiedades

La maracuyá es una fruta exótica de sabor ligeramente acida, su aroma es incomparable e inconfundible, cuyo fruto es de forma ovalada, además posee propiedades nutritivas y medicinales, se puede emplear tanto sus semillas y su pulpa, por lo que mientras que más fresca sea, mas nutritivos serán sus efectos. Posee grandes cantidades de vitamina A y C, es un poderoso agente antioxidante, el mismo que fortalece el sistema inmunológico y evita el envejecimiento prematuro; esta fruta posee grandes cantidades de fibra que ayudan al buen funcionamiento del sistema digestivo.

Uno de los nutrientes que más posee el maracuyá, es el hierro que combinado con otros vegetales ayuda a la absorción del organismo, además las sustancias flavonoides favorecen la salud del corazón; como también reduce considerablemente la presión arterial, ayuda a combatir la anemia, a reducir los niveles de colesterol, a bajar de peso, además, posee propiedades antiinflamatorias y analgésicas por lo cual esta fruta se debe incluir en su dieta diaria.

e. MATERIALES Y MÉTODOS

Para el desarrollo del presente proyecto investigativo se realizó a través de información obtenida de varias fuentes, así mismo se utilizó diferentes métodos y técnicas que ayudaron para la ejecución del mismo.

1. Materiales

A continuación se detallan los materiales que se utilizaron en el transcurso del desarrollo del proyecto.

Equipos de oficina

- Computadora
- Impresora
- Flash memory
- Cámara fotográfica
- Perforadora
- Engrampadora
- Grabadora

Suministros de oficina

- Papel
- Perfiles, carpetas
- Esfero
- Libreta de apuntes
- Reglas

2. Métodos

Para el desarrollo de la presente investigación se utilizó los siguientes métodos.

Método Deductivo

Este método se utilizó para recolectar información relacionada, con la revisión de literatura de los diferentes temas referentes a la elaboración de proyectos y de manera contribuyente a determinar la bibliografía necesaria para realizar el trabajo investigativo.

Método Inductivo

Este método permitió procesar toda la información relaciona mediante la aplicación de las encuestas, determinando los gustos y preferencias de los consumidores y luego llevar a cabo el estudio de mercado.

Método descriptivo - analítico

El método analítico permitió analizar los contenidos teóricos- prácticos en la formulación y evaluación del proyecto, procesar, analizar y sintetizar la información obtenida en el trabajo de campo; así mismo posibilitó la comparación de los diferentes indicadores financieros, que van a incidir en el futuro del proyecto de inversión y mediante una síntesis se realizó las conclusiones y recomendaciones acerca del proyecto.

3. Técnicas

Para la realización de la presente investigación se utilizó algunas técnicas que permitieron obtener información de gran utilidad, para el desarrollo de la misma y de esa manera alcanzar los objetivos.

Observación directa

La observación es una de las técnicas más precisas que permitió establecer de manera objetiva el ambiente de mercado en estudio, como es la localización, ingeniería del proyecto, tecnología, infraestructura física, distribución de la planta, comercialización y publicidad, aspectos relacionados con la competencia etc.

Encuesta

Esta técnica fue dirigida a las familias del cantón Catamayo, para recoger información necesaria de los gustos y preferencias de este segmento de la población, en un total de 367 encuestas.

Una segunda encuesta se aplicó a 31 oferentes activos según el Servicio de Rentas Internas (SRI), es decir se refiere a los restaurantes en el cantón Catamayo, para lo cual se detalla en el siguiente cuadro.

Cuadro Nro.3 Restaurantes del Cantón Catamayo			
Nro.	Razón Social	Nombre Comercial	Calle
1	CASTILLO RUEDA WILSON BAYARDO	PIZZERIA RESTAURANT SAHARA	EUGENIO ESPEJO
2	JAPON LUNA OLGA MARIA	MIRADOR RESTAURANTE LA CRUZ	ALONSO DE MERCADILLO
3	PAVI CHICKEN	SARAGURO DIAZ MIGUEL ANGEL	AV. ISIDRO AYORA
4	NAVARRO ROBLEZ MONICA DEL PILAR	RESTAURANT VEGETARIANO EL MANA	EUGENIO ESPEJO
5	ROMERO VIVANCO MARTHA JOSEFINA	RESTAURANT SALON DE EVENTOS MARTHITA	JUAN MONTALVO
6	CELI JARAMILLO HERALDO MANUEL	RESTAURANTE LO NUESTRO LO MEJOR DEL VALLE	EUGENIO ESPEJO
7	MARTINEZ CARRILLO GLORIA MARIA	RESTAURANT LA SIRENITA	NUEVE DE OCTUBRE

8	MOTOCHE AGUILAR EUFEMIA HAYDEE	RESTAURANT PAOLITA	AV. CIRCUNVALACION
9	MORENO CORONEL DIEGO PATRICIO	RESTAURANT MARISQUERIA MAR ADENTRO	24 DE MAYO
10	CHAMBA BETANCOURT ROSARIO DEL PILAR	MARISQUERIA Y RESTAURANTE MAR AZUL CATAMAYO	ISIDRO AYORA
11	LEGARDA ARAUJO LESTER EVELIO	RESTAURANT TIPICO	ISIDRO AYORA
12	ROJAS OJEDA LUCIO FRANCISCO	LUCIO S RESTAURANT PINCHERIA	ISIDRO AYORA
13	TORRES CORREA SILVIO MANUEL	RESTAURANTE ANTOJITOS AL PASO	AV. ISIDRO AYORA
14	CHAMBA GUAMAN ANA CRISTINA	RESTAURANT Y ASADITOS PP'S	AV. CATAMAYO
15	CUESTA JIMENEZ PAQUITA LORENA	RESTAURANTE AL PASO	AV. PADRE ELICEO ARIAS CARRION
16	CRIOLO CORDOVA CLARA MARIA	BAR RESTAURANTE EL MIRADOR	AV. ISIDRO AYORA
17	ROMERO CARAGUAY CUMANDA	BAR RESTAURANT SANTA TERESITA	S/N
18	SALTOS CORDOVA NANCY ROCIO	RESTAURANTE EL TOMEÑO	PASAJE MERCADO CENTRAL
19	UREÑA CAPA MARIANA DE JESUS	RESTAURANT SAN VICENTE	AV. LOJA
20	MEJICANO ANGAMARCA JOSE MIGUEL	ASADERO-RESTAURANT EL FORASTERITO	ISIDRO AYORA
21	CAÑAR BETANCOURT LIDIA CONSUELO	RESTAURANTE EL TAMBO	S/N
22	LITUMA SARAGURO OLGA ESTHER	RESTAURANT EL CHINITO	S/N
23	MALDONADO APOLO MARIBEL DALILA	RESTAURANT Y MARISQUERIA COSTA MAR	ISIDRO AYORA
24	ROA RIOFRIO ANA MARIA	RESTAURANTE EL MIRADOR	ISIDRO AYORA
25	ASANZA SANCHEZ SERGIO VINICIO	RESTAURANT Y CAFETERIA AL PASO	SUCRE
26	GIRON HERRERA ROSARIO VITALINA	RESTAURANTE MAGICO SABOR	AV. ELISEO ARIAS C
27	PASACA AGREDA JENNY ALEXANDRA	RESTAURANT LA CRIOLLITA	AV. ELISEO ARIAS C
28	ASTUDILLO CUEVA KARINA DEL CISNE	RESTAURANTE NOMARA	ROSA ARIAS
29	RIOS CARRION LUIS ALFREDO	RESTAURANTE REINA DEL CISNE	18 DE NOVIEMBRE
30	JARAMILLO CHAMBA PABLO JAVIER	RESTAURANT BACHITA	ISIDRO AYORA
31	LAPO MORENO MAGALI JAKELINE	RESTAURANTE MAGALI	ISIDRO AYORA

Fuente: SRI
Elaboración: La autora

Revisión bibliográfica

Se utilizaron fuentes bibliográficas, como libros, internet, tesis, folletos, revistas, las mismos que sirvieron como fuente de apoyo para la recopilación de la información necesaria e indispensable para el desarrollo investigativo.

4. Tamaño de la muestra

Determinación de la población

Para determinar el tamaño de la muestra se realizó una segmentación psicográfica de mercado (familias), para lo cual, se acude al INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos), donde se encuentra información de la población del cantón Catamayo, en el periodo 2010 como año base (30.638 habitantes), con una tasa de crecimiento del 1,40%; a la cual se la proyecta para el año 2016 cuyos resultados se describen a continuación.

Formula de la Población

$$Pf = Po(1+r)^n$$

Dónde:

Pf: Población Final

Po: Población Inicial

r: Tasa Crecimiento (1,40%)

n: Número de años (6)

$$Pf \text{ 2016} = Po \text{ 2010} (1+0,0140)^6$$

$$Pf \text{ 2016} = 30.638 (1+0,0140)^6$$

$$Pf \text{ 2016} = 30.638 (1,0870)$$

$$Pf \text{ 2016} = 33.303$$

Años	Población	Tasa de crecimiento	Integrantes por familia	Nº Familias
2010	30.638	1,40%	4	7660
2011	31067	1,40%	4	7767
2012	31502	1,40%	4	7875
2013	31943	1,40%	4	7986
2014	32390	1,40%	4	8098
2015	32844	1,40%	4	8211
2016	33303	1,40%	4	8326

Fuente: INEC
Elaboración: La autora

Determinación del tamaño de la muestra

Entonces luego de obtener la población del año 2016, la cual es de 33.303 personas, se divide para 4 que es el número de miembros por familia, lo que da un total de 8.326 familias; siendo esta la población para el cálculo del tamaño de la muestra. Para ello se utiliza la siguiente fórmula:

Formula del tamaño de la muestra

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

Dónde:

n: Tamaño de la muestra

N: Población total

z: Nivel de confianza

e: Margen de Error

1: Constante

p: Probabilidad de éxito

q: Probabilidad de fracaso

$$n = \frac{8.326 * 3,8416 * 0,5 * 0,5}{(0,05)^2 * (8.326 - 1) + 3,8416 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{7996}{22}$$

$$n = \mathbf{367} \text{ encuestas}$$

Se aplicará **367** encuestas a las familias del cantón Catamayo.

Las encuestas serán distribuidas de acuerdo al número de familias que existan a cada parroquia del cantón Catamayo de la provincia de Loja;

entre ellas tenemos: la parroquia Catamayo, el Tambo, Guayquichuma, San Pedro de la Bendita y la parroquia Zambí.

Cuadro Nro. 5 Distribución de las encuestas			
Parroquias	Población 2016	%	Nº Encuestas
Catamayo	25495	77%	281
El Tambo	5033	15%	55
Guayquichuma	416	1%	5
San Pedro de la Bendita	1728	5%	19
Zambí	630	2%	7
Total	33303	100%	367

Fuente: INEC
Elaboración: La autora

Procedimiento

En el desarrollo de la presente investigación, se indica lo que se realizó en cada uno de los estudios que conforman el proyecto. La investigación inicio seleccionando el tema.

Seguidamente se procedió a realizar cada uno de los estudios del proyecto:

- El estudio de mercado, se determina:
- Demanda: potencial, real, efectiva e insatisfecha.
- Oferta: Proyectada para la vida útil del proyecto.
- Plan de comercialización: producto, plaza, precio, promoción y publicidad

En el estudio técnico se determinó:

- El tamaño de la planta: capacidad instalada y capacidad utilizada.
- La localización de la planta: macro localización y micro localización.

- Ingeniería del proyecto: proceso de producción, diagrama de procesos de recorrido, requerimientos técnicos, tecnología, diseño y distribución de la nave.

Estudio Organizacional, se determinó:

- La organización legal de la empresa: razón social, denominación, número de socios, capital aportado.
- Niveles jerárquicos.
- Organigramas: estructural, funcional y posicional
- Manual de funciones.

En el estudio financiero se determinó:

- Inversiones: activo fijo, activo diferido y capital de trabajo.
- Presupuesto de costos: costos fijos, costos variables, costo total de producción, costo unitario, precio de venta al público e ingresos por ventas.
- Estados financieros: Estado de pérdidas y ganancias y punto de equilibrio.

Evaluación financiera se determinó:

- Flujo de caja.
- Valor Actual Neto.
- Periodo de recuperación del capital.
- Tasa interna de retorno.
- Relación beneficio costo.

- Análisis de sensibilidad: con aumento en los costos y disminución de los ingresos.

Todos estos indicadores de evaluación financiera ayudaron a medir la rentabilidad del proyecto.

f. RESULTADOS

ENCUESTAS APLICADAS A LAS FAMILIAS DEL CANTÓN CATAMAYO.

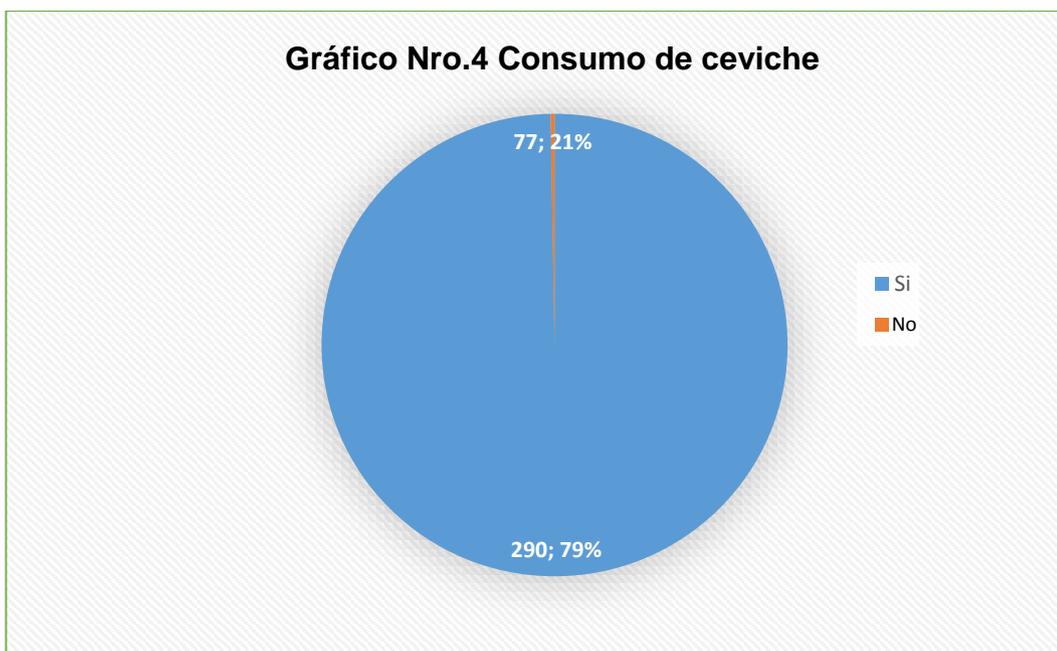
1. ¿Consume ceviche en su familia?

Nota: Si su respuesta es SI continúa la encuesta, caso contrario culmina.

Cuadro Nro. 6 Consumo de ceviche		
Detalle	Frecuencia	%
Si	290	79%
No	77	21%
Total	367	100%

Fuente: Encuestas realizadas a las familias.

Elaboración: La Autora



Fuente: Encuestas realizadas a las familias.

Elaboración: La Autora

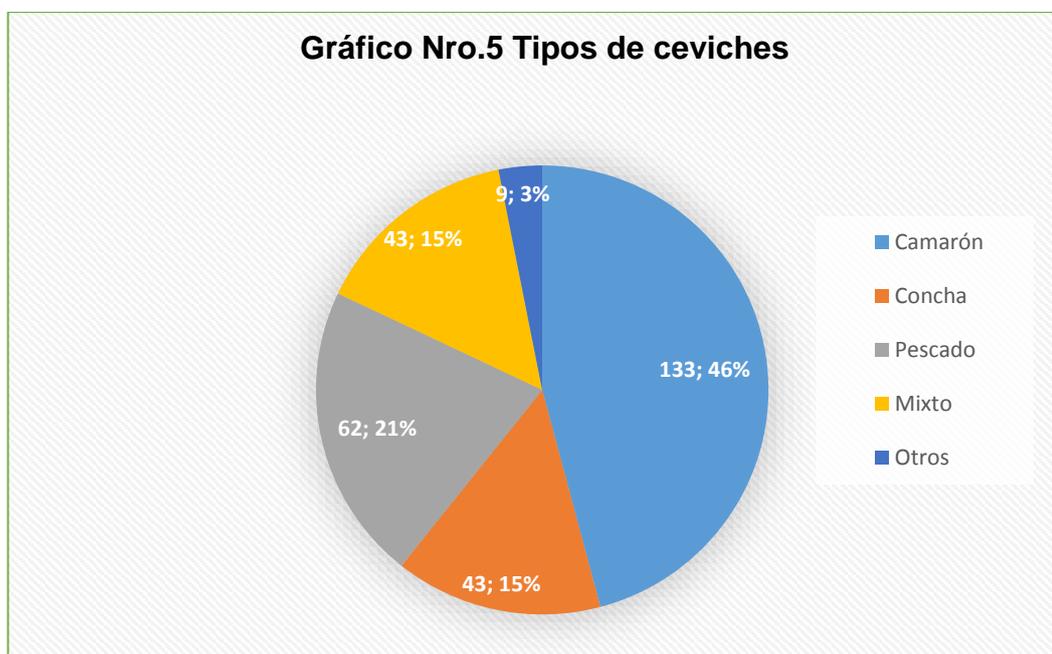
Análisis e interpretación: De acuerdo, a las 367 encuestas aplicadas a las familias del cantón Catamayo manifiestan que: el 79% (290) si consumen ceviche; mientras el 21% (77) no lo adquieren.

2. ¿Qué tipo de ceviche consume en su familia? Marque (X) en una sola opción.

Cuadro Nro. 7 Tipo de ceviches		
Detalle	Frecuencia	%
Camarón	133	46%
Concha	43	15%
Pescado	62	21%
Mixto	43	15%
Otros	9	3%
Total	290	100%

Fuente: Encuestas realizadas a las familias.

Elaboración: La Autora



Fuente: Encuestas realizadas a las familias.

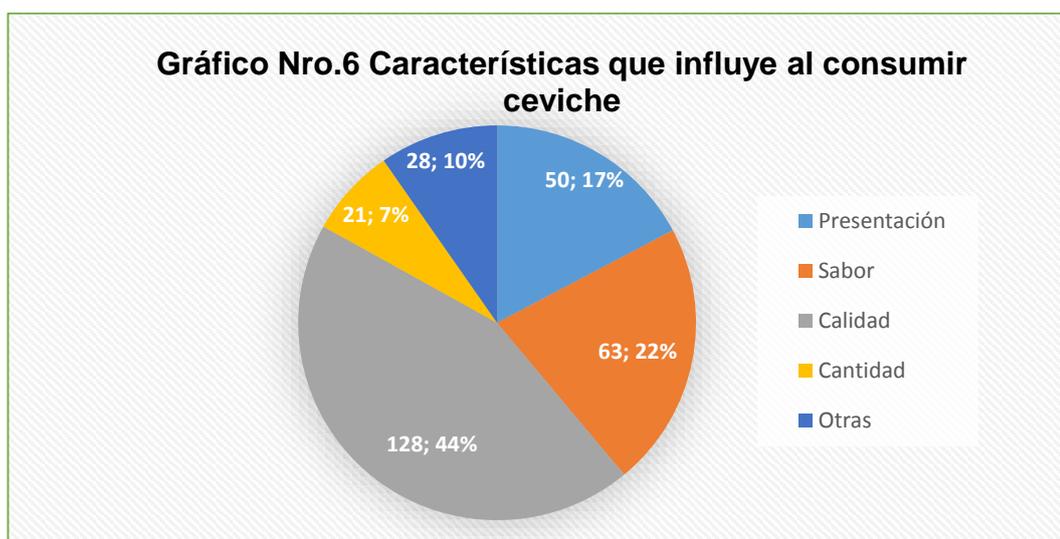
Elaboración: La Autora

Análisis e interpretación: Tomando el universo de las 290 familias que si consumen ceviche, se constata que: un 46%(133) consumen ceviche de camarón, un 21%(62) consumen ceviche de pescado, el 15%(43) consume ceviche de concha, otro 15%(43) mixto y en un 3%(9) otros tipos de ceviches.

3. ¿Qué característica influye en su decisión, al momento de consumir el ceviche de su preferencia? Marque (X) en una sola opción.

Cuadro Nro. 8 Características del ceviche		
Detalle	Frecuencia	%
Presentación	50	17%
Sabor	63	22%
Calidad	128	44%
Cantidad	21	7%
Otras	28	10%
Total	290	100%

Fuente: Encuestas realizadas a las familias.
Elaboración: La Autora



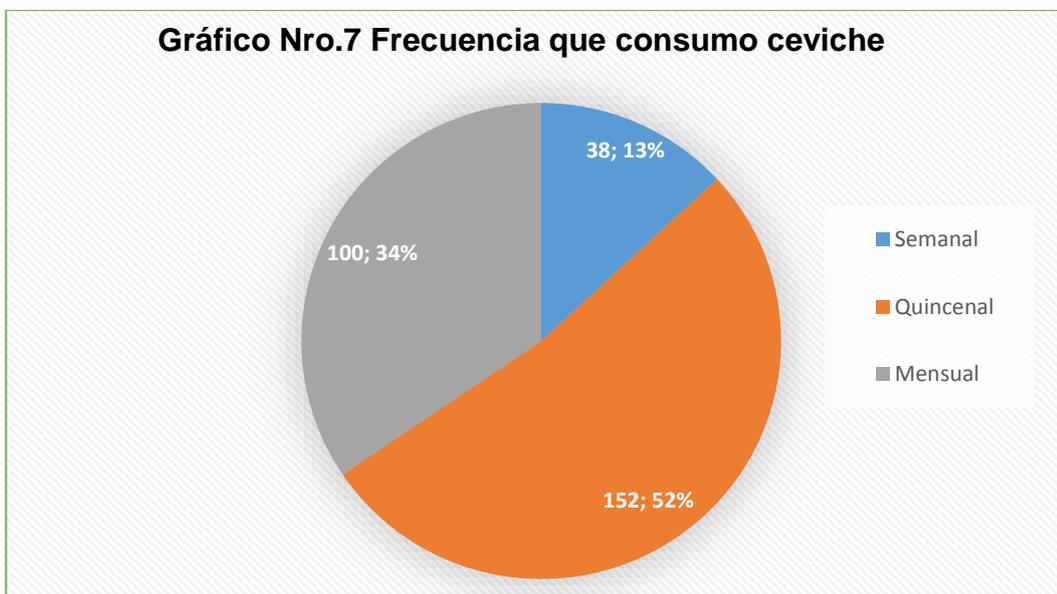
Fuente: Encuestas realizadas a las familias.
Elaboración: La Autora

Análisis e interpretación: Las familias en su mayoría, indican que al momento de consumir un producto toman en cuenta: la calidad del ceviche 44%(128), además es significativo su sabor un 22%(63), la presentación en un 17%(50), entre otras características un 10%(28) y la cantidad en un 7%(21). Es decir que estas características permiten identificar claramente, cómo deben estar inmersas en el nuevo producto.

**4. ¿Con que frecuencia consume ceviche en su familia? Marque (X)
en una sola opción.**

Cuadro Nro.9 Frecuencia que consume ceviche		
Detalle	Frecuencia	%
Diario	0	0%
Semanal	38	13%
Quincenal	152	52%
Mensual	100	34%
Total	290	100%

Fuente: Encuestas realizadas a las familias.
Elaboración: La Autora



Fuente: Encuestas realizadas a las familias.
Elaboración: La Autora

Análisis e interpretación: Luego de realizar las encuestas a las familias del cantón Catamayo, se evidencia que la mayoría de las familias consumen ceviche quincenalmente que corresponde al 52%(152), mientras el 34%(100) mensual y el 13%(38) semanal.

5. ¿Especifique la cantidad de ceviche que consume en su familia?

Marque (X) en una sola opción.

Cuadro Nro. 10 Cantidad semanal de ceviche			
Detalle	Frecuencia	Semanal	Año
1	29	29	1.508
2	3	6	312
3	6	18	936
4	0	0	0
Total	38		2.756

Fuente: Cuadro Nro.9 y Encuestas realizadas a las familias.

Elaboración: La Autora

Cuadro Nro. 11 Cantidad quincenal de ceviche			
Detalle	Frecuencia	Quincenal	Año
1	99	99	2.376
2	43	86	2.064
3	9	27	648
4	1	4	96
Total	152		5.184

Fuente: Cuadro Nro.9 y Encuestas realizadas a las familias.

Elaboración: La Autora

Cuadro Nro. 12 Cantidad mensual de ceviche			
Detalle	Frecuencia	Mensual	Año
1	66	66	792
2	22	44	528
3	8	24	288
4	4	16	192
Total	100		1.800

Fuente: Cuadro Nro.9 y Encuestas realizadas a las familias.

Elaboración: La Autora

Cuadro Nro. 13 Cantidad de ceviche que consume			
Ceviches	Frecuencia	Anual familia	Consumo mensual.
9740	290	34	3

Fuente: Cuadro Nro.10, 11 y 12.

Elaboración: La Autora

Análisis e interpretación: Para saber qué cantidad de ceviche consume en promedio cada familia, se toma como referencia el cuadro nro.9 que indica el consumo semanal, quincenal y mensual de las 290 familias; a la vez de los cuadros nro. 10, 11 y 12 la suma total de unidades al año 9.740 que divididas para 290, el resultado promedio es 34 unidades al año por cada familia.

6. ¿Cuál es el precio que paga por cada unidad de ceviche que consume? Marque (X) en una sola opción.

Cuadro Nro.14 Precio promedio que paga por unidad de ceviche				
Detalle	Frecuencia	Xm	F.Xm	%
\$2,00 - 4,00	63	3	189	22%
\$5,00 - 7,00	138	6	828	48%
\$8,00 - 10,00	80	9	720	28%
\$11,00 - 15,00	9	13	117	3%
Total	290		1.854	100%
	Precio promedio		6,39	

Fuente: Encuestas realizadas a las familias.

Elaboración: La Autora

$$\text{Precio Promedio} = \frac{\sum F \cdot X_m}{N}$$

$$\text{Precio Promedio} = \frac{1.836}{290}$$

$$\text{Precio Promedio} = 6,39$$

Análisis e interpretación: Las familias en su mayoría, indican que por cada unidad de ceviche pagan entre \$5,00 a \$7,00 de tal manera que representa el 48%; mientras el 28% paga entre \$8,00 a \$10,00; el 22% pagan entre \$2,00 a \$4,00 y el 3% paga por cada unidad \$11,00 a 15,00. Es decir que el precio promedio de cada unidad de ceviche que adquieren las familias del cantón Catamayo es de \$6,39.

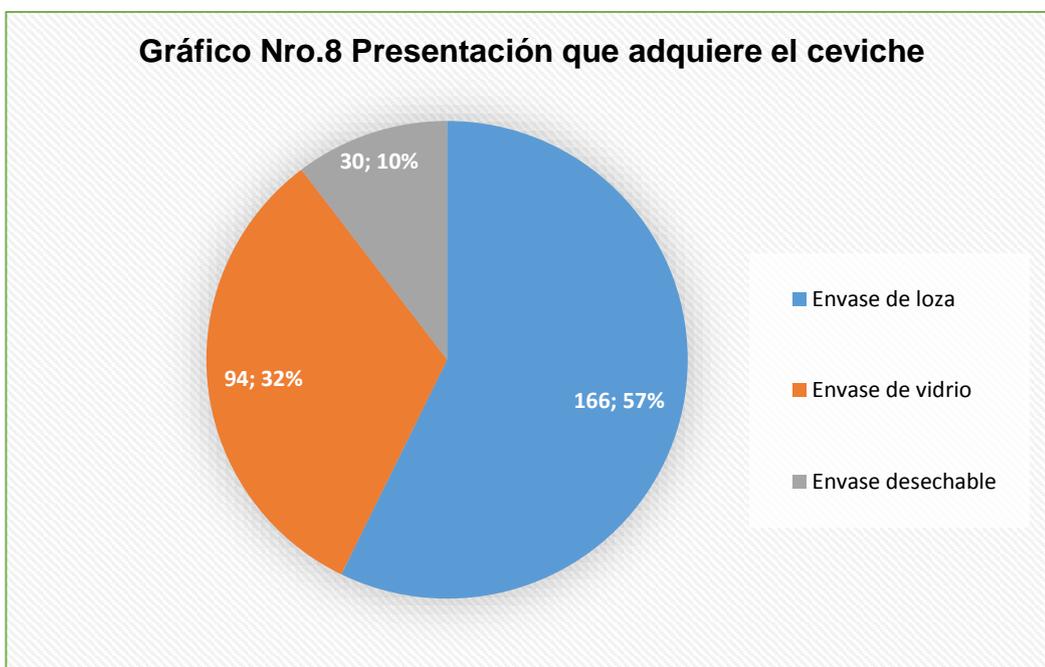
7. ¿En qué presentación adquiere el ceviche que usted consume?

Marque (X) en una sola opción.

Detalle	Frecuencia	%
Envase de loza	166	57%
Envase de vidrio	94	32%
Envase desechable	30	10%
Total	290	100%

Fuente: Encuestas realizadas a las familias.

Elaboración: La Autora



Fuente: Encuestas realizadas a las familias.

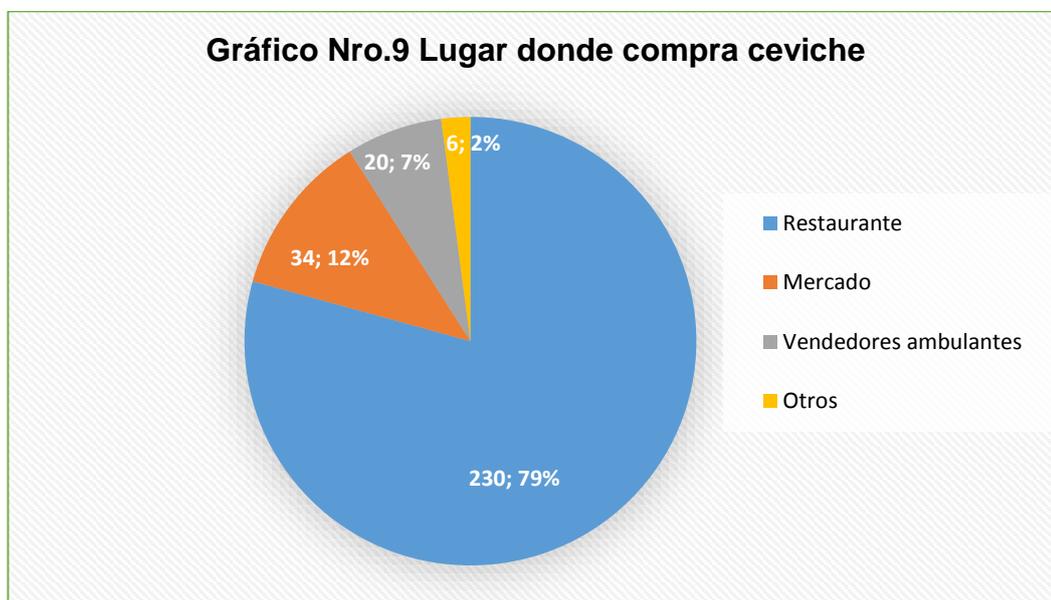
Elaboración: La Autora

Análisis e interpretación: Los datos obtenidos indican que la mayoría de la población objetivo, adquieren el ceviche en envase de loza en un 57%(166), mientras el 32%(94) adquieren en vidrio y el 10%(30) lo adquiere en desechable.

8. ¿Dónde compra el ceviche que usted consume? Marque (X) en una sola opción.

Cuadro Nro.16 Lugar donde compra ceviche		
Detalle	Frecuencia	%
Restaurante	230	79%
Mercado	34	12%
Vendedores ambulantes	20	7%
Otros	6	2%
Total	290	100%

Fuente: Encuestas realizadas a las familias.
Elaboración: La Autora



Fuente: Encuestas realizadas a las familias.
Elaboración: La Autora

Análisis e interpretación: De acuerdo a la información obtenida, se pudo constatar que el 79%(230) de las familias adquieren el producto en los diferentes restaurantes de la ciudad de Catamayo, el 12%(34) en el mercado central, el 7%(20) de vendedores ambulantes y el 2%(6) en otros sitios.

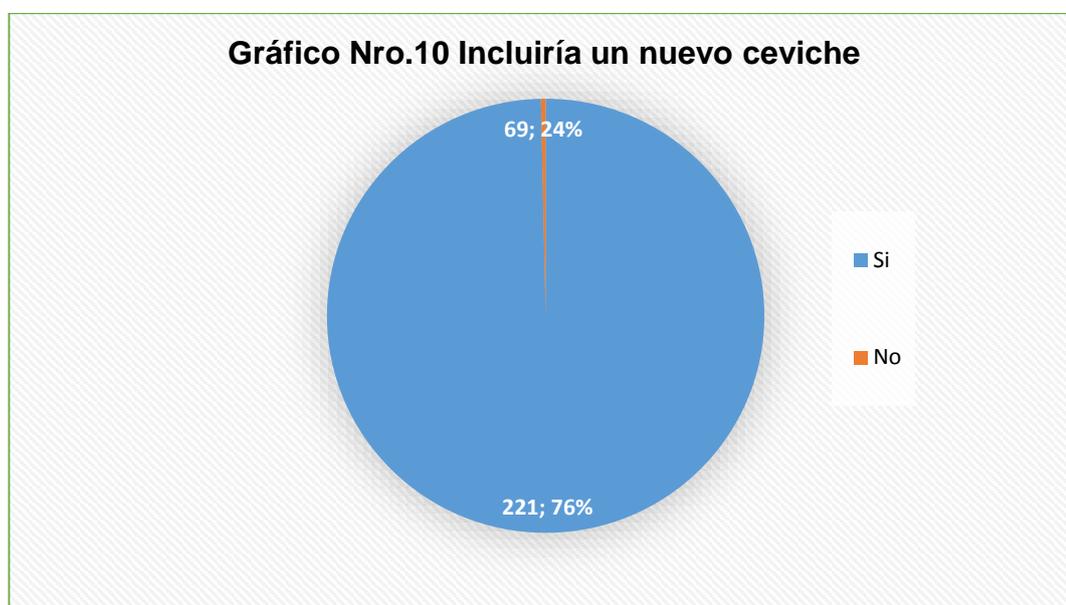
9. ¿Incluiría en su alimentación, un nuevo ceviche a base de frutas exóticas: mango y maracuyá?

Nota: Si su respuesta es SI continúa la encuesta, caso contrario culmina.

Cuadro Nro.17 Incluiría un nuevo ceviche		
Detalle	Frecuencia	%
Si	221	76%
No	69	24%
Total	290	100%

Fuente: Encuestas realizadas a las familias.

Elaboración: La Autora



Fuente: Encuestas realizadas a las familias.

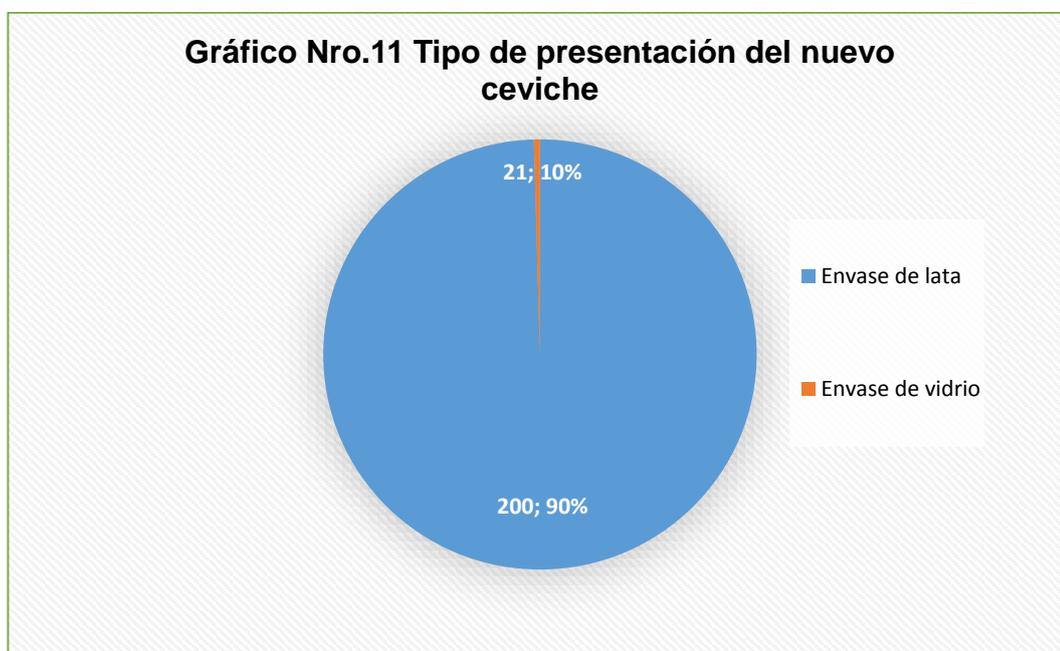
Elaboración: La Autora

Análisis e interpretación: De las familias que indicaron que si consumen ceviche, el 76%(221) incluiría en su alimentación un nuevo ceviche a base de frutas exóticas (mango y maracuyá), mientras el 24%(69) no incluirían el nuevo producto.

10. ¿Qué tipo de presentación, sería el de su preferencia para adquirir el nuevo ceviche de estas frutas exóticas? Marque (X) en una sola opción.

Cuadro Nro. 18 Tipo de presentación del nuevo ceviche		
Detalle	Frecuencia	%
Envase de lata	21	10%
Envase de vidrio	200	90%
Total	221	100%

Fuente: Encuestas realizadas a las familias.
Elaboración: La Autora



Fuente: Encuestas realizadas a las familias.
Elaboración: La Autora

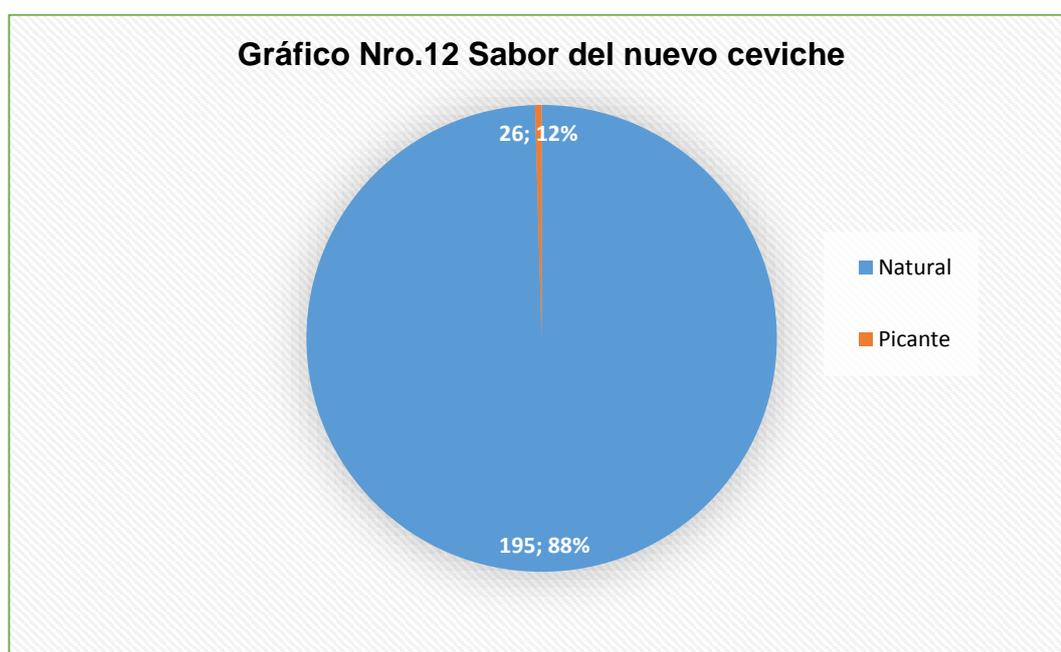
Análisis e interpretación: Para la mayoría de las familias, manifiestan que la presentación ideal del nuevo producto sería en envase de vidrio representando el 90%(200), mientras el 10%(21) prefiere de lata.

11. ¿Cómo le gustaría, el sabor del nuevo ceviche de estas frutas exóticas? Marque (X) en una sola opción.

Cuadro Nro.19 Sabor del nuevo ceviche		
Detalle	Frecuencia	%
Natural	195	88%
Picante	26	12%
Total	221	1

Fuente: Encuestas realizadas a las familias.

Elaboración: La Autora



Fuente: Encuestas realizadas a las familias.

Elaboración: La Autora

Análisis e interpretación: Del total de familias que si incluirían en su alimentación el nuevo producto; el 88%(195) prefieren que el sabor del nuevo ceviche de frutas exóticas (mango y maracuyá) sea natural, mientras el 12%(26) picante.

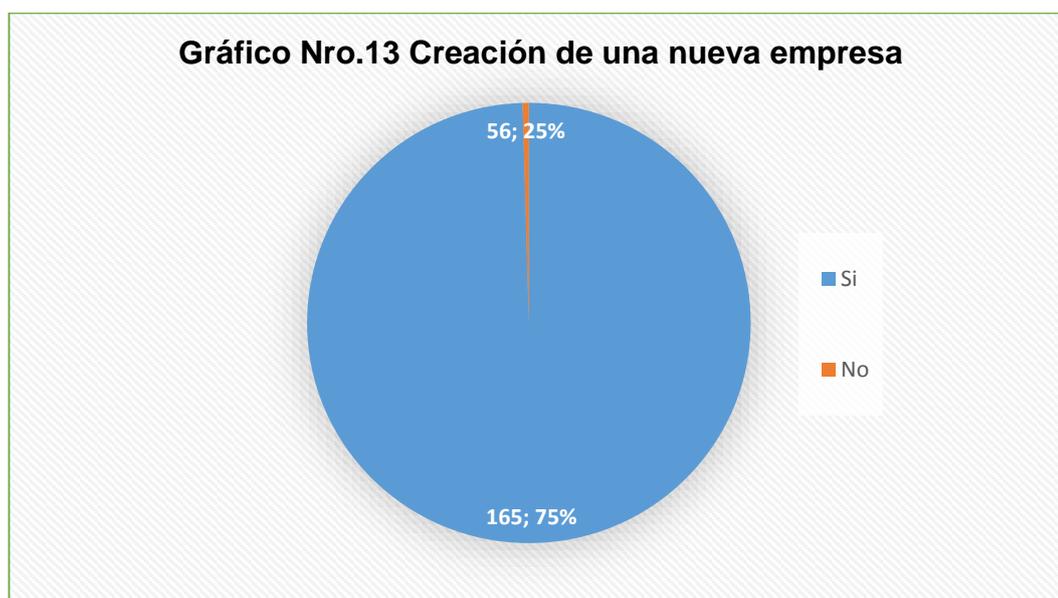
12. ¿Si se implementará una empresa procesadora y comercializadora de frutas exóticas en ceviche: mango y maracuyá, usted estaría dispuesto adquirir el nuevo producto?

Nota: Si su respuesta es SI continúa la encuesta, caso contrario culmina.

Cuadro Nro.20 Creación de una nueva empresa		
Detalle	Frecuencia	%
Si	165	75%
No	56	25%
Total	221	100%

Fuente: Encuestas realizadas a las familias.

Elaboración: La Autora



Fuente: Encuestas realizadas a las familias.

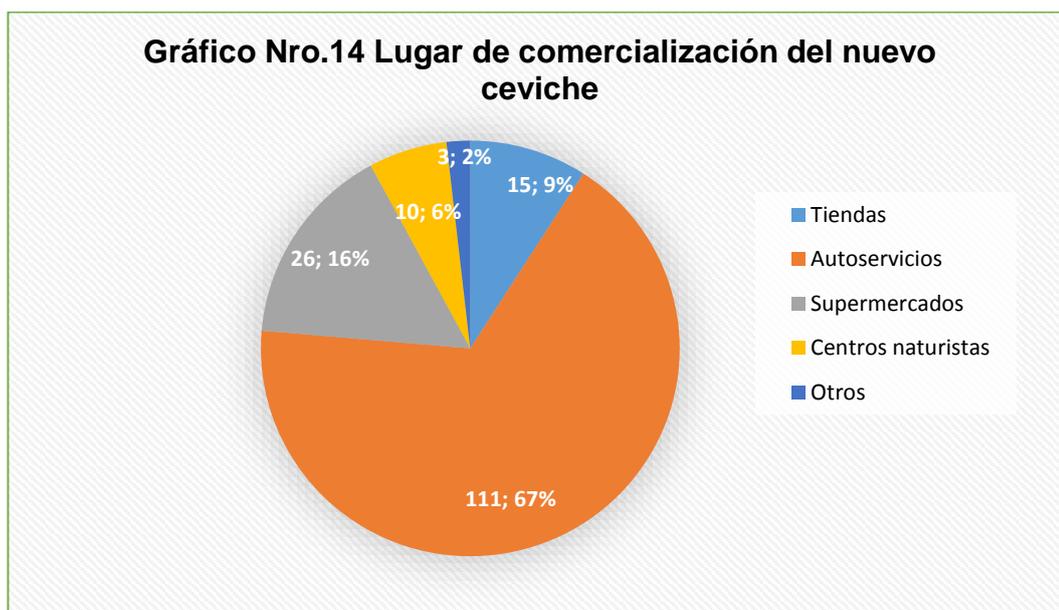
Elaboración: La Autora

Análisis e interpretación: De las 221 familias que si incluirían en su alimentación el nuevo ceviche; el 75%(165) indican la necesidad de la implementación de una nueva empresa procesadora y comercializadora de frutas exóticas en ceviche (mango y maracuyá) y el 25%(56) no lo obtendrían.

13. ¿Dónde le gustaría que se comercialice el nuevo ceviche de frutas exóticas: mango y maracuyá? Marque (X) en una sola opción.

Cuadro Nro.21 Lugar de comercialización del nuevo ceviche		
Detalle	Frecuencia	%
Tiendas	15	9%
Autoservicios	111	67%
Supermercados	26	16%
Centros naturistas	10	6%
Otros	3	2%
Total	165	100%

Fuente: Encuestas realizadas a las familias.
 Elaboración: La Autora



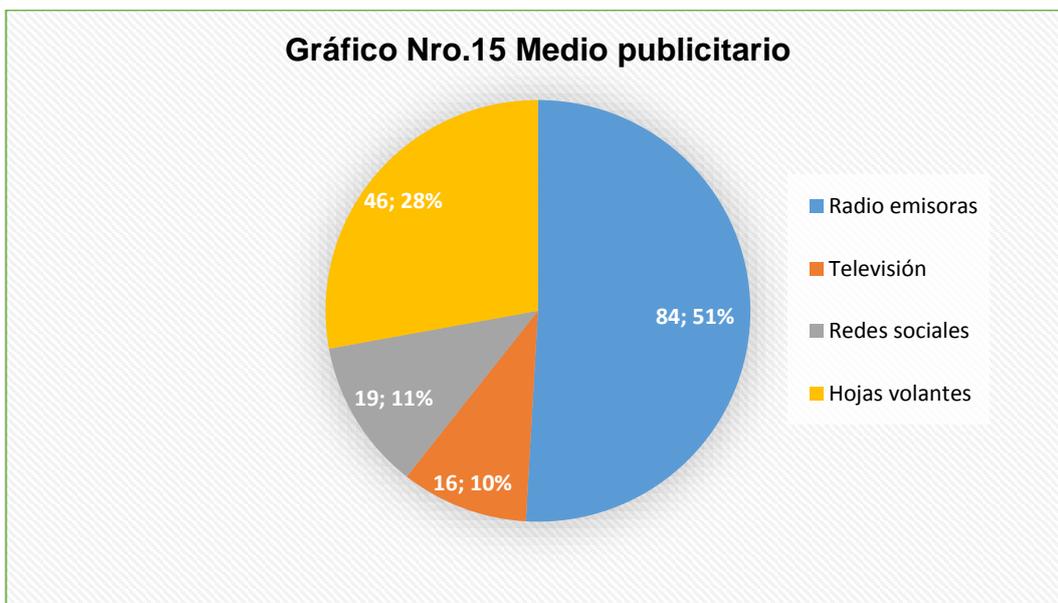
Fuente: Encuestas realizadas a las familias.
 Elaboración: La Autora

Análisis e interpretación: Según las encuestas, el nuevo ceviche a base de frutas exóticas (mango y maracuyá) debería comercializarse en los autoservicios, así manifiestan el 67%(111) de las familias y un menor porcentaje en los diferentes supermercados, tiendas, centros naturistas entre otros.

14. ¿Cuál es el medio publicitario, de su preferencia para dar a conocer el nuevo ceviche de frutas exóticas: mango y maracuyá?
Marque (X) en una sola opción.

Cuadro Nro.22 Medio publicitario		
Detalle	Frecuencia	%
Radio emisoras	84	51%
Televisión	16	10%
Redes sociales	19	11%
Hojas volantes	47	28%
Total	165	100%

Fuente: Encuestas realizadas a las familias.
Elaboración: La Autora



Fuente: Encuestas realizadas a las familias.
Elaboración: La Autora

Análisis e interpretación: La nueva empresa procesadora y comercializadora de frutas exóticas en ceviche (mango y maracuyá), se dará a conocer, mediante radio emisoras de la localidad, ya que es el medio publicitario que la mayoría de las familias prefieren en un 51%(84) y en menor porcentaje hojas volantes, las redes sociales y televisión.

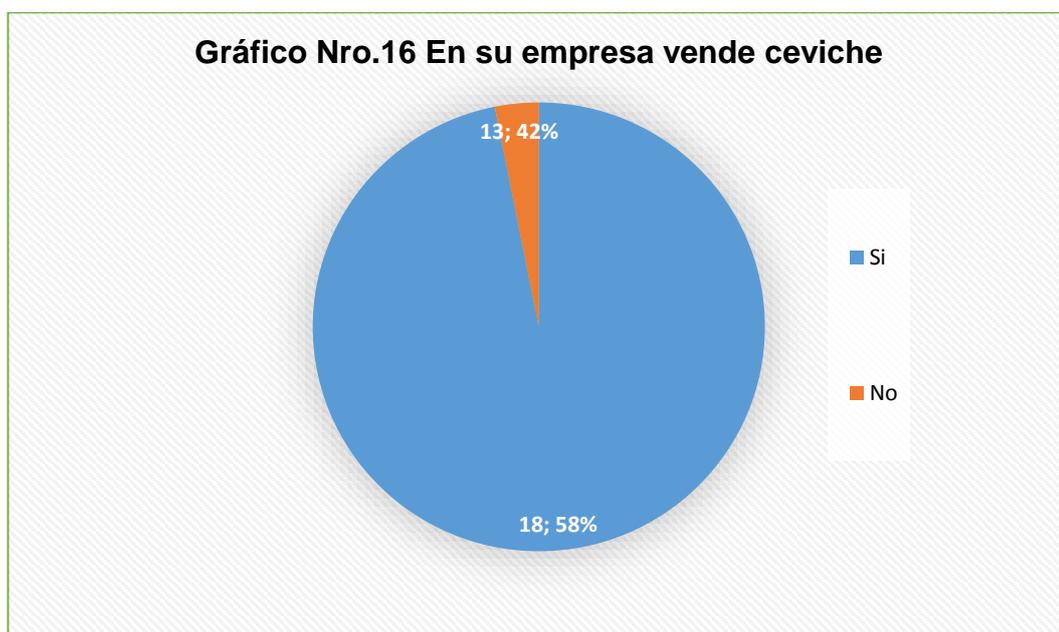
ENCUESTA APLICADA A LOS OFERENTES DEL CANTÓN CATAMAYO

1. ¿En su empresa, vende ceviche?

Detalle	Frecuencia	%
Si	18	58%
No	13	42%
Total	31	100%

Fuente: Encuesta realizada a los oferentes.

Elaboración: La Autora



Fuente: Encuesta realizada a los oferentes.

Elaboración: La Autora

Análisis e interpretación: De las 31 encuestas realizadas a los oferentes de la del cantón Catamayo señalan: el 58%(18) venden ceviches y el 42%(13) de los mismos se dedican a la venta de otros alimentos típicos de la zona.

2. ¿Qué tipo de ceviche vende más?

Cuadro Nro.24 Tipos de ceviche		
Detalle	Frecuencia	%
Camarón	11	61%
Concha	1	6%
Pescado	2	11%
Mixto	3	17%
Otros	1	6%
Total	18	100%

Fuente: Encuesta realizada a los oferentes.

Elaboración: La Autora



Fuente: Encuesta realizada a los oferentes.

Elaboración: La Autora

Análisis e interpretación: Según las encuestas aplicadas a los oferentes indican que: el 61%(11) del ceviche que venden más es de camarón, seguido del 17%(3) mixto, el 11%(2) de pescado y el 6%(1) otros.

3. ¿En promedio, cuántas unidades de ceviche vende?

Cuadro Nro.25 Unidades de ceviche que vende				
Detalle	Nº Empresa	Frecuencia	Anual	%
Diario	2	27	9.855	11%
Semanal	5	190	9.880	28%
Mensual	11	1.448	17.376	61%
Total	18		37.111	100%

Fuente: Encuesta realizada a los oferentes.

Elaboración: La Autora

Cuadro Nro. 26 Promedio de unidades de ceviche que vende			
Oferta anual	Frecuencia	Empresa vende anual	Venta mensual
37111	18	2.062	172

Fuente: Encuesta realizada a los oferentes.

Elaboración: La Autora

$$\text{Promedio Anual de venta} = \frac{\text{Total Anual}}{N}$$

$$\text{Precio Promedio} = \frac{37.111}{18}$$

$$\text{Precio Promedio} = 2.062$$

Análisis e interpretación: Luego de haber aplicado las encuestas a los oferentes del cantón Catamayo, se puede constatar que: el 61%(11) vende mensual, el 28%(5) semanal y el 11%(2) diariamente. Es decir que el promedio de venta es de 37.111 unidades al año y por cada empresa es de 2.062 ceviches.

4. ¿Cuál es el precio, de cada unidad de ceviche que usted vende?

Detalle	Frecuencia	Xm	F.Xm	%
\$2,00 - 4,00	2	3	6	11%
\$5,00 - 7,00	10	6	60	56%
\$8,00 - 10,00	4	9	36	22%
\$11,00 a mas	2	13	26	11%
Total	18		128	100%
	Precio Promedio		7	

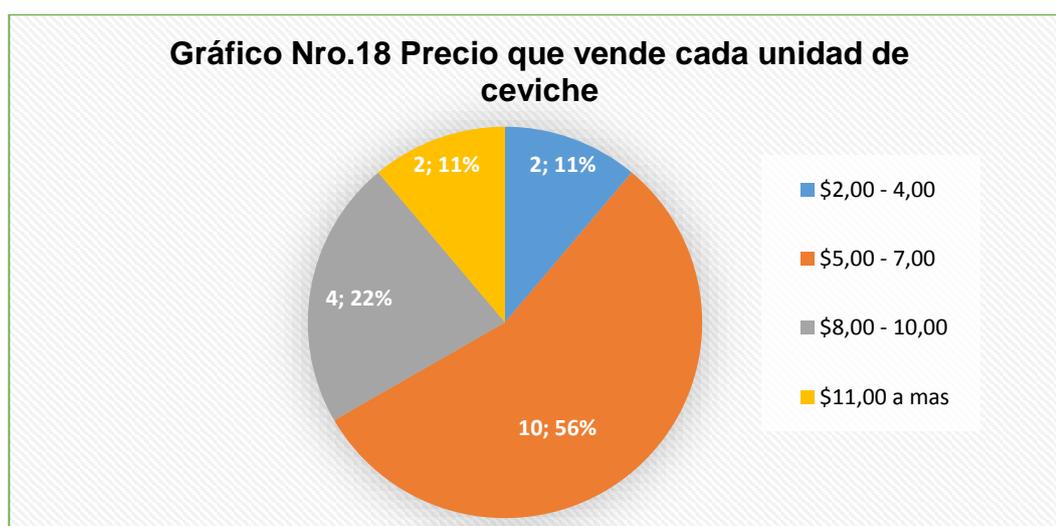
Fuente: Encuesta realizada a los oferentes.

Elaboración: La Autora

$$\text{Precio Promedio} = \frac{\sum F \cdot X_m}{N}$$

$$\text{Precio Promedio} = \frac{128}{18}$$

$$\text{Precio Promedio} = 7$$



Fuente: Encuesta realizada a los oferentes.

Elaboración: La Autora

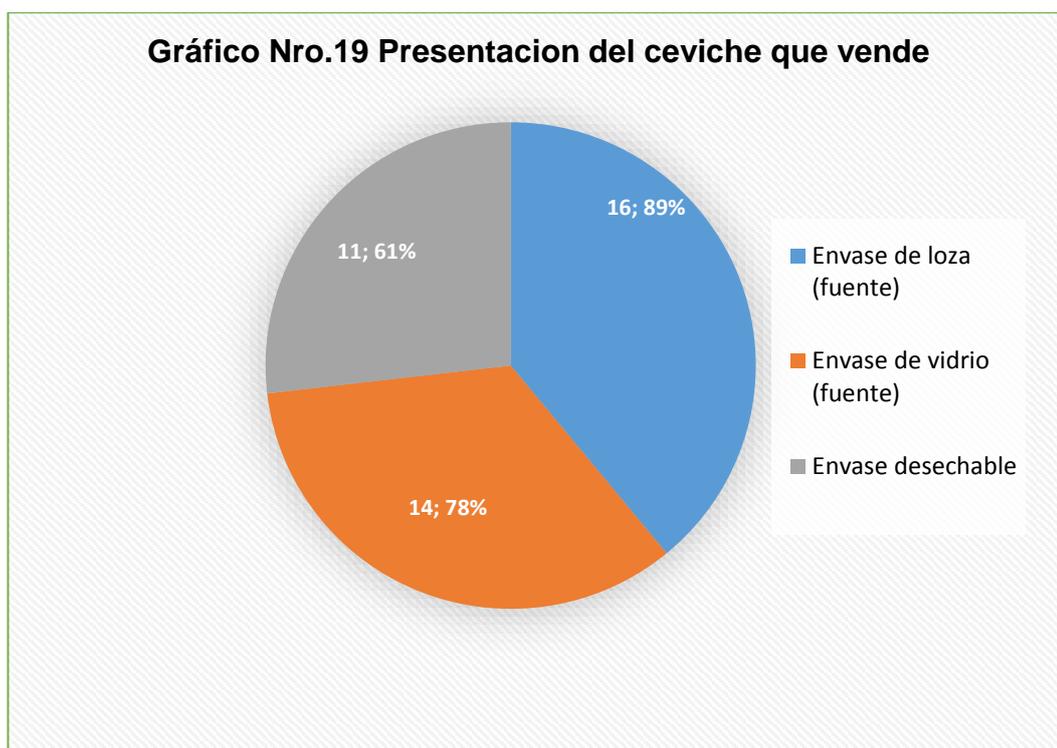
Análisis e interpretación: Luego de realizadas las encuestas, el 56%(10) indican que venden cada unidad de ceviche a un precio de entre \$5,00 a \$7,00; seguido del 22%(4) de entre \$8,00 a \$10,00 y el 11%(2) de \$2,00 a \$4,00 y de \$11 a 15,00. Es decir que el precio promedio de venta de los oferentes de ceviche es de \$7,00.

5. ¿En qué presentación vende el ceviche?

Detalle	Frecuencia	%
Envase de loza (fuente)	16	89%
Envase de vidrio (fuente)	14	78%
Envase desechable	11	61%

Fuente: Encuesta realizada a los oferentes.

Elaboración: La Autora



Fuente: Encuesta realizada a los oferentes.

Elaboración: La Autora

Análisis e interpretación: La mayoría de los oferentes encuestados venden el producto en envase de loza correspondiente al 89%(16) y en menor porcentaje en los diferentes envases como vidrio o desechable.

g. DISCUSIÓN

Estudio de mercado

El estudio de mercado es la clave del proyecto, ya que determina los bienes o servicios que son demandados por las familias del cantón Catamayo. Es indispensable realizar un diagnóstico de los principales factores que incurren sobre el producto en el mercado como: precio, calidad, plaza, canales de comercialización y Publicidad; los mismos que permitirán conocer el posicionamiento del producto en la fase más importante que es la introducción del producto en el mercado.

Objetivos del estudio de mercado

- Determinar las diferentes demandas para llegar a la demanda efectiva del ceviche de frutas exóticas (mango y maracuyá).
- Determinar la oferta existente en el mercado local de los productos sustitutos o similares.
- Determinar la demanda insatisfecha, para lo cual, se pretende cubrir con la elaboración y comercialización de un nuevo ceviche a base de frutas exóticas producidas en el cantón.
- Determinar el plan de comercialización para poder introducir el nuevo producto en el mercado local.
- Determinar el canal de comercialización adecuado por medio del cual se ofrecerá el producto al mercado.

Producto principal

Ceviche de frutas exóticas (mango y maracuyá)

Contribuyendo a una alimentación saludable, se pretende elaborar un excelente plato, denominado “Ceviche de Frutas Exóticas”, tomando como fruta principal el mango, el mismo que reemplazará a los productos de mar; además se agregará vegetales como: tomate, puerro, cilantro, entre otros; todo esto cocido con sumo de maracuyá, mandarina o limón y una pizca de sal, dándole a este plato un sabor ácido agradable y diferente.

Productos sustitutos

Dentro de los productos sustitutos que pueden reemplazar al producto principal se encuentran los siguientes:

- Ceviche de legumbres, ejemplo ceviche de chocho.
- Ceviche de palmito.

Mercado demandante

El nuevo producto a ofertarse en el mercado, está dirigido al cantón Catamayo especialmente a las familias, Tomando información de habitantes 30.638 y tasa de crecimiento del 1,40% poblacional, de acuerdo, al censo del año 2010, estos datos son necesarios para la proyección del 2016, en donde se conoce que son 33.303 habitantes, dividido para 4 que son el número de miembros de la familia, se obtiene 8.326 familias.

Análisis de la demanda

A través de este estudio, se conoce claramente, cual es la situación de la demanda del producto, se analiza el mercado potencial a fin de establecer la demanda insatisfecha en función de la cual está diseñado el presente proyecto.

Demandantes potenciales

Permite establecer la cantidad de productos que podrían consumir en el mercado. Los demandantes potenciales se determinan de las encuestas aplicadas a las 8.326 familias del cantón Catamayo, tomando como referencia la pregunta Nro. 1 que dice **¿Consume ceviche en su familia?** El mismo que indica que el 79% (Cuadro Nro. 6) si consumen ceviche.

Cuadro Nro.29 Demandantes Potenciales		
Años	Población. X familias	D. Potenciales
0	8.326	79%
1	8.442	6.671
2	8.561	6.764
3	8.680	6.859
4	8.802	6.955
5	8.925	7.053

Fuente: Datos INEC, Cuadro Nro. 6

Elaboración: La Autora

Demandantes reales

Está constituida por la cantidad de bienes o servicios que se consumen o utilizan actualmente en el mercado. Para determinar los demandantes reales se ha tomado como referencia la pregunta Nro. 9 que dice **¿Incluiría en su alimentación, un nuevo ceviche a base de frutas exóticas: mango y maracuyá?** dando como resultado el 76% (Cuadro

Nro. 17) de las familias encuestadas que si incluirían en su alimentación el nuevo producto. Este porcentaje posibilita determinar los demandantes reales, tal como se muestra en el siguiente cuadro.

Cuadro Nro.30 Demandantes Reales		
Años	D. Potencial	D. Real
0	79%	76%
1	6.671	5.084
2	6.764	5.155
3	6.859	5.227
4	6.955	5.300
5	7.053	5.375

Fuente: Cuadro Nro. 17 y Cuadro Nro. 29

Elaboración: La Autora

Demandantes Efectivos

Es la cantidad de bienes y servicios que en la práctica son requeridos por el mercado. Para la determinación los demandantes efectivos se han tomado como referencia la pregunta Nro. 12 que dice **¿Si se implementará una empresa procesadora y comercializadora de frutas exóticas en ceviche: mango y maracuyá, usted estaría dispuesto adquirir el nuevo producto?** de la cual dio como resultado, que el 75% (Cuadro Nro. 20) de familias si van adquirir el nuevo producto de la empresa a implementarse. Este porcentaje posibilita determinar los demandantes efectivos, tal como se muestra en el siguiente cuadro.

Cuadro Nro.31 Demanda Efectiva		
Años	D. Real	D. Efectiva
0	76%	75%
1	5.084	3.796
2	5.155	3.849
3	5.227	3.903
4	5.300	3.957
5	5.375	4.013

Fuente: Cuadro Nro. 20 y Cuadro Nro. 30

Elaboración: La Autora

Demanda proyectada

Después de obtener el total de unidades anuales de ceviche (9.740) del cuadro Nro. 13, se establece el promedio de adquisición anual, dividiendo el total de unidades para el número de familias encuestadas, así se obtiene:

$$\text{Consumo Promedio} = \frac{\sum F \cdot X_m}{N}$$

$$\text{Consumo Promedio} = \frac{9740}{290}$$

$$\text{Consumo Promedio} = 34$$

De tal manera que el promedio de adquisición es de 34 unidades al año por familia, con este dato se procede a obtener el consumo perca pita familiar de ceviches en el cantón Catamayo

Años	D. Efectiva	Consumo promedio de unidades de ceviches	Demanda futura
0			
1	3.796	34	127.479
2	3.849	34	129.264
3	3.903	34	131.074
4	3.957	34	132.909
5	4.013	34	134.770

Fuente: Cuadro Nro. 13 y Cuadro Nro. 31

Elaboración: La Autora

Análisis de la oferta

La oferta actual, es la cantidad de ceviches que se está ofreciendo en el mercado.

Oferta actual

Para realizar el presente análisis, se realizó una encuesta a cada uno de los oferentes que podrían vender el producto; en donde, se determina que la oferta actual es en base a la cantidad de venta: diaria, semanal y mensual realizada por los oferentes. Para conocer cuál es la venta promedio anual de la oferta (Cuadro Nro.25), se divide 37.111 unidades para los 18 oferentes, dando como resultado por cada empresa 2.062 ceviches al anual.

Cuadro Nro.32 Oferta Actual		
Oferta anual	Empresas	Promedio anual * Empresa
37.111	18	2.062

Fuente: Cuadro Nro.25

Elaboración: La Autora

Proyección de la oferta

Para proyectar la oferta se obtiene la tasa de crecimiento de la oferta del cantón Catamayo que es del 3%, de acuerdo, a la base de datos recabados en el SRI (Servicio de Rentas Internas). En el siguiente cuadro se detalla la proyección de la oferta para los cinco años de vida del proyecto.

Datos:

- Ceviches al año: 37.111
- Año base(2014): 31 empresas

- Año actual(2015): 32 empresas

Formula:
$$Tc = \frac{\text{Año actual} - \text{Año base}}{\text{Año base}}$$

$$Tc = 3\%$$

Cuadro Nro. 34 Proyección de la oferta	
Años	Oferta (3%)
1	37.111
2	38.308
3	39.544
4	40.819
5	42.136

Fuente: Base de datos del SRI y Cuadro Nro. 33.

Elaboración: La Autora

Demanda Insatisfecha

Está constituida por la cantidad de bienes o servicios que hacen falta en el mercado, es decir lo producido no cubre los requerimientos del mercado. Para determinar la demanda insatisfecha se realiza la diferencia entre la demanda proyectada o futura de 127.479 unidades y la oferta proyectada es 37.111 unidades, en donde da como resultado una demanda insatisfecha de 90.368 unidades al año y así hasta el quinto año.

Cuadro Nro. 35 Demanda Insatisfecha			
Año	Demanda Futura	Oferta	D. Insatisfecha en unidades
0	127.479	37.111	90.368

Fuente: Cuadro Nro. 32 y Cuadro Nro. 34.

Elaboración: La Autora

Plan de comercialización

Producto: Ceviche de frutas exóticas (mango y maracuyá)

El producto que se va a ofertar, es con el objetivo de contribuir a una alimentación saludable y para ello se elaborará un nuevo ceviche a base de frutas exóticas de la zona como: mango, al que se picará de manera uniforme; además se agregará vegetales, para luego ser cocidos con la pulpa de maracuyá, dándole a este plato un sabor ácido agradable y diferente; cuya producción ayudará a cubrir el mercado que no está satisfecho en el cantón Catamayo. La importancia de este proyecto es emprender y así fomentar la industria alimentaria su comercialización y por ende a la economía del país.

Características

- Es un producto bajo en calorías.
- Posee vitamina C y vitamina B5
- Es rico en fibra.
- Es antioxidante ayuda a combatir el envejecimiento celular
- Su sabor ligeramente ácido, su aroma es incomparable e inconfundible.
- Posee propiedades nutritivas y medicinales
- Es nutritivo

Presentación del producto

La presentación del producto se dará a conocer a través de medios publicitarios que el consumidor prefiere como: radio emisoras de la localidad. Este producto, estará al alcance del consumidor, en envase de vidrio de 454g, por su conservación fresca, su notable pureza y calidad.

Grafico Nro. 20 Envase para su comercialización



Fuente: www.google.com
 Elaboración: La Autora

- Nombre o denominación del producto: CEVIFRUITS.
- Fecha de fabricación y fecha de expedición: De acuerdo a la fecha de elaboración.
- Etiqueta contiene la marca y logotipo en colores llamativos, también contendrá peso por cada unidad, beneficios, ingredientes, registro sanitario, fecha de elaboración y caducidad, entre otros.
- La marca con la que se identificará este nuevo producto será CEVIFRUITS, nombre que se relaciona con los componentes del producto.
- Slogan: *“Consiente a tu paladar, con el auténtico cevifruits, 100% natural”*
- Diseño del empaque contiene información sobre el producto.

Grafico Nro. 21 Empaque del producto

Bajo en AZÚCAR

Medio en SAL

BAJO en GRASA

CEVIFRUITS

CEVICHE DE FRUTAS EXÓTICAS

QUENTAMP

REGISTRO SANITARIO:
 En trámite
 Fecha de elaboración:
 Fecha de caducidad:
 Parroquia Catamayo, Barrio la Vega
 Calles, Cañaris y Toillas
 Pedidos al 0993168607 – 2678002
 Una vez abierto conservarse en refrigeración.
 Mantener en un lugar fresco y seco.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Tamaño por porción	250g
Porciones por envase	2
VALOR NUTRICIONAL	CANTIDAD
Agua (g)	61,8
Carbohidratos (g)	15,8
Fibra (g)	1,90
Vitamina A (U.I)	37,7
Vitamina C (mg)	9,51
Proteínas (g)	100,00
Ácido ascórbico (mg)	36
Fósforo (mg)	52,0
Yodo (g)	90
Magnesio (mg)	18,00
Sodio (mg)	5,94
Calcio (mg)	15,0
Zinc (mg)	2,18
Hierro (mg)	4,13
Grasas (mg)	3,22
Vitamina B3 (Niacina) (mg)	2,28
Vitamina B1 (Tiamina) (mg)	0,28
Vitamina B2 (Riboflavina) (mg)	0,17
Vitamina B6 (Piridoxina) (mg)	0,34
Vitamina E (mg)	0,100
Ácido Fólico (mg)	14,30

Peso neto: 500g.

“Consiente a tu paladar, con el auténtico cevifruits, 100% natural”

Elaboración: La Autora

Precio

El producto tiene un costo unitario de \$1,99 centavos de dólar americanos y una utilidad de 31%, siendo el precio de venta al público de 2,60 dólares, para el primer año.

El precio del producto “CEVIFRUIT” es fundamental en la demanda del mismo y en muchas ocasiones tiene gran influencia en el volumen de ventas, es importante tomar en cuenta que para adquirir el producto se considera la calidad y su sabor.

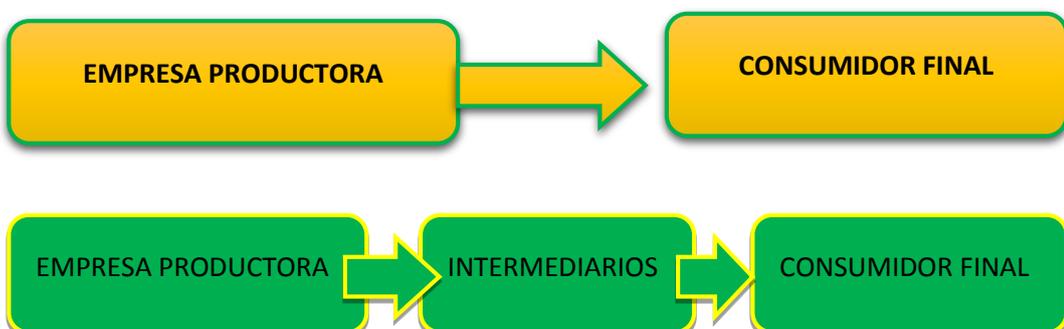
Para determinar el precio se tomara en cuenta los siguientes factores:

- Costos de producción.
- Competencia.
- Poder adquisitivo de los clientes.

Plaza

Para la distribución del producto, que consiste en desplazar los bienes del productor hasta el consumidor, logrando que el producto llegue en óptimas condiciones y justo a tiempo, con el único objetivo de satisfacer las necesidades del consumidor

Canal de distribución



Publicidad

La publicidad de la empresa se efectuara en radio emisoras de la localidad ya que es el medio más económico y con mayor preferencia por el cual se motivara a los consumidores para que adquieran el nuevo producto.

La cuña radial se realizara en la Radio Cañaveral (96.5 Fm) en la cual pasaremos 20 cuñas publicitarias, las cuales tendrá un costo de \$1,50 dólares cada una, dando al mes de \$30,00 dólares (lunes y viernes) y anual \$360,00 dólares.

Cuadro Nro.36 Cuña Publicitaria				
Descripción	Nro. Anuncios	Valor Unitario	Valor Mensual	Valor Anual
Cuñas Radiales	20	1,5	30,00	360,00
Total			30,00	360,00

Fuente: Empresas radioemisoras de la localidad

Elaboración: La Autora

Grafico Nro. 21 Cuña publicitaria

EMPRESA "QUEÑITAMP"



La empresa "QUEÑITAMP", ofrece al público en general, un auténtico y delicioso Ceviche de frutas exóticas, 100% natural. Altamente nutritivo, mejorara el rendimiento físico e intelectual. Disfrútalo en familia
 Dirección en el cantón Catamayo, barrio La Vega, en las calles Cañarís y Tolitas esquina.
 Pedidos: 0993168607 - 2678002

Elaboración: La Autora

Estudio técnico

El estudio técnico tiene como objetivo, determinar los requerimientos o insumos necesarios para ejecutar el proyecto, considerando información proporcionada por el estudio de mercado que determina: el tipo y la cantidad de materia prima e insumos materiales, recursos materiales, la tecnología adecuada, espacio físico y recursos humanos.

Localización

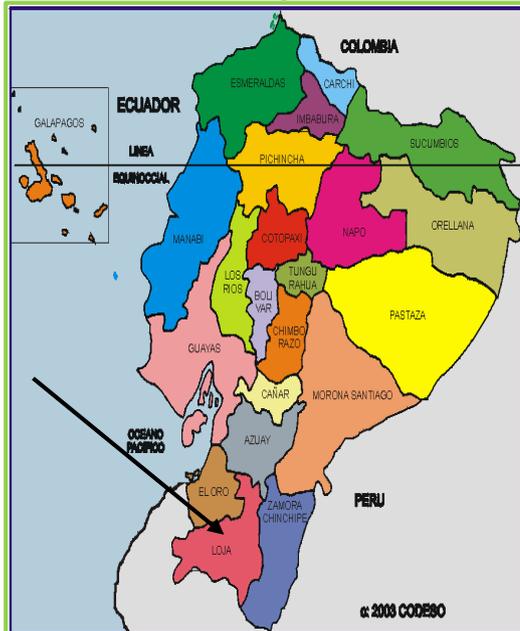
Es la ubicación geográfica en la que se implementará la nueva nave industrial, para lo cual, se analiza ciertos aspectos fundamentales del el lugar, en donde funcionará la empresa, estos factores son: el mercado, el entorno empresarial, el aspecto económico, entre otros.

Macro localización

Determina el territorio o región en la que el proyecto tendrá influencia en el mercado.

La empresa “QUENITAMP” Cía. Ltda. Procesadora y comercializadora de frutas exóticas en ceviche (mango y maracuyá) estará ubicada en el cantón Catamayo, provincia de Loja.

Grafico Nro.23 Mapa del Ecuador



Fuente: www.google.com

Grafico Nro.24 Mapa de Loja



Grafico Nro. 25 Mapa físico del cantón Catamayo



Fuente: www.google.com

Micro localización

Considerando la representación gráfica (plano urbano) se indica el lugar exacto, donde se implementara la empresa dentro del mercado local.

La empresa “QUENITAMP” procesadora y comercializadora de frutas exóticas en ceviche (mango y maracuyá), estará ubicada en la parroquia Catamayo, barrio La Vega, en las calles Cañarís y Tolitas, frente a la cancha de uso múltiple y diagonal a la casa comunal del sector.

Grafico Nro. 26 Mapa físico del Barrio La Vega



Fuente: www.google.com

Tamaño de la planta

El tamaño de la planta industrial, tiene relación con la capacidad de producción que tendrá la empresa, durante el periodo de vida útil de funcionamiento; es decir se refiere a la capacidad instalada, la misma que se mide por las unidades producidas al año.

Capacidad instalada

La empresa utiliza la capacidad de una maquina despulpadora y picadora industrial de frutas. El rendimiento es garantizado ya que se produce poco desperdicio, fácil instalación, mantenimiento, operación y limpieza. Capacidad de producción de 17kg/h.

De acuerdo a la capacidad de la máquina, la capacidad instalada está determinada por el rendimiento máximo de producción, que puede alcanzar el componente tecnológico, usándolo al 100% de su capacidad, durante la vida de la empresa y de acuerdo a la demanda a cubrir.

La empresa al trabajar 24 horas al día (1.440min/día) por los 260 días al año y por 60 minutos/hora, labora 374.400 minutos al año; los mismos que dividido para 160 minutos que dura cada proceso productivo, se obtiene 2.340 procesos productivos al año; estos dividido para los 260 días del año, da como resultado 9 procesos productivos al día.

La empresa en cada proceso productivo, produce 37 unidades; multiplicadas por 9 procesos productivos, se obtiene 333 unidades al día; las mismas que multiplicadas por los 260 días del año, se obtiene una capacidad instalada de 86.580 unidades de ceviche al año, con un porcentaje de participación en el mercado del 95,81%.

Cuadro Nro.37 Capacidad Instalada				
Capacidad Producción	# Procesos en día	Producción Diaria en Unidades	Días al año	Producción Anual en unidades
37	9	333	260	86.580
100% Capacidad Instalada				

Elaboración: La Autora

Cuadro Nro.38 Participación en mercado			
Años	Demanda insatisfecha	Capacidad Instalada Al 100%	% de Participación
0	90.368	86.580	95,81%

Fuente: Cuadro Nro.35 y Cuadro Nro.37

Elaboración: La Autora

Capacidad Utilizada

Es la capacidad práctica, muestra el rendimiento o nivel de producción con que trabaja la maquina; a diferencia de la capacidad instalada, la capacidad utilizada está determinada por el nivel de demanda que se desea cubrir durante un periodo determinado.

Esta capacidad se calcula en base al tiempo que lleva la elaboración del producto, el componente tecnológico y el porcentaje que se va a ofertar para cubrir la demanda insatisfecha.

La empresa utiliza un tiempo de 160 minutos, en cada proceso productivo; se labora 8 horas diarias equivalente a 480 minutos; dividido para 160 minutos por cada proceso productivo, se realiza 3 procesos productivos al día; laborando 5 días a la semana por 52 semanas se trabajara 260 días al año; a su vez los 260 días por los 3 procesos, se ejecutaran 780 procesos productivos al año.

La empresa en cada proceso productivo realiza 37 unidades; multiplicadas por los 3 procesos de producción, se obtiene 111 unidades al día; por 260 días se producen 28.860 unidades de ceviche al año; con un porcentaje de participación en el mercado del 33,33%.

Cuadro Nro.39 Capacidad Utilizada				
Capacidad de Producción	# Procesos en el día	Producción Diaria en Unidades	Días al año	Producción Anual en unidades
37	3	111	260	28.860
100% Capacidad Utilizada				

Fuente: Cuadro Nro.37

Elaboración: La Autora

Cuadro Nro.40 Participación en el Mercado			
Años	Capacidad Instalada	Capacidad Utilizada	% Participación
1	86.580	28.860	33,33%
2	86.580	28.860	33,33%
3	86.580	28.860	33,33%
4	86.580	28.860	33,33%
5	86.580	28.860	33,33%

Fuente: Cuadro Nro.37 y Cuadro Nro.39

Elaboración: La Autora

Capacidad de reserva

La capacidad de reserva es del 66,67%, es la capacidad de producción que no está siendo utilizada normalmente, la misma que permanece en espera, dependiendo de las condiciones que brinde el mercado y el crecimiento poblacional del cantón, el cual permita dar un incremento de producción más adelante.

Capacidad Administrativa

Representa al talento humano idóneo con el que va a laborar la nueva nave industrial productiva, siendo indispensable para el funcionamiento de empresa, que cada integrante tenga conocimientos claros de la actividad a desempeñar y así evitar duplicidad de funciones.

Ingeniería del proyecto

La ingeniería del proyecto tiene como función el acoplar los recursos físicos para los requerimientos óptimos de producción, tiene que ver fundamentalmente con la construcción de la nave industrial, su equipamiento y las características del producto de la empresa.

Componentes tecnológicos

Los instrumentos tecnológicos que se utilizarán, estará representado por la maquinaria y equipos necesarios para la elaboración de ceviches de frutas exóticas (mango y maracuyá).

Maquinaria y Equipo

Despulpadora y picadora industrial de frutas: Máquina diseñada para extraer la pulpa de diversas frutas, simultáneamente separar las pepas y cascara, impedir que se mezclen con la pulpa y evacuarlas de forma separada. Las frutas pueden procesarse enteras desde mangos fresas, chirimoya, guanaba, naranja, maracuyá, entre otros. Máquina de acero inoxidable. El rendimiento es garantizado ya que se produce poco desperdicio, fácil instalación, mantenimiento, operación y limpieza. Capacidad de producción de 17kg/h.

Grafico Nro. 27 Maquina despulpadora



Fuente: www.google.com

Balanza eléctrica: Tiene capacidad de cálculo de precio, memoria de artículos programables mínima de pesar desde 0,01g hasta 25 kg.

Grafico Nro. 28 Balanza eléctrica



Fuente: www.google.com

Licuada industrial: Tiene vaso de acero inoxidable, capacidad de 2 lts, con potencia de 800watts y botón de encendido permanente.

Grafico Nro. 29 Licuadora industrial



Fuente: www.google.com

Mesa: Para la preparación y manejo de ingredientes.

Grafico Nro. 30 Mesa



Fuente: www.google.com

Vitrinas refrigeradas: Exterior fabricado en chapa de acero plastificada e interior en acero inoxidable, clase climática 25°C.

Grafico Nro. 31 Vitrina Refrigerada



Fuente: www.google.com

Tazón inoxidable: De porcelana ideal para la mezcla de ingredientes alimenticios, con una capacidad de 25kg.

Grafico Nro. 32 Tazón inoxidable



Fuente: www.google.com

Etiquetadora manual: Practica etiquetadora manual de una línea, ideal para indicar precios y códigos, económica y fácil de utilizar y robusta para uso intensivo.

Grafico Nro. 33 Maquina etiquetadora



Fuente: www.google.com

Infraestructura física

Es la parte física de la empresa, se determinan las diferentes áreas requeridas para dar cumplimiento a cada una de las actividades en la fase operativa.

Distribución física de la planta

Para la producción de frutas exóticas en ceviche (mango y maracuyá), se requiere de 104m² distribuidas las siguientes áreas:

Área administrativa.- Para su funcionamiento requiere 20m², donde desempeñará Gerencia y Secretaria-Contadora.

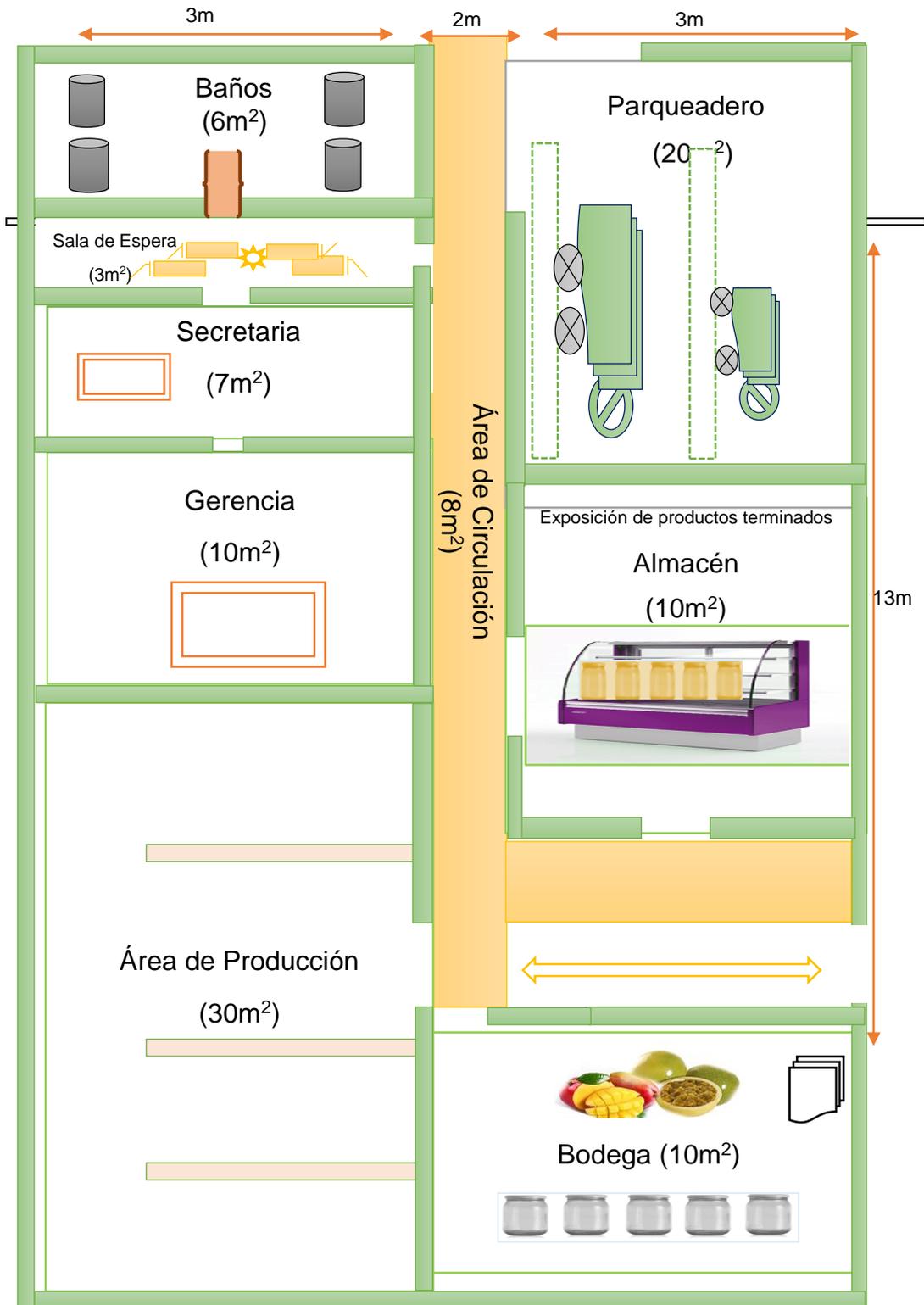
Área de producción.- Esta área constará de bodega 10m² el depósito de materia prima, el área de procesamiento 30m² y el almacén de productos elaborados con una extensión de 10m². El parqueadero de vehículos para carga y descarga de materia prima y productos elaborados de la empresa. Superficie 20m². Además estarán los baños para beneficio de la empresa y sus clientes. Espacio 6m².

Área de circulación.- Se encontrara la entrada principal de la empresa, donde podrán circular los empleados y clientes. Superficie de 8m².

Cuadro Nro.41 Distribución de la planta	
Áreas	m ²
Gerencia	10
Secretaria/Contadora	10
Producción	30
Bodega	10
Almacén	10
Parqueadero	20
Baños	6
Circulación	8
Total	104

Elaboración: La Autora

Grafico Nro. 34 Distribución física de la nave de la empresa "QUENITAMP"



Elaboración: La Autora

Proceso productivo

Es una actividad que describe el proceso de cómo se va realizando la elaboración del producto. En el proceso de producción de frutas exóticas en ceviche, se realizarán los siguientes procesos para obtener un producto de calidad:

1.- Recepción de materia prima

En esta fase se obtiene la materia prima directamente del productor a la empresa, tomando en cuenta también a comerciantes mayoristas de la zona. Para esta actividad se emplea un tiempo estimado de 10min.

2.- Lavado – pelado de frutas y verduras

Se procede a seleccionar la materia prima que se utilizará en dicha producción, para luego realizar el lavado y pelado de frutas y verduras, donde se empleará un tiempo de 15 min.

3.- Despulpado y picado

Se procede a despulpar la maracuyá, con maquinaria especializada para extraer el extracto de las mismas, cuyo zumo es esencial para el cocido del mango. Las frutas en este caso el mango, debe ser picado similar en forma y estructura para que se demuestre la calidad del producto. Para ello se aplicará un tiempo de 60min.

4.-Control de calidad

Se realiza un control de calidad al extracto de las frutas y al cortado de cada una de ellas. Tiempo estimado 5min.

5.- Macerado de la mezcla (curta)

Para este proceso es necesario dejar la cebolla ya picada en reposo, en un recipiente con abundante agua, para que se macere (curta) para luego ser mezclado con el resto de ingredientes. Además se realiza una salsa a través del extracto de las frutas exóticas con distintas especerías, con el uso de la licuadora. En un tiempo de 15 min.

6.- Mezcla de todos los ingredientes

Se procede a mezclar todos los ingredientes en un tazón inoxidable; agregando el mango picado, la cebolla, perejil, cilantro y chile dándole un toque especial al ceviche. Para realizar se emplea un tiempo de 10 min.

7.- Control de calidad

Se realiza un control de calidad para constatar que se encuentre bien incorporados cada uno de los elementos. Tiempo estimado 5min.

8.- Envasado

Una vez que los frascos de vidrio estén debidamente esterilizados, se procede al envasado del ceviche con un peso de 500g por cada unidad; además se debe realizar el sellado del frasco, de manera que no se riegue al manipularlo. Tiempo estipulado de 15min.

9.- Etiquetado

El etiquetado debe ser estándar en cada unidad de producción que se realice, donde consta toda la información necesaria, que ayuda al

consumidor a tomar la decisión de adquirir el producto, lo cual dura un tiempo de 10 min.

10.- Control de Calidad

Se realiza a los frascos ya envasados, que estén debidamente sellados y perfectamente etiquetados. Considerando un tiempo de 5 min.

11.- Almacenamiento

Finalmente se procede a realizar el almacenamiento de los frascos de vidrio de 454g, en la vitrina refrigerada, para luego su debida distribución o venta del producto. Para este proceso lleva un tiempo de 10 min.

Grafico Nro.35 Diagrama del proceso productivo (1produccion de 37 Unidades)



Elaboración: La Autora

Flujograma de proceso.- Es una herramienta esencial, para dar a conocer pasó a paso cada una de las actividades, que intervienen en el proceso productivo.

Cuadro Nro.42 Flujo de procesos

Fases	Operación	Inspección	Operación e inspección	Espera	Almacenamiento	Transporte	Funcionarios	Descripción del proceso Actividades	Tiempo minutos
1	○				▽	→	○	Recepción de materia prima	10
2	○						○	Lavado – pelado de frutas y verduras	15
3	○						○	Despulpado y picado	60
4		□					JO	Control de calidad	5
5	○						---	Macerado de la mezcla (curta)	15
6			○				JO	Mezcla de todos los ingredientes	10
7		□					JO	Control de calidad	5
8	○						○	Envasado	15
9	○						○	Etiquetado	10
10		□					JO	Control de calidad	5
11					▽		○	Almacenamiento	10
Total									160

Elaboración: La Autora

Nota: Se realizará 3 procesos en 480min (8 horas), cada operación tendrá una duración de 160 min y se obtiene 37 unidades, multiplicado por 3 procesos, da un total de 111 unidades al día y esto por 260 días al año, se obtendrá 28.860 unidades anual. Señalando que cada unidad de ceviche tendrá 454g.

Estudio Organizacional

El estudio administrativo comprende la organización legal y administrativa de la empresa; es necesario cumplir con todos los requisitos legales, para iniciar las operaciones.

Base legal.- Para que una empresa pueda operar libremente deberá reunir ciertos requisitos exigidos por la ley, entre ellos tenemos:

Acta constitutiva

Para la constitución de la empresa, se ha tomado en cuenta algunos aspectos que se adapten a las actividades que serán realizadas; de acuerdo a lo que dispone la Constitución de la República, ley de compañías y reglamentos respectivos; se adoptara la forma jurídica como Compañía de Responsabilidad Limitada y una vez constituida legalmente, podrá funcionar como: empresa procesadora y comercializadora de frutas exóticas en ceviche (mango y maracuyá).

Organización legal

De acuerdo a la ley de Compañías, art. 92 y art.95 establece que la Compañía de Responsabilidad Limitada, está conformada por no menos de tres personas y un máximo de quince personas, que hacen el comercio bajo una razón social o una denominación objetiva, a la que se añadirá las palabras "Compañía Limitada" o su correspondiente abreviatura y en caso de excederse tendrá que transformarse en otra clase de compañía o disolverse.

La siguiente compañía estará integrada por tres socios los mismos que designaran un administrador; que a través de la Notaria Publica del cantón Catamayo sea suscrito el contrato social, el cual comprenderá las normas y estatus correspondientes, los mismos que posteriormente serán aprobados por la Superintendencia de Compañías y su inscripción en el Registro Mercantil.

Toma el nombre de Responsabilidad Limitada, por cuanto surge de la necesidad de dirigir una organización jurídica acorde a la pequeña empresa.

Razón social.- La empresa estará constituida jurídicamente como: compañía de Responsabilidad Limitada y su razón social denominada “QUENITAMP” Cía. Ltda.

Domicilio.- La empresa estará ubicada en el barrio La Vega en las calles Cañarís y Tolitas esquina del cantón Catamayo, provincia de Loja.

Capital social.- El capital social de la empresa según la Ley de Compañías, art.102 estará conformado por aportaciones de los tres socios y no será inferior al monto fijado por la Superintendencia de Compañías.

Objetivo social.- Al constituirse la empresa “QUENITAMP” Cía. Ltda. Tendrá como objetivo: procesadora y comercializadora de frutas exóticas en ceviche (mango y maracuyá).

Duración.- La empresa tendrá una duración de 5 años a partir de la fecha de suscripción en el Registro Mercantil, la disolución podrá ejecutarse en

cualquier tiempo o prorrogar su plazo, si así, lo resuelve la junta general de socios, conforme a lo previsto por la ley.

Estructura empresarial

La empresa “QUENITAMP” tendrá una estructura organizativa, la cual permitirá asignar funciones y responsabilidades a cada uno de los elementos que conformen la misma.

Niveles Jerárquicos de Autoridad

Se encuentran definidos de acuerdo al tipo de empresa y conforme lo que establece la Ley de Compañías en cuanto a la administración; se realiza con la finalidad de lograr las metas y objetivos propuestos en la organización productiva, la misma que tendrá los siguientes niveles:

Nivel Legislativo-Directivo: Es el máximo nivel de dirección de la empresa, son los que dictan las políticas y reglamentos bajo los cuales operará; conformado por la Junta General de Socios; estará integrada por tres socios legalmente constituido. Para su actuación estará representado por la Presidencia.

Nivel Ejecutivo: Este nivel lo conforma el Gerente-Administrador, nombrado por el nivel Legislativo (socios), el cual será responsable de la gestión operativa de la empresa, el éxito o fracaso empresarial, se deberá a su capacidad de gestión y creatividad.

Nivel Asesor: Este nivel estará constituido, por el Asesor Jurídico, el cual, será responsable de orientar las decisiones que merezcan un

tratamiento especial; estas situaciones podrán ser de carácter laboral y las relaciones judiciales de la empresa, encaminadas al beneficio de la empresa.

Nivel Auxiliar-Apoyo: Este nivel lo conformará la Secretaria-Contadora y el chofer; su función es apoyar a otros niveles administrativos, en la prestación de servicios con prontitud y eficiencia, dentro de este nivel el grado de autoridad es mínimo. Entre los organigramas están:

Nivel Operativo: Este nivel lo conforman los Jefes departamentales como: Jefe de Producción, el Ayudante de producción y sus respectivos dependientes, quienes son los responsables directos de las actividades básicas de la empresa, siendo la base fundamental de la producción y comercialización.

Organigramas

Es la representación gráfica de la estructura administrativa de la empresa, la misma que permite determinar las distintas interrelaciones, niveles de autoridad y responsabilidad.

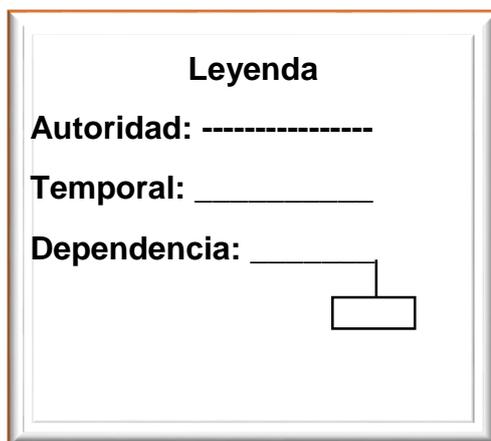
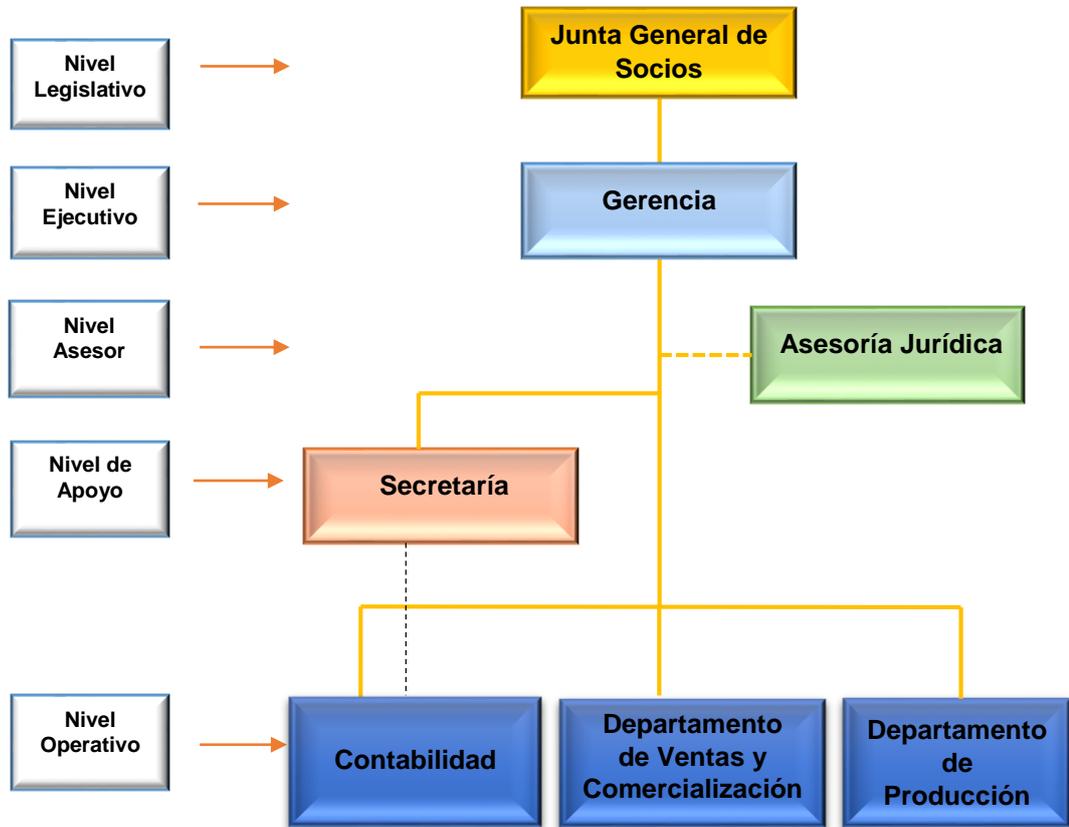
Organigrama Estructural: Representa la estructura administrativa de la organización.

Organigrama Funcional: Muestra las interrelaciones y las principales funciones de cada puesto de trabajo o departamento.

Organigrama de Posición: Dentro de cada unidad contiene: los puestos actuales y el número de plazas existentes y requeridas.

Organigrama Estructural

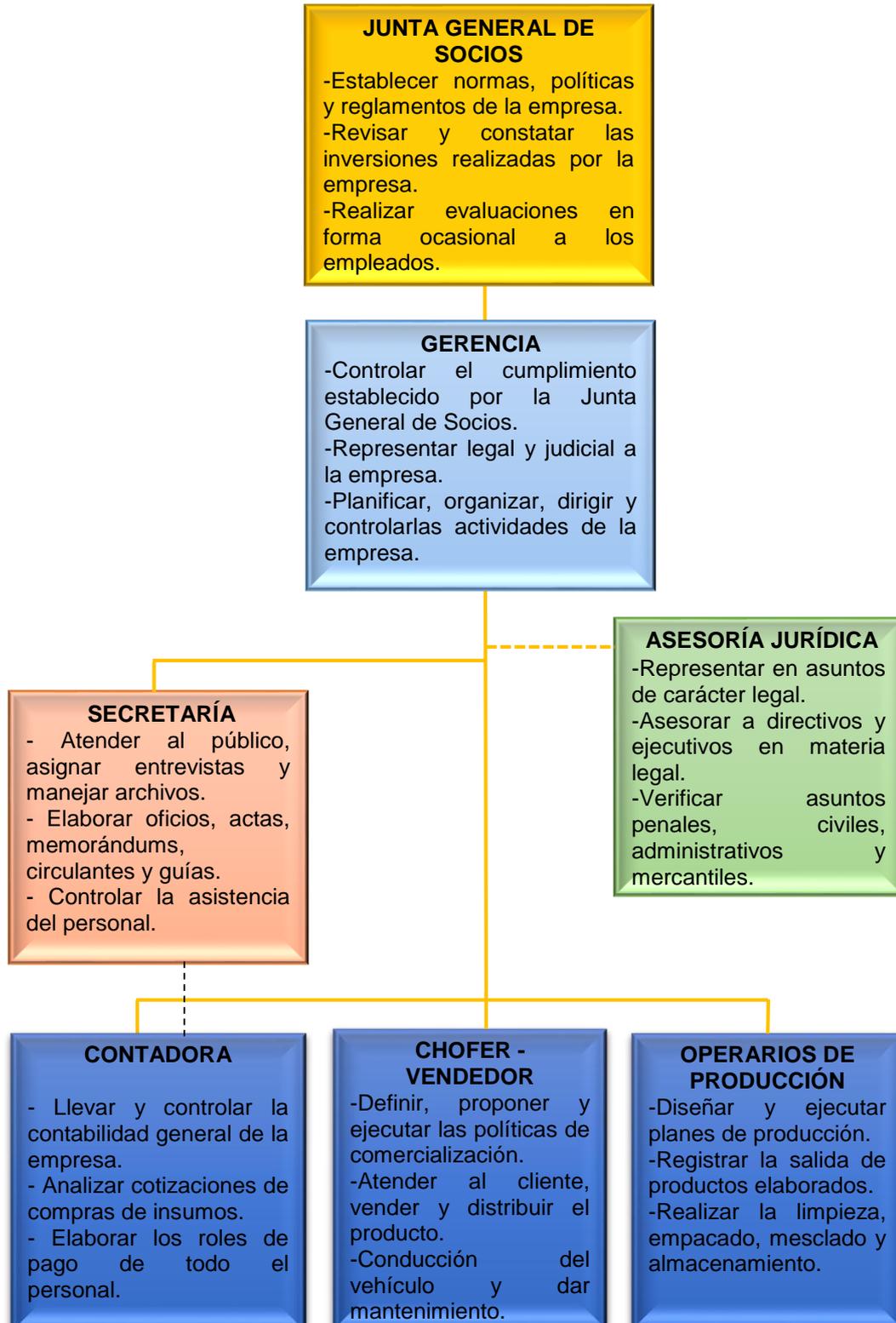
Grafico Nro.36 Empresa "QUENITAMP" Cía. Ltda.



Elaboración: La Autora

Organigrama Funcional

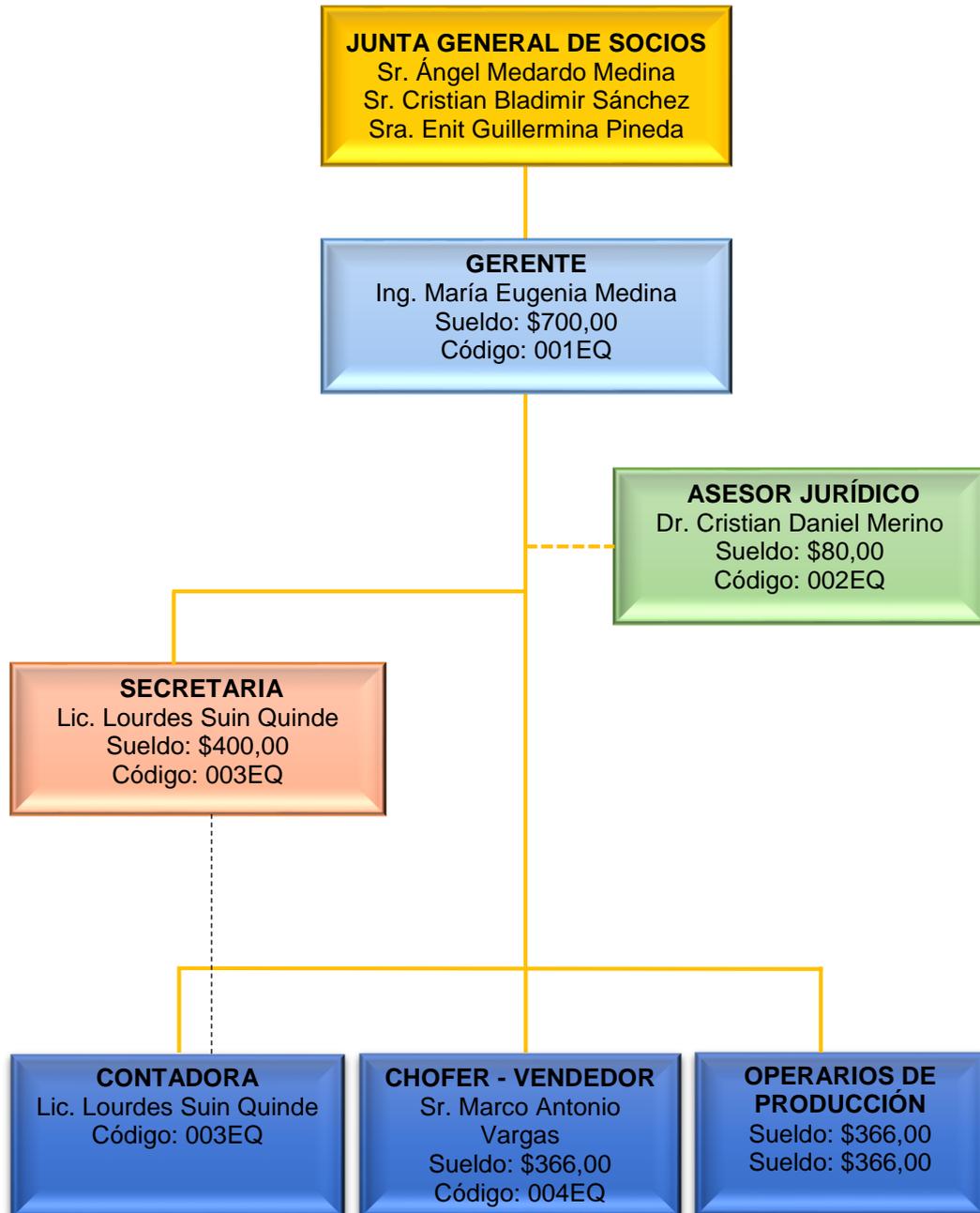
Grafico Nro.37 Empresa "QUENITAMP" Cía. Ltda.



Elaboración: La Autora

Organigrama Posicional

Grafico Nro.38 Empresa "QUENITAMP" Cía. Ltda.



Elaboración: La Autora

Manual de funciones de la empresa “QUENITAMP”

El manual de funciones de la empresa “QUENITAMP”, es un documento que servirá como medios de comunicación y coordinación, el mismo que describe las principales funciones y responsabilidades, además especificará los requisitos para cada cargo.

Cuadro Nro.43 Funciones del Gerente

Código : 001QMP Departamento: : Gerencia Nivel : Ejecutivo Título del puesto : Gerente Superior inmediato : Junta General de Socios	
Naturaleza del trabajo: Planificar, organizar, dirigir y controlar todas las actividades administrativas, comerciales, operativas y financieras de la Empresa.	
Funciones típicas: <ul style="list-style-type: none">• Representar legalmente a la empresa.• Desarrollar estrategias generales para alcanzar los objetivos propuestos.• Dirigir el plan operativo de la empresa, de acuerdo al presupuesto anual.• Dirigir y controlar al personal de la empresa.• Coordinar actividades con los demás jefes departamentales.• Realizar trámites: contratos, cheques y más documentos que el reglamento lo autorice, aprobando, autorizando y firmando para lograr un correcto desenvolvimiento de la empresa a su cargo.• Realizar convenios para capacitación del personal de la empresa.• Crear y mantener buenas relaciones con su equipo de trabajo, clientes y proveedores para mantener el buen funcionamiento de la empresa.	
Características de la clase: <ul style="list-style-type: none">• Coordinar y supervisar las actividades del personal que este a su mando.• Trabajar profesionalmente usando su criterio para beneficio de todos.• Debe tener iniciativa propia.	
Requisitos mínimos: <ul style="list-style-type: none">• Título Ingeniero Comercial• Tener conocimiento en administración de la producción.• Experiencia mínima dos años en funciones similares	
Elaboración: La Autora	

Cuadro Nro.44 Funciones del Asesor Jurídico

Código	: 002QMP	
Departamento	: Asesoría Jurídica	
Nivel	: Asesor	
Título del puesto	: Asesor Jurídico	
Superior inmediato	: Gerente	
Naturaleza del puesto: Representar y Asesorar en el campo jurídico.		
Funciones típicas:		
<ul style="list-style-type: none"> • Representar a la empresa en asuntos de carácter legal. • Asesorar a directivos y ejecutivos en materia legal. • Verificar asuntos penales, civiles, administrativos y mercantiles. • Emitir informes sobre: contratos, reglamentos, ordenanzas de acuerdos, resoluciones, y disposiciones que afecten o beneficien a la empresa. • Estar al día con las Leyes y Políticas para la intervención representando a la empresa en asuntos judiciales. 		
Características de clase:		
Responsable de coordinar de manera legal, las actividades a su cargo.		
Requisitos mínimos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Título de Abogado • Experiencia dos años en funciones similares. 		

Elaboración: La Autora

Cuadro Nro.45 Funciones de la Secretaria-Contadora

<p>Código : 003QMP</p> <p>Departamento : Secretaría</p> <p>Nivel : Auxiliar o de Apoyo</p> <p>Título del puesto : Secretaria-Contadora</p> <p>Superior inmediato : Gerente</p>	
<p>Naturaleza del trabajo: Realizar labores de secretaría, llevar la contabilidad de la empresa y asistencia directa al Gerente de la empresa.</p>	
<p>Funciones típicas de secretaria:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar oficios, actas, guías, memorándums, circulares de la empresa. • Atender al público que solicite información y asignar entrevistas con el Gerente. • Mantener el archivo de documentación recibida y entregada en orden. • Controlar la asistencia del personal. • Asistir de manera adecuada al Gerente de la empresa. <p>Funciones típicas de contadora:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Llevar y controlar la contabilidad general de la empresa. • Preparar los estados financieros de la empresa. • Analizar cotizaciones de compras de insumos. • Actualizar los sistemas contables de la empresa. • Organizar adecuadamente los registros contables. • Elaborar los roles de pago de todo el personal. • Mantener correctamente el manejo de los libros contables. • Determinar el control previo sobre los gastos y presentar informes de tipo contable, económico y financiero de las labores que realiza el gerente; y demás que le asigne el jefe inmediato. 	
<p>Características de clase: Conocimientos de secretaria requiere: responsabilidad, eficiencia y discreción en el desarrollo de sus funciones; además requiere de conocimientos de normas y procedimientos contables y tener buenas relaciones interpersonales.</p>	
<p>Requisitos mínimos:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Título de Secretaria Ejecutiva y Título a nivel universitario en Contabilidad y Auditoría. • Experiencia de tres años en funciones similares. • Cursos de relaciones humanas interpersonales. 	

Elaboración: La Autora

Cuadro Nro.46 Funciones del Chofer-Vendedor

Código	: 004QMP	
Departamento	: Comercialización	
Nivel	: Operativo	
Título del puesto	: Chofer - Vendedor	
Superior inmediato	: Gerente	
Naturaleza del trabajo: Conducción del vehículo para la comercialización, velar por la imagen y publicidad de la empresa.		
Funciones típicas del Chofer:		
<ul style="list-style-type: none"> • Conducción del vehículo y dar mantenimiento cuando sea necesario. • Diseña rutas de comercialización • Almacena el producto en el vehículo • Se responsabiliza de la descarga 		
Funciones típicas del Vendedor:		
<ul style="list-style-type: none"> • Definir, proponer y ejecutar las políticas de comercialización, orientadas al logro de los objetivos. • Informar a los clientes sobre las bondades y beneficios del producto. • Atender al cliente, vender y distribuir el producto • Comercializar el producto de forma segura y responsable. • Llevar un registro de las ventas realizadas. • Establecer los planes de pedidos y presentar un registro de los pedidos que hubiesen. • Establecer los planes y calendarios 		
Características de clase:		
<ul style="list-style-type: none"> • Es responsable por el cumplimiento de la publicidad así como de la propaganda y promociones que brinda la empresa 		
Requisitos mínimos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Licencia profesional, conocimientos en mecánica automotriz y conocimiento de rutas. • Experiencia de por lo menos dos años en funciones similares. • Manejo adecuado de publicidad. 		

Elaboración: La Autora

Cuadro Nro.47 Funciones del Jefe de Producción

Código	: 005QMP	
Departamento	: Producción	
Nivel	: Operativo	
Título del puesto	: Jefe de Producción	
Superior inmediato	: Gerente	
Naturaleza del trabajo: Planificar, coordinar, dirigir y controlar todas las actividades del departamento de producción.		
Funciones típicas:		
<ul style="list-style-type: none"> • Diseñar y ejecutar planes de producción. • Elaborar presupuesto para la producción. • Elaborar y hacer ejecutar los programas de producción. • Pronosticar y adquirir la materia prima. • Dirigir y controlar las actividades del personal a su cargo. • Supervisar y controlar los inventarios de materias primas e insumos. • Supervisar la entrega y recepción de implementos de su departamento. • Realizar un correcto control de calidad del producto. • Responsable de la elaboración del producto. • Registrar la salida de productos elaborados. 		
Características de clase:		
<ul style="list-style-type: none"> • El puesto requiere de mucha responsabilidad. • Debe supervisar y controlar las materias primas existentes evitando que la producción se paralice. 		
Requisitos mínimos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Experiencia mínima de dos años en funciones similares. • Conocimiento en utilización de la maquinaria. 		

Elaboración: La Autora

Cuadro Nro.48 Funciones del Obrero

Código	: 006QMP	
Departamento	: Producción	
Nivel	: Operativo	
Título del puesto	: Obrero	
Superior inmediato	: Jefe de Producción	
Naturaleza del trabajo: Realizar actividades operativas de la empresa, cumpliendo las normas de calidad y seguridad.		
Funciones típicas:		
<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir las disposiciones, delegadas por los superiores. • Manejar correctamente la materia prima requerida por la maquinaria de acuerdo al proceso. • Ejecutar el proceso de producción. • Velar por la seguridad de la maquinaria y equipo de trabajo. • Realizar la limpieza diera del área de producción. • Verificar que los productos terminados se encuentran aptos para la venta. • Informar sobre actividades y novedades que se presentan en el proceso productivo. 		
Características de clase:		
<ul style="list-style-type: none"> • Apoyar en la transformación de la materia prima e insumos en productos terminados, listos para su comercialización. • Aplicar las normas establecidos por el departamento de producción. 		
Requisitos mínimos:		
<ul style="list-style-type: none"> • Título de Bachiller. • Experiencia mínima un año en funciones similares. • Requiere de esfuerzo físico. 		

Elaboración: La Autora

Estudio financiero

El estudio financiero constituye todas las inversiones y financiamiento que deberán afrontar los inversionistas, para poner en marcha el proyecto. A continuación se determinaran los presupuestos esenciales, para realizar el análisis financiero, el cual, ayudara a determinar si existe o no rentabilidad.

Inversiones del proyecto

Serán representadas en desembolsos de efectivo, para adquisiciones de activos categorizados como: activos fijos, activos diferidos y activos de capital de trabajo; los mismos que constituyen las inversiones que serán necesarias para llevar a cabo la puesta en marcha del proyecto.

Activos fijos

Son los bienes tangibles que se utilizaran en el proceso productivo, necesarios para la operación normal de la empresa; es decir las inversiones fijas sujetas a depreciaciones a excepción del terreno.

Maquinaria y equipos: Se refiere a todos los componentes tecnológicos que se emplearan, para llevar a cabo el proceso productivo de forma eficiente y efectiva. En resumen el monto total de este activo, asciendo a \$3.895,00.

Cuadro Nro.49 Maquinaria y Equipos

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Anual
Despulpadora-picadora	1	2.950,00	2.950,00
Descorazonadora de mango	1	50,00	50,00
Licuada	1	120,00	120,00
Balanza eléctrica	1	75,00	75,00
Etiquetadora	1	700,00	700,00
Total			3.895,00

Fuente: Comercial "Castillo" y Comercial "Repuestos Originales"

Elaboración: La Autora

Herramientas: Se establecen los instrumentos manuales que permitirán realizar las actividades dentro del proceso de producción, el cual, requerirá del uso de cierta fuerza física. El total a invertir en herramientas a utilizar en el proceso productivo, es la cantidad de \$451,00.

Cuadro Nro.50 Herramientas

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Tablas picadoras (juego)	1	25,00	25,00
Tazón inoxidable (35kg)	2	90,00	180,00
Fuentes de porcelana	2	18,00	36,00
Cuchara de madera	1	5,00	5,00
Utensilios de cocina (juego)	1	25,00	25,00
Cuchillo (juego)	1	30,00	30,00
Kit de herramientas	1	150,00	150,00
Total			451,00

Fuente: Comercial "Jiménez" y Ferretería "Juan Altamirano"

Elaboración: La Autora

Muebles y enseres: Constituye el mobiliario con el que cuenta la empresa en las diferentes dependencias: producción y administrativas. El monto total del rubro para la nueva unidad de producción será de \$753,00.

Cuadro Nro.51 Muebles y enseres			
Muebles y enseres de producción			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Mesa de trabajo	1	60,00	60,00
Vitrinas	2	150,00	300,00
Basurero	1	25,00	25,00
Total			385,00
Muebles y enseres de oficina			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Estante	2	35,00	70,00
Escritorios normales	2	90,00	180,00
Silla giratoria	2	40,00	80,00
Sillas	4	7,00	28,00
Basurero	1	10,00	10,00
Total			368,00
Monto Total			753,00

Fuente: Taller "Maestro Milton" y Comercial "Ruiz"

Elaboración: La Autora

Equipo de oficina: Es el conjunto de máquinas y dispositivos que se necesitaran para llevar a cabo las actividades propias de una oficina.

Monto total para equipo de oficina será de \$84,00.

Cuadro Nro.52 Equipo de oficina			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Teléfono Panasonic	1	55	55
Sumadora	1	10	10
Grapadora	1	10,00	10
Perforadora	1	9,00	9
Total			84,00

Fuente: Comercial "La Reforma y Comercial "Marcimex"

Elaboración: La Autora

Equipo de computación: Constituye los equipos informáticos que ayudaran la ejecución de actividades administrativas y desarrollo eficiente ordenado de la producción y comercialización. El valor para la adquisición de este activo será de \$800,00.

Cuadro Nro.53 Equipo de computación			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Computadoras LG	1	700,00	700,00
Impresora CANON	1	100,00	100,00
Total			800,00

Fuente: Comercial "Master PC"

Elaboración: La Autora

Vehículo: Para la transportación de la materia prima y posterior realizar la distribución de los productos elaborados a los diferentes autoservicios, donde se expondrá el mismo. Camioneta Chevrolet N300, año 2015, motor 4 cilindros e hidráulica.

Cuadro Nro.54 Vehículo			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Camioneta 1995 Chevrolet	1	8.000,00	8.000,00
Total			8.000,00

Fuente: Comercial "Edycar"

Elaboración: La Autora

Equipo de seguridad: Se refiere al equipo que permite brindar seguridad en la empresa y en la ejecución del proceso de producción. Monto total será de \$40,00.

Cuadro Nro.55 Equipo de seguridad			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Extintor de 2kilos	1	25	25
Botiquín de primeros auxilios	1	15	15
Total			40,00

Fuente: Ferreteria "Villavicencio"

Elaboración: La Autora

Adecuaciones: Constituye el valor de las adecuaciones que se realizaran en la empresa. El monto total será de \$1.491,00.

Cuadro Nro.56 Adecuaciones				
Descripción	Unidad Medida	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Puntos de Energía	Unidad	6	6,00	36,00
División funcional	m2	50	26,00	1.300,00
Pintado del local	m2	50	1,30	65,00
Lámparas Ahorradoras	Unidad	6	15,00	90,00
Total				1.491,00

Fuente: Ferretería "Juan Altamirano"

Elaboración: La Autora

Resumen de activos fijos

Detalla el total de inversiones en activos fijos. Con un monto total de \$15.979,42.

Cuadro Nro.57 Resumen de Activos Fijos		
Denominación	Nro. Cuadro	Valor
Maquinaria y equipos	Cuadro Nro.49	3.895,00
Herramientas	Cuadro Nro.50	451,00
Muebles y enseres	Cuadro Nro.51	753,00
Equipo de oficina	Cuadro Nro.52	84,00
Equipo de computación	Cuadro Nro.53	800,00
Vehículo	Cuadro Nro.54	8.000,00
Equipo de seguridad	Cuadro Nro.55	40,00
Adecuaciones de la planta de producción	Cuadro Nro.56	1.491,00
Imprevistos	3%	465,42
Total		15.979,42

Elaboración: La Autora

Depreciaciones

Los bienes de la empresa se deprecian bajo las normas que determina el Servicio de Rentas Internas (S.R.I.). La depreciación es el desgaste que sufren todos los activos fijos tangibles; es decir un bien por el uso que se haga de él. En la que se empleara la siguiente formula de ecuación línea recta.

Cuadro Nro.58 Depreciaciones de activos					
Descripción	Valor Total	% Depreciación	Valor Residual	Vida Útil	Depreciación Anual
Maquinaria y Equipos	3.895,00	10%	389,50	10	350,55
Herramientas	451,00	10%	45,10	10	40,59
Muebles y enseres de producción	385,00	10%	38,50	10	34,65
Muebles y enseres de oficina	368,00	10%	36,80	10	33,12
Equipo de Oficina	84,00	10%	8,40	10	7,56
Equipo de Computación	800,00	33%	264,00	3	178,67
Vehículo	8.000,00	20%	1.600,00	5	1.280,00
Equipo de Seguridad	40,00	10%	4,00	10	3,60
Total	14.023,00		2.386,30		1.928,74

Fuente: Cuadro Nro.57 y SRI

Elaboración: La Autora

Donde:

$$Vr = Va \frac{100\% - Dp}{100\%}$$

$$Dp = Va \frac{Va - Vr}{N^{\circ} \text{ años}}$$

Vr= Valor residual

Va= Valor actual

Dp= Depreciación del Activo

Reinversión

Se realiza cuando la vida útil del bien tangible es menor a la vida del proyecto. En este caso el proyecto es para cinco años; por esta razón la reinversión se hará del equipo de cómputo en el cuarto año, con un incremento del 15% del costo actual del bien.

Cuadro Nro.59 Reinversión del Equipo de Computo			
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total
Computadoras LG	1	805,00	805,00
Impresora CANON	1	115,00	115,00
Total			920,00

Fuente: Cuadro Nro.53

Elaboración: La Autora

Cuadro Nro.60 Depreciación de la Reinversión					
Descripción	Valor Total	% Depreciación	Valor Residual	Vida Útil	Depreciación Anual
Equipo de computo	920,00	33%	303,60	3	205,47
Total			303,60		205,47

Fuente: Cuadro Nro.59

Elaboración: La Autora

Activos diferidos

En esta denominación, se agrupan los valores que corresponderán a los gastos ocasionados en la fase de formulación e implementación de la empresa, antes de entrar en operación.

Resumen de activos diferidos

Se detalla el total de inversiones en activos diferidos para la legalización de la empresa.

Cuadro Nro.61 Resumen de Activo Diferido	
Descripción	Valor Anual
Estudio de mercado	700,00
Estudio de factibilidad	800,00
Estudios preliminares	1.500,00
Permiso de la intendencia	250,00
Registro de marca	50,00
Gastos de Constitución	300,00
Permiso de cuerpo de bomberos	9,00
Patente municipal	37,00
Permiso de funcionamiento	46,00
Imprevistos 3%	55,38
Total	1.901,38

Fuente: GAD municipal Catamayo

Elaboración: La Autora

Amortización de activo diferido			
Años	Valor.	Amortización	Valor
	Activo Diferido		Total
1	1.901,38	380,28	1.521,10
2	1.521,10	380,28	1.140,83
3	1.140,83	380,28	760,55
4	760,55	380,28	380,28
5	380,28	380,28	0,00

Fuente: Cuadro Nro.61

Elaboración: La Autora

Capital de trabajo

Constituyen los recursos económicos que se necesitaran para comenzar a producir, para la realización del presente proyecto, se toma en cuenta en cuenta la tasa de inflación del 30 de junio del 2016 dando el 1,59%, según el banco central del Ecuador, adjuntando la página web. Para este proyecto se establecerá el capital de operación, para un mes.
<https://contenido.bce.fin.ec/indicador.php?tbl=inflacion>

Costo primo: Se establece, a través, de las inversiones de materia prima directa y mano de obra directa, presupuesto que se realizara para un año.

Costos de producción

Materia prima directa

Son todos aquellos materiales principales que conforman un producto fabricado como: mango, maracuyá, cebolla, tomate, limón, cilantro y se identifica en el producto final. La cantidad estará relacionada de acuerdo a la capacidad de la planta y su costo dependerá del lugar donde se encuentre y de los proveedores. La capacidad utilizada es la que determina la cantidad de materia prima e insumos requeridos en la elaboración de un producto; teniendo proyectada para el primer año una producción de 28.860 unidades, al mes 2.405 y una producción diaria de 111 unidades de 454 gramos que equivale cada unidad de ceviche a una libra. Para esta cantidad se requiere de un monto de \$10.028,46 al año. En este caso la materia prima directa, está en función a la cantidad de

unidades de ceviches que se producirán en un mes, monto total \$835,71 centavos de dólar.

Cuadro Nro.62 Materia prima directa					
Descripción	Cantidad	Unidad Medida	Valor Unitario	Valor Anual	Valor Mensual
Mango	4.680	kilo	1,32	6.177,60	514,80
Maracuyá	5.460	kilo	0,50	2.730,00	227,50
Cebolla	780	kilo	0,44	343,20	28,60
Tomate	780	kilo	0,44	343,20	28,60
Limón	780	kilo	0,45	351,00	29,25
Pimiento	148	kilo	0,30	44,46	3,71
Sal	78	kilo	0,50	39,00	3,25
Total				10.028,46	835,71

Fuente: Asociación de Agricultores Agropecuarios "La Vega"

Elaboración: La Autora

Mano de obra directa

Es el costo de mano de obra directa, es decir comprende de forma exclusiva al personal que trabaja en el proceso productivo y que están involucrados directamente en la elaboración de ceviches de frutas exóticas. Con un sueldo mensual establecido por el ministerio de trabajo laboral, en esta empresa prestaran sus servicios 2 obreros, el sueldo mensual será de \$1.041,73 y al año \$12.500,80.

Cuadro Nro.63 Mano de obra directa	
Rubros	Valor
Sueldos Básicos	366,00
Décimo Tercero (12meses)	30,50
Décimo Cuarto (12meses)	30,50
Vacaciones	15,25
Aporte IESS (12,15%)	44,47
Fondos de reserva (8,33%)	30,49
SECAP/IECE 1%	3,66
Total Remuneración	520,87
Nro. Obreros	2
Total Mensual	1.041,73
Total Anual	12.500,80

Fuente: <http://www.trabajo.gob.ec/usd-366-sera-el-salario-basico-que-regira-en-el-2016>

Elaboración: La Autora

Costos indirectos de producción

Materia prima indirecta

Estará representado, por los componentes que indirectamente formaran parte del producto, entre ellos estarán: etiquetas, cajas de cartón y envases de vidrio. Monto será de \$65,51 al mes y al año \$262,05.

Cuadro Nro.64 Materia prima indirecta					
Descripción	Unidad	Cantidad	Valor	Valor	Valor
	medida		Unitario		
Etiquetas	Ciento	289	0,20	57,72	230,88
Cajas de cartón	Mil	29	0,02	0,58	2,33
Envases de vidrio 454gr	Mil	29	0,25	7,29	29,17
Total				65,51	262,05

Fuente: Comercial "Cabrera"

Elaboración: La Autora

Indumentaria personal

Se refiere a la vestimenta y accesorios necesarios que tendrá que llegar a cabo la producción, para realizar el trabajo en forma adecuada e higiénica dentro de la planta de los cuales se encuentran: delantales, guantes, gorros y mascarillas. Monto mensual \$22,00 y anual \$264,00.

Cuadro Nro.65 Indumentaria personal				
Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Valor Anual
Delantales	2	5,00	10,00	120,00
Guantes (pares)	4	1,00	4,00	48,00
Gorros	2	1,00	2,00	24,00
Mascarillas	6	1,00	6,00	72,00
TOTAL			22,00	264,00

Fuente: Comercial ""

Elaboración: La Autora

Mantenimiento de maquinaria y equipos

Es el mantenimiento adecuado que recibirá la maquinaria y equipo, el cual ayudara a prolongar la vida útil de los bienes y a obtener un rendimiento óptimo. El monto total mensual asciende a \$240,00

Cuadro Nro.66 Mantenimiento de maquinaria y equipo			
Descripción	Valor Unitario	Valor Mensual	Valor Anual
Mantenimiento	3.895,00	20,00	240,00
Total			240,00

Fuente: Comercial "Castillo"
Elaboración: La Autora

Resumen de costos de producción

Cuadro Nro.67 Resume de costo de producción			
Denominación	Nro. Cuadro	Valor Anual	Valor Mensual
Materia prima directa	Cuadro Nro.62	10.028,46	835,71
Mano de obra directa	Cuadro Nro.63	12.500,80	1.041,73
Materia prima indirecta	Cuadro Nro.64	262,05	21,84
Indumentaria personal	Cuadro Nro.65	264,00	22,00
Mantenimiento de maquinaria y equipos	Cuadro Nro.66	240,00	20,00
Total		23.295,31	1.941,28

Elaboración: La Autora

Costos operativos

Gastos administrativos

Comprenderán los gastos de roles de pagos al personal, gastos generales administrativos Como: teléfono, útiles de oficina, útiles de aseo, arriendo del local, la amortización de los activos diferidos y otros imprevistos.

Sueldos administrativos

Constituye los sueldos para el personal que trabaja en el área administrativa de acuerdo a los puestos a ocupar, entre los cuales constara: un gerente, con sueldo de \$700,00; una secretaria – contadora con un sueldo de \$400,00 y un asesor jurídico que visitara a la empresa una vez por mes con un sueldo de \$80,00. Los sueldos administrativos con todos los beneficios con un monto anual \$19.377,36.

Cuadro Nro.68 Sueldos administrativos			
Rubros/Puestos	Gerente	Secretaria /Contadora	Asesor Jurídico
Sueldos Básicos	700,00	400,00	
Décimo Tercero (12meses)	58,33	33,33	
Décimo Cuarto (12meses)	30,50	30,50	
Vacaciones	29,17	16,67	
Aporte IESS (12,15%)	85,05	48,60	
Fondos de reserva (8,33%)	58,31	33,32	
SECAP/IECE 1%	7,00	4,00	
Total Remuneración	968,36	566,42	
Nro. de personas	1	1	1
Total Mensual	968,36	566,42	80,00
Total Anual	11.620,32	6.797,04	960,00
Total		19.377,36	

Fuente: Investigación propia

Elaboración: La Autora

Servicios básicos

Constituyen aquellas asignaciones destinadas a servicios necesarios para el funcionamiento de las distintas dependencias comprende:

Agua potable

El consumo de agua potable en m³ es de 0,19 según datos obtenidos de Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Catamayo, que en este caso se distribuye a toda la planta, con una cantidad de 22m³. Monto de \$50,16

Cuadro Nro.69 Agua potable				
Descripción	Cantidad	Valor	Valor	Valor
	m3	Unitario	Mensual	Anual
Consumo de agua potable	22	0,19	4,18	50,16

Fuente: GAD Municipal Catamayo"

Elaboración: La Autora

Energía eléctrica

La tarifa de kw/h de energía eléctrica es de \$0,15 en donde se distribuye por toda la empresa una cantidad de 134 kw/h con un valor mensual de \$20,10 y al año \$241,20.

Cuadro Nro.70 Energía eléctrica				
Descripción	Cantidad	Valor	Valor	Valor
	(kw/h)	Unitario	Mensual	Anual
Consumo	134	0,15	20,10	241,20

Fuente: ERSSA

Elaboración: La Autora

Teléfono

La tarifa del minuto de llamadas es de \$0,04 centavos el minuto, del cual se consumirá 300 min, con un valor mensual de \$12,00 y al año \$144040.

Cuadro Nro.71 Teléfono				
Descripción	Cantidad	Valor	Valor	Valor
	(min/m)	Unitario	Mensual	Anual
Consumo	300	0,04	12,00	144,00

Fuente: CNT

Elaboración: La Autora

Útiles de oficina

Son suministros necesarios para el funcionamiento administrativo de la nueva empresa. Monto total mensual \$54,30 y anual \$651,60.

Descripción	Cantidad	Valor	Valor	Valor
		Unitario	Mensual	Anual
Cartuchos para impresora	4	6,00	24,00	288,00
Cajas de grapas	1	0,80	0,80	9,60
Sellos	2	7,00	14,00	168,00
Bloque de facturas	1	6,00	6,00	72,00
Esferográficos caja de 12	1	3,00	3,00	36,00
Carpetas de archivo	2	2,00	4,00	48,00
Resmas papel bond	1	2,50	2,50	30,00
Total			54,30	651,60

Fuente: "La Reforma"

Elaboración: La Autora

Materiales y útiles de aseo

Son los elementos necesarios para el aseo de las instalaciones de producción y administrativo de la nueva empresa, con un monto total al mes de \$25,00 y anual de \$300,00.

Descripción	Cantidad	Valor	Valor	Valor
		Unitario	Mensual	Anual
Líquido de limpieza	1	3,00	3,00	36,00
Toallas	1	2,00	2,00	24,00
Jabón	2	2,00	4,00	48,00
Papel higiénico	2	2,00	4,00	48,00
Escobas	1	2,00	2,00	24,00
Trapeadores	1	3,00	3,00	36,00
Recogedor	1	1,00	1,00	12,00
Balde	2	3,00	6,00	72,00
Total			25,00	300,00

Fuente: "JIMENEZ"

Elaboración: La Autora

Arriendo

Se refiere a los gastos que se destinara al pago de las instalaciones donde funcionara la nueva empresa. Valor total mensual \$90,00 y anual \$1.080,00.

Cuadro Nro.74 Arriendo		
Descripción	Valor Mensual	Valor Anual
Arriendo del local comercial	90,00	1.080,00
Total	90,00	1.080,00

Fuente: Investigación propia

Elaboración: La Autora

Resumen de gastos administrativos

Cuadro Nro.75 Resumen de Gastos Administrativos			
Denominación	Nro. De Cuadro	Valor anual	Valor mensual
Sueldos Administrativos	Cuadro Nro.61	19.377,36	1614,78
Agua potable	Cuadro Nro.62	50,16	4,18
Energía eléctrica	Cuadro Nro.63	241,20	20,10
Teléfono	Cuadro Nro.64	144,00	12,00
Suministros de oficina	Cuadro Nro.65	651,60	54,30
Materiales y útiles de aseo	Cuadro Nro.66	300,00	25,00
Arriendo	Cuadro Nro.67	1.080,00	90,00
Total		21.844,32	1.820,36

Elaboración: La Autora

Gastos de venta

Son gastos que se relacionan directamente con las operaciones de venta.

Publicidad

Es una herramienta eficaz de comunicación masiva, destinada a difundir o informar, sobre el nuevo producto, a través de medios de comunicación radial, con el fin de motivar al público a consumir. Monto total mensual \$30,00 y anual \$360,00.

Cuadro Nro.76 Publicidad				
Descripción	Nro. Anuncios	Valor Unitario	Valor Mensual	Valor Anual
Cuñas Radiales	20	1,5	30,00	360,00
Total			30,00	360,00

Fuente: Radio emisora "Cafiavera"
 Elaboración: La Autora

Mantenimiento de vehículo

Para el desarrollo normal de las operaciones de la nueva empresa y evitar problemas en el transporte del producto, es necesario una revisión técnica, cambio de aceite e imprevistos que surjan, por el uso y desgaste del vehículo. Se considera el 1%, valor mensual \$80,00 y anual \$960,00.

Cuadro Nro.77 Mantenimiento de vehículo			
Descripción	Valor	Valor Mensual	Valor Anual
El mantenimiento corresponde al valor del activo 1%	8000,00	80,00	960,00
Total			960,00

Fuente: Mecánica Automotriz "Agreda"
 Elaboración: La Autora

Combustibles y lubricantes

Representa los gastos que implican la movilización y el normal funcionamiento del vehículo de empresa, como: combustible y lubricantes. Monto total mensual \$132,80 y anual \$1.593,60.

Cuadro Nro.78 Combustibles y lubricantes				
Descripción	Valor	Valor	Valor	Valor
		Unitario	Mensual	Anual
Filtros y lubricantes (unidad)	1,00	38,00	38,00	456,00
Combustible Gasolina extra (galón)	60,00	1,58	94,80	1.137,60
Total			132,80	1.593,60

Fuente: Gasolinera "El Castillo"
 Elaboración: La Autora

Personal de venta

Este gasto está relacionado con el personal, responsable del vehículo y la comercialización del nuevo producto. Valor total mensual \$520,87 y anual 6250,40.

Cuadro Nro.79 Personal de venta	
RUBROS	VALOR
Sueldos Básicos	366,00
Décimo Tercero (12meses)	30,50
Décimo Cuarto (12meses)	30,50
Vacaciones	15,25
Aporte IESS (12,15%)	44,47
Fondos de reserva (8,33%)	30,49
SECAP/IECE 1%	3,66
Total Remuneración	520,87
Vendedor	1
Total Mensual	520,87
Total Anual	6.250,40

Fuente: Investigación propia

Elaboración: La Autora

Resumen de gastos de venta

Cuadro Nro.80 Resumen de Gastos de Venta			
Denominación	Nro. Cuadro	Valor Anual	Valor Mensual
Publicidad	Cuadro Nro.76	360,00	30,00
Mantenimiento de Vehículo	Cuadro Nro.77	960,00	80,00
Lubricantes y combustible	Cuadro Nro.78	1.593,60	132,80
Personal de venta	Cuadro Nro.79	6.250,40	520,87
Total		9.164,00	763,67

Elaboración: La Autora

Resumen del capital de trabajo

Cuadro Nro.81 Resumen del capital de trabajo		
Denominación	Nro. Cuadro	Valor Mensual
Materia prima directa	Cuadro Nro.62	835,71
Mano de obra directa	Cuadro Nro.63	1.041,73
Materia prima indirecta	Cuadro Nro.64	21,84
Indumentaria personal	Cuadro Nro.65	22,00
Mantenimiento de maquinaria y equipo	Cuadro Nro.66	20,00
Sueldos Administrativos	Cuadro Nro.68	1.614,78
Agua potable	Cuadro Nro.69	4,18
Energía eléctrica	Cuadro Nro.70	20,10
Teléfono	Cuadro Nro.71	12,00
Suministros de oficina	Cuadro Nro.72	54,30
Materiales y útiles de aseo	Cuadro Nro.73	25,00
Arriendo	Cuadro Nro.74	90,00
Publicidad	Cuadro Nro.76	30,00
Mantenimiento de Vehículo	Cuadro Nro.77	80,00
Lubricantes y combustible	Cuadro Nro.78	132,80
Personal de venta	Cuadro Nro.79	520,87
Imprevistos	3%	135,76
Total		4.661,06

Elaboración: La Autora

Resumen total de la inversión

La inversión del presente proyecto, está compuesto de los activos: fijos, diferido y capital de trabajo. Monto total asciende a \$22.541,86 dólares.

Cuadro Nro.82 Resumen total de la inversión		
Activo fijo		
Denominación	Nro. Cuadro	Valor
Maquinaria y equipos	Cuadro Nro.49	3895,00
Herramientas	Cuadro Nro.50	451,00
Muebles y enseres	Cuadro Nro.51	753,00
Equipo de oficina	Cuadro Nro.52	84,00
Equipo de computación	Cuadro Nro.53	800,00
Vehículo	Cuadro Nro.54	8.000,00
Equipo de seguridad	Cuadro Nro.55	40,00
Adecuaciones de la planta de producción	Cuadro Nro.56	1.491,00
Imprevistos	3%	465,42
Total de activos fijos		15.979,42
Activo diferido		
Estudios preliminares	Cuadro Nro. 61	1.500,00
Gastos de Constitución	Cuadro Nro. 61	300,00
Permiso de funcionamiento	Cuadro Nro. 61	46,00
Imprevistos	3%	55,38
Total de activos diferidos		1.901,38
Activo circulante		
Materia prima directa	Cuadro Nro.62	835,71
Mano de obra directa	Cuadro Nro.63	1.041,73
Materia prima indirecta	Cuadro Nro.64	21,84
Indumentaria personal	Cuadro Nro.65	22,00
Mantenimiento de maquinaria y equipo	Cuadro Nro.66	20,00
Sueldos Administrativos	Cuadro Nro.68	1.614,78
Agua potable	Cuadro Nro.69	4,18
Energía eléctrica	Cuadro Nro.70	20,10
Teléfono	Cuadro Nro.71	12,00
Suministros de oficina	Cuadro Nro.72	54,30
Materiales y útiles de aseo	Cuadro Nro.73	25,00
Arriendo	Cuadro Nro.74	90,00
Publicidad	Cuadro Nro.76	30,00
Mantenimiento de Vehículo	Cuadro Nro.77	80,00
Lubricantes y combustible	Cuadro Nro.78	132,80
Personal de venta	Cuadro Nro.79	520,87
Imprevistos	3%	135,76
Total capital de trabajo		4.661,06
Total de inversión		22.541,86

Fuente: Cuadro Nro.57, 61 y 81

Elaboración: La Autora

Financiamiento de la inversión

El presente proyecto requerirá de una inversión de \$22.541,86 dólares la misma que se obtendrá, a través, de fuentes internas y externas de financiamiento bajo los siguientes aspectos. Capital propio \$14.541,86 representando un 65% y capital externo \$8.000,00 representando un 35%.

Cuadro Nro.83 Financiamiento de la inversión		
Detalle	Capital	%
Capital Propio	14.541,86	65%
Capital Externo	8.000,00	35%
Total	22.541,86	100%

Fuente: Cuadro Nro. 82

Elaboración: La Autora

Inversión = \$22.541,86

Capital Propio = \$14.541,86

Capital externo = \$8.000,00

Financiamiento = BAN Ecuador

Amortización del crédito

Para determinar la amortización se procederá a tomar los datos del crédito que se realizara en el BAN Ecuador a un interés del 11% anual.

Cuadro Nro.84 Amortización del crédito				
Capital:	8.000,00		Pago:	Semestral
Interés:	11%			
Tiempo:	5	Años		
Semestres	Capital	Interés	Dividendo	Capital red.
0				8.000,00
1	800,00	440,00	1.240,00	7.200,00
2	800,00	396,00	1.196,00	6.400,00
3	800,00	352,00	1.152,00	5.600,00
4	800,00	308,00	1.108,00	4.800,00
5	800,00	264,00	1.064,00	4.000,00
6	800,00	220,00	1.020,00	3.200,00
7	800,00	176,00	976,00	2.400,00
8	800,00	132,00	932,00	1.600,00
9	800,00	88,00	888,00	800,00
10	800,00	44,00	844,00	0,00
	8.000,00	2.420,00	10.420,00	

Fuente: Cuadro Nro. 83 y BANEcuador

Elaboración: La Autora

Cuadro Nro.85 Interés anual del préstamo	
Años	Interés
1	836,00
2	660,00
3	484,00
4	308,00
5	132,00
Total	2.420,00

Fuente: Cuadro Nro. 84

Elaboración: La Autora

Presupuesto de costos

Constituye la sumatoria de todos los costos que serán desembolsados durante el ejercicio económico; estos costos componen uno de los aspectos más significativos, para determinar la rentabilidad del proyecto y los elementos necesarios para el correspondiente análisis, proyectando la situación contable para los cinco años de vida útil del proyecto. Al iniciar el funcionamiento de la empresa se incurre en algunos gastos, los mismos que están basados en los precios del mercado y además están dados por la inflación del 1,59% anual.

Cuadro Nro.86 Presupuestos de costos preformados del proyecto					
Descripción	Año1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Costo de producción					
Costo primo					
Materia prima directa	10028,46	10187,91	10349,90	10514,46	10681,64
Mano de obra directa	12500,80	12699,57	12901,49	13106,62	13315,02
Total costo primo	22529,26	22887,48	23251,39	23621,09	23996,66
Costo de fabricación					
Materia prima indirecta	262,05	266,22	270,45	274,75	279,12
Depreciación de maquinaria y equipos	350,55	350,55	350,55	350,55	350,55
Depreciación de muebles y enseres de producción	34,65	34,65	34,65	34,65	34,65
Depreciación herramientas	40,59	40,59	40,59	40,59	40,59
Depreciación de equipo de seguridad	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60
Mantenimiento de maquinaria y equipo	240,00	243,82	247,69	251,63	255,63
Indumentaria personal	264,00	268,20	272,46	276,79	281,20
Total de gastos de fabricación	1195,44	1207,62	1219,99	1232,56	1245,33
Total de costo de producción	23724,70	24095,10	24471,38	24853,65	25242,00
Costos de operación					
Gastos Administrativos					
Sueldos Administrativos	19377,36	19685,46	19998,46	20316,43	20639,47
Agua potable	50,16	50,96	51,77	52,59	53,43
Energía eléctrica	241,20	245,04	248,93	252,89	256,91
Teléfono	144,00	146,29	148,62	150,98	153,38
Suministros de oficina	651,60	661,96	672,49	683,18	694,04
Materiales y útiles de aseo	300,00	304,77	309,62	314,54	319,54
Depreciación de muebles y enseres de oficina	33,12	33,12	33,12	33,12	33,12
Depreciación de equipo de oficina	7,56	7,56	7,56	7,56	7,56
Depreciación de equipo de	178,67	178,67	178,67	205,47	205,47

computación					
Adecuaciones de la planta	1491,00	1514,71	1538,79	1563,26	1588,11
Arriendo	1080,00	1097,17	1114,62	1132,34	1150,34
Total de gastos administrativos	23554,67	23925,70	24302,63	24712,35	25101,37
Gastos de ventas					
Publicidad	360,00	365,72	371,54	377,45	383,45
Mantenimiento de Vehículo	960,00	975,26	990,77	1006,52	1022,53
Lubricantes y combustible	132,80	134,91	137,06	139,24	141,45
Depreciación de vehículo	1280,00	1280,00	1280,00	1280,00	1280,00
Personal de venta	6250,40	6349,78	6450,74	6553,31	6657,51
Total de gastos de venta	8983,20	9105,68	9230,11	9356,52	9484,93
Gastos financieros					
Interés del préstamo	836,00	660,00	484,00	308,00	132,00
Amortización de activo diferido	380,28	380,28	380,28	380,28	380,28
Total de gastos financieros	1216,28	1040,28	864,28	688,28	512,28
Total de gastos de operación	33754,14	34071,66	34397,02	34757,15	35098,58
Total costos	57478,85	58166,75	58868,40	59610,80	60340,57

Fuente: Cuadro Nro. 75, 80

Elaboración: La Autora

Costo unitario de producción

Para obtener el costo unitario de producción, el mismo que constituye la base para la aplicación del precio, en donde se divide el costo total de producción para el número de unidades producidas.

$$CUP = \frac{\text{Costo Total de Produccion}}{\text{N}^{\circ} \text{ Unidades Producidas}}$$

$$CUP = \frac{57.478,85}{28.860}$$

$$CUP = 1,99 \text{ Cada unidad}$$

De la misma manera se procederá a calcular el costo de producción, para los cuatro años restantes de la vida útil del presente proyecto, detallados a continuación.

Cuadro Nro.87 Costo unitario de producción			
Años	Costo Total de Producción	Unidades Producidas	Costo Unitario de producción
1	57.478,85	28860	1,99
2	58.166,75	28860	2,02
3	58.868,40	28860	2,04
4	59.610,80	28860	2,07
5	60.340,57	28860	2,09

Fuente: Cuadro Nro.40 y Cuadro Nro.86

Elaboración: La Autora

Precio de venta al público

Para determinar el precio de venta al público, se toma como referencia, el costo unitario de producción y la información del estudio de mercado. Por lo tanto, para el margen de utilidad se tomara en consideración el precio de la competencia, donde indican los demandantes que la mayoría paga \$7,00 por unidad de ceviche. El margen de utilidad será del 31%.

$$\text{PVP} = \text{CUP} + \text{MU}$$

$$\text{PVP} = \$1,99 + 31\%$$

$$\text{PVP} = \$2,60$$

El precio de venta al público por cada unidad de ceviche de frutas exóticas, a base de mango y maracuyá, será de \$2,60 durante los cinco años del proyecto.

Cuadro Nro.88 Precio de Venta al Público			
	Costo Unitario de producción	Margen de Utilidad	Precio de Venta al Publico
1	1,99	31%	2,60
2	2,02	29%	2,60
3	2,04	28%	2,60
4	2,07	26%	2,60
5	2,09	25%	2,60

Fuente: Cuadro Nro.87

Elaboración: La Autora

Presupuesto de ingresos por ventas

Es el resultado de multiplicar las unidades producidas por el precio de venta al público de cada año de vida útil del proyecto.

Cuadro Nro.89 Ingresos por ventas			
Años	Unidades Producidas	Precio de Venta al Publico	Ingresos
1	28.860	2,60	75.180,03
2	28.860	2,60	76.232,47
3	28.860	2,60	77.300,02
4	28.860	2,60	78.381,91
5	28.860	2,60	79.477,54

Fuente: Cuadro Nro.87 y Cuadro Nro.88

Elaboración: La Autora

Estructura de costos fijos y variables

Los costos son considerados como la suma de todos los recursos que se invierten para producir un producto o un servicio y a su vez se clasifican en: costos fijos y variables.

Costos fijos

Son costos que se conservan constantes independientemente de lo que la empresa produzca.

Costos variables

Son aquellos que varían en forma directa, en función a la capacidad de producción, está en relación directa con los niveles de producción de la empresa.

Cuadro Nro.90 Estructura de costos fijos y variables				
Descripción	Año1		Año5	
	C. F.	C. V.	C. F.	C. V.
Costo de producción				
Costo primo				
Materia prima directa		10.028,46		10.681,64
Mano de obra directa		12.500,80		13.315,02
Total costo primo		22.529,26		23.996,66
Costo de fabricación				
Materia prima indirecta		262,05		279,12
Depreciación de maquinaria y equipos	350,55		350,55	
Depreciación de muebles y enseres de producción	34,65		34,65	
Depreciación herramientas	40,59		40,59	
Depreciación de equipo de seguridad	3,60		3,60	
Mantenimiento de maquinaria y equipo	240,00		255,63	
Indumentaria personal		264,00		281,20
Total de gastos de fabricación	669,39	526,05	685,02	560,31
Total de costo de producción	669,39	23.055,31	685,02	24.556,97
Costos de operación				
Gastos Administrativos				
Sueldos Administrativos	19.377,36		20.639,47	
Agua potable	50,16		53,43	
Energía eléctrica	241,20		256,91	
Teléfono	144,00		153,38	
Suministros de oficina	651,60		694,04	
Materiales y útiles de aseo	300,00		319,54	
Depreciación muebles enseres oficina	33,12		33,12	
Depreciación de equipo de oficina	7,56		7,56	
Depreciación de equipo de computación	178,67		205,47	
Depreciación de adecuaciones	1.491,00		1.588,11	
Arriendo	1.080,00		1.150,34	
Total de gastos administrativos	23.554,67		25.101,37	
Gastos de ventas				
Publicidad	360,00		383,45	
Mantenimiento de Vehículo	960,00		1.022,53	
Lubricantes y combustible		132,80		141,45
Depreciación de vehículo	1.280,00		1.280,00	
Personal de venta	6.250,40		6.657,51	
Total de gastos de venta	8.850,40	132,80	9.343,48	141,45
Gastos financieros				
Interés del préstamo	836,00		132,00	
Amortización de activo diferido	380,28		380,28	
Total de gastos financieros	1.216,28		512,28	
Total de gastos de operación	33.621,34	132,80	34.957,13	141,45
Total de costos fijos y variables	34.290,73	23.188,11	35.642,15	24.698,42
Costos Totales		57.478,85		60.340,57

Fuente: Cuadro Nro. 89

Elaboración: La Autora

Estado de pérdidas y ganancias

El estado de pérdidas y ganancias es un estado financiero que presenta los resultados financieros, en un periodo de tiempo determinado, como producto de una actividad económica de la empresa. Para establecer el estado de pérdidas y ganancias se debe considerar el ingreso total anual por concepto de ventas, del que se deduce los costos de producción, operación, el 15% de reparto de utilidades a los trabajadores, la deducción del 22% del pago de impuesto a la renta y 10% de reserva legal.

Cuadro Nro.91 Estado de pérdidas y ganancias						
	Denominación	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
	Ingresos					
+	Ventas	75.180,03	76.232,47	77.300,02	78.381,91	79.477,54
	Egresos					
-	Costo de producción	23.724,70	24.095,10	24.471,38	24.853,65	25.242,00
=	Utilidad Bruta	51.455,33	52.137,37	52.828,64	53.528,26	54.235,55
-	Costo de Operación	33.754,14	34.071,66	34.397,02	34.757,15	35.098,58
=	Utilidad Neta	17.701,19	18.065,71	18.431,63	18.771,12	19.136,97
-	15% de Utilidad de trabajo	2.655,18	2.709,86	2.764,74	2.815,67	2.870,55
=	Utilidad antes de Impuesto a la Renta	15.046,01	15.355,86	15.666,88	15.955,45	16.266,42
-	22% de Impuesto a la Renta	3.310,12	3.378,29	3.446,71	3.510,20	3.578,61
=	Utilidad Antes de la Reserva Legal	11.735,89	11.977,57	12.220,17	12.445,25	12.687,81
-	10% de la Reserva legal	1.173,59	1.197,76	1.222,02	1.244,53	1.268,78
=	Utilidad Liquida	10.562,30	10.779,81	10.998,15	11.200,73	11.419,03

Fuente: Cuadro Nro.86 y 89

Elaboración: La Autora

Determinación del punto de equilibrio

Es un punto de balance entre ingresos y egresos; denominado también como punto muerto, porque en él no existen pérdidas ni ganancias, es decir, si vendemos por debajo del punto de equilibrio obtendremos

pérdidas y si vendemos por sobre el punto de equilibrio obtendremos utilidades. El punto de equilibrio se puede calcular en forma matemática y en forma gráfica; matemáticamente se calculará en función de las ventas y de la capacidad instalada.

Una vez clasificados los costos totales, en fijos y variables y determinados los ingresos totales por ventas se procede a calcular el punto de equilibrio para el primero, segundo, tercero, cuarto y quinto año de producción.

Punto de equilibrio para el año 1

Datos para el punto de equilibrio año 1

$$CF = 34.290,73$$

$$CV = 23.188,11$$

$$CT = 57.478,85$$

$$VT = 75.180,03$$

$$IV = 75.180,03$$

En forma Matemática

En función de la capacidad instalada

$$PE = \frac{CF}{VT - CV} \times 100$$

$$PE = \frac{34.290,73}{75.180,03 - 23.188,11} \times 100$$

$$PE = 65,95\%$$

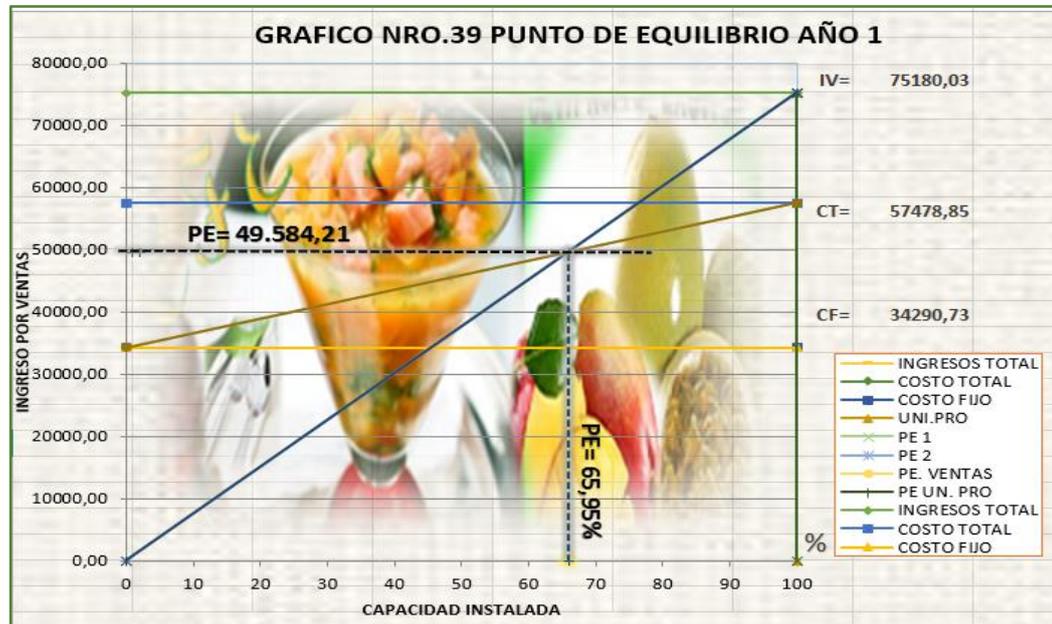
En función a las ventas

$$PE = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{VT}}$$

$$PE = \frac{34.290,73}{1 - \frac{23.188,11}{75.180,03}}$$

$PE = 49.584,21$

En forma grafica



Fuente: Cuadro Nro.89 y 90

Elaboración: La Autora

Análisis: El siguiente gráfico del punto de equilibrio, quiere decir que para el primer año la empresa deberá vender \$49.584,21 dólares de su producto, con una capacidad instalada de 65,95%.

Punto de equilibrio para el año 5

Datos para el punto de equilibrio 5 año

CF = 35.642,15

CV = 24.698,42

CT = 60.340,57

VT = 79.477,54

IV = 79.477,54

En forma Matemática

En función de la capacidad instalada

$$PE = \frac{CF}{VT - CV} \times 100$$

$$PE = \frac{35.642,15}{79.477,54 - 24.698,42} \times 100$$

$$PE = 65,07\%$$

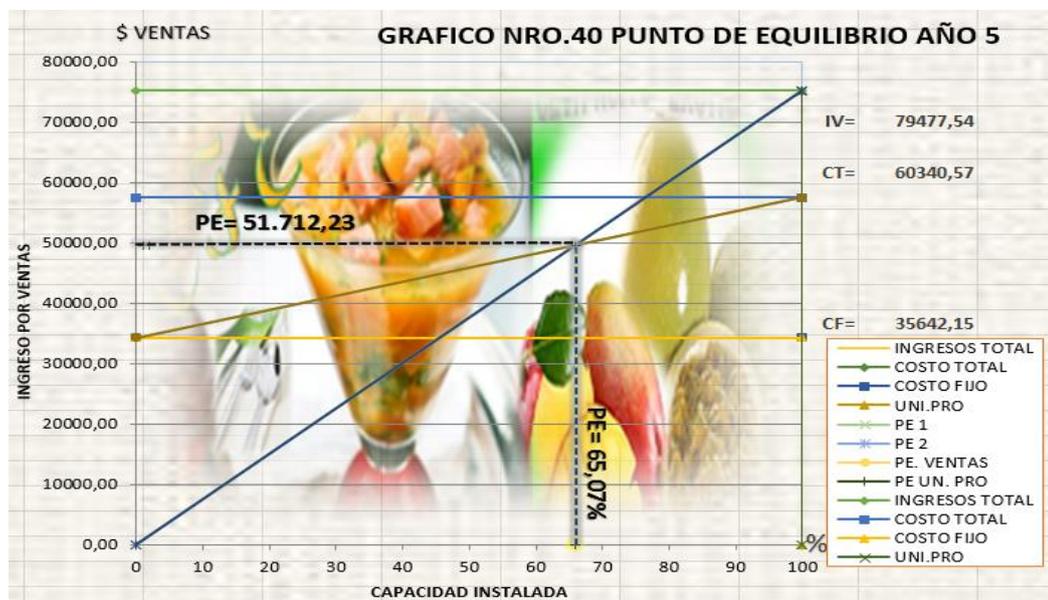
En función a las ventas

$$PE = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{VT}}$$

$$PE = \frac{35.642,15}{1 - \frac{24.698,42}{79.477,57}}$$

$$PE = \$51.712,23$$

En forma gráfica



Fuente: Cuadro Nro.89 y 90

Elaboración: La Autora

Análisis: El siguiente grafico del punto de equilibrio, quiere decir que para el quinto año la empresa deberá vender \$51.712,23 dólares de su producto, con una capacidad instalada de 65,07%.

Evaluación financiera

Esta evaluación buscara analizar el retorno financiero o rentabilidad que se puede generar para cada uno de los socios inversionistas del proyecto.

Flujo de caja

Representa los recursos en efectivo entre ingresos y egresos de la empresa, demostrando los fondos y si disponibilidad para pagar deudas o comprar activos. Al flujo de caja se lo obtiene de la diferencia entre los ingresos y los egresos

Cuadro Nro.92 Flujo de caja						
Denominación	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos						
Ventas		75180,03	76232,47	77300,02	78381,91	79477,54
Crédito BANEcuador	8000,00					
Capital propio	14541,86					
Valor de rescate				264,00		2425,90
Total de Ingresos	22541,86	75180,03	76232,47	77564,02	78381,91	81903,44
Egresos						
Activo Fijo	15979,42					
Activo Diferido	1901,38					
Activo Circulante	4661,06					
Presupuesto de costo de producción		57478,85	58166,75	58868,40	59610,80	60340,57
Depreciación y Amort.AD		-2309,01	-2309,01	-2309,01	-2309,01	-2309,01
15% Utilidad trabajadores		2655,18	2709,86	2764,74	2815,67	2870,55
22% Impuesto a la Renta		3310,12	3378,29	3446,71	3510,20	3578,61
Amortización del crédito		1600,00	1600,00	1600,00	1600,00	1600,00
Reinversión Equip.Comp.					920,00	
Total de egresos	22541,86	62735,13	63545,89	64370,84	66147,65	66080,72
Flujo de caja	0,00	12444,90	12686,58	13193,18	12234,26	15822,72

Fuente: Cuadro Nro.91

Elaboración: La Autora

Valor actual neto (VAN)

Este método consiste en determinar el valor presente de los flujos de costos e ingresos generados a través de la vida útil del proyecto. Alternativamente esta actualización puede aplicarse al flujo neto y corresponde a la estimación del valor presente de los ingresos y gastos que se utilizarán en todos y cada uno de los años de operación del proyecto. El VAN representa los valores actuales, el total de los recursos que quedan en manos de la empresa al final de toda su vida útil, es decir, es el retorno líquido generado por el proyecto.

Si el VAN es igual o mayor a cero, el proyecto o inversión es conveniente, caso contrario no es conveniente su ejecución.

$$\text{VAN} = \sum \text{Factor de actualización} - \text{Inversión}$$

$$\text{VAN} = 48.604,18 - 22.541,86$$

$$\text{VAN} = 26.062,32$$

Cuadro Nro.93 Valor Actual Neto			
Años	Flujo de Caja	Factor Actualización	Flujo Actualizado
		11%	
0	22.541,86		
1	12.444,90	0,900901	11.211,62
2	12.686,58	0,811622	10.296,71
3	13.193,18	0,731191	9.646,74
4	12.234,26	0,658731	8.059,09
5	15.822,72	0,593451	9.390,02
		Σ	48.604,18
		Inversión	22.541,86
		VAN	26.062,32

Fuente: Cuadro Nro. 92

Elaboración: La Autora

Análisis.- Al tener un VAN \$26.062,32 positivo, el proyecto es aceptable y es conveniente su ejecución.

Periodo de recuperación de capital (PRC)

Es un indicador que permite conocer en qué tiempo se recupera los recursos invertidos en el proyecto. En este proyecto se recupera la inversión en 1 año, 9 meses, y 18 días, como se explica a continuación:

Cuadro Nro.94 Periodo de Recuperación de Capital			
Años	Inversión	Flujo de caja	
0	22.541,86		
1		12444,90	Σ primeros flujos
2		12686,58	25.131,48
3		13193,18	
4		12234,26	
5		15822,72	

Fuente: Cuadro Nro.93

Elaboración: La Autora

$$PRC = \text{Año supera inver.} + \frac{\text{inver.} - \Sigma \text{primeros flujos}}{\text{flujo año sup. inv.}}$$

$$PRC = 2 + \frac{22.541,86 - 25.131,48}{12.686,58}$$

$$PRC = 1,80 \text{ Año}$$

$$PRC = 9,60 \text{ Meses}$$

1 Año, 9 Meses y 18 Días

$$PRC = 18 \text{ Dias}$$

Tasa interna de retorno (TIR)

Se utiliza la tasa que hace la actualización de los flujos netos de caja sean igual al Valor Actual de los flujos de inversión. En este caso el proyecto es aceptado, ya que la TIR es 49,43% es decir es mayor a la tasa de oportunidad 11%. A continuación se explica el proceso para obtener la TIR:

Cuadro Nro. 95. Tasa Interna de Retorno					
Años	Flujo de caja	Factor Actualización	VAN Tasa menor	Factor Actualización	VAN Tasa Mayor
		49,00%		50,00%	
0			-22.541,86		-22.541,86
1	12444,90	0,671141	8352,28	0,666667	8296,60
2	12686,58	0,450430	5714,42	0,444444	5638,48
3	13193,18	0,302302	3988,33	0,296296	3909,09
4	12234,26	0,202887	2482,18	0,197531	2416,64
5	15822,72	0,136166	2154,52	0,131687	2083,65
			149,86		-197,40

Fuente: Cuadro Nro.93

Elaboración: La Autora

$$TIR = tm + Dif. \text{tasas} \left(\frac{VAN_{tm}}{VAN_{tm} - VAN_{tM}} \right)$$

$$TIR = 49,00 + 1 * \left(\frac{149,86}{149,86 - 2197,40} \right)$$

$$TIR = 49,43\%$$

Relación beneficio / costo (RB/C)

El indicador beneficio-costo, se interpreta como la cantidad obtenida en calidad de beneficio por cada dólar invertido. Para el presente proyecto por cada dólar invertido se obtendrá 0,31 centavos de rentabilidad.

Cuadro Nro.96. Relación Beneficio Costo						
Año	Costo original	Fact. Actualizado	Costo. Actualizado	Ingreso original	Fact. Actualizado	Ing. Actualizado
		11%			11%	
1	57.478,85	0,900901	51.782,74	75.180,03	0,900901	67.729,76
2	58.166,75	0,811622	47.209,44	76.232,47	0,811622	61.871,98
3	58.868,40	0,731191	43.044,07	77.300,02	0,731191	56.521,11
4	59.610,80	0,658731	39.267,48	78.381,91	0,658731	51.632,60
5	60.340,57	0,593451	35.809,19	79.477,54	0,593451	47.166,05
			217.112,92			284.921,50

Fuente: Cuadro Nro.92

Elaboración: La Autora

$$RBC = \frac{\sum Ing. Act.}{\sum Cost. Act.}$$

$$RBC = \frac{\sum 284.921,50}{\sum 217.112,92}$$

$$RBC = 1,31$$

Análisis de sensibilidad

En un proyecto es importante efectuar el análisis de sensibilidad, ya que este indicador mide la resistencia del proyecto ante situaciones que comúnmente se dan dentro de una economía, esto es el incremento de los costos y la disminución de los ingresos.

Sensibilidad con el incremento en los costos

Permitirá conocer hasta cuanto se puede incrementar los costos. En este caso el proyecto soporta un incremento en los costos de 14,38% pues con este valor obtenemos una sensibilidad de 0,99 que es menor de uno, es decir, que el proyecto no es sensible a esta variación, por tanto, no sufre ningún efecto y es ejecutable.

Año	Costo		Ingreso	Flujo	Actualización			
	original	Costo aumentad			Factor	VAN menor	Factor	VAN mayor
		14,38%			33,00%		43,00%	
0						-22.541,86		-22.541,86
1	57478,85	65744,88	75180,03	9435,15	0,751880	7094,10	0,699301	6598,01
2	58166,75	66531,72	76232,47	9700,75	0,565323	5484,06	0,489021	4743,88
3	58868,40	67334,26	77300,02	9965,76	0,425055	4236,00	0,341973	3408,02
4	59610,80	68183,43	78381,91	10198,49	0,319590	3259,34	0,239142	2438,89
5	60340,57	69018,15	79477,54	10459,39	0,240293	2513,32	0,167232	1749,15
						44,95		-3.603,92

Fuente: Cuadro Nro.96

Elaboración: La Autora

N.TIR

$$= tm + Dt \left(\frac{VAN tm}{VAN tm - VAN tM} \right)$$

$$N.TIR = 33,00 + 10 * \left(\frac{44,95}{44,95 - (-3.603,92)} \right)$$

$$N.TIR = 32,14\%$$

Diferencia de TIR:

Diferencia de TIR = TIR del Proyecto – Nueva TIR

Diferencia de TIR = 49,43 – 33,14 = **16,30**

Porcentaje de variación:

% Variación = (Diferencia de TIR / TIR del Proyecto) * 100

% Variación = (16,30 / 49,43) * 100

% Variación = **32,9669%**

Sensibilidad:

Sensibilidad = % Variación / Nueva TIR

Sensibilidad = 32,9669 / 33,14

Sensibilidad = **0,99**

Sensibilidad con la disminución en los ingresos

Permite conocer hasta cuanto se puede disminuir los ingresos. El proyecto soporta una disminución de los ingresos en un 10,96%, ya que con este valor obtenemos una sensibilidad de 0,99 que es menor que uno, lo que significa que el proyecto no es sensible a esta variación, por tanto no sufre ningún efecto y es ejecutable.

Cuadro Nro.98 Análisis de Sensibilidad con la disminución en Ingresos								
	Ingreso	Ing. Original	Costo		Actualización			
Años	Original	Disminuido	Original	Flujo	Factor	Van Menor	Factor	Van Mayor
		10,96%			33,00%		43,00%	
0						-22541,86		-22541,86
1	75180,03	66940,30	57478,85	9461,45	0,751880	7113,88	0,699301	6616,40
2	76232,47	67877,39	58166,75	9710,63	0,565323	5489,65	0,489021	4748,71
3	77300,02	68827,94	58868,40	9959,54	0,425055	4233,35	0,341973	3405,90
4	78381,91	69791,26	59610,80	10180,46	0,319590	3253,58	0,239142	2434,58
5	79477,54	70766,80	60340,57	10426,23	0,240293	2505,35	0,167232	1743,60
						53,94		-3.592,68

Fuente: Cuadro Nro.97

Elaboración: La Autora

$$N.TIR = tm + Dt \left(\frac{VAN\ tm}{VAN\ tm - VAN\ tM} \right)$$

$$N.TIR = 33 + 10 * \left(\frac{53,94}{53,94 - (-3.592,68)} \right)$$

$$N.TIR = 33,16\%$$

Diferencia de TIR:

Diferencia de TIR = TIR del Proyecto – Nueva TIR

Diferencia de TIR = 49,43 – 33,16

Diferencia de TIR = **16,27**

Porcentaje de variación:

% Variación = (Diferencia de TIR / TIR del Proyecto) * 100

% Variación = (10 / 49,43) * 100

% Variación = **32,9118%**

Sensibilidad:

Sensibilidad = % Variación / Nueva TIR

Sensibilidad = 32,9118 / 33,16

Sensibilidad = **0,99**

h. CONCLUSIONES

Luego de haber desarrollado la presente propuesta investigativa y tomando como referencia los resultados obtenidos, se establece las siguientes conclusiones:

- En el trabajo investigativo, a través, de la metodología utilizada, con la aplicación de técnicas como: la observación y la encuesta a las familias del cantón Catamayo y a los restaurantes; proporciono información para el estudio de mercado, se obtuvo una demanda insatisfecha de 90.368 unidades de ceviche, refiriéndose a un nuevo producto en el mercado del cantón Catamayo.
- El estudio técnico, determina que la empresa tendrá una capacidad utilizada de 28.860 unidades que corresponde al 33,33% de la capacidad instalada que es 100%.
- El estudio organizacional y legal establece que la empresa estará constituida jurídicamente como: Compañía de Responsabilidad Limitada y su razón social será “QUENITAMP” Cía. Ltda. el cual ofrecerá un nuevo producto llamado “CEVIFRUITS” a las familias del cantón Catamayo, la misma que tendrá una duración de vida útil de 5 años.
- En el estudio financiero, se determinó la inversión total del proyecto \$22.541,86 que será financiada por los socios el 65% (\$14.541,86) de capital y un 35% (\$8.000) de crédito en la institución financiera BanEcuador, con un interés del 11% anual.

- Dentro del estudio financiero, se estableció a través de activos, depreciaciones y amortizaciones, el costo total de producción que para el primer año será de \$57.478,85 y los ingresos por ventas será de \$75.180,03.
- Cada unidad del nuevo producto “CEVIFRUITTS” presentado en frascos de vidrio de 454 gramos, tendrá un costo unitario de producción de \$1,99 ctvs., sumado el margen de utilidad del 31%, se obtiene un precio de venta al público de \$2,60 dólares americanos.
- En la evaluación financiera se determinó la factibilidad del proyecto de tesis, del análisis de indicadores financieros: Valor Actual Neto de \$26.062,32; Periodo de Recuperación de Capital en 1 año, 9 meses y 18 días; Tasa Interna de Retorno de 49,43%; Relación Beneficio Costo de \$1,31 por cada dólar invertido la empresa obtiene \$0,31 centavos de rentabilidad y el Análisis de Sensibilidad, indicó que el proyecto soporta un incremento en los costos del 14,38% con una sensibilidad del 0,99% y una disminución de ingresos del 10,96%, con una sensibilidad del 0,99%. Lo cual, significa que el proyecto es factible por lo tanto debe ejecutarse.

i. RECOMENDACIONES

De acuerdo a los resultados obtenidos en el presente proyecto, se establece las siguientes recomendaciones:

- Luego de haber realizado la presente investigación, se recomienda a los socios inversionista y futuros emprendedores; tomar en cuenta este estudio de mercado que es el punto de partida del proyecto, con el cual se reduce el riesgo y se garantiza el éxito; en vista de que los resultados demuestran que hay gran demanda insatisfecha, se debe invertir en este proyecto la misma que asegura una alta rentabilidad.
- Utilizar la capacidad instalada en un porcentaje mayor, logrando cubrir en un 50% la demanda efectiva, con la finalidad de cubrir una mayor participación en el mercado y así obtener mayores recursos y utilidades.
- Realizar un adecuado plan de comercialización y publicidad, que permita ampliar la cobertura del mercado dentro y fuera del cantón Catamayo y lograr un consumo masivo del producto. Haciendo conocer las bondades nutricionales del mismo
- Realizar capacitaciones permanentes al personal en cuanto a relaciones humanas y uso de la maquinaria y a la elaboración del producto, con la finalidad de evitar pérdidas en la producción, que podrían reflejar una disminución de ventas.
- Incentivar al agricultor, para que optimice los recursos agrícolas, produciendo frutas exóticas de clima tropical, ya que es el cantón de

mayor productividad y cuyos ingresos mejoren la calidad de vida de los habitantes.

- Es un proyecto nuevo, que de llevarse a cabo, genera fuentes de trabajo a personas de la localidad, contribuye a la economía del cantón y por ende del país.

j. BIBLIOGRAFÍA

Análisis sectorial de frutas exóticas. (2014). Obtenido de pro ecuador:
http://www.proecuador.gob.ec/wpcontent/uploads/2015/01/proec_as2016_frutasexoticas.pdf

Banco central del Ecuador. (junio de 2016). Tasas de interés. Obtenido de
<https://contenido.bce.fin.ec/docs.php?path=/documentos/estadisticas/sectormonfin/tasasinteres/indice.htm>

Ekos. (2015). Elaboración de alimentos y bebidas. Revista Ekos. Obtenido
[.http://www.ekosnegocios.com/negocios/verarticulocontenido.aspx?](http://www.ekosnegocios.com/negocios/verarticulocontenido.aspx?)

Inec. (junio de 2016). Inflación mensual. Obtenido de Instituto Nacional de Estadística y Censos:
http://www.ecuadorencifras.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/07/reporte_inflacion_201606.pdf

Nuño, M. A. (octubre de 2014). Alimentación en edad moderna. Obtenido
https://prezi.com/ua_juygffukw/alimentacion-en-edad-moderna

Pro-Ecuador. (2015). Bondades del suelo y climas de Ecuador.

Pro-Ecuador. (julio de 2016). Análisis sectorial de frutas exóticas. Obtenido
[.http://documents.tips/documents/analisis-sectorial-de-frutas-exoticas.html](http://documents.tips/documents/analisis-sectorial-de-frutas-exoticas.html)

Sanchez, J. P. (mayo de 2010). Frutas exóticas. Obtenido
<http://frutasexoticascolmayor.blogspot.com/2010/05/el-origen-de-las-frutas-exoticas.htm>

Solange merino, I. &. (mayo de 2015). Plan de exportacion del mango. Guayaquil,ecuador.

Obtenido <http://www.dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/10024/1/ups-gt001032.pdf>

Torno, j. R. (octubre de 2013). Historia de la alimentacion. Obtenido de <https://sites.google.com/site/historiaalimentacion/el-intercambio-de-alimentos-entre-amrica-y-europa>

Villanueva, d. D. (2014). Real academia española (23^a ed.). Madrid, españa. Obtenido de diccionario: <http://www.rae.es/obras-academicas/diccionarios/diccionario-de-la-lengua-espanola>

k. ANEXOS

Anexo Nro. 1 Resumen del proyecto

a. Tema

“ELABORACIÓN DE UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA EMPRESA PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE FRUTAS EXÓTICAS EN CEVICHE (MANGO Y MARACUYÁ), EN EL CANTON CATAMAYO, PROVINCIA DE LOJA”.

b. Problemática

La industria en los últimos años, ha evolucionado aceleradamente logrando avances científicos y tecnológicos, contribuyendo de esta manera al sector agroalimentario, con una alta tecnificación para enfrentar el desequilibrio de la demanda de productos agrícolas de mejor calidad y mejorar la productividad de los diferentes actores de la producción, con el propósito de disminuir la pobreza y mejorar la calidad de vida del ser humano.

Según la Organización Mundial de la Salud (OMS) en Latinoamérica, al igual que el resto del mundo, el consumo saludable está reemplazando por los alimentos tradicionales, como es el consumo de alimentos ultra procesados y ultra pasteurizados entre estos: bebidas azucaradas y comida rápida; a la vez, aumentado drásticamente graves daños a la salud, los cuales no están diseñados para satisfacer las necesidades nutricionales de las personas, sino para que se conserven por mucho tiempo en los estantes y generan acciones no apropiadas como: deseos

incontrolados de consumos, que llegan a dominar los mecanismos innatos de control de forma apresurada, como también, del apetito y hasta el deseo racional de dejar de comer por completo, esto resulta doblemente perjudicial, son casi aditivos y lleva a las personas a aumentar el sobrepeso y la obesidad, al tiempo que sustituyen de manera inadecuada los alimentos frescos ricos en hierro y nutrientes, que son la base de una dieta equilibrada, sana y natural.

Posteriormente a través de varias investigaciones en América Latina los estándares de desnutrición infantil y anémica por deficiencia de hierro son muy elevados, debido a la inadecuada alimentación en cantidad y calidad de productos que se adquiere para el consumo humano, ocasionando un alto déficit de nutrientes que agrava la aparición de distintas enfermedades en gran parte de la población.

En el Ecuador una de las causas de enfermedades catastróficas es la mala selección de alimentos entre estos: el consumo de comida chatarra, que como consecuencia, existe alto porcentaje de diabetes e hipertensión, en gran medida se agravan por la obesidad y la falta de ejercicio físico, encontrándose entre las principales causas de muerte en el país. La seguridad alimentaria es una preocupación muy grave en desarrollo de la población, no cabe duda, de que la producción de alimentos saludables debe incrementarse considerablemente, para lograr satisfacer en un futuro las demandas de consumo de la población que cada vez son mayores.

Hay que mencionar que el Ecuador es un país productor de frutas naturales, que en su mayoría son consideradas como frutas exóticas o no tradicionales, las cuales tienen un consumo limitado en el mercado interno, por el desconocimiento del valor nutricional, por la falta de iniciativa de producción, por no saber identificar nuevos nichos de mercado y por la escasa tecnología para un manejo adecuado de la frutas no tradicionales. Dentro de esta gran variedad de frutas exóticas se encuentra la pitahaya, tomate de árbol, el aguacate, la uvilla, naranjilla, babaco, maracuyá, mango, etc.

Siendo el Ecuador el proveedor mundial más importante de maracuyá, conocida como la fruta de la pasión, por su sabor singular y su exquisita aroma, cultivada en el clima tropical durante todo el año, esta fruta de color amarillo es netamente nutritiva utilizados en diferentes platillos del arte culinaria. Otra de las frutas de mayor potencial es el mango, su sabor es indescriptible, adecuado para una dieta baja en calorías, la misma que aporta al organismo: minerales, vitaminas y un alto contenido de fibra; a su vez, es un gran antioxidante ayuda combatir enfermedades más comunes como la anemia, estreñimiento, etc.

Adentrándonos, a lo que es en sí, la provincia de Loja conocida como la ciudad castellana, en donde la falta de concientización en cuanto a la manera de como alimentarse sanamente, se han desarrollado hoy en día enfermedades como: diabetes, la hipertensión, obesidad que deteriorar la salud de las personas, provocadas por la acumulación anormal o excesiva de grasas que contienen altas cantidades de calorías.

Dentro este contexto está el cantón Catamayo, que brinda un clima acogedor, una inigualable gastronomía y platos típicos de la zona, como también, el consumo de productos de mar en ceviche, que en la actualidad están ocasionando graves daños a la salud como: reacciones alérgicas e intoxicaciones, altos niveles de helicobacter pylori, transmisión de la infección estomacal que pueden provocar úlceras, gastritis y en un mayor índice de cáncer gástrico.

Contribuyendo a una alimentación saludable, se pretende elaborar un excelente plato, denominado “Ceviche de Frutas Exóticas”, tomando como ingrediente principal el mango, el mismo que reemplazará a los productos de mar; además se agregara vegetales como: tomate, puerro, chile, apio, cilantro, entre otros; todo esto cocido con sumo de maracuyá, mandarina o limón y una pizca de sal, dándole a este plato un sabor agradable y diferente. Este producto, estará al alcance del consumidor, en envase de vidrio para su conservación fresca, su notable pureza y calidad; donde las familias podrán deleitar de un plato único y diferente en su mesa, experimentando su sabor original; al mismo tiempo lograr contribuir a la industria alimentaria y por ende a la economía del país.

Es por ello, que la falta de una empresa procesadora de estas frutas, se crea la necesidad de implementar una EMPRESA PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE FRUTAS EXÓTICAS EN CEVICHE (MANGO Y MARACUYÁ), EN EL CANTÓN CATAMAYO que innove y reemplace los productos de mar, por frutas exóticas; dando así, un valor agregado a las frutas exóticas de clima tropical, de la misma manera incentivar el

consumo de alimentos naturales; del cantón Catamayo conocido también como la ciudad del Eterno Sol.

c. Objetivos

Objetivos General.

- Desarrollar un proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa procesadora y comercializadora de frutas exóticas en ceviche (mango y maracuyá), en el cantón Catamayo, provincia de Loja.

Objetivos Específicos.

- Realizar el Estudio de Mercado para determinar la oferta y demanda de frutas exóticas en ceviche en el cantón Catamayo.
- Determinar el Estudio Técnico, que permita diseñar procesos para optimizar los recursos, con una estructura orgánica-funcional, que genere fuentes de trabajo, al emprender la empresa procesadora de frutos exóticos en ceviche.
- Desarrollar un Estudio Financiero para establecer la inversión y financiamiento del proyecto, en donde determine el monto de los recursos necesarios para la creación de la empresa procesadora de frutas exóticas en ceviche.
- Aplicar la Evaluación Financiera a través de indicadores, que permitan determinar la factibilidad o no del proyecto, para la creación de una empresa procesadora y comercializadora de frutas exóticas en ceviche.

d. Metodología

En el presente trabajo investigativo, se aplicará la investigación descriptiva, con la finalidad de definir, clasificar, catalogar o caracterizar los problemas que concurren, a través, de la información que se obtendrá de varias fuentes, además se considerará los diferentes métodos y técnicas que permitan obtener datos, que ayuden a la ejecución del proyecto.

Se detalla a continuación la metodología y técnicas que serán utilizadas.

1. Métodos

En la presente investigación, se desarrollará, a través, de la utilización de los siguientes métodos:

Método Deductivo

La aplicación del método deductivo nos permitirá, obtener importante información de la problemática: mundial, Latinoamérica, nacional, provincial y local; la misma que al procesarla se evidenciara la necesidad que ocurre en determinado sector, como también los factores que ayudarán a realizar el estudio de mercado de dicha población, además se lo utilizara para la elaboración del marco teórico.

Método Inductivo

El método inductivo, permitirá mediante un análisis llegar a determinar las respectivas conclusiones y así, aportar las debidas recomendaciones,

tomando como base, la evaluación de la documentación que se utilizará en la investigación, los factores que incidirán para dar a conocer un producto o servicio y procesar resultados de la evaluación financiera para conocer si el proyecto es viable o no.

2. Técnicas

En la recolección de información se tomarán en cuenta las técnicas: primarias y secundarias, que permitan, conocer los gustos y preferencias, además se obtendrá información real y precisa de la demanda de un producto o servicio, como también, ayudará a la realización de los diferentes estudios de un proyecto de inversión. Estas técnicas serán de gran utilidad para el alcance de los objetivos.

Observación

La observación, es un recurso que se utilizará constantemente para la recopilación de datos e información de aspectos más significativos, que permitan establecer de manera objetiva el ambiente de mercado en estudio, la localización, ingeniería del proyecto, tecnología, infraestructura física, distribución de la planta, comercialización, etc. Además se realizará la observación directa, para identificar los principales problemas que existen.

Encuesta

La encuesta es una técnica que será utilizada para obtener información, mediante un cuestionario anticipadamente elaborado, el mismo que permitirá conocer, los gustos y preferencias del segmento de la población,

en este caso, se aplicarán 367 encuestas a las familias del cantón Catamayo (demanda), con la finalidad de conocer sobre el consumo de frutas exóticas, su utilización y comercialización. A su vez, se aplicará encuestas a los oferentes como: restaurantes, hosterías y comedores; con la finalidad de conocer los principales problemas que tienen en la producción y comercialización de ceviches.

Revisión bibliográfica

Para el desarrollo de la presente investigación se utilizará, inicialmente las siguientes fuentes bibliográficas como: libros, tesis, revistas, artículo de publicaciones periódicas, folletos e internet; que sirvan como ente de apoyo, para la recopilación de la información necesaria e indispensable, para el desarrollo investigativo, del cual se obtendrá conceptos fundamentales, para comprender el tema, acerca de procesar y comercializar frutas exóticas en ceviche, en el cantón Catamayo.

3. Población

Proyección de la población

Para determinar el tamaño de la muestra se realizará una segmentación psicográfica de mercado (familias) para lo cual se acude al INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos), donde se encuentra información de la población del cantón Catamayo en el periodo 2010 como año base (30.638 habitantes), con una tasa de incremento del 1,40%; a la cual se la proyecta para el año 2016 cuyos resultados se describen a continuación.

Formula de la Población

$$Pf = Po(1+r)^n$$

Nomenclatura:

Pf: Población Final

Po: Población Inicial

r: Tasa Crecimiento (1,40%)

n: Número de años (6)

$$Pf \text{ 2016} = Po \text{ 2010} (1+0,0140)^6$$

$$Pf \text{ 2016} = 30.638 (1+0,0140)^6$$

$$Pf \text{ 2016} = 30.638 (1,0870)$$

$$Pf \text{ 2016} = 33.303$$

CUADRO Nº 3. PROYECCION DE LA POBLACION (2010-2016)				
AÑOS	POBLACION	TASA DE CRECIMIENTO	INTEGRANTES POR FAMILIA	Nº FAMILIAS
2010	30.638	1,40%	4	7.660
2011	31.067	1,40%	4	7.767
2012	31.502	1,40%	4	7.875
2013	31.943	1,40%	4	7.986
2014	32.390	1,40%	4	8.098
2015	32.844	1,40%	4	8.211
2016	33.303	1,40%	4	8.326

Fuente: INEC

Elaboración: La autora

Determinación del tamaño de la muestra

Entonces luego de obtener la población del año 2016, la cual es de 33.303 personas, se divide para 4 que es el número de miembros por familia, lo que da un total de 8.326 familias; siendo esta la población para el cálculo del tamaño de la muestra. Para ello se utiliza la siguiente fórmula:

Formula del tamaño de la muestra

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

Nomenclatura:

n: Tamaño de la muestra

N: Población total

z: Nivel de confianza

e: Margen de Error

1: Constante

p: Probabilidad de éxito

q: Probabilidad de fracaso

$$n = \frac{8.326 * 3,8416 * 0,5 * 0,5}{(0,05)^2 * (8.326 - 1) + 3,8416 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{7996}{22}$$

$$n = \mathbf{367} \text{ encuestas}$$

Se aplicará **367** encuestas a las familias del cantón Catamayo.

Cuadro N° 4. Distribución de las encuestas por parroquias				
Parroquias	Población 2010	Población 2016	%	N° Encuestas
Catamayo	23.455	25.495	77%	281
El Tambo	4.630	5.033	15%	55
Guayquichuma	383	416	1%	5
San Pedro de la Bendita	1.590	1.728	5%	19
Zambi	580	630	2%	7
Total	30.638	33.303	100%	367

Fuente: INEC

Elaboración: La autora

Las encuestas serán distribuidas de acuerdo al número de familias que existan a cada parroquia del cantón Catamayo de la provincia de Loja; entre ellas tenemos: la parroquia Catamayo, el Tambo, Guayquichuma, San Pedro de la Bendita y la parroquia Zambi.

Procedimiento

En el desarrollo de la presente investigación, se indicará paso a paso lo que se va a realizar en cada uno de los estudios que conforman el proyecto. La investigación iniciará seleccionando el tema, para después ser analizado mediante las herramientas de la toma de decisiones. Luego se analizará la matriz causa-efecto, la misma que ayudará a determinar la problemática, así mismo basándose en esta, se planteará la justificación del porque realizar la presente investigación, seguidamente se formulará un objetivo general y algunos específicos.

Seguidamente se procederá a realizar cada uno de los estudios del proyecto:

El estudio de mercado, se iniciará definiendo el segmento de mercado al que se va a dirigir el producto, seguidamente se calculará el tamaño de la muestra, luego se aplicarán las encuestas, se realizará la tabulación determinando así los gustos y preferencias, la demanda y oferta de las frutas exóticas en ceviche.

En el estudio técnico se determinará el diseño de la función de la producción óptima y los recursos disponibles para obtener el producto deseado, además la determinación de la capacidad instalada y utilizada, localización de la planta, materia prima y materiales, elaboración del diagrama de proceso productivo, diagrama de recorrido y distribución de la nave de producción.

Estudio Administrativo-Legal, el cual se determinará: la organización legal de la empresa, estructura organizativa (organigramas), manual de funciones.

En el estudio financiero se determinará el costo total de la operación para lo cual se iniciará determinando: activo fijo, activo diferido, activo circulante, inversión total, financiamiento, estructura de los costos, clasificación de costos, determinación del precio unitario, de ingresos, estado de pérdidas y ganancias, punto de equilibrio.

Para realizar la evaluación financiera se efectuará basándose en el flujo de caja y aplicando índices financieros como: valor actual neto, tasa interna de retorno, periodo de recuperación del capital, relación beneficio costo, análisis de sensibilidad, conclusiones y recomendaciones

Anexo Nro. 2 Diseño de las encuestas para los demandantes



Universidad Nacional de Loja
Área Jurídica Social y Administrativa
Carrera de Administración de Empresas

El objetivo de la presente encuesta, es recabar información para la investigación de tesis de grado titulada: **“Elaboración de un proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa procesadora y comercializadora de frutas exóticas en ceviche (mango y maracuyá), en el cantón Catamayo, provincia de Loja”**; por ello, solicito me confiera la información en cada una de las preguntas.

Encuesta dirigida a las familias del cantón Catamayo

1. ¿Consume ceviche en su familia?

Si ()

No ()

Nota: Si su respuesta es **SI** continúa la encuesta, caso contrario culmina.

2. ¿Qué tipo de ceviche consume en su familia? Marque (X) en una sola opción.

Camarón	
Concha	
Pescado	
Mixto	
Otros	

3. ¿Qué característica influye en su decisión, al momento de consumir el ceviche de su preferencia? Marque (X) en una sola opción.

Presentación	
Sabor	
Calidad	
Cantidad	

4. **¿Con que frecuencia consume ceviche en su familia? Marque (X) en una sola opción.**

Diario	
Semanal	
Quincenal	
Mensual	
Otros	

5. **¿Especifique la cantidad de ceviche que consume en su familia? Marque (X) en una sola opción.**

1 ceviche	
2 ceviches	
3 ceviches	
4 ceviches	
Otros	

6. **¿Cuál es el precio que paga por cada unidad de ceviche que consume? Marque (X) en una sola opción.**

\$2,00 a \$4,00	
\$5,00 a \$7,00	
\$8,00 a \$10,00	
\$11,00 a mas	

7. **¿En qué presentación adquiere el ceviche que usted consume? Marque (X) en una sola opción.**

Envase de Loza	
Envase de vidrio	
Envase desechable	

8. **¿Dónde compra el ceviche que usted consume? Marque (X) en una sola opción.**

Restaurante	
Mercado	
Vendedores ambulantes	

Otros	
-------	--

9. ¿Incluiría en su alimentación, un nuevo ceviche a base de frutas exóticas: mango y maracuyá?

Si () No ()

Nota: Si su respuesta es **SI** continúa la encuesta, caso contrario culmina.

10. ¿Qué tipo de presentación, sería el de su preferencia para adquirir el nuevo ceviche de estas frutas exóticas? Marque (X) en una sola opción.

Envase de lata	
Envase de vidrio	
Otros	

11. ¿Cómo le gustaría, el sabor del nuevo ceviche de estas frutas exóticas? Marque (X) en una sola opción.

Natural	
Picante	

12. ¿Si se implementará una empresa procesadora y comercializadora de frutas exóticas en ceviche: mango y maracuyá, usted estaría dispuesto adquirir el nuevo producto?

Si () No ()

Nota: Si su respuesta es **SI** continúa la encuesta, caso contrario culmina.

13. ¿Dónde le gustaría que se comercialice el nuevo ceviche de frutas exóticas: mango y maracuyá? Marque (X) en una sola opción.

Tiendas	
---------	--

Autoservicios	
Supermercados	
Centros naturistas	
Otros	

14. **¿Cuál es el medio publicitario, de su preferencia para dar a conocer el nuevo ceviche de frutas exótica**

Radio emisoras	
Televisión	
Redes sociales	
Hojas volantes	

Gracias por su colaboración

Anexo Nro.3 Diseño de las encuestas para los ofertantes



Universidad Nacional de Loja
Área Jurídica Social y Administrativa
Carrera de Administración de Empresas

El objetivo de la presente encuesta, es recabar información, para la investigación de tesis de grado titulada: **“Elaboración de un proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa procesadora y comercializadora de frutas exóticas en ceviche (mango y maracuyá), en el cantón Catamayo, provincia de Loja”**; por ello, solicito me confiera la información necesaria en cada una de las preguntas.

Encuesta dirigida a los oferentes del cantón Catamayo

Datos generales:

Nombre de la empresa:

Dirección de la empresa:

1. ¿En su empresa, vende ceviche?

Si ()

No ()

2. ¿Qué tipo de ceviche vende más?

Camarón	
Concha	
Pescado	
Mixto	
Otros	

3. ¿En promedio, cuántas unidades de

Diario	
Semanal	
Mensual	

ceviche vende?

4. ¿Cuál es el precio, de cada unidad de ceviche que usted vende?

5. ¿En qué presentación vende el ceviche?

Envase de Loza	
Envase de vidrio	
Envase desechable	
Otros	

Gracias por su colaboración

Anexo Nro.4 Materia prima directa

1 Producción: 37 Unidades				
Descripción	Cantidad	Unidad	Precio	Valor
		medida	Unitario	Total
Mango	6	Kilo	1,32	7,92
Maracuyá	7	kilo	0,5	3,5
Cebolla	1	Kilo	0,44	0,44
Tomate	1	Kilo	0,44	0,44
Pimiento	0,19	Kilo	0,3	0,057
Limón	1	Kilo	0,45	0,45
Sal	0,1	kilo	0,5	0,05
Total				12,86

Fuente: Investigación propia

Elaboración: La Autora

3 Producciones al día: 111 unidades				
Descripción	Cantidad	Unidad	Precio	Valor
		medida	unitario	Total
Mango	18	Kilo	1,32	23,76
Maracuyá	21	kilos	0,5	10,50
Cebolla	3	Kilo	0,44	1,32
Tomate	3	Kilos	0,44	1,32
Pimiento	0,57	Kilo	0,3	0,17
Limón	3	Kilo	0,45	1,35
Sal	0,3	kilo	0,5	0,15
Total				38,57

Fuente: Investigación propia

Elaboración: La Autora

Producción Semanal: 555 unidades				
Descripción	Cantidad	Unidad	Precio	Valor
		medida	unitario	Total
Mango	90	Kilo	1,32	118,80
Maracuyá	105	kilos	0,5	52,50
Cebolla	15	Kilo	0,44	6,60
Tomate	15	Kilos	0,44	6,60
Pimiento	2,85	Kilo	0,3	0,86
Limón	15,00	Kilo	0,45	6,75
Sal	2	kilo	0,5	0,75
Total				192,86

Fuente: Investigación propia

Elaboración: La Autora

Producción anual: 28.860 unidades				
Descripción	Cantidad	Unidad	Precio	Valor
		Medida	unitario	Total
Mango	4680	Kilo	1,32	6177,60
Maracuyá	5460	Kilos	0,5	2730,00
Cebolla	780	Kilo	0,44	343,20
Tomate	780	Kilos	0,44	343,20
Pimiento	148,20	Kilo	0,3	44,46
Limón	780	Kilo	0,45	351,00
Sal	78,00	Kilo	0,5	39,00
Total				10028,46

Fuente: Investigación propia

Elaboración: La Autora

Índice

PORTADA.....	i
CERTIFICACIÓN.....	ii
AUTORÍA.....	iii
CARTA DE AUTORIZACIÓN.....	iv
AGRADECIMIENTO	v
DEDICATORIA	vi
a. Título:.....	1
b. Resumen.....	2
c. Introducción.....	8
d. Revisión de literatura.....	11
e. Materiales y métodos	25
f. Resultados	34
g. Discusión.....	53
h. Conclusiones.....	131
i. Recomendaciones.....	133
j. Bibliografía	135
k. Anexos	137