



1859

UNL

Universidad
Nacional
de Loja

Universidad Nacional de Loja

Unidad de Educación a Distancia y en Línea

Carrera de Administración de Empresas

"Proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón para la ciudad de Huaquillas, provincia de El Oro"

**Trabajo de Integración Curricular,
previo a la obtención del título de
Licenciada en Administración de
Empresas.**

AUTORA:

Nallely Samantha Tobay Caraguay

DIRECTORA:

Ing. Elizabeth Alexandra Lozano Veintimilla.

Loja – Ecuador

2024

Certificación



UNL

Universidad
Nacional
de Loja

Sistema de Información Académico
Administrativo y Financiero - SIAAF

CERTIFICADO DE CULMINACIÓN Y APROBACIÓN DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR

Yo, **LOZANO VEINTIMILLA ELIZABETH ALEXANDRA**, director del Trabajo de Integración Curricular denominado "**PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE HAMBURGUESAS DE PATACÓN PARA EL CANTÓN HUAQUILLAS, PROVINCIA EL ORO**", perteneciente al estudiante **NALLELY SAMANTHA TOBAY CARAGUAY**, con cédula de identidad N° **0706807039**.

Certifico:

Que luego de haber dirigido el **Trabajo de Integración Curricular**, habiendo realizado una revisión exhaustiva para prevenir y eliminar cualquier forma de plagio, garantizando la debida honestidad académica, se encuentra concluido, aprobado y está en condiciones para ser presentado ante las instancias correspondientes.

Es lo que puedo certificar en honor a la verdad, a fin de que, de así considerarlo pertinente, el/la señor/a docente de la asignatura de **Integración Curricular**, proceda al registro del mismo en el Sistema de Gestión Académico como parte de los requisitos de acreditación de la Unidad de Integración Curricular del mencionado estudiante.

Loja, 2 de Agosto de 2024



ELIZABETH ALEXANDRA
LOZANO VEINTIMILLA

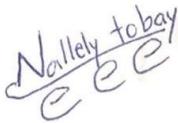
F)

DIRECTOR DE TRABAJO DE INTEGRACIÓN
CURRICULAR

Autoría

Yo, **Nallely Samantha Tobay Caraguay** declaro ser autor/a del presente Trabajo de Integración Curricular y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos, de posibles reclamos y acciones legales, por el contenido del mismo. Adicionalmente acepto y autorizo a la Universidad Nacional de Loja la publicación de mi Trabajo de Integración Curricular o de Titulación, en el Repositorio Digital Institucional – Biblioteca Virtual.

Firma:

Handwritten signature of Nallely Tobay in blue ink, written in a cursive style.

Cédula de identidad: 0706807039

Fecha: 17 de octubre del 2024

Correo electrónico: nallely.tobay@unl.edu.ec

Teléfono: 0990991294

Carta de autorización por parte del autor/a, para consulta, reproducción parcial o total y/o publicación electrónica del texto completo, del Trabajo de Integración Curricular.

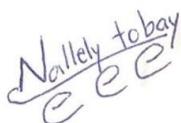
Yo, **Nallely Samantha Tobay Caraguay**, declaro ser autor/a del Trabajo de Integración Curricular denominado: "**Proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón para la ciudad de Huaquillas, provincia de El Oro**", como requisito para optar por el título de **Licenciada/o en Administración de Empresas**, autorizo al Sistema Bibliotecario de la Universidad Nacional de Loja para que, con fines académicos, muestre la producción intelectual de la Universidad, a través de la visibilidad de su contenido en el Repositorio Institucional.

Los usuarios pueden consultar el contenido de este trabajo en el Repositorio Institucional, en las redes de información del país y del exterior con las cuales tenga convenio la Universidad.

La Universidad Nacional de Loja, no se responsabiliza por el plagio o copia del Trabajo de Integración Curricular que realice un tercero.

Para constancia de esta autorización, suscribo, en la ciudad de Loja, a los 17 días del mes de octubre de dos mil veinticuatro.

Firma:



Autor/a: Nallely Samantha Tobay Caraguay

Cédula de identidad: 0706807039

Dirección: Cdla. Las Americas. Calles: Pradera y la Unión

Correo electrónico: nallely.tobay@unl.edu.ec

Teléfono: 0990991294

DATOS COMPLEMENTARIOS:

Nombre del Director/a del Trabajo de Integración Curricular: Ing. Elizabeth Alexandra Lozano Veintimilla.

Dedicatoria

El presente trabajo de integración curricular está dedicado en primer lugar a Dios, por haberme permitido estar con vida y salud hasta la actualidad y también por haberme brindado sabiduría, fortaleza y resiliencia a lo largo de mi vida pese a los diferentes obstáculos.

Dedico con todo mi corazón mi tesis a mis padres Marcelo y Patricia pues sin ellos no lo habría logrado; además porque me forjaron como la persona que soy hoy en día y me motivaron constantemente.

A mi hermana Tamara con mucho amor y cariño le dedico todo mi esfuerzo puesto en este trabajo debido a su amor y apoyo incondicional que me permitió terminar con éxito este trabajo investigativo.

A mi familia y amigos, quienes han compartido muchos momentos ya sean buenos o malos ellos han permanecido allí mostrándome su apoyo incondicional.

Nallely Samantha Tobay Caraguay

Agradecimiento

Primeramente, quiero manifestar mi grato agradecimiento a Dios por haberme permitido tener buenos momentos durante mi tiempo universitario y además por la culminación de este proyecto de factibilidad.

A mis padres y hermana quienes han sido un pilar fundamental a lo largo de mi vida y especialmente a mis padres que han estado presente en cada etapa de mi vida.

A la Ing. Elizabeth Alexandra Lozano Veintimilla en calidad de directora de tesis, puesto que, gracias a su sabiduría, paciencia y conocimiento ha podido orientarme y apoyarme para el logro de este objetivo.

A la prestigiosa Universidad Nacional de Loja, por haberme aceptado para continuar con mi formación académica de tercer nivel proporcionándome información idónea y sobre todo de calidad.

Nallely Samantha Tobay Caraguay

Índice de contenidos

Portada	i
Certificación	ii
Autoría	iii
Carta de autorización	iv
Dedicatoria	v
Agradecimiento	vi
Índice de contenidos	vii
Índice de tablas.....	
Índice de figuras	
Índice de anexos.....	
1. TÍTULO	1
2. RESUMEN	2
2.1 Abstrac	2
3. INTRODUCCIÓN	4
4. MARCO TEÓRICO	4
4.1 Marco Referencial	4
4.1.1 Antecedentes	4
4.1.2 Producto	5
4.1.3 Platano verde	5
4.1.4 Hamburguesas tradicionales.....	6
4.1.5 Hamburguesas de patacón	6
4.2 Marco Conceptual	6
4.2.1 Proyecto.....	6
4.2.2 Proyecto de factibilidad.....	6
4.2.3 Estudio de mercado	7
4.2.4 Estudio técnico	7
4.2.5 Estudio Administrativo	7
4.2.6 Estudio económico	7
4.2.7 Evaluación Financiera	7
5. METODOLOGÍA	7
5.1 Metodología General.....	8
5.1.1 ¿Dónde?.....	8
5.1.2 ¿Cómo?.....	9
5.1.3 ¿Con qué?	9

5.2 Método de estudio	9
5.2.1 Método Inductivo	9
5.2.2 Método Deductivo	9
5.2.3 Método Analítico.....	10
5.3 Enfoque de la investigación	10
5.3.1 Enfoque Cualitativo.....	10
5.3.2 Enfoque Cuantitativo.....	10
5.3.3 Enfoque mixto	10
5.4 Tipo de investigación	11
5.4.1 Técnicas de recolección de datos	11
5.4.2 Observación.....	11
5.4.3 Encuesta	11
5.5 Objetivo Especifico uno	11
5.5.1 Estudio de mercado	11
5.6 Objetivo Especifico dos	13
5.6.1 Estudio técnico	13
5.6.2 Estudio Administrativo	13
5.7 Objetivo Especifico tres	13
5.7.1 Estudio económico	13
5.7.2 Evaluación financiera.....	13
6. RESULTADOS.....	13
6.1 Determinar la población y muestra de la demanda	14
6.1.1. Análisis de los resultados	16
6.1.1.1 Resultados de las encuestas aplicadas a los demandantes (Población por hogares de la ciudad de Huaquillas).....	16
6.2 Determinar la población y muestra de la oferta	19
6.2.1. Análisis de los resultados	20
6.1.2.1 Resultados de las encuestas aplicadas a los oferentes (Restaurantes, Cafeterías y puestos de comida rápida).....	20
7. DISCUSIÓN.....	21
7.1 Estudio de mercado	21
7.1.1 Determinar la demanda potencial, real y efectiva	21
7.1.1.1 Demanda Potencial.....	22
7.1.1.2 Demanda real.....	22
7.1.1.3 Demanda efectiva.....	24
7.1.2 Determinar la oferta	24
7.1.3 Demanda Insatisfecha	26
7.2 Estudio técnico	27

7.2.1 Determinar el tamaño de la planta.....	27
7.2.2 Determinar la capacidad instalada.....	27
7.2.3 Determinar la capacidad utilizada	28
7.2.4 Localización de la planta.....	28
7.2.4.1 Factores de localización.	28
7.2.4.2 Macro Localización.....	29
7.2.4.3 Micro Localización	30
7.2.5 Distribución de planta	31
7.2.6 Flujograma de proceso	32
7.2.7 Ingeniería del proyecto.....	34
7.2.7.1 Descripción de la maquinaria y equipos.	35
7.3 Estudio administrativo.....	36
7.3.1 Estructura legal.....	36
7.3.2 Estructura administrativa.....	37
7.3.2.1 Documento habilitante.	37
7.3.2.2 Aprobación de la intendencia de compañías.	37
7.3.2.3 La minuta.....	37
7.3.3 Diseñar el organigrama estructural, funcional y posicional.....	41
7.3.4 Manual de funciones	44
7.3.4.1 Propietario.	45
7.3.4.2 Gerente.	45
7.3.4.3 Asesor jurídico.	46
7.3.4.4 Jefe de cocina.	46
7.3.4.5 Jefe de limpieza.....	47
7.3.4.6 Jefe de compras.	47
7.3.4.7 Encargado de caja.....	48
7.3.4.8 Subordinados o empleados.....	48
7.4 Estudio económico	49
7.4.1. Activos fijos	49
7.4.1.1 Terreno.	49
7.4.1.2 Construcción.....	49
7.4.1.3 Maquinaria y equipo.....	50
7.4.1.4 Muebles y enseres.	50
7.4.1.5 Equipos de oficina.....	51
7.4.1.6 Útiles de aseo.	51
7.4.1.7 Otros.	52
7.4.1.8 Resumen de activos fijos.....	52

7.4.2 Activos Diferidos	53
7.4.3 Materia prima directa	53
7.4.4 Mano de obra directa.....	53
7.4.5 Materia prima indirecta	54
7.4.6 Costos Indirectos	55
7.4.6.1 Combustibles, lubricantes y repuestos.	55
7.4.6.2 Reparación y mantenimiento.....	55
7.4.6.3 Servicios básicos.	55
7.4.6.4 Materiales de oficina.	56
7.4.6.5 Útiles de aseo.	56
7.4.6.6 Publicidad.....	57
7.4.6.7 Sueldos administrativos.....	57
7.4.6.8 Sueldos en ventas.	58
7.4.7 Resumen de activo circulante para el primer mes.....	59
7.4.8 Resumen de inversiones totales.....	59
7.4.9 Financiamiento	60
7.4.9.1 Tabla de amortización.	60
7.4.10 Presupuestos de costos y gastos	62
7.4.11 Presupuestos de ingresos	63
7.4.12 Estado de pérdidas y ganancias	64
7.4.13 Clasificación de costos fijos y variables	65
7.4.14 Punto de equilibrio	66
7.5 Evaluación Financiera.....	68
7.5.1 Flujo de caja	68
7.5.2 Valor Actual Neto	69
7.5.3 Tasa Interna de Retorno	70
7.5.4 Relación Costo Beneficio.....	70
7.5.5 Análisis de sensibilidad con incremento	72
7.5.6 Análisis de sensibilidad con disminución	73
7.5.7 Periodo de recuperación de inversión	74
8. CONCLUSIONES.....	75
9. RECOMENDACIONES.....	76
10. BIBLIOGRAFÍA.....	77
11. ANEXOS	79
11.1 Anexo 1	79
11.2 Anexo 2	82

Índice de tablas

Tabla 1. Distribución de la muestra.....	16
Tabla 2. Consumo de hamburguesas	16
Tabla 3. Frecuencia de consumo de hamburguesas	17
Tabla 4. Lugar de consumo de hamburguesas	17
Tabla 5. Horario de consumo de hamburguesas.....	17
Tabla 6. Consumo de hamburguesa de patacón	18
Tabla 7. Valor dispuesto a pagar por hamburguesa de patacón	18
Tabla 8. Frecuencia de consumo de hamburguesas de patacón	19
Tabla 9. Venta de hamburguesas de patacón	20
Tabla 10. Frecuencia de venta de las hamburguesas de patacón.....	21
Tabla 11. Precio de venta de las hamburguesas de patacón	21
Tabla 12. Demanda Potencial de las hamburguesas de patacón	22
Tabla 13. Demanda real de las hamburguesas de patacón	22
Tabla 14. Promedio de las hamburguesas de patacón	23
Tabla 15. Demanda real anual de las hamburguesas de patacón.....	23
Tabla 16. Demanda efectiva de las hamburguesas de patacón.....	24
Tabla 17. Oferta de las hamburguesas de patacón	25
Tabla 18. Promedio de venta de las hamburguesas de patacón.....	25
Tabla 19. Oferta anual de las hamburguesas de patacón.....	26
Tabla 20. Demanda insatisfecha de las hamburguesas de patacón	26
Tabla 21. Capacidad instalada de hamburguesas de patacón	27
Tabla 22. Capacidad utilizada para las hamburguesas de patacón	28
Tabla 23. Inversión en terreno.....	49
Tabla 24. Inversión de la construcción.....	50
Tabla 25. Inversión en maquinaria y equipo	50
Tabla 26. Inversión en muebles y enseres	50
Tabla 27. Inversión en equipos de oficina.....	51
Tabla 28. Inversión en útiles de aseo	51
Tabla 29. Inversión en otros	52
Tabla 30. Resumen de activos fijos.....	52
Tabla 31. Activos diferidos	53
Tabla 32. Materia prima directa de las hamburguesas de patacón	53
Tabla 33. Mano de obra directa.....	54
Tabla 34. Materia prima indirecta de las hamburguesas de patacón	54
Tabla 35. combustibles, lubricantes y repuestos	55
Tabla 36. Reparación y mantenimiento.....	55
Tabla 37. servicios básicos	56
Tabla 38. Materiales de oficina	56
Tabla 39. Útiles de aseo	56
Tabla 40. Publicidad.....	57
Tabla 41. Sueldos administrativos.....	57
Tabla 42. Sueldos en ventas	58
Tabla 43. Resumen activo circulante primer mes	59
Tabla 44. Resumen de inversiones totales.....	59
Tabla 45. Financiamiento	60

Tabla 46. Tabla de amortización	61
Tabla 47. Datos del crédito.....	61
Tabla 48. Presupuestos de costos y gastos	62
Tabla 49. Presupuestos de ingresos de hamburguesas de patacón	63
Tabla 50. Estado de pérdidas y ganancias	64
Tabla 51. Clasificación de costos fijos y variables	65
Tabla 52. Punto de equilibrio (primer año)	66
Tabla 53. Punto de equilibrio (quinto año).....	67
Tabla 54. Punto de equilibrio (décimo año)	67
Tabla 55. Flujo de caja	68
Tabla 56. VAN	69
Tabla 57. TIR	70
Tabla 58. Proceso del TIR.....	70
Tabla 59. Relación costo beneficio	71
Tabla 60. Proceso Relación C/B.....	71
Tabla 61. Análisis de sensibilidad con incremento	72
Tabla 62. Proceso del análisis de sensibilidad con incremento.....	73
Tabla 63. Análisis de sensibilidad con disminución	73
Tabla 64. Proceso de análisis de disminución.....	74
Tabla 65. Periodo de recuperación de inversión	74

Índice de Figuras

Figura 1. Área de estudio	8
Figura 2. Macro Localización de la empresa "Tamara's Burger"	30
Figura 3. Micro Localización de la empresa "Tamara's Burger"	31
Figura 4. Distribución de la planta de la empresa "Tamara's Burger"	32
Figura 5. Flujograma de la empresa "Tamara's Burger"	34
Figura 6. Diagrama del proceso de producción de la empresa "Tamara's Burger".....	34
Figura 7. Organigrama estructural de la empresa "Tamara's Burger"	43
Figura 8. Organigrama estructural de la empresa "Tamara's Burger"	44

Índice de Anexos

Anexo 1.	79
Anexo 2.	82

1. TÍTULO

"Proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón para la ciudad de Huaquillas, provincia de El Oro"

2. RESUMEN

En el mundo moderno existe un mayor requerimiento de comidas rápidas en el Ecuador y esto se da a causa que un mayor porcentaje de la población por cuestiones laborales o familiares optan por consumir algún tipo de producto de comidas rápidas para así ahorrar tiempo o simplemente para disfrutar de un momento ameno en compañía de sus familiares o amigos. Cada región de nuestro país tiene mucha diversidad en cuanto a gastronomía y peculiares platos típicos, pero en este caso quiero hacer énfasis en la región costa en donde el plátano verde es un alimento popular y muy consumido en sus diferentes preparaciones. Una de estas preparaciones es el patacón, este recurso interviene como materia prima en nuestro proyecto que complementado con otros ingredientes trae como resultado las hamburguesas de patacón, posicionándose, así como un producto innovador y saludable.

Quiero precisar que esté presente proyecto de factibilidad se basa en la implementación de una empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón en la ciudad de Huaquillas cumpliendo con los estándares de calidad y así satisfaciendo las necesidades alimentarias de los ciudadanos según sus preferencias. Para poder llevar a cabo el mismo se realizó un análisis de los antecedentes de consumo y así determinar cuál es la oferta y demanda existente en torno a este producto, la competencia, proveedores; además se desarrolló la ingeniería del proyecto que fijo los procesos, procedimientos y todo con respecto al espacio físico, aspectos legales y por último se determinó la viabilidad económica y financiera.

Palabras Clave: Antecedentes de consumo, demanda, ingeniería del proyecto, oferta, viabilidad económica y financiera.

Códigos JEL: M10, M11, M12. M13, M41

2.1 Abstrac

In the modern world, there is a greater requirement for fast food in Ecuador, and this is because a higher percentage of the population, for work or family issues, chooses to consume some kind of fast food product in order to save time or simply to enjoy a pleasant moment in the company of family or friends. Each region of our country has a lot of diversity in terms of gastronomy and peculiar typical dishes, but in this case I want to emphasize the coastal region where the green plantain is a popular food and very consumed in its different preparations. One of these preparations is the patacón, this resource intervenes as raw material in our project that,

complemented with other ingredients, brings as a result the patacón hamburgers, positioning itself as an innovative and healthy product.

I want to specify that this feasibility project is based on the implementation of a company that produces and markets patacón hamburgers in the Huaquillas city, complying with quality standards and thus satisfying the food needs of citizens according to their preferences. In order to carry out the project, an analysis of the consumer background was carried out to determine the supply and demand for this product, the competition, suppliers; in addition, the engineering of the project was developed to fix the processes, procedures and everything related to the physical space, legal aspects, and finally, the economic and financial feasibility was determined.

Key words: Consumer background, demand, project engineering, supply, economic and financial feasibility.



3. INTRODUCCIÓN

La ciudad de Huaquillas, ubicada en la provincia de El Oro, se distingue por ser una población con una demanda progresiva de opciones gastronómicas innovadoras y atractivas para los consumidores locales y visitantes. A pesar de la diversidad culinaria presente en la ciudad, existe una brecha en el mercado de comida rápida que no ha sido completamente satisfecha. En ese sentido, aparece la necesidad de evaluar la viabilidad de implementar una empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón en Huaquillas.

Dentro de las actividades productivas desarrolladas en la provincia de El Oro por parte de la población se encuentran “la agricultura, caza y pesca; minas y canteras; manufactura; electricidad, gas y agua; construcción; comercio, hoteles y restaurantes; servicios personales y sociales”. (MTO, 2015)

En esta ciudad “el 39,6 % se dedican al comercio, hoteles y restaurantes y el 12,4% se dedica a la agricultura, caza y pesca”. (INEC, 2001)

En resumen, existen empresas cuyas actividades giran en torno a la producción y comercialización de comida rápida como el caso del establecimiento denominado “Asadero Galpón Criollo. Aunque en este sector productivo existe bastantes empresas que ofrecen variedades de comida rápida, son pocos los locales que brindan algo novedoso como lo son las hamburguesas de patacón.

El problema central radica en la falta de opciones de comida rápida que satisfagan las preferencias y demandas de los consumidores locales, así como en la ausencia de una oferta gastronómica que destaque los sabores tradicionales y auténticos de la región. A pesar de la popularidad de las hamburguesas como opción de comida rápida, la introducción de una variante innovadora y única, como la hamburguesa de patacón, podría llenar este vacío en el mercado local.

4. MARCO TEÓRICO

4.1 Marco Referencial

4.1.1 Antecedentes

La creación de platillos innovadores en el entorno de las comidas rápidas ha ido evolucionando con el tiempo y en consecuencia ha ido ganando espacio en el mercado local posicionándose como los productos mayormente demandados por los clientes los cuales se inclinan a estos

patrones de consumo debido a diferentes factores como lo son la globalización y el sedentarismo de la población. Por ende, la base inicial de sus antecedentes parte de teorías y estudios que se han realizado en los diferentes países a lo largo del tiempo con respecto a comidas rápidas y como estos productos han hecho cambios significativos en los hábitos de consumo y la industria alimentaria. Es relevante señalar algunas de las teorías con respecto al surgimiento del concepto de comida rápida en el mundo.

El termino de comida rápida no es algo que apareció de la nada y que es reciente, en cambio este tiene sus orígenes en la antigüedad en épocas como la egipcia y griega. Luego este modo de consumo se fue desplazando hasta la edad media en donde los vendedores ambulantes en sus carros ofrecían comida de preparar al momento y fácil de consumir. Después llegando a la edad moderna como las personas que trabajan no contaban con el tiempo necesario para preparar sus propios alimentos y además tenían que cumplir con sus deberes laborales optaron por el consumo de comidas rápidas. Cada vez se fue popularizando este tipo de consumo provocando el surgimiento de nuevas variedades de platillos de comida rápida como pescado frito con papas, perros calientes, pizzas y por último tenemos la aparición de las hamburguesas, además se ha buscado implementar su consumo de la mano de ensaladas y otras opciones (Espada, 2021).

Un hecho fundamental ocurrido en Ecuador en el año de 1982 fue la presentación del primer local de comida rápida denominado Pizza Hut (Pizza Hut en el mercado ecuatoriano, 2022).

Como hemos conocido anteriormente, a través del tiempo la comida rápida ha ido pasando una serie de procesos hasta llegar a las hamburguesas tradicionales. El surgimiento de la primera serie de hamburguesas en el mundo fue en Wichita, Kansas en el año de 1921 y se denominó White Castle, los cuales ofrecieron la idea brillante de un nuevo sistema de atención al consumidor el cual consistía en servir las hamburguesas dentro del auto del cliente. Tiempo después este sistema fue adoptado por Dick y Ronald McDonald en el año 1948 y así este sistema fue usado por varios locales (Hamburguesa, 2024).

4.1.2 Producto

Un producto se trata de un bien o un servicio dentro del mercado, el cual busca satisfacer las necesidades del cliente (Campines, 2024)

4.1.3 Platano verde

Ecuador es un país que se destaca por dedicarse más a la actividad de la agricultura y uno de los productos que resaltan es el plátano verde, llegando a ser un producto importante dentro de la economía del país. En donde existen tres tipos de plátano: maqueño, dominico y barraganete. Y las diferentes maneras de preparar el plátano es: patacón, bastones, chifles y chips (Álvarez *et al.*, 2020).

4.1.4 Hamburguesas tradicionales

Una hamburguesa tradicional está compuesta principalmente por pan, en donde se unen dos rodajas de pan y luego se pone en el medio una carne de forma redondeada añadiendo aderezos para brindar más sabor y/o textura, usualmente estos son: salsas, quesos o verduras como, por ejemplo: lechuga, tomate, cebolla, salsa de tomate, mayonesa y mostaza.

4.1.5 Hamburguesas de patacón

En el caso de nuestro producto vamos a reemplazar el pan por patacón, brindando una opción innovadora y saludable. Debido a que el patacón es hecho a base de plátano verde (barraganete).

Para obtener el patacón, al plátano se lo somete a una serie de procesos: el cual comienza cuando se pela los plátanos verdes y se los va almacenando en un recipiente lleno de agua y sal para que el plátano no se oscurezca. Luego se procede a picar en rodajas gruesas y sofreímos, sacamos a un lado y aplastamos un poco y entonces se lo pasa a la sartén a freír. Por otro lado, se debe ir sazonando la carne molida con todos los condimentos necesarios para luego freír, entonces también se va lavando las lechugas, picando los tomates, derritiendo el queso y manteniendo todo en orden para el momento de servir al cliente

4.2 Marco Conceptual

4.2.1 Proyecto

Un proyecto es la puesta en marcha de un proceso con el fin de alcanzar algún objetivo propuesto (Dubs de Moya, 2002).

4.2.2 Proyecto de factibilidad

Un proyecto de factibilidad es un plan que lleva a cabo una empresa con la finalidad de conocer la viabilidad de un proyecto (Guasco & Luna, 2022).

Con respecto a este proyecto de factibilidad se hará énfasis en el estudio de mercado, estudio técnico, estudio administrativo, estudio económico y evaluación financiera.

4.2.3 Estudio de mercado

El estudio de mercado es lo que se realiza en una empresa con el fin de conocer acerca de cómo está operando el mercado actual, este consiste en un grupo de actividades que buscan investigar y recaudar toda la información posible del mercado en donde vamos a introducir nuestro emprendimiento (O'Keeffe, 2018).

4.2.4 Estudio técnico

En esta parte del proyecto identificaremos cuales son las técnicas y los métodos que vamos a utilizar para lograr producir los bienes o prestar servicios de una manera eficiente y así detectar que el proyecto que se está llevando a cabo es viable (González & Blanco, 2022).

4.2.5 Estudio Administrativo

Podemos decir que el estudio administrativo en un proyecto de factibilidad es una parte esencial del análisis que evalúa la estructura organizativa, las funciones gerenciales y los procesos administrativos necesarios para la implementación y operación exitosa del proyecto (Estudio administrativo-organizacional, 2022).

4.2.6 Estudio económico

En este estudio económico se realiza un análisis para poder saber con precisión cual sería el presupuesto que se necesitaría para poner en marcha el proyecto, mostrando con claridad la viabilidad financiera y rentabilidad de dicho emprendimiento (Charles *et al.*, 2020).

4.2.7 Evaluación Financiera

La evaluación financiera es el proceso de evaluar la salud financiera de una empresa mediante la revisión e interpretación de sus estados financieros (Cevallos, 2019).

5. METODOLOGÍA

5.1 Metodología General

Para el siguiente proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón tenemos que la metodología está orientada por las preguntas a continuación:

5.1.1 ¿Dónde?

El proyecto de factibilidad mencionado anteriormente está encaminado para la ciudad de Huaquillas, en donde la población de esta ciudad será el objeto de estudio. La ciudad cuenta con todo lo necesario para el establecimiento de este tipo de emprendimiento debido a que es un lugar que se destaca por el turismo y el comercio a causa de su condición de frontera activa, en donde las ventas son al por mayor y menor, venden todo tipo de productos nacionales y extranjeros, a cualquier hora del día o la noche. Además, considerando que la producción de comida rápida en esta ciudad es alta, y por ende el consumo de hamburguesas es habitual por las condiciones alimenticias y por situaciones laborales debido a la falta de tiempo, se justifica la implementación de una empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón para la ciudad de Huaquillas, Provincia de El Oro.

En la figura 1 se muestra la ubicación del área donde se realizó el estudio, la cual se ubica en la ciudad de Huaquillas, ubicado en las coordenadas GPS 3.47504 °S 80.21829 °W, obtenido de Google Map

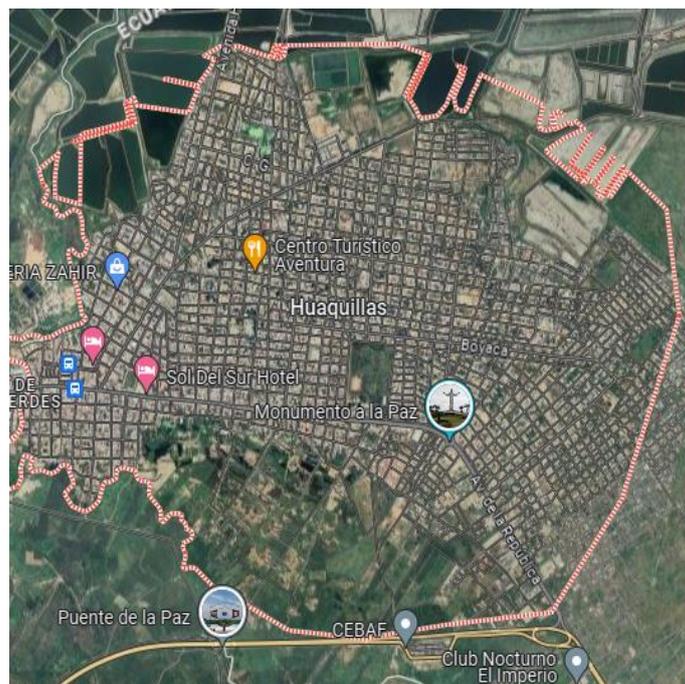


Figura 1: Área de estudio

5.1.2 ¿Cómo?

Esta investigación se desarrollará tomando en cuenta como subtemas principales: estudio de mercado; estudio técnico y administrativo; estudio económico y evaluación financiera, los mismos que se basan en los objetivos específicos del proyecto para poder determinar su factibilidad.

5.1.3 ¿Con qué?

El proyecto se efectuará de la siguiente manera:

-Recursos humanos:

Postulante: Nallely Tobay Caraguay

Docente tutor: Ing. Elizabeth Lozano

-Recursos Materiales: Computador, materiales de oficina, software para análisis de datos, celular.

5.2 Método de estudio

Los métodos que van a ser empleados en esta investigación perteneciente a un proyecto de factibilidad serán: el método inductivo, deductivo y analítico.

5.2.1 Método Inductivo

El método inductivo es un enfoque de investigación que parte de observaciones específicas y detalladas para llegar a conclusiones generales (Benítez *et al.*, 2023).

Conforme a este método y en torno al proyecto se refiere a realizar observaciones particulares para así generalizarlas y relacionarla con la teoría.

5.2.2 Método Deductivo

El método deductivo es un enfoque de investigación que comienza con principios generales o teorías para llegar a conclusiones específicas (Medranda *et al.*, 2024).

En este método es lo contrario del método anterior, en el caso de este proyecto se empezará investigando y analizando las teorías, luego se desarrollaran hipótesis para así poner en marcha la experimentación o pruebas.

5.2.3 Método Analítico

El método analítico es un enfoque de investigación o estudio que se centra en descomponer un problema o fenómeno en partes más pequeñas o componentes para comprender mejor su estructura y funcionamiento. En donde se busca analizar detalladamente cada elemento con el objetivo de comprender las relaciones entre ellos y cómo contribuyen al conjunto (Pérez & Rodríguez, 2024).

5.3 Enfoque de la investigación

Los enfoques orientados a este proyecto de factibilidad son el enfoque cualitativo, cuantitativo y mixto.

5.3.1 Enfoque Cualitativo

En resumen, este enfoque cualitativo recolecta datos no numéricos, como palabras, imágenes o sonidos (Álvarez *et al.*, 2023).

En el caso de nuestro proyecto este enfoque es de importancia porque ayuda a conocer las preferencias de los individuos de la ciudad de Huaquillas con relación a las hamburguesas de patacón y además con este enfoque se realizará una entrevista donde se recolectará información y se obtendrán datos estadísticos.

5.3.2 Enfoque Cuantitativo

Este enfoque de investigación cuantitativo se basa en la recolección y análisis de datos numéricos y además busca generalizar los resultados a una población más amplia (Bustamante & Agudelo, 2024).

Con este enfoque dentro del proyecto se recolectará información mediante encuestas y así obtendremos datos numéricos acorde a la información recopilada de la población de Huaquillas.

5.3.3 Enfoque mixto

En resumen, este enfoque mixto combina elementos de ambos enfoques cuantitativo y cualitativo en una sola investigación (García, 2024).

De acuerdo a este enfoque se tomarán en cuenta los dos enfoques anteriores el cual es el cualitativo y el cuantitativo.

5.4 Tipo de investigación

5.4.1 Técnicas de recolección de datos

Los instrumentos de recolección de información son herramientas o medios utilizados para recopilar datos en una investigación. Ejemplos incluyen cuestionarios, entrevistas, observación y pruebas. Con estos instrumentos podremos ir analizando la información de la población relacionada de forma directa con el tema de investigación.

5.4.2 Observación

La observación es una técnica de recolección de datos donde el investigador observa y registra eventos o comportamientos en tiempo real (Torres *et al.*, 2006a).

5.4.3 Encuesta

Esta encuesta es una técnica que implica la recolección de datos a través de cuestionarios estructurados o entrevistas estandarizadas realizadas a una muestra representativa de la población (Torres *et al.*, 2006b).

Esta técnica fue una de las más útiles porque permitió conocer con más precisión las preferencias de los consumidores a través de un conjunto de preguntas denominado cuestionario.

5.5 Objetivo Especifico uno

5.5.1 Estudio de mercado

Antes que nada, se debe conocer que la población es el conjunto completo de elementos o individuos que comparten una característica en común y que son objeto de estudio en una investigación (Arteaga & Portalanza, 2024).

Y por otro lado las muestras son subconjuntos representativos de una población más amplia utilizados en investigaciones. Se seleccionan para generalizar los resultados a la población completa (Maresca, 2024).

Dentro de este estudio se determinó cual era la población y muestra de la demanda de la ciudad. En el cual se identificó que la demanda fue la población por familias de la ciudad de Huaquillas, los datos fueron obtenidos de la página web del INEC del censo desarrollado en el año 2022 de

donde hemos seleccionado los datos por familias la cual corresponde al número de hogares de la ciudad, con estos datos ya seleccionados se realizó la proyección para el año 2024 con la siguiente fórmula:

$$Pf = N (1 + i)^n$$

En donde:

Pf = Población por familias para 2024(Población proyectada)

N= Población por familias (Población según el censo 2022)

i= Tasa de crecimiento poblacional

n= Periodos transcurridos

Una vez obtenida esa cifra, se procedió a aplicar la fórmula para determinar la muestra de la demanda de esa población. La fórmula es la siguiente:

$$n = \frac{N}{1 + N(e)^2}$$

En donde:

n= Tamaño de la muestra (lo que vamos a calcular)

N= Tamaño de la población (Población del año 2024)

e= Error experimental

A continuación, se determinó cual era la población y muestra de la oferta, para aquello se concretó que la oferta de la ciudad de Huaquillas eran los restaurantes de comida rápida, cafeterías y carritos de comida rápida, por esta razón se tomaron los datos de la página web del SRI, de donde se ingresó al registro único de contribuyentes y después en base de datos catastro se buscó la provincia de el Oro y de allí fuimos identificando cual era la oferta que pertenecía al cantón Huaquillas, ciudad Huaquillas, y con la fórmula anterior que usamos para determinar la muestra se la volvió a usar aquí con el fin de hallar la muestra de la oferta.

Luego, se utilizó el programa Microsoft Excel para hacer un análisis e interpretación de los datos en torno a oferta y demanda, además se examinó detalladamente las encuestas aplicadas

en la ciudad de Huaquillas y con estos datos de las encuestas se procedió a efectuar la demanda potencial, real y efectiva, la oferta y por último la demanda insatisfecha.

5.6 Objetivo Especifico dos

5.6.1 Estudio técnico

Este estudio fue elaborado en este proyecto en donde se distinguió la localización, factores y distribución de la planta, la macro localización, micro localización y el flujograma del proceso; todos estos componentes fueron de ayuda para determinar la capacidad instalada y la capacidad utilizada.

5.6.2 Estudio Administrativo

Al efectuar esta parte del estudio se realizó todo lo relacionado a la organización legal y dentro de esto se elaboró la estructura administrativa, documento habilitante, la aprobación de la intendencia de compañías y la minuta; además la organización empresarial como el organigrama estructural y funcional; y manual de funciones.

5.7 Objetivo Especifico tres

5.7.1 Estudio económico

A través de este estudio se definió los activos fijos y activos diferidos, capital de trabajo, la materia prima, mano de obra directa e indirecta, también se desarrolló el financiamiento, la tabla de amortización, el presupuesto de costos, gastos e ingresos, el estado de pérdidas y ganancias, la clasificación de los costos fijos y variables, se incluyó además el punto de equilibrio.

5.7.2 Evaluación financiera

Dentro de esta evaluación financiera se ejecutó dentro de Microsoft Excel los procedimientos de todos los cálculos del proyecto y además de los indicadores financieros como el VAN (Valor actual neto), TIR (Tasa interna de retorno), RBC (Razón beneficio-coste), PRC (Punto de ruptura) y el análisis de sensibilidad.

6. RESULTADOS

6.1 Determinar la población y muestra de la demanda

Para calcular la población y muestra de la demanda del Proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón para la ciudad de Huaquillas, provincia de El Oro se utilizó técnicas de recolección de información, al llevar en marcha el estudio de mercado se identificó cual era la demanda; es decir a que personas va orientado el producto propuesto en este proyecto.

Para lo cual se ha investigado y tomado los datos encontrados en la página del INEC con respecto al censo desarrollado en el año 2022 en Ecuador, en esa página web se ha constatado que la cifra de la población por familias para el año 2022 es de 17 547 y para el año 2024 se ha proyectado de acuerdo a la tasa de crecimiento poblacional del 2.30% una población de 18 363 hogares que pertenecen a la población de la ciudad de Huaquillas. Posteriormente se detalla el procedimiento para el cálculo de la población que se va a analizar. Pero primeramente se mostrará el cálculo de la tasa de crecimiento poblacional.

Tasa de crecimiento de hogares (Censo 2010- Censo 2022) = ((Población final- Población inicial) / Población inicial) x100

Tasa de crecimiento de hogares= ((17 547- 13 364) /13 364) x100

Tasa de crecimiento de hogares= 31.3%

Se ha calculado que la tasa de crecimiento por hogares de la ciudad de Huaquillas es de 31.3%, entonces se prosigue a calcular la tasa de crecimiento por hogares anualmente. Se desarrolla de la siguiente manera:

Tasa de crecimiento anual= ((Periodo N/ Periodo base)^{1/n} -1) x100

Tasa de crecimiento anual por hogares= ((N. hogares 2022/N. hogares 2010)^{1/periodos} -1) x100

Tasa de crecimiento anual por hogares= ((17 547/13 364)^{1/12}-1) x100

Tasa de crecimiento anual por hogares= (0.023) X100

Tasa de crecimiento anual por hogares= 2.3%

Luego para calcular el tamaño de la población proyectada para el año 2024 utilizamos la siguiente fórmula:

$$pf = N (1 + i)^n$$

En donde:

Pf = Población por familias para 2024

N= Población por familias (año 2022)

i= Tasa de crecimiento poblacional

n= Periodos transcurridos

Una vez identificados los componentes, procedemos a desarrollar y sustituir los valores en la fórmula.

$$pf = 17\,547(1+0,023)^2$$

$$pf = 18\,363 \text{ hogares}$$

Obteniendo así que la población por hogares para el año 2024 es de 18 363 hogares en la ciudad de Huaquillas.

A partir de la población anterior se procede a calcular la muestra con la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N}{1+N(e)^2}$$

En donde:

n= Tamaño de la muestra (lo que vamos a calcular)

N= Tamaño de la población (Población por familia para el año 2024)

e= Error experimental (5%)

Una vez identificados los componentes, procedemos a desarrollar y sustituir los valores en la fórmula.

$$n = \frac{N}{1+N(e)^2}$$

$$n = \frac{18\,363}{1+18\,363(0.05)^2}$$

$$1+18\,363(0.05)^2$$

n= 391 encuestas

Obteniendo, así como muestra para esta investigación un caso de 391 encuestas que deberemos aplicar a la población de Huaquillas, el cual es el lugar en donde se va a desarrollar el proyecto.

Con el propósito de detallar con más claridad los resultados dentro de este proyecto se ha detallado a continuación la distribución de la muestra.

En la tabla 1 se indica la diferencia existente entre la población por hogares del año 2022 con relación al año 2024 y dichas cifras sobre la población llevaron a encontrar la muestra de la demanda del cantón Huaquillas.

Tabla 1. Distribución de la muestra

Cantón/ciudad	Hogares 2022	Hogares 2024	PORCENTAJE	ENCUESTAS
Huaquillas	17547	18363	100%	391
Total	17547	18363	100%	391

Nota. Elaboración propia tomando información del INEC (2022).

6.1.1. Análisis de los resultados

6.1.1.1 Resultados de las encuestas aplicadas a los demandantes (Población por hogares de la ciudad de Huaquillas).

a. ¿Consume usted hamburguesas?

En la tabla 2 se muestra los datos tabulados de la primera pregunta de las encuestas aplicadas a los demandantes

Tabla 2. Consumo de hamburguesas

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sí	385	98,47%
No	6	1,53%
TOTAL	391	100%

Nota. Elaboración propia tomando información de las encuestas aplicadas a los demandantes.

Análisis e interpretación. De los resultados de encuestas aplicadas a población de la ciudad de Huaquillas hemos podido observar que el 98,47% consumen hamburguesas, mientras que el 1,53% no consumen.

b. ¿Con qué frecuencia consume hamburguesas?

En la tabla 3 se muestra los datos tabulados de la segunda pregunta de las encuestas aplicadas a los demandantes

Tabla 3. Frecuencia de consumo de hamburguesas

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1 vez al mes	320	83,12%
De 1 a 2 veces por mes	55	14,29%
Más de 3 veces al mes	10	2,60%
TOTAL	385	100%

Nota. Elaboración propia tomando información de las encuestas aplicadas a los demandantes.

Análisis e interpretación. De acuerdo a los resultados obtenidos por medio de las encuestas hemos podido observar que el 83,12% consume hamburguesas una vez al mes, 14,29% consume una a dos veces por mes y el 2,60% consume más de 3 veces al mes.

c. ¿Dónde usualmente consume las hamburguesas?

En la tabla 4 se muestra los datos tabulados de la tercera pregunta de las encuestas aplicadas a los demandantes.

Tabla 4. Lugar de consumo de hamburguesas

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
En carros de comida rápida en la calle	322	83,64%
En centros o locales comerciales	41	10,65%
No presta importancia al sitio	22	5,63%
TOTAL	385	100%

Nota. Elaboración propia tomando información de las encuestas aplicadas a los demandantes.

Análisis e interpretación. En esta pregunta podemos observar que el 83,64% de los encuestados consumen hamburguesas en carros de comida rápida en la calle, el 10,65% consume hamburguesas en centros locales o comerciales y el 5,63% no le prestan atención al sitio.

d. ¿En qué horario suele consumir hamburguesas?

En la tabla 5 se muestra los datos tabulados de la cuarta pregunta de las encuestas aplicadas a los demandantes.

Tabla 5. Horario de consumo de hamburguesas

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mañana	130	33,77%

Tarde	157	40,78%
Noche	98	25,45%
TOTAL	385	100%

Nota. Elaboración propia tomando información de las encuestas aplicadas a los demandantes.

Análisis e interpretación. Del resultado del análisis de este cuadro se denota que un 40,78% prefieren consumir hamburguesas en el horario de la tarde, el 33,77% prefiere comer hamburguesas en la mañana y el 25,45% prefiere consumir en el horario de la noche.

e. ¿Te gustaría probar una hamburguesa de patacón?

En la tabla 6 se muestra los datos tabulados de la quinta pregunta de las encuestas aplicadas a los demandantes.

Tabla 6. Consumo de hamburguesa de patacón

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	376	97,66%
No	9	2,34%
TOTAL	385	100%

Nota. Elaboración propia tomando información de las encuestas aplicadas a los demandantes.

Análisis e interpretación. Del total de encuestas aplicadas a la población de Huaquillas el 97,66% si le gustaría probar hamburguesas de patacón con carne y el 2,34% no le gustaría.

f. ¿Cuánto estarías dispuesto(a) a pagar por una hamburguesa de patacón?

En la tabla 7 se muestra los datos tabulados de la sexta pregunta de las encuestas aplicadas a los demandantes.

Tabla 7. Valor dispuesto a pagar por hamburguesa de patacón

PRECIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
2.00- 3.00 dólares	365	97,07%
3.00 -4.00 dólares	11	2,93%
Más de 4.00 dólares	0	0,00%
TOTAL	376	100%

Nota. Elaboración propia tomando información de las encuestas aplicadas a los demandantes.

Análisis e interpretación. De las personas encuestadas el 97,07% estaría dispuesto a pagar de dos a tres dólares, un 2,93% estaría dispuesto a pagar de tres a cuatro dólares y 0% estaría dispuesto a pagar más de cuatro dólares.

g. ¿Con que frecuencia consumirías hamburguesas de patacón?

En la tabla 8 se muestra los datos tabulados de la séptima pregunta de las encuestas aplicadas a los demandantes.

Tabla 8. Frecuencia de consumo de hamburguesas de patacón

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Frecuentemente	354	94,15%
Solo por probar una vez	22	5,85%
TOTAL	376	100%

Nota. Elaboración propia tomando información de las encuestas aplicadas a los demandantes.

Análisis e interpretación. Observamos que el 94,15% probaría la hamburguesa de patacón con carne frecuentemente, mientras que el 5,85% lo haría solo por probar una vez.

6.2 Determinar la población y muestra de la oferta

Para calcular la población y muestra de la oferta del Proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón para la ciudad de Huaquillas, provincia de El Oro se ha utilizado técnicas de recolección de información, al llevar en marcha el estudio de mercado se identificó cual era la oferta; es decir que personas son las que ofrecen este tipo de producto.

Para lo cual se ha investigado y tomado los datos de la página web del SRI, de donde se ingresó al registro único de contribuyentes y después en base de datos catastro se buscó la provincia de el Oro y de allí fuimos identificando cual era la oferta que pertenecía al cantón Huaquillas, ciudad Huaquillas, en donde se definió que la oferta eran los restaurantes de comida rápida, cafeterías y carritos de comida rápida. Posteriormente se detalla el procedimiento para el cálculo de la población que se va a analizar.

Para calcular el tamaño de la población proyectada para el año 2024 utilizamos la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N}{1 + N(e)^2}$$

En donde:

n= Tamaño de la muestra (lo que vamos a calcular)

N= Tamaño de la población (Población por hogares del año 2024)

e= Error experimental

Una vez identificados los componentes, procedemos a desarrollar y sustituir los valores en la fórmula.

$$n = \frac{N}{1 + N(e)^2}$$

$$1 + N(e)^2$$

$$n = \frac{665}{1 + 665(0.05)^2}$$

$$1 + 665(0.05)^2$$

n= 249 encuestas

Obteniendo, así como muestra para esta investigación un caso de 249 encuestas que deberemos aplicar oferentes de la ciudad de Huaquillas.

6.2.1. Análisis de los resultados

6.1.2.1 Resultados de las encuestas aplicadas a los oferentes (Restaurantes, Cafeterías y puestos de comida rápida).

a. ¿Vende usted hamburguesas de patacón?

En la tabla 9 se muestra los datos tabulados de la primera pregunta de las encuestas aplicadas a los oferentes.

Tabla 9. Venta de hamburguesas de patacón

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Sí	35	14,06%
No	214	85,94%
TOTAL	249	100%

Nota. Elaboración propia tomando información de las encuestas aplicadas a los demandantes.

Análisis e interpretación. De las encuestas realizadas a los oferentes hemos obtenido que un 14,06 % vende hamburguesas de patacón con carne en su establecimiento mientras que un 85,94% no vende este tipo de producto.

b. ¿Con que frecuencia vende hamburguesas de patacón?

En la tabla 10 se muestra los datos tabulados de la tercera pregunta de las encuestas aplicadas a los oferentes.

Tabla 10. Frecuencia de venta de las hamburguesas de patacón

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Frecuentemente	20	57,14%
Rara vez	15	42,86%
TOTAL	35	100%

Nota. Elaboración propia tomando información de las encuestas aplicadas a los demandantes

Análisis e interpretación. De las encuestas realizadas a los oferentes que venden hamburguesas de patacón con carne hemos obtenido que un 57,14% vende frecuentemente hamburguesas de patacón con carne en su establecimiento mientras que un 42,86% lo venden rara vez.

c. ¿A qué precio vende usted las hamburguesas de patacón?

En la tabla 11 se muestra los datos tabulados de la quinta pregunta de las encuestas aplicadas a los oferentes.

Tabla 11. Precio de venta de las hamburguesas de patacón

PRECIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
2.00- 3.00 dólares	27	77,14%
3.00 -4.00 dólares	8	22,86%
Más de 4.00 dólares	0	0,00%
TOTAL	35	100%

Nota. Elaboración propia tomando información de las encuestas aplicadas a los demandantes

Análisis e interpretación. De las encuestas realizadas a los dueños de los establecimientos hemos obtenido que un 77,14 % vende hamburguesas de patacón con carne a un precio de dos a tres dólares, un 22,86% lo ofrecen de tres a cuatro dólares y ninguno de los locales lo ofrece a más de cuatro dólares.

7. DISCUSIÓN

7.1 Estudio de mercado

7.1.1 Determinar la demanda potencial, real y efectiva

Después de realizar los cálculos anteriores para conocer la demanda y la oferta. Se ha encontrado 391 encuestas con respecto a la población por hogares de la demanda de la ciudad de Huaquillas.

7.1.1.1 Demanda Potencial.

En la tabla 12 se muestra el número de la población por familias que consumen las hamburguesas tradicionales y las que específicamente consumen las hamburguesas de patacón, lo cual especificamos a continuación:

Tabla 12. Demanda Potencial de las hamburguesas de patacón

DEMANDA POTENCIAL					
AÑOS	POBLACIÓN POR HOGARES	%CONSUMEN HAMBURGUESAS	CONSUMEN HAMBURGUESAS 98,47%	CONSUMEN HAMBURGUESAS DE PATACÓN	DEMANDA POTENCIAL
2024	18363	98,47%	18082	97,66%	17659
2025	18786	98,47%	18498	97,66%	18066
2026	19218	98,47%	18924	97,66%	18481
2027	19660	98,47%	19359	97,66%	18906
2028	20112	98,47%	19804	97,66%	19341
2029	20575	98,47%	20260	97,66%	19786
2030	21048	98,47%	20726	97,66%	20241
2031	21532	98,47%	21203	97,66%	20706
2032	22027	98,47%	21690	97,66%	21183
2033	22534	98,47%	22189	97,66%	21670

Nota. Elaboración propia tomando información de las tablas 2 y 6.

7.1.1.2 Demanda real.

En la tabla 13 se realiza el análisis de la demanda real mediante la población por familias que consumen hamburguesas de patacón multiplicado por el porcentaje de consumo de las mismas, seguidamente su proceso:

Tabla 13. Demanda real de las hamburguesas de patacón

DEMANDA REAL			
AÑOS	DEMANDA POTENCIAL	%COMPRA	DEMANDA REAL
2024	17659	97,66%	17246
2025	18066	97,66%	17643
2026	18481	97,66%	18049
2027	18906	97,66%	18464
2028	19341	97,66%	18888

2029	19786	97,66%	19323
2030	20241	97,66%	19767
2031	20706	97,66%	20222
2032	21183	97,66%	20687
2033	21670	97,66%	21163

Nota. Elaboración propia tomando información de las tablas 6 y 12.

Luego se prosigue a calcular el promedio de compra mensual y anual, para ello se calcula la frecuencia de compra y en base a esto se define lo anterior.

Por eso en la tabla 14 se determinó el consumo de promedio de hamburguesas de patacón basándose en su frecuencia de compra

Tabla 14. Promedio de las hamburguesas de patacón

PROMEDIO DE COMPRA			
CANTIDAD	FRECUENCIA	PM	PROMEDIO
2.00- 3.00 dólares	365	2,50	912,5
3.00 -4.00 dólares	11	3,50	38,5
Más de 4.00 dólares	0	4,50	0
TOTAL	376	10,50	951

Nota. Elaboración propia tomando información de la tabla 7.

$$\text{PROMEDIO MENSUAL} = \sum \text{PROM} / \text{N}$$

$$\text{PROMEDIO MENSUAL} = 951 / 376$$

$$\text{PROMEDIO MENSUAL} = 2,53$$

$$\text{PROMEDIO ANUAL} = \text{PR MES} * 12$$

$$\text{PROMEDIO ANUAL} = 2,53 * 12$$

$$\text{PROMEDIO ANUAL} = 30,35$$

En la tabla 15 se muestra que lo calculado anteriormente nos ayuda a determinar la demanda anual de productos.

Tabla 15. Demanda real anual de las hamburguesas de patacón

DEMANDA REAL ANUAL			
AÑOS	DEMANDA REAL	PROMEDIO ANUAL	DEMANDA REAL ANUAL

2024	17246	30,35	523419,88
2025	17643	30,35	535458,54
2026	18049	30,35	547774,09
2027	18464	30,35	560372,89
2028	18888	30,35	573261,47
2029	19323	30,35	586446,48
2030	19767	30,35	599934,75
2031	20222	30,35	613733,25
2032	20687	30,35	627849,12
2033	21163	30,35	642289,64

Nota. Elaboración propia tomando información de las tablas 14 y 15.

7.1.1.3 Demanda efectiva.

En la tabla 16 se tomó en cuenta la demanda anual de productos de las hamburguesas de patacón con carne y así calcular la demanda efectiva, a continuación, se detallará el cálculo:

Tabla 16. Demanda efectiva de las hamburguesas de patacón

DEMANDA EFECTIVA			
AÑOS	DEMANDA REAL ANUAL	% COMPRA	D. EFECTIVA EN UNIDADES ANUALES
2024	523419,88	97,66%	511172
2025	535458,54	97,66%	522929
2026	547774,09	97,66%	534956
2027	560372,89	97,66%	547260
2028	573261,47	97,66%	559847
2029	586446,48	97,66%	572724
2030	599934,75	97,66%	585896
2031	613733,25	97,66%	599372
2032	627849,12	97,66%	613157
2033	642289,64	97,66%	627260

Nota. Elaboración propia tomando información de las tablas 6 y 16.

7.1.2 Determinar la oferta

En la tabla 17 se realizó el cálculo de la oferta, por lo que, se basó en la población de los cafeterías, restaurantes y carritos de comida rápida de la ciudad de Huaquillas, luego identificamos los que venden las hamburguesas de patacón, de la siguiente forma:

Tabla 17. Oferta de las hamburguesas de patacón

OFERTA			
AÑOS	OFERTA	% VENTA HAMBURGUESAS DE PATAcón	OFERENTES
2024	249	14,06%	35
2025	250	14,06%	35
2026	251	14,06%	35
2027	252	14,06%	35
2028	253	14,06%	36
2029	254	14,06%	36
2030	255	14,06%	36
2031	256	14,06%	36
2032	257	14,06%	36
2033	258	14,06%	36

Nota. Elaboración propia tomando información de la tabla 9

En la tabla 18 se determinó el promedio de venta, tomando en cuenta la frecuencia de las hamburguesas de patacón de acuerdo a la población de las cafeterías, restaurantes y carritos de comida rápida en la ciudad de Huaquillas.

Tabla 18. Promedio de venta de las hamburguesas de patacón

PROMEDIO DE VENTA			
CANTIDAD	FRECUENCIA	PM	PROMEDIO
2.00- 3.00 dólares	27	2,5	67,5
3.00 -4.00 dólares	8	3,5	28
Más de 4.00 dólares	0	4,5	0
TOTAL	35	10,5	95,5

Nota. Elaboración propia tomando información de la tabla 11

$$\text{PROMEDIO MENSUAL} = \sum \text{PROM} / \text{N}$$

$$\text{PROMEDIO MENSUAL} = 95,5 / 35$$

$$\text{PROMEDIO MENSUAL} = 0,96$$

$$\text{PROMEDIO ANUAL} = \text{PR MES} * 12$$

$$\text{PROMEDIO ANUAL} = 0,96 * 12$$

PROMEDIO ANUAL= 11,58

Finalmente, en la tabla 19 se calculó la oferta anual de hamburguesas de patacón.

Tabla 19. Oferta anual de las hamburguesas de patacón

OFERTA ANUAL			
AÑOS	OFERENTES	PROMEDIO ANUAL	OFERTA ANUAL
2024	35	11,58	405
2025	35	11,58	407
2026	35	11,58	409
2027	35	11,58	410
2028	36	11,58	412
2029	36	11,58	413
2030	36	11,58	415
2031	36	11,58	417
2032	36	11,58	418
2033	36	11,58	420

Nota. Elaboración propia tomando información de la tabla 17

7.1.3 Demanda Insatisfecha

En la tabla 20 se determinó la estimación de la demanda insatisfecha por lo que se realizó un balance entre la demanda efectiva anual y la oferta anual de las hamburguesas de patacón.

Tabla 20. Demanda insatisfecha de las hamburguesas de patacón

DEMANDA INSATISFECHA			
AÑOS	D. EFECTIVA EN UNIDADES ANUALES	OFERTA ANUAL	DEMANDA INSATISFECHA
2024	511172	405	510767
2025	522929	407	522522
2026	534956	409	534548
2027	547260	410	546850
2028	559847	412	559435
2029	572724	413	572310
2030	585896	415	585481
2031	599372	417	598955

2032	613157	418	612739
2033	627260	420	626840

Nota. Elaboración propia tomando información de las tablas 16 y 19

7.2 Estudio técnico

La finalidad del estudio técnico es comprobar si las hamburguesas de patacón que se van a vender cuentan con todo lo necesario para llegar al producto final como lo son la materia prima, equipos, herramientas, así como las instalaciones correctas para llevar a cabo todo el proceso.

7.2.1 Determinar el tamaño de la planta

Para determinar el tamaño de la planta debemos tener en cuenta varios aspectos como la demanda insatisfecha proyectada para los diez años de vida útil del proyecto, sin dejar de lado el espacio físico.

7.2.2 Determinar la capacidad instalada

La capacidad instalada se refiere a la capacidad de producción en donde se utilizan por completos todos los recursos, al utilizarse por completo la productividad de los equipos y recursos, considerando que tenemos a disposición una plancha de hamburguesas de doble contacto y además intervendrán los trabajadores que darán uso de esa maquinaria.

Entonces para determinar la capacidad instalada dentro del establecimiento de acuerdo al área de donde se producirán las hamburguesas de patacón se usará el cálculo de capacidad instalada = capacidad de la maquinaria * disponibilidad de la mano de obra.

En la tabla 21 se detallará el proceso del cálculo de esta capacidad instalada en relación a la mano de obra que intervendrá para la producción de hamburguesas de patacón con carne.

Tabla 21. Capacidad instalada de hamburguesas de patacón

CAPACIDAD INSTALADA							
Año	Capacidad de máquina	Trabajadores	Capacidad instalada por hora	Horas laborables	Capacidad instalada diarias	Días del año	Capacidad instalada por año
2024	24 unidades/hora	8	240 unidades/hora	8 horas	1920	365	700800

Nota. Elaboración propia tomando información de Excel.

7.2.3 Determinar la capacidad utilizada

Por las condiciones de nuevo ingreso el mercado se ha creído conveniente participar en el primer año con un 75% de la capacidad instalada, y por año será incrementando un 5 % hasta alcanzar el 95% de la capacidad, que es un porcentaje aceptable para no forzar los recursos y equipos, esto lo expresamos en los siguientes cuadros:

En la tabla 22 se determinó la capacidad utilizada, proyectando a 10 años de la empresa productora de hamburguesas de patacón, considerando la cantidad real de hamburguesas de patacón que produce la empresa en un período de tiempo determinado.

Tabla 22. Capacidad utilizada para las hamburguesas de patacón

CAPACIDAD UTILIZADA			
AÑO	CAPACIDAD INSTALADA	%	CAPACIDAD UTILIZADA
1	700800	80%	560640
2	700800	85%	595680
3	700800	90%	630720
4	700800	95%	665760
5	700800	95%	665760
6	700800	95%	665760
7	700800	95%	665760
8	700800	95%	665760
9	700800	95%	665760
10	700800	95%	665760

Nota. Elaboración propia tomando información de la tabla 21

7.2.4 Localización de la planta

La selección de la localización del proyecto se definió en dos ámbitos: el de la macro localización donde se eligió la zona más atractiva para el proyecto y la micro localización, que determinó el lugar específico donde se instalará el proyecto.

7.2.4.1 Factores de localización.

Son aquellos que propiciarán el habitual funcionamiento de la empresa además de orientar la producción en el espacio, se determinará el lugar donde se proyectará la instalación de la empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón, algunos de estos factores son los siguientes:

- Insumos. - Para la disponibilidad de la materia prima, nuestra empresa contará con el apoyo de distribuidores locales y producción propia.
- Mano de Obra. - Para la puesta en marcha del proyecto será necesario, mano de obra calificada, la cual se encuentra disponible en nuestra ciudad y provincia.
- Servicios Básicos. - Es necesario que la empresa disponga de todos los servicios básicos que contribuyan al funcionamiento eficiente de la misma, estos servicios necesarios son: agua potable, luz eléctrica, teléfono y alcantarillado.
- Vías de comunicación. - Es muy importante la disponibilidad de vías de comunicación adecuadas que facilite la trasportación tanto para el abastecimiento de materia prima, así como para la distribución del producto, características que reúne el sector donde funcionará la empresa.
- Mercado Potencial. - Lo constituyen la población económicamente activa de la ciudad de Huaquillas.

7.2.4.2 Macro Localización.

Está asociado con la ubicación de la empresa dentro de un mercado a nivel nacional, la misma que para nuestro proyecto se ha determinado que será en la ciudad de Huaquillas del Cantón Huaquillas de la Provincia de El Oro. Para lo cual se debe determinar unos factores que permitan el normal funcionamiento de la empresa: Considerando que la producción de comida rápida en la provincia de El Oro es alta, que el consumo de hamburguesas en la ciudad de Huaquillas es habitual por las condiciones alimenticias y tradicionales; y, por situaciones laborales y por cuestión de falta de tiempo, se justifica la implementación de una empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón para la ciudad de Huaquillas, Provincia de El Oro

En la figura 2 se muestra la ubicación del área donde se realizó el estudio, la cual se ubica en la ciudad de Huaquillas, ubicado en las coordenadas GPS 3.47504 °S 80.21829 °W, obtenido de Google Maps.



Figura 2. Macro Localización de la empresa "Tamara's Burger"

7.2.4.3 Micro Localización

Un análisis completo de la región escogida para determinar la ubicación concreta del proyecto, en donde se llegó a determinar la provincia, la parroquia y la ubicación del terreno exacto. Tomando como punto de partida el tipo de empresa que deseamos implementar y el tipo de producto que se ofrece al cliente, se determinó que la mejor ubicación sería en la parroquia “Unión Lojana” perteneciente al cantón Huaquillas de la provincia de El Oro, En lo referente al modo de llegada a la empresa se puede realizar a través de vehículos ya que se encuentra en la vía principal en dirección al centro de la ciudad de Huaquillas.

En la figura 3 se muestra la ubicación de la micro localización, la cual es en la calle principal Avenida La República Y Bolívar, específicamente donde marcan las coordenadas GPS GQ8G+QCR, obtenido de Google Maps.

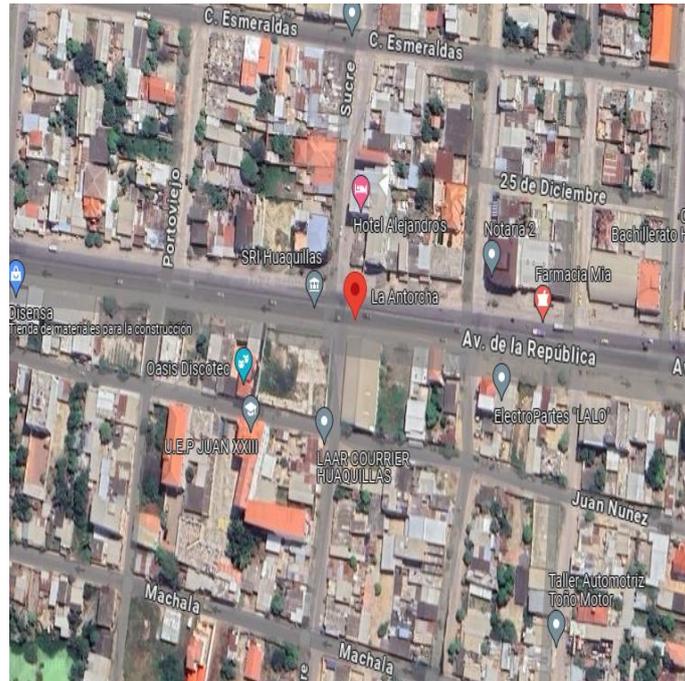


Figura 3. Micro Localización de la empresa "Tamara's Burger"

7.2.5 Distribución de planta

La división de la base física del proyecto es una de las estrategias que promueve que este proyecto muestre signos positivos del funcionamiento del proyecto. La distribución de la planta contiene las construcciones y acondicionamientos del establecimiento debe brindar condiciones de trabajo adecuadas, haciendo más rentable la ejecución de las actividades dentro de la planta, teniendo presente todo en cuanto a la seguridad de los trabajadores. Una buena distribución de instalaciones físicas busca cubrir a menor costo los requisitos relacionados con - Calidad del medio ambiente laboral - Diseño del producto - Capacidad de cada sección de la planta, - Características de la maquinaria y equipo que se va a instalar - Restricciones de construcción en la localidad. Para el buen desarrollo o funcionamiento de la Empresa “Tamara's Burger” se contará con un área de 500 metros cuadrados.

En la figura 4 se muestra la distribución de la planta de la empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón:

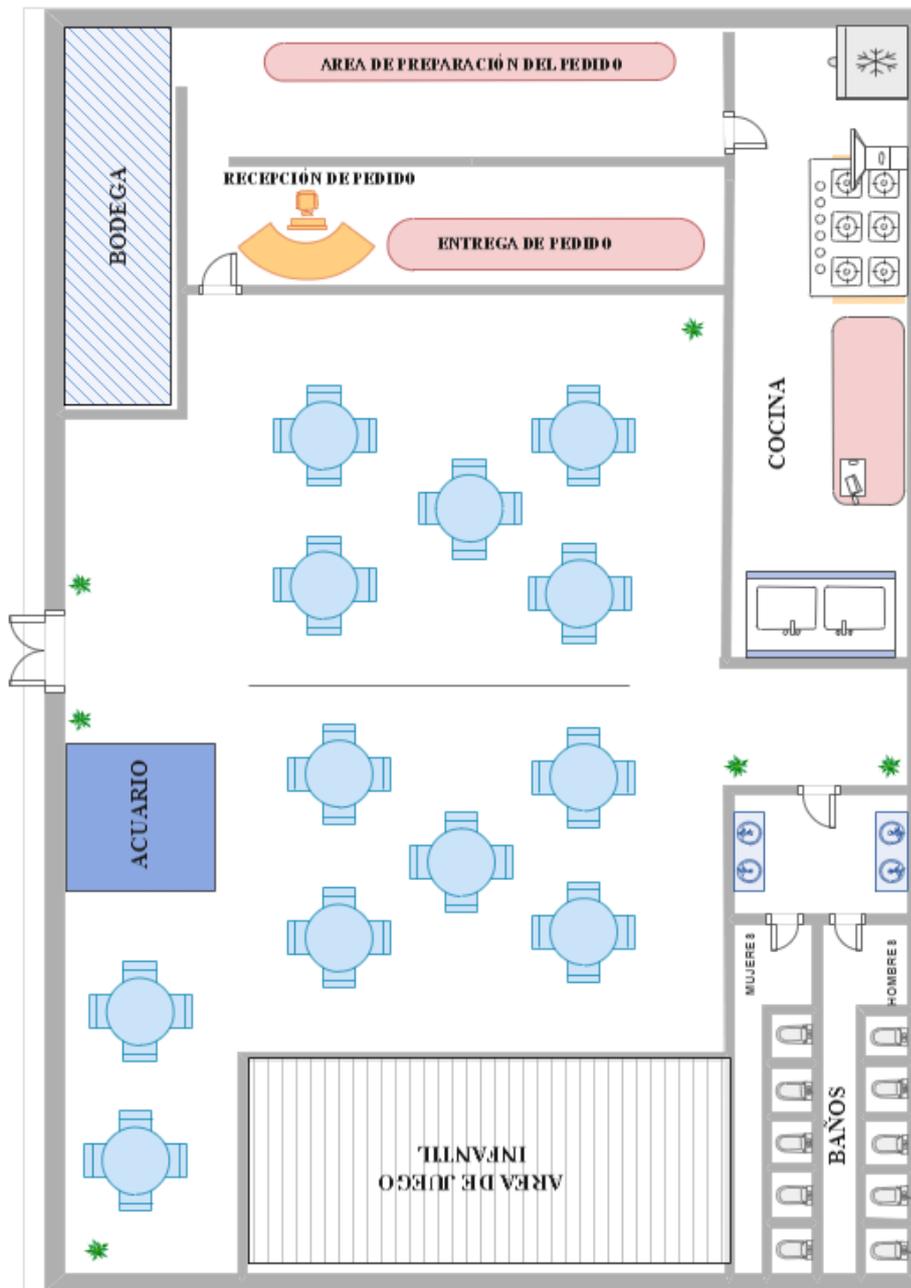


Figura 4. Distribución de la planta de la empresa "Tamara's Burger"

Nota. Elaboración propia utilizando la página web "Lucidchar"

7.2.6 Flujo de proceso

La elaboración de hamburguesas de patacón, conllevan los siguientes procedimientos antes de llegar a manos del cliente.

- Recepción de materia prima: Esta es la primera etapa del proceso en donde el producto que llega a la bodega es inspeccionado visualmente para verificar su estado y que todo lo que se ha pedido este completo. El producto que es aceptado se lo ordena en su

respectivo lugar. Como los plátanos(barraganetes), sal, aceite, aliño, achiote y plásticos en general en la bodega; y la carne, queso, lechuga, gaseosas, tomate, mayonesa, salsa de tomate en el refrigerador.

- Compra de la materia prima: En esta etapa se realiza las compras de toda la materia prima necesaria para la elaboración de las hamburguesas, como lo son los plátanos verdes(barraganetes), sal, aceite, aliño, achiote y plásticos en general; y la carne, queso, lechuga, gaseosas, tomate, mayonesa, salsa de tomate. Aquí también se seleccionan todos los alimentos de acuerdo a lo que vamos a producir para luego ponernos en marcha.
- Pelado y corte del plátano: En esta etapa se pelan los plátanos verdes(barraganetes) con agua y se los va sumergiendo en un envase con agua y sal para que no se oscurezcan hasta pelar todos los plátanos.
- Cortar y sofreír plátano: Luego se procede a cortar los plátanos verdes en trozos gruesos para así sofreír y entonces se procede a retirarlos del fuego, y en una tabla de picar se los aplasta con un mazo y ya aplastados se los pone en una vitrina para que no se contaminen con el ambiente.
- Preparar la carne: Después pasamos a preparar la carne, comenzamos lavando esta carne molida en un cernidor, luego en un recipiente se la condimenta con sal, aliño, comino, mostaza, achiote y un huevo para así pasar a darle formas de discos.
- Preparación del tomate y la lechuga: En esta etapa se lava el tomate y se lo corta en rodajas y así mismo se lava la lechuga, deshoja y se la sazona con una pisca de sal.
- Tiempo de freír: Aquí procedemos a freír los patacones que anteriormente habíamos aplastado, también freímos en la plancha la carne molida antes sazonada y también el queso cheddar.
- Preparación de hamburguesa: Finalmente seleccionamos un elemento de cada grupo de alimentos que hemos preparado. Para preparar la hamburguesa de patacón vamos a ir armando un patacón de base seguido de una hoja de lechuga, un disco de carne frito, una rodaja de queso derretido, un chorro de mayonesa y salsa, una rodaja de tomate y para cerrar cubrimos todo esto con otro patacón, pero para que todo este centrado al momento de servir le ponemos un pequeño palillo en el centro al momento de armar la hamburguesa, entonces la servimos.

En la figura 5 se realizó el flujograma, tomando en cuenta las áreas principales, establecidas anteriormente en la distribución de la planta.

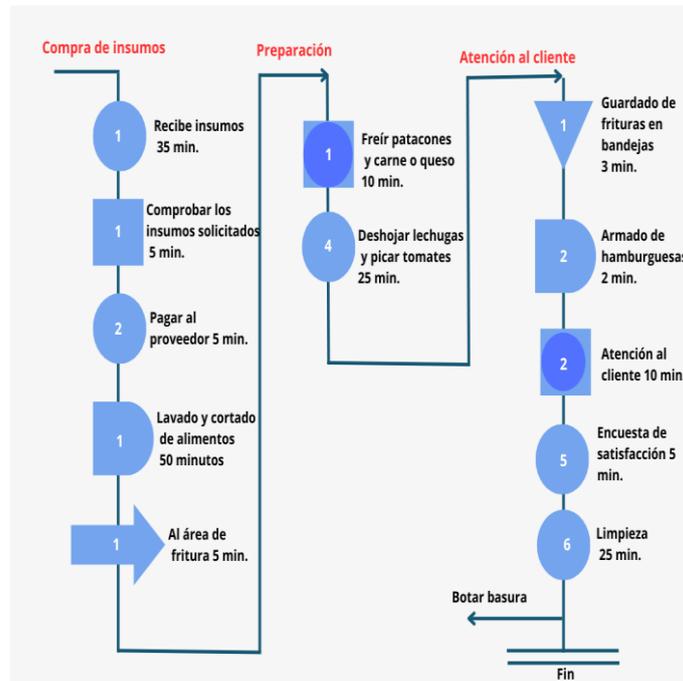


Figura 5. Flujograma de la empresa "Tamara's Burger"

Nota. Elaboración propia utilizando el aplicativo web "Canva"

En la figura 6 se estimó el tiempo en realizar cada una de las actividades de las áreas del proceso de producción antes mencionadas.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LAS HAMBURGUESAS DE PATACÓN CON CARNE O QUESO							TIEMPO
a) Recibe insumos	X						35 minutos
b) Comprobar los insumos solicitados		X					5 minutos
c) Pagar al proveedor	X						5 minutos
d) Lavado y cortado de alimentos			X				50 minutos
e) Al área de fritura				X			5 minutos
f) Freír patacones y carne o queso					X		10 minutos
g) Deshojar lechugas y picar tomates	X						25 minutos
h) Guardado de frituras en bandejas						X	3 minutos
i) Armado de hamburguesa			X				2 minutos
j) Atención al cliente					X		10 minutos
k) Encuesta de satisfacción al cliente	X						5 minutos
l) Limpieza	X						25 minutos
TIEMPO TOTAL							180 minutos
							3 HORAS

Figura 6. Diagrama del proceso de producción de la empresa "Tamara's Burger"

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa.

7.2.7 Ingeniería del proyecto

La finalidad de este estudio nos ayudará con todo lo asociado a la maquinaria y además el dar solución a todo lo relacionado con instalación y funcionamiento de la planta, indicando el proceso productivo.

7.2.7.1 Descripción de la maquinaria y equipos.

Para producir las hamburguesas de patacón será indispensable utilizar los siguientes equipos:

- Plancha de hamburguesas de doble contacto: Plancha de hierro rectificada con capacidad para 16 hamburguesas con grasera desmontable.
- Refrigerador: Freezer Industrial 2 Puertas de Vidrio.
- Picadora de carne eléctrica
- Moldeadora de carne

Además, necesitaremos los siguientes muebles y enseres:

- 1 escritorios
- 50 sillas
- 1 archivador
- 3 mesas de trabajo
- Perchas
- Lavaplatos

Y por otra parte los siguientes equipos de oficina:

- 1 caja registradora profesional
- 2 calculadoras
- 1 teléfono Fijo
- 2 grapadoras
- 2 perforadora Equipo de Computación
- 1 computadora
- 1 impresora Materiales de Oficina

- 6 resmas de papel Bond
- 12 esferos
- 1 caja de clic
- 1 caja de grapas
- Papel para facturas

También útiles de Aseo:

- 4 escobas
- 4 trapeadores
- 4 basureros
- 4 recogedores de basura
- 4 toallas pequeñas
- 12 Pinoklin
- 12 pacas de papel higiénico
- 24 jabones

Y como otros tenemos:

- Soft Play: Los equipos de juegos comerciales para restaurantes (parque infantil)
- Acuario
- Plantas Ornamentales

7.3 Estudio administrativo

7.3.1 Estructura legal

Un excelente funcionamiento dentro de una empresa depende de una correcta administración, y su finalidad es la coordinación eficaz y eficiente de los recursos humanos, materiales y financieros de cada área dentro de esta para así lograr sus objetivos con la máxima productividad.

Primero la empresa adquiere materia prima y después mediante un proceso de transformación se obtiene productos acabados, sin dejar de lado la oferta y demanda que existe en el mercado.

Culminándose que la forma jurídico – administrativa más conveniente dada la naturaleza de la empresa que se va a crear y teniendo presente las ventajas que presenta en relación con otro tipo de organizaciones, es el de constituir una **COMPAÑÍA DE RESPONSABILIDAD LIMITADA**.

Art. 95. Según la Ley de Compañías, una compañía de responsabilidad limitada debe estar conformada con un número menor de 15 personas, la compañía de responsabilidad limitada es siempre mercantil, los cónyuges entre si no pueden comparecer juntos a la constitución de una compañía de responsabilidad limitada. Además, el capital suscrito de la compañía no podrá ser menor de cuatrocientos dólares, y deberá estar pagado al momento de otorgarse la escritura de constitución, por lo menos el cincuenta por ciento y el saldo en el plazo de un año (Ley de compañías, 2017).

7.3.2 Estructura administrativa

La Ley de Compañías no determina un patrón para la estructura administrativa de la compañía; por tanto, tendrá valor lo que conste, al respecto, en el estatuto.

7.3.2.1 Documento habilitante.

Como documento habilitante, se agregará a la escritura, el comprobante o certificado de depósito del capital pagado, en la cuenta «Integración de Capital» de una institución bancaria, en el caso de que las aportaciones sean en dinero.

7.3.2.2 Aprobación de la intendencia de compañías.

Esta clase de compañía está sujeta al control, vigilancia y fiscalización de la Superintendencia de Compañías, a través de sus Intendencias.

7.3.2.3 La minuta.

Antes de elevar a escritura pública la minuta que contiene el contrato de constitución de la compañía, es conveniente, enviarla a la Intendencia de Compañías, para su revisión y visto bueno. Con ello, estamos asegurando, en cierta forma, la conformidad de la Intendencia para la

aprobación de la escritura pública; incluida la que se refiere a la razón social de la compañía a constituirse.

MODELO DE MINUTA

Señor Notario

Dentro del protocolo de escrituras públicas del cual usted es responsable, sírvase integrar una que contenga el siguiente contrato de constitución de compañía de responsabilidad limitada conforme a las siguientes cláusulas:

PRIMERA. – Comparecientes. Participan a la ceremonia del contrato de constitución de la compañía de responsabilidad limitada “Tamara's Burger” la siguiente socia fundadora:

- a) Srta. Nallely Samantha Tobay Caraguay, de nacionalidad ecuatoriana, de estado civil soltera de ocupación estudiante universitaria y domiciliada en la ciudad de Huaquillas.
- b) Sr. Marcelo Vicente Tobay García, de nacionalidad ecuatoriana, de estado civil casado y de ocupación pescador y domiciliado en la ciudad de Huaquillas.
- c) Sra. Patricia Mercy Caraguay Cevallos, de nacionalidad ecuatoriana, de estado civil casada y de ocupación ama de casa y domiciliada en la ciudad de Huaquillas.

SEGUNDA. – Declaración de voluntad. Los participantes declaran que es de su libre y expresa voluntad constituir como en realidad forman la presente compañía de responsabilidad limitada, la misma que se dirigirá por sus cláusulas contractuales por la ley y reglamentos que fueren ajustados para su funcionamiento.

TERCERA. – Categoría de la compañía “Tamara's Burger”

Título Primero: Denominación, Domicilio, Objeto y Plazo.

Artículo primero: Denominación. La denominación de la compañía que se constituye por el presente contrato es “Tamara's Burger”.

Artículo Segundo: Domicilio. El domicilio de la compañía es la ciudad de Huaquillas, cantón Huaquillas, Provincia de El Oro, república del Ecuador.

Artículo Tercero: Objeto Social. El objeto de la sociedad es la producción y comercialización de productos elaborados relacionados con comida rápida. Para el

cumplimiento de la finalidad social esta podrá ejecutar todo tipo de actos y contratos civiles y mercantiles.

Artículo cuarto: Plazo. El plazo de duración del contrato social de la compañía es de cinco años a partir de la inscripción de la presente escritura en el registro mercantil, pudiendo ser ampliado o disuelto por consenso de la junta de los socios cuando haya completado el plazo establecido.

Título segundo: Del capital social, certificado de aportación, transmisión y transferencia de participaciones y del libro de socios y participaciones.

Artículo quinto: Capital social. El capital social de la compañía es de cuarenta y siete mil quinientos veinte siete con setenta y un dólares.

Artículo sexto: Certificado de aportación. Se concederá un certificado de aportación a cada socio de la compañía.

Artículo séptimo: Transmisión de participantes. Existe una herencia transmisible de la participación del socio.

Artículo octavo: Transmisión de participantes. Esta herencia transmisible solo se puede realizar entre vivos, en ayuda de otro u otros socios.

Artículo noveno: Libro de socios y participaciones. Se realizará un libro donde se llevará el registro de todos los socios y participaciones dentro de la compañía.

Título tercero: De los derechos, obligaciones y responsabilidades de los socios.

Artículo décimo: Este artículo nos señala que de acuerdo al total de participaciones de los socios serán sus derechos y obligaciones, aunque existan algunas excepciones definidas por la ley.

Título cuarto: Del gobierno, administración, representación y fiscalización de la compañía.

Artículo décimo primero: La organización de la compañía estará compuesta por el presidente y gerente que se encargaran de la administración y estará regida por el comité general de socios.

Artículo décimo segundo: La máxima autoridad de la compañía es la asamblea de accionistas y con respecto a cualquier resolución tomada en la empresa, esta será determinada de acuerdo a la decisión de esta máxima autoridad.

Artículo décimo tercero: Clases de reuniones. Estas reuniones estarán divididas en ordinarias o extraordinarias. Las ordinarias se realizarán una vez al año y las extraordinarias en cualquier momento que fueran citadas de acuerdo a los temas tratados en la convocatoria.

Artículo décimo cuarto: Convocatoria. El gerente general estará encargado de realizar la citación a una reunión general por medio del correo electrónico y esta junta se efectuará en la ciudad de Huaquillas, en donde estará establecida la empresa y se realizará la convocatoria con 3 días de anticipación.

Artículo décimo quinto: Quórum de instalación. Para que la junta general se considere valida o apta para ejecutar sus derechos sobre esta compañía deberá aportar más de la mitad del capital social.

Artículo décimo sexto: Quórum resolutivo. Se llegará a una decisión permanente de acuerdo a la disposición de la mayoría de los votos de los socios.

Artículo décimo séptimo: Atributos de la asamblea general. Las atribuciones se dan según el artículo 118 de la ley de compañías y lo propuesto en el presente contrato.

Artículo décimo octavo: Del presidente. La junta general de socios decidirá quién va a ser el presidente de la compañía. El periodo de labor de este presidente será de cinco años. Pero antes de saber si es elegible para el puesto de presidente debe cumplir con ciertos requisitos.

Artículo décimo noveno: Del gerente. La junta general de socios decidirá quién va a ser el gerente de la compañía. El periodo de labor de este gerente será de cinco años. Pero antes de saber si es elegible para el puesto de gerente debe cumplir con ciertos requisitos.

Artículo vigésimo: Si el presidente falta a las juntas generales, se le otorgara esta actividad a una persona que hayan elegido los socios.

Artículo vigésimo primero: Los socios de la junta general siempre deberán presentarse personalmente a las reuniones convocadas.

Artículo vigésimo segundo: El documento con la constancia de todo con lo respecto a las juntas generales serán computarizadas y archivadas como muestra de lo realizado en dichas reuniones.

Artículo vigésimo tercero: Según el artículo 238 de la Ley de Compañías, las actas de las juntas generales universales deben ser suscritas por todos los socios, de lo contrario se considerarán nulas.

Artículo quinto: El ejercicio económico, reserva legal y las utilidades.

Artículo vigésimo cuarto: La compañía tendrá una actividad económica correspondiente al primero de enero hasta el treinta y uno de diciembre de cada año.

Artículo vigésimo quinto: El fondo de reserva legal estará compuesto por utilidades liquidas y realizadas.

Artículo vigésimo sexto: Después de hacer pagos pendientes que le respecta a la compañía se procederá a dividir las utilidades entre todos los socios de la compañía.

Título sexto: De la Disolución y Liquidación

Artículo vigésimo séptimo: Si sucediere una disolución de la compañía, la liquidación será realizada a través del gerente y se someterá de acuerdo a la ley.

Título séptimo: Disposiciones generales

Artículo vigésimo octavo: Todo lo que no se encuentre en el presente contrato, se empleará lo estipulado en la ley de compañías.

Disposiciones temporales:

Los socios fundadores en base a lo previsto en el artículo 139 de la Ley de Compañías, designan al Srta. Nallely Samantha Tobay Caraguay como presidente y gerente de la sociedad, por el período de cinco años. Adicionalmente, encargan que solicite a la Superintendencia de Compañías la aprobación de la sociedad previo el cumplimiento de los requisitos legales, así como la inscripción en el Registro Mercantil la escritura constitutiva de la compañía.

Usted señor Notario se servirá incorporar las demás cláusulas de estilo para la validez de estos contratos.

(f) Srta. Nallely Tobay Caraguay

(f) Sr. Marcelo Tobay García

(f) Sra. Patricia Caraguay Cevallos

(f) El abogado

7.3.3 Diseñar el organigrama estructural, funcional y posicional

Dentro de una empresa se busca lograr cumplir con los objetivos propuestos y las metas trazadas por medio de la ejecución de los niveles administrativos, los cuales ayudan a operar sus actividades de acuerdo a la ley. Desatacaremos los siguientes niveles administrativos.

- Nivel legislativo

Su función básica es dictar sobre la política que debe seguir la organización, disponer los procedimientos, dictar los reglamentos, resoluciones, etc. y decidir sobre los aspectos de mayor importancia. Este nivel es el primero y está integrado por un grupo de personas.

- Nivel directivo

Planea, orienta y dirige la vida administrativa e interpretar planes, programas y más directivas técnicas y administrativas de alto nivel y los trámites a los órganos operativos y auxiliares para su ejecución.

Dentro de la jerarquía ocupa el segundo nivel y su objetivo es el cumplimiento de las actividades delegadas bajo su mando. El nivel ejecutivo o directivo es unipersonal, cuando exista un presidente, director o gerente.

- Nivel asesor

Este nivel no tiene autoridad de mando, únicamente aconseja, informa, prepara proyectos en materia jurídica, económica, financiera, técnica, contable, industrial y más áreas que tenga que ver con la empresa. Está integrado por expertos que tienen amplio dominio de determinada técnica.

- Nivel auxiliar o de apoyo

Este nivel como su nombre lo dice tiene la función de brindar apoyo a los demás niveles administrativos y así realizar la prestación de servicios con oportunidad y con la competencia adecuada.

- Nivel operativo

El nivel operativo es responsable directo de la ejecución de las actividades básicas de una empresa. Se encarga de efectuar físicamente las órdenes emanadas por los participantes del nivel legislativo y directivo.

Los organigramas son la representación gráfica de la estructura de una empresa, con sus servicios, órganos y puestos de trabajo y de sus distintas relaciones de autoridad y responsabilidad.

En la figura 7 se realizó el organigrama estructural, tomando en cuenta los tres niveles directivo, gerencial y operativo.

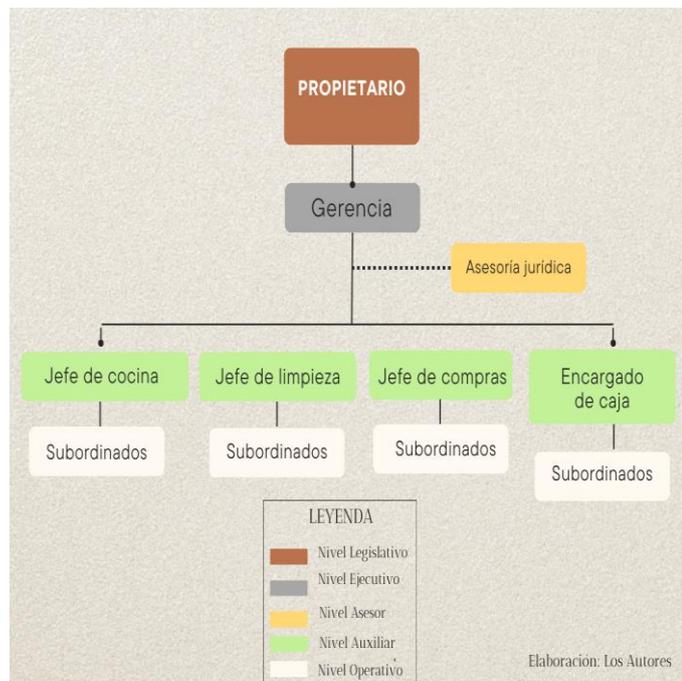


Figura 7. Organigrama estructural de la empresa "Tamara's Burger"

Nota. Elaboración propia utilizando el aplicativo web "Canva".

En la figura 8 se realizó en más profundidad el organigrama estructural, y se detalló de la siguiente manera:

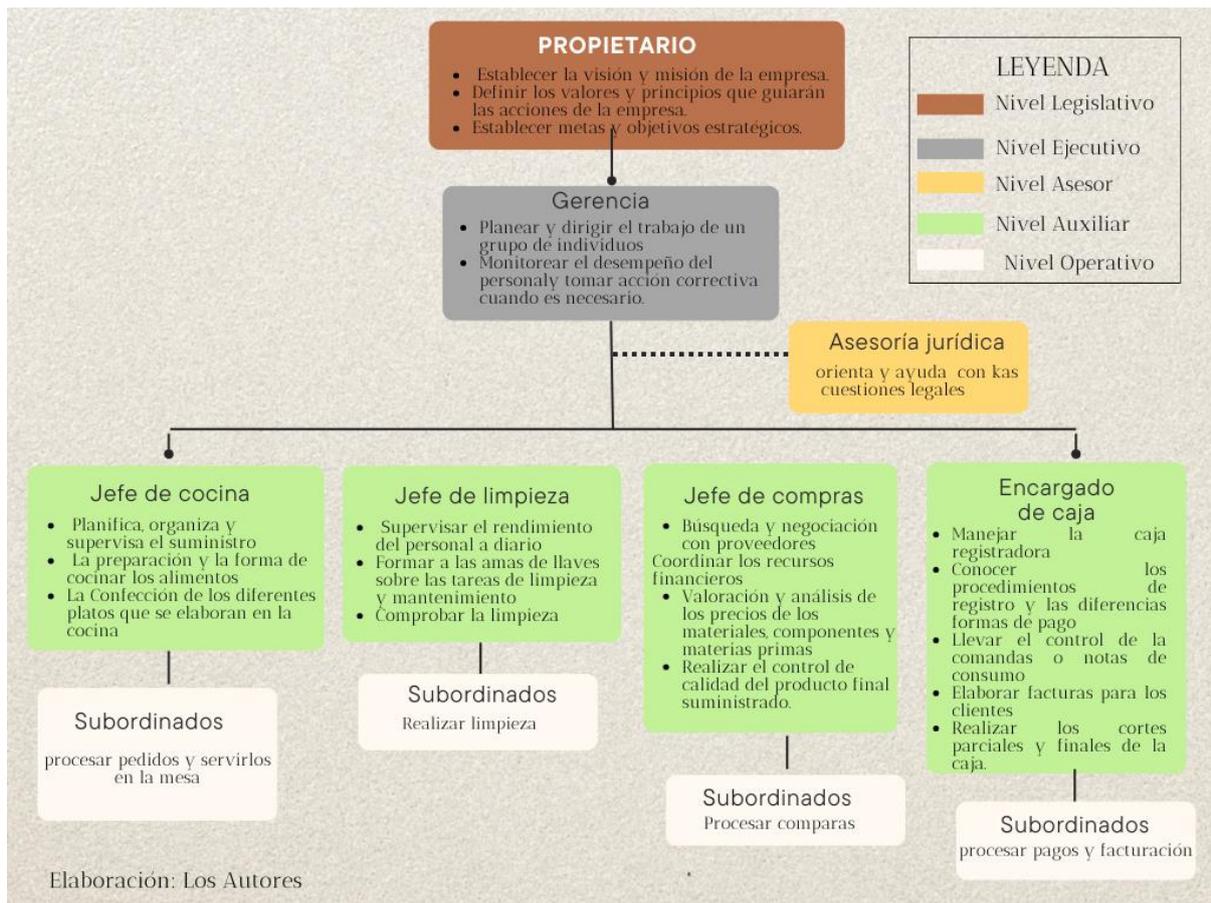


Figura 8. Organigrama estructural de la empresa "Tamara's Burger"

Nota. Elaboración propia utilizando el aplicativo web "Canva".

7.3.4 Manual de funciones

El manual de funciones abarca un perfil laboral de todos los cargos dentro de la organización. Dentro de estos perfiles se especifican la descripción de los objetivos, autoridad y responsabilidad. Además, es primordial que cuente con información concisa en torno a los siguientes puntos:

- Relación de dependencia
- Dependencia Jerárquica.
- Naturaleza del trabajo
- Tareas principales y tareas secundarias.
- Responsabilidades
- Requerimientos para el puesto

Con la recopilación de toda esta información dará a conocer al nuevo empleado acerca de la manera correcta de cumplir con su trabajo. A continuación, se presentan de manera detallada los puestos creados para el funcionamiento adecuado de la empresa.

7.3.4.1 Propietario.

- Nivel jerárquico: LEGISLATIVO
- Código: 01
- Naturaleza del trabajo: Establecer la legislación y normatividad que regirá y beneficiará la empresa.
- Funciones: Establecer la visión y misión de la empresa, definir los valores y principios que guiarán las acciones de la empresa y establecer metas y objetivos estratégicos.
- Características de clase: Legislar y vigilar las políticas que seguirá la empresa.
- Requisitos mínimos: Ser un socio activo dentro de la empresa

7.3.4.2 Gerente.

- Nivel jerárquico: EJECUTIVO
- Inmediato Superior: PROPIETARIO
- Código: 02
- Naturaleza del trabajo: Se encargada de planear, organizar, ejecutar y contralar todas las acciones a realizar dentro de la empresa.
- Funciones: Planear y dirigir el trabajo de un grupo de individuos, monitorear el desempeño del personal y tomar acción correctiva cuando es necesario, se presentan informes al propietario acerca de cómo están sucediendo las cosas dentro de la empresa con respecto al área legal, judicial y extrajudicial de la empresa, además se encarga de nombrar y contratar trabajadores cumpliendo con los requisitos del puesto de trabajo, organizar cursos de capacitación del recurso Humano de toda la empresa.
- Características de clase: Este empleo solicita a individuos con cualidades relacionadas con la eficiencia, responsabilidad y además debe busca establecer buenas relaciones interpersonales con todo el equipo de la empresa y público en general.
- Requisitos mínimos: Con respecto a educación se necesita a alguien que hubiera obtenido el título de Ingeniero Comercial.
- Experiencia: Experiencia mínima de dos años en puestos similares.
- Cursos: Microsoft Office, Relaciones Humanas.

7.3.4.3 Asesor jurídico.

- Nivel Jerárquico: ASESOR
- Inmediato Superior: GERENTE
- Código: 03
- Naturaleza del trabajo: Comunicar, aconsejar y asesorar sobre asuntos legales de la empresa.
- Características de clase: El puesto requiere de conocimientos sólidos en el área legal, su labor está encaminada a la solución y asesoramiento.
- Funciones: La persona que ocupe este cargo deberá dedicarse a asesorar e informar sobre proyectos en materia jurídica, en unión con el gerente representara a la empresa de manera judicial y extrajudicial, también podrán participar en reuniones de junta de socios, facilitará adecuadamente toda la información que sustente cada uno de los conflictos, judiciales a su cargo, para que estos puedan ser archivados y custodiados.
- Requisitos mínimos: Con respecto a educación se necesita a alguien que hubiera obtenido el título de doctor en Jurisprudencia y así mismo deberá tener una experiencia de un año de ejercer esta práctica profesional.

7.3.4.4 Jefe de cocina.

- Nivel Jerárquico: AUXILIAR
- Inmediato Superior: GERENTE
- Código: 04
- Naturaleza del trabajo: Debe ser capaz de trabajar en equipo y tener buenas formas de comunicar, además de presentarse como un buen líder capaz de trabajar bajo presión.
- Funciones: Planifica, organiza y supervisa el suministro, la preparación y la forma de cocinar los alimentos y la Confección de los diferentes platos que se elaboran en la cocina
- Características de clase: La persona que ocupará el puesto deberá mostrar eficiencia, responsabilidad y discreción en el desarrollo de sus funciones, establecer buenas relaciones con el personal de la empresa y público en general y además, debe ser una persona honesta.
- Requisitos mínimos: Tener las habilidades y actitud del liderazgo, tener iniciativa para implicarse en los cambios del restaurante, tener la capacidad de adaptarse a cualquier

situación y contexto, tener buena presencia y don de mando y debe tener una experiencia de dos años con respecto al mismo puesto.

7.3.4.5 Jefe de limpieza.

- Nivel Jerárquico: AUXILIAR
- Inmediato Superior: GERENTE
- Código: 05
- Naturaleza del trabajo: Supervisar, revisar, mantener y remodelar las normas de trabajo del personal de limpieza, y aplicar y modificar los procedimientos cuando se a necesario. Organice reuniones periódicas y revisiones del rendimiento con el personal de limpieza para abordar cualquier problema.
- Funciones: Supervisar el rendimiento del personal a diario, formar a las amas de llaves sobre las tareas de limpieza y mantenimiento y comprobar la limpieza
- Características de clase: El puesto requiere de gran eficiencia, responsabilidad y discreción en el desarrollo de sus funciones, establecer buenas relaciones con el personal de la empresa y público en general y, además, debe ser una persona honesta y responsable.
- Requisitos mínimos: Tener las habilidades y actitud del liderazgo, tener iniciativa para implicarse en los cambios del restaurante, tener la capacidad de adaptarse a cualquier situación y contexto, tener buena presencia y don de mando y experiencia de un año en trabajos similares

•

7.3.4.6 Jefe de compras.

- Nivel Jerárquico: AUXILIAR
- Inmediato Superior: GERENTE
- Código: 06
- Naturaleza del trabajo: Es un profesional que se encarga de coordinar y liderar el área de compras de una empresa, bodega, institución u organización, tiene como finalidad cumplir con la garantía de que todos los procesos que son llevados a cabo, estén bajo la normativa y lineamientos de la empresa, así como de las regulaciones reglamentarias impuestas por el estado donde esta se encuentre, también se encarga de cumplir con requerimientos de importación y exportación de mercancía.

- Funciones: Búsqueda y negociación con proveedores, coordinar los recursos financieros, valoración y análisis de los precios de los materiales, componentes y materias primas y realizar el control de calidad del producto final suministrado.
- Características de clase: El puesto requiere de gran eficiencia, responsabilidad y discreción en el desarrollo de sus funciones, establecer buenas relaciones con el personal de la empresa y público en general y, además, debe ser una persona honesta y responsable.
- Requisitos mínimos: Debe contar con sólidas habilidades de liderazgo para guiar y motivar a su equipo, ser capaz de establecer metas claras, asignar responsabilidades de manera efectiva y fomentar un ambiente de trabajo colaborativo y experiencia de un año en trabajos similares

7.3.4.7 Encargado de caja.

- Nivel Jerárquico: AUXILIAR
- Inmediato Superior: GERENTE
- Código: 07
- Naturaleza del trabajo: Es responsable directo de dinero en efectivo, cheques y otros documentos de valor.
- Funciones: La persona asignada a este puesto de trabajo debe manejar la caja registradora, tener conocimientos sobre los procedimientos de registro y las diferencias de formas de pago, además debe llevar el control de la comandas o notas de consumo, elaborar facturas para los clientes y realizar los cortes parciales y finales de la caja.
- Características de clase: El puesto requiere de gran eficiencia, responsabilidad y discreción en el desarrollo de sus funciones, establecer buenas relaciones con el personal de la empresa y público en general y, además, debe ser una persona honesta y responsable.
- Requisitos mínimos: Debe contar con sólidas habilidades de liderazgo para guiar y motivar a su equipo, ser capaz de establecer metas claras, asignar responsabilidades de manera efectiva y fomentar un ambiente de trabajo colaborativo y experiencia de dos años en trabajos similares

7.3.4.8 Subordinados o empleados.

- Nivel Jerárquico: OPERATIVO

- Inmediato Superior: GERENTE
- Código: 08
- Naturaleza del trabajo: Tomar pedidos de alimentos y bebidas de los clientes. Transmitir pedidos de alimentos y bebidas al personal de cocina. Preparar bebidas y guarniciones de comida, llevar bandejas de comida o bebidas desde la cocina hasta las mesas del comedor.
- Funciones: procesar pedidos y servirlos en la mesa, realizar limpieza, procesar compras, procesar pagos y facturación
- Características de clase: Responsabilidad económica y técnica de sus labores, por las características del trabajo se requiere habilidad y destreza.
- REQUISITOS MÍNIMOS: Título de Bachiller y experiencia en atención al cliente

7.4 Estudio económico

7.4.1. Activos fijos

Los activos fijos de la empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón denominada "Tamara's Burger" cuenta con los siguientes activos los cuales corresponden a los bienes de la empresa que son tangibles.

7.4.1.1 Terreno.

En la tabla 23 se muestra la inversión del terreno, el mismo que es el espacio donde se establecerá la planta de producción y la oficina administrativa.

Tabla 23. Inversión en terreno

INVERSIÓN EN TERRENO				
DETALLE	CANTIDAD	UNIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
Terreno	500	M2	\$100	\$50.000
TOTAL				\$50.000

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa.

7.4.1.2 Construcción.

En la tabla 24 se muestra los metros cuadrados de lo que se va a utilizar para cada área con su respectivo valor unitario por cada metro cuadrado y así obteniendo su valor total para cada zona.

Tabla 24. Inversión de la construcción

INVERSION EN CONSTRUCCION				
DETALLE	AREA	UNIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL
Cocina	100	M2	\$100	\$10.000
Recepción	25	M2	\$100	\$2.500
Bodega	70	M2	\$120	\$8.400
Baños	50	M2	\$150	\$7.500
Área de juego infantil	50	M2	\$100	\$5.000
Área de comedor	150	M2	\$100	\$15.000
TOTAL	445			\$48.400

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa.

7.4.1.3 Maquinaria y equipo.

En la tabla 25 se muestra la inversión en la maquinaria y equipo con su respectivo precio por unidad.

Tabla 25. Inversión en maquinaria y equipo

INVERSIÓN EN MAQUINARIA Y EQUIPO			
ARTICULO	UNIDAD	V/U	V/T
Plancha de hamburguesas	1	\$200	\$200
Refrigerador	1	\$300	\$300
Picadora eléctrica de carne	1	\$160	\$160
Moldeadora de carne	1	\$190	\$190
TOTAL			\$850

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.1.4 Muebles y enseres.

En la tabla 26 se muestra la inversión en muebles y enseres así mismo con su valor unitario y las unidades a utilizar para este proyecto y por ende calculando el valor total por cada artículo.

Tabla 26. Inversión en muebles y enseres

INVERSIÓN EN MUEBLES Y ENSERES			
ARTICULO	UNIDAD	V/U	V/T
Escritorio	1	\$500	\$500
Sillas	48	\$4	\$192
Archivador	1	\$50	\$50
Mesas	12	\$8	\$96

Perchas	2	\$80	\$160
Lavaplatos	1	\$95	\$95
TOTAL			\$1.093

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.1.5 Equipos de oficina.

En la tabla 27 se detalla todo con respecto a los equipos de oficina, las unidades a utilizar, su valor por cada artículo y al finalizar su valor total.

Tabla 27. Inversión en equipos de oficina

INVERSIÓN EN EQUIPO DE OFICINA			
ARTICULO	UNIDAD	V/U	V/T
Caja registradora	1	\$50	\$50
Calculadoras	2	\$15	\$30
Teléfono fijo	1	\$30	\$30
Grapadoras	2	\$7	\$14
Perforadoras	2	\$7	\$14
Computadora	1	\$700	\$700
Impresora	1	\$160	\$160
Resmas de papel	1	\$4	\$4
Esferos	12	\$0	\$4
Caja de clips	1	\$1	\$1
Caja de grapas	1	\$1	\$1
Resma de papel de facturas	1	\$5	\$5
TOTAL			\$1.011,60

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.1.6 Útiles de aseo.

En la tabla 28 están especificados los útiles que se van a utilizar para la correcta limpieza del local que se va implementar en la ciudad de Huaquillas, en donde se especifica cada artículo con el número de unidades a utilizar, su valor unitario y total.

Tabla 28. Inversión en útiles de aseo

INVERSIÓN EN UTILES DE ASEO			
ARTICULO	UNIDAD	V/U	V/T
Escobas	4	\$3	\$10
Trapeadores	4	\$3	\$10
Basureros	4	\$3	\$12
recogedores de basura	4	\$1	\$4

Toallas pequeñas	4	\$1	\$4
Pinoklin	12	\$2	\$24
Pacas de papel higiénico	12	\$2	\$18
Jabón	24	\$1	\$24
TOTAL			\$106

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.1.7 Otros.

En la tabla 29 se detalla todo con respecto a otros objetos que utilizaremos para nuestro proyecto y el precio de cada uno de ellos.

Tabla 29. Inversión en otros

INVERSION EN OTROS	
DETALLE	VALOR TOTAL
Soft Play	\$3.000
Acuario	\$500
Plantas Ornamentales	\$300
TOTAL	\$3.800

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.1.8 Resumen de activos fijos.

En la tabla 30 se especifica el resumen de los activos fijos nombrados anterior con su valor total y sumándolo también imprevistos del 5%.

Tabla 30. Resumen de activos fijos

RESUMEN DE INVERSIONES FIJAS	
ARTICULO	V/T
TERRENO	\$50.000
CONSTRUCCIÓN	\$48.400
MAQUINARIA Y EQUIPO	\$850
MUEBLES Y ENSERES	\$1.093
EQUIPO DE OFICINA	\$1.011,60
UTILES DE ASEO	\$106
INVERSIÓN EN OTROS	\$3.800
IMPREVISTOS 5%	\$5.263,03
TOTAL DE ACTIVOS FIJOS	\$110.523,63

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.2 Activos Diferidos

En la tabla 31 se muestra el resumen de los activos diferidos, los cuales se estiman para la empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón así igualmente se suman los imprevistos del 5% de los mismos activos circulantes.

Tabla 31. Activos diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS	
DETALLE	VALOR TOTAL
Estudios de investigación	\$300
Estudios de ingeniería	\$300
Gastos de constitución	\$500
Permisos de funcionamiento y operación	\$350
Imprevistos 5%	\$72,50
TOTAL	\$1.522,50

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.3 Materia prima directa

En la tabla 32 se muestra la materia prima directa de las hamburguesas de patacón con carne, es decir aquí se reflejan los recursos directos que se van a utilizar para la producción de estas hamburguesas con su acorde valor unitario y así reflejando su valor total por artículo y también señalando a cuanto sería su valor mensual de cada artículo.

Tabla 32. Materia prima directa de las hamburguesas de patacón

MATERIA PRIMA DIRECTA					
ARTICULO	CANTIDAD ANUAL	UNIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL ANUAL	V/ TOTAL MENSUAL
Plátano verde	560640	1 unidad	\$0,10	\$56.064	\$4.672
TOTAL			\$0,10	\$56.064	\$4.672

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.4 Mano de obra directa

En la tabla 33 se muestra la mano de obra directa que intervendrá directamente en el proceso de producción del producto.

Tabla 33. Mano de obra directa

CARGO	N° EMPLEADOS	SUELDO BASICO	APORTE PATRONAL AL IESS 11,15 %, IECE (0,5%) Y SECAP (0,5%)	APORTE PERSONAL (9,45 %)	FONDOS DE RESERVA 8,33 %	DECIMO 3ER SUELDO MENSUAL	DECIMO 4TO SUELDO MENSUAL	TOTAL PAGOS MENSUALES POR SUELDOS	TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA MENSUAL	TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA ANUAL
Jefe de cocina	1	\$460	\$55,89	\$43,47	\$38,32	\$38,33	\$38,33	\$674,34	\$674,34	\$8.092,14
Subordinado	1	\$420	\$51,03	\$39,69	\$34,99	\$35,00	\$38,33	\$619,04	\$619,04	\$7.428,47
TOTAL									\$1.293,38	\$15.520,61

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.5 Materia prima indirecta

En la tabla 34 se muestra la materia prima indirecta para la realización de la hamburguesa de patacón con carne con el valor de los posibles clientes y sus correspondientes valores unitario, total y mensual.

Tabla 34. Materia prima indirecta de las hamburguesas de patacón

MATERIA PRIMA INDIRECTA						
ARTICULO	CANTIDAD ANUAL	UNIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL ANUAL	V/MENSUAL	
Carne	13140	1 rodaja	\$0,60	\$7.884,00	\$657,00	
Queso	4205	1 rodaja	\$0,30	\$1.261,50	\$105,13	
Tomate	10512	1 rodaja	\$0,03	\$315,36	\$26,28	
Lechuga	2102	1/2 hoja	\$0,01	\$21,02	\$1,75	
Mayonesa	57	2 mililitros	\$0,10	\$5,70	\$0,48	
Salsa de tomate	50	2 mililitros	\$0,08	\$4,00	\$0,33	
Aceite	10512	2 mililitros	\$0,32	\$3.363,84	\$280,32	
Sazón	27	1 gramo	\$0,03	\$0,81	\$0,07	
Apanadura	421	2 gramos	\$0,02	\$8,42	\$0,70	
Sal	105	1 gramo	\$0,01	\$1,05	\$0,09	

Platos	4205	1 unidad	\$0,03	\$126,15	\$10,51
Fundas	1051	1 unidad	\$0,02	\$21,02	\$1,75
Servilletas	1051	1 unidad	\$0,02	\$21,02	\$1,75
Pinchos	1051	1 unidad	\$0,02	\$21,02	\$1,75
TOTAL			\$1,59	\$13.054,91	\$1.087,91

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa.

7.4.6 Costos Indirectos

7.4.6.1 Combustibles, lubricantes y repuestos.

En la tabla 35 se detallan todo acerca de combustibles, lubricantes y repuestos que se van a utilizar en este proyecto.

Tabla 35. combustibles, lubricantes y repuestos

COMBUSTIBLES, LUBRICANTES Y REPUESTOS					
ARTICULO	UNIDAD	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL	V/ANUAL
Gasolina	GL	50	\$1,46	\$73,00	\$876,00
Aceites	GL	5	\$20	\$100	\$1.200
Repuestos	unidad	4	\$40	\$160	\$1.920
TOTAL		59	\$61,46	\$333,00	\$3.996,00

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.6.2 Reparación y mantenimiento.

En la tabla 36 se detalla una estimación acerca de todos los costos de la reparación y mantenimiento de la maquinaria y equipo con el que se dispondrá en el presente proyecto.

Tabla 36. Reparación y mantenimiento

REPARACIÓN Y MANTENIMIENTO					
ARTICULO	UNIDAD	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL	V/ANUAL
Maquinaria y equipo	unidad	1	\$50	\$50	\$600
TOTAL		1	\$50	\$50	\$600

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.6.3 Servicios básicos.

En la tabla 37 se detallan todos los costos de los servicios básicos con sus correspondiente cantidad, valor unitario, valor total y valor anual.

Tabla 37. servicios básicos

SERVICIOS BASICOS					
ARTICULO	UNIDAD	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL	V/ANUAL
Energía eléctrica	KW/H	180	\$0,20	\$36	\$432
Agua	M3	40	\$0,30	\$12	\$144
Teléfono	MINUTOS	200	\$0,10	\$20	\$240
TOTAL		420	\$0,60	\$68	\$816

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.6.4 Materiales de oficina.

En la tabla 38 se detallan todos los costos por los artículos dentro del contexto de materiales de oficina.

Tabla 38. Materiales de oficina

MATERIALES DE OFICINA					
ARTICULO	UNIDAD	CANTIDAD	V/U	V/T	V/ ANUAL
Resmas de papel	UNIDAD	1	\$4,00	\$4	\$48
Esferos	UNIDAD	1	\$0,30	\$0,30	\$3,60
Clips	CAJA	1	\$0,50	\$0,50	\$6,00
Grapas	CAJA	1	\$0,50	\$0,50	\$6,00
Resma de papel de facturas	UNIDAD	1	\$0,50	\$0,50	\$6
TOTAL		5	\$5,80	\$5,80	\$69,60

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.6.5 Útiles de aseo.

En la tabla 39 se especifican los artículos relacionados con útiles de aseo y sus costos.

Tabla 39. Útiles de aseo

UTILES DE ASEO					
ARTICULO	UNIDAD	CANTIDAD	V/U	V/T	V/ANUAL
Escoba	UNIDAD	3	\$2,50	\$10	\$120
Trapeador	UNIDAD	3	\$2,50	\$10	\$120
Basurero	UNIDAD	3	\$3	\$12	\$144
Recogedor	UNIDAD	1	\$1	\$4	\$48
Toallas	UNIDAD	1	\$1	\$4	\$48
Desinfectante	UNIDAD	2	\$2	\$24	\$288
Papel Higiénico	DOCENA	2	\$1,50	\$18	\$216
Jabón	UNIDAD	1	\$1	\$24	\$288
TOTAL		16	\$14,50	\$106	\$1.272

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.6.6 Publicidad.

En la tabla 40 se detalla lo que vamos a utilizar para promocionar nuestro producto, en este caso hemos optado por una página web en donde pondremos a disposición diferentes publicaciones llamativas con nuestro producto, así como realizar publicidad a través de la radio debido a que muchas personas suelen escuchar la radio en sus casas o en el trabajo entonces sería una manera ágil de llegar hacia el consumidor. Además, ejecutar publicidad a través de un canal de televisión, el cual es usado por la mayor parte de la población para enterarse de las novedades del entorno.

Tabla 40. Publicidad

PUBLICIDAD					
ARTICULO	UNIDAD	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/TOTAL	V/ANUAL
Página web	UNIDAD	1	\$150	\$150	\$1.800
P. radio	UNIDAD	1	\$5	\$5	\$60
P. tv	UNIDAD	4	\$80	\$320	\$3.840
TOTAL		\$6	\$235	\$475	\$5.700

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.6.7 Sueldos administrativos.

En la tabla 41 se muestran los cargos relacionados con los sueldos administrativos que serán `puestos en marcha dentro de la empresa, el número de empleados por puestos que harán posible llevar a cabo las actividades, donde se estimó con los porcentajes de aporte patronal, personal, décimo tercer y cuarto sueldo los respectivos sueldos mensuales de cada empleado y así mismo su valor anual.

Tabla 41. Sueldos administrativos

SUELDOS ADMINISTRATIVOS										
CARGO	NRO DE EMPLEADOS	SUELDO BASICO	APORTE PATRONAL IESS 11,15 %, IECE	APORTE PERSONAL (9,45 %)	FONDOS DE RESEVA (8,33 %)	DECIMO TERCER SUELDO MENSUAL	DECIMO CUARTO SUELDO MENSUAL	TOTAL PAGOS MENSUALES POR SUELDOS	TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA MENSUAL	TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA ANUAL

			(0,5%) Y SECAP (0,5%)							
Gerente	1	\$460	\$55,89	\$43,47	\$38,32	\$38,33	\$38,33	\$674,34	\$674,34	\$8.092,14
Asesor Jurídico	1	\$420	\$51,03	\$39,69	\$34,99	\$35,00	\$38,33	\$619,04	\$619,04	\$7.428,47
Encargado de caja	1	\$360	\$43,74	\$34,02	\$29,99	\$30,00	\$38,33	\$536,08	\$536,08	\$6.432,98
Jefe de limpieza	1	\$360	\$43,74	\$34,02	\$29,99	\$30,00	\$38,33	\$536,08	\$536,08	\$6.432,98
Jefe de compras	1	\$360	\$43,74	\$34,02	\$29,99	\$30,00	\$38,33	\$536,08	\$536,08	\$6.432,98
TOTAL									\$2.901,63	\$34.819,54

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.6.8 Sueldos en ventas.

En la tabla 42 se muestran los cargos relacionados con los sueldos en ventas que serán puestos en marcha dentro de la empresa.

Tabla 42. Sueldos en ventas

SUELDOS EN VENTAS										
CARGO	NRO DE EMPLEADOS	SUELDO BASICO	APORTE PATRONAL AL IESS 11,15%, IECE(0,5%) Y SECAP(0,5%)	APORTE PERSONAL (9,45%)	FONDOS DE RESE RVA (8,33%)	DECIMO 3ER SUELDO MENSUAL	DECIMO 4TO SUELDO MENSUAL	TOTAL PAGOS MENSUALES POR SUELDOS	TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA MENSUAL	TOTAL MANO DE OBRA DIRECTA ANUAL
Subordinados	2	\$300	\$36,45	\$28,35	\$24,99	\$25,00	\$38,33	\$453,12	\$906,25	\$10.874,96

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.7 Resumen de activo circulante para el primer mes

En la tabla 43 se detallan el costo primo, gastos indirectos de fabricación, gastos administrativos, gastos de ventas, imprevistos del 5 % dándonos como resultado el activo circulante del primer mes.

Tabla 43. Resumen activo circulante primer mes

RESUMEN DE ACTIVO CIRCULANTE PARA EL 1MER MES		
ARTICULO	PARCIAL	TOTAL
COSTO PRIMO		\$57.357,38
Materia prima directa	\$56.064,00	
Mano de obra directa	\$1.293,38	
GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		\$13.437,91
Materia prima indirecta	\$13.054,91	
Combustibles, lubricantes y repuestos	\$333,00	
Mantenimientos	\$50	
GASTOS ADMINISTRATIVOS		\$3.081,43
Sueldos administrativos	\$2.901,63	
Servicios básicos	\$68	
Materiales de oficina	\$5,80	
Útiles de aseo	\$106	
GASTOS DE VENTAS		\$1.381,25
Sueldo en ventas	\$906,25	
Publicidad	\$475	
Imprevistos 5%		\$3.762,90
TOTAL DE ACTIVOS FIJOS		\$79.020,87

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa.

7.4.8 Resumen de inversiones totales

En la tabla 44 se especifican las inversiones totales divididas en activos fijos, activos diferidos y activos circulantes.

Tabla 44. Resumen de inversiones totales

INVERSIONES TOTALES		
INVERSIONES	PARCIAL	TOTAL
ACTIVOS FIJOS		\$110.523,63
Terreno	\$50.000	
Construcción	\$48.400	
Maquinaria y equipo	\$850	
Muebles y enseres	\$1.093	

Equipo de oficina	\$1.011,60	
Útiles de aseo	\$106	
Inversión en otros	\$3.800	
Imprevistos 5%	\$5.263,03	
ACTIVOS DIFERIDOS		\$1.522,50
Estudios de investigación	\$300	
Estudios de ingeniería	\$300	
Gastos de constitución	\$500	
Permisos de funcionamiento y operación	\$350	
Imprevistos 5%	\$72,50	
ACTIVO CIRCULANTE		\$79.020,87
Costo primo	\$57.357,38	
Gastos indirectos de fabricación	\$13.437,91	
Gastos administrativos	\$3.081,43	
Gastos de ventas	\$1.381,25	
Imprevistos 5%	\$3.762,90	
TOTAL DE INVERSIONES		\$191.067,00

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.9 Financiamiento

En la tabla 45 se muestra el valor del financiamiento que debemos tener para poder desarrollar de manera adecuada el proyecto. En donde podemos visualizar que el financiamiento va a constar de dos partes: del capital propio de los socios a intervenir y el crédito que se efectuara en la entidad bancaria denominada “Banco de Pichincha”.

Tabla 45. Financiamiento

FINANCIAMIENTO		
FUENTE	%	MONTO
Capital propio	47,662%	\$91.066,35
Crédito	52,338%	\$100.000,64
TOTAL	100%	\$191.067,00

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.9.1 Tabla de amortización.

En la tabla 46 podemos evidenciar la tabla de amortización propuesta para este proyecto, por la cual se ha decidido utilizar una tabla de amortización francesa dentro de esta encontramos especificado los años de duración del crédito, el saldo inicial, la cuota fija, el abono a capital y por ende el saldo final.

Tabla 46. Tabla de amortización

TABLA DE AMORTIZACIÓN					
AÑO	SALDO INICIAL	CUOTA FIJA	INTERES 6,5%	ABONO A CAPITAL	SALDO FINAL
0					\$100.000,00
1	\$100.000,00	\$13.910,47	\$6.500,00	\$7.410,47	\$92.589,53
2	\$92.589,53	\$13.910,47	\$6.018,32	\$7.892,15	\$84.697,38
3	\$84.697,38	\$13.910,47	\$5.505,33	\$8.405,14	\$76.292,24
4	\$76.292,24	\$13.910,47	\$4.959,00	\$8.951,47	\$67.340,77
5	\$67.340,77	\$13.910,47	\$4.377,15	\$9.533,32	\$57.807,45
6	\$57.807,45	\$13.910,47	\$3.757,48	\$10.152,98	\$47.654,47
7	\$47.654,47	\$13.910,47	\$3.097,54	\$10.812,93	\$36.841,54
8	\$36.841,54	\$13.910,47	\$2.394,70	\$11.515,77	\$25.325,77
9	\$25.325,77	\$13.910,47	\$1.646,17	\$12.264,29	\$13.061,47
10	\$13.061,47	\$13.910,47	\$849,00	\$13.061,47	\$0,00
TOTAL		\$139.104,69	\$39.104,69	\$100.000,00	

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

A continuación, en la tabla 47 se detallará algunos datos que hicieron posible la resolución de la tabla de amortización mostrada anteriormente.

Tabla 47. Datos del crédito

ENTIDAD BANCARIA	BANCO PICHINCHA
TIPO DE CRÉDITO	CREDITO DE CONSUMO DE LINEA ABIERTA
TIPO DE TABLA DE AMORTIZACIÓN	FRANCESA
FRECUENCIA DE PAGO	ANUAL
MONTO	\$100.000,00
TASA DE INTERÉS NOMINAL	6,50%
PLAZO EN AÑOS	10
CUAOTA FIJA ANUAL	\$13.910,47
REAJUSTABLE	SI

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.10 Presupuestos de costos y gastos

En la tabla 48 se especifica todos los costos y gasto como lo son el costo primo, costo de producción, gastos administrativos, gastos de ventas, depreciaciones y gastos financieros los cuales nos traerán como resultado los costos totales de producción del proyecto.

Tabla 48. Presupuestos de costos y gastos

PRESUPUESTO DE COSTOS Y GASTOS										
COSTOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
COSTO PRIMO	\$70.4 12,29	\$71.3 98,07	\$72.3 97,64	\$73.4 11,21	\$74.4 38,96	\$75.4 81,11	\$76.5 37,84	\$77.6 09,37	\$78.6 95,90	\$79.7 97,65
Materia Prima Directa	\$56.0 64,00	\$56.8 48,90	\$57.6 44,78	\$58.4 51,81	\$59.2 70,13	\$60.0 99,91	\$60.9 41,31	\$61.7 94,49	\$62.6 59,61	\$63.5 36,85
Materia Prima Indirecta	\$13.0 54,91	\$13.2 37,68	\$13.4 23,01	\$13.6 10,93	\$13.8 01,48	\$13.9 94,70	\$14.1 90,63	\$14.3 89,30	\$14.5 90,75	\$14.7 95,02
Mano de Obra Directa	\$1.29 3,38	\$1.31 1,49	\$1.32 9,85	\$1.34 8,47	\$1.36 7,35	\$1.38 6,49	\$1.40 5,90	\$1.42 5,59	\$1.44 5,54	\$1.46 5,78
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$383, 00	\$388, 36	\$393, 80	\$399, 31	\$404, 90	\$410, 57	\$416, 32	\$422, 15	\$428, 06	\$434, 05
Combustibles, lubricantes y repuestos	\$333, 00	\$337, 66	\$342, 39	\$347, 18	\$352, 04	\$356, 97	\$361, 97	\$367, 04	\$372, 18	\$377, 39
Mantenimiento	\$50,0 0	\$50,7 0	\$51,4 1	\$52,1 3	\$52,8 6	\$53,6 0	\$54,3 5	\$55,1 1	\$55,8 8	\$56,6 6
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$3.08 1,43	\$3.12 4,57	\$3.16 8,31	\$3.21 2,67	\$3.25 7,65	\$3.30 3,25	\$3.34 9,50	\$3.39 6,39	\$3.44 3,94	\$3.49 2,16
Sueldos Administrativos	\$2.90 1,63	\$2.94 2,25	\$2.98 3,44	\$3.02 5,21	\$3.06 7,56	\$3.11 0,51	\$3.15 4,06	\$3.19 8,21	\$3.24 2,99	\$3.28 8,39
Servicios Básicos	\$68,0 0	\$68,9 5	\$69,9 2	\$70,9 0	\$71,8 9	\$72,9 0	\$73,9 2	\$74,9 5	\$76,0 0	\$77,0 6
Materiales de oficina	\$5,80	\$5,88	\$5,96	\$6,05	\$6,13	\$6,22	\$6,30	\$6,39	\$6,48	\$6,57
Útiles de aseo	\$106, 00	\$107, 48	108,9 9	110,5 1	112,0 6	113,6 3	115,2 2	116,8 3	118,4 7	120,1 3
GASTOS DE VENTAS	\$1.38 1,25	\$1.40 0,58	\$1.42 0,19	\$1.44 0,07	\$1.46 0,24	\$1.48 0,68	\$1.50 1,41	\$1.52 2,43	\$1.54 3,74	\$1.56 5,35
Sueldos de ventas	\$906, 25	\$918, 93	\$931, 80	\$944, 84	\$958, 07	\$971, 49	\$985, 09	\$998, 88	\$1.01 2,86	\$1.02 7,04
Publicidad	\$475, 00	\$481, 65	\$488, 39	\$495, 23	\$502, 16	\$509, 19	\$516, 32	\$523, 55	\$530, 88	\$538, 31
DEPRECIACIONES	\$1.12 5,44	\$1.52 4,89	\$1.90 4,10	\$2.28 3,31	\$2.66 2,52	\$3.04 1,74	\$3.42 0,95	\$3.64 0,05	\$3.64 0,05	\$3.64 0,05
Construcción	\$968, 00	\$1.21 0,00	\$1.45 2,00	\$1.69 4,00	\$1.93 6,00	\$2.17 8,00	\$2.42 0,00	\$2.42 0,00	\$2.42 0,00	\$2.42 0,00

Maquinaria y equipo	\$17,00	\$34,00	\$51,00	\$68,00	\$85,00	\$102,00	\$119,00	\$119,00	\$119,00	\$119,00
Muebles y enseres	\$21,86	\$43,72	\$65,58	\$87,44	\$109,30	\$131,16	\$153,02	\$190,12	\$190,12	\$190,12
Equipo de oficina	\$40,46	\$80,93	\$101,16	\$121,39	\$141,62	\$161,86	\$182,09	\$182,09	\$182,09	\$182,09
Útiles de aseo	\$2,12	\$4,24	\$6,36	\$8,48	\$10,60	\$12,72	\$14,84	\$14,84	\$14,84	\$14,84
Inversión en otros	\$76,00	\$152,00	\$228,00	\$304,00	\$380,00	\$456,00	\$532,00	\$714,00	\$714,00	\$714,00
GASTOS FINANCIEROS	\$14,062,72	\$10,881,10								
Amortización de Activo Diferido	\$152,25	\$152,25	\$152,25	\$152,25	\$152,25	\$152,25	\$152,25	\$152,25	\$152,25	\$152,25
Crédito Bancario	\$13,910,47	\$10,728,85	\$10,728,85	\$10,728,85	\$10,728,85	\$10,728,85	\$10,728,85	\$10,728,85	\$10,728,85	\$10,728,85
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCIÓN	\$90,446,13	\$88,717,57	\$90,165,14	\$91,627,67	\$93,105,37	\$94,598,45	\$96,107,12	\$97,471,49	\$98,665,76	\$99,865,76

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.11 Presupuestos de ingresos

En la tabla 49 se muestra el presupuesto de ingresos de las hamburguesas de patacón con carne, partiendo desde los costos totales, el número de hamburguesas producidas, el costo por unidad y su precio dándonos como resultados los ingresos totales durante los próximos 10 años de funcionamiento de la empresa.

Tabla 49. Presupuestos de ingresos de hamburguesas de patacón

PRESUPUESTO DE INGRESOS						
AÑO	COSTOS TOTALES	HAMBURGUESAS DE PATACON PRODUCIDAS	COSTO POR UNIDAD	MARGEN DE UTILIDAD 50%	PRECIO POR UNIDAD	INGRESOS TOTALES
1	\$90.446,13	560640	\$0,16	\$0,08	\$0,24	\$135.669,20
2	\$88.717,57	595680	\$0,15	\$0,07	\$0,22	\$133.076,35
3	\$90.165,14	630720	\$0,14	\$0,07	\$0,21	\$135.247,71
4	\$91.627,67	665760	\$0,14	\$0,07	\$0,21	\$137.441,51
5	\$93.105,37	665760	\$0,14	\$0,07	\$0,21	\$139.658,05
6	\$94.598,45	665760	\$0,14	\$0,07	\$0,21	\$141.897,67
7	\$96.107,12	665760	\$0,14	\$0,07	\$0,22	\$144.160,68
8	\$97.471,49	665760	\$0,15	\$0,07	\$0,22	\$146.207,23

9	\$98.632,79	665760	\$0,15	\$0,07	\$0,22	\$147.949,19
10	\$99.810,36	665760	\$0,15	\$0,07	\$0,22	\$149.715,53

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.12 Estado de pérdidas y ganancias

En la tabla 50 se detalla el estado financiero de pérdidas y ganancias en donde se indica los ingresos, costos y gastos de la empresa en los próximos 10 años.

Tabla 50. Estado de pérdidas y ganancias

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS										
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Ingreso por ventas	\$135.669,20	\$133.076,35	\$135.247,71	\$137.441,51	\$139.658,05	\$141.897,67	\$144.160,68	\$146.207,23	\$147.949,19	\$149.715,53
(-) Costo total	\$90.446,13	\$88.717,57	\$90.165,14	\$91.627,67	\$93.105,37	\$94.598,45	\$96.107,12	\$97.471,49	\$98.632,79	\$99.810,36
(=) Utilidad bruta en ventas	\$45.223,07	\$44.358,78	\$45.082,57	\$45.813,84	\$46.552,68	\$47.299,22	\$48.053,56	\$48.735,74	\$49.316,40	\$49.905,18
(-) 15% Utilidad a trabajadores	\$6.783,46	\$6.653,82	\$6.762,39	\$6.872,08	\$6.982,90	\$7.094,88	\$7.208,03	\$7.310,36	\$7.397,46	\$7.485,78
(=) Utilidad antes de aporte	\$38.439,61	\$37.704,97	\$38.320,18	\$38.941,76	\$39.569,78	\$40.204,34	\$40.845,52	\$41.425,38	\$41.918,94	\$42.419,40
(-) 25% De impuesto a la renta	\$9.609,90	\$9.426,24	\$9.580,05	\$9.735,44	\$9.892,45	\$10.051,08	\$10.211,38	\$10.356,35	\$10.479,73	\$10.604,85
(=) Utilidad liquida de ejercicio	\$28.829,70	\$28.278,72	\$28.740,14	\$29.206,32	\$29.677,34	\$30.153,25	\$30.634,14	\$31.069,04	\$31.439,20	\$31.814,55
(-) 5% Reserva legal	\$1.441,49	\$1.413,94	\$1.437,01	\$1.460,32	\$1.483,87	\$1.507,66	\$1.531,71	\$1.553,45	\$1.571,96	\$1.590,73
(=) UTILIDAD NETA PARA SOCIOS	\$27.388,22	\$26.864,79	\$27.303,13	\$27.746,00	\$28.193,47	\$28.645,59	\$29.102,44	\$29.515,58	\$29.867,24	\$30.223,82

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.13 Clasificación de costos fijos y variables

En la tabla 51 se detalla las clasificaciones de los costos fijos y variables del año 1,5 y el año 10.

Tabla 51. Clasificación de costos fijos y variables

COSTOS FIJOS Y VARIABLES						
COSTOS	AÑO 1		AÑO 5		AÑO 10	
	FIJO	VARIABLE	FIJO	VARIABLE	FIJO	VARIABLE
COSTO PRIMO	\$0,00	\$70.412,29	\$0,00	\$74.438,96	\$0,00	\$79.797,65
Materia prima indirecta	\$0,00	\$13.054,91	\$0,00	\$13.801,48	\$0,00	\$14.795,02
Materia prima directa	\$0,00	\$56.064,00	\$0,00	\$59.270,13	\$0,00	\$63.536,85
Mano de obra directa	\$0,00	\$1.293,38	\$0,00	\$1.367,35	\$0,00	\$1.465,78
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$0,00	\$383,00	\$0,00	\$404,90	\$0,00	\$434,05
Combustibles, lubricantes y repuestos	\$0,00	\$333,00	\$0,00	\$352,04	\$0,00	\$377,39
Reparación y mantenimiento	\$0,00	\$50,00	\$0,00	\$52,86	\$0,00	\$56,66
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$3.081,43	\$0,00	\$3.257,65	\$0,00	\$3.492,16	\$0,00
Sueldos administrativos	\$2.901,63	\$0,00	\$3.067,56	\$0,00	\$3.288,39	\$0,00
Servicios básicos	\$68,00	\$0,00	\$71,89	\$0,00	\$77,06	\$0,00
Materiales de oficina	\$5,80	\$0,00	\$6,13	\$0,00	\$6,57	\$0,00
Útiles de aseo	\$106,00	\$0,00	\$112,06	\$0,00	\$120,13	\$0,00
GASTOS DE VENTAS	\$1.381,25	\$0,00	\$1.460,24	\$0,00	\$1.565,35	\$0,00
Sueldos en ventas	\$906,25	\$0,00	\$958,07	\$0,00	\$1.027,04	\$0,00
Publicidad	\$475,00	\$0,00	\$502,16	\$0,00	\$538,31	\$0,00
DEPRECIACIONES	\$1.125,44	\$0,00	\$2.662,52	\$0,00	\$3.640,05	\$0,00
Construcción	\$968,00	\$0,00	\$1.936,00	\$0,00	\$2.420,00	\$0,00
Maquinaria y equipo	\$17,00	\$0,00	\$85,00	\$0,00	\$119,00	\$0,00
Muebles y enseres	\$21,86	\$0,00	\$109,30	\$0,00	\$190,12	\$0,00

Equipo de oficina	\$40,46	\$0,00	\$141,62	\$0,00	\$182,09	\$0,00
Útiles de aseo	\$2,12	\$0,00	\$10,60	\$0,00	\$14,84	\$0,00
Inversión en otros	\$76,00	\$0,00	\$380,00	\$0,00	\$714,00	\$0,00
GASTOS FINANCIEROS	\$14.062,72	\$0,00	\$10.881,10	\$0,00	\$10.881,10	\$0,00
Amortización de activo diferido	\$152,25	\$0,00	\$152,25	\$0,00	\$152,25	\$0,00
Crédito bancario	\$13.910,47	\$0,00	\$10.728,85	\$0,00	\$10.728,85	\$0,00
TOTAL DE COSTO	\$19.650,84	\$70.795,29	\$18.261,50	\$74.843,87	\$19.578,66	\$80.231,70

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.4.14 Punto de equilibrio

En la tabla 52 se realizó el cálculo para conocer el punto de equilibrio en función de la capacidad instalada y en función de las ventas para el año 1.

Tabla 52. Punto de equilibrio (primer año)

AÑO 1	
MATEMÁTICAMENTE	
EN FUNCIÓN DE LA CAPACIDAD INSTALADA	
PE=	$\frac{\text{COSTO FIJO TOTAL}}{\text{VENTAS TOTALES} - \text{COSTO VARIABLE TOTAL}} \times 100$
PE=	$\frac{\$19.650,84}{\$135.669,20 - \$70.795,29} \times 100$
PE=	30,29
EN FUNCIÓN DE LAS VENTAS	
PE=	$\frac{\text{COSTO FIJO TOTAL}}{1 - \frac{\text{COSTO VARIABLE TOTAL}}{\text{VENTAS TOTALES}}}$
PE=	$\frac{\$19.650,84}{1 - \frac{\$70.795,29}{\$135.669,20}}$
PE=	\$41.095,31

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

En la tabla 53 se realizó el cálculo para conocer el punto de equilibrio en función de la capacidad instalada y en función de las ventas para el año 5.

Tabla 53. Punto de equilibrio (quinto año)

AÑO 5	
MATEMÁTICAMENTE	
EN FUNCIÓN DE LA CAPACIDAD INSTALADA	
PE=	$\frac{\text{COSTO FIJO TOTAL}}{\text{VENTAS TOTALES} - \text{COSTO VARIABLE TOTAL}} \times 100$
PE=	$\frac{\$18.261,50}{\$139.658,05 - \$74.843,87} \times 100$
PE=	28,18
EN FUNCIÓN DE LAS VENTAS	
PE=	$1 - \frac{\text{COSTO FIJO TOTAL}}{\frac{\text{COSTO VARIABLE TOTAL}}{\text{VENTAS TOTALES}}}$
PE=	$1 - \frac{\$18.261,50}{\frac{\$74.843,87}{\$139.658,05}}$
PE=	\$39.348,89

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

En la tabla 54 se calculó el punto de equilibrio en función a la capacidad instalada y en función de las ventas para el décimo año.

Tabla 54. Punto de equilibrio (décimo año)

AÑO 10	
MATEMÁTICAMENTE	
EN FUNCIÓN DE LA CAPACIDAD INSTALADA	
PE=	$\frac{\text{COSTO FIJO TOTAL}}{\text{VENTAS TOTALES} - \text{COSTO VARIABLE TOTAL}} \times 100$
PE=	$\frac{\$19.578,66}{\$149.715,53 - \$80.231,70} \times 100$
PE=	28,18
EN FUNCIÓN DE LAS VENTAS	
PE=	$1 - \frac{\text{COSTO FIJO TOTAL}}{\frac{\text{COSTO VARIABLE TOTAL}}{\text{VENTAS TOTALES}}}$

VENTAS TOTALES	
PE=	\$19.578,66
1-	\$80.231,70
	\$149.715,53
PE=	\$42.185,77

Nota. Elaboración propia realizando investigación directa

7.5 Evaluación Financiera

En esta sección se tratarán varios temas relacionados a los aspectos financieros para así poder determinar la viabilidad dentro de la empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón. De los indicadores financieros hemos seleccionado cinco indicadores como son el VAN, TIR, relación de beneficio/costo y el periodo de recuperación del capital, así mismo se procedió con el análisis de sensibilidad lo cual nos ayudará a tomar decisiones adecuadas al proyecto.

7.5.1 Flujo de caja

En la tabla 55 se evidencio el flujo de caja desarrollado en el presente proyecto con lo que respecta al ingreso por ventas, costos totales, utilidades, depreciaciones y amortizaciones.

Tabla 55. Flujo de caja

FLUJO DE CAJA										
DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10
Ingreso por ventas	\$135.669,20	\$133.076,35	\$135.247,71	\$137.441,51	\$139.658,05	\$141.897,67	\$144.160,68	\$146.207,23	\$147.949,19	\$149.715,53
(-) Costo total	\$90.446,13	\$88.717,57	\$90.165,14	\$91.627,67	\$93.105,37	\$94.598,45	\$96.107,12	\$97.471,49	\$98.632,79	\$99.810,36
(=) Utilidad bruta en ventas	\$45.223,07	\$44.358,78	\$45.082,57	\$45.813,84	\$46.552,68	\$47.299,22	\$48.053,56	\$48.735,74	\$49.316,40	\$49.905,18
(-) 15% Utilidad a trabajadores	\$6.783,46	\$6.653,82	\$6.762,39	\$6.872,08	\$6.982,90	\$7.094,88	\$7.208,03	\$7.310,36	\$7.397,46	\$7.485,78
(=) Utilidad antes de aporte	\$38.439,61	\$37.704,97	\$38.320,18	\$38.941,76	\$39.569,78	\$40.204,34	\$40.845,52	\$41.425,38	\$41.918,94	\$42.419,40

(-) 25% De impuesto a la renta	\$9.609,90	\$9.426,24	\$9.580,05	\$9.735,44	\$9.892,45	\$10.051,08	\$10.211,38	\$10.356,35	\$10.479,73	\$10.604,85
(=) Utilidad liquida de ejercicio	\$28.829,70	\$28.278,72	\$28.740,14	\$29.206,32	\$29.677,34	\$30.153,25	\$30.634,14	\$31.069,04	\$31.439,20	\$31.814,55
(+) Depreciaciones	\$1.125,44	\$1.524,89	\$1.904,10	\$2.283,31	\$2.662,52	\$3.041,74	\$3.420,95	\$3.640,05	\$3.640,05	\$3.640,05
(+) Amortizaciones	\$152,25	\$152,25	\$152,25	\$152,25	\$152,25	\$152,25	\$152,25	\$152,25	\$152,25	\$152,25
FLUJO NETO	\$30.107,40	\$29.955,86	\$30.796,49	\$31.641,88	\$32.492,11	\$33.347,24	\$34.207,34	\$34.861,33	\$35.231,50	\$35.606,85

Nota. Elaboración propia en Excel

7.5.2 Valor Actual Neto

En la tabla 56 se mostró el flujo neto, con un factor de localización del 2.20% nos trae como resultado el valor actualizado.

Tabla 56. VAN

VAN			
PERIODO	FLUJO NETO	FACTOR ACTUALIZACIÓN 6,5%	VALOR ACTUALIZADO
0	\$191.067,00		
1	\$30.107,40	0,938967136	\$28.269,86
2	\$29.955,86	0,881659283	\$26.410,86
3	\$30.796,49	0,827849092	\$25.494,85
4	\$31.641,88	0,777323091	\$24.595,97
5	\$32.492,11	0,729880837	\$23.715,37
6	\$33.347,24	0,685334119	\$22.854,00
7	\$34.207,34	0,643506215	\$22.012,64
8	\$34.861,33	0,604231188	\$21.064,31
9	\$35.231,50	0,567353228	\$19.988,71
10	\$35.606,85	0,532726036	\$18.968,70
SUMATORIA DE VALOR ACTUALIZADO			\$233.375,25
INVERSIÓN			\$191.067,00
VAN 6,5%			\$42.308,25

Nota: Elaboración propia en Excel

7.5.3 Tasa Interna de Retorno

En la tabla 57 se detalló el flujo neto, el factor de actualización del 2.23%, el van menor obtenido antes junto al factor de actualización de 3.47% trae como resultado el van mayor.

Tabla 57. TIR

TASA INTERNA DE RETORNO					
PERIODO	FLUJO NETO	FACTOR ACTUALIZACIÓN 10,8%	VAN MENOR	FACTOR ACTUALIZACIÓN 10,9%	VAN MAYOR
0	\$191.067,00				
1	\$30.107,40	0,902527076	\$27.172,74	0,901713255	\$27.148,24
2	\$29.955,86	0,814555123	\$24.400,70	0,813086795	\$24.356,72
3	\$30.796,49	0,735158053	\$22.640,29	0,733171114	\$22.579,10
4	\$31.641,88	0,663500048	\$20.994,39	0,661110136	\$20.918,77
5	\$32.492,11	0,598826758	\$19.457,15	0,596131772	\$19.369,58
6	\$33.347,24	0,540457363	\$18.022,76	0,537539921	\$17.925,47
7	\$34.207,34	0,487777403	\$16.685,57	0,484706872	\$16.580,53
8	\$34.861,33	0,440232313	\$15.347,09	0,437066611	\$15.236,73
9	\$35.231,50	0,397321582	\$13.998,24	0,394108757	\$13.885,04
10	\$35.606,85	0,358593486	\$12.768,38	0,35537309	\$12.653,72
VALOR ACTUALIZADO			\$191.487,30	VALOR ACTUALIZADO	\$190.653,89
INVERSIÓN			\$191.067,00	INVERSIÓN	\$191.067,00
VAN MENOR			\$420,30	VAN MAYOR	-\$413,10

Nota: Elaboración propia en Excel

Y así en la tabla 78 finalizamos el proceso del Tir reemplazando la formula dada

Tabla 58. Proceso del TIR

TIR
$TIR = T_m + Dt \text{ (Van menor / Van menor - Van mayor)}$
$TIR = 10,80 + 0,1 (420,30 / 420,30 - (-413,10))$
10,850432

Nota: Elaboración propia en Excel

7.5.4 Relación Costo Beneficio

En la tabla 59 continuamos con el proceso de relacionar los costos y los beneficios durante los próximos años con el fin de conocer si el proyecto va encaminado de manera correcta.

Tabla 59. Relación costo beneficio

RELACION COSTO / BENEFICIO						
PERIODO	ACTUALIZACION COSTO TOTAL			ACTUALIZACION INGRESOS		
	COSTO ORIGINAL	FACT. ACTUALIZACION 6,50%	COSTO ACTUALIZADO	INGRESO	FACT. ACTUALIZACION 6,50%	INGRESO ACTUALIZADO
0	\$191.067,00					
1	\$30.107,40	0,938967136	\$28.269,86	\$135.669,20	0,938967136	\$127.388,92
2	\$29.955,86	0,881659283	\$26.410,86	\$133.076,35	0,881659283	\$117.328,00
3	\$30.796,49	0,827849092	\$25.494,85	\$135.247,71	0,827849092	\$111.964,70
4	\$31.641,88	0,777323091	\$24.595,97	\$137.441,51	0,777323091	\$106.836,46
5	\$32.492,11	0,729880837	\$23.715,37	\$139.658,05	0,729880837	\$101.933,74
6	\$33.347,24	0,685334119	\$22.854,00	\$141.897,67	0,685334119	\$97.247,31
7	\$34.207,34	0,643506215	\$22.012,64	\$144.160,68	0,643506215	\$92.768,29
8	\$34.861,33	0,604231188	\$21.064,31	\$146.207,23	0,604231188	\$88.342,97
9	\$35.231,50	0,567353228	\$19.988,71	\$147.949,19	0,567353228	\$83.939,45
10	\$35.606,85	0,532726036	\$18.968,70	\$149.715,53	0,532726036	\$79.757,36
TOTAL COSTO ACTUALIZADO			\$233.375,25	TOTAL INGRESO ACTUALIZADO		\$1.007.507,20

Nota: Elaboración propia en Excel

Con todo ya calculado, en la tabla 60 se procede a realizar el razonamiento:

Tabla 60. Proceso Relación C/B

R C/B=	$\frac{\text{INGRESO TOTAL ACTUALIZADO}}{\text{COSTO TOTAL ACTUALIZADO}}$
R C/B =	$\frac{\$1.007.507,20}{\$233.375,25}$
R C/B=	4,32

Nota: Elaboración propia en Excel

7.5.5 Análisis de sensibilidad con incremento

En la tabla 61 realizamos el análisis de sensibilidad nos permite evidenciar si los valores que estamos obteniendo son positivos o negativos en cuanto al proyecto. Primero se realizó el análisis de sensibilidad con incremento en un 20% de los costos.

Tabla 61. Análisis de sensibilidad con incremento

ANALISIS DE SENSIBILIDAD CON UN INCREMENTO DEL 20% DE LOS COSTOS								
Perio do	Costo total original	Ingreso total original 20%	Ingreso total	ACTUALIZACIÓN				
				Flujo neto	48,17%	VAN MENOR	48,27%	VAN MAYOR
					Fact. Actualizaci ón		Fact. Actualizaci ón	
0	\$191.067,00							
1	\$30.107,40	\$36.128,88	\$135.669,20	\$99.540,32	0,674900452	\$67.179,81	0,674445269	\$67.134,50
2	\$29.955,86	\$35.947,03	\$133.076,35	\$97.129,32	0,45549062	\$44.241,49	0,454876421	\$44.181,84
3	\$30.796,49	\$36.955,79	\$135.247,71	\$98.291,93	0,307410826	\$30.216,00	0,30678925	\$30.154,91
4	\$31.641,88	\$37.970,26	\$137.441,51	\$99.471,25	0,207471705	\$20.637,47	0,206912558	\$20.581,85
5	\$32.492,11	\$38.990,53	\$139.658,05	\$100.667,52	0,140022748	\$14.095,74	0,139551196	\$14.048,27
6	\$33.347,24	\$40.016,69	\$141.897,67	\$101.880,98	0,094501416	\$9.627,90	0,094119644	\$9.589,00
7	\$34.207,34	\$41.048,81	\$144.160,68	\$103.111,87	0,063779048	\$6.576,38	0,063478548	\$6.545,39
8	\$34.861,33	\$41.833,60	\$146.207,23	\$104.373,63	0,043044508	\$4.492,71	0,042812807	\$4.468,53
9	\$35.231,50	\$42.277,80	\$147.949,19	\$105.671,39	0,029050758	\$3.069,83	0,028874895	\$3.051,25
10	\$35.606,85	\$42.728,22	\$149.715,53	\$106.987,32	0,01960637	\$2.097,63	0,019474536	\$2.083,53
						\$11.167,97		\$10.772,07

Nota: Elaboración propia en Excel

En base a la tabla anterior, en esta tabla 62 se realizó el siguiente razonamiento:

Tabla 62. Proceso del análisis de sensibilidad con incremento

TIR	
TIR=Tm + Dt (Van menor/Van menor - Van mayor)	
Tm=	48,17
Dt=	0.1
TIR=	3,302584659
Diferencias TIR= TIR Proyecto - Nueva TIR	
D. TIR=	7,547847345
Variación= Diferencia TIR/ TIR Proyecto	
% variación	3,285436446
Sensibilidad=Porcentaje de variación/Nueva TIR	
Sensibilidad	0,994807639

Nota: Elaboración propia en Excel

7.5.6 Análisis de sensibilidad con disminución

En la tabla 63 se ha desarrollado el análisis de sensibilidad con una disminución del 14.1% de los ingresos.

Tabla 63. Análisis de sensibilidad con disminución

ANALISIS DE SENSIBILIDAD CON UNA DISMINUCION DEL 14,3% DE LOS INGRESOS								
Costo total original	costo total original	Ingreso total original	INGRESO DISMINUIDO EN UN 14,3%	ACTUALIZACIÓN				
				Flujo neto	80,50% Fact. Actualización	VAN MENOR	80,60% Fact. Actualización	VAN MAYOR
0	\$191.067,00							
1	\$30.107,40	\$135.669,20	\$116.268,50	\$19.400,70	0,55401662	\$10.748,31	0,553709856	\$10.742,36
2	\$29.955,86	\$133.076,35	\$114.046,43	\$19.029,92	0,606786912	\$11.547,11	0,306594605	\$5.834,47
3	\$30.796,49	\$135.247,71	\$115.907,29	\$19.340,42	0,657176976	\$12.710,08	0,169764454	\$3.283,32
4	\$31.641,88	\$137.441,51	\$117.787,37	\$19.654,14	0,704256895	\$13.841,56	0,094000252	\$1.847,49
5	\$32.492,11	\$139.658,05	\$119.686,95	\$19.971,10	0,747356896	\$14.925,54	0,052048866	\$1.039,47
6	\$33.347,24	\$141.897,67	\$121.606,30	\$20.291,37	0,786083625	\$15.950,71	0,02881997	\$584,80

7	\$34.207,3 4	\$144.160, 68	\$123.545, 70	\$20.614, 98	0,8203014 27	\$16.910,4 9	0,0159579 01	\$328,97
8	\$34.861,3 3	\$146.207, 23	\$125.299, 60	\$20.907, 63	0,8500896 05	\$17.773,3 6	0,0088360 47	\$184,74
9	\$35.231,5 0	\$147.949, 19	\$126.792, 46	\$21.156, 73	0,8756881 83	\$18.526,7 0	0,0048926 06	\$103,51
10	\$35.606,8 5	\$149.715, 53	\$128.306, 21	\$21.409, 32	0,8974429 22	\$19.213,6 4	0,0027090 84	\$58,00
						\$152.147, 51		\$24.007, 13

Nota: Elaboración propia en Excel

En base a la tabla anterior, en esta tabla 64 se realizó el siguiente razonamiento:

Tabla 64. Proceso de análisis de disminución

TIR	
TIR=Tm + Dt (Van menor/Van menor - Van mayor)	
Tm=	48,17
Dt=	0.1
TIR=	0,923735023
Diferencias TIR= TIR Proyecto - Nueva TIR	
D. TIR=	9,926696981
Variación= Diferencia TIR/ TIR Proyecto	
% variación	0,914866521
Sensibilidad=Porcentaje de variación/Nueva TIR	
Sensibilidad	0,990399301

Nota: Elaboración propia en Excel

7.5.7 Periodo de recuperación de inversión

En la tabla 65 se puede visualizar el periodo de recuperación de la inversión, para ello se ha tomado el valor de la inversión, el flujo neto de caja y el flujo acumulado.

Tabla 65. Periodo de recuperación de inversión

PERIODO DE RECUPERACIÓN DE CAPITAL			
Periodo	Inversión	flujo neto de caja	Flujo acumulado
0			
1		\$30.107,40	\$ 30.107,40
2		\$29.955,86	\$ 60.063,26
3		\$30.796,49	\$ 90.859,75
4		\$31.641,88	\$ 122.501,63
5		\$32.492,11	\$ 154.993,74

6		\$33.347,24	\$ 188.340,98
7	\$ 191.067,00	\$34.207,34	\$ 222.548,33
8		\$34.861,33	\$ 257.409,66
9		\$35.231,50	\$ 292.641,16
10		\$35.606,85	\$ 328.248,01

Nota: Elaboración propia en Excel

En base a la tabla anterior se realizó el siguiente razonamiento

$$PCR = \text{AÑO ANTERIOR A CUBIR LA INVERSIÓN} + \frac{\text{SUMA DE LOS FLUJOS QUE SUPERE LA INVERSIÓN} - \text{INVERSIÓN}}{\text{FLUJO NETO AÑO QUE SUPERA LA INVERSIÓN}}$$

$$PCR = 6 + \frac{222548,33 - 191067}{34207,34}$$

$$PCR = 6,920$$

$$PCR = 0,920 * 12 = 11,40$$

$$PCR = 0,04 * 30 = 1,2$$

Entonces de acuerdo a los cálculos realizados anteriormente tenemos que la recuperación de la inversión se la realizara en un tiempo de 6 años, 11 meses y un día.

8. CONCLUSIONES

De acuerdo a lo realizado dentro del proyecto de factibilidad se llegó a las siguientes conclusiones:

- Para llevar a cabo este proyecto los socios de la empresa se comprometieron a aportar económicamente o con activos fijos para la correcta producción de hamburguesas de patacón, esta empresa contara con tres socios, los cuales apoyaran con noventa y un mil con sesenta y seis dólares y treinta y cinco centavos del total de la cantidad invertida y lo restante se suplirá con el financiamiento de la institución financiera denominada “Banco de Pichincha” mediante un préstamo de un monto de cien mil dólares.
- Se dispondrá de un lugar espacioso, cómodo y con buen ambiente en todos los ámbitos para así recibir a la clientela que quiera consumir el producto como lo son las hamburguesas de patacón.

- Por lo dispuesto según la ley esta compañía se puede establecer como una compañía de responsabilidad limitada.

-Los resultados que se obtuvieron en el estudio financiero se determinaron que se necesitara invertir en activos fijos \$110 523.63; en activos diferidos \$1 522.50 y se necesita \$4 672 en activos circulantes dándonos una inversión de \$191 067 además se obtuvo un costo unitario del producto de \$1. 69, estableciendo así un precio de venta de \$2 tomando en cuenta el 50 % de margen de utilidad, dándonos un total de ingresos para el primer año de \$135 669.20 para las hamburguesas de patacón.

-En el estado de pérdidas y ganancias en el primer año se obtendrá una utilidad líquida de \$27 388.22. En el punto de equilibrio de acuerdo a las ventas es de \$41 095.31 y en función a la capacidad instalada es de 30.29% en el primer año de producción

-En la evaluación financiera se obtuvo los siguientes resultados: El VAN: 42 308.25; la TIR:10.85%; PRC es de 6 años, 11 meses y 1 día; RB/C es de 4.32; el análisis de sensibilidad con respecto a un incremento del 20 % de los costos se obtuvo 0.99% y en el análisis de sensibilidad con respecto a una disminución del 14.3% de los ingresos se obtuvo 0.99%.

-Al final se llegó a la conclusión que el proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón para la ciudad de Huaquillas, provincia de El Oro es factible de acuerdo a los estudios realizados anteriormente.

9. RECOMENDACIONES

-Este proyecto, está orientado a invertir con capital privado, el motivo de esto se debe a que traerá ganancias económicas y ventajas en el ámbito social para el sector productivo de la provincia de El Oro y por ende de la ciudad de Huaquillas.

-Por medio del desarrollo de este proyecto y sus diferentes puntos tratados como el financiero, económico y técnico trae como resultado la generación de varios empleos.

-Ejecutar el proyecto de factibilidad de acuerdo a la inversión definida porque de acuerdo a los datos obtenidos aquí en sus diferentes aspectos refleja respuestas positivas y por tanto es viable iniciar este tipo de emprendimiento con dicho producto.

-Para iniciar de una manera adecuada se debe utilizar algo con respecto al marketing y una buena opción será ejecutar una campaña publicitaria con el objetivo de dar a conocer el

producto que la empresa va a ofrecer en el mercado de este modo se logrará captar clientes y así llegar a la aceptación del producto.

- Se ha encontrado una manera de reducir la problemática de desempleo en la ciudad la cual se puede lograr con el desarrollo de este proyecto al emplear mano de obra del mismo sitio.

10. BIBLIOGRAFÍA

- Álvarez, E. L., León, S. A., Sánchez, M. L., & Cusme, B. L. (28 de junio de 2020). Evaluación socioeconómica de la producción de plátano en la zona norte de la Provincia de los Ríos. *Journal of Business and entrepreneurial*, 4(2), 86-95. doi:<https://doi.org/10.37956/jbes.v4i2.78>
- Álvarez, J. L., Jurgenson, G., Camacho, S. M., López, Maldonado Muñiz, G., Trejo García, C. A., . . . Pérez Jiménez, M. (2023). La investigación cualitativa. *Universidad autonoma del estado de Hidalgo*. Obtenido de <https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html#:~:text=El%20objetivo%20de%20la%20investigaci%C3%B3n,en%20lugar%20del%20resultado%20deductivo.>
- Arteaga, M., & Portalanza, C. (2024). Validación de un instrumento de evaluación de proyectos latinoamericanos. *RETOS. Revista de Ciencias de la Administración y Economía*. Obtenido de http://scielo.senescyt.gob.ec/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1390-86182024000100131&lang=es
- Benítez, A., García, M., & Flores, C. (28 de agosto de 2023). Acercamiento a la comprensión de textos en la resolución de problemas en matemáticas considerando los procesos inductivos y deductivos: el caso de Bobby. *RIDE. Revista Iberoamericana para la Investigación y el Desarrollo Educativo*, 13(26). doi:<https://doi.org/10.23913/ride.v13i26.1423>
- Bustamante, H., & Agudelo, J. (2024). Perspectivas locales y análisis del impacto de la migración china en el territorio nacional colombiano. *Universitas-XXI, Revista de Ciencias Sociales y Humanas*. doi:<https://doi.org/10.17163/uni.n40.2024.01>
- Campines, F. J. (29 de enero de 2024). El Producto y sus Atributos como Factores Fundamentales de las Estrategias de Marketing. *Ciencia Latina Revista Científica multidisciplinar*, 8(1). doi:https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i1.9511
- Cevallos, A. (03 de julio de 2019). Evaluación financiera de proyectos de inversión para la PYMES. *Dominio de las ciencias Revista Científica*, 5(3), 375-390. Obtenido de file:///C:/Users/Lenovo/Downloads/Dialnet-EvaluacionFinancieraDeProyectosDeInversionParaLaPY-7154274.pdf
- Charles, H., Sánchez, R., & Ramírez, A. (julio de 2020). FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS, UNA REFLEXIÓN PARA LAS PYMES AGROINDUSTRIALES DE MÉXICO. *Ciencias Administrativas Revista digital*(16). doi:<https://doi.org/10.24215/23143738e067>

- Diario el universo*. (05 de noviembre de 2022). Obtenido de <https://www.eluniverso.com/noticias/economia/hace-40-anos-ecuador-fue-la-puerta-de-ingreso-para-la-llegada-de-pizza-hut-a-toda-sudamerica-nota/>
- Dubs de Moya, R. (2002). El Proyecto Factible: una modalidad de investigación. *Sapiens. Revista Universitaria de Investigación*, 3(2).
- Espada, B. (02 de diciembre de 2021). *okdiario*. Obtenido de <https://okdiario.com/curiosidades/quien-invento-comida-rapida-8203909#:~:text=Los%20primeros%20antepasados%20%E2%80%8B%E2%80%8B,%C2%ABcomida%20r%C3%A1pida%C2%BB%20tuvo%20%C3%A9xito.>
- Estudio administrativo-organizacional*. (2022). Obtenido de <https://salazarvirtual.sistemaeducativosalazar.mx/assets/biblioteca/698a81587389173e370e34cba9fe89e3-Lectura%205.%20Estudio%20administrativo-organizacional.pdf>
- García, T. (2024). Hilos del pasado: herramientas metodológicas para reconstruir la memoria colectiva de organizaciones campesinas. Casos UPANACIONAL y UPIAV. *Revista Rupturas*, 14(1). doi:<http://dx.doi.org/10.22458/rr.v14i1.5180>
- González, M., & Blanco, M. (2022). *Manual de capacitación 9: Estudio técnico*. San José, Costa Rica: Instituto Interamericano de Cooperación para la Agricultura (IICA). Obtenido de <https://repositorio.iica.int/bitstream/handle/11324/20751/BVE22088374e.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Guasco, C. V., & Luna, K. A. (28 de enero de 2022). Estudio de factibilidad para la creación de una empresa de consultoría integral para las Pymes en el Cantón Cañar. *Dominio de las ciencias revista científica*, 8(1), 19. doi:<http://dx.doi.org/10.23857/dc.v8i41.2541>
- INEC. (Noviembre de 2001). *Resultados definitivos: VI Censo de población y V de vivienda*. Quito, Ecuador. Obtenido de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/Bibliotecas/Libros/Libros_Censos/20.%20VI_Censo_de_Pobl_y_V_de_Viv_2001_Resumen_Nac.pdf
- Maresca, A. (2024). La exclusión política y social de los migrantes haitianos en República Dominicana: acercamiento al racismo multidimensional. *Universitas-XXI, Revista de Ciencias Sociales y Humanas*(40). doi:<https://doi.org/10.17163/uni.n40.2024.04>
- Medranda, J., Contreras, M., & Obaco, E. (2024). Conflicto escolar frente al desempeño académico. *ALTERIDAD.Revista de Educación*, 19(1). doi:<https://doi.org/10.17163/alt.v19n1.2024.10>
- MTOP. (01 de junio de 2015). *Ministerio de Transporte y Obras Publicas*. Obtenido de <https://www.obraspublicas.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/Literal-k-Proyecto-175200000.506.3851-PROY.pdf>
- O'Keeffe, S. (febrero de 2018). Use and Importance of Market Studies in Modern Competition Enforcement(Usó e importancia de los estudios de mercado en la aplicación moderna de la competencia). *Journal of European Competition Law & Practice*, 9(2), 75-76. doi:<https://doi.org/10.1093/jeclap/lpx081>

Pérez, A., & Rodríguez, A. (2024). La violencia contra la mujer, una revisión sistematizada. *Universitas-XXI, Revista de Ciencias Sociales y Humanas*, 40. doi:<https://doi.org/10.17163/uni.n40.2024.06>

Torres, M., Paz, K., & Salazar, F. G. (16 de octubre de 2006a). METODOS DE RECOLECCION DE DATOS PARA UNA INVESTIGACIÓN. *Universidad Rafael Landívar*, 21. Obtenido de https://fgsalazar.net/LANDIVAR/ING-PRIMERO/boletin03/URL_03_BAS01.pdf

Torres, M., Paz, K., & Salazar, F. G. (2006b). METODOS DE RECOLECCION DE DATOS PARA UNA INVESTIGACIÓN. *Universidad Rafael Landívar*, 21. Obtenido de https://fgsalazar.net/LANDIVAR/ING-PRIMERO/boletin03/URL_03_BAS01.pdf

Wikipedia, La enciclopedia libre. (22 de mayo de 2024). Obtenido de <https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Hamburguesa&oldid=160265059>

11. ANEXOS

11.1 Anexo 1

Encuesta aplicada a los demandantes (PEA de la ciudad de Huaquillas)

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

Unidad de educación a distancia y en línea

Carrera de administración de empresas

Como estudiante de la Universidad Nacional de Loja previo a la obtención del título de Licenciado en administración de empresas, me encuentro realizando la siguiente encuesta para recolectar información referente al “Proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón para la ciudad de Huaquillas, provincia de El Oro”. Por este motivo, es muy importante su colaboración contestando la encuesta con honestidad que a continuación se presenta

a. ¿Cuál es su edad?

o 18 - 23 años

o 23 - 28 años

o 28 - 33 años

más de 33 años

b. ¿Cuál es su género?

Masculino

Femenino

Otro

c. ¿Consume usted hamburguesas?

Sí

No

d. ¿Con qué frecuencia consume hamburguesas?

1 vez al mes

De 1 a 2 veces por mes

Más de 3 veces al mes

e. ¿Dónde usualmente consume las hamburguesas?

En carros de comida rápida en la calle

En centros o locales comerciales

No presta importancia al sitio

f. ¿En qué horario suele consumir hamburguesas?

Mañana

Tarde

Noche

g. ¿Te gustaría probar una hamburguesa de patacón con carne?

Sí

No

h. ¿Cuánto estarías dispuesto(a) a pagar por una hamburguesa de patacón con carne?

2.00- 3.00 dólares

3.00 -4.00 dólares

Más de 4.00 dólares

i. ¿Con que frecuencia consumirías hamburguesas de patacón con carne?

Frecuentemente

Solo por probar una vez

j. ¿Te gustaría probar una hamburguesa de patacón con queso?

Si

No

k. ¿Cuánto estarías dispuesto(a) a pagar por una hamburguesa de patacón con queso?

1.50 dólares

1.50 a 2.00 dólares

Más de 2.00 dólares

l. ¿Con que frecuencia consumirías hamburguesas de patacón con queso?

Frecuentemente

Solo por probar una vez

m. ¿Si se implementara una empresa productora de hamburguesas de patacón, que contenga todos los aspectos de calidad y con buen precio, estaría dispuesto a comprarlo?

Si

No

n. ¿Por qué medio le gustaría contactarnos?

Instagram

Facebook

o WhatsApp

Gracias por su tiempo y cooperación

11.2 Anexo 2

Encuesta aplicada a los oferentes (Restaurantes, Cafeterías y puestos de comida rápida)

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

Unidad de educación a distancia y en línea

Carrera de administración de empresas

Como estudiante de la Universidad Nacional de Loja previo a la obtención del título de Licenciado en administración de empresas, me encuentro realizando la siguiente encuesta para recolectar información referente al “Proyecto de factibilidad para la implementación de una empresa productora y comercializadora de hamburguesas de patacón para la ciudad de Huaquillas, provincia de El Oro”. Por este motivo, es muy importante su colaboración contestando la encuesta con honestidad que a continuación se presenta

a. ¿Vende usted hamburguesas de patacón con carne?

o Si

o No

b. ¿Vende usted hamburguesas de patacón con queso?

o Si

o No

c. ¿Con que frecuencia vende hamburguesas de patacón con carne?

o Frecuentemente

o Rara vez

d. ¿Con que frecuencia vende hamburguesas de patacón con queso?

o Frecuentemente

o Rara vez

e. ¿A qué precio vende usted las hamburguesas de patacón con carne?

o 2.00- 3.00 dólares

o 3.00 -4.00 dólares

o Más de 4.00 dólares

f. ¿A qué precio vende usted las hamburguesas de patacón con carne?

o 1 a 1.50 dólares

o 1.50 a 2.00 dólares

o Más de 2.00 dólares

Gracias por su tiempo y cooperación

