



UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA

**MODALIDAD DE ESTUDIOS A
DISTANCIA**

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN
DE UNA PLANTA PROCESADORA DE BOCADILLO EN EL
CANTON CHAGUARPAMBA”**

Tesis de grado previo a la obtención del
título de Ingeniero en Administración y
Producción Agropecuaria.

AUTORA

Susana Guadalupe Encalada Romero

DIRECTOR

Dr. José Venildo Sarango Cuenca

**LOJA-ECUADOR
2013**

APROBACION

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE BOCADILLO EN EL CANTON CHAGUARPAMBA”

Tesis presentada al tribunal de grado como requisito previo a la obtención del título de:

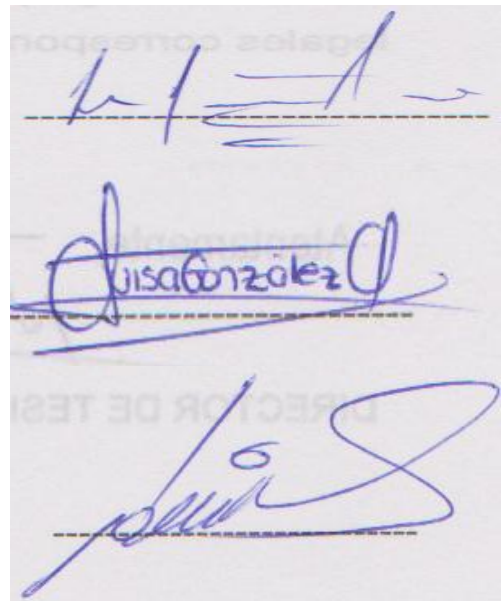
Ingeniero en Administración y Producción Agropecuaria

APROBADA:

Dr. Alfonso Saraguro Martínez
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

Ing. Luisa Gabriela González G.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL

Ing. Dennis Solandia Andrade G.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL



CERTIFICACION

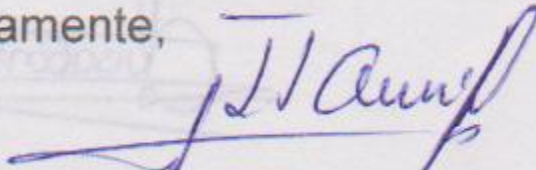
Doctor Mg. Sc.

José Venildo Sarango Cuenca

DIRECTOR DE TESIS

CERTIFICA:

Que luego de haber leído y revisado la tesis titulada **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACION DE UN PLANTA PROCESADORA DE BOCADILLO EN EL CANTON CHAGUARPAMBA”** de la Sra. Susana Guadalupe Encalada Romero, misma que cumple con los requisitos metodología y con los aspectos de fondo y forma exigidos para las normas generales para la graduación de ingeniero en Administración y Producción Agropecuaria, por lo que autorizo su presentación para los trámites legales correspondientes.

Atentamente,


Dr. José Venildo Sarango Cuenca Mg. Sc.

DIRECTOR DE TESIS

AUTORÍA

Yo, **Susana Guadalupe Encalada Romero** declaro ser autora del presente trabajo de tesis y eximo expresamente a la Universidad Nacional de Loja y a sus representantes jurídicos de posibles reclamos o acciones legales, por el contenido de la misma.

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

Autor: Susana Guadalupe Encalada Romero

Firma. 

Cédula: 1103623771

Fecha: 03 de Abril del 2013

AGRADECIMIENTO

Quiero dejar certera constancia de mi más profundo agradecimiento a Dios por haberme guiado en cada una de las decisiones que en la vida tuve que tomar.

A la Universidad Nacional de Loja, a través de la carrera de INGENIERIA EN ADMINISTRACIÓN Y PRODUCCIÓN AGROPECUARIA, quienes en su desinteresada labor de expandir la excelencia académica supieron brindarme su espíritu de amor leal e instrucción firme.

De manera especial agradezco al Dr. José Venildo Sarango Cuenca, Director de Tesis, ejemplo de virtud de las actuales y venideras generaciones, quien mediante sus amplios conocimientos supieron guiarme y contribuir para que el presente trabajo investigativo llegue a culminar en buena forma.

LA AUTORA

DEDICATORIA

Dedico esta tesis a todos los productores de caña de azúcar y maní, del cantón Chaguarpamba y en especial a los que hacen del maní y caña de azúcar una materia prima muy importante para la elaboración del apetecido bocadillo del cantón Chaguarpamba; para que en algún momento tomen la iniciativa de organizarse para así hacer realidad este estudio de factibilidad.

SUSANA

INDICE DE CONTENIDOS

	Pág.
Presentación.....	i
Aprobación.....	ii
Certificación.....	iii
Autoría.....	iv
Agradecimiento.....	v
Dedicatoria.....	vi
Índice de contenidos.....	vii
1. Título.....	1
2. Resumen.....	2
3. Introducción.....	6
4. Revisión de literatura.....	8
4.1. Materia prima.....	10
4.2. Estudio de mercado.....	11
4.3. Actividad económica del cantón Chaguarpamba.....	15
4.4. Delimitación del área de estudio.....	16
5. Materiales y métodos.....	19
5.1. Materiales.....	19

5.2. Métodos.....	19
6. Resultados.....	24
6.1. Estudio de mercado.....	24
6.2. Estudio técnico.....	35
6.3. Estudio financiero.....	59
7. Discusión.....	75
8. Conclusiones.....	78
9. Recomendaciones.....	80
10. Bibliografía.....	82
11. Anexos.....	83

ÍNDICE DE CUADROS

	Pág.
CUADRO 1. Productores de Bocadillo en el Cantón Chaguarpamba.....	24
CUADRO 2. Cantidad de producción de Bocadillo en Kg.....	25
CUADRO 3 Clase de Bocadillo que se produce	25
CUADRO 4. Presentaciones que se vende el Bocadillo en Kg.....	26
CUADRO 5. Proyección de la oferta anual de bocadillo.....	26
CUADRO 6. Consumo de bocadillo.....	27
CUADRO 7. Cantidad de bocadillo que se consume por mes en kg.....	28
CUADRO 8. Tipo de bocadillo que se consume por mes en kg.....	29
CUADRO 9 Donde Adquiere el bocadillo.....	30
CUADRO 10. Determinación de la demanda total.....	31
CUADRO 11. Determinación de la demanda Real.....	32
CUADRO 12. Determinación de la demanda efectiva.....	32
CUADRO 13. Determinación de la demanda total en kg.....	33
CUADRO 14. Proyección de la demanda futura.....	33
CUADRO 15. Cálculo de la demanda insatisfecha en Kg/año.....	34
CUADRO 16 Maquinaria y Equipos a Utilizar en el proyecto.....	41
CUADRO 17. Distribución de la planta procesadora de bocadillo.....	42
CUADRO 18. Inversión de Activos Fijos y Diferidos.....	57

CUADRO 19.	Capital de Operación o Activo Circulante.....	58
CUADRO20.	Inversión Total.....	59
CUADRO21.	Financiamiento.....	60
CUADRO22.	Amortización del Crédito.....	60
CUADRO23.	Presupuesto de Costos Preformados.....	62
CUADRO24.	Costos fijos y variables.....	63; 64
CUADRO25.	Costo Unitario.....	65
CUADRO26.	Determinación de Precios en dólares.....	65
CUADRO27.	Proyección de Ventas.....	66
CUADRO28.	Estado de Pérdidas y Ganancias.....	67

INDICE DE FIGURAS

	Pág.
FIGURA 1. Diagrama del proceso de producción del bocadillo.....	31
FIGURA 2. Diagrama organizacional de la empresa.....	39

ÍNDICE DE GRÁFICOS

	Pág.
GRAFICO 1. Mapa político de Chaguarpamba.....	15
GRAFICO 2. Mapa político del Cantón Chaguarpamba.....	18

ÍNDICE DE FOTOS

	Pág.
FOTO 1. Cantón Chaguarpamba.....	67
FOTO 2. Productor de Bocadillo.....	67
FOTO 3. Maquinaria a utilizarse.....	71
FOTO 4. Muestra de ramada.....	73

1. TITULO

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA
IMPLEMENTACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE
BOCADILLO EN EL CANTON CHAGUARPAMBA”**

2. RESUMEN

El presente trabajo de investigación denominado “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN PLANTA PROCESADORA DE BOCADILLO EN EL CANTÓN CHAGUARPAMBA”, se lo realizo en razón de la gran producción de panela y maní que existe en el cantón Chaguarpamba, productos que constituye la materia prima indispensable para la elaboración de bocadillo, cuyos objetivos planteados fueron: Determinar la factibilidad para instalar una planta procesadora de bocadillo, realizar el análisis de la oferta y demanda de bocadillo, establecer los recursos humanos, físicos, técnicos, y operativos necesarios para la instalación de una planta procesadora de bocadillo y por ultimo medir la rentabilidad de la plata procesadora de bocadillo en el Cantón Chaguarpamba.

En primer lugar se realizó el estudio de mercado mediante encuestas dirigidas a los consumidores y productores de bocadillo del cantón Chaguarpamba, con el fin de conocer la oferta que es de 39.948 kilogramos por año y la demanda es de 107.364 kilogramos por año; por ende la demanda insatisfecha es de 67.416 kilogramos en el año 2011.

El estudio técnico, permitió determinar el tamaño de la empresa, la capacidad instalada es de 107.364 Kg. /año, pero el proyecto producirá 55.000Kg. /año de bocadillo. De igual forma se determinó el lugar para la instalación de equipos administrativos y organizativos, que permitan el funcionamiento de la planta procesadora de bocadillo, además el diseño para la construcción de la planta procesadora, y el proceso industrial para obtener el bocadillo listo para su venta. Esta investigación plantea la estructura organizativa de la empresa, el manual de funcionamiento de los trabajadores y todo el marco legal necesario para que le plante procesadora trabajé acorde a las leyes. La empresa tendrá como razón social: PRODUINDUSTRIAS.

La inversión total del proyecto asciende 50410.95 dolores, el 60% por aporte de los socios y el 40% serán financiados por el BNF del cantón Chaguarpamba con una tasa de interés del 11% a 5 años plazo.

La evaluación financiera realizada nos indica que la inversión realizada en el proyecto es viable técnica y económicamente puesto que se obtiene una rentabilidad positiva, con el Valor Actual Neto de 20082.82 dólares, una Tasa Interna de Retorno del 30.83% y un Beneficio Costo de 1.30.

Concluyendo que para la implementación de este proyecto se requiere de una estructura organizativa, con una base legal y manual de funciones ya que se ha determinado que existe una demanda insatisfecha de 67416.

ABSTRACT

This research paper called "FEASIBILITY STUDY FOR THE IMPLEMENTATION OF A PROCESSING PLANT IN CANTON CHAGUARPAMBA SANDWICH", I realize because of the high production of sugarcane and peanuts that exists in the canton Chaguarpamba, products constituting matter essential raw sandwich making, whose objectives were to determine the feasibility of installing a processing plant sandwich, make the analysis of the supply and demand of sandwich, set the human, physical, technical, and operational requirements for installation a snack processing plant and finally measure the profitability of processing silver in Canton Chaguarpamba sandwich.

First, the study surveys mediates market to consumers and producers of sandwich Chaguarpamba Canton, in order to know the offer is 39,948 kilograms per year and demand is 107,364 kilograms per year thus the unsatisfied demand is 67,416 kilograms in 2011.

The technical study, determined the size of the company, the installed capacity is de107.364 kg / year, but the project will produce 55.000Kg. / Sandwich year. Similarly we determined the location for installation of administrative and organizational teams, allowing the operation of the processing plant sandwich, plus the design for the construction of the processing plant and the industrial process for the sandwich ready for sale. This research raises the company's organizational structure, the operation manual workers and all the necessary legal framework for processing plant he worked according to laws. Thecompanywillname: PRODUINDUSTRIAS.

The total project investment 50410.95 pain, 60% for input from partners and 40% will be financed by the Canton BNF Chaguarpamba with an interest rate of 11% 5-year term.

The financial assessment conducted indicates that the investment in the project is technically and economically feasible since you get a positive return, the net present value of 20082.82 dollars, an Internal Rate of Return of 30.83% and 1.30 Benefit Cost.

Concluding that for the implementation of this project requires an organizational structure with a legal basis and manual functions as it has been determined that there is an unmet demand for 67,416

3. INTRODUCCION

El Cantón Chaguarama se caracteriza por la producción de caña de azúcar de buena calidad; la cual se elabora la panela; también se cultiva maní que se utiliza para la elaboración de bocadillo, además existe gran conocimiento ancestral en la elaboración de este producto ya que a nivel provincial es reconocida esta zona por la producción de bocadillo de alta calidad, toda esta actividad la realizan empíricamente, motivo por lo cual es de suma importancia llevar a cabo la presente investigación con la finalidad de analizar la factibilidad de implementar una planta procesadora de bocadillo y de esta manera mejorar la calidad de vida social y económica de los productores de esta zona.

El desconocimiento o la falta de espíritu empresarial no permitieron que hasta el momento haya existido la preocupación de una investigación para, emprender con una actividad innovadora como lo es la elaboración de bocadillo en forma que los requerimientos de la actualidad lo exige, ya que este producto ha tenido, tiene y tendrá gran demanda por la ciudadanía.

La población y muestra estuvo representada por los productores de bocadillo del cantón Chaguarpamba, se realizó el estudio de mercado con la aplicación de encuestas a los productores y consumidores, con lo cual se determinó la factibilidad de instalar una planta procesadora de bocadillos en el Cantón Chaguarpamba.

Dentro de los objetivos para el estudio de este proyecto, se encuentran:

- Determinar la factibilidad para instalar una planta procesadora de bocadillo en el Cantón Chaguarpamba.
- Realizar el análisis de la oferta y demanda de bocadillo en el Cantón Chaguarpamba.

- Establecer los recursos humanos, físicos técnicos y operativos necesarios para la instalación de una planta procesadora de bocadillo en el Cantón Chaguarpamba.
- Medir la rentabilidad de la planta procesadora de bocadillo en el Cantón Chaguarpamba.

4. MARCO TEORICO

4.1 ESTUDIO DE FACTIBILIDAD E IMPLEMENTACION DE UNA EMPRESA.

El Estudio de Factibilidad ejecutado demuestra la viabilidad que puede tener la ejecución de este tipo de proyecto industrial en la región.

La fase de factibilidad busca generar una decisión definitiva sobre la realización del proyecto y la definición detallada de los aspectos técnicos, así como el cronograma de actividades. En esta fase, es necesario que el proyectista profundice en el análisis de la mejor alternativa, recurriendo al levantamiento de información primaria para los diversos estudios del proyecto.

La implementación de la planta, estará dirigida al desarrollo de todas las actividades conducentes al establecimiento montaje y producción de la planta piloto y toda la infraestructura para el procesamiento del bocadillo al año y su comercialización, en tres fases secuenciales y simultaneas.

Pre operativa.- Se debe efectuar las actividades necesarias para el montaje de la planta y la adecuación del proceso socio productivo, garantizando un adecuado aprestamiento, de modo que en el momento de iniciar la etapa productiva, estén dadas las condiciones mínimas para que este se desarrolle con las mayores seguridades de acierto. Esas actividades incluyen el dimensionamiento técnico de la planta. Hasta su anteproyecto, los aspectos relacionados con la capacitación, recolección, manejo y transporte de mieles y resolver aspectos complementarios.

El estudio técnico tiene la finalidad de proveer información para determinar la viabilidad técnica y financiera de proyecto, a través de cuantificar el monto de las inversiones y el costo de las operaciones de producción.

Tiene como objetivo, demostrar que es técnicamente posible la implementación de una planta productora de bocadillo, que cubra las necesidades de la demanda potencial insatisfecha. En este estudio se podrá obtenerla información en cuanto a la localización geográfica, recursos humanos, recursos materiales y en particular se determinará los requerimientos del equipo de fábrica para la operación y el monto de la inversión.

La determinación del tamaño de la planta responde a un análisis interrelacionado de varias variables de un proyecto como. Disponibilidad de materia prima, Mercado, e Ingeniería.

Mejoramiento productivo básico en todos los estables asociados al proyecto y adecuación de la infraestructura al nuevo modelo de la producción

Montaje y puesta en operación de la planta y toda su infraestructura, incluido su sistema de comercialización.

En la etapa de la implementación de una planta se incluye, la preparación del plan de acción detallado, la estructura organizacional conveniente y lo requerido para seleccionar y contratar la gerencia del proyecto; buscando de este modo garantizar que el inicio de operaciones se efectúe dentro de las mejores perspectivas, evitando los riesgos.

4.1 MATERIA PRIMA

4.1.1 Producción de Bocado

Al igual que los alfeñiques lojanos, es necesario regresar la panela a su estado anterior de miel, para en un “punto” especial proceder a mezclarlo con maní, el mismo que previamente debió haber sido tostado y molido.

Esta mezcla de maní y miel requiere ser amasada o revuelta por algunos minutos, conforme va adquiriendo mayor consistencia, para luego ser expandida en una superficie plana, en donde se le da el alto requerido y se puede cortar en cuadrados con dimensiones que varían según los gustos de los consumidores.

Después de unas dos horas al aire libre, una vez que están secos se los puede empacar y están listos para ser vendidos

4.1.2. Panela

La panela es muy conocida en todo el mundo, por sus propiedades nutritivas y naturales, además, por ser un producto que se encuentra en la línea mundial “dieta”.

Siendo la panela la materia prima principal para la elaboración de los bocado y alfeñiques lojanos, las características anteriores señaladas muy sencillamente, nos garantizará la introducción de estos productos 100% naturales en el mercado extranjero, principalmente americano y europeo.

Los beneficios de la panela son múltiples, su consumo proporciona energía a nuestro organismo, fortalece el sistema inmunológico, previene enfermedades y es un excelente cicatrizante.

La panela contiene además de sacarosa diversas vitaminas del grupo B y minerales potasio, hierro y calcio. Seleccione nuestra panela nutritiva con propiedades y beneficios para su consumo en platillos, cocteles, jugos y mucho más

4.1.3. El Maní

La planta del maní presenta un tallo muy ramificado que, en las variedades erectas, alcanza los 75 cm. de altura y hasta 1,2 m de extensión, mientras que en las otras es rastrero. En ambas variedades, la planta se halla recubierta de numerosas vellosidades. Las hojas están integradas por una serie de pequeñas piezas foliares o foliolos de forma ovalada. La raíz está constituida por un eje principal que penetra a poca profundidad, oscilando lateralmente durante su crecimiento según el modelo conocido como pivotante. El maní tiene la peculiaridad de que, una vez fecundada la flor, el receptáculo alargado gira hacia abajo desde la base del pedúnculo floral y entierra el ápice del ovario en el suelo, donde se desarrolla el fruto. El color de las flores es amarillo. Presenta el cacahuete un fruto en forma de vaina con un tamaño medio de 6 cm que se encuentra cubierto por una cáscara coriácea de color pardo y con varias constricciones que separan las semillas.

El maní, también conocido como cacahuete en algunos países, es un alimento muy versátil, se puede consumir crudo, asado al horno o frito y es uno de los ingredientes más usados en muchas recetas dulces. Cómo lo prefieras, siempre tiene un gran valor nutritivo.

Contiene altos valores de grasas buenas y antioxidantes ya que posee **vitamina E**, en muchos casos supera a las frutas en sus beneficios para la salud: tiene tantos antioxidantes como las fresas o moras y aún más que las manzanas y las zanahorias.

El consumo regular de maní ayuda a prevenir enfermedades cardíacas, reduce el colesterol y hasta contribuye a bajar de peso, ya que proporcionan sensación de saciedad y altas dosis de energía, haciendo que la persona coma menos

4.2 ESTUDIO DEL MERCADO.

Según Baca (2001), con este nombre se le denomina la primera parte de la investigación formal de estudio; es por eso que proporciona los antecedentes necesarios para el estudio técnico, económico y la evaluación financiera del proyecto. Su objeto general es verificar la posibilidad real de penetración de un bien o servicio en un mercado determinado; dado esto el estudio de mercado de un proyecto, abarca generalmente bloques de análisis.

4.2.1 Definición de producto

Se entiende por producto a un bien o servicio resultado de un proceso productivo que nace para cubrir las necesidades específicas de los consumidores. (Baca, 1997).

4.2.2 Análisis de la Demanda.

IL PES (1977), establece que el análisis de la demanda tiene por objeto demostrar y cuantificar la existencia, en ubicación geográfica definida, individuos, entidades organizadas que son consumidores o usuarios actuales o potenciales del bien o servicio que se piensa ofrecer.

4.2.3 Análisis de la Oferta.

De acuerdo a lo establecido por Baca (1995) el propósito que se persigue con el análisis de la oferta es de determinar las cantidades y condiciones en que una economía puede y quiere ponerse a disposición del mercado un bien y servicio.

4.2.4 Precios.

Según definiciones de Baca (2001) es la cantidad monetaria a lo que los productores están dispuestos a vender, y los consumidores a comprar un bien o servicio, cuando la oferta y demanda está en equilibrio.

4.2.5 Fijación de Precios.

Según Kother (2001) una empresa debe poner un precio inicial cuando desarrolla un nuevo producto, cuando introduce su producto normal en un nuevo canal de distribución o área geográfica, y cuando licita para conseguir contratos nuevos.

4.2.6 Análisis de Precios

Baca (2001), señala que la determinación de precios comerciales del producto es un factor muy importante, pues servirá de base para el cálculo de los ingresos probables del proyecto en el futuro. También servirá como base para la comparación entre el precio comercial y el precio probable al que se pudiera vender en el mercado del producto objeto de estudio, tomando en cuenta a todos los intermediarios que intervienen en la localización del mismo.

4.2.7 Mercado Potencial

El objetivo del estudio de mercado es proyectar las cantidades del producto que la población estará en capacidad de consumir a los diferentes niveles de precios previstos, en este sentido, es necesario calcular la demanda insatisfecha. Para determinarla proceda de esta manera:

- Cruce los datos proyectados de demanda con la oferta proyectada

- Si la demanda es mayor que la oferta proyecta significa que existirá demanda insatisfecha
- Compárela con la oferta del producto que cubrirá el proyecto y cuantifíquela.
- En caso de no existir tales diferencias se deberá mencionar los factores que pueden permitir captar un mercado ya cubierto o la incorporación a posibles expansiones futuras
- Recuerde que esta demanda potencial se usara para las estimaciones financieras.

4.2.8 Comercialización

Son las actividades relacionadas con la transferencia del p´roducto de la empresa productora al consumidor final y que pueden generar costos al proyecto.

Es necesario detallar la cadena de comercialización desde que el producto sale de la fábrica hasta que llega al usuario. Hay muchas modalidades, debe señalar si los productos fabricados por la empresa se van a vender:

- A puerta de fábrica
- A nivel de mayorista
- A nivel de minorista
- A nivel de consumidor

4.2.9 Estudio Técnico

El estudio técnico se refiere a los elementos técnicos que debe requerir el proyecto en toda su extensión. Tiene por objeto proveer información para cuantificar el monto de las inversiones y costos de producción pertinentes a esta área. (Murcia, 1995).

➤ **Tamaño**

El tamaño se refiere a la capacidad mínima que se debe tener tanto desde el punto de vista técnico (potencialidad máxima de la producción con determinado equipo o instalación) y económico (ingresos mínimos o obtenerse) como social (empleo, criterios de calidad de vida, etc.).(Murcia, 1995).

➤ **Localización**

Indica que el análisis de la localización es de extrema importancia, influye mucho la lejanía de una localización ya que se debe tener siempre al alcance mano de obra disponible para el proyecto, al igual que el nivel de inversión, necesaria para proporcionar alojamiento, transporte, energía, agua, tratamiento de aguas negras ,desperdicios, etc.(Murcia, 1995).

➤ **Ingeniería del Proyecto**

Esta sección analiza la tecnología disponible para el proceso, debe hacerse un breve comparación técnica – económica, debe incluirse una descripción completa del análisis del proceso de producción, detalle del proceso, adquisición de equipos y maquinarias, distribución de la planta, organización de la empresa, cálculo de los costos totales de la empresa en general; se pretende mostrar los factores más importantes que se debe tener en cuenta para optimizar el proceso productivo. (Pasca Mora, 2004).

4.3 ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL CANTÓN CHAGUARPAMBA

El cantón Chaguarpamba, se encuentra trabajando en distintas ramas económicas, de las cuales la agricultura, ganadería, caza pesca y silvicultura representa la principal fuente de ingresos, debido a que el 80,65% de la población se dedica a estas ramas.

Los principales productos agrícolas que se cultivan en la zona son: café, maní, maíz y caña de azúcar y en menor proporción: frutas y variedades de las hortalizas. En el campo de la ganadería, los productores han logrado tener pastizales de calidad lo que hace que su producción sea alta.

Chaguarpamba constituye en un eslabón entre la sierra y la costa, donde se comercializan los principales productos de la zona. Cabe recalcar que el mayor porcentaje de las transacciones comerciales de los principales productos se realizan a través de intermediarios, con excepción de un grupo de productores de café quienes comercializan su producto en forma directa a FAPECAFES en la ciudad de Catamayo para la exportación.

Chaguarpamba cuenta con una extensión de 317,70 Km² los cuales constituyen aproximadamente el 2.87% del total de la provincia.

Su división política del Cantón Chaguarpamba se compone de cinco parroquias que son Chaguarpamba como cabecera Cantonal las parroquias Rurales de Amarillos, Buenavista, Santa Rufina y El Rosario. (Largo, 2008)

4.4. DELIMITACIÓN DEL ÁREA DE ESTUDIO.

4.4.1. Mapa político de Chaguarpamba.

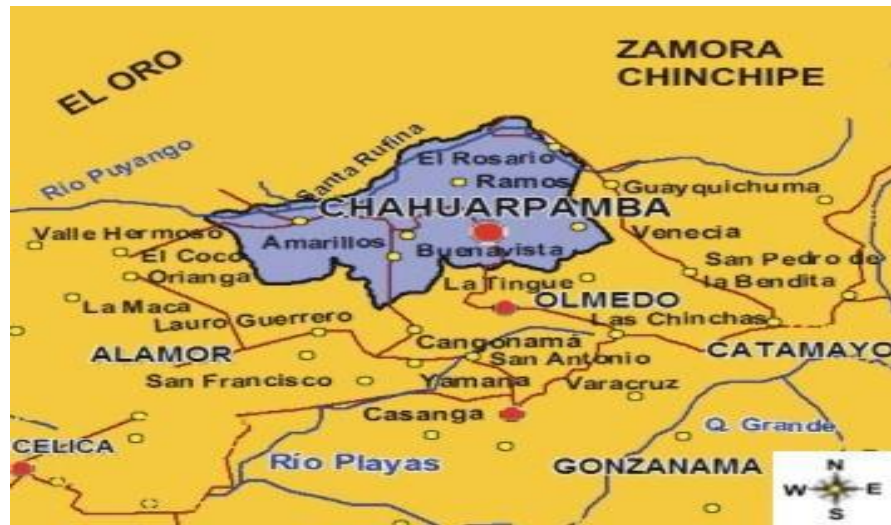


GRAFICO 1. Mapa político de Chaguarpamba

4.4.2 Ubicación Política Geográfico.

Parroquia Urbana: Chaguarpamba, con su Cabecera parroquial Chaguarpamba, integrado por 6 barrios urbanos y 19 rurales.

Limita al: Al norte: La Parroquia el Rosario Al sur:El Cantón Olmedo Al este:La Parroquia Buenavista y Amarillos; al Oeste:El Cantón Catamayo.

- Parroquia Rurales:
Buenavista, Rosario, Santa Rufina,Amarillos.
- Caracterización Socioeconómica del lugar.
Recursos Turísticos.

Esta actividad tiene características particulares, por un lado se trata típicamente de un servicio que impulsa un amplio espectro de sectores productivos pero, a la vez es un generador de ingresos económicos para el sector.

El impacto del sector turístico en la generación de empleo en el cantón puede ser bastante halagador ya que está conectada con la región costa y por otro lado con Loja por la cual pueden beneficiarse directa e indirectamente en actividades relacionadas básicamente con servicios: restaurantes, hoteles, transporte, venta de artesanías, espectáculos, turismo guiado, entre otros.

La generación de empleo será de mayor trascendencia porque se requerirá de guías turísticos capacitados y conocedores del lugar. Además la visita constante de turistas extranjeros permitirá a las pequeñas comunidades aprender nuevos idiomas y funciones para satisfacer las necesidades de los visitantes. Así mismo, el turismo une múltiples actividades como la artesanía, cultura, historia, ecología, economía, con el objetivo de ofrecer una amplia gama de productos y servicios a los turistas. (Largo, 2008).

5. MATERIALES Y MÉTODOS

5.1 MATERIALES

5.1.1. Materiales de Campo

- Familias procesadoras de bocadillo
- Boletas de encuestas
- Modelo de entrevistas

5.1.2 Materiales de Oficina

- Computadora e impresor
- Flash memoré
- Stock de oficina

5.1.3 Materiales de Gabinete.

- Mapas
- Cámara fotográfica
- Rapidógrafos

5.2 MÉTODOS

5.2.1 Ubicación.

La planta procesadora de bocadillo se la ubicará en la cabecera cantonal del cantón Chaguarpamba al Norte de la provincia de Loja, en la finca del Sr. Alberto Almeida que está ubicada frente a la plata de luz eléctrica vía a la costa a unos treinta metros de la vía panamericana dicha finca cuenta con los servicios básicos y una superficie de terreno de $480m^2$ totalmente plano.

Límites geográficos

Norte: con los cantones, Portovelo y Piñas, prov. de El Oro

Sur: con los cantones, Olmedo y Paltas, prov. de Loja

Este: cantón Catamayo. prov. de Loja.

Oeste: cantón Paltas. prov. de Loja.

Coordenadas geográficas

79°, 38', 27" de longitud oeste.

3°, 52', 23" de latitud sur.

➤ Mapa político del cantón Chaguarpamba.



➤ FIGURA 2. Mapa político del cantón Chaguarpamba

5.2.2. Técnicas de Investigación.

➤ Observación directa.

Se procedió a realizar una visita de observación analítica al comportamiento y estudio de mercado a los diferentes puestos de comercialización de bocadillo en el Cantón Chaguarpamba.

➤ La Entrevista.

Para conocer la oferta y demanda de bocadillo, se realizó una entrevista a los productores y consumidores; con la información obtenida se procedió a determinar la demanda insatisfecha y el tamaño de la muestra.

➤ Análisis de la oferta:

Para conocer la oferta de bocadillo se aplicó una encuesta a los 26 productores de bocadillo del cantón Chaguarpamba.

➤ Análisis de demanda:

Para ello se tomó en cuenta la población total del Cantón Chaguarpamba que es de 10403 habitantes, para luego determinar la cantidad de población que adquiere este producto tomando como referencia las encuestas aplicadas de acuerdo al tamaño de muestra. La fórmula utilizada para determinar tamaño de la muestra fue la siguiente:

➤ TAMAÑO DE LA MUESTRA

Para realizar el estudio de la demanda del bocadillo fue necesario determinar una muestra de los consumidores de bocadillo.

Se aplicó la entrevista a un total de 26 productores de bocadillo.

$$n = \frac{Z^2 * P * Q * N}{e^2 * (N - 1) + Z^2 * P * Q}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 * (0.5) * (0.5) * 10403}{(0,05)^2 * (10403 - 1) + (1.96)^2 * (0,05) * Q(0,5)}$$

$$n = \frac{(3,8416 * (0,25) * 10403}{(0,0025 * (10402) + (3,8416) * (0,25)}$$

$$n = \frac{(0,9604) * 10403}{(26,005) + (0,9604)}$$

$$n = \frac{9991,0412}{26,9654}$$

$$n = 370$$

5.2.3. Variables a evaluar

- Estudio de Mercado:
 - Análisis de la oferta
 - Análisis de la demanda
- Estudio técnico:
- Ingeniería del proyecto

- Estudio financiero:
 - Inversiones
 - Ingresos
 - Punto de equilibrio
- Evaluación financiera:
 - Cálculo del VAN
 - Cálculo del B/C
 - Cálculo del TIR
- Análisis de sensibilidad
- Evaluación de impacto ambiental

6. RESULTADOS

6.1 ESTUDIO DEL MERCADO

A partir de la información obtenida por medio de encuestas, y la recolección de datos de fuentes secundarias como datos estadísticos, se estudió y se analizó el comportamiento del mercado, para determinar la oferta la demanda potencial y demanda insatisfecha del bocadillo en el canto Chaguarpamba.

6.1.1 ANÁLISIS DE LA OFERTA

a. Oferta de la Producción de Bocadillo.

Productores de Bocadillo.

CUADRO 1.Productores de Bocadillo en el Cantón Chaguarpamba

Productores	Frecuencia	Porcentaje
Si	26	0,65
No	14	0,35
Total	40	1,00

Fuente: Aplicación de Encuestas

Elaboración: La Autora

En el cuadro anterior se puede apreciar que el 65% si son productores de bocadillo y el otro 35% no son.

Por lo tanto es necesaria la implementación de una empresa productora de bocadillo.

b. Cantidad de producción de bocadillo en el Cantón Chaguarpamba

Se encuestó a los 26 productores de bocadillo para conocer la cantidad de bocadillo y cada que tiempo producen.

CUADRO 2. Cantidad de producción de Bocadillo en Kg en el Cantón Chaguarpamba

Producción de Bocadillo	Encuestados	cantidad de bocadillo kg./mes	Total de Bocadillo Anual kg./año
Semanal	13	60	9360
Quincenal	8	203	19488
Mensual	5	185	11100
TOTAL	26		39948

Fuente: Aplicación de encuestas

Elaboración: La Autora

La oferta del bocadillo en el año 2011 es 39948Kg. por año en el Cantón Chaguarpamba.

c. Clase de bocadillo que producen en el Cantón Chaguarpamba

CUADRO 3. Clase de Bocadillo que se produce en el Cantón Chaguarpamba

Clase	Frecuencia	Porcentaje
Azucarado	19	0,73
Amelcochado	7	0,27
Total	26	1,00

Fuente: Aplicación de las Encuestas

Elaboración: La Autora

En el presente cuadro nos indica que el 73% de los productores producen bocadillo azucarado y el 27% producen bocadillo amelcochado

d. En que presentaciones vende el bocadillo en el Cantón Chaguarpamba

CUADRO 4. Presentaciones que se vende el Bocadillo en Kg en el Cantón Chaguarpamba

Presentaciones	Frecuencia	Porcentajes
0,5 Kg	23	0,88
1 Kg	3	0,12
Total	26	1,00

Fuente: Aplicación de las Encuestas

Elaboración: La Autora

c. Proyección de la oferta anual de bocadillo en el Cantón Chaguarpamba

CUADRO 5. Proyección de la oferta anual de bocadillo en el cantón Chaguarpamba

Periodos	Proyección
1	39948
2	41007
3	42093
4	43209
5	44354

Fuente: Tasa crecimiento de 2,65

Elaboración: La Autora

De acuerdo al valor obtenido en el cuadro n° 2 se procedió a proyectar la Oferta, utilizando la inflación acumulada de 2,95 para cada año.

6.1.2 ANALISIS DE LA DEMANDA

La demanda es la cantidad de productos que el consumidor está dispuesto a adquirir a un determinado precio.

Una vez aplicada la encuesta correspondiente se ha obtenido la información necesaria con la que se ha calculado la demanda que se tendrá el producto en el mercado, así como también conocer los gustos y preferencias de los consumidores en la relación de la prestación de este.

A continuación con los resultados de las encuestas, se detalla la tabulación, interpretación y análisis de la información recopilada en la aplicación de las encuestas.

a. Tabulación e Interpretación de Resultados de la Encuesta A Consumidores.

Personas que consumen bocadillo en el cantón Chaguarpamba

El consumo de bocadillo en el cantón Chaguarpamba se indica en el siguiente cuadro.

CUADRO6. Consumo de bocadillo.

Consumo de Bocadillos	N° Encuestados	Porcentaje %
Si	320	86
No	50	14
TOTAL	370	100,00

Fuente: Encuesta dirigida a consumidores

Elaboración: La Autora

Como se observa en el cuadro anterior y el grafico 2, de 370 personas encuestadas, el 86% contestaron que si consumen bocadillo y el 14% contestaron que no consumen bocadillo.

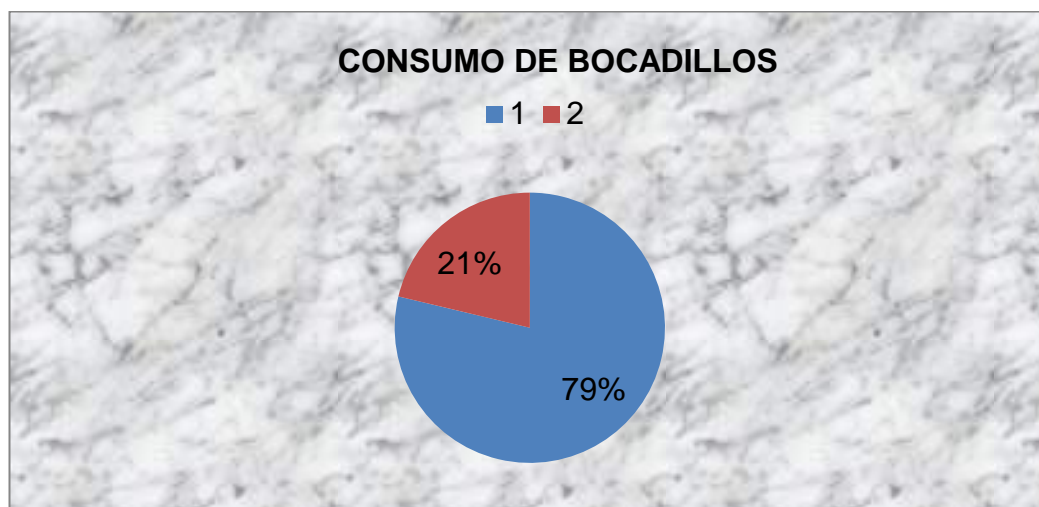


GRAFICO 5. Consumo de bocadillo

Cantidad de bocadillo consumida al mes en el cantón Chaguarpamba.

La cantidad de bocadillo consumida al año se indica en el siguiente cuadro.

CUADRO 7: Cantidad de bocadillo que se consume por mes en kg.

Cantidad de Bocadillo por mes	N° de Encuestados	Porcentaje%
0.5 Kg	20	5,41
1 Kg	20	5,41
2 Kg	280	75,68
No Consume	50	13,51
TOTAL	370	100,00

Fuente: Encuesta dirigida a consumidores

Elaboración: La Autora

De las 370 personas encuestadas, el 5,41% consumen 0,5 Kg mensuales, el 5,41% consumen 1 Kg mensual, el 75.68% consumen 2Kg mensual, y el 13,51 de los encuestados no consumen bocadillo.

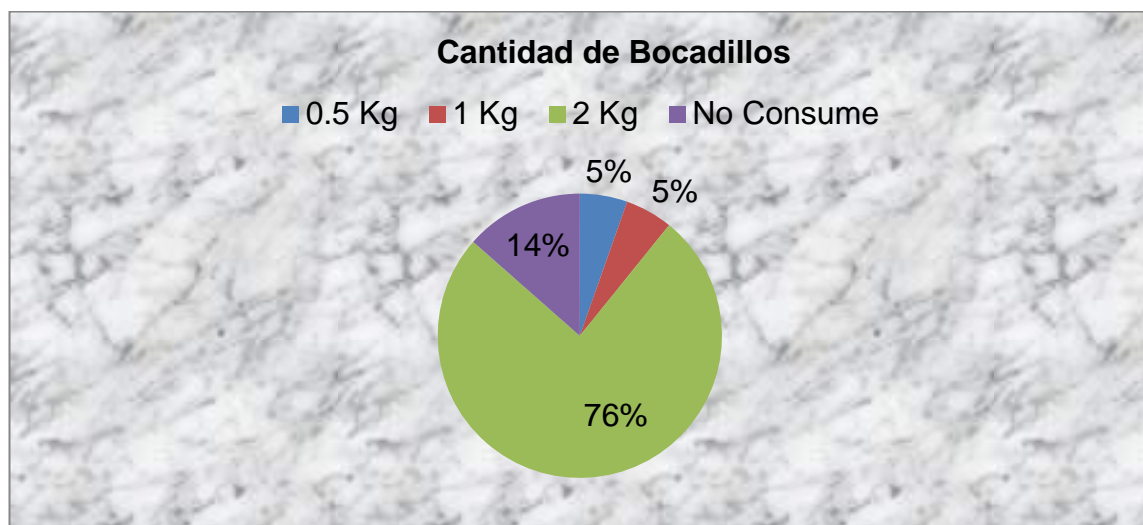


GRAFICO6. Cantidad de bocadillo consumido al mes en Kg.

Clase de bocadillo que consume

En el siguiente cuadro nos indicara la clase de bocadillo que la población prefiere.

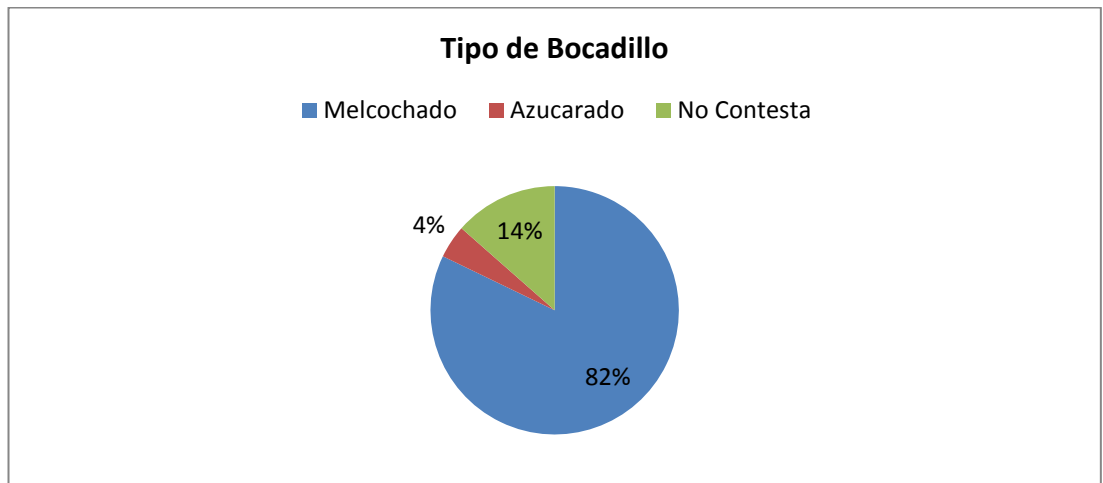
CUADRO 8: Tipo de bocadillo que se consume por mes en kg

Tipo de Bocadillo	N° de Encuestados	Porcentajes
Melcochado	304	82
Azucarado	16	4
No Contesta	50	14
TOTAL	370	100

Fuente: Encuesta dirigida a consumidores

Elaboración: La Autora

De las 370 personas encuestadas, el 82% consumen bocadillo melcochado y el 4% azucarado y el otro 14% no consumen ningún tipo de bocadillo.

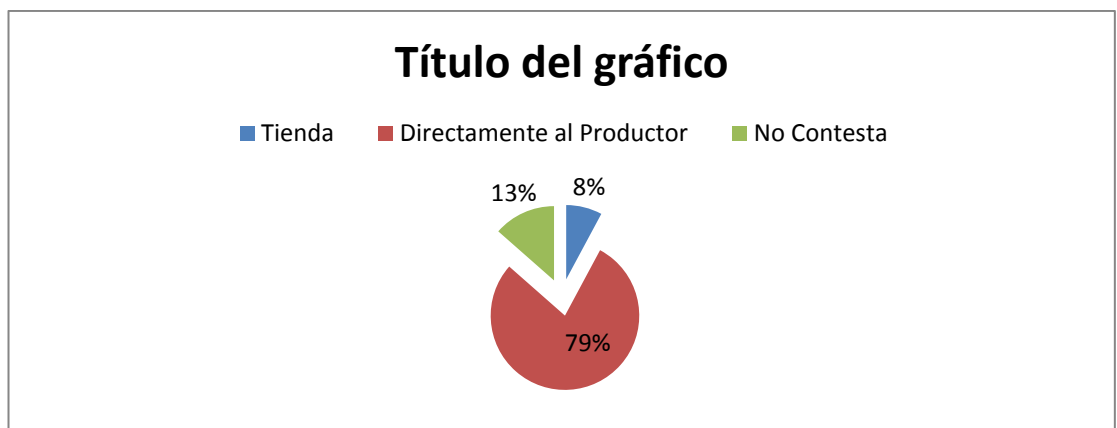


Donde adquiere el bocado

CUADRO 9: Donde Adquiere el bocado

Lugares	Frecuencia	Porcentaje
Tienda	29	0,08
Directamente al Productor	291	0,79
No Contesta	50	0,14
Total	370	1,00

Fuente: La autora



Los resultados del cuadro nos indica que el 79% de los encuestados adquieren el producto directamente del consumidor y 13% de los mismos n lo adquieren en las tiendas y el otro 8% no adquieren bocadillos.

b. Demanda Potencial

La demanda potencial de un bien está definida por todas aquellas personas que podrían estar interesadas en comprar dicho producto y es por esto que es primordial definir al momento de decidir comercializar un bien. La demanda potencial nos ayuda a conocer el número de personas que adquieren el bocadillo

En donde consumen bocadillo únicamente las 320 personas encuestadas lo que representa el 86%.

Tomamos en cuenta la población total de Chaguarpamba que es de 10403, calculamos el 86% de esta población que será de 8947 pobladores y procedemos a determinar la demanda potencial tomando en cuenta el promedio de la demanda que es de 12Kg anuales por persona.

CUADRO 10: Determinación de la demanda total

Cuadro Población Total				
Alternativas	Población Total	Porcentaj e	x por año	Total año
si	8947	86,00	12	110714
no	1456	14,00	0	0
Total	10403	100,00		110714

Fuente: La autora

Dándonos como resultado una demanda total de 110714 Kg por año.

c. Demanda Real.

La demanda real es la cantidad que realmente compran la persona de un producto o servicio. Esto nos ayuda a conocer el número de personas que están dispuestas a adquirir bocadillo en el cantón Chaguarpamba

Para ello tomamos en cuenta que el 79% de la demanda potencial y nos da como resultado 87464 kg por año que representa la demanda real.

CUADRO 11: Determinación de la demanda Real

Demanda Total	110714
Porcentaje	79%
Demanda Real	87464

Fuente: La autora

d. Demanda Efectiva

La demanda efectiva es el deseo de adquirir un bien o servicio, más la capacidad que se tiene para hacerlo. Esta demanda nos ayuda a conocer el número de personas dispuestas a adquirir el producto de la nueva productora de bocadillo.

Consideramos el 95% de la demanda real y de esa manera calculamos la demanda efectiva

CUADRO 12: Determinación de la demanda efectiva

Demanda Real	87464
Porcentaje	95%
Demanda Efectiva	83090,80

Fuente: La autora

Dando como resultado una demanda efectiva de 83090,80 Kg por año

Consumo

e. Determinación de la demanda total en kg de bocadillo

CUADRO 13: Determinación de la demanda total en kg

Alternativas	Encuestados	Cantidad Kg	Nº de Meses al año	Total Anual
Mensual	20	0,5	12	120
Mensual	280	1	12	3360
Mensual	20	2	12	480
Total	320			3960

Fuente: Tabulación de encuestas

Elaboración: La autora

Consumo Promedio anual.- Es de 3960 dividido para los 320 encuestados nos da como resultado un promedio de demanda de 12Kg anual por persona

f. Proyección a futuro de la demanda

Procedemos a proyectar la demanda para cinco años de vida de empresa productora tomamos en cuenta la población total, consumidora y la demanda total del primer año.

CUADRO 14. Proyección de la demanda futura

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA				
Nº Años	Población Total T C 2,65%	Población Consumidora 79%	X consumidores	Demanda total 100%
0	10403	8947	12	110714
1	10679	8436,16	12	104397
2	10962	8659,71	12	107164
3	11252	8889,20	12	110004
4	11550	9124,76	12	112919
5	11856	9366,57	12	115911

Fuente: La autora

Para obtener la proyección de la demanda total multiplicamos la demanda total por el promedio anual y proyectamos para los años de vida útil de la empresa.

g. DEMANDA INSATISFECHA.

Para calcular la demanda insatisfecha, tomando en consideración la demanda total anual y la oferta anual y de esa manera obtener la demanda insatisfecha.

CUADRO 15. Cálculo de la demanda insatisfecha en Kg/año

Año	Demanda Kg.	Oferta Kg.	Demanda Insatisfecha Kg.
2011	107364	39948	67416

Fuente: La Presente Investigación

6.1.3 Estrategias de Marketing

A continuación se analizarán las variables, a lo que está inmerso nuestro producto en el mercado como: Producto, Precio, Plaza, Promoción.

a. Producto

El producto que se va a ofrecer es el Bocado, la producción de bocado cubrirá el mercado del cantón Chaguarpamba.

Presentación del producto

El producto será presentado en fundas de polietileno de baja densidad; la misma que brinda una buena presentación y preservará el bocado de la humedad.

La funda llevará impresa

- Marca del Producto
- Nombre de la Fábrica
- El slogan
- Fecha de Caducidad

- Fecha de Elaboración
- El Peso neto
- Ingredientes
- N° de Registro Sanitario
- Precio de Venta al Publico

b. Precio

Para determinar el precio de venta de bocadillo se considera los costos de producción y se toma como referencia los precios de la competencia existentes en el mercado.

c. Plaza

En este caso se considera la distribución del producto, que consiste en desplazar los bienes desde el productor hasta el consumidor, debiendo lograr que el producto llegue al lugar, en el momento y condiciones adecuadas, con la finalidad de satisfacer las necesidades del consumidor.

d. Promoción

La empresa, utilizara esta herramienta para dar a conocer un mensaje relacionado con el producto através de diferentes medios de comunicación y de esa manera se pueda motivar a los consumidores para que adquieran el producto

6.2 ESTUDIO TÉCNICO

6.2.1 TAMAÑO

Para determinar el tamaño de la empresa en el presente proyectó se tomó en consideración la demanda insatisfecha, siendo la misma de 67416Kg/año. El proyecto producirá 55000Kg. /año.

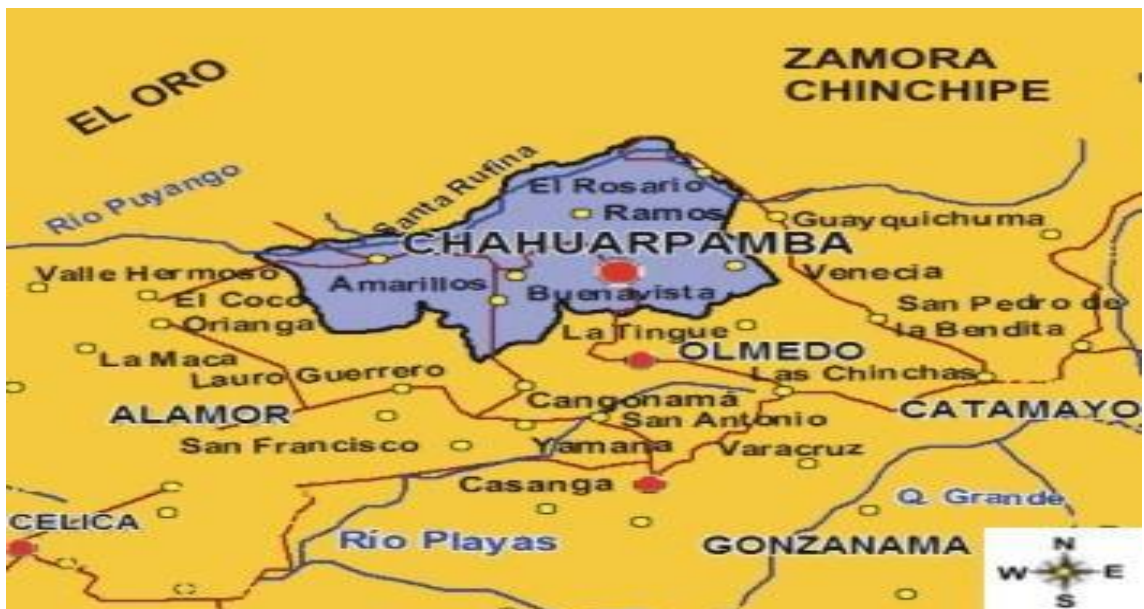
Cabe destacar que la capacidad a utilizarse es baja, si comparamos con la demanda insatisfecha; ya que no nos podemos arriesgar con el 100% de la

demanda insatisfecha, por cuanto se debe considerar que la competencia también oferta el producto.

6.2.2 LOCALIZACIÓN

a. Macro localización

La planta procesadora de bocadillo se la ubicaría en la cabecera cantonal de Chaguarpamba provincia de Loja,



b. Microlocalización

La planta será ubicada en la finca del Sr. Alberto Almeida que está ubicada frente a la plata de luz eléctrica vía a la costa a unos tres minutos en vehículo, y quince minutos caminando, dicha finca cuenta con 4 hectáreas de terreno, las cuales 480 metros cuadrados totalmente plano, donde se ubicaría la planta procesadora, de bocadillo con una construcción de 365metros cuadrados,

dicha finca cuenta con todos los servicios básicos para poder construir dicha planta.

6.2.3 INGENIERÍA DEL PROYECTO

Se toma en cuenta los recursos físicos para el proceso de producción, los cuales tienen que ver fundamentalmente con la construcción de la planta procesadora de bocadillo, su equipamiento y las características del producto.

➤ Componentes Tecnológicos

Tecnología artesanal. La producción de bocadillo se caracterizará por tener el sabor típico del bocadillo del cantón Chaguarpamba, ya que se procesará de la forma ancestral de los productores; es decir la panela será disuelta en pailas (vaporadoras) dobles de acero inoxidable, donde se inspeccionará el punto de caramelo, para la realización de la mezcla con maní previamente tostado y triturado, para luego ser extendido sobre mesas de madera donde se dejará reposar, para luego proceder al cortado uniforme del bocadillo, el cual será pesado en kilos, enfundado en fundas de aluminio plastificado y etiquetado respectivamente, para su venta.

Se garantizará un producto de calidad e higiénico, ya que habrá un inspector de producción permanente en la planta, de igual forma la planta contará con personal altamente capacitado para cada etapa del proceso productivo del bocadillo.

Diagrama del Proceso de Producción

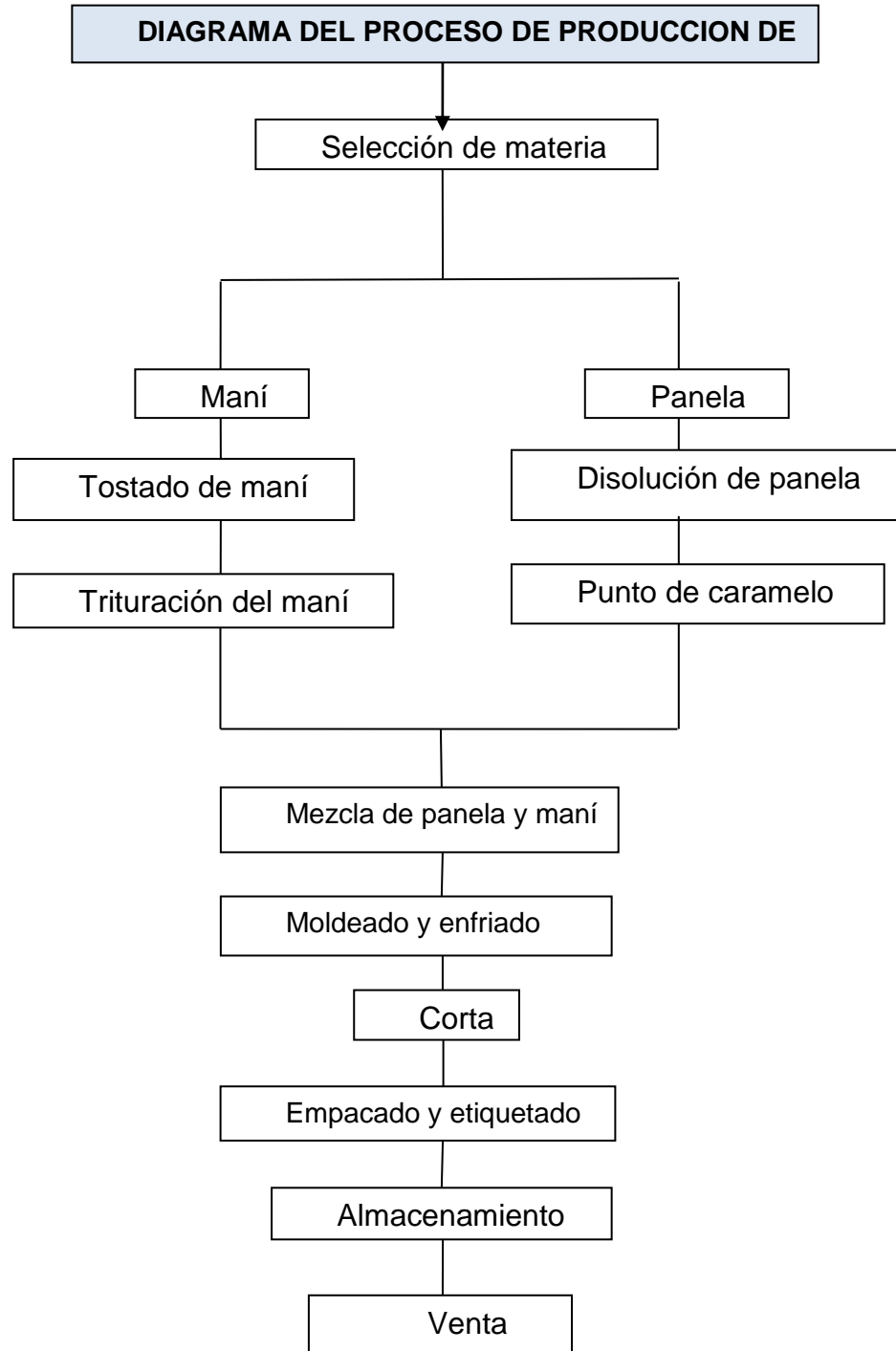


GRÁFICO 3. Diagrama del proceso de producción de bocadillo

6.2.4. DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN

➤ **Compra y Almacenamiento**

Se destinara una bodega para almacenar la materia prima comprada.

➤ **Selección de la Materia Prima**

El proceso de la elaboración de los bocadillos comienza con la verificación de la materia prima a utilizarse.

➤ **Materia Prima**

Para estimular la economía del cantón se comprara a los productores de maní y panela del cantón Chaguarpamba.

➤ **Preparación de la Materia Prima**

Maní, Se tritura o se muele el maní en molinos eléctricos, el mismo que debe estar previamente tostado.

➤ **Disolución de la Panela**

Aquí se cocina la panela hasta conseguir el punto de caramelo a 35°C.

➤ **Mezcla de Panela y Maní**

Una vez que la panela está a punto de caramelo, se le agrega el maní ya listo, se mezcla bien hasta conseguir una masa dura.

➤ **Moldeado**

Se coloca la masa en la mesa y se la estira hasta que quede totalmente plana.

➤ **Enfriado**

Se deja reposar hasta que esté totalmente fría.

➤ **cortado**

Se cortará la masa ya fría en cuadrados.

➤ **EnfundadoEmpacado**

El bocadillo es un producto con cualidades higroscópicas, o cual significa que absorbe la humedad, por su exposición al ambiente; ello depende de la condición climática del medio y de la composición del producto; se enfundará en fundas de aluminio plastificadas, son ideales para almacenar el bocadillo por largo tiempo, sin que modifique sus características organolépticas, facilitando el diseño de empaque por libra de bocadillo higiénicamente que satisfagan las expectativas del consumidor.

➤ **Venta**

Se venderá en el Cantón Chaguarpamba directamente al consumidor final, teniendo su punto de venta en la planta procesadora de bocadillo.

➤ **Maquinaria requerida para el funcionamiento de la planta procesadora de bocadillo.**

A continuación se indica la maquinaria necesario para el respectivo funcionamiento de la planta procesadora de bocadillo, así también se describe cada máquina y capacidad de cada una de ellas.

CUADRO 16. Maquinaria y Equipos a Utilizar en el proyecto

NOMBRE DE LA EMPRESA	ACTIVIDAD INICIAL	AÑOS DE FUNCIONAMIENTO
Distribuidora corona Loja	Balanzas Torrey de 30 y 100 kilos	10 años
Fundición Córdova	Pailas aluminio y cobre	30 años
Distribuidora. corona Loja	Tostadora maní	20 años
Distribuidora. Corona Loja	Molinos industriales	20 años
Distribuidora. Corona Loja	Cortadora de bocadillo	20 años
Taller Macas	Mesas de laurel	30 anos
Distribuidora. corona	Empacadora al vacío	20 anos
Distribuidora. Corona	Enfriadora	20 años
	Tolvas v Cucharas de cobre	20 años
Distribuidora. Corona	Selladora industrial	20 años
	Fundas de aluminio	3 años

Realizado: Por la autora

➤ **Infraestructura física**

Se relaciona con la parte física de la empresa, se determina las áreas requeridas para el cumplimiento de cada una de las actividades del proceso de producción.

Descripción de instalaciones necesarias.

CUADRO17. Distribución de la planta procesadora de bocadillo

AREAS	METROS CUADRADOS
Área administrativa	60.00
Área de suministro y almacenamiento de materia prima	60.00
Área de preparación del bocadillo	45.00
Área de terminación empaque y almacenamiento de producto terminado	40.50
Área de exposición y venta del producto	35.00
Área de servicios generales	80.00
Área de común o pasillo	30.00
Área de garaje	15.00

Elaborado: La Autora

El área del terreno es de 480metros cuadrados con una construcción de 365 metros cuadrados.

Debido a la topografía del terreno del cantón Chaguarpamba la planta requiere cimientos de estructura totalmente de hormigón armado.

Además de las siguientes especificaciones técnicas:

- ❖ Retiros laterales y posteriores térmicos y acústicos de la fábrica, evitando moles a las aéreas que lo rodean.

- ❖ Cubierta de loza semi industrializada de estructura metálica.
- ❖ Mampostería de bloque
- ❖ Ventanas de aluminio y vidrio
- ❖ Contra piso de hormigón pulido en áreas de producción.
- ❖ Sobre piso de cerámica en áreas administrativas y de atención al público
- ❖ Puertas de laurel y para el área de ventas puerta enrollable
- ❖ Hormigón con malla metálica
- ❖ Instalaciones de agua ,luz ,teléfono internet empotradas
- ❖ Ventilación central

La planta se encontrara distribuida de la siguiente manera:

- a) Área administrativa.- Aquí se encuentran ubicadas las oficinas de los responsables del manejo administrativo de la planta.
- b) Área suministro y almacenamiento de la materia prima. Subdividida en dos; una área destinada al desembarqué de insumos y su verificación, y la otra destinada al almacenamiento de la materia prima que contara con dos bodegas.
- c) Área de procesamiento del bocado. Este espacio contara con cuatro hornillas a leña y bagazo, de 1.20 de ancho por 2 metros de largo y 0.90 metro de altura, mesones y demás implementos necesarios, también tendrá una bodega para el tostado y triturado de maní y deposito para desperdicios.
- d) Área de terminación empaque y almacenamiento del producto terminado. Después de terminar el proceso de preparación se lo pasará a esta área donde será enfriado cortado, pesado, enfundo y encartonado para su almacenamiento hasta su venta.

- e) Área de exposición y venta del producto. La planta contará con una bodega destinada a la venta y exposición del bocadillo terminado.
- f) Área de servicios generales. En esta área se encuentran los baños y vestidores de los trabajadores, además una bodega general donde se guardaran las máquinas y resto de implementos.
- g) Área común o pasillo. Son espacios destinados a la intercomunicación entre áreas anteriormente mencionadas.
- h) Área del garaje. Donde se guardara vehículos propios de la planta.
- i) Área de estacionamiento.-Para estacionar carros que van a comprar el producto, o carros de los empleados de la planta.

Parqueadero

Exposición
y
Venta

Administración

Empaque
y

almacenami.

Elaboración
de
Bovadillo

Servicios
Generales...

Almacenamiento
De
Materia Prima

Código

6.2.5 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA

Sera una empresa Manufacturera, porque tienen como fin elaborar o convertir las materias primas, en productos semi-elaborados y productos terminados, con la finalidad de trazarlos en el mercado nacional o internacional, estará compuesta por recursos humanos, materiales, financieros y tecnológicos, destinados a desarrollar actividades de producción, comercio y servicio, con la finalidad de obtener beneficios económicos y de realización personal.

- **Misión**

Fomentar el consumo de un producto sumamente nutritivo y delicioso, como son los bocadillos del cantón Chaguarpamba hechos de forma ancestral que conservan el sabor típico de la zona

- **Visión**

Lograr el posicionamiento del bocadillo en todos mercados del Ecuador, y por ende su exportación a los países vecinos, presentándolo como un excelente producto alimenticio, difundiendo las propiedades nutritivas del mismo a las familias en general

- **Objetivos**

- ✓ Aprovechar la materia prima de la zona y rescatar los conocimientos ancestrales en la elaboración del bocadillo,
- ✓ Crear fuentes de trabajo
- ✓ Contribuir al desarrollo económico del cantón
- ✓ Ofrecer un producto de calidad a un precio más bajo
- ✓ Comercializar y distribuir los bocadillos en nuevos mercados
- ✓

- **Permiso de Funcionamiento**

Para que la empresa pueda funcionar tanto en la planta principal como en los distintos centros comerciales donde se van ubicar pequeños stands en el corto plazo, debe contar con los respectivos permisos legales que son:

1. Copia del RUC del propietario del negocio
2. Copia de cédula del propietario del negocio
3. Copia del certificado de votación del propietario

6.2.5.1 ESTRUCTURA ORGANIZATIVA DE LA EMPRESA

Toda forma empresarial tiene que nacer bajo estructuras sólidas y una de ellas es su organización, en la que se define la estructura funcional de la empresa y la función de cada persona relacionada con ella.

6.2.5.1.1 Base Legal

La empresa para su libre ejercicio o funcionamiento tiene que cumplir con ciertos requisitos exigidos por la Ley. La empresa se constituirá bajo escritura pública y conforme la Ley de Compañías.

Tipo de Compañías:

Responsabilidad Limitada de acuerdo al art.93 de la Ley de Compañías

6.2.5.1.2 Objeto de la Sociedad

Al constituirse la empresa el objetivo es la implementación de una Planta Productora y Comercializadora de Bocadillo.

6.2.5.1.3 Razón Social:

PRODUINDUSTRIAS CHAGUARPAMBA



6.2.5.1.4 Duración: 5 Años

6.2.5.1.5 Capital:

6.2.5.1.6 Domicilio: En el centro de Chaguarpamba

6.2.5.1.7 Número de Socios:3 Socios

6.2.5.2 Estructura Empresarial

La estructura Organizativa de la Empresa, constituye la parte fundamental de la etapa de operaciones, ya que una buena organización permite asignar funciones y responsabilidades.

6.2.5.2.1 Niveles Jerárquicos

Representa la parte fundamental en la etapa de operación de la Empresa y se encuentra definido de acuerdo al tipo de empresa y conforme lo establece la ley de Compañías en cuanto a la administración, mas lo que son propias de toda organización productiva, la empresa tendrá los siguientes niveles.

a. Nivel Legislativo

Está representado por la junta General de socios legalmente constituidos, que es el órgano de decisión soberano en las Compañías de responsabilidad Limitada; y para su actuación está representado por la presidencia.

La junta General de Socios tiene competencia exclusiva, es decir, no delegable a los administradores, para, entre otras cosas.

- Aprobar las cuentas y censurar la gestión social.
- Nombrar y separar los administradores.
- Aprobar la modificación de los estatutos, incluyendo la aplicación y reducción del capital social, etc.

b. Nivel Ejecutivo

Es el órgano ejecutor, está representado por el Gerente- Administrador, el mismo que debe ser elegido por el nivel legislativo-directivo; sus funciones básicas son las de planificar, organizar, dirigir y controlar las actividades dentro de la organización. El éxito o fracaso empresarial se deberá en gran medida a su capacidad de gestión.

c. Nivel Asesor

En si la diferencia radica en que la junta Directiva son los Representantes de la Administración en tanto que los asesores son consejeros de la administración en temas concretos de la misma.

Las competencias de este nivel son básicamente las siguientes: experiencia profesional, construcciones de relaciones, iniciativa.

Asesora en materia Legal, sobre procedimientos jurídicos para la constitución de la empresa, contratación de personal, permisos de funcionamiento; se encarga además de la elaboración de reglamentos para ser aplicados en la organización.

d. Nivel Operativo

El nivel operativo esta integrado por el equipo de consultores; los mismos que deben tener plenos conocimientos en las diferentes áreas de investigación; son los responsables directos de la calidad de los servicios que ofrece la compañía.

e. Nivel auxiliar o deApoyo

Este nivel comprende básicamente las unidades de contabilidad y secretaria; cuya función principal es la de prestar el apoyo administrativo con oportunidad y eficiente tanto a los socios como a la gerencia.

f. Estructura Administrativa

La estructura administrativa, muestra la relación de los departamentos de la compañía, a través de sus niveles de autoridad; además simboliza a través de su organigrama las diferentes áreas de la compañía; así mismo la representación gráfica de la estructura orgánica de una institución o de una de sus áreas y refleja en forma esquemática la descripción de las unidades que la

integran, su respectiva relación, niveles jerárquicos y canales formales de comunicación.

6.2.6 ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA

a). Gerencia general, la persona encargada de esta área será quien a más de realizar las funciones de representante legal será la responsable de cumplir con los objetivos planteados, y satisfacer de la mejor manera con las expectativas de los socios.

Por la pequeña estructura que demanda este proyecto, la gerencia se encargará de la coordinación administrativa de la empresa y estará al tanto del perfecto funcionamiento de los departamentos a su cargo.

Además, al no requerirse de mucho personal, es necesario poner énfasis en que el personal contratado tenga excelentes cualidades profesionales y académicas, que serán retribuidas con salarios competitivos en el mercado para profesionales de alta calificación.

Estas consideraciones permitirán a la gerencia soportar el desenvolvimiento funcional, con personal capacitado que asegure el cumplimiento de metas, considerando la posición de una empresa naciente en un medio muy competitivo.

b) Departamento Financiero y Contable, desde esta área se manejarán las Finanzas de la empresa, y se diseñarán las políticas crediticias con que se maneje la empresa, tanto con proveedores como con clientes.

Será el responsable de cumplir con las metas de rentabilidad del proyecto en el tiempo fijado, y del perfecto cumplimiento con las obligaciones financieras contraídas por la empresa al iniciar el proyecto.

Siendo el área contable, una sección dependiente del departamento financiero, a través de esta se controlarán todos los movimientos financieros y contables de la empresa, buscando agilidad y oportunidad en la información.

Se manejará una sección dedicada a abastecimientos y compras, y al cumplimiento de los lineamientos trazados por la empresa para estas funciones

c) Departamento de ventas nacionales y marketing, a través de este departamento se deberá cumplir con los montos mínimos de venta que aseguren las expectativas trazadas en el proyecto.

Deberá manejar el mercado nacional buscando nichos de mercado y ubicando las exigencias y gustos de los clientes extranjeros, para junto con el área de producción satisfacer las demandas planteadas y asegurar las ventas.

Junto con los delineamientos del área financiera se manejarán las políticas crediticias y así como los mecanismos internacionales que brinden seguridad a las operaciones comerciales que se realicen.

d) Secretaria

El o la secretaria debe ser una persona de plena confianza, debe tener título de tercer nivel; cumplir con las siguientes funciones:

➤ Reclutar las solicitudes de servicio

- Hacer una evaluación periódica de proveedores para verificar el cumplimiento de servicios de estos.
- Recibir e informar asuntos que tengan que ver con los departamentos correspondientes para que todos estén informados y desarrollen bien el trabajo designado.
- Atender y orientar al público que solicite, los servicios de una manera cortés y amable para que la información sea más fluida y clara.
- Hacer y recibir llamadas telefónicas para tener informados a los jefes de los compromisos y demás asuntos.
- Obedecer y realizar instrucciones que le sean designados por los jefes

e). Control de calidad

Primaria o Bachiller o Técnico Agropecuario

Es la persona encargada monitorear la calidad del producto panela, desde el momento en que comienzan a calentarse la panela, su labor es de suma importancia dentro del proceso pues de este cargo depende la calidad del producto en esta etapa se debe controlar la salida y velocidad de los jugos de tal forma que se permita retirar de manera fácil las impurezas sólidas que flotan o se decantan; es el encargado de adicionar el maní tostado y triturado previamente, en el punto de caramelo

f). Gerente de producción.

Se reportará directamente a la Gerencia. Son sus obligaciones y responsabilidades:

1. Velar por la ejecución de procesos y procedimientos del área de producción.

2. Cumplir con los estándares de seguridad, calidad, productividad y costos de manufactura.
3. Responsable por el buen desempeño del personal de planta.
4. Cumplir con la planificación de inspecciones de seguridad.
5. Responsable por la capacitación del personal a *fin* de cumplir con el programa de Mantenimiento autónomo de la maquinaria.
6. Dirigir reuniones semanales de Producción (Jefe y Supervisores) sobre problemas y actividades propias de Producción.
7. Responsable por la elaboración de programación semanal de mantenimiento, de acuerdo a las necesidades reportadas por los Supervisores de producción. Coordinación y entrega de mantenimiento de estos requerimientos.
8. Elaboración de proyectos de mejoras en la planta y en los procesos de producción.

g) Obreros:

- Ajustador de máquinas y herramientas.
- Un disponible ocupación varias
- Dos Tilicheroo Galerero.

Es el encargado de batir las mieles, enfriarlas y moldear le bocado de acuerdo a los pedidos de la administración de la planta.

Cuando el bocado ha solidificado procede a cortar en cuadros; ocasionalmente ocurre ruptura de producto que se incorpora nuevamente al proceso en la etapa de evaporación.

El riesgo físico que corre este trabajador principalmente se centra en quemaduras, resbalones y torceduras de miembros inferiores, así mismo debido a la manipulación de producto caliente y sometimiento a cambios

bruscos de temperatura esta propenso a sufrir enfermedades y problemas en las articulaciones y el sistema circulatorio.

- El hornillero.

Nivel de escolaridad: Primaria

El trabajador de la hornilla es el encargado de mantener la combustión permanente en la molienda, su responsabilidad está en mantener los niveles calóricos de la hornilla de tal forma que el comportamiento en el cocimiento de la panela sea el más estable, sus funciones en la planta son:

- Mantener la temperatura de la hornilla estable.
- Alimentar la hornilla permanentemente con bagazo
- Bajar el jugo de la paila recibidora a la segunda paila.

- El bagacera o bojotero

Sus actividades principales dentro de la molienda son:

- Es el encargado de acercar el bagazo seco a la hornilla
- Se le asigna también la función a este trabajador de sacar basura cachaza sobrante de la panela diluida.

En otros casos es el reemplazo del hornillero durante las comidas.

- Dos obreros para moldeado cortado del bocadillo.
- Dos obreros para empacado y almacenado del producto.

Son tareas de este proceso:

- Selección de producto
- Empaque
- Almacenamiento

- Cargar en la organización de la bodega.

El proceso de trabajo del obrero finaliza con la venta del producto. Puede ser a través de encargo, donde la carga ya ha sido negociada con anterioridad.

h). Mantenimiento y aseo de la planta.

La labor de mantenimiento y aseo, está relacionada muy estrechamente en la prevención de accidentes y lesiones en el trabajador ya que tiene la responsabilidad de mantener en buenas condiciones, aseado la planta, la maquinaria y herramienta, equipo de trabajo, lo cual permite un mejor desenvolvimiento y seguridad evitando en parte riesgos en el área laboral

i). Almacenista.

Atender los requerimientos de diferentes unidades o dependencias en cuanto al suministro de materiales, repuestos, equipos y otros rubros de un depósito o almacén, recibéndolos, clasificándolos, codificándolos, despachándolos e inventariándolos para satisfacer las necesidades de dichas unidades.

j). Gerente de ventas

Este será personal itinerante, no de oficina, que tendrá como función realizar contactos con los clientes actuales y potenciales para lograr aumentar el uso de los productos y la satisfacción de los clientes. Su objetivo único será vender los productos de la empresa.

k) Departamento de ventas nacionales y marketing.

A través de este departamento se deberá cumplir con los montos mínimos de venta que aseguren las expectativas trazadas en el proyecto.

l). Departamento Financiero y Contable.

Desde esta área se manejarán las finanzas de la empresa, y se diseñarán las políticas crediticias con que se maneje la empresa, tanto con proveedores como con clientes. Será el responsable de cumplir con las metas de rentabilidad del proyecto en el tiempo fijado, y del perfecto cumplimiento con las obligaciones financieras contraídas por la empresa al iniciar el proyecto.

Siendo el área contable, una sección dependiente del departamento financiero, a través de esta se controlarán todos los movimientos financieros y contables de la empresa, buscando agilidad y oportunidad en la información.

Se manejará una sección dedicada a abastecimientos y compras, y al cumplimiento de los lineamientos trazados por la empresa para estas funciones.

6.2.7. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

Dentro de una empresa es necesario conocer los diferentes niveles de dirección y los responsables de cada una de las áreas con la actividad que se está desarrollando; además debe haber un esquema en el cual se identifiquen las diferentes relaciones entre las operaciones. Para lograr esto es necesario plantear un organigrama estructural, en el que se visualice lo escrito anteriormente.

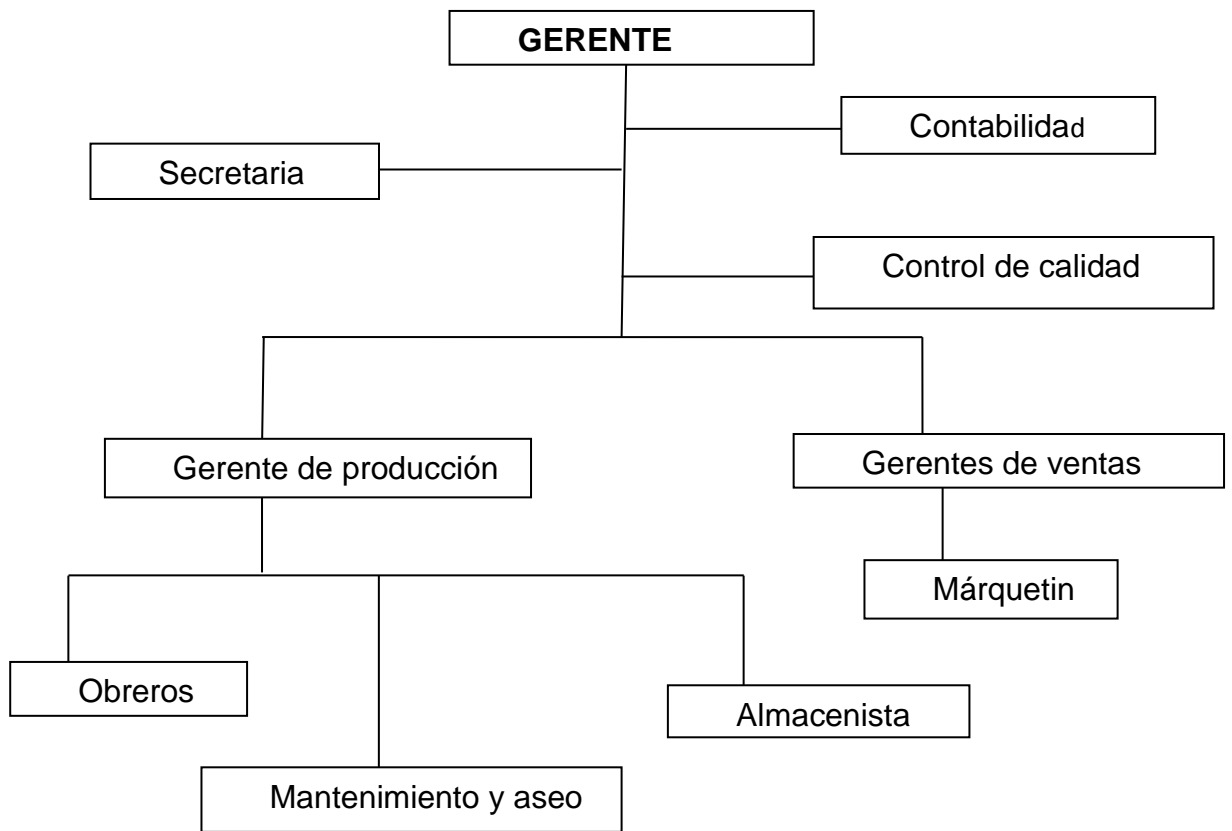


FIGURA3. Diagrama Organizacional de la Empresa.

6.3 ESTUDIO FINANCIERO

INVERSION Y FINANCIAMIENTO

Inversión

A continuación analizaremos el presupuesto de los recursos tangibles e intangibles, los mismos que son necesarios para la realización del proyecto.

a. Inversión en Activos Fijos (tangibles) y Diferidos (intangibles)

CUADRO 18. Inversión de Activos Fijos y Diferidos

Inversión de Activos Fijos (tangibles) y Diferidos (intangibles)	
DESCRIPCION	TOTAL
Activos Fijos o Tangibles	
Terreno	4800,00
Construcción	19750
Maquinaria y Equipos	10160,00
Muebles y Enseres	786,00
Equipo de Oficina	2660,00
SUBTOTAL	38156,00
Activos Diferidos o Intangibles	
Constitución de la Compañía	350
Permisos de Funcionamiento	180
Patente Municipal	80
Ruc	3,5
Plan de Negocio y Estudio de Mercado	1270
Registro Sanitario	280
SUBTOTAL	2163,5
TOTAL	40319,50

Elaboración: La Autora

b. Activo Circulante o Capital de Trabajo

El activo circulante o capital de trabajo prevista por mes de actividad productiva de la empresa es de 10091,45 dólares

CUADRO19. Capital de Operación o Activo Circulante

CAPITAL DE OPERACIÓN O ACTIVO CIRCULANTE		
DETALLE	PARCIAL	TOTAL
COSTO PRIMO		7783,87
Materia prima Directa	4790,90	
Materia Prima Indirecta	400,08	
Mano de Obra Directa	2063,22	
Mano de obra indirecta	529,67	
GASTOS DE FABRICACION		428,00
Servicios Básicos	360,00	
Mantenimiento	60,00	
Útiles de Aseo y Limpieza	8,00	
GASTOS ADMINISTRATIVOS		1366,94
Sueldos de Administración	1246,04	
Suministros de Oficina	19,90	
Servicios Básicos	101,00	
GASTOS DE VENTAS		512,64
Sueldo de personal de ventas	412,64	
Publicidad	100,00	
TOTAL CAPITAL DE OPERACIÓN		10091,45

Elaboración: La Autora

c. Inversión Total

La inversión total para el proyecto es de 50410,95, inversión que está constituida por activos fijos, activos diferidos, capital de trabajo.

CUADRO20. Inversión Total

INVERSIÓN TOTAL	
DESCRIPCIÓN	VALOR T.
Activo Fijo (Tangible)	38156,00
Activo Diferido (Intangible)	2163,50
Activo Circulante	10091,45
TOTAL	50410,95

Elaboración: La Autora

FINANCIAMIENTO

Después de haber obtenido la inversión total del proyecto, se determinan el financiamiento, el mismo que requiere de dos fuentes: Fuentes Internas y Fuentes Externas.

a. Fuentes Internas

Comprende el capital propio que es del 60,33% y un total de 30410, 95

b. Fuentes Externas

En vista de que la inversión total prevista tiene un valor elevado, se ha visto necesario financiar con un crédito , con un valor de 20000 dólares en un plazo de cinco años con una tasa de interés del 11% anual con pagos semestrales

CUADRO21. Financiamiento

FINANCIAMIENTO		
DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE
Capital Social	30410,95	60,33
Crédito	20000,00	39,67
TOTAL INVERSIÓN	50410,95	100,00

Elaboración: La Autora

A continuación se presentara la tabla de amortización del préstamo

CUADRO22. Amortización del Crédito**CAPITAL: 20000****INTERÈS: 11%****TIEMPO: 5años****FORMA DE PAGO: Semestral**

Semestra l	Capital por Pagar	Pago Realizado	INTERE S	AMORTIZACIÒ N	SALDO FINAL	Pago Anual
0	20000,00				20000,00	
1	20000,00	2000,00	1100,00	3100,00	18000,00	
2	18000,00	2000,00	990,00	2990,00	16000,00	4000,00
3	16000,00	2000,00	880,00	2880,00	14000,00	
4	14000,00	2000,00	770,00	2770,00	12000,00	4000,00
5	12000,00	2000,00	660,00	2660,00	10000,00	
6	10000,00	2000,00	550,00	2550,00	8000,00	4000,00
7	8000,00	2000,00	440,00	2440,00	6000,00	
8	6000,00	2000,00	330,00	2330,00	4000,00	4000,00
9	4000,00	2000,00	220,00	2220,00	2000,00	
10	2000,00	2000,00	110,00	2110,00	0,00	4000,00

PRESUPUESTO DE COSTOS E INGRESOS DEL PROYECTO

En todo proyecto es fundamental conocer lo que costara producir el bien deseado y que ingresos se tendrá, para la producción de bocadillos se detallara lo siguiente:

a. Presupuesto de costos

Para determinar los costos por año del proyecto se realizaron cálculos tomando en cuenta un factor muy importante de incremento, que se estimo del 4,94%

El presupuesto de costos permitirá distribuir los costos del proyecto en términos unitarios y totales, con lo que se estará determinando la cantidad de recursos monetarios que exige el proyecto en su vida útil.

Los costos de producción para cada uno de los años de vida útil de la empresa se detallan en el siguiente cuadro

CUADRO23. Presupuesto de Costos Preformados

PRESUPUESTO PROFORMADO DE COSTOS

Activos	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
Materia prima Directa	57490,80	60330,85	63311,19	66438,76	69720,84
Materia Prima Indirecta	4800,96	5038,13	5287,01	5548,19	5822,27
Mano de Obra Directa	31114,72	32651,79	34264,79	35957,47	37733,76
Total Costo Primo	93406,48	98020,76	102862,99	107944,42	113276,87
COSTO DE FABRICACION					
Servicios Básicos	4320,00	4533,41	4757,36	4992,37	5239,00
Mantenimiento y Reparación	720,00	755,57	792,89	832,06	873,17
Útiles de Aseo y Limpieza	96	100,74	105,72	110,94	116,42
Depreciación de Maquinaria y Equipo	914,40	914,40	914,40	914,40	914,40
Total Costo de Fabricación	6050,40	6304,12	6570,37	6849,78	7142,98
TOTAL COSTOS DE PRODUCCION	99456,88	104324,88	109433,36	114794,19	120419,85
COSTOS DE OPERACION					
GASTOS DE ADMINISTRACIÓN					
Sueldos administrativos	15744,10	16521,86	17338,04	18194,54	19093,35
Materiales de Oficina	238,80	250,60	262,98	275,97	289,60
Servicios Básicos	1212,00	1271,87	1334,70	1400,64	1469,83
Depreciación de Muebles y Enseres	70,74	70,74	70,74	70,74	70,74
Depreciación de Equipo de Oficina	425,60	425,60	425,60	425,60	425,60
Depreciación de Construcción	1777,50	1777,50	1777,50	1777,50	1777,50
Total de Gastos de Administración	19468,74	20318,17	21209,56	22144,98	23126,62
GASTOS DE VENTAS					
Sueldo de Personal de ventas	4951,74	5196,35	5453,05	5722,43	6005,12
Publicidad	1200,00	1259,28	1321,49	1386,77	1455,28
Total de Gastos de Ventas	6151,74	6455,63	6774,54	7109,20	7460,40
GASTOS FINANCIEROS					
Amortización	4000,00	4000,00	4000,00	4000,00	4000,00
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	4000,00	4000,00	4000,00	4000,00	4000,00
COSTOS TOTALES	129077,36	135098,68	141417,45	148048,38	155006,87

RUBROS	AÑO 1		AÑO 2		AÑO 3		AÑO 4		AÑO 5	
	C.FIJOS	C. VARIABLES	C.FIJOS	C. VARIABLES	C.FIJOS	C. VARIABLES	C.FIJOS	C. VARIABLES	C.FIJOS	C. VARIABLES
COSTOS DE PRODUCCION										
Materia Prima Directa		57490,80		60330,85		63311,19		66438,76		69720,84
Materia Prima Indirecta		4800,96		5038,13		5287,01		5548,19		5822,27
Mano de Obra Directa	31114,72		32651,79		34264,79		35957,47		37733,76	
Total costo primo	31114,72	62291,76	32651,79	65368,97	34264,79	68598,20	35957,47	71986,95	37733,76	75543,11
COSTOS DE FABRICACION										
Servicios Basicos		4320,00		4533,41		4757,36		4992,37		5239,00
Mantenimiento y Reparacion	720,00		755,57		792,89		832,06		873,17	
Utiles de Aseo y Limpieza	96,00	0,00	100,74		105,72		110,94		116,42	
Depreciacion de Maquinaria y Equipo	914,40		914,40		914,40		914,40		914,40	
TOTAL COSTOS FABRICACION	1730,40	4320,00	1770,71	4533,41	1813,01	4757,36	1857,40	4992,37	1903,99	5239,00
GASTOS DE OPERACIÓN	32845,12	66611,76	34422,50	69902,38	36077,80	73355,56	37814,87	76979,32	39637,75	80782,10
GASTOS ADMINISTRATIVOS										
Sueldos administrativos	15744,10		16521,86		17338,04		18194,54		19093,35	
Materiales de Oficina	238,80		250,60		262,98		275,97		289,60	
SeviciosBasicos	1212,00		1271,87		1334,70		1400,64		1469,83	
Depreciacion de Muebles y Enseres	70,74		70,74		70,74		70,74		70,74	
Depreciacion de Equipo de Oficina	425,60		425,60		425,60		425,60		425,60	
Depreciacion de Construccion	1777,50		1777,50		1777,50		1777,50		1777,50	
GASTOS ADMINISTRATIVOS	19468,74		20318,17		21209,56		22144,98		23126,62	
GASTOS DE VENTA										

Sueldos y Salarios	4951,74		5196,35		5453,05		5722,43		6005,12	
Publicidad	1200,00		1259,28		1321,49		1386,77		1455,28	
TOTAL DE GASTOS DE VENTA	6151,74		6455,63		6774,54		7109,20		7460,40	
GASTOS FINANCIEROS										
Amortización del Crédito	4000,00		4000,00		4000,00		4000,00		4000,00	
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	4000,00		4000,00		4000,00		4000,00		4000,00	
TOTAL	62465,60	66611,76	65196,30	69902,38	68061,90	73355,56	71069,05	76979,32	74224,77	80782,10
	129077,36		135098,68		141417,45		148048,38		155006,87	

Costo Unitario de Producción para el primer año

Luego de determinar los costos totales de producción, calculamos el costo unitario del bien. A través de la división de costos totales para la producción

CUADRO25. Costo Unitario

PRESUPUESTO DEL COSTO UNITARIO		
Costos Totales	Unidades Producidas	Costo Unitario
129077,36	55000	2,35

Elaboración: La Autora

b. Presupuestó de Ingresos

Determinación del precio de venta

Luego de calcular el costo unitario de 2,35, aplicamos el 11% de utilidad al precio inicial, obteniéndose de esta manera el precio de venta al público.

CUADRO26. Determinación de precio en dólares

DETERMINACION DE PRECIO EN DOLARES		
DETALLE	(%)	TOTAL \$
Costo Operativo Total		129077,36
Unidades Producidas		55000
Costo de Producción Kilo		2,35
Utilidad	11%	0,25
Precio de Venta sin IVA		2,60
IVA	12%	0,31
Precio de Venta incluido IVA		2,91

Elaboración: La Autora

c. Ingreso por Ventas

Al ingreso por venta lo calculamos multiplicando el precio de venta por el volumen de producción de bocadillo y proyectamos para los años de vida útil de la empresa tomando en cuenta el incremento de 4,94%.

CUADRO27. Proyección de Ventas

PROYECCION DE VENTAS					
DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Unidades Producidas	55000	57717	60568	63560	66700
Precio de Venta	2,60	2,73	2,86	3,01	3,15
Ingreso Total	14301 7,71	15749 6,87	17344 1,92	19100 1,24	21033 8,27

Elaboración: La Autora

d. Estado de Pérdidas y Ganancias

En el siguiente cuadro de indicará la utilidad neta obtenida para los diferentes años del proyecto.

CUADRO28. Estado de pérdidas y ganancias

ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

DENOMINACION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS POR VENTAS	143017,71	157496,87	173441,92	191001,24	210338,27
(-) Costos de Producción	99456,88	104324,88	109433,36	114794,19	120419,85
Utilidad Bruta	43560,83	53172,00	64008,56	76207,04	89918,42
(-)Costos de Operación	29620,48	30773,80	31984,10	33254,18	34587,01
(=)Utilidad Neta	13940,35	22398,20	32024,46	42952,86	55331,40
(-)15% Utilidad Trabajadores	2091,05	3359,73	4803,67	6442,93	8299,71
(=)Utilidad antes del Impuesto a la Renta	11849,30	19038,47	27220,79	36509,93	47031,69
(-)25%de impuesto a la renta	2962,33	4759,62	6805,20	9127,48	11757,92
(=)Utilidad antes de la reserva Legal	8886,98	14278,85	20415,59	27382,45	35273,77
(-)10% de la Reserva Legal	888,70	1427,89	2041,56	2738,24	3527,38
(=)Utilidad Líquida del ejercicio	7998,28	12850,97	18374,03	24644,20	31746,39

Elaboración: La Autora

e. Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio, en donde los ingresos cubren a los egresos de la empresa, y por tanto no existen ni pérdidas ni ganancias, se lo puede calcular en función de la capacidad instalada y en función de ventas o ingresos.

FUNCION A LA CAPACIDAD INSTALADA

$$PE = \frac{\text{COSTOS FIJOS}}{VT - CV} * 100$$

$$PE = \frac{62465,60}{76405,95} * 100$$

$$PE = 0,81754884 * 100$$

$$PE = 81,75$$

FUNCIÓN DE INGRESOS

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

$$= \frac{PE \cdot 62465,60}{1 - \frac{66611,76}{143017,71}}$$

$$PE = \frac{62465,60}{0,53}$$

$$PE = 116923,96$$

EVALUACION FINANCIERA

En la evaluación financiera se definirá si el proyecto es factible o no, para ello determinaremos a continuación lo siguiente; Flujo de Caja, Valor Actual Neto, La Tasa Interna de Retorno, Relación Beneficio Costo, Periodo recuperación de Capital.

a. Flujo de Caja

El presente flujo de caja está conformado por inversión total, ingresos totales, gastos de operación, depreciaciones y amortización del capital.

FLUJO DE CAJA

DENOMINACIÓN	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS						
Ventas		143.017,71	157.496,87	173.441,92	191.001,24	210.338,27
Crédito Banco de Loja	20.000,00					
Capital propio	30.410,95					
Total de ingresos	50.410,95	143.017,71	157.496,87	173.441,92	191.001,24	210.338,27
EGRESOS						
Activo Fijo	38.156,00					
Activo Diferido	2.163,50					
Activo Circulante	10.091,45					
Presupuesto de operación		129.077,36	135.098,68	141.417,45	148.048,38	155.006,87
- Depreciación		3.188,24	3.188,24	3.188,24	3.188,24	3.188,24
15% Utilidad a los trab		2.091,05	3.359,73	4.803,67	6.442,93	8.299,71
25% Impuesto a la Renta		2.962,33	4.759,62	6.805,20	9.127,48	11.757,92
Amortización de Capital		4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00
Total de egresos	50.410,95	134.942,49	144.029,78	153.838,08	164.430,55	175.876,26
FLUJO DE CAJA	0,00	8.075,22	13.467,09	19.603,83	26.570,69	34.462,01

ELABORACIÓN: Las Autoras

b. Valor Actual Neto (VAN)

El Van del proyecto, representa el total de los recursos que quedan en manos de la empresa al final de toda la vida útil.

El siguiente cuadro indica el VAN para los años de vida útil de la empresa.

V.A.N. = Sumatoria Flujo Neto Actualizado - Inversión

V.A.N. = 70.493,78 - 50.410,95

V.A.N. = 20.082,82

VALOR ACTUAL NETO

AÑOS	FLUJO NETO	FACTOR ACT.	VALOR ACTUALIZADO
		11%	
0	50.410,95		
1	8.075,22	0,900901	7.274,97
2	13.467,09	0,811622	10.930,19
3	19.603,83	0,731191	14.334,15
4	26.570,69	0,658731	17.502,94
5	34.462,01	0,593451	20.451,53
		SUMA	70.493,78
			50.410,95
			20.082,82

c. Tasa Interna de Retorno (TIR)

En el presente Proyecto la tasa interna de retorno se utiliza como criterio para tomar decisiones de aceptación o rechazo.

$$TIR = T_m + D_t \left[\frac{VAN_{T_m}}{VAN_{T_m} - VAN_{T_M}} \right]$$

$$\left[\frac{111,86}{111,86 - (-559,83)} \right]$$

$$TIR = 22,5 + 0,5$$

$$TIR = 30,83$$

TASA INTERNA DE RETORNO

AÑO	FLUJO NETO	ACTUALIZACIÓN			
		FACTOR DE ACTUALIZACIÓN %	VAN MENOR	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN %	VAN MAYOR
Inv. Inicial	50410,95	22,50%	0,00	23,00%	0
1	8075,22	0,816326531	6592,01	0,81300813	6565,22
2	13467,09	0,666389005	8974,32	0,66098222	8901,51
3	19603,83	0,543991024	10664,31	0,537383918	10534,79
4	26570,69	0,444074305	11799,36	0,436897495	11608,67
5	34462,01	0,362509637	12492,81	0,355201215	12240,95
SUBTOTAL INV. INICIAL			50522,81		49851,12
TOTAL			111,86		559,83

El TIR es de 30,83 mayor que el costo del capital, el proyecto es factible

d. Relación Beneficio Costo

RELACION BENEFICIO/COSTO

AÑOS	ACTUALIZACION COSTO TOTAL			ACTUALIZACION INGRESOS		
	COSTO TOTAL ORIG.	FACTOR ACT.	COSTO ACTUALIZADO	INGRESO ORIGINAL	FACTOR ACT.	INGRESO ACTUALIZADO
		11%			12%	
1	129.077,36	0,900901	116.285,91	143.017,71	0,892857	127.694,38
2	135.098,68	0,811622	109.649,12	157.496,87	0,797194	125.555,54
3	141.417,45	0,731191	103.403,22	173.441,92	0,711780	123.452,53
4	148.048,38	0,658731	97.524,05	191.001,24	0,635518	121.384,74
5	155.006,87	0,593451	91.989,03	210.338,27	0,567427	119.351,58
			518.851,33			617.438,78

$$\begin{array}{r}
 \text{RELACION} \\
 \text{BENEFICIO} \\
 \text{COSTO} = \frac{\text{INGRESO ACTUALIZADO}}{\text{COSTO ACTUALIZADO}} = \frac{119.351,58}{91.989,03} = 1,30
 \end{array}$$

e. Periodo de Recuperación de Capital

Periodo Recuperación Capital		
Años	Valor	PRC
0	50410,95	
1	8.075,22	42335,74
2	13.467,09	28868,65
3	19.603,83	9264,81
4	26.570,69	-17305,87
5	34.462,01	-51767,88

7. DISCUSIÓN

7.1 EVALUACION FINANCIERA

7.1.1 Estudio del mercado

➤ Oferta

De acuerdo al estudio de mercado realizado en dicho proyecto, mediante encuestas realizadas a los productores de bocadillo del cantón Chaguarpamba, nos indica que la oferta de bocadillo existente en el cantón Chaguarpamba es de 39.948Kg/año.

➤ Demanda

Para obtener la demanda actual en el Cantón Chaguarpamba se realizaron encuestas a la población del mismo, siendo el consumo de 107.364 Kg/año.

7.1.2 ESTUDIO TÉCNICO

➤ Localización

La localización de esta investigación se llevara a cabo en el Cantón Chaguarpamba, ya que el cantón Chaguarpamba se caracteriza por producir panela y maní, materia prima para la elaboración del bocadillo.

➤ **Tamaño**

La empresa a instalarse producirá 50.000 Kilogramo de bocadillo anual, para satisfacer la demanda insatisfecha existente en el Cantón Chaguarpamba.

➤ **Ingeniería del Proyecto**

Para la construcción de la planta procesadora de bocadillo se compra un lote de 480 metros cuadrados en 4.800 dólares, y el valor de la construcciones de 131.708.5 dólares, además se cuenta con la maquinaria y equipos necesarios para la puesta en marcha la empresa de bocadillo.

7.1.3 ESTUDIO ECONÓMICO

➤ **Inversiones**

El resultado que arrojo el estudio económico es el siguiente; el monto total de la inversión para llevar a cabo la presente investigación es de 50410,95.

7.1.4 EVALUACION FINANCIERA

➤ **VAN**

En este estudio de factibilidad el VAN es **20.082,82** lo que indica que es positivo, lo mismo que demuestra que es viable la ejecución de la empresa de bocadillo en el cantón Chaguarpamba.

➤ **B/C**

Según el estudio realizado el beneficio costo 1.30%, lo que indica que el proyecto es viable ya que el beneficio costo es mayor a uno.

➤ **TIR**

Según el datos obtenidos en el presente estudio de factibilidad, se obtiene un TIR de 30.83%, lo que indica que el estudio es viable financieramente por que el TIR es mayor que la tasa de intereses de oportunidad, lo cual es de 11%.

➤ **Analisis de Sensibilidad**

En este estudio los costos variables de producción durante los cinco años de producción es de 486.6668.50 y los costos variables con un incremento del 20% durante los cinco años de producción es de 584002.20, lo que nos indica que el proyecto no tendrá perdidas durante los cinco años de vida del proyecto.

7.1.4 EVALUACIÓN DE IMPACTO AMBIENTAL

La puesta en marcha de esta investigación no causa impacto ambiental, ya que se implementara alternativas para el cuidado del medio ambiente como; las buenas prácticas de aseo y capacitaciones a todo el personal de la empresa.

8. CONCLUSIONES

- Las proyecciones financieras efectuadas en la presente investigación permite determinar la viabilidad de la implementación de la empresa de bocadillo.
- El tamaño de la oferta de bocadillo en el Cantón Chaguarpamba es de 39948 Kg/año
- La demanda total del bocadillo en el Cantón Chaguarpamba es de 110714Kg/año.
- La demanda insatisfecha para este proyecto es de 67416kg/año.
- Los consumidores actuales de bocadillo en el Cantón Chaguarpamba representan el 86%.
- De acuerdo a las características favorables que presenta el producto, existe la certeza que se incremente el consumo de bocadillo, pues que es elaborado bajo condiciones de higiene y es 100% natural
- El precio promedio de venta al público de bocadillo en presentaciones de Un kilogramo es de 2.60 centavos de dólar.
- La introducción de este producto depende de la estrategia publicitaria que se emplee, pues requiere de mucha promoción para que ingrese con fuerza al mercado.
- La cantidad de materia prima que se requiere para el proyecto es de 2083 panelas y 2083 libras de maní para la producción de 55000 Kg de bocadillo al año.

- La planta procesadora e bocadillo estará ubicada en el Cantón Chaguarpamba a 30m de la panamericana en la finca del Sr Alberto Almeida.
- La presentación del producto será de Bocadillo amelcochado en presentaciones de un Kg, se caracteriza por su valor nutritivo, y será elaborado higiénicamente.
- La inversión total del proyecto alcanza un valor de 50410,95 dólares.
- El financiamiento de la inversión se lo realiza en la mayor parte con capital propio en un 60.33%, y un préstamo a mediano plazo de un 39.67%, con un interés del 11%.
- El punto de equilibrio en el primer año es de 116923.96, dólares, del cual concluimos que anualmente se debe vender este valor, para que el proyecto no pierda, ni gane.
- En la evaluación financiera del proyecto y analizando sus resultados, se concluye que el proyecto es muy atractivo, en donde el VAN para el presente proyecto actualizado a una tasa de oportunidad de 11% de 20.082,82, mayor a cero, se cumple la teoría o que nos indica que el proyecto acepta y es viable; la tasa interna de retorno es de 30.83%, considerando como un proyecto rentable. En el periodo de recuperación de capital nos indica que la inversión se recuperará en el cuarto año
- La relación beneficio / costo es de 1.30; lo que nos indica que por cada dólar invertido en el proyecto, se recibirán 0.30 centavos de dólar.

9. RECOMENDACIONES

Después de conocer los resultados arrojados por este estudio y realizar las conclusiones pertinentes, se recomienda lo siguiente:

- Llevar a cabo la instalación y puesta en marcha de la planta procesadora de bocadillo, debido a la potencial demanda, y la insatisfacción de los consumidores.
- Es necesario apelar a los Gobiernos Locales de esta región; para que desarrollen actividades de promoción agropecuaria y deberían participar de manera concertada para la implementación de una propuesta que contribuya a mejorar el manejo de los recursos naturales y los ingresos de las familias campesinas; además del fortalecimiento de las organizaciones de base y de los equipos técnicos municipales a través de la capacitación en lo referente al manejo de la producción de bocadillo por la preferencia que los consumidores de hoy tanto nacionales como internacionales tienen en los productos orgánicos.
- se debe capacitar al técnico o al encargado de la producción de bocadillo en cuanto al proceso productivo para evitar posibles daños en el producto terminado y en lo que se refiere al liderazgo de su equipo de trabajo para de esta manera fortalecer la empresa.
- Es conveniente promover la fabricación de bocadillo, con la finalidad de mejorar la calidad de vida de los habitantes del lugar.
- Se debe tomar mucho control en la higiene y sanidad en el proceso de elaboración del bocadillo; así como la limpieza de la planta en general.

- Se recomienda que no exista personal dedicado a una sola operación, que haya rotación de puestos cada mes de trabajo; para que así no exista en cansancio por la rutina.
- Se sugiere mantener el diseño establecido por este proyecto ya que cualquier alteración en los factores financieros producirá variación en los resultados.
- Se debe realizar una constante campaña de publicidad, con los atributos del bocadillo y fomentado su consumo con promociones y degustaciones.
- Se sugiere el montaje de la planta procesadora de bocadillo en el Cantón Chaguarpamba ya que cuenta con el potencial de la materia prima para lograr la capacidad de producción del proyecto

10. BIBLIOGRAFÍA

- BACA, A. 2001 **Evaluación de Proyectos**, 3 ed. McGraw Hill. México.
- BACA, U.1997. **Evaluacion de Proyectos**. Tercera Edicion.MC GRAW
- HILL. 335P.**Ficha ambiental definitiva y plan de manejo fábrica de panela en taxi che consultor ambiental** n° 037 – dga-gpl: ing. telmo f. granda c. Loja - ecuador 13

- <http://www.dspace.espol.edu+ec/bitstream/123456789/3696/1/6223.pdf>
- ILPES([H91 I56 1977] **ILPESGuía para la presentación de proyectos**
- K10THR, (2001)**Estrategias Y Marketing De Museos**
- K10THR, (2001)**Estrategias Y Marketing De Museos**
- LARGO, A (2008) **Plan de desarrollo estratégica cantonal**, Resumen ejecutivo, ed.1, Loja Ecuador, edit., pp.38, 40.
- MURCIA, H. 1955. **Estrategias modernas para hacer proyectos de creación y desarrollo de las empresas agropecuarias**. Santa Fe Bogotá. 225p.
- PASA MORA, Manual, 2004. **Evaluacion de proyectos**.

11. ANEXOS

11.1 ENCUESTA 1

➤ DISEÑO DE ENCUESTA APLICADA A LOS PRODUCTORES DE BOCADILLO EN EL CANTÓN CHAGUARPAMBA

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
MODALIDAD DE ESTUDIOS A DISTANCIA
ENTREVISTA A LOS PRODUCTORES

La presente encuesta pretende determinar la producción de bocadillo que es procesado en el cantón Chaguarpamba con fines de investigación,

Nombre.....

Dirección:.....

Fecha:.....

1. ¿Qué clase de bocadillo procesa usted?

- Bocadillo azucarado. ()
- Bocadillo amelcochado ()

2. ¿Cuántos quintales de bocadillos prepare al mes?

- 5 quintales ()
- 20 quintales ()
- 50 quintales ()

3. ¿En qué presentación vende el bocadillo?

- 0.50 kg. ()
- 1.00Kg. ()

¿Donde vende el bocadillo que procesa?

11.2 ENCUESTA 2

➤ DISEÑO DE LA ENCUESTA A LOS CONSUMIDORES DE BACADILLO EN EL CANTÓN CHAGUARPAMBA

UNIVERSIDAD NACIONAL DE LOJA
MODALIDAD DE ESTUDIOS A DISTANCIA
ENCUESTA A LOS EXPENDEDORES

La presente encuesta pretende definir el mercado hacia el cual va dirigido nuestro producto (procesamiento de bocadillo) con fines de investigación.

DATOS INFORMATIVOS

Nombre.....

Dirección.....

Fecha.....

1. ¿Usted consume bocadillo?

Si.....

No.....

2. ¿Qué clase de bocadillo consume usted?

➤ Amelcochado ()

➤ Azucarado ()

3. ¿Cuántos kilogramos de bocadillo consume al mes?

➤ 0.50 kilogramos..... ()

➤ 1.00 kilogramo..... ()

➤ Más de un kilogramo..... ()

4. ¿Qué tipo de bocadillo consume Usted?

- Amelcochado.....()
- Azucarado.....()

5. ¿Dónde compre el bocadillo?

- Tienda.....()
- Directamente al productor..... ()

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXOS

Presupuesto de Terreno			
Descripción	Cantidad m	Costo Unitario	Costo Total
Terreno	480	10,00	4800,00

Presupuesto de Construcción			
Descripción	Cantidad m	Costo Unitario	Costo Total
Edificio de la Planta	118	125	14750
Edificio Administrativo	40	125	5000
Total			19750

Depreciación de Construcción				
Años	Valor Activo	valor Residual	Depreciación	Valor Actual
0	19750,00	1975,00	0	17775,00
1	17775,00	0	1777,50	15997,50
2	15997,50	0	1777,50	14220,00
3	14220,00	0	1777,50	12442,50
4	12442,50	0	1777,50	10665,00
5	10665,00	0	1777,50	8887,50
6	8887,50	0	1777,50	7110,00
7	7110,00	0	1777,50	5332,50
8	5332,50	0	1777,50	3555,00
9	3555,00	0	1777,50	1777,50
10	1777,50	0	1777,50	0,00

PRESUPUESTOS DE MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNIT.	TOTAL
Escritorio	3	120,00	360,00
Archivadores	3	80,00	240,00
sillas	8	9,00	72,00
Sillas Giratorias	3	38,00	114,00
TOTAL			786,00

DEPRECIACIÓN MUEBLES Y ENSERES				
Años	Valor Activo	valor Residual	Depreciación	Valor Actual
0	786,00	78,60	0	707,40
1	707,40	0	70,74	636,66
2	636,66	0	70,74	565,92
3	565,92	0	70,74	495,18
4	495,18	0	70,74	424,44
5	424,44	0	70,74	353,70
6	353,70	0	70,74	282,96
7	282,96	0	70,74	212,22
8	212,22	0	70,74	141,48
9	141,48	0	70,74	70,74
10	70,74	0	70,74	0,00

PRESUPUESTO DE EQUIPOS DE OFICINA			
DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNITAR.	TOTAL
Computadora	3	750,00	2250,00
Impresora Epson Matricial LX300	3	90,00	270,00
Equipo Telefónico	2	70,00	140,00
TOTAL			2660,00

DEPRECIACIÓN EQUIPO DE COMPUTACIÓN				
Años	Valor Activo	valor Residual	Depreciación	Valor Actual
0	2660,00	532,00	0	2128,00
1	2128,00	0	425,60	1702,40
2	1702,40	0	425,60	1276,80
3	1276,80	0	425,60	851,20
4	851,20	0	425,60	425,60
5	425,60	0	425,60	0,00

PRESUPUESTOS DE MAQUINARIA Y EQUIPO			
DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNIT.	TOTAL
Balanzas Electrónicas	4	120,00	480,00
Tostadora de Maní	2	400,00	800,00
Molinos Industriales	4	400,00	1600,00
Evaporadoras	4	200,00	800,00
Lapas de Madera	10	12,00	120,00
Mesas de Madera	8	180,00	1440,00
Cortadora	4	480,00	1920,00
Empacadora al vacío	4	500,00	2000,00
Selladora	2	500,00	1000,00
TOTAL			10160,00
TOTAL ANUAL			10160,00

DEPRECIACIÓN DE MAQUINARIA Y EQUIPO				
Años	Valor Activo	valor Residual	Depreciación	Valor Actual
0	10160,00	1016,00	0	9144,00
1	9144,00	0	914,40	8229,60
2	8229,60	0	914,40	7315,20
3	7315,20	0	914,40	6400,80
4	6400,80	0	914,40	5486,40
5	5486,40	0	914,40	4572,00
6	4572,00	0	914,40	3657,60
7	3657,60	0	914,40	2743,20
8	2743,20	0	914,40	1828,80
9	1828,80	0	914,40	914,40
10	914,40	0	914,40	0,00

Costo de Fabricación

PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA DIRECTA			
DESCRIPCION	CANTIDAD	VALOR UNIT.	TOTA L
Maní	2083	1,70	3541,10
Panela	2083	0,60	1249,80
Total Mensual			4790,90
Total Anual			57490,80

PROYECCIÓN DE MATERIA PRIMA DIRECTA		
AÑOS	PERIODO	PROYECCIÓN
2012	0	67489,20
2013	1	70823,17
2014	2	74321,83
2015	3	77993,33
2016	4	81846,20
2017	5	85889,40

PRESUPUESTO CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA Y AGUA				
DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNIT.	TOTAL
Energía Eléctrica	2500	kw	0,12	300,00
Agua Potable	400	m	0,15	60,00
Teléfono	0	0	0,00	0,00
TOTAL				360,00
TOTAL ANUAL				4320,00

PROYECCIÓN DE SERVICIOS BÁSICOS		
AÑOS	PERIODO	PROYECCIÓN
2012	0	4320,00
2013	1	4533,41
2014	2	4757,36
2015	3	4992,37
2016	4	5239,00
2017	5	5497,80

PRESUPUESTO MANTENIMIENTO Y UTILEZ DE ASEO			
ACTIVO	Cantidad	Valor Unitario	TOTAL
MANTENIMIENTO	1	350	60
UTILES DE ASEO	1	8	8
TOTAL MENSUAL			68
TOTAL ANUAL			816

PROYECCIÓN UTILES DE ASEO		
AÑOS	PERIODO	PROYECCIÓN
2012	0	816,00
2013	1	856,31
2014	2	898,61
2015	3	943,00
2016	4	989,59
2017	5	1038,47

PRESUPUESTO MANO DE OBRA DIRECTA		
DENOMINACION	JEFE PROD.	OBRERO
Básico	380,00	292,00
Décimo Tercero	31,67	24,33
Décimo Cuarto	24,33	24,33
Vacaciones	15,83	12,17
Aporte Patronal	46,17	35,48
Fondo de Reserva	31,67	24,33
Total	529,67	412,64
N° de Obreros	1,00	5,00
Total Mensual	529,67	2063,22
Total Anual	6356,04	24758,68
TOTAL SUELDOS	31114,72	

PROYECCIÓN DE LA MANO DE OBRA DIRECTA		
AÑOS	PERIODO	PROYECCIÓN
2012	0	31114,72
2013	1	32651,79
2014	2	34264,79
2015	3	35957,47
2016	4	37733,76
2017	5	39597,81

COSTOS VENTAS

SUELDO DE VENTAS

DENOMINACION	Vendedor
Básico	292,00
Décimo Tercero	24,33
Décimo Cuarto	24,33
Vacaciones	12,17
Aporte Patronal	35,48
Fondo de Reserva	24,33
Total	412,64
N° de vendedores	1,00
Total Mensual	412,64
Total Anual	4951,74

PROYECCIÓN DE SUELDO DE VENTAS		
AÑOS	PERIODO	PROYECCIÓN
2012	0	4951,74
2013	1	5196,35
2014	2	5453,05
2015	3	5722,43
2016	4	6005,12
2017	5	6301,77

PRESUPUESTO DE COSTOS DE PUBLICIDAD				
DESCRIPCIÓN	UNIDAD	PRECIO UNIT.	CANTIDA D	TO TAL
Televisión	1 spot diario	5,00	20	100,00
TOTAL ANUAL				120 0

GASTOS ADMINISTRATIVOS

PRESUPUESTO SUELDOS ADMINISTRATIVOS		
DENOMINACION	Gerente	Secretaria - Con
Básico	500,00	400,00
Décimo Tercero	41,67	33,33
Décimo Cuarto	24,33	24,33
Vacaciones	20,83	16,67
Aporte Patronal	61,25	48,62
Fondo de Reserva	41,67	33,33
Total	689,75	556,29
N° de Obreros	1,00	1
Total Mensual	689,75	556,29
Total Anual	8277,00	6675,44
TOTAL SUELDOS	15744,10	

PROYECCIÓN DE SUELDOS ADMINISTRATIVOS		
AÑOS	PERIODO	PROYECCIÓN
2012	0	15744,10
2013	1	16521,86
2014	2	17338,04
2015	3	18194,54
2016	4	19093,35
2017	5	20036,56

PRESUPUESTO CONSUMO DE ENERGÍA ELÉCTRICA Y AGUA				
DESCRIPCION	CANTIDAD	UNIDAD	VALOR UNIT.	TOTAL
Energía Eléctrica	300	kw	0,12	36,00
Agua Potable	0		0	0,00
Teléfono	260	minutos	0,25	65,00
TOTAL				101,00
TOTAL ANUAL				1212,00

PROYECCIÓN DE SERVICIOS BÁSICOS		
AÑOS	PERIODO	PROYECCIÓN
2012	0	1212,00
2013	1	1271,87
2014	2	1334,70
2015	3	1400,64
2016	4	1469,83
2017	5	1542,44

PRESUPUESTO SUMINISTRO DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO	TOTAL
Papel Bond	2	3,00	6,00
Papel Copia	2	2,00	4,00
Papel Carbón	2	1,80	3,60
Grapas	8	0,60	4,80
Clips	3	0,50	1,50
TOTAL			19,90
TOTAL ANUAL			238,80

11.3 ANEXO DE FOTOS

11.3.1. Foto de Cantón Chaguarpamba

FOTO1. Cantón Chaguarpamba



11.3.2. Fotos de los Productores de bocadillo



FOTO 2. Productora y expendedora de bocadillo (Andrea Paladines)



FOTO 3.Productora y expendedora de bocadillo (Manuel Friofrío)



FOTO 4. Productora y expendedora de bocadillo (Segundo Herrera)



FOTO 5. Productora y expendedora de bocadillo (Betty Machuca)



FOTO 6: Productora y expendedora de bocadillo (Mariana Gonzales)



FOTO 7: Productora y expendedora de bocadillo (Fátima Gonzales)

11.3.3. Fotos de maquinaria a utilizarse

FOTO 8. Cortadora de bocadillo.



FOTO 9. Selladora Empacadora al vacio industrial



FOTO10. Balanzas industriales



11.3.4. .Muestra de Ramada a Construirse.

FOTO 11.Hornilla de la señora Carmen Torres

