



CARRERA DE ADMINISTRACIÓN INDUSTRIAL Y PRODUCCIÓN

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA,
REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA
PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS
UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

Proyecto de investigación previo a la obtención del título de Tecnólogo en Administración
Industrial y Producción

Autora: Beltrán Guerrero Lorena Patricia

Tutor: Apolo A. Giovanni Omar

Quito, Abril 2013

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

**DECLARATORIA**

Declaro que la investigación, es absolutamente original, autentica, personal, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes. Las ideas, doctrinas resultados y conclusiones a los que he llegado son de mi absoluta responsabilidad.

Lorena Patricia Beltrán Guerrero

CC 100296676-8

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

**CESION DE DERECHOS**

Yo, Lorena Patricia Beltrán Guerrero alumna de la Escuela de Administración Industrial y Producción, libre y voluntariamente cedo los derechos de autor de mi investigación a favor al Instituto Tecnológico Superior “Cordillera”

Lorena Patricia Beltrán Guerrero

CC 100296676-8

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

**AGRADECIMIENTO**

Agradezco a mis profesores, por su dedicación, esfuerzo y sacrificio en la docencia y por transmitirme el conocimiento necesario para un desenvolvimiento profesional, brindado en el transcurso de estos tres años, ayudándome de esta manera a la culminación de esta carrera.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

**DEDICATORIA**

A Dios por su infinito amor y misericordia, por darme los medios, la fuerza y poner en mi corazón el querer como el hacer, por respaldarme en cada decisión que tomo por nunca dejarme y siempre cuidarme.

A mis hijos, por su ayuda y comprensión, por el hecho de no haber compartido con ellos todo el tiempo que necesitaban, por su amor incondicional.

A mi madre por su apoyo, por sus palabras y por creer en mí.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

**Contenido**

CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN	1
1.01 Justificación	1
1.02 Antecedentes	3
CAPÍTULO II: ANÁLISIS SITUACIONAL.....	13
2.01 Ambiente Externo	13
2.01.01 Aspecto Económico.....	13
2.01.01.01 Inflación	13
2.01.01.02 Tasa de interés	14
2.01.01.03 Producto Interno Bruto	17
2.01.01.04 Balanza Comercial.....	19
2.01.02 Factor Social.....	21
2.01.02.01 Población.....	21
2.01.02.02 Población Económicamente Activa (PEA)	22
2.01.02.02 Migración	24
2.01.03 Factor Legal	25
2.01.04 Factor Tecnológico.....	30
2.02 Entorno Local.....	31
2.02.01 Clientes.....	31
2.02.02 Proveedores	31



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

2.02.03 Competidores	33
2.02.04 Productos Sustitutos	36
2.03 Análisis Interno	37
2.03.01 Propuesta Estratégica	37
2.03.01.01 Misión	37
2.03.01.02 Visión	37
2.03.01.03 Objetivos Corporativos	38
2.03.01.04 Principios y Valores	38
2.03.01.05 Políticas	41
2.03.03 Gestión Administrativa	42
2.03.02.01 Planificación	42
2.03.02.03 Organización	43
2.03.02.03 Dirección	48
2.03.02.04 Control	48
2.03.03 Gestión Operativa	54
2.03.04 Gestión Comercial	55
2.03.04.01 Producto	55
2.03.04.02 Precio	56
2.03.04.03 Plaza	56
2.03.04.04 Promoción	57

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

2.03.04.05 Publicidad.....	58
2.04 Análisis FODA.....	64
CAPÍTULO III: ESTUDIO DE MERCADO.....	66
3.01 Análisis del consumidor.....	66
3.01.01 Determinación de la Población y Muestra.....	67
3.01.02 Técnicas de obtención de información.....	69
3.1.2 Análisis de la información.....	74
3.02 Demanda.....	88
3.02.01 Demanda Histórica.....	89
3.02.02 Demanda Actual.....	89
3.02.03 Demanda Proyectada.....	90
3.03 Oferta.....	91
3.03.01 Oferta Histórica.....	91
3.03.02 Oferta Actual.....	92
3.02.03 Oferta Proyectada.....	92
3.04 Balance Oferta - Demanda.....	93
3.04.01 Balance Actual.....	93
3.4.02 Balance Proyectado.....	94
CAPITULO IV: ESTUDIO TÉCNICO.....	95
4.01 Tamaño del Proyecto.....	95

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

4.01.01 Capacidad Instalada.....	95
4.01.02 Capacidad Óptima	96
4.02 Localización	96
4.02.01 Macro-Localización.....	96
4.02.02 Micro-Localización	97
4.02.03 Localización Óptima	97
4.03 Ingeniería del Producto	99
4.03.01 Definición del Bien	100
4.03.02 Distribución de Planta	100
4.03.03 Proceso Productivo.....	112
4.03.04 Maquinaria y Muebles de Enceres.....	115
4.03.05 Cuadro de Activos	119
CAPITULO V: ESTUDIO FINANCIERO	119
5.01Calculo de Costos y Gastos	120
5.01.01 Costos Directos	120
5.01.02 Costos Indirectos	122
5.01.03 Costo de Producción Unitario.....	123
5.01.04 Gastos Administrativos.....	124
5.01.05 Gasto de Ventas	125
5.02 Ingresos Operacionales y no operacionales	126



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

5.03 Inversión.....	127
5.03.01 Amortización	128
5.03.02 Depreciaciones	130
5.03.03 Estado de Situación Inicial.....	131
5.03.04 Estado de Resultados Proyectados.....	132
5.03.05 Flujo de Caja	132
5.04 Evaluación Financiera	133
5.04.01 Tasa de Descuento (TMAR).....	133
5.04.02 Valor actual Neto (VAN)	133
5.04.04 Tasa de Interés de Retorno (TIR)	134
5.04.05 Periodo De Recuperación de la Inversión (PRI)	135
5.04.06 Relación Costo Beneficio (RBC).....	136
5.04.07 Punto de Equilibrio.....	137
5.05 Análisis de Índices Financieros	139
5.05.01 Razón de Endeudamiento	139
5.05.02 Rentabilidad Sobre Patrimonio (ROE)	139
5.05.03 Rentabilidad Sobre la Inversión.....	140
5.05.04 Rentabilidad Sobre el Activo (ROA).....	140
CAPITULO VI: ANALISIS DE IMPACTOS	141
6.01 Impacto Ambiental.....	141



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

6.02 Impacto Económico.....	142
6.03 Impacto Productivo	142
6.04 Impacto Social.....	142
CAPITULO VII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	143
7.1 Conclusiones	143
7.2 Recomendaciones.....	144
Bibliografía	146

**ÍNDICE DE TABLAS**

Tabla 1 PIÑA	5
Tabla 2 Contenido Nutricional de la Piña	7
Tabla 3 Contenido Nutricional del Mango	10
Tabla 4 Contenido Nutricional del Banano	12
Tabla 5 Evolución de la Inflación	13
Tabla 6 Tasa de Interés Activa	15
Tabla 7 Tasa de Interés Pasiva	16
Tabla 8 Cronograma de Actividades	42
Tabla 9 Formato de E.....	50
Tabla 10 Formato de Evaluación de Desempeño	53
Tabla 11 Precio unitario estimado	56
Tabla 12 POBLACIÓN POR SEXO, SEGÚN PROVINCIA, PARROQUIA Y CANTÓN DE EMPADRONAMIENTO.....	67
Tabla 13 POBLACIÓN DE 10 Y MÁS AÑOS POR CONDICIÓN DE ACTIVIDAD SEGÚN PROVINCIA, CANTÓN, EMPADRONAMIENTO Y SEXO	68
Tabla 14 Género de las personas Encuestadas por género.....	74
Tabla 15 Edad de las personas Encuestadas	75
Tabla 16 Ocupación de las personas Encuestadas	76
Tabla 17 Nivel de Ingreso de las personas Encuestadas	77
Tabla 18 Estado Civil de las personas Encuestadas	78
Tabla 19 Pregunta 1 de la Encuesta.....	79
Tabla 20 Pregunta 2 de la Encuesta.....	80
Tabla 21 Pregunta 3 de la Encuesta.....	81

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Tabla 22 Pregunta 4 de la Encuesta.....	83
Tabla 23 Pregunta 5 de la Encuesta.....	84
Tabla 24 Pregunta 6 de la Encuesta.....	85
Tabla 25 Pregunta 7 de la Encuesta.....	86
Tabla 26 Pregunta 8 de la Encuesta.....	87
Tabla 27 Datos para el cálculo de la Demanda Actual	89
Tabla 28 Datos de la Encuesta	89
Tabla 29 Calculo de la Demanda Actual	90
Tabla 30 Proyección de la Demanda	90
Tabla 31 Oferta Actual.....	92
Tabla 32 Datos para el cálculo de la Oferta Proyectada	92
Tabla 33 Calculo de la oferta Proyectada	93
Tabla 34 Demanda Insatisfecha Actual	93
Tabla 35 Demanda Insatisfecha Proyectada	94
Tabla 36 Capacidad Óptima.....	96
Tabla 37 Macro-Localización	96
Tabla 38 Matriz de Localización.....	98
Tabla 39 Grados de Cercanía	101
Tabla 40 Razones de Cercanía	101
Tabla 41 Activos Fijos	119
Tabla 42 Costos Directos	120
Tabla 43 Materia Prima Directa Anual	121
Tabla 44 MPD Por Unidad.....	121
Tabla 45 Mano de Obra Directa	121

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Tabla 46 MOD Por Día.....	122
Tabla 47 Costos Indirectos.....	122
Tabla 48 Servicios Básicos Anual.....	123
Tabla 49 Servicios Básicos Por Día.....	123
Tabla 50 Costo de Producción Unitario.....	123
Tabla 51 Sueldo Personal.....	124
Tabla 52 Gastos Generales.....	124
Tabla 53 Proyección de Gastos Administrativos.....	125
Tabla 54 Gasto de Venta.....	125
Tabla 55 Proyección Gasto de Ventas.....	126
Tabla 56 Ingresos.....	126
Tabla 57 Proyección De Ingresos.....	127
Tabla 58 Inversión.....	128
Tabla 59 Amortización del Activo Diferido.....	130
Tabla 60 Depreciación.....	130
Tabla 61 Estado de Situación Inicial.....	131
Tabla 62 Estado de Resultado Proyectado.....	132
Tabla 63 Flujo de Caja.....	132
Tabla 64 TMAR.....	133
Tabla 65 VAN.....	133
Tabla 66 TIR.....	134
Tabla 67 Periodo de Recuperación de la Inversión.....	135
Tabla 68 Flujos Actualizado.....	136
Tabla 69 RC/B.....	136

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

**ÍNDICE DE GRAFICAS**

Gráficas 1 La Naranja en el Ecuador.....	3
Gráficas 2 La Piña en el Ecuador	5
Gráficas 3 El Mango en el Ecuador.....	8
Gráficas 4 El Plátano en el Ecuador	10
Gráficas 5 Evolución de la Inflación	14
Gráficas 6 Tasa de Interés Activa.....	15
Gráficas 7 Tasa de Interés Pasiva.....	16
Gráficas 8 Evolución del PIB	17
Gráficas 9 Contribución de las Industrias a la Variación trimestral del PIB.....	18
Gráficas 10 El PIB por sectores	18
Gráficas 11 Balanza Comercial Total.....	19
Gráficas 12Exportaciones Totales	20
Gráficas 13 Balanza Comercial Petrolera y no Petrolera.....	20
Gráficas 14 Crecimiento De la Población	21
Gráficas 15 Proyección de la Población	22
Gráficas 16 Principales Ramas de Actividad de Ecuador.....	23
Gráficas 17 PEA Según Población y Edad	23
Gráficas 18 Migración	24
Gráficas 19 Comportamiento de Remesas Recibidas	24
Gráficas 20 Matriz BCG Empresa.....	34
Gráficas 21 Matriz BCG Empresa.....	34
Gráficas 22 Matriz BCG Empresa.....	35

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Gráficas 23 Matriz BCG Empresa T	35
Gráficas 24 Flujo de Procesos	54
Gráficas 25 Ubicación De la Empresa.....	57
Gráficas 26 Genero de las personas Encuestadas	74
Gráficas 27 Edad de las personas Encuestadas.....	75
Gráficas 28 Ocupación del as personas Encuestadas.....	76
Gráficas 29 Nivel de Ingreso de las personas Encuestadas	77
Gráficas 30 Estado Civil de las personas Encuestadas	78
Gráficas 31 Pregunta 1 de la Encuesta	79
Gráficas 32 Pregunta 2 de la Encuestas.....	80
Gráficas 33 Pregunta 3 de la Encuesta	81
Gráficas 34 Pregunta 4 de la Encuesta	83
Gráficas 35 Pregunta 5 de la Encuesta	84
Gráficas 36 Pregunta 6 de la Encuesta	85
Gráficas 37 Pregunta 7 de la Encuesta	86
Gráficas 38 Pregunta 8 de la Encuesta	87
Gráficas 39 Macro-Localización	97
Gráficas 40 Localización Optima.....	99
Gráficas 41 Matriz Triangular.....	102
Gráficas 42 Punto de Equilibrio	138
Gráficas 43 Razón de Endeudamiento	139

**RESUMEN EJECUTIVO**

A continuación se detalla un breve resumen acerca del contenido del proyecto realizado, el cual se ha regido en una minuciosa investigación, basada en información específica, para las áreas requeridas en este estudio.

El presente proyecto tiene como propósito determinar la factibilidad, de la creación de una pequeña industria dedicada a la producción y comercialización de mix de frutas tropicales deshidratadas de, naranja, piña, mango, plátano se investigó acerca del origen, poder vitamínica y el beneficio al consumir este producto.

El proyecto tiene como objetivo contribuir con el sector alimenticio, al producir un producto natural y sano, que contiene altos niveles vitamínicos, la producción de frutas deshidratadas posee un alto potencial económico, y al gozar de una excelente ubicación geográfica y diversidad de climas presentes en el Ecuador se mantiene una oferta de varios productos durante toda la época del año.

Las técnicas utilizadas en el proyecto fueron las encuestas, recolección de datos, análisis de datos, e interpretación de resultados.

La deshidratación se la realizara mediante un secado en placas, el cual consiste en introducir la fruta en un horno de aire caliente.

Los resultados del presente proyecto fueron satisfactorios, ya que el producto generará una rentabilidad y existe una aceptación en el mercado.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

**ABSTRACT**

A brief summary of the content of the project carried out , which has been governed by a thorough investigation , based on information specific to the areas required in this study is detailed .

This project aims to determine the feasibility of creating a small industry devoted to the production and marketing mix of dried tropical fruit, orange, pineapple , mango , banana investigated the origin , and the benefit to the vitamin taking this product.

The project aims to contribute to the food industry, to produce a natural and healthy product, which contains high vitamin levels , the production of dried fruit has a high economic potential and to enjoy a superior geographical and climatic diversity present in Ecuador, a supply of several products is maintained throughout the season.

The techniques used in the project were surveys, data collection, data analysis, and interpretation of results.

Conduct the dehydration by drying the plates, which is to introduce the fruit in a hot air oven.

The results of this project were satisfactory, since the product generate a return and there is market acceptance.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



CAPÍTULO I: INTRODUCCIÓN

1.01 Justificación

Uno de los factores primordiales para el desarrollo de un país, es el emprendimiento de unidades de producción o innovar las ya existentes, logrando alcanzar niveles de crecimiento no solo para la empresa, también al sector Productivo del Ecuador.

El proyecto contribuirá con la nueva Matriz Productiva, ya que desarrollará un producto poco explotado en el Ecuador pudiendo así abrir posibilidades de desarrollo.

De acuerdo con lo que señala la Secretaria Nacional de Planificación y Desarrollo:

(SENPLADES, 2012) La transformación, de la matriz productiva implica el paso de un patrón de especialización primario exportador y extractivista a uno que privilegie la producción diversificada, ecoeficiente y con mayor valor agregado, así como los servicios basados en la economía del conocimiento y la biodiversidad.

Este cambio permitirá generar nuestra riqueza basados no solamente en la explotación de nuestros recursos naturales, sino en la utilización de las capacidades y los conocimientos de la población. (pág. 11)

El Plan nacional para el Buen Vivir también tiene como meta el cambio de dicha matriz, pudiendo así cambiar la dependencia del los ingresos petroleros con la transformación de bienes.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Logrando alcanzar las metas de crecimiento y satisfacción personal del pueblo Ecuatoriano.

(Senplades, 2012) Los objetivos y a donde va orientado el plan nacional del buen vivir apunta a las libertades democráticas con la posibilidad de construir un porvenir justo y compartido: sin actuar con desigualdad económica y política, optimizar los recursos.

Como señala Olin (2006), se trata, entonces, de promover la construcción de una sociedad que profundice la calidad de la democracia y amplíe sus espacios de incidencia en condiciones de radical igualdad social y material. Ello apunta al fortalecimiento de la sociedad –y no del mercado ni del Estado.

El fortalecimiento de la sociedad consiste en promover la libertad y la capacidad de movilización autónoma de la ciudadanía para realizar voluntariamente acciones cooperativas, individuales y colectivas, de distinto tipo. <http://www.plan.senplades.gob.ec/inicio>

Adicionalmente, nuestro país se encuentra en una excelente ubicación geográfica y cuenta con buen clima, esto hace posible que se cultiven una diversidad de productos agrícolas entre ellos el mango, piña, plátano y tomate de árbol, que son frutas de buen sabor y que tiene altos niveles nutritivos.

La comercialización de estos productos beneficiara a los agricultores donde se cosechan dichas frutas, brindando nuevas fuentes de trabajo y generando nuevos ingresos a la riqueza Ecuatoriana.

En base a lo expuesto anteriormente el proyecto radica en la importancia de aportar al cambio de la matriz productiva, ya que se va a producir y comercializar un nuevo producto en el mercado cumpliendo, con nuevas iniciativas de producción, competitividad y empleo que se pueda generar con este proyecto

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

1.02 Antecedentes

En el Ecuador existe gran variedad de frutas exóticas, el procesamiento de deshidratación de estas frutas, como la naranja, piña, mango, y plátano se caracteriza por la conservación de sus vitaminas, minerales, fibras, antioxidantes y el propio sabor de las frutas.

Naranja:



Gráficas 1

Es originaria de Asia, específicamente de la China e India esta es una fruta cítrica comestible, ha sufrido numerosos cambios debido a la selección natural e hibridaciones tanto naturales como generados por el hombre.

Se caracteriza por ser carnosa de cascara más o menos gruesa y endurecida, su pulpa contiene once gajos llenos de jugos.

Variedades existentes en el Ecuador:



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

En el Ecuador existen tres tipos de naranjas que son naval, valencia y sanguinas estas se dividen en 21 variedades su diferenciación está marcada tanto por el sabor, semillas, tamaño y rugosidad de la piel.

(Redacción Costa Norte, 2011) Navel Este tipo de naranja carga dos frutos por cada flor, tiene forma ovalada, casi no se encuentran semillas en su interior, su sabor es más amargo y tiene poco zumo por eso se la prefiere para preparar jugos.

El árbol es de tamaño medio y con la copa redondeada su follaje es denso y de color verde muy oscuro, entre las variedades del tipo naval se pueden encontrar la washington navel, caracara y ricalate, esta última se caracteriza por mantenerse en el árbol mucho tiempo sin caerse al suelo.

Blanca este el tipo de fruta es el más demandado en el mundo, sirve para hacer zumo de naranja, el árbol es vigoroso, de tamaño grande y con ramas verticales, uno de los problemas es que es sensible al frío, su naranja es redonda o ligeramente achatada, prácticamente sin semillas produce un zumo de sabor dulce, las variedades más conocidas de este tipo son las salustiana y valencia late, no tiene semillas y perdura más en el árbol.

Sanguinas esta especie contiene, en la pulpa y en la corteza, un pigmento rojo, soluble en el agua, esa pigmentación obedece a factores como la variedad, tipo de suelo, clima, condiciones meteorológicas, etc, el color de la corteza y de la pulpa no es uniforme la zona más coloreada suele estar en las puntas de la fruta, entre las variedades de este tipo de fruta se encuentran la sanguinelli y doble fila. (pag.4)

Beneficios

Es útil para la pérdida de visión y sordera contiene bioflavonoides, que poseen propiedades anticancerígenas, el consumo regular ayuda a prevenir el cáncer de colon y también de mama, reduce el colesterol y contienen ácido fólico vitamina B9, que es ayuda a los niños de gestación para no presentar malformaciones adicional es antioxidante.

La naranja tiene grandes cantidades hesperidina, que es útil para tratar las vrices o hemorroides, protege los glándulas capilares y es revitalizante posee calcio,

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

que es recomendable para el fortalecimiento de los huesos y de los dientes, ayuda a eliminar los líquidos del organismo y protege la salud del corazón por que contiene magnesio.

Contenido Nutricional en 100 g.	
Calorías	43
Agua	93.3 g
Carbohidratos	14g
Proteínas	0.4 g
Grasa	0.1 g
Fibra	4.6 g
Cenizas	0.4 g
Calcio	18 mg.
Ac. Ascórbico	15 mg
Fósforo	14 mg
Hierro	1.2 mg
Niacina	0.4 mg
Riboflavina	0.04 mg

Tabla 1

Piña:



Gráficas 2



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Es originaria de Sudamérica, específicamente de Brasil y Uruguay de ahí se difundió hacia Venezuela, Colombia, Ecuador, su nombre originario es Ananás que significa fruta excelente.

Se caracteriza por ser una fruta ácida de color dorado y pulpa amarilla adicional es la segunda fruta mayormente consumida después del plátano.

Variedades existentes en el Ecuador

Se conoce dos variedades de piña en nuestro país las cuales son, cayena lisa, Golden Sweet, las principales zonas de cultivo de piña se desarrolla en las provincias de la costa como Guayas, Los Ríos, Santo Domingo, El Oro, Esmeraldas y Manabí.

La Cayena Lisa, más conocida como Champaca o Hawaiana, utilizada mayormente en la agroindustria y en el consumo local.

La Golden Sweet o también conocida como MD2, la cual se caracteriza por su sabor dulce, tamaño y aroma esta variedad es la más exportada en Ecuador.

Beneficios

(Univisión, 2005) Por su alto contenido de fibra, la piña tropical sacia el hambre, previene el estreñimiento, normaliza la flora intestinal y evita la obesidad, Su efecto depurativo, como diurético, tiene, a juicio de Corominas, un efecto benéfico de eliminación de toxinas por medio de la orina, y ayuda así a quienes tienen problemas de riñón, vejiga y próstata.

Asimismo, la acción antioxidante de esta fruta actúa en contra de los radicales libres, por lo que combate las enfermedades crónicas y mejora la longevidad en sus consumidores, adicional la fibra de la piña evita el estreñimiento, porque regula el tránsito intestinal arrastrando toxinas, por lo que esta fruta ayuda a mantener limpio el organismo, tiene una gran proporción de vitaminas, sales minerales, ácidos orgánicos y fibra, factores para el tratamiento de la obesidad, por lo que se le considera un alimento importante. <http://foro.univision.com/t5/Noticias-de-Salud-y-Bienestar/BENEFICIOS-DE-LA-PINA/td-p/40647286>

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Contenido Nutricional en 111 g.	
Energía	48 kcal
Agua	86.5 g
Proteínas	0.4 g
Lípidos	0.1 g
Hidratos de carbono total	11.3 g
Hidratos de carbono disponible	9.84 g
Fibra	1.46 g
Vitamina A	5 mcg
Vitamina E	0.1 mg
Vitamina C	18 mg
Ácido Fólico	14 mg
Potasio	146mg
Magnesio	15 mg
Fósforo	1 mg
Zinc	0.1 mg

Tabla 2

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

Mango:



Gráficas 3

Es originario de la India y de países tropicales por lo que crece en muchos países de América Central.

Se caracteriza por ser una fruta carnosa y apetitosa de forma ovoide, su piel es delgada, la pulpa es de color amarilla, muy dulce, su pepa es grande aplanada y leñosa.

Variedades existentes en el Ecuador

Tommy Atkins es una fruta de 13 cm de largo y 450 a 700 gramos de peso, con forma ovoide a casi redonda, su color es una base morado a rojizo, su cáscara es gruesa, carece de fibra, tiene buen sabor y de pulpa jugosa.

Haden es una fruta grande de 14 cm de largo pesa aproximadamente entre 400 y 600 gramos su forma ovoide, posee un color amarillo, sobre el color rojizo



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

con numerosas lenticelas de color blanco su pulpa es jugosa, casi sin fibra con sabor ligeramente ácido y de buena calidad.

Kent es una fruta grande que llega a 13 cm o más de longitud, con un peso aproximado de 680 gramos posee una forma ovoide, su color es de base verde amarillento sobre un color rojo oscuro, numerosas lenticelas pequeñas y amarillas, su pulpa es jugosa, sin fibra, rica en dulce y calidad de muy buena a excelente.

Keitt esta fruta crece hasta 12 cm y pesa entra 600 a 700 gramos, su forma es ovalada, con color base amarillo con numerosas lenticelas pequeñas, la pulpa es jugosa y dulce.

Beneficios

El mango contiene buenas propiedades antioxidantes, ya que tiene gran porcentaje de vitamina C, que también es muy positiva para el sistema inmunológico además aporta hierro, fósforo, calcio y azúcares.

Debido a su alto contenido en fibra, el mango puede ser muy estimulante para el sistema digestivo, ayudando con sus propiedades laxantes a perder peso.

También el mango ayuda a la piel para la piel, porque contiene propiedades humectantes y también aportar propiedades diuréticas, dado su contenido de agua a su vez, ayuda a la respiración y la oxigenación, colaborando a despejar las vías respiratorias.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

Contenido Nutricional en 100 g.	
Grasas	85g
Proteínas	0.4g
Potasio	190mg
Vitamina C	30mg
Magnesio	10mg
Fósforo	12mg
Calcio	10mg

Tabla 3

Plátano:



Gráficas 4

Es originario de Asia Meridional, fue sobre todo en la india donde más rápido se asentó llegando así hacer objeto de ofrenda a las deidades, su nombre se da por su



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

forma pues significa dedo en bantú, en Europa fue introducida por los portugueses y se caracteriza por ser una fruta energética por su alto contenido de potasio.

Variedades existentes en el Ecuador

Cavendish este tienen entre 15 y 25 cm, su piel es verde cuando se la vende en los mercados de ahí se vuelve amarilla mientras va madurando y aquí se producen los azúcares y aromas que caracterizan a esta fruta.

Orito.- Esta fruta se caracteriza por ser de tamaño pequeño y sus extremos son redondeados, a la madurez toma un color amarillo limón su pulpa es ligeramente amarilla, suave, pastosa, dulce y con mucho aroma cuando madura.

Lacatan.- esta variedad se caracteriza por ser más larga y su piel es más gruesa su color es amarillo-anaranjado cuando esta, madura.

Beneficios.

El banano posee potasio logrando ayudar a controlar la presión arterial, también fortalece el sistema digestivo, protege al estómago del ácido y las úlceras, y ayuda a la salud del corazón, esta fruta contiene fibra soluble que ayuda a bajar el colesterol.

El banano también es energizante sin aportar demasiada cantidad de proteínas pero con una cantidad de azúcar que ayuda a proveer energía por lo que es ideal para deportistas, ayuda a la restauración de líquidos perdidos por lo que evita la deshidratación.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Contenido Nutricional en 100 g.	
Agua	74.2gr
Energía	92 kcal
Grasa	0.48g
Proteína	1.03gr
Hidratos de carbono	23.43 gr
Fibra	2.4 gr
Potasio	396 mg
Fósforo	20 mg
Hierro	0.31 mg
Sodio	1 mg
Magnesio	29 mg
Calcio	6 mg
Zinc	0.16 mg
Selenio	1.1mg
Vitamina C	9.1 mg
Vitamina A	81 IU
Vitamina B1	0.045 mg
Vitamina B2	0.10 mg
Vitamina E	0.27 mg
Niacina	0.54 mg

Tabla 4

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

CAPÍTULO II: ANÁLISIS SITUACIONAL

2.01 Ambiente Externo

2.01.01 Aspecto Económico

2.01.01.01 Inflación

Inflación es el crecimiento continuo y generalizado de los precios en bienes, servicios y factores productivos de una economía en un lapso largo de tiempo.

La evolución de la inflación se mide por la variación del Índice de Precios al Consumidor (IPC)

La inflación es sinónimo de alzas en el costo de la vida: "un incremento continuo en el nivel de los precios" de las mercancías en los mercados. (Barkin, 2004, pág. 14)

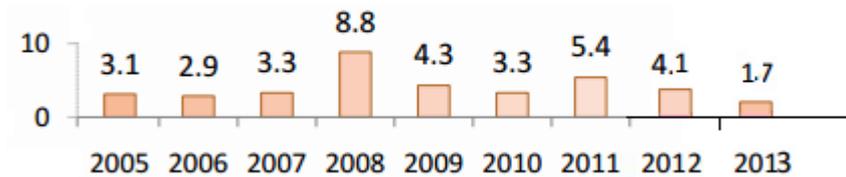
Año	Evolución
2005	3.1
2006	2.9
2007	3.3
2008	8.8
2009	4.3
2010	3.3
2011	5.4
2012	4.1
2013	1.7

Tabla 5

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA



Gráficas 5

Análisis: El estado actual de la inflación para el presente proyecto representa una oportunidad de carácter alto, ya que en los últimos años sus variaciones han sido pequeñas logrando mantener los precios tanto para la adquisición de la materia prima, como para el cliente final.

2.01.01.02 Tasa de interés

La tasa de interés es el precio del dinero en el mercado financiero. Al igual que el precio de cualquier producto, cuando hay más dinero la tasa baja y cuando hay escasez sube. (Banco Central del Ecuador, 2013)

La tasa de interés es el porcentaje que cobra una entidad financiera legalmente constituida, en el Ecuador para el presente año la tasa de interés activa es de 8.17%. (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2013)

Existen dos tipos de tasas de interés:

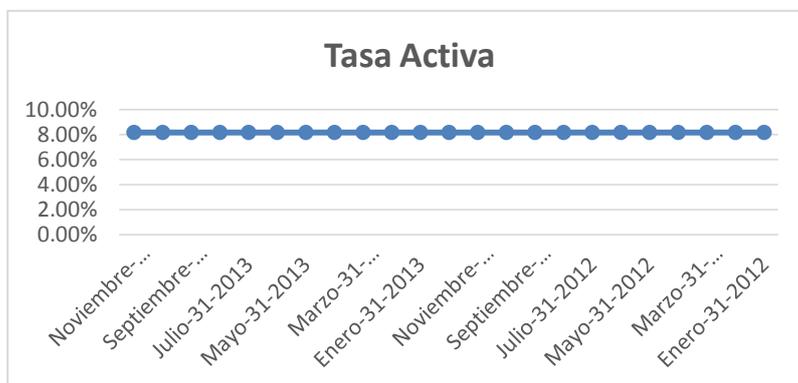
La tasa activa o de colocación es la que reciben los intermediarios financieros de los demandantes por los préstamos otorgados. Esta siempre es mayor, porque la diferencia con la tasa de captación es la que permite al intermediario financiero cubrir los costos administrativos, dejando además una utilidad. (Banco Central del Ecuador, 2013)



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

FECHA	VALOR
Noviembre-30-2013	8,17%
Octubre-31-2013	8,17%
Septiembre-30-2013	8,17%
Agosto-30-2013	8,17%
Julio-31-2013	8,17%
Junio-30-2013	8,17%
Mayo-31-2013	8,17%
Abril-30-2013	8,17%
Marzo-31-2013	8,17%
Febrero-28-2013	8,17%
Enero-31-2013	8,17%
Diciembre-31-2012	8,17%
Noviembre-30-2012	8,17%
Octubre-31-2012	8,17%
Septiembre-30-2012	8,17%
Agosto-31-2012	8,17%
Julio-31-2012	8,17%
Junio-30-2012	8,17%
Mayo-31-2012	8,17%
Abril-30-2012	8,17%
Marzo-31-2012	8,17%
Febrero-29-2012	8,17%
Enero-31-2012	8,17%

Tabla 6



Gráficas 6

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

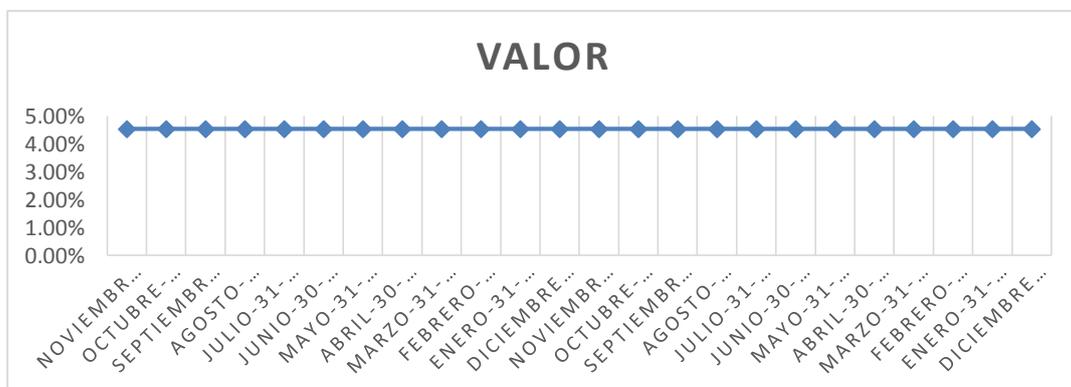


INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

- La tasa pasiva o de captación es la que pagan los intermediarios financieros a los oferentes de recursos por el dinero captado

FECHA	VALOR
Noviembre-30-2013	4,53%
Octubre-31-2013	4,53%
Septiembre-30-2013	4,53%
Agosto-30-2013	4,53%
Julio-31-2013	4,53%
Junio-30-2013	4,53%
Mayo-31-2013	4,53%
Abril-30-2013	4,53%
Marzo-31-2013	4,53%
Febrero-28-2013	4,53%
Enero-31-2013	4,53%
Diciembre-31-2012	4,53%
Noviembre-30-2012	4,53%
Octubre-31-2012	4,53%
Septiembre-30-2012	4,53%
Agosto-31-2012	4,53%
Julio-31-2012	4,53%
Junio-30-2012	4,53%
Mayo-31-2012	4,53%
Abril-30-2012	4,53%
Marzo-31-2012	4,53%
Febrero-29-2012	4,53%
Enero-31-2012	4,53%
Diciembre-31-2011	4,53%

Tabla 7



Gráficas 7

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Análisis: La tasa de interés para el presente proyecto representa una oportunidad de carácter alto, ya que el gobierno apoya a las empresas, que adoptan la nueva matriz productiva, con la facilidad de acceder a créditos por parte del Banco Nacional de Fomento (BNF), Corporación Financiera Nacional (CFN), entre otras y con una tasa activa estable.

2.01.01.03 Producto Interno Bruto

El Producto Interno Bruto es la producción de bienes y servicios de un país.

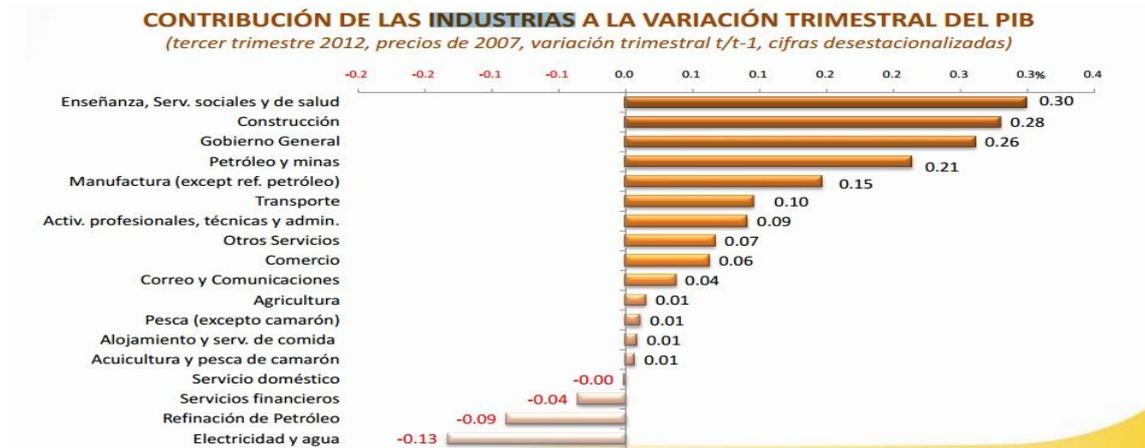
El PIB es la suma del valor agregado producido por todas las unidades institucionales residentes en la economía nacional más el valor. (International Monetary Fund, 2013)



Gráficas 8

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA



Gráficas 9



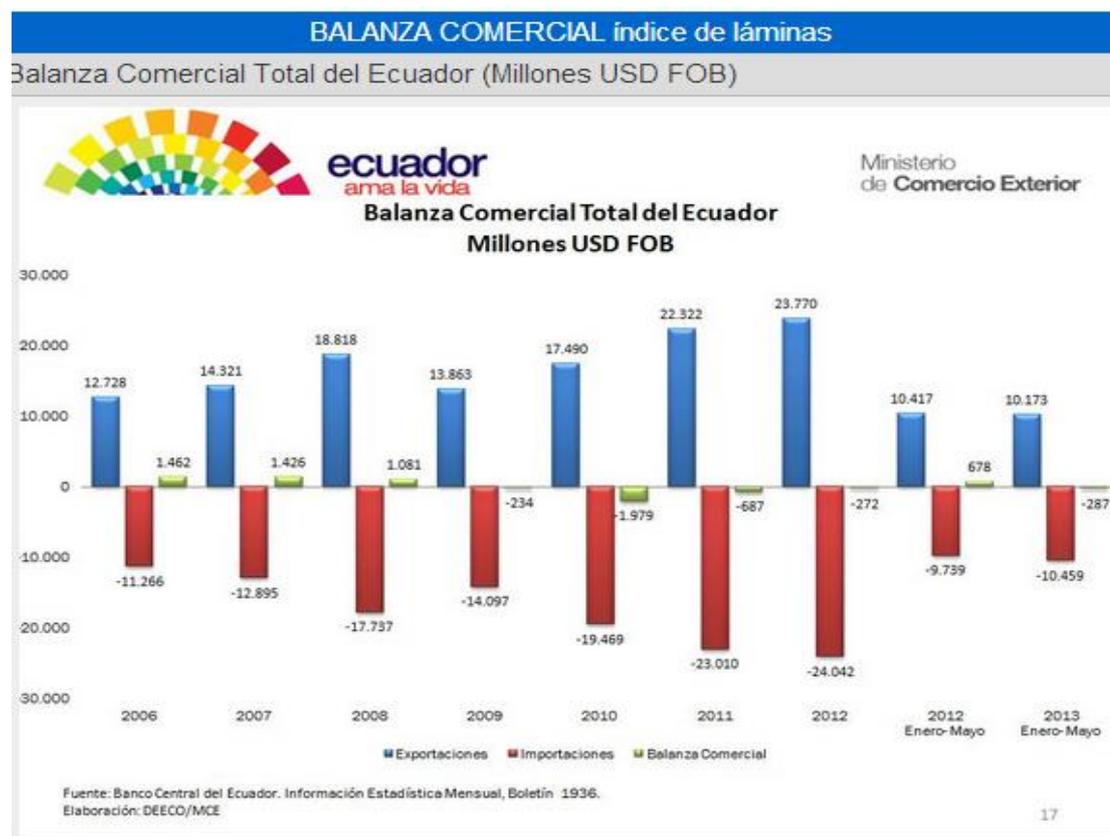
Gráficas 10

Análisis: El PIB para el presente proyecto representa una oportunidad de carácter medio ya que según las estadísticas presentadas, el sector manufacturero está aportando al crecimiento de los ingresos totales del país a un nivel medio, por esta razón al crear la empresa TropicalMix estaríamos respaldados ya que el sector manufacturero está en crecimiento.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

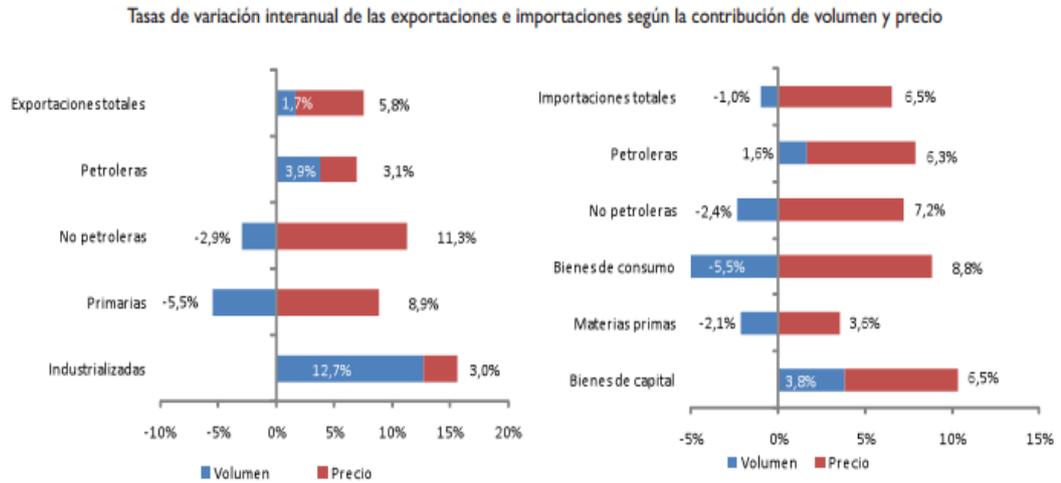
2.01.01.04 Balanza Comercial

Relación de exportaciones e importaciones de un país en un periodo dado con el resto del mundo. (Hernández, G, 2006, pág. 39)

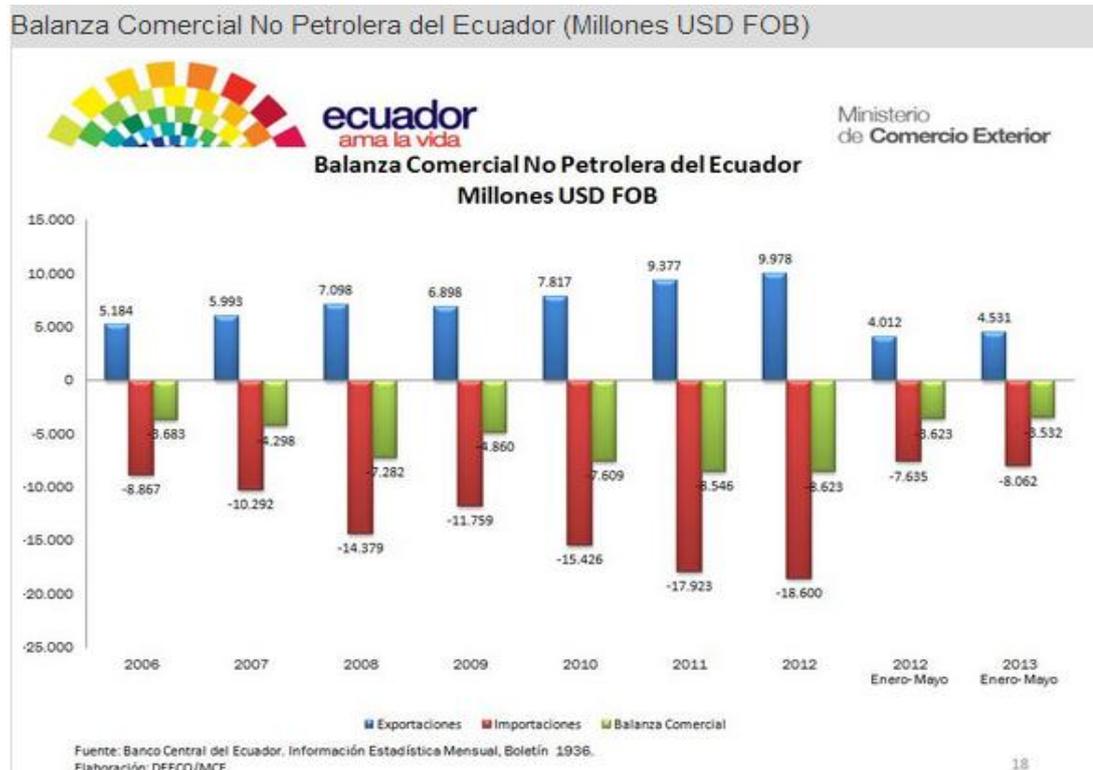


Gráficas 11

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



Gráficas 12



Gráficas 13

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

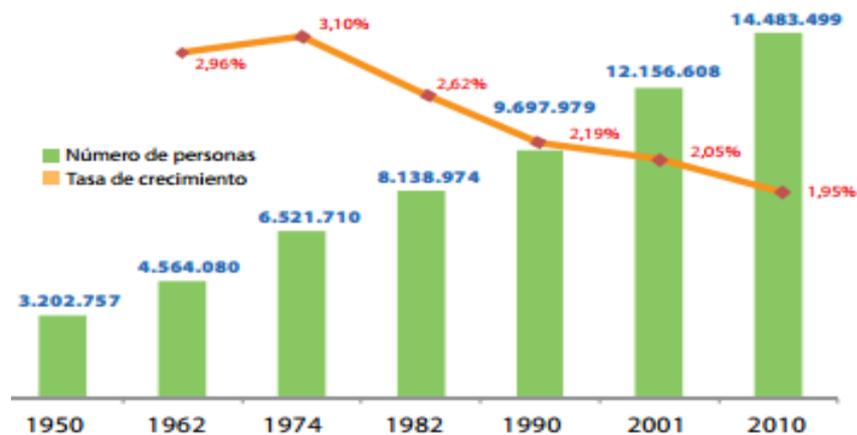
INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Análisis: La balanza comercial representa una amenaza de carácter medio, ya que las importaciones son mayores que las exportaciones, esto quiere decir que se consume más productos internacionales que los producidos en el Ecuador, según lo expuesto anteriormente esto es perjudicial para el país.

2.01.02 Factor Social

2.01.02.01 Población

Se denomina población a la suma de personas que conviven dentro de un pueblo, provincia, país, u otra área geográfica, y poseen, características en común



Gráficas 14



Gráficas 15

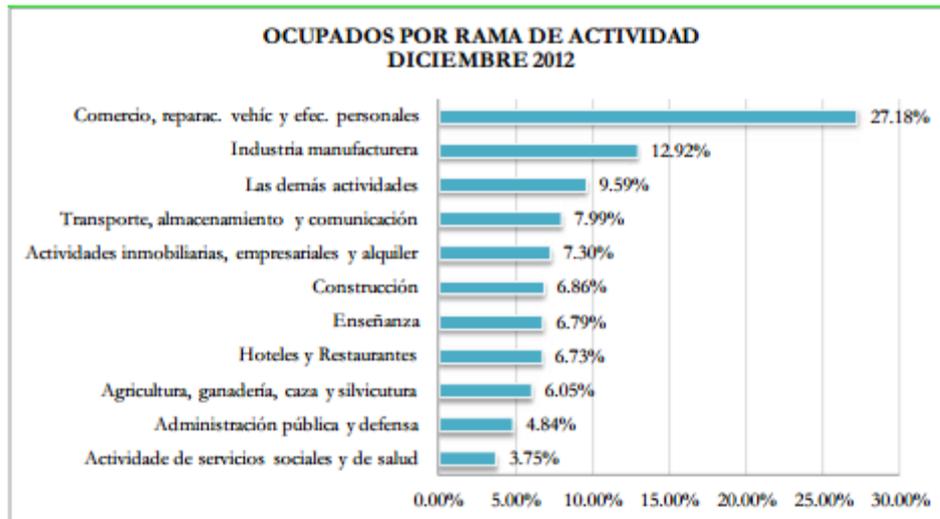
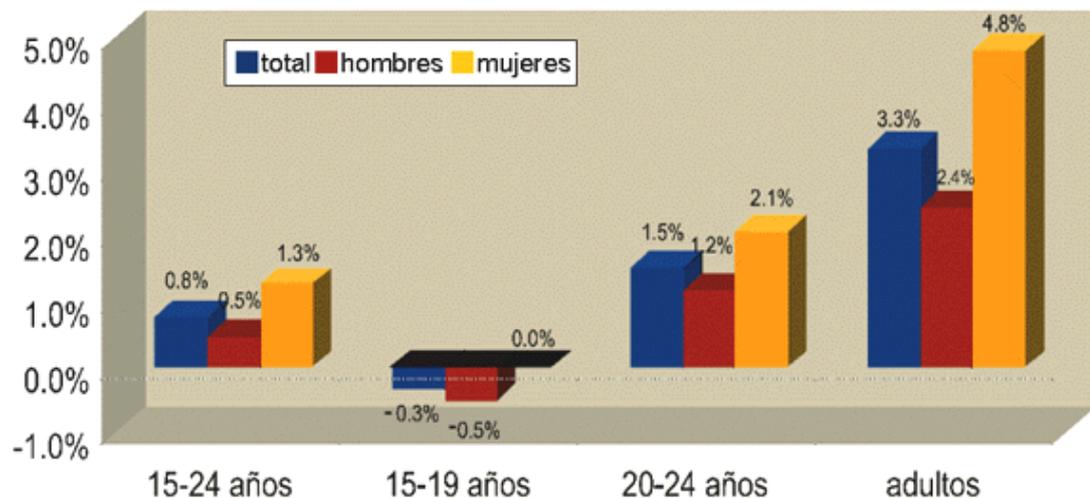
Análisis: Como se observa en los gráficos expuestos, existe una pequeña tendencia de crecimiento de la población anual de 1.52%, lo que representara para el presente proyecto una oportunidad de carácter medio, ya que las futuras generaciones pueden adquirir el producto.

2.01.02.02 Población Económicamente Activa (PEA)

Personas en edad de trabajar, que trabajan o están buscando empleo. Conjunto de personas de diferente sexo en edad de trabajar. (Hernández, G, 2006, pág. 268)

“La Población Económicamente Activa (PEA), según la encuesta de Empleo Urbano y Rural del INEC, a Diciembre de 2012 superó los 6.7 millones de personas, representando el 44% de la población del país. En el año mencionado, la tasa de desempleo en Ecuador cerró en 4.12%, la más baja de los últimos años.

Igualmente, la tasa de ocupación plena al 2012 fue de 42.79% superior en 1.5 puntos en relación al 2011.” (Pro Ecuador, 2012, pág. 8)

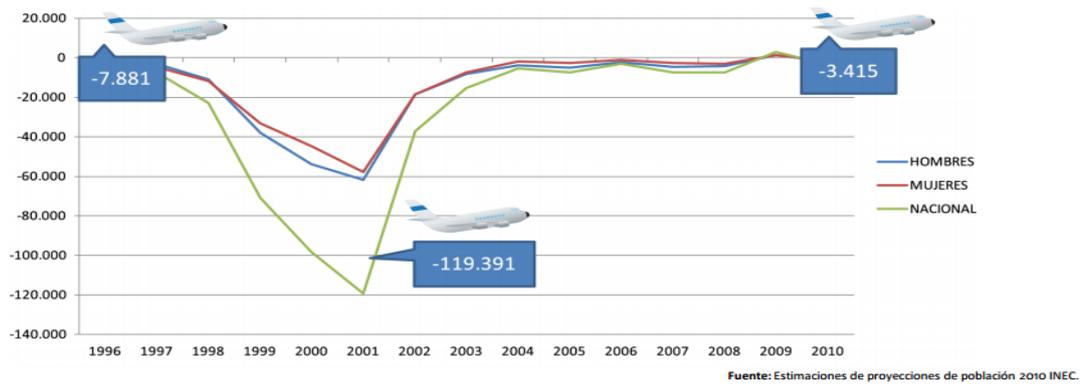
**Gráficas 16****Gráficas 17**

Análisis: La PEA representa para el presente proyecto una oportunidad media, tomando en cuenta que los potenciales clientes que adquieran el producto son aquellas personas que en la actualidad tienen empleo.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

2.01.02.02 Migración

Las migraciones son desplazamientos de grupos humanos que los alejan de sus residencias habituales. Esta definición permite englobar fenómenos demográficos muy diversos, puede referirse a movimientos pacíficos o agresivos, voluntarios o involuntarios. (Sarrible, 2002)



Gráficas 18



Gráficas 19

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Análisis: Como podemos observar en las gráficas presentadas, la migración en los últimos años ha bajado, esto se debe a la crisis mundial que se vive, para el presente proyecto representa una amenaza de carácter medio, por la disminución de remesas que ingresan a nuestro país afectando de esta manera los ingresos económicos.

2.01.03 Factor Legal

El presente proyecto será legalizado como Compañía Anónima, la misma que deberá cumplir con los requisitos legales estipulados en la ley Ecuatoriana.

Requisitos Compañía Anónima

- a) Mínimo dos personas para su constitución, legalmente capaces con consentimiento libre y espontáneo.
- b) USD.800.00 para capital mínimo requerido, este debe estar integrado de la siguiente manera 25% en una cuenta de integración de capital banco y el 75% se lo podrá pagar a dos años.
- c) El capital, se divide en acciones, que son títulos negociables en el mercado, sin que pueda establecerse limitación alguna a este respecto.
- d) La responsabilidad de las acciones es limitada.
- e) Actúan bajo una denominación objetiva que constituye su propiedad.
- f) Se administra por mandatario, con mandato revocable en cualquier momento

Trámites a seguir:

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

- a) Abrir una cuenta de integración con el 25% del capital social en un banco si las aportaciones son en efectivo, el saldo puede ser pagado hasta en dos años.
- b) Elaboración de la minuta de constitución de la compañía
- c) Presentación ante la Superintendencia de Compañías para la formulación de observaciones de la minuta de la escritura pública que contenga el contrato constitutivo, el estatuto social y la integración del capital.
- d) Otorgamiento de la escritura pública de constitución por el notario
- e) Solicitud de aprobación de la constitución de la compañía dirigida a la Superintendencia de Compañías
- f) Aprobación mediante resolución expedida por la superintendencia de Compañías
- g) Protocolización de la resolución aprobatoria
- h) Publicación en prensa de la escritura y la razón de la aprobación
- i) Inscripción en el Registro Mercantil, en el registro de sociedades de la Superintendencia de Compañías
- j) Designación de los administradores de la compañía por la Junta General
- k) Inscripción en el Registro Mercantil del nombramiento de los administradores

Ver Anexo 1

Permisos de Funcionamiento

1. Copia del Registro Único de Contribuyentes del propietario del negocio
2. Copia de cédula del propietario del negocio

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

3. Copia del certificado de votación del propietario del negocio

Requisitos para solicitar el Certificado de Seguridad otorgado por el Cuerpo de Bomberos

1. Copia del Registro Único de Contribuyentes
2. Copia original de la factura de compra del extintor de incendios
3. Acercarse a las Oficinas del cuerpo de bomberos donde le entregaran la orden de pago para solicitar el certificado, el costo depende del tamaño de la planta.

Requisitos de la Patente Municipal para Personas Jurídicas

1. Formulario para registro de patentes de personas jurídicas
2. Original y copia legible de la cédula de identidad y del nombramiento del representante legal
3. Copia del Registro Único de Contribuyentes de la compañía
4. Copia de la Escritura de Constitución
5. Original y copia del certificado de seguridad otorgado por el cuerpo de bomberos

Registro de marca en el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual

- Comprar formato para la búsqueda de nombre, que quiere poner a su producto

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

- Cancelar valor otorgado por el IEPI para la búsqueda del nombre de un producto, servicio, nombre comercial o lema.
- Espera de 72 horas para contestación.

Permiso Municipal

Para la obtención de tasa de habilitación de locales comerciales, industriales y de servicios otorgados por el Municipio, se debe tramitar previamente los siguientes documentos.

1. Tasa única de trámite de tasa de habilitación
2. Solicitud para habilitación de locales comerciales, industriales y de servicios.
3. Copia de Cedula de Identidad.
4. Copia del Registro Único de Contribuyentes
5. Carta de autorización para la persona que realiza el trámite
6. Copia del certificado de patente del año anterior
7. Certificado de seguridad otorgado por el cuerpo de bomberos.

Requisito para el Registro Sanitario de Alimentos

1.-Solicitud dirigida al Director General de Salud, individual para cada producto sujeto a Registro Sanitario

2. Permiso de Funcionamiento: Actualizado y otorgado por la Autoridad de Salud (Dirección Provincial de Salud de la jurisdicción en la que se encuentra ubicada la fábrica); (Original a ser devuelto y una copia).

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

3. Certificación Otorgada por la Autoridad de Salud Competente de que el establecimiento reúne las disponibilidades técnicas para fabricar el producto. (Original a ser devuelto y una copia); (Corresponde al acta que levanta la Autoridad de Salud una vez que realiza la inspección del establecimiento).

4. Información Técnica Relacionada con el Proceso de Elaboración y descripción del equipo utilizado elaborado

5. Formula Cualitativa-Cuantitativa Incluyendo aditivos, en orden decreciente de las proporciones usadas (en porcentaje referido a 100 g. ó 100 ml.). Original.

6. Certificado de Análisis de control de calidad del producto con firma del Técnico Responsable. Original. (Obtenido en cualquier Laboratorio de Control de Alimentos, incluidos los laboratorios de Control de Calidad del Instituto de Higiene "Leopoldo Izquieta Pérez").

7. Especificaciones químicas del material utilizado en la manufactura del envase (Otorgado por el fabricante o proveedor de los envases). Con firma del Técnico Responsable.

8. Proyecto de rotulo a utilizar por cuadruplicado dos originales.

9. Interpretación del código de lote, confirma del técnico responsable, lote una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales. Código del lote, Modo Simbólico (letras o números, letras y números) acordado por el fabricante para identificar un lote, puede relacionarse con la fecha de elaboración.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

10. Pago de la tasa por el análisis de control de calidad, previo a la emisión del registro sanitario, cheque certificado a nombre del Instituto de Higiene y Malaria Tropical "Leopoldo Izquieta Pérez" por el valor fijado en el respectivo Reglamento.

11. Documentos que prueben la constitución, existencia y representación legal de la entidad solicitante, cuando se trate de persona jurídica. Original.

12. Tres muestras del producto envasado en su presentación final y pertenecientes al mismo, lote

Ver Anexo 2

2.01.04 Factor Tecnológico

Es el conjunto ordenado de todos los conocimientos usados en la producción, distribución y uso de bienes y servicios. Las tecnologías amplían nuestras habilidades para cambiar el mundo: para cortar, modelar y unir materiales; para mover cosas de un lugar a otro; para llegar más lejos con nuestras manos, voces y sentidos. Usamos tecnología para tratar de cambiar el mundo, para que se adapte mejor a nuestras necesidades. O también es el conocimiento que permite satisfacer algunas necesidades o deseos humanos, en una forma detallada y reproducible. (Ferraro R, 1997, pág. 13)

La tecnología representa para la empresa TropicalMix la clave para lograr la misión y visión de la empresa, por lo tanto somos conscientes de que debemos utilizar tecnología de punta para estar preparados para los cambios, pudiendo de esta manera progresar, alcanzar la competitividad, minimizar costos y tiempos de repuestas.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Análisis: La tecnología para el presente proyecto representa una amenaza baja, debido a que nuestro país no construye maquinas, la empresa se vería forzada a importar la maquinaria que le permitirá desarrollar el producto, lo cual constituye un problema en el momento de necesitar un soporte técnico.

2.02 Entorno Local

2.02.01 Clientes

CONCEPTO	CLIENTES POTENCIALES	PODER DE NEGOCIACIÓN
Según Kotler Philip el cliente es cualquier persona que recibe el producto o es afectado por el producto o el proceso.	Los clientes potenciales para la empresa TropicalMix son personas de un nivel económico medio- medio alto, la edad oscila entre 4 años en adelante que disfruten de un producto sano y nutritivo.	Los clientes de la empresa TropicalMix, son parte fundamental de la empresa por esta razón se ofrecerá promociones, descuentos y créditos, según el nivel de compra y frecuencia logrando de esta manera la satisfacción total del cliente produciendo y comercializando productos de calidad.

Análisis: Los principales clientes para la empresa TropicalMix representan una oportunidad alta, ya que hoy en día las personas cuidan sus hábitos alimenticios, y los de su familia.

2.02.02 Proveedores

Define al proveedor como una entidad de negocios que suministra a la compañía bienes y/o servicios necesarios para, y utilizados, en la producción de los bienes y/o servicios de la compañía. (Carneiro, 2004, pág. 121)

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

MATERIAL	EMPRESA	UBICACIÓN	TELÉFONO
Frutas	Frutas Silvestres	Vías Interoceánicas y Sangolquí	(02)2381003
Frutas	Provefru Group 	Ayapamba s/n y Av. Tnte Hugo Ortiz – mercado mayorista	095623250 (02)2674900
Frutas	Fruta rica 	Calle Bolívar 12-20 entre santa osa y vela. Máchala	(07) 2934365
Frutas	Alfacom 	km5 ½ Vía Mocache. Vinces	(05)2399983
frutas	Embofabric 	Ciudadela la garzota 3era etapa. mz 97 villa 1 y 2. Guayaquil	(04)227 6748
Plástico	Displast 	Av 10 de Agosto N11-84 y Caldas (San Blas).	2282199/ 2288457/2286144. fax: 2953443
Plástico	Flexiplast 	Calle Unión s/n y Av.Cap. Geovanny calles sector Marianas - Calderón	(02)282 3902

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

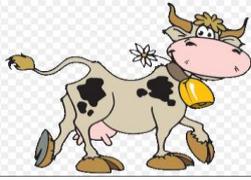
Análisis: Los proveedores para la empresa TropicalMix representan una oportunidad alta, ya que existen una gama extensa de proveedores, que garantiza el aprovisionamiento de frutas de calidad, variedad de productos y precios bajos, cabe mencionar que esta adquisición se la hará en temporada alta ya que la vida del producto procesado es larga.

2.02.03 Competidores

Define a los competidores como empresas que satisfacen la misma necesidad de los consumidores. (Kotler, 2002, pág. 125)

EMPRESA	DIRCCIÓN
 <p>TERRAFERTIL</p>	Vía Laguna de Mojanda e intersección con el canal de riego, izquierda, Tabacundo – Ecuador
 <p>SOLRAM</p>	Sebastián de Benalcázar vía a Guangopolo. (Valle de los Chillos)
 <p>SALINERITO</p>	Salinas de Guaranda

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

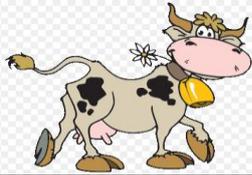
EMPRESA TERRAFERTIL	
<p>ESTRELLA</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Exportación de Uvilla 	<p>VACA LECHERA</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Mix de Pasas, Banano. Piña Deshidratada • Frutas cubiertas de chocolate
<p>INCOGNITA</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Exportación de mango 	<p>HUESO</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Pan tostado

Gráficas 20

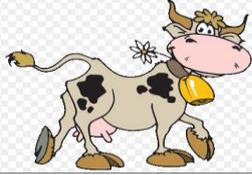
EMPRESA SOLRAM	
<p>ESTRELLA</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Plátano Deshidratado 	<p>VACA LECHERA</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Mix de Piña. Mango, Uvilla y Plátano
<p>INCOGNITA</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Tomate de Riñon deshidratado 	<p>HUESO</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Ají deshidratado

Gráficas 21

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

EMPRESA SALINERITO	
<p>ESTRELLA</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Productos Lácteos 	<p>VACA LECHERA</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Cárnicos • Mix de piña, Papaya, Banano y Manzana
<p>INCOGNITA</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Productos textiles 	<p>HUESO</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Derivados de soya • Tés y Aceites

Gráficas 22

EMPRESA TROPICALMIX	
<p>ESTRELLA</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Mix de Frutas Tropicales, Naranja, Mango, Plátano, Piña. 	<p>VACA LECHERA</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de Jugos Naturales
<p>INCOGNITA</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Frutas Exóticas Cubiertas de Chocolate 	<p>HUESO</p>  <ul style="list-style-type: none"> • Frutos secos

Gráficas 23

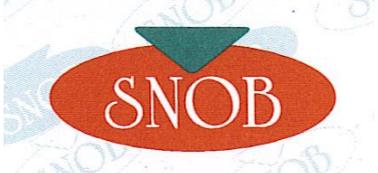
CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Análisis: La ventaja competitiva de la empresa TropicalMix, es la diversificación, ya que ninguna empresa de la competencia produce mix de frutas tropicales, de naranja, plátano, mango y piña deshidratada, se contara con un proceso productivo y un sistema de distribución eficiente, personal calificado y tecnología de punta, garantizando un producto de calidad, pudiendo concluir que los competidores representan una amenaza de carácter medio, ya que solo existen 3 competidores que están incursionando en el mercado.

2.02.04 Productos Sustitutos

Los productos sustitutos son bienes o servicios que provienen de fuera de una industria dada y que cumplen funciones similares a las del producto que produce esa industria.” (Hoskisson, 2008, pág. 57)

EMPRESAS	DIRECCIÓN
 Snob	Hugo Moncayo E11-28 y Av.6 de Diciembre
 Tropicano	Avda Mariscal Sucre N 70-158 y Machala
 Del Huerto	Calle de los Arupos y Eloy Alfaro

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Análisis: Los productos sustitutos constituyen una amenaza de carácter medio, ya que no poseen los mismos nutrientes al conservarse en almíbar, y sus niveles de azúcar son elevados, con respecto a la futa natural tiene un tiempo corto de vida.

2.03 Análisis Interno

2.03.01 Propuesta Estratégica

2.03.01.01 Misión

La empresa TropicalMix ofrece mix de frutas secas tropicales de Naranja, Piña, Mango y Plátano, utilizando materia prima ecuatoriana que cumpla con altos estándares de calidad, cuenta con talento humano capacitado y tecnología de punta, pudiendo así ofrecer un producto rico y nutritivo para satisfacer las necesidades de las personas que le gusta alimentarse sanamente.

2.03.01.02 Visión

La empresa TropicalMix en un lapso de cinco años va a posicionarse entre las grandes compañías ecuatorianas, innovando su tecnología y procesos, logrando una competitividad para incursionar a nivel internacional y aportar a la economía de Ecuador mediante las exportaciones.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

2.03.01.03 Objetivos Corporativos

- Posicionarse en el mercado alimenticio, brindando un producto de calidad.
- Incrementar las ventas de forma mensual, al tener personal capacitado.
- Realizar la producción a gran escala, para lograr disminuir los costos y tener un precio accesible.
- Obtener una mayor rentabilidad mejorando la productividad optimizando los recursos.
- Satisfacer las necesidades del cliente y lograr su fidelización al producir un producto con altos estándares de calidad.
- Tener una mejora continua de los procesos de producción.

2.03.01.04 Principios y Valores

La empresa TropicalMix se fundamenta en principios y valores que se reflejarán en cada actividad que se realiza dentro de la empresa, alcanzando de esta manera cumplir con los objetivos establecidos.

- **PRINCIPIOS**

Calidad

Se empleará materia prima de calidad y sus procesos van a estar basados en la metodología de mejora continua, logrando una eficiencia y productividad lo cual permitirá satisfacer tanto al cliente interno como externo.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Innovación

Se utilizara tecnología de punta manteniendo los procesos y equipos actualizados, incrementado la competitividad de la empresa.

Trabajo en equipo

Se fomentara una cultura de colaboración, comunicación entre los empleados, desarrollando sus destrezas y habilidades para alcanzar la misión y la visión de la empresa.

Servicio

Se dará un servicio eficiente y eficaz, poniendo como prioridad la satisfacción del cliente.

Excelencia

Buscamos constantemente la mejora continua.

- **VALORES**

Responsabilidad

Toda la empresa debe comprometerse genuinamente para lograr los objetivos establecidos asumiendo las consecuencias de lo que hacen o dejan de hacer.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Honestidad

Actuamos con la debida transparencia entendiendo que los intereses colectivos deben prevalecer al interés particular.

Lealtad

Velaremos por la confidencialidad de la información y el buen nombre de la empresa.

Respeto

Comprendemos y aceptamos la condición inherente a las personas, como seres humanos con deberes y derechos, en un constante proceso de mejora espiritual y material.

Confianza

La confianza guiara las relaciones de las personas y los departamentos para trabajar y alcanzar un mismo objetivo.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

2.03.01.05 Políticas

- 1.- Ofrecer un servicio bien seleccionado, preparado, procesado y presentado a un cliente cada vez más específico.
- 2.- Llevar a cabo un cuidadoso proceso de higiene en todos los procesos.
- 3.- Alcanzar un servicio rápido y eficiente, siempre cuidando cada paso del proceso.
- 4.- Saber tratar al cliente interno y externo con modales y comportamiento adecuados.
- 5.- Proporcionar al cliente un producto sano de excelente sabor y nutritivo.
- 6.- Nuestro producto estará basado en una cultura de servicios de calidad.
- 7.-Actualizar y perfeccionar los conocimientos y las habilidades que requieren los empleados para realizar su actividad.
- 8.-Enseñar al empleado cómo aplicar las nuevas tecnologías, si así lo requiere su puesto de trabajo.
- 9.-Prevenir riesgos de trabajo.
- 10.-Preparar al empleado para ocupar una vacante o un puesto de nueva creación.
- 11.-Contribuir al desarrollo integral de los individuos que forman la organización.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

2.03.03 Gestión Administrativa

La gestión administrativa de la empresa TropicalMix estará dada por:

2.03.02.01 Planificación

En el presente proyecto, la planificación se hará mediante la utilización del cronograma de actividades de la siguiente manera.

CRONOGRAMA												
MESES												
ACTIVIDAD	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Gestionar trámites legales para constitución de la empresa	x	x	x									
Ubicación del sitio donde se instalara la empresa	x	x										
Compra de maquinaria, contratación de servicio para puesta en marcha de maquinaria		x	x									
Reclutamiento del personal	x	x	x									
Buscar y llamar a proveedores	x	x	x									
Realizar inventarios			x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Capacitación a operarios			x			x			x			
Evaluación						x						x

Tabla 8

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

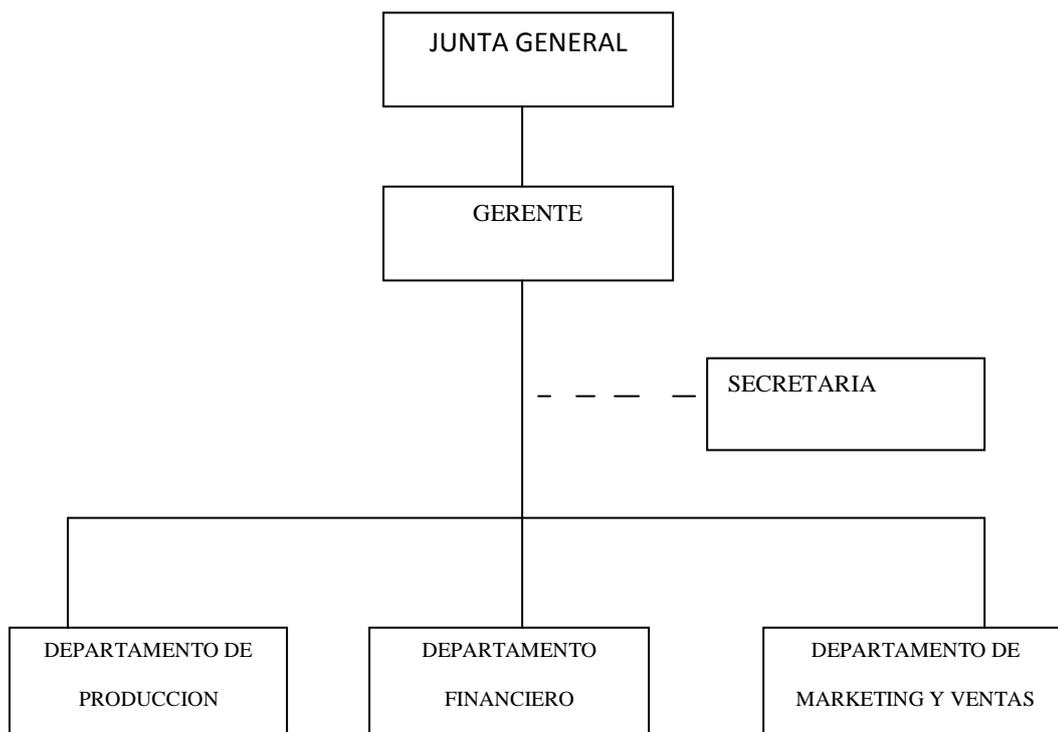


INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

2.03.02.03 Organización

La empresa estará estructurada de la siguiente manera:

ORGANIZACIÓN ESTRUCTURAL



CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

ORGANIZACIÓN FUNCIONAL

JUNTA GENERAL

Es el máximo órgano que reúne a los accionistas de la sociedad anónima para deliberar sobre los problemas que afectan a la empresa, se encargara de tomar decisiones más importantes para el crecimiento de la empresa.

GERENTE

El gerente planea, supervisar y evaluar las actividades a realizarse, tiene la mayor responsabilidad frente a la Junta General, debe garantizar las estrategias, cumplir y hacer cumplir con los lineamientos y políticas establecidas, realizar evaluaciones periódicas acerca del cumplimiento de las funciones de los departamentos y la calidad del producto, adicional tener informado a Junta General de todos los acontecimientos de la empresa.

SECRETARIA

Preparar tramitar y controlar la documentación de la gerencia general, así como la respectiva agenda del gerente.

Atención telefónica, de acuerdo a las normas de cortesía establecidas.

Enviar comunicaciones internas y documentos relacionados a los diferentes departamentos logrando así una buena comunicación.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Atender a proveedores y entregar órdenes de compra, también realizar evaluaciones trimestralmente para medir los tiempos de entrega de la materia prima y el servicio que se nos ha brindado.

JEFE DE PRODUCCION

Es el responsable de prever, organizar, integrar, dirigir y retroalimentar las operaciones de las aéreas productivas, debe optimizar los recursos y velar por el correcto desempeño del personal como el de la maquinaria, cumpliendo así con los estándares de productividad y calidad establecidos.

Analizara cualquier falla o imprevisto durante la producción y lo solucionara, garantizara el cumplimiento de los planes de producción, adicional sera el responsable del ambiente laboral así como de la protección y utilización de los implementos de seguridad industrial.

Plantear mejoras para garantizar la calidad del producto, tiempos de producción y disminución de costos.

El departamento de Producción está integrado por:

- SUPERVISOR DE CONTROL DE CALIDAD

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Es responsabilidad del supervisor de control de calidad, la revisión de materia prima de calidad así como materiales de envase y empaque, producto en proceso y producto terminado, debe organizar, asignar y especificar una persona autorizada y responsable para cada fase del sistema de inspección.

Debe crear por escrito las instrucciones del trabajo con reglas efectivas para prevenir defectos, y llevara un registro del producto aceptado o rechazado que no cumpla con los estándares de calidad logrando así llevar un control de los mismos.

Debe implementar formas para usar la información que los proveedores y los clientes proporcione con respecto a las fallas o defectos del producto para mejorar la calidad.

Debe apoyar en la coordinación con las demás áreas relacionadas en la solución del problema que afecte a la calidad.

JEFE FINANCIERO

Es responsabilidad del jefe financiero velar y monitorear la disponibilidad de Fondos

Así como la preparación y análisis de la información financiera que la empresa necesita para realizar sus actividades. Debe realizar una planificación financiera a corto y largo plazo.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

El departamento financiero está conformado por:

- **AUXILIAR CONTABLE**

El auxiliar contable será el responsable de examinar clasificar y realizar el registro contable de documentos, además archivara documentos contables para uso y control interno.

Llevara un registro de los créditos pagados o adeudados de la compañía y realizara un seguimiento de cuentas por pagar y cuentas por cobrar de la compañía.

Sera el encargado de la nomina de la empresa como calculo de salario, y horas extras.

Sera el encargado de estar al día con todos los requisitos y pagos al Sri, Superintendencia de compañía y municipio.

JEFE DE MARKETING Y VENTAS

Es responsabilidad del jefe de marketing y ventas velar por la rentabilidad de los productos producidos y comercializados, posesionarnos y mantenernos en el mercado, medir la satisfacción del cliente y la necesidades del mismo, adicional establecer presupuesto de ventas controlar y crear programa de incentivos hacia su personal para mejorar las ventas.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

El departamento de Marketing y ventas está conformado por:

- PERSONAL DE VENTAS

Es obligación del personal de ventas atraer nuevos clientes así como brindarle un trato amable y darle a conocer las características y ventajas del producto, además deben mantener y desarrollar las relaciones con los clientes.

Deben traer información de sobre lo que piensa el cliente y lo que necesita así como el cumplimiento del presupuesto de ventas.

2.03.02.03 Dirección

La dirección de la empresa TropicalMix será responsabilidad del gerente general, quien empleara un conjunto de estrategias para alcanzar la misión y visión de la misma, asegurando así el buen desempeño de la empresa, utilización adecuada de los recursos, secuencia y cumplimiento de actividades, motivando a la mejora de

productividad de los empleados y a llevar una conducta basada en principios y valores para con las demás áreas.

2.03.02.04 Control

El control, de la empresa TropicalMix consistirá en verificar si todo ocurre de conformidad con lo planificado, como son, estándares de calidad, principios,

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

valores y objetivos establecidos, logrando así encontrar las debilidades y errores para rectificar e impedir que se produzcan nuevamente.

Evaluación de 360°

Para la empresa TropicalMix utilizaremos un control, basados en la herramienta de 360° esta nos ayuda a medir el desempeño, competencias y a realizar programas de desarrollo, dando así a los empleados una perspectiva de su cargo, en la cual participa tanto el jefe inmediato, compañeros, clientes y la persona a la que se realiza la evaluación.

Con esta evaluación se pretende conocer, el desempeño del personal de acuerdo a competencias y habilidades que requiere el cargo que realizan, lograremos identificar las oportunidades, individuales y grupales.

Lo más importante al utilizar esta herramienta es que, nos ayudara a tomar acciones precisas para mejorar la productividad del personal y por ende de la organización.

Para su implementación es muy importante dar a conocer al personal de la organización, el uso de esta herramienta, su propósito y el hecho de que no existirán medidas disciplinarias.

Se capacitara a los que intervienen en el proceso, y el formato se realizara según las necesidades de la empresa.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Escala de Evaluación

5	4	3	2	1
Siempre	Casi Siempre	A Veces	Casi Nunca	No cuento con suficiente información

OBJETIVO	VALORACIÓN				
	5	4	3	2	1
En su actuar, es decidido, se compromete con la tarea, no desiste aun en situaciones complejas y de alta presión					
Se desenvuelve con firmeza, es directo sin herir a sus compañeros y clientes					
Pide a otros que proporcionen sus puntos de vista en situaciones delicadas					
Mantiene una actitud abierta y genuina, que le permite escuchar a sus clientes y compañeros facilitando el intercambio de información					
Conoce y aplica las normas, políticas y procedimientos de la empresa					
Da solución en forma equitativa a situaciones difíciles que se presenten					
Alcanza el resultado esperado a partir del conocimiento técnico, análisis lógico basados en hechos y datos					
Cuando informa acerca de debilidades encontradas, las expone en su momento y respaldado con evidencias objetivas					
Toma decisiones que permiten llegar a obtener un resultado en tiempo y calidad esperada					
Conoce al detalle el proceso de tal forma que su desempeño es el apropiado					
En la realización de sus actividades utiliza todos sus sentidos de tal forma que llega a una comprensión acertada					
Al compartir sus ideas y conclusiones es claro y transparente					
Al identificar prácticas ilícitas por parte de otras personas, comunica a su superior inmediato					

Tabla 9

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

EVALUACION DE DESEMPEÑO	
Nombre del evaluado	
Puesto del evaluado	
Nombre de quien evalúa	
Puesto de quien evalúa	
Fecha	
COMUNICACIÓN	
Su forma de comunicarse es permanente, clara y objetiva, en ambos sentidos con todos.	
Se comunica permanentemente, de forma clara y objetiva, en ambos sentidos pero NO con todos.	
Se comunica cuando requiere, de forma clara y objetiva, aunque casi no escucha.	
Se comunica muy poco, de forma clara y objetiva, además no escucha.	
Comunicación prácticamente nula y es difícil de entender, además de no escuchar.	
LIDERAZGO	
Ha logrado GRAN influencia en su equipo, la gente sabe a dónde va, y como hacerlo. Tienen gran seguridad.	
Ha logrado cierta influencia en su equipo, la gente sabe a dónde va, y como hacerlo. Tiene seguridad.	
Tiene el respeto de la mayoría, ha sabido dirigirlos sin problemas y sienten confianza, más no plena seguridad.	
Poca gente le tiene confianza, no ha sabido dirigir a su equipo con seguridad, hay dudas de lo que quiere.	
Nula confianza y seguridad hacia él por parte de su equipo, graves deficiencias de dirección.	
MOTIVACIÓN	
Su forma de ser y de comunicarse mantienen permanentemente muy motivado a su todo su equipo de trabajo.	
Ha sabido mantener elevada y constante la motivación de su equipo, pero en ocasiones no en todos.	
Hay motivación, aunque no es en todos y no siempre.	
Poca gente está motivada y de vez en cuando, hay pasividad y actitud negativa en la gente.	
Su equipo de trabajo se ve sumamente desmotivado hacia su trabajo.	
SEGURIDAD, ORDEN Y LIMPIEZA	
Sobresaliente apego a normas y procedimientos de SOL. Lleva record sin accidentes.	

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Limpeza y orden en su área de trabajo, sin embargo en seguridad puede mejorar. Buen record sin accidentes.	
La inconsistencia en SOL han provocado de vez en cuando problemas y accidentes, aunque muy leves.	
Hay deficiencias notables en limpieza, orden y seguridad, lo que ha llevado a que se den accidentes serios.	
La falta de trabajo en SOL da muy mala imagen de su área de trabajo. Ha habido constantes y serios accidentes.	
CAPACITACIÓN Y DESARROLLO	
Excelente capacitación y adiestramiento en su departamento, anticipándose inclusive a necesidades futuras.	
Buen nivel de capacitación y adiestramiento, aunque en ocasiones falta hacerlo mejor y más frecuentemente.	
Hace falta un poco de capacitación y adiestramiento, sobre todo en algunas personas de su equipo.	
Parece que a muy pocos son a los que se preocupa por capacitar y adiestrar.	
Hay deficiencias serias en capacitación y adiestramiento en todo su equipo de trabajo.	
ACTITUD Y COLABORACIÓN	
En él y todo su equipo de trabajo se aprecia una actitud excepcional permanente de colaboración y de servicio.	
Su equipo de trabajo y él, se ven con buena actitud y colaboración todos los días.	
Hay buena colaboración y actitud de servicio en su equipo y en él mismo, aunque no se ve diario así.	
En ocasiones se aprecia falta de colaboración entre algunos miembros de su equipo y en él mismo.	
Deficiencias notables y permanentes en cuanto a colaboración y actitud de servicio en su equipo y en él mismo.	
SOLUCIÓN DEL PROBLEMA	
Encuentra soluciones efectivas y de forma oportuna a todas y diversas situaciones que se le presentan.	
Da soluciones adecuadas y en tiempo a las situaciones y problemas que se le presentan.	
Aporta soluciones adecuadas, aunque en ocasiones un poco lento a los problemas que se presentan.	
Ha tomado algunas decisiones equivocadas y en destiempo a los problemas y situaciones que se presentan.	
La mayoría de sus decisiones dejan mucho que desear y generalmente cuando ya es tarde.	
AMBIENTE DE TRABAJO	
En todo su equipo de trabajo se aprecia un ambiente de trabajo extraordinario y esto es así permanentemente.	
Hay buen ambiente de trabajo y es constante, todo el mundo parece estar contento.	
La gente trabaja a gusto, dentro de un ambiente de trabajo tranquilo, seguro y confiable.	
Hay ocasiones y personas que debido a diversas situaciones han provocado mal ambiente de trabajo.	

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

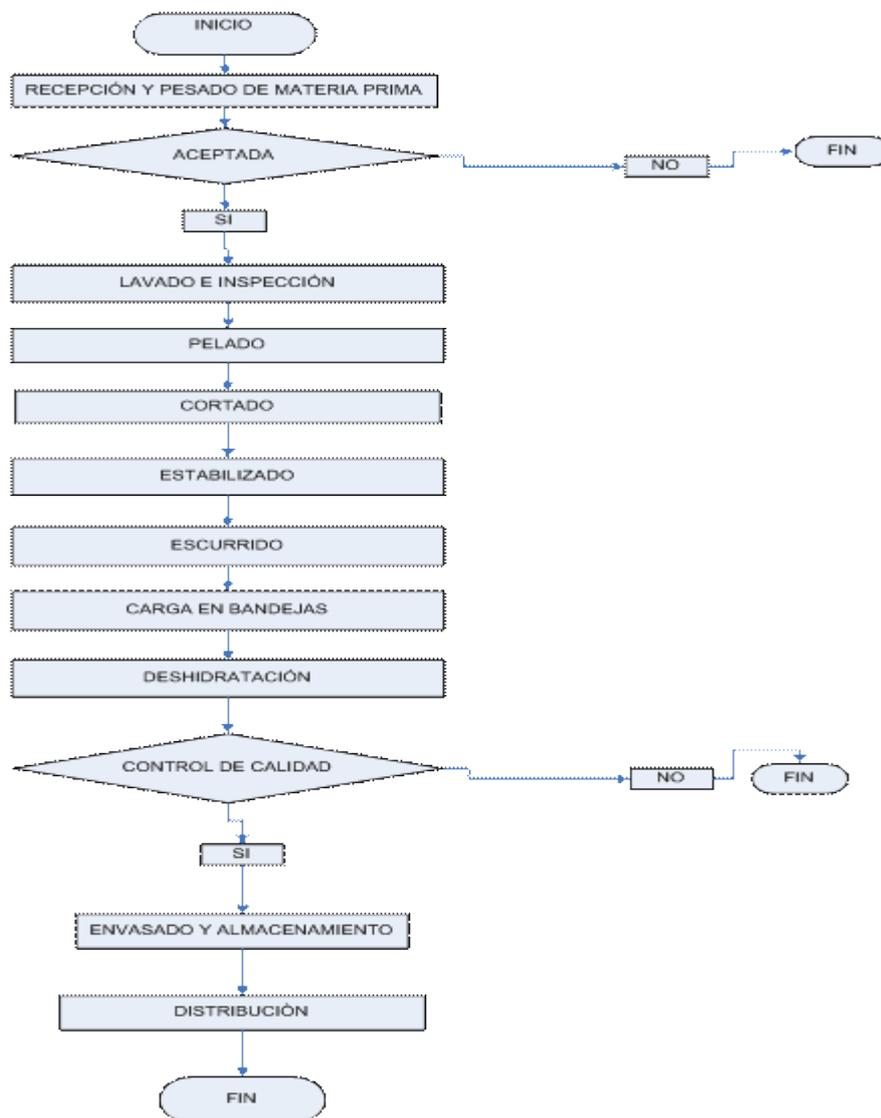
El ambiente de trabajo en su equipo de trabajo es deplorable, se nota molestia y conflictos constantes.	
CAPACIDAD DEL PERSONAL	
Siempre ha demostrado conocimientos, habilidades y experiencia sorprendentes y excepcionales.	
Su capacidad, experiencia y habilidad personal, nunca han dejado lugar a dudas. Es bueno en general.	
En alguna ocasión ha demostrado ciertas deficiencias en su capacidad, aunque no es muy notable.	
Ha habido varias ocasiones en que su falta de conocimientos, habilidad o experiencia le ha provocado problemas.	
Denota grandes deficiencias personales para llevar a cabo su trabajo.	
COSTOS Y PRODUCTIVIDAD	
El evaluado y su departamento demuestran actitud y resultados excepcionales en reducción de costos y productividad	
Hay buena conciencia del costo y productividad, además de hechos importantes que así lo demuestran.	
Falta ser más constantes en su esfuerzo por mejorar la productividad y reducir costos.	
Deficiencias notorias en el aprovechamiento de los recursos de su área, generando costos y baja productividad.	
Total falta de administración y aprovechamiento de recursos, provocando elevados costos y la más baja productividad	

Tabla 10

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

2.03.03 Gestión Operativa

La gestión operativa de la empresa TropicalMix estará dada por el flujograma de producción de la siguiente manera.



Gráficas 24

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

2.03.04 Gestión Comercial

Para la gestión comercial de la empresa TropicalMix se utilizara como herramienta el Marketing Mix en el cual consta el producto, precio, plaza y promoción.

2.03.04.01 Producto

La empresa TropicalMix se caracteriza por brindar un producto de calidad acorde a las necesidades de los clientes, al producir mix de frutas secas tropicales, las cuales están elaboradas con altos estándares de calidad e inocuidad, logrando conservar la estabilidad de las frutas tropicales, es evidente entonces que no pierden sus vitaminas, minerales, fibras, antioxidantes y el propio sabor de la fruta, adicional adquieren una textura suave y flexible.

El target al que está dirigido el producto es a personas que les guste alimentarse saludablemente, que aprecien el consumir un producto que mejore su calidad de vida, y los llene de energía ya que es un producto alto en proteínas, también se lo puede utilizar como un suplemento alimenticio para niños y adultos mayores, pudiendo ser consumidas en cualquier momento del año, dado su facilidad de almacenamiento y su conservación a temperatura ambiental, adicional es ideal para incluirlo en cualquier dieta.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Por lo expuesto anteriormente podemos concluir que no solo se busca obtener un beneficio económico si no contribuir a mejorar la calidad de vida a través de la alimentación de los ecuatorianos al producir un producto nutritivo y saludable.

2.03.04.02 Precio

El precio es un factor importante para determinar la demanda del mercado hacia nuestro producto, este afecta la posición competitiva de nuestra empresa, nuestros ingresos y ganancias netas.

La empresa TropicalMix tendrá un margen de utilidad de 300%.

MIX DE FRUTAS SECAS TROPICALES	
COSTO DE PRODUCCION UNITARIO 75g	0.10
UTILIDAD 300%	0.30
PVP	0.40

Tabla 11

2.03.04.03 Plaza

La empresa TropicalMix estará ubicada en el sector de Zabala, esto se debe a factores de seguridad, servicios básicos, y vías de acceso tomando en cuenta que tendremos un canal de distribución indirecta ya que se distribuirá en tiendas y supermercados.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

La empresa TropicalMix estará ubicada específicamente en la calle Jorge Murillo y calle Unión.



Gráficas 25

2.03.04.04 Promoción

La promoción son actividades que tienen como objetivo informar, persuadir e impulsar los productos de una empresa en el mercado.

La empresa TropicalMix utilizará las siguientes estrategias de promoción.

Descuentos

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Se harán descuentos de hasta el 10% por la compra de mix de frutas secas tropicales para consumidores mayoristas dependiendo de la cantidad y habitualidad de la compra.

Artículos Publicitarios

Para un posicionamiento en el mercado cada 3 meses se obsequiará bolígrafos con el logo de TropicalMix tanto para el consumidor final como para los canales de distribución indirecta.

En el mes de diciembre se regalará a los canales de distribución indirecta agendas con el logo de la empresa para lograr así su fidelidad.

Campaña Publicitaria

Se propone una campaña publicitaria a bajo costo, como es contratar espacios publicitarios en el sistema de transporte colectivo logrando atraer el interés hacia el producto y darnos a conocer posesionándonos de esta manera en el mercado.

2.03.04.05 Publicidad

La empresa TropicalMix utilizará algunas estrategias de publicidad y propaganda, para de esta manera estimular la demanda del producto, estas estrategias serán para los puntos de ventas que serían supermercados con los cuales se trabajará con impulsadoras, material POP y merchandising, este último será tanto para el cliente final como para puntos de ventas entre los cuales tenemos bolígrafos, camisetas entre otros.

- Nombre de la Empresa

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

TROPICALMIX

- Logotipo de la Empresa



- Slogan de la Empresa

Vive Sano!

- Tarjetas de presentación

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



- Hoja Membretada

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

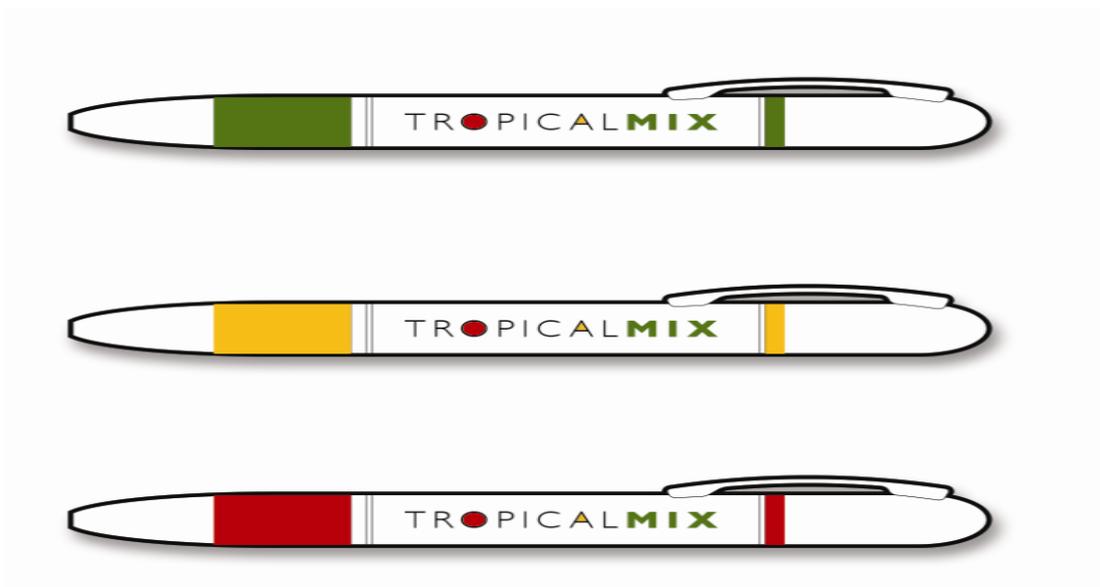


- Sobres

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



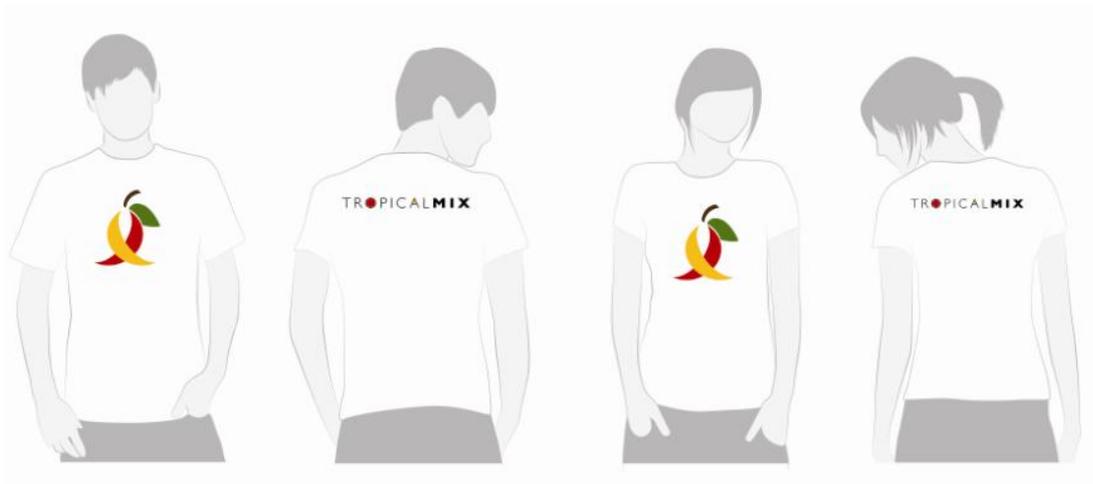
- Bolígrafos



- Camisetas

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA



CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

2.04 Análisis FODA

- Ambiente Interno

AMBIENTE INTERNO						
CONCEPTO	FORTALEZAS			DEBILIDADES		
	PONDERACIÓN			PONDERACIÓN		
	ALTO	MEDIO	BAJO	ALTO	MEDIO	BAJO
Misión	X					
Visión	X					
Objetivos Corporativos	X					
Gestión Administrativa	X					
Gestión Operativa					X	
Gestión Comercial					X	

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

- Ambiente Externo

AMBIENTE EXTERNO						
CONCEPTO	OPORTUNIDADES			AMENAZAS		
	PONDERACIÓN			PONDERACIÓN		
	ALTO	MEDIO	BAJO	ALTO	MEDIO	BAJO
Inflación	x					
Tasa de Interés	x					
Producto Interno Bruto		x				
Balanza Comercial					x	
Población		x				
Población Económicamente Activa		x				
Migración					x	
Factor Legal		x				
Aspectos Tecnológicos						x
Cliente	x					
Proveedor	x					
Competencia					x	
Productos Sustitutos					x	

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



CAPÍTULO III: ESTUDIO DE MERCADO

3.01 Análisis del consumidor

El comportamiento del consumidor, es un conjunto de actividades que realiza tanto una persona o una empresa, nace al momento de tener una necesidad y finaliza al suplirla.

El conocer el comportamiento del consumidor, nos ayuda a descubrir los factores que condicionan los hábitos de compra y de consumo del producto. Una de sus principales características es la cultura, el lenguaje, costumbres, leyes, valores y creencias, el conjunto de todas estas, dan como resultado el comportamiento de una determinada sociedad.

Existen dos clases de consumidores:

- El consumidor final, el cual compra un producto, por moda, gustos o preferencia.
- El consumidor industrial, este está influenciado a la compra de un producto por razones netamente económicas.

Entre algunos tipos de comportamiento de compra tenemos:

Lo habitual:

Este es un producto que los consumidores compran continuamente, y por lo general es una marca específica.

Búsqueda de variedad:



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

En este, los consumidores están en constante cambio de marcas, para poder sacar su propia opinión con respecto a calidad y precio.

Reducción de disonancia

Los consumidores están involucrados con la compra, y este se produce cuando las marcas no tienen diferencias en las características de los productos, por lo que se compran según el precio del producto.

3.01.01 Determinación de la Población y Muestra

La población que se analizará para el presente proyecto, está dirigido a la parroquia de Calderón, Cantón Quito, Provincia Pichincha, convirtiéndose esta parroquia en el universo para su respectivo estudio.

Según datos proporcionados por el INEC, en base al censo de población y vivienda realizado en el año 2010, proporciona la siguiente información con respecto al sector de Calderón.

Nombre de la Provincia	Nombre del Cantón	Parroquia	Habitantes	Superficie de la Parroquia (KM2)	Densidad Poblacional
Pichincha	Quito	Calderón (Carapungo)	152,242	78,89	1,929.80

Tabla 12

La muestra para el proyecto, lo determinaremos como la población económicamente activa (PEA), ya que tienen la capacidad de compra.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Son personas desde los 10 años en adelante, según datos del INEC podemos observar:

Provincia	Nombre del Cantón	Nombre de la Parroquia	Sexo	Condición de Actividad (10 y más años)		
				PEA	PEI	Total
PICHINCHA	QUITO	CALDERON (CARAPUNGO)	Hombre	41.870	17.641	59.511
			Mujer	31.481	31.288	62.769
			Total	73.351	48.929	122.280

Tabla 13

Según la tabla presentada los habitantes para la muestra de nuestro subgrupo es de 73,351 habitantes.

FORMULA PARA CALCULAR LA MUESTRA

Dónde:

n= Tamaño de la muestra

N= Tamaño de la población

Z = Nivel de confianza (1.96)

p= Probabilidad de ocurrencia (0.5)

q= Probabilidad de no ocurrencia (0.5)

e= Error de estimación (0.05)

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



3.01.02 Técnicas de obtención de información

La información es un mensaje sobre determinado tema, se utiliza para la toma de decisiones o al resolver un problema, entre las diferentes técnicas de obtención de información tenemos:

Entrevista

Es una conversación donde se realiza varias preguntas, sobre un tema determinado, esta se utiliza cuando se necesita un conocimiento específico de lo que la persona sabe y de los hechos que le rodean.

Focus Groups

Esta Técnica consiste en reunir a un grupo de personas con el fin de dar a conocer actitudes y reacciones frente a un producto, servicio o idea.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Observación

Esta técnica consiste en observar el comportamiento de los consumidores así como sus necesidades y preferencias, con el fin de obtener información para desarrollar la investigación.

Encuesta

Esta técnica consiste en formular un conjunto de preguntas para la obtención de datos, estas se realizan a una muestra representativa, con el fin de conocer la opinión sobre un tema determinado, características o hechos específicos.

Entre los tipos de encuestas tenemos:

- Encuestas cara a cara
- Encuestas telefónicas
- Encuestas por correo
- Encuestas por internet

Para el presente proyecto se utilizara la técnica de la encuesta.

Elaboración de la encuesta:

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR “CORDILLERA” ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS TECNOLOGIA EN PRODUCCION INDUSTRIAL

Objetivo: El objetivo de la presente encuesta es recolectar información referente a la producción y comercialización de mix de frutas secas con fines académicos.

I. Datos Generales

Género:	Masculino <input type="checkbox"/>	Femenino <input type="checkbox"/>	
Edad :	Menor de 30 años <input type="checkbox"/>	Entre 30 y 40 años <input type="checkbox"/>	De cuarenta años en adelante <input type="checkbox"/>
Ocupación:	Trabaja <input type="checkbox"/>	Estudia <input type="checkbox"/>	
Nivel de Ingresos:	Menor de 400 <input type="checkbox"/>	De \$ 401 a 800 <input type="checkbox"/>	De \$ 801 en adelante <input type="checkbox"/>
Estado Civil :	Soltero <input type="checkbox"/>	Casado <input type="checkbox"/>	Unión Libre <input type="checkbox"/>

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

PREGUNTAS

1.- ¿Usted adquiriría mix de frutas secas de naranja, plátano, mango y piña?

SI

NO

2.- ¿Está usted de acuerdo que la empresa TropicalMix que está ubicada en el sector de Zabala produzca y comercialice mix de frutas secas?

SI

NO

3.- ¿Con qué frecuencia adquiriría frutas secas?

Semanal

Mensual

Trimestral

4.- ¿Cómo le gustaría que este envasado el producto?

Bolsa tipo almohadilla y fondo estable con zipper

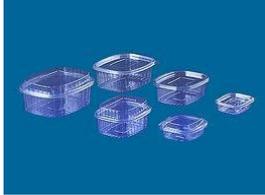


Envasado de polipropileno



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Tarinas



5.- ¿Usted ha consumido productos de similar características?

SI

NO

6.- ¿Qué precio considera usted que pagarían los consumidores por un mix de frutas secas?

50g \$ 1.00 - \$ 1.25

75g \$ 1.26 - \$ 1.50

7.- ¿Que otra fruta le gustaría que se incluya en el mix de frutas secas?

Tomate de árbol

Mandarina

Uvilla

8.- ¿Considera usted que los productos que le ofrece la competencia cumple las expectativas del cliente?

SI

NO

GRACIAS POR SU COLABORACION

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

3.1.2 Análisis de la información

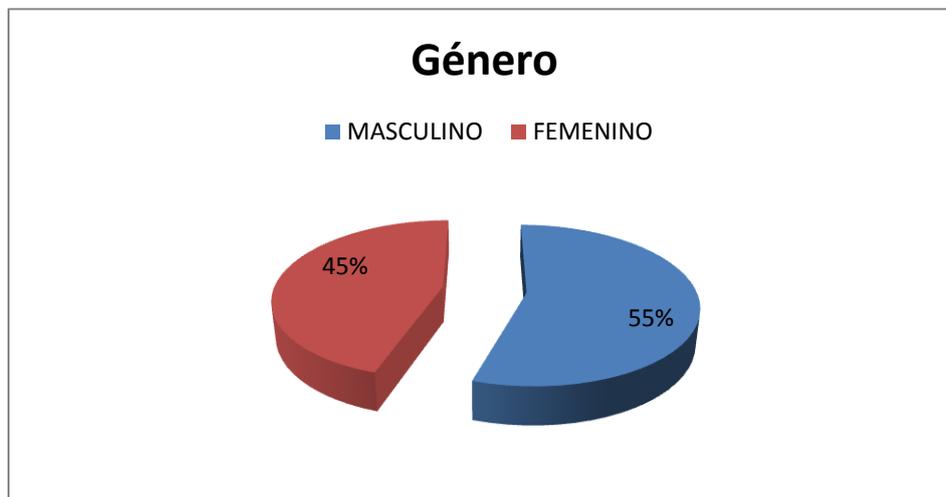
Resultado de las Encuestas

I.-Datos Generales

Género: Masculino Femenino

GENERO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MASCULINO	172	45%
FEMENINO	210	55%
TOTAL	382	100%

Tabla 14



Gráficas 26

Análisis:

Como podemos observar con relación al género de los encuestados, se observó que el 55% son mujeres y el 45% son hombres, esto se da a que las mujeres aparte de trabajar son las que más se preocupan por la salud y la buena alimentación de la familia.

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Edad:

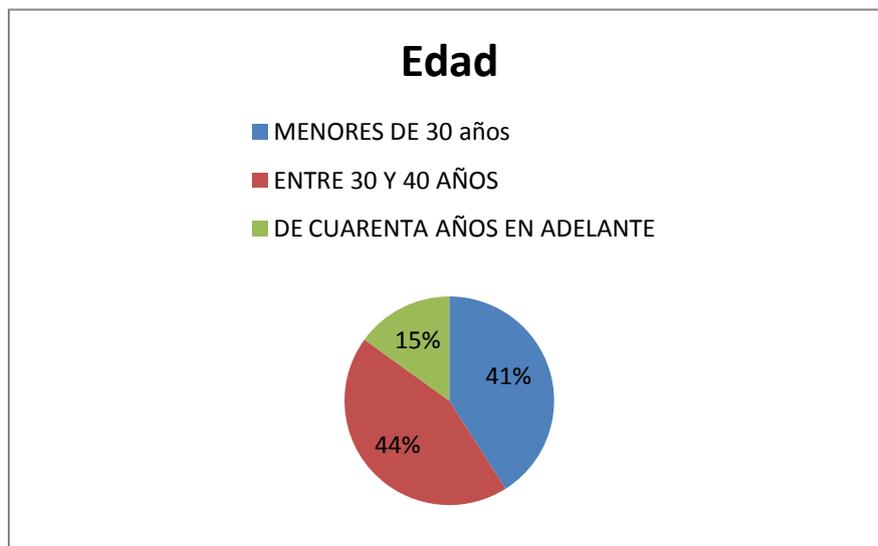
Menor de 30 años

Entre 30 y 40 años

De cuarenta años en adelante

EDAD	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MENORES DE 30 años	157	41%
ENTRE 30 Y 40 AÑOS	168	44%
DE CUARENTA AÑOS EN ADELANTE	57	15%
TOTAL	382	100%

Tabla 15



Gráficas 27

Análisis:

Se observó la edad del mayor número de encuestados es entre 30 y 40 años que equivale al 44%, de ahí le sigue el 41% que son personas con menos de 30 años, y el 15% de cuarenta años en adelante, como resultado las encuestas nos indican que el mayor número de consumidores está en las personas de 30 años hasta 40 años.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Ocupación:

Trabaja

Estudia

OCUPACION	FRECUENCIA	PORCENTAJE
TRABAJA	279	73%
ESTUDIA	103	27%
TOTAL	382	100%

Tabla 16



Gráficas 28

Análisis:

Según los resultados de la encuesta, el 73% de los encuestados trabajan, y el 27% estudia, por lo que concluimos que las personas que trabajan pueden adquirir nuestro producto ya que poseen ingresos fijos mensuales.

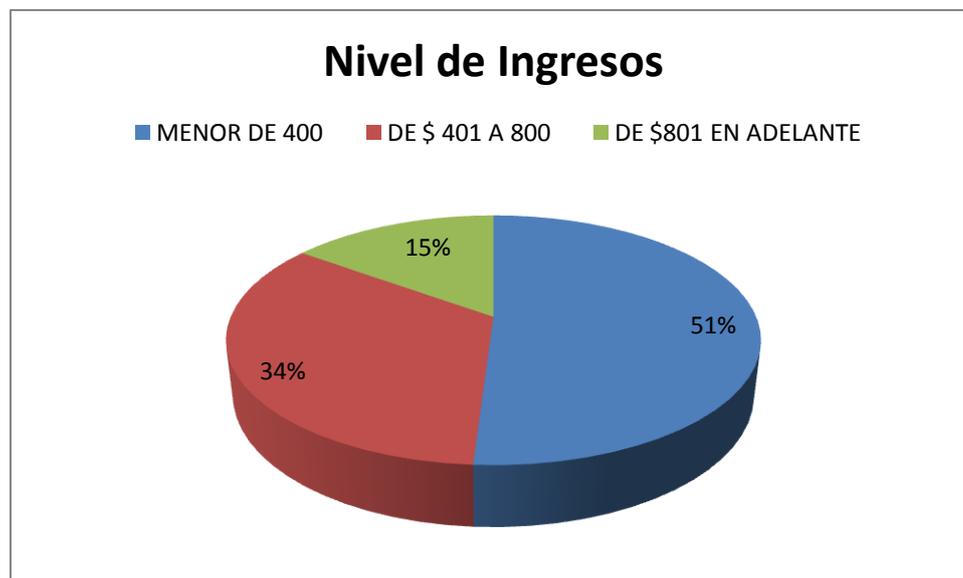
CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Nivel de Ingresos: Menor de 400
De \$ 401 a 800
De \$ 801 en adelante

NIVEL DE INGRESOS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
MENOR DE 400	195	51%
DE \$ 401 A 800	130	34%
DE \$801 EN ADELANTE	57	15%
TOTAL	382	100%

Tabla 17



Gráficas 29

Análisis:

Al observar la tabla y gráfico presentados, nos damos cuenta que los ingresos de las personas encuestadas en el sector de Calderón, son menores de \$400.00 con el 51%, sin embargo el 34% de los encuestados percibe ingresos de \$ 401.00 a \$800.00 y el 15% de \$801.00 en adelante.

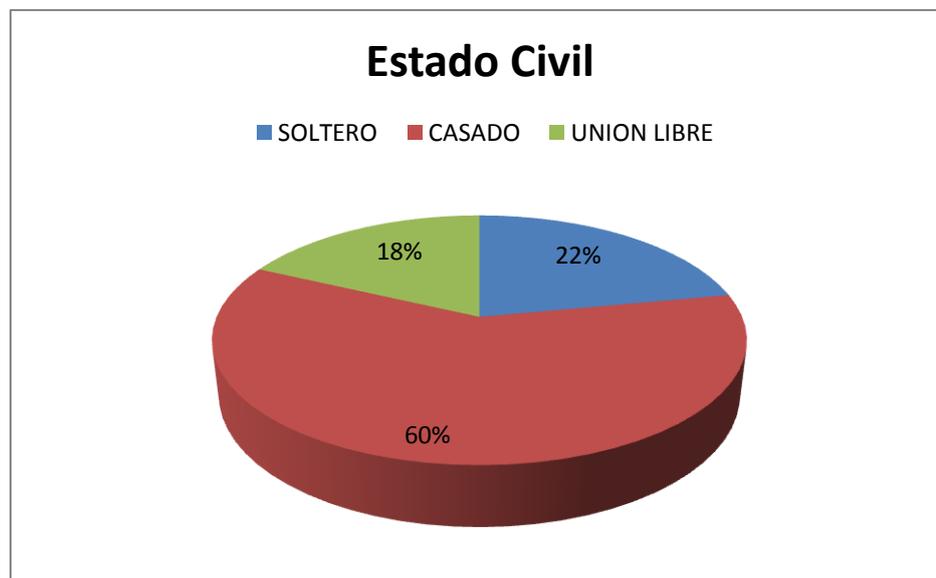
CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Estado Civil: Soltero Casado Unión Libre

ESTADO CIVIL	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SOLTERO	84	22%
CASADO	229	60%
UNION LIBRE	69	18%
TOTAL	382	100%

Tabla 18



Gráficas 30

Análisis:

Se observa en la tabla y gráfico expuestos, que el estado civil de las personas encuestadas en su mayoría están casados con un 60%, o mantienen unión libre con el 22%, y las personas solteras tiene un mínimo de 18%.

PREGUNTAS

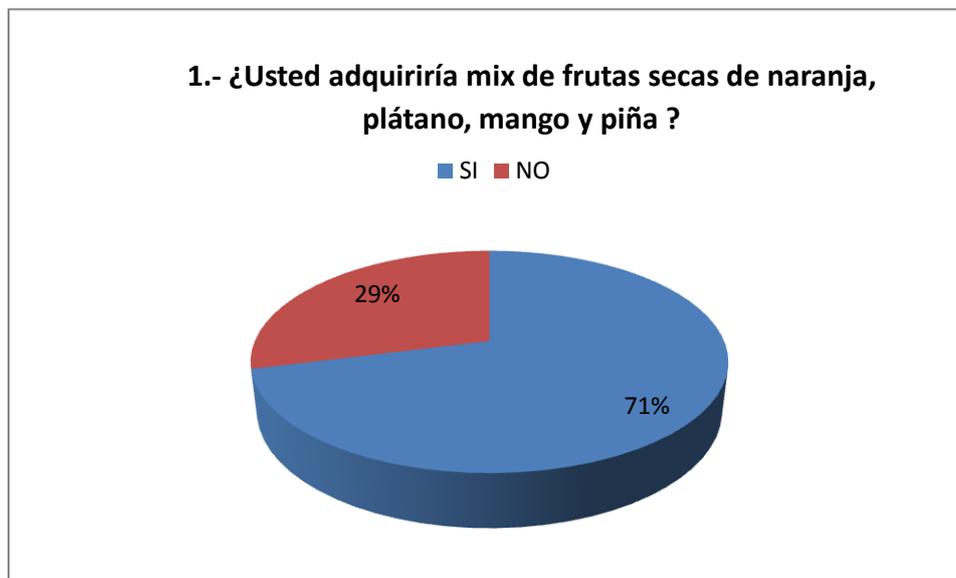
1.- ¿Usted adquiriría mix de frutas secas de naranja, plátano, mango y piña?

SI

NO

CONCEPTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	271	71%
NO	111	29%
TOTAL	382	100%

Tabla 19



Gráficas 31

Análisis:

Como podemos observar en el gráfico expuesto el 71% de los encuestados estaría dispuesto a comprar el producto, seguido del 29% que no lo adquiriría, por lo que podemos concluir que hay aceptación del producto según las encuestas realizada

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

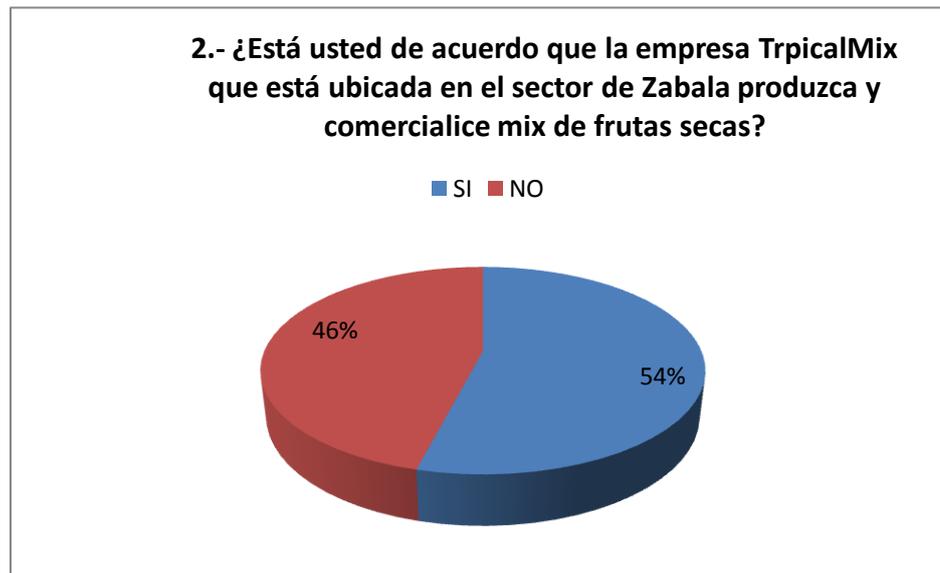
2.- ¿Está usted de acuerdo que la empresa TropicalMix que está ubicada en el sector de Zabala produzca y comercialice mix de frutas secas?

SI

NO

CONCEPTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	206	54%
NO	176	46%
TOTAL	382	100%

Tabla 20



Gráficas 32

Análisis:

Según la gráfica expuesta el nivel de aceptación para la ubicación de la empresa TropicalMix en Zabala es del 54%, por la creación de nuevas fuentes de trabajo dentro de este sector, sin embargo el 46% no estaría de acuerdo con dicha ubicación, esto se da por los efectos que puede producir al medio ambiente y a las personas de su alrededores.

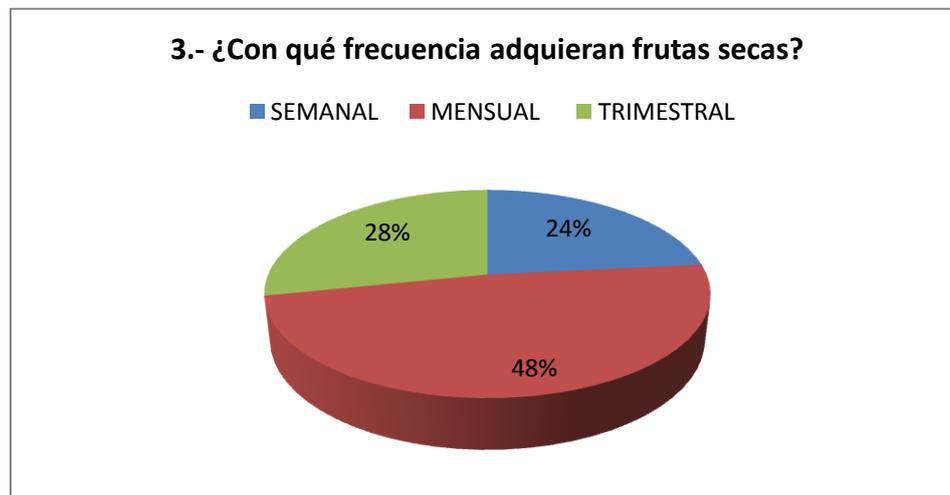
3.- ¿Con qué frecuencia adquiriría frutas secas?

Semanal

Mensual

Trimestral

CONCEPTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SEMANAL	92	24%
MENSUAL	183	48%
TRIMESTRAL	107	28%
TOTAL	382	100%

Tabla 21**Gráficas 33**

Análisis:

Según el gráfico expuesto las cifras arrojan el siguiente resultado, el 48% de las personas encuestadas adquiere frutas secas mensualmente, seguido del 28% trimestralmente, y finalmente el 24% semanalmente, pudiendo de esta manera concluir que el producto si es aceptado por el consumidor, pero es difícil la adquisición del mismo ya que no se encuentra en tiendas.

4.- ¿Cómo le gustaría que este envasado el producto?**Bolsa tipo almohadilla y fondo estable con zipper****Envasado de polipropileno****Tarinas**

CONCEPTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
BOLSA TIPO ALMOHADILLA Y FONDO ESTABLE CON ZIPPER	168	44%
ENVASADO DE POLIPROPILENO	92	24%
TARINAS	122	32%
TOTAL	382	100%

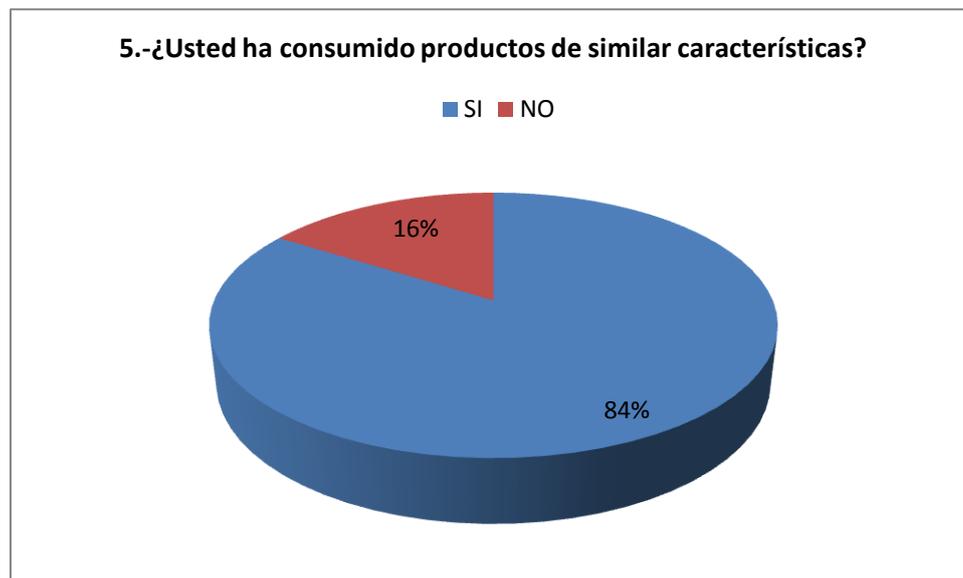
Tabla 22**Gráficas 34**

Análisis:

Según lo expuesto en el gráfico, podemos ver que la opinión de los ciudadanos de Calderón con respecto a la presentación del producto es de 44% para empaque de bolsa tipo almohadilla con zipper, seguido por el 32% que le gustaría que el producto este envasado en tarinas, y por último el 24% en polipropileno, esto se da por que la mayoría cree que de esta manera conserva su sabor, por comodidad.

5.-¿Usted ha consumido productos de similar características?SI NO

CONCEPTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	321	84%
NO	61	16%
TOTAL	382	100%

Tabla 23**Gráficas 35****Análisis:**

Según los datos expuestos, nos arrojan los siguientes resultados el 84% de las encuestados han consumido productos similares, ellos lo asocian con almendras, o frutas en conserva entre otras, y el 16% no ha consumido productos similares, por

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

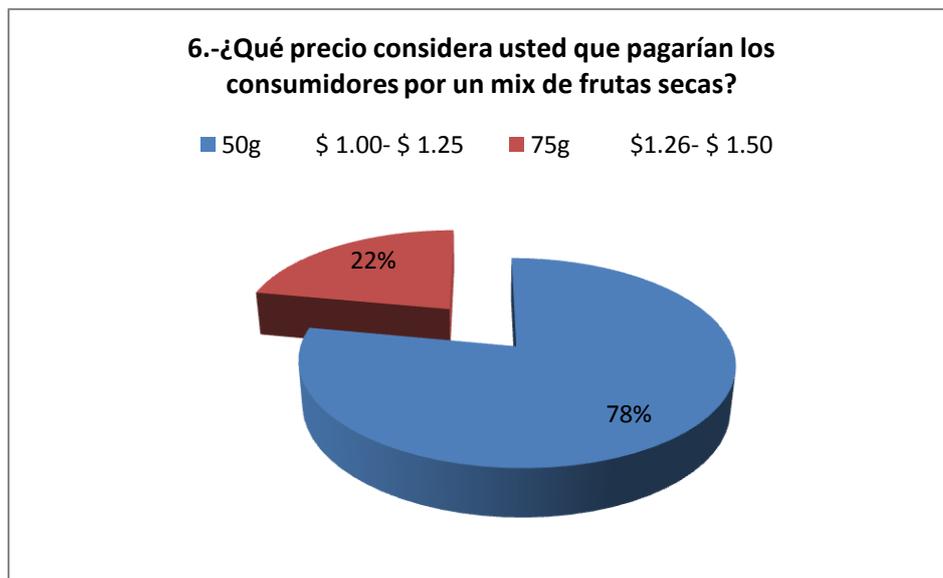
lo que podemos concluir que el producto tiene un 84% de posibilidad de ser adquirido por la población.

6.-¿Qué precio considera usted que pagarían los consumidores por un mix de frutas secas?

50g \$ 1.00 - \$ 1.25 75g \$ 1.26 - \$ 1.50

CONCEPTO		FRECUENCIA	PORCENTAJE
50g	\$ 1.00- \$ 1.25	298	78%
75g	\$1.26- \$ 1.50	84	22%
TOTAL		382	100%

Tabla 24



Gráficas 36

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Análisis:

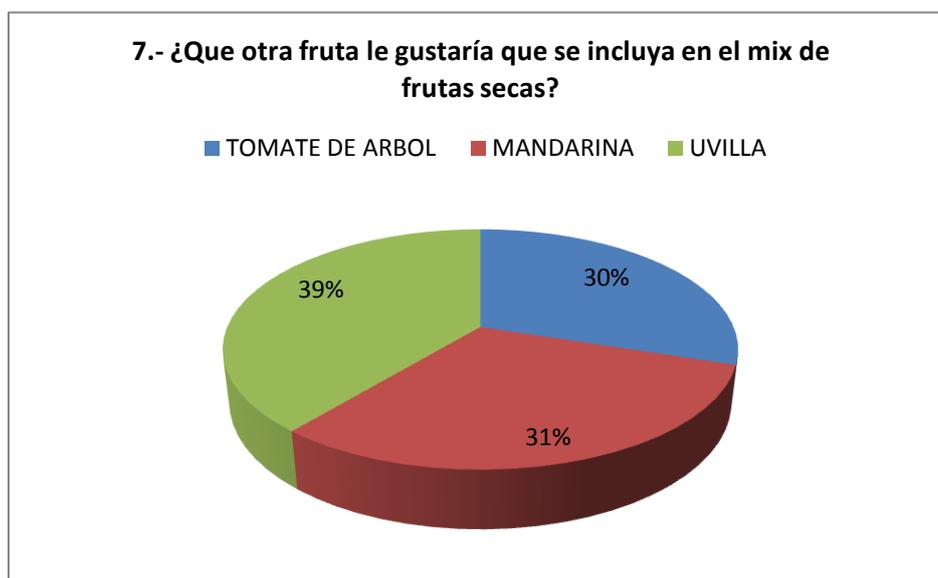
Según los datos presentados, el 78% de los habitantes del sector de Calderón pagarían por un paquete de 50g un valor que oscile entre \$0.60 - \$ 1.00, esto se da por el costo de vida, y el salario que reciben, por lo que desean un producto bueno a bajo costo, y el 22% de las encuestas realizadas pagaría por un paquete de 75g un valor de \$1.05 - \$1.50

7.- ¿Qué otra fruta le gustaría que se incluya en el mix de frutas secas?

Tomate de árbol Mandarina Uvilla

CONCEPTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
TOMATE DE ARBOL	115	30%
MANDARINA	118	31%
UVILLA	149	39%
TOTAL	382	100%

Tabla 25



Gráficas 37

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Análisis:

Según los datos presentados, el 39% de los encuestados les gustaría que se incluya en el mix de frutas secas. la uvilla , esto se da por gusto y preferencia del consumidor, seguido por el 31% la mandarina y el 30% tomate de árbol, ya que no existe este producto como fruta deshidratado en el Ecuador.

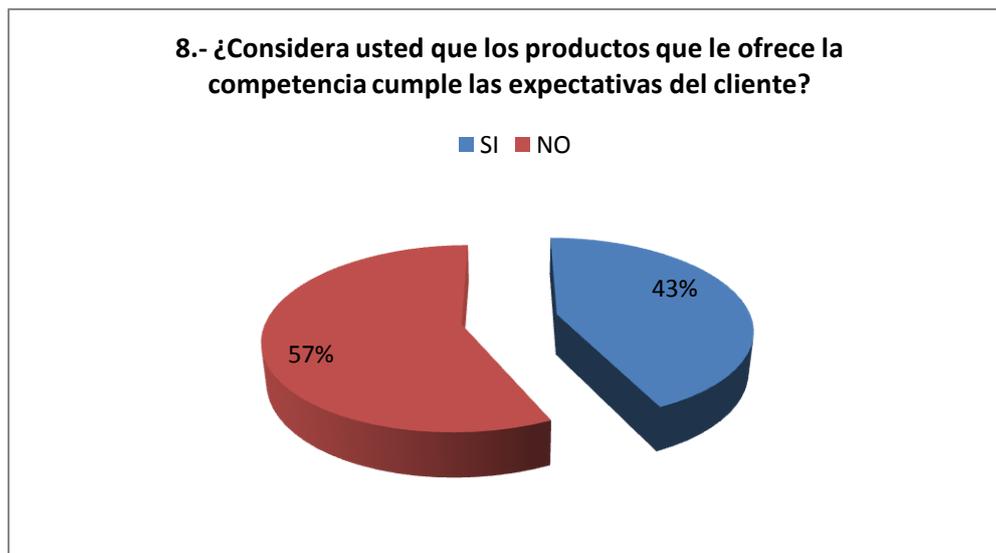
8.- ¿Considera usted que los productos que le ofrece la competencia cumple las expectativas del cliente?

SI

NO

CONCEPTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	164	43%
NO	218	57%
TOTAL	382	100%

Tabla 26



Gráficas 38

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Análisis:

Según los datos expuestos tenemos como resultado que el 43% está conforme con el producto que le ofrece la competencia y que el 57% de los encuestados no está conforme, esto se debe a que no hay gran variedad de frutas secas y a la manera de comercialización, ya que no se encuentra este producto en tiendas solo en supermercados o farmacias de elite.

3.02 Demanda

La demanda son las cantidades de un bien o servicio que un consumidor está dispuesto a adquirir en determinado tiempo y precio.

La demanda para cualquier bien o servicio, depende de:

- Precio
- Precio de bienes sustitutos
- Ingreso del consumidor
- Gusto del consumidor

Se debe recalcar que una ley de la demanda es que a mayor precio, menor cantidad demandada y a menor precio mayor cantidad demandada.

Para la empresa TropicalMix nuestra demanda está dada para la población ecuatoriana que le gusta adquirir un producto sano y nutritivo.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

3.02.01 Demanda Histórica

Realizada la investigación podemos concluir que no existe demanda histórica, debido a que es un producto nuevo, por ende no existen datos históricos del mismo

3.02.02 Demanda Actual

Para el cálculo de la demanda actual, se tomara como referencia los datos obtenidos en la encuesta.

DATOS PARA CALCULAR LA DEMANDA ACTUAL	
POBLACION	73,351
TOTAL DE ENCUESTAS	382

Tabla 27

DATOS DE LA ENCUESTA		
ACEPTACION		71%
FRECUENCIA	48	MENSUAL
PRECIO PROMEDIO	\$1.00 - \$ 1.25	1.13

Tabla 28

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

CALCULO DE LA DEMANDA ACTUAL			
ACEPTACION			
Población	*	Porcentaje de aceptación	= Aceptación de personas
73,351	*	71%	= 52,079 Habitantes
FRECUENCIA			
Habitantes	*	Frecuencia según encuestas *12 meses	= Frecuencia de compra
52,079	*	48 * 12	= 29,997,504 <small>Número de Veces que se comprara el producto</small>
CALCULO DE LA DEMANDA ACTUAL			
Frecuencia de Compra	*	Promedio del precio	= Precio
29,997,504	*	1.13	= 33,897,179.52 USD

Tabla 29

La demanda actual para el 2014 es de **33, 897,179.52 USD**

3.02.03 Demanda Proyectada

Para realizar la demanda proyectada se tomara en consideración, la tasa de crecimiento poblacional del sector industrial que es del 3.14%, según datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.

PROYECCION DE LA DEMANDA			
AÑOS	DEMANDA ACTUAL	TASA DE CRECIMIENTO	DEMANDA PROYECTADA
2014 AÑO BASE	33,897,179.52	1	33,897,179.52
2015	33,897,179.52	1.0314	34,961,550.96
2016	34,961,550.96	1.0314	36,059,343.66
2017	36,059,343.66	1.0314	37,191,607.05
2018	37,191,607.05	1.0314	38,359,423.51
2019	38,359,423.51	1.0314	39,563,909.41

Tabla 30

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

3.03 Oferta

La oferta representa la cantidad de bienes y servicios que una organización está dispuesta a vender a un determinado tiempo y precio dentro del mercado, el estudio de la oferta evalúa la situación actual y futura para estar preparado para la competencia existente.

El propósito fundamental del análisis de la oferta es determinar con precisión la cantidades y sobre todo si se adecua a la economía de una organización para poder poner a disposición un bien o servicio.

Los factores que determinan la oferta son:

- Tecnología
- Factores productivo que son tierra, capital, trabajo
- El precio del bien que se desea ofrecer.

3.03.01 Oferta Histórica

Realizada la investigación podemos concluir que no existe oferta histórica, debido a que es un producto nuevo, por ende no existen datos históricos del mismo.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

3.03.02 Oferta Actual

OFERTA ACTUAL			
AÑOS	DEMANDA	PORCENTAJE DE LA COMPETENCIA	OFERTA
2014	33,897,179.52	0.43	14,575,787.19

Tabla 31

3.02.03 Oferta Proyectada

Para realizar la proyección de la oferta se tomo en consideración la pregunta de la encuesta, donde se midió el grado de satisfacción de la competencia la cual fue de 43%.

Pregunta y tabla de la encuesta:

¿Considera usted que los productos que le ofrece la competencia cumple las expectativas del cliente?

CONCEPTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	164	43%
NO	218	57%
TOTAL	382	100%

Tabla 32

Para realizar la proyección de la oferta, se toma el porcentaje positivo de la gente que está de acuerdo con los productos que le ofrece la competencia, como podemos observar en la tabla expuesta el porcentaje de aceptación positiva es del 43%, por lo que la tasa de la competencia es de 0.43.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

OFERTA PROYECTADA			
AÑOS	DEMANDA PROYECTADA	PORCENTAJE DE LA COMPETENCIA	OFERTA PROYECTADA
2015	34,961,550.96	0.43	15,033,466.91
2016	36,059,343.66	0.43	15,505,517.77
2017	37,191,607.05	0.43	15,992,391.03
2018	38,359,423.51	0.43	16,494,552.11
2019	39,563,909.41	0.43	17,012,481.05

Tabla 33

3.04 Balance Oferta - Demanda

Como ya establecimos la oferta y la demanda proyectada, ahora conoceremos la demanda disponible del proyecto, o demanda insatisfecha la cual se calcula restando la demanda proyectada menos la oferta proyectada.

La demanda insatisfecha existe cuando la demanda es mayor que la oferta, y es aquella en la que el consumidor no está conforme con los productos de la competencia, o no ha podido acceder a dicho producto o servicio.

3.04.01 Balance Actual

DEMANDA INSATISFECHA ACTUAL			
AÑOS	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
2014	33,897,179.52	14,575,787.19	19,321,392.33

Tabla 34

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

3.4.02 Balance proyectado

DEMANDA INSATISFECHA PROYECTADA			
AÑOS	DEMANDA PROYECTADA	OFERTA PROYECTADA	DEMANDA INSATISFECHA
2015	34,961,550.96	15,033,466.91	19,928,084.05
2016	36,059,343.66	15,505,517.77	20,553,825.88
2017	37,191,607.05	15,992,391.03	21,199,216.02
2018	38,359,423.51	16,494,552.11	21,864,871.40
2019	39,563,909.41	17,012,481.05	22,551,428.36

Tabla 35

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



CAPITULO IV: ESTUDIO TÉCNICO

4.01 Tamaño del Proyecto

El tamaño del proyecto depende de la magnitud, la naturaleza y el tipo de proyecto que se está formulando, pues cada proyecto tiene características particulares que, al final, limitaran su tamaño (Rosales, 2005, pág. 117)

Los factores que influyen en el tamaño del proyecto son:

- Demanda e insumos
- Tecnología
- Localización
- Financiamiento
- Talento Humano
- Capacidad Empresarial

La importancia del tamaño del proyecto de factibilidad es determinar las especificaciones técnicas de los activos fijos que se adquirirá para poder realizar el estudio financiero.

4.01.01 Capacidad Instalada

La capacidad instalada del presente proyecto es de 361 m².



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

4.01.02 Capacidad Óptima

La capacidad óptima de la empresa está constituida por todos los departamentos y áreas que la conforman la misma que cuenta con un área total de 361m^2 .

Área	Medida	Total
Administrativa	$6\text{m} * 6.2\text{m} =$	37m^2
Producción	$11\text{m} * 10.2\text{m} =$	112m^2
Atención al Cliente	$5\text{m} * 4\text{m} =$	20m^2
Bodega de Recepción de Materia Prima	$5\text{m} * 7\text{m} =$	35m^2
Bodega de Producto terminado	$9\text{m} * 5\text{m} =$	45m^2
Baños (3)	$2\text{m} * 2\text{m} = 4\text{m}^2 (3) =$	12m^2
Estacionamiento para Clientes	$11.5\text{m} * 4\text{m} =$	46m^2
Estacionamiento para Proveedores y envío de Producto Terminado	$6\text{m} * 9\text{m} =$	54m^2
TOTAL		361m^2

Tabla 36

4.02 Localización

La localización de la nueva unidad de producción está dada por la macro-localización y micro-localización

4.02.01 Macro-Localización

MACROLOCALIZACIÓN	
País	Ecuador
Provincia	Pichincha
Cantón	Quito
Parroquia	Calderón
Sector	Zabala

Tabla 37 Macro-Localización

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



Gráficas 39

4.02.02 Micro-Localización

La nueva unidad de producción y comercialización de mix de frutas tropicales deshidratadas, estará ubicada en el sector de Zabala, entre las calles Jorge Murillo y calle Unión, se eligió este lugar ya que cumple con todas las condiciones necesarias para su funcionamiento.

4.02.03 Localización Óptima

La localización óptima es donde la nueva unidad de producción generará mayor utilidad, se determinará mediante la elaboración de la matriz de factores relevantes, donde se comparará dos localizaciones y se ponderará, el puntaje más alto establecerá la localización óptima.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

FACTORES RELEVANTES	PONDERACIÓN	Jorge Murillo y Calle Unión		Tnte. Gonzalo Gallo y Manuel Serrano	
		Calificación	Total	Calificación	Total
Arriendo	0.20	8	1.60	8	1.60
Cercanía al mercado	0.20	9	1.80	7	1.40
Vías de Acceso	0.10	9	0.90	8	0.80
Transporte	0.10	9	0.90	7	0.70
Seguridad	0.15	8	1.20	7	1.05
Servicios Básicos	0.10	10	1.00	10	1.00
Permisos	0.15	10	1.50	10	1.50
TOTAL			8.90		8.05

Tabla 38

Una vez realizada la matriz de factores relevantes podemos concluir que la localización óptima de la empresa TropicalMix está ubicada en la Jorge Murillo y calle Unión ya que posee la más alta ponderación, por ende el presente proyecto sera ejecutado en este sitio.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



Gráficas 40

4.03 Ingeniería del Producto

Para realizar la ingeniería del producto se necesita disponer de cierta información como son: estudio de mercado, estudio legal, localización, tecnología disponible, disponibilidad del personal idóneo, y posibilidades financieras.

La ingeniería del proyecto es aquella donde se definen todos los recursos necesarios para poder realizar dicho producto y evitar problemas al momento de ejecutar la elaboración del producto.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

4.03.01 Definición del Bien

La empresa TropicalMix producirá y comercializará mix de frutas secas tropicales de naranja, plátano, mango, piña con el fin de industrializar las frutas mediante la utilización de tecnología, para su procesamiento, basada en altos estándares de calidad y de asepsia, logrando alcanzar niveles de crecimiento no solo para la empresa, también al sector Productivo del Ecuador.

La fruta deshidratada contiene altos nutrientes y vitaminas, la durabilidad del producto es larga, sin perder su contenido nutricional, pudiendo de esta manera utilizarlos como colación para niños o lunch para personas que les guste alimentarse sanamente.

El proyecto contribuirá con la nueva Matriz Productiva, ya que desarrollará un producto poco explotado en el Ecuador pudiendo así abrir posibilidades de desarrollo.

4.03.02 Distribución de Planta

La distribución de planta se realizará mediante una matriz triangular la cual permitirá ubicar cada área en relación a la importancia que tenga una de la otra, de esta manera mejorarán los procesos, incrementando la eficiencia de las actividades de la nueva unidad de producción.

Matriz Triangular

Grados de cercanía.- Es la descripción de los grados de cercanía con relación a la secuencia de procesos que se va a realizar en la producción de mix de frutas secas tropicales.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

GRADOS DE CERCANÍA	
GRADOS	DESCRIPCIÓN
A	Absolutamente necesario que este cerca
E	Especialmente necesario que este cerca
I	Importante que este cerca
O	Cercanía ordinaria
U	Cercanía indeseable

Tabla 39

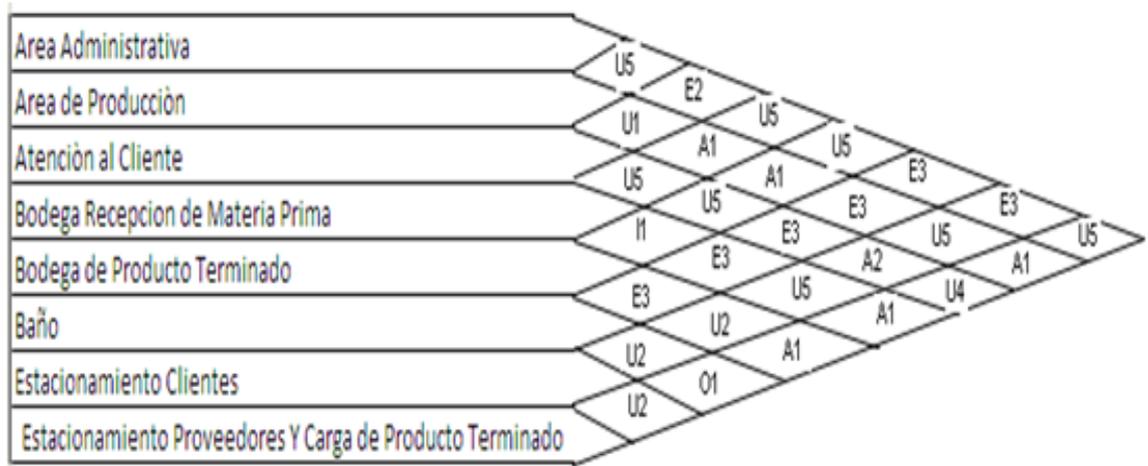
Razones de cercanía.- Son las razones de cercanía en relación a los procesos que se va realizar en la producción de mix de frutas secas tropicales.

RAZONES DE CERCANÍA	
CODIGO	DESCRIPCIÓN
1	Secuencia de procesos
2	Cuestiones Administrativas
3	Conveniencia
4	Ruido
5	Higiene

Tabla 40

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

MATRIZ TRIANGULAR

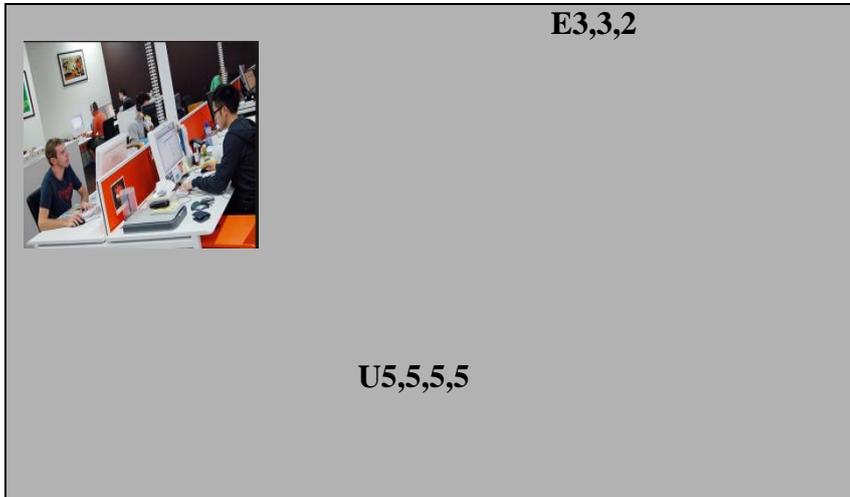


Gráficas 41

Formato de Tabulación

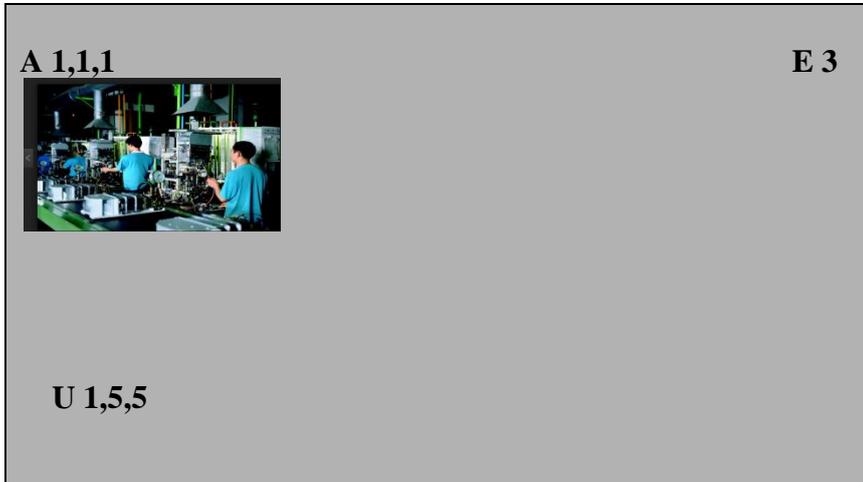
A		E
	I	
O	U	X

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

Área Administrativa (37m²)

E_{3,3,2} representa que el baño, estacionamiento y atención al cliente, es necesario que este cerca del área administrativa por conveniencia, por cuestiones administrativas.

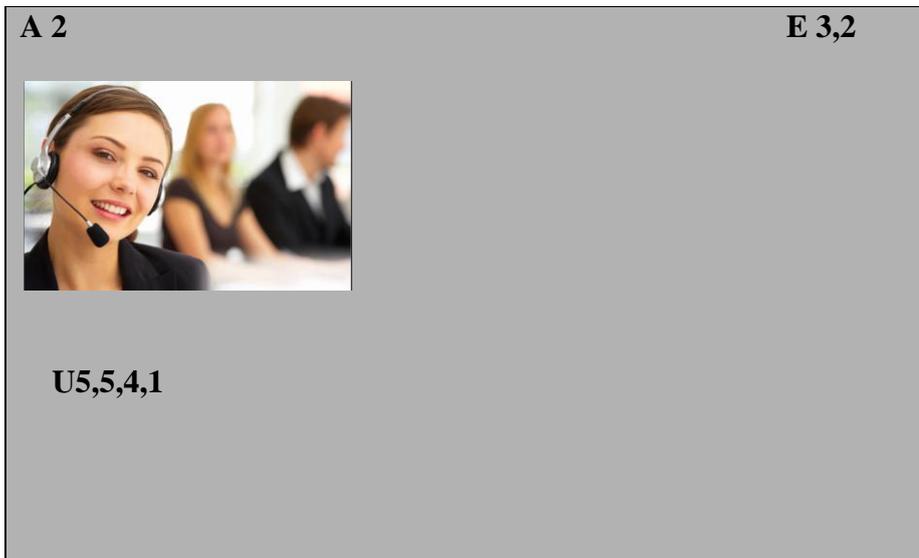
U₅₅₅₅ representa que el área de producción, bodega de recepción de materia prima, producto terminado, estacionamiento de proveedores y carga de producto terminado, tienen una cercanía indeseable por higiene del área administrativa.

Área de Producción (112m²)

A_{1, 1,1} representa que la bodega de recepción de materia prima, bodega de producto terminado, estacionamiento de proveedores y carga de producto terminado es absolutamente necesario que este cerca del área de producción por secuencia de procesos.

E₃ representa que el baño es especialmente necesario que este cerca del área de producción por conveniencia.

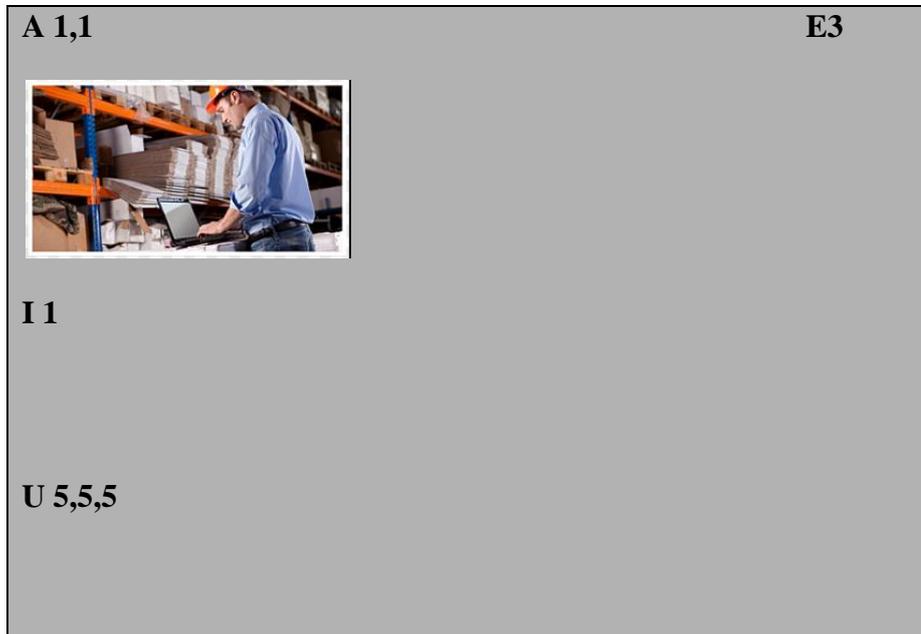
U_{1,5,5} representa que el área de atención al cliente, área administrativa, y estacionamiento de clientes tiene un grado de cercanía indeseable por secuencia de procesos e higiene respectivamente.

Atención al Cliente (20m²)

A₂ representa que el estacionamiento de clientes es absolutamente necesario que este cerca del área de atención al cliente por secuencia de procesos.

E_{3,2} representa que el baño y el área administrativa es especialmente necesario que este cerca del área de atención al cliente por conveniencia.

U_{5,5,4,1} representa que la bodega de recepción de materia prima, bodega de producto terminado, estacionamiento de proveedores, carga de producto terminado y el área de producción tiene un grado de cercanía indeseable con respecto al área de atención al cliente por higiene, ruido, y secuencia de procesos.

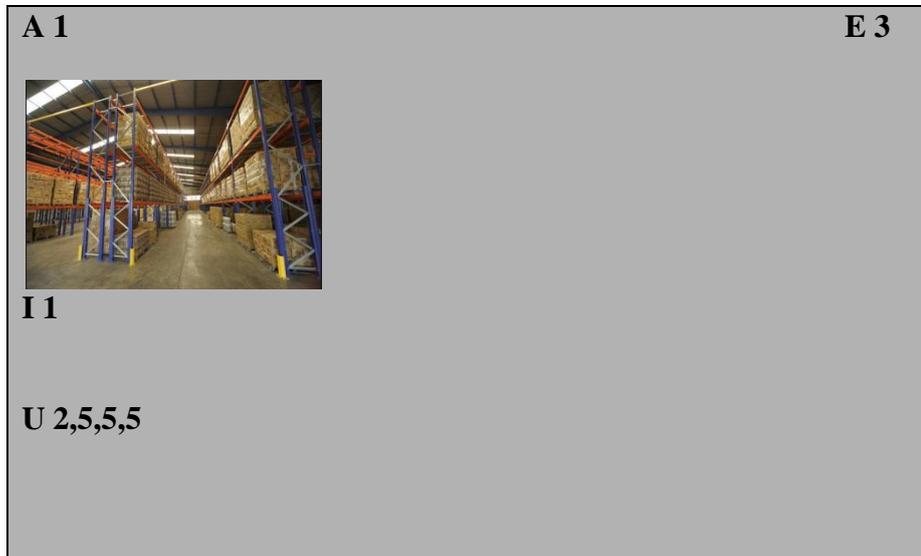
Bodega de Recepción de Materia Prima (35m²)

A_{1,1} representa que el área de producción, estacionamiento de proveedores, carga de producto terminados, es absolutamente necesario que este cerca de la bodega de recepción de materia prima por secuencia de procesos.

E₃ representa que el baño es especialmente necesario que este cerca de la bodega de recepción de materia prima por conveniencia.

I₁ representa que es importante que este cerca de la bodega de recepción de materia prima por secuencia de procesos.

U_{5,5,5} representa que el área de atención al cliente, área administrativa, atención al cliente posee un grado de cercanía indeseable con respecto a la bodega de recepción de materia prima por higiene.

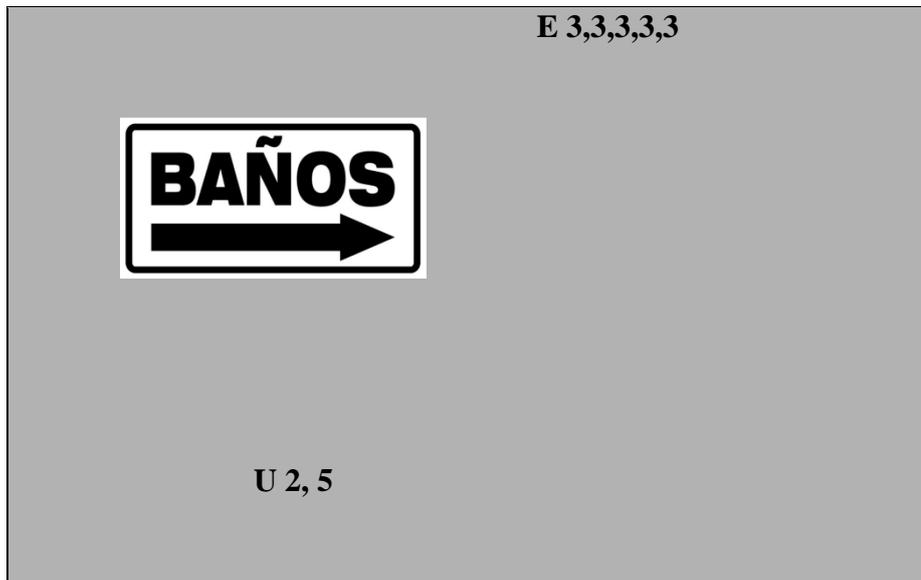
Bodega de Producto Terminado (45m²)

A₁ representa que el área de producción es absolutamente necesario que este cerca de la bodega de producto terminado por secuencia de procesos.

E₃ representa que el baño es especialmente necesario que este cerca de la bodega de producto terminado, por conveniencia.

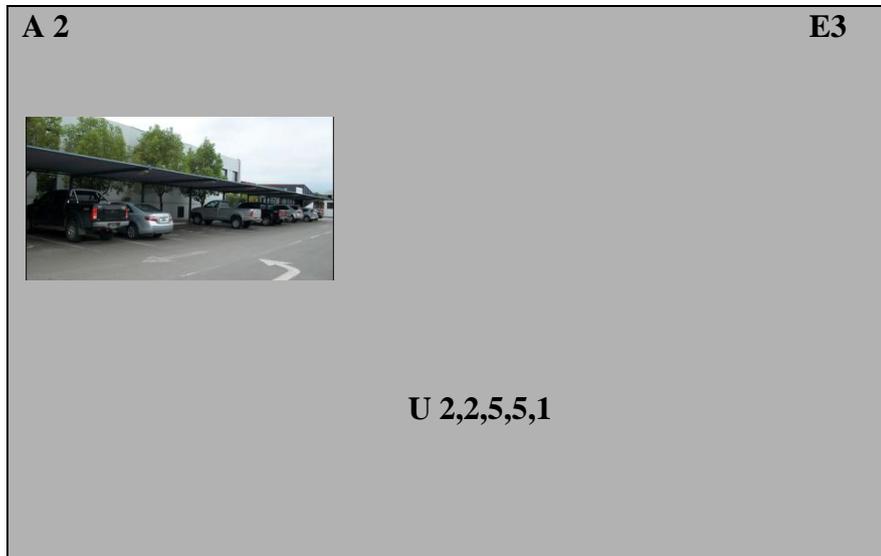
I₁ representa que la bodega de recepción de materia prima es importante que este cerca de la bodega de producto terminado por secuencia de procesos.

U_{2,5,5,5} representa que el estacionamiento de clientes y proveedores, carga de producto terminado, atención al cliente y área administrativa, posee una cercanía indeseable con respecto a la bodega de producto terminado por cuestiones administrativas e higiene.

Baño (4m²)

E₃ Representa que el baño es especialmente necesario que este cerca del área administrativa, producción, atención al cliente, bodega de recepción de materia prima, y bodega de producto terminado por razones de conveniencia.

U_{2,5} Representa que el baño posee un grado de cercanía indeseable con respecto al área de estacionamiento de clientes, y producto terminado por razones de cuestiones administrativas e higiene.

Estacionamiento de Clientes (46m²)

A₂ Representa que el estacionamiento de clientes tiene un grado de cercanía absolutamente necesario que este cerca del área de atención de cliente por cuestiones administrativas.

E₂ Representa que el estacionamiento de clientes es especialmente necesario que este cerca del área administrativa por conveniencia.

U_{2,5,1} Representa que el estacionamiento de clientes posee una cercanía indeseable con el área de producción, bodega y recepción de producto terminado, y baño por secuencia de procesos, higiene y cuestiones administrativas.

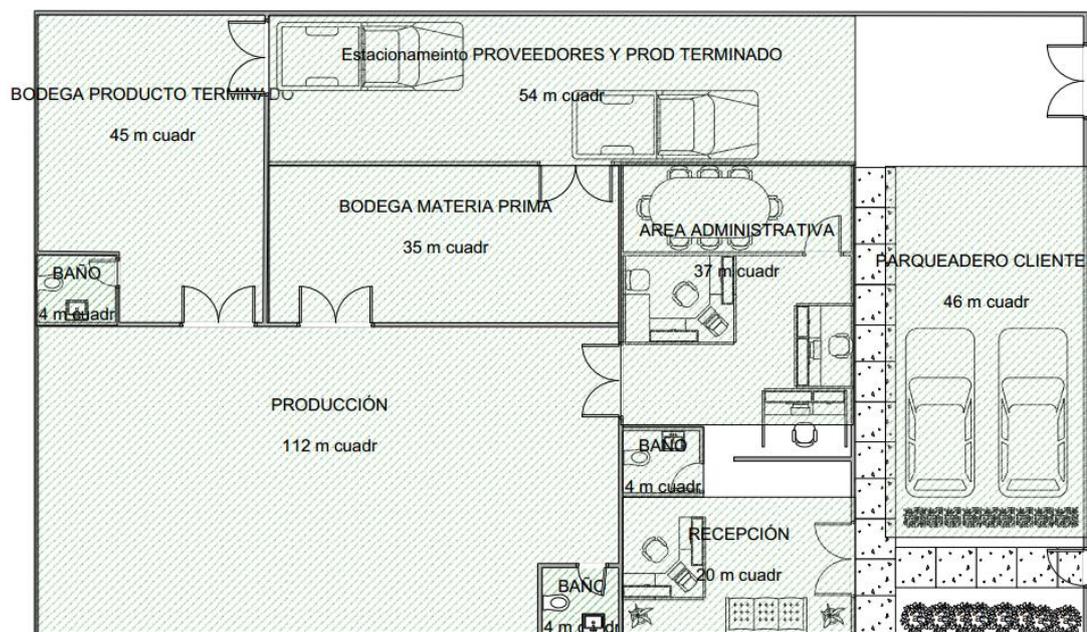
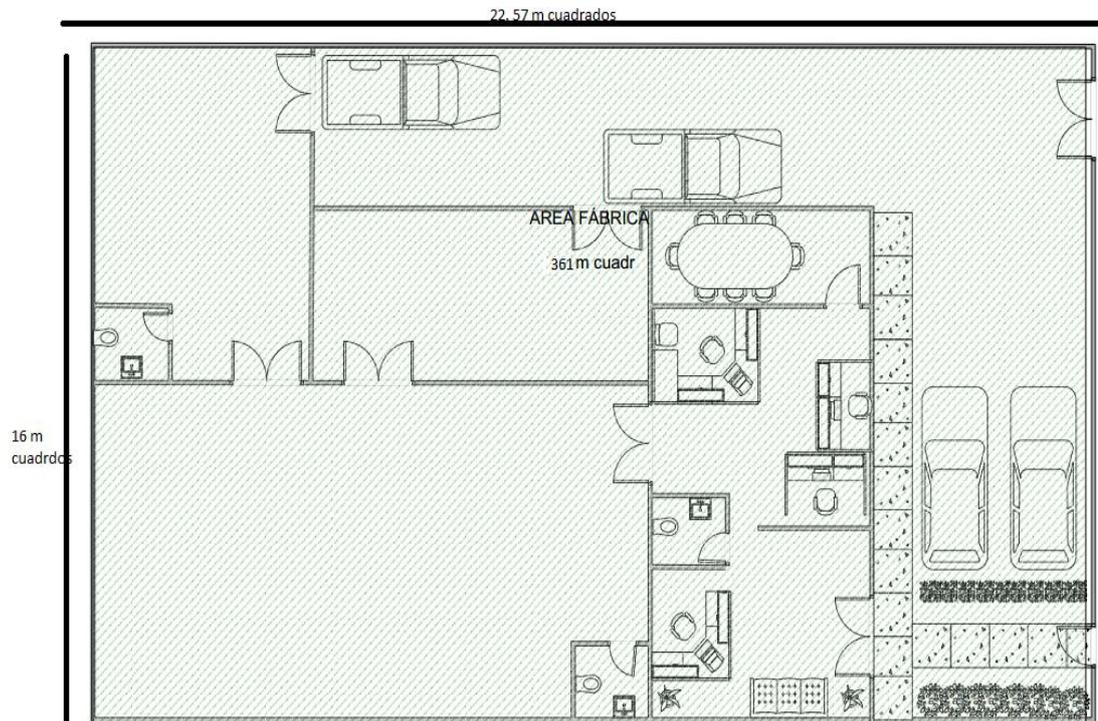
Estacionamiento Proveedores y Carga de Producto Terminado (54m²)

A_{1,2} Representa que el estacionamiento de proveedores y carga de producto terminado es absolutamente necesario que este cerca del área de producción y del área de producto terminado, por razones de secuencia.

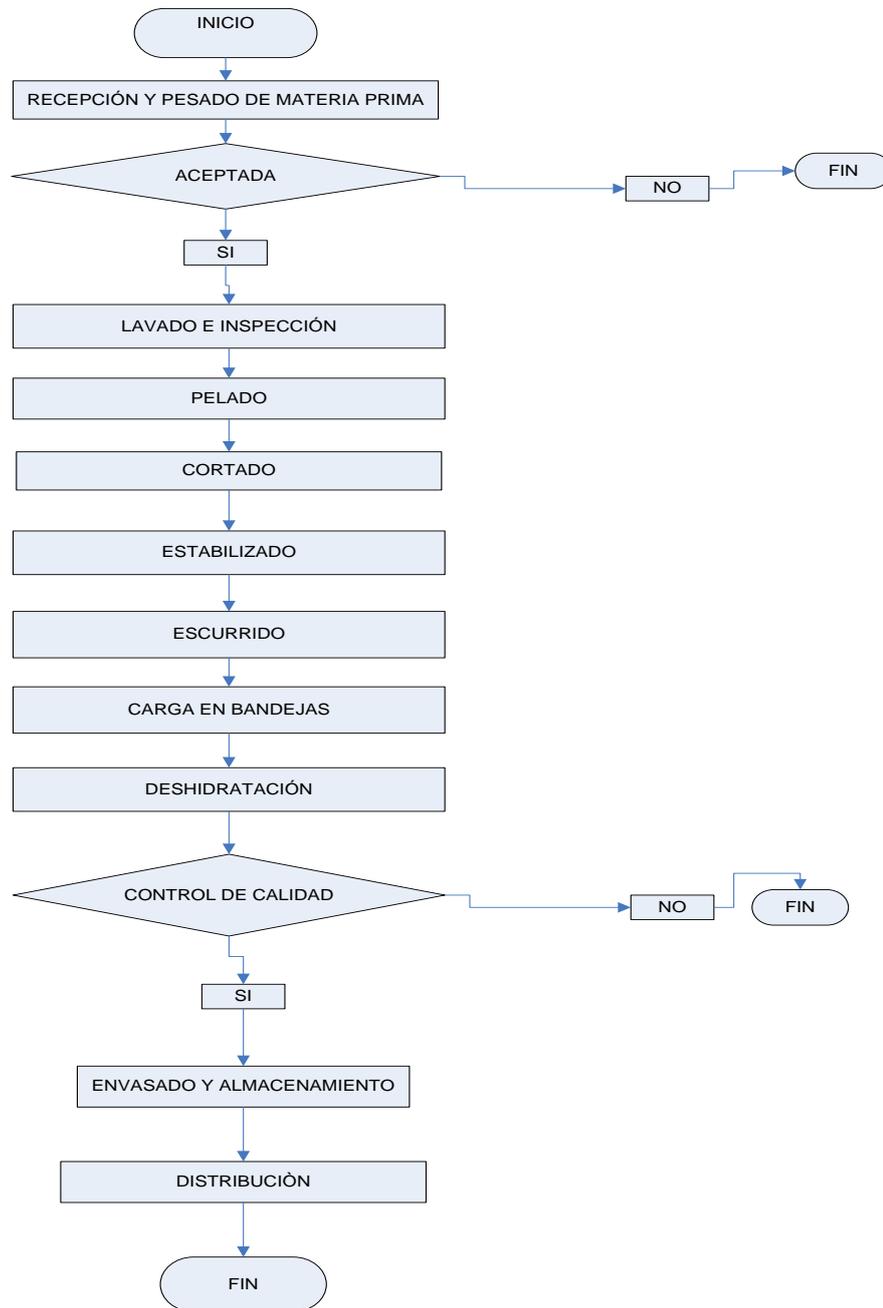
O₁ Representa que el baño posee una cercanía ordinaria por secuencia de procesos, con respecto al estacionamiento de proveedores y carga de producto terminado.

U_{2,5,1} Representa que el estacionamiento de proveedores y carga de producto terminado tiene un grado de cercanía indeseable con respecto al área de atención al cliente, área administrativa, y estacionamiento de clientes por secuencia de procesos.

Esquema de Distribución de planta



CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

4.03.03 Proceso Productivo



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

- Recepción de Materia prima y Pesado

Al momento de la recepción de la materia prima se realiza una inspección para determinar si cumple con los estándares de calidad como son ausencia de ataques de insectos, fruta podrida, variedad y estado de madurez.

Después de terminar la inspección se procede a pesar la fruta para determinar el rendimiento de la fruta.

- Lavado y desinfección

La fruta se sumerge en una tina con agua para el lavado logrando de esta manera eliminar el polvo, suciedad y otras partículas.

- Pelado

Se realiza el pelado según la fruta a procesar con la peladora industrial.

- Cortado

En lo posible se corta la fruta en trozos de igual espesor con ayuda de la cortadora industrial logrando de esta manera controlar los niveles de deshidratación y contribuyendo a la uniformidad del producto final.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

- Estabilizado

A medida que se corta la fruta esta se sumerge en una tina en solución de mata bisulfito de sodio en una concentración de 10g por litro de agua para estabilizar, debe permanecer en esta solución desde la etapa de corte hasta antes del secado, el tiempo no debe ser menor a 15 minutos.

- Escurrido

Se deja escurrir la fruta por unos minutos en mallas o en coladera industrial

- Carga en bandejas

Se procede a cargar las frutas en bandeja, estas no deben estar superpuestas, si no bien distribuidas.

- Deshidratación

La deshidratación se la hace en hornos industriales, a una temperatura de 50 a 60 grados centígrados, esta varía según la fruta, después se deja enfriar a temperatura ambiente.

- Control de calidad

Se procede a verificar si cumple con los requerimientos de calidad, de acuerdo a especificaciones técnicas esta inspección es visual para poder observar que no haya materiales extraños en el producto.

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

- Envasado

Este proceso se realiza cuando el producto está completamente frío, y se distribuye en envases de plásticos identificados por lotes, de ahí se procede a envasar en bolsas de polipropileno de 1 micra de espesor.

- Distribución y Almacenamiento

Se distribuye el producto según los pedidos y se almacena en un lugar fresco y limpio

4.03.04 Maquinaria y Muebles de Enceres

Deshidratadora



Cortadora



Peladora de piñas



Peladora de naranja mango y plátano



Cernidora Industrial



CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

Envasadora con adaptador de cabezal múltiple



Tinas industriales



Ver Anexo 4

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

4.03.05 Cuadro de Activos

Cuadro de Activos					
Activo Fijo	Unidades	Capacidad de maquinaria	Modelo	Valor Unitario	Valor Total
VEHICULOS					
Camión Ford 2004	1		Ford	\$ 19,000.00	\$ 19,000.00
Total vehículos					\$ 19,000.00
TERRENO Y CONSTRUCCION					
Terreno	1			\$ 15,000.00	\$ 15,000.00
Construcción	1			\$ 20,000.00	\$ 20,000.00
Total Terreno y Construcción					\$ 35,000.00
MAQUINARIA Y EQUIPOS					
Deshidratadora	1	150kg	Hanka	\$ 15,000.00	\$ 15,000.00
Cortadora de frutas	1	120 kg/h	Hardman	\$ 1,350.00	\$ 1,350.00
Cernidora Industrial	4	40kg	Hanka	\$ 85.00	\$ 340.00
Tinas industriales plásticas	4	80kg	Nacional	\$ 60.00	\$ 240.00
Peladora despulpadora de Piña	1	66kg/h	China	\$ 1,800.00	\$ 1,800.00
Peladora despulpadora	1	Plátano 96 Kg/h Naranja 72kg/h Mango 60kg/h	China Ydap	\$ 8,500.00	\$ 8,500.00
Balanza industrial	1	500 kg		\$ 260.00	\$ 300.00
Maquina empacadora de pesaje adaptador cabezal múltiple	1	Empaca 10 a 15 bolsas / minuto. Pesaje 250kg	China	\$ 9,800.00	\$ 9,800.00
Total de Maquinarias y Equipos					\$ 37,330.00
MUEBLES Y ENCERES					
Escritorio	10		Mueblería F&B	\$ 60.00	\$ 600.00
Silla Mallas	4		Mueblería F&B	\$ 80.00	\$ 320.00
Sillas	6		Mueblería F&B	\$ 30.00	\$ 180.00
Sofá	1		Mueblería F&B	\$ 250.00	\$ 250.00
Counter Especial	1		Mueblería F&B	\$ 350.00	\$ 350.00
Archivador	4		Mueblería F&B	\$ 55.00	\$ 220.00
Total muebles y encerres					\$ 1,920.00
EQUIPOS DE COMPUTACION					
Computadoras de escritorio	9		Dell	\$ 309.00	\$ 2,781.00
Impresora multifunción	1		Dell	\$ 450.00	\$ 450.00
Teléfonos	8			\$ 25.00	\$ 200.00
Total equipos de computación					\$ 3,431.00
EQUIPOS DE OFICINA					
Calculadora	10			\$ 10.00	\$ 100.00
Perforadoras	8			\$ 3.00	\$ 24.00
Quita grapas	8			\$ 1.00	\$ 8.00
Grapadoras	8			\$ 3.00	\$ 24.00
Dispensador de scochs	8			\$ 1.50	\$ 12.00
Dispensador de cinta	8			\$ 3.00	\$ 24.00
Esferos	10			\$ 0.25	\$ 2.50
Cuadernos	10			\$ 1.00	\$ 10.00
Marcadores	10			\$ 0.80	\$ 8.00
Resma de papel	5			\$ 4.80	\$ 24.00
Borradores	10			\$ 0.30	\$ 3.00
Pizarra	2			\$ 35.00	\$ 70.00
Marcador de tiza líquida	5			\$ 0.80	\$ 4.00
Total de Equipos de Oficina					\$ 313.50
Activos Diferidos					
Gasto de Constitución	1			\$ 1,500.00	\$ 1,500.00
Total Activos Diferidos					\$ 1,500.00
Total					\$ 98,494.50

Tabla 41

Ver Anexo 5

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

CAPITULO V: ESTUDIO FINANCIERO

El estudio financiero es una herramienta que determina el monto de inversión, y la proyección de costos y gastos, así como el cálculo de depreciaciones y amortizaciones, y nos ayuda a elaborar los estados financieros.

5.01 Cálculo de Costos y Gastos

5.01.01 Costos Directos

Los costos directos son aquellos que están destinados a la fabricación del producto como materiales directos y mano de obra directa.

Costos Directos

Costos Directos	
Materia Prima	\$ 48.240,00
Mano de Obra Directa	\$ 11.109,57
Total Costos Directos	\$ 59.349,57

Tabla 42

La materia prima utilizada anualmente para producir 560,000 unidades, es de 48,240.00 dólares, y la mano de obra directa para dicha producción anual es de 11,109.57 dólares.

Cálculo de costos directos



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

MATERIA PRIMA DIRECTA					
Descripción	Unitario paquete de 75g	Día	Semana	Mes	Anual
Piña	\$ 0,49	35,00	175,00	700,00	8.400,00
Plátano	\$ 0,02	16,00	80,00	320,00	3.840,00
Naranja	\$ 0,08	25,00	125,00	500,00	6.000,00
Mango	\$ 0,24	45,00	225,00	900,00	10.800,00
Meta bisulfito	\$ 0,02	40,00	200,00	800,00	9.600,00
Polipropileno	\$ 0,02	40,00	200,00	800,00	9.600,00
TOTAL	\$ 0,87	201,00	1.005,00	4.020,00	48.240,00

Tabla 43

Los costos directos para la producción de mix de fruta deshidratada diariamente oscilan en un valor de 201.00 dólares, semanalmente 1,005.00 dólares, mensualmente, 4,020.00 dólares, anualmente 48,240.00 dólares.

MPD POR UNIDAD				
Descripción	Anual	Mensual	Día	Día/2333
MPD POR UNIDAD	\$ 48.240,00	\$ 4.020,00	\$ 201,00	\$ 0,09

Tabla 44

La MPD diaria para la producción de 2,333 unidades de mix de fruta deshidratada de 75g es de un valor de 0.09 centavos por cada funda.

Mano de Obra Directa

MOD								
MANO DE OBRA DIRECTA	CANTIDAD	SUELDO MENSUAL	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	F. RESERVA	IESS 11,15%	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Operador 1	1	\$ 340,00	\$ 28,33	\$ 28,33	\$ 28,32	\$ 37,91	\$ 462,90	\$ 5.554,78
Operador 2	1	\$ 340,00	\$ 28,33	\$ 28,33	\$ 28,32	\$ 37,91	\$ 462,90	\$ 5.554,78
TOTAL MANO DE OBRA	2	\$ 680,00	\$ 56,67	\$ 56,67	\$ 56,64	\$ 75,82	\$ 925,80	\$ 11.109,57

Tabla 45

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Para la producción anual de mix de frutas deshidratadas la MOD será de 11.109,57 dólares.

MOD POR DIA					
CONCEPTO	SUELDO ANUAL	MES	DIA	HORA	Día/2333u
Operarios	5.554,78	462,90	23,14	2,89	0,01

Tabla 46

Cada funda de 75g incurre en una MOD de 0,01 centavos.

5.01.02 Costos Indirectos

Son costos de los recursos que participan en el proceso productivo; pero que no se incorporan físicamente al producto final. Estos costos están vinculados al periodo productivo y no al producto terminado.

COSTOS INDIRECTOS	
Agua Potable	\$ 672,00
Luz	\$ 1.008,00
TOTAL COSTOS INDIRECTOS	\$ 1.680,00

Tabla 47

Los costos indirectos para la producción anual de mix de fruta deshidratada nos da un total de 1,680.00 dólares, en estos costos se encuentra el agua potable y la luz.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Calculo de costos Indirectos

Servicios Básicos

SERVICIOS BASICOS					Prod 70%	Adm 20%	Vtas 10%
Concepto	Costo	Cantidad	Mensual	Anual	Anual	Anual	Anual
Agua	\$ 80,00	1	\$ 80,00	\$ 960,00	\$ 672,00	\$ 192,00	\$ 96,00
Luz	\$ 120,00	1	\$ 120,00	\$ 1.440,00	\$ 1.008,00	\$ 288,00	\$ 144,00
Teléfono	\$ 85,00	1	\$ 85,00	\$ 1.020,00		\$ 612,00	\$ 408,00
Internet	\$ 60,00	1	\$ 60,00	\$ 720,00		\$ 432,00	\$ 288,00
TOTAL			\$ 345,00	\$ 4.140,00	\$ 1.680,00	\$ 1.524,00	\$ 936,00

Tabla 48

SERVICIOS BASICOS POR DIA				
Concepto	Anual	Mes	Día	Día/2333u
Servicios Básicos	\$ 1.680,00	\$ 140,00	\$ 7,00	\$ 0,003

Tabla 49 Servicios Básicos Por Día

Los servicios básicos que incurren como costos indirectos de fabricación al día para producir 2,333 unidades nos da un valor de 0.003 por unidad.

5.01.03 Costo de Producción Unitario

COSTO DE PRODUCCION UNITARIO	
MPD	\$ 0,09
MOD	\$ 0,01
CIF	\$ 0,003
C.U.F	\$ 0,10

Tabla 50

El costo unitario para la producción de una funda de mix de fruta deshidratada de 75g, es de 0.10 centavos, donde consta Materia prima directa, mano de obra directa, y costos indirectos de fabricación.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

5.01.04 Gastos Administrativos

Los gastos administrativos están relacionados con las operaciones administrativas que tiene la empresa.

Sueldo Personal

PERSONAL	SUELDO MENSUAL	APORTE PATRONAL IESS 11,15%	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	FONDOS DE RESERVA	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
GERENTE	\$ 800.00	\$ 89.20	\$ 66.67	\$ 28.33	\$ 66.64	\$ 1,050.84	\$ 12,610.08
SECRETARIA	\$ 350.00	\$ 39.03	\$ 29.17	\$ 28.33	\$ 29.16	\$ 475.68	\$ 5,708.16
JEFE DE PRODUCCION	\$ 700.00	\$ 78.05	\$ 58.33	\$ 28.33	\$ 58.31	\$ 923.03	\$ 11,076.32
JEFE FINANCIERO	\$ 700.00	\$ 78.05	\$ 58.33	\$ 28.33	\$ 58.31	\$ 923.03	\$ 11,076.32
AUXILIAR CONTABLE	\$ 400.00	\$ 44.60	\$ 33.33	\$ 28.33	\$ 33.32	\$ 539.59	\$ 6,475.04
JEFE DE MARKETING Y VENTAS	\$ 700.00	\$ 78.05	\$ 58.33	\$ 28.33	\$ 58.31	\$ 923.03	\$ 11,076.32
VENDEDOR 1	\$ 420.00	\$ 46.83	\$ 35.00	\$ 28.33	\$ 34.99	\$ 565.15	\$ 6,781.79
VENDEDOR 2	\$ 420.00	\$ 46.83	\$ 35.00	\$ 28.33	\$ 34.99	\$ 565.15	\$ 6,781.79
TOTAL SUELDOS	3690	500.64	374.17	226.67	374.02	5,965.49	71,585.82

Tabla 51

Gastos Generales

CONCEPTO	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Material para oficina	\$ 40.00	\$ 480.00
Materia de aseo	\$ 40.00	\$ 480.00
Servicios Básicos	\$ 127.00	\$ 1,524.00
TOTAL	\$ 207.00	\$ 2,484.00

Tabla 52

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Proyección de Gastos Administrativos

PROYECCION GASTOS ADMINISTRATIVOS							
Descripción	Inflación	2014 (AÑO BASE)	2015	2016	2017	2018	2019
GASTOS DE PERSONAL	1,027%	\$ 71.585,82	\$ 72.321,01	\$ 73.063,75	\$ 73.814,11	\$ 74.572,18	\$ 75.338,04
OTROS GASTOS	1,027%	\$ 2.484,00	\$ 2.509,51	\$ 2.535,28	\$ 2.561,32	\$ 2.587,63	\$ 2.614,20
TOTAL		\$ 74.069,82	\$ 74.830,52	\$ 75.599,03	\$ 76.375,43	\$ 77.159,81	\$ 77.952,24

Tabla 53

Los gastos administrativos como son sueldo de personal y otros gastos en los que se incurren anualmente nos da un total de 74,069.82 dólares, como se puede observar en la tabla 53 se proyecta estos gastos basadas en la inflación del 2.70%.

5.01.05 Gasto de Ventas

CONCEPTO	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Material P.O.P	\$ 60,00	\$ 720,00
Combustible	\$ 90,00	\$ 1.080,00
Servicios Básico	\$ 78,00	\$ 936,00
TOTAL	\$ 228,00	\$ 2.736,00

Tabla 54

Los gastos de venta en los cuales consta material de publicidad, combustible y servicios básicos nos da un monto anual de 2.736,00 dólares.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Proyección de Gastos de ventas

PROYECCION GASTOS DE VENTAS							
CONCEPTO	INFLACION	2014(Año Base)	2015	2016	2017	2018	2019
Material P.O.P	1,027%	\$ 720,00	\$ 727,39	\$ 734,86	\$ 742,41	\$ 750,04	\$ 757,74
Combustible	1,027%	\$ 1.080,00	\$ 1.091,09	\$ 1.102,30	\$ 1.113,62	\$ 1.125,05	\$ 1.136,61
Servicios Básico	1,027%	\$ 936,00	\$ 945,61	\$ 955,32	\$ 965,14	\$ 975,05	\$ 985,06
TOTAL		\$ 2.736,00	\$ 2.764,10	\$ 2.792,49	\$ 2.821,16	\$ 2.850,14	\$ 2.879,41

Tabla 55

La proyección para los gastos de venta para los cinco años siguientes está basada en la inflación de 2.70%.

5.02 Ingresos Operacionales y no operacionales

Los ingresos se definen como entradas financieras que recibe una empresa por una actividad realizada.

El presente proyecto no cuenta con ingresos no operacionales, debido a que es una nueva unidad de producción.

Ingresos Operacionales

MIX DE FRUTAS SECAS 75g	
COSTO PROD	\$ 0,10
UTILIDAD 300%	\$ 0,30
P.V.P	\$ 0,40
CANTIDAD	46.666,67
INGRESO MENSUAL	\$ 18.623,56
INGRESO ANUAL	\$ 223.482,71

Tabla 56

La funda de mix de fruta deshidratada se vendara a un valor de 0.40 centavos, obteniendo una utilidad del 300% , el ingreso anual será de 223.482,71 dólares.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Proyección de ingresos

AÑOS	INGRESOS ANUAL	TASA DE CRECIMIENTO POR SECTOR	TOTAL INGRESOS
2014(Año Base)	\$ 223.482,71	1	\$ 223.482,71
2015	\$ 223.482,71	1,07	\$ 239.126,50
2016	\$ 239.126,50	1,07	\$ 255.865,35
2017	\$ 255.865,35	1,07	\$ 273.775,93
2018	\$ 273.775,93	1,07	\$ 292.940,24
2019	\$ 292.940,24	1,07	\$ 313.446,06

Tabla 57

La proyección de ingresos para los cinco años próximos se la realiza con la tasa de crecimiento de 7% del sector industrial.

5.03 Inversión

Todas las nuevas unidades de producción, al iniciar sus actividades económicas requieren de activos y de capital de trabajo.

A continuación se describe los diferentes tipos de inversión para el presente proyecto:

- Inversiones de Activos Fijos.- Hace referencia a la compra o adquisición de bienes tangibles.
- Inversión de Activos Diferidos.- Hace referencia a la inversión que una compañía realiza en intangibles.
- Inversión de Capital de Trabajo.- Hace referencia al capital de trabajo que se requiere el primer mes para un normal funcionamiento de la unidad de producción

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Inversión

CONCEPTO	FUENTES Y USOS	RECURSOS PROPIOS	RECURSOS FINANCIADOS
ACTIVOS FIJOS			
Terreno y construcción	\$ 35.000,00	\$ 19.000,00	
Vehículo	\$ 19.000,00	\$ 15.000,00	\$ 12.260,00
Maquinaria y Equipos	\$ 37.330,00	\$ 31.930,16	\$ 15.700,58
Muebles y Enceres	\$ 1.920,00	\$ 3.120,00	\$ (1.200,00)
Equipos de Computación	\$ 3.431,00	\$ 3.561,00	\$ -
Equipos de Oficina	\$ 313,50	\$ 313,50	\$ -
Total del Activo Fijo	\$ 96.994,50	\$ 72.924,66	\$ 27.960,58
Participación de la inversión	100%	75%	25%
ACTIVOS DIFERIDOS			
Gasto Constitución	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00	-
Total del Activo Diferido	\$ 1.500,00	\$ 1.500,00	-
Participación de la inversión	100%	100%	0%
CAPITAL DE TRABAJO			
Costo de Producción	\$ 5.085,80	\$ 5.085,80	-
Gastos Administrativos	\$ 6.092,49	\$ 6.092,49	-
Gastos de Ventas	\$ 306,00	\$ 306,00	-
Total de Capital de Trabajo	\$ 11.484,28	\$ 11.484,28	-
Participación de la inversión	100%	100%	0%
TOTAL INVERSIÓN	\$ 109.978,78	\$ 82.484,09	\$ 27.494,70
Participación de la inversión	75%	Recursos Propios	
	25%	Recursos Financiados	

Tabla 58

Análisis: Como podemos observar la inversión total será de \$109,978.78 de los cual el 75% será de recursos propios mientras que el 25% será financiado a través de un préstamo.

5.03.01 Amortización

La amortización es una disminución gradual de cualquier deuda, durante un periodo de tiempo.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Tabla de Amortización del Préstamo

TABLA DE AMORTIZACIÓN					
Inversión	100%	109.978,78			
Cap. Propio	75%	82.484,09			
Financiamiento	25%	27.494,70			
Plazo	:	36	MESES		
Interés	:	11%	0,31%		
Pagos	:	MENSUAL			
Institución	Banco del Fomento				

Periodo	Saldo	Interes	Cuota Fija	Capital	Saldo Insoluto
0	\$ 27.494,70	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 27.494,70
1	\$ 27.494,70	\$ 85,54	\$ 808,50	\$ 722,96	\$ 26.771,74
2	\$ 26.771,74	\$ 83,29	\$ 808,50	\$ 725,21	\$ 26.046,53
3	\$ 26.046,53	\$ 81,03	\$ 808,50	\$ 727,46	\$ 25.319,07
4	\$ 25.319,07	\$ 78,77	\$ 808,50	\$ 729,73	\$ 24.589,35
5	\$ 24.589,35	\$ 76,50	\$ 808,50	\$ 732,00	\$ 23.857,35
6	\$ 23.857,35	\$ 74,22	\$ 808,50	\$ 734,27	\$ 23.123,08
7	\$ 23.123,08	\$ 71,94	\$ 808,50	\$ 736,56	\$ 22.386,52
8	\$ 22.386,52	\$ 69,65	\$ 808,50	\$ 738,85	\$ 21.647,67
9	\$ 21.647,67	\$ 67,35	\$ 808,50	\$ 741,15	\$ 20.906,53
10	\$ 20.906,53	\$ 65,04	\$ 808,50	\$ 743,45	\$ 20.163,07
11	\$ 20.163,07	\$ 62,73	\$ 808,50	\$ 745,77	\$ 19.417,31
12	\$ 19.417,31	\$ 60,41	\$ 808,50	\$ 748,09	\$ 18.669,22
13	\$ 18.669,22	\$ 58,08	\$ 808,50	\$ 750,41	\$ 17.918,81
14	\$ 17.918,81	\$ 55,75	\$ 808,50	\$ 752,75	\$ 17.166,06
15	\$ 17.166,06	\$ 53,41	\$ 808,50	\$ 755,09	\$ 16.410,97
16	\$ 16.410,97	\$ 51,06	\$ 808,50	\$ 757,44	\$ 15.653,53
17	\$ 15.653,53	\$ 48,70	\$ 808,50	\$ 759,80	\$ 14.893,74
18	\$ 14.893,74	\$ 46,34	\$ 808,50	\$ 762,16	\$ 14.131,58
19	\$ 14.131,58	\$ 43,96	\$ 808,50	\$ 764,53	\$ 13.367,05
20	\$ 13.367,05	\$ 41,59	\$ 808,50	\$ 766,91	\$ 12.600,14
21	\$ 12.600,14	\$ 39,20	\$ 808,50	\$ 769,30	\$ 11.830,84
22	\$ 11.830,84	\$ 36,81	\$ 808,50	\$ 771,69	\$ 11.059,15
23	\$ 11.059,15	\$ 34,41	\$ 808,50	\$ 774,09	\$ 10.285,06
24	\$ 10.285,06	\$ 32,00	\$ 808,50	\$ 776,50	\$ 9.508,57
25	\$ 9.508,57	\$ 29,58	\$ 808,50	\$ 778,91	\$ 8.729,65
26	\$ 8.729,65	\$ 27,16	\$ 808,50	\$ 781,34	\$ 7.948,32
27	\$ 7.948,32	\$ 24,73	\$ 808,50	\$ 783,77	\$ 7.164,55
28	\$ 7.164,55	\$ 22,29	\$ 808,50	\$ 786,21	\$ 6.378,34
29	\$ 6.378,34	\$ 19,84	\$ 808,50	\$ 788,65	\$ 5.589,69
30	\$ 5.589,69	\$ 17,39	\$ 808,50	\$ 791,11	\$ 4.798,59
31	\$ 4.798,59	\$ 14,93	\$ 808,50	\$ 793,57	\$ 4.005,02
32	\$ 4.005,02	\$ 12,46	\$ 808,50	\$ 796,04	\$ 3.208,98
33	\$ 3.208,98	\$ 9,98	\$ 808,50	\$ 798,51	\$ 2.410,47
34	\$ 2.410,47	\$ 7,50	\$ 808,50	\$ 801,00	\$ 1.609,48
35	\$ 1.609,48	\$ 5,01	\$ 808,50	\$ 803,49	\$ 805,99
36	\$ 805,99	\$ 2,51	\$ 808,50	\$ 805,99	\$ (0,00)

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Análisis: El préstamo se lo realizara por la cantidad de \$27,494.70 a una tasa de interés de 11.20%, la forma de pago será mensual con una cuota fija de \$808.50 durante tres años.

Amortización del Activo Diferido

GASTO DE CONSTITUCIÓN 1500				
AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00	\$ 300.00

Tabla 59 Amortización del Activo Diferido

El activo diferido está constituido por el gasto de constitución el cual es de 1,500.00 dólares a cinco años.

5.03.02 Depreciaciones

La depreciación es el mecanismo mediante el cual se reconoce el desgaste que sufre un bien por el uso que se haga de él.

Descripción	Año 0	Vida Útil	2015	2016	2017	2018	2019
Vehículo	\$ 35.000,00	5	\$ 7.000,00	\$ 7.000,00	\$ 7.000,00	\$ 7.000,00	\$ 7.000,00
Infraestructura	\$ 19.000,00	20	\$ 3.800,00	\$ 3.800,00	\$ 3.800,00	\$ 3.800,00	\$ 3.800,00
Equipo y maquinaria	\$ 37.330,00	10	\$ 7.466,00	\$ 7.466,00	\$ 7.466,00	\$ 7.466,00	\$ 7.466,00
Muebles y Enseres	\$ 1.920,00	10	\$ 384,00	\$ 384,00	\$ 384,00	\$ 384,00	\$ 384,00
Equipos de Computación	\$ 3.431,00	3	\$ 1.143,67	\$ 1.143,67	\$ 1.143,67		
Equipos de Oficina	\$ 313,50	10	\$ 62,70	\$ 62,70	\$ 62,70	\$ 62,70	\$ 62,70
TOTAL	\$ 96.994,50		\$ 19.856,37	\$ 19.856,37	\$ 19.856,37	\$ 18.712,70	\$ 18.712,70

Tabla 60

La depreciación de los bienes se realiza para los cinco años de durabilidad del proyecto, menos los equipos de computación que se realiza para 3 años de vida útil.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

5.03.03 Estado de Situación Inicial

El Balance de Situación Inicial es aquel en donde se encuentran todas las cuentas ordenadas sistemáticamente cuando se comienza un ciclo contable. El balance de Situación Inicial está formado por cuentas de activo, pasivo y patrimonio.

Tropical Mix S.A		
ESTADO DE SITUACION INICIAL		
Al 1 de abril del 2014		
Activos		
Activo Corriente		\$ 11.484,28
Bancos	\$ 11.484,28	
Activo Fijo		\$ 96.994,50
Vehículo	\$ 35.000,00	
Construcción y Terreno	\$ 19.000,00	
Maquinaria y Equipos	\$ 37.330,00	
Muebles y Enceres	\$ 1.920,00	
Equipos de Computación	\$ 3.431,00	
Equipos de Oficina	\$ 313,50	
Activo Diferido		\$ 1.500,00
Gasto de Constitución	\$ 1.500,00	
TOTAL DE ACTIVOS		\$ 109.978,78
Pasivos		
Pasivo Corriente		\$ 27.494,70
Prestamo Bancario por pagar	\$ 27.494,70	
TOTAL PASIVO		\$ 27.494,70
Patrimonio		
Capital	\$ 82.484,09	
Total Patrimonio		\$ 82.484,09
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO		\$ 109.978,78
GERENTE		CONTADOR

Tabla 61

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

5.03.04 Estado de Resultados Proyectados

ESTADO DE RESULTADO PROYECTADOS						
Concepto	2014(Año Base)	2015	2016	2017	2018	2019
Ventas		\$ 223.482,71	\$ 229.516,74	\$ 235.713,70	\$ 242.077,97	\$ 248.614,07
(-) Costo de producción		\$ 60.100,53	\$ 60.717,76	\$ 61.341,33	\$ 61.971,31	\$ 62.607,75
(=) Utilidad Bruta en Gastos		\$ 163.382,18	\$ 168.798,98	\$ 174.372,36	\$ 180.106,66	\$ 186.006,32
(-) Gastos Administrativos		\$ 74.830,52	\$ 75.599,03	\$ 76.375,43	\$ 77.159,81	\$ 77.952,24
(-) Gastos de Ventas		\$ 2.764,10	\$ 2.792,49	\$ 2.821,16	\$ 2.850,14	\$ 2.879,41
(-) Depreciaciones		\$ 19.856,37	\$ 19.856,37	\$ 19.856,37	\$ 18.712,70	\$ 18.712,70
(-) Amortizaciones diferidas		\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00
(=) Utilidad Operacional		\$ 65.631,20	\$ 70.251,10	\$ 75.019,40	\$ 81.084,01	\$ 86.161,97
(=) Utilidad antes de participación e impuestos		\$ 65.631,20	\$ 70.251,10	\$ 75.019,40	\$ 81.084,01	\$ 86.161,97
(-) 15% de participación a trabajadores		\$ 9.844,68	\$ 10.537,66	\$ 11.252,91	\$ 12.162,60	\$ 12.924,30
(=) Utilidad antes de impuestos		\$ 55.786,52	\$ 59.713,43	\$ 63.766,49	\$ 68.921,41	\$ 73.237,67
(-) 22% de impuesto a la renta		\$ 12.273,03	\$ 13.136,96	\$ 14.028,63	\$ 15.162,71	\$ 16.112,29
(=) Utilidad neta del ejercicio		\$ 43.513,48	\$ 46.576,48	\$ 49.737,86	\$ 53.758,70	\$ 57.125,39

Tabla 62 Estado de Resultado Proyectado

5.03.05 Flujo de Caja

FLUJO DE CAJA						
Concepto	2014(Año Base)	2015	2016	2017	2018	2019
Ventas		\$ 223.482,71	\$ 229.516,74	\$ 235.713,70	\$ 242.077,97	\$ 248.614,07
(-) Costo de producción		\$ 60.100,53	\$ 60.717,76	\$ 61.341,33	\$ 61.971,31	\$ 62.607,75
(=) Utilidad Bruta en Gastos		\$ 163.382,18	\$ 168.798,98	\$ 174.372,36	\$ 180.106,66	\$ 186.006,32
(-) Gastos Administrativos		\$ 74.830,52	\$ 75.599,03	\$ 76.375,43	\$ 77.159,81	\$ 77.952,24
(-) Gastos de Ventas		\$ 2.764,10	\$ 2.792,49	\$ 2.821,16	\$ 2.850,14	\$ 2.879,41
(-) Depreciaciones		\$ 19.856,37	\$ 19.856,37	\$ 19.856,37	\$ 18.712,70	\$ 18.712,70
(-) Amortizaciones diferidas		\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00
(=) Utilidad Operacional		\$ 65.631,20	\$ 70.251,10	\$ 75.019,40	\$ 81.084,01	\$ 86.161,97
(=) Utilidad antes de participación e impuestos		\$ 65.631,20	\$ 70.251,10	\$ 75.019,40	\$ 81.084,01	\$ 86.161,97
(-) 15% de participación a trabajadores		\$ 9.844,68	\$ 10.537,66	\$ 11.252,91	\$ 12.162,60	\$ 12.924,30
(=) Utilidad antes de impuestos		\$ 55.786,52	\$ 59.713,43	\$ 63.766,49	\$ 68.921,41	\$ 73.237,67
(-) 22% de impuesto a la renta		\$ 12.273,03	\$ 13.136,96	\$ 14.028,63	\$ 15.162,71	\$ 16.112,29
(=) Utilidad neta del ejercicio		\$ 43.513,48	\$ 46.576,48	\$ 49.737,86	\$ 53.758,70	\$ 57.125,39
(+) Depreciación de Activos		\$ 19.856,37	\$ 19.856,37	\$ 19.856,37	\$ 18.712,70	\$ 18.712,70
(+) Amortización de Intangible		\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00
(-) Amortización de la Deuda		\$ 9.701,95	\$ 9.701,95	\$ 9.701,95	\$ -	\$ -
INVERSIÓN INICIAL	\$ (109.978,78)					
(-) Capital de trabajo	\$ (11.484,28)					
(=) Flujo de Caja del Periodo	\$ (121.463,07)	\$ 53.967,90	\$ 57.030,90	\$ 60.192,28	\$ 72.771,40	\$ 76.138,09

Tabla 63

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

5.04 Evaluación Financiera

La evaluación financiera identifica los ingresos y los egresos atribuibles a la realización del proyecto, y en consecuencia la rentabilidad generada por el mismo.

5.04.01 Tasa de Descuento (TMAR)

Es la tasa mínima aceptable de rendimiento y es la suma de la tasa activa más la tasa pasiva.

CALCULO DE LA TMAR	
TASA ACTIVA	11,83%
TASA PASIVA	4,58%
TMAR	16,41%

Tabla 64

Para el cálculo de la TMAR se utiliza la tasa activa y pasiva del sector industrial.

5.04.02 Valor Actual Neto (VAN)

El VAN trae los beneficios futuros a valores presentes y es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente.

CALCULO DE VALOR ACTUAL NETO (VAN)		
TASA	16,41%	
INVERSIÓN	\$	109.978,78
2015	\$	53.967,90
2016	\$	57.030,90
2017	\$	60.192,28
2018	\$	72.771,40
2019	\$	76.138,09
VAN		\$ 267.867,91

Tabla 65

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Análisis: Como se puede observar, los valores de los flujos futuros originados por la inversión de \$109,978.78; dan como resultado un valor presente de \$267.867,91 por lo que el indicador es aceptable.

5.04.04 Tasa de Interés de Retorno (TIR)

La tasa interna de retorno, es la tasa efectiva anual compuesto de retorno o tasa de descuento que hace que el valor actual neto de todos los flujos de efectivo de una determinada inversión igual a cero.

Se debe recalcar que la TIR debe ser por lo menos el doble de la TMAR para que el proyecto sea rentable.

CALCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	
INVERSIÓN	\$ (109.978,78)
2.015,00	\$ 53.967,90
2.016,00	\$ 57.030,90
2.017,00	\$ 60.192,28
2.018,00	\$ 72.771,40
2.019,00	\$ 76.138,09
TIR	46,31%

Tabla 66

Análisis: La tasa de interés de retorno es de 46,31%, lo que determina que el proyecto es viable, ya que este valor es más que la TMAR.

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

5.04.05 Período De Recuperación de la Inversión (PRI)

El PRI determina el tiempo en el cual los inversionistas recuperaran el valor invertido.

CALCULO DEL PERIODO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN (PRI)					
AÑOS	FLUJOS DE EFECTIVO	FACTOR DE ACTUALIZACIÓN	FLUJOS ACTUALIZADOS	FLUJOS ACUMULADOS	
2015	\$ 53.967,90	0,89	\$ 47.886,34	\$ 47.886,34	3 AÑOS
2016	\$ 57.030,90	0,79	\$ 44.901,66	\$ 92.788,00	
2017	\$ 60.192,28	0,70	\$ 42.050,30	\$ 134.838,30	
2018	\$ 72.771,40	0,62	\$ 45.109,19	\$ 179.947,49	
2019	\$ 76.138,09	0,55	\$ 41.877,66		

Inversión	\$ (109.978,78)
2019 Flujo Actualizado	\$ 134.838,30
TOTAL	\$ 24.859,51

Regla de Tres					
\$	45.109,19	12			
\$	24.859,51	?	9,69	9 Meses	0.69 *30 = 21 Días

Tabla 67

Análisis: El periodo de recuperación de la inversión será de 3 años 9 meses y 21 días.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

5.04.06 Relación Costo Beneficio (RBC)

La relación costo beneficio determina la ganancia que el gestor del proyecto obtiene por cada dólar de inversión, este se obtiene de la sumatoria de flujos actualizados para el total de lo invertido.

CALCULO DE LA RELACIÓN COSTO BENEFICIO	
RC/B =	$\frac{\Sigma \text{FLUJOS ACTUALIZADOS}}{\text{INVERSIÓN}}$

CALCULO DE LA RELACIÓN COSTO BENEFICIO	
RC/B =	$\frac{\Sigma \text{FLUJOS ACTUALIZADOS}}{\text{INVERSIÓN}}$
Flujos Actualizados	
2015	\$ 47.886,34
2016	\$ 44.901,66
2017	\$ 42.050,30
2018	\$ 45.109,19
2019	\$ 41.877,66
TOTAL	\$ 221.825,15

Tabla 68

CALCULO DE LA RELACIÓN COSTO BENEFICIO	
RC/B =	\$ 221.825,15
	\$ 109.978,78
RC/B =	\$ 2,02

Tabla 69

Análisis: De acuerdo a los resultados invertidos se determina que por cada dólar invertido se obtiene una utilidad de \$1.22 centavos de ganancia



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

5.04.07 Punto de Equilibrio

Es aquel punto de actividad en donde los ingresos son iguales a los costos, es decir, es el punto de actividad en donde no existe utilidad ni pérdida.

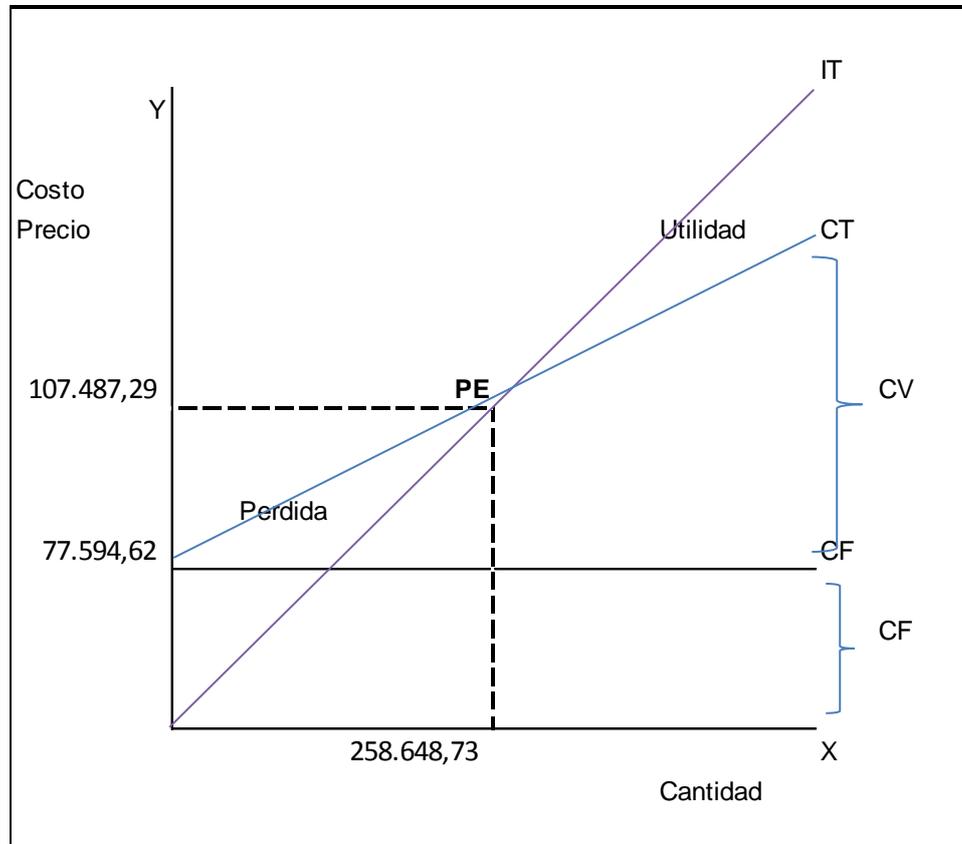
$P.E. = \frac{CF}{p - Cvu}$	
Costos Fijos:	Valor
Gastos Administrativos	74.830,52
Gastos de Ventas	2.764,10
TOTAL COSTOS FIJOS	77.594,62
Costo Variable Unitario	0,12
Precio	0,42

$$PE = \frac{77.594,62}{0,42 - 0,12}$$

$$PE = \frac{77.594,62}{0,30} = 258.648,73 \text{ Unidades}$$

ESTADO DE RESULTADOS	
Ventas	107.487,29
(-) Costo Variable	29.892,67
Margen de Contribución	77.594,62
(-) Costo Fijo	77.594,62
Utilidad	0,00

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO

GRAFICO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO**Gráficas 42**

Para poder cubrir los costos fijos y variables se debe vender un total de 258468.73 unidades que representa 107.487,29 dólares.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

5.05 Análisis de Índices Financieros

Este tipo de análisis no toma en cuenta el valor del dinero a través del tiempo y no están relacionados en forma directa con el análisis de la rentabilidad económica, sino con la evaluación financiera de la empresa. (Urbina,B, 2006, pag, 232)

5.05.01 Razón de Endeudamiento

Nos ayuda a identificar el grado de endeudamiento del activo total con recursos de terceros.

Razón de Endeudamiento =	$\frac{\text{Pasivo Total}}{\text{Activo Total}}$
Razón de Endeudamiento =	$\frac{27,494.70}{109,978.78}$
Razón de Endeudamiento =	0.25

Gráficas 43

Análisis: El grado de endeudamiento del Activo Total con recursos de terceros es del 25%, el cual se encuentra dentro de los parámetros normales.

5.05.02 Rentabilidad Sobre Patrimonio (ROE)

ROE =	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio}}$
ROE =	$\frac{49,638.19}{82,484.09}$
ROE =	0.60

Análisis: La rentabilidad sobre el patrimonio es de un 60% lo que significa un crecimiento del mismo en los próximos años.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

5.05.03 Rentabilidad Sobre la Inversión

Señala la rentabilidad sobre la inversión realizada por los accionistas de la empresa.

ROI =	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Inversión}}$
ROI =	$\frac{49,638.19}{109,978.78}$
ROI =	0.45

Análisis: La rentabilidad es del 0,45%, y se encuentra dentro de los parámetros establecidos.

5.05.04 Rentabilidad Sobre el Activo (ROA)

Señala el grado de rentabilidad sobre los activos.

ROA =	$\frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Total de Activos}}$
ROA =	$\frac{49,638.19}{109,978.78}$
ROA =	0.45

Análisis: El grado de rentabilidad sobre el activo es de 45 % y se encuentra dentro de los parámetros establecidos.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

CAPÍTULO VI: ANÁLISIS DE IMPACTOS

6.01 Impacto Ambiental

El impacto ambiental en base a la contaminación para la producción de frutas deshidratadas, es que estas producen grandes cantidades de aguas servidas y desechos sólidos. Las emisiones gaseosas son menores, pero los olores pueden ser molestos en algunos casos.

Estas se pueden controlar, si se practica buena limpieza y se mantienen condiciones sanitarias en todo momento.

Gran parte de los desechos sólidos que provienen de las plantas de procesamiento de alimentos consisten en subproductos. En el caso del procesamiento de las frutas, la cáscara, el corazón, y la fruta de inferior calidad, pueden ser empleados para hacer jugo o vinagre. Se puede reprocesar las cáscaras de las frutas críticas para recuperar el aceite cítrico. Otros desechos pueden ser utilizados como alimento para el ganado, o, ser arrojados en un relleno.

Los desechos sólidos producidos por la producción de frutas deshidratadas, van hacer retirados por la empresa Emaseo, por que la ubicación de la planta es accesible para que los contratistas públicos puedan retirar los desperdicios sólidos y efectuar su eliminación definitiva.

Se implementara una planta de tratamiento de aguas hervidas donde se filtrara los sólidos, y se elimina los químicos para poder enviarlo por el alcantarilla y no generar un impacto ambiental negativo.



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

6.02 Impacto Económico

El impacto económico de la producción y comercialización de frutas deshidratadas beneficiara a varios entes, entre los cuales están, los inversionistas de la empresa ya que según la proyección del negocio generara una rentabilidad aceptable para apoyar el desarrollo y sostenimiento de la empresa, generara fuentes de trabajo, se apoyara al sector agrícola como proveedores directos de la materia prima, produciendo un producto de calidad y contribuyendo con una alimentación sana.

6.03 Impacto Productivo

La producción y comercialización de frutas deshidratadas tendrá un impacto productivo positivo ya que se contribuirá con la nueva matriz productiva, al crear un producto utilizando materia prima ecuatoriana, mano de obra calificada, y que cumpla con estándares de calidad, e incursionando en un nuevo mercado, atribuyendo un valor agregado al producto el cual es contribuir con mejorar la alimentación con un producto nutritivo, y saludable.

6.04 Impacto Social

El impacto social que generara la producción y comercialización de frutas deshidratadas es un cambio en el hábito del consumo de productos alimenticios, al consumir un producto sano alto en vitaminas y nutrientes y fácil y ligero de llevar, beneficiando a sus consumidores, con la reducción de problemas de enfermedades causadas por ingerir alimentos que contengan residuos tóxicos o bajo en nutrientes y vitaminas.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

CAPÍTULO VII: CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 Conclusiones

- Se realizó un estudio de factibilidad para la producción y comercialización de mix de frutas deshidratada de naranja, mango, piña y plátano en la ciudad de Quito, Ecuador, el presente proyecto a través de su estudio demostró ser factible tanto financieramente como aceptada por sus consumidores.
- Dentro del estudio técnico, se estableció la macro localización y la micro localización, en la cual se define como el sector más óptimo para la ubicación de la empresa sería en la ciudad de Quito en el sector de Calderón.
- La puesta en marcha de la nueva unidad de producción Tropical Mix satisface las necesidades del consumidor ya que según el estudio de mercado realizado hay una aceptación del producto del 71%, con una demanda insatisfecha para el año 2014 de 19,321,392.33 dólares, así como la facilidad de los insumos requerido para su producción, disminuyendo costos ya que la adquisición de dicha materia prima se lo hace al por mayor, logrando la fidelización del producto que cumple con altos estándares de calidad.
- El target del consumidor meta son personas de clase media, media alta, entre un rango de edad de 10 años en adelante, que tengan o adquieran buenos hábitos de consumo por los productos saludables y busquen alternativas que les provean de facilidad y comodidad, haciendo un llamado al consumidor enfocado en su bienestar, por lo expuesto anteriormente nuestro canal de

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

distribución serán las tiendas y supermercados debido a que este es el lugar de compra del mercado meta.

- Según la evaluación financiera podemos concluir que existe una rentabilidad del proyecto por los escenarios analizados:

Tasa de interés de 12,70%,

VAN 43,758.68

TIR 29.26%.

7.2 Recomendaciones

- Una vez comprobada la factibilidad, se recomienda la implementación de la nueva unidad de producción.
- Se debería considerar a mediano plazo ofrecer nuevas frutas deshidratadas y realizar un estudio con los desechos sólidos que se generan, para realizar subproductos como son jugos o vinagre, como una opción para la diversificación y crecimiento del negocio.
- Mantener una buena imagen de la empresa, a través de personal calificado, maquinaria de punta e insumos que cumplan altos estándares de calidad para la producción y comercialización de un producto saludable que satisfaga la necesidad y expectativas del cliente.
- Implementar estándares de calidad en el servicio de comercialización al fin de atraer nuevos clientes y crear una fidelización en los clientes ya existentes.
- Al ser un producto saludable se recomienda comunicar el producto y beneficios a través de radio y vallas publicitarias en sectores estratégicos.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

- Estar en constante renovación, retroalimentación y optimización de los recursos.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Bibliografía

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (19 de 11 de 2013). *Como Crece la Población en el Ecuador*. Obtenido de http://www.inec.gob.ec/proyecciones_poblacionales/presentacion.pdf

Banco Central Del Ecuador. (01 de 03 de 2013). *Estadísticas Macroeconómicas*. Obtenido de <http://www.bce.fin.ec/documentos/Estadisticas/SectorReal/Previsiones/IndCoyuntura/EstMacro032013.pdf>

Barkin, D. E. (2004). *Inflación y Democracia el Caso de México*. México: Siglo Veintiuno Editores.

Billacis V, Carrillo D. (14 de 10 de 2012). *INEC*. Obtenido de http://www.inec.gob.ec/publicaciones_libros/Nuevacarademograficadeecuador.pdf

Carneiro, M. (2004). *La responsabilidad social corporativa interna*. España: Esic Editorial.

Compañías, S. d. (5 de 11 de 1999). *Ley de compañías*. Obtenido de http://www.supercias.gob.ec/visorPDF.php?url=bd_supercias/descargas/ss/LEY_DE_COMPANIAS.pdf

Ferraro R. (1997). *Que es que en Tecnología*. Argentina: By Ediciones Granica S.A.

Guía Comercial de la República del Ecuador. (01 de 01 de 2012). *Pro Ecuador*. Obtenido de http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PROEC_GC2013_ECUADOR.pdf

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Hernández, G. (2006). *Diccionario de Economía*. Colombia: Universidad Cooperativa de Colombia.

Hoskisson, R. (2008). *Administración Estratégica*. Mexico: Cengage Learning Editores S.A.

Kotler, P. (2002). *Dirección de Marketing*. México: Industrial atoto.

LOPEZ. (2011). *Medicina e historia natural*. España: Universidad de Valencia.

Ministerio de Comercio Exterior. (22 de 11 de 2013). *Gobierno Nacional de la Republica del Ecuador*. Obtenido de <http://comercioexterior.gob.ec/balanza-comercial/>

NATURPAC. (29 de 7 de 2001). *El Mango*. Obtenido de <http://naturpac.blogspot.com/2011/07/el-mango.html>

Producción, L. O. (22 de 12 de 2010). *INDUSTRIAS*. Obtenido de <http://www.industrias.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/08/Codigo-Organico-de-la-Produccion-Comercio-e-Inversiones.pdf>

Redacción Costa Norte. (25 de 06 de 2011). La naranja está en temporada. *El Comercio*, pág. 4.

Ruiz, F. (2001). *Estrategia de Produccion y Mercado para los Servicios de Salud*. Bogotá: Editorial Ceja.

Senplades. (21 de 10 de 2012). *Plan Nacional Del Buen Vivir*. Obtenido de <http://www.plan.senplades.gob.ec/inicio>

SENPLADES. (2012). *Transformacion de la matriz productiva*. Quito: Ediecuatorial.

TALLIS. (1999). *Estimulacion Temprana e Intervencio Oportuna*. España: Miño y Davila.

Univisión. (04 de 08 de 2005). *Beneficios de la Piña*. Obtenido de <http://foro.univision.com/t5/Noticias-de-Salud-y-Bienestar/BENEFICIOS-DE-LA-PINA/td-p/40647286>

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

ANEXOS

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Anexos 1

1.2 COMPAÑÍAS ANONIMAS

Requisitos:

1.2.1 Son aplicables a esta compañía los requisitos precisados en los numerales 1.1.1, 1.1.2, 1.1.5 y 1.1.6, sobre los requisitos de la compañía de responsabilidad limitada. No obstante lo dicho, se aclara que la compañía anónima no puede tener por nombre una razón social, con las salvedades correspondientes, perfectamente identificadas.

1.2.2 Forma de constitución

1.2.2.1. Constitución simultánea.- Se constituye en un solo acto por convenio entre los que otorguen la escritura y suscriben las acciones, quienes serán los fundadores. Artículos 148 y 149 de la Ley de Compañías.

1.2.2.2. Constitución sucesiva.- Por suscripción pública de acciones, los iniciadores de la compañía que firmen la escritura de promoción serán promotores

1-2-3. Accionistas

1.2.3.1. Capacidad: Para intervenir en la formación de una compañía anónima en calidad de promotor (constitución sucesiva) o fundador (constitución simultánea) se requiere la capacidad civil para contratar. Sin embargo no podrán hacerlo entre cónyuges ni entre hijos no emancipados. Artículo 145 de la Ley de Compañías.

1.2.3.2. Números de accionistas.- La compañía deberá constituirse con dos o más accionistas, según lo dispuesto en el Artículo 147 de la Ley de Compañías, sustituido por el Artículo 68 de la Ley de Empresas Unipersonales de Responsabilidad Limitada. La compañía anónima no podrá subsistir con menos de dos accionistas, salvo las compañías cuyo capital total o mayoritario pertenezcan a una entidad del sector público.

1.2.3. Capital

1.2.3.1. Capital mínimo.- El capital suscrito mínimo de la compañía deberá ser de ochocientos dólares de los Estados Unidos de América. El capital deberá suscribirse íntegramente y pagarse en al menos un 25% del valor nominal de cada acción. Dicho capital puede integrarse en numerario o en especies (bienes muebles e inmuebles) e intangibles, siempre que, en cualquier caso, correspondan al género de actividad de la compañía.

Sin embargo, si se tratare de constituir una compañía cuyo **objeto sea la explotación de los servicios de transporte aéreo interno o internacional**, se requerirá que tal



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

compañía específicamente se dedique a esa actividad con un capital no inferior a veinte veces el monto señalado por la Ley de Compañías para las sociedades anónimas (Dieciséis mil dólares de los Estados Unidos de América), según lo dispuesto en el Art. 46 de la Ley de Aviación Civil, reformada por la Ley No. 126, publicada en el R. O. 379 de 8 de agosto de 1998.

Así también, si se desea constituir una compañía **de salud y medicina prepagada**, conforme lo dispone el artículo 4 de la Ley que regula el funcionamiento de las Empresas Privadas de Salud y Medicina Prepagada, publicada en el R. O. 12, del 26 de agosto de 1998, deberán ser sociedades anónimas, nacionales o extranjeras. Su objeto social será el financiamiento de los servicios de salud y medicina y tendrá un capital pagado mínimo de ochenta mil (80,000) UVC'S (doscientos diez mil trescientos doce dólares de los Estados Unidos de América).

La sociedad anónima permite establecer un capital autorizado, que no es sino el cupo hasta el cual pueden llegar tanto el capital suscrito como el capital pagado. Ese cupo no podrá exceder del doble del importe del capital suscrito (Art. 160 de la Ley de Compañías). Lo expresado para el aporte y transferías de dominio de bienes tangibles e intangibles, así como aportes consistentes en inmuebles sometidos al régimen de propiedad horizontal descritos en la constitución de la compañía limitada, es válido para la constitución de la anónima.

1.2.3.2. Acciones.- La acción confiere a su titular legítimo la calidad de accionista y le atribuye, como mínimo, los derechos fundamentales que de ella derivan y se establecen en la Ley. Las acciones pueden ser ordinarias o preferidas, según lo establezca el estatuto, artículo 170 de la Ley de Compañías, se pueden negociar libremente, conforme lo determina el artículo 191 de la misma Ley. La compañía podrá emitir certificados provisionales o títulos definitivos, artículo 168 de la susodicha Ley

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

MINUTA DE CONSTITUCIÓN SIMULTÁNEA DE COMPAÑÍA ANÓNIMA

SEÑOR NOTARIO:

En el protocolo de escrituras públicas a su cargo, sírvase insertar una de constitución simultánea de compañía anónima, contenida en las siguientes cláusulas:

PRIMERA.- COMPARECIENTES.- Intervienen en el otorgamiento de esta escritura.....(aquí se hará constar los nombres, nacionalidades y domicilios de las personas naturales o jurídicas que, en el número mínimo de 2, vayan a ser accionistas de la compañía. Si una o más de ellas son personas naturales se hará constar además el estado civil de cada una. La comparecencia puede ser por derecho propio o por intermedio de representante legal o de mandatario).

SEGUNDA.- DECLARACIÓN DE VOLUNTAD.- Los comparecientes declaran que constituyen, por la vía simultánea, como en efecto lo hacen, una compañía anónima, que se someterá a las disposiciones de la Ley de Compañías, del Comercio, a los convenios de las partes y a las normas del Código Civil.

TERCERA.- ESTATUTO DE LA COMPAÑÍA.

TÍTULO I

Del nombre, domicilio, objeto y plazo

Artículo 1º.- Nombre.- El nombre de la compañía que se constituye es.....

Artículo 2º.- Domicilio.- El domicilio principal de la compañía es.....(aquí el nombre del cantón seleccionado como domicilio principal de la compañía). Podrá establecer agencias, sucursales o establecimientos administrados por un factor, en uno o más lugares dentro del territorio nacional o en el exterior, sujetándose a las disposiciones legales correspondientes.

Artículo 3º.- Objeto.- el objeto de la compañía consiste en.....(Para el señalamiento de las actividades que conformen el objeto se tendrá en cuenta lo dispuesto en el numeral 3º del Artículo 150. Para la obtención de uno o más informes previos favorables por parte de organismos públicos, ofrece una guía el folleto "Instructivo para la constitución de las compañías mercantiles sometidas al control de la Superintendencia de Compañías", que puede solicitar en esta Institución).

En el cumplimiento de su objetivo, la compañía podrá celebrar todos los actos y contratos permitidos por la ley.

Artículo 4º.- Plazo.- El plazo de duración de la compañía es de.....(se expresará en años), contados desde la fecha de inscripción de esta escritura. La compañía podrá disolverse antes del vencimiento del plazo indicado, o podrá prorrogarlo, sujetándose, en cualquier caso, a las disposiciones legales aplicables.

TÍTULO II

Del capital

Artículo 5º.- Capital y de las acciones.- El capital social es de.....(aquí la suma en que se lo fije, suma que no puede ser menor de 800 dólares de los Estados Unidos de América), dividido en.....(aquí el número de acciones en que se fraccione el capital) acciones ordinarias y nominativas, de(aquí el valor de cada acción, que será de un dólar o múltiplos de un dólar) de valor nominal cada una, numeradas consecutivamente del.... al..... (Se podría redactar este artículo dividiendo las acciones por series, de modo que en cada una de ellas, sin desatender la norma sobre el valor nominal, tengan las acciones correspondientes a cada serie un determinado importe).

TÍTULO III

Del gobierno y de la administración

Artículo 6º.- Norma general.- El gobierno de la compañía corresponde a la junta general de accionistas, y su administración al gerente y al presidente.

Artículo 7º.- Convocatorias.- La convocatoria a junta general efectuará el gerente de la compañía, mediante aviso que se publicará en uno de los diarios de mayor circulación en el domicilio principal de la compañía, con ocho días de anticipación, por lo menos, respecto de

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

aquél en el que se celebre la reunión. En tales ocho días no se contarán el de la convocatoria ni el de realización de la junta.

Artículo 8°.- Clases de juntas.- Las juntas generales serán ordinarias y extraordinarias. Las primeras se reunirán por lo menos una vez al año, dentro de los tres meses posteriores a la finalización del ejercicio económico de la compañía, para considerar los asuntos especificados en los numerales 2°, 3° y 4° del artículo 231 de la Ley de Compañías y cualquier otro asunto puntualizado en el orden del día, de acuerdo con la convocatoria. Las segundas se reunirán cuando fueren convocadas para tratar los asuntos para los cuales, en cada caso, se hubieren promovido.

Artículo 9°.- Quórum general de instalación.- Salvo que la ley disponga otra cosa, la junta general se instalará, en primera convocatoria, con la concurrencia de por lo menos el 50% del capital pagado. Con igual salvedad, en segunda convocatoria, se instalará con el número de accionistas presentes, siempre que se cumplan los demás requisitos de ley. En esta última convocatoria se expresará que la junta se instalará con los accionistas presentes.

Artículo 10°.- Quórum especial de instalación.- Siempre que la ley no establezca un quórum mayor, la junta general se instalará, en primera convocatoria, para deliberar sobre el aumento o disminución de capital, la transformación, la fusión, la escisión, la disolución anticipada de la compañía, la reactivación de la compañía en proceso de liquidación, la convalidación y, en general, cualquier modificación del estatuto con la concurrencia de al menos el 50% del capital pagado. En estos casos, salvo que la ley señale un quórum mayor, para que la junta se instale previa segunda convocatoria, bastará la concurrencia de la tercera parte del capital pagado. Cuando preceda una tercera convocatoria, siempre que la ley no prevea otro quórum, la junta se instalará con el número de accionistas presentes. De ello se dejará constancia en esta convocatoria.

Artículo 11°.- Quórum de decisión.- Salvo disposición en contrario de la ley, las decisiones se tomarán con la mayoría del capital pagado concurrente a la reunión.

Artículo 12°.- Facultades de la junta.- Corresponde a la junta general el ejercicio de todas las facultades que la ley confiere al órgano de gobierno de la compañía anónima.

Artículo 13.- Junta universal.- No obstante lo dispuesto en los artículos anteriores, la junta se entenderá convocada y quedará válidamente constituida en cualquier tiempo y en cualquier lugar, dentro del territorio nacional, para tratar cualquier asunto siempre que esté presente todo el capital pagado y los asistentes, quienes deberán suscribir el acta bajo sanción de nulidad de las resoluciones, acepten por unanimidad la celebración de la junta.

Artículo 14°.- Presidente de la compañía.- El presidente será nombrado por la junta general para un período.... *(puede oscilar entre uno y cinco años)*, a cuyo término podrá ser reelegido. El presidente continuará en el ejercicio de sus funciones hasta ser legalmente reemplazado.

Corresponde al presidente:

- a) Presidir las reuniones de junta general a las que asista y suscribir, con el secretario, las actas respectivas;
- b) Suscribir con el gerente los certificados provisionales o los títulos de acción, y extenderlos a los accionistas; y,
- c) Subrogar al gerente en el ejercicio de sus funciones, en caso de que faltare, se ausentare o estuviere impedido de actuar, temporal o definitivamente.

Artículo 15°.- Gerente de la compañía.- El gerente será nombrado por la junta general para un período.... *(puede oscilar entre uno y cinco años)*, a cuyo término podrá ser reelegido. El gerente continuará en el ejercicio de sus funciones hasta ser legalmente reemplazado.

Corresponde al gerente:

- a) Convocar a las reuniones de junta general;
- b) Actuar de secretario de las reuniones de junta general a las que asista y firmar, con el presidente, las actas respectivas;
- c) Suscribir con el presidente los certificados provisionales o los títulos de acción, y extenderlos a los accionistas;

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

TÍTULO IV DE LA FISCALIZACIÓN

Artículo 16°.- Comisarios.- La junta general designará...(aquí el número de comisarios que nombre), cada....(aquí el número de años que comprendan el período para el que se nombre al o a los comisarios), quienes tendrán derecho ilimitado de inspección y vigilancia sobre todas las operaciones sociales, sin dependencia de la administración y en interés de la compañía.

TÍTULO V

DE LA DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN

Artículo 17°.- Norma general.- La compañía se disolverá por una o más de las causas previstas para el efecto en la Ley de Compañías, y se liquidará con arreglo al procedimiento que corresponda, de acuerdo con la misma ley. Siempre que las circunstancias permitan, la junta general designará un liquidador principal y otro suplente.

CUARTA.- APORTES.- Se elaborará el cuadro demostrativo de la suscripción y pago del capital social tomando en consideración lo dispuesto por la Ley de Compañías en sus artículos 150, numeral 6°, en cualquier caso, 147, inciso 5°, y 161, si el aporte fuere en numerario y 162, si fuere en especies. Si se estipulare plazo para el pago del saldo deudor, éste no podrá exceder de dos años contados desde la fecha de constitución de la compañía. En aplicación de las normas contenidas en los artículos antes citados, se podría elaborar el cuadro de suscripción y pago del capital social a base de los siguientes datos generales:

Nombres accionistas	Capital suscrito	Capital pagado (debe cubrir al menos el 25% de cada acción)	Capital por pagar (el saldo deberá pagarse en 2 años máximo)	Número de Acciones	Capital Total
	Numerario (dinero)	Especies (muebles, inmuebles o intangibles)			
	1.				
	2.				
				
	TOTALES:				

QUINTA.- NOMBRAMIENTO DE ADMINISTRADORES.- Para Los períodos señalados en los artículos 14° y 15° del estatuto, se designa como presidente (a) de la compañía al (o a la) señor (o señora)...y como gerente de la misma al (o a la)señor (o señora)..., respectivamente.

Usted, señor Notario, se dignará añadir las correspondientes cláusulas de estilo.

https://www.supercias.gob.ec/bd_supercias/descargas/ss/instructivo_soc.pdf

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

Anexos 2

REQUISITOS Y TRÁMITES PARA OBTENER EL REGISTRO SANITARIO

TÍTULO 11 DE LAS REFORMAS AL CÓDIGO DE SALUD

Art. 99.- Sustitúyase el Título IV del libro II del Código de Salud por el siguiente:

TÍTULO IV DEL REGISTRO SANITARIO

Art. 100.- Los alimentos procesados o aditivos, medicamentos en general, productos naturales procesados, drogas, insumos o dispositivos médicos, productos médicos naturales y homeopáticos unisistas, cosméticos, productos higiénicos o perfumes, y plaguicidas de uso doméstico, industrial o agrícola, fabricados en el Ecuador o en el exterior, deberán contar con Registro Sanitario para su producción, almacenamiento, transportación, comercialización y consumo. El cumplimiento de esa norma será sancionado de conformidad con la ley, sin perjuicio de la responsabilidad del culpable de resarcir plenamente cualquier daño que se produjere a terceros con motivo de tal cumplimiento.

Art. 101.- El registro sanitario para alimentos procesados o aditivos, productos naturales procesados, cosméticos, productos higiénicos o perfumes, y plaguicidas de uso doméstico, industrial o agrícola, o para las empresas que los produzcan, será otorgado por el Ministerio de Salud Pública, a través de las Subsecretarías y las Direcciones Provinciales que determine el reglamento correspondiente y a través del Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical Leopoldo Izquieta Pérez.

El Registro Sanitario para medicamentos en general, medicamentos genéricos, drogas, insumos o dispositivos médicos, productos médicos naturales y homeopáticos unisistas, se registrará por dispuesto en la Ley de Producción, Importación, Comercialización y Expendio de Medicamentos Genéricos de Uso Humano.

Art. 102.- El Registro Sanitario será otorgado cuando se hubiese emitido previamente un informe técnico favorable, o mediante homologación conforme a lo establecido en esta ley.

El Registro Sanitario podrá también ser conferido a la empresa fabricante para sus productos, sobre la base de la aplicación de las buenas prácticas de manufactura y demás requisitos que establezca el reglamento al respecto.

Art. 103.- El informe técnico favorable para el otorgamiento del Registro Sanitario podrá ser emitido por el Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical Leopoldo Izquieta Pérez, universidades, escuelas politécnicas y laboratorios, públicos y privados, previamente acreditados para el efecto por el Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación, de conformidad con lo que establezca el reglamento al respecto.

Art. 104.- El Registro Sanitario se entenderá concedido en caso de que, existiendo el informe técnico favorable, el Ministerio de Salud Pública a través de las dependencias o subsecretarías correspondientes no hubiese otorgado el Registro Sanitario en el plazo de treinta días a partir de la recepción del informe, o no lo hubiere negado justificadamente. En este caso, el número del Registro Sanitario será el que conste en el informe del instituto o laboratorio acreditado al que deberá preceder el nombre del referido instituto o laboratorio, sin perjuicio de la facultad del Ministerio de Salud Pública para cancelar el Registro Sanitario de conformidad con la Ley.

Art. 105.- El Registro Sanitario será concedido por homologación a los alimentos procesados o aditivos, productos naturales procesados, cosméticos, productos higiénicos o perfumes y plaguicidas de uso doméstico, industrial o agrícola importados, que cuenten con certificados de registro sanitario, de venta libre, o de buena práctica de manufactura, otorgados por autoridad competente acreditada, de conformidad con lo que establezca el reglamento correspondiente.

El Presidente de la República determinará mediante el reglamento que dicte para el efecto la lista de las autoridades competentes de otro Estado o de organizaciones internacionales especializadas cuyos certificados de registro sanitario, de venta libre, o de buena práctica de manufactura, pueden ser objeto de homologación directa conforme a este artículo.

Art. 106.- El Registro Sanitario por homologación se entenderá concedido en caso de que el Ministerio de Salud Pública no lo hubiese otorgado, o negado justificadamente, en el plazo de treinta días a partir de la recepción de la solicitud correspondiente, siempre que se trate de certificados de registro sanitario, de venta libre, o de buena práctica de manufactura otorgados por las autoridades previstas en el respectivo reglamento. En este caso, el número de Registro Sanitario será el número o referencia del certificado de registro sanitario, de venta libre, o de buena práctica de manufactura original al que deberá preceder el nombre de la autoridad competente otorgante, sin

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

perjuicio de la Facultad del Ministerio de Salud Pública para cancelar el Registro Sanitario de conformidad con la Ley.

Art. 107.- El Registro Sanitario tendrá una vigencia de diez años contados a partir de la fecha de su otorgamiento.

Art. 108.- El Ministerio de Salud Pública podrá cancelar el Registro Sanitario en caso de que estableciere que un producto o fabricante, según sea el caso, no cumple con los requisitos y características establecidos por la ley y normas correspondientes o que el producto pudiere, por cualquier causa, provocar perjuicios a la salud de los consumidores, siempre que las condiciones del producto no fueren imputables a circunstancias ajenas al control del titular del Registro Sanitario. En todo caso, la persona natural o jurídica responsable deberá resarcir plenamente cualquier daño que se produjere a terceros con motivo de tal incumplimiento, sin perjuicio de otras responsabilidades civiles o penales a que hubiere lugar.

Para este propósito, el Ministerio de Salud Pública realizará, directamente o a través de terceros debidamente acreditados, inspecciones y análisis de control de los productos sujetos a Registro Sanitario, en forma periódica o aleatoria de oficio o como consecuencia de denuncia presentada por cualquier persona, natural o jurídica, o por iniciativa de cualquier organismo o dependencia estatal, conforme al reglamento correspondiente. Las muestras necesarias podrán ser obtenidas en aduanas, en las instalaciones de producción o almacenamiento o en los canales de distribución al consumidor, incluyendo medio de transporte y lugares de exhibición y venta.

Art. 109.- En caso de cambios en la presentación, marca, o empaque u otras modificaciones similares de un producto que contare con Registro Sanitario, solamente se requerirá de un nuevo Registro Sanitario si en cambio fuere de tal naturaleza que pudiere tener efecto en la calidad y seguridad del producto o su aptitud de uso, conforme a lo que establezca el reglamento correspondiente.

Art. 110.- El otorgamiento del Registro Sanitario por parte del Ministerio de Salud Pública estará sujeto al pago de una tasa de inscripción para cubrir los costos administrativos involucrados, así como al pago de una tasa anual a favor del Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical Leopoldo Izquieta Pérez. La falta de pago oportuno podrá dar lugar a la cancelación del Registro Sanitario.

El Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical Leopoldo Izquieta Pérez, las universidades, escuelas politécnicas y laboratorios, públicos o privados, acreditados para el efecto, tendrán derecho al pago por los servicios prestados por los análisis y la emisión de los informes técnicos correspondientes.

Art. 111.- La construcción, instalación, transformación, y funcionamiento de plantas industriales procesadoras de alimentos, elaborados farmacéuticos y biológicos, de cosméticos y plaguicidas, requieren permiso previo de la autoridad de salud, que verificará que se ajusten a los requisitos establecidos y realizará el control periódico de los locales en funcionamiento. La falta de esta autorización, así como el incumplimiento de las normas de salud y normas técnicas aplicables de conformidad con lo que establezca el reglamento correspondiente, será causal para la cancelación del registro sanitario de los productos que allí fabriquen o procesaren o del registro sanitario de la empresa, según sea el caso”.

TRAMITE DE OBTENCION DE REGISTRO SANITARIO DE ALIMENTOS

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

DIRECCION NACIONAL DE FARMACIA Y CONTROL SANITARIO

CONTROL DE ALIMENTOS

BASE LEGAL: CODIGO DE LA SALUD (Artículo 100, Título IV, Libro II)

REGLAMENTO DE ALIMENTOS.- R.O. 984 DEL 22 DE JULIO DE 1998 (Capítulos I y II, Título IV)

PARA INSCRIPCION DE PRODUCTOS NACIONALES

CARPETA No. 1

1. SOLICITUD dirigida al Director General de Salud, individual para cada producto sujeto a Registro Sanitario (Ver anexo 1).
2. PERMISO DE FUNCIONAMIENTO: Actualizado y otorgado por la Autoridad de Salud (Dirección Provincial de Salud de la jurisdicción en la que se encuentra ubicada la fábrica); (Original a ser devuelto y una copia). (Ver anexo 3).
3. CERTIFICACION OTORGADA POR LA AUTORIDAD DE SALUD COMPETENTE de que el establecimiento reúne las disponibilidades técnicas para fabricar el producto. (Original a ser devuelto y una copia); (Corresponde al acta que levanta la Autoridad de Salud una vez que realiza la inspección del establecimiento).

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

4. INFORMACION TECNICA RELACIONADA CON EL PROCESO DE ELABORACION Y DESCRIPCION DEL EQUIPO UTILIZADO.
5. FORMULA CUALI-CUANTITATIVA: Incluyendo aditivos, en orden decreciente de las proporciones usadas (en porcentaje referido a 100 g. ó 100 ml.). Original.
6. CERTIFICADO DE ANALISIS DE CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO: Con firma del Técnico Responsable. Original. (Obtenido en cualquier Laboratorio de Control de Alimentos, incluidos los Laboratorios de Control de Calidad del Instituto de Higiene "Leopoldo Izquieta Pérez").
7. ESPECIFICACIONES QUIMICAS DEL MATERIAL UTILIZADO EN LA MANUFACTURA DEL ENVASE. (Otorgado por el fabricante o proveedor de los envases). Con firma del Técnico Responsable. Original.
8. PROYECTO DE ROTULO A UTILIZAR POR CUADRUPLICADO: Dos Originales.
9. INTERPRETACION DEL CODIGO DE LOTE: Con firma del Técnico Responsable.
LOTE: Una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.
CODIGO DE LOTE: Modo Simbólico (letras o números, letras y números) acordado por el fabricante para identificar un lote, puede relacionarse con la fecha de elaboración.
10. PAGO DE LA TASA POR EL ANALISIS DE CONTROL DE CALIDAD, PREVIO A LA EMISION DEL REGISTRO SANITARIO: Cheque certificado a nombre del Instituto de Higiene y Malaria Tropical "Leopoldo Izquieta Pérez" por el valor fijado en el respectivo Reglamento. (Ver anexo 4).
1. DOCUMENTOS QUE PRUEBEN LA CONSTITUCION, EXISTENCIA Y REPRESENTACION LEGAL DE LA ENTIDAD SOLICITANTE, cuando de trate de persona jurídica. Original.
2. TRES (3) MUESTRAS DEL PRODUCTO ENVASADO EN SU PRESENTACION FINAL Y PERTENECIENTES AL MISMO, LOTE. (Para presentaciones grandes, como por ejemplo: sacos de harina, de azúcar, jamones, etc., se aceptan muestras de 500 gramos cada una, pero en envase de la misma naturaleza).

CARPETAS No. 2 y No. 3

TANTO PARA PRODUCTOS NACIONALES COMO PARA PRODUCTOS DE FABRICACION EXTRANJERA:

Ingresar, cada una, con una copia de los siguientes documentos:

1. Solicitud
2. Fórmula cuali-cuantitativa
3. Permiso de Funcionamiento
4. Certificación otorgada por la Autoridad de Salud competente
5. Interpretación del código de lote
6. Certificado de análisis de control de calidad del lote del producto en trámite
7. Información técnica relacionada con el proceso de elaboración y descripción del equipo utilizado
8. Proyecto de rótulo o etiqueta

PARA PRODUCTOS EXTRANJEROS: A más de los documentos señalados anteriormente, copias de:

9. Certificado de Registro Sanitario o su equivalente
1. Certificado de libre venta
2. Certificado de análisis de control de calidad
3. Autorización legal del fabricante extranjero al Representante Nacional.

REINSCRIPCION DE PRODUCTOS NACIONALES Y EXTRANJEROS

PARA LA REINSCRIPCION DE PRODUCTOS, TANTO NACIONALES COMO EXTRANJEROS: Además de los documentos señalados anteriormente adjuntar, original del registro sanitario o copia certificada, pago de la tasa anual de mantenimiento del registro sanitario y etiquetas originales.

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

INSTRUCTIVO GENERAL

1. Los datos de la solicitud deben concordar con los de los rótulos o etiquetas y con los documentos adjuntos.
2. El rótulo o etiqueta de los productos que solicitan inscripción puede o no estar impresa (pero deben presentar facsímil).
3. El rótulo o etiqueta llevará los siguientes datos, (Norma Técnica INEN 1334):
 - a. Nombre del producto
 - b. Marca Comercial
 - c. Identificación del lote
 - d. Razón Social de la Empresa
 - e. Contenido Neto en unidades del Sistema Internacional
 - f. Indicar si se trata de un alimento artificial
 - g. Número de Registro Sanitario
 - h. Fecha de elaboración
 - i. Tiempo máximo de consumo
 - j. Lista de Ingredientes
 - k. Forma de conservación
 - l. Precio de venta al público, P.V.P.
 - m. Ciudad y país de origen
4. Cuando un producto alimenticio durante el trámite para la inscripción o reinscripción en el Registro Sanitario fuere objetado, el fabricante deberá hacer una reconsideración en un lapso no mayor de tres meses, debiendo dar cumplimiento a las observaciones emitidas en el informe de objeción.
 1. En caso de productos rechazados por análisis, el fabricante deberá remitir nuevas muestras, adjuntando el valor de la tasa correspondiente.
 2. El Registro Sanitario tendrá una vigencia de siete (7) años, contados a partir de la fecha de su expedición. Vencida la vigencia podrá renovarse por períodos iguales en los términos establecidos en el Código de la Salud y en el Reglamento de Alimentos.
3. Los alimentos registrados para mantener la vigencia de sus registros deberán pagar anualmente la tasa fijada para tal objeto. El pago deberá efectuarse hasta el 31 de marzo de cada año.
4. La persona responsable de todo alimento inscrito en el Registro Sanitario que lo retire del mercado deberá comunicar a la Dirección General de Salud.
5. No se permitirá la comercialización de un producto alimenticio con la leyenda "REGISTRO SANITARIO EN TRAMITE".

LA DOCUMENTACION Y MUESTRAS DEBEN SER PRESENTADAS EN EL INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE "LEOPOLDO IZQUIETA PEREZ".

INSTITUTO DE HIGIENE-QUITO: Iquique 2045 y Yaguachi.- Teléfonos: (593-2) 568041-565858 Fax: (593-2) 552715

INSTITUTO DE HIGIENE-GUAYAQUIL: Julián Coronel 905 y Esmeraldas.- Teléfono: (593-4) 281540 Fax: (593-4) 293189

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

ANEXO 1

MODELO DE SOLICITUD PARA PRODUCTOS NACIONALES: (Original y una copia), individual para cada producto sujeto a Registro Sanitario y deberá contener la siguiente información:

Señor:
DIRECTOR GENERAL DE SALUD
Presente.

De conformidad con el artículo 100 del Código de la Salud, solicito a usted la inscripción (o reinscripción) del siguiente producto:

NOMBRE COMPLETO DEL PRODUCTO:
Específico:.....
Comercial:.....
LOTE: FECHA DE ELABORACION:

TIEMPO MÁXIMO DE CONSUMO: FECHA DE VENCIMIENTO:.....

FORMULA CUALI-CUANTITATIVA: Ingredientes en orden decreciente de propiedades usadas, incluyendo aditivos (En caso de productos nacionales debe declarar el número de Registro Sanitario), expresados en unidades del Sistema Internacional, relacionado a 100 g. ó 100 ml.

CONDICIONES DE CONSERVACION:

FORMAS DE PRESENTACION:

ENVASE: MATERIAL DEL ENVASE:
(Interno, inmediato y/o externo)

CONTENIDO (En unidades del Sistema Internacional, de acuerdo a la Ley de Pesas y Medidas).

FABRICANTE:
Nombre (Persona natural o jurídica):
Ciudad: Calle:..... No.:..... Tel./Fax:

SOLICITANTE DEL REGISTRO SANITARIO (Puede ser el mismo fabricante):
Nombre (Persona natural o jurídica):
Dirección.- Calle:.....No.:Tel./Fax:

- a. GERENTE GENERAL O (f) REPRESENTANTE TÉCNICO:
REPRESENTANTE LEGAL QUÍMICO FARMACÉUTICO,
BIOQUÍMICO FARMACÉUTICO O
INGENIERO EN ALIMENTOS
CON No. REGISTRO EN EL M.S.P.
(f) ABOGADO
No. Matrícula

<http://comercioexterior.com.ec/qs/sites/default/files/Requisitos%20para%20Obtener%20el%20Permiso%20Sanitario.pdf>

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO



INSTITUTO TECNOLÓGICO SUPERIOR ORDILLERA

CONTRIBUIR CON EL SECTOR ALIMENTICIO CON COMIDA SANA Y NUTRITIVA, REALIZANDO UN PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PEQUEÑA INDUSTRIA QUE SE DEDICA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACION DE MIX DE FRUTAS TROPICALES DESHIDRATADAS UBICADA EN EL NORTE DE QUITO