



CARRERA DE ADMINISTRACION BANCARIA Y FINANCIERA

IMPULSAR EL SECTOR DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS
MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE
UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA
CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN
RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO
DE QUITO.

Proyecto de investigación previo a la obtención del título de tecnólogo en
Administración Bancaria y Financiera.

Autor: Calahorrano Cobos Oscar Fabián

Tutor: Dr. Marco Vinicio Mina

Quito, Abril 2015



DECLARACION Y APROBACION DEL TUTOR Y LECTOR

IMPULSAR EL SECTOR DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO 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.

Calahorrano Cobos Oscar Fabián

CC: 1724084957

CONTRATO DE CESIÓN SOBRE DERECHOS PROPIEDAD

INTELECTUAL

Comparecen a la celebración del presente contrato de cesión y transferencia de derechos de propiedad intelectual, por una parte, el estudiante Calahorrano Cobos Oscar Fabián, por sus propios y personales derechos, a quien en lo posterior se le denominará el "CEDENTE"; y, por otra parte, el INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO CORDILLERA, representado por su Rector el Ingeniero Ernesto Flores Córdova, a quien en lo posterior se lo denominará el "CESIONARIO". Los comparecientes son mayores de edad, domiciliados en esta ciudad de Quito Distrito Metropolitano, hábiles y capaces para contraer derechos y obligaciones, quienes acuerdan al tenor de las siguientes cláusulas:

PRIMERA: ANTECEDENTE.- a) El Cedente dentro del pensum de estudio en la carrera de banca y finanzas que imparte el Instituto Superior Tecnológico Cordillera, y con el objeto de obtener el título de Tecnólogo en banca y finanzas el estudiante participa en el proyecto de grado denominado "**Impulsar el sector de producción de alimentos y bebidas mediante un estudio de factibilidad para la creación de una empresa de procesamiento y elaboración de pulpa congelada de mora orgánica para ser comercializada en restaurantes del sector norte del D.M de Quito**", el cual incluye la creación de un producto , para lo cual ha implementado los conocimientos adquiridos en su calidad de alumno. **b)** Por iniciativa y responsabilidad del Instituto Superior Tecnológico Cordillera se desarrolla la

IMPULSAR EL SECTOR DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

creación de la Empresa, motivo por el cual se regula de forma clara la cesión de los derechos de autor que genera la obra literaria y que es producto del proyecto de grado, el mismo que culminado es de plena aplicación técnica, administrativa y de reproducción

SEGUNDA: CESIÓN Y TRANSFERENCIA.- Con el antecedente indicado, el Cedente libre y voluntariamente cede y transfiere de manera perpetua y gratuita todos los derechos patrimoniales del producto descrito en la cláusula anterior a favor del Cesionario, sin reservarse para sí ningún privilegio especial (código fuente, código objeto, diagramas de flujo, planos, manuales de uso, etc. El Cesionario podrá explotar el proyecto por cualquier medio o procedimiento tal cual lo establece el Artículo 20 de la Ley de Propiedad Intelectual, esto es, realizar, autorizar o prohibir, entre otros: a) La reproducción del proyecto por cualquier forma o procedimiento; b) La comunicación pública del producto; c) La distribución pública de ejemplares o copias, la comercialización, arrendamiento o alquiler del proyecto; d) Cualquier transformación o modificación del proyecto ; e) La protección y registro en el IEPI del proyecto a nombre del Cesionario; f) Ejercer la protección jurídica del proyecto; g) Los demás derechos establecidos en la Ley de Propiedad Intelectual y otros cuerpos legales que normen sobre la cesión de derechos de autor y derechos patrimoniales.

TERCERA: OBLIGACIÓN DEL CEDENTE.- El cedente no podrá transferir a ningún tercero los derechos que conforman la estructura, secuencia y organización del producto que es objeto del presente contrato, como tampoco emplearlo o

utilizarlo a título personal, ya que siempre se deberá guardar la exclusividad del producto a favor del Cesionario.

CUARTA: CUANTIA.- La cesión objeto del presente contrato, se realiza a título gratuito y por ende el Cesionario ni sus administradores deben cancelar valor alguno o regalías por este contrato y por los derechos que se derivan del mismo.

QUINTA: PLAZO.- La vigencia del presente contrato es indefinida.

SEXTA: DOMICILIO, JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.- Las partes fijan como su domicilio la ciudad de Quito. Toda controversia o diferencia derivada de éste, será resuelta directamente entre las partes y, si esto no fuere factible, se solicitará la asistencia de un Mediador del Centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara de Comercio de Quito. En el evento que el conflicto no fuere resuelto mediante este procedimiento, en el plazo de diez días calendario desde su inicio, pudiendo prorrogarse por mutuo acuerdo este plazo, las partes someterán sus controversias a la resolución de un árbitro, que se sujetará a lo dispuesto en la Ley de Arbitraje y Mediación, al Reglamento del Centro de Arbitraje y Mediación de la Cámara de comercio de Quito, y a las siguientes normas: a) El árbitro será seleccionado conforme a lo establecido en la Ley de Arbitraje y Mediación; b) Las partes renuncian a la jurisdicción ordinaria, se obligan a acatar el laudo arbitral y se comprometen a no interponer ningún tipo de recurso en contra del laudo arbitral; c) Para la ejecución de medidas cautelares, el árbitro está facultado para solicitar el auxilio de los funcionarios públicos, judiciales, policiales y administrativos, sin que sea necesario recurrir a juez ordinario alguno; d) El procedimiento será confidencial

IMPULSAR EL SECTOR DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

y en derecho; e) El lugar de arbitraje serán las instalaciones del centro de arbitraje y mediación de la Cámara de Comercio de Quito; f) El idioma del arbitraje será el español; y, g) La reconvencción, caso de haberla, seguirá los mismos procedimientos antes indicados para el juicio principal.

SÉPTIMA: ACEPTACIÓN.- Las partes contratantes aceptan el contenido del presente contrato, por ser hecho en seguridad de sus respectivos intereses.

En aceptación firman a los 20 días del mes de Abril del dos mil quince.

f) _____

Calahorrano Cobos Oscar Fabián

C.C. 1724084957

CEDENTE

f) _____

Instituto Superior Tecnológico Cordillera

CESIONARIO

AGRADECIMIENTOS

Gracias al Dr. Marco Vinicio Mina, por el valioso aporte profesional, técnico y humano brindado en el transcurso de este semestre en favor de la culminación de esta retadora carrera que después de mucho sacrificio voy a culminar.

Gracias a mis padres por que han sido un gran apoyo, gracias por todo su esfuerzo, y la confianza que depositaron en mí. Gracias porque siempre, han estado a mi lado.

A todos mis amigos, por los momentos que hemos pasado juntos y porque han estado siempre ahí en todos los momentos.

A todos mis profesores por la dedicación dada en el transcurso del inicio al final de la carrera.

DEDICATORIA

A mis padres por su apoyo incondicional

IMPULSAR EL SECTOR DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

RESUMEN EJECUTIVO

“Impulsar el sector de producción de alimentos y bebidas mediante un estudio de factibilidad para la creación de una empresa de procesamiento y elaboración de pulpa congelada de mora orgánica para ser comercializada en restaurantes del sector norte del D.M de Quito.”

La empresa “Pulpi Mora” estará enfocada en ofrecer un producto orgánico y de calidad, ya que se ha tomado en cuenta las necesidades y preferencia del cliente en el consumo de la pulpa de mora que consumen a diario.

Por medio del estudio de mercado realizado se ha podido determinar, las necesidades del cliente que podrán consumir una pulpa orgánica, de calidad y además se podrá ahorrar tiempo y dinero por su facilidad de preparar.

Se ha podido determinar que la implementación de una empresa de este tipo dedicada a la producción de pulpa orgánica en el DM. De Quito es aceptable.

ABSTRACT

"Boosting food production sector and beverages through a feasibility study for the establishment of a company processing and preparation of organic blackberry frozen pulp to be sold in restaurants DM northern sector of Quito."

The company "Pulpi Mora" will focus on providing high-quality organic product because it has taken into account the needs and customer preference in consumption mulberry pulp consumed daily.

Through market survey has been determined, the customer needs that may consume organic pulp quality and also will save time and money for their ease of preparation.

It has been determined that the implementation of such company dedicated to the production of organic pulp in the DM. Quito is acceptable.

IMPULSAR EL SECTOR DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

ÍNDICE DE CONTENIDO

CAPÍTULO I.....	19
INTRODUCCION	19
1.1 Justificación.....	19
1.2 Antecedentes.....	21
CAPÍTULO 2.....	24
ANÁLISIS SITUACIONAL	24
2.1 AMBIENTE EXTERNO	24
2.1.1 factor económico.....	25
2.1.1.1 Inflación	25
2.1.1.2 PIB.....	26
2.1.1.3 Tasa Activa.....	27
2.1.1.4 Tasa Pasiva.....	28
2.1.1.5 Balanza Comercial	29
2.1.1.6 Pea	30
2.1.2 Factor Social.....	31
2.1.2.1 Industrias Manufactureras.....	32
2.1.3 Factor Legal	33
2.1.3.1 Reserva Del Nombre	33
2.1.3.2 Solicitud De Aprobación.....	34
2.1.3.3 Número Mínimo Y Máximo De Socios.....	34
2.1.3.4 Capital Mínimo	34
2.1.3.5 Requerimientos Adicionales.....	34
2.1.3.5.1 Patente Municipal.....	34
2.1.3.5.2 Registro Sanitario	35
2.1.4 Factor Tecnológico.....	37
2.2 ENTORNO LOCAL.....	38
2.2.1 Clientes.....	38
2.2.1.1 Amenaza De Ingreso de Productos Sustitutos	39

2.2.2 Proveedores	39
2.2.2.1 Poder de Negociación de los Proveedores.	40
2.2.3 Competidores.....	40
2.2.3.1 Competidores Actuales	40
2.3 ANÁLISIS INTERNO	41
2.3.1 Propuesta Estratégica	41
2.3.1.1 Misión	41
2.3.1.2 Visión	41
2.3.1.3 Objetivos	42
2.3.1.3.1 Objetivo General	42
2.3.1.3.2 Objetivos Específicos.....	42
2.3.1.4 Principios Y Valores	42
2.3.2 Gestión Administrativa	44
2.3.3 Gestión Operativa.....	44
2.3.4 Gestión Comercial.....	45
2.4. ANÁLISIS FODA.....	49
2.4.1 Fortalezas	49
2.4.2 Oportunidades	50
2.4.3 Debilidades.....	50
2.4.4 Amenazas	50
CAPÍTULO 3.....	52
ESTUDIO DE MERCADO	52
3.1 ANÁLISIS DEL CONSUMIDOR.....	52
3.1.1 Determinación De La Población Y Muestra	53
3.1.1.1 Población.....	53
3.1.1.2 Muestreo.....	53
3.1.2 Técnicas De Obtención De Información.....	54
3.1.2.1 Método Histórico	54
3.1.2.2 La Encuesta	55
3.1.2.3 La Observación	56

3.1.3 Análisis De La Información	69
3.2 OFERTA	70
3.2.1 Oferta Histórica.....	70
3.2.2 Oferta Proyectada.....	71
3.3 PRODUCTOS SUSTITUTOS	71
3.2.1 Oferta Histórica.....	71
3.4 DEMANDA	72
CAPÍTULO 4.....	74
ESTUDIO TECNICO.....	74
4.1 TAMAÑO DEL PROYECTO	74
4.1.1 Capacidad Instalada	74
4.1.2 Capacidad Óptima.....	74
4.2 LOCALIZACIÓN	75
4.2.1 Macro – Localización.....	75
4.2.2 Micro – Localización	76
4.2.2.1 Matriz de localización	77
4.2.3 Localización Óptima	78
4.3 INGENIERÍA DEL PRODUCTO	78
4.3.1 Definición del Bien	78
4.3.2 Distribución de La Planta.....	79
4.3.3 Proceso Productivo.....	79
4.3.4 MAQUINARIA.....	83
4.3.5 Equipos.....	89
CAPÍTULO 5.....	90
ESTUDIO FINANCIERO	90
5.1 INGRESOS OPERACIONALES Y NO OPERACIONALES	90
5.1.1 Ingresos Operacionales	90
5.1.2 Ingresos no Operacionales	91
5.2 COSTOS	91
5.2.1 Costos Directos	92

IMPULSAR EL SECTOR DE LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

5.2.2 Costos Indirecto	92
5.2.3 Gastos de Ventas	93
5.2.4 Gastos Administrativos	94
5.2.5 Costo de Ventas.....	95
5.2.6 Costos Financieros	95
5.2.7 Costos Fijos y Variables.....	95
5.2.8 Proyección De Ventas Costos Y Gastos	96
5.3 INVERSIONES.....	97
5.3.1 Inversión Fija	97
5.3.1.1 Activos Fijos	98
5.3.1.2 Activos Nominales (Diferidos)	100
5.3.2 Capital de Trabajo.....	100
5.3.3 Fuentes de Financiamiento y uso de Fondos	101
5.3.4 Amortización de Financiamiento (Tabla de Amortización).....	102
5.3.5 Depreciaciones (Tabla de Depreciación)	103
5.3.6 Estado de Situación Inicial.....	104
5.3.7 Estado de Resultados Proyectados (a cinco años).....	105
5.3.8 Flujo de Caja	105
5.4 EVALUACION.....	106
5.4.1 Tasa de Descuento.....	106
5.4.2 Van	107
5.4.3 Tir.....	108
5.4.4 Pri (Periodo De Recuperación de la Inversión).....	108
5.4.5 Rbc (Relación Costo Beneficio).....	109
5.4.6 Punto de Equilibrio	110
5.4.7 Análisis de Índices Financieros.....	113
CAPÍTULO 6.....	115
ANÁLISIS DE IMPACTOS	115
6.1 IMPACTO AMBIENTAL	115
6.2 IMPACTO ECONÓMICO.....	116

6.3 IMPACTO PRODUCTIVO	116
6.4 IMPACTO SOCIAL	117
CAPÍTULO 7.....	118
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	118
7.1 CONCLUSIONES	118
7.2 RECOMENDACIONES	119
BIBLIOGRAFIA.....	120

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Inflación anual 2014.....	25
Tabla 2 Tasa Activa	27
Tabla 3 Tasa Activa	28
Tabla 4 Restaurantes	53
Tabla 5 Pregunta 1	59
Tabla 6 Pregunta 2	60
Tabla 7 Pregunta 3	61
Tabla 8 Pregunta 4	62
Tabla 9 Pregunta 5	63
Tabla 10 Pregunta 6	64
Tabla 11 Pregunta 7	65
Tabla 12 Pregunta 8	66
Tabla 13 Pregunta 9	67
Tabla 14 Pregunta 10	68
Tabla 15 Oferta Histórica.....	70
Tabla 16 Oferta Proyectada.....	71
Tabla 17 Demanda Proyectada.....	72
Tabla 18 Demanda Insatisfecha	73
Tabla 19 Capacidad Optima.....	75
Tabla 20 Macro- Localización	75
Tabla 21 Matriz De Localización.....	77
Tabla 22 Composición de la Mora	80
Tabla 23 Equipos.....	89
Tabla 24 Ingresos Del Proyecto	91
Tabla 25 Materia Prima Directa.....	92
Tabla 26 Mano De Obra Directa.....	92
Tabla 27 Costos Indirectos de Fabricación	93
Tabla 28 Servicios Básicos	93
Tabla 29 Arriendo	93
Tabla 30 Gastos Administrativos	94
Tabla 31 Sueldo Gerente.....	94
Tabla 32 Costo de Ventas	95
Tabla 33 Capital Financiado	95
Tabla 34 Costos Fijos y Variables	96
Tabla 35 Proyección Ventas, Costos y Gastos.....	96
Tabla 36 Inversión Fija	98
Tabla 37 Activos	98
Tabla 38 Activos Diferidos	100



Tabla 39 Capital de Trabajo.....	100
Tabla 40 Fuentes de Financiamiento.....	101
Tabla 41 Tabla de Amortización.....	102
Tabla 42 Depreciaciones	103
Tabla 43 Estado de Situación Inicial.....	104
Tabla 44 Estado de Resultados	105
Tabla 45 Flujo de Caja	105
Tabla 46 Van.....	107
Tabla 47 Tir.....	108
Tabla 48 Pri.....	108
Tabla 49 Punto de Equilibrio	110
Tabla 50 Punto de Equilibrio	112

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1 PIB	26
Figura 2 Balanza Comercial.....	29
Figura 3 Pea.....	30
Figura 4 Distribución De La Pea.....	31
Figura 5 Ocupación de la Pea.....	32
Figura 6 Clientes	38
Figura 7 Proveedores.....	39
Figura 8 Competidores	41
Figura 9 Organigrama	43
Figura 10 Logo Tipo	45
Figura 11 Pregunta 1	59
Figura 12 Pregunta 2	60
Figura 13 Pregunta 3	61
Figura 14 Pregunta 4	63
Figura 15 Pregunta 5	64
Figura 16 Pregunta 6	65
Figura 17 Pregunta 7	66
Figura 18 Pregunta 8	67
Figura 19 Pregunta 9	68
Figura 20 Pregunta 10	69
Figura 21 Macro-Localización.....	75
Figura 22 Micro-Localización.....	76
Figura 23 Localización Óptima.....	78
Figura 24 Distribución de La Planta	79
Figura 25 Elaboración De La Pulpa	79
Figura 26 Despulpadora	83
Figura 27 Balanza Digital	85
Figura 28 Mesa De Selección	85
Figura 29 Selladora	86
Figura 30 Quemador Industrial	86
Figura 31 Tanque de gas Industrial	87
Figura 32 Ollas Industriales	87
Figura 33 Marmita.....	87
Figura 34 Cuarto Frio.....	88
Figura 35 Codificadora	89
Figura 36 Grafico Punto de Equilibrio.....	112

CAPÍTULO I

INTRODUCCION

1.1 Justificación

En Ecuador la industria de elaboración de pulpas tomó impulso importante en los últimos diez años, en manos de pioneros que visualizaron la posibilidad de producir a nivel semi-industrial pulpas a partir de las frutas más comunes y apetecidas en el país.

En la actualidad debido a los diversos factores económicos, políticos y sociales que vivimos no solo en el Ecuador sino en el mundo entero, las personas estamos en la necesidad de obtener mayores ingresos que hagan posible la subsistencia y hoy por hoy tanto hombres como mujeres trabajamos de manera equitativa y el tiempo en el hogar es cada vez más reducido, dejando la alimentación de los hijos en manos de ellos o de cualquier otra persona que no le interesa el valor nutricional, por lo que buscamos productos que se acoplen a este nivel en el que nos estamos manejando, es claro que de aquí nacieron los consumidores de comida rápida, chatarra, jugos sintéticos entre otros, los cuales han sufrido graves enfermedades ya que estos son realmente perjudiciales.

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

La FAO en el 2013 la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, nos informa sobre la importancia de comer frutas y hortalizas. Algunos de los trastornos más comunes y debilitantes del mundo, comprendidos algunos defectos congénitos, el retraso mental y del crecimiento, la debilidad del sistema inmunitario, la ceguera e incluso la muerte, se deben a una alimentación carente de vitaminas y minerales (comúnmente denominados “micronutrientes”). El consumo insuficiente de fruta y hortalizas es uno de los principales factores de tal falta de micronutrientes.

La mayoría de las personas no consumen este tipo de alimentos diariamente como deberían hacerlo y aquellas que lo hacen no saben tratarlas de una manera adecuada para que los químicos que contienen sean eliminados, ya que también estos son dañinos para nuestro organismo.

Así, las pulpas de frutas al ser seleccionadas y tratadas de la manera saludable que necesitamos no solo están eliminando estos químicos, sino que preservan todas las propiedades naturales de ellas.

Este proyecto contribuirá al progreso productivo en el sector Calacali de la ciudad de Quito, ya que se aprovechará la fruta existente estudiando la calidad de la mora y así se evitará grandes pérdidas de la fruta o rechazo, ya que creemos que la fruta ecuatoriana es de excelente calidad pero los procesos de transformación no son los adecuados. Y la promoción y comercialización del producto en los restaurantes del Sector Norte del D.M .de Quito buscará inclusión del producto en el mercado, brindando calidad y fuentes nutricionales los consumidores.

(Herminda)

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

1.2 Antecedentes

El Ecuador es un país que cuenta con importantes recursos naturales, como son la fertilidad de sus suelos, la variedad de climas; que le permiten ofrecer una gran variedad de frutos de toda especie.

Sin embargo los ecuatorianos no han explotado adecuadamente sus recursos y gran parte de su riqueza agrícola, se pierde, ya sea por falta de educación y conocimientos en los cultivos, por la creciente crisis económica por la que ha venido atravesando el país, o por falta de financiamiento que no les permite desarrollarse.

En estas condiciones, una empresa que en el Sector Agroindustrial, se dedique a la explotación de dichos recursos apropiadamente, tiene excelentes posibilidades de crecimiento y permanencia en el mercado.

Una forma de aprovechamiento, es el procesamiento de las frutas para la obtención de pulpas, que conserven sus propiedades naturales, mediante el método físico del congelamiento.

La pulpa es un producto pastoso, no diluido, ni concentrado, ni fermentado, obtenido por la desintegración y tamizado de la fracción comestible de frutas frescas, sanas, maduras y limpias. Las pulpas se caracterizan por poseer una variada gama de compuestos nutricionales que les confieren un atractivo especial a los consumidores.

Su mayor atractivo desde el punto de vista nutricional es su aporte a la dieta de principalmente vitaminas, minerales, enzimas y carbohidratos como la fibra.

El mercado ecuatoriano, no ha sido explotado realmente por los productores de pulpa. En la ciudad de Quito, ocupan el 40% total del mercado. Por lo que el mercado de consumo final, el porcentaje es aún más bajo, ya que principalmente los productores se han dedicado principalmente a la exportación y a servir a las empresas de Catering.

Al analizar a los competidores, podemos decir que las empresas más fuertes son: María Morena y La Jugosa, que comenzaron a elaborar pulpa desde el año 1994 aproximadamente. Estas empresas han posesionado al producto en el mercado como un producto suntuario, con precios altos para el mercado del consumidor final, debido a que no existe una competencia en el mercado, así mismo han diversificado su cartera de productos hacia lo que es mermeladas, aderezos, lo que hoy es una ventaja competitiva ya que no dependen del producto base y pueden utilizar la pulpa para sus procesos productivos y su supervivencia.

(Castillo R. A., 2013)

La mora silvestre, también denominada zarzamora o frambuesa negra, se trata de un fruto que crece en arbustos de la familia de las Rosáceas.

Esta fruta es originaria de Asia y Europa y se pueden ver en estado silvestre en los márgenes de nuestros caminos. Es un fruto constituido por pequeñas drupas o granos que se agrupan entre sí. Primero son de color verde, después rojas y cuando están maduras, adquieren un color negro característicamente brillante.

La mora aporta muy pocas calorías (25,8 calorías por 100 gramos), debido a su alto contenido en agua (87.2 %) y su bajo aporte en hidratos de carbono (5,1 gramos por 100 calorías), su contenido en grasa y proteínas es anecdótico.

Sin embargo, sí que tiene interés su elevado contenido en fibra (6,1 gramos por 100 calorías). Su verdadero interés nutricional viene de la mano de las vitaminas, por ejemplo son ricas en vitamina C (15 miligramos por 100 gramos), que en algunas variedades de moras estas cantidades de vitamina C son mayores que las presentes en algunos cítricos. Esta vitamina tiene una acción antioxidante y participa en la producción de colágeno, una de nuestras proteínas cicatrizantes.

Esta fruta es una fuente importante de pigmentos naturales, como los antocianos y los carotenoides, que unido a la vitamina C presentan una importante acción antioxidante. Con respecto al aporte de minerales, destaca el contenido en potasio, hierro y calcio, a pesar de su contenido debemos recordar que tanto el hierro como el calcio de los vegetales, tiene peor biodisponibilidad que los procedentes de alimentos de origen animal.

(Astrid)

CAPÍTULO 2

ANÁLISIS SITUACIONAL

2.1 AMBIENTE EXTERNO

Ambiente Externo: está conformado por las fuerzas e instituciones relevantes que afectan a las transacciones entre la organización y el mercado. Este se puede dividir en fuerzas directas y fuerzas indirectas.

F. Directas: tienen un impacto inmediato sobre la organización. Existen básicamente 6 fuerzas que afectan el desempeño de una organización, ellas son: clientes, competencia, (recursos humanos), sindicatos, sistemas financieros y proveedores.

F. Indirectas: son variables del entorno que tienen impacto sobre el funcionamiento de la organización, pero que no es tan inmediato. Se pueden identificar a: la tecnología, la economía, la política, las leyes, las pautas culturales, sociales y aspectos internacionales.

(Ambiente externo)

2.1.1 factor económico

Con el aspecto económico se determinará si este nuevo proyecto contribuirá al desarrollo de la economía

2.1.1.1 Inflación

La inflación es un indicador económico que refleja el crecimiento continuo y generalizado de los precios de los bienes y servicios y factores productivos de una economía a lo largo del tiempo.

Tabla 1 Inflación anual 2014

FECHA	VALOR
Diciembre-31-2014	3.67 %
Noviembre-30-2014	3.76 %
Octubre-31-2014	3.98 %
Septiembre-30-2014	4.19 %
Agosto-31-2014	4.15 %
Julio-31-2014	4.11 %
Junio-30-2014	3.67 %
Mayo-31-2014	3.41 %
Abril-30-2014	3.23 %
Marzo-31-2014	3.11 %
Febrero-28-2014	2.85 %
Enero-31-2014	2.92 %
Diciembre-31-2013	2.70 %
Noviembre-30-2013	2.30 %
Octubre-31-2013	2.04 %
Septiembre-30-2013	1.71 %
Agosto-31-2013	2.27 %
Julio-31-2013	2.39 %
Junio-30-2013	2.68 %
Mayo-31-2013	3.01 %
Abril-30-2013	3.03 %
Marzo-31-2013	3.01 %
Febrero-28-2013	3.48 %
Enero-31-2013	4.10 %

(Banco Central del Ecuador)

Análisis:

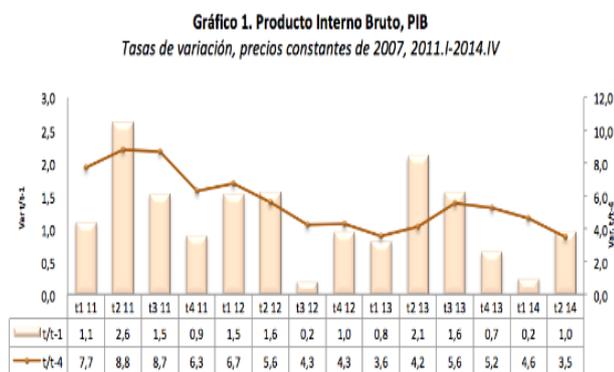
IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

La inflación en el periodo del año 2014 es de 3,67 % .Este es un factor negativo para el proyecto porque si existe inflación el precio de las materias primas se elevan y el producto terminado tendrá otro precio. También este podría ser positivo para una empresa porque la empresa sería quien ponga los precios en el mercado a los productos.

2.1.1.2 PIB

Producto se refiere a valor agregado; interno se refiere a que es la producción dentro de las fronteras de una economía; y bruto se refiere a que no se contabilizan la variación de inventarios ni las depreciaciones o apreciaciones de capital.

Figura 1 PIB



Fuente: Banco Central del Ecuador.

Análisis:

Ecuador mantiene un crecimiento económico, con un resultado positivo del 1.0% al semestre anterior lo que ubica al PIB con el 3,5% lo cual se encuentra en un constante desarrollo año a año.

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

2.1.1.3 Tasa Activa

La tasa de interés es el precio del dinero en el mercado financiero, una tasa de interés alta incentiva el ahorro y una tasa de interés baja incentiva el consumo.

Existen las tasas de interés activa y pasiva, la primera se utiliza para cobrar por el uso del dinero, y la segunda es el pago que se recibe por una inversión.

Tabla 2 Tasa Activa

FECHA	VALOR
Enero-31-2015	7.84 %
Diciembre-31-2014	8.19 %
Noviembre-30-2014	8.13 %
Octubre-31-2014	8.34 %
Septiembre-30-2014	7.86 %
Agosto-31-2014	8.16 %
Julio-30-2014	8.21 %
Junio-30-2014	8.19 %
Mayo-31-2014	7.64 %
Abril-30-2014	8.17 %
Marzo-31-2014	8.17 %
Febrero-28-2014	8.17 %
Enero-31-2014	8.17 %
Diciembre-31-2013	8.17 %
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 %

(Banco Central del Ecuador, 2015)

Análisis:

La tasa de interés activa es del 7.84% este valor es un indicador influyente en el crecimiento económico de una sociedad, las entidades financieras hoy en día se han convertido en opción de financiamiento para nuevos proyectos emprendedores

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

los cuales son apoyados por el gobierno central mediante las reformas y control que se están dando a dichas instituciones para fomentar el desarrollo del país.

2.1.1.4 Tasa Pasiva

Es la tasa de interés que el depositante cobra, o sea, lo que el Banco o institución financiera paga a los que realizan los depósitos.

Tabla 3 Tasa Activa

FECHA	VALOR
Enero-31-2015	5.22 %
Diciembre-31-2014	5.18 %
Noviembre-30-2014	5.07 %
Octubre-31-2014	5.08 %
Septiembre-30-2014	4.98 %
Agosto-31-2014	5.14 %
Julio-30-2014	4.98 %
Junio-30-2014	5.19 %
Mayo-31-2014	5.11 %
Abril-30-2014	4.53 %
Marzo-31-2014	4.53 %
Febrero-28-2014	4.53 %
Enero-31-2014	4.53 %
Diciembre-31-2013	4.53 %
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 %

(Banco Central del Ecuador)

Análisis:

La tasa de interés pasiva muestra la forma de pago de las instituciones financieras de las cuales financiaron un monto para invertir .Mientras más inviertan

en sus instituciones tendremos más formas de realizar préstamos para un emprendimiento.

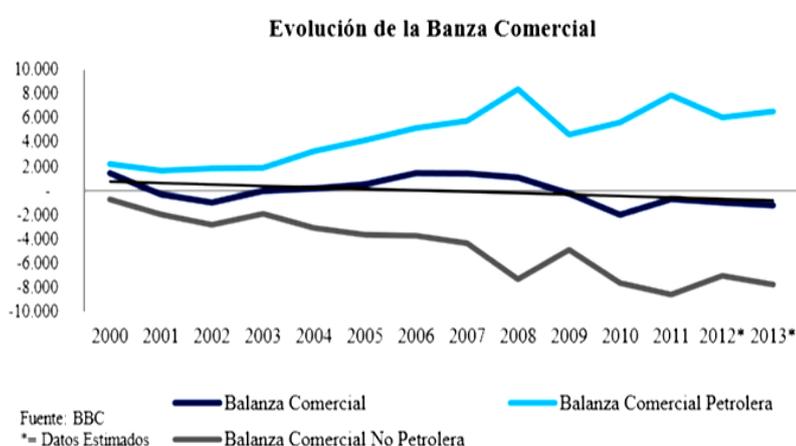
2.1.1.5 Balanza Comercial

La balanza comercial es el registro de las importaciones y exportaciones de un país durante un período.

Es la diferencia entre los bienes que un país vende al exterior y los que compra a otros países.

- Las importaciones son las compras que los ciudadanos, las empresas o el gobierno de un país hacen de bienes y servicios que se producen en otros países y que se traen desde esos otros países a él.
- Las exportaciones son los bienes o servicios que se producen en el país, los cuales son vendidos y posteriormente enviados a clientes de otros países.

Figura 2 Balanza Comercial



(Ecuador., 2015)

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Análisis:

La balanza comercial representa una oportunidad, ya que nuestro país tiene un notable crecimiento año a año en las exportaciones y nuestro producto podríamos exportarlo a los diferentes países.

2.1.1.6 Pea

La PEA es el principal indicador de la oferta de mano de obra en una sociedad. Las personas económicamente activas son todas aquellas que, teniendo edad para trabajar, están en capacidad y disponibilidad para dedicarse a la producción de bienes y servicios económicos en un determinado momento. Incluye a las personas que trabajan o tienen trabajo (ocupados) y a aquellas que no tienen empleo pero están dispuestas a trabajar (desocupados). Son inactivos en cambio, quienes no están en disponibilidad de trabajar ya sea por edad, incapacidad o decisión propia.

(Indicadores)

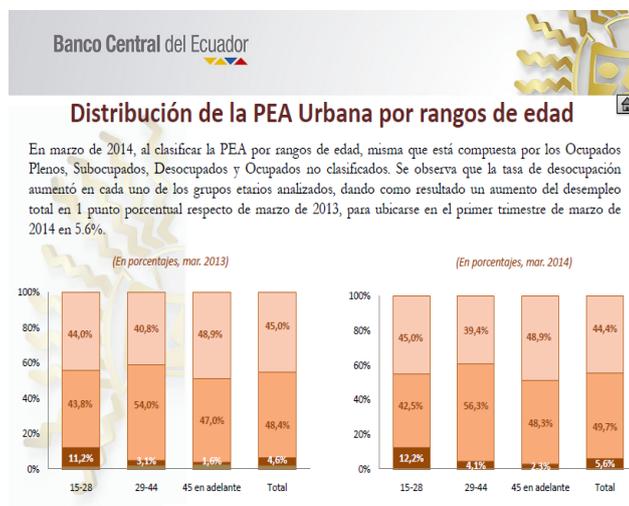
Figura 3 Pea



IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Fuente: Banco central del Ecuador

Figura 4 Distribución De La Pea



(Banco Central del Ecuador)

Análisis:

Se puede observar que en Marzo del 2014, la tasa ocupacional plena represento el 44,4% lo cual aumento el desempleo total en un 1 punto porcentual con el 45,0 % respecto al 2013 , esto representa una amenaza para el proyecto ya que una persona sin empleo no tendrá los recursos económicos para adquirir el producto.

2.1.2 Factor Social

Los factores sociales que afectan el entorno económico de una empresa son las influencias culturales de la época.

La factibilidad para la creación de la Empresa Procesadora y Comercializadora de pulpa de mora congelada en el D.M de Quito, beneficia en gran medida a los consumidores de los restaurantes porque permite mejorar el nivel de

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

vida, el nivel nutricional y optimizar el tratamiento, el manejo y los métodos de cuidado de las frutas.

2.1.2.1 Industrias Manufactureras

Manufactura o fabricación es una fase de la producción económica de los bienes. Consiste en la transformación de materias primas en productos manufacturados, productos elaborados o productos terminados para su distribución y consumo.

(Industrias)

Figura 5 Ocupación de la Pea



Fuente: Banco central del Ecuador

Análisis:

En el cuadro los indicadores señalan que el sector de manufactura tiene un notable incremento en el 2014 con el 12,4% que al 2013 con el 12,2 lo cual es

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

bueno por lo que en el Ecuador está subiendo el índice de exportación de alimentos y bebidas a diferentes países.

2.1.3 Factor Legal

Este factor hace referencia a las normas, políticas, leyes y reglamentos que afectan el desarrollo del negocio. Para la industrialización de la pulpa de fruta influyen varias leyes como se detalla a continuación:

La legislación societaria del Ecuador pone a disposición diversas alternativas bajo las cuales una o varias personas pueden agruparse con el fin de emprender actividades empresariales o productivas.

De acuerdo a las necesidades del proyecto, la empresa será constituida como Compañía de Responsabilidad Limitada, puesto que con ella se garantiza la protección patrimonial de cada uno de los aportantes denominados "socios", hasta por el monto total de aportaciones de cada uno de ellos.

Con fin de conformar la empresa, ésta deberá cumplir ciertos requisitos primordiales previos a la iniciación de las actividades:

2.1.3.1 Reserva Del Nombre

Para este tipo de compañías la razón social o denominación, puede ser un nombre objetivo o fantasioso, el mismo que deberá ser aprobado por la Superintendencia de Compañías.

La propuesta de nombre para desarrollar la empresa sería "Pulpa de frutas del Ecuador Cía. Ltda." (PULPI MORA CÍA. LTDA.)

2.1.3.2 Solicitud De Aprobación

La presentación ante la Superintendencia de Compañías, se la realizará con tres copias certificadas de la Escritura de Constitución de la Empresa, adicionando además la respectiva solicitud, que deberá ser elaborada y abalizada por un profesional de derecho, legalmente reconocido y facultado para ejercer su profesión.

2.1.3.3 Número Mínimo Y Máximo De Socios

Para efectos de cumplir los requisitos que exige enmarcarse dentro de la constitución como compañía limitada, el número de socios será de mínimo dos y máximo quince, y en el caso que se excediere de este número, ésta deberá disolverse para dar paso a la conformación de otra clase de compañía.

2.1.3.4 Capital Mínimo

El capital mínimo requerido, según lo establece la Ley de Compañías del Ecuador, es de cuatrocientos dólares americanos, el mismo que deberá ser suscrito íntegramente y pagado al menos en el 50% del valor nominal de cada aportación y cuyo saldo deberá ser cancelado en un plazo no mayor a los doce meses, el mismo que deberá ser depositado en una cuenta de integración de capital en un banco local.

2.1.3.5 Requerimientos Adicionales

2.1.3.5.1 Patente Municipal

Toda persona natural o jurídica que ejerza habitualmente actividades comerciales, industriales y/o financieras dentro del cantón, está obligada a obtener su registro de patente municipal.

Requisitos:

1. Formulario "Solicitud para Registro de Patente Personas Jurídicas".
2. Copia legible de los estados financieros del período contable a declarar, con la fe de presentación de la superintendencia de Compañías o de Bancos, según sea el caso.
3. Copia legible de la cédula de ciudadanía y del nombramiento del representante legal.
4. Original y copia legible del R.U.C.
5. Original y copia legible del certificado de seguridad (otorgado por el benemérito Cuerpo de Bomberos). Las personas que tienen más de un establecimiento, deben presentar el certificado de seguridad de cada uno de los locales.
6. Copia de la escritura de constitución (cuando es por primera vez).

2.1.3.5.2 Registro Sanitario

La legislación ecuatoriana, a través del Código de la Salud, estipula, que están sujetos a registro sanitario los alimentos procesados, aditivos alimentarios, medicamentos en general, productos biológicos, naturales procesados de uso medicinal, y productos dentales; dispositivos médicos, y de diagnóstico, productos higiénicos, plaguicidas para uso doméstico e industrial, fabricados en el territorio nacional o en el exterior, para su importación, exportación, comercialización, dispensación y expendio, incluidos los que se reciban en donación.

Cabe mencionar que queda prohibido la importación, exportación, comercialización y expendio de productos procesados para el uso y consumo humano que no cumplan con la obtención previa del registro sanitario.

En base a ello, se ha determinado el procedimiento a seguir previo la obtención del registro sanitario:

- Solicitud, dirigida al director general de salud, individual para cada producto sujeto a registro sanitario.
- 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).⁴⁵ ley Orgánica de Salud. Título Único, Capítulo I, Del registro sanitario. Art.137.
- Certificación otorgada por la autoridad de salud competente, que el establecimiento reúne las disponibilidades técnicas para fabricar el producto.
- Información técnica relacionada con el proceso de elaboración y descripción del equipo utilizado.
- Fórmula cuali-cuantitativa, incluyendo aditivos, en orden decreciente de las proporciones usadas (en porcentaje referido a 100 g. Ó 100 ml).
- Certificado de análisis de control de calidad del producto: con firma del técnico responsable.
- Especificaciones químicas del material utilizado en la manufactura del envase. (otorgado por el fabricante o proveedor de los envases).

- Proyecto de rótulo a utilizar por cuadruplicado.
- Interpretación del código de lote: con firma del técnico responsable.
- Lote: una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales. Código 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.
- Pago de la tasa por el análisis de control de calidad, previo a la emisión del registro sanitario.
- Documentos que prueben la constitución, existencia y representación legal de la entidad solicitante, cuando se trate de persona jurídica.
- Tres (3) muestras del producto envasado en su presentación final y perteneciente 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).

(Requisitos para constituir una empresa)

2.1.4 Factor Tecnológico

Cuando se trata de procesos de producción como es la industrialización de la pulpa de fruta, el uso tecnológico optimiza recursos humanos y económicos, con lo que se puede generar mayor rentabilidad para la empresa. De igual forma el uso de tecnología y la innovación hacen que el producto final pueda alcanzar estándares de calidad adecuadas para cumplir con los requerimientos técnicos y las necesidades de los consumidores de pulpa de fruta.

A través del funcionamiento de esta planta se pueden estandarizar los productos agroindustriales, de acuerdo a las características, gustos, preferencias y necesidades de la región.

En este proyecto se utilizará maquinaria y equipo de transformación de la pulpa de fruta en productos terminados.

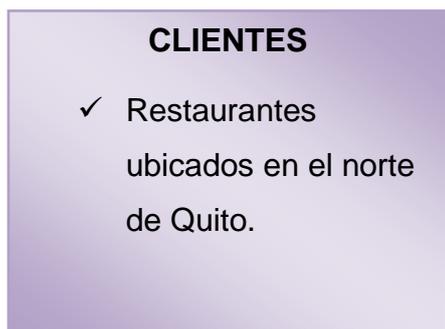
2.2 ENTORNO LOCAL

2.2.1 Clientes

Son las personas más importantes de cualquier negocio, sin clientes no existen negocios y sin clientes no hay ventas.

Nuestros clientes serán los restaurantes que están ubicados en el norte de Quito.

Figura 6 Clientes



Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Un mercado o segmento no será atractivo cuando los clientes no están muy bien organizados, el producto tiene varios o muchos sustitutos, el producto no es muy diferenciado o es de bajo costo para el cliente, lo que permite que pueda hacer sustituciones por igual o menor costo. A mayor organización de los compradores mayores serán sus exigencias en materia de reducción de precios, de mayor calidad y

servicios y por consiguiente la corporación tendrá una disminución en los márgenes de utilidad.

2.2.1.1 Amenaza De Ingreso de Productos Sustitutos

Un mercado o segmento no es atractivo si existen productos sustitutos reales o potenciales. La situación se complica si los sustitutos están más avanzados tecnológicamente o pueden entrar a precios más bajos reduciendo los márgenes de utilidad de la corporación y de la industria.

Productos sustitutos serían el agua, los jugos de otras marcas Pulp, Sunny, Del valle, Frutal, Natura etc. Si nuestro producto llega a aumentar el precio lo podrían sustituir los productos ya mencionados.

Nuestro producto es único en el mercado por sus propiedades nutritivas, la pulpa de mora se consume directamente en jugo, ensaladas, mermeladas, la decisión de compra la tiene el consumidor final.

2.2.2 Proveedores

Un proveedor puede ser una persona o una empresa que abastece a otras empresas con existencias (artículos), los cuales serán transformados para venderlos posteriormente o directamente que se compran para su venta.

Los proveedores que proporcionarán los recursos para la empresa serán los agricultores que se dedique a la siembra de mora en el sector de Calacalí.

Figura 7 Proveedores

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

PROVEEDORES

- ✓ Los agricultores

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

2.2.2.1 Poder de Negociación de los Proveedores.

El análisis del poder de negociación de los proveedores, nos permite diseñar estrategias destinadas a lograr mejores acuerdos con nuestros proveedores, mientras menor cantidad de proveedores existan, mayor será su capacidad de negociación, ya que al no haber tanta oferta de insumos, estos pueden fácilmente aumentar sus precios. En nuestro caso el poder de negociación de los proveedores es bajo.

2.2.3 Competidores

Son quienes satisfacen el deseo del consumidor en lugar de nuestra oferta.

2.2.3.1 Competidores Actuales

Para una corporación será más difícil competir en un mercado o en uno de sus segmentos donde los competidores estén muy bien posicionados, sean muy numerosos y los costos fijos sean altos, pues constantemente estará enfrentada a guerras de precios, campañas publicitarias agresivas, promociones y entrada de nuevos productos.

Los productos que pueden llegar a competir con la pulpa de la mora a causa de variaciones en precio, calidad, presentación, gusto de los consumidores, publicidad; son:

Figura 8 Competidores



Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

2.3 ANÁLISIS INTERNO

2.3.1 Propuesta Estratégica

2.3.1.1 Misión

Posesionarnos en el mercado nacional como empresa líder en el procesamiento y elaboración de pulpa de mora congelada, creando un ambiente confiable y sólido para nuestros clientes. Ofreciendo un producto con altos estándares de calidad, preparado con fruta orgánica y con altos valores nutricionales.

2.3.1.2 Visión

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Ser una empresa dedicada a la producción y comercialización de pulpas de frutas que cubra el mercado local y a mediano plazo lograr consolidar el mercado nacional en el 2017 exportar el producto a la Comunidad Europea.

2.3.1.3 Objetivos

2.3.1.3.1 Objetivo General

Elaborar pulpa de mora orgánica de excelente calidad y a bajos precios, beneficiando a los clientes finales para conocer el nivel de aceptación en el norte de Quito.

2.3.1.3.2 Objetivos Específicos

- Elaborar un producto 100% orgánico y de calidad que satisfagan las necesidades del cliente.
- Determinar las oportunidades de mercado y la mejor estrategia para la comercialización de pulpas de mora congelada.
- Realizar un marketing para ofrecer el producto a los restaurantes.
- Realizar un plan de financiamiento para tener una buena estabilidad para adquirir nuestra materia prima y tener una buena producción de nuestro producto.

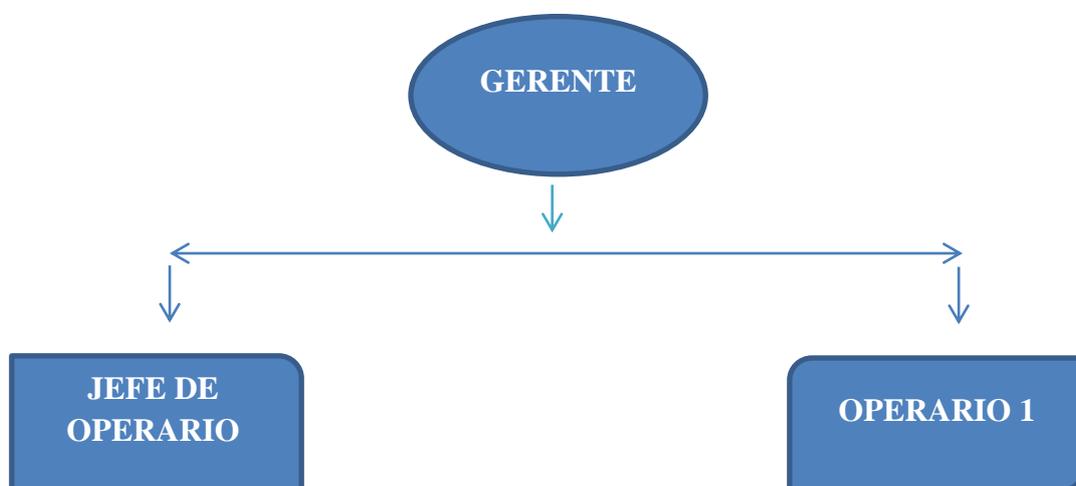
2.3.1.4 Principios Y Valores

- **Sencillez:** Tanto personal como en actitud ante el cliente y también con los directivos de la empresa.
- **Lealtad:** Referente a reglamentos y procesos internos.

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

- **Honestidad:** En todas las actividades que desempeñe, ya que maneja dinero, documentos y paquetes importantes
- **Respeto:** Aceptamos la diversidad cultural, religiosa y de género y somos tolerantes.
- **Justicia:** Tomamos decisiones justas que nos permiten tener un mejor ambiente de trabajo e imagen empresarial.
- **Transparencia:** Nuestra gestión es verificable, clara y genera confianza a nuestros grupos de interés.
- **Integridad:** Actuamos con ética y coherencia, respetamos las políticas y normas empresariales sin beneficio personal.
- **Responsabilidad:** todos los trabajadores deben ser responsables con su trabajo cumpliendo todas sus obligaciones.
- **Equidad:** Trabajar de una manera igual en forma armónica, estableciendo precios de acuerdo a la competencia.

Figura 9 Organigrama



Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

2.3.2 Gestión Administrativa

La Gestión a nivel administrativo consiste en brindar un soporte administrativo a los procesos empresariales de las diferentes áreas funcionales de una entidad, a fin de lograr resultados efectivos y con una gran ventaja competitiva revelada en los estados financieros.

A continuación se muestran los cargos del organigrama con el número de personas necesarias para cubrir los puestos.

Cargos Administrativos:

- **Gerente General.-** El gerente general estará encargado del rendimiento del negocio en su totalidad. Será quien evalúe el desempeño de cada una de los departamentos, como también el responsable de implementar objetivos y metas a corto y largo plazo.

Perfil del Cargo

Gerente general:

- Título en carreras de administración de empresas.
- Experiencia mínima en cargos similares 1 año.
- Conocimiento en desarrollo de nuevos productos y desarrollo de marcas.

2.3.3 Gestión Operativa

La gestión operativa está dada por el siguiente flujo grama que nos ayudará a realizar las actividades de forma ordenada con la finalidad de reflejar la calidad de los productos que brinda la microempresa.

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

- **Operarios/Obreros.-** Los operarios son los encargados de llevar a cabo cada una de las diferentes etapas en el proceso de producción, desde el momento en que llega la materia prima hasta el momento de entrega del mismo y uno de ellos cumple con la función de guardianía.

Perfil de Cargos

Operarios/Obreros:

- Conocimiento de procesos productivos.
- Experiencia mínima en cargos similares 1 año.

2.3.4 Gestión Comercial

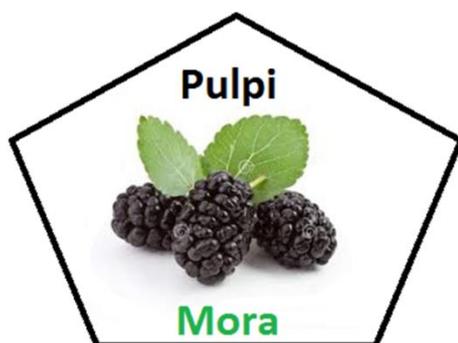
La Gestión Comercial es una de las actividades más importantes para la promoción de cualquier producto.

- **Nombre De La Microempresa**

PULPI – MORA

- **Logotipo De La Microempresa**

Figura 10 Logo Tipo



IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Elaborado por: Calahorrano Cobos Oscar

- **Slogan De La Microempresa**

Nada más rico y nutritivo que la pulpa de mora

Producto

Nuestro producto va dirigido a los restaurantes del norte de Quito.

Objetivos Del Producto

Posicionarnos en el mercado con una excelente imagen en la mente del consumidor ofreciendo un producto orgánico y natural.

Estrategias Del Producto

- **Marca:** El nombre comercial de nuestra empresa, en la cual sea representativo de los productos que ofreceremos a nuestros clientes con una identidad propia será:
- **Logo:** La imagen que usaremos en nuestras publicidades para que las personas puedan identificar nuestros productos, donde se demuestra el dinamismo, prestigio, confianza y respaldo que nuestra empresa representará es el que se encuentra en el empaque.
- **Empaque:** El producto es empacado en funda de polietileno en presentación de 1000 gramos donde da protección al producto y sirve para incentivar el deseo de compra.

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

- **Almacenamiento y Vida útil:** El producto deber ser almacenado en condiciones de congelación, para garantizar su vida útil.
- **Slogan:** El slogan es la frase clave con él cual nuestra empresa reflejará su filosofía a su vez le permitirá recordar comúnmente a los consumidores.

Promoción

Se realizará degustaciones del producto, mediante lo cual se busca mantener una imagen agradable a fin que los clientes nos identifiquen y podamos ser de su consumo.

Se utilizará distintos tipos de promoción en ventas entre los cuales se puede citar algunos de los más importantes, y que serán los primeros en ser utilizados, entre los que se tienen:

- Se colocará stands en los principales centros comerciales de la ciudad de Quito y en los diferentes puntos de venta del mismo, para ofrecer gratuitamente el producto y de esta manera lograr que las personas conozcan su exquisito sabor y calidad.
- Otra forma de promoción será, entregar un porcentaje más de contenido, por el mismo precio establecido.

Publicidad

La publicidad es el componente imprescindible para la venta de un producto, ya que no basta con dirigirlo al mercado correcto, a un precio atractivo y mediante un canal de distribución positivo; sino que se debe crear conciencia e interés en el

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

producto o servicio que ofrece la empresa, comunicando sus beneficios y atributos para diferenciarlo de la competencia, y así persuadir a los clientes que lo adquieran.

Estrategia De Comunicación

Nuestra empresa difundirá el producto a través de los diferentes medios de comunicación como:

- **Dípticos:** Para poder llegar a un mayor número de personas se pasará publicidad de nuestro producto en dípticos ofreciendo el producto y indicando la ubicación de la empresa.
- **Tarjetas:** es uno de la forma de presentación para así diferenciarnos de las otras empresas y promocionar el producto.
- propagandas promocionales de nuestra empresa y nuestro producto, es decir que este medio nos ayudará a informar al consumidor.

Forma De Pago

La forma de pago será en efectivo, cheque, o las tarjetas de crédito, débito bancario todo dependerán de la manera más cómoda que le resulte al cliente pagar por el producto.

Vendedores

- **Vendedores.-** Encargado de las ventas y del contacto permanente con nuestros clientes, encargado de buscar clientes potenciales, dar soporte al

gerente en todas las actividades de mercadeo, realizara estrategias y planes de marketing que requiera el proyecto.

Perfil del Cargo

Vendedor

- Estudiante universitario en marketing o ingeniería comercial
- Conocimientos complementarios: estrategias comerciales, ventas, habilidades de negociación.
- Experiencia previa en posiciones similares de por lo menos 1 año.

2.4. ANÁLISIS FODA

Se presentan las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del proyecto, con el fin de aprovechar y potenciar las fortalezas y las oportunidades, al mismo tiempo que trate de corregir o reducir los riesgos que conllevan las debilidades y amenazas.

2.4.1 Fortalezas

- Se compra la parte útil de la fruta, evitando la desagradable acumulación de desperdicios y evitando los malos olores.
- Requiere muy poco espacio.
- Le ahorra tiempo en las diferentes preparaciones.
- Es la mejor forma de conservar la fruta por espacios de tiempo prolongados y es posible disfrutarla aún en temporadas en las que es imposible conseguirla.

- La fruta contiene vitaminas, minerales y fibras, bajas en calorías y libres de grasas, con un alto contenido de agua.
- Maquinaria y tecnología apropiada para la fabricación de la pulpa de mora.

2.4.2 Oportunidades

- Buscar mercados para la mejora de la comercialización.
- Mercado creciente existencia de necesidades no satisfechas en el mercado.
- Demanda creciente por alimentos saludables y funcionales.
- La posibilidad de exportar la pulpa de mora hacia el extranjero.
- Mercado atractivo y aun no explotado en su totalidad.

2.4.3 Debilidades

- Insuficiente provisión de materias prima que limita las oportunidades de ampliar la producción.
- Desconocimiento de normas de calidad y tecnología agrícola.
- Falta de conocimiento de los beneficios de la fruta por parte de los posibles clientes.
- Inexperiencia en el mercado.

2.4.4 Amenazas

- Inestabilidad política, económica y social.

- No disponibilidad de la fruta todo el año debido a los cambios climáticos.
- Contar con diferentes tipos de competencia que reemplacen a nuestro producto a un precio más bajo.
- Existencia de un mercado muy competitivo.

CAPÍTULO 3

ESTUDIO DE MERCADO

3.1 ANÁLISIS DEL CONSUMIDOR

El análisis del comportamiento del consumidor orienta las estrategias y decisiones del proyecto, proporcionando información del lugar donde se va ubicar el negocio.

Este estudio del comportamiento del consumidor es de gran importancia para el desarrollo de estrategias y tácticas de mercadotecnia. Las decisiones de producto, precio, promoción y distribución tendrán más probabilidades de ser exitosas en la medida en que estén basadas en investigación y conocimiento sobre el consumidor y su proceso de toma de decisiones. El análisis del consumidor ayuda a las empresas a desarrollar estrategias que satisfagan las necesidades del cliente.

(Aritizabal Lopez, 2011)

3.1.1 Determinación De La Población Y Muestra

3.1.1.1 Población

La población es un término definido desde la Demografía y señala la cantidad de personas que viven en un determinado lugar en un momento en particular. Si bien se trata de un concepto que se define en términos bastante sencillos, el estudio de la población es, sin duda, de gran aporte para múltiples disciplinas.

Tener un adecuado conocimiento en torno a la población de determinado territorio tiene fuertes planificaciones y decisiones que se puedan tomar para dicho lugar en cuanto a política, economía, salud, educación, vivienda y conservación del medio ambiente, entre otras.

(Villenas)

3.1.1.2 Muestreo

Es el procedimiento mediante el cual seleccionamos una muestra representativa de la población objeto de estudio. Conjunto de individuos extraído de la población a partir de algún procedimiento específico. Los valores que obtenemos del análisis estadístico de la muestra se denominan estadígrafos o estadísticos.

(Pinto Molina, 2011)

Tabla 4 Restaurantes

Restaurantes Quito	540
Restaurantes Norte de Quito	230

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio técnico

(Quito)

Población Centro Norte de Quito

N= número de población

n= muestra

E2 = margen de error 5%

Restaurantes de Quito = 540

Restaurantes Norte de Quito = 230

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

$n = \frac{230}{(229) * (0.05)^2 + 1} = 146$ Encuestas

3.1.2 Técnicas De Obtención De Información

Metodología

Los métodos generales se identifican por su carácter histórico, estos fueron utilizados por los griegos para alcanzar el conocimiento.

3.1.2.1 Método Histórico

Es todo un proceso organizado y que se basa en la realidad de lo estudiado para elaborar resultados sobre hechos históricos.

Este método debe lograr que hechos del pasado sean representados fielmente; es volver a traer el pasado pero como copia fiel al original, en palabras sencillas.

En el método histórico se hace uso de las observaciones para intentar probar las afirmaciones hechas en otras investigaciones anteriores.

A través del método histórico se examina la teoría y su comportamiento en la teoría, en sus distintas etapas y contextos.

Es la misma historia, la que con sus hechos en sí nos llama a clasificarla a fondo.

(Tamayo Castaño, 2012)

Análisis:

En el proyecto se utilizará el método histórico ya que consultaremos en libros, revistas el consumo de pulpas en los restaurantes del sector norte de Quito.

3.1.2.2 La Encuesta

La encuesta es una técnica de adquisición de información de interés sociológico, mediante un cuestionario previamente elaborado, a través del cual se puede conocer la opinión o valoración del sujeto seleccionado en una muestra sobre un asunto dado.

En la encuesta a diferencia de la entrevista, el encuestado lee previamente el cuestionario y lo responde por escrito, sin la intervención directa de persona alguna de los que colaboran en la investigación.

La encuesta, una vez confeccionado el cuestionario, no requiere de personal calificado a la hora de hacerla llegar al encuestado. A diferencia de la entrevista la encuesta cuenta con una estructura lógica, rígida, que permanece inalterada a lo largo de todo el proceso investigativo. Las respuestas se escogen de modo especial y se determinan del mismo modo las posibles variantes de respuestas estándares, lo que facilita la evaluación de los resultados por métodos estadísticos.

3.1.2.3 La Observación

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis.

La observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos.

Existen dos clases de observación: la Observación no científica y la observación científica. La diferencia básica entre una y otra está en la intencionalidad: observar científicamente significa observar con un objetivo claro, definido y preciso: el investigador sabe qué es lo que desea observar y para qué quiere hacerlo, lo cual implica que debe preparar cuidadosamente la observación. Observar no científicamente significa observar sin intención, sin objetivo definido y por tanto, sin preparación previa.

(Chavez)

Análisis:

Las técnicas que se utilizará en este proyecto es la encuesta y la observación ya que observaremos si los clientes consumen pulpa de frutas y el sabor que consumen los clientes en los restaurantes y con la encuesta determinaremos, los precios y el sabor que prefiere el cliente.

Encuestas

1. **¿Cuál persona es la encargada en adquirir los productos para el restaurante?**
 - Administrador
 - Jefe de chefs
2. **¿Pará la preparación de jugos en el restaurante qué presentación de fruta utiliza?**
 - Fruta natural
 - Pulpa de frutas
 - Otros
3. **¿Qué sabor de pulpa es la que más consumen en el restaurante?**
 - Mora
 - Tomate
 - Frutilla
 - Mango
4. **¿Cuántos kilos de pulpa de mora consume para la preparación de alimentos a diario?**

12

14

17

Más de 20

5. ¿Cuál de los siguientes parámetros considera importante al momento de elegir a un proveedor?

Calidad

Precio

Tiempo de entrega

Ingredientes naturales u orgánicos

6. ¿Con qué frecuencia adquiere el producto?

Semanal

Quincenal

Mensual

7. ¿Cuál es su marca de elección principal de pulpas?

María Moreno

Jugosa

Yúcho

Otros

8. ¿El rango de precios al que usted compraría un kilo de pulpa de mora es?

4,00 - 4,50

4,50 - 5,00

5.50 - 6,00

9. ¿Cómo prefiere la presentación del producto?

Plástico

Cartón

Tetra pack

10. ¿Estaría dispuesto a comprar pulpa de mora orgánica?

Si

No

Análisis de Resultados

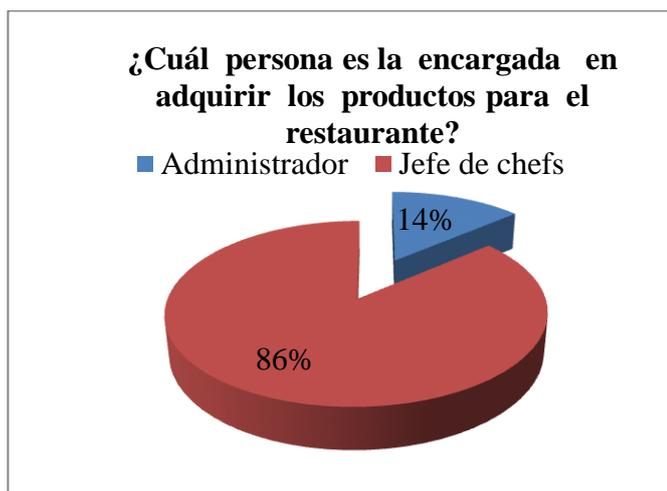
1. ¿Cuál persona es la encargada en adquirir los productos para el restaurante?

Tabla 5 Pregunta 1

Concepto	Personas	Porcentaje
Administrador	20	14%
Jefe de chefs	126	86%

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Figura 11 Pregunta 1



Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Análisis:

Determinamos que en la pregunta uno el 86% que corresponde a 126 personas encuestadas de la muestra los encargados de adquirir el producto son los jefes de chefs, mientras que el 14% equivalente a 20 personas que son los encargados de administrar los restaurante.

2. ¿Para la preparación de jugos en el restaurante que tipo de fruta utiliza?

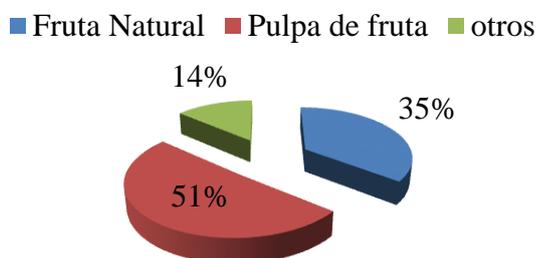
Tabla 6 Pregunta 2

Concepto	Personas	Porcentaje
Fruta Natural	52	35%
Pulpa de fruta	74	51%
otros	20	14%

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Figura 12 Pregunta 2

¿Para la preparación de jugos en el restaurante qué tipo de fruta utiliza?



Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Análisis:

Para la preparación de jugos en los restaurantes un 51% de personas utilizan pulpa de frutas, el 35% pulpa de fruta natural y el 14% utiliza otro tipo de fruta para hacer jugos.

3. ¿Qué sabor de pulpa es la que más consumen en el restaurante?

Tabla 7 Pregunta 3

Concepto	Preferencia	Porcentaje
Mora	58	40%
Tomate	35	24%
Frutilla	27	18%
Mango	26	18%

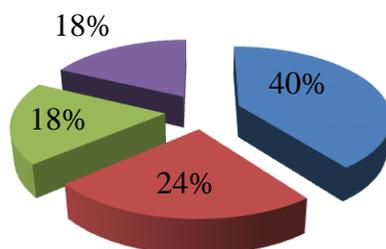
Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Figura 13 Pregunta 3

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

¿Qué sabor de pulpa es la que más consumen en el restaurante?

■ Mora ■ Tomate ■ Frutilla ■ Mango



Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Análisis:

De acuerdo a esta pregunta la pulpa de fruta que más consumen en los restaurantes es la mora con un 40% siguiéndole la pulpa de tomate con un 24% y las pulpas que menos consumen es la de mango y frutilla con un 18%.

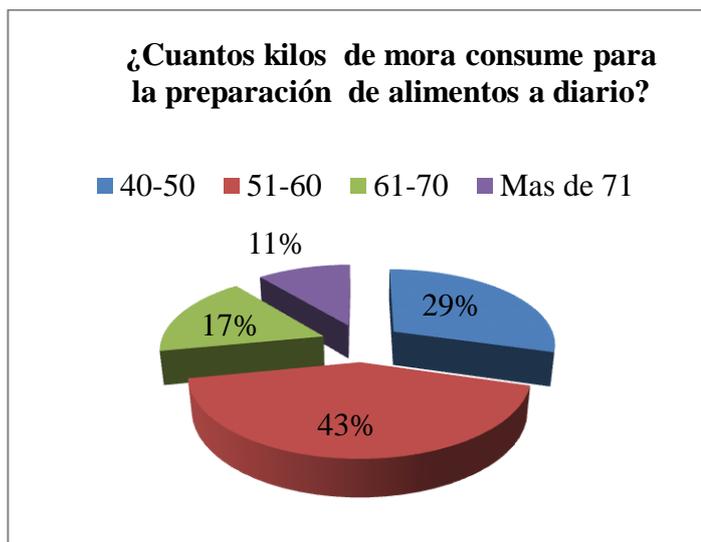
4. ¿Cuántos kilos de pulpa de mora consume para la preparación de alimentos a diario?

Tabla 8 Pregunta 4

Concepto	Frecuencia	Porcentaje
12	43	29%
14	62	43%
17	25	17%
Más de 20	16	11%

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Figura 14 Pregunta 4



Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Análisis:

El 43% de la población consume de 51 – 60 litros diarios, el 29% consume de 40 – 50 litros diarios, el 17% consume de 61 -70 litros y un 11% consume más de 71 litros diarios.

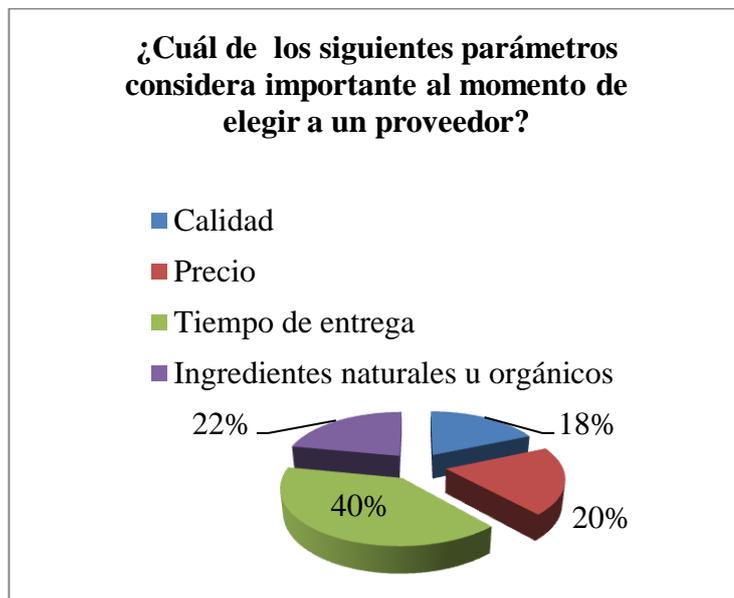
5. ¿Cuál de los siguientes parámetros considera importante al momento de elegir a un proveedor?

Tabla 9 Pregunta 5

Concepto	Parámetros	Porcentaje
Calidad	27	18%
Precio	29	20%
Tiempo de entrega	58	40%
Ingredientes naturales u orgánicos	32	22%

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Figura 15 Pregunta 5



Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio de mercado

Análisis:

El 40% de personas consideran importante al momento de elegir a un proveedor por el tiempo de entrega, el 22% por ingredientes naturales u orgánicos, 20% por el precio y el 18% por la calidad de la pulpa.

6. ¿Con qué frecuencia adquiere el producto?

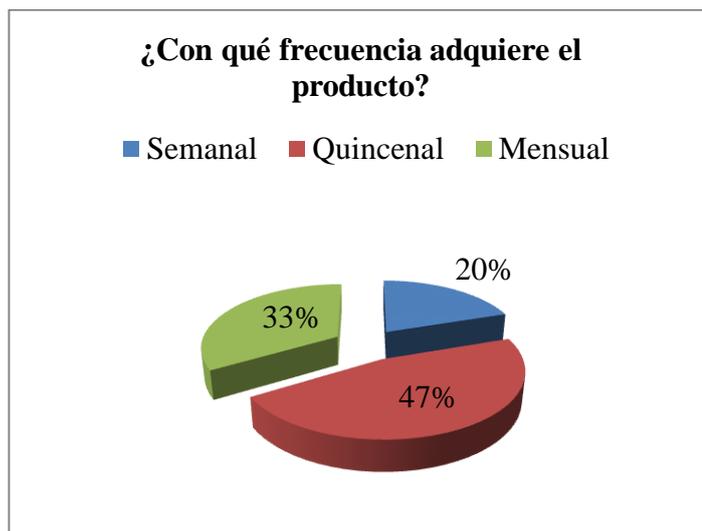
Tabla 10 Pregunta 6

Concepto	Frecuencia	Porcentaje
Semanal	29	20%
Quincenal	68	47%
Mensual	49	33%

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio de mercado

Figura 16 Pregunta 6



Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Análisis:

Un 47% de personas adquieren el producto quincenalmente, mientras que el 33% adquieren el producto mensualmente y un 20% de personas la adquieren semanalmente.

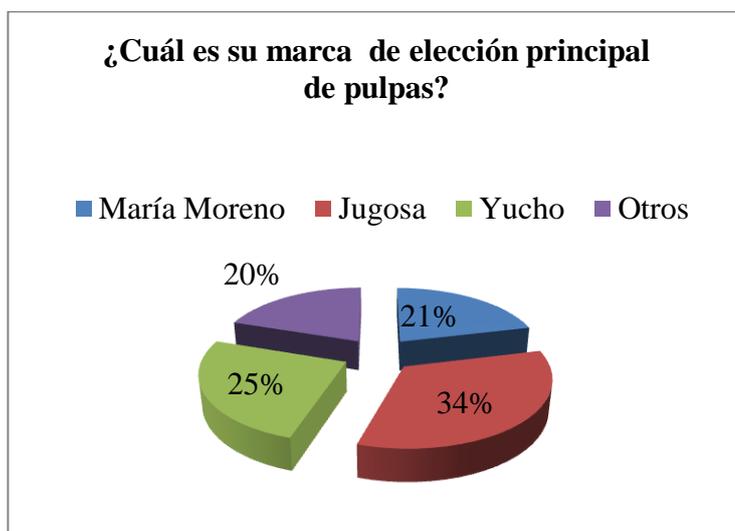
7. ¿Cuál es su marca de elección principal de pulpas?

Tabla 11 Pregunta 7

Concepto	Empresa	Porcentaje
María Moreno	31	21%
Jugosa	49	34%
Yucho	37	25%
Otros	29	20%

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Figura 17 Pregunta 7



Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Análisis:

Con respecto a la elección de la marca de su preferencia el 34% de las personas prefieren la Jugosa, el 25% de las personas prefieren la marca Yucho, el 21% de las persona la marca María Moreno y el 20% restante prefieren otras marcas.

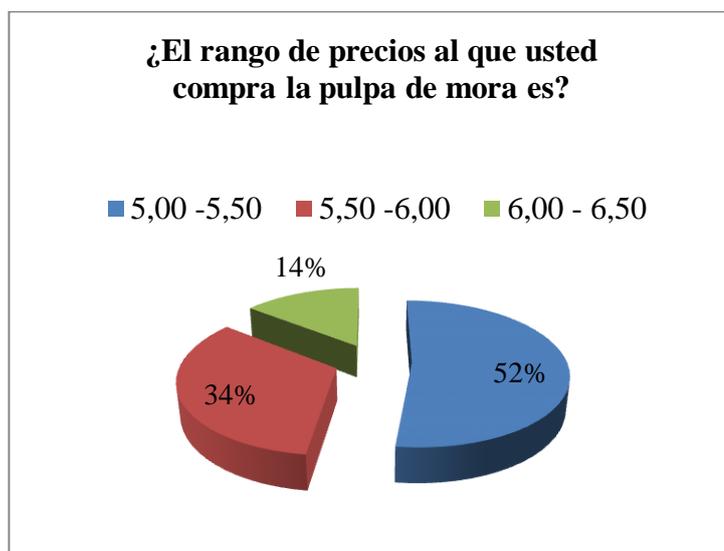
8. ¿El rango de precios al que usted compra la pulpa de mora es?

Tabla 12 Pregunta 8

Concepto	Preferencia	Porcentaje
5,00 - 5,50	76	52%
5,50 - 6,00	49	34%
6.00 - 6,50	21	14%

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Figura 18 Pregunta 8



Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Análisis:

De acuerdo a esta pregunta el 52% de las personas prefieren comprar a un precio de 5,00 – 5,50 mientras que el 34% lo prefieren de 5,50 – 6,00 y un 14% la prefieren de 6,00 – 6,50.

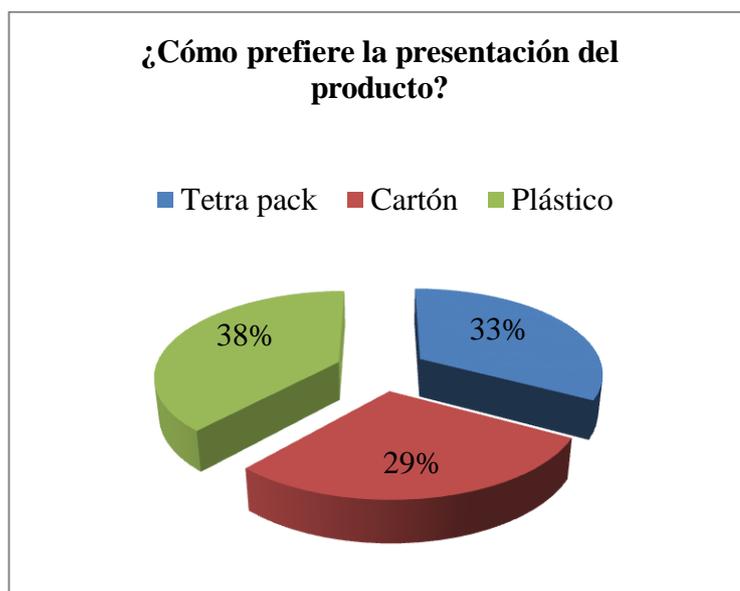
9. ¿Cómo prefiere la presentación del producto?

Tabla 13 Pregunta 9

Concepto	Presentación	Porcentaje
Tetra pack	48	33%
Cartón	42	29%
Plástico	56	38%

Elaborado por Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Figura 19 Pregunta 9



Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Análisis:

Un 38% de personas prefieren comprar la pulpa de mora en plástico, lo cual un 29% prefieren la pulpa en cartón y un 29% la prefieren en empaque de Tetra pack.

10. ¿Estaría dispuesto a comprar pulpa de mora orgánica?

Tabla 14 Pregunta 10

Concepto	Personas	Porcentaje
Si	98	67%
No	48	33%

Elaborado por Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Figura 20 Pregunta 10



Elaborado por Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio de mercado

Análisis:

De acuerdo al 67% que corresponde a 98 personas están de acuerdo que se cree la empresa, mientras que un 33% que corresponde a 43 personas no lo están.

Análisis General

3.1.3 Análisis De La Información

Con todas las encuestas ya realizadas podemos comprobar que el proyecto que se está realizando es factible ya que el producto es aceptable y es la fruta que más compran en los restaurantes y además es muy fácil su preparación. Este proyecto es con la finalidad de ofrecer un producto orgánico y de calidad.

3.2 OFERTA

La cantidad ofrecida de un bien es la cantidad que los productores esta dispuestos a vender en un periodo dado a un precio en particular. La cantidad ofrecida no es la que a una empresa le gustaría vender, sino la que en definitivamente está dispuesta a vender.

Sin embargo, la cantidad ofrecida no es necesariamente igual que la cantidad que en realidad se vende si los consumidores no quieren comprar la cantidad que una empresa tiene pensando vender, los planes de venta de la empresa se verán frustrados. Al igual que la cantidad demandada, la cantidad ofrecida se expresa como cantidad por unidad de tiempo.

(Torres Cuya)

Cálculo De La Oferta

Para el cálculo de la oferta se tomara en cuenta la población en la aceptación del proyecto y la aceptación de los productos que ofrece la competencia respaldándonos con la pregunta realizada en la encuesta que es la siguiente:

3.2.1 Oferta Histórica

Tabla 15 Oferta Histórica

Oferta Historica					
Participantes de mercado	2010	2011	2012	2013	2014
Maria Moreno	5096	5765	6536	7428	8460
La Jugosa	6116	6918	7843	8913	10152
El Huerto	7338	8301	9412	10696	12182
Yucho	8806	9962	11295	12835	14619

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

3.2.2 Oferta Proyectada

Tabla 16 Oferta Proyectada

Oferta Proyectada			
Años	Oferta	Porcentaje del sector de bebidas	Oferta Proyectada
2015	45413,28	6,80%	3088,10
2016	54495,94	6,80%	3705,72
2017	65395,12	6,80%	4446,87
2018	78474,15	6,80%	5336,24
2019	94168,98	6,80%	6403,49
2020	113002,77	6,80%	7684,19

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

3.3 PRODUCTOS SUSTITUTOS

Los productos sustitutivos limitan el potencial de una empresa, ya que la política de productos sustitutivos consiste en buscar otros que puedan realizar la misma función que el que fabrica la empresa líder. Este concepto es el que hace que entre en competencia directa con el producto al que se le presenta como sustitutivo, ya que cumple la misma función dentro del mercado y satisface la misma necesidad en el consumidor. Los productos sustitutivos que entran en mayor competencia son los que mejoran la relación precio-rentabilidad con respecto al producto de la empresa en cuestión.

3.2.1 Oferta Histórica

Como productos sustitutos a la pulpa de mora, se podría mencionar a bebidas como jugos natura, jugos de valle, Sunny etc.

3.4 DEMANDA

Demanda es la suma de las compras de bienes y servicios que realiza un cierto grupo social en un momento determinado. Puede hablarse de demanda individual (cuando involucra a un consumidor) o demanda total (con la participación de todos los consumidores de un mercado).

En este mercado la cantidad del producto que se demanda puede variar, dependiendo de varios factores, fundamentalmente su precio, su disponibilidad y la riqueza y necesidad de quien desea adquirirlo.

El precio es uno de los factores determinantes de un producto y es de tipo variable; esto significa que el mismo puede modificarse a lo largo del tiempo, generalmente lo hace en casos en los que sea necesario desde los ojos del oferente.

(Chavarria Duran)

Cálculo De La Demanda.

Se toma en cuenta la aceptación que tendría según los datos obtenidos de la encuesta en cuanto a los restaurantes del sector norte de Quito.

Tabla 17 Demanda Proyectada

Demanda Proyectada			
Años	Demanda Actual	Tasa de Crecimiento	Demanda proyectada
2015	1159200	1	1159200,00
2016	1159200,00	1,016	1177747,20
2017	1177747,20	1,016	1196591,16
2018	1196591,16	1,016	1215736,61
2019	1215736,61	1,016	1235188,40
2020	1235188,40	1,016	1254951,41

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

3.5 BALANCE OFERTA – DEMANDA

Proyectamos la demanda y restamos la proyección satisfecha de la oferta; para así obtener la demanda insatisfecha o el número de personas no satisfechas en el mercado de años futuros.

Tabla 18 Demanda Insatisfecha

Demanda Insatisfecha			
Años	Demanda Proyectada	Oferta Proyectada	Demanda insatisfecha
2015	1159200,00	3088,10	1156111,90
2016	1177747,20	3705,72	1174041,48
2017	1196591,16	4446,87	1192144,29
2018	1215736,61	5336,24	1210400,37
2019	1235188,40	6403,49	1228784,91
2020	1254951,41	7684,19	1247267,23

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

CAPÍTULO 4

ESTUDIO TECNICO

4.1 TAMAÑO DEL PROYECTO

Es su capacidad de producción durante un periodo de tiempo de funcionamiento que se considera normal para las circunstancias y tipo de proyecto.

El tamaño de un proyecto es una función de la capacidad de producción, del tiempo y de la operación en conjunto.

4.1.1 Capacidad Instalada

El presente proyecto tiene como capacidad instalada 500 metros cuadrados los cuales estarán distribuidos en oficinas, área de producción, bodega, zona de descarga, parqueaderos.

4.1.2 Capacidad Óptima

El presente proyecto en cuanto a la capacidad o solución óptima a su tamaño es aquella que dé lugar al resultado económico más favorable para el proyecto en conjunto como en el giro del negocio.

Es por eso que se debe realizar una evaluación.

Tabla 19 Capacidad Óptima

Departamentos	U. Medida	Cantidad
Área de Producción	M2	180
Bodega	M2	50
Zona de descarga	M2	60
Parqueaderos	M2	20
Oficinas	M2	190
Total		500

Elaborado por Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio técnico

4.2 LOCALIZACIÓN

4.2.1 Macro – Localización

Tabla 20 Macro- Localización

PAIS	ECUADOR
PROVINCIA	PICHINCHA
CANTÓN	QUITO
PARROQUIA	CALACALÍ
SECTOR	CALACALÍ

Elaborado por Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio técnico

Figura 21 Macro-Localización

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.



Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio técnico

El presente proyecto estará ubicado en la Provincia de Pichincha, Cantón Quito,
Parroquia Calacalí.

4.2.2 Micro – Localización

Figura 22 Micro-Localización



Elaborado por Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio técnico

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

El presente proyecto se ha tomado en cuenta la parroquia de Calacalí ya, que será en donde se desarrollen las actividades de la nueva microempresa tomando en cuenta que es un sitio estratégico debido a que tenemos la materia prima directa y es una zona industrial, otro punto relevante de este sitio es que cuenta con vías alternas de transporte el cual permite movilizarse, además dispone con todos los servicios básicos necesarios para el funcionamiento que requiere la microempresa.

4.2.2.1 Matriz de localización

Tabla 21 Matriz De Localización

CONCEPTO	SECTOR QUITO	SECTOR CALACALÍ
FACTOR	CALIFICACIÓN	CALIFICACIÓN
Cercanía clientes	9	6
Cercanía proveedores	7	10
Vías de acceso	10	9
Transporte	10	9
Mano de obra	9	9
Bancos	9	7
Servicios básicos	10	10
TOTAL	64	60

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

Análisis:

Al analizar y comparar los distintos factores, se ha concluido que el sitio es el más adecuado para el desarrollo de las actividades y de la empresa ya que cumple con el mayor puntaje los requerimientos necesarios para el funcionamiento.

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

4.2.3 Localización Óptima

Figura 23 Localización Óptima



Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio técnico

Análisis:

La localización de las ventas del proyecto es competitiva ya que se venderá a los restaurantes del norte de Quito.

4.3 INGENIERÍA DEL PRODUCTO

4.3.1 Definición del Bien

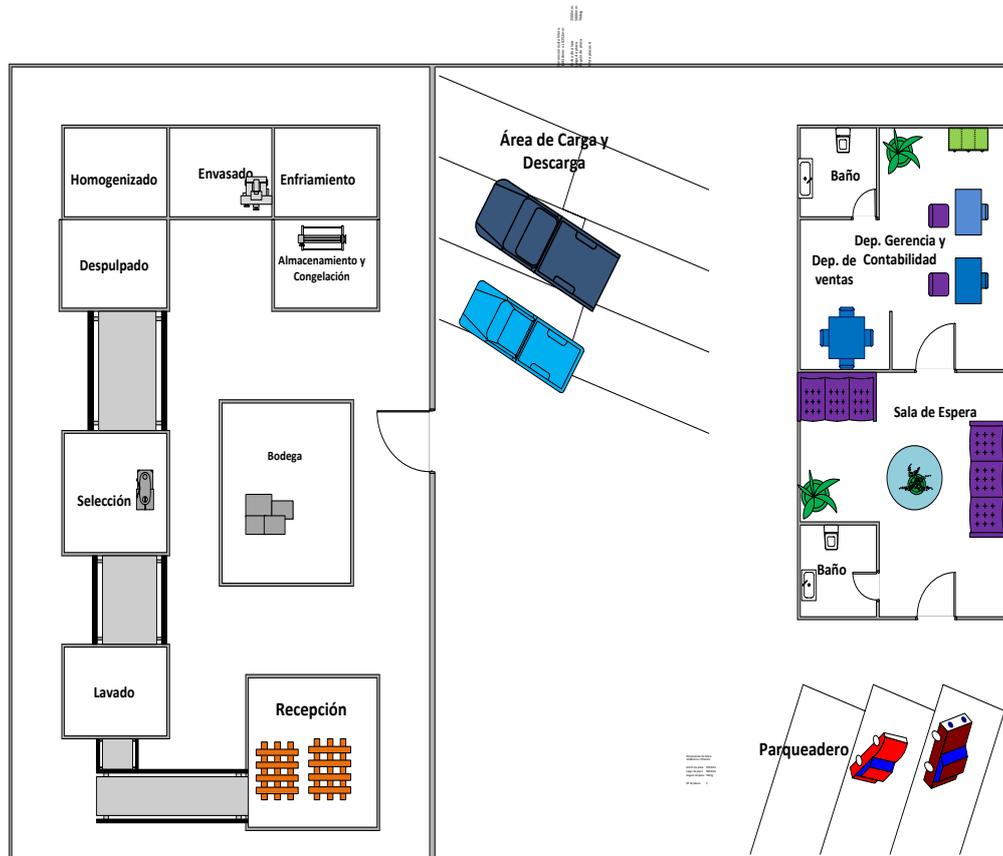
La empresa Pulpi Mora dedicada a la producción y comercialización de pulpa de mora orgánica de excelente calidad estará ubicada en Calacalí por su facilidad de recolección de la materia prima y por qué es un área industrial.

Este proyecto se realiza con la finalidad de posesionarse en un lugar en el mercado con productos orgánicos y naturales para la satisfacción del consumidor.

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

4.3.2 Distribución de La Planta

Figura 24 Distribución de La Planta



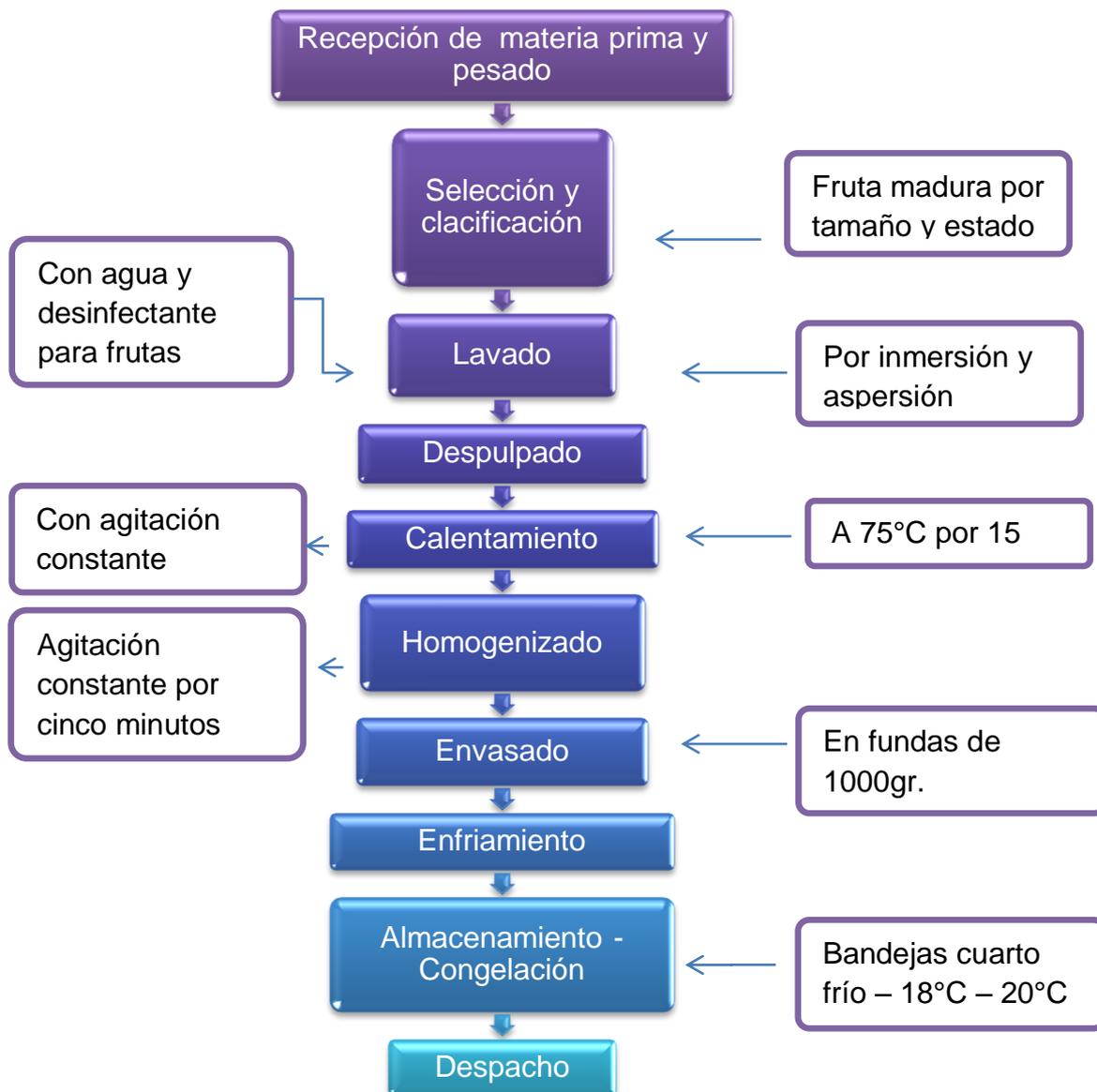
Elaborado por: Calahorrano Cobos Oscar

4.3.3 Proceso Productivo

Diagrama de flujo para la elaboración de la pulpa

Figura 25 Elaboración De La Pulpa

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.



Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Considerando el modelo de diagrama de flujo esquematizado en la figura para el aprovechamiento de la mora, a continuación se presenta la descripción de cada etapa del proceso.

Composición de la Mora

Tabla 22 Composición de la Mora

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

NUTRIENTES	VALOR
AGUA	85.2%
PROTEINAS	1.1%
GRASAS	1.1%
CARBOHIDRATOS	9.7%
CELULOSA	2.5%
MINERALES	0.4%

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio técnico

Proceso de Elaboración

Recepción de la Materia Prima / Pesado

Permite conocer con exactitud la cantidad de materia prima que entrega el proveedor y partir de esta cantidad se podrá conocer los porcentajes de la calidad de fruta que este suministra se espera que el mínimo sea fruta deteriorada o verde que no madure. También con este dato se podrá determinar el rendimiento en pulpa que esta variedad de fruta posee.

Se efectúa en cualquier tipo de balanza de capacidad apropiada y de precisión a las centenas o decenas de gramo.

Selección y Clasificación

La selección se realiza en forma visual y manual, separando aquellos frutos que se pueden observar aplastados, inmaduros o con mal olor, se saca los tallos, pedúnculos, hojas, hierbas y cualquier impureza que tenga la fruta.

La clasificación sirve para determinar el tamaño y su estado de madurez, eliminando frutos magullados o con presencia inicial de hongos.

Lavado

Sirve para eliminar partículas extrañas adheridas a la fruta. Se puede realizar por inmersión, aspersion o roseado, luego la fruta debe desinfectarse para eliminar microorganismos, para ellos se sumerge en una solución de desinfectante por uno a dos minutos.

Despulpado

Consiste en obtener la pulpa de la fruta eliminando las partículas extrañas; semilla, bagazo, retenidas en un tamiz (malla fina), con orificios de 0.05 mm. De diámetro. Sin agregar agua, solo con la fuerza de la máquina despulpadora (movimiento centrífugo con acción de paletas o aristas.)

Calentamiento

En el calentamiento la pulpa se somete a una temperatura de 75 ° C. por 15 minutos con el objeto de destruir los microorganismos que podrían afectar la estabilidad del producto.

Homogenización

Consiste el proceso de realizar una agitación constante por 5 minutos. Sin causar el levantamiento de espuma, ya que esto representa aire y se debe evitar.

Envasado

Una vez enfriada la pulpa se procede a envasarla en fundas con una capacidad de 1000gr, cumpliendo las más estrictas normas de calidad aceptadas internacionalmente.

Sellado

Inmediatamente luego del llenado se procede a sellar, con las debidas precauciones para evitar que la pulpa se derrame produciendo pérdidas para la planta de producción.

Almacenamiento (Congelación)

Luego del sellado los tambores son llevados a la cámara de congelación la cual se encuentra entre -18 y -20 grados centígrados para su conservación. El producto puede permanecer en este estado hasta un año.

Despacho

El producto ya realizado todos los análisis microbiológicos y aprobados por el laboratorio de Control de Calidad es transportado al cliente en carros refrigerados a una temperatura de 18° C bajo cero.

Materiales para la Implementación

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

4.3.4 MAQUINARIA

EQUIPOS PARA ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA

Despulpadora

Figura 26 Despulpadora



Fuente: Mercado libre

Proveedores Equipos Industriales

Para el despulpado es necesario un equipo que además troce, licúe y refine.

Dotada de tamices que permitan que la pulpa salga totalmente libre de desechos.

Características:

- Además es trazadora, licuadora y refinadora.
- Elaborada en acero inoxidable 304 en todas sus partes, incluso el cuerpo del equipo.
- Sistema horizontal con corrector de inclinación que la convierte en semi-horizontal, para mayor rendimiento.
- El sistema de espas patentado permite que el desecho salga totalmente seco, (libre de pulpa).
- Sistema de espas protegidas para impedir que parta la semilla, dotada de dos tamices para cualquier tipo de fruta, incluyendo frutas de alta dificultad.
- Motor 2 h.p. (1.750 r.p.m.)
-

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Balanza Digital

Figura 27 Balanza Digital



Fuente: Mercado libre

Modelo digital, capacidad: 500 kilos. División: 50g. Plataforma en acero inoxidable de 50cm x 50cm. tres pantallas: peso, precio, valor a pagar funciones: 4 memorias. store, tare, add, zero, c. pesa en libras y kilos. Funciona con 110v. Incluye batería auto recargable en caso de corte de luz, duración de la batería 12 horas.

Mesa De Selección

Figura 28 Mesa De Selección



IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Fuente: Mercado libre

Mesa de trabajo de acero inoxidable.

Sellador Semi Industrial

Figura 29 Selladora



Fuente: Mercado libre

Quemador Industrial

Figura 30 Quemador Industrial



Fuente: Mercado libre

Tanque de gas Industrial

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Figura 31 Tanque de gas Industrial



Tanque de gas industrial de 45 kg.

Fuente: Mercado libre

Ollas Industriales

Figura 32 Ollas Industriales



Fuente: Mercado libre

Marmita

Figura 33 Marmita

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.



Fuente: Mercado libre

Marmita industrial

Cuarto Frío

Figura 34 Cuarto Frío



Fuente: Mercado libre

El cuarto frío es el lugar determinado para la manipulación de productos frescos y productos no elaborados. También es uno de los lugares de recepción de mercancías para que posteriormente sean ordenados en las distintas neveras.

Codificadora

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Figura 35 Codificadora



Fuente: Mercado Libre

4.3.5 Equipos

Aquí se detalla el equipo de oficina necesario para el buen funcionamiento de todas las actividades tanto operativas como administrativas.

Tabla 23 Equipos

DESCRIPCIÓN	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Computadores	Unidad	2	450	900
Impresora multifunción	unidad	1	110	110

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

CAPÍTULO 5

ESTUDIO FINANCIERO

El estudio financiero determina el monto global de la inversión que se requerirá para la puesta en marcha del proyecto; así mismo la fijación del monto de financiamiento, además se presenta las proyecciones de los ingresos y gastos, costos, estado de resultados, balance general, y análisis de los indicadores financieros que tendrá el proyecto durante el periodo de evaluación financiera.

(Alexandra, 2015)

5.1 INGRESOS OPERACIONALES Y NO OPERACIONALES

5.1.1 Ingresos Operacionales

Los ingresos operacionales son aquellos ingresos producto de la actividad económica principal de la empresa.

Por lo general, toda empresa está dedicada a uno o más actividades económicas principales, y los ingresos originados en estas actividades son considerados ingresos operacionales.

Los ingresos operacionales que tendrá el proyecto son:

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Tabla 24 Ingresos Del Proyecto

INGRESO DEL PROYECTO	
Costo unitario	2,86
Utilidad	2,14
P.V.P.	5
Cantidad	1300
Ingreso mensual	6,500
Ingreso anual	78,000

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

5.1.2 Ingresos no Operacionales

Se puede deducir es que los ingresos no operacionales son aquellos ingresos diferentes a los obtenidos por el desarrollo de la actividad principal de la empresa, ingresos que por lo general son ocasionales o que son accesorios a la actividad principal.

No existen ingresos no operacionales, pues al ser una empresa que recién empieza su actividad productiva solo se cuenta con los ingresos relacionados con el giro de negocio.

5.2 COSTOS

El costo es el gasto económico que representa la fabricación de un producto o la prestación de un servicio. Al determinar el costo de producción, se puede establecer el precio de venta al público del bien en cuestión (el precio al público es la suma del costo más el beneficio).

5.2.1 Costos Directos

Son aquellos que pueden identificarse directamente con un objeto de costos, sin necesidad de ningún tipo de reparto.

Tabla 25 Materia Prima Directa

MATERIA PRIMA DIRECTA				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	COSTO UNITARIO	COSTO ANUAL
Mora	kg	25000	\$ 1,25	\$ 31.250,00
Total Materia Prima			\$ 2,00	\$ 31.250,00

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

Tabla 26 Mano De Obra Directa

MOD		
CONCEPTO	JEFE DE PRODUCCION	OPERARIO 1
GREMUNERACION MENSUAL	400,00	354,00
DECIMO TERCERO	33,33	29,50
DECIMO CUARTO	29,50	29,50
FONDOS DE RESERVA	33,33	29,50
IESS 11,15%	44,60	76,46
VACACIONES	200,00	177,00
TOTAL MENSUAL	540,77	518,96
TOTAL ANUAL	6501,20	6239,57

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

5.2.2 Costos Indirecto

Desembolsos que no pueden identificarse con la producción de mercancías o servicios específicos, pero que sí constituyen un costo aplicable a la producción en general.

Tabla 27 Costos Indirectos de Fabricación

C.I.F				
DETALLE	UNIDAD DE MEDIDA	CANTIDAD ANUAL	COSTO UNITARIO	COSTO ANUAL
Fundas 500g	unidades	9600	\$ 0,06	\$ 576,00
cubetas	unidades	8	\$ 20,00	\$ 160,00
Total Materia Prima			\$ 20,06	\$ 736,00

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

5.2.3 Gastos de Ventas

Representa los recursos utilizados para las ventas, es el valor que ha incurrido para comercializar un bien o servicio.

Tabla 28 Servicios Básicos

SERVICIOS BÁSICOS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Internet fijo	1	18	216
Luz	1	25	300
Agua	1	25	300
Teléfono	1	10	120
Total		78	936

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

Tabla 29 Arriendo

ARRIENDO			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Arriendo	1	250	3000
TOTAL		250	3000

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Fuente: Estudio técnico

5.2.4 Gastos Administrativos

Representan los gastos devengados en el período incurridos para el desenvolvimiento administrativo de la entidad.

Comprende los gastos de personal (retribuciones, cargas sociales, servicios al personal, etc.), servicios contratados a terceros (computación, seguridad, etc.), seguros, comunicaciones y traslados, impuestos, mantenimiento y reparaciones, depreciación de bienes de uso, amortización de cargos diferidos y activos intangibles y otros gastos de administración (gastos notariales y judiciales, alquileres, energía eléctrica, agua y calefacción, papelería, útiles y materiales de servicio, etc.)

Tabla 30 Gastos Administrativos

GASTOS ADMINISTRATIVOS			
Descripción	Cantidad	Valor mensual	Valor anual
Suministros de oficina	1	15	180
Suministros de limpieza	1	15	180
Imprevistos	1	10	120
TOTAL		40	480

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

Tabla 31 Sueldo Gerente

SUELDO	GERENTE
Remuneración mensual	400
Décimo tercero	33,33
Décimo cuarto	28,33
Fondos de reserva	33,33
IESS 11,15%	44,6
Vacaciones	200
TOTAL MENSUAL	539,6
TOTAL ANUAL	6.675,20

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

5.2.5 Costo de Ventas

Son los relacionados con la preparación y almacenamiento de los artículos para la Venta.

Tabla 32 Costo de Ventas

COSTOS DE VENTAS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Dípticos	1000	0,05	50
Tarjetería	1000	0,03	30
TOTAL		0,08	80

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

5.2.6 Costos Financieros

Es el costo total que afrontara el cliente por tomar un préstamo.

Tabla 33 Capital Financiado

CONCEPTO	VALOR	INTERÉS
Capital financiado	15878,37	11,83%

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

5.2.7 Costos Fijos y Variables

Los Costos Fijos son aquellos cuyo monto total no se modifica de acuerdo con la actividad de producción. En otras palabras, se puede decir que los Costos Fijos varían con el tiempo más que con la actividad; es decir, se presentarán durante un periodo de tiempo aun cuando no haya alguna actividad de producción. Por definición, los Costos Fijos no cambian durante un periodo específico.

Tabla 34 Costos Fijos y Variables

CONCEPTO	Valor anual	Costos Fijos	Costos Variables
Costos de producción	\$ 49.113,8	\$ 4.387,0	\$ 44.726,8
Materia prima directa	\$ 31.250,0		\$ 31.250,0
Mano de obra directa	\$ 12.740,8		\$ 12.740,8
Costos indirectos de fabricación	\$ 736,0		\$ 736,0
Costo de arriendo	\$ 3.000,0	\$ 3.000,0	
Depreciación (M y E)	\$ 1.387,0	\$ 1.387,0	
Gastos Administrativos	\$ 14.310,0	\$ 14.310,0	
Sueldos Administrativos	\$ 6.675,2	\$ 6.675,2	
Otros gastos	\$ 936,0	\$ 936,0	
Depreciación E O	\$ 6,0	\$ 6,0	
Depreciación E C	\$ 336,6	\$ 336,6	
Depreciación M E	\$ 43,0	\$ 43,0	
Amortización	\$ 4.683,3	\$ 4.683,3	
Interés	\$ 1.629,9	\$ 1.629,9	
Gastos pre operativos	\$ 1.200,0	\$ 1.200,0	
Gastos de ventas	\$ 80,0	\$ 80,0	
TOTAL EGRESOS	\$ 64.703,8	\$ 19.977,0	\$ 44.726,8

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

5.2.8 Proyección De Ventas Costos Y Gastos

Tabla 35 Proyección Ventas, Costos y Gastos

PROYECCION DE VENTAS COSTOS Y GASTOS					
DETALLE	2015	2016	2017	2018	2019
INGRESOS	\$ 78.000,00	\$ 86.798,40	\$ 94.783,85	\$ 104.499,20	\$ 115.210,37
Cantidad a vender	\$ 15.600,00	\$ 16.692,00	\$ 17.526,60	\$ 18.402,93	\$ 19.323,08
Precio de venta	\$ 5,00	\$ 5,20	\$ 5,41	\$ 5,68	\$ 5,96
COSTOS Y GASTOS					
Costos de producción	\$ 49.113,77	\$ 50.895,43	\$ 52.744,54	\$ 54.663,67	\$ 56.655,52
Materia prima directa	\$ 31.250,00	\$ 32.500,00	\$ 33.800,00	\$ 35.152,00	\$ 36.558,08
Mano de obra directa	\$ 12.740,77	\$ 13.122,99	\$ 13.516,68	\$ 13.922,18	\$ 14.339,85
Costos indirectos de fabricación	\$ 736,00	\$ 765,44	\$ 796,06	\$ 827,90	\$ 861,02
Costo de arriendo	\$ 3.000,00	\$ 3.120,00	\$ 3.244,80	\$ 3.374,59	\$ 3.509,58

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Depreciación (M y E)	\$ 1.387,00	\$ 1.387,00	\$ 1.387,00	\$ 1.387,00	\$ 1.387,00
Gastos Administrativos	\$ 16.310,00	\$ 16.443,51	\$ 17.725,85	\$ 10.685,89	\$ 10.980,46
Sueldos Administrativos	\$ 6.675,20	\$ 6.808,70	\$ 7.081,05	\$ 7.364,29	\$ 7.658,87
Equipos de computo	\$ -	\$ -	\$ 1.010,00	\$ -	\$ -
Otros gastos	\$ 936,00	\$ 936,00	\$ 936,00	\$ 936,00	\$ 936,00
Depreciación E O	\$ 5,96	\$ 5,96	\$ 5,96	\$ 5,96	\$ 5,96
Depreciación E C	\$ 336,63	\$ 336,63	\$ 336,63	\$ 336,63	\$ 336,63
Depreciación M E	\$ 43,00	\$ 43,00	\$ 43,00	\$ 43,00	\$ 43,00
Depreciación V	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00	\$ 2.000,00
Amortización	\$ 4.683,34	\$ 5.268,43	\$ 5.926,61		
Interés	\$ 1.629,87	\$ 1.044,78	\$ 386,60		
Gastos preoperativos	\$ 1.200,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Gastos de ventas	\$ 80,00				
TOTAL EGRESOS	\$ 66.703,77	\$ 67.418,94	\$ 70.550,39	\$ 65.429,56	\$ 67.715,98
UTILIDAD OPERATIVA	\$ 11.296,23	\$ 19.379,46	\$ 24.233,46	\$ 39.069,64	\$ 47.494,39

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

5.3 INVERSIONES

La Inversión Fija, es la asignación de recursos reales y Financieros para obras físicas o servicios básicos del Proyecto, cuyo monto por su naturaleza no tiene necesidad de ser transado en forma continua durante el horizonte de planeamiento, solo en el momento de su adquisición o transferencia a terceros.

5.3.1 Inversión Fija

La Inversión Fija, es la asignación de recursos reales y Financieros para obras físicas o servicios básicos del Proyecto, cuyo monto por su naturaleza no tiene necesidad de ser transado en forma continua durante el horizonte de planeamiento, solo en el momento de su adquisición o transferencia a terceros.

Tabla 36 Inversión Fija

INVERSION FIJA		
		MONTO
ACTIVOS FIJOS		25.369,60
Equipo y Maquinaria	13.870,00	
Muebles y Enseres	430,00	
Equipos de Oficina	59,60	
Equipos de Computación	1.010,00	
Vehículo	10.000,00	
ACTIVOS DIFERIDOS		1.200,00
Gastos preoperativos	1.200,00	
TOTAL		26.569,60

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio técnico

5.3.1.1 Activos Fijos

Es aquel activo que no está destinado para ser comercializado, sino para ser utilizado, para ser explotado por la empresa. Un bien que la empresa ha construido o adquirido con el objetivo de conservarlo para utilizarlo, explotarlo, para ponerlo al servicio de la empresa, se considera fijo.

Por lo general, el activo fijo es aquel que hace parte de la propiedad, planta y equipo, como son los automóviles, maquinaria, edificios, muebles, terrenos, etc.

Tabla 37 Activos

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

ACTIVOS			
Activo fijo	N° UNIDAD	VALOR UNITARIO	VALOR TOTAL
Galpón	1	\$ 250,00	
TOTAL TERRENO			\$ 3.000,00
Vehículo	1	\$ 10.000,00	\$ 10.000,00
TOTAL VEHICULO			\$ 10.000,00
Maquinaria y equipo			
Despulpadora	1	\$ 1.900,00	\$ 1.900,00
Mesa de selección	2	\$ 600,00	\$ 1.200,00
Cocina industrial	1	\$ 450,00	\$ 450,00
Marmita	1	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00
Cuarto frio	1	\$ 6.000,00	\$ 6.000,00
Balanza industrial	1	\$ 700,00	\$ 700,00
Selladora semi industrial	1	\$ 120,00	\$ 120,00
Equipos de laboratorio	1	\$ 500,00	\$ 500,00
Ollas industriales	6	\$ 150,00	\$ 900,00
Codificadora	1	\$ 900,00	\$ 900,00
TOTAL MAQUINARIA Y EQUIPO			\$ 13.870,00
Muebles y enseres			
Escritorios Normales	2	\$ 100,00	\$ 200,00
Sillas	5	\$ 20,00	\$ 100,00
Archivadores	1	\$ 130,00	\$ 130,00
TOTAL MUEBLES Y ENSERES			\$ 430,00
Equipos de oficina			
Teléfonos	2	\$ 20,00	\$ 40,00
Perforadoras	2	\$ 2,50	\$ 5,00
Grapadora	2	\$ 2,20	\$ 4,40
Archivador	2	\$ 2,10	\$ 4,20
Bolígrafos (cajas)	2	\$ 3,00	\$ 6,00
TOTAL EQUIPOS DE OFICINA			\$ 59,60
TOTAL ACTIVOS FIJOS			\$ 27.359,60

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

5.3.1.2 Activos Nominales (Diferidos)

Son aquellos gastos pagados por anticipado y que no son susceptibles de ser recuperados, por la empresa, en ningún momento. Tienen, pues, a diferencia de los gastos pagados por anticipado, propiamente dichos, naturaleza de partidas no monetarias siendo, en consecuencia, susceptibles de ser ajustados por inflación.

Tabla 38 Activos Diferidos

ACTIVOS DIFERIDOS			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Permisos Patentes	1	200	200
Gastos de constitución	1	1000	1000
TOTAL			1200

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

5.3.2 Capital de Trabajo

Se define como capital de trabajo a la capacidad de una compañía para llevar a cabo sus actividades con normalidad en corto plazo. Éste puede ser calculado como los activos que sobran en relación a los pasivos de corto plazo.

El capital de trabajo resulta útil para establecer el equilibrio patrimonial de cada organización empresarial.

(Leon)

Tabla 39 Capital de Trabajo

CAPITAL DE TRABAJO				
Descripción	1 Mes	2 Mes	3mes	TOTAL
Materia prima directa	2.604,17	2.604,17	2.604,17	5.208,33
Costos indirectos de fabricación	736,00			736,00
Sueldos y salarios	1.599,33	1.599,33	1.599,33	4.797,99
Otros gastos	250,00	250,00	250,00	750,00
Gastos administrativos	40,00	40,00	40,00	120,00
Gastos preoperativos	1.200,00			1.200,00
Gastos de ventas	80,00			80,00
Servicios básicos	78,00	78,00	78,00	234,00
TOTAL				13.126,33

TOTAL INVERSION INICIAL	13.126,33
--------------------------------	------------------

Elaborado por: Oscar Calahorrano
Cobos
Fuente: Estudio técnico

5.3.3 Fuentes de Financiamiento y uso de Fondos

Las fuentes de financiación son todos aquellos mecanismos que permiten a una empresa contar con los recursos financieros necesarios para el cumplimiento de sus objetivos de creación, desarrollo, posicionamiento y consolidación empresarial. Es necesario que se recurra al crédito en la medida ideal, es decir que sea el estrictamente necesario, porque un exceso en el monto puede generar dinero ocioso, y si es escaso, no alcanzará para lograr el objetivo de rentabilidad del proyecto.

Tabla 40 Fuentes de Financiamiento

CAPITAL PROPIO	60%	23.817,56
CAPITAL FINANCIADO	40%	15.878,37
TOTAL	100%	39.695,93

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio técnico

INVERSIÓN

TOTAL 39.695,93

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

5.3.4 Amortización de Financiamiento (Tabla de Amortización)

Tabla 41 Tabla de Amortización

TABLA DE AMORTIZACIÓN					
Montó	15878,37				
Interés	0,986%	0,1183	PYME		
Periodos	36				
periodos	inicial	interés	amort	cuota	final
0					\$15.878,37
1	\$15.878,37	\$156,53	\$369,57	\$526,10	\$15.508,80
2	\$15.508,80	\$152,89	\$373,21	\$526,10	\$15.135,59
3	\$15.135,59	\$149,21	\$376,89	\$526,10	\$14.758,70
4	\$14.758,70	\$145,50	\$380,60	\$526,10	\$14.378,10
5	\$14.378,10	\$141,74	\$384,36	\$526,10	\$13.993,74
6	\$13.993,74	\$137,95	\$388,15	\$526,10	\$13.605,60
7	\$13.605,60	\$134,13	\$391,97	\$526,10	\$13.213,63
8	\$13.213,63	\$130,26	\$395,84	\$526,10	\$12.817,79
9	\$12.817,79	\$126,36	\$399,74	\$526,10	\$12.418,05
10	\$12.418,05	\$122,42	\$403,68	\$526,10	\$12.014,37
11	\$12.014,37	\$118,44	\$407,66	\$526,10	\$11.606,71
12	\$11.606,71	\$114,42	\$411,68	\$526,10	11.195,03
13	\$11.195,03	\$110,36	\$415,74	\$526,10	10.779,30
14	\$10.779,30	\$106,27	\$419,83	\$526,10	10.359,46
15	\$10.359,46	\$102,13	\$423,97	\$526,10	9.935,49
16	\$9.935,49	\$97,95	\$428,15	\$526,10	9.507,34
17	\$9.507,34	\$93,73	\$432,37	\$526,10	9.074,96
18	\$9.074,96	\$89,46	\$436,64	\$526,10	8.638,32
19	\$8.638,32	\$85,16	\$440,94	\$526,10	8.197,38

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

20	\$8.197,38	\$80,81	\$445,29	\$526,10	7.752,09
21	\$7.752,09	\$76,42	\$449,68	\$526,10	7.302,42
22	\$7.302,42	\$71,99	\$454,11	\$526,10	6.848,31
23	\$6.848,31	\$67,51	\$458,59	\$526,10	6.389,72
24	\$6.389,72	\$62,99	\$463,11	\$526,10	5.926,61
25	\$5.926,61	\$58,43	\$467,67	\$526,10	5.458,93
26	\$5.458,93	\$53,82	\$472,28	\$526,10	4.986,65
27	\$4.986,65	\$49,16	\$476,94	\$526,10	4.509,71
28	\$4.509,71	\$44,46	\$481,64	\$526,10	4.028,07
29	\$4.028,07	\$39,71	\$486,39	\$526,10	3.541,68
30	\$3.541,68	\$34,92	\$491,19	\$526,10	3.050,49
31	\$3.050,49	\$30,07	\$496,03	\$526,10	2.554,46
32	\$2.554,46	\$25,18	\$500,92	\$526,10	2.053,54
33	\$2.053,54	\$20,24	\$505,86	\$526,10	1.547,69
34	\$1.547,69	\$15,26	\$510,84	\$526,10	1.036,84
35	\$1.036,84	\$10,22	\$515,88	\$526,10	520,96
36	\$520,96	\$5,14	\$520,96	\$526,10	0,00

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

5.3.5 Depreciaciones (Tabla de Depreciación)

Las depreciaciones son consideradas las disminuciones del valor de propiedad de un activo fijo, producido por el paso del tiempo, desgaste por uso, el desuso, insuficiencia técnica, obsolescencia u otros factores de carácter operativo, tecnológico, tributario, etc.

(Depreciaciones)

Tabla 42 Depreciaciones

DEPRECIACIONES				
ACTIVO	VALOR DE COMPRA	VIDA UTIL AÑOS	% DE DEPRECIACION	DEPRECIACION ANUAL
Equipo y maquinaria	13.870,00	10	10%	1.387,00
Vehículo	10.000,00	5	20%	2.000

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Muebles y enseres	430,00	10	10%	43,00
Equipos de oficina	59,60	10	10%	5,96
Equipos de computación	1.010,00	3	3%	336,36
TOTAL	25.369,60			3.772,32

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

5.3.6 Estado de Situación Inicial

Tabla 43 Estado de Situación Inicial

ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL	
ACTIVOS	AÑO 0
ACTIVO CORRIENTE DISPONIBLE	13.126,33
Bancos	13.126,33
ACTIVOS FIJOS	25.369,60
Equipo y Maquinaria	13.870,00
Muebles y Enseres	430,00
Equipos de Oficina	59,60
Equipos de Computación	1.010,00
Vehículo	10.000,00
ACTIVOS DIFERIDOS	1.200,00
Gastos preoperativos	1.200,00
TOTAL ACTIVO	39.695,93
PASIVOS	
PASIVO A LARGO PLAZO	
Préstamo por pagar	15878,37
TOTAL PASIVO	15.878,37
PATRIMONIO	
Capital social	23817,56
TOTAL PATRIMONIO	23.817,56
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	39.695,93

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

.....
Calahorrano Cobos Oscar

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

5.3.7 Estado de Resultados Projectados (a cinco años)

Tabla 44 Estado de Resultados

ESTADO DE RESULTADOS						
Descripción	Año	Año	Año	Año	Año	Año
	2015	2016	2017	2018	2019	
VENTAS	78.000,00	86.798,40	94.783,85	104.499,20	115.210,37	
(-) Costo de Producción	47.726,77	49.508,43	51.357,54	53.276,67	55.268,52	
(=) Utilidad Bruta en Ventas	30.273,23	37.289,97	43.426,31	51.222,52	59.941,85	
(-) Gastos Administrativos	16.310,00	16.443,51	17.725,85	10.685,89	10.980,46	
(-) Gastos Preoperativos	1.200,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
(-) Gastos de Ventas	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	
(-) Depreciaciones	1.772,59	1.772,59	1.772,59	1.772,59	1.772,59	
(-) Amortización	4.683,34	5.268,43	5.926,61			
(-) Interés	1.629,87	1.044,78	386,60			
(=) Utilidad Operacional	4.597,43	12.680,66	17.534,66	38.684,04	47.108,80	
(+) Otros Ingresos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
(-) Otros Egresos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
(=) Utilidad A.P.E.I.	4.597,43	12.680,66	17.534,66	38.684,04	47.108,80	
(-) 15 % Participación Laboral	689,61	1.902,10	2.630,20	5.802,61	7.066,32	
(=) Utilidad Antes de I.R.	3.907,81	10.778,56	14.904,46	32.881,44	40.042,48	
(-) 25% Impuesto a la Renta	976,95	2.694,64	3.726,11	8.220,36	10.010,62	
(=) Utilidad Neta o Perdida	2.930,86	8.083,92	11.178,34	24.661,08	30.031,86	

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

5.3.8 Flujo de Caja

Tabla 45 Flujo de Caja

FLUJO DE CAJA							
Descripción	Año	Año	Año	Año	Año	Año	Año
	0	2015	2016	2017	2018	2019	
INVERSIÓN	-39.695,93						
VENTAS		78.000,00	86.798,40	94.783,85	104.499,20	115.210,37	
(-) Costo de Producción		47.726,77	49.508,43	51.357,54	53.276,67	55.268,52	
(=) Utilidad Bruta en Ventas		30.273,23	37.289,97	43.426,31	51.222,52	59.941,85	
(-) Gastos Administrativos		16.310,00	16.443,51	17.725,85	10.685,89	10.980,46	
(-) Gastos Preoperativos		1.200,00	0,00	0,00	0,00	0,00	
(-) Gastos de Ventas		80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	
(-) Depreciaciones		1.772,59	1.772,59	1.772,59	1.772,59	1.772,59	
(-) Amortización		4.683,34	5.268,43	5.926,61			
(-) Interés		1.629,87	1.044,78	386,60			
(=) Utilidad Operacional		4.597,43	18.993,87	23.847,87	38.684,04	47.108,80	
(+) Otros Ingresos		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

(-)	Otros Egresos		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
(=)	Utilidad A.P.E.I.		4.597,43	18.993,87	23.847,87	38.684,04	47.108,80
(-)	15 % Participación Laboral		689,61	2.849,08	3.577,18	5.802,61	7.066,32
(=)	Utilidad Antes de I.R.		3.907,81	16.144,79	20.270,69	32.881,44	40.042,48
(-)	25% Impuesto a la Renta		976,95	4.036,20	5.067,67	8.220,36	10.010,62
(=)	Utilidad Neta o Perdida		2.930,86	12.108,59	15.203,02	24.661,08	30.031,86
(+)	Depreciación		1.772,59	1.772,59	1.772,59	1.772,59	1.772,59
(=)	FLUJO DE CAJA	-39.695,93	4.703,45	13.881,18	16.975,61	26.433,67	31.804,45

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

5.4 EVALUACION

5.4.1 Tasa de Descuento

La TMAR es la sumatoria de la tasa activa y la pasiva.

$$TMAR = i + f + (i \times f)$$

i = inflación

f = costo de oportunidad

Inflación 3,67%

Costo de

Oportunidad 7,75%

$$TMAR = 0,0367 + 0,0775 + (0,037 \times 0,08)$$

$$\text{TMAR} = 0,1142 + 0,00284$$

$$\text{TMAR} = 0,11704$$

$$\text{TMAR} = 11,70\%$$

5.4.2 Van

El VAN es un indicador del valor del proyecto que tiene en cuenta la influencia del tiempo, es decir trae los valores futuros al presente mediante la TMAR esto permite medir el valor actualizado de los beneficios netos del proyecto.

Tabla 46 Van

CALCULO DEL VAN	
CONCEPTO	VALOR
Tasa	11.7%
Inversión	-39.695,93
Años 2015	4210,62
2016	13881,18
2017	16975,61
2018	26433,67
2019	31804,45
VAN	23.082,72

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio técnico

Análisis: Como se puede apreciar, el proyecto en su vida útil tiene un valor actual neto de \$ 23.082,72 de una inversión de 39.695,93 lo cual el indicador es aceptable.

5.4.3 TIR

Es la tasa de interés real de un proyecto de inversión en el que podemos depositar nuestro dinero, esto no es otra cosa que la rentabilidad real de la inversión en valores actuales

Es la tasa que iguala el valor presente neto a cero.

Tabla 47 TIR

CALCULO TIR	
CONCEPTO	VALOR
Inversión	-39.695,93
Años 2015	4210,62
2016	13881,18
2017	16975,61
2018	26433,67
2019	31804,45
TIR	27,66%

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

Análisis: La tasa interna de retorno es de 27,66% lo que determina que el proyecto es viable.

5.4.4 PRI (Periodo De Recuperación de la Inversión)

Como su nombre lo indica, determina el tiempo (años, meses y días) en el cual el inversionista recuperar el valor invertido.

Tabla 48 PRI

PERIODO DE RECUPERACION		
Periodo	FNE	Acumulado
0	-39.695,93	-39.695,93
2015	2.930,86	-36.765,07

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

2016	8.083,92	-28.681,15
2017	11.178,34	-17.502,81
2018	24.661,08	7.158,27
2019	30.031,86	37.190,13

PERIODO DE RECUPERACION A
MESES

	Ingresos	Inversión a Recuperar
AÑO 3	11.178,34	-17.502,81
1 mes	931,53	-16.571,28
2 mes	931,53	-15.639,75
3 mes	931,53	-14.708,22
4 mes	931,53	-13.776,69
5 mes	931,53	-12.845,16
6 mes	931,53	-11.913,63
7 mes	931,53	-10.982,10
8 mes	931,53	-10.050,58
9 mes	931,53	-9.119,05
10 mes	931,53	-8.187,52
11 mes	931,53	-7.255,99
12 mes	931,53	-6.324,46

PRI	3 años	12 meses
-----	--------	----------

Elaborado por: Oscar Calahorrano Cobos
Fuente: Estudio técnico

Análisis: El tiempo para recuperar la inversión será de 3 años y 1 mes de tal manera el proyecto es rentable.

5.4.5 RBC (Relación Costo Beneficio)

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Permitirá determinar la ganancia que el gestor del proyecto obtiene por cada dólar de inversión, es el resultado de la sumatoria de los flujos actualizados para el total invertido.

$$RBC = \frac{\text{Flujos actualizados}}{\text{inversión}}$$

$$RBC = \frac{62.778,65}{39.695,93}$$

$$RBC = 1,58$$

Análisis: Calculado la relación costo beneficio podemos determinar que por cada dólar invertido se tiene una utilidad de 0,58 ctvs.

5.4.6 Punto de Equilibrio

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

Tabla 49 Punto de Equilibrio

$$P.E. = \frac{CF}{P - CVU}$$

Costo fijo total	19977,00
Costo Variable total	44726,77
Ingresos	78000,00
Precio unitario	5

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Costo variable unitario	2,87
-------------------------	------

$$PE \text{ (unidades)} = \frac{CF}{p - CVU}$$

$$PE = \frac{19.977,00}{5,00 - 2,87}$$

$$PE = \frac{19.977,00}{2,13} = 9.366,12 \text{ unidades}$$

$$PE(\text{unidades}) = \frac{\text{Costo Fijo Total}}{\text{Precio Unitario} - \text{Costo Variable Unitario}}$$

$$PE(\$) = \frac{\text{Costo Fijo Total}}{1 - \frac{\text{Costo Variable Total}}{\text{Ingresos}}}$$

$$PE \text{ (dólares)} = \frac{CFT}{1 - \frac{CVT}{\text{Ingresos}}}$$

$$PE = \frac{19.977,00}{1,00 - 0,57}$$

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

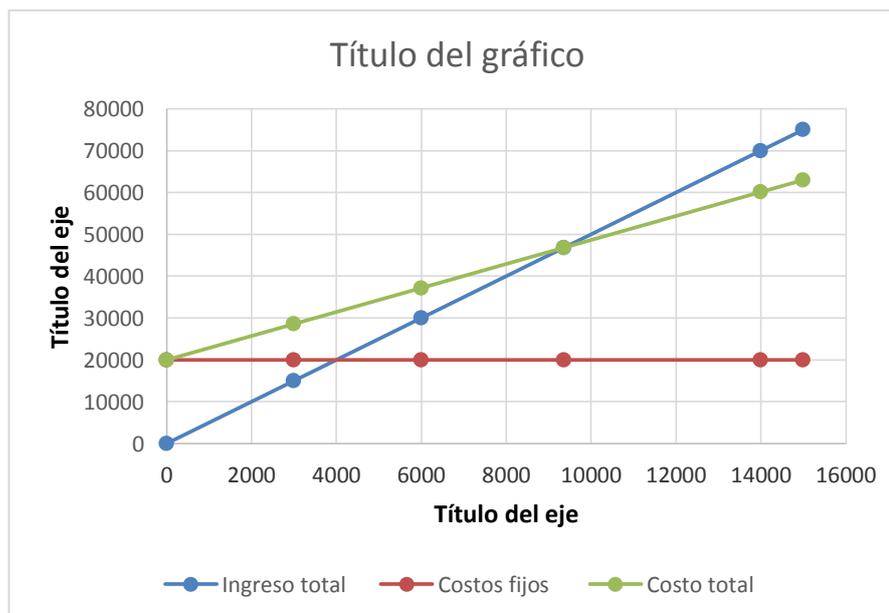
$$PE = \frac{19.977,00}{0,43} = 46.830,62 \text{ Ingresos}$$

Tabla 50 Punto de Equilibrio

GRAFICO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO						
Precio V Unitario	Cantidad	Ingreso total	Costos fijos	Costo Var. Unitario	Costo vari. Total	Costo total
5	0	0	19977	2,87	0,00	19977
5	3000	15000	19977	2,87	8601,30	28578
5	6000	30000	19977	2,87	17202,60	37180
5	9366	46831	19977	2,87	26853,62	46831
5	14000	70000	19977	2,87	40139,41	60116
5	15000	75000	19977	2,87	43006,51	62984

Elaborado por Oscar Calahorrano Cobos

Figura 36 Grafico Punto de Equilibrio



Elaborado por Oscar Calahorrano Cobos

Fuente: Estudio técnico

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

Análisis: Se puede observar el valor que se debe generar en ventas al año para no perder ni ganar.

5.4.7 Análisis de Índices Financieros

INDICES DE RENTABILIDAD:

El Índice de Rentabilidad es un indicador que reporta el beneficio de cada unidad monetaria invertida.

ROE

$$\text{R.O.E} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Patrimonio}}$$

$$\text{R.O.E} = \frac{2.930,86}{39.695,93}$$

$$\text{R.O.E} = 7,38$$

ANÁLISIS: En el presente proyecto se obtiene un 7,38 ganado en relación del patrimonio

ROA

$$\text{R.O.A} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Activo Total}}$$

$$\text{R.O.A} = \frac{2.930,86}{23.817,56}$$

$$\text{R.O.A} = 12,31$$

Análisis: En el presente proyecto se obtiene un 12,31 utilizado en relación del activo

ROI

$$\text{R.O.I} = \frac{\text{Utilidad Neta}}{\text{Inversión}}$$

$$\text{R.O.I} = \frac{2.930,86}{39695,93}$$

$$\text{R.O.I} = 7,38$$

Análisis: En el presente proyecto se obtiene un 7,38 en relación de la inversión.

CAPÍTULO 6

ANÁLISIS DE IMPACTOS

6.1 IMPACTO AMBIENTAL

El proyecto causa un impacto al ambiente de carácter neutro, es decir, que no tiene efectos ni positivos ni negativos en el medio ambiente.

Sin embargo se tomarán en cuenta algunos aspectos para prevenir en lo posible contaminación alguna al medio ambiente como:

- Recolección de desperdicios que se utilizarán como balanceado porcino o como abono orgánico.
- Tratamiento de desechos líquidos mediante un programa de mantenimiento continuo de los equipos, para evitar la contaminación de agua, ocasionada por el lavado y desinfección tanto de la fruta como de la maquinaria y derrames o pérdidas del producto
- Utilizar en lo posible combustibles de bajo contenido de azufre para evitar la contaminación del aire.

6.2 IMPACTO ECONÓMICO

El impacto económico se ha considerado que para el proyecto contribuirá de la mejor manera ya que al crear una microempresa dara cobertura a plazas de empleos y al desarrollo de la matriz productiva, también ayudara al crecimiento del PIB ya que aumentara la producción de bienes utilizando como materia prima productos orgánicos.

La estrategia de incursionar en el mercado de pulpas de frutas orgánicas con una marca propia así se obedece a la necesidad de generar valor agregado al producto que finalmente se traduce en una decisión estratégica que retribuirá mejores ingresos en el mediano y largo plazo.

6.3 IMPACTO PRODUCTIVO

La economía ecuatoriana ha crecido en los últimos años gracias a la exportación del petróleo y a la venta de productos primarios como el banano, cacao, camarón, rosas, entre otros. Sin embargo, el gobierno busca generar más riqueza, lograr un desarrollo más sostenible e impulsar actividades ligadas al talento humano, a la tecnología y el conocimiento, a través del cambio de la matriz productiva.

El cambio de la matriz productiva también plantea incrementar las exportaciones de los productos ecuatorianos más representativos, dando valor agregado, es decir, procesándolos.

El proyecto contribuirá al desarrollo del país, invirtiendo en proyectos que fortalezcan el cambio de la matriz productiva ya que habrá mayor producción de productos Ecuatorianos.

6.4 IMPACTO SOCIAL

Es una empresa socialmente responsable ya que cuenta con la participación directa e indirecta de sus empleados que ayudará a familias que laboren en la microempresa, así ayudará al plan nacional del buen vivir, creando un producto de calidad motivando a las personas consumir productos naturales que ayuden a su salud a un bajo costo.

CAPÍTULO 7

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

7.1 CONCLUSIONES

La determinación de la de la encuesta fue muy importante porque ha permitido analizar la viabilidad, aceptación y la demanda insatisfecha del presente proyecto.

La pulpa de mora orgánica es una fruta que contribuye a una alimentación sana para la población ya que tiene gran aceptación para el consumo, por su exquisito sabor y la facilidad de la agro industrialización.

Existe una demanda insatisfecha sumamente atractiva que podemos aprovecharla y así tener una participación en el mercado.

Conocido el producto que se pondrán en el mercado y su precio, se determinó los posibles ingresos que el proyecto generará durante su ejecución. Obteniendo un Valor actual neto (VAN) de \$ 38.961,09 mostrando que el van es mayor que uno por

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

lo que el proyecto es viable, una Tasa Interna de Retorno (TIR) de 49,85% mostrando que la TIR es mayor que la TMAR (11.70%) por lo que el proyecto es rentable, dando como resultado que la inversión realizada será recuperada dentro de 3 años 2 meses.

7.2 RECOMENDACIONES

El principal objetivo de las empresas en general es satisfacer las necesidades de los consumidores, así que sería una buena opción hacer una evaluación continua de satisfacción al cliente que permita una retroalimentación de la empresa, para lograr el mejoramiento continuo y la calidad del producto.

Reinvertir las utilidades en infraestructura y apertura de sucursales en lugares estratégicos.

BIBLIOGRAFIA

- Banco Central del Ecuador.* (2015). Recuperado el 10 de 1 de 2015, de Banco Central del Ecuador: <http://www.bce.fin.ec/index.php/indicadores-economicos>
- Alexandra, O. S. (2015). *Proyecto de factibilidad para la implementacion de una empresa de mensajeria.* Quito.
- Ambiente externo.* (s.f.). Recuperado el 16 de 9 de 2014, de <http://www.gestiopolis.com/administracion-estrategia-2/ambiente-externo-de-las-organizaciones-empresariales.htm>
- Aritzabal Lopez, N. (11 de 2011). *www.pedagogica.edu.co.* Recuperado el 6 de 7 de 2014, de www.pedagogica.edu.co: <http://www.pedagogica.edu.co>
- Astrid, C. (s.f.). *Proceso de frutas.* Recuperado el 15 de 11 de 2014, de <http://procesodefutas.blogspot.com/>
- Banco Central del Ecuador.* (s.f.). Recuperado el 10 de 9 de 2014, de Banco Central del Ecuador: <http://www.bce.fin.ec/index.php/indicadores-economicos>
- Banco Central del Ecuador.* (s.f.). Recuperado el 10 de 1 de 2015, de <http://www.bce.fin.ec/index.php/indicadores-economicos>
- Castillo, A. (2012). Estudio de factibilidad para la creacion de una empresa comercializadora de pulpa de fruta congelada de frutas tropicales. Quito.
- Castillo, R. A. (2013). *Proyecto de de implementacion de una planta de pulpa de mora.* Quito: Tesis.
- Chavarria Duran, J. V. (s.f.). *www.institutodelaciudad.com.ec/.* Obtenido de www.institutodelaciudad.com.ec/: <http://www.institutodelaciudad.com.ec/>
- Chavez, A. (s.f.). *La observacion.* Recuperado el 4 de 1 de 2015, de <http://es.slideshare.net/MAMOCHILO/la-observacin-cientfica>
- Depreciaciones. (s.f.). *Depreciacion.* Recuperado el 26 de 3 de 2015, de Depreciacion del activo contable: <http://es.wikipedia.org/wiki/Depreciaci%C3%B3n>
- Ecuador., B. C. (2015). *Indices Financieros.* Recuperado el 26 de 2 de 2015, de <http://www.bce.fin.ec/index.php/indicadores-economicos>

e-economic. (s.f.). <http://www.e-economic.es/programa/glosario/definicion-proveedor>.

FERRER, J. (8 de 2011). *metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html*. Recuperado el 13 de 5 de 2014, de metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html: <http://metodologia02.blogspot.com/p/tecnicas-de-la-investigacion.html>

Herminda, D. (s.f.). *Fao*. Recuperado el 6 de 2 de 2014, de Organización de las Naciones Unidas para la agricultura: http://www.un.org.ec/?page_id=859

Indicadores. (s.f.). *Población Económicamente Activa (PEA)*. Recuperado el 10 de 9 de 2014, de http://www.siise.gob.ec/siiseweb/PageWebs/Empleo/ficemp_T01.htm

Industrias. (s.f.). Recuperado el 11 de 9 de 2014, de <http://es.wikipedia.org/wiki/Manufactura>

Leon, M. (s.f.). *Inversiones*. Recuperado el 2014 de 10 de 11, de <http://definicion.de/capital-de-trabajo/>

Pinto Molina, M. (11 de 4 de 2011). *www.mariapinto.es/e-coms/tutorial.htm*. Recuperado el 12 de 6 de 2014, de www.mariapinto.es/e-coms/tutorial.htm: <http://www.mariapinto.es/e-coms/tutorial.htm>

Quito, R. e. (s.f.). *Restaurantes en Quito*. Recuperado el 2 de 10 de 2014, de <http://www.in-quito.com/uio-kito-qito-kyto-qyto/spanish-uio/quito-restaurantes.htm>

Requisitos para constituir una empresa. (s.f.). Recuperado el 2 de 9 de 2014, de <http://www.buenastareas.com/ensayos/Requisitos-Para-Constituir-Una-Empresa-En/32238202.html>

Tamayo Castaño, E. (5 de 2012). *www.monografias.com/trabajos75/metodos-ciencias/metodos-ciencias2.shtml*. Recuperado el 12 de 6 de 2014, de www.monografias.com/trabajos75/metodos-ciencias/metodos-ciencias2.shtml: <http://www.monografias.com/trabajos75/metodos-ciencias/metodos-ciencias2.shtml>

Torres Cuya, V. (s.f.). *www.ecuadorencifras.gob.ec/*. Obtenido de www.ecuadorencifras.gob.ec/: <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/>

Villenas, M. (s.f.). *Definicion de poblacion*. Recuperado el 3 de 10 de 2014, de <http://definicion.de/poblacion/>

ANEXOS

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

ANEXO 1

REQUISITOS PARA LA CONSTITUCION DE LA EMPRESA

RESERVA DEL NOMBRE

Para este tipo de compañías la razón social o denominación, puede ser un nombre objetivo o fantasioso, el mismo que deberá ser aprobado por la Superintendencia de Compañías.

La propuesta de nombre para desarrollar la empresa sería “Pulpa de frutas del Ecuador Cía. Ltda.” (PULPI MORA CÍA. LTDA.)

SOLICITUD DE APROBACIÓN

La presentación ante la Superintendencia de Compañías, se la realizará con tres copias certificadas de la Escritura de Constitución de la Empresa, adicionando además la respectiva solicitud, que deberá ser elaborada y abalizada por un profesional de derecho, legalmente reconocido y facultado para ejercer su profesión.

NÚMERO MÍNIMO Y MÁXIMO DE SOCIOS

Para efectos de cumplir los requisitos que exige enmarcarse dentro de la constitución como compañía limitada, el número de socios será de mínimo dos y máximo quince, y en el caso que se excediere de este número, ésta deberá disolverse para dar paso a la conformación de otra clase de compañía.

CAPITAL MÍNIMO

El capital mínimo requerido, según lo establece la Ley de Compañías del Ecuador, es de cuatrocientos dólares americanos, el mismo que deberá ser suscrito íntegramente y pagado al menos en el 50% del valor nominal de cada aportación y cuyo saldo

deberá ser cancelado en un plazo no mayor a los doce meses, el mismo que deberá ser depositado en una cuenta de integración de capital en un banco local.

REQUERIMIENTOS ADICIONALES

PATENTE MUNICIPAL

Toda persona natural o jurídica que ejerza habitualmente actividades comerciales, industriales y/o financieras dentro del cantón, está obligada a obtener su registro de patente municipal.

REQUISITOS:

1. Formulario "Solicitud para Registro de Patente Personas Jurídicas".
2. Copia legible de los estados financieros del período contable a declarar, con la fe de presentación de la superintendencia de Compañías o de Bancos, según sea el caso.
3. Copia legible de la cédula de ciudadanía y del nombramiento del representante legal.
4. Original y copia legible del R.U.C.
5. Original y copia legible del certificado de seguridad (otorgado por el benemérito Cuerpo de Bomberos). Las personas que tienen más de un establecimiento, deben presentar el certificado de seguridad de cada uno de los locales.
6. Copia de la escritura de constitución (cuando es por primera vez).

REGISTRO SANITARIO

La legislación ecuatoriana, a través del Código de la Salud, estipula, que están sujetos a registro sanitario los alimentos procesados, aditivos alimentarios, medicamentos en general, productos biológicos, naturales procesados de uso medicinal, y productos dentales; dispositivos médicos, y de diagnóstico, productos

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

higiénicos, plaguicidas para uso doméstico e industrial, fabricados en el territorio nacional o en el exterior, para su importación, exportación, comercialización, dispensación y expendio, incluidos los que se reciban en donación.

Cabe mencionar que queda prohibido la importación, exportación, comercialización y expendio de productos procesados para el uso y consumo humano que no cumplan con la obtención previa del registro sanitario.

En base a ello, se ha determinado el procedimiento a seguir previo la obtención del registro sanitario:

- Solicitud, dirigida al director general de salud, individual para cada producto sujeto a registro sanitario.
- 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).⁴⁵ ley Orgánica de Salud. Título Único, Capítulo I, Del registro sanitario. Art.137.
- Certificación otorgada por la autoridad de salud competente, que el establecimiento reúne las disponibilidades técnicas para fabricar el producto.
- Información técnica relacionada con el proceso de elaboración y descripción del equipo utilizado.
- Fórmula cuali-cuantitativa, incluyendo aditivos, en orden decreciente de las proporciones usadas (en porcentaje referido a 100 g. Ó 100 ml).
- Certificado de análisis de control de calidad del producto: con firma del técnico responsable.

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

- Especificaciones químicas del material utilizado en la manufactura del envase. (otorgado por el fabricante o proveedor de los envases).
- Proyecto de rótulo a utilizar por cuadruplicado.
- Interpretación del código de lote: con firma del técnico responsable.
- Lote: una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales. Código 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.
- Pago de la tasa por el análisis de control de calidad, previo a la emisión del registro sanitario.
- Documentos que prueben la constitución, existencia y representación legal de la entidad solicitante, cuando se trate de persona jurídica.
- Tres (3) muestras del producto envasado en su presentación final y perteneciente 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).

ANEXO 2

MAQUINARIA

DESPULPADORA



BALANZA DIGITAL



IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.

MESA DE SELECCION



Mesa de trabajo de acero inoxidable.

SELLADOR SEMI INDUSTRIAL



QUEMADOR INDUSTRIAL

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.



TANQUE DE GAS INDUSTRIAL



Tanque de gas industrial de 45 kg.

OLLAS INDUSTRIALES

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.



MARMITA



Marmita industrial

CUARTO FRÍO

IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.



CODIFICADORA



IMPULSAR EL SECTOR DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS Y BEBIDAS MEDIANTE UN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DE PROCESAMIENTO Y ELABORACIÓN DE PULPA CONGELADA DE MORA ORGÁNICA PARA SER COMERCIALIZADA EN RESTAURANTES DEL SECTOR NORTE DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO.