



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERIA EN GESTIÓN EMPRESARIAL

Tesis de Grado previo a la obtención
del Título de Ingeniera en Gestión
Empresarial.

TEMA:

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA
DEDICADA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CERVEZA
ARTESANAL, CANTÓN QUEVEDO, AÑO 2014.

AUTORA:

ROMMY ESTEFANÍA ARGUDO GUEVARA

DIRECTOR:

ING. CARLOS VILLACIS LAINEZ, MS.C

QUEVEDO - ECUADOR

2015



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERIA EN GESTIÓN EMPRESARIAL

Tesis de Grado previo a la obtención
del Título de Ingeniera en Gestión
Empresarial.

TEMA:

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA
DEDICADA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CERVEZA
ARTESANAL, CANTÓN QUEVEDO, AÑO 2014.

AUTORA:

ROMMY ESTEFANÍA ARGUDO GUEVARA

DIRECTOR:

ING. CARLOS VILLACIS LAINEZ, MS.C.

QUEVEDO - ECUADOR

2015

AUTORÍA

Yo, Argudo Guevara Rommy Estefanía, declaro ser la autora exclusiva del presente proyecto de investigación, es único, autentico y propio; Por medio de la presente declaración cedo mi derecho de propiedad intelectual de este proyecto de investigación a la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, según las normas establecidas.

Rommy Estefanía Argudo Guevara
C.I: 1204529976

CERTIFICACIÓN

Quien suscribe, Ing. Carlos Villacis, Mg. Sc, Director de Tesis de Grado, de la egresada **Rommy Estefanía Argudo Guevara**, certifica haber supervisado la ejecución de la tesis de grado titulada: **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL, CANTÓN QUEVEDO, AÑO 2014”**, la misma que ha sido revisada en la plataforma Urkund para verificar su idoneidad documental. A la vez, que la egresada ha cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas por la Facultad de Ciencias Empresariales. Condiciones que me permiten rubricar esta certificación.

Ing. Carlos Villacis, Mg. Sc
DIRECTOR DE TESIS



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERIA EN GESTIÓN EMPRESARIAL

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:
ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA
DEDICADA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CERVEZA
ARTESANAL, CANTÓN QUEVEDO, AÑO 2014.

Trabajo presentado al Honorable Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias
Empresariales como requisito previo a la obtención del Título de:

Ingeniera en Gestión Empresarial

Aprobado

ECON. ROGER YELA BURGOS MS.C
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE TESIS

ING. GINA RENDÓN GUERRA MS.C
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS

ING. JUAN CARLOS CANO INTRIAGO MS.C
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS

QUEVEDO – ECUADOR

2015

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios mi Padre Celestial por darme fuerzas y fe para creer en esta meta que me parecía imposible de terminar.

A mis padres Marco y Rosita por haberme inculcado valores, por la oportunidad de tener una educación de calidad a lo largo de mi vida, sobre todo por ser un gran ejemplo de vida a seguir.

A mis hermanos por ser parte importante de mi vida. A Fabi y Marco por ser ejemplos de personas de lucha continua y de no dejarse vencer por los obstáculos, a Nani por ser mi mayor orgullo por demostrarme que nada es imposible y que en la vida todo lo que nos proponemos se puede hacer realidad por nuestra perseverancia.

A Deny, mi persona favorita, por darme su apoyo incondicional y cariño sincero en todo momento, más que nada en esos momentos de desesperación.

DEDICATORIA

Dedico mi proyecto primero a Dios por darme fuerzas y sabiduría para cumplir mis metas.

A mis padres porque de ellos he aprendido a terminar con éxito todo aquello que realizo tanto en el ámbito académico como en lo personal, porque me enseñaron a ser una persona de éxito y corrigieron mis errores con inteligencia dándome consejos que me han servido a lo largo de mi vida.

ESQUEMA DE CODIFICACION

(DUBLIN CORE)			
1.	Título / Title	M	“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL, EN LA CIUDAD DE QUEVEDO, AÑO 2014”
2.	Creador / Subject	M	Rommy Estefanía Argudo Guevara
3.	Materia / Subject	M	Administración, Negocios
4.	Descripción / Description	M	El trabajo de investigación fue realizado en el Ciudad de Quevedo, Provincia de los Ríos, específicamente a una parte de la población de la de Quevedo con el fin de garantizar un buen estudio de factibilidad para la producción y comercialización de cerveza artesanal que permitirá obtener si este producto será aceptado en el mercado
5.	Editor / Publisher	M	Rommy Estefanía Argudo Guevara
6.	Colaborador / Contributor	O	Ninguno
7.	Fecha / Date	M	30 de Marzo de 2014
8.	Tipo / Type	M	Tesis de Grado
9.	Formato / Format	R	Doc Word 2010; Excel 2010
10.	Identificador / Identifier	M	rommyestefaniaargudoguevara@hotmail.com
11.	Fuente / Source	O	Gobierno Provincial de Los Ríos (Censo INEC)2010
12.	Lenguaje / Languaje	M	Español
13.	Relación / Relation	O	Ninguno
14.	Cobertura / Coverage	O	Área de Administración y Negocios
15.	Derechos / Rights	M	Ninguno
16.	Audiencia / Audience	O	Tesis de Pregrado

INDICE GENERAL

AUTORIA.....	iv
CERTIFICACIÓN.....	iv
TRIBUNAL DE TESIS.....	vi
AGRADECIMIENTO	vi
DEDICATORIA	viii
ESQUEMA DE CODIFICACION.....	viii
INDICE GENERAL.....	ix
ÍNDICE DE CUADROS.....	xv
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xix
ÍNDICE DE ANEXOS.....	xx
RESUMEN EJECUTIVO.....	xxi
ABSTRACT.....	xxii
CAPITULO I MARCO CONTEXTUAL.....	1
1.1. INTRODUCCIÓN	2
1.2. PROBLEMATIZACIÓN.....	4
1.2.1. DIAGNÓSTICO	4
1.2.2. SISTEMATIZACIÓN Y DELIMITACION DEL PROBLEMA	4
1.2.3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	4
1.2.4. JUSTIFICACIÓN	5
1.3. OBJETIVOS	6
1.3.1. OBJETIVO GENERAL	6
1.3.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS	6
1.4. HIPÓTESIS	7
1.4.1. HIPOTESIS GENERAL	7
1.4.2. HIPOTESIS ESPECÍFICA.....	7
CAPITULO II MARCO TEORICO.....	8
2.1. Principios constitucionales para la producción y el Buen Vivir.	9
2.1.1. Plan Nacional del Buen Vivir	9
2.1.2. Matriz productiva del Estado	11
2.1.2.1. Anterior Matriz Productiva	11
2.1.2.2. Transformación de la Matriz Productiva	12

2.2.	Historia de la producción de cerveza artesanal y su importancia cultural y social.....	12
2.2.1.	Historia de producción cerveza en el mundo.	12
2.2.2.	Historia de producción cervecera en el Ecuador.	15
2.2.3.	Sociedad Ecuatoriana de Cerveceros Artesanales (SECA)	15
2.3.	Condiciones técnicas para la producción de cerveza artesanal.....	16
2.3.1.	Infraestructura física.....	16
2.3.1.1.	Planta física.....	16
2.3.1.2.	Instalaciones o servicios básicos	17
2.4.	Consumo y comercialización de cerveza artesanal en el mundo	17
2.4.1.	Experiencia cervecera en Estados Unidos.....	17
2.4.2.	La perspectiva cervecera en Latinoamérica.....	18
2.4.3.	Consumo de la cerveza en el Ecuador.....	19
2.4.4.	Actividades de producción cervecera.....	19
2.4.5.	Leyes y normativas que regulan la producción de cerveza artesanal.	20
2.5.	Características nutricionales del consumo de cerveza artesanal	21
2.6.	ESTUDIO DE FACTIBILIDAD	22
2.6.1.	Pre-Factibilidad	22
2.6.2.	Aspectos generales.....	23
2.6.2.1.	Identificación de la unidad ejecutora o empresa responsable del proyecto	23
2.6.2.2.	Responsables	24
2.6.2.3.	Actividad económica	24
2.6.2.4.	Ubicación	24
2.6.2.5.	Estructura organizacional.....	24
2.6.3.	Necesidades a satisfacer	24
2.6.4.	Productos o servicios a ofrecer	25
2.6.5.	Justificación e importancia	25
2.7.	Mercado	25
2.7.1.	Análisis de la situación	25
2.7.1.1.	Clientes	26
2.7.1.2.	Análisis de la competencia actual y potencial	26
2.7.1.3.	Proveedores.....	26
2.7.1.4.	Sustitutos	26

2.7.2.	Valoración de la demanda.....	26
2.7.3.	Análisis situacional	27
2.7.3.1.	Herramienta FODA.....	27
2.7.4.	Estrategia de mercado	27
2.8.	Estudio técnico	27
2.8.1.	Tamaño de planta seleccionado	28
2.8.2.	Proceso de producción.....	28
2.8.3.	Programa de producción	28
2.8.4.	Recursos requeridos	28
2.8.4.1.	Recursos humanos	28
2.8.4.2.	Materias primas.....	29
2.9.	Plan económico financiero	29
2.9.1.	Plan de inversiones	29
2.9.1.1.	Inversión fija tangible.....	29
2.9.1.2.	Inversión fija intangible.....	30
2.9.1.3.	Capital de trabajo	30
2.9.2.	Cronograma de ejecución del proyecto.....	30
2.9.3.	Costo de operación	30
2.9.4.	Ingresos	30
2.9.5.	Evaluación financiera	31
2.9.6.	Estados financieros proyectados	31
2.9.6.1.	Estado de pérdidas y ganancias	31
2.9.6.2.	Flujo de caja.....	31
2.9.6.3.	Balance general	32
2.9.6.4.	Objetivo del flujo de caja	32
2.9.6.5.	Indicadores de rentabilidad de la inversión	32
2.9.6.6.	Coeficiente de rentabilidad simple	32
2.9.6.7.	Tasa interna de retorno	33
2.9.6.8.	Valor actual neto	33
2.9.6.9.	Periodo de retorno de la inversión	33
2.9.6.10.	Análisis de sensibilidad	33
2.9.6.11.	Punto de equilibrio	34
2.9.7.	Coeficiente de rentabilidad nacional.....	34
2.9.7.1.	Valor agregado.....	34

2.9.7.2. Efecto neto de divisas	34
2.9.7.3. Generación de empleos	34
2.9.8. Otros beneficios económicos y sociales.....	35
2.9.8.1. Impacto socioeconómico	35
2.9.8.2. Impacto ambiental	35
2.9.8.3. Desarrollo de tecnología	35
2.10. ESTRUCTURA LEGAL	36
2.10.1. Permiso de Funcionamiento.....	36
2.10.2. Permiso municipal	36
CAPITULO III METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION.....	37
3. MATERIALES Y MÉTODOS	38
3.1. Localización de la investigación	38
3.2. Tipo de investigación.....	38
3.2.1. Documental	38
3.2.2. Campo.....	38
3.3. Diseño de la Investigación	39
3.3.1. Técnicas utilizadas en la investigación.....	39
3.3.1.1. Encuesta	39
3.3.1.2. Entrevista	39
3.3.2. Análisis de la entrevista.....	39
3.4. Tipos de preguntas utilizadas.....	40
3.4.1. Cerradas	40
3.4.2. Opción múltiple	40
3.5. Métodos utilizados en la investigación	40
3.5.1. Método inductivo	40
3.5.2. Método analítico	41
3.5.3. Recolección de la información empírica.....	41
3.5.3.1. Primarias	41
3.5.3.2. Secundarias	41
3.6. Elaboración del marco teórico.....	42
3.6.1. Preguntas problematizadoras:	42
3.6.1.1. Pregunta problematizadora general:	42
3.7. Población y muestra.....	43
3.7.1. Población	43

3.7.2. Muestra	44
CAPÍTULO IV RESULTADOS Y DISCUSION.	46
4. Resultados	46
4.1. Estudio de mercado	47
4.1.1. Definición del producto.....	59
4.1.2. Análisis de la demanda	60
4.1.3. Análisis de la oferta	61
4.1.4. Análisis de la demanda insatisfecha	61
4.1.5. Análisis de los precios.....	62
4.1.6. Comercialización de la cerveza artesanal	63
4.1.7. Estrategias de Comercialización	64
4.2. Estudio técnico	66
4.2.1. Localización óptima.....	66
4.2.2. Macro-localización.....	66
4.2.3. Micro-localización.....	67
4.2.4. Tamaño óptimo	70
4.2.4.1. Capacidad instalada.....	70
4.2.4.2. Capacidad utilizada	72
4.2.5. Ingeniería del proyecto.....	73
4.2.5.1. Proceso de producción y comercialización de cerveza artesanal	73
4.2.6. Selección de maquinarias y equipos	78
4.2.7. Prueba de control de calidad.....	79
4.2.8. Mantenimiento aplicado a la empresa.....	80
4.2.9. Determinación de las áreas de trabajo.....	80
4.2.10. Organigrama de la empresa.....	86
4.2.11. Aspectos legales de la empresa	86
4.2.11.1. Razón social.....	86
4.2.11.2. Ente jurídico	87
4.2.11.3. Accionistas	87
4.2.11.4. Permisos de Funcionamiento.....	88
4.3. Estudio financiero.....	90
4.3.1. Inversiones.....	90
4.3.2. Inversión fija	90
4.3.3. Inversión diferida.....	92

4.3.4. Capital de trabajo	93
4.3.5. Costos de producción.....	94
4.3.6. Gastos de administración.....	96
4.3.7. Gastos de ventas	99
4.3.8. Ingresos	99
4.3.9. Financiamiento	100
4.3.10. Amortización de la deuda.....	101
4.3.11. Estado de pérdidas y ganancias	103
4.3.12. Flujo de caja.....	103
4.3.13. Tasa de descuento.....	105
4.3.14. Valor actual neto	106
4.3.15. Tasa interna de retorno	107
4.3.16. Periodo de recuperación de la inversión	107
4.3.17. Relación del costo/beneficio.....	109
4.3.18. Punto de equilibrio.....	109
CAPITULO V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	111
5.1. CONCLUSIONES	112
5.2. RECOMENDACIONES	113
CAPITULO VI BIBLIOGRAFIA	114
6.1. Literatura citada de libros	115
6.2. Linkografía	116
CAPITULO VII ANEXOS.....	117

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro	Pág.
1 Población proyectada para el año 2016 del cantón Quevedo entre las edades de 18 a 65 años.....	43
2 Población a encuestar estratificada según edades.....	45
3 Personas que consumen bebidas alcohólicas.....	47
4 Tipo de bebidas alcohólicas que consumen los encuestados.....	48
5 Tipo de cerveza que consumen los encuestados.....	49
6 Marcas de cervezas que consumen los encuestados.....	50
7 Disposición de consumo de cerveza artesanal producida en el cantón Quevedo.....	51
8 Frecuencia del consumo de cerveza.....	52
9 Cantidades de consumo de cerveza.....	53
10 Lugar de compra de la cerveza.....	54
11 Sabores que le gustaría consumir	55
12 Tamaño del envase que prefieren los encuestados.....	56
13 Factores que consideran al momento de la compra de una cerveza.....	57
14 Precio de la cerveza artesanal que están dispuestos a pagar los encuestados.....	58
15 Cuantificación de la Demanda Potencial de cerveza en el Cantón Quevedo.....	60
16 Oferta proyectada de cerveza en el Cantón Quevedo.....	61
17 Demanda insatisfecha de cerveza en el Cantón Quevedo.....	61
18 Demanda insatisfecha de cerveza artesanal en el Cantón Quevedo.....	62
19 Costos unitarios para la producción y comercialización de cerveza artesanal en el Cantón Quevedo.....	63
20 Determinación del precio para la producción y comercialización de	63

	cerveza artesanal en el Cantón Quevedo.....	
21	Distribución de unidades anuales de cerveza artesanal a los intermediarios en el Cantón Quevedo.....	64
22	Determinación de la localización para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	69
23	Capacidad Instalada en litros para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	71
24	Capacidad Instalada en botellas de 700ml para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	72
25	Capacidad Utilizada en botellas de 700ml para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	72
26	Diagrama de flujo del proceso de producción y comercialización de la cerveza artesanal en el cantón Quevedo.....	77
27	Maquinarias y equipos requeridos para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	79
28	Maquinarias y equipos requeridos para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	82
29	Determinación de las áreas para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	85
30	Accionistas para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	87
31	Inversión total para la creación de una empresa dedicada a la	90

	producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	
32	Inversión fija para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	91
33	Inversión diferida para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	93
34	Capital de trabajo para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	94
35	Costos de producción mensual para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	94
36	Proyección anual de costos de producción para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	96
37	Gastos de Administración mensual para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	96
38	Depreciación y Amortización anual proyectada para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	98
39	Gastos de Administración anuales proyectados para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	98
40	Gastos de Ventas mensual para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	99
41	Gastos de Ventas proyectados para la creación de una empresa	99

	dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	
42	Ingresos para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	100
43	Financiamiento para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	100
44	Amortización del crédito para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	101
45	Estado de Pérdida y Ganancias proyectado para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	103
46	Flujo de Caja proyectado para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	104
47	Datos para el cálculo de la tasa de descuento.....	105
48	Flujos acumulados para el cálculo de periodo de recuperación de la inversión para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	108
49	Datos para el cálculo de Punto de Equilibrio.....	109
50	Punto de Equilibrio del proyecto.....	110

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico	Pág.
1 Personas que consumen bebidas alcohólicas.....	47
2 Tipo de bebidas alcohólicas que consumen los encuestados.....	48
3 Tipo de cerveza que consumen los encuestados.....	49
4 Marcas de cervezas que consumen los encuestados.....	50
5 Disposición de consumo de cerveza artesanal producida en el cantón Quevedo.....	51
6 Frecuencia del consumo de cerveza.....	52
7 Cantidades de consumo de cerveza.....	53
8 Lugar de compra de la cerveza.....	54
9 Sabores que le gustaría consumir.....	55
10 Tamaño del envase que prefieren los encuestados.....	56
11 Factores que consideran al momento de la compra.....	57
12 Precio de la cerveza artesanal que están dispuestos a pagar los encuestados.....	58
13 Macro-localización para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	67
14 Micro-localización para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	69
15 Distribución para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	85
16 Organigrama para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.....	86
17 Punto de Equilibrio del proyecto.....	110

ÍNDICE DE ANEXOS

1	Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo de entre 18 a 65 años para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal.....	118
2	Entrevista realizada a empresa similar.....	120
3	Estudio de Campo.....	121
4	Reporte de Urkund.....	123

RESUMEN EJECUTIVO

La presente investigación tiene como objetivo realizar un estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo, basado en ello se ha realizado un estudio de mercado que comprende una encuesta dirigida a los clientes potenciales de la cerveza artesanal, análisis de la demanda y oferta. Así mismo se implementa un estudio técnico donde se establecen los factores relacionados a la localización, capacidad instalada y proceso de producción de la empresa y finalmente un estudio financiero donde se muestra la factibilidad del proyecto. A continuación se detallan los resultados más importantes de los estudios anteriormente mencionados.

En el estudio de mercado se determinó que existe una demanda insatisfecha de cerveza artesanal del potencial del 61,60% que equivale a 12.934 botellas de 700 ml. Este indicador se debe considerar positivo ya que especifica que con la creación de una empresa se cubriría dicha demanda y por ende se generan ingresos económicos.

A través del estudio técnico se pudo constatar que la empresa deberá tener una capacidad instalada suficientemente optima que permita producir 12.960 litros anuales, mientras tanto para establecer la localización idónea para la empresa se implementó el método de factores ponderados dando como resultado estableció que la mejor localización para la empresa sería en el Km 1 Vía Valencia junto a la Academia Naval en el cantón Quevedo.

Conjuntamente con el estudio financiero se determinó que el proyecto es factible con un TIR de 19,87% y un VAN \$12.538,47, de la misma forma se estableció un relación costo beneficio que por cada dólar que la empresa invierta obtendrá una ganancia de \$0,17, finalmente la empresa recuperara su capital invertido inicial en un periodo de 4 años, 3 meses y 2 días.

ABSTRACT

This research aims to conduct a feasibility study for the creation of a company dedicated to the production and marketing of craft beer in the city of Quevedo, based on this we have conducted a market study comprising a targeted survey potential customers of craft beer, analysis of demand and supply. Also a technical study which factors related to location, production process and installed capacity of the company and finally a financial feasibility study where the project is implemented sample set. Here are the most important results of the above studies are detailed.

In the market study found that there is unmet demand Brew potential of 61.60% which is equivalent to 12,934 bottles of 700 ml. This indicator should be welcomed because it specifies that the creation of a company that demand would be met and therefore generate income.

Through technical study it was found that the company must have an installed capacity sufficiently optima that allows produce 12,960 liters per year, while establishing the ideal location for the company's method of weighting factors was implemented resulting in established that the best location for the company would be in the Km 1 Via Valencia next to the Naval Academy in Canton Quevedo.

Together with the financial study found that the project is feasible with an IRR of 19.87% and a NPV \$ 12,538.47, of the same forms a cost-benefit relationship was established that for every dollar that the company will make a profit invest \$ 0 17, the company finally regained its initial capital invested over a period of 4 years, 3 months

CAPITULO I.

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. INTRODUCCIÓN

Hoy en día la cerveza es un producto con un nivel de participación en el mercado cada vez mayor, convirtiéndose en la bebida alcohólica con mayor aceptación en el mercado.

La cerveza artesanal es una bebida alcohólica que a diferencia de la industrial es elaborada con productos naturales y su fermentación es producida mediante los azúcares propios de la cerveza. La cerveza artesanal hoy en día está surgiendo dentro del mercado, pero las micro-cervecerías en el Ecuador son escasas y no están al alcance de todos, es por esto que este proyecto plantea la creación de una empresa de producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

El proyecto de producción y comercialización de cerveza artesanal está siendo encaminado al Plan del Buen Vivir del gobierno actual, acorde al objetivo 10 que habla sobre la transformación de la matriz productiva.

Este tipo de bebida está dedicado a las personas mayores de edad según la ley estipule como es el caso de Ecuador la ley de prohibiciones y sanciones según el artículo 8.- Prohibición de venta de bebidas alcohólicas a menores de edad, que estipula que se prohíbe el expendio de bebidas alcohólicas a menores de edad. La violación de esta disposición será sancionada con la clausura del local hasta por tres días. En caso de ser reincidente, la sanción consistirá en la clausura definitiva del local y la pérdida de la Licencia Única de Funcionamiento y/o Patente Municipal según sea el caso.

Actualmente en el mercado ecuatoriano está surgiendo la cerveza artesanal como un nuevo producto el cual está teniendo una gran aceptación en el mercado.

La cerveza artesanal es una bebida alcohólica que se inició en Egipto, siendo su consumo de enorme importancia para la población de Egipto como elemento de comida por su gran poder alimenticio.

A diferencia de la cerveza industrial la cerveza artesanal solo se la puede elaborar con ingrediente específicos tales como agua, malta, lúpulo de sabor y olor. En Alemania en el siglo XVIII el Duque Guillermo IV impuso una norma dominada “La Ley de la Pureza” que consistía en que nadie podía agregar o quitar algún ingrediente de la receta universal de la cerveza artesanal establecida en aquel tiempo y aquel que lo infringía era penalizado con cárcel o incluso también la muerte.

En el Capítulo I se encuentra el Marco Contextual el cual está conformado por introducción, problematización, justificación, objetivos e hipótesis.

El Capítulo II está compuesto por el Marco Teórico de la Investigación, el cual está dividido en fundamentación teórica, fundamentación conceptual y la fundamentación legal.

En cuanto al Capítulo III se detalla la Metodología de la Investigación, este capítulo nos detalla los materiales y métodos utilizados, tipos de investigación, el diseño de la investigación y la población y muestra.

El Capítulo IV detalla los Resultados y el análisis de la Investigación.

En el Capítulo V se muestran las Conclusiones y Recomendaciones de la Investigación.

Capítulo VI en este capítulo se detalla la Bibliografía de la investigación la cual es la fuente que se ha utilizado para el desarrollo del tema de esta investigación.

Y finalmente el Capítulo VII muestra los Anexos de la investigación.

1.2. PROBLEMATIZACIÓN

1.2.1. DIAGNÓSTICO

Gestión Empresarial se desarrolla mediante diferentes temas de investigación profesional como administración de empresas, organización y creación de empresas; Dirección, control y desarrollo empresarial y proyectos de factibilidad empresarial.

El objetivo del proyecto es conocer si la creación de una empresa de producción y comercialización de cerveza artesanal obtendrá la factibilidad deseada, puesto que dentro de la ciudad de Quevedo no existe una empresa de esta misma denominación.

Siguiendo estos temas se pretende desarrollar el tema de tesis de graduación que se basa en proyectos de factibilidad empresarial, especialmente, pues el tema se denomina: "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL, EN LA CIUDAD DE QUEVEDO, AÑO 2014".

1.2.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Cuál será la incidencia del estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en el Cantón Quevedo, año 2014?

1.2.3. SISTEMATIZACIÓN Y DELIMITACION DEL PROBLEMA

Las preguntas de investigación son las inquietudes que surgen como resultado de la curiosidad del investigador, frente al tema propuesto. El planteamiento de dichas preguntas de investigación, condiciona un espacio del conocimiento a ser investigado, de ahí su delimitación, en cuanto al alcance que significa el proceso de investigación. Habiéndose logrado sistematizarlas en base a tres preguntas problematizadoras, que son las siguientes:

¿En qué consiste la creación de una empresa de producción y comercialización de cerveza artesanal?

¿De qué manera se realizaría el estudio de factibilidad para la producción y comercialización de cerveza artesanal, elaborada en la ciudad de Quevedo?

¿Qué factibilidad existe para la creación de una empresa de producción y comercialización de cerveza artesanal para el mercado de la ciudad de Quevedo, en relación al año 2014?

1.3. JUSTIFICACIÓN

Porque la investigación en la Carrera de Gestión Empresarial, está relacionada con el emprendimiento y la iniciativa de generar negocios innovadores. De esta manera el Ingeniero en Gestión Empresarial, por naturaleza es un creador de nuevas ideas de negocios, siendo en este caso la cerveza artesanal, una propuesta innovadora, de carácter comercial y que generará rentabilidad con poca inversión.

Porque es importante conocer la manera de desarrollar un estudio de factibilidad, acorde con la línea de acción productiva que se pretende implementar. Para

sustentar teóricamente la propuesta de emprendimiento dirigida a la creación de una empresa de producción y comercialización de cerveza artesanal.

El propósito radica en establecer criterios técnicos sólidos que fortalezcan la iniciativa, de una manera veraz y factible de realización.

Implica demostrar la posibilidad de crear un negocio de producción y comercialización de cerveza artesanal, de tal forma que un profesional en Gestión Empresarial se encuentre en condiciones de promover y alentar estas iniciativas.

1.4. OBJETIVOS

1.4.1. OBJETIVO GENERAL

Desarrollar el estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en el cantón Quevedo en el año 2014.

1.4.2. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Conocer aspectos teóricos y legales para la creación de una empresa de producción y comercialización de cerveza artesanal.
- ✓ Establecer el estudio de mercado y estudio técnico para la producción y comercialización de cerveza artesanal en el cantón Quevedo.
- ✓ Analizar la viabilidad económica y financiera para la creación de una empresa de producción y comercialización de cerveza artesanal para el mercado del cantón Quevedo en el año 2014.

1.5. HIPÓTESIS

1.5.1. HIPOTESIS GENERAL

El estudio de factibilidad determina que es propicio y fructífero crear una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en el cantón Quevedo, para el año 2014.

Variables:

V.I.: Estudio de factibilidad.

V.D.: Creación de empresa de producción y comercialización de cerveza artesanal en cantón de Quevedo, para el año 2014.

1.5.2. HIPOTESIS ESPECÍFICA

✓ La creación de una empresa de producción y comercialización de cerveza artesanal es una actividad provechosa para inversionistas y consumidores de este tipo de productos.

Variables:

V.I.: Producción y comercialización de cerveza artesanal.

V.D.: Actividad provechosa para inversionistas y consumidores de cerveza artesanal.

CAPITULO II.
MARCO TEORICO

2.1. Principios constitucionales para la producción y el Buen Vivir.

2.1.1. Plan Nacional del Buen Vivir

Originalmente titulado “Plan Nacional de Desarrollo” fue aplicado en el periodo 2007 – 2010; después, durante el lapso 2009 – 2013 se denominó “Plan Nacional del Buen Vivir”, actualmente en vigencia en su última edición 2013 – 2017. Edición encaminada hacia el cumplimiento de los objetivos planteados y especialmente coordinando en secuencia con los Planes del gobierno en materia del Buen Vivir.

El Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017, es la herramienta técnico-administrativa enmarcada en el área política del Gobierno del Eco. Rafael Correa Delgado, que regirá para el cumplimiento de 12 objetivos nacionales establecidos.

El Plan Nacional del Buen Vivir “Se basa en un elemento fuerte, que es la constitución del socialismo del Buen Vivir, nos hemos declarado socialistas y para nosotros una ambición plena es la construcción de Buen Vivir. El Buen Vivir no es un concepto, no es un paradigma que nosotros podamos definir como se define concepto A, B, C, D. El Buen Vivir es una ilusión movilizadora, es una meta realizable”. **(Falconí, 2014).**

Los objetivos del Plan Nacional del Buen Vivir 2013 – 2017 son los siguientes:

Objetivo 1. Consolidar el Estado democrático y la construcción del poder popular.

Objetivo 2. Auspiciar la igualdad, la cohesión, la inclusión y la equidad social y territorial, en la diversidad.

Objetivo 3. Mejorar la calidad de vida de la población.

Objetivo 4. Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía.

Objetivo 5. Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad.

Objetivo 6. Consolidar la transformación de la justicia y fortalecer la seguridad integral, en estricto respeto a los derechos humanos.

Objetivo 7. Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental territorial y global.

Objetivo 8. Consolidar el sistema económico social y solidario, de forma sostenible.

Objetivo 9. Garantizar el trabajo digno en todas sus formas

Objetivo 10. Impulsar la transformación de la matriz productiva

Objetivo 11. Asegurar la soberanía y eficiencia de los sectores estratégicos para la transformación industrial y tecnológica

Objetivo 12. Garantizar la soberanía y la paz, profundizar la inserción estratégica en el mundo y la integración latinoamericana.

2.1.2. Matriz productiva del Estado

2.1.2.1. Anterior Matriz Productiva

En pretérito, el desarrollo de La Matriz Productiva básicamente consistía en producir materia prima exportable a bajo costo, con precios impuestos por monopolizantes empresas multinacionales con la anuencia de autoridades de turno en el país.

Esta materia prima era procesada en el exterior hasta llegar a un producto elaborado, con alto valor agregado, regresando al Ecuador en condición de producto importado, con un costo mayor. La consecuencia de este modelo de matriz productiva, restaba la oportunidad de transformar nuestra propia materia prima en producto final dentro del país, causando un grave desajuste en la balanza comercial internacional, así como desempleo progresivo en la ciudadanía.



2.1.2.2. Transformación de la Matriz Productiva

El modelo propuesto actualmente consiste en el cambio de la Matriz Productiva, agregando mano de obra nacional en la materia prima nuestra, en el proceso de elaborados finales, dentro de la industria ecuatoriana, es decir, transformar la materia prima dentro del país, generando aumento de la oferta de empleo en el mercado laboral, desencadenando un espiral ascendente en las oportunidades de innovación y capacitación desde mano de obra calificada hasta liderazgos empresariales, pasando por las diferentes escalas en la industria.



2.2. Historia de la producción de cerveza artesanal y su importancia cultural y social.

2.2.1. Historia de producción cerveza en el mundo.

La cerveza es uno de los productos nutritivos y energéticos más antiguos de la civilización. Los historiadores describen su existencia ya en el año 10.000 a.C.

En 1981 se encontró una tablilla de piedra que describe un tipo de cerveza elaborada en Babilonia en el 6.000 a.C.

En la antigüedad, los chinos también elaboraban cerveza, del mismo modo que las civilizaciones precolombinas de América, que utilizaban maíz en lugar de cebada.

De manera similar, Britania elaboraba cerveza a base de trigo malteado antes de que los romanos introdujeran la cebada.

La materia prima principal en la elaboración de la cerveza es la cebada; se sabe que la existencia de este cereal se remonta a tiempos tan antiguos como el 3.000 a.C. Como la cebada se cultiva mejor que la uva en climas fríos, los países nórdicos como Alemania o Inglaterra favorecieron la producción de cerveza frente a la del vino, y estas regiones se convirtieron en renombradas productoras de cervezas. En efecto, la producción de cerveza se tomó muy en serio, tanto allí como en el Nuevo Mundo, donde esta bebida era uno de los componentes principales de la dieta de los primeros colonos.

Pero existen diversas historias de los inicios de la cerveza artesanal; Se puede decir que las primeras producciones de cerveza se realizaron en el Antiguo Egipto, después de descubrir esta bebida, en los lugares de almacenamiento de granos, donde accidentalmente se habían fermentado. **(Schulze, 2013).**

La cerveza como después fue conocida en Egipto, se la utilizaba como alimento energético, junto con el pan, para los esclavos del Faraón, debido al bajo costo de producción, y a su alto contenido energético el cual permitía al esclavo poder realizar el trabajo de fuerza física al que estaban obligados.

La elaboración de la cerveza fue un trabajo exclusivo para las mujeres, eran ellas las que perfeccionaron las recetas en el siglo XV que hasta la actualidad se elabora.

La cerveza se convirtió en una bebida muy nutritiva ya que por sus ingredientes y forma de preparación contiene muchas proteínas y paso a ser una bebida que consumían tanto los campesinos como la nobleza.

En el siglo XV los mercaderes de Flandes y Holanda introdujeron el lúpulo en su elaboración, lo cual le daba cierto sabor amargo ahora característico de la cerveza.

Esta nueva forma de cerveza con lúpulo fue del agrado de los consumidores que a partir del siglo XVIII, fue el nuevo ingrediente fundamental y básico de todas las cervezas.

En la Edad Media se refinó el proceso prácticamente hasta la perfección y se institucionalizó el uso del lúpulo por su sabor y sus propiedades como conservante. Sin embargo, hubo que esperar a Luis Pasteur para que se diera el paso final. Hasta entonces, los productores de cerveza dependían de la levadura natural que transportaba el aire para que se produjese la fermentación. Al demostrar que la levadura es un microorganismo vivo, Pasteur hizo posible el control preciso de la transformación del azúcar en alcohol.

A comienzos del siglo XX el sector cervecero cayó en crisis, ocasionado por problemas, como huelgas por los bajos sueldos, y por la incrementación de nuevas cervecerías. Esto ocasionó sobreproducción de cerveza de acuerdo a las necesidades de los consumidores. El incremento de competencia ocasionó que las empresas cerveceras bajaran los precios. En los años 1920 a 1933 los EE.UU. llegó una época nefasta, un notable freno a la expansión de la cerveza con la aparición de Ley seca (prohibición de alcohol).

En la época de la primera y segunda guerra mundial el sector cervecero entró a una situación crítica. Casi sin materia prima, el resultado de producción de la cerveza fue escaso y sin estándares de calidad.

Luego de la finalización de la guerra, Bélgica fue uno de los primeros países de Europa en poner su industria cervecera a trabajar, con lo que a principios de 1945 Bélgica ya podía disfrutar de beber cerveza como lo hacían antes de la guerra.

2.2.2. Historia de producción cervecera en el Ecuador.

Las primeras producciones y consumo de cerveza fueron establecidas en Quito en los 1534. Los primeros productores de cerveza fueron los Misioneros Franciscanos Fray Jodoco Ricke y Fray Pedro Gosseal que se radicaron en Ecuador y trayendo espigas de cebada y trigo, introdujeron la costumbre de consumir cerveza.

Las producciones de cerveza se efectuaban cada 15 días y se la realizaba a cabo dentro del convento en una habitación en el área noroccidente, esta habitación en 1566 fue declarada como la primera cervecería de Sudamérica.

La elaboración de cerveza era de una fermentación baja es decir su nivel de alcohol era bajo, este tipo de cerveza era una bebida típica en ese entonces para calmar la sed, pero la elaboración de la cerveza negra era destinada para todo tipo de festividades puesto que esta cerveza tenía un mayor grado de alcohol.

Los Monjes Franciscanos recorrían las afueras de Quito en busca de agricultores que les obsequiará parte de sus cosechas de cebada, y de aquí se destinaba una parte para la elaboración de esta bebida.

2.2.3. Sociedad Ecuatoriana de Cerveceros Artesanales (SECA)

El objetivo de la Sociedad Ecuatoriana de Cerveceros Artesanales (SECA) es fomentar en el Ecuador la producción y consumo de cerveza artesanal.

Su misión es compartir sobre sus conocimientos acerca de producción, comercialización y promover a que más personas se abran microempresas de cerveza artesanal.

2.3. Condiciones técnicas para la producción de cerveza artesanal

2.3.1. Infraestructura física

Al instalar una planta de cerveza artesanal, se considera que lo más importante es la infraestructura que será necesaria para instalar de manera adecuada los equipos de producción.

Se debe lograr compatibilizar los aspectos vitales del progreso de un proyecto como este, los cuales son el costo y la calidad de la infraestructura para el objetivo de la misma.

Se debe tener presente que por tratarse de un producto de consumo humano las normas de aseo e higiene deben ser estricta cumpliendo una serie de requisitos básicos.

Este tipo de infraestructura requiere analizar diversos que se deben tener en cuenta los temas relativos a la planta física, los servicios básicos o instalaciones básicas y el equipamiento.

2.3.1.1. Planta física

La planta física de un proyecto como este es muy simple por las necesidades debido a que es un sistema básico de producción, con equipamiento de una tecnología básica.

En el caso de un sistema de producción artesanal, la simplicidad no debe descuidarse nunca con los principios básicos de sanidad e higiene que es necesario en una empresa de producción de alimentos.

2.3.1.2. Instalaciones o servicios básicos

Para la instalación de una empresa de producción de cerveza artesanal son muy importantes los tres servicios básicos como luz eléctrica, agua potable y evacuación de aguas servidas.

A pesar de que muchas empresas de producción artesanal pueden funcionar sin energía eléctrica, es preferible que tenga este servicio.

El agua es uno de los servicios básicos más difíciles de conservar permanentemente, pero así mismo no es el menos importante ya que con el agua se permite llevar todas las normas de higiene que se requiera para llevar una empresa de producción. Debido a que el agua en ciertas ocasiones es un servicio que es escaso, se aconseja contar con un tanque de almacenamiento elevado que no dependa de suministro eléctrico. Este tipo de almacenamiento requiere un tratamiento de desinsectación.

2.4. Consumo y comercialización de cerveza artesanal en el mundo

2.4.1. Experiencia cervecera en Estados Unidos

La empresa cervecera Dogfish llamada así por el lugar donde su propietario Sam Calagione pasaba los veranos en su niñez, fue fundada en 1995 y en la actualidad produce 175.000 barriles de cerveza anuales. Dogfish es la fábrica de cerveza que ha tenido un crecimiento rápido del 400% en el año 2003 – 2006

Dogfish por lo general produce cervezas experimentales utilizando ingredientes poco comunes. Algunas cervezas, incluyendo la WorldWide Stout, 120 Minuto India Pale Ale y la frambuesa -flavored fuerte Fort ale, contiene un grado de alcohol 18° y el 20° que se lo puede categorizar como de volumen de grado alcohol alto ya que las cervezas típicas tienen alrededor de 3° a 7° de grado alcohol.

Una de las más notables cervezas de Dogfish es una cerveza de color verde llamada Verdi-Verdi, esta cerveza fue producida en 2005 y solo fue vendida por motivo de proyecto. Esta cerveza no obtuvo el color verde artificialmente, el color verde se resultó de preparar una cerveza llamada Dromunder, esta cerveza es preparada con algas verdes-azules.

En la actualidad Dogfish alcanza el 7% de participación de mercado de cervezas artesanales en Estados Unidos. **(TLC, 2014).**

2.4.2. La perspectiva cervecera en Latinoamérica.

En la actualidad el consumo de cerveza artesanal es una de las tendencias de consumo que se ha observado que ha ido creciendo en el continente Americano.

La venta de bebidas alcohólicas en países como Brasil, Chile, Bolivia, Argentina Ecuador y Costa Rica podrían bajar debido a las regulaciones de impuesto de importación y las leyes de tránsito relacionadas a conducir con influencia del alcohol.

La Ley Seca en Brasil no permite conducir al después de ingerir bebidas alcohólicas e incrementa las sanciones a los infractores.

Pero sin embargo en Brasil la venta de cervezas artesanales ha aumentado debido a la variedad que existe en cervezas artesanales, por el contrario Colombia y Venezuela, ambos países buscan nuevos sabores de cerveza.

En Chile, Costa Rica, México y Colombia el vino a ganado mercado ocasionando que la cerveza artesanal baje popularidad, en Uruguay, los consumidores están prefiriendo la cerveza. **(mundocerveza, 2013).**

2.4.3. Consumo de la cerveza en el Ecuador.

En Ecuador el conocimiento sobre cerveza artesanal es pequeño, es decir, casi desconocido. Al hacer una encuesta se llegaría a la conclusión que las cervezas que preferían la mayoría serían las grandes marcas nacionales e internacionales.

La campaña agresiva de las grandes cerveceras industriales ha dejado para los productores de cerveza artesanal dejado un espacio pequeño para que puedan llegar al público.

Al elaborar la cerveza artesanal se puede considerar su elaboración como un proceso artístico. El productor de cerveza artesanal debe elegir la malta, el lúpulo, levadura y agua en condiciones óptimas y de excelente calidad, y en algunos casos agregar otros tipos de ingredientes para lograr una cerveza de mucho sabor y aroma.

Lo importante de todo esto es trabajar para seguir mejorando la calidad de la cerveza y al mismo tiempo educar a la gente de manera que podamos crear una cultura cervecera artesanal. **(Uscategui, 2014).**

2.4.4. Actividades de producción cervecera.

La actividad de producción de cerveza artesanal en el Ecuador ha crecido en los últimos ocho años principalmente en la capital. En la actualidad hay alrededor de 50 micro-cervecerías en el país y al menos la mitad se desarrollan en Quito.

Fabián Gorostiaga presidente de Sociedad Ecuatoriana de Cerveceros Artesanales (SECA) expresó que en los próximos años quizás en Ecuador se desarrollen alrededor de 100 a 150 micro-cervecerías artesanales.

Se calcula que en Ecuador la producción de cerveza artesanal fluctúa entre los 60.000 litros mensuales. Este boom desde el punto de vista de maestros cerveceros se debe al sabor concentrado del producto, es decir, debido a su forma de elaboración con el uso del 100% de malta, a diferencia de las cervezas industriales, que en su elaboración también consta con otros tipos de cereales como el arroz, en algunos casos la yuca y la papa.

Una de las fortalezas y se podría decir unas de las más importantes es posibilidad de variedad que puede existir en las cervezas artesanales.

2.4.5. Leyes y normativas que regulan la producción de cerveza artesanal.

En el Ecuador no existen leyes y normas que sean exclusivas para la producción de cervezas artesanales, es por esto que la preocupación para los micro-cerveceros artesanales es la falta de norma INEN para este tipo de cerveza, refiriéndose a la norma técnica 2262 que habla específicamente del proceso de pasteurización de la cerveza, ya que en el proceso de elaboración de cerveza artesanal no se pasteuriza a diferencia de la cerveza industrial.

El director del INEN, Agustín Ortiz, exclama que los micro-empresarios de cervecerías artesanales deberían acercarse al instituto para poder conversar acerca de esta normativa y ampliarla en la misma norma INEN 2262, o se podría crear una propia para este tipo de cerveza. **(Diario La Hora, 2014).**

Sin embargo de lo expuesto, se debe considerar que si hay un proceso de pasteurización de la cerveza artesanal, así como también una reducción

automática de la población de levadura en la curva descendente en la relación hidrato de carbono – levadura.

2.4.6. Características nutricionales del consumo de cerveza artesanal

Los beneficios que aportan a la salud la cerveza artesanal son incluso desconocido por los consumidores de este tipo de cerveza, pero cabe recalcar que el consumo de excesivo también puede perjudicar la salud.

La cerveza artesanal tiene numerosos compones, especialmente los oligoelementos y se podría decir como los más importantes el selenio, el cromo y el glutatión.

El selenio contiene propiedades antioxidantes muy importantes. En la actualidad se lo conoce como un componente que se lo utiliza para el tratamiento contra el cáncer.

El selenio está muy relacionado con la vitamina E y con el metabolismo de las grasas, en cuanto a sus prioridades antioxidantes, se potencia mutuamente con la vitamina E. También es un cofactor en la producción de la glutatión peroxidasa, que es una enzima que rompe con las sustancias tóxicas. Es esencial para el mantenimiento del sistema cardiovascular, la movilidad de los espermatozoides y la producción de testosterona.

El selenio está implicado con la síntesis de prostaglandinas y la producción de anticuerpos

Otro componente importante es el cromo por su capacidad de metabolización de los hidratos de carbono y las grasas. El cromo incrementa la actividad de la insulina por lo que facilita la transportación de glucosa al interior de la célula

El cromo protege al organismo contra la hipercolesterolemia y la formación de placas de ateroma en las arterias. Promueve el transporte de glucosa y su utilización por los músculos y tejidos

La glutatión está compuesta por tres aminoácidos tales como la glicina, ácido glutámico y cisteína. Tiene un poder desintoxicante, facilita la transportación de aminoácidos y minerales. La falta de este componente produce cataratas.

El lúpulo de la cerveza, actúa como equilibrio para todo tipo de comida por su sabor amargo. La cerveza artesanal previene la retención de agua e impide la formación de cálculos renales.

A diferencia de la cerveza industrial la cerveza artesanal no engorda porque contiene gran cantidad de fibra, y esto evita el estreñimiento y así mismo previene enfermedades del colon.

La cerveza repone la pérdida de potasio en los deportistas, por lo que es recomendado su consumo en pocas cantidades para los deportistas, además esta bebida es rica en proteínas, mineral y vitaminas, por su contenido de alcohol es considerada como tónico para los deportistas.

2.5. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

2.5.1. Pre-Factibilidad

En esta primera etapa del desarrollo de un proyecto se permite tener un controlado los aspectos de mercado, técnicos, financieros, institucionales, administrativos y los ambientales.

Al terminar un estudio de pre-factibilidad se utilizan con instrumentos de negociación con instituciones financieras o con inversionistas potenciales. Es importante adelantar en esta etapa el análisis de sensibilidad que permite observar el comportamiento del plan de negocio ante situaciones de orden económico y social que puedan afectar su buen curso. Igualmente se deben considerar varias. **(Flórez U, 2006).**

El estudio de factibilidad refleja todos aquellos aspectos importante de una empresa y se presupuesta los costos y mide el tiempo en que será realizado. Este estudio se lo realizará en orden y precisión para su eficiencia en el momento de la presentación final del proyecto.

Es decir, este proyecto debe explicar la actividad que trata el proyecto, concretando objetivos, necesidades a satisfacer, posibles problemas que deberán ser solucionados, segmentación de mercado para conocer a quien será dirigido el producto a ofrecer, que estrategias se utilizarán para poder alcanzar un nivel de participación de mercado, financiamiento e inversión.

2.5.2. Aspectos generales

2.5.2.1. Identificación de la unidad ejecutora o empresa responsable del proyecto

Este indicador nos permitirá realizar una descripción precisa y detallada del desarrollo de las actividades a realizarse, este tipo de organización debe estudiar los aspectos sociales como razón social de negocio, el capital, representante legal, etc. **(Nassir, 2008)**

2.5.2.2. Responsables

Los responsables nos referimos a aquellas personas que serán los representantes legales de la empresa, es decir, serán ellos que enfrentarán cualquier tipo de riesgo y dando soluciones rápidas y eficaces.

2.5.2.3. Actividad económica

Con este tipo de actividad se espera obtener efectivo, con la innovación o la explotación de los recursos naturales o servicio y así cumpliendo con las necesidades demandantes del mercado.

2.5.2.4. Ubicación

La ubicación del proyecto se define acorde el plan de la distribución de los productos y servicios que la empresa ofrece, es decir, una estrategia que se defina mediante un mecanismo llamado punto muerto de la localización.

2.5.2.5. Estructura organizacional

Con la estructura organizacional se podrá una mejor organización de las responsabilidades y tareas que tendrá que elaborar cada uno de los ejecutivos y personal de la empresa. Cada uno deberá informar mensualmente sobre las actividades que han desarrollado durante el mes, permitiendo esto mayor control.

2.5.3. Necesidades a satisfacer

Se estudia, identifica y analiza la importancia el producto o servicio obtendrá con los consumidores, esto lo podremos obtener mediante una evaluación que proveerá las necesidades específicas del consumidor.

2.5.4. Productos o servicios a ofrecer

En este punto se trata de especificar cuál es el producto o servicio que la empresa quiere ofrecer, se detallan los beneficios del producto o del servicio que será ofertada, y finalmente se establece cuáles son las fortalezas que tiene el producto en comparación a los ya ofrecidos en el mercado por la competencia. **(Garcia, 2005)**

2.5.5. Justificación e importancia

Se debe realizar un estudio especializado para conocer cuál es la capacidad que producción de la empresa y conocer si tendrá la capacidad necesaria para satisfacer los requerimientos del mercado. El proyecto debe ser amigable con el medio ambiente cumpliendo con todos los requerimientos que están propuestos en la PYMES.

2.6. Mercado

El mercado se lo puede definir como grupo de personas con necesidades que tienen capacidad para comprar bienes y servicios para compensar sus necesidades.

2.6.1. Análisis de la situación

El análisis de la situación del sector en el cual está inserto, a través del estudio de las fuerzas competitivas, se constituye en un arma fundamental para basar el desarrollo de la estrategia ante la dinámica del cambio y la presencia de nichos del negocio cada vez más cortos.

2.6.1.1. Clientes

Los clientes son aquellas persona de carácter natural o jurídica, las cuales compran productos o servicios para satisfacer sus necesidades, y así permitiendo de esta manera a las empresas adquirir materia prima y la transformarla en producto terminados.

2.6.1.2. Análisis de la competencia actual y potencial

Para emprender una empresa primero se analiza la competencia de forma directa e indirecta, logrando con esto conocer sus objetivos, estrategia y capacidad productiva, etc. De esto modo la empresa podrá implementar nuevas estrategias y planes en un plazo determinado y así contrarrestar la competencia.

2.6.1.3. Proveedores

Los proveedores son aquellos individuos que se responsabilizan de proveer la materia prima a la empresa directa en indirectamente en la fase de elaboración de productos.

2.6.1.4. Sustitutos

Son aquellos productos competencia, es decir, nuestro mercado es el mismo al cual la empresa va a dirigirse, estos por lo general suelen tener características distintas pero logran satisfacer la misma necesidad.

2.6.2. Valoración de la demanda

Esta valoración se realiza a través de dos mecanismos eficientes divididos en primarias y secundarias. Las primarias se establecer a través de entrevistas y encuestas directas al mercado potencial. Mientras tanto las secundarias son

extraídas de otro tipo de fuentes: el internet, el gobierno, libros, revista e incluso amigos especializados en el tema. **(Urbina, 2006)**

2.6.3. Análisis situacional

El análisis situacional es un estudio que nos permite conocer cómo está la empresa en el medio interno y externo, y así permitiendo identificar como se proyecta la empresa en el entorno de su biosfera.

2.6.3.1. Herramienta FODA

La herramienta FODA nos permite obtener un análisis eficiente de los factores externos e internos, logrando de esta manera mostrar cuales son las capacidades competitivas que tiene la empresa dentro de un mercado, permitiendo determinar cuáles son los efectos de sus fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas.

2.6.4. Estrategia de mercado

El estudio de mercado nos permite obtener información sobre los futuros ingresos y gastos de la empresa. Este estudio de mercado nos permite analizar los posible riesgo y de esta manera estar preparado, también nos permite conocer las ventajas competitivas propias de la unión empresarial.

2.7. Estudio Técnico

El estudio técnico nos da la información necesaria para realizar el estudio financiero y evaluar el ámbito económico del proyecto, dentro del estudio técnico se mostrará la manera que se elaborará el producto o brindar el servicio, que se será llevado a cabo mediante un proceso de producción. Con este proceso se

puede realizar un estudio de cuál será la maquinaria que se necesitará implementar, mano de obra calificada, entre otros.

2.7.1. Tamaño de planta seleccionado

El tamaño de planta se mide según disponibilidad de diferentes recursos financieros y tecnológicos, el mercado, con el estudio de estos factores se podrá seleccionar el tamaño adecuado de la planta.

2.7.2. Proceso de producción

El proceso de producción se puede definir como aquel proceso que transforma la materia prima en un producto terminado, es decir la unión de diferentes ingredientes o herramienta mediante un proceso de elaboración permite el desarrollo de un producto terminado con valor agregado.

2.7.3. Programa de producción

Es el estudio de definición de la capacidad de producción de la empresa, es decir, se realiza un esquema de producción para que la empresa se desarrolle de forma paulatina, según como el mercado lo demande, para así lograr un máximo rendimiento de sostenibilidad.

2.7.4. Recursos Requeridos

2.7.4.1. Recursos humanos

Toda empresa mediante un proceso de selección, contratación y capacitación del personal consta con un grupo de empleados que aporta con el desarrollo óptimo de una empresa o institución.

2.7.4.2. Materias primas

La materia prima son los elementos que llegan al proceso de producción sin ningún valor agregado, un producto elaborado o semi elaborado contiene una serie de elementos que permiten realizar un producto final de calidad.

2.8. Plan económico financiero

Se detalla específicamente en cifras numéricas en que se va a invertir el dinero de los socios o directivos del organismo, cuáles serán las fuentes de financiamiento, se detalla si el capital será propio o conseguido por medio de créditos bancarios, se realizan las estimaciones de beneficio y costo para el periodo que será considerado para la evaluación. **(Zapata Sánchez, 2007)**

2.8.1. Plan de inversiones

El plan de inversión se lo utiliza para precisar los ingresos e identificar las metas del negocio. El plan de inversión resulta beneficioso porque ayuda a distribuir equitativamente los recursos, permite manejar imprevistos financieros y tomar buenas decisiones para la empresa. **(Orozco, 2010)**

2.8.1.1. Inversión fija tangible

La inversión fija tangible es aquella en donde se reflejan los gastos que se realizan en la adquisición de bienes y son fáciles de identificar porque son reales o palpables.

2.8.1.2. Inversión fija intangible

Realiza una recopilación de todos los gastos realizados en el proceso operativo de la implementación del proyecto y no son identificables así como la inversión intangible.

2.8.1.3. Capital de trabajo

El capital de trabajo, como su nombre lo indica es el fondo económico que utiliza la empresa para seguir reinvertiendo y logrando utilidades para así mantener la operación corriente del negocio

2.8.2. Cronograma de ejecución del proyecto

El diseño de un cronograma de inversiones y financiamiento permite estimar los tiempos para capitalizar o registrar los activos en forma contable. Adicionalmente dicho cronograma hace cumplir los objetivos generales y específicos de la empresa llevándola a otro nivel de excelencia empresarial.

2.8.3. Costo de operación

Los gastos de operación también son conocidos como gastos indirectos, ya que suponen aquellos gastos relacionados con el funcionamiento del negocio pero no son inversiones (como la compra de una máquina).

2.8.4. Ingresos

Los ingresos, en términos económicos, hacen referencia a todas las entradas económicas que recibe una persona, una familia, una empresa, una organización, un gobierno, etc.

2.8.5. Evaluación financiera

Una vez establecido el monto de la inversión inicial, los beneficios y costos futuros durante el periodo de operación se puede determinar el beneficio económico de la empresa o proyecto. **(Sarmiento, 2005)**

2.8.6. Estados financieros proyectados

La formulación de estados financieros proyectados permite conocer con precisión cuáles serán los estados financieros que la empresa presentara. Y que estarán inmersos en todo el proceso desde el inicio hasta el último día del año de labor, los estados financieros son parte esencial en cualquier negocio ya que estos demuestran resultados en donde se cataloga a la empresa como muy productiva o poco productiva.

2.8.6.1. Estado de pérdidas y ganancias

El estado de pérdidas y ganancias responde a la medición de utilidad que se obtendrá en un periodo proyectado, como referencia para tener un punto de partida se deben tomar en cuenta las ventas realizadas en un periodo, y de los costos se tomara como referencia el costo de producción, gastos de ventas, administración, prestamos, etc. Con estos ratios se define el porcentaje de depreciación y la respectiva amortización de los activos. **(Viladecans, 2010)**

2.8.6.2. Flujo de caja

La función del flujo de caja es presentar un informe financiero detallado de los ingresos y egresos que se hayan presentado en un periodo determinado. Su importancia radica en que se puede conocer de forma rápida la solvencia de dinero que posee la empresa. Mediante el flujo de caja se pueden tomar decisiones sobre: poder reinvertir el dinero sobrante, tenemos solvencia para

realizar compras al contado, la empresa está en posibilidades de otorgar créditos o realizar cobros en efectivo, puede la empresa pagar sus obligaciones en la fecha de corte, o por ultimo si estamos en posibilidad de tener más existencias.

2.8.6.3. Balance general

Este estado financiero no es tan relevante pero si es importante porque permite conocer cómo se encuentra la empresa en sus estados patrimoniales.

2.8.6.4. Objetivo del flujo de caja

El flujo de caja tiene un objetivo el cual es estudiar la viabilidad económica y financiera del proyecto o empresa con el objeto de conocer si la empresa o proyecto va a generar el suficiente dinero que permita pagar deudas y además generar ingresos para los accionistas.

2.8.6.5. Indicadores de rentabilidad de la inversión

Estos indicadores básicamente sirven para calcular que tan efectiva es la administración de los recursos en cuanto a gastos y costos se refiere para que de esta manera las ventas sean ganancias. **(Krugman, 2007)**

2.8.6.6. Coeficiente de rentabilidad simple

Se define como la razón entre la utilidad neta promedio para el período de vida útil del proyecto y la inversión total.

2.8.6.7. Tasa interna de retorno

La tasa interna de retorno TIR, es la tasa que iguala el valor presente neto a cero. La tasa interna de retorno también es conocida como la tasa de rentabilidad producto de la reinversión de los flujos netos de efectivo dentro de la operación propia del negocio y se expresa en porcentaje.

2.8.6.8. Valor actual neto

El valor presente neto es el método más conocido a la hora de evaluar proyectos de inversión a largo plazo. El valor presente neto permite determinar si una inversión cumple con el objetivo básico financiero.

2.8.6.9. Periodo de retorno de la inversión

Es una técnica complementaria al indicador valor actual neto que indica el plazo en el cual se recupera la inversión inicial. Si es mayor al esperado por los promotores, se rechaza el proyecto; de lo contrario si es menor al plazo esperado se acepta el proyecto. (Urbina, 2006)

2.8.6.10. Análisis de sensibilidad

Con la ayuda del análisis de sensibilidad es posible mostrar cómo se modifica la rentabilidad del proyecto bajo diferentes escenarios en los cuales se desenvolverá el mismo en las fases de inversión y operación. Entre los elementos de mayor importancia están: la inversión, los precios de venta unitarios, volúmenes de venta, etc.

2.8.6.11. Punto de equilibrio

Se denomina Punto de Equilibrio al nivel en el cual los ingresos son iguales a los costos y gastos, es decir es igual al Costo Total y por ende no hay utilidad ni pérdida. **(Cleri, 2008)**

2.8.7. Coeficiente de rentabilidad nacional

2.8.7.1. Valor agregado

El valor agregado de un proyecto está referido a la remuneración de los factores de producción, netamente nacionales obtenidos con el proyecto, o se puede señalar como el valor bruto de la producción menos el consumo intermedio. **(Urbina, 2006)**

2.8.7.2. Efecto neto de divisas

Se debe elaborar un balance que cuantifique las divisas insumidas y las generadas y/o liberadas con la ejecución y puesta en marcha del proyecto. El efecto neto de divisas se obtiene de la sumatoria del balance neto anual, durante la vida útil del proyecto.

2.8.7.3. Generación de empleos

En esta parte del proyecto se especifica con claridad cuantas plazas de empleo directas se van a requerir para la puesta en marcha del proyecto. Una empresa necesita de talento humano calificado que haga que la empresa surja desde los más bajo hasta llegar a lo más alto de esa manera gana la empresa y el empleado.

2.8.8. Otros beneficios económicos y sociales

2.8.8.1. Impacto socioeconómico

Básicamente está orientado a identificar y cuantificar los distintos grupos de población afectados por el proyecto, tanto por el lado de los beneficios como por el de los costos; así mismo, estudia las características y su comportamiento en el mercado con la ampliación de la oferta de bienes y/o servicios, producto de la ejecución del proyecto. **(Garcia, 2005)**

2.8.8.2. Impacto ambiental

El impacto ambientales la alteración del medio ambiente, provocada directa o indirectamente por un proyecto o actividad en un área determinada, en términos simples el impacto ambiental, la modificación del ambiente ocasionada por la acción del hombre o de la naturaleza.

2.8.8.3. Desarrollo de tecnología

Las tecnologías para el desarrollo sustentable incluyen las cuestiones referidas a la reducción de las desigualdades sociales, la conservación de la biodiversidad y de los ecosistemas, el aumento de bienestar, el perfeccionamiento de los sistemas sociales mantenidos en el tiempo y la adopción de los nuevos paradigmas de desarrollo económico que tomen en cuenta la reducción del impacto de la acción humana sobre el medio ambiente.

2.9. ESTRUCTURA LEGAL

2.9.1. Permiso de Funcionamiento

Para que la empresa pueda funcionar ya sea en la planta principal o en los diferentes lugares donde se venderá el producto: centros comerciales, tiendas de barrio, mini markets, donde se van ubicar pequeños stands en el corto plazo, debe contar con los respectivos permisos legales que son los siguientes:

- Copia del RUC del propietario de la empresa
- Copia de cédula del propietario de la empresa
- Copia del certificado de votación del dueño
- Carta dirigida al coordinador de vigilancia sanitaria del departamento de gestión de vigilancia sanitaria de la Dirección Provincial de Salud de los Ríos.

Luego de cinco días laborables, se realiza la inspección que tiene como objetivo el cálculo del costo del permiso.

2.9.2. Permiso municipal

Para la obtención del permiso que habilita a los diferentes establecimientos como: locales comerciales, industriales y de servicios otorgada por el Municipio, se debe de obtener primero los siguientes documentos:

- Tasa única de trámite de tasa de habilitación
- Solicitud para habilitación de locales comerciales, industriales y de servicio.
- Copia de la cédula de ciudadanía
- Copia del RUC
- Carta de autorización para la persona que realiza el trámite
- Copia de la patente del año a tramitar

CAPITULO III.

MARCO METODOLOGICO

3. MATERIALES Y MÉTODOS

3.1. Localización de la investigación

Esta investigación se realizó a un grupo de habitantes de la ciudad de Quevedo entre los 18 y 65 años de edad.

3.2. Tipo de investigación

3.2.1. Documental

La investigación documental se basó en la información bibliográfica para de esta manera se pueda proceder a desarrollar la correcta estructuración del estudio de factibilidad para producir y comercializar cerveza artesanal y establecer las estrategias para comenzar con el proyecto.

3.2.2. Campo

Aquí se obtuvo información mediante la encuesta realizada a una parte de los habitantes de la ciudad de Quevedo, de esta manera se conoció cuáles son las necesidades que se quieren satisfacer acerca de la cerveza artesanal y el mercado al cual se enfrenta para elaborar.

3.3. Diseño de la Investigación

3.3.1. Técnicas utilizadas en la investigación

3.3.1.1. Encuesta

Es un tipo de técnica que nos ayudó a conocer las necesidades insatisfechas del mercado al cual nos queremos dirigir en la ciudad de Quevedo.

3.3.1.2. Entrevista

En la entrevista se relaciona más tanto el entrevistador como el entrevistado, por lo general las entrevistas fueron dirigidas a personas profesionales y/o expertos en el tema, para obtener información de interés propio de la investigación cumpliendo así con las expectativas de las dos partes. La entrevista se la realizó a los Maestros Cerveceros Fabián Gorostiaga Roux el cual es el presidente de la Sociedad Ecuatoriana de Cerveceros Artesanales (SECA) y a Guillermo Guerrero propietario de la micro-cervecería La Portaña, ubicado en la ciudad de Guayaquil.

3.3.2. Análisis de la entrevista

Con la entrevista realizada al Presidente de SECA y al maestro cervecero Guillermo Guerrero, se obtuvo una mejor visión sobre el proyecto de cerveza artesanal. Con sus grandes capacidades y profesionalismo aseguraron los factores de riesgos más comunes en la preparación del cervecero en cuanto a conocimientos.

Como presidente de SECA, conoce que en Ecuador existen ya más de 50 micro-cervecerías y que esta cantidad se multiplicara en los próximos años.

3.4. Tipos de preguntas utilizadas

3.4.1. Cerradas

Este tipo de preguntas son aquellas en las que solo se puede tener una respuesta de las opciones dada que son Sí o No, pero en la encuesta realizada se enfocó para conocer si el mercado quevedeño consumiría la cerveza artesanal.

3.4.2. Opción múltiple

Forma de evaluación por la cual se solicita a los encuestados o examinados seleccionar una o varias de las opciones de una lista de respuestas.

Este tipo de preguntas se utilizó para conocer el precio, puntos de adquisición del producto, para que de esta manera se determinen las estrategias competitivas que permitirán la producción y comercialización del producto a través del estudio de factibilidad.

3.5. Métodos utilizados en la investigación

3.5.1. Método inductivo

Este método permitió comprobar o descartar las hipótesis planteadas, a través de la encuesta que se realizó a los habitantes de 18 a 65 años de edad de la ciudad de Quevedo.

3.5.2. Método analítico

Se procedió a revisar ordenadamente cada uno de los indicadores que permitieron la formulación de las hipótesis y que engloban el marco teórico, conjuntamente con la información que se obtuvo a través del método inductivo para determinar las conclusiones con respecto a los gustos y preferencias del mercado objetivo que permitirán la producción y comercialización de la cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

3.5.3. Recolección de la información empírica

Para dicha recopilación se necesitó utilizar las siguientes fuentes de búsqueda:

3.5.3.1. Primarias

La encuesta que se aplicó a los habitantes de 18 a 65 años de edad de la ciudad de Quevedo institución de educación superior que está ubicada en la ciudad de Quevedo, permitió conocer el interés que tienen por nuestro producto.

3.5.3.2. Secundarias

- Internet
- Folletos
- Revistas
- Tesis de grado
- Libros relacionados

3.6. Elaboración del marco teórico

Esta investigación está compuesta por las siguientes categorías:

- Proceso de creación de empresa
- Estudio de factibilidad
- Inversión económica y social

De estas categorías se han realizado las preguntas problematizadoras para identificar con facilidad el problema principal que se desea investigar.

3.6.1. Preguntas problematizadoras:

¿En qué consiste la creación de una empresa de producción y comercialización de cerveza artesanal?

¿De qué manera se realizaría el estudio de factibilidad para la producción y comercialización de cerveza artesanal, elaborada en la ciudad de Quevedo?

¿Qué factibilidad existe para la creación de una empresa de producción y comercialización de cerveza artesanal para el mercado de la ciudad de Quevedo, en relación al año 2014?

3.6.1.1. Pregunta problematizadora general:

¿Cuál será la incidencia del estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en el Cantón Quevedo, año 2014?

3.7. Población y muestra

3.7.1. Población

Para realizar la investigación de mercado con respecto a la cerveza artesanal a producir y comercializar se consideraron datos proyectados del INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos) relacionados a la población del cantón Quevedo que corresponden a las edades de 18 a 65 años de edad.

Se tomaron en cuenta este grupo de edades, ya que a partir de los 18 años las personas son consideradas mayores de edad y según las normativas del Ecuador prohíben que los menores de edad consuman alcohol.

En cuanto a la edad límite de 65 años se consideró, debido a que posterior a esta edad, la mayoría de las personas sufren de problemas relacionados a su salud y se les recomienda la no ingesta de bebidas alcohólicas.

Basado en el anteriormente mencionado se consideró los datos de población proyectada para el año 2016, ya que en el mismo es en el que se piensa producir y comercializar este producto.

Cuadro 1 Población proyectada para el año 2016 del cantón Quevedo entre las edades de 18 a 65 años.

Edades	Número de habitantes
18 a 24 años	24.947
25 a 29 años	15.065
30 a 34 años	13.869
35 a 39 años	12.844
40 a 44 años	11.616
45 a 49 años	10.242
50 a 54 años	8.779
55 a 59 años	7.253
60 a 65 años	6.652
Total	111.266

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Proyecciones poblacionales por cantón 2010-2020.

Elaborado por: La Autora.

Como se puede observar en el cuadro anterior se muestra que la población proyectada para el año 2016 del cantón Quevedo que comprenden las edades de 18 a 65 años es de un total de 111.266 habitantes.

3.7.2. Muestra

Para obtener el tamaño de la muestra de la población objetiva se utilizó la fórmula de muestra poblacional.

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

n= Tamaño de la muestra

N = Población a investigarse

Z = Nivel de confianza= 95% = 1,96

p = probabilidad de lo que se espera = 50% = 0,5

q = probabilidad de lo que se espera = 50%= 0,5

E = precisión o error = 5%=0,05

$$n = \frac{111.266 * 1,96^2 * 0,50 * 0,50}{0,05^2(111.265) + 1,96^2 * 0,50 * 0,50}$$

$$n = \frac{106.859,87}{279,12}$$

$$n = 383 \text{ habitantes}$$

De acuerdo a la fórmula de la muestra se ha determinado que se deben encuestar a 383 habitantes del cantón Quevedo. Para hacer más exacta la investigación, se estratifica el número de personas a encuestar según sus edades.

Cuadro 2 Población a encuestar estratificada según edades.

Edades	Número de habitantes
18 a 24 años	86
25 a 29 años	52
30 a 34 años	48
35 a 39 años	44
40 a 44 años	40
45 a 49 años	35
50 a 54 años	30
55 a 59 años	25
60 a 65 años	23
Total	383

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Proyecciones poblacionales por cantón 2010-2020.

Elaborado por: La Autora.

CAPÍTULO IV.

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

4. RESULTADOS

4.1. ESTUDIO DE MERCADO

A continuación se muestran los resultados obtenidos a través de las encuestas realizadas a los 383 habitantes del cantón Quevedo con la finalidad de determinar la demanda, oferta, gustos y preferencias de los mismos con respecto a la cerveza artesanal.

1. ¿Ud. consume bebidas alcohólicas?

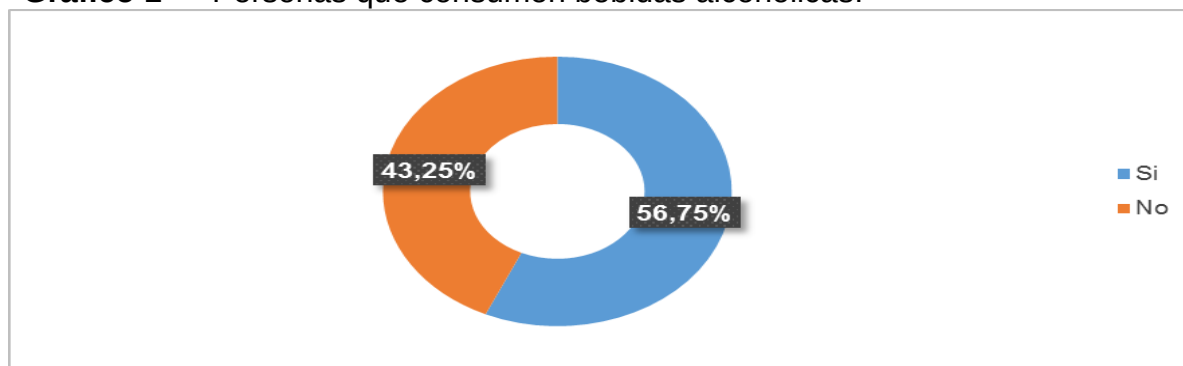
Cuadro 3 Personas que consumen bebidas alcohólicas.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	217	56,75%
No	166	43,25%
TOTAL	383	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo de entre 18 a 65 años para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal.

Elaborado por: La Autora.

Gráfico 1 Personas que consumen bebidas alcohólicas.



Elaborado por: La Autora.

ANÁLISIS:

Como se puede observar en el gráfico anterior el 56,75% de los encuestados manifestaron que consumen bebidas alcohólicas mientras que el 43,25% de ellos indicaron que no las consumen. Con esta información, se procede a realizar la encuesta solamente con los 217 habitantes que gustan de las bebidas alcohólicas y se pueden convertir en clientes potenciales del producto.

2. ¿Qué tipo de bebidas alcohólicas consume?

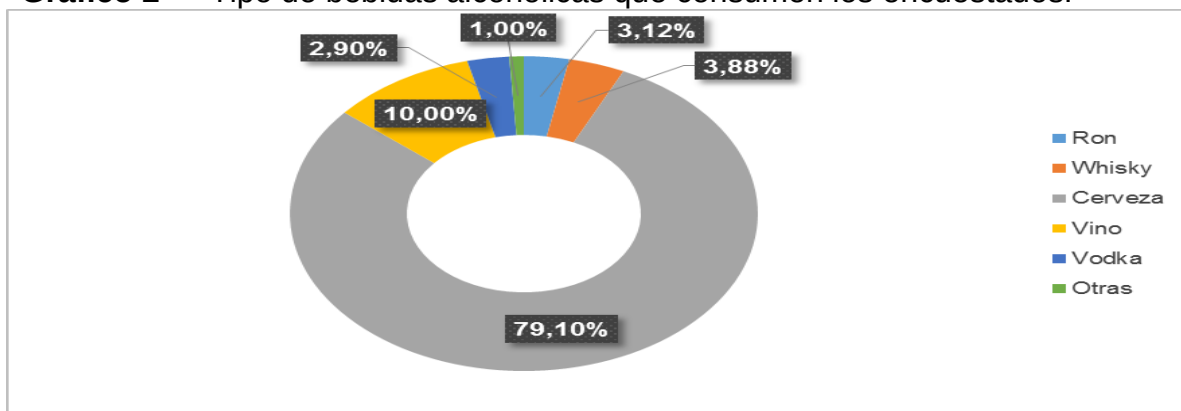
Cuadro 4 Tipo de bebidas alcohólicas que consumen los encuestados.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Ron	7	3,12%
Whisky	8	3,88%
Cerveza	172	79,10%
Vino	22	10,00%
Vodka	6	2,90%
Otras bebidas	2	1,00%
TOTAL	217	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo de entre 18 a 65 años para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal.

Elaborado por: La Autora.

Gráfico 2 Tipo de bebidas alcohólicas que consumen los encuestados.



Elaborado por: La Autora.

ANÁLISIS:

El 79,10% de los encuestados indican que la cerveza es la bebida alcohólica que consumen, mientras que las demás bebidas como son el vino, whisky, ron y vodka tienen una aceptación del 10,00%, 3,88%, 3,12% y 2,90%. En cuanto a la alternativa de Otras bebidas se manifestaron bebidas como el tequila y brandy. Con esta información se establece que la mayoría de los encuestados tienen por bebida alcohólica preferida a la cerveza.

3. ¿Qué tipo de cerveza usted consume?

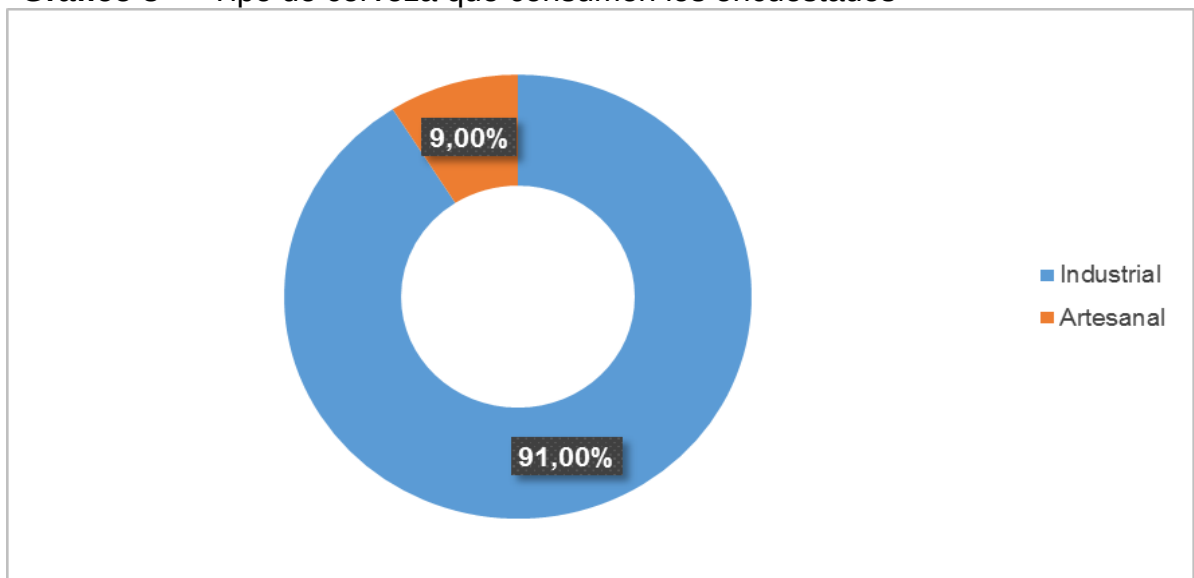
Cuadro 5 Tipo de cerveza que consumen los encuestados

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Industrial	197	91,00%
Artesanal	20	9,00%
TOTAL	217	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo de entre 18 a 65 años para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal.

Elaborado por: La Autora.

Gráfico 3 Tipo de cerveza que consumen los encuestados



Elaborado por: La Autora.

ANÁLISIS:

El 91% de los encuestados indican que consumen cerveza industrial mientras que el 9,00% de ellos consumen cerveza artesanal. Por lo que se puede decir que no existe una cultura de consumo de cerveza artesanal en el cantón Quevedo. Es por ello que se debe considerar la implementación de estrategias de comercialización para formar dicha cultura e incrementar el consumo de este producto.

4. ¿Cuál de las siguientes marcas de cerveza Ud. consume?

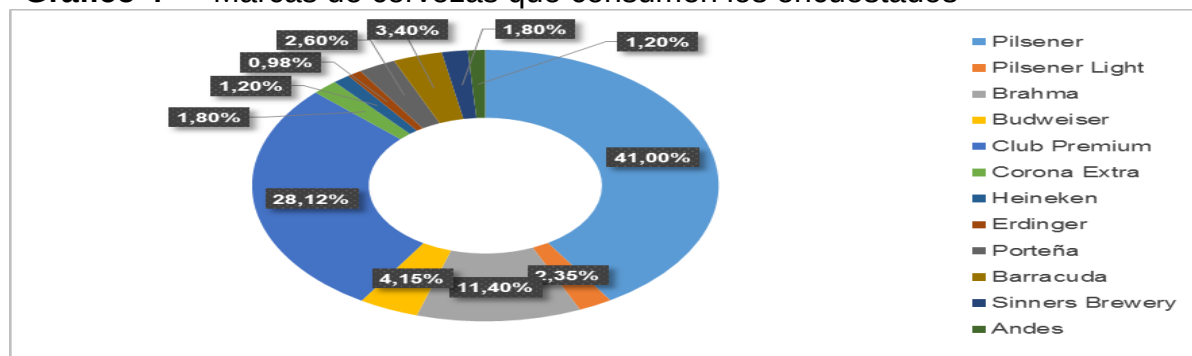
Cuadro 6 Marcas de cervezas que consumen los encuestados

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Pilsener	89	41,00%
Pilsener Light	5	2,35%
Brahma	25	11,40%
Budweiser	9	4,15%
Club Premium	61	28,12%
Corona Extra	4	1,80%
Heineken	3	1,20%
Erdinger	2	0,98%
Porteña	6	2,60%
Barracuda	7	3,40%
Sinners Brewery	4	1,80%
Andes	3	1,20%
TOTAL	217	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo de entre 18 a 65 años para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal.

Elaborado por: La Autora.

Gráfico 4 Marcas de cervezas que consumen los encuestados



Elaborado por: La Autora.

ANÁLISIS:

Como se puede observar en el gráfico anterior se muestra que como cerveza industrial el 41,00% de los encuestados gustan consumir la cerveza Pilsener. Entre las marcas de cervezas artesanales, el 2,60% de los encuestados manifestaron consumir Porteña, el 3,40% Barracuda, el 1,80% Sinners Brewery y el 1,20% Andes. Todas estas marcas de una u otra forma representan la competencia para la nueva marca de cerveza artesanal a producir y comercializar.

5. ¿Le gustaría consumir una nueva marca de cerveza artesanal producida en el cantón Quevedo?

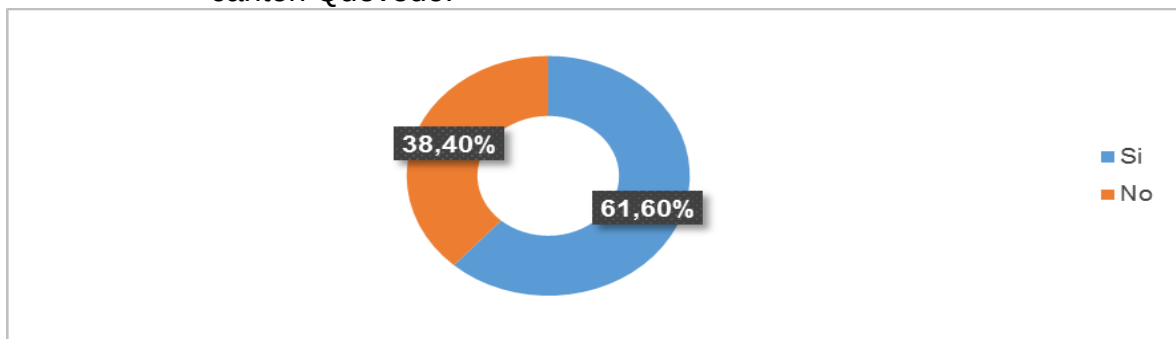
Cuadro 7 Disposición de consumo de cerveza artesanal producida en el cantón Quevedo.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	134	61,60%
No	83	38,40%
TOTAL	217	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo de entre 18 a 65 años para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal.

Elaborado por: La Autora.

Gráfico 5 Disposición de consumo de cerveza artesanal producida en el cantón Quevedo.



Elaborado por: La Autora.

ANÁLISIS:

El gráfico anterior indica que el 61,60% de los encuestados le gustaría consumir cerveza artesanal producida en el cantón mientras que el 38,40% de ellos opina lo contrario. Basado en esta información se puede considerar que existe una mayoría que gustaría consumir la cerveza artesanal a producir y comercializar en el cantón Quevedo.

6. ¿Con que frecuencia Ud. consume cerveza?

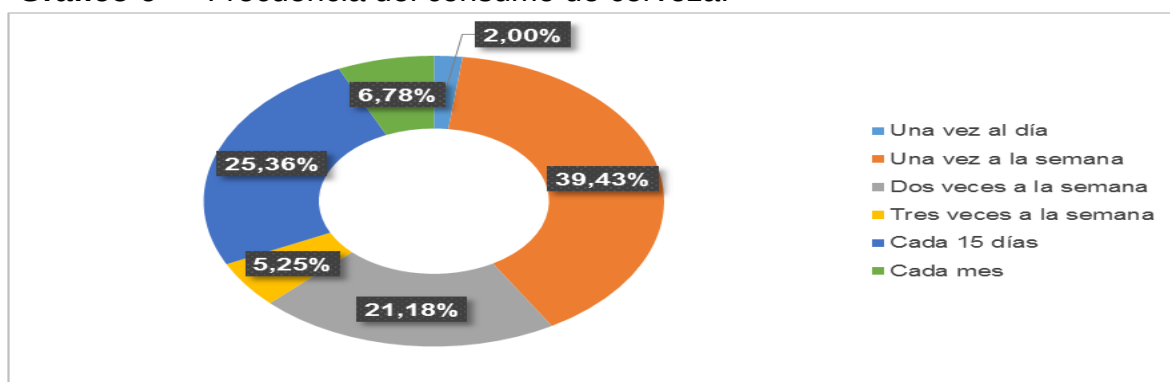
Cuadro 8 Frecuencia del consumo de cerveza.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Una vez al día	4	2,00%
Una vez a la semana	86	39,43%
Dos veces a la semana	46	21,18%
Tres veces a la semana	11	5,25%
Cada 15 días	55	25,36%
Cada mes	15	6,78%
TOTAL	217	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo de entre 18 a 65 años para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal.

Elaborado por: La Autora.

Gráfico 6 Frecuencia del consumo de cerveza.



Elaborado por: La Autora.

ANÁLISIS:

De acuerdo a la encuesta el 39,43% de los encuestados consumen cerveza una vez a la semana, el 25,36% de ellos lo hacen cada 15 días, el 21,18% indica que consumen cerveza dos veces a la semana, el 6,78% lo hace mensualmente, el 5,25% manifiesta que lo realiza cada tres veces a la semana y finalmente el 2,00% bebe cerveza diariamente.

7. ¿Cuánto consume de cerveza?

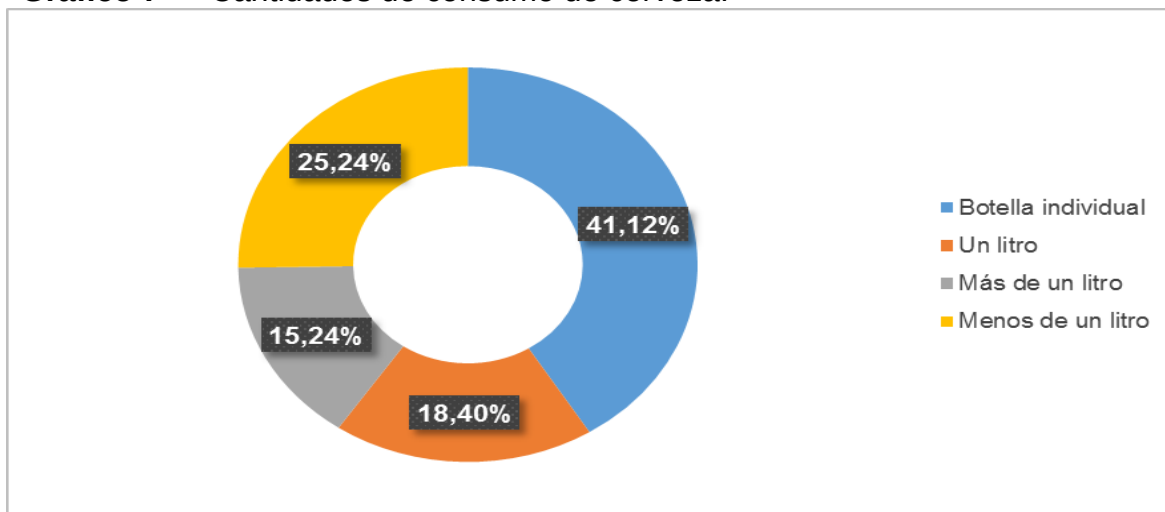
Cuadro 9 Cantidades de consumo de cerveza.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Botella individual	89	41,12%
Un litro	40	18,40%
Más de un litro	33	15,24%
Menos de un litro	55	25,24%
TOTAL	217	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo de entre 18 a 65 años para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal.

Elaborado por: La Autora.

Gráfico 7 Cantidades de consumo de cerveza.



Elaborado por: La Autora.

ANÁLISIS:

El 41,12% del encuestado manifestaron que consumen una botella individual de cerveza, mientras que el 25,24% de ellos admite consumir menos de un litro. El 18,40% de los encuestados consumen un litro de cerveza y el 15,24% indica que consumen más de un litro de cerveza.

8. ¿Dónde compra su cerveza?

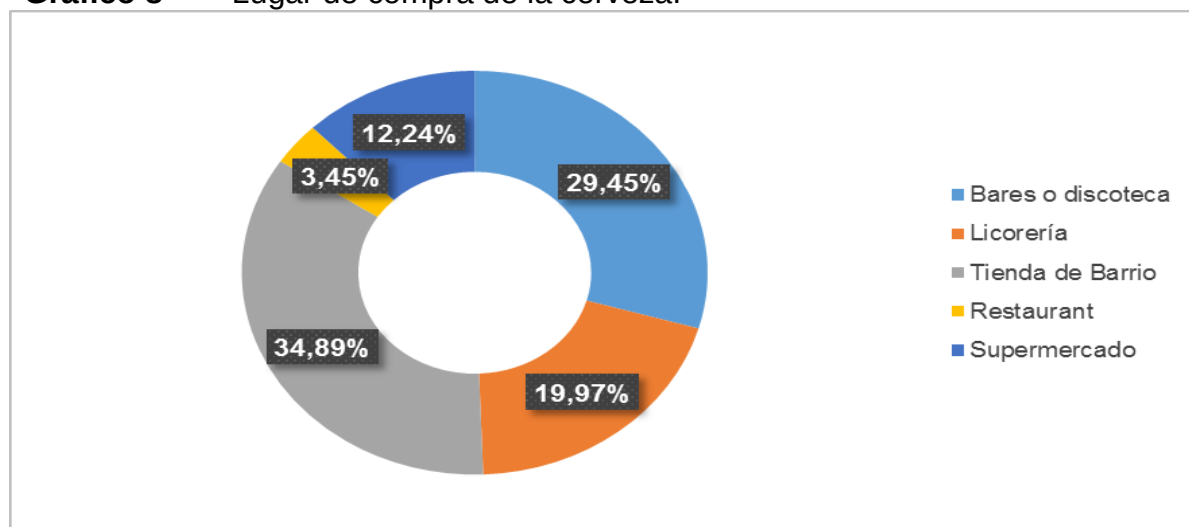
Cuadro 10 Lugar de compra de la cerveza.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Bares o discoteca	64	29,45%
Licorería	43	19,97%
Tienda de Barrio	76	34,89%
Restaurant	7	3,45%
Supermercado	27	12,24%
TOTAL	217	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo de entre 18 a 65 años para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal.

Elaborado por: La Autora.

Gráfico 8 Lugar de compra de la cerveza.



Elaborado por: La Autora.

ANÁLISIS:

En el gráfico anterior se puede observar que la mayoría de los encuestados que comprenden el 34,89% compran su cerveza en las tiendas de barrio, mientras que el 29,45% de ellos compran su cerveza en bares o discotecas. El 19,97% compran la cerveza en una licorería, el 12,24% la adquieren en supermercados y el 3,45% en los restaurantes.

9. ¿Qué sabores de cerveza le gustaría consumir?

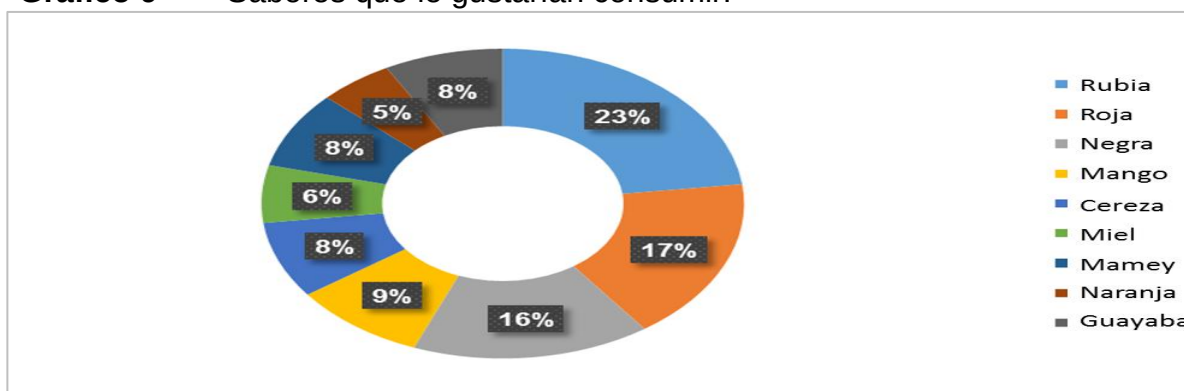
Cuadro 11 Sabores que le gustaría consumir.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Rubia	50	23,00%
Roja	37	17,00%
Negra	35	16,00%
Mango	20	9,00%
Cereza	17	8,00%
Miel	13	6,00%
Mamey	17	8,00%
Naranja	11	5,00%
Guayaba	17	8,00%
TOTAL	217	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo de entre 18 a 65 años para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal.

Elaborado por: La Autora.

Gráfico 9 Sabores que le gustaría consumir.



Elaborado por: La Autora.

ANÁLISIS:

En el gráfico anterior se muestra que el 23% de los encuestados gustan de la cerveza rubia, mientras que el 17% de ellos gustan de la roja y el 16% de la cerveza negra. En cuanto a otros sabores alternativos la mayoría, es decir el 9% gustan del sabor mango, los otros sabores como la cereza, miel, mamey, naranja y guayaba tienen una aceptación del 8%, 6% y 5%.

10. ¿Qué tamaño de envase le gustaría que fuera su cerveza?

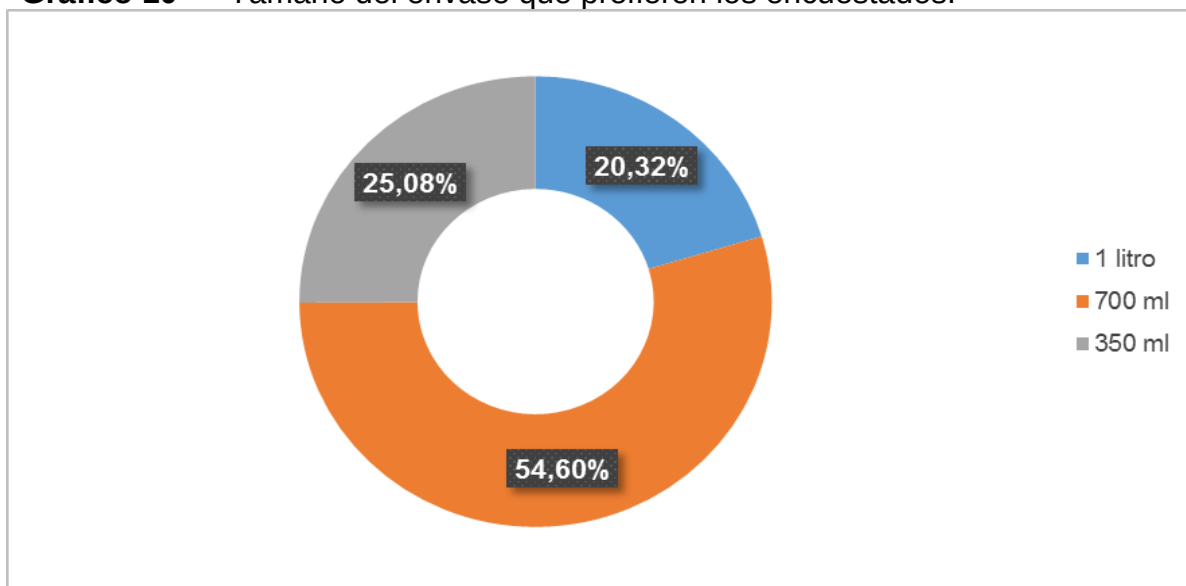
Cuadro 12 Tamaño del envase que prefieren los encuestados.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1 litro	44	20,32%
700 ml	118	54,60%
350 ml	54	25,08%
TOTAL	217	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo de entre 18 a 65 años para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal.

Elaborado por: La Autora.

Gráfico 10 Tamaño del envase que prefieren los encuestados.



Elaborado por: La Autora.

ANÁLISIS:

El 54,60% de los encuestados prefieren que el envase de su cerveza artesanal sea de 700 ml, mientras que el 20,32% le gustaría que sea de 1 litro y el 25,08% lo preferiría que sea de 350 ml. Basándose en esta información se debe considerar que el envase de cerveza artesanal a producir y comercializar debe ser de 700 ml, ya que es el que la mayoría de los clientes potenciales prefieren.

11. ¿Qué factores considera al momento de comprar una cerveza?

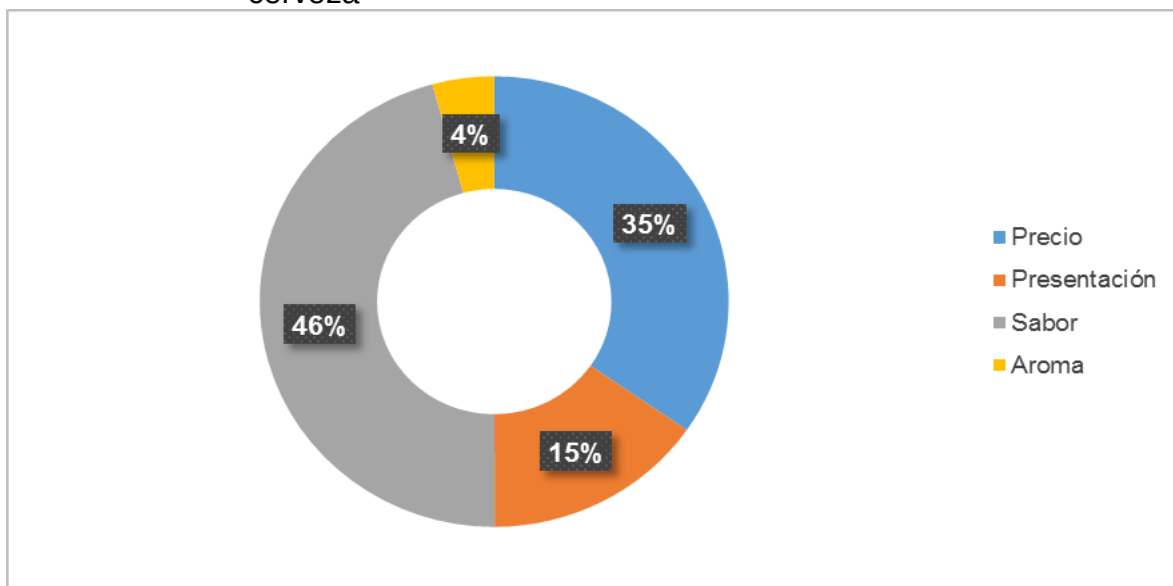
Cuadro 13 Factores que consideran al momento de la compra de una cerveza.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Precio	75	34,65%
Presentación	33	15,32%
Sabor	99	45,78%
Aroma	9	4,25%
TOTAL	217	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo de entre 18 a 65 años para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal.

Elaborado por: La Autora.

Grafico 11 Factores que consideran al momento de la compra de una cerveza



Elaborado por: La Autora.

ANÁLISIS:

El 45,78% de los encuestados consideran que el sabor es el factor más importante al momento de adquirir una cerveza, el 34,65% indican que el precio lo es, mientras que el 15,32% toma en cuenta su presentación y tan solo el 4,25% considera su aroma.

12. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por una cerveza artesanal?

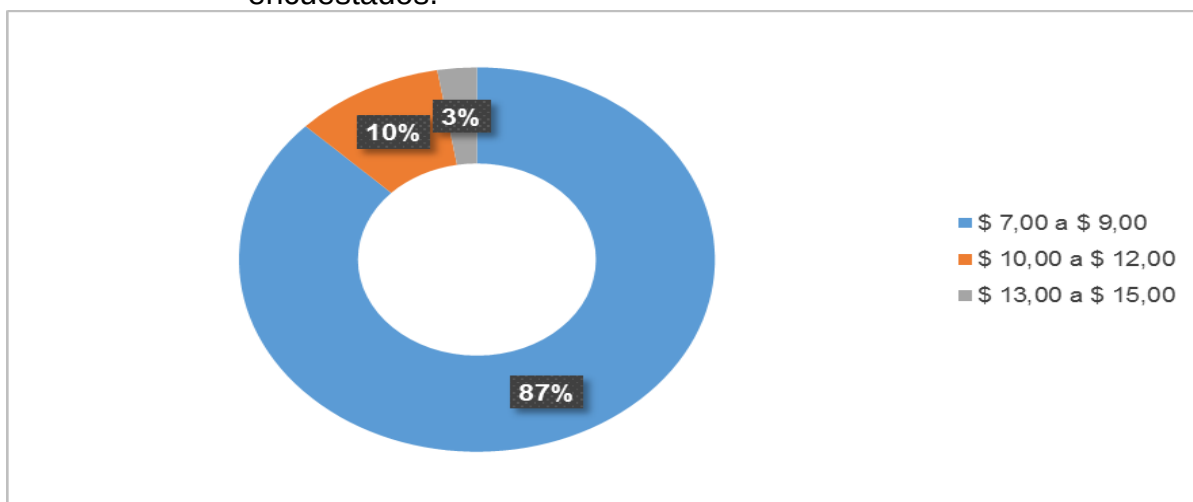
Cuadro 14 Precio de la cerveza artesanal que están dispuestos a pagar los encuestados.

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
\$ 7,00 a \$ 9,00	189	87,21%
\$ 10,00 a \$ 12,00	22	10,12%
\$ 13,00 a \$ 15,00	6	2,67%
TOTAL	217	100,00%

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo de entre 18 a 65 años para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal.

Elaborado por: La Aurora.

Gráfico 12 Precio de la cerveza artesanal que están dispuestos a pagar los encuestados.



Elaborado por: La Autora.

ANÁLISIS:

En el gráfico anterior se puede observar que el 87,21% de los encuestados opinan que les gustaría pagar por su cerveza artesanal un valor entre \$7,00 a \$9,00; mientras que el 10,12% estaría dispuesto a pagar un valor de \$10,00 a \$13,00 y el 2,67% le gustaría pagar de \$13,00 a \$15,00. Por lo tanto se debe considerar el precio de mayor preferencia de los clientes potenciales, en este caso el de \$7,00 a \$9,00 USD.

4.1.1. Definición del producto

El producto a desarrollar con la presente investigación es la cerveza artesanal. Este producto es una bebida alcohólica, la cual proviene de la fermentación de líquidos de cereales y otros granos que contienen almidón. Para su elaboración se procede en primera instancia a la germinación, secado y tostado de los granos de cebada o malta a la cual se le agregan lúpulos para su posterior cocción, filtración, fermentación, maduración y envasado en botellas de 700 ml.

Según la investigación de mercado se identificaron los 9 sabores que los clientes potenciales gustarían probar, para ello se las ha dividido en dos categorías que son Classic y Sweet & Tropical.

En la categoría Classic se encuentran los sabores clásicos de la cerveza artesanal que son:

- Rubia
- Roja
- Negra

Mientras que en la categoría Sweet & Tropical, se encuentran sabores alternativos de la cerveza artesanal que se caracterizan por proceder de frutas tropicales e ingredientes con sabores exóticos y dulces, a continuación se mencionan los respectivos sabores.

- Mango
- Cereza
- Miel
- Mamey
- Naranja
- Guayaba

4.1.2. Análisis de la demanda

Para la cuantificación de la demanda potencial se han considerado los datos de la población de 18 a 65 años del cantón Quevedo, detallado en el Cuadro 1 de la presente investigación, la encuesta realizada a los mismo y datos de instituciones internacionales como la Organización Mundial de Salud que especifica la cantidad de litros per cápita consumen las personas de alcohol. En cuanto a la proyección de la demanda, se ha tomado en cuenta la tasa del crecimiento poblacional del cantón Quevedo, especificado por el INEC y la formula de mínimos cuadrado para determinar la tendencia futura de los gustos y preferencias de los clientes.

Cuadro 15 Cuantificación de la Demanda Potencial de cerveza en el cantón Quevedo

Cuantificación de la Demanda Potencial	2016	2017	2018	2019	2020
Tasa de crecimiento poblacional	-	1,71%	1,68%	1,64%	1,61%
Población del cantón Quevedo de 18 a 65 años	111.266	113.174	115.071	116.959	118.838
Porcentaje de personas que consumen bebidas alcohólicas	56,95%	57,93%	58,90%	59,87%	60,83%
Personas que consumen bebidas alcohólicas	63.366	65.562	67.777	70.024	72.289
Consumo de alcohol por habitante (en litros)	6,37	6,37	6,20	5,88	5,71
Demanda de Alcohol (en litros)	403.643	406.483	409.374	411.738	412.772
Porcentaje de personas que consumen cerveza	79,10%	80,46%	81,81%	83,15%	84,49%
Demanda de Cerveza (en litros)	319.281	327.056	334.909	342.360	348.751

Fuente: Encuesta realizada a los habitantes del cantón Quevedo de entre 18 a 65 años para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal.

Organización Mundial de la Salud.

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Proyecciones poblacionales por cantón 2010-2020.

Elaborado por: La Autora.

Se ha obtenido tan solo la demanda potencial de cerveza en el cantón Quevedo en litros, ya que no existen datos concretos en cuanto a las importaciones o producción nacional de cerveza artesanal, por lo tanto se está considerando todo el mercado de cervezas, es decir tanto industriales como artesanales.

4.1.3. Análisis de la oferta

Para realizar el análisis de la oferta se han tomado en cuenta los datos de la producción nacional de cerveza, importaciones y exportaciones del Ecuador de la página web del International Trade Centre. Para establecer los valores para el cantón Quevedo se consideró el consumo per cápita y las proyecciones del INEC. Los valores mostrados a continuación están en litros.

Cuadro 16 Oferta proyectada de cerveza en el cantón Quevedo

Año	Oferta
2016	155.863
2017	167.561
2018	179.298
2019	191.076
2020	202.896

Fuente: International Trade Centre.

Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. Proyecciones poblacionales por cantón 2010-2020.

Organización Mundial de la Salud.

Elaborado por: La Autora

4.1.4. Análisis de la demanda insatisfecha

Con los resultados anteriormente mencionados se procede a la obtención de la demanda insatisfecha y su proyección con respecto al presente. Para lo cual se implementó la siguiente formula:

$$\text{Demanda Potencial} - \text{Oferta} = \text{Demanda Insatisfecha}$$

Cuadro 17 Demanda insatisfecha de cerveza en el cantón Quevedo

Año	Demanda Potencial	Oferta	Demanda Insatisfecha
2016	319.281	155.863	163.419
2017	327.056	167.561	159.496
2018	334.909	179.298	155.610
2019	342.360	191.076	151.284
2020	348.751	202.896	145.855

Elaborado por: La Aurora.

Una vez determinada la demanda insatisfecha de cerveza en el cantón Quevedo se procede a la determinación de la demanda insatisfecha pero de la cerveza artesanal con los datos de la encuesta realizada a los habitantes de Quevedo cuyas edades comprenden de 18 a 65 años, para posteriormente establecer las unidades a producir y comercializar con el presente proyecto. Cabe recalcar que para la proyección de los gustos y preferencias de los porcentajes obtenidos en la encuesta se utilizó la tasa de inflación proyectada

Cuadro 18 Demanda insatisfecha de cerveza artesanal en el cantón Quevedo

Cuantificación de la Demanda Insatisfecha	2.016	2.017	2.018	2.019	2.020
Demanda Insatisfecha de Cerveza (litros)	163.419	159.496	155.610	151.284	145.855
Porcentaje de personas que consumen cerveza artesanal	9,00%	9,25%	9,47%	9,67%	9,85%
Demanda de cerveza artesanal (litros)	14.708	14.749	14.741	14.636	14.367
Porcentaje de demanda de cerveza artesanal producida en Quevedo	61,60%	63,48%	65,23%	66,84%	68,30%
Demanda de cerveza artesanal producida en Quevedo (en litros)	9.053	9.373	9.616	9.771	9.828
Demanda de cerveza artesanal producida en Quevedo (en botellas de 700 ml)	12.934	13.391	13.737	13.958	14.040

Elaborado por: La Autora.

4.1.5. Análisis de los precios

Para el análisis de los precios del servicio se ha considerado dos factores de vital importancia. En primera instancia se pretende crear un producto de calidad que sea reconocido por su sabor y el segundo factor a considerar es los costos unitarios de producción (costos variables), administración y ventas (costos fijos) de los mismos. A continuación se detallan los costos:

Cuadro 19 Costos unitarios para la producción y comercialización de cerveza artesanal en el cantón Quevedo

Costos	2.016	2.017	2.018	2.019	2.020
Variables	\$ 3,36	\$ 3,33	\$ 3,32	\$ 3,32	\$ 3,35
Fijos	\$ 3,80	\$ 3,76	\$ 3,75	\$ 3,75	\$ 3,79
Total	\$ 7,17	\$ 7,09	\$ 7,06	\$ 7,08	\$ 7,14

Elaborado por: La Autora.

Cuadro 20 Determinación del precio para la producción y comercialización de cerveza artesanal en el cantón Quevedo

Año	Costo Unitario Total de Producción	Margen de Contribución	Precio
2.016	\$ 7,17	18,60%	\$ 8,50
2.017	\$ 7,09	22,74%	\$ 8,71
2.018	\$ 7,06	25,88%	\$ 8,89
2.019	\$ 7,08	27,92%	\$ 9,05
2.020	\$ 7,14	28,72%	\$ 9,19

Elaborado por: La Autora.

Como se puede observar en el cuadro anterior el precio del producto se le establece un margen de contribución del 18,60% el cual se estima aumentará según las fluctuaciones de la tasa de inflación del país.

4.1.6. Comercialización de la cerveza artesanal

Basado en la encuesta realizada la mayoría de los encuestados adquieren su cerveza en las tiendas de barrio. Sin embargo la cerveza a comercializar se le busca dar un enfoque superior o de mayor calidad por ende se considera realizar la oferta del producto a tiendas de barrio pero más grandes es decir mini-markets, bares, discotecas, licorerías, restaurant y supermercados del cantón Quevedo. En pocas palabras se piensa utilizar el canal de distribución de Producto a Intermediario a Consumidor Final.

A continuación se especifica la cantidad de botellas de cerveza artesanal anual a distribuir en cada uno de los lugares mencionados anteriormente:

Cuadro 21 Distribución de unidades anuales de cerveza artesanal a los intermediarios en el Cantón Quevedo

Lugar	%	2.016	2.017	2.018	2.019	2.020
Mini-markets	34,89%	4.513	4.672	4.793	4.870	4.899
Bares/Discotecas	29,45%	3.809	3.944	4.046	4.111	4.135
Licorería	19,97%	2.583	2.674	2.743	2.787	2.804
Supermercado	12,24%	1.583	1.639	1.681	1.708	1.718
Restaurant	3,45%	446	462	474	482	484
Total		12.934	13.391	13.737	13.958	14.040

Elaborado por: La Autora.

4.1.7. Estrategias de Comercialización

a) Estrategia de Diferenciación

Con la finalidad de ingresar al mercado del cantón de Quevedo, se debe utilizar la estrategia de diferenciación buscando darle un enfoque a la cerveza artesanal a producir y comercializar de buen sabor y calidad.

b) Estrategia de Producto

Para la cerveza artesanal se ha buscado establecer un nombre original que llame la atención de los clientes potenciales. El nombre “Gasely” correspondió a una finca familiar cuyo nombre es la fusión de los nombres de los Sres. Gastón y Elysa. Esta finca se caracteriza por la abundancia de árboles frutales especialmente mangos de una variedad muy distinta a la conocida, mamey, guayaba zapote y cereza.

Esta propiedad se asienta en una tola descubierta de forma accidental, cada invierno por el desbordamiento del Río Babahoyo hacia las sabanas se da un hermoso paisaje comparado con un humedal quedando las tolas en forma de islas y el resto del área cubierta por agua donde por donde por diversión mi abuelita Elysa bogaba en una ligera canoa con los nietos.

La cerveza artesanal GASELY tiene una presentación de 700 ml y tiene dos tipos de categorías que son las “Classic” y las “Sweet & Tropical”. Las GASELY Classic se caracterizan por su sabor clásico de cerveza mientras que la GASELY Sweet & Tropical mantienen sabores frutales y exóticos.

El slogan de GASELY es “Delicia Artesanal” el cual transmite un mensaje al consumidor de que GASELY es una bebida deliciosa, única y que al mismo tiempo refresca su paladar.



c) Estrategia de Promoción

Con el propósito de promocionar a la empresa GASELY se elaboraron las siguientes acciones:

- Realizar un anuncio mensual en el diario La Hora.
- Contratar un paquete de cuña radial de un 1 anuncio diario por radio VIVA.
- Contratar el plan de anuncios mensual que ofrece la red social de Facebook.
- Crear un video promocional de “GASELY” para subirlo a YouTube y que el mismo sea anunciado por ReyTV.

- Elaborar 1.200 hojas volantes (anual) con información de “GASELY” para hacerse conocer por las calles de Quevedo.
- Elaborar 360 tarjetas de presentación para promocionar a “GASELY” con los clientes promocionales.

4.2. ESTUDIO TÉCNICO

4.2.1. Localización óptima

Para la localización óptima de la esta empresa se ha realizado un análisis de varias opciones mediante el método de factores ponderados el cual indica que una buena selección de la ubicación de la empresa incide en la reducción de costos y maximización de la rentabilidad para la misma. Para esto se detalla la Macro-localización de la empresa con el propósito de disminuir el número de alternativas de localización, y luego se aplicó la micro-localización que será el lugar exacto a ubicar a la empresa.

4.2.2. Macro-localización

La empresa a crear para la producción y comercialización de cerveza artesanal se ubicará en la provincia de Los Ríos, la cual está localizada en la parte central del Litoral del Ecuador, cuya superficie es de 6254 km² de acuerdo al CENSO 2010, y sus coordenadas son 0°13'23"S 78°30'45"O.

Gráfico 13 Macro-localización para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.



Fuente: Google Maps©
Elaborado por: La Autora.

4.2.3. Micro-localización

La micro-localización del presente proyecto será en el cantón Quevedo cuya superficie es de 303 km² según el CENSO 2010, y sus coordenadas son 1°02'00"S 79°27'00"O. Con la finalidad de establecer la ubicación exacta para la empresa productora y comercializadora de cerveza artesanal se visitaron terrenos con infraestructura en donde se puedan ubicar la oficina y área de producción de la empresa así como una bodega para los insumos y maquinarias para las actividades operativas de la misma. A continuación se mencionan las siguientes localizaciones a analizar con el método de factores ponderados:

1. Km 1 Vía Valencia junto a la Academia Naval.
2. Cdla. San José Calle Atahualpa y Décima octava.
3. San José Sur calle 4ta, entrando por la gasolinera Movil.

Se han considerado como factores potenciales para la ubicación de la empresa los siguientes:

- Precio del Terreno: Si el lugar a establecer la empresa tiene un precio accesible para su compra.
- Infraestructura Básica: Es decir, si el lugar cuenta con el espacio idóneo para la oficina, área de producción y bodegas necesarias para el almacenaje de los insumos y maquinarias.
- Servicios Básicos: Si la localización cuenta con la instalación de servicios como son los de agua, luz, teléfono e internet.
- Parqueadero: Un espacio adecuado para que el vehículo de la empresa se estacione y se realice el respectivo despacho de la mercadería a comercializar.
- Vías de Acceso: Si el lugar cuenta con vías en óptimas condiciones que facilitan el transporte del producto.
- Cercanía a Clientes: Si el lugar se encuentra en una zona que permita transportar con rapidez el producto a los intermediarios y clientes potenciales.
- Disponibilidad de Mano de Obra: Si el lugar se encuentra en una zona que permita a personas de la misma zona convertirse en empleados de la empresa.
- Disponibilidad de Proveedor: Si el lugar está cerca de los proveedores que facilitan la materia prima e insumos para la elaboración del producto.
- Impacto Ambiental: Si el lugar está en una zona donde no afecte la salud de los seres vivos.

Cuadro 22 Determinación de la localización para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

FACTOR	PESO	CALIFICACIÓN			CALIFICACIÓN PONDERADA		
		1	2	3	1	2	3
Precio de Arriendo	0,30	7	5	10	2,10	1,50	3,00
Infraestructura Básica	0,20	9	6	7	1,80	1,20	1,40
Servicios Básicos	0,05	10	8	9	0,50	0,40	0,45
Parqueadero	0,05	9	9	8	0,45	0,45	0,40
Vías de Acceso	0,05	10	10	9	0,50	0,50	0,45
Cercanía a clientes	0,10	8	10	8	0,80	1,00	0,80
Disponibilidad de Mano de Obra	0,05	9	10	8	0,45	0,50	0,40
Disponibilidad de Proveedores	0,10	9	10	8	0,90	1,00	0,80
Impacto Ambiental	0,10	10	6	7	1,00	0,60	0,70
TOTAL	1,00	71	68	67	8,50	7,15	8,40

Elaborado por: La Autora.

Tal como indica el cuadro anterior, la ubicación adecuada para una empresa productora y comercializadora de cerveza artesanal es la número 1 que es el terreno de ubicado en el Km 1 Vía Valencia junto a la Academia Naval, debido a su calificación ponderada, la cual es la más alta que el resto de las otras dos opciones, ya que cumple de forma satisfactoria con los factores que requiere la empresa.

Gráfico 14 Micro-localización para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.



Fuente: Google Maps©

Elaborado por: La Autora

4.2.4. Tamaño óptimo

Para la determinación del tamaño del proyecto se ha tomado en cuenta la demanda insatisfecha del mercado con respecto a la cerveza artesanal a producir y comercializar en el cantón Quevedo, así mismo como el nivel de intencionalidad para la adquisición del producto tal como se demuestra en el Cuadro 19.

A continuación se menciona a la capacidad instalada y utilizada de la empresa considerando la proyección de producción máxima de cerveza artesanal que es de 14.040 de botellas de 700 ml que se considera se dará en el quinto del proyecto.

4.2.4.1. Capacidad instalada

Con respecto a la determinación de la capacidad instalada para una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal se ha considerado los siguientes factores:

1. Producción Mensual (tiempo)
2. Capacidad de los fermentadores.
3. Cantidad de los fermentadores.

La empresa contará con tres turnos de trabajo rotativo de 8 horas en total se trabajaría las 24 horas diarias. Los días de trabajo serán de lunes a sábado y el domingo será de descanso. Por lo tanto se estaría trabajando un promedio de 26 días en un mes. Es decir que:

$$\text{Producción Mensual (tiempo)} = \left(24 \frac{\text{horas}}{\text{día}}\right) \left(26 \frac{\text{días}}{\text{mes}}\right)$$

$$\text{Producción Mensual (tiempo)} = 624 \frac{\text{horas}}{\text{mes}}$$

La empresa tendría una capacidad instalada de producción mensual (tiempo) de 624 horas por mes. Posteriormente se procede a la determinación de la capacidad de los fermentadores. Cada fermentador tiene una capacidad de procesar 180 litros de malta. El tiempo requerido para que la malta se transforme en cerveza es de 9 días y 16 horas que equivalen en total 208 horas, es decir que durante los 26 días de trabajo se estaría realizando este proceso 3 veces.

$$\text{Número de veces al mes (Proceso de Producción)} = \frac{\text{Producción mensual (tiempo)}}{\text{Tiempo de Proceso}}$$

$$\text{Número de veces al mes (Proceso de Producción)} = \frac{624 \frac{\text{horas}}{\text{mes}}}{208 \text{ horas}}$$

$$\text{Número de veces al mes (Proceso de Producción)} = 3$$

Por lo que se considera que se requiere de 2 fermentadores para este proyecto con la finalidad de producir 1.080 litros mensuales y anualmente 12.960 litros, lo cual cubre la demanda insatisfecha actual y para periodos posteriores, convirtiéndose dichas cantidades en la capacidad instalada de la empresa.

Cuadro 23 Capacidad Instalada en litros para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo

Días/Calendario	1-9	10-19	20-30
Horas trabajadas	208	208	208
Número de Proceso de Elaboración de la Cerveza Artesanal	1	1	1
Capacidad del Fermentador (litros)	180	180	180
Cantidad de Fermentadores (unidades)	2	2	2
Litros Procesados por proceso	360	360	360
Total Litros procesados mensualmente	1.080		
Total Litros procesados anualmente	12.960		

Elaborado por: La Autora

Una vez determinado el total de litros a producir de cerveza se procede a establecer la capacidad instalada de producción de botellas de 700 ml tanto por hora, diario, mensual y anual.

Cuadro 24 Capacidad Instalada en botellas de 700ml para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

Descripción	Unidades
Botellas de 700 ml por hora	3
Botellas de 700 ml por día	59
Botellas de 700 ml por mes	1.543
Botellas de 700 ml por hora	18.514

Elaborado por: La Autora

Como se puede observar en el cuadro anterior la empresa tendría una capacidad instalada de producir 3 botellas de cerveza artesanal de 700 ml por hora, 59 botellas por día, 1.543 botellas por mes y 18.514 botellas por año.

4.2.4.2. Capacidad utilizada

Para la determinación de la capacidad utilizada, se considera los datos de la oferta de la empresa que se dedica a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo conjuntamente con la capacidad instalada en botellas de 700 ml.

Cuadro 25 Capacidad Utilizada en botellas de 700ml para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

Año	Capacidad Instalada	Capacidad Utilizada	Porcentaje Capacidad Utilizada
1	18.514	12.934	70%
2	18.514	13.391	72%
3	18.514	13.737	74%
4	18.514	13.958	75%
5	18.514	14.040	76%

Elaborado por: La Autora

4.2.5. Ingeniería del proyecto

Para el diseño de la Ingeniería del proyecto se ha considerado describir el proceso de producción y comercialización de cerveza artesanal de forma narrativa y a través de diagramas de flujos.

4.2.5.1. Proceso de producción y comercialización de cerveza artesanal

1) Selección de Proveedores

En este proceso el gerente conjuntamente con el Maestro Cervecerero se encargan de seleccionar a los proveedores tomando en cuenta los costos de la materia prima y calidad para de esta forma obtener un producto de excelencia y al mismo tiempo reducir costos y maximizar utilidades.

2) Compra de Materia Prima

Una vez seleccionada la materia prima, el gerente establece contacto con el proveedor para detallarle las unidades y concretar modo de pago. La secretaría se encarga de realizar el pago y se emiten los correspondientes documentos contables al contador de la empresa.

3) Entrega de la materia prima

El proveedor se encarga de trasladadas la materia prima y que chequear conjuntamente con el supervisor las unidades recibidas.

4) Traslado de la materia prima a la bodega

El proveedor se encarga de trasladar la materia prima a la bodega de la misma, una vez que esta ha sido chequeada por el supervisor de la empresa.

5) Molienda de granos (Malta Base)

Este proceso consiste en el cortado de los granos de cebada y la separación de la cáscara, donde la misma es molida por un equipo especial o molino para de esta forma facilitar la mezcla de las enzimas y sustratos en la misma. Los granos deben quedar molidos adecuadamente en proporciones más no en granos enteros o en polvo.

6) Macerado

Este proceso consiste en la extracción de la malta y de los granos crudos, donde los almidones de los granos se transforman en azúcares conjuntamente con otras enzimas que actúan bajando el Ph de la mezcla para clarificar la cerveza. Este proceso se realiza en un tanque de macerado donde la cerveza es expuesta a una curva de temperatura por tiempos definidos y es agitada de manera constante para una mayor homogeneidad de la temperatura. De acuerdo a cada tipo de cerveza se definen las temperaturas y los tiempos.

7) Filtración

Posteriormente que se ha realizado la maceración, a este producto se le realiza un filtrado natural en un tanque de agua Cervera para separar el líquido del afrecho o los constituyentes insolubles.

8) Cocción

Una vez que se ha filtrado el producto, este debe pasar al tanque de cocción o marmita donde el mismo hervirá durante una hora. Este caldo debe calentarse hasta que rompa hervor, en dicho momento se adiciona el Lúpulo la cual le da el amargor a la bebida. Luego de 45 minutos de cocción se adiciona por segunda vez más el lúpulo para establecer el sabor de la bebida y finalmente a los 55 minutos se realiza la última adición de lúpulo para establecer el aroma. Posteriormente, el caldo es trasferido al tanque de fermentador mediante el enfriador a una temperatura bajo 25°.

9) Fermentación

Cuando el producto pasa al tanque fermentador se procede a la adición de las levaduras para empezar el periodo de fermentación. En este proceso las levaduras se reproducen para transformar las azucares en alcohol y Co_2 . El Co_2 es liberado mediante una válvula, la cual permite la salida del mismo, pero no permite la entrada de otros gases o partículas que de una forma u otra contaminen la cerveza.

10) Maduración

En este proceso se concentran los sabores y el cuerpo de la cerveza para alcanzar una mayor claridad, debido a que las levaduras inactivas decantan al fondo del tanque. Esto se realizara dentro de una refrigeradora industrial con temperaturas regulables.

11) Embotellado y Etiquetado

La cerveza pasa a ser embotellada en la maquina embotelladora, la cual enjuaga las botellas y las llena con la cerveza conjuntamente con gas carbonatado.

Posteriormente se colocan las etiquetas, y son colocadas en cajas de cartón de forma manual.

12) Traslado de productos terminados a bodega

El supervisor conjuntamente con el operario se encarga de trasladar los productos terminados a la bodega de dichos productos.

13) Contacto con clientes o intermediarios

El gerente conjuntamente con la secretaria se encarga de realizar contacto con los clientes o intermediarios para la venta de los productos, ya sea por medio de redes sociales o vía telefónica.

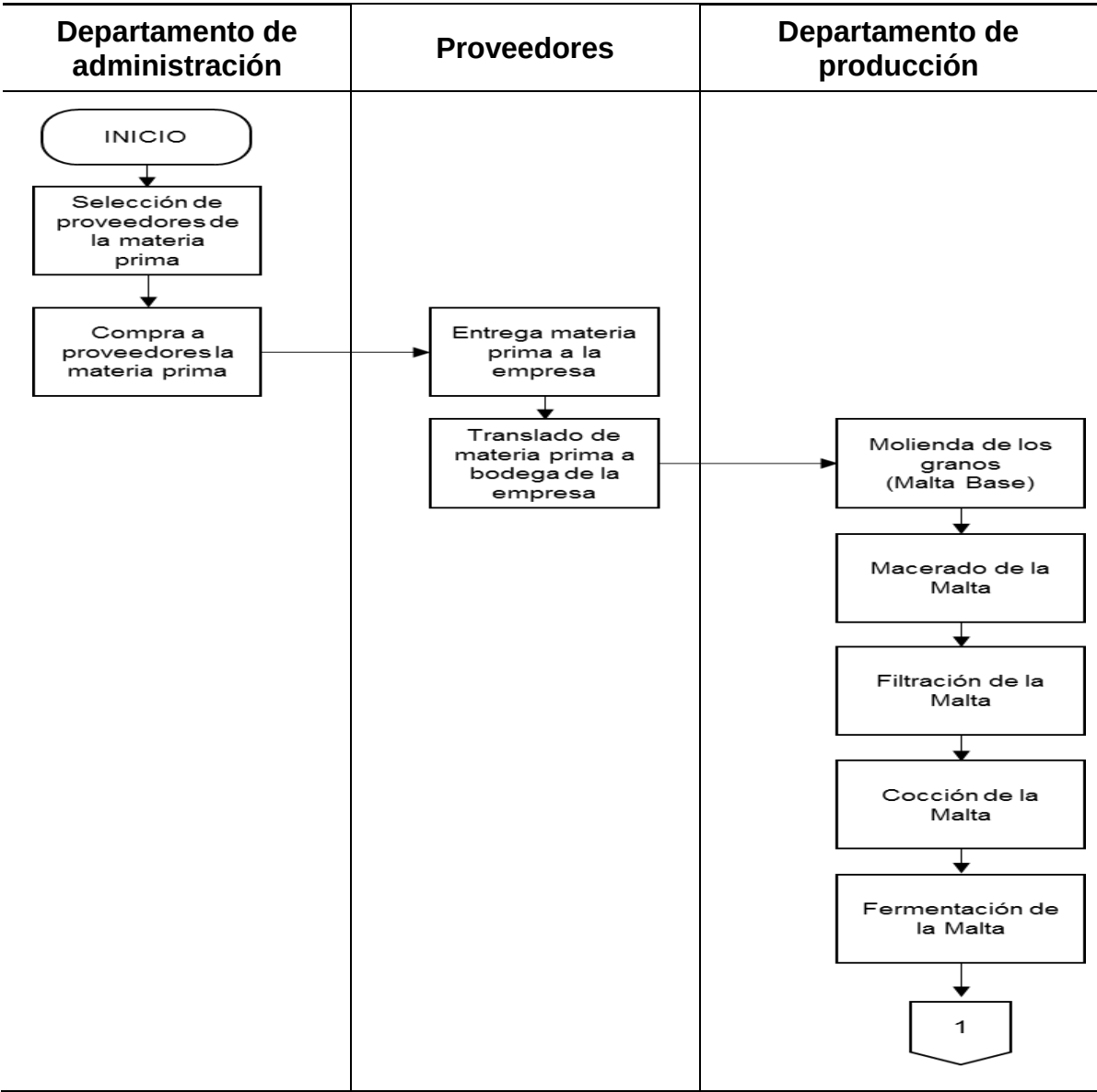
14) Venta de la cerveza artesanal

La secretaria solicita al cliente el número de unidades y sabores de las cervezas que desea ordenar para pasar un listado al supervisor para que despache la orden y esta sea entregada al chofer para su distribución.

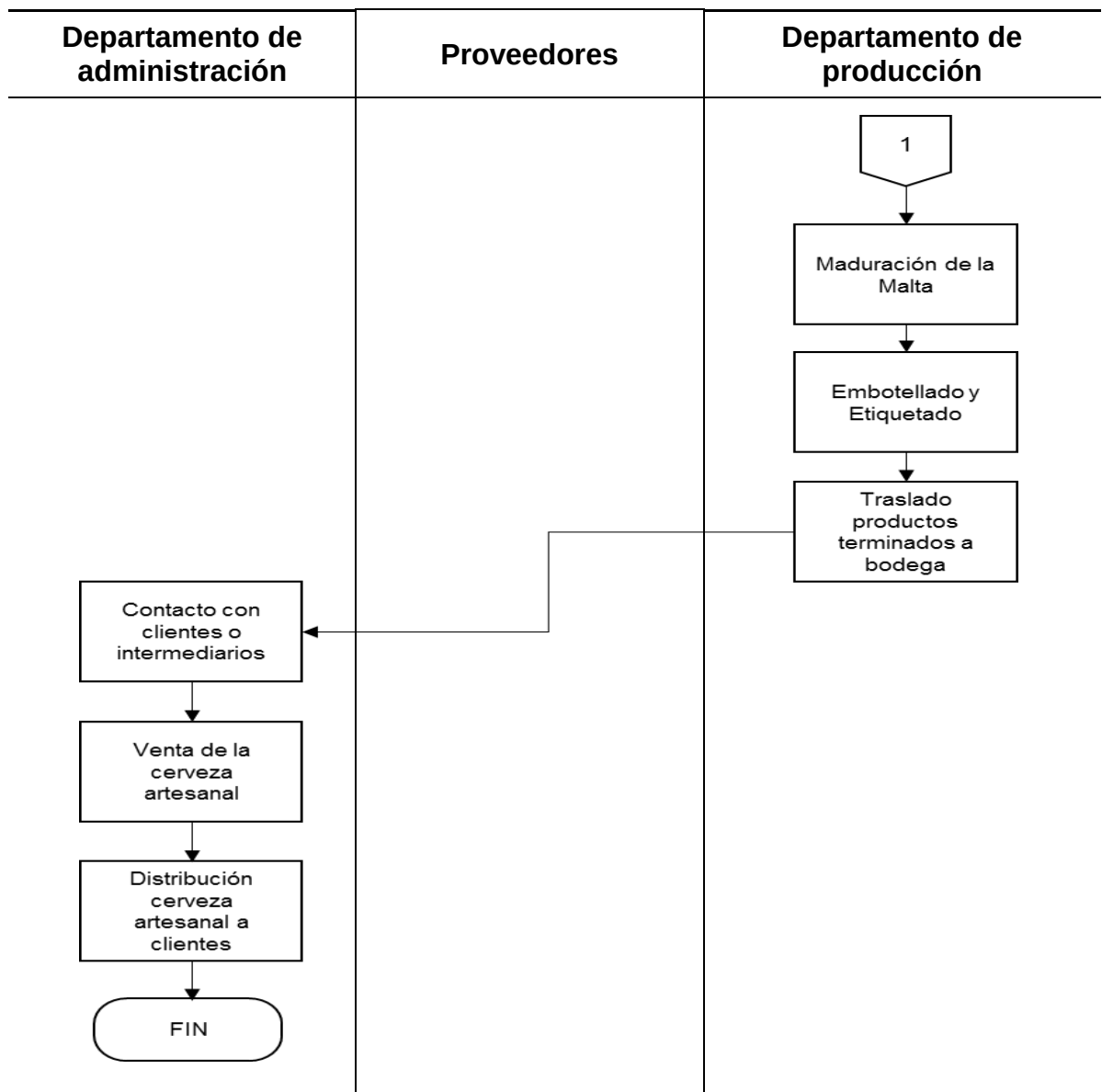
15) Distribución de la cerveza artesanal

Una vez concretada la venta de la cerveza artesanal se entrega en cajas las unidades a distribuir al chofer de la empresa para que posteriormente realice la distribución del producto a los clientes.

Cuadro 26 Diagrama de flujo del proceso de producción y comercialización de la cerveza artesanal en el cantón Quevedo.



Elaborado por: La Autora



Elaborado por: La Autora

4.2.6. Selección de maquinarias y equipos

Las maquinarias y equipos que se necesitan para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo son las siguientes:

Cuadro 27 Maquinarias y equipos requeridos para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

Cantidad	Descripción	Capacidad
1	Molino de Malta	100 kg/h
1	Tanque de Maceración	200 lt
3	Tanque de Agua cervecera	150 lt
2	Intercambiadores de Calor	-
3	Marmitas/Tanques de Cocción	200 lt
2	Tanques Fermentadores	180 lt
1	Embotelladora	1000 botellas/hora
3	Pallets	-
2	Refrigeradora Industrial	-
1	Instrumentación de Laboratorio	-
1	Carro Manual para Carga (Despacho de compras)	300 lb
1	Báscula	500 Kg
2	Aire Acondicionado Split	12000 BTU

Elaborado por: La Autora.

4.2.7. Prueba de control de calidad

Una de las partes más importantes para la elaboración de la cerveza es el control de la calidad de la misma, para ello se debe medir la concentración de los azúcares como la del alcohol. Para lo que respecta a la medición del azúcar se necesita la obtención de la densidad mediante el hidrómetro o picnómetro con su correlación de valores surgidos en una gráfica donde (Densidad/%Plato).

En cuanto a la medición del contenido de alcohol se necesita de un refractómetro para la correlación de la densidad o índice de refracción de alcohol que contiene la cerveza producida. Así mismo se requiere del uso de un Analizador de cerveza BrewDi, el cual contribuye en la confirmación automática y exacta de los valores obtenidos tanto en el densímetro como el refractómetro en tan solo 10 segundos.

A continuación se muestran los valores de densidad e índice de refracción, que la cerveza debe tener para pasar el control de calidad.

Densidad: 0,5 a 2,0 g/cm

Índice de refracción (BRIX): 1,3330 a 1,3999

Alcohol: 0 a 12% (V/V)

Extracto original: 0 a 30% Plato

Extracto: 0 a 20% (m/m)

4.2.8. Mantenimiento aplicado a la empresa

Con respecto al área de mantenimiento de la empresa se contara con un conserje quien tiene la responsabilidad de mantener en buenas condiciones la empresa y prevenir accidentes o posibles lesiones de los trabajadores del departamento de administración y especialmente del departamento de producción, así mismo el supervisor tiene la misión de vigilar proporcionar mantenimiento a las maquinarias de la empresa. Para esto, la empresa implementará el Mantenimiento por Condición (Condition Based Maintenance) que supone que los equipos e instalaciones siguen cierta clase de comportamiento estadístico.

Este tipo de mantenimiento prevé durante qué proceso es posible que se esparzan sustancias en los pisos o si las maquinarias están funcionando adecuadamente, para que los responsables de las tareas de mantenimiento se pongan en acción con respecto a las mismas.

4.2.9. Determinación de las áreas de trabajo

Una parte esencial del estudio técnico es la determinación de las áreas de trabajo que la empresa debe tener. A continuación se muestran las áreas que se consideran que la empresa productora y comercializadora de cerveza artesanal en el cantón Quevedo debe tener:

- 1) Área de recepción y embarque, estacionamiento
- 2) Departamento de Producción
- 3) Departamento de Administración
- 4) Área de mantenimiento
- 5) Área de control de calidad
- 6) Bodega de materias primas
- 7) Bodega de producto terminado
- 8) Baños del Departamento de producción
- 9) Baños del Departamento de Administración
- 10) Seguridad

Cálculos de las áreas

1) Área de recepción y embarque, estacionamiento

Para esta empresa se necesita que se cuente con área amplia para que tanto los proveedores como el chofer que distribuye los productos terminados puedan estacionar los vehículos para la entrega o despacho de los productos. Por lo tanto se le asigna 30 m²

2) Departamento de Producción

El departamento de producción es el más grande de la empresa debido a que en el mismo se ubican las maquinarias y equipos para las actividades operativas, de

la misma manera este debe contar con un pasillo donde puedan transitar fácilmente los operadores.

A continuación se detallan las áreas por las maquinarias a disponer en esta área:

Cuadro 28 Maquinarias y equipos requeridos para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo

Cantidad	Descripción	Área	Área Total
1	Molino de Malta	5 m ²	5 m ²
1	Tanque de Maceración	7 m ²	7 m ²
3	Tanque de Agua cervecera	5 m ²	15 m ²
2	Intercambiadores de Calor	3 m ²	6 m ²
3	Marmitas/Tanques de Cocción	7 m ²	21 m ²
2	Tanques Fermentadores	4 m ²	8 m ²
1	Embotelladora	7 m ²	7 m ²
2	Refrigeradora Industrial	3 m ²	6 m ²
1	Instrumentación de Laboratorio	2 m ²	2 m ²
1	Báscula	1 m ²	1 m ²
TOTAL			78 m²

Elaborado por: La Autora.

Como se puede observar en el cuadro anterior el área total para las maquinarias es de 78 m². Sin embargo, a dicho valor se le aumenta 22 m² con respecto a los pasillos o espacios para que el personal se pueda mover o desplazar libremente en dicho departamento. En total este departamento tendría 100 m².

3) Departamento de Administración

Para el departamento de Administración se establecen tres oficinas. La gerencia con 18 m², el área de compras y ventas (secretaria) 10 m² y la sala de reuniones para el personal de la empresa tendrán tres gerencias (ya que la gerencia de producción estará 20 m². Se le asigna a este departamento un área total de 48 m².

4) Área de mantenimiento

En esta área se ubican los insumos de limpieza, así como las herramientas necesarias para darle el mantenimiento necesario a las maquinarias de la empresa. Por lo tanto se le asigna un área de 10 m².

5) Área de control de calidad

En esta área se encuentra la instrumentación de laboratorio para la verificación de la calidad de la cerveza artesanal y se requiere de un área de 10 m².

6) Bodega de materia prima

Para el almacenamiento de la materia prima se considera necesaria un área de 12 m², ya que mensualmente se estarían almacenando 754 kg de materia prima en costales de 25 kg. Se estaría hablando de 30 costales los cuales es posible estibar hasta 6 costales (6 filas por 5 columnas) cuya área por costal sería de 0,53 m x 0,52 m dando un total de 0,2756 m² por costal y un área total de 8,28 m². Diariamente se consumen 29 Kg de materia prima, por lo cual para ocupar los espacios restantes se recomienda una rotación de inventario de cada 20 días. Se establece un 3,72 m² como espacios para movimientos disponibles para la entrada y salida de la materia prima.

7) Bodega de producto terminado

Esta bodega necesita de un área amplia para colocar toda la producción que esta lista para ser cargada al camión distribuidor del producto. Considerando que se producen 59 botellas de 700 ml diarias y que estas se almacenarán en cajas individuales de 40 cm por 12 cm dando un área total de 0,048 m². El producto terminado es ubicado en pallets, cada uno de ellos tiene capacidad de 10 (ancho) por 5 (largo) botellas es decir se puede colocar 50 botellas. La empresa tiene 3

pallets cada una con 10 espacios, es decir que en cada pallets se está ubicado 500 botellas (estibadas). Cada pallet tiene una dimensión de $2,5 \text{ m}^2$ por lo tanto se estaría ocupando $7,5 \text{ m}^2$ y se deja un espacio de $2,5 \text{ m}^2$ para movimientos para el almacenaje y despacho de los productos.

8) Baños del Departamento de producción

Para los baños de este departamento se considera 10 m^2 los cuales han de ser separados en dos, uno para las operadoras y el otro para los operadores. Los baños deben contar con dos lavabos, 3 sanitarios, una ducha y vestidores para el personal.

9) Baños del Departamento de Administración

Para los baños de este departamento se consideran 4 m^2 , dividido en dos. Uno para damas y otro para caballeros, los cuales deben contar con un lavabo y sanitario.

10) Seguridad

Se establecerá una garita en el ingreso de la empresa la cual contará con 5 m^2 .

Una vez establecidas las áreas de cada uno de los departamentos de la empresa, se procede al cálculo total de las mismas. Cabe recalcar que el área total de la infraestructura de la empresa cuya localización sería en el Km. 1 Vía Valencia junto a la Academia Naval es de 400 m^2 .

Cuadro 29 Determinación de las áreas para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

Descripción	Área Total
Área de recepción y embarque, estacionamiento	30 m ²
Departamento de Producción	100 m ²
Departamento de Administración	48 m ²
Área de mantenimiento	10 m ²
Área de control de calidad	10 m ²
Bodega de materias primas	12 m ²
Bodega de producto terminado	10 m ²
Baños del Departamento de producción	10 m ²
Baños del Departamento de Administración	4 m ²
Seguridad	5 m ²
TOTAL	239 m²

Elaborado por: La Autora.

Gráfico 16 Distribución para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

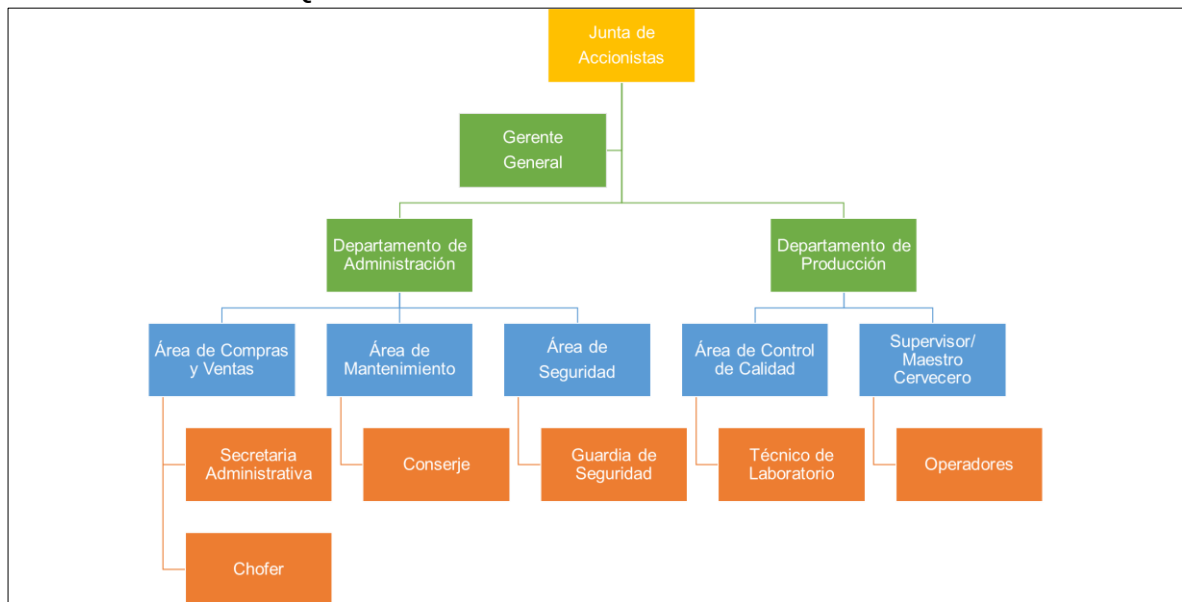


Elaborado por: La Autora.

4.2.10. Organigrama de la empresa

El organigrama de la empresa está estructurado de forma funcional, donde se muestra la jerarquía de los mismos de acuerdo a sus departamentos y sus respectivas áreas.

Gráfico 17 Organigrama para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.



Elaborado por: La Autora.

4.2.11. Aspectos legales de la empresa

4.2.11.1. Razón social

La razón social con la cual se denominará a la empresa productora y comercializadora de cerveza artesanal en la Superintendencia de Compañías es la siguiente:

***EMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CERVEZA
ARTESANAL GASELY LTDA.***

El nombre comercial con el que se le conocerá es el siguiente: “**GASELY**”. Este nombre nace de la unión de los nombres de los abuelos de la Presidenta de la empresa, quienes tenían por nombres Gastón y Elysa.

4.2.11.2. Ente jurídico

El tipo de compañía de la empresa productora y comercializadora de cerveza artesanal GASELY será de Responsabilidad Limitada, ya que el número de socios no superará el límite máximo establecido por la ley que es 15 personas.

4.2.11.3. Accionistas

La compañía estará formada por cinco socios accionistas, a continuación se muestran los nombres de los mismo con su respectivo número de identificación y capital suscrito para la constitución de la misma.

Cuadro 30 Accionistas para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

Nº	IDENTIFICACION	NOMBRE	CAPITAL
1	120452997-6	ARGUDO GUEVARA ROMMY ESTEFANÍA	200,00
2	090222121-7	ARGUDO SEMPETEGUI MARCO TULIO	100,00
3	120058485-0	GUEVARA VITERI ROSA ENRIQUETA	100,00
4	120452999-2	ARGUDO GUEVARA NADIA PATRICIA	100,00
5	120452998-4	ARGUDO GUEVARA FABIOLA ROSELISA	100,00

Elaborado por: La Autora.

Los socios accionistas responderán individualmente por el monto de sus aportaciones descritas en el cuadro anterior.

4.2.11.4. Permisos de Funcionamiento

a) Constitución de la empresa

Para que la empresa comience sus actividades operativas es necesario que se inscriba en el Registro Mercantil para posteriormente ser constituida como empresa en la Superintendencia de Compañías.

b) Registro IEPI

Una vez constituida la empresa, esta debe registrar su nombre de marca y slogan en el IEPI, con la finalidad de ser la única empresa en el mercado con dicho nombre y posicionarse en el mismo.

c) Registro Único de Contribuyentes

Con la finalidad de proporcionar información tributaria (facturación) de las actividades de la empresa es necesaria la obtención del RUC y los requisitos para su respectiva obtención son:

- Copia de la cedula del representante legal.
- Copia de la papeleta de votación.
- Recibo de pago de agua, luz o teléfono.

d) Registro Sanitario

Para la obtención del registro sanitario se necesita que se le facilite vía electrónica la documentación de: Cédula de ciudadanía, Registro Único de Contribuyentes, si el fabricante del producto es persona natural. En caso de que sea persona jurídica se debe presentar el documento que pruebe la constitución de la empresa y

permiso anual de funcionamiento vigente a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) quien es la institución encargada de la emisión del mismo.

e) Registro Operador de Comercio Exterior

Para realizar todo tipo de importaciones o incluso exportaciones de cualquier clase de producto es necesaria la obtención del registro como operador de comercio Exterior. Para su obtención es necesario:

- Registro Único de Contribuyente (RUC)
- Registrarse como importador ante la Aduana del Ecuador en su página web, sección: OCE's (Operadores de Comercio Exterior)
- Registrar su firma autorizada para la Declaración Andina del Valor (DAV)

f) Registro INEN

Una vez constituida la empresa, esta debe registrar su nombre de marca y slogan en el IEPI, con la finalidad de ser la única empresa en el mercado con dicho nombre y posicionarse en el mismo.

c) Permisos Municipal

Para que la empresa ejecute sus actividades operativas debe realizar el pago de los debidos permisos municipales en el GAD Municipal de Quevedo, como son el registro de la propiedad (municipal) y permiso de los bomberos.

4.3. ESTUDIO FINANCIERO

4.3.1. Inversiones

La creación de la empresa GASELY que se dedica a la producción y comercialización de cerveza artesanal para el cantón Quevedo es de carácter o inversión privada, la cual busca satisfacer al mercado que consume los productos del sector cervecero y generar rentabilidad económica a los socios accionistas de la empresa.

Cuadro 31 Inversión total para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo

Descripción	Valor Total
Inversión Fija	\$ 74.643,38
Inversión Diferida	\$ 2.459,29
Subtotal	\$ 77.102,67
Imprevistos (5%)	\$ 3.855,13
TOTAL	\$ 80.957,80

Elaborado por: La Autora.

Como se puede observar en el cuadro anterior para la creación de esta empresa se requiere de una inversión de \$80.957,80 USD que están conformados por los costos de la inversión fija, diferida y un 5% de imprevistos durante la etapa de operaciones del proyecto.

A continuación, se procede a explicar los valores de cada uno de los tipos de inversiones requeridos.

4.3.2. Inversión fija

Para llevar a cabo la creación de la empresa de producción y comercialización de cerveza artesanal en el cantón Quevedo, se requiere de diferentes tipos de inversiones tales como son el terreno a ubicar la fábrica, adecuaciones y construcciones civiles en el mismo, maquinaria y equipos para la producción de la

cerveza, equipo de cómputo para la comercialización y comunicación con clientes potenciales, vehículos para el transporte de la mercadería a los distribuidores y muebles para las oficinas administrativas de la empresa.

A continuación se especifican los rubros de cada uno de ellos.

Cuadro 32 Inversión fija para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo

TERRENOS				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Terreno	400	m ²	\$ 50,00	\$ 25.000,00
SUBTOTAL				\$ 25.000,00
ADECUACIONES Y CONSTRUCCIONES CIVILES				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Ducto de ventilación	2	Unidad	\$ 25,50	\$ 51,00
Extractor de Olores	2	Unidad	\$ 135,67	\$ 271,34
Mesón	2	Unidad	\$ 120,14	\$ 240,28
Fregadero	2	Unidad	\$ 110,63	\$ 221,26
Bodega de materia prima	1	Unidad	\$ 150,00	\$ 150,00
Bodega para productos terminados	1	Unidad	\$ 200,00	\$ 200,00
Baños	4	Unidad	\$ 350,00	\$ 1.400,00
Salida de Emergencia	2	Unidad	\$ 131,50	\$ 263,00
Extintores	3	Unidad	\$ 43,50	\$ 130,50
Pintura	6	Unidad	\$ 86,65	\$ 519,90
SUBTOTAL				\$ 2.927,38
MAQUINARIAS Y EQUIPOS				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Molino de Malta	1	Unidad	\$ 375,00	\$ 375,00
Tanque de Maceración	1	Unidad	\$ 550,00	\$ 550,00
Tanque de Agua cervecera	3	Unidad	\$ 200,00	\$ 600,00
Intercambiadores de Calor	2	Unidad	\$ 350,00	\$ 700,00
Marmitas/Tanques de Cocción	3	Unidad	\$ 475,00	\$ 1.425,00
Tanques Fermentadores	2	Unidad	\$ 575,00	\$ 1.725,00
Embotelladora	1	Unidad	\$ 3.000,00	\$ 3.000,00
Pallets	3	Unidad	\$ 80,00	\$ 240,00
Refrigeradora Industrial	2	Unidad	\$ 1.200,00	\$ 2.400,00
Instrumentación de Laboratorio	1	Unidad	\$ 1.300,00	\$ 1.300,00
Carro Manual para Carga (Despacho de compras)	1	Unidad	\$ 50,00	\$ 50,00

Báscula	1		\$ 75,00	\$ 75,00
Aire Acondicionado Split 12000 BTU	2	Unidad	\$ 1.200,00	\$ 2.400,00
SUBTOTAL				\$ 14.265,00
VEHÍCULO				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Camión Hyundai MetroTruck HD55	1	Unidad	\$ 26.990,00	\$ 26.990,00
SUBTOTAL				\$ 26.990,00
EQUIPO DE CÓMPUTO				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Computadora Portátil	2	Unidad	\$ 1.250,00	\$ 2.500,00
Impresora	1	Unidad	\$ 200,00	\$ 200,00
Teléfono/Fax	1	Unidad	\$ 90,00	\$ 90,00
Calculadora Casio Bolsillo	2	Unidad	\$ 12,00	\$ 24,00
Televisor	1	Unidad	\$ 365,00	\$ 365,00
Set de Vigilancia de 4 Cámaras	1	Unidad	\$ 450,00	\$ 450,00
SUBTOTAL				\$ 3.629,00
MUEBLES Y ENSERES				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Escritorios	2	Unidad	\$ 250,00	\$ 500,00
Sillón Ejecutivo	1	Unidad	\$ 85,00	\$ 85,00
Silla Butaca	1	Unidad	\$ 45,00	\$ 45,00
Sillas	6	Unidad	\$ 25,00	\$ 150,00
Mesa de Reuniones	1	Unidad	\$ 600,00	\$ 600,00
Archivadores	2	Unidad	\$ 135,00	\$ 270,00
Contenedor de Basura (800 litros)	1	Unidad	\$ 162,00	\$ 162,00
Basurero tipo pedal	4	Unidad	\$ 5,00	\$ 20,00
SUBTOTAL				\$ 1.832,00
TOTAL				\$ 74.643,38

Elaborado por: La Autora.

4.3.3. Inversión diferida

Así mismo como se requieren de inversiones de carácter fijo para las actividades operativas de las empresas a constituir, es necesario que la misma cuente con permisos, licencias o mejor conocidas como activos diferidos que le permitan desempeñar con tranquilidad sus funciones comerciales. A continuación se mencionan los costos de inversión diferida a implementar en el presente proyecto.

Cuadro 33 Inversión diferida para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Gastos de Constitución	1	Unidad	\$ 800,00	\$ 800,00
Permiso Municipal	1	Unidad	\$ 25,00	\$ 25,00
Registro de la Propiedad IEPI	1	Unidad	\$ 416,00	\$ 416,00
Registro Sanitario	1	Unidad	\$ 800,00	\$ 800,00
Registro Único de Contribuyentes	1	Unidad	\$ -	\$ -
Registro Operador de Comercio Exterior	1	Unidad	\$ -	\$-
Registro INEN	1	Unidad	\$ -	\$ -
Manual Institucional de Procedimientos	1	Unidad	\$ 300,00	\$300,00
Matrícula Vehículo	1	Unidad	\$ 38,10	\$38,10
SPPAT	1	Unidad	\$ 80,19	\$ 80,19
TOTAL				\$2.459,29

Elaborado por: La Autora.

4.3.4. Capital de trabajo

El capital de trabajo para la creación de una empresa productora y comercializadora de cerveza artesanal en el cantón Quevedo corresponde a los valores necesarios para un periodo de tiempo de los primeros 45 días de operaciones de la empresa.

Dicho valor corresponde a los valores de las inversiones, inventario (materia prima) y pasivos circulantes que se requiere para el inicio de las actividades de la empresa por el periodo anteriormente mencionado.

Cuadro 34 Capital de trabajo para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo

Descripción	Valor Total	Valor (45 días)
Inversiones	\$ 80.957,80	\$ 12.143,67
Inventario	\$ 4.157,92	\$ 623,69
Pasivo Circulante	\$ 88.535,91	\$ 13.280,39
TOTAL		\$ 26.047,75

Elaborado por: La Autora.

4.3.5. Costos de producción

Para el cálculo de los costos de producción se ha considerado los costos de la mano de obra directa, indirecta y de los costos indirectos requeridos para la producción de la cerveza artesanal. Para ver más detallados los costos de los mano de obra directa e indirecta.

Cuadro 35 Costos de producción mensual para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo

MATERIA PRIMA				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Malta Base	234	Kg	\$ 0,461	\$ 107,78
Malta Caramelo	70	Kg	\$ 0,766	\$ 53,89
Malta Chocolate	77	Kg	\$ 0,231	\$ 17,78
Avena Arrollada	93	Kg	\$ 0,046	\$ 4,31
Trigo Malteado	37	Kg	\$ 0,277	\$ 10,35
Caramelo de Azúcar	40	Kg	\$ 0,277	\$ 11,00
Clarificantes	54	Gr	\$ 0,277	\$ 14,88
Mango	156	Kg	\$ 0,093	\$ 14,54
Cereza	4	Kg	\$ 2,000	\$ 8,63
Miel	1	Kg	\$ 5,000	\$ 6,47
Mamey	9	Kg	\$ 0,500	\$ 4,31
Naranja	18	Kg	\$ 0,455	\$ 8,09
Guayaba	8	Kg	\$ 0,333	\$ 2,59
Lúpulo de Amargor	3	Gr	\$ 5,150	\$ 12,93
Lúpulo de Sabor	3	Gr	\$ 5,150	\$ 12,93
Lúpulo Aromático	3	Gr	\$ 5,150	\$ 12,93
Levaduras	540	Gr	\$ 0,060	\$ 32,33
Agua tratada	33	Lt	\$ 0,330	\$ 10,78
SUBTOTAL				\$ 346,49

MANO DE OBRA DIRECTA				
Descripción	Cantidad	Sueldo Base	Beneficios Sociales	Sueldo Mensual
Supervisor/Maestro Cerveceros	1	\$ 400,00	\$ 161,25	\$ 561,25
Operadores	3	\$ 354,00	\$ 142,71	\$ 1.490,13
SUBTOTAL				\$ 2.051,38
MANO DE OBRA INDIRECTA				
Descripción	Cantidad	Sueldo Base	Beneficios Sociales	Sueldo Mensual
Técnico de Laboratorio	1	\$ 400,00	\$ 161,25	\$ 561,25
SUBTOTAL				\$ 561,25
MANTENIMIENTO				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Desinfectante	1	Galón	\$ 5,10	\$ 5,10
Cera de Piso	1	Galón	\$ 14,85	\$ 14,85
Lana de Acero	1	Docena	\$ 2,50	\$ 2,50
Trapeadores	1	Unidad	\$ 3,20	\$ 3,20
Escobas	1	Unidad	\$ 2,85	\$ 2,85
Esponjas	1	Docena	\$ 0,36	\$ 0,36
Desengrasantes	1	Galón	\$ 11,00	\$ 11,00
Cloro	2	Galón	\$ 4,50	\$ 9,00
Líquido limpiavidrios	1	Galón	\$ 4,25	\$ 4,25
Fundas de basura	5	Docena	\$ 7,05	\$ 35,25
Fragancia para Dispensador Air Wick	2	Unidad	\$ 12,85	\$ 25,70
Atomizadores	3	Unidad	\$ 0,65	\$ 1,95
SUBTOTAL				\$ 116,01
SERVICIOS BÁSICOS				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Luz Eléctrica	1.500	Kw/h	\$ 0,11	\$ 165,00
Agua	200	m3	\$ 0,29	\$ 58,00
Teléfono	1	Global	\$ 25,00	\$ 25,00
Internet	1	Global	\$ 25,00	\$ 25,00
SUBTOTAL				\$ 273,00
SUMINISTROS E INSUMOS				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Guantes	9	Par	\$ 1,05	\$ 9,45
Mascarillas	3	Caja	\$ 3,00	\$ 9,00
SUBTOTAL				\$ 18,45
ENVASES				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Botellas de Vidrio	1.078	unidad	\$ 0,13	\$ 140,14
Tapas	1.078	unidad	\$ 0,01	\$ 10,78
Cajas	1.078	unidad	\$ 0,08	\$ 86,24
Etiquetas	1.078	unidad	\$ 0,02	\$ 21,56
SUBTOTAL				\$ 258,72
TOTAL				\$ 3.625,31

Elaborado por: La Autora.

Cuadro 36 Proyección anual de costos de producción para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo

Descripción	2016	2017	2018	2019	2020
Materia Prima	\$4.157,92	\$4.304,83	\$4.416,06	\$4.487,11	\$4.513,47
Mano de Obra Directa	\$24.616,57	\$25.216,81	\$25.753,29	\$26.221,14	\$26.615,99
Mano de Obra Indirecta	\$6.735,04	\$6.899,26	\$7.046,04	\$7.174,05	\$7.282,08
Mantenimiento	\$1.392,12	\$1.426,06	\$1.456,40	\$1.482,86	\$1.505,19
Servicios Básicos	\$3.276,00	\$3.355,88	\$3.427,28	\$3.489,54	\$3.542,08
Suministros e Insumos	\$221,40	\$226,80	\$231,62	\$235,83	\$239,38
Envases	\$3.104,64	\$3.180,34	\$3.248,00	\$3.307,01	\$3.356,81
TOTAL	\$43.503,69	\$44.609,98	\$45.578,71	\$46.397,54	\$47.055,00

Elaborado por: La Autora

4.3.6. Gastos de administración

En cuanto a los gastos de administración para la ejecución del presente proyecto se destacan los sueldos del personal administrativo, útiles de oficina, pólizas de seguro, etc. Para ver más detallados los costos de los sueldos del personal.

Cuadro 37 Gastos de Administración mensual para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo

SUELDOS ADMINISTRATIVOS				
Descripción	Cantidad	Sueldo Base	Beneficios Sociales	Sueldo Mensual
Gerente	1	\$ 500,00	\$201,47	\$ 701,57
Contador	1	\$ 400,00	\$161,25	\$ 561,25
Secretaria	1	\$ 354,00	\$142,71	\$ 496,71
Chofer	1	\$ 354,00	\$142,71	\$ 496,71
Conserje	1	\$ 354,00	\$142,71	\$ 496,71
SUBTOTAL				\$2.752,95

SERVICIOS DE SEGURIDAD				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Guardia de Seguridad	1	contrato	\$ 354,00	\$ 354,00
SUBTOTAL				\$ 354,00
ÚTILES DE OFICINA				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Caja de Esferográficos	1	unidad	\$ 1,75	\$ 1,75
Papel Bond	1	resma	\$ 4,00	\$ 4,00
Cartucho a color	1	unidad	\$ 20,00	\$ 20,00
Cartucho blanco/negro	1	unidad	\$ 40,00	\$ 40,00
SUBTOTAL				\$ 65,75
OTROS GRAVÁMENES				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Uniformes de Operadores	3	unidad	\$ 25,00	\$ 75,00
Camisas para el Personal Administrativo	5	unidad	\$ 10,00	\$ 50,00
SUBTOTAL				\$ 125,00
SEGUROS Y PÓLIZAS				
Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Póliza de protección contra robo, incendios y calamidad para equipos, maquinarias y vehículos	0,03%	unidad	\$ 41.255,00	\$ 12,38
Póliza de protección contra robo, incendios y calamidad para muebles y enseres	0,03%	unidad	\$ 5.461,00	\$ 1,64
SUBTOTAL				\$ 14,01
DEPRECIACIÓN Y AMORTIZACIÓN				
Descripción	%	Valor	Valor Mensual	
Adecuaciones & Construcciones Civiles	5%	\$ 2.927,38	\$ 12,20	
Maquinaria y Equipos	10%	\$ 14.265,00	\$ 118,88	
Vehículo	20%	\$ 26.990,00	\$ 449,83	
Equipo de Computo	33%	\$ 3.629,00	\$ 100,81	
Muebles y Enseres	10%	\$ 1.832,00	\$ 15,27	
Amortización de Activos Diferido	20%	\$ 2.459,29	\$ 40,99	
SUBTOTAL				\$ 737,97
TOTAL				\$ 4.049,68

Elaborado por: La Autora

Cuadro 38 Depreciación y Amortización anual proyectada para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo

Descripción	2016	2017	2018	2019	2020	Valor en Libros
Adecuaciones & Construcciones Civiles	\$ 146,37	\$ 146,37	\$ 146,37	\$ 146,37	\$ 146,37	\$2.195,54
Maquinaria y Equipos	\$1.426,50	\$1.426,50	\$1.426,50	\$1.426,50	\$1.426,50	\$7.132,50
Vehículo	\$5.398,00	\$5.398,00	\$5.398,00	\$5.398,00	\$5.398,00	\$ -
Equipo de Cómputo	\$1.209,67	\$1.209,67	\$1.209,67	\$ -	\$ -	\$ -
Muebles y Enseres	\$ 183,20	\$ 183,20	\$ 183,20	\$ 183,20	\$ 183,20	\$ 916,00
Amortización de Activos Diferidos	\$ 491,86	\$ 491,86	\$ 491,86	\$ 491,86	\$ 491,86	\$ -
TOTAL	\$8.855,59	\$8.855,59	\$8.855,59	\$7.645,93	\$7.645,93	\$10.244,04

Elaborado por: La Autora

Cuadro 39 Gastos de Administración anuales proyectados para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

Descripción	2016	2017	2018	2019	2020
Sueldos Administrativos	\$33.035,37	\$33.840,88	\$34.560,85	\$35.188,70	\$35.718,59
Útiles de Oficinas	\$ 789,00	\$ 808,24	\$ 825,43	\$ 840,43	\$ 853,08
Otros gravámenes	\$ 125,00	\$ 128,05	\$ 130,77	\$ 133,15	\$ 135,15
Servicio de seguridad	\$ 4.248,00	\$ 4.351,58	\$ 4.444,16	\$ 4.524,90	\$ 4.593,03
Depreciación	\$ 8.363,73	\$ 8.567,67	\$ 8.749,95	\$ 8.908,90	\$ 9.043,06
Amortización	\$ 491,86	\$ 503,85	\$ 514,57	\$ 523,92	\$ 531,81
Seguros	\$ 168,18	\$ 172,28	\$ 175,94	\$ 179,14	\$ 181,84
TOTAL	\$47.221,14	\$48.372,55	\$49.401,68	\$50.299,14	\$51.056,56

Elaborado por: La Autora

4.3.7. Gastos de ventas

Los gastos de ventas son los rubros que se utilizarán para promocionar a la empresa. A continuación se muestran dichos costos.

Cuadro 40 Gastos de Ventas mensual para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

Descripción	Cantidad	Unidad	Valor Unitario	Valor Total
Anuncios en Prensa Escrita	1	unidad	\$45,00	\$45,00
Anuncio en Prensa Radial	15	unidad	\$1,25	\$18,75
Anuncios en Redes Sociales	1	unidad	\$28,00	\$28,00
Video promocional	1	año	\$250,00	\$250,00
Anuncio en Televisión	15	unidad	\$3,00	\$45,00
Impresión Hojas Volantes	100	unidad	\$0,05	\$ 5,00
Impresión tarjetas	30	unidad	\$0,05	\$1,50
TOTAL				\$393,25

Elaborado por: La Autora.

Cuadro 41 Gastos de Ventas proyectados para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

Descripción	2016	2017	2018	2019	2020
Anuncios en Prensa Escrita	\$540,00	\$553,17	\$564,94	\$575,20	\$583,86
Anuncio en Prensa Radial	\$225,00	\$230,49	\$235,39	\$239,67	\$243,28
Anuncios en Redes Sociales	\$336,00	\$344,19	\$351,52	\$357,90	\$363,29
Video promocional	\$250,00	\$256,10	\$261,54	\$266,30	\$270,31
Anuncio en Televisión	\$540,00	\$553,17	\$564,94	\$575,20	\$583,86
Impresión Hojas Volantes	\$60,00	\$61,46	\$62,77	\$63,91	\$64,87
Impresión tarjetas	\$18,00	\$18,44	\$18,83	\$19,17	\$19,46
TOTAL	1.969,00	\$2.017,01	\$2.059,92	\$2.097,34	\$2.128,93

Elaborado por: La Autora

4.3.8. Ingresos

Para calcular los ingresos anuales se ha considerado los precios establecidos en el Cuadro 21 conjuntamente con el número de unidades a producir y comercializar en el cantón Quevedo (Cuadro 19).

Cuadro 42 Ingresos para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo

Descripción	2.016	2.017	2.018	2.019	2.020
Unidades a comercializar (botellas 700 ml)	12.934	13.391	13.737	13.958	14.040
Precios	\$ 8,50	\$ 8,71	\$ 8,89	\$ 9,05	\$ 9,19
Ingresos	\$109.939,00	\$116.598,90	\$122.156,34	\$126.376,46	\$129.033,09

Elaborado por: La Autora

4.3.9. Financiamiento

El valor total a financiar para el presente proyecto es de \$ 107.005,55 USD el cual proviene de la inversión y el capital de trabajo requerido para el inicio de las actividades operativas de la empresa, para lo cual se consideró que el 71,73% sea financiado a través de un crédito bancario PYME's a través del Banco del Pacifico cuya tasa de interés es del 9,76% anual, mientras que el 28,27% será financiado con capital propio de los socios accionistas de la empresa.

Cuadro 43 Financiamiento para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo

Descripción	Valor	Porcentaje
Crédito Banco del Pacifico	\$ 77.005,55	71,73%
Capital Social	\$ 30.000,00	28,27%
TOTAL	\$ 106.111,47	100,00%

Elaborado por: La Autora.

4.3.10. Amortización de la deuda

El pago del crédito es por un periodo de 60 meses con una tasa de interés del 9,76% anual (0,81% mensual) y el valor de la amortización mensual es de \$ 1.283,43.

Cuadro 44 Amortización del crédito para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

Meses	Amortización	Intereses	Cuota	Saldo
0	-	-	-	\$ 77.005,55
1	\$ 1.283,43	\$ 626,31	\$ 1.909,74	\$ 75.722,12
2	\$ 1.283,43	\$ 615,87	\$ 1.899,30	\$ 74.438,70
3	\$ 1.283,43	\$ 605,43	\$ 1.888,86	\$ 73.155,27
4	\$ 1.283,43	\$ 595,00	\$ 1.878,42	\$ 71.871,85
5	\$ 1.283,43	\$ 584,56	\$ 1.867,98	\$ 70.588,42
6	\$ 1.283,43	\$ 574,12	\$ 1.857,54	\$ 69.304,99
7	\$ 1.283,43	\$ 563,68	\$ 1.847,11	\$ 68.021,57
8	\$ 1.283,43	\$ 553,24	\$ 1.836,67	\$ 66.738,14
9	\$ 1.283,43	\$ 542,80	\$ 1.826,23	\$ 65.454,72
10	\$ 1.283,43	\$ 532,37	\$ 1.815,79	\$ 64.171,29
11	\$ 1.283,43	\$ 521,93	\$ 1.805,35	\$ 62.887,86
12	\$ 1.283,43	\$ 511,49	\$ 1.794,91	\$ 61.604,44
13	\$ 1.283,43	\$ 501,05	\$ 1.784,48	\$ 60.321,01
14	\$ 1.283,43	\$ 490,61	\$ 1.774,04	\$ 59.037,59
15	\$ 1.283,43	\$ 480,17	\$ 1.763,60	\$ 57.754,16
16	\$ 1.283,43	\$ 469,73	\$ 1.753,16	\$ 56.470,74
17	\$ 1.283,43	\$ 459,30	\$ 1.742,72	\$ 55.187,31
18	\$ 1.283,43	\$ 448,86	\$ 1.732,28	\$ 53.903,88
19	\$ 1.283,43	\$ 438,42	\$ 1.721,84	\$ 52.620,46
20	\$ 1.283,43	\$ 427,98	\$ 1.711,41	\$ 51.337,03
21	\$ 1.283,43	\$ 417,54	\$ 1.700,97	\$ 50.053,61
22	\$ 1.283,43	\$ 407,10	\$ 1.690,53	\$ 48.770,18
23	\$ 1.283,43	\$ 396,66	\$ 1.680,09	\$ 47.486,76
24	\$ 1.283,43	\$ 386,23	\$ 1.669,65	\$ 46.203,33
25	\$ 1.283,43	\$ 375,79	\$ 1.659,21	\$ 44.919,90
26	\$ 1.283,43	\$ 365,35	\$ 1.648,77	\$ 43.636,48
27	\$ 1.283,43	\$ 354,91	\$ 1.638,34	\$ 42.353,05
28	\$ 1.283,43	\$ 344,47	\$ 1.627,90	\$ 41.069,63
29	\$ 1.283,43	\$ 334,03	\$ 1.617,46	\$ 39.786,20
30	\$ 1.283,43	\$ 323,59	\$ 1.607,02	\$ 38.502,77
31	\$ 1.283,43	\$ 313,16	\$ 1.596,58	\$ 37.219,35
32	\$ 1.283,43	\$ 302,72	\$ 1.586,14	\$ 35.935,92
33	\$ 1.283,43	\$ 292,28	\$ 1.575,70	\$ 34.652,50

34	\$ 1.283,43	\$ 281,84	\$ 1.565,27	\$ 33.369,07
35	\$ 1.283,43	\$ 271,40	\$ 1.554,83	\$ 32.085,65
36	\$ 1.283,43	\$ 260,96	\$ 1.544,39	\$ 30.802,22
37	\$ 1.283,43	\$ 250,52	\$ 1.533,95	\$ 29.518,79
38	\$ 1.283,43	\$ 240,09	\$ 1.523,51	\$ 28.235,37
39	\$ 1.283,43	\$ 229,65	\$ 1.513,07	\$ 26.951,94
40	\$ 1.283,43	\$ 219,21	\$ 1.502,63	\$ 25.668,52
41	\$ 1.283,43	\$ 208,77	\$ 1.492,20	\$ 24.385,09
42	\$ 1.283,43	\$ 198,33	\$ 1.481,76	\$ 23.101,66
43	\$ 1.283,43	\$ 187,89	\$ 1.471,32	\$ 21.818,24
44	\$ 1.283,43	\$ 177,46	\$ 1.460,88	\$ 20.534,81
45	\$ 1.283,43	\$ 167,02	\$ 1.450,44	\$ 19.251,39
46	\$ 1.283,43	\$ 156,58	\$ 1.440,00	\$ 17.967,96
47	\$ 1.283,43	\$ 146,14	\$ 1.429,57	\$ 16.684,54
48	\$ 1.283,43	\$ 135,70	\$ 1.419,13	\$ 15.401,11
49	\$ 1.283,43	\$ 125,26	\$ 1.408,69	\$ 14.117,68
50	\$ 1.283,43	\$ 114,82	\$ 1.398,25	\$ 12.834,26
51	\$ 1.283,43	\$ 104,39	\$ 1.387,81	\$ 11.550,83
52	\$ 1.283,43	\$ 93,95	\$ 1.377,37	\$ 10.267,41
53	\$ 1.283,43	\$ 83,51	\$ 1.366,93	\$ 8.983,98
54	\$ 1.283,43	\$ 73,07	\$ 1.356,50	\$ 7.700,55
55	\$ 1.283,43	\$ 62,63	\$ 1.346,06	\$ 6.417,13
56	\$ 1.283,43	\$ 52,19	\$ 1.335,62	\$ 5.133,70
57	\$ 1.283,43	\$ 41,75	\$ 1.325,18	\$ 3.850,28
58	\$ 1.283,43	\$ 31,32	\$ 1.314,74	\$ 2.566,85
59	\$ 1.283,43	\$ 20,88	\$ 1.304,30	\$ 1.283,43
60	\$ 1.283,43	\$ 10,44	\$ 1.293,86	\$ -

Elaborado por: La Autora

4.3.11. Estado de pérdidas y ganancias

El presente estado de pérdidas y ganancias refleja el resultado proyectado para cinco años del proyecto, cuyas cifras nos permiten medir la rentabilidad y el beneficio real del negocio.

Cuadro 45 Estado de Pérdida y Ganancias proyectado para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

	Descripción	2016	2017	2018	2019	2020
	Ventas	\$109.939,00	\$116.598,90	\$122.156,34	\$126.376,46	\$129.033,09
-	Costos de Producción	\$ 43.503,69	\$ 44.609,98	\$ 45.578,71	\$ 46.397,54	\$ 47.055,00
=	Utilidad o Pérdida Bruta	\$66.435,31	\$ 71.988,91	\$ 76.577,64	\$ 79.978,92	\$ 81.978,09
-	Costos de Administración	\$ 47.221,14	\$ 48.372,55	\$ 49.401,68	\$ 50.299,14	\$ 51.056,56
-	Costos de Ventas	\$ 1.969,00	\$ 2.017,01	\$ 2.059,92	\$ 2.097,34	\$ 2.128,93
=	Utilidad o Pérdida Operacional	\$ 17.245,17	\$ 21.599,35	\$ 25.116,04	\$ 27.582,44	\$ 28.792,60
-	Costo financiero	\$ 6.826,80	\$ 5.323,65	\$ 3.820,50	\$ 2.317,35	\$ 814,21
=	Utilidad antes de impuestos	\$ 10.418,37	\$ 16.275,70	\$ 21.295,54	\$ 25.265,09	\$ 27.978,40
-	15% de Participación de los Trabajadores	\$ 1.562,76	\$ 2.441,36	\$ 3.194,33	\$ 3.789,76	\$ 4.196,76
-	25% Impuesto de la Renta	\$ 2.213,90	\$ 3.458,59	\$ 4.525,30	\$ 5.368,83	\$ 5.945,41
=	Utilidad Neta	\$ 6.641,71	\$ 10.375,76	\$ 13.575,91	\$ 16.106,49	\$ 17.836,23

Elaborado por: La Autora

4.3.12. Flujo de caja

Para la elaboración del flujo de caja se ha tomado en cuenta los rubros del estado de pérdidas y ganancias conjuntamente con las amortizaciones del préstamo, depreciaciones, amortizaciones e inversión de reemplazo.

Cuadro 46 Flujo de Caja proyectado para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

DESCRIPCIÓN		2016	2017	2018	2019	2020
	Ventas	\$109.939,00	\$116.598,90	\$122.156,34	\$126.376,46	\$129.033,09
-	Costos de Producción	\$ 43.503,69	\$ 44.609,98	\$ 45.578,71	\$ 46.397,54	\$ 47.055,00
=	Utilidad o Pérdida Bruta	\$ 66.435,31	\$ 71.988,91	\$ 76.577,64	\$ 79.978,92	\$ 81.978,09
-	Costos de Administración	\$ 47.221,14	\$ 48.372,55	\$ 49.401,68	\$ 50.299,14	\$ 51.056,56
-	Costos de Ventas	\$ 1.969,00	\$ 2.017,01	\$ 2.059,92	\$ 2.097,34	\$ 2.128,93
=	Utilidad o Pérdida Operacional	\$ 17.245,17	\$ 21.599,35	\$ 25.116,04	\$ 27.582,44	\$ 28.792,60
-	Costo financiero	\$ 6.826,80	\$ 5.323,65	\$ 3.820,50	\$ 2.317,35	\$ 814,21
=	Utilidad antes de impuestos	\$ 10.418,37	\$ 16.275,70	\$ 21.295,54	\$ 25.265,09	\$ 27.978,40
-	15% de Participación de los Trabajadores	\$ 1.562,76	\$ 2.441,36	\$ 3.194,33	\$ 3.789,76	\$ 4.196,76
-	25% Impuesto de la Renta	\$ 2.213,90	\$ 3.458,59	\$ 4.525,30	\$ 5.368,83	\$ 5.945,41
=	Utilidad Neta	\$ 6.641,71	\$ 10.375,76	\$ 13.575,91	\$ 16.106,49	\$ 17.836,23
+	Depreciaciones	\$ 8.363,73	\$ 8.363,73	\$ 8.363,73	\$ 7.154,07	\$ 7.154,07
+	Amortización Intangibles	\$ 491,86	\$ 491,86	\$ 491,86	\$ 491,86	\$ 491,86
-	Inversión Inicial	\$(106.111,47)				
-	Inversión de reemplazo	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 2.500,00	\$ -
+	Préstamo	\$ 76.111,47				
-	Pago deuda	\$ 15.401,11	\$ 15.401,11	\$ 15.401,11	\$ 15.401,11	\$ 15.401,11
+	Valor Residual					\$ 10.244,04
+	Recuperación capital de trabajo					\$ 30.000,00
=	Flujo de caja proyectado	\$(30.000,00)	\$ 96,19	\$ 3.830,24	\$ 7.030,39	\$ 50.325,09
	Flujo de Caja Acumulado	\$ (29.903,81)	\$ (26.073,57)	\$ (19.043,18)	\$ (13.191,87)	\$ 37.133,22

Elaborado por: La Autora

4.3.13. Tasa de descuento

Antes de realizar el cálculo de la Tasa Interna de Retorno (TIR) y el Valor Actual Neto (VAN), se requiere calcular la Tasa de descuento con la cual se descontará el flujo para ello se utilizará la siguiente fórmula.

$$r_e = r_f + \beta(r_m - r_f) + r_{fec}$$

r_e : Rentabilidad exigida del capital propio

r_f : Tasa libre de riesgo

r_m : Tasa de rentabilidad del mercado

r_{fec} : Riesgo país Ecuador

Cuadro 47 Datos para el cálculo de la tasa de descuento.

Indicadores	Valor
Rf= Tasa libre de riesgo	9,60%
B= Beta	1,66
Rm=Rentabilidad del mercado	6,88%
Rfec= Riesgo País	5,63%

Fuentes: Bolsa de Valores de Quito.

Banco Central de Ecuador.

Elaborado por: La Autora.

a) Cálculo de la Tasa de Descuento

$$r_e = 9,60\% + 1,66(6,88\% - 9,60\%) + 5,63\%$$

$$r_e = 9,60\% - 4,52\% + 5,63\%$$

$$r_e = 10,71\%$$

El valor de la Tasa de Descuento para el presente proyecto es de 10,71%.

4.3.14. Valor actual neto

El valor actual neto es el procedimiento que permite calcular el valor presente de los 5 periodos de flujos de efectivo futuros, originados por una inversión, en la que consiste en descontar al momento actual, es decir, actualizar mediante la tasa de descuento anteriormente calculada del 10,71%, todos los flujos de caja futuros del proyecto.

El VAN se determinó mediante la siguiente fórmula:

I= inversión

Fon= Flujo de caja de un periodo

i= tasa de oportunidad

n= año

a) Cálculo del Valor Actual Neto

$$VAN = -I + \frac{FOn1}{(1+i)^1} + \frac{FOn2}{(1+i)^2} + \frac{FOn3}{(1+i)^3} + \frac{FOn4}{(1+i)^4} + \frac{FOn5}{(1+i)^5}$$

$$VAN = -30.000,00 + \frac{96,19}{(1+0,1071)^1} + \frac{3.830,24}{(1+0,1071)^2} + \frac{7.030,39}{(1+0,1071)^3} + \frac{5.851,31}{(1+0,1071)^4} + \frac{50.325,09}{(1+0,1071)^5}$$

$$VAN = -30.000,00 + \frac{96,19}{(1,1071)^1} + \frac{3.830,24}{(1,1071)^2} + \frac{7.030,39}{(1,1071)^3} + \frac{5.851,31}{(1,1071)^4} + \frac{50.325,09}{(1,1071)^5}$$

$$VAN = -30.000,00 + 86,88 + 3.124,75 + 5.180,39 + 3.894,31 + 30.252,14$$

$$VAN = \$ 12.538,47 \text{ USD}$$

El VAN del presente proyecto es igual a **\$ 12.538,47 USD**; por lo tanto es mayor a 0, lo que significa que el proyecto es aceptable.

4.3.15. Tasa interna de retorno

El TIR mide rendimientos futuros esperados de la inversión en relación a los 5 periodos del proyecto lo cual incluye la retribución a los recursos del capital invertido, además permite medir la rentabilidad de una inversión, mostrando cuál sería la tasa de Interés más alta a la que el proyecto no genera ni pérdidas ni ganancias.

a) Cálculo de la tasa interna de retorno

$$TIR = 0 = \sum_{t=1}^n \frac{(Ft)}{(1 + TIR)^t} - I_0$$

$$0 = \frac{96,19}{(1 + 0,1987)^1} + \frac{3.830,24}{(1 + 0,1987)^2} + \frac{7.030,39}{(1 + 0,1987)^3} + \frac{5.851,31}{(1 + 0,1987)^4} + \frac{50.325,09}{(1 + 0,1987)^5} - 30.000,00$$

$$- 30.000,00 + \frac{96,19}{(1,1987)^1} + \frac{3.830,24}{(1,1987)^2} + \frac{7.030,39}{(1,1987)^3} + \frac{5.851,31}{(1,1987)^4} + \frac{50.325,09}{(1,1987)^5} = 0$$

$$- 30.000,00 + 80,25 + 2.665,82 + 4.082,12 + 2.834,40 + 20.337,41 = 0$$

$$0 = 0$$

Por lo tanto el valor del TIR del presente proyecto es de **19,87%**; es decir que el TIR al ser mayor que cero el proyecto se considera factible de realizar.

4.3.16. Periodo de recuperación de la inversión

Para el cálculo del período de recuperación de la inversión se utilizaron los datos o flujos acumulados del proyecto y la fórmula de la misma.

Cuadro 48 Flujos acumulados para el cálculo de periodo de recuperación de la inversión para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal en la ciudad de Quevedo.

Años	Descripción	Valor	Saldo
0	Flujo 0	\$ (30.000,00)	\$ (30.000,00)
1	Flujo 1	\$ 96,19	\$ (29.903,81)
2	Flujo 2	\$ 3.830,24	\$ (26.073,57)
3	Flujo 3	\$ 7.030,39	\$ (19.043,18)
4	Flujo 4	\$ 5.851,31	\$ (13.191,87)
5	Flujo 5	\$ 50.325,09	\$ 37.133,22

Elaborado por: La Autora

Estos valores se obtuvieron de la siguiente fórmula:

$$PRI = p + \frac{(CF_p)}{CF_p - CF_{p+1}}$$

Dónde:

p = Periodo anterior de que el flujo de efectivo sea positivo

CF_p = Flujo de efectivo acumulado para el periodo p

CF_{p+1} = Flujo de efectivo acumulado para el periodo $p + 1$

Entonces:

$$PRI = 4 + \frac{(-13.191,87)}{-13.191,87 - 37.133,22}$$

$$PRI = 4 + 0,262133052$$

$$PRI = 4,262133052$$

Como se puede observar con la fórmula se obtuvo 4,262133052 es decir que en 4 años, 3 meses y 2 días de actividades, la empresa estaría recuperando la inversión del capital invertido.

4.3.17. Relación del costo/beneficio

La relación beneficio costo (RB/C) permite colocar cifras en dólares en los diferentes costos y beneficios del proyecto. Al utilizarlo, podemos estimar el impacto financiero acumulado de lo que queremos lograr.

Se calcula mediante la siguiente fórmula:

$$RB/C = \frac{VAN \text{ INGRESOS}}{VAN \text{ EGRESOS}}$$
$$RB/C = \frac{\$ 1.392.805,99}{\$ 1.195.119,90}$$
$$RB/C = 1,17$$

Como se puede observar la relación RB/C es mayor que 1, por lo tanto el proyecto es rentable, debido a que por cada 1 dólar que se invierte se obtiene una ganancia de \$ 0,17 ctvs.

4.3.18. Punto de equilibrio

Con el propósito de conocer cuántas botellas de cerveza artesanal se deben vender para no tener pérdidas o ganancias se han utilizado los valores de ingresos, costos fijos, variables y totales del presente proyecto.

Cuadro 49 Datos para el cálculo de Punto de Equilibrio.

Descripción	2.016	2.017	2.018	2.019	2.020
Ingresos	\$109.939,00	\$116.598,90	\$ 122.156,34	\$ 126.376,46	\$ 129.033,09
Costos Totales	\$ 92.693,83	\$ 94.999,55	\$ 97.040,31	\$ 98.794,02	\$ 100.240,49
Costos Variables	\$ 43.503,69	\$ 44.609,98	\$ 45.578,71	\$ 46.397,54	\$ 47.055,00
Costos Fijos	\$ 49.190,14	\$50.389,56	\$51.461,60	\$52.396,48	\$53.185,49
Precio de Venta	\$ 8,50	\$ 8,71	\$ 8,89	\$ 9,05	\$ 9,19
Costo Variable Unitario	\$ 3,36	\$ 3,33	\$ 3,32	\$ 3,32	\$ 3,35
Unidades a producir	12.934	13.391	13.737	13.958	14.040

Elaborado por: La Autora

Con esta información se procedió aplicar la fórmula del punto de equilibrio para determinar la cantidad de botellas a comercializar y su costo económico.

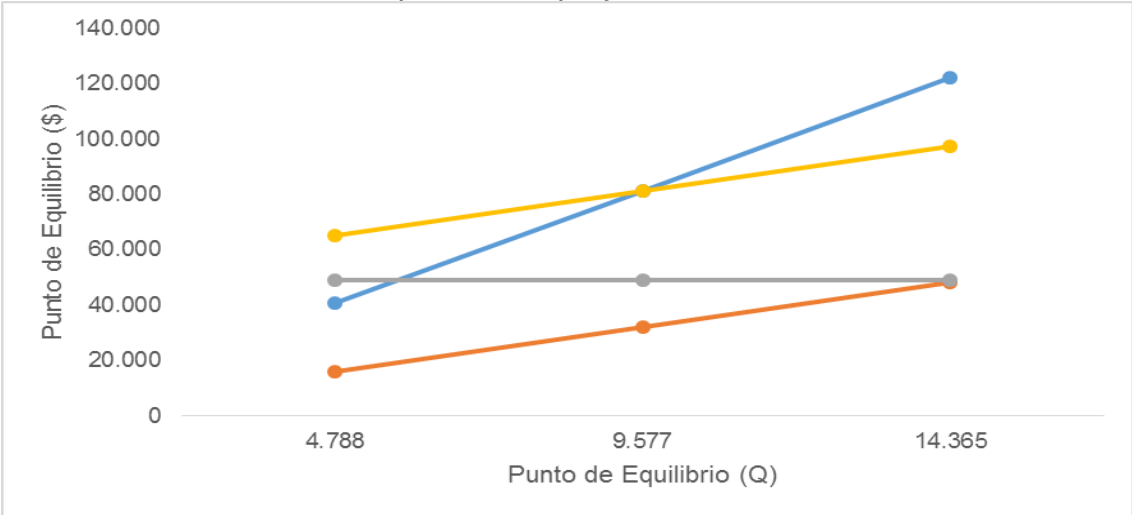
Cuadro 50 Punto de Equilibrio del proyecto

Punto de Equilibrio (\$)	\$81.401,22	\$81.614,89	\$82.091,34	\$82.792,84	\$83.713,68
Punto de Equilibrio (Q)	9.577	9.373	9.232	9.144	9.109

Elaborado por: La Autora

Para el primer año de operaciones de la empresa, esta tendrá que comercializar 9.577 unidades que equivalen a \$81.401,22 con el propósito de no tener ni perdidas ni ganancias.

Gráfico 18 Punto de Equilibrio del proyecto



Elaborado por: La Autora

CAPITULO V.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. CONCLUSIONES

- Se puede concluir en cuanto a los aspectos legales para la creación de una empresa productora y comercializadora de cerveza artesanal, que no existe una ley específica debido a que la ley vigente de producción de cerveza exige que la cerveza sea pasteurizada pero en la elaboración de cerveza artesanal no existe este procedimiento, es por eso que el director del INEN Agustín Ortiz está dispuesto a conversar con los micro-empresarios de cervecerías artesanales para ampliar la norma o crear una propia.
- Concluimos con el estudio de mercado que existe una demanda de 319.281 litros pero tan solo una oferta de 155.563 litros esto nos da como resultado una demanda insatisfecha de 163.718 litros de los cuales 14.708 litros equivale a cerveza artesanal y el 61.60% estaría dispuesto a consumir cerveza artesanal Gasely los cual equivales a 9.053 litros anuales. Mediante el estudio técnico se estableció la capacidad instalada que debe tener una empresa dedicada a la producción y comercialización de cerveza artesanal, la cual es de 12.960 litros por año. Con respecto a la localización óptima de la empresa se implementó el método de factores ponderados y se estableció que la mejor localización para la empresa sería en el Km 1 Vía Valencia junto a la Academia Naval en el cantón Quevedo debido a que esta cumple con los factores requeridos para el proyecto. Así mismo se establecieron los procesos de producción para la cerveza artesanal que son: selección de proveedores, compra y entrega de materia prima, molienda de granos, macerado, filtración, cocción, fermentación, maduración, embotellado y etiquetado.
- En el estudio financiero se determinó que el proyecto es factible ya que tiene un TIR de 19,87%, un VAN de \$ 12.538,47 USD y una relación beneficio costo (B/C) que por cada dólar invertido se tendrá una ganancia de \$0,17 USD, además de que el capital invertido sería recuperado en un período de 4 años, 3 meses y 2 días.

5.2. RECOMENDACIONES

Una vez determinada todas las bases para las conclusiones obtenidas en este estudio de factibilidad, se recomienda lo siguiente:

- Se recomienda que se ejecute el presente proyecto debido a que el mismo tiene aceptación en el mercado, lo cual equivale a la entrada de ingresos, generación de fuentes de empleos y desarrollo económico del cantón. Adicionalmente se recomienda en conjunto con el presidente de SECA organizar una convención con los micro-cerveceros artesanales del país, para de esta forma poder reunirse con el director del INEN para la ampliación de la norma o la creación de una nueva ley para la producción de cerveza artesanal.
- Elaborar un plan de marketing con estrategias que permitan posicionar a la marca de GASELY en el Quevedo como una cerveza de alta calidad por su sabor único y refrescante, desarrollado con tecnología de punta y de esta manera incrementar la clientela.
- Ofrecer la cerveza artesanal GASELY a intermediarios como bares o discotecas, supermercados y licorerías de sectores aledaños con el propósito de expandirse en el mercado regional.

CAPITULO VI.
BIBLIOGRAFÍA

6.1. Literatura citada

Baca U, 2006, Evaluación y administración de proyectos, Mc Graw Hill, Colombia.

Carlos Cleri, 2008, El libro de las pymes, Editorial Granica, México, pág. 30-40.

Campo y Daniel Mateo, 2006, Gestión emprendedora: estrategias y habilidades para el emprendedor, Ideas propias, Editorial S.L. pág. 208.

Flórez Uribe J, 2007, Proyecto de inversión para la pyme, Segunda edición, ECOE ediciones, pág. 73-79.

Greco Orlando, 2003, Diccionario de economía, Segunda edición, Valleta, pág. 263.

Meza Orozco J, 2010, Evaluación Financiera de Proyectos, Segunda edición, ECOE ediciones, pág. 16-21-115-119.

Nassir Sapag Chain, 2011, Proyecto de inversión formulación y evaluación, Segunda edición, Editorial Pearson, pág. 30-35.

Rodríguez J, 2005, Como aplicar la planeación estratégica a la pequeña y mediana empresa, Quinta Edición, México. CengageLearning Editores.

Sapag Nassir, 2008, Preparación de proyectos, Quinta Edición, Mc Graw Hill, pág.29, 30.

Sapag N, Sapag R, 2005, Fundamentos de preparación y Evaluación de proyectos, Mc Graw Hill.

Sarmiento R, 2005, Contabilidad General, pág.151-153.

6.2. Linkografía

<http://e-comex-plus.com/noticias/normativas-%E2%80%98amargan%E2%80%99-la-cerveza-artesanal>

<http://es.wikipedia.org/wiki/Pasteurizaci%C3%B3n>

[http://ecuadorinmediato.com/index.php?module=Noticias&func=news_user_view&id=200148&u_mt=fander_falconi_plan_nacional_buen_vivir_se_basa_en_socialismo_del_buen_vivir_y_contiene tres ejes programaticos](http://ecuadorinmediato.com/index.php?module=Noticias&func=news_user_view&id=200148&u_mt=fander_falconi_plan_nacional_buen_vivir_se_basa_en_socialismo_del_buen_vivir_y_contiene_tres_ejes_programaticos)

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1617/1/tgas78.pdf>

<http://www.mundocerveza.com/20130519/crece-el-consumo-de-cervezas-artesanales-en-latinoamerica/>

<http://www.ecuadorianhands.com/blog-es/2013/06/18/cerveza-artesanal-en-ecuador/>

<http://www.explored.com.ec/noticias-ecuador/ecuador-produce-60-mil-litros-mensuales-de-cerveza-artesanal-576463.html>

CAPITULO VII.

ANEXOS

UNIVERSIDAD TECNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE GESTION EMPRESARIAL

ENCUESTA PARA TESIS DE GRADO

TEMA:

"Estudio de Factibilidad para la creación de una Empresa dedicada a la Producción y Comercialización de Cerveza Artesanal, cantón Quevedo, año 2014"

¿Qué es la Cerveza Artesanal?

La Cerveza Artesanal es una bebida alcohólica natural, es decir, este tipo de cerveza en su proceso de elaboración no incluye ingredientes químicos, permitiendo esto realzar el verdadero sabor de la cebada (ingrediente de la cerveza).

La Cerveza Artesanal puede ser roja negra y rubia, a las cuales se les puede incluir sabores de frutas naturales.

MARQUE CON UNA "X" SEGÚN SU PREFERENCIA

1. ¿Ud. consume bebidas alcohólicas?

SI ☐ NO ☐

2. ¿Qué tipo de bebidas alcohólicas consume?

Ron ☐ Vino ☐
Whisky ☐ Vodka ☐
Cerveza ☐ Otras bebidas

3. ¿Qué tipo de cerveza usted consume?

Industrial ☐ Artesanal ☐

4. ¿Cuál de las siguientes marcas de cerveza usted consume?

Pilsener ☐ Budweiser ☐ Heineken ☐ SinnerBrewery ☐
Pilsener Light ☐ Club Premium ☐ Erdinger ☐ Andes ☐
Brahma ☐ Corona Extra ☐ Barracuda ☐

5. ¿Con que frecuencia usted consume cerveza?

Una vez al día ☐ Tres veces a la semana ☐
Una vez a la semana ☐ Cada 15 días ☐
Dos veces a la semana ☐ Cada mes ☐

6. ¿le gustaría consumir una nueva marca de cerveza artesanal producida en el cantón Quevedo?

SI ☐ NO ☐

7. ¿Cuánto consume de cerveza?

Botella Individual ☐ Más de un litro ☐
Un litro ☐ Menos de un litro ☐

8. ¿En qué lugares le gustaría poder adquirir la Cerveza Artesanal?

Tiendas de Barrio ☐ Licorerías ☐
Restaurant ☐ Bares o discotecas ☐
Súper Mercados ☐

9. ¿Qué sabores de cerveza le gustaría consumir?

Rubia ☐ Durazno ☐ Limón ☐
Roja ☐ Fresa ☐ Naranja ☐
Negra ☐ Miel ☐ Canela ☐

10. ¿Qué tamaño de envase le gustaría que fuera su cerveza?

1 litro ☐
700ml ☐
350ml ☐

11. ¿Qué factores considera al momento de comprar una cerveza?

Precio ☐ Sabor ☐
Presentación ☐ Aroma ☐

12. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por una cerveza artesanal?

\$7,00 a \$9,00 ☐
\$10,00 a \$12,00 ☐
\$13,00 a \$15,00 ☐

13. ¿De los siguientes medios de comunicación cual es el que más utiliza?

TV ☐ Radio ☐
Internet ☐ Periódico ☐

UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERIA EN GESTIÓN EMPRESARIAL

TEMA:

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CERVEZA ARTESANAL, EN LA CIUDAD DE QUEVEDO, AÑO 2014.

1. Desde su opinión profesional: ¿Cuáles serían los factores de riesgo, que suelen presentarse al momento de iniciar un negocio relacionado con la producción y comercialización de cerveza artesanal?
2. ¿Cree que un proyecto de producción y comercialización de cerveza artesanal, sea un negocio comercial y productivo en Ecuador?
3. ¿Considera que un proyecto de producción y comercialización de cerveza artesanal, sea una idea innovadora de interés en el mercado local?
6. ¿Comparte el criterio de que el proyecto es de interés para los inversionistas dentro del Ecuador?
7. ¿Qué sugerencias proporcionaría a quienes emprendan este tipo de proyecto?
8. ¿Considera que este tipo de proyectos será un aporte al desarrollo económico y social de la zona de influencia?

Estudio de campo

