



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN FINANCIERA

**Tesis previa la obtención del
Título de Ingeniera en
Administración Financiera**

TEMA

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN CENTRO
DE ACOPIO PARA EL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE
FRUTAS Y HORTALIZAS CANTÓN QUEVEDO, AÑO 2013.**

Autora

DIGNA ISABEL PÁEZ PAREDES

Directora

ING. JULIA DEL ROCÍO FAJARDO ARRIAGA, MSc.

Quevedo – Ecuador

2013



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN FINANCIERA

Tesis previa la obtención del
Título de Ingeniera en
Administración Financiera

TEMA

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN CENTRO
DE ACOPIO PARA EL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE
FRUTAS Y HORTALIZAS CANTÓN QUEVEDO, AÑO 2013.**

Autora

DIGNA ISABEL PÁEZ PAREDES

Directora

ING. JULIA DEL ROCÍO FAJARDO ARRIAGA, MSc.

Quevedo – Ecuador

2013

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, Digna Isabel Páez Paredes, autora de la tesis denominada “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN CENTRO DE ACOPIO PARA EL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS CANTÓN QUEVEDO, AÑO 2013”, declaro que soy autora exclusiva de la presente investigación y que ésta es original, auténtica y personal.

Todos los efectos académicos y legales que se desprenden de la presente investigación es de mi exclusiva responsabilidad.

Digna Isabel Páez Paredes

CERTIFICACIÓN

La suscrita, Ing. Julia del Rocío Fajardo Arriaga, MSc. Docente de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica que la Tesis para la obtención del Título de Ingeniera en Administración Financiera titulada “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UN CENTRO DE ACOPIO PARA EL ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS CANTÓN QUEVEDO, AÑO 2013”, de la autoría de la Srta. Digna Isabel Páez Paredes, realizó la investigación necesaria para la elaboración de la Tesis de Grado, bajo mi dirección y habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto, por lo que se autoriza su presentación formal ante el tribunal respectivo.

Ing. Julia del Rocío Fajardo Arriaga, MSc.

DIRECTORA DE TESIS



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN FINANCIERA

Presentado al Consejo Directivo como requisito previo a la obtención del título de Ingeniera en Administración Financiera.

Aprobado:

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE TESIS

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS

MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS

Quevedo – Los Ríos – Ecuador

2013

DEDICATORIA

Dedico la presente tesis a mi Padre Celestial DIOS, por regalarme lo más valioso y sagrado que existe La Vida, a mi Hermano Mayor JESÚS, por permitirme llegar a este momento tan especial, por los triunfos y los momentos difíciles que me han enseñado a valorarlo cada día más y demostrarme que con humildad, paciencia y sabiduría todo es posible.

A mis padres Víctor Páez y Carlota Paredes, por todo el esfuerzo y sacrificios que hicieron para darme una profesión y sacarme adelante, porque gracias a ustedes hoy puedo alcanzar mis sueños, enseñándome a ser perseverante, valiente y aguerrida, me demostraron que en la vida hay que luchar, esforzarse, vencer los obstáculos y adversidades con dignidad, a no desfallecer en el intento, gracias por hacer de mí una persona de bien con valores, principios, respeto e integridad y sobre todo por el infinito y gran amor que me han brindado.

A mis hermanas Cristina y Patricia, por ser amigas fieles y sinceras en las que puedo confiar, apoyándome y dándome consejos exactos en los momentos precisos que han sido incentivos en mi vida fomentando en mí el deseo de superación.

En mi condición de estudiante aprendí que la constancia y la entrega total son las características que imprimen las huellas de la propia vida, marcas que reflejarán lo que somos y a donde queremos llegar.

Con Amor.
Isabel Páez Paredes

AGRADECIMIENTO

En primer lugar quiero agradecer infinitamente a DIOS, por haberme dado fuerza, valor y paciencia, a él que con su infinito amor me ha brindado la sabiduría suficiente para culminar esta etapa tan importante de mi vida y hacer realidad este sueño anhelado.

A mis queridos y amados padres por haberme apoyado en todo momento por el esfuerzo, sacrificio y perseverancia que depositaron en mí para seguir adelante y alcanzar este triunfo, superando obstáculos y barreras en tiempos difíciles, los quiero mucho son los mejores padres que la vida me pudo haber dado sin ustedes no hubiera sido posible este logro y es por quienes estoy inmensamente agradecida.

A la Universidad Técnica Estatal de Quevedo por haberme abierto sus puertas y haber sido mi casa de aprendizaje durante mi formación profesional.

A mi directora de tesis Ing. Julia Fajardo Arriaga MSc., quien con su valiosa guía, experiencia y profesionalismo ayudó a culminar este trabajo con éxito de la mejor manera posible.

A la Ing. Ximena Guillín Llanos MSc., quien sin ninguna obligación ni compromiso fue una mano amiga sabiéndome guiar con sus conocimientos, paciencia y tolerancia en el desarrollo de esta tesis, gracias por su ayuda desinteresada.

Al Ing. Carlos Meneses y a los Comerciantes de Frutas y Hortalizas de la ciudad de Quevedo, quienes sin escatimar esfuerzos me ayudaron brindándome la información requerida contribuyendo al desarrollo de esta investigación.

Y por último quiero agradecer a mis familiares y amigos quienes me han brindado consejos y apoyo compartiendo vivencias y alegrías, las cuales quedarán como gratos recuerdos que durarán para toda la vida.

Mil gracias a todos y que Dios los bendiga.

(DUBLIN CORE) ESQUEMAS DE CODIFICACIÓN			
1	Título/Title	M	Estudio de factibilidad para la implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas cantón Quevedo, año 2013.
2	Creador/Creator	M	Páez D.; Universidad Técnica Estatal de Quevedo.
3	Materia/Subject	M	Ciencias Empresariales, Administración Financiera, Evaluación Económica y Financiera; Sector empresarial.
4	Descripción /Descripción	M	La presente investigación se realizó en el cantón Quevedo, provincia de Los Ríos, con el objetivo principal de realizar un estudio de factibilidad para la implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo la misma que consistió en determinar la factibilidad económica y financiera del proyecto. Se concluye que la implementación del centro de acopio para frutas y hortalizas en el cantón Quevedo es factible por lo tanto es recomendable invertir en este negocio.
5	Editor/Publisher	M	FCE. Carrera Ing. en Administración Financiera; Páez Digna.
6	Colaborador /Contributor	O	Ninguno.
7	Fecha/Date	M	2013
8	Tipo/Type	M	Tesis de Grado.
9	Formato/Format	R	Doc. MS Word 2010; .pdf.
10	Identificador /Identifier	M	http://biblioteca.uteq.edu.ec
11	Fuente/Source	O	Investigación Empresarial, Estudio de Factibilidad 2013.
12	Lenguaje	M	Español.

	/Lenguaje		
13	Relación/Rights	O	Ninguno.
14	Cobertura /Coverage	O	Cantón Quevedo.
15	Derechos/Rights	M	Ninguno.
16	Audiencia /Audience	O	Trabajo de Investigación (Research Project).

ÍNDICE

Contenido	Pág.
Portada	i
Hoja en blanco	ii
Contraportada	iii
Declaración de Autoría y Sesión de Derechos	iv
Certificación del Director de Tesis	v
Tribunal de Tesis	vi
Dedicatoria.....	vii
Agradecimiento	viii
Esquema de Codificación	ix
Índice	xi
Resumen Ejecutivo	xxiv
Abstrac	xxv
CAPÍTULO I MARCO CONTEXTUAL DE LA INESTIGACIÓN	1
1.1 Introducción.....	2
1.1.1 Problematización.....	3
1.1.1.1 Planteamiento del Problema	3
1.1.1.2 Diagnóstico	4
1.1.1.2.1 Causas	4
1.1.1.2.2 Efectos	4
1.1.1.2.3 Pronóstico	4
1.1.1.2.4 Control del Pronóstico.....	4
1.1.1.3 Formulación del Problema	5
1.1.1.4 Sistematización del Problema... ..	5
1.1.1.5 Justificación.....	5
1.2 Objetivos	6
1.2.1 Objetivo General	6
1.2.2 Objetivos Específicos	7
1.3 Hipótesis	7
1.3.1 Hipótesis General.....	7
1.3.2 Hipótesis Específicas	7

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO DE LA INESTIGACIÓN	9
2.1 Fundamentación Teórica.....	10
2.1.1 Estudio de Factibilidad	10
2.1.1.1 Importancia de los proyectos de inversión.....	10
2.1.1.2 Orígenes de los proyectos de inversión.....	10
2.1.1.3 Tipos de proyecto de inversión.....	10
2.1.1.3.1 Según la categoría	10
2.1.1.3.2 Según la actividad económica	11
2.1.1.3.3 Según el carácter y entidad que los promueve	11
2.1.2 Centro de Acopio	11
2.1.2.1 Importancia del Centro de Acopio.....	11
2.1.2.2 Función del Centro de Acopio.....	12
2.1.2.3 Características del centro de acopio	12
2.1.2.4 Requisitos que debe cumplir un centro de acopio	12
2.1.2.5 Concepto de productos agrícolas	13
2.1.2.5.1 Ventajas de la producción agrícola	13
2.1.2.5.2 Desventajas de la producción agrícola	14
2.1.2.6 Concepto de Hortalizas.....	14
2.1.2.6.1 Importancia del consumo de hortalizas.....	14
2.1.2.6.2 Propiedades nutritivas de las hortalizas.....	15
2.1.2.6.3 Clasificación de las hortalizas	15
2.1.2.7 Concepto de Frutas.....	15
2.1.2.7.1 Propiedades nutritivas de las frutas	16
2.1.2.7.2 Clasificación de las frutas	16
2.1.2.8 Concepto de Almacenamiento	17
2.1.2.8.1 Objetivo del Almacenamiento	18
2.1.2.9 Concepto de Conservación	18
2.1.2.9.1 Sistemas de Conservación.....	18
2.1.2.10 Higiene de los Establecimientos	19
2.1.2.11 Requisitos de los manipulares de alimentos	20
2.1.3 Estudio de Mercado	22
2.1.3.1 Mercado	22
2.1.3.2 Investigación de Mercado	22

2.1.3.3	Segmentación del Mercado.....	22
2.1.3.3.1	Propósito de la Segmentación del Mercado.....	23
2.1.3.4	Posicionamiento del Mercado	23
2.1.3.5	Demanda.....	24
2.1.3.5.1	Función de la Demanda	24
2.1.3.5.2	Análisis de la Demanda.....	24
2.1.3.5.3	Demanda Insatisfecha.....	24
2.1.3.6	Oferta.....	25
2.1.3.6.1	Función de la Oferta.....	25
2.1.3.6.2	Análisis de la Oferta	25
2.1.3.7	Mezcla o Mix de Marketing	26
2.1.3.7.1	Producto.....	26
2.1.3.7.2	Precio.....	27
2.1.3.7.3	Plaza o Distribución	27
2.1.3.7.4	Promoción	27
2.1.3.7.5	Publicidad	28
2.1.3.8	Comercialización.....	28
2.1.3.9	Proveedores.....	28
2.1.4	Estudio Técnico.....	29
2.1.4.1	Tamaño... ..	29
2.1.4.2.	Localización... ..	30
2.1.4.2.1	Macro Localización.....	30
2.1.4.2.2	Micro Localización.....	30
2.1.4.3	Ingeniería del Proyecto	31
2.1.4.4	Análisis Ambiental.....	31
2.1.5	Estudio Económico	32
2.1.5.1	Inversión.....	32
2.1.5.2	Financiamiento.....	32
2.1.5.3	Capital de Trabajo... ..	33
2.1.5.4	Costos... ..	33
2.1.5.4.1	Costos Fijos	33
2.1.5.4.2	Costos Variables	34
2.1.5.4.3	Costos Totales	34

2.1.5.5	Presupuesto	34
2.1.5.6	Depreciación	35
2.1.5.7	Ingresos	35
2.1.5.7.1	Ingresos Operacionales	35
2.1.5.7.2	Ingreso no Operacionales	36
2.1.5.8	Estado de Resultados	36
2.1.5.9	Balance General	36
2.1.5.10	Punto de Equilibrio	37
2.1.6	Evaluación Financiera.....	37
2.1.6.1	Flujos de Fondos Netos.....	37
2.1.6.2	Valor Actual Neto (VAN)....	38
2.1.6.3	Tasa Interna de Retorno (TIR)	38
2.1.6.4	Relación Beneficio Costo	39
2.1.6.5	Período de Recuperación	39
2.2	Fundamentación Conceptual	40
2.2.1	Estudio de Factibilidad	40
2.2.2	Centro de Acopio	40
2.2.3	Estudio de Mercado	41
2.2.4	Estudio Técnico	41
2.2.5	Estudio Económico	42
2.2.6	Evaluación Financiera.....	42
2.3	Fundamentación Legal.....	43
2.3.1	Constitución de la República del Ecuador... ..	43
2.3.2	Servicio de Rentas Internas (SRI)....	45
2.3.2.1	Derechos del Contribuyente	45
2.3.2.2	Comprobantes de venta, retención y documentos complementarios ..	46
2.3.3	Registro Único de Contribuyentes (RUC)	46
2.3.3.1	Requisitos para obtener el RUC	47
2.3.4	Rise	47
2.3.4.1	Quienes pueden inscribirse en el Rise.....	47
2.3.4.2	Beneficios que ofrece el Rise.....	48
2.3.4.3	Requisitos que debe cumplir una persona que quiera acogerse al Rise	48

2.3.5	Ley de Régimen Tributario Interno	48
2.3.5.1	Reglamento de la Ley de Régimen Tributario Interno.....	49
2.3.6	Acuerdo Ministerial N° 068 del Ambiente - Registro Oficial N° 33 Miércoles 31 de julio del 2013	50
2.3.6.1	Categoría II (Ficha Ambiental)	50
2.3.6.2	Ficha Ambiental (FA).....	50
2.3.6.3	Plan de Manejo Ambiental (PMA)	51
2.3.6.4	Categorización Ambiental Nacional (CAN)....	51
2.3.6.5	Catálogo de la Categorización Ambiental Nacional (CCAN)....	51
2.3.6.6	Licencia Ambiental (LA)	51
2.3.6.7	Registro del Promotor en el Sistema Único de Información Ambiental (SUAI)	52
2.3.7	Permiso y Patente Municipal	52
2.3.8	Permiso de Dirección de Higiene Municipal	52
2.3.9	Permiso de Funcionamiento del Ministerio de Salud Pública... ..	53
2.3.10	Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos	53
CAPÍTULO III METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....		55
3.1	Materiales y Métodos	56
3.1.1	Materiales y Equipos utilizados	56
3.1.2	Métodos de Investigación	56
3.1.2.1	Método Histórico - Lógico	56
3.1.2.2	Método Analítico - Sintético.....	56
3.1.2.3	Método Inductivo - Deductivo.....	57
3.1.2.4	Método de Observación	57
3.1.3	Técnicas e Instrumentos de Investigación	57
3.1.3.1	Encuesta	57
3.1.3.2	Entrevista	57
3.1.3.3	Observación	58
3.2	Tipos de Investigación	58
3.2.1	Investigación Aplicada	58
3.2.2	Investigación de Campo.....	58
3.2.3	Investigación Descriptiva	58
3.2.4	Investigación Bibliográfica.....	59

3.3	Diseño de Investigación	59
3.3.1	Diseño no Experimental	59
3.4	Población y Muestra.....	59
3.4.1	Población	59
3.4.2	Muestra	60
CAPÍTULO IV RESULTADOS Y DISCUSIÓN		62
4.1	Resultados.	63
4.1.1	Estudio de Mercado.	63
4.1.1.1	Investigación de Mercado	63
4.1.1.2	Resultados de la entrevista dirigida al Director de Planeación Estratégica de la Fundación Quevedo es mi Ciudad	84
4.1.1.3	Análisis FODA.....	87
4.1.1.4	Matriz de Impacto.....	89
4.1.1.5	Cruce Estratégico de la Matriz FODA.	91
4.1.1.6	Segmentación del Mercado	92
4.1.1.7	Posicionamiento del Mercado	92
4.1.1.8	Logotipo.	93
4.1.1.9	Eslogan.	94
4.1.1.10	Mezcla o Mix de Marketing	94
4.1.1.10.1	Producto.....	94
4.1.1.10.2	Precio	94
4.1.1.10.3	Promoción	94
4.1.1.10.4	Plaza o Distribución	94
4.1.2	Estudio Técnico.....	95
4.1.2.1	Tamaño.....	95
4.1.2.2	Localización del Proyecto.	95
4.1.2.2.1	Macro Localización	95
4.1.2.2.2	Micro Localización.	96
4.1.2.3	Croquis de la zona a ubicar el Centro de Acopio HORTIFRUT.....	97
4.1.2.4	Diseño de la distribución del Centro de Acopio HORTIFRUT.	98
4.1.2.5	Ingeniería del Proyecto	99
4.1.2.6	Flujograma.	99
4.1.2.7	Proceso del servicio del centro de acopio.....	100

4.1.2.8	Organigrama Estructural.....	101
4.1.2.9	Conformación del Personal.....	101
4.1.2.10	Funciones y Descripciones del Puesto	102
4.1.2.11	Estructura Organizacional.....	104
4.1.2.11.1	Misión.....	104
4.1.2.11.2	Visión	104
4.1.2.11.3	Valores Corporativos.....	105
4.1.2.12	Identificación del Centro de Acopio.....	105
4.1.2.13	Análisis Ambiental.....	105
4.1.3	Estudio Económico.	107
4.1.3.1	Presupuesto del Proyecto.	107
4.1.3.2	Depreciaciones de Activos Fijos.	110
4.1.3.3	Sueldos y Salarios del Personal.	112
4.1.3.4	Costos Indirectos Generales.....	112
4.1.3.5	Gastos Generales.	113
4.1.3.6	Capital de Trabajo.....	115
4.1.3.7	Inversión Total.	115
4.1.3.8	Financiamiento.....	116
4.1.3.9	Amortización.	116
4.1.3.10	Costos Fijos y Costos Variables.	117
4.1.3.11	Precio por el Servicio del Centro de Acopio HORTIFRUT	118
4.1.3.12	Ingresos	118
4.1.3.13	Estado de Resultados Proyectado.....	118
4.1.3.14	Punto de Equilibrio.....	120
4.1.4	Evaluación Financiera.....	120
4.1.4.1	Flujo de Caja Proyectado.....	120
4.1.4.2	Valor Actual Neto (VAN).	122
4.1.4.3	Tasa Interna de Retorno (TIR).	122
4.1.4.4	Relación Beneficio Costo.	123
4.1.4.5	Período de Recuperación.	124
4.2	Discusión.	125

CAPÍTULO V CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	127
5.1. Conclusiones.	128
5.2. Recomendaciones.	129
CAPÍTULO VI BIBLIOGRAFÍA	130
6.1. Literatura Citada	131
CAPÍTULO VII ANEXOS	135

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadros	Pág.
1. Productos agrícolas	63
2. Frecuencia de abastecimiento de frutas y hortalizas	64
3. Lugar de adquisición	65
4. Factores principales para el abastecimiento	66
5. Principales frutas y hortalizas de mayor consumo	67
6. Volumen de compra	69
7. Meses de mayor ingresos	70
8. Margen de utilidad de las ventas.....	71
9. Reinversión de las ganancias	72
10. Tipos de financiamiento	73
11. Monto de préstamo	74
12. Materiales e implementos de conservación	75
13. Tiempo de conservación	76
14. Existencia de un centro de acopio	77
15. Implementación de un centro de acopio de frutas y hortalizas	78
16. Ubicación del centro de acopio	79
17. Precio del servicio	80
18. Principal competencia	81
19. Vestimenta para el expendio.....	82
20. Recipientes de reciclaje	83
21. Entrevista al encargado de la Dirección de Planeación Estratégica de la Fundación Quevedo es mi Ciudad	84
22. Matriz FODA	87
23. FODA ponderado del centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas	89
24. Estrategias de la Matriz FODA.....	91
25. Variables de segmentación de mercado	92
26. Materiales de Oficina	107
27. Muebles de Oficina	108
28. Equipos de Oficina	108

29.	Equipos de Computación	108
30.	Maquinarias y Equipos	109
31.	Suministros de Limpieza	109
32.	Otros Gastos	110
33.	Depreciación de Maquinarias y Equipos	110
34.	Depreciación de Muebles de Oficina.....	111
35.	Depreciación de Equipos de Oficina	111
36.	Depreciación de Equipos de Computación	111
37.	Depreciación Total de Activos Fijos	112
38.	Sueldos y Salarios del Personal del Centro de Acopio “HORTIFRUT”	112
39.	Costos Indirectos Generales	113
40.	Gastos Administrativos	114
41.	Gastos de Venta	114
42.	Gastos Financieros	114
43.	Capital de Trabajo.....	115
44.	Inversión Total del Proyecto.....	115
45.	Financiamiento del proyecto	116
46.	Amortización del Préstamo	117
47.	Costos Fijos y Costos Variables.....	117
48.	Ingreso mensual y anual del proyecto.....	118
49.	Estado de Pérdidas y Ganancias Proyectado	119
50.	Flujo de Caja Proyectado	121
51.	Tasa Interna de Retorno	123
52.	Relación Beneficio Costo	124
53.	Período de Recuperación	124

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráficos	Pág.
1. Productos agrícolas.....	63
2. Frecuencia de abastecimiento de frutas y hortalizas	64
3. Lugar de adquisición	65
4. Factores principales para el abastecimiento	66
5. Principales frutas y hortalizas de mayor consumo	68
6. Volumen de compra	69
7. Meses de mayor ingresos	70
8. Margen de utilidad de las ventas.....	71
9. Reinversión de las ganancias	72
10. Tipos de financiamiento	73
11. Monto de préstamo	74
12. Materiales e implementos de conservación	75
13. Tiempo de conservación	76
14. Existencia de un centro de acopio	77
15. Implementación de un centro de acopio de frutas y hortalizas	78
16. Ubicación del centro de acopio	79
17. Precio del servicio	80
18. Principal competencia	81
19. Vestimenta para el expendio.....	82
20. Recipientes de reciclaje	83

ÍNDICE DE FIGURAS

Figuras	Pág.
1. Logotipo del Centro de Acopio “HORTIFRUT”	93
2. Canales de distribución del centro de acopio “HORTIFRUT”	95
3. Flujograma del Centro de Acopio “HORTIFRUT”	99
4. Organigrama estructural del Centro de Acopio “HORTIFRUT”	101
5. Punto de Equilibrio	120

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexos	Pág.
1. Encuesta dirigida a los comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo	136
2. Entrevista dirigida al Director de Planeación Estratégica de la Fundación Quevedo es mi Ciudad	140
3. Árbol de Problemas.....	141
4. Soluciones de la Problemática	142
5. Matriz de la Problematización	143
6. Tabla de Niveles de Confianza	144
7. Proformas a distintos proveedores.....	145
8. Fotografías	150

RESUMEN EJECUTIVO

El cantón Quevedo es una de las principales ciudades de mayor crecimiento y siendo parte sustancial en el desarrollo socioeconómico de la provincia de Los Ríos, en ella se encuentran asentadas una serie de microempresas de producción, comercialización y de servicios las mismas que juegan un papel muy importante en la economía ecuatoriana, es así que los pequeños negocios dedicados al comercio de frutas y hortalizas se han incrementado de manera significativa satisfaciendo la demanda local y contribuyendo a la economía del país.

El presente estudio de investigación fue realizado con el objetivo principal de implementar un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo, el mismo que está conformado por la ejecución del estudio de mercado, la realización del estudio técnico, y finalmente la determinación de la evaluación financiera del proyecto.

De acuerdo a los resultados presentados y obtenidos en el proyecto, para realizar el estudio de mercado se obtuvo una muestra de 122 comerciantes de frutas y hortalizas a los cuales se les realizó la encuesta.

El estudio económico mostró una inversión total de \$ 28.329,53 dólares el mismo que será financiado a través de un préstamo a la CFN de \$ 19.830,67 dólares lo cual representa el 70% de la inversión requerida a un plazo de 5 años y con un interés del 10,5% mientras que el 30% restante equivalente a \$ 8.498,86 dólares será recursos propios la misma que se recuperará en 1 año y 6 meses.

La evaluación financiera arrojó resultados favorables para la cual se obtuvo un VAN positivo de \$ 47.982,13 tomando como referencia una tasa de oportunidad de 10%, con un parámetro más representativo se obtuvo una TIR de 41,01% siendo superior al 10% de la tasa de oportunidad aplicada en el proyecto, la Relación Beneficio Costo resultó de \$ 1,29 es decir se recupera el dólar de la inversión más \$ 0,29 centavos de dólar adicional, demostrando que el proyecto es factible y atractivo para invertir desde el punto de vista del inversionista.

ABSTRACT

The Quevedo canton is one of the leading and fastest growing cities being substantial part in socio-economic development of the province of Los Rios in her series of micro production, marketing and service them to play a role are settled very important in the Ecuadorian economy, so that small businesses engaged in trade of fruit and vegetables have increased significantly to meet local demand and contributing to the economy.

This research study was conducted with the main objective of implementing a storage facility for the storage and preservation of fruits and vegetables in the canton Quevedo, the same is made for the execution of market research, the realization of the technical study, and finally determine the financial evaluation.

According to the results presented and obtained in the project, for the study of a sample of 122 market traders of fruits and vegetables which they conducted the survey was obtained.

The economic study showed a total investment of \$ 28.329,53 it will be funded through a loan to the CFN of \$ 19.830,67 which represents 70% of the investment required for a term of 5 years with an interest rate of 10,5% while the remaining 30% equivalent to \$ 8.498,86 equity be the same to be recovered in 1 year and 6 months.

The financial evaluation produced positive results for which a positive NPV of \$ 47.982,13 was obtained by reference to a rate of 10% chance with a more representative parameter en IRR of 41,01% was obtained being greater than 10% of opportunity rate applied in the project, Benefit Cost Ratio resulted from \$ 1,29 is dollar investment plus \$ 0,29 cents extra dollar recovers, demonstrating that the project is feasible and attractive for investment from point of view of the investor.

CAPÍTULO I

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1 Introducción

Dentro de los productos agrícolas más difundidos en la actualidad tenemos a las frutas y las hortalizas, tanto por sus beneficios vitamínicos como por las condiciones en las que se pueden producir alrededor del mundo. En el Ecuador la agricultura constituye un alto porcentaje del uso del territorio nacional, se puede decir que estos productos son considerados hoy en día como alimentos primarios básicos en la alimentación de los ecuatorianos.

La actividad hortofrutícola en el Ecuador está concentrada básicamente en la sierra debido a sus condiciones edáficas, climáticas y sociales, la misma que es muy variada, tanto por las técnicas y sistemas de producción primaria, como por la formación estructural de las cadenas agroalimentarias en el país.

En el cantón Quevedo la comercialización de frutas y hortalizas ofrecen una alternativa muy clara para los medianos y pequeños comerciantes, esto se debe a la gran variedad de productos existentes, lo cual da una mayor seguridad y respaldo en el comercio aprovechando las diferentes ventajas que nos ofrece el mercado, al no existir un centro de acopio dedicado a almacenar y conservar estos productos genera una demanda insatisfecha y por ende un nicho en el mercado, lo que indica un futuro prometedor para incursionar en este tipo de actividad comercial.

En la actualidad, las exigencias de los mercados son mayores y las normas de calidad y aceptación con este tipo de productos son más difíciles de alcanzar, donde solamente subsisten aquellos que llenen todas las expectativas y requerimientos de los consumidores, es por esta razón que los comerciantes dedicados al expendio de frutas y hortalizas deben de contar con los recursos y materiales necesarios para ofrecer productos de calidad al consumo humano.

Por tal motivo se considera importante realizar un estudio de factibilidad para la implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo, con el fin de dar alternativas de soluciones a problemas específicos de los comerciantes autónomos y que coadyuve a obtener una mejor calidad de vida ya que este tipo de proyecto contribuye significativamente al desarrollo sostenido y sustentable del cantón.

1.1.1 Problematicación

1.1.1.1 Planteamiento del Problema

Como producto de la crisis mundial, en los últimos años, nuestro país ha estado inmerso en una situación económica inestable afectando a todas las instituciones y núcleos familiares.

El cantón Quevedo es una de las principales ciudades de mayor crecimiento a nivel de la provincia de Los Ríos, en ella se encuentran asentadas una serie de microempresas de producción, comercialización y de servicios las mismas que juegan un papel importante en la economía ecuatoriana.

En la actualidad los comerciantes quienes desarrollan actividades de comercio de frutas y hortalizas poseen escasos conocimientos de como ofrecer estos productos en el mercado, esto se debe a la forma inapropiada de manipulación que se le da a estos productos lo que da como resultado un servicio de baja calidad, así como también la carencia de un centro de acopio apropiado para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas son deficiencias que afectan su crecimiento organizacional y su permanencia en el mercado.

Las frutas y hortalizas son productos altamente perecibles que varían en forma muy significativa entre ellos factores como temperatura, humedad, ventilación y al no existir una buena manipulación y conservación estos productos pueden maltratarse y deteriorarse causando de esta forma que los clientes se sientan insatisfechos con el producto ofrecido, por ello es necesario contar con la tecnología y materiales apropiados que puedan satisfacer las necesidades y requerimientos de los consumidores.

Es importante que los comerciantes puedan tener una visión diferente de como ofrecer un servicio óptimo mediante un buen almacenamiento y conservación de estos alimentos, aplicar apropiados procesos higiénicos en la manipulación que permita ofrecer un producto fresco y de mejor calidad.

Por tal motivo nace la imperiosa necesidad de realizar un estudio de factibilidad para la implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y

conservación de frutas y hortalizas, proyecto que aportará a los comerciantes quienes desarrollan actividades de comercialización de este tipo de productos para satisfacer las necesidades del mercado y así buscar las soluciones más acertadas que denuncie progreso y trabajo en este sector comercial del cantón Quevedo.

1.1.1.2 Diagnóstico:

1.1.1.2.1 Causas

- Carencia de un servicio apropiado para ofrecer este tipo de productos (frutas y hortalizas).
- Limitado conocimiento de los comerciantes en la manipulación de estos productos.
- Inapropiada tecnología y materiales para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas.

1.1.1.2.2 Efectos

- Clientes insatisfechos por el servicio ofrecido.
- Escaso empleo de procesos adecuados de manipulación y conservación de frutas y hortalizas.
- Producto de baja calidad afectado por las condiciones climáticas.

1.1.1.2.3 Pronóstico

- Insatisfacción del cliente.
- Productos maltratados y deteriorados.
- Insatisfacción con el margen de utilidad de los productos ofrecidos.

1.1.1.2.4 Control del Pronóstico

- Pérdida de clientes potenciales por el inadecuado servicio ofrecido.
- Implementar al mercado el servicio de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas.
- Capacitar al personal en equipos y tecnología sobre almacenamiento y conservación de los productos.

1.1.1.3 Formulación del Problema

Por lo anteriormente expuesto se plantea como pregunta general de investigación lo siguiente:

¿Cómo incide el estudio de factibilidad para la implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo?

1.1.1.4 Sistematización del Problema

El estudio de factibilidad referente a la implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo, se centra en la manipulación y manejo que los comerciantes dedicados a esta actividad comercial le dan a este tipo de productos. El presente trabajo de investigación abarca todas las variables importantes para la implementación del mismo tales como: estudio de mercado, estudio técnico, estudio económico – financiero y otros aspectos involucrados en el presente estudio, lo cual lleva a plantear las siguientes subpreguntas de investigación:

- ¿De qué manera un estudio de mercado permite conocer la demanda insatisfecha del servicio de un centro de acopio de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo?
- ¿Cómo un estudio técnico permite identificar la localidad del proyecto?
- ¿Cómo la viabilidad económica y financiera permite conocer la rentabilidad del proyecto?

1.1.1.5 Justificación

El presente trabajo de investigación se lo realizó basado en las nuevas tendencias que exigen a la administración organizacional ser flexible, adecuándose a los cambios y retos que plantean los nuevos escenarios en el ámbito nacional, pero fundamentalmente en el entorno mundial. La competitividad y la globalización son dos bases importantes en el panorama empresarial donde el recurso humano constituye el elemento fundamental, y el marketing y las finanzas son dos instrumentos estratégicos en la administración y gestión institucional.

El crecimiento de las actividades comerciales dentro del cantón Quevedo en los últimos años, ha hecho que se creen o instalen microempresas dedicadas a diferentes actividades de comercio y servicios con la finalidad de obtener lucro.

Las limitaciones a las cuales estas microempresas se ven abocadas es la escasez de la cultura organizacional y empresarial necesaria para poder administrar su negocio de manera eficaz. De tal manera que es necesario contar con asesoramiento de profesionales que tengan conocimientos técnicos para poder afrontar el entorno externo en el cual están inmersas y así poder prevalecer en el tiempo.

El comerciante tiene la obligación de garantizar al consumidor que los productos que ofrecen en el mercado sean saludables y apropiados para el consumo, esto significa que a través de la manipulación adecuada se puede ofrecer un producto de mejor calidad y que lo diferencie de la competencia para poder satisfacer las necesidades del cliente.

La función principal que tiene un centro de acopio es de almacenar y conservar los productos perecederos como frutas y hortalizas de tal forma que evite el deterioro mediante el cuidado que se le aporte a los mismos.

Por lo tanto se justifica la necesidad de realizar un estudio de factibilidad para la implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo, con la finalidad de contribuir al crecimiento socioeconómico, ya que este trabajo de investigación propone beneficiar potencial y directamente a los negocios informales que estén instalados en la ciudad de Quevedo.

1.2 Objetivos

1.2.1 Objetivo General

Desarrollar el estudio de factibilidad para la implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas cantón Quevedo, año 2013.

1.2.2 Objetivos Específicos

- Realizar un estudio de mercado para conocer la demanda insatisfecha del servicio de un centro de acopio de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo.
- Efectuar un estudio técnico que permita identificar la localidad del proyecto.
- Determinar la viabilidad económica y financiera para conocer la rentabilidad del proyecto.

1.3 Hipótesis

1.3.1 Hipótesis General

La implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación mejorará la calidad del servicio de los comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo.

Variable Independiente: Implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación.

Variable Dependiente: La calidad del servicio de los comerciantes de frutas y hortalizas.

1.3.2 Hipótesis Específicas

- El estudio de mercado establecerá la demanda insatisfecha de los expendedores para la implementación del centro de acopio de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo.

Variable Independiente: Estudio de mercado.

Variable Dependiente: Demanda insatisfecha de los expendedores.

- El estudio técnico permitirá identificar la localidad apropiada para el funcionamiento del centro de acopio de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo.

Variable Independiente: Estudio técnico.

Variable Dependiente: Ubicación estratégica del centro de acopio.

- Mediante la viabilidad económica y financiera se determinará el presupuesto de inversión y la rentabilidad que generará el centro de acopio de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo.

Variable Independiente: Viabilidad económica y financiera.

Variable Dependiente: Presupuesto de inversión y rentabilidad.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 Fundamentación Teórica

2.1.1 Estudio de Factibilidad

2.1.1.1 Importancia de los proyectos de inversión

Para **Meza (2012)** dice: La importancia de los proyectos radica en que se constituyen en un instrumento básico de información para la toma de decisiones de inversión, por los efectos que puede generar su ejecución y operación en cuanto a la solución de los problemas existentes, al desarrollo económico, social de una región o un país y por los beneficios que le puede generar a un inversionista. En la práctica se pueden identificar proyectos para satisfacer necesidades concretas o para aprovechar oportunidades especiales.

2.1.1.2 Orígenes de los proyectos de inversión

Según **Meza (2012)** define: Los proyectos de inversión tienen varios orígenes:

- Satisfacción de las necesidades individuales y colectivas.
- Aprovechamiento de una oportunidad de negocio.
- Crecimiento del mercado, produce mayor demanda del bien o servicio.
- Cambio en los gustos y preferencias de los consumidores.
- Cambio en los niveles de ingresos de los consumidores.
- Innovación tecnológica, necesidad de aumentar la productividad.

2.1.1.3 Tipos de proyecto de inversión

Por otra parte **Meza (2012)** concluye: Por lo general los proyectos de inversión se clasifican en tres campos:

2.1.1.3.1 Según la categoría.- De acuerdo a esta clasificación, los proyectos pueden ser:

- **Los proyectos de producción de bienes:** Se orientan a la transformación de recursos primarios en productos para el consumo como, por ejemplo, la transformación de la leche en productos lácteos.

- **Los proyectos de prestación de servicios:** Satisfacen necesidades humanas utilizando bienes ya producidos por el hombre como, por ejemplo, el servicio de transporte, hotelería, recreación, etc.

2.1.1.3.2 Según la actividad económica.- En este campo los proyectos se clasifican dependiendo del sector económico que atienden. Así tenemos proyectos agropecuarios, industriales, de servicios, pecuarios, agroindustriales, industriales, turísticos, comerciales, etc.

2.1.1.3.3 Según el carácter y entidad que los promueve.- Estos proyectos de inversión se clasifican en:

- **Los proyectos privados con ánimo de lucro:** Es cuando existe una demanda real en el mercado y le otorgan a la entidad que los promueve una rentabilidad que satisface sus expectativas mínimas de rendimiento.
- **Los proyectos sociales o de inversión pública:** Tienen como finalidad mejorar el bienestar de una comunidad a través de la prestación de un servicio o del suministro de un bien.

Criterio personal: El estudio de factibilidad es la etapa final de una preinversión, es decir se trata de disponer de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos y metas señaladas en la realización de un proyecto, el mismo que debe de contar con la viabilidad de varios estudios tales como: estudio de mercado, técnico, económico y financiero indispensables para poder ejecutar un proyecto de inversión.

2.1.2 Centro de Acopio

2.1.2.1 Importancia del Centro de Acopio

El centro de acopio principalmente, recibe los insumos en desorden y muchas veces grandes cantidades de desperdicios. Una vez clasificados, los insumos se deben registrar de manera que facilite su control, para conocer peso, volumen y dimensiones del transporte necesario.

Un aspecto fundamental en los centros de acopio, es la participación social y al mismo tiempo, da transparencia al proceso de recepción, empaquetado e incluso al desecho de los materiales no utilizables.

Disponible en: (www.es.wikipedia.org/wiki/Centros_de_acopio)

2.1.2.2 Función del Centro de Acopio

Su función es concentrar la producción, eventualmente seleccionarla y empacarla para enviarla al mercado del centro urbano o a supermercados. En muchos casos tiene funciones adicionales: información de precios del mercado, suministro de material de empaque, mesa de preselección y empaque. Disponible en: (www.es.wikipedia.org/wiki/Centros_de_acopio)

La función primordial del centro de acopio es mejorar el sistema de comercialización y distribución, estimulando el incremento en la productividad y así brindar un mayor abastecimiento y variedad de productos a todos los mercados locales y nacionales. Disponible en: (www.repositorio.utn.edu.ec)

2.1.2.3 Características del centro de acopio

Las características más relevantes que brinda el centro de acopio son aquellas que ayudan a elevar el nivel de ingresos de los productores como también tener precios competitivos en el mercado, además de racionalizar los canales de distribución, con el fin de que los productos puedan salir de los lugares que sean de difícil acceso y así exista mayor diversificación de los productos.

Disponible en: (www.repositorio.utn.edu.ec)

2.1.2.4 Requisitos que debe cumplir un centro de acopio

- El área de acopio debe estar cubierta y protegida para evitar contaminaciones, por ejemplo de animales, insectos, polvo, etc.
- El lugar debe ser limpio y ordenado. Estar lejos de focos de contaminación.
- El área de acopio debe estar contemplada en un programa de limpieza e higiene. Además debe estar incluida en el programa de control de roedores y plagas.

- El producto no debe entrar en contacto con el suelo. Debe permanecer sobre pallets o cualquier otro material que impida el contacto directo con el suelo.
- Deberá contar con agua potable o potabilizada.
- Servicios higiénicos en buen funcionamiento y lavamanos con jabón o líquido desinfectante.
- Basureros con tapa.
- Registros respectivos.

Disponible en: (www.es.wikipedia.org/wiki/Centros_de_acopio)

2.1.2.5 Concepto de productos agrícolas

La producción agrícola es un proceso que comienza con la preparación de la tierra, siembra, cuidado del cultivo y cosecha con el único y más importante fin de obtener un producto de primera calidad que permita satisfacer los requerimientos económicos del productor y necesidades de los consumidores.

Producto es todo aquel bien material o inmaterial con características y atributos tangibles (forma, tamaño, color) en intangibles (marca, imagen de la empresa, servicio) que puesto en el mercado viene a satisfacer las necesidades de un determinado cliente que el comprador acepta, en principio como algo que va a satisfacer sus necesidades. Al bien material se le denomina producto y al inmaterial servicio.

2.1.2.5.1 Ventajas de la producción agrícola.- Los productos agrícolas tienen muchas ventajas al momento de servirse tanto en vitaminas como en carbohidratos por esta razón podemos mencionar las siguientes ventajas:

- La variabilidad de los productos es alta y rica en vitaminas.
- Los productos agrícolas como el fréjol, papaya, guayaba, etc, tienen una gran cantidad de vitaminas, proteínas, minerales y fibra.
- En su mayoría de los desechos de estos productos sirven como abono para el terreno.

2.1.2.5.2 Desventajas de la producción agrícola.- Entre las desventajas de la producción agrícola podemos anotar las siguientes:

- El ingreso de otros productos por contrabando y a menores precios que los de nuestra provincia hace que los costos y la demanda de los productos locales bajen.
- El gran incremento de productos como son los lácteos y embutidos hacen que las familias actualmente disminuyan el consumo de los productos locales como el fréjol, el camote, yuca, etc.

Disponible en: (www.repositorio.utn.edu.ec)

2.1.2.6 Concepto de Hortalizas

Las hortalizas son una parte muy importante de la dieta. Casi todas son ricas en caroteno y vitaminas C y contienen importantes cantidades de calcio, hierro y otras minerales. Su contenido de vitaminas B generalmente es pequeño. Por lo general, suministran sólo un poco de energía y muy poca proteína. Una gran proporción de su contenido consiste en residuo no digerible. Disponible en: (www.fao.org/docrep/006/y4893s/y4893s00.htm)

2.1.2.6.1 Importancia del consumo de hortalizas.- Las hortalizas juegan, por sus cualidades nutritivas, un papel trascendental en el equilibrio de nuestra dieta. Los expertos en nutrición recomiendan tomar como mínimo 400 gramos de hortalizas y verduras al día. Las hortalizas y verduras son sinónimos de salud por varias razones:

- Por su alto contenido de agua.
- Por su aporte de fibra.
- Son fuente casi exclusiva de vitamina C y de provitamina A y ricas en folatos.
- Contienen antioxidantes que sin un factor protector frente a ciertas enfermedades. Disponible en:

(www.verduras.consumer.es/documentos/conozcamos/propiedades.php)

2.1.2.6.2 Propiedades nutritivas de las hortalizas.- Las hortalizas tienen un aroma y color característicos diferentes según la variedad y su composición química. Todas ellas tienen en común su elevado aporte de agua, que se sitúa en torno al 75-95% del peso total. Por este motivo contribuyen a hidratar al organismo y a eliminar con más facilidad sustancias tóxicas, por lo que posee una acción depurativa. Debido a su bajo aporte de hidratos de carbono (1% al 8%) y aún menor de proteínas (1 al 5%) y de grasas (0,1-0,3%), su aporte calórico es de entre 20 y 40 calorías por cada 100 gramos. Lo más destacable de estos alimentos es su riqueza en micronutrientes (vitaminas, minerales), así como en fibra y sustancias antioxidantes que se sabe ayudan en la reducción del riesgo de múltiples enfermedades. Disponible en:

(www.verduras.consumer.es/documentos/conozcamos/propiedades.php)

2.1.2.6.3 Clasificación de las hortalizas.- Las hortalizas se pueden clasificar según la parte comestible que poseen. Podemos encontrar bulbos (ajos, cebollas, hinojo), brotes (alfalfa), frutos (berenjena, calabaza, pepino, pimiento), hojas (acelga, apio, col, lechuga, espinaca), inflorescencias (alcachofas, brócoli, coliflor), raíces (nabo, rábano, zanahoria), semillas (arvejas, habas, porotos verdes), tallos (puerro, esparrago), tubérculos (papas, camote). Disponible en: (www.misrespuestas.com/que-es-la-fruta-y-la-verdura.html)

2.1.2.7 Concepto de Frutas

Las frutas constituyen uno de los alimentos más sanos para el organismo, además son un grupo de alimentos indispensables para la salud y bienestar, especialmente por su aporte de fibra, vitaminas y minerales. Junto con las hortalizas y verduras, son fuente exclusiva de vitamina C, la distinta forma de prepararlas hace de ellas productos de gran aceptación por parte de los consumidores. Disponible en: (www.fao.org/docrep/006/y4893s/y4893s00.htm)

Las frutas y hortalizas son especies vivas que siguen respirando después de la cosecha, absorben oxígeno y expelen bióxido de carbono. La respiración va acompañada de la transpiración del agua contenida en las células. El estado de madurez de las frutas y hortalizas es importante para obtener un producto con las características deseadas. La cosecha de estas debe efectuarse en el

momento adecuado. Una recolección en una época inadecuada favorece el desarrollo de anomalías que son perjudiciales para la elaboración y conservación del producto.

Disponible en: (www.slideshare.net/JorgeSilvaYumi/capitulo-frutas-y-hortalizas)

2.1.2.7.1 Propiedades nutritivas de las frutas.- Las frutas son ricas en azúcares, vitaminas C y A, sales y minerales y pertenecen al grupo cinco de la rueda de alimentos, representada en dicha rueda de color verde. Las frutas se localizan en la segunda grada de la pirámide de alimentos, es decir, que se recomienda ingerir de dos piezas en niños y cuatro piezas en adultos al día, además su contenido en hidratos de carbono es más elevado que las verduras y ello las convierte en alimentos un poco más energéticos. Por consiguiente:

- Son alimentos de bajo valor calórico, casi el 80% de su composición es agua, y se recomienda en las dietas para obesidad.
- Contiene fibra dietética, aporta múltiples beneficios como, el estreñimiento y la diverticulosis.
- La fruta contiene múltiples micronutrientes que actúan sinérgicamente con antioxidantes, son sustancias protectoras contra el cáncer, demostrando en estudios epidemiológicos en el cáncer de próstata y cáncer de colon.
- Según la “Sociedad de Dietética y Ciencias de la Alimentación (SDCA)” la fruta además de ser el postre por excelencia y de aportar colorido y belleza a nuestra mesa, el consumo regular de fruta representa en nuestra alimentación un pilar del equilibrio dietético y la seguridad de un aporte correcto de determinadas vitaminas.

Disponible en: (www.fao.org/docrep/006/y4893s/y4893s00.htm)

2.1.2.7.2 Clasificación de las frutas.- Según como sea la semilla que contenga el fruto, las frutas se clasifican en:

- **Frutas de hueso o carozo:** Son aquellas que tienen una semilla grande y de cáscara dura, como el albaricoque o el melón.

- **Frutas de pepita:** Son las frutas que tienen varias semillas pequeñas y de cáscara menos dura como la pera y la manzana.
- **Frutas de grano:** Son aquellas frutas que tienen infinidad de minúsculas semillas como el higo y la fresa.

Según como se produzca el proceso de maduración de la fruta, se clasifican en:

- **Frutas climatéricas:** Son las que sufren bruscamente la subida climática. Entre las frutas climatéricas tenemos manzana, pera, plátano, melocotón, albaricoque y chirimoya.
- **Frutas no climatéricas:** Son las que presentan una subida climática lentamente y de forma atenuada. Entre las no climatéricas tenemos naranja, limón, mandarina, piña, uva, melón y fresa.

Disponible en: (www.repositorio.utn.edu.ec)

2.1.2.8 Concepto de Almacenamiento

En las regiones de clima templado la mayor parte de la producción de frutas y hortalizas es estacional, a diferencia de las de clima tropical y subtropical, en donde el período de cultivo es más amplio y la cosecha se distribuye en el tiempo. La demanda, sin embargo, es continua a lo largo del año por lo que el almacenamiento es el proceso normal para asegurar el aprovisionamiento de los mercados por el mayor tiempo posible. El almacenamiento también puede ser una estrategia para diferir la oferta del producto hasta que el mercado se encuentre desabastecido y de esta manera obtener mejores precios.

El tiempo por el cual un producto puede ser almacenado depende de sus características intrínsecas y como extremos se tienen, por un lado los muy perecederos como la frambuesa, hasta aquellos que naturalmente están adaptados para una larga conservación, como por ejemplo la cebolla, papa, ajo, zapallos, etc. Algunas especies soportan temperaturas cercanas al 0° C, como las hortalizas de hoja y coles en general, mientras que otras no pueden ser expuestas a menos de 10° C, como la mayor parte de las frutas de origen tropical. Disponible en: (www.fao.org/docrep/006/y4893s/y4893s00.htm)

2.1.2.8.1 Objetivo del Almacenamiento.- Consiste en el debido acopio de mercaderías, en el caso de los alimentos se tiene en cuenta su debida conservación y control. Lo anterior apunta al ciclo de almacén que consiste básicamente en:

- El adecuado almacenamiento de las mercaderías luego de ser recibidas.
- Control de existencias.
- Despachos a centros de producción y consumo.
- Solicitud de mercaderías al departamento de compras. Disponible en:

(www.jorgeantonio.blogspot.com/2011/04/definicion-importancia-y-metodos-de.html)

2.1.2.9 Concepto de Conservación

La conservación de los alimentos es un conjunto de procesos realizados en las diferentes partes de la cadena de producción, transporte, venta y consumo, destinados a garantizar la vida e higiene de los alimentos. Las frutas y hortalizas son productos perecederos por lo que requieren tratamientos para que sea posible su conservación. Disponible en:

(www.consumoteca.com/alimentacion/alimentos/conservacion-de-los-alimentos)

Las hortalizas frescas deben conservarse adecuadamente hasta el momento del consumo. Las condiciones y duración del almacenamiento influyen mucho en el aspecto y valor nutritivo. La mayoría de las hortalizas deben conservarse a temperaturas bajas con una alta humedad ambiental, por lo que el verdulero del frigorífico es el lugar más recomendable. Se aconseja ponerlas en bolsas agujeradas o con láminas de aluminio y evitar que el envase sea hermético. En el frigorífico se puede conservar algunos días, según la clase de hortaliza.

Disponible en: (www.es.wikipedia.org/wiki/Hortaliza#Conservaci.C3:b3n)

2.1.2.9.1 Sistemas de Conservación.- Los sistemas de conservación más adecuados son los siguientes:

- **Conservación por refrigeración.-** Las frutas y hortalizas se almacenan bajo refrigeración. Al aplicar frío, se disminuye la respiración de estos

productos, prolongando su vida útil. De esta manera, es posible prolongar la temperatura de elaboración de estos productos. El resultado de la conservación depende de diferentes factores: temperatura de refrigeración, humedad relativa, circulación de aire, tiempo de conservación.

La temperatura mínima tolerada es aquella que, en la conservación a largo plazo, no afecta al producto. La temperatura crítica es aquella bajo la cual las frutas sufren alteraciones. Ambas temperaturas dependen de la clase de producto. Durante la conservación temporal, la humedad relativa debe ser lo suficientemente elevada para reducir las pérdidas de peso por la transpiración, y lo suficientemente baja para evitar la proliferación de microorganismos.

La circulación del aire sirve para transportar el calor del producto almacenado hacia el evaporador de sistema de refrigeración. La circulación del aire debe ser alta, pero no tanto que provoque la evaporación del agua de los tejidos superficiales del producto.

- **Conservación bajo atmósfera controlada.-** La respiración del producto vegetal consiste en la absorción de oxígeno y la expulsión de bióxido de carbono. La intensidad de la respiración es deprimida por bajos porcentajes de oxígenos y elevados porcentajes de bióxido de carbono en la atmósfera. Por esto, mediante la introducción de bióxido de carbono en el cuarto hermético, se logra establecer en pocas horas la composición deseada de la atmósfera, que disminuye la respiración. Este sistema se emplea con productos de escasa intensidad respiratoria y con pocas reservas nutritivas. Este sistema es el más adecuado cuando se realiza la conservación a temperaturas próximas a 0° C.

Disponible en: (www.slideshare.net/JorgeSilvaYumi/capitulo-frutas-y-hortalizas)

2.1.2.10 Higiene de los Establecimientos

Los procedimientos para la limpieza de instalaciones, equipos y utensilios, deberían encontrarse detallados por escrito en cada establecimiento, en el marco de un plan de limpieza y desinfección para cada área, línea de

elaboración etc. Aunque no puede establecerse un plan de limpieza y desinfección único para todas las plantas de procesamiento de frutas y hortalizas, ya que los procedimientos varían con el diseño, el tamaño, la antigüedad y las condiciones de la planta, siempre deben ser tenidos en cuenta los siguientes lineamientos generales:

- La limpieza y desinfección de instalaciones y equipos se hallará a cargo de un equipo de mantenimiento sanitario, integrado por operarios especializados y con conocimientos adecuados sobre la importancia de estas operaciones.
- Si bien el equipo de mantenimiento sanitario será responsable de la limpieza, todos los empleados deben colaborar para mantener todo el establecimiento ordenado: los contenedores de residuos, las herramientas, los insumos y las pertenencias personales tienen que estar siempre en el lugar adecuado y previstos para ello.
- El uso de contenedores adecuados para los residuos, ubicados en lugares estratégicos y apropiados, facilitará que sean sacados y vaciados con la frecuencia necesaria.
- Dichos recipientes tienen que estar diseñados y contruidos con material que permita su rápida limpieza y desinfección, operaciones que deben realizar frecuentemente.

Disponible en: (www.slideshare.net/JorgeSilvaYumi/capitulo-frutas-y-hortalizas)

2.1.2.11 Requisitos de los manipuladores de alimentos

Según **Madrid (2012)** indica: La capacitación del personal en cuanto a las normas de salud e higiene son responsabilidades propias de la empresa. Los manipuladores de alimentos deberán:

- Recibir información de higiene alimentaria.
- Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.
- Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.

- Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, ropa protectora, cubrecabezas y calzado adecuado.
- Los guantes tienen que mantenerse en perfecto estado y estar permanentemente limpios.
- Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
- Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto laboral.

Igualmente, durante el ejercicio de la actividad, los manipuladores no deberán:

- Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
- Llevar puesto efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.
- Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable del establecimiento.

Criterio personal: El centro de acopio es un lugar físico donde se almacena y conserva productos por lapsos no prolongados de tiempo tales como las frutas y hortalizas que son productos perecibles las mismas que deben seguir varios procesos como selección, control de calidad, lavado y empackado para luego ser enviados a su correcto almacenamiento a través de equipos y maquinarias de alta tecnología compitiendo en cantidad y calidad para llegar al mercado satisfaciendo los gustos y preferencias del consumidor final.

2.1.3 Estudio de Mercado

2.1.3.1 Mercado

De acuerdo a **Díaz-Medellín-Ortega-Santana-González-Oñate-Baca (2011)** manifiestan: Un mercado es el sitio físico o no físico (virtual), en donde encontramos compradores (demandantes y consumidores de bienes y servicios), y vendedores (oferentes, productores de bienes y servicios), que interactúan entre ellos a través de comunicar sus múltiples necesidades y de dar respuestas efectivas para solucionarlas. Esta interacción son en últimas las fuerzas de la demanda y la oferta.

Por otra parte **Baca (2010)** dice: Se entiende por “mercado” el área en que concluyen las fuerzas de la oferta y la demanda para realizar las transacciones de bienes y servicios a precios determinados.

2.1.3.2 Investigación de Mercado

Según **Flórez (2012)** señala: La investigación de mercado es la forma de obtener información sobre las actividades, deseos, necesidades de los consumidores; la naturaleza y presentación del producto; sobre las condiciones de los competidores, con el fin de elaborar criterios para la toma de decisiones en torno a la comercialización del bien o servicio.

Para **Mesa (2012)** indica: La investigación de mercado es la función que vincula a los consumidores, clientes y el público en general con el comercializador a través de la información. La investigación de mercado especifica la información necesaria para abordar cuestiones, diseñar el método de recolección de información, administra e implementa el proceso de recopilación de datos, analiza los resultados, y comunica los resultados y sus implicaciones.

2.1.3.3 Segmentación del Mercado

De acuerdo a **Miranda (2012)** manifiesta: Permite organizar y clasificar la demanda, de acuerdo a ciertos y determinados atributos, este proceso nos conduce a conocer: el número actual de demandantes, el número potencial de

compradores del bien o servicio, los lugares donde suelen hacer las compras los consumidores, la ubicación geográfica de los productores y distribuidores, la frecuencia con que se efectúan las compras, indicadores de cambio en los hábitos de compra, características de los compradores o usuarios, etc.

Por otra parte **Flórez (2012)** expresa: La segmentación del mercado permite organizar y clasificar la demanda, de acuerdo a ciertos y determinados atributos, como: el número actual de consumidores potenciales y finales, los lugares donde suelen comprar los consumidores, la ubicación geográfica de los productores y distribuidores, la frecuencia de compra, los hábitos de compras y las características de los consumidores (edad, sexo, raza, nivel de ingresos, tamaño de la familia, etc.)

2.1.3.3.1 Propósito de la Segmentación del Mercado.- Para **Miranda (2012)** concluye: El propósito de la segmentación del mercado es detectar la posible demanda en el mayor nivel de detalle posible, con el fin de identificar la forma como se deben orientar los esfuerzos en la satisfacción de la necesidad de cada uno de los grupos inferiores que componen la demanda global.

2.1.3.4 Posicionamiento del Mercado

En tal sentido **Galindo (2009)** indica: Es el lugar que ocupa un producto en la mente del consumidor. Las estrategias de posicionamiento consisten en definir la imagen que se quiere conferir a la empresa o marca, de manera que el público objetivo comprenda y aprecie la diferencia competitiva de las mismas sobre la competencia. Para lograr el posicionamiento del producto es preciso realizar publicidad en medios de comunicación reconocidos, así como también promociones, marketing directo y demás métodos que pueden ser utilizados.

De acuerdo a **Díaz-Medellín et al. (2011)** exponen: El posicionamiento es el que define de qué manera en el proyecto se diseñará la propuesta de valor para los diferentes mercados meta (segmentos) escogidos; esta propuesta de valor concentrará las decisiones estratégicas que respecto a las 4 P's (producto, plaza, precio, promoción) se tomen en consideración. Para hacer posicionamiento se debe considerar elementos diferenciadores frente a las otras propuestas de valor de los competidores en el mercado.

2.1.3.5 Demanda

Según **Rojas (2009)** menciona: La cantidad de un bien o servicio que los hogares desearían comprar se denomina “demanda” por ese bien o servicio. La demanda es un flujo, nos interesa no una sola compra aislada, sino el flujo continuo de compras. La demanda depende de varios aspectos entre ellos los gustos y preferencias de los miembros de la sociedad, del tamaño de la población, del nivel de ingreso y de la distribución del ingreso.

Por otra parte **Flórez (2012)** propone: La demanda es el proceso mediante el cual se logran determinar las condiciones que afectan el consumo de un bien y/o servicio. Para su estudio, es necesario conocer datos históricos que nos permitan analizar su comportamiento y así mismo, conocer la tendencia que muestra el bien y/o servicios que se va a comercializar y con base en esta información, poder proyectar el comportamiento futuro de la demanda.

2.1.3.5.1 Función de la Demanda.- Para **Miranda (2012)** indica: La función de demanda es una relación de causalidad que liga al precio de un bien con su cantidad demandada, y también con otras variables que afectan su comportamiento, tales como: el nivel de ingresos y los hábitos de consumo de los potenciales usuarios, el precio de otros bienes sustitutos, etc.

2.1.3.5.2 Análisis de la Demanda.- Según **Miranda (2012)** se refiere: El análisis de la demanda busca corroborar y dimensionar la existencia de personas o grupos organizados o instituciones, dentro de un ámbito espacial que estarían dispuestos a consumir un bien o recibir un servicio (población de referencia), tenga o no capacidad de pago.

Por otra parte **Baca (2010)** propuso: El principal propósito que se persigue con el análisis de la demanda es terminar y medir cuáles son las fuerzas que afectan los requerimientos del mercado con respecto a un bien o servicio, así como determinar la posibilidad de participación del producto del proyecto en la satisfacción de dicha demanda.

2.1.3.5.3 Demanda Insatisfecha.- Para **Miranda (2012)** concluye: Existe demanda insatisfecha cuando las demandas detectadas en el mercado no

están suficientemente atendidas. Se pueden observar algunas señales de esta situación: Al no existir control por parte de las autoridades los precios se manifiestan muy elevados con respecto a la capacidad de pago de los compradores o usuarios; la existencia de controles a la importación y el racionamiento son signos inequívocos de demanda insatisfecha.

En tal sentido **Ortega (2010)** expone: Es cuando la oferta es restricta, la existencia de un mercado insatisfecho es evidente. No resulta complejo el potencial para aplicar dicho mercado. La clasificación de la demanda bajo este rubro, sin contar con la información suficiente, puede conducir a inversiones ruinosas, por lo que su análisis debe ser detallado y cuidadoso.

2.1.3.6 Oferta

En tal sentido **Ámez (2010)** define: La oferta es la cantidad de un determinado bien o servicio que los sujetos integrantes de un mercado están dispuestos a vender en el mismo a un cierto precio y durante un tiempo concreto.

Por otra parte **Sapag (2011)** expresa: La oferta del mercado corresponde a la conducta de los empresarios, es decir, a la relación entre la cantidad ofrecida de un producto y su precio de transacción. Otros elementos que condicionan la oferta son: el costo de producción del bien o servicio, el grado de flexibilidad en la producción que tenga la tecnología, las expectativas de los productores, la cantidad de empresas en el sector, el precio de bienes relacionados y la capacidad adquisitiva de los consumidores, entre otros.

2.1.3.6.1 Función de la Oferta.- De acuerdo a **Díaz-Medellín et al. (2011)** concluyeron: La función de la oferta busca explicar que a unos precios establecidos en el mercado las cantidades por producir y ofrecer responderían en concordancia con una escalada o baja en los precios.

2.1.3.6.2 Análisis de la Oferta.- Según **Baca (2010)** dice: El propósito que se persigue mediante el análisis de la oferta es determinar o medir las cantidades y las condiciones en que una economía puede y quiere poner a disposición del mercado un bien o un servicio. La oferta, al igual que la demanda, es función

de una serie de factores, como son los precios en el mercado de producto, los apoyos gubernamentales de la producción, etc.

De acuerdo **Miranda (2012)** indica: Para el análisis de la oferta se siguen las mismas pautas de manejo de la información estadística anotadas para la demanda, dado que se realiza el estudio histórico, actual y futuro con el propósito de verificar la cantidad de bienes y servicios que se han ofrecido y se están ofreciendo, y la cantidad que se ofrecerán, así como precio, cantidad y calidad en que se realiza dicha oferta. Esto supone la identificación y selección de fuentes secundarias y primarias que le den confiabilidad al estudio.

2.1.3.7 Mezcla o Mix de Marketing

Para **Mesa (2011)** menciona: La mezcla de marketing o marketing mix se define como el conjunto de herramientas que utiliza una empresa para conseguir sus objetivos, estos instrumentos se clasifican en cuatro grandes grupos que se denominan las cuatro P de marketing y que a continuación se explican:

- Producto
- Plaza o Distribución
- Precio
- Promoción

2.1.3.7.1 Producto.- En tal sentido **Lamb-Hair-McDaniel (2009)** exponen: Se define como producto a todo aquello favorable o desfavorable, que una persona recibe en un intercambio. Un producto puede ser un bien tangible como es: empaque, estilo, color, opciones y tamaños son algunas características típicas del producto. Los intangibles, como el servicio, la imagen del vendedor, la reputación del fabricante y la forma en que los consumidores creen que otras personas verán al producto.

Mientras que **Díaz-Medellín et al. (2011)** proponen: Producto es el resultado de la interacción entre mano de obra, maquinaria y materiales, que intervienen en un proceso que se llama transformación de lo cual puede resultar un bien o un

servicio. De la misma forma y desde el punto de vista del marketing se podría dar la siguiente definición: “Cualquier objeto que se puede ofrecer a un mercado para su atención, adquisición, uso o consumo y que podría satisfacer un deseo o una necesidad”.

2.1.3.7.2 Precio.- Según **Ortega (2010)** indica: El precio se refiere a la cantidad de dinero que se tendrá que dar a cambio de los bienes o servicios.

Por otra parte **Kotler-Armstrong (2010)** consideran: El precio es la cantidad de dinero que se cobra por un producto o servicio. Un precio es la suma de los valores que los clientes dan a cambio de los beneficios de tener o usar el producto o servicio. El precio sigue siendo uno de los elementos más importantes en la determinación de la participación de mercado y de la rentabilidad de una compañía.

2.1.3.7.3 Plaza o Distribución.- Para **Baca (2010)** dice: Un canal de distribución es la ruta que toma un producto para pasar del productor a los consumidores finales, deteniéndose en varios puntos de esa trayectoria. En cada intermediario o punto en el que se detenga esa trayectoria existe un pago o transacción, además de un intercambio de información. El productor siempre tratará de elegir el canal más ventajoso desde todos los puntos de vista.

Mientras que **Galindo (2009)** concluye: Es la ruta que sigue un producto o servicio desde su proceso de fabricación hasta llegar al consumidor final, involucra a todos los intermediarios que intervienen en este proceso logístico.

2.1.3.7.4 Promoción.- De acuerdo a **Flórez (2012)** indica: La promoción de productos es un medio de dar a conocer y así incentivar las ventas. La forma más usual es la de hacer degustaciones o entrega de productos en sobres de tamaño de muestra gratis para que lo utilicen y si les gusta, lo compren.

En tal sentido **Mesa (2012)** menciona: Consiste en programas que los gerentes diseñan para crear interés o incentivar la compra de un producto dentro de un período de tiempo específico. Son todas las actividades de comunicación diferentes a la publicidad, relaciones públicas y venta personal que se desarrolla para impulsar y estimular al consumidor a la compra inmediata de un

bien o servicio, mejorando con ello el desempeño de los intermediarios y vendedores.

2.1.3.7.5 Publicidad.- Según **Marcuse (2012)** se refiere: Actividad destinada a la promoción de productos mediante el uso de varios medios de difusión como la prensa, la radio, la televisión, el internet, los afiches, etc. Los publicistas profesionales usan una gran diversidad de métodos para llamar la atención del público, lo hacen mediante imágenes, eslóganes, artículos, películas de o corto metraje y canciones. Resumen el humor al factor sorpresa, al sentido estético y a los apetitos de las personas a las cuales la publicidad está dirigida.

Por lo tanto **Flórez (2012)** expresa: Lo medios publicitarios a utilizar, dependen en gran medida, del presupuesto que se disponga para dar a conocer el producto. Se puede utilizar los medios de radio, prensa, televisión e internet. O en su defecto, otros medios publicitarios más económicos como el perifoneo, pasacalles, pancartas, plegables, etc.

2.1.3.8 Comercialización

En tal sentido **Ámez (2010)** indica: La comercialización es el proceso a través del cual los productos pasan desde los puntos de producción a los de venta. Normalmente se compone de varias fases intermedias como la de compraventa por parte de mayoristas y minoristas, promoción del producto, estudios de mercado, distribución, etc.

Para **Mesa (2012)** concluye: Se relaciona con todas las actividades a desarrollar por parte de fabricantes e intermediarios para ajustar el producto a las necesidades del mercado. Incluye acciones de precio, distribución, comunicaciones de marketing y servicio posventa.

2.1.3.9 Proveedores

Por lo tanto **Sapag et al. (2009)** proponen: El mercado de los proveedores puede llegar hacer determinante en el éxito o en el fracaso de un proyecto. De ahí la necesidad de estudiar si existe disponibilidad de los insumos requeridos y cuál es el precio que deberá pagarse para garantizar su abastecimiento. La

información que se obtenga de los proveedores podrá influir hasta en la selección de la localización del proyecto.

Por otra parte **Kotler-Armstrong (2010)** dicen: Los proveedores constituyen un eslabón importante dentro del sistema general de la empresa de generación de valor para los clientes. Proporcionan los recursos que necesita la compañía para producir sus bienes y servicios.

Criterio personal: El estudio de mercado es uno de los primeros estudios que se debe aplicar para el desarrollo de un proyecto de inversión o factibilidad, este permite conocer la demanda insatisfecha que existe en el mercado, determinar el precio, calidad, distribución y posicionamiento del producto o servicio que se ofrecerá y que el consumidor estará dispuesto a pagar de acuerdo a sus necesidades y disponibilidad de los recursos económicos que tenga, es decir es un beneficio social para el mejoramiento de la población.

2.1.4 Estudio Técnico

2.1.4.1 Tamaño

Según **Rojas (2009)** menciona: El tamaño de un proyecto se refiere a la escala o nivel de producción que puede alcanzar, es decir, la capacidad de producción a la que se ha decidido operarlo durante un período de tiempo. El tamaño del proyecto dependerá por lo tanto a las dimensiones de sus instalaciones y la capacidad máxima de producción, teniendo en cuenta los aspectos económicos y técnicos.

En tal sentido **Prieto (2012)** manifiesta: La dimensión o tamaño de un proyecto se define como su capacidad de producción en un determinado período de tiempo de funcionamiento. El tamaño del proyecto se puede dar en número de unidades producidas, valor total de la producción, número de personas ocupadas en su vida útil, valor de los activos totales, monto de la inversión, cantidad de maquinaria utilizada, número de personas beneficiadas, etc.

2.1.4.2 Localización

Mientras que **Miranda (2012)** concluye: El estudio de localización se orienta a analizar las diferentes variables que determinan el lugar donde finalmente se ubicará el proyecto, buscando en todo caso una mayor utilidad o una minimización de costos.

Por otra parte **Ortega (2010)** define: El estudio de localización tiene como propósito encontrar la ubicación más ventajosa para el proyecto; es decir la opción que cubra las exigencias o los requerimientos necesarios, que contribuya a minimizar los costos de inversión y los gastos durante el período productivo del proyecto.

2.1.4.2.1 Macro Localización.- Para **Galindo (2009)** indica: Mediante este sistema podemos ubicar el país, y la región o sitio donde estará ubicada la empresa y sus áreas de influencia, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: geográficos (contratistas, proveedores de materias primas, o cerca de los clientes); climáticos (la empresa podrá ser ubicada en clima frío, medio o cálido); malla vial, fluvial, aérea o férrea (esta ubicación dependerá del tipo de transporte requerido por nuestra empresa para el desarrollo de sus productos o servicios).

De acuerdo a **Rojas (2009)** propone: La macro localización consiste en la ubicación de la empresa en el país y en el espacio rural y urbano de alguna región.

2.1.4.2.2 Micro Localización.- Según **Galindo (2009)** sostiene: Permite analizar en forma específica el área de influencia de la empresa, teniendo en cuenta la ciudad, el barrio o sector y la dirección de la misma, adicionalmente podemos analizar los factores locales que le permitirán evaluar su capacidad de éxito o de fracaso. Los aspectos que debe tener en cuenta la organización son los siguientes: estrato, área de influencia, competidores y clientes.

Mientras que **Rojas (2009)** dice: La micro localización es la determinación del punto preciso donde se construirá la empresa dentro de la región, y en ésta se hará la distribución de las instalaciones en el terreno elegido.

2.1.4.3 Ingeniería del Proyecto

De tal forma **Miranda (2012)** se refiere: El estudio de ingeniería está orientado a buscar una función de producción que optimice la utilización de los recursos disponibles en la elaboración de un bien con la prestación de un servicio. La tecnología ofrece diferentes alternativas de utilización y combinación de factores productivos, que suponen también efectos sobre las inversiones, los costos e ingresos determinando efectos significativos en el proyecto.

Por otra parte **Prieto (2012)** manifiesta: La ingeniería del proyecto se refiere aquella parte del estudio técnico, que se relaciona con su fase de producción; que permite optimizar los recursos disponibles para la fabricación del producto o la prestación del servicio. Para realizar este estudio, se hace necesario tomar en consideración lo siguiente: características del producto, programa de producción, descripción del proceso de producción, requerimientos de insumos y mano de obra, cronogramas de construcción e inversiones.

2.1.4.4 Análisis Ambiental

De acuerdo a **Sapag-Sapag (2009)** concluyen: La gestión ambiental sugiere introducir en la evaluación de proyectos las normas ISO 14000, consisten en una serie de procedimientos asociados a dar una mejora ambiental continua de los productos y servicios que proporcionará la inversión, con los menores costos futuros de una eventual reparación de los daños causados en el medio ambiente. Se diferencian de las normas ISO 9000, que garantizan a los consumidores que los productos y servicios del proyecto cumplen con determinados requisitos de calidad.

Para **Mokate (2009)** expone: Se centra principalmente en dos temas: el análisis del impacto de proyecto sobre el medio ambiente (con el fin de minimizar deterioros causados por el proyecto) y el análisis del efecto del entorno sobre el proyecto (para aportar a la adecuada formulación del mismo). Busca identificar, cuantificar y valorar los diversos impactos de un proyecto, tanto en el corto plazo como en el largo plazo, sobre el entorno. Asimismo, debe analizar en profundidad los posibles efectos del entorno sobre el proyecto.

Criterio personal: Por medio de este estudio se podrá conocer el tamaño del proyecto, es decir la capacidad de producción del bien o servicio a desarrollarse, determinar la localidad más adecuada para su respectivo funcionamiento de acuerdo a la zona geográfica macrolocalización y finalmente identificar el sitio preciso para su ubicación microlocalización, por último permite conocer el impacto ambiental que el estudio tendrá en la ejecución del proyecto.

2.1.5 Estudio Económico

2.1.5.1 Inversión

De acuerdo a **Marcuse (2012)** menciona: Inversión es la colocación de dinero con el propósito de obtener un rendimiento satisfactorio o una ganancia de capital. Invertir presupone la compra de algo con la intención de guardarlo sólo mientras resulta beneficioso o para venderlo en una fecha posterior para hacer una ganancia.

Por otro lado **Zapata (2009)** concluye: La inversión es toda adquisición de medios de producción, e inclusive la colocación en valores mobiliarios con el objeto de conseguir una renta.

2.1.5.2 Financiamiento

Según **Chiriboga (2009)** opina: Es proporcionar los fondos que necesitan las empresas bajo las condiciones más favorables y de acuerdo con los objetivos establecidos.

En tal sentido **Ortega (2010)** define: Deberá entenderse por financiamiento el total de los recursos requeridos para llevar a cabo las inversiones. En general el financiamiento puede ser crediticio cuando proviene de una institución financiera; con recursos propios cuando la fuente es una aportación del promotor o nuevas suscripciones de capital; o con recursos ajenos cuando los fondos provienen de aportaciones federales, estatales o de la comunidad.

2.1.5.3 Capital de Trabajo

Para **Rojas (2009)** dice: El capital de trabajo es la parte de la inversión orientada a financiar los desfases entre el momento en que se producen los egresos correspondientes a la adquisición de insumos y los ingresos generados por la venta de bienes o servicios, que constituyen la razón de ser del proyecto. Los contadores utilizan el término capital de trabajo como resultado de la ecuación: Activos Corrientes – Pasivos Corrientes.

Por otro lado **Van-Wachowicz (2010)** sostienen: El término capital de trabajo, en general se refiere al capital de trabajo neto, que es la diferencia de dinero entre los activos corrientes y los pasivos corrientes. Ésta es una medida de grado en el que la empresa está protegida contra los problemas de liquidez. Desde un punto de vista administrativo, tiene poco sentido hablar de intentar manejar activamente una diferencia neta entre los activos y los pasivos corrientes, en particular esa diferencia cambia de manera continua.

2.1.5.4 Costos

De acuerdo a **Zapata (2009)** indica: El costo es aquel valor de adquisición o producción de un bien o servicio en una empresa.

Mientras que **Díaz-Medellín et al. (2011)** expresan: Los costos son factores internos que afectan la fijación de precios y vienen a ser el piso del cual no debemos pasar; si se fijan los precios por debajo de los costos totales, pues simplemente se está trabajando a pérdida; incluso en épocas difíciles lo que se debe buscar es llegar a un punto de equilibrio, y es lograr ventas en las que los ingresos igualen los costos.

2.1.5.4.1 Costos Fijos.- Según **Graue (2009)** señala: Los costos fijos (CF) son aquellos que no dependen del volumen de producción, como la renta de instalaciones, el pago de intereses por un préstamo, o los empleados de base; es decir, todos los gastos independientes del nivel de producción.

Por otra parte **Kotler-Armstrong (2010)** manifiestan: Los costes fijos (también conocidos como gastos generales) son costes que no varían con el nivel de producción o ventas. Por ejemplo, las empresas tienen que pagar facturas

todos los meses por el alquiler, la calefacción, los intereses y los sueldos de los ejecutivos, independientemente de cuál sea su producción.

2.1.5.4.2 Costos Variables.- En tal efecto **Graue (2009)** define: Los costos variables (CV) se incrementan al aumentar la producción. Estos pueden ser la materia prima, los energéticos necesarios para la producción y los trabajadores extra que se contraten.

Por otro lado **Kotler-Armstrong (2010)** dicen: Los costes variables varían directamente en función del nivel de producción. Estos costes tienden a ser los mismos por cada unidad producida. Se denomina costes variables porque el total varía en función del número de unidades producidas.

2.1.5.4.3 Costos Totales.- De acuerdo a **Díaz-Medellín et al. (2011)** sostienen: Los costos totales que representan la suma de los costos fijos y los costos variables. El objetivo en la fijación de precios es optimizar los costos de manera que pueda tener un mayor rango de acción en el momento de fijar precios; si en el proyecto se logran establecer costos realistas que representen verdaderas eficiencias, puede ser un factor estratégico para el negocio.

Para **Mochón (2011)** se refiere: Los costos totales son iguales a los costes fijos más los costes variables y representan el menor gasto necesario para producir cada nivel de output.

2.1.5.5 Presupuesto

Según **Marcuse (2012)** indica: El presupuesto es una estimación de los ingresos y de los gastos que pueden preverse para un determinado período de tiempo. El presupuesto es un instrumento necesario para el establecimiento de una política o una estrategia gerencial. Además, ayuda a controlar los gastos y mantenerlos dentro de parámetros razonables en relación con las entradas previstas y a los beneficios que se quieren obtener.

Mientras que **Toro (2011)** propone: Una definición más formal de un presupuesto podría ser esta: “Es la expresión cuantitativa de un plan de acción propuesto por la administración de una empresa para un determinado período de tiempo”. Cubre los aspectos financieros y no financieros de este plan,

pudiendo mencionar entre los de tipo financiero los ingresos esperados, el flujo de caja y los estados financieros.

2.1.5.6 Depreciación

En tal sentido **Díaz-Medellín et al. (2011)** consideran: Entendida como la pérdida de valor de un activo producida por factores como la edad y la obsolescencia, entre otros. También se entiende como el costo (valor) de uso, de utilización, o de disponibilidad de un activo fijo depreciable.

Por otra parte **Marcuse (2012)** opina: La depreciación en sí consiste en la pérdida gradual del valor de un activo fijo (como un edificio, maquinaria, equipos de oficina, automóviles, etc.). En un período determinado por razones de desgaste, deterioro, y/u obsolescencia. La depreciación contable consiste en cargar anualmente como gasto el monto necesario para compensar la pérdida gradual, el valor de dichos activos fijos durante su vida útil.

2.1.5.7 Ingresos

Para **Chiriboga (2009)** sostiene: Cantidad que es pagada o debida a una entidad, a cambio de la venta de sus productos o prestación de un servicio. Es un mero apunte contable a distinguir de los cobros o dinero que la entidad recibe. Cada tipo de ingreso se registra por separado a fin de que los usuarios puedan evaluar la actuación de un banco o entidad financiera.

De acuerdo a **Rojas (2009)** menciona: Los ingresos son estimaciones de dinero que dependen del rigor de estudio de mercado y están sujetos al comportamiento del mercado. Pueden ser: operacionales y no operacionales.

2.1.5.7.1 Ingresos Operacionales.- En tal efecto **Flórez (2012)** define: Los ingresos operacionales son muy importantes en la construcción del flujo de fondos y en la rentabilidad del plan de negocio. Dentro de los operacionales se encuentran las ventas de productos o la prestación de servicios.

Mientras que **Chiriboga (2009)** concluye: Los ingresos operacionales representan los valores en efectivo recibidos por la institución por concepto de ingresos por servicios y ordinarios por operaciones propias de la actividad.

2.1.5.7.2 Ingresos No Operacionales.- Según **Galindo (2009)** se refiere: Los no operacionales son ingresos de efectivo por cuentas por cobrar a empleados, cuentas por cobrar a socios, inversiones, préstamos financieros, intereses recibidos de préstamos efectuados a terceros, etc.

Por otro lado **Flórez (2012)** propuso: Los ingresos no operacionales pueden considerarse los rendimientos que pueden producir los activos por la colocación de excedentes de efectivo.

2.1.5.8 Estado de Resultados

Para **Zapata (2009)** expone: El estado de resultados muestra los efectivos de las operaciones de una empresa y su resultado final, ya sea de ganancia o de pérdida. Muestra también un resumen de los hechos significativos que originaron un aumento o disminución en el patrimonio de la entidad durante un período determinado. El estado de resultados es dinámico, ya que expresa en forma acumulativa las cifras de ingresos, costos y gastos resultantes en un período determinado.

En tal sentido **Galindo (2009)** dice: Refleja el movimiento operacional de la empresa en un período determinado, involucra los ingresos operacionales (ventas) y los ingresos no operacionales (intereses recibidos, deudas de terceros, ventas de activos, etc.).

2.1.5.9 Balance General

Así mismo **Chiriboga (2009)** señala: Es un estado que muestra la situación financiera de una empresa a una fecha determinada. Representa una enumeración de los recursos de la entidad (activos) junto con sus deudas (pasivos) y la participación de los propietarios en el capital contable. Se caracteriza porque los activos (circulantes, fijos, largo plazo, diferidos y otros) debe ser igual a los pasivos (circulantes, fijos, largo plazo, diferidos y otros), más la participación de los socios en la cuenta de capital social y reservas.

Mientras que **Díaz-Medellín et al. (2011)** indican: Estado financiero que representa, a modo de fotografía la situación financiera de la empresa a una fecha determinada lo cual revela la situación de los activos y pasivos de una

empresa. En otras palabras representa la situación financiera o las condiciones de un negocio en un momento dado, según se refleja en los registros contables. Las principales cuentas que conforman un balance son: Activos, Pasivos y Patrimonio.

2.1.5.10 Punto de Equilibrio

Según **Ortega (2010)** concluye: El punto de equilibrio representa el volumen de operación o nivel de utilización de la capacidad instalada, en el cual los ingresos son iguales a los costos. Por debajo de ese punto la empresa incurre en pérdidas y por arriba obtiene utilidades. El punto de equilibrio sería la intersección de la curva de costos totales, con la curva de ingresos a su máxima capacidad de operación.

Por otra parte **Marcuse (2012)** manifiesta: En un negocio o en un proyecto, el punto de equilibrio es el nivel que tiene que alcanzar una variable para obtener que los ingresos y los gastos se compensen (o sea, que no haya beneficio ni pérdida).

Criterio personal: A través de este estudio se busca ordenar y sistematizar la información de los requerimientos de carácter monetario que demandará el proyecto de inversión como los ingresos y costos de operación que se puede deducir de los estudios previos, asimismo se puede elegir el financiamiento apropiado generados por recursos propios u otorgados por el sector financiero que la inversión requerirá para su ejecución y de esta forma analizar los procesos para determinarlos en la evaluación financiera.

2.1.6 Evaluación Financiera

2.1.6.1 Flujos de Fondos Netos

Para **Flórez (2012)** dice: El flujo de caja utilizado en la proyección financiera compila los conceptos de flujo de caja operativo, financiero y del inversionista. Los rubros que se incluyen son los que tienen movimiento al proyectar cifras del estado de resultados o del balance general. Por consiguiente el flujo de caja refleja las entradas y salidas de dinero hasta el día antes de iniciar

operaciones. Este período se conoce como el flujo de caja inicial o el del período cero.

Por otro lado **Baena (2012)** se refiere: Es un estado financiero básico de propósito general, que presenta información pertinente sobre los cobros y pagos de efectivo o sus equivalentes en una empresa durante un período, partiendo de los resultados y llegando al efectivo neto al final del mismo. Este estado, aunque por sí solo da a conocer cierta información de usos y fuentes de recursos líquidos, se interpreta de mejor manera analizando conjuntamente con los demás estados financieros.

2.1.6.2 Valor Actual Neto (VAN)

Según **Prieto (2012)** menciona: Es el flujo de caja actualizado, es decir la diferencia entre los ingresos y egresos actualizados del proyecto. Es la suma algebraica de ingresos y egresos, medida en dinero de hoy, es decir en el momento cero. Es el índice más seguro y puede asumir un valor positivo, negativo o nulo. La tasa a utilizar para su cálculo es generalmente la tasa de oportunidad.

Así mismo **Sapag (2011)** concluye: El valor actual neto (VAN) es el método más conocido, mejor y más generalmente aceptado por los evaluadores de proyectos. Mide el excedente resultante después de obtener la rentabilidad deseada o exigida y después de recuperar toda la inversión. Para ello, calcula el valor actual de todos los flujos futuros de caja, proyectada a partir del primer período de operación, y resta la inversión total expresada en el momento cero.

2.1.6.3 Tasa Interna de Retorno (TIR)

De acuerdo a **Mokate (2009)** indica: La tasa interna de retorno (TIR) se define como la tasa de descuento intertemporal a la cual los ingresos netos del proyecto apenas cubren los costos de inversión, de opresión y de rentabilidades sacrificadas. Es la tasa de interés que, utilizada en el cálculo del VPN, hace que el valor presente neto del proyecto sea igual a cero. Es otras palabras, indica la tasa de interés de oportunidad para la cual el proyecto apenas será aceptable.

Mientras que **Galindo (2009)** manifiesta: Es la tasa que hace que el valor presente neto sea igual a cero, es decir que reduce a cero los ingresos y egresos del proyecto, incluyéndose la inversión inicial que realizaron los socios en el proyecto.

2.1.6.4 Relación Beneficio Costo

Para **Rojas (2009)** define: La relación beneficio costo (B/C) se define como la razón del valor equivalente de los beneficios con respecto al valor equivalente de los costos. La medida del valor equivalente aplicado puede ser VP, VF o VA, la más usual es VP. La relación beneficio/costo también se conoce como la razón de ahorros-inversión (RAI) en algunos estamentos gubernamentales extranjeros.

En tal sentido **Sapag (2011)** propone: La relación-costo compara el valor actual de los beneficios proyectados con el valor actual de los costos, incluida la inversión. El método lleva a la misma regla de decisión del VAN, ya que cuando este es 0, la relación beneficio-costo es igual a 1. Si el VAN es mayor que 0, la relación es mayor que 1, y si el VAN es negativo, esta es menor que 1.

2.1.6.5 Período de Recuperación

Según **Ortega (2010)** señala: El método de período de recuperación, conocido también como método de reembolso, tiene como objetivo determinar el tiempo necesario para que el proyecto genere los recursos suficiente para recuperar la inversión realizada en él, es decir los años, meses y días que habrán de transcurrir para que la erogación realizada se rembolse.

Por otro lado **Rojas (2009)** expresa: Este método consiste en determinar el tiempo que tarda un proyecto, en ser pagado y se determina mediante restas sucesivas de uno por uno los flujos de efectivo a la inversión original, hasta que ésta quede saldada, de tal forma que si la inversión se amortiza en un menor o igual al horizonte del proyecto, éste se considera viable y se acepta, caso contrario se rechaza.

Criterio personal: Finalmente la evaluación financiera permite conocer la rentabilidad o viabilidad del proyecto a través de varios métodos de verificación

como son: VAN, TIR, Relación Beneficio Costo y el Periodo de Recuperación básicos para la toma de decisiones en la ejecución del proyecto de inversión.

2.2 Fundamentación Conceptual

2.2.1 Estudio de Factibilidad

De acuerdo a **Sapag-Sapag (2009)** señalan: El estudio más acabado, denominado “factibilidad”, se elabora sobre la base de antecedentes precisos obtenidos mayoritariamente a través de fuentes de información primarias. Las variables cualitativas son mínimas, comparadas con las de estudios anteriores. El cálculo de las variables financieras y económicas debe ser lo suficientemente demostrativo para justificar la valoración de los distintos ítems. Este estudio constituye el paso final de la etapa de preinversión.

Según **Ortega (2010)** expresa: Factibilidad es el estudio final o de preinversión derivado de información primaria (de campo) bajo los siguientes elementos: mercado y comercialización, tecnología, inversiones, presupuesto y financiamiento, organización, evaluación económica y social, impacto ambiental, macro y micro localización, marco jurídico.

2.2.2 Centro de Acopio

Un centro de acopio es una instalación física permanente o temporal, destinada a la recepción de bienes o insumos adquiridos para la venta en donde se selecciona, empaca y prepara, para su venta.

Disponible en: (www.repositorio.utn.edu.ec)

Son instalaciones administradas por un comité, que cumplen la función de concentrar o reunir la producción de hortalizas y frutas de pequeños productores, para que puedan competir en cantidad y calidad; los mismos están equipados con máquinas de alta tecnología, que realizan el lavado sanitario, secado, selección, procesamiento y empaque de productos, para luego ser enviados a los mercados mayoristas urbanos, distritales, supermercados, etc. Disponible en: (www.santacruz.gob.bo/productiva/apoyo/agricola/acopio/contenido)

Un centro de acopio para frutas y hortalizas tiene que considerar como factor determinante la perecibilidad de estos productos que varía en forma muy significativa entre ellos. En efecto, factores como temperatura, humedad, ventilación y manejo los afectarán en forma muy diferente y habrá que conocer con exactitud su influencia en cada uno de los productos a comercializar para fijar las especificaciones de manejo.

Disponible en: (www.books.google.com.ar/books?id=)

2.2.3 Estudio de Mercado

Para **Sapag (2011)** señala: El estudio de mercado en cualquier tipo de proyecto constituye una fuente de información de suma importancia tanto para estimar la demanda como para proyectar los costos y definir precios, aunque es frecuente, sin embargo incurrir en el error de considerarlo únicamente como un análisis de la demanda y de los precios del producto que se fabricará o del servicio que se ofrecerá.

En tal sentido **Baca (2010)** manifiesta: Con éste nombre se denomina la primera parte de la investigación formal del estudio. Consta de la determinación y cuantificación de la demanda y oferta, el análisis de los precios y el estudio de la comercialización. Aunque la cuantificación de la oferta y demanda pueda obtenerse fácilmente de fuentes de información secundarias, es recomendable la investigación de las fuentes primarias, pues proporciona información directa, actualizada y más confiable que cualquier otro tipo de fuente de datos.

2.2.4 Estudio Técnico

De acuerdo a **Mokate (2009)** sostiene: El estudio técnico se basa en un análisis de la función de producción que indica cómo combinar los insumos y recursos utilizados por el proyecto para que se cumpla el objetivo de manera efectiva y eficiente. Este estudio es realizado por especialistas en el campo de proyecto (ingenieros, educadores, técnicos, etc.) y propone identificar técnicas que permitirían lograr los objetivos del proyecto y además cumplir con las normas técnicas (ambientales, agrónomas, sectoriales, de seguridad, etc.).

Para **Meza (2012)** indica: Este estudio pretende verificar la posibilidad técnica de fabricación del producto o producción del servicio, para lograr los objetivos del proyecto. Su objetivo es determinar si es posible lograr producir y vender el producto o servicio con la calidad, cantidad y costo requerido; a través de tecnologías, maquinarias, equipos, insumos, materias primas, procesos, recursos humanos, etc. Este estudio es realizado por expertos en el campo objetivo del proyecto de inversión (ingenieros, técnicos, arquitectos, etc.).

2.2.5 Estudio Económico

Según **Baca (2010)** dice: La antepenúltima etapa del estudio es el análisis económico. Su objetivo es ordenar y sistematizar la información de carácter monetario que proporcionan las etapas anteriores y elaborar los cuadros analíticos que sirven de base para la evaluación económica.

En tal sentido **Ortega (2010)** expresa: El estudio económico consiste en un estudio de factibilidad que determina variables financieras y económicas confiables. Este elemento requiere de la cuantificación, por medio de flujos de caja, de beneficios y costos monetarios si se implementase el proyecto. El aspecto económico incluye una dimensión microeconómica: Análisis interno del proyecto (referente a la empresa); y una macroeconómica: Análisis externo del proyecto (referente a la economía como unidad de producción).

2.2.6 Evaluación Financiera

De acuerdo a **Meza (2012)** define: La evaluación financiera de proyectos es el proceso mediante el cual, una vez definida la inversión inicial, los beneficios futuros y los costos durante la etapa de operación, se puede determinar la rentabilidad del proyecto. La evaluación financiera de un proyecto, antes que mostrar el resultado contable de una operación en la cual puede haber una pérdida o una utilidad, tiene como propósito principal determinar la conveniencia de emprender o no un proyecto.

En tal sentido **Prieto (2012)** propone: Mide el beneficio en dinero que el proyecto produce, maximizando las ganancias y se basan en el análisis del

aspecto financiero para calcular la rentabilidad de las inversiones y qué ingresos y egresos tendrá el proyecto en su fase de ejecución.

2.3 Fundamentación Legal

2.3.1 Constitución de la República del Ecuador

Capítulo tercero

Sección novena

Personas usuarias y consumidoras

Art. 52.- Las personas tiene derecho a disponer de bienes y servicios de óptima calidad y a elegirlos con libertad, así como a una información precisa y no engañosa sobre su contenido y características.

La ley establecerá los mecanismos de control de calidad y los procedimientos de defensa de las consumidoras y consumidores; y las sanciones por vulneración de estos derechos, la reparación e indemnización por deficiencias, daños o mala calidad de bienes y servicios, y por la interrupción de los servicios públicos que no fuera ocasionada por caso fortuito o fuerza mayor.

Art. 54.- Las persona o entidades que presten servicios públicos o que produzcan o comercialicen bienes de consumo, serán responsables civil y penalmente por la deficiente prestación del servicio, por la calidad defectuosa del producto, o cuando sus condiciones no estén de acuerdo con la publicidad efectuada con la descripción que incorpore.

Las personas serán responsables por la mala práctica en el ejercicio de su profesión, arte u oficio, en especial aquellas que pongan en riesgo la integridad o la vida de las personas.

Capítulo tercero

Soberanía alimentaria

Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos

y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

Para ello, será responsabilidad del Estado:

1. Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.
2. Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.
3. Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.
4. Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como las de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.
5. Generar sistemas justos y solidarios de distribución y comercialización de alimentos. Impedir prácticas monopólicas y cualquier tipo de especulación con productos alimenticios.
6. Prevenir y proteger a la población del consumo de alimentos contaminados o que pongan el riesgo su salud o que la ciencia tenga incertidumbre sobre sus efectos.

Capítulo sexto

Sección tercera

Formas de trabajo y su retribución

Art. 325.- El Estado garantizará el derecho al trabajo. Se reconocen todas las modalidades de trabajo, en relación de dependencia o autónomas, con inclusión de labores de autosustento y cuidado humano; y como actores sociales productivos, a todas las trabajadoras y trabajadores.

Art. 326.- El derecho al trabajo se sustenta en los siguientes principios:

1. El Estado impulsará el pleno empleo y la eliminación del subempleo y del desempleo.
2. Los derechos laborales son irrenunciables e intangibles. Será nula toda estipulación en contrario.
3. El trabajo de igual valor corresponderá igual remuneración.
4. Toda persona tendrá derecho a desarrollar sus labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar.
5. Se garantizará el derecho y la libertad de organización de las personas trabajadoras, sin autorización previa. Este derecho comprende el de formar sindicatos, gremios, asociaciones y otras formas de organización, afiliarse a las de su elección y desafiliarse libremente. De igual forma se garantizará la organización de los empleadores. Disponible en:

(www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf)

2.3.2 Servicio de Rentas Internas (SRI)

El Servicio de Rentas Internas (SRI) es una entidad técnica y autónoma que tiene la responsabilidad de recaudar los tributos internos establecidos por Ley mediante la aplicación de la normativa vigente. Su finalidad es la de consolidar la cultura tributaria en el país para incrementar sostenidamente el cumplimiento voluntario de las obligaciones tributarias por parte de los contribuyentes.

2.3.2.1 Derechos del Contribuyente

El SRI respeta los derechos del contribuyente; por esta razón se ha fortalecido este departamento que tiene como objetivo: promover, difundir, salvaguardar las garantías de los contribuyentes, analizando, canalizando y atendiendo oportuna y eficientemente las actuaciones de la institución, así como proponer y coordinar la adopción de mecanismos que permitan corregir deficiencias detectadas en los procesos.

2.3.2.2 Comprobantes de venta, retención y documentos complementarios

Art. 1.- Comprobantes de venta: Son comprobantes de venta los siguientes documentos que acreditan la transferencia de bienes o la prestación de servicios o la realización de otras transacciones gravadas con tributos:

- Facturas.
- Notas de venta -RISE.
- Liquidaciones de compra de bienes y prestación de servicios.
- Tiquetes emitidos por máquinas registradoras.
- Boletos o entradas a espectáculos públicos, y,
- Otros documentos autorizados en el presente reglamento.

Art. 2.- Documentos complementarios: Son documentos complementarios a los comprobantes de venta, los siguientes:

- Notas de crédito.
- Notas de débito, y,
- Guías de remisión.

Art. 3.- Comprobantes de retención: Son comprobantes de retención los documentos que acreditan las retenciones de impuestos realizadas por los agentes de retención en cumplimiento de lo dispuesto en la Ley de Régimen Tributario Interno, este reglamento y las resoluciones que para el efecto emita el Director General del Servicio de Rentas Internas.

Disponible en: (www.sri.gob.ec/web/10138/92)

2.3.3 Registro Único de Contribuyente (RUC)

Para **Pinargote-Pita (2010)** consideran: Es un sistema que tiene por objetivo registrar e identificar a los contribuyentes y proporcionar información a la Administración Tributaria. El número de inscripción en el RUC es personal e intransferible. Es el número que identifica a cada contribuyente que realiza una actividad económica.

Están obligados a inscribirse todas las personas naturales y jurídicas, nacionales y extranjeros, que inicien o realicen actividades económicas en forma permanente u ocasional o que sean titulares de bienes o derechos que generen u obtengan ganancias, beneficios, remuneración, honorarios y otras rentas sujetas a tributación en el Ecuador. Disponible en: (www.sri.gob.ec.)

2.3.3.1 Requisitos para obtener el RUC

Personas Naturales

- Original de la cédula de identidad.
- Fotocopia de la cédula de identidad.

Personas Jurídicas

- Copia de la escritura de constitución de la compañía con la certificación de inscripción, Ley de creación o Acuerdo Ministerial, según corresponda.
- Nombramiento del representante legal y su inscripción en el registro mercantil.
- Fotocopia de la cédula de identidad y papeleta de votación del representante legal. En el caso de extranjeros fotocopia original de la cédula de identidad, pasaporte y censo de extranjeros.
- Fotocopia de un documento que certifique la dirección de la empresa.
- Llenar el formulario. Disponible en: (www.sri.gob.ec/web/10138/92)

2.3.4 Rise

El RISE (siglas de Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano), es un sistema impositivo cuyo objetivo es facilitar y simplificar el pago de impuestos de un determinado sector de contribuyentes.

2.3.4.1 Quiénes se pueden inscribir en el RISE

Las personas naturales, cuyos ingresos no superen los USD 60,000 dentro de un período fiscal, es decir entre el 1 de enero hasta el 31 de diciembre.

2.3.4.2 Beneficios que ofrece el Rise

El Rise ofrece los siguientes beneficios:

- No necesita hacer declaraciones, por lo tanto se evita los costos por compra de formularios y contratación de terceras persona.
- Se evita que le hagan retenciones de impuestos.
- Entregar comprobantes de venta simplificados en los cuales solo se llenará fecha y monto de venta.
- No tendrá obligación de llevar contabilidad.
- Por cada nuevo trabajador que incorpore a su nómina y que sea afiliado en el IESS, Ud se podrá descontar un 5% de su cuota, hasta llegar a un máximo del 50% de descuento.

2.3.4.3 Requisitos que debe cumplir una persona que quiera acogerse al RISE

- Presentar el original y copia a color de la cédula de identidad o ciudadanía.
- Presentar el último certificado de votación.
- Presentar original y copia de una planilla de agua, luz, teléfono o contrato de arrendamiento, o comprobante de pago del impuesto predial, o estado de cuenta bancaria o tarjeta de crédito. (de los 3 últimos meses).

Disponible en: (www.tramitesciudadanis.gob.ec/tramite.php?cd=99)

2.3.5 Ley de Régimen Tributario Interno

Las personas naturales que realicen actividades empresariales, industriales, comerciales, agrícolas, pecuarias, forestales o similares, artesanos, agentes, representantes y trabajadores autónomos que para su actividad económica tienen costos, demostrables en sus cuentas de ingresos y egresos y en su contabilidad, con arreglo al Reglamento, así como los profesionales, que también deben llevar sus cuentas de ingresos y egresos, podrán además deducir los costos que permitan la generación de sus ingresos.

Art.19.- Obligación de llevar contabilidad.- Están obligadas a llevar contabilidad y declarar el impuesto en base a los resultados que arroje la misma todas las sociedades. También lo estarán las personas naturales y sucesiones indivisas que al primero de enero operen con un capital o cuyos ingresos brutos o gastos anuales del ejercicio inmediato anterior, sean superiores a los límites que en cada caso se establezcan en el Reglamento, incluyendo las personas naturales que desarrollen actividades agrícolas, pecuarias, forestales o similares.

Art. 20.- Principios generales.- La contabilidad se llevará por el sistema de partida doble, en idioma castellano y en dólares de los Estados Unidos de América, tomando en consideración los principios contables de general aceptación, para registrar el movimiento económico y determinar el estado de situación financiera y los resultados imputables al respectivo ejercicio impositivo.

Art. 21.- Estados Financieros.- Los estados financieros servirán de base para la presentación de las declaraciones de impuestos, así como también para su presentación a la Superintendencia de Compañías y a la Superintendencia de Bancos y Seguros. Las entidades financieras así como las entidades y organismos del sector público que, requieran conocer sobre la situación financiera de las empresas, exigirán la presentación de los estados financieros que sirvieron para fines tributarios. Disponible en: (www.derechoecuador.com)

2.3.5.1 Reglamento de la Ley de Régimen Tributario Interno

Art. 37.- Contribuyentes obligados a llevar contabilidad.- Todas las sucursales y establecimientos permanentes de compañías extranjeras y las sociedades definidas como tales en la Ley de Régimen Tributario Interno, están obligadas a llevar contabilidad.

Las personas naturales y las sucesiones indivisas que realicen actividades empresariales y que operen con un capital propio que al inicio de sus actividades económicas o al 1ero de enero de cada ejercicio impositivo hayan superado los USD 60.000 o cuyos ingresos brutos anuales de esas actividades, del ejercicio fiscal inmediato anterior, hayan sido superiores a USD 100.000 o

cuyos costos y gastos anuales, imputables a la actividad empresarial, del ejercicio fiscal inmediato anterior hayan sido superiores a los USD 80.000. Se entiende como capital propio la totalidad de los activos menos pasivos que posea el contribuyente, relacionados con la generación de la renta gravada.

Art. 39.- Principios generales.- Para las personas naturales obligadas a llevar contabilidad y sociedades que no estén bajo el control y vigilancia de las Superintendencias de Compañías o de Bancos y Seguros, la contabilidad se llevará con sujeción a las Normas Ecuatorianas de Contabilidad (NEC) y a las Normas Internacionales de Contabilidad (NIC), en los aspectos no contemplados por las primeras cumpliendo las disposiciones de la Ley de Régimen Tributario Interno y este Reglamento. Disponible en: (www.cip.org.ec)

2.3.6 Acuerdo Ministerial N° 068 del Ambiente - Registro Oficial N° 33 - Miércoles 31 de julio del 2013

Según el Catálogo de Categorización Ambiental Nacional:

Código CCAN	Descripción de las actividades	Categoría
42.2.4.8	Mayoristas de frutas y hortalizas	II
44.5.2.3.1	Mercados de frutas y hortalizas	II

2.3.6.1 Categoría II (Ficha Ambiental)

Dentro de esta categoría se encuentran catalogados los proyectos, obras o actividades cuyos impactos ambientales negativos, o los niveles de contaminación generados al medio ambiente, son considerados de bajo impacto.

2.3.6.2 Ficha Ambiental (FA)

Permite describir de manera general, el marco legal aplicable las principales actividades del proyectos, obras o actividades que según la categoría ambiental nacional, son consideradas de bajo impacto; además se describe su entorno en los aspectos físicos, bióticos y socioeconómicos que propone

medidas a través de un plan de manejo ambiental para prevenir, mitigar y minimizar los posibles impactos ambientales.

2.3.6.3 Plan de Manejo Ambiental (PMA)

Documento que establece en detalle y en orden cronológico las acciones que se requieren para prevenir, mitigar, controlar, corregir y compensar los posibles impactos negativos o acentuar los impactos positivos causados en el desarrollo de una acción propuesta. Por lo general, el plan de manejo ambiental consiste de varios programas, dependiendo de las características del proyecto, obra o actividad propuesto.

2.3.6.4 Categorización Ambiental Nacional (CAN)

Es el proceso de selección, depuración, ordenamiento, valoración, estratificación, de los proyectos, obras o actividades existentes en el país, en función de las características particulares de éstos y de los impactos y riesgos ambientales.

Todos los proyectos, obra o actividades a desarrollarse en el país, deberán regularizar ambientalmente, conforme a la normativa ambiental aplicable y a la categorización ambiental nacional.

2.3.6.5 Catálogo de la Categorización Ambiental Nacional (CCAN)

Es un listado de proyectos, obras o actividades existentes en el país, como resultado de un proceso de depuración, selección, estudio y estratificación de éstas, en función de algunos criterios como son impactos ambientales negativos generados al ambiente, niveles de contaminación, área en la que se ubica el proyecto, actividad a realizar, entre otras.

2.3.6.6 Licencia Ambiental (LA)

Es la autorización que otorga la autoridad competente a una persona natural o jurídica, para la ejecución de un proyecto, obra o actividad. En ella se establecen los requisitos, obligaciones y condiciones que el beneficiario debe cumplir para prevenir, mitigar o corregir los efectos indeseables para el proyecto, obra o actividad autorizada pueda causar en el ambiente.

2.3.6.7 Registro del Promotor en el Sistema Único de Información Ambiental (SUAI)

Previamente a registrar cualquier proyecto, obra o actividad en la SUAI, el promotor deberá contar con un nombre de usuario y contraseña que será asignado por el sistema. Para obtener el nombre de usuario y contraseña el promotor deberá seguir los siguientes pasos:

- Ingreso a la página WEB www.ambiente.gob.ec (SUAI)
- Ingresar en el link “Registrarse” y,
- Llenar el formulario que se despliega, con los datos solicitados por el sistema.

En el término de 48 horas, el Sistema Único de Información Ambiental (SUAI) notificará al proponente en su dirección de correo electrónico; si el proceso de registro fue exitoso, y le asignará un nombre de usuario y contraseña.

2.3.7 Permiso y Patente Municipal

Este permiso o documento se lo obtiene en las oficinas de la Muy Ilustre Municipalidad del Cantón Quevedo. Presentando la siguiente documentación:

- Copia del RUC o Rise.
- Copia de la Cédula de Identidad del propietario o representante legal.
- Copia de la Papeleta de votación del propietario o representante legal.
- Copia de planilla de energía eléctrica o agua.
- Formulario para patente (comprar en ventanillas de recaudación).
- Certificado de no adeudar (comprar en ventanillas de recaudación).
- Certificado de no deber agua potable (ventanilla # 6 tesorería).
- Croquis de la ubicación del establecimiento.

2.3.8 Permiso de Dirección de Higiene Municipal

Para poder acceder a este permiso los empleados de la empresa sin excepción alguna, deberán someterse a exámenes médicos para comprobar su estado de salud, más aun al tratarse de una empresa que provea a sus clientes productos

de consumo masivo y de primera necesidad. Además se deberá presentar la siguiente documentación:

- Especie de habilitación y funcionamiento.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Copia de la Cédula de Identidad del propietario o representante legal.
- Copia de la Papeleta de votación del propietario o representante legal.
- Certificado de salud por cada uno de los empleados de la empresa.

2.3.9 Permiso de Funcionamiento del Ministerio de Salud Pública

Este permiso sirve para facultar el funcionamiento de establecimientos o actividades comerciales sujetos al control sanitario. Documento que se lo obtiene en la Dirección Provincial de Salud previamente cumplido los incisos anteriores y presentando la siguiente documentación:

- Permiso de Dirección de Higiene Municipal.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Copia del Certificado de funcionamiento del Cuerpo de Bomberos.
- Certificado de salud ocupacional por cada uno de los empleados de la empresa.
- Copia de la Cédula de Identidad del propietario o representante legal.
- Copia de la Papeleta de votación del propietario o representante legal.
- Solicitud de inspección.
- Ficha de inspección.
- Croquis del establecimiento.
- Plano de ubicación del establecimiento.

2.3.10 Permiso de Funcionamiento del Cuerpo de Bomberos

Este permiso sirve para facultar el funcionamiento de establecimientos o actividades comerciales y es emitido por el Benemérito Cuerpo de Bomberos del Cantón. Para obtener este permiso se debe presentar los siguientes requisitos:

- Solicitud de inspección.
- Informe de la inspección.
- Copia de la Cédula de Identidad del propietario o representante legal.
- Copia de la Papeleta de votación del propietario o representante legal.
- Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC).
- Copia de la patente municipal.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1 Materiales y Métodos

3.1.1 Materiales y Equipos utilizados

En este proyecto de investigación se utilizó los siguientes materiales y equipos para el desarrollo del mismo:

Detalle	Valor Total
Computadora	799,00
Libros y revistas	52,00
Internet	40,00
CD's	3,45
Memory Flash	7,65
Hojas A4	13,60
Esferos	0,70
Impresión	150,00
Anillados/Empastados	36,00
Fotocopiadora	20,00
Calculadora	25,00
Cámara fotográfica	143,50
TOTAL	1.290,90

Elaborado por: Autora

3.1.2 Métodos de Investigación

Entre los métodos científicos utilizados se encuentran los siguientes:

3.1.2.1 Método Histórico – Lógico

A través de este método se recolectó la información de libros, folletos, internet y documentos en general para determinar la importancia que tiene el estudio de factibilidad para la implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo.

3.1.2.2 Método Analítico – Sintético

Este método sirvió para la tabulación de resultados de la encuesta mediante la realización del estudio de mercado.

3.1.2.3 Método Inductivo – Deductivo

Este método deduce propiedades o relaciones partiendo de lo particular a lo general. Se utilizó en el análisis de datos, de los comerciantes dedicados a la comercialización de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo de manera lógica, y en los resultados que se obtuvo a través de la investigación de campo durante el proceso de desarrollo del proyecto.

3.1.2.4 Método de Observación

La aplicación de este método sirvió para buscar y elaborar nuevas explicaciones de los fenómenos observados, para ello se realizó un trabajo de campo para verificar la manipulación que los comerciantes le dan a estos alimentos comestibles, mediante visita a los diversos establecimientos que ofrecen estos tipos de productos.

3.1.3 Técnicas e Instrumentos de Investigación

Esta investigación demandó la utilización de las siguientes técnicas:

3.1.3.1 Encuesta

Esta técnica se basó en la aplicación de un cuestionario previamente elaborado el mismo que fue enfocado a los comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo; la recopilación de estos datos fueron analizados y tabulados con el fin de conocer la aceptación de la implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de estos productos perecederos.

3.1.3.2 Entrevista

Se entrevistó al Ing. Carlos Meneses Director de Planeación Estratégica de la Fundación Quevedo es mi Ciudad y encargado de la Administración y Organización del Mercado del Río, con el fin de conocer su criterio con respecto a la implementación del centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas.

3.1.3.3 Observación

Esta técnica permitió al investigador conocer la manipulación que los comerciantes le proporcionan a los productos, permitiendo recordar aspectos importantes en el desarrollo de la investigación los mismos que pudieron ser reales y verdaderos.

3.2 Tipos de Investigación

Para el estudio del presente proyecto se empleó los siguientes tipos de investigación como son:

3.2.1 Investigación Aplicada

Esta investigación me ayudó a estudiar la realidad actual en la que se encuentran los comerciantes, y a su vez fue utilizada para plantear los objetivos propuestos en el proyecto de investigación.

3.2.2 Investigación de Campo

Se aplicó este tipo de investigación con la finalidad de conocer los requerimientos de los comerciantes, mediante el contacto directo con los propietarios de los negocios, es decir con los autores del problema que se investigó y que formó parte fundamental para conocer la objetividad y criterio de los mismos, también sirvió para obtener información importante de las diferentes instituciones públicas como: Dirección Provincial del Ambiente de Los Ríos, Municipio, Cuerpo de Bomberos y Ministerio de Salud Pública Área 2 Quevedo.

3.2.3 Investigación Descriptiva

Esta investigación tuvo como propósito hacer una descripción del problema en estudio, no se limitó simplemente a la recolección y tabulación de datos, sino que interpretó de manera racional los resultados los mismos que fueron claros y concisos, explicando la incidencia que tiene la implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo.

3.2.4 Investigación Bibliográfica

Esta investigación se utilizó al momento de acudir a bibliotecas, internet y otras fuentes de información requeridas para obtener datos los mismos que fueron objetivos y actuales para llevar a cabo la construcción del marco teórico en el proyecto de investigación.

3.3 Diseño de Investigación

3.3.1 Diseño no Experimental

Para el presente estudio se aplicó el diseño de investigación no experimental el mismo que se basa en la aplicación de la metodología, encuestas y entrevista que sirven como base y sustento del proyecto de antecedentes y hechos reales para la puesta en marcha del mismo.

3.4 Población y Muestra

3.4.1 Población

Para obtener la población del presente proyecto de investigación se recurrió a la Fundación Quevedo es mi Ciudad específicamente con el Ing. Carlos Meneses Director de Planeación Estratégica de la Fundación Quevedo es mi Ciudad y encargado de la Administración y Organización del Mercado del Río, el mismo que facilitó la información de los comerciantes de frutas y hortalizas existentes en las asociaciones, el cual es de: 148 socios, así mismo se recurrió a la Asociación 14 de Noviembre vendedores de frutas para conocer el número de comerciantes asociados, la misma que está conformada por: 24 socios, y finalmente se acudió al Mercado N° 03 para conocer el número de comerciantes que se dedican a esta actividad, los mismos que son: 6 socios. La población total del presente estudio está conformada por 178 comerciantes dedicados a esta actividad comercial en el cantón Quevedo.

3.4.2 Muestra

Es importante establecer la dimensión del mercado potencial y asignar el tamaño de la muestra, en base a los datos proporcionados del total de los comerciantes dedicados al expendio de frutas y hortalizas, para lo cual se utilizó el muestreo aleatorio simple.

Cálculo del tamaño de la muestra

Se procedió a calcular la muestra con la siguiente fórmula para saber cuántos comerciantes dedicados a esta actividad se necesitan encuestar.

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

Simbología:

$n = ?$	Tamaño de la muestra
$Uo = 178$	Universo objetivo o población de influencia
$P = 0.5$	Probabilidad de aceptación
$Q = 0.5$	Probabilidad de rechazo
$e = 5\%$	Margen de error
$Z = 95\% (1.96)$	Nivel de confianza

$$n = \frac{178 * 0.5 * 0.5(1.96)^2}{(178 - 1)(0.05)^2 + 0.5 * 0.5(1.96)^2}$$

$$n = \frac{178 * 0.5 * 0.5(3.8416)}{(177)(0.0025) + 0.5 * 0.5(3.8416)}$$

$$n = \frac{170.9512}{1.4029}$$

$$n = 122$$

Aplicando la fórmula se obtuvo un resultado de 122, es decir que a este número de comerciantes del Mercado del Río, de la Asociación 14 de Noviembre y del Mercado N° 03 se les realizó la encuesta.

CAPÍTULO IV
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1 Resultados

4.1.1 Estudio de Mercado

4.1.1.1 Investigación de Mercado

Mediante la elaboración de la encuesta dirigida a los comerciantes de frutas y hortalizas se determinó la situación actual y necesidades de la posible demanda que tendría el centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo.

Pregunta 1.- ¿Qué tipo de productos agrícolas comercializa usted?

Cuadro 1. Productos agrícolas

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Frutas	53	43
Hortalizas	69	57
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

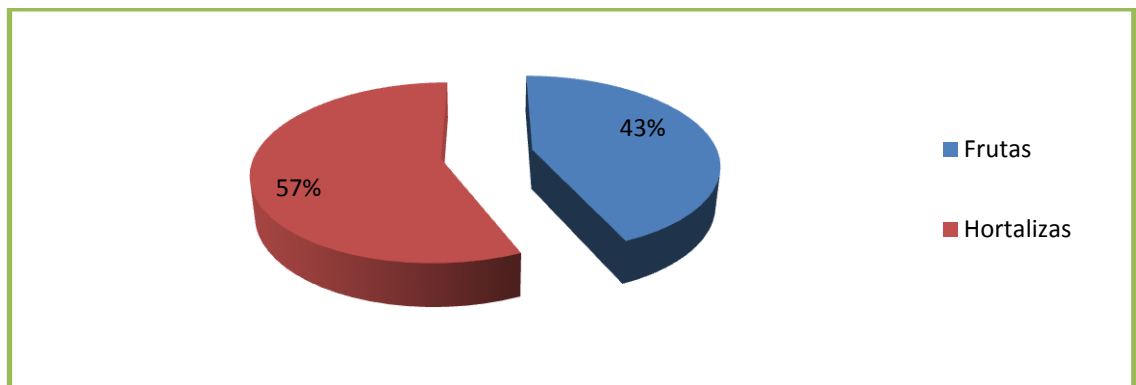


Gráfico 1. Productos agrícolas

Análisis: De acuerdo al gráfico 1 de la encuesta realizada a los comerciantes encuestados el 57% opinaron que se dedican a la comercialización de hortalizas, mientras que el 43% restante se dedica a la venta de frutas, entonces se puede decir que estos productos son considerados hoy en día como alimentos básicos primarios y nutricionales en la alimentación de las familias Quevedeñas.

Pregunta 2.- ¿Con qué frecuencia usted adquiere las frutas y hortalizas?

Cuadro 2. Frecuencia de abastecimiento de frutas y hortalizas

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Diario	47	39
Semanal	75	61
Quincenal	-	-
Mensual	-	-
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

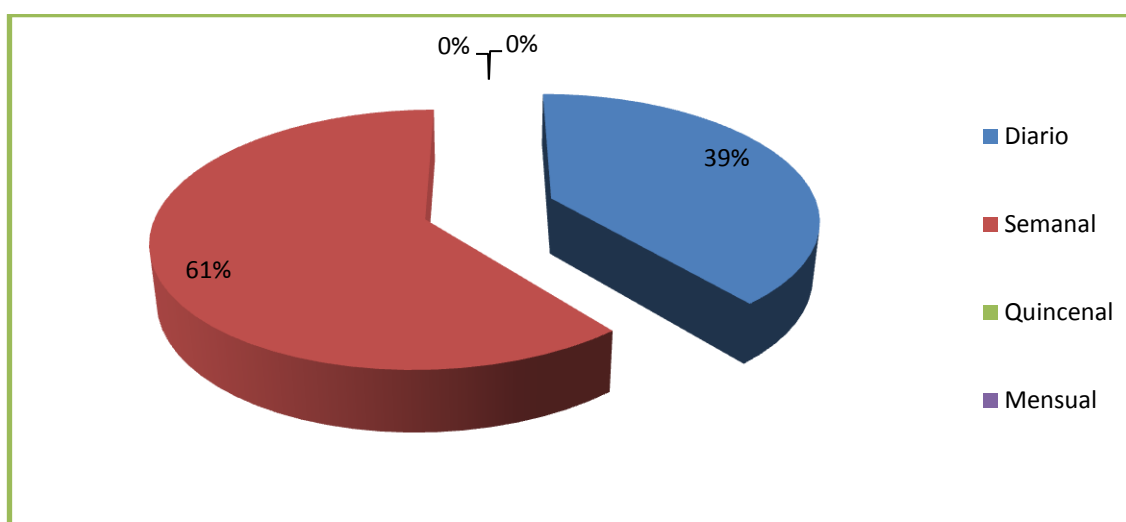


Gráfico 2. Frecuencia de abastecimiento de frutas y hortalizas

Análisis: En el gráfico 2 se puede observar que el mayor porcentaje obtenido de los comerciantes encuestados de frutas y hortalizas el 61% manifestaron que adquieren estos tipos de productos de forma semanal, mientras que el 39% se abastecen de forma diaria, debido a que las frutas y hortalizas son productos perecederos y tienden a perder sus componentes nutricionales, es por este motivo que los comerciantes dedicados a esta actividad prefieren adquirir productos frescos, de calidad y cumpliendo con los requerimientos del consumidor.

Pregunta 3.- ¿De qué lugar usted adquiere las frutas y hortalizas?

Cuadro 3. Lugar de adquisición

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Productor	22	18
Bodegas	39	32
Mercado mayorista	59	48
Intermediario	2	2
Otros	-	-
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

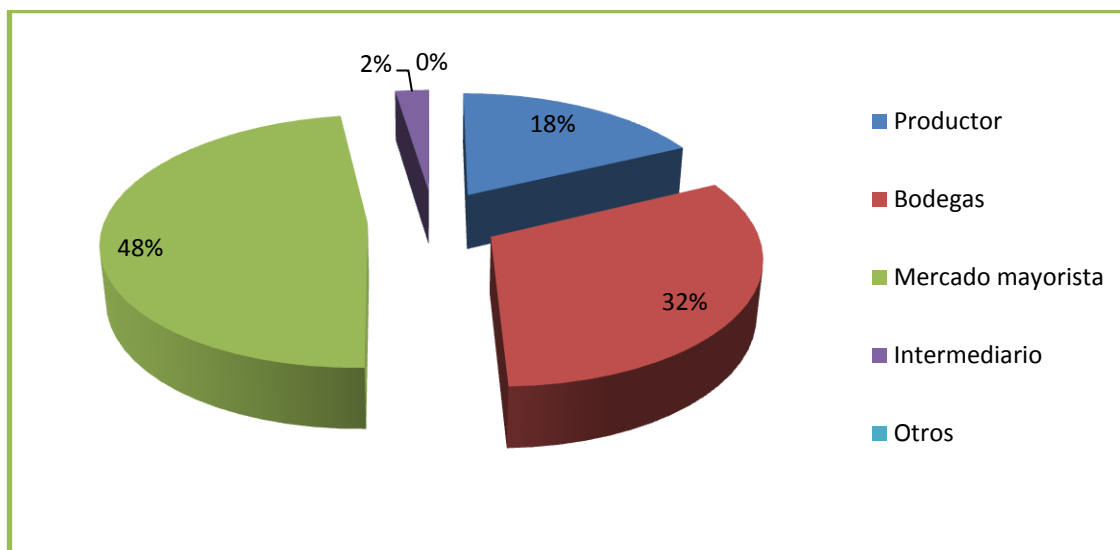


Gráfico 3. Lugar de adquisición

Análisis: Según el gráfico 3 se puede apreciar que el 48% de los comerciantes encuestados adquieren sus productos en el mercado mayorista (Ambato), el 32% respondieron que lo obtienen de las bodegas, por otra parte el 18% afirmaron que se abastecen directamente del productor (campo) y finalmente el 2% restante lo hacen por medio de intermediarios, esto significa que ellos prefieren adquirir las frutas y hortalizas desde estos lugares por la gran variedad y diversidad de productos que ofrecen a los comerciantes.

Pregunta 4.- ¿Cuál es el factor principal que usted determina al momento de abastecerse en estos lugares?

Cuadro 4. Factores principales para el abastecimiento

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Calidad	57	47
Precio	39	32
Frescura	20	16
Presentación	4	3
Otros	2	2
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

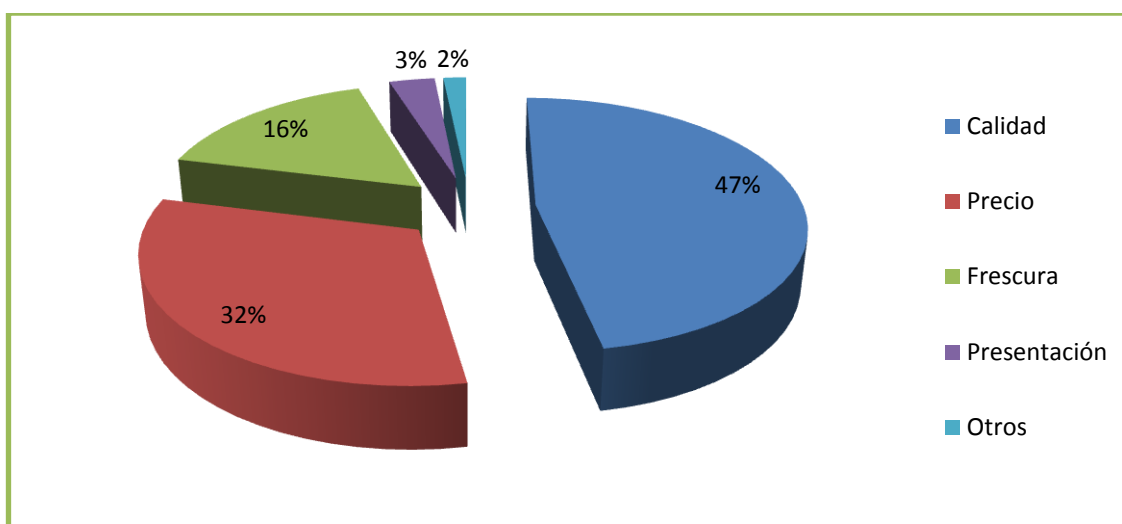


Gráfico 4. Factores principales para el abastecimiento

Análisis: Por otro lado a través de los datos obtenidos de la encuesta realizada a los comerciantes el gráfico 4 indica que el 47% se fijan en la calidad del producto como factor principal al momento de abastecerse en estos lugares, el 32% consideraron que es el precio, seguido el 16% dijeron que es la frescura, mientras que el 3% expresan que es la presentación y finalmente el 2% optaron por la opción de otros esto incluye la buena atención que sus proveedores le brindan al momento de comprar las frutas y hortalizas.

Pregunta 5.- ¿Cuáles son las principales frutas y hortalizas más consumidas que usted adquiere para comercializar?

Cuadro 5. Principales frutas y hortalizas de mayor consumo

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Frutas (Costa y Sierra)		
Naranja	16	2
Limón	23	3
Papaya	20	3
Plátano	18	3
Manzana	32	5
Frutilla	30	4
Mora	28	4
Pera	30	4
Hortalizas		
Brócoli	52	8
Coliflor	53	8
Lechuga	56	8
Hierbita	68	10
Zanahoria	52	8
Tomate riñón	69	10
Pimiento	68	10
Cebolla paiteña	68	10
Total	683	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

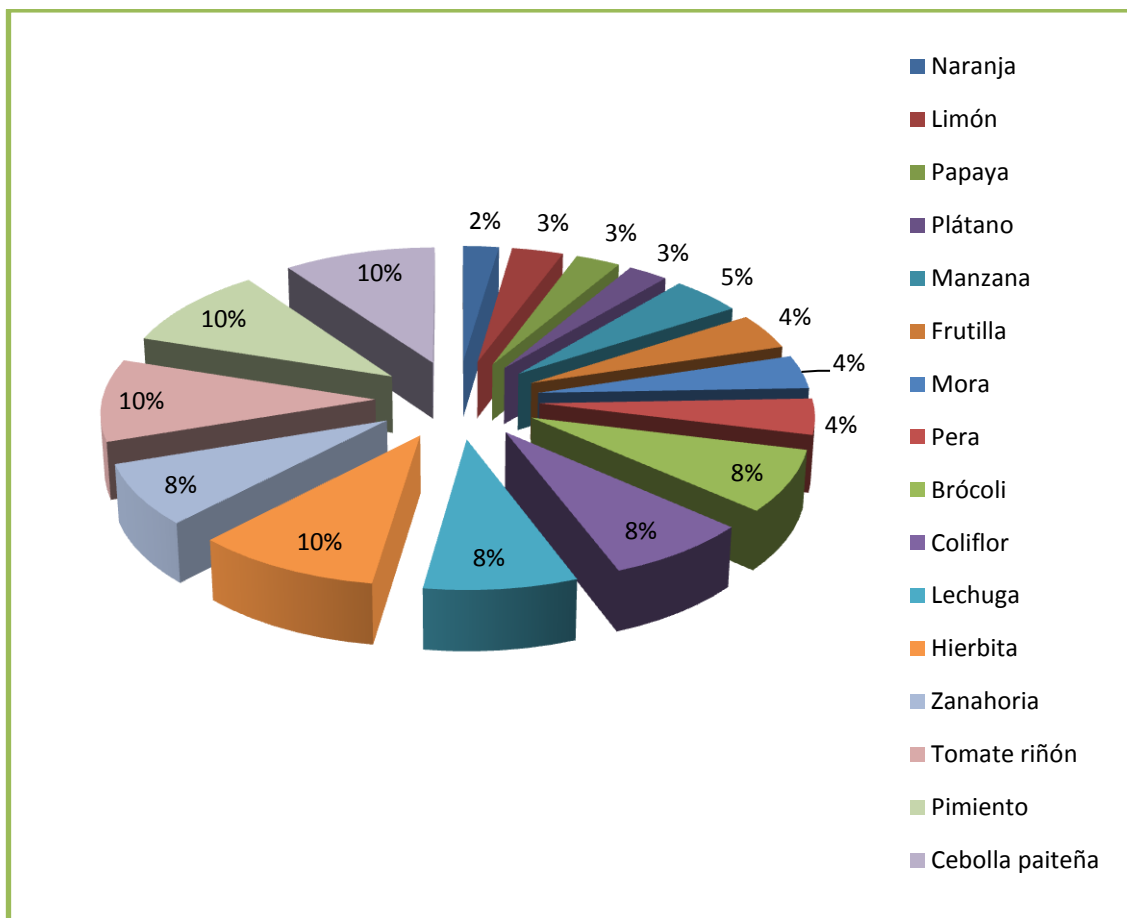


Gráfico 5. Principales frutas y hortalizas de mayor consumo

Análisis: Según los datos obtenidos del total de la encuesta realizada el gráfico 5 sostiene que los productos de mayor consumo para comercializar son la hierbita, tomate riñón, pimiento y cebolla paiteña con un porcentaje del 10% cada una de ellas, seguido de la zanahoria, brócoli, coliflor y lechuga que corresponden al 8%, luego tenemos el 5% que mencionaron la manzana, por otra parte tenemos a la frutilla, mora y pera con el 4% de la encuesta, mientras que el 3% opinaron que es el limón, plátano y papaya, finalmente el 2% optaron por la naranja, es decir que los comerciantes prefieren vender toda esta variedad de productos agrícolas porque contienen importantes cantidades de calcio, hierro, vitaminas y otros minerales que suministran energía y vitalidad en la alimentación del ser humano.

Pregunta 6.- ¿Cuál es el volumen de compra de su producto?

Cuadro 6. Volumen de compra

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Al por mayor	43	35
Al por menor	79	65
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

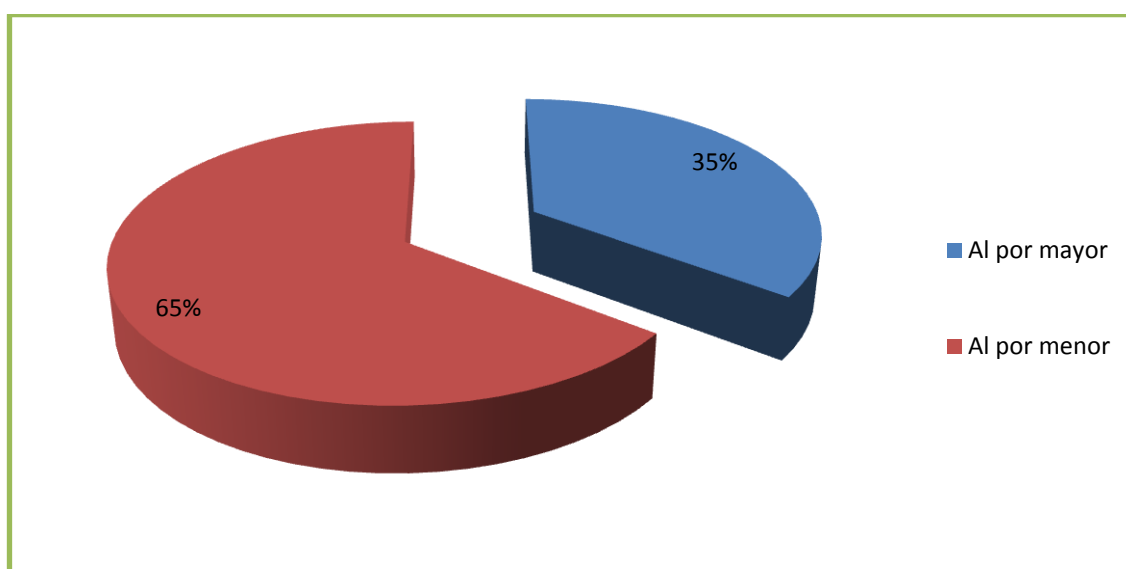


Gráfico 6. Volumen de compra

Análisis: El gráfico 6 nos muestra claramente que la mayoría de los comerciantes encuestados mencionaron que el 65% realizan sus compras al por menor, mientras que el 35% restante consideran que el volumen de compra de sus productos lo realizan al por mayor, por lo que los comerciantes prefieren abastecerse al detalle para de esta manera no tener producto deteriorado lo cual es pérdida para ellos y consideran que esta opción es más factible porque el producto se vende con más rapidez.

Pregunta 7.- ¿Cuáles son los meses en que usted genera más ingresos?

Cuadro 7. Meses de mayor ingresos

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Enero - Marzo	11	9
Abril - Junio	36	30
Julio - Septiembre	5	4
Octubre - Diciembre	70	57
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

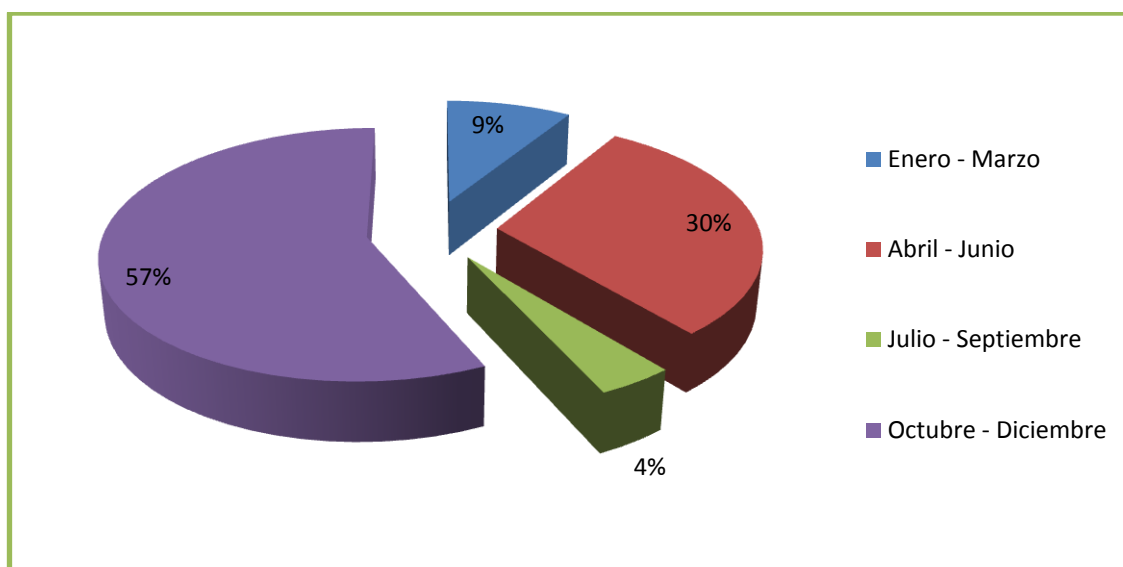


Gráfico 7. Meses de mayor ingresos

Análisis: Como se observa en el gráfico 7 el 57% de los comerciantes encuestados expresaron que los meses que generan mayor ingresos son de Octubre a Diciembre por motivo de festividades, seguido del 30% que opinaron de Abril a Junio que son meses donde se generan ventas por motivo del feriado de semana santa, mientras que el 9% indicaron que es de Enero a Marzo, y finalmente el 4% respondieron de Julio a Septiembre ya que estos meses no son muy representativos para los comerciantes manifestando inconformidad debido a pérdidas económicas porque el producto no se vende.

Pregunta 8.- ¿Se siente usted satisfecho con el margen de utilidad de las ventas?

Cuadro 8. Margen de utilidad de las ventas

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	40	33
No	82	67
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

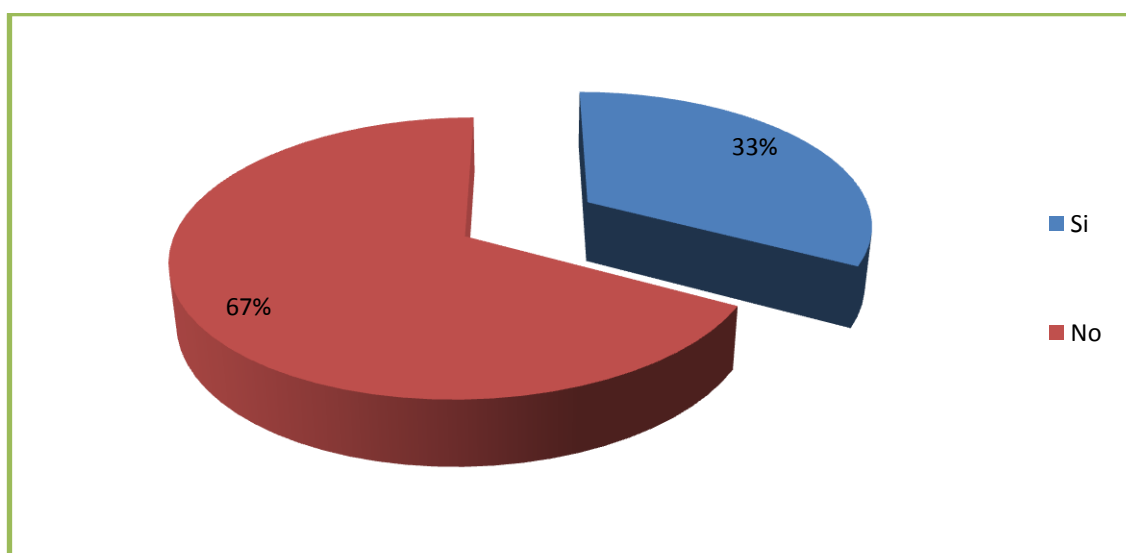


Gráfico 8. Margen de utilidad de las ventas

Análisis: De acuerdo a los datos obtenidos en el gráfico 8 de la encuesta realizada a los comerciantes el 67% manifestaron que no se sienten satisfechos con el margen de utilidad de sus ventas debido a los elevados precios que tienen los productos al momento de adquirirlos, por las condiciones climáticas y los eventos naturales que afectan a la producción agrícola, mientras que el 33% restante opinaron sentirse satisfechos con sus ventas realizadas por ser productos primordiales en la canasta básica familiar.

Pregunta 9.- ¿De qué forma usted reinvierte las ganancias obtenidas de las ventas?

Cuadro 9. Reinversión de las ganancias

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Comprar productos	85	70
Comprar materiales e implementos	9	7
Pago a proveedores	21	17
Otros	7	6
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

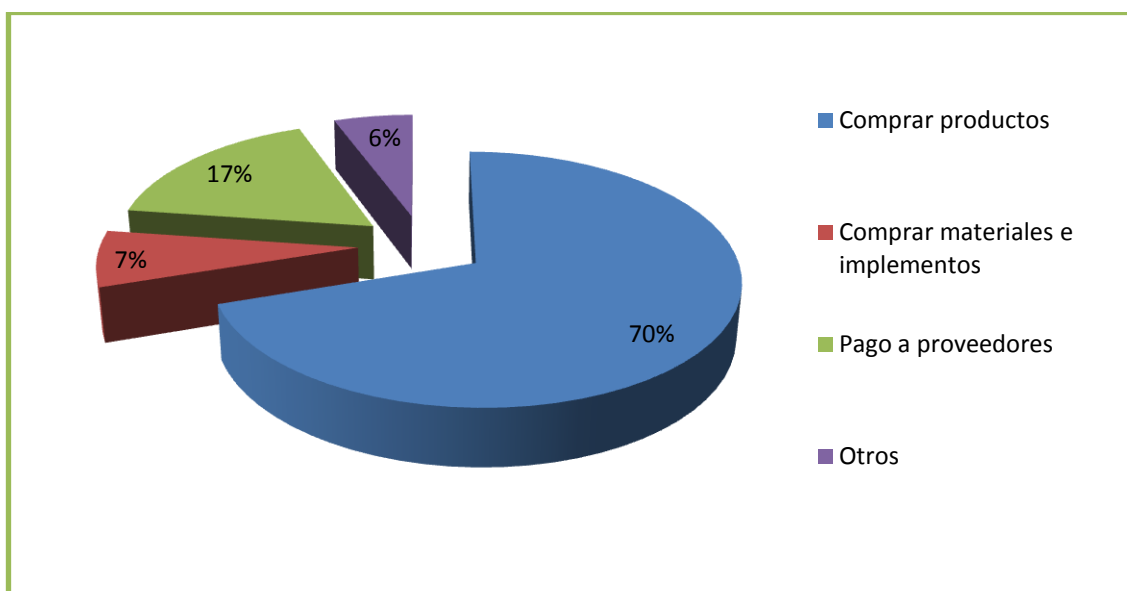


Gráfico 9. Reinversión de las ganancias

Análisis: En el gráfico 9 se puede notar que el 70% es el mayor porcentaje que los comerciantes encuestados respondieron que reinvierten las ganancias obtenidas en comprar productos, por otro parte el 17% contestaron que realizan pago a sus proveedores, mientras que el 7% optaron por comprar materiales e implementos para el negocio y finalmente el 6% reinvierten sus ganancias en otras opciones como necesidades básicas del hogar entre ellas educación, salud, alimentación, vestuario y para adquirir bienes.

Pregunta 10.- ¿Para la comercialización de las frutas y hortalizas que tipo de financiamiento utiliza usted?

Cuadro 10. Tipos de financiamiento

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Capital propio	89	73
Préstamos a Instituciones Financieras	12	10
Chulqueros	6	5
Otros	15	12
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

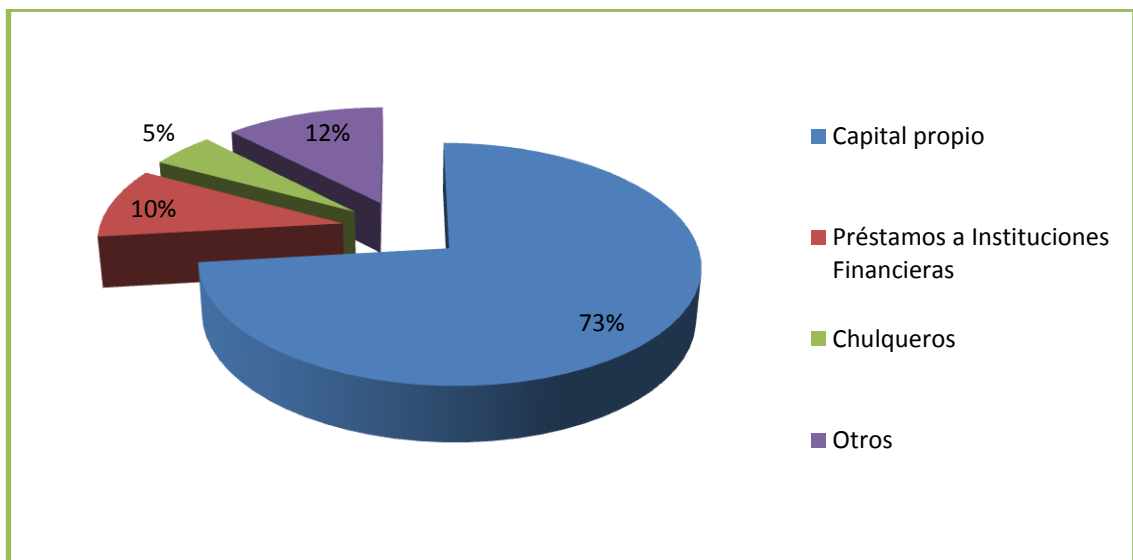


Gráfico 10. Tipos de financiamiento

Análisis: Según los datos obtenidos en el gráfico 10 de los comerciantes encuestados el 73% indicaron que trabajan con capital propio evitando acudir a otros tipos de financiamiento, el 12% contestaron que prefieren realizar préstamos a sus familiares procurando no pagar altas tasas de intereses, seguido tenemos que el 10% manifestaron realizar préstamos a instituciones financieras ya que no cuentan con el suficiente capital para desarrollar el negocio y finalmente el 5% respondieron que realizan préstamos a chulqueros teniendo en cuenta que esto está prohibido por la Ley.

Pregunta 11.- ¿Cuánto es el monto de préstamo que realiza usted?

Cuadro 11. Monto de préstamo

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
\$ 1 - \$ 500	74	61
\$ 501 - \$ 1.000	45	37
\$ 1.001 - \$ 1.500	-	-
Más de \$ 1.501	3	2
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

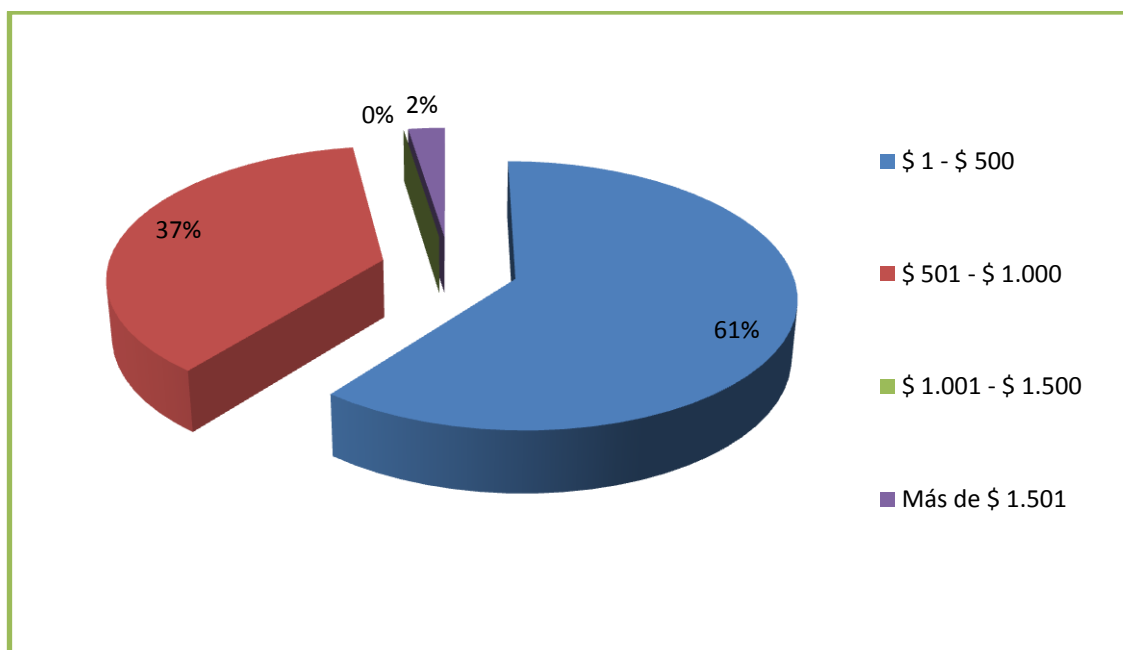


Gráfico 11. Monto de préstamo

Análisis: En el gráfico 11 podemos observar que el 61% de los encuestados trabajan con un monto de \$ 1 - \$ 500 dólares que por lo general son los comerciantes que compran al por menor, mientras que el 37% optó trabajar con un monto aproximado de \$ 501 - \$ 1.000 dólares y el 2% restante dijeron trabajar con más de \$ 1.501 dólares, es decir que son los comerciantes que se manejan con volúmenes de mayor compra.

Pregunta 12.- ¿Qué tipo de materiales e implementos utiliza para conservar su producto?

Cuadro 12. Materiales e implementos de conservación

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Refrigerador	15	12
Gavetas	62	51
Cartones	18	15
Otros	27	22
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

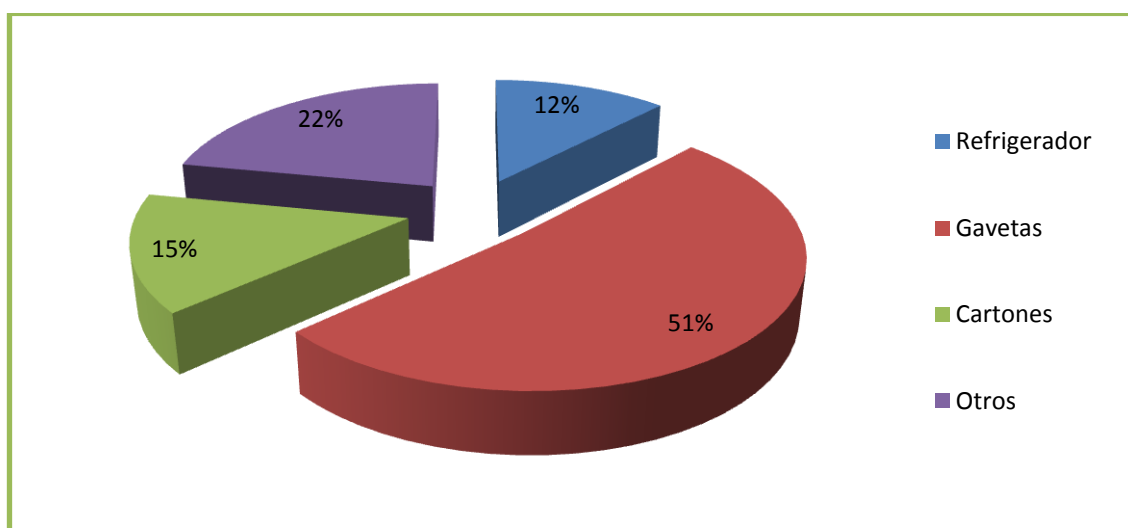


Gráfico 12. Materiales e implementos de conservación

Análisis: Por otra parte en el gráfico 12 se puede notar claramente que el 51% de los comerciantes utilizan gavetas para conservar en óptimas condiciones las frutas y hortalizas ya que la mayoría de estos productos necesitan de espacio y aire natural para que no se deterioraren fácilmente, mientras que el 22% mencionaron utilizar otros materiales como sacos, cajas de madera y charoles, por otro lado el 15% opinaron que los cartones son materiales para mantener tratado el producto y con un menor porcentaje tenemos que el 12% utiliza el refrigerador para conservar su producto en especial las frutas.

Pregunta 13.- ¿El tiempo de conservación de su producto es de?

Cuadro 13. Tiempo de conservación

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Una semana	120	98
Quince días	2	2
Un mes	-	-
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

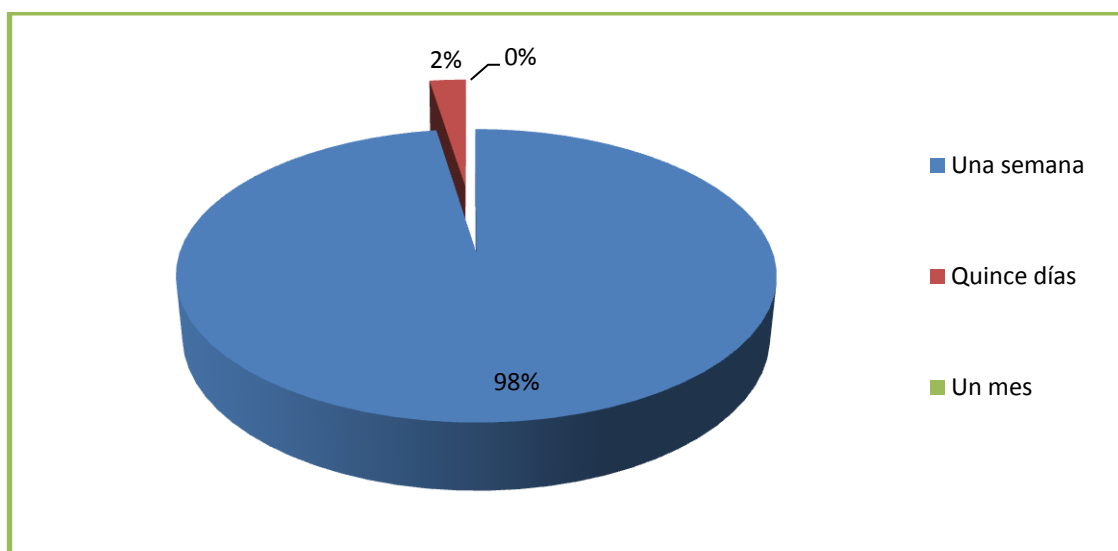


Gráfico 13. Tiempo de conservación

Análisis: En el gráfico 13 se puede apreciar que el 98% de los comerciantes encuestados mencionaron que el tiempo de conservación de los productos es de 2 a 4 días máximo es por esta razón que eligieron la opción de una semana debido a que estos alimentos tienden a deteriorarse con facilidad generando desechos líquidos contaminando el ambiente en el que están inmersos, mientras que el 2% señalaron la alternativa de quince días refiriéndose a las frutas como plátano, limón y naranjas.

Pregunta 14.- ¿Existe un Centro de Acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo?

Cuadro 14. Existencia de un centro de acopio

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	0	0
No	122	100
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

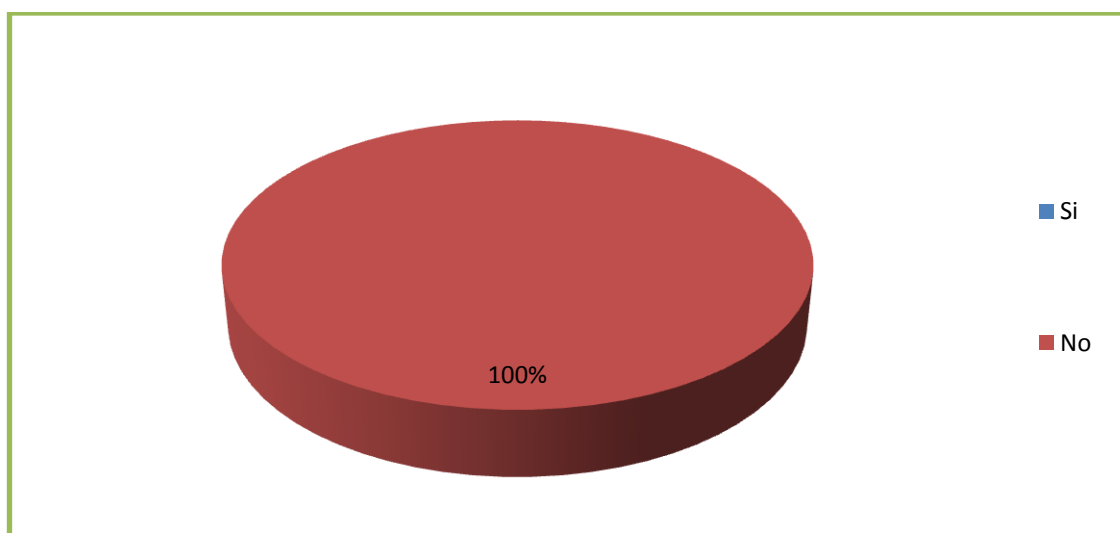


Gráfico 14. Existencia de un centro de acopio

Análisis: De acuerdo al gráfico 14 se puede observar que el 100% de los comerciantes encuestados manifestaron que no existe un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas lo que significa que la ausencia de este servicio hace que los productos se deterioren fácilmente por el mala manipulación que los comerciantes le dan a estos productos generando pérdidas económicas en sus negocios.

Pregunta 15.- ¿Le gustaría a usted que se implemente un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo?

Cuadro 15. Implementación de un centro de acopio de frutas y hortalizas

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	116	95
No	6	5
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

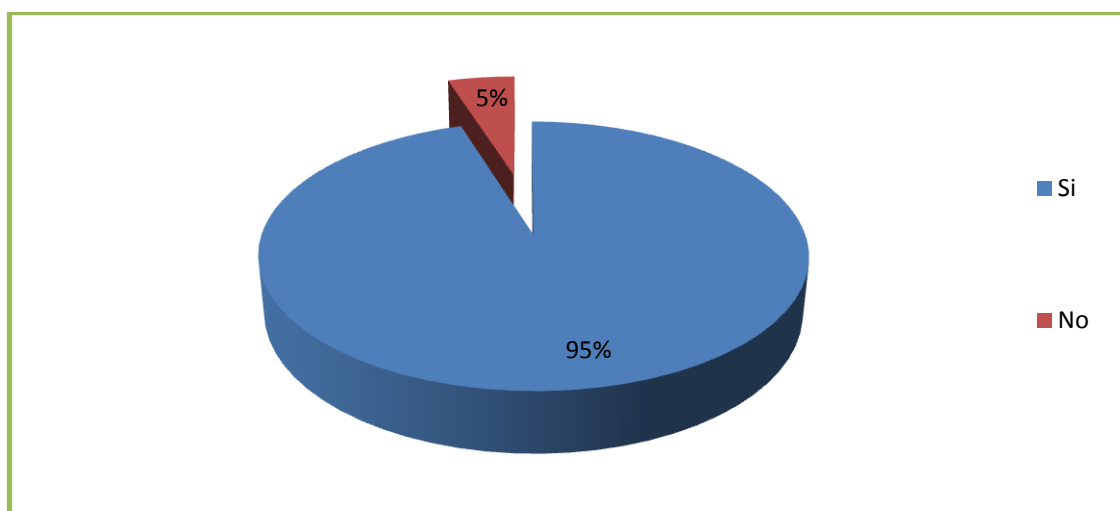


Gráfico 15. Implementación de un centro de acopio de frutas y hortalizas

Análisis: Según los datos obtenidos de la encuesta realizada a los comerciantes el gráfico 15 nos muestra que el 95% manifiestan que si les gustaría que se implemente un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo ya que este tipo de proyecto no existe en la ciudad beneficiando a los comerciantes con una mejor imagen y a los consumidores brindando productos bajo las debidas normas de calidad cumpliendo con sus exigencias para su buen servicio, mientras que el 5% restante no están de acuerdo porque ellos ven como una competencia para su negocio.

Pregunta 16.- ¿En qué lugar le gustaría a usted que se ubique el centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas?

Cuadro 16. Ubicación del centro de acopio

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Cerca del Mercado del Río	100	82
En la Parroquia San Camilo	22	18
En las afueras de la ciudad	-	-
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

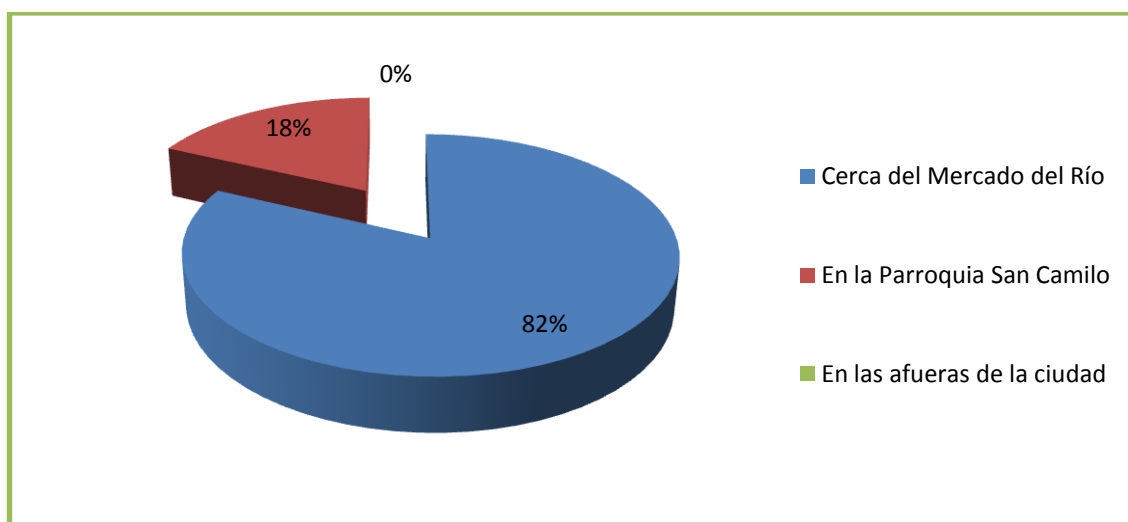


Gráfico 16. Ubicación del centro de acopio

Análisis: En el gráfico 16 se puede observar que el 82% de los comerciantes encuestados expresaron que la ubicación más apropiada sería cerca del Mercado del Río porque se beneficiarían tanto en el almacenamiento como en el traslado de los productos, mientras que el 18% restante manifestaron que en la parroquia San Camilo sería su mejor ubicación.

Pregunta 17.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio del centro de acopio para el almacenamiento y conservación de las frutas y hortalizas?

Cuadro 17. Precio del servicio

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
\$ 1 - \$ 10	74	61
\$ 10 - \$ 20	27	22
\$ 20 - \$ 30	11	9
\$ 30 - \$ 40	7	6
Más de \$ 40	3	2
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

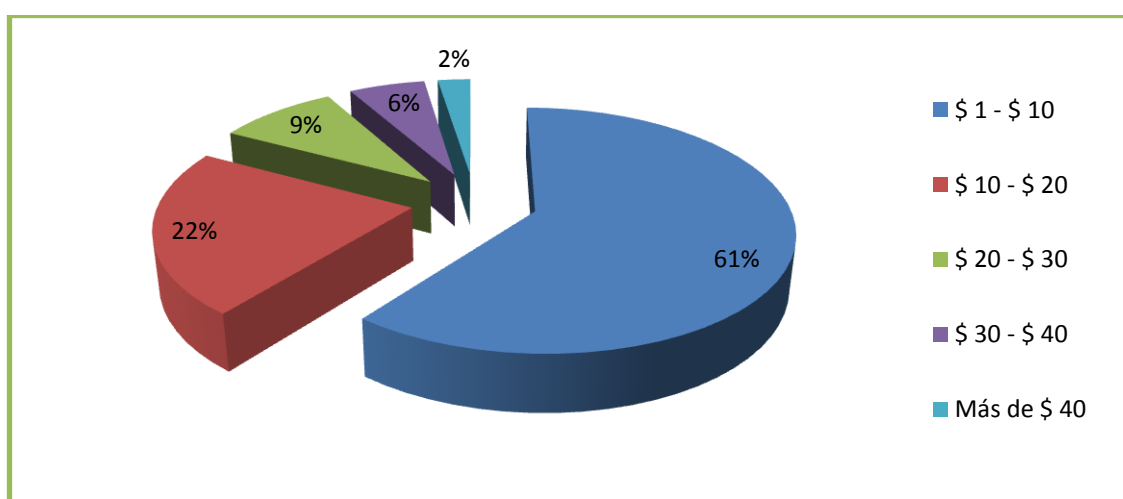


Gráfico 17. Precio del servicio

Análisis: De acuerdo al gráfico 17 se puede notar que el 61% de los comerciantes encuestados respondieron que de \$ 1 - \$ 10 dólares sería un precio razonable a pagar por el servicio del centro de acopio para el almacenamiento y conservación de sus productos, el 22% optaron de \$ 10 - \$ 20 dólares, el 9% indicaron de \$ 20 - \$ 30 dólares, mientras que el 6% manifestaron estar de acuerdo en pagar de \$30 - \$ 40 dólares y el 2% restante opinaron pagar más de \$ 40 dólares por el servicio.

Pregunta 18.- ¿Cuál cree usted que es su competencia principal?

Cuadro 18. Principal competencia

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Tiendas Industriales Asociadas TIA	6	5
Supermercados AKI	61	50
Mi Comisariato	24	20
Comisariato Fénix	10	8
Ninguno	21	17
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

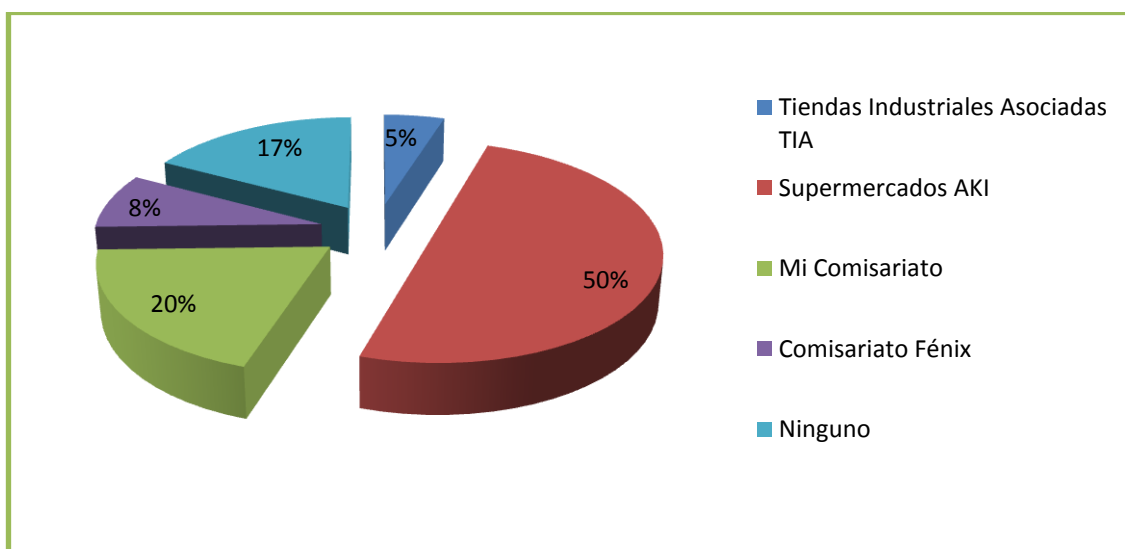


Gráfico 18. Principal competencia

Análisis: En el gráfico 18 podemos observar que el 50% de los comerciantes mencionaron que su principal competencia es Supermercados AKI por encontrarse cercano a ellos y expender alimentos en mejores condiciones para el consumo humano, seguido del 20% que respondieron que Mi Comisariato es su segunda competencia, mientras que el 17% opinaron que son sus propios compañeros de negocio, el 8% expresaron que su competencia es el Comisariato Fénix y el 5% restante indicaron que es el TIA.

Pregunta 19.- ¿Dispone usted de la vestimenta adecuada para el expendio de las frutas y hortalizas?

Cuadro 19. Vestimenta para el expendio

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	13	11
No	109	89
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

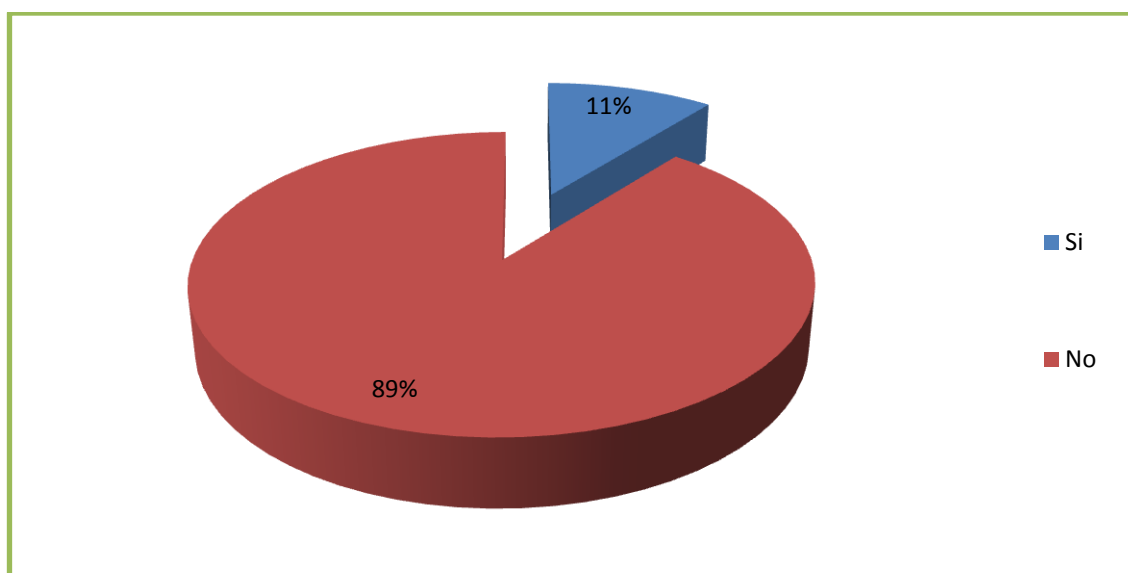


Gráfico 19. Vestimenta para el expendio

Análisis: Por otro lado el gráfico 19 nos indica que el 89% de los comerciantes encuestados no utilizan la vestimenta adecuada para el expendio del producto, es recomendable que los comerciantes de frutas y hortalizas utilicen la vestimenta apropiada para manipular estos alimentos cumpliendo con normas de higiene y salubridad, mientras que el 11% consideró que solo utiliza mandil como protector al momento de manipular el producto.

Pregunta 20.- ¿Dispone usted de recipientes adecuados de reciclaje para los desechos de las frutas y hortalizas?

Cuadro 20. Recipientes de reciclaje

Alternativas	Frecuencia	Porcentaje
Si	56	46
No	66	54
Total	122	100

Fuente: Encuesta a comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo
Elaborado por: Autora

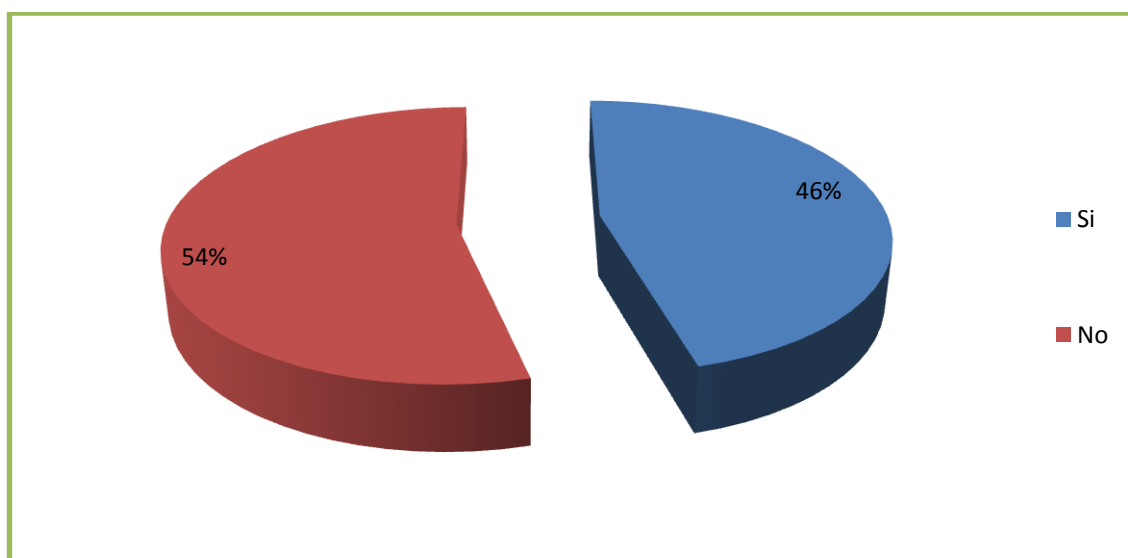


Gráfico 20. Recipientes de reciclajes

Análisis: En el gráfico 20 se puede identificar que el 54% de los comerciantes no utilizan los recipientes adecuados para los desechos de las frutas y hortalizas, mientras que el 46% restante mencionaron que si lo hacen, es recomendable que utilicen recipientes de reciclaje para evitar la generación de desperdicios que producen esta clase de alimentos al momento de ser expendidos a los consumidores.

4.1.1.2 Resultados de la entrevista dirigida al encargado de la Dirección de Planeación Estratégica de la Fundación Quevedo es mi Ciudad

Con el propósito de conocer su criterio con respecto a la implementación del Centro de Acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo y su compromiso con los comerciantes se efectuó la siguiente entrevista.

Cuadro 21. Entrevista al encargado de la Dirección de Planeación Estratégica de la Fundación Quevedo es mi Ciudad.

Ítems	Preguntas	Respuesta	Criterio
1	¿Cuáles son las causas por las cuales los comerciantes de frutas y hortalizas no han sido reubicados en un lugar específico para el expendio de estos productos?	No se los ha reubicado en el Mercado del Río por la propia petición de los comerciantes.	El Ing. Carlos Meneses manifiesta que las causas por la que los comerciantes de frutas y hortalizas aún no se los reubica en el Mercado del Río es por propia petición de ellos, quienes pidieron se les entregue las instalaciones equipadas, por motivo de que aducen que las ventas han disminuido considerablemente con la reubicación provisional que se realizó en las instalaciones de la comisaría en el sector del Camal viejo, estando ya el proceso en el portal de compras públicas para la adquisición del equipamiento de todos los locales ya esperamos en Febrero poder instalar a los comerciantes en un lugar digno para ellos.
2	¿La administración actual del Municipio ha trabajado para el beneficio de los	Si, el GAD cantonal es la que más se ha preocupado por el	La administración actual del GAD cantonal, es la que más se ha preocupado por el

	comerciantes de frutas y hortalizas?	bienestar de los comerciantes.	bienestar de los comerciantes de este sector donde antiguamente se asentaba el mercado de mariscos, una de las principales acciones emprendidas fue un censo a los comerciantes para identificar a los posibles beneficiarios para la reubicación y asignación de un local en el proyecto, en esta edificación se ha invertido más de 3 millones de dólares para solucionar este problema social que ha padecido por años nuestra ciudad.
3	¿Considera que el Municipio de Quevedo debería capacitar a los comerciantes de frutas y hortalizas?	Si, el GAD cantonal si ha estado preocupado por capacitar a los comerciantes.	La Fundación emprendió un convenio de cooperación con la unidad de estudios a distancia en el primer semestre del año 2013 y se les dio una capacitación de 20 horas en temas de mercado, atención al cliente y temas de motivación. Gracias a la colaboración del Sr. Ing. Geovanny Muñoz se logró aprobar una capacitación con la CETEC organismo gubernamental encargado de la capacitación a entes productivos el mismo que estaba coordinado con el GAD y la Fundación, pero los comerciantes indicaron que no irían a las capacitaciones por lo que se canceló el programa de capacitación para Quevedo, los temas a tratarse eran seguridad alimentaria, cadena

			de frío, manejo de desechos orgánicos y mercadeo.
4	¿Qué considera usted que se debería implementar en el centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas?	El GAD Cantonal en conjunto con los Comerciantes acordaron adecuar un lugar en el que se logre realizar el proceso de acopio y limpieza de estos productos.	Una vez que los comerciantes dejen libre el lugar donde actualmente laboran el UPC de la Policía y edificaciones aledañas, ese sería el sitio asignado para este centro de acopio temporal, ya que el GAD cantonal de Quevedo tiene un proyecto en conjunto con la empresa Pública de mercados del cantón para construir un mercado de transferencias y mayoristas de frutas y hortalizas, este sería el lugar donde los comerciantes minoristas asentados en el Mercado del Río vayan a realizar sus aprovisionamiento de sus productos.
5	¿De qué forma cree usted que el GAD de Quevedo contribuiría con el proyecto de implementación del centro de acopio?	El GAD del cantón Quevedo contribuiría de la siguiente forma:	En cuanto a la forma que el GAD del Cantón Quevedo contribuiría con el proyecto de implementación del Centro de Acopio de hortalizas, legumbres y frutas, lo haría proporcionando el local provisional y adecuar este local hasta que se construya el mercado de Transferencia y Mayoristas del Cantón Quevedo.

Fuente: Entrevista al encargado de la Dirección de Planeación Estratégica de la Fundación Quevedo es mi Ciudad
Elaborado por: Autora

4.1.1.3 Análisis FODA

La elaboración del análisis FODA se llevó a cabo mediante los posibles factores internos y externos que tendría el centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo, esto influye de manera importante debido a que proporciona información veraz y oportuna.

En este análisis se elaboró el FODA y la matriz de impacto ponderado.

Cuadro 22. Matriz FODA

Oportunidades	Amenazas
O.1 Variedad de frutas y hortalizas para satisfacer las exigencias del consumidor.	A.1 Elevados precios de las frutas y hortalizas.
O.2 Apoyo del Gobierno Municipal, Provincial y Nacional para la realización de proyectos productivos.	A.2 Las condiciones climáticas y los sucesos naturales.
O.3 Frutas y hortalizas frescas y de calidad que garanticen su salud.	A.3 La proliferación de microorganismos generados por los desechos líquidos y sólidos afecta a los productos.
O.4 Tratamiento de las frutas y hortalizas con estándares de calidad.	A.4 Los repentinos cambios de gustos y preferencias de los consumidores.
O.5 Fuente de trabajo para la comunidad.	A.5 La inestabilidad de la crisis económica.

Fortalezas	Debilidades
F.1 Pioneros en el mercado. F.2 Servicio de alta calidad. F.3 Talento humano calificado. F.4 Utilización de materiales y equipos con tecnología avanzada para conservar las frutas y hortalizas. F.5 Supervisión y control durante los procesos de operación de los productos. F.6 Atención culta y permanente del personal del centro acopio.	D.1 Falta de conocimiento en el ámbito de almacenamiento y conservación de las frutas y hortalizas. D.2 Limitar la recepción de las frutas y hortalizas a la capacidad instalada. D.3 Pérdida de clientes por la mala manipulación y descomposición de los productos almacenados. D.4 Desconocimiento en la afectación al medio ambiente.

Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Autora

Para la realización de éste análisis se consideró las posibles fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas que tendría el centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo para la toma de decisiones y estrategias correctas.

4.1.1.4 Matriz de Impacto

Cuadro 23. FODA ponderado del centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas.

Fortalezas	Impacto			Oportunidades	Impacto		
	Alto	Medio	Bajo		Alto	Medio	Bajo
F.1 Pioneros en el mercado.	x			O.1 Variedad de frutas y hortalizas para satisfacer las exigencias del consumidor.	x		
F.2 Servicio de alta calidad.	x						
F.3 Talento humano calificado.	x			O.2 Apoyo del Gobierno Municipal, Provincial y Nacional para la realización de proyectos productivos.		x	
F.4 Utilización de materiales y equipos con tecnología avanzada para conservar las frutas y hortalizas.	x			O.3 Frutas y hortalizas frescas y de calidad que garanticen su salud.	x		
F.5 Supervisión y control durante los procesos de operación de los productos.	x			O.4 Tratamiento de las frutas y hortalizas con estándares de calidad.	x		
F.6 Atención culta y permanente del personal del centro acopio.		x		O.5 Fuente de trabajo para la comunidad.	x		

Debilidades	Impacto			Amenazas	Impacto		
	Alto	Medio	Bajo		Alto	Medio	Bajo
D.1 Falta de conocimiento en el ámbito de almacenamiento y conservación de las frutas y hortalizas.	x			A.1 Elevados precios de las frutas y hortalizas.	x		
D.2 Limitar la recepción de las frutas y hortalizas a la capacidad instalada.		x		A.2 Las condiciones climáticas y los sucesos naturales.		x	
D.3 Pérdida de clientes por la mala manipulación y descomposición de los productos almacenados.		x		A.3 La proliferación de microorganismos generados por los desechos líquidos y sólidos afecta a los productos.		x	
D.4 Desconocimiento en la afectación al medio ambiente.		x		A.4 Los repentinos cambios de gustos y preferencias de los consumidores.		x	
				A.5 La inestabilidad de la crisis económica.		x	

Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Autora

En el cuadro 23 se puede apreciar la debida calificación del impacto que es alto, medio y bajo de cada una de las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas del centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo.

4.1.1.5 Cruce Estratégico de la Matriz FODA

Cuadro 24. Estrategias de la Matriz FODA

Estrategia FO	Estrategia FA
▪ Ofrecer un excelente servicio de calidad mediante la innovación de equipos y materiales tecnológicos para una mejor atención de las necesidades del consumidor. ▪ Controlar y supervisar los procesos operativos para un mejor tratamiento de los productos garantizando las normas de calidad.	▪ Incorporar al centro de acopio un talento humano especializado para enfrentar los nuevos desafíos del mercado, utilizando equipos de protección especial cumpliendo con los estándares de calidad. ▪ Garantizar el precio oficial de las frutas y hortalizas de acuerdo con lo decreto que expida el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca.
Estrategia DO	Estrategia DA
▪ Programar el volumen de las frutas y hortalizas en función de la disponibilidad de los recursos y de la capacidad de recepción y almacenamiento del centro de acopio. ▪ Compromiso con los comerciantes de frutas, hortalizas y con la ciudadanía en cuanto al almacenamiento de los productos para garantizar la seguridad alimentaria.	▪ Programar campañas para mejorar y concientizar el cuidado del medio ambiente eliminando y depositando los desechos sólidos y líquidos en su lugar para la no generación de microorganismos. ▪ Capacitar al personal en el manejo de buenas prácticas de manipulación y conservación de los productos garantizando que los clientes consuman frutas y hortalizas en buen estado.

Fuente: Investigación de Campo
Elaborado por: Autora

4.1.1.6 Segmentación del Mercado

El centro de acopio está destinado a todos los comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo. A continuación se presenta criterios empleados para determinar el segmento del mercado.

Cuadro 25. Variables de segmentación de mercado

Variables de segmentación	Segmentos del mercado
Geográfica: Región Provincia Ciudad Sector	Costa Los Ríos Quevedo Urbano
Demográfica: Edad Género	A partir de 18 años Masculino y Femenino
Conductuales: Variedad de frutas y hortalizas	Naranja Brócoli Limón Coliflor Papaya Lechuga Plátano Hierbita Manzana Zanahoria Frutilla Tomate riñón Mora Pimiento Pera Cebolla paiteña
Variable Socio – Económica Nivel económico	Dirigido a todo extracto social

Elaborado por: Autora

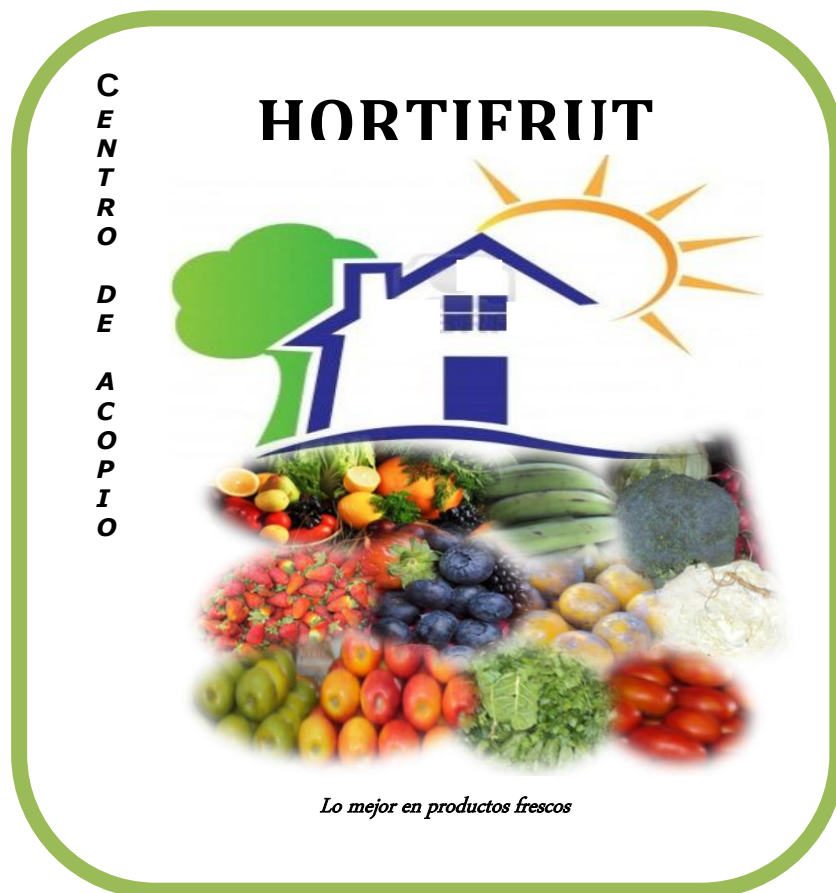
4.1.1.7 Posicionamiento del Mercado

En un mercado donde existe gran variedad de productos agrícolas y con un alto nivel de consumo, es fundamental ofrecer el servicio del Centro de Acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas “HORTIFRUT” el mismo que estará conformado por un talento humano idóneo, que cuente con

el conocimiento necesario en manipulación y conservación del producto brindando frutas y hortalizas de calidad, llegando ser reconocido en el medio y así poder tener experiencia y prestigio en el mercado.

4.1.1.8 Logotipo

El nombre del Centro de Acopio “HORTIFRUT”, cuyo significado hace referencia a las Hortalizas y Frutas, se lo denominó así en base a la importancia que tiene para los comerciantes expender un producto que se encuentre en buen estado y bajo normas de calidad. La presente ilustración es el logotipo que registrará en el centro de acopio para darse a conocer en el mercado local de la ciudad de Quevedo.



Elaborado por: Autora

Figura 1. Logotipo del Centro de Acopio “HORTIFRUT”

4.1.1.9 Eslogan

El eslogan que identificará al Centro de Acopio HORTIFRUT es el siguiente:

Lo mejor en productos frescos

4.1.1.10 Mezcla o Mix de Marketing

4.1.1.10.1 Producto

El proyecto de investigación consiste en ofrecer el servicio de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas.

4.1.1.10.2 Precio

El precio por el servicio del centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas sería de 69,58 dólares mensual.

4.1.1.10.3 Promoción

Para promocionar el centro de acopio se realizará la siguiente publicidad:

- A través de la publicación en los periódicos (prensa escrita), dando a conocer la ubicación, el servicio a ofrecer y todo lo relacionado con los productos que los comerciantes podrán conservar.
- Mediante cuñas publicitarias realizadas en la radio de mayor audiencia de la ciudad.
- Hojas volantes dando a conocer la información necesaria del centro de acopio como la localización, servicio, precio y promociones.
- Tarjetas de presentación.
- Anuncios en redes sociales como facebook y twitter.
- Por medio de los comerciantes.

4.1.1.10.4 Plaza o Distribución

La distribución de los productos se lo realizará a través del contacto directo con los comerciantes de frutas y hortalizas de la siguiente forma:



Elaborado por: Autora

Figura 2. Canales de distribución del Centro de Acopio HORTIFRUT

4.1.2 Estudio Técnico

4.1.2.1 Tamaño

El tamaño del proyecto se refiere a la capacidad instalada que tendrá el centro de acopio ya sea diaria, semanal, por mes o por año, para abastecerse de productos agrícolas.

4.1.2.2 Localización del Proyecto

El centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas “HORTIFRUT”, se posesionará en Ecuador, Provincia de Los Ríos, en el área urbana del cantón Quevedo cuyos límites son al Norte con el Recinto Cuatro Mangas, al Sur con la entrada a Mocache, al Este con el Río Quevedo y al Oeste con el Estero de Aguas Blancas según lo señalado por el Departamento de Planeamiento Urbano del Municipio, esta investigación se la desarrolló con la finalidad de obtener información necesaria, relevante y los respectivos resultados eficaces y efectivos.

4.1.2.2.1 Macro Localización

El presente proyecto de investigación estará ubicado en Ecuador, en la provincia de Los Ríos, cantón Quevedo.

Mapa de Ecuador



Mapa de la Prov. Los Ríos



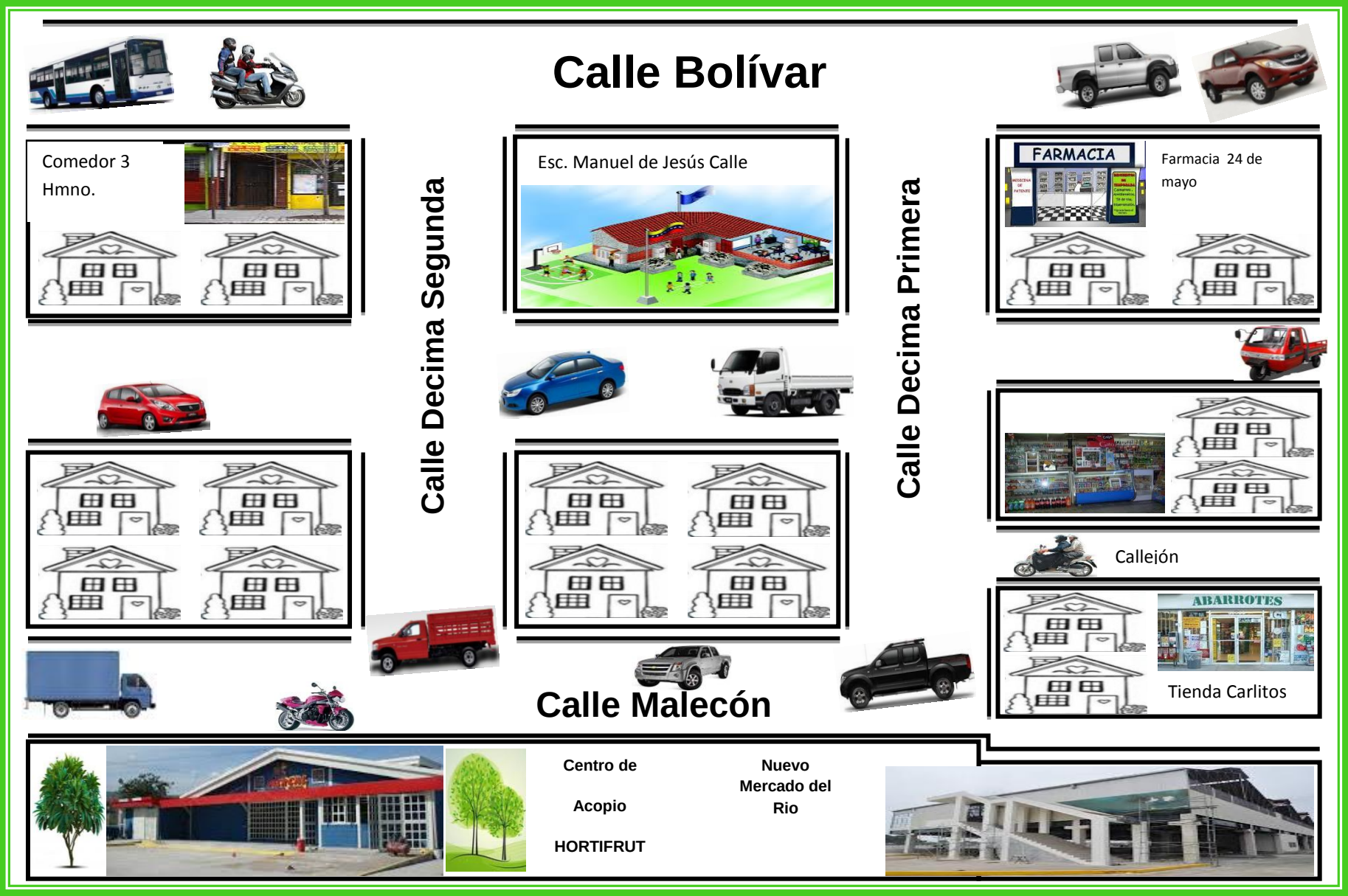
4.1.2.2.2 Micro Localización

El Centro de Acopio “HORTIFRUT” estará ubicado en el cantón Quevedo específicamente en la Calle Malecón entre Décima 1era y Décima 2da. referencia a pocos metros del nuevo Mercado del Río de la ciudad.

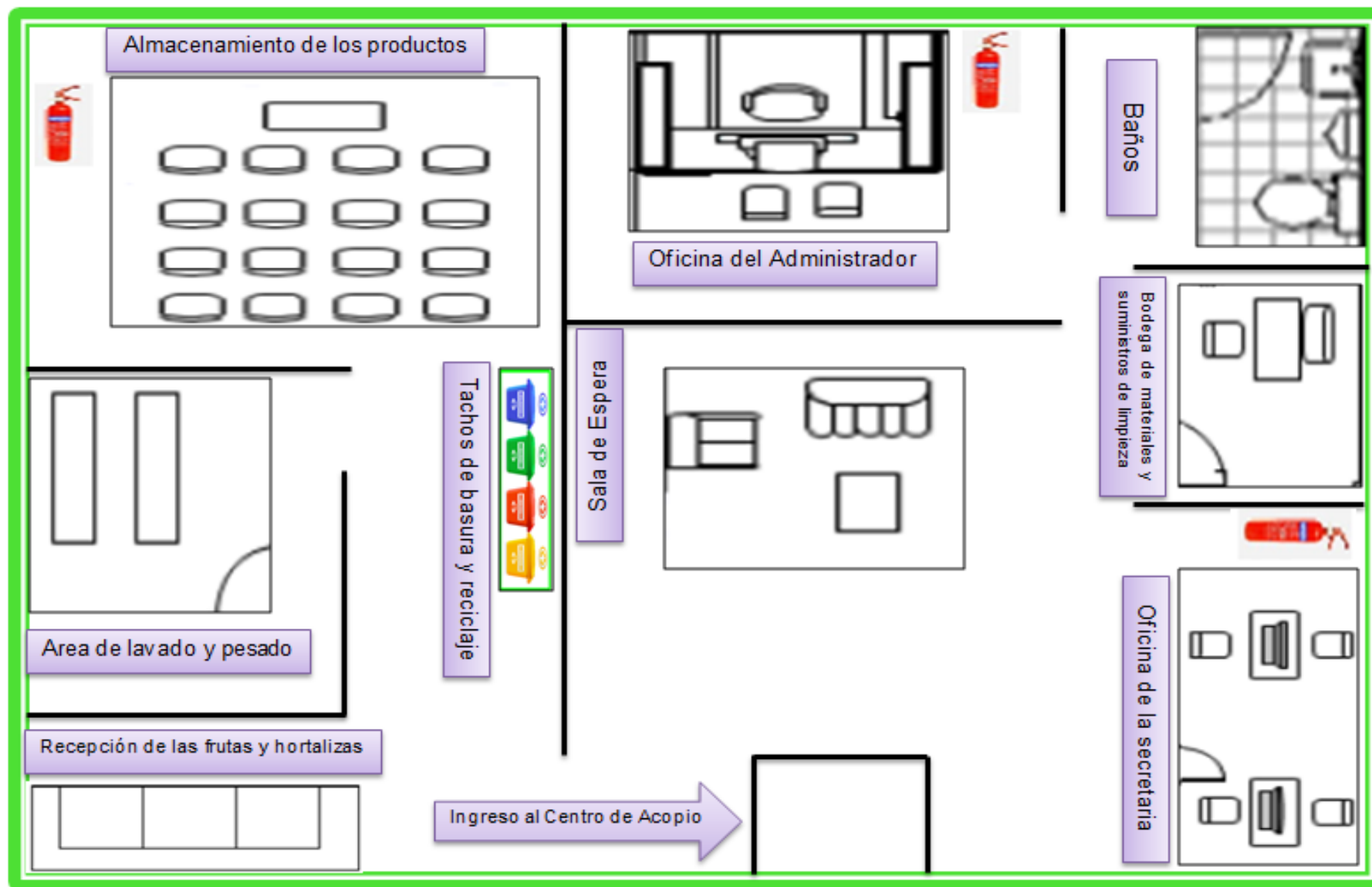
Mapa del cantón Quevedo



4.1.2.3 Croquis de la zona a ubicar el Centro de Acopio HORTIFRUT



4.1.2.4 Diseño de la distribución del Centro de Acopio HORTIFRUT



4.1.2.5 Ingeniería del Proyecto

La ingeniería del proyecto tiene por objetivo resolver todas las situaciones relacionadas con la instalación y el funcionamiento del centro de acopio. Descripción del proceso, adquisición de equipos y maquinarias, estructura jurídica y de organización con la finalidad de contribuir al desarrollo de las actividades de los comerciantes satisfaciendo sus necesidades a través de un servicio eficaz y eficiente.

4.1.2.6 Flujograma

El flujograma detalla la distribución óptima de todas las actividades del centro de acopio, incluyendo el personal, equipamiento, almacenes y demás servicios anexos que sean necesarios para llevar a cabo el proceso productivo por los cuales tiene que pasar la materia prima hasta llegar al producto final. Los procesos que se llevarán a cabo dentro del centro de acopio son los siguientes:

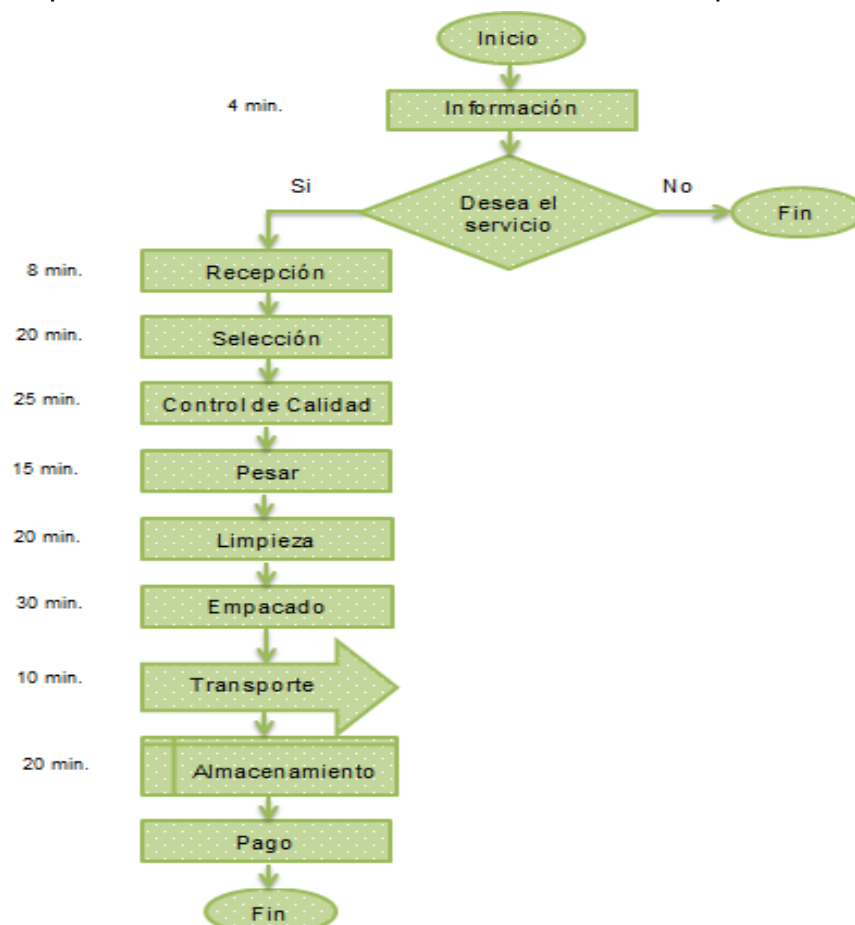


Figura 3. Flujograma del Centro de Acopio HORTIFRUT

4.1.2.7 Proceso del servicio del centro de acopio

Para llevar a cabo el servicio del centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas “HORTIFRUT” se seguirán varios procesos lógicos y necesarios, el mismo que seguirá los siguientes pasos:

- Requerir información del almacenamiento de las frutas y hortalizas a través de la secretaria - recepcionista.
- Solicitar el servicio que brinda el centro de acopio.
- Recibir la diversidad de productos de los comerciantes, tomando los datos necesarios para la recepción.
- Seleccionar las frutas y hortalizas de acuerdo a su tamaño sean estas grandes, medianas o pequeñas, madurez, y otras características físicas como color y textura.
- Realizar el debido control de calidad de las frutas y hortalizas por medio del inspector de calidad, las cuales deben encontrarse en buen estado, es decir que sean productos frescos, caso contrario se devolverá al comerciante.
- Pesar para saber los kilogramos que contienen las frutas y hortalizas el mismo que será realizado por los operarios, quienes deberán llevar un registro de la cantidad de productos que se recibe.
- Limpiar las frutas y hortalizas de cualquier residuo que contengan como tierra, hojas, restos de contaminantes del cultivo, etc. para obtener un producto sin contaminación y mejorar su presentación.
- Empacar las frutas y hortalizas en cajas, bultos y atados para proteger los productos y verificar que estén en correcto estado antes de ser almacenados.
- Transportar las frutas y hortalizas que deben estar en los autoservicios fríos y considerar a las que no en ambiente natural.
- Por último se procede almacenar y conservar las frutas y hortalizas para garantizar la calidad y frescura de los productos a entregar.
- Concluido todos estos procesos el comerciante realiza el respectivo pago por el servicio ofrecido.

4.1.2.8 Organigrama Estructural

El organigrama estructural del Centro de Acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas “HORTIFRUT” es funcional y muestra los respectivos niveles jerárquicos que se detallan a continuación:

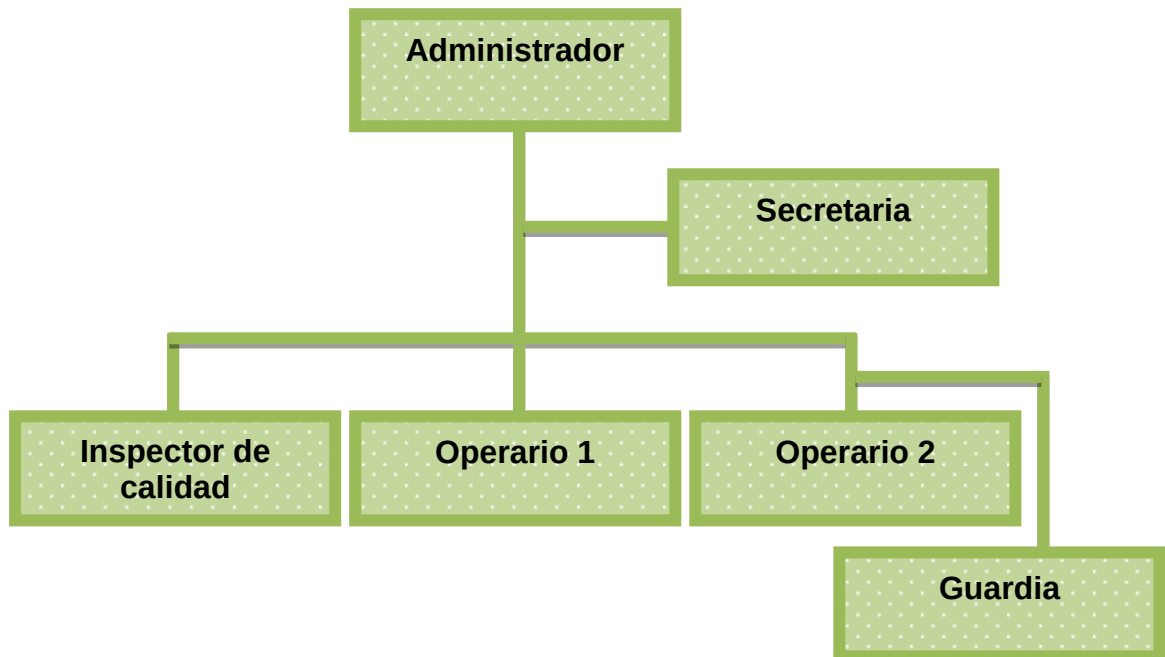


Figura 4. Organigrama Estructural del Centro de Acopio HORTIFRUT

4.1.2.9 Conformación del Personal

El talento humano son los encargados de poner en movimiento a la organización y de ellos depende el éxito de la misma, cada día los mercados son más competitivos y surge la necesidad de hacer bien las cosas por lo tanto es indispensable que realicen con eficiencia, excelencia y calidad su trabajo.

Los requerimientos mínimos de personal para el centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas “HORTIFRUT” son los siguientes:

- 1 Administrador
- 1 Secretaria - Recepcionista
- 1 Inspector de calidad
- 2 Operarios
- 1 Guardia

4.1.2.10 Funciones y Descripciones del Puesto

Administrador.- Es la persona responsable de planear, coordinar, dirigir y controlar el buen funcionamiento del centro de acopio, su tarea consiste en diseñar las estrategias para lograr las metas y objetivos propuestos, será el encargado de organizar al personal y tomar las decisiones más adecuadas que permita al centro de acopio alcanzar dichos objetivos planteados.

Funciones:

- Gestionar y custodiar los intereses del centro de acopio.
- Recepción y control de las frutas y hortalizas.
- Manejo y control de existencias de los productos.
- Desarrollar un ambiente de trabajo laboral que motive positivamente al personal.

Secretaria – Recepcionista.- Es la encargada de trabajar con lealtad y confidencialidad, ofreciendo un trato amable con la finalidad de que el cliente se sienta a gusto con el servicio ofrecido además realizará las debidas comunicaciones, oficios, informes y convocatorias a reuniones laborales.

Funciones:

- Recibir a las personas que visiten el centro de acopio.
- Llevar una agenda de las actividades del administrador.
- Contestar el teléfono y dar información del centro de acopio.
- Programar citas con los comerciantes y proveedores.
- Realizar cotizaciones de los suministros en general.
- Manejo de la documentación, para ingreso y salida de los producto (frutas y hortalizas).
- Mantener el archivo e información contable bajo su custodia.
- Cumplir con el pago de remuneraciones, servicios básicos, bienes y otros.
- Mantener un buen trato con los clientes.
- Desempeñar adicionalmente otras labores asignadas por su superior.

Inspector de calidad.- Es el responsable de garantizar en todo momento el buen estado y preservación de los productos (frutas y hortalizas) mediante normas de calidad que se regirán dentro del centro de acopio cumpliendo los debidos parámetros establecidos.

Funciones:

- Controlar y aplicar las normas de calidad en los procesos del producto desde la recepción hasta la entrega final.
- Llevar un registro del control de calidad de los productos.
- Supervisar al personal de trabajo en caso de ocurrir un accidente laboral o contaminación de los productos.
- Verificar que el personal de trabajo utilice los equipos de protección personal apropiados para la manipulación de las frutas y hortalizas.

Operarios.- Es el personal responsable principalmente de los procesos de operación para el adecuado almacenamiento y conservación que tendrán estos productos desde el momento de ingresar al centro de acopio, de ellos dependerá mantener el cuidado y la manipulación de las frutas y hortalizas para ofrecer a los consumidores productos frescos y de buena calidad.

Funciones:

- Realizar procesos operativos manteniendo altos estándares de calidad.
- Recepción y selección de los productos.
- Pesado, limpieza y empacado de las frutas y hortalizas.
- Transporte y almacenado de los productos para su posterior conservación.
- Operar los equipos y materiales de trabajo en forma apropiada y responsable bajo los parámetros y normas establecidas.
- Apoyar en las labores de mantenimiento preventivas de los equipos.
- Mantener limpia toda el área interior y exterior del centro de acopio.
- Desempeñar adicionalmente otras labores asignadas por los superiores.

Guardia.- Es el encargado de velar por la integridad del personal de trabajo y principalmente de las instalaciones durante el día y noche, el mismo que tendrá que realizar dos rondas como mínimo por los alrededores del centro de acopio.

Funciones:

- Velar por la seguridad del personal del centro de acopio, instalaciones y custodiar los bienes materiales que se encuentran en su interior.
- Controlar la entrada y salida de las personas que concurran al centro de acopio.
- Notificar oportunamente a las autoridades pertinentes en caso de siniestro.

4.1.2.11 Estructura Organizacional

La actividad del centro de acopio será de almacenar y conservar las frutas y hortalizas con la finalidad de que los comerciantes de la ciudad de Quevedo dedicados a esta labor comercial puedan expender productos de buena calidad satisfaciendo las necesidades de los consumidores.

4.1.2.11.1 Misión

Ser un importante centro de acopio dedicado a almacenar y conservar frutas y hortalizas en el cantón Quevedo, ofreciendo productos frescos, bajo estándares de calidad y una excelente presentación mediante un talento humano altamente calificado, satisfaciendo las exigencias del consumidor con la finalidad de contribuir con el desarrollo económico, social y ambiental de la ciudad.

4.1.2.11.2 Visión

En los próximos 5 años “HORTIFRUT” será líder en almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en la provincia de Los Ríos, ofreciendo productos de la más alta calidad y fresca garantizando un buen servicio con responsabilidad, mediante el mejoramiento continuo del talento humano y tecnología preservando el medio ambiente y contribuyendo al progreso de la sociedad.

4.1.2.11.3 Valores Corporativos

El centro de acopio “HORTIFRUT” deberá basarse en los siguientes valores corporativos que son:

- Liderazgo
- Excelencia
- Puntualidad
- Responsabilidad
- Respeto
- Lealtad
- Solidaridad

4.1.2.12 Identificación del Centro de Acopio

- **Razón Social:** Centro de Acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas “HORTIFRUT”.
- **Ubicación:** Calle Malecón entre Décima 1era y Décima 2da.
- **Cantón:** Quevedo
- **Provincia:** Los Ríos
- **Persona Natural**
- **Propietaria:** Digna Isabel Páez Paredes
- **Actividad:** Almacenamiento y Conservación de frutas y hortalizas
- **Inicio de Operación:** 2014
- **Teléfono:** Por contratarse

4.1.2.13 Análisis Ambiental

El impacto ambiental considerado en este proyecto ayudó a conocer el grado de afectación que este genera al entorno natural, para los cual se hace necesario adoptar medidas de gestión y prevención del medio ambiente evitando con esto contribuir con la contaminación ambiental brindando un mejor tratamiento a los desechos orgánicos e inorgánicos que genere el Centro de Acopio durante su vida útil, aprovechando de mejor manera los recursos naturales existentes.

En la actualidad los comerciantes de frutas y hortalizas no se encuentran en óptimas condiciones para expender estos productos alimenticios, debido a la generación de basura del producto, la falta de materiales e implementos necesarios para la comercialización, la generación de lodo provocado por las lluvias en temporada invernal y la falta de alcantarillado generan insalubridad y una pésima imagen para la ciudad afectando el ambiente donde laboran y la salud de los consumidores.



Entre las medidas que tomará el Centro de Acopio “HORTIFRUT” para aportar a la no contaminación del ambiente se desarrollará lo siguiente:

Los desechos plásticos serán almacenados para luego ser vendidos como material reciclado.

Se seleccionará cuidadosamente los desperdicios como plástico, cartón, papel, vidrio y demás desechos orgánicos.

El personal contará con la vestimenta apropiada para la manipulación de los productos tales como delantal industrial impermeable, botas de caucho, guantes, mascarillas y redecillas, así como también se tendrá buenas prácticas de higiene personal y del establecimiento, para garantizar un producto libre de contaminantes y apto para el consumo humano.



4.1.3 Estudio Económico

Este estudio permite determinar cuál será la cantidad de recursos económicos necesarios para la ejecución del proyecto, es decir cuánto es el valor monetario necesario para que el Centro de Acopio “HORTIFRUT” opere.

4.1.3.1 Presupuesto del Proyecto

Para llevar a cabo el presupuesto del proyecto se procedió a recolectar proformas de diferentes proveedores para la puesta en marcha del mismo. A continuación se detalla los siguientes cuadros:

Cuadro 26. Materiales de Oficina

Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Hojas Inen 75gr Copy Laser	5	3,40	17,00
Grapadora Artesco M - 727	2	3,89	7,78
Grapa Alex 26/6 x 5000	3	0,77	2,31
Perforadora KW - TRIO 9700	2	6,09	12,18
Clips Alex	3	0,23	0,69
Clips Madison Mariposa Jumbo	2	0,56	1,12
Carpeta Manila Color S/Vincha	50	0,15	7,50
Vinchas carpetas	50	0,03	1,50
Esfero BIC Fina Azul	1	7,87	7,87
Porta Lápiz Artesco	2	0,82	1,64
Papelera Metal Lancer 2 Pisos	2	13,50	27,00
Corrector BIC Pipon pluma	4	1,55	6,20
Borrador Pz 20 Pelikan	1	2,81	2,81
Lápiz Mongol	1	3,10	3,10
Goma Bioplast T4590GR	3	1,25	3,75
Resaltador Pelikan 222 Amarillo	5	0,49	2,45
Memoria Flash HP 4GB Mini	2	7,65	15,30
Libreta Taquigrafía Cuadro Escribe	3	0,89	2,67
Académico 100 Cuadros Estilo	3	1,12	3,36
Archivador Ideal Negro	4	2,44	9,76
Porta Clips Artesco	2	1,11	2,22
Sacagrapas Eagle 1029/Ditech	2	0,52	1,04
Permanente Pelikan negro	1	3,28	3,28
Sacapunta Escritorio KW307A	2	10,52	21,04
Regla 30cm Artesco	2	0,23	0,46
Masking Fantape Ancha 18MM	3	0,70	2,10
Embalaje 80 Yards Fan Tape Transp.	3	1,08	3,24
Rollos de sumadora 44	10	0,26	2,60
Sellos pequeños automáticos	2	8,00	16,00
Facturero pequeño de 100	1	9,00	9,00
TOTAL			196,97

Fuente: Librería y Papelería “MUNDOFFICE”

Elaborado por: Autora

Cuadro 27. Muebles de Oficina

Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Escritorio Flex de 1 gaveta	1	208,96	208,96
Escritorio Master de 1 gaveta	1	137,26	137,26
Sillón gerente con malla 8078F-5	1	108,79	108,79
Silla Pilot S/B	1	87,99	87,99
Sillas apilables	4	33,43	133,72
Tanden Atlanta Tri-p	1	278,25	278,25
Archivador de 4 gavetas	1	221,69	221,69
Archivador aéreo puerta abatible	1	82,56	82,56
TOTAL			1.259,22

Fuente: Indumaster "OFIMODULOS"

Elaborado por: Autora

Cuadro 28. Equipos de Oficina

Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Sumadora Casio DR 120 TM-BK	1	65,22	65,22
Teléfono Fax Panasonic FP205	1	103,20	103,20
Acondicionador de Aire Split Indurama ASI-24L	2	876,76	1753,52
Teléfono Inalámbrico Panasonic KX TG 4061	1	46,20	46,20
Dispensador de agua	1	100,00	100,00
TOTAL			2.068,14

Fuente: Almacén de Electrodomésticos "MARCIMEX"

Elaborado por: Autora

Cuadro 29. Equipos de Computación

Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Computador kit completo	2	1119,00	2.238,00
TOTAL			2.238,00

Fuente: Almacén "BELL NOVAINSER"

Elaborado por: Autora

Cuadro 30. Maquinarias y Equipos

Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Autoservicios fríos para legumbres y frutas	6	1.900,00	11.400,00
Montacarga manual pallet soporte 5000 lbs.	2	1.000,00	2.000,00
Balanza digital acero inox. 200 Kg Pantalla de cuarzo líquido	1	600,00	600,00
Estantería de 5 paneles	8	110,53	884,24
Mesa de trabajo MT-150 x 70 x 90	2	580,00	1.160,00
Lámparas dobles caja fluorescente 2x40 Mavijú más tubos	6	15,00	90,00
Cortina Vinílica Marca Vyniflex	1	100,00	100,00
TOTAL			16.234,24

Fuente: Frigoríficos y Equipos de Gastronomía "FRITEGA S.A."

Elaborado por: Autora

Cuadro 31. Suministros de Limpieza

Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Caneca de jabón líquido	1	20,00	20,00
Caneca de detergente líquido	1	20,00	20,00
Caneca de desinfectante	1	15,00	15,00
Caneca de cloro líquido	1	10,00	10,00
Galón de alcohol gel	2	7,00	14,00
TOTAL			79,00

Fuente: "QUIMIPRODUCT"

Elaborado por: Autora

Cuadro 32. Otros Gastos

Detalle	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Permiso Municipal	1	30,00	30,00
Permiso de Bomberos	1	20,00	20,00
Permiso Sanitario de Funcionamiento	1	102,00	102,00
Registro Único de Contribuyentes	único	0,00	0,00
Empresa eléctrica	1	90,00	90,00
Extintor CO2 5 lbs (oficina)	2	60,00	120,00
Extintor PQS 10 lbs (bodega)	1	35,00	35,00
Imprevistos	1	1.000,00	1.000,00
TOTAL			1.397,00

Fuente: Instituciones Públicas del cantón Quevedo y “SERVIFUEGO”
Elaborado por: Autora

4.1.3.2 Depreciaciones de Activos Fijos

Consiste en la pérdida del valor de los activos fijos. Las depreciaciones se las calculó mediante el método lineal, con un valor estimado del 10% para maquinarias y equipos, muebles de oficina y equipos de oficina, mientras que para los equipos de computación se le calculó el 3% de su valor real, los mismos que se detallan a continuación en los cuadros 33, 34, 35, y 36.

Cuadro 33. Depreciación de Maquinarias y Equipos

Detalle	Valor Precio	Vida útil (años)	Dep. Anual	Dep. Mensual
Autoservicios fríos para legumbres y frutas	11.400,00	10	1.140,00	95,00
Montacarga manual pallet soporte 5000 lbs.	2.000,00	10	200,00	16,67
Balanza digital acero inox. 200 Kg Pantalla de cuarzo líquido	600,00	10	60,00	5,00
Estantería de 5 paneles	884,24	10	88,42	7,37
Mesa de trabajo MT-150 x 70 x 90	1.160,00	10	116,00	9,67
Lámparas dobles caja florescente 2x40 Mavijú más tubos	90,00	10	9,00	0,75
Cortina Vinilica Marca Vyniflex	100,00	10	10,00	0,83
TOTAL			1.623,42	135,29

Elaborado por: Autora

Cuadro 34. Depreciación de Muebles de Oficina

Detalle	Valor Precio	Vida útil (años)	Dep. Anual	Dep. Mensual
Escritorio Flex de 1 gaveta	208,96	10	20,90	1,74
Escritorio Master de 1 gaveta	137,26	10	13,73	1,14
Sillón gerente con malla 8078F-5	108,79	10	10,88	0,91
Silla Pilot S/B	87,99	10	8,80	0,73
Sillas apilables	133,72	10	13,37	1,11
Tanden Atlanta Tri-p	278,25	10	27,83	2,32
Archivador de 4 gavetas	221,69	10	22,17	1,85
Archivador aéreo puerta abatible	82,56	10	8,26	0,69
TOTAL			125,92	10,49

Elaborado por: Autora

Cuadro 35. Depreciación de Equipos de Oficina

Detalle	Valor Precio	Vida útil (años)	Dep. Anual	Dep. Mensual
Sumadora Casio DR 120 TM-BK	65,22	10	6,52	0,54
Teléfono Fax Panasonic FP205	103,20	10	10,32	0,86
Acondicionador de Aire Split Indurama ASI-24L	1.753,52	10	175,352	14,61
Teléfono Inalámbrico Panasonic KX TG 4061	46,20	10	4,62	0,39
Dispensador de agua	100,0	10	10,00	0,83
TOTAL			206,81	17,23

Elaborado por: Autora

Cuadro 36. Depreciación de Equipos de Computación

Detalle	Valor Precio	Vida útil (años)	Dep. Anual	Dep. Mensual
Computador kit completo	2.238,00	3	746,00	62,17
TOTAL			746,00	62,17

Elaborado por: Autora

Cuadro 37. Depreciación Total de Activos Fijos

Detalle	Dep. Anual	Dep. Mensual
Maquinarias y Equipos	1.623,42	135,29
Muebles de Oficina	125,92	10,49
Equipos de Oficina	206,81	17,23
Equipos de Computación	746,00	62,17
TOTAL	2.702,15	225,18

Elaborado por: Autora

Se determinó en el cuadro 37 que la depreciación total de los activos fijos anualmente es de \$ 2.702,16 dólares mientras que la depreciación total mensualmente es de \$ 225,18 dólares.

4.1.3.3 Sueldos y Salarios del Personal

El cuadro 38 indica los sueldos y salarios de todo el personal del Centro de Acopio “HORTIFRUT”, los mismos que se calculó con todos los beneficios contemplados por la Ley cuya remuneración mensual total es de \$ 2.309,60 en tanto que la remuneración anual total es de \$ 27.715,14 dólares.

Cuadro 38. Sueldos y Salarios del Personal del Centro de Acopio “HORTIFRUT”

Personal	Cantidad	Sueldo Básico	Déc. Tercero	Déc. Cuarto	Vacac.	Aporte IESS	Rem. Mensual	Rem. Anual
Administrador	1	500,00	41,67	22,00	20,83	60,75	523,75	6.285,00
Secretaria	1	350,00	29,17	22,00	14,58	42,53	373,23	4.478,70
Inspector de Calidad	1	400,00	33,33	22,00	16,67	48,60	423,40	5.080,80
Operario 1	1	300,00	25,00	22,00	12,50	36,45	323,05	3.876,60
Operario 2	1	300,00	25,00	22,00	12,50	36,45	323,05	3.876,60
Guardia	1	320,00	26,67	22,00	13,33	38,88	343,12	4.117,44
TOTAL							2.309,60	27.715,14

Elaborado por: Autora

4.1.3.4 Costos Indirectos Generales

Según el cuadro 39, se muestra los Costos Indirectos Generales que requerirá el Centro de Acopio “HORTIFRUT” para su ejecución el cual está conformado

por los servicios básicos, mantenimiento de maquinarias y equipos, depreciación total de los activos fijos y finalmente los materiales e insumos, los mismos que tienen un valor total mensual de \$ 1.241,56 dólares.

Cuadro 39. Costos Indirectos Generales

Detalle	Cantidad	Valor Unitario	Valor Mensual
Agua			5,00
Energía eléctrica			120,00
Planilla telefónica			50,00
Mantenimiento de maquinarias y equipos cada 6 meses			100,00
Depreciación total de Activos Fijos			225,18
Materiales e Insumos			
Gavetas plásticas grandes	20	12,99	259,80
Cajas de madera	20	0,25	5,00
Sacos	1	70,00	70,00
Tinas plásticas	2	13,55	27,10
Redecillas	1	40,00	40,00
Mascarillas	1	25,00	25,00
Botas de caucho blancas	3	9,95	29,85
Delantal industrial impermeable 68x100 cm	3	6,95	20,85
Guantes domésticos Afelpado (M) amarillo	4	1,78	7,12
Guantes desechables (M) x caja	1	10,50	10,50
Dispensador para papel toalla	1	22,00	22,00
Dispensadores pera jabón líquido y alcohol gel	2	26,70	53,40
Dispensador de papel higiénico	1	29,28	29,28
toallas	1	3,95	3,95
Papel higiénico	1	3,50	3,50
Basureros plásticos	6	13,95	83,70
Fundas de basura	1	1,07	1,07
Escobas fibra natural reforzada 40 cm	3	3,84	11,52
Trapeadores	3	2,68	8,04
Cepillos	2	1,35	2,70
Palas de basura	3	5,50	16,50
Poma de agua	2	5,25	10,50
TOTAL			1241,56

Fuente: "Casa Ferreteria Fong"
Elaborado por: Autora

4.1.3.5 Gastos Generales

Para llevar a cabo los gastos generales se determinó en el cuadro 40 a los gastos administrativos con un valor mensual de \$ 5.482,75 seguido del cuadro 41 conformado por los gastos de venta que tienen un valor de \$ 305,80

mientras que el cuadro 42 corresponde a los gastos financieros con un valor de \$ 173,52 dólares mensuales.

Cuadro 40. Gastos Administrativos

Detalle	Valor Mensual
Sueldos y Salarios	2.309,60
Materiales y Suministros de Oficina	196,97
Servicios Básicos	175,00
Mantenimiento de maquinarias y equipos	100,00
Depreciación de Activos Fijos	225,18
Arriendo de Local	1.000,00
Otros Gastos	1.476,00
TOTAL	5.482,75

Elaborado por: Autora

Cuadro 41. Gastos de Venta

Detalle	Valor Mensual
Radio	120,00
Prensa escrita	100,80
Hojas volantes	25,00
Tarjetas de presentación	60,00
TOTAL	305,80

Elaborado por: Autora

Cuadro 42. Gastos Financieros

Detalle	Valor Mensual
Financiamiento	173,52
TOTAL	173,52

Elaborado por: Autora

4.1.3.6 Capital de Trabajo

En el cuadro 43 se detalla la composición del capital de trabajo el mismo que está conformado por los sueldos y salarios, materiales y suministros de oficina, los costos indirectos generales, el arriendo del local, otros gastos entre ellos están los suministros de limpieza y los permisos para el debido funcionamiento del centro de acopio y finalmente la publicidad, los cuales suman un valor total de \$ 6.529,93 dólares.

Cuadro 43. Capital de Trabajo

Detalle	Valor
Sueldos y Salarios	2.309,60
Materiales y Suministros de Oficina	196,97
Costos Indirectos Generales	1.241,56
Arriendo de Local	1.000,00
Otros Gastos	1.476,00
Publicidad	305,80
TOTAL	6.529,93

Elaborado por: Autora

4.1.3.7 Inversión Total

De acuerdo al cuadro 44 la inversión para el Centro de Acopio “HORTIFRUT” es de \$ 21.799,60 más el capital de trabajo que es de \$ 6.529,93; se determinó que la inversión total para la puesta en marcha del proyecto asciende a una cantidad económica de \$ 28.329,53 dólares.

Cuadro 44. Inversión Total del Proyecto

Inversiones	Valor
Capital de Trabajo	6.529,93
Muebles de Oficina	1.259,22
Equipos de Oficina	2.068,14
Equipos de Computación	2.238,00
Maquinarias y Equipos	16.234,24
TOTAL DE LA INVERSIÓN	28.329,53

Elaborado por: Autora

4.1.3.8 Financiamiento

La inversión total que se requiere para que el Centro de Acopio “HORTIFRUT” empiece a funcionar es de \$ 28.329,53 de los cuales se aportará el 30% con recursos propios que equivale a \$ 8.498,86 mientras que el 70% restante será financiado a través de un préstamo a la Corporación Financiera Nacional (CFN), es decir \$ 19.830,67 a 5 años plazo y al 10.5% de interés anual el mismo que se detalla en el cuadro 45.

Cuadro 45. Financiamiento del proyecto

Detalle	Porcentaje	Valor
Financiamiento	70%	19.830,67
Aporte Propio	30%	8.498,86
TOTAL	100%	28.329,53

Elaborado por: Autora

Detalle	Valor Anual	Valor Mensual
Préstamo a la Corporación Financiera Nacional (CFN) por el valor de \$ 19.830,67 a 5 años plazo y el 10,5% de interés anual que equivale al 70% de la inversión requerida para la puesta en marcha del proyecto.	2.082,22	173,52
TOTAL		173,52

Elaborado por: Autora

4.1.3.9 Amortización

La amortización que se realizó del préstamo financiero cuyo monto es de \$19.830,67 será pagado a un plazo de cinco años y con una tasa de interés anual del 10.5% de acuerdo a los datos del cuadro 46.

Tabla de amortización

Monto: 19.830,67

Tasa (%): 10.5

Plazo: 5 años

Forma de Pago: Anual

Cuadro 46. Amortización del Préstamo

Periodo	Capital	Intereses	Pago	Saldo
				19.830,67
1	3.966,13	2.082,22	6.048,35	15.864,54
2	3.966,13	1.665,78	5.631,91	11.898,40
3	3.966,13	1.249,33	5.215,47	7.932,27
4	3.966,13	832,89	4.799,02	3.966,13
5	3.966,13	416,44	4.382,58	0,00
	19.830,67	6.246,66	26.077,33	

Elaborado por: Autora

4.1.3.10 Costos Fijos y Costos Variables

En el cuadro 47 se observan los costos fijos con un total de \$ 3.309,60 mientras que los costos variables tienen un valor de \$ 3.220,33 los mismos que suman un costo total de \$ 6.529,93, recursos económicos que le costará al Centro de Acopio “HORTIFRUT” para llevar a cabo su ejecución.

Cuadro 47. Costos Fijos y Costos Variables

Detalle	Valor
Costos Fijos	
Sueldos y Salarios	2.309,60
Arriendo de Local	1.000,00
Total de Costos Fijos	3.309,60
Costos Variables	
Materiales y Suministros de Oficina	196,97
Costos Indirectos Generales	1.241,56
Otros Gastos	1.476,00
Publicidad	305,80
Total de Costos Variables	3220,33
TOTAL	6.529,93

Elaborado por: Autora

4.1.3.11 Precio por el Servicio del Centro de Acopio HORTIFRUT

Para el cálculo del precio del servicio se tomó en consideración el Costo Total más un porcentaje estimado de producción que es el 30% dividido para el número de comerciantes de frutas y hortalizas encuestados, realizando la respectiva operación se obtuvo un precio de \$ 69,58 dólares por el servicio.

$$\text{PVP} = (\text{CT} + 30\%) / \text{Comerciantes}$$

$$\text{PVP} = (6.529,93 \times 30\%) / 122$$

$$\text{PVP} = (6.529,93 + 1.958,989) / 122$$

$$\text{PVP} = 8.488,91 / 122$$

$$\text{PVP} = 69,58122951$$

$$\text{PVP} = 70,00 \text{ Dólares}$$

4.1.3.12 Ingresos

Se determinó los ingresos que tendrá el Centro de Acopio “HORTIFRUT” de acuerdo al número de comerciantes de frutas y hortalizas multiplicado por el precio del servicio el cual se obtuvo un ingreso mensual de \$ 8.540,00 y un ingreso anual de \$ 102.480,00 según lo detallado en el cuadro 48.

Cuadro 48. Ingreso mensual y anual del proyecto

Precio	Comerciantes	Ingreso Mensual	Ingreso Anual
70,00	122	8.540,00	102.480,00

Elaborado por: Autora

4.1.3.13 Estado de Resultados Proyectado

Este estado financiero presenta el resultado de las operaciones provenientes del uso de los recursos en un período de tiempo determinado, es decir permite determinar en qué medida el capital invertido rinde utilidad o pérdida y de esta manera establecer la efectividad económica del proyecto.

Cuadro 49. Estado de Pérdidas y Ganancias Proyectado

Detalle	AÑOS					
	2014	2015	2016	2017	2018	
	1	2	3	4	5	
INGRESOS						
Ingresos por Servicio Prestado	8.540,00	102.480,00	107.604,00	112.984,20	118.633,41	124.565,08
TOTAL DE INGRESOS	8.540,00	102.480,00	107.604,00	112.984,20	118.633,41	124.565,08
EGRESOS						
Gastos Administrativos	5.482,75	64.386,86	67.253,44	70.642,52	74.306,30	78.750,17
Sueldos y Salarios	2.309,60	27.715,20	29.932,42	32.327,01	34.913,17	37.706,22
Materiales y Suministros de Oficina	196,97	196,97	200,91	204,93	209,03	213,21
Servicios Básicos	175,00	2.100,00	2.142,00	2.184,84	2.228,54	2.273,11
Mantenimiento de Maquinaria y Equipos	100,00	200,00	204,00	208,08	212,24	216,49
Arriendo de Local	1.000,00	12.000,00	13.200,00	14.520,00	15.972,00	17.569,20
Depreciaciones	225,18	4.462,69	3.507,87	2.770,10	1.975,21	1.599,91
Otros Gastos	1.476,00	17.712,00	18.066,24	18.427,56	18.796,12	19.172,04
Gastos de Venta	305,80	3.669,60	3.669,60	3.669,60	3.669,60	3.669,60
Publicidad	305,80	3.669,60	3.669,60	3.669,60	3.669,60	3.669,60
Gastos Financieros	173,52	2.082,22	1.665,78	1.249,33	832,89	416,44
Interés Bancario	173,52	2.082,22	1.665,78	1.249,33	832,89	416,44
TOTAL DE EGRESOS	5.962,07	70.138,68	72.588,81	75.561,45	78.808,79	82.836,22
UTILIDAD OPERACIONAL	2.577,93	32.341,32	35.015,19	37.422,75	39.824,62	41.728,86
15% Participación Trabajadores	386,69	4.851,20	5.252,28	5.613,41	5.973,69	6.259,33
UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO A LA RENTA	2.191,24	27.490,12	29.762,91	31.809,33	33.850,93	35.469,53
23% Impuesto a la Renta	503,99	6.322,73	6.845,47	7.316,15	7.785,71	8.157,99
UTILIDAD NETA	1.687,26	21.167,39	22.917,44	24.493,19	26.065,21	27.311,54

Elaborado por: Autora

De acuerdo al cuadro 49 del estado de resultados muestra un saldo positivo en el primer año 2014 de \$ 21.167,39 y para el quinto año 2018 se refleja una utilidad neta anual de \$ 21.311,54 lo que significa la efectividad económica del proyecto.

4.1.3.14 Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio es el nivel de producción en el que los ingresos son exactamente iguales a los costos, es decir ni se pierde ni se gana. Aplicando la siguiente fórmula se obtuvo un punto de equilibrio de \$ 5.313,11 dólares.

$$PE = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{Ingresos}} \quad PE = \frac{3.309,60}{1 - \frac{3.220,33}{8.540,00}} \quad PE = \frac{3.309,60}{0.622912178} \quad PE = 5.313,11$$

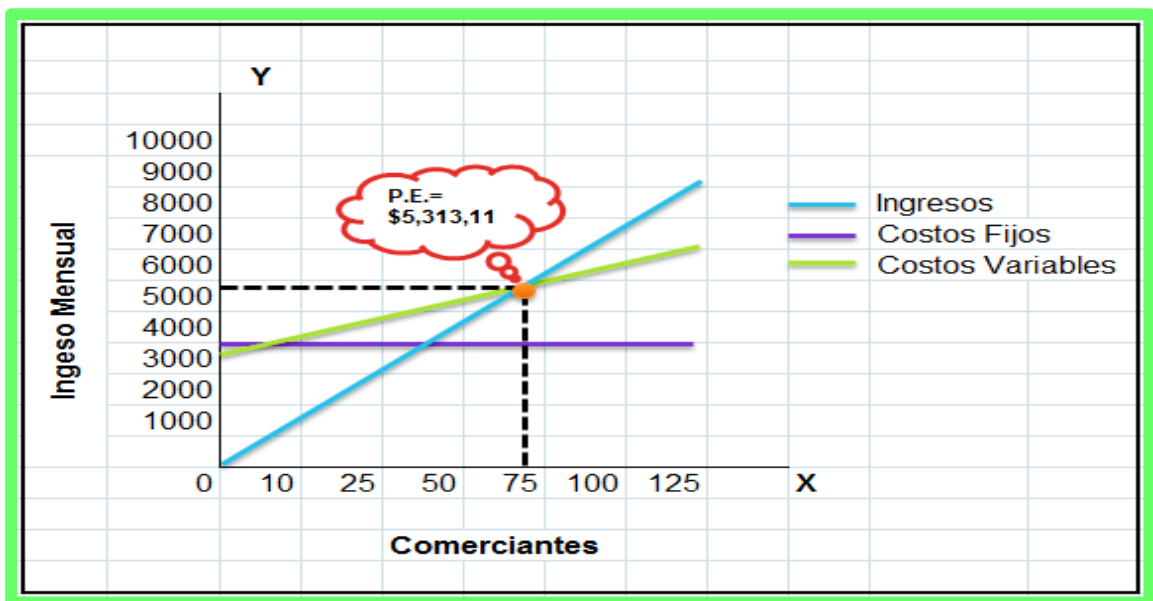


Figura 5. Punto de Equilibrio

4.1.4 Evaluación Financiera

La evaluación financiera permite determinar la rentabilidad o viabilidad del proyecto mediante métodos de verificación financiera, es decir determina la conveniencia de emprender o no un proyecto.

4.1.4.1 Flujo de Caja Proyectado

El flujo de caja es un estado financiero que refleja las entradas y salidas de dinero el cual presenta información pertinente para evaluar un proyecto permitiendo analizar los resultados obtenidos para determinar su rentabilidad. En el cuadro 50 se detalla el flujo de caja proyectado para los próximos cinco años de vida útil del proyecto.

Cuadro 50. Flujo de Caja Proyectado

Detalle	AÑOS					
	2013 0	2014 1	2015 2	2016 3	2017 4	2018 5
INGRESOS OPERACIONALES						
Ingresos por Servicio Prestado		102.480,00	107.604,00	112.984,20	118.633,41	124.565,08
TOTAL DE INGRESOS OPERACIONALES		102.480,00	107.604,00	112.984,20	118.633,41	124.565,08
EGRESOS OPERACIONALES						
Inversión Inicial	28.329,53	-	-	-	-	-
Sueldos y Salarios		27.715,20	29.932,42	32.327,01	34.913,17	37.706,22
Materiales y Suministros de Oficina		196,97	200,91	204,93	209,03	213,21
Servicios Básicos		2.100,00	2.142,00	2.184,84	2.228,54	2.273,11
Mantenimiento de Maquinaria y Equipos		200,00	204,00	208,08	212,24	216,49
Arriendo de Local		12.000,00	13.200,00	14.520,00	15.972,00	17.569,20
Depreciaciones		4.462,69	3.507,87	2.770,10	1.975,21	1.599,91
Otros Gastos		17.712,00	18.066,24	18.427,56	18.796,12	19.172,04
Publicidad		3.669,60	3.669,60	3.669,60	3.669,60	3.669,60
Pago Participación Trabajadores		4.851,20	5.252,28	5.613,41	5.973,69	6.259,33
Pago Impuesto a la Renta		6.322,73	6.845,47	7.316,15	7.785,71	8.157,99
TOTAL DE EGRESOS OPERACIONALES	28.329,53	79.230,39	83.020,78	87.241,68	91.735,31	96.837,10
FLUJO OPERACIONAL	-28.329,53	23.249,61	24.583,22	25.742,52	26.898,10	27.727,99
INGRESOS NO OPERACIONALES						
Préstamo CFN	19.830,67	-	-	-	-	-
TOTAL DE INGRESOS NO OPERACIONALES	19.830,67	-	-	-	-	-
EGRESOS NO OPERACIONALES						
INVERSIONES						
Pago de Capital		3.966,13	3.966,13	3.966,13	3.966,13	3.966,13
Pago de Interés		2.082,22	1.665,78	1.249,33	832,89	416,44
TOTAL EGRESOS NO OPERACIONALES		6.048,35	5.631,91	5.215,47	4.799,02	4.382,58
FLUJO NETO NO OPERACIONAL		-6.048,35	-5.631,91	-5.215,47	-4.799,02	-4.382,58
FLUJO NETO	-8.498,86	17.201,26	18.951,31	20.527,05	22.099,08	23.345,41
FLUJO ACUMULADO		17.201,26	36.152,57	56.679,62	78.778,70	102.124,11

Elaborado por: Autora

En el cuadro 50 del flujo de caja proyectado se muestra un flujo neto anual de \$ 17.201,26 para el primer año, mientras que para el quinto año se tendrá un flujo neto de \$ 23.345,41 dólares.

4.1.4.2 Valor Actual Neto (VAN)

Para el cálculo del valor presente neto se utilizó la suma de los flujos de fondos netos con una tasa de oportunidad del 10% del cual se obtuvo un VAN positivo de \$ 47.982,13 dólares lo que significa que es atractivo o aceptable invertir en este tipo de proyecto. Para calcular el VAN se aplicó la siguiente fórmula:

$$VAN = -I + \frac{FNE1}{(1+i)^1} + \frac{FNE2}{(1+i)^2} + \frac{FNE3}{(1+i)^3} + \frac{FNE4}{(1+i)^4} + \frac{FNE5}{(1+i)^5}$$

$$VAN = -28329.53 + \frac{17.201,26}{(1+0.10)^1} + \frac{18.951,31}{(1+0.10)^2} + \frac{20.527,05}{(1+0.10)^3} + \frac{22.099,08}{(1+0.10)^4} + \frac{23.345.41}{(1+0.10)^5}$$

$$VAN = -28329.53 + 15637.51 + 15662.24 + 15422.28 + 15093.97 + 14495.66$$

$$VAN = -28329.53 + 76311.66$$

$$VAN = 47.982,13$$

4.1.4.3 Tasa Interna de Retorno (TIR)

Para calcular la tasa interna de retorno se procedió a obtener el Valor Actual Neto de los Flujos de Fondos con una tasa menor equivalente al 10% resultando un valor positivo y aplicando una tasa mayor equivalente al 25% se obtuvo igual un Valor Actual Neto positivo, interpolando estas tasas resultó una Tasa Interna de Retorno del 41,01%, siendo la misma mayor a la tasa de oportunidad, por lo tanto si es factible invertir en el proyecto. A continuación se muestra el cuadro 51 indicando la Tasa Interna de Retorno.

Cuadro 51. Tasa Interna de Retorno

Tasa de Interés 0,10 10,00% 0,25% 25,00%

Años	Flujo Neto de Caja		F.N.C Actualizado al 10%		F.N.C Actualizado al 25%
0	28.329,53	1	-28.329,53	1	-28.329,53
1	17.201,26	0,91	15.637,51	0,80	13.761,01
2	18.951,31	0,83	15.662,24	0,64	12.128,84
3	20.527,05	0,75	15.422,28	0,51	10.509,85
4	22.099,08	0,68	15.093,97	0,41	9.051,78
5	23.345,41	0,62	14.495,66	0,33	7.649,82
Σ =			47.982,13		24771,77

Elaborado por: Autora

$$TIR = T_m + (T_M - T_m) \left(\frac{VAN T_m}{VAN T_m - VAN T_M} \right)$$

TIR = Tasa Interna de Retorno

T_m = Tasa de Interés Menor

T_M = Tasa de Interés Mayor

VAN T_m = Valor Actual Neto de la Tasa Menor

VAN T_M = Valor Actual Neto de la Tasa Mayor

$$TIR = 10 + (25 - 10) * (47.982,13) / ((47.982,13 - (24.771,77)))$$

$$TIR = 41,0090874$$

$$TIR = 41,01 \%$$

4.1.4.4 Relación Beneficio Costo

La Relación beneficio Costo debe ser mayor a 1 dólar, por lo tanto por cada dólar invertido recupero \$ 1,29 es decir el dólar de la inversión más \$ 0,29 centavos de dólar adicional, afirmando de esta manera la factibilidad del proyecto el mismo que se muestra en el cuadro 52.

Cuadro 52. Relación Beneficio Costo

Años	Total de Ingresos Operacionales	Total de Egresos Operacionales
1	102.480,00	79.230,39
2	107.604,00	83.020,78
3	112.984,20	87.241,68
4	118.633,41	91.735,31
5	124.565,08	96.837,10
Total	566.266,69	438.065,25

Elaborado por: Autora

$$B/C = \frac{\text{TOTAL INGRESOS OPERACIONALES}}{\text{TOTAL EGRESOS OPERACIONALES}}$$

$$B/C = \frac{566.266,69}{438.065,25}$$

$$B/C = 1.292653754$$

$$B/C = 1.29$$

4.1.4.5 Período de Recuperación

Permite determinar el número de períodos necesarios para poder recuperar la inversión del proyecto. Para el cálculo se tomó en consideración la suma del flujo acumulado en valor actual hasta el período en que esta sumatoria sea igual o mayor a la inversión inicial. De acuerdo al cuadro 53 el período de recuperación de la inversión inicial es de 1 año, 6 meses aproximadamente, siendo un indicador muy atractivo para el inversionista.

Cuadro 53. Período de Recuperación

Detalle	AÑOS					
	2013	2014	2015	2016	2017	2018
	0	1	2	3	4	5
Flujo Neto		17.201,26	18.951,31	20.527,05	22.099,08	23.345,41
Inversión	28.329,53	-	-	-	-	-
Flujo Acumulado		17.201,26	36.152,57	56.679,62	78.778,70	102.124,11

Elaborado por: Autora

$$P/R = 36.152,57$$

$$P/R = \frac{\text{INVERSIÓN X N AÑOS EN QUE EL FLUJO LA SUPERA}}{\text{LA SUMATORIA HASTA EL AÑO N}}$$

$$P/R = \frac{28.329,53 * 2}{36.152,57}$$

$$P/R = 1.567220809$$

$$P/R = 1.57 \text{ Años}$$

4.2 Discusión

De acuerdo al estudio realizado el autor Ortega Castro Alfonso (2010) menciona que la factibilidad es el estudio final o de preinversión derivado de información primara (de campo) bajo los siguientes elementos: mercado y comercialización, tecnología, inversiones, presupuesto y financiamiento, organización, evaluación económica y social, impacto ambiental, macro y micro localización y el marco jurídico.

Según el criterio de este autor el estudio realizado tiene relación con lo antes mencionado ya que realizar el estudio de factibilidad es muy importante para determinar la viabilidad de un proyecto de inversión, cuya viabilidad debe comprobarse a través del desarrollo de varios estudios tales como mercado, técnico, económico y financiero los cuales son instrumentos indispensables para la ejecución del mismo.

Los resultados obtenidos de este estudio han permitido conocer que los comerciantes de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo no cuentan con un servicio de almacenamiento y conservación de estos productos, según la encuesta realizada a una muestra de 122 comerciantes que expenden estos alimentos.

Según la entrevista realizada al Director de Planeación Estratégica de la Fundación Quevedo es mi Ciudad y encargado de la Administración y Organización del Mercado del Río la implementación del centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo

contribuirá al desarrollo y a la buena imagen para la ciudad, los comerciantes podrán expender productos bajo estándares de calidad, satisfaciendo las necesidades de los consumidores y contribuyendo con el medio ambiente siendo ejemplo como centro de acopio adoptando medidas apropiadas para no ser parte de la contaminación ambiental.

Una vez analizado los resultados de la presente investigación ha permitido comprobar que la hipótesis general “La implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación mejorará la calidad del servicio de los comerciantes de frutas y hortalizas del cantón Quevedo” el cual incide positivamente al desarrollo económico y social de la ciudad siendo aprobada dicha hipótesis.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

Después de haber realizado los estudios respectivos para demostrar la viabilidad del proyecto y en base a los resultados obtenidos se puede concluir lo siguiente:

- El estudio de mercado ejecutado permitió conocer la demanda insatisfecha del servicio del Centro de Acopio de Frutas y Hortalizas en el cantón Quevedo el cual representa un 100% de los comerciantes, por lo que se puede deducir que es un mercado atractivo y con un futuro prometedor para incursionar en este tipo de proyecto que aún no existe en el mercado.
- De acuerdo al estudio técnico realizado se identificó que la localidad más idónea para el Centro de Acopio “HORTIFRUT” será en el cantón Quevedo, en la Calle Malecón entre Décima Primera y Décima Segunda a pocos metros del nuevo Mercado del Río de la ciudad, y mediante la ingeniería del proyecto se realizó el flujograma que permite conocer los procesos de operación que tendrá el producto para ofrecer un servicio de calidad.
- De acuerdo al estudio económico se determinó la inversión total del proyecto con un valor de \$ 28.329,53 el mismo que será financiado en un 70% con un préstamo a la CFN a 5 años plazo y con un interés anual del 10.5% mientras que el 30% restante será capital propio, mediante el Estado de Resultados se obtuvo una utilidad neta anual de \$ 21.167,39 en el primer año mientras que para el quinto año se obtendrá \$ 27.311,54 de utilidad neta las mismas que resultaron ser positivas.
- La evaluación financiera determinó la viabilidad del proyecto, arrojando un Valor Actual Neto positivo de \$ 47.982,13, una Tasa Interna de Retorno del 41.01%, una Relación Beneficio Costo de \$ 0,29 por cada dólar invertido y se espera recuperar la inversión en un período de 1 año, 6 meses lo que muestra que el proyecto es rentable.

5.2 Recomendaciones

En base al estudio de investigación realizado y mediante las conclusiones dadas para la implementación del Centro de Acopio se recomienda lo siguiente:

- Ejecutar el proyecto propuesto en el mercado el cual permitirá aportar al crecimiento socioeconómico del cantón Quevedo, con el propósito de mejorar la manipulación y conservación de las frutas y hortalizas brindando productos de calidad y en buen estado garantizando la salud alimentaria de los consumidores y satisfaciendo las expectativas de los comerciantes.
- Posesionar el proyecto de investigación en el lugar propuesto siendo este propicio para este tipo de actividad comercial, ya que este beneficiará a los comerciantes de frutas y hortalizas debido a la corta distancia que tendrá el Centro de Acopio “HORTIFRUT” hacia el Mercado del Río para de esta manera poder abastecerse de estos productos alimenticios sin ningún inconveniente.
- Aprovechar los resultados obtenidos en el estudio económico para implementar el Centro de Acopio, en vista de que el inversionista podrá recuperar su inversión en un período significativo de 1 año lo que significa que el proyecto es técnicamente viable y económicamente rentable.
- Poner en marcha este proyecto ya que de acuerdo a la evaluación financiera realizada se obtuvo un VAN positivo que desde el punto de vista del inversionista es atractivo invertir en este negocio pudiendo ejecutarse sin ningún problema.

CAPÍTULO VI
BIBLIOGRAFÍA

6.1 Literatura Citada

Textos

Ámez Fernando Martín. (2010) “Diccionario de Contabilidad y Finanzas”. Grupo Cultural, S.A. Madrid - España.

Baca Urbina Gabriel. (2010) “Evaluación de Proyectos”. Sexta Edición. McGraw-Hill Interamericana Editores, S.A. de C.V. México D.F.

Baena Toro Diego. (2012) “Análisis financiero. Enfoque proyecciones financieras”. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, D.C. Colombia.

Coello León Santiago. (2013) Benemérito Cuerpo de Bomberos de Quevedo. Departamento Técnico Inspectoría Seguridad contra Incendios.

Chiriboga Rosales Luis Alberto. (2009) “Diccionario Técnico Financiero Ecuatoriano”. Sexta Edición. Editorial Universitaria. Quito – Ecuador.

Díaz P. Flor Nancy, Medellín D. Víctor, Ortega C. Jorge Alirio, Santana V. Leonardo, González R. Magda Rocío, Oñate B. Gonzalo Andrés, Baca C. Carlos Alberto. (2011) “Proyectos Formulación y Criterios de Evaluación”. Primera Edición. Editorial Alfaomega Grupo Editor Colombiana. S.A. Bogotá D.C. Colombia.

Espinoza Lula Sara. (2013) Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón Quevedo. Departamento de Rentas Municipal.

Flórez Uribe Juan Antonio. (2012) “Proyectos de inversión para las PYME Creación de Empresas”. Segunda Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, D.C. Colombia.

Galindo Ruíz Carlos Julio. (2009) “Manual para la Creación de Empresas”. Tercera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, D.C. Colombia.

Graue Russek Ana Luisa. (2009) “Fundamentos de Economía”. Primera Edición. Pearson Prentice Hall. México, S.A. de C.V.

Kotler Philip, Armstrong Gary. (2010) "Principios de Marketing". Doceava Edición. Pearson Educación Prentice Hall, S.A. Madrid – España.

Lamb, Jr. Charles W., Hair, Jr Joseph F., McDaniel Carl. (2009) "Marketing" Sexta Edición. Internacional Thomson Editores, S.A. México, D.F.

Loor Buste Angel Antonio. (2013) Dirección Provincial del Ambiente de Los Ríos. Dpto. Unidad de Calidad Ambiental.

Madrid Vicente Antonio. (2012) "Curso de Manipulador de Alimentos". Primera Edición. AMV Ediciones. Madrid – España.

Marcuse Robert. (2012) "Diccionario de Términos Financieros y Bancarios". Quinta Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, D.C. Colombia.

Mena Jiménez Rocío. (2013) Ministerio de Salud Pública Área 2 – Quevedo Dpto. Vigilancia Sanitaria.

Mesa Holguín Mario. (2012) "Fundamentos de Marketing". Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá D.C. Colombia.

Meza Orozco Jhonny de Jesús. (2012) "Evaluación Financiera de Proyectos". Segunda Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá D.C.

Miranda Miranda Juan José. (2012) "Gestión de Proyectos. Identificación - Formulación - Evaluación Financiera - Económica - Social - Ambiental". Séptima Edición. MM Editores. Bogotá Colombia.

Mochón Morcillo Francisco. (2011) "Principios de Economía". Segunda Edición. McGraw-Hill/Interamericana. Madrid – España, S.A.U.

Mokate Karen Marie. (2009) "Evaluación Financiera de Proyectos de Inversión". Segunda Edición. Ediciones Uniandes Alfaomega. Bogotá D.C, Colombia S.A.

Ortega Castro Alfonso Leopoldo. (2010) "Proyectos de Inversión". Primera Edición. CECSA Compañía Editorial Continental. Grupo Patria Cultural S.A. de C.V. México D.F.

Pinargote Jimmy, Pita Gary. (2010) “Mi Guía Tributaria Deberes Formales”. Primera Edición. Editores S.A. Quito – Ecuador.

Prieto Herrera Jorge Eliécer. (2012) “Proyectos Enfoque Gerencial”. Tercera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, D.C. Colombia.

Rojas López Miguel David. (2009) “Evaluación de Proyectos para Ingenieros”. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, D.C. Colombia.

Sapag Chain Nassir, Sapag Chain Reinaldo. (2009) “Preparación y Evaluación de proyectos”. Quinta Edición. McGraw-Hill Interamericana S.A. México S.A. de C.V.

Sapag Chain Nassir. (2011) “Proyectos de Inversión Formulación y Evaluación”. Segunda Edición. Prentice Hall Pearson Educación. Santiago de Chile S.A.

Toro López Francisco J. (2011) “Costos ABC y Presupuestos. Herramientas para la productividad”. Primera Edición. Ecoe Ediciones. Bogotá, D.C. Colombia.

Van Horne James C., Wachowicz Jr. John M. (2010) “Fundamentos de Administración Financiera”. Décimotercera Edición. Pearson Educación. México, S.A. de C.V.

Zapata Sánchez Pedro. (2009) “Contabilidad General”. Quinta Edición. McGraw-Hill Interamericana. Editores S.A. de C.V. México, D.F.

Linkografías

www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf

www.books.google.com.ar/books?id=

www.cip.org.ec/frontEnd/images/objetos/S209_20100608.pdf

www.consumoteca.com/alimentacion/alimetos/conservacion-de-los-alimentos

www.derechoecuador.com/index.php?option=com_content&view=article&id=4140&Itemid=441

www.es.wikipedia.org/wiki/Centros_de_acopio

www.es.wikipedia.org/wiki/Hortaliza#Conservaci.C3:b3n_y_almacenamiento_de_las_hortalizas

www.fao.org/docrep/006/y4893s/y4893s00.htm

www.jorgeantonio.blogspot.com/2011/04/definicion-importancia-y-metodos-de.html

www.misrespuestas.com/que-es-la-fruta-y-la-verdura.html

www.repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/1745/1/%e2%80%9cestudio%20de%20factibilidad%20para%20la%20creacion%20de%20un%20centro%20de%20acopio%20que%20se%20dedique%20a%20la%20comercializa.pdf

www.santacruz.gob.bo/productiva/apoyo/agricola/acopio/contenido.php?IdNoticia=2777&IdMenu=400110#ancla

www.slideshare.net/JorgeSilvaYumi/capitulo-frutas-y-hortalizas

www.sri.gob.ec/web/10138/92

www.tramitesciudadanis.gob.ec/tramite.php?cd=99

www.verduras.consumer.es/documentos/conozcamos/propiedades.php

CAPÍTULO VII

ANEXOS

Anexo 1



**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN FINANCIERA**

ENCUESTA DIRIGIDA A LOS COMERCIANTES DE FRUTAS Y HORTALIZAS DEL CANTÓN QUEVEDO

La presente encuesta pretende obtener información relevante y necesaria que permita conocer la opinión de los comerciantes, primordial para contribuir en la interpretación de los resultados obtenidos en relación a la factibilidad de la implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo.

1.- ¿Qué tipo de productos agrícolas comercializa usted?

Frutas ☐

Hortalizas ☐

2.- ¿Con qué frecuencia usted adquiere las frutas y hortalizas?

Diario ☐

Semanal ☐

Quincenal ☐

Mensual ☐

3.- ¿De qué lugar usted adquiere las frutas y hortalizas?

Productor ☐

Bodegas ☐

Mercado mayorista ☐

Intermediario ☐

Otros ☐

4.- ¿Cuál es el factor principal que usted determina al momento de abastecerse en estos lugares?

Calidad ☐

Precio ☐

Frescura ☐

Presentación ☐

Otros ☐

5.- ¿Cuáles son las principales frutas y hortalizas más consumidas que usted adquiere para comercializar?

Naranja	☐
Limón	☐
Papaya	☐
Plátano	☐
Manzana	☐
Frutilla	☐
Mora	☐
Pera	☐
Brócoli	☐
Coliflor	☐
Lechuga	☐
Hierbita	☐
Zanahoria	☐
Tomate riñón	☐
Pimiento	☐
Cebolla Paiteña	☐

6.- ¿Cuál es el volumen de compra de su producto?

Al por mayor	☐
Al por menor	☐

7.- ¿Cuáles son los meses en que usted genera más ingresos?

Enero – Marzo	☐
Abril – Junio	☐
Julio – Septiembre	☐
Octubre – Diciembre	☐

8.- ¿Se siente usted satisfecho con el margen de utilidad de las ventas?

SI	☐
NO	☐

Por qué _____

9.- ¿De qué forma usted reinvierte las ganancias obtenidas de las ventas?

Comprar productos	☐
Comprar materiales e implementos	☐
Pago a proveedores	☐
Otros	☐

10.- ¿Para la comercialización de las frutas y hortalizas qué tipo de financiamiento utiliza usted?

Capital propio	☐
Préstamos a Instituciones Financieras	☐
Chulqueros	☐
Otros	☐

11.- ¿Cuánto es el monto de préstamo que realiza usted?

\$ 1 – \$ 500	☐
\$ 501 – \$ 1.000	☐
\$ 1.001 – \$ 1.500	☐
Más de \$ 1.501	☐

12.- ¿Qué tipo de materiales e implementos utiliza para conservar su producto?

Refrigerador	☐
Gavetas	☐
Cartones	☐
Otros	☐

13.- ¿El tiempo de conservación de su producto es de?

Una semana	☐
Quince días	☐
Un mes	☐

14.- ¿Existe un Centro de Acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo?

SI	☐
NO	☐

15.- ¿Le gustaría a usted que se implemente un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo?

SI	☐
NO	☐

Por qué _____

16.- ¿En qué lugar le gustaría a usted que se ubique el centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas?

Cerca del Mercado del Río	☐
En la Parroquia San Camilo	☐
En las afueras de la ciudad	☐

17.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por el servicio del centro de acopio para el almacenamiento y conservación de las frutas y hortalizas?

- | | |
|---------------|--------------------------|
| \$ 1 – \$ 10 | ☐ |
| \$ 10 – \$ 20 | ☐ |
| \$ 20 – \$ 30 | ☐ |
| \$ 30 – \$ 40 | ☐ |
| Más de \$ 40 | ☐ |

18.- ¿Cuál cree usted que es su competencia principal?

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| Tiendas Industriales Asociadas TIA | ☐ |
| Supermercados AKI | ☐ |
| Mi Comisariato | ☐ |
| Comisariato Fénix | ☐ |

19.- ¿Dispone usted de la vestimenta adecuada para el expendio de las frutas y hortalizas?

- | | |
|----|--------------------------|
| SI | ☐ |
| NO | ☐ |

20.- ¿Dispone usted de recipientes adecuados de reciclaje para los desechos de las frutas y hortalizas?

- | | |
|----|--------------------------|
| SI | ☐ |
| NO | ☐ |

Gracias su colaboración me posibilitará el desarrollo de mi tesis de grado universitaria.

Anexo 2



**UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO
FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES
INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN FINANCIERA**

ENTREVISTA DIRIGIDA AL DIRECTOR DE PLANEACIÓN ESTRATÉGICA DE LA FUNDACIÓN QUEVEDO ES MI CIUDAD

La presente entrevista pretende obtener información relevante y necesaria que permita conocer la opinión del Ing. Carlos Meneses encargado de la Administración y Organización del Mercado del Río, en relación a la implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo.

1.- ¿Cuáles son las causas por las cuales los comerciantes de frutas y hortalizas no han sido reubicados en un lugar específico para el expendio de estos productos?

2.- ¿La administración actual del Municipio ha trabajado para el beneficio de los comerciantes de frutas y hortalizas?

3.- ¿Considera que el Municipio de Quevedo debería capacitar a los comerciantes de frutas y hortalizas?

4.- ¿Qué considera usted que se debería implementar en el centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas?

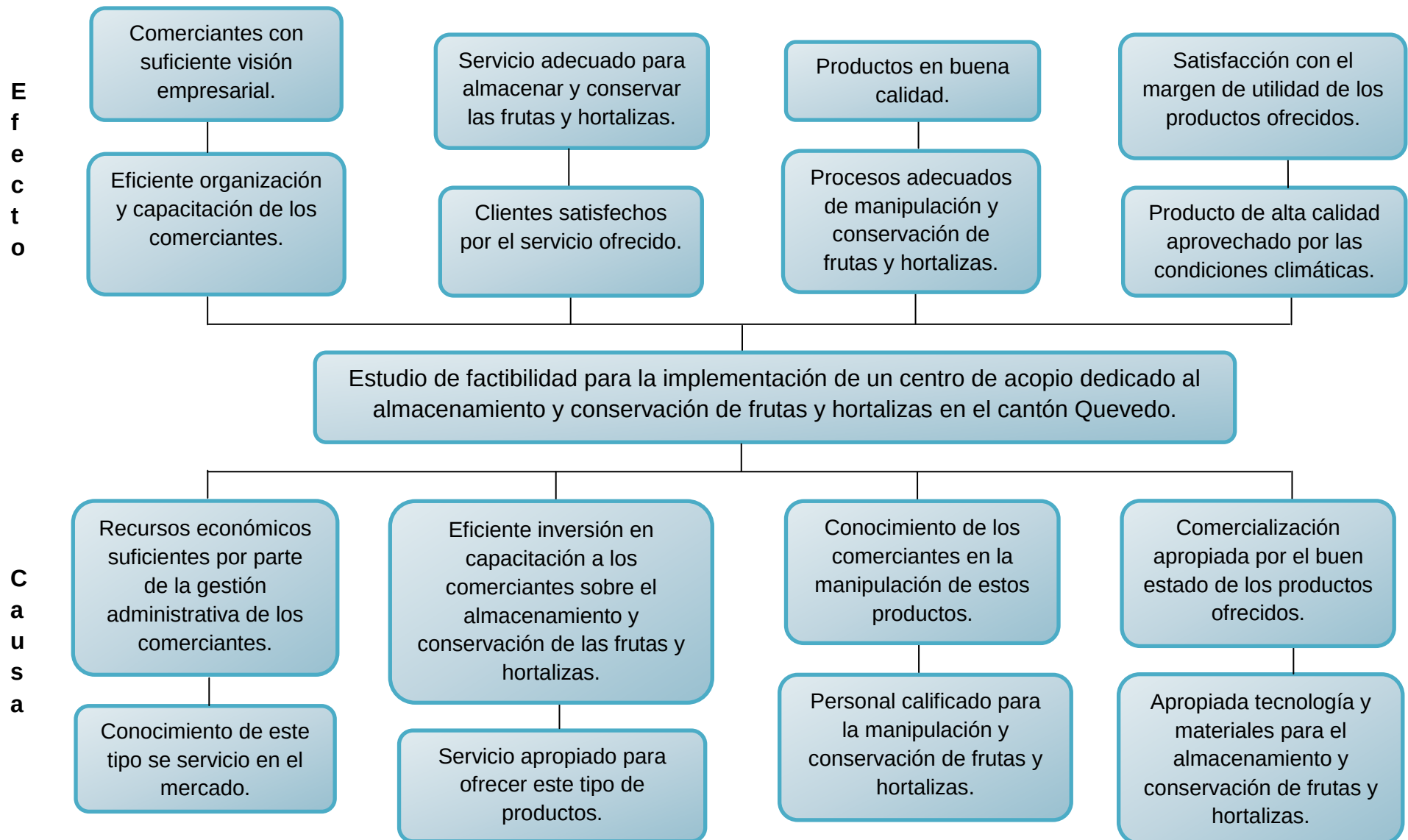
5.- ¿De qué forma cree usted que el GAD de Quevedo contribuiría con el proyecto de implementación del centro de acopio?

*Gracias su colaboración me posibilitará el desarrollo de mi tesis de grado
universitaria.*

Anexo 3. Árbol de Problemas



Anexo 4. Soluciones de la Problemática



Anexo 5. Matriz de la Problematicación

Causa	Efecto	Pronóstico	Control del Pronóstico	Formulación del Problema	Sistematización del Problema
▪ Carencia de un servicio apropiado para ofrecer este tipo de productos (frutas y hortalizas). ▪ Limitado conocimiento de los comerciantes en la manipulación de estos productos. ▪ Inapropiada tecnología y materiales para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas.	▪ Clientes insatisfechos por el servicio ofrecido. ▪ Escaso empleo de procesos adecuados de manipulación y conservación de frutas y hortalizas. ▪ Producto de baja calidad afectado por las condiciones climáticas.	▪ Insatisfacción del cliente. ▪ Productos maltratados y deteriorados. ▪ Insatisfacción con el margen de utilidad de los productos ofrecidos.	▪ Pérdida de clientes potenciales por el inadecuado servicio ofrecido. ▪ Implementar al mercado el servicio de un centro de acopio para el adecuado almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas. ▪ Capacitar al personal en equipos y tecnología sobre almacenamiento y conservación de los productos.	¿Cómo incide el estudio de factibilidad para la implementación de un centro de acopio para el almacenamiento y conservación de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo?	¿De qué manera un estudio de mercado permite conocer la demanda insatisfecha del servicio de un centro de acopio de frutas y hortalizas en el cantón Quevedo? ¿Cómo un estudio técnico permite identificar la localidad del proyecto? ¿Cómo la viabilidad económica y financiera permite conocer la rentabilidad del proyecto?

Anexo 6. Tabla de Niveles de Confianza

NIVEL DE VALOR DE CONFIANZA. DE Z EN %		NIVEL DE VALOR DE CONFIANZA. DE Z EN %		NIVEL DE VALOR DE CONFIANZA. DE Z EN %	
50	0.67	73	1.10	93	1.81
51	0.69	74	1.12	93.50	1.84
52	0.70	75	1.15	94	1.88
53	0.72	76	1.17	94.50	1.91
54	0.73	77	1.20	95	1.96
55	0.75	78	1.22	95.44	2
56	0.77	79	1.25	95.50	2.005
57	0.78	80	1.28	96	2.05
58	0.80	81	1.31	96.50	2.10
59	0.82	82	1.34	97	2.17
60	0.84	83	1.37	97.50	2.24
61	0.85	84	1.40	98	2.32
62	0.87	85	1.43	98.50	2.43
63	0.89	86	1.47	99	2.58
64	0.91	87	1.51	99.50	2.81
65	0.93	88	1.55	99.54	3
66	0.95	89	1.59	99.55	3.03
67	0.97	90	1.64	99.80	3.08
68	0.99	90.50	1.67	99.85	3.18
68.26	1.00	91	1.69	99.90	3.27
69	1.01	91.50	1.72	99.95	3.49
70	1.03	92	1.75	99.99	3.89
71	1.05	92.50	1.78	100	3.99
72	1.08	---	---	---	---

Anexo 7. Proformas a distintos proveedores



Fritega S.A. Frigoríficos y Equipos de Gastronomía Autoservicios Fríos para legumbres y frutas \$ 1.900,00 cada metro

 CASA FERRETERIA FONG Quevedo - Ecuador RUC: 0938591910001 TEL: 2750540 - 2753711 - 2753712		PROFORMA No. 186954		
Fecha : 18-11-2018 Cliente: CONSUMIDOR FINAL		CONTRIBUYENTE ESPECIAL Viviana Carrasco		
Descripción	Precio	Cantidad	Vdesc.	Total
Escoba Fibra Natural (Reforzada) 40cm.	3.64	1.00	0.00	3.64
Guantes Domesticos Afelpado (M) Amarillos	1.73	1.00	0.00	1.73
Guantes Desechables (M) x Caja 100Unid.	10.50	1.00	0.00	10.50
Dispensador de papel higienico Jumbo Tork Familia	29.28	1.00	0.00	29.28
Lima triangular Seillora 10"	2.29	1.00	0.00	2.29
Dispensador de jabon liquido FAMILIA	26.70	1.00	0.00	26.70
Trapador redondo	2.68	1.00	0.00	2.68
Fundas Verde P/Basura (18kg) 23"x 28" x (10un)	1.07	1.00	0.00	1.07
Accesorios P/Baño American Home Blanco	8.56	1.00	0.00	8.56
Subtotal :				86.78
Descuento :				0.00
Transp. :				0.00
IVA :				10.40
TOTAL :				97.18
* Precios sujetos a cambio sin previo aviso				

Casa Ferretería Fong Materiales e Insumos



Ofimodulos

DE: JORGE EDUARDO SIMBAÑA CEVALLOS

RUC: 1311686511001

Calle 7 de Octubre y Primera #100 frente al Parque de las Madres. Telf: 2761742 - 2753339 - 0987107295 QUEVEDO - ECUADOR

Quevedo, 15 Noviembre del 2013

Cotización N° 146
Telef. 991353445

Señores:
Isabel Paez
Presente
CORREO: pel31@hotmail.com
Quevedo.-

Agradeciendo mucho la oportunidad de permitirnos formar parte en sus decisiones de compra, es grato ofertar la siguiente línea de muebles.

CANT.	DESCRIPCION	IMAGEN	P. UNIT.	V. TOTAL
1	Escritorio Flex de 1 Gaveta		208,96	208,96
1	SILLÓN GERENTE CON MALLA 807BF-5		108,79	108,79
1	Archivador de 4 Gavetas		221,69	221,69
1	Estanteria de 5 paneles		110,53	110,53
1	Archivador aéreo Puerta abatible		82,56	82,56
4	Sillas Apilables		33,43	133,72
1	Tandem atlanta tri-p		278,25	278,25
1	Silla Pilot 5/8		87,99	87,99
1	Escritorio master de 1 Gavetas		137,26	137,26
Pintura electroestatica				1369,75
IVA 12%				164,37
TOTAL				1534,12

Indumaster Ofimodulos Muebles de Oficina

MUND OFFICE
C. LTDA.
TECNOLOGIA SUAVIZANTES LIBRERIA

MATRIZ: Bolívar # 205 y 2ma. Telf: 05 2757-8881
Suc. Matriz: Bta # 222 y 2 de Octubre Telf. 05 2751-110
Suc. La Y: 7 de Octubre # 24 y 1ra. Telf. 05 2703-030
Cauder: Bta # 210 y 2 de Octubre Telf: 05 2753-185
Bta. Dominga: Av. 3 de Julio 116 y Santa Rosa Telf. 02 2796-181
E-mail: mundoffice@gmail.com

VISA
FORMA
03-37774

RUC: 129173086001

Contribuyente Especial - Resolución N° 285 DEL 29-07-2011

Fecha: 15 DE NOVIEMBRE DEL 2013
Cliente: 000001 CONSUMIDOR FINAL
Dirección: N.
Telefono: Ciudad: QUEVEDO CENTRO
RUC/Cédula: 222222222001

Secuencia: 05. PATRII CIA.LTD Telf. 2758227

Exhibición: 15/11/13 11:32:44

Vendedor: 105-VERONICA TOMPANTA To. Vta: CON

CANT.	DETALLE	COD. BARRA	DESC.	P. UNIT.	VALOR
1 UN	1 BARRA DE ALUMINIO 6-727	5.8936	5.8936	1	5.8936
1 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	9.7687	9.7687	1	9.7687
1 UN	1 FERRALLA DE ALUM 7300	6.0937	6.0937	1	6.0937
1 UN	1 CLIPS ALUM	9.2344	9.2344	1	9.2344
1 UN	1 CLIPS ALUM 26/6 X 5990	6.5625	6.5625	1	6.5625
1 UN	1 CARPETA ALUM 26/6 X 5990	9.1230	9.1230	1	9.1230
1 UN	1 VINCHA ALUM	9.0331	9.0331	1	9.0331
1 UN	1 LIBRETA ALUM 26/6 X 5990	9.8706	9.8706	1	9.8706
24 UN	1 ESFERA ALUM 26/6 X 5990	9.3281	9.3281	24	223.824
20 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	6.1406	6.1406	20	122.812
500 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	9.0068	9.0068	500	4.5034
1 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	9.8150	9.8150	1	9.8150
1 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	12.4999	12.4999	1	12.4999
1 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	1.3469	1.3469	1	1.3469
12 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	9.2539	9.2539	12	111.048
1 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	1.2495	1.2495	1	1.2495
1 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	9.8729	9.8729	1	9.8729
1 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	7.2550	7.2550	1	7.2550
1 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	1.1150	1.1150	1	1.1150
1 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	9.4075	9.4075	1	9.4075
1 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	1.1062	1.1062	1	1.1062
1 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	9.1185	9.1185	1	9.1185
10 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	9.3281	9.3281	10	93.281
1 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	19.1210	19.1210	1	19.1210
1 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	9.2744	9.2744	1	9.2744
1 UN	1 BARRA ALUM 26/6 X 5990	65.2155	65.2155	1	65.2155
TOTAL					24.21

MUNDO OFFICE
TECNOLOGÍA SUMINISTROS LIBRERÍA

MATRIZ: Bolívar 735 y Tm. / Tel: 02 2751-346
Suc. Mundo: Bolívar 735 y Tm. / Tel: 02 2751-113
Suc. La Y: Y de Octubre 124 y Tm. / Tel: 02 2753-000
Suc. Ecuador: Bolívar 735 y Tm. / Tel: 02 2753-000
Suc. Domingo: Av. 3 de Julio 110 e Ibarra (op.) / Tel: 02 2756-600
E-mail: mundoffice@mundooffice.com

RUC: 1291730064001
Contribuyente Especial - Resolución N° 286 DEL 29-07-2011

WISA
PREFORMA
01-10137

Fecha: 15/11/13 13:02:46
Cliente: 000001 CONSUMIDOR FINAL
Dirección: N/A
Teléfono: Ciudad: QUITO
RUC/Cédula: 123222222000

Sucursal: MF. NATALIA CIALFO Tel. 2756207
Emisión: 15/11/13 13:02:46
Vendedor: 100-VERONICA IDAPARIS Td. Vtas: 000

CANT	DETALLE	COD. BARRA	DESC.	P. UNIT	VALOR
1 UNID.	1. FOLIO CLASAD 44	0.2035		1.6280	
FORMA DE PAGO: 4 a DIAS EL 100.00%					
BON: CIENTO CINCUENTA Y OCHO 46/100.					
SUBTOTAL: 146.83					
TARIFA 12%: 17.62					
TOTAL: 164.45					

FORMA DE PAGO: 4 a DIAS EL 100.00%

FORMA DE PAGO: 4 a DIAS EL 100.00%

FORMA DE PAGO: 4 a DIAS EL 100.00%

MUNDO OFFICE
TECNOLOGÍA SUMINISTROS LIBRERÍA

MATRIZ: Bolívar 735 y Tm. / Tel: 02 2751-346
Suc. Mundo: Bolívar 735 y Tm. / Tel: 02 2751-113
Suc. La Y: Y de Octubre 124 y Tm. / Tel: 02 2753-000
Suc. Ecuador: Bolívar 735 y Tm. / Tel: 02 2753-000
Suc. Domingo: Av. 3 de Julio 110 e Ibarra (op.) / Tel: 02 2756-600
E-mail: mundoffice@mundooffice.com

RUC: 1291730064001
Contribuyente Especial - Resolución N° 286 DEL 29-07-2011

WISA
PREFORMA
01-10137

Fecha: 15/11/13 13:02:46
Cliente: 000001 CONSUMIDOR FINAL
Dirección: N/A
Teléfono: Ciudad: QUITO
RUC/Cédula: 123222222000

Sucursal: MF. NATALIA CIALFO Tel. 2756207
Emisión: 15/11/13 13:02:46
Vendedor: 100-VERONICA IDAPARIS Td. Vtas: 000

CANT	DETALLE	COD. BARRA	DESC.	P. UNIT	VALOR
1 UNID.	1. PENDING FONTE PENDING 1500	0.2035		1.6280	
1 UNID.	1. EMBLEMA GO VAFOS PENDING 1500	1.6701		1.6701	
1 UNID.	1. TELEFONO INALAMBRICO PENDING 1500	46.2000		46.2000	
FORMA DE PAGO: 4 a DIAS EL 100.00%					
BON: CINCUENTA Y TRES 53/100.					
SUBTOTAL: 47.98					
TARIFA 12%: 5.76					
TOTAL: 53.74					

FORMA DE PAGO: 4 a DIAS EL 100.00%

FORMA DE PAGO: 4 a DIAS EL 100.00%

FORMA DE PAGO: 4 a DIAS EL 100.00%

Librería y Papelería Mundoffice Materiales de Oficina

Novainser
Technological line

PROFORMA

CLIENTE: PAEZ PAREDES ISABEL
CL/RUC: 1205568338
FECHA: Quevedo 15 DE NOV. DE 2013

TELF. 0991353445

DETALLE	CANTIDAD	VALOR UNI	VALOR TOTAL
PC GAME I5 -3470 PROCESADOR INTEL CORE I5 MEMORIA RAM DE 8GB DDR3 BUS 1333 DISCO DURO DE 2000GB DVD RW MULTILECTOR DE TARJETAS SD MONITOR 18,5 LCD REGULADOR DE VOLTAJE KIT (TECLADO MOUSE PARLANTES MONITOR 18,5 LCD GAME PAD ,AUDIFONOS, IMPRESORA MULTIFUNC SILLA GIRATORIA, MESA	1	\$ 1.119,00	\$ 1.119,00
SUBTOTAL			\$ 999,11
IVA			\$ 119,89
TOTAL			\$ 1.119,00

300 DE ENTRADA
3 PAGOS DE 173.00

EDUARDO BONE
D.T.O. VENTAS SUCO QUEVEDO
TELF. 0999526763

QUEVEDO
Calle 7 de Octubre y tercera paralela
tel: 2756-536 - 099623344

Almacén Novainser Equipos de Computación

MARCIMEX
piensa en ti

RUC: 0190001490001
Av. 7 de Oct. c/ 6ta
Fono: 2758-152 / 2764-001

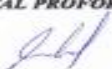
PROFORMA

DETALLE:

ARTICULO: ACONDICIONADOR DE AIRE SPLIT
MARCA : INDURAMA
MODELO : ASI-24L
CANTIDAD: 1
PRECIO : \$ 876.76 C/U

ARTICULO: TELEFONO FAX
MARCA : PANASONIC
MODELO : FP205
CANTIDAD: 1
PRECIO : \$ 103.20 C/U

TOTAL PROFORMA: \$ 976.969


MIGUEL CANTOS,
ASESOR COMERCIAL
FONO 0986762847

NOTA: SOMOS CONTRIBUYENTES ESPECIALES
PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO
PRECIOS INCLUYEN IVA

Almacén de Electrodomésticos Marcimex Equipos de Oficina

Anexo 8. Fotografías



Ing. Carlos Meneses Director de Planeación Estratégica de la Fundación Quevedo es mi Ciudad a quien se le realizó la entrevista



Realización de las encuestas a los comerciantes de frutas y hortalizas

