



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

Tesis de Grado previa la
obtención del Título de
Ingeniero en Gestión
Empresarial.

TEMA:

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN
PARQUE TECNOLÓGICO PARA EL PROCESAMIENTO DE
PRODUCTOS CÁRNICOS, ALIMENTICIOS, PARROQUIA VIVA
ALFARO, CANTÓN QUEVEDO, AÑO 2014”

AUTOR:

PLAZA ORTEGA ALEX FABIÁN

DIRECTOR:

DRA. MARTHA JUDITH ARBOLEDA BRIONES MSC.

QUEVEDO – ECUADOR

2015

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Yo, **PLAZA ORTEGA ALEX FABIÁN**, declaro que el trabajo aquí descrito es de mi autoría; que no ha sido previamente presentado para ningún grado o calificación profesional; y, que he consultado las referencias bibliográficas que se incluyen en este documento.

La Universidad Técnica Estatal de Quevedo, puede hacer uso de los derechos correspondientes a este trabajo, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y por la normatividad institucional vigente.

PLAZA ORTEGA ALEX FABIÁN

CERTIFICACIÓN

El suscrito, **DRA. MARTHA JUDITH ARBOLEDA BRIONES MSC.**, Docente de la Universidad Técnica Estatal de Quevedo, certifica que el egresado **PLAZA ORTEGA ALEX FABIÁN**, realizó la tesis de grado titulada: **“Estudio De Factibilidad Para La Creación De Un Parque Tecnológico Para El Procesamiento De Productos Cárnicos, Alimenticios, Parroquia Viva Alfaro, Cantón Quevedo, Año 2014”** previo a la obtención del título de Ingeniero en **“GESTIÓN EMPRESARIAL”** bajo mi dirección, habiendo cumplido con las disposiciones reglamentarias establecidas para el efecto.

**DRA. MARTHA JUDITH ARBOLEDA BRIONES MSC.
DIRECTORA DE TESIS**



UNIVERSIDAD TÉCNICA ESTATAL DE QUEVEDO

FACULTAD DE CIENCIAS EMPRESARIALES

CARRERA DE INGENIERÍA EN GESTIÓN EMPRESARIAL

TEMA:

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN PARQUE TECNOLÓGICO PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS, ALIMENTICIOS, PARROQUIA VIVA ALFARO, CANTÓN QUEVEDO, AÑO 2014”

Presentado al Consejo Directivo como requisito previo a la obtención del título de INGENIERO EN GESTIÓN EMPRESARIAL.

Aprobado por:

**ECON. ROGER YELA BURGOS MSC.
PRESIDENTE DEL TRIBUNAL DE TESIS**

**ING. GINA RENDON GUERRA MSC.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS**

**ING. JUAN CANO INTRIAGO MSC.
MIEMBRO DEL TRIBUNAL DE TESIS**

QUEVEDO – ECUADOR

2015

AGRADECIMIENTO

Le agradezco a Dios, quien me ha permitido tener vida y así poder culminar con esta meta propuesta.

A mis padres por el enorme sacrificio que han hecho al hacer realidad este sueño ya que sin ellos no hubiera sido posible.

A mis hermanos y demás familiares que de alguna manera han sido fundamentales para mí.

A cada uno de los profesores por transmitirme sus conocimientos a lo largo de estos años y con estos ha sido posible este proyecto.

A mis compañeros y amigos de aula que con esfuerzo y dedicación ahora podemos decir que lo hemos logrado.

DEDICATORIA

A Dios, verdadera fuente de amor y sabiduría.

A mi padre, porque gracias a él sé que la responsabilidad se la debe vivir como un compromiso de dedicación y esfuerzo.

A mi madre, cuyo vivir me ha mostrado que en el camino hacia la meta se necesita la dulce fortaleza para aceptar las derrotas y del sutil coraje para derribar miedos.

A mis hermanos, los incondicionales abrazos que motivan que detrás de cada detalle existe el suficiente alivio para empezar nuevas búsquedas.

A mis familiares, viejos amigos y a quienes recién se sumaron a mi vida para hacerme compañía con sus sonrisas de ánimo.

ÍNDICE

CONTENIDO

| | |
|--------------------------------------------------|------|
| PORTADA..... | i |
| DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS..... | ii |
| CERTIFICACIÓN..... | iii |
| AGRADECIMIENTO..... | v |
| DEDICATORIA..... | vi |
| ÍNDICE..... | vii |
| ÍNDICE DE CUADROS..... | xi |
| ÍNDICE DE GRÁFICOS..... | xiii |
| RESUMEN EJECUTIVO..... | xiv |
| SUMMARY..... | xv |
| DUBLIN CORE (ESQUEMA DE CODIFICACIÓN)..... | xvi |
| CAPÍTULO I..... | 1 |
| MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN..... | 1 |
| 1.1. INTRODUCCIÓN..... | 2 |
| 1.2. PROBLEMATIZACIÓN..... | 4 |
| 1.2.1. Diagnóstico del Problema..... | 4 |
| 1.2.2. Formulación del Problema..... | 4 |
| 1.2.3. Sistematización del Problema..... | 4 |
| 1.2.4. Delimitación del Problema..... | 5 |
| 1.3. JUSTIFICACIÓN..... | 6 |
| 1.4. OBJETIVOS..... | 7 |
| 1.4.1. Objetivo General..... | 7 |
| 1.4.2. Objetivos Específicos..... | 7 |

| | | |
|--------|-----------------------------------------|----|
| 1.5. | HIPÓTESIS | 8 |
| 1.5.1. | Hipótesis General..... | 8 |
| 1.5.2. | Hipótesis Específicas | 8 |
| 1.6. | VARIABLES | 8 |
| | CAPÍTULO II..... | 9 |
| | MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN | 9 |
| 2.1. | Fundamentación Teórica..... | 10 |
| 2.1.1. | Estudio de Mercado | 10 |
| 2.1.2. | Estudio Técnico..... | 12 |
| 2.1.3. | Evaluación Económica | 14 |
| 2.1.4. | Evaluación Financiera | 16 |
| 2.2. | Fundamentación Conceptual..... | 17 |
| 2.2.1. | Demanda..... | 17 |
| 2.2.2. | Depreciación..... | 17 |
| 2.2.3. | Estudio Técnico..... | 17 |
| 2.2.4. | Estudio Económico..... | 17 |
| 2.2.5. | Inversión..... | 17 |
| 2.2.6. | Capital de Operación..... | 18 |
| 2.2.7. | Flujo de Caja..... | 18 |
| 2.2.8. | Tasa Interna de Retorno..... | 18 |
| 2.3. | Fundamentación Legal | 19 |
| 2.3.1 | Superintendencia de Compañías | 19 |
| | CAPÍTULO III | 26 |
| | METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN | 26 |
| 3.3 | Localización..... | 27 |

| | | |
|--------|-----------------------------------------------|----|
| 3.4 | Materiales y Equipos | 27 |
| 3.5 | Métodos de Investigación..... | 28 |
| 3.5.1 | Método Deductivo | 28 |
| 3.5.2 | Método Analítico | 28 |
| 3.5.3 | Método Inductivo | 28 |
| 3.6 | Tipos de Investigación..... | 28 |
| 3.6.1 | Exploratoria | 28 |
| 3.7 | Técnicas e Instrumentos de Investigación..... | 29 |
| 3.7.1 | Encuesta | 29 |
| 3.7.2 | Fuentes: | 29 |
| 3.8 | Población y Muestra | 29 |
| | CAPÍTULO IV..... | 31 |
| | RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN | 31 |
| 4.1. | Estudio de Mercado | 32 |
| 4.2. | Estudio Técnico..... | 42 |
| 4.2.1. | Localización y Tamaño..... | 42 |
| 4.2.2. | Viabilidad del Mercado | 45 |
| 4.2.3. | Tamaño de la Planta | 45 |
| 4.2.4. | Programa de Producción..... | 47 |
| 4.2.5. | Necesidades del proyecto | 55 |
| 4.3. | Estudio Financiero..... | 58 |
| 4.3.1. | Evaluación Financiera | 68 |
| | CAPÍTULO V..... | 69 |
| | CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES | 69 |
| 5.1. | Conclusiones..... | 70 |
| 5.2. | Recomendaciones..... | 71 |
| | CAPÍTULO VI..... | 72 |

| | |
|----------------------------|----|
| BIBLIOGRAFÍA Y ANEXOS..... | 72 |
| 6.1. Bibliografía | 73 |
| 6.2. Anexos | 74 |
| 6.2.1. Encuesta..... | 74 |
| 6.2.2. Urkund..... | 75 |

ÍNDICE DE CUADROS

CONTENIDO

| | |
|---------------------------------------------------------------------------|----|
| Cuadro 1. Productos cárnicos en sus comidas | 32 |
| Cuadro 2. Compra productos cárnicos | 33 |
| Cuadro 3. Cantidad compra..... | 34 |
| Cuadro 4. Cuánto paga actualmente por libra de productos cárnicos | 35 |
| Cuadro 5. Cuanto estarías dispuesto a pagar por una libra de carne | 36 |
| Cuadro 6. Lugar donde compra los productos cárnicos..... | 37 |
| Cuadro 7. El proveedor que utiliza actualmente | 38 |
| Cuadro 8. Proveedor de productos cárnicos..... | 39 |
| Cuadro 9. Parque tecnológico de procesamiento de productos cárnicos | 40 |
| Cuadro 10. Productos cárnicos alimenticios procesados..... | 41 |
| Cuadro 11. Demanda insatisfecha..... | 46 |
| Cuadro 12. Capacidad ocupada de la planta | 47 |
| Cuadro 13. Inversión inicial del proyecto | 58 |
| Cuadro 14. Depreciación de equipos..... | 61 |
| Cuadro 15. Financiamiento del proyecto | 61 |
| Cuadro 16. Cuentas y préstamo del proyecto..... | 61 |
| Cuadro 17. Tabla de Amortización..... | 62 |
| Cuadro 18. Gastos Administrativo | 62 |
| Cuadro 19. Gastos Generales | 62 |
| Cuadro 20. Calculo del capital de trabajo | 63 |
| Cuadro 21. Gastos ventas y transporte | 63 |
| Cuadro 22. Detalle de costos de Producción..... | 64 |
| Cuadro 23. Detalle de Ingresos del Producto | 65 |

| | |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Cuadro 24. Estado de Resultado | 66 |
| Cuadro 25. Flujo de Caja Proyectado | 67 |
| Cuadro 26. Tasa Interna de Retorno y Valor Actual Neto | 68 |

ÍNDICE DE GRÁFICOS

CONTENIDO

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|----|
| Gráfico 1. Productos cárnicos en sus comidas | 32 |
| Gráfico 2. Compra productos cárnicos..... | 33 |
| Gráfico 3. Cantidad compra | 34 |
| Gráfico 4. Cuánto paga actualmente por libra de productos cárnicos..... | 35 |
| Gráfico 5. Cuanto estarías dispuesto a pagar por una libra de carne | 36 |
| Gráfico 6. Lugar donde compra los productos cárnicos..... | 37 |
| Gráfico 7. El proveedor que utiliza actualmente..... | 38 |
| Gráfico 8. Proveedor de productos cárnicos..... | 39 |
| Gráfico 9. Parque tecnológico de procesamiento de productos cárnicos | 40 |
| Gráfico 10. Productos cárnicos alimenticios procesados | 41 |

RESUMEN EJECUTIVO

El presente estudio de factibilidad para la creación de un Parque Tecnológico para el procesamiento de productos cárnicos, alimenticios, parroquia Viva Alfaro, cantón Quevedo, se lo ha realizado de acuerdo a las normas técnicas establecidas y a las necesidades de los potenciales clientes.

Se hace referencia al marco contextual de la investigación, donde se incluye un análisis de la situación actual de la problemática, a través de un diagnóstico que permite realizar la formulación y sistematización del problema, se plantean los objetivos, hipótesis y la justificación; seguidamente se construye el marco teórico donde se detalla la información más relevante relacionada con los objetivos de la investigación; se identifican los métodos, tipos, técnicas, fuentes de información, además de la población con su respectiva fuente; a continuación se presenta los resultados encontrados mediante un estudio de mercado que permitió identificar la demanda insatisfecha existente sobre un parque tecnológico para el procesamiento de productos cárnicos alimenticios. El estudio técnico identificó la localización óptima, las maquinarias, equipos, infraestructura, materia prima, insumos y la mano de obra necesaria para el proceso operativo de la planta; en el estudio económico se demostró la factibilidad de la inversión, mediante un análisis de los ingresos y egresos del proyecto; la evaluación financiera realizada a través de indicadores como el VAN y el TIR demostraron la viabilidad y la rentabilidad económica del proyecto; finalmente se presentan las conclusiones y las recomendaciones pertinentes.

SUMMARY

This feasibility study for the creation of a technology park for processing meat, food, parish Live Alfaro products, Canton Quevedo, it has been done according to the technical requirements and the needs of potential customers.

It is referring to contextual framework of the investigation, where an analysis of the current situation of the problem is included, through a diagnosis that allows the formulation and systematization of the problem, objectives, assumptions and justification arise; then the theoretical framework where the most relevant information related to the research objectives outlined is built; methods, types, techniques, sources of information, and with their respective populations are identified source; then the results found by a market study which identified the existing unsatisfied demand for a technology park for food processing meat products is presented. The technical study identified the optimal location, machinery, equipment, infrastructure, raw materials, supplies and labor required for the operating process plant; in the economic study the feasibility of investment was demonstrated by an analysis of the revenue and expenditure of the project; financial assessment through indicators such as NPV and IRR demonstrated the feasibility and economic viability of the project; finally the conclusions and relevant recommendations.

.

DUBLIN CORE (ESQUEMA DE CODIFICACIÓN)

| | | | |
|---|-------------------------|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Titulo/Title | M | ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN PARQUE TECNOLÓGICO PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS, ALIMENTICIOS, PARROQUIA VIVA ALFARO, CANTÓN QUEVEDO, AÑO 2014 |
| 2 | Creador/Creator | M | PLAZA ORTEGA ALEX FABIÁN Universidad Técnica Estatal de Quevedo |
| 3 | Materia/Subject | M | Facultad de Ciencias Empresariales; Carrera de Ingeniería en Gestión Empresarial. |
| 4 | Descripción /Decription | M | El siguiente trabajo de investigación se lo efectuó en el cantón Quevedo, la cual se tomó como referencia 10.529 empresas existentes, datos que fueron proporcionados según la tabla de nivel socioeconómico del INEC. Para lograr los objetivos planteados se utilizó un estudio de mercado, estudio técnico y un estudio económico-financiero con el propósito de obtener la información requerida, finalmente se realiza un análisis donde se refleja la viabilidad del proyecto. |

| | | | |
|----|---------------------------|---|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 5 | Editor/Publisher | M | Facultad de Ciencias Empresariales, Carrera de Ingeniería en Gestión empresarial. |
| 6 | Colaborador/Contributor | O | Dra. Martha Arboleda Briones Msc. |
| 7 | Fecha/Date | M | |
| 8 | Tipo/ Type | M | |
| 9 | Formato/ Format | R | Doc. Windows XP; Microsoft Word 2012 |
| 10 | Identificador /Identifier | M | http://biblioteca.utec.edu.ec |
| 11 | Fuente/Source | O | |
| 12 | Lenguaje/Language | M | Español |
| 13 | Relación/Relation | O | Ninguno |
| 14 | Cobertura/Coverage | O | Localización :Ámbito empresarial |
| 15 | Derechos/Rights | M | Ninguno |
| 16 | Audiencias /Audience | O | Proyecto de investigación |

CAPÍTULO I

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. INTRODUCCIÓN

En el mundo competitivo actual son trascendentales las ideas creativas, todas las empresas requieren contar con información oportuna, veraz, ágil y adecuada, para la correcta toma de decisiones, es ahí donde nace la investigación de mercados, pues cada año surgen nuevas empresas, nuevos competidores, con diferentes productos, con el mismo objetivo de ganar mercado.

En el Ecuador, se exige un análisis de todos los eslabones de la cadena de los cárnicos y no solo del sector de la producción, pues de nada serviría producir carne de excelente calidad, de alta terneza y óptimas características nutricionales y organolépticas, si dichas condiciones son luego perdidas o desaprovechadas por un tratamiento pre y post faena inadecuados. Es por ello que muchos negocios de cárnicos en el país aumentaron su participación en el mercado.

La parroquia Viva Alfaro del cantón Quevedo está dejando atrás las pequeñas tercenas para innovar con nuevas técnicas de resguardo de las carnes, con más higiene, ya fileteado. En el año 2011 se abrió por primera vez un frigorífico, el cual no ha tenido mucha acogida por que los consumidores aún no están acostumbrados a este sistema, llegando hasta el punto de hacerles entender que hay que innovar con nuevas técnicas comercialización y consumo.

El capítulo uno detalla la contextualización de la investigación a través del planteamiento del problema con su respectiva formulación y sistematización, objetivos, hipótesis y al justificación.

En el capítulo dos se presentan el desarrollo del marco teórico a través de la fundamentación teórica, conceptual y legal, detallando la teoría más relevante de acuerdo a los objetivos planteados.

En el tercer capítulo se identifican los métodos, los tipos, las técnicas, fuentes de información, población y muestra, variables necesarias para el desarrollo del estudio planteado.

El capítulo cuatro muestra los resultados encontrados a través de la realización de un estudio de mercado, técnico, económico y financiero; los que demostraron la necesidad insatisfecha existente, la infraestructura, maquinarias y equipos necesarios para la implementación del proyecto.

El quinto capítulo detalla las conclusiones y recomendaciones pertinentes a las que se llegó una vez culminada la investigación.

1.2. PROBLEMATIZACIÓN

1.2.1. Diagnóstico del Problema

Actualmente se observa que en la Parroquia Viva Alfaro, especialmente en el Desquite (donde habitan un promedio de 200 familias) no existe un punto de venta de carnes y embutidos, que sea de fácil acceso, donde se pueda encontrar variedad y calidad de productos.

A muchas personas se les dificulta adquirir este tipo de productos, pues para comprarlos, tienen que ir a sitios distantes; como al centro de la ciudad, motivo por el cual se sienten afectados por el tiempo y la distancia.

Varios consumidores de cárnicos en el sector, indican que normalmente frecuentan tercenas y frigoríficos en el que se ven afectados por su deficiente servicio, mal aseo, lo cual genera insatisfacción.

Generalmente el cliente solicita una buena atención, productos de calidad, variedad, buenos precios, y sobre todo un lugar cercano y seguro en donde puedan hacer sus compras.

1.2.2. Formulación del Problema

¿De qué manera un estudio de factibilidad permitirá analizar la creación de un parque tecnológico para el procesamiento de productos cárnicos, alimenticios, parroquia Viva Alfaro, cantón Quevedo?

1.2.3. Sistematización del Problema

¿Cómo el estudio de mercado permitirá identificar la necesidad insatisfecha sobre la existencia de un centro de procesamiento de productos alimenticios cárnicos en la parroquia?

¿Cómo podrá el estudio técnico determinar la localización, infraestructura maquinaria equipos, entre otros para la correcta operación de la empresa?

¿Permitirá el estudio económico demostrar la factibilidad de la inversión?

¿Cómo realizar la evaluación financiera para demostrar la rentabilidad económica de la inversión?

1.2.4. Delimitación del Problema

1.2.4.1. Objeto de estudio

Investigar los gustos y preferencias de los compradores de productos alimenticios cárnicos en el sector.

1.2.4.2. Campo de acción

Estudio de factibilidad para la creación de un parque tecnológico para el procesamiento de productos cárnicos, alimenticios, parroquia Viva Alfaro, cantón Quevedo.

1.2.4.3. Lugar

Cantón Quevedo, Parroquia Viva Alfaro, Sector El Desquite.

1.2.4.4. Tiempo

El estudio se lo ejecutara en un lapso de 180 días aproximadamente.

1.3. JUSTIFICACIÓN

La investigación se basa en la necesidad de analizar un proyecto de factibilidad para la creación de un parque tecnológico para el procesamiento de productos cárnicos, alimenticios, parroquia Viva Alfaro, cantón Quevedo.

La preocupación siempre ha sido y será dar a los clientes lo mejor en productos y servicios, por esta causa es importante llevar a cabo el presente estudio de factibilidad; ya que gracias a esto se podrá conocer cuáles son las expectativas del consumidor frente al producto.

El estudio de factibilidad permitirá conocer las opiniones de los futuros clientes, acerca de cómo les gustaría ser atendidos, el sitio estratégico para que funcione el negocio, los productos de mayor consumo, los horarios de atención, para así facilitar su tiempo de ocupaciones laborales. Esto contribuirá al desarrollo económico y social del sector.

Con el estudio de mercado se obtendrá toda la información necesaria, para poder ser preferidos por los clientes, que la empresa procesadora de productos cárnicos minimice los riesgos y así consiga el éxito.

El estudio permitirá determinar las ventajas y desventajas de lo que un día fue la competencia, factor transcendental que accedió mediante la propuesta diseñar eficaces y mejores estrategias.

1.4. OBJETIVOS

1.4.1. Objetivo General

Realizar el estudio de factibilidad para crear un parque tecnológico de procesamiento de productos cárnicos, alimenticios, parroquia Viva Alfaro, cantón Quevedo.

1.4.2. Objetivos Específicos

Realizar el estudio de mercado sobre la necesidad insatisfecha de la existencia de un centro de procesamiento de productos alimenticios cárnicos, parroquia Viva Alfaro, cantón Quevedo.

Analizar mediante el estudio técnico la localización, infraestructura maquinaria equipos, entre otros para el proceso operativo de la planta

Elaborar el estudio económico-financiero que demuestre la factibilidad de la inversión

Realizar la evaluación financiera a través de indicadores como el Van Tir, relación beneficio costo, que indiquen la viabilidad de la inversión.

1.5. HIPÓTESIS

1.5.1. Hipótesis General

El estudio de factibilidad permitirá crear un parque tecnológico de procesamiento de productos cárnicos, alimenticios, parroquia Viva Alfaro, cantón Quevedo

1.5.2. Hipótesis Específicas

El estudio de mercado identifica la necesidad insatisfecha de la existencia de un centro de procesamiento de productos cárnicos alimenticios, Parroquia Viva Alfaro, cantón Quevedo

El estudio técnico determina la localización, infraestructura maquinaria equipos, entre otros para el proceso operativo de la planta

El estudio económico demuestra la factibilidad de la inversión

La evaluación financiera a través de indicadores como el Van Tir, Relación beneficio costo, se indica la viabilidad de la inversión.

1.6. VARIABLES

Variable Independiente

Estudio de factibilidad

Variable Dependiente

Parque tecnológico de procesamiento

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. Fundamentación Teórica

2.1.1. Estudio de Mercado

(Baca, 2010, pág. 7) Deduce que con el nombre de estudio de mercado se denomina a la primera parte de la investigación formal del estudio. Consta de la determinación y cuantificar de la demanda de la oferta, el análisis de los precios y el estudio de la comercialización.

2.1.1.1. Definición del Producto

(Baca, 2010, pág. 14) Revela que en esta parte debe darse una descripción exacta del producto o los productos que se pretendan elaborar. Esto debe ir acompañado por las normas de calidad que edita la secretaria de Estado o Ministerio correspondientes.

2.1.1.2. Análisis de la Demanda

(Baca, 2010, pág. 15) señala que” el principal propósito que se persigue con el análisis de la demanda es determinar y medir cuales son las fuerzas que afectan los requerimientos del mercado respecto a un bien o servicio, así como establecer la posibilidad de participación del productos del proyecto en la satisfacción de dicha demanda. La demanda está en función de una serie de factores, como son la necesidad real que se tienen del bien o servicio, su precio, el nivel de ingreso de la población, y otros, por lo que en el estudio habrá que tomar en cuenta información provenientes de fuentes primarias y secundarias.”

2.1.1.2.1. Fuentes Primarias

(Friend & Zhele, 2008, pág. 130) Enseña que” un enfoque común para determinar la demanda posible y la existente consiste en llevar a cabo una

encuesta de mercado con posibles compradores. Esto requiere la confección, prueba y puesta en práctica de un cuestionario a una parte de la población dentro del mercado objetivo.”

2.1.1.3. Análisis de la Oferta

(Baca, 2010, pág. 42) Manifiesta que aquí también es necesario conocer los factores cuantitativos y cualitativos que influyen en la oferta. En esencia se sigue el mismo procedimiento que en la investigación de la demanda. Esto es, hay que recabar datos de fuentes primarias y secundarias.

- Números de productores
- Localización
- Capacidad instalada y utilizadas
- Calidad y precios de los productores
- Planes de expansión
- Inversión fija y número de trabajadores.

2.1.1.3.1. Como analizar la oferta

(Baca, 2010, pág. 42) Considera que” aquí también es necesario conocer los factores cuantitativos y cualitativos que influyen en la oferta. En esencia se sigue el mismo procedimiento que en la investigación de la demanda. Esto es, hay que recabar datos de fuentes primarias y secundarias.

2.1.1.4. Demanda Potencial Insatisfecha

(Cordoba, 2013, pág. 67)Expresa que” Uno de los objetivos últimos del estudio es lograr una estimación de la demanda. Esta proyección permite construir el

flujo de fondos durante la vida del proyecto, así como estimar el tamaño óptimo.

2.1.1.5. Precio

(Quico, 2012, pág. 20) Deduce que “el precio muchas veces es la única información de la que el consumidor dispone, y d ahí la importancia a la hora de determinar un precio u otro para los productores o servicios de la empresa. El precio mide lo que el consumidor entrega a cambio de todos los beneficios recibidos de un productos o servicios, y por lo tanto tiene lógica que se fije en función del valor que generara al cliente, pero como vemos a continuación, el enfoque del valor no es el único que sigue las empresas a la hora de establecer una determinada estrategia o fijación de precios.”

2.1.1.6. Comercialización de Producto

(Miranda, 2012, pág. 133) Presenta que “el estudio de comercialización señala las formas específicas de procesos intermedios que han sido previstos para que el producto o servicio llegue al usuario final.”

Debe quedar claro que el término comercial no es una relación que exclusivamente se da en el ámbito privado, también las empresas estatales que prestan servicios acuden a la comercialización para entrar en contacto con sus abonados; es el caso por ejemplo de los mensajes que aparecen en las facturas de cobro, o en las carteleras públicas, o en las cuñas de radios y televisión, orientados a estimular el ahorro de energía.”

2.1.2. Estudio Técnico

(Morales, 2009, pág. 84) Describe que” esta etapa comprende aquellas actividades en que se definen las características de los activos fijos (en este

caso equipo, maquinaria, instalaciones, terreno, edificio etc.) que son necesario para llevar a cabo el proceso de producción de determinado bien o servicio.”

2.1.2.1. Objetivos del Estudio Técnico

Considero que el objetivo del estudio técnico es analizar la localización optima de la planta, el tamaño óptimo, la infraestructura, la maquinaria y lo equipos, las materias primas e insumos necesarios para el proceso de producción de la planta.

2.1.2.2. Tamaño Óptimo de un Proyecto

(Cordoba, 2013, pág. 107) Analiza que “el tamaño es la capacidad de producción que se tiene el proyecto durante todo el periodo de funcionamiento” (Rojas, 2007). Se define como capacidad de producción al volumen o número de unidades que se pueden producir en un día, mes o año, dependiendo del tipo de proyecto que se está formulando.

2.1.2.3. Localización

(Miranda, 2012, pág. 155) Menciona que” el estudio de localización se orienta a analizar las diferentes variables que determinan el lugar donde finalmente se ubicara el proyecto, buscando en todo caso una mayor utilidad o una minimización de costos.”

2.1.2.4. Ingeniería en los Proyectos

(Florez, 2012, pág. 194) Menciona que” un proyecto de inversión no siempre comienza por la tecnología a ser aplicada. Generalmente se inicia con la utilización de algún recurso disponible o con la identificación de una oportunidad de mercado. Cuando un proyecto busca el beneficio social, su justificación generalmente se fundamenta en la satisfacción de una necesidad

de la comunidad. Una vez que la evaluación de mercado o la satisfacción de una necesidad de la comunidad se hayan satisfecho, es necesario considerar la tecnología que se empleara.”

2.1.2.5. Proceso de Producción

(Cordoba, 2013, pág. 123)Explica que “el proceso de producción de define como la fase en que una serie de materiales o insumos son transformados en productos manufacturados mediante la participación de la tecnología, los materiales y las fuerzas de trabajo (combinación de la mano de obra, maquinaria, materia prima, sistemas y procedimientos de operación).”

2.1.2.6. Distribución de la Planta

(Cordoba, 2013, pág. 137) Detalla que” conocidos los equipos principales y las instalaciones de servicios necesarias (por ejemplo, si deben llegar camiones de despacho de productos, se deberá considerar el área necesaria para su entrada, salida y maniobra de cargas o descarga), se desarrolla un diagrama que especifique donde esta cada equipo y donde esta cada instalación (estacionamiento de ejecutivos, garaje, caldera, subestación eléctrica, casino, sala cuna, etc)”

2.1.3. Evaluación Económica

(Cordoba, 2013, pág. 266)Expresa que” la evaluación económica es aquella que identifica los méritos propios del proyecto, independientemente de la manera como se obtengan y se paguen los recursos financieros que necesite y del modo como se distribuyan los excedentes o utilidades que genera. Los costos y beneficios constituyen el flujos económico (Lavanda, 2005)”

2.1.3.1. Objetivos del Estudio Económico- Financiero

(Arturo, 2009, pág. 164)cita que” el propósito de esta actividad consiste en elaborar información financiera que proporcione datos acerca de la cantidad de inversión, ingresos, gastos, utilidad de la operación del proyecto de inversión, nivel de inventarios requeridos, capital de trabajo, depreciaciones, amortizaciones, sueldos, etc.”

2.1.3.2. Costos

(Baca, 2010, pág. 139) Deduce que” es un desembolso en efectivo o en especie hecho en el pasado (costos hundidos), en el presente (inversión), en el futuro (costos futuros) o en forma virtual (costo de oportunidad).

2.1.3.3. Costos de Producción

(Miranda, 2012, pág. 216)Analiza que “Durante el periodo de operación se pueden identificar cuatro clases de costos: en primer lugar los costos ligados más directamente a la producción del bien o a la prestación del servicio, son los costos de fabricación; en segundo lugar los costos de administrativos propios de la organización de la empresa; por otro lado los costos causados por efectos del impulso de las ventas; y finalmente los costos financieros generados por el uso del capital ajeno.”

2.1.3.4. Inversión Fija

(Miranda, 2012, pág. 207) indica que” las inversiones fijas se realizan en bienes tangibles, se utilizan para garantizar la operación del proyecto y no son objetos de comercialización por parte de la empresa y se adquieren para utilizarse durante su vida útil; son entre otras: los terrenos para la construcciones de instalaciones, o explotaciones agrícolas, o ganaderas o mineras; las

construcciones civiles como edificios industriales o administrativos; las vías de acceso internas, bodegas, parqueaderos, cerramientos, maquinarias, equipo y herramientas; vehículos; muebles, etc.”

2.1.3.5. Depreciaciones y Amortizaciones

(Meza, 2010)Expresa que” desde la óptica contable, la depreciación es la distribución como gastos del valor del activo en los periodos en los cuales presta sus servicios. Los activos fijos, con excepción de los terrenos, son de uso de la empresa por un número limitado de año y sus costo se distribuye como gasto entre los años durante los cuales se usa.”

2.1.3.6. Capital de Trabajo

(Meza, 2010, pág. 120)Manifiesta que “el término capital de trabajo es uno de los términos peor comprendidos en la terminología financiera y contable. Esta falta de comprensión, o quizás deberíamos decir falta de uniformidad en la aplicación del término, se intensifica probablemente por el hecho de que no aparece en forma de cuenta en el balance general, lo que conlleva a que tenga diferentes significados según los diferentes autores.”

2.1.4. Evaluación Financiera

(Meza, 2010, pág. 148)Deduce que” una inversión, desde el punto de punto de vista financiero (Vélez, 1998), es la asignación de recursos en el presente con el fin de obtener unos beneficios en el futuro. Así, se puede concebir como inversión no solo el hecho de desembolsar una determinada cantidad de dinero sino también, por ejemplo, el tiempo que alguien dedica formarse en la universidad.”

2.2. Fundamentación Conceptual

2.2.1. Demanda

(Baca, 2010) Concluye que es la cantidad de bienes y servicios que el mercado requiere o solicita para buscar la satisfacción de una necesidad específica a un precio determinado.

2.2.2. Depreciación

(Baca, 2010) Indica que la depreciación significa bajar de precio, se refiere a la utilización exclusiva de activos fijos (excepto terrenos). La disminución del precio de un activo se debe al uso, al paso del tiempo o a la obsolescencia tecnológica.

2.2.3. Estudio Técnico

Según (Florez, 2012) concluye que en el estudio técnico se diseña la forma óptima de producir el bien o servicio, utilizando los recursos que se disponga.

2.2.4. Estudio Económico

Para (Baca, 2010) el objetivo del estudio económico es ordenar y sistematizar la información de carácter monetario para determinar cuál es el monto de los recursos económicos necesarios para la realización del proyecto, cuál será el costo total de la operación de la planta.

2.2.5 Inversión

(Torres, 2013) Se refiere que se dispone del capital en efectivo o de los créditos de financiamiento necesario, para invertir en el desarrollo del proyecto, previa prueba de que sus beneficios a obtener son superiores a sus costos en

que incurrirá al desarrollar e implementar el proyecto o sistema; tomando en cuenta la recesión económica y la inflación para determinar costos a futuro. Los estudios de factibilidad económica incluyen análisis de costos y beneficios asociados con cada alternativa del proyecto.

2.2.6 Capital de Operación

(Friend & Zhele, 2008) Menciona que el capital de operación resulta útil para establecer el equilibrio patrimonial de cada organización empresarial. Se trata de una herramienta fundamental a la hora de realizar un análisis interno de la firma, ya que evidencia un vínculo muy estrecho con las operaciones diarias que se concretan en ella.

2.2.7 Flujo de Caja

(Meza, 2010) Expresa que el flujo de caja del proyecto incluye los ingresos y egresos cuando se presenta la entrada y salida de efectivo, no obstante que se excluyen algunos desembolsos, tales como los intereses, amortización de préstamos y se incluyen, para efectos tributarios, egresos que no constituyen desembolso de efectivo como la depreciación y la amortización.

2.2.8 Tasa Interna de Retorno

(Cordoba, 2013) Define como tasa que permite que el valor actual que se espera de la entrada de efectivo de una inversión sea igual al valor actual que se espera de la salida de efectivo de esa inversión.

2.3. Fundamentación Legal

2.3.1 Superintendencia de Compañías

2.3.1.1 Requisitos para formar una empresa en el Ecuador

Antes de detallar los diferentes requisitos y trámites que deben hacer las empresas en el Ecuador, debe precisarse que la información de una empresa se realiza por medio de un contrato de compañías por el cual dos o más personas unen sus capitales o industrias para emprender en operaciones mercantiles y participar de sus actividades y se rija por las disposiciones de la ley de compañías, por la del código de comercio, por los convenios de las partes y por las disposiciones del código civil.

2.3.1.2 Hay cinco especies de compañías de comercio

- La compañía en nombre colectivo
- La compañía en comandita siempre y dividida por acciones
- La compañía de responsabilidad inmediata
- La compañía anónima de economía mixta

La compañía anónima es la forma de sociedad más usada en el Ecuador y es la que detallaremos sus requisitos tanto como empresa, como así también para el atributo (SRI), relaciones laborales (IESS) manejo en la ciudad (municipales) y otros organismos bomberos.

2.3.1.3 Requisitos para una sociedad anónima

Importante:

Para intervenir en la formación de una compañía anónima en calidad de promotor o fundador se requiere capacidad civil para contactar. Sin embargo no podrán hacerlo entre cónyuges ni entre padres e hijos no emancipados.

Según la superintendencia de compañías, será inscrita en el registro mercantil. La escritura de fundación contendrá:

1. El lugar y fecha que se celebre el contrato.

2. El nombre y nacionalidad y domicilio de las personas naturales o jurídicas que constituyen la compañía y su voluntad de fundarla.
3. El objeto social debidamente concretado.
4. Su dominio y duración.
5. El importe del capital social con la expresión del número de acciones en que estuviere dividido, el valor nominal de las mismas, su clase así como el nombre y nacionalidad de los suscriptores de la capital.
6. La indicación de lo que cada socio suscribe y paga en dinero o en otros bienes; el valor atributo a estos y la parte de capital no pagado.
7. El dominio de la compañía.
8. La forma de administración y las facultades de los administradores.
9. La forma y las épocas de convocar a las juntas generales.
10. La forma de designación de los administradores y la clara enunciación de los funcionarios que tengan la representación legal de la compañía.
11. Las normas reparto de las utilidades.
12. La determinación de proceder a la designación de liquidadores.

SRI registro único de contribuyentes.- para el servicio de rentas internas le emita un número RUC a una empresa se requiere:

- Presentar los formularios RUC01-A y RC01-B (debidamente firmados por el representante legal o apoderado).
- Original y copia o copia certificada de la escritura pública de constitución o domiciliación inscrita en el registro mercantil a excepción de los fidecomisos mercantiles y fondos de inversión.
- Original y copia de las hojas de los datos generales otorgada por la superintendencia de compañías (datos generales, actos jurídicos y accionistas).
- Original y copia o copia certificado del nombramiento del representante legal inscripto en el registro mercantil.
- Ecuatorianos: Original y copia color de la cedula vigente y original dl certificado de votación (exigible hasta un año posterior a los comicios electorales). Se aceptaran los certificados emitidos en el exterior. En

caso de ausencia del país se presentara el certificado de no presentación emitido por el consejo electoral provincial.

- Extranjeros residentes: original y copia color del pasaporte y tipo de visa vigente. Acepta cualquier tipo de visa vigente, excepto que corresponda transeúntes (12-X).
- Original y copia de la planilla de servicios básicos representante legal o accionistas y corresponder a una de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción. En caso de las planillas sean emitidas de manera acumulada y la última emitida no se encuentren vigente a la fecha, se adjuntara también un comprobante de pago en los últimos tres meses.
- Ubicación de la matriz y establecimientos, se presentara cualquiera de los siguientes: original y copia color de la planilla de servicios básicos (agua, luz, teléfono). Debe constar a nombre de la sociedad representante legal o accionista y corresponder a uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción. En caso de la planillas sean emitidas de manera acumulada y la última emitida no se encuentren vigente a la fecha, se adjuntara también un comprobante de pago de los últimos tres meses.
- Original y copia del estado de cuenta bancaria, de servicio de televisión pagada, telefónica celular, tarjeta de crédito. Debe constar a nombre de la sociedad, representante legal, accionista o socio y corresponder a uno de los últimos tres meses.
- Original copia del comprobante de pago del impuesto predial, debe constar el nombre de la sociedad representante legal o accionista u corresponder al año en que se realiza la inscripción o del inmediatamente anterior. Original y copia del contrato de arrendamiento y comprobante de venta valido emitido por el arrendador. El contrato de arriendo debe constar a nombre de la sociedad, representante legal o accionista y puede estar o no vigente a la fecha de inscripción. El comprobante de venta debe corresponder a uno de los últimos meses anteriores a la fecha de inscripción. El emisor del comprobante deberá tener registrado en el RUC la actividad de arriendo de inmuebles.

- Original y copia de la escritura de propiedad o de la compra venta del inmueble, debidamente inscrito en el registro de la propiedad; o certificado emitido por el registrador de la propiedad del mismo que tendrá vigencia de 3 meses desde la fecha de emisión.
- Original y copia de la certificación de la junta parroquial más cercana al lugar del domicilio, únicamente para aquellos casos en el que predio no se encuentren catastrado. La certificación deberá encontrarse emitida a favor de la sociedad representante legal o accionistas.
- Se presentaran como requisito adicional una carta de cesión de usos gratuitos del inmueble cuando los documentos detallados anteriormente no se encuentren a nombre de la sociedad, representante legal, accionista o de algún familiar cercano como padres, hermanos e hijos. Se deberá adjuntar copia de la cedula del cedente. Este requisito no aplica para estados de cuentas bancarias y de tarjeta de crédito.

IESS.- Para la emisión de un número patronal se requiere utilizar el sistema de historia laboral que contiene el registro patronal que se realiza a través de la página web del IESS en línea de la opción Empleadores podrá:

- Actualización de datos del registro patronal.
- Escoger el sector al que pertenece (privado, publico, domestico).
- Digitar el número del RUC.
- Seleccionar el tipo de empleador.

Además deberá acercarse a las oficinas de historia laboral la solicitud de entrega de clave firmada con los siguientes documentos:

- Solicitud de entrega de clave (registro).
- Copia del RUC (excepto para el empleador domestico).
- Copias de las cedula de identidad del representante legal y de su delegado en caso de autorizar retiro de clave.
- Copia de pago de teléfono, o luz.

- Calificación artesanal si es artesano calificado.

Finalmente a nivel municipal se deberá efectuar:

2.3.1.4 Permisos de funcionamiento de locales comerciales uso de suelo

Pagos de tasa de trámite

Presentación de formulario en departamento de uso de suelo

Patentes municipales

Toda persona natural o jurídica que realice actividad comercial, industrial, financiera y de servicio que opere habitualmente, así como las que ejercen cualquier actividad económico.

- Original y copia de certificado de seguridad emitido por el cuerpo de bomberos.
- RUC actualizado.
- Llenar formulario de patente de comerciante de persona natural o jurídica.
- Copia de cedula y certificado de votación del dueño del local.
- Nombramiento del representante legal y copias de escritura de constitución, si es compañía. Anual hasta el 31 de diciembre de cada año.

Tasa de habilitación de los locales comerciales, industriales y de servicios. Documento que autoriza el funcionamiento del local comercial, previa inspección por parte del municipio.

- Pago de tasa de trámite por tasa de habilitación.
- Llenar formulario de tas de habilitación.

- Copia de predios urbanos (si no tuviese copias de los predios, procederá a entregar la tasa de trámite de legalización de terrenos o la hoja original del censo).
- Original y copia del patente de comerciante dl año a tramitar.
- Copia del RUC actualizado.
- Copia de cedula y certificado de votación del dueño del local y de que realiza el trámite.
- Autorización a favor de quien realiza el trámite.
- Croquis del lugar donde está ubicado el negocio.
- Nombramiento del representante anual, hasta el 31 de diciembre de cada año.

2.3.1.5 Certificado de seguridad del cuerpo de bomberos

Todo establecimiento está en la obligación de obtener el referido certificado para la cual deberá adquirir un extintor o realizar la recarga anual. El tamaño y número de extintores dependerá de las dimensiones del local.

- Original y copia de compra venta o recarga del extintor año vigente.
- Fotocopia del RUC nítida actualizada.
- Carta de autorización a favor de quien realiza el trámite.
- Copias de cedula y certificado de votación del dueño del local y del autorizado a realizar el trámite.
- Nombramiento del representante legal si es la compañía.
- Original y copia de la clasificación anual, hasta el 31 de diciembre de cada año.
- Señalar dimensiones del local

En materia impositiva toda persona natural o jurídica está en la obligación de presentar y declarar sus impuestos según las fechas señaladas por la entidad tributaria y son:

- Impuestos a la renta sociedades 101 anual
- Impuesto a la renta personas naturales 102 anual
- Retención de la fuente 103 mensual conforme el noveno dígito del RUC
- IVA 104 mensual conforme el noveno dígito del RUC
- IVA 104 mensual conforme el noveno dígito del RUC anticipo del impuesto a la renta P. naturales obligadas a llevar contabilidad y P. jurídicas.

Fuente de obligación

Ley de compañías

Sitios internet

- Superintendencia de compañías
- SRI
- IESS

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.3 Localización

El estudio se desarrolló en el sector el Desquite de la parroquia Viva Alfaro en Cantón Quevedo.



Macro localización del cantón Quevedo

3.4 Materiales y Equipos

| Materiales | Cantidad |
|--------------------|-----------------|
| Hojas A4 (resmas) | 2 |
| Apoya manos | 2 |
| Agenda | 2 |
| CD's | 5 |
| Bolígrafos | 4 |
| Anillados | 4 |
| Empastados | 7 |
| Equipos | |
| Computador | 1 |
| Impresora | 1 |
| Cámara fotográfica | 1 |
| Pen Drive | 2 |

3.5 Métodos de Investigación

3.5.1 Método Deductivo

Permitió analizar la información recopilada a través de las encuestas y entrevistas que fueron aplicadas a los habitantes de la Parroquia “Viva Alfaro”.

3.5.2 Método Analítico

Se analizaron los datos obtenidos a través de las encuestas y entrevistas realizadas a la muestra poblacional.

3.5.3 Método Inductivo

Ayudo a extraer la información referente a los gustos, preferencias y consumo de carnes en la parroquia “Viva Alfaro.

3.6 Tipos de Investigación

Los tipos de investigación que se aplicaron fueron: exploratoria, descriptiva y no experimental ya que permitió determinar la situación de las variables en estudio.

3.6.1 Exploratoria

Permitió explorar las variables identificadas el estudio de acuerdo al objetivo de la investigación.

3.7 Técnicas e Instrumentos de Investigación

Se utiliza la técnica de la observación directa y la encuesta, las cuales permitieron recopilar datos relevantes para la instalación de una empresa procesadora de productos cárnicos.

3.7.1 Encuesta

Permitió recoger información de una “muestra” o fracción de la población bajo estudio. Para la recolección de datos se utilizó una encuesta que respaldó la formulación de los objetivos.

3.7.2 Fuentes:

3.7.2.1 Primarias

La recolección de datos primarios se efectuó a través de: encuesta; observación y entrevista que garantizan veracidad y aplicación al problema concreto.

3.7.2.2 Secundarias

Punto de partida de la investigación tiene la ventaja de fácil consulta, se refiere a la información que se obtuvo en lo relacionado con el trabajo de investigación entre las cuales se puede mencionar la recopilación de datos a través de textos, folletos, revista e internet que aumentan el trabajo de investigación.

3.8 Población y Muestra

Según el INEC (2010) la parroquia Viva Alfaro presenta una población de 25000 habitantes, por lo que es necesario aplicar una fórmula para poblaciones finitas a fin de obtener la muestra.

Fórmula:

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

Dónde:

n = Muestra.

Z²= Confiabilidad= 95%.

P= Probabilidad de Evento que Ocurra = 50%.

Q= Probabilidad de Evento que no Ocurra = 50%.

N= Población= 25000 / 4 = 6250 (se asume 4 personas por familia)

e²= Error de la Muestra= ± 5%.

$$n = \frac{(1,96)^2 (0,50) \times (0,50) \times 6250}{(6250-1) (0,05)^2 + (1,96)^2 + (0,50) (0,50)}$$

$$n = \frac{1,9208 (3125)}{(6249) (0,0025) + 3,8416+ 0,25}$$

$$n = \frac{6002.5 \ 6002.5}{15,6225 + 3,8416+ 0.25}$$

$$n = \frac{6002.6002.5}{19.7141}$$

$$n = 304.4775$$

R//. 305

CAPÍTULO IV

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1. Estudio de Mercado

Pregunta 1. ¿Utiliza productos cárnicos en sus comidas?

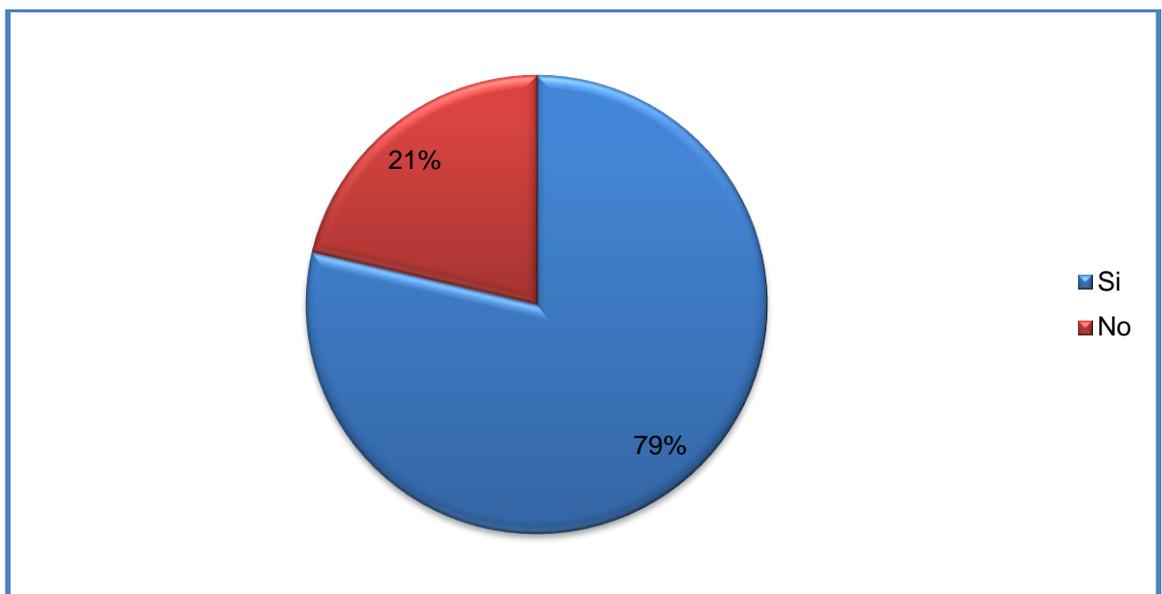
Cuadro 1. Productos cárnicos en sus comidas

| Detalle | Cantidad | Porcentaje |
|--------------|----------|------------|
| Si | 240 | 78,69% |
| No | 65 | 21,31% |
| Total | 305 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Gráfico 1. Productos cárnicos en sus comidas



Análisis

Del total de los encuestados el 79% afirman que si utilizan productos cárnicos, mientras que el 21% indican que no los consumen.

Pregunta 2. ¿Cada cuánto compra productos cárnicos?

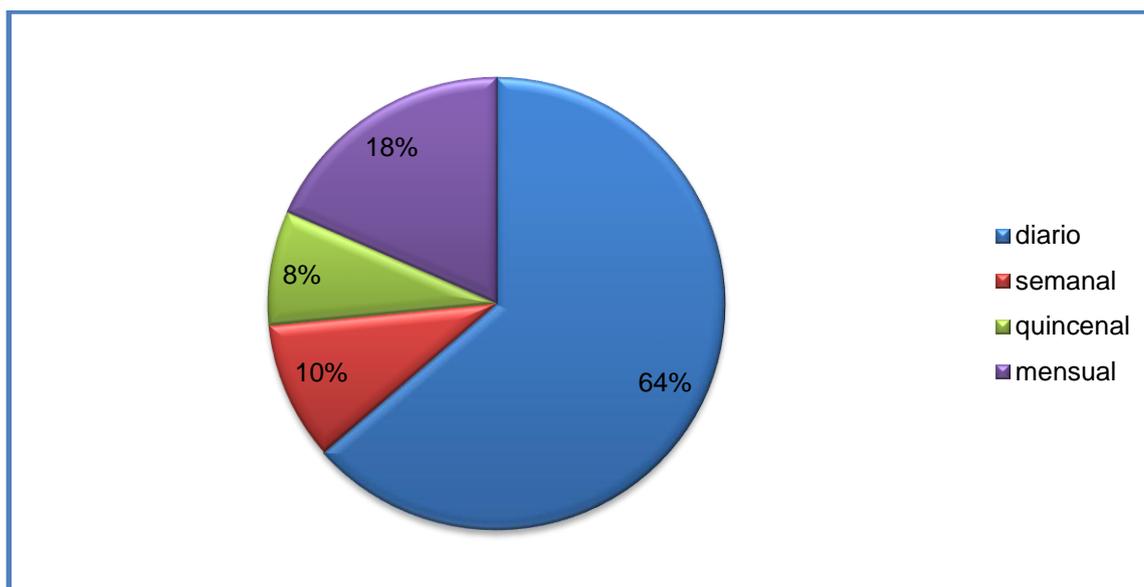
Cuadro 2. Compra productos cárnicos

| Detalle | Cantidad | Porcentaje |
|------------------|----------|------------|
| Diario | 194 | 63,61% |
| Semanal | 30 | 9,84% |
| Quincenal | 25 | 8,20% |
| Mensual | 56 | 18,36% |
| Total | 305 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Gráfico 2. Compra productos cárnicos



Análisis

Del 100% el 64% nos dicen que consumen productos cárnicos a diario, mientras que en un menor porcentaje 8% indican su consumo de manera quincenal.

Pregunta 3. ¿Qué cantidad compra?

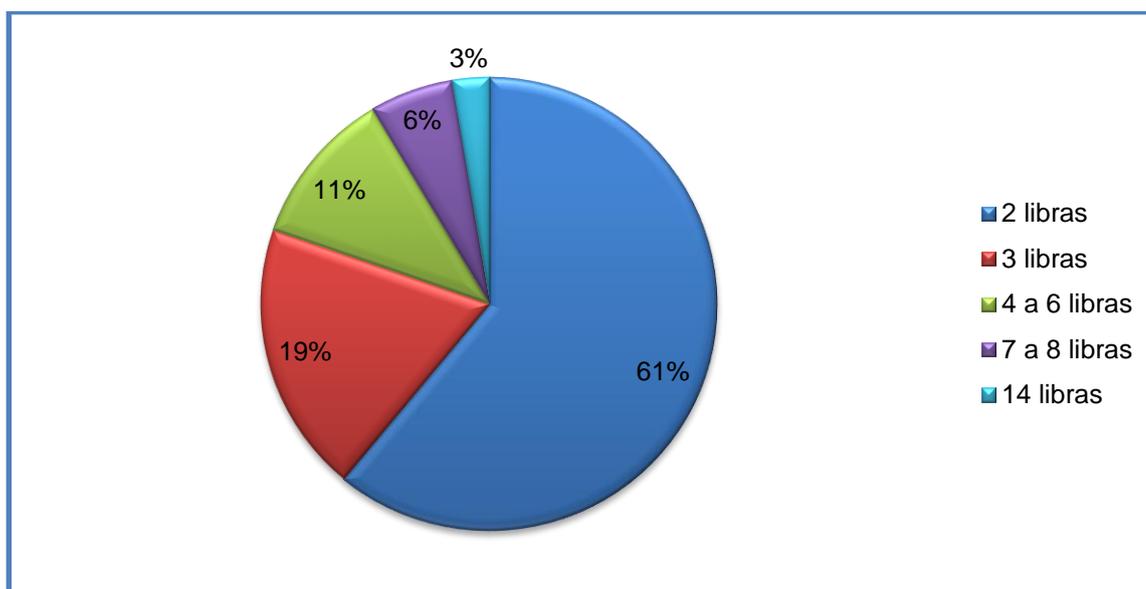
Cuadro 3. Cantidad compra

| Detalle | cantidad | porcentaje |
|---------------------|----------|------------|
| 2 libras | 186 | 60,98% |
| 3 libras | 59 | 19,34% |
| 4 a 6 libras | 34 | 11,15% |
| 7 a 8 libras | 18 | 5,90% |
| 14 libras | 8 | 2,62% |
| Total | 305 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Grafico 3. Cantidad compra



Análisis

De acuerdo a las encuestas realizadas el 61% indicaron que compran desde dos libras diarias, y el 3% lo realizan hasta 14 libras

Pregunta 4. Marque con una X cuánto paga actualmente por una libra de los productos cárnicos que se detallan a continuación.

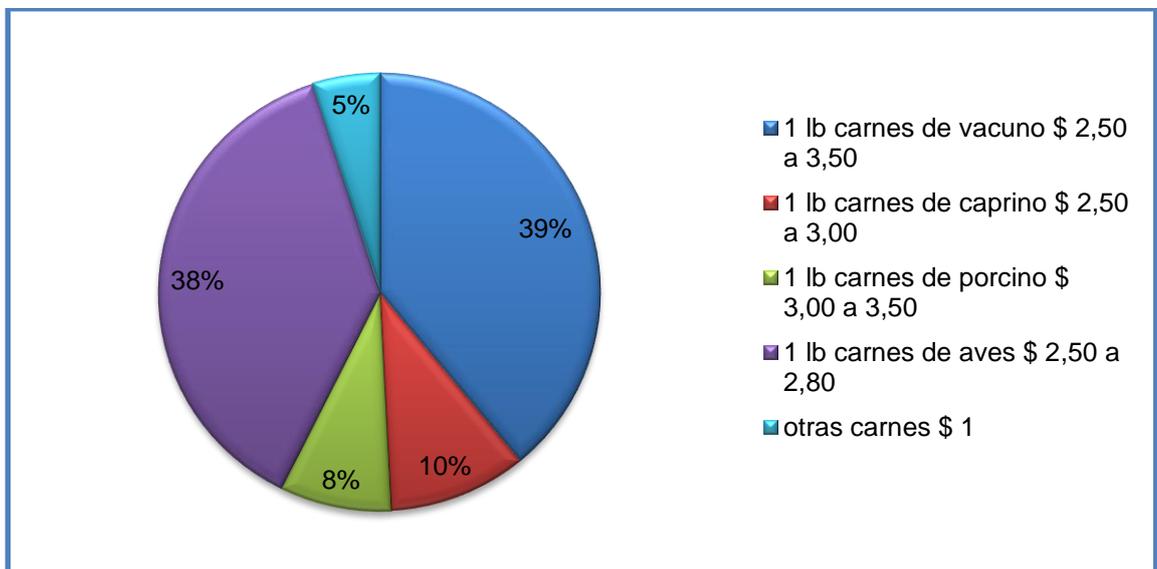
Cuadro 4. Cuánto paga actualmente por libra de productos cárnicos

| Detalle | Cantidad | Porcentaje |
|----------------------------------------------|------------|-------------|
| 1 lb carnes de vacuno \$ 2,50 a 3,50 | 119 | 39,02% |
| 1 lb carnes de caprino \$ 2,50 a 3,00 | 31 | 10,16% |
| 1 lb carnes de porcino \$ 3,00 a 3,50 | 25 | 8,20% |
| 1 lb carnes de aves \$ 2,50 a 2,80 | 115 | 37,70% |
| otras carnes \$ 1 | 15 | 4,92% |
| Total | 305 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Gráfico 4. Cuánto paga actualmente por libra de productos cárnicos



Análisis

El 39% de los encuestados indican que actualmente pagan por libra de carne vacuno desde 2.50 a 3,50, mientras que el menor porcentaje lo obtuvo otras carnes a un valor de 1,00 con el 5%

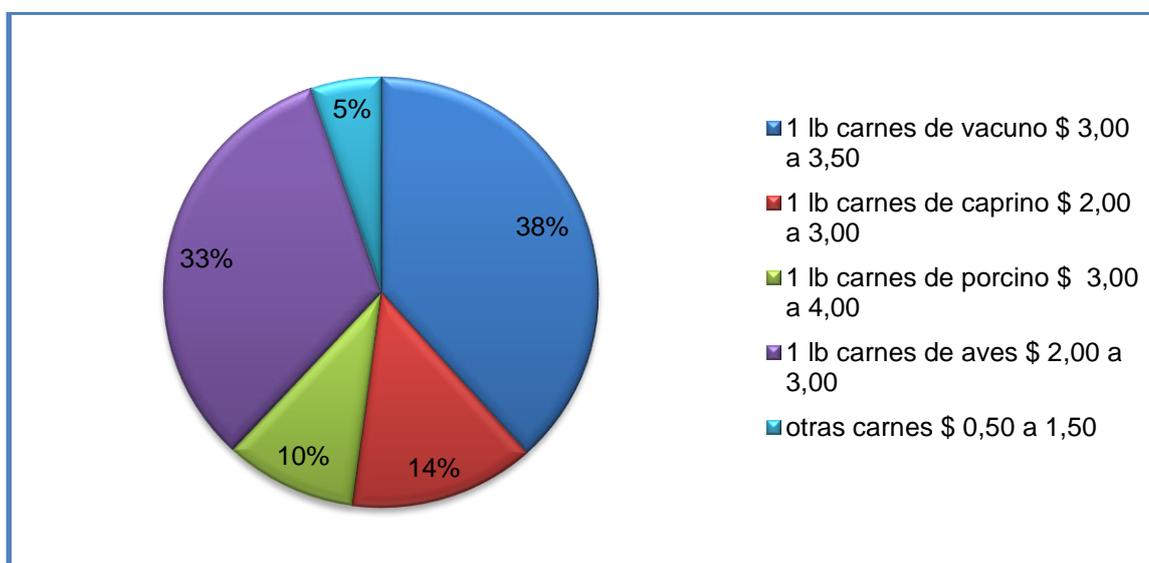
Pregunta 5. ¿Cuánto sería lo máximo que estaría dispuesto a pagar por una libra de carne con control de calidad e higiene, procesada que se detallan a continuación?

Cuadro 5. Cuanto estarías dispuesto a pagar por una libra de carne

| Detalle | Cantidad | Porcentaje |
|----------------------------------------------|------------|-------------|
| 1 lb carnes de vacuno \$ 3,00 a 3,50 | 117 | 38,36% |
| 1 lb carnes de caprino \$ 2,00 a 3,00 | 42 | 13,77% |
| 1 lb carnes de porcino \$ 3,00 a 4,00 | 30 | 9,84% |
| 1 lb carnes de aves \$ 2,00 a 3,00 | 100 | 32,79% |
| otras carnes \$ 0,50 a 1,50 | 16 | 5,25% |
| Total | 305 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado
Elaborado por: Autor

Gráfico 5. Cuanto estarías dispuesto a pagar por una libra de carne



Análisis

El 38% indican que están dispuestos a cancelar de \$3.00 a \$3.50 por una libra de carne vacuno, mientras que en un menor porcentaje 5% nos detalla que estarían dispuestos a cancelar de \$0.50 a \$1.50 por otras carnes.

Pregunta 6. ¿Dónde compra usted los productos cárnicos?

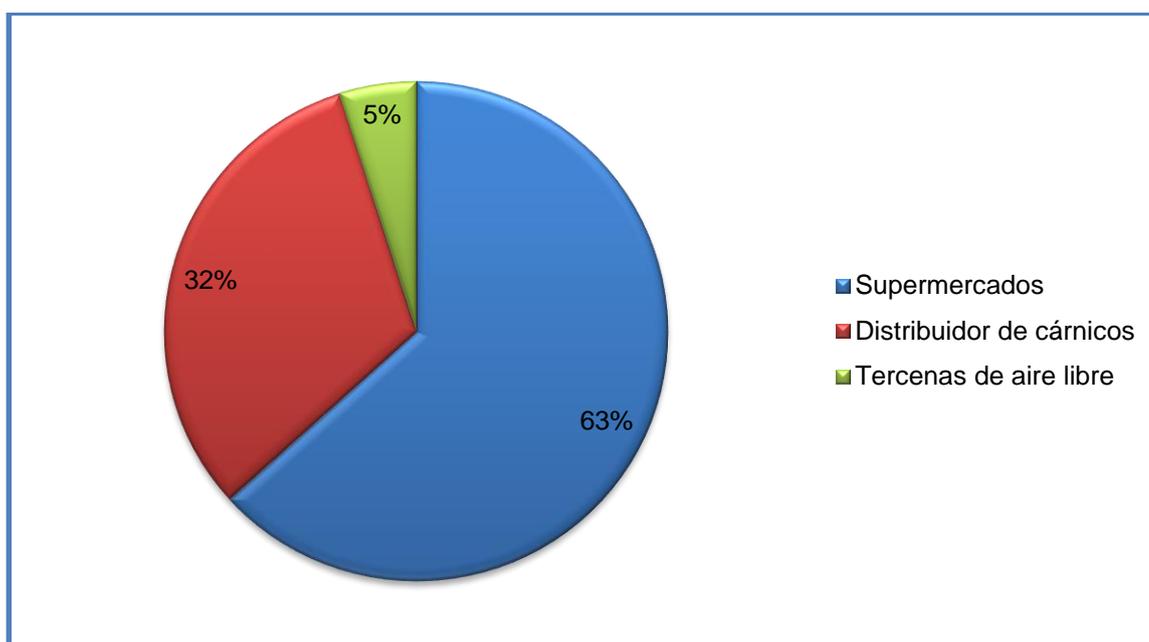
Cuadro 6. Lugar donde compra los productos cárnicos

| Detalle | Cantidad | Porcentaje |
|---------------------------------|----------|------------|
| Supermercados | 193 | 63,28% |
| Distribuidor de cárnicos | 97 | 31,80% |
| Tercenas de aire libre | 15 | 4,92% |
| Total | 305 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Gráfico 6. Lugar donde compra los productos cárnicos



Análisis

De acuerdo a los resultados de la encuesta nos detalla que 63% consumen carnes provenientes de Supermercados, un 32% de distribuidores minoristas y el 5% directamente de tercenas de aire libre.

Pregunta 7. ¿Está a gusto con el proveedor que utiliza actualmente?

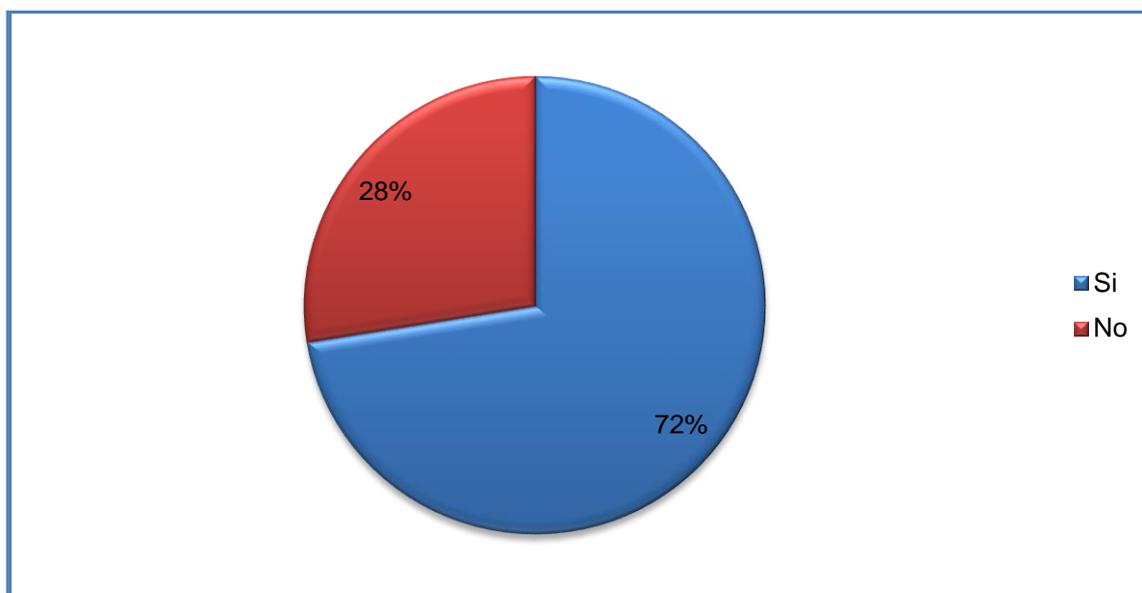
Cuadro 7. El proveedor que utiliza actualmente

| Detalle | Cantidad | Porcentaje |
|--------------|----------|------------|
| Si | 221 | 72,46% |
| No | 84 | 27,54% |
| Total | 305 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Gráfico 7. El proveedor que utiliza actualmente



Análisis

Del 100% el 72% nos indican que si están a gusto con el proveedor que actualmente utilizan, mientras el 28% contestó de forma negativa.

Pregunta 8. ¿Qué lo haría fiel a un proveedor de productos cárnicos?

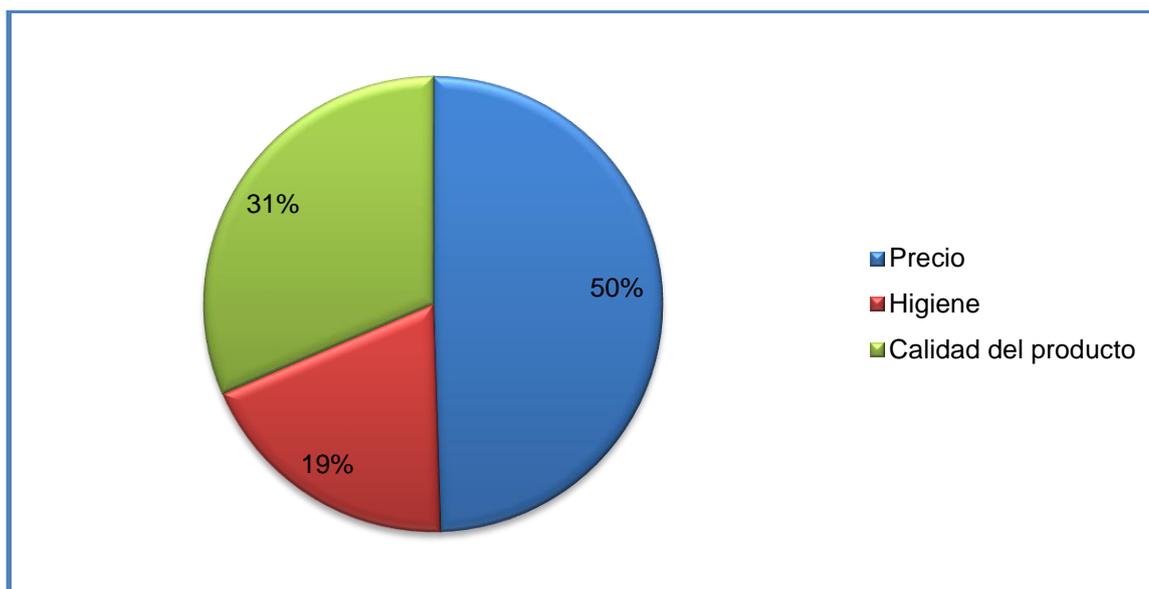
Cuadro 8. Proveedor de productos cárnicos

| Detalle | Cantidad | Porcentaje |
|-----------------------------|----------|------------|
| Precio | 151 | 49,51% |
| Higiene | 58 | 19,02% |
| Calidad del producto | 96 | 31,48% |
| Total | 305 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Gráfico 8. Proveedor de productos cárnicos



Análisis

El 50% de los encuestados indican que lo que haría fiel a un proveedor de productos cárnicos es su precio, un 31% nos detallan que la cantidad y en un menor porcentaje 19% nos dicen que la higiene.

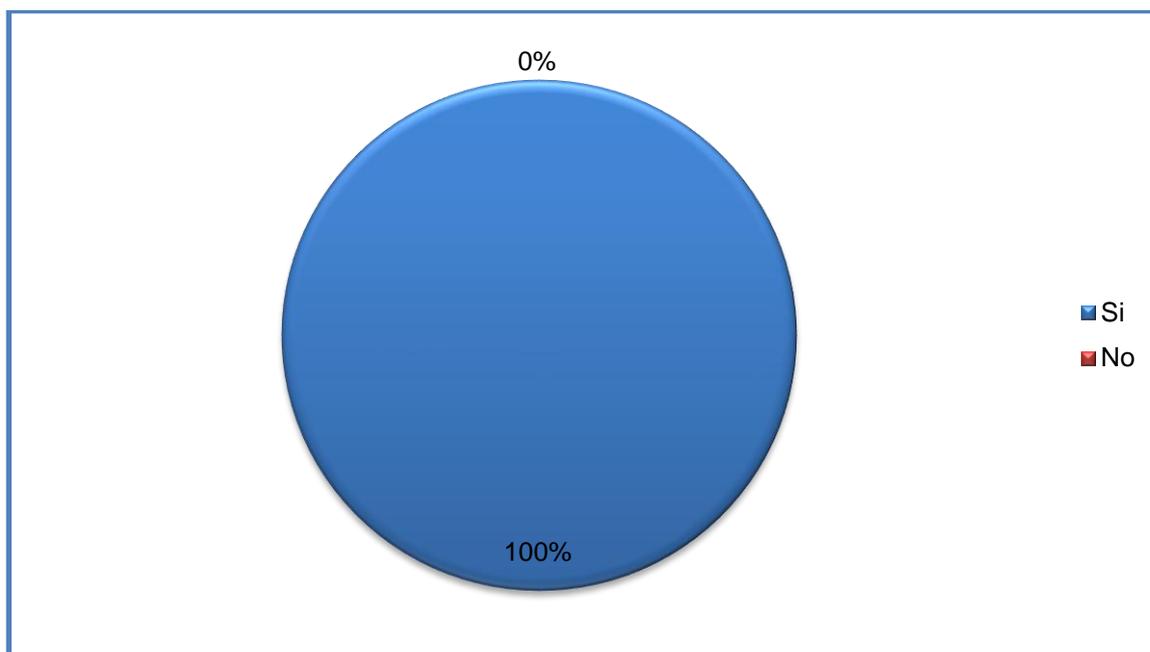
Pregunta 9. ¿Está de acuerdo que exista un parque tecnológico para el procesamiento de productos cárnicos, alimenticios en la parroquia "Viva Alfaro"?

Cuadro 9. Parque tecnológico de procesamiento de productos cárnicos

| Detalle | Cantidad | Porcentaje |
|--------------|----------|------------|
| Si | 305 | 100% |
| No | 0 | 0% |
| Total | 305 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado
Elaborado por: Autor

Gráfico 9. Parque tecnológico de procesamiento de productos cárnicos



Análisis

El 100% está de acuerdo que exista un parque tecnológico para el procesamiento de productos cárnicos.

Pregunta 10. ¿Compraría usted productos cárnicos alimenticios procesados por una empresa de Quevedo?

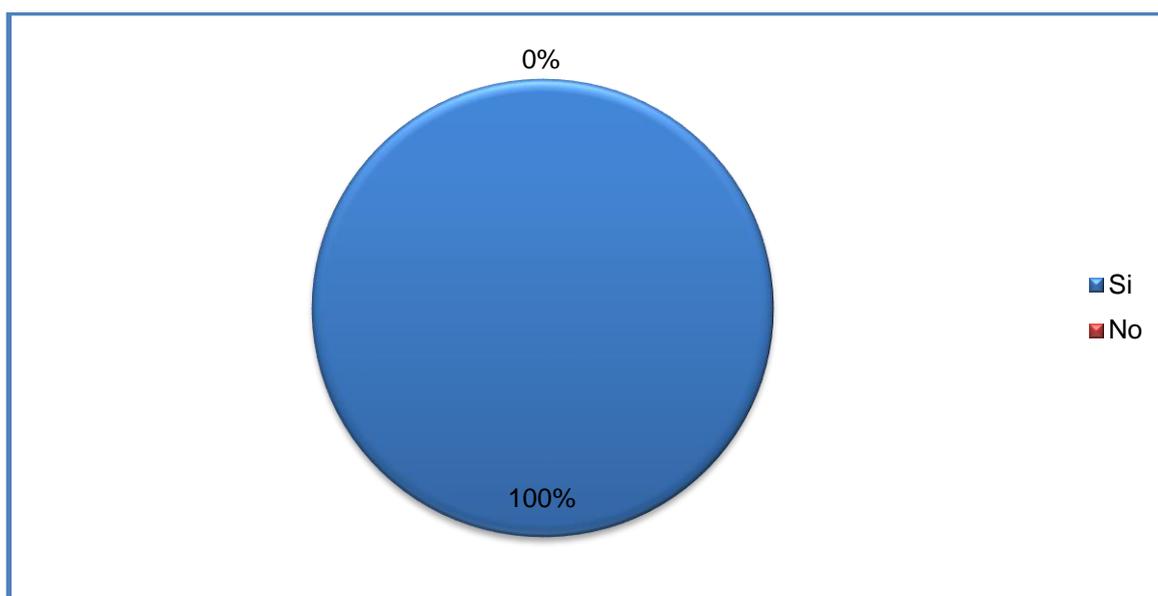
Cuadro 10. Productos cárnicos alimenticios procesados

| Detalle | Cantidad | Porcentaje |
|--------------|----------|------------|
| Si | 305 | 100% |
| No | 0 | 0% |
| Total | 305 | 100% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Gráfico 10. Productos cárnicos alimenticios procesados



Análisis

El 100% de los encuestados indican que si comprarían productos cárnicos alimenticios procesados por una empresa de Quevedo.

4.2. Estudio Técnico

4.2.1. Localización y Tamaño

La localización de la microempresa productiva es fundamental que se tome en cuenta.

4.2.1.1. Factores que determinan la localización

Los factores son: disponibilidad de materia prima, mano de obra, Políticas de desarrollo, entre otras.

Disponibilidad de materia prima.- Había manifestado anteriormente que la materia prima existe lo suficiente para satisfacer las necesidades del mercado local incluso de los mercados nacionales toda vez que la zona altamente ganadera.

Mano de obra.- Frente a las crisis económicas que estamos viviendo, considero que esta es una excelente oportunidad para ofrecer fuentes de trabajo; ya que existe mucha desocupación en el pueblo razón por la cual emigran a otros países.

Políticas de desarrollo.- Este proyecto cuenta con el apoyo de instituciones educativas y de pequeñas agrupaciones ganaderas, quienes son los que ofrecen un servicio de alta calidad y por ende habré oportunidades de trabajo y crea expectativas visionarias a futuro.

4.2.1.2. Macro localización

Nuestra unidad productiva dedicada al procesamiento de cárnicos se localiza en el Ecuador, en la provincia de Los Ríos, Cantón Quevedo.



4.2.1.3. Micro Localización

El lugar donde estará ubicado el parque tecnológico, se lo estableció en la Parroquia Viva Alfaro de la ciudad de Quevedo.



4.2.1.4. Factores que determinan el tamaño

Los factores que van a determinar el tamaño es el Mercado, Tecnología, Materias primas e Insumos, Financiamiento, entre otros.

Mercado.- Si bien es cierto que el mercado de la zona es pequeño pero tiende a cumplirse por el crecimiento poblacional en los últimos tiempos.

Tecnología.- No es alta pero tampoco es baja, considero que es buena de acuerdo a la plaza de consumo.

Materias primas e insumos.- Al existir la materia prima en la zona en gran cantidad permite proporcionar al consumidor diversos insumos en su derivados.

Financiamiento.- Este proyecto será financiado a través del Banco de Fomento en su mayoría y en pequeños aportes por los respectivos socios.

Para determinar el tamaño de la Unidad a desarrollar de los procedimientos de cárnicos vamos analizar dos variable:

4.2.2. Viabilidad del Mercado

Para determinar el mercado de la Unidad de procesamiento de cárnicos, se ha considerado en primera instancia, la demanda insatisfecha de nuestro tres productos para el año 2014 con los cuales se pretende captar el 50% de la demanda insatisfecha, en vista que en la investigación de mercado realizada al cantón los ciudadanos prefieren consumir productos procesados en la localidad y fomentar el crecimiento económico y social de la población.

Pero por no contar al momento con un lugar apropiado que oferte servicio de calidad con sus respectivas garantías y normas de higiene. Proponemos a un futuro no muy lejano brindar un excelente servicio al usuario lo que permitirá tener una ventaja competitiva frente a nuestros principales competidores y posicionarnos rápidamente en el mercado local.

Para nuestros productos que son la mortadela, jamón y vienesa se pretende atender el 50% del total de la demanda insatisfecha que es de 57816kg, de la misma manera tenemos una ventaja competitiva de estos productos; ya que en nuestro cantón no existe una empresa dedicada a la producción de mortadela, jamón y vienesa lo que nos permitirá posicionarnos en nuestro mercado local.

Por lo expuesto anteriormente, podemos afirmar que nuestros productos tendrán un gran porcentaje de aceptación en dicha parroquia.

4.2.3. Tamaño de la Planta

Se lo define como la capacidad de producción que tiene la planta en un periodo operacional determinado.

4.2.3.1. Tamaño de la planta de productos procesados

Cuadro 11. Demanda Insatisfecha

| DEMANDA INSATISFECHA | VALOR KG/AÑO | % |
|--------------------------------------|-------------------------|-------------|
| D.I.A ATENDER | 115.632 | 100% |
| PARTICIPACION DEL MERCADO | 57.816 | 50% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

4.2.3.2. Tamaño óptimo de la planta de procesamiento de carne

4.2.3.2.1. Capacidad Instalada

La capacidad instalada actual de nuestra empresa está acorde a la demanda insatisfecha actual del producto y a nuestra participación en el mercado, según los resultados obtenidos en el respectivo estudio del mercado.

La producción en su capacidad instalada será de aproximadamente de 57816kg por año.

4.2.3.2.2. Capacidad Ocupada

La empresa o unidad de procesamiento iniciara sus operaciones el primer año con una producción de 34.690 que comprende el 60% de la capacidad instalada, para el segundo año se tiene programado realizar un incremento de 5% de producción y lo cual se mantendrá para el quinto año y posteriormente se realiza un incremento del 5% cada año.

Cuadro 12. Capacidad Ocupada de la Planta

| AÑOS | KG/PRODUCCION | CAPACIDAD OCUPADA |
|-------------|----------------------|--------------------------|
| 1 | 34.690 | 60% |
| 2 | 40.471 | 70% |
| 3 | 40.471 | 70% |
| 4 | 46.253 | 80% |
| 5 | 52.034 | 90% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

4.2.4. Programa de Producción

La empresa iniciara su operación ofreciendo al mercado sus tres primeros productos mortadela, jamón y vienesa los cuales son los pioneros en la empresa, serán de buena calidad e higiene de primera.

4.2.4.1. El Producto

El portafolio de producto que ofrecerá la planta procesadora son: Mortadela, Jamón y Vienesas (salchicha), productos que serán elaborados utilizando materiales primas, insumos y materiales de la zona.

Portafolio de Productos:

1. Mortadela
2. Jamón
3. Vienesas (salchicha)

4.2.4.2. Proceso de Producción

4.2.4.2.1. Mortadela

Es un producto de pasta fina, escaldado y elaborado a partir de carne de res, cerdo, pollo. Etc. La envoltura de este tipo de productos es en tripa artificial calibre 60 para presentaciones de 1 libra y calibre 90 para presentaciones de 3 a 5 libras ya sea plástica o fibrosa, amarrada con hilo 8/14 o colocado el clip.

INGREDIENTES: para la realización de los embutidos la unidad es en kilogramos.

| | |
|--------------------------------|--------|
| Carne vacuna o cerdo combinado | 32,0kg |
| Tocino de cerdo | 23,0kg |
| Emulsión 1:8:8 | 16,0kg |
| Hielo | 20,0kg |
| Sal curante | 2,3kg |
| Fécula | 4,0kg |
| Caseinato | 1,0kg |
| Poli fosfato | 0,5kg |
| Pimienta negra en polvo | 0,2kg |
| Ajo en polvo | 0,2kg |
| Pimienta negra triturada | 0,2kg |
| Ácido ascórbico | 0,4kg |

Proceso Tecnológico

Selección de materia prima.- Se selecciona carne de segunda o tercera categoría, de res y cerdo.

Troceado.- Se corta la carne en trozos, igualmente la grasa, se retira los huesos y cartílagos.

Curado.- Se adiciona la sal curante, frotando bien los trozos de carne y se almacena en refrigeración por 24 horas utilizando recipientes y presionado.

Molino.- Se procede a moler la carne y el tocino por separado, usando los discos de 10-12mm de diámetro, respectivamente. La carne y la grasa deben estar en refrigeración.

Homogenizado.- Si no a curado antes se adiciona primero la sal curante, en la carne y tocino que se están picando en la cutter, se va adicionando poco a poco el hielo para que no se suba la temperatura, a 3 C se coloca el poli fosfato, Caseinato, especierías, emulsión y el ácido ascórbico en su orden. Se debe evitar temperaturas superiores a los 15C y por ultimo hay que agregar la fécula y si es necesario el colorante.

Embutidos.- Una vez la masa homogénea, se coloca en la embutidora y preparada las tripas se procede a embutir sin dejar aire en el interior. Para la especial se utiliza tripas 90 a 100mm y para la corriente de 80 mm si son de fibra, y si son celulosas extensible de 65 a 90 mm respectivamente.

Ahumado.- Se coloca las mortadelas embutidas en la cámara de ahumado, por 20 a 30 minutos a temperatura de 70 a 80°C, para que se seque la superficie y luego por 2 a 3 horas a temperatura de 40 a 50°C.

Escaldado.- El conocimiento se puede realizar en hornos con temperaturas de hasta 100°C, por un tiempo de 2 a 3 horas o hasta alcanzar temperaturas de 68°C, internamente y por 20 a 30 minutos. Otro sistema es el escaldado por uso de vapor o en caldero abierto a temperatura de 70 a 80°C por el tiempo de 2 a 3 horas a temperatura interna de 68°C por 20 a 30 minutos.

Enfriado.- Cumplido el proceso de cocción, se enfría en agua corriente hasta temperaturas de 20 a 30°C.

Oreo.- Se deja a orear en ambientes hasta 10°C y humedad relativa de 70% por 0.5 a 1 hora.

Almacenado.- En cámaras frigoríficas con 7°C Y 70% de humedad relativa.

Proceso tecnológico de mortadela

- 1.- Selección de la materia prima
- 2.- Troceado
- 3.- Curado
- 4.- Molido
- 5.- Homogenizado
- 6.- Embutido
- 7.- Transporte o cámara de ahumado
- 8.- Ahumado
- 9.- Escaldado
- 10.- Enfriado y Oreo
- 12.- Control y Calidad
- 13.- Almacenamiento a 7°C
- 14.- Fin

4.2.4.2.2. JAMON

Es el proceso de pasta fina, ahumado y elaborado de carne de cerdo, res, pollo, etc.

Proceso de Elaboración del Jamón

Ingredientes: para la realización de los embutidos la unidad en kilogramos.

| | |
|---------------------|-------------|
| Carne de cerdo | 100,0kg |
| Sal curante | 2,0kg |
| Azúcar | 1,0kg |
| Poli fosfato | 0,5kg |
| Agua | 15,0-20,0kg |
| Fécula | 2,7kg |
| Condimento de jamón | 0,5kg |

PROCESOS TECNOLÓGICOS

Selección de materia prima.- Se utiliza carne magra de piernas, brazos y lomo.

Troceado.- Se corta la carne de 2x2x2 cm o en filetes siguiendo la fibra del musculo.

Ablandado.- Se pasa la carne por el ablandador o también se ablanda por medios de golpes utilizando mazos ablandadores.

Curado.- Para esta actividad se agrega la sal curante y se masajea por 10 a 15 minutos usando solo la ½ parte de la carne, luego se adiciona el resto de carne y se procede de igual forma, hasta notar la extracción de las proteínas.

Homogenizada.- Se agrega el Poli fosfato en agua caliente, el agua poco a poco pero fría al mismo tiempo, la fécula y otro ligante y al final el condimento.

Reposar.- Se deja reposar la masa en refrigeración de 4°C por 2 a 4 horas, el reposo se puede realizar luego del moldeo.

Moldeado.- Cubrir moldes con polietileno, llenar de masa hasta el borde y colocar la prensa. Si anteriormente no dejo en reposo, coloque en refrigeración.

Cocido.- En agua a 75 a 80°C por 2 a 5 horas dependiendo del tamaño del molde o a temperatura interna de 68°C por 30 minutos. Importante no excederse en la temperatura.

Refrigerado.- Dejar en refrigeración a 4°C por 24 horas, para obtener una buena ligazón.

Desmoldado.- Retirar el jamón del molde y arreglar los filos.

Empacado.- Se coloca los jamones en bolsas termoplásticas, con sellado al vacío, se sumerge por instantes en agua a 95°C para que la bolsa se contraiga y se adhiera al producto.

Almacenamiento.- En cámaras frigoríficas con 7°C.

Proceso Tecnológico del Jamón

1. Selección de la materia prima.
2. Troceado.
3. Ahumado.
4. Curado.
5. Homogenizado.
6. Reposado.
7. Transporte para el moldeado.
8. Moldeado.
9. Cocido.
10. Transporte.
11. Refrigeración.
12. Desmoldado.
13. Empacado.
14. Control de calidad.
15. Almacenamiento a 7°C.
16. Fin.

4.2.4.3. Vienesas

Es un producto de buena calidad y muy nutritivo para la alimentación diaria.

Ingredientes: para la realización de los embutidos la unidad es kilogramos.

| | |
|--------------------------------|--------|
| Carne vacuna o cerdo combinada | 33,0kg |
| Tocino de cerdo | 21,0kg |
| Hielo en escama | 20,7kg |
| Emulsión 1:8:8 | 15,0kg |
| Fécula | 6,0kg |
| Sal curante | 2,3kg |
| Caseinato | 0,5kg |
| Poli fosfato | 1,0kg |
| Comino en polvo | 0,1kg |
| Pimienta negra en polvo | 0,2kg |
| Cebolla en polvo | 0,2kg |

Proceso Tecnológico

Selección de la materia prima.- Se utiliza carne de segunda categoría y tocino dorsal y ventral.

Troceado.- Se trozas las piezas de carne y tocino en pedazos pequeños, de acuerdo a la capacidad del molino.

Molino.- Se procede a moler la carne y el tocino por separado utilizando el disco 10 y 12mm, respectivamente.

Homogenizado.- Colocamos la carne y el tocino en la cutter, previamente refrigerados a 3°C, se adiciona la sal curante y el hielo poco a poco, a 5°C luego se adiciona el Poli fosfato y el Caseinato, luego la emulsión, condimentos y la fécula, respectivamente. Es preferible que la temperatura no exceda a 10°C en la masa.

Embutido.- Se embute en tripas artificiales de celofán, calibre 16-18mm para corrientes y 20-22 para la especial.

Amarrado.- Si la embutidora no dispone de porcionadora, se procederá a amarrar en porciones de 10cm. Preferiblemente no se debe utilizar hilos.

Escaldado.- Se las pasa por ligero baño de vapor a 70°C por 5 minutos.

Ahumado.- Luego colocamos las vienas en la cámara de ahumado a 70°C por 15 a 30 minutos.

Cocido.- Se cocina a caldero abierto las vienas a 75°C por 10 minutos.

Enfriado.- Las llevamos a enfriar las vienas usando agua de chorro, hasta temperatura de agua corriente.

Almacenamiento.- Por ultimo almacenamos las vienas en frigoríficos con temperaturas máximas de 7°C.

Proceso Tecnológico de la Vienesita (salchicha)

1. Selección de la materia prima.
2. Troceado.
3. Molido e inspecciones
4. Homogenizado
5. Traslado a la envoltura.
6. Embutido.
7. Amarrado.
8. Traslado a tina de escaldado.
9. Escaldado
10. Traslado a la cámara ahumada.
11. Ahumado.
12. Cocido.
13. Enfriado.
14. Almacenamiento a 75°C.

4.2.5. Necesidades del proyecto

Infraestructura

Las necesidades del proyecto respecto a la infraestructura, se ha determinado que se necesita un área de construcción de 340 metros cuadrados.

Paredes y techos

Para la construcción de los techos de las diferentes áreas son de láminas de acero inoxidable, hierro galvanizado, fibra de vidrio y PVC.

Ventanas

Están construidas de materiales resistentes, que necesitaran poco mantenimiento y son de fácil limpieza; estos son de acero inoxidable y aluminio.

Es necesario calcular el volumen de aire a renovar y la frecuencia de extracción de dicho volumen de aire. Para la extracción se utiliza extractores industriales especialmente diseñados.

Pisos

Construidos con materiales resistentes y antirresbaladizos. Por ello, se encuentran en el mercado cerámicas especiales con alta resistencias a los golpes y al ataque de ácidos.

Desagües

Construirlos en acero inoxidable o hierro fundido con trampas que retengan las partículas sólidas tales como restos de carnes y grasa para evitar que se vayan hacia las cañerías, provocando posibles obstrucciones.

Iluminación

Todas las áreas de depósito y proceso cuentan con suficientes fuentes de luz, para facilitar las tareas operativas a cualquier hora del día y permitir ver los contaminantes.

Todos los portalámparas, tiene un protector de acrílico para evitar la caída de lámparas o tubos sobre la materias primas y los operadores.

Capacidad de Agua y Depósito

Si bien es importante disponer de agua que cumpla con las especificaciones de calidad y potabilidad para elaborar embutidos, también lo es disponer en agua fría y caliente en cantidades suficiente para satisfacer las necesidades de mayor consumo.

Cloración del Agua Potable y de Pozo

Las normas higiénicas –sanitarias recomienda que el agua potable para el proceso y de servicio, disponible en una planta de embutidos, tenga una concentración de clora libre de 1,5 partes por millón (ppm).

Compramos hipoclorito de sodio concentrado (comercial). Este tiene una concentración de 100 microgramos por cada centímetro cubico o mililitro de solución pura.

Disponibilidad de agua caliente para uso en lavamanos y baños

Empleamos una línea independiente con agua caliente (35 A 40°C) para los lavamanos y servicios higiénicos.

Contamos con un tanque de agua con una serpentina de vapor. El control de temperatura deseada se hace a través de una válvula solenoide o válvula termostato y un termostato.

La infraestructura que el área operativa y administrativa está compuesta de los siguientes ambientes distribuidos de las siguientes forma:

- Área Administrativa
- Área de Ventas
- Área de Producción
- Área de Mantenimiento
- Área Común

En total de la infraestructura es de 340 m² el cual está distribuido como se indicó anteriormente.

Maquinaria y Equipo

Para el normal funcionamiento de la planta procesadora de cárnicos, es necesario que se adquieran los siguientes equipos

4.3. Estudio Financiero

Cuadro 13. Inversión inicial del proyecto

| INVERSIÓN INICIAL DEL PROYECTO | | | |
|---------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Cantidad | Descripción | Costo Unitario | Costo Total |
| | Muebles y Enseres | | |
| 3 | Mesas para bar | 100,00 | 300,00 |
| 1 | Mesa para juntas | 290,00 | 290,00 |
| 20 | Sillas | 6,00 | 120,00 |
| 46 | Vasos | 0,70 | 32,20 |
| 2 | Cafeteras | 40,00 | 80,00 |
| 18 | Tazas | 1,33 | 23,94 |
| 2 | Escritorio | 100,00 | 200,00 |
| 2 | Sillón Ejecutivo | 50,00 | 100,00 |
| 2 | Archivador | 100,00 | 200,00 |
| 6 | Sillas rotativas | 6,00 | 36,00 |
| 2 | Silla tripersonales | 100,00 | 200,00 |
| | <u>Total de Muebles y Enseres</u> | | 1.582,14 |
| | Equipos de Oficina | | |
| 1 | Sumadora | 80,00 | 80,00 |
| 1 | Refrigerador | 750,00 | 750,00 |
| 2 | Línea Telefónica | 250,00 | 500,00 |
| 3 | Computador | 850,00 | 2.550,00 |
| 4 | Teléfono | 25,00 | 100,00 |
| 2 | Fax | 220,00 | 440,00 |
| 1 | Copiadora | 3.500,00 | 3.500,00 |
| 1 | Teléfono | 2.000,00 | 2.000,00 |
| 3 | Aires acondicionados de otras áreas | 300,00 | 900,00 |
| 5 | Casilleros de empleados | 250,00 | 1.250,00 |
| 2 | Dispensador de agua | 90,00 | 180,00 |
| | <u>Total de Equipos de Oficina</u> | | 2.330,00 |
| | Equipos de Computación | | |
| 1 | Sumadora | 80,00 | 80,00 |
| 1 | Refrigerador | 750,00 | 750,00 |
| 2 | Línea Telefónica | 250,00 | 500,00 |
| 3 | Computador | 850,00 | 2.550,00 |
| 4 | Teléfono | 25,00 | 100,00 |
| 2 | Fax | 220,00 | 440,00 |
| 1 | Copiadora | 3.500,00 | 3.500,00 |
| 1 | Teléfono | 2.000,00 | 2.000,00 |
| 3 | Aires acondicionados de otras áreas | 300,00 | 900,00 |

| | | | |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------|
| 5 | Casilleros de empleados | 250,00 | 1.250,00 |
| 2 | Dispensador de agua | 90,00 | 180,00 |
| | Total de Equipos de Computación | | 12.250,00 |
| | Maquinarias y Equipos | | |
| 1 | SIERRA ELÉCTRICA PARA PARTIR ESTERNÓN 2HP TRIFÁSICO | 4.990,00 | 4.990,00 |
| 1 | SIERRA ELÉCTRICA PARA PARTIR CANALES MOPGLQ400 2HP TRIFÁSICO | 6.100,00 | 6.100,00 |
| 1 | BALACEADO PARA SIERRA DE PARTIR ESTERNÓN | 1.770,00 | 1.770,00 |
| 1 | BALANCEADOR PARA SIERRA DE PARTIR CANALES | 1.700,00 | 1.700,00 |
| 1 | BOMBA DE ALTA PRESIÓN DE 1HP | 1.890,00 | 1.890,00 |
| 1 | BALANZA DIGITAL AÉREA 1500KG | 1.900,00 | 1.900,00 |
| 2 | EVAPORADOR | 1.946,00 | 3.892,00 |
| 1 | UNIDAD DE FRIO DE 3HP | 3.425,00 | 3.425,00 |
| 1 | AISLAMIENTO TÉRMICO COMPLETO Y LAMINA ONDULADA | 4.360,00 | 4.360,00 |
| 1 | PUERTA AISLADA TÉRMICA DE REFRIGERACIÓN | 858,00 | 858,00 |
| 1 | TABLERO AUTOMÁTICO DE CONTROLES DE REFRIGERACIÓN CON 3 CONTACTORES 1 RELÉ TÉRMICO Y UN CONTROL ELÉCTRICO DE SEGURIDAD AUTOMÁTICA | 748,00 | 748,00 |
| 1 | INSTALACIONES ELÉCTRICAS INDUSTRIALES CON CANALETES Y CABLEADO CONCÉNTRICO | 1.140,00 | 1.140,00 |
| 50 | TRANSPORTE ELEVADO DE RIEL HANGERS, CAMBIA VÍAS FRENOS BAJADOR DE NIVELES SOPORTES PRINCIPALES SECUNDARIOS REALIZADORES PLATINA NEGRA | 145,00 | 7.250,00 |
| 1 | PUERTA GIRATORIA Y SEGURO REFLECTOR | 640,00 | 640,00 |
| 1 | MESA DE REPARACIÓN DE VISERAS ROJAS E INTESTINOS INOXIDABLES | 1.200,00 | 1.200,00 |
| 1 | PORTA VÍSCERAS | 450,00 | 450,00 |
| 1 | MESA PARA INSPECCIÓN DE VISERAS | 200,00 | 200,00 |

| | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------|
| 1 | TINA DE ESCALDADO INOXIDABLE PARA I CERDO CON CANASTILLA CON PALANCA | 2.000,00 | 2.000,00 |
| 1 | SISTEMA RECALENTAMIENTO A GLP | 750,00 | 750,00 |
| 1 | MESA GAMBRELERA ACERO INOXIDABLE | 300,00 | 300,00 |
| 3 | ESTERILIZADORES | 144,00 | 432,00 |
| 4 | LAVADORAS PARA PARA MANO CON OPERACIÓN CON RODILLA | 105,00 | 420,00 |
| 1 | COMPRESOR 15HP | 5.000,00 | 5.000,00 |
| 1 | HORNO AHUMADO EN ACERO INOXIDABLE | 2.500,00 | 2.500,00 |
| 1 | EMPACADORA EN VACÍA | 6.960,00 | 6.960,00 |
| 1 | CORTADORA DE HUESO NACIONAL | 2.300,00 | 2.300,00 |
| 3 | CHAIRAS | 21,00 | 63,00 |
| 1 | ESMERIL PARA AFILAR | 1.500,00 | 1.500,00 |
| 1 | MOLINO DE 32 QUINTALES NACIONALES | 2.500,00 | 2.500,00 |
| 1 | MÁQUINA PARA PRODUCIR HIELO | 10.500,00 | 10.500,00 |
| 1 | CONGELADOR PARA MERCADO RECTANGULAR DE 15 NAC | 1.500,00 | 1.500,00 |
| 1 | ETIQUETADORA 15 KILOS BALANZA | 3.500,00 | 3.500,00 |
| 1 | TERMO 100PH | 4.000,00 | 4.000,00 |
| | Total De Maquinaria | | 86.738,00 |
| | Terreno y Edificio | | |
| 1 | Terreno | 50.000,00 | 50.000,00 |
| 1 | Construcción | 80.000,00 | 80.000,00 |
| | Total Adecuación del Local | | 130.000,00 |
| | Inversión Diferida | | |
| 1 | Cuerpo de Bomberos | 950,00 | 950,00 |
| 1 | Ruc Factureros | 90,00 | 90,00 |
| 1 | Ministerio de Salud Publica | 80,00 | 80,00 |
| 1 | Patente Municipal | 1.200,00 | 1.200,00 |
| | Total de inversión Diferida | | 2.320,00 |
| | TOTAL ACTIVOS | | 235.220,14 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Cuadro 14. Depreciación de equipos

| Depreciación | | | | |
|------------------------|------------------|----------------|----------------------|--------------------|
| Descripción | valor de Activos | % Depreciación | Depreciación Mensual | Depreciación Anual |
| Muebles y Enseres | 1.582,14 | 10% | 13,18 | 158,21 |
| Equipos de Oficina | 2.330,00 | 10% | 19,42 | 233,00 |
| Equipos de Computación | 12.250,00 | 33% | 340,24 | 4.082,93 |
| Maquinarias y Equipos | 86.738,00 | 10% | 722,82 | 8.673,80 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Cuadro 15. Financiamiento del proyecto

| Inversión del Proyecto | |
|-------------------------------|-------------------|
| Equipos de Computación | 12.250,00 |
| Muebles y Enseres | 1.582,14 |
| Maquinarias y equipos | 86.738,00 |
| Equipos de Oficina | 2.330,00 |
| Terreno Construcción | 130.000,00 |
| Inversión Diferida | 2.320,00 |
| Total de Inversión | 235.220,14 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Cuadro 16. Cuotas y préstamo del proyecto

| | | |
|---------------------------|-----|-------------|
| Importe | vp | 188.176,11 |
| Cantidad de Cuota | n | 60,00 |
| Tasa de interés Anual | i | 10% |
| Periodo en el Año | m | 12 |
| Interés Mensual | | 0,008333333 |
| Cuota de Pago o Anualidad | c/p | 3.136,27 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Cuadro 17. Tabla de Amortización

| Tabla de Amortización | | | | |
|------------------------------|----------------|----------------|-------------|--------------|
| Periodo | Capital | Interés | Pago | Saldo |
| | | | | 188.176,11 |
| 1 | 37.635,22 | 17.092,66 | 54.727,89 | 150.540,89 |
| 2 | 37.635,22 | 13.329,14 | 50.964,36 | 112.905,67 |
| 3 | 37.635,22 | 9.565,62 | 47.200,84 | 75.270,44 |
| 4 | 37.635,22 | 5.802,10 | 43.437,32 | 37.635,22 |
| 5 | 37.635,22 | 2.038,57 | 39.673,80 | 0,00 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Cuadro 18. Gastos Administrativos

| Detalles de Gastos | | | | | | |
|----------------------------------------|-------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Gastos Administ. | | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 |
| 1 | Gerente | 9.000,00 | 9.900,00 | 10.890,00 | 11.979,00 | 13.176,90 |
| 1 | Secretaria | 4.560,00 | 5.016,00 | 5.517,60 | 6.069,36 | 6.676,30 |
| 1 | Jefe de Producción | 9.600,00 | 10.560,00 | 11.616,00 | 12.777,60 | 14.055,36 |
| 1 | Compra y Logística | 6.000,00 | 6.600,00 | 7.260,00 | 7.986,00 | 8.784,60 |
| 3 | Operarios de producción | 12.920,00 | | | | |
| 2 | Repartidor | | | | | |
| 2 | Guardias | | | | | |
| | Aporte Patronal | 8.487,38 | 9.336,12 | 10.269,73 | 11.296,70 | 12.426,37 |
| | Décimo Cuarto | 2.124,00 | 4.248,00 | 8.496,00 | 14.868,00 | 29.736,00 |
| | Décimo tercero | 6.530,00 | 13.060,00 | 26.120,00 | 52.240,00 | 104.480,00 |
| Total de Gastos Administrativos | | 59.221,38 | 65.143,52 | 71.657,87 | 78.823,66 | 86.706,02 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Cuadro 19. Gastos Generales

| Detalle Gastos Generales | | | | | |
|----------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Gastos Generales | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 |
| Agua | 600,00 | 660,00 | 726,00 | 798,60 | 878,46 |
| Energía Eléctrica | 900,00 | 990,00 | 1.089,00 | 1.197,90 | 1.317,69 |
| Teléfono | 660,00 | 726,00 | 798,60 | 878,46 | 966,31 |
| Útiles de Oficina | 540,00 | 594,00 | 653,40 | 718,74 | 790,61 |
| Materiales de Limpieza | 360,00 | 396,00 | 435,60 | 479,16 | 527,08 |
| Total de Gastos Generales | 3.060,00 | 3.366,00 | 3.702,60 | 4.072,86 | 4.480,15 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Cuadro 20. Calculo del capital de trabajo

| Detalle | Año 1 |
|-------------------------------------------------|----------------------|
| Costo de venta | \$ 151.009,96 |
| Gastos administrativos | \$ 92.545,46 |
| Costos totales de venta y administración | \$ 243.555,42 |
| Ciclo efectivo en días | 30 días |
| Capital de Trabajo | \$ 20.296,28 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Cuadro 21. Gastos ventas y transporte

| Gastos de Ventas y Transporte | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 |
|-----------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Transporte | 4.200,00 | 4.620,00 | 5.082,00 | 5.590,20 | 6.149,22 |
| Publicidad | 2.160,00 | 2.376,00 | 2.613,60 | 2.874,96 | 3.162,46 |
| Total de Gastos de Ventas y Transporte | 6.360,00 | 6.996,00 | 7.695,60 | 8.465,16 | 9.311,68 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Cuadro 22. Detalle de costos de Producción

| Detalle de Costo de Producción | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|--------|----------|----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Descripción | Cantidad | Unidad | V. Unit. | V. Total | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 | |
| Jamón 200 g | 1600 | Kilos | 0,85 | 1.360,00 | 16.320,00 | 17.952,00 | 19.747,20 | 21.721,92 | 23.894,11 | |
| Jamón de pechuga de pavo 200 g | 450 | Kilos | 1,00 | 450,00 | 5.400,00 | 5.940,00 | 6.534,00 | 7.187,40 | 7.906,14 | |
| Jamón rebanado 1 Kg | 241 | Kilos | 1,20 | 289,20 | 3.470,40 | 3.817,44 | 4.199,18 | 4.619,10 | 5.081,01 | |
| Jamón sandwichero 200 g | 1500 | Kilos | 0,86 | 1.290,00 | 15.480,00 | 17.028,00 | 18.730,80 | 20.603,88 | 22.664,27 | |
| Mortadela de pavo 3 Kg | 250 | Kilos | 2,20 | 550,00 | 6.600,00 | 7.260,00 | 7.986,00 | 8.784,60 | 9.663,06 | |
| Chorizo parrillero 2 Kg | 450 | Kilos | 3,15 | 1.417,50 | 17.010,00 | 18.711,00 | 20.582,10 | 22.640,31 | 24.904,34 | |
| Chorizo parrillero 300 g | 250 | Kilos | 1,10 | 275,00 | 3.300,00 | 3.630,00 | 3.993,00 | 4.392,30 | 4.831,53 | |
| Salchicha cocktail 900 g | 200 | Kilos | 2,67 | 534,00 | 6.408,00 | 7.048,80 | 7.753,68 | 8.529,05 | 9.381,95 | |
| Salchicha de pavo 400 g | 120 | Kilos | 1,18 | 141,60 | 1.699,20 | 1.869,12 | 2.056,03 | 2.261,64 | 2.487,80 | |
| Salchicha ranchera 300 g | 220 | Kilos | 1,89 | 415,80 | 4.989,60 | 5.488,56 | 6.037,42 | 6.641,16 | 7.305,27 | |
| Salchicha ranchera hot dog 400 g | 380 | Kilos | 1,28 | 486,40 | 5.836,80 | 6.420,48 | 7.062,53 | 7.768,78 | 8.545,66 | |
| Salchicha salchipop 1 Kg | 250 | Kilos | 1,51 | 377,50 | 4.530,00 | 4.983,00 | 5.481,30 | 6.029,43 | 6.632,37 | |
| Salchicha vienesa 200 g | 3000 | Kilos | 0,87 | 2.610,00 | 31.320,00 | 34.452,00 | 37.897,20 | 41.686,92 | 45.855,61 | |
| Total de Costo de Venta | | | | | 10.197,00 | 122.364,00 | 134.600,40 | 148.060,44 | 162.866,48 | 179.153,13 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Cuadro 23. Detalle de Ingresos del Producto

| Detalle de Ingresos del Producto | | | | | | | | | | |
|----------------------------------|----------|----------|----------|-----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Descripción | Cantidad | Unidad | V. Unit. | V. Total | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 | |
| Jamón 200 g | 1800 | Unidades | 2,89 | 5.202,00 | 62.424,00 | 68.666,40 | 75.533,04 | 83.086,34 | 91.394,98 | |
| Jamón de pechuga de pavo 200 g | 769 | Unidades | 3,75 | 2.883,75 | 34.605,00 | 38.065,50 | 41.872,05 | 46.059,26 | 50.665,18 | |
| Jamón rebanado 1 Kg | 456 | Unidades | 8,40 | 3.830,40 | 45.964,80 | 50.561,28 | 55.617,41 | 61.179,15 | 67.297,06 | |
| Jamón sandwichero 200 g | 1400 | Unidades | 2,32 | 3.248,00 | 38.976,00 | 42.873,60 | 47.160,96 | 51.877,06 | 57.064,76 | |
| Mortadela de pavo 3 Kg | 365 | Unidades | 7,50 | 2.737,50 | 32.850,00 | 36.135,00 | 39.748,50 | 43.723,35 | 48.095,69 | |
| Chorizo parrillero 2 Kg | 554 | Unidades | 27,50 | 15.235,00 | 182.820,00 | 201.102,00 | 221.212,20 | 243.333,42 | 267.666,76 | |
| Chorizo parrillero 300 g | 330 | Unidades | 2,89 | 953,70 | 11.444,40 | 12.588,84 | 13.847,72 | 15.232,50 | 16.755,75 | |
| Salchicha cocktail 900 g | 235 | Unidades | 13,29 | 3.123,15 | 37.477,80 | 41.225,58 | 45.348,14 | 49.882,95 | 54.871,25 | |
| Salchicha de pavo 400 g | 215 | Unidades | 3,89 | 836,35 | 10.036,20 | 11.039,82 | 12.143,80 | 13.358,18 | 14.694,00 | |
| Salchicha ranchera 300 g | 245 | Unidades | 3,59 | 879,55 | 10.554,60 | 11.610,06 | 12.771,07 | 14.048,17 | 15.452,99 | |
| Salchicha ranchera hot dog 400 g | 256 | Unidades | 3,80 | 972,80 | 11.673,60 | 12.840,96 | 14.125,06 | 15.537,56 | 17.091,32 | |
| Salchicha salchipop 1 Kg | 278 | Unidades | 6,16 | 1.712,48 | 20.549,76 | 22.604,74 | 24.865,21 | 27.351,73 | 30.086,90 | |
| Salchicha vienesa 200 g | 2000 | Unidades | 1,75 | 3.500,00 | 42.000,00 | 46.200,00 | 50.820,00 | 55.902,00 | 61.492,20 | |
| Total de Costo de Venta | | | | | 45.114,68 | 541.376,16 | 595.513,78 | 655.065,15 | 720.571,67 | 792.628,84 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

El cuadro detalla los ingresos por la venta de los productos procesados en el parque tecnológico en la ciudad de Quevedo, y muestra los ingresos anuales que se obtendrán durante los años de vida útil del proyecto.

Cuadro 24. Estado de Resultado

| | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 |
|----------------------------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
| VENTAS | 419.012,16 | 460.913,38 | 507.004,71 | 557.705,18 | 613.475,70 |
| Ingresos de Ventas | 541.376,16 | 595.513,78 | 655.065,15 | 720.571,67 | 792.628,84 |
| (-)Costos de Producción | 122.364,00 | 134.600,40 | 148.060,44 | 162.866,48 | 179.153,13 |
| UTILIDAD BRUTA | 296.648,16 | 326.312,98 | 358.944,27 | 394.838,70 | 434.322,57 |
| (-) Gastos Administrativo | 59.221,38 | 65.143,52 | 71.657,87 | 78.823,66 | 86.706,02 |
| (-) Gastos Generales | 3.060,00 | 3.366,00 | 3.702,60 | 4.072,86 | 4.480,15 |
| (-) Gastos de Ventas | 6.360,00 | 6.996,00 | 7.695,60 | 8.465,16 | 9.311,68 |
| (-)Depreciación | 13.076,72 | 13.076,72 | 13.076,72 | 13.076,72 | 13.076,72 |
| UTILIDAD OPERACIONAL | 214.930,06 | 237.730,74 | 262.811,48 | 290.400,30 | 320.748,01 |
| (-) Gastos Financieros | 17.092,66 | 13.329,14 | 9.565,62 | 5.802,10 | 2.038,57 |
| UTILIDAD ANTES DE PART. TRABAJ. | 197.837,40 | 224.401,60 | 253.245,87 | 284.598,21 | 318.709,43 |
| Participación de Empleados | 29.675,61 | 33.660,24 | 37.986,88 | 42.689,73 | 47.806,41 |
| UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO | 168.161,79 | 190.741,36 | 215.258,99 | 241.908,48 | 270.903,02 |
| Impuesto | 42.040,45 | 47.685,34 | 53.814,75 | 60.477,12 | 67.725,75 |
| UTILIDAD NETA | 126.121,34 | 143.056,02 | 161.444,24 | 181.431,36 | 203.177,26 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Cuadro 25. Flujo de Caja Proyectado

| Flujo de Caja Proyectado | | | | | | |
|------------------------------|-------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| | Año 0 | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 |
| Ingresos Operativos | | | | | | |
| Ventas | | 419.012,16 | 460.913,38 | 507.004,71 | 557.705,18 | 613.475,70 |
| Total Ingresos Operativos | | 419.012,16 | 460.913,38 | 507.004,71 | 557.705,18 | 613.475,70 |
| Egresos Operativos | | | | | | |
| Inversión Inicial | 235.220,14 | | | | | |
| Gastos de Administración | | 59.221,38 | 65.143,52 | 71.657,87 | 78.823,66 | 86.706,02 |
| Gastos de Ventas | | 6.360,00 | 6.996,00 | 7.695,60 | 8.465,16 | 9.311,68 |
| Gastos Generales | | 3.060,00 | 3.366,00 | 3.702,60 | 4.072,86 | 4.480,15 |
| Costos de Ventas | | 122.364,00 | 134.600,40 | 148.060,44 | 162.866,48 | 179.153,13 |
| Pago Part. De Empleados | | 29.675,61 | 33.660,24 | 37.986,88 | 42.689,73 | 47.806,41 |
| Pago del Impuesto a la Renta | | 42.040,45 | 47.685,34 | 53.814,75 | 60.477,12 | 67.725,75 |
| Total de Egresos Operativos | 235.220,14 | 262.721,44 | 291.451,50 | 322.918,14 | 357.395,01 | 395.183,15 |
| Flujo Operativo | -235.220,14 | 156.290,72 | 169.461,88 | 184.086,58 | 200.310,17 | 218.292,56 |
| Ingresos no Operativos | | | | | | |
| Préstamo Bancario | 188.176,11 | | | | | |
| Total Ingresos No Operativos | 188.176,11 | 0,00 | | | | |
| Egresos No Operativos | | | | | | |
| Inversiones | | | | | | |
| Pago Capital | | 37.635,22 | 37.635,22 | 37.635,22 | 37.635,22 | 37.635,22 |
| Pago Interés | | 17.092,66 | 13.329,14 | 9.565,62 | 5.802,10 | 2.038,57 |
| Total Egresos No Operativos | 0,00 | 54.727,89 | 50.964,36 | 47.200,84 | 43.437,32 | 39.673,80 |
| Flujo Neto No Operativo | 188.176,11 | -54.727,89 | -50.964,36 | -47.200,84 | -43.437,32 | -39.673,80 |
| Flujo Neto | -47.044,03 | 101.562,84 | 118.497,52 | 136.885,74 | 156.872,85 | 178.618,76 |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

4.3.1. Evaluación Financiera

Cuadro 26. Tasa Interna de Retorno y Valor Actual Neto

| | | |
|-------------------------|----------|-------------|
| VAN | POSITIVO | \$78.360,52 |
| Tasa Interna de Retorno | | 45% |

Fuente: Investigación de Mercado

Elaborado por: Autor

Análisis:

La evaluación financiera realizada demostró la rentabilidad económica de la inversión a través de los indicadores financieros aplicados en donde el VAN es superior a cero lo que da seguridad a los inversionistas y una tasa interna de retorno (TIR) del 45% superior a la tasa del mercado.

CAPÍTULO V

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1. Conclusiones

Concluida la investigación se estableció la viabilidad económica del proyecto, y con la información obtenida, se lograron las siguientes conclusiones:

- El mercado objetivo para la comercialización de los productos cárnicos, que existe en la ciudad de Quevedo, Parroquia Viva Alfaro y el perfil del consumidor, se encuentra en las tiendas detallistas, comisariatos, familias y de la encuesta realizada se determinó que existe una demanda potencial insatisfecha.
- El estudio técnico concluye que la inversión inicial es de \$235.220,14 para la compra de los activos necesarios para el funcionamiento de la planta, entre otras maquinarias, equipos, muebles, enseres, materia prima etc.
- El estudio económico demuestra la factibilidad de la inversión a través del estado resultado, donde se demuestra superávit durante la vida útil del proyecto.
- El estudio financiero se concluye que existe rentabilidad económica con un Valor actual neto de \$78.360,52 y una tasa interna de retorno de 45%.

5.2. Recomendaciones

De las conclusiones obtenidas se realizan las siguientes recomendaciones:

- Empezar en estrategias de ventas, con la finalidad de garantizar el posicionamiento de la empresa y la rentabilidad de la misma
- En el corto plazo y de acuerdo a la factibilidad del mercado, se recomienda la expansión del negocio, aprovechando la capacidad instalada y sin incurrir en nuevos costos.
- Aprovechar el superávit que demuestra el estudio económico para mantener una buena imagen de la empresa.
- Tomar la decisión de invertir en el mediano plazo en base a los indicadores financieros positivos.

CAPÍTULO VI
BIBLIOGRAFÍA Y ANEXOS

6.1. Bibliografía

Arturo, M. (2009). *Proyectos de Inversion*. Mexico: McGraw-Hill.

Baca, G. (2010). *Evaluacion de Proyecto*. Mexico,D.F: McGraw-Hill.

Cordoba, M. (2013). *Formulacion y Evaluacion de Proyecto*. Bogota Colombia:
Ecoe Wdiciones.

Florez, J. (2012). *Plan de Negocio*. Colombia: Ediciones de la U.

Friend, G., & Zhele, S. (2008). *Plan de Negocio*. Peru: El Comercio.

Meza, J. (2010). *Evaluacion financiera de Proyectos*. Bogota: Ecoe Ediciones.

Miranda, J. (2012). *Gestion de proyectos*. Colombia: MM editores.

morales, a. (2009). *Proyectos de Inversion*. Mexico D,F.: McGraw-Hill.

Quico, M. (2012). *Como hacer un Plan de Marketing*. Quito: El Comercio.

Torres. (2013).

Tesis Edificio Parquadero.- Blanca Silva.pdf

TESIS UTEQ Yasmin Valencia 17-07-2014.pdf

Yamin Uteq.docx

TESIS CRISTIAN ALFREDO FUENTES HERRERA.docx

6.2. Anexos

6.2.1. ENCUESTA

DIRIGIDA A LOS HABITANTES DE LA PARROQUIA VIVA ALFARO DEL CANTÓN QUEVEDO, PARA CONOCER SU CRITERIO SOBRE EL ESTABLECIMIENTO DE UNA EMPRESA PARA EL PROCESAMIENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS, ALIMENTICIOS.

1. ¿Utiliza usted productos cárnicos en sus comidas?

Si ____

No ____

2. ¿Cada cuánto compra productos cárnicos?

Diario ____ Semanal ____ Quincenal ____ Mensual ____

3. Qué cantidad compra?

4. Marque con una X cuánto paga actualmente por una libra de los productos cárnicos que se detallan a continuación

| | | | Valor |
|------|--------------------|---------|--------------|
| 1lb. | Carnes de vacuno | \$ 2,50 | \$ 3,50 |
| 1lb. | Carnes de caprinos | \$ 2,50 | \$ 3,00 |
| 1lb. | Carne de porcino | \$ 3,00 | \$ 3,50 |
| 1lb. | Carnes de aves | \$ 2,50 | \$ 2,80 |
| 1lb. | Otras carnes | \$ 1,00 | \$ 1,50 |

5. ¿Cuánto sería lo máximo que estaría dispuesto a pagar por una libra de carne con control de calidad e higiene, procesada que se detallan a continuación?

| | | | | |
|--------------------|--------|--|--------|--|
| Carnes de vacuno | \$3.00 | | \$4.00 | |
| Carnes de caprinos | \$2.00 | | \$3.00 | |
| Carne de porcino | \$3.00 | | \$4.00 | |
| Carnes de aves | \$2.00 | | \$3.00 | |
| Otras carnes | \$0.50 | | \$1.50 | |

6. ¿Dónde compra usted los productos cárnicos?

Supermercados ___ Distribuidor de Cárnicos ___ Tercenas de aire libre ___

7. ¿Está a gusto con el proveedor que utiliza actualmente?

Si ___

No ___

Por qué? _____

8. ¿Qué lo haría fiel a un proveedor de productos cárnicos?

Precio _____ Higiene _____ Calidad del producto _____

9. ¿Está de acuerdo que exista un parque tecnológico para el procesamiento de productos cárnicos, alimenticios en la parroquia “Viva Alfaro”?

Si ___

No ___

10. ¿Compraría usted productos cárnicos alimenticios procesados por una empresa de Quevedo?

Si ___

NO___

6.2.2. URKUND