



UNIVERSIDAD ESTATAL

PENÍNSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

ESCUELA DE INGENIERÍA COMERCIAL

CARRERA DE DESARROLLO EMPRESARIAL

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA
PROCESADORA DE FILETES Y RECORTES DE PESCADO EN
LA PARROQUIA CHANDUY, PUERTO CHANDUY,
PROVINCIA DE SANTA ELENA,
AÑO 2013.**

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previa a la obtención del título de:

INGENIERA EN DESARROLLO EMPRESARIAL

AUTORA: SHIRLEY EDITH RAMÍREZ CHASI

TUTOR: ING. JOHNNY REYES DE LA CRUZ, MSc

LA LIBERTAD – ECUADOR

2013

UNIVERSIDAD ESTATAL

PENÍNSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

ESCUELA DE INGENIERÍA COMERCIAL

CARRERA DE DESARROLLO EMPRESARIAL

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA
PROCESADORA DE FILETES Y RECORTES DE PESCADO EN
LA PARROQUIA CHANDUY, PUERTO CHANDUY,
PROVINCIA DE SANTA ELENA,
AÑO 2013.**

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previa a la obtención del título de:

INGENIERA EN DESARROLLO EMPRESARIAL

AUTORA: SHIRLEY EDITH RAMÍREZ CHASI

TUTOR: ING. JOHNNY REYES DE LA CRUZ, MSc

LA LIBERTAD – ECUADOR

2013

La Libertad, 01 de Noviembre del 2013

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del trabajo de investigación, **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE FILETES Y RECORTES DE PESCADO EN LA PARROQUIA CHANDUY, PUERTO CHANDUY, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2013**. Elaborado por la Srta. **RAMÍREZ CHASI SHIRLEY EDITH**, egresada de la Escuela de Ingeniería Comercial, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Península de Santa Elena, previa a la obtención del Título de Ingeniera Comercial, me permito declarar que luego de haber orientado, estudiado y revisado, la Apruebo en todas sus partes.

Atentamente,

ING. JOHNNY REYES DE LA CRUZ, Msc.

TUTOR

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Dios porque está conmigo en cada paso que doy, guiándome y dándome fortaleza para seguir adelante pese a los obstáculos de la vida, a mis padres quienes a lo largo de mi vida han luchado por mi bienestar y educación siendo ellos mi apoyo incondicional. Este triunfo profesional va dirigido para ustedes los amo con mi vida.

SHIRLEY

AGRADECIMIENTO

A Dios porque a pesar de que tambalee en ciertas circunstancias nunca me faltaste siempre me has ayudado y cuidado.

A las autoridades, docentes, tutor, y compañeros a cada uno de ustedes mis más sinceros agradecimientos.

SHIRLEY

TRIBUNAL DE GRADO

Ing. Mercedes Freire Rendón, MSc.
DECANA DE LA FACULTAD
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

Econ. Félix Tigrero González, MSc.
DIRECTOR DE ESCUELA
INGENIERÍA COMERCIAL

Ing. Johnny Reyes De la Cruz, MSc.
PROFESOR - TUTOR

Ing. Germán Mosquera Soriano, MSc.
PROFESOR DE ÁREA

Ab. Milton Zambrano Coronado, MSc.
SECRETARIO GENERAL PROCURADOR

UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE INGENIERÍA COMERCIAL
CARRERA DE DESARROLLO EMPRESARIAL

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA
PROCESADORA DE FILETES Y RECORTES DE PESCADO EN
LA PARROQUIA CHANDUY, PUERTO CHANDUY,
PROVINCIA DE SANTA ELENA,
AÑO 2013.**

AUTORA: SHIRLEY RAMÍREZ CHASI

TUTOR: ING, JOHNNY REYES DE LA CRUZ, MSc

RESUMEN

La presente investigación hace referencia a un estudio de factibilidad para la creación de una planta procesadora de filetes y recortes de pescados en la Parroquia Chanduy, Puerto Chanduy Provincia de Santa Elena, utilizando la materia prima como es el pescado dorado mediano. Esta propuesta nace por la necesidad de incrementar el desarrollo económico de los pescadores artesanales y de la Parroquia. Esta investigación tiene como propósito determinar la viabilidad financiera y económica para el desarrollo de la misma, se realizó un diagnóstico de la situación real del sitio y con la información obtenida llevar a cabo el estudio de mercado, técnico y financiero. En el estudio de mercado se realizó el análisis e interpretación de los resultados de las encuestas y entrevistas que se realizaron a los pescadores artesanales y a los dueños de las cevicherías y restaurantes de la Provincia en lo cual se obtuvo información cualitativa y cuantitativa que permitieron conocer la realidad del problema el cual es el no aprovechar la materia prima que es el pescado en darle un valor agregado y la disponibilidad de la materia prima para la planta procesadora, así mismo información relevante que sirvió para realizar la propuesta ya mencionada. Dentro del estudio técnico se determinó la capacidad necesaria de materia prima para elaborar y ofrecer el producto ya terminado, adquisición de equipos e implementos para elaborar los filetes y recortes de pescado, se estableció el marco legal de la empresa la cual será una empresa anónima además cumplirá con todos los políticas que debe llevar la misma y en el estudio financiero se determinó que la propuesta mencionada es rentable debido a la rentabilidad que dieron como resultado un valor actual neto “VAN” de \$339.970,79 dólares y la tasa interna de retorno “TIR” del 60%.

ÍNDICE GENERAL

PORTADA	i
APROBACIÓN DEL TUTOR	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
TRIBUNAL DE GRADO	v
ÍNDICE GENERAL	vii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xii
ÍNDICE DE TABLAS	xiii
ÍNDICE DE ANEXOS	xiv
ÍNDICE DE CUADROS	xv
MARCO CONTEXTUAL	4
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	4
Formulación del problema	5
Sistematización del problema	5
Objetivo general	5
Objetivos específicos	6
Variable Independiente	6
CAPÍTULO I	9
MARCO TEÓRICO	9
1.1. ANTECEDENTES DE LA PESCA	9
1.1.1. Reseña histórica de la Parroquia Chanduy	13
1.1.2. Organización territorial	15
1.1.3. Características demográficas de la Parroquia Chanduy	17
1.1.4. Análisis económico de la Parroquia Chanduy	20
1.1.4.1. PIB nacional	21
1.1.4.2. Inflación	22
1.1.5. Relación de género en las actividades productivas	24
1.1.6. Desarrollo de la pesca en la Parroquia Chanduy	26
1.1.7. Actividades tradicionales de la Parroquia Chanduy	28
1.1.8. Procedencia del pescado	30
1.1.9. Formas de organización colectiva en la Parroquia Chanduy	32
1.1.10. Volumen de residuos ictiológicos	34

1.1.11. Tipos de residuos ictiológicos	34
1.2. RECURSOS ÁREAS DE ESTUDIO	35
1.2.1. Recursos áreas de estudio	35
1.2.2. Clasificación del área de estudio	36
1.2.3. Industrias ictiológicas	36
1.2.4. Derivados del pescado	38
1.2.5. Producto final	41
1.3. MARCO LEGAL	42
1.3.1. Constitución de la República del Ecuador	42
1.3.2. Plan Nacional del Buen Vivir	45
1.3.3. Plan Nacional de la Parroquia	46
1.3.4. Código Orgánico de la Producción Comercio e Inversiones	50
1.3.5. Normativa Regulatoria	52
1.3.5.1. Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria	52
1.3.5.2. Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Plantas Procesadoras de Alimentos	52
1.3.5.3. Ley de Compañías	55
1.3.6. Normas ISO	61
1.4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD	64
1.4.1. Aspectos generales de un estudio de factibilidad	64
1.4.2. Etapas del estudio de factibilidad	66
1.4.2.1. Estudio de mercado	66
1.4.2.2. Estudio técnico	66
1.4.2.3. Estudio financiero	70
1.4.2.4. Técnicas de evaluación del proyecto	72
CAPÍTULO II	74
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	74
2.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	74
2.2. MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN	74
2.3. TIPO DE INVESTIGACIÓN	74
2.4. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	76

2.5. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	76
2.6. INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN	77
2.7. POBLACIÓN Y MUESTRA	78
2.8. PROCEDIMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN	80
CAPÍTULO III	81
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	81
3.1. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA OBSERVACIÓN	81
3.2. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA ENTREVISTA	82
3.3. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA ENCUESTA	85
3.4. CONCLUSIONES	97
3.5. RECOMENDACIONES	98
CAPÍTULO IV	99
4.1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD EJECUTORA O EMPRESA	99
4.1.1. Responsable del proyecto	99
4.1.2. Promotores del proyecto	99
4.1.3. Actividad económica	100
4.1.4. Ubicación	100
4.2. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y JURÍDICA	102
4.2.1. Constitución de la empresa	102
4.2.2. Objetivos	103
4.2.3. Producto a ofrecer	104
4.2.4. Justificación e importancia	105
4.3. MERCADO	106
4.3.1. Análisis de la Situación del sector a través de las fuerzas competitivas de mercado	106
4.3.1.1. Clientes	106
4.3.1.2. Análisis de la competencia actual	107
4.3.1.3. Proveedores	107
4.3.2. Valoración de la demanda	107
4.3.3. Análisis situacional	108
4.3.3.1. Definición y Cuantificación de los segmentos del mercado	108

4.3.3.2. Herramienta FODA	108
4.3.4. Estrategia de Mercadeo	109
4.4. ESTUDIO TÉCNICO	111
4.4.1. Tamaño de Planta Procesadora	111
4.4.2. Proceso de Producción o Núcleo de Operaciones en la Prestación del Servicio	111
4.4.3. Recursos Requeridos	113
4.4.4.1. Instalaciones Físicas	113
4.4.4.2. Maquinarias y Equipos	114
4.4.4.3. Recursos Humanos	117
4.4.4.4. Materias Primas	119
4.5. PLAN ECONÓMICO - FINANCIERO	120
4.5.1. Plan de Inversiones	120
4.5.1.1. Inversión Fija Tangible	120
4.5.1.2. Capital de Trabajo	121
4.5.2. Plan de Financiamiento	121
4.5.3. Cronograma de Ejecución	122
4.5.4. Costo de Producción	122
4.5.5. Ingresos	123
4.5.6. Estados Financieros Proyectados	124
4.6.1.1. Estado de Resultado	124
4.6.1.2. Flujo de Efectivo	124
4.6.1.3. Balance General	124
4.6.2. Indicadores de rentabilidad de la Inversión	124
4.6.2.1. Tasa Interna de Retorno	124
4.6.2.2. Valor Presente Neto	125
4.6.2.3. Período de Retorno de la Inversión	125
4.6.2.4. Punto de Equilibrio	125
4.6.3. Coeficientes de rentabilidad	126
4.6.3.1. Valor agregado	126
4.6.3.2. Generación de empleos	126

4.6.3.3. Beneficios socio económicos	126
CONCLUSIONES	127
RECOMENDACIONES	128
BIBLIOGRAFÍA	129
GLOSARIO	131
ABREVIATURAS	132
ANEXOS	133

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO # 1 Partes del pez	13
GRÁFICO # 2 Ubicación del negocio de la persona encuestada	85
GRÁFICO # 3 Adquisición del pescado para la elaboración de platos de comida	86
GRÁFICO # 4 Frecuencia en la que adquiere el pescado	87
GRÁFICO # 5 Cantidad de pescado que adquiere	88
GRÁFICO # 6 Cuánto invierte por adquirir la materia prima	89
GRÁFICO # 7 Calidad del pescado que adquiere actualmente	90
GRÁFICO # 8 Lugar en el que adquiere el pescado	91
GRÁFICO # 9 Ubicación de los proveedores	92
GRÁFICO # 10 Precio del pescado es accesible	93
GRÁFICO # 11 Servicio que brindan los proveedores	94
GRÁFICO # 12 Adquisición del producto en la nueva planta procesadora	95
GRÁFICO # 13 Beneficio que se obtendría en la creación de la planta procesadora	96
GRÁFICO # 14 Ubicación del lugar a desarrollar el proyecto	100
GRÁFICO # 15 Tipo de pescado y presentación del producto	110
GRÁFICO # 16 Empacado y etiquetado	113
GRÁFICO # 17 Diseño de la planta procesadora	113
GRÁFICO # 18 Estructura organizacional	118

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA1 División política de la Provincia	15
TABLA2 Estructura sectorial de la PEA en la Provincia de Santa Elena	16
TABLA3 Habitantes de la Parroquia Chanduy	20
TABLA4 Producto Interno Bruto Anual	21
TABLA5 Porcentajes de inflación	23
TABLA6 Variación mensual de la inflación Año 2013	23
TABLA7 Población de la Provincia	26
TABLA8 El sector pesquero en la parroquia Chanduy	27
TABLA9 Sector Industrial de Chanduy	50
TABLA10 Población	79
TABLA11 Muestra	80
TABLA12 Ubicación del negocio de la persona encuestada	85
TABLA13 Adquisición del pescado para la elaboración de platos de comida	86
TABLA14 Frecuencia en la que adquiere el pescado	87
TABLA15 Cantidad de pescado que adquiere	88
TABLA16 Cuánto invierte por adquirir la materia prima	89
TABLA17 Calidad del pescado que adquiere actualmente	90
TABLA18 Lugar en el que adquiere el pescado	91
TABLA19 Ubicación de los proveedores	92
TABLA20 Precio del pescado es accesible	93
TABLA21 Servicio que brindan los proveedores	94
TABLA22 Adquisición del producto en la nueva planta procesadora	95
TABLA23 Beneficio que se obtendría en la creación de la planta procesadora	96
TABLA24 Factor de Localización	101
TABLA25 Maquinarias y equipos	115
TABLA26 Muebles y enseres	116
TABLA27 Capital de trabajo	121
TABLA28 Estructura de capital	121
TABLA29 Inversión inicial	122
TABLA30 Costo de venta	123
TABLA31 Costo de venta	123
TABLA32 Presupuesto de ventas	123

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO1 Acta de observación	134
ANEXO2 Diseño de la encuesta	135
ANEXO3 Diseño de la entrevista	137
ANEXO4 Diagrama de Proceso del Filete de Pescado	139
ANEXO5 Fotografía con el Presidente del Puerto y los pescadores artesanales	140
ANEXO6 Cronograma	141
ANEXO7 Presupuesto de ventas en kilos	141
ANEXO8 Mano de obra directa en dólares	142
ANEXO9 Presupuesto producción en kilos	143
ANEXO10 Presupuesto producción en dólares	143
ANEXO11 Materia prima en kilos	144
ANEXO12 Materia prima costo unitario	144
ANEXO13 Materiales indirectos	145
ANEXO14 Presupuesto inversión inicial en dólares	145
ANEXO15 Presupuesto de gastos de constitución	145
ANEXO16 Estructura de capital	146
ANEXO17 Tabla de amortización en dólares	146
ANEXO18 Presupuesto de servicio básicos en dólares	147
ANEXO19 Presupuesto de servicio basicos en dólares	147
ANEXO20 Presupuesto de sueldos y beneficios sociales en dólares	148
ANEXO21 Gastos de administración en dólares	149
ANEXO22 Gastos de ventas en dólares	150
ANEXO23 Presupuesto de capacitación y alimentación en dólares	151
ANEXO24 Depreciación en dólares	152
ANEXO25 Depreciación en dólares	153
ANEXO26 Flujo de efectivo en dólares	154
ANEXO27 Estado de resultado en dólares	155
ANEXO28 Balance general en dólares	156
ANEXO29 Presupuesto costo de ventas en dólares	157
ANEXO30 Presupuesto de costos indirectos de fabricación en dólares	158
ANEXO31 Evaluación financiera	158
ANEXO32 Valor actual neto	158
ANEXO33 Tasa interno retorno	159
ANEXO34 Punto de equilibrio	159
ANEXO35 Carta aval	160
ANEXO 36 Carta gramatólogo	161

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO # 1 Variable independiente	7
CUADRO # 2 Variable dependiente	8
CUADRO # 3 Nombres de especies ictiológicas	10
CUADRO # 4 Clasificación de los peces	11
CUADRO # 5 Actividades de la Parroquia	19
CUADRO # 6 Reglamento de las buenas practicas manufacturas	54
CUADRO # 7 FODA de la empresa	109

INTRODUCCIÓN

Al Noroeste de América Latina el Ecuador es conocido mundialmente por ser un país agrícola y acuícola, posee 200km² de mar territorial, con una riqueza ictiológica considerable. Frente a las costas de Ecuador se juntan la corriente fría de Humbolt y la corriente caliente del Niño.

La actividad pesquera en el Ecuador sustenta la economía nacional tanto por la población económicamente activa en ella involucrada de manera directa por el volumen de inversión en las fases de cultivo, extracción, proceso y comercialización. Las principales especies que se explotan son: Camarón (*Palaemon serratus*), Pesca Blanca (Pelágicos Grandes Estado Fresco), Sardina (*Sardinops sagax*) y Atún (*Thunnus thynnus*).

La pesca artesanal comprende varios peces, crustáceos y moluscos; estos son productos frescos destinados al mercado interno. Este sector ocupa a más del 50% de los pobladores que viven en comunidades costeras, quienes representan el 25% de la población total del país y cuya mayor fortaleza son la experiencia y eficiencia en la fase extractiva.

Uno de los principales puertos pesqueros de la Provincia de Santa Elena es el de la Parroquia Chanduy - Puerto Chanduy desde épocas hasta en la actualidad se han dedicado a trabajar en la pesca artesanal la cual es una actividad fundamental en la economía de los habitantes debido a que sirve tanto como para alimentación y comercialización de diferentes especies ictiológicas tanto para el consumidor final como para empresas que transforman el pescado, los pescadores artesanales para realizar esta actividad utilizan fibras.

En el Puerto Real de Chanduy existen asociaciones que no alcanzan a comercializar el pescado ya que las embarcaciones grandes tienen más tecnología y herramientas que les permite movilizarse con rapidez a su destino es decir que los pescadores artesanales no logran obtener ingresos factibles para su economía social.

Cabe recalcar que gestionando la creación de una planta procesadora de filetes y recortes de especies ictiológicas en el puerto de Chanduy es recomendable debido a que los pescadores artesanales de las asociaciones de dicha Parroquia están dispuestos a ser los principales proveedores y tendrán la oportunidad de trabajar si lo desean en la misma para elaborar un producto de calidad además a largo plazo introducir el producto en los locales comerciales.

En el capítulo I de este proyecto se detallan los antecedentes del tema es decir se hace referencia a la localidad de la Parroquia Chanduy – Puerto Chanduy es decir conocer sobre su historia, características demográficas, su cultura ancestral, el desarrollo de sus actividades y en la que laboran más la cual es la pesca y la fundamentación legal.

En el capítulo II se define la metodología del proyecto por la que se ha optado y aplicado cabe mencionar que se reflejan las modalidades, tipos, métodos y técnicas e instrumentos de investigación tales como la entrevista que fue aplicada a los pescadores artesanales y la encuesta que fue aplicada a los dueños de las cevicherías y restaurantes de la Provincia de Santa Elena para llevar a cabo dichas técnicas se optó por la muestra no probabilística muestreo por criterio debido a que son los más representativos de la población.

En el capítulo III hace referencia a los análisis e interpretación de los resultados que se han obtenido tanto de las entrevistas como las encuestas por medio de las técnicas mencionadas se recopiló información actual de la situación real de la Parroquia Chanduy además se conoció el consumo y el valor que los dueños de la cevicherías y restaurantes de la Provincia invierten para adquirir los pescados cabe mencionar que también se determinó si los clientes están dispuestos a adquirir los recortes y filetes de pescado.

En el capítulo IV se propone la creación de una planta procesadora de filetes y recortes de pescado en la Parroquia Chanduy Puerto Chanduy Provincia de Santa Elena año 2014 para esto se realizó un estudio de mercado, técnico y financiero para conocer la factibilidad del proyecto propuesto.

MARCO CONTEXTUAL

TEMA:

Estudio de factibilidad para la creación de una planta procesadora de filetes y recortes de pescado en la parroquia Chanduy, puerto Chanduy, provincia de Santa Elena, año 2013.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La Provincia de Santa Elena cuenta con diferentes puertos, los pobladores se dedican a la pesca artesanal por ende lo realizan para su autoconsumo y su comercialización.

El ingreso más importante proviene del turismo y de la pesca, el comercio es la actividad principal que consiste en vender las especies ictiológicas a la población en general.

La Parroquia Chanduy cuenta con el Puerto Real de Chanduy donde permite a sus pobladores pescar y obtener materia prima para repotenciar la capacidad de comercialización.

En el Puerto Chanduy existen asociaciones que no alcanzan a comercializar el pescado ya que las embarcaciones grandes tienen más tecnología y materiales que les permite movilizarse con rapidez a su destino. Los pescadores artesanales de ciertas asociaciones no tienen clientes fijos de tal manera que el pescado que adquieren se les daña y no obtienen ingresos.

Cabe recalcar que los pescadores artesanales de esta parroquia proveerá la materia prima para la planta procesadora donde se elaborara los filetes y recortes de pescado para distribuirlos en los restaurants y cevicherías como clientes potenciales de esta manera tendrán ingresos fijos y se incrementaría las fuentes de trabajo y desarrollo económico de la Parroquia.

Formulación del problema

¿Cómo afecta el no aprovechar los recursos ictiológicos en el desarrollo económico del puerto de Chanduy, Provincia de Santa Elena?

Sistematización del problema

- ¿En qué puerto de la provincia se encuentra la mayor comercialización de especies ictiológicas?
- ¿Cuál es la oferta y la demanda de las especies ictiológicas?
- ¿Qué impacto tiene la comercialización de especies ictiológicas en la economía del país?
- ¿A qué mercado se direcciona el filete y recortes de especies ictiológicas?
- ¿Qué diseño es el más adecuado para la infraestructura de la planta procesadora?

Objetivo general

Realizar el estudio de factibilidad para la creación de una planta procesadora de filetes y recortes de pescado en el Puerto de Chanduy Provincia de Santa Elena año 2013 mediante la aplicación de indicadores financieros que permitan evaluar la viabilidad del proyecto.

Objetivos específicos

- Determinar la comercialización de pescado en los principales puertos de la provincia.
- Realizar un estudio de mercado para determinar a los clientes potenciales de filetes y recortes de especies ictiológicas en la provincia.
- Elaborar el diseño para la planta procesadora de filetes y recortes de pescado.
- Determinar la viabilidad financiera del proyecto

Hipótesis

La implementación de una planta procesadora de filetes y recortes de pescado es dependiente del estudio de factibilidad.

Variable Independiente

Estudio de factibilidad

Variable Dependiente

Implementación de una planta procesadora de filetes y recortes de pescado en la Parroquia Chanduy Puerto Chanduy.

CUADRO # 1 Variable independiente

Variables	Definiciones	Dimensiones	Indicador	Ítems	Instrumento
Independiente Estudio de factibilidad	El estudio de factibilidad es el análisis de los resultados financieros económicos y sociales de una inversión. En la fase de pre inversión la etapa del diseño final del proyecto toma en cuenta los insumos de un proceso productivo que principalmente son los que genera ingreso, salario, renta y ganancia.	Proyecto de inversión	Tipos de proyecto Proveedores	Definición de un proyecto de inversión. Tipos de proyectos.	Investigación Primaria Investigación Artículos libros encuesta
		Estudio de mercado	Mercado Producto Canales de comercialización	Demanda actual ¿Quiénes serán los clientes? ¿Que se producirá? ¿De qué manera se llegara al cliente?	
		Estudio técnico	Organización del talento humano. Localización del proyecto.	Personal que necesita la empresa. Ubicación de la planta procesadora.	
		Estudio económico	Inversión que se necesita. Financiamiento	¿De qué manera se financiaría el proyecto? ¿Cuál sería el precio de la producción?	
		Viabilidad financiera	Métodos de evaluación	Viabilidad del proyecto con el VAN y TIR	

Fuente: Marco contextual / hipótesis
 Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

CUADRO # 2 Variable dependiente

Variable	Definición	Dimensión	Indicador	Ítems	Instrumento
<p>Dependiente</p> <p>La implementación de una planta procesadora de filetes y recortes de pescado en la Parroquia Chanduy Puerto Chanduy</p>	<p>Oportunidades de trabajo que incrementaría el desarrollo económico tanto de la población y el de la Parroquia</p>	<p>El pescado</p> <p>Proceso pesquero</p> <p>Mercado de los filetes y recortes de pescado</p> <p>Valor agregado</p>	<p>Tipo de pescado</p> <p>Cantidad de pescado</p> <p>Recepción materia prima</p> <p>Lavado</p> <p>Eviscerado</p> <p>Fileteado</p> <p>Empacado</p> <p>Mercado local y nacional</p> <p>Mano de obra</p>	<p>¿Para la elaboración de los platos a base de pescado cual adquiere?</p> <p>¿Cuál es la cantidad de pescado que adquiere para la elaboración de los platos de comida?</p> <p>¿Con qué frecuencia adquiere la materia prima?</p> <p>¿Cuáles son los procesos para obtener el producto a ofrecer?</p> <p>¿Dónde adquiere actualmente el pescado?</p> <p>Fuentes de trabajo que se brindarán</p>	<p>Investigación Primaria</p> <p>Investigación Artículos libros encuesta</p>

Fuente: Marco contextual / hipótesis
 Elaborado por Shirley Ramírez chasi

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. ANTECEDENTES DE LA PESCA

La pesca es una de las primeras industrias creadas por el hombre y actualmente alimenta a millones de familias de todo el mundo las personas trabajan en la pesca y están expuestos a peligros tanto en el mar, maquinarias, daño con anzuelos y mordeduras de tiburones. Cabe recalcar que personas que laboran en la industria pesquera fallecen cada año como consecuencia de su trabajo. La pesca consta de la pesca comercial la cual es realizada en aguas profundas, la pesca a pequeña escala y la artesanal.

A nivel mundial existen 234 procesadoras de pescado las cuales elaboran productos para importarlos y exportarlos en distintos países, estas empresas trabajan con distintos pescados los cuales unos son frescos otros congelados. Cabe mencionar que los residuos del pescado van directamente a las empresas que elaboran la harina y aceite de pescado de esta manera elaboran productos para la salud del ser humano y para el alimento de animales.

En el Ecuador existen 26 empresas que se dedican a elaborar productos con el pescado ya sean conservas, filetes o pescados frescos y congelados estos productos son exportados a distintos países del mundo.

En la provincia de Santa Elena existen aproximadamente 6 empresas que trabajan con el pescado en diferentes elaboraciones los cuales son exportados a otros países.

En el siguiente cuadro a continuación están los nombres de pescados más reconocidos.

CUADRO # 3 Nombres de especies ictiológicas

ESPECIES ICTIOLÓGICAS DEL ECUADOR		
Atún	Picudo	Macarela
Bonito	Pez espada	Trompeta
Albacora	Cazón de leche	Corvina
Atún aleta amarilla	Marlín	Sardina
Bonito sierra	Sierra	Cabezudo
Bonito (pata seca)	Pinchagua	Robalo
Lisa	Caballa	Colorado
Dorado	Botellita	Carita

Fuente: Lesf Duges

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

A las especies ictiológicas se las conoce con el nombre de pescado que viven en aguas, tanto salada como dulce, y que el hombre ha venido utilizando como alimento. Se los obtienen por diversos procedimientos de pesca y se incluyen los pescados y moluscos.

Peces.-viven en aguas dulce o salada y que pueblan las tres cuartas partes de la tierra. Generalmente son de forma fusiforme, están cubiertos de escamas, son vertebrados, su respiración es branquial y están dotados de aletas para realizar movimientos, proporcionados por sus masas musculares. El tamaño y peso de los peces es muy variado.

Moluscos.- generalmente están protegidos por conchas algunos de ellos las han perdido, como es el caso de los cefalópodos.

Los peces pueden clasificarse en diferentes grupos:

CUADRO # 4 Clasificación de los peces

Zoológico	Medio de vida	Familia	Contenido en Lípidos	Esqueleto
Pescados	De agua Dulce	Gadidos: cabeza grande y cuerpo alargado	Atún anguila Magros: grasas 10%	Cartilagosos
Moluscos sin concha y con concha	De mar	Pleuronectos: cuerpo aplanado y ojos solo en una cara		Óseos
Crustáceos	Mixtos	Escómbridos: cuerpo en forma de husco e irisado		
Cetáceos				

Fuente: Alimentación y Nutricion.org
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Propiedades del pescado

Los pescados y sus productos derivados son alimentos de importante fuente de proteínas de valor biológico, de grasas y de vitaminas liposolubles.

Las proteínas del músculo de pescado tienen la misma calidad nutricional que las de la carne y apenas se ven afectadas por los procedimientos de conservación y procesado.

Las proteínas se pueden agrupar en:

- a. Hidrosolubles, generalmente de origen sarcoplásmico (20 % del total proteínico) que por su riqueza en enzimas es una fracción importante en los cambios de sabor del pescado por el almacenaje.
- b. Solubles en soluciones salinas (miofibrillas, actina y miosina) que influyen en la textura, proteínas insolubles, formadas principalmente por tejido conectivo y paredes musculares (5-10% del total de las proteínas)
- c. Proteínas pigmentadas (hemoglobina, mioglobina y citocromos).

Carbohidratos.- en el músculo de los peces existe menor cantidad de glucógeno que en el músculo de los mamíferos.

Lípidos.- la grasa de los pescados es muy variable esta no sólo depende de la especie, sino también del ciclo de maduración sexual, de la época del desove, de la disponibilidad de alimentos y de los hábitos alimenticios.

Es característica de la composición de la grasa de los peces la elevada proporción de los ácidos n-3, con 5 y 6 dobles enlaces.

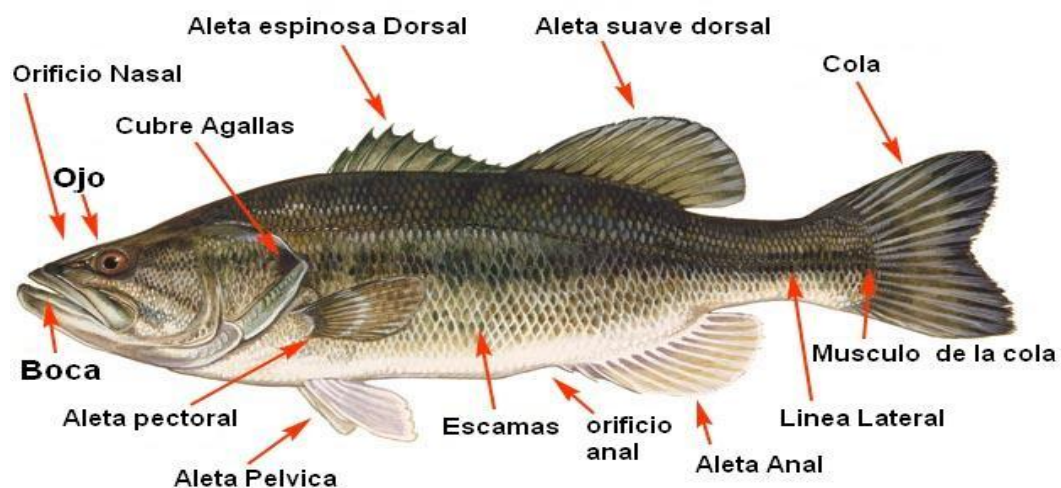
Vitaminas.- los pescados grasos y el hígado de algunos de ellos, como el bacalao, son importantes fuentes especialmente de vitaminas liposolubles A y D, también están presentes las vitaminas E y K.

Sales minerales.- los principales elementos minerales en el músculo del pescado son: Ca, P, Mg, Fe, Cu, I.

Anatomía del pescado

Esqueleto.- el pez consta de la columna vertebral que se extiende desde la cabeza hasta la aleta caudal y está compuesta por segmentos es decir vertebras y el cráneo el cual cubre a la masa cerebral. Además las vértebras se prolongan para formar espinas neurales y en el tronco tienen apófisis laterales que dan origen a las costillas que son cartilagosas u óseas en el tejido conectivo (miocomata) y los segmentos musculares (miotomas), (ver gráfico #1).

GRÁFICO # 1 Partes del pez



Fuente: Anatomía y Fisiología del Pescado
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

1.1.1. Reseña histórica de la Parroquia Chanduy

El nombre autóctono de la Parroquia CHANDUY de la lengua Chimú que significa Llano Alto. Antes que se dictara la ley de la Real Audiencia de Quito en 1563, los nativos de Chanduy se integraron para formar, en 1560, la antigua Comunidad Indígena de Chanduy, con la finalidad de conservar su propiedad, pero desapareció con la llegada de los españoles.

Desde 1750, amparados en la Ley de Indias, Chanduy comienza a recuperar su territorio, mediante compras a las autoridades de la Corona Española, la extensión territorial integrada por las comunidades: Tugaduaga, Engunga, San Rafael, Manantial de Chanduy, El Real, Pechiche 1 y 2, Zapotal, entre otras.

En el año 1835 Chanduy era considerada como parroquia del cantón El Morro Provincia del Guayas, luego en la Presidencia de la República del General Gabriel García Moreno y por Decreto del Poder Ejecutivo del 29 de mayo de 1861 fue anexada al Cantón Santa Elena.

Chanduy es la más antigua población de la península, pues existió desde antes de la conquista española. Su iglesia, fue construida en 1734, impulsada por el obispo Andrés Paredes de Polanco y Armendáriz, jefe de la Diócesis de Quito.

Limita al norte con la parroquia Atahualpa, al sur con provincia del Guayas, al este con parroquia Julio Moreno y al oeste con el océano pacifico su extensión es de 865.73 km².

La parroquia Chanduy está casi en el mar, tiene puerto propio unido por dos puentes y dos terraplenes que pasan sobre dos esteritos, se identifica por su actividad económica, su fe, sus costumbres.

Actualmente en el puerto de Chanduy existen una planta procesadora de pescados que se dedica a exportar su producto teniendo en cuenta que es una empresa reconocida promarosa.

Cabe recalcar que la idea fundamental es crear una empresa procesadora de filetes y recortes de pescado para comercializar el producto principalmente a las cevicheras y restaurantes de la Provincia con una meta a largo plazo de introducir dicho producto en los locales comerciales.

De esta manera los consumidores obtengan el producto para su consumo y exportarlo con el pasar del tiempo y ser reconocida, en dicha procesadora los pescadores artesanales y la comunidad en general se beneficiaran ya que tendrán trabajo fijo y por ende obtendrán mejores ingresos, el producto que se ofrecerá será de calidad y contara con su respectivo proceso de esta manera ahorraremos que los residuos de los pescados sean lanzados a distintos lugares ya que son importante en las empresas que elaboran las harinas y aceites de pescado.

1.1.2. Organización territorial

El 7 de Noviembre del 2007 fue creada la Provincia de Santa Elena la misma que pertenece a la Región de Planificación # 5 esta se separó de la provincia del Guayas, y forma parte de las provincias de la región costera. Su extensión es del 3.762 km² aproximadamente, lo que equivale al 12% de la Región 5 y el 1% del territorio nacional. La división política actual de la provincia está conformada por tres cantones y 11 parroquias (ver tabla 1)

TABLA1 División política de la Provincia

Cantones	Número de Parroquias
Santa Elena	7 Parroquias
La Libertad	1 Parroquia
Salinas	3 Parroquias

Fuente: Agenda Territorial Santa Elena
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Limita al norte con la provincia de Manabí, al sur y al oeste con el Océano Pacífico y al este con la Provincia del Guayas. La cordillera Chongón-Colonche que se orienta desde Guayaquil en dirección noroeste, forma una frontera natural entre la Península y la cuenca del río Guayas.

El cantón Santa Elena cuenta con seis parroquias rurales tales como: Atahualpa, Colonche, Chanduy, Manglaralto, Simón Bolívar, San José de Ancón, con una superficie de 3746,3 km².

La parroquia Chanduy, se encuentra ubicada al suroeste de la provincia de Santa Elena; tiene una extensión de 769.02 Km2 (76902 has) que representan el 14.32% de la península de Santa Elena estimada en 3.762,80 km². El territorio es poco urbanizado y con baja densidad poblacional la tenencia de la tierra de la parroquia Chanduy es mayoritariamente comunal,

Con la mayoría de población que está concentrada en las zonas rurales de Santa Elena, se determina una alta proporción de PEA, por sus principales actividades (ver tabla 2).

TABLA2 Estructura sectorial de la PEA en la Provincia de Santa Elena

SECTOR	% DE LA PEA
Agropecuaria y Pesquera	24%
Comercio	18%
Manufactura	10%
Construcción	9%
Enseñanza	4%

Fuente: IINEC censo 2001

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Productos de la Pesca y acuicultura

Factores Productivos de Apoyo:

Todo el perfil costanero de Santa Elena goza de abundante riqueza ictiológica y condiciones ideales para el cultivo de camarón y la acuicultura, dadas las condiciones geográficas y climáticas irrepetibles en el Ecuador.

Existe la capacidad instalada de procesamiento de productos de mar, con calidad de exportación, como empacadora de pescado, laboratorio de maduración, y de larvas, productores Acuícolas, empacadora de camarón, todo producto ecuatoriano de la pesca gozan de excelente aceptación y posicionamiento en los mercados internacionales de alto nivel.

Hay una excelente flota pesquera con suficiente capacidad de extracción y que ha ido modernizando los métodos de explotación con un enfoque de conservación, y que tiene diversos tipos de explotación y especialización tales como: una flota pesquera sardinera, flota pesquera atunera, flota palangrera, flota artesanal.

1.1.3. Características demográficas de la Parroquia Chanduy

(INEC, 2010) Los variados ecosistemas marinos y costeros con que cuenta Chanduy generan una riqueza ictiológica que favorece a la actividad pesquera, es esa posibilidad siempre a la mano de tener garantizado el sustento familiar la que explica el relativo nivel de permanencia de las poblaciones del filo costero, a diferencia de las poblaciones del interior que en algunos casos presentan situaciones de despoblamiento, de envejecimiento de su población, pues los segmentos más jóvenes de la población se van a trabajar y luego a vivir en los centros urbanos.

Los habitantes de la parroquia Chanduy se caracterizan por ser personas honradas, respetuosas, trabajadoras, son familias unidas en todos los sentidos y los abuelos inculcan a sus descendientes las buenas costumbres.

La mayoría de las personas son de religión católica y todavía muy apegada a creer que las almas de los muertos regresan.

En la Parroquia Chanduy la población depende de las siguientes actividades
(ver cuadro #4).

La agricultura hace énfasis a cultivar en la tierra es decir se realizan plantaciones vegetales que están destinadas a la producción de alimentos y de esta manera obtener frutos, verduras, hortalizas y cereales.

La ganadería hace énfasis a la crianza de animales tanto en bovina, ovina y porcina cabe recalcar que de estos animales se obtienen diversos productos derivados, como la carne, la leche, los huevos, los cueros, la lana y la miel, etc.

La pesca hace referencia a una de las actividades más antiguas que el hombre ha desarrollado para alimentarse. Cabe mencionar que es una actividad económica primordial, por la cual la población de la parroquia Chanduy es en la que más labora, y de esta manera tener el sustento para su hogar.

Existen especies de aguas y sirven fundamentalmente de alimento. Pero no sólo se pesca por comida; algunos peces “populares” se venden a precios altos debido a su natural belleza, y pasan así a observarse en lujosas peceras; otros peces sirven para distintos tipos de investigación científica, como se suele hacer con todos los integrantes del mundo animal.

En la parroquia las damas de casa preparan diferentes clases de comida, entre los más importantes están el morenillo y lisa asada acompañado con maduro asado, el sancocho y estofado de pescado, el seco de chivo, venado, gallina y pato, caldo de gallina criolla, caldo de salchicha, los diferentes tipos de ceviches como de camarones, langostinos, langostas, churos y michullas.

CUADRO # 5 Actividades de la Parroquia

Comunas de Chanduy por actividad productiva	
Comuna	Actividad
Bajada de Chanduy	Pesca
Ciénega	Agricultura-Ganadero
El Real	Pesca-Ganadero
Engunga	Ganadero
Manantial de Chanduy	Agricultura-Ganadero-Pesca
Olmedo	Ganadero
Pechiche	Agricultura-Ganadero-Pesca
Puerto de Chanduy	Pesca
San Rafael	Agricultura-Ganadero
Sucre	Ganadero
Tugaduaja	Ganadero
Villingota	Ganadero
Zapotal	Agricultura-Ganadero

Fuente: Dirección Provincial del MAGAP-Santa Elena, 2011

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Hay dos aspectos importantes presentes en el territorio que definen a Chanduy como un sector de desarrollo industrial. Uno es la facilidad que genera el puerto y su ubicación geográfica para la implementación de procesadoras de productos del mar y la otra es la presencia de grandes extensiones de camaroneras ubicadas al filo costero.

Con estas características, el Estado, a través del Ministerio de Industrias y Competitividad ha planteado la implementación de una ZEDE-Zona especial de Desarrollo Económico justamente en el sector de Chanduy.

1.1.4. Análisis económico de la Parroquia Chanduy

En el ámbito comunal las actividades que se realizan son el cultivo de alimentos a pequeña escala, la ganadería y la pesca, pertenecientes al sector primario de la economía. A pesar de que existe una difusión y variedad amplia de cultivos y de tipos de ganado en las comunidades, estas actividades no pueden realizarse a una escala mayor debido a una limitación de recursos productivos.

El clima juega un rol importante en la agricultura es decir a veces hay cosecha buenas y malas por otro lado, la actividad pesquera es la que genera el mayor nivel de ingresos en la zona.

La población de Chanduy opta por trabajar en la pesca, sea está artesanal e industrial cuya concentración está en su mayor parte en la Comuna Puerto Pesquero de Chanduy como también en la Comuna El Real, con respecto a la agricultura y la ganadería está concentrado en las Comunas de Bajada, San Rafael, Tugaduaja y Bajada de Chanduy (ver tabla 3).

TABLA3 Habitantes de la Parroquia Chanduy

Comunas	Habitantes
Cabecera parroquial de Chanduy	3.000 habitantes
Comuna Pechiche	3.000 habitantes
Comuna Manantial	1.100 habitantes
Comuna el Real	1.100 habitantes
Comuna Puerto de Chanduy	2.000 habitantes
Comuna san Rafael (1 recinto)	2.300 habitantes
Comuna Engunga	3.000 habitantes
Comuna Tugaduaja	1.000 habitantes
Comuna Zapotal (1 recinto)	1.000 habitantes
Comuna Sucre	200 habitantes
Comunas Olmedo	200 habitantes
Comuna Villingota	200 habitantes
Comuna Ciénega	150 habitantes
Comuna Bajada de Chanduy	1.750 Habitantes

Fuente: Datos históricos de los Archivos del Gobierno Parroquial de Chanduy
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Cabe recalcar que la Parroquia Chanduy cuenta con 20.000 habitantes, repartidos en 13 comunas, específicamente el puerto de Chanduy cuenta con 2.000 habitantes.

1.1.4.1. PIB nacional

El Producto Interno Bruto (PIB) es un indicador económico el cual es utilizado para medir la producción en un país esto se define como el valor de los bienes y servicios producidos - valor de los bienes y servicios destruidos o transformados durante el proceso de producción en un determinado país.

Desde que comenzó la dolarización nunca hubo un crecimiento de la economía tan alto como el registrado en el primer trimestre de 2011, producto de la dinámica de la Construcción, que creció debido a la infraestructura física y a los bonos de vivienda proveídos por el Estado, y a los recursos financieros suministrados por el banco del IESS.

Los sectores productivos que contribuyen al producto interno bruto PIB del Ecuador son: la agricultura, construcción, pesca, turismo y la industria.

La variación anual del PIB en el Ecuador es la siguiente:

TABLA4 Producto Interno Bruto Anual

Años	Variación
2007	2,04%
2008	7,24%
2009	0,36%
2010	3,58%
2011	7,78%
2012	5,01%
2013	3,5%

Fuente: Ministerio Coordinador De Política Económica
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

En el 2013 el PIB del país crecerá un 3,5% lo que significará una desaceleración respecto a la expansión de 4,8% que reportó el año pasado, estimó la Comisión Económica para América Latina y el Caribe.

1.1.4.2. Inflación

(INEC, 2010) La inflación es el incremento en el nivel general de precios es decir la mayoría de los precios de los bienes y servicios disponibles en la economía empiezan a crecer en forma simultánea.

Esto implica una pérdida en el poder de compra del dinero, es decir, las personas cada vez podrían comprar menos con sus ingresos, ya que en períodos de inflación los precios de los bienes y servicios crecen a una tasa superior a la de los salarios.

El fenómeno inverso a la inflación es la deflación, y esta ocurre cuando una gran cantidad de precios decrecen en forma simultánea, o sea, una disminución del nivel general de precios

La inflación de Ecuador en el 2012 fue del 2,67 % según el Instituto Nacional de Estadística y Censos.

Según el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), entre enero y mayo del 2013 la inflación en el Ecuador se ubicó en 1,09% como promedio de incremento de precios de productos y servicios para el consumidor final. Esta cifra es mejor que la de muchos países tales como se observaran a continuación:

TABLA5 Porcentajes de inflación

Países	%
Brasil	3,02%;
Colombia	1,48%
Perú	1,38%
Bolivia	1,92%

Fuente: Ministerio Coordinador

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Entre enero y abril, Argentina sumó 3,12%, y Estados Unidos 1,28%. Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Estados Unidos, Perú y Bolivia tuvieron variaciones superiores a la ecuatoriana respecto a sus precios de productos para el consumidor final.

Con respecto a este año el Banco Central del Ecuador estima que el país cerrara con una inflación de un 4.4%, tomando en cuenta que el crecimiento de este año sería menor al del año 2012 que fue de 5% y del año 2011, que era de 7,4%.

TABLA6 Variación mensual de la inflación Año 2013

FECHA	VALOR
Agosto- 31-2013	2.27%
Julio- 31-2013	2.39%
Junio- 30-2013	2.68%
Mayo- 31-2013	3.01%
Abril- 30-2013	3.03%
Marzo- 31-2013	3.01%
Febrero- 28-2013	3.48%
Enero-31-2013	4.10%

Fuente: Ministerio Coordinador De Política Económica

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

1.1.5. Relación de género en las actividades productivas

La igualdad entre el hombre y la mujer es un derecho fundamental de los sistemas democráticos, en cuya promoción se detecta un progresivo cambio de actitudes, tanto en los Estados de la Unión Europea como a nivel internacional en general.

El movimiento feminista reconoció la igualdad de oportunidades y derechos para las mujeres, en muchas sociedades modernas las mujeres tienen plena igualdad jurídica tanto en el ámbito laboral como en el familiar, pudiendo ser cabezas de familia. Es decir las mujeres tienen acceso a carreras profesionales, cargos altos tanto en la política y de esta manera vincularse a los trabajos similares como la de los hombres en grandes empresas.

En la actualidad no existe la distinción de sexo, el hombre y la mujer son iguales, las mujeres están capacitadas como los hombres y pueden llegar al mismo nivel ambos. En el mundo todos tenemos los mismos derechos para trabajar en cualquier ámbito laboral y para ayudar en el hogar porque ahora son tiempos nuevos y no es como antes.

Debido a esta igualdad y derecho las condiciones de las mujeres han mejorado y están a la par con los hombres en esta vida solo existe una etnia: la etnia humana.

La organización predominante es la comunal y actualmente el gobierno Parroquial lidera el proceso de conformación del Sistema de participación local, el cual tiene que aglutinar a las organizaciones existentes que son: asociaciones productivas, sobretodo pesqueras, banco comunales (microcréditos solidarios), asociaciones deportivas (especialmente de futbol y para hombres), barrios entre otras.

La estructura machista dominante de Chanduy incidió en que sus organizaciones sean presididas por varones, lo cual actualmente está cambiando, sobretodo el GAD parroquial es liderado por una mujer.

Las organizaciones se han conformado por afinidades ya sea de actividades o de objetivos comunes, y se evidencia su accionar cuando se organizan las fiestas parroquiales.

En estos dos artículos se hace referencia a la igualdad de géneros.

Art. 65.- El Estado promoverá la representación paritaria de mujeres y hombres en los cargos de nominación o designación de la función pública, en sus instancias de dirección y decisión, y en los partidos y movimientos políticos. En las candidaturas a las elecciones pluripersonales se respetará su participación alternada y secuencial.

El Estado adoptará medidas de acción afirmativa para garantizar la participación de los sectores discriminados.

Art. 341.- El Estado generará las condiciones para la protección integral de sus habitantes a lo largo de sus vidas, que aseguren los derechos y principios reconocidos en la Constitución, en particular la igualdad en la diversidad y la no discriminación, y priorizará su acción hacia aquellos grupos que requieran consideración especial por la persistencia de desigualdades, exclusión, discriminación o violencia, o en virtud de su condición etaria, de salud o de discapacidad.

La población activa plena de la Provincia de Santa Elena mediante resultados del último censo 2011, es del 49,9 y 21,6 por ciento.

TABLA7 Población de la Provincia

POBLACIÓN	AREA URBANA	AREA RURAL
Personas en edad de trabajar	83,5%	82,1%
Personas económicamente activas	55,4%	54,9%
Personas económicamente inactivas	44,6%	45,1%

Fuente: Banco Central Del Ecuador

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

1.1.6. Desarrollo de la pesca en la Parroquia Chanduy

Los varios ecosistemas marinos y costeros con que cuenta la Parroquia Chanduy son: playas, acantilados, arrecifes rocosos y zonas intermareales estos generan una riqueza ictiológica que favorece a la actividad pesquera, es esa posibilidad de tener a diario el sustento familiar.

Esto explica el relativo nivel de permanencia de las poblaciones del filo costero, a diferencia de las poblaciones del interior que en algunos casos presentan situaciones de despoblamiento, de envejecimiento de su población, pues los segmentos más jóvenes de la población se van a trabajar y luego a vivir en los centros urbanos.

La pesca como actividad primaria, supone tres elementos: el pescador, una embarcación y una determinada arte de pesca vista como actividad económica, incorpora un mercado a quién vender, facilidades para desembarcar y conservar la producción (muelles, puertos, cadenas de fríos).

La actividad pesquera de la Parroquia se desarrolla de la siguiente manera:

TABLA8 El sector pesquero en la parroquia Chanduy

Población por Caletas y Comunidades Pesqueras	
Caletas / Comunidades Pesqueras	Chanduy
Total de Personas	2.672,00
Pescadores	849,00
Núcleos Familiares	847,00
Total Personas que dependen del pescador	1.823,00
Promedio miembros de familia	3,15

Fuente: MAGAP, 2009.

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

De acuerdo al “Informe de facilidades pesqueras de SRP-MAGAP 2009”, en la parroquia existiría un total de 849 pescadores que tendrían a su cargo un total de 1.823 habitantes. Las artes de pesca utilizadas son: Trasmallo de fondo, red de enmalle de superficie y de fondo, chinchorro de playa o red de cerco de playa, pata de cabra (para extraer ostras).

De acuerdo a la misma fuente, se identifican las siguientes organizaciones de pescadores 24 de Mayo, 2 de Octubre, 24 de Diciembre, Pre-cooperativas: 22 de Junio, Puerto Chanduy, San Pedro y 5 de Junio.

Respecto del nivel organizativo, cabe destacar que siendo a veces contradictoria la información estadística del sector pesquero, para el caso de la parroquia, en este aspecto se confirman, pues tanto la información secundaria como el diagnóstico participativo identifica el bajo nivel de asociatividad, es así que la investigación de “De la Cruz” del 2004 señala un 14% de pescadores están organizados, dato que se confirma con la investigación del 2009 de SINERGIA, 8 de cada 10 pescadores no están adscritos a organización comunitaria alguna al respecto, cabe señalar que el problema del nivel organizativo de los pescadores, es un problema identificado a lo largo de las caletas de la costa ecuatoriana, lo cual tiene significación en términos de la legitimidad de la representatividad de quienes constan como sus representantes.

A efectos de identificar los niveles de inclusión de la actividad pesquera, la variedad de reportes elaborados por la SRP dan cuenta de un ingreso promedio de \$ 100 por pescador; al respecto cabe señalar que el nivel de ingreso fruto de la actividad pesquera, nos remite a relacionar al número de viajes de jornadas de pesca que realiza y su frecuencia, regularmente, la cantidad de viajes varía entre dos y tres por semana y dependen, en todo caso, de si su condición es de propietario de su equipo o si, por el contrario, recibe un salario o paga por la actividad.

Los datos a nivel de provincia, de acuerdo al censo pesquero 2010, es que el 40.2 % del total de pescadores tiene un ingreso mensual menor a \$100, que tan sólo el 2.7% de los pescadores, es decir 143 tiene un ingreso mensual de entre 250 a 300 dólares.

En cuanto a las características de la flota pesquera, de acuerdo a uno de los tantos reportes de la SRP, la flota pesquera de Chanduy consistiría en: 6 balsas, 4 bongos, 133 botes de madera, 21 botes de fibra de vidrio y 26 barcos estaría dotada de 131 motores fuera de borda y 32 estacionarios; los servicios marinos con que cuentan son: gasolineras, depósitos de hielo, ferreterías marinas, talleres de reparación de motores marinos, embarcaciones y artes de pesca, las que se comercializan por la vía de 7 comerciantes intermediarios en laboratorios, fábricas procesadoras de pescado, y en el mercado de La Libertad.

1.1.7. Actividades tradicionales de la Parroquia Chanduy

(MIPRO, 2011) Chanduy es actualmente un territorio donde se conservan aun las costumbres de las poblaciones costeñas del Ecuador, su población está compuesta de pescadores y agricultores que luchan con condiciones poco favorables para sus actividades.

La Parroquia Chanduy cada 29 de mayo celebra con gran alborozo su fiesta de parroquialización, esos días sus habitantes se llenan de civismo para honrar su tierra y sus costumbres, todo se unen para participar en pregones, desfiles cívicos, elección de la reina, velada artística, sesión solemne y diversas actividades conmemorativas a la fecha.

Las fiestas que se destacan son asociadas a patronos de las poblaciones, realizadas por la iglesia católica, la más celebrada el 28 de agosto en honor al Patrono San Agustín, otra el 24 de septiembre en la que se celebra la fiesta de la Co-Patrona Virgen de las Mercedes y la conmemoración de la Semana Santa.

Toda la Semana Santa los feligreses concurre a la celebración de las misas como también a las procesiones las cuales son muy concurridas, empezando con la procesión del Domingo de Ramos donde se engalana un borrico para llevar la imagen de Jesucristo seguida de personajes que representan el momento bíblico como también de la respectiva banda de músicos. Esta procesión es muy esperada y concurrida por cientos de personas.

El Viernes Santo desde muy temprano una multitud de personas se concentran en la comuna destinada para la partida de la procesión con la personificación del Vía Crucis, en ella va un voluntario llevando la cruz acuesta por muchos kilómetros hasta la iglesia de Chanduy.

Estas festividades se celebran desde tiempos inmemoriales, constituyendo un acontecimiento esperado por sus habitantes. En estas fechas se preparan las escuelas, colegios y moradores en general con veladas y presentaciones artísticas, la misa, bautizos, baile de curiangués, fuegos artificiales, juegos populares, carreras de caballos.

Aún se conserva la tradición en algunas comunas de Chanduy como El Real, Pechiche, Tugaduaja, Engunga, Bajada de Chanduy, San Rafael honrar a los muertos, los días 1 y 2 de noviembre día de los fieles difuntos se prepara alimentos que en la vida fueron los preferidos por sus difuntos.

Entre los alimentos preferidos para colocar en la mesa de difuntos son: la natilla, cuajada, arroz con leche, pescado asado, seco de chivo, panes, ciruelas, mangos, jugos de tamarindo, etc. Estos alimentos después de ser expuestos en una mesa, en la noche son repartidos a los visitantes.

En la Provincia de Santa Elena existen 3 pueblos que capturan pescado fino, y cuya producción es vendida a los grandes industriales, que procesan el pescado y lo dejan limpio y fileteado, de esta manera lo comercializan a un precio mucho mayor al público y lo exportan. Por lo tanto las comunidades locales de Santa Elena solo comercializan pescado de baja calidad en los mercados populares de las ciudades como Santa Elena, La Libertad y Salinas.

El producto y calidad existen en la provincia pero por la falta de un proceso adecuado, los pescadores locales terminan vendiendo el producto a un precio inferior de lo que cuesta capturar el pescado fino es por eso que se podría aprovechar en realizar filetes y recortes de pescado como un producto fundamental con el que la población obtiene sus ingresos.

1.1.8. Procedencia del pescado

(FAO, 2006) Organización para la Agricultura y Alimentación. En el país se realiza pesca de extracción, artesanal (en el territorio continental y en Galápagos), pesca en agua dulce (en las aguas continentales), pesca deportiva, pesca de cultivo y pesca de arrastre.

En el Ecuador se ofrece productos diversificados y diferenciados y con un alto porcentaje de valor agregado que tiene posibilidades de desarrollo de la industria pesquera, por la gran riqueza ictiológica de su plataforma marina, tanto continental como la que rodea el archipiélago, y por sus redes fluviales del litoral y del oriente, que ofrecen una pesca abundante y de gran interés comercial.

En la Costa es donde más se dedican a la actividad pesquera artesanal, pueblos de la ruta del Spondylus basan su economía en esta actividad, representando un 90% de sus ingresos.

La pesca es, sin lugar a dudas, una de las primeras actividades del hombre encaminada a satisfacer sus necesidades alimentarias. A lo largo del tiempo y al igual que ocurrió con otras actividades de primera necesidad.

Los primeros anzuelos fueron agujas puntiagudas por ambos extremos, en forma de huso, como las que todavía utilizan ciertos pueblos primitivos.

Ancestralmente, la captura de los peces u otras especies acuáticas como crustáceos, moluscos y otros invertebrados ha consistido en una de las actividades económicas más tempranas de muchos pueblos del mundo.

El pescador se mantiene activo durante todos los meses del año, realizando faenas durante la denominada oscura, que corresponde a la fase de la luna nueva, para lo cual el artesano pesca 22 días al mes. La mayoría de pescadores artesanales utiliza como único instrumento de navegación a la brújula, por ser embarcaciones de poca autonomía, aunque si hay una planificación de sus salidas de pesca, basadas en función de información y experiencia profesional, obtenida a lo largo de su vida.

El pescado es un producto rico en vitaminas y proteínas que ayudan al crecimiento y nutrición de las personas, aportan una dieta sana y saludable. Pero es un producto perecedero, a su poca durabilidad de vida también ayudan factores como el clima, el medio ambiente y su proceso de conservación.

Existen diferentes platos tales como: El encebollado, el encocado, el ceviche, el bollo, la fanesca, el sancocho de pescado, arroz con menestra y pescado frito, picante de yuca, biche de pescado, etc.

1.1.9. Formas de organización colectiva en la Parroquia Chanduy

Toda comuna, parroquia mantienen derechos territoriales reconocidos por la Ley de Organización y Régimen de Comunas por primera vez la Constitución de Ecuador, aprobada por referendo popular en septiembre del 2008.

Las asociaciones artesanales están conformadas por un grupo de personas que laboran en este trabajo en las cuales se dedican a ir a pescar y comercializar los peces.

Dentro de estas asociaciones hay gran interés en optar por nuevas oportunidades en el mercado.

Las asociaciones son un grupo de asociados para un mismo fin en la parroquia Chanduy existen asociaciones de pesca artesanal por lo tanto dentro de ellas están los pescadores artesanales y los comercializadores ellos se encargan de capturar el pescado y de venderlos a diferentes personas. Es decir existe gran cantidad de personal para trabajar en una procesadora de pescado ya que les beneficiara tanto personal y laboral.

La pesca se clasifica en doméstica (o de la costa) y en la comercial (o de altura).

La pesca doméstica.-se refiere a los pescadores que viven de la captura y venta de pescado y mariscos, para realizar esta actividad utilizan balsa, chingo, canoa, bote o lancha, estas son impulsadas a remos, otras a vela y actualmente existen con motor fuera de borda. Los implementos que usan son la red de playa, atarralla, trasmallo, espinel, arpón, anzuelo, trampas.

La pesca comercial se la realiza en barcos cañeros con cámaras de refrigeración y bastante autonomía de viaje, o en la tuna Clipers (chinchorreros), que utilizan carnada viva y están dotados de suficiente autonomía de viaje.

Entre los métodos más tradicionales de pesca artesanal en el Ecuador son:

Palangres.- Son artes de pesca que consisten en una línea principal o línea madre, de la cual penden varios reinales provistos de anzuelos o grampines (anzuelos con varios ganchos).

Redes Agalleras.- Tienen gran importancia en la pesca en aguas interiores, esteros y mar abierto. La finalidad de este arte de pesca es enmallar y enredar los peces en movimiento; las especies que son susceptibles de pesca con este método son aquellas que tienen un desplazamiento amplio con movimiento horizontal.

Trasmallos.- Son parecidas a las agalleras, tienen construcción diferente estos se los utiliza en las pesquerías continentales y costeras. Están formados por tres paños de red armados a la relinga de flotación y peso.

Los paños exteriores tienen las mallas tres o cuatro veces mayor en tamaño que las mallas del paño interior. Además, los paños exteriores son de mayor tamaño (30 al 40 por ciento) que el paño interior, para capturar a los peces enredando su cuerpo al atravesarlos.

1.1.10. Volumen de residuos ictiológicos

Los residuos del pescado son de gran importancia ya que ayudan a ciertas enfermedades para el ser humano y también sirven de comida para ciertos animales. Los pescadores artesanales del puerto de Chanduy venden los residuos de pescados a las procesadoras de harina debido a que ellos la procesan para su producto.

La parte aprovechable que se obtiene del pescado para la alimentación es del 60% ya que no se utilizan las cabezas, esqueletos, vísceras, escamas y aletas. Con estos residuos se puede obtener varios productos.

Cabe recalcar que los residuos que desechara la empresa serán vendidos a procesadoras que elaboren productos para consumo animal o humano.

1.1.11. Tipos de residuos ictiológicos

Existen varias industrias de transformación ictiológica que conllevan a un producto y a la vez estos generan residuos los cuales son utilizados para otro tipo de transformación, el pescado es un animal vertebrado que tiene aletas sus órganos y la piel es recubierta de las escamas. Cabe recalcar que para los filetes y recortes de pescado solo se utilizan la carne lo que no se utiliza des pescado es lo siguiente:

- **La cabeza.-** se divide en los ojos, la boca y las branquias o agallas.
- **El esqueleto.-** consta de los lomos del pescado, las espinas, la piel, las escamas y las diferentes aletas.
- **La cola.-** es la parte final del pescado y donde encontrarás la aleta caudal, que es lo que les sirve para impulsarse.
- **Vísceras.-** se refiere al hígado, riñones, son desechos del pescado que se extraen al instante para poder prepararlos en diferentes comidas.

Todos estos residuos van directamente a las procesadoras de harina de pescado para elaborar otro tipo de producto.

1.2. RECURSOS ÁREAS DE ESTUDIO

1.2.1. Recursos áreas de estudio

La planta procesadora es una empresa organizada por el ser humano, la cual, involucra un conjunto laboral diario, esfuerzo personal y colectivo, aspiraciones, bienes materiales, capacidades técnicas y financieras básicamente todo lo que le permita dedicarse a la producción y transformación de productos o prestación de servicios para satisfacer necesidades y deseos existentes en la sociedad, con la finalidad de obtener una utilidad o beneficio de la misma.

El área de gestión tiene por función la dirección de la empresa por la cual una o varias personas tratan de lograr los objetivos que la empresa se ha trazado teniendo en cuenta las tareas de la dirección que son: planificación, organización, coordinación y el control.

La efectividad y éxito de la administración de una empresa no depende de una sola área específica sino de una coordinación balanceada entre las etapas del proceso administrativo y la adecuada realización de las actividades de las principales áreas funcionales.

1.2.2. Clasificación del área de estudio

El talento humano con el que contará la planta procesadora se clasificara en tres áreas las cuales son financiero, producción y comercialización.

El área financiero se encargara del control y manejo de recursos económicos de la empresa, para estar al pendiente de los recursos internos y externos requeridos por la empresa para que sean adquiridos en el plazo determinado que lo necesiten.

El área de producción tendrá como función fundamental, la transformación de la materia prima, empacar, etiquetar el producto elaborado con todas las normas de calidad. El área de comercialización se encargará de canalizar los bienes y servicios desde el producto hasta el consumidor.

1.2.3. Industrias ictiológicas

La industria pesquera es la actividad comercial de pescar y producir pescado y otros productos marinos para consumo humano o como materia prima de otros procesos industriales. Según estadísticas de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO), la producción pesquera mundial en 2001 fue de 130,2 millones de toneladas.

Además de las capturas comerciales, 37,9 millones de toneladas fueron producidas en plantas acuícolas.

El término “industrias de pescados” se extiende a todas aquellas empresas dedicadas a la manipulación del pescado, cualquiera que sea su forma, desde que se captura en las aguas hasta que llega al consumidor.

La pesca en el país es una actividad que se va dando desde tiempos ancestrales debido a que la mayoría de las poblaciones costeras centran parte de su subsistencia y alimentación en productos de origen marino.

La actividad pesquera constituye un área económica fundamental dentro del proceso productivo general, en los países que cuentan con litoral o aguas continentales, se entiende como un conjunto de elementos interactuantes en un sistema que permite la obtención de los beneficios que derivan de la explotación racional de los recursos hidrobiológicos.

Esta actividad no se refiere únicamente al acto mismo de pescar, sino que enriquecen su aceptación tradicional, comprendiendo a la investigación y capacitación pesquera, la extracción, el procesamiento, la comercialización y los servicios actividades extractivas, productivas y de transformación en los sectores industria y pesquería, incrementando la demanda de los productos ictiológicos promoviendo su competitividad y el incremento de la producción, así como el uso nacional de los recursos y la protección del medio ambiente.

La industria pesquera en el Ecuador no se ha desarrollado lo suficiente, teniendo en cuenta las posibilidades de desarrollo que tiene debido a la gran riqueza ictiológica de su región costera e insular.

La presencia de corrientes marinas cercanas a la costa y otros factores climáticos, le dan una gran riqueza marina de interés comercial al país que ha sido poco aprovechada.

Cabe recalcar que las empresas pesqueras se consideran en el ámbito económico de la siguiente manera:

Empresa pesquera dedicada a la extracción: es el ente económico que tiene por objeto capturar, cazar, sesgar o colectar los recursos hidrobiológicos destinados al consumo humano directo o venta para su posterior procesamiento.

Empresa pesquera dedicada a la producción: es el ente económico cuyo giro radica en la utilización de recursos hidrobiológicos con la finalidad de obtener productos elaborados y/o preservados, cumpliendo las normas de sanidad, higiene y seguridad industrial, calidad y preservación del medio ambiente. Puede ser artesanal e industrial.

Empresa pesquera dedicada a la extracción y producción: es el ente económico cuyo objeto es la captura y caza de los recursos hidrobiológicos para su procesamiento, teniendo como fin la venta de dichos productos hidrobiológicos, venta en el curso ordinario de los negocios; que se hallan en proceso de producción para efectos de dicha venta

1.2.4. Derivados del pescado

Los productos derivados del pescado son aquellos que se obtienen por procedimientos industriales y que se sirven como alimento, tanto para el ser humano o para los animales.

El procesado de los alimentos es un conjunto de procesos realizados en las diferentes partes de la cadena de producción, transporte, venta y también el consumo realizados con el objeto de garantizar la vida e higiene de los alimentos.

Hay que tener en cuenta que los alimentos son productos perecederos y es necesario poseer ciertas condiciones y realizar ciertos tratamientos para que sea posible su conservación. Algunos alimentos tienen varias fuentes de conservación como pasteurización, salación, entre otras, para preservar su calidad nutritiva o su frescura.

Los productos preparados se clasifican según su vida útil en conservas completas y semiconservas tales como:

Productos pasteurizados.- Se trata de productos elaborados a partir de pescado fresco, o de pescados o partes de los mismos sometidos a congelación ordinaria o profunda, cuya capacidad de conservación se prolonga como mínimo 6 meses sin necesidad de conservarlos en refrigeración, tratándolos a temperaturas inferiores a 1000C en recipientes o envases herméticamente cerrados. Antes del calentamiento se les agregan ácidos y/o sal.

Conservas de pescado de gran duración.- Las conservas de pescado de gran duración son productos elaborados a partir de pescado fresco sometido a congelación ordinaria o profunda, cuya capacidad de conservación se prolonga como mínimo 1 año sin conservarlos en frigorífico. Estos productos se consideran conservables ilimitadamente (en la práctica, unos 2 años).

Es necesario vigilar la acción de algunos contenidos sobre el material que forma el recipiente, latas de aluminio u hojalata. Este producto, obtenido de una amplia variedad de especies de pescados, se utiliza principalmente en la preparación de sopas y como ingrediente de productos pre-cocidos.

Surimi.- Es una pasta de pescado, conocida en el Japón desde hace más de 3.000 años, que se obtenía tras calentar pescado molido y a la que se añadían sal y condimentos. En la actualidad es un derivado muy consumido en todo el mundo.

Se conserva por congelación y por la adición de conservantes y se consume en forma de embutidos o hamburguesas de pescado, palitos, sucedáneos de gambas, angulas, etc.

Harinas.- se obtienen a partir de cualquier tipo de pescado, molusco o crustáceo. Un 20-30% de las capturas se destinan a la producción de harinas y de aceite de pescado. Por su riqueza en proteínas las harinas se emplean en alimentación animal, aunque en los últimos años se observa un aumento de la tendencia a la utilización de algunas harinas y aceites, para el consumo humano.

Aceites de pescado.- En los aceites de pescado predominan en su composición los ácidos grasos poliinsaturados, especialmente las sardinas, anchoas, caballa, atún, etc. El producto inicial obtenido suele, posteriormente, someterse a refinación, desodoración, hidrogenación, etc. Algunos aceites, obtenidos del hígado de ciertas especies de pescado (bacalao, abadejo, tiburón y otros) contienen altas concentraciones de vitaminas liposolubles, por lo que, tras purificación, se utilizan en alimentación humana.

Pastas de pescado.- El surimi es una palabra de origen japonés que hace referencia al producto creado a partir de pescados de carne blanca o aves de corral. Los filetes de pescado son desmenuzados y enjuagados repetidas veces hasta formar una pasta gelatinosa. esta pasta es mezclada con aditivos tales como almidón, clara de huevo, sal, aceite vegetal, sorbitol, azúcar, proteínas de soya y otros condimentos. Una vez procesado, es empaquetado y congelado. El surimi es una rica fuente de proteínas de fácil digestión, para la preparación de diversas comidas procesadas.

Pescado ahumado.- Los pescados que van a ser ahumados son previamente salados, por lo que su conservación se debe tanto a la incorporación de sal en este proceso, como a los componentes del humo con efecto conservante y a la desecación que sufre durante el ahumado.

Pescado en conserva.- s el resultado del proceso de manipulación de los alimentos de tal forma que sea posible preservarlos en las mejores condiciones posibles durante un largo periodo de tiempo; el objetivo final de la conserva es mantener los alimentos preservados de la acción de microorganismos capaces de modificar las condiciones sanitarias y de sabor de los alimentos. El periodo de tiempo que se mantienen los alimentos en conserva es muy superior al que tendrían si la conserva no existiese.

Pescado salado.- En la elaboración del pescado salado se requiere una preparación previa de éste, la cual es más o menos similar para todas las especies utilizadas, aunque hay pequeñas diferencias en la manera de cortar los ejemplares.

Por lo general, se procesan con cabeza, ésta se divide longitudinalmente y el corte se continúa a lo largo del espinazo hasta la cola; luego se quitan las vísceras y se hacen varios cortes internos en la carne, sin perforar la piel; seguidamente, los ejemplares se lavan con agua, luego se esparce la sal por la superficie de la carne, teniendo cuidado de que penetre la sal en los cortes realizados; ya salados, se apilan durante 24 horas con la carne hacia arriba y con sal entre las capas; por último, se secan al sol durante 3 ó 4 días.

Los alimentos precocinados y los cocinados son productos obtenidos tras la mezcla de alimentos de origen animal (marino o terrestre) y vegetal a los que se somete a una preparación culinaria y conservación adecuada, que son completados por el consumidor según sus gustos.

1.2.5. Producto final

La planta procesadora adquirirá el pescado por distintos pescadores artesanales, la materia prima será trasladada en camiones los cuales cuentan con un cajón lleno de agua para lograr que el pescado viva durante su viaje desde los diferentes puertos.

Como producto final se obtendrá la elaboración de filetes y recortes de pescado, se los realizara en presentaciones en fundas al vacío de uno y dos kilos, presentación será en fundas al vacío.

Cabe recalcar que tendrá la siguiente información: nombre de la empresa, fecha de elaboración, contenido neto, precio de venta al público.

Se procesará en principio con el pescado dorado, y con el pasar del tiempo se realizara los filetes y recortes de pescado con otras especies siempre que se adapten al proceso de elaboración. Se selecciona estas especies debido a las preferencias del consumidor por este pescado, además de ser altamente común en los puertos de pesca cercanos.

Cabe indicar que los residuos del pescado serán transferidos a las distintas fábricas de harina debido a que ellos elaboran un producto terminado para el consumo animal o abonos.

La Planta de Elaboración de Filetes y Recortes de Pescado estará ubicada en el Puerto de Chanduy zona en la cual se tiene rápido acceso a las materias primas, además de aprovechar los terrenos propiedad del Promotor y la no presencia de industrias semejantes en el entorno.

1.3. MARCO LEGAL

1.3.1. Constitución de la República del Ecuador

La Constitución del Ecuador es el fundamento y la fuente de la autoridad jurídica que sustenta la existencia del Ecuador y de su gobierno. En ella resalta la igualdad de los derechos que tienen las comunas del país para realizar actividades de producción de productos sanos.

Para la creación de la Planta Procesadora de Filetes y Recortes de Pescado se tendrá en cuenta varios artículos de la Constitución que permitirán brindar un producto nutritivo, sano para el ser humano los cuales la empresa se registrará.

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales.

El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Art. 281.- La soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente.

Para ello, será responsabilidad del Estado:

- Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.
- Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.
- Precautelar que los animales destinados a la alimentación humana estén sanos y sean criados en un entorno saludable.
- Asegurar el desarrollo de la investigación científica y de la innovación, tecnológica apropiadas para garantizar la soberanía alimentaria.
- Fortalecer el desarrollo de organizaciones y redes de productores y de consumidores, así como la de comercialización y distribución de alimentos que promueva la equidad entre espacios rurales y urbanos.

Art. 304.- La política comercial tendrá los siguientes objetivos:

- Desarrollar, fortalecer y dinamizar los mercados internos a partir del objetivo estratégico establecido en el Plan Nacional de Desarrollo.
- Fortalecer el aparato productivo y la producción nacionales.
- Contribuir a que se garanticen la soberanía alimentaria y energética, y se reduzcan las desigualdades internas.
- Impulsar el desarrollo de las economías de escala y del comercio justo.

Art. 310.- El sector financiero público tendrá como finalidad la prestación sustentable, eficiente, accesible y equitativa de servicios financieros. El crédito que otorgue se orientará de manera preferente a incrementar la productividad y competitividad de los sectores productivos que permitan alcanzar los objetivos del Plan de Desarrollo y de los grupos menos favorecidos, a fin de impulsar su inclusión activa en la economía

Art. 334.- El Estado promoverá el acceso equitativo a los factores de producción, para lo cual le corresponderá:

- Evitar la concentración o acaparamiento de factores y recursos productivos, promover su redistribución y eliminar privilegios o desigualdades en el acceso a ellos.
- Desarrollar políticas específicas para erradicar la desigualdad y discriminación hacia las mujeres productoras, en el acceso a los factores de producción.
- Desarrollar políticas de fomento a la producción nacional en todos los sectores, en especial para garantizar la soberanía alimentaria y la soberanía energética, generar empleo y valor agregado.

1.3.2. Plan Nacional del Buen Vivir

La Provincia de Santa Elena cuenta básicamente con el plan de desarrollo y sus objetivos, políticas y lineamientos correspondientes que direccionan a mejorar la provincia.

La planta procesadora elaborara productos de calidad mediante las normas correspondiente con un personal que tenga conocimiento de la pesca, por ello se garantiza trabajo justo y digno como el objetivo 6 del plan nacional del buen vivir a los pescadores artesanales de la Parroquia Chanduy. De esta manera contribuir con el crecimiento económico de la misma.

Además contribuirá para construir y mantener un sistema equitativo solidario y sostenible esto hace referencia al objetivo 11 del plan nacional del buen vivir esto se basara en valores humanos y principios de solidaridad, esto Incluye un conjunto de actividades que responderán a las necesidades de empleo y de bienestar de las comunas.

La nueva Constitución consagra el respeto a la dignidad de las personas trabajadoras, a través del pleno ejercicio de sus derechos. Esto supone remuneraciones y retribuciones justas, así como ambientes de trabajo saludables y estabilidad laboral, a fin de lograr la modificación de las asimetrías referentes a la situación y condición de las y los trabajadores en todo el país.

Los objetivos que tendrá a consideración la planta procesadora serán:

Objetivo 6: garantizar el trabajo, justo y digno.

Objetivo 11: Establecer un sistema económico solidario y sostenible.

1.3.3. Plan Nacional de la Parroquia

Programas y proyectos, participativos de la Parroquia Modelo de territorio deseado

La parroquia Chanduy tiene ahora sus remanentes de bosque seco en buen estado de conservación. Los servicios ambientales que ofrece el bosque han sido aprovechados por toda la comunidad, se han formado en guías nativos para proyectos de fomento turístico.

Los bosques han sido declarados zonas protegidas, especialmente las cordilleras Chanduy, Engunga y los pequeños cerros. De esta forma se conservan sus ecosistemas, su biodiversidad, y sobre todo el recurso agua, por lo son garantía para el mantenimiento y sostenibilidad de actividades como la agricultura, y son un alto potencial para el desarrollo del turismo de naturaleza.

Se ha establecido el plan de manejo para sus playas, se conformó el comité de conservación de los recursos marino costeros, de tal forma que se han compatibilizados los usos pesqueros con los de fomento turístico, delimitando las áreas de cada uno, y las industrias pesqueras implementaron las medidas necesarias de mitigación ambiental, de tal forma que tratan sus desechos líquidos y sólidos mediante procesos limpios, ahora es una industria ejemplar.

Se respetan las vedas de especies pesqueras, ya son una práctica institucionalizada para los pescadores, y se han recuperado algunas especies que estuvieron en peligro de extinción.

La facilidad pesquera funciona, administrada de manera compartida con el Municipio de Santa Elena, y los gremios pesqueros, complementado los servicios de tal manera que el proceso de tratamiento, conservación y comercialización de la pesca se hace de manera sostenible, con especial cuidado en el manejo de los desechos productos de la actividad, para lo cual se han implementado tratamientos innovadores mediante plantas que los reutilizan.

Ahora se han desarrollado nuevamente las áreas turísticas con viviendas vacacionales, así como una zona de comedores que tienen la particularidad de ofrecer pescados y mariscos frescos, bajo el lema: “del mar a su mesa”.

En la zona de playa se ha habilitado un malecón escénico que permite contemplar su belleza panorámica, paralelamente se desarrolla un ciclovía, que fomenta el uso de ese medio de transporte en la parroquia.

Chanduy cuenta con una gran extensión de territorio que se ha desarrollarse de acuerdo a su vocación, ya sea de uso urbano, equipamiento cantonal o provincial, uso productivo, entre otros y de acuerdo a las diversas estrategias de poblamiento, de consolidación de asentamientos humanos de Chanduy planteó para el territorio.

Los accesos a la parroquia son adecuados en función de calidad de los mismos y de su accesibilidad a la vía principal o troncal, que en el caso de Chanduy es la vía Santa Elena-Guayaquil.

Así tenemos los accesos a Chanduy a Pechiche y Pto. Chanduy, a San Rafael, a Buenos Aires, a Zapotal, al sector de Bajada de Chanduy.

Se declaró a Chanduy como ZEDE (Zona Especial de Desarrollo Económico) y se ha ido construyendo la infraestructura y servicios necesarios. Las 14 comunas de Chanduy han logrado armonizar sus planes particulares con el parroquial de tal forma se van realizando los equipamientos necesarios de forma consensuada y programática.

Los programas que ejecutó el MAGAP tienen una significativa presencia en la parroquia, las escuelas rurales y el PIDAASSE, que aplicaron una metodología destinada a recuperar el sentido de asociatividad y se formaron unidades operativas para la ejecución de propuestas.

En general, Chanduy ha cambiado radicalmente, ahora es un territorio que cuenta con el ordenamiento territorial necesario para un adecuado uso de suelos y que permite que las actividades sean compatibles, logrando que sus ciudadanos/as tengan los medios para una vida digna.

Se ha invertido de parte del Gobierno Nacional así como de los GAD's provincial, cantonal y parroquial para que sea otra vez una población emblemática de la costa ecuatoriana.

Los escenarios de futuro para la actividad pesquera a nivel de la parroquia, son inciertos, incertidumbre que está determinada por el bajo nivel organizativo de los pescadores, las oportunidades, nunca antes como ahora, están allí veamos:

El Gobierno viene ejecutando con recursos BID el proyecto de apoyo a la pesca artesanal PROPECAR-PDM, que tiene como beneficiarios a los Municipios del Perfil Costero Continental Ecuatoriano, el proyecto tiene dos componentes:

Mejoramiento de las Facilidades Pesqueras Artesanales: el cual financia actividades de obras públicas tales como: muelles municipales, facilidades comunitarias de desembarque, procesamiento, comercialización, fiscalización, asistencia técnica y capacitación, incluyendo el apoyo a la implementación de modelos de operación y el mantenimiento de las facilidades pesqueras.

Sistemas de Manejo de la Pesca Artesanal: el cual financia actividades dirigidas a asegurar la sostenibilidad de los recursos de los cuales depende el sector el sector incluyendo: ordenamiento de la pesca artesanal; monitoreo y control; investigación aplicada; y desarrollo micro empresarial.

Está prevista la construcción de un puerto artesanal (facilidad pesquera, muelle escollera, centro de eviscerado, cámara frigorífica, taller de reparación de motores); dichas infraestructuras suponen definiciones respecto al modelo de gestión de las mismas. Las opciones son como sigue:

Alternativas de Modelos de Gestión en el marco del PROPESCAR:

- Contrato o Convenio de Administración
- Empresa Municipal
- Empresa de Economía Mixta
- Administración de Derecho de Usufructo
- Empresa de Economía Popular y Solidaria

De cara a las definiciones es preciso identificar que los GAD municipales constituyen los propietarios de la infraestructura pesquera artesanal tomando en cuenta que son los entes beneficiarios de los subsidios del programa, son los entes contratantes de empréstitos con el BEDE y tienen jurisdicción sobre los predios en los que se construye la infraestructura de pesca, (en zonas de playas), de allí a que las alternativas tengan como referencia a los municipios.

Respecto de las opciones, destacamos una de ellas, la posibilidad de que la infraestructura pesquera, opere, sea administrada, funcione como una empresa de economía popular y solidaria, dicha opción penosamente, dado el estado actual de las organizaciones de pescadores es inviable, tal como lo señalamos líneas arriba, las encuestas y estudios a propósito de la construcción de los puertos artesanales y las facilidades pesqueras, confirman que a nivel general tan solo 2 de cada 10 pescadores son parte de alguna organización de pescadores, en tales condiciones una masa sin forma y liderazgo no puede responder y presentar alternativas serias que garanticen eficacia y eficiencia que demanda toda empresa.

La parroquia tradicionalmente es un asentamiento industrial pesquero, de acuerdo a información secundaria están localizadas las siguientes empresas que emplean en su conjunto de forma directa a un total de 828 personas: (ver tabla 9).

TABLA9 Sector Industrial de Chanduy

JUNSA S.A.	450 Trabajadores
ROSMY S.A.	30 Trabajadores
COMUMAP S.A.	200 Trabajadores
FAPROMARSA S.A.	20 Trabajadores
PESCA SUR S.A.	21 Trabajadores
CENTRO MAR S.A.	80 Trabajadores
BARAHONA S.A.	15 Trabajadores
HERCO S.A.	12 Trabajadores

Fuente: Investigación de Campo, 2011.

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Chanduy es ahora una parroquia modelo de desarrollo sostenido, donde se ha emprendido un programa de repoblamiento, se censó a todos sus originarios y se los invitó a volver a la parroquia, existe un programa de incentivos coordinado con el municipio para que obtengan prontamente sus escrituras, con bajos costos.

La población de la cabecera cantonal cuenta con servicios básicos, en las comunas se han realizado sistemas alternativos para la dotación de los servicios básicos, por lo que ahora Chanduy es un sitio para el Buen Vivir.

1.3.4. Código Orgánico de la Producción Comercio e Inversiones

De la Democratización de la Transformación Productiva y el Acceso a los Factores de Producción la planta procesadora toma a consideración los artículos 2, 57 y 62 debido a que la actividad productiva humana elaborara filetes y recortes de pescado para comercializarlos a las cevicherías y restaurantes de la Provincia.

Art. 2. Actividad Productiva.- Se considerará actividad productiva al proceso mediante el cual la actividad humana transforma insumos en bienes y servicios lícitos, socialmente necesarios y ambientalmente sustentables, incluyendo actividades comerciales y otras que generen valor agregado.

Art. 57. Democratización productiva.- En concordancia con lo establecido en la Constitución, se entenderá por democratización productiva a las políticas, mecanismos e instrumentos que generen la desconcentración de factores y recursos productivos, y faciliten el acceso al financiamiento, capital y tecnología para la realización de actividades productivas.

El Estado protegerá a la agricultura familiar y comunitaria como garantes de la soberanía alimentaria, así como también a la artesanía, al sector informal urbano y al micro, pequeña y mediana empresa, implementando políticas que regulen sus intercambios con el sector privado.

Art 62. Acceso a la banca pública.- El Consejo Sectorial de la Política Económica determinará y vigilará el acceso de todos los actores productivos al financiamiento de la banca pública; establecerá los lineamientos e incentivos para apoyar el acceso al financiamiento privado, en particular de los actores de la economía popular y solidaria, de las micro, pequeñas y medianas empresas; y, determinará los mecanismos para fomentar la profundización del mercado de valores, para incentivar el acceso de todos los actores de la producción y procurar la reducción de los costos de intermediación financiera.

La autoridad competente en materia de financiamiento público podrá establecer programas de crédito especiales para estos sectores, con la participación del sistema financiero privado.

1.3.5. Normativa Regulatoria

1.3.5.1. Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria

Mediante la Ley de Soberanía Alimentaria los pescadores artesanales serán protegidos como lo establece el artículo 16 por ello la planta procesadora tendrá a consideración este artículo para plasmar un trabajo eficiente.

Art. 16. Producción pesquera y acuícola.- El Estado fomentará la producción pesquera y acuícola sustentable, y establecerá las normas de protección de los ecosistemas. Las tierras ilegalmente ocupadas y explotadas por personas naturales o jurídicas, camaroneras y acuícolas, serán revertidas al Estado de no solicitarse su regularización en el plazo de un año, de conformidad con las normas vigentes en la materia, con el fin de garantizar procesos de repoblamiento y recuperación del manglar.

Además el Estado protegerá a los pescadores artesanales y recolectores comunitarios y estimulará la adopción de prácticas sustentables de reproducción en cautiverio de las especies de mar, río y manglar. Se prohíbe la explotación industrial de estas especies en ecosistemas sensibles y protegidos.

1.3.5.2. Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura para Plantas Procesadoras de Alimentos

El Ministerio de Salud Pública a través de la Dirección Nacional de Vigilancia y Control Sanitario, informa quede acuerdo con lo establecido en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura las empresas procesadoras de alimentos deben Certificarse.

Este proceso debe realizarse de manera ordenada y a tiempo, el Ministerio de Salud Pública “MSP” en este acuerdo se establece una clasificación a las Empresas por “TIPO DE RIESGO: A, B y C” y el tiempo de cumplimiento al cual la empresa deberá ajustarse.

Actualmente la inocuidad de los alimentos se ha convertido en un punto de referencia mundial para los gobiernos, los productores y consumidores de alimentos, y a que es un factor determinante para ser competitivos en los mercados mundiales que demandan productos de consumo humano, así mismo, los consumidores exigen productos seguros e inocuos y una adecuada trazabilidad en el manejo de los alimentos.

Con el apoyo del Ministerio de Industrias y Productividad y el Ministerio Coordinador de Producción, Empleo y Competitividad, y de conformidad con la Resolución del Sistema Nacional de la Calidad publicada en Registro Oficial N° 839 del 27 de noviembre del 2012 en el cual se establece la Política de Plazos de Cumplimiento de Buenas Prácticas de Manufactura para Plantas Procesadoras de Alimentos

Los establecimientos que realizan actividades de preparación, elaboración, envasado, empacado, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos procesados, los plazos de cumplimiento según los siguientes parámetros:

- El riesgo epidemiológico inherente al producto alimentario procesado: comprende alimentos que por su naturaleza, composición, proceso, manipulación y población a la que va dirigida tiene alto, mediano y bajo riesgo de causar daño a la salud, y,
- La participación del sector industrial por actividad principal.

La planta procesadora está en el tipo de riesgo B donde elaboran y conservan pescados, crustáceos, moluscos y sus derivados los cuales son alimentos para el ser humano. Por cuanto los plazos establecidos en la Resolución se describen a continuación(ver anexo cuadro #6).

CUADRO # 6 Reglamento de las buenas practicas manufacturas

TIPO DE RIESGO	ACTIVIDAD	CATEGORIZACIÓN	PLAZOS A PARTIR DEL 27 de noviembre del 2012
A ALTO RIESGO	1. Elaboración de productos lácteos; 2. Elaboración de aguas minerales y otras aguas 3. Elaboración de productos cárnicos 4. Elaboración de alimentos dietéticos, 5. Elaboración de ovoproductos.	Industria y mediana industria	1 año
		Pequeña industria y microempresa	2 años
B MEDIANO RIESGO	1. Elaboración de cereales y derivados; 2. Elaboración y conservación de frutas, legumbres, hortalizas y sus derivados; 3. Elaboración y conservación de pescados, crustáceos, moluscos y sus derivados; 4. Elaboración de comidas empacadas; 5. Elaboración de bebidas alcohólicas.	Industria y mediana industria	3 años
		Pequeña industria y microempresa	4 años
C BAJO RIESGO	1. Elaboración de cacao 2. Elaboración de salsas, aderezos, 3. Elaboración de caldos 4. Elaboración de café, té, hiervas aromáticas 5. Elaboración de aceites comestibles; 7. Elaboración de gelatinas, refrescos en polvo y preparaciones	Industrias mediana, pequeña y microempresa	5 años

Fuente: Plan De Regulación Territorial
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

1.3.5.3. Ley de Compañías

La constitución jurídica de una empresa es parte esencial para su funcionamiento por ello es imprescindible acatar los requisitos para formar una empresa en el Ecuador publicado en el artículo 139 de la constitución política de la república.

DISPOSICIONES GENERALES

Art. 1.- Contrato de compañía es aquél por el cual dos o más personas unen sus capitales o industrias, para emprender en operaciones mercantiles y participar de sus utilidades.

Art. 2.- Hay cinco especies de compañías de comercio, a saber:

- La compañía en nombre colectivo;
- La compañía en comandita simple y dividida por acciones;
- La compañía de responsabilidad limitada;
- La compañía anónima; y,
- La compañía de economía mixta.

Estas cinco especies de compañías constituyen personas jurídicas. La Ley reconoce, además, la compañía accidental o cuentas en participación.

Art. 4.- El domicilio de la compañía estará en el lugar que se determine en el contrato constitutivo de la misma.

Art. 16.- La razón social o la denominación de cada compañía, que deberá ser claramente distinguida de la de cualquiera otra, constituye una propiedad suya y no puede ser adoptada por ninguna otra compañía.

Art. 19.- La inscripción en el Registro Mercantil surtirá los mismos efectos que la matrícula de comercio. Por lo tanto, queda suprimida la obligación de inscribir a las compañías, en el libro de matrículas de comercio.

Para inscribir la escritura pública en el Registro Mercantil se acreditará la inscripción de la compañía en la Cámara de la Producción correspondiente.

Reserva del nombre.- Se debe constatar que no existe otra empresa con el mismo nombre y posteriormente se realiza el trámite en la Superintendencia de Compañía.

Integración de capital.- Se debe dar apertura a una cuenta en los bancos autorizados por la superintendencia de compañía, y además se debe presentar los siguientes requisitos:

- El capital para constituir una Compañía dependerá de qué tipo de compañía se desea constituir.
- Carta de socios en la que se detalla la participación de cada uno. Con un mínimo de dos socios.
- Copias de cedula y papeleta de votación de cada uno de los socios; y,
- La obtención del certificado de cuenta de integración de capital es de 24 horas laborables.

Estatutos o contrato social.- Se debe elaborar la minuta firmada por un abogado

- Acudir ante un notario público a fin que se eleve la escritura pública.
- Ingresar a la Superintendencia de Compañía para su revisión y aprobación mediante resolución, por un lapso de 4 días laborables

- Se debe entrega cuatro copias de la resolución y un extracto para realizar una publicación en un diario de circulación nacional.
- Realizar el pago de la patente municipal.
- Elaborar un acta de junta general de accionistas a fin de nombrar a los representantes (Presidente, Gerente, Dependiendo del estatuto).
- Acudir a la Superintendencia de Compañía a fin que le entreguen varios documentos que son habilitantes para obtener el RUC de la compañía.
- Acudir al SRI para la obtención del RUC con los documentos antes mencionado.

A demás de la Ley de la Compañía, también se debe de tener en cuenta otras normas que son necesarias para el funcionamiento de la empresa. Así como también los permisos operativos que son obligatorios para la puesta en marcha del negocio.

Registro Único del Contribuyente (RUC).- El Registro Único de Contribuyente es obligatorio para todas las empresas, para esto es importante detallar los requisitos que son imprescindibles para la emisión del mismo.

- Original y Copia de Cédula de identidad y papeleta de votación del representante legal.
- Nombramiento del representante legal original y copia.
- Formularios RUC01-A y RUC01-B lleno y debidamente firmado por el representante legal.

- Original y copia, o copia certificada de la escritura pública de constitución o domiciliación inscrita en el Registro Mercantil.
- Original y copia de las hojas de datos generales otorgado por la Superintendencia de Compañía (Datos generales, Actos jurídicos y Accionistas).
- Original y copia, o copia certificada del nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil.
- Original y copia de la planilla de servicios básicos (agua, luz o teléfono).

Debe constar a nombre de la sociedad, representante legal o accionistas y corresponder a uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción.

- Correo electrónico vigente.

Patentes municipales.- Una vez obtenido el RUC, el Servicio de Rentas Interna le entregara un documento impreso para la obtención de la Patente Municipal, para esto se debe acercar al municipio de su localidad portando los siguientes documentos:

- Copia de cedula y papeleta de votación.
- Certificado de pago emitido por el cuerpo de Bomberos.
- RUC actualizado.
- Certificado de Salud
- Autorización de la Comisaría Municipal.

Instituto Nacional de Seguridad Social.- 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 en la opción Empleadores podrá:

- Actualización de Datos del Registro Patronal,
- Escoger el sector al que pertenece (Privado, Público y Doméstico),
- Digitar el número del RUC y
- Seleccionar el tipo de empleador.

Una vez realizado lo antes mencionado se deberá acercarse a las oficinas en el departamento de historia laboral para la solicitud correspondiente de la entrega de clave firmada con los siguientes documentos:

- Solicitud de Entrega de Clave (Registro)
- Copia del RUC (excepto para el empleador doméstico).
- Copias de las cédulas de identidad del representante legal y de su delegado en caso de autorizar retiro de clave.
- Copias de las papeletas de votación de las últimas elecciones o del certificado de abstención del representante legal y de su delegado, en caso de autorizar el retiro de clave.
- Copia de pago de teléfono, o luz.
- Calificación artesanal si es artesano calificado.

Certificado de Seguridad del Cuerpo de Bomberos.- Toda nueva institución está obligada en obtener el certificado del cuerpo de bomberos lo cual significa que deberá adquirir un extintor o realizar la recarga anual del mismo cabe indicar que el número y tamaño de los extintores dependerá del tamaño del local.

Los requisitos para obtener el certificado son los siguientes:

- Original y copia de compra o recarga de extintor año vigente.
- Fotocopia nítida del RUC actualizado.
- Carta de autorización a favor de quien realiza trámite.
- Copias de cédula y certificado de votación del dueño del local y del autorizado a realizar el trámite.
- Nombramiento del representante legal si es compañía.
- Original y copia de la calificación Anual, hasta 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:

- Impuesto a la renta sociedades 101 anual
- Impuesto a la renta personas naturales 102 anual
- Retenciones en la fuente 103 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.

1.3.6. Normas ISO

Las normas ISO son importantes para toda empresa que elabora productos y presta servicios cabe recalcar que esta norma define características que debe poseer un producto o un servicio debe regirse a dicha norma para que de esta manera la empresa oriente, coordine y logre obtener menores costos y mayor efectividad

La planta procesadora contara con las normas correspondientes para elaborar y brindar un producto de calidad y capacitar al personal para que tengan conocimiento de las maquinas con las que elaboraran los filetes y recortes de pescado. Además la procesadora con esta norma podrá analizar al cliente, definir nuevos y procesos seguros para dichas elaboraciones del producto de tal manera obtenga aumentar la satisfacción del cliente y de otras partes interesadas.

A continuación el objetivo y fundamentos de las normas ISO

Objeto y campo de aplicación

Esta Norma Internacional describe los fundamentos de los sistemas de gestión de la calidad, los cuales constituyen el objeto de la familia de Normas ISO 9000, y define los términos relacionados con los mismos.

Esta Norma Internacional es aplicable a:

- a. las organizaciones que buscan ventajas por medio de la implementación de un sistema de gestión de la calidad;
- b. las organizaciones que buscan la confianza de sus proveedores en que sus requisitos para los productos serán satisfechos;

- c. aquellos interesados en el entendimiento mutuo de la terminología utilizada en la gestión de la calidad (por ejemplo: proveedores, clientes, entes reguladores)
- d. todos aquellos que, perteneciendo o no a la organización, asesoran o dan formación sobre el sistema de gestión de la calidad adecuado para dicha organización;

Fundamentos de los sistemas de gestión de la calidad

Los sistemas de gestión de la calidad pueden ayudar a las organizaciones a aumentar la satisfacción de sus clientes.

Los clientes necesitan productos con características que satisfagan sus necesidades y expectativas. Estas necesidades y expectativas se expresan en la especificación del producto y generalmente se denominan requisitos del cliente.

Los requisitos del cliente pueden estar especificados por el cliente de forma contractual pueden ser determinados por la propia organización.

En cualquier caso, es finalmente el cliente quien determina la aceptabilidad del producto. Dado que las necesidades y expectativas de los clientes son cambiantes y debido a las presiones competitivas y a los avances técnicos, las organizaciones deben mejorar continuamente sus productos y procesos.

Enfoque de sistemas de gestión de la calidad

Un enfoque para desarrollar e implementar un sistema de gestión de la calidad comprende diferentes etapas tales como:

- a. determinar las necesidades y expectativas de los clientes y de otras partes interesadas;
- b. establecer la política y objetivos de la calidad de la organización;
- c. determinar los procesos y las responsabilidades necesarias para el logro de los objetivos de la calidad;
- d. determinar y proporcionar los recursos necesarios para el logro de los objetivos de la calidad;
- e. establecer los métodos para medir la eficacia y eficiencia de cada proceso;
- f. establecer y aplicar un proceso para la mejora continua del sistema de gestión de la calidad.

Enfoque basado en procesos

Cualquier actividad, o conjunto de actividades, que utiliza recursos para transformar elementos de entrada en resultados puede considerarse como un proceso.

Para que las organizaciones operen de manera eficaz, tienen que identificar y gestionar numerosos procesos interrelacionados y que interactúan. A menudo el resultado de un proceso constituye directamente el elemento de entrada del siguiente proceso.

La identificación y gestión sistemática de los procesos empleados en la organización y en particular las interacciones entre tales procesos se conocen como "enfoque basado en procesos".

Política de la calidad y objetivos de la calidad

La política de la calidad y los objetivos de la calidad se establecen para proporcionar un punto de referencia para dirigir la organización. Ambos determinan los resultados deseados y ayudan a la organización a aplicar sus recursos para alcanzar dichos resultados. La política de la calidad proporciona un marco de referencia para establecer y revisar los objetivos de la calidad.

Los objetivos de la calidad tienen que ser coherentes con la política de la calidad y el compromiso de mejora continua, y su logro debe poder medirse.

Las normas ISO 9000 se encargan de que las empresas mantengan sus estándares de calidad para que elaboren un buen producto o servicio, cabe recalcar que toda empresa deberá crear sus propias normas para que se diferencie de sus competencias y ser única en el mercado.

1.4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

1.4.1. Aspectos generales de un estudio de factibilidad

Según (Varela R, 2008) se entiende por Factibilidad son posibilidades que tiene de lograrse un determinado proyecto este estudio es el análisis que realiza una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo, y cuáles serán las estrategias que se deben desarrollar para que sea exitoso.

Objetivos que determinan la Factibilidad

- Reducción de errores y mayor precisión en los procesos.
- Reducción de costos mediante la optimización o eliminación de los recursos no necesarios.
- Integración de todas las áreas y subsistemas

- Actualización y mejoramiento de los servicios a clientes o usuarios.
- Hacer un plan de producción y comercialización.
- Aceleración en la recopilación de los datos.
- Reducción en el tiempo de procesamiento y ejecución de las tareas.
- Automatización óptima de procedimientos manuales.
- Disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos señalados.
- Saber si es posible producir con ganancias.
- Conocer si la gente comprará el producto.

Estructura

Un estudio de factibilidad tiene una estructura definida y el orden de los contenidos está orientado a:

- a. Presentar un resumen de proyecto.
- b. Elaborar cada parte por separado.
- c. Fundamentar cada parte en las anteriores.
- d. Elaborar conclusiones y recomendaciones.
- e. Es importante que sea resumido, con un lenguaje sencillo y que las partes sean coherentes.

Evaluación de un Proyecto Factible

Un proyecto factible, es el que ha aprobado cuatro evaluaciones básicas:

- Evaluación técnica

- Evaluación ambiental
- Evaluación financiera
- Evaluación socio económico

La aprobación de cada evaluación se le puede llamar viabilidad; estas viabilidades se deben dar al mismo tiempo para alcanzar la factibilidad de un proyecto; por ejemplo un proyecto puede ser viable técnicamente pero puede ser no viable financieramente o ambientalmente

1.4.2. Etapas del estudio de factibilidad

1.4.2.1. Estudio de mercado

(Baca G, 2010) Afirma la finalidad del análisis o estudio de mercado es determinar la factibilidad de un proyecto, observando las variables que puedan afectar o dar ventaja al proyecto estableciendo posibilidades de ingresar a un mercado nuevo cierta investigación debe ser objetiva para que proporcione información precisa que refleje condiciones reales de una manera imparcial.

En esta etapa se determina los clientes potenciales y las características que buscan en un producto o servicio.

1.4.2.2. Estudio técnico

(Baca G, 2010) Afirma En el estudio técnico se determina el tamaño, localización y la ingeniería del proyecto, teniendo en cuenta las variables para determinar los recursos que son necesarios para iniciar un proyecto. El mismo que se subdivide en cuatro partes tales como: determinación del tamaño óptimo de la planta, determinación de la localización óptima de la planta, ingeniería del proyecto y análisis organizativo, administrativo y legal.

La determinación de un tamaño óptimo es fundamental en esta parte del estudio. Cabe aclarar que tal determinación es difícil, las técnicas existentes para su determinación son iterativas y no existe un método preciso y directo para hacer al cálculo.

El tamaño también depende de los turnos a trabajar, ya que para cierto equipo la producción varía directamente de acuerdo con el número de turnos que se trabaje. Es necesario plantear una serie de alternativas cuando no se conoce y domina a la perfección la tecnología que se empleará.

Acerca de la determinación de la localización del proyecto, es necesario tomar en cuenta no sólo factores cuantitativos, como los costos de transporte de materia prima y del producto terminado, sino también los factores cualitativos, tales como apoyos fiscales, el clima, la actitud de la comunidad, y otros.

Recuerde que los análisis deben ser integrales, si se realizan desde un solo punto de vista conducirán a resultados poco satisfactorios. Respecto de la ingeniería del proyecto se puede decir que, en términos técnicos, existen diversos procesos productivos opcionales, que son los muy automatizados y los manuales.

La elección de alguno de ellos dependerá en gran parte de la disponibilidad de capital. En esta misma parte se engloban otros estudios, como el análisis y la selección de los equipos necesarios, dada la tecnología elegida; en seguida, la distribución física de tales equipos en la planta, así como la propuesta de la distribución general, en la que se calculan todas y cada una de las áreas que formarán la empresa.

Localización óptima del proyecto

(Baca G, 2010) Afirma: “La localización Óptima del Proyecto consiste en identificar y analizar las características del entorno que favorezcan en forma positiva a la implantación del proyecto, para lograr la máxima utilidad al mínimo costo”. Pág. 107

La localización óptima del proyecto se refiere al análisis del entorno, es decir del lugar elegido en donde funcionara el proyecto, se toma en cuenta los factores que favorecen al proyecto los mismos que serán utilizados a lo máximo en su desarrollo.

La localización es un punto muy importante que se debe considerar en el desarrollo del proyecto, ya que depende mucho para tener buenos resultados.

Esto se refiere al análisis del entorno, indicar el lugar donde funcionara el proyecto se debe tener en cuenta los factores que favorecen al proyecto y por ende que serán utilizados en el desarrollo del mismo. La localización del proyecto es base fundamental para el desarrollo de un proyecto.

Macro localización del proyecto

Según (Jacome,W, 2005) Define “La Macro-localización se refiera a determinar el lugar geográfico más adecuado para la implantación del proyecto. Determina en forma clara la región, provincia, cantón; es importante establecer las coordenadas geográficas con el fin de mejorar la precisión del proyecto con lo cual se tiene una localización muy confiable”. Pág. 133

La Macro-localización es un punto muy importante donde el proyecto debe seleccionar la alternativa más conveniente, ya que de eso depende mucho para tener buenos resultados en sus trabajos, varios factores se deben considerar antes de decidirse

Micro localización del proyecto

Según (Flores, J, 2007) Afirma: “Es el proceso de elegir la zona y dentro de esta el sitio preciso en donde se debe estudiar varias alternativas posibles, que una vez evaluadas, permitan la escogencia de aquella que integralmente incluya la gran mayoría de factores, considerados como los más relevantes e importantes”. Pág. 50.

Dentro de la micro-localización se considera importante todos los factores con los que cuenta el sector los mismos que serán utilizados en beneficio del desarrollo del proyecto, antes de tomar una decisión se realiza un breve análisis sobre las conveniencias que el proyecto necesita para tener éxito.

Ingeniería de proyecto

Según (Cordoba, M, 2006) El estudio de ingeniería es una combinación de aspectos científicos y técnicos que determina cual es la mejor toma de producir una unidad de un bien o servicio.

La ingeniería de proyecto es el proceso por el cual un problema (estado inicial) se convierte a través de una serie de pasos que transforman recursos en un producto solución (estado final), con el objetivo de satisfacer las demandas de los usuarios que se establecieron al identificar el problema. Lo cual significa que la ingeniería del proyecto busca una función de producción y un proceso productivo.

La ingeniería del proyecto permite determinar la cantidad del bien o servicio que se va a producir para el desarrollo de la empresa.

Presupuesto técnico

(Miranda, J, 2005)Manifiesta: Es una herramienta de gran ayuda para programar los recursos necesarios para iniciar una actividad económica. Con el presupuesto técnico se puede determinar inversiones necesarias en: equipos, materias primas e insumos gastos pre operacionales etc. Pág. 86.

El presupuesto técnico se lo utiliza para conocer y determinar los recursos que serán necesarios para iniciar las actividades previstas, con el mismo se podrá determinar la inversión que se necesita realizar en maquinaria y los demás gastos operacionales que la empresa necesita realizar para el desarrollo del proyecto.

1.4.2.3. Estudio financiero

(Baca G, 2010) Afirma El estudio financiero constituye la sistematización contable y financiera de los estudios de mercado y técnico que permitirá verificar los resultados que genera el proyecto, al igual que la liquidez que representa para cumplir con las obligaciones operacionales y, finalmente, la estructura financiera expresada en un futuro por el balance general proyectado.

Ahora es momento de integrar en el plan financiero todos los planes y estrategias previamente establecidos en el plan de negocios. Este plan deberá reflejar todas las decisiones que usted ha tomado a lo largo de su desarrollo. Por ejemplo, si usted decidió introducir un nuevo producto, desarrollar un nuevo mercado, contratar más personal, desarrollar actividades de integración que contribuya a retener a sus trabajadores, comprar nuevas maquinarias, hacer más publicidad o hacer mayores ofertas o descuentos para captar una mayor porción del mercado, todas esas decisiones tendrán un impacto en sus estados financieros. El estudio plan financiero es sumamente importante porque permite:

- Determinar los recursos económicos necesarios para la realización del plan de negocios.
- Determinar los costos totales del negocio, es decir, los costos de producción, ventas y administración.
- Determinar el monto de inversión inicial necesario para dar inicio al negocio.
- Determinar las necesidades de financiamiento.
- Determinar las fuentes de financiamiento, así como las ventajas y desventajas de cada alternativa.
- Proyectar los estados financieros, los cuales servirán para guiar las actividades de la empresa cuando esté en marcha.
- Evaluar rentabilidad económica y financiera del plan de negocios.

Estado de resultado

(Ortiz, 2005) Representa un componente del sistema de información financiera que refleja el dinamismo de la actividad empresarial durante un periodo, al contener la expresión monetaria de las realizaciones asociadas con el ejercicio comercial”. Págs. 29 y 30

El estado de resultados representa la situación económica entre los ingresos y egresos que se están dando en la empresa, se obtiene un informe donde se da a conocer detalladamente los resultados que se van obteniendo sobre los movimientos de las ventas de los productos o servicios que se realizan durante el periodo establecido.

Balance general

(Block, 2005) “Indica lo que la empresa posee y la manera en la que estos activos han sido financiados bajo la forma de pasivos o de participaciones en el capital”. Pág. 27.

El balance general presenta de manera adecuada todos los activos, pasivos y patrimonios clasificados para poder tener una visión más clara sobre partidas de corto, largo plazo, valores efectivos, por efectivizarse propiedades, deudas con terceros que la empresa mantiene, su composición patrimonial, entre otros. De esta manera permite efectuar un análisis de cuentas, determinar grados de liquidez, financiamiento propio, capital de trabajo.

Estado de resultado de efectivo

(Zapata, 2008) Manifiesta: “es el informe contable principal que presenta de manera significativa, resumida y clasificada por actividades de operación, inversión y financiamiento, los diversos conceptos de entrada y salida de recursos monetarios efectuados durante un periodo, con el propósito de medir la habilidad gerencial en recaudar y usar el dinero, así como evaluar la capacidad financiera de la empresa, en función de su liquidez presente y futura”. Pág. 423.

La información que brinda el estado de flujo de efectivo es útil para proporcionar a los usuarios de los estados financieros una base para evaluar la habilidad de la empresa para generar efectivo y sus equivalentes y las necesidades de la empresa en las que fueron utilizados dichos flujos de efectivo .

1.4.2.4. Técnicas de evaluación del proyecto

Valor actual neto

(Brighan, 2005)Manifiesta: “Es el método de clasificar las propuestas de inversión usando el valor presente neto, el cual equivale al valor presente de los futuros flujos netos de efectivo, descontado al costo del capital”. pág. 398.

Se define al valor presente neto de un proyecto, como el valor de los flujos de caja netos incluye todos los ingresos y los egresos presentes y futuros. La regla es aceptar toda inversión cuyo valor actual neto (VPN) sea mayor que cero, el mismo representa la rentabilidad en términos de dinero con poder adquisitivo presente.

Tasa interna de retorno

(Fortaine, 2008)Manifiesta: “Es aquella tasa de interés que hace igual a cero el valor actual de un flujo de beneficios netos hace que el beneficio al año cero sea exactamente igual a cero”. Pág.100

La tasa interna de retorno es un método para la evaluación financiera de un proyecto que iguala al valor presente de los flujos de caja esperados con la inversión inicial, ésta tasa equivale a una tasa de interés producida por un proyecto de inversión, también es conocida como la tasa de descuento que causa que el valor presente neto de los flujos de caja del proyecto sea igual a cero. Se define como tasa interna porque es la rentabilidad generada por el dinero que permanece invertido en el proyecto.

$$TIR = Ti + (Ts - Ti) \frac{VAN_{Ti}}{VAN_{Ti} - VAN_{Ts}}$$

Periodo de recuperación

(Sapag, 2007)Manifiestan: “Ayuda a determinar el número de períodos necesarios para recuperar la inversión inicial, resultado que se compara con el número de períodos aceptables por la empresa”. Pág. 329.

El periodo de recuperación es uno de los métodos que en el corto plazo puede tener el favoritismo de algunas personas a la hora de evaluar sus proyectos de inversión, por su facilidad de cálculo y de aplicación, es considerado un indicador que mide tanto la liquidez del proyecto como también el riesgo relativo pues permite anticipar los eventos a suceder en el corto plazo

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El diseño de Investigación que se aplicó en el estudio de factibilidad para la creación de la planta procesadora de filetes y recortes elaborados a base de pescados permitió la representación de las variables y cómo fueron tratadas en el estudio.

2.2. MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

En el presente trabajo de investigación la modalidad que se utilizó es la cualitativa básicamente es la más adecuada en el proyecto factible que comprende la elaboración y desarrollo de una propuesta viable, para solucionar problemas, necesidades de la población en la Parroquia Chanduy, Puerto Chanduy por ello se tuvo el contacto directo con los pescadores artesanales y la información que brindaron ayudó para obtener un análisis previo de la situación actual de la pesca.

2.3. TIPO DE INVESTIGACIÓN

Para el estudio de investigación de la creación de la planta procesadora de filetes y recortes de pescado se consideró lo siguiente:

Investigación Documental

Este tipo de investigación se la realizó apoyándose en fuentes documentales, bibliográfica que se basa en la consulta de libros, la hemerograficas se basa en artículos, ensayos de revistas y periódicos y la archivística se basa en documentos que se encuentran en los archivos, como cartas, oficios, circulares, expedientes.

Investigación de Campo

En el presente estudio, se realizó la investigación de campo mediante la aplicación de las técnicas de investigación, como las entrevistas y encuestas en la Parroquia Chanduy, Puerto de Chanduy de la provincia de Santa Elena, específicamente a los pescadores artesanales utilizando como materia prima el pescado el mismo que se utiliza para realizar el producto terminado lo que permitió obtener la información real de la situación actual en que se encuentra la misma ya mencionada.

Investigación Experimental

Es la investigación en la que se obtuvo información mediante la observación de los hechos, y que se encuentra dirigida a modificar la realidad con el propósito de estudiarla en circunstancias en las que normalmente no se encuentran, con el fin de describir y analizar lo que ocurriría en determinadas condiciones.

Investigación Explicativa

Mediante la utilización de estos tipos de investigación se permitió especificar propiedades, características y perfiles de las personas, asociaciones, comunidades que someteremos para obtener información de la comercialización de pescados.

2.4.MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

A continuación los métodos que se aplicaron en esta investigación.

Método inductivo

Este método se aplicó para observar las causas del problema y llegar a una solución con el fin de determinar el efecto que incide en el problema planteado y por ende conocer cuáles son las dificultades que afrontan los pescadores artesanales en la venta del pescado.

Método deductivo

Se aplicó este método partiendo de lo general a lo particular observando el efecto que tiene el estudio de factibilidad de una planta procesadora de filetes y recortes de pescado en el Puerto de Chanduy con el propósito de brindar fuentes de empleo e incrementar el desarrollo económico de la Parroquia.

2.5. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

En el presente proyecto las técnicas de investigación que se aplicaron son las siguientes: la observación, la encuesta a los dueños de las cevicheras y restaurantes que son quienes darán su punto de vista con la creación de la planta procesadora y la entrevista a los pescadores artesanales que son quienes proveerán la materia prima.

Observación

Existen dos tipo de observación, la participante y la no participante. En el presente estudio se utilizó la observación no participante la cual se la realizó en la Parroquia Chanduy, Puerto de Chanduy que permitió obtener información directa de la situación actual de la pesca, proceso y cultura; además de aspectos tangibles, determinar sus rasgos esenciales del fenómeno que sirva de complemento para el estudio de factibilidad.

Encuesta

Esta técnica permitió recopilar información mediante una serie de preguntas orales que respondieron los entrevistados con respecto a una o más variables las cuales se medirán. Se desarrolló un cuestionario debido a que es una de las técnicas de mayor empleo en el levantamiento de información, para obtener opiniones, conocimientos y actitudes de las personas.

Al aplicar la encuesta se obtuvo un diagnóstico de cómo está en realidad el problema cuantificarlo y cualificarlo. En esta modalidad de trabajo de campo, se refiere a la descriptiva, que tiene como finalidad; describir, registrar, analizar e interpretar la naturaleza del fenómeno en estudio.

Mediante las encuestas se conoció la opinión, apreciación y aceptación que tiene la población de la Provincia de Santa Elena para la creación de una planta procesadora de filetes y recortes de pescado.

Entrevista

En el desarrollo de la presente investigación, las entrevistas fueron de gran utilidad ya que a través de ellas se dialogó con los pescadores artesanales que son quienes nos proveerán de la materia prima y aquellas personas que de manera directa se ven involucrados en el trabajo de investigación de esta manera obtener información confiable.

2.6. INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

Con la observación se recopiló la información sustraída de las visitas de campo en el Puerto de Chanduy al aplicarlas se conoció las actividades y hechos que se analizan a través de preguntas abiertas en el cuaderno de notas.

El cuestionario se elaboró mediante la Escala de Lickert que se denomina método de evaluaciones sumarias y es una escala psicométrica comúnmente utilizada en cuestionarios, y es la escala de uso más amplio en encuestas para la investigación, principalmente en ciencias sociales.

Al responder a una pregunta de un cuestionario elaborado con la técnica de Likert, se especifica el nivel de acuerdo o desacuerdo con una declaración (elemento, ítem o reactivo o pregunta).

La escala se llama así por Rensis Likert, quien publicó en 1932 un informe donde describía su uso. El formato de un típico elemento de Likert con 5 niveles de respuesta sería:

- Totalmente de acuerdo
- De acuerdo
- Ni de acuerdo ni en desacuerdo
- En desacuerdo
- Totalmente en desacuerdo

En la encuesta se aplicó el cuestionario que es un conjunto de preguntas cerradas y abiertas preparado esmeradamente, sobre los hechos y aspectos que interesan en una investigación, para que sea contestado por la población o su muestra y por ende obtener información acerca de la aceptación de la creación de la planta procesadora de filetes y recortes de pescado.

2.7. POBLACIÓN Y MUESTRA

Población

La población a la que se dirigió el presente estudio, corresponde a los pescadores artesanales del Puerto de Chanduy y dueños de cevicherías y restaurantes de la Provincia de Santa Elena el universo del presente estudio está conformado por 232 personas, como lo demuestra la siguiente tabla 10 que involucran a personas que desarrollan actividades con la pesca.

TABLA10 Población

Población	Cantidad
Pescadores del Puerto de Chanduy	105
Cevicherías y restaurantes de la Provincia Santa Elena	157
Total	232

Fuente: Población de las personas encuestadas
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Muestra

(Hernández, 2003) Es aquella parte representativa de la población, o considerado como el subconjunto del conjunto población. El enfoque cualitativo es la unidad de análisis o conjunto de personas, contextos, eventos o sucesos sobre el o la cual se recolecta los datos sin que necesariamente sea representativa y la muestra con enfoque cuantitativo, es el subgrupo de la población del cual se recolectan los datos y deben ser representativos de la población.

Existen dos tipos de muestra, la muestra probabilística y la no probabilística. La muestra probabilística, son considerados aquellos elementos que tienen la misma posibilidad de ser elegidos es decir se requiere de fórmula que viabilice la investigación.

En cambio la no probabilística, se caracteriza no por la probabilidad sino más bien por las características de la investigación es decir no requiere de fórmula sino más bien está en función de las características de la investigación este muestreo no probabilístico se clasifica en: muestro por conveniencia, muestreo por criterio, muestreo por cuotas.

(Mendez, 2006) En el muestreo por criterio son seleccionados los elementos de acuerdo con el criterio de quien determina la muestra y considera que son los más representativos de la población.

En el presente trabajo se consideró el muestreo por criterio por las características propias de la investigación y la dispersión de los datos, la misma que bajo la consideración del autor se ha establecido el 50% de la población detectada.

TABLA11 Muestra

Población	Cantidad
Pescadores del Puerto de Chanduy	16
Cevicherías y restaurantes de Salinas	48
Cevicherías y restaurantes de La Libertad	40
Cevicherías y restaurantes de Santa Elena	12
Total	116

Fuente: Población de las personas encuestadas y entrevistadas
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

2.8. PROCEDIMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

En el presente trabajo se utilizaron los métodos de investigación, entrevistas a los pescadores artesanales y encuestas a dueños de cevicherías y restaurantes de la Provincia de Santa Elena con la finalidad de recopilar y obtener información coherente para la toma de decisiones de la propuesta planteada.

Para llevar a cabo este estudio se empleó el siguiente esquema de investigación:

- El planteamiento del problema.
- Recolección de la información bibliográfica.
- Seleccionar el tema de investigación.
- Elaborar el marco teórico.
- Aplicar la encuesta para recolectar la información.
- Análisis e interpretación de los resultados
- Conclusiones y recomendaciones.
- Elaborar la propuesta

CAPÍTULO III

3. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

El proceso de investigación como última etapa consiste en interpretar los resultados que se obtuvieron con la aplicación de instrumentos realizados para ser aplicados esta interpretación es el resultado entre el análisis y la síntesis es decir verificar y ampliar cierta información empírica obtenida, de esta manera se aplicaron varias técnicas de investigación para recabar la información anhelada se considera interpretar y analizar los datos obtenidos individualmente.

Este análisis permitió conocer la información de manera cualitativa y cuantitativa que fundamentalmente sirve para la realización del presente proyecto de creación de una planta procesadora de filetes y recortes de pescado en la parroquia Chanduy puerto Chanduy con los datos obtenidos se puede decretar la realidad de esta problemática y conocer la situación actual del mercado objetivo.

Las técnicas de investigación que se utilizaron fueron las entrevistas para los pescadores artesanales y las encuestas para dueños de las cevicherías y restaurantes de la provincia de Santa Elena.

3.1. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA OBSERVACIÓN

En la parroquia Chanduy se realizó la observación en el puerto Chanduy en donde se tuvo contacto con los habitantes de la misma específicamente con el presidente de la comuna y el presidente de las asociaciones de pescadores artesanales durante dos días del mes de julio a las 10:00 am.

Con esta visita se dedujo que la actividad más realizada dentro de la parroquia es la pesca con la que obtienen los habitantes su ingreso familiar, ellos manifestaron que por existencia de intermediarios no tienen contacto directo con sus consumidores, y la inexistencia de motores para las fibras, que obtienen esto deduce a que las embarcaciones realicen el doble de lo que ellos pescan y por ende llegan con más facilidad a l puerto donde venden el pescado y al momento de que llegan las fibras deben bajar los precios de los pescados para no quedarse con ello y no obtienen mayores ingresos (ver anexo 1).

3.2.ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA ENTREVISTA

Para la aplicación de esta técnica de investigación como es la entrevista se realizó un cuestionario de 11 preguntas las que se aplicaron a 16 pescadores artesanales las mismas que fueron realizadas los días Jueves 03 y Viernes 04 de Octubre del 2013 en la Parroquia Chanduy Puerto Chanduy cabe recalcar que antes se llegó a un dialogo con ellos para considerar el tiempo y días que estarían disponibles de esta manera las entrevista se las realizo a las 8:00 de la mañana (ver anexo 3 y 5).

Análisis por pregunta

1. En las entrevistas que se realizaron a los pescadores artesanales resaltaron que la pesca artesanal en el Puerto de Chanduy como una de las actividades que más se realiza en la cual determinan tener todo el tiempo trabajando en ella, la cual en temporadas malas se debe a la época de veda o por existencias de los chinchoreros ya que ellos capturan el doble de pescados y llegan a tierra más rápido que las fibras de tal manera que venden el pescado a los intermediarios dejando a los pescadores artesanales con su captura completa y obligatoriamente ellos deben bajar los precios de los pescados para poder obtener su ingreso económico.

2. Los pescadores manifestaron que en la pesca se captura de toda clase de pescado en una red vienen varias especies las cuales se las debe clasificar por su especie y tamaño para poder venderlos a un precio correspondiente aunque a veces no resulta la venta y el pescado se desperdicia debido a que las embarcaciones grandes ya han vendido el pescado antes que ellos por eso deben los pescadores artesanales bajar el precio y no dejar que se dañen. La sardina y los residuos de pescados van directamente para las procesadoras de harina.

3. El margen de producción semanal de los pescadores artesanales es de cinco gavetas de diferentes clases de pescados los cuales se vende a los intermediarios y ellos lo comercializan a los mercados municipales los pescados se venden enteros los cuales ellos lo distribuyen al consumidor final cabe recalcar que unos peces son vendidos enteros otros ya eviscerados y aquellos residuos lo direccionan para las procesadoras de harina pero son poco las personas que piden eviscerados su pescado, en las cevicherías y restaurantes adquieren en pescado ya fileteado debido a que lo necesitan limpio listo para elaborar los platos de comida.

4. La cantidad de producción que se vende en el periodo es de cinco gavetas semanal y el ingreso es de diez dólares por cada pescador artesanal lo cual no es relevante para su ingreso familiar pero es la única actividad más rentable de la parroquia Chanduy.

5. El volumen de distribución de comercialización es al por menor los canales de distribución que utilizan para comercializar el pescado es el indirecto (fabricante – intermediario – consumidor).

6. Los desperdicios que se reciclan es el 10% y los pescados deteriorados se los venden a la fabricas de harina ya que ellos le dan uso para elaborar harinas.

7. Los empleados que laboran para la captura de los pescados es de dos a tres personas que van en las fibras los cuales se quedan de dos a tres días cabe recalcar que llevan lo indispensable para poder subsistir en ese tiempo es evidente que lleven cubos de hielo para el mantenimiento de los peces en la fibra hasta que retornen a tierra.
8. Hay pescadores artesanales que si pertenece a Asociaciones que legalmente están inscritos otros a las que no están, pero laboran con permisos correspondientes en cada asociación existen de diez a quince personas las cuales al momento de ir a pescar van dos o tres personas en las fibras.
9. Los pescadores que fueron entrevistados si tienen conocimiento de lo que se realiza en una planta procesadora de pescado ya que varios de ellos han trabajado en atuneras, procesadoras de harina pero que por diferentes motivos tuvieron que dejar el puesto de trabajo y retornar a pescar en fibras debido a este conocimiento ellos tienen opción a trabajar en la futura planta procesadora de filetes y recortes de pescado.
10. Manifestaron los pescadores artesanales que si es buena idea la creación de una planta procesadora de recortes y filetes de pescado en el Puerto de Chanduy ya que no existe, por ende acaparar la provincia de Santa Elena y luego expandir el producto es un proyecto el cual saldrá beneficiado tanto la parroquia como los pescadores que laboraran en la procesadora mejoraran su calidad de vida tanto personal como profesional y a la vez incrementar el desarrollo económico de la provincia.
11. Estaría dispuesto a vender los pescados a la nueva planta procesadora de filetes y recortes ellos manifestaron que si ya que sería la futura planta su cliente directo y por lo tanto no habría pérdida ni desperdicio de pescado y ellos obtendría el valor establecido por el pescado.

3.3. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA ENCUESTA

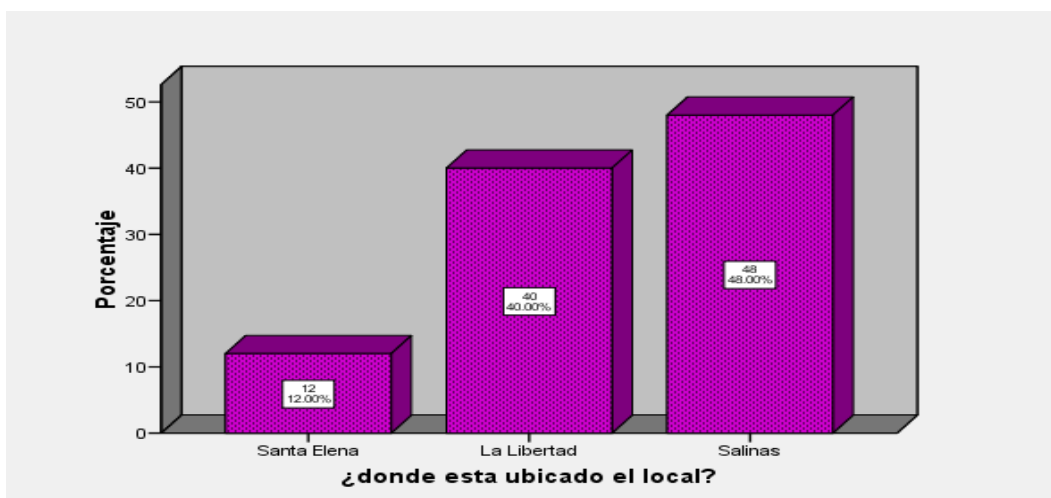
1. Ubicación del negocio de la persona encuestada.

TABLA12 Ubicación del negocio de la persona encuestada

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Santa Elena	12	12%	12%	12%
	La Libertad	40	40%	40%	52%
	Salinas	48	48%	48%	100%
	Total	100	100%	100%	

Fuente: Cevicherías y restaurantes de la Provincia
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

GRÁFICO # 2 Ubicación del negocio de la persona encuestada



Fuente: Cevicherías y restaurantes de la Provincia
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Las encuestas se realizaron a los dueños de las cevicherías y restaurantes de la provincia. Cabe recalcar que el investigador optó por la muestra por criterio en sí se realizó 100 encuestas para obtener resultados con la decisión en la creación de la planta procesadora de filetes y recortes de pescado, los cuales manifestaron estar de acuerdo con la creación de la misma y entrega del producto al local.

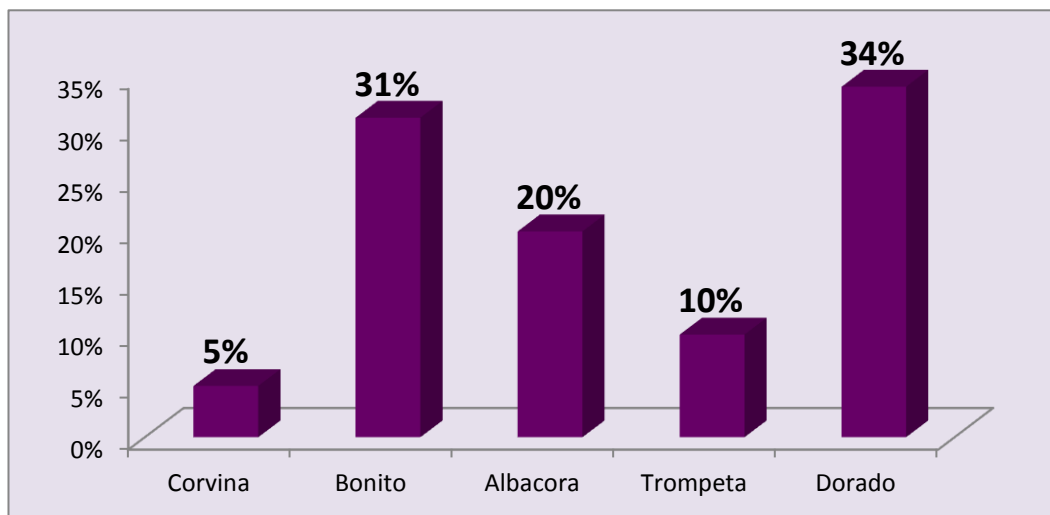
2. ¿Para la elaboración de los platos elaborados a base de pescado cual adquiere?

TABLA13 Adquisición del pescado para la elaboración de platos de comida

Que pescado utiliza para elaborar los platos de comida	Respuestas		Porcentaje de casos
	Nº	Porcentaje	
Corvina	5	5%	5%
Bonito	29	31%	31%
Albacora	19	20%	20%
Trompeta	9	10%	10%
Dorado	33	34%	34%
Total	95	100%	100%

Fuente: Cevicherías y restaurantes de la Provincia
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

GRÁFICO # 3 Adquisición del pescado para la elaboración de platos de comida



Fuente: Cevicherías y restaurantes de la Provincia
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Con respecto al pescado que adquieren las cevicherías y restaurantes para la elaboración de los platos de comida el que más se adquiere es el pescado dorado por el mas optaron los encuestados.

3. ¿Con qué frecuencia adquiere el pescado?

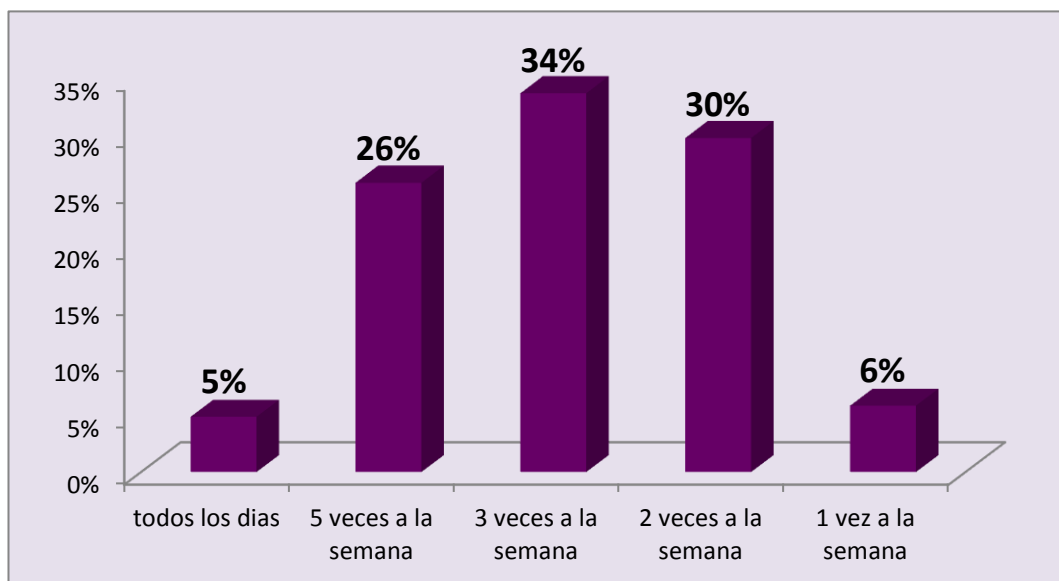
TABLA14 Frecuencia en la que adquiere el pescado

		Respuestas		Porcentaje de casos
		Nº	Porcentaje	
Frecuencia que compra pescado	todos los días	5	5%	5%
	5 veces a la semana	26	26%	26%
	3 veces a la semana	34	34%	34%
	2 veces a la semana	30	30%	30%
	1 vez a la semana	6	6%	6%
Total		101	100%	100%

Fuente: Cevicherías y restaurantes de la Provincia

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

GRÁFICO # 4 Frecuencia en la que adquiere el pescado



Fuente: Cevicherías y restaurantes de la Provincia

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Al establecer la frecuencia en la que adquieren los filetes de pescados, los encuestados mencionaron que lo realizan cada 3 veces a la semana para poder preparar los diferentes platos de comida y venderlos a la población de la Provincia de Santa Elena.

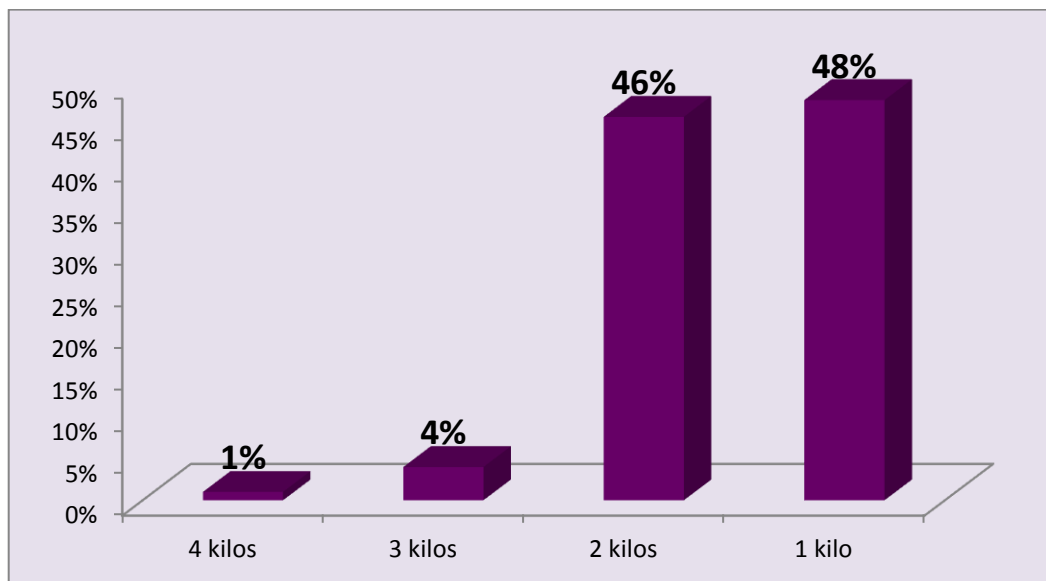
4. ¿Qué cantidad de pescado adquiere?

TABLA15 Cantidad de pescado que adquiere

Qué cantidad de pescado adquiere		Respuestas		Porcentaje de casos
		Nº	Porcentaje	
Qué cantidad de pescado adquiere	4 kilos	1	1%	1%
	3 kilos	4	4%	4%
	2 kilos	46	46%	46%
	1 kilo	48	48%	48%
Total		99	100%	100%

Fuente: Cevicherías y restaurantes de la Provincia
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

GRÁFICO # 5 Cantidad de pescado que adquiere



Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.
Elaborado por Shirley Ramírez. Chasi

En cuanto a la cantidad de pescado que ocupan para la elaboración de comida, los dueños de los locales manifestaron que optan por comprar por uno y dos kilos de pescado ya que de esta manera realizan una sola compra para elaborar los platos de comidas necesarios para la venta a los clientes.

5. ¿En promedio cuánto invierte por adquirir la materia prima?

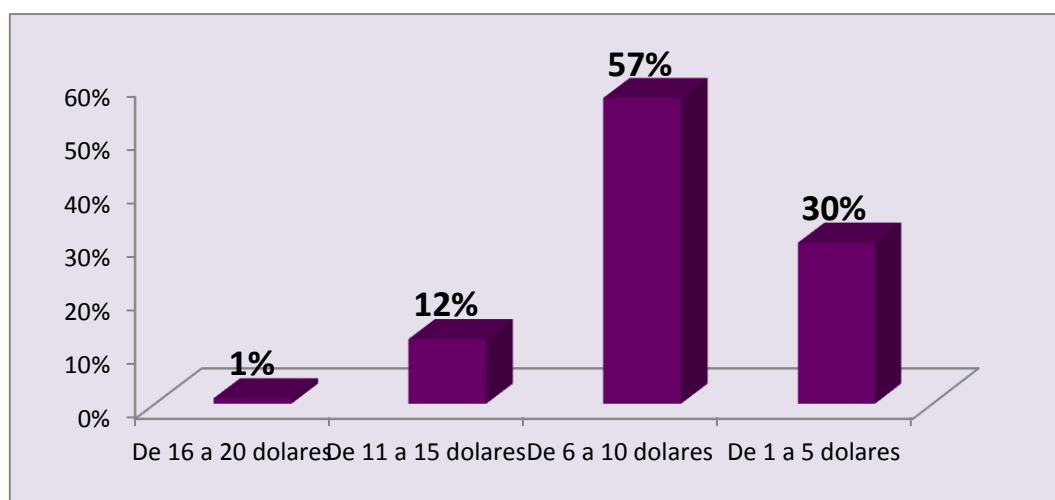
TABLA16 Cuánto invierte por adquirir la materia prima

		Respuestas		Porcentaje de casos
		Nº	Porcentaje	
cuanto invierte por adquirir pescado	De 16 a 20 dólares	1	1%	1%
	De 11 a 15 dólares	12	12%	12%
	De 6 a 10 dólares	57	57%	57%
	De 1 a 5 dólares	30	30%	30%
Total		100	100%	100%

Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

GRÁFICO # 6 Cuánto invierte por adquirir la materia prima



Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Mediante la información que se obtuvo por parte de los encuestados se conoció que estos valores varían dependiendo de los pescados que adquieren diariamente para elaborar los platos de comida. Por otro lado la inversión que se realizan depende del tipo de pescado que adquieren.

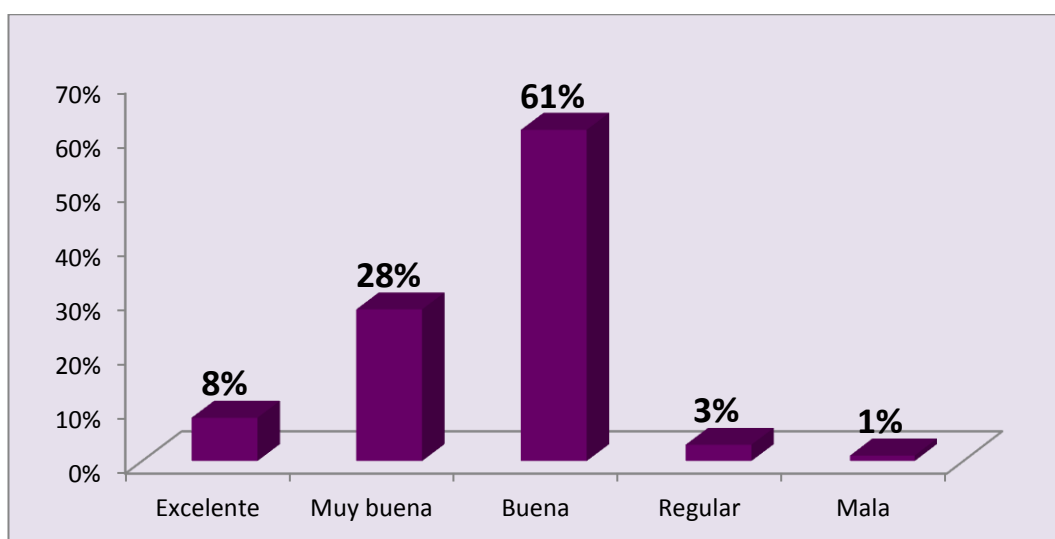
6. ¿Cómo considera la calidad del pescado que usted adquiere actualmente?

TABLA17 Calidad del pescado que adquiere actualmente

		Respuestas		Porcentaje de casos
		Nº	Porcentaje	
Como considera la calidad del pescado actualmente	Excelente	8	8%	8%
	Muy buena	28	28%	28%
	Buena	61	61%	61%
	Regular	3	3%	3%
	Mala	1	1%	1%
Total		101	100%	100%

Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

GRÁFICO # 7 Calidad del pescado que adquiere actualmente



Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Respecto a la calidad del pescado que actualmente adquieren manifestaron los encuestados que es de buena calidad por lo cual tiene buena apariencia y fresca de esta manera podrán elaborar comida exquisita y por ende tener un reconocimiento de que estos locales adquieren la materia prima en buen estado.

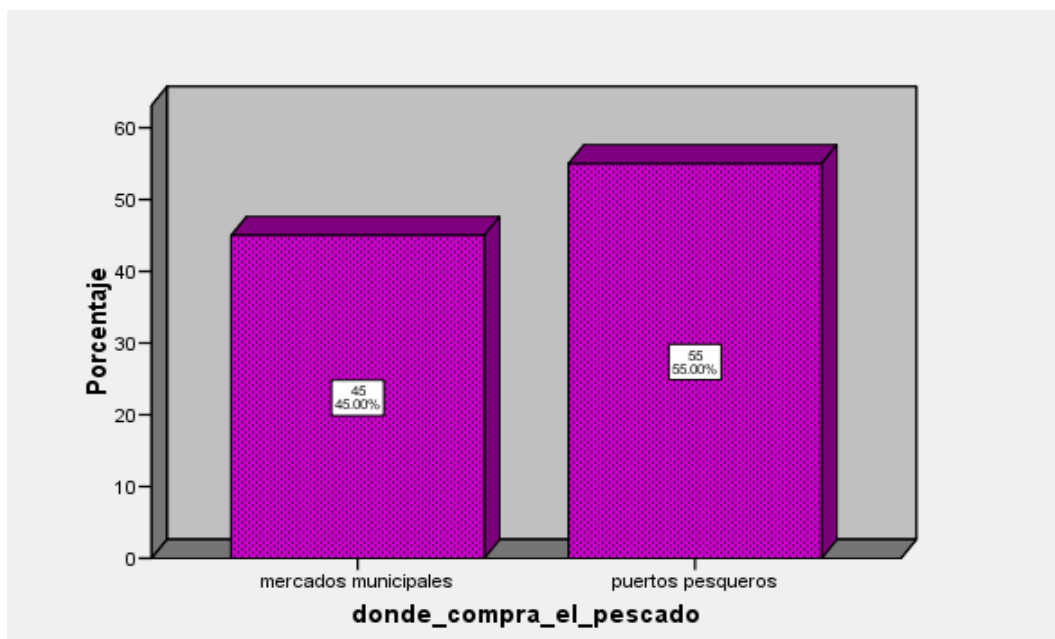
7. ¿Dónde adquiere actualmente el pescado?

TABLA18 Lugar en el que adquiere el pescado

	Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos mercados municipales	45	45%	45%	45%
puertos pesqueros	55	55%	55%	100%
Total	100	100%	100%	

Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

GRÁFICO # 8 Lugar en el que adquiere el pescado



Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

En cuanto al lugar donde adquieren la materia prima que es el pescado los encuestados mencionaron que optan por los puertos pesqueros ya que hay están los intermediarios y por ende comercializan los pescados a un costo estable cabe recalcar que los precios de estos varían conforme al tipo de pescado.

8. ¿Le beneficia a usted la ubicación de sus proveedores?

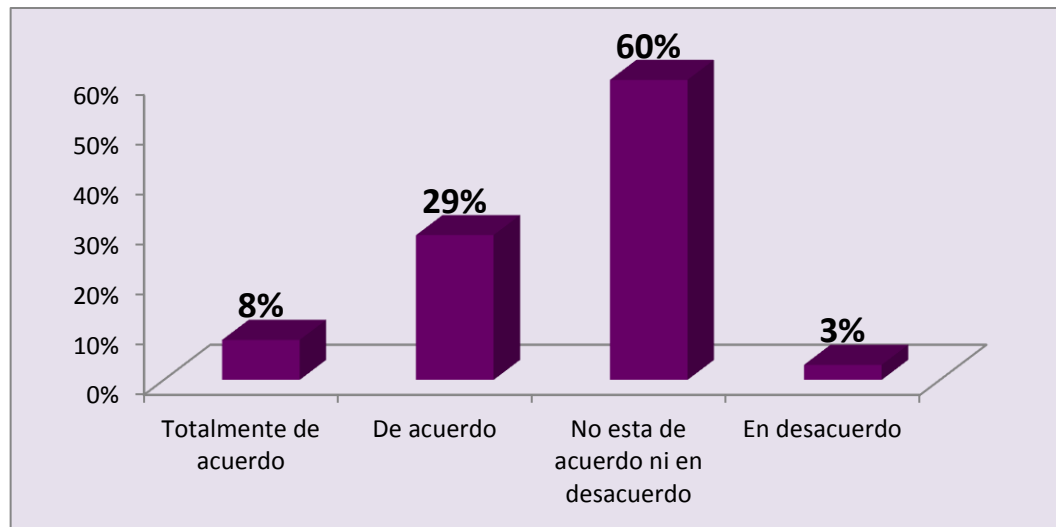
TABLA19 Ubicación de los proveedores

		Respuestas		Porcentaje de casos
		Nº	Porcentaje	
Le beneficia la ubicación de los proveedores	Totalmente de acuerdo	8	8%	8%
	De acuerdo	29	29%	29%
	No está de acuerdo ni en desacuerdo	60	60%	60%
	En desacuerdo	3	3%	3%
Total		100	100%	100%

Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

GRÁFICO # 9 Ubicación de los proveedores



Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Con respecto a la ubicación de quienes proveen la materia prima que es el pescado los encuestados manifestaron que no están ni de acuerdo ni en desacuerdo con su ubicación ya que a veces no tienen problema en ir ellos mismo a comprar en los puertos o mercados pero acotaron que si existiera una nueva empresa que lleve el pescado ya fileteado al local acudirían a su servicio.

9. ¿El precio que adquiere por el pescado es accesible?

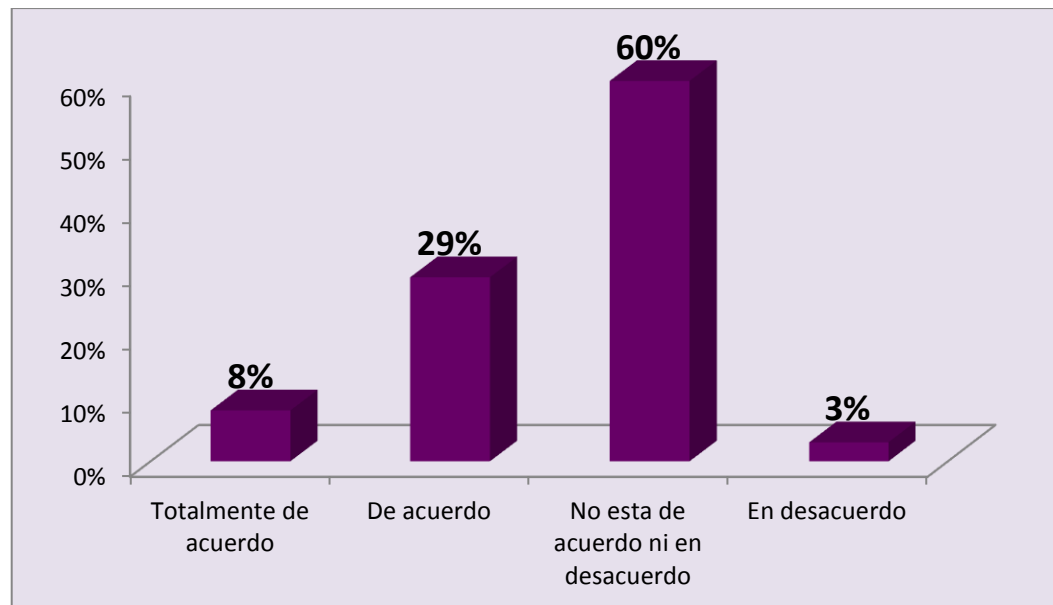
TABLA20 Precio del pescado es accesible

		Respuestas		Porcentaje de casos
		Nº	Porcentaje	
El precio del pescado es accesible	Totalmente de acuerdo	8	8%	8%
	De acuerdo	29	29%	29%
	No está de acuerdo ni en desacuerdo	60	60%	60%
	En desacuerdo	3	3%	3%
Total		100	100%	100

Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

GRÁFICO # 10 Precio del pescado es accesible



Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Con respecto al precio del pescado los encuestados manifestaron que no están ni de acuerdo ni en desacuerdo y que los precios varían tanto por el tamaño y tipo del pescado.

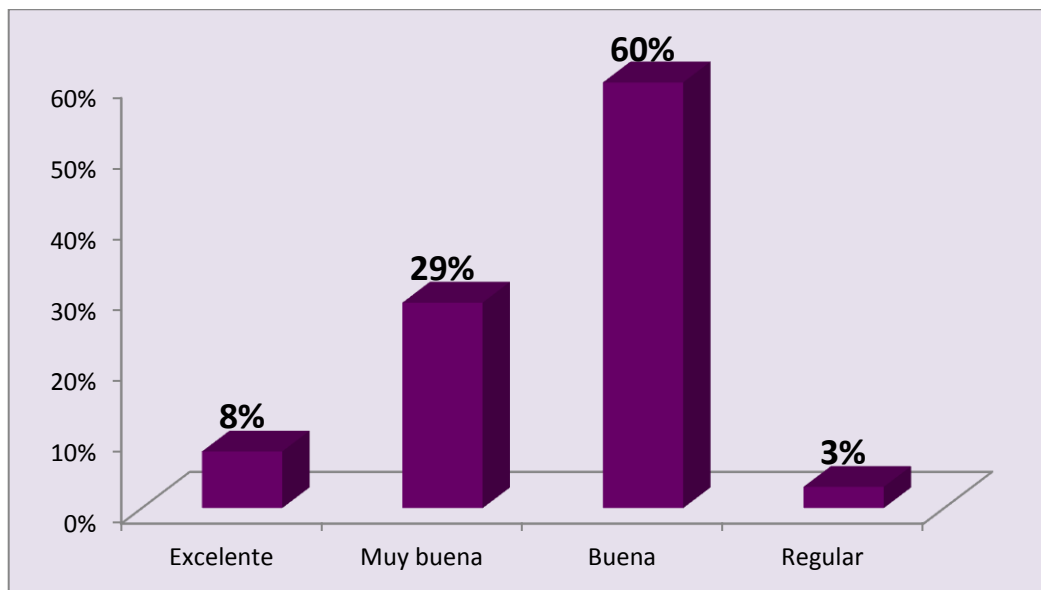
10. Cree usted que el servicio que brinda sus proveedores es:

TABLA21 Servicio que brindan los proveedores

		Respuestas		Porcentaje de casos
		Nº	Porcentaje	
Servicio del proveedor	Excelente	8	8%	8%
	Muy buena	29	29%	29%
	Buena	60	60%	60%
	Regular	3	3%	3%
Total		100	100%	100%

Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

GRÁFICO # 11 Servicio que brindan los proveedores



Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

En relación al servicio que brindan los proveedores los encuestados consideran que es buena del tal manera se espera que con la nueva creación de la planta procesadora sea excelente.

11. ¿Si se creara la planta procesadora de pescado usted adquiriría su producto?

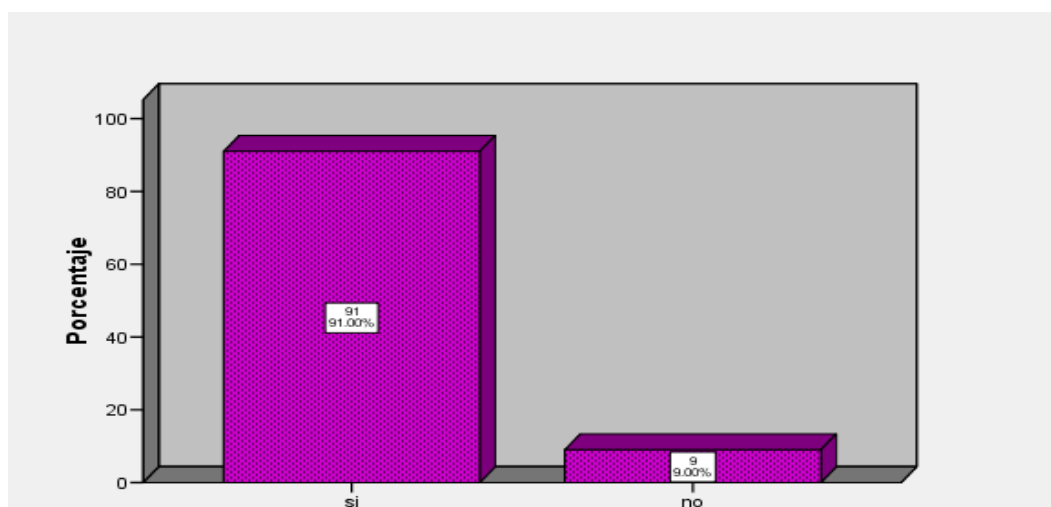
TABLA22 Adquisición del producto en la nueva planta procesadora

		Frecuencia	Porcentaje	Porcentaje válido	Porcentaje acumulado
Válidos	Si	91	91%	91%	91%
	No	9	9%	9%	100%
Total		100	100%	100%	

Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

GRÁFICO # 12 Adquisición del producto en la nueva planta procesadora



Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

En relación a determinar el nivel de aceptación que tendría la planta procesadora de pescado en donde se encontrara los filetes y recortes de buena calidad con un personal que conozca del labor que se realiza mediante las respuestas de la encuestas que se determinó que los encuestados están de acuerdo con el planteamiento de este tipo de empresa lo que da iniciativa a establecer que el presente proyecto tendría buena aceptación en el puerto de Chanduy.

12. ¿Escoja un beneficio que se obtendría en la creación de la planta procesadora de pescado?

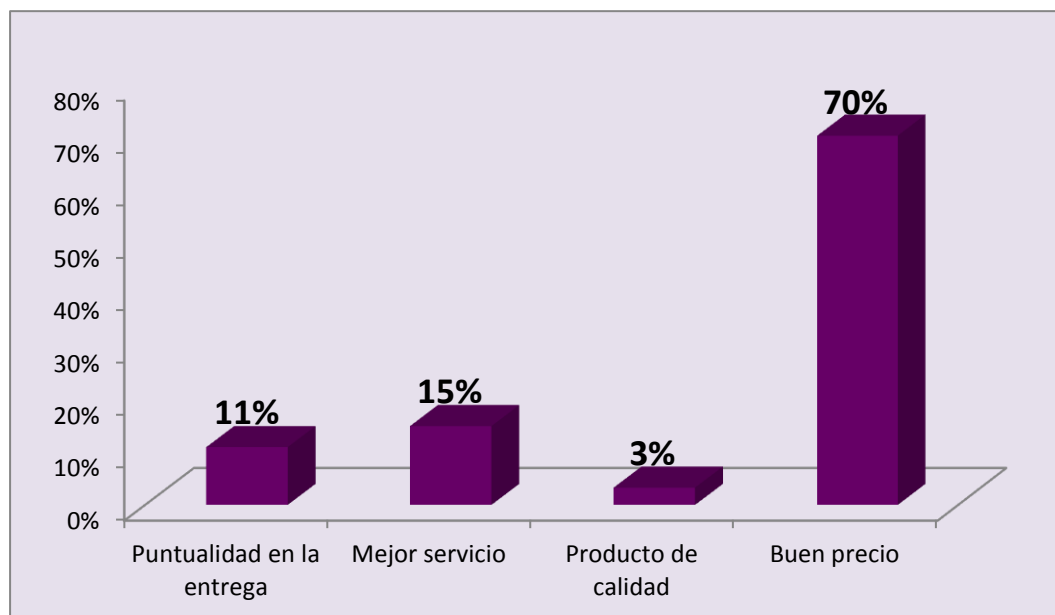
TABLA23 Beneficio que se obtendría en la creación de la planta procesadora

		Respuestas		Porcentaje de casos
		Nº	Porcentaje	
Que beneficio obtendría con la creación de una planta procesadora de pescado	Puntualidad en la entrega	10	11%	11%
	Mejor servicio	14	15%	15%
	Producto de calidad	3	3%	3%
	Buen precio	64	70%	70%
Total		91	100%	100%

Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

GRÁFICO # 13 Beneficio que se obtendría en la creación de la planta procesadora



Fuente: Cevicherías y Restaurante de la Provincia de Santa Elena.

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Con respecto a los beneficios que obtendrían con la nueva planta procesadora de filetes y recortes de pescado los encuestados consideran que sería el buen precio, puntualidad en la entrega y un producto de calidad.

3.4. CONCLUSIONES

- 1.** Se ha concluido que los pescadores artesanales están dispuestos a trabajar en la futura planta procesadora ya que tienen conocimientos acerca de la actividad que siempre han realizado y una oportunidad de elaborar un producto terminado el cual se ofrecerá en la Provincia.
- 2.** Los dueños de las cevicherías y restaurantes manifestaron que el inconveniente mayor es que no cuentan con suficiente tiempo para acudir a los puertos pesqueros o mercados municipales para adquirir el pescado y aún más que se lo fileteen.
- 3.** El nivel de consumo de pescado por parte de las cevicherías y restaurantes es alto por la afluencia de personas y turistas que asisten a deleitarse con los platos elaborados a base de pescado aún más en temporadas estos lugares son acaparados por los visitantes.
- 4.** Los encuestados están de acuerdo con la creación de una planta procesadora de filetes y recortes de pescados y dispuestos a cancelar precios moderados para que brinden un producto de calidad y puntualidad y estén a disposición de llevar los kilos de pescado que el local desea.

3.5. RECOMENDACIONES

- 1.** Profundizar el estudio para determinar si las decisiones de los entrevistados son firmes con respecto a la creación de la planta procesadora de filetes y recortes de pescado en dicho sector.
- 2.** Determinar el nivel de afluencia de este producto en otras provincias de la localidad para que el producto sea distribuido y reconocido.
- 3.** Dentro de la publicidad los medios de comunicación son importante para dar a conocer el producto que se ofrecerá por ende se debe tener en cuenta las estrategias de marketing que se realizaran.
- 4.** Tanto encuestados como entrevistados apoyan a la creación de la planta debido a que se les dará oportunidad de trabajar a los mismos habitantes de la parroquia y por ende incrementar su desarrollo económico de la misma.

CAPÍTULO IV

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE FILETES Y RECORTES DE PESCADO EN LA PARROQUIA CHANDUY, PUERTO CHANDUY, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2013.

4.1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD EJECUTORA O EMPRESA

4.1.1. Responsable del proyecto

La presente propuesta presenta un estudio de factibilidad de la creación de una planta procesadora de filetes y recortes de pescado en el puerto de Chanduy que mejorará la calidad de vida de los pescadores artesanales y sus familias, pues se convertirán en los principales proveedores de la futura empresa y por ende obtendrán un sustento que mantendrá estable su economía familiar y a la vez permitirán ofrecer un producto de calidad a buen precio a los compradores cabe recalcar que el presente proyecto la responsabilidad primordial es del tesista.

4.1.2. Promotores del proyecto

La carrera de ingeniería en desarrollo empresarial está prevista para formar profesionales emprendedores con conocimiento científico, investigativo y tecnológico, para la creación e innovación de empresas comprometidas con su entorno ambiental que promuevan el desarrollo socioeconómico cultural de la región y del país.

De acuerdo a los parámetro de la carrera ingeniería en desarrollo empresarial se establece llevar a cabo proyectos con la línea de investigación de la carrera y sus respectivos componentes tales como emprendimiento e innovación empresarial, asociatividad y redes empresariales de esta manera apoyar al desarrollo de las comunidades para incrementar su crecimiento económico.

La presente propuesta está a cargo de la Srta. Shirley Ramírez que se comprometió desde un principio en el estudio de factibilidad de la creación de una planta procesadora de filetes y recortes de pescado y la carta aval emitida por el CENTRO DE DESARROLLO EMPRESARIAL Y APOYO AL EMPRENDIMIENTO

4.1.3. Actividad económica

La planta procesadora de filetes y recortes de pescado se dedicará a la producción y comercialización de este producto en presentaciones de un kilo los cuales se distribuirán en los lugares que lo adquieran para la elaboración de los distintos platos de comida a base de pescado.

La materia prima se la obtendrá por medio de los pescadores artesanales, la misma que se regirá a los lineamientos de La Ley de Compañías, para conformar una sociedad anónima

4.1.4. Ubicación

GRÁFICO # 14 Ubicación del lugar a desarrollar el proyecto



Fuente: www.google mapa de la provincia
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Macro localización

La Provincia de Santa Elena es reconocida por sus lugares turísticos y comidas típicas que ofrecen a los turistas y habitantes de la zona dentro de ella existen varios lugares que ofrecen los platos de comida a base de pescado ya sea la parte norte como los que se encuentran en sus cantones.

Micro localización

Chanduy es uno de los principales puertos pesqueros de la provincia de Santa Elena en donde la pesca artesanal es la actividad que mayor ingreso da a los habitantes de la Parroquia ya que los pescadores artesanales laboran día a día con esfuerzo para su sustento económico de su familia y por ende el desarrollo de la misma.

Por la afluencia de personas que se dedican a la pesca se presenta el proyecto de crear una planta procesadora de filetes y recortes de pescado que estará ubicada en la parroquia Chanduy puerto Chanduy debido a que está cerca la materia prima y puede disponer de ella en un tiempo determinado.

Cabe recalcar que el sitio indicado para la ubicación de la empresa lo observará en la siguiente tabla:

TABLA24 Factor de Localización

Factor Localización	Ponderación	Alternativas			
		Santa Rosa	Palmar	San Pablo	Chanduy
Disponibilidad Materia Prima	23	4	4	4	5
Calidad De Vida	10	5	4	4	4
Sistema De Transporte	12	4	4	4	4
Proximidad A Los Mercados	12	3	3	3	4
Costo De Instalaciones	5	3	3	3	3
Impuestos	8	4	3	3	3
Servicios Públicos	9	4	3	4	4
Atractivo De La Localidad	4	3	2	3	4
Costo De Tierra Y De Construcción	7	3	3	3	3
Disponibilidad Personal	10	4	4	4	5
Total	100	309	282	291	326

Fuente: factor de localización

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Como se puede observar en los factores mencionados de la tabla 24 se ha determinado que el sitio predilecto para la ubicación de la planta procesadora es en el Puerto de Chanduy ya que cuenta con los recursos necesarios para la creación de la empresa.

4.2. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y JURÍDICA

4.2.1. Constitución de la empresa

La planta procesadora de filetes y recortes de pescados se conforma bajo los lineamientos de la sociedad anónima. El nombre de la empresa será FILETES FISH SERCH S.A de nacionalidad ecuatoriana. La empresa estará ubicada en la Parroquia Chanduy, Puerto Chanduy de la Provincia de Santa Elena.

La filosofía de la empresa consta de lo siguiente:

Misión

La empresa FILTES FISH SERCH tiene como misión ofrecer filetes y recortes de pescado de calidad, garantizando un trabajo que contribuirá a los pescadores artesanales del Puerto Chanduy Provincia de Santa Elena incrementando el desarrollo económico del sector pesquero.

Visión

FILTES FISH SERCH tiene como visión expandir y captar el mercado local nacional e internacional brindando un producto de calidad.

Valores

Los valores son importantes para crear y mantener una buena imagen de la empresa es por ello que todo el personal que la conforma deberá tener en cuenta los valores siguientes:

- **Honestidad.-** este valor se basa a la rectitud y honorabilidad que todo el personal de la empresa debe mantener para obtener una fidelidad.
- **Responsabilidad.-** en este valor hay que hacer énfasis ya que todo el personal deberá cumplir con todas las actividades que la empresa le disponga en cada área respectiva.
- **Respeto.-** este valor se basa a mantener un trato cortés y amable entre todo el personal de la empresa.
- **Igualdad.-** todo el personal que conforma la empresa tendrán obligaciones y derechos sin distinción de etnia, creencias religiosas de esta manera mantener una amistad con todos.

Nombre de la empresa

FILETES FISH SERCH S.A.

4.2.2. Objetivos

Objetivo general

Producir y comercializar filetes y recortes de pescado dirigido a las cevicherías y restaurantes de la Provincia de Santa Elena; a través de proveedores que facilitaran la materia prima. Potencializando mercado, aportando al desarrollo económico y creación de nuevas fuentes de empleos en la Provincia.

Objetivos específicos

- Elaborar filetes y recortes de pescado cumpliendo con los estándares de calidad.
- Proveer fuentes de empleos para las personas de la Provincia.

4.2.3. Producto a ofrecer

Para el proyecto propuesto se comercializará el pescado dorado (*Coryphaena*) es el único género de peces marinos de la familia (*Coryphaenidae*) se distribuyen por el mar Caribe y los océanos Atlántico, Índico y Pacífico. Su nombre común en español alude a su intenso color dorado.

Tienen la cabeza y el cuerpo comprimido lateralmente y una única aleta dorsal que recorre a lo largo desde la cabeza toda la longitud del pez, presentando los machos adultos la frente es empinada y alta no presentan espinas en ninguna aleta, teniendo la aleta caudal fuertemente ahorquillada, y pueden llegar a medir 1,5 m de longitud máxima.

El pescado por su calidad alimenticia cuenta con un representativo mercado en la Provincia de Santa Elena se ha optado por el pescado dorado que comúnmente mide entre 1,5 m de largo son capturados a millas del mar tienen un peso de dos kilos una vez capturados son transferidos en hielo hasta la planta procesadora en la cual se someterán a filetearlo con los respectivos procesos para poder comercializarlo a las cevicherías y restaurantes.

Los filetes y recortes de pescado que se venderán garantizaran su frescura y conservación adicionalmente a largo plazo se ofrecerá la venta a supermercados para que vendan el producto a clientes directos.

El producto a ofrecer son los filetes y recortes de pescado que serán distribuidos en la provincia de Santa Elena en los tres sectores tales como: Santa Elena, La Libertad, Salinas en la cevicherías y restaurantes debido a que estos lugares necesitan del pescado fileteado para elaborar los diferentes platos de comida y ofrecerlos a los habitantes del sector como a turistas que se deleitan al consumirlos.

La planta procesadora abastecerá su mercado distribuyendo los filetes de pescado a los restaurantes y los recortes de pescado a las cevicherías de la Provincia.

4.2.4. Justificación e importancia

La parroquia Chanduy puerto Chanduy está poblada por habitantes que se dedican a la agricultura, cría de ganado y la pesca con estas actividades que realizan tienen el ingreso de su sustento familiar debido a los cambios y alternativas de trabajo los habitantes han emigrado a otras partes de la ciudad descuidando actividades laborales que existen en su parroquia sin darle relevancia a estos tipos de trabajo.

Los habitantes de la parroquia hacen énfasis a la pesca artesanal que es la que más movimiento de dinero tiene pero debido a la existencia de los intermediarios y embarcaciones grandes el pescado que traen a la venta lo venden a un menor precio ya que las embarcaciones llegan más rápido y utilizan la pesca para elaborar sus productos.

Esta investigación se la realiza para la solución a dicha problemática la cual es de un estudio de factibilidad para la creación de una planta procesadora de filetes y recortes de pescado en el puerto de Chanduy ya que esta incrementaría los niveles actuales de producción y comercialización implementando estrategias para obtener un producto de calidad para los clientes e incrementar el desarrollo económico de los pescadores artesanales y de más familias estos se convertirán en los principales proveedores de la futura empresa.

Por los motivos antes mencionados se cumple con la línea de investigación de la Carrera de Ingeniería en Desarrollo Empresarial que es la planificación, evaluación, organización y elaboración del proyecto de investigación en la creación de una planta procesadora de filetes y recortes de pescado, cumpliendo con uno de sus elementos como es el desarrollo e innovación empresarial,

Para dar formalidad a la creación de la planta procesadora de filetes y recortes de pescado se adjunta la carta aval emitido por el CENTRO DE DESARROLLO EMPRESARIAL Y APOYO AL EMPRENDIMIENTO, ya que se encuentra dentro de los sectores priorizados de la agenda de desarrollo productivo del Gobierno Nacional (ver anexo 35).

4.3. MERCADO

Identificadas las características de los clientes quienes son todas que elaboran platos de comida a base de pescado que buscan brindar comida sanamente y bien preparada se espera la acogida de los filetes y recortes de pescado debido a que es un producto echo en la Provincia de Santa Elena.

4.3.1. Análisis de la Situación del sector a través de las fuerzas competitivas de mercado

4.3.1.1. Clientes

El mercado consumidor está conformado por los consumidores actuales que son aquellas personas que utilizan o compran recientemente el producto y consumidores potenciales que son aquellas personas que podrían comprar o consumir recientemente el producto.

Se considera como mercado potencial a los consumidores que tendrán accesibilidad al producto y para llegar a ello es fundamental conocer sus gustos y preferencias mediante este estudio se seleccionara dicho mercado el cual hay que describirlo e identificarlo.

Tomando en cuenta las cevicherías y restaurantes de la Provincia de Santa Elena como mercado potencial ya que trabajan con filetes y recortes de pescado para la elaboración de los diferentes platos de comida a base de los mismos convirtiéndose en la población objetiva cabe recalcar que el consumo promedio por locales es de uno a dos kilos de filetes de pescados cuatro veces a la semana.

4.3.1.2. Análisis de la competencia actual

Existen gran afluencia de la pesca en la Provincia es por ello que varias personas se dedican a la pesca artesanal y por ende otros a comercializarla en distintos lugares que lo necesiten.

En la Provincia de Santa Elena el producto final se lo comercializara como filetes y recortes de pescado los cuales serán vendidos a las cevicherías y restaurantes dentro de la competencia actual que tendrá la planta procesadora de los filetes y recortes de pescado se abarca a los intermediarios que distribuyen los diferentes tipos de pescado ya sea entrega al local o la venta en los puertos pesqueros.

4.3.1.3. Proveedores

Para el funcionamiento de los procesos de filetes y recortes de pescado se requerirá de proveedores que proporcionen materia prima, maquinarias e insumos es por ello que se debe analizar la disponibilidad de insumos al adquirirlos se tendrá en cuenta el valor que deberá pagarse para cubrir las necesidades de los gastos de oficina y mantenimiento tanto para las maquinarias y la planta procesadora.

4.3.2. Valoración de la demanda

El pescado es importante para el ser humano rico en vitaminas y fosforo consumido desde antes de Cristo, la tendencia de consumir diferentes tipos de comida a base de pescado es afluente tanto por las personas que habitan en la Provincia como los turistas que visitan los lugares turísticos de la misma.

Es por ello que los lugares que ofrecen los platos de comida a base de pescado tanto las cevicherías y restaurante adquieren pescados hechos filetes o recortes, conforme a lo mencionado si existe demanda potencial a la cual se satisface sus necesidades adquiriendo un producto a un precio accesible con una entrega puntual y de calidad.

4.3.3. Análisis situacional

4.3.3.1. Definición y Cuantificación de los segmentos del mercado

La Provincia de Santa Elena y sus tres cantones son la principal influencia de la propuesta ya que es el lugar donde se encuentran las cevicherías y restaurantes en los cuales los habitantes y turistas visitan los lugares para adquirir los platos que ofrecen a base de pescado es importante la publicidad para conocer las ventajas que tiene el producto recalcando que es un producto netamente nacional con el objetivo de satisfacer sus necesidades y utilizar estrategias de mercado con el fin de posicionar el producto en la mente de los clientes.

4.3.3.2. Herramienta FODA

A través de la herramienta FODA los pescadores artesanales se darán cuenta que los filetes y recortes de pescado serán un producto acogido en la Provincia de Santa Elena teniendo en cuenta todas las características de la planta procesadora de pescado lo cual podrán brindar un producto de calidad para las cevicherías y restaurantes de la Provincia. Mediante el estudio realizado sin dejar de lado la competencia se resume la situación de la Planta procesadora de pescado en la siguiente:

CUADRO # 7 FODA de la empresa

<p style="text-align: center;">Fortalezas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de adaptarse a las necesidades del mercado • La captura de pescado se la realiza todo el año • Experiencia de los pescadores artesanales. • Contar con el personal apropiado para la realización de los procesos productivos. • Calidad del producto 	<p style="text-align: center;">Oportunidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Desarrollar una cadena logística de comercialización que permita el posicionamiento de los productos en el mercado. • Incentivos para exportar • Penetración a nuevos mercados • Crecimiento de la demanda de filetes y recortes de pescado
<p style="text-align: center;">Debilidades</p> <ul style="list-style-type: none"> • Abundancia de Intermediarios pesqueros. • Inexistencia de instalaciones adecuadas para el Proceso del fileteado. • Débil capital de trabajo • Capacidad débil en comercializar en volúmenes grandes 	<p style="text-align: center;">Amenazas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Débil capacidad de almacenaje del producto. • Nuevas leyes de regulación sobre la pesca. • Boda del pescado. • Asociaciones que adquieren más pesca los chinchorros.

Fuente: FODA de la planta procesadora
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

4.3.4. Estrategia de Mercadeo

Las estrategias de marketing, también conocidas como estrategias de mercadotecnia, estrategias de mercadeo o estrategias comerciales, consisten en acciones que se llevan a cabo para lograr un determinado objetivo relacionado con el marketing en estas se encuentran las siguientes:

Producto

El producto que la empresa elaborará serán filetes y recortes a base de pescado dorado, su presentación estará en fundas al vacío con un peso de 1 kilo el cual equivale a cuatro filetes o recortes de pescado cabe indicar que siendo recorte se obtendrá 25 unidades (ver gráfico 15).

GRÁFICO # 15 Tipo de pescado y presentación del producto



Fuente: Tipo y presentación del producto
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Precio

El precio del producto es importante dentro de la empresa ya que es una estrategia fundamental cuando un producto nuevo desea ingresar. El precio el cual se ha estipulado para los kilos de filetes a base de pescado dorado es de \$ 3,25 dólares y los recortes a base de pescado dorado es de 3,55 cabe recalcar que se tomará en cuenta los precios de la competencia es decir de los intermediarios que distribuyen el pescado.

Plaza

El producto se distribuirá en cevicherías y restaurantes de la Provincia de Santa Elena los cuales elaboran comida para brindar a los habitantes de la misma.

Publicidad

La empresa se dará a conocer por los siguientes medios de comunicación:

Radio.- se realizaran cuñas radiales dos veces al mes para hacer conocer los precios y ubicación de la empresa.

Televisión.- por este medio de comunicación la comunidad podrá observar las nuevas tendencias de productos que ofrece la empresa.

4.4. ESTUDIO TÉCNICO

4.4.1. Tamaño de Planta Procesadora

Para la ejecución de la propuesta de la planta procesadora debe ser amplia donde será dividida en los departamentos correspondientes tanto de procesos como las oficinas además es recomendable tener espacio disponible para futuras ampliaciones para ello el espacio del terreno es de 300m² los cuales estarán divididos en oficinas administrativas lo cual se ampliará conforme al volumen de la demanda.

Cabe recalcar que los pisos techos serán construidos de una manera factible para que se puedan limpiar la iluminación de cada área de la planta se debe adecuar según la tarea que se realice en ella esta luz debe ser intensa para que al momento de la limpieza pueda efectuarse correspondientemente.

La ventilación de la planta debe ser suficiente para evitar la fatiga de los operarios además evitar la contaminación del pescado por el calor.

4.4.2. Proceso de Producción o Núcleo de Operaciones en la Prestación del Servicio

Para la elaboración de los filetes y recortes a base de pescado dorado tiene ciertos procesos artesanales dicho proceso empieza con la captura de los peces y termina con el empaque final para ser comercializado a los consumidores que elaboran platos de comida a base de pescado (ver anexo 4).

El proceso empieza con la captura de los peces en esta primera etapa se adquiere la materia prima que habitan en el mar a 145 millas.

El pescado será procesado inmediatamente después de ser capturado para poder mantener la calidad del producto final, el pescado se someterá a los siguientes procesos.

Recepción de materia prima.- el pescado será recibido en la planta procesadora de tal manera que pasara por el respectivo muestreo para verificar el pescado en buen estado es decir observar el color de la piel y su mucosidad ya que estos deben tener la piel y su carne entera reflejando un color sin decoloraciones, además la temperatura en los productos frescos debe tener entre 0°C y 4°C, en los productos congelados es de <- 18°C.

Descabezar y lavar la materia prima.- el pescado será descabezado y por ende se lo realizara en cortes limpios y rectos sin aplastar la carne la superficie del corte deberá quedar sin asperezas.

Fileteado.- cada pescado tiene el costo de \$ 2,50 dólares el cual se procederá a eliminar los restos de las espinas, piel, vísceras, y sangre los cortes deberán ser longitudinales al cuerpo del pescado una vez realizado lo mencionado se obtendrán los filetes y recortes cabe recalcar que la productividad del producto cambia dependiendo al tamaño y calidad del pescado es decir cuanto más pequeño sea el pescado menos kilos de filetes se obtiene.

Empacado y etiquetado.- los filetes y recortes de pescado serán enfundados al vacío y pesado en un kilo que equivale a cuatro filetes, el cual tendrá un costo por cada funda de \$ 0,25 ctvs (ver gráfico # 16).

Almacenamiento.- el sitio donde se almacenará el pescado debe ser amplio para que las fundas donde se encuentra el producto no se deteriore. Cabe mencionar que en cada proceso se contratara por meses operarios para que ayuden en el proceso del producto.

GRÁFICO # 16 Empacado y etiquetado

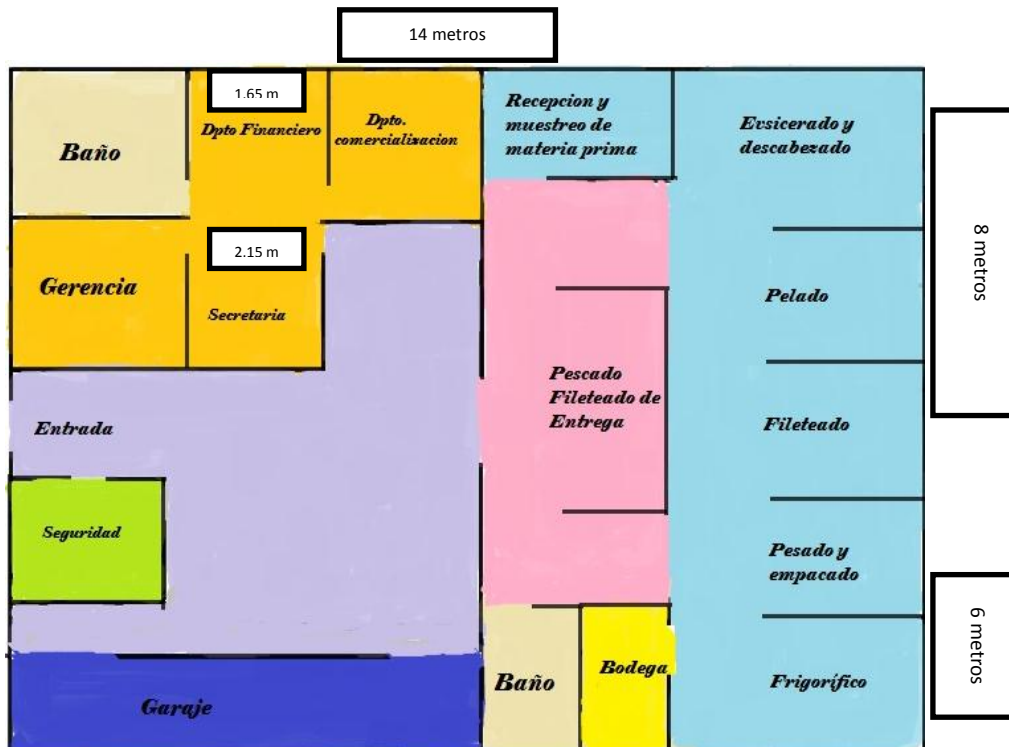


Fuente: Diseño del producto para la empresa
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

4.4.3. Recursos Requeridos

4.4.4.1. Instalaciones Físicas

GRÁFICO # 17 Diseño de la planta procesadora



Fuente: Diseño de la planta procesadora
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Las instalaciones de la planta procesadora que se observan en el gráfico estarán ubicadas en la Provincia de Santa Elena Puerto de Chanduy perteneciente a la Parroquia Chanduy dicha ubicación facilita el acceso del pescado y cuenta con servicios básicos servicios de comunicación y las vías de acceso en buen estado.

El tamaño de la empresa tendrá 450 m² y las áreas administrativas tendrán 1,65 por 2,15 m el área de producción tendrá 6 m y el patio tendrá 9 m.

La planta procesadora deberá contar con baños lavamanos dependiendo de cierta cantidad de empleados de la misma cabe recalcar que los lavamanos deben ser instalados en cada área de proceso que lo requiera en el lavado y desinfección de las manos de los operarios para el secado correspondiente de las manos debe contar con toallas de papel o secadores de aire tibio.

La planta contará con dos sanitarios cada uno con sus respectivas instalaciones en cada baño de hombre y mujer.

Todo lo mencionado se cumplirá en la planta procesadora para obtener un producto elaborado de forma higiénica y que además sea inocuo para los futuros clientes.

4.4.4.2. Maquinarias y Equipos

La empresa FILETES FISH SERCH adquirirá para el proceso correspondiente de la elaboración del producto las siguientes maquinarias e implementos. Ver tabla a continuación.

TABLA25 Maquinarias y equipos

Maquinarias Y Equipos	Cantidad	Costo Unitario	Costo Original	Vida Útil Años
Empacadora al vacío	1	\$ 7.540,00	\$ 7.540,00	10
Equipo De Refrigeración	1	\$ 4.500,00	\$ 4.500,00	10
Balanza	2	\$ 55,00	\$ 110,00	10
Cuchillos	8	\$ 3,00	\$ 24,00	3
Tinas	6	\$ 5,00	\$ 30,00	3
Gavetas	6	\$ 3,00	\$18,00	3

Fuente: Cotizaciones realizadas
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Empacadora al vacío.- esta máquina permite empacar el producto en una bolsa es decir extrae todo aire con su potente bomba y es sellada mediante la barra selladora que contiene la maquina cabe indicar que al extraer el aire que existe entre la bolsa y el producto no existirán oxígenos que puedan desarrollar bacterias que puedan descomponer el producto gracias a la tecnología de esta máquina los filetes y recortes de pescado mantendrán su frescura y podrán permanecer almacenados.

Equipo de refrigeración.-básicamente es un túnel de congelación en línea que utiliza una banda de film desechable este equipo puede congelar y refrigerar líquidos o productos marinados, endurecer productos blandos como los filetes de pescado antes de la congelación final.

Balanzas.-específicamente permitirá pesar los pescados esta balanza tiene la capacidad de 16 kilos.

Cuchillos.- estos implementos ayudaran a descabezar los pescados y a la vez cortar y retirar las vísceras para que el pescado quede netamente libre de lo innecesario y pase a ser lavado y fileteado.

Tinas.- permiten lavar el pescado ya sea cuando recién ingresan a la planta procesadora y cuando estén eviscerados para retirar la sangre y residuos de las vísceras.

Gavetas.- sirven para trasladar los pescados desde el puerto hasta la planta procesadora los cuales son actas para.

TABLA26 Muebles y enseres

Equipos	Cantidad	Costo Unitario	Costo Original	Vida Útil Años
Escritorio	6	\$ 135,00	\$ 810,00	3
Sillas Ejecutivas	6	\$ 85,00	\$ 510,00	3
Juego De Sillas Por 6	6	\$ 80,00	\$ 480,00	3
Archivador	3	\$ 65,00	\$ 325,00	3
Computadoras	6	\$ 750,00	\$ 4.500,00	3
Impresoras	9	\$ 150,00	\$ 1.350,00	3
Vehículo	2	\$ 25.000,00	\$ 50.000,00	5
Terreno	1			

Fuente: Cotizaciones realizadas
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Los escritorio y las sillas ejecutivas son parte central de una oficina los cuales deberán ser acorde al tamaño de la misma ya mencionada, estos serán utilizados por todo el personal de la empresa.

Las cámaras ayudaran a observar todo movimiento del área de producción y quienes entran a la empresa.

Los equipos de computación son indispensables para la empresa ya que es donde se guarda información y se cuenta con distintas aplicaciones de productividad y el vehículo para distribuir el producto elaborado estos serán dirigidos por el personal administrativo y de ventas con el fin de conseguir un óptimo desarrollo de las actividades que deben realizar.

El terreno es un espacio básicamente plano de tierra en el que no se tiene absolutamente nada construido por ende se tendrá que realizar la infraestructura correspondiente para crear la planta procesadora.

4.4.4.3. Recursos Humanos

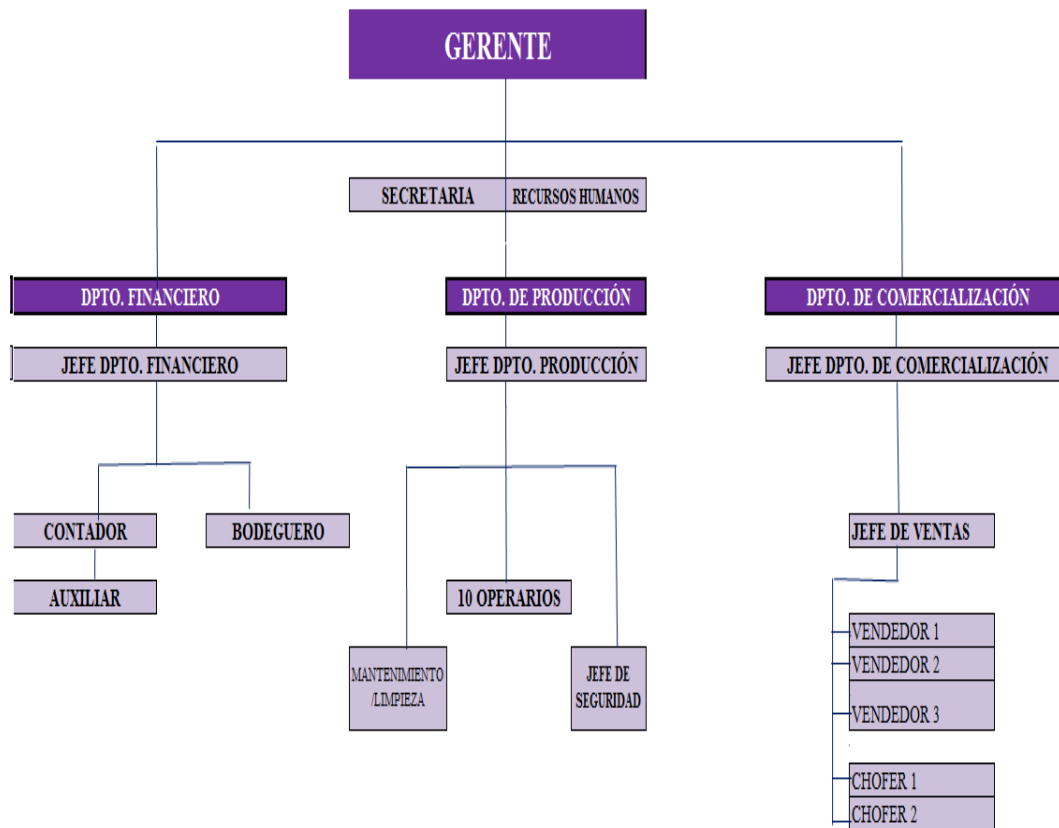
La planta procesadora “FILETES FISH SERCH” tendrá la estructura organizacional jerárquica funcional ya que se incluirán las principales funciones que cada área tendrá asignada cabe recalcar que este tipo de organigrama ayuda a capacitar al personal y presentar la organización de forma general.

Cabe recalcar que el personal que se incorpore a la empresa deberá reunir los requisitos en el área en la cual desea integrarse. A continuación en el grafico 18 observara la estructura organizacional:

El perfil de recursos humano con el que contara la planta procesadora FILETES FISH SERCH estará integrado por cinco áreas de trabajo tales como: gerencia general, financiera, producción, recursos humanos y el de comercialización los cuales tendrán su punto de vista a seguir para cumplir las metas de la empresa.

El área de gerencia general es la persona que se encargará de evaluar el cumplimiento de las funciones de las diferentes áreas que conforman la empresa cabe recalcar que desarrollara metas a corto y largo plazo y objetivos en los cuales lleguen a las proyecciones trazadas

GRÁFICO # 18 Estructura organizacional



Fuente: organigrama de la empresa
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

El área financiero se encarga fundamentalmente de la administración de los recursos financieros que se utilizan en una empresa planteándose objetivo y conseguirlos.

El área de producción se encarga básicamente de establecer programas de producción verificando las necesidades del cliente además controla la materia prima las herramientas con el que se va a trabajar verifica tiempo y procesos a los cuales se someterá la materia prima para realizar los filetes y recortes de pescado para ofrecer un producto de calidad y de esta manera satisfacer al cliente.

Área de recursos humano.- esta área se basa en la dirección eficaz y eficiente del personal que conforma la empresa.

El personal del área de comercialización estará dirigido para interactuar con los futuros clientes con una excelente atención y cumpliendo en la entrega de los pedidos de filetes y recortes de pescado este personal deberá tener en cuenta superar las proyecciones de ventas de kilos de pescado que se han establecidos en la empresa.

El personal de limpieza debe realizar labores de limpieza tanto interna como externas de la empresa y los de mantenimiento verificar que las maquinas estén en buen estado.

El personal que estará en seguridad será el encargado de mantener las 24 horas del día la empresa en vigilancia para evitar robos de herramientas o equipos en general.

Para lograr las metas y objetivos que la empresa se ha trazado es necesario realizar estrategias planes para que el producto a ofrecer se poseione en la mente de los clientes esto se lograra a través del trabajo en equipo.

4.4.4.4. Materias Primas

En la provincia de Santa Elena existe gran afluencia de pesca por lo cual varias personas se dedican a la pesca artesanal. Además el pescado es la base fundamental para la elaboración de los filetes y recortes de pescados, la misma que será adquirida por los pescadores artesanales del Puerto de Chanduy.

La materia prima estará disponible durante todo el año debido a que en épocas de vedas si no está el pescado dorado será sustituido por el pescado bonito de esta manera seguir con la producción e implementar nuevas líneas en la planta procesadora.

El pescado será adquirido por los pescadores artesanales a un costo de \$ 2,50 dólares cada uno en los cuales se obtendrán 4 filetes y 25 recortes de pescado que la planta procesadora ofrecerá a un valor de 3,25 y 3,55 dólares la misma que estará ubicada en el Puerto de Chanduy la misma que dispondrá de lo siguiente.

Abastecimiento de mano de obra.- para los procesos que se someterá el pescado será por parte de los pescadores artesanales que trabajaran en la empresa mediante una capacitación que la misma brindara a los futuros operarios para que adquieran experiencia y conocimientos que requerirán para la ejecución de la propuesta.

Vías de acceso.- para llevar el producto ya procesado las vías de acceso están en buenas condiciones ya que los vehículos pueden ingresar y salir sin ningún problema de carreteras.

4.5. PLAN ECONÓMICO - FINANCIERO

4.5.1. Plan de Inversiones

4.5.1.1. Inversión Fija Tangible

Los recursos tangibles que la empresa FILTES FISH SERCH adquirirá para iniciar sus actividades son las maquinarias, implementos, equipo de computación, muebles y enseres, el cual es un total de \$89.409,00 dólares.

Los activos son necesarios para cada departamento de la empresa los cuales serán adquiridos solo si FILETES FISH SERCH lo requiera, por ejemplo las computadoras serán adquiridas según las políticas presupuestarias (ver anexo19).

4.5.1.2. Capital de Trabajo

El capital de trabajo es el recurso económico que la empresa FILETES FISH SERCH requiere para empezar a realizar sus actividades y seguir creciendo en los años futuros, dicho valor es de \$116.795,44 dólares. Además permite financiar la compra de materia prima.

TABLA27 Capital de trabajo

Rubros	Valor
Costo de Ventas	\$.143,91
Gastos de Administración	\$ 80.195,67
Gastos de Venta	\$ 22.842,17
Total	\$ 467.181,76
Capital trabajo (3meses)	\$ 116.795,44

Fuente: Capital de trabajo de la empresa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

4.5.2. Plan de Financiamiento

Por medio del plan de financiamiento se obtendrá el 50% del valor neto que se requiere para poner en marcha la empresa el cual es de \$103.792,22 dólares, dicho valor se conseguirá por medio de un préstamo bancario como se lo observa en la siguiente tabla.

TABLA28 Estructura de capital

Concepto	%	Aportes	Costo de Capital	CCPP
Acciones Comunes	50%	\$ 103.792,22	17,00%	0,09
Prestamos Bancario	50%	\$ 103.792,22	8,70%	0,04
	1,00%	\$ 207.584,44	0,26	0,13

Fuente: Financiamiento de la empresa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Mediante la investigación realizada el valor total que la empresa FILETES FISH SERCH necesita para adquirir activos fijos, pagar gastos de constitución e iniciar sus actividades es de \$207.584,44 dólares.

TABLA29 Inversión inicial

Concepto	Valor
Capital de trabajo	\$ 116.795,44
Activos Fijos	\$ 89.409,00
Gastos de Constitución	\$ 1.380,00
Total Dólares	\$ 207.584,44

Fuente: inversión inicial de la empresa
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

4.5.3. Cronograma de Ejecución

En el cronograma se observa las actividades y el funcionamiento de la empresa FILTES FISH SERCH (ver anexo 7).

- Compra de los activos.
- Construcción de la planta
- Servicios básicos
- Cotización a proveedores
- Recepción del personal
- Instalación de los activos en la planta
- Tramites de legalización

4.5.4. Costo de Producción

Para determinar el costo de producción de los productos elaborados a base del pescado dorado se consideró la materia prima, mano de obra y los costos indirectos de fabricación, estos costos se agregan para conformar el costo total de la producción y por ende fijar el costo unitario y el precio de ventas así como se observa en la siguiente tabla:

TABLA30 Costo de venta

filetes pescado	2014	2015	2016	2017	2018
Materia Prima	\$1,52	\$1,55	\$1,58	\$1,61	\$1,64
Mano de obra Directa	\$0,24	\$0,27	\$0,27	\$0,27	\$0,27
Costos indirectos de Fabricación	\$0,14	\$0,16	\$0,16	\$0,15	\$0,15
	\$1,90	\$1,97	\$2,00	\$2,03	\$2,06

Fuente: Costo de producción del producto
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

TABLA31 Costo de venta

recortes pescado	2014	2015	2016	2017	2018
Materia Prima	\$1,53	\$1,56	\$1,59	\$1,62	\$1,65
Mano de obra Directa	\$0,48	\$0,54	\$0,54	\$0,54	\$0,54
Costos indirectos de Fabricación	\$0,28	\$0,31	\$0,31	\$0,31	\$0,31
	\$2,29	\$2,41	\$2,44	\$2,47	\$2,50

Fuente: Costo de producción del producto
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

4.5.5. Ingresos

Los ingresos que la empresa FILETES FISH SERCH obtiene son de \$497.250,00 dólares en la venta de filetes de pescado dorado y \$115.020,00 dólares por la venta de recortes de pescado dorado en el primer año cabe indicar que en los próximos años los ingresos aumentan.

TABLA32 Presupuesto de ventas

Productos	2014	2015	2016	2017	2018	Total
filetes pescado	\$497.250,00	\$517.338,90	\$538.239,39	\$559.984,26	\$582.607,63	\$2.695.420,18
recortes pescado	\$115.020,00	\$119.666,81	\$124.501,35	\$129.531,20	\$134.764,26	\$623.483,62
	\$612.270,00	\$637.005,71	\$662.740,74	\$689.515,46	\$717.371,89	\$3.318.903,80

Fuente: Costo de producción del producto
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

4.5.6. Estados Financieros Proyectados

4.6.1.1. Estado de Resultado

El estado de resultado da a conocer las actividades que realizó la empresa en el periodo de cinco años mediante este estado permite conocer que la empresa está cumpliendo con los pagos de participación a trabajadores e impuestos, además permitirá conocer que la empresa empezara generando utilidad desde el primer año el cual es de \$89.050,17 dólares (ver anexo 27).

4.6.1.2. Flujo de Efectivo

El flujo de efectivo permite conocer las operaciones de inversión ingresos y egresos que realizó en los gastos de administración y de ventas de esta manera se obtiene la solvencia económica de la empresa FILETES FISH SERCH, el cual es \$207.020,10 dólares que se obtendrá al realizar sus actividades (ver anexo 26).

4.6.1.3. Balance General

El balance general de la empresa FILETES FISH SERCH refleja las adquisiciones de los activos, inversiones realizadas es decir el cada recurso financiero y deudas al plazo de cinco años cabe indicar que por medio del balance se mostrará los resultados del patrimonio o aumento del capital el cual es \$326.195,87 dólares (ver anexo 28).

4.6.2. Indicadores de rentabilidad de la Inversión

4.6.2.1. Tasa Interna de Retorno

La tasa interna de retorno permite medir la rentabilidad en porcentaje la empresa FILETES FISH SERCH su promedio es del 60% de utilidad obviamente este resultado será siempre y cuando se cumpla con todos los valores que se mencionaron y estipularon en el proyecto (ver anexo 33).

4.6.2.2. Valor Presente Neto

El valor actual neto permite medir la rentabilidad del proyecto en valores monetarios el VAN de la empresa “FILTES FISH SERCH” es de \$339.970,79 dólares lo que representa que en un futuro los valores del flujo sean positivos y de esta manera generar mayores ingresos esto deduce a que el proyecto sea factible (ver anexo 32).

4.6.2.3. Período de Retorno de la Inversión

El período de recuperación de la inversión se basa al tiempo que se tarda en recuperar la inversión inicial, teniendo en cuenta los flujos que se mencionaron anteriormente en cada periodo de su vida útil

La empresa FILETES FISH SERCH ha estipulado un periodo de 5 (cinco años) en lo cual el periodo de retorno de la inversión de la empresa será en el segundo año 2015.

4.6.2.4. Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio es importante dentro de la empresa ya que nos permite proyectar las ventas que necesita la empresa para estar estable es decir ni ganar ni perder sino más bien tener una economía de precios estable para de esta manera tomar decisiones y proyectar las ventas.

Estas ventas representan a \$497.800,00 dólares de filetes y recortes de pescado al precio de 3,25 dólares para que la empresa este en equilibrio (ver anexo 34).

4.6.3. Coeficientes de rentabilidad

4.6.3.1. Valor agregado

El producto que se ofrecerá está compuesto por proteínas, vitaminas, minerales y bajo en calorías, el pescado es un alimento sano para el ser humano y es la principal fuente natural de omega - 3 el cual estará fileteado dentro de fundas al vacío, la presentación será en fundas de un kilo, que equivale a cuatro unidades de filete la ventaja del producto es que podrá adquirirse y servirse de manera inmediata para deleitarse consumiendo platos de comida elaborado a base de pescado. Cabe indicar que al adquirir el pescado fileteado no se contaminará el ambiente ya que las vísceras y demás desechos de la especie no serán arrojadas a las calles o en la basura debido a que dichos desechos serán vendidos a las empresas que realizan subproductos.

4.6.3.2. Generación de empleos

Con la creación de la planta procesadora de filetes y recortes de pescado se generará fuentes de empleo, básicamente a los habitantes de la comuna Puerto Chanduy, por ser constituida en dicha Parroquia con la elaboración del nuevo producto se incrementará los ingresos de las personas que trabajen en la empresa además la Parroquia Chanduy incrementara su desarrollo económico.

4.6.3.3. Beneficios socio económicos

Los beneficios que la empresa asignará al personal podrán ser mensuales o temporales tales como: bono de salud, familiar, estos beneficios juegan un papel importante en la cultura de la empresa, y de esta manera crear una sensación de lealtad entre el empleador y el empleado ya que dará a conocer que se preocupan por su bienestar.

CONCLUSIONES

1. La pesca es una actividad artesanal que realizan los pescadores de la Provincia de Santa Elena en los diferentes Puertos, debido a la gran riqueza ictiológica que tiene el país.
2. Mediante el análisis que se realizó de la oferta, precios, demanda, se determinó la demanda potencial y la factibilidad para la creación de la planta procesadora de filetes y recortes de pescado.
3. En el análisis financiero que se elaboró para la planta procesadora de filetes y recortes de pescado dio como resultado la rentabilidad del proyecto con un valor actual neto "VAN" de \$339.970,79 dólares y una tasa interna de retorno "TIR" del 60%.
4. Los proveedores que tendrá la planta procesadora serán los pescadores artesanales, los cuales capturarán y venderán los peces a un precio cómodo con el fin de obtener ingresos estables para su solvencia personal económica.
5. La ubicación de la planta procesadora de filetes y recortes de pescado será en el Puerto de Chanduy el cual pertenece a la Parroquia Chanduy siendo un lugar el cual está cerca del mar para poder adquirir el pescado con mayor facilidad.
6. El presente proyecto está elaborado con la finalidad de generar fuentes de empleo incrementando la economía de los habitantes de la comuna y de la Provincia brindando un producto de calidad para los locales de comida.

RECOMENDACIONES

1. Considerar el estudio de factibilidad para la creación de la planta procesadora de filetes y recortes de pescado ya que esta investigación servirá para los futuros inversionistas, además en la parte financiera se detallara la rentabilidad del proyecto
2. Capacitar al personal para que cumplan con todas las actividades que la empresa le disponga asumiendo la responsabilidad de cumplir con las ventas propuestas.
3. Realizar periódicamente evaluaciones en las diferentes áreas de la empresa para cumplir con la elaboración de los filetes y recortes de pescado.
4. Considerar la mano de obra directa e indirecta para elaborar un producto de calidad a un costo accesible para sus futuros clientes.
5. Se recomienda buscar nuevos nichos de mercado en las diferentes provincias del país para dar a conocer el producto de tal manera cumplir con las ventas establecida en el tiempo correspondiente.
6. La planta procesadora tiene capacidad de crecimiento en la producción por lo que se debe buscar otras especie para tener la planta trabajando continuamente e incrementar los beneficios para la misma.

BIBLIOGRAFÍA

- Baca G, U. (2010). Evaluación de Proyecto. México: Mc Graw Hill.
- Brighan, E. y. (2005). Fundamentos de Administración Financiera. México: Thomson.
- Chila, F. (2011).
- Cordoba, M. (2006). Formulación y Evaluación de Proyectos. Bogota: Ecoe.
- Constitución de la República del Ecuador
- FAO. (2006). Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación.
- Flores, J. (2007). Proyecto de Inversión para PYMES. Colombia: Ecoe.
- Fortaine, R. (2008). Evaluación Social de Proyectos. México: PEARSON.
- Hernández, R. (2003).
- INEC. (2010). INEC.
- Jacome, W. (2005). Bases Teóricas y Prácticas para el Diseño y Evaluación de Proyectos Productivos de Inversión. Ibarra: CUDIC.
- Lamela, M. (s.f.). Nutrición y Salud.
- Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria
- Mendez, C. (2006). Metodología: Diseño y Desarrollo del Proceso de Investigación con Énfasis en Ciencias Empresariales. Bogota - Colombia: Limusa S.A. Cuarta Edición.
- MIPRO. (2011). Agenda para la transformación Productiva Territorial. Provincia de Santa Elena.
- Miranda, J. (2005). Gestión de Proyecto, Evaluación Financiera Económica Social Ambiental. Bogotá: MM editores.
- Ortiz, A. (2005).
- Sapag, N. (2007). Preparación y Evaluación de Proyectos. Chile: Mc Graw Hill.
- Varela R. (2008). Innovación Empresarial Arte y Ciencia en la Creación de Empresas,. Colombia: Pearson Educación.
- Zapata, S. (2008).

SITIOS WEB

<http://chanduypuertopesqueroyturistico.blogspot.com/2012/03/parroquia-rural-de-chanduy-canton-santa.html>

<http://parroquiaancestralchanduy.blogspot.com/>

http://www.gadparroquialchanduy.gob.ec/resena_historica.html

<http://www.fao.org/fishery/topic/2013/es>

<http://www.ecuador.com/espanol/blog/la-industria-pesquera-del-ecuador/>

http://agrytec.com/pecuario/index.php?option=com_content&id=45:la-pesca-en-el-ecuador&Itemid=39

GLOSARIO

Ictiología: (del griego "pez" y logos, "estudio") es una rama de la zoología dedicada al estudio de los peces. Esta incluye los osteíctios (peces óseos), los condriictios (peces cartilagosos) tales como el tiburón y la raya y los agnatos (peces sin mandíbula).

Factibilidad: Es el análisis que realiza una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo, y cuáles serán las estrategias que se deben desarrollar para que sea exitoso.

Pesca: Directamente la pesca incrementa el suministro de alimentos de las personas, proporcionando proteínas animales muy nutritivas e importantes micronutrientes. El pescado también resuelve el problema de falta de alimentos cuando hay escasez. Por último, la pesca y la acuicultura ofrecen empleo e ingresos que las personas utilizan para comprar otros alimentos

Planta procesadora: Es una empresa del tipo industrial en la que se desarrollan operaciones para transformar el estado de un elemento o materia en producto más complejo.

Filete o bife: Es un trozo rebanado que puede ser o bien de carne (generalmente carne roja) o de pescado. La mayoría de los filetes son cortados perpendicularmente a las fibras musculares, mejorando de esta forma la textura tierna de la carne para que puedan ser deleitados en los platos típicos de la Provincia.

Hipótesis: Es una idea que puede no ser verdadera, basada en información previa. Su valor reside en la capacidad para establecer más relaciones entre los hechos y explicar por qué se producen.

Crecimiento económico: Es una de las metas de toda sociedad y el mismo implica un incremento notable de los ingresos, y de la forma de vida de todos los individuos de una sociedad.

ABREVIATURAS

INEC instituto nacional de estadísticas y censos

PEA población económica activa

PIB producto interno bruto

VAN valor actual neto

TIR tasa interna de retorno

IVA impuesto al valor agregado

RUC registro único del contribuyente

FODA fortaleza, oportunidades, debilidades y amenazas

ISO Internacional Organización forStandarization

PIDAASSE Proyecto Integral para el Desarrollo Agrícola Ambiental y Social

MIPRO Ministerio de Producción

MAGAP Ministerio de agricultura, ganadería, avicultura y pesca

CFN corporación financiera nacional

GAD Gobiernos Autónomos Descentralizados

ANEXOS

ANEXO1 Acta de observación

ACTA DE SESION DE TRABAJO 09-Junio-2012

ACTA DE SECIÓN DE TRABAJO CON LOS MIEMBROS DE LA COMUNA PUERTO CHANDUY DIRIGIDA POR ESTUDIANTES DE LA CARRERA INGENIERIA EN DESARROLLO EMPRESARIAL CELEBRADA EL OCHO DE JUNIO DEL DOS MIL DOCE.

En el Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena, el nueve de junio del dos mil doce, previa asistencia a la reunión comunal, constituidos en la casa comunal "Puerto de Chanduy" siendo las 10H30, Se da inicio a la sesión de Trabajo para tratar los siguientes puntos:

Primero:	Constatación de Quorum.
Segundo:	Presentación y razón de la reunión
Tercero:	Debate de los problemas frecuentes existentes en la comuna
Cuarto:	Acuerdos
Quinto	Compromisos

PRIMER PUNTO: Constatación de Quorum.

La reunión se efectuó con 7 personas que forman parte de la comuna (incluyendo el presidente de la Comuna) y fue dirigida por la Srta. Shirley Ramírez.

NOMINA DE LOS ASISTENTES

	NOMBRES	CARGOS	FIRMA
1.-	José Asencio.	Presidente	<i>José Asencio</i>
2.-	Pedro Muecillo	Vicopresidente	<i>Pedro Muecillo</i>
3.-	Eufonio Ramirez	Comunero	<i>Eufonio Ramirez</i>
4.-	Juan Baquero.	Secretario	<i>Juan Baquero</i>
5.-	Segundo Solis	comunero	<i>Segundo Solis</i>
6.-			
7.-			

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO2 Diseño de la encuesta

11. ¿Si se crea la planta procesadora de pescado usted adquiriría su producto?

SI		NO	
----	--	----	--

12. ¿Escoja un beneficio que se obtendría en la creación de la planta procesadora de pescado?

- Presentación del producto
- Puntualidad en la entrega
- Mejor Servicio
- Producto de calidad
- Buen precio



MUCHAS GRACIAS POR
SU COLABORACIÓN



UNIVERSIDAD ESTATAL
PENÍNSULA
DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS
ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE INGENIERIA EN
DESARROLLO
EMPRESARIAL



Fuente: Investigación directa
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ENCUESTA

Buenos días, soy estudiante de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, Carrera de Ingeniería en Desarrollo Empresarial, y conociendo su espíritu de colaboración solicitamos comedidamente brinde el tiempo correspondiente para adquirir información en la toma de decisión de crear una planta procesadora de filete y recortes de pescado.

MARQUE CON UNA X LA RESPUESTA:

GÉNERO:
Masculino
Femenino

Nivel de instrucción:
Estudios primarios
Estudios secundarios
Autoformación
Universitario

EDAD:
20 a 29 años
30 a 39 años
40 a 49 años
50 años en adelante

RESIDENCIA:
Salinas
Libertad
Santa Elena

1. ¿Cuál es su bebida preferida?

Agua
Gaseosas
Jugos
Licor

2. ¿Para la elaboración de los platos a base de pescado cual adquiere?

Corvina
Bonito
Albacora
Trompeta
Dorado

3. ¿Con qué frecuencia adquiere el pescado?

Todos los días
5 veces a la semana
3 veces a la semana
2 veces a la semana
1 vez a la semana

4. ¿Cuál es la cantidad de pescado que adquiere para la elaboración de los platos de comida?

5 kilos
3 kilos
5 libras
3 libras

5. ¿En promedio cuánto invierte por adquirir el pescado?

De \$1 a 5
De 6 a 10
De 11 a 15
De 16 a 20
De 21 en adelante

6. ¿Cómo considera la calidad del pescado que usted adquiere actualmente?

1	2	3	4	5
Excelente	Muy buena	Buena	Regular	Malas

7. ¿Dónde adquiere actualmente el pescado?

Entrega al local
Micro-mercados
Mercados municipal
Puestos

8. ¿Le beneficia a usted la ubicación de sus proveedores?

1	2	3	4	5
Totalmente de acuerdo	De acuerdo	No estoy de acuerdo, ni en	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo

9. ¿El precio que adquiere por el pescado es accesible?

1	2	3	4	5
Totalmente de acuerdo	De acuerdo	No estoy de acuerdo, ni en	En desacuerdo	Totalmente en desacuerdo

10. Cree usted que el servicio que brinda sus proveedores es:

1	2	3	4	5
Excelente	Muy buena	Buena	Regular	Malas

Fuente: Investigación directa
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO3 Diseño de la entrevista



UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE INGENIERÍA EN DESARROLLO EMPRESARIA



Entrevista A Pescadores Artesanales del Puerto Chanduy

El Objetivo de la presente entrevista es tener una percepción sobre la incidencia de creación de una Planta Procesadora de Filetes y Recortes de Pescado en el Puerto de Chanduy de la Provincia de Santa Elena y los beneficios que esta traería.

DATOS PRELIMINARES

Edad:		Nivel de instrucción:	
20 – 29	<input type="checkbox"/>	Estudios primarios	<input type="checkbox"/>
30 – 49	<input type="checkbox"/>	Estudios secundarios	<input type="checkbox"/>
49 en adelante	<input type="checkbox"/>	Bachiller Técnico	<input type="checkbox"/>
		Autoformación	<input type="checkbox"/>
		Profesional Universitario	<input type="checkbox"/>

1. ¿Cómo considera la pesca artesanal en el Puerto de Chanduy?
2. ¿Qué tiempo tiene en la actividad de la pesca artesanal?
3. ¿Qué clase de pescado utiliza más en su comercialización?
4. ¿Cuál es el margen de días de producción?
5. ¿Qué cantidad de su producción vende, en el periodo y cuanto es su ingreso?
6. ¿Cómo es el volumen de distribución de comercialización?
7. ¿Qué tipo de canales de distribución utiliza para comercializar?

8. ¿Qué porcentaje de los desperdicios recicla?

9. ¿Cuántos empleados laboran para la producción?

10. ¿Pertenece a algún tipo de Asociación o Gremio?

11. ¿Conoce usted lo que realiza una planta procesadora de pescado?

12. ¿Cómo considera usted la idea de creación de una planta procesadora de recortes y filetes de pescado en el Puerto de Chanduy?

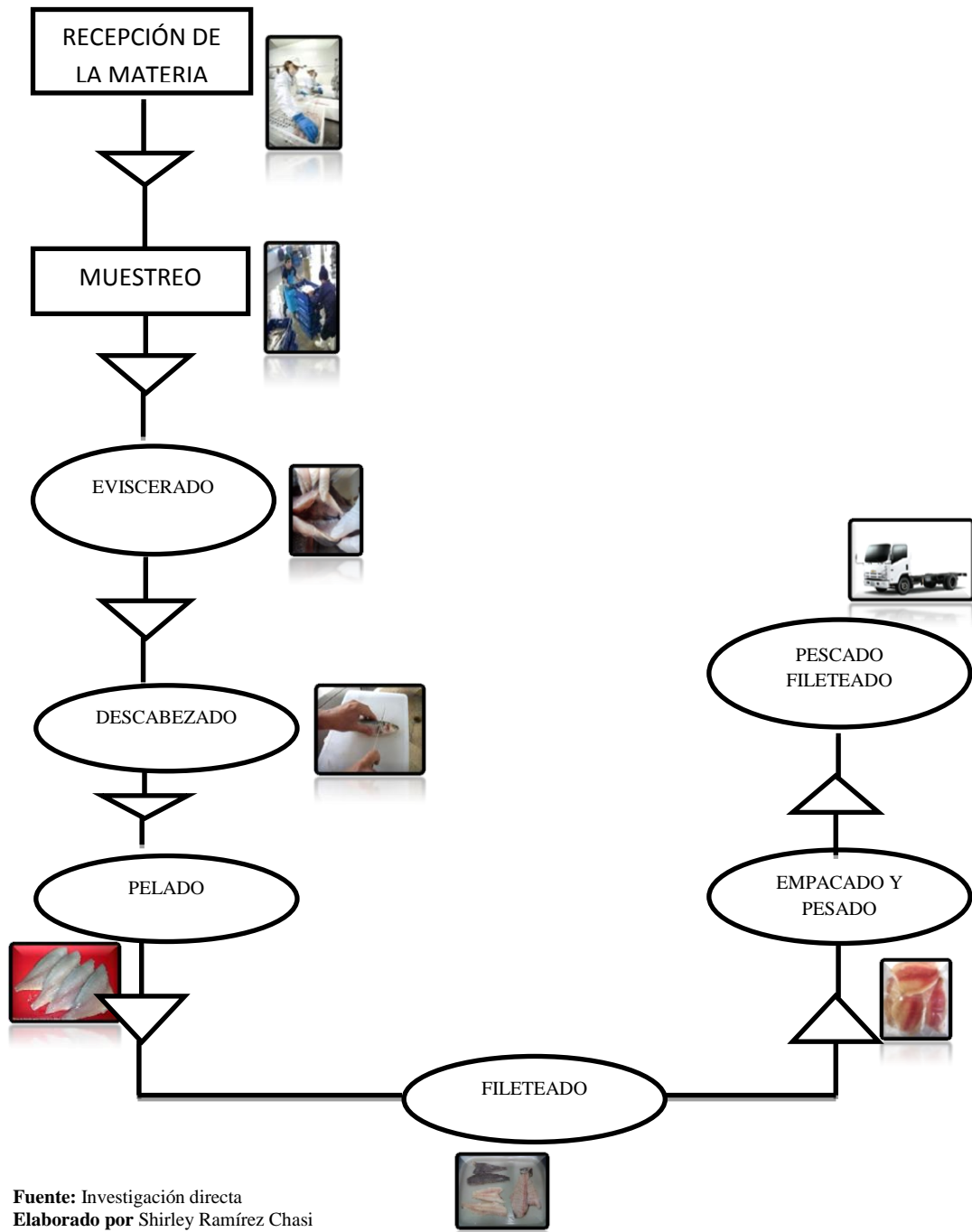
13. ¿Considera usted que la creación de una planta procesadora de filetes y recortes de pescado mejorara la calidad de vida de los pescadores artesanales?

14. ¿Estaría dispuesto a vender los pescados a la nueva planta procesadora de filetes y recortes?

Fuente: Investigación directa
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi



ANEXO4 Diagrama de Proceso del Filete de Pescado



ANEXO5 Fotografía con el Presidente del Puerto y los pescadores artesanales



Fuente: Investigación directa
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi



Fuente: Investigación directa
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO6 Cronograma

Actividades	2013								2014
	Mayo	Jun	Jul	Agost	Sept.	Oct.	Nov.	Dic	Ene
Compra de activos									
Construcción de la planta									
Servicios básicos									
Cotización a proveedores									
Recepción del personal									
Instalación de activos en la planta									
Tramites de legalización									
Inicio de actividades									

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO7 Presupuesto de ventas en kilos

PRODUCTOS	2014	2015	2016	2017	2018	Total
filetes pescado	153.000	156.060	159.181	162.365	165.612	796.218
recortes pescado	32.400	33.048	33.709	34.383	35.071	168.611
	185.400	189.108	192.890	196.748	200.683	964.829

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Presupuesto de ventas precios de kilos

PRODUCTOS	2014	2015	2016	2017	2018
filetes pescado	\$3,25	\$3,32	\$3,38	\$3,45	\$3,52
recortes pescado	\$3,55	\$3,62	\$3,69	\$3,77	\$3,84

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO8 Mano de obra directa en dólares

	2014	2015	2016	2017	2018
costo de mano de obra directa total	\$58.733,00	\$59.907,66	\$61.105,81	\$62.327,93	\$63.574,49

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Materia prima costo unitario

PRODUCTOS	2014	2015	2016	2017	2018
filetes pescado	\$41.258,72	\$42.083,89	\$42.925,57	\$43.784,08	\$44.659,76
recortes pescado	\$17.474,28	\$17.823,77	\$18.180,24	\$18.543,85	\$18.914,72
	\$58.733,00	\$59.907,66	\$61.105,81	\$62.327,93	\$63.574,49

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

PRODUCTOS	TIEMPO MM	P	Total	
filetes pescado	10,00	\$171.360,00	\$1.713.600,00	70,25%
recortes pescado	20,00	\$36.288,00	\$725.760,00	29,75%
			\$2.439.360,00	100,00%

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Horas	40.656,00	2080
		19,55

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Hombres	18
Días Semanas	6
Horas diarias	8
Semanas	52
	44.928,00
	4.272,00

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO9 Presupuesto producción en kilos

FILETES PESCADO	2012	2013	2014	2015	2016	Acumulado
Inventario Inicial	0,00	18.360,00	18.360,00	18.360,00	18.360,00	0,00
Producción	171.360,00	156.060,00	159.181,20	162.364,82	165.612,12	814.578,14
Disponible	171.360,00	174.420,00	177.541,20	180.724,82	183.972,12	814.578,14
Ventas	153.000,00	156.060,00	159.181,20	162.364,82	165.612,12	796.218,14
Inventario Final	18.360,00	18.360,00	18.360,00	18.360,00	18.360,00	18.360,00

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

RECORTES PESCADO	2012	2013	2014	2015	2016	Acumulado
Inventario Inicial	0,00	3.888,00	3.888,00	3.888,00	3.888,00	0,00
Producción	36.288,00	33.048,00	33.708,96	34.383,14	35.070,80	172.498,90
Disponible	36.288,00	36.936,00	37.596,96	38.271,14	38.958,80	172.498,90
Ventas	32.400,00	33.048,00	33.708,96	34.383,14	35.070,80	168.610,90
Inventario Final	3.888,00	43.888,00	3.888,00	43.888,00	3.888,00	3.888,00

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO10 Presupuesto producción en dólares

FILETES PESCADO	2014	2015	2016	2017	2018	Acumulado
Inventario Inicial	0,00	\$34.801,48	\$34.801,48	\$34.801,48	\$34.801,48	0,00
Producción	\$324.813,83	\$307.578,04	\$318.560,27	\$329.738,45	\$341.573,87	\$1.622.264,46
Disponible	\$324.813,83	\$342.379,52	\$353.361,75	\$364.539,93	\$376.375,35	\$1.622.264,46
Ventas	\$290.012,35	\$307.578,04	\$318.560,27	\$329.738,45	\$341.573,87	\$1.587.462,97
Inventario Final	\$34.801,48	\$34.801,48	\$34.801,48	\$34.801,48	\$34.801,48	\$34.801,48

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

RECORTES PESCADO	2014	2015	2016	2017	2018	Acumulado
Inventario Inicial	0,00	\$8.895,79	\$8.895,79	\$8.895,79	\$8.895,79	0,00
Producción	\$83.027,35	\$79.603,78	\$82.208,23	\$84.812,97	\$87.610,05	\$417.262,38
Disponible	\$83.027,35	\$88.499,57	\$91.104,01	\$93.708,76	\$96.505,84	\$417.262,38
Ventas	\$74.131,56	\$79.603,78	\$82.208,23	\$84.812,97	\$87.610,05	\$408.366,59
Inventario Final	\$8.895,79	\$8.895,79	\$8.895,79	\$8.895,79	\$8.895,79	\$8.895,79

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

PRESUPUESTO DE PRODUCCION	2014	2015	2016	2017	2018	Acumulado
Inventario Inicial	0,00	\$43.697,27	\$43.697,27	\$43.697,27	\$697,27	0,00
Producción	\$407.841,18	\$387.181,82	\$400.768,50	\$414.551,42	\$429.183,92	\$2.039.526,83
Disponible	\$407.841,18	\$430.879,08	\$444.465,77	\$458.248,69	\$472.881,19	\$2.039.526,83
Ventas	\$364.143,91	\$387.181,82	\$400.768,50	\$414.551,42	\$429.183,92	\$1.995.829,56
Inventario Final	\$43.697,27	\$43.697,27	\$43.697,27	\$43.697,27	\$43.697,27	\$43.697,27

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO11 Materia prima en kilos

	Unidad de Medida	Precio Unitario	Cantidad	Valor
filetes pescado	KILO	\$1,50	1	\$1,50
Sal	LIBRAS	\$0,30	0,05	\$0,015
Total Dólares				\$1,52

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

	Unidad de Medida	Precio Unitario	Cantidad	Valor
recortes pescado	KILO	\$1,50	1	\$1,50
Sal	LIBRAS	\$0,30	0,09	\$0,027
Total Dólares				\$1,53

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO12 Materia prima costo unitario

PRODUCTOS	2014	2015	2016	2017	2018
filetes pescado	\$1,52	\$1,55	\$1,58	\$1,61	\$1,64
recortes pescado	\$1,53	\$1,56	\$1,59	\$1,62	\$1,65

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

PRODUCTOS	2014	2015	2016	2017	2018
Filetes y recortes pescado	\$259.610,40	\$241.159,52	\$250.902,36	\$261.038,82	\$271.584,79
Sal	\$55.411,78	\$51.473,58	\$53.553,11	\$55.716,66	\$57.967,61
	\$315.022,18	\$292.633,10	\$304.455,48	\$316.755,48	\$329.552,40

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO13 Materiales indirectos

PRODUCTOS	UNIDAD/MEDIDA	PRECIO	CANTIDAD	Valor
FUNDAS	unidad	\$0,25	40000	\$10.000,00
GORROS	unidad	\$0,50	240	\$120,00
GUANTES	unidad	\$0,50	240	\$120,00
UNIFORME	unidad	44,00	240	\$960,00
Total Dólares				\$11.200,00

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO14 Presupuesto inversión inicial en dólares

CONCEPTO	Valor
Capital de trabajo	\$116.795,44
Activos Fijos	\$89.409,00
Gastos de Constitución	\$1.380,00
Total Dólares	\$207.584,44

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO15 Presupuesto de gastos de constitución

CONCEPTO	Valor
Permiso de sanidad	\$130
Patente municipal	\$1.000,00
Permiso del cuerpo de bombero	\$250,00
Total Dólares	\$1.380,00

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

PRODUCTOS	2014	2015	2016	2017	2018	Total
Gastos de Amortización	\$276,00	\$276,00	\$276,00	\$276,00	\$276,00	\$1.380,00
Amortización Acumulada	\$276,00	\$552,00	\$828,00	\$1.104,00	\$1.380,00	

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO16 Estructura de capital

CONCEPTO	%	Aportes	Costo de Capital	CCPP
Acciones Comunes	50%	\$103.792,22	17,00%	0,09
Prestamos Bancario	50%	\$103.792,22	8,70%	0,04
	1,00	\$207.584,44	0,26	0,13

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO17 Tabla de amortización en dólares

			Tasa	8,70%
	Saldo inicial	Intereses	Dividendos	Saldo Final
AÑO1	\$103.792,22	\$9.029,92	\$26.476,81	\$86.345,33
AÑO2	\$86.345,33	\$7.512,04	\$26.476,81	\$67.380,57
AÑO3	\$67.380,57	\$5.862,11	\$26.476,81	\$46.765,87
AÑO4	\$46.765,87	\$4.068,63	\$26.476,81	\$24.357,69
AÑO5	\$24.357,69	\$2.119,12	\$26.476,81	0,00
		\$28.591,83	\$132.384,05	

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

CONCEPTO	2014	2015	2016	2017	2018	Total
INTERESES	\$9.029,92	\$7.512,04	\$5.862,11	\$4.068,63	\$2.119,12	\$28.591,83
CAPITAL	\$17.446,89	\$18.964,77	\$20.614,70	\$22.408,18	\$24.357,69	\$103.792,22
SALDO	\$86.345,33	\$67.380,57	\$46.765,87	\$24.357,69	0,00	

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

INTERES	CAPITAL	Total Dividendo
\$9.029,92	\$17.446,89	\$26.476,81
\$7.512,04	\$18.964,77	\$26.476,81
\$5.862,11	\$20.614,70	\$26.476,81
\$4.068,63	\$22.408,18	\$26.476,81
42.119,12	\$24.357,69	\$26.476,81
\$28.591,83		

ANEXO18 Presupuesto de servicio básicos en dólares

Energía Eléctrica	%	\$300,00	\$306,00	\$312,12	\$318,36	4324,73	\$1.561,21
Centros de costo	%	2014	2015	2016	2017	2018	Acumulado
Administración	25%	\$75,00	\$76,50	\$78,03	\$79,59	\$81,18	\$390,55
Ventas	13%	\$39,00	\$39,78	\$40,58	\$41,39	\$42,21	\$203,09
Producción	55%	\$165,00	\$168,30	\$171,67	\$175,10	\$178,60	\$859,22
Total		\$279,00	\$284,58	\$290,27	\$296,08	\$302,00	\$1.451,93

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Agua Potable	%	\$240,00	\$244,80	\$249,70	\$254,69	\$259,78	\$1.248,97
Centros de costo	%	2014	2015	2016	2017	2018	Acumulado
Administración	25%	\$60,00	\$61,20	\$62,42	\$63,67	\$64,95	\$312,49
Ventas	25%	\$60,00	\$61,20	\$62,42	\$63,67	\$64,95	\$312,49
Producción	50%	\$120,00	\$122,40	\$124,85	\$127,34	\$129,89	\$624,98
Total		\$240,00	\$244,80	4249,70	\$254,69	4259,78	\$1.248,97

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Telefonía	%	\$144,00	\$146,88	\$149,82	\$152,81	\$155,87	\$749,38
Centros de costo	%	2014	2015	2016	2017	2018	Acumulado
Administración	35%	\$50,40	\$51,41	\$52,44	\$53,48	\$54,55	\$262,63
Ventas	45%	\$64,80	\$66,10	\$67,42	\$68,77	\$70,14	\$337,67
Producción	20%	428,80	\$29,38	\$29,96	\$30,56	\$31,17	\$150,08
Total		4144,00	\$146,88	\$149,82	\$152,81	\$155,87	\$749,38

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO19 Presupuesto de servicio basicos en dólares

Total	%						
Centros de costo	%	2014	2015	2016	2017	2018	Acumulado
Administración	25%	\$185,40	\$189,11	\$192,89	\$196,75	\$200,68	\$965,08
Ventas	15%	\$163,80	\$167,08	\$170,42	\$173,83	\$177,30	\$852,57
Producción	60%	\$313,80	\$320,08	\$326,48	\$333,01	\$339,67	\$1.633,63
Total		4663,00	\$676,26	\$689,79	\$703,58	\$717,65	\$3.450,28

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO20 Presupuesto de sueldos y beneficios sociales en dólares

Cargo	Codigo	Sueldo	Décimo tercero	Décimo Cuarto	Vacaciones	Aporte Patronal	Fondo de Reserva	Total Beneficios	Total General	2014	2015	2016	2017	2018	Acumulado
Gerente general	ADM	1.000,00	83,33	26,50	41,67	111,50	83,33	346,33	1.346,33	16.156,00	16.479,12	16.808,70	17.144,88	17.487,77	84.076,47
Secretaria	ADM	500,00	41,67	27,50	20,83	55,75	41,67	187,42	687,42	8.249,00	8.413,98	8.582,26	8.753,90	8.928,98	42.928,13
J dpto. financiero	ADM	850,00	70,83	28,50	35,42	94,78	70,83	300,36	1.150,36	13.804,30	14.080,39	14.361,99	14.649,23	14.942,22	71.838,13
RR.HH.	ADM	850,00	70,83	29,50	35,42	94,78	70,83	301,36	1.151,36	13.816,30	14.092,63	14.374,48	14.661,97	14.955,21	71.900,58
Asistente de limpieza	ADM	400,00	33,33	30,50	16,67	44,60	33,33	158,43	558,43	6.701,20	6.835,22	6.971,93	7.111,37	7.253,59	34.873,31
Conductor	ADM	350,00	29,17	31,50	14,58	39,03	29,17	143,44	493,44	5.921,30	6.039,73	6.160,52	6.283,73	6.409,41	30.814,68
Bodeguero	ADM	350,00	29,17	26,50	14,58	39,03	29,17	138,44	488,44	5.861,30	5.978,53	6.098,10	6.220,06	6.344,46	30.502,44
	Total ADM	4.300,00	358,33	200,50	179,17	479,45	358,33	1.575,78	5.875,78	70.509,40	71.919,59	73.357,98	74.825,14	76.321,64	366.933,75
Marketing	VTA	500,00	41,67	26,50	20,83	55,75	41,67	186,42	686,42	8.237,00	8.401,74	8.569,77	8.741,17	8.915,99	42.865,68
Promotor	VTA	750,00	62,50	26,50	31,25	83,63	62,50	266,38	1.016,38	12.196,50	12.440,43	12.689,24	12.943,02	13.201,88	63.471,08
Vendedor 1	VTA	400,00	33,33	26,50	16,67	44,60	33,33	154,43	554,43	6.653,20	6.786,26	6.921,99	7.060,43	7.201,64	34.623,52
Vendedor 2	VTA	400,00	33,33	26,50	16,67	44,60	33,33	154,43	554,43	6.653,20	6.786,26	6.921,99	7.060,43	7.201,64	34.623,52
Vendedor 3	VTA	400,00	33,33	26,50	16,67	44,60	33,33	154,43	554,43	6.653,20	6.786,26	6.921,99	7.060,43	7.201,64	34.623,52
	Total VTA	2.450,00	204,17	132,50	102,08	273,18	204,17	916,09	3.366,09	40.393,10	41.200,96	42.024,98	42.865,48	43.722,79	210.207,31
Jefe de producción	MOI	800,00	66,67	26,50	33,33	89,20	66,67	282,37	1.082,37	12.988,40	13.248,17	13.513,13	13.783,39	14.059,06	67.592,16
	Total MOI	800,00	66,67	26,50	33,33	89,20	66,67	282,37	1.082,37	12.988,40	13.248,17	13.513,13	13.783,39	14.059,06	67.592,16
Operario	MOD	400,00	33,33	26,50	16,67	44,60	33,33	154,43	554,43	6.653,20	6.786,26	6.921,99	7.060,43	7.201,64	34.623,52
Operario	MOD	400,00	33,33	26,50	16,67	44,60	33,33	154,43	554,43	6.653,20	6.786,26	6.921,99	7.060,43	7.201,64	34.623,52
Operario	MOD	400,00	33,33	26,50	16,67	44,60	33,33	154,43	554,43	6.653,20	6.786,26	6.921,99	7.060,43	7.201,64	34.623,52
Operario	MOD	400,00	33,33	26,50	16,67	44,60	33,33	154,43	554,43	6.653,20	6.786,26	6.921,99	7.060,43	7.201,64	34.623,52
Operario	MOD	400,00	33,33	26,50	16,67	44,60	33,33	154,43	554,43	6.653,20	6.786,26	6.921,99	7.060,43	7.201,64	34.623,52
	Total MOD	2.400,00	200,00	159,00	100,00	267,60	200,00	926,60	3.326,60	39.919,20	40.717,58	41.531,94	42.362,57	43.209,83	207.741,12
total general		\$9.950,00	\$829,17	\$518,50	\$414,58	\$1.109,43	\$829,17	\$3.700,84	\$13.650,84	\$163.810,10	\$167.086,30	\$170.428,03	\$173.836,59	\$253.634,96	\$1.219.408,09

Fuente: Investigación directa
 Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO21 Gastos de administración en dólares

CUENTAS	2014	2015	2016	2017	2018	Acumulado
GASTOS DE PERSONAL	\$74.406,05	\$75.894,17	\$77.412,05	\$78.960,30	\$80.539,50	\$387.212,07
Sueldos	\$53.700,00	\$54.774,00	\$55.869,48	\$56.986,87	\$58.126,61	\$279.456,96
Beneficios Sociales	\$19.581,05	\$19.972,67	\$20.372,12	\$20.779,57	\$21.195,16	\$101.900,57
Capacitación	\$600,00	\$612,00	\$624,24	\$636,72	\$649,46	\$3.122,42
Alimentación	\$525,00	\$535,50	\$546,21	\$557,13	\$568,28	\$2.732,12
GASTOS DE REPRESENTACION	\$550,00	\$561,00	\$572,22	\$583,66	\$595,34	\$2.862,22
Viáticos	\$300,00	\$306,00	\$312,12	\$318,36	\$324,73	\$1.561,21
Hoteles	\$150,00	\$153,00	\$156,06	\$159,18	\$162,36	\$780,61
Boletos aéreos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Trasporte y movilización	\$100,00	\$102,00	\$104,04	\$106,12	\$108,24	\$520,40
HONORARIOS PROFESIONALES	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Asesoría Legal	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Asesoría Financiera	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Asesoría Tributaria	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SERVICIOS BASICOS	\$185,40	\$189,11	\$192,89	\$196,75	\$200,68	\$964,83
Energía eléctrica	\$75,00	\$76,50	\$78,03	\$79,59	\$81,18	\$390,30
Agua Potable	\$60,00	\$61,20	\$62,42	\$63,67	\$64,95	\$312,24
Telefonía	\$50,40	\$51,41	\$52,44	\$53,48	\$54,55	\$262,28
MANTENIMIENTO	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Mantenimiento	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
DEPRECIACIONES	\$1.400,20	\$1.400,20	\$1.400,20	\$450,20	\$450,20	\$5.101,00
Depreciaciones	\$1.400,20	\$1.400,20	\$1.400,20	\$450,20	\$450,20	\$5.101,00
ALQUILERES	\$2.430,00	\$2.478,60	\$2.528,17	\$2.578,74	\$2.630,31	\$12.645,82
Alquileres	\$2.430,00	\$2.478,60	\$2.528,17	\$2.578,74	\$2.630,31	\$12.645,82
IMPUESTOS Y CONTRIBUCIONES	\$394,00	\$401,88	\$409,92	\$418,12	\$426,48	\$2.050,39
Patente	\$50,00	\$51,00	\$52,02	\$53,06	\$54,12	\$260,20
1.5 x mil a los activos totales	\$280,00	\$285,60	\$291,31	\$297,14	\$303,08	\$1.457,13
Cuerpo de Bomberos	\$60,00	\$61,20	\$62,42	\$63,67	\$64,95	4312,24
Tasa de habilitación	\$4,00	\$4,08	\$4,16	\$4,24	\$4,33	\$20,82
OTROS	\$830,02	\$846,62	\$863,55	\$880,82	\$898,44	\$4.319,46
Papelería y suministros	\$228,00	\$232,56	\$237,21	\$241,96	\$246,79	\$1.186,52
Matriculación de Vehículos	\$400,00	\$408,00	\$416,16	\$424,48	\$432,97	\$2.081,62
Seguros	\$102,02	\$104,06	\$106,14	\$108,26	\$110,43	\$530,92
Otros (Imprevistos)	\$100,00	\$102,00	\$104,04	\$106,12	\$108,24	\$520,40
Amortizaciones	\$276,00	\$276,00	\$276,00	\$276,00	\$276,00	\$1.380,00
Gastos de Constitución	\$276,00	\$276,00	\$276,00	\$276,00	\$276,00	\$1.380,00
Total gastos de Administración	\$80.195,67	\$82.047,58	\$83.655,01	\$84.344,58	\$86.016,95	4416.535,79

Fuente: Investigación directa
 Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO22 Gastos de ventas en dólares

CUENTAS	2014	2015	2016	2017	2018	Acumulado
GASTOS DE PERSONAL	\$6.551,30	\$6.682,33	\$6.815,97	\$6.952,29	\$7.091,34	\$34.093,23
Sueldos	\$4.200,00	\$4.284,00	\$4.369,68	\$4.457,07	\$4.546,22	\$21.856,97
Beneficios Sociales	\$1.661,30	\$1.694,53	\$1.728,42	\$1.762,98	\$1.798,24	\$8.645,47
Capacitación	\$690,00	\$703,80	\$717,88	\$732,23	\$746,88	\$3.590,79
GASTOS DE REPRESENTACION	\$550,00	\$561,00	\$572,22	\$583,66	\$595,34	\$2.862,22
Viáticos	\$300,00	\$306,00	\$312,12	\$318,36	\$324,73	\$1.561,21
Hoteles	\$150,00	\$153,00	\$156,06	\$159,18	\$162,36	\$780,61
Boletos aéreos	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Transporte y movilización	\$100,00	\$102,00	\$104,04	\$106,12	\$108,24	\$520,40
HONORARIOS PROFESIONALES	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Asesoría Legal	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Asesoría Financiera	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Asesoría Tributaria	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
SERVICIOS BASICOS	\$163,80	\$167,08	\$170,42	\$173,83	\$177,30	\$852,42
Energía eléctrica	\$39,00	\$39,78	\$40,58	\$41,39	\$42,21	\$202,96
Agua Potable	\$60,00	\$61,20	\$62,42	\$63,67	\$64,95	\$312,24
Telefonía	\$64,80	\$66,10	\$67,42	\$68,77	\$70,14	\$337,22
MANTENIMIENTO	\$140,00	\$142,80	\$145,66	\$148,57	\$151,54	\$728,57
Mantenimiento	\$140,00	\$142,80	\$145,66	\$148,57	\$151,54	\$728,57
DEPRECIACIONES	\$7.300,73	\$7.300,73	\$7.300,73	\$6.667,40	\$6.667,40	\$35.237,00
Depreciaciones	\$7.300,73	\$7.300,73	\$7.300,73	\$6.667,40	\$6.667,40	\$35.237,00
ALQUILERES	\$5.670,00	\$5.783,40	\$5.899,07	\$6.017,05	\$6.137,39	\$29.506,91
Alquileres	\$5.670,00	\$5.783,40	\$5.899,07	\$6.017,05	\$6.137,39	\$29.506,91
IMPUESTOS Y CONTIBUCIONES	\$454,00	\$463,08	\$472,34	\$481,79	\$491,42	\$2.362,63
Patente	\$50,00	\$51,00	\$52,02	\$53,06	\$54,12	\$260,20
1.5 x mil a los activos totales	\$280,00	\$285,60	\$291,31	\$297,14	303,08	\$1.457,13
Junta de Beneficencia	\$60,00	\$61,20	\$62,42	\$63,67	\$64,95	\$312,24
Cuerpo de Bomberos	\$60,00	\$61,20	\$62,42	\$63,67	\$64,95	\$312,24
Tasa de habilitación	\$4,00	\$4,08	\$4,16	\$4,24	\$4,33	\$20,82
OTROS	\$2.012,34	\$2.052,59	\$2.093,64	\$2.135,51	\$2.178,22	\$10.472,30
Papelería y suministros	\$360,00	\$367,20	\$374,54	\$382,03	\$389,68	\$1.873,45
Matriculación de Vehículos	\$400,00	\$408,00	\$416,16	\$424,48	\$432,97	\$2.081,62
Seguros	\$700,34	\$714,35	\$728,63	\$743,21	\$758,07	\$3.644,60
Publicidad	\$552,00	\$563,04	\$574,30	\$585,79	\$597,50	\$2.872,63
Total gastos de Venta	\$22.842,17	\$23.153,00	\$23.470,05	\$23.160,10	\$23.489,95	\$116.115,28

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO23 Presupuesto de capacitación y alimentación en dólares

cargo	CAPACITACION			ALIMENTACION		
	Cantidad	Valor	Total	Días	Costo	Total
Gerente general	1	\$120,00	\$120,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
Secretaria	1	\$80,00	\$80,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
J dpto. financiero	1	\$80,00	\$80,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
RR.HH.	1	\$80,00	\$80,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
Asistente de limpieza	1	\$80,00	\$80,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
Conductor	1	\$80,00	\$80,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
Bodeguero	1	\$80,00	\$80,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
			\$600,00			\$525,00
Marketing	1	\$80,00	\$80,00	0,00	\$2,50	0,00
Promotor	1	\$81,00	\$81,00	0,00	\$2,50	0,00
Vendedor 1	1	\$82,00	\$82,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
Vendedor 2	1	\$83,00	\$83,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
Vendedor 3	1	\$84,00	\$84,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
			\$410,00		\$2,50	\$225,00
Jefe de producción	1	\$100,00	\$100,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
			\$100,00			\$75,00
Obrero 1	1	\$30,00	\$30,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
Obrero 2	1	\$30,00	\$30,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
Obrero 3	1	\$30,00	\$30,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
Obrero 4	1	\$30,00	\$30,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
Obrero 5	1	\$30,00	\$30,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
Obrero 6	1	\$30,00	\$30,00	\$30,00	\$2,50	\$75,00
			\$180,00			\$450,00
TOTAL DE LAS CAPACITACIONES			\$1.290,00			\$1.275,00

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO24 Depreciación en dólares

NOMBRE DE ACTIVO	CODIGO	ACTIVO	CANT.	V. UNIT.	V. TOT.	% DEPREC.	ANOS DEP.	2014	2015	2016	2017	2018	ACUM.
Computadoras	ADM	Equipo c	4	750,00	3.000,00	33,33%	3	1.000,00	1.000,00	1.000,00			3.000,00
Computadoras	PRODUCT	Equipo c	1	750,00	750,00	33,33%	3	250,00	250,00				750,00
Computadoras	COMERC	Equipo c	1	750,00	750,00	33,33%	3	250,00	250,00	250,00			750,00
Impresora	ADM	Equipo c	3	150,00	450,00	33,33%	3	150,00	150,00	150,00			450,00
Impresora	PRODUCT	Equipo c	1	150,00	150,00	33,33%	3	50,00	50,00	50,00			150,00
Impresora	COMERC	Equipo c	1	150,00	150,00	33,33%	3	50,00	50,00	50,00			150,00
		Total Equipo de Computación			5.250,00			1.750,00	1.750,00	1.750,00	0,00	0,00	5.250,00
Estator	ADM	Equipo oficina	1	65,00	65,00	10,00%	5	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	65,00
Estator	PRODUCT	Equipo oficina	1	65,00	65,00	110,00%	5	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	65,00
Estator	COMERC	Equipo oficina	1	65,00	65,00	210,00%	5	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	65,00
Lector de huellas	ADM	Equipo oficina	1	250,00	250,00	310,00%	5	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	250,00
Lector de huellas	PRODUCT	Equipo oficina	1	250,00	250,00	410,00%	5	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	250,00
Dispensador de agua	ADM	Equipo oficina	1	55,00	55,00	510,00%	5	11,00	11,00	11,00	11,00	11,00	55,00
Dispensador de agua	PRODUCT	Equipo oficina	2	55,00	110,00	610,00%	5	22,00	22,00	22,00	22,00	22,00	110,00
Cesto de basura	ADM	Equipo oficina	3	7,00	21,00	710,00%	5	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	21,00
Cesto de basura	PRODUCT	Equipo oficina	3	7,00	21,00	810,00%	5	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	21,00
Cesto de basura	COMERC	Equipo oficina	1	7,00	7,00	910,00%	5	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	7,00
Cámaras monitoreo	PRODUCT	Equipo oficina	2	300,00	600,00	1010,00%	5	120,00	120,00	120,00	120,00	120,00	600,00
Telefonos inalámbricos	ADM	Equipo oficina	3	300,00	900,00	1110,00%	5	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	300,00
Telefonos inalámbricos	PRODUCT	Equipo oficina	1	100,00	100,00	10,00%	5	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	100,00
Telefonos inalámbricos	VENTAS	Equipo oficina	1	100,00	100,00	10,00%	5	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	100,00
		Total Equipo de oficina			2.009,00			401,80	401,80	401,80	401,80	401,80	2.009,00
Empacadora	PRODUCT	Maquinaria	1	754,00	7.540,00	10,00%	10	754,00	754,00	754,00	754,00	754,00	3.770,00
Equipo de refrigeración	PRODUCT	Maquinaria	1	450,00	4.500,00	10,00%	10	450,00	450,00	450,00	450,00	450,00	2.250,00
		total maquinarias			12.040,00			1.204,00	1.204,00	1.204,00	1.204,00	1.204,00	6.020,00
Implementos	PRODUCT	Herramientas	30	125,00	3.750,00	10,00%	7	535,71	535,71	535,71	535,71	535,71	2.678,57
		Total herramientas	30	125,00	3.750,00			535,71	535,71	535,71	535,71	535,71	2.678,57
Instalaciones	ADM	Instalaciones	1	40.000,00	40.000,00	5%	20	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	10.000,00
		Total Instalaciones			40.000,00			2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	2.000,00	10.000,00
Escritorio	ADM	Muebles y e	5	135	675,00	10,00%	5	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00	675,00
Escritorio	PRODUCT	Muebles y e	1	135	135,00	10,00%	5	27,00	27,00	27,00	27,00	27,00	135,00
Escritorio	COMERC	Muebles y e	1	135	135,00	10,00%	5	27,00	27,00	27,00	27,00	27,00	135,00
Sillas ejecutivas	ADM	Muebles y e	5	80	400,00	10,00%	5	80,00	80,00	80,00	80,00	80,00	400,00
Sillas ejecutivas	PRODUCT	Muebles y e	1	80	80,00	10,00%	5	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	80,00
Sillas ejecutivas	COMERC	Muebles y e	1	80	80,00	110,00%	5	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00	80,00
Juegos de sillas por seis	ADM	Muebles y e	2	110	220,00	210,00%	5	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	220,00
Juegos de sillas por seis	PRODUCT	Muebles y e	2	110	220,00	310,00%	5	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	220,00
Juegos de sillas por seis	COMERC	Muebles y e	2	110	220,00	410,00%	5	44,00	44,00	44,00	44,00	44,00	220,00
Archivadores	ADM	Muebles y e	1	65	65,00	510,00%	5	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	65,00
Archivadores	PRODUCT	Muebles y e	1	65	65,00	610,00%	5	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	65,00
Archivadores	VENTAS	Muebles y e	1	65	65,00	710,00%	5	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	65,00
		total Muebles y Enseres			2.360,00			472,00	472,00	472,00	472,00	472,00	2.360,00
Vehiculos	COMERC	Vehículo	2	12.000,00	24.000,00	20,00%	5	4.800,00	4.800,00	4.800,00	4.800,00	4.800,00	24.000,00
		total vehiculos			24.000,00			4.800,00	4.800,00	4.800,00	4.800,00	4.800,00	24.000,00
		total general			89.409,00			11.163,51	11.163,51	11.163,51	9.413,51	9.413,51	52.317,57

Fuente: Investigación directa
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO25 Depreciación en dólares

NOMBRE DE ACTIVO	CODIGO	ACTIVO	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL	% DEPRECIACION	AÑOS DEPRECIACION	2014	2015	2016	2017	2018	Acumulado
Computadoras	ADM	Equipo c	3	800,00	2.400,00	33,33%	3	800,00	800,00	800,00			2.400,00
Impresora	ADM	Equipo c	3	150,00	450,00	33,33%	3	150,00	150,00	150,00			450,00
Extintor	ADM	Equipos de oficina	1	65,00	65,00	10,00%	5	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	65,00
Lector de huellas dactilares	ADM	Equipos de oficina	1	250,00	250,00	10,00%	5	50,00	50,00	50,00	50,00	50,00	250,00
Dispensador de agua	ADM	Equipos de oficina	1	55,00	55,00	10,00%	5	11,00	11,00	11,00	11,00	11,00	55,00
Cesto de basura	ADM	Equipos de oficina	3	7,00	21,00	10,00%	5	4,20	4,20	4,20	4,20	4,20	21,00
Teléfono inalámbricos	ADM	Equipos de oficina	3	100,00	300,00	10,00%	5	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00	300,00
Escritorio	ADM	Muebles y e	5	135,00	675,00	10,00%	5	135,00	135,00	135,00	135,00	135,00	675,00
Sillas ejecutivas	ADM	Muebles y e	5	85,00	425,00	10,00%	5	85,00	85,00	85,00	85,00	85,00	425,00
Juegos de sillas por seis	ADM	Muebles y e	3	110,00	330,00	10,00%	5	66,00	66,00	66,00	66,00	66,00	330,00
Archivadores	ADM	Muebles y e	2	65,00	130,00	10,00%	5	26,00	26,00	26,00	26,00	26,00	130,00
	TOTAL ADM				5.101,00			1.400,20	1.400,20	1.400,20	460,20	460,20	5.101,00
Computadoras	PRODUC	Equipo c	1	800,00	800,00	33,33%	3	266,67	266,67	266,67			800,00
Impresora	PRODUC	Equipo c	1	150,00	150,00	33,33%	3	50,00	50,00	50,00			150,00
Extintor	PRODUC	Equipos de oficina	1	65,00	65,00	10,00%	5	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	65,00
Lector de huellas dactilares	PRODUC	Equipos de oficina	2	250,00	500,00	10,00%	5	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00	500,00
Dispensador de agua	PRODUC	Equipos de oficina	2	55,00	110,00	10,00%	5	22,00	22,00	22,00	22,00	22,00	110,00
Cesto de basura	PRODUC	Equipos de oficina	1	7,00	7,00	10,00%	5	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	7,00
Cámara de monitoreo	PRODUC	Equipos de oficina	2	350,00	700,00	10,00%	5	140,00	140,00	140,00	140,00	140,00	700,00
Teléfono inalámbricos	PRODUC	Equipos de oficina	2	100,00	200,00	10,00%	5	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00	200,00
Infraestructura	PRODUC	Instalaciones	2	40000,00	80.000,00	10,00%	20	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	4.000,00	20.000,00
Empacadora	PRODUC	Maquinarias	1	7540,00	7.540,00	10,00%	10	754,00	754,00	754,00	754,00	754,00	3.770,00
Equipo de refrigeración	PRODUC	Maquinarias	1	4500,00	4.500,00	10,00%	10	450,00	450,00	450,00	450,00	450,00	2.250,00
Implementos	PRODUC	Implementos	1	125,00	125,00	10,00%	10	12,50	12,50	12,50	12,50	12,50	62,50
Escritorio	PRODUC	Muebles y e	16	135,00	2.160,00	10,00%	5	432,00	432,00	432,00	432,00	432,00	2.160,00
Sillas ejecutivas	PRODUC	Muebles y e	1	85,00	85,00	10,00%	5	17,00	17,00	17,00	17,00	17,00	85,00
Juegos de sillas por seis	PRODUC	Muebles y e	1	110,00	110,00	10,00%	5	22,00	22,00	22,00	22,00	22,00	110,00
Archivadores	PRODUC	Muebles y e	1	65,00	65,00	10,00%	5	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	65,00
	TOTAL PRODUC				97.117,00			6.333,57	6.333,57	6.333,57	6.016,90	6.016,90	11.014,90
Computadoras	COMERC	Equipo c	2	800,00	1.600,00	33,33%	3	533,33	533,33	533,33			1.600,00
Impresora	COMERC	Equipo c	2	150,00	300,00	33,33%	3	100,00	100,00	100,00			300,00
Caja registradora	COMERC	Equipo c	3	110,00	330,00	33,33%	3	110,00	110,00	110,00	110,00	110,00	550,00
Extintor	COMERC	Equipos de oficina	1	65,00	65,00	10,00%	5	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	65,00
Cesto de basura	COMERC	Equipos de oficina	1	7,00	7,00	10,00%	5	1,40	1,40	1,40	1,40	1,40	7,00
Teléfono inalámbricos	COMERC	Equipos de oficina	1	100,00	100,00	10,00%	5	20,00	20,00	20,00	20,00	20,00	100,00
Escritorio	COMERC	Muebles y e	2	135,00	270,00	10,00%	5	54,00	54,00	54,00	54,00	54,00	270,00
Sillas ejecutivas	COMERC	Muebles y e	1	85,00	170,00	10,00%	5	34,00	34,00	34,00	34,00	34,00	170,00
Juegos de sillas por seis	COMERC	Muebles y e	1	110,00	110,00	10,00%	5	22,00	22,00	22,00	22,00	22,00	110,00
Archivadores	COMERC	Muebles y e	1	65,00	65,00	10,00%	5	13,00	13,00	13,00	13,00	13,00	65,00
Vehículos	COMERC	Vehículo	2	16.000,00	32.000,00	20,00%	5	6.400,00	6.400,00	6.400,00	6.400,00	6.400,00	32.000,00
	TOTAL VENTAS				35.017,00			7.300,73	7.300,73	7.300,73	6.667,40	6.667,40	35.237,00
	TOTAL GENERAL				137.235,00			15.034,50	15.034,50	15.034,50	13.134,50	13.134,50	71.372,50

Fuente: Investigación directa
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO26 Flujo de efectivo en dólares

CUENTAS	2014	2015	2016	2017	2018	Acumulado
Saldo Inicial		\$17.000,00	\$17.000,00	\$17.000,00	\$17.000,00	
INGRESOS						
Cuentas x cobrar	\$612.270,00	\$637.005,71	\$662.740,74	\$689.515,46	\$717.371,89	\$3.318.903,80
Préstamos Bancarios	\$103.792,22					\$103.792,22
Aporte de accionistas	\$103.792,22					\$103.792,22
Intereses Recibidos		\$20.902,21	\$27.813,07	\$35.057,88	\$42.896,63	\$126.669,80
Total Ingresos	\$819.854,44	\$657.907,92	\$690.553,81	\$724.573,35	\$760.268,52	\$3.653.158,04
EGRESOS						
Materia Prima	\$315.022,18	\$292.633,10	\$304.455,48	\$316.755,48	\$329.552,40	\$1.558.418,63
Mano de obra	\$58.733,00	\$59.907,66	\$61.105,81	\$62.327,93	\$63.574,49	\$305.648,89
Costos indirectos de fabricación	\$27.752,44	\$28.307,49	\$28.873,64	\$29.451,11	\$30.040,13	\$144.424,81
Gastos de Administración	\$78.519,47	\$80.371,38	\$81.978,81	\$83.618,38	\$85.290,75	\$409.778,79
Gastos de Venta	\$15.541,44	\$15.852,27	\$16.169,31	\$16.492,70	\$16.822,55	\$80.878,28
Activos	\$89.409,00					\$89.409,00
Gastos de Constitución	\$1.380,00					\$1.380,00
15 % participación		\$20.408,75	\$23.702,02	\$26.519,72	\$29.767,29	\$100.397,78
Impuestos		\$26.599,40	\$29.548,52	\$33.061,25	\$37.109,89	\$126.319,07
Préstamos Bancarios(Principal)	\$17.446,89	\$18.964,77	\$20.614,70	\$22.408,18	\$24.357,69	\$103.792,22
Préstamos Bancarios(Intereses)	\$9.029,92	\$7.512,04	\$5.862,11	\$4.068,63	\$2.119,12	\$28.591,83
Dividendos Comunes		\$44.525,09	\$52.381,47	\$58.608,59	\$65.785,72	\$221.300,85
TOTAL EGRESOS	\$612.834,34	\$595.081,94	\$624.691,87	\$653.311,97	\$684.420,03	\$3.170.340,15
Disponible	\$207.020,10	\$79.825,98	\$82.861,94	\$88.261,37	\$92.848,49	\$482.817,88
Inversión o Financiamiento	\$190.020,10	\$62.825,98	465.861,94	\$71.261,37	\$75.848,49	\$465.817,88
Saldo final	\$17.000,00	\$17.000,00	\$17.000,00	\$17.000,00	\$17.000,00	\$17.000,00

Inversiones temporales Acumuladas	\$190.020,10	\$252.846,08	\$318.708,02	\$389.969,39	\$465.817,88
Intereses Ganados		\$20.902,21	\$27.813,07	\$35.057,88	\$42.896,63

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO27 Estado de resultado en dólares

CUENTAS	2014	2015	2016	2017	2018	Acumulado
Ventas	\$612.270,00	\$637.005,71	\$662.740,74	\$689.515,46	\$717.371,89	\$3.318.903,80
Costo de Ventas	\$364.143,91	\$387.181,82	\$400.768,50	\$414.551,42	\$429.183,92	\$1.995.829,56
Utilidad Bruta	\$248.126,09	\$249.823,89	\$261.972,24	\$274.964,05	\$288.187,97	\$1.323.074,24
Gastos de Operación	\$103.037,84	\$105.200,58	\$107.125,05	\$107.504,68	\$109.506,91	\$532.375,07
Gastos de Administración	\$80.195,67	\$82.047,58	\$83.655,01	\$84.344,58	\$86.016,95	\$416.259,79
Gastos de Venta	\$22.842,17	\$23.153,00	\$23.470,05	\$23.160,10	\$23.489,95	\$116.115,28
Utilidad antes de intereses e impuestos	\$145.088,24	\$144.623,31	\$154.847,19	\$167.459,36	\$178.681,06	\$790.699,17
Intereses Pagados	\$9.029,92	\$7.512,04	\$5.862,11	\$4.068,63	\$2.119,12	\$28.591,83
Intereses Ganados		\$20.902,21	\$27.813,07	\$35.057,88	\$42.896,63	\$126.669,80
Utilidad antes de impuestos	\$136.058,32	\$158.013,48	\$176.798,15	\$198.448,61	\$219.458,58	\$888.777,14
Participación de trabajadores	\$20.408,75	\$23.702,02	\$26.519,72	\$29.767,29	\$32.918,79	\$133.316,57
Impuestos	\$26.599,40	\$29.548,52	\$33.061,25	\$37.109,89	\$41.038,75	\$167.357,82
Utilidad Neta	\$89.050,17	\$104.762,94	\$117.217,17	\$131.571,43	\$145.501,04	\$588.102,75
Utilidad Para accionistas comunes	\$89.050,17	\$104.762,94	\$117.217,17	\$131.571,43	\$145.501,04	\$588.102,75

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Estado de utilidades retenidas en dólares

CUENTAS	2014	2015	2016	2017	2018
Saldo Inicial		\$17.810,03	\$38.762,62	\$62.206,06	\$88.520,34
Utilidades Año Anterior	\$89.050,17	\$104.762,94	\$117.217,17	\$131.571,43	\$145.501,04
Reservas Legales	\$8.905,02	\$10.476,29	\$11.721,72	\$13.157,14	\$14.550,10
Reservas Facultativas	\$8.905,02	\$10.476,29	\$11.721,72	\$13.157,14	\$14.550,10
Reservas Estatutarias	\$8.905,02	\$10.476,29	\$11.721,72	\$13.157,14	\$14.550,10
Dividendos Comunes	\$44.525,09	\$52.381,47	\$58.608,59	\$65.785,72	\$72.750,52
Saldo Final	\$17.810,03	\$38.762,62	\$62.206,06	\$88.520,34	\$117.620,55

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Reservas Legales Acumuladas	\$8.905,02	\$19.381,31	\$31.103,03	\$44.260,17	\$58.810,27
Reservas Facultativas Acumuladas	\$8.905,02	\$19.381,31	\$31.103,03	\$44.260,17	\$58.810,27
Reservas Estatutarias Acumuladas	\$8.905,02	\$19.381,31	\$31.103,03	\$44.260,17	\$58.810,27

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

CAPITAL DE TRABAJO	\$116.795,44
--------------------	--------------

ANEXO28 Balance general en dólares

	2014	2015	2016	2017	2018
ACTIVOS					
ACTIVO CORRIENTE	\$250.717,37	\$313.543,35	\$379.405,29	\$450.666,66	\$526.515,15
DISPONIBLE	\$207.020,10	\$269.846,08	\$335.708,02	\$406.969,39	\$482.817,88
Bancos	\$17.000,00	\$17.000,00	\$17.000,00	\$17.000,00	\$17.000,00
Inversiones Temporales	\$190.020,10	\$252.846,08	\$318.708,02	\$389.969,39	\$465.817,88
REALIZABLE	\$43.697,27	\$43.697,27	\$43.697,27	\$43.697,27	\$43.697,27
Productos Terminados	\$43.697,27	\$43.697,27	\$43.697,27	\$43.697,27	\$43.697,27
ACTIVO NO CORRIENTE	\$75.478,50	\$60.168,00	\$44.857,50	\$31.447,00	\$18.036,50
ACTIVO FIJO	\$74.374,50	\$59.340,00	\$44.305,50	\$31.171,00	\$18.036,50
ACTIVO FIJO DEPRECIABLE	\$89.409,00	\$89.409,00	\$89.409,00	\$89.409,00	\$89.409,00
Instalaciones	\$40.000,00	\$40.000,00	\$40.000,00	\$40.000,00	\$40.000,00
Equipos de Computación	\$5.250,00	\$5.250,00	\$5.250,00	\$5.250,00	\$5.250,00
Muebles de oficina	\$2.360,00	\$2.360,00	\$2.360,00	\$2.360,00	\$2.360,00
Vehículos	\$24.000,00	\$24.000,00	\$24.000,00	\$24.000,00	\$24.000,00
IMPLEMENTOS	\$3.750,00	\$3.750,00	\$3.750,00	\$3.750,00	\$3.750,00
Equipo de oficina	\$2.009,00	\$2.009,00	\$2.009,00	\$2.009,00	\$2.009,00
Maquinarias	\$12.040,00	\$12.040,00	\$12.040,00	\$12.040,00	\$12.040,00
Terreno					
Depreciación acumulada	\$15.034,50	\$30.069,00	\$45.103,50	\$58.238,00	\$71.372,50
OTROS ACTIVOS					
PAGOS ANTICIPADOS					
Gastos de constitución	\$1.380,00	\$1.380,00	\$1.380,00	\$1.380,00	\$1.380,00
Amortización gastos de constitución	\$-276,00	\$-552,00	\$-828,00	\$-1.104,00	\$-1.380,00
Total gastos de amortización	\$1.104,00	\$828,00	\$552,00	\$276,00	0,00
Total activo	\$326.195,87	\$373.711,35	\$424.262,79	\$482.113,66	\$544.551,65
PASIVOS					
PASIVO CORRIENTE	\$47.008,15	\$53.250,54	\$59.580,98	\$66.877,18	\$73.957,54
CUENTAS POR PAGAR	\$47.008,15	\$53.250,54	\$59.580,98	\$66.877,18	\$73.957,54
Cuentas por pagar proveedores					
15% Participación	\$20.408,75	\$23.702,02	\$26.519,72	\$29.767,29	\$32.918,79
Impuestos por pagar	\$26.599,40	\$29.548,52	\$33.061,25	\$37.109,89	\$41.038,75
Dividendos Por Pagar					
PASIVOS A LARGO PLAZO	\$86.345,33	\$67.380,57	\$46.765,87	\$24.357,69	0,00
Préstamos bancarios	\$86.345,33	\$67.380,57	\$46.765,87	\$24.357,69	0,00
total pasivo	\$133.353,48	\$120.631,11	\$106.346,84	\$91.234,87	\$73.957,54
PATRIMONIO					
Capital Social (Acc. Comunes)	\$103.792,22	\$103.792,22	\$103.792,22	\$103.792,22	\$103.792,22
Reservas Legales		\$8.905,02	\$19.381,31	\$31.103,03	\$44.260,17
Reservas Facultativas		\$8.905,02	\$19.381,31	\$31.103,03	\$44.260,17
Reservas Estatutarias		\$8.905,02	\$19.381,31	\$31.103,03	\$44.260,17
Utilidades Retenidas		\$17.810,03	\$38.762,62	\$62.206,06	\$88.520,34
Utilidad Perdida Ejercicio	\$89.050,17	\$104.762,94	\$117.217,17	\$131.571,43	\$145.501,04
Total Patrimonio	\$192.842,39	\$253.080,24	\$317.915,95	\$390.878,79	\$470.594,11
total pasivo + patrimonio	\$326.195,87	\$373.711,35	\$424.262,79	\$482.113,66	\$544.551,65

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO29 Presupuesto costo de ventas en dólares

FILETES PESCADO	2014	2015	2016	2017	2018	Total
Materia Prima	\$259.610,40	\$241.159,52	\$250.902,36	\$261.038,82	\$271.584,79	\$1.284.295,88
Mano de obra Directa	\$41.258,72	\$42.083,89	\$42.925,57	\$43.784,08	\$44.659,76	\$214.712,03
Costos indirectos de Fab.	\$23.944,72	\$24.334,63	\$24.732,33	\$24.915,55	\$25.329,32	\$123.256,54
	\$324.813,83	\$307.578,04	\$318.560,27	\$329.738,45	\$341.573,87	\$1.622.264,46

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Presupuestos de costos de ventas en dólares

RECORTES PESCADO	2014	2015	2016	2017	2018	Total
Materia Prima	\$55.411,78	\$51.473,58	\$53.553,11	\$55.716,66	\$57.967,61	\$274.122,75
Mano de obra Directa	\$17.474,28	\$17.823,77	\$18.180,24	\$18.543,85	\$18.914,72	\$90.936,86
Costos indirectos de Fab.	\$10.141,29	\$10.306,43	\$10.474,87	\$10.552,47	\$10.727,71	\$52.202,77
	\$83.027,35	\$79.603,78	\$82.208,23	\$84.812,97	\$87.610,05	\$417.262,38

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

Total	2014	2015	2016	2017	2018	Total
Materia Prima	\$315.022,18	\$292.633,10	\$304.455,48	\$316.755,48	\$329.552,40	\$1.558.418,63
Mano de obra Directa	\$58.733,00	\$59.907,66	\$61.105,81	\$62.327,93	\$63.574,49	\$305.648,89
Costos indirectos de Fab.	\$34.086,01	\$34.641,06	\$35.207,21	\$35.468,01	\$36.057,03	\$175.459,31
	\$407.841,18	\$387.181,82	\$400.768,50	\$414.551,42	\$429.183,92	\$2.039.526,83

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO30 Presupuesto de costos indirectos de fabricación en dólares

CONCEPTO	2014	2015	2016	2017	2018	Total
Mano de obra Indirecta	\$5.861,30	\$5.978,53	\$6.098,10	\$6.220,06	\$6.344,46	\$30.502,44
Materiales Indirectos	\$11.200,00	\$11.424,00	\$11.652,48	\$11.885,53	\$12.123,24	\$58.285,25
Servicios básicos	\$313,80	\$320,08	\$326,48	\$333,01	\$339,67	\$1.633,03
Depreciación	\$6.333,57	\$6.333,57	\$6.333,57	\$6.016,90	\$6.016,90	\$31.034,50
Seguros	\$1.942,34	\$1.981,19	\$2.020,81	\$2.061,23	\$2.102,45	\$10.108,02
Alquileres	\$8.100,00	\$8.262,00	\$8.427,24	\$8.595,78	\$8.767,70	\$42.152,73
Mantenimiento	\$235,00	\$239,70	\$244,49	\$249,38	\$254,37	\$1.222,95
Otros (Imprevistos)	\$100,00	\$102,00	\$104,04	\$106,12	\$108,24	\$520,40
Total Dólares	\$34.086,01	\$34.641,06	\$35.207,21	\$35.468,01	\$36.057,03	\$175.459,31

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

PRODUCTOS	2014	2015	2016	2017	2018	Total
filetes pescado	\$23.944,72	\$24.334,63	\$24.732,33	\$24.915,55	\$25.329,32	\$123.256,54
recortes pescado	\$10.141,29	\$10.306,43	\$10.474,87	\$10.552,47	\$10.727,71	\$52.202,77
	\$34.086,01	\$34.641,06	\$35.207,21	\$35.468,01	\$36.057,03	\$175.459,31

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO31 Evaluación financiera

CUENTAS	2014	2015	2016	2017	2018	Acumulado
Utilidades de Ejercicio	\$89.050,17	\$104.762,94	\$117.217,17	\$131.571,43	\$145.501,04	\$588.102,75
Depreciación	\$15.034,50	\$30.069,00	\$45.103,50	\$58.238,00	\$71.372,50	\$219.817,50
Amortizaciones	\$276,00	\$276,00	\$276,00	\$276,00	\$276,00	\$1.380,00
Flujos Futuros	\$104.360,67	4135.107,94	\$162.596,67	\$190.085,43	\$217.149,54	\$809.300,25

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO32 Valor actual neto

Flujos Futuros	Valores	
1	\$104.360,67	\$92.477,33
2	\$135.107,94	\$106.090,80
3	\$162.596,67	\$113.137,60
4	\$190.085,43	\$117.204,04
5	\$217.149,54	\$118.645,45
	\$547.555,22	\$547.555,22
	VAN	\$339.970,79

Fuente: Investigación directa

Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO33 Tasa interno retorno

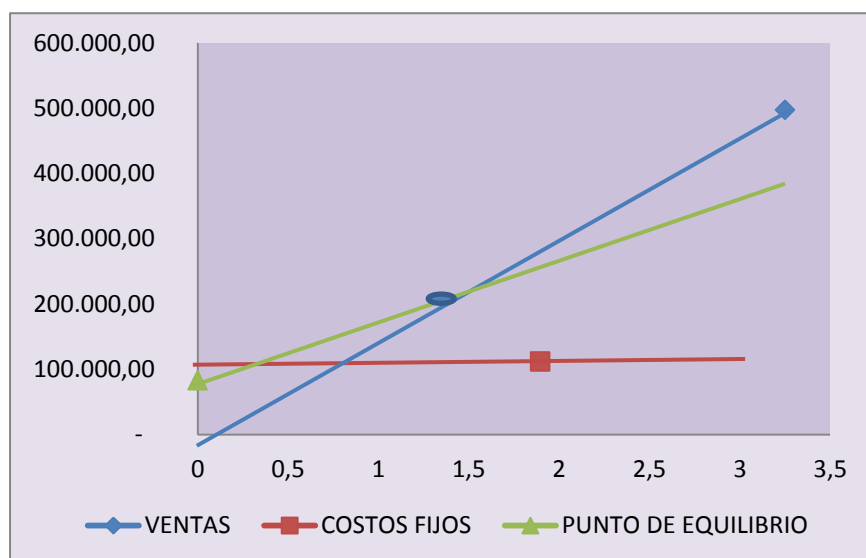
Flujos Futuros	Valores	
0	\$-207.584,44	
1	\$104.360,67	\$92.477,33
2	\$135.107,94	\$106.090,80
3	\$162.596,67	\$113.137,60
4	\$190.085,43	\$117.204,04
5	\$217.149,54	\$118.645,45
	\$809.300,25	\$547.555,22
	VAN	\$339.970,79
	TIR	60%

Fuente: Investigación directa
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO34 Punto de equilibrio

PRECIO DE VENTA	\$3,25
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$1,90
CONTRIBUCIÓN MARGINAL	\$1,35
COSTOS FIJOS	\$ 112.067,77
PUNTO DE EQUILIBRIO	\$ 82.737,71
VENTAS	\$497.250,00

Fuente: Investigación directa
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi



Fuente: Investigación directa
Elaborado por Shirley Ramírez Chasi

ANEXO35 Carta aval



**CENTRO DE DESARROLLO EMPRESARIAL
Y APOYO AL EMPRENDIMIENTO**



OFICIO-CIDE-AT-028-2013

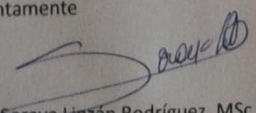
La Libertad, 04 de diciembre de 2013

Señora Ingeniera
MERCEDES FREIRE RENDÓN, MSc.
DECANA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS DE LA UPSE
En su despacho.-

Por medio del presente, comunico a usted que:

Luego de la evaluación de Proyecto presentado por el estudiante **RAMIREZ CHASI SHIRLEY EDITH**, denominado " **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UNA PLANTA PROCESADORA DE FILETEES Y RECORTES DE PESCADO EN LA PARROQUIA DE CHANDUY PUERTO DE CHANDUY PROVINCIA DE SANTA ELENA AÑO 2013**, se encuentra dentro de los sectores priorizados de la agenda de desarrollo productivo del Gobierno Nacional, por lo tanto a través del Centro y con el apoyo de las diferentes entidades de Gobierno, es posible la puesta en marcha de dicho proyecto.

Atentamente


Ing. ~~Soraya~~ Linzán Rodríguez, MSc.
CENTRO DE DESARROLLO EMPRESARIAL Y APOYO AL EMPRENDIMIENTO

ANEXO 36 Carta gramatólogo

CERTIFICADO DE REVISIÓN DE LA REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA

Lcda. Rosa Merejildo Pita MSc.; en Letras y Ciencias de la Educación Superior,
CERTIFICO que he revisado la redacción y ortografía del contenido del Proyecto:

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA
PROCESADORA DE FILETES Y RECORTES DE PESCADO EN LA PARROQUIA
CHANDUY PUERTO CHANDUY PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2013.

Elaborado por la Srta. SHIRLEY EDITH RAMIREZ CHASI con cédula de ciudadanía No.
092838983-2 previo a la obtención del título de:

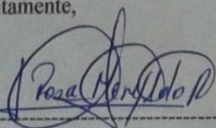
INGENIERA EN DESARROLLO EMPRESARIAL

Para tal efecto he procedido a leer y analizar de manera profunda el estilo y la forma del contenido
del texto:

- 1.- Se denota pulcritud en la escritura en todas sus partes.
- 2.- La acentuación es precisa.
- 3.- Se utilizan los signos de puntuación de manera acertada.
- 4.- En todos los ejes temáticos se evita los vicios de dicción.
- 5.- Hay concreción y exactitud en las ideas.
- 6.- No incurre en errores en la utilización de las letras.
- 7.- La aplicación de los sinónimos y antónimos es correcta.
- 8.- Se maneja con conocimientos y precisión la morfosintaxis.
- 9.- El lenguaje es sencillo y directo por lo tanto de fácil comprensión.

Por lo expuesto y en uso de mis derechos como especialista en Licenciatura en español recomiendo
la VALIDEZ ORTOGRÁFICA del presente proyecto previo a la obtención del título de
INGENIERA EN DESARROLLO EMPRESARIAL.

Atentamente,



Lcda. Rosa Merejildo Pita MSc.
CI #0915670855
Reg. Senescyt 1006-11-738517