



**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 UN
CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINOS EN ANCONCITO,
PROVINCIA DE SANTA ELENA,
AÑO 2014”.**

**TRABAJO DE TITULACIÓN
Previo a la obtención del Título de
INGENIERO EN DESARROLLO EMPRESARIAL**

AUTOR: JUAN CARLOS VERA BELTRAN

TUTOR Ing. ISAURO DOMO MENDOZA, MBA

LA LIBERTAD – ECUADOR

2014

**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 UN
CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINOS EN ANCONCITO,
PROVINCIA DE SANTA ELENA,
AÑO 2014”.**

**TRABAJO DE TITULACIÓN
Previo a la obtención del Título de
INGENIERO EN DESARROLLO EMPRESARIAL**

AUTOR: JUAN CARLOS VERA BELTRAN

TUTOR Ing. ISAURO DOMO MENDOZA, MBA

LA LIBERTAD – ECUADOR

2014

La Libertad, 02 de Diciembre del 2013

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del trabajo de Investigación **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINOS EN ANCONCITO, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2014”**, elaborado por el señor Juan Carlos Vera Beltrán, Egresado de la Carrera Ingeniería en Desarrollo Empresarial, de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del Título de Ingeniero en Desarrollo Empresarial, me permito declarar que luego de haber orientado, estudiado y revisado el proyecto lo apruebo en todas sus partes, debido a que reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la evaluación del Tribunal.

Atentamente

Ing. Isauro Domo Mendoza, MBA

TUTOR

DEDICATORIA

A Dios, verdadera fuente de amor y sabiduría. A mi padre Freddy Vera Gonzabay, porque gracias a él sé que la responsabilidad se la debe vivir con un compromiso de dedicación y esfuerzo.

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

A mis familiares, viejos amigos y a quienes recién se sumaron a mi vida para hacerme compañía con sus sonrisas de ánimo, porque a lo largo de este trabajo aprendimos que nuestras diferencias se convierten en riqueza cuando existe respeto y verdadera amistad

Juan Carlos

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Estatal Península de Santa Elena,
porque en sus aulas, recibimos el conocimiento
intelectual y humano de cada uno de los docentes de
la carrera

Juan Carlos

TRIBUNAL DE GRADO

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

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

Ing. Isauro Domo Mendoza, MBA
DOCENTE TUTOR

Ing. Jhonny Reyes De la Cruz. 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 UN CENTRO DE
ACOPIO DE LANGOSTINOS EN ANCONCITO, PROVINCIA DE SANTA
ELENA, AÑO 2014”.

Autor: Juan Carlos Vera Beltrán

Tutor: Ing. Isauro Domo Mendoza, MBA

RESUMEN

Anconcito se posiciona como un puerto pesquero cuya importancia ha ido aumentando considerablemente en el transcurso de las tres últimas décadas. De lo que fue una aldea de pescadores, Anconcito se ha transformado en un centro de actividades muy importante, todo originado en la pesca. A pesar del volumen de productos del mar que se mueven por este puerto, hasta la presente no existe la facilidad de un centro de acopio que permita el almacenamiento del langostino. El presente estudio contempla aspectos generales de la captura del langostino y la parroquia de Anconcito sitio que ha sido escogido para la aplicación del mismo, además se estructura de un estudio legal, administrativo, económico y financiero, aspectos que concertará mejor el estado del proyecto para su fin o viabilidad. Cabe indicar que el Centro de Acopio se constituirá como una sociedad anónima cuyos socios serán los propios pescadores artesanales de la parroquia Anconcito, comenzando con un financiamiento propio y un financiamiento externo que se transforma en un préstamo bancario. Los impactos del proyecto son en su mayoría positivos en beneficios económicos y el desarrollo óptimo de la actividad presente en la parroquia. Todos los lineamientos y aspectos legales se encuentran enmarcados dentro de lo permitido por las entidades llamadas al control de la actividad, a su vez, se cumple con una normativa que responde al correcto funcionamiento del centro de acopio. Con todo lo anteriormente expuesto se indica que el escenario del proyecto se posiciona como factible y fiable para su ejecución

ÍNDICE GENERAL

PORTADA	i
APROBACIÓN DEL TUTOR	ii
DEDICATORIA	iii
AGRADECIMIENTO	iv
TRIBUNAL DE GRADO	v
RESUMEN	vi
ÍNDICE GENERAL	vi
ÍNDICE DE CUADROS	xiii
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xiv
ÍNDICE ANEXOS	xv
INTRODUCCIÓN	1
Tema: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINOS EN ANCONCITO, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2014	3
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	3
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	5
SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA.....	6
JUSTIFICACIÓN.....	6
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	6
OBJETIVO GENERAL	6
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	7
HIPÓTESIS	7
CAPÍTULO I	8
1. MARCO TEÓRICO	8
1.1. ANTECEDENTES DE LA PARROQUIA ANCONCITO	8
1.1.1. RESEÑA HISTÓRICA DE LA PARROQUIA ANCONCITO.	9
1.1.2. ORGANIZACIÓN TERRITORIAL DE LA PARROQUIA ANCONCITO	10
1.1.3..ANÁLISIS ECONÓMICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO.....	12
1.1.3.2. INFLACIÓN.	15

1.1.4. CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS DE LA PARROQUIA ANCONCITO.	16
1.1.5. RELACIÓN DE GÉNERO EN LAS ACTIVIDADES PRODUCTIVAS DE ANCONCITO.	16
1.1.5.1. ACTIVIDAD PESQUERA	16
1.1.5.2. ACTIVIDADES MICRO EMPRESARIALES.	17
1.1.6. DESARROLLO DEL ÁREA PESQUERA.	17
1.1.6.1. CAPTURA DEL LANGOSTINO.	18
1.1.6.2. PESCA CON TRASMALLO DEL LANGOSTINO.	18
1.1.6.3. COMERCIALIZACIÓN DEL LANGOSTINO.	19
1.1.7. ACTIVIDADES TRADICIONALES DE LA PARROQUIA ANCONCITO.	19
1.1.8. Procedencia de los langostinos	
¡Error! Marcador no definido.0	
1.1.9. FORMAS DE ORGANIZACIÓN COLECTIVA.	20
1.2.1 RECURSOS DEL ÁREA PESQUERA	21
1.2.2. CLASIFICACIÓN DE LOS RECURSOS PESQUEROS.	21
1.2.2.2. RECURSO DE MATERIALES.	21
1.2.2.3. RECURSO FINANCIERO.	22
1.2.2.4. RECURSOS TÉCNICOS.	22
1.2.3. INDUSTRIA DEL ÁREA PESQUERA.	22
1.2.4. TÉRMINOS TÉCNICOS DE INTERÉS.	23
1.2.4.1. Metabisulfito de Sodio	24
1.2.4.1.1. USO DEL METABISULFITO DE SODIO.	25
1.2.4.1.2. PROCESO DEL METABISULFITO DE SODIO.	26
1.2.4.2. MELANOSIS.	27
1.2.4.3 ZONA COSTERA DE ANCONCITO.	27
1.2.5. DERIVADOS DEL ÁREA PESQUERA.	27
1.2.6. CENTRO DE ACOPIO.	28
1.3. Marco Legal.	29
1.3.1. CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA (2008).....	29
1.3.2. PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR (2013-2017).....	30
1.3.3. NORMATIVA REGULATORIA.....	31

1.4. Fundamentación teórica: Proyecto de creación de empresa.	37
1.4.1. ASPECTOS GENERALES DE LA CREACIÓN DE EMPRESAS.	37
1.4.2. ETAPAS DEL PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE EMPRESAS. ...	38
1.4.2.1. ANÁLISIS DE MERCADO.	38
1.4.2.2. ANÁLISIS TÉCNICO.	38
1.4.2.3. ANÁLISIS ECONÓMICO.	39
1.4.2.4. ANÁLISIS FINANCIERO.	40
CAPÍTULO II	41
2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	41
2.1. Diseño de la Investigación.	41
2.2. Modalidad de la Investigación.	41
2.3. Tipos de Investigación.	42
2.4. Métodos de la Investigación	43
2.4.1. MÉTODO DE INVESTIGACIÓN BIBLIOGRÁFICA.	43
2.4.2. FUENTES DE INFORMACIÓN PRIMARIA.	43
2.4.3. FUENTES DE INFORMACIÓN SECUNDARIA.	43
2.4.4. METODO LÓGICO ANALÍTICO.	44
2.5. Técnicas de la investigación.	44
2.5.1. ENTREVISTAS.	44
2.5.2. ENCUESTAS.	44
2.6. INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN.	45
2.6.1. CUESTIONARIOS.	45
2.6.2. FORMULARIO DE ENTREVISTAS.	45
2.7. Población y muestra.	45
2.7.1. POBLACIÓN.	45
2.7.2. MUESTRA.	45
2.8. Procedimiento de la investigación.	46
2.9. Procesamiento y análisis de resultados.	46
CAPÍTULO III	47
3. Análisis e interpretación de resultados	48
3.1. Análisis de resultados de la Entrevistas	48

3.2. ANÁLISIS DE RESULTADO DE LA ENCUESTA.	49
3.3. CONCLUSIONES	62
3.4. RECOMENDACIONES	63
CAPÍTULO IV	64
4.1. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINOS EN ANCONCITO, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2013.	64
4.1.1. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA.....	64
4.1.2. PROMOTORES DEL PROYECTO.	65
4.1.3. UBICACIÓN DE LA COMPAÑÍA.....	66
4.1.3.1. MACRO LOCALIZACIÓN.....	67
4.1.3.2. MICRO LOCALIZACIÓN.....	67
4.2. Estructura Organizativa y Jurídica.	68
4.2.1. ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL	68
4.2.1.1. GERENTE GENERAL.....	69
4.2.1.2. SECRETARIA.....	70
4.2.1.3. SUPERVISOR DE CALIDAD.....	71
4.2.1.4. OPERARIOS.	72
4.2.1.5. PERSONA DE LIMPIEZA.....	72
4.2.2. NECESIDADES A SATISFACER	73
4.2.2.1. MISIÓN.	73
4.2.2.2. VISIÓN.....	74
4.2.2.3. OBJETIVOS DE LA EMPRESA.....	74
4.2.2.3.1. OBJETIVOS GENERAL.....	74
4.2.2.3.2. OBJETIVO GENERAL.....	74
4.2.2.3.3. VALORES INSTITUCIONALES.....	74
4.2.3.3. PRODUCTOS Y SERVICIOS A OFRECER	75
4.2.3.4 JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA.....	76
4.3. Mercado	76
4.3.1. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN DEL SECTOR A TRAVÉS DE LAS FUERZAS COMPETITIVAS DEL MERCADO.	76

4.1.1 CLIENTE.....	76
4.3.1.2. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA ACTUAL Y POTENCIAL.....	77
4.3.1.2.1. COMPETENCIA DIRECTA.....	77
4.3.1.2.2. COMPETENCIA INDIRECTA.....	77
4.3.1.3. PROVEEDORES.....	78
4.3.1.4. SUSTITUTOS.....	78
4.3.2. VALORACIÓN DE LA DEMANDA.....	78
4.3.3. ANÁLISIS SITUACIONAL.....	79
4.3.3.1. DEFINICIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE LOS SEGMENTOS DEL MERCADO.....	79
4.3.3.2. HERRAMIENTA FODA.....	79
4.3.4. ESTRATEGIA DE MERCADEO.....	80
4.3.4.1. PRODUCTO.....	80
4.3.4.2. PLAZA.....	81
4.3.4.3. PRECIO.....	81
4.3.4.4. PUBLICIDAD.....	81
4.4. Estudio Técnico.	82
4.4.1. TAMAÑO SELECCIONADO DE LA PLANTA.....	82
4.4.2. PROCESO DE PRODUCCIÓN.....	84
4.4.3. PROGRAMA DE PRODUCCIÓN.....	85
4.4.4. RECURSOS REQUERIDOS.....	86
4.4.5. INSTALACIONES FÍSICAS.....	86
4.4.5.1. ÁREA DE PESADO Y LAVADO.....	86
4.4.5.2. ÁREA DE RECEPCIÓN DEL LANGOSTINO.....	87
4.4.5.3. ÁREA DE BODEGA.....	87
4.4.5.4. ÁREA DE GENERADOR ELÉCTRICO.....	87
4.4.5.5. ÁREA DE LAS OFICINAS.....	87
4.4.5.6. ÁREA DE HIELO.....	87
4.4.6. MAQUINARIAS Y EQUIPOS.....	87
4.4.7. RECURSOS HUMANOS (MOD).....	88
4.4.7.1. MANO DE OBRA DIRECTA.....	88
4.4.7.2. MANO DE OBRA INDIRECTA.....	88

4.4.8. MATERIAS PRIMAS.	88
4.5. Plan Económico Financiero.	88
4.5.1. PLAN DE INVERSIÓN.	88
4.5.1.1. INVERSIONES FIJAS TANGIBLES.	89
4.5.1.2. INVERSIÓN FIJA INTANGIBLE.	91
4.5.1.3. CAPITAL DE TRABAJO.	92
4.5.4. PLAN DE FINANCIAMIENTO.	93
4.5. INGRESOS.	95
4.6. Evaluación financiera.	95
4.6.1. ESTADOS FINANCIEROS PROYECTADOS.	96
4.6.1.1. ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS.	96
4.6.1.2. FLUJO DE CAJA (CASH FLOW).	96
4.6.1.3. BALANCE GENERAL.	96
4.6.2. INDICADORES DE RENTABILIDAD DE LA INVERSIÓN.	97
4.6.2.1. TASA INTERNA DE RETORNO (TIR).	97
4.6.2.2. VALOR ACTUAL NETO (VAN).	97
4.6.2.3. PERIODO DE RETORNO DE LA INVERSIÓN.	97
4.6.2.4. ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD.	98
4.6.2.5. PUNTO DE EQUILIBRIO.	99
4.6.3.1. VALOR AGREGADO.	100
4.6.3.2. GENERACIÓN DE EMPLEOS.	101
4.6.3.3. BENEFICIOS SOCIO ECONÓMICOS.	101
4.6.3.4. IMPACTO AMBIENTAL	102
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	103
ANEXOS	105

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro #1: Plan de Desarrollo de Anconcito	12
Cuadro #2: Inflación.....	15
Cuadro #3: Muestra.....	46
Cuadro #4: Formas de Pensar.....	49
Cuadro #5: Tipos de Langostinos.....	51
Cuadro #6: Conservacion del Langostino.....	52
Cuadro # 7: Distribucion del Langostino.....	53
Cuadro # 8: Ayuda de los Distribuidores.....	54
Cuadro # 9: Problemas a Comercializar.....	55
Cuadro # 10: Capacitaciones Recibidas.....	56
Cuadro # 11: Instituciones que han Brindado Capacitaciones	57
Cuadro # 12: Langostinos Capturados	58
Cuadro # 13: Saben del Centro de Acopio.....	58
Cuadro # 14: Creación del Centro de Acopio.....	59
Cuadro # 15: Almacenar en el Centro de Acopio	60
Cuadro # 16: Beneficios del Centro de Acopio	61
Cuadro # 17: Promotores de la Compañía	66
Cuadro # 18: Competencia Indirecta.....	77
Cuadro # 19: Activos Tangibles	89
Cuadro # 20: Capital de trabajo	93
Cuadro # 22: Plan de Funcionamiento.....	94
Cuadro # 23: Costo de Operación	95
Cuadro # 24: Cuadro Payback.....	98

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico # 1:Parroquia Anconcito	10
Gráfico # 2:Puerto Pesquero Parroquia Anconcito.....	23
Gráfico # 3:Metabisulfito de Sodio.....	25
Gráfico # 4: Presesntacion del Metabisulfito de Sodio	25
Gráfico # 5: Langostinos con Melanosis.....	26
Gráfico # 6: Langostinos y Camara de Frio.....	28
Gráfico # 7: Forma de Pesar	50
Gráfico # 8:Tipos de Langostinos.....	51
Gráfico # 9: Conservación del Langostino.....	52
Gráfico #10: Distribución del Langostino.....	53
Gráfico # 11: Ayuda de los Distribuidores.....	54
Gráfico # 12: Problemas a comercializar.....	55
Gráfico # 13: Capacitaciones Recibidas.....	56
Gráfico # 14: Instituciones que han brindado Capacitaciones.....	57
Gráfico # 15:Langostinos Capturados	58
Gráfico #16:Saben del Centro de Acopio.....	59
Gráfico #17: Creación del centro de Acopio	60
Gráfico #19:Almacenar en el Centro de Acopio	61
Gráfico #20:Beneficios del centro de Acopio	62
Gráfico #21:Macro Localización	67
Gráfico #22:Micro Localización.....	68
Gráfico #23: Diagrama de Recursos Humanos.....	69
Gráfico #24:Servicio de Almacenamiento.....	75
Gráfico #25: Diseño del Logotipo.....	82
Gráfico #26: Distribución de Planta	83
Gráfico #27: Cuadro de Proceso	84
Gráfico #28:Cuadro de Proceso Horas	85
Gráfico #29:Activos Intangibles	92
Gráfico #30: Análisis de Sensibilidad.....	99
Gráfico #31:Punto de Equilibrio	100

ÍNDICE ANEXOS

Anexo # 1: Modelo de Entrevista	106
Anexo # 2: Modelo de Encuesta.....	107
Anexo # 3: Ingresos.....	110
Anexo # 4: Estado de Resultado	111
Anexo # 5: Flujo de Caja	112
Anexo # 6: Balance General	113
Anexo # 7: Tasa Interna de Retorno	114
Anexo # 8: Valor Actual Neto.....	115

INTRODUCCIÓN

El puerto pesquero de Anconcito se encuentra ubicado en el Cantón Salinas, en donde su población obtiene sus ingresos económicos de la pesca, cuyos pescadores artesanales que se dedican en la actualidad en la pesca de langostinos según datos del INEC son de 2200 pescadores.

Hoy en día, el langostino es uno de los mariscos más apetecidos en el mercado local y nacional, su producción ha cobrado interés durante los últimos años, ya que representa una alternativa para aprovechar el recurso acuático y producir un crustáceo de atractivo valor comercial.

Anconcito unos de los principales puertos pesqueros de este crustáceo no cuenta con su respectivo centro de acopio de langostino en el cual esto hace que dichos pescadores artesanales no almacenen de forma adecuada para su conservación y baje su calidad y costos, en almacenar de forma adecuada ayudaría a que este se conserve y no pierda su hidratación idónea podrá llegar a mejores mercados y de excelente calidad

La decisión de optimizar el sistema de comercialización del langostino en el Puerto Pesquero de Anconcito, brindando calidad y mejores precios a los consumidores se ha considerado en implementar la tesis de un ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINOS EN ANCONCITO, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2014”, cuya tesis fue tratada por varios capítulos intachablemente realizados los cuales suscriben paso a paso el desarrollo del trabajo de investigación, además contiene sus respectivas conclusiones y recomendaciones a los cuales se alcanzó después de haber elaborado los estudios correspondientes.

El Capítulo I nos demuestra con detalles sobre la justificación del tema, incluye también como parte fundamental el marco teórico que conlleva a desarrollar el proyecto y también en el respectivo estudio del problema.

El capítulo II se detalla el tipo de investigación que se va a realizar, las técnicas e instrumentos que se utilizaran para la elección de la muestra de la población, que conllevara al mercado que estará establecido el proyecto.

El capítulo III presenta como referencia los resultados de la investigación como sus respectivas conclusiones y recomendaciones que se logró alcanzar mediante el estudio realizado.

El capítulo IV nos da a comprender los resultados del estudio de factibilidad es decir la propuesta que contiene en la Creación de un Centro de Acopio de Langostino en Anconcito, cuya propuesta nos demuestra la infraestructura física, los activos a utilizar, el estudio financiero y la evaluación financiera del proyecto, y así identificar si es factible o no la creación de un Centro de Acopio de langostinos.

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

Tema:

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINOS EN ANCONCITO, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2014”

Planteamiento del problema

En la provincia de Santa Elena es una de las provincias que en su perfil costanero, sus habitantes se dedican a la pesca artesanal e industrial, uno de los principales puertos pesqueros se encuentra en la Parroquia Anconcito, del Cantón Salinas. La pesca artesanal es la mayor actividad que produce ingresos económicos dentro de esta localidad

Uno de los productos de pesca que realizan los pescadores en sus faenas, son los langostinos, este producto no lleva un control adecuado que le permita conservar la calidad y a su vez, mantener la venta del producto dentro de las normas de salubridad, aptas para el consumo humano, pues su comercialización se realiza en lugares inapropiados y ambulantes, lo que puede ocasionar riesgos en la salud. A esto se suma que el vender mariscos en la intemperie ocasiona malos olores, en los lugares donde se los comercializa, generando malestar en la población aledaña.

El sistema de traslado de los langostinos por parte de los pescadores artesanales, es el utilizar fundas o mallas de pescas y en muchas ocasiones sin la debida hidratación que les permita conservar el producto en buen estado.

Esta problemática, afecta de sobre manera a la población en general que consume este tipo de mariscos, ya que un mal procesamiento de conservación, puede ocasionar al que el producto sea de una buena calidad.

Esto afecta a pescadores ya que su marisco es comprado a bajos precios por comerciantes de la localidad y no aprovechan su verdadero valor que es muy alto por no el cuidado correcto de este.

Por ende es de gran importancia que se corrijan estas anomalías para que el producto sea procesado de acuerdo a las normas de salud y se permita conservar su calidad, para lo cual es necesaria la creación de un centro de acopio, en donde se pueda llevar a cabo los procesos adecuados para el tratamiento de calidad del langostino.

Ubicación del problema

El problema se identificó en la Parroquia Anconcito, Cantón Salinas, Provincia de Santa Elena, donde la demanda de consumo de este marisco es de gran medida, y donde a su vez no se lleva el debido control de calidad adecuado para su comercialización y medidas de salud pertinentes.

Delimitación del problema

En el presente trabajo, se pretende recopilar datos relevantes sobre el estudio de factibilidad para la creación de un centro de acopio de langostinos en la Parroquia de Anconcito, Cantón Salinas, Provincia de Santa Elena.

Mediante la investigación de factibilidad se descubren los objetivos del Centro de acopio, pudiendo determinar la utilidad de la creación de la organización en la Parroquia Anconcito y se logre alcanzar los objetivos planteados. A través de la búsqueda de objetivos se contempla los recursos disponibles o aquellos que la población involucrada pueda proporcionar.

Los problemas, obstáculos y deficiencias que presenta la comercialización de langostinos en el sector de Anconcito, los controles de calidad y las medidas de

conservación no son aplicadas adecuadamente para su venta, ya que los pescadores conocen muy poco los fundamentos específicos de los procesos correspondientes al control de calidad , lo cual denota que en esta área geográfica de la Provincia de Santa Elena y las personas que se dedican a esta actividad pesquera, no han tomado en cuenta la alternativa de la creación de un espacio organizacional que le permita comercializar su productos con las debidas condiciones y controles de calidad.

Dentro de la localidad del Puerto Anconcito no existe un centro especializado en la hidratación y conservación de langostino para que este producto sea de calidad y poder así llamar la atención de empresas potenciales de comercialización como son las empacadora de langostinos vengán directamente a comercializar directamente este marisco y posera si sacar provecho por el alto costo tiene, el cual una vez ayuda al desarrollo socioeconómico de la región.

Formulación del problema

¿Cómo incide la creación de un Centro de Acopio de langostinos para los pescadores artesanales en su desarrollo socioeconómico de la Parroquia Anconcito?

Sistematización

- ¿Qué tipos de langostinos se comercializan en el puerto de Anconcito?
- ¿Qué información se requiere para realizar el estudio de factibilidad, para la implementación de un Centro de Acopio en el puerto pesquero de Anconcito?
- ¿Qué impactos se espera que surjan con la creación de nuevos mercados para la venta de langostinos?
- ¿Quiénes son los beneficiarios de la implementación de este proyecto?

- ¿Cuáles son las alternativas que permitirán dar una rentabilidad a la aplicación de este trabajo investigativo?

Justificación del tema

La provincia de Santa Elena, en especial el puerto de pesquero de la Parroquia de Anconcito, sus habitantes se dedican a la pesca artesanal de forma ambulante y libre.

La venta de productos de mar, en especial la de langostinos se la realiza en lugares inapropiados, el mismo que se encuentra en libre exhibición para su comercialización.

Los comerciantes no cuentan con las condiciones básicas para la venta del producto, pues utilizan mecanismos erróneos, exponiendo a que los mariscos se contaminen debido a la insalubridad a la que se encuentran expuestos.

Por lo planteado es necesario el crear nuevos métodos de tratamientos exclusivos para la conservación del langostino, pues este producto de mar es muy frágil a su deterioro si no se lleva adecuadamente su conservación, a partir de los antecedentes expuestos se plantea ejecutar y realizar un estudio de factibilidad para la creación de un centro de acopio, el cual favorezca a la comunidad involucrada y facilite la comercialización del langostino en condiciones correspondientes a la que exige el producto y a su vez permita a los comerciantes crear una organización en la cual puedan pueda proyectarse a corto o mediano o plazo la superación de su actividad comercial.

Objetivos

Objetivo General

Implementar un centro de acopio para la comercialización de langostinos en el puerto pesquero de Anconcito, a fin de mejorar su procesamiento de calidad y venta.

Objetivos Específicos

- Cuantificar los niveles de pesca de langostinos que generan los pescadores artesanales del puerto de Anconcito.
- Establecer los factores viables económicos mediante un estudio de mercado para el direccionamiento de un centro de acopio de langostinos en el puerto de Anconcito.
- Proyectar los niveles de rentabilidad que tendría El Centro de Acopio del Puerto pesquero de Anconcito

Hipótesis

- La creación de un centro de acopio de langostinos en el puerto pesquero de Anconcito, lograra un desarrollo socio económico para los pescadores artesanales.

Variable Independiente

- La creación de un centro de acopio de langostinos.

Variable Dependiente

- Desarrollo socio económico para los pescadores artesanales.

CAPÍTULO 1

1. MARCO TEÓRICO

1.1. ANTECEDENTES DE LA PARROQUIA ANCONCITO

Anconcito fue poblado a finales del siglo XIX y a comienzos del XX, por moradores que residían en el poblado conocido con el nombre Engabao, hoy parroquia de Atahualpa, los mismos que iban al mar, en busca del sustento para sus familias. Es así, como pasando quebradas y un terreno inhóspito, llegaban primero a la PUNTA DE MAMBRA, para luego trasladarse hasta el lugar conocido como PUNTA ANCÓN, donde preparaban sus aparejos y más utensilios para pescar el ansiado alimento marino, que era muy abundante en esta zona.. Los primeros pobladores que llegaron a Anconcito construyeron las primeras casas, que servían para reposar el cuerpo cansado y agotado debido a sus duras faenas.

En el año 1918 llegó a la Parroquia una Compañía Petrolera de nacionalidad inglesa (ANGLO), la misma que se establece y la denominan Campamento Minero de Ancón, pero con el descubrimiento de nuevos pozos petrolero en abundancia en lo que hoy se llama Ancón y debido a que se dificultaba el traslado de maquinarias hacia el sector de mayor producción tuvieron que establecerse en dicho sitio. En vista de existir confusión de que ambas partes se llamaban Campamento Minero de Ancón, a esta población la denominaron ANCONCITO, nombre con que se lo conoce hasta nuestros días.

En el año de 1937 por decreto N°. 115 del entonces Presidente la República del Ecuador Gral. Alberto Enríquez Gallo, la población de Salinas que en ese entonces era Parroquia del Cantón Santa Elena, ascendió a la categoría de Cantón,

el 22 de Diciembre de 1937, conjuntamente con sus parroquias: La Libertad, José Luis Tamayo (Muey) y Anconcito.

Cabe aclarar que por coincidir las fechas de aniversario, la Ilustre Municipalidad de Salinas considerando que las autoridades no podía asistir al mismo tiempo a las invitaciones de cada población, decidió mediante una ordenanza, que las festividades de Anconcito se lo realice el 18 de Diciembre, José Luis Tamayo el 21 de Diciembre y Salinas como cabecera cantonal el 22 de Diciembre.

1.1.1. RESEÑA HISTÓRICA DE LA PARROQUIA ANCONCITO

A 700 kilómetros de Guayaquil, se encuentra Anconcito, una parroquia de Salinas. Este importante puerto pesquero del Ecuador encanta tanto a los visitantes que muchos deciden quedarse a vivir allí. Anconcito es un pueblo de gente solidaria y alegre; es la segunda parroquia rural que pertenece al cantón Salinas.

La cantidad de pescado en esta parroquia, hizo que poco a poco aquellos intrépidos pescadores, vayan asentando su fuente de ingreso en este pedazo de tierra abandonada hace muchos años. Comenzando a construir sus primeras cabañas, rústicas, propio del tiempo y pobreza de sus primeros habitantes.

Entre los primeros pobladores de Anconcito podemos anotar a José Santos, José Elena Santos, Tomás Suárez, Asunción Borbor, Ramos Santos, Marcelino Balón, Áreo Yagual, Emilio Tumbaco, entre otros moradores que pusieron la cimiento de este progresista pueblo peninsular.

La ubicación geográfica en primer lugar, hace que el nombre de esta PUNTA, se la llame ANCÓN, pero su auge poblacional la hicieron las empresas petroleras, las mismas que, luego de diversos estudios y sin tener un buen resultado en su primera exploración, descubriendo tierra más adentro, un mayor yacimiento de aquel recurso natural, llevaron su campamento hasta donde hoy se levanta la

parroquia San José de Ancón, dejando atrás su primer asentamiento y el caserío de pescadores, lugar que inclusive se le llamó “ANCÓN EL VIEJO” para tiempo después y evitar confusión, por su pequeñez le pusieron el “diminutivo” de Ancón y quedó con el nombre de ANCONCITO. Que luchando contra la adversidad, a veces contra lo imposible, se negó a morir y hoy surge vigoroso y floreciente gracias al trabajo tesonero de sus hijos.

1.1.2. ORGANIZACIÓN TERRITORIAL DE LA PARROQUIA ANCONCITO

Anconcito, parroquia urbana del cantón Salinas, es un puerto eminentemente pesquero; su principal actividad económica es la pesca artesanal. Cuenta con servicios de agua potable, energía eléctrica, telefonía, colegios, escuelas, entidades bancarias, etcétera. De sus bondadosas aguas, los pescadores extraen corvina, dorado, albacora, picudo, pez espada, langostino, langostas, lenguado, entre otras especies.

GRÁFICO # 1: PARROQUIA ANCONCITO



FUENTE: Google Earth
Elaborado por: Juan Carlos Vera.

1.1.3. ANÁLISIS ECONÓMICO DE LA PARROQUIA ANCONCITO

La economía de la Parroquia de Anconcito se basa en la pesca y en el comercio. Según la Subsecretaría de Pesca, Anconcito tiene 2200 pescadores artesanales.

En la actualidad los pescadores de la parroquia se encuentran organizados por diferentes Asociaciones, las cuales velan por sus intereses y a través de su planificación establecen estatutos que permiten al pescador ejercer su actividad normalmente, enmarcándose dentro de la vida jurídica que rige actualmente a todas las actividades que se realizan en nuestro país.

Su principal fuente de ingreso es la pesca por lo que la mayoría de su población se dedican a esta actividad; así mismo existen personas que se dedican a otro tipo de actividades pero que a su vez dependen de los pescadores sean estos comerciantes que realizan la compra y venta de productos marinos y los comedores que depende de la venta de estos alimentos del mar para su negocio, por lo que esto produce una cadena de abastecimiento, que en temporada de luna o claridad se ven afectados por no contar con este valioso recurso marino extraído del mar.

1.1.3 .1. PLAN ANUAL DE DESARROLLO DE LA PARROQUIA ANCONCITO

CUADRO N° 1: PLAN SDE DESARROLLO DE ANCONCITO

PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL 2012-2021 GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PROVINCIAL DE SANTA ELENA				
RECURSO	MEDIDA DE ORDENAMIENTO	FECHA INICIO	FECHA TERMINO	N° DE
Langosta (Panulirusgracilis y P. penicillatus)	Veda total en la costa continental para la extracción, tenencia, procesamiento, transporte y comercialización Interna y externa.	16 – Enero c/año		16 – Junio c/año
Chuhueco (Cetengraulismysticetu)	Veda total	1-Enero c/año	30-Junio c/año	Acuerdo Ministerial 183, RO N° 475 del 17 de
Pinchagua (Opisthonemassp)	Veda total	1-Marzo c/año	31-Marzo c/año	
		1-Sept.- c/año	30- Sept.- c/año	
Dorado (Coryphaenahippuru)	Prohibición de captura dirigida, transporte, posesión, procesamiento y comercialización de especies en talla inferior a 80cm			Acuerdo Ministerial 031, RO N° 451 del 27 de
Camarón –marino	Veda para la captura, transporte, procesamiento y comercialización interna y externa.	15-Diciembre.	15-Enero.	Acuerdo Ministerial N° 174 del 22 de
Concha Spondylus (Spondylus calcifer y Spondylusprinceps)	Veda Permanente	PERMANENTE		Acuerdo Ministerial 136, del 02 de octubre del 2009

**PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL 2012-2021
GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PROVINCIAL DE SANTA ELENA**

RECURSO	MEDIDA DE ORDENAMIENTO	FECHA	FECHA	N° DE NORMATIVA
Tiburón (Rhincodontypus, CetorhinusmaximuS, Carcharodoncarcharia s, Pristisspp)	En el caso de captura incidental de ejemplares vivos o muertos deberán ser regresados al mar	PERMANENTE		Decreto Ejecutivo 486, RO N° 137 del 30 de julio del 2007. Decreto Ejecutivo 902 (reforma)
Mantarraya	Prohibición de pesca dirigida de las siguientes especies: Mantarraya gigante (Manta birostris); Mantarraya (Mobulajapanica, M.thurstoni, M. munkiana y Mobulatarapacana)	PERMANENTE		Acuerdo Ministerial 093, RO N° 273 del 7 de septiembre del 2010.
Pelágicos pequeños	Toda la flota con red de cerco de pelágicos pequeños debe permanecer en puerto, se prohíbe la captura, transporte, procesamiento y comercialización a excepción de los pelágicos en conserva elaborados antes del periodo de veda.	1 al 30 de marzo	1 al 30 de septiembre	Acuerdo Ministerial 047, del 09 de abril del 2010

**PLAN DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL 2012-2021
GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO PROVINCIAL DE SANTA ELENA**

RECURSO	MEDIDA DE ORDENAMIENTO	FECHA	FECHA	N° DE NORMATIVA
Atún	Para buques de red de cerco de las clases 4, 5 y 6 (de 182 toneladas métricas de capacidad de acarreo o más) que operan bajo jurisdicción de Ecuador en el Área del Océano Pacífico Oriental comprendida entre 150° W y el litoral del continente americano desde el paralelo 40° N hasta el 20° S	29 de julio al 28 de septiembre del 2010	18 de noviembre del 2010 al 18 de enero del 2011	
	Para buques de red de cerco de las clases 4,5 y 6 y los buques extranjeros con contrato de asociación la zona entre los meridianos 96 y 110 y entre los paralelos 4 N y 3 S	29 de septiembre hasta el 29 de octubre del 2010		Acuerdo Ministerial 074, del 01 de julio del 2011

Fuente: Fundación Santiago de Guayaquil, 2011.

1.1.3.2. INFLACIÓN

Es el incremento generalizado por los índices de crecimientos de los precios, servicios y la matriz productiva de un país, la inflación se mide mediante el índice de precios del consumidor que cada este suele a variar, influyen mucho en la variación debido a los cambios que surgen en la política, salud, educación y ámbito social.

La inestabilidad de precios que surgen cada año por este fenómeno económico las empresas debe estar en un continuo seguimiento al incremento de este índice económico, ya que les puede originar cambios inesperados que a la vez suelen tener pérdidas monetarias muy elevadas.

En nuestro país en este último año la inflación ha disminuido por la matriz productiva que va creciendo por las inversiones que hace el estado.

A continuación se presenta la tabla de amortización de los últimos meses de nuestro país:

CUADRO # 2: INFLACIÓN

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: Banco Central del Ecuador
Elaborado por: Juan Carlos Vera

1.1.4. Características Demográficas de la Parroquia Anconcito

La parroquia Anconcito está ubicada en la parte Sureste del cantón Salinas en la Provincia de Santa Elena en Ecuador. Anconcito tiene las siguientes limitaciones:

AL NORTE: Desde el Estero La Diáblica, en el Océano Pacífico, la línea imaginaria al Este, a la altura del encuentro de las carreteras Anconcito, Punta Carnero y Santa Elena - Punta Carnero, hasta alcanzar el Río de la Tortuga.

AL ESTE: El Río de la Tortuga, la línea imaginaria al Sur Oeste hasta alcanzar la Línea de costa, punto al cual llega un ramal de carreteras perpendicular a la vía Santa Elena – Anconcito.

AL SUR: Por la línea de costa hacia el Oeste hasta la altura latitudinal de la Fábrica de Harina de Pescado.

AL OESTE: Sigue por la línea de costa hacia el Norte hasta alcanzar el Estero de la Diáblica, a la altura latitudinal del punto de encuentro de las carreteras Anconcito – Punta Carnero y Santa Elena – Punta Carnero.

1.1.5. Relación de género en las actividades productivas de Anconcito

La relación de género de las actividades productivas se refiere al papel que socialmente desempeña el hombre y la mujer, y las interrelaciones existentes dentro de su comunidad, estas actividades repercuten en el alcance de objetivos y metas en el proceso de desarrollo de la sociedad.

En la parroquia Anconcito las actividades productivas son las siguientes:

1.1.5.1 Actividad Pesquera: Los recursos pesqueros constituyen una fuente generadora de ingreso socioeconómico, la pesca artesanal es realizada por una parte importante de la población masculina anconciteña, estos pescadores a diario salen a alta mar en busca de especies marinas para poder comercializarlos, entre los productos que extraen del mar son: albacora, dorado, corvina, picudo,

pez espada, lenguado, langostinos y langostas entre otros. Por lo general en su mayoría cada uno de los pescadores es dueño de su propia fibra o embarcación, otros en cambio trabajan para dueños de embarcaciones industriales de pesca.

1.1.5.2. Actividades Micro empresariales: la creación de microempresas tales como; comedores, despensas, panaderías, bares, talleres, cooperativas de transporte, etc., han sido negocios que han emprendido los anconciteños para poder generar ingresos en sus familias.

Otra parte de la población se dedica a las actividades artesanales como la confección de bisuterías hechas de cocha y tagua, oficio que han aprendido mediante cursos o capacitaciones que se han dictado dentro de la misma comunidad.

Así mismo existe un importante grupo de personas dedicadas a la confección de ropa, la misma que está teniendo una gran aceptación en el mercado provincial, pues las Instituciones educativas del medio acuden a las artesanas de la parroquia Anconcito para solicitar la confección de indumentarias deportivas para las olimpiadas de estas instituciones, pues la calidad y el precio son más baratas que las que se confeccionan en los locales tradicionales de la provincia.

Con estos antecedentes, vale indicar que Anconcito en los próximos diez años se convertirá en el nuevo polo de desarrollo de la provincia, pues sus habitantes tienen el respaldo de sus autoridades a través de la Junta Parroquial, quienes al año les brindan cursos de capacitación a todos los sectores productivos.

1.1.6. Desarrollo del área Pesquera.

Los langostinos son crustáceos macruros (abdomen alargado) de hábitos nocturnos y carnívoros. Viven en las costas de los mares templados de todo el mundo, generalmente a profundidades entre 1 y 25 metros. En su medio

natural se alimentan principalmente de pequeños peces, moluscos, gusanos y animales muertos. A temperaturas de 28-30 °C alcanzan unos 30 cm de largo en 8 a 10 meses.

Este crustáceo es uno de los productos marinos que los pescadores de Anconcito extraen y comercializan, producto objeto de estudio en la presente investigación. Como reseña histórica de la extracción de este importante producto del mar, se menciona que en el año 1975 aproximadamente, llegó hasta este bello puerto pesquero el italiano **Freddy Mémola**, quien descubre el langostino, variedad que no era conocida hasta ese entonces por sus habitantes, fue quien les enseñó a construir las redes para capturar este producto y así iniciar el desarrollo del sector.

Luego, fueron los habitantes manabitas quienes introdujeron la pesca técnica, con lo cual se ha mejorado la economía familiar, en la actualidad ayuda a la misma la empresa REYES MAR, quien ha sido la empresa que ha desarrollado al sector pesquero permitiendo mejorar la calidad de vida de sus habitantes.

1.1.6.1. Captura de langostino

La actividad pesquera del langostino se lleva cabo mediante la técnica de trasmallo o arrastre, por lo que se destaca lo siguiente:

1.1.6.2 Pesca con trasmallo del langostino

Esta es una técnica de pesca artesanal, para realizar la captura del langostino, la cual requiere de mucha paciencia, debido a que la pesca artesanal de langostino, solo puede hacerse en una determinada época del año, durante el día y con el sol, los langostinos están enterrados bajo la arena, y es por la noche cuando salen para su alimentación, para lo cual nadan por la columna del agua (langostinos café y rojo), en el día son capturados los langostinos blanco y azul.

El tamaño de la malla utilizada para su captura es de 1.5” (30mm) y de 2.5” (63.3), la red o malla es lanzada al mar, en donde el langostino queda atrapado, después de un tiempo aproximado de tres horas de estar sumergida la red, esta es levantada, para luego continuar con la labor de su recolección.

Este crustáceo al igual que otras especies tiene su temporada de Veda, la cual es una ordenanza que se cumple por orden del Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), la cual corresponde a al tiempo 15 de Diciembre al 15 de Enero de cada año.

1.6.1.3. Comercialización del Langostino

Los langostinos son comercializados de diferentes maneras; aunque por lo general son congelados a través de bloques de hielo, para poder conservados en buen estado y que se encuentren aptos para el consumo humano.

Una vez terminada la jornada laboral en alta mar, los pescadores regresan a tierra, colocan al langostino dentro de gavetas, las mismas que contienen los bloques de hielo, y finalmente son vendidos al consumidor final.

Pero este proceso tiene sus falencias, pues si se le agrega demasiado hielo sin agua, se corre el riesgo de “quemarlos”, por lo que el producto pierde su coloración rojiza y se transforma en negro, por lo que se dificulta su comercialización.

1.1.7. Actividades tradicionales de la Parroquia Anconcito

La actividad tradicional con que cuenta la Parroquia Anconcito es que sus pobladores tienen décadas que se dedican a la actividad pesquera que le da el desarrollo de vida de ellos y de sus familiares

1.1.8. Procedencia de los langostinos

El langostino es un crustáceo cuya vida es corta (un año), es nadador, vive en todo tipo de mares y océanos, se adaptan a distintas situaciones y, según la especie de la que se trata se encontrará más en una zona o en otra.

El langostino vive en zonas que no superan los 100 metros de profundidad, relativamente próximos a las costas. Suelen encontrarse en las zonas con arena, cerca de playas donde las corrientes de agua cambian.

La pesca de trasmallo por lo general, solo darse de 50 metros de largo hasta 2000 o 3000 metros de red, según tipo de presa y capacidad de la embarcación.

La línea de red parte de una baliza o boya, que los pescadores llaman gallo, que se arroja al mar y la red cae hasta el fondo, ya que lleva una línea de plomos, y a pocos metros de altura lleva otra línea con boyas de aire, que hace una pequeña pared de red en el fondo del mar, y esta red lleva dos redes trampa a los lados, de manera que el langostino quede atrapado.

1.1.9 Formas de organización colectiva

Los pescadores de langostinos pertenecientes a la parroquia Anconcito se encuentran organizados a través de gremio, para de esta forma estar representados y respaldar el desenvolvimiento de su actividad, el fin de la creación del gremio es poder contar con un ente, en el cual puedan expresar inquietudes, problemas, trámite de matriculación de embarque y otras actividades que se presentan en su jornada diaria de pesca, además de tratar un tema de suma importancia y preocupación para los mismos; como es el caso de la delincuencia en alta mar.

A este grupo se suman pescadores de pesca blanca (picudo, dorado y otras variedades)

1.2. RECURSOS DEL ÁREA PESQUERA

1.2.1. Recursos del área pesquera

Como se mencionó, Anconcito posee una variedad de recursos, los cuales benefician a la aplicación y ejecución del presente estudio, por lo que, estos reciben la siguiente clasificación:

- Recursos Humanos
- Recursos materiales
- Recursos financieros
- Recursos marítimos
- Recursos técnicos

1.2.2. Clasificación de los recursos pesqueros

1.2.2.1. Recurso Humano

Dentro de una comunidad, los pobladores son un factor importante para el desarrollo de su progreso y mejorar su calidad de vida, una sociedad en progreso es aquella que se esfuerza en el servicio de la comunidad, y de sus integrantes.

El recurso humano está constituido por la población anconciteña, que se dedica a la pesca de langostinos como actividad laboral y quien es el principal protagonista de este trabajo de tesis y está totalmente involucrado dentro del contexto de estudio,

1.2.2.2. Recurso de Materiales.

Este recurso para los habitantes de sector pesquero es primordial, debido a que este es su material directo de trabajo sin ellas no pueden ejercer su labor artesanal, los principales materiales son: lanchas, fibras, redes, etc.

1.2.2.3. Recurso Financiero

En lo que se refiere a costos y financiamiento, para la creación del Centro de Acopio de langostinos en Anconcito, es importante realzar que se trata de una inversión más no un gasto, razón más por la que se promueve y se incentiva el interés sobre el proyecto al pescador artesanal de langostinos a través de ideas, que pueden ser implementadas y que permitirán cambios radicales en beneficio de la parroquia Anconcito.

1.2.2.4. Recursos técnicos.

El principal recurso técnico que tiene el pescador artesanal es la experiencia laboral con lo que hacen posible irse a alta mar, saber el lugar apropiado de pescar.

La pesca artesanal da origen a la creación de una serie de residuos productos de la producción, comercialización y manipuleo de los productos del mar, por lo que se debe de tener muy en cuenta esta situación, porque de no aplicar las normas de salubridad vigente, prácticamente se estaría dando inicio a una afectación en cadena del sitio de desembarco, y al producto mismo.

1.2.3. Industria del área pesquera

Entre las industrias que tiene Anconcito se puede mencionar las siguientes:
Fábricas de Harina de Pescado: Desde el año 1990 se inició la fábrica DEMARCO S.A., que luego en el año 2007 cambio su razón social a DEMARON C.A., en donde se mantiene, pero reduciendo drásticamente su producción, en la actualidad las instalaciones se mantienen esperando que se mejore la comercialización del producto en este sector productivo. Comercializadoras de productos del mar: existen 8 empresas dedicadas a la producción y comercialización de pesca blanca, las cuales se mantienen durante todo el año en producción. Esto permite generar

empleo directo e indirecto a moradores de Anconcito y a personas que no pertenecen a la población.

Así mismo y en menor escala están quienes se dedican a la compra y venta de mariscos, entre ellos se menciona: Langostas, langostinos, camarones, pangoras, cangrejos, productos que son muy apetecidos por las personas de la clase media y alta.

1.2.4. TÉRMINOS TÉCNICOS DE INTERÉS

Anconcito posee en la actualidad la construcción de un terminal pesquero el cual forma parte del plan de desarrollo pesquero de la Provincia de Santa Elena, con lo cual se mejorarían los aspectos operacionales, de servicios, seguridad, uso de suelo y ambiente, mejorando las zonas de desembarque y de las áreas operativas en tierra.

GRÁFICO # 2: PUERTO PESQUERO PARROQUIA ANCONCITO



Fuente: www.Douglasdreher.Com
Elaborado por: Juan Carlos Vera

El citado proyecto debe contar con una licencia ambiental de acuerdo a la legislación vigente en el país, para obtenerla se necesita un estudio de impacto ambiental y un plan de manejo ambiental de la obra. Este documento, basado en la revisión bibliográfica de diferentes estudios realizados en la zona, ha permitido describir la línea base que detalla las condiciones actuales del medio físico, biológico y social.

El estudio destaca también las principales normas ambientales ecuatorianas que son aplicadas para la elaboración de este tipo de evaluaciones. Así como la metodología utilizada: identificación y evaluación de impactos por medio de la matriz de Leopold.

Los resultados de esta evaluación de impacto ambiental guiaron para la elaboración del plan de manejo necesario para prevención de posibles impactos que amenacen el funcionamiento normal del proyecto. Este terminal pesquero permitirá a los pescadores artesanales tener un sitio donde se pueda implementar el Centro de Acopio para la conservación y posterior venta del langostino.

1.2.4.1. METABISULFITO DE SODIO

El metabisulfito es un polvo cristalino blanco amarillento y soluble en agua.

El metabisulfito de sodio se usa como un conservante de alimentos. Aparece como E223. Este compuesto actúa como un antimicrobiano ya que inhibe el crecimiento de hongos y bacterias y mantiene los alimentos frescos y aptos para el consumo

El metabisulfito de sodio, o pirosulfito de sodio, o bisulfito de sodio es un compuesto no orgánico que tiene una gran variedad de propiedades químicas de gran utilidad para propósitos industriales.

Gráfico # 3: METABISULFITO DE SODIO



Fuente: Google Crome
Elaborado por: Juan Carlos Vera

1.2.4.1.1. Uso del metabisulfito de sodio

El Metabisulfito de Sodio es usado en la industria alimenticia, química y farmacéutica. En la industria alimenticia es usado como aditivo para alimentos, los usos más importantes en esta industria, los pescadores y procesadores de langostinos están experimentando importantes beneficios mediante SU uso como un tratamiento efectivo y seguro para prevenir la aparición de la melanosis (manchas negras) en los camarones cosechados El metabisulfito de sodio se ha USADO como tratamiento para la melanosis

GRÁFICO # 4: PRESENTACIÓN DEL METABISULFITO DE SODIO



Fuente: Google Crome
Elaborado por: Juan Carlos Vera

Se Almacena en un lugar fresco, bien ventilado y seco, protegerlo del calor y frío excesivo, así como del contacto de la humedad, debe almacenarse lejos de ácidos y agentes oxidantes.

1.2.4.1.2. PROCESO DEL METABISULFITO EN EL LANGOSTINO

Los camarones son sumergidos por 30 segundos en una solución al 1% de metabisulfito de sodio.

La solución es preparada agregando 1 de metabisulfito de sodio a 100 litros de agua. Los camarones son sumergidos por 30 segundos, agitando la canasta de tal manera que la solución sumergente tiene máximo contacto con todos los camarones, siendo la solución reemplazada después de aplicaciones repetidas, de acuerdo a las instrucciones del fabricante.

1.2.4.2. MELANOSIS.

Gráfico # 5: LANGOSTINOS CON MELANOSIS



Fuente: Google Crome
Elaborado por: Juan Carlos Vera

EL langostino es uno de los crustáceos que sufre pardeamiento enzimático incluso bajo refrigeración a 4°C, y se manifiesta en forma de manchas pardo-oscuras en

los segmentos de la zona cefálica (cabeza) y extremidades, extendiéndose hasta la cola del animal en el caparazón de algunos crustáceos, este fenómeno conocido también como **MELANOSIS** se debe a la enzima fenoloxidasa, la cual también se conoce con el nombre de tirosinasa, polifenoloxidasa, catecolasa y cresolasa.

Hay una serie que provocan este fenómeno, es una oxidación natural (parecido al que se presenta en una manzana al cortarla) y suele provocar rechazo en algunos consumidores. Para evitar estas manchas negras se añaden antioxidantes. La presencia de melanosis no es, pues, signo de que el marisco esté en mal estado, si no de que ha sido tratado con insuficiente antioxidante.

1.2.4.3. Zona Costera de Anconcito

La zona costera de Anconcito es una faja de 200 m de ancho que se extiende a lo largo de la playa y que incluye el lado de tierra y de agua. Por el lado de la tierra el terreno se levanta a partir de la costa en acantilados inestables de unos 50msnm, la superficie del terreno en toda la región es ondulada. Por el lado de agua se evidencia las formaciones rocosas, donde en bajamar este fondo rocoso queda totalmente expuesto y en pleamar la base de los acantilados son golpeados por las olas erosionándolas permanentemente y provocando el deslizamiento de partes altas. En el actual desembarcadero de Anconcito es notoria la presencia de una arenisca conglomerática masiva que se ubica en el nivel del mar. El espesor visible de esta capa rocosa en el acantilado es del orden de los 10 metros.

1.2.5. Derivados del área pesquera

El estudio de factibilidad para la implementación de un Centro de Acopio de Langostinos tiene ciertas derivaciones que van desde la parte técnica, el medio ambiente, medios económicos y de financiamiento del proyecto para su aplicación, parte administrativa y otros que deben de ser tomados en cuenta para no realizar ningún tipo de daños al medio ambiente donde se quiere establecer este

local que beneficiará a un grupo de pescadores artesanales quienes se dedica a la pesca y captura del langostino.

1.2.6. Centro de Acopio

La creación de un centro de acopio dentro de la localidad de Anconcito, en el lugar más productivo de la región su puerto pesquero, lleva a este en implementar este centro de acopio de langostino, con el objetivo de mejorar la vida de sus habitantes y en general de nuestros futuros clientes como son pescadores artesanales de la región, se va dar mediante el almacenamiento del langostino faenado que va hacer tratado con normas de calidad para que este tenga acogida dentro un mercado de otro nivel, con las misma respectivas normas de salubridad que conlleve.

El almacenamiento se lo hará mediante un proceso de lavado de metabisulfito de sodio que purifica el langostino y que no pierda su contextura, y este hidratado todo el tiempo, una vez lavado se le llevara al cuarto de frio para su congelación que permita al langostino ser de una excelente calidad.

GRÁFICO # 6 LANGOSTINOS Y CAMARA DE FRIO



Fuente: fertil mundo.wordpress.com
Realizado por: Juan Carlos Vera

1.3. MARCO LEGAL

Entre las principales leyes que se aplicarán para el diseño del estudio de factibilidad para la creación de un Centro de Acopio de Langostinos en Anconcito, provincia de Santa Elena, año 2014, serán las que a continuación se detallan:

1.3.1. Constitución de la República del Ecuador

Esta normativa establece en el Capítulo segundo, que menciona sobre los Derechos del buen vivir, en su Sección primera: Agua y alimentación:

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.

Art. 14.-“Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*. Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios naturales degradados”.

Art. 15.- El Estado promoverá, en el sector público y privado, el uso de tecnologías ambientalmente limpias y de energías alternativas no contaminantes y de bajo impacto. La soberanía energética no se alcanzará en detrimento de la soberanía alimentaria, ni afectará el derecho al agua.

Se prohíbe el desarrollo, producción, tenencia, comercialización, importación, transporte, almacenamiento y uso de armas químicas, biológicas y nucleares, de

contaminantes orgánicos persistentes altamente tóxicos, agroquímicos internacionalmente prohibidos, y las tecnologías y agentes biológicos experimentales nocivos y organismos genéticamente modificados perjudiciales para la salud humana o que atenten contra la soberanía alimentaria o los ecosistemas, así como la introducción de residuos nucleares y desechos tóxicos al territorio nacional.

Art. 83.- Son deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y los ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la Constitución y la ley:

5. Respetar los derechos humanos y luchar por su cumplimiento.

1.3.2. Plan Nacional del buen vivir

De acuerdo al Plan Nacional del Buen Vivir, el mismo que se relaciona con el desarrollo del proyecto investigativo, se deduce que el mismo tiene relación con el

Objetivo 3: Mejorar la calidad de vida de la población, el cual se transcribe textualmente:

La calidad de vida alude directamente al Buen Vivir en todas las facetas de las personas, pues se vincula con la creación de condiciones para satisfacer sus necesidades materiales, psicológicas, sociales y ecológicas.

Este concepto integra factores asociados con el bienestar, la felicidad y la satisfacción individual y colectiva, que dependen de relaciones sociales y económicas solidarias, sustentables y respetuosas de los derechos de las personas y de la naturaleza, en el contexto de las culturas y del sistema de valores en los que dichas personas viven, y en relación con sus expectativas, normas y demandas. Estos preceptos están relacionados con las políticas del Buen Vivir, las cuales se mencionan a continuación:

Políticas:

Promover prácticas de vida saludable en la población.

Objetivo 6: Garantizar el trabajo estable, justo y digno en su diversidad de formas

El trabajo constituye la columna vertebral de la sociedad y es un tema fundamental de la vida de las personas y de las familias. La Constitución de 2008 reconoce el trabajo como derecho y deber social. En tanto derecho económico, es considerado fuente de realización personal y base de la economía.

Políticas

1.1. Valorar todas las formas de trabajo, generar condiciones dignas para el trabajo y velar por el cumplimiento de los derechos laborales.

1.2. Impulsar el reconocimiento del trabajo autónomo, de cuidado humano, de cuidado familiar y de autoconsumo, así como la transformación integral de sus condiciones.

1.3. Fomentar la asociatividad como base para mejorar las condiciones de trabajo, así como para crear nuevos empleos.

1.4. Promover el pago de remuneraciones justas sin discriminación alguna, propendiendo a la reducción de la brecha entre el costo de

1.3.3. Normativa Regulatoria

Ley de gestión ambiental

Codificación de la Ley de Gestión Ambiental, publicada en el Registro Oficial Suplemento No. 418 del 10 de septiembre de 2004. Previo a su actual status de codificada, la expedición de la Ley de Gestión Ambiental (D.L. No. 99-37: 22-07-

99.

R.O. No. 245: 30-O7-99) norma por primera vez la gestión ambiental del Estado, y da una nueva estructuración institucional. Además, se establecen los principios y directrices de una política ambiental, determinando las obligaciones de los sectores público y privado en la gestión ambiental y señala los límites permisibles, controles y sanciones en esta materia.

Sistema Único de Medio Ambiente (SUMA)

Publicado en el Texto Unificado de Legislación Ambiental Secundaria Libro VI, establece y define el conjunto de elementos mínimos que constituyen un sub-sistema de evaluación de impactos ambientales a ser aplicados en las instituciones integrantes del Sistema Nacional Descentralizado de Gestión Ambiental.

Artículo 40.- De La Jurisdicción.- Establecen las normas de aseo e higiene a las que están sometidos todos los habitantes, del Cantón Salinas y quienes lo visiten.

Artículo 44.- De la Gestión de Residuos Sólidos.- El Gobierno del Cantón Salinas, a propuesta de la Jefatura de Higiene Ambiental, establecerá políticas que promuevan la gestión de manejo de los residuos sólidos, es decir la reducción, reutilización y reciclaje de dichos residuos en domicilios, comercios, instituciones e industrias y su recolección, transporte, transferencias, industrialización y disposición final ecológica, tecnológica y económicamente sustentables. Esta gestión será operada y promovida por el Gobierno del Cantón Salinas o por personas naturales o jurídicas, a fin de permitir mejorar la calidad de vida de los habitantes del Cantón Salinas.

El Departamento de Ambiente e Higiene, es ejecutor regulador de la gestión integral de los residuos sólidos, implica la reducción, reutilización y reciclaje de

residuos en domicilios, comercios, instituciones e industrias, y su recolección, transporte, transferencias, industrialización y disposición final de los residuos, y por lo tanto todos sus integrantes, estarán sujetos a sanciones por incumplimiento de su responsabilidad, así como el reconocimiento e incentivos cada vez que amerite el caso.

Servicio Especial Industrial.- Es el manejo de residuos, lodos, no peligrosos y más elementos generados en actividades propias del sector industrial, como resultado de los procesos de producción.

Servicio Especial de Escombros, Tierra, Cenizas Y Chatarra.- Es el manejo de escombros producto de construcciones, demoliciones y obras civiles; tierra de excavación, cenizas producto de erupciones volcánicas y chatarra de todo tipo que se emiten o se encuentren de incineraciones comunes, industriales de empacadoras de pescado, refinadoras de sal de la combustión de incineradores.

Definición, tipos de residuos

Artículo 48.- Para el manejo ambiental correcto de los desechos sólidos generados en el cantón Salinas, el Municipio define los siguientes tipos de desecho:

Desechos generales o comunes

a) Basura biodegradable o “lo que se pudre” que se integra de:

- 1) Basura orgánica doméstica y de jardines,
- 2) Basura orgánica de mercados, ferias, parques,
- 3) Papel, etc.

b) Basura no biodegradable o “ lo que no se pudre” que se integra de:

- 1) Vidrio, cartón, lata
- 2) Plásticos;
- 3) Escombros, etc.
- 4) Basura especial o peligrosa;
- 5) Residuos peligrosos.

De acuerdo a los últimos avances de la técnica, esta lista podrá ser ampliada.

Artículo 49.- Son consideradas basuras orgánicas aquellos residuos provenientes de cosas originalmente vivas, orgánicas y de uso doméstico y de jardines, cuyos propietarios quieren deshacerse de su pertenencia.

Con la finalidad de poder reciclar la materia orgánica para la producción de mejoras de suelo de uso agrícola, compost, deberán ser almacenadas por separado en recipientes que permitan su identificación, cuando y donde existan las condiciones para ello.

Desechos industriales

Artículo 64.- Se consideran los desperdicios líquidos, sólidos, humos y gases. Desperdicios líquidos constituyen las aguas de desechos industriales que son arrojadas al sistema de drenaje; deberán ser tratadas cuando técnicamente lo requieran, a fin de no ocasionar daños al drenaje ni al funcionamiento normal de los sistemas de tratamiento.

Desperdicios sólidos constituyen los desechos de basura o desperdicios sólidos de los procesos que no podrán ser almacenados en los terrenos de las industrias, eglamentándose esto debidamente, de acuerdo con los volúmenes de desperdicios de que se trate.

En caso de que el volumen sea muy grande y resulte onerosa su frecuente transportación a los basureros, deberán ser almacenados en depósitos o basureros particulares.

Respecto de los desperdicios sólidos que contuvieran minerales y que dejándose a la intemperie puedan ser perjudiciales a la salud pública, serán debidamente almacenados mientras sean transportados al basurero.

Artículo 111.- Parámetros.- Para el efecto de los planes de control de calidad ambiental, se tomarán en cuenta los parámetros determinados en el Libro VI del Texto Unificado de Legislación Ambiental Secundaria.

Artículo 112.- Evaluaciones de impacto ambiental.- Toda actividad que implique afectación de cualquier tipo, construcción o industria que se instale en el cantón, deberá contar con un permiso ambiental.

Artículo 113.- Solicitud de permisos ambientales.- Todo proyecto de construcción u actividad productiva, así como ampliaciones y/o extensiones de estructuras y proyectos existentes deberán sujetarse a las directivas del Plan Regulador de Desarrollo Urbano y deberán contar con un registro de construcción municipal por la Dirección de Planificación Física, Avalúos y Catastros.

El permiso Ambiental se obtendrá previa la aprobación de la Dirección Ambiental en función de la entrega de los siguientes requisitos:

- Solicitud dirigida al Alcalde / Dirección de Planificación.
- Copia de la cédula de ciudadanía del solicitante o representante legal en el caso de ser una persona jurídica.

Ficha ambiental o Licencia ambiental otorgada por la Autoridad Ambiental competente, según corresponda.

- Estudio del Impacto Ambiental.
- Plan de Manejo Ambiental aprobado por la Autoridad Ambiental competente.

La presentación de dichos documentos será indispensable para la obtención de dicho registro.

Publicada el 2 de Abril de 2004, en el Art. Cuarto: De la exigibilidad de las Licencias Ambientales.-“Toda obra, instalación, construcción, inversión o proyecto, así como cualquier otra intervención que pueda suponer la generación de impactos ambientales negativos significativos durante su construcción, ejecución o implantación puesta en vigencia, o durante su operación, uso o aplicación, mantenimiento o modificación, y abandono o retiro, conforme el artículo 20 de la Ley de Gestión Ambiental requerirá de la presentación del Estudio de Impacto Ambiental y del otorgamiento de la Licencia Ambiental correspondiente. Al efecto están comprendidas dentro de lo expuesto en el presente artículo”:

Ley de prevención y control de contaminación ambiental.

Codificación 20, Registro Oficial Suplemento No. 418. De 10 septiembre del 2004. Entre otros aspectos indica lo siguiente “Queda prohibido expeler hacia la atmósfera o descargar en ella, sin sujetarse a las correspondientes normas técnicas y regulaciones, contaminantes que, a juicio del Ministerio de Salud, puedan perjudicar la salud y vida humana, la flora, la fauna y los recursos o bienes del estado o de particulares o constituir una molestia”.

Define las fuentes potenciales de contaminación del aire, agua y suelos. Prohíbe las descargas sin sujetarse a las normas técnicas y regulaciones, cualquier tipo de contaminantes que pueda alterar el medio ambiente.

1.4. FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA: PROYECTO DE CREACIÓN DE UNA EMPRESA

1.4.1. ASPECTO GENERALES DE LA CREACIÓN DE EMPRESAS.

El estudio de factibilidad es un proceso de aproximaciones sucesivas, donde se define el problema por resolver, permite recopilar datos relevantes que nos conlleve a la base del estudio mediante supuestos, pronósticos y estimaciones, por lo que el grado de preparación de la información y su confiabilidad depende de la profundidad con que se realicen tanto los estudios técnicos, como los económicos, financieros y de mercado, y otros que se requieran

El objetivo que conlleva un Estudio de Factibilidad en una organización o proyecto a realizar es de auxiliar a las medidas a seguir para cumplir las metas a alcanzar. El cual mediante la aplicación de estos objetivos podemos alcanzar lo siguiente:

- 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.
- Acelerar en la recopilación de los datos.
- Reducción en el tiempo de procesamiento manual.
- 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 compra el producto o servicio.

1.4.2 ETAPAS DEL ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

Los componentes de este profundiza la investigación por medio de los análisis de cada uno de estos componentes tenemos la base por el medio los inversionistas puedan tomar decisiones correctas.

1.4.2.1. ANÁLISIS DE MERCADO

Tiene como finalidad determinar si existe o no una demanda que justifique, bajo ciertas condiciones, la puesta en marcha de un programa de producción de ciertos bienes o servicios en un espacio de tiempo.

Los resultados del estudio de mercado deben dar como producto proyecciones realizadas sobre datos confiables para:

- Asegurar que los futuros inversionistas estén dispuestos a apoyar el proyecto, con base en la existencia de un mercado potencial que hará factible la venta de la producción de la planta planeada y obtener así un flujo de ingresos que les permitirá recuperar la inversión y obtener beneficios.
- Poder seleccionar el proceso y las condiciones de operación, establecer la capacidad de la planta industrial y diseñar o adquirir los equipos más apropiados para cada caso.
- Contar con datos necesarios para efectuar estimaciones económicas.

1.4.2.2. ANÁLISIS TÉCNICO

En el estudio de la viabilidad financiera de un proyecto el estudio técnico tiene por objeto proveer información para cuantificar el monto de las inversiones y costo de las operaciones pertinentes en esta área.

Técnicamente pueden existir diversos procesos productivos opcionales, cuya jerarquización puede diferir en función de su grado de perfección financiera, normalmente se estima que deben aplicarse los procedimientos y tecnologías más modernos, solución que puede ser óptima técnicamente, pero no serlo financieramente.

Uno de los resultados de este estudio será definir la función de producción que optimice la utilización de los recursos disponibles en la producción del bien o servicio del proyecto. Aquí se podrá obtener la información de las necesidades de capital mano de obra y recursos materiales, tanto para la puesta en marcha como para la posterior operación del proyecto.

En particular, del estudio técnico deberán determinarse los requerimientos de equipos de fábrica para la operación y el monto de la inversión correspondiente. Del análisis de las características y especificaciones técnicas de las máquinas se podrá determinar su imposición en planta, la que a su vez permitirá dimensionar las necesidades de espacio físico para su normal operación, en consideración de las normas y principios y administración de la producción.

1.4.2.3. ANÁLISIS ECONÓMICO.

En la actualidad la actividad artesanal representa unos de los sectores de mayor importancia en la economía cantonal, por lo tanto debería implementarse planes de desarrollo que sirva como guía para que se beneficien las personas del sector pesquero. El sector pesquero está formado por la pesca artesanal y la pesca industrial, definición que determina la Ley de Desarrollo Pesquero.

El puerto de Anconcito es de gran movimiento económico, históricamente debido que sus habitantes han vivido en su gran mayoría de la actividad pesquera y comercial, la cual se caracteriza por su emprendimiento, por su dinamismo y por la

gran cantidad que sorprende en la captura de especie marinos del mar como es la pesca blanca.

La pesca artesanal es una manera de proteger los recursos, y es un medio de subsistencia que permite mejorar el sistema de pesca que se utiliza en la sustentabilidad del recurso y el cuidado del ecosistema.

Genera un impacto social dentro del sector pesquero y proveemos al mercado en productos frescos y de excelente calidad también es una actividad que genera empleo e ingresos, y también comprende otras actividades que permite mejorar el medio de vida socioeconómico familiar contribuyendo a la seguridad alimentaria.

1.4.2.4. ANÁLISIS FINANCIERO

Los objetivos de esta etapa son ordenar y sistematizar la información de carácter monetario que proporcionaron las etapas anteriores, elaborar los cuadros analíticos y antecedentes adicionales para la evaluación del proyecto y evaluar los antecedentes anteriores para determinar su rentabilidad.

La sistematización de la información financiera consiste en identificar y ordenar todos los ítems de inversiones, costos e ingresos que puedan deducirse de los estudios previos. Sin embargo, y debido a que (no se ha proporcionado) toda la información necesaria para la evaluación, en esta etapa deben definirse todos aquellos elementos que siendo necesarios para la evaluación, los debe suministrar el propio estudio financiero.

Comienza con la determinación de los costos totales y de la inversión inicial, cuya base son los estudios de ingeniería, ya que tanto los costos totales como la inversión inicial dependen de la tecnología seleccionada. Continúa con la determinación de la depreciación y amortización de toda la inversión inicial.

CAPÍTULO II

2. METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El diseño de la investigación que se utilizó fueron dos enfoques como son la cualitativa y cuantitativa.

El enfoque cualitativo se tomó para la observación de las variables en su estado natural, nos ayuda a estudiar el enfoque y participación de la realidad de que está viviendo la gente y así sacar conclusiones y observaciones de que está pasando con el progreso del puerto pesquero de Anconcito.

El enfoque cuantitativo se utilizó técnicamente para analizar e interpretar los datos precisos arrojados por las encuesta y entrevistas, debido a que nos da con mayor precisión la realidad del tema, también nos ayuda a utilizar datos ya existente de una investigación para poder analizarla.

2.2. MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN.

Es aquella que mide de manera más bien independiente los conceptos o variables a los que se refiere, aunque desde luego pueden entregar las mediciones de cada una de dichas variables para decir como es y cómo se manifiesta el fenómeno de interés, su objeto no es indicar como se relacionan las variables, sino en medirla con mayor precisión posible”. Según Hernández (2000).

Nos da a conocer que mediante la modalidad de investigación nos conlleva a interpretar los datos con mayor precisión mediante las variables que se presenten se debe escoger la más adecuada y eficaz para solucionar los problemas encontrados en este caso en los pescadores del puerto pesquero de Anconcito.

2.3. TIPOS DE INVESTIGACIÓN

En el presente trabajo, se utilizó varios tipos de investigación que permitieron describir, recolectar y analizar datos actualizados para poder llegar así al cumplimiento de los objetivos.

Investigación Descriptiva

La investigación descriptiva se utilizó para conocer las costumbres, procedimientos, ya que se describieron los efectos que han ocasionado la presencia de los intermediarios en el puerto de Santa Rosa.

Investigación de campo

La investigación de campo se utilizó para conocer la realidad del puerto pesquero de Anconcito que se mantuvo contacto con los pescadores ciertas cooperativas y pescadores.

En esta modalidad el investigador tomo contacto en forma directa, para obtener datos directos a través de la observación, porque a través de la misma nos permitió conocer la situación que enfrenta día a día los pescadores del puerto de Anconcito

También se determinaron las encuestas con las preguntas cerradas y abiertas que nos permitieron obtener información para el desarrollo de la propuesta. Por ende se llevó a cabo a todas las personas que se dedican a la actividad de la pesca artesanal.

2.4. METODOS DE LA INVESTIGACIÓN

2.4.1. Método de Investigación Bibliográfica

Yepez E, (2005): consiste en el desarrollo de la investigación mediante la utilización de las fuentes primarias y secundarias, constituye la investigación del problema determinado con el propósito de ampliar, profundizar y analizar su conocimiento producido por la utilización de fuentes primarias en este caso de documentos y secundarias según sea libros, periódicos, revista y otras publicaciones (Pg. 115).

El presente trabajo se apoyó en las diferentes consultas de revistas, libros, periódicos y documentos concernientes a la pesca artesanal, los cuales cumplen con los requerimientos de búsqueda de información para la ejecución del presente trabajo.

Se presentan algunas de las fuentes donde se obtuvieron la información en relación de la pesca artesanal:

- Asamblea Constituyente
- Subsecretaria de Recursos Pesquero
- Instituto nacional de Pesca

2.4.2. Fuentes de Información Primaria

La fuente de información primaria son los pescadores artesanales que faenan el langostino en el puerto pesquero de Anconcito.

2.4.3. Fuentes de Información Secundaria

Las fuentes secundarias se encontraron en lugares que estén involucradas en el sector pesquero como son MAGAP, Capitanía del Cantón Salinas, Prefectura, Banco Central, INEC, para las respectivas estadísticas que existen en el sector

2.4.3. Método lógico analítico

Este método nos permitió analizar los pasos del estudio de factibilidad, así también los resultados obtenidos en la investigación hecha a los pescadores del puerto de Anconcito. Cabe resaltar que mediante este método Analítico nos permitió describir la situación que enfrenta día a día los pescadores del puerto de Anconcito. También se realizó el análisis de los datos recolectados de las diversas fuentes confiables los cuales se mencionas en la investigación bibliográfica y como también en la investigación de campo.

2.5. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

Las técnicas que se utilizó para la investigación y recolección de datos fueron las siguientes:

- Entrevista
- Encuestas

2.5.2. Entrevista

Esta entrevista nos ayuda a darnos cunetas como podemos implementar acciones que ayuden al sector pesquero de la localidad, se la hizo a una empresa que busca también el desarrollo del sector ya que uno de sus principales productos no es bien explotado.

2.5.2. Encuesta

Es una técnica que a través de preguntas se va a recabar información acerca de las variables, medir opiniones, conocimientos y actitudes de la personas, para luego analizar la información y se proceden a dar datos reales.

Se realizó las respectivas encuestas para saber lo que está pasando en la localidad exactamente a los pescadores artesanales de la localidad con el fin de saber con exactitud la realidad.

2.6. INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

Los instrumentos que se utilizaron son: el test y el cuestionario.

2.6.1. El cuestionario

El cuestionario se utilizó preguntas cerradas y abiertas que determinaron varios aspectos a la situación que viven a diario los pescadores, dicho cuestionario se dirigió a los pescadores del puerto de Anconcito

2.7. Población y muestra

2.7.1 Población

El segmento de mercado para el centro de acopio de langostinos estará dirigido a los pescadores artesanales del puerto pesquero de Anconcito, que según el INEC son 2200 pescadores artesanales.

2.7.2 Muestra.

El tamaño de la muestra que se va a realizar por el elaborador de este estudio tendrá un margen de error de un 10% y una confiabilidad del 90% cuya fórmula que se tomara en cuenta es la siguiente que se presenta a continuación:

Formula:

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

Cuadro # 2: MUESTRA

n	130
N	2200
N-1	2199
Z	1,96
Z 2	3,8416
p	0,9
q	0,1
i	0,05
i 2	0,0025

Fuente: Determinar el tamaño de la Muestra

Elaborado por: Juan Carlos Vera

Cuyo número de encuestado que se va a realizar para la creación de un centro de acopio de langostinos para en puerto pesquero de Anconcito es de 130 encuestados

2.8. PROCEDIMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

El procedimientos que se utilizó en este estudio, cuenta con un conjunto de técnicas, estrategias, y habilidades que permitió emprender este tipo de investigación, el cual tiene como objetivo comunicar a las personas interesadas los resultados de una manera clara y sencilla, de tal forma que haga posible al lector comprender los datos y determinar por sí mismo la validez y confiabilidad de las conclusiones.

CAPÍTULO III

3. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN RESULTADOS

3.1. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA ENTREVISTA

Buenos días/ Buenas tardes, somos estudiantes de la carrera de Ingeniería en Desarrollo Empresarial. Estamos recolectando información muy valiosa para nosotros. Esta entrevista tiene fines educativos.

Entrevista a: Dr. Félix Bernald – OCEANEXA **Empresa:** OCEANEXA S.A –
Puerto Bolívar – Machala **Realizado:** Juan Carlos Vera Beltrán
Fecha: 5 Octubre 2013

1.- ¿Desde qué tiempo tiene comprando langostino en la Provincia de Santa Elena?

Vengo comprando desde casi 2 años y 3 meses aquí en la Provincia de Santa Elena.

2.- ¿Tiene alguna dificultad para aprovisionarse del producto?

Primero era la distancia de Machala a Santa Elena, pero después de planear todo ya no se me hace difícil.

3.- ¿A quién compra directamente el producto?

El langostino que compro es directamente a comerciantes minoristas porque ya me traen recogido el langostino aunque sea un poco más caro.

4.- ¿La calidad del producto que compra es satisfactoria?

El langostino de Anconcito comparado con los demás puertos es de primer nivel es de una calidad para exportar es grande y blanco.

5.- ¿Cuál sería su potencial de compra?

Mi potencial de compra normalmente es de aproximadamente 15000 libras semanales.

6.- ¿Qué beneficios otorgaría al gremio, en caso de trabajar con un centro de acopio de langostinos que le proveerá el producto?

La principal precios altos que llenen la expectativa de todos, capacitaciones del trato del langostino, forma adecuada de clasificación, un seminario de cómo mantener el langostino con químicos que no afecten la salud y sobre todo le ayuda porque vengo a ver el langostino aquí en la península para que no tenga que viajar a otra ciudad y si es en caso también puedo darles comodidades es decir implementos para el mantenimiento del langostino.

Entre los elementos tenemos las entrevistas realizadas a pescadores de la parroquia Anconcito que a continuación se detallan.

3.2. ANÁLISIS DE RESULTADO DE LA ENCUESTA

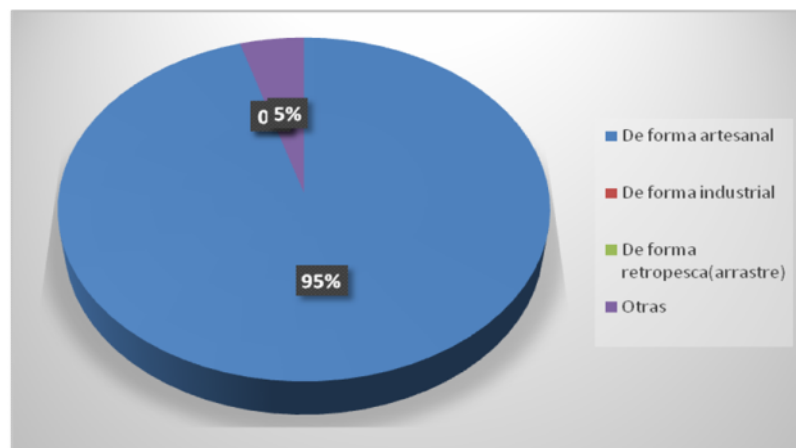
1.- ¿De qué forma Ud. Pesca el langostino?

Cuadro # 4: FORMA DE PENSAR

ÍTEMS	VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	De forma artesanal	124	95%
2	De forma industrial	0	0
3	De forma retropesca (arrastre)	0	0
4	Otras	6	5%
	TOTAL	130	100%

Fuente: Datos de la investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

GRÁFICO N°7: FORMA DE PESCA



Fuente: Datos de la investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

ANÁLISIS:

Los resultados obtenidos ante esta interrogante planteada a los pescadores artesanales de langostino se tiene que: el 95% respondió que realiza la actividad *de forma artesanal*; mientras que un 5% expresó que la realiza de *otras* formas.

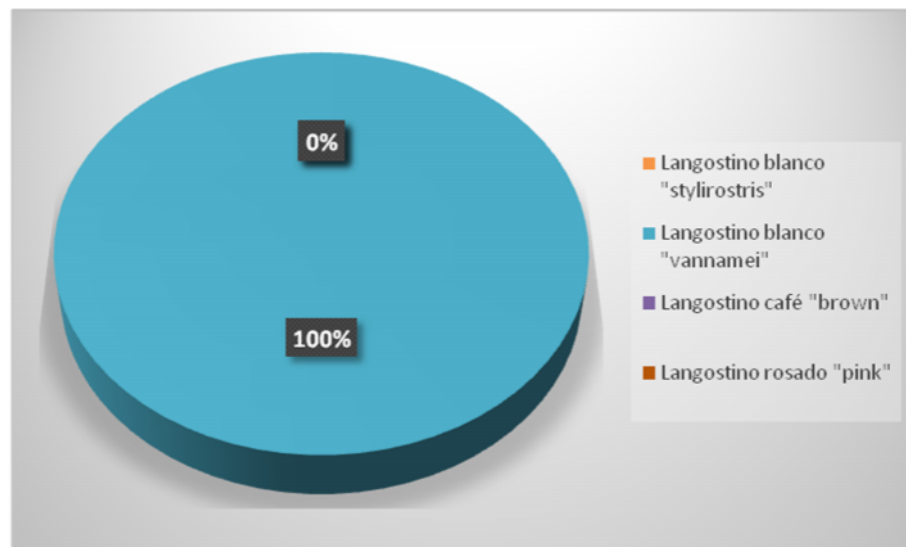
2.- ¿De estos tipos de langostinos cuales de estos conoce?

CUADRO # 5: TIPOS DE LANGOSTINOS

ÍTEMS	VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	Langostino blanco "stylirostris"	0	0
2	Langostino blanco "vannamei"	130	100%
3	Langostino café "brown"	0	0
4	Langostino rosado "pink"	0	0
	TOTAL	130	100%

Fuente: Datos de la investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

GRÁFICO N° 8: TIPOS DE LANGOSTINOS



Fuente: Datos de la investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

ANÁLISIS:

Los resultados obtenidos son los siguientes: la totalidad de los pescadores encuestados, es decir, el 100% respondió que solo conoce el langostino blanco "VANNAMEI"

3.- ¿De qué manera conserva el langostino durante el tiempo que lo faenan?

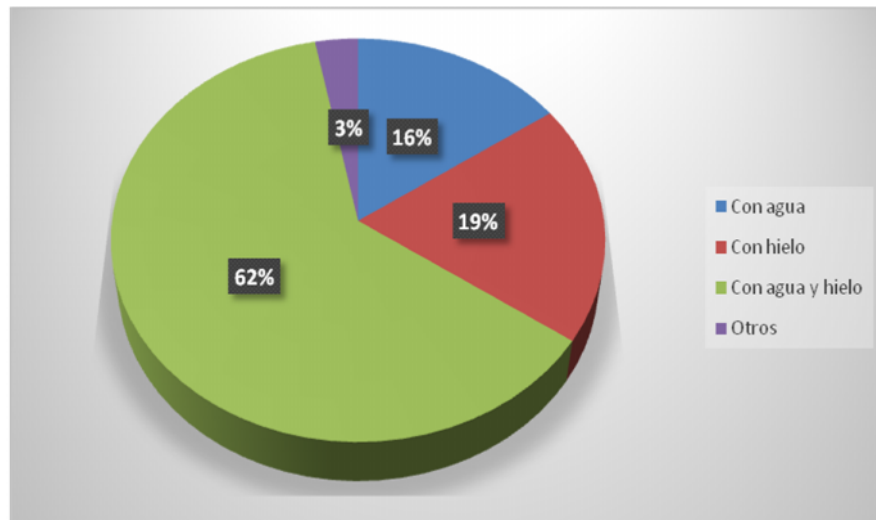
CUADRO # 6: CONSERVACIÓN DEL LANGOSTINO

ÍTEMS	VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	Con agua	20	15%
2	Con hielo	25	19%
3	Con agua y hielo	81	62%
4	Otros	4	3%
	TOTAL	130	100%

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Juan Carlos Vera

GRÁFICO N° 10: CONSERVACIÓN DEL LANGOSTINO



Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Juan Carlos Vera

ANÁLISIS:

Se tiene los siguientes resultados: el 62% de los encuestados expresó que mantiene el langostino con agua y hielo; otro 19% respondió que lo mantiene con hielo; en tanto que un 15% mantiene con agua; mientras que otro 3% mantiene al langostino con otras formas de conservación.

4.- ¿A quién distribuye Ud. su langostino?

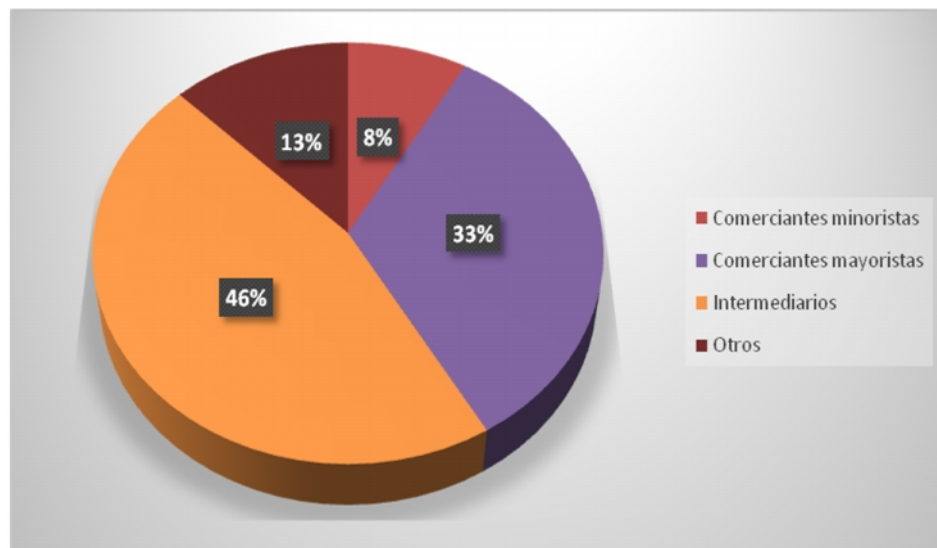
CUADRO # 7: DISTRIBUCIÓN DEL LANGOSTINO

ÍTEMS	VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	Comerciantes minoristas	10	8%
2	Comerciantes mayoristas	40	33%
3	Intermediarios	55	46%
4	Otros	15	13%
	TOTAL	120	100%

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Juan Carlos Vera

GRÁFICO # 11: DISTRIBUCIÓN DEL LANGOSTINO



Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Juan Carlos Vera

ANÁLISIS:

Se obtuvieron los siguientes resultados: un 33% de los pescadores encuestados expresó que lo distribuye el langostino a comerciantes mayoristas; otro 13% lo distribuye a comerciantes minoristas; en tanto que un 46% comercializa a intermediarios; mientras que un 8% distribuye a otros.

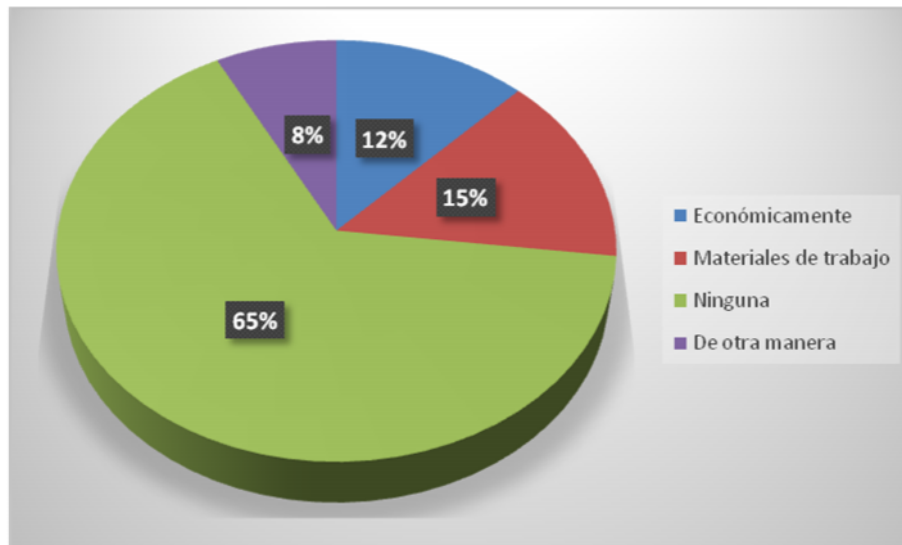
5.- ¿Qué ayuda ha recibido de estos distribuidores?

CUADRO # 8: AYUDA DE LOS DISTRIBUIDORES

ÍTEMS	VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	Económicamente	16	12%
2	Materiales de trabajo	19	15%
3	Ninguna	85	65%
4	De otra manera	10	8%
	TOTAL	130	100%

Fuente: Datos de la investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

GRÁFICO N° 12: AYUDA DE LOS DISTRIBUIDORES



Fuente: Datos de la investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

ANÁLISIS:

Se obtuvieron los siguientes resultados: un 65% de los pescadores no ha recibido ninguna ayuda de parte de los distribuidores; otro 8% ha recibido ayuda de otra manera; en tanto que un 15% recibió materiales de ayuda; mientras que un 12% ha recibido ayuda económica de parte de los distribuidores.

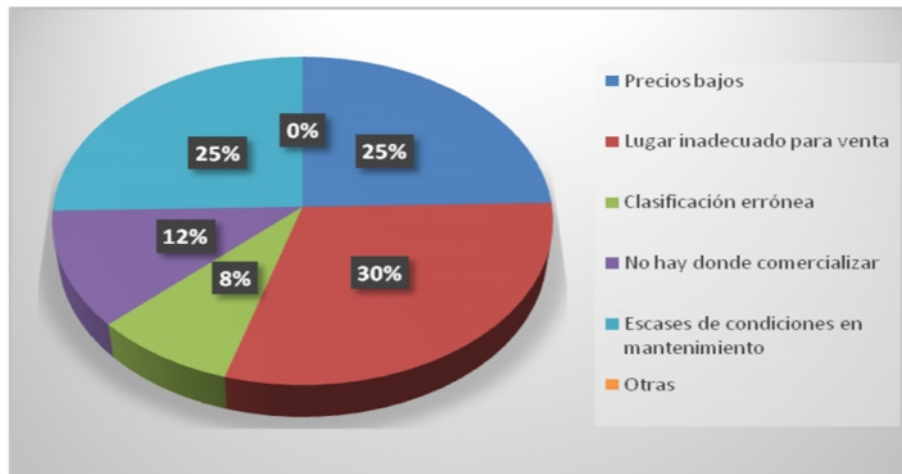
6.- ¿Al momento de comercializar el producto que ha pescado que problemas ha encontrado?

CUADRO # 9: PROBLEMAS A COMERCIALIZAR

ÍTEMS	VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	Precios bajos	32	25%
2	Lugar inadecuado para	39	30%
3	Clasificación errónea	11	8%
4	No hay donde	15	12%
5	Escases de condiciones en mantenimiento	33	25%
6	Otras	0	0%
	TOTAL	130	100%

Fuente: Datos de la investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

GRÁFICO # 13: PROBLEMAS A COMERCIALIZAR



Fuente: Datos de la investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

ANÁLISIS:

Los resultados que se obtuvieron ante esta interrogante son los siguientes: el 30% de los pescadores encuestados respondió lugar inadecuado para venta; otro 12% expresó no hay donde comercializar; en tanto que un 25% eligió precios bajos; mientras que un 25% afirmó escases de condiciones en mantenimiento, en relación a los problemas de comercialización del langostino

7.- ¿Ha recibido alguna capacitación sobre pesca, mantenimiento y comercialización del langostino?

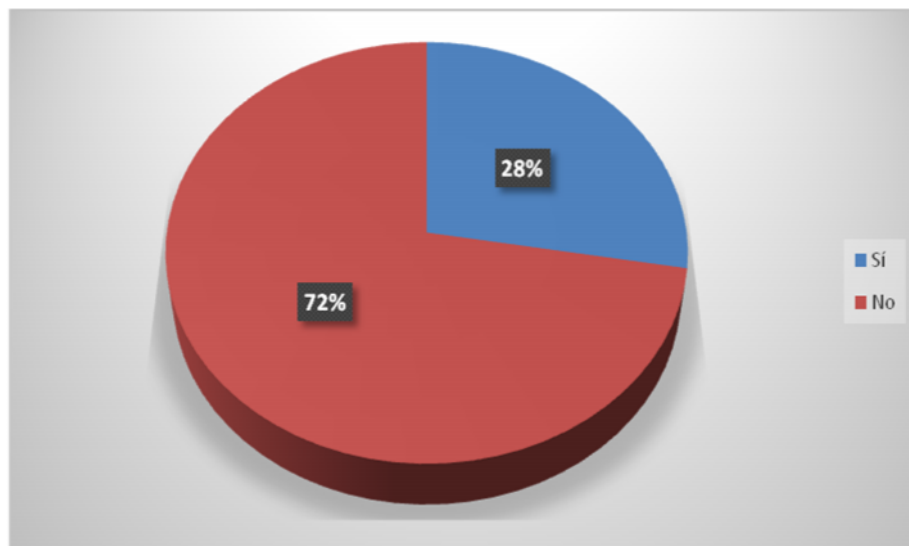
CUADRO # 10: CAPACITACIONES RECIBIDAS

ÍTEMS	VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	Sí	36	28%
2	No	94	72%
	TOTAL	130	100%

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Juan Carlos Vera

GRÁFICO # 14: CAPACITACIONES RECIBIDAS



Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Juan Carlos Vera

ANÁLISIS:

Se obtuvieron los siguientes resultados: el 28% de los pescadores encuestados respondieron que no han recibido ningún tipo de capacitación sobre pesca, mantenimiento o comercialización del langostino; mientras que un 72% si ha recibido capacitación.

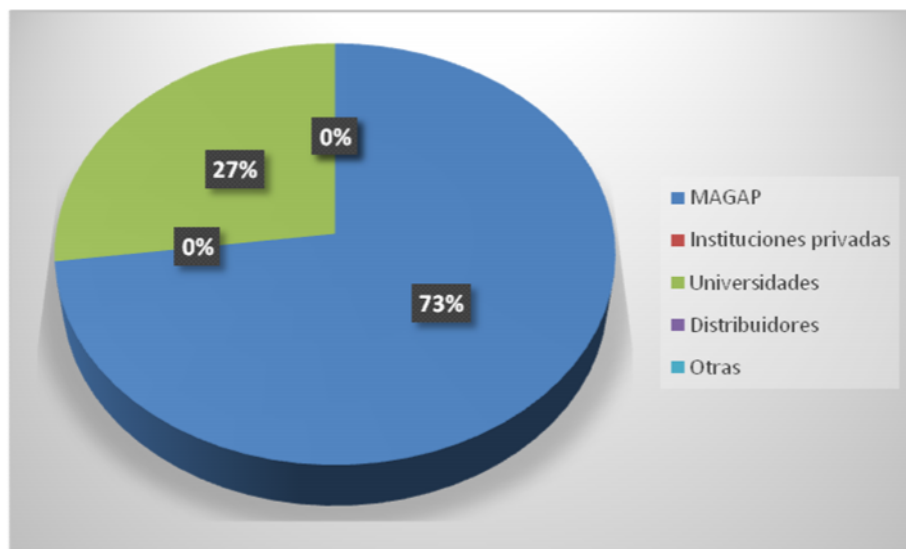
8.- ¿De qué instituciones ha recibido estas capacitaciones?

**CUADRO # 11: INSTITUCIONES QUE HAN BRINDADO
CAPACITACIONES**

ÍTEMS	VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	MAGAP	70	73%
2	Instituciones privadas	0	0%
3	Universidades	26	27%
4	Distribuidores	0	0%
5	Otras	0	0%
	TOTAL	96	100%

Fuente: Datos de la investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

**GRÁFICO # 15: INSTITUCIONES QUE HAN BRINDADO
CAPACITACIONES**



Fuente: Datos de la investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

ANÁLISIS:

Analizando el gráfico se tiene que con un 73% de los encuestados reciben capacitaciones del MAGAP y el restante 27% de universidades.

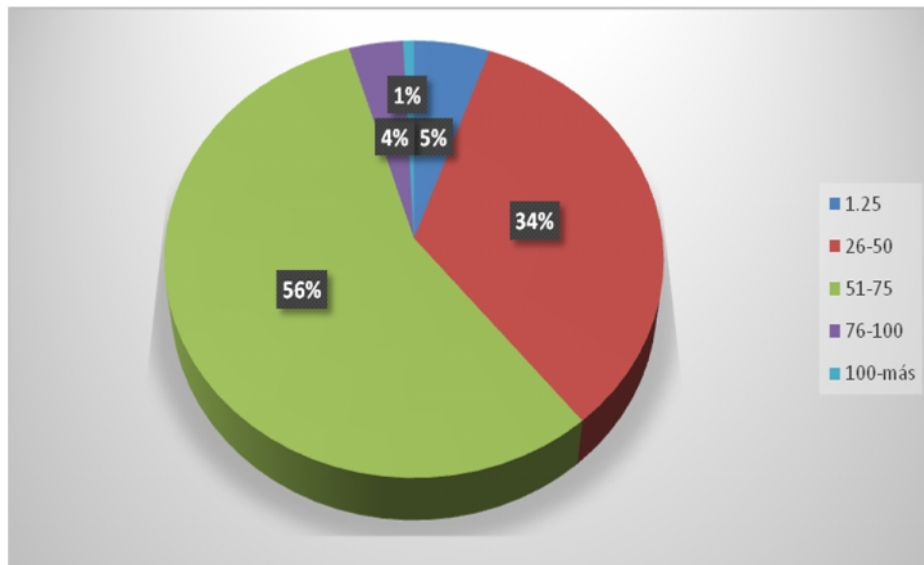
9.- ¿Cuántas libras de langostino pesca en promedio semanal?

CUADRO # 12: LANGOSTINOS CAPTURADOS

ÍTEMS	VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	1.25	7	5%
2	26-50	44	34%
3	51-75	73	56%
4	76-100	5	4%
5	100-más	1	1%
	TOTAL	130	100%

Fuente: Datos de la investigación
 Elaborado por: Juan Carlos Vera

GRÁFICO # 16: LANGOSTINOS CAPTURADOS



Fuente: Datos de la investigación
 Elaborado por: Juan Carlos Vera

ANÁLISIS:

Los resultados obtenidos ante esta interrogante planteada a los pescadores artesanales de langostino de la parroquia Anconcito fue de que el 56% pesca de 51 a 75 libras semanalmente, el 34% pesca de 26 a 50, el 5% pesca de 1 a 25, el 4% pesca 76 a 100 y 1% pesca de 100 libras en adelante.

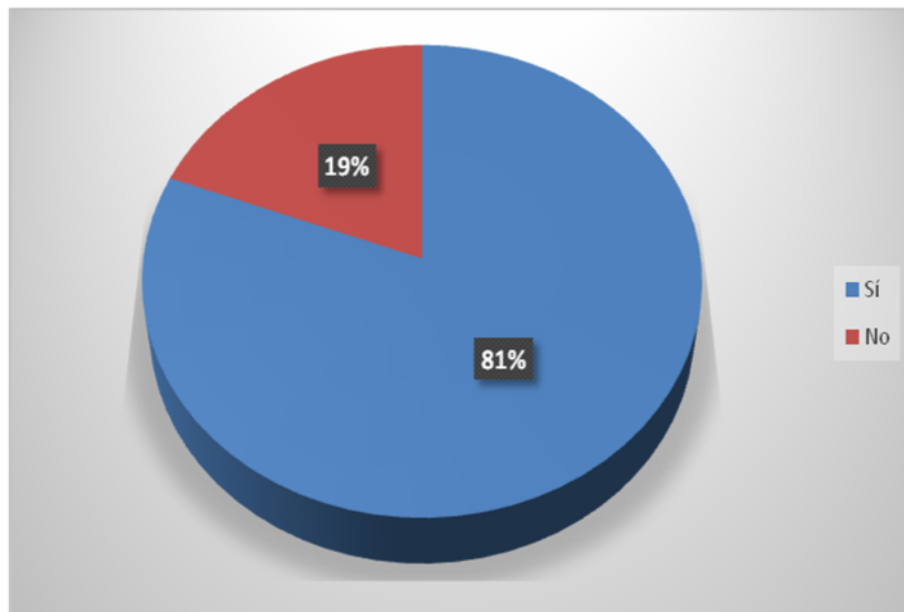
10.- ¿Sabe Ud. que un centro de acopio de langostino tiene como propósito; comprar la producción con miras a mejorar su precio, clasificación y calidad del producto?

CUADRO # 13: SABEN DEL CENTRO DE ACOPIO

ÍTEMS	VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	Sí	105	81%
2	No	25	19%
	TOTAL	130	100%

Fuente: Datos de la investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

GRÁFICO # 17: SABEN DEL CENTRO DE ACOPIO



Fuente: Datos de la investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

ANÁLISIS:

Analizando el gráfico nos enseña que la mayor parte de los encuestados admiten de saber las funciones del centro de acopio.

11.- ¿Estaría de acuerdo que se creara este centro de acopio de langostino en Anconcito?

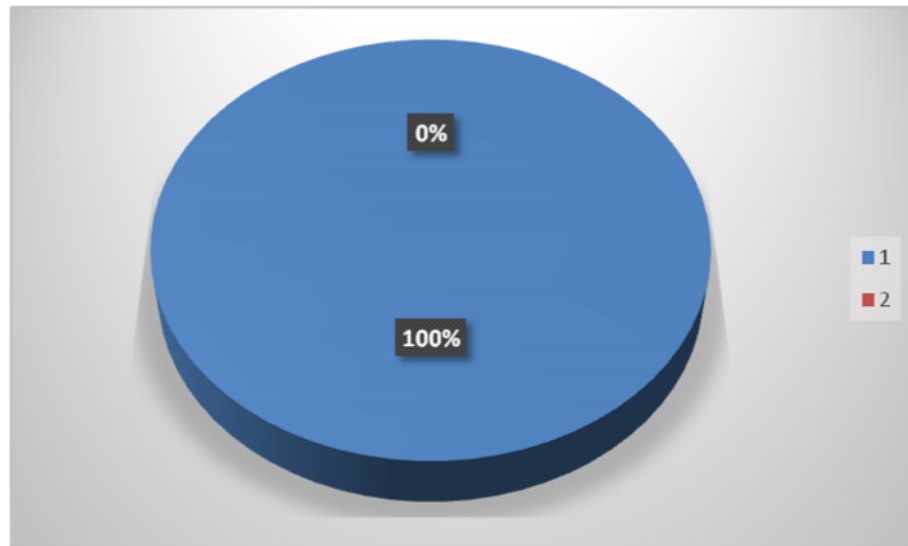
CUADRO # 14: CREACIÓN DEL CENTRO DE ACOPIO

ÍTEMS	VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	Sí	130	100%
2	No	0	0%
	TOTAL	130	100%

Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Juan Carlos Vera

GRÁFICO # 18: CREACIÓN DEL CENTRO DE ACOPIO



Fuente: Datos de la investigación

Elaborado por: Juan Carlos Vera

ANÁLISIS:

Los resultados obtenidos ante esta interrogante fueron los siguientes: el 100% de los pescadores encuestados respondieron que *sí* estarían de acuerdo a la creación del Centro de Acopio de Langostinos que se ubicaría en la parroquia Anconcito

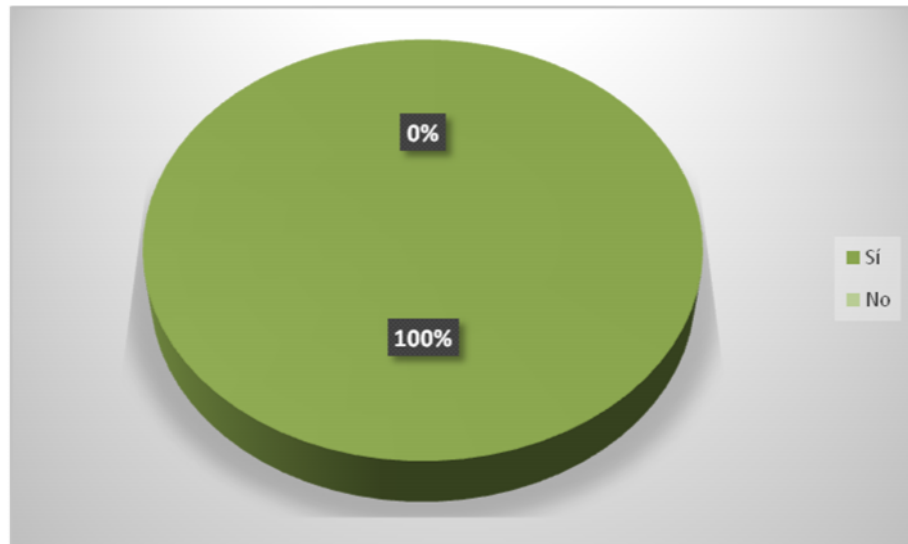
12.- ¿Ud. estaría de acuerdo almacenar su producto a este centro de acopio, si ofreciera algún tipo de beneficio adicional?

CUADRO # 15: ALMACENAR EN EL CENTRO DE ACOPIO

ÍTEM	VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	Sí	130	100
2	No	0	0
	TOTAL	130	100

Fuente: Datos de la investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

GRÁFICO # 19: ALMACENAR EN EL CENTRO DE ACOPIO



Fuente: Datos de la Investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

ANÁLISIS:

La totalidad de los encuestados optan por almacenar su langostino en el centro de acopio

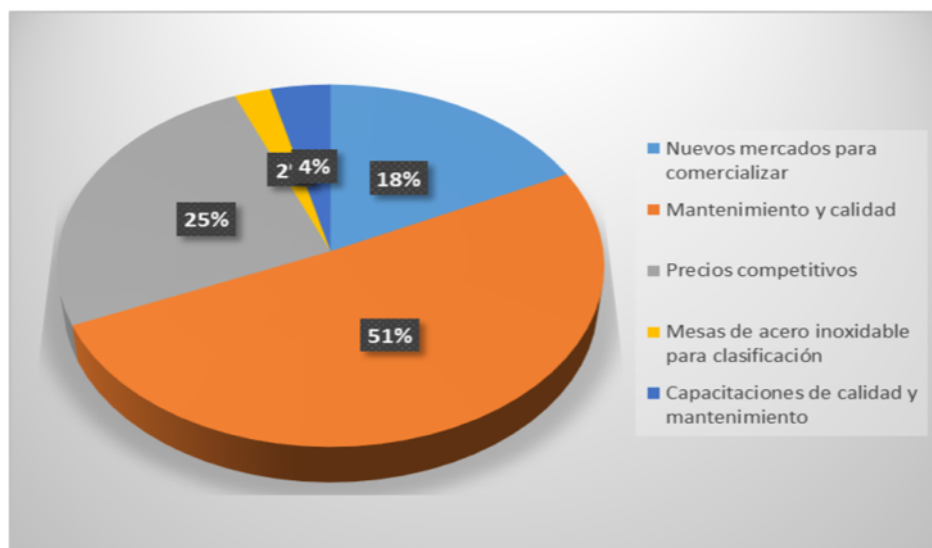
13.- ¿Qué beneficios esperarías Ud. del centro de acopio?

CUADRO # 16: BENEFICIOS DEL CENTRO DE ACOPIO

ÍTEMS	VALORACIÓN	FRECUENCIA	PORCENTAJE
1	Nuevos mercados para comercializar	23	18%
2	Mantenimiento y	66	51%
3	Precios competitivos	33	25%
4	Mesas de acero inoxidable para	3	2%
5	Capacitaciones de calidad y	5	4%
	TOTAL	130	100%

Fuente: Datos de la investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

GRÁFICO # 20: BENEFICIOS DEL CENTRO DE ACOPIO



Fuente: Datos de la investigación
Elaborado por: Juan Carlos Vera

ANÁLISIS:

Al respecto de esta pregunta se obtuvieron los siguientes resultados: el 18% de los encuestados respondió nuevos mercados para comercializar; un 51% escogió mantenimiento y calidad; en tanto que el 4% afirmó capacitaciones de calidad y mantenimiento; mientras que un 25% se inclinó por precios competitivos.

3.3. CONCLUSIONES

Luego de analizar las respuestas obtenidos gracias a la aplicación de la encuesta que fue dirigida a los pescadores artesanales de la parroquia Anconcito se desglosan las siguientes conclusiones:

- Los pescadores artesanales distribuyen el langostino a los intermediarios, presentándose en ciertos casos una mala competencia de precios.

- No se tiene una capacitación en su mayoría dirigida a los pescadores para que estos puedan conocer de todas las características del producto que ofertan, los mejores métodos de conservación.

- No se ha recibido ninguna ayuda ya sea esta técnica o económica para poder fomentar el emprendimiento de esta actividad comercial.

- Falta de un lugar en donde se pueda acaparar el producto, faenarlo si es que aplica, y luego venderlo a un precio competitivo ofreciendo un producto de calidad.

3.4. RECOMENDACIONES

Se establecieron las siguientes recomendaciones:

- Se debería hacer uso de la conformación de una asociación de pescadores para de esta manera nivelar precios, obteniendo cada pescador la misma oportunidad de ingresos que los demás
- Mayor atención de parte de las autoridades competentes del ramo, ofreciendo mayores capacitaciones en la totalidad de los pescadores, firma de convenios interinstitucionales, velando siempre por el progreso y desarrollo del área productiva.
- Implementación de ayuda, pudiendo ser esta de manera económica o técnica implementando mejores herramientas para ejercer de mejor manera la actividad de captura.
- Factibilidad para la creación de un centro de acopio dentro de la parroquia Anconcito con el fin de acaparar toda la producción de captura de langostinos para procesar, y expender un producto de calidad, aumentando la acción de mercado y apuntando al mejoramiento y desarrollo de los todos los que conforman la actividad de captura y expendio del langostino.

CAPÍTULO IV

4.1. “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINOS EN ANCONCITO, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2014”.

4.1. IDENTIFICACIÓN DE LA EMPRESA.

El Centro de acopio de langostino en el puerto pesquero de Anconcito, ingresara a la industria pesquera, ofreciendo servicios de almacenamiento de langostinos mediante una hidratación y cuidado de calidad.

La empresa tendrá como característica principal en el mercado de langostino es que mediante un proceso de almacenamiento profesional, basado en una hidratación innovadora con metabisulfito de sodio que ayudara a la limpieza de hongos (melanosis) y congelado, ayudara a que el langostino sea de mayor calidad y podrá mantenerse en perfecta forma, en cual ayudaría a almacenar una fuerte cantidad de kilos para así buscar mercados potenciales para su comercialización como empresas empacadoras de exportaciones de langostinos.

Este servicio de almacenamiento será constante, debido a que en el sector pesquero que existe en la comunidad es alto ya que en la actualidad en la península Anconcito es un puerto conocido por sus productos, y en esto contara con un personal capacitado e idóneo que cumplan con proceso de hidratación y almacenamiento perfecto para el beneficio de la empresa y de sus clientes.

Además se utilizaran materiales para la hidratación “metabisulfito de sodio” para su hidratación y equipos necesarios que conlleve a almacenar en su forma natural

como cámaras frío, y así cumplir con los estándares de calidad que conlleve a este centro a desarrollo socioeconómico de la población.

El centro de acopio de langostino sus clientes potenciales serán los pescadores artesanales que faenan el langostino en la localidad.

El centro de acopio de langostino en el puerto de Anconcito, encaminado a llegar al mercado de una forma diferenciada respecto a su competencia, tendrá las siguientes características:

1. Personal capacitado con una continúa capacitación de técnicas de almacenamiento e hidratación del langostino al personal del centro de acopio ya sea esta de la parte administrativa como la de la operativa.
2. Normas que conlleve a la calidad de almacenamiento.
3. Infraestructura idónea que llame la atención al cliente que almacene su producto e nuestra organización
4. Ayudar a los clientes en la búsqueda de mercados potenciales que compre el langostino en gran cantidad, y sobre todo con mejores precios de comercialización como empacadoras de langostinos.
5. Administración correcta que conlleve alcanzar el desarrollo socioeconómico de sus clientes.

4.1.2. Promotores del Centro de Acopio de Langostino en Anconcito

El centro de acopio de langostino en Anconcito constara como una empresa legal de forma de Sociedad Anónima, en relación con lo establecido en el Artículo 143 de la Ley de Compañías y se constituirá a través de escritura pública, y así

inscribirla en el Registro Mercantil del cantón Salinas, de acuerdo al Artículo de la misma ley.

Obtendrá también los permisos municipales de funcionamiento según Acuerdo Ministerial SVS 12, como también el permiso de sanidad según acuerdo ministerial de funcionamiento MSP acuerdo 818 y cuerpo de Bomberos para que conste son los permisos necesarios y no tenga ningún inconveniente legal.

Los accionistas generales del Centro de Acopio de langostino estará encargada por la “COOPERTIVA 25 DE MARZO” ya que ellos tienen experiencia también en el manejo de un Centro de Acopio cuyo accionista principal serán los siguientes:

**CUADRO # 16: PROMOTORES DE LA COMPAÑÍA
PROMOTORES DE LA COMPAÑÍA**

Denominación de la Compañía	CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO ANCONCITO S.A
Nombre Comercial	CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO “ANCONCITO”
Forma Legal	Sociedad anónima
Socios o accionistas	Sr. Alcides Clementes Santos

Fuente: Estructura Legal del Centro de Acopio de langostino Anconcito
Elaborado por: Juan Carlos Vera

4.1.3. UBICACIÓN DEL CENTRO DE ACOPIO

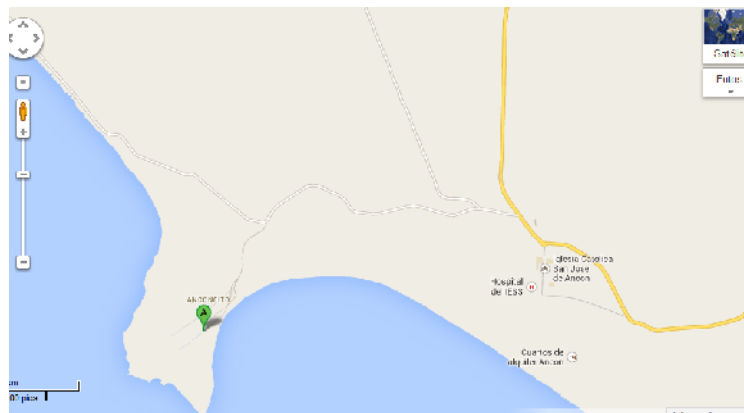
El centro de acopio de langostino estará ubicado en la Parroquia Anconcito, frente a la playa para aprovechar sus recursos pesqueros, en la primera avenida esta es muy transitada y comercialmente activa, cabe decir que está ubicada en la calle principal del puerto pesquero y diagonal a la fábrica de hielo.

4.1.3.1. MACRO LOCALIZACIÓN DEL CENTRO DE ACOPIO

Su ubicación exacta para el centro de acopio que preste sus labores de almacenamiento, se muestran los primordiales factores de factibilidad de localización:

- Se encuentra en la primera avenida del puerto pesquero, es decir está a la visibilidad de nuestros clientes.
- Tiene excelentes carreteras para llegar a centro de acopio, se puede llegar en auto como caminando.
- Está en un sector con mucha influencia.
- Cuenta con estacionamientos grandes

GRÁFICO # 21: MACRO LOCALIZACIÓN



Fuentes: Google Maps

Elaborado por: Juan Carlos Vera

4.1.3.2. MICRO LOCALIZACIÓN

El fin de esto es establecer la zona exacta donde estarán las instalaciones del centro de acopio y el entorno lo que le rodea, está en el sector principal de Anconcito que es el puerto es un lugar muy transitado y está en la primera avenida y se puede llegar en buses como la línea 14 “MAR AZUL”

Micro localización

GRÁFICO # 22: MICRO LOCALIZACIÓN



Fuentes: Google Maps

Elaborado por: Juan Carlos Vera

4.2. ESTRUCTURA ORGÁNICA Y JURIDICA

4.2.1. Organigrama estructural

La función del Centro de Acopio de langostinos, es conseguir la manera de combinar y organizar los esfuerzos individuales y colectivos de cada colaborador, para lograr este propósito se aplicará una organización en línea, la misma que permitirá desde la principal autoridad de mando hasta el último eslabón mantener el control y la adecuada comunicación entre cada área o departamento en que se dividirá a futuro.

GRÁFICO # 23: DIAGRAMA DE RECURSOS HUMANOS



**Fuente: Estructura Legal del Centro de Acopio de langostino Anconcito
Elaborado por: Juan Carlos Vera**

4.2.1.1. Gerente general

Nivel académico y cursos:

- Posea título en biología marina.
- Tener conocimientos de finanzas administrativas o contabilidad.
- Cursos de Microsoft avanzado.

Edad: Entre 25 y 45 años.

Sexo: Indiferente.

Competencias transversales:

- Manejo con eficacia de organización de personal.
- Trabajo en equipo.

- Seguridad empresarial.
- Liderazgo de grupo.
- Facilidad verbal.

Competencias técnicas:

- Mantenerse actualizado en cuanto a nuevos desarrollos tecnológicos
- Economía, finanzas e inversiones
- Gestión de Recursos Humanos
- Coordinación del personal

4.2.1.2. Secretaria

Nivel académico y cursos:

- Bachiller en secretariado o comercialización
- Tener conocimientos de contabilidad y administración.
- Dominio de Windows, Microsoft avanzado, internet.

Edad: 20 y 35 años

Sexo: Indiferente

Competencias transversales:

- Formación de Valores y destrezas personales.
- Aptitudes de organización.
- Buen trato, amabilidad, cortes, y seria
- Desempeñarse eficientemente en su entorno laboral.
- Responsabilidad y puntualidad

Competencias técnicas:

- Organización de actividades.
- Control de inventario.
- Hacer una evaluación periódica de los clientes.

- Obedecer y realizar instrucciones asignadas.

4.2.1.3. Supervisor de calidad

Nivel académico y cursos:

- Posea un título de tercer nivel con especialidad biología marina o que este cruzando la carrera.
- Tener conocimientos de contabilidad.
- Conocimientos en manejo de personal

Edad: 25 y 45 años.

Sexo: Indiferente.

Competencias transversales:

- Trabajo en equipo.
- Potencial de Liderazgo.
- Organización de personal.
- Capacidad de enseñanza
- Capacidad de análisis.
- Habilidades para resolver problemas.

Competencias técnicas:

- Manejo de cámaras de frio en el proceso de calidad de producto.
- Control de operarios a su cargo.
- Programa el Trabajo del día
- Mejorar las condiciones laborales.

4.2.1.4. OPERARIOS

Nivel académico y cursos:

- Poseer título de bachiller.

- Tener experiencia en langostinos

Edad: 25 y 35 años.

Sexo: Indiferente.

Competencias transversales:

- Organización en sus labores.
- Rapidez en el proceso del langostino.
- Responsabilidad de actos.
- Acatar órdenes de superiores.

Competencias técnicas:

- Fluidez en el proceso de clasificación del langostino.
- Tomar órdenes y cumplirlas a cabalidad.
- Organización de procesos laborales.

4.2.1.5. Persona de limpieza:

Nivel académico y cursos.

- Poseer título de bachiller.

Edad: 20 y 45 años.

Sexo: indiferente.

Competencias transversales:

- Organización laboral.
- Responsabilidad
- Buena actitud de trabajo.
- Iniciativa
- Rapidez en sus labores.

Competencias técnicas:

- Mantener los equipos asignados en buen estado.
- Dar buen uso de los recursos asignados en su área.
- Ofrecer buena imagen de su entorno.

4.2.2. Necesidades a satisfacer.

La industria de almacenamiento de langostino en la actualidad no existe en la parroquia Anconcito, en el cual este crustáceo se deteriora rápidamente y es por eso los pescadores artesanales venden a un precio que no es el correcto es decir bajo, ya que para vender a empresas empacadoras de langostino no cumplen con las normas de calidad aceptadas y también si no pescan una cantidad adecuada no pueden viajar debido a que el transporte le sale muy costoso al viajar a otra provincia.

<

Por esto se ha creado este centro de almacenamiento para ayudar a los pescadores artesanales a cuidar su producto y almacenarlo correctamente para que este pueda lucrarse de una forma más correcta mediante la búsqueda de mercados potenciales, ya que una vez almacenado suelen llevar más productos a comercializar y poder llenar sus expectativas por el trabajo que hacen diariamente que es tan sacrificado.

La principal necesidad es ayudar a los pescadores artesanales de langostino que puedan crecer mediante un almacenado idóneo de su producto para que este sea de primer nivel y así llegar a mejores mercados y ser reconocidos por sus productos de gran calidad.

4.2.2.1. Misión

El centro acopio de langostino “ANCONCITO” tiene como misión primordial almacenar langostinos, mediante un sistema de almacenamiento eficaz, para así satisfacer las necesidades de nuestros clientes.

4.2.2.2. Visión

La visión del Centro de Acopio de langostinos “ANCONCITO” ser líderes y reconocidos en el mercado Peninsular a través de su proceso de almacenamiento de primer nivel.

4.2.2.3 Objetivos de la empresa

4.2.2.3.1. Objetivo General

Implementar un sistema de almacenamiento de congelación e hidratación del langostino para los pescadores artesanales del Puerto de Anconcito, mediante los recursos técnico y humano.

4.2.2.3.2 Objetivos Específicos

Los objetivos específicos del Centro de Acopio de langostinos serán:

- Establecer los procedimientos y parámetros de congelamiento e hidratación del langostino.
- Analizar el impacto socioeconómico del centro de acopio de langostino en el Puerto Pesquero de Anconcito.
- Establecerse a largo plazo, como uno de los principales elementos dentro de la cadena de producción, acopio y logística de langostinos dentro de la provincia de Santa Elena.

4.2.2.3.3. Valores Institucionales.

Los valores fundamentales que serán los pilares fundamentales para el desarrollo del Centro de Acopio serán los siguientes:



- Puntualidad

- Honradez
- Paciencia
- Amor al trabajo
- Cordialidad
- Amabilidad
- Respeto

4.2.3.3. PRODUCTOS Y SERVICIOS A OFRECER.

El Centro de acopio de langostino presta el servicio de almacenamiento mediante un proceso de hidratación y congelamiento idóneo para que este sea un producto de calidad y poder tener un precio mejor.

GRÁFICO # 17: SERVICIO DE ALMACENAMIENTO

DESCRIPCIÓN	PRESENTACIÓN
<p>Lavado de langostino con metabisulfito</p>	
<p>Langostino almacenados en la cámara de frío</p>	

Fuente: Servicio de almacenamiento

Elaborado por: Juan Carlos Vera

Cabe recalcar que el centro de acopio ofrece primero el lavado del langostino en metabisulfito de sodio debido a que este ayuda a combatir hongos como la melanosis y después pasa a la cámara de frío para que no pierda su textura y calidad.

4.2.3.4. JUSTIFICACIÓN E IMPORTANCIA

Es primordial notar que Anconcito necesita nuevos proyectos para su desarrollo y esta nueva opción de crear el centro de acopio de langostino ayuda mucho al pescador artesanal a desarrollarse socioeconómicamente debido a los cambios que van a surgir, ya que se realizaran fuentes de desarrollo de empleo.

El centro de acopio ayudara a salir adelante a los pescadores artesanales de langostino debido a que ya no van a vender a intermediarios o comerciantes minoristas a un precio bajo, sino que una vez se desarrolle este centro tendrá mercados potenciales a distribuir y ahora si con su costo original de exportación.

4.3. MERCADO

En este proyecto de inversión se tomara en cuenta la producción pesquera que existe en la región, es decir del puerto pesquero de Anconcito.

4.3.1. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN DEL SECTOR A TRAVÉS DE LAS FUERZAS COMPETITIVAS DEL MERCADO

4.3.1.1. CLIENTE.

Nuestros clientes potenciales del Centro de Acopio de langostino “ANCONCITO” serán los pescadores artesanales de langostino que están en la localidad, que busquen el cuidado del langostino para que este tenga un mejor precio de exportación.

En la actualidad según el Instituto Nacional Estadísticas y Censos son 2200 pescadores artesanales que existen en la localidad, mediante esto se realizó una encuesta en la que en la totalidad de los encuestados el 100% dijo que es necesario de la creación del centro de acopio de langostino.

4.3.1.2. ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA ACTUAL Y POTENCIAL.

4.3.1.2.1. COMPETENCIA DIRECTA.

Como competencia directa potencial se especifica a productos o servicios similares a los que va a introducir el centro de acopio de langostino al mercado.

Nuestra competencia directa no existe debido a que en la actualidad no existe ningún centro de acopio de langostino en la localidad.

4.3.1.2.2. COMPETENCIA INDIRECTA.

El centro de acopio de langostino “ANCONCITO” se introducirá en el sector pesquero en el cual existe mucha competencia indirecta como son:

CUADRO # 18: COMPETENCIA INDIRECTA

No.	Descripción	Concurrencia
1	Comerciantes informales	media
2	Intermediarios	alta
3	restaurantes	baja
3	Comerciantes mayoristas	baja

Fuente: Observación directa
Elaborado por. Juan Carlos Vera

4.3.1.3. Proveedores

En este proyecto, es necesario tener varios proveedores ya que el metabisulfito de sodio en nuestra región no existe, hay que buscar en otra región para conseguirla porque es muy escasa, nuestros proveedores serán los siguientes:

- SOLVESA ECUADOR S.A distribuye químicos, está ubicada en Guayaquil Av. Casuarinas No. 100 y Km 9,5 vía Daule. Teléfono (593) 43704040
- QUIMATEC CIA LTDA. Productos químicos.

4.3.2 VALORACIÓN DE LA DEMANDA.

Nuestros potenciales clientes como se dijo anteriormente es la población de pescadores del sector pesquero, que según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (INEC), son actualmente 2200 pescadores que existen, de entonces hemos tomado un nivel de aceptación del 70% según encuestas realizadas anteriormente que estas personas saben lo que es un centro de acopio y sus funciones y ayuda que ofrecen y la diferencia es decir el 30% restante se la ha tomado como demanda objetiva.

Desde ese restante se estimula que una vez viendo el desarrollo del centro de acopio de langostino que un 5% va a prestar nuestro servicio de almacenamiento.

Considerando nuestra demanda que hoy en día son explotados debido a que su esfuerzo no se la reconoce como debería ser ya que una vez que cogen al crustáceo no son remunerados correctamente como debería de ser por el costo bajo que les pagan y ellos no salen adelante debido que siempre están estancados en la misma rutina, pescan el langostino y venden a comerciantes minoristas, intermediarios, etc.

4.3.3. ANÁLISIS SITUACIONAL

Según fuentes del INEC son 2200 pescadores artesanales que existen en la región y que el 70% vamos tener acogida según encuesta realizadas, se puede decir que el proyecto del centro de acopio es realmente viable en Anconcito debido a que sus pobladores quieren un cambio que los ayude a desarrollarse socioeconómicamente.

4.3.3.1. DEFINICIÓN Y CUANTIFICACIÓN DE LOS SEGMENTOS DE MERCADO.

Nuestro segmento de mercado está dirigido a los pescadores artesanales sin ningún rango de edad debido a que los pescadores de mayor experiencia suelen coger más langostino.

4.3.3.2. HERRAMIENTA FODA

Mediante un diagnostico situacional que nos permita establecer nuestras fortalezas, debilidades, fortalezas y debilidades.

Fortalezas

- Existe muchas embarcaciones en la localidad (2200).
- Los pescadores artesanales vende sus productos en la localidad.
- Minimizar los canales de distribución.
- Producción todo el año

Amenazas

- Calentamiento excesivo en el clima
- Inseguridad
- Competencia desleal

Oportunidades

- Préstamos Bancarios
- Nuevos Mercados
- Mejor nivel de vida en la zona
- Almacenamientos con tecnología de punta

Debilidades

- Pescadores no poseen sobre los precios del mercado
- Baja producción
- Meses de vedas.

4.3.4. ESTRATEGIA DE MERCADEO

Esta estrategia de mercadeo es una secuencia de herramientas que conlleva de buena forma a la eficacia en las metas previstas por el centro de acopio de langostino “ANCONCITO”, se debe hacer notar en que conlleva en utilizar varias formas de marketing que conlleve a desarrollar los objetivos de la organización.

En el centro de acopio sus estrategias son las siguientes:

- Producto
- Plaza
- Precio
- Publicidad.

4.3.4.1. PRODUCTO

El servicio que va a prestar nuestro centro de acopio de langostino “ANCONCITO” con el almacenamiento idóneo y experimentado de este, ayudara a la conservación del langostino para que tenga este un mejor precio establecido,

esto se dará un tratamiento de hidratación mediante metabisulfito de sodio y congelamiento mediante una cámara de frío que conserve su textura original y tiene como función principal ayudar a estos pescadores artesanales a la búsqueda de mercados potenciales que puedan vender su producto correctamente y sobre todo bien remunerado.

4.3.4.2. PLAZA

La ubicación del centro de acopio de langostino “ANCONCITO” será en la arteria principal de comercialización del sector ya que se encuentra frente a la playa y está en vista de todos lo que concurren al sector.

Esto ayuda a que observen nuestra instalación y sean atraídas por estas por su equipo de trabajo ya sea estas como sus maquinarias y personal de trabajo.

4.3.4.3. PRECIO

El precio que se va a obtener por el almacenamiento del langostino es bajo, se dice bajo porque va hacer accesible a los pescadores artesanales, ya que se les va ayudar a que estos tengan un margen de ganancia bien remunerada

4.3.4.4. PUBLICIDAD

Sea hará publicidad mediante radios que escuche y se entere la población que existe este centro de almacenamiento de langostino, se entregara hojas volante en el puerto pesquero, se pondrá pancartas mensualmente en el sector peninsular y también por redes sociales se dará publicidad ya que es gratuita toda esta publicidad llevara el logotipo de la empresa para que sea reconocida

GRÁFICO # 24: DISEÑO DEL LOGOTIPO



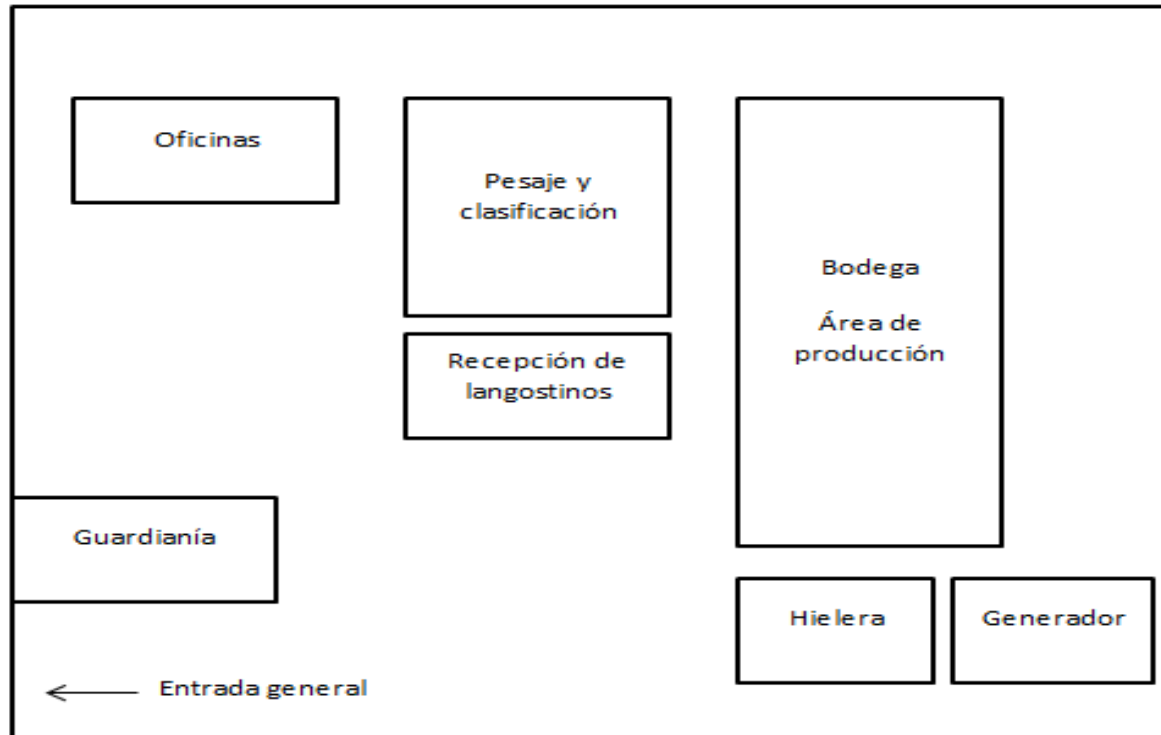
Fuente: Logotipo de la empresa
Realizado por: Juan Carlos Vera

4.4. ESTUDIO TÉCNICO

4.4.1. Tamaño Seleccionado de la Planta.

El centro de acopio de langostino “ANCONCITO” iniciara sus actividades empresariales en sus instalaciones ubicada frente a la playa de la parroquia Anconcito, en un terreno de 200 metros cuadrado es decir (10 x 20), ahí estarán distribuidas sus áreas correctamente para la atención al público.

GRÁFICO# 25: DISTRIBUCIÓN DE PLANTA

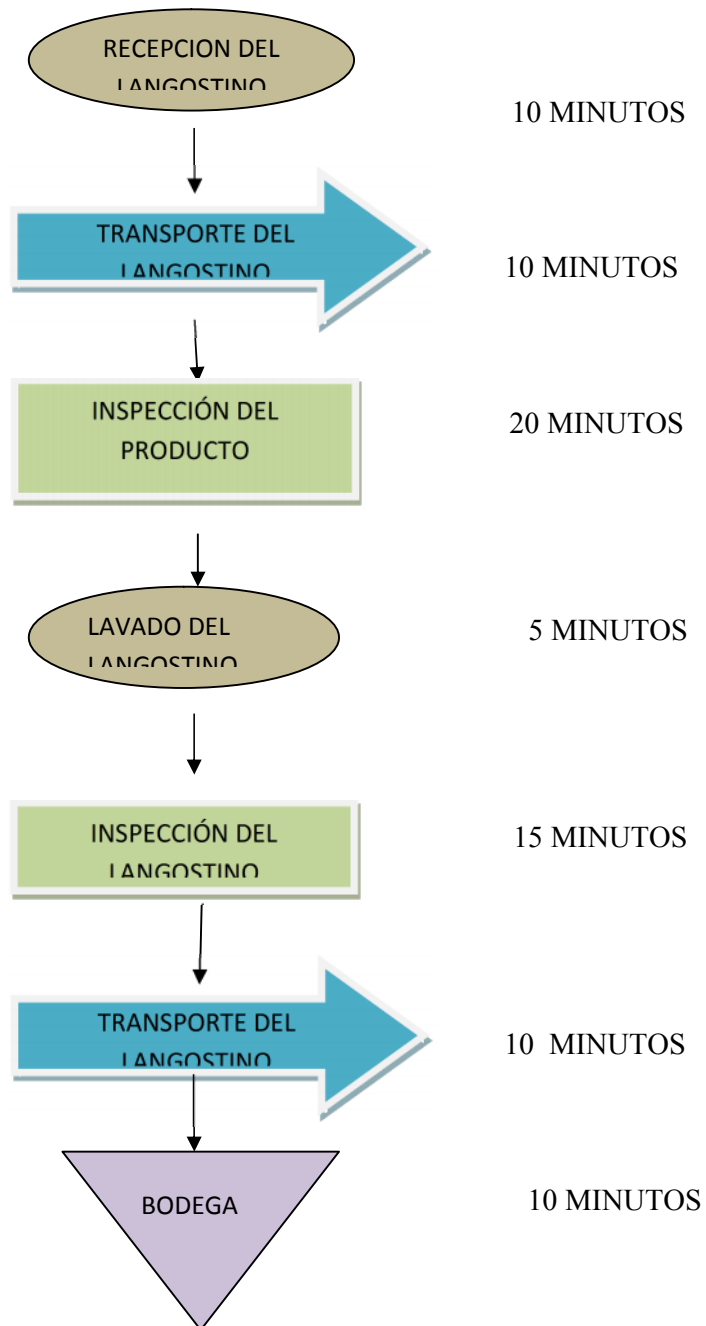


Fuente: Distribución de la planta
Realizado por: Juan Carlos Vera

4.4.2. PROCESO DE PRODUCCIÓN.

El proceso de producción del centro de acopio será la siguiente:

GRÁFICO # 26: CUADRO DE PROCESO



Fuente: Diagrama de proceso
Realizado por: Juan Carlos Vera

GRÁFICO # 27: CUADRO DE PROCESO HORAS



Fuente: Logotipo de la empresa
Realizado por: Juan Carlos Vera

El tiempo de almacenamiento del langostino será de 80 minutos.

4.4.3. PROGRAMA DE PRODUCCIÓN

Los langostinos del Centro de Acopio se procesarán en estado natural, el proceso por el cual pasará antes de su etapa de comercialización será el siguiente:

- En primer lugar se receipta el langostino desde las embarcaciones en el preciso instante en que son extraídos del mar.
- Se trasladado al Centro de Acopio.
- Se hace la inspección si está en óptimas condiciones
- Lavado para eliminar bacterias que puedan llegar a contaminar el langostino y pesado del mismo
- Inspección de calidad
- Se traslada a la cámara de Frio.
- Almacenamiento en las bodegas, a baja temperatura por un promedio de tiempo hasta que alcancen la temperatura de congelamiento.

4.4.4 RECURSOS REQUERIDOS.

Mediante el costo total de la inversión cabe recalcar que el proyecto se inicia con los siguientes aportes para que este empiece sus funciones:

- Préstamo Bancario al Banco Produbanco con una tasa de interés del 11% que le dan a empresas que se dedican a esta actividad comercial.
- Aporte de Capital de accionistas.

4.4.5. INSTALACIONES FÍSICAS

Las instalaciones físicas del centro de acopio de langostino “ANCONCITO” estarán compuestas de las siguientes áreas.

4.4.5.1 Área De Pesado y Lavado

En esta área se toma en cuenta el peso que trae de langostino el pescador artesanal una vez pesado va correspondiente de lavado para eliminación de hongos con metabisulfito de sodio.

4.4.5.2 Área de Recepción del Langostino

En esta área debe ser como debido a que como la gran acogida del centro de acopio muchos de los pescadores artesanales van a estar en espera para que sus productos sean almacenados.

4.4.5.3 Área de Bodega

Esta área cuenta con su respectiva cámara e frío para que sea almacenado aquí el langostino es un área principal, a la que conlleva mucho cuidado en la que es encargado el Supervisor.

4.4.5.4 Área del Generador Eléctrico

Como toda empresa de este tipo debe tener su propio generador eléctrico para evitar inconvenientes, en caso de un apagón eléctrico esta se encienda y la planta siga con sus funciones matutinas.

4.4.5.5 Área de las Oficinas

En esta área se encuentra el gerente general y la secretaria cumpliendo sus funciones correspondientes.

4.4.5.6 Área de Hielo

Mediante una maquina fabricadora de hielo se puede tener ventajas para tener en óptimas condiciones la calidad del langostino.

4.4.6 Maquinarias y Equipos

Las maquinarias e implementos a utilizar el centro de acopio para hacer sus funciones cotidianas necesitan lo siguiente:

- ✓ Cuarto de frío
- ✓ Balanzas electrónicas
- ✓ Máquina de hielo
- ✓ Mesas de aluminio
- ✓ Generador eléctrico

4.4.7. RECURSOS HUMANOS

4.4.7.1 MANO DE OBRA DIRECTA.

La mano de obra directa se da por entendido que es el personal que está en el proceso de almacenamiento del langostino, aquí se encuentra operarios, supervisor de calidad y personal de limpieza.

4.4.7.2 MANO DE OBRA INDIRECTA

Este tipo de personal son los de mayor rango pero no participan en el proceso de almacenamiento ya que aquí está el gerente general y secretaria

4.4.8. MATERIALES DIRECTOS

El principal material para el almacenamiento del langostino es el **metabisulfito de sodio** que ayuda a mantener el langostino sin hongos y lo purifica

4.5. PLAN ECONÓMICO FINANCIERO

4.5.1. PLAN DE INVERSIÓN

Se detallan la inversión que va a utilizar el centro de acopio de langostino como son:

- ✓ Inversión fija tangibles
- ✓ Inversión fija intangibles

- ✓ Capital de trabajo

4.5.1.1. INVERSIÓN FIJA TANGIBLE

El centro de acopio de langostino toma en cuenta los siguientes activos a utilizar para su correcto funcionamiento:

CUADRO # 19: ACTIVOS TANGIBLES

CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO

"ANCONCITO"

PRESUPUESTO DE ACTIVOS

EXPRESADO EN DOLARES

CANT.	DESCRIPCIÓN	DEPARTAMENTO	PRECIO UNIT.	TOTAL
1	CAMIONETA TOYOTA	PRODUCCIÓN	30000	30000
1	COMPUTADORA ACER 500 GB	PRODUCCIÓN	390	390
1	COMPUTADORA ACER 500 GB	ADMINISTRATIVO S	390	390
1	COMPUTADORA ACER 500 GB	ADMINISTRATIVO S	390	390
1	MUEBLE PARA PC DE ESCRITORIO	PRODUCCIÓN	210	210
1	MUEBLE PARA PC DE ESCRITORIO	ADMINISTRATIVO S	210	210
1	MUEBLE PARA PC DE ESCRITORIO	ADMINISTRATIVO S	210	210

CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO

"ANCONCITO"

PRESUPUESTO DE ACTIVOS

EXPRESADO EN DOLARES

CANT.	DESCRIPCIÓN	DEPARTAMENTO	PRECIO UNIT.	TOTAL
1	SILLA GIRATORIA	PRODUCCIÓN	120	120
1	SILLA GIRATORIA	ADMINISTRATIVOS	120	120
1	SILLA GIRATORIA	ADMINISTRATIVOS	120	120
1	IMPRESORA CANON MP 250	ADMINISTRATIVOS	125	125
1	TERRENO	ADMINISTRATIVOS	10000	10000
1	EDIFICIO	ADMINISTRATIVOS	18000	18000
1	AIRE ACOND.	ADMINISTRATIVOS	1000	1000
2	BALANZA DE 40 LBS	PRODUCCIÓN	85	170
1	BALANZA ELECTRÓNICA 220 LBS	PRODUCCIÓN	150	150
1	CUARTO FRIGORÍFICO	PRODUCCIÓN	25000	25000
1	MÁQUINA FABRICADORA DE HIELO "MONITOWOC"	PRODUCCIÓN	2170	2170

CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO

"ANCONCITO"

PRESUPUESTO DE ACTIVOS

EXPRESADO EN DOLARES

CANT.	DESCRIPCIÓN	DEPARTAMENTO	PRECIO UNIT.	TOTAL
2	MESAS DE ALUMINO	PRODUCCIÓN	250	500
1	GENERADOR ELÉCTRICO de 12500 WATTS	PRODUCCIÓN	2100	2100
10	SILLAS PLÁSTICAS	PRODUCCIÓN	10	100
200	GABETAS	PRODUCCIÓN	18	3600
				82666

Fuente: Estados financieros

Realizado por: Juan Carlos Vera

La inversión de activos tangibles será de \$ 95075 dólares, por defecto la mayoría de maquinarias pertenecen a la parte de almacenamiento del centro de acopio es decir a la de servicio, ya que por ende la mayoría de estas empresas suelen obtener más activos fijos en su proceso y la otra parte del área administrativas.

4.5.1.2. INVERSIÓN FIJA INTANGIBLE

Estos son aquellos activos de naturaleza inmaterial, sin embargo, son aquellos que ponen en regla las operaciones de la organización como son los siguientes:

GRÁFICO # 20: ACTIVOS INTANGIBLES

CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO

"ANCONCITO"

PRESUPUESTO DE GASTOS DE

CONSTITUCIÓN

EXPRESADO EN DOLARES

CONCEPTO	VALOR
Trámites	150
Escrituras	755
Registro Mercantil	350
Permisos municipales	157,6
Permisos de la marina y asesoría	1200
Total Dólares	2612,6

Fuente: Estudios financieros

Elaborado por: Juan Carlos Vera

Aquí en estos activos intangibles conlleva los gastos de funcionamiento del centro de acopio como son los permisos municipales, escrituras, registro mercantil, etc.

4.5.1.3 CAPITAL DE TRABAJO

Es reconocido como el capital circulante o fondo de maniobra, es primordial para efectos de determinar la capacidad que posee la empresa para en avanzar sus actividades organizacionales con normalidad.

Mediante el capital de trabajo también refleja que la empresa puede responder rápido a sus deudas que maneja.

Cuadro # 21: Capital de trabajo

CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO	
"ANCONCITO"	
CAPITAL DE TRABAJO	
EXPRESADO EN DOLARES	
CONCEPTO	VALORES
GASTOS ADMINISTRATIVOS	2303
GASTOS DE SERVICIOS	120
SUMINISTROS	21,8
	2245
CAPITAL DE TRABAJO DESFASE POR 4 MESES	9081

Fuente: Estudios financieros

Elaborado por: Juan Carlos Vera

Tomando en cuenta nuestros gastos que va hacer el centro de acopio se da como desfase por 4 meses para que cumpla sus funciones y conlleve a la acogida del público este capital es aportado por los accionistas de la organización.

4.5.4 PLAN DE FINANCIAMIENTO

El plan de financiamiento para que la empresa cumpla sus funciones y adquisición de maquinarias en la presente tabla se detalla el financiamiento correspondiente:

Cuadro # 22: Plan de Financiamiento
CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO
"ANCONCITO"

ESTRUCTURA DEL CAPITAL

EXPRESADO EN DOLARES

CONCEPTO	%	APORTES	COSTO DE CAPITAL	CCPP
ACCIONES COMUNES	9%	9781	20%	1,78%
PRÉSTAMOS BANCARIOS	91%	100000	11%	10,02%
		109781		11,80%

Fuente: Estudios financieros
Elaborado por: Juan Carlos Vera

El centro de acopio de langostino contara con un aporte de los accionistas es del 9% con un costo de capital de 20% en el cual es destinado como capital de trabajo y el 91% restante se realizará un préstamo bancario Al banco PRODUBANCO a una tasa de interés del 11%

4.5.3 COSTO DE OPERACIÓN.

El costo de operación para el almacenamiento del langostino se toma en cuenta los valores de costeo de materiales directos, mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación en la siguiente tabla se detallan los costos por cada kilo almacenado.

CUADRO # 23: COSTO DE OPERACIÓN

CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO

"ANCONCITO"

PRESUPUESTO COSTO DE VENTAS DE ALMACENAMIENTO POR
CADA KILO ALMACENADA
EXPRESADO EN DOLARES

Almacenamiento Anual	2014	2015	2016	2017	2018
Mano de Obra Directa	0,10	0,10	0,10	0,10	0,10
METABISULFITO DE SODIO	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Costos Indirectos de almacenamiento	0,05	0,04	0,04	0,04	0,04
Total	0,16	0,15	0,15	0,15	0,14

Fuente: Estudios financieros

Elaborado por: Juan Carlos Vera

En conclusión la mano de obra por kilo almacenado cuesta \$ 0,10, el material directo \$ 0,01 y los costos están costeados en \$ 0,05.

4.5.6. Ingresos.

Los ingresos que tendrá el centro de acopio por cada año en sus actividades organizacionales, será el primer año de \$ 157500 con un incremento de sus ventas del 5%, como lo demuestra el siguiente cuadro (**Anexo # 3**)

4.6 EVALUACIÓN FINANCIERA

Se describe los detalles de los resultados de las operaciones financiera efectuada con claridad para interpretar la inversión del proyecto.

4.6.1 ESTADOS FINANCIEROS.

4.6.1.1 Estado de pérdidas y ganancias

Este estado refleja los resultados obtenidos al desarrollo de las actividades del centro de acopio y refleja sus ingresos y gastos incurridos por la misma.

El estado de resultado refleja que el primer año de actividades adquiere una utilidad bruta de \$ 112.870 y que cada año incrementa debido al subimiento de las ventas.

Sus costos operativos reflejan \$ 44.630 que también incrementan según al parámetro de inflación de cada año tiene el país.

También refleja los pago de interés, participación trabajadores y de impuesto correspondiente de cada año cursado y sobre todo nuestra utilidad neta que fue en el primer año de \$52.764. (**Anexo # 4**)

4.6.1.2. Flujo de Caja (CASH FLOW)

El flujo de caja del centro de acopio de langostino es de \$ 41194 en el primer año, nos permite conocer y a la vez comprobar que nuestra liquidez es muy buena y creciente cada año que nos permite pagar el préstamo bancario con sus respectivos intereses que son de \$ 20000. (**Anexo # 5**)

4.6.1.3. Balance General

El Balance general demuestra la distribución de los recursos financieros del proyecto del negocio durante los 5 años que tiene el proyecto, podemos darnos cuenta de nuestros activos y pasivos como las respectivas depreciaciones de nuestros activos fijos. (**Anexo 6**).

4.6.2. Indicadores de Rentabilidad.

4.6.2.1 Tasa Interna de Retorno (TIR).

Conocida como tasa interna de rentabilidad, la función única es demostrar el rendimiento de la tasa de interés más alta que un inversionista pagaría sin perder su inversión, en caso de nuestra organización el centro de acopio de langostino “ANCONCITO” nos dio como resultado una rentabilidad del 48%, es decir que es mayor a la del costo del capital, en términos es aceptable el proyecto. (**Anexo # 7**)

4.6.2.2 Valor Presente Neto

Nos permite calcular el valor presente de un número determinados de flujos de cajas realizados en un proyecto de inversión.

Según este indicador económicos demuestra que este proyecto de inversión para la creación de un centro de acopio de langostino en Anconcito, en la provincia de Santa Elena es aceptable debido a que tiene un van de \$ 123037 que es superior a 0. (**Anexo # 8**).

4.6.2.3. Periodo de Recuperación de Inversión (PAYBACK)

El cuadro se recuperación de la inversión nos demuestra el tiempo en que el centro de acopio de langostino “ANCONCITO” desembolsa la inversión inicial que comienza esta.

CUADRO # 24: CUADRO PAYBACK

CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO "ANCONCITO"

AÑOS	Periodo de Recuperación del Capital				CRITERIO
	SALDO DE LA INVERSIÓN	FLUJO DE CAJA	RENTABILIDAD EXIGIDA	RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN	
1	109.781	41.194	12.956	28.238	
2	81.543	50.205	9.624	40.581	
3	40.962	60.136	4.834	55.302	CAPITAL RECUPERADO
4	(14.340)	71.289	(1.692)	72.982	CAPITAL RECUPERADO
5	(87.322)	83.582	(10.306)	93.888	CAPITAL RECUPERADO

Fuente: Estudios financieros

Elaborado por: Juan Carlos Vera

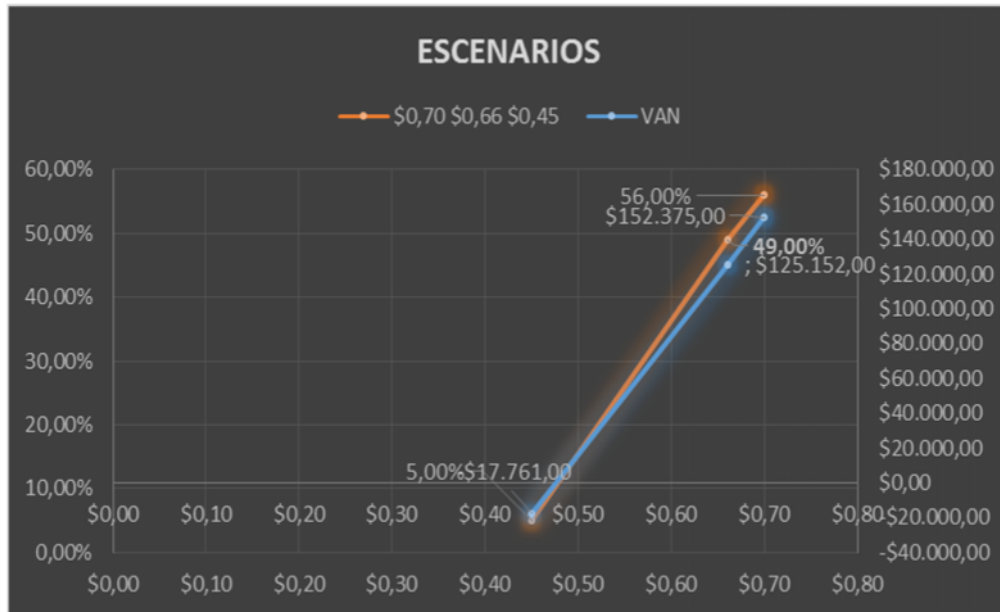
Según este índice de rentabilidad nos demuestra que se recupera el capital de inversión en 3 años de vida del proyecto esto nos demuestra la rentabilidad de la organización.

4.6.2.4. Análisis de Sensibilidad

Mediante los siguientes escenarios podemos constar de los cambios que sufrirá el proyecto:

1. Incremento del precio a \$0,70
2. Precio normal \$ 0 ,56
3. Disminución del precio a \$0,45

Gráfico # 28: ANÁLISIS DE SENSIBILIDAD



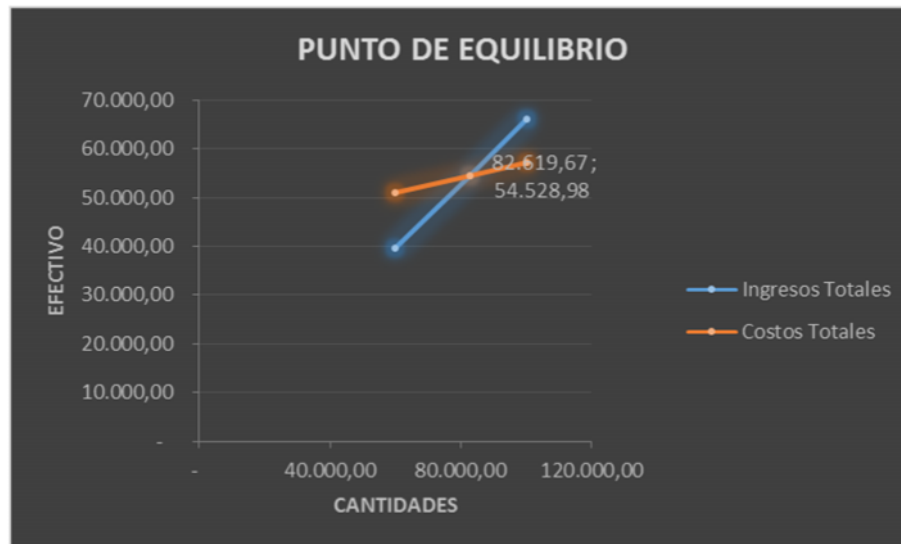
Fuente: Estudios financieros
Elaborado por: Juan Carlos Vera

- Mediante un incremento de precio a \$ 0,70 nuestra rentabilidad es muy **optimista** debido a que nuestro **VAN** es muy estable es de \$152.375 y nuestra **TIR** es del 56% que supera la tasa de inversión inicial que es del 11%.
- Al disminuir el precio el precio a \$ 0,45 la rentabilidad del centro de acopio es pesimista ya que no es rentable el negocio de almacenamiento la **TIR** 5% no supera la tasa de inversión del 11%

4.6.2.5. Punto de Equilibrio

Este análisis de rentabilidad nos demuestra las ventas que tiene que realizar la organización mediante los ingresos totales que se igualan a los costos asociados que se utilizan para almacenar los kilos de langostinos.

GRÁFICO # 29: PUNTO DE EQUILIBRIO



Fuente: Estudios financieros

Elaborado por: Juan Carlos Vera

Con ingreso de \$ 54529 y respectivamente un costo de almacenamiento de la misma cantidad, la empresa deberá almacenar 82620 kilos para estar en equilibrio es decir no tener pérdidas durante este periodo.

4.6.3. Coeficiente Rentabilidad Nacional

4.6.3.1. Valor Agregado.

Este estudio de factibilidad, el valor agregado es un valor extra que se le da a nuestro servicio para que genere expectativas y de frutos esperados al centro de acopio de langostino “ANCONCITO”.

El valor agregado que se le dará a nuestro servicio será los siguientes:

- Lavado del langostino en metabisulfito para la purificación de este.
- Control adecuado de calidad en el langostino en la congelación en la cámara de frío.

- Búsqueda para los pescadores artesanales de empacadoras de langostino para que ellos tengan más oportunidades de desarrollarse.
- Contar con un personal capacitado.

4.6.3.2. Generación de Empleos

Como todos sabemos el Centro de acopio es de gran ayuda para los pescadores artesanales y comerciantes que no cuentan con estas infraestructuras en el medio que se desenvuelven, además de ser una oportunidad para que la Parroquia Anconcito se promueva a base de estos proyectos prósperos para los habitantes, además ofrece fuentes de empleo a todos, incluirá en sus registros 6 personas, que se desempeñaran en cargos administrativos y operativos, teniendo todos sus derechos como la ley lo dispone.

4.6.3.3. Beneficios Socio Económicos

El presente proyecto tiene como objetivo primordial la generación de ingresos económicos para todas las partes ejecutantes, otorgando la oportunidad de que todas las familias involucradas en la actividad de captura del langostino blanco sean beneficiadas, ya sea de manera directa o indirectamente, a su vez, que puedan recibir la capacitación debida que se alinee al nivel de preparación con el fin de lograr alcanzar los objetivos trazados.

El proyecto cuenta con un mercado de nivel socioeconómico, medio –alto, alto, consideraciones importantes para el establecimiento de estrategias de mercado, teniendo en cuenta el horizonte del proyecto que se establece en un tiempo temporal de 5 años.

Es cosa de todos los días el encontrar pescadores que ofertan sus productos a bajos costos, pero en algunos de los casos no se ha tenido el debido control para mantener en óptima calidad el langostino por lo que ocasiona una disconformidad

al consumidor final. Siendo la mejor solución a este problema el establecimiento de un centro de Acopio de langostinos teniendo un producto de calidad, considerando así un positivo impacto y relativa acogida por parte del consumidor.

4.6.3.4. Impacto Ambiental

Teniendo en cuenta el avance en proyectos de inversión en cuanto al sector pesquero específicamente en la provincia de Santa Elena con sus puertos que se catalogan como los principales abastecedores del mercado de mariscos a nivel nacional, tanto las autoridades gubernamentales encabezadas por el Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca y demás organismos de función de control, se establece como una importante oportunidad el ejecutar el proyecto de Centro de Acopio de Langostinos, a fin de que se pueda promover y fomentar la producción local y el respectivo incentivo de la producción pesquera artesanal.

La responsabilidad ambiental y el acato de todas las disposiciones impartidas por el Ministerio de Ambiente, se expone que la ejecución de este proyecto no contempla ningún impacto ambiental que sea objeto de poner en riesgo a personas y seres vivos en general que se encuentren habitando en la zona y demás territorio colindante .

BIBLIOGRAFÍA

TEXTOS CONSULTADOS

- ALBERT, M. (2007). La investigación educativa: claves teóricas, Primera Edición McGraw – Hill/ Interamericana, España
- JACQUES LAMBIN Jean. Marketing Estratégico. 4ta Edición. Prentice Hall
- KOTLER Philip, ARMSTRONG Gary. Fundamentos de Marketing. Sexta Edición. Prentice Hall.
- MAGAP (Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca). Provincia de Santa Elena.
- MÉNDEZ C. (2006). Metodología Diseño del proceso de Investigación con Énfasis en Ciencias Empresariales. Editorial Limusa S.A. Cuarta Edición
- PAREDES W, 2011. Investigación acción, Primera Edición.

LINKOGRAFÍA

www.inec.gov.ec

www.desarrolloweb.com

www.aguamarket.com

www.bce.fin.ec

www.cfn.fin.ec

<http://www.agricultura.gob.ec/>

www.santaelena.gob.ec/

<http://www.dirnea.org/>

ANEXOS

ANEXO I ENTREVISTA



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

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINOS EN LA PARROQUIA DE ANCONCITO – PROVINCIA DE SANTA ELENA – AÑO 2014

Buenos días/ Buenas tardes, somos estudiantes de la carrera de Ingeniería en Desarrollo Empresarial. Estamos recolectando información muy valiosa para nosotros. Esta entrevista tiene fines educativos.

Entrevista a: Empresa: Realizado: Fecha:

- 1.- ¿Desde qué tiempo tiene comprando langostino en la Provincia de Santa Elena?**

- 2.- ¿Tiene alguna dificultad para aprovisionarse del producto?**

- 3.- ¿A quién compra directamente el producto?**

- 4.- ¿La calidad del producto que compra es satisfactoria?**

- 5.- ¿Cuál sería su potencial de compra?**

- 6.- ¿Qué beneficios otorgaría al gremio, en caso de trabajar con un centro de acopio de langostinos que le proveerá el producto?**

ANEXO II ENCUESTA



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

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UN CENTRO
DE ACOPIO DE LANGOSTINOS EN LA PARROQUIA DE ANCONCITO
– PROVINCIA DE SANTA ELENA – AÑO 2014**

Buenos Días / Buenas Tardes, somos estudiantes de la carrera de Ingeniería en Desarrollo Empresarial. Estamos recolectando información muy valiosa para nosotros. Esta encuesta tiene fines educativos.

1.- ¿De qué forma Ud. Pesca el langostino?

De forma artesanal De forma retropesca (arrast De forma industrial otras _____

2.- ¿De estos tipos de langostinos cuales de estos conoce?

Langostino Blanco “stylirostris”
Langostino Café “Brown” Langostino Blanco “vannamei”
Langostino Rosado “Pink”
Otros _____

3.- ¿De qué manera conserva el langostino durante el tiempo que lo faenan?

Con agua
Con hielo
Con agua e hielo

Otros _____

4.- ¿A quién distribuye Ud. su langostino?

Comerciantes minoristas

Procesadoras Intermediarios

Hoteles Comerciantes mayoristas

Plantas Restaurantes

Otros _____

5.- ¿Qué ayuda ha recibido de estos distribuidores?

Económicamente Materiales de trabajo Ninguna

De otra manera _____

6.- ¿Al momento de comercializar el producto que ha pescado que problemas ha encontrado?

Precios bajos

No hay donde comercializar

Lugar inadecuado para venta

Escases de condiciones en mantenimiento

Clasificación errónea

Otras _____

7.- ¿Ha recibido alguna capacitación sobre pesca, mantenimiento y comercialización del langostino?

Si

No

Pase a la siguiente 8

8.- ¿De qué instituciones ha recibido estas capacitaciones?

MAGAP

Instituciones privadas Universidades Distribuidores

Otras _____

9.- ¿Cuántas libras de langostino pesca en promedio semanal?

1 - 25

26 - 50

51 - 75

76 - 100

100 - más

10.- ¿Sabe Ud. que un centro de acopio de langostino tiene como propósito; comprar la producción con miras a mejorar su precio, clasificación y calidad del producto?

Si

No

11.- ¿Estaría de acuerdo que se creara este centro de acopio de langostino en Anconcito?

Si

No

12.- ¿Ud. estaría de acuerdo almacenar su producto a este centro de acopio, si ofreciera algún tipo de beneficio adicional?

Si

No termina la encuesta

13.- ¿Qué beneficios esperaría Ud. del centro de acopio?

Nuevos mercados para comercializar

Mantenimiento y calidad

Precios competitivos

Mesas de acero inoxidable para clasificación Capacitaciones de calidad y mantenimiento

Otras _____

ANEXO III INGRESOS

CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO

"ANCONCITO"

PRESUPUESTO DE VENTAS

EXPRESADO EN DOLARES

PRODUCTOS	2014	2015	2016	2017	2018
almacenamiento					
Anual	157500	170287	184642	200842	219220

Fuente: Estudios Financieros

Realizado por: Juan Carlos Vera

ANEXO IV ESTADO DE RESULTADO

CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO

"ANCONCITO"

ESTADO DE RESULTADO

	1	2	3	4	5
VENTAS	157500	170287	184642	200842	219220
COSTO DE PRODUCCIÓN					
MATERIA PRIMA	1575	1622	1675	1735	1804
MANO DE OBRA	24818	25555	26390	27339	28419
CIF	11080	11126	11177	11236	11303
DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	98	97	97	194	194
DEPRECIACIÓN MAQUINARIAS	2534	2534	2534	2534	2534
DEPRECIACIÓN MUEBLES DE OFICINA	25	25	25	25	25
DEPRECIACIÓN VEHICULOS	4500	4500	4500	4500	4500
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	44630	45459	46398	47563	48779
UTILIDAD BRUTA	112870	124828	138244	153279	170441
COSTOS OPERATIVOS					
GASTOS DE ADMINISTRACION	18099	18637	19244	19931	20711
GASTOS DE VENTAS	2914	2942	2973	3008	3049
GASTOS DE INTERES	11000	8800	6600	4400	2200
DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	324	324	324	648	648
DEPRECIACIÓN MUEBLES DE OFICINA	50	50	50	50	50
DEPRECIACIÓN EQUIPOS DE OFICINA	225	225	225	225	225
DEPRECIACIÓN EDIFICIO	675	675	675	675	675
TOTAL COSTOS OPERATIVOS	33287	31652	30090	28936	27557
UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	79584	93176	108154	124343	142884
PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	11938	13976	16223	18651	21433
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO	67646	79200	91931	105691	121451
IMPUESTO	14882	17424	20225	23252	26719
UTILIDAD NETA	52764	61776	71706	82439	94732

Fuente: Estudios Financieros

Realizado por: Juan Carlos Vera

ANEXO V FLUJO DE CAJA

CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO

"ANCONCITO"

FLUJO DE EFECTIVO

INGRESOS	\$ 157.500	\$ 170.287	\$ 184.642	\$ 200.842	\$ 219.220
COSTO DE PRODUCCIÓN	\$ 37.473	\$ 38.303	\$ 39.242	\$ 40.310	\$ 41.526
COSTO OPERATIVO	\$ 32.013	\$ 30.378	\$ 28.817	\$ 27.339	\$ 25.960
PARTICIPACIÓN					
TRABAJADORES	\$ 11.938	\$ 13.976	\$ 16.223	\$ 18.651	\$ 21.433
PAGO DE PRESTAMO	\$ 20.000	\$ 20.000	\$ 20.000	\$ 20.000	\$ 20.000
PAGO DE IMPUESTO	\$ 14.882	\$ 17.424	\$ 20.225	\$ 23.252	\$ 26.719
CASH FLOW	\$ 41.194	\$ 50.205	\$ 60.136	\$ 71.289	\$ 83.582

Fuente: Estudios Financieros

Realizado por: Juan Carlos Vera

ANEXO VI BALANCE GENERAL

CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO

"ANCONCITO"

BALANCE GENERAL

	AÑO					
	BASE	2014	2015	2016	2017	2018
ACTIVOS						
ACTIVOS CORRIENTE						
Caja	12093	53287	103492	163628	234918	318500
ACTIVOS FIJOS						
Equipo de computación	1295	1295	1295	1295	1295	1295
Muebles de Oficina	990	990	990	990	990	990
EQUIPO DE OFICINA	1000	1000	1000	1000	1000	1000
Vehículo	30000	30000	30000	30000	30000	30000
Edificio	18000	18000	18000	18000	18000	18000
Maquinarias	33790	33790	33790	33790	33790	33790
Terreno	10000	10000	10000	10000	10000	10000
Depreciación acumulada		8.430	16.860	25.289	34.140	42.990
Trámites de Constitución	2612,6	2612,6	2612,6	2612,6	2612,6	2612,6
TOTAL ACTIVOS FIJOS	97688	89258	80828	72398	63548	54698
TOTAL ACTIVOS	109781	142545	184320	236027	298466	373198
PASIVOS NO CORRIENTE						
Préstamo Bancario						
Produbanco	100000	80000	60000	40000	20000	0
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	100000	80000	60000	40000	20000	0
TOTAL PASIVOS	100000	80000	60000	40000	20000	0
PATRIMONIO						
CAPITAL	9781	62545	124321	196027	278466	373198
Aporte de Capital	9781	9781	9781	9781	9781	9781
Utilidad del Ejercicio		52764	114540	186246	268685	363417
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	109781	142545	184321	236027	298466	373198

Fuente: Estudios Financieros
Realizado por: Juan Carlos Vera

ANEXO VII TASA INTERNA DE RETORNO

CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO

"ANCONCITO"

TASA INTERNA DE RETORNO

TIR 48%

ANEXO VIII

CENTRO DE ACOPIO DE LANGOSTINO

"ANCONCITO"

VALOR ACTUALMENTE

VAN **\$ 123.037**