



**UNIVERSIDAD ESTATAL
PENÍNSULA DE SANTA ELENA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE INGENIERÍA COMERCIAL
CARRERA DE DESARROLLO EMPRESARIAL**

**PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA
PRODUCTORA DE QUESOS A BASE DE LECHE DE CABRA
EN LA COMUNA SACACHÚN DE LA
PROVINCIA DE SANTA ELENA,
AÑO 2015.**

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previo a la Obtención del Título de:

INGENIERO EN DESARROLLO EMPRESARIAL

AUTOR: MARIANO DAVID LIMONES MEREJILDO

TUTOR: ING. JOHNNY REYES DE LA CRUZ, MSc.

LA LIBERTAD – ECUADOR

2014

UNIVERSIDAD ESTATAL

PENÍNSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

ESCUELA DE INGENIERÍA COMERCIAL

CARRERA DE DESARROLLO EMPRESARIAL

**PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA
PRODUCTORA DE QUESOS A BASE DE LECHE DE CABRA
EN LA COMUNA SACACHÚN DE LA
PROVINCIA DE SANTA ELENA,
AÑO 2015.**

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previo a la Obtención del Título de:

INGENIERO EN DESARROLLO EMPRESARIAL

AUTOR: MARIANO DAVID LIMONES MEREJILDO

TUTOR: ING. JOHNNY REYES DE LA CRUZ, MSc.

LA LIBERTAD – ECUADOR

2014

La Libertad, 04 de Noviembre del 2013.

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del trabajo de investigación, “PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA DE QUESOS A BASE DE LECHE DE CABRA EN LA COMUNA SACACHÚN DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2015”, elaborado por el Sr. LIMONES MEREJILDO MARIANO DAVID, egresado de la Escuela de Ingeniería Comercial, Facultad de Ciencias Administrativas 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, la Apruebo en todas sus partes.

Atentamente,

ING. JOHNNY REYES DE LA CRUZ, MSc.

TUTOR

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a DIOS, por brindarme salud, sabiduría y una vida prospera, a mis Padres por ser la fuente de inspiración en mi vida, y por ofrecerme su apoyo constante e incondicional en el transcurso de mi preparación académica, para ellos va dedicado la culminación exitosa de este trabajo.

Mariano Limones Merejildo.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar agradezco a DIOS, por darme vida, por haberme dado la oportunidad de tener unos padres tan ejemplares, ya que gracias a su apoyo he podido conseguir culminar con éxito esta etapa de mi vida.

También quiero agradecer al Ing. Johnny Reyes, que ha sido mi tutor durante el proceso de elaboración del presente trabajo.

Mariano Limones Merejildo.

TRIBUNAL DE GRADO

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

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

Ing. Johnny Reyes De la Cruz, MSc.
TUTOR

Ing. Germán Mosquera Soriano, MSc.
PROFESOR DEL ÁREA

Ab. Joe Espinoza Ayala.
SECRETARIO GENERAL

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

**PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA
PRODUCTORA DE QUESOS A BASE DE LECHE DE CABRA EN LA
COMUNA SACACHÚN DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA,
AÑO 2015.**

Autor: Mariano David Limones Merejildo.

Tutor: Ing. Johnny Reyes De la Cruz, MSc.

RESUMEN

El desarrollo del presente trabajo es la realización de un PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA DE QUESOS A BASE DE LECHE DE CABRA EN LA COMUNA SACACHÚN DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA, el trabajo se llevó a cabo empleando una herramienta tan esencial como es la entrevista, que fue dirigida a las productoras de quesos de cabra en la comuna Sacachún. Esta herramienta permitió conocer las principales necesidades que tienen las productoras, puesto que ellas manifestaron que no cuentan con los recursos económicos necesarios para la elaboración constante del producto. Igualmente se empleó otra herramienta como es la encuesta, que estuvo dirigida a 384 personas de la provincia de Santa Elena, esto permitió conocer los gustos y preferencias de las personas en cuanto al consumo de quesos. Con los resultados obtenidos mediante la aplicación del instrumento antes mencionado, se llegó a la conclusión que es de vital importancia la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra, ya que las encuestas permitieron conocer la alta aceptación que tendrá en producto en el mercado de la provincia de Santa Elena. Así mismo se efectuó el estudio técnico, que dio como resultado que la ubicación más idónea de la empresa es la comuna Sacachún, porque es el punto estratégico en cuanto al acopio de la materia prima, además cuenta con el personal calificado para realizar el trabajo. El Estudio financiero determinó que se deben invertir un total de 270.359,05 dólares, financiados en un 40% por los accionistas y el 60% restante se obtendrá mediante un préstamo a la Corporación Financiera Nacional, dicho financiamiento tendrá un costo del 11%. La factibilidad se demuestra a través de tres indicadores financieros que ponen de manifiesto la aceptación del proyecto: el Valor Actual Neto (VAN) es de 20.128,87 dólares, la Tasa Interna de Retorno (TIR) es de 24,25%, y el Periodo de Retorno de la Inversión del proyecto se daría en el tercer año, estos indicadores financieros reflejan que el proyecto de inversión para la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún de la provincia de Santa Elena es aceptable.

ÍNDICE GENERAL

PORTADA.....	II
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	II
DEDICATORIA	III
AGRADECIMIENTO	IV
TRIBUNAL DE GRADO	V
RESUMEN.....	VI
ÍNDICE GENERAL.....	VII
ÍNDICE DE CUADROS	XII
ÍNDICE DE TABLAS	XII
ÍNDICE DE GRÁFICOS	XIV
ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.....	XV
ÍNDICE DE ANEXOS.....	XVI
INTRODUCCIÓN	1
MARCO CONTEXTUAL	2
TEMA	2
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	4
SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA	4
JUSTIFICACIÓN	4
OBJETIVOS	6
HIPÓTESIS.....	7
CAPÍTULO 1	10
MARCO TEÓRICO DE ESTUDIO	10
1.1 ANTECEDENTES DEL QUESO.....	10
1.1.1 Reseña histórica de la comuna Sacachún	11
1.1.2 Organización territorial de la comuna Sacachún	12
1.1.3 Características demográficas de la comuna Sacachún.....	12
1.1.4 Análisis económico de la provincia de Santa Elena	13
1.1.4.1 Producto Interno Bruto del Ecuador	13

1.1.4.2	Inflación del Ecuador.....	14
1.1.5	Relación de género de las actividades productivas.....	14
1.1.6	Desarrollo del área de estudio.....	15
1.1.7	Actividades tradicionales.....	15
1.1.8	Procedencia de la materia prima.....	16
1.1.9	Formas de organización colectiva de la comuna Sacachún.....	17
1.1.10	Volumen de residuo de la materia prima.....	17
1.1.11	Tipos de residuos.....	18
1.2	RECURSOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO DE CABRA.....	18
1.2.1	Recursos del proceso de producción del queso de cabra.....	18
1.2.2	Industria del área de estudio.....	19
1.2.3	Producto final.....	19
1.3	MARCO LEGAL.....	20
1.3.1	Constitución de la República del Ecuador.....	21
1.3.2	Plan Nacional del Buen Vivir.....	22
1.3.3	Plan Nacional de Desarrollo.....	23
1.3.4	Código orgánico de la producción, comercio e inversiones.....	23
1.3.5	Normas regulatorias.....	24
1.3.6	Normas del Instituto Ecuatoriano de Normalización.....	30
1.4	FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA: Estudio de factibilidad.....	30
1.4.1	Aspectos generales de un estudio de factibilidad.....	30
1.4.2	Etapas del estudio de factibilidad.....	31
1.4.2.1	Estudio de mercado.....	31
1.4.2.2	Estudio técnico.....	31
1.4.2.3	Estudio Económico Financiero.....	32
	CAPÍTULO II.....	33
	METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN.....	33
2.1	DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	33
2.2	MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN.....	33
2.3	TIPOS DE INVESTIGACIÓN.....	34

2.3.1	Investigación histórica	34
2.3.2	Investigación documental	35
2.3.3	Investigación descriptiva	35
2.4	MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	36
2.4.1	Método deductivo	36
2.4.2	Método inductivo	37
2.4.3	Método histórico-comparativo	37
2.5	TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN	38
2.5.1	La encuesta	38
2.5.2	La entrevista	39
2.5.4	Observación científica	40
2.6	INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN	40
2.6.1	El cuestionario	41
2.7	POBLACIÓN Y MUESTRA	41
2.7.1	Población	41
2.7.2	Muestra	42
2.7.3	Tipos de muestreo	42
2.8	PROCEDIMIENTO Y PROCESAMIENTO DE LOS DATOS	43
	CAPÍTULO III	44
	ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	44
3.1	ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA OBSERVACIÓN	44
3.2	ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS	45
3.3	ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS	48
3.4	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES	61
	CAPÍTULO IV	63
	PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA DE QUESOS A BASE DE LECHE DE CABRA EN LA COMUNA SACACHÚN DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2015.	63
4.1	ASPECTOS GENERALES	63
4.1.1	Responsable / Promotor	63

4.1.2	Actividad económica	64
4.1.3	Ubicación	65
4.2	ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y JURÍDICA	66
4.2.1	Necesidades a satisfacer.....	69
4.2.2	Objetivos.....	69
4.2.3	Producto a ofrecer	69
4.2.4	Justificación e importancia	70
4.3	ESTUDIO DE MERCADO	70
4.3.1	Análisis de la situación del sector a través de las fuerzas competitivas de mercado	70
4.3.1.1	Clientes	71
4.3.1.2	Análisis de la competencia actual y potencial	71
4.3.1.3	Proveedores.....	72
4.3.1.4	Sustitutos.....	73
4.3.2	Valoración de la demanda.....	73
4.3.3	Análisis situacional	73
4.3.3.1	Definición y cuantificación de los segmentos del mercado.....	74
4.3.3.2	Herramienta FODA.....	75
4.3.4	Estrategias de mercadeo.....	76
4.4	ESTUDIO TÉCNICO	77
4.4.1	Tamaño de planta seleccionada	77
4.4.2	Proceso de producción del queso de cabra	78
4.4.3	Diagrama de flujo de proceso	80
4.4.4	Recursos requeridos	81
4.4.5	Instalaciones físicas	82
4.4.6	Maquinarias y equipos	82
4.4.7	Talento humano	83
4.4.8	Materia prima.....	83
4.5	PLAN ECONÓMICO – FINANCIERO	84
4.5.1	Plan de inversiones	85
4.5.1.1	Inversión fija tangible	85

4.5.1.2	Inversión fija intangible	88
4.5.1.3	Capital de trabajo	89
4.5.2	Plan de financiamiento.....	90
4.5.3	Cronograma de ejecución	90
4.5.4	Costo y gastos de operación.....	91
4.5.5	Ingresos	92
4.6	EVALUACIÓN FINANCIERA	93
4.6.1	Estados Financieros Proyectados.....	93
4.6.1.1	Estado de Resultado.....	93
4.6.1.2	Flujo de Efectivo.....	94
4.6.1.3	Balance General	95
4.6.2	Indicadores de rentabilidad de la inversión	96
4.6.2.1	Tasa interna de retorno	96
4.6.2.2	Valor presente neto	96
4.6.2.3	Período de retorno de la inversión	96
4.6.2.4	Punto de equilibrio.....	97
	CONCLUSIONES	98
	RECOMENDACIONES	99
	REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	100
	BIBLIOGRAFÍA ELECTRÓNICA.....	101

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO 1. Operacionalización de la variable dependiente	8
CUADRO 2. Operacionalización de la variable independiente	9
CUADRO 3. Población de la provincia de Santa Elena	42
CUADRO 4. Método de localización por puntos	65
CUADRO 5. Competencia actual y potencial.....	71
CUADRO 6. Proveedores	72
CUADRO 7. Segmentación de mercado.....	74
CUADRO 8. Capacidad de la planta.....	77
CUADRO 9. Instalaciones físicas.....	82
CUADRO 10. Materia prima	84
CUADRO 11. Terreno	87
CUADRO 12. Infraestructura	87
CUADRO 13. Ingresos anuales	93
CUADRO 14. Rol de pago	109
CUADRO 15. Equipos y Maquinarias.....	110
CUADRO 16. Gastos de administración	111
CUADRO 17. Gastos de ventas	112
CUADRO 18. Costos indirectos de fabricación	113
CUADRO 19. Capital de trabajo	113
CUADRO 20. Financiamiento	113
CUADRO 21. Tabla de amortización	114
CUADRO 22. Cálculo de punto de equilibrio	114
CUADRO 23. Utilidad Retenida	115
CUADRO 24. Estado de Resultado	116
CUADRO 25. Flujo de Efectivo	117
CUADRO 26. Balance General	118
CUADRO 27. Método de recuperación	119
CUADRO 28. Valor Actual Neto	119
CUADRO 29. Tasa Interna de Retorno	120

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1. Rango de edad de los clientes.	48
TABLA 2. Género de los clientes.	49
TABLA 3. Lugar de residencia.	50
TABLA 4. Frecuencia de consumo de los quesos de cabra.	51
TABLA 5. Preferencias de consumo de los quesos de cabra.	52
TABLA 6. Importancia del consumo de los quesos de cabra.	53
TABLA 7. Aspectos generales de los quesos de cabra.	54
TABLA 8. Cualidades que impulsarían a comprar el producto.	55
TABLA 9. Lugares en donde se va a ubicar el producto.	56
TABLA 10. Disponibilidad a pagar por los quesos de cabra.	57
TABLA 11. Preferencias sobre el nombre del producto.	58
TABLA 12. Opinión sobre el producto.	59
TABLA 13. Preferencias en la adquisición del producto.	60

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1. Rango de edad de los clientes.....	48
GRÁFICO 2. Género de los clientes.....	49
GRÁFICO 3. Lugar de residencia.....	50
GRÁFICO 4. Frecuencia de consumo de los quesos de cabra.....	51
GRÁFICO 5. Preferencias de consumo de los quesos de cabra.	52
GRÁFICO 6. Importancia del consumo de los quesos de cabra.....	53
GRÁFICO 7. Aspectos generales de los quesos de cabra.....	54
GRÁFICO 8. Cualidades que impulsarían a comprar el producto.....	55
GRÁFICO 9. Lugares en donde se van a ubicar el producto.....	56
GRÁFICO 10. Disponibilidad a pagar por los quesos de cabra.	57
GRÁFICO 11. Preferencias sobre el nombre del producto.....	58
GRÁFICO 12. Opinión sobre el producto.	59
GRÁFICO 13. Preferencias en la adquisición del producto.	60

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES

ILUSTRACIÓN 1. Población de la provincia de Santa Elena.....	3
ILUSTRACIÓN 2. Inflación acumulada en Enero de cada año	14
ILUSTRACIÓN 3. Estructura Organizativa	66
ILUSTRACIÓN 4. Logo del queso de cabra “SACACHÚN”	68
ILUSTRACIÓN 5. Flujo de proceso	81
ILUSTRACIÓN 6. Cronograma de ejecución	91
ILUSTRACIÓN 7. Punto de equilibrio	97

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1: Carta Aval del Banco Nacional de Fomento.....	102
ANEXO 2: Encuesta	103
ANEXO 3: Entrevista	105
ANEXO 4: Plan de Acción	106
ANEXO 5: Árbol del Problema	108

INTRODUCCIÓN

Los países sudamericanos cuentan con un gran potencial en la producción de quesos. Ecuador es un país que está inmerso en esta realidad, las grandes oportunidades que brindan los mercados mundiales en la producción de quesos es cada vez más significativa para la economía ecuatoriana.

En la última década el incremento en los índices económicos en el sector de exportaciones de productos lácteos, ha sido uno de los más importantes para el Ecuador. En el 2008 el monto correspondiente a exportaciones de productos lácteos fue de \$2,7 millones de dólares, mientras que en el 2010 su aumento fue del 50%, esto generó un ingreso en las exportaciones de \$5 millones de dólares en valores FOB y en el 2014 las exportaciones de productos lácteos ascendieron en un 22% más.

Según datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), las cifras de producción de quesos en el 2014 según las regiones Sierra, Costa y Oriente han sido las siguientes: Sierra con el 79%, en la Costa el 15,4%, mientras que en el Oriente fueron de 8,7%.

En la comuna Sacachún habita un grupo de 5 damas que elaboran artesanalmente quesos a base de leche de cabra, el grupo tiene aproximadamente 10 años realizando esta labor y, cuentan con el conocimiento necesario para realizar el producto. El presente proyecto de inversión a desarrollarse en la comuna Sacachún de la provincia de Santa Elena, pretende beneficiar a alrededor de 60 familias dedicadas a las actividades de extracción, elaboración y distribución de quesos elaborados a base de leche de cabra.

MARCO CONTEXTUAL

TEMA

PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA DE QUESOS A BASE DE LECHE DE CABRA EN LA COMUNA SACACHÚN DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2015.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Ecuador es un país con un sinnúmero de recursos naturales (Ganaderos), esto brinda grandes oportunidades para la generación de nuevos negocios, dando así impulso para que las MIPYMES se conviertan en el motor de la economía del Ecuador, así mismo teniendo como principal objetivo las exportaciones de productos no tradicionales a mercados mundiales.

La provincia de Santa Elena, es una de las provincias de reciente creación en el Ecuador, tiene 64 comunas ubicadas en su territorio. Según datos revelados por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, el 63% de los habitantes de la provincia de Santa Elena se dedican a la agricultura, ganadería y pesca artesanal. En la comuna Sacachún habitan 40 familias cuyo principal sustento es el turismo, la cría y venta de ganado caprino, aves de corral, entre otras.

Esta comunidad tiene varios problemas que no le permiten alcanzar el desarrollo deseado, por ejemplo; Las emigraciones a otras ciudades son constantes, esto se da con mayor frecuencia en las personas jóvenes, los recursos económicos con los que cuentan las personas son limitados, y la mayoría de las personas que habitan en la comuna son de edad adulta.

En la comuna Sacachún se ha venido desarrollando la actividad de extracción de leche de cabra, a la cual mediante un proceso adicional de manera artesanal y discontinua se obtienen productos como el queso y la nata, pero los recursos económicos que tienen las personas dedicadas a esta actividad son muy escasos como para poder realizar una producción continua y de forma industrial, lo que no les ha permitido ingresar al mercado de la provincia cumpliendo con todas las normar necesarias.

Fue de suma importancia para el autor considerar el tamaño de la población de Santa Elena porque permitió tener información fundamental para determinar la muestra y el mercado meta. A continuación se muestra la población de la provincia de Santa Elena según el censo del 2010.

ILUSTRACIÓN 1. Población de la provincia de Santa Elena

Rango de edad	2001	%	2010	%
De 95 y más años	0	0	190	0,1%
De 90 a 94 años	0	0	521	0,2%
De 85 a 89 años	0	0	1.026	0,3%
De 80 a 84 años	0	0	2.012	0,7%
De 75 a 79 años	0	0	3.057	1,0%
De 70 a 74 años	0	0	4.344	1,4%
De 65 a 69 años	0	0	5.831	1,9%
De 60 a 64 años	0	0	7.149	2,3%
De 55 a 59 años	0	0	9.957	3,2%
De 50 a 54 años	0	0	12.010	3,9%
De 45 a 49 años	0	0	15.280	4,9%
De 40 a 44 años	0	0	17.237	5,6%
De 35 a 39 años	0	0	20.091	6,5%
De 30 a 34 años	0	0	22.967	7,4%
De 25 a 29 años	0	0	25.512	8,3%
De 20 a 24 años	0	0	27.175	8,8%
De 15 a 19 años	0	0	29.874	9,7%
De 10 a 14 años	0	0	33.446	10,8%
De 5 a 9 años	0	0	34.252	11,1%
De 0 a 4 años	0	0	36.762	11,9%
Total	0	0	308.693	100,0%

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (INEC) 2010.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Formulación del problema

¿Cómo afecta la falta de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún de la provincia de Santa Elena?

Sistematización del problema

- ✓ ¿Cuál es la situación actual de las productoras de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún?

- ✓ ¿Cuáles son los métodos del estudio de factibilidad para la obtención de resultados cuantitativos sobre la viabilidad del proyecto?

- ✓ ¿Cuáles son las herramientas que se pueden utilizar para evaluar la sostenibilidad financiera del proyecto para la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún?

Justificación

Los problemas de salud a nivel mundial han sufrido un gran incremento, por lo cual hoy en día las personas tratan de consumir alimentos naturales, con alto nivel de proteínas, que ayuden a cuidar su salud y a prevenir enfermedades en el futuro. El queso de cabra es una gran alternativa al momento de consumir lácteos por sus

beneficios y características, además la leche de cabra produce menos problemas por tener un alto parecido a la leche materna y por contar con más proteínas que la leche de la vaca.

El proyecto de inversión para la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún de la provincia de Santa Elena, permitirá generar una producción constante de los quesos de cabra, así como también poder mejorar el entorno empresarial y el talento humano del grupo de damas que se dedican a la elaboración del producto.

Es de suma importancia la puesta en marcha de la empresa, puesto que esta brinda muchas oportunidades de desarrollo económico y social para las productoras de quesos, y para la comunidad en general. La empresa se enfocara en la elaboración de quesos a base de leche de cabra, que por sus cualidades son muy escasos en el mercado de la provincia de Santa Elena.

La creación de la empresa permitirá a las productoras contar con las herramientas necesarias para la elaboración del producto, así como también contar con los recursos económicos que son fundamentales para la producción continua de los quesos de cabra.

Es elemental la generación de proyectos innovadores que colaboren con los sectores menos beneficiados, La implementación de este proyecto brindaría nuevas oportunidades de desarrollo a alrededor de 60 familias dedicadas a la extracción, elaboración y distribución de los quesos elaborados a base de leche de cabra.

Además se debe resaltar el apoyo que brindó el Banco Nacional de Fomento, otorgando el respaldo oportuno a través de una carta Aval, que refleje con transparencia el trabajo realizado (*Ver anexo I*). También es menester mencionar que el trabajo está ligado a los componentes de la línea de investigación de la carrera, dándole prioridad a las Zonas Económicamente Deprimidas del Ecuador (ZEDE), y de esta manera brindar el apoyo a las comunidades del Ecuador, en busca del buen vivir de nuestras comunidades y pueblos.

Objetivos

Objetivo general

Elaborar el proyecto de inversión a través de los estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún de la provincia de Santa Elena, año 2015.

Objetivos específicos

- Diagnosticar la situación actual de las productoras de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún.
- Elaborar el estudio de factibilidad para la obtención de resultados cuantitativos sobre la viabilidad del proyecto.

- Evaluar la sostenibilidad financiera del proyecto para la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún.

Hipótesis

¿La creación de una empresa mejorará la producción de los quesos a base de leche de cabra en la Comuna Sacachún de la provincia de Santa Elena?

Identificación de las variables

Variable dependiente:

Proyecto de inversión para creación de una empresa productora de queso de cabra.

Variable independiente:

Producción de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún de la provincia de Santa Elena.

OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

CUADRO 1. Operacionalización de la variable dependiente

VARIABLES	DEFINICIONES	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEMS	INSTRUMENTOS
Dependiente: Proyecto de inversión para creación de una empresa productora de queso de cabra.	Elaborar un proyecto de inversión con herramientas financieras, que permitan conocer la viabilidad de la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra. Así como también conocer tendencias del mercado, procesos productivos, etc.	Instrumentos técnicos	Estudio de mercado Estudio técnico Estudio económico Estudio financiero	¿Consumen usted quesos elaborados a base de leche de cabra?	Encuestas
		Empresa	Organización Planificación Dirección Control	¿Le gustaría consumir quesos elaborados a base de leche de cabra?	
		Tendencias de mercado	Necesidades de los clientes Ubicación Valor agregado Precio	¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por 500 gramos de queso de cabra?	Observación
		Recursos	Materia prima Tecnología Insumos	¿En qué lugar le gustaría que se ubiquen los productos a ofertar?	

Fuente: Operacionalización de las variables.
 Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

CUADRO 2. Operacionalización de la variable independiente

VARIABLES	DEFINICIONES	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEMS	INSTRUMENTOS
Independiente Producción de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún de la provincia de Santa Elena.	Proceso eficiente en la elaboración de los quesos a base de leche de cabra, con la finalidad de obtener productos inocuos y de alta calidad, para satisfacer las exigencias de los clientes de la provincia de Santa Elena.	Talento humano	Know How Capacitaciones Habilidades Destrezas	¿Cuál o cuáles de los siguientes aspectos le atraen del producto?	Encuestas
		Procesos	Artesanal Industrial	¿Qué cualidades le impulsarían a comprar el producto antes mencionado?	
		Productos	Inocuos de alta calidad valor agregado	¿Cuál es su opinión en cuanto al producto?	Observación
		Clientes	Por mayor Por menor	¿Qué cualidades lo impulsarían a comprar el producto antes mencionado? ¿Qué tan importante es para usted el consumo de quesos?	

Fuente: Operacionalización de las variables.
 Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

CAPÍTULO 1

MARCO TEÓRICO DE ESTUDIO

1.1 ANTECEDENTES DEL QUESO

El consumo de quesos es muy tradicional en los hogares, a través de la historia ha tenido gran aceptación en los países. Aunque no se sabe con exactitud cuándo fue el inicio de su elaboración, existen datos que revelan que el inicio de la producción de quesos se originó en el Antiguo Egipto, hace 2300 a. C., donde animales como la oveja y la vaca eran domesticados, luego se las ordeñaba para obtener leche fresca y posteriormente productos derivados como el queso.

Existen otros datos que revelan que la producción y consumo del queso, eran muy tradicional en la antigua Roma, la cual hizo extensivas sus técnicas de manufactura en gran parte de este continente, cuyo proceso no era tan diferente al proceso que se utiliza hoy en día para la obtención de un buen queso.

En el transcurso del tiempo, investigaciones han descubierto nuevos recursos para la elaboración de diferentes tipos de quesos. Unos de estos son las bacterias existentes en el medio ambiente, así mismo se han producido microbios puros para la producción más estandarizada en los quesos procesados.

Hoy en día la diversidad de culturas también han logrado que se desarrollen nuevos tipos de quesos de acuerdo a las necesidades de los consumidores.

En la comuna Sacachún se registra antecedentes en la producción de quesos a base de leche de cabra, según datos revelados por los habitantes en esta comunidad ya son alrededor de tres décadas que se han dedicado a esta actividad.

1.1.1 Reseña histórica de la comuna Sacachún

La comuna Sacachún es una de las comunidades más antiguas del territorio ecuatoriano, aunque no existen datos exactos desde cuándo fue la primera vez que fue poblada, historiadores revelan que esta comunidad data de los años 1764, está ubicada en la parroquia Julio Moreno, a 15 kilómetros del recinto Buenos Aire y forma parte de las 64 comunas que habitan en la provincia de Santa Elena.

La comuna Sacachún tiene una inmensa variedad en cuanto a sus riquezas, en ella sobresalen la elaboración de productos artesanales, la flora, la fauna, la crianza de ganado caprino, etcétera. En esta comunidad se puede encontrar personas dedicadas a la elaboración artesanal de quesos a base de leche de cabra, lo cual brinda gran expectativa para la creación de una empresa. Otra característica que se puede resaltar de esta comuna, es que en ella habita el monolito San Biritute, a quien se le atribuye varias cualidades, como la de hacer llover y dar fertilidad a las mujeres con solo tocarle sus partes genitales.

Esto genera la necesidad y el compromiso de realizar un estudio que permita la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra para utilizar eficientemente cada uno de los recursos. Es menester precisar que la producción que realizan las personas no es constante, y el producto se realiza solo cuando tienen pedido o cuando existe algún evento público o privado donde exponen su producción.

1.1.2 Organización territorial de la comuna Sacachún

La provincia de Santa Elena se encuentra ubicada en la Zona No. 5, que está conformada por la provincia de Los Ríos, Bolívar y Galápagos. Datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censo (INEC), manifiestan que la provincia de Santa Elena tiene una población de 308.693 habitantes, y está conformado por tres cantones y 64 comunas.

Entre las 64 comunas que se encuentran en el territorio de la provincia de Santa Elena, se encuentra ubicada la comuna Sacachún que es parte de la parroquia Julio Moreno, en esta comuna viven 400 habitantes aproximadamente y su extensión es de 4.000 metros cuadrados, su economía se basa en la flora, la fauna, la crianza de animales, etcétera.

1.1.3 Características demográficas de la comuna Sacachún

La provincia de Santa Elena tiene el privilegio de encontrarse en una zona económica de alto desarrollo, no solo por sus recursos naturales, sino por el talento que tienen sus habitantes para generar nuevos productos con alto valor agregado. La producción artesanal es una de las cualidades que poseen las personas de la provincia, en ella podemos encontrar a gente emprendedora que a base del talento de sus manos elabora una gran cantidad de productos artesanales (Sombreros de paja toquilla, artesanías de caña guadua, zapatos, etc., La producción de quesos a base de leche de cabra es una de las actividades productivas que se genera tradicionalmente en la comuna Sacachún de la provincia de Santa Elena, esto se da por las cualidades únicas que tienen sus habitantes.

1.1.4 Análisis económico de la provincia de Santa Elena

La provincia cuenta con una economía estable debido a la diversidad de su entorno. Sus playas atraen a miles de turistas nacionales y extranjeros que buscan lugares de descanso y de diversión. Otra de sus cualidades es el comercio en el cantón de La Libertad, esto dinamiza la economía peninsular.

La matriz productiva la conforman las actividades pesqueras, donde diariamente son extraídos toneladas de peses para su exportación. Las actividades agrícolas también son parte fundamental de la economía peninsular, puesto que a lo largo de la historia de la provincia, han sido clave para el comercio y la sobrevivencia de sus habitantes.

La producción de lácteos en los últimos años ha alcanzado un crecimiento significativo, esto se da especialmente en la elaboración del queso, lo que genera grandes expectativas para el surgimiento de nuevas microempresas.

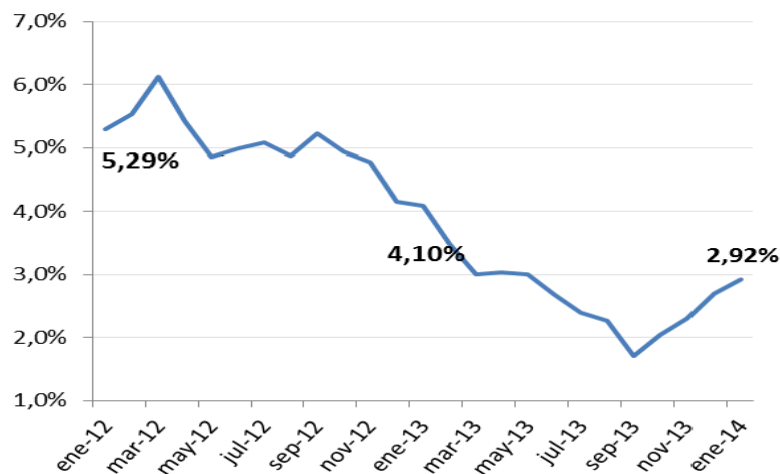
1.1.4.1 Producto Interno Bruto del Ecuador

El producto interno bruto del Ecuador es uno de los indicadores elementales de la economía del país, mide el desempeño de los bienes y servicios elaborados de un año en comparación con otros, en ello se muestra la variación porcentual de crecimiento o disminución en valores reales de los bienes y servicios. La economía ecuatoriana ha evolucionado exitosamente, a tal punto que en los últimos años, según datos proporcionados por el Banco Central del Ecuador el país presentó un incremento del 3.5%.

1.1.4.2 Inflación del Ecuador

La inflación es la variación porcentual paulatina y generalizada de los precios en un momento determinado. En los últimos años el Ecuador ha logrado disminuir significativamente su índice de inflación, en Enero del 2014 se registró una inflación acumulada de 2,92%, porcentaje menor con respecto a enero del 2012 y enero del 2013, que fueron 5,29% y 4,10% respectivamente.

ILUSTRACIÓN 2. Inflación acumulada en Enero de cada año



Fuente: INEC.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

1.1.5 Relación de género de las actividades productivas

A través del tiempo han existido grandes cambios, que han permitido que las mujeres que eran excluidas de este sistema, hoy ya sean parte esencial del mismo. La equidad en las oportunidades tanto para mujeres y hombres, es esencial para abordar el reto de la humanidad, la pobreza y la exclusión, así como para lograr el desarrollo sostenible de los pueblos del Ecuador.

Un modelo a seguir es el grupo de mujeres que elaboran quesos en la comuna Sacachún, aunque con recursos limitados demuestran lo emprendedoras que son, ellas resaltan la importancia de la integración de las mujeres en las actividades productivas del país.

1.1.6 Desarrollo del área de estudio

El área de estudio fue la comuna Sacachún, ubicada en la provincia de Santa Elena, esto se da por sus cualidades en el criado de ganado caprino, y por la extracción de la leche de cabra, para su posterior proceso. El estudio está linealmente vinculado con varios actores (productoras, clientes, instituciones públicas y privadas), que intervienen en el sistema de producción y consumo.

Fue menester conocer el área para realizar los estudios del presente proyecto, esto permitió conocer cuál son los principales actores intervinientes, así como conocer el grado de impacto que se generaría con la puesta en marcha de la empresa productora de quesos a base de leche de cabra, para su ulterior desarrollo, en base a estándares nacionales de calidad.

1.1.7 Actividades tradicionales

En la provincia de Santa Elena a lo largo de la historia las civilizaciones han ido aprendiendo sistemas de producción. Una de ellas, y quizás la más importante es el desarrollo de actividades artesanales, llamadas así a los objetos realizados a mano, donde predomina el talento de las personas al realizar unidades de producción.

En el Ecuador existen un sinnúmero de actividades tradicionales, entre ellos se destacan con mayor énfasis las agrícolas y las ganaderas, que en el transcurso del tiempo no han sufrido modificaciones reveladoras.

En la comuna Sacachún se ha venido realizando la elaboración artesanal de quesos a base de leche de cabra, desde hace tres décadas atrás, lo que ahora forma parte de su historia y de su cultura.

1.1.8 Procedencia de la materia prima

La crianza de ganado caprino en la comuna Sacachún es autóctona, En ella existen criaderos de ganado caprino de raza criolla como los habitantes la denominan. Además en las comunidades vecinas viven 40 familias dedicadas a la crianza de estos animalitos.

El estado ecuatoriano ha implementado programas de ayuda social en diferentes instituciones públicas para dotar de ganado caprino a diferentes comunidades de la provincia, entre ellas la comuna Sacachún. La finalidad es que puedan contar con recursos ganaderos para su consumo y para la elaboración artesanal de derivados de la leche.

En la comuna Sacachún y en las comunidades vecinas existen alrededor de mil quinientas cabezas de ganado caprino de raza criolla y Anglo Nubia, perteneciente a los habitantes de las comunas, de esta manera se puede contar con aprovisionamiento de materia prima necesaria para la elaboración de los quesos a base de leche de cabra.

1.1.9 Formas de organización colectiva de la comuna Sacachún

Datos proporcionados por el Ministerio de Inclusión Económica y Social y su departamento jurídico, manifiestan que en la comuna existe solo una asociación, y que las demás personas trabajan organizadamente de manera grupal e individual en las labores diarias.

En la comuna Sacachún de la provincia de Santa Elena, las personas están organizadas como grupos de cooperación mutua, aunque solo se registra una asociación los habitantes demuestran ser organizados en las actividades que realizan.

Para este trabajo también se debe mencionar que el Gobierno del Ecuador reconoce todas las formas de organizaciones, siempre que estén legalmente constituidas de acuerdo a lo establecido en la Constitución de la República del Ecuador, y en sus instrumentos legales aprobados por el pleno de la Asamblea Nacional Constituyente.

1.1.10 Volumen de residuo de la materia prima

Los volúmenes de residuos que se obtienen en la producción de quesos son significativos. El uso eficiente de la materia prima y de los insumos a utilizarse será primordial con el propósito de obtener una industria láctea sostenible. Pero como en la mayoría de los procesos productivos siempre se obtienen altos volúmenes de residuos, a continuación se detallan los tipos de residuos considerados en la elaboración del queso.

1.1.11 Tipos de residuos

Los residuos en la producción de los quesos elaborados a base de leche de cabra se clasifican en: Residuos Sólidos y Afluentes Líquidos.

Residuos Sólidos: Este tipo de residuo en la producción del queso es uno de los que mayores impacto tiene en el medio ambiente porque son difíciles de eliminar, estos residuos son; el plástico, la madera, el papel, etc., provenientes de la elaboración del queso. Otro residuo sólido a tener muy en cuenta son los productos devueltos a la empresa por su caducidad, este residuo sólido es el que se genera en mayor cantidad, y su eliminación es muy compleja.

Afluentes Líquidos: Los más importantes afluentes líquidos son, el agua que se utiliza para el lavado de los implementos utilizados en la producción, la pérdida de la materia prima, pero el más notorio y quizás el más importante de los residuos es el suero, que se obtiene al separar la cuajada en el transcurso de la producción. Este representa el 55% de los componentes de la leche.

1.2 RECURSOS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO DE CABRA

1.2.1 Recursos del proceso de producción del queso de cabra

Para el presente proyecto se consideró los criterios geográficos, tecnológicos, sociales y culturales. Para esto se eligió la comuna Sacachún, por brindar las facilidades de recursos en cuanto a materia prima, mano de obra y demás insumos necesarios para la producción.

Otro aspecto que se consideró fue la producción tradicional que tienen las personas de la comuna, quienes procesan desde hace mucho tiempo este tipo de producto, y cuya participación en eventos públicos y privados es constante.

1.2.2 Industria del área de estudio

La industria del queso en el Ecuador ha crecido en los últimos años, en los actuales momentos existe una diversidad de quesos (duros, suaves, salados, sin sal). Así mismo las industrias se ha especializado, y cada vez tratan de impulsar su producción con mayores estándares de calidad para ingresar a mercados internacionales altamente competitivos.

El gobierno nacional, en vínculo con los habitantes, las instituciones públicas y las privadas, promueven la conformación de asociaciones para mejorar los sistemas de gestión y articular de manera eficiente cada una de las organizaciones.

El impulso de la matriz productiva a través de incentivos que el estado brinde a las microempresas será fundamental para la implementación de tecnologías amigables con el medio ambiente, estableciendo un crecimiento sostenible de la industria láctea en el país.

1.2.3 Producto final

El producto final será el queso elaborado a base de leche de cabra con una textura suave, de color blanco, sin colorante y sin preservante que puedan afectar la salud

del consumidor final. El producto será lo más natural posible y además contará con las siguientes características:

Empaque: El producto estará empacado en una funda resistente de polietileno, con un peso 500g.

Diseño y contenido: El producto tendrá una forma circular y deberá ir con las siguientes informaciones:

1. Nombre de la empresa.
2. Marca comercial.
3. Información sobre el monolito San Biritute.
4. Ingredientes utilizados para la elaboración.
5. Registro sanitario.
6. Fecha de elaboración.
7. Fecha de caducidad.
8. Contenido neto.
9. Precio de venta al público.

1.3 MARCO LEGAL

El proyecto contempla normas legales vigentes, tales como; la Constitución de la República del Ecuador, Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones, así como también los objetivos del Plan Nacional para el Buen Vivir.

1.3.1 Constitución de la República del Ecuador

La Constitución de la República del Ecuador, aprobada por los ecuatorianos en el 2008, resalta la igualdad de derechos que tienen las comunidades del Ecuador para acceder a realizar actividades de producción y de consumos de productos sanos elaborados en el país.

El desarrollo de nuevas empresas en la provincia de Santa Elena es una de las principales bases para la generación de productos no tradicionales elaborados en el país, fomentando de esta manera la matriz productiva, e impulsando el trabajo digno en las Zonas Económicamente Deprimidas del Ecuador, o también conocido como ZEDE.

A continuación se van a citar varios artículos de la Constitución de la República del Ecuador bajo los cuales la empresa productora de quesos a base de leche de cabra se presidirá, administrará y regirá.

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

1. Impulsar la producción, transformación agroalimentaria y pesquera de las pequeñas y medianas unidades de producción, comunitarias y de la economía social y solidaria.
2. Adoptar políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan al sector agroalimentario y pesquero nacional, para evitar la dependencia de importaciones de alimentos.

1.3.2 Plan Nacional del Buen Vivir

El Plan Nacional del Buen Vivir ha sido elaborado por la Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (SENPLADES), esto se llevó a cabo con el afán de relacionar estrechamente las políticas públicas, los elementos de gestión y de inversión estatal y privada, creando una sinergia que permitan cumplir con los adjetivos nacionales.

El Plan Nacional para el Buen Vivir es un instrumento que está linealmente vinculado con la Constitución de la República del Ecuador, que en el artículo 280 menciona lo siguiente:

Art. 280.- El Plan Nacional de Desarrollo es el instrumento al que se sujetarán las políticas, programas y proyectos públicos; la programación y ejecución del presupuesto del estado; y la inversión y la asignación de recursos públicos y coordinar las competencias exclusivas entre estado central y los gobiernos autónomos descentralizados. Su observancia será de carácter obligatoria para el sector público e indicativo para los demás sectores.

1.3.3 Plan Nacional de Desarrollo

El Plan Nacional de Desarrollo impregnado en la Carta Magna del Ecuador tiene como base varios objetivos, pero para la realización del actual trabajo se tendrá en consideración el artículo 276, numeral 2 que dice:

2.- Construir un sistema económico, justo democrático productivo, solidario y sostenible basada en la distribución igualitaria de los beneficios del desarrollo, de los medios de producción y en la generación de trabajo digno y estable.

1.3.4 Código orgánico de la producción, comercio e inversiones

El código orgánico de la producción, comercio e inversiones, publicado según Registro Oficial Suplemento # 35, con fecha del 29 de Diciembre del 2010. Es una de las leyes referente que tiene varias finalidades, pero quizás lo más sobresaliente de esta ley son los fines, que están dirigido a las micro, pequeñas y medianas empresas por generar productividad, competitividad y desarrollo en el territorio nacional. Esta ley es muy dinámica y posee un contenido muy amplio, por lo cual solo se van a citar varios artículos.

Art. 1.- **Ámbito.**- Se rigen por la presente normativa todas las personas naturales y jurídicas y demás formas asociativas que desarrollen una actividad productiva, en cualquier parte del territorio nacional.

Art. 4.- **Fines.**- La presente legislación tiene, como principales, los siguientes fines:

- a. Transformar la Matriz Productiva, para que esta sea de mayor valor agregado, potenciadora de servicios, basada en el conocimiento y la innovación; así como ambientalmente sostenible y eco eficiente;
- b. Democratizar el acceso a los factores de producción, con especial énfasis en las micro, pequeñas y medianas empresas, así como de los actores de la economía popular y solidaria;
- c. Fomentar la producción nacional, comercio y consumo sustentable de bienes y servicios, con responsabilidad social y ambiental, así como su comercialización y uso de tecnologías ambientalmente limpias y de energías alternativas;
- d. Generar trabajo y empleo de calidad y dignos, que contribuyan a valorar todas las formas de trabajo y cumplan con los derechos laborales;
- e. Generar un sistema integral para la innovación y el emprendimiento, para que la ciencia y tecnología potencien el cambio de la matriz productiva; y para contribuir a la construcción de una sociedad de propietarios, productores y emprendedores;

1.3.5 Normas regulatorias

Dentro del marco legal vigente se pueden contemplar varias normativas regulatorias, de las cuales se hablará a continuación:

- ✓ **Ley de Compañías.**

La constitución jurídica de una empresa es parte esencial para su funcionamiento, para esto es imprescindible tener en cuenta la Ley de Compañías Publicado en el Registro Oficial No. 312 del 5 de Noviembre de 1999.

Esta ley resalta el tipo de empresa a constituirse, así como también sus responsables y desde luego su estructura orgánica. A continuación se citarán los tipos de sociedades existentes y los principales artículos para la constitución de una compañía anónima.

Disposiciones generales

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

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

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

Estas cinco especies de compañías constituyen personas jurídicas.

La Ley reconoce, además, la compañía accidental o cuentas en participación

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

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

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

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

Proceso para constituir una compañía

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

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

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

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

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

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

A demás de la Ley de Compañía, también se debe de tener en consideración otras normas que son necesarias para el funcionamiento de la empresa.

A continuación se van a citar varios trámites que son obligatorios para poner en funcionamiento una compañía. Así como también los permisos operativos que se deben obtener antes de la puesta en marcha del negocio.

Registro Único del Contribuyente (RUC)

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

- Original y copia de la cédula de identidad y papeleta de votación del representante legal.
- Nombramiento del representante legal, original y copia.

- Formularios RUC01-A y RUC01-B lleno y debidamente firmado por el representante legal.
- Original y copia, o copia certificada de la escritura pública de constitución inscrita en el Registro Mercantil.
- Original y copia de las hojas de datos generales otorgado por la Superintendencia de Compañía (Datos generales, Actos jurídicos y Accionistas).
- Original y copia, o copia certificada del nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil.
- Original y copia de la planilla de servicios básicos (agua, luz o teléfono). Debe constar a nombre de la sociedad, representante legal o accionistas y corresponder a uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción.
- Correo electrónico vigente.

Patente municipal del cantón de Santa Elena

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

- Copia de cédula y papeleta de votación.
- Certificado de pago emitido por el cuerpo de bomberos.
- RUC actualizado.
- Certificado de salud.
- Autorización de la comisaría municipal

Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

Las empresas deben registrarse en el Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social para obtener su número patronal, lo pueden realizar a través de la página del IESS, siguiendo los siguientes pasos, y así cumplir con sus obligaciones patronales.

- Ingrese a www.iesg.gob.ec.
- Historia laboral.
- Registro patronal.
- Actualización de datos de registro patronal.
- Escoger el sector al que pertenece (Privado, Público y Doméstico),
- Digitar el número del RUC y
- Seleccionar el tipo de empleador.

También podrá obtener su clave en las oficinas del IESS, en el departamento de historia laboral, mediante una solicitud de clave que se entrega firmada con los siguientes datos:

- Solicitud de entrega de clave.
- Copia del RUC.
- Copia de la cédula de identidad del representante legal y de su delegado en caso de autorizar retiro de clave.
- Copias de las papeletas de votación de las últimas elecciones o del certificado de abstención del representante legal y de su delegado, en caso de autorizar el retiro de clave.
- Copia de pago de teléfono, luz o agua.
- Calificación artesanal si es artesano calificado.

1.3.6 Normas del Instituto Ecuatoriano de Normalización

El Instituto Ecuatoriano de Normalización, es el organismo rector de la calidad de los productos en el Ecuador, tiene la responsabilidad de normalizar y reglamentar los procesos productivos, con la finalidad de obtener productos inocuos y aptos para el consumo humano.

El presente proyecto de inversión, se regirá bajo las normas del Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN), debiendo cumplir con los parámetros y exigencias que demanda este organismo, en cuanto a la producción de los quesos de cabra.

1.4 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA: Estudio de factibilidad

1.4.1 Aspectos generales de un estudio de factibilidad

Para la elaboración de un estudio de factibilidad es ineludible empezar estudiando los aspectos generales relacionados con el proyecto, así como también el análisis de conceptos básicos del estudio de factibilidad.

El estudio de factibilidad permite determinar la viabilidad que tienen los proyectos, ya que esto permite conocer lo que podría suceder en la puesta en marcha de determinado negocio. Este estudio no muestra con exactitud lo que ocurriría en la ejecución del proyecto, pero su confiabilidad es sumamente alta porque está basada en estudios, con un mínimo margen de error.

El estudio de factibilidad complementa la recopilación de información en la formulación, preparación y evaluación del proyecto, este está compuesto por el estudio de mercado, el estudio técnico, el estudio económico y el estudio financiero.

1.4.2 Etapas del estudio de factibilidad

1.4.2.1 Estudio de mercado

El estudio de mercado contempla aspectos relevantes sobre los clientes, proveedores, competencia, además permite proyectar la oferta y demanda. Dentro de este estudio también se puede encontrar herramientas cuantitativas y cualitativas (encuestas y entrevista), para obtener información acerca de las exigencias del mercado.

“En la investigación de mercado se aplican herramientas como la realización de encuestas y el método de regresión lineal, los cuales permite obtener información necesaria para la identificación y cuantificación de segmentos del mercado objeto del plan de negocio”. (Flórez, 2010, pág. 21).

1.4.2.2 Estudio técnico

El estudio técnico esta direccionado a estudiar las variables económicas de carácter técnico, tales como; Utilización óptima de los recursos de la empresa, la localización de la empresa, el flujo de proceso adecuado, etcétera. Este estudio también es esencial para definir las necesidades de maquinarias e infraestructura que son necesarios para la ejecución del proyecto.

1.4.2.3 Estudio Económico Financiero

La finalidad del estudio económico-financiero es analizar los recursos económicos necesarios para la empresa, en este estudio se resaltan los principales rubros de financiamiento, tales como; la compra de materia prima, costos de mano de obra, costos indirectos de fabricación, gastos de administración, gastos de ventas, adquisición de activos. También se considera las necesidades crediticias para la puesta en marcha del negocio.

“Busca fijar los conceptos necesarios para la realización del presupuesto de inversión identificando los principales rubros que componen el activo, pasivo y patrimonio, en el caso del balance general; los ingresos operacionales y no operacionales, los costos de producción, de ventas y gastos operativos. En el caso del estado de resultados; las entradas y salidas de dinero, en el caso del flujo futuro de caja, teniendo claro los conceptos antes mencionado, facilitará la elaboración de los pronósticos que permitan la elaboración de los estados financieros antes descritos, las necesidades de crédito, y la cuantificación aproximada de inversión a realizar”. (Flórez, 2010, pág. 78).

Es una etapa muy significativa para el proyecto, puesto que en ella se resaltan los aspectos de viabilidad económica del proyecto de inversión para la creación de determinada empresa. Igualmente este estudio tiene como base la proyección de los estados financieros que muestran resultados sobre la situación económica futura de la empresa.

CAPÍTULO II

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

“Una vez que se precisó el planteamiento del problema, se definió el alcance inicial de la investigación y se formulan las hipótesis (o no se establecieron debido a la naturaleza del estudio), el investigador debe visualizar la manera práctica y concreta de responder a las preguntas de la investigación, además de cubrir los objetivos fijados. Esto implica seleccionar o desarrollar uno o más diseño de investigación y aplicar al contexto particular de su estudio. El término diseño se refiere al plan o estrategia concebida para obtener la información deseada”, (Hernández, Fernández, & Baptista, 2010).

El diseño de la investigación para el proyecto de inversión para la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún, permitió que el investigador obtenga información mediante la observación y la entrevista, encontrando las principales problemáticas de las productoras de quesos, que son; Limitado recursos económicos, personal poco calificado en dirección y gestión empresarial, infraestructura en mal estado.

2.2 MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

La modalidad que el investigador utilizó, fueron el estudio de campo y la investigación histórica, que permitieron al investigador entender los problemas (Limitado recursos económicos, personal poco calificado en dirección y gestión

Empresarial, infraestructura en mal estado), que ocasionan la poca producción de los quesos elaborados a base de leche de cabra en la comuna Sacachún.

2.3 TIPOS DE INVESTIGACIÓN

“La elección o selección del tipo de investigación depende, en alto grado, del objetivo del estudio del problema de investigación y de la hipótesis que se formulen en el trabajo que se va a realizar, así como la concepción epistemológica y filosófica de las personas o del equipo investigador”. (Bernal, 2010, pág. 110).

Dentro de una investigación se puede encontrar varios tipos. Pero todo dependerá de la investigación a realizar, así como también de los objetivos y de las hipótesis trazados en el proceso investigativo. Para el presente trabajo que es el proyecto de inversión para la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún de la provincia de Santa Elena, se tendrán en consideración los siguientes tipos de investigaciones.

2.3.1 Investigación histórica

“La investigación histórica tiene como principales fuentes y técnicas de obtención de la información, la revisión documental, los vestigios y objetos reales, así como en algunos casos personas que tuvieron relación directa con los hechos estudiados o quienes, aunque no tuvieron relación directa con esos hechos, cuentan con información válida y confiable sobre los mismos”, (Bernal, 2010, pág. 111).

Basándose en los hechos y acontecimientos pasados en la comuna Sacachún el investigador recopiló información sobre la producción de quesos a base de leche de

cabra, en la cual se encontró que existe un grupo de 5 mujeres dedicadas a la producción de quesos de cabra desde hace ya 10 años, esta labor es hereditaria de sus antepasados que han realizado esta labor desde hace tres décadas atrás.

2.3.2 Investigación documental

“La investigación documental consiste en un análisis de la información escrita sobre un determinado tema, con el propósito de establecer relaciones, diferencias, etapas, posturas o estado actual del conocimiento respecto al tema del objeto de estudio”. (Bernal, 2010, pág. 111).

Para llevar a cabo la investigación documental sobre los antecedentes de la comuna Sacachún y de la producción de quesos, el investigador se basó en los siguientes documentos: Visión cósmica de la provincia de Santa Elena, Diccionario Histórico Peninsular.

2.3.3 Investigación descriptiva

“La investigación descriptiva es uno de los tipos o procedimientos investigativos más populares y utilizados por los principiantes en la actividad investigativa. Los trabajos de grado, en los pregrado y en muchas de las maestrías, son estudios de carácter eminentemente descriptivo. En tales estudios se muestran, narran, reseñan o identifican los hechos, situaciones, rasgos, características de un objeto de estudio, o se diseñan producto, modelos, prototipos, guías, etcétera, pero no se dan explicaciones o razones de las situaciones, los hechos, los fenómenos, etcétera”. (Bernal, 2010, pág. 113).

El investigador describió las principales cualidades del objeto de estudio para la creación de una empresa productoras de quesos a base de leche de cabra en la

comuna Sacachún, en ella el investigador detalló, que en esta comunidad es tradicional la producción de los quesos de cabra, ya que existen personas dedicadas a esta actividad, además es habitual encontrar criaderos de ganado caprino en la comuna Sacachún y en la mayoría de las comunidades vecinas.

2.4 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

“La vertiente que en este momento nos interesa es la científica, y desde este enfoque, podemos decir que el método es un modo de tratar problemas intelectuales y, consecuentemente, puede utilizarse en todos los campos del conocimiento, siendo la naturaleza del objeto de estudio la que hace aconsejable posibles métodos específicos del tema o campo de investigación correspondiente. La diversidad de las ciencias se pone de manifiesto en cuanto se llega al método general que subyace a todas ellas”. (Albert, 2007, pág. 71).

Los métodos son componentes esenciales del proceso investigativo para entender la realidad próxima de lo que se desea investigar. Los métodos a emplearse en este trabajo son los siguientes:

2.4.1 Método deductivo

“Este método de razonamiento consiste en tomar conclusiones generales para obtener explicaciones particulares. El método se inicia con el análisis de los postulados, teoremas, leyes, principios, etcétera, de aplicación universal y de comprobada validez, para aplicarlo a soluciones o hechos particulares”, (Bernal, 2010, pág. 59).

El investigador tomó como referencia la producción de quesos a nivel nacional, llegando a la conclusión que en el Ecuador el 95% de los quesos que se

comercializan en los mercados son elaborados con leche de vaca, puesto que esto son los más tradicionales en el país y a nivel mundial. A demás de precisar que en la provincia de Santa Elena no existen empresas dedicadas a la producción de quesos.

2.4.2 Método inductivo

“Este método utiliza el razonamiento para obtener conclusiones que parten de hechos particulares aceptados como válido, para llegar a conclusiones cuya aplicación sea de carácter general. El método se inicia con un estudio individual de los hechos y se formulan las conclusiones universales que se postulan como leyes, principios o fundamentos de una teoría”. (Bernal, 2010, págs. 59, 60).

El método inductivo permitió al investigador obtener conclusiones, de que las productoras de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún no realizan una producción constante, y solo participan en eventos (casas abiertas, ferias) de instituciones públicas y privadas.

Además el investigador precisó que en la provincia de Santa Elena no existen empresas dedicadas a la producción de quesos, puesto que la mayoría de estos productos que se comercializan en la provincia de Santa Elena provienen de ciudades como; Quito, Cuenca, Pichincha y Guayaquil.

2.4.3 Método histórico-comparativo

“Procedimiento de investigación esclarecimiento de los fenómenos culturales que consisten en establecer la semejanza de esos fenómenos, infiriendo una

conclusión acerca de sus parentescos genéticos, es decir, de su origen común”. (Bernal, 2010, pág. 60).

El método histórico-comparativo permitió al investigador realizar un análisis de la historia y procedencia de la producción de los quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún, llegando a la conclusión de que este producto se ha venido realizando desde hace treinta años, y que es una herencia de los familiares.

Pero este producto también es elaborado por pequeños grupos de personas que habitan en las comunidades vecinas (Julio Moreno, La Aguadita), puesto que estas personas también aprovechan la leche de la cabra para elaborar derivados de esta materia prima.

2.5 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

“En la actualidad, en investigación científica hay gran variedad de técnicas e instrumentos para la recolección de información en el trabajo de campo de una determinada investigación”. (Bernal, 2010, pág. 192).

Para el proyecto de inversión para la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún, se aplicaron las siguientes técnicas de investigación:

2.5.1 La encuesta

“Es una técnica de recolección de datos a través de preguntas formuladas sobre las variables de nuevas investigaciones; dicha recopilación puede

obtenerse por medio de cuestionarios escritos o por medios de entrevistas, en este último caso las preguntas son las mismas que en el cuestionario, pero las responde por escrito el investigador y no el encuestador, además de que hay más libertad para aclarar dudas sobre las preguntas formuladas ya que en la entrevista se da cara a cara”. (Wilson Paredes, 2009).

Las encuestas estuvieron dirigidas a los habitantes de la provincia de Santa Elena mayores de 20 años. Las encuestas se realizaron en los mercados, supermercados y tiendas del cantón Santa Elena, La Libertad y Salinas. (Ver anexo 2)

2.5.2 La entrevista

“Técnica orientada a establecer contacto directo con las personas que se considera fuente de información. A diferencia de la encuesta, que se ciñe en un cuestionario, la entrevista, si bien puede soportarse en un cuestionario muy flexible, tiene como propósito obtener información más espontánea y abierta. Durante la misma, puede profundizarse la información de interés para el estudio”. (Bernal, 2010, pág. 194).

Las entrevistas que se realizaron estuvieron dirigidas a las cinco mujeres que elaboran los quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún. (Ver anexo 3).

2.5.3 Tipos de entrevistas

Dependiendo de cómo se desea realizar la entrevista, y de acuerdo a la estructura que desee darle el investigador. La entrevista puede tomar tres caracteres: estructurada, semiestructurada y no estructurada, para el presente trabajo el investigador tomó en consideración la entrevista semiestructurada.

Entrevista Semiestructurada

El investigador tomó en consideración la entrevista semiestructurada porque es mucho más flexible, además se trabaja en función de los objetivos que estén planteados. En este caso las cinco damas entrevistadas tuvieron autonomía para poder responder las preguntas que se realizaron. (Ver anexo 3).

2.5.4 Observación científica

“Históricamente fue un método científico empleado. Es una técnica que consiste en observar atentamente, el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis. La observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo, en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos”. (Wilson Paredes, 2009).

Es muy común realizar observación científica en la mayoría de los estudios, puesto que esta no requiere de mucho esfuerzo en su realización, mediante la observación científica el investigador encontró que existen 5 damas que realizan quesos de cabra, además de que ellas participan en ferias y casas abiertas para poder ofertar y promocionar su producto.

2.6 INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

Los instrumentos de investigación son técnicas de recopilación de información, que permiten obtener datos de los involucrados, para luego obtener el respectivo análisis y las conclusiones, entre estos instrumentos se encuentra la encuesta que es la más

utilizada por los investigadores y estará dirigido a los habitantes mayores de 20 años que habitan en la provincia de Santa Elena.

2.6.1 El cuestionario

“Los cuestionarios pueden ser monotemáticos o politemáticos, según intenten carear un objeto de estudio desde una o varias problemáticas con respecto a una variable o varias variables a medir. Tienen como ventaja la rapidez, la facilidad de aplicación y la posibilidad de ser constatada por muchos sujetos. Los inconvenientes vienen dado por la falta de sinceridad, la adecuación de léxico, la superficialidad y la concordancia de las respuestas en las preguntas abiertas”. (Albert, 2007, pág. 115).

El cuestionario fue una de las principales herramientas que utilizó el investigador para obtener datos confiables para la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún. (*Ver anexo 2*).

2.7 POBLACIÓN Y MUESTRA

2.7.1 Población

“Es el conjunto de todos los individuos que porten información sobre el fenómeno que se estudia, representa una colección completa de elementos (sujetos, objetos, fenómenos o datos) que poseen algunas características comunes”. (Albert, 2007, pág. 60).

De acuerdo a la información del censo del 2010 nos evidenció que la provincia de Santa Elena tiene un total de 308.693 habitantes, de los cuales 174.359 son mayores de 20 años, y representan la población total para la obtención de la muestra, tal como se detalla en el siguiente cuadro.

CUADRO 3. Población de la provincia de Santa Elena

Datos generales:	
Población	Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Unidad de muestreo	Habitantes de la provincia de Santa Elena, mayores de 20 años.
Alcance	Cantón Santa Elena. La Libertad. Salinas.
Tiempo	Del 20 de Julio al 5 de Agosto del 2014.

Fuente: Población de la Península de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

2.7.2 Muestra

La población elegida para el cálculo de la muestra es infinita y comprende a los habitantes de la provincia de Santa Elena mayores de 20 años. Es decir, se conoció el total de la población, pero con la fórmula de la muestra se determinó que son 384 el total de personas que se encuestaron.

2.7.3 Tipos de muestreo

➤ Muestreo aleatorio simple

Existen varios tipos de muestreo, pero el investigador tomó en consideración el muestreo aleatorio simple porque tiene una característica en particular, dice que todos los elementos de una población tienen la misma probabilidad de ser elegidos, y esto permite que el investigador pueda levantar información en distintos lugares.

➤ Fórmulas para el cálculo del tamaño de la muestra

De acuerdo a la investigación realizada, se determinó utilizar la fórmula de representatividad de la muestra con un universo infinito, puesto que el total de la población a encuestar es de 174.359, para esto se empleó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{z^2 p q}{e^2}$$

Dónde:

z= Determina el valor correspondiente al nivel de confianza, de 1.96 (si el nivel de confianza es del 95%).

p= Porcentaje estimado de la muestra, probabilidad de ocurrencia del fenómeno.

q= Porcentaje estimado de la muestra, probabilidad de no ocurrencia del fenómeno.

e= Porcentaje de error máximo tolerado 5%, según Laura Fischer 0.5.

n= Tamaño de la muestra a obtener mediante el empleo de la fórmula.

Entonces:

$$n = \frac{1.96^2 (0.5 * 0.5)}{0.05^2}$$

$$n = 384$$

Luego de haber calculado la muestra, se obtuvo como resultado un total de 384 habitantes de la provincia de Santa Elena, que son considerados para la realización de las encuestas y el levantamiento de la información correspondiente. (*Ver anexo 2*).

2.8 PROCEDIMIENTO Y PROCESAMIENTO DE LOS DATOS

El investigador llevó a cabo el levantamiento de la información para la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún, mediante la utilización de varios instrumentos (cuestionario, muestreo), que le permitieron determinar el número de encuestados, que fueron 384 personas. Además de procesar los datos obtenidos en las encuestas mediante la utilización del programa SPSS.

CAPÍTULO III

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

La recopilación de información mediante los instrumentos de investigación (encuesta y entrevista), muestran datos cuantitativos en base a cifras numéricas y datos cualitativos sobre el comportamiento de los involucrados, estos datos son vitales para realizar el análisis e interpretación de los resultados, como se muestra a continuación:

3.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA OBSERVACIÓN

Mediante la observación realizada a las personas que se dedican a elaborar quesos a base de leche de cabra, se pudo encontrar que existen 5 damas que laboran realizando quesos de cabra, pero no lo hacen frecuentemente por no contar con suficiente recursos económicos. Sin embargo se notó la actitud de querer seguir adelante y mejorar su productividad y competitividad.

En la comuna de Sacachún se pudo evidenciar que las personas dedicadas a elaborar quesos a base de leche de cabra trabajan en un clima agradable. La cercanía que tienen las personas estrecha los lazos de amistad, esto fortalece la colaboración mutua y solidaria, la misma que es positiva para alcanzar el desarrollo deseado en busca de generar más fuentes de empleo y productividad. También se pudo conocer los programas que llevan a cabo las instituciones públicas, tales como, casas abiertas, el crédito de desarrollo humano, pero este apoyo no resulta ser significativo porque no existe un seguimiento continuo a los programas que se realizan.

3.2 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS ENTREVISTAS

1. ¿Desde cuándo usted produce quesos a base de leche de cabra?

El investigador pudo conocer que las personas que se dedican a la producción de quesos tienen alrededor de tres décadas elaborando este producto. El conocimiento de la elaboración del queso de cabra es hereditario de sus antepasados, pero solo era elaborado para el consumo propio, hoy en día tratan de elaborar quesos para participar en eventos empresariales públicos y privados (casas abiertas, ferias), en donde promocionan su producto.

2. ¿Qué actividades adicionales realizan?

Las señoras destacan que la mayoría del tiempo se dedica al hogar como amas de casa, y en sus tiempos libres realizan actividades de alimentación del ganado.

3. ¿Cuál es el nombre que siguieren para el producto?

Enunciaron varios nombres que se podrían poner al producto, tales como; queso de cabra Sacachún, San Biritute, pero ellas quedaron de acuerdo en que se pondría el nombre que eligieran los clientes mediante el estudio de mercado, que fue quesos de cabra Sacachún.

4. ¿En la comunidad se promueve la responsabilidad y el compañerismo?

Ellas destacan que es lo más resaltante de las personas que habitan en esta comunidad, puesto que siempre ha existido una buena relación entre todas las

personas que allí habitan, y los lazos de amistad se hacen cada vez más grandes porque realizan actividades de recreación por las tardes o los fines de semana.

5. ¿Han recibido algún tipo de capacitación, charla o taller de alguna institución?

Las productoras manifestaron que han existido varias capacitaciones de parte de las instituciones públicas, pero no resultan ser tan efectivas porque no se realizan los respectivos seguimientos y muy pocas veces se puede poner en práctica los conocimientos adquiridos.

6. ¿Cuentan con ayuda de las instituciones públicas o privadas?

Según mencionaron las productoras de quesos de cabra si existe apoyo, sobre todo de las instituciones públicas (Ministerio de Inclusión Económica y Social, Ministerio de Agricultura Ganadería y Pesca), ellas resaltaron que hace aproximadamente dos años recibieron una donación de cabras de raza Anglo Nuvia por parte del MAGAP, con este apoyo se buscó desarrollar la raza de cabras criollas que existen en la comunidad, esta ayuda terminó siendo efectiva porque se ha logrado mejorar la raza del ganado, puesto que hoy en día las cabras tienen un mayor porte y son más gruesas.

7. ¿Cómo está la relación comercial entre usted y los clientes?

La relación comercial que tienen las productoras de quesos de cabra con los clientes es buena, porque siempre están en contacto con las productoras de quesos preguntando si que tienen productos a la venta, puesto que la producción por el momento no es constante.

8. ¿Considera usted que se debe mejorar el servicio de atención al cliente?

Los clientes siempre están en contacto para realizar pedidos del queso, pero los recursos son limitados y en ocasiones se deja de producir por varias circunstancias, por ahora lo mejor sería que se comience a producir de manera más frecuente para no perder los clientes actuales.

9. ¿Usted considera que el proyecto es beneficioso para las productoras de quesos?

Las productoras se mostraron entusiasmadas y dijeron que la realización del proyecto les puede ayudar a mejorar mucho en la producción, y así generar fuentes de empleo en la comunidad. Esto permitirá alcanzar poco a poco el desarrollo deseado, pero también acotaron que el proyecto debe tener un seguimiento con la finalidad de que no exista ningún inconveniente en su ejecución.

10. ¿Cuál son las principales observaciones que usted tiene para las productoras de quesos de cabra?

Elas resaltan que se debe seguir trabajando mancomunadamente para poder mejorar y así alcanzar las metas que se han trazado.

11. ¿Qué recomendaciones daría usted a la creación de la empresa productora de quesos de cabra?

Se presentaron varias recomendaciones, tales como; que se les de asesoría, capacitación, seguimiento del proyecto. Porque sin esto sería muy difícil que se logren alcanzar los objetivos.

3.3 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS

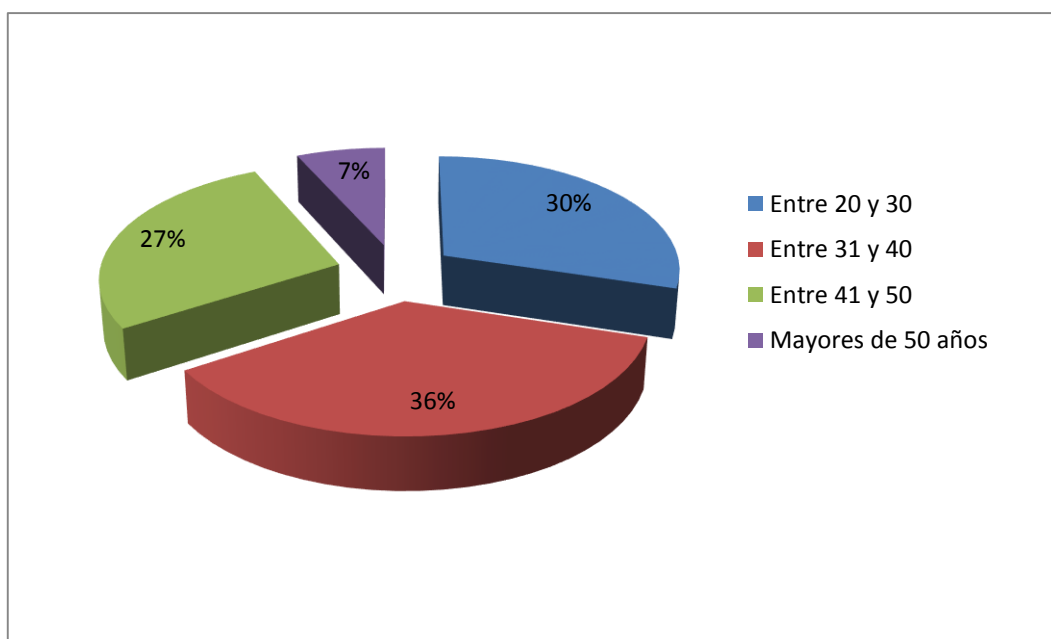
1. Edad.

TABLA 1. Rango de edad de los clientes.

Ítems 1	Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
	Entre 20 y 30	114	30%
	Entre 31 y 40	139	36%
	Entre 41 y 50	105	27%
	Mayores de 50 años	26	7%
	Total	384	100%

Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

GRÁFICO 1. Rango de edad de los clientes.



Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Análisis.

Las encuestas se llevaron a cabo en los supermercados, tiendas, mercados y mini market de la provincia de Santa Elena, y estuvieron dirigidas a las personas mayores de 20 años de edad.

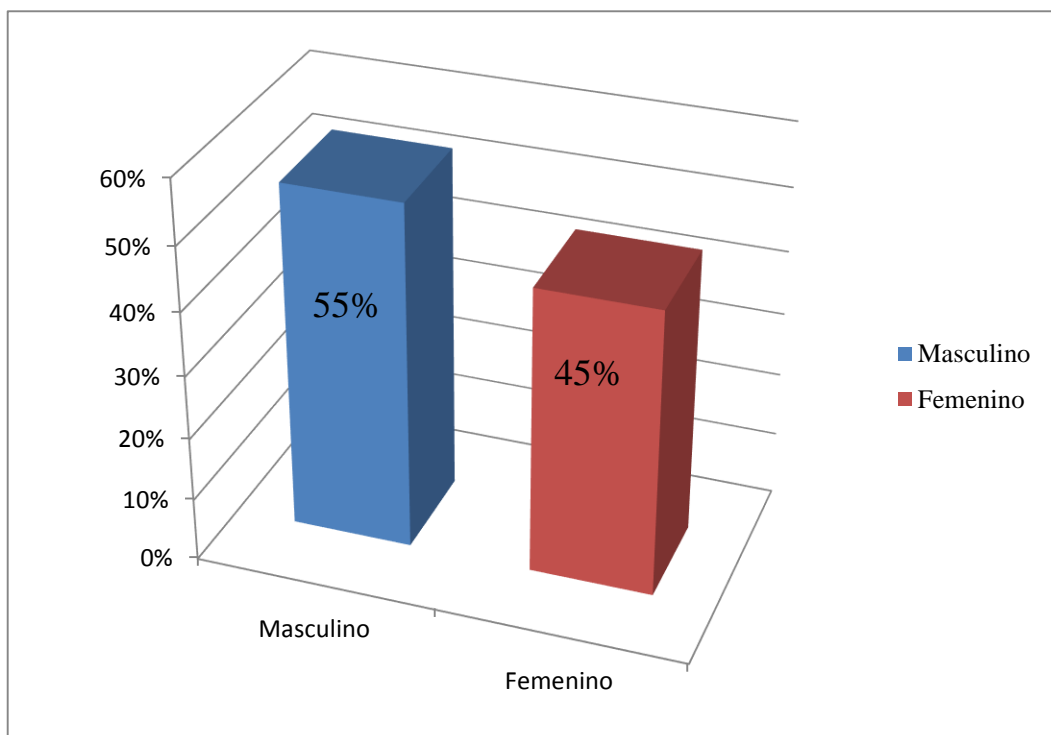
2. Sexo

TABLA 2. Género de los clientes.

Ítems 2	Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
	Masculino	210	55%
	Femenino	174	45%
	Total	384	100

Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

GRÁFICO 2. Género de los clientes.



Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Análisis.

Como se puede observar en la realización del presente trabajo, se trató de ser lo más equitativo posible al momento de realizar las encuestas, puesto que las encuestas fueron dirigidas en una misma proporción a las personas de sexo masculino y femenino de la provincia de Santa Elena.

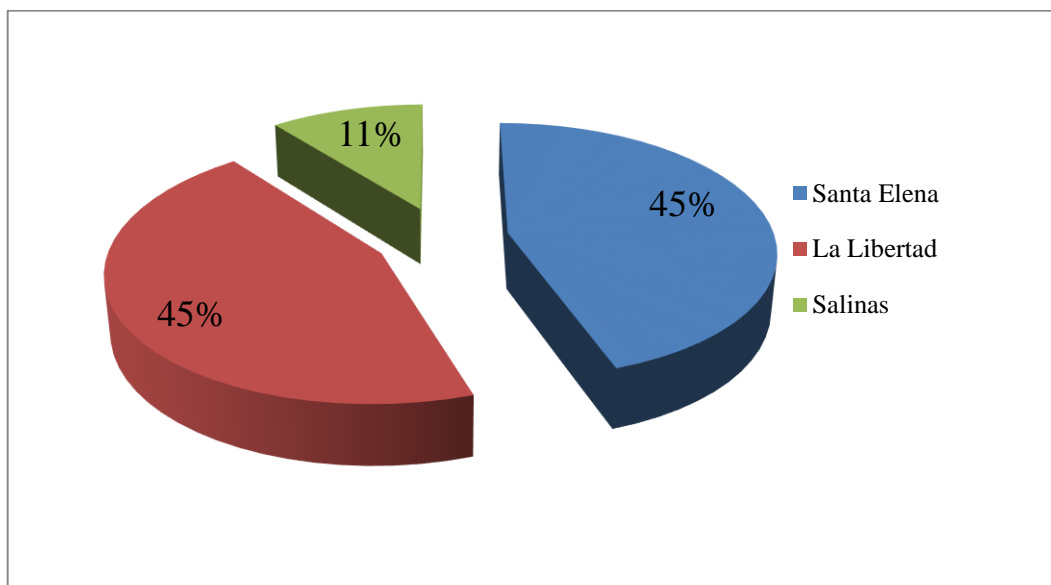
3. Lugar donde reside.

TABLA 3. Lugar de residencia.

Ítems 3	Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
	Santa Elena	172	45%
	La Libertad	171	45%
	Salinas	41	11%
	Total	384	100%

Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

GRÁFICO 3. Lugar de residencia.



Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Análisis.

Se realizaron las encuestas de acuerdo al lugar donde residen los clientes, se dio mayor peso al cantón Santa Elena porque cuenta con un mayor número de habitantes, por lo tanto los encuestados fueron un total de 172 personas, también se efectuaron las respectivas encuestas en el cantón La Libertad y en el cantón Salinas.

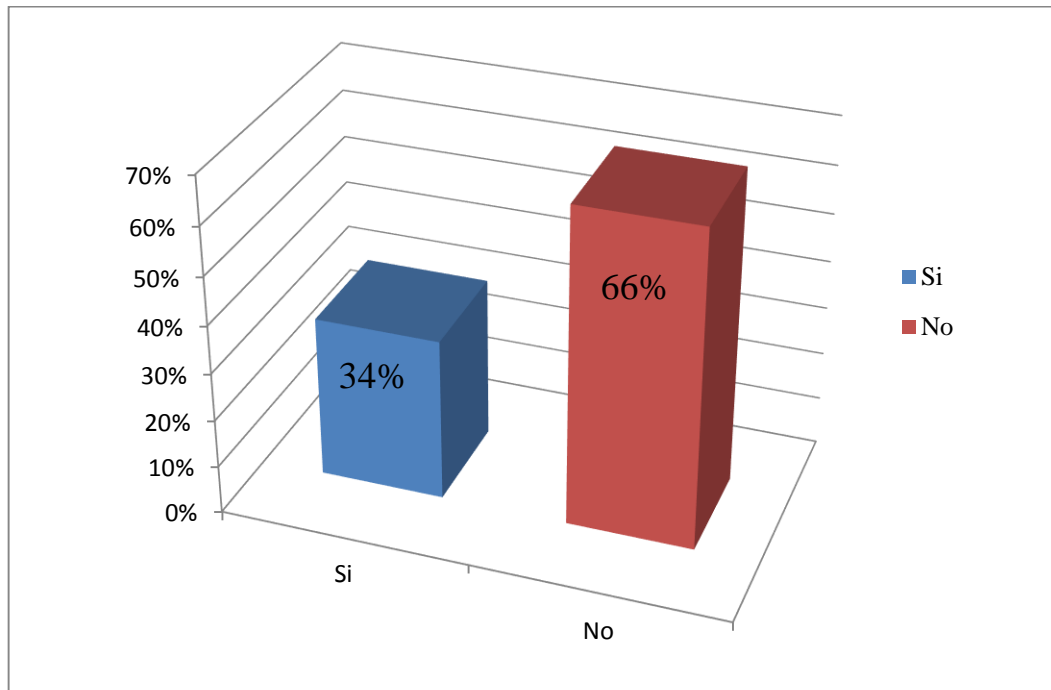
4. ¿Consume usted quesos elaborados a base de leche de cabra?

TABLA 4. Frecuencia de consumo de los quesos de cabra.

Ítems 4	Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
	Si	130	34%
	No	254	66%
	Total	384	100%

Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

GRÁFICO 4. Frecuencia de consumo de los quesos de cabra.



Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Análisis.

En esta pregunta se utilizaron dos opciones de respuesta para los encuestados. La finalidad fue conocer si las personas consumen quesos elaborados a base de leche de cabra, en donde se obtuvo como respuesta que la mayoría de las personas no consumen este tipo de producto.

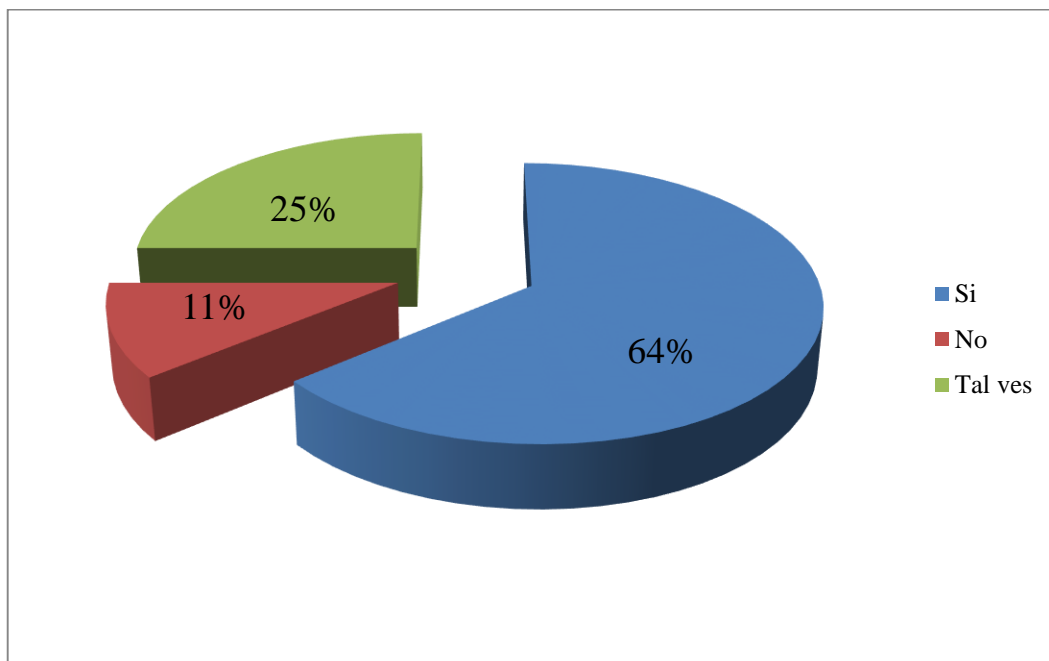
5. ¿Le gustaría consumir quesos elaborados a base de leche de cabra?

TABLA 5. Preferencias de consumo de los quesos de cabra.

Ítems 5	Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
	Si	246	64%
	No	42	11%
	Tal ves	96	25%
	Total	384	100%

Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

GRÁFICO 5. Preferencias de consumo de los quesos de cabra.



Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Análisis.

Esta pregunta resultó ser clave en el proceso investigativo, puesto que se conoció la aceptación del producto en el mercado de la provincia de Santa Elena. Se obtuvo como resultado que la mayoría de los encuestados mencionó que si le gustaría consumir quesos elaborados a base de leche de cabra.

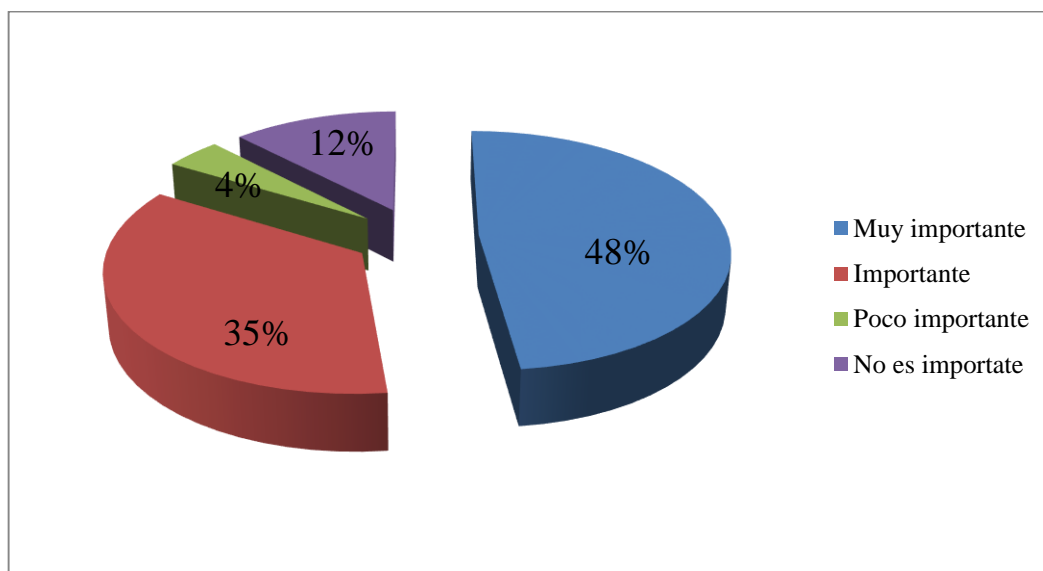
6. ¿Qué tan importante es para usted el consumo de quesos?

TABLA 6. Importancia del consumo de los quesos de cabra.

Ítems 6	Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
	Muy importante	185	48%
	Importante	136	35%
	Poco importante	16	4%
	No es importante	47	12%
	Total	384	100%

Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

GRÁFICO 6. Importancia del consumo de los quesos de cabra.



Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Análisis.

Esta pregunta permitió analizar la importancia que le dan las personas al consumo de productos nutritivos y naturales, como es el consumo de los quesos de cabra. En las respuestas que dieron los encuestados se pudo obtener como resultado que para un mayor número de personas les resulta ser muy importante el consumo de los quesos de cabra.

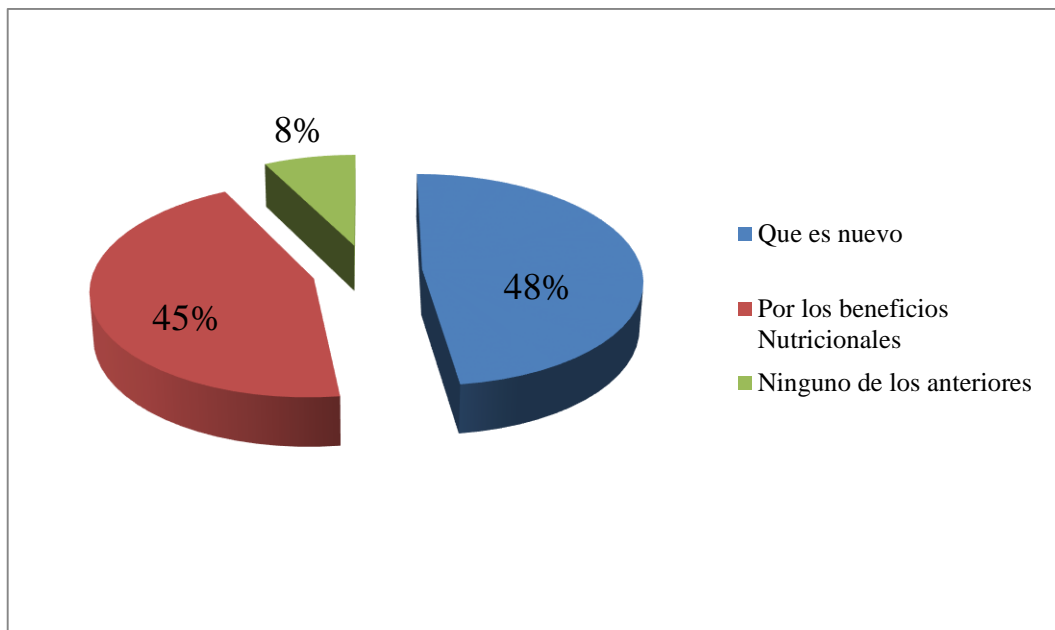
7. ¿Cuál o cuáles de los siguientes aspectos le atraen del producto?

TABLA 7. Aspectos generales de los quesos de cabra.

Ítems 7	Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
	Que es nuevo	184	48%
	Por los beneficios Nutricionales	171	45%
	Ninguno de los anteriores	29	8%
	Total	384	100

Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

GRÁFICO 7. Aspectos generales de los quesos de cabra.



Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Análisis.

Las encuestas realizadas en la provincia de Santa Elena dio como resultado, que a las personas les atrae el producto porque es nuevo, mientras que en un porcentaje significativo los encuestados respondieron que el producto les atrae por los beneficios nutricionales que este le brinda.

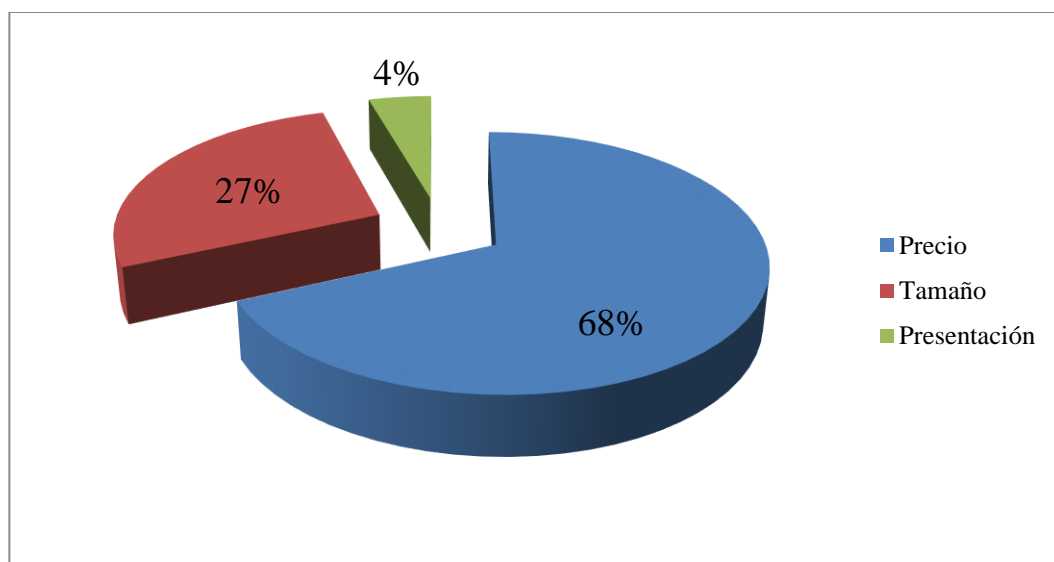
8. ¿Qué cualidades lo impulsarían a comprar el producto antes mencionado?

TABLA 8. Cualidades que impulsarían a comprar el producto.

Ítems 8	Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
	Precio	262	68%
	Tamaño	105	27%
	Presentación	17	4%
	Total	384	100%

Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

GRÁFICO 8. Cualidades que impulsarían a comprar el producto.



Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Análisis.

En la pregunta planteada sobre las cualidades que le impulsarían a comprar los quesos elaborados a base de leche de cabra, los encuestados respondieron que el precio es lo más importante al adquirir el producto, mientras que en una mínima proporción las personas respondieron que lo que más les atrae del producto es la presentación.

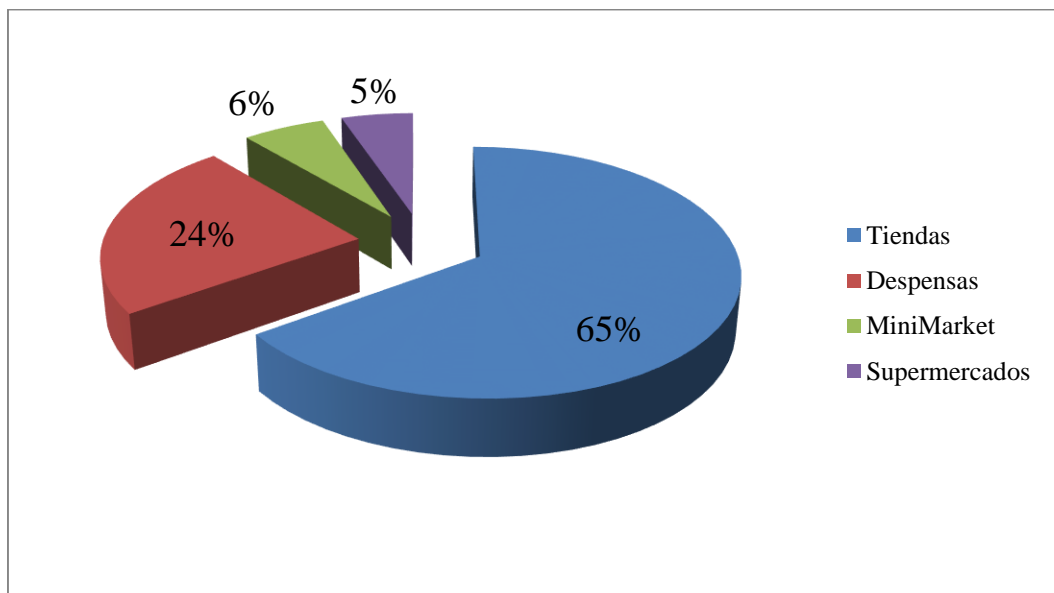
9. ¿En qué lugar le gustaría que se ubiquen los productos a ofertar?

TABLA 9. Lugares en donde se va a ubicar el producto.

Ítems 9	Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
	Tiendas	250	65%
	Despensas	91	24%
	Mini Market	23	6%
	Supermercados	20	5%
	Total	384	100%

Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

GRÁFICO 9. Lugares en donde se van a ubicar el producto.



Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Análisis.

Esta pregunta tuvo como finalidad conocer el lugar más preferido por los clientes al momento de adquirir el producto. Los encuetados manifestaron en su mayoría que el lugar de su preferencia al momento de adquirir el producto son las tiendas de la provincia de Santa Elena, mientras que los supermercados son los lugares que menos prefieren las personas al momento de comprar el producto.

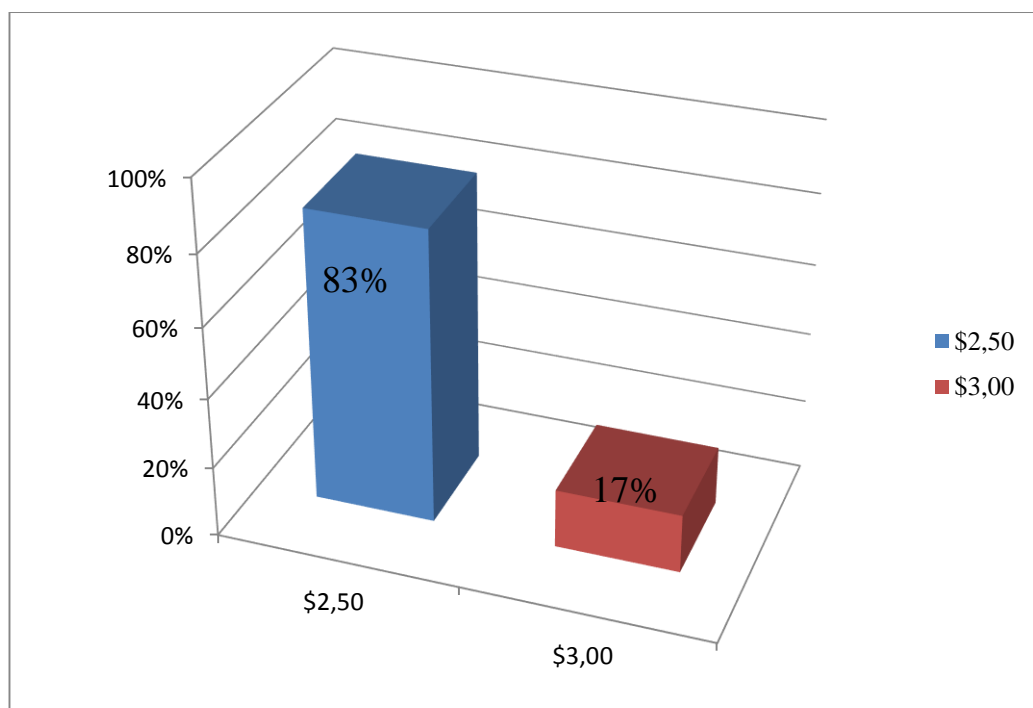
10. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por 500 gramos de queso de cabra?

TABLA 10. Disponibilidad a pagar por los quesos de cabra.

Ítems 10	Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
	\$ 2,50	320	83%
	\$ 3,00	64	17%
	Total	384	100%

Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

GRÁFICO 10. Disponibilidad a pagar por los quesos de cabra.



Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Análisis.

A través de esta pregunta planteada, se pudo conocer la disponibilidad de pago que tienen las personas al momento de comprar el producto. Del total de los encuestados, el 84 % manifestó que estaría dispuesto a cancelar por el queso de cabra un valor de 2,50 dólares.

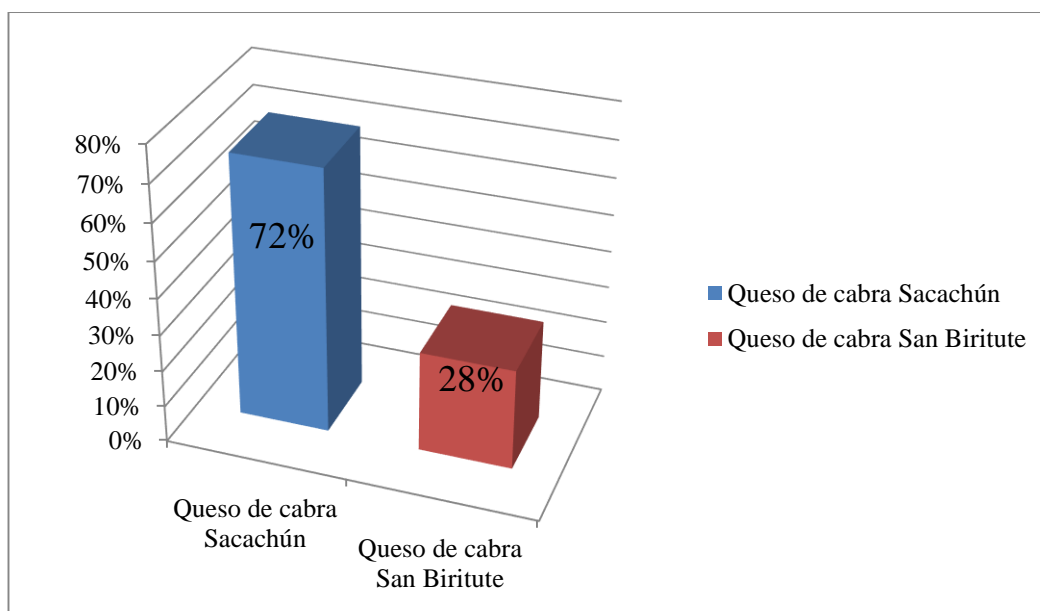
11. ¿Cuál de los siguientes nombres le gustaría que lleve el producto?

TABLA 11. Preferencias sobre el nombre del producto.

Ítems 11	Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
	Quesos de cabra Sacachún	276	72%
	Quesos de cabra San Biritute	106	28%
	Total	384	100%

Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

GRÁFICO 11. Preferencias sobre el nombre del producto.



Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Análisis.

Según información obtenida en las encuestas, el 72% prefiere que el producto lleve el nombre de quesos de cabra Sacachún, por ser la comunidad donde se elabora el producto, y el 28% prefiere que el producto lleve el nombre de quesos de cabra San Biritute por ser el mayor atractivo turístico que tiene la comunidad, y porque de esta manera se estaría promocionando una cultura tan ancestral como es la del monolito.

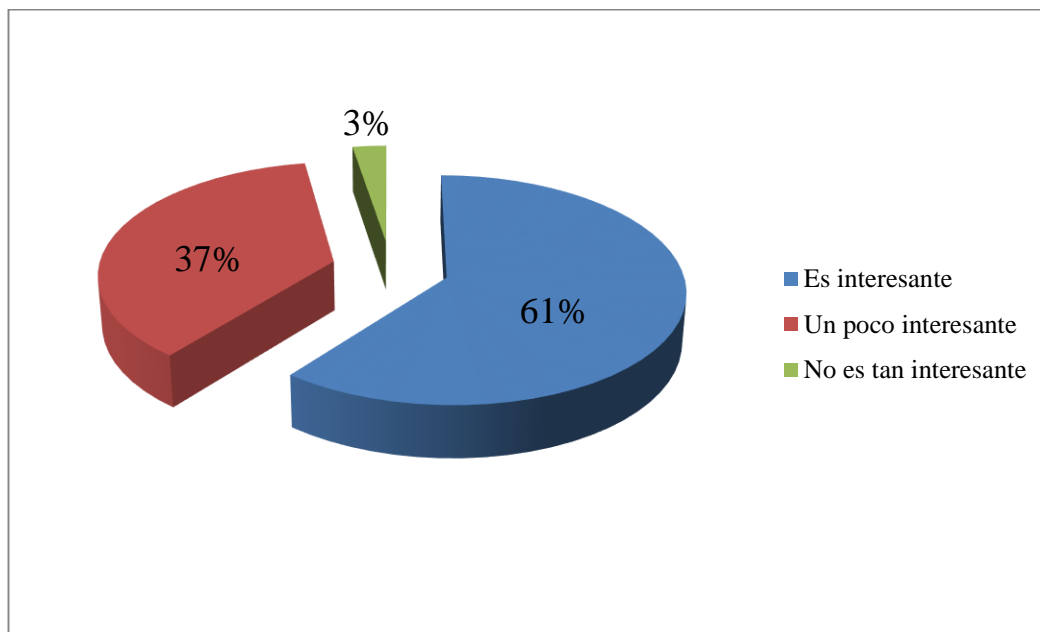
12. ¿Cuál es su opinión en cuanto al producto?

TABLA 12. Opinión sobre el producto.

Ítems 12	Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
	Es interesante	233	61%
	Un poco interesante	141	37%
	No es tan interesante	10	3%
	Total	384	100%

Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

GRÁFICO 12. Opinión sobre el producto.



Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Análisis.

Las personas encuestadas manifestaron que es muy interesante que se elaboren quesos a base de leche de cabra, porque son muy escasos en la provincia de Santa Elena, y en un mínimo porcentaje respondieron que les es poco interesante la elaboración de este producto.

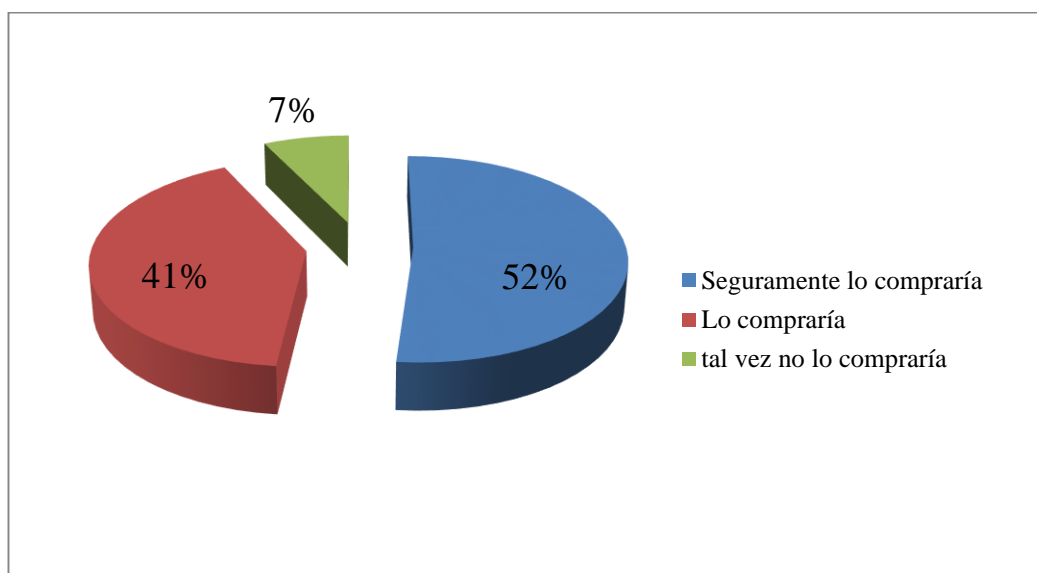
13. ¿Si en estos momentos le ofrecieran quesos elaborados a base de leche de cabra usted?

TABLA 13. Preferencias en la adquisición del producto.

	Respuesta	Frecuencia	Porcentaje
Ítems 13	Seguramente lo compraría	198	52%
	Lo compraría	158	41%
	tal vez no lo compraría	28	7%
	Total	384	100%

Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

GRÁFICO 13. Preferencias en la adquisición del producto.



Fuente: Habitantes de la provincia de Santa Elena.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Análisis.

Del total de las personas encuestadas un número significativo pronunció que seguramente comprarían los quesos elaborado a base de leche de cabra cuando estén a la venta. Después de hacer el respectivo análisis, se llegó a la conclusión de que la aceptación en los mercado de la provincia de Santa Elena en muy significativa.

3.4 CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES:

- ✓ Mediante el estudio se pudo encontrar que las productoras de quesos, tienen mucha comunicación y respeto, situación que provoca un excelente ambiente laboral.
- ✓ En el interior del grupo se refleja un notable y entero compromiso individual para con el grupo, es decir, que todas buscan el bien común de manera colectiva, produciendo excelentes resultados y cumpliendo con las metas propuestas.
- ✓ En el mercado de la provincia de Santa Elena, la aceptación del producto tiene un alto porcentaje.
- ✓ Las necesidades de consumo de quesos elaborados a base de leche de cabra son significativos, porque en los mercados de la provincia de Santa Elena es escaso encontrar quesos elaborados con leche de cobra o de otros animales.

RECOMENDACIONES:

- ✓ Implementar la creación de la empresa para generar mejores beneficios a las productoras de queso de cabra.
- ✓ Cumplir a cabalidad con las disposiciones establecidas por el Ministerio de Salud, debido a que este es un factor clave para el desarrollo, generando confianza entre los clientes y las productoras.
- ✓ Se recomienda principalmente tomar énfasis en brindar charlas o capacitaciones a las personas dedicadas a esta actividad, para potenciar sus habilidades,
- ✓ Generar valor a todos los procesos de este tipo de negocio, es decir aprovechar estrategias como imagen, marca, publicidad para lograr concretar un plan viable de inserción al mercado.

CAPÍTULO IV

PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA DE QUESOS A BASE DE LECHE DE CABRA EN LA COMUNA SACACHÚN DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2015.

4.1 ASPECTOS GENERALES

La ejecución del proyecto de inversión para la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra, se realizará en la comuna Sacachún de la provincia de Santa Elena.

La empresa estará dedicada a la producción de quesos a base de leche de cabra, los productos contarán con las normas y exigencias que demandan las leyes y organismos del Ecuador.

4.1.1 Responsable / Promotor

El presente trabajo estuvo a cargo del señor Mariano David Limones Merejildo, quien realizó los estudios correspondientes para la ejecución del proyecto de inversión para la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún, además se debe resaltar el aporte de la Corporación Financiera Nacional, por brindar la información necesaria para la elaboración de los estudios.

4.1.2 Actividad económica

La empresa NUTRILACT. S.A., estará dedicada a la producción de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún. Los productos contarán con estándares de calidad nacional, que cumplan con las exigencias del mercado, para esto la empresa se registrará bajo las normas del Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN).

La empresa estará dirigida por la Ing. Fernanda Villajes, quien posee el Know How del negocio, además contará con la colaboración de otras damas que habitan en el sector, para formar un equipo de trabajo altamente competitivo.

La empresa empezará ofertando sus productos en la provincia de Santa Elena por contar con un amplio mercado, así mismo se pretende llegar a largo plazo al mercado guayaquileño, ya que este mercado también resulta ser atractivo porque la demanda del producto es muy significativa.

Los productos estarán cubiertos con una funda plástica de polietileno que aseguren su comercialización, esto se realiza con la finalidad de no tener inconveniente al momento de su manipulación, y así poder llegar al consumidor final con productos de excelente calidad.

Los principales lugares de distribución estarán conformados por los supermercados, tiendas, mercados. Mini market, etc., porque cuentan con espacios adecuados en donde se puedan ubicar los productos. Esto le permitirá a la empresa copar al máximo el mercado local.

4.1.3 Ubicación

La ubicación del proyecto será la comuna Sacachún, porque cuenta con los recursos ganaderos necesarios para la elaboración de los quesos de cabra, igualmente en las comunidades vecinas existen alrededor de 40 familias que se dedican a la extracción de leche de cabra, que es la materia prima directa del producto. Además en la comuna Sacachún existe un pequeño grupo de 5 damas que se dedican a producción de los quesos de cabra.

Además se realizó el método de localización por puntos, que dio como resultado que la ubicación de la empresa debe ser la comuna Sacachún, porque es un punto estratégico para el acopio de la materia prima, además cuenta con personas conocedoras del proceso productivo, y porque el turismo en los últimos años a tenido un crecimiento muy importante. Todos estos atributos vuelven a la comuna Sacachún el sitio adecuado para construir la empresa productora de quesos a base de leche de cabra. (Ver cuadro 4).

CUADRO 4. Método de localización por puntos

Ítems	Factor relevante	Peso	Comuna Sacachún		Parroquia Julio Moreno	
			Calificación	Ponderación	Calificación	Ponderación
1	Materia prima	20%	9	1,8	8	1,6
2	Know How	20%	10	2	6	1,2
3	Turismo	20%	9	1,8	9	1,8
4	Ubicación	20%	8	1,6	8	1,6
5	Clima	20%	7	1,4	8	1,6
	Suma	100%		8,6		7,8

Fuente: Método de localización por puntos.

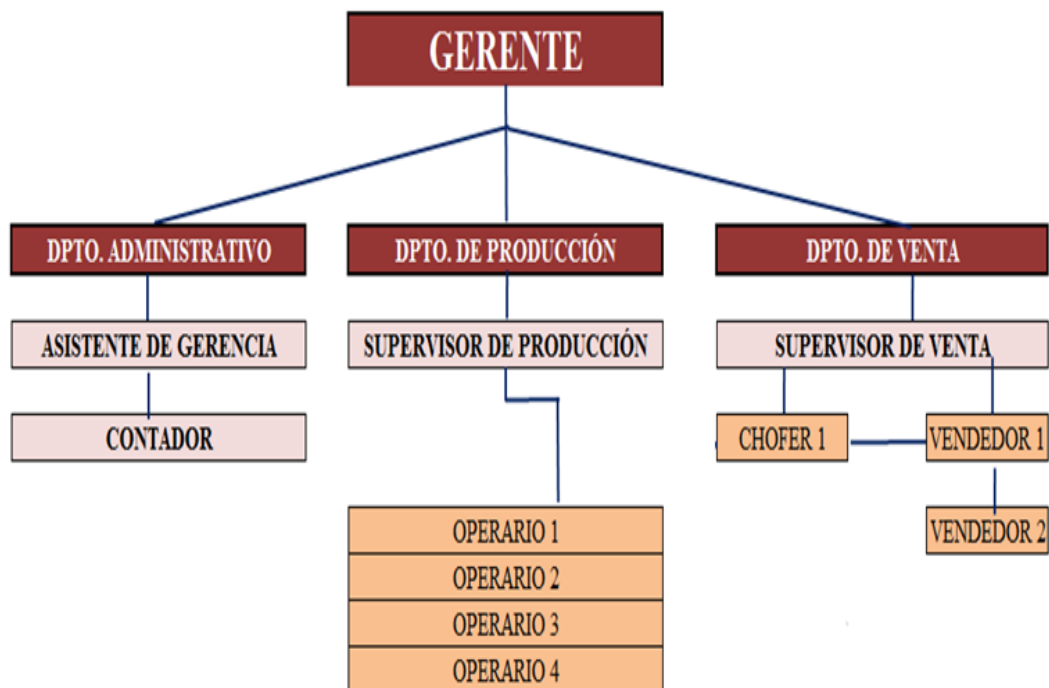
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

4.2 ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y JURÍDICA

La empresa estará conformada por tres departamentos que son: el administrativo, el de producción y el de comercialización del producto, cada uno de estos departamentos contará con los recursos e implementos necesarios para realizar las labores diarias.

Los puestos de trabajo se asignarán de acuerdo a las experiencias, competencias y habilidades de los colaboradores. Para esto se evaluará al personal que aspire a cubrir una vacante, teniendo siempre en cuenta su hoja de vida.

ILUSTRACIÓN 3. Estructura Organizativa



Fuente: Estructura Organizativa.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Constitución de la compañía.

Según asamblea extraordinaria No. 1, la estructura jurídica de la empresa queda conformada de la siguiente manera:

- La empresa será constituida como una Sociedad Anónima, y estará conformado con un número de 5 socias.

Lista de las socias:

1. Agustina Clemente.
 2. Lola Laínez.
 3. Sofía De la O.
 4. María Pozo De la O.
 5. Antonia Soriano
- El nombre de la compañía será: NUTRILACT. S.A., de nacionalidad ecuatoriana.
 - La empresa estará domiciliada en la comuna Sacachún de la provincia de Santa Elena.
 - La duración de la sociedad será indefinida, de acuerdo a lo fijado por las accionistas de la empresa.

Las acciones.

- Según artículo 45 de la Ley de Compañía, las empresas estarán constituidas en base a acciones. Para inicio de la actividad económica la empresa NUTRILACT. S.A., contará con 500 acciones.
- Cada una de las acciones tendrá un valor de 216,29 dólares de los Estados Unidos de Norte América.
- Las acciones otorgadas a los socios serán comunes.

- Las ventas de las acciones se realizarán previa cesión solemne, en donde exista un pleno acuerdo entre las socias.

La empresa tendrá como misión y visión lo que se proclama a continuación:

Misión

La empresa NUTRILACT. S.A., oferta productos de calidad, nutritivos en proteínas, con personas especializadas en la elaboración de los quesos a base de leche de cabra, actuando con responsabilidad social, solidaridad y tecnología amigables con el medio ambiente, en pro de un desarrollo sustentable y sostenible de la comuna Sacachún y de la provincia de Santa Elena.

Visión

Liderar el mercado de producción de quesos a base de leche de cabra, que permita ser la base para la concepción empresarial de nuevos productos saludables, con la finalidad de que las personas puedan prevenir enfermedades y mejorar su calidad de vida.

ILUSTRACIÓN 4. Logo del queso de cabra “SACACHÚN”



Fuente: Logo del queso de cabra “Sacachún”.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

4.2.1 Necesidades a satisfacer

La empresa estará encaminada a satisfacer necesidades de los habitantes de la provincia de Santa Elena en cuanto a la alimentación, para esto se ofertará quesos de cabra, que por su contenido son muy nutritivos en cuanto a hierro, fosforó, calcio, etcétera.

4.2.2 Objetivos

Objetivo General

Ofertar productos de calidad, nutritivos en proteínas, con personas especializadas en la elaboración de los quesos a base de leche de cabra, que permitan el mejoramiento en la calidad de vida de las personas, en pro de un desarrollo sustentable y sostenible da la provincia de Santa Elena.

4.2.3 Producto a ofrecer

El producto a ofertar será el queso elaborado a base de leche de cabra, este producto será de calidad e inocuo para el consumo de los clientes, además su contenido será lo más natural posible, sin colorantes y sin preservantes, que atenten contra la salud de los consumidores. El producto será elaborado con estándares de calidad (INEN), en busca de satisfacer las necesidades de los clientes y en procura de deleitar los paladares más exigentes.

4.2.4 Justificación e importancia

El incremento de las enfermedades en el mundo, por la mala alimentación de las personas y por la poca prevención que ha existido en el cuidado de la salud, ha generado incuantificable enfermedades en las personas. Hoy en día es muy eminente que las personas cuidan más su salud consumiendo productos naturales y nutritivos, que ayuden al cuidado preventivo de posibles enfermedades. El consumo de quesos elaborados con la leche de la vaca a nivel nacional es muy frecuente por tener gran aceptación en los mercados y por los beneficios que este brinda, pero para muchas personas resulta ser dañino por su alto contenido de lactosa y fosfato.

Estas son varias de las razones por las que los doctores recomiendan el consumo de productos elaborados a base de leche de cabra, ya que según investigaciones la leche de cabra es muy parecida a la leche materna y no genera mayor perjuicio en la salud. Es de suma importancia la creación de una empresa dedicada a la elaboración de quesos a base de leche de cabra, para satisfacer las necesidades de los clientes, ofertando productos nutritivos, naturales y con alto valor agregado.

4.3 ESTUDIO DE MERCADO

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

Para poder realizar un análisis completo del mercado, se estudió la situación actual de los clientes, de la competencia, de los proveedores y de los productos sustitutos, como se menciona a continuación:

4.3.1.1 Clientes

Los clientes de la empresa NUTRILACT. S.A., productora de quesos de cabra, serán las personas mayores de 20 años de la provincia de Santa Elena, y las personas preocupadas por consumir productos nutritivos, ricos y saludables que ayuden a cuidar su salud y a prevenir enfermedades.

4.3.1.2 Análisis de la competencia actual y potencial

En el mercado los clientes pueden encontrar diferentes tipos de quesos, ya sea: quesos suaves, duros, semiduros, salados, sin sal, descremados, igualmente existen quesos a diferentes precios y tamaños. Pero en su mayoría estos productos son elaborados con la leche de la vaca, y las empresas que producen los quesos no son empresas ubicados en la provincia de Santa Elena, como se lo detalla a continuación:

CUADRO 5. Competencia actual y potencial

No.	Ciudad	Descripción	Precio	Peso
1	Ayampe	Queso pura crema Lucilita	\$ 2,49	500g
2	Pichincha	Queso Marcos	\$ 2,89	500g
3	Guayaquil	Rey Queso	\$ 3,65	500g
4	Guayaquil	Rey Queso Mozzarella	\$ 4,25	500g
5	Quito	Kiosco Mozzarella	\$ 4,55	500g
6	Cotopaxi	Dula`c	\$ 3,83	500g
7	Quito	Queso Ricota Kiosco	\$ 2,29	500g

Fuente: Mercados de la provincia de Santa Elena.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

4.3.1.3 Proveedores

En la comuna de Sacachún viven alrededor de 20 familias dedicadas a la crianza de ganado caprino, además en las comunidades vecinas también existen alrededor de 40 familias dedicadas a esta actividad. Según datos facilitados por los funcionarios del Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca de la provincia de Santa Elena, manifiestan que existen varias asociaciones legalmente constituidas, pero los funcionarios destacan que en la mayoría de las comunidades existe la crianza de ganado caprino y la extracción de leche de cabra.

Se estima que según las negociaciones se podrán obtener un total de 340 litros diarios de leche fresca para la producción de los quesos, siendo así que la prioridad de la empresa será tener la mínima cantidad almacenada de leche de cabra para evitar que la materia prima se pueda dañar.

CUADRO 6. Proveedores

PARROQUIAS	ASOCIACIONES
Colonche	Asociación agropecuaria Colonche
Colonche	Asociación de productores agropecuarios "Rio las Negras"
Simón Bolívar	Asociación de ganaderos "Rio de Beden"
Manglaralto	Asociación de ganaderos de la provincia de Santa Elena "AGAPSE"
Colonche	Asociación de productores Valle de Manantial
Chanduy	Asociación de productores agropecuarios del Pacífico "ASOPAC"
Chanduy	Asociación agropecuaria Virgen de Guadalupe" AGROVIP"
Chanduy	Asociación agropecuaria de productores de Rio Verde "ASPRIV"
Santa Elena	Asociación agropecuaria Tierra Fértil "AGROTFE"
Santa Elena	Asociación de productores agropecuario San Marcos 14
Colonche	Asociación agropecuaria "Cultura Guangala"
Colonche	Asociación agropecuaria nuestra Esperanza "AGRONUES"
Colonche	Asociación de productores agropecuarios Jambelí

Fuente: Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

4.3.1.4 Sustitutos

En el mercado se puede encontrar una gran cantidad de quesos elaborados a base de leche de vaca, así mismo el incremento de nuevas empresas dedicadas a la producción de lácteos ha generado que cada día se diversifique la producción de quesos.

Por estos motivos la empresa NUTRILACT. S.A., se va a enfocar en la producción de quesos frescos elaborados con leche de cabra, siempre preocupados en el bienestar de los clientes.

4.3.2 Valoración de la demanda

La valoración de la demanda de los quesos elaborados a base de leche de cabra se determinó en base a las personas mayores de 20 años de la provincia de Santa Elena, que según censo del 2010, el cantón Santa Elena tiene un total de 128,228 habitantes, el cantón La Libertad tiene un total de 79,632 habitantes y el Cantón Salinas tiene un total de 55,627 habitantes mayores de 20 años respectivamente. *(Ver cuadro 7).*

4.3.3 Análisis situacional

El análisis situacional permitió identificar los factores externos que tiene la empresa NUTRILACT. S.A., estos factores pueden generar una situación favorable o desfavorable, como se menciona a continuación:

La empresa productora de quesos a base de leche de cabra en el macro ambiente externo cuenta con varias ventajas, que se dan por sus características demográficas, por ejemplo: el incremento del turismo se da gracias a su ubicación y a los atractivos turísticos que tiene la comuna Sacachún. Otros factores positivos son las políticas de inclusión y las leyes (Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria, Código Orgánico de la Producción Comercio e Inversiones).

El macro ambiente negativo de la empresa NUTRILACT. S.A., son los recursos económicos limitados, esto no permiten tener una producción constante. Además el ingreso de nuevos competidores con productos sustitutos a bajos precios, en los últimos años ha tenido un gran incremento.

4.3.3.1 Definición y cuantificación de los segmentos del mercado

El mercado al cual está dirigido el producto son las personas mayores de 20 años de la provincia de Santa Elena. Para lo cual se estima que el mercado meta será el 5% de la población, con un promedio de consumo por personas de 7,8 kilos por año, según la Industria de Lácteos en el Ecuador. (Ver cuadro 7).

CUADRO 7. Segmentación de mercado

Cantones	Población	Edad		Mercado meta			Consumo de quesos en kilos	
		20-60					Nº	Total
	Total	%	Total	%	Total			
Santa Elena	144.076	89%	128.228	5%	6.411	7,8	50.009	
La Libertad	95.942	83%	79.632	5%	3.982	7,8	31.056	
Salinas	68.675	81%	55.627	5%	2.781	7,8	21.694	
Total	308.693		174.359		13.174		102.760	

Fuente: Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

4.3.3.2 Herramienta FODA

La herramienta FODA permitió conocer las Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas que tiene la empresa NUTRILACT. S.A., y son las siguientes:

Fortalezas.

- Ser pioneros en la producción de quesos de cabra.
- Ubicación geográfica de la empresa.
- Know How.
- Innovación y creatividad.
- Liderazgo.

Oportunidades:

- Incremento del turismo.
- Ferias inclusivas de las instituciones públicas.
- Alianzas estratégicas.
- Nichos de mercados.
- Políticas de Estado.

Debilidades.

- Escaso financiamiento.
- Personal poco calificado en dirección y gestión empresarial.
- Infraestructura inadecuada.
- Falta de asesoría para la constitución de la empresa.
- Implementos de trabajo.

Amenazas.

- Crisis económica.
- Ingresos de productos sustitutos.
- Precios económicos de los competidores.
- Delincuencia.
- Enfermedades.

4.3.4 Estrategias de mercadeo

Las estrategias que adoptó la empresa productora de quesos de cabra NUTRILACT. S.A., fueron elaboradas con la finalidad de ingresar al mercado, mantenerse y llegar a un punto máximo de productividad, estas estrategias se realizaron en base a las 4P (Producto, Precio, Plaza, y Promoción).

- Elaborar productos de calidad, para satisfacer las necesidades alimenticias de los clientes.
- Ofertar productos con precios de mercado, altamente competitivos para su venta.
- Realizar descuentos del 10 por ciento en la compra de productos al por mayor.
- Ejecutar campañas promocionales mediante alianzas estratégicas con unidades promotoras (Radio, televisión y diarios).

4.4 ESTUDIO TÉCNICO

4.4.1 Tamaño de planta seleccionada

Para establecer el tamaño de la planta se consideró; el aprovisionamiento de la materia prima, capacidad de las maquinarias y la disponibilidad de la mano de obra. Esto dio como resultado que la capacidad de la planta es de 135.000 unidades al año, por lo que solo se estaría ocupando en el primer año el 68% del total de la capacidad de la planta, con un incremento del 5% anual. (Ver cuadro 8).

CUADRO 8. Capacidad de la planta
Expresado en unidades

	2015	2016	2017	2018	2019
Producción diaria	340	357	375	394	413
Producción semanal	1.700	1.785	1.874	1.968	2.066
Producción anual	91.800	96.390	101.210	106.270	111.583

Fuente; Estudio técnico.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

4.4.2 Proceso de producción del queso de cabra

Recepción de la leche.

Este es el primer paso que se da para la elaboración del queso, la empresa debe aprovisionarse de 340 litros de leche por día. La leche debe ser verificada y debe encontrarse en buen estado para su posterior proceso, esta etapa tiene una duración de 20 minutos.

Pasteurización de la leche.

La pasteurización es la eliminación de los microbios que se adhieren a la leche antes de llegar al proceso productivo, para esto se debe colocar la leche en una tina quesera a 60°C por 30 minutos y luego dejar que se enfríe a una temperatura de 20°C.

Coagulación de la leche.

La coagulación de la leche, es la separación del suero líquido y la cuajada que es prácticamente el queso, esto se realiza colocando un 1 kilo de cuajo por cada 400 litros de leche, por un lapso de 40 minutos a una temperatura de 32°C.

Corte de la cuajada.

Se debe cortar la cuajada en pequeñas partes, posteriormente se debe dejar escapar el suero. El tamaño del granulo debe ser de 1 a 1.5 centímetros, a una temperatura de 32° C por 20 minutos.

Salado del queso.

Esto va a depender del tipo de queso que se desee obtener, para la elaboración de este queso se empleará 2 kilos de sal por cada 400 litros de leche, con la finalidad de obtener un queso con poca sal, la duración de esta actividad es de 20 minutos.

Desuerado y moldeado.

Luego de haber salado el queso al gusto, se debe desuerar para que quede solo el cuajo que es prácticamente el queso, El tiempo a emplearse en esta actividad es de 20 minutos. Posteriormente se deben moldear los quesos en los respectivos moldes, los quesos tienen un peso de 500g cada uno, esto se debe realizar por un tiempo de 20 minutos.

Empacado del queso.

El empacado se debe realizar en fundas resistentes para conservar su textura, para esto se empleará fundas de plásticos de polietileno con las respectivas descripciones que exige el INEN (Instituto Ecuatoriano de Normalización), El tiempo de esta actividad es de 30 minutos, y el empaque deberá contar con las siguientes descripciones.

- ✓ Marca comercial.
- ✓ Identificación del lote.

- ✓ Contenido neto por unidad.
- ✓ Número de registro sanitario.
- ✓ Tiempo máximo de consumo.
- ✓ Lista de ingredientes.
- ✓ Precio de venta al público.
- ✓ Lugar de origen.
- ✓ Formas de conservación.
- ✓ Normas INEN 1528.

Almacenado del producto.

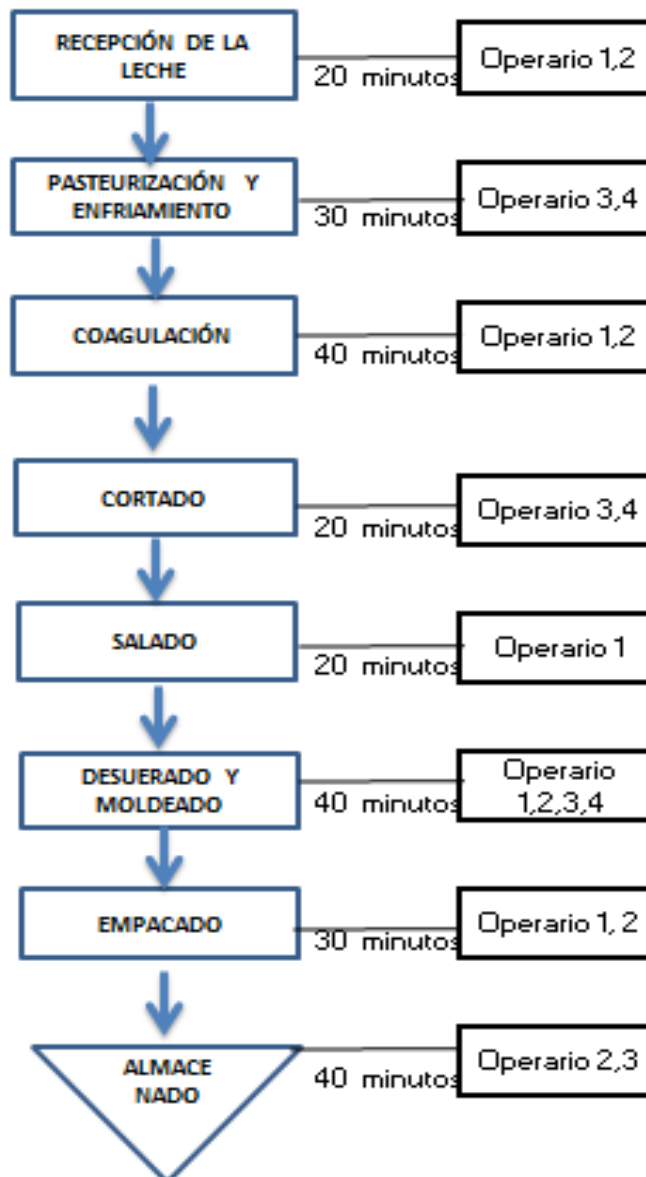
El proceso de elaboración de los quesos culmina con el almacenamiento del producto, se lo debe colocar en un lugar fresco a una temperatura de 5° C, con el mayor cuidado posible, para que el queso pueda conservarse en buen estado, esta actividad tiene una duración de 40 minutos.

4.4.3 Diagrama de flujo de proceso

El diagrama de flujo de proceso representa las actividades operativas a través de un cuadro de simbología, El flujo de proceso además muestra el tiempo que se necesita para la elaboración del producto, según el tiempo requerido para la producción de los 170 quesos de cabra, es de cuatro horas.

El siguiente gráfico expone las actividades, el tiempo requerido y el número de trabajadores que se necesita según la etapa del proceso.

ILUSTRACIÓN 5. Flujo de proceso



Fuente: Estudio técnico.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

4.4.4 Recursos requeridos

Según el tamaño de la planta los recursos requeridos para el presente proyecto estarán conformados por instalaciones físicas, maquinarias y equipos, talento humano y demás recursos que se muestran a continuación:

4.4.5 Instalaciones físicas

El estudio arquitectónico realizado, dio como resultado que las instalaciones físicas de la planta se deben realizar en un terreno de 20 metros de largo y 15 metros de ancho, esto servirá para la construcción de una infraestructura de 1 piso.

En la planta estarán ubicados el departamento de producción y sus áreas correspondientes, tanto para la elaboración del queso, como para el almacenamiento del mismo. También estarán ubicados el departamento administrativo y el de ventas. (Ver cuadro 9).

CUADRO 9. Instalaciones físicas

Expresado en dólares

Descripción	Metros cuadrados	Valor unitario	Total
Área de producción	150	316,25	47.437,50
Área administrativa	75	316,25	23.718,75
Área de venta	75	316,25	23.718,75
Total	300	948,75	94.875,00

Fuente: Estudio técnico.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

4.4.6 Maquinarias y equipos

La presente trabajo está proyectado a cinco años, en lo que se tiene previsto realizar una inversión en maquinarias y equipos por un valor de 147.625,00 dólares, con un valor de rescate del 10% del valor total de la inversión, esto equivale a 14.762,50 dólares. (Ver cuadro 15).

4.4.7 Talento humano

El talento humano de la empresa será remunerado en base a sueldos dignos, con todos los beneficios de ley, para procurar mejorar la calidad de vida de los colaboradores. El sueldo aumentará conforme la empresa incremente sus ingresos y participación en el mercado.

El sueldo estará compuesto por la remuneración mensual, más los beneficios sociales que demandan las leyes ecuatorianas en sus instrumentos legales. La empresa tendrá tres departamentos y contará con un total de 12 trabajadores en relación de dependencia. (*Ver ilustración 3*).

Para el primer mes se tiene previsto cancelar un monto de 6.099,00 dólares, a los cuales se les debe incluir los beneficios de ley que son: el décimo tercer sueldo, el décimo cuarto sueldo, las vacaciones, el 12.25% del aporte patronal y los fondos de reserva que suman un monto total en sueldos de 8.618,90 dólares. (*Ver cuadro 14*).

4.4.8 Materia prima

La materia prima para la producción de los quesos será; la leche de cabra que se obtendrán de las diferentes asociaciones cercanas a la comuna Sacachún, debiendo aprovisionarse de 340 litros diarios por los días laborables, lo que representaría comprar 91.800 litros anuales, a un costo de 0.55 centavos por litros. Además también se debe considerar las bolsas de polietileno a un costo de 0,08 centavos cada unidad, el cuajo a un costo de 1.50 dólares por kilos y la sal a un costo de 1,20 dólares por kilos. Esto da como resultado que la empresa debería incurrir en un

costo de 50.490,00 dólares para el primer periodo de funcionamiento. (Ver cuadro 10).

CUADRO 10. Materia prima

Expresado en dólares

Materia prima	Semanal	Anual	Costos unitarios	Total
Litros de leche	1.700	91.800	0,55	50.490,00
Bolsas de polietileno	1.700	91.800	0,08	7.344,00
Kilos de cuajo	4,25	230	1,50	344,25
Kilos de sal	8,50	459	1,20	550,80

Fuente: Estudio técnico.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

4.5 PLAN ECONÓMICO – FINANCIERO

El plan económico-financiero expresa las cantidades numéricas valoradas en dólares del monto que necesita la empresa productora de quesos a base de leche de cabra para dar inicio a la actividad económica, igualmente este estudio pone de manifiesto los costos operacionales en los que debe incurrir la empresa de acuerdo a las necesidades de los distintos departamentos.

Objetivo General

Determinar la totalidad de los recursos monetarios que necesita la empresa productora de quesos a base de leche de cabra NUTRILACT. S.A., con

instrumentos financieros para la obtención de resultados cuantitativos sobre las necesidades de capital y la viabilidad del proyecto de inversión.

4.5.1 Plan de inversiones

Las necesidades de financiamiento dieron como resultado que la empresa productora de quesos a base de leche de cabra NUTRILACT. S.A., necesita un total 270.359,05 dólares para la ejecución del proyecto. Los recursos deben ser obtenidos a través de un préstamo del 60% en la banca pública (Banco Nacional de Fomento), y el 40% restante deberá ser financiado con el aporte de capital de los socios.

4.5.1.1 Inversión fija tangible

Las inversiones en activos fijos tangibles para el proyecto se las mencionará a continuación, para lo que se debe precisar que se ha considerado una proyección de cinco años, con las respectivas depreciaciones de cada uno de los activos, y los valores de rescate.

Equipos de computación

La inversión en equipos de computación será de 4.650,00 dólares, con una depreciación del 33.33% anual, y cuyo valor de rescate en el quinto año será de 465.00 dólares. (*Ver cuadro 15*).

Muebles de oficina

El total de la inversión en los muebles de oficina equivale de 1.205,00 dólares, con una depreciación del 10% anual, y cuyo valor de rescate en el quinto año es de 120,50 dólares. (*Ver cuadro 15*).

Equipos de oficina

La inversión en los equipos de oficina equivale a 2.460,00 dólares, con una depreciación del 33.33% anual, y cuyo valor de rescate en el quinto año es de 246,00 dólares. (*Ver cuadro 15*).

Vehículo

La inversión del vehículo para la distribución del producto genera una inversión de 27.000,00 dólares. con una depreciación del 20% anual, y cuyo valor de rescate en el quinto año equivale a 2.700,00 dólares. (*Ver cuadro 15*).

Terreno

El terreno en el que se va a construir la empresa productora de quesos a base de leche de cabra NUTRILACT. S.A., será en la comuna Sacachún. Según datos proporcionados por el Gobierno Autónomo Descentralizado de Santa Elena, los costos de cada metro cuadrado equivalen a 6,25 dólares. Se determinó que para la construcción de la planta se necesitan 300 metros cuadrados, lo que da como

resultado que el costo total de inversión del terreno es de 1.875,00 dólares (*Ver cuadro 11*)

CUADRO 11. Terreno

Expresado en dólares

	Metros	Metros cuadrados	Costo unitario	Costo total
Terreno	15*20	300	6,25	1.875,00

Fuente: Gobierno Autónomo Descentralizado de Santa Elena.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

Infraestructura

La empresa NUTRILACT. S.A., contará con las instalaciones adecuadas en cuanto a los servicios básicos, instalaciones de las maquinarias y asignaciones de espacios para cada departamento. La inversión a realizarse es de 94.875,00 dólares. (*Ver Cuadro 12*)

CUADRO 12. Infraestructura

Expresado en dólares

	Metros	Metros cuadrados	Costo unitario	Costo total
Terreno	15*20	300	6,25	1.875,00
Infraestructura		300	310,00	93.000,00
Total				94.875,00

Fuente: Estudio técnico.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

4.5.1.2 Inversión fija intangible

Las inversiones de activos fijos intangibles, son los gastos en los que se debe incurrir para la constitución de la empresa, obtención de la patente municipal, permisos de funcionamiento, obtención del RUC, registro sanitario, entre otros gastos. A continuación se mostrarán los valores que tendrá que cancelar la empresa NUTRILACT. S.A., para la puesta en marcha del negocio.

Gastos de Constitución

✓ Registro Mercantil

Para la constitución de la empresa NUTRILACT. S.A., se generan los siguientes gastos:

Honorarios profesionales de un Abogado:	\$ 500.00
Inscripción de la empresa	\$ 150.00
Publicaciones en los diarios:	\$ 220.00
Gastos del registro mercantil:	\$ 130.00
Total:	\$1.000,00

✓ Obtención del RUC

Aunque la obtención del RUC es gratuita, se debe tener en cuenta los gastos que este genera en cuanto a la movilización, viáticos y honorarios. El total de los gastos para la obtención del RUC es de 100,00 dólares.

✓ **Patente Municipal**

La patente municipal, es el registro del nombre del producto “Quesos de cabra Sacachún” en el Gobierno Autónomo Descentralizado de Santa Elena, esto genera un gasto de 100,00 dólares.

✓ **Registro Sanitario**

Para la obtención del registro sanitario se debe cancelar los siguientes valores:

Honorarios profesionales de un técnico.	\$ 300,00
Movilización, viáticos, entre otros.	\$ 110,00
Obtención del registro sanitario.	\$ 290,00
Total:	\$ 690,00

✓ **Certificado del Cuerpo de Bomberos**

Como se mencionó anteriormente, se debe contar con el permiso correspondiente del Cuerpo de Bomberos del cantón Santa Elena, lo cual genera un gasto de 110,00 dólares.

4.5.1.3 Capital de trabajo

El capital de trabajo que necesita la empresa NUTRILACT. S.A., en el primer periodo, se obtiene de la suma de los gastos de administración y de los gastos de ventas. Además se deben considerar los costos de la elaboración del queso de cabra, esto da un total en necesidad de capital de trabajo de 120.734,05 dólares. (*Ver cuadro 19*).

4.5.2 Plan de financiamiento

Luego de haber establecido los requerimientos de inversión, que dieron como resultado que la empresa NUTRILACT. S.A., necesita un total de 270.359,05 dólares. El financiamiento del proyecto queda determinado de la siguiente manera; el aporte de los socios que es del 40% del monto total, dando un valor de 108.143,62 dólares. A este valor deberá sumársele el crédito de 162.215,43 dólares, con un costo de capital de 11%, que se refleja en un crédito de producción y servicio del Banco Nacional de Fomento. El financiamiento otorgado deberá ser cancelado a cinco años plazo, con la finalidad de que los recursos puedan brindar los frutos deseados. (*Ver cuadro 20*).

Igualmente se deberá pagar los intereses anuales conforme se establezca en el contrato crediticio, Para consiguiente se realizó el cálculo de los pagos anuales que se deben realizar, dando un valor a pagar de 43.890,68 dólares por año, es imprescindible mostrar la tabla de amortización que denota cada uno de los pagos con sus respectivos intereses. (*Ver cuadro 21*).

4.5.3 Cronograma de ejecución

Las actividades para la elaboración del proyecto y su respectivo funcionamiento, están plasmado a través de un cronograma que representa la secuencia que se debe seguir para la concepción de los objetivos.

El cronograma muestra las actividades, tanto de la elaboración de los respectivos estudios de mercado, técnico y económico-financiero, además de la revisión de los mismos, con las conclusiones de la viabilidad del proyecto.

Después de haber realizado los estudios correspondiente, por consiguiente siguen las actividades de la construcción de las obras civiles, capacitación del personal, implementación de los equipos, el programa de producción y la puesta en marcha del negocio, como se muestra en el cronograma de actividades que se presenta a continuación.

ILUSTRACIÓN 6. Cronograma de ejecución

ACTIVIDADES	AÑO 2015-2016																											
	Enero				Febrero				Marzo				Abril				Mayo				Junio				Julio			
	1 Se	2 Se	3 Se	4 Se	1 Se	2 Se	3 Se	4 Se	1 Se	2 Se	3 Se	4 Se	1 Se	2 Se	3 Se	4 Se	1 Se	2 Se	3 Se	4 Se	1 Se	2 Se	3 Se	4 Se	1 Se	2 Se	3 Se	4 Se
Elaboración de los estudios del proyecto																												
Estudio de Mercado	■	■	■																									
Estudio Técnico				■	■	■	■																					
Estudio Económico-Financiero							■	■	■																			
Revisión de los estudios									■	■	■																	
Conclusiones y recomendaciones												■	■	■														
Actividades previas a la ejecución														■	■	■												
Elaboración de las obras civiles																■	■	■	■	■	■							
Capacitación de los colaboradores																	■	■	■	■	■							
Implementación de los equipos y maquinarias																				■	■	■	■					
Programa de producción																									■	■	■	■
Inicio de las actividades																												■

Fuente: Cronograma de ejecución del proyecto.
Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

4.5.4 Costo y gastos de operación

Costos indirectos de producción

Los costos de insumos indirectos para la elaboración de los quesos de cabra, lo componen la mano de obra indirecta, por un monto de 5.520,00 dólares anuales, más los beneficios sociales con un valor de 2.280,68 dólares, y demás costos indirectos que suman un monto de 12.625,61 dólares para el primer periodo. (Ver cuadro 18).

Gastos de administración

Los gastos de administración en el primer periodo suman un total de 50.737,68 dólares con un incremento del 4% anual, lo que generaría para el quinto año un desembolso de 55.980,16 dólares por conceptos de gastos administrativos. (*Ver cuadro 16*).

Gastos de ventas

Los gastos de ventas en el primer periodo suman un valor de 36.878,71 dólares, con una tasa de incremento del 4%, esto representa un desembolso para el quinto año es de 42.129,26 dólares, por concepto de gastos venta en lo que debe incurrir la empresa para su funcionamiento. (*Ver cuadro 17*).

4.5.5 Ingresos

Los ingresos son los obtenidos por las ventas del producto final, que es el queso elaborado a base de leche de cabra, a un precio competitivo de mercado de 2.90 dólares, con un incremento en el precio del producto que va de acuerdo al índice de inflación.

Los ingresos representan un total de 266.220,00 dólares para el primer año, como se muestra en el siguiente cuadro. Los ingresos tienen una tendencia creciente muy importante y sobre todo significativa para los socios de la empresa. (*Ver cuadro 13*).

CUADRO 13. Ingresos anuales
Expresado en dólares

PRODUCTO	2015	2016	2017	2018	2019
Quesos de Cabra 500g	266.220,00	290.712,24	317.457,77	346.663,88	378.556,96
Total	266.220,00	290.712,24	317.457,77	346.663,88	378.556,96

Fuente: Estudio financiero.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

4.6 EVALUACIÓN FINANCIERA

4.6.1 Estados Financieros Proyectados

Para la creación de la empresa NUTRILACT. S.A., los estados financieros fueron proyectados a cinco años. En los estados financieros se puede encontrar el Estado de Resultado, Balance General y el Flujo de Efectivo, estos son trascendentales al momento de tomar una decisión sobre la inversión del proyecto.

4.6.1.1 Estado de Resultado

El estado de resultado muestra los rubros de ingresos, gastos operacionales, intereses e impuestos que genera la empresa NUTRILACT. S.A., en el primer año. Los ingresos obtenidos por las ventas del producto generarían un monto de 266.220,00 dólares.

A estos ingresos se le deben deducir los costos de producción, que están compuestos por la materia prima, la mano de obra y los costos indirectos de fabricación que representan un total de 90.740,20 dólares, los cuales son deducidos de las ventas

brutas, dando un total en las ventas netas de 175.479,80 dólares en el primer periodo. (Ver cuadro 24).

Como se presenta en el estado de resultado los gastos operacionales para el primer periodo son de 87.616,40 dólares, que restando las ventas netas dan un valor de 87.863,41 dólares. Además se deben tomar en consideración los intereses originados en el periodo, quedando una utilidad antes de impuestos de 85.822,32 dólares. (Ver cuadro 24).

Además se debe deducir el 15% de participación a los trabajadores y el impuesto a la renta, en lo cual se obtuvo una utilidad neta de 54.711,73 dólares, esto resulta ser atractivo para los inversionistas, puesto que cada año tiende a aumentar la utilidad del ejercicio.

4.6.1.2 Flujo de Efectivo

El flujo de efectivo de la empresa productora de quesos a base de leche de cabra NUTRILACT. S.A., está conformado por los ingresos por conceptos de ventas, aportes de capital y préstamos bancarios con un monto de 536.579,05 dólares en el primer año.

Los egresos de la empresa NUTRILACT. S.A., lo conforman la materia prima, mano de obra directa, costos indirectos de fabricación, compra de activos fijos, gastos de administración, gastos de ventas, pago principal de la deuda, intereses, gastos de constitución, que suman un total en egresos para el primer periodo de 355.494,52 dólares, esto da un subtotal en el flujo de efectivo de 181.084,53

dólares, menos las inversiones y financiamientos de 175.584,54 dólares, quedando un saldo final de 5.500,00 dólares. (*Ver cuadro 25*).

4.6.1.3 Balance General

El Balance General proyectado muestra los activos corrientes de la empresa, esto están compuestos por los activos circulantes con un total en el primer periodo de 181.084,53 dólares, más los exigibles que generan un valor de 15.802,61 dólares. Además de los activos fijos tangibles que dan un valor de 147.625,00 dólares y las depreciaciones acumuladas que para el primer año suman un monto de 14.377,75 dólares. Como resultado en la suma de los activos para el primer periodo la empresa NUTRILACT. S.A., presenta un total en sus activos de 330.134,39 dólares.

Además de los activos con los que cuenta la empresa NUTRILACT. S.A., se pueden encontrar los pasivos que posee la misma, que son; el 15% de participación de los trabajadores con un monto de 12.873,35 dólares, el impuesto a la renta con un valor de 18.237,24 dólares, y las obligaciones a largo plazo, estos valores representan un total en los pasivos de 167.279,04 dólares en el primer periodo.

El patrimonio de la empresa esta conformado por el aporte de los socios que conforman la sociedad anónima, esto suma un total en aportaciones de 108.143,62 dólares como se muestra en el balance general proyectado, más la utilidad del ejercicio que es de 54.711,73 dólares, quedando un total en patrimonio de 162.855,35 dólares. La suma del pasivo y patrimonio generan un monto total de 330.134,39 dólares en el primer año. (*Ver cuadro 26*).

4.6.2 Indicadores de rentabilidad de la inversión

4.6.2.1 Tasa interna de retorno

La empresa productora de quesos de cabra NUTRILACT. S.A., tiene una tasa interna de retorno de 24,25%, esto refleja que el proyecto de inversión es rentable, porque la tasa interna de retorno resulta ser mayor al costo de capital que es de 11%. *(Ver cuadro 29).*

4.6.2.2 Valor presente neto

El valor presente neto o valor actual neto consiste en traer los flujos futuros a un valor presente, lo que dio como resultado que la empresa NUTRILACT. S.A., obtendría un valor actual neto positivo, que representa un monto de 20.128,87 dólares con una tasa de descuento del 11,40%, El segundo indicador financiero también es positivo y favorable, este evidencia claramente y ratifica que el proyecto financieramente es factible, porque la tasa interna de retorno es mayor a la del costo de capital y porque al traer los flujos futuros a valor presente, resultan ser satisfactorios y significativos. *(Ver cuadro 28).*

4.6.2.3 Período de retorno de la inversión

El periodo de retorno de la inversión revela el tiempo en que se recupera la inversión del proyecto. La empresa productora de quesos a base de leche de cabra NUTRILACT. S.A., recupera su inversión en tres años, ocho meses y nueve días,

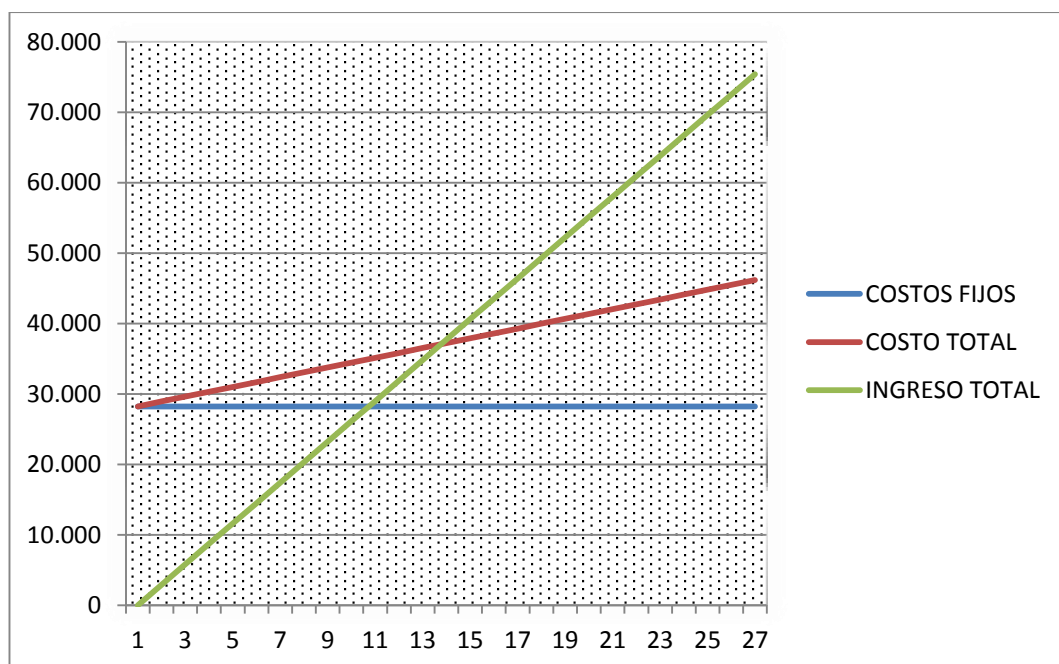
esto es menor al promedio de la industria que recupera su inversión en el quinto año. (Ver cuadro 27).

4.6.2.4 Punto de equilibrio

Para la obtención del punto de equilibrio se debe considerar los costos fijos y variables que asumen un valor de 28.233,72 dólares y 63.115,61 dólares respectivamente. (Ver cuadro 22).

El punto de equilibrio de la empresa productora de quesos de cabra NUTRILACT. S.A., es de 12.775 unidades, lo que generaría un ingreso de 37.047,50 dólares. (Ver ilustración # 7).

ILUSTRACIÓN 7. Punto de equilibrio



Fuente: Presupuesto de costos.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

CONCLUSIONES

De acuerdo a los estudios realizados a las productoras de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún, se llegó a las siguientes conclusiones.

- Es de vital importancia la creación de una empresa productora de quesos elaborados a base de leche de cabra en la comuna Sacachún, con la finalidad de mejorar la productividad de las elaboradoras de quesos de cabra.
- El estudio técnico estableció que la empresa productora de quesos de cabra NUTRILACT. S.A., debe de ser ubicada en la comuna Sacachún, porque cuenta con la materia prima necesaria para la producción de los quesos, además las personas tienen el conocimiento para la elaboración del producto.
- Los Indicadores de Rentabilidad Financiera revelan que la empresa es viable porque se obtuvo un Valor Actual Neto de 20.128,87 dólares, con una Tasa Interna de Retorno del 24,25% y con un Periodo de Recuperación en el tercer año. Los datos obtenidos mediante el estudio financiero permiten llegar a la conclusión que el proyecto es aceptable.

RECOMENDACIONES

- Como primera recomendación se pide poner en marcha la creación de la empresa productora de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún para incrementar la productividad y competitividad de las productoras de quesos de cabra.

- Debido a los resultados favorables que se obtuvo en el estudio técnico, se recomienda implementar el equipamiento de las maquinarias y, de la infraestructura de la empresa productora de quesos de cabra NUTRILACT. S.A.

- Ejecutar la empresa productora de quesos a base de leche de cabra NUTRILACT. S.A. en la comuna Sacachún de la provincia de Santa Elena, en vista de que la evaluación financiera dio como resultado que el proyecto es aceptable.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Albert, M. J. (2007). *La Investigación Educativa* (Primera ed.). Madrid, España: McGRAW-HILL/INTERAMERICANA DE ESPAÑA. S. A. U.

Bernal, C. A. (2010). *Metodología de la investigación* (tercera edición ed.). Colombia: PEARSON EDUCACIÓN.

Castro, M. (2007). *El valor actual neto (VAN) como criterio fundamental de evaluación de negocios*. Cuba: Editorial Universitaria.

Corzo, L. (2009). *Control de calidad*. Argentina: El Cid Editor | apuntes.

Flórez, J. A. (2010). *Proyecto de inversión para las PYME* (Segunda edición ed.). Bogotá: Ecoe Ediciones.

Gutiérrez A. (2002). *Métodos de Investigación Serie Didáctica AQ. Quito-Ecuador*.

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. d. (2010). *Metodología de la Investigación* (Quinta edición ed.). Perú: El Comercio S.A.

INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICAS Y CENSO. *Población de la Provincia de Santa Elena* disponibles en: <http://www.inec.gob.ec/>.

MINISTERIO DE INDUSTRIA Y PRODUCTIVIDAD. Manual para la obtención de registro sanitario de alimentos procesados previo informe técnico-analítico favorable.

Ramírez, J., Humberto M. (2009). *Modelo de competitividad empresarial*. Colombia: Universidad Manuela Beltrán.

Sapag, N. (2011). *Proyecto de Inversión formulación y Evaluación* (Segunda Edición ed.). México: Pearson.

Yuni, J. (2006). *Técnicas para la investigación*. Argentina: Brujas.

BIBLIOGRAFÍA ELECTRÓNICA

- ✓ www.upse.edu.ec
- ✓ www.iees.gob.ec
- ✓ www.itesca.edu
- ✓ www.uaeh.edu.mx/docencia/p_presentacion
- ✓ www.gestiopolos.com/recursos3/docs/rh/andrescarpvz.htm
- ✓ www.site.ebrady-com/id/10280533?ppg=80

ANEXO 1: Carta Aval del Banco Nacional de Fomento



La Libertad, 14 de Octubre del 2014.

Señora Ingeniera.

MERCEDES FREIRE RENDÓN, MSc.

DECANA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS DE LA UPSE

En su despacho.-

Por medio del presente, comunico a usted:

CARTA AVAL

Yo, Ing. Julia Villacis, Gerente encargada del Banco Nacional de Fomento de Santa Elena, me permito emitir la presente carta de compromiso, para que el Señor Limones Merejildo Mariano David, levante información técnica en nuestra institución con fines académicos, al respecto con su tema denominado **PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA DE QUESOS A BASE DE LECHE DE CABRA EN LA COMUNA SACACHÚN DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2015.**

Atentamente,

Ing. Julia Villacis.
Gerente Encargada
Banco Nacional de Fomento.

ANEXO 2: Encuesta



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

<p>Descripción del producto Ofertar productos a base de leche de cabra, saludables para el consumo humano por sus riquezas en vitaminas y proteínas, ayudando en la prevención de enfermedades en el futuro.</p>			
<p>OBJETIVO Determinar los gustos y preferencias del consumo de quesos a base de leche de cabra en la provincia de Santa Elena.</p>			
1. Edad:	Entre 20 y 30 <input type="checkbox"/>	Entre 41 y 50 <input type="checkbox"/>	
	Entre 31 y 40 <input type="checkbox"/>	Mayores de 50 años <input type="checkbox"/>	
2. Sexo:	Masculino <input type="checkbox"/>	Femenino <input type="checkbox"/>	
3. Lugar donde reside:	Santa Elena <input type="checkbox"/>	La Libertad <input type="checkbox"/>	Salinas <input type="checkbox"/>
4. ¿Consumen usted quesos elaborados a base de leche de cabra?	Sí <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	
5. ¿Le gustaría consumir quesos elaborados a base de leche de cabra?	Si <input type="checkbox"/>	No <input type="checkbox"/>	Tal vez <input type="checkbox"/>
6. ¿Qué tan importante es para usted el consumo de quesos?	Muy Importante <input type="checkbox"/>	Importante <input type="checkbox"/>	
	Poco importante <input type="checkbox"/>	No es importante <input type="checkbox"/>	
7. ¿Cuál o cuáles de los siguientes aspectos le atraen del producto?	Que es nuevo <input type="checkbox"/>	Por los beneficios nutricionales <input type="checkbox"/>	
	Ninguno de los anteriores <input type="checkbox"/>	Otros (por favor, especifique) <input type="checkbox"/>	
8. ¿Qué cualidades lo impulsarían a comprar el producto antes mencionado?	Precio <input type="checkbox"/>	Tamaño <input type="checkbox"/>	
	Presentación <input type="checkbox"/>	Sabor <input type="checkbox"/>	
9. ¿En qué lugar le gustaría que se ubiquen los productos a ofertar?	Tiendas <input type="checkbox"/>	Despensas <input type="checkbox"/>	Mini Market <input type="checkbox"/>
	Supermercados <input type="checkbox"/>	Comisariatos <input type="checkbox"/>	Otro (por favor, especifique) <input type="checkbox"/>

10. ¿ Cuánto estaría dispuesto a pagar por 500 gramos de quesos de cabra?			
\$ 2.50	<input type="checkbox"/>		
\$ 3.00	<input type="checkbox"/>		
11. ¿Cuál de los siguiente nombre le gustaría que lleve el producto?			
Quesos de cabra Sacachún	<input type="checkbox"/>		
Quesos de cabra San Biritute	<input type="checkbox"/>		
12. ¿Cuál es su opinión en cuanto al producto?			
Es interesante	<input type="checkbox"/>	Un poco interesante	<input type="checkbox"/>
No es tan interesante	<input type="checkbox"/>	No hay diferencia	<input type="checkbox"/>
13. ¿Si en estos momentos le ofrecieran quesos elaborados a base de leche de cabra usted?			
Seguramente lo compraría	<input type="checkbox"/>	Lo compraría	<input type="checkbox"/>
Tal vez no lo compraría	<input type="checkbox"/>	Seguramente no lo compraría	<input type="checkbox"/>
<u>GRACIAS POR SU ATENCIÓN</u>			

ANEXO 3: Entrevista



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

Descripción del servicio
Ofertar productos a base de leche de cabra, saludables para el consumo humano por sus riquezas en vitaminas y proteínas, ayudando en la prevención de enfermedades en el futuro.
OBJETIVO Establecer mediante la entrevista una estructura eficiente al “Grupo de Mujeres Elaboradoras de Queso de cabra Sacachún”.
Entrevista N.:
Fecha:
Nombre:

Reciban un cordial saludo, Señoras productoras de quesos a base de leche de cabra. Para realizar el proyecto de inversión es sumamente necesaria su opinión en la siguiente entrevista.

1. ¿Desde cuándo usted produce quesos a base de leche de cabra?
2. ¿Qué actividades adicionales realizan?
3. ¿Cuál es el nombre que siguieren para el producto?
4. ¿En la comunidad se promueve la responsabilidad y el compañerismo?
5. ¿Han recibido algún tipo de capacitación, charla o taller de alguna institución?
6. ¿Cuentan con ayuda de las instituciones públicas o privadas?
7. ¿Cómo está la relación comercial entre usted y los clientes?
8. ¿Considera usted que se debe mejorar el servicio de atención al cliente?
9. ¿Usted considera que el proyecto es beneficioso para las productoras de quesos?
10. ¿Cuál son las principales observaciones que usted tiene para las productoras de quesos de cabra?
11. ¿Qué recomendaciones daría usted a la creación de la empresa productora de quesos de cabra?

ANEXO 4: Plan de Acción

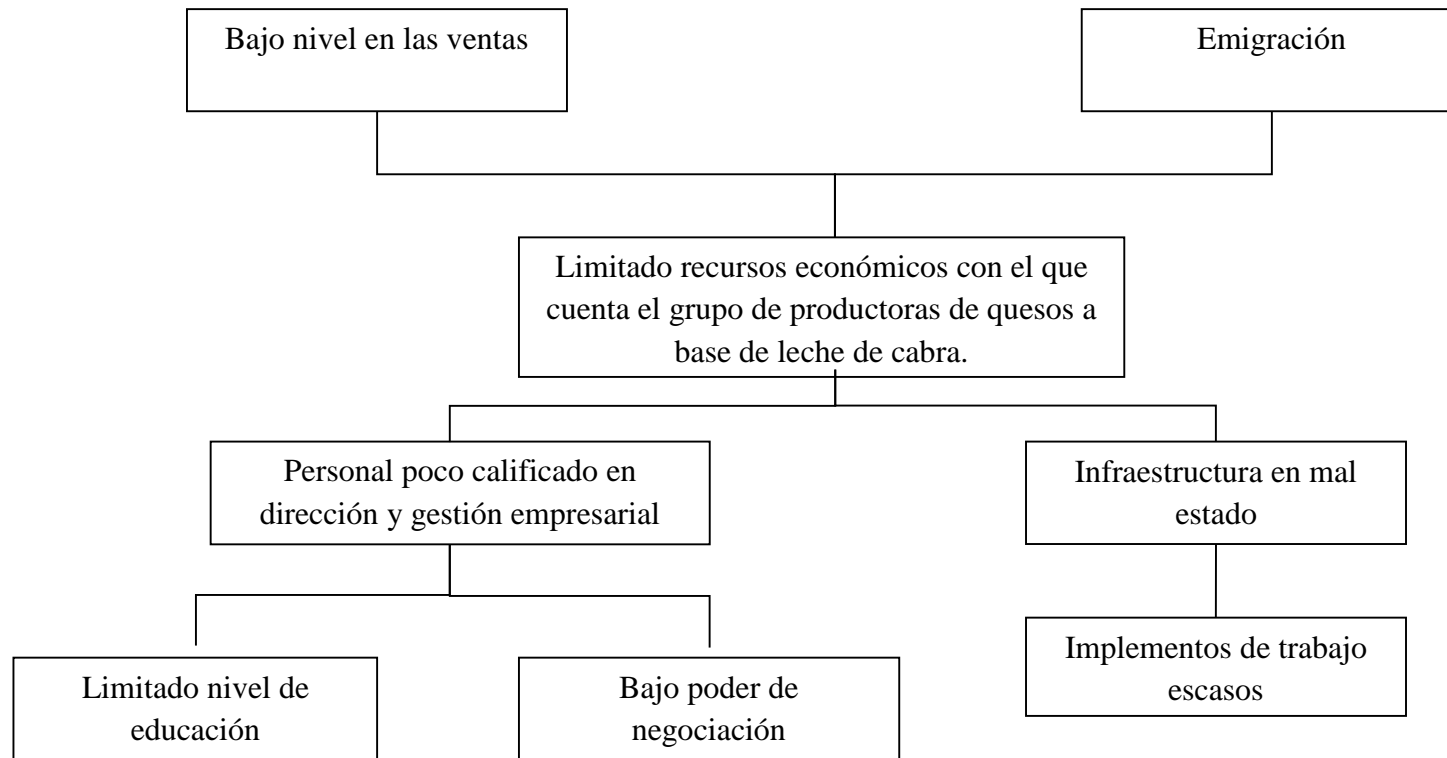
Problema Principal: Limitado recursos económicos con el que cuenta el grupo de productoras de quesos a base de leche de cabra.			
Fin de la Propuesta: Proyecto de inversión para la creación de una empresa productora de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún de la provincia de Santa Elena, año 2015.		Indicadores: Estudio de mercado, Técnico y Financiero	
Propósito de la Propuesta: mejorar el sistema productivo y competitivo de las productoras de quesos a base de leche de cabra en la comuna Sacachún.		Indicadores: Porcentaje de personas dispuestas a adquirir los quesos de cabra.	
Coordinador del Proyecto:			
INDICADORES	OBJETIVOS	ESTRATEGIAS	ACTIVIDADES
Estudio de Mercado	Determinar el número de la muestra.	Diseñar las encuestas a emplearse en la investigación.	Calcular el número de la muestra Diseñar las encuestas Presupuestar los recursos e implementos Elaborar y aplicar las encuestas
	Identificar el Target de la empresa.	Aplicar las encuestas a los habitantes de la provincia de Santa Elena.	Determinar gustos y preferencias Cuantificar la demanda Identificar la oferta de los quesos de cabra

Estudio Técnico	Establecer el lugar de localización, la capacidad de la planta y los aspectos administrativos.	<p>Determinar la función de producción</p> <p>Utilizar eficientemente los recursos</p> <p>Determinar la ubicación de la planta.</p>	<p>Seleccionar el proceso productivo</p> <p>Requerimiento de maquinarias y equipos.</p> <p>Mantenimiento de equipos</p> <p>Disponibilidad de mano de obra</p> <p>Acceso a los insumos</p> <p>Macro localización</p> <p>Micro localización</p>
Estudio Financiero	Determinar la totalidad de los recursos económicos que necesita la empresa productora de quesos a base de leche de cabra.	<p>Elaborar los estados Financieros</p> <p>Evaluar los indicadores financieros</p>	<p>Determinar la inversión inicial</p> <p>Elaborar los estados financieros</p> <p>Inversión de Activos Fijos Tangibles</p> <p>Inversión de Activos Fijos Intangibles</p> <p>Determinar el capital de trabajo</p> <p>Elaborar el cronograma de inversión</p> <p>Financiamiento del proyecto</p> <p>Determinar el VAN y TIR</p>

Fuente: Plan de acción.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

ANEXO 5: Árbol del Problema



Fuente: Árbol del problema.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

CUADRO 14. Rol de pago
Expresado en dólares

Nº	Departamentos	Cargos	Salarios	13vo	14vo	Vacaciones	Aporte Patronal	Fondos de Reserva	Total Mensual
1	Administrativo	G. G.	900,00	75,00	75,00	37,50	109,35	75,00	1.271,85
2	Administrativo	Administrador	790,00	65,83	65,83	32,92	95,99	65,83	1.116,40
3	Administrativo	Contador	660,00	55,00	55,00	27,50	80,19	55,00	932,69
	Total Adm.		2.350,00	195,83	195,83	97,92	285,53	195,83	3.320,94
4	Producción	Operario	400,00	33,33	33,33	16,67	48,60	33,33	565,27
5	Producción	Operario	400,00	33,33	33,33	16,67	48,60	33,33	565,27
6	Producción	Operario	400,00	33,33	33,33	16,67	48,60	33,33	565,27
7	Producción	Operario	429,00	35,75	35,75	17,88	52,12	35,75	606,25
	Total M.O.D.		1.629,00	135,75	135,75	67,88	197,92	135,75	2.302,05
8	Ventas	Supervisor	460,00	38,33	38,33	19,17	55,89	38,33	650,06
9	Ventas	Chofer	400,00	33,33	33,33	16,67	48,60	33,33	565,27
10	Ventas	Vendedor	400,00	33,33	33,33	16,67	48,60	33,33	565,27
11	Ventas	Vendedor	400,00	33,33	33,33	16,67	48,60	33,33	565,27
	Total Ventas		1.660,00	138,33	138,33	69,17	201,69	138,33	2.345,86
12	Producción	Supervisor	460,00	38,33	38,33	19,17	55,89	38,33	650,06
	Total CIF.		460,00	38,33	38,33	19,17	55,89	38,33	650,06
	Total		6.099,00	508,25	508,25	254,13	741,03	508,25	8.618,90

Fuente: Presupuesto de costos.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

CUADRO 15. Equipos y Maquinarias
Expresado en dólares

Cant.	Nombre de activos	Características	Costos
3	Equipos de computación	Computadora intel core i3 inside	1.980,00
3	Equipos de computación	Impresora epson l210	810,00
1	Equipos de computación	Computadora intel core i3 inside	660,00
1	Equipos de computación	Impresora epson l210	270,00
1	Equipos de computación	Computadora intel core i3 inside	660,00
1	Equipos de computación	Impresora epson l210	270,00
	Total equipos de computación		4.650,00
3	Muebles de oficina	Escritorio 1.500*0.60 con cajeros	471,00
3	Muebles de oficina	Silla ejecutiva giratoria	252,00
1	Muebles de oficina	Escritorio 1.500*0.60 con cajeros	157,00
1	Muebles de oficina	Silla ejecutiva giratoria	84,00
1	Muebles de oficina	Escritorio 1.500*0.60 con cajeros	157,00
1	Muebles de oficina	Silla ejecutiva giratoria	84,00
	Total muebles de oficina		1.205,00
1	Equipos de oficina	Aire acondicionado	520,00
3	Equipos de oficina	Teléfono Panasonic Kx-ts500 negro	60,00
3	Equipos de oficina	Archivadores metálicos	480,00
1	Equipos de oficina	Aire acondicionado	520,00
1	Equipos de oficina	Teléfono Panasonic Kx-ts500 negro	20,00
1	Equipos de oficina	Archivadores metálicos	160,00
1	Equipos de oficina	Aire acondicionado	520,00
1	Equipos de oficina	Teléfono Panasonic Kx-ts500 negro	20,00
1	Equipos de oficina	Archivadores metálicos	160,00
	Total equipos de oficina		2.460,00
20	Edificio	Edificio	94.875,00
	Total edificio		94.875,00
2	Maquinarias	Tina quesera de 500 litros	5.800,00
2	Maquinarias	Mesa de acero inoxidable	1.200,00
1	Maquinarias	Empacadora y selladoras al vacío	4.500,00
2	Maquinarias	Frigoríficos para quesos	2.400,00
10	Maquinarias	Recipientes para leche	600,00
1	Maquinarias	Termómetro de inmersión	40,00
100	Maquinarias	Moldes para quesos de 500g	120,00
1	Maquinarias	Pesos eléctricos de 30 kilos	75,00
3	Maquinarias	Perchas de acero inoxidable	2.700,00
	Total maquinarias		17.435,00
1	Vehículo	Camión Chevrolet NKR 2012	27.000,00
	Total vehículo		27.000,00
	Total Activos		147.625,00

Fuente: Presupuesto de costos.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

CUADRO 16. Gastos de administración

Expresado en dólares

Detalle	2015	2016	2017	2018	2019
Gastos personal					
Sueldos	28.200,00	29.328,00	30.501,12	31.721,16	32.990,01
Beneficios sociales	11.651,30	12.117,35	12.602,05	13.106,13	13.630,37
Capacitación	700,00	728,00	757,12	787,40	818,90
Gastos de representación					
Viáticos	60,00	62,40	64,90	67,49	70,19
Movilización	40,00	41,60	43,26	44,99	46,79
Servicios básicos					
Agua	324,00	336,96	350,44	364,46	379,03
Energía	357,00	371,28	386,13	401,58	417,64
Telecomunicaciones	240,00	249,60	259,58	269,97	280,77
Honorarios profesionales					
Legales	150,00	156,00	162,24	168,73	175,48
Tributarios	300,00	312,00	324,48	337,46	350,96
Gastos de seguros					
Seguros	150,00	156,00	162,24	168,73	175,48
Mantenimiento					
Mantenimiento	250,00	260,00	270,40	281,22	292,46
Depreciación					
Depreciaciones	6.099,38	6.099,38	6.099,38	6.099,38	6.099,38
Otros					
Copias	32,40	33,70	35,04	36,45	37,90
Papelería	43,20	44,93	46,73	48,59	50,54
Movilización	75,60	78,62	81,77	85,04	88,44
Combustibles	64,80	67,39	70,09	72,89	75,81
Amortización					
Amortización	2.000,00				
Total	50.737,68	50.443,22	52.216,97	54.061,67	55.980,16

Fuente: Presupuesto de costos.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

CUADRO 17. Gastos de ventas

Expresado en dólares

Detalle	2015	2016	2017	2018	2019
Gasto de personal					
Sueldos	19.920,00	20.716,80	21.545,47	22.407,29	23.303,58
Beneficios sociales	8.230,28	8.559,49	8.901,87	9.257,95	9.628,26
Capacitaciones	740,00	769,60	800,38	832,40	865,70
Gastos de representación					
Viáticos	60,00	62,40	64,90	67,49	70,19
Movilización terrestre	60,00	62,40	64,90	67,49	70,19
Servicios básicos					
Agua	324,00	336,96	350,44	364,46	379,03
Energía	357,00	371,28	386,13	401,58	417,64
Telecomunicaciones	240,00	249,60	259,58	269,97	280,77
Seguros					
Vehículos	400,00	416,00	432,64	449,95	467,94
Mantenimiento					
Mantenimiento	220,00	228,80	237,95	247,47	257,37
Depreciaciones					
Depreciaciones	5.967,43	5.967,43	5.967,43	5.967,43	5.967,43
Otros					
Copias	72,00	74,88	77,88	80,99	84,23
Papejería	72,00	74,88	77,88	80,99	84,23
Movilización	108,00	112,32	116,81	121,49	126,34
Combustibles	108,00	112,32	116,81	121,49	126,34
Total	36.878,71	38.115,16	39.401,07	40.738,42	42.129,26

Fuente: Presupuesto de costos.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

CUADRO 18. Costos indirectos de fabricación

Expresado en dólares

N°	Detalles	2015	2016	2017	2018	2019
1	Mano de obra indirecta	5.520,00	5.740,80	5.970,43	6.209,25	6.457,62
2	Beneficios sociales	2.280,68	2.371,91	2.466,78	2.565,45	2.668,07
3	Materiales de limpiezas	500,00	520,00	540,80	562,43	584,93
4	Repuesto de maquinarias	400,00	416,00	432,64	449,95	467,94
6	Servicios básicos	690,00	717,60	746,30	776,16	807,20
7	Mantenimiento	480,00	480,00	480,00	480,00	480,00
8	Depreciación	2.310,93	2.310,93	2.310,93	2.310,93	2.310,93
9	Seguro	300,00	312,00	324,48	337,46	350,96
10	Suministro y papelería	144,00	149,76	155,75	161,98	168,46
	Total	12.625,61	13.019,00	13.428,12	13.853,61	14.296,12

Fuente: Presupuesto de costos.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

CUADRO 19. Capital de trabajo

Expresado en dólares

Capital de trabajo	120.734,05
Activos fijos	147.625,00
Gastos de constitución	2.000,00
	270.359,05

Fuente: Estudio financiero.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

CUADRO 20. Financiamiento

Expresado en dólares

inversión	Porcentaje inversión	Inversión inicial	Peso	Capital de trabajo	Promedio ponderado
Capital propio	40%	108.143,62	40%	12%	4,80%
Préstamo bancario	60%	162.215,43	60%	11%	6,60%
	100%	270.359,05	100%	23%	11,40%

Fuente: Estudio financiero.
 Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

CUADRO 21. Tabla de amortización

Expresado en dólares

Periodos	Amortización	Intereses	Pagos	Deuda
1	26.046,98	17.843,70	43.890,68	162.215,43
2	28.912,15	14.978,53	43.890,68	136.168,45
3	32.092,49	11.798,19	43.890,68	107.256,30
4	35.622,66	8.268,02	43.890,68	75.163,81
5	39.541,15	4.349,53	43.890,68	39.541,15
Suma	162.215,43	57.237,97	219.453,39	0,00

Fuente: Estudio financiero.
 Elaborado por: Mariano Limones Merejildo

CUADRO 22. Cálculo de punto de equilibrio

Expresado en dólares

Datos	
Costos fijos totales	28.233,72
Costos variables totales	63.115,61
Ingresos totales	266.220,00
Unidades producidas/vendidas	91.800,00
Costos variables en unidades	0,69
Precio unitario	2,90
Punto de equilibrio	
Punto de equilibrio en unidades	12.775,00
Punto de equilibrio en dólares	37.047,50

Fuente: Estudio financiero.
 Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

CUADRO 23. Utilidad Retenida

Expresado en dólares

		2015	2016	2017	2018	2019
Utilidad		54.711,73	72.111,61	90.283,22	110.789,97	133.885,30
Reservas						
Reserva legal	10%	5.471,17	7.211,16	9.028,32	11.079,00	13.388,53
Reserva facultativa	15%	8.206,76	10.816,74	13.542,48	16.618,50	20.082,79
Reserva estatutaria	10%	5.471,17	7.211,16	9.028,32	11.079,00	13.388,53
Total reserva		19.149,10	25.239,06	31.599,13	38.776,49	46.859,85
Disponible por acción común		35.562,62	46.872,55	58.684,10	72.013,48	87.025,44
Dividendos	40%	14.225,05	18.749,02	23.473,64	28.805,39	34.810,18
Acumulados	60%	21.337,57	28.123,53	35.210,46	43.208,09	52.215,27
		35.562,62	46.872,55	58.684,10	72.013,48	87.025,44
Utilidad acumulada		21.337,57	49.461,10	84.671,56	127.879,65	180.094,91
Reserva		19.149,10	44.388,17	75.987,30	114.763,79	161.623,64

Fuente: Estudio financiero.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo

CUADRO 24. Estado de Resultado

Expresado en dólares

Detalles	2015	2016	2017	2018	2019
Ingresos operacionales	266.220,00	290.712,24	317.457,77	346.663,88	378.556,96
Ventas	266.220,00	290.712,24	317.457,77	346.663,88	378.556,96
Costos de ventas	90.740,20	94.258,17	97.916,86	101.721,89	105.679,13
Costo de Ventas	90.740,20	94.258,17	97.916,86	101.721,89	105.679,13
Utilidad bruto en ventas	175.479,80	196.454,07	219.540,91	244.941,99	272.877,83
Gastos operacionales	87.616,40	88.558,38	91.618,04	94.800,09	98.109,42
Gastos de administración	50.737,68	50.443,22	52.216,97	54.061,67	55.980,16
Gastos de ventas	36.878,71	38.115,16	39.401,07	40.738,42	42.129,26
Utilidad (perdida) en operaciones	87.863,41	107.895,69	127.922,87	150.141,90	174.768,40
Ingresos (gastos) financieros	2.041,09	-5.220,55	-13.697,87	-23.646,30	-35.247,74
Intereses y comisiones neto	15.802,61	20.199,08	25.496,07	31.914,32	39.597,27
Intereses por préstamos bancarios	17.843,70	14.978,53	11.798,19	8.268,02	4.349,53
Utilidad antes de impuestos y participación	85.822,32	113.116,25	141.620,74	173.788,19	210.016,15
Participación a empleados	12.873,35	16.967,44	21.243,11	26.068,23	31.502,42
Utilidad antes de impuestos	72.948,97	96.148,81	120.377,63	147.719,96	178.513,73
Impuestos a la renta	18.237,24	24.037,20	30.094,41	36.929,99	44.628,43
Utilidad neta del ejercicio	54.711,73	72.111,61	90.283,22	110.789,97	133.885,30

Fuente: Estudio financiero.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

CUADRO 25. Flujo de Efectivo

Expresado en dólares

Detalles	2015	2016	2017	2018	2019
Saldo inicial		5.500,00	5.500,00	5.500,00	5.500,00
Ingresos					
Ventas	266.220,00	290.712,24	317.457,77	346.663,88	378.556,96
Arriendos ganados					
Comisiones ganadas					
Aportaciones de capital	108.143,62				
Préstamo bancario	162.215,43				
Intereses ganados	0,00	15.802,61	20.199,08	25.496,07	31.914,32
Total ingresos	536.579,05	306.514,85	337.656,85	372.159,95	410.471,27
Egresos					
Mano de obra directa	27.624,58	28.729,57	29.878,75	31.073,90	32.316,85
Cif	10.314,68	10.708,07	11.117,19	11.542,68	11.985,18
Compra de activos	147.625,00				
Materia prima	50.490,00	52.509,60	54.609,98	56.794,38	59.066,16
Gastos de administración	42.638,30	44.343,83	46.117,59	47.962,29	49.880,78
Gastos de ventas	30.911,28	32.147,73	33.433,64	34.770,99	36.161,83
Pago principal	26.046,98	28.912,15	32.092,49	35.622,66	39.541,15
Intereses	17.843,70	14.978,53	11.798,19	8.268,02	4.349,53
Participación de trabajadores	0,00	12.873,35	16.967,44	21.243,11	26.068,23
Impuestos	0,00	18.237,24	24.037,20	30.094,41	36.929,99
Gastos de constitución	2.000,00				
Dividendos		14.225,05	18.749,02	23.473,64	28.805,39
Total egresos	355.494,52	257.665,11	278.801,48	300.846,07	325.105,09
Subtotal	181.084,53	54.349,73	64.355,36	76.813,88	90.866,18
Inversiones - Financiamiento	175.584,53	48.849,73	58.855,36	71.313,88	85.366,18
Saldo final	5.500,00	5.500,00	5.500,00	5.500,00	5.500,00

Fuente: Estudio financiero.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

CUADRO 26. Balance General
Expresado en dólares

Detalles	2015	2016	2017	2018	2019
Activos corrientes	196.887,14	250.133,34	314.285,69	392.017,82	485.066,95
Circulantes	181.084,53	229.934,26	288.789,63	360.103,50	445.469,68
Caja y equivalente de caja	5.500,00	5.500,00	5.500,00	5.500,00	5.500,00
Inversiones temporales	175.584,53	224.434,26	283.289,63	354.603,50	439.969,68
Fondos de fideicomiso					
Exigibles	15.802,61	20.199,08	25.496,07	31.914,32	39.597,27
Cuentas por cobrar comerciales	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Cuentas por cobrar relacionadas					
intereses x cobrar	15.802,61	20.199,08	25.496,07	31.914,32	39.597,27
Gastos anticipados y otras cuentas cobrar					
Realizables	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Inventario de materia prima					
Inventario de productos en proceso					
Inventario de productos terminados	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Inventarios de suministros					
Activos fijos	133.247,25	118.869,50	104.491,75	90.114,00	75.736,25
Activos fijos tangibles	147.625,00	147.625,00	147.625,00	147.625,00	147.625,00
Equipos de computación	4.650,00	4.650,00	4.650,00	4.650,00	4.650,00
Muebles de Oficina	1.205,00	1.205,00	1.205,00	1.205,00	1.205,00
Equipos de oficina	2.460,00	2.460,00	2.460,00	2.460,00	2.460,00
Edificio	94.875,00	94.875,00	94.875,00	94.875,00	94.875,00
Maquinarias	17.435,00	17.435,00	17.435,00	17.435,00	17.435,00
Vehículo	27.000,00	27.000,00	27.000,00	27.000,00	27.000,00
Depreciación acumulada	-14.377,75	-28.755,50	-43.133,25	-57.511,00	-71.888,75
Total activos	330.134,39	369.002,84	418.777,44	482.131,82	560.803,20
Pasivos					
Pasivos corrientes	31.110,59	41.004,64	51.337,52	62.998,22	76.130,85
Cuentas por pagar proveedores					
Obligaciones por pagar a bancos					
Otros gastos acum. y otras cuentas por pagar					
Participación a trabajadores	12.873,35	16.967,44	21.243,11	26.068,23	31.502,42
Impuesto a la renta	18.237,24	24.037,20	30.094,41	36.929,99	44.628,43
Vencimientos corrientes de Oblig. L.P.					
Cuentas por pagar varios					
Pasivos a largo plazo	136.168,45	107.256,30	75.163,81	39.541,15	0,00
Provisión para jubilación y otros					
Obligaciones a largo plazo	136.168,45	107.256,30	75.163,81	39.541,15	0,00
Total pasivos	167.279,04	148.260,94	126.501,33	102.539,37	76.130,85
Patrimonio	162.855,35	220.741,91	292.276,11	379.592,45	484.672,35
Capital social	108.143,62	108.143,62	108.143,62	108.143,62	108.143,62
Reservas	0,00	19.149,10	44.388,17	75.987,30	114.763,79
Resultados acumulados	0,00	21.337,57	49.461,10	84.671,56	127.879,65
Utilidad del ejercicio	54.711,73	72.111,61	90.283,22	110.789,97	133.885,30
Total pasivos y patrimonio	330.134,39	369.002,84	418.777,44	482.131,82	560.803,20

Fuente: Estudio financiero.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo

CUADRO 27. Método de recuperación

Expresado en dólares

	Inversión inicial	270.359,05
Flujo de efectivo	2015	71.089,48
Flujo de efectivo	2016	86.489,36
Flujo de efectivo	2017	104.660,97
Flujo de efectivo	2018	125.167,72
Flujo de efectivo	2019	148.263,05
		387.407,53
		117.048,48
		30%
		3,60
		8,70
Tiempo de recuperación promedio		5 años
Tiempo de recuperación del proyecto		3 años; 8 meses; 8 días

Fuente: Evaluación financiera.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo

CUADRO 28. Valor Actual Neto

Expresado en dólares

Inversión inicial	270.359,05	Tasa	11,40%
		VAN	
2015	71.089,48	63.814,61	
2016	86.489,36	77.638,56	
2017	104.660,97	93.950,60	
2018	125.167,72	112.358,82	
2019	148.263,05	133.090,70	
Total	535.670,58	480.853,30	

	VAN	TIR
Tasa costo de capital promedio ponderado	11,40%	24,25%
Valor presente de los flujos futuros	290.487,91	270.359,05
Inversión inicial	270.359,05	270.359,05
Valor actual neto	20.128,87	0,00

Fuente: Evaluación financiera.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.

CUADRO 29. Tasa Interna de Retorno

Expresado en dólares

Inversión inicial	270.359,05
0	-270.359,05
1	71.089,48
2	86.489,36
3	104.660,97
4	125.167,72
5	148.263,05
	265.311,53
TIR	24,25%

Fuente: Evaluación financiera.

Elaborado por: Mariano Limones Merejildo.