



**UNIVERSIDAD ESTATAL  
PENÍNSULA DE SANTA ELENA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
CARRERA INGENIERÍA EN DESARROLLO EMPRESARIAL**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA  
PROCESADORA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE QUESO  
DE LECHE DEL GANADO VACUNO, EN LA COMUNA  
BAÑOS TERMALES DE SAN VICENTE,  
PROVINCIA DE SANTA ELENA,  
AÑO 2015**

**TRABAJO DE TITULACIÓN  
Previa a la obtención del Título de:**

**INGENIERO EN DESARROLLO EMPRESARIAL**

**AUTOR: PEDRO OMAR BORBOR SUÁREZ**

**TUTOR: ING. GERMAN MOSQUERA SORIANO, MSc.**

**LA LIBERTAD – ECUADOR**

**2015**

**UNIVERSIDAD ESTATAL  
PENÍNSULA DE SANTA ELENA**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS  
CARRERA INGENIERÍA EN DESARROLLO EMPRESARIAL**

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA  
PROCESADORA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE QUESO  
DE LECHE DEL GANADO VACUNO, EN LA COMUNA  
BAÑOS TERMALES DE SAN VICENTE,  
PROVINCIA DE SANTA ELENA,  
AÑO 2015.**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

**Previa a la obtención del Título de:**

**INGENIERO EN DESARROLLO EMPRESARIAL**

**AUTOR: BORBOR SUÁREZ PEDRO OMAR**

**TUTOR: ING. GERMAN MOSQUERA SORIANO, MSc.**

**LA LIBERTAD – ECUADOR**

**2015**

## **APROBACIÓN DEL TUTOR**

En mi calidad de Tutor del trabajo de investigación **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE QUESO DE LECHE DEL GANADO VACUNO, EN LA COMUNA BAÑOS TERMALES DE SAN VICENTE, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2015**, elaborado por el Sr. **PEDRO OMAR BORBOR SUÁREZ**, egresado de la Carrera de Ingeniería en Desarrollo Empresarial, 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, lo apruebo en todas sus partes.

Atentamente

.....  
Ing. German Mosquera Soriano, MSc.  
**TUTOR**

## **AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

El presente trabajo de Titulación o Graduación **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE QUESO DE LECHE DEL GANADO VACUNO, EN LA COMUNA BAÑOS TERMALES DE SAN VICENTE, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2015**, elaborado por quien suscribe la presente, declara que los datos, análisis, opiniones y comentarios que constan en este trabajo de investigación son de exclusiva propiedad, responsabilidad legal y académica del autor. No obstante es patrimonio intelectual de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

La Libertad, Junio de 2015

Atentamente,

---

Pedro Omar Borbor Suárez  
C.I. 092835303-6

## DEDICATORIA

*Dedico este trabajo a Dios quien ha sido un pilar fundamental en mi vida, dándome fuerzas para seguir afrontando los problemas y las dificultades que se presentan día tras día, siendo un guía en mi camino.*

*A mis padres, Pedro Borbor Medina y Carmen Suárez Medina, quienes me han apoyado incondicionalmente día a día para conseguir mis propósitos anhelados, inculcándome valores que me han servido mucho en mi formación como persona de bien, para saber tomar decisiones en los momentos más difíciles.*

*Quiero agradecer también a una persona especial en mi vida, Yolanda Figueroa quien ha sido parte de mi inspiración en lo largo de este camino, aconsejándome y apoyándome en los momentos cuando más lo necesitaba.*

*A mi hermana Johanna Borbor Suárez quien me ha ayudado con sus conocimientos en este trabajo, a mis amigos y familiares que a través de sus consejos y palabras de aliento me han inspirado para seguir con mis sueños y metas a cumplir.*

*Pedro Omar Borbor Suárez*

## AGRADECIMIENTO

*Agradezco a Dios, por ser parte de mi inspiración, gracias a él he logrado realizar mi tesis de grado, brindándome de su bendición para fortalecerme en los momentos buenos y malos.*

*Quiero agradecer a mi tutor Ing. German Mosquera Soriano, que en base a sus conocimientos como profesional, supo guiarme en el desarrollo de la tesis.*

*A la Universidad Estatal Península de Santa Elena, que me abrió las puertas de sus instalaciones para poder formarme profesionalmente, a los docentes que me impartieron de sus conocimientos en el transcurso del periodo académico.*

*Pedro Omar Borbor Suárez.*

## TRIBUNAL DE GRADO

---

Ing. José Villao Viteri, MBA.  
DECANO DE FACULTAD  
CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

---

CPA. Mariela Reyes Tomalá, MSc.  
DIRECTORA DE CARRERA  
DESARROLLO EMPRESARIAL

---

Ing. German Mosquera Soriano, MSc.  
PROFESOR-TUTOR

---

Econ. Félix Tigrero González, MSc.  
PROFESOR DE ÁREA

---

Ab. Joe Espinoza Ayala  
SECRETARIO GENERAL

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

**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA  
PROCESADORA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE QUESO  
DE LECHE DEL GANADO VACUNO, EN LA COMUNA  
BAÑOS TERMALES DE SAN VICENTE,  
PROVINCIA DE SANTA ELENA,  
AÑO 2015**

**Autor: Pedro Omar Borbor Suárez**

**Tutor: Ing. German Mosquera Soriano, MSc.**

**RESUMEN**

El presente estudio de factibilidad consiste en la creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración de queso de leche del ganado vacuno, en la comuna Baños de San Vicente, provincia de Santa Elena, que tendrá como principal mercado la provincia de Santa Elena. Esta propuesta nace por la necesidad de aprovechar la materia prima, como es la leche de vaca, que permita el desarrollo económico de los ganaderos de la comuna. Esta investigación tiene como propósito determinar la viabilidad financiera y económica para el desarrollo de la misma, se realizó un diagnóstico de la situación real del sitio obteniendo la información para efectuar el estudio de mercado, técnico y financiero. En cuanto al estudio de mercado se realizó el análisis e interpretación de los resultados de las encuestas, que se la realizaron a los dueños de tiendas de víveres de primera necesidad y las entrevistas a los ganaderos y directivos, donde se obtuvo la información requerida que permitió conocer la realidad del problema, que consiste en no aprovechar la materia prima, que es la leche de vaca para la elaboración del queso fresco y la disponibilidad de esta materia para la planta procesadora. En el estudio técnico se determinó la capacidad de la materia prima para elaborar y ofrecer el producto ya terminado, la adquisición de los equipos e implementos, así mismo el marco legal de la empresa, que será una sociedad anónima. En el estudio financiero, la propuesta fue proyectada a 10 años, obteniendo los siguientes resultados financieros, el monto de la inversión es de \$ 251.594.00 dólares con un periodo de recuperación de la inversión de 3 años, la tasa interna de retorno “TIR” es de 54% y el valor actual neto “VAN” es de \$824.014,14 dólares.

## ÍNDICE GENERAL

	Pág.
<b>PORTADA</b> .....	<b>i</b>
<b>APROBACIÓN DEL TUTOR</b> .....	<b>ii</b>
<b>AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN</b> .....	<b>iii</b>
<b>DEDICATORIA</b> .....	<b>iv</b>
<b>AGRADECIMIENTO</b> .....	<b>v</b>
<b>TRIBUNAL DE GRADO</b> .....	<b>vi</b>
<b>RESUMEN</b> .....	<b>vii</b>
<b>ÍNDICE GENERAL</b> .....	<b>viii</b>
<b>ÍNDICE DE CUADROS</b> .....	<b>xiv</b>
<b>ÍNDICE DE TABLAS</b> .....	<b>xv</b>
<b>ÍNDICE DE GRÁFICOS</b> .....	<b>xvi</b>
<b>ÍNDICE DE ANEXOS</b> .....	<b>xvii</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>2</b>
<b>MARCO CONTEXTUAL</b> .....	<b>3</b>
Planteamiento del problema.....	3
Situación actual .....	3
Formulación del problema. ....	9
Sistematización del problema .....	10
Evaluación del problema.....	10
Justificación de la investigación. ....	12
Objetivos de la investigación. ....	14
Hipótesis. ....	15
Operacionalización de las variables.....	15
<b>CAPÍTULO I</b> .....	<b>18</b>
<b>MARCO TEÓRICO</b> .....	<b>18</b>
1.1. ANTECEDENTES DEL TEMA. ....	18
1.1.1. Antecedentes generales de la Comuna Baños Termales de San Vicente. ....	21
1.1.2. Organización territorial .....	22
1.1.3. Ubicación geográfica. ....	23
1.1.4. Características demográficas.....	25
1.1.5. Análisis económico.....	26

1.1.6. PIB en el Ecuador .....	27
1.1.7. Inflación .....	28
1.1.8. Actividades económicas en la provincia de Santa Elena .....	30
1.1.9. La mano de obra como factor fundamental.....	31
1.1.10. El comercio como factor indispensable para el desarrollo.....	31
1.1.11. El estudio de distribución y sus estrategias a seguir .....	32
1.2. LA GANADERÍA .....	33
1.2.1. Tipos de ganado vacuno en el Ecuador.....	34
1.2.2. Productos derivados de la leche de vaca.....	36
1.2.2.1. La leche.....	36
1.2.2.2. El yogur.....	37
1.2.2.3. El queso.....	37
1.2.2.4. Cuajada .....	37
1.2.2.5. Natilla.....	37
1.3. PRODUCCIÓN DE LA MATERIA PRIMA .....	38
1.3.1. Alimentación.....	38
1.3.2. Proceso de alimentación.....	39
1.3.3. Ensilaje para el ganado .....	39
1.3.4. Ventajas del ensilaje .....	40
1.3.5. Etapa de gestación.....	40
1.3.6. Ordeñamiento de las vacas.....	41
1.4. PROYECTO DE INVERSIÓN.....	41
1.5. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD .....	42
1.5.1. El estudio de factibilidad y su importancia.....	43
1.6. ESTUDIO DE MERCADO .....	43
1.6.1. Producto .....	44
1.6.2. Demanda .....	45
1.6.3. Oferta .....	45
1.6.4. Precios.....	45
1.6.5. Competencia .....	46
1.7. ESTUDIO TÉCNICO .....	46
1.7.1. La factibilidad técnica y su importancia en el estudio del proyecto .....	46
1.7.2. Capacidad establecida en la planta.....	47

1.7.3. La ubicación óptima de la planta .....	48
1.7.4. Determinación de los procesos productivos y la capacidad de producción que detalle la planta. ....	48
1.7.5. Clasificación de maquinarias .....	48
1.7.6. Selección y determinación de las áreas de trabajo .....	49
1.8. ESTUDIO ECONÓMICO-FINANCIERO .....	50
1.8.1. La factibilidad económica un enfoque en la toma de decisiones .....	50
1.8.2. Inversión inicial .....	50
1.8.4. Evaluación financiera.....	51
1.8.5. Estados financieros .....	52
1.8.6. Balance general .....	52
1.8.7. Estado de resultado .....	52
1.8.8. Flujo de efectivo .....	53
1.8.9. Valor actual neto (VAN).....	53
1.8.10. Tasa interna de retorno (TIR).....	53
1.9. MARCO LEGAL.....	54
1.9.1. Constitución de la República del Ecuador 2008 .....	54
1.9.2. Plan nacional del buen vivir.....	55
1.9.3. Código orgánico de la producción. ....	56
1.9.4. Normas ISO .....	58
1.9.5. NIIF 7 Instrumentos Financieros .....	59
1.9.6. Permisos de funcionamiento .....	61
1.9.7. Obtener ruc – requisitos .....	63
1.9.8. Permiso de Cuerpo de Bomberos de Santa Elena. ....	64
<b>CAPÍTULO II .....</b>	<b>65</b>
<b>METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....</b>	<b>65</b>
2.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN .....	65
2.2. MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN .....	65
2.3. A CONTINUACIÓN LOS TIPOS DE INVESTIGACIÓN .....	66
2.4. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN .....	67
2.5. TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....	68
2.6. POBLACIÓN Y MUESTRA.....	69
2.6.3. Muestreo probabilístico.....	70

2.7. PROCEDIMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN .....	72
<b>CAPÍTULO III.....</b>	<b>73</b>
<b>ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....</b>	<b>73</b>
3.1. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA ENTREVISTA .....	74
3.2. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA ENCUESTA.....	76
3.3. CONCLUSIONES .....	89
3.4. RECOMENDACIONES.....	90
<b>CAPÍTULO IV .....</b>	<b>91</b>
4.1. IDENTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA .....	91
4.1.1. Presentación .....	91
4.1.2. Promotores responsables del proyecto .....	92
4.1.3. Oportunidad de financiamiento.....	92
4.1.4. Actividad económica.....	92
4.1.5. Descripción de la empresa .....	93
4.1.6. Ubicación de la planta.....	93
4.1.7. Macro localización.....	94
4.1.8. Micro localización .....	95
4.2. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y JURÍDICA .....	96
4.2.1. Funciones del personal.....	97
4.2.2. Área de Administración - Gerente General.....	97
4.2.3. Área de Ventas – Jefe de comercialización y ventas .....	97
4.2.4. Área de producción – supervisor de planta.....	98
4.2.5. Constitución de la empresa .....	98
4.2.6. Misión .....	98
4.2.7. Visión.....	99
4.2.8. Valores institucionales .....	99
4.3. PRODUCTO A OFRECER .....	100
4.3.1. Objetivos .....	100
4.3.2. Componentes del producto.....	101
4.3.3. Definición del producto que se va a ofrecer.....	101
4.3.4. Establecer el mercado meta a seguir .....	102
4.3.5. El análisis de los precios de acuerdo al estudio .....	102
4.3.6. La proyección de los precios a determinar.....	103

4.3.7. Justificación e Importancia .....	104
4.4. MERCADO.....	105
4.4.1. Análisis de la situación del sector - fuerzas competitivas de mercado .....	105
4.4.1.1. Clientes .....	105
4.4.1.2. Competencia directa.....	105
4.4.1.3. Competencia indirecta.....	106
4.4.1.4. Proveedores.....	106
4.4.2. Valoración de la demanda.....	106
4.4.3. Análisis situacional .....	107
4.4.3.1. Definición y cuantificación de los segmentos del mercado .....	107
4.4.3.1. Herramienta F.O.D.A.....	107
4.4.4. Estrategias de mercado.....	108
4.5. ESTUDIO DE TÉCNICO.....	110
4.5.1. Localización.....	110
4.5.2. Cálculo requerido para la mano de obra necesaria para el trabajo.....	112
4.5.3. Justificación y decisión de la cantidad de equipo adquirido .....	112
4.5.4. Pruebas necesarias para el control de calidad .....	112
4.5.5. Mantenimiento útil que realizará la empresa. ....	113
4.5.6. Distribución interna y externa de la planta. ....	113
4.5.7. La factibilidad operativa interna de la planta.....	114
4.5.8. Proceso de recepción de la materia prima.....	115
4.5.9. Proceso de leche para elaboración del queso .....	115
4.5.10. Flujo del Proceso de Producción.....	120
4.5.10.1. Distribución de la planta .....	121
4.5.10.2. Maquinarias y Equipos.....	122
4.5.10.3. Recursos Humanos.....	122
4.5.10.4. Materia Prima.....	122
4.6. PLAN ECONÓMICO – FINANCIERO .....	123
4.6.1. Plan de inversiones .....	123
4.6.1.2. Capital de Trabajo.....	124
4.6.2. Cronograma de Ejecución del Proyecto.....	124
4.6.3. Costo de Operación y Gastos .....	125
4.7. EVALUACIÓN FINANCIERA .....	126

4.7.1. Estados Financieros Proyectados .....	126
4.7.1.1. Estado de Resultado Integrales .....	126
4.7.1.2. Flujo de efectivo (Corriente de Liquidez).....	126
4.7.1.3. Estado de Situación Financiera .....	127
4.7.1.4. Flujo de caja para la evaluación .....	127
4.7.2. Indicadores de rentabilidad de la inversión.....	127
4.7.2.1. Tasa Interna de Retorno .....	127
4.7.2.2. Valor Presente Neto .....	128
4.7.2.3. Periodo de Retorno de la investigación.....	128
4.7.2.4. Análisis de sensibilidad.....	128
4.7.2.5. Punto de Equilibrio .....	128
4.7.2.6. Ratios Financieros.....	129
4.7.4. PLAN DE ACCIÓN .....	132
<b>CONCLUSIONES.....</b>	<b>133</b>
<b>RECOMENDACIONES.....</b>	<b>134</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA.....</b>	<b>135</b>
<b>SITIOS WEB.....</b>	<b>136</b>
<b>GLOSARIO DE TÉRMINOS.....</b>	<b>137</b>
<b>ABREVIATURAS.....</b>	<b>138</b>
<b>ANEXOS.....</b>	<b>139</b>

## ÍNDICE DE CUADROS

	<b>Pág.</b>
CUADRO N° 1 Variable dependiente .....	16
CUADRO N° 2 Variable independiente .....	17
CUADRO N° 3 Propiedades del queso.....	19
CUADRO N° 4 Estructura organizacional de la comuna .....	23
CUADRO N° 5 Límites de la comuna.....	24
CUADRO N° 6 Características Demográficas .....	25
CUADRO N° 7 Producto Interno Bruto Anual .....	27
CUADRO N° 8 Inflación.....	29
CUADRO N° 9 Población .....	69
CUADRO N° 10 Población de involucrados .....	70
CUADRO N° 11 Fórmula de la Muestra .....	71
CUADRO N° 12 Macro localización.....	94
CUADRO N° 13 Micro localización .....	95
CUADRO N° 14 Proyección de precios .....	103
CUADRO N° 15 Factor de Localización.....	111
CUADRO N° 16 Distribución de la planta.....	121
CUADRO N° 17 Cronograma de Actividades “Queso Fresh”.....	124
CUADRO N° 18 Maquinaria y Equipos.....	140
CUADRO N° 19 Equipos de computación.....	140
CUADRO N° 20 Equipos de Comunicación y Seguridad.....	141
CUADRO N° 21 Muebles y Enseres .....	141
CUADRO N° 22 Sueldos y Salarios.....	142
CUADRO N° 23 Materia prima Requerida .....	143
CUADRO N° 24 Inversión Fija Tangible.....	143
CUADRO N° 25 Capital de Trabajo.....	144
CUADRO N° 26 Gastos Administrativos.....	144
CUADRO N° 27 Gastos de Ventas.....	144
CUADRO N° 28 Estado de Resultado Integrales .....	145
CUADRO N° 29 Flujo de efectivo (Corriente liquidez).....	146
CUADRO N° 30 Cash Free .....	146
CUADRO N° 31 Estado de situación Financiera .....	147
CUADRO N° 32 Análisis de sensibilidad .....	148
CUADRO N° 33 Punto de equilibrio.....	149
CUADRO N° 34 Ratios Financieros .....	151

**ÍNDICE DE TABLAS**

	<b>Pág.</b>
TABLA N° 1 Género .....	76
TABLA N° 2 Venta del queso fresco .....	77
TABLA N° 3 Adquisición de productos .....	78
TABLA N° 4 Preferencia de productos .....	79
TABLA N° 5 Adquisición del queso fresco .....	80
TABLA N° 6 Compra del queso fresco .....	81
TABLA N° 7 Tamaño de queso al mes .....	82
TABLA N° 8 Precios accesibles .....	83
TABLA N° 9 Precio por 750 gramos.....	84

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

	<b>Pág.</b>
GRÁFICO N° 1 Ubicación de la Comuna .....	22
GRÁFICO N° 2 Mapa Político .....	24
GRÁFICO N° 3 Ensilaje para el ganado .....	39
GRÁFICO N° 4 Género .....	76
GRÁFICO N° 5 Venta del queso fresco .....	77
GRÁFICO N° 6 Adquisición de productos.....	78
GRÁFICO N° 7 Preferencia de productos .....	79
GRÁFICO N° 8 Adquisición del queso fresco .....	80
GRÁFICO N° 9 Compra del queso fresco .....	81
GRÁFICO N° 10 Tamaño de queso al mes .....	82
GRÁFICO N° 11 Precios accesibles.....	83
GRÁFICO N° 12 Precio por 750 gramos .....	84
GRÁFICO N° 13 Preferencia de marca .....	85
GRÁFICO N° 14 Lugares donde asiste a comprar .....	86
GRÁFICO N° 15 Factibilidad de la planta procesadora.....	87
GRÁFICO N° 16 Preferencia del queso hecho en la provincia.....	88
GRÁFICO N° 17 Estructura organizacional de la empresa.....	96
GRÁFICO N° 18 Logotipo de la empresa .....	100
GRÁFICO N° 19 Diagrama de flujo.....	120
GRÁFICO N° 20 Punto de Equilibrio .....	150

## ÍNDICE DE ANEXOS

	<b>Pág.</b>
ANEXO N° 1 Plan Financiero .....	140
ANEXO N° 2 Encuesta.....	152
ANEXO N° 3 Entrevista .....	156
ANEXO N° 4 Entrada a Baños Termales San Vicente.....	158
ANEXO N° 5 Fotos de entrevista .....	159
ANEXO N° 6 Fotos de entrevista a los ganaderos .....	160
ANEXO N° 7 Equipos Tecnológicos.....	161
ANEXO N° 8 Redes Sociales .....	163

## INTRODUCCIÓN

El queso es un producto lácteo, que tiene propiedades nutritivas, especialmente el queso fresco, convirtiéndose en producto de consumo constante en nuestro país y a nivel mundial, reflejando lo importante que es la elaboración del queso, aprovechando la producción natural de la leche de vaca, esto conlleva a la implementación de industrias lácteas, ya que son fuentes de ingresos económicos, aprovechando la materia prima existente como es la producción de la leche proveniente de las ganaderías.

El presente estudio de factibilidad consiste en determinar la creación de una planta procesadora, dedicada a la elaboración de queso de leche del ganado vacuno en la comuna Baños Termales de San Vicente, provincia de Santa Elena. Donde se aprovechará al máximo la materia prima necesaria para el procesamiento del producto a elaborar. En la comunidad, la producción de leche es importante para su economía, de acuerdo a la cantidad de ganado vacuno existente, cabe recalcar que en temporadas de invierno la producción que se obtiene es de 7 a 8 litros, de esta manera se puede elaborar variedades de productos lácteos como la natilla, yogurt, quesos de forma manual, que en ocasiones no es aprovechada y se llega a perder.

La actividad ganadera en la Provincia de Santa Elena se ha convertido en un ente económico, debido a su amplia gama de productos que ofrece el ganado, entre ellas los cárnicos y la leche de vaca, que son potencialmente adquiridos por las personas, es así que se dará a conocer una empresa que brinde un producto hecho a base de la leche de vaca, en este caso se elabora el queso fresco, que tiene una amplia acogida en el mercado, tanto interno como externo, para ello se realizó el estudio de factibilidad, mediante el análisis de mercado, considerando los diferentes aspectos técnicos, financieros, económicos, organizacional, que orientó a la viabilidad para la creación de la planta procesadora dedicada a la elaboración del queso fresco en la Comuna Baños Termales de San Vicente.

El capítulo I, hace énfasis al marco teórico en el cual se determinó la parte introductoria del tema del proyecto de investigación a través de las variables, empezando por los aspectos generales de la comuna Baños Termales de San Vicente, sitio donde estará instalada la planta procesadora dedicada a la elaboración de queso, que conlleva a realizar el proyecto de inversión, rigiéndose a las leyes vigentes que tengan relación con la propuesta, analizando cada proceso a seguir, para cumplir con los requisitos que le permita surgir como empresa.

En el capítulo II, se define la metodología del proyecto por la que se ha optado y aplicado, se reflejan los tipos de investigación que se utilizaron para obtener la información requerida del proyecto, por consiguiente también la aplicación de los instrumentos y técnicas de investigación como es la encuesta y entrevista, permitiendo tener un enfoque más amplio del objeto de estudio.

El capítulo III, hace referencia a los análisis e interpretación de los resultados, que se han obtenido en la aplicación de la encuesta y entrevista, mediante las técnicas mencionadas se recopiló información de la situación real de la Comuna Baños Termales de San Vicente, se conoció el consumo y el valor que están dispuestos a cancelar por adquirir el queso fresco, descrito mediante gráficos presentados en este capítulo, que permiten observar de manera porcentual los resultados de las preguntas aplicadas, conociendo el grado de aceptación del proyecto.

En el capítulo IV, se propone la creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración del queso fresco en la Comunidad de Baños Termales de San Vicente, provincia de Santa Elena, año 2015, para eso se realizó un estudio técnico y financiero para conocer la factibilidad de proyecto propuesto.

Para finalizar se presenta las conclusiones y recomendaciones del estudio de factibilidad, describiendo las partes que influyeron durante la realización de la misma y expresando las soluciones adecuadas para alcanzar sus objetivos.

## **MARCO CONTEXTUAL.**

### **Tema.**

“Estudio de Factibilidad para la creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración de queso de leche del ganado vacuno, en la Comuna Baños Termales de San Vicente, Provincia de Santa Elena, Año 2015”

### **Planteamiento del problema.**

### **Situación actual.**

En Ecuador el sector agropecuario aporta al desarrollo y contribuye a la economía nacional del país, generando ingresos para los campesinos que laboran día a día, siendo la agricultura y ganadería su principal actividad económica; la que más ingresos directos e indirectos generan son los sectores ganaderos (Cárnicos) y los productos lácteos (Quesos, yogurt, mantequilla, natilla entre otros).

En la actualidad la ganadería en el país ha tenido un alto índice de crecimiento con un total de 5,3 millones de cabezas de ganado vacuno, sirviendo como fuente principal de algunas industrias lácteas en el Ecuador a nivel provincial, según las estadísticas.

Según “Pulso Ecuador” el queso es muy consumido acorde con las investigaciones realizadas por esta entidad ya disuelta, que indicó como resultado un 84,3% en los hogares urbanos de las principales 15 ciudades que acostumbran a consumir este producto; esto representa algo más de un millón de hogares, evidentemente es así que en el mercado más dinámico sobresale el queso fresco, debido a su tradición y precio que la convierten en factores decisivos a la hora de preferirlos; se comprobó que el 92,8% en los hogares a nivel nacional que compran habitualmente queso prefieren este tipo.

Actualmente la Provincia de Santa Elena cuenta con un total de 308.693 habitantes, según la estadística del INEC obtenida mediante el censo realizado en el año 2010, que indica que la provincia está conformada por tres cantones: Santa Elena, La libertad y Salinas. En el cantón Santa Elena la población es de 144.079 habitantes, en La Libertad es de 95.942 habitantes y en Salinas habitan 68.675 personas.

En la comunidad de Baños de San Vicente existen 22 ganaderos que se dedican eficientemente esta actividad, por lo tanto el ganado vacuno se ha convertido en un factor económico para las personas de este lugar, de tal manera que en épocas de invierno se aprovecha al máximo los recursos del ganado, principalmente la leche, es así que el litro de leche se vende a un precio de \$0,35 dólar en la comunidad, por lo tanto en época de mayor producción la leche se vende a un costo bajo debido a la gran producción lechera en el sector.

Cada vaca produce más de 7 litros de leche por día, asumiendo que se producirá alrededor de 300 litros de leche diarios que servirán para el procesamiento y a su vez la elaboración del queso, debido a que se necesita de 7 a 8 litros para poder elaborar 750 gramo de queso fresco, aprovechando de esta manera los recursos de la leche eficientemente.

No obstante, si se necesita de materia prima se la puede adquirir de las zonas aledañas o realizando convenios con personas que se dedican a la ganadería, para que provean de la materia prima principal, que es la leche de vaca.

En la provincia de Santa Elena, existe ganado vacuno en gran parte de la ruta del “Spondylus”, actualmente las granjas ganaderas producen de 10 a 12 litros de leche, esto ocurre con mayor frecuencias en épocas de invierno, por lo tanto se realizaría gestiones para que los ganaderos puedan brindar la materia prima requerida para la planta y poder elaborar otros tipos de queso, aplicando métodos tecnológicos que permitan su elaboración y a la vez de la mejor calidad.

Por lo antes mencionado nace la necesidad del aprovechamiento de la materia prima en la provincia de Santa Elena, por tal motivo es importante la creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración de queso de leche del ganado vacuno, ubicada en la Comuna Baños Termales de San Vicente, donde existe la materia prima que es la leche de vaca; cabe recalcar que el queso fresco será distribuido a las tiendas y víveres de primera necesidad de los diversos rincones de la provincia de Santa Elena, que es el principal mercado meta, además se incrementarían las fuentes de trabajo y desarrollo económico del sector.

### **Síntomas**

Uno de los problemas comunes es el desempleo, generado en parte por la falta de emprendimientos de las personas, debido a que el trabajo que consiguen es solo por horas, ese ingreso solo les alcanza para el sustento diario, y para obtener un ingreso mayor optan por trabajar en comunas aledañas.

Con la producción de leche en la comunidad, existe la necesidad que esta sea aprovechada, con la finalidad que los ganaderos puedan venderla por litros o fabricando sus derivados, ya que esta aumenta en diciembre, que es la época del invierno, sube entre 7 y 8 litros diarios, dependiendo de la cantidad de vacas disponibles para la producción.

En la temporada de invierno los alimentos como hierba y pasto para el ganado vacuno aumentan, debido a que las lluvias hacen que el pasto crezca, sirviendo de alimentos para el ganado; además las albarradas se llenan de abundante agua, sirviendo de sustento de agua para el ganado.

La necesidad de elaboración de los derivados de la leche, principalmente el queso, ha generado un mayor consumo por su textura blanda y su exquisito sabor, que es utilizado para la preparación de comidas típicas, siendo un desayuno predilecto para las personas.

La presencia del Complejo turístico atrae a turistas, tanto nacionales como extranjeros, estos son los principales clientes, a quienes se haría conocer el queso fresco elaborado en la comunidad, mediante la planta procesadora.

### **Causas**

Los recursos productivos del sector no son aprovechados al máximo, por falta de conocimientos y motivación de las personas que se dedican a esta actividad, para emprender nuevos proyectos que favorezcan no solo a ellos sino también a todo el sector, además estas acciones contribuirían al desarrollo económico del sector.

Los productos derivados del ganado vacuno son difíciles de vender, debido a que la comunidad no cuenta con el apoyo suficiente por parte de entidades gubernamentales, es así que una de las principales producciones es la leche de vaca, pero al no aprovecharse esta materia prima, se desperdicia en gran parte, por tal motivo es difícil comercializar sus productos a los mercados, debido a la distancia del lugar, que impide transportar el producto hacia otro mercado de consumo.

La ausencia de apoyo por parte de los gobiernos seccionales, hace que los ganaderos no puedan comercializar los derivados del ganado vacuno, impidiendo beneficiarse de su producción, porque el mercado interno no es suficiente para el consumo de lo producido.

Los ganaderos desconocen el procedimiento para acceder a un financiamiento, este es otro de los problemas que tienen las personas de la comunidad, porque con un crédito obtendrían una mayor producción en el área ganadera, porque invertirían comprando los forrajes para el ganado, aprovechando toda la producción tanto como materia prima y sus derivados, además se capacitaría a las personas sobre los emprendimientos e inversión.

En la comunidad la presencia de los diferentes gobiernos autónomos ha sido muy escasa, es así que solo el municipio de Santa Elena se encarga de administrar el complejo turístico sin contribuir al desarrollo de la comunidad, de tal manera que por parte del Ministerio de Industrias y Productividad (MIPRO), Ministerio de Agricultura Ganadería Acuacultura y Pesca (MAGAP), no se conoce que beneficios podrían ofrecerles para sostener económica y socialmente la actividad ganadera en el sector.

### **Efectos**

El analfabetismo en el sector, aún es parte de sus estadísticas, no existen compromisos con instituciones educativas que permitan su erradicación, no hay compromisos institucionales para impulsar el desarrollo del lugar, esta situación obliga a los jóvenes a trabajar sin culminar sus estudios, impidiendo aprovechar los recursos que posee la comunidad, haciendo que se mantenga en un nivel muy bajo en desarrollo.

Los productos se venden a un precio menor a lo invertido, debido a que no tienen segmentado el mercado fijo para vender los productos derivados del ganado, ocasionando que la producción se venda a los comerciantes de las comunas aledañas, con precios sumamente bajos que no representan ingresos para las personas que se dedican a esta actividad.

El tiempo que se pierde en realizar trámites con los gobiernos seccionales, hace que las personas no confíen más en estas instituciones, ya que no son atendidos en muchas ocasiones, cabe recalcar que las instituciones son las encargadas de brindar ayuda para el desarrollo de estas comunidades

La falta de conocimientos para innovar un producto es escasa, no tienen los suficientes respaldos para modernizar e incluso darles el valor agregado que los clientes esperan de un producto, es por ello que la capacitación sobre temas de emprendimientos es importante para evitar más pérdidas de los productos.

## **PRONÓSTICO**

La Provincia de Santa Elena no cuenta con una planta procesadora que se dedique a la elaboración de queso, debido a la falta de iniciativa, información y capacitación sobre el funcionamiento de las industrias, es así que el queso ya terminado lo adquieren mediante distribuidores provenientes de otras provincias. En la comunidad Baños Termales de San Vicente y a nivel de la Provincia de Santa Elena se posee la materia prima, que es la leche de vaca, fuente primordial para la creación de la planta procesadora dedicada a la elaboración de queso, que contribuiría al desarrollo del sector y marcaría el inicio de la creación de nuevas industrias, incentivando la inversión en el procesamiento de materias primas.

La finalidad de la creación de la planta procesadora dedicada a la elaboración de queso es crear fuentes de trabajo, que mejoren la calidad de vida de los habitantes de la comuna Baños Termales de San Vicente, ya que dicha planta estará ubicada en esta localidad, a 19 km del cantón Santa Elena, además es lugar estratégico debido a que cuenta con un gran porcentaje de producción de leche.

## **CONTROL DEL PRONÓSTICO.**

Mediante la realización del estudio de factibilidad para la creación e implementación de la planta procesadora de queso, se logrará aprovechar la leche de vaca para el procesamiento y elaboración de queso, generando un producto de calidad, que es de deleite de los consumidores.

También fomentará el desarrollo de la comunidad Baños Termales de San Vicente, porque los productores de ganado vacuno entregarían la leche para la elaboración de queso, aprovechando la sobreproducción existente en el sector, que en la actualidad se pierde por no existir suficiente mercado para el consumo del producto. El proceso de la elaboración de queso es un arte que creará el interés de

los habitantes del sector, ya que se convertirá en una fuente de ingreso que les permite generar productos de calidad y avizorar un futuro mejor, marcando el inicio de la realización de proyectos emprendedores con gran capacidad de producción, que promuevan nuevas actividades económicas.

Con el estudio de factibilidad en la comuna Baños Termales de San Vicente, se busca identificar las problemáticas que existen, aprovechar las oportunidades de crecimiento y obtener el desarrollo de actividades productivas.

El presente proyecto ayudará a los ganaderos y a la comunidad, enfocándose en la problemática, que es la falta de industrias, en especial aquellas que se dedican a procesar la materia prima (leche de vaca) existente en la comunidad y en la provincia.

## **DELIMITACIÓN.**

**Área:** Comuna Baños Termales de San Vicente

**Aspectos:** Proyecto de desarrollo empresarial.

**Campo:** Ganaderos de la comuna Baños Termales de San Vicente

**Tiempo:** El proyecto tendrá que desarrollarse en el lapso del año 2015.

### **Formulación del problema.**

¿De qué manera influye el estudio de factibilidad para la creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración del queso de leche del ganado vacuno en la comuna Baños Termales de San Vicente, Provincia de Santa Elena, año 2015?

## **Sistematización del problema**

¿A qué modelos teóricos se basa el estudio de factibilidad para la creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración de queso de leche del ganado vacuno en la comuna Baños Termales de San Vicente?

¿Con la aplicación del estudio de mercado, que ventajas se obtendrían para la creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración de queso de leche del ganado vacuno, en la comuna Baños Termales de San Vicente?

¿Cuáles serán las técnicas de investigación que se emplearán para llevar a cabo la eficiente investigación?

¿En qué contribuirá el diseño del estudio de factibilidad en la comuna Baños Termales de San Vicente?

## **Evaluación del problema.**

**Entre los aspectos que se tomarán en cuenta para la evaluación del problema, están los siguientes:**

**Delimitación:** La necesidad de creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración de queso, se suplirá mediante el desarrollo del proyecto, comprobando su viabilidad, para luego entrar en la ejecución en un tiempo determinado, conociendo a fondo el tema del proyecto y a su vez la situación actual de donde procede la investigación, para perseguir con la transformación de la materia prima a través de los emprendimientos importantes para el desarrollo de sectores productivos.

**Claro:** La propuesta responde a la necesidad de la creación de una planta procesadora de elaboración de queso fresco, para ofrecer a los clientes un producto lácteo de calidad dentro de la Provincia. Además impulsa el desarrollo económico social en la comunidad Baños Termales de San Vicente, por ser el sitio donde se ubicará la planta.

**Evidente:** La propuesta apunta a la transformación de la materia prima aprovechando los recursos que poseen los sectores productivos, en este caso la obtención de la leche del ganado vacuno para su procesamiento y elaboración del queso fresco, siendo parte de la matriz productiva que actualmente se persigue con los proyectos de emprendimiento social e industrial.

**Concreto:** El proyecto responde a fomentar la iniciativa por parte de los ciudadanos, para que se conozca más sobre la creación de industrias y estas puedan ser fuentes de desarrollo, tanto económicas como sociales, para la Provincia de Santa Elena y el País. No obstante en la comunidad pueda ser visto como una empresa más que beneficiará principalmente a los ganaderos del sector y también a las zonas aledañas existentes.

**Relevante:** Con la creación de la planta procesadora se generará fuentes de trabajo, para los comuneros y para aquellas personas que se encuentren capacitadas para desempeñar esta actividad, según el perfil y área de trabajo, en especial para los proveedores de la materia prima.

**Original:** El estudio de factibilidad para la creación de una planta procesadora es importante para el procesamiento de la materia prima, cuyos procesos serán bien estructurados para obtener un producto de calidad, como es el queso fresco, otorgando a los distribuidores un queso exquisito y apetecido en toda la Provincia de Santa Elena, para su correcta distribución.

**Contextual:** El estudio de factibilidad está dirigido a recopilar datos relevantes sobre el desarrollo del proyecto y en base a ello tomar las mejores decisiones; se procede a un estudio y al desarrollo de la respectiva implementación.

**Factible:** El presente proyecto tiene como objetivo principal, determinar la viabilidad para creación de la planta procesadora de elaboración de queso fresco aprovechando la materia prima, ya que la Provincia no cuenta con una planta procesadora que realice esta actividad, siendo esta una ventaja para su creación, que cubre la necesidad de adquirir este producto hecho en la provincia.

### **Justificación de la investigación.**

#### **Teórica.**

Este documento se realizó mediante la aplicación teórica donde se obtuvo información importante para el desarrollo del estudio de factibilidad, utilizando métodos técnicos e instrumentos de investigación, la información secundaria obtenida por libros y editoriales, permitió conocer a profundidad el procesamiento de la leche y la elaboración de queso fresco, donde se detallan los implementos respectivos a ser utilizados para dicho proceso, para ello se basó en conceptos de autores donde se apreció cada punto a tratar del objeto en estudio, teniendo un enfoque más amplio de los procedimientos a seguir en la investigación, los cuales son necesarios para el levantamiento de información.

La aplicación de la investigación teórica permitió ampliar el desarrollo del proyecto de manera espontánea, estableciendo los objetivos necesarios en la creación de la planta procesadora dedicada a la elaboración de queso fresco, además se conoció teóricamente el proceso de la elaboración del producto a través de libros relacionados al tema que contribuyeron a la realización del proyecto.

## **Metodológica.**

Para llevar a efecto el estudio de factibilidad se utilizó varios métodos de investigación, debido a que lo que analizó es la factibilidad de la creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración de queso fresco. Para ello los métodos utilizados son: deductivo, inductivo, análisis, síntesis, e histórico. Todos los métodos mencionados fueron de gran ayuda para el desarrollo del proyecto, ya que se determinó cada punto para la ejecución de la planta procesadora. Estos métodos se los aplicó luego de haberse realizado el estudio cronológico de la realidad del producto, el cual mediante el análisis crítico permitió hacer una valoración de los datos y criterios a lo largo del tiempo.

Las técnicas de investigación utilizadas son las siguientes: La observación, ya que por medio de esta técnica se pudo apreciar y visualizar de mejor manera el campo y objeto de estudio. La entrevista, fue de gran ayuda ya que se realizó preguntas dirigidas a las personas del sector, para conocer sus ideas y criterios. La encuesta se la realizó a través de un cuestionario con preguntas relacionadas sobre el tema a una muestra representativa de la población. Estas técnicas de investigación permitieron enfocar el desarrollo de la investigación, conociendo la situación actual del problema investigado, logrando un análisis eficaz.

## **Práctica.**

El estudio de factibilidad para la elaboración de queso de leche del ganado vacuno, fomentará el desarrollo y creará fuentes de empleo en la comunidad Baños Termales de San Vicente, ya que la planta procesadora requerirá mano de obra de los habitantes del sector quienes conocen el proceso de producción, mejorando la economía y bienestar de la población, con la creación de la planta procesadora se contribuirá con la matriz productiva del país, siendo un aporte productivo que permite el aprovechamiento de la materia prima que es la leche de vaca, dentro de la Provincia de Santa Elena.

Además abarca nuevos mercados que existen en la provincia y fuera de ella, creando nuevas fuentes de empleo para que los ciudadanos no tengan que emigrar a otros sectores; por ello la importancia de la creación de proyectos que permitan solucionar problemas y convertirlo en beneficios para la sociedad.

### **Objetivos de la investigación.**

#### **Objetivo general.**

Determinar la viabilidad de la planta procesadora dedicada a la elaboración de queso de leche del ganado vacuno en la comunidad de Baños Termales de San Vicente, Provincia de Santa Elena, mediante la elaboración del estudio de factibilidad, asegurando la inversión de los accionistas.

#### **Objetivos específicos.**

- ✓ Definir el estudio de factibilidad considerando los diferentes medios de información primaria y secundaria, que oriente la creación de la planta procesadora para la elaboración del queso en la Comuna Baños Termales de San Vicente, Provincia de Santa Elena.
  
- ✓ Diseñar el proceso metodológico mediante técnicas e instrumentos que faciliten la recopilación de información.
  
- ✓ Elaborar el estudio de factibilidad en función de los diferentes aspectos como son el estudio de mercado, técnico, financiero, y organizacional, que guían la creación de la planta procesadora dedicada a la elaboración del queso.

**Hipótesis.**

El estudio de factibilidad permitirá determinar la viabilidad del proyecto, en la creación de una Planta Procesadora dedicada a la elaboración de queso de leche del ganado vacuno en la Comuna Baños Termales de San Vicente, Provincia de Santa Elena, Año 2015.

**Operacionalización de las variables.****Variable dependiente:**

Creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración de queso.

**Variable independiente:**

Estudio de factibilidad.

**CUADRO N° 1 Variable dependiente**

VARIABLES	DEFINICIONES	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEMS	INSTRUMENTOS
<p align="center"><b>Dependiente:</b> Creación de una Planta Procesadora dedicada a la elaboración de queso en la Comuna Baños Termales de San Vicente.</p>	<p>La comuna Baños Termales de San Vicente está ubicada en la vía Guayaquil a 19 km. del cantón Santa Elena, por medio de esta investigación se busca emprender nuevos proyectos que sean de beneficio para la creación de empresas.</p>	Aspectos generales.	Actividades de la comuna. Actividad de la provincia de Santa Elena. Producto interno bruto.	¿Qué tipo de ganado conoce? ¿Cómo es la alimentación del ganado lechero? ¿Qué productos se puede elaborar con la leche de vaca?	Encuesta Entrevista
		El ganado vacuno.	Tipos de ganado vacuno. Productos derivados del ganado vacuno.	¿Qué nutrientes posee la leche de vaca? ¿Qué cuidados recibe la vaca en estado de gestación?	Encuesta Entrevista
		Producción de la leche de vaca.	Alimentación. Proceso de alimentación. Etapa de gestación. Ordeñamiento de las vacas.	¿Cómo es el proceso de ordeñamiento de las vacas? ¿Cómo se elabora el queso fresco? ¿Es considerable la recepción de la materia prima?	Encuesta Entrevista
		Proceso de recepción de la materia prima.	Recepción de la leche. Aspectos químicos. Enfriamiento.	¿Cómo es el proceso de pasteurización de la leche? ¿A qué temperatura se mantiene la leche? ¿Qué tipos de fermentos se utiliza para hacer el queso?	Encuesta Entrevista
Procesamiento del producto.	Canales de distribución. Impacto ambiental.	¿Qué maquinaria realiza el proceso de elaboración?			

Fuente: Marco contextual / hipótesis.  
Elaborado por: Pedro Borbor

**CUADRO N° 2 Variable independiente**

VARIABLES	DEFINICIONES	DIMENSIONES	INDICADORES	ÍTEMES	INSTRUMENTOS
<p><b>Independiente:</b> Estudio de factibilidad.</p>	<p>El estudio de factibilidad determina la viabilidad del proyecto, aprovechando los recursos que se posee, para luego contar con el apoyo de los miembros comunales identificando los obstáculos que este pueda tener tomando las debidas decisiones.</p>	<p>Proyecto de inversión.</p> <p>Estudio de mercado.</p> <p>Estudio técnico.</p> <p>Estudio económico-financiero.</p>	<p>Proyecto de inversión. Estudio de factibilidad. Importancia del estudio de factibilidad.</p> <p>Producto. Demanda. Oferta. Precios. Competencia. Comercialización.</p> <p>Capacidad establecida en la planta. La ubicación óptima de la planta. Determinación de procesos productivos. Clasificación de maquinarias. Selección y determinación de las áreas.</p> <p>Inversión inicial. Costos y gastos. Evaluación financiera. Estados financieros. Balance general. Estado de resultado. Flujo de efectivo. Análisis de sensibilidad. Valor actual neto (VAN). Tasa interna de retorno (TIR).</p>	<p>¿En qué consiste el estudio de factibilidad?</p> <p>¿Qué tanto favorece la oferta existente?</p> <p>¿Es considerable la demanda del producto en el mercado?</p> <p>¿El precio determina la adaptación en el mercado?</p> <p>¿Cuáles serán los competidores?</p> <p>¿Cuál es la capacidad óptima de la planta?</p> <p>¿La ubicación óptima de la planta es adecuada?</p> <p>¿Cuáles serán los procesos productivos eficientes?</p> <p>¿Cómo estarán distribuidas las áreas de trabajo?</p> <p>¿Durante qué tiempo se obtendrá el dinero invertido?</p> <p>¿Cuáles serán los estados financieros a utilizarse?</p> <p>¿Es considerable el impacto ambiental de la planta?</p>	<p>Encuesta. Entrevista.</p> <p>Encuesta. Entrevista.</p> <p>Encuesta. Entrevista.</p> <p>Encuesta. Entrevista.</p> <p>Encuesta. Entrevista.</p>

Fuente: Marco contextual / hipótesis.  
Elaborado por: Pedro Borbor

## **CAPÍTULO I**

### **MARCO TEÓRICO**

#### **1.1. ANTECEDENTES DEL TEMA.**

El queso es uno de los productos alimenticios más antiguo que existe y ha formado parte de la dieta del género humano desde la prehistoria. Su nombre proviene del latín “caseus”, que significa que “carece de suero”, la elaboración del queso fue descubierto por las comunidades quienes domesticaban a animales como las vacas, la leche la conservaban en recipientes de madera era difícil mantenerlos limpios por lo tanto la leche fermentaba rápido. Para entonces se procedió la extracción del suero de la cuajada consiguiendo elaborar el queso.

En la actualidad existen industrias a nivel mundial que se dedican a su elaboración, desde los quesos frescos hasta otros tipos de queso. Cabe recalcar que la leche es utilizada por las industrias para la elaboración de otros productos lácteos muy consumidos por las personas y que son beneficiosos para la salud del ser humano.

En el mercado ecuatoriano existen 300 marcas de queso que compiten por su participación en el mercado, de las cuales hay empresas que lideran por su tradición y presencia en el mercado, estableciendo su marca a nivel provincial, comercializando un producto de calidad. En la provincia de Santa Elena existen pequeños proveedores de queso quienes se encargan de distribuirlos en las comunidades, este queso es proporcionado por industrias lácteas provenientes de otras provincias, para luego ser comercializados en el mercado peninsular. Cabe recalcar que estas industrias son reconocidas a nivel mundial y exportan el producto a otros países.

### Propiedades del queso fresco.

El queso fresco tiene propiedades que abarca una estructura alimenticia sana y saludable, su principal función es proporcionar proteínas para el ser humano.

CUADRO N° 3 Propiedades del queso

Nutrientes	Porcentaje
Agua	60,0%
Grasas	19,0%
Proteínas	17,0%
Carbohidratos	2,0%
Sales Minerales	2,0%

Fuente: Vitaminas.org  
Elaborado por: Pedro Borbor

Como podemos apreciar en el cuadro, sus propiedades nutritivas son esenciales para la salud del ser humano, el queso comparte las mismas propiedades nutricionales con la leche, por ello debe estar presente en una dieta sana y equilibrada, aunque debe ser consumido con moderación.

Contiene gran cantidad de vitaminas y minerales, rico en sodio, fosforo, potasio, calcio, en vitaminas D y A, además B 12 y la vitamina E.

A continuación se detalla la función que cumple cada vitamina para el cuerpo humano:

**Sodio.-** Mayor retención de agua, controla hipertensión, equilibra la contracción muscular e impulso nervioso.

**Carbohidratos.-** Aportan energía vital al cuerpo humano, las calorías que proporciona sirven para los tejidos y órganos del cuerpo, además para el cerebro y el sistema nervioso.

**Fósforo.-** Mantiene la formación de los huesos y dientes además produce energía para el cuerpo.

**Potasio.-** Contribuye al metabolismo celular, síntesis proteica, transmisión nerviosa, controla el contenido de agua en la célula. Produce energía para el cuerpo.

**Calcio.-** Proporciona calcio para los huesos manteniéndoles en formación, además de la contracción de los músculos e inclusive del musculo cardíaco del cuerpo humano.

**Vitaminas.-** Son sustancias requeridas para el proceso metabólico del organismo, la vitamina A proporciona mejoras en la visión, previene las enfermedades infecciosas, la vitamina D ayuda a la absorción del calcio y el fosforo. La vitamina B12 es esencial para el organismo, ayuda a la elaboración de células.

### **Beneficios del queso fresco.**

- Contenido alto en agua debido a que es un lácteo fresco.
- Ayuda a mantener la vitalidad aportando energía en forma de calorías.
- Contiene grasas que es proporcionada por la leche.
- Alto en proteínas.
- Contenido moderado en carbohidratos.
- No contiene fibra.
- Posee sodio para hidratarnos.
- Mantiene las funciones cerebrales óptimas por contener fósforo.
- A través del calcio ayuda a fortalecer los huesos.
- Contiene vitamina D, que mejora la absorción del calcio formando los huesos.
- Contiene vitamina B12 que evita aparición de la anemia.

### **1.1.1. Antecedentes generales de la Comuna Baños Termales de San Vicente.**

La comunidad Baños Termales de San Vicente del Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena, se encuentra ubicada en el km 119 de la vía Guayaquil – Santa Elena, tomando un desvío hacia la derecha de 8 km el cual da acceso al balneario. Su población es pequeña con un total aproximado de 330 habitantes pero que cuentan con recursos beneficiosos pero que no han sido aprovechados debidamente, se caracterizan por ser gente amable y gentil, se dedican a las labores agrícolas en su gran parte a la crianza del ganado vacuno, siendo así este uno de los factores económicos para la comercialización y consumo diario de la carne y derivados de la leche. Además cuenta con 3 albarradas artificiales para la recolección de aguas lluvias en la estación invernal, sirviendo para la tarea agropecuaria, la primera albarrada fue creada por el Batallón Montufar en el año 1830 en ese entonces.

En la comunidad de Baños Termales de San Vicente, la crianza del ganado vacuno va en aumento, cuenta con 22 ganaderos en toda la comunidad, fuera de sectores aledaños que también se dedican a esta actividad. Con la producción de leche de vaca en la comunidad se ve en la necesidad de ser aprovechada, para que de esta manera los ganaderos puedan vender por litros el producto, ya que la producción aumenta en diciembre cuando inicia la época de invierno, la producción diaria llega hasta más 8 litros diarios, dependiendo de la cantidad de vacas disponibles para la producción, que se define cuando termina el proceso de gestación, donde las vacas quedan actas para poder ser ordeñadas por los ganaderos, quienes recolectaran la leche en grandes proporciones.

La necesidad de elaboración de los derivados de la leche, principalmente el queso, ha generado un mayor consumo por su textura blanda y exquisito sabor, es utilizado para la preparación de comidas típicas y por las mañanas como un desayuno predilecto por parte de los pobladores, siendo el queso uno de los factores económico más consumido en sectores aledaños y en la comunidad.

Con la implementación de la planta procesadora, los proveedores serán beneficiados con un ingreso adicional a la producción de materia prima (leche), porque se trabajaría en conjunto con cada ganadero y cuidando interesado a esta actividad, para que las vacas estén bien alimentadas con silos de pasto verde, para luego poder ordeñarlas, obteniendo la leche fresca y de calidad, que será adquirida por la planta.

### 1.1.2. Organización territorial.

Baños Termales de San Vicente pertenece a la comuna de la parroquia de Santa Elena, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena, la atribución del nombre esta referenciada por el Santo Patrono “Vicente Ferrer”.

La comunidad se fundó un 24 de septiembre del 2009, en ese entonces estaba pasando por una situación social, económica y turística deficiente; inició a través de la unión de 60 socios la comunidad, que al no contar con el apoyo económico por parte del Municipio de Santa Elena decidieron ejercer la fundación como comuna.

Para el 15 de abril del 2011 el MAGAP (Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca), con el acuerdo ministerial N° 156 declara la constitución de la Comuna Baños Termales de San Vicente. Desde entonces empezaron a surgir como comunidad y actualmente se están realizando gestiones con instituciones para futuros proyectos emprendedores dentro de la comunidad.

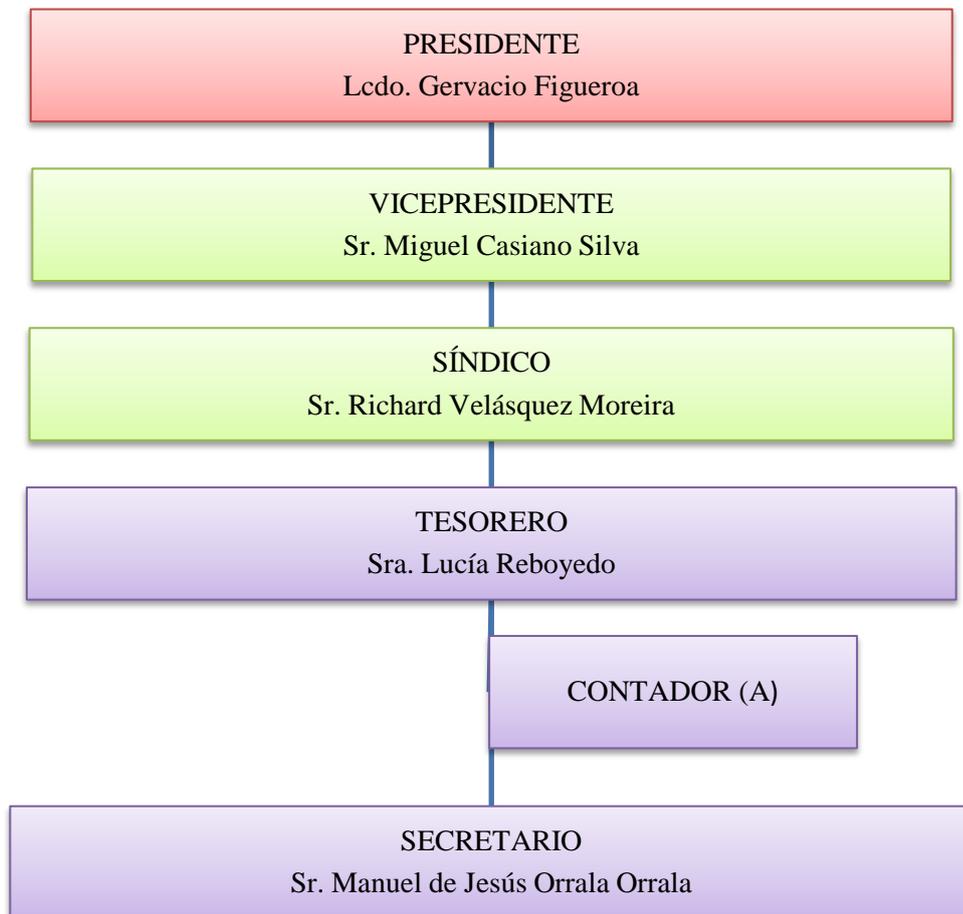
GRÁFICO N° 1 Ubicación de la Comuna



Fuente: Plan estratégico comunal de Baños Termales de San Vicente  
Elaborado por: Pedro Borbor

El Cabildo Comunal integra la siguiente estructura organizativa:

**CUADRO N° 4 Estructura organizacional de la comuna**



Fuente: Plan estratégico comunal de Baños Termales de San Vicente  
Elaborado por: Pedro Borbor

### **1.1.3. Ubicación geográfica.**

La comunidad de Baños Termales de San Vicente se encuentra a 2°15'13'' de latitud sur. Además, a 80°42' de longitud Oeste, en el kilómetro 119 de la vía Guayaquil Salinas, a 8 kilómetro de latitud Norte. La superficie territorial de la comuna es de 574 hectáreas a nivel de toda la comunidad. En el siguiente cuadro se detallan los límites de la comuna:

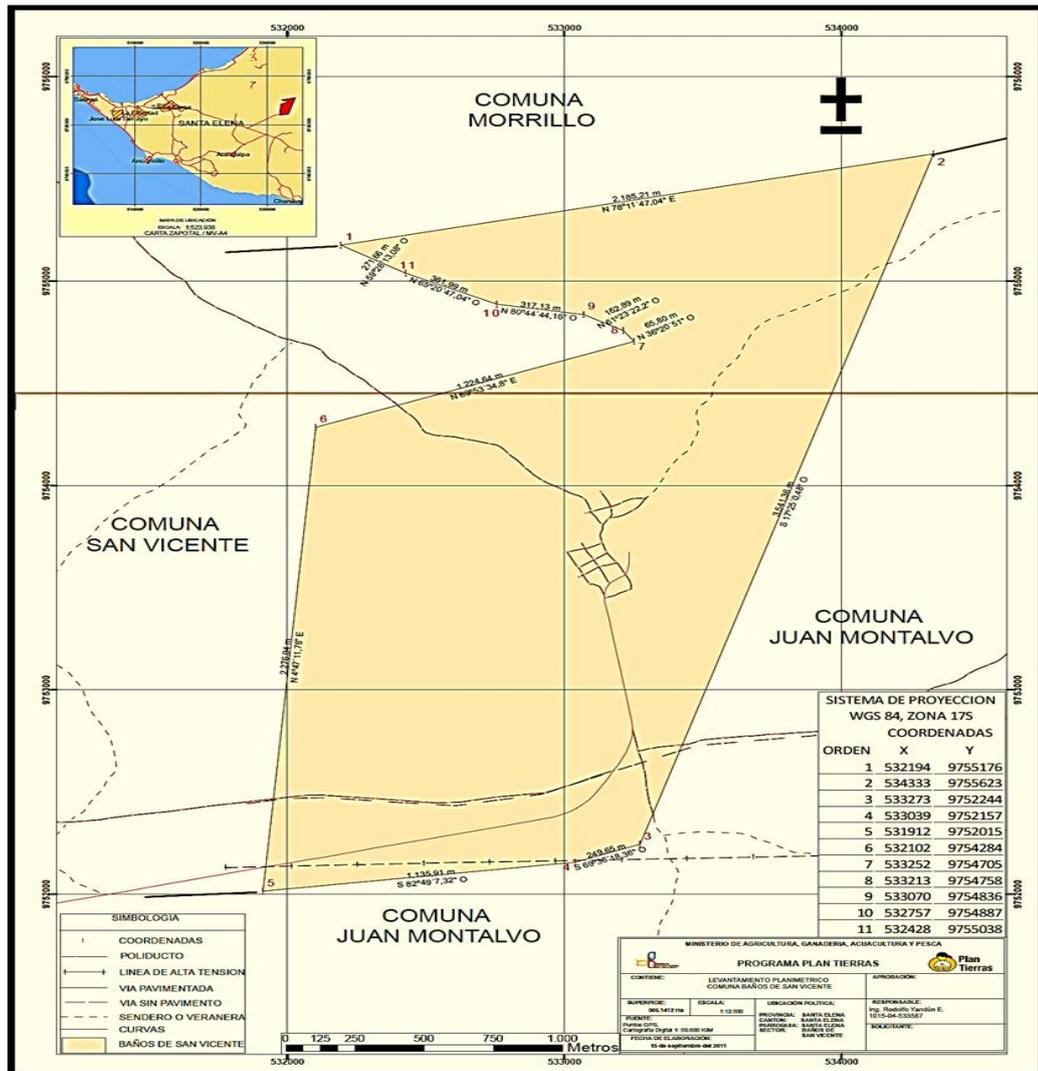
**Límites:**

CUADRO N° 5 Límites de la comuna

Límites	Comuna
Norte	Morrillo
Sur y Este	Juan Montalvo
Oeste	San Vicente

Fuente: Plan estratégico comunal de Baños Termales de San Vicente  
Elaborado por: Pedro Borbor

GRÁFICO N° 2 Mapa Político



Fuente: Plan estratégico comunal de Baños Termales de San Vicente  
Elaborado por: Pedro Borbor

En el cuadro se puede visualizar el mapa político de la comuna Baños Termales de San Vicente, sus límites están dado por comunas cercanas que han progresado por méritos propios para su constitución, en las comunas aledañas existen personas procedentes de la comunidad, debido a que tienen familiares que son visitados y además porque las personas tienen sus trabajos en dichas comunas.

#### 1.1.4. Características demográficas

En la comunidad el nivel económico social es bajo, las personas laboran en hoteles, fábrica de yeso villacrés y restaurantes, algunos laboran en la parte agrícola y en las comunas vecinas, otros para el complejo turístico del pueblo que proporciona ingresos con la llegada de turistas para los negocios residentes en la comunidad.

En la comunidad la población es mayor para los adultos mientras que para los jóvenes y niños se mantiene un equilibrio, actualmente la población está aumentando con la llegada de nuevas familias al sector y más construcciones de viviendas.

En el cuadro N° 6 que se muestra a continuación reflejara como están distribuidos demográficamente.

CUADRO N° 6 Características Demográficas

Descripción	Total	Porcentaje
Adultos	230	70%
Jóvenes	50	15%
Niños 0-12 años	50	15%
<b>Total</b>	<b>330</b>	<b>100%</b>

Fuente: Plan estratégico comunal de Baños Termales de San Vicente  
Elaborado por: Pedro Borbor

### **1.1.5. Análisis económico**

La economía interna principal está en el complejo turístico de aguas termales que fue parte de la constitución del cabildo comunal dando como resultado el turismo como eje económico importante del sector, a su alrededor se observan las ubicaciones de pequeñas despensas, restaurantes, hoteles, también está la yasería donde laboran ciertas personas de la comunidad, además asisten a otras comunidades donde hay un mayor movimiento económico e inclusive a Santa Elena y La Libertad por ser ambas económicamente activas.

La llegada de los turistas va desde la tercera edad hasta en grupos de familias, esto se da a partir del periodo vacacional de la zona costera entre enero y abril, en cuanto a la sierra de agosto a octubre, la afluencia de los turistas es por el servicio que ofrece el complejo donde se realizan baños, masajes y a sus alrededores se ofrecen servicios de comida transporte y hospedaje.

Entre las actividades económicas que realizan algunas de las familias están la crianza de animales entre ellas tenemos la crianza del ganado vacuno, le siguen las cabras, porcino y caballar. En épocas de invierno las personas siembran huertos alrededor de sus viviendas ya que las tierras para realizar los cultivos no están disponibles para la agricultura en mayor extensión, por ello se están realizando gestiones para la asignación de espacios que permitan la producción a mayor escala aprovechando las tierras.

Por consiguiente en la comunidad existe actividad industrial donde reside la fábrica de yeso conocida con el nombre de “Yasería El Pacífico” que se encarga de procesar la materia prima la cual es adquirida en el sector de Punta Carnero, su principal mercado es para la ciudad de Guayaquil donde se realizan mayor producción y distribución, por ende esta fábrica brinda fuentes de trabajo que son beneficiosos para la economía de las familias en si laboran alrededor de treinta.

### 1.1.6. PIB en el Ecuador

El Producto Interno Bruto (PIB) es considerado como un indicador económico del progreso de un país, consiste en la transformación de los bienes y servicios con un valor total de riquezas producidas en un determinado período beneficiando el desarrollo socioeconómico interno de un país.

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

Los sectores productivos que contribuyen al producto interno bruto PIB del Ecuador son: la agricultura, construcción, pesca, turismo, y la industria. De esta forma se estima la variación anual del 2014 sea del 5% la cual es inferior a la del 2012, a continuación la variación que muestra el PIB en el Ecuador se refleja de la siguiente manera:

**CUADRO N° 7 Producto Interno Bruto Anual**

<b>Años</b>	<b>Variación</b>
2007	2,04%
2008	7,24%
2009	0,36%
2010	3,58%
2011	7,78%
2012	5,01%
2013	3,5%
2014	5%

Fuente: Ministerio Coordinador De Política Económica  
Elaborado por: Pedro Borbor

### **1.1.7. Inflación**

La inflación es un incremento de los precios de bienes y servicios en general que están disponibles dentro de la economía y desencadenando un alto crecimiento de los precios de los productos de forma simultánea.

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

Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (INEC), el Ecuador en el 2013 hasta diciembre tuvo una inflación de 2,70%, en los 12 meses a enero del 2014, la inflación anualizada fue de 2,92% hasta un 3,67% del mes de diciembre.

La tasa registrada en el año 2013, estuvo por encima de la meta de 3,2%, porcentaje que fue proyectada por el Gobierno para este ciclo. En el mes de diciembre el precio al consumidor tuvieron un alza de 0,11%, que fue impulsados por los segmentos de alimentos y bebidas no alcohólicas así mismo la recreación y la cultura según el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos (INEC).

El INEC actualizo el año base con respecto al Índice de Precios al Consumidor (IPC), además la lista de productos y servicios la cual servirá para calcular la tasa inflación mensual, agregando a la lista 60 nuevos productos importantes que intervendrán para poder realizar las respectivas estadísticas acorde con los demás productos y servicios.

El Índice de Precios al Consumidor (IPC), determino que el año 2014 será la nueva base principal para las proyecciones periódicas que se realicen de acuerdo a la inflación del Ecuador, siendo más flexibles con los productos nuevos que se incursionen en el mercado local sea a corto plazo.

Según el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censo (INEC), determino que se aceleró la tasa anual de inflación en un 3.53% en los últimos 12 meses hasta enero. Por consiguiente el Ecuador a finales del año 2014 cerró la inflación con tasa del 3,67%, que fue superior al año 2013 con un 2,70%, esto en cuanto al periodo anterior.

Podemos determinar que el Ecuador se encuentra en un equilibrio estable, que servirán para obtener beneficios propios de acuerdo a la economía que se maneja actualmente. Cabe recalcar que se proyecta una inflación de 3,9% para el año 2015.

CUADRO N° 8 Inflación

FECHA	VALOR
Diciembre-31-2014	3.67 %
Noviembre-30-2014	3.76 %
Octubre-31-2014	3.98 %
Septiembre-30-2014	4.19 %
Agosto-31-2014	4.15 %
Julio-31-2014	4.11 %
Junio-30-2014	3.67 %
Mayo-31-2014	3.41 %
Abril-30-2014	3.23 %
Marzo-31-2014	3.11 %
Febrero-28-2014	2.85 %
Enero-31-2014	2.92 %
Diciembre-31-2013	2.70 %
Noviembre-30-2013	2.30 %
Octubre-31-2013	2.04 %
Septiembre-30-2013	1.71 %
Agosto-31-2013	2.27 %
Julio-31-2013	2.39 %
Junio-30-2013	2.68 %
Mayo-31-2013	3.01 %
Abril-30-2013	3.03 %
Marzo-31-2013	3.01 %
Febrero-28-2013	3.48 %
Enero-31-2013	4.10 %

Fuente: Banco Central del Ecuador (BCE)  
Elaborado por: Pedro Borbor

### **Comunas aledañas a la zona.**

En la zona sur vía Guayaquil se pueden apreciar comunas aledañas, las cuales son muy reconocidas por su amplio trayecto donde han venido trabajando para conseguir beneficios tanto para la comunidad y los ciudadanos, con el fin de poder desarrollarse internamente, logrando crear centros infantiles y escuelas que permitan a los niños obtener conocimientos amplios sin quedarse en su aprendizaje como anteriormente pasaba erradicando el alfabetismo impulsando nuevos proyectos emprendedores.

Las actividades que realizan las comunidades tenemos la agricultura, el manejo de ganados tanto caprino como vacuno entre otros. Es así que también los productos de ciclo corto juegan un papel importante en todo ámbito social debido a sus tierras fértiles para la siembra de varios productos agrícolas, estos productos una vez que se cosechan pueden ser distribuidos a las diferentes sectores donde sea muy fluido el mercado y la venta sea al por mayor obteniendo una estabilidad económica para las personas que lo aplican.

#### **1.1.8. Actividades económicas en la provincia de Santa Elena**

En la provincia de Santa Elena tenemos actividades económicas que sobresalen entre unas y otras, esta empieza desde la zona norte más conocido como la ruta del “Spondylus” donde las actividades son mucho más activas partiendo de la agricultura, la ganadería, la pesca, turismo, todos estos aspectos son de vital importancia para generar una economía estable para quienes lo realizan, pero no está obstante de tener escasos recursos ya que existen temporadas bajas y altas. Por otro lado se debería invertir en nuevos emprendimientos para que esto surja y pueda ser parte del proceso de desarrollo económico de la provincia de Santa Elena alcanzando un status social alto. Por ello, las gestiones de lograr implantar empresas que contribuyan al desarrollo del mismo sector.

### **1.1.9. La mano de obra como factor fundamental**

La mano de obra ha sido y será uno de los principales actores en el trabajo de cualquier persona haciendo énfasis a la capacidad profesional que la persona pueda aportar en un negocio o empresa. Dentro de la provincia la mano de obra se ha convertido en uno de los factores sustentables pero de igual manera existe mano de obra no calificada esta solo se dirige de acuerdo a sus conocimientos previos obtenidos durante sus experiencias laborales como en el campo, realizando labores donde se destacan por haber seguido este talento desde niños y que actualmente aun la siguen practicando convirtiéndose en algo transcendental.

Con el pasar del tiempo las comunas han obtenido un crecimiento estable de momento pero ni aun así hace falta muchos recursos por explotar, ellos dan uso a sus tierras haciéndolas producir por cantidad, conservando su espacio agrícola que les brindara a futuro grandes proporciones de productos obteniendo beneficios propios. Hay que tomar en cuenta el tiempo que llevan las actividades agrícolas para su correcta cosecha y manejo de los productos.

### **1.1.10. El comercio como factor indispensable para el desarrollo**

El comercio en la provincia de Santa Elena ha venido desarrollándose poco a poco, como ya sabemos que una de las principales fuerzas económicas son los puertos pesqueros que contribuyeron a la mejora del comercio en sectores productivos y actos para realizar esta actividad. Cabe recalcar que son muchas las actividades económicas que se realizan, pero otra de las que sobresalen es la agricultura y ganadería, las cuales también juegan un papel importante en el progreso económico de las regiones, siendo unos de los productos más sustentables para las personas que habitan en el campo comercializando sus productos en otros sectores que requieran de estos alimentos ya que son muy consumidos y adquiridos diariamente por las personas satisfaciendo una necesidad que en ese entonces era visto como un poder adquisitivo quienes la practicaban.

La intervención por parte de los gobiernos autónomos es otro punto a tomar en consideración, debido a que se encargan de capacitar y brindar asesoría con respecto a cómo fomentar los emprendimientos y el talento humano que cada persona posee, logrando la creación de nuevos proyectos que puedan ser ejecutados en un tiempo considerable, empezando como negocios e ir creciendo a medida que obtengan más conocimientos facilitando el aprendizaje de los procesos que conlleve a realizar para lograr los objetivos propuestos.

De aquí es donde cada comunidad en este caso la comuna Baños Termales de San Vicente sea participe de las capacitaciones para que puedan emprenderse nuevos emprendimientos dentro de la comunidad, obteniendo ganancias e incrementando su economía satisfaciendo al consumidor, también cumpliría con uno de los factores importantes que son las familias brindando fuentes de trabajo que permitan sostener económicamente, disminuyendo la emigración de las personas ya que buscan otra fuente de trabajo por lo que se ven en la necesidad de salir de la comunidad e ir a otras ciudades para obtener un ingreso más confortable.

#### **1.1.11. El estudio de distribución y sus estrategias a seguir**

Las ventajas que proporcionan los canales de distribución donde nuestro producto pueda ser comercializado en la mejor ruta a las tiendas y víveres de primera necesidad y así realizando los pedidos que se harán a la planta procesadora, logrando como resultado ganar más mercado y a la vez clientes disponibles para comprar nuestro producto, por otra parte el estudio de distribución nos vuelve unos trabajadores eficiente para llevar el producto.

Los canales de distribución intervienen mucho en la entrada del producto al mercado a través de los canales podemos contactarnos con nuevos clientes que realicen las compras del producto para luego distribuirlos a los nuevos mercados metas que anhela la empresa. En si intervienen el producto, el precio, distribución, promoción.

En cuanto a las estrategias que la planta procesadora llevara a cabo se realizarán actividades necesarias para llevar el queso desde la planta hasta el lugar disponible para su venta, tales como supermercados, tiendas, en óptimas condiciones para que pueda ser consumido por el cliente final.

Dando una buena imagen a la planta procesadora ya que busca ser reconocida en el mercado local en la provincia de Santa Elena, tal es así que se ve lo importante que son los distribuidores para las empresas que ya están en funcionamiento y que requieren de sus servicios.

Por otro lado definir cuáles son los principales mercados hacia donde puedan ser distribuidos y comercializados a los distintos supermercados de la provincia ya que el queso es tradicional que ha sido muy apetecido y consumido por las personas y que hasta la actualidad no pierde ese sabor y uso que le dan las familias y demás que se deleitan con este exquisito sabor que posee el queso fresco.

## **1.2. LA GANADERÍA**

La ganadería se base en el cuidado y crías de animales, con el fin de obtener la cerne y derivados para su comercialización, está relacionada con la agricultura debido a la producción de alimentos como principalmente el pasto que es el alimento que el ganado requiere para su producción especialmente el ganado vacuno. También son fuentes generadoras de recursos de abonos orgánicos que contribuyen a la agricultura dirigidas a los sembríos sirviendo de abono natural que hace su crecimiento más óptimo teniendo beneficios en ambas partes.

Ing. Vázquez, (2010) menciona que a través de la ganadería los agricultores van a dejar de utilizar fertilizantes, va incrementar la demanda por el uso de la materia orgánica, en los cuales los o establos de los ganados estarán limpios, de moscas y de olores desagradables.

Esta actividad ganadera tiene grandes beneficios económicos ya que por medio de ella se llega a comercializar los productos que brinda cada ganado, sirviendo para industrias que se encargan de procesar la materia prima, en la comunidad de baños de San Vicente existen personas que se dedican a la crianza del ganado vacuno y que en épocas de invierno la producción aumenta por el crecimiento del pasto que es la fuente de alimento para el ganado, convirtiéndose en ingresos que a lo largo del tiempo ha venido mejorando la economía del sector.

### **1.2.1. Tipos de ganado vacuno en el Ecuador**

En el Ecuador existen tipos de ganado bovino algunas se destacan en la producción de la leche y la carne, entre ellas tenemos:

#### **Aberdeen Angus**



Su lugar de origen es de Escocia, su piel es de color negro con el pelo corto, esta raza se caracteriza por producir más carne y con la suficiente leche para el crecimiento de sus crías, convirtiéndose pronto en

cebones a una edad corta, su capa es mucho más delgada que otras razas permitiendo un mejor tejido muscular.

La raza de los Angus se la distingue por ser animales dóciles a la hora del pastoreo, al nacer los terneros pesan 28 a 34 kg y las hembras 26 a 29 kg. De la misma manera una vez que alcanzan su madurez los toros llegan a pesar entre 800 a 950 kg, por otro lado las vacas tienen un peso 500 a 550 kg.

## **Brahman**



El brahman es proveniente de la india su tamaño es medio con un color gris claro y brillante que lo identifican a simple vista, los machos tienen un color más oscuro que las hembras. Son resistentes a infecciones provocadas por las garrapatas y a altas temperaturas. Este

tipo de ganado es la raza que tiene más resistencia en épocas de sequías teniendo un desempeño estable en el campo, con un desarrollo muscular que proporciona bastante carne, las vacas brahmán tienen un instinto maternal muy fuerte proporciona mucha leche de calidad que va desde un 22% a 44%.

## **Brown Swiss**



Es originario de Suiza se la conoce por producir abundante leche con 4% de grasa y 3,5% de proteínas, la cual sirve para producir el queso, el pardo suizo es considerado un ganado lechero, debido a que la vaca durante la lactancia produce más leche, son excelentes pastoreando se

adapta a climas altos y bajos. Este ganado se cría en todo el mundo debido a sus grandes ventajas como la producción de leche alta en grasas y proteínas, facilidad del parto, alta rusticidad y resistente a enfermedades, fácil de manejar. En el Ecuador la crianza de este ganado ha sido muy trascendental, por las ventajas antes mencionadas convirtiéndose en un ganado que genera ingresos notables beneficiando a las personas mediante su comercialización de la leche que es aprovechada para producir los distintos derivados de productos lácteos.

## **Charolais**



Proveniente de Francia de las antiguas provincias de charolles, los toros son utilizados para la realización de cruzamientos con otras razas para mejorar en ganado, tales como en cruza entre el charoláis con brahman posee un color blanco cremoso, se

caracteriza por las musculaturas desarrolladas en las extremidades. Los charoláis son de gran tamaño, los toros llegan a pesar de 900 a 1250 kg. Por otro lado las vacas pesan de 560 a 950 kg. Su pelo se reduce en verano y largo en invierno. Por lo general este tipo de ganado es más usado por los cruzamientos con otras razas en todo el mundo especialmente en Latinoamérica, dando como resultado una raza de mayor rendimiento.

### **1.2.2. Productos derivados de la leche de vaca**

#### **1.2.2.1.La leche**

La leche está compuesta de nutrientes, es considerada como el alimento más completo por su contenido energético, que proporciona calcio, fosforo, magnesio y proteínas, indispensables para el desarrollo y crecimiento desde la infancia ayudando a mantener los huesos fuertes.

Con el consumo de leche previene muchas enfermedades tales como, la osteoporosis, cáncer, enfermedades del corazón y la diabetes, de tal manera que nos brinda vitaminas y minerales, ayudando a obtener una mayor defensa del organismo, no obstante la leche debe pasar por un proceso para su consumo aprovechando al máximo sus nutrientes y acto para el consumo.

### **1.2.2.2.El yogur**

Se produce de la fermentación de la leche, este proceso genera bacterias que se convierten en ácido láctico para dar forma a la coagulación. Una vez hecho el proceso estas bacterias permanecen vivas y son beneficiosas para el sistema digestivo aportando entre 51 a 114 calorías, por ello para obtener un yogurt de calidad se requiere que la leche pase por un proceso de pasteurización para su correcta elaboración del yogurt.

### **1.2.2.3.El queso**

Parte de la coagulación de la leche donde se añade el cuajo líquido y la sal, luego se extrae el suero por prensado del queso. Una vez terminado el proceso queda un queso blando con altos valores nutritivos esto se debe a la pérdida de agua haciendo mayor su concentración de los nutrientes.

### **1.2.2.4.Cuajada**

La cuajada se obtiene de la pasteurización de la leche al momento de añadirle el cuajo en líquido, dejándola enfriar hasta tener una temperatura de 35° C, la cuajada se caracteriza por tener un color blanco con un sabor sutilmente agrio con un alto contenido en proteínas.

### **1.2.2.5.Natilla**

Es otro derivado de la leche de vaca se obtiene recién ordeñada de la vaca para luego ponerle a hervir una vez hervida ponerla en reposo en la mañana hasta que este fría, formándose una capa de crema la cual se la recoge con mucho cuidado con una cuchara luego se le añade sal para darle el sabor requerido, obteniendo así la natilla lista para su consumo.

### **1.3. PRODUCCIÓN DE LA MATERIA PRIMA**

En la provincia de Santa Elena se destaca por tener grandes sectores ganaderos esto lleva a realizar los estudios enfocados en el aprovechamiento de los recursos que destina el ganado, de esa forma se controlara gran parte de los ganados para que sean productores principales de la materia prima, dicha materia será la que promoverá la economía en función a el procesamiento del recurso obtenido.

En el censo del año 2013 realizado por la INEC (Instituto Nacional de Estadísticas y censos), la producción de leche por litros es de 4939,00 y el número total de vacas ordeñadas es de 1252,00. De esta manera podemos constatar que la producción de leche en la provincia es alta, que servirán para adquirirla y procesarla en la planta procesadora. Debido que para la elaboración de otros tipos de queso a futuro se requerirá de más litros de leche.

Como podemos apreciar el sector ganadero ha sido factor económico durante varios años, manteniéndose hasta ahora con la crianza del ganado a nivel de la provincia, cabe recalcar que los ganaderos influyen mucho en este proceso ya que son ellos los que realizan día a día el cuidado del ganado. El **Brown Swiss** es el ganado que poseen las ganaderías debido a que es un ganado que se adapta a las condiciones climáticas cambiantes en la provincia manteniendo la producción de la leche asegurada. Es así que con la adquisición de la leche de las pequeñas ganaderías podrán tener un ingreso sustentable.

#### **1.3.1. Alimentación**

La vaca es nuestra fuente principal de la materia prima que es la leche natural, para ello este animal necesita ser bien cuidado y alimentado, que va de la nutrición, la calidad, el manejo y la salud, que le permitirán dar un mayor rendimiento y producción de la leche.

La alimentación va desde el forraje verde que significa el pasto del que se alimenta la vaca, por lo tanto 1 libra de forraje verde tendrá 4 onzas de materia seca y 12 onzas que equivale a 3 tazas de agua.

Es recomendable que la vaca se alimente todos los días de acuerdo a su peso si se tiene una vaca que pesa 10 quintales que equivale a 1000 libras, esta debe alimentar 1 quintal que serían 100 libras del forraje verde. De tal forma que en el forraje verde se encontraran las 30 libras de materia seca que necesita la vaca y a la vez los 32 litros de agua requeridas.

### **1.3.2. Proceso de alimentación**

Una vez obtenida el pasto se procede a su alimentación separando a las vacas en estado de gestación, dándole su ración de pasto verde requerido de esta manera se obtendrá una vaca de mayor producción lechera para el aprovechamiento en cuanto a la elaboración de distintos productos lácteos.

### **1.3.3. Ensilaje para el ganado**

Trata de la cosecha del pasto cuando se obtiene por cantidad, de esta manera se conserva el forraje manteniendo la calidad nutricional del pasto. Dicha conservación es solicitada por el MAGAP quienes son los que cuentan con los equipos necesarios para realizar la cosecha, picar y ensilar el pasto, pagando por el servicio prestado y la vez para el mantenimiento de los equipos.

GRÁFICO N° 3 Ensilaje para el ganado



Fuente: Ensilaje del Ganado Vacuno  
Elaborado por: Pedro Borbor

#### **1.3.4. Ventajas del ensilaje**

- Ayuda a tener conservado el alimento cuando es época de sequía, por varios años.
- Logrará aumentar la productividad, siendo utilizado como sobrealimento
- Permite llevar un manejo del potrero cuando el pasto esté listo para el consumo animal, cosechando el pasto antes que este se madure manteniendo su calidad.
- Permite conservar el pasto cuando esta se exceda en su producción, sin desperdiciar aumentando la producción en el campo.
- Ayuda a mantener en un estado nutricional al animal

#### **1.3.5. Etapa de gestación**

Una vez que la vaca entra en estado de gestación, el alimento debe ser adecuado dándole el 10% de forraje al día de acuerdo a su peso, por lo general el pastoreo se la hace observando al animal cuidadosamente, se le da agua limpia y el consumo es a su voluntad. Cuando ya están por parir se las retiene en un corral apartándolas de las demás con agua y alimento que se le da del ensilaje que se ha recogido.

Durante este periodo que va desde los 7 meses de gestación, las vacas permanecen aisladas del resto, a partir de los 20 días listas para el parto se las pone en observación. Una vez dado el parto sean las vacas primerizas o vacas ya adultas empieza una nueva etapa que es la alimentación ya que requiere de más nutrientes por lo tanto tiene que llevar una dieta más rica en nutrientes añadiendo otros tipos de alimentos. La alimentación sería el 10% de forraje de acuerdo a su peso que sería de 45 kg de forraje verde en total 100 libras que la vaca requerirá para su consumo, de tal manera se le daría un ensilaje de solo el 5 kg por cada animal agregándole la sal mineral con solo 120 gramos por día luego el agua quedando a su voluntad.

### **1.3.6. Ordeñamiento de las vacas**

En este punto las vacas se las ordeñan en un tiempo dado de 15 a 45 días después de su parto, dos veces al día el primer ordeño sería a partir de las 5 a.m. y el segundo ordeño a las 2 p.m. Es así que la producción láctea aumenta convirtiéndose en una vaca lechera de muy buena calidad y necesaria para el consumo de las personas.

## **1.4. PROYECTO DE INVERSIÓN**

Se entiende por proyecto de inversión un conjunto de recursos disponibles ya sea por las partes participantes, donde se siguen los procedimientos de las actividades para la toma de decisiones, aprovechando los recursos de una sociedad para luego identificar si es viable dicho proyecto mejorando las condiciones de vida de un sector específico, esto busca obtener ganancias en un tiempo dado ya sea corto o a largo plazo estableciendo mercados sustentables y rentables para los futuros consumidores.

### **1.4.1. Impacto ambiental**

**Francisco Javier Sanz Larruga (2007)**, define como la alteración que se produce en el medio natural donde el hombre desarrollo su vida, ocasionada por un proyecto o actividad que se lleva a cabo.

Tal y como se manifiesta sobre el impacto ambiental, es un punto que hay que tomar en cuenta debido a que por medio de las industrias muchas veces se daña el medio ambiente que lo rodea por no cumplir las normas vigentes ambientales, es así que se debe evitar dañar las zonas forestales manteniendo un ambiente estable y a la vez el producto que las industrias provean a las personas sean de buena calidad para no perjudicar la salud de las personas. Cabe recalcar que existen leyes que apoyan al cuidado del medio ambiente que benefician al cuidado.

## 1.5. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

El desarrollo del presente proyecto de investigación estará enfocado en conceptos específicos con respecto al estudio de factibilidad, donde se definirá los parámetros a seguir, sirviendo de guía para la recopilación de datos relevantes de la investigación. En un proyecto donde se quiera invertir, pero que aún no se ha hecho los estudios respectivos podría complicarse en un tiempo determinado, por lo tanto es aquí donde entra la realización del estudio de factibilidad, ya que se conocerá a fondo el entorno que se encuentra el objeto en estudio y poder invertir conociendo los obstáculos que pueda tener.

Cabe recalcar que los estudios de factibilidad son una parte de la investigación para el desarrollo del proyecto, en ella se apreciara si es viable continuar con la investigación, de tal manera que se detectara las evaluaciones correspondientes esto permitirá que se lleve a cabo sin tener ningún problema aunque para hacer este tipo de estudio se debe tener la paciencia necesaria y contar con el debido tiempo, ya que la responsabilidad recae en el investigador si este cometiera algún error por lo que no se llevaría a cabo el estudio investigativo prolongando más el tiempo para su ejecución.

**Baca Gabriel (2010)**, menciona que mediante la confianza que se tenga en sí mismo, se podrá realizar a profundidad los diversos estudios, con la debida información necesaria para elaborar el estudio de mercado, estudio técnico, estudio económico, evaluación económica y el análisis y administración de riesgos. Notándose compromiso que se le va a dar al objeto en estudio realizando cada punto necesario para su desarrollo.

Por lo tanto el estudio de factibilidad seria el análisis de la empresa logrando determinar si las actividades que realiza o está por hacerlas podría ser buena y la vez mala, considerando los aspectos que lleva el estudio de factibilidad sabiendo la parte que se debe mejorar para que la empresa tenga éxito en un tiempo determinado.

### **1.5.1. El estudio de factibilidad y su importancia**

El estudio de factibilidad comprende en realizar las debidas investigaciones en cuanto al objeto en estudio, así también el entorno en que se encuentra la empresa proporcionando la información adecuada y poder procesar los datos obtenidos mediante la investigación. Es importante que un proyecto sea evaluado para determinar su factibilidad o sea, para saber si el proyecto es viable o no. Por ende si se quiere empezar el desarrollo de un proyecto y en su tiempo se verifica que no se tiene los suficientes fondos para terminarlo, ni se cuenta con la tecnología adecuada, es ahí donde parte la importancia que tiene el estudio de factibilidad en la investigación de un proyecto.

Se puede hacer un estudio de factibilidad y comenzar el proceso de desarrollo del proyecto, pero puede cambiar el contexto o el escenario, haciendo que se tomen en consideración ciertos aspectos cambiantes en el estudio, por lo que pasaría a realizarse un nuevo estudio de factibilidad. Es videntemente que el estudio de factibilidad sirve para muchas empresas en especial las grandes, ya que depende del grado en que se encuentre por lo que si se quiere emprender un nuevo producto por parte de esta es obvio que se realizaría un estudio amplio y así determinar su factibilidad en la sociedad o en el mercado donde se situé y ejercer como empresa.

## **1.6. ESTUDIO DE MERCADO**

### **El estudio de mercado esencial para el desarrollo del proyecto**

**Torres Dujisin Jaime, (2008)**, “el estudio de mercado consiste en identificar, recopilar, analizar, sistematizar y establecer toda la información económica relevante de aspectos y variables de mercado inherentes o funcionales relacionadas al proyecto, con el fin de determinar la viabilidad comercial o del mercado del mismo”

Un estudio de mercado tiene como objetivo recoger análisis e información ya sea de un mercado de la competencia o de los clientes, o a su vez el lanzamiento de un nuevo producto al mercado que cumpla con las expectativas del cliente, logrando expandirse hacia nuevos mercados estratégicos, además poder segmentar el mercado, dando un valor agregado o innovándolo y que este sea accesible en el mercado.

Por medio del estudio de mercado podemos detectar si el producto a ofertar tiene el grado suficiente de aceptación por parte de los consumidores, estableciendo los sectores donde más ha llegado el producto teniendo la oportunidad de adentrarse poco a poco en nuevos sectores que estén al margen del producto a ofrecer a los clientes potenciales.

Es así que para la ejecución de la planta procesadora dedicada a la elaboración de queso, este estudio fue de vital importancia porque se conoció hacia dónde queremos llegar, destacando los nichos de mercado con clientes potenciales y dispuestos a consumir nuestro producto ya que es muy tradicional y apetecido en el mercado.

### **1.6.1. Producto**

Podemos definir que es la parte base de una empresa al incursionar dicho trabajo al mercado, logrando contribuir a las necesidades y deseos que existen en los lugares más habitados, de esta forma dispongan del producto requerido en su totalidad.

Por ello, es necesario que contenga algo que lo diferencie de otros productos llamando la atención del consumidor, dando a conocer sus características especiales de acuerdo a la calidad, el precio y las características que haya sido sometido para aclarar las dudas del cliente.

### **1.6.2. Demanda**

Es la variedad y cantidad de compras de un bien o servicio en el centro de una sociedad, dependiendo de los deseos del consumidor hacia productos exclusivos con distintos precios y la necesidad humana al querer productos innovadores. Por ello, la demanda juega un rol importante de ahí parte las unidades producidas para que el consumidor las pueda adquirir, determinando la producción necesaria para cierta parte del mercado a incursionar y mediante un estudio de la población aplicando la encuesta para saber a ciencia cierta la demanda existente.

### **1.6.3. Oferta**

Es la capacidad de un bien o servicio que la empresa está ofreciendo a un precio estimado, consiguiendo dar un servicio estable para el cliente a través de sus gustos y preferencias que han sido prolongadas por no tener un producto que cubra con la gama de necesidades que ocurre en el mercado dando calidad que es lo más importante. Por tal motivo la aplicación de la demanda y oferta son dos componentes que permanecen en el mercado, así mismo requiere de ser analizada para aclarar el precio y la cantidad del bien que se lanzara al mercado segmentado.

### **1.6.4. Precios**

**Mercedes Bravo Valdivieso, 2011.** Determina que el precio es la cantidad monetaria a la cual los productores están dispuestos a vender y los consumidores a comprar un bien o servicio cuando la oferta y la demanda están en equilibrio.

Son valores monetarios asignados a cada tipo de producto o servicio que se encuentran en el mercado a través de las empresas, así darles el precio adecuado para que el consumidor sepa el costo del producto que está dispuesto a comprar, terminando con el pago del mismo para completar el intercambio del bien.

El precio se compone de acuerdo a las materias primas que se ha utilizado, la inversión considerada y el tiempo que se demora en hacer el producto e incluso la competencia es primordial saber el precio de cada bien que se ofrezca en el mercado para darle el precio fijo al bien a vender.

### **1.6.5. Competencia**

Se refiere a la rivalidad de dos organizaciones que ambos compiten por lograr mantener sus productos en el mercado, esto parte de la cantidad, precio y calidad que les asignan las empresas a sus novedosos productos y de esta manera establecer sus nichos de mercado a través del valor agregado a cada tipo de bien o servicio.

Una vez captada la atención del cliente por nuestro producto se la innova pensando en el bienestar del cliente, es así que la competencia hay que tenerla en cuenta mediante el estudio respectivo de cada bien o servicio que salgan al mercado para establecer las características esenciales del producto y mejorarlo.

## **1.7. ESTUDIO TÉCNICO**

### **1.7.1. La factibilidad técnica y su importancia en el estudio del proyecto**

El estudio técnico se basa en los recursos que son necesarios y aplicables al proyecto de acuerdo a los implementos a utilizarse, en cuanto a las herramientas, la capacidad de realizar su actividad, sus destrezas, la practica que tenga a la hora de laborar, todos estos puntos son factores claves que debe tomarse en cuenta al momento de llevar a cabo el proyecto trabajando de una manera confiable y eficiente logrando un óptimo rendimiento de los empleados y de la planta, ya que de ellos depende los procesos que se lleven a cabo con un crecimiento y rendimiento óptimo.

Es importante destacar que los procedimientos administrativos van cambiando durante el transcurso del tiempo por tal motivo los talleres, capacitaciones impartidas sobre temas relacionadas a sus labores hacen que el personal pueda adaptarse al lugar y saber utilizar los equipos adecuados e inclusive la parte tecnológica que va desarrollando los procesos de los equipos mejorando la parte interna de la planta procesadora llevando un sistema que permita elaborar un producto de calidad convirtiéndonos en una empresa competidora en el mercado local satisfaciendo la necesidades del sector.

También debemos mencionar que el estudio técnico es una de las partes esenciales de un proyecto por sus funciones y técnicas que permiten orientar las instalaciones y adecuarlas. De tal forma que tenga los espacios requeridos para cada área de trabajo, cabe recalcar que estos procesos de instalaciones las realizaran los profesionales técnicos contratados en su momento los cuales están más socializados en el asunto de infraestructura de grandes empresas e industrias para mantener todo en orden.

### **1.7.2. Capacidad establecida en la planta**

Para este punto debemos realizar un estudio que nos permita saber la cantidad de demanda potencial que esta insatisfecha porque si se empieza con un proyecto sin conocer las cifras exactas y el valor que pueda generar es obvio que el proyecto tendrá un fracaso inesperado, de tal manera que se hace necesario buscar la capacidad adecuada para que la planta procesadora de elaboración de queso pueda tener un óptimo rendimiento.

Además podemos mencionar que las personas cada vez exigen un producto o servicio diferente que tenga un valor agregado que cumpla con sus expectativas deseadas logrando ser presentados en el mercado adquiridos y consumidos por ellos mismos.

### **1.7.3. La ubicación óptima de la planta**

En cuanto a la localización de la planta deberá estar en lugar estratégico que sea adecuado para la obtención de la materia prima y para las instalaciones de las herramientas, así mismo donde no afecte o contamine al medio ambiente de sus alrededores y en especial a las personas, por lo tanto es indispensable su ubicación haciendo un análisis del campo donde no se pueda tener contacto con las personas, con una distancia prudencial que permita su desenvolvimiento.

### **1.7.4. Determinación de los procesos productivos y la capacidad de producción que detalle la planta.**

Para los procesos productivos se requiere tener todos los implementos necesarios ya que no solo nos basaremos en obtener la materia prima sino también en los recursos básicos como los equipos, agua potable, luz eléctrica, áreas exclusivas de pasteurización de la leche y los requisitos en cuanto a los materiales para un correcto proceso, siempre y cuando se encuentren en el mercado los equipos especializados para efectuar los procedimientos dichos mecanismos durante y después de su elaboración.

### **1.7.5. Clasificación de maquinarias**

Luego de analizar específicamente cada uno de los procesos, se llega al punto de seleccionar las maquinarias y tecnología necesarias que serán utilizadas en la planta procesadora, para ello se debe establecer contratos con proveedores que nos faciliten la adquisición de las maquinarias convenientes o a su vez buscar financiamiento, no obstante la maquinaria debe estar en buen estado o como actualmente la tecnología va cambiando se adquirirá estas nuevas máquinas logrando sacar un producto altamente competitivo en el mercado local. Cabe recalcar que las maquinarias se compraran a industrias que contengan la ideal.

### **1.7.6. Selección y determinación de las áreas de trabajo**

Después de especificar y seleccionar las maquinarias adecuadas para los trabajos internos de la planta procesadora dedicada a la elaboración de queso, tomando las debidas decisiones en la compra de equipos adaptados a las maquinarias, e inclusive la contratación de la mano de obra disponible y especializada, se determinara el espacio físico que cada área le corresponde ya que estas pueden necesitar un amplio espacio debido a su gran contextura y peso, de esta manera logren realizar sus funciones sin ningún problema.

Respecto a las áreas se los identificara por medio de nombres específicos de acuerdo a las funciones que se dediquen, siendo reconocidas de inmediato por el personal y los visitantes quienes acudirán a ver como es el proceso de la elaboración de queso, logrando que planta tenga una imagen corporativa muy reconocida sirviendo de motivación para que otras empresas puedan surgir.

### **Conclusión del estudio técnico y sus procesos**

Durante el desarrollo del proyecto hemos visto como el estudio técnico ayuda no solo a empresas grandes sino también a proyectos emprendedores, en lo que se denomina las maquinarias, la tecnología, entre otros aspectos, de la misma forma que se ha aplicado para la planta procesadora de elaboración de queso, con este diseño que proviene del estudio técnico se podrá realizar la ejecución del proyecto obteniendo a la vez una mejor rentabilidad para la planta procesadora.

Es así que se recomienda seguir con los demás estudios para lograr la factibilidad del proyecto, entrando a un nuevo estudio en lo que se refiere a análisis económico y evaluación económica, de esta manera se sabrá si tiene rentabilidad económica mediante el análisis del entorno de acuerdo a la planta procesadora, viendo las condiciones en que se encuentra el lugar para poder operar adecuadamente y que este en óptimas condiciones, esto en lo que se refiere al estudio técnico siendo importante en un proyecto.

## **1.8. ESTUDIO ECONÓMICO-FINANCIERO**

### **1.8.1. La factibilidad económica un enfoque en la toma de decisiones**

En esta parte hace énfasis al estudio económico que representa a los recursos económicos financieros, las cuales son parte importante para el desarrollo de la planta procesadora dedicada a la elaboración de queso y sus trámites que debe cumplir a la hora de realizar el estudio de la planta para la cual se tomaron en cuenta las siguientes funciones: el costo del personal a ser contratado, el costo del tiempo que se demore en crear la planta procesadora, además el costo de desarrollo del proyecto planificado.

El estudio económico consiste en tomar las decisiones adecuadas a través de técnicas que permitan tener una información más detallada con respecto a la inversión que se pueda realizar.

### **1.8.2. Inversión inicial**

Comprende en el monto de capital requerido utilizando los recursos disponibles de cada persona, o a su vez de los materiales y la tecnología. Además se puede manifestar por un escrito mediante un estudio realizado por el emprendedor detallando los procesos económicos a realizarse contando con el apoyo de las instituciones haciendo viable el estudio, para luego en un determinado tiempo obtener ganancias del mismo.

El objetivo que persigue es mejorar las condiciones de vida de una comunidad a través del aprovechamiento de sus recursos internos pudiendo ser ejecutados en un lazo de tiempo. Tomando las decisiones del caso al uso de los recursos para cumplir sus objetivos de producir un producto de calidad o algún servicio que sea rentable y beneficioso.

### **1.8.3. Costos y gastos**

El costo representa al gasto económico de un producto o prestación de un servicio de acuerdo a su fabricación. Los gastos son salientes de los activos de acuerdo a los procesos de compra de bienes para la empresa o la realización de pagos transferidos a los proveedores principales del producto necesario de la entidad.

Este proceso se determinara a ciencia cierta los gastos reales producidos por la producción del producto y las ventas realizadas en el mercado, permitiendo cuantificar los gastos realizados.

### **1.8.4. Evaluación financiera**

**(Ferrer & Hartline, 2012)** “La evaluación económico-financiera de un proyecto permite determinar si conviene realizar un proyecto, o sea si es o no rentable y si siendo conveniente es oportuno ejecutarlo en ese momento o cabe postergar su inicio, además de brinda elementos para decidir el tamaño de planta más adecuado. En presencia de varias alternativas de inversión, la evaluación es un medio útil para fijar un orden de prioridad entre ellas, seleccionando los proyectos más rentables y descartando los que no lo sean.”

Por medio de la evaluación financiera se obtendrán la información más detallada de los procesos financieros analizados durante la realización del estudio de investigación tales como el estudio de mercado, técnico y económico, debido a sus amplios gastos y costos que la planta tendrá que serán puntos clave para su ejecución de acuerdo a los resultados obtenidos.

La planta procesadora se enfocó en los estudios financieros y económicos, para así establecer su rentabilidad obtenida en la producción, de esta forma conocerá los procesos internos y externos que tendría en el mercado a seguir, fortaleciendo las estrategias económicas financieras, consiguiendo establecer el producto a incursionar dentro del mercado meta a seguir.

### **1.8.5. Estados financieros**

**Mercedes Bravo Valdivieso, 2011.** Manifiesta que los estados financieros se elaboran al culminar un periodo contable, con el objetivo de proporcionar información sobre la situación económica financiera de la empresa. Esta información permite examinar los resultados obtenidos y evaluar el potencial futuro de la compañía a través del balance general, el estado de resultado y flujo de efectivo.

### **1.8.6. Balance general**

Es una de las partes considerables de una empresa, se refleja mediante un documento contable que manifiesta como está la situación financiera en un periodo determinado, dando la información detalladamente de los activos, pasivos y patrimonio. Además aclara las propiedades, obligaciones y derechos, estas partes son realizadas mediante el seguimiento de la contabilidad en sus procesos aplicables. También ayuda a mantener un estado óptimo de la empresa conociendo todos los procesos contables que se hagan realizados tanto interno como fuera de la entidad, ajustándolos de manera eficaz para no tener problemas futuros en la producción.

### **1.8.7. Estado de resultado**

Es un informe complementario donde se representa la contabilidad de las actividades que se realizaron en las distintas áreas de trabajo durante periodos cortos en los procesos de rentabilidad y ganancias de la empresa, por ende la importancia de su elaboración.

Además dentro del documento se establecen los montos disponibles que va a tener la empresa, estos montos se los obtiene de las ventas que se hayan realizado durante su periodo de comercialización del producto permitiendo saber el índice de ventas producido durante cierto periodo.

### **1.8.8. Flujo de efectivo**

Es un proceso de registros del capital mediante un documento ya sean de entradas y salidas, esto se consigue a través del análisis de sus ventas, gastos e inversiones consecutivamente. Además establece los flujos de capital requeridos por la empresa para poder realizar sus procesos de pagos internos tales como el interés, proveedores, empleados todo esto ya sean a corto y largo plazo.

### **1.8.9. Valor actual neto (VAN)**

Podemos determinar que es la suma de los valores presentes netos entrante a través de un interés asignado en una inversión inicial en un tiempo cero, por consiguiente esta debe de sobrepasar el valor al desembolso con el cual se inició la inversión, a diferencia de que se alargue el proceso en varios periodos de tiempo es ahí donde entra el cálculo del valor actual neto.

Es considerado como una de las opciones que amplía las fronteras al ser incluidos en un proyecto de inversión obteniendo una rentabilidad considerable y esperada. Es importante porque se podrán actualizar valores de los flujos netos proyectados en cierto tiempo de tal forma que si el valor es mayor al descuento de la inversión inicial el proyecto es aceptado y si es menor será rechazado de otra forma al existir una equidad igual a cero se tomaran las decisiones adecuadas al aceptar.

### **1.8.10. Tasa interna de retorno (TIR)**

Hace énfasis a la tasa más exigible como rentabilidad haciendo que el VAN quede en cero, mediante el inicio del proyecto la inversión realizada es la cantidad a la que se le resta de las cantidades negativas, obteniendo un monto pronosticado de ganancias del negocio, siempre y cuando el VAN sea mayor que el descuento, de ahí parte la relación de ambas partes ayudando en la toma de decisiones correctas.

## **1.9. MARCO LEGAL**

### **1.9.1. Constitución de la República del Ecuador 2008**

En el siguiente contexto se definirá los siguientes artículos que están acorde a los proyectos productivos de tal manera se determinaron los siguientes:

#### **Ambiente sano y naturaleza**

**Art. 14.** Se reconoce el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*.

Se declara de interés público la preservación del ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país, la prevención del daño ambiental y la recuperación de los espacios degradados.

Considera la protección de los espacios ambientales en los sectores vulnerables y expuesto a una contaminación, donde se garantice su status social con el cuidado de la naturaleza manteniendo el buen vivir de los pobladores de cada región dentro del país. Además se las considera a la naturaleza como patrimonio cultural del país debido a su amplia gama de biodiversidad.

**Art. 395.-** La constitución reconoce los siguientes principios ambientales:

El estado garantizara la participación activa y permanente, de las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades afectadas, en la planificación, ejecución y control de toda actividad que genere impactos ambientales.

**Art. 397.-** En caso de daños ambientales el Estado efectuara de manera inmediata y subsidiaria para garantizar la salud y la restauración de los ecosistemas. Además de la sanción correspondiente, el Estado repetirá contra el operador de la actividad que produjera el daño a las obligaciones que conlleve la reparación integral, en la condiciones y con los procedimientos que la ley establezca.

Por ello, al no respetar las leyes vigentes expuesto en la constitución, el Estado obligara a toda empresa a la reparación del medio ambiente afectado de acuerdo a la leyes relacionadas para que así se haga conciencia y se pueda mantener un entorno ambiental mucho más estable.

### **1.9.2. Plan nacional del buen vivir**

En el siguiente texto se detallaran las políticas de acuerdo al Plan Nacional de Buen Vivir, la cual son eje fundamental para conocer las diferentes políticas que se encuentren relacionadas con el tema de investigación para estar acorde y cumplir con lo establecido por la ley respetando su contenido en las siguientes leyes a revisar.

Siendo de esta manera lo importante que es relacionar las leyes vigentes con proyectos de investigación que sean sustentables y ayudando a mantener ya sea el medio ambiente o la salud de las personas, promoviendo una sociedad equilibrada en todos los aspectos que conlleva a la implementación de las empresas respetando el entorno en el que vivimos. Podemos manifestar que las leyes son requisitos primordiales para toda organización de no aplicarlas en sus procesos de producción caería todo el peso de la ley por cada entidad.

### **A continuación las leyes que intervienen con el proyecto**

En el **objetivo 4**. Trata de garantizar los derechos de la naturaleza y promover un ambiente sustentable para los individuos. Estas a su vez contienen políticas donde nos dice una de las tantas políticas que debemos manejar el patrimonio con un cheque integral, que este acorde con el pago respectivo aprovechando las estrategias del Estado y poder valorar la cultura y el medio ambiente. En su momento también poder decir que una de las políticas estará ligada a las funciones que la planta no debe pasar por alto.

En el **objetivo 6**. Se garantizara el trabajo estable, justo y digno en su imagen como empresa. En la siguientes política trata de como valorar las formas de trabajo, ya que en una empresa esto es digno de pagar lo justo a los empleados cumpliendo con los derechos laborales que todo empleado deba tener y gozar. En la siguiente política nos habla de impulsar procesos de capacitación y a la vez la formación para el trabajo.

Estos objetivos son de vital importancia porque se está siendo énfasis a un patrimonio cultural que hay que cuidar y ser responsables como uno mismo a la hora de ejecutar cualquier tipo de negocio, es por eso que hay que tomar en cuenta las leyes porque son claras y precisas, y no caer en problemas que a la larga perjudicaría a la planta procesadora corriendo un riesgo de que esta no pueda brindar el servicio deseado.

En el **objetivo 7**. Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental territorial y global. Determina lo importante que es el proteger el medio ambiente la flora y fauna que poseen, es así que mediante este objetivo se estarán respetando los derechos que defienden a la naturaleza, logrando enfocar los conocimientos y enseñarles a las personas que debemos mantener y cuidar del medio ambiente que los rodea libre de contaminación.

Por ello, la planta procesadora estará cumpliendo los parámetros establecidos por las leyes de tal manera que ejercerá sus funciones sin causar daños contaminantes tanto a los ciudadanos como al medio ambiente.

### **1.9.3. Código orgánico de la producción.**

**Art. 2.** Determinar que “actividad productiva al proceso mediante el cual la actividad humana transforma insumos en bienes y servicios lícitos, socialmente necesario y ambientalmente sustentables, incluyendo actividades comerciales y otras que generen valor agregado”

En este artículo nos menciona lo relevante que es la actividad humana, impulsando la producción con valores agregados que promuevan la transformación de insumos a productos mucho más sólidos, incrementando el desarrollo del producto esto es generadora de empleo siendo equitativo en ambas partes como es el cuidado de la naturaleza a través de la obtención de conocimientos mediante las capacitaciones a los ciudadanos dándoles los consejos adecuados.

**Art. 4.** Establece los siguientes parámetros a tomar en cuenta tales como:

- 1.- 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;
- 2.- 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 ambientales limpias y de energías alternativas;
- 3.- Impulsar el desarrollo productivo en zonas y comunidades de menor desarrollo económico.

En cuanto a la transformación de la matriz productiva es necesario indagar en los recursos que actualmente posee una comunidad, es por eso que el estado será partícipe de incentivar la inversión productiva por medio de una competitividad organizada de la economía globalizada donde se hagan uso de provisiones destinadas a cada punto de las regiones del país logrando su desarrollo tanto interno o como externo.

Es fundamental el desarrollo productivo en los sectores que sean fuertes en recursos sustentables usándolos responsablemente para lograr un incremento productivo y competitivo que a través de la tecnología adecuada puedan surgir nuevos productos innovadores y de gran calidad.

Las comunidades son fuente de recursos naturales que aún no han sido explotados, estaremos cumpliendo con un punto importante con respecto a la ley poder desarrollar estos sectores a través de la implementación de empresas o negocios que permitan desarrollar las comunidades fortaleciendo su economía interna.

**Art. 232** “el uso de tecnologías ambientales limpias y de energías alternativas no contaminantes y de bajo impacto; adoptadas para reducir los efectos negativos y los daños en la salud de los seres humanos y del medio ambiente. Estas medidas comprenderán aquellas cuyo diseño e implementación permitan mejorar la producción, considerando el ciclo de vida de los productos así como el uso sustentable de los recursos naturales”

Los procesos productivos de la planta procesadora de elaboración de queso fresco hará uso de maquinarias actualizadas y en buenas condiciones que no afecten al ambiente manteniendo un entorno saludable para los empleados y dentro de la comunidad.

#### **1.9.4. Normas ISO**

Las normas ISO 9000 son importantes para una empresa, porque son un conjunto de normas que según su definición constituyen un modelo para el aseguramiento de la Calidad en el diseño, el desarrollo, la producción, la instalación y el servicio postventa. Esta norma permite desarrollar e implantar un sistema de gestión de la calidad en una empresa.

Normas ISO 9000:

ISO9001 Sistemas de la Calidad. Modelo para el aseguramiento de la Calidad en el diseño, el desarrollo, la producción, la instalación y el servicio postventa.

ISO9002 Sistemas de la Calidad. Modelo para el aseguramiento de la Calidad en la producción, la instalación y el servicio postventa.

ISO9003 Sistemas de la calidad. Modelo para el aseguramiento de la Calidad en la inspección y los ensayos finales.

Normalmente las empresas se certifican por la norma ISO9001 o por la ISO9002 dependiendo de si su proceso productivo implica una etapa de "diseño" (ISO9001) o no (ISO9002) respectivamente; aunque una empresa que haga diseño puede ir a la certificación de sólo una parte de la misma (por ejemplo la comercialización de los productos) y en ese caso podría certificarse por la 9002 (este extremo va a cambiar en breve con las modificaciones a la norma que están en preparación, de forma que las empresas en cuyo proceso se incluyan etapas de diseño deberán obligatoriamente certificar también esa parte).

#### **1.9.5. NIIF 7 Instrumentos Financieros**

##### **Modelos de estados financieros consolidados 2011**

El objetivo de esta NIIF es requerir a las entidades que, en sus estados financieros, revelen información que permita a los usuarios evaluar:

- (a) la relevancia de los instrumentos financieros en la situación financiera y en el rendimiento de la entidad; y
- (b) la naturaleza y alcance de los riesgos procedentes de los instrumentos financieros a los que la entidad se haya expuesto durante el periodo y lo éste al final del periodo sobre el que se informa, así como la forma de gestionar dichos riesgos. La información a revelar cualitativa describe los objetivos, las políticas y los procesos de la gerencia para la gestión de dichos riesgos. La información cuantitativa a revelar da información sobre la medida en que la entidad está expuesta al riesgo, basándose en información provista internamente al personal clave de la dirección de la entidad. Juntas, esta información a revelar da una visión de conjunto del uso de instrumentos financieros por parte de la entidad y de la exposición a riesgos que éstos crean.

La NIIF se aplica a todas las entidades, incluyendo a las que tienen pocos instrumentos financieros (por ejemplo, un fabricante cuyos únicos instrumentos financieros sean partidas por cobrar y acreedores comerciales) y a las que tienen muchos instrumentos financieros (por ejemplo, una institución financiera cuyos activos y pasivos son mayoritariamente instrumentos financieros).

Cuando esta NIIF requiera que la información se suministre por clases de instrumentos financieros, una entidad los agrupará en clases que sean apropiadas según la naturaleza de la información a revelar y que tengan en cuenta las características de dichos instrumentos financieros. Una entidad suministrará información suficiente para permitir la conciliación con las partidas presentadas en las partidas del estado de situación financiera.

El Estado de Resultados como actualmente lo conocemos bajo CoIGAAP es uno de los Estados Financieros Básicos, en el cual se deben revelar los ingresos brutos, monto de los tres principales clientes, o de entidades oficiales, o de exportaciones cuando cualquiera de estos rubros represente en su conjunto más del 50% de los ingresos brutos menos descuentos o individualmente más del 20% de los mismos; costo de ventas; gastos de venta, de administración, de investigación, de desarrollo, ingresos y gastos financieros, corrección monetaria, y otros conceptos cuyo importe sea del 5% o más de los ingresos brutos. Tomado DR 2649 de 1993. El estado de resultados integrales contiene de la misma manera los conceptos relacionados con los ingresos y gastos del periodo de la entidad adicionando los componentes de otro resultado integral también denominado Other Comprehensive Income – OCI, que es una partida que hace parte del patrimonio, también se conoce como ingresos gastos no realizados.

El término “resultado integral” no está definido en el marco conceptual de IASB pero se utiliza en la NIC 1 para describir el cambio en el patrimonio de una entidad durante un periodo que procede de transacciones, sucesos y circunstancias distintos de aquellos derivados de transacciones con los propietarios, cuando

actúan como tales. Aunque el término “resultado integral” se utiliza para describir la suma de todos los componentes de dicho resultado integral, incluyendo el resultado del periodo, el término “otro resultado integral” se refiere a ingresos y gastos que según las NIIF están incluidos en el resultado integral pero excluidos del resultado del periodo.

El resultado integral total comprende todos los componentes del resultado y de otro resultado integral. El Estado de Resultados Integrales puede presentarse en un solo estado en el que se muestre la utilidad integral total (ingresos y gastos que están en resultados, así como ingresos y gastos no realizados que están en el patrimonio); o en dos estados uno que muestre los componentes del resultado y un segundo estado que comience con el resultado y muestre los componentes de otro resultado integral para llegar al resultado integral total.

#### **1.9.6. Permisos de funcionamiento**

##### **La compañía anónima**

La planta procesadora “Queso Fresh” será una sociedad anónima activa legalmente constituida y registrada en la Superintendencia de Compañías, con su correspondiente Registro Mercantil como lo señala la ley en el Cód. 143 al 300 de la misma.

Art. 143.- La compañía anónima es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones. Las sociedades o compañías civiles anónimas están sujetas a todas las reglas de las sociedades o compañías mercantiles anónimas. Para intervenir en la formación de una compañía anónima en calidad de promotor o fundador se requiere de capacidad civil para contratar.

La escritura de constitución contendrá:

- El lugar y fecha en que se celebre el contrato.
- El nombre, nacionalidad y domicilio de las personas naturales o jurídicas que constituyan la compañía y su voluntad de fundarla.
- El objeto social, debidamente concretado.
- Su denominación y duración.
- El importe del capital social, con la expresión del número de acciones en que estuviere dividido, el valor nominal de las mismas, su clase, así como el nombre y nacionalidad de los suscriptores del capital.
- La indicación de lo que cada socio suscribe y paga en dinero o en otros bienes; el valor atribuido a éstos y la parte de capital no pagado.
- El domicilio de la compañía.
- La forma de administración y las facultades de los administradores.
- La forma y las épocas de convocar a las juntas generales.

La forma de designación de los administradores y la clara enunciación de los funcionarios que tengan la representación legal de la compañía.

En la parte técnica y administrativa, lineamientos legales que están establecidas en la legislación ecuatoriana, así como también los permisos necesarios que se requieren para el funcionamiento de una empresa y son requeridos por las autoridades de la provincia de Santa Elena.

Para la puesta en marcha de la empresa se deben tramitar los permisos que se nombraran a continuación.

#### **Permiso de Sanidad del Ministerio de Salud Pública.**

La dirección provincial de salud otorga el permiso de funcionamiento con los documentos siguientes que se nombraran a continuación:

- a) Copia y cedula del representante legal, certificado de votación y el RUC.

- b) Copia del permiso del Cuerpo de Bomberos.
- c) Acta de creación de la empresa.
- d) Nombramiento del representante legal.
- e) Nombramiento del representante técnico.
- f) Copia del certificado de salud del representante legal y los empleados.
- g) Solicitud dirigida al director provincial de salud.
- h) Inspección d la planta

### **1.9.7. Obtener ruc – requisitos**

#### **Requisitos para sacar el Ruc para las personas naturales.**

- 1) Presentaran el original y entregaran una copia de la cedula de identidad o de ciudadanía.
- 2) Presentaran el original del certificado de votación de votación del último proceso electoral dentro de los límites establecidos en el reglamento a la ley de elecciones.
- 3) Extranjeros presentaran el original y entregaran una copia del pasaporte, con hojas de identificación y tipo de visa vigente.

Para la verificación del lugar donde realiza su actividad económica, el contribuyente deberá presentar el original y entregar una copia de cualquiera de los siguientes documentos:

- 1. Planilla de servicio eléctrico, o consumo telefónico, o consumo de agua potable, de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de registro.
- 2. Pago del servicio de tv por cable, telefonía celular o estados de cuenta de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción a nombre del contribuyente.
- 3. Comprobante de pago del impuesto predial, puede corresponder al del año en que se realiza la inscripción.

4. Copia del contrato de arrendamiento legalizado o con el sello del juzgado de inquilinato vigente a la fecha de inscripción.

#### **1.9.8. Permiso de Cuerpo de Bomberos de Santa Elena.**

Como podemos manifestar el cuerpo de bomberos se rige a las normas de seguridad donde se vaya a realizar el trabajo de la planta procesadora tomando en cuenta muchos factores como son los equipos de seguridad para cada área donde se va a trabajar, extintores necesarios, instalaciones eléctricas correctas, botiquín de primeros auxilios, vestuario adecuado del trabajador, maquinaria con la debida protección de los empleados.

Para poder conseguir este permiso de funcionamiento, y la aprobación de la ficha de inspección y que fue realizada exitosamente.

#### **Permiso de funcionamiento de la Comisaria Municipal**

La comuna Baños Termales de San Vicente, está bajo los reglamentos establecidos por la ley de Comunas, en cuanto a la compra- venta de terreno y también bajo el régimen municipal del Cantón Santa Elena y además para emitir los respectivos requisitos necesarios para su funcionamiento con normalidad.

- a) Copia de cedula de identidad, certificado de votación.
- b) Permiso de cuerpo de bomberos de su jurisdicción.
- c) Certificado de salud pública de su jurisdicción.
- d) Solicitud de departamento de comisaria municipal.
- e) Permiso del departamento de higiene.
- f) Certificado del departamento de medio ambiente.
- g) Realizar tramite en los departamentos de catastro y renta.

## **CAPÍTULO II**

### **METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN**

#### **2.1.DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN**

En el presente estudio de factibilidad se utilizó la investigación cuantitativa y cualitativa las cuales son muy aplicadas para realizar trabajos investigativos, cumpliendo con funciones básicas y fundamentales para su desarrollo, ya que la cuantitativa trata de numeración y análisis de las estadísticas y la cualitativa de la recolección de datos conociendo parte de una realidad y sus hechos. Es así la aplicación de ambas ya que el proyecto se realizó varias investigaciones poniendo en práctica el concepto y su ejecución.

#### **2.2.MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN**

En cuanto a la modalidad que se utilizó en la presente investigación es del proyecto factible o de inversión, la cuales determinaron ciertos aspectos relevantes con aproximaciones sucesivas, que permitirán resolver los problemas encontrados, tales como en la política, programas, tecnología. Para cumplir con estos puntos se procedió con algunas etapas que parte del diagnóstico verificando su estado actual, el planteamiento y la propuesta que son consideradas el pilar fundamental para su ejecución llegando hasta el análisis y conclusiones.

Por otra parte el proyecto de inversión nos permitió aclarar si la realización de esta puede ser ejecutable si se cuenta con el capital requerido para su implementación, por lo tanto el proyecto de inversión trata de la acción económica en conjunto con los recursos humanos, como los materiales y la tecnología. Llevando acabo los objetivos que es de mejorar las condiciones de vida de una sociedad pero depende del lazo de tiempo en que se demore en producir utilidades y pueda brindar beneficios para la sociedad.

### 2.3.A CONTINUACIÓN LOS TIPOS DE INVESTIGACIÓN

Para la debida fundamentación teórica se hizo la utilización de los siguientes tipos de investigación.

**Investigación bibliográfica.-** Radica en el proceso de obtención de datos a través de fuentes primarias como documentos bibliográficos y secundarios como los libros y los periódicos. Es aquí su importancia para su aplicación porque se podrá comparar diferentes criterios, teniendo una perspectiva más amplia con un enfoque más conceptual llegando al análisis mediante la aplicación de la encuesta para poder sacar las conclusiones y poder tomar las decisiones adecuadas para el desarrollo del proyecto investigativo. Para ello la investigación bibliográfica es originada por los diversos proyectos emprendedores que a través de su aplicación ayudara al investigador consultar con una serie de información disponible para su desarrollo y puedan ser más profundizada y especifica con el objeto en estudio que se va a indagar.

**Investigación de campo.-** Comprende realizar la investigación en el lugar de origen comuna Baños Termales de San Vicente de manera ordenada consiguiendo obtener un enfoque más amplio del entorno, descubriendo sus aspectos generales como las causas y sus efectos, por medio de la naturaleza que lo rodea obteniendo información detallada para luego analizar .

En este punto la investigación de campo que se utilizo fue mediante el contacto directo en el entorno, visualizando de forma simple los objetos del lugar y su naturaleza que también es parte de la investigación, además se puede acudir a fuentes secundarias ya sea en libros o editoriales que sirven de apoyo para la ejecución del proyecto y de esta manera ofrecer el producto ya terminado para el consumo de los clientes y además conocer los lugares donde el producto pueda segmentar el mercado esperado.

**Investigación documental.-** Para constatar la realización del producto se procedió a observar videos que reflejan el proceso de elaboración del queso, donde se tomaran en consideración cada punto a ser realizado para obtener un producto de calidad, además el procedimiento que lleva la distribución del queso fresco a los distintos lugares estratégicos de la provincia entre ellos tenemos los supermercados, negocios, restaurantes entre otros.

## **2.4.MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN**

El método deductivo parte de datos generales considerados como válidos para alcanzar y llegar a la conclusión de tipo individual. Por otro lado el método inductivo empieza por los datos particulares y de esta manera llegar a conclusiones generales.

El método analítico consiste en la obtención de información, con el fin de ser estudiadas en diferentes partes, analizando cada parte investigada y relacionadas entre sí. En cuanto al el método sintético establece la reunión procedentes de varios objetos esparcidos en un nuevo conjunto.

En la investigación planteada estos métodos se complementan el uno al otro, pues en primera instancia se desagregará la información recolectada en sus partes, para luego proceder a estudiarla, analizarla, relacionarla para posteriormente de forma racional sintetizarlas en una totalidad que expresará el resultado de la investigación planteada.

El método histórico es aquel que está vinculado al conocimiento de las distintas etapas de los objetos en su sucesión cronológica, para conocer la evolución y desarrollo del objeto o fenómeno de investigación se hace necesario revelar su historia, las etapas principales de su desenvolvimiento y las conexiones dadas.

## 2.5.TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN

En el presente proyecto las técnicas de investigación que se aplicaron son las siguientes: la observación, la encuesta a los dueños de las tiendas víveres de primera necesidad que son quienes darán su punto de vista con la creación de la planta procesadora y la entrevista a los directivos y ganaderos quienes nos proveerán de la materia prima.

Según **Arias Fidiás (2006)**, los instrumentos de investigación son las distintas formas o maneras de obtener la información. Son ejemplos de técnicas; la observación directa, la encuesta en sus dos modalidades (entrevista o cuestionario), el análisis documental, análisis de contenido, entre otros.

Entre las técnicas a emplearse en la investigación se utilizaran las siguientes:

**Observación:** Consiste en captar por medio de la vista, en forma ordenada, los hechos y fenómenos q suelen pasar en la naturaleza en una sociedad, en función a los objetivos de investigación preestablecidos. A través de las percepciones del investigador en aquellas etapas donde la recolección de información puede realizarse a simple vista con mucha paciencia siendo un buen observador.

**Encuesta:** La encuesta pretende obtener información de un grupo o muestra del objeto en estudio, esta se la puede realizar oral o escrita. De tal manera que la encuesta se realizará a un grupo muestral de tiendas víveres de primera necesidad con la finalidad de obtener valiosa información para la elaboración del estudio de mercado permitiendo conocer el comportamiento y criterio de cada persona.

**Entrevista:** Es una técnica de conversación entre el entrevistador y el entrevistado ya sea de un tema previsto, para lo cual el entrevistado pueda obtener la información necesaria. Es así que la entrevista se realizará a actores claves en involucrados tanto en la producción, industrialización y producción de la leche

## 2.6. POBLACIÓN Y MUESTRA

### 2.6.1. Población

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

Se entiende por población que está conformado por un conjunto de personas de una misma característica de un determinado lugar, es así que la población del presente estudio está dirigida a un sector específico que corresponde a las tiendas víveres y abarrotes de primera necesidad con un total 3.338 en la provincia de Santa Elena.

#### CUADRO N° 9 Población

##### Tiendas víveres y abarrotes de primera necesidad

ELEMENTOS	NI
Tiendas víveres y abarrotes de primera necesidad (Provincia de Santa Elena)	3.338
<b>Total</b>	<b>3.338</b>

Fuente: Comisarias Municipales  
Elaborado por: Pedro Borbor

Así mismo la entrevista se las realizara a los principales involucrados quienes dieron la apertura para el desarrollo de la correspondiente investigación, de esta manera se podrá constatar el nivel de aceptación para la creación de la planta procesadora dedicada a la elaboración de queso.

CUADRO N° 10 Población de involucrados

<b>ELEMENTOS</b>	<b>Ni</b>
Presidente de la comuna Baños Termales de San Vicente	6
Ganaderos	22
<b>TOTAL</b>	<b>28</b>

Fuente: Comisarias Municipales  
Elaborado por: Pedro Borbor

### 2.6.2. Muestra

La muestra se la considera como un conjunto del total de una población determinada, convirtiéndose en auxiliar donde se detallaran la cantidad de la población adecuada para la respectiva investigación, por lo tanto este método sirvió para conocer la población del número de tiendas víveres y abarrotes de primera necesidad para realizar las debidas encuestas y conocer su criterio sobre la investigación proyectada y a ser ejecutada.

### 2.6.3. Muestreo probabilístico

La muestra se realizó considerando el muestreo probabilístico, tomando como base para el análisis de otros tipos de muestro como el probabilístico que son parte de la muestra para poder visualizar el rango de encuestas a realizarse. Se identificó las poblaciones de acuerdo a sus elementos descritos, presentado un equilibrio optimo con las características que el proyecto requería para seleccionar la muestra a ser contextualizada.

Para ello, se utilizó la siguiente fórmula que nos proyectara el número de encuestas a realizarse:

Elementos:

N: Población = 3.388

K: Nivel de confianza = 1,96 = (95%)

P: Probabilidad de que ocurra = 0,50

E: Error de la muestra 0.05 = 5%

Q: Probabilidad de que ocurra = 0,50

**Fórmula:**

#### CUADRO N° 11 Fórmula de la Muestra

$$n = \frac{N(p)(q)}{(N - 1)(e/k)^2 + p \cdot q}$$

$$n = \frac{3.388(0,50 \cdot 0,50)}{(3.388 - 1)(0,05/1,96)^2 + (0,50 \cdot 0,50)}$$

$$n = \frac{3.388(0,25)}{(3.388 - 1)(0,02551)^2 + 0,25}$$

$$n = \frac{847}{2.20412446 + 0,25}$$

$$n = \frac{847}{2.45412446}$$

$$n = 345.13327$$

$$n = 345$$

Como se aprecia en el cuadro se obtuvo un total de 345 encuestas que se les realizara a los dueños de las tiendas víveres y abarrotes de primera necesidad en la Provincia de Santa Elena.

## **2.7.PROCEDIMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN**

La investigación que se va a realizar para el proyecto a implementar llevará un procedimiento óptimo donde en principal instancia se aplicará la investigación exploratoria que permitirá observar detenidamente el objeto en estudio, ya que de aquí parte la investigación y por ende se tendrá contacto directo e indirecto, además se empezaría por la población luego realizar un estudio de mercado para luego pasar a la competencia y si el mercado exige mucha oferta y demanda, de tal manera que con la aplicación de este método se lograra tener una visión clara de la planta procesadora.

Además se desarrollaron un conjunto de estrategias, técnicas, métodos y habilidades logrando ampliar y emprender la investigación, por otro lado la finalidad es que se lleve una comunicación clara y precisa con las personas para que comprenda los parámetros establecidos y que pueda por sí mismo detallar las conclusiones del estudio pertinente.

- Elaboración del Planteamiento del problema
- Información bibliográfica
- Elección del tema de investigación
- Desarrollo del marco teórico
- Establecer la encuesta
- Analizar los resultados obtenidos de la encuesta
- Identificar conclusiones y recomendaciones
- Plantear la propuesta

## **CAPÍTULO III**

### **ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS**

En esta etapa se interpretó los resultados de acuerdo a la aplicación de los instrumentos expuestos, para luego ser ampliados, analizados y constatar la información empírica obtenida, por ello se emplearon varias técnicas de investigación para poder recopilar la información explícita interpretando los datos adquiridos y proceder con su análisis respectivos individualmente.

Con el análisis realizado se constató la información de manera cualitativa y cuantitativa de los procesos del presente proyecto de creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración de queso de leche del ganado vacuno en la comuna Baños Termales de San Vicente, por lo consiguiente los datos dedujeron la realidad proporcionada del problema, conociendo la situación del mercado actual.

En cuanto a las técnicas usadas para la recolección de datos fueron la entrevista para los directivos, ganaderos de la comuna Baños Termales de San Vicente y la encuesta para las tiendas víveres y abarrotes de primera necesidad en toda la provincia de Santa Elena, en los tres cantones respectivamente realizando las encuestas a los dueños de las tiendas la provincia de Santa Elena.

Por ende a partir de este punto se focalizara la viabilidad de la planta procesadora para determinar si están dispuesto a comprar el producto, mediante los gráficos se sabrá el porcentaje exacto de personas que se encuestaron y entrevistaron describiendo todas las dudas mediante las opiniones de los dueños de las tiendas víveres y abarrotes de primera necesidad quienes se encontraban en sus negocios propios logrando realizar las encuestas con mayor facilidad describiendo cada punto de vista dadas por ellos.

### **3.1.ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA ENTREVISTA**

#### **Actividad ganadera en el sector**

La actividad ganadera se la ha practicado desde los inicios de la comunidad, se empezaron a realizar la crianza de este animal debido a que es una fuente de ingreso para todos quienes practicamos esta actividad, por medio de esta han conseguido sus bienes viéndolo como una necesidad y mantener la estabilidad en la comunidad.

#### **Proceso de elaboración del queso fresco**

Desde antes se ha practicado la elaboración del queso fresco debido a que es muy rico en vitaminas para el ser humano, lleva un proceso poco complejo los materiales son hechos por ellos mismos, con pocos litros se elaboraba el queso fresco en poca proporción hasta que la necesidad se vio obligado a producir aún más queso, de tal manera que se buscó la manera de comercializar el producto a otros sectores debido a que la producción de leche era de buena calidad persiguiendo esta actividad y elaborar nuevos productos lácteos que también son muy consumidos.

#### **Venta de la leche de vaca como fuente de trabajo.**

En cuanto a las ventas los ganaderos manifestaron que sería un negocio favorable porque en épocas de invierno la producción de la leche aumente debido a las lluvias, que provoca el crecimiento del pasto verde en abundancia, la cual las vacas se alimenta bien y listas para producir más leche por las mañanas. En las épocas de invierno las vacas producen más leche por litros la cual hace que sea más considerable la venta de la leche a la planta procesadora beneficiarse no solo la planta procesadora si no también los comuneros.

### **Propiedades del queso para el ser humano**

Los ganaderos dedujeron que precisamente posee valores nutritivos, como vitaminas que es beneficiosa para las personas y el calcio que es para los huesos, también ayuda al desarrollo y crecimiento de los niños debido a que está hecho a base de la leche de vaca natural.

### **Conocimiento de una planta procesadora**

En la entrevista realizada nos respondieron tener conocimientos de qué trata una planta procesadora la que se encarga de procesar la materia prima para luego producir en cantidad y vender su producto en un tiempo dado, de esa manera el producto se produciría aquí no se tendría que mandar la materia prima a otra parte.

### **Beneficios de la comunidad con la creación de la planta procesadora**

En la entrevista realizada a los ganaderos los manifestaron que si es buena la idea de la creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración de queso de leche del ganado vacuno en la comuna Baños Termales de San Vicente ya que hasta el momento no existe, y de esta manera el proyecto beneficiara a la comuna como a los ganaderos quienes serán nuestros proveedores primarios mejorando su calidad de vida y el desarrollo económico de la provincia.

### **Compra del queso fresco a la planta procesadora**

Para esta pregunta nos respondieron que si comprarían el queso fresco a la planta procesadora debido a que el queso se comercializa por kilos a las personas o los distintos supermercados y tiendas que existen en la provincia para luego ser vendidas en proporciones para las familias de toda la provincia, además nos sentiríamos orgullosos de poder ser el proveedor de la materia prima.

### 3.2.ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA ENCUESTA.

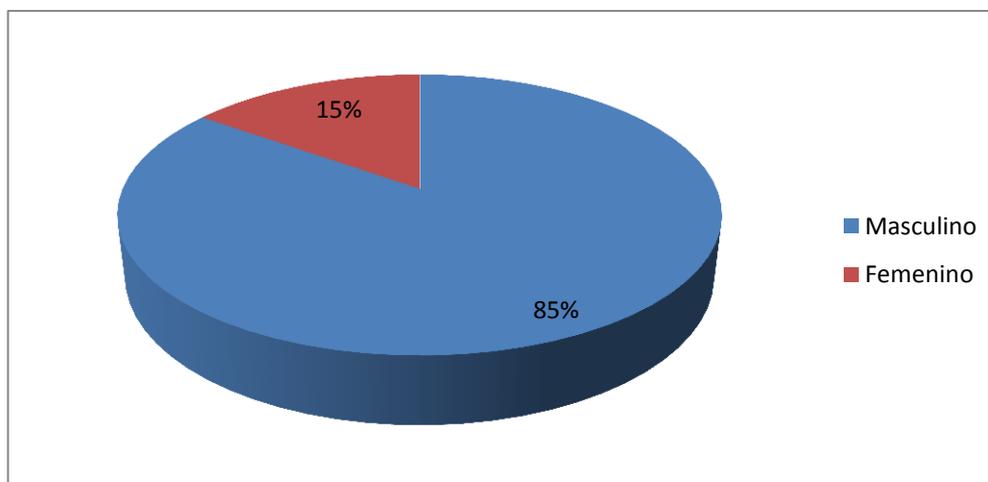
#### 1.- Género

TABLA N° 1 Género

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Masculino	293	85%
Femenino	52	15%
TOTAL	345	100%

Fuente: Género  
Elaborado por: Pedro Borbor

GRÁFICO N° 4 Género



Fuente: Género  
Elaborado por: Pedro Borbor

Del total de los encuestados existe una gran cantidad de género masculino, que son dueños de las tiendas y por otro lado un bajo porcentaje de encuestados de género femenino, esto indica que la población mayor es la de género masculino que la de femenino.

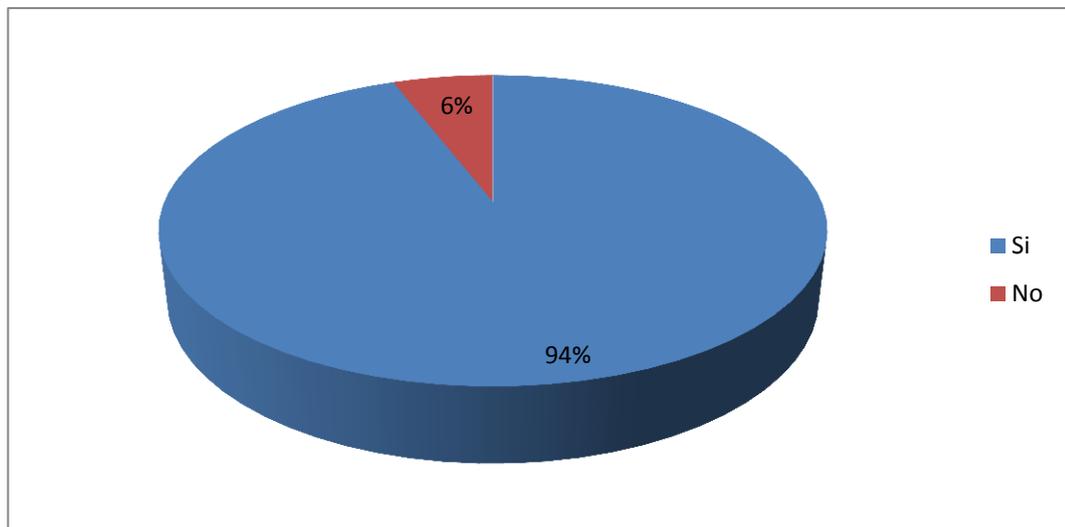
2.- ¿En su negocio usted vende queso fresco?

TABLA N° 2 Venta del queso fresco

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	325	94%
No	20	6%
TOTAL	345	100%

Fuente: Venta de queso fresco  
Elaborado por: Pedro Borbor

GRÁFICO N° 5 Venta del queso fresco



Fuente: Venta del queso fresco  
Elaborado por: Pedro Borbor

Con esta pregunta se apreció que la venta del queso fresco en las diferentes tiendas de víveres abarrotes es acogido el producto, en su mayoría el 94% respondieron que si tienen a la venta el producto aunque un 6% contestaron que no tienen a la venta el producto.

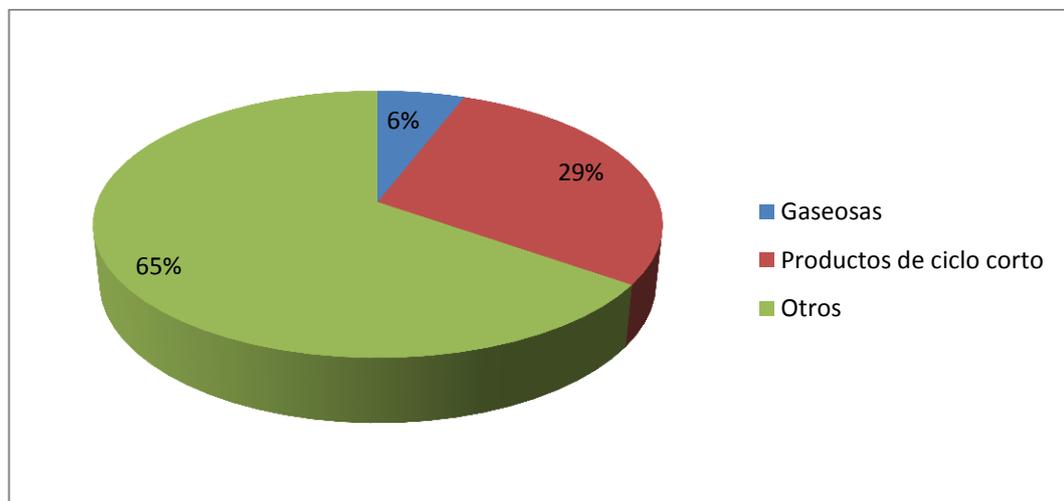
3.- ¿Al comprar el cliente en su negocio que productos adquiere?

TABLA N° 3 Adquisición de productos

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Gaseosas	20	6%
Productos de ciclo corto	100	29%
Otros	225	65%
TOTAL	345	100%

Fuente: Adquisición de productos  
Elaborado por: Pedro Borbor

GRÁFICO N° 6 Adquisición de productos



Fuente: Adquisición de productos  
Elaborado por: Pedro Borbor

En su mayoría los encuestados respondieron que al momento de que el cliente se acerca a comprar a su negocio adquieren otros productos, no obstante también una gran cantidad dedujo que los productos de ciclo corto son los más comprados, manteniendo la opción de otros productos que se compran más.

#### 4.- ¿Cuándo un cliente compra en su negocio que productos prefiere?

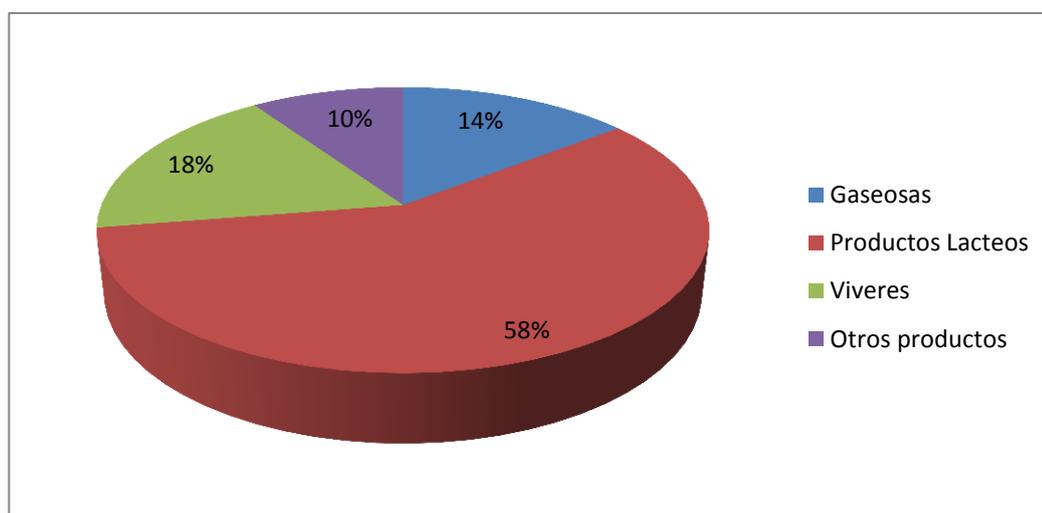
TABLA N° 4 Preferencia de productos

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Gaseosas	50	18%
Productos Lácteos	200	40%
Víveres	62	36%
Otros productos	33	6%
TOTAL	345	100%

Fuente: Preferencia del producto

Elaborado por: Pedro Borbor

GRÁFICO N° 7 Preferencia de productos



Fuente: Preferencia del producto

Elaborado por: Pedro Borbor

Con estos datos de los encuestados, se indica que en su mayoría prefieren productos lácteos debido a que es un producto de consumo constante y predilecto para las personas, esta respuesta se las considera según por el gusto que le tienen a el producto en sus derivados como el queso fresco, la leche entre otros, ya que son apetecidos por las mañanas y en la preparación de comidas.

5.- ¿Qué tipo de queso considera usted en su inventario?

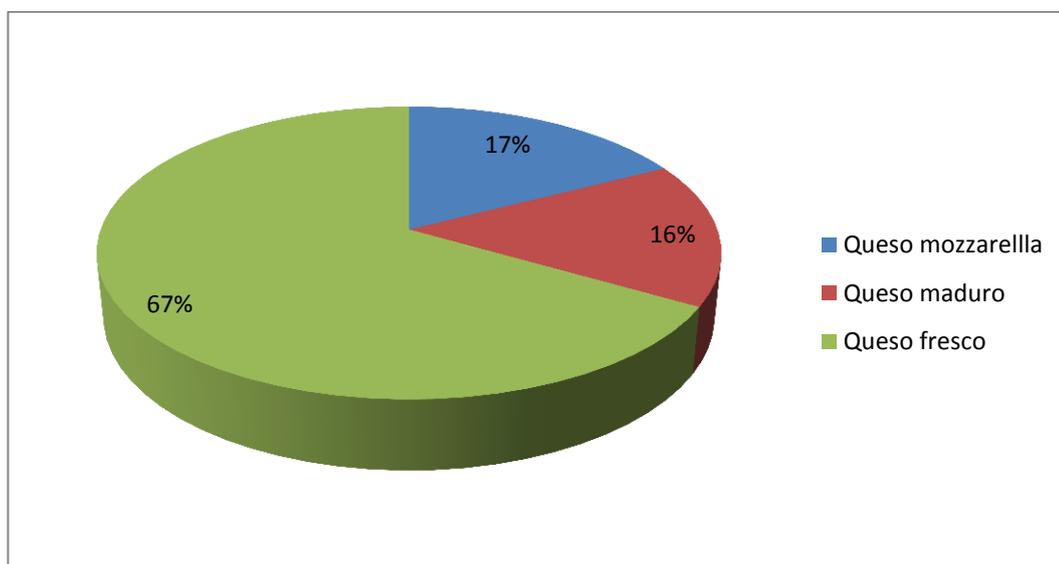
TABLA N° 5 Adquisición del queso fresco

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Queso mozzarella	60	17%
Queso maduro	55	16%
Queso fresco	230	67%
TOTAL	345	100%

Fuente: Adquisición del queso fresco

Elaborado por: Pedro Borbor

GRÁFICO N° 8 Adquisición del queso fresco



Fuente: Adquisición del queso fresco

Elaborado por: Pedro Borbor

Con estos resultados nos indica que es de total agrado la adquisición del queso fresco en su inventario de los dueños de las tiendas con un porcentaje de 67% ya que es muy consumido por las personas, es un producto que no puede faltar en la mesa del hogar de los futuros clientes.

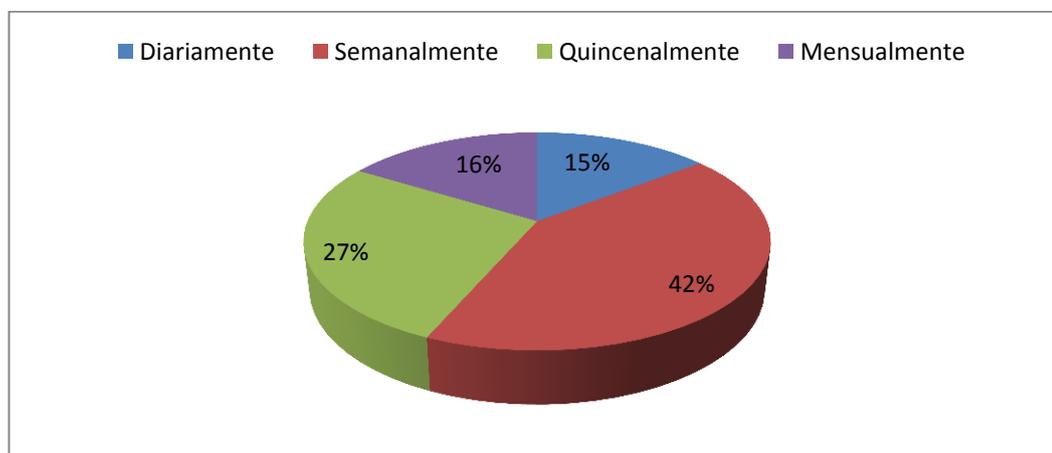
6.- ¿Cada que tiempo usted adquiere el queso fresco?

TABLA N° 6 Compra del queso fresco

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Diariamente	50	14%
Semanalmente	145	42%
Quincenalmente	94	27%
Mensualmente	56	16%
TOTAL	345	100%

Fuente: Compra del queso fresco  
Elaborado por: Pedro Borbor

GRÁFICO N° 9 Compra del queso fresco



Fuente: Compra del queso fresco  
Elaborado por: Pedro Borbor

Con estos datos podemos manifestar que los encuestados de las tiendas compran el queso fresco semanalmente constituyendo un alto índice de compra del 42% semanal, lo que hace que sea mayor la producción del queso fresco en la provincia para las tiendas quienes se encargan de comercializarlas.

7.- ¿Qué tamaño de queso fresco adquiere por mes?

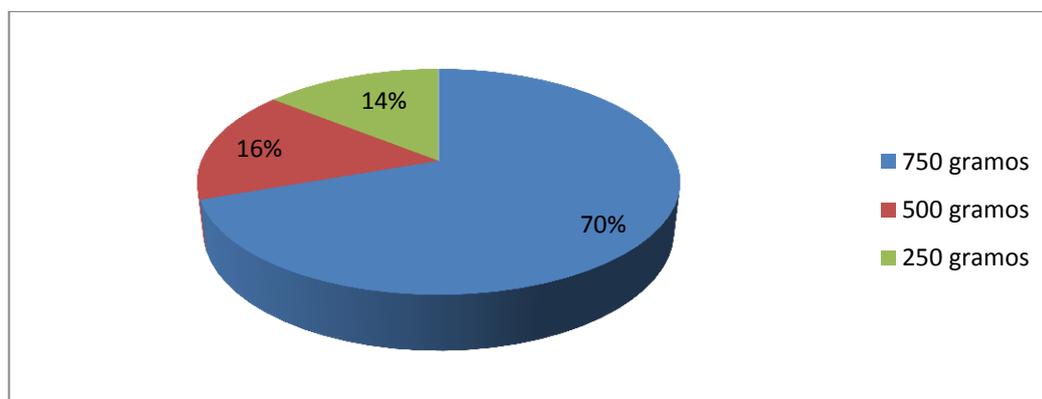
TABLA N° 7 Tamaño de queso al mes

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
750 gramos	240	70%
500 gramos	56	16%
250 gramos	49	14%
TOTAL	345	100%

Fuente: Tamaño de queso al mes

Elaborado por: Pedro Borbor

GRÁFICO N° 10 Tamaño de queso al mes



Fuente: Tamaño de queso al mes

Elaborado por: Pedro Borbor

Mediante las encuestas realizadas a personas con negocios propios manifestaron que el queso fresco es adquirido de 750 gramos, por otro lado el kilo de queso también es adquirido debido a que es más grande y se puede vender por mitad, razón para que la planta procesadora pueda ser la principal proveedora del queso a las distintas supermercados y pequeños negocios vendiendo al por mayor, por otra parte por la razón que son negocios de mayor fluidez de personas y requieren del producto por cantidad.

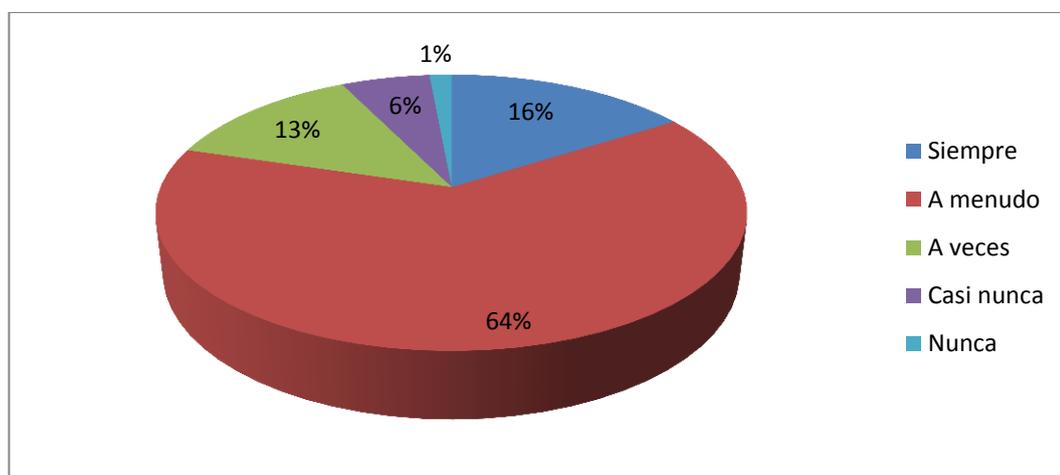
8.- ¿Los precios que usted paga por el queso fresco son accesibles?

TABLA N° 8 Precios accesibles

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Siempre	55	16%
A menudo	220	64%
A veces	45	13%
Casi nunca	20	6%
Nunca	5	1%
TOTAL	345	100%

Fuente: Precios accesibles  
Elaborado por: Pedro Borbor

GRÁFICO N° 11 Precios accesibles



Fuente: Precios accesibles  
Elaborado por: Pedro Borbor

La opción la hora de elegir el producto depende de muchos factores en este punto los encuestados consideran que el precio que se paga por el queso fresco es accesible, esto hace que la planta procesadora pueda ofrecer un producto con precios cómodos para las personas y que estas adquieran nuestros productos convirtiéndose en clientes fijos.

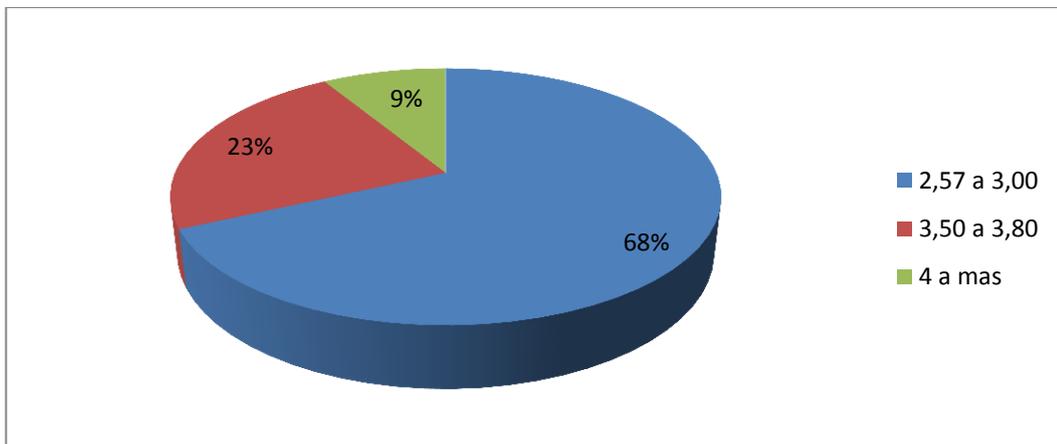
9.- ¿Cuál es el precio que estaría dispuesto a pagar por 750 gramos de queso fresco?

TABLA N° 9 Precio por 750 gramos

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
2,57 a 3,00	235	68%
3,50 a 3,80	80	23%
4 a mas	30	9%
<b>TOTAL</b>	<b>345</b>	<b>100%</b>

Fuente: Precio por 750 gramos de queso fresco  
Elaborado por: Pedro Borbor

GRÁFICO N° 12 Precio por 750 gramos



Fuente: Precio por 750 gramos de queso fresco  
Elaborado por: Pedro Borbor

Entre los encuestados de los dueños de las tiendas se encontraron varias elecciones por el precio por lo tanto el precio que estarían dispuestos a pagar por 750 gramos de queso fresco es de \$2,57 a \$3,0 siendo un producto óptimo y preferido por las personas cabe recalcar que manifestaron estar de acuerdo si la planta procesadora aplique el descuento al momento de comprar por mayoría de esta manera se obtendría clientes directos con una amplia gama de distribución del queso fresco.

10.- ¿Qué marca de queso usted compra?

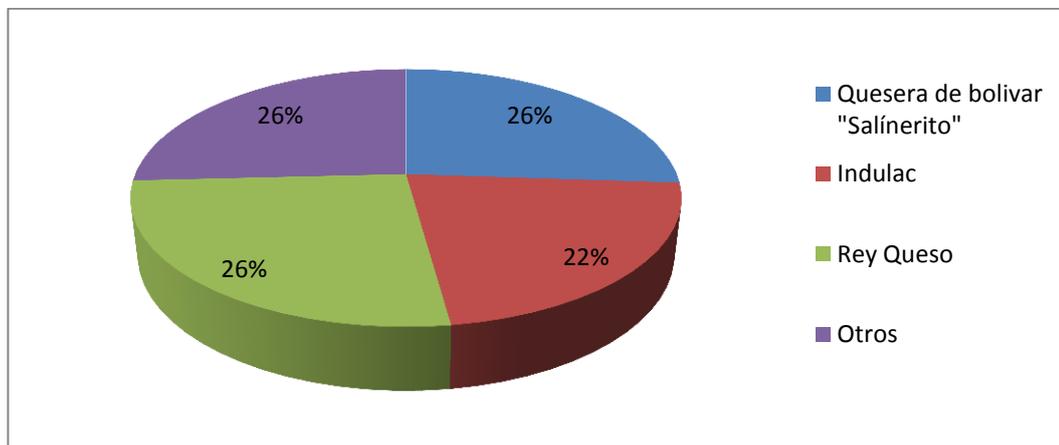
TABLA 1 Preferencia de marca

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Quesera de bolivar "Salínerito"	90	26%
Indulac	75	22%
Rey Queso	91	26%
Otros	89	26%
<b>TOTAL</b>	<b>345</b>	<b>100%</b>

Fuente: Preferencia de marca

Elaborado por: Pedro Borbor

GRÁFICO N° 13 Preferencia de marca



Fuente: Preferencia de marca

Elaborado por: Pedro Borbor

En las personas encuestadas prefieren productos lácteos de la quesera "Salinerito" por poseer variedades de productos de buena calidad y reconocida a nivel internacional, además porque brinda un producto de mayor confort, por ello la planta procesadora deberá cumplir con las expectativas del cliente y del mercado acorde a su presentación del producto para captar la atención de los ciudadanos.

11.- ¿En dónde acostumbra a comprar usted el queso?

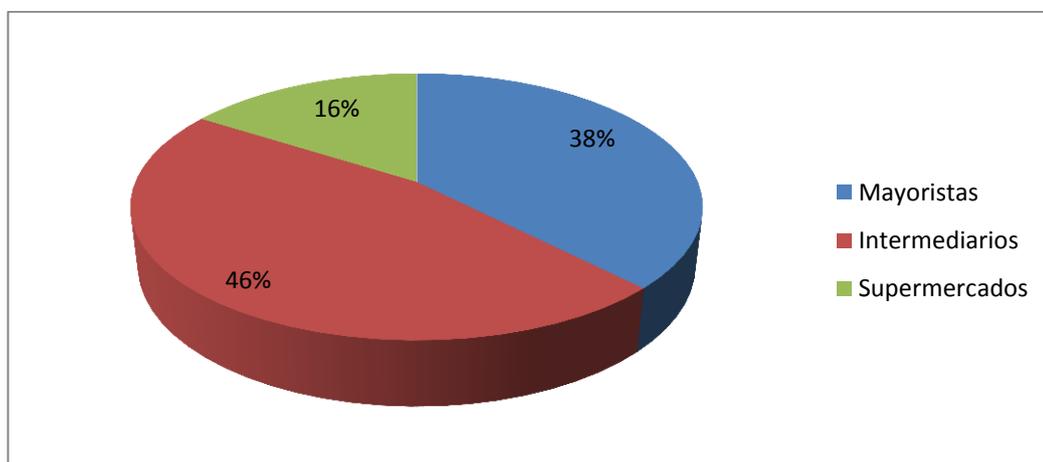
TABLA 2 Lugares donde asiste a comprar

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Mayoristas	130	38%
Intermediarios	160	46%
Supermercados	55	16%
TOTAL	345	100%

Fuente: Lugares donde asiste a comprar

Elaborado por: Pedro Borbor

GRÁFICO N° 14 Lugares donde asiste a comprar



Fuente: Lugares donde asiste a comprar

Elaborado por: Pedro Borbor

En cuanto a esta pregunta los resultados quedaron de la siguiente manera, en su mayoría las personas acuden a realizar sus compras a los mercados centrales debido a que en ese lugar encuentran todos los alimentos para abastecerse e incluso compran el queso fresco sin necesidad de acudir a un supermercado de esta manera la planta procesadora distribuirá a los mercados centrales estratégicos.

12.- ¿Considera usted factible la creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración de queso del ganado vacuno?

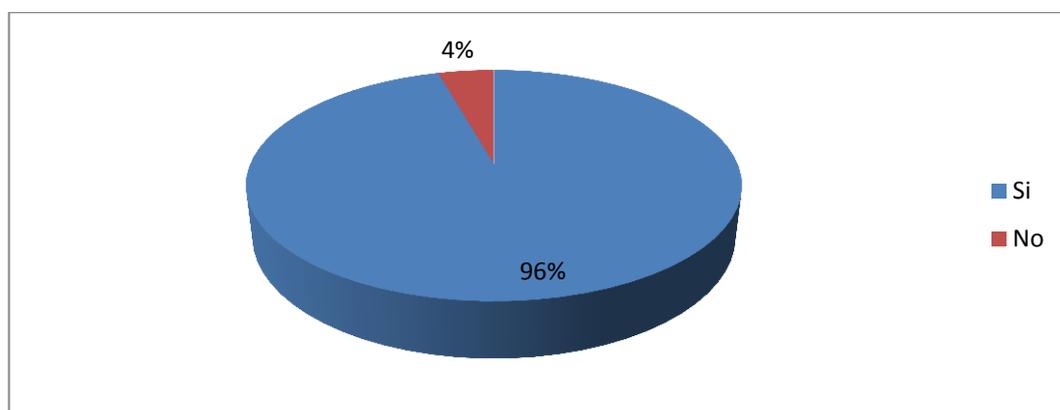
TABLA 3 Factibilidad de la planta procesadora

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	335	97%
No	10	3%
TOTAL	345	100%

Fuente: Factibilidad de la planta procesadora

Elaborado por: Pedro Borbor

GRÁFICO N° 15 Factibilidad de la planta procesadora



Fuente: Factibilidad de la planta procesadora

Elaborado por: Pedro Borbor

La transformación de la materia prima es fundamental hoy en día a través de esto se consiguen desarrollar varias sectores productivos, por ende en la encuesta realizada se obtuvo un porcentaje mayor del 91% manifestando que sería factible la creación de la planta procesadora porque fomentaría a la actividad ganadera para la producción de la leche de vaca y poder realizar varios productos lácteos procesados especialmente el queso fresco y otros tipos de queso por tal motivo es factible la realización de la planta.

13.- ¿Si se llegara a construir una planta procesadora dedicada a la elaboración de queso en la provincia de Santa Elena usted compraría su producto?

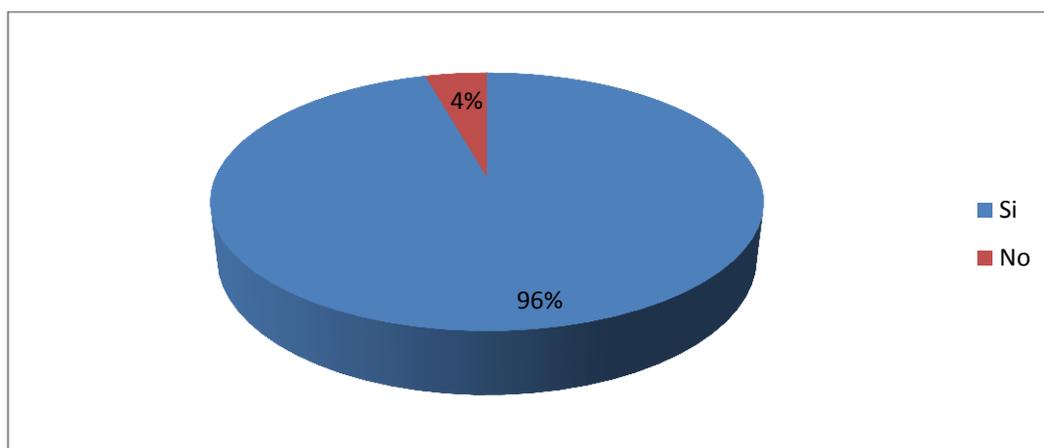
TABLA 4 Preferencia del queso hecho en la provincia

ALTERNATIVAS	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	330	96%
No	15	4%
TOTAL	345	100%

Fuente: Preferencia del queso hecho en la provincia

Elaborado por: Pedro Borbor

GRÁFICO N° 16 Preferencia del queso hecho en la provincia



Fuente: Preferencia del queso hecho en la provincia

Elaborado por: Pedro Borbor

La elaboración de productos hechos con recursos propios que cada sector posee es fuente de superación y progreso para los ciudadanos, de esta manera comprarían el producto en su localidad proveniente de sus mismo recursos promoviendo la economía interna y ser reconocidos por su calidad, la preferencia del queso fresco hecho en la provincia sería muy rentable para las personas por lo que se compraría el queso desde la planta para luego ser comercializado para toda la provincia y las zonas costeras donde se preparan varias comidas típicas con el producto lácteo.

### **3.3.CONCLUSIONES**

1.- Hemos llegado a la conclusión que los ganaderos están dispuestos a ofrecer la materia prima para la futura planta procesadora ya que han podido ver que se puede elaborar un queso de calidad y más aún si es hecho en la provincia, beneficiando a la comunidad en general y al sector económico que es parte fundamental para el progreso.

2.- En cuanto a los dueños de los negocios como supermercados y comerciantes manifestaron con la elaboración del queso fresco podrán adquirirlo desde la planta y aun precio accesible ya que el queso fresco es un producto de alto consumo y muy tradicional en las comidas peninsulares.

3.- El nivel de consumo del queso fresco por parte de las personas y los supermercados es sumamente alto y agradable debido a la gama de familias que lo consumen sirviendo también para la realización de comidas típicas y tradicionales que buscan un queso de calidad para sus comidas dándole ese sabor que produce el queso fresco.

4.- También tenemos que un porcentaje de personas compran el queso fresco diariamente y semanalmente, opción de oportunidad para la factibilidad de la planta procesadora donde se ve en la necesidad de la creación y que pueda brindar un queso exquisito para el paladar con una textura blanda y principalmente hecho en la provincia.

5.- Los encuestados manifestaron que están de acuerdo con la creación de una planta procesadora de elaboración de queso fresco y dispuestos a pagar un precio moderado con el fin de que se brinde un queso de calidad, siendo puntuales a la hora de ser distribuidos contando con la maquinaria para trasladar los kilos de queso a los clientes potenciales de la planta.

### **3.4.RECOMENDACIONES**

1.- Profundizar más el estudio para llegar a conocer las decisiones de los encuestados y entrevistados, de acuerdo a la viabilidad del proyecto ya que son firmes en aceptar la creación de la planta procesadora de elaboración de queso fresco dentro del sector escogido y planificado.

2.- Planificar la acogida del producto en otras provincias de la localidad con el fin de que el producto pueda ser distribuido y a la vez reconocido por ser de la provincia llamando la atención de otras entidades que se interesen en adquirir el queso e inclusive realizar negocios.

3.- Con la creación de la planta se motive a personas que se dediquen a la actividad ganadera para ser partícipes del aprovechamiento de la materia prima y ser parte de la recolección de la leche, además promoverá el cuidado de los animales para su mejor manejo de los recursos sin descuidar la salud de animal.

4.- La realización de gestiones con las pequeñas asociaciones ganaderas de la provincia donde se tenga mayor fluidez de ganado para la venta de los litros de leche para poder aumentar la producción en cuanto al queso fresco y poder elaborar nuevos tipos de queso que son pedidos por las personas en un futuro no muy lejano.

5.- Dentro de los encuestados como entrevistados respondieron con su apoyo a la creación de la planta debido a que se fomentaría el trabajo para los ganaderos e inclusive para su familia realizando la labora de ordeñar a las vacas para ser vendidas por las mañanas a la planta procesadora, de tal manera que incrementaría su desarrollo económico de la misma y a la ves serían más visitados por los turistas y personas debido a poseer una planta procesadora que elabore el queso ofreciéndoles a los turistas a un precio estable.

## **CAPÍTULO IV**

### **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DEDICADA A LA ELABORACIÓN DE QUESO DE LECHE DEL GANADO VACUNO EN LA COMUNA BAÑOS TERMALES DE SAN VICENTE, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2015**

#### **4.1.IDENTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA**

##### **4.1.1. Presentación**

La creación de la planta procesadora dedicada a la elaboración de queso de leche del ganado vacuno en la comuna Baños Termales de San Vicente, se enfoca en la actividad ganadera, teniendo como finalidad el aprovechamiento de la materia prima que es la leche de vaca y como primer producto la elaboración del queso fresco, realizado con la mano de obra calificada y adecuada. Ofrecerá un servicio estable alcanzando el mercado meta que son las tiendas víveres y abarrotes de los tres cantones de la provincia de Santa Elena, quienes a menudo adquieren el queso fresco debido a que es un producto de alto consumo en los hogares y de negocios propios, además la comercialización del producto ya terminado y de buena calidad a los distintos rincones de la provincia.

La propuesta describe factores internos y externos que son aplicables en todo tipo de negocio, se determinará la demanda, la oferta, los precios, clientes potenciales, las estrategias de mercado. También se describirá la capacidad instalada de la planta procesadora, la estructura organizacional con las debidas asignación de funciones. Por otra parte se detalla el estudio económico y la evaluación financiera de cada punto específico como los activos, el capital de trabajo, el punto de equilibrio, los presupuestos y los estados financieros para conocer la rentabilidad de la propuesta permitiendo saber la aceptabilidad ya sea a corto o largo plazo.

#### **4.1.2. Promotores responsables del proyecto**

La presente propuesta “Estudio de Factibilidad para la creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración del queso de leche del ganado vacuno en la Comuna Baños Termales de San Vicente, Año 2015”, estará a cargo del Sr. Pedro Omar Borbor Suárez, principal emprendedor de la realización del proyecto seguido del presidente de la comuna Baños Termales de San Vicente el Sr. Agustín Gervacio Figueroa, quien firmó la carta aval para realizar los respectivos procesos investigativos conjuntamente en la comunidad debido a que se trabajará con ellos para obtener una perspectiva de las opiniones respecto al proyecto y así determinar la factibilidad de la creación de la planta procesadora.

#### **4.1.3. Oportunidad de financiamiento**

La presente propuesta contará con el financiamiento con fondos públicos otorgados por la Corporación Financiera Nacional. Quienes estarán a cargo de llevar la ejecución del proyecto en el lazo de tiempo que se haya planificado una vez realizados los trámites para el financiamiento de la planta. Contribuyendo con los emprendimientos realizados para un futuro mejor de una región específica, estos beneficios se las realizaran con las debidas gestiones que imponga la CFN.

#### **4.1.4. Actividad económica**

La planta procesadora de elaboración de queso fresco brindará un producto esencial que satisfaga las necesidades de las personas al querer adquirir el producto de calidad propio con una presentación de 750 gramos que serán distribuidos a las tiendas víveres y abarrotes de primera necesidad de los tres Cantones de la Provincia de Santa Elena. Por medio de los ganaderos se obtendrá la materia prima requerida, de tal manera que se presidirá de los lineamientos con respecto a la Ley de Compañías, que mediante sus servicios se conformará una sociedad anónima.

#### **4.1.5. Descripción de la empresa**

La planta procesadora dedicada a la elaboración de queso de leche del ganado vacuno, comercializara el queso fresco de buena calidad dirigida a los hogares de toda la provincia. El queso fresco proviene del aprovechamiento de la leche fresca de vaca, pasando por un proceso en cuanto a su elaboración, por lo que se requiere de maquinarias adecuadas para su correcto proceso y de esta manera poder comercializar el producto terminado tanto en la comunidad como a los distintos supermercados del cantón Santa Elena.

La creación de la planta procesadora de elaboración de queso fresco tiene como de por medio beneficiar aquellas pequeñas ganaderas y asociaciones que producen la materia prima principalmente en la comunidad de Baños de San Vicente, por tener ganaderías que aportarán a la planta debido a que estará localizada en dicha comunidad, además a sus familias en lo económico ya que ellos se convertirán en proveedores directos quienes nos solventaran diariamente con los litros de leche requeridos para la producción.

#### **4.1.6. Ubicación de la planta**

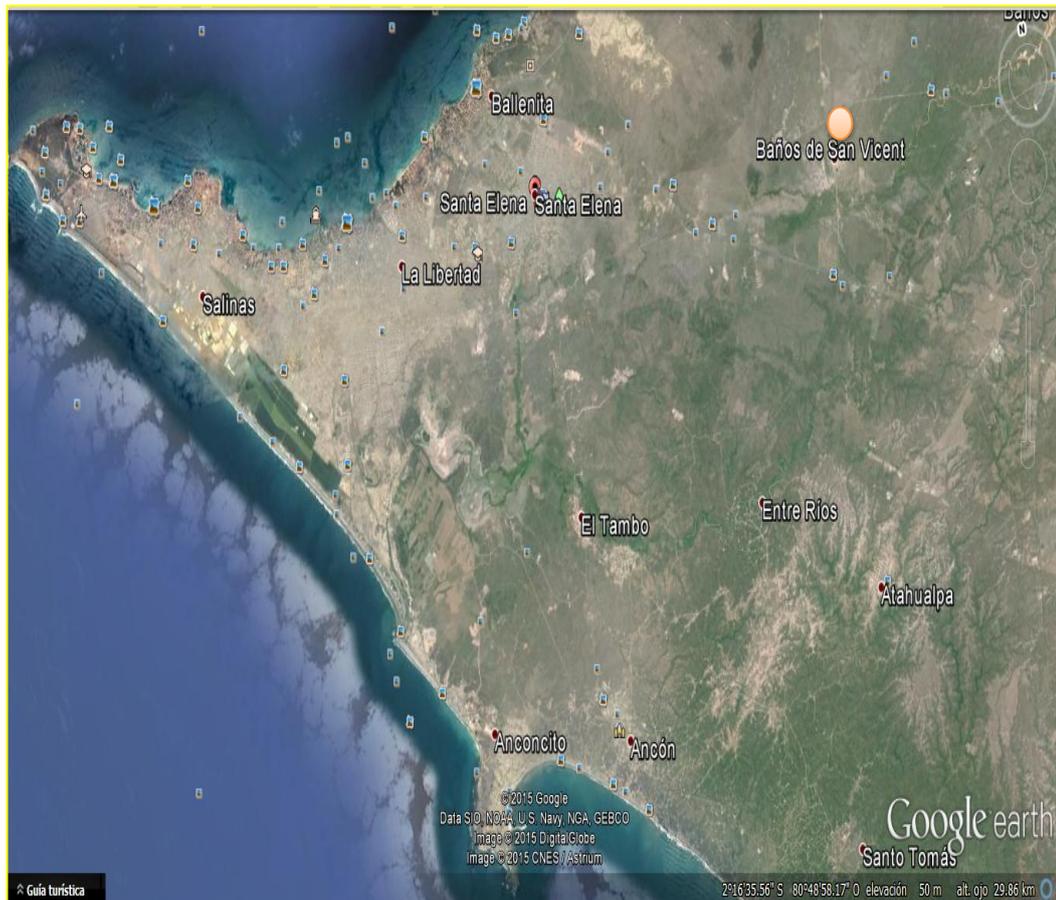
El presente estudio de factibilidad está localizada en la comuna Baños Termales de San Vicente, perteneciente al cantón Santa Elena. Respecto a su establecimiento en la comunidad debemos destacar que el lugar es idóneo para sus instalaciones, porque cuenta con la metería prima requerida y además la mano de obra también es considerada, porque tienen conocimientos del proceso que lleva su realización, pero no obstante se llevará a cabo la recolección de la materia prima a otras zonas ganaderas dentro de nuestra provincia, que contamos con grandes ganaderías en el sector de la ruta del “Spondylus” para aprovechar y poder elaborar otros tipos de queso apetecidos por los ciudadanos y supermercados optimizando los costos de producción.

La comuna Baños Termales de San Vicente pertenece al cantón Santa Elena a 119 km de la vía a Guayaquil, tomando un desvío hacia la derecha de 8 km que permite el acceso a la comunidad. Apreciando sus condiciones ambientales el status social, observando el Complejo turístico de aguas termales que atrae a turistas a la comuna todos los años.

#### 4.1.7. Macro localización

Para la macro localización de la planta procesadora estará ubicado en la comuna Baños de San Vicente provincia de Santa Elena. A continuación una vista panorámica desde google maps y el lugar donde estará la planta procesadora contemplando la distancia de la provincia.

**CUADRO N° 12 Macro localización**



Fuente: Google maps  
Elaborado por: Pedro Borbor

#### 4.1.8. Micro localización

Por medio de la identificación del lugar donde se encontrara establecida la planta que es en la comuna de Baños de San Vicente, se podrá visualizar en que parte de la comuna estará establecido, cabe recalcar que la comuna fue elegida por contar con parte de la materia prima que es acta para poder producir el producto. En el siguiente mapa se puede apreciar la comunidad desde google earth.

**CUADRO N° 13 Micro localización**

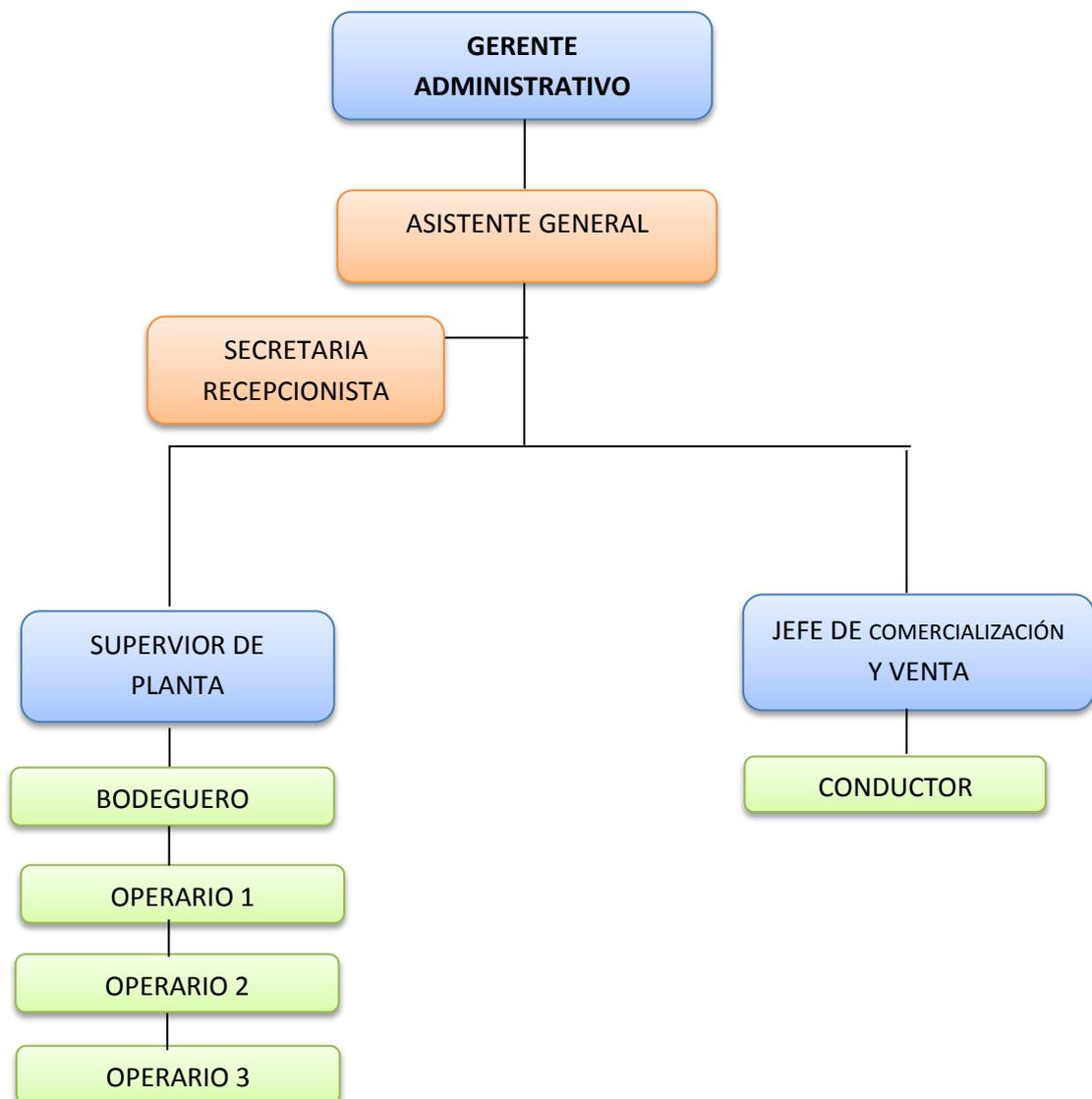


Fuente: Google Earth  
Elaborado por: Pedro Borbor

## 4.2. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y JURÍDICA

La planta procesadora Queso Fresh tendrá una estructura organizacional diseñada de acuerdo a las actividades planificadas con el personal de trabajo, para ello se determinó las siguientes jerarquías:

**GRÁFICO N° 17 Estructura organizacional de la empresa**



Fuente: Organigrama de la empresa  
Elaborado por: Pedro Borbor

#### **4.2.1. Funciones del personal**

#### **4.2.2. Área de Administración - Gerente General**

Es el representante legal de la empresa, que bajo este cargo deberá conocer todas las acciones que se realizan dentro de la empresa, además llevar un orden en las distintas áreas respectivas con sus subordinados.

##### **Funciones:**

- Desarrollar estrategias generales para alcanzar los objetivos propuestos
- Saber dirigir, controlar y organizar
- Capacidad para negociar con los proveedores
- Ser comunicativo con todo el personal hasta los empleados de la planta
- Estar pendiente de los procesos, tramites, acciones que realice la empresa

#### **4.2.3. Área de Ventas – Jefe de comercialización y ventas**

Ser dinámico con las personas al momento de realizar las ventas, tener facilidad de comunicación e iniciativa propia.

##### **Funciones:**

- Estar en constante comunicación
- Promover las ventas
- Desarrollar estrategias de ventas
- Interactuar con los clientes
- Tomar decisiones
- Buena atención al cliente

#### **4.2.4. Área de producción – supervisor de planta**

En esta área se determina el trabajo en equipo, capacidad para minimizar los costos al momento de realizar la producción. Estado de ánimo activo sin perjuicio alguno para constatar la producción estable con un producto en buenas condiciones de elaboración.

#### **Funciones:**

- Llevar un control de las ventas del producto
- Planificar con eficiencia las estrategias
- Brindar asesoramiento al cliente
- Comunicar las ofertas del producto al cliente
- Realizar publicidad
- Poseer perfil competitivo
- Personalidad motivadora
- Habilidad y destreza

#### **4.2.5. Constitución de la empresa**

La planta procesadora de elaboración de queso fresco estará conformado por los lineamientos de la sociedad anónima. Por otra parte el nombre de la empresa será “Queso Fresh S.A.”

#### **4.2.6. Misión**

La empresa “Queso Fresh” ofrecerá el queso fresco de calidad, garantizando un trabajo que contribuirá a los ganaderos de la comuna Baños Termales de San Vicente Provincia de Santa Elena, incrementando el desarrollo económico del sector ganadero.

#### **4.2.7. Visión**

“Queso Fresh” liderara en la producción y comercialización del queso fresco abarcando el mercado local y nacional a través de un producto de calidad cumpliendo con las necesidades de los clientes logrando su fidelidad.

#### **4.2.8. Valores institucionales**

Los valores son el concepto de personalidad que posee cada persona dando una buena imagen para la empresa, es por ello que el personal deberá seguir los valores que les atribuye la empresa, estas son las siguientes:

**Respeto.-** es primordial en las personas, manteniendo la compostura con todos los subordinados de la empresa.

**Compromiso.-** este valor conlleva al desarrollo de su trabajo con eficiencia sin faltar a ella siendo una obligación para el personal y a la vez ejecutar dicha labor sin perder el entusiasmo.

**Honestidad.-** trata de llevar una personalidad fiable, manteniendo la comunicación con todo el personal donde se hable sin ocultar nada.

**Trabajo en equipo.-** este valor persigue la unión del personal al momento de realizar una labor eficientemente apoyándose en grupos para conseguir algo mucho mejor trabajando juntos.

**Igualdad.-** todos en la empresa deberán respetar la identidad del personal así tenga otras creencias religiosas y de distintas etnias, manteniendo la relación de amistad con todos.

#### 4.3.PRODUCTO A OFRECER

##### GRÁFICO N° 18 Logotipo de la empresa



Fuente: Logotipo de la empresa  
Elaborado por: Pedro Borbor

#### Slogan

*“El queso con sabor natural”*

#### 4.3.1. Objetivos

##### Objetivo general

Producir y comercializar el queso fresco de calidad, mediante el aprovechamiento de la materia prima fortaleciendo la actividad ganadera, aportando el buen vivir en la comunidad Baños Termales de San Vicente y el desarrollo económico, generando fuentes de empleo en la provincia.

##### Objetivos específicos

- Elaborar el queso fresco cumpliendo con los patrones de calidad
- Promover fuentes de trabajo para las personas que se dedican a la actividad ganadera.
- Producir en mayor proporción para establecerse en el mercado
- Establecer herramientas financieras que permita la sostenibilidad del proyecto en el tiempo

### **4.3.2. Componentes del producto**

El proyecto propuesto tiene como finalidad comercializar el queso fresco siendo un producto transcendental que ha sido consumido por las personas desde tiempos remotos sin duda es un manjar milenario, se compone por una gama de nutrientes como grasas, proteínas, carbohidratos, sales minerales y agua. Todos estos componentes hacen énfasis a la capacidad nutritiva que contiene el queso fresco para el ser humano, haciendo que sea de preferencia su adquisición porque ayuda al metabolismo humano más aun en la edad pequeña empezando su desarrollo hasta ser adultos.

De tal manera que el producto a ofrecer que es el queso fresco permitirá satisfacer las necesidades de adquirir el producto dentro de la provincia siendo responsables a la hora de ser distribuidos a los distintos sectores tales como: Santa Elena, La Libertad, Salinas que son lugares donde el queso se adquiere por día o semanalmente en los hogares y supermercados de la provincia abasteciendo el mercado por medio de la distribución.

### **4.3.3. Definición del producto que se va a ofrecer.**

Con la creación de la planta procesadora dedicada a la elaboración de queso fresco, la comunidad del sector y habitantes de la provincia de Santa Elena, tendrá acceso a un queso de calidad con una textura que siempre han degustado a las personas, se comercializará a través de proveedores como tiendas, supermercados, lugares de expendio del producto al por mayor que faciliten el traslado para quienes necesiten del producto, estas son las comedores e incluso las familias ya que en su gran mayoría consumen el queso a diario y por las mañanas o en la preparación de comidas típicas que requieran del queso, para darles un mejor sabor o combinación. El queso es un producto de consumo masivo, contiene proteínas, vitaminas, y demás beneficios que posee la leche ya esta se concentra más en el queso, dando como resultado un exquisito sabor y textura a la hora de saborear este producto de calidad.

#### **4.3.4. Establecer el mercado meta a seguir**

Entendemos por mercado meta hacia donde queremos llegar seleccionando de manera adecuada nuestro mercado posicionándonos y cumplir con nuestro objetivo, además estar centrados en un lugar donde existan consumidores potenciales que es a donde se quiere llegar, dando las características del producto para que esta pueda ser reconocida por los clientes.

Antes de ejecutar el proyecto se deberá aplicar este método que es el foda donde se encontraran las fortalezas y debilidades internas, oportunidades y amenazas externas al entorno, por tal motivo es de gran importancia conocer el lugar donde estará ubicado la planta procesadora, de esta manera el traslado a los supermercados de la provincia de Santa Elena se las realizara por medio de distribuidores encargados de comercializar los tipos de queso.

#### **4.3.5. El análisis de los precios de acuerdo al estudio**

El análisis de los precios es otro factor fundamental que debemos tener en cuenta, ya que este varía de acuerdo al mercado, por ende debemos segmentar bien el mercado direccionándonos a cumplir con las exigencias de los clientes en los diversos cantones, donde los pedidos se van a realizar a la planta procesadora otorgando un producto de calidad, sin olvidar que los precios son determinantes en la toma de decisiones del cliente entre más barato más compran, pero esto influye solo si se tiene un producto novedoso y diferente que sean como el cliente lo desee para que pueda realizar las ventas respectivas

Cabe recalcar que para la determinación de los precios se utilizó como técnica la Contribución Marginal, considerando una rentabilidad bruta del 23%. Es decir que se fijó un precio de venta de \$ 2,57, teniendo una utilidad bruta de \$ 0,59.

Para los pedidos que realicen a la planta por parte de supermercados o pequeños negocios, es necesario tener fijado la tarifa de los precios sin que esta se vea manipulada a la hora de la venta, de esta manera se podrá llevar un control de las ventas diarias, promoviendo así aumentar la rentabilidad y con ganancias altas en beneficio de los empleados y planta procesadora.

#### 4.3.6. La proyección de los precios a determinar

Las proyecciones de los precios se da en base al análisis de estos a través del INEC quienes realizan un monitoreo de los productos, para el mes de Enero hasta Agosto del 2015 la variación es del 3% al 4%. Estar pendientes del Índice del Precio al Consumidor que a lo largo determina algún incremento en el proceso inflacionario, por lo tanto se deberá estar pendiente con la inflación que suele ser cambiante por algún movimiento en el mercado.

CUADRO N° 14 Proyección de precios

FECHA	VALOR
Agosto-31-2015	4.14 %
Julio-31-2015	4.36 %
Junio-30-2015	4.87 %
Mayo-31-2015	4.55 %
Abril-30-2015	4.32 %
Marzo-31-2015	3.76 %
Febrero-28-2015	4.05 %
Enero-31-2015	3.53 %

Fuente: Banco central del Ecuador (BCE)  
Elaborado por: Pedro Borbor

De acuerdo al crecimiento de la población el incremento del precio sería del 5%, los precios se van a determinar en base a la inflación. El precio que se le dará a los productos es cómodo para las personas de cualquier nivel socioeconómico quienes adquirirán el producto un precio fenomenal y así poder llegar más al cliente potencial que son las tiendas, quienes se beneficiaran de nuestros descuentos especiales para que así puedan comercializar nuestro producto convirtiéndonos en sus leales proveedores del producto en este caso el queso fresco.

#### **4.3.7. Justificación e Importancia**

La comunidad de Baños Termales de San Vicente está conformada por habitantes que realizan actividades diarias entre ellas tenemos, la agricultura y la crianza del ganado vacuno, servicios hoteleros, restaurantes y el complejo terapéutico turístico que atrae a mucho turistas tanto nacional como extranjeros, debido a que sus aguas termales son beneficiosas para la salud.

Por otra parte el sector ganadero sigue siendo uno de los principales factores económicos que actualmente está en crecimiento desde años atrás, los habitantes han hecho uso de la materia prima para realizar productos lácteos obteniendo ingreso para ellos.

Por lo antes mencionado se aprecia el grado de importancia que tiene la creación de la planta procesadora de elaboración del queso fresco, debido a que este es el producto lácteo que más se vende por su contextura blanda.

Se dedujo que en las comunas aledañas con las que limita la comunidad de Baños Termales de San Vicente son sectores ganaderos donde se crían a estos animales, en la actualidad se consideran que existe una mayor producción de los productos derivados del ganado vacuno, es así que es factible la adquisición de la materia prima en este caso la leche de vaca que se realizarán las compras por litros a los señores ganaderos que son los proveedores de la leche, además el trabajo será rentable y eficiente para los ganaderos aprovechando al máximo los recursos que brinda el ganado.

Se fomentará la actividad ganadera en el sector y porque no en ciertos puntos de la provincia, donde también existe gran producción de leche, de tal manera que facilitarían la compra del queso fresco en la provincia buscando nuevos mercados a nivel local.

#### **4.4.MERCADO**

Como se ha mencionado la acogida del producto en el mercado es notable, satisfaciendo la demanda por adquirir el producto, además porque una gran parte de la materia prima se produce en el lugar contribuyendo a la distribución del producto, abarcando el mercado local y nacional al adquirir el producto proveniente de recursos propios de la provincia.

##### **4.4.1. Análisis de la situación del sector - fuerzas competitivas de mercado**

###### **4.4.1.1.Clientes**

El mercado consumidor está conformado por los consumidores actuales que son aquellas personas que utilizan o compran recientemente el producto y consumidores potenciales que son aquellas personas que podrían comprar o consumir recientemente el producto. Se considera como mercado potencial a los consumidores que tendrán accesibilidad al producto y para llegar a ello es fundamental conocer sus gustos y preferencias, mediante este estudio se seleccionara dicho mercado el cual hay que describirlo e identificarlo. Tomando en cuenta las tiendas víveres y abarrotes de primera necesidad de la Provincia de Santa Elena como mercado potencial ya que trabajan con la venta de productos lácteos especialmente el queso fresco para ser adquiridos por los clientes convirtiéndose en la población objetiva.

###### **4.4.1.2.Competencia directa**

Se entiende por competencia directa aquellos productos que son similares en el mercado, por lo que “Queso Fresh” considerando las investigaciones realizadas en el presente estudio tiene cerca de 300 marcas de queso que se distribuyen en el país, las siguientes marcas son las más representativas en el mercado local y nacional: Rey Queso, Indulac, Alpina.

#### **4.4.1.3. Competencia indirecta**

“Queso Fresh” tendrá sus instalaciones en la comunidad de Baños de San Vicente, sin tener competencia indirecta debido a que en la provincia no cuenta con una planta procesadora que se dedique a esta actividad, pero si con productores de otras provincias que distribuyen el queso a nivel nacional.

#### **4.4.1.4. Proveedores**

En este punto el funcionamiento de los proceso para la elaboración del queso fresco, se requerirá de proveedores que faciliten la materia prima, los insumos y maquinarias adecuadas, por ello es necesario analizar la disponibilidad de insumos al momento de adquirirlos, además se tendrá en cuenta el valor que deberá pagarse para cubrir las necesidades de los gastos de oficina y mantenimiento tanto para las maquinarias y la planta procesadora.

#### **4.4.2. Valoración de la demanda**

El queso fresco posee nutrientes que son favorables para las personas, ricas en vitaminas, calcio para los huesos consumidos desde antes de cristo, la necesidad de consumir el queso por las mañanas y en comidas es muy requerido debido a que en la provincia es muy concurrida por las personas por ser una región contera donde llegan gente de todas parte del país e internacional.

Es por ello que disfrutar de un buen desayuno acompañado de un exquisito queso fresco tradicional, es algo que se consume en todos los hogares es por eso que existe la demanda potencial donde satisfacen la necesidad de adquirir el producto con precios adecuados que estén al alcancé de personas con status social bajo, medio y alto, entregando el producto con la responsabilidad de la empresa en lo que confiere a la puntualidad y de buena calidad a los tiendas, supermercado, comisariatos entre otros quienes expenden el producto. Aplicando los valores institucionales que se han rescatado para brindar un servicio de calidad hacia nuestros clientes potenciales.

### **4.4.3. Análisis situacional**

#### **4.4.3.1. Definición y cuantificación de los segmentos del mercado**

La Provincia de Santa Elena y sus tres cantones es la razón principal para la propuesta establecida porque cuenta con la mayor afluencia de personas y tiendas comerciales de venta de variedades de productos y restaurantes, es importante que se realice la publicidad para conocer las propiedades que tiene el producto y sus ventajas, además se dará a conocer que es un producto netamente nacional que satisfaga las necesidades del cliente, utilizando estrategias de mercado posicionándonos en la mente de los consumidores. Por ende la determinación del mercado posicionado esta fijo en la segmentación que realizo la empresa.

#### **4.4.3.1. Herramienta F.O.D.A.**

##### **Fortalezas**

- Adaptación en el mercado por la necesidades
- La producción de leche es considerable y se la produce todo el año
- Experiencias de los ganaderos
- Presentación y calidad del producto
- Posicionamiento en el mercado

##### **Oportunidades**

- Apertura del producto a nivel nacional
- Obtener clientes locales mediante la comercialización del producto
- Nuevos nichos de mercado
- Oportunidad de elaborar otros tipos de queso

## **Debilidades**

- Conocimientos financieros limitados
- Adquisición de las maquinaria para la producción
- Preferencias por otras marcas
- Baja producción

## **Amenazas**

- Pequeños comerciantes distribuidores del producto
- Factores climáticos
- Inflación de la materia prima
- Producto provenientes de otras provincias

### **4.4.4. Estrategias de mercado**

En este punto se determinará las estrategias de mercado como el producto, precio, publicidad, televisión, medios radiales, redes sociales, pagina web, que consisten en planificar las acciones para lograr un objetivo en común que nos permita buscar métodos para segmentar el mercado a través del marketing. A través del marketing podemos captar la atención del cliente por medio de las publicidades, diseños publicitarios, medios de comunicación, estas partes implican mucha imaginación e innovación porque se ilustrará en trípticos, folletos, hojas volante, donde deberá ser presentado de acuerdo al diseño para captar el mercado y los clientes, medios publicitarios porque brindan ventaja para el producto y la empresa. A continuación mencionaremos las siguientes estrategias explícitas de la publicidad que toda empresa debe tener, considerando nuevos métodos para ser aplicadas entre ellas tenemos:

## Producto

La empresa Queso Fresh elaborará el queso fresco a base de la materia prima que es la leche de vaca, se presentara en fundas etiquetadas con la marca para llamar la atención del cliente, a 750 gramos de queso siendo comercializadas por las tiendas quienes se encargaran de venderlas en los principales cantones de la provincia.



## Precio

El precio estipulado del producto es de \$2,57 dólares de acuerdo a las investigaciones realizadas y a través de la encuesta hecha a los habitantes y supermercados de la provincia de Santa Elena, este precio fue determinado aplicando la técnica de la contribución marginal y está dentro de los promedios que ofrecen los intermediarios que ofertan este tipo de productos en la provincia.

## Publicidad

La empresa “Queso Fresh” captara la atención del cliente a través de los siguientes medios de comunicación:

**Televisión.-** en este medio de publicidad se dará a conocer de una manera más visualizada el producto del queso fresco a los clientes de la provincia.

**Radio.-** Se optara por realizar cuñas radiales dos veces al mes donde se hará público los precios y además las instalaciones de la empresa para los pedidos que se realicen a diario.

**Redes sociales:** Se hará uso de las redes sociales que actualmente son medios donde se dan a conocer todo tipo de producto. Promocionando el queso fresco a las personas y negocios por la red social de Facebook. (Ver anexo N° 8).

**Página web:** esta servirá para tener un enfoque más amplio que permitirá conocer nuestro producto a los futuros clientes que realizaran sus pedidos, la página web contendrá la información del proceso de elaboración del queso fresco a través de videos, podrán localizar la planta procesadora y poder visitarla ya que en la comunidad existen cabañas donde se puedan hospedar mientras realizan el recorrido en la planta procesadora de queso fresco, haciendo más entretenida la publicidad.

## **4.5. ESTUDIO TÉCNICO**

### **4.5.1. Localización**

La localización es importante para toda empresa que quiera alcanzar nuevas metas cubriendo las necesidad de la demanda, por ello el centro del mercado debe ser su mayor objetivo es por eso que deberá ser evaluado con las características tecnológicas y financieras, con las adecuadas instalaciones dentro de la empresa.

Cabe recalcar que se realizaran futuras adecuaciones de acuerdo al progreso obtenido ampliando las áreas de elaboración del queso para una mayor producción además y productos futuros a producirse como son otros tipos de queso que actualmente son apetecidos por las personas. De tal manera la importancia de la localización.

El sitio indicado para la ubicación de la empresa lo observará en la siguiente tabla:

**CUADRO N° 15 Factor de Localización**

Factor de localización	Ponderación del factor (%)	Comunidades cercanas del lugar de estudio			
		Comuna el Morrillo	Comuna San Vicente	Comuna Baños Termales de San Vicente	Comuna Juan Montalvo
<b>1. Disponibilidad de mano de obra.</b>	14	42	56	70	42
<b>2. Calidad de vida</b>	9	27	27	36	18
<b>3. Sistema de transporte</b>	13	26	39	65	52
<b>4. Proximidad a los materiales</b>	11	33	44	55	44
<b>5. Servicios públicos</b>	12	36	36	48	36
<b>6. Afluencia de población local</b>	7	14	21	35	28
<b>7. Costo de tierra y de construcción</b>	11	55	44	44	33
<b>8. Disponibilidad de estacionamiento</b>	8	24	32	32	24
<b>9. Atractivo turístico de la localidad</b>	15	15	30	75	45
<b>Puntuación total</b>	<b>100</b>	<b>272</b>	<b>329</b>	<b>460</b>	<b>322</b>

Fuente: Factor de localización  
Elaborado: Pedro Borbor

Como se puede observar en los factores mencionados del cuadro se ha determinado que el sitio más adecuado para la ubicación de la planta procesadora es en la comuna Baños Termales de San Vicente, ya que cuenta con factores que una vez analizados presenta la ponderación más alta para la creación de la empresa.

#### **4.5.2. Cálculo requerido para la mano de obra necesaria para el trabajo**

La mano de obra que se contrate debe ser bien seleccionada eligiendo a las personas que cuenten con la experiencia suficiente a la hora de elaborar los quesos y el tiempo que este pueda demorarse y convertirse en un producto de calidad, de tal manera que la búsqueda de personas eficientes que puedan laborar en sus respectivas área que la planta procesadora solicite, el costo para la producción de este producto es de \$ 0,15 por cada queso producido.

#### **4.5.3. Justificación y decisión de la cantidad de equipo adquirido**

La compra de los equipos deberá estar sujeto a las decisiones de cada socio, estar informados de los equipos que se han comprado e incluso saber a qué costo fueron adquiridos, para que así no exista problemas internos con los socios, también se llevará un control de cuantos equipos se utilizarán en cada área por lo que estas tendrán un justificativo que permita la compra de las misma.

Además una vez comprados y puestos en funcionamiento este deberán tener un seguimiento para darles el mantenimiento adecuado y puedan durar más tiempo, quedando bien con el cliente final, quien es el beneficiado de lo que la planta procesadora pueda producir.

#### **4.5.4. Pruebas necesarias para el control de calidad**

El control de calidad hace énfasis a las entidades que se dedican a producir un producto o servicio, realizando las debidas pruebas ya que es muy importante para las entidades logrando que estas sean competitivas en el mercado tanto nacional e internacional. Con esto se lleva un control de calidad en cuanto al producto aplicando los reglamentos de la salud, ya que son de vital importancia para seguir con los procesos internos y externos de la empresa, consiguiendo mantener el orden.

Para conseguir un óptimo estado del producto la planta procesadora dedicada a la elaboración de queso de leche del ganado vacuno, tendrá que buscar un espacio donde se pueda construir un laboratorio apropiado para que aquí se puedan realizar el debido control de la calidad del producto, permitiendo así que se den las respectivas inspecciones, verificando la forma y contextura de los tipos de queso que se pretende elaborar, consiguiendo que el producto este en buenas condiciones y se distribuidos a los supermercados.

#### **4.5.5. Mantenimiento útil que realizará la empresa.**

Durante el funcionamiento de las maquinarias en la planta procesadora dedicada a la elaboración de queso, el mantenimiento se realizara por cada cantidad producida en el día, estas pueden ser cada 3 a 4 horas cuando acabe de cumplir con la cantidad ordenada, después pasar a las áreas donde más se centre proceso ya que son áreas que deben estar en constante limpieza para así evitar daños en las maquinarias, antes que nada el personal deberá estar bien informado de las áreas y maquinarias a tratar para que puedan dar un mantenimiento efectivo, utilizando los instrumentos adecuados para su correcta limpieza y que el personal pueda hacer uso de ellas.

#### **4.5.6. Distribución interna y externa de la planta.**

La distribución de la planta procesadora dedicada a la elaboración de queso deberá realizarse el análisis en cuanto a su ubicación por lo cual pueda tener un porcentaje óptimo para poder comenzar con una cantidad prudencial en cuanto a los tipos de quesos a elaborar, por lo tanto la ubicación debe ser un lugar seguro donde permita instalar todas las maquinarias necesarias las operaciones a realizarse dentro de la planta procesadora. Las áreas deben estar alejadas de las otras porque cada uno cumple con sus funciones y necesitan del espacio requerido para no obstaculizar el proceso.

#### **4.5.7. La factibilidad operativa interna de la planta**

La factibilidad operativa comprende el recurso humano que tenga el personal de trabajo calificado, así también son sistemas que son opcionales que contienen nuevas métodos operativos y estas puedan ser aplicados, por lo tanto el personal de trabajo entraran en movimiento una vez que se ponga en marcha el estudio de factibilidad, garantizando la eficiencia que cada trabajador realice, también se evaluara el grado de compromiso que le pongan, una vez hecho esto se verá reflejado la operación del proyecto a ejecutarse.

En la parte operacional se realizaran programas acorde a los cambios que se pretende alcanzar con la aplicación de nuevas formas de operar, esto permitirá fortalecer aún más la planta procesadora en lo tecnológico y administrativo que por ende son una parte esencial para lograr un crecimiento estable considerando la probabilidad de obtener mayores rendimientos. En las siguientes fotos podemos interpretar el orden de las maquinarias y la factibilidad interna de la planta



#### 4.5.8. Proceso de recepción de la materia prima

#### 4.5.9. Proceso de leche para elaboración del queso

La materia prima se la recolectara desde las ganaderías por medio de bidones especiales que sirven para mantener la leche fría hasta llegar a la planta procesadora, el proceso viene del ordeño de las vacas productoras de leche el ganadero será el encargado de ordeñarlas para luego ser puesta en los bidones y posteriormente en el carro que transportara la leche cruda hacia el proceso de producción.



#### Pasteurización

La pasteurización de la leche es sumamente importante, trata de la eliminación de los microorganismos patógenos que están presentes en la leche cruda recién ordeñada, debido a que puede transmitir enfermedades. Este proceso térmico de la leche debe realizarse de manera concisa mediante el tiempo y la temperatura adecuada y de esta manera prolongar la conservación de la misma, para ello varios litros de leche es sometida a temperatura de 61 °C en 30 minutos, denominada como LTLT (baja temperatura por largo tiempo). Este proceso es más usado por las industrias ya que se usan placas de metal las cuales se calientan por el vapor y agua que pasan por las paredes llamado intercambiador de calor dando un proceso muchos más eficiente.

Luego que se calienta la leche es enfriada a una temperatura menor a 10 °C por la corriente de agua fría que es sometida en ese instante, lista para quedar pasteurizada, una vez de haber pasado por dichos procesos se le somete a un enfriamiento de 4°C y a su vez ser envasada en envases de polietileno, que evitan que sean contaminadas por bacterias y también que no entre aire. De esta manera la leche queda lista para la elaboración de lácteos especialmente el queso fresco conservando su valor nutricional.



### **Cloruro de calcio**

La función que cumple el cloruro de calcio es en base a asegurar la cantidad de calcio requerida para así obtener una cuajada firme y estable, principalmente mejora el rendimiento de la leche a la hora de elaborar el queso, con una textura y apariencia del queso saludable, además el tiempo de la coagulación se reduce obteniendo un eficiente.

### **Coagulación**

La coagulación viene al momento que se añade el cuajo en la cuba de cuajado a una temperatura de 30 a-32°C esta puede durar hasta más de 30 minutos, desde ahí la leche empieza a transformarse en queso facilitando la evacuación del suero, dicho proceso se mantiene hasta conseguir el desuerado de la leche.

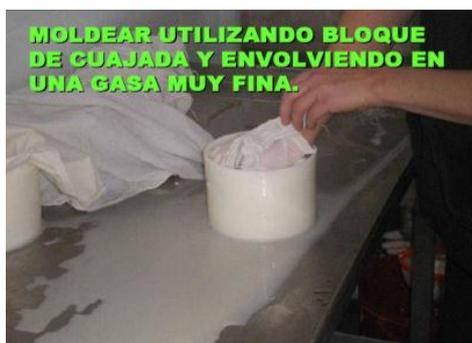
## Rompimiento y desuerado de la cuajada

Una vez finalizado la coagulación esta pasa a ser cortada por unas liras, el objetivo de hacer cortes en la masa ya cuajada es lograr granos sean estas de mayor o menor, dejándolos reposar y a un calentamiento de 30 y 48°C, hasta que el grano este firme el en fondo, de esta manera se consigue la textura blanda del queso fresco o también para poder elaborar otros tipos de quesos que lo harían mucho más rentable en un futuro.



## Moldeado

Los moldes son largas filas inclinadas que favorece al drenaje del suero por unos orificios pequeños donde se deja reposar la masa para darles la forma deseada del queso, por lo general los moldes cargan algunos quesos esto hace que se acelere el proceso de elaboración del queso fresco.



## Prensado

Luego viene el prensado que trata de separar parte del suero, colocando las planchas de prensado para comenzar con la presión generalmente estas prensas pueden ser horizontales o verticales, la presión es de 500 a 750 gramos de acuerdo al tamaño de queso y la vez identificar qué tipo de queso se va a producir, manteniendo prensado a una temperatura de 15 a 20°C con un tiempo de 4 horas.



## Salado

Una vez concluido el prensado es introducido en el saladero que está compuesto por agua y sal, permaneciendo a temperaturas de 8 °C con el tiempo menor a 24 de acuerdo a la cantidad a elaborar y del tipo de queso que se desea producir para darle el sabor deseado por medio de este proceso.



## **Empaquetado**

En este punto el empaquetado debe ser siguiendo los parámetros correspondientes a la hora de la comercialización, ofreciendo protección del producto hasta llegar al consumidor final, en este proceso intervienen soportes como el manipuleo de la carga y descarga, el almacenamiento y por último el transporte. Por medio del empaquetado nuestro producto tendrá un valor en la difusión de la marca, consiguiendo el poder adquisitivo del producto en este caso el queso fresco.



## **Almacenamiento**

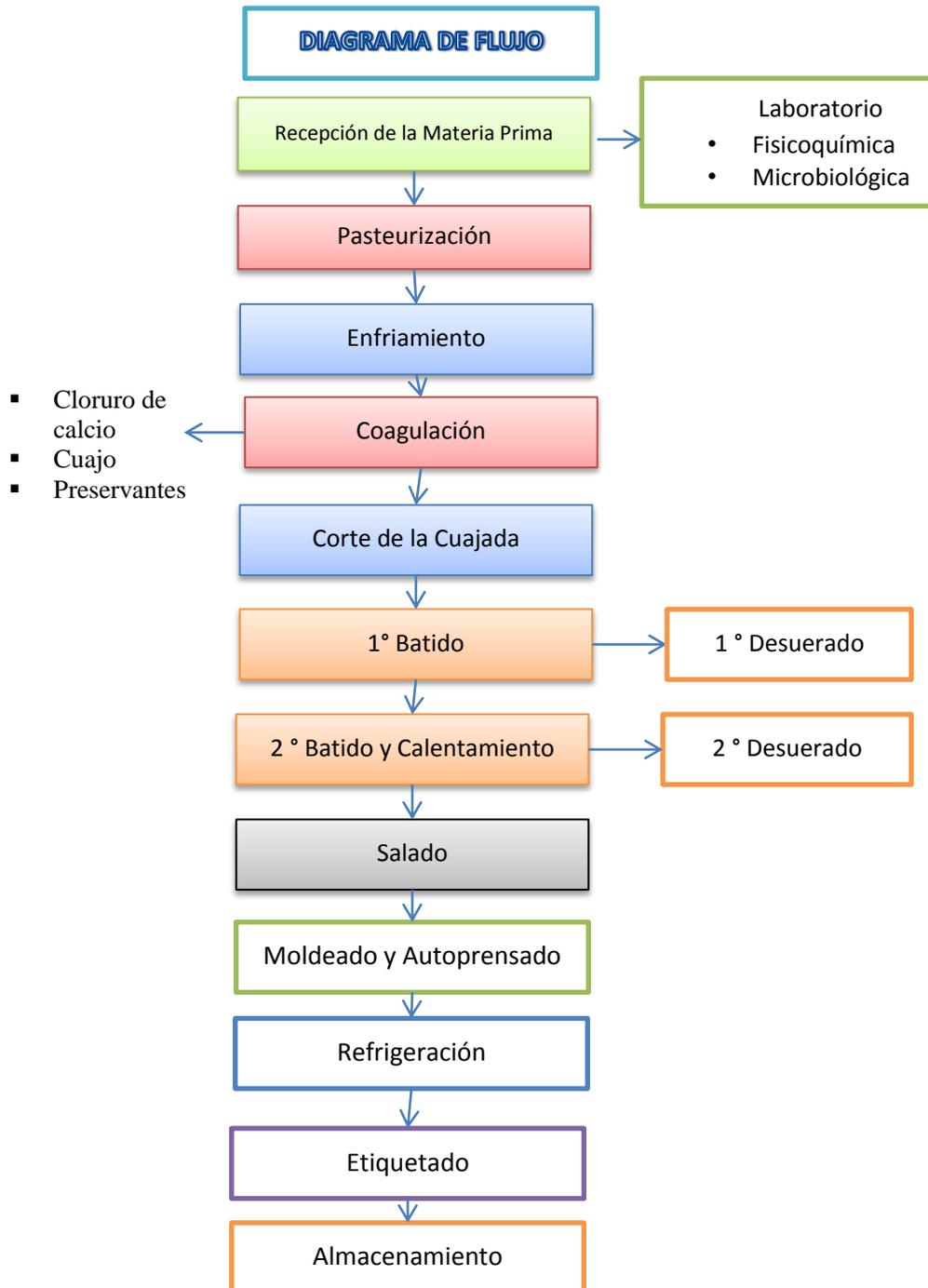
Son almacenados en cámaras frigoríficas por un tiempo determinado para alcanzar un estado óptimo de tal manera que la temperatura sea baja de 8 a 12 °C para una conservación adecuada prolongando su vida útil hasta llegar a ser comercializado.

## **Distribución**

Los principales clientes potenciales están dirigidas a las tiendas, lugares de expendio del producto al por mayor, la distribución sería por cantidad debido a que estas cumplen un rol más alto a la hora de adquirir un producto de calidad y más aún provenientes de la planta procesadora que será el principal distribuidor de este producto en el mercado.

#### 4.5.10. Flujo del Proceso de Producción

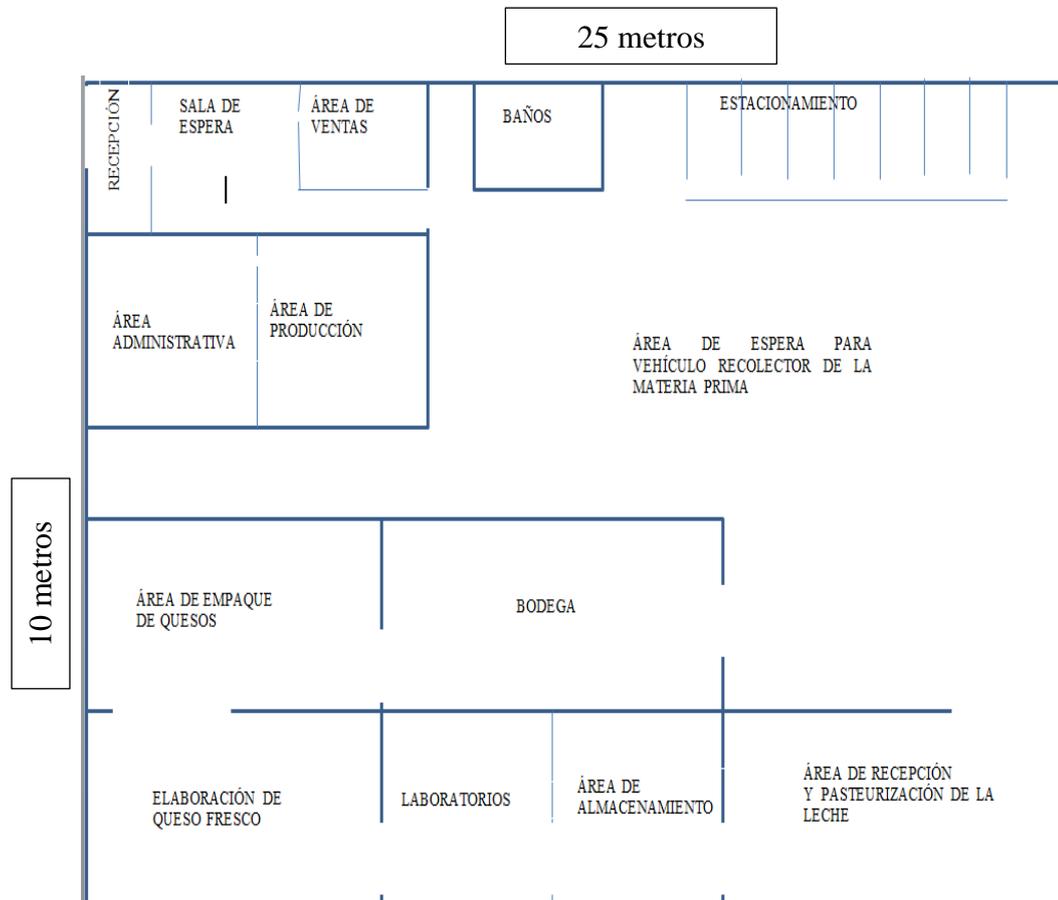
GRÁFICO N° 19 Diagrama de flujo



Fuente: Flujo grama de la empresa  
Elaborado por: Pedro Borbor

#### 4.5.10.1. Distribución de la planta

CUADRO N° 16 Distribución de la planta



Fuente: Diseño de la planta procesadora  
Elaborado por: Pedro Borbor

Las instalaciones de la planta procesadora que se observan en el cuadro estarán ubicadas en la Provincia de Santa Elena, comuna Baños Termales de San Vicente, dicha ubicación facilita el acceso de la materia prima que es la leche de vaca y cuenta con los servicios básicos de comunicación y las vías de acceso en buen estado.

El tamaño de la empresa tendrá 25X10 metros cuadrados con una capacidad de producción de: 550.000 quesos al año en capacidad máxima.

#### **4.5.10.2. Maquinarias y Equipos**

La empresa “Queso Fresh” adquirirá la maquinaria correspondiente para la elaboración del producto, las cuales son necesarias para llevar un control del proceso de producción donde pasara la materia prima por cada una de las maquinarias sistemáticamente de tal manera que se pueda llevar un correcto proceso de la materia prima hasta llegar a la elaboración final del producto en este caso el queso fresco para obtener un mejor procedimiento. Además los implementos del personal de trabajo interno de la planta usando las debidas herramientas. (Ver anexo cuadro N° 17)

#### **4.5.10.3. Recursos Humanos**

Tenemos los recursos humanos que permitirán el desarrollo de las acciones dentro del área administrativa como el de ventas, contando con las funciones asignadas a cada miembro de la empresa, que ejercerán el cargo con responsabilidad para el buen desempeño laboral de tanto para ellos como para la empresa. En el siguiente cuadro se muestra el rol de pago que la empresa pagara al personal que la conforma. (Ver anexo cuadro N°21)

#### **4.5.10.4. Materia Prima**

Durante el proceso de producción se identifican los materiales directos e indirectos para la toma de decisiones. Los materiales directos forman parte del producto en estado finalizado listo para el mercado determinando el costo unitario además de los recursos y componentes utilizados se hace fácil comprobarlos. En cuanto a los materiales indirectos son las herramientas de trabajo con las que se va a realizar el proceso de producción y elaboración del producto deseado.

El queso fresco está compuesto por varias proteínas, calcio, fósforo, magnesio vitaminas, todas estas propiedades provienen de la leche ya procesada de la manera que el costo unitario de la materia prima para elaborar 750 gramos de queso es de \$2,10. (Ver anexo cuadro N°22)

## **4.6. PLAN ECONÓMICO – FINANCIERO**

### **4.6.1. Plan de inversiones**

Las inversiones están dadas por la aceptación de un proyecto por lo tanto el análisis debe ser detallado en los bienes de capital que disponga para la planta procesadora de queso fresco y que esta pueda ejercer su funcionamiento.

El punto clave del capítulo a tratar es conocer la información que se ha realizado a fondo mediante los estudios: mercados, estudio técnico y organizacional, se aprecie de forma exacta las inversiones de un proyecto, para luego ser añadidas a las proyecciones del flujo de efectivo para detectar y evaluar la inversión.

Toda inversión debe realizarse antes de la implementación del proyecto, pero puede darse el caso que se realice alguna operación, por el hecho de reemplazar algunos activos desgastados o por consiguiente incrementar la capacidad productiva de acuerdo a la demanda proyectada.

#### **4.6.1.1. Inversión Fija Tangible**

Los recursos tangibles que la empresa Queso Fresh adquirirá para iniciar sus actividades son las maquinarias, equipos de computación, equipos de comunicación y seguridad, muebles y enseres, el cual es un total de \$ 214.594,00 dólares. (Ver anexo cuadro N°23).

#### 4.6.1.2. Capital de Trabajo

El capital de trabajo está dado por un capital adicional que lo representa y es completamente distinto de la inversión en los activos fijos y diferidos. Para que pueda surgir con sus actividades “Queso Fresh” deberá contar con un valor de \$37.000,00 dólares. Con este valor se podrá financiar la compra de materia prima que es la primera adquisición para la planta procesadora, para poder pagar a los empleados, la adquisición de la maquinaria, todo esto en la inversión de rubros de la empresa, pero que también contará con créditos otorgados a corto plazo de acuerdo a los impuestos de servicios y proveedores que lograrán obtener un panorama mucho más favorable a esto se le llama el pasivo circulante que interviene en los activos. (Ver anexo cuadro N°24).

#### 4.6.2. Cronograma de Ejecución del Proyecto

Mediante esta técnica nos ayudara a planificar el tiempo sistemáticamente de acuerdo al cronograma establecido.

**CUADRO N° 17 Cronograma de Actividades “Queso Fresh”**

Tiempo	Meses											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Elaboración de estudio	■											
Constitución de la empresa	■	■										
Compra de terreno			■	■	■							
Acondicionamiento de terreno						■						
Constitución de la obra civil							■	■	■	■		
Compra de mobiliario y equipo											■	
Instalación de mobiliario y equipo												■
Inicio de operaciones												■

Fuente: Datos de la investigación  
Elaborado por: Pedro Borbor

### **4.6.3. Costo de Operación y Gastos**

#### **Costos de sueldos y salarios**

El análisis de los costos de operación son importante para la planta procesadora Queso Fresh, debido a que mide el nivel de utilidad que se ha obtenido al calcular las ventas, mediante este proceso donde se identifican los sueldos de cada trabajador, además de interpretar los costos y gastos de la mano de obra requerida en la producción. Dando un monto anual de \$103.302,70 dólares. (Ver anexo cuadro N°21).

#### **Gastos de Administración**

Para que la planta procesadora proceda con normalidad en sus actividades, por lo tanto en el proyecto se consideró los gastos de administración como los servicios básicos, materiales de limpieza, suministro de oficina, obteniendo un valor de \$76.535,00 dólares. (Ver anexo cuadro N°25).

#### **Gastos de Ventas**

Los gastos de ventas están considerados en la planta procesadora, porque por medio de esta se podrá identificar los gastos realizados, que por ende estos gastos son importantes porque dan a conocer el producto en su totalidad. El total de gasto de ventas es de \$41.672 dólares. (Ver anexo cuadro N°26).

#### **Ingresos**

“Queso Fresh” en su principal producto a producir será el queso fresco con el valor proporcionado y de acuerdo a las ventas que se obtendrán generaran ingresos para la planta procesadora. Una vez que se conozcan los ingresos determinados los clientes podrán acceder a créditos beneficiosos. (Ver anexo cuadro N° 27).

## **4.7. EVALUACIÓN FINANCIERA**

### **4.7.1. Estados Financieros Proyectados**

Los estados financieros son expuestos durante un periodo futuro, que es donde se realizan los cálculos correspondientes de las transacciones que están a espera de realizarse para determinar el resultado del presupuesto de la empresa.

Por ende en la planta procesadora de elaboración de queso fresco los estados financieros son considerados parte de las operaciones internas y externas de la planta procesadora, porque está dado por procesos contables que facilitan obtener valores netos de las cuentas, además ayuda llevar un control organizado de las actividades diarias como es la distribución y comercialización del producto, logrando alcanzar una rentabilidad óptima a tiempos establecidos.

#### **4.7.1.1. Estado de Resultado Integrales**

El estado de resultado da a conocer las actividades que realizó la empresa en el periodo de diez años, mediante este estado permite conocer que la empresa está cumpliendo con los pagos de participación a trabajadores e impuestos, además permitirá conocer que la empresa empezará generando utilidad desde el primer año, el cual es de \$ 92.873,00 dólares. (Ver anexo cuadro N° 27).

#### **4.7.1.2. Flujo de efectivo (Corriente de Liquidez)**

El flujo de efectivo (Corriente liquidez) son los activos corrientes, pasivos corrientes, activos fijos y pasivos fijos.

La planta procesadora Queso Fresh posee como efectivo \$104.403,00 dólares.

#### **4.7.1.3.Estado de Situación Financiera (Balance General)**

El Estado de Situación Financiera de la empresa “Queso Fresh” refleja las adquisiciones de los activos, inversiones realizadas es decir el cada recurso financiero y deudas al plazo de diez años, cabe indicar que por medio del Estado de Situación Financiera se mostrará los resultados del patrimonio o aumento del capital el cual es \$251.594,00 dólares. (Ver cuadro anexo N° 30).

#### **4.7.1.4.Flujo de caja para la evaluación**

Durante la vida del proyecto la empresa Queso Fresh se muestran los diferentes costos en los que incurrirá la empresa en cada uno de los 10 años proyectados; se aprecian las inversiones realizadas en el año cero, donde se adquiere material, materia prima y maquinarias, por lo tanto, al efectuar esos desembolsos se puede observar el comportamiento del flujo de dinero que en el primer año es negativo, sin embargo, en el año siguiente es positivo porque ya no hay gastos de inversión, solo se consideran los costos de producción, por lo tanto se recupera la inversión y aumenta con cada año.

En el año uno \$ 104.403,00 dólares y en el último año se espera que sea \$440.694,00 dólares. (Ver Anexo cuadro N° 29).

#### **4.7.2. Indicadores de rentabilidad de la inversión**

##### **4.7.2.1.Tasa Interna de Retorno**

La tasa interna de retorno permite medir la rentabilidad en porcentaje la empresa Queso Fresh su promedio es del 54% de utilidad obviamente este resultado será siempre y cuando se cumpla con todos los valores que se mencionaron y estipularon en el proyecto. (Ver anexo cuadro N° 30).

#### **4.7.2.2. Valor Presente Neto**

El valor actual neto permite medir la rentabilidad del proyecto en valores monetarios, el VAN de la empresa Queso Fresh, es de \$824.041,14 dólares, lo que representa que en un futuro los valores del flujo sean positivo y de esta manera generar mayores ingresos, esto deduce a que el proyecto sea factible.

#### **4.7.2.3. Periodo de Retorno de la inversión**

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

La empresa Queso Fresh ha estipulado un periodo de 10 (diez años), el periodo de retorno de la inversión de la empresa se da en el tercer año.

#### **4.7.2.4. Análisis de sensibilidad**

Después de haber expuesto los procesos financieros se prosigue la realización del análisis de sensibilidad permitiendo saber si es óptimo durante las variaciones que se den en los escenarios propuestos. Todo esto con el fin de poder tomar las debidas decisiones verificando las variables que en ocasiones afectan los resultados económicos identificando las incidencias que estas puedan tener en el proceso activo de la empresa. (Ver anexo cuadro N° 31).

#### **4.7.2.5. Punto de Equilibrio**

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

En la planta procesadora Queso Fresh, se tomó en cuenta 336.000,00 unidades de queso fresco.

Los valores resultantes de emplear el cálculo reflejan que la empresa tendrá que producir la cantidad de 566.293.06 unidades de queso fresco al año para no ganar ni perder. (Ver anexo cuadro N° 32).

#### **4.7.2.6.Ratios Financieros**

##### **Razón efectivo**

Mide la capacidad efectiva de la empresa Queso Fresh a corto plazo; considerando el activo del efectivo, para evitar recurrir a los flujos de venta. Que se cuenta en liquidez el primer año 43%.

##### **Margen de utilidad neta**

Se relaciona la utilidad líquida con el nivel de las ventas netas. Mide el porcentaje de cada margen de utilidad de ventas.

Que para el primer año se obtuvo una utilidad de 11%, y para el último año 17%, esto quiere decir que está produciendo una adecuada retribución para la empresa.

##### **Razón de deuda**

La deuda total cubre en el primer año el 41% y para el último año 0% porque estará completamente cancelada la deuda del préstamo de 10 años.

### **Multiplicador capital**

Los accionistas van a cubrir el 25% y el restante de un préstamo bancario, donde multiplicador capital en el primer año se obtiene 170% que al finalizar la deuda. Después de 10 años al 100%.

### **Rotación del total de activo**

Indica que los activos para generar ventas deben vender más por cada margen de utilidad en lo invertido, se obtuvo para el primer año 262% veces y para el ultimo año 97% veces.

### **Rendimiento sobre el capital**

Se la obtiene multiplicando el margen de utilidad, rotación del total de activo, multiplicador del capital, que para el primer año recayó al 48 % y para el año 10 el 0% de rendimiento sobre el capital.

## **4.7.3. Coeficiente de rentabilidad nacional**

### **4.7.3.1. Valor agregado**

El producto que se ofrecerá eta compuesto de proteína, calcio para los huesos, el queso fresco es un mangar milenario beneficioso para el ser humano y es la principal fuente de alimento con vitaminas, el cual viene en una presentación de 750 gramos de queso fresco dentro de fundas de buena presentación, el producto se podrá adquirid por los dueños de tiendas, quienes se encargaran de distribuirlo a los distintos rincones de la provincia.

#### **4.7.3.2. Generación de empleos**

Con la creación de la planta procesadora de queso fresco, se generara fuente de empleo, básicamente a los habitantes de la comuna Baños Termales de San Vicente, con la elaboración del queso fresco se incrementará los ingresos de las personas que trabajen en la empresa además la comunidad de Baños Termales de San Vicente incrementara su desarrollo económico.

#### **4.7.3.3. Beneficios socio económicos**

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

#### 4.7.4. Plan de acción

Plan de acción		
<b>Problema Principal</b>	¿De qué manera influye el estudio de factibilidad para la creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración del queso de leche del ganado vacuno en la Comuna Baños Termales de San Vicente, Provincia de Santa Elena, año 2015?	
<b>Fin del Proyecto</b>	<b>Indicadores</b>	
“Estudio de Factibilidad para la creación de una planta procesadora dedicada a La elaboración de queso de leche del ganado vacuno en la Comuna Baños Termales de San Vicente, Provincia de Santa Elena, Año 2015”	1.- Encuesta a tiendas víveres y abarrotes de primera necesidad en la Provincia de Santa Elena. 2.- Entrevista a los ganaderos y autoridades de la comuna.	
<b>Propósito del Proyecto</b>	<b>Indicador</b>	
Producir y comercializar el queso fresco de calidad, mediante el aprovechamiento de la materia prima fortaleciendo la actividad ganadera, aportando el buen vivir en la comunidad Baños Termales de San Vicente y el desarrollo económico generando fuentes de empleo en la provincia.	Número de personas que aceptaron la creación de la planta	
<b>Objetivos Específicos</b>	<b>Estrategias</b>	<b>Acciones</b>
Elaborar el producto cumpliendo con los patrones de calidad	Elaboración del producto	1.- Recepción de la materia prima para su enfriamiento y calentamiento 2.- Pasteurización (Eliminar microorganismos) 3.- Prensado y desuerado
Promover fuentes de trabajo para las personas que se dedican a la actividad ganadera.	Desarrollar una estructura organizacional	1.- Análisis situacional de la planta procesadora (FODA) 2.- Estrategias a seguir 3.- Estructura organizacional de la empresa 4.- Contratar al personal calificado de acuerdo a su perfil de trabajo
	Fomentar la actividad ganadera	1.- Visita a las ganaderías 2.- Mejorar la alimentación del ganado vacuno 3.- Pastoreo del ganado 4.- Ensilaje para el ganado 5.- Ordeñamiento de las vacas
Producir en mayor proporción para establecerse en el mercado	Calidad	1.- Ofrecer un producto de calidad 2.- Distribución oportuna del producto 3.- Precios accesibles
	Abarcar nuevos mercado	1.- Creación de la marca 2.- Diseño de páginas web 3.- Utilizar medios publicitarios
Establecer herramientas financieras que permita la sostenibilidad del proyecto en el tiempo	Determinación del presupuesto para el funcionamiento de la planta procesadora	1.- Activos fijos 2.- Recursos humanos 3.- Capita de trabajo
	Realizar un estudio financiero	1.- Plan de financiamiento 2.- Ingresos 3.- Estados financieros proyectados
	Identificar la rentabilidad financiera	1.- Van 2.- Tir

## **CONCLUSIONES**

La ganadería es una actividad económica que realizan los ganaderos de la provincia de Santa Elena, ya que existen sectores altamente rentables para la crianza del ganado vacuno, esto se basa en la gran cantidad de ganado vacuno que posee la región y que actualmente son productores lácteos y generadores de empleo.

Por medio del análisis que se realizó en la oferta, precios, demanda, se logró determinar la demanda potencial y la factibilidad para la creación de la planta procesadora de queso de leche del ganado vacuno.

El proyecto de elaboración de queso fresco es factible, tanto el tamaño como la localización del proyecto están en un lugar estratégico dando oportunidad de trabajo a los ciudadanos de la comunidad, brindando un producto de calidad.

Mediante la realización del proyecto fomentará a la asociatividad entre los ganaderos, para conseguir mejoras económicas aprovechando los recursos obtenidos.

Con los cálculos obtenidos de la evaluación financiera se comprobó que el proyecto es viable obteniendo un Valor Actual Neto positivo \$824.041.14 dólares, además con una Tasa Interna de Retorno memorable de 54%, recuperando la inversión en un tiempo dado de 3 años de acuerdo a los análisis financieros establecidos.

## **RECOMENDACIONES**

La planta procesadora deberá dar una imagen de solidez y fortaleza, dando a entender la capacidad de manejo administrativa por quienes conforman la planta.

Emplear estrategias para promover el producto en el mercado, incrementando los ingresos por cada venta realizada, con la capacidad de actuar ante cambios en el mercado.

Mantener el precio competitivo que se diferencie de la competencia, respecto a los precios y la calidad del servicio generando valor agregado que llame la atención del cliente final.

La planta procesadora “Queso Fresh” tendrá que ser una entidad que brinde un excelente servicio estableciendo una administración eficaz y eficiente, utilizando estrategias de marketing que le permita obtener resultados óptimos para dar a conocer el producto a ofrecer y satisfacer la necesidad del cliente.

De acuerdo a la factibilidad y viabilidad del proyecto, recomiendo que se ponga en ejecución, que mediante su rentabilidad estaría contribuyendo a mejorar el status social de las familias quienes se dedican a la crianza del ganado vacuno en la comuna Baños Termales de San Vicente.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Arias, Fidas G. (2006). El proceso de la investigación Científica. Editorial Episteme. Quinta edición, Caracas.
- Baca Urbina Gabriel, (2010). Evaluación de proyectos. Mc Graw Hill Interamericana Editores, S.A. (Sexta ed.) – México.
- Bravo Valdivieso, Mercedes, (2011). Libro, Contabilidad General. Editorial: Quito, Escobar Impresores. (Décima edición).
- Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones. (2010). Quito.
- Constitución de la República del Ecuador 2008.
- Ferrell Michael D. Hartline, (2012). Estrategia de Marketing. Cengage Learning Editores, S.A. (Quinta edición) Ciudad de México - México.
- Méndez Carlos. (2006). Metodología: Diseño y Desarrollo del proceso de Investigación con Énfasis en Ciencias Empresariales. Limusa S.A. Cuarta Edición. Bogotá – Colombia.
- MIPRO. (2011). Ministerio de Industrias y Productividad.
- Plan Nacional del Buen Vivir. (2013). Quito
- Torres Jaime Dujisin, (2008). Guía para Formular y Evaluar Proyectos. Dussin Consulting Group Chile.
- Sanz Larruga Francisco Javier (2012). El derecho a la belleza y la protección del medio ambiente (Primera ed.). España: Universidad de Navarra – UNAV-
- Ing. Vázquez, (2010). La ganadería
- Hernández, Fernández, & Baptista. (2006). Metodología de la investigación. Mc Graw –Hill Interamericana, (Cuarta edición) – México.

## **SITIOS WEB**

<http://www.inec.com>

<http://www.edualimentaria.com/leche-y-derivados-composicion-y-propiedades>

<http://www.mundoquesos.com/p/breve-historia-del-queso.html>

<http://turismosantaelena.com/Banosdesanvicente.html>

[http://www.botanical-online.com/Beneficios\\_de\\_queso.htm](http://www.botanical-online.com/Beneficios_de_queso.htm)

## **GLOSARIO DE TÉRMINOS**

**Capital de Trabajo:** Es el monto de dinero que poseen los inversionistas para el funcionamiento de una empresa. Es considerado como el dinero principal para poner en marcha un proyecto.

**Ganadería:** Acción de domesticar gran cantidad de animales mejorando la actividad económica.

**Cuajo:** Es una enzima que coagula a la caseína de la leche, hasta el punto isoeléctrico.

**Impacto ambiental:** Efecto que produce una alteración por parte del ser humano en el medio ambiente

**Mercado:** Lugar compuesto por personas donde se realiza el intercambio de bienes o servicios a cambio de dinero.

**Microorganismos:** Seres vivos diminutivos que se encuentran en los alimentos y que son visualizados por un microscopio, estos provocan daños para la salud humana se los considera bacteria o virus.

**Leche:** Es un líquido blanquecino producido por mamíferos de sus glándulas mamarias. Es utilizada para elaborar varios productos lácteos que son beneficiosos para el consumo humano.

**Pasteurización:** Calentamiento de los alimentos líquidos a una temperatura corta, para luego pasar a un proceso enfriándolo rápidamente que tiene como objetivo eliminar los agentes patógenos que esta pueda contener (Microorganismos). Este proceso es aplicado por la leche de vaca.

**Productividad.-** Acción de producir de cada persona con capacidades de realizar un trabajo útil obteniendo un rendimiento óptimo.

**Planta procesadora:** Empresa industrial que se dedica a la transformación de las materias primas y sus derivados, este proceso es más complejo.

**Textura:** Es la propiedad de los alimentos apreciados por los sentidos del tacto, vista y oído; se manifiesta cuando el alimento sufre una deformación.

## **ABREVIATURAS**

**INEC** instituto nacional de estadísticas y censos

**VAN** valor actual neto

**TIR** tasa interna de retorno

**FODA** fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas

**MIPRO** ministerio de producción

**MAGAP** ministerio de agricultura, ganadería, avicultura y pesca

**IPC** índice del precio al consumidor

# ANEXOS

## ANEXO N° 1 Plan Financiero

## CUADRO N° 18 Maquinaria y Equipos

Maquinarias, Equipos y Herramientas	Cantidad	PVP	Valor
Tanque Calentador	1	5.500,00	5.500,00
Tanque Prefabricado	1	2.500,00	2.500,00
Paleta	3	90,00	270,00
Moldes Prensadores de Acero Inoxidable	150	12,00	1.800,00
Mesas Metálicas	3	650,00	1.950,00
Cava Cuarto	1	1.800,00	1.800,00
Selladoras de Bolsas	1	4.200,00	4.200,00
Cestas plásticas	100	25,00	2.500,00
Sistema de Tuberías para la Maquinaria	1	1.200,00	1.200,00
Homogeneizador	1	5.000,00	5.000,00
Pasteurizador	1	5.000,00	5.000,00
Envasadora	1	4.800,00	4.800,00
Congelador	3	1.200,00	3.600,00
Acidómetro	2	120,00	240,00
Lactodensímetro	2	100,00	200,00
Pipeta	10	150,00	1.500,00
Balanza	2	280,00	560,00
Equipo Contra Incendio	1	300,00	300,00
Estanterías de Metal de 6 pisos	5	400,00	2.000,00
<b>SUBTOTAL</b>			<b>44.920,00</b>
Imprevistos 10%			4.492,00
<b>Total Maquinarias, Equipos y Herramientas</b>	<b>289</b>	<b>33.327,00</b>	<b>49.412,00</b>

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

## CUADRO N° 19 Equipos de computación

Sistemas y Equipos de Computación	Cantidad	PVP	Valor
Sistema Contable completo	1	3.000,00	3.000,00
Computador escritorio Core 13 Led hp	5	850,00	4.250,00
Laptops HP	1	900,00	900,00
Licencias contables	1	1.200,00	1.200,00
Impresora Lexmark 210 multifunción	5	420,00	2.100,00
<b>SUBTOTAL</b>			<b>11.450,00</b>
Imprevistos 10%			1.145,00
<b>Total de Sistemas y Equipo computación</b>	<b>13</b>	<b>6.370,00</b>	<b>12.595,00</b>

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

**CUADRO N° 20 Equipos de Comunicación y Seguridad**

<b>Equipos de Comunicación y Seguridad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>PVP</b>	<b>Valor</b>
Central de Telefónica Panasonic KXTDA-100	1	1.200,00	1.200,00
Sistema de Seguridad Q-see de 12 Cámaras 1Tb y 16 Canales	1	1.200,00	1.200,00
Radios Portátil Motorola Troncalizada Pro 5350	4	120,00	480,00
Base Motorola Pro 5100 Vhf 136-174 Mhz 45 Watios	1	500,00	500,00
<b>SUBTOTAL</b>			<b>3.380,00</b>
Imprevistos 10%			338,00
<b>Total de Eq. Comunicación y Seguridad</b>	<b>7</b>	<b>3.020,00</b>	<b>3.718,00</b>

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

**CUADRO N° 21 Muebles y Enseres**

<b>Muebles y Enseres</b>	<b>Cantidad</b>	<b>PVP</b>	<b>Valor</b>
Sillas Giratorias	5	85	425,00
Muebles para área administrativa	5	150	750,00
Teléfonos	3	90	270,00
Estantería para archivos	7	120	840,00
Acondicionadores de Aire	3	850	2.550,00
Adecuaciones generales separadores	1	5000	5.000,00
<b>SUBTOTAL</b>			<b>9.835,00</b>
Imprevistos 10%			983,50
<b>Total Muebles y Enseres</b>	<b>24</b>	<b>6.295,00</b>	<b>10.818,50</b>

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

CUADRO N° 22 Sueldos y Salarios

#	CARGO	CODIGO 1	NONIMA DE PAGO				PROVISIÓN DE BENEFICIOS SOCIALES							
			SUELDO	TOTAL INGRESOS anual	APORTE (IESS) INDIVIDUAL	TOTAL A PAGAR	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	APORTE (IESS) PATRONAL	TOTAL BENEFICIOS	TOTAL mensual	TOTAL ANUAL
1	GERENTE ADMINISTRATIVO		1.200,00	14.400,00	112,20	14.287,80	100,00	26,50	50,00	100,00	145,80	422,30	1.622,30	19.467,60
1	ASISTENTE ADMINISTRATIVO		950,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00	350,00
1	SECRETARIA RECEPCIONISTA		500,00	6.000,00	46,75	5.953,25	41,67	26,50	20,83	41,67	60,75	191,42	691,42	8.297,00
	<b>TOTAL SUELDOS ADMINISTRATIVOS</b>		<b>2.650,00</b>	<b>20.750,00</b>	<b>508,95</b>	<b>20.591,05</b>	<b>491,67</b>	<b>403,00</b>	<b>420,83</b>	<b>491,67</b>	<b>556,55</b>	<b>963,72</b>	<b>2.663,72</b>	<b>28.114,60</b>
1	SUPERVISOR DE PLANTA		1.000,00	12.000,00	93,50	11.906,50	83,33	29,50	41,67	83,33	123,50	361,33	1.361,33	16.336,00
1	BODEGUERO		800,00	9.600,00	74,80	9.525,20	66,67	29,50	33,33	66,67	98,80	294,97	1.094,97	13.139,60
1	OPERARIO 1		400,00	4.800,00	37,40	4.762,60	33,33	29,50	16,67	33,33	49,40	162,23	562,23	6.746,80
1	OPERARIO2		400,00	4.800,00	37,40	4.762,60	33,33	29,50	16,67	33,33	49,40	162,23	562,23	6.746,80
1	OPERARIO 3		400,00	4.800,00	37,40	4.762,60	33,33	29,50	16,67	33,33	49,40	162,23	562,23	6.746,80
	<b>TOTAL SUELDOS OPERATIVOS</b>		<b>3.000,00</b>	<b>36.000,00</b>	<b>280,50</b>	<b>35.719,50</b>	<b>250,00</b>	<b>147,50</b>	<b>125,00</b>	<b>250,00</b>	<b>370,50</b>	<b>1.143,00</b>	<b>4.143,00</b>	<b>49.716,00</b>
1	JEFE DE COMERCIALIZACIÓN Y VENTAS		950	11.400,00	88,83	11.311,18	79,17	29,17	39,58	79,17	117,33	344,41	1.294,41	15.532,90
1	CONDUCTOR		600	7.200,00	56,10	7.143,90	50,00	29,17	25,00	50,00	74,10	228,27	828,27	9.939,20
	<b>TOTAL SUELDOS DE VENTAS</b>		<b>1.550,00</b>	<b>18.600,00</b>	<b>144,93</b>	<b>18.455,08</b>	<b>129,17</b>	<b>58,33</b>	<b>64,58</b>	<b>129,17</b>	<b>191,43</b>	<b>572,68</b>	<b>2.122,68</b>	<b>25.472,10</b>
8	<b>TOTAL GENERAL</b>		<b>7.200,00</b>	<b>75.350,00</b>	<b>934,38</b>	<b>74.765,63</b>	<b>870,83</b>	<b>608,83</b>	<b>610,42</b>	<b>870,83</b>	<b>1.118,48</b>	<b>2.679,39</b>	<b>8.929,39</b>	<b>103.302,70</b>

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

CUADRO N° 23 Materia prima Requerida

TOTAL	Unidad de Medida	Requerimiento	Cto. Unit.	Total
Leche	Litro	300,00	0,35	105,00
Cloruro de Calcio	KG	0,25	0,25	0,06
Fermento Láctico	KG	0,25	1,80	0,45
Cuajada	KG	10,00	1,80	18,00
Sal	KG	40,00	0,20	8,00
<b>TOTAL</b>			<b>\$ 2,10</b>	<b>\$ 131,51</b>

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

CUADRO N° 24 Inversión Fija Tangible

RESUMEN			
GRUPOS	MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA	ADMINISTRATIVO Y VENTAS	TOTAL
Equipos de computación	3.779	8.817	12.595
Maquinarias, Equipos y Herramientas	49.412	0	49.412
Muebles de Oficina	3.246	7.573	10.819
Equipos de Comunicación Y Seguridad	1.115	2.603	3.718
Inversión Infraestructura	24.750	57.750	82.500
Vehículo	42.350	0	42.350
Terreno	3.960	9.240	13.200
	128.611	85.982	<b>214.594</b>
			<b>214.594</b>

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

CUADRO N° 25 Capital de Trabajo

ELEMENTO	VOLUMEN DE LAS OPERACIONES	PMM	VALOR MEDIO	
			MASA PATRIMONIAL	
Proveedores (p)	276.176	30	23.014,69	
Pasivo circulante (Pc)			<b><u>23.014,69</u></b>	
Materiales (m)	276.176	15	11.507,34	
Productos en fabricación (f)	664.532	1	1.845,92	
Productos terminados (v)	664.532	4	7.383,69	
Clientes (c)	863.892	15	35.995,50	
Activo circulante (Ac)			<b><u>56.732,46</u></b>	
			AC	56.732,46
			GARANTIA	2.301,47
			PC	23.014,69
			FM	
			CTPREVISTO	<b>36.019,24</b>
				<b>37.000,00</b>

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

CUADRO N° 26 Gastos Administrativos

<b><u>PRESUPUESTO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS</u></b>					
<b><u>PERIODO</u></b>	<b><u>SUELDOS FIJOS</u></b>	<b><u>MAT. DE OFICINA</u></b>	<b><u>MAT. DE LIMPIEZA</u></b>	<b><u>SERV. BÁSICOS</u></b>	<b><u>TOTAL</u></b>
2015	28.115	29.400	16.200	2.820	76.535

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

CUADRO N° 27 Gastos de Ventas

<b><u>PRESUPUESTO Gtos. DE VENTAS</u></b>			
<b><u>PERIODO</u></b>	<b><u>SUELDOS</u></b>	<b><u>PUBLICIDAD</u></b>	<b><u>TOTAL</u></b>
2015	25.472	16.200	41.672

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

CUADRO N° 28 Estado de Resultado Integrales

AÑOS	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Inversión Equipos de computación	-12.595	0	0	-12.595	0	0	-12.595	0	0	-12.595	0
Inversión Equipos de Comunicación	-3.718	0	0	0	0	-3.718	0	0	0	0	0
Inversión Maquinarias, Equipos y Herramientas	-49.412	0	0	0	0	-49.412	0	0	0	0	0
Inversión Muebles y Enseres	-10.819	0	0	0	0	-10.819	0	0	0	0	0
Inversión Vehículo	-42.350	0	0	0	0	-42.350	0	0	0	0	0
Inversión Terrenos	-13.200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Inversión Infraestructura	-82.500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Inversión Capital de Trabajo	-37.000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	-251.594										
DEMANDA		336.000	352.800	370.440	388.962	408.410	428.831	450.272	472.786	496.425	521.246

VENTAS		863.892	952.441	1.050.066	1.157.698	1.276.362	1.407.189	1.551.426	1.710.447	1.885.768	2.079.059
Tasa de crecimiento anual		103.667	114.293	126.008	138.924	153.163	168.863	186.171	205.254	226.292	249.487
<b>TOTAL INGRESOS</b>		<b>967.559</b>	<b>1.066.734</b>	<b>1.176.074</b>	<b>1.296.622</b>	<b>1.429.525</b>	<b>1.576.052</b>	<b>1.737.597</b>	<b>1.915.701</b>	<b>2.112.060</b>	<b>2.328.546</b>
<b>COSTO VARIABLES</b>											
MATERIA PRIMA		276.176	304.484	335.694	370.103	408.038	449.862	495.973	546.810	602.858	664.651
MANO DE OBRA		49.716	52.202	54.812	57.552	60.430	63.452	66.624	69.955	73.453	77.126
CIF		338.640	373.351	411.619	453.810	500.326	551.609	608.149	670.484	739.209	814.978
Gastos Administrativos		76.535	80.361	84.379	88.598	93.028	97.680	102.564	107.692	113.076	118.730
Gastos de Ventas		41.672	43.756	45.943	48.241	50.653	53.185	55.845	58.637	61.569	64.647
Gastos de Intereses		18.115	16.303	14.492	12.680	10.869	9.057	7.246	5.434	3.623	1.811
Depreciación Equipos de computación		3.779	3.779	3.779	7.557	7.557	7.557	11.336	11.336	11.336	15.114
Depreciación Equipos de oficina		669	669	669	669	669	1.338	1.338	1.338	1.338	1.338
Depreciación Muebles y Enseres		8.894	8.894	8.894	8.894	8.894	17.788	17.788	17.788	17.788	17.788
Depreciación Vehículo		7.623	7.623	7.623	7.623	7.623	15.246	15.246	15.246	15.246	15.246
Depreciación Muebles de Oficina		1.947	1.947	1.947	1.947	1.947	3.895	3.895	3.895	3.895	3.895
Depreciación Infraestructura		3.713	3.713	3.713	3.713	3.713	3.713	3.713	3.713	3.713	3.713
<b>TOTAL COSTO OPERATIVOS</b>	162.946	<b>827.478</b>	<b>897.082</b>	<b>973.564</b>	<b>1.061.388</b>	<b>1.153.747</b>	<b>1.274.382</b>	<b>1.389.715</b>	<b>1.512.328</b>	<b>1.647.103</b>	<b>1.799.037</b>
UTILIDAD OPERATIVA		140.081	169.652	202.510	235.234	275.778	301.670	347.881	403.372	464.956	529.509
15% PARTICIPACIÓN A TRABAJADORES		21.012	25.448	30.376	35.285	41.367	45.250	52.182	60.506	69.743	79.426
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS RENTA		119.068	144.204	172.133	199.949	234.412	256.419	295.699	342.867	395.213	450.082
22% IMPUESTO RENTA		26.195	31.725	37.869	43.989	51.571	56.412	65.054	75.431	86.947	99.018
<b>UTILIDAD NETA</b>		<b>92.873</b>	<b>112.479</b>	<b>134.264</b>	<b>155.960</b>	<b>182.841</b>	<b>200.007</b>	<b>230.645</b>	<b>267.436</b>	<b>308.266</b>	<b>351.064</b>
			1,211103	1,193677	1,161593	1,172358513	1,093884253	1,153186278	1,159511	1,152673	1,138835

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

**CUADRO N° 29 Flujo de efectivo (Corriente liquidez)**

<b>FLUJO DE EFECTIVO</b>											
INGRESOS NETOS		967.559	1.066.734	1.176.074	1.296.622	1.429.525	1.576.052	1.737.597	1.915.701	2.112.060	2.328.546
COSTOS OPERATIVO		800.854	870.457	946.940	1.030.984	1.123.344	1.224.845	1.336.400	1.459.013	1.593.788	1.741.943
PAGO DE PARTICIPACIÓN TRABAJADORES		21.012	25.448	30.376	35.285	41.367	45.250	52.182	60.506	69.743	79.426
PAGO DE PRESTAMO		15.096	15.096	15.096	15.096	15.096	15.096	15.096	15.096	15.096	15.096
PAGO DE IMPUESTO		26.195	31.725	37.869	43.989	51.571	56.412	65.054	75.431	86.947	99.018
<b>CASH FLOW</b>		<b>104.403</b>	<b>124.008</b>	<b>145.793</b>	<b>171.268</b>	<b>198.149</b>	<b>234.448</b>	<b>268.865</b>	<b>305.656</b>	<b>346.486</b>	<b>393.063</b>
			1,187791	1,175671	1,174732	1,156953398	1,183193855	1,146799191	1,136836	1,133582	1,134426

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

**CUADRO N° 30 Cash Free**

<b>CASH FREE</b>											
Inversión Equipos de computación	-12595	0	0	-12595	0	0	-12595	0	0	-12595	0
Inversión Equipos de Comunicación	-3718	0	0	0	0	-3718	0	0	0	0	0
Inversión Maquinarias, Equipos y Herramientas	-49412	0	0	0	0	-49412	0	0	0	0	0
Inversión Muebles y Enseres	-10818,5	0	0	0	0	-10818,5	0	0	0	0	0
Inversión Vehículo	-42350	0	0	0	0	-42350	0	0	0	0	0
Inversión Terrenos	-13200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Inversión Infraestructura	-82500	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Inversión Capital de Trabajo	-37000	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Recuperación Equipos de computación		0	0	1.260	0	0	1.260	0	0	1.260	0
Recuperación Equipos de oficina		0	0	0	0	372	0	0	0	0	372
Recuperación Maquinarias y herramientas		0	0	0	0	4.941	0	0	0	0	4.941
Recuperación Muebles de Oficina		0	0	0	0	1.082	0	0	0	0	1.082
Recuperación Vehículo		0	0	0	0	4.235	0	0	0	0	4.235
Recuperación Capital de Trabajo		0	0	0	0	0	0	0	0	0	37.000
<b>FLUJO DE INVERSIÓN</b>	<b>-251.594</b>	<b>104.403</b>	<b>124.010</b>	<b>134.459</b>	<b>171.269</b>	<b>102.481</b>	<b>223.114</b>	<b>268.866</b>	<b>305.657</b>	<b>335.152</b>	<b>440.694</b>
			1	1	1	1	2	1	1	1	1
<b>VAN</b>	<b>\$ 824.041,14</b>										
<b>TIR</b>	<b>54%</b>										

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

CUADRO N° 31 Estado de situación Financiera

		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ACTIVOS		2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023
EFFECTIVO	37.000	141.403	265.411	411.204	582.472	780.620	1.015.069	1.283.934	1.589.590	1.936.076	2.329.138
ACTIVOS FIJOS											
Equipos de computación	12.595	12.595	12.595	12.595	12.595	12.595	12.595	12.595	12.595	12.595	12.595
DEP.EQUIPO COMPUTO		3.779	7.557	11.336	18.893	26.450	34.007	45.342	56.678	68.013	83.127
Inversión Terreno	13.200	13.200	13.200	13.200	13.200	13.200	13.200	13.200	13.200	13.200	13.200
Equipos de oficina	3.718	3.718	3.718	3.718	3.718	3.718	3.718	3.718	3.718	3.718	3.718
DEP.EQUIPO OFICINA		669	1.338	2.008	2.677	3.346	4.685	6.023	7.362	8.700	10.039
Muebles y Enseres	49.412	49.412	49.412	49.412	49.412	49.412	49.412	49.412	49.412	49.412	49.412
DEP.MUEBLES Y ENSERES		8.894	17.788	26.682	35.577	44.471	62.259	80.047	97.836	115.624	133.412
Muebles de Oficina	10.819	10.819	10.819	10.819	10.819	10.819	10.819	10.819	10.819	10.819	10.819
DEP.MUEBLES DE OFICINA		1.947	3.895	5.842	7.789	9.737	13.631	17.526	21.421	25.315	29.210
Inversión Vehículo	42.350	42.350	42.350	42.350	42.350	42.350	42.350	42.350	42.350	42.350	42.350
DEP. VEHÍCULO		7.623	15.246	22.869	30.492	38.115	53.361	68.607	83.853	99.099	114.345
Infraestructura	82.500	82.500	82.500	82.500	82.500	82.500	82.500	82.500	82.500	82.500	82.500
DEP. INFRAESTRUCTURA		3.713	7.425	11.138	14.850	18.563	22.275	25.988	29.700	33.413	37.125
<b>TOTAL ACTIVOS</b>	<b>251.594</b>	<b>329.371</b>	<b>426.755</b>	<b>545.923</b>	<b>686.788</b>	<b>854.533</b>	<b>1.039.445</b>	<b>1.254.994</b>	<b>1.507.335</b>	<b>1.800.505</b>	<b>2.136.474</b>
PASIVOS											
PRÉSTAMO BANCARIO	150.956	135.860	120.765	105.669	90.574	75.478	60.382	45.287	30.191	15.096	0
PATRIMONIO											
CAPITAL SOCIAL	100.637	100.637	100.637	100.637	100.637	100.637	100.637	100.637	100.637	100.637	100.637
UTILIDAD DEL EJERCICIO		92.873	205.353	339.617	495.577	678.418	878.425	1.109.070	1.376.506	1.684.772	2.035.836
<b>TOTAL PASIVO Y CAPITAL</b>	<b>251.594</b>	<b>329.371</b>	<b>426.755</b>	<b>545.923</b>	<b>686.788</b>	<b>854.533</b>	<b>1.039.445</b>	<b>1.254.994</b>	<b>1.507.335</b>	<b>1.800.505</b>	<b>2.136.474</b>

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

CUADRO N° 32 Análisis de sensibilidad

<b>ESCENARIOS DE SENSIBILIDAD</b>			
<b>INDICADORES</b>	<b>ESCENARIOS</b>		
	<b>OPTIMISTA</b>	<b>PESIMISTA</b>	<b>PROBABLE</b>
	Queso fresco 750 gr	Queso fresco 750 gr	Queso fresco 750 gr
PRECIO	2,2	1,5	1,92
DEMANDA	450000	400000	420000
<b>RESULTADO</b>			
<b>PRECIO</b>			
VAN	1627136,81	232.431,30 RECHAZAR PROYECTO	686256,85
TIR	77%	1% RECHAZAR PROYECTO	41%
PRI	2do. Año	RECHAZAR PROYECTO	3er. AÑO
<b>DEMANDA</b>			
VAN	1627136,81	232.431,30 RECHAZAR PROYECTO	686256,85
TIR	77%	1% RECHAZAR PROYECTO	41%
PRI	2do. Año	RECHAZAR PROYECTO	3er. AÑO

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

CUADRO N° 33 Punto de equilibrio

$$Pe_{(u)} = \frac{CF}{(PV - CV)}$$

$$Pe_{(s)} = \frac{CF}{1 - (CV/PV)}$$

CV= COSTO VARIABLE UNIT.

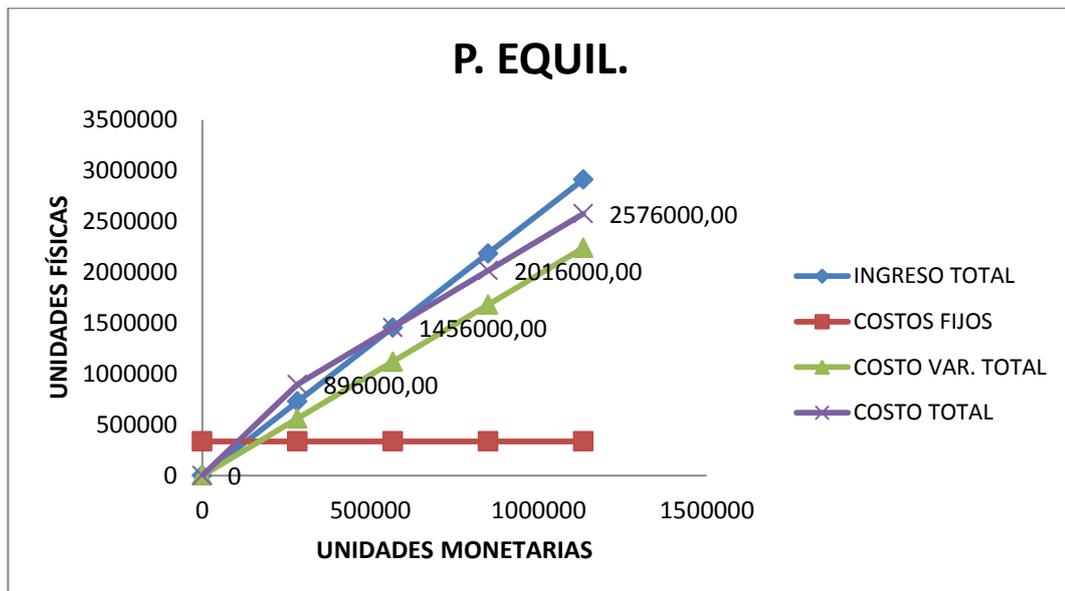
A	B	C (AxB)	D	E	F (BxE)	G (D/F)
PRECIO VTA. UNIT.	CANTIDAD	INGRESO TOTAL	COSTOS FIJOS	COSTOS VAR. UNIT.	COSTO VAR. TOTAL	COSTO TOTAL
2,57110692	0	0	336000	1,9778	0	0
2,57110692	283146,529	728000	336000	1,9778	560000,00	896000,00
2,57110692	566293,06	1456000,00	336000	1,9778	1120000,00	1456000,00
2,57110692	849439,59	2184000	336000	1,9778	1680000,00	2016000,00
2,57110692	1132586,12	2912000	336000	1,9778	2240000,00	2576000,00

DATOS	
PRECIO VTA. UNITARIO	\$ 2,57
UNIDADES VENDIDAS	336.000,00
INGRESO TOTAL	\$ 863.891,93
COSTO FIJO TOTAL	\$ 336.000,00
COSTO VARIABLE TOTAL (CVT)	\$ 664.532,25
COSTO VARIABLE UNITARIO= CVT/N UNID. VENDIDAS	\$ 1,98
<b>CANTIDAD DE EQUILIBRIO</b>	566.293
<b>VALOR MONETARIO DE EQUIL</b>	\$ 1.456.000,00

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

GRÁFICO N° 20 Punto de Equilibrio

NOMBRE	1	2	3	4
		INGRESO TOTAL	COSTOS FIJOS	COSTOS VAR. TOTALES
X	VAL. DE CANTIDAD	VAL. DE CANTIDAD	VAL. DE CANTIDAD	VAL. DE CANTIDAD
Y	VAL. DE INGRESO TOTAL	VAL. COSTOS FIJOS	VAL. DE COSTOS VAR. TOTALES	VAL. COSTOS TOTALES



Fuente: Estudio Financiero  
 Elaborado por: Pedro Borbor

CUADRO N° 34 Ratios Financieros

RAZONES		FÒRMULAS	AÑOS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
RAZÒN EFECTIVO		EFFECTIVO Y EQUIVALENTE		43%	62%	75%	85%	91%	98%	102%	105%	108%	109%
		TOTAL ACTIVOS											
MARGEN UTILIDAD NETA		UTILIDAD NETA		11%	12%	13%	13%	14%	14%	15%	16%	16%	17%
		VENTAS											
RAZÒN DE DEUDA		DEUDA TOTAL		41%	28%	19%	13%	9%	6%	4%	2%	1%	0%
		TOTAL DE ACTIVOS											
MULTIPLICADOR CAPITAL		1		170%	139%	124%	115%	110%	106%	104%	102%	101%	100%
		1 - RAZON DEUDA											
ROTACION TOTAL DE ACTIVOS		VENTAS		262%	223%	192%	169%	149%	135%	124%	113%	105%	97%
		TOTAL DE ACTIVOS											
RENDIMIENTO SOBRE EL CAPITAL	MARGEN	ROTACIÒN DEL TOTAL DE ACTIVO	MULTIPLICADOR	48%	37%	30%	26%	23%	20%	19%	18%	17%	
	DE UTILIDAD		DEL CAPITAL										

Fuente: Estudio Financiero  
Elaborado por: Pedro Borbor

ANEXO N° 2 Encuesta



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

Encuesta dirigido a los clientes potenciales

**Objetivo:** Conocer la factibilidad del proyecto mediante la aplicación de la encuesta para la creación de la planta procesadora dedicada a la elaboración de queso de leche del ganado vacuno en la comuna Baños Termales de San Vicente, provincia de Santa Elena.

**INSTRUCCIONES DE LA ENCUESTA:**

Señale con una x en el lugar que corresponda su respuesta  
La encuesta es personal y anónima.

**Condición del informante**

1.- Género:            M             F

Edad:

2.- ¿En su negocio usted vende queso fresco?

Si	
No	

3.- ¿Al comprar el cliente en su negocio que productos adquiere?

Gaseosa	
Productos de ciclo corto	
Otros	

4.- ¿Cuándo un cliente compra en su negocio que productos prefiere?

Gaseosa	
Productos de ciclo corto	
Víveres	
Otros	

5.- ¿Qué tipo de queso considera usted en su inventario?

Queso mozzarella	
Queso maduro	
Queso fresco	

6.- ¿Cada que tiempo usted adquiere el queso fresco?

Diariamente	
Semanalmente	
Quincenalmente	
Mensualmente	

7.- ¿Qué tamaño de queso fresco adquiere por mes?

750 gramos	
500 gramos	
250 gramos	

8.- ¿Los precios que usted paga por el queso fresco son accesibles?

Siempre	
A menudo	
A veces	
Casi nunca	
Nunca	

9.- ¿Cuál es el precio que estaría dispuesto a pagar por el kilo de queso?

2,57 a 3,00	
3,50 a 3,80	
4 a mas	

10.- ¿Qué marca de queso usted compra?

Quesera de bolívar "Salinerito"	
Indulac	
Alpina	
Rey queso	

11.- ¿En dónde acostumbra a comprar usted el queso?

Mayoristas	
Intermediarios	
Supermercado	

12.- ¿Considera usted factible la creación de una planta procesadora dedicada a la elaboración de queso del ganado vacuno?

Si	
No	

13.- ¿Si se llegara a construir una planta procesadora dedicada a la elaboración de queso en la provincia de Santa Elena usted compraría su producto?

Si	
No	

**GRACIAS POR SU ATENCIÓN**

ANEXO N° 3 Entrevista



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

Entrevista dirigido a los ganaderos y dirigentes de la comuna

**1.- ¿Conoce usted la actividad ganadera del sector?**

.....  
.....  
.....

**2.- ¿Conoce usted el proceso de elaboración del queso fresco?**

.....  
.....  
.....

**3.- ¿Cree usted que si llega a elaborar el queso fresco por cantidad será de gran acogida por los clientes?**

.....  
.....  
.....

**4.- ¿Considera usted que al adquirir la leche de vaca contribuiría como fuente de trabajo a los ganaderos?**

.....  
.....

**5.- ¿Conoce usted las propiedades y beneficios del queso fresco?**

.....  
.....  
.....

**6.- ¿Cómo beneficiaría a la comunidad con la creación de la planta procesadora de elaboración de queso?**

.....  
.....  
.....

**7.- ¿Considera que debería darse capacitaciones sobre los emprendimiento sociales para mejorar un sector determinado?**

.....  
.....  
.....

**8.- ¿Considera usted que existe la materia prima necesaria para la elaboración del producto?**

.....  
.....  
.....

**GRACIAS POR SU ATENCIÓN**

ANEXO N° 4 Entrada a Baños Termales San Vicente



Entrada a la comunidad de Baños Termales de San Vicente



Complejo turístico Telesforo Villacres



Iglesia "San Vicente Ferrer"

ANEXO N° 5 Fotos de entrevista



Entrevista al Presidente de la Comuna Baños Termales de San Vicente

ANEXO N° 6 Fotos de entrevista a los ganaderos

Momento de observación al ganado vacuno durante la entrevista realizada a los ganaderos de la comunidad



Entrevista a los ganaderos de la Comuna Baños Termales de San Vicente

## ANEXO N° 7 Equipos Tecnológicos

Equipos	Características
<p style="text-align: center;"><b>Tanque enfriamiento - calentador</b></p> 	<p>Sirve para enfriar la materia prima y conservarla en una temperatura baja. Es usado por industrias para mantener la materia prima estable sin que se pueda dañar.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Pasteurizadora -Homogeneizador</b></p> 	<p>La pasteurizadora sirve para eliminar los agentes patógenos tales como las bacterias por medio del calentamiento a gran temperatura. Consiguiendo las propiedades y características estimadas.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Prensadora - Moldes</b></p> 	<p>Es una maquina capaz de comprimir al máximo los moldes de queso separándolo del suero, su proceso va desde que se crean los moldes de queso para luego ser transportado como un producto terminado.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Frigorífico – Cava cuarto</b></p> 	<p>Es un quipo importante debido a que es capaz de mantener frio los productos, en ella se almacenan gran cantidad del producto terminado, manteniendo su contextura y sabor</p>

Fuente: Equipos Tecnológicos  
Elaborado por: Pedro Borbor

<p style="text-align: center;"><b>Bidones</b></p> 	<p>Los bidones son equipos inoxidable que almacenan litros de leche, es un instrumento importante para el traslado de la materia prima, estas son transportadas en un vehículo para ser llevadas a una empresa de producción de lácteo.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Liras cortadoras</b></p> 	<p>Las liras son equipos que se utilizan durante el proceso de elaboración del queso, su función es de cortar la cuajada para separarla del suero.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Paleta</b></p> 	<p>La paleta es un instrumento utilizado para el movimiento la leche durante su proceso de producción, además sirve para otras funciones necesarias para el proceso.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Mesa quesera</b></p> 	<p>Sirve para colocar los moldes sobre la mesa, es manipulado hasta pasar por otro proceso, en ella se hacen los quesos entre otros productos lácteos.</p>

Fuente: Equipos Tecnológicos  
Elaborado por: Pedro Borbor

## ANEXO N° 8 Redes Sociales



Fuente: Redes Sociales  
Elaborado por: Pedro Borbor