



**UNIVERSIDAD ESTATAL
PENÍNSULA DE SANTA ELENA**

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE INGENIERIA EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
CARRERA DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS

**“CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA COMUNITARIA PARA LA
PRODUCCIÓN DE BALANCEADO A PARTIR DE VÍSCERAS DE
PESCADO EN LA COMUNA MONTEVERDE, CANTÓN SANTA
ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2013”**

TESIS DE GRADO

Previa a la obtención del Título de:

INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

AUTOR:

PEDRO ANGEL GONZÁLEZ SUÁREZ

TUTOR:

ING. JOHNNY REYES DE LA CRUZ, MSc.

LA LIBERTAD – ECUADOR

2013

**UNIVERSIDAD ESTATAL
PENÍNSULA DE SANTA ELENA**

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
ESCUELA DE INGENIERIA EN ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS
CARRERA DE ADMINISTRACION DE EMPRESAS

**“CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA COMUNITARIA PARA
LA PRODUCCIÓN DE BALANCEADO A PARTIR DE VÍSCERAS
DE PESCADO EN LA COMUNA MONTEVERDE, CANTÓN
SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2013”**

TESIS DE GRADO

Previa a la obtención del Título de:

INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

AUTOR:

PEDRO ANGEL GONZÁLEZ SUÁREZ

TUTOR:

ING. JOHNNY REYES DE LA CRUZ, MSc.

LA LIBERTAD – ECUADOR

2013

La Libertad, Octubre de 2012

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del trabajo de investigación, **“CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA COMUNITARIA PARA LA PRODUCCIÓN DE BALANCEADO A PARTIR DE VÍSCERAS DE PESCADO EN LA COMUNA MONTEVERDE, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2013”**, elaborado por el Sr. Pedro Ángel González Suárez egresado de la Escuela de Ingeniería en Administración de Empresas, Facultad de Ciencias Administrativas, de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del Título de Ingeniero en Administración de Empresas me permito declarar que luego de haber orientado, estudiado y revisado, la apruebo en todas sus partes.

Atentamente,

ING. JOHNNY REYES DE LA CRUZ, MSc.

TUTOR

DEDICATORIA

A Dios que guía mi camino promoviendo la fortaleza necesaria para seguir adelante, sin rendirme antes las dificultades que se me presenten en la vida.

A mis padres que contribuyeron con su apoyo incondicional hacia el desarrollo profesional de mi carrera.

AGRADECIMIENTO

A la Universidad Estatal Península de Santa Elena que me impartió los conocimientos necesarios, bases fundamentales para mi futuro profesional a fin de brindar soluciones que permitan el progreso de la Sociedad.

A todos los docentes que han contribuido en mi formación académica durante el transcurso del tiempo, por su colaboración para el logro de la presente investigación.

TRIBUNAL DE GRADO

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

Econ. Pedro Aquino Caiche, MSc.
DIRECTOR DE ESCUELA DE
ADMINISTRACIÓN

Ing. Johnny Reyes De la Cruz, MSc
TUTOR

Econ. Luis Centeno Rodríguez, MBA
PROFESOR DEL ÁREA

Ab. Milton Zambrano Coronado, MSc.
SECRETARIO GENERAL – PROCURADOR

UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN

**CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA COMUNITARIA PARA LA
PRODUCCIÓN DE BALANCEADO A PARTIR DE VÍSCERAS DE
PESCADO EN LA COMUNA DE MONTEVERDE,
CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE
SANTA ELENA, AÑO 2013”**

Autor: Pedro Angel González Suárez

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

RESUMEN

El objetivo del trabajo de investigación es proponer la creación de una microempresa comunitaria para la producción de alimento balanceado a partir de vísceras de pescado en la comuna Monteverde. La población de Monteverde es una comuna perteneciente a la parroquia Colonche del cantón Santa Elena; la pesca al igual que otras actividades derivadas a partir de su condición geográfica, ha sido una de las alternativas ante la crisis agropecuaria que vive la comuna de Monteverde; el principal problema que se evidencia en Monteverde es el estancamiento económico por la poca existencia de alternativas para reforzar los ingresos familiares. La creación de la microempresa comunitaria para el mejor uso del subproducto, no pretende solucionar el problema en su totalidad, pero si, dar una alternativa de mejorar el nivel de vida, en las familias de Monteverde. El diseño de la investigación fue un modelo descriptivo concluyente a partir de un diseño de sección transversal, permitió evaluar los atributos importantes para el consumidor del alimento balanceado. Se tomó una muestra de los elementos de la población, se empleó el muestreo aleatorio simple con el método de técnica probabilística. Los datos fueron obtenidos por medio de las encuestas realizadas en la comuna de Monteverde. Se emplearon las encuestas con el objeto de obtener información sobre la demanda potencial del producto para su comercialización. Se determinó la factibilidad técnica - económica para la aplicación del proyecto de creación de la microempresa de producción de balanceado para pollos.

ÍNDICE GENERAL

PORTADA	
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	iii
DEDICATORIA.....	iv
AGRADECIMIENTO	v
TRIBUNAL DE GRADO	vi
RESUMEN.....	vii
ÍNDICE GENERAL	viii
INTRODUCCIÓN	1
MARCO CONTEXTUAL.....	3
1. TEMA.....	3
2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	3
3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.	3
4. SISTEMATIZACIÓN.....	4
5. JUSTIFICACIÓN.....	5
6. OBJETIVOS.....	6
7. HIPÓTESIS.....	7
8. VARIABLES.	7
9. OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES.....	7
CAPÍTULO I.....	10
MARCO TEÓRICO	10
1.1. ANTECEDENTES.....	10
1.1.1. MICROEMPRESA COMUNITARIA.-.....	11
1.1.2. PROCESO DE CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA COMUNITARIA.....	14
1.1.2.1. ESTUDIO DE MERCADO.....	14
1.1.2.2. ESTUDIO TÉCNICO.....	18
1.1.2.3. ESTUDIO ECONÓMICO.....	19
1.1.2.4. ESTUDIO DE INGRESOS Y EGRESOS.....	22
1.1.2.5. ESTUDIO FINANCIERO.....	25
1.1.3. FACTORES DE ÉXITO DE LAS EMPRESAS COMUNITARIA.-	27
1.2. PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO.....	28
1.2.1. INDUSTRIAS REDUCTORAS DE PESCADO.....	28
1.2.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DE PROCESOS INDUSTRIALES.....	31

1.2.3. PRODUCCIÓN DE HARINA DE PESCADO	32
1.2.4. PRODUCCION DEL ALIMENTO BALANCEADO	36
1.2.4.1. CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO	36
1.2.5. ANÁLISIS GENERAL DE LA CONTAMINACIÓN PRODUCIDA.....	41
1.3. FUNDAMENTACIÓN LEGAL.	43
1.4. MARCO REFERENCIAL	49
1.4.1. ANTEDECENTES DE LA PARROQUIA COLONCHE	49
CAPÍTULO II	52
ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS.....	52
2.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.....	52
2.2 MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN.	52
2.3 TIPOS DE INVESTIGACIÓN.	53
2.3.1 Por el Propósito.	53
2.3.2 Por el Nivel de Estudio.....	53
2.3.3 Por el Lugar.	53
2.4 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN.....	54
2.4.1 Método Inductivo.	54
2.5 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.....	54
2.5.1 Entrevista.....	54
2.5.2 Cuestionario.....	54
2.6 INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN.....	55
2.6.2 Guía de Entrevista.....	55
2.6.3 Cuestionario.....	55
2.6.4 Escala de Likert.....	56
2.7 POBLACIÓN Y MUESTRA.....	56
2.7.2 Población.....	56
2.7.3 Muestra.	57
2.8 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS	58
CAPÍTULO III.....	59
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	59
3.6 Análisis de resultados de la Entrevista.....	59
3.7 Análisis de resultados de la Encuesta.	61
3.8 Conclusiones.	72

3.9	Recomendaciones.....	73
	CAPÍTULO IV.....	74
	CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA COMUNITARIA PARA LA PRODUCCIÓN DE BALANCEADO A PARTIR DE VÍSCERAS DE PESCADO EN LA COMUNA MONTEVERDE, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA AÑO 2013.....	74
4.1.	ASPECTO INSTITUCIONAL.....	74
4.1.1.	DESCRIPCIÓN.....	74
4.1.2.	TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO.....	75
4.1.3.	CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA.....	77
4.1.4.	VALORES DE LA EMPRESA.....	80
4.1.4.1.	MISIÓN.....	80
4.1.4.2.	VISIÓN.....	80
4.1.4.3.	VALORES ORGANIZACIONALES.....	80
4.1.4.4.	OBJETIVO.....	81
4.2.	ANÁLISIS FODA.....	81
4.2.1.	ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.....	82
4.3.	MARKETING MIX.....	86
4.3.1.	PRODUCTO.....	86
4.3.1.1.	MARCA.....	87
4.3.1.2.	ENVASE.....	88
4.3.1.3.	ETIQUETA.....	89
4.3.1.4.	ESTRATEGIA DE PRECIOS.....	89
4.3.1.5.	PUBLICIDAD.....	91
4.4.	ANÁLISIS DE MERCADO.....	91
4.4.1.	ANÁLISIS DE LA OFERTA NACIONAL.....	91
4.4.2.	ANÁLISIS DE LA DEMANDA A NIVEL NACIONAL.....	92
4.5.	ANÁLISIS TÉCNICO.....	93
4.5.1.	TECNOLOGÍA DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS.....	93
4.5.1.1.	ÁREA DE PRODUCCIÓN.....	94
4.5.1.2.	ÁREA DE ADMINISTRACIÓN.....	96
4.5.2.	PROCESO PRODUCTIVO.....	98
4.5.3.	DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA COMPACTA.....	105
4.6.	ESTUDIO ECONÓMICO.....	110

4.6.1. OBJETIVOS.....	110
4.6.2. INVERSIÓN DEL PROYECTO.	111
4.6.3. COSTOS	112
4.6.3.1. TIPO DE COSTOS	113
4.7. ESTADO DE RESULTADO	115
4.8. FLUJO DE EFECTIVO	118
4.9. BALANCE GENERAL PROYECTADO	121
4.10. PUNTO DE EQUILIBRIO.....	124
4.11. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE RECUPERACIÓN DESCONTADA VAN, TIR.....	125
4.11.1. VALOR ACTUAL NETO (VAN).....	125
4.11.2. TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	126
4.12. INDICADORES FINANCIEROS	126
4.13. FUENTES DE FINANCIAMIENTO	128
4.14. PLAN DE MANEJO AMBIENTAL	129
4.14.1. OBJETIVO GENERAL	130
4.14.1.1. OBJETIVOS ESPECIFICOS	130
4.14.2. POLÍTICA AMBIENTAL	130
4.14.3. CARACTERÍSTICAS DEL ÁREA DE INFLUENCIA.....	131
4.14.4. SISTEMA DE INDICADORES AMBIENTALES	132
4.14.5. PROGRAMA DE MITIGACIÓN	134
4.15. CONCLUSIONES.....	135
4.16. RECOMENDACIONES.....	136
BIBLIOGRAFÍA.....	137
GLOSARIO	170
ABREVIATURAS.....	172

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO 1 Operacionalización de la Variable Independiente.....	8
CUADRO 2 Operacionalización de la Variable Dependiente.....	9
CUADRO 3 COMPOSICIÓN DE PESCADO Y PRODUCTO INTERMEDIOS DE LA FABRICACIÓN DE HARINAS DE PESCADO. .	30
CUADRO 4 EFECTOS OCASIONADOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN	42
CUADRO 5 POBLACIÓN DE ESTUDIO	57
CUADRO 6 POBLACIÓN CONSUMIDORA EN SANTA ELENA.....	59
CUADRO 7 RELACIÓN CONSUMO OFERTA	60
CUADRO 8 RELACIÓN DEL PRECIO.....	60
CUADRO 9 TIPO DE ACTIVIDAD.....	61
CUADRO 10 CRIANZA DE ANIMALES DE CORRAL.....	62
CUADRO 11 LUGAR EN QUE ADQUIERE EL BALANCEADO	63
CUADRO 12 MOMENTO/PERIODO DE COMPRA.....	64
CUADRO 13 COMPRA: PRESENTACIÓN DEL BALANCEADO	65
CUADRO 14 COMPRA: IMPORTANCIA CALIDAD.....	66
CUADRO 15 COMPRA: IMPORTANCIA DISPONIBILIDAD.	67
CUADRO 16 COMPRA: IMPORTANCIA PRECIO.....	68
CUADRO 17 COMPRA: PROYECTOS DE INVERSIÓN.....	69
CUADRO 18 ACEPTACIÓN DE UNA NUEVA EMPRESA	70
CUADRO 19 ADQUISICIÓN DE NUEVO PRODUCTO.....	71
CUADRO 20 ORGANIGRAMA FUNCIONAL DE LA MICROEMPRESA	85
CUADRO 21 COMPONENTES DEL ALIMENTO BALANCEADO.....	86
CUADRO 22 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.....	87
CUADRO 23 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	88
CUADRO 24 DETERMINACIÓN DE PRECIO DE VENTAS.....	90
CUADRO 25 PRESUPUESTO DE PUBLICIDAD.	91
CUADRO 26 FORTALEZAS Y DEBILIDADES (AMBIENTE INTERNO)81	

CUADRO 27 OFERTA HISTÓRICA Y PROYECCIÓN DE LA OFERTA	91
CUADRO 28 PROYECCIÓN DE LA DEMANDA INSATISFECHA EN EL ECUADOR	92
CUADRO 29 MAQUINARIAS DE PRODUCCIÓN	94
CUADRO 30 VEHÍCULO – PRODUCCIÓN.....	95
CUADRO 31 EQUIPOS DE OFICINA – PRODUCCIÓN.....	95
CUADRO 32 MUEBLES DE OFICINA – PRODUCCIÓN	95
CUADRO 33 EQUIPOS DE COMPUTACIÓN – PRODUCCIÓN.....	96
CUADRO 34 EQUIPOS DE OFICINA – ADMINISTRACIÓN Y VENTAS	96
CUADRO 35 EQUIPOS DE COMPUTACIÓN – ADMINISTRACIÓN.....	96
CUADRO 36 MUEBLES DE OFICINA – ADMINISTRACIÓN.....	97
CUADRO 37 MATERIA PRIMA	105
CUADRO 38 INFRAESTRUCTURA.....	107
CUADRO 39 INVERSIÓN TOTAL DEL PROYECTO.....	112
CUADRO 40 COSTO DE PRODUCCIÓN PARA EL BALANCEADO	113
CUADRO 41 COSTOS FIJOS.....	114
CUADRO 42 COSTOS VARIABLES.....	115
CUADRO 43 ESTADO DE RESULTADO	116
CUADRO 44 FLUJO DE EFECTIVO.....	119
CUADRO 45 BALANCE GENERAL.....	122
CUADRO 46 CÁLCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO.....	124
CUADRO 47 INDICADORES AMBIENTALES	132

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 CARACTERÍSTICAS DE LAS EMPRESAS COMUNITARIAS	14
GRÁFICO 2 CLASIFICACIÓN DE FACTORES DESARROLLADA POR STOREY.	28
GRÁFICO 3 PROCESO INDUSTRIALES.	32
GRÁFICO 4 PRODUCCIÓN DE HARINA DE PESCADO	33
GRÁFICO 5 PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO	36
GRÁFICO 6 TIPO DE ACTIVIDAD	61
GRÁFICO 7 CRIANZA DE ANIMALES DE CORRAL	62
GRÁFICO 8 LUGAR EN QUE ADQUIERE EL BALANCEADO	63
GRÁFICO 9 MOMENTO/PERÍODO DE COMPRA	64
GRÁFICO 10 PRESENTACIÓN DE BALANCIADO	65
GRÁFICO 11 COMPRA: IMPORTANCIA CALIDAD	66
GRÁFICO 12 COMPRA: IMPORTANCIA DISPONIBILIDAD	67
GRÁFICO 13 COMPRA: IMPORTANCIA PRECIO	68
GRÁFICO 14 COMPRA: PROYECTOS DE INVERSIÓN.	69
GRÁFICO 15 ACEPTACIÓN DE UNA NUEVA EMPRESA	70
GRÁFICO 16 ADQUISICIÓN DE NUEVO PRODUCTO	71
GRÁFICO 16 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DE LA MICROEMPRESA.....	84
GRÁFICO 17 PRODUCTO	86
GRÁFICO 18 MARCA DEL PRODUCTO BALANCEADO	87
GRÁFICO 19 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO	88
GRÁFICO 20 ETIQUETA.....	89
GRÁFICO 21 CANAL DE COMERCIALIZACIÓN	92
GRÁFICO 22 MAPA MACRO LOCALIZACIÓN.	76
GRÁFICO 23 MICRO LOCALIZACIÓN.....	77
GRÁFICO 24 FLUJO DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE HARINA DE PESCADO	98

GRÁFICO 25 FLUJO DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE BALANCEADO	100
GRÁFICO 26 ELABORACIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO PARA COMERCIALIZACIÓN.....	104
GRÁFICO 27 PLANTA DE BALANCEADO	106
GRÁFICO 28 PUNTO DE EQUILIBRIO.....	125

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1 PLAN DE ACCIÓN.....	141
ANEXO 2 FORMATO DE ENCUESTA DIRIGIDA A LA POBLACIÓN DE MONTEVERDE.....	143
ANEXO 3 FORMATO DE ENTREVISTA DIRIGIDA A LAS EMPRESAS.	146
ANEXO 4 DATOS DE LA INVERSIÓN.....	147
ANEXO 5 GASTOS DE CONSTITUCIÓN.	148
ANEXO 6 CAPITAL DE TRABAJO.....	149
ANEXO 7 MATERIA PRIMA.	150
ANEXO 8 MANO DE OBRA.	151
ANEXO 9 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.	152
ANEXO 10 GASTOS ADMINISTRATIVOS.	153
ANEXO 11 GASTOS DE VENTAS.	154
ANEXO 12 AMORTIZACIÓN DE PRÉSTAMO BANCARIO.	155
ANEXO 13 BALANCE INICIAL.....	156
ANEXO 14 ACTIVOS FIJOS.....	157
ANEXO 15 DEPRECIACIONES.	158
ANEXO 16 PRESUPUESTO DE INGRESOS POR VENTAS.	162
ANEXO 16 PRESUPUESTO DE INVENTARIO.....	163
ANEXO 18 PRESUPUESTO DE PRODUCCIÓN.....	164
ANEXO 19 PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA.....	165
ANEXO 20 PRESUPUESTO DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.	166
ANEXO 21 PRESUPUESTO DE COSTO DE PRODUCCIÓN	167
ANEXO 22 FOTOGRAFÍAS DE LA MAQUINAS DE LA PLANTA DE BALANCEADO.	168
ANEXO 23 PLANTA HARINERA DE PESCADO	169

INTRODUCCIÓN

La autogestión económica permite que la empresa comunitaria se presente como una alternativa no sólo en la producción, sino en la oferta de productos a los sectores de menos recursos. Pero según el objetivo micro económico de pequeñas empresas comunitarias, se aspira a trascender este mercado.

Para ello es necesario que la empresa comunitaria desarrolle una organización eficiente de la producción y la comercialización, apoyándose en una administración ágil y experimentada, en una capacidad para resolver problemas de financiación y en criterios equitativos para fundar las relaciones laborales.

El presente trabajo de investigación se estructuró de la siguiente manera:

Capítulo I Marco Teórico, en este capítulo se encuentran los antecedentes de la parroquia Colonche, se realiza la reseña histórica de la comuna Monteverde, en la cual se especifican sus características demográficas: salud, educación, vivienda, comunicación y equipamiento urbano; se identificó la organización económica de la comuna y su relación de género en las actividades productivas; se examinó el desarrollo industrial dentro del contexto de las actividades tradicionales, la procedencia de la materia prima, la forma de organización, el recurso pesquero que posee el sector y sus derivados; se realizó un análisis de la legislación en la que se fundamenta el proyecto, como es la Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero, la Constitución de la República, el Plan Nacional del Buen Vivir y Norma Regulatoria, y la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria; En lo que respecta a la fundamentación teórica se describen las etapas de la creación de una microempresa, que contiene el estudio de mercado, técnico, económico y financiero, las mismas que orientaron el estudio.

Capítulo II Con la finalidad de tener un conocimiento más amplio de la situación real se utilizaron los aspectos metodológicos que oriente el proceso de investigación del presente trabajo, el diseño de la investigación, fuente de información, instrumento de recolección de la información, descripción de las encuestas y entrevistas, se realizó el cálculo del tamaño de la muestra.

Capítulo III. Se procedió a realizar el análisis e interpretación de los resultados de los siguientes instrumentos: entrevistas y encuestas mediante cuadros y gráficos para una mejor presentación de los indicadores tanto de la comuna Monteverde, distribuidores de alimento balanceado y de las granjas avícola de la Provincia de Santa Elena.

Capítulo IV. Se refiere a la descripción de la empresa comunitaria Monteverde procesadora de alimento balanceado para pollo, justificación de las normas de actividad (causas ambientales y económicas) intervienen los valores de la empresa, su misión, visión, valores organizacionales, objetivos, se definió el organigrama, con su organización administrativa, el perfil profesional que requiere la empresa, se detalló los pasos para la constitución de la misma; se definieron las características del producto, se realizó un análisis de la oferta y de la demanda a nivel nacional, con sus respectivas proyecciones de la demanda insatisfechas en el país y se graficó el canal de comercialización con sus factores limitantes, se presentó el análisis FODA con su situación interna y externa para la producción del alimento balanceado.

En el análisis técnico, se encuentra el tamaño y localización del proyecto, la tecnología de maquinarias y equipos, flujo del proceso de producción, la disponibilidad de la materia prima para el proceso de fabricación; al igual que el estudio económico y financiero que reflejan la factibilidad del proyecto.

MARCO CONTEXTUAL

1. TEMA.

CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA COMUNITARIA PARA LA PRODUCCIÓN DE BALANCEADO A PARTIR DE VÍSCERAS DE PESCADO EN LA COMUNA DE MONTEVERDE, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2013.

2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.

El estancamiento económico por la poca existencia de alternativas para reforzar los ingresos familiares, es el principal problema que se evidencia en la comuna de Monteverde.

Existe un grupo de 120 personas entre ellas 60 mujeres y 60 hombres que se dedican a la labor de eviscerado, ganando \$3 por gaveta de pescado que se faena; por cada cien gavetas de pescado que procesa, 35 corresponden a productos desechables (Vísceras), que pueden ser capitalizadas para mejorar los ingresos de la familia de los obreros y obreras.

La comunidad no le da valor agregado a su trabajo, ya sea por el desconocimiento de la tecnología apropiada, por el poco acceso a fondos económicos no reembolsables o de bajo costo que actualmente existen en el mercado para beneficiar a los pequeños empresarios y porque no existe la motivación e iniciativa en el emprendimiento.

3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.

¿De qué manera se optimizará el destino de los subproductos que se generan a partir de la evisceración de pescado?

4. SISTEMATIZACIÓN.

- ¿Habrá suficiente materia prima para la producción de balanceado?
- ¿Existirá el acceso a fondos económicos para la fabricación y comercialización del producto?
- ¿Habrá mercado para el consumo del producto?
- ¿Es factible la producción de alimentos balanceado en Monteverde?

5. JUSTIFICACIÓN.

La Pobreza es la carencia de recursos necesarios para satisfacer las necesidades de una población o grupo de personas específicas, sin tampoco tener la capacidad y oportunidad de como producir esos recursos necesarios.

La comuna de Monteverde tiene como actividad principal la pesca, a partir de la cual, como actividad colateral, existen dos plantas evisceradoras de pescado privadas; en esa actividad trabajan 120 personas que viven en este sector, las vísceras son vendidas, pudiendo en cambio, las familias que se dedican a ésta labor, darle valor agregado al subproducto, transformando esta materia prima (vísceras) en balanceado, producto para consumo interno que servirá para que las familias de Monteverde desarrollen actividades de crianza de animales (pollos, cerdos u otros); propendiendo además a la provisión de una forma más variada y rica de alimentación, vía carne de pollo, cerdo, consumo de huevos, etc.

La creación de la microempresa comunitaria optimizará el uso del subproducto, no pretende solucionar el problema en su totalidad, pero si, dar una alternativa de mejorar el nivel de vida y la calidad nutricional, en las familias de Monteverde.

La investigación tiene utilidad teórica, ya que los resultados del estudio sirven como aporte para la adquisición de nuevos conocimientos.

La utilidad práctica que tiene esta investigación es la aplicación de su propuesta en todos los sectores en el que se desee formar microempresas para el progreso de sectores marginales.

La utilidad metodológica está dada por el empleo de la metodología para el desarrollo de investigaciones que tenga que ver con las conformaciones de empresas comunitarias en la producción de alimentos balanceado.

6. OBJETIVOS.

Objetivo General.

Crear una microempresa comunitaria realizando un estudio sistemático, para la producción de alimento balanceado a partir de vísceras de pescado en la comuna Monteverde.

Objetivos específicos.

- Especificar el proceso de creación de las empresas comunitarias mediante fundamentos teóricos.
- Utilizar estrategias metodológicas para la obtención de información referente al tema de investigación.
- Analizar información obtenida a través de instrumento de investigación obteniendo datos importantes para el desarrollo de la propuesta.
- Analizar el acceso a fondos económicos para la fabricación y comercialización del producto.
- Crear una microempresa comunitaria para la producción de alimento balanceado en la comuna Monteverde.
- Determinar la factibilidad de la producción de alimentos balanceado en Monteverde.

7. HIPÓTESIS.

Con la creación de una microempresa comunitaria, se logrará la adecuada producción de alimento balanceado en la comuna de Monteverde.

8. VARIABLES.

VARIABLE INDEPENDIENTE.

Creación de una microempresa comunitaria.

VARIABLE DEPENDIENTE.

Producción de alimento balanceado.

9. OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES.

CUADRO 1 Operacionalización de la Variable Independiente

Variables Independiente	Variable Conceptual	Dimensiones	Indicador	Ítems	Instrumentos
Creación de una microempresa comunitaria	Forma organizativa que la comunidad adopta internamente para hacer que sus recursos humanos, naturales, materiales y económicos sean administrado buscando el desarrollo de la comunidad, pretendiendo mejorar la condiciones socio-económica mediante la estrategia de reinversión comunitaria	<p>Forma organizativa</p> <p>Administración de recursos</p> <p>Desarrollo de la comunidad.</p> <p>Condiciones socio-económicas.</p> <p>Estrategias</p>	<p>Actividad económica Tipo de organización.</p> <p>Recurso humano Recurso tecnológico Recurso financiero</p> <p>Creación de empresas Proyectos de inversión</p> <p>Nivel económico Tasa de empleo y desempleo</p> <p>Inversión Reinversión</p>	<p>¿Qué tipo de actividades realiza?</p> <p>Tipos de empresas que hay en la comunidad</p> <p>¿Cuenta con recursos necesarios su actividad económica?</p> <p>¿Cuáles son las fuentes de financiamiento a las que se va a recurrir?</p> <p>¿Se han realizado proyecto de inversión en la comunidad?</p>	<p>Entrevistas</p> <p>Encuestas</p>

Elaboración: Pedro González Suárez

CUADRO 2 Operacionalización de la Variable Dependiente

VARIABLES DEPENDIENTE	VARIABLE CONCEPTUAL	DIMENSIONES	INDICADOR	ÍTEMS	INSTRUMENTOS
Producción de alimento balanceado	En la cadena productiva de alimentos de la industria pesquera, genera subproductos, residuos y productos fuera de la norma, que aparentemente ocasionan dificultades en los procesos de estas empresas, pues no constituyen su producto principal	Productividad	Producción	¿Adquiere productos balanceados?	Entrevistas
		Industria	Pesquera Avícola Ganadera	¿Cuál es la presentación que usted elige al adquirir producto?	
		Procesos	Calidad	¿Considera la calidad como atributo principal del producto?	Encuestas
		Productos	Marca Precio Presentación	¿Considera usted que la disponibilidad del producto es importante? ¿Cuál es el precio promedio que cancela por el producto?	

Elaboración: Pedro González Suárez

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO

1.1. ANTECEDENTES.

La migración de grandes cantidades de población de los campos a la ciudad, además de vértigo crecimiento poblacional ha generado una explosiva demanda de alimentos de gran valor nutricional, por lo que las explotaciones avícolas han tenido que implementar técnicas de alimentación que permitan obtener más cantidad de carne, en menos tiempo y a menor costo.

La industria de los alimentos balanceado ha sido la respuesta para esta explosiva demanda de proteínas a nivel mundial, donde las aves, transforman de una forma cada vez más eficiente cereales subproductos industriales en proteínas de alta calidad.

La industria de los balanceado han pasado en menos de 100 años, de rudimentarias mezclas de avena y maíz, a sofisticadas dietas que suplen las necesidades nutricionales de las especies domesticas como los pollo, en todas sus etapas productivas. En el ecuador la industria de balanceado se ha desarrollado desde la década de los 50, época en la cual se inauguraron las primeras plantas en el país Wayne en 1953, Purina en 1957, Nutril en 1984.

BOTERO E. (2001), indica que el diseño de plantas de fábricas de alimento balanceado, es un proceso multidisciplinario que involucra expertos en varios campos tales como la ingeniería (civil, mecánico, industrial, química), economía, nutrición, sanidad y seguridad industrial. Por tanto es recomendable utilizar los servicio de empresas consultaras con experiencia en este campo. Las fases del proyecto incluyen identificación de proveedores, clientes y mercados, anteproyecto estructural, diseño e ingeniería, licencias y contratos, construcción y puesta en marcha. **Pág. 47.**

1.1.1. MICROEMPRESA COMUNITARIA.-

Cada vez con más frecuencia las iniciativas empresariales en el contexto del desarrollo económico comunitario a lo largo y ancho de Ecuador comprenden las llamadas empresas comunitarias que se nutren del anhelo de auto gestión y superación de los integrantes de una comunidad. De ahí que también se han denominado como empresas de desarrollo económico comunitario o de base comunitario.

El desarrollo económico lo define Vega (2005) como: Una estrategia para el desarrollo de los recursos humanos y físico de una zona geográfica, mediante la organización de los residentes para planificar e implantar iniciativas que redunden en un incremento del capital comunitario y el bienestar socio-económico de la comunidad Pág. 22

Al hablar de estrategia para el desarrollo de recursos humanos tenemos que definir el capital comunitario como un concepto que integra cinco tipos de capital: el financiero, el social, el humano y el ambiental. La implantación de iniciativas que podemos clasificar como de desarrollo económico comunitario repercutirá de manera positiva en uno o más de los cinco tipos de capital.

Por comunidad, en este contexto, se hace referencia a un colectivo de personas que comparten un conjunto de interés, características o necesidades comunes tales como ubicación geográfica, un elemento de desventaja socioeconómica o distintas posibles combinaciones de estos factores.

Puesto ser los residentes de un barrio o sector de bajo ingresos o un grupo de agricultores orgánicos, pescadores, artesanos, personas con discapacidades o trabajadores desplazados, entre otros. Esto amplía el concepto más allá de límites puramente geográficos con lo que con frecuencia se asocia en el contexto local el término de comunidad.

Meléndez y Medina (2007); las empresas comunitarias o de base comunitaria son iniciativas empresariales organizadas de forma colectiva para la producción y venta de productos y servicio en el mercado. Pág.31

Este tipo de empresas, además de las usuales metas de rendimientos financieros y competitividad (inherentes a las empresas tradicionales), pretenden mejorar las condiciones socio-económicas de las personas que la integran y la comunidad donde operan, mediante la creación de oportunidades económicas, ingresos y empleos y estrategias de reinversión comunitaria.

El rango sobresaliente que las caracteriza como empresas es su organización para la producción y venta de productos servicios en el mercado lo cual implica que tendrán que ser igualmente competitivas y sostenibles financieramente que contraparte en el sector empresarial tradicional.

Bob Nelson (2007) señala que estas empresas requieren de toda las habilidades de gerencia del sector de la pequeña y mediana empresa (PYMES). Sus líderes necesitan ser experto en más de una función de la gerencia, ya que de su eficacia para definir y de producir resultados deseados, dependerá el cumplimiento de su misión social y metas de desarrollo económico comunitario. Pág. 45

Las empresas comunitarias enfrentan un dilema: ¿Cómo compaginar la disciplina de mercado que deben imponerse con los objetivos derivados de su naturaleza social? Su organización para la producción y venta de productos y servicios en el mercado implica que sus contrapartes en el sector empresarial tradicional.

Por otra parte, su forma colectiva, filosofía autogestionaria y sus metas sociales hace que la chispa empresarial de esta iniciativas, es decir, aquello que inicia el proceso de identificar una oportunidad y convertirla en una empresa, se fundamente en un mayor grado en el deseo de atender una necesidad de la comunidad (meta social) que en capitalizar una oportunidad de mercado (meta financiera).

Emerson y Twerky (1996), citado en Alvord, (2002); coinciden con lo anterior al definir que el espíritu emprendedor social como la fuerza que lleva a combinar las empresas comerciales con grandes repercusiones sociales. En esta perspectiva, los empresarios sociales utilizan tanto habilidades como conocimientos de negocio para crear empresas que persiguen propósitos sociales además de ser comercialmente viable” Pág. 19

Las empresas comunitarias son manifestaciones empresariales generadoras de Capital Social que ejemplifican el concepto de empresariado social, definido por el reportero del Social Entrepreneurship Monitor, como cualquier actividad social de una empresa social existente con metas sociales establecidas, la comunidad como su base y donde el beneficio que se obtiene se invierten en la actividad misma.

En comparación con las pequeñas y medianas empresas (PYMES), las empresas comunitarias poseen una serie de características particulares (Grafico 1) y relevantes para la formulación de un modelo que pretenda su dinamización, como su financiamiento no tradicional.

En sus inicios, principales, las empresas comunitarias, acuden al mercado de capital en una situación de desventaja y son medidas por criterios convencionales. Inclusive, el rendimiento de las inversiones que puedan otorgárseles es medido de forma convencional.

Lo anterior conlleva a estas empresas utilicen dentro sus fuentes de financiamiento una serie de alternativas como los subsidios (gubernamentales) para el adiestramiento o pago de nómina, programas de ayuda técnicas en la producción o el mercado de los productos, reglamentaciones que obligan la compra de una porción importante de los productos y las exenciones contributivas (municipales y estatales).

GRÁFICO 1 CARACTERÍSTICAS DE LAS EMPRESAS COMUNITARIAS



FUENTE: Administración de Pequeñas Empresas

ELABORACIÓN: Pedro González Suárez.

1.1.2. PROCESO DE CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA COMUNITARIA

1.1.2.1. ESTUDIO DE MERCADO.

Realizar un estudio de mercado es una etapa obligatoria al momento de crear una empresa, esto permitirá obtener y analizar información procedente del entorno y de ese modo, comprobar en gran medida la factibilidad del proyecto y aprovechar dicha información para diseñar el mejor plan posible.

Expresa Meza Jhonny (2010) que el estudio de mercado es un estudio de demanda, ofertas y precios de un bien o servicio. Pág. 22

Para el mismo autor la importancia del estudio de mercado está en que recoge toda la información sobre los productos o servicios que suministrará el proyecto, y

porque aporta información valiosa para la decisión final de invertir o no en un proyecto de inversión.

El estudio de mercado debería contener los siguientes elementos:

a) Análisis del Sector.

La parte del análisis del sector consiste en una descripción del sector o industria en la cual se va a ubicar, así como de los antecedentes de ésta y de cómo ha ido evolucionando.

En este punto podemos señalar, por ejemplo, el tamaño de la industria, la posición dentro de ésta, sus actores principales, las ventas pasadas, actuales y futuras, las perspectivas de crecimiento, las tendencias, etc.

b) Análisis de la Demanda.

Para Córdova Marcial (2006) sostiene que es el elemento más importante y más complejo del mercado, está integrado por necesidades sentidas, poder adquisitivo, posibilidad de compra, tiempo de consumo y condiciones ambientales de consumo. Pág. 163

El primer paso para realizar el análisis de la demanda es realizar una segmentación de mercado, la cual consiste en segmentar el mercado total que existe para los productos o servicios, y elegir de entre los mercados resultantes, el mercado o los mercados más atractivos o convenientes para incursionar.

Una vez elegido el mercado objetivo, se debe analizarlo y señalar en esta parte del análisis de la demanda las características más importantes del consumidor que lo conforma, por ejemplo, señalar cuántos son, cuán rápido están creciendo, cuáles son sus gustos, deseos y preferencias, dónde compran, cuándo compran, cada cuánto tiempo compran, cuánto gastan en promedio, cuáles son sus hábitos de consumo, sus costumbres, sus actitudes, etc.

c) Pronóstico de la Demanda

El pronóstico de la demanda se obtiene a través del análisis de la demanda; consiste en pronosticar cuánto sería la demanda o las ventas del negocio para un período de tiempo determinado.

Para ello, al momento de hacer el análisis de la demanda se debe procurar descifrar las intenciones de compra del nuevo producto por parte de los consumidores.

Realizar el pronóstico de la demanda, permitirá elaborar la proyección o presupuesto de ventas, que es el presupuesto a partir del cual se elaborarán los demás; por lo que debemos procurar que el pronóstico de la demanda sea el más real posible.

d) Análisis de la Oferta.

El análisis de la oferta también conocido como el análisis de la competencia, consiste en el estudio realizado a las empresas que competirán con nosotros, ya sean empresas que produzcan o vendan productos o servicios similares (competencia directa), o empresas que produzcan o vendan productos o servicios sustitutos (competencia indirecta); con el fin de saber si realmente se puede competir y obtener información que permita hacerlo de la mejor manera posible.

En esta parte del análisis de la oferta, se debe señalar cuántos son (o serán) los competidores, cuáles son los principales, dónde están ubicados, cuál es su capacidad, cuál es su experiencia, cuáles son sus principales estrategias, qué materiales o insumos usan para sus productos, cuáles son sus precios, cuáles son sus canales de distribución o puntos de ventas, qué medios publicitarios utilizan, cuáles son sus fortalezas y debilidades, etc.

Según Miranda Juan (2005) para el estudio de la demanda se realiza el estudio histórico, actual y futuro con el propósito de verificar la cantidad de bienes y servicios que se han ofrecido y se están ofreciendo, y la cantidad que se ofrecerán, así como las circunstancias de precio y calidad en que se realiza dicha oferta. Esto supone la selección de fuentes secundarias y primarias adecuadas que le den confiabilidad al estudio. Pág. 102

e) Análisis de la Comercialización.

En esta parte del análisis de la comercialización debemos señalar los principales aspectos y estrategias relacionadas con los cuatro elementos que conforman la mezcla de marketing (producto, precio, plaza y promoción).

Para el producto señalamos cuáles serán sus principales características, sus principales atributos, los servicios que incluirán, los beneficios que aportará a los consumidores, etc.

Para el precio señalamos cuál será el precio que tendrán los productos o servicios, las razones por las que se eligió dicho precio, el margen de utilidad que se obtendrá, las estrategias de descuento que se utilizarán, etc.

Para la plaza se señala cómo serán distribuidos los productos, cuáles serán los puntos de venta que se utilizarán, las razones por las que se eligió dichos canales o puntos de venta, etc.

Y para la promoción se señala las promociones de ventas que se utilizarán, los medios publicitarios que se van a usar y el lema publicitario.

En resumen la descripción de los rasgos de un grupo de consumidores se obtiene a través de la investigación de mercado, las características de un mercado, que incluye la información de los compradores y competidores tradicionales, así como información general sobre la economía y patrones del comercio al por menor en un sector. Su objetivo general es facilitar la expansión del sector.

1.1.2.2. ESTUDIO TÉCNICO.

Según Meza Jhonny (2010); con el estudio técnico se pretende verificar la posibilidad técnica de fabricación del producto o producción del servicio, para lograr los objetivos proyecto. El objetivo principal de este estudio es determinar si es posible lograr producir y vender el producto o servicio con la calidad, cantidad y costo requerido, para ello es necesario identificar tecnologías, maquinarias, equipos, insumos, materias primas, procesos, recursos humanos, etc. Pág. 23

La parte del estudio técnico debería contener los siguientes elementos:

a) Requerimientos Físicos.

En este punto se señalan los requerimientos físicos que serán necesarios para hacer funcionar el negocio, tales como los edificios, terrenos, maquinaria, equipos, herramientas, vehículos, mobiliario, insumos o materias primas, etc.

b) El Proceso del Negocio.

En este punto se realiza una descripción de las etapas que comprenden las operaciones diarias del negocio, empezando por las compras, pasando por la transformación de los productos, almacenamiento y la distribución de éstos.

Al describir el proceso del negocio, se debe señalar aspectos que estén relacionados con éste y que pueden hacer una mejor descripción, como por ejemplo: política de compras, el tamaño de inventario, los índices o estándares que se tomarán para realizar el control de calidad.

c) El Local del Negocio.

En este punto se hace una descripción del local del negocio, (infraestructura, tamaño, ubicación). Se señala aspectos técnicos tales como la capacidad de producción con que la que contará el local, la capacidad que será utilizada, la localización o disposición de las maquinarias, los equipos y el mobiliario.

1.1.2.3. ESTUDIO ECONÓMICO.

Señala la estructura de la inversión y describe los aspectos relacionados al financiamiento.

El objetivo de la parte del estudio de la inversión y financiamiento es el de mostrar cuál será el capital requerido para poner en funcionamiento el negocio, en qué se usará y cómo se obtendrá o pretenderá obtener dicho capital.

La parte del estudio de la inversión y financiamiento debería contener los siguientes elementos:

a) **Inversión Fija.**

En este punto se hace una lista de todos los activos fijos (elementos tangibles necesarios para el funcionamiento de la empresa que no están para la venta) que se va a requerir y el valor de cada uno de ellos.

Los activos fijos se dividen en:

- **Muebles y Enseres:** Comprende el mobiliario y equipos diversos tales como, por ejemplo, mesas, sillas, escritorios, estantes, computadoras, impresoras, teléfonos, registradoras, calculadoras, extintores, etc.
- **Maquinaria y Equipos:** Comprende lo necesario para fabricación del producto o para la prestación del servicio, por ejemplo, máquinas de coser, cortadoras, taladros, tornos, soldadores, herramientas, etc.
- **Vehículos:** Comprende los vehículos necesarios para el transporte del personal o de la mercadería de la empresa.

- **Terrenos y Edificios:** Comprende los terrenos, edificios, construcciones, infraestructura; así como la inversión requerida para la implementación del local (instalaciones, pintura, acabados, acondicionamiento, decoración, etc.).

b) Activos Intangibles.

En este punto se hace una lista de todos los activos intangibles (elementos intangibles necesarios para el funcionamiento de la empresa) que se va a requerir y el valor de cada uno de ellos.

Los activos intangibles se dividen en:

- **Investigación y Desarrollo:** Estudio del proyecto, investigación de mercados, diseños del producto, etc.
- **Gastos de Constitución y Legalización:** Constitución legal de la empresa, obtención de licencias, permisos, registros, etc.
- **Gastos de puesta en marcha:** Selección y capacitación de personal, marketing de apertura, promoción y publicidad, etc.
- **Imprevistos:** Monto destinado en caso de emergencia.

c) Capital de trabajo.

El capital de trabajo es el dinero necesario para poner el funcionamiento el negocio durante el primer ciclo productivo, que es el tiempo transcurrido desde que se inician las operaciones del negocio hasta que se obtiene el dinero en cantidades suficientes como para seguir operando normalmente sin requerir de mayor inversión.

En este punto se hace una lista de todos los elementos que conformarán el capital de trabajo y el valor de cada uno de ellos.

El Capital de Trabajo se clasifican en:

- **Realizable.**

Conformado por todo aquello que puede ser almacenado, por ejemplo, materias primas o insumos (cuando se trata de una empresa productora), productos en proceso, productos terminados (cuando se trata de una empresa comercializadora), envases, útiles de escritorio, etc.

- **Disponible.**

Dinero requerido para pagar diversos servicios después de que éstos hayan sido utilizados, por ejemplo, pago de servicios básicos (agua, electricidad, teléfono, Internet), remuneraciones (sueldos y salarios), mantenimiento, tributos municipales, etc.

- **Exigible.**

Desembolsos que se realizan por anticipado; se denominan exigibles, porque uno gasta o invierte en ellos, y luego exige el derecho a su uso; son exigibles, por ejemplo, el adelanto a proveedores, el adelanto del alquiler del local, los seguros, etc.

d) Inversión Total.

La inversión total del proyecto se obtendrá de la suma de la inversión fija, los activos intangibles y el capital de trabajo. En este punto se hace una lista de dichos elementos, el monto requerido para cada uno de ellos y el monto total que suman éstos.

1.1.2.4. ESTUDIO DE INGRESOS Y EGRESOS.

Luego del estudio de la inversión y financiamiento la siguiente parte es el estudio de los ingresos y egresos futuros del negocio para el periodo de tiempo en que está proyectada la empresa.

Para Córdova Marcial (2006) este estudio presenta el análisis descriptivo de ingresos y gastos presupuestados en el tiempo, de tal forma que facilite el establecimiento del flujo de caja proyectándolo durante la vida útil del proyecto. En la elaboración de los presupuestos se tiene en cuenta la información recolectada en los estudios de mercado y el estudio técnico, ya que unos originan los ingresos y otros los gastos e inversiones. Pág. 323

La parte del estudio de los ingresos y egresos debería contener los siguientes elementos:

a) Presupuestos de Ingresos.

En este punto se desarrollan los presupuestos de ingresos para el periodo de tiempo en que se va a proyectar la empresa. A menos que no existan otros tipos de ingreso, los presupuestos de ingresos básicamente estarán conformados por los siguientes presupuestos:

- Presupuesto de ventas
- Presupuesto de cobros

Algo que resaltar es que para elaborar el presupuesto de ventas se debe guiar del pronóstico de la demanda.

b) Presupuestos de Egresos.

En este punto se realizan los presupuestos de egresos para el mismo periodo de tiempo en que se ha proyectado los ingresos.

Los presupuestos de egresos básicamente son los siguientes:

En una empresa productora:

- Presupuesto de producción.
- Presupuesto de requerimiento de materia prima.
- Presupuesto de compra de materia prima.
- Presupuesto de pago de materia prima.
- Presupuesto de mano de obra directa.
- Presupuesto de gastos indirectos de fabricación.
- Presupuesto de costos de producción.
- Presupuesto de gastos administrativos.
- Presupuesto de gastos de ventas.
- Depreciación.
- Amortización de intangibles.
- Presupuesto del pago de la deuda.

En una empresa comercializadora (dedicada a la compra y venta de productos):

- Presupuesto de compras.
- Presupuesto de pagos.
- Presupuesto de gastos administrativos.
- Presupuesto de gastos de ventas.
- Depreciación.
- Amortización de intangibles.
- Presupuesto del pago de la deuda.

c) Punto de Equilibrio.

Se encuentra el punto de equilibrio del negocio, es decir, el punto de actividad en donde los ingresos (las ventas) sean iguales a los egresos.

d) Flujo de Caja Proyectado.

Se desarrolla el flujo de caja proyectado o presupuesto de efectivo.

e) Estado de Ganancias y Pérdidas proyectado.

Se elabora el estado de ganancias y pérdidas proyectado o presupuesto operativo.

f) Balance General proyectado.

Finalmente, se desarrolla el balance proyectado.

g) Estructura del Financiamiento.

Se señala si el proyecto será financiado en su totalidad con capital propio o se requerirá de algún tipo de financiamiento externo.

En caso de hacer uso de financiamiento externo, en este punto debemos señalar qué porcentaje del total de la inversión cubrirá el financiamiento con capital propio y qué porcentaje cubrirá el financiamiento con capital externo.

h) Fuentes Financieras.

En caso de hacer uso de financiamiento externo y conocer de antemano la fuente que otorgará el crédito, se debe desarrollar este punto en donde haremos una breve descripción de la fuente o fuentes externas de dicho financiamiento.

Se indican las características del préstamo, cuál será el monto que se obtendrá, el plazo que durará el préstamo, su costo (tasa de interés más comisiones), etc.

Y, finalmente, se elabora un cuadro en donde señalemos las cuotas que tendremos que pagar durante el periodo de tiempo que dure el préstamo (presupuesto del pago de la deuda).

1.1.2.5. ESTUDIO FINANCIERO.

Según lo expresa Marín Ma. Antonieta (2007) el estudio financiero tiene la finalidad de analizar la situación financiera, la rentabilidad y la capacidad económica de una organización.

El Análisis Financiero sirve para:

- Determinar qué tan rentable es la inversión que se debe realizar para ejecutar el negocio analizado. Con base en esto, se decide si vale la pena ejecutarlo o no.
- Para realizar el análisis financiero se requiere tener previamente la información obtenida de:
 - El análisis del mercado.
 - El análisis técnico.

Los componentes de un Análisis Financiero son:

- El flujo de caja.
- El análisis de rentabilidad.
- El análisis de sensibilidad y riesgo.

Tipos de Flujos de Caja:

- Flujos de caja de planes nuevos (parten de cero).
- Flujos de caja incrementales (se hacen en una empresa que sobre su estructura existente quiere analizar la viabilidad de abrir un nuevo negocio).
- En estos casos se consideran para el flujo solo las inversiones, los ingresos y los gastos de operación incrementales (aquellos que solo se darán si el negocio analizado se realiza).

Componentes del flujo de caja (según Sapag):

- **Período de evaluación:** Determina a qué plazo se evaluará la inversión de la empresa (es un concepto teórico, no significa que el negocio se acabará al cumplir dicho plazo).
- **Inversión inicial:** Esta información viene del estudio técnico, e indica lo que se requiere invertir para arrancar el negocio en cuanto a:
 - a) Activos fijos.
 - b) Activos intangibles.
 - c) Capital de trabajo.
- **Beneficios o “flujos positivos”:** Son todos los ingresos que se percibirán en el negocio a lo largo de su vida. Esta información proviene del estudio de mercado y básicamente se obtiene de multiplicar precio de los bienes y servicios que se ofrecerán en el negocio, por la cantidad demandada que el negocio atenderá.

- Costos o “flujos negativos”: Son todos los gastos de operación en los que incurrirá el negocio durante su vida. Esta información proviene del estudio técnico y se divide básicamente en:
 - a) Costos de producción.
 - b) Costos de administración.
 - c) Costos de comercialización.

- Depreciaciones y Amortizaciones: Se calculan todos los valores de gastos por depreciación de los activos fijos y gastos por amortización de los activos intangibles durante la vida útil del negocio, los cuales, por ser gastos no en efectivo, se restan dentro de los ingresos junto con todos los otros gastos, pero luego se suman para obtener el Saldo Neto Efectivo.

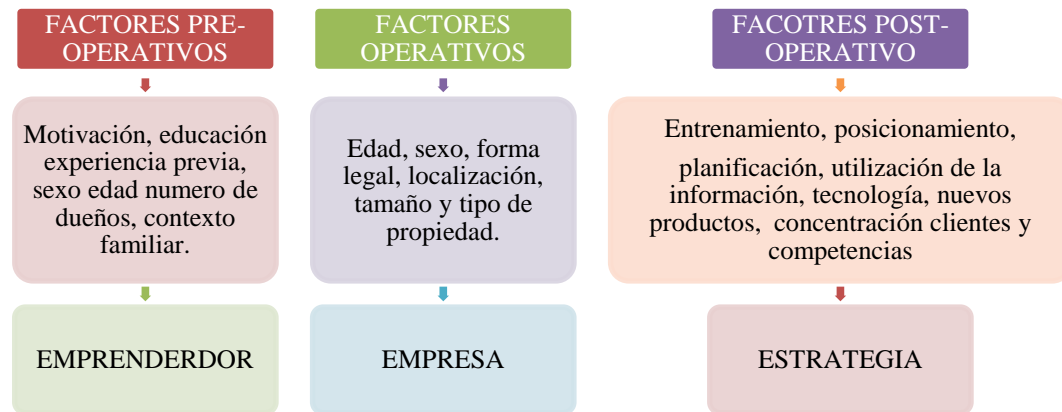
1.1.3. FACTORES DE ÉXITO DE LAS EMPRESAS COMUNITARIA.-

La literatura provee conglomerados de factores asociados al éxito empresarial, fundamentalmente de las empresas tradicionales. Las explicaciones y teorías han abordado fundamentalmente tres categorías: factores macroeconómicos, factores sectoriales, y factores empresariales (Cranwell, Michele y Kolodinsky, 2002)

Los modelos desarrollados (en su mayoría estadísticos) han mediado el éxito como la supervivencia (existencia o cierre) o el crecimiento (ventas y empleo) de las empresas, y los factores más citados en la literatura son: tiempo de operación, tamaño, forma legal de la empresa, tipo de propiedad o corporación, edad, sexo, motivaciones, nivel de educación y experiencias empresariales anteriores del equipo emprendedor.

La clasificación más completa de los factores estudiados la presenta Storey (1994), a partir de la cual otros investigadores han trabajado en la comprobación de hipótesis sobre las posibles relaciones estadísticas entre los factores y el desempeño empresarial.

GRÁFICO 2 CLASIFICACIÓN DE FACTORES DESARROLLADA POR STOREY.



FUENTE: ESTUDIO STOREY.

ELABORACIÓN: Pedro González Suárez.

1.2. PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO.

1.2.1. INDUSTRIAS REDUCTORAS DE PESCADO.

Las industria de fusión de subproducto animal transforma materiales que pueden considerarse como residuos (recortes, huesos, vísceras, etc.) en una gran cantidad de productos útiles como no comestibles, siendo los dos productos principales de esta actividad las grasas y las harinas de carnes y hueso.

Es posible también fabricar grasas comestibles a partir de subproducto, pero es obligatorio seguir una serie de normas higiénicas reguladas por los organismos oficiales correspondientes para que estos productos sean aptos para el consumo humano.

Aunque tradicionales se han hablado de fabricación de Harina y Aceites de Pescado, cada día se generaliza más su denominación técnica, mucho más concreta de Industrias Reductoras de Pescado, que es además como se tiene a llamarlas internacionalmente.

Las industrias reductoras complementan los procesos de elaboración del pescado y revalorizan unos desechos que en caso contrario plantearían importantes problemas de eliminación. Además, producen la materia prima de otros productos como los alimentos (alimentos balanceados), necesarios a nuestra avicultura, ganadería, acuicultura, crianza de animales de piel fina, etc.

El pescado tiene, entre otros aminoácidos indispensables, una alta proporción de lisina y metionina, cuya carencia es acusada en granos vegetales, especialmente en la soja, y por tanto se añade como reemplazante en piensos. Dado que los animales superiores (incluido el hombre) no sintetizan estos dos aminoácidos, las harinas de pescado son componentes nutricionales indispensables para los piensos (alimentos balanceado)

La materia prima de estas industrias es el pescado y sus subproductos industriales.

Esta presenta características uniformes dentro de cada grupo, aunque con las naturales variaciones estacionales. Por ejemplo la gran parte de la primera materia utilizada en España procede de residuos industriales, ya que el pescado entero es inaccesible por su precio (Dentro de la Unión Española, España es el país donde el pescado fresco tiene un precio más alto).

Esta materia prima (el pescado y sus subproductos) presenta una variabilidad en cuanto a talla, contenido en agua, frescura, dureza, etc., así como una fuerte variación estacional (es mayor que en animales terrestres).

La calidad cualitativa de las harinas finales depende fundamentalmente de las características de la materia prima, ya que el proceso productivo es relativamente sencillo y común entre las empresas reductoras.

Existen otras preparaciones que recuerdan, reemplazan o complementan la harina clásica, aunque en España son de muy eventual uso y elaboración.

Fish Protein Concentrate: hidrolizado o concentrados de proteínas de pescado. Por su composición y reducidos a polvo o harina son un alimento excelente que se usan como complemento de otros.

No tuvieron aceptación pública y por tanto sin interés económicos y aunque se añadieron en algunos (pero muy eventuales) caso a galletas, alimentos, alimentos para niños, alevines, animales casero, etc., no merecen mayor comentario.

Fish Flour.- Aunque flour, también es al igual que meal, harina, se diferencia en que esta son Harinas de pescado para el consumo humano. Dado su alto valor nutricional, tuvieron hace años gran interés científicos, pero no comercial. En algunos casos se repartieron oficialmente como donativo para ayudar alimentación a pueblos desnutridos.

Hidrolizados de Pescado.- En España, se producen pequeñas partidas. En algunos Países (Cuba, Israel, Venezuela, etc.) se vende.

En síntesis, consiste en aprovechar los propios enzimas del pescado (en especial vísceras, que es donde se concentran) para lograr unos hidrolizados de pescado de gran valor nutricional como alimentos.

**CUADRO 3 COMPOSICIÓN DE PESCADO Y PRODUCTO
INTERMEDIOS DE LA FABRICACIÓN DE HARINAS DE PESCADO.**

Fase o producto	Sólidos (%)	Agua (%)	Aceites (%)
Pescado entero	25-35	70-75	5-15
Torta de prensa	45-65	35-65	10-15
Salida secador	80-90	15-25	3-12
Centrifugado	5-10	70-90	5-10

FUENTE: Industrias Reductoras De Pescado España.

ELABORACIÓN: Pedro González Suárez

Como norma, internacionalmente se considera que una harina es de buena calidad cuando está por encima del 65% de proteínas (pero también es comercial la del 50%), con una humedad entre 6-12% (a humedades mayores fermenta y produce aflatoxinas y por debajo afecta a la calidad de las proteínas) y un contenido en grasa por debajo del 12%.

Con referencia a sal, para las calidades óptimas el máximo es de 3%. Naturalmente, las normas de calidad afectan a otra serie de parámetros como son: ausencia de salmonellas, exigencias de un mínimo en proteínas solubles y digeribles; altas cifras de lisina asimilable; bajo nitrógeno amoniacal, sin rancidez, etc.

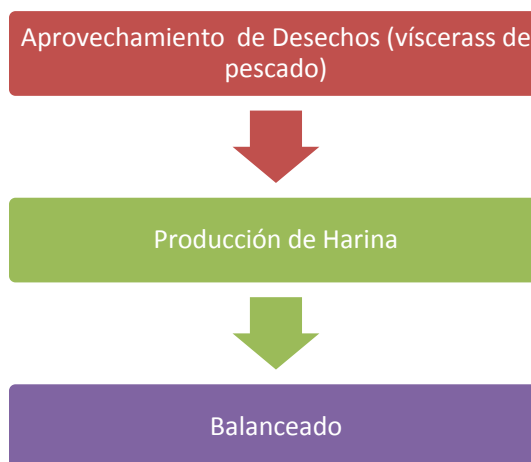
En cuanto al aceite, las grandes industrias harineras a escala mundial refinan y tratan los aceites obtenidos, pero en España este proceso aún no son rentables debido al pequeño volumen relativo de producción de las instalaciones existentes. Por ello, estos aceites se venden y concentran en empresas, generalmente participadas por las mismas fábricas de harinas, dedicadas exclusivamente al refinado de estos aceites.

Las diferencias a niveles de proceso entre fábricas grandes, medianas o pequeñas son mínimas, y lo que realmente varía es la capacidad de producción de las instalaciones. El desarrollo industrial y la rentabilidad económica hace que la instalación continúe más pequeña sobrepase una capacidad de producción de 1,5 toneladas/hora. El proceso productivo es continuo y se opera en compartimentos cerrados de forma que se reduzcan algunos impactos medioambientales como ruido, olor, polvo, etc.

1.2.2. DESCRIPCIÓN GENERAL DE PROCESOS INDUSTRIALES

Dentro de este sector se han considerado las actividades productivas que se indican en la siguiente figura.

GRÁFICO 3 PROCESO INDUSTRIALES.



FUENTE: Industria Procesadora de Alimento Balanceado.

ELABORACIÓN: Pedro González Suárez.

1.2.3. PRODUCCIÓN DE HARINA DE PESCADO

La materia prima se cuece (generalmente con vapor indirecto) para coagular las proteínas y separarlas del agua de constitución, el aceite y otras sustancias minoritarias naturales. Posteriormente se procede a un prensado para separar la fase sólida y líquida, y por último al secado final de la masa sólida, que es prácticamente harina de pescado con un bajo contenido en humedad y totalmente estable, que convenientemente molida forma parte de los piensos.

Los líquidos aceitosos separados en el prensado (llamados agua de cola; en inglés, stickwater), van a centrifugas y "decanters" (modernas centrifugas de eje horizontal como mayor eficiencia que las centrifugas convencionales) para separar el agua, las partículas en suspensión y el aceite. La parte acuosa se condensa y se introduce en el citado secador para lograr la harina completa o integral con todo los nutrientes hidrosolubles del pescado.

El proceso general de producción de harina y aceite de pescado está representado en el diagrama de flujo que se adjunta y que se describe brevemente a continuación.

GRÁFICO 4 PRODUCCIÓN DE HARINA DE PESCADO



FUENTE: Industria Reductoras De Pescado
ELABORACIÓN: Pedro González Suárez.

a) **Recepción.**

La descarga del pescado fresco o residuos en fábrica, se realiza siempre en depósitos situados en patio exteriores a nivel inferior del piso, iguales en todas las empresas, salvo por su capacidad. Llamadas vulgarmente pozas, consisten en unas piscinas de cemento (fácil lavado), con piso inclinado (fácil escurrido), que en su partes más baja tiene la boca de entrada del tornillo sin fin, que elevará esta primera materia a la fase siguiente.

b) **Trituración.**

Esta operación solo es imprescindible cuando se reciben ejemplares grandes (alas o partes de algunos tiburones, rayas, marrajos, marlines, etc.), y su objetivo es facilitar las operaciones posteriores de cocción y prensado. Las instalaciones constan de molinos simples, en cajas cerradas, con cuchillas o aspas a pequeña velocidad, por la eventual dureza de la piel y huesos y cabezas.

c) **Cocción-prensado.**

Mientras las anteriores operaciones son netamente mecánicas en la cocción se producen acusados cambios bioquímicos que producen olor, que se atenúa al ser maquinas cerradas.

La cocción en todos los caso es continua.

La operación es la siguiente: la materia prima se introduce en unas cámaras como un tornillo sin fin en su interior, que arrastre el pescado a los residuos hasta una prensa. En el trayecto, la materia prima recibe calor indirecto mediante camisa de vapor o doble cámara en la totalidad de fábricas actuales.

El calentamiento por chorro de vapor directo ya que no se utiliza en la actualidad. Al sobrepasar los 60 C (temperatura mínima, para que e coagulen proteínas) ya se pueda separar el agua de la masa solida de pescado. El tornillo sin fin de baja velocidad exige fuerza o motores potentes, debido a que el pescado crudo o ya cocido forma una masa compacta.

Tras las cocción, la masa de pescado entra caliente (por debajo de 80 C) en una prensa continua de tornillo doble, en donde se comprime por acción de la presión de la masa sobre las paredes de la cámara a medida que el tornillo avanza. La masa cede el agua y aceite natural del pescado, quedando las proteínas ya coaguladas en la torta de prensa.

El sistema empleado es igual en todas las fábricas, aunque varían en la capacidad de producción (siempre superior a 1,5 tonelada/hora).

La fase líquida que cae por la parte inferior de la prensa sobre una plancha metálica perforada, que actúa de filtro, contiene agua, aceite y otros componentes minoritarios. El pescado en fresco tiene (aproximadamente) un 80% de agua y aceite con otros componentes minoritarios (importantes cualitativamente). La torta tiene a la salida de la prensa, un 45.55% de humedad.

Las aguas resultantes del prensado (stickwaters) suponen un 30-40% de peso del pescado o residuo que entro en fábrica. Contienen aceites, sólidos (en suspensión

y disueltos), proteínas solubles y agua. Hay que tener en cuenta que este tipo de aguas son vertido calientes, fácilmente putrescibles y causa factible de olor.

d) Secado de la torta

La torta de prensa llega al secador con un 35-45% de agua, y tras el secado debe contener un máximo del 12% (máximo comercial de humedad) para que la futura harinera no fermente.

e) Molienda.

En esta operación se muele la anterior torta de prensa para obtener un producto finamente articulado a la granulación requerida para las harinas finales.

f) Curado y transporte final.

Antiguamente se ensacaba directamente después del molido, pero debido a la relativamente alta presencia de grasa altamente insaturados propios del pescado, hay peligro de que se recaliente al oxidarse y puedan polimerizarse.

La harina seca y triturada se deja bajo techado, donde se oxidan los restos de aceite. Para reducir más el peligro de combustión espontanea en las bodegas, legalmente se añaden mínimas cantidades de antioxidantes preferiblemente aceptados para el efecto, que desaparecerán después en los alimentos.

Finalmente la operación de curado, la harina de pescado puede transportarse a granel o mediante de grandes saco plásticos de varias toneladas de capacidad (maxibag) o en sacos de varia hoja de papel de 40-50 kilos que permite reducir olores, polvillo, humedades, etc. Más recientemente, se elabora la harina en forma pellets que permite un manejo más fácil y una disminución de los problemas del polvo y contaminantes.

Más recientemente, se elabora la harina en forma de pellets que permite un manejo más fácil y una disminución de los problemas del polvo y contaminantes.

1.2.4. PRODUCCION DEL ALIMENTO BALANCEADO

1.2.4.1. CARACTERÍSTICAS DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO

1. Entradas

El departamento de logísticas es el proveedor de las materias primas a utilizar en el proceso de elaboración. Esta materia prima están almacenada en la bodegas, se presenta el sistema (Primero Entrada-Primero Sale) para su liberación.

2. Mecanismo

Los mecanismos que se emplean para la transformación de la materia prima en producto terminado son los siguientes:

GRÁFICO 5 PRODUCCIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO



FUENTE: Industria Procesadora de Alimento Balanceado.
ELABORACIÓN: Pedro González Suárez.

a) Abastecimiento de materia prima

Se abastece de materia requerida para la elaboración del alimento, se emplea un sistema de (primero de entrada- primero de salida). Se selecciona la materia prima ensacada o a granel que se debe abastecer, el buen trabajo al que va y la ruta para su transporte, se emplea el controlador que gobierna automáticamente la dosificación de marcos y micros ingredientes y el transporte de producto terminado a través de un programa preestablecido y grabado

Las materias primas identificadas como micronutrientes en la formulación del alimento se pesan y se dosifican manualmente por la tolva auxiliar de la mezcladora.

b) Molienda

Este mecanismo tiene como fin la reducción de tamaño de la partícula, o lo que es lo mismo, el incremento de superficie en el masa unitaria, se emplea un molino automático. Se selecciona la materia prima ensacada o a granel que se va a moler, el bin (pieza de acero) de trabajo al que va y la ruta para su transporte, se emplea un sistema de transporte automático llamado PLC.

c) Mezclador

Este proceso tiene como fin lograr una distribución uniforme de la materia prima en una masa, de esta manera se busca lograr una pasta homogénea. Se revisa los ingredientes, cantidades establecidas en la formula y se programa el tipo de producto a mezclarse, el numero de baches y el bin (pieza de acero) al cual va a ser dirigido.

Se emplea un sistema de bacheo para dosificar las materias primas en secuencia, cuando ha terminado de pesar las materias primas caen a la mezcladora, de la

balanza el proceso de mezclado, momento en el cual se incorpora el pronúcleo concordante con el alimento que se está procesando, sea este de la forma automática o manual.

El producto sale de la mezcladora en polvo, después puede pasar al proceso de expandido-peletizado-granulado o a despacho a granel o ensacado. El producto en polvo que va hacer expandido-peletizado-granulado pasa por un electroimán para atrapar metales pesados que se encuentren en la mezcla antes de ser almacenado. Se diga el tiempo de vaciado del transportador de la mezcladora para desalojar todos los ductos y transportadores, y así evitar que los producto se contamine.

La adición de materia prima líquidas en la mezcladora se efectúa automáticamente a los 10 segundo después de mezclado en seco.

Acondicionado

El equipo denominado "Acondicionador" juega un papel extremadamente importante en la estabilidad fin de las pequeñas porciones de alimento aglomerado o comprimido (pelet). El acondicionador aumenta la gelatinización de los almidones de la mezcla y ayuda en el desarrollo de las propiedades funcionales de los ingredientes proteicos, como por ejemplo el gluten.

La combinación de humedad, tiempo de residencia y temperatura son factores determinantes para alcanzar altas hidroestabilidades de los pelets.

El acondicionador también se puede utilizar para activar aglutinantes comerciales.

d) Expandido

El equipo denominado "Expander" se trata de acondicionadores de corto tiempo a alta temperatura (STHT). La expansión es un proceso hidrotermico de preparación o de dar forma.

El expander es un tubo mezclador de pared gruesa y está equipado con un eje apoyado en un punto. En este eje están montados elementos para mezclar y amasar. El tubo lleva pernos interiores y válvulas que inyectan vapor. A lo largo del tubo, además del tratamiento térmico se produce un proceso de amasado y cizallamiento.

Parámetros físicos.- Presión, temperatura y tiempo marcan las condiciones de tratamiento de expander. La presión puede alcanzar los 40 bar, la temperatura puede llegar a 140°C y el tiempo de estancia del producto en proceso en el tubo no sobrepasa los 10-15 s. El uso del expander reduce y a veces elimina la contaminación bacteriana, particularmente salmonellas y coliformes.

e) Peletizado

Este proceso tiene como fin asegurar que los ingredientes previamente mezclados se compacten para formar un comprimido con tamaño y dureza variable de acuerdo al animal que se desee alimentar, proporcionando un mejor del alimento en el comedero y mejor aceptación y aprovechamiento de este por parte del animal.

Al utilizar calor se logra la gelatinización de los almidones y mayor absorción de los nutrientes, además disminuye el número de agentes patógenos que pudieran estar contaminando el producto, mientras que con la humedad hay una mayor lubricación, ablandamiento y gelatinización de los almidones.

Los pelets generalmente formados tienen diámetros que van desde 0,4 a 1,9 centímetros y la longitud de 0,5 a 3,0 centímetros, dependiendo de la especie animal.

Una vez que el alimento ha sido acondicionado con humedad y temperatura, es forzado a pasar mediante un rodillo por un dato de diámetro específico, después del cual sale el alimento en forma de pelets, para ser cortado al tamaño adecuado.

f) Enfriado

Este mecanismo reduce la temperatura del alimento hasta los 10°C sobre la temperatura ambiental.

g) Granulado

Este mecanismo regula la granulometría del alimento.

Almacenamiento del producto terminado en bienes

Este mecanismo emplea transportadores para llevar el producto terminado a bienes de almacenamiento para después ensacarlo.

h) Ensacado

Este mecanismo tiene como fin colocar el producto terminado en saco, el operador de proceso y/o jefe de turno comunica a los operarios de la ensacadora el tipo de producto y presentación del producto a ensacar.

Después el operador de procesos programa en el sistema los parámetros de peso para que el producto seleccionado pase a la línea de ensacado en la cual los operarios de la ensacadora controlan el peso a ensacar en el indicador electrónico del equipo, colocan la etiqueta de garantía correspondiente al producto, la cual debe contener el número de lote y fecha de producción.

i) Producto terminado

Una vez que el producto está listo, pasa a la bodega de producto terminado, cuyas características de almacenamiento son muy distintas a la de materias primas, ya que posee unas condiciones muy particulares:

- Tamaño y calidad de los arrumes: deben estar sobre estibas.
- Rotación de inventario, inspecciones diarias y determinación de tiempo de almacenamiento.
- Aseo y limpieza de la bodega, estado de techo y paredes.
- Evaluación de contaminación, infestaciones, roedores, aves, focos de humedad.
- Cargas de producto, estado físico de los bultos y de los camiones.
- Inventario exacto de los productos terminados.

Teniendo en cuenta todo lo anterior y para que un producto tenga las condiciones de calidad requeridas dentro de los parámetros nutricionales exigidos. Para los sistemas productivos actuales, es necesario involucrar a todos los departamentos de la empresa de alimento balanceado, ya que sin la intervención de cada uno de los actores no se podrán lograr los objetivos trazados.

1.2.5. ANÁLISIS GENERAL DE LA CONTAMINACIÓN PRODUCIDA.

Los principales impacto medioambientales de este subsector son:

- Consumo de energía en el proceso de cocción.
- Residuos Industriales Líquidos (RLL) con altos contenidos en aceites, grasas y materia orgánica, que generalmente son aprovechados dentro del proceso productivo.
- Olores el pescado, y sobre todo sus subproductos, se alteran con facilidad produciendo infinidad de sustancias volátiles que comunican el olor

característico del pescado alterado. Este problema se acrecienta con las elevadas temperaturas del verano, periodo que corresponde además al de mayor volumen de producción por la disponibilidad de materia prima. De todas las sustancias volátiles, la trimetilamina es la sustancia que mayores problemas de olores presenta. Esta sustancia proviene de la reducción (microbiana, enzimática, etc.) de sus oxido, que es un componente natural exógeno y variable de la alimentación de todo pescado.

CUADRO 4 EFECTOS OCASIONADOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

OPERACIÓN BÁSICA.	EFECTO	ORDEN
Transporte de la materia prima.	· Olores derivados del manejo inadecuado de la materia prima o las condiciones de transporte · Aguas de sangre	2° NS°
Recepción de materia Prima	· Olores derivados del manejo inadecuado de la materia prima o las condiciones de transporte · Aguas de sangre	1° 2°
Trituración	· Olores · Ruidos · Jugos de pescado	NS NS 2°
Cocción-prensado	· Olores	1°
	· Vertidos procedente del prensado de la materia prima	1°
	· Ruido	2°
	· Consumo de E. Térmica en las calderas	1°
Separación aceite-solución acuosa-fango	· Olores	NS
	· Ruidos	NS
	· Vertidos	1°
	· Consumo de energía eléctrica	1°
Concentración	· Olores	1°
	· Vertido procedente de las aguas de condensación	1°
	· Consumo de energía térmica	1°
Secado de la torta	· Vertido procedente de las aguas de condensación	1°
	· Consumo de energía térmica	1°
	· Ruido	NS
Molturación	· Olores	NS

	· Ruidos	2°
Curado y Transporte final	· Polvo	1°
	· Olores	NS
Limpieza de equipos e Instalaciones	· Vertido de aguas residuales (con concentraciones variables en grasas, sólidos en suspensión, detergentes, sosa)	1°
	· Consumo de agua	2°

1.3. FUNDAMENTACIÓN LEGAL.

CONSTITUCIÓN DE LA REPUBLICA DEL ECUADOR

De acuerdo a la constitución se establece el Derecho al Buen Vivir; plasmado en el Artículo 13 el cual prescribe que las colectividades tiene derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, con sus diversas y nutritivo; preferentemente producido a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales, para lo cual el Estado debería promover la soberanía alimentaria;

En el Artículo 334 de la Constitución indica que el Estado promoverá el acceso equitativo a los factores de producción, para lo cual evitara la concentración o acaparamiento de factores o recursos productivos, promoverá su redistribución y eliminará privilegios o desigualdades en el acceso a ellos;

De igual manera el derecho a la alimentación está reconociendo en la Constitución y en la Declaración Universal de los Derecho Humanos, así como en el Pacto internacional de Derecho Económicos, Sociales y Culturales, la carta Interamericana de Derecho Humano Y el Protocolo de San de San Salvador sobre Derechos Económicos Sociales y Culturales, de los que Ecuador es parte.

Para la nueva Constitución, el Suak Kawasay implica además mejorar la calidad de vida de la población, desarrollo sus capacidades y potencialidad, contra con un

sistema económico que promueve la igualdad a través de la redistribución social y territorial de los beneficios del desarrollo; garantizar la soberanía nacional, promover la integración latinoamericana; y proteger y promover la diversidad cultural (Art. 276).

PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR Y NORMA REGULATORIA.

La importancia que se da a la diversidad en la Carta Magna, no se restringe al plano cultural, sino que se expresa también en el sistema económico.

La Constitución reconoce al sistema económico como social y solidario, incorporando la perspectiva de la diversidad en su concepción y superando la visión mercado-céntrica que lo define como social de mercado. En él, la economía debe estar al servicio de la reproducción ampliada vida. Esto supone revertir la logística perversa del capitalismo, para el que la acumulación del capital constituye el motor de la vida. Para ello, el trabajo es una noción central. Se trata entonces de apoyar las riquezas que queden directamente en manos de las y los trabajadores (Coraggio. 2004).

El Buen Vivir se sustenta en las siguientes normas regulatorias, siendo las siguientes:

LEY ORGÁNICA DE LA ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA Y DEL SECTOR FINANCIERO POPULAR Y SOLIDARIO.

Se entiende por economía popular y solidaria a la forma de organización económica, donde sus integrantes, individual o colectivamente, organiza y desarrollan proceso de producción, intercambio, comercialización, financiamiento y consumo de bienes y solidaridad, cooperación y reciprocidad, privilegiando al trabajo y al ser humano como sujeto y fin de su actividad, orientada a buen vivir,

en armonía con la naturaleza, por sobre la apropiación, el lucro y la acumulación de capital.

Se rigen por la presente ley, todas las personas naturales y jurídicas, demás formas de organización que, de acuerdo con la Constitución, conformada la economía popular y solidaria y el sector Financiero Popular y Solidario; y las instituciones públicas encargadas de rectoría, regulatoria, control, fortalecimiento, promoción y acompañamiento.

La presente ley tiene por objeto:

- a) Reconocer, fomentar y fortalecer la Economía Popular y Solidaria y el Sector Financiero Popular y Solidario en su ejercicio y relación con los demás sectores de la economía y con el Estado;
- b) Potenciar las practicas de la economía popular y solidaria que se desarrollan en las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades, y sus unidades económicas productivas para alcanzar el Sumak Kawayay;
- c) Establecer un marco jurídico común para las persona naturales y jurídicas que integran la economía Popular y Solidaria y del sector Financiero Popular y Solidario;
- d) Instituir el régimen de derecho, obligaciones y beneficios de las personas y organizaciones sujetas a esta ley; y,
- e) Establecer la institucionalidad publica que ejercerá la rectoría, regulación, control, fomentar y acompañamiento.

Entre los Principales tenemos que las personas y organizaciones amparadas por esta ley, en el ejercicio de sus actividades, se guiarán por los siguientes principios, según corresponda:

- a) La búsqueda del buen vivir y del bien común;
- b) La prelación del trabajo sobre el capital y de los intereses colectivos sobre los individuales;
- c) El comercio justo y consumo ético y responsable;
- d) La autogestión;
- e) La responsabilidad social y ambiental, la solidaridad y rendición de cuenta; y,
- f) La distribución equitativa y solidaria de excedentes.

Dentro de las Formas de Organización de la presente Ley, se integran la Economía Popular y Solidaria las organizaciones conformadas en los Sectores Comunitarios, Asociativos y Cooperativista, así como también las Unidades Económicas Populares.

LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA SOBERANÍA ALIMENTARIA.

Esta Ley tiene por objeto establecer los mecanismos mediante los cuales el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente.

El régimen de la soberanía alimentaria se constituyen por el conjunto de de normas conexas, destinadas a establecer en forma soberana las políticas públicas

agroalimentarias para fomentarla producción suficiente y al adecuada conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de alimento sanos, nutritivos, preferentemente proveniente de las pequeñas, la micro, y mediana producción campesina, de las organizaciones económicas y protegiendo la agro-biodiversidad, los conocimientos y formas de producción tradicionales y ancestrales, bajo los principios de equidad, solidaridad, inclusión, sustentabilidad social y ambiental.

FOMENTO A LA PRODUCCIÓN.

El Artículo 12. Del Fomento de producción establece en sus Principios generales que los incentivos estatales están dirigidos a los pequeños y medianos productores, responderán a los principios de inclusión económica, social territorial, solidaridad, equidad, interculturalidad, protección de los saberes encéntrales, imparcialidad, temporalidad, justificación técnicas, razonabilidad, definición de metas, evaluación periódica de sus resultados y viabilidad social, técnica y económica.

En el Artículo 13. Para fomentar a los microempresarios, microempresas o micro, pequeña y mediana producción agroalimentaria, de acuerdo con los derechos de la naturaleza, el Estado:

- a) Otorgará créditos públicos preferencial para mejorar e incrementar la producción y fortalecerá las cajas de ahorro y sistemas crediticio solidarios, para lo cual creara un fondo de reactivación productividad que será canalizado a través de esta cajas de ahorro;
- b) Regulará, apoyara y fomentará la asociatividad de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores, de conformidad con el Art. 319 de la Constitución de la Republica para la producción, recolección, almacenamiento, conservación, intercambio, transformación, comercialización

y consumo de sus productos. El Ministerio del ramo desarrollara programas de capacitación organizacional, técnicas y de comercialización, entre otros, para fortalecer a esta organizaciones y propender a su sostenibilidad;

LEY DE PESCA Y DESARROLLO PESQUERO.

Art.2.- Se entenderá por actividad pesquera la realización para el aprovechamiento de los recursos bio-acuáticos, en cualquier de sus fases: extracción, cultivo, procesamiento y comercialización, así como las demás actividades conexas contempladas en esta Ley.

Art.7.- El estado establecerá las medidas de fomento necesarias para la expansión del sector pesquero, conforme a los principios de la política pesquera ecuatoriana. Estimulará a los grupos sociales de pescadores artesanos, especialmente a los organismos en cooperativas, a través de proyecto específicos financiados por él, y a las asociaciones de armadores organización conforme a la Ley de cooperativas.

Capítulo IV.

De la fase de procesamiento.

Art. 38.- fase de procesamiento es aquella que comprende la conservación y transformación de los productos pesqueros.

Art. 39.- El Ministerio de Recurso Naturales y Energéticos, previo los estudios necesarios y en coordinación con los organismos competentes, fijará las áreas en las que se podrá autorizar el establecimiento y funcionamiento de instalaciones industriales pesqueras, con sujeción al Reglamento respectivo.

Art. 40.- El Ministerio de Recurso Naturales y Energéticos, a través de la Subsecretaría de Recurso Pesqueros, tendrán la responsabilidad de exigir el

cumplimiento de las obligaciones contraídas por las empresas pesqueras, llevando los registros y compilando la información que sea necesaria.

Art. 41.- Las empresas pesqueras se sujetaran a las normas de higiene, calidad y registro. Los productos no aptos para el consumo serán retirados por la Dirección General de Pesca, en coordinación con las Autoridades de Salud, e incinerados, previa notificación al propietario.

Previamente a la comercialización el Ministerio de Recursos Naturales y Energéticos, a través del Instituto Nacional de Pesca, realizando los análisis y calificaciones de calidad de toda clase de productos pesquero y actuara en coordinación con el Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN), el que determinará las normas de calidad que deben reunir tales productos.

Art. 42.- Las Empresas Pesqueras están obligadas a proveer al mercado interno sus productos, para mejorar el nivel alimentación de los habitantes de la Republica, sujetándose a las regulaciones y porcentaje que establezca el Ministerio del ramo en coordinación con el Instituto de Nutrición.

1.4. MARCO REFERENCIAL

1.4.1. ANTEDECENTES DE LA PARROQUIA COLONCHE

La parroquia Colonche es una población muy antigua que probablemente fue asentamiento de indígenas desde antes de que los españoles iniciaran la conquista. Ya por el año 1650 junto a Chongón, Chanduy, Santa Elena y El Morro como una de las cinco parroquias de la tendencia de Santa Elena, formó parte del Corregimiento de Guayaquil, y a partir de 1763 pasó a integrara el Partido de Santa Elena, Finalmente, el 29 de mayo de 1861 se ratificó definitivamente su condición de parroquia.

La parroquia rural Colonche, pretende al cantón Santa Elena se encuentra asentada en la estribación de la cordillera de Chongón-Colonche y la gran mayoría de su población se dedica a la agricultura aprovechando las aguas de los pocos ríos, vertientes y los mese de garúa.

Según un estudio realizado por la Coordinación Nacional para la defensa del Ecosistema Manglar (COMDEM), en el años 2005, demuestra que la parroquia Colonche maneja un alto índice de pobreza, presenta un alto porcentaje de viviendas en malas condiciones y el problema de salud se agrava por escasa implantación de servicios básicos (manejo inadecuado de desechos sólidos y líquidos), Colonche posee una variedad de flora y fauna, pero a esto se suma un déficit de los recursos primordiales y el abandono completo por parte de las autoridades que velan por el bienestar de los pueblos de nuestro país.

Posiblemente por su situación geográfica totalmente alejada de los principales centros poblacionales y de comercio no ha logrado desarrollarse adecuadamente y permanece en una situación de casi abandono por parte de sus habitantes, que en su mayoría han emigrado en busca de mejores oportunidades de vida.

COMUNA MONTEVERDDE.

Monteverde se encuentra ubicado al noroeste de la península de Santa Elena, limita al Norte con el Río Javita y las poblaciones de Jambelí y Palmar, al Sur se encuentra la urbanización “Costa Sol”, luego el estero de Pungay de Ecuasal, que forma las lagunas de Pacoa, al Este colinda con los cerros Pungay y de La Lora, al Oeste con el Océano Pacífico.

La población de Monteverde es una comuna perteneciente a la parroquia Colonche del cantón Santa Elena, de la reciente provincia de Santa Elena, creado oficialmente en noviembre de 2007, se encuentra aproximadamente al 147 Km., al oeste de la ciudad de Guayaquil, una importante red vial que cuenta con un nuevo

desvío localizado antes de llegar a Santa Elena, permite un viaje directo desde Guayaquil a Monteverde que dura alrededor de dos hora.

Monteverde es una de las localidades que atraviesa la Ruta del Spondylus, ruta turística que bordea la costa desde Salinas (provincia de Santa Elena) hasta Puerto Cayo (provincia de Manabí). Atravesando varios sitios turísticos de gran concurrencia como Ballenita y San Pablo al sur de Monteverde y hacia el norte Palmar, Ayangue, San Pedro, Valdivia, Libertador Bolívar, Manglaralto, Montañita, Olón, una parte de la provincia de Manabí.

Monteverde se encuentra según el mapa ecológico de Cañadas (1983), dentro de la zona de matorral desértico tropical, posee un territorio variado que va desde escarpadas montañas hasta planicies extensas, rodeada de playa de gran longitud alternada con riscos. Cerca de la línea de costa existe vegetación seca mayormente alterada.

CAPÍTULO II

ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS

2.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN.

Para el diseño de la investigación se empleó un modelo descriptivo, el cual permitió evaluar los atributos importantes para el consumidor de alimento balanceado. Se tomó una muestra de los elementos de la población en un punto en el tiempo utilizando un Muestreo Aleatorio Simple. A partir de este, se elaboraron encuestas piloto las cuales dieron el marco muestral y con las que se pudo ensayar el cuestionario y corregir ambigüedad, para luego concluir con la realización de encuesta formales (Anexo 1), las cuales son determinadas en cantidad por el marco muestral.

2.2 MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN.

La modalidad del trabajo de grado que se utilizó en esta investigación, es el de proyecto factible o de intervención, debido a que se considera como la elaboración y desarrollo de una propuesta de un modelo operativo variable, para solucionar problema, requerimientos o necesidades de organizaciones o grupo sociales.

En este estudio no sólo se investiga a los procesos de producción, sino que plantea una propuesta viable para que la creación de una microempresa comunitaria, considerando el apoyo de investigaciones de tipo documental y de campo, que conlleven a establecer las pautas y características fundamentales inherentes a la fundamentación teórica de la propuesta.

2.3 TIPOS DE INVESTIGACIÓN.

2.3.1 Por el Propósito.

Básica: Se aplicó este tipo de investigación para ampliar todo lo relacionado con las teorías de Administración de Producción, Financieras y de Proyectos.

2.3.2 Por el Nivel de Estudio.

Nivel Descriptivo: Se implementó el estudio de índole descriptivo ya que a través de este estudio se pudo analizar y redactar los hechos fehacientes relacionados con el problema y la asociación entre variables, para luego ser tabulados y procesados con el empleo de técnicas de recolección de datos como la entrevista y cuestionarios, lo que a su vez permitió establecer las posibles soluciones a la problemática que atraviesa la Comuna Monteverde.

2.3.3 Por el Lugar.

Investigación Bibliográfica.

Por medio de la investigación bibliográfica se pudo consultar textos y publicaciones relacionadas al tema de estudio y sus formas de aplicación, facilitando la elaboración del trabajo de investigación.

Investigación de Campo:

Permitió el estudio sistemático del problema de investigación en el lugar de los acontecimientos dando respuestas a las interrogantes. En el trabajo a realizar se utilizó entrevista que facilitó el contacto directo con los involucrados en el estudio de investigación ayudando a contrastar lo planteado con los hechos reales siendo el principal objetivo el procesamiento de los datos encontrados.

2.4 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN.

2.4.1 Método Inductivo.

Se aplicó este método ya que se indagó en aspectos particulares en la Comuna Monteverde sobre los procesos de eviscerado de pescado y su atribución en la creación de productos como el alimento balanceado, los cuales serán la base de fundamento de las observaciones, descripciones y explicaciones del estudio.

2.5 TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN.

Como técnicas de investigación se aplicaron las siguientes:

2.5.1 Entrevista.

Mediante la entrevista se logró obtener un dialogo con los involucrados en el presenta trabajo de investigación, como son los directivos de las empresas distribuidoras de balanceado dentro de la provincia, con la finalidad de obtener información de la fuentes primarias.

2.5.2 Cuestionario.

El Cuestionario es un conjunto de preguntas diseñadas para generar los datos necesarios, con el propósito de alcanzar los objetivos del proyecto de investigación. Se trata de un plan formal para recabar información de la unidad de análisis objeto de estudio y centro del problema de investigación.

Mediante la encuesta se pudo constatar la importancia, la necesidad y la aceptación de implementar una microempresa comunitaria dedicada a la producción de alimento balanceado.

2.6 INSTRUMENTO DE RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN.

2.6.2 Guía de Entrevista.

Se diseñó un formato cuyas interrogantes se enfocaron al tema de estudio. Tales entrevistas se aplicaron a las principales empresas distribuidoras de productos balanceados y empresas avícolas dentro de la región.

2.6.3 Cuestionario.

Se aplicó el Cuestionario cuyo formato se basó en preguntas referente al tema de estudio, para lo cual se emplearon los siguientes tipos de preguntas:

Preguntas cerradas: Se emplearon estas preguntas con posibilidades de respuestas, siendo las mismas: Bi-opcionales y poli-opcionales.

Las Bi-opcionales se establecieron con la posibilidad de seleccionar entre dos alternativas de respuesta y las poli-opcionales; más de dos opciones de respuesta. Estas fueron de simple selección y de selección múltiple. Dirigidas a la población local dedicada a la crianza de animales de corral y por ende consumidora de alimento balanceado.

Se emplearon las encuestas con el objeto de obtener información sobre la demanda potencial del producto para su comercialización, los indicadores fueron los siguientes.

- Crianza de animales de corral.
- Adquirir el balanceado.
- Momento/periodo de compra.
- Compra: importancia precio.
- Compra: importancia calidad.

- Compra: importancia disponibilidad.
- Compra: importancia marca.
- Compra: presentación del balanceado.

2.6.4 Escala de Likert

Con la finalidad de dar mayor opción de respuesta a los encuestados, se utilizó la escala de Likert, ya que este instrumento es de gran confiabilidad y validez. Dentro de las encuestas aplicadas se emplearon respuestas de 5 niveles, utilizando las siguientes alternativas:

Totalmente de acuerdo	()
De acuerdo	()
Neutral	()
En desacuerdo	()
Totalmente en desacuerdo	()

2.7 POBLACIÓN Y MUESTRA.

2.7.2 Población.

La población está constituida por los habitantes de la Comuna Monteverde que en su totalidad la conforman 1.804 personas.

Se consideró como parte de la población a las empresas que se dedican a la comercialización de productos balanceados y a las empresas avícolas establecidas dentro de la Provincia de Santa Elena.

CUADRO 5 POBLACIÓN DE ESTUDIO

Habitantes de la Comuna Monteverde	1.804
Empresas Comercializadoras de Balanceado	5
Empresas Avícolas	24

Elaboración: Pedro González

2.7.3 Muestra.

Para la obtención de la muestra se consideró únicamente a los habitantes de la Comuna Monteverde ya que fue a quienes se aplicó la respectiva encuesta. La muestra representa la parte de la población que se selecciona, de la cual realmente se obtiene la información para el desarrollo del estudio sobre el cual se efectuarán la medición y la observación de las variables objeto de estudio.

CÁLCULO EL TAMAÑO DE LA MUESTRA.

Para obtener el tamaño de la muestra se empleó la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N(p.q)}{(N-1)\left(\frac{e}{K}\right)^2 + p.q}$$

Simbología:

n = tamaño de la muestra

N = universo

p = Posibilidades a favor de que se cumpla la hipótesis.

q = Posibilidades en contra de que se cumpla la hipótesis.

e = error admisible.

K = 2

$$n = \frac{1804(0,5 \times 0,5)}{(1804 - 1)(0,05/2)^2 + 0,5 \times 0,5}$$
$$n = \frac{1804(0,25)}{(1804 - 1)(0,05/2)^2 + 0,5 \cdot 0,5}$$

$$n = \frac{505}{1,126875 + 0,25}$$

$$n = \frac{505}{1.376875}$$

$$n = 337$$

2.8 PROCESAMIENTO Y ANÁLISIS DE DATOS

Esta parte del proceso de la investigación consiste en procesar los datos obtenidos de la población objeto de estudio durante el trabajo de campo y tiene como finalidad generar resultados a partir de los cuales se realizará el análisis según los objetivos y las hipótesis o preguntas de la investigación realizada. El procesamiento de datos debe realizarse mediante el uso de las herramientas estadísticas con el apoyo del computador, utilizando el programa de Excel.

CAPÍTULO III

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

3.6 Análisis de resultados de la Entrevista.

Se realizaron entrevistas formales a los distribuidores de productos balanceados y a las empresas avícolas que se encuentran establecidos dentro de la provincia de Santa Elena, dando un total de veinte nueve (29) entrevistas.

Demanda del producto.

Considerando la variable de la demanda a nivel provincial los entrevistados expresaron que consumen un número considerable de producto balanceado, el cual distribuyen a nivel de toda la provincia.

En la siguiente tabla se detalla el consumo anual que realiza los distribuidores y empresas avícolas a quienes se realizó la respectiva entrevista

CUADRO 6 POBLACIÓN CONSUMIDORA EN SANTA ELENA.

POBLACIÓN CONSUMIDORA ACTIVA DE SANTA ELENA	
EMPRESA – DISTRIBUIDORA	CONSUMO BALANCEADO Kg
Distribuidoras	20.448 Quintales
Empresas Avícolas	105.468 Quintales
TOTAL	125.916 Quintales

Fuente: Entrevista

Elaboración: Pedro González Suárez

Oferta - consumo

Con relación al consumo y oferta que se da dentro de la provincia de Santa Elena, según los datos que se obtuvieron con la entrevista se establece que la oferta de este producto es menor en relación al consumo que se realiza durante todo el año dentro de la región peninsular.

CUADRO 7 RELACIÓN CONSUMO OFERTA

CONSUMO ANUAL	OFERTA ANUAL
125.916 Quintales	33.120 Quintales

Fuente: Entrevista

Elaboración: Pedro González Suárez

Los entrevistados manifestaron que si aceptarían el producto elaborado en la zona de Monteverde a un precio más bajo en relación al precio al que actualmente adquieren el producto, ya que se ahorrarían el costo del transporte por la distancia que tienen los sitios de expendio del producto.

El precio fijado por la empresa de Monteverde productora de alimento balanceado es de 25,18 dólares americanos, por debajo del precio de la competencia; cabe indicar que el precio de la competencia corresponde a la presentación del producto de 40 kilos, Balanceado de Monteverde promocionará el producto con una presentación de 45.45 kilos a un precio inferior al del mercado.

CUADRO 8 RELACIÓN DEL PRECIO

COMPETENCIA	EMPRESA MONTEVERDE
\$ 26,85 por quintal	25,18 por quintal

Fuente: Entrevista

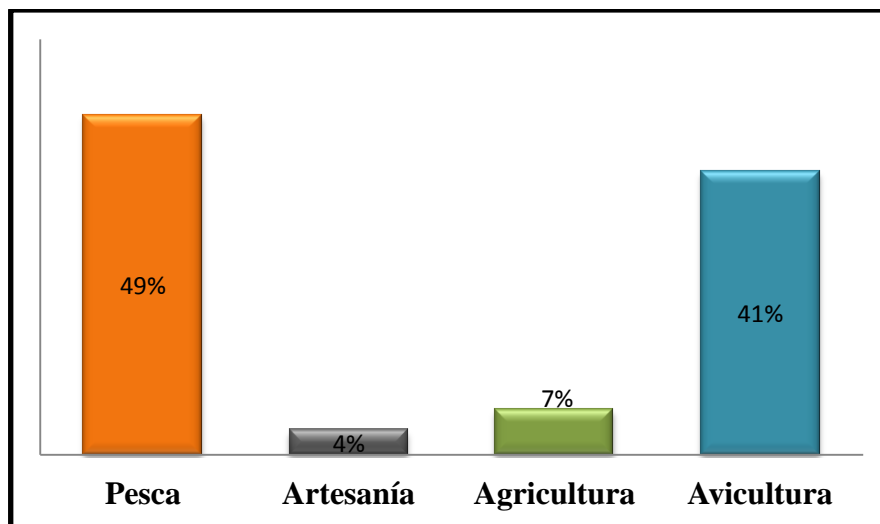
Elaboración: Pedro González Suárez

3.7 Análisis de resultados de la Encuesta.

CUADRO 9 TIPO DE ACTIVIDAD

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Pesca	165	49%
Artesanía	12	4%
Agricultura	22	7%
Avicultura	138	41%
Total	337	100%

GRÁFICO 6 TIPO DE ACTIVIDAD



Fuente Encuesta, comuna Monteverde
Fecha: Marzo 16 del 2012
Elaboración: Pedro González Suárez

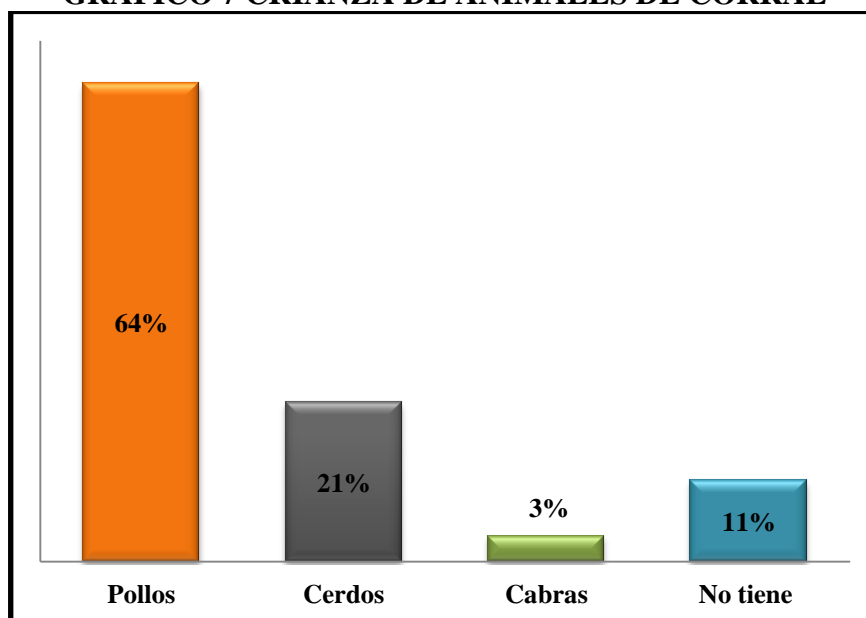
Dentro de las actividades que realizan los habitantes de la comuna Monteverde, según los datos obtenidos el 49% se dedica a la pesca, mientras que un 41% tiene como actividad principal la avicultura, es decir la crianza de aves, el 7% de los encuestados respondieron que se dedican a la agricultura y el 4% se dedica a la elaboración de artesanías.

Tales datos demuestran que las principales actividades de este sector son la pesca y la avicultura.

CUADRO 10 CRIANZA DE ANIMALES DE CORRAL

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Pollos	225	64%
Cerdos	75	21%
Cabras	12	3%
No tiene	38	11%
Total	350	100%

GRÁFICO 7 CRIANZA DE ANIMALES DE CORRAL



Fuente Encuesta, comuna Monteverde
Fecha: Marzo 16 del 2012
Elaboración: Pedro González Suárez

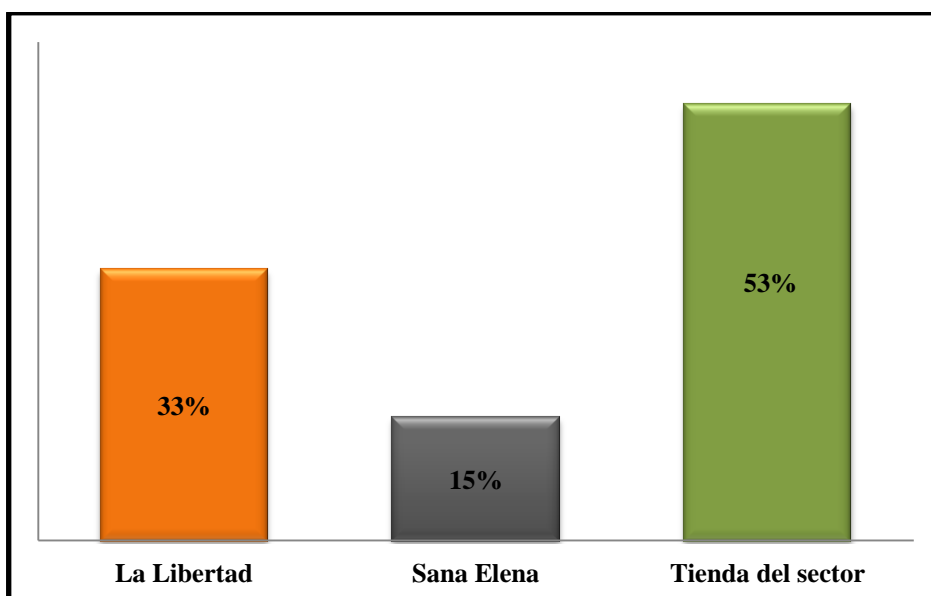
Con referencia a la crianza de animales de corral, del total de los encuestados el 64% manifestaron que se dedican a la crianza de pollos, mientras que el 21% se dedica a criar cerdos, el 3% a criar cabras y el 11% de las personas encuestadas expresó que no cría ningún tipo de animal de corral.

Con tales resultados se demuestra que los habitantes de la Comuna Monteverde tienen como mayor actividad la crianza de animales de corral, específicamente la crianza de pollos.

CUADRO 11 LUGAR EN QUE ADQUIERE EL BALANCEADO

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
La Libertad	110	33%
Sana Elena	50	15%
Tienda del sector	177	53%
TOTAL	337	100%

GRÁFICO 8 LUGAR EN QUE ADQUIERE EL BALANCEADO



Fuente Encuesta, comuna Monteverde

Fecha: Marzo 16 del 2012

Elaboración: Pedro González Suárez

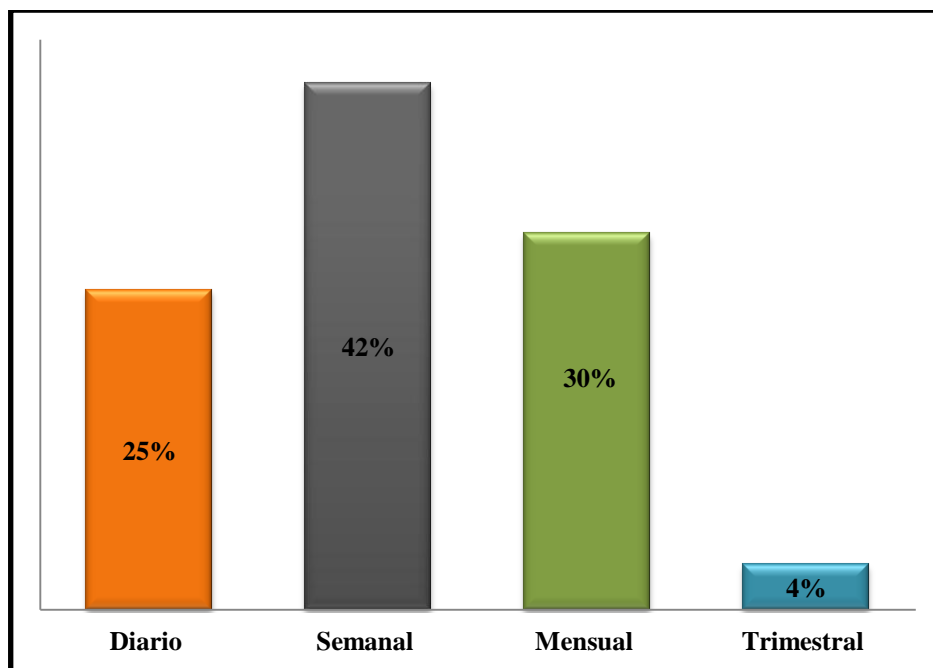
Las personas encuestadas manifestaron que adquieren el balanceado para el consumo de sus animales en la tienda del sector con un 53%, mientras que el 33% lo adquieren en La Libertad, esto le ocasiona gasto de transporte, solo un 15% lo adquieren en Santa Elena.

Por lo tanto se puede indicar que si se vende el balanceado en la comunidad, se beneficiarían quienes adquieren el producto.

CUADRO 12 MOMENTO/PERIODO DE COMPRA

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Diario	85	25%
Semanal	140	42%
Mensual	100	30%
Trimestral	12	4%
TOTAL	337	100%

GRÁFICO 9 MOMENTO/PERÍODO DE COMPRA



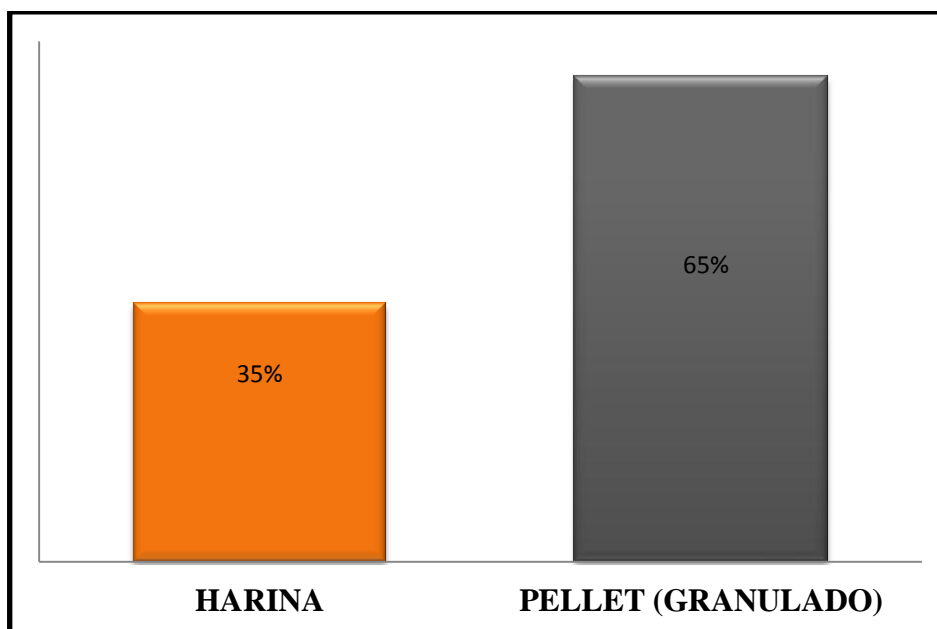
Fuente Encuesta, comuna Monteverde
Fecha: Marzo 16 del 2012
Elaboración: Pedro González Suárez

Los consumidores de balanceados se caracterizan por realizar sus compras principalmente en periodo diario, semanal, y trimestral, está influenciado este hábito por los altos costos de transporte. Arrojando que de las 337 encuestas (100%), el 42% elije comprar semanalmente, el 30% mensualmente, el 25% diariamente, y el 4% trimestralmente.

CUADRO 13 COMPRA: PRESENTACIÓN DEL BALANCEADO

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
HARINA	117	35%
PELLET (GRANULADO)	220	65%
TOTAL	337	100%

GRÁFICO 10 PRESENTACIÓN DE BALANCIADO



Fuente Encuesta, comuna Monteverde
Fecha: Marzo 16 del 2012
Elaboración: Pedro González Suárez

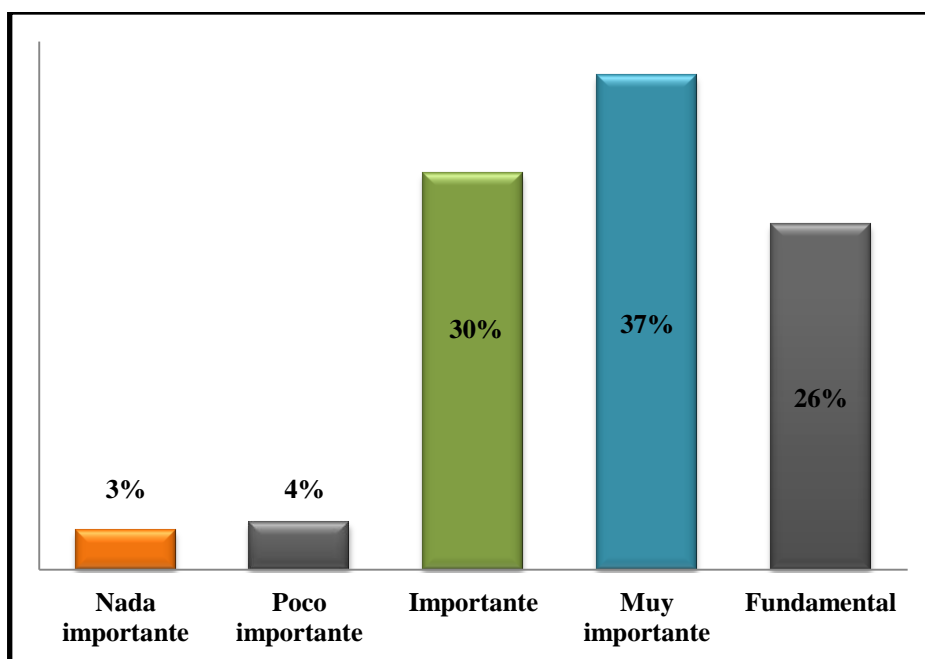
Del estudio realizado surgió que el 65% de los encuestados eligen la presentación Harina, esto puede estar relacionado con la distancia entre su predio y el lugar de adquisición, viéndose afectada o influenciada por los periodos o momentos de compra (semanal, mensual, trimestral, anual). El 35% elige el pellet, este está afectado por los mismos factores o variables que la harina.

Teniendo como resultado que la forma de presentación de producto balanceado que adquieren los habitantes de la comunidad es granulado.

CUADRO 14 COMPRA: IMPORTANCIA CALIDAD.

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nada importante	10	3%
Poco importante	12	4%
Importante	101	30%
Muy importante	126	37%
Fundamental	88	26%
TOTAL	337	100%

GRÁFICO 11 COMPRA: IMPORTANCIA CALIDAD



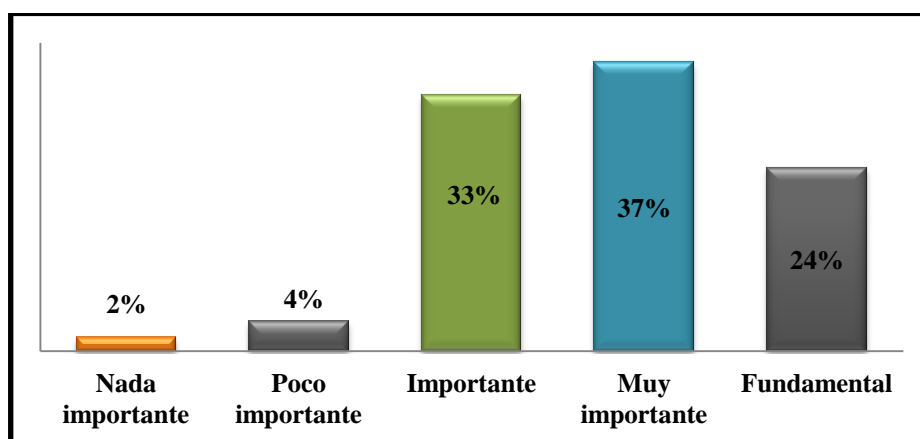
Fuente Encuesta, comuna Monteverde
Fecha: Marzo 16 del 2012
Elaboración: Pedro González Suárez

Considerando la variable de la calidad los encuestados expresaron en un 37% que es muy importante, a diferencia del 30% que la considera importante, la gráfica demuestra también que el 26% lo califica como fundamental y con un valor del 4% y 3% lo consideran poco y nada importante respectivamente.

CUADRO 15 COMPRA: IMPORTANCIA DISPONIBILIDAD.

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nada importante	6	2%
Poco importante	13	4%
Importante	112	33%
Muy importante	126	37%
Fundamental	80	24%
TOTAL	337	100%

GRÁFICO 12 COMPRA: IMPORTANCIA DISPONIBILIDAD



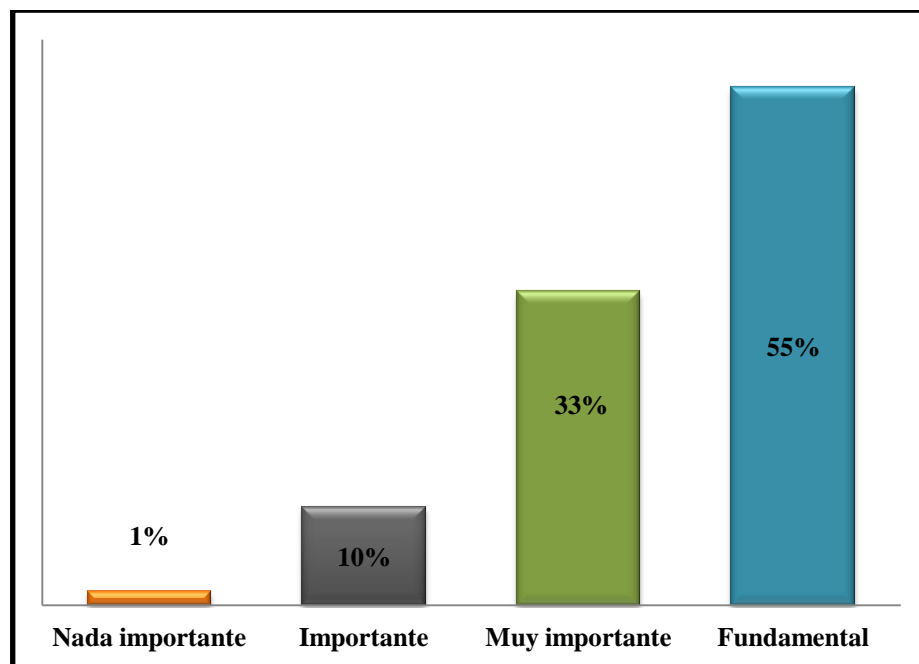
Fuente Encuesta, comuna Monteverde
Fecha: Marzo 16 del 2012
Elaboración: Pedro González Suárez

La accesibilidad al alimento de forma inmediata es fundamental en la adquisición del producto para el 37 % de los encuestados lo consideran un atributo muy importante, para el 33 % es considerado como importante, mientras que el 24% de los encuestados es fundamental, dentro de estos se encuentran aquellos que realizan sus pedido con anterioridad y aquellos que tienen establecido con sus proveedores fechas de entregas durante todo el año. Para el 4% y 2% repartido en poco y nada importante, son aquellos consumidores que realizan compras esporádicas.

CUADRO 16 COMPRA: IMPORTANCIA PRECIO.

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Nada importante	5	1%
Importante	35	10%
Muy importante	112	33%
Fundamental	185	55%
TOTAL	337	100%

GRÁFICO 13 COMPRA: IMPORTANCIA PRECIO



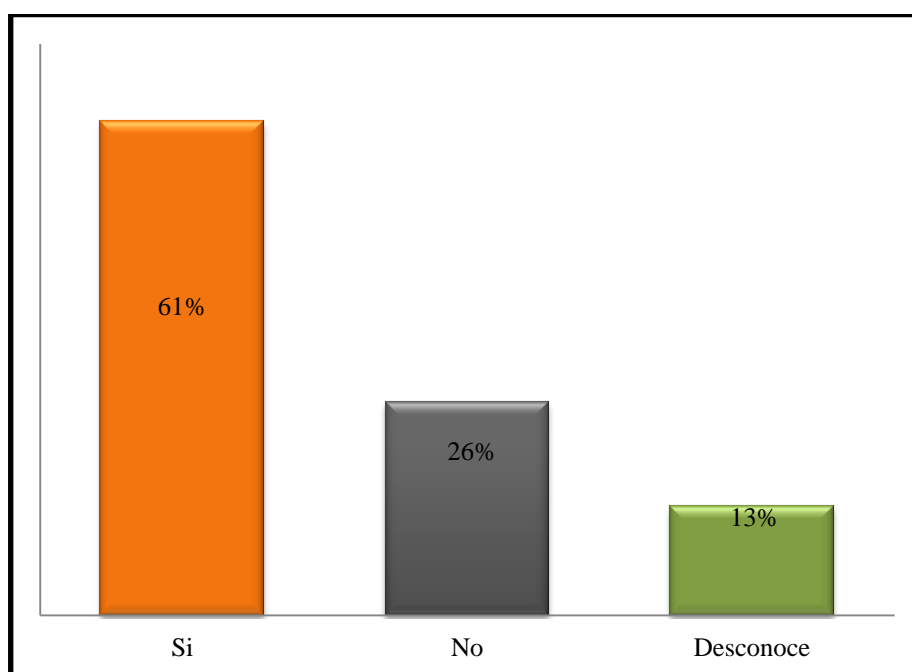
Fuente Encuesta, comuna Monteverde
Fecha: Marzo 16 del 2012
Elaboración: Pedro González Suárez

El precio es una de las variables o atributos del producto determinantes del acto de compra, el estudio arrojó que el 55 % de los encuestados basan su decisión en función de éste, para el 33% es muy importante en la determinación de la compra, mientras que el 10% considera importante y solo para el 1% no es nada importante este atributo.

CUADRO 17 COMPRA: PROYECTOS DE INVERSIÓN.

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	204	61%
No	88	26%
Desconoce	45	13%
TOTAL	337	100%

GRÁFICO 14 COMPRA: PROYECTOS DE INVERSIÓN.



Fuente Encuesta, comuna Monteverde

Fecha: Marzo 16 del 2012

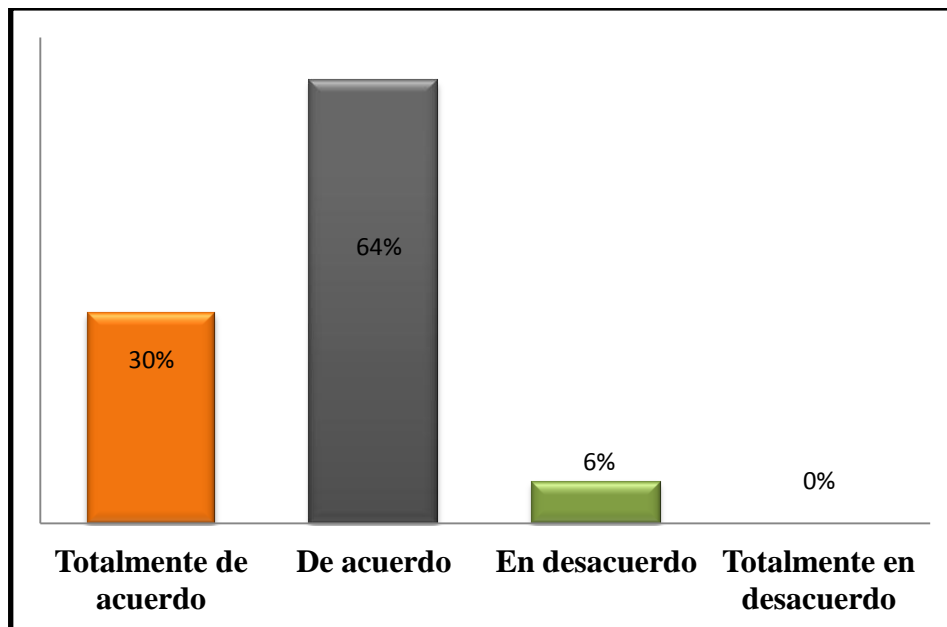
Elaboración: Pedro González Suárez

Considerando la naturaleza del proyecto, es importante identificar si los encuestados tienen conocimiento sobre la ejecución de proyectos de inversión dentro de su comunidad, según los datos obtenidos el 61% de los encuestados respondieron que SI tienen conocimiento sobre la ejecución de proyectos, el 26% contestó que NO posee conocimiento alguno sobre este tipo de proyectos, mientras que el 13% de los involucrados DESCONOCE sobre la ejecución de proyectos de inversión de la comunidad.

CUADRO 18 ACEPTACIÓN DE UNA NUEVA EMPRESA

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Totalmente de acuerdo	102	30%
De acuerdo	215	64%
En desacuerdo	20	6%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	337	100%

GRÁFICO 15 ACEPTACIÓN DE UNA NUEVA EMPRESA



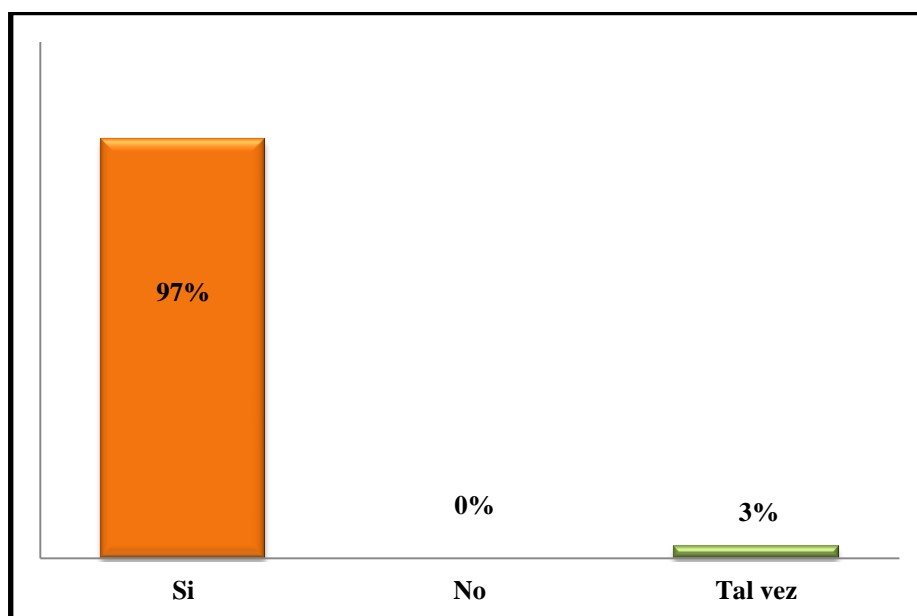
Fuente Encuesta, comuna Monteverde
Fecha: Marzo 16 del 2012
Elaboración: Pedro González Suárez

Considerando la idea de establecer una empresa que se dedique a la elaboración del producto balanceado en la zona de Monteverde, los encuestados manifestaron que están de acuerdo con la creación de la misma obteniendo como resultado un 64% de aceptación, seguido de, 30% que expreso que está totalmente de acuerdo con la propuesta, mientras que solo el 6% de los encuestados manifestó su desacuerdo en crear este tipo de empresa dentro de la zona.

CUADRO 19 ADQUISICIÓN DE NUEVO PRODUCTO

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	328	97%
No	0	0%
Tal vez	9	3%
TOTAL	337	100%

GRÁFICO 16 ADQUISICIÓN DE NUEVO PRODUCTO



Fuente Encuesta, comuna Monteverde
Fecha: Marzo 16 del 2012
Elaboración: Pedro González Suárez

Con relación a la interrogante anterior, se consideró también la variable de la adquisición de un nuevo producto que se elabore dentro de la zona, para lo cual se obtuvo como resultado que el 97% de las personas encuestadas coincidieron que SI comprarían el producto que se elabore en su comunidad, el 3% de los encuestados dijeron que tal vez comprarían el producto.

Considerando que esto permite que las familias tengan un ahorro al momento de la compra.

3.8 Conclusiones.

- A través de la aplicación de herramientas metodológicas como encuestas y entrevistas, se pudo obtener datos certeros de los habitantes de la comuna Monteverde con relación a la temática en estudio.
- Se logró constatar que existe un alto porcentaje de habitantes de la comunidad en estudio que se dedica a la crianza de animales de corral, en especial los pollos.
- Los puntos de adquisición del producto balanceado lo realizan en tiendas de la comunidad, en el mercado de la Libertad y en Santa Elena, con un período de compra diario, semanal y mensual.
- La variable precios es un determinante para que se realice la compra del producto balanceado.
- La calidad del balanceado se refiere a la percepción que el cliente tiene del mismo, es una fijación mental del consumidor que asume conformidad con dicho producto o servicio y la capacidad para satisfacer sus necesidades. Para los consumidores del producto es importante la calidad.
- La accesibilidad al alimento balanceado de forma inmediata es fundamental en la adquisición del producto, la marca en los consumidores no es primordial, ya que existe la posibilidad de cambiarla, con marcas que le satisfagan sus necesidades.
- La creación de una microempresa para la producción de balanceado en la comuna Monteverde tiene gran aceptación por parte de los habitantes de la localidad así como también existe la predisposición de adquirir el nuevo producto.

3.9 Recomendaciones.

- Ejecutar trabajos de investigación dentro de las diferentes comunidades de la Provincia de Santa Elena, con la finalidad de identificar las necesidades existentes.
- Considerar la información obtenida para desarrollar nuevos estudios dentro las comunidades de la provincia de Santa Elena obteniendo un desarrollo productivo en diferentes ámbitos.
- Implementar puntos de comercialización de productos balanceados dentro de la comuna Monteverde, lo que representa ventaja no solo para localidad sino también para las comunidades aledañas.
- Ofrecer un producto a un precio aceptable en comparación a los que se ofrece actualmente para fomentar el ahorro a las familias de la localidad.
- Brindar un producto de calidad satisfaciendo las necesidades de quienes adquieren productos balanceados.
- Realizar la producción del mismo en cantidades significativas.
- Tomar como referente los datos obtenidos en el trabajo de investigación para desarrollar y ejecutar proyectos en beneficio de la comunidad con relación a las principales actividades de producción.

CAPÍTULO IV

CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA COMUNITARIA PARA LA PRODUCCIÓN DE BALANCEADO A PARTIR DE VÍSCERAS DE PESCADO EN LA COMUNA MONTEVERDE, CANTÓN SANTA ELENA, PROVINCIA DE SANTA ELENA AÑO 2013.

4.1. ASPECTO INSTITUCIONAL.

4.1.1. DESCRIPCIÓN.

El proyecto propuesto es la creación de una microempresa comunitaria para producción de alimento balanceado complementario para pollos dentro la comuna Monteverde, para lo cual se ha considerado una alternativa de inversión novedosa, poco común, con una gran demanda regional, y amplias expectativas de crecimiento de la demanda local.

Otro aspecto muy importante al poner en marcha el negocio es que crearían plazas de trabajo y con ello se dinamizan las pequeñas economías de las personas del sector, ya que se abrirían nuevos negocios para la venta del producto y además las familias de las comunidades de la parroquia de Manglaralto y Colonche, se dedicarían a criar animales para el consumo alimentario.

Se escogió el balanceado por ser un complemento nutricional para los animales de corral como son los pollos y porque con este proyecto se pretende minimizar el impacto ambiental que se genera en esta zona, además es una fuente de trabajo directa para los evisceradoras de pescado, por cuanto ellos cuentan con la materia prima para la elaboración del mismo.

4.1.2. TAMAÑO Y LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

Tamaño del proyecto

En la actualidad no existe un método eficiente y seguro que determine el tamaño óptimo, pues de todos los métodos propuestos tal vez el mejor sea considerar separadamente toda la serie de factores que pueden limitar el tamaño, como el mercado, los recursos monetarios disponibles y la tecnología, e ir haciendo una serie de aproximaciones, como lo hace cualquier método hasta llegar a un tamaño que se supone óptimo.

A fin de dar la atención a los requerimientos del mercado en el presente estudio, se analizó que es necesario contar con un local que tenga aproximadamente 2.000 metros cuadrados, de los cuales el área de producción ocupará 913 metros².

Localización del Proyecto.

Para realizar la evaluación se debe tomar en cuenta varios factores, los geográficos, que se relacionan con las condiciones naturales que rigen las distintas zonas del país, como el clima, la contaminación, comunicaciones, carreteras, etc., factores institucionales relacionados con planes y estrategias de desarrollo y descentralización industrial, factores sociales relacionados a la adaptación del proyecto al ambiente y a la comunidad (servicios sociales, centros recreativos, facilidades culturales y de capacitación de empleados, escuelas, etc.). Los factores económicos se refieren a los costos de suministros e insumos en el lugar (mano de obra, materia prima, energía eléctrica, teléfono, agua, mercados, etc.).

El presente estudio propone que la microempresa se encontrará localizada en el sector Monteverde provincia de Santa Elena, en atención a los siguientes aspectos:

- Dispone de la infraestructura básica agua, luz, teléfono, acceso vial, facilidad

de transporte y todo lo necesario para poner en marcha esta Unidad Productiva.

- Tiene facilidad de contacto con los principales centros distribuidores de materia prima.
- Ubicada en el sector norte de la provincia de Santa Elena, lugar donde se establece la mayor demanda de éste producto, debido a la creación de granjas avícolas familiares.
- Se dispone de mano de obra calificada.

Macro localización.

GRÁFICO 17 MAPA MACRO LOCALIZACIÓN.



Fuente: Google Maps

Consiste en determinar la localización general a nivel de país o región, en el caso de la microempresa, se encontrará ubicada en la región costa, en la provincia de

Santa Elena, abarcando todo el mercado de la provincia.

Micro localización

La planta elaboradora estará situada en la comuna de Monteverde, cantón Santa Elena. El mercado proveedor de materia prima está compuesto por pescadores artesanales (organización comercial de la producción); cuenta con la disponibilidad de servicio: energía eléctrica, agua potable, combustible.

El mercado consumidor, se encuentra muy cercana de la planta elaboradora.

GRÁFICO 18 MICRO LOCALIZACIÓN



Fuente: Google Maps

Elaboración: Pedro González Suárez

4.1.3. CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA.

La compañía se constituirá a través del cumplimiento de los siguientes pasos, como requisito que exige la Ley de Compañías.

- a)** Nombre de su empresa: BALANCEADO MONTEVERDE Cía. Ltda.
- b)** Reservación del nombre de la compañía en la Superintendencia de Compañías.
- c)** Abrir la cuenta de integración de capital de BALANCEADO MONTEVERDE Cía. Ltda. en la institución bancaria del Pichincha, sucursal La Libertad con el monto de 200 Dólares americanos.
- d)** Elevar a escritura pública la constitución de la compañía en la notaría del cantón Santa Elena.
- e)** Presentar en la Superintendencia de Compañías, la papeleta de la cuenta de integración del capital y 3 copias de la escritura pública con oficio del abogado.
- f)** Retirar resolución aprobatoria u oficio con correcciones a realizar en la Superintendencia de Compañías luego de esperar el tiempo establecido (48 horas).
- g)** Publicar en un periódico de amplia circulación, los datos indicados por la Superintendencia de Compañías y adquirir 3 ejemplares del mismo.
- h)** Marginar las resoluciones para el Registro Mercantil en la misma notaría donde se elevó a escritura pública la constitución de la empresa.
- i)** Inscribir en el Municipio de Santa Elena las patentes y solicitar certificado de no estar en la Dirección Financiera Tributaria.

- j)** Establecer quiénes van a ser el Representante Legal y el administrador de la empresa.

- k)** Inscribir en el Registro Mercantil el nombramiento de Representante Legal y Administrador.

- l)** Presentar en la Superintendencia de Compañías los documentos: Escritura inscrita en el registro civil, un ejemplar del periódico donde se publicó la creación de la empresa, copia de los nombramientos del representante legal y administrador, copia de la Cédula de Identidad de los mismos, formulario del Registro Único del Contribuyente (RUC) lleno y firmado por el representante; y copia de pago de luz, agua o teléfono.

- m)** Esperar a que la Superintendencia posterior a la revisión de los documentos le entregue el formulario del Registro Único del Contribuyente (RUC), el cumplimiento de obligaciones y existencia legal, datos generales, nómina de accionistas y oficio al banco.

- n)** Entregar en el Servicio de Rentas Internas (SRI) toda la documentación anteriormente recibida de la Superintendencia de Compañías, para la obtención del Registro Único del Contribuyente (RUC).

- o)** Acercarse al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) para registrar la empresa en la historia laboral con copia de Registro Único del Contribuyente (RUC), copia de Cédula de Identidad, papeleta de representante legal, copia de nombramiento del mismo, copia de contratos de trabajo legalizados en Ministerio de Trabajo, copia de último pago de agua, luz y teléfono.

4.1.4. VALORES DE LA EMPRESA

4.1.4.1. MISIÓN.

Somos una empresa dedicada a la producción de alimentos balanceados, brindando servicios con características diferenciadas de nuestros competidores, nuestro producto-servicio está dirigido a avícolas, distribuidores y comunidad en general que se dediquen a la crianza de animales de corral en la provincia de Santa Elena.

4.1.4.2. VISIÓN.

Apuntamos a estar a la vanguardia en tecnología aplicada para la producción, logrando un adecuado agregado de valor y optimizar la calidad nutricional de los alimentos; potencializando nuestros negocios en el mediano y largo plazo.

4.1.4.3. VALORES ORGANIZACIONALES.

Nuestra filosofía organizacional es el camino que todos debemos seguir y está basada en el código de valores que hemos planteado como microempresa:

- Excelencia.
- Integridad.
- Responsabilidad.
- Calidad.
- Respeto.

4.1.4.4. OBJETIVO.

- Crear una microempresa comunitaria para la producción de alimento balanceado de óptima calidad, a través de la actualización científica y tecnológica permanente, estando a la vanguardia de las innovaciones en el campo de la nutrición animal.

Objetivos específicos

- Efectuar un estudio de mercado que facilite la obtención de información sobre la demanda del producto balanceado dentro de la comuna Monteverde.
- Determinar la factibilidad técnica para la aplicación del proyecto de creación de la microempresa comunitaria.
- Establecer los recursos necesarios para la creación de la microempresa comunitaria, a través de los estados financieros e indicadores financieros.

4.2. ANÁLISIS FODA

CUADRO 20 FORTALEZAS Y DEBILIDADES (AMBIENTE INTERNO)

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none">• Venta directa del Balanceado.• Mercado necesitado del producto.• Bajo costo de insumos.• Características que tiene el producto.• Relación costo/ beneficio.• Compromiso empresarial.• Producto de excelente calidad.• Actitud positiva de los evisceradores para organizarse.	<ul style="list-style-type: none">• Escaso poder de negociación.• Posicionamiento en el mercado.• Competencia desleal.• Canales de distribución deficientes.• Campañas de promoción y difusión inexistente.• Escasa diferenciación de calidad apreciada por los consumidores.• Falta de experiencia en asociatividad.

AMENAZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Dificultades de acceso al crédito. • Altas tasas de interés. • Contexto recesivo de la economía nacional. • Entrada de nuevos competidores. • Catástrofes naturales. • Inseguridad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nuevos mercados. • Crecimiento de la demanda. • Disponibilidad de insumos a bajo costo. • Tratos con clientes seguros.

Elaboración: Pedro González Suárez

4.2.1. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL.

Organización Administrativa.

La parte fundamental de toda empresa constituye sin duda alguna el recurso humano, por lo que dentro de la misma su organización es muy importante para la operación y puesta en marcha del proyecto, por lo tanto, de acuerdo a las necesidades que debe cubrir la microempresa de producción de balanceado se determinan los niveles y jerarquías de la siguiente manera:

a) Nivel Directivo.

Gerente General.

b) Nivel Ejecutivo.

- Jefe de Producción.
- Jefe de Comercialización
- Jefe Financiero.
- Jefe de Ventas

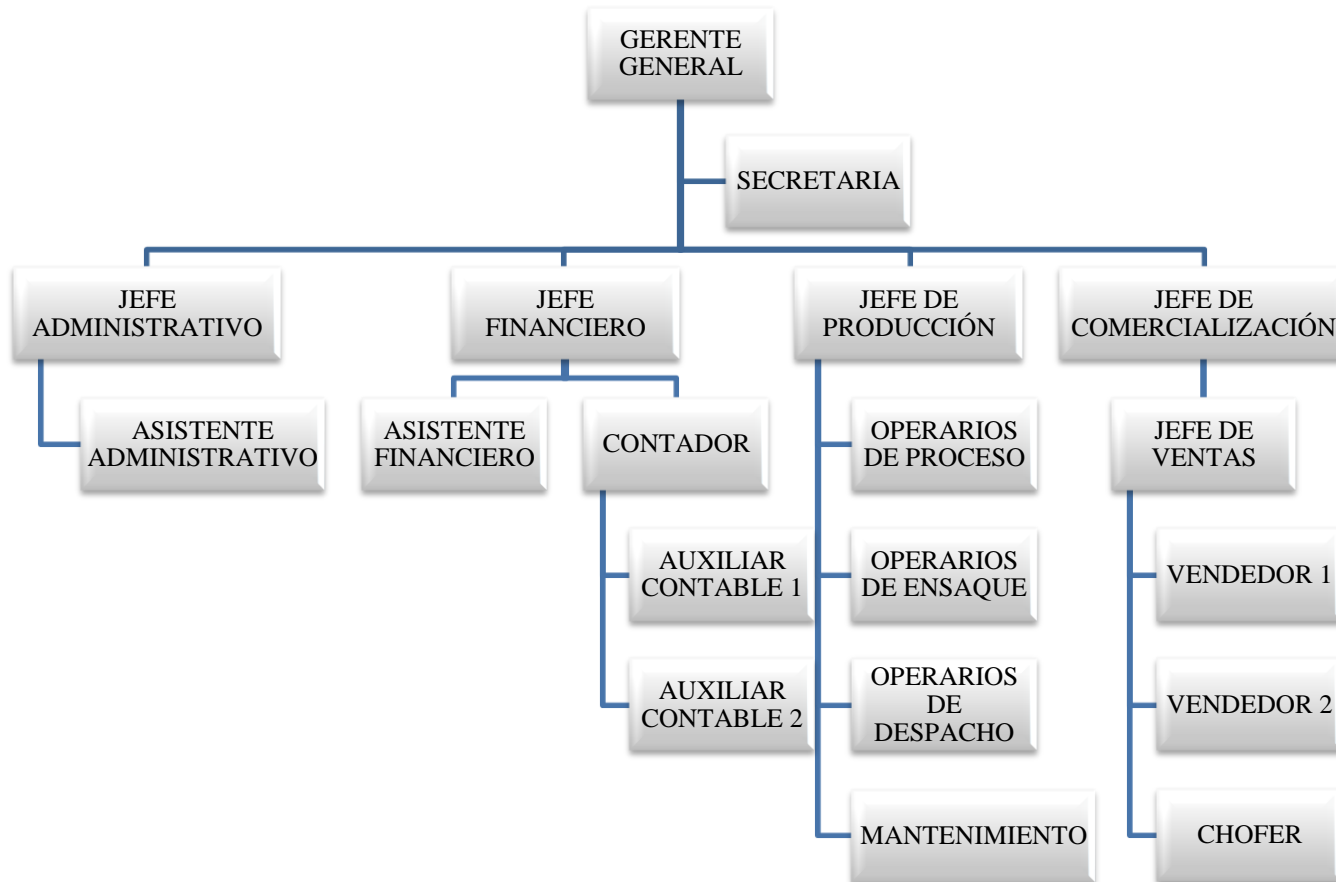
c) Nivel Auxiliar o de Apoyo.

- Secretaria.
- Asistente Administrativo
- Asistente Financiero
- Contador
- Auxiliar Contable
- Vendedores.

d) Nivel Operativo.

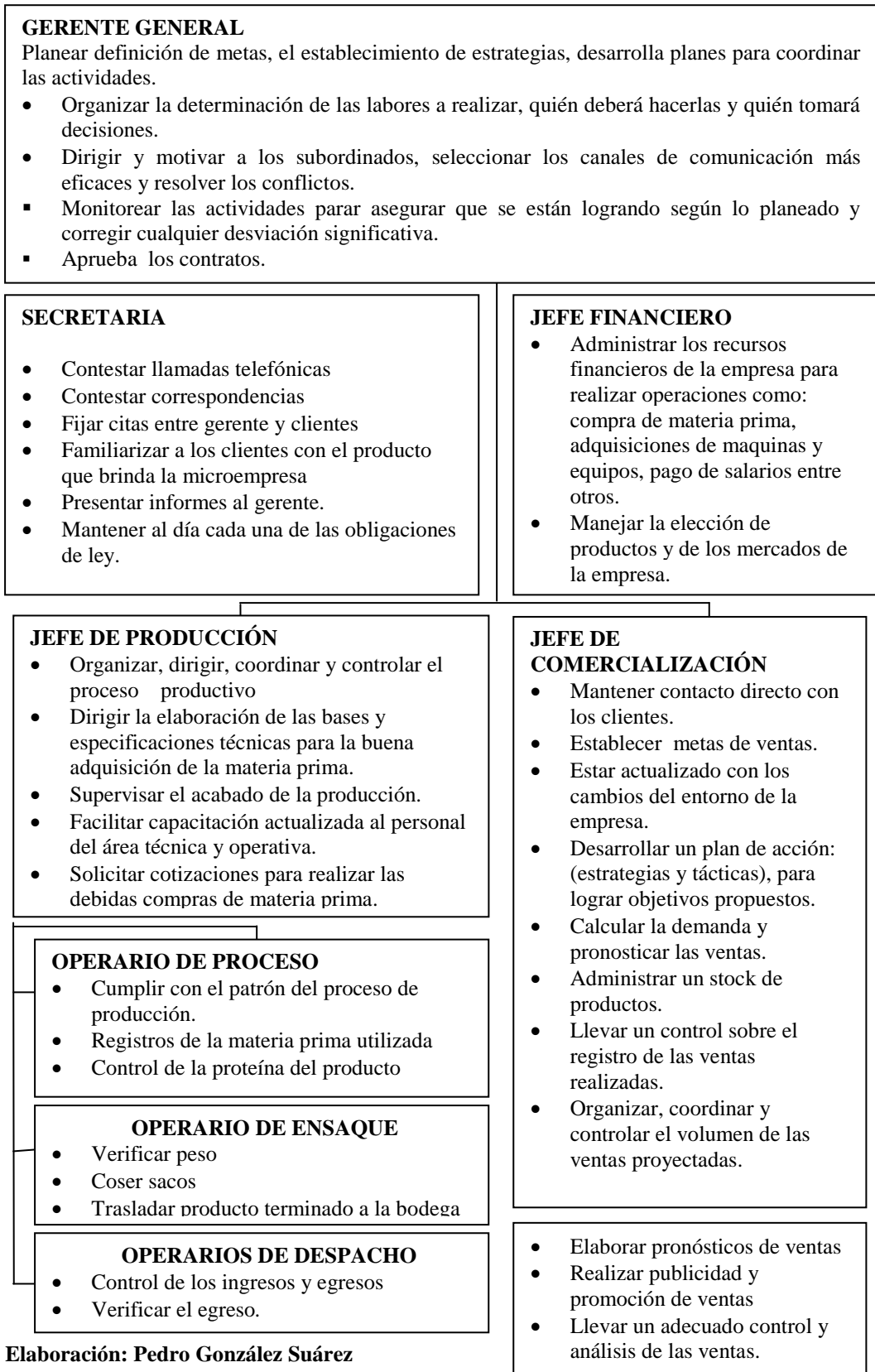
- Operarios de proceso.
- Operarios de ensaque
- Operario de despacho.
- Mantenimiento.
- Chofer.

GRÁFICO 19 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DE LA MICROEMPRESA



Elaboración: Pedro González Suárez

CUADRO 21 ORGANIGRAMA FUNCIONAL DE LA MICROEMPRESA



Elaboración: Pedro González Suárez

4.3. MARKETING MIX.

4.3.1. PRODUCTO.

El producto a ofertar en el mercado local, es alimento balanceado, se la obtendrá a partir de las vísceras de pescado, harina de algarrobo, maíz, polvillo de arroz, premezcla broiler. Su presentación será en sacos de polipropileno (blanco), con capacidad de 45,45 kilogramos cada uno.

GRÁFICO 20 PRODUCTO



CUADRO 22 COMPONENTES DEL ALIMENTO BALANCEADO.

PROTEÍNA:	➔	65%
GRASA	➔	OMEGA 3
ENERGÍA	➔	60 A 70%
MINERALES Y VITAMINAS	➔	FÓSFORO 0.6 -2.8%

Fuente: Hans Bergner. “Elementos de nutrición animal” 2010

Elaboración: Pedro González Suárez

CUADRO 23 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DEL PRODUCTO.

REQUISITOS	STANDARD	PRIME
PROTEÍNA	65% min	67% min
GRASA	12% máx.	10% máx.
HUMEDAD	10% máx.	10% máx.
SAL Y ARENA	15% máx.	4% máx.
CENIZA	18% máx.	16% máx.
ACIDOS GRASO LIBRES	-	7.5% máx.
AMONIO	-	120 máx.

Fuente: Hans Bergner. “Elementos de nutrición animal” 2010
Elaboración: Pedro González Suárez

4.3.1.1. MARCA.

Se puede decir que una marca es un símbolo de propiedad personal, la misma que sirve para identificar productos o servicios.

La marca permite identificar y diferenciarse de la competencia, a su vez ayuda a crear la lealtad y a ampliar las operaciones del mercado.

La fábrica de alimentos balanceado tiene en su producto su propia marca, en el momento que salga al mercado este producto a través de la publicidad y promoción llegará a ser reconocido por su diferenciación de costo y servicio.

Estrategia de marca:

El nuevo producto que se pretende lanzar al mercado tiene la siguiente marca.

GRÁFICO 21 MARCA DEL PRODUCTO BALANCEADO



BALMONPO

Elaboración: Pedro González Suárez

4.3.1.2. ENVASE

Todo producto posee un envase ya que sirve para proteger al producto de cualquier daño. Muchas empresas por medio de sus envases dan seguridad a sus clientes de que sus productos están bien cuidados y protegidos.

En este caso para el nuevo producto de la fábrica de alimento balanceado BALMONPO, el envase será un saco de polipropileno color blanco

La presentación del producto será de 45.45 Kilos, presentación en harina y pellet. La presentación del producto, no sólo atrae al consumidor o comprador potencial, sino que también tiende a educar al mismo, ya que le enseña a éste los factores por los cuales es provechoso que lo compre. En términos más concisos es la forma con la cual se encara al comprador cuando se halla en condición de comprar.

CUADRO 24 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO

PRODUCTO	PRESENTACIÓN	SACO
Alimento Balanceado	➤ Saco de 45.45 Kilos	Polipropileno blanco

Elaboración: Pedro González Suárez

GRÁFICO 22 PRESENTACIÓN DEL PRODUCTO



Elaboración: Pedro González Suárez

4.3.1.3. ETIQUETA

La etiqueta es una de las características más importante del producto ya que nos permite conocer el nombre del producto, es decir identificarlo claramente.

A continuación se muestra la etiqueta que irá adherido al empaque del nuevo producto.

GRÁFICO 23 ETIQUETA



Elaboración: Pedro González Suárez

En la etiqueta figura el nombre del producto comercial, como también la empresa productora.

4.3.1.4. ESTRATEGIA DE PRECIOS.

Al establecer los precios, estos deben de ser competitivos con el fin de llegar rápidamente a los consumidores.

Para determinar los precios lo que siempre hacen los empresarios es atraer a los clientes por medio de:

Precios altos, competitivos y bajos.

Precios selectivos.

Precios de penetración.

Precios singulares o impares.

Precios con entrega.

Precios gancho.

Precios de descuento.

La estrategia de precio que planteamos para la fábrica de alimentos balanceados BALMONPO es una estrategia de precios bajos, debido a que de esta manera podrá ingresar el nuevo producto de forma más competitiva.

CUADRO 25 DETERMINACIÓN DE PRECIO DE VENTAS.

COSTOS DE PRODUCCION		
PROCESO DE PRODUCCION		18
COSTOS	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MATERIA PRIMA		
9,09 kg Visceras de pescado	4,00	72,00
16,8 kg Harina de algarrobo	4,80	86,40
9,09 kg Maiz	4,00	72,00
8,52 kg Polvillo de arroz	1,50	27,00
Premezcla Broiler	0,35	6,30
TOTAL COSTO DE MATERIA PRIMA	14,65	263,70
MANO DE OBRA		
OBREROS	055	9,86
TOTAL MANO DE OBRA	0,55	9,86
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
MATERIA PRIMA INDIRECTA	0,28	4,95
DEPRECIACIÓN	0,98	17,60
SERVICIOS BASICOS	0,42	7,61
MANTENIMIENTO DE MAQ	0,09	1,63
JEFE DE PLANTA	0,05	0,91
TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF)	1,82	32,69
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	17,01	306,25
CONTRIBUCIÓN MARGINAL		48%
COSTOS	COSTO UNITARIO TOTAL	PRECIO UNIT.
MATERIA PRIMA	14,65	
MANO DE OBRA	0,55	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	1,82	
TOTAL COSTO UNITARIO	17,01	25,18

Elaboración: Pedro González Suárez

4.3.1.5. PUBLICIDAD.

La publicidad se hará a través de boletines, pancartas, periódicos locales y cuñas radiales, con emisoras locales dentro de la provincia de Santa Elena.

CUADRO 26 PRESUPUESTO DE PUBLICIDAD.

GASTOS DE PUBLICIDAD Y PROPAGANDA				
CONCEPTO	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO MENSUAL	COSTO TOTAL
Boletines	200	0,10	20,00	240,00
Pancartas	6	15,00	90,00	90,00
Periódico	1	16,00	16,00	192,00
Radio	15	10,00	150,00	1.800,00
TOTAL		41,10	276,00	2.322,00

Elaboración: Pedro González Suárez

4.4. ANÁLISIS DE MERCADO.

4.4.1. ANÁLISIS DE LA OFERTA NACIONAL.

La oferta está dirigida a los criaderos de aves, así como también a las familias que se dedican a la crianza de animales de corral para el autoconsumo.

CUADRO 27 OFERTA HISTÓRICA Y PROYECCIÓN DE LA OFERTA

Oferta Histórica Nacional de Alimento Balanceado en el Ecuador		Existirá Crecimiento	Proyección de la Oferta de Harina de Pescado en el Ecuador	
AÑO	TONELADAS		AÑOS	OFERTA FUTURA (ton)
2008	104.955	↔	2013	152.979
2009	114.560		2014	162.584
2010	124.165		2015	172.189
2011	133.770		2016	182.075
2012	143.374		2017	192.147

Fuente: Escuela de Ingeniería Agroindustrial de la U.T N. de Imbabura

Elaboración: Pedro González Suárez

4.4.2. ANÁLISIS DE LA DEMANDA A NIVEL NACIONAL

De acuerdo al estudio de mercado realizado por la Escuela de Ingeniería Agroindustrial de la Universidad Técnica del Norte de Imbabura gran parte de los consumidores de alimento balanceado se encuentran en la región Costa del país, dado que el costo de transporte y varios factores que inciden en el precio hace más difícil la llegada de este producto a la región Sierra.

CUADRO 28 PROYECCIÓN DE LA DEMANDA INSATISFECHA EN EL ECUADOR

AÑOS	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
2008	112.078	104.955	7.123
2009	124.212	114.560	9.653
2010	136.346	124.165	12.181
2011	148.480	133.770	14.710
2012	160.613	143.374	17.239
2013	172.749	152.979	19.768
2014	184.881	162.584	22.297
2015	197.015	172.189	24.826
2016	208.635	182.075	26.5
	207.542	192.147	15.395

Fuente: Escuela de Ingeniería Agroindustrial de la U.T N. de Imbabura
Elaboración: Pedro González Suárez

GRÁFICO 24 CANAL DE COMERCIALIZACIÓN



Elaboración: Pedro González Suárez

FACTORES LIMITANTES DE COMERCIALIZACIÓN.

- Los Centros de Investigación, Universidades y otras entidades, no han desarrollado planes para dar el valor agregado a la comercialización del producto.
- Falta de propuestas, orientadas a la industrialización.
- La situación inestable de los comerciantes de pescado.

4.5. ANÁLISIS TÉCNICO.

Objetivo General.

Determinar la factibilidad técnica para la aplicación del proyecto de creación de una microempresa de producción de balanceado para pollos.

Objetivos Específicos.

- Identificar el tamaño y localización óptima del proyecto.
- Determinar los factores relevantes para la adquisición de equipos y maquinarias que el proyecto necesite para su implementación

4.5.1. TECNOLOGÍA DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS.

Las maquinarias y equipos se han elegido en base a un análisis del proceso de producción de balanceado de pollos, son de construcción industrial y se ha analizando las cotizaciones más razonables que se han recibido.

Factores relevantes que determinan la adquisición de Equipos y Maquinarias

Los factores que deben tomarse en cuenta para recabar la información son:

- Proveedores.

- Precios.
- Dimensiones.
- Capacidad.
- Flexibilidad.
- Mano de obra necesaria.
- Costo de Mantenimiento.
- Costo de energía eléctrica.
- Infraestructura necesaria.
- Transporte.
- Costo de Instalación y puesta en marcha.

Para la realización del proyecto se requiere necesariamente de la adquisición de las siguientes maquinarias y equipos:

4.5.1.1. ÁREA DE PRODUCCIÓN.

CUADRO 29 MAQUINARIAS DE PRODUCCIÓN

CANTIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO US\$	COSTO TOTAL US\$
1	Báscula plataforma	1.500,00	1.500,00
1	Cosedora	3.000,00	3.000,00
1	Planta de Balanceado	130.000,00	130.000,00
1	Generador Eléctrico	20.000,00	20.000,00
1	Harinera de pescado	110.000,00	110.000,00
Total maquinarias			264.500,00

Elaboración: Pedro González Suárez

Las máquinas mencionadas serán utilizadas para la producción del balanceado de pollos, las mismas que por su tecnología industrial darán un producto terminado de calidad, logrando la satisfacción del cliente.

La báscula de Plataforma servirá para pesar la materia prima y el producto terminado.

El molino y la mezcladora con motor de 10 HP permitirán realizar el proceso productivo y obtener el producto con la proteína deseada.

La cosedora permite sellar el producto terminado.

CUADRO 30 VEHÍCULO – PRODUCCIÓN

CANTIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO US\$	COSTO TOTAL US\$
1	Camión de carga	60.000,00	60.000,00
Total		60.000,00	60.000,00

Elaboración: Pedro González Suárez

CUADRO 31 EQUIPOS DE OFICINA – PRODUCCIÓN

CANTIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO US\$	COSTO TOTAL US\$
2	Sumadora	80,00	160,00
2	Teléfono	20,00	40,00
TOTAL		100,00	200,00

Elaboración: Pedro González Suárez

CUADRO 32 MUEBLES DE OFICINA – PRODUCCIÓN

CANTIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO US\$	COSTO TOTAL US\$
3	Mesas plásticas	15,00	45,00
12	Sillas plásticas	8,00	96,00
TOTAL		23,00	141,00

Elaboración: Pedro González Suárez

CUADRO 33 EQUIPOS DE COMPUTACIÓN – PRODUCCIÓN

CANTIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO US\$	COSTO TOTAL US\$
1	Computadora	800,00	800,00
1	Impresora	180,00	180,00
TOTAL			980,00

Elaboración: Pedro González Suárez

4.5.1.2. ÁREA DE ADMINISTRACIÓN.

CUADRO 34 EQUIPOS DE OFICINA – ADMINISTRACIÓN Y VENTAS

CANTIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO US\$	COSTO TOTAL US\$
4	Sumadoras	80,00	320,00
6	Teléfonos	20,00	120,00
3	Acondicionadores de aire	600,00	1.800,00
2	Fax Digital	200,00	400,00
1	Proyector	900,00	900,00
TOTAL		1.800,00	3.540,00

Elaboración: Pedro González Suárez

CUADRO 35 EQUIPOS DE COMPUTACIÓN – ADMINISTRACIÓN

CANTIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO US\$	COSTO TOTAL US\$
7	Computadoras	800,00	5.600,00
7	Impresoras	180,00	1.200,00
TOTAL			6.860,00

Elaboración: Pedro González Suárez

CUADRO 36 MUEBLES DE OFICINA – ADMINISTRACIÓN

CANTIDAD	CONCEPTO	COSTO UNITARIO US\$	COSTO TOTAL US\$
5	Escritorios tipo Ejecutivo	400,00	2.000,00
5	Escritorio (secretaria)	250,00	1.250,00
6	Archivadores metálicos 4 cajones	78,00	468,00
2	Mesas plásticas	15,00	30,00
5	Sillas giratorias ejecutivas	80,00	400,00
5	Silla giratoria (secretaria)	65,00	325,00
8	Sillas plásticas	8,00	64,00
TOTAL		896,00	4.537,00

Elaboración: Pedro González Suárez

Las computadoras serán útiles para guardar información necesaria y oportuna que servirá para llevar una adecuada contabilidad, sistema de cobros, modelos y diseños, archivos, y base de datos de los clientes y proveedores dándole mayor funcionalidad al sistema administrativo.

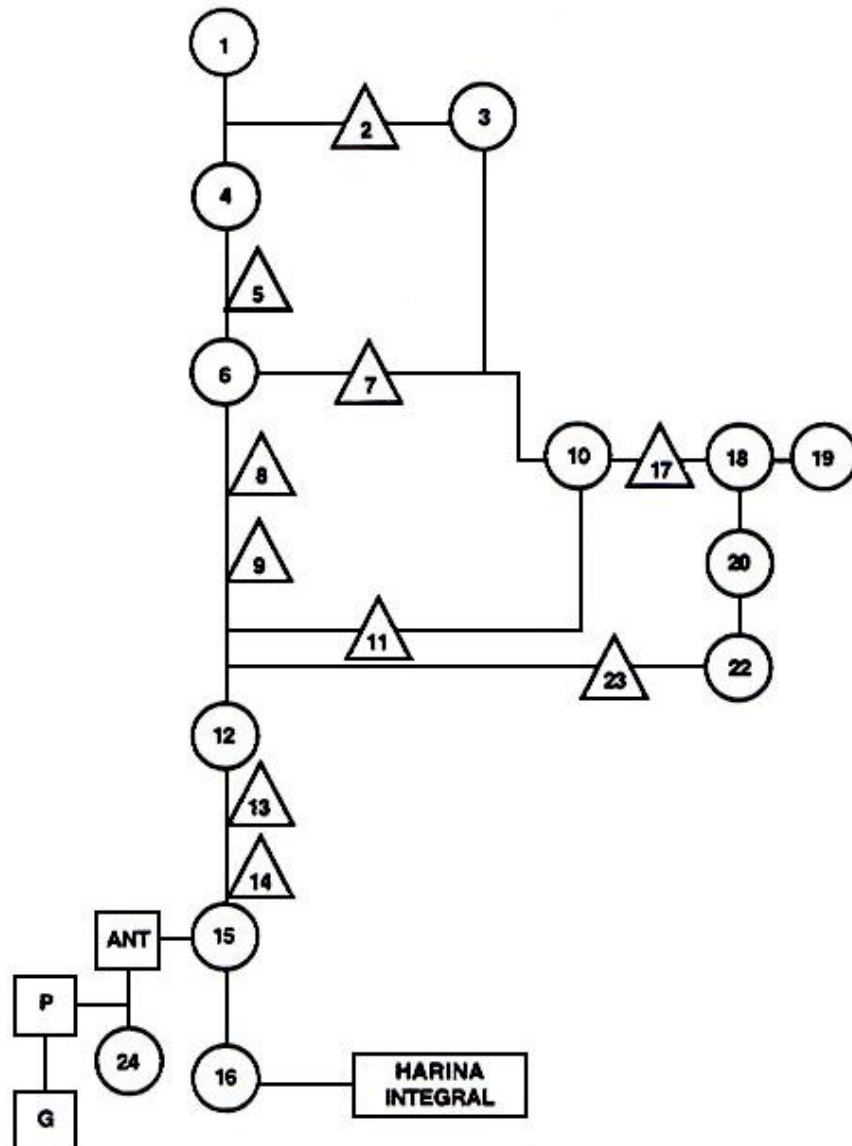
Muebles de Oficina son destinados para el personal administrativo, para un mejor desarrollo de sus funciones.

El equipo de comunicación es prioritario para una buena información, debido a que se requiere del contacto permanente con los proveedores de materia prima, clientes, además mejora el diálogo del personal operativo y administrativo.

Para realizar estas adquisiciones se deben tomar en cuenta todos los factores relevantes que determinan la compra de equipos y maquinarias citados anteriormente, lo que va a permitir realizar una transacción que satisfaga las necesidades que tiene la organización.

4.5.2. PROCESO PRODUCTIVO

GRÁFICO 25 FLUJO DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE HARINA DE PESCADO



Breve descripción del proceso de industrialización de Harina de Pescado.

1. Recepción y almacenamiento de materia prima (pescado).
2. Sanguaza de las pozas.
3. Tratamiento de la sanguaza con vapor.

4. Cocción del pescado con vapor directo, aquí se efectúa la desnaturalización de proteínas, la ruptura de células grasosas y separación de agua y aceite.
5. Pre desaguador que se utiliza en el cocinador y la prensa, para mayor eficiencia en el prensado.
6. Prensado. En esta operación se realiza la separación de los sólidos, agua y aceite.
7. Caldo de prensa o licor, sustancia extraída de la materia prima por la prensa, cuya presión aprox. Es de 1.000 a 3.000 lbs. / pulg².
8. Queque o Torta de prensa. Masa que sale de la prensa entre 40-60%.
9. Rompe queque o molino desintegrador, elemento que se encarga de desmenuzar el queque de prensa.
10. Separadora de sólidos, emplea el caldo de prensa que a través del principio de centrifugación (2000-3000 rpm) separa sólidos y líquidos.
11. Sólidos de separadora.
12. Secado de la harina. Esta operación que emplea vapor por un lado y aire caliente por otro, tiene por finalidad sacar harina con 8 % de humedad o menos si es posible.
13. Recuperación de finos del ciclón.
14. Harina seca y gruesa conocido como "Scrap" (harina recién salida del secador).
15. Operación de molienda (martillos locos).
16. Ensaque (Envasado de harina), en sacos de polietileno con o sin adición de antioxidante.
17. Licor de separadora o caldo de separadora.
18. Centrífugas, máquinas que trabajan a altas rpm para separar el agua del aceite.
19. Tanque de aceite.
20. Agua de cola.
21. Planta evaporadora de agua de cola.
22. Depósito de concentrado de agua de cola (35-40 % de sólidos en suspensión).
23. Concentrado de agua de cola, el cual se agrega al queque de prensa antes de ingresar al secador.

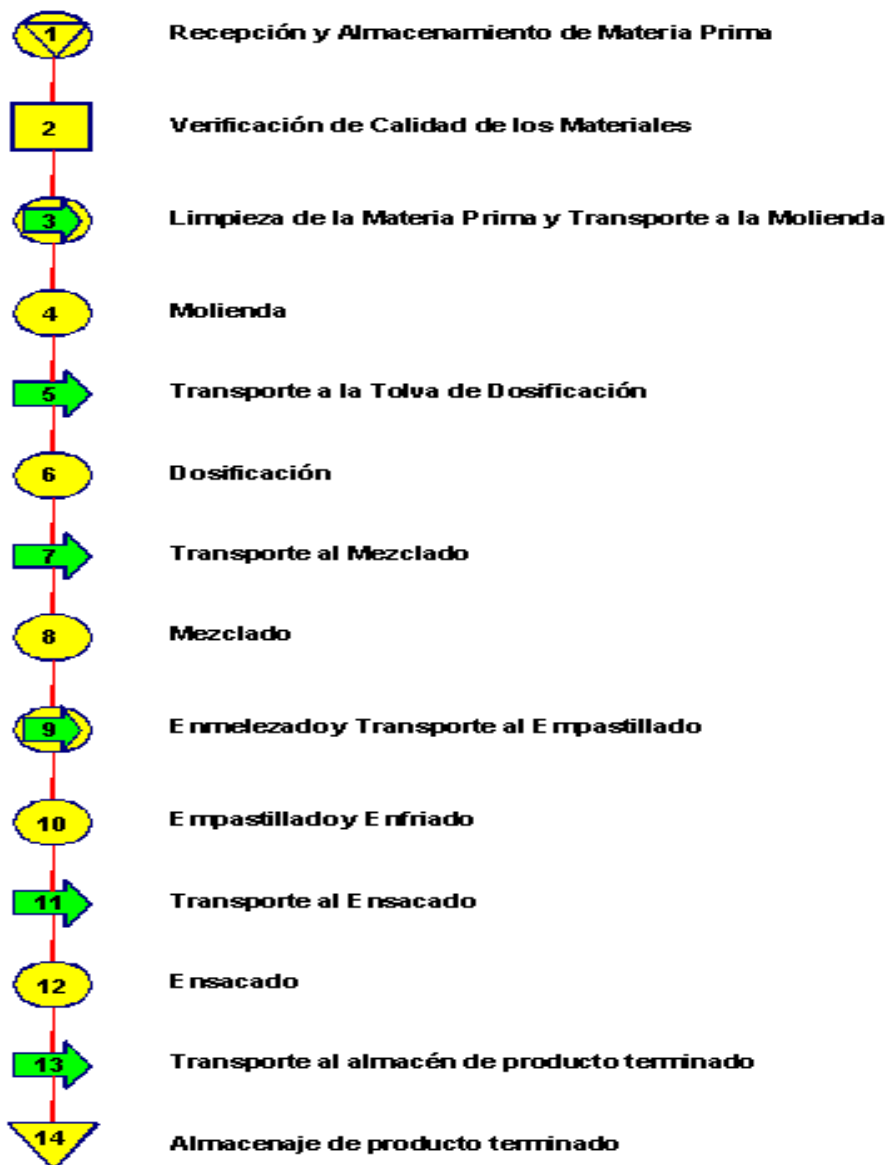
24. Harina con antioxidante.

ANT: Antioxidante.

P: Pellets.

G: Granel.

GRÁFICO 26 FLUJO DEL PROCESO DE PRODUCCIÓN DE BALANCEADO



Elaboración: Pedro González Suárez

Descripción por etapa del flujo del proceso de producción de la empresa “BALMONPO”

1) Recepción y almacenamiento: La recepción de la materia prima (Vísceras de pescado), se realiza en los patios de descarga, los que cuentan con una báscula durante la descarga de los productos que vienen a granel se colocarán mallas para evitar el paso de impurezas que puedan dañar el equipo de molienda. El material que viene en costales se estibarán en plataformas de madera que se trasladarán al almacén de materias primas. La zona de almacenamiento, deberá estar debidamente cubierta para evitar la humedad excesiva en las materias primas.

2) Limpieza y transporte a la molienda: Además de la colocación de mallas (mencionadas en el punto 1), durante la recepción de la materia prima al granel, también se realiza una limpieza instalando trampas magnéticas en los transportadores helicoidales, que son alimentados con la materia prima y la llevan a una tolva de alimentación del molino y a las tolvas de dosificación respectivamente.

Nota: Las actividades no se pueden separar, ya que al tiempo en que los granos son llevados al molino, las trampas magnéticas los limpian.

3) Molienda: Las materias primas que pasan al proceso de molienda son descargadas por el transportador helicoidal en el elevador de congelones, el cual a su vez descarga en la tolva de alimentación del molino. La molienda se llevará a cabo en circuito cerrado, el cual es un método de trituración en el que el material descargado de un molino, parcialmente acabado, es separado por medio de un clasificador en dos partes: en producto totalmente acabado y en producto no totalmente molido, éste último se devuelve al molino para una molienda adicional.

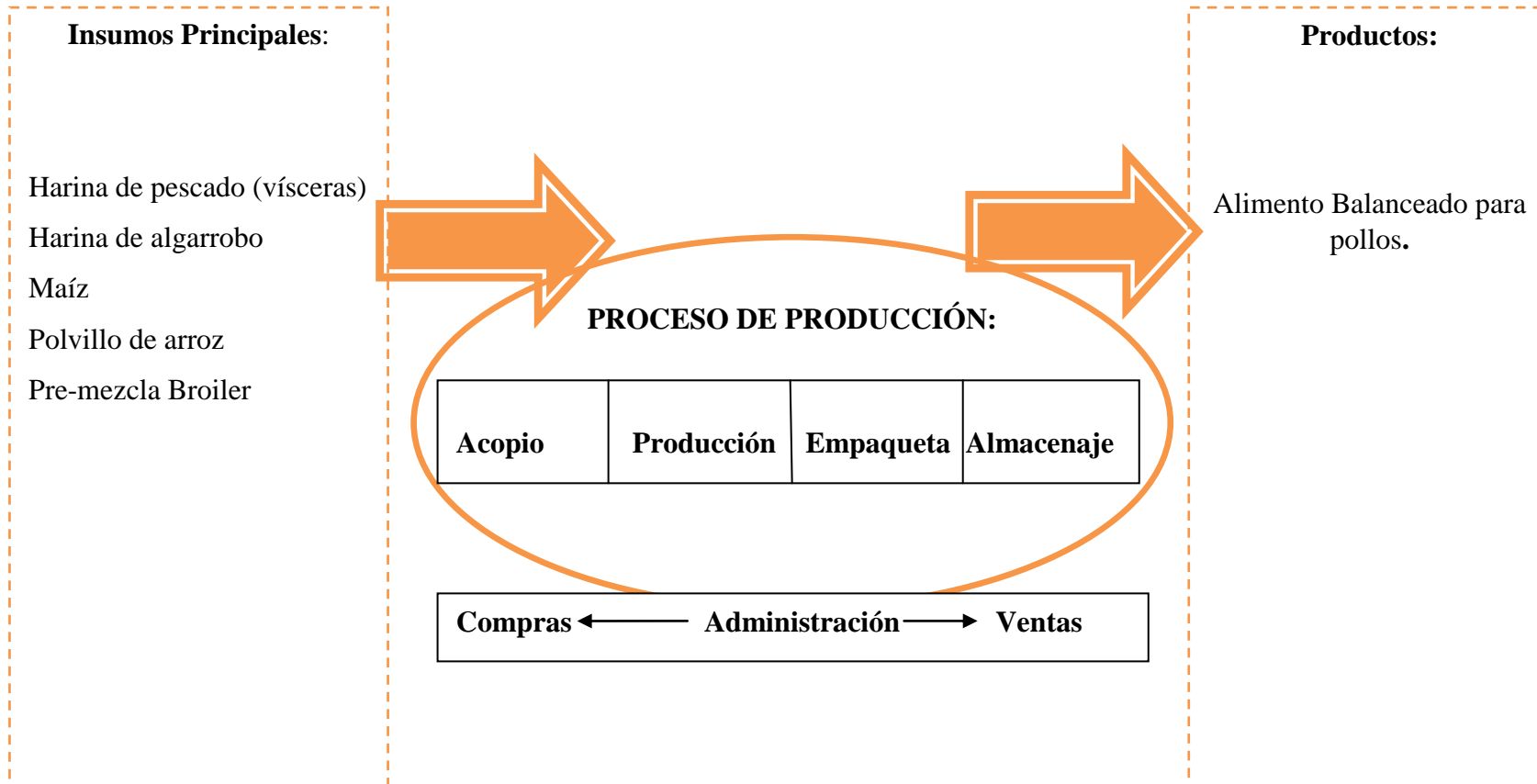
- 4) Transporte de la materia prima molida a las tolvas de dosificación: Este proceso se realiza mediante transportadoras que descargan en unos conos distribuidores.
- 5) Dosificación: Se lleva a cabo mediante las tolvas dosificadoras. Las materias primas antes de llegar a estas tolvas son descargadas en los conos distribuidores, de los cuales cada materia prima es enviada a su tolva correspondiente y de ahí es clasificada a una tolva báscula.
- 6) Transporte del producto al área de mezclado: Mediante la gravedad la materia prima baja de las tolvas abriendo unas compuertas para caer en la mezcladora.
- 7) Mezcladora: La obtención de un alimento balanceado totalmente homogéneo en sus características, depende en gran parte de llevar a cabo una buena mezcla. Se requiere un tiempo de al menos de 7 minutos para un lote de 2 toneladas, para que el producto quede totalmente mezclado. Después de esto la mezcla se descarga en una tolva de retención la cual alimentará a la enmelazadora de paso.
- 8) Enmelazadora: En la enmelazadora de paso, se agrega pre-mezcla broiler. En este proceso se lleva a cabo la dosificación, ya que la pre-mezcla broiler se debe de agregar dentro de los rangos establecidos, para darle palatabilidad al alimento balanceado.
- 9) Empastillado y enfriado: En esta etapa, el objeto es darle al producto la forma más conveniente para que sea ingerido por el animal.
- 10) Transporte al ensacado: Este proceso es mediante una banda transportadora.
- 11) Ensacado: El alimento balanceado será puesto en sacos de 45,45 kilos y para esto se contará con una báscula ensacadora, la cual tiene acondicionada una

tolva de alimentación de donde el producto se descarga por gravedad y tiene un alimentador de compuerta rotatoria de paletas, para evitar una alimentación deficiente a la ensacadora. El tener en sacos el producto, facilitará su maniobrabilidad y su control en el almacén.

12) Transporte al almacén del producto terminado

13) Almacén del producto terminado: El producto es almacenado y está listo para su distribución y venta.

GRÁFICO 27 ELABORACIÓN DE ALIMENTO BALANCEADO PARA COMERCIALIZACIÓN



Elaboración: Pedro González Suárez

Disponibilidad de la materia prima para el proceso de fabricación

Para producir el balanceado para pollos, la microempresa comprará la materia prima a proveedores artesanales que procesan vísceras de pescado, el maíz, el algarrobo, a los pequeños agricultores del sector norte y sur de la provincia de Santa Elena y el polvillo de arroz, en la provincia del Guayas.

CUADRO 37 MATERIA PRIMA

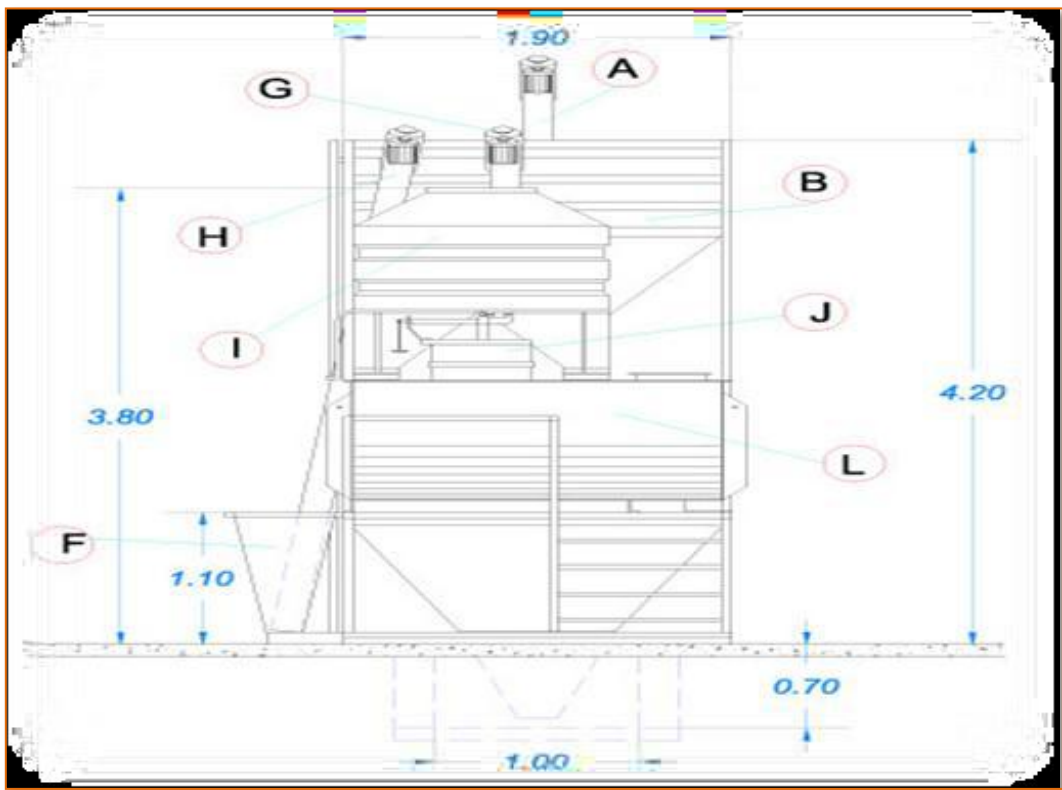
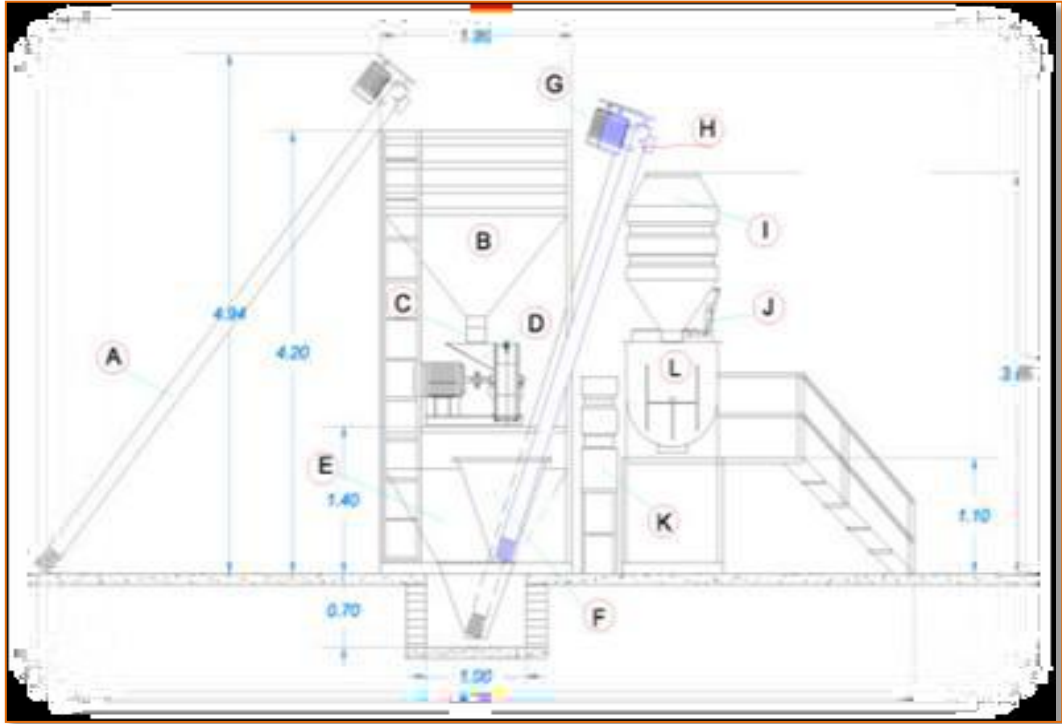
MATERIA PRIMA QUE SE UTILIZA PARA LA CANTIDAD	PRODUCCIÓN DEL BALANCEADO DESCRIPCIÓN
20%	Harina de pescado
40%	Harina de algarrobo
20%	Maíz
18.75%	Polvillo de arroz
1.25%	Broiler inicio

Elaboración: Pedro González Suárez

4.5.3. DESCRIPCIÓN DE LA PLANTA COMPACTA

- a) Basookca para granos.
- b) Tolva para grano.
- c) Parrilla de imanes.
- d) Molino para granos.
- e) Tolva para grano molido.
- f) Celda de ingredientes.
- g) Basookca para grano molido.
- h) Basookca para ingredientes.
- i) Tolva – báscula.
- j) Bascula mecánica.
- k) Unidad de depósito y bomba para maleza o aceite.
- l) Mezcladora horizontal 1.000 kg.

GRÁFICO 28 PLANTA DE BALANCEADO



Elaboración: Pedro González Suárez

CUADRO 38 INFRAESTRUCTURA

Descripción	Unidad	Cantidad	Mano de Obra	Material	Sub-Total	Total
TRABAJOS DE CAMPO						1.616,00
Limpieza de terreno	m2	2.000	0,40	0,00	800,00	
Replanteo y trazado	m2	416	0,50	0,50	416,00	
Instalación provisional de agua	Global	2	30,00	70,00	200,00	
Instalación provisional de luz	Global	2	30,00	70,00	200,00	
MOVIMIENTO DE TIERRA						487,04
Excavación de cimientos	m3	19	5,00	0,00	95,00	
Relleno y compactación	m3	44	4,00	5,00	392,04	
CONTRAPISO						5.204,96
Replanteo de hormigón simple	m2	32	1,00	2,50	111,16	
Plintos	m3	7	70,00	180,00	1.785,00	
Riostras	m3	6	85,00	207,00	1.868,80	
Muros de piedra base	Ml	160	2,00	7,00	1.440,00	
ESTRUCTURAS						19.093,18
Pilares planta baja	m3	6	101,00	300,00	2.558,38	
Pilaretes	Ml	66	2,50	5,50	528,00	
Viguetas	Ml	78	2,50	5,50	624,00	
Losa de primer piso	m3	36	80,00	230,00	11.246,80	
Loseta de cubierta	Ml	104	7,00	12,00	1.976,00	
Vigas de cubierta	m3	6	120,00	240,00	2.160,00	
MAMPOSTERÍA Y RECUBRIMIENTOS						10.040,80
Levantar paredes	m2	913	4,50	6,50	10.040,80	
ENLUCIDOS						15.764,30
Enlucido de paredes	m2	1.826	2,00	2,50	8.215,20	
Enlucido de losetas	Ml	137	3,00	5,00	1.097,60	

Enlucido de tumbado general	m2	181	2,50	2,50	907,00	
Bajantes	Ml	18	3,00	9,00	216,00	
Cuadrada de boquetes de puertas	Ml	180	1,00	1,00	360,00	
Cuadrada de boquetes de ventanas	Ml	112	1,00	1,50	279,50	
Filos	Ml	402	2,00	2,00	1.608,00	
Tumbado de Gypsum	m2	205	6,00	9,00	3.081,00	
ESTRUCTURA DE CUBIERTA						4.551,12
Estructura Metálica de cubierta	m2	217	6,00	15,00	4.551,12	
CUBIERTA						2.383,92
Cubierta de Eternit	m2	217	3,00	8,00	2.383,92	
CONTRAPISO						1.713,60
Contrapiso de hormigón simple	m2	245	1,50	5,50	1.713,60	
SOBREPISO						7.581,60
Piso de cerámica	m2	379	5,00	15,00	7.581,60	
CARPINTERÍA						9.900,00
Puerta de madera	Unidad	30	80,00	250,00	9.900,00	
ALUMINIO Y VIDRIO						5.056,00
Puertas de aluminio y vidrio	m2	17	50,00	100,00	2.592,00	
Ventanas de aluminio y vidrio	m2	31	40,00	40,00	2.464,00	
EMPASTE Y PINTURA						6.375,74
Empastado y pintado de paredes	m2	1.640	1,50	2,00	5.740,84	
Empastado y pintado de tumbado	m2	181	1,50	2,00	634,90	
INSTALACIONES ELÉCTRICAS						5.528,00

Punto de luz	Punto	58	8,00	15,00	1.334,00	
Tomacorriente de 110	Punto	64	8,00	13,00	1.344,00	
Tomacorriente de 220	Punto	12	10,00	20,00	360,00	
Tablero de medidor	Global	2	130,00	95,00	450,00	
Panel P.B.	Unidad	2	20,00	90,00	220,00	
Acometida de medidor a panel	Ml	40	5,00	7,00	480,00	
Acometida Inter. planta baja a planta alta	Ml	24	12,00	15,00	648,00	
Caja de paso	Unidad	6	10,00	20,00	180,00	
Punto de teléfonos	Punto	4	8,00	15,00	92,00	
Punto de T.V.	Punto	8	8,00	10,00	144,00	
Punto de Receptor	Punto	2	8,00	30,00	76,00	
Alumbrado Conmutador	Unidad	4	10,00	25,00	140,00	
Punto para timbre	Punto	2	10,00	20,00	60,00	
INSTALACIONES DE AA.PP.						3.317,00
Punto de agua fría	Punto	21	8,00	10,00	378,00	
Punto de agua caliente	Punto	13	8,00	10,00	234,00	
Tubería de 3/4"	Ml	90	8,00	10,00	1.620,00	
Tubería de agua de 1/2" fría	Ml	65	2,00	5,00	455,00	
Tubería de agua de 1/2" caliente	Ml	90	2,00	5,00	630,00	
PIEZAS Y ACCESORIOS						1.330,00
Llaves de paso	Unidad	4	5,00	15,00	80,00	
Inodoros	Unidad	5	15,00	120,00	675,00	
Lavamanos	Unidad	5	15,00	80,00	475,00	
Duchas	Unidad	4	10,00	15,00	100,00	
INSTALACIONES DE AA.SS.						2.118,00
Punto de AA,..SS	Punto	17	8,00	16,00	408,00	
Caja matriz	Unidad	4	20,00	50,00	280,00	

Bajante	MI	27	3,00	7,00	270,00	
Tubería de 2"	MI	40	2,00	3,50	220,00	
Tubería de 4"	MI	70	3,00	7,00	700,00	
Tubería de 3"	MI	24	3,00	7,00	240,00	
TOTAL INFRAESTRUCTURA						102.061,26

Elaboración: Pedro González Suárez

4.6. ESTUDIO ECONÓMICO.

El estudio económico financiero comprende analizar cuál es el monto de recursos económicos en que la empresa procesadora de balanceado tiene que incurrir para iniciar la actividad industrial, de igual manera conocer el costo total de operación, donde se involucre la actividad administrativa, de ventas y principalmente de la parte productiva.

Este estudio reúne estrategias presupuestarias al realizar estimaciones sobre ingresos y egresos, así como también permite determinar aquellas fuentes de financiamiento que se necesitará para la constitución y apertura de la actividad y por ende durante el desarrollo u operación del proyecto.

4.6.1. OBJETIVOS.

Objetivo General.

Determinar el monto total de los recursos económicos necesarios para la creación de la empresa productora de balanceado para pollos, conocer el costo total de la operación de la planta, evaluando a la vez indicadores financieros que permitirán demostrar la viabilidad de la empresa a través de los respectivos estados financieros proyectados.

Objetivos específicos.

- ✓ Determinar métodos financieros aplicables al tipo de actividad de la empresa.
- ✓ Elaborar estados financieros proyectados (flujo de efectivo, estado de resultados, balance general), determinando resultados específicos.
- ✓ Medir la rentabilidad de la empresa mediante el respectivo análisis vertical y de razones financieras.

4.6.2. INVERSIÓN DEL PROYECTO.

La inversión tiene como finalidad mostrar el monto a financiar para que posteriormente en un período determinado este pueda incrementarse.

La inversión total de la empresa es igual a \$ **536.653,73** (quinientos treinta y seis mil seiscientos cincuenta y tres dólares con setenta y tres centavos), donde la mayor proporción se encuentra en la inversión de activos fijos siendo este valor el de \$482.819,26 (cuatrocientos ochenta y dos mil ochocientos diecinueve dólares con veintiséis centavos), asimismo se toma en consideración un capital de trabajo o fondo de maniobra de 53.834,47 (cincuenta y tres mil ochocientos treinta y cuatro dólares americanos con cuarenta y siete centavos), dicho valor servirá para adquirir aquellos insumos o materias primas para el proceso productivo de la planta industrial.

La inversión total en activos fijos de la planta procesadora de balanceado para pollos se muestra en la tabla siguiente, con su clasificación correspondiente, los detalles de aquellos bienes y sus respectivos valores a financiar.

CUADRO 39 INVERSIÓN TOTAL DEL PROYECTO

INVERSIÓN ACTIVOS FIJOS	482.819,26
INVERSIÓN CAPITAL DE TRABAJO	53.834,47
TOTAL INVERSIÓN	536.653,73

Elaboración: Pedro González Suárez

4.6.3. COSTOS

El proceso de determinación de costos constituye parte importante de todo negocio, al igual que le permite medir su nivel de utilidad o contribución marginal en la obtención de beneficios que posee como ente competitivo, luego de cubrir con todos los costos y gastos necesarios en la producción.

Para la fijación del precio unitario del balanceado para pollos, se tomó en consideración la harina de pescado con un costo unitario de \$4.00, la harina de algarrobo con un costo de \$4.80, maíz a un costo de \$4.00, polvillo de arroz a \$1.50 y la premezcla broiler a un costo unitario de \$0.35, dando como resultado total de materia prima unitaria de \$14.65.

La mano de obra directa se encuentra relacionado al sueldo que perciben los 3 obreros, la cual se estima a un costo unitario de \$0.55, y para el cálculo de costos indirectos de fabricación se tomó en consideración la materia prima indirecta unitaria de \$0.28, mano de obra indirecta de \$0.05, la correspondiente depreciación operacional de \$0.98, los servicios básicos y el mantenimiento de maquinaria a un costo de \$0.42 y \$0.09 respectivamente. Obteniendo como resultado un costo unitario total de \$17.01, que es lo que se va a necesitar para producir un quintal de balanceado.

CUADRO 40 COSTO DE PRODUCCIÓN PARA EL BALANCEADO

PROCESO DE PRODUCCION		15 qq
COSTOS	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
MATERIA PRIMA		
9,09 kg Visceras de pescado	4,00	72,00
16,8 kg Harina de algarrobo	4,80	86,40
9,09 kg Maiz	4,00	72,00
8,52 kg Polvillo de arroz	1,50	27,00
Premezcla Broiler	0,35	6,30
TOTAL COSTO DE MATERIA PRIMA	14,65	263,70
MANO DE OBRA		
OBREROS	0,55	9,86
TOTAL MANO DE OBRA	0,55	9,86
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION		
MATERIA PRIMA INDIRECTA	0,28	4,95
DEPRECIACIÓN	0,98	17,60
SERVICIOS BASICOS	0,42	7,61
MANTENIMIENTO DE MAQ	0,09	1,63
JEFE DE PLANTA	0,05	0,91
TOTAL COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF)	1,82	31,69
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	17,01	306,25

Elaboración: Pedro González Suárez

4.6.3.1. TIPO DE COSTOS

Al examinar los costos, se pueden separar en dos grandes rubros: Costos Fijos y Costos Variables.

a) COSTOS FIJOS

En la empresa procesadora de balanceado los costos fijos corresponden a la mano de obra, servicios básicos, mantenimiento de maquinarias y el respectivo sueldo del jefe de producción como mano de obra indirecta. El costo fijo unitario es de \$1.11 y en un proceso productivo de 18 unidades por hora es igual a \$20.00

CUADRO 41 COSTOS FIJOS

COSTOS FIJOS			
Costos	Unidades Producidas	Costo Unitario	Costo Total
MANO DE OBRA	18	0,55	9,86
SERVICIOS BÁSICOS	18	0,42	7,61
MANTENIMIENTO DE MAQUINARIAS	18	0,09	1,63
JEFE DE PLANTA	18	0,05	0,91
TOTAL		1,11	20,00

Elaboración: Pedro González Suárez

b) COSTOS VARIABLES

Los costos variables que corresponden a la producción de balanceado para pollos son los elementos que pertenecen a la materia prima, siendo estos: la harina de pescado, el maíz, la harina de algarrobo, polvillo de arroz, la premezcla broiler y por ende la materia prima indirecta. El costo total unitario es de \$14.93 y el costo unitario total es de \$268,65.

La siguiente tabla muestra los costos variables de la planta procesadora de balanceado:

CUADRO 42 COSTOS VARIABLES

Costos	Unidades Producidas	Costo Unitario	Costo Total
Vísceras de pescado	18	4,00	72,00
Harina de algarrobo	18	4,80	86,40
Maíz	18	4,00	72,00
Polvillo de arroz	18	1,50	27,00
Premezcla Broiler	18	0,35	6,30
Materia prima indirecta	18	0,28	4,95
TOTAL		14,93	268,65

Elaboración: Pedro González Suárez

4.7. ESTADO DE RESULTADO

En el presente estudio los estados de resultados anuales fueron proyectados a 10 años, para ello se detalla cada una de las cuentas los ingresos, donde incluyen las ventas obtenidas, así mismo se detalla los egresos o gastos operacionales, que se componen por los gastos administrativos de ventas y financieros.

El estado de resultados también muestra el respectivo pago de impuesto a la renta, participación a trabajadores y los pagos de dividendos.

En el primer año la empresa procesadora de balanceado obtuvo una utilidad neta de \$35.836,13 posteriormente en el segundo año fue de \$50.606,75 esto significa que la empresa obtiene rentabilidad en los primeros años de operación, así como también se hace énfasis en el último año de operación, ya que se obtiene una utilidad de \$120.434,17 la cual es muy significativa para la organización.

Se estima que en el primer año la empresa procesadora de balanceado para pollos obtendrá un 48,00 % de margen de utilidad neta, aumentando considerablemente en los próximos años, llegando al 100 % en el año 2022.

CUADRO 43 ESTADO DE RESULTADO

	2013		2014		2015		2016		2017	
VENTAS	1.000.791,32		1.160.537,63		1.345.782,65		1.560.596,48		1.809.698,89	
COSTO DE VENTAS										
INVENTARIO INICIAL	-		55.748,55		64.360,48		73.682,76		84.457,08	
COSTO DE PRODUCCIÓN										
MATERIA PRIMA	630.770,40		680.303,34		788.893,36		914.816,52		1.060.839,54	
MANO DE OBRA	21.771,53		21.771,53		21.771,53		21.771,53		21.771,53	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	72.189,22	724.731,15	76.101,87	778.176,75	80.226,60	890.891,49	84.574,88	1.021.162,93	89.158,84	1.171.769,91
DISPONIBLE	724.731,15		833.925,30		955.251,98		1.094.845,69		1.256.226,99	
INVENTARIO FINAL	55.748,55	668.982,60	64.360,48	769.564,82	73.682,76	881.569,22	84.457,08	1.010.388,60	96.913,30	1.159.313,69
UTILIDAD BRUTA	331.808,72		390.972,81		464.213,43		550.207,87		650.385,20	
GASTOS OPERATIVOS										
GASTOS ADM	103.774,40		109.398,97		115.328,40		121.579,20		128.168,79	
GASTOS VTAS	37.825,88		39.876,04		42.037,32		44.315,75		46.717,66	
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	1.004,00	142.604,28	-	149.275,02	-	157.365,72	-	165.894,94	-	174.886,45
UTILIDAD ANTES DE OTROS GASTOS	189.204,44		241.697,80		306.847,71		384.312,93		475.498,75	
GASTOS FINANCIEROS	54.075,76		50.872,96		47.311,45		43.351,05		38.947,09	
UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACIÓN DE TRABAJADORES	135.128,68		190.824,84		259.536,26		340.961,88		436.551,66	
UTILIDAD TRABAJADORES	20.269,30		28.623,73		38.930,44		51.144,28		65.482,75	
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	114.859,38		162.201,11		220.605,82		289.817,60		371.068,91	
IMPUESTO POR PAGAR	25.269,06		35.684,24		48.533,28		63.759,87		81.635,16	
UTILIDAD ANTES DE PAGO DE DIVIDENDOS	89.590,32		126.516,87		172.072,54		226.057,73		289.433,75	
DIVIDENDOS	53.754,19		75.910,12		103.243,52		135.634,64		173.660,25	
UTILIDAD NETA	35.836,13		50.606,75		68.829,02		90.423,09		115.773,50	

Elaboración: Pedro González Suárez

ESTADO DE RESULTADO

	2018		2019		2020		2021		2022	
VENTAS	1.592.607,54		1.678.926,86		1.769.924,70		1.865.854,62		1.966.983,94	
COSTO DE VENTAS										
INVENTARIO INICIAL	96.913,30		87.022,15		91.469,89		96.329,22		101.451,93	
COSTO DE PRODUCCIÓN										
MATERIA PRIMA	911.281,34		976.781,55		1.029.723,11		1.085.534,10		1.144.370,05	
MANO DE OBRA	21.771,53		21.771,53		21.771,53		21.771,53		21.771,53	
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	93.991,25	1.027.044,12	99.085,57	1.097.638,65	104.456,01	1.155.950,65	110.117,52	1.217.423,16	116.085,89	1.282.227,47
DISPONIBLE	1.123.957,42		1.184.660,80		1.247.420,54		1.313.752,38		1.383.679,40	
INVENTARIO FINAL	87.022,15	1.036.935,27	91.469,89	1.093.190,91	96.329,22	1.151.091,31	101.451,93	1.212.300,45	106.852,29	1.276.827,11
UTILIDAD BRUTA	555.672,26		585.735,95		618.833,38		653.554,17		690.156,82	
GASTOS OPERATIVOS										
GASTOS ADM	135.115,54		142.438,80		150.158,98		158.297,60		166.877,33	
GASTOS VTAS	49.249,76		51.919,09		54.733,11		57.699,64		60.826,96	
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	-	184.365,30	-	194.357,89	-	204.892,09	-	215.997,24	-	227.704,29
UTILIDAD ANTES DE OTROS GASTOS	371.306,97		391.378,06		413.941,29		437.556,93		462.452,53	
GASTOS FINANCIEROS	34.049,88		28.604,18		22.548,57		15.814,73		8.326,69	
UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACIÓN DE TRABAJADORES	337.257,09		362.773,87		391.392,72		421.742,20		454.125,84	
UTILIDAD TRABAJADORES	50.588,56		54.416,08		58.708,91		63.261,33		68.118,88	
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	286.668,53		308.357,79		332.683,82		358.480,87		386.006,96	
IMPUESTO POR PAGAR	63.067,08		67.838,71		73.190,44		78.865,79		84.921,53	
UTILIDAD ANTES DE PAGO DE DIVIDENDOS	223.601,45		240.519,08		259.493,38		279.615,08		301.085,43	
DIVIDENDOS	134.160,87		144.311,45		155.696,03		167.769,05		180.651,26	
UTILIDAD NETA	89.440,58		96.207,63		103.797,35		111.846,03		120.434,17	

Elaboración: Pedro González Suárez

4.8. FLUJO DE EFECTIVO

La información pertinente que muestran los estados de flujos de efectivo de los diferentes años permite medir y evaluar el nivel de ingresos recibidos después de la deducción de los costos y gastos respectivamente, además muestran datos fidedignos para la toma de decisiones económicas-financieras por parte de los directivos de la planta.

Durante el período de vida del proyecto se determinan resultados variables favorables, obteniendo en el primer año un saldo de \$150.257,59; en el quinto año el saldo de efectivo disminuye debido a nuevas inversiones realizadas, sin embargo estos resultados demuestran que la planta procesadora aumenta cada año su razón de liquidez corriente, sin embargo hay que hacer énfasis en las salidas de efectivo significantes de los posteriores años.

Las proyecciones realizadas durante los 10 años de vida de la empresa procesadora de balanceado muestran los respectivos costos de producción y por ende los gastos deducibles en cada año.

De esta manera éste estado financiero permite demostrar la posición del efectivo dentro de la empresa, así como también su rotación anual.

Los resultados obtenidos además demuestran que en el primer año se cuenta con la aportación de capital y el préstamo bancario a Largo Plazo, por lo tanto este valor permite que en este primer ejercicio fiscal se presente un saldo final positivo, convirtiéndose instantáneamente en el saldo inicial del segundo año.

A continuación se muestra el cuadro de ingresos y gastos detallados en los estados de flujos de efectivo de los 10 años de vida de la empresa procesadora:

CUADRO 44 FLUJO DE EFECTIVO

	2013	2014	2015	2016	2017
INGRESOS					
VENTAS -CTAS X COB+CTAS X COB A.ANT.	1.000.791,32	1.063.826,16	1.330.345,57	1.542.695,32	1.788.940,35
TOTAL INGRESOS	1.000.791,32	1.063.826,16	1.330.345,57	1.542.695,32	1.788.940,35
EGRESOS					
PAGO A PROVEEDORES (COMPRAS-CTAS POR PAGAR+CTAS X PAGA. ANT	578.206,20	676.175,60	779.844,20	904.322,93	1.048.670,95
MANO DE OBRA	21.771,53	21.771,53	21.771,53	21.771,53	21.771,53
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	33.328,75	37.241,41	41.366,13	45.714,41	50.298,37
PAGO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	95.805,48	101.430,06	107.359,48	113.610,28	120.199,87
PAGO DE GASTOS VENTAS	37.825,88	39.876,04	42.037,32	44.315,75	46.717,66
PAGO DE GASTOS FINANCIEROS	54.075,76	50.872,96	47.311,45	43.351,05	38.947,09
PAGO DE GASTOS DE CONSTITUCIÓN	1.004,00				
PAGO DE PRESTAMO BANCARIO	28.596,40	31.799,20	35.360,71	39.321,11	43.725,08
PAGO DE IMPUESTO A LA RENTA		25.269,06	35.684,24	48.533,28	63.759,87
PAGO DE PARTICIPACIÓN TRABAJADORES		20.269,30	28.623,73	38.930,44	51.144,28
PAGO DE DIVIDENDOS	53.754,19	75.910,12	103.243,52	135.634,64	173.660,25
NUEVA COMPRA DE EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			7.840,00		
NUEVA COMPRA DE EQUIPOS DE OFICINA					3.740,00
NUEVA COMPRA DE MAQUINARIA					264.500,00
NUEVA COMPRA DE MUEBLES DE OFICINA					4.678,00
NUEVA COMPRA DE VEHÍCULO					60.000,00
REMODELACIONES EN INFRAESTRUCTURA					
TOTAL EGRESOS	904.368,20	1.080.615,29	1.250.442,32	1.435.505,41	1.991.812,95
SOBRANTE O FALTANTE	96.423,12	-16.789,12	79.903,25	107.189,91	-202.872,60
SALDO INICIAL	53.834,47	150.257,59	133.468,47	213.371,72	320.561,63
SALDO FINAL	150.257,59	133.468,47	213.371,72	320.561,63	117.689,03

Elaboración: Pedro González Suárez

FLUJO DE EFECTIVO

	2018	2019	2020	2021	2022
INGRESOS					
VENTAS -CTAS X COB+CTAS X COB A.ANT.	1.610.698,48	1.671.733,59	1.762.341,55	1.857.860,46	1.958.556,50
TOTAL INGRESOS	1.610.698,48	1.671.733,59	1.762.341,55	1.857.860,46	1.958.556,50
EGRESOS					
PAGO A PROVEEDORES (COMPRAS-CTAS POR PAGAR+CTAS X PAGA. ANT	923.744,52	971.323,20	1.025.311,31	1.080.883,18	1.139.467,05
MANO DE OBRA	21.771,53	21.771,53	21.771,53	21.771,53	21.771,53
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	55.130,78	60.225,10	65.595,54	71.257,06	77.225,43
PAGO DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	127.146,62	134.469,88	142.190,07	150.328,68	158.908,41
PAGO DE GASTOS VENTAS	49.249,76	51.919,09	54.733,11	57.699,64	60.826,96
PAGO DE GASTOS FINANCIEROS	34.049,88	28.604,18	22.548,57	15.814,73	8.326,69
PAGO DE GASTOS DE CONSTITUCIÓN					
PAGO DE PRESTAMO BANCARIO	48.622,28	54.067,98	60.123,59	66.857,44	74.345,47
PAGO DE IMPUESTO A LA RENTA	81.635,16	63.067,08	67.838,71	73.190,44	78.865,79
PAGO DE PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	65.482,75	50.588,56	54.416,08	58.708,91	63.261,33
PAGO DE DIVIDENDOS	134.160,87	144.311,45	155.696,03	167.769,05	180.651,26
NUEVA COMPRA DE EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	7.840,00			7.840,00	
NUEVA COMPRA DE EQUIPOS DE OFICINA					
NUEVA COMPRA DE MAQUINARIA					
NUEVA COMPRA DE MUEBLES DE OFICINA					
NUEVA COMPRA DE VEHÍCULO					
REMODELACIONES EN INFRAESTRUCTURA			20.000,00		
TOTAL EGRESOS	1.548.834,16	1.580.348,06	1.690.224,54	1.772.120,66	1.863.649,93
SOBRANTE O FALTANTE	61.864,32	91.385,53	72.117,00	85.739,80	94.906,57
SALDO INICIAL	117.689,03	179.553,35	270.938,88	343.055,88	428.795,69
SALDO FINAL	179.553,35	270.938,88	343.055,88	428.795,69	523.702,25

Elaboración: Pedro González Suárez

4.9. BALANCE GENERAL PROYECTADO

En los balances proyectados de la empresa se puede mostrar la distribución de los recursos financieros, por ejemplo el aumento de inversión en activos fijos, así como también de qué manera crece el flujo de caja, también aquellas cuentas deudoras, principalmente la deuda a largo plazo que pertenece al préstamo bancario realizado, el mismo que se encuentra amortizado en 10 años, es decir, que se pagará los años respectivos a la vida de la empresa. De igual manera se muestran resultados de patrimonio, el cual mide el aumento de capital.

Los resultados obtenidos en estos estados financieros permiten medir principalmente el nivel de endeudamiento que tiene la empresa, liquidez, rendimiento sobre los activos, margen de utilidad bruta y margen de utilidad neta para la idónea toma de decisiones.

El total de activos en el primer año corresponde a \$435.989,88; debido al desgaste en activos fijos en el segundo año este total disminuye a \$389.160,49; sin embargo se hace énfasis que en los posteriores años estos aumentan debido a las nuevas inversiones.

El patrimonio total en el año 2013 es de \$89.670,59; en el segundo año aumentó a \$140.277,34; mientras que en el último año llega a un valor patrimonial de \$937.028,71

A continuación se muestra el balance para los 10 años de operación de la planta procesadora.

CUADRO 45 BALANCE GENERAL

	2013	2014	2015	2016	2017
ACTIVOS CORRIENTES					
EFFECTIVO	150.257,59	133.468,47	213.371,72	320.561,63	117.689,03
CUENTAS POR COBRAR	-	96.711,47	112.148,55	130.049,71	150.808,24
INVENTARIO	55.748,55	64.360,48	73.682,76	84.457,08	96.913,30
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	206.006,14	294.540,42	399.203,02	535.068,42	365.410,57
ACTIVOS FIJOS					
VEHÍCULO	60.000,00	60.000,00	60.000,00	60.000,00	120.000,00
MAQUINARIAS	264.500,00	264.500,00	264.500,00	264.500,00	529.000,00
EQUIPOS DE CÓMPUTO	7.840,00	7.840,00	15.680,00	15.680,00	15.680,00
EQUIPO DE OFICINA	3.740,00	3.740,00	3.740,00	3.740,00	7.480,00
MUEBLES DE OFICINA	4.678,00	4.678,00	4.678,00	4.678,00	9.356,00
TERRENOS	40.000,00	40.000,00	40.000,00	40.000,00	40.000,00
INFRAESTRUCTURA	102.061,26	102.061,26	102.061,26	102.061,26	102.061,26
DEPRECIACIÓN	46.829,38	93.658,77	140.488,15	187.317,53	234.146,92
TOTAL ACTIVOS FIJOS	435.989,88	389.160,49	350.171,11	303.341,73	589.430,34
TOTAL DE ACTIVOS	641.996,02	683.700,91	749.374,13	838.410,14	954.840,91
PASIVOS					
PASIVOS CORRIENTES					
CUENTA POR PAGAR	52.564,20	56.691,95	65.741,11	76.234,71	88.403,29
IMPUESTOS POR PAGAR	25.269,06	35.684,24	48.533,28	63.759,87	81.635,16
15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	20.269,30	28.623,73	38.930,44	51.144,28	65.482,75
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	98.102,57	120.999,92	153.204,83	191.138,86	235.521,20
PASIVOS NO CORRIENTES					
PRÉSTAMO BANCARIO	454.222,86	422.423,66	387.062,94	347.741,83	304.016,76
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	454.222,86	422.423,66	387.062,94	347.741,83	304.016,76
TOTAL PASIVOS	552.325,42	543.423,57	540.267,78	538.880,70	539.537,96
PATRIMONIO					
CAPITAL	53.834,47	53.834,47	53.834,47	53.834,47	53.834,47
UTILIDADES DEL EJERCICIO	35.836,13	86.442,87	155.271,89	245.694,98	361.468,48
TOTAL PATRIMONIO	89.670,59	140.277,34	209.106,36	299.529,45	415.302,95
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	641.996,02	683.700,91	749.374,13	838.410,14	954.840,91

Elaboración: Pedro González Suárez

BALANCE GENERAL

	2018	2019	2020	2021	2022
ACTIVOS CORRIENTES					
EFFECTIVO	179.553,35	270.938,88	343.055,88	428.795,69	523.702,25
CUENTAS POR COBRAR	132.717,29	139.910,57	147.493,72	155.487,88	163.915,33
INVENTARIO	87.022,15	91.469,89	96.329,22	101.451,93	106.852,29
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	399.292,80	502.319,34	586.878,83	685.735,50	794.469,87
ACTIVOS FIJOS					
VEHÍCULO	120.000,00	120.000,00	120.000,00	120.000,00	120.000,00
MAQUINARIAS	529.000,00	529.000,00	529.000,00	529.000,00	529.000,00
EQUIPOS DE CÓMPUTO	23.520,00	23.520,00	23.520,00	31.360,00	31.360,00
EQUIPO DE OFICINA	7.480,00	7.480,00	7.480,00	7.480,00	7.480,00
MUEBLES DE OFICINA	9.356,00	9.356,00	9.356,00	9.356,00	9.356,00
TERRENOS	40.000,00	40.000,00	40.000,00	40.000,00	40.000,00
INFRAESTRUCTURA	102.061,26	102.061,26	122.061,26	122.061,26	122.061,26
DEPRECIACIÓN	280.976,30	327.805,69	374.635,07	421.464,45	468.293,84
TOTAL ACTIVOS FIJOS	550.440,96	503.611,57	476.782,19	437.792,81	390.963,42
TOTAL DE ACTIVOS	949.733,75	1.005.930,91	1.063.661,02	1.123.528,31	1.185.433,29
PASIVOS					
PASIVOS CORRIENTES					
CUENTA POR PAGAR	75.940,11	81.398,46	85.810,26	90.461,17	95.364,17
IMPUESTOS POR PAGAR	63.067,08	67.838,71	73.190,44	78.865,79	84.921,53
15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	50.588,56	54.416,08	58.708,91	63.261,33	68.118,88
TOTAL PASIVOS CORRIENTES	189.595,75	203.653,26	217.709,61	232.588,30	248.404,58
PASIVOS NO CORRIENTES					
PRÉSTAMO BANCARIO	255.394,48	201.326,50	141.202,90	74.345,47	0,00
TOTAL PASIVOS NO CORRIENTES	255.394,48	201.326,50	141.202,90	74.345,47	0,00
TOTAL PASIVOS	444.990,23	404.979,75	358.912,51	306.933,76	248.404,58
PATRIMONIO					
CAPITAL	53.834,47	53.834,47	53.834,47	53.834,47	53.834,47
UTILIDADES DEL EJERCICIO	450.909,06	547.116,69	650.914,04	762.760,07	883.194,25
TOTAL PATRIMONIO	504.743,53	600.951,16	704.748,51	816.594,54	937.028,71
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	949.733,75	1.005.930,91	1.063.661,02	1.123.528,31	1.185.433,29

Elaboración: Pedro González Suárez

4.10. PUNTO DE EQUILIBRIO

Para la determinación del punto de equilibrio, se tomó en consideración los respectivos costos fijos y variables incurridos en la elaboración de unidades anuales.

El punto de equilibrio en unidades para el primer año de la empresa procesadora de balanceado es de 41.181, lo que significa que se debe vender este número de unidades para no tener resultados negativos, por lo consiguiente también se muestra el punto de equilibrio en dólares, el mismo que es de \$1,028.290. Por lo tanto estos valores son favorables, puesto que el punto de equilibrio se encuentra por debajo de la producción.

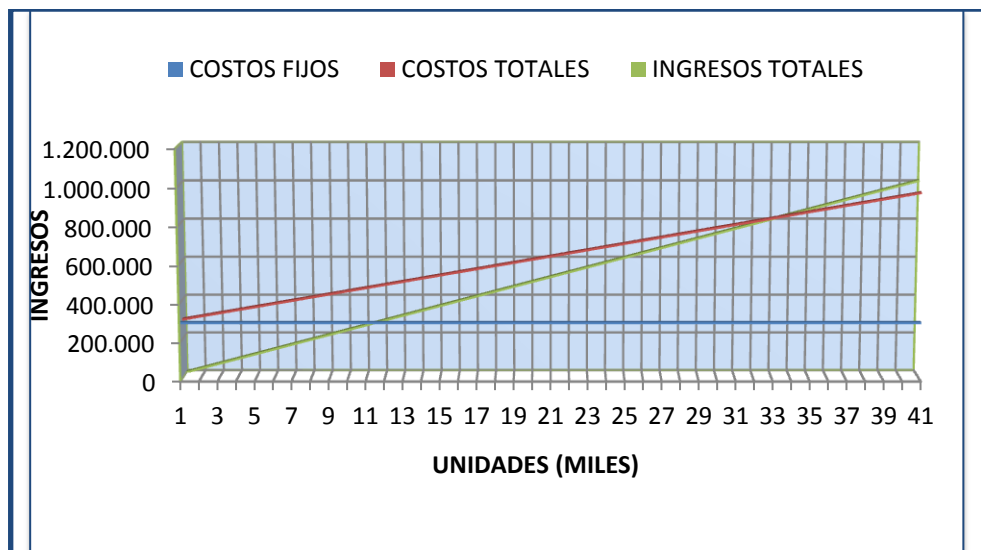
A continuación se muestra la tabla y gráfico del Punto de Equilibrio de la empresa.

CUADRO 46 CÁLCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

COSTOS FIJOS		COSTOS VARIABLES	
Gastos Administrativos	103.774	Materia Prima	52.250
Gastos de Ventas	37.826	Costos Indirectos de Fabricación	72.189
Sueldos y Salarios	156.673		
Total Costos Fijos	298.274	Total Costos Variables	654.439
DATOS			
COSTOS FIJOS TOTAL		\$ 298.274	
COSTOS VARIABLES TOTAL		\$ 654.439	
INGRESOS TOTALES		\$ 1.000.791	
UNIDADES PRODUC/VENDIDAS		39.744	
COSTOS VARIABLES(UNIDAD)		\$ 16,47	
PRECIO UNITARIO		\$ 25,18	
PUNTO DE EQUILIBRIO			
P.E EN UNIDADES		34.245	
P.E EN DÓLARES		\$ 862.289	

Elaboración: Pedro González Suárez

GRÁFICO 29 PUNTO DE EQUILIBRIO



Elaboración: Pedro González Suárez

4.11. MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE RECUPERACIÓN DESCONTADA VAN, TIR

4.11.1. VALOR ACTUAL NETO (VAN)

La empresa procesadora de balanceado obtuvo un Valor Actual Neto de \$800.726,96; donde ya se encuentra disminuida la inversión total inicial de la empresa, la misma que es de \$522.272,78. Para la determinación de este Valor, se consideró un costo de capital del 11.00%.

El valor obtenido o determinado es significativo, ya que es el dinero que se obtendrá una vez finalizado la vida útil del proyecto que es de 10 años.

Para este cálculo se tomó en consideración el método de factibilidad, donde se incluye directamente la inversión en capital de trabajo y de los activos fijos con sus valores de rescate y finalmente el flujo de caja o flujo de fondos. El valor Actual Neto permite también conocer el año de retorno de la inversión inicial, para lo cual en los resultados de la empresa procesadora se demuestra que dicho capital se recupera en el quinto año de operación.

4.11.2. TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

La tasa interna de retorno también es conocida como la tasa de rentabilidad producto de la reinversión de los flujos netos de efectivo dentro de la operación propia del negocio y se expresa en porcentaje. También es conocida como Tasa crítica de rentabilidad cuando se compara con la tasa mínima de rendimiento requerida (tasa de descuento) para un proyecto de inversión específico.

En el estudio financiero económico de la empresa procesadora de balanceado se obtuvo una Tasa Interna de Retorno del 24.78 %, lo que demuestra que el proyecto de inversión es rentable, debido a que el porcentaje del costo de capital es del 11.00% y por lo tanto la tasa obtenida se encuentra por encima de éste, por tal razón la ejecución de la empresa es ACEPTABLE.

4.12. INDICADORES FINANCIEROS

RAZON DE LIQUIDEZ CORRIENTE

AÑOS	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
ACT. CORR./ PAS. CORR.	2,10	2,43	2,61	2,80	1,55	2,11	2,47	2,70	2,95	3,20

Elaboración: Pedro González Suárez

Esta razón nos indica que por cada dólar que tenemos que pagar contamos con 2,10 para respaldar las deudas en el 2013. La empresa no cuenta con deudas a corto plazo. En el año 2014 la razón aumenta a 2,43; en el año 2015 sube a 2,61; de igual manera en 2016 sube a 2,80; bajando en el año 2017 a 1,55; llegando finalmente en el último año a 3,20.

PERIODO PROMEDIO DE COBRO

AÑOS	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
VENTAS DIARIA PROMEDIO										
VENTAS ANUALES / 360	2.779,98	3.223,72	3.738,29	4.334,99	5.026,94	4.423,91	4.663,69	4.916,46	5.182,93	5.463,84

CTAS X COB / VTAS. DIAR. PROM.	0	30	30	30	30	30	30	30	30	30
--------------------------------------------	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----

Elaboración: Pedro González Suárez

Las ventas diarias promedio serían de 2,779.98 para el año 2013 y van aumentando de manera progresiva en los años posteriores hasta llegar al año 2022 con 5,463.84 en ventas promedio

El periodo medio de cobro de las ventas es de 30 días para todos los años, a excepción del primero, debido a que no se dará crédito en el primer año.

INDICE DE ENDEUDAMIENTO

AÑOS	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
TOTAL PASIVOS/TOTAL ACTIVOS	86%	79%	72%	64%	57%	47%	40%	34%	27%	21%

Elaboración: Pedro González Suárez

Mide la proporción de los activos totales que financian los acreedores de la empresa. El índice de esta empresa en el 2013 es 86% que indica aquella proporción para financiar sus activos con deudas, el margen es variable, puesto que en los años posteriores va disminuyendo respectivamente.

MARGEN DE UTILIDAD BRUTA

AÑOS	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS/VENTAS	33%	34%	34%	35%	36%	35%	35%	35%	35%	35%

Elaboración: Pedro González Suárez

Mide el porcentaje de cada dólar de venta que queda después de pagar los bienes en este caso en el 2013 es del 33% incrementándose en los años posteriores hasta llegar a un 35% en el año 2022.

MARGEN DE UTILIDAD NETA

AÑOS	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
UTILIDAD NET/VENTAS	4%	4%	5%	6%	6%	6%	6%	6%	6%	6%

Elaboración: Pedro González Suárez

Mide el porcentaje de cada dólar de venta que queda después de pagar todos los costos y gastos excluyendo los intereses e impuestos. La empresa en el año 2013 tiene un margen del 4%, aumentando en los años posteriores, llegando a obtener un margen neto del 6% en el último año de vida de la empresa.

RENDIMIENTO SOBRE LOS ACTIVOS TOTALES (ROA)

AÑOS	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
UTILIDAD NETA/TOTAL DE ACTIVOS	6%	7%	9%	11%	12%	9%	10%	10%	10%	10%

Elaboración: Pedro González Suárez

Indica que la empresa gana 6% sobre su inversión en activos en el año 2013, llegando a incrementarse paulatinamente hasta llegar al 10% en el 2022.

4.13. FUENTES DE FINANCIAMIENTO

Para establecer la fuente de financiamiento del presente proyecto, se efectuó diferentes visitas a instituciones financieras que realizan préstamos para proyectos productivos.

Estableciendo que la institución más idónea para realizar el respectivo préstamo que cubre el financiamiento del proyecto es la **Corporación Financiera Nacional**, la cual oferta créditos destinados al desarrollo productivo.

Los financiamientos otorgados van dirigidos a personas naturales o jurídicas, los mismos que se destinan a la adquisición de activos fijos y/o capital de trabajo.

Monto: El monto de los préstamos que realizan va desde \$ 50.000 dólares.

Tasa de Interés: La tasa de interés que manejan es del 11%.

Financiamiento: Hasta el 70% para proyectos nuevos.

Plazo: Activos fijos: Hasta 10 años

4.14. PLAN DE MANEJO AMBIENTAL

El Plan de Manejo Ambiental es un instrumento de gestión destinado a proveer de una guía de programas, procedimientos, medidas, prácticas y acciones, orientados a prevenir, eliminar, minimizar o controlar aquellos impactos ambientales o sociales negativos determinados como significativos.

De igual forma, el Plan de Manejo Ambiental busca maximizar aquellos aspectos identificados como positivos durante la evaluación de la empresa.

El Plan de Manejo Ambiental para la empresa de Balanceados BALMONPO, deberá ser entendido como una herramienta dinámica, y por lo tanto variable en el tiempo, que deberá ser actualizada y mejorada en la medida en que la operación de la empresa lo amerite.

Esto implica que la empresa mantiene un compromiso hacia el mejoramiento continuo de los aspectos socio-ambientales y sus impactos.

De esta forma el Plan de Manejo Ambiental, dotará a Balanceados BALMONPO, de una herramienta de trabajo que se basa en un plan que permita la implementación de todas las medidas de mitigación y remediación.

4.14.1. OBJETIVO GENERAL

Especificar las acciones o medidas que va a tomar en cuenta Balanceados BALMONPO, para la prevención, control y mitigación ambiental en procura de un avance sustentable de las actividades desarrolladas, y aportar con la conservación y preservación de un ambiente natural sano y libre de contaminación.

4.14.1.1. OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Optimizar y monitorear los procedimientos de operación, a fin de reducir o eliminar los potenciales procesos de generación de contaminación de los recursos ambientales.
- Monitorear y controlar de manera sistemática los parámetros de calidad ambiental de emisiones, para que éstos se enmarquen en los límites permisibles establecidos en las normas ambientales nacionales y locales.
- Implementar y ejecutar un proceso preventivo, controlado y optimizado de gestión ambientalmente adecuado de residuos, que permita minimizar los potenciales riesgos ambientales que estarían generando la operación de Balanceados BALMONPO.

4.14.2. POLÍTICA AMBIENTAL

La empresa de Balanceados BALMONPO está comprometida a tener una responsabilidad social con el medio ambiente ya que no genera residuos tóxicos, los desechos sólidos y envases son reutilizables.

4.14.3. CARACTERÍSTICAS DEL ÁREA DE INFLUENCIA

- **Caracterización del Medio Físico**

Localización:

Región geográfica: Costa

Superficie del área de influencia directa: 2000 m²

Geología, geomorfología y suelos:

Ocupación actual del área de influencia: Zona Pesquera

Pendiente del suelo: Plano

Tipo de suelo: Semi-duro

Hidrología

Fuentes: Agua superficial

Precipitaciones: Medias

Aire

Calidad del aire: Buena: el aire es respirable

Recirculación de aire: Muy buena: brisas ligeras y constantes.

- **Caracterización del Medio Socio – Cultural**

Demografía

Nivel de consolidación del Área de influencia: Rural

Tamaño de la población: 1804 habitantes

- **Caracterización étnicas**

Población: Mestizos

Infraestructura social

Abastecimiento de agua: Agua potable permanente

Evacuación de aguas servidas: Pozos sépticos

Energía: Red de energía eléctrica

Transporte público: Servicio urbano

Viabilidad y accesos: Vía de primer orden

Telefonía: Red domiciliaria

Actividades socio – económicas

Aprovechamiento y uso de la tierra: Agricultura y Pesca

Tendencia de la tierra: Terrenos privados y Comunal.

4.14.4. SISTEMA DE INDICADORES AMBIENTALES

A continuación se detallan los factores de riesgo físico, químico y fisicoquímico con su indicador y las posibles consecuencias que esto genera.

CUADRO 47 INDICADORES AMBIENTALES

Factor de Riesgo	Indicador: Factor de Riesgo	Posibles Consecuencias
1. Físicos: Son todos aquellos factores ambientales de naturaleza física que al “ser percibidos” por las personas, pueden provocar efectos adversos a la salud según sea la intensidad, la exposición y concentración de los mismos.	1.1 Ruido	Sordera. Efectos extra-auditivos: cambios conductuales y del sistema autónomo (irritabilidad, ansiedad). Esto depende mucho de la susceptibilidad particular.
	1.2 Temperaturas extremas: Altas y bajas.	Mayor desgaste, deshidratación la cual conlleva cambios hemodinámicos. Alta temperatura. Cambios hemodinámicos. Baja temperatura.
	1.3 Radiaciones · Ionizantes · No ionizantes	Lesiones en piel, alteración de tejidos u órganos internos; trastornos de la función reproductiva, malformación fetal, reducción de la expectativa de vida. Lesiones en piel, endurecimiento o modificación del tejido. Conjuntivitis, inflamación de la córnea (queratitis), cataratas y cambios retíales si hay exposición visual.

	1.4 Iluminación inadecuada por exceso o defecto	Fatiga visual, dolor de cabeza, menor rendimiento, mayor accidentalidad.
	1.5 Humedad relativa	Eventuales lesiones de piel; aumento de sintomatología respiratoria de origen alérgico; eventuales infecciones del tracto respiratorio.
	1.6 Vibraciones	Degeneración de las articulaciones. Cambios en la dinámica de la sangre.
	1.7 Presiones anormales	Lesiones pulmonares; enfermedad por descompresión.
2. Químicos: Se refiere a aquellos elementos o sustancias orgánicas e inorgánicas que pueden ingresar al organismo por inhalación, absorción o ingestión y dependiendo de su nivel de concentración y el tiempo de exposición, pueden generar lesiones sistémicas, intoxicaciones o quemaduras.	2.1 Líquidos · nieblas · rocíos	Lesiones en piel; intoxicaciones agudas y crónicas.
	2.2 Aerosoles · Material particulado · sólidos · polvos · humos · fibras	Neumoconiosis: enfermedad pulmonar, por depósito de partículas en los tejidos, y respuesta inflamatoria.
	2.3 Gases y Vapores	Lesiones agudas pulmonares y en piel; intoxicaciones agudas y crónicas; daño odontológico ocasionalmente.
3. Físico-químicos: Abarca todos aquellos objetos, materiales combustibles, sustancias químicas y fuentes de calor que bajo ciertas circunstancias de inflamabilidad o combustibilidad pueden desencadenar incendios y explosiones.	Producción de chispas Almacenamiento o manejo inadecuado de sólidos y líquidos inflamables Producción y manejo inadecuado de vapores y gases inflamables.	Incendios o explosiones. Quemaduras. Muertes. Contaminación

Elaboración: Pedro González Suárez

4.14.5. PROGRAMA DE MITIGACIÓN

Manejo de Residuos y Desechos

El residuo de agua del proceso de hacer la harina de pescado tiene un tratado en una poza de la cual llegan tanquero para trasladarlo a la parroquia Chanduy y depositarla en la planta de agua cola, del cual se obtiene el concentrado de pescado, pero para esto ello realiza otro proceso.

Cada tanquero de 8 metros cúbicos. En el día se puede llevar 40 metros cúbicos de los desechos líquidos.

Este desecho líquido solo se lo llevan no tiene ningún precio y a la vez es un gran beneficio para la empresas.

En el proceso de producción de la harina de pescado se obtiene el aceite de pescado, este a su vez es pesado por medio de la báscula para la venta.

El precio promedio al que se comercializa el aceite de pescado es de \$1000 por tonelada, pero esta venta depende de la grasa del pescado para llega a la tonelada de aceite.

El Medio Ambiente es la obra más grande de Nuestro Señor, es por eso que debemos cuidarla y conservarla para bien de nosotros mismos y de todos los seres vivos que habitan nuestro planeta.

La preservación del medio ambiente natural es de interés para la comunidad entera no sólo en lo que se refiere al dominio territorial del Estado.

4.15. CONCLUSIONES

- El proyecto de producción de balanceado para pollos es factible técnicamente, el tamaño y localización del proyecto son óptimos, como también los factores relevantes que el proyecto necesita para su implementación.
- El producto contempla el establecimiento del precio, que tiene el respectivo margen de ganancia para la empresa, y que está muy por debajo de la competencia.
- La presentación del producto de BALMONPO en saco, tiene un contenido de 45,45 Kg, siendo superior a la que presenta la competencia en el mercado que es de 40Kg. Otorgándoles a nuestros compradores 5.45Kg. más del producto.
- Se comprobó que el proyecto es viable mediante la evaluación financiera. Donde se obtuvo un Valor Presente Neto positivo, una Tasa Interna de Retorno del 24.78% y que la inversión del proyecto se recuperara en 8 años.

4.16. RECOMENDACIONES

- Diversificar la producción de la planta fabricando alimentos balanceados para otras especies con el fin de lograr un mayor posicionamiento en el mercado.
- Lograr una dualidad en la utilización de la infraestructura en los distintos procesos de producción y por lo tanto incrementar el ingreso por ventas y capacidad de respuesta ante cambios en el mercado.
- Mantener precios competitivos, como diferenciación con respecto a la competencia en términos de costo y calidad de servicio que generando valor agregado al cliente.
- Considerando que el presente proyecto es factible y viable, se recomienda ponerlo en ejecución. Es conveniente la materialización de este proyecto, que a más de ser rentable estaría contribuyendo al mejoramiento del nivel de vida de los productores y consumidores por la generación de mano de obra directa e indirecta que un proceso productivo genera.

BIBLIOGRAFÍA

- ARRIAGADA, R., 2007 Diseño de un sistema de medición de desempeño para evaluar la gestión empresarial: Una propuesta metodológica. Santiago de Chile: ILPES, Naciones Unidas CEPAL.
- BERASTAIN Luis, 2009 Aprender a innovar en una PYME Editorial Cidel, España.
- BERNAL TORRES Cesar Metodología de la Investigación para Administración, Economía, Humanidades y Ciencias Sociales, Tercera edición, Pearson educación mexicana S.A.
Augusto, 2010
- BOTERO, E. 2001. Diseño de plantas de alimentos balanceados especializadas para peces y crustáceos. Monterrey. México.
- CÁRCAMO Silva, 2006 Tesis. Optimización y control de calidad en la producción de Harina de Pescado
- CORDOVA PADILLA Marcial, Formulación y Evaluación de Proyectos, Segunda Edición, Ecoe Ediciones, Bogotá.
2006
- GÓMEZ GALÁN, 2009 Manual Las microempresas como agentes de desarrollo en el Sur. ed. lit. Cideal. Centro de Investigación Europa-España-América Latina
HERNÁNDEZ, FERNÁNDEZ y Lucio.
(2006). Metodología de la investigación.
México: McGraw-Hill.

- HORNGREEN, FOSTER Y DATAR, 1996. Contabilidad de Costos, Prentice – Hall Hispanoamericana S.A. octava edición México.
- KOTLER Philip Fundamentos de Mercadotecnia, cuarta edición, editorial Prentice - Hall Hispanoamericana.
- KOTLER Philip, 1996. Dirección de Mercadotecnia Prentice – Hall Hispanoamericana, octava edición México.
- LINCO YÁN PORTUS GOVINDEN Matemáticas Financiera, Quinta edición, McGraw Hill.
- MARIN GRANADOS Ma. Antonieta, 2007 Liderazgo Emprendedor, Cengage Learning Editores S.A., México.
- MÉNDEZ A Carlos E, 2006 Metodología, Diseño y Desarrollo del Proceso de Investigación cuarta edición, Editorial Limusa S.A.
- MIRANDA MIRANDA Juan José, 2005 Gestión de Proyectos, MM Editores, Bogotá
- OBREGÓN Sánchez, O., 2006 ¿Cómo medir la Gestión Empresarial? Versión electrónica] Revista MM.
- PAREDES Wilson Gonzalo, MSc., 2009 Como Desarrollar Una Tesis.
- SANTANDREU, Eliseu 2004 Economía y finanzas al alcance de todos Ediciones Granica, S.A. 1ª ed.

- SEIJAS Ramírez, 2005 Manual del proceso de obtención de Harina de Pescado, Callao Sector de Pesquería, Pesca-Perú; Jefe departamento de Educación y Capacitación; Alejandro.
- SERPA, F. 2004 Programa Integral de estándares de Excelencia, Guía para la Certificación de Excelencia Organizacional. Non-profit Evaluation & Resource Center, Inc. Puerto Rico.
- TAMAYO M. 2004 El Proceso de la Investigación Científica. México: limosa.
- TRUJILLO DEL CASTILLO José Israe, 2009 Estados Financieros y Libros de Contabilidad para Microempresas Editorial Granica.
- TURBAN, McClean, WETHERBE, 2000 Tecnologías de Información para la Administración.
- VEGA Torres, J. I. 2005 ¿Qué es desarrollo económico comunitario? Revista Filantropía para Transformar. Fundación Comunitaria de Puerto Rico.
- VEGA, J.I. y Santiago, D. 2003 Fuentes Privadas de Fondos para financiar proyectos o programas de las Organizaciones de Base Comunitaria en Puerto Rico. Mayagüez: Centro de Desarrollo Económico, RUM.

BIBLIOGRAFÍA ELECTRÓNICA.

<http://www.denperu.com/denexe/dennot02.asp?noticia=20041015174653>

<http://www.ine.gob.mx/ueajei/publicaciones/libros/286/kameya.html?>

id_pub=286

www.pad.edu/revista/Dic01/GigantePesquero.pdf

<http://www.iffu.org.uk/tech-sp/TecnAqua-sp.htm>

<http://sme.uni.edu.pe/cola.html>

<http://www.etsia.upm.es/fedna.htm>

ANEXO 1 PLAN DE ACCIÓN

Problema Principal: Estancamiento económico por falta de alternativas para reforzar los ingresos familiares.	
Fin del proyecto: Creación de una microempresa comunitaria para la producción de balanceado a partir de vísceras de pescado en la Comuna Monteverde, Cantón Santa Elena, Provincia de Santa Elena.	Indicadores: Estudio de Mercado, Estudio Técnico, Estudio Económico.
Propósito del Proyecto: Proponer la creación de una microempresa comunitaria para la producción de alimento balanceado.	Indicadores: Número de habitantes dispuestos a adquirir el producto balanceado elaborado en su propia comunidad.

Indicadores	Objetivos	Estrategias	Actividades
Estudio De Mercado	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar el mercado meta • Realizar el análisis del entorno 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración y aplicación de encuestas a los habitantes de la Comuna Monteverde. • Diseño y aplicación de entrevistas a las empresas avícolas y distribuidoras de balanceado dentro de la provincia de Santa Elena. • Realizar el análisis FODA. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar la muestra. • Diseñar la encuesta. • Presupuesto de la encuesta. • Aplicación de encuesta. • Identificar a las empresas y distribuidores. • Diseñar la entrevista. • Realizar la cita previa. • Aplicación de la entrevista. • Identificar oferta y demanda del balanceado • Diseñar el Marketing Mix • Identificar la Fortaleza, la Oportunidades, la Debilidades, la Amenaza.

<p>Estudio Técnico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar la factibilidad técnica para la aplicación del proyecto de creación de la microempresa comunitaria. 	<ul style="list-style-type: none"> • Identificar la localización de la microempresa comunitaria. • Disponibilidad de los recursos humanos, tecnológicos y financieros. • Disponibilidad de materia prima 	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer un punto estratégico para la localización de la microempresa. • Macrolocalización. • Microlocalización. • Accesos a tecnología de maquinarias y equipos. • Acceso a materia prima. • Establecer flujos de procesos. • Descripción de la planta compacta.
<p>Estudio Económico</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer los recursos necesarios para la creación de la microempresa comunitaria. • Elaborar los estados financieros e indicadores financieros. 	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer la inversión inicial • Análisis de costos • Elaborar Estados Financieros. • Métodos de evaluación financiera. • Indicadores financieros. • Financiamiento del proyecto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Determinar valores a invertir. • Definir los costos fijos y variables. • Elaboración de Estado de Resultados, Flujo de Caja y Balance General. • Determinar Valor Actual Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR). • Análisis de indicadores financieros. • Establecer la fuente de financiamiento.

Elaboración Pedro González Suárez

ANEXO 2 FORMATO DE ENCUESTA DIRIGIDA A LA POBLACIÓN DE MONTEVERDE



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**ENCUESTA DIRIGIDA A LA POBLACIÓN DE MONTEVERDE,
DEDICADA A LA CRIANZA DE ANIMALES DE CORRAL Y POR ENDE
CONSUMIDORA DE ALIMENTO BALANCEADO.**

Objetivo: Obtener información sobre la demanda potencial del producto balanceado, aplicando encuestas a los habitantes de la comuna Monteverde, identificando la necesidad de implementar una planta procesadora de balanceado.

Pregunta N° 1 ¿Qué tipo de actividad realiza usted?

- Pesca ()
- Artesanía ()
- Agricultura ()
- Avicultura ()

Pregunta N° 2 ¿Cuál es la crianza de animales de corral que usted se dedica?

- Pollos ()
- Cerdos ()
- Cabras ()
- No tiene ()

Pregunta N° 3 ¿En qué lugar usted adquiere el balanceado?

- La Libertad ()
- Sana Elena ()
- Tienda del sector ()

Pregunta N° 4 ¿Con que frecuencia usted compra el producto?

Diario ()

Semanal ()

Mensual ()

Trimestral ()

Pregunta N° 5 ¿Cuál es la presentación que usted elige al momento de adquirir el producto?

Harina ()

Pellet (granulado) ()

Pregunta N° 6 ¿Considera la calidad como atributo principal del producto?

Nada importante ()

Importante ()

Muy importante ()

Fundamental ()

Pregunta N° 7 ¿Considera usted que la disponibilidad del producto es importante?

Nada importante ()

Importante ()

Muy importante ()

Fundamental ()

Pregunta N° 8 ¿Considera usted que el precio es importante a la hora que adquiere el producto?

\$ 20 – 24 ()

\$ 25 – 29 ()

\$ 30 – 34 ()

Pregunta N° 9 ¿Se han realizado proyectos de inversión en la comunidad?

Si ()

No ()

Desconoce ()

Pregunta N° 10 Estaría usted de acuerdo con la implementación de una empresa dedicada a la elaboración de productos balanceados

Totalmente de acuerdo ()

De acuerdo ()

Neutral ()

En Desacuerdo ()

Totalmente en desacuerdo ()

Pregunta N° 11 Adquiriría usted productos balanceados elaborados dentro de la comunidad

Si ()

No ()

Tal vez ()

ANEXO 3 FORMATO DE ENTREVISTA DIRIGIDA A LAS EMPRESAS.



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**ENTREVISTA DIRIGIDA A DISTRIBUIDORES DE PRODUCTOS
BALANCEADOS Y A LAS EMPRESAS AVÍCOLAS.**

¿Cuenta con los recursos necesarios para ejercer su actividad económica?

¿Cuál es el consumo anual de alimento balanceado que usted utiliza para su actividad productiva?

¿Cuál es el precio en que usted adquiere el alimento balanceado, y cuál es el peso de la presentación del producto?

¿Usted aceptaría un producto con similares características a menor precio?

ANEXO 4 DATOS DE LA INVERSIÓN

VIDA PROYECTO	10 años
Ventas – balanceado	39.774
Tasa de crecimiento de mercado	10% anual
Precio	25,18
Tasa de crecimiento del precio	8,00%
Inflación	5,42%
IVA	12%
Costos Variables	
Materia Prima	14,65
Mano de Obra	21.771,53
Costos Indirectos de Fabricación	1,82
Tasa de crecimiento de los Gastos de Ventas y Administrativos	10%
Costo Fijos	
Gastos Administrativos	103.774
Gastos de Ventas	37.826
Depreciación	
Préstamo Bancario – Corporación Financiera Nacional (CFN)	482.819
Tasa de interés	11,2%
Duración de préstamo	10 años
Costo de capital	11%
Incremento salarial	10%

ANEXO 5 GASTOS DE CONSTITUCIÓN.

GASTOS DE CONSTITUCIÓN	274,00
Cuerpo de Bombero	40,00
Certificado de no deudor	14,00
Certificado de funcionamiento	219,00
Certificado de servicio técnico	1,00
GASTOS DE INSTALACION	610,00
Instalación eléctrica	90,00
Adecuación del local	400,00
Otros	120,00
TOTAL	1.004,00

ANEXO 6 CAPITAL DE TRABAJO.

CALCULO DE CAPITAL DE TRABAJO			
ELEMENTO	VOLUMEN DE LAS OPERACIONES	PMM	VALOR MEDIO DE LA MASA PATRIMONIAL
PROVEEDORES (P)	\$ 582.249,00	\$ 182,50	\$ 291.124,00
TOTAL PASIVO CIRCULANTE			\$ 291.124,00
ACTIVOS			
MATERIALES (M)	\$ 582.249,60	\$ 18,25	\$ 29.112,48
PRODUCTOS EN FABRICACION (F)	\$ 72.189,22	\$ 18,25	\$ 3.609,46
PRODUCTOS TERMINADOS (V)	\$ 640.474,56	\$ 18,25	\$ 32.023,73
CLIENTES ©	\$ 1.000.791,32	\$ 43,80	\$ 120.094,96
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	\$ 2.295.704,70		\$ 184.840,63
CAPITAL DE TRABAJO	\$ -106.284,17		
CAPITAL DE TRABAJO R.	\$ 53.834,47		
ACTIVO CORRIENTE	\$ 184.834,63		
TESORERIA	\$ 160.118,64		
PASIVO CORRIENTE	\$ 291.124,80		

ANEXO 7 MATERIA PRIMA.

Detalle	Unidades (qq)	Costo Unitario Total	Cant. Utilizar % por qq	Cant. Kg por qq	Costo por qq	Costo por proceso	COSTO MES	COSTO ANUAL
45,45 kg Harina de pescado (5 gavetas de visceras)	18	20,00	20%	9,09	4,00	72,00	11.040,00	132.480,00
42 kg Harina de algarrobo	18	12,00	40%	16,8	4,80	86,40	13.248,00	158.976,00
45,45 kg Maíz	18	20,00	20%	9,09	4,00	72,00	11.040,00	132.480,00
45,45 kg Polvillo de Arroz	18	8,00	18,75%	8,52	1,50	27,00	4.140,00	49.680,00
40 kg Premezcla Broiler	18	28,00	1,25%	0,50	0,35	6,30	966,00	11.592,00
COSTO DE MATERIA PRIMA DE 1 qq					14,65	263,70	40.434,00	485.208,00

ANEXO 8 MANO DE OBRA.

CARGO	SUELDO UNIFICADO	SUELDO ANUAL	BENEFICIOS SOCIALES ANUALES				APORTE PATRONAL 11.15%	COSTO TOTAL ANUAL
			13 Sueldo	14 Sueldo	Fondo Reser.	Vacaciones		
Obrero 1	325,00	3.900,00	325,00	325,00	325,00	162,50	434,85	5.472,35
Obrero 2	325,00	3.900,00	325,00	325,00	325,00	162,50	434,85	5.472,35
Obrero 3	325,00	3.900,00	325,00	325,00	325,00	162,50	434,85	5.472,35
Mantenimiento y Limpieza	318,00	3.816,00	325,00	325,00	325,00	162,50	434,85	5.472,35
TOTAL	1.293,00	15.516,00	1.300,00	1.300,00	1.300,00	650,00	1.739,40	21.889,40

ANEXO 9 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		
Detalle	Mensual	Anual
Materia Prima Indirecta (\$0,27*1360)	910,80	10.929,60
Depreciación	3.238,37	38.860,47
Mano de Obra Indirecta	1.731,15	20.773,80
Mantenimiento Maquina de Fábrica	300,00	3.600,00
Energía Eléctrica	1.200,00	14.400,00
Agua	150,00	1.800,00
Teléfono	50,00	600,00
Total	7.580,32	90.963,87

ANEXO 10 GASTOS ADMINISTRATIVOS.

GASTOS ADMINISTRATIVOS	
RUBROS	ANUAL
SUELDOS Y SALARIOS	86.176,88
UTILES DE OFICINA	928,60
MANTENIMIENTO DE EQUIPOS DE OFICINA	1.500,00
SERVICIOS BASICOS	7.200,00
DEPRECIACION	7.968,92
TOTAL	103.774,40

ANEXO 11 GASTOS DE VENTAS.

GASTOS	COSTO ANUAL
SUELDOS Y SALARIOS	27.951,08
SERVICIOS BASICOS	6000,00
UTILES DE OFICINA	1552,80
GASTOS DE PUBLICIDAD Y PROPAGANDA	2.322,00
TOTAL	37.825,88

ANEXO 12 AMORTIZACIÓN DE PRÉSTAMO BANCARIO.

Préstamo	482.819,26
Años	10
Interés	11,20%

# DE PERIODOS	CAPITAL	INTERÉS	PRÉSTAMO AMORTIZADO	SALDO DEL PRESTAMO
2012				482.819,26
2013	82.672,16	54.075,76	28.596,40	454.222,86
2014	82.672,16	50.872,96	31.799,20	422.423,66
2015	82.672,16	47.311,45	35.360,71	387.062,94
2016	82.672,16	43.351,05	39.321,11	347.741,83
2017	82.672,16	38.947,09	43.725,08	304.016,76
2018	82.672,16	34.049,88	48.622,28	255.394,48
2019	82.672,16	28.604,18	54.067,98	201.326,50
2020	82.672,16	22.548,57	60.123,59	141.202,90
2021	82.672,16	15.814,73	66.857,44	74.345,47
2022	82.672,16	8.326,69	74.345,47	0,00
TOTAL		159.149,15	482.819,26	

ANEXO 13 BALANCE INICIAL.

ACTIVOS			PASIVOS	
ACTIVO CORRIENTE			PASIVO NO CORRIENTE	
CAJA	44.336,52		PRÉSTAMO BANCARIO	482.819,26
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	44.336,52			
			TOTAL PASIVO CORRIENTE	482.819,26
ACTIVOS FIJOS				
VEHÍCULO	60.000,00			
MAQUINARIAS	264.500,00			
EQUIPOS DE COMPUTACIÓN	7.840,00			
EQUIPO DE OFICINA	3.740,00		PATRIMONIO	
MUEBLES DE OFICINA	4.678,00		CAPITAL	53.834,47
TERRENOS	40.000,00		TOTAL PATRIMONIO	53.834,47
INFRAESTRUCTURA	102.061,26			
TOTAL ACTIVOS FIJOS	482.819,26			
TOTAL ACTIVOS	<u>536.653,73</u>		TOTAL PASIVO+PATRIMONIO	<u>536.653,73</u>

ANEXO 14 ACTIVOS FIJOS.

Cant.	Grupo	Descripción	Costo original	COSTO TOTAL
1	Infraestructura	Construcción de edificio	102.061,26	102.061,26
	TOTAL INFRAESTRUCTURA			102.061,26
1	Vehículos	Camión M.BENZ MODELO 1720	60.000,00	60.000,00
	TOTAL VEHÍCULO			60.000,00
1	Terreno	2000 metros	40.000,00	40.000,00
	TOTAL TERRENO			40.000,00
1	Equipos de oficina	Proyector	900,00	900,00
5	Equipos de oficina	Sumadoras	80,00	400,00
7	Equipos de oficina	Teléfono Panasonic	20,00	140,00
2	Equipos de oficina	Fax Digital	200,00	400,00
3	Equipos de oficina	Acondicionador de aire GoldStar	600,00	1.800,00
	TOTAL EQUIPOS DE OFICINA			3.640,00
5	Equipos de computación	Computador Compaq Deskpro EP	800,00	4.000,00
5	Equipos de computación	Impresora Epson LX 1170	180,00	900,00
	TOTAL EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			4.900,00
1	Maquinarias	Bascula plataforma	1.500,00	1.500,00
1	Maquinarias	Cosedora	3.000,00	3.000,00
1	Maquinarias	Molino industrial	130.000,00	130.000,00
1	Maquinarias	Generador Eléctrico	20.000,00	20.000,00
1	Maquinarias	Harinera	110.000,00	110.000,00
	TOTAL MAQUINARIAS			264.500,00
4	Muebles de oficina	Escritorio Ejecutivo	400,00	1.600,00
1	Muebles de oficina	Escritorio (secretaria)	250,00	250,00
6	Muebles de oficina	Archivador metálico 4 cajones	78,00	468,00
4	Muebles de oficina	Mesa plástica	15,00	60,00
4	Muebles de oficina	Silla giratoria ejecutiva	80,00	320,00
1	Muebles de oficina	Silla giratoria secretaria	65,00	65,00
9	Muebles de oficina	Silla plástica	8,00	72,00
	TOTAL MUEBLES DE OFICINA			2.835,00
	TOTAL			477.936,26

ANEXO 15 DEPRECIACIONES.

Grupo	Descripción	Depreciación Mensual	Meses De Vida	Depreciación Acumulada	Valor En Libros	Departamento
Infraestructura	Construcción de edificio	\$ 340,20	14,73	5012,34	97.048,92	Administrativo
Vehículos	Camion M.BENZ MODELO 1720	\$ 1.000,00	14,73	14733,33	45.266,67	Operativo
Terreno	2000 metros					
Equipos de oficina	Proyector	\$ 15,00	29,73	446,00	454,00	Administrativo
Equipos de oficina	Sumadoras	\$ 1,33	14,73	19,64	60,36	Administrativo
Equipos de oficina	Sumadoras	\$ 1,33	29,73	39,64	40,36	Administrativo
Equipos de oficina	Sumadoras	\$ 1,33	14,73	19,64	60,36	Ventas
Equipos de oficina	Sumadoras	\$ 1,33	14,73	19,64	60,36	Financiero
Equipos de oficina	Sumadora	\$ 1,33	14,73	19,64	60,36	Operativo
Equipos de oficina	Sumadora	\$ 1,33	14,73	19,64	60,36	Operativo
Equipos de oficina	Teléfono Panasonic	\$ 0,33	14,73	4,91	15,09	Administrativo
Equipos de oficina	Teléfono Panasonic	\$ 0,33	14,73	4,91	15,09	Ventas
Equipos de oficina	Teléfono Panasonic	\$ 0,33	14,73	4,91	15,09	Ventas
Equipos de oficina	Teléfono Panasonic	\$ 0,33	14,73	4,91	15,09	Administrativo
Equipos de oficina	Teléfono Panasonic	\$ 0,33	14,73	4,91	15,09	Administrativo
Equipos de oficina	Teléfono Panasonic	\$ 0,33	14,73	4,91	15,09	Ventas
Equipos de oficina	Teléfono Panasonic	\$ 0,33	14,73	4,91	15,09	Operativo
Equipos de oficina	Teléfono Panasonic	\$ 0,33	14,73	4,91	15,09	Operativo
Equipos de oficina	Fax Digital	\$ 3,33	14,73	49,11	150,89	Administrativo
Equipos de oficina	Fax Digital	\$ 3,33	14,73	49,11	150,89	Ventas
Equipos de oficina	Acondicionador de aire GoldStar	\$ 10,00	14,73	147,33	452,67	Administrativo
Equipos de oficina	Acondicionador de aire GoldStar	\$ 10,00	14,73	147,33	452,67	Ventas
Equipos de oficina	Acondicionador de aire GoldStar	\$ 10,00	14,73	147,33	452,67	Financiero
Equipos de computación	Computador Compaq Deskpro EP	\$ 22,22	14,73	327,41	472,59	Administrativo
Equipos de computación	Computador Compaq Deskpro	\$ 22,22	14,73	327,41	472,59	Administrativo

	EP					
Equipos de computación	Computador Compaq Deskpro EP	\$ 22,22	14,73	327,41	472,59	Administrativo
Equipos de computación	Computador Compaq Deskpro EP	\$ 22,22	14,73	327,41	472,59	Financiero
Equipos de computación	Computador Compaq Deskpro EP	\$ 22,22	14,73	327,41	472,59	Financiero
Equipos de computación	Computador Compaq Deskpro EP	\$ 22,22	14,73	327,41	472,59	Ventas
Equipos de computación	Computador Compaq Deskpro EP	\$ 22,22	14,73	327,41	472,59	Financiero
Equipos de computación	Computador Compaq Deskpro EP	\$ 22,22	14,73	327,41	472,59	Operativo
Equipos de computación	Impresora Epson LX 1170	\$ 5,00	14,73	73,67	106,33	Administrativo
Equipos de computación	Impresora Epson LX 1170	\$ 5,00	14,73	73,67	106,33	Ventas
Equipos de computación	Impresora Epson LX 1170	\$ 5,00	14,73	73,67	106,33	Financiero
Equipos de computación	Impresora Epson LX 1170	\$ 5,00	14,73	73,67	106,33	Financiero
Equipos de computación	Impresora Epson TX 410	\$ 5,00	14,73	73,67	106,33	Administrativo
Equipos de computación	Impresora Epson TX 410	\$ 5,00	14,73	73,67	106,33	Ventas
Equipos de computación	Impresora Epson TX 410	\$ 5,00	14,73	73,67	106,33	Financiero
Equipos de computación	Impresora Epson TX 410	\$ 5,00	14,73	73,67	106,33	Operativo
Maquinarias	Bascula plataforma	\$ 12,50	14,73	184,17	1.315,83	Operativo
Maquinarias	Cosedora	\$ 25,00	14,73	368,33	2.631,67	Operativo
Maquinarias	Molino industrial	\$ 1.083,33	14,73	15961,11	114.038,89	Operativo
Maquinarias	Generador Electrico	\$ 166,67	14,73	2455,56	17.544,44	Operativo
Maquinarias	Harinera	\$ 916,67	14,73	13505,56	96.494,44	Operativo
Muebles de oficina	Escritorio Ejecutivo	\$ 6,67	14,73	98,22	301,78	Administrativo
Muebles de oficina	Escritorio Ejecutivo	\$ 6,67	14,73	98,22	301,78	Administrativo
Muebles de oficina	Escritorio Ejecutivo	\$ 6,67	14,73	98,22	301,78	Administrativo
Muebles de oficina	Escritorio Ejecutivo	\$ 6,67	14,73	98,22	301,78	Ventas
Muebles de	Escritorio	\$ 6,67	14,73	98,22	301,78	Financiero

oficina	Ejecutivo					
Muebles de oficina	Escritorio (secretaria)	\$ 4,17	14,73	61,39	188,61	Administrativo
Muebles de oficina	Escritorio (secretaria)	\$ 4,17	14,73	61,39	188,61	Administrativo
Muebles de oficina	Escritorio (secretaria)	\$ 4,17	14,73	61,39	188,61	Administrativo
Muebles de oficina	Escritorio (secretaria)	\$ 4,17	14,73	61,39	188,61	Administrativo
Muebles de oficina	Escritorio (secretaria)	\$ 4,17	14,73	61,39	188,61	Administrativo
Muebles de oficina	Archivador metálico 4 cajones	\$ 1,30	14,73	19,15	58,85	Administrativo
Muebles de oficina	Archivador metálico 4 cajones	\$ 1,30	14,73	19,15	58,85	Administrativo
Muebles de oficina	Archivador metálico 4 cajones	\$ 1,30	14,73	19,15	58,85	Ventas
Muebles de oficina	Archivador metálico 4 cajones	\$ 1,30	14,73	19,15	58,85	Ventas
Muebles de oficina	Archivador metálico 4 cajones	\$ 1,30	14,73	19,15	58,85	Financiero
Muebles de oficina	Archivador metálico 4 cajones	\$ 1,30	14,73	19,15	58,85	Operativo
Muebles de oficina	Mesa plástica	\$ 0,25	14,73	3,68	11,32	Ventas
Muebles de oficina	Mesa plástica	\$ 0,25	14,73	3,68	11,32	Ventas
Muebles de oficina	Mesa plástica	\$ 0,25	14,73	3,68	11,32	Operativo
Muebles de oficina	Mesa plástica	\$ 0,25	14,73	3,68	11,32	Operativo
Muebles de oficina	Mesa plástica	\$ 0,25	14,73	3,68	11,32	Operativo
Muebles de oficina	Silla giratoria ejecutiva	\$ 1,33	14,73	19,64	60,36	Administrativo
Muebles de oficina	Silla giratoria ejecutiva	\$ 1,33	14,73	19,64	60,36	Ventas
Muebles de oficina	Silla giratoria ejecutiva	\$ 1,33	14,73	19,64	60,36	Financiero
Muebles de oficina	Silla giratoria ejecutiva	\$ 1,33	14,73	19,64	60,36	Ventas
Muebles de oficina	Silla giratoria ejecutiva	\$ 1,33	14,73	19,64	60,36	Financiero
Muebles de oficina	Silla giratoria secretaria	\$ 1,08	14,73	15,96	49,04	Administrativo
Muebles de oficina	Silla giratoria secretaria	\$ 1,08	14,73	15,96	49,04	Administrativo

ANEXO 16 PRESUPUESTO DE INGRESOS POR VENTAS.

PRESUPUESTO DE INGRESOS POR VENTAS			
PERIODO	CANTIDAD	PRECIO	VALOR
2013	39.744	25,18	1.000.791
2014	43.718	26,55	1.160.538
2015	48.090	27,98	1.345.783
2016	52.899	29,50	1.560.596
2017	58.189	31,10	1.809.699
2018	48.576	32,79	1.592.608
2019	48.576	34,56	1.678.927
2020	48.576	36,44	1.769.925
2021	48.576	38,41	1.865.855
2022	48.576	40,49	1.966.984

ANEXO 17 PRESUPUESTO DE INVENTARIO

PRESUPUESTO DE INVENTARIOS					
PERIODO	INV. INICIALES			INV. FINALES	
	CANTIDAD	PRECIO	VALOR	CANTIDAD	VALOR
2013				3.312	55.749
2014	3.312	16,83	55.749	3.643	64.360
2015	3.643	17,74	64.360	4.008	73.683
2016	4.008	18,71	73.683	4.408	84.457
2017	4.408	19,72	84.457	4.849	96.913
2018	4.849	20,79	96.913	4.048	87.022
2019	4.048	21,92	87.022	4.048	91.470
2020	4.048	23,10	91.470	4.048	96.329
2021	4.048	24,36	96.329	4.048	101.452
2022	4.048	25,68	101.452	4.048	106.852

ANEXO 18 PRESUPUESTO DE PRODUCCIÓN.

PRESUPUESTO DE PRODUCCIÓN				
PERÍODO	REQ. VENTAS	STOCK FINAL	STOCK INICIAL	PRODUCCIÓN
2013	39.744	3.312	0	43.056
2014	43.718	3.643	3.312	44.050
2015	48.090	4.008	3.643	48.455
2016	52.899	4.408	4.008	53.300
2017	58.189	4.849	4.408	58.630
2018	48.576	4.048	4.849	47.775
2019	48.576	4.048	4.048	48.576
2020	48.576	4.048	4.048	48.576
2021	48.576	4.048	4.048	48.576
2022	48.576	4.048	4.048	48.576

ANEXO 19 PRESUPUESTO DE MATERIA PRIMA.

PERÍODO	PRODUCCIÓN	LIBRAS REQ.	TOTAL LIBRAS REQ.	PRECIO X LIBRA	PRECIO X LITRO TOTAL (INFLACION)	COSTO TOTAL
2013	43.056	1	43.056	14,65	14,65	630.770
2014	44.050	1	44.050	14,65	15,44	680.303
2015	48.455	1	48.455	14,65	16,28	788.893
2016	53.300	1	53.300	14,65	17,16	914.817
2017	58.630	1	58.630	14,65	18,09	1.060.840
2018	47.775	1	47.775	14,65	19,07	911.281
2019	48.576	1	48.576	14,65	20,11	976.782
2020	48.576	1	48.576	14,65	21,20	1.029.723
2021	48.576	1	48.576	14,65	22,35	1.085.534
2022	48.576	1	48.576	14,65	23,56	1.144.370

ANEXO 20 PRESUPUESTO DE COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN.

PRESUPUESTO DE CIF		
PERÍODO	COSTOS VARIABLES	TOTAL
2013	72.189	72.189
2014	76.102	76.102
2015	80.227	80.227
2016	84.575	84.575
2017	89.159	89.159
2018	93.991	93.991
2019	99.086	99.086
2020	104.456	104.456
2021	110.118	110.118
2022	116.086	116.086

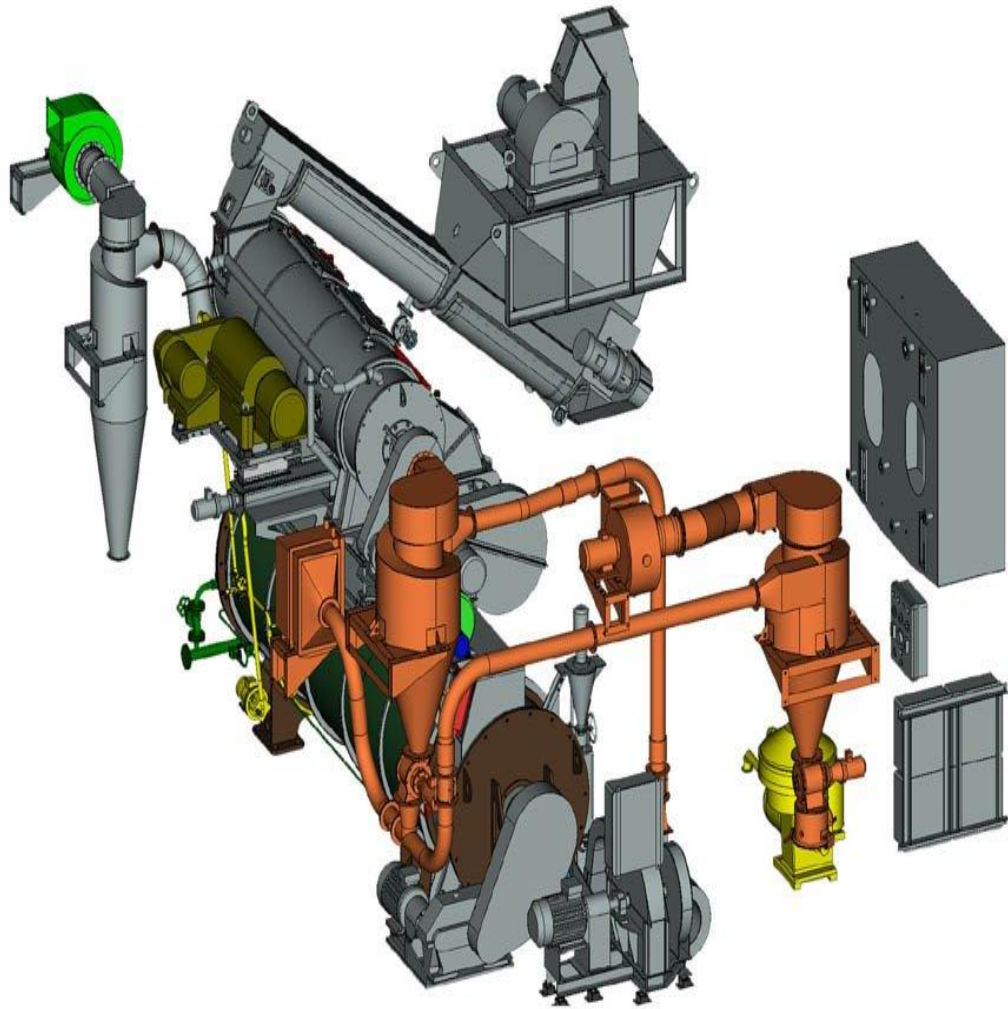
ANEXO 21 PRESUPUESTO DE COSTO DE PRODUCCIÓN

PERÍODO	PRODUCCIÓN	MATERIA PRIMA	MANO DE OBRA	CIF	TOTAL	COSTO UNIT.
2013	43.056	630.770	21.772	72.189	724.731	16,83
2014	44.050	680.303	21.772	76.102	778.177	17,67
2015	48.455	788.893	21.772	80.227	890.891	18,39
2016	53.300	914.817	21.772	84.575	1.021.163	19,16
2017	58.630	1.060.840	21.772	89.159	1.171.770	19,99
2018	47.775	911.281	21.772	93.991	1.027.044	21,50
2019	48.576	976.782	21.772	99.086	1.097.639	22,60
2020	48.576	1.029.723	21.772	104.456	1.155.951	23,80
2021	48.576	1.085.534	21.772	110.118	1.217.423	25,06
2022	48.576	1.144.370	21.772	116.086	1.282.227	26,40

**ANEXO 22 FOTOGRAFÍAS DE LA MAQUINAS DE LA PLANTA DE
BALANCEADO.**



ANEXO 23 PLANTA HARINERA DE PESCADO



GLOSARIO

Alimento. Mezcla homogénea y equilibrada de varios nutrientes para lograr una dieta balanceada.

Capital de Trabajo. Constituye el conjunto de recursos necesarios en la forma de activos corrientes, para la operación normal del proyecto durante un periodo definido y para una capacidad y tamaño determinados.

Costos Financieros. Son los intereses que se deben pagar en relación con el capital obtenido en préstamo.

Demanda. Es la cantidad de bienes y servicios que el mercado requiere o solicita para buscar la satisfacción de una necesidad específica a un precio determinado.

Demanda Insatisfecha. Se denomina a la cantidad de bienes o servicios que se probable que el mercado consuma en los años futuros, sobre la cual se ha determinado que ningún productor actual podrá satisfacer.

Estudio del Mercado. Se denomina a la primera parte de investigación formal del estudio, donde consta básicamente de determinación y cuantificación de la demanda y de la oferta, el análisis administrativo.

Estudio Técnico. Consiste en determinar el tamaño y la localización óptima de la planta, así mismo la ingeniería del proyecto y el análisis administrativo.

Estudio Económico. Consiste en ordenar y sistematizar la información de carácter monetario con el objetivo de elaborar los cuadros analíticos que sirven de base para la evaluación económica.

FODA. Estudio de los elementos internos y externos de una empresa que valora las oportunidades, las amenazas, las fortalezas y las debilidades de los procesos.

Inversión. Se refiere a la erogación o flujo negativo que ocurren al comienzo de la vida económica de un proyecto y que representan desembolsos de efectivo para la adquisición de activos de capital.

Localización. Comprende la elección de la región, ciudad o área rural y el terreno preciso en que se ubicara la unidad de producción proyectada.

Mercado. Es el conjunto de personas y empresas que participan en la compra y venta de bienes y servicios, o en la utilización de los mismos.

Oferta. Es la cantidad de bienes o servicios que un cierto número de productores están dispuestos a poner a disposición del mercado a un precio determinado.

Precio. Es el costo financiero total del producto o servicio para el cliente incluyendo tales como descuentos o rebajas.

Punto de Equilibrio. Es el nivel de producción en el que son exactamente iguales los beneficios por ventas a la suma de los costos fijos y los variables.

Tasa Interna de Retorno. Es la tasa de interés que hace que el valor actual de los flujos positivos (ingresos) del proyecto sea igual al valor actual de los flujos negativos (inversión y otros egresos).

Valor Actual Neto. Es la diferencia entre el valor actual de los flujos de caja positivos (ingresos) y el valor actual de las inversiones u otros egresos de efectivo. La tasa de interés que se utiliza para descontar los flujos es la tasa mínima aceptable de rendimiento (TMAR).

ABREVIATURAS

ANT: Antioxidantes

BALMONPO: Balanceado Monteverde para Pollos

CF: Costos Fijos

CFN: Cooperación Financiera Nacional

CIF: Costos Indirectos de Fabricación

COMDEM: Coordinadora Nacional para la Defensa del Ecosistema Manglar

CV: Costos Variables

FODA: Fortalezas – Oportunidades – Debilidades - Amenazas

INEN: Instituto Ecuatoriano de Normalización

Kg.: Kilogramo

Lb.: Libra

MOD: Mano de Obra Directa

MOI: Mano de Obra Indirecta

MP: Materia Prima

PE: Punto de Equilibrio

q.: Quintal

RIL: Residuos Industriales Líquidos

TIR: Tasa Interna de Retorno

VAN: Valor Actual Neto