



**UNIVERSIDAD ESTATAL
PENÍNSULA DE SANTA ELENA**

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

**PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN
DE UNA PLANTA PROCESADORA DE CARNE
DE PESCADO PARA HAMBURGUESA EN
LA COMUNA SAN PABLO DE LA
PROVINCIA DE SANTA ELENA,
AÑO 2015**

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previa a la obtención del título de:

**INGENIERA EN DESARROLLO EMPRESARIAL
AUTORA: SARA LEONOR BORBOR MUÑOZ**

**TUTOR: ING. JOHNNY REYES DE LA CRUZ, MSc.
LA LIBERTAD - ECUADOR**

2015

**UNIVERSIDAD ESTATAL
PENINSULA DE SANTA ELENA**

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

**PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN
DE UNA PLANTA PROCESADORA DE CARNE
DE PESCADO PARA HAMBURGUESA EN
LA COMUNA SAN PABLO DE LA
PROVINCIA DE SANTA ELENA,
AÑO 2015**

TRABAJO DE TITULACIÓN

Previa a la obtención del Título de:

INGENIERA EN DESARROLLO EMPRESARIAL

AUTORA: SARA LEONOR BORBOR MUÑOZ

TUTOR: ING. JOHNNY REYES DE LA CRUZ MSc.

LA LIBERTAD - ECUADOR

2015

La Libertad, 7 de Octubre del 2014

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del trabajo de investigación del “PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE CARNE DE PESCADO PARA HAMBURGUESA EN LA COMUNA SAN PABLO DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2015”, elaborado por la Sra. SARA LEONOR BORBOR MUÑOZ, egresada de la Carrera de Ingeniería en Desarrollo Empresarial, Escuela de Administración, Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, previo a la obtención del Título de Ingeniera en Desarrollo Empresarial, me permito declarar que luego de haber orientado estudiado y revisado, la apruebo en todas sus partes.

Atentamente

Ing. Johnny Reyes De La Cruz, MSc.
Tutor

AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

El presente trabajo de Titulación “PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE CARNE DE PESCADO PARA HAMBURGUESA EN LA COMUNA SAN PABLO DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2015” elaborado por quien suscribe la presente, declara que los datos, análisis, opiniones y comentarios que constan en este trabajo de investigación son de exclusiva propiedad, responsabilidad legal y académica del autor. No obstante es patrimonio intelectual de la Universidad Estatal Península de Santa Elena.

La Libertad, ENERO 2015.

Atentamente

Borbor Muñoz Sara Leonor

0916666001

DEDICATORIA

Dedico el presente trabajo a Dios quien es nuestro guía , y nunca nos falla en cada uno de nuestros momentos difíciles ,a mis padres Emma Muñoz y Nelson Borbor por su valioso apoyo, a los docentes que de una u otra forma supieron orientarme para mejorar y nutrirme de cada uno de los conocimientos impartidos, a mis compañeros del 5/3 en especial a Aníbal Alvia ,Angeline González y Marjorie Chilan por su apoyo incondicional, a mi esposo José Manuel a mis hijos María Esperanza y José Antonio por la paciencia que han tenido en este largo camino y a la vez mi motivo por seguir adelante. A mis amigos de la fundación con tu ayuda es posible, Yuliana, Arturo, Freddy Mirella, Miguel, Piedad, Maricela, quienes con su apoyo no desmayaron en darme el ánimo necesario para salir adelante.

Sara Leonor

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por no abandonarme en esta etapa de mi vida, a mis padres, mis hijos ,familiares y amigos, a los directivos de la Universidad por permitirme ingresar a esta alma mater y cumplir con mi objetivo, que es el de culminar mis estudios de tercer nivel con éxito, a cada uno de los docentes que supieron guiarme por el camino de conocimientos, De manera especial al Ing. Johnny Reyes Tutor asignado, por la paciencia que tuvo para guiarnos , a el Economista Félix Tigrero Director de la carrera ,Ingeniera Mercedes Freire Decana de la facultad de Ciencias Administrativas a Aníbal Alvia amigo incondicional quien jamás desmayo en animarme para continuar con esta lucha. A todos ellos muchas Gracias.

Sara Leonor

TRIBUNAL DE GRADO

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

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

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

Econ. William Caiche Rosales , MSc.
PROFESOR DEL ÁREA

Ab. Joe Espinoza Ayala
SECRETARIO GENERAL

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

**PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA
PROCESADORA DE CARNE DE PESCADO PARA HAMBURGUESA
EN LA COMUNA SAN PABLO DE LA PROVINCIA
DE SANTA ELENA, AÑO 2015**

Autora: SARA BORBOR MUÑOZ

Tutor: Ing. JOHNNY REYES DE LA CRUZ, MSc.

RESUMEN

Con el paso de los años la industria pesquera ha tomado un rol de importancia en el ámbito económico del Ecuador al constituirse en un generador de empleo y riqueza, a pesar de ello su impacto dentro del aparato económico se ha visto mermado por el enfoque conservador, que limita a la producción de commodities sin mayor valor agregado y de poca proyección hacia los mercados internacionales. El trabajo consiste en un Estudio de Factibilidad para la creación de una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa, en la comuna San Pablo de la provincia de Santa Elena cuya finalidad es dar a conocer los pasos para cumplir con el objetivo, y así lograr un producto con características similares a las de la carne para hamburguesas de res o de pollo la misma será distribuidas en los diferentes supermercados a nivel provincial. En la primera etapa el contexto del proyecto, contiene ubicación, región, sector económico. La segunda todo lo que se refiere a la metodología a utilizarse así como la tercera etapa sería la investigación de mercado que identifica el segmento al cual dirigir la propuesta, también evaluar el comportamiento de compra. La cuarta etapa es la propuesta del estudio es donde incluye la parte financiera en esta etapa encontraremos los estados financieros proyectados a 10 años que demostrarán la consistencia del estudio, de factibilidad. Además de esto nos permitirá identificar los factores de comercialización del producto, su viabilidad para salir al mercado así como también la inversión requerida y los recursos que necesitamos para poner en marcha el proyecto. Donde el producto final es la carne de pescado para hamburguesa con los nutrientes necesarios para una dieta alimenticia, la misma que se encuentra en paquetes de tres, cinco y ocho unidades respectivamente con sus respectivos precios.

ÍNDICE GENERAL

PORTADA	i
APROBACIÓN DEL TUTOR.....	ii
DEDICATORIA	iv
AGRADECIMIENTO	v
TRIBUNAL DE GRADO	vi
ÌNDICE GENERAL	viii
ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN	xiv
ÍNDICE DE TABLAS.....	xv
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	xvi
ÍNDICE DE ANEXOS	xvii
Introducción	1
Planteamiento del problema.....	2
Formulación del problema	4
Sistematización del problema	4
Justificación.....	5
Objetivo general.....	6
Objetivos específicos	6
Hipótesis.....	7
CAPÍTULO I.....	10
MARCO TEÒRICO DE ESTUDIO.....	10
1.1 ANTECEDENTES DE LA PESCA	10
1.1.1 Reseña Histórica provincia de Santa Elena.....	18
1.1.1.2 Reseña Comuna San Pablo	19
1.1.2 Organización territorial de la Provincia de Santa Elena	21
1.1.3 Características Demográficas de la Comuna San Pablo	23
1.1.4 Análisis económico de la Comuna San Pablo.....	23
1.1.4.1 PIB del sector	25
1.1.5 Relación de género entre las actividades productivas.....	26
1.1.6 Desarrollo del Recurso Ictiológico en la Comuna San Pablo	27

1.1.7 Actividades tradicionales de la comuna San Pablo.....	28
1.1.8 Procedencia del recurso ictiológico	29
1.1.9 Formas de organización colectiva en la Comuna San Pablo.....	29
1.2 RECURSOS ICTIOLÓGICOS	30
1.2.1 La Pesca	30
1.2.2 Clasificación del sector pesquero.....	31
1.2.3 Industria del recurso ictiológico (Pesca)	32
1.2.4 Derivados del Pescado	32
1.2.5 Producto final.....	33
1.3 MARCO LEGAL.....	34
1.3.1 Constitución de la República del Ecuador	34
1.3.2 Plan del Buen Vivir.....	35
1.3.3 Plan Nacional de Desarrollo.....	36
1.3.4 Código Orgánico de la Producción	39
1.3.5 Normas ISO.....	41
1.3.6 Sistema de Gestión Ambiental 14001	41
1.4 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	42
1.4.1 Aspectos generales de un Estudio de factibilidad	42
1.4.2 Etapas del Estudio de Factibilidad	45
1.4.2.1 Análisis de mercado.	45
1.4.2.2 Análisis técnico	46
1.4.2.3 Estudio Financiero	47
1.4.2.4 Técnicas de evaluación del proyecto.....	48
CAPÍTULO II	51
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN	51
2.1 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	52
2.2 MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN	52
2.3 TIPO DE LA INVESTIGACIÓN	53
2.4 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	54
2.5 TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN	55
2.6 INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN	55

2.7 POBLACIÓN Y MUESTRA.....	57
2.8 PROCEDIMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN	57
CAPÍTULO III.....	59
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS.....	59
3.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LAS OBSERVACIONES	59
3.2 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA ENTREVISTA	60
3.3 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS.....	61
3.4 CONCLUSIONES	78
3.5 RECOMENDACIONES	79
CAPÍTULO IV	80
PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE CARNE DE PESCADO PARA HAMBURGUESA EN LA COMUNA SAN PABLO DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO, 2015.....	80
4.1 IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD EJECUTORA.	80
4.1.1 Responsable	80
4.1.2 Actividad Económica	80
4.1.3 Ubicación	82
4.1.4 Objetivos	82
4.1.5 Valores de la empresa	83
4.1.6 Justificación e Importancia	84
4.2 ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y JURÍDICA	85
4.2.1 Constitución de la Empresa.....	85
4.2.2 Organigrama.....	91
4.3 MERCADO.....	92
4.3.1 Productos a ofrecer.....	92
4.3.2 Clientes.....	93
4.3.3 Proveedores	93
4.3.4 Materia Prima.....	94
4.3.5 Compras	95
4.3.6 Necesidades a Satisfacer	95

4.3.7	Sustitutos.....	95
4.3.8	Análisis Situacional.....	95
4.3.9	Análisis de la Situación de las fuerzas competitivas de mercado.....	97
4.3.10	Análisis de la competencia actual y potencial.....	97
4.3.11	Valoración de la Demanda.....	98
4.3.12	Definición y Cuantificación de los segmentos del mercado.....	98
4.3.13	Herramienta FODA.....	98
4.3.14	Estrategia de Mercadeo.....	101
4.4	ESTUDIO TÉCNICO.....	103
4.4.1	Tamaño de Planta Seleccionado.....	103
4.4.2	Proceso de Producción.....	103
4.4.3	Diagrama del proceso de producción.....	104
4.4.4	Recursos Requeridos.....	105
4.4.5	Instalaciones Físicas.....	106
4.4.6	Maquinarias y Equipos.....	107
4.4.7	Equipo e instalaciones.....	108
4.4.8	Especificaciones Técnicas y Diseño del Producto.....	109
4.4.9	Proceso de producción.....	110
4.4.10	Recursos Humanos.....	112
4.4.11	Funciones y perfil de puestos.....	113
4.5	PLAN ECONÓMICO - FINANCIERO.....	122
4.5.1	Plan de Inversiones.....	123
4.5.1.1	Inversión Fija Tangible.....	123
4.5.1.2	Inversión Fija Intangible.....	124
4.5.2	Capital de Trabajo.....	124
4.5.3	Plan de Financiamiento.....	124
4.5.4	Costo de Operación.....	125
4.5.5	Ingresos.....	126
4.6	EVALUACIÓN FINANCIERA.....	126
4.6.1	Estados Financieros Proyectados.....	127
4.6.1.1	Estado de Ganancias y Pérdidas.....	127

4.6.1.2 Flujo de Caja (Corriente de Liquidez)	127
4.6.1.3 Balance General	127
4.6.1.4 Flujos de Caja para Evaluación.....	128
4.6.2 Indicadores de rentabilidad de la Inversión	128
4.6.2.1 Tasa Interna de Retorno	128
4.6.2.2 Valor Presente Neto	129
4.6.2.3 Período de Retorno de la Inversión.....	129
4.6.2.4 Análisis de Sensibilidad	129
4.6.2.5 Punto de Equilibrio	130
4.6.3 Coeficiente de Rentabilidad Nacional.....	131
4.6.3.1 Generación de Empleos.....	131
4.6.3.2 Beneficios Socioeconómico	132
4.7 CRONOGRAMA DE EJECUCIÓN.....	134
CONCLUSIONES	135
RECOMENDACIONES	136
BIBLIOGRAFÍA	137

ÍNDICE DE CUADROS

CUADRO 1	Género	61
CUADRO 2	Edad.....	62
CUADRO 3	Estado Cívil.....	63
CUADRO 4	Ocupación.....	64
CUADRO 5	Ventajas de la Carne.....	65
CUADRO 6	Opinión de la Carne	66
CUADRO 7	Preferencia por la Carne.....	67
CUADRO 8	Productos de Pescado Consumiría	68
CUADRO 9	Carne de Pescado para Hamburguesa	69
CUADRO 10	Frecuencia de Consumo de Carne De Pescado	70
CUADRO 11	Compras	71
CUADRO 12	Calificación de la Carne de Pescado	72
CUADRO 13	Incentivar la Compra.....	73
CUADRO 14	Presentación de la Carne	74
CUADRO 15	Preferencia de Presentación y Costo	75
CUADRO 16	Aceptación de creación de una planta procesadora.....	76
CUADRO 17	Preferencia de ubicación de la planta.....	77
CUADRO 18	Listado de Insumo	93

ÍNDICE DE ILUSTRACIÓN

ILUSTRACIÓN 1 Logotipo de la Empresa.....	81
ILUSTRACIÓN 2 Organigrama.....	91
ILUSTRACIÓN 3 Tipos de pescado	92
ILUSTRACIÓN 4 Producto.....	101
ILUSTRACIÓN 5 Diagrama de proceso	104
ILUSTRACIÓN 6 Diseño De La Planta.....	106
ILUSTRACIÓN 7 Cronograma	134

ÍNDICE DE TABLAS

TABLA 1	Variable Independiente	8
TABLA 2	Variable Dependiente	9
TABLA 3	División Política de la Provincia de Santa Elena.....	22
TABLA 4	Actividades económicas en la Provincia de Santa Elena.....	24
TABLA 5	Porcentaje del Pea del Sector.....	25
TABLA 6	Índice de Inflación en el año.....	26
TABLA 7	Actividades del habitante de la comuna San Pablo	28
TABLA 8	Población	56
TABLA 9	Materia Prima Directa.....	94
TABLA 10	Época del Pescado	97
TABLA 11	Precios.....	102
TABLA 12	Publicidad	102
TABLA 13	Maquinaria y Equipos	108
TABLA 14	Plan de Inversiones	123
TABLA 15	Inversión Intangible	124
TABLA 16	Plan de financiamiento.....	125
TABLA 17	Amortización	125
TABLA 18	Costo de producción	126
TABLA 19	Ingresos	126
TABLA 20	Punto de equilibrio.....	131
TABLA 21	Matriz de Valoración	132
TABLA 22	Indicadores del Impacto Social.....	132
TABLA 23	Indicador de Impacto Económico	133

ÍNDICE DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1	Género	61
GRÁFICO 2	Edad.....	62
GRÁFICO 3	Estado Civil	63
GRÁFICO 4	Ocupación.....	64
GRÁFICO 5	Ventajas de la Carne	65
GRÁFICO 6	Opinión de la Carne.....	66
GRÁFICO 7	Preferencia por la Carne	67
GRÁFICO 8	Productos de Pescado Consumiría.....	68
GRÁFICO 9	Agrado encontrar Carne de Pescado.....	69
GRÁFICO 10	Frecuencia de Consumo de Carne de Pescado	70
GRÁFICO 11	Donde compraría este producto.....	71
GRÁFICO 12	Calificación de la Carne de Pescado.....	72
GRÁFICO 13	Incentivar la Compra	73
GRÁFICO 14	Presentación de la Carne.....	74
GRÁFICO 15	Preferencia de Presentación y Costo	75
GRÁFICO 16	Aceptación de creación de un planta procesadora.....	76
GRÁFICO 17	Preferencia de ubicación de la planta	77

ÍNDICE DE ANEXOS

ANEXO 1	Formato de ficha de observación	140
ANEXO 2	Formato de encuesta.....	141
ANEXO 3	Carta Aval	143
ANEXO 4	Gastos Administrativos y Financieros	144
ANEXO 5	Gastos de Comercialización y Ventas.....	145
ANEXO 6	Demanda y Precio Ponderado	144
ANEXO 7	Ponderación del Precio.....	145
ANEXO 8	Ponderación del Costo	145
ANEXO 9	Ponderación de la Materia Prima	146
ANEXO 10	Ponderación de la Mano de Obra	146
ANEXO 11	Ponderación del CIF.....	146
ANEXO 12	Rol de pago	147
ANEXO 13	Estado de Pérdidas y Ganancias.....	148
ANEXO 14	Flujo de caja	149
ANEXO 15	Balance General	150
ANEXO 16	Flujos de caja para Evaluación.....	150
ANEXO 17	TIR y VAN.....	150
ANEXO 18	Maquinarias.....	151
ANEXO 19	Certificado de revisión de la Redacción y Ortografía.....	152

INTRODUCCIÓN

En este trabajo se plantea un estudio de factibilidad para la creación de una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa, presentando una problemática como la no existencia de una empresa dedicada a el proceso y elaboración de este tipo de carne de pescado, considerando que la actividad pesquera en el Ecuador y la provincia de Santa Elena es un recurso ictiológico

El sector de la pesca ocupa a más, del 50% de los pobladores que viven en comunidades costeras, quienes representan el 25% de la población total del país y cuya mayor fortaleza son la experiencia y eficiencia en la fase extractiva.

Dentro del capítulo I se detalla los antecedentes del tema es decir la referencia a la localidad, se conoce un poco de su historia, su evolución, las características demográficas, las actividades económicas que se mantienen y la fundamentación legal.

En el Capítulo II se determina la metodología del proyecto el cual reflejara las modalidades, tipos, métodos, técnicas e instrumentos de investigación tales como la encuesta la cual fue aplicada en los tres cantones de la provincia

Mientras tanto en el capítulo III se procede al análisis e interpretación de los resultados obtenidos de las encuestas por medio de las técnicas mencionadas. La cual ayuda a determinar qué mercado está dispuesto a comprar este proceso de la carne, así como también precio a ofertar y demás ítem que se utilizan para determinar si es aceptable dicho producto el cual será distribuido en los principales supermercados.

Para finalizar el capítulo IV la propuesta conlleva a la implementación de una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesas en la comuna San Pablo de la provincia de Santa Elena año 2015, para esto se realizó un estudio de mercado, técnico y financiero para determinar la viabilidad del proyecto.

TEMA: Proyecto de inversión para una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa en la comuna san pablo, provincia de Santa Elena, año 2015.

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La provincia de Santa Elena se caracteriza por contar con diferentes puertos pesqueros, gran parte de la población se dedica a la pesca artesanal donde se sabe que el recurso ictiológico como lo es el pescado es uno de los más comercializados, pero debido a no existir plantas procesadoras dedicadas a darles una transformación a este recurso, en muchas ocasiones esta se desperdicia y por lo general quienes realizan esta actividad no logran vender dicha pesca.

La comuna San Pablo es uno de los balnearios más visitados por el turista nacional e internacional. Pero se encuentra con poca habilidad y competencia para preparar productos alimenticios hechos a base de carne de pescado, es decir que muchas veces el turista viene de una ciudad donde lo que mayormente consume en lo que a alimentos se refiere es la carne de res y el pollo y viene muy ávido a disfrutar y saborear los manjares del mar, pero muchas veces por el poco tiempo de estadía en la provincia y por encontrarse además con precios de los productos a servirse exageradamente elevados optan por consumir la comida chatarra o por comprar productos en los supermercados hechos a base de pescado pero que en muchas ocasiones son repetidos solo los diferencia la marca.

Esto afecta a la rentabilidad en las empresas dedicadas a la producción y comercialización de productos hechos a base de pescado, es decir a los diferentes restaurantes que expenden comidas con este recurso ictiológico.

Es decir si como emprendedores del país si se investiga y se reúne todos los requisitos necesarios para que la elaboración de esta hamburguesa a base de pescado tenga la acogida en el mercado, estamos hablando que sería ideal que también se convierta en un producto de exportación. En el mercado meta los

habitantes tienen por hábito el consumo de hamburguesas elaboradas a base de carne de res y de pollo, sin embargo la provincia de Santa Elena se caracteriza por ser zona turística costera, donde existe en abundancia el recurso marino sería factible e innovador procesar un producto que tenga como ingrediente principal la carne de pescado para la elaboración de una hamburguesa a base de los nutrientes del mismo.

El no tener conocimientos ni capacidad emprendedora y visión de negocios para arriesgar y crear una empresa dedicada a la elaboración de una variedad de productos hechos a base de pescado ha hecho que la provincia no progrese el porcentaje que cualquiera de sus habitantes desea, nos referimos a que existen muchas propuestas pero ninguna se llega a cristalizar por el miedo a arriesgar y perder.

Esto ha tenido sus efectos pues los pocos emprendedores que existen en la provincia son presa fácil de clonación de negocios similares y claro que en parte es bueno porque existe la competitividad pero a largo plazo tiene sus consecuencias pues estos negocios quiebran y la oportunidad de progresar se esfuma.

En la actualidad el ser humano se caracteriza por tener varias actividades en la vida diaria y esto provoca que su tiempo se limite. A nivel mundial se presenta un incremento de personas que por dedicarse a diferentes actividades tienen una alimentación desequilibrada.

Al momento de alimentarse recurre mucho a la comidas rápidas que calma la necesidad de hambre pero que con el pasar del tiempo tendrán graves consecuencias es decir se presentarán problemas de enfermedades ya sean estas cardíacas u otras.

Entre estas comidas rápidas está la hamburguesa que tiene su origen en los Estados Unidos pero que con el pasar del tiempo es una de las causantes de que muchas personas en especial de este país tengan un alto índice de obesidad, enfermedades

intestinales etc. Pero si esta hamburguesa fuera preparada con una carne rica en vitaminas donde su preparación no necesite los altos niveles de grasa como las tienen las típicas hamburguesas de res y pollo.

En este caso nos referimos a la carne del pescado con sus nutrientes, la misma que tiene menos tiempo para digerir en el ser humano y por su alto grado vitamínico permitirá evitar la presencia de enfermedades antes mencionadas y ayudara que se disminuya su índice.

Tómese en cuenta que en la provincia de Santa Elena no existe un estudio de cuanto es la productividad en lo que a pesca se refiere, sería uno de los puntos de partida para conocer si la propuesta de elaboración de carne para hamburguesa a base de pescado tendría o no viabilidad es decir por las vedas que se dan pero para esto se tomara en cuenta que el producto no será hecho con un solo tipo de pescado sino que aprovecharíamos su variedad.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Qué efectos tendría la creación de una planta procesadora de carne a base de pescado para la preparación de hamburguesas, en la comuna san Pablo; orientada a la diversificación de dicho producto que comúnmente consume el ser humano pero con diferentes carnes?

SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA

¿Qué incidencias tendría la creación de una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa?

¿Cuáles serían los factores que deben tomarse en cuenta para la creación de esta planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa?

¿Cómo incide la creación de un producto nuevo hecho a base de pescado al sector pesquero?

¿De qué modo esta nueva alternativa en carne para hamburguesas aportara a la economía del sector pesquero de la comuna San Pablo?

¿Cuáles serían las estrategias que se aplicarían para que este nuevo producto tenga la acogida necesaria?

JUSTIFICACIÓN

El desarrollar un producto que no se encuentra en el mercado como es la carne de pescado para hamburguesa es el motivo más importante para la creación del proyecto, del proceso de elaboración y distribución de la carne para hamburguesa de pescado, en la actualidad la mayoría de la población consume solamente carnes rojas como res y carnes blancas como el pollo. Debido a eso surgió la idea de crear un producto innovador que sea de gusto nutritivo para la población. Se ha demostrado que las personas consumen solo carnes blancas, por ello nunca se atreven a consumir un producto distinto. Por ello queremos brindarles a estas personas la oportunidad de consumir este producto sin que tengan ningún problema ya que es con carne de pescado y así puedan degustar este delicioso alimento teniendo en cuenta los factores nutricionales que les ofrece.

El proyecto pretende desarrollar la producción de este producto permitiendo así que se consuma habitualmente y respondiendo a una alta demanda del mercado que desea consumir una nueva hamburguesa de carne de pescado. Los parámetros químicos físicos se encuentran dentro del rango establecido por este tipo de producto y específicamente en el por ciento de proteínas que posee el pescado es muy superior.

En la actualidad son muchas las enfermedades que se han presentado y en algunos casos la causante es la carne de res, por lo tanto al crear una nueva carne para hamburguesa rica en vitaminas y sobre todo sana hecha a base de pescado es una de las tantas razones por la cual se debe seguir con el proyecto.

La hamburguesa de pescado es también una alternativa para toda la familia. Es muy adecuada para aquellas personas que comen poco pescado, bien sea porque no le gusta su sabor, porque no soportan las espinas o porque no le gusta limpiarlo.

Así, este producto nos brinda la posibilidad de comer pescado de diferentes clases de una forma agradable y diferente a la habitual.

El producto va dirigido a personas de clase media-baja en adelante, familias con estilos de vida acelerados, en el cual padre y madre trabajan y personas solteras que viven solas, ellas forma parte del grupo de consumidores que compra productos congelados de fácil preparación como una necesidad básica.

Dentro del presente estudio está enmarcado al desarrollo e innovación empresarial, que se compone de la línea de investigación de la carrera, además el tema propuesto se encuentra dentro de los sectores priorizados de la agenda productivo del Gobierno Nacional como lo muestra la Carta Aval.

OBJETIVO GENERAL

Realizar el estudio de factibilidad para la creación de una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesas en la comuna San Pablo de La Provincia de Santa Elena, año 2015 mediante la aplicación de indicadores financieros que permitan evaluar la viabilidad del proyecto.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Determinar la comercialización de la carne de pescado para hamburguesa en los diferentes supermercados de la provincia de Santa Elena.
- Realizar un estudio de mercado para determinar a los clientes potenciales en la compra de la carne de pescado para hamburguesa en la provincia de Santa Elena.

- Elaborar el diseño de la planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa.
- Determinar la viabilidad financiera del proyecto.

HIPÓTESIS

Ho: La implementación de una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa es independiente del estudio de factibilidad.

Ha. La implementación de una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa es dependiente del estudio de factibilidad.

TABLA 1 Variable Independiente

Variable	Definición	Dimensión	Indicador	Ítems	Instrumento
Independiente Estudio de Factibilidad	El estudio de factibilidad es el análisis amplio de los resultados financieros, económicos y sociales de una inversión(estudio de factibilidad) En la fase de pre inversión la eventual etapa subsiguiente es el diseño final del proyecto, tomando en cuenta los insumos de un proceso productivo, por lo general son trabajo y capital que generan ingresos, renta salario y ganancia.	Proyecto de inversión Estudio de mercado Estudio técnico Estudio económico Evaluación financiera	<ul style="list-style-type: none"> • Tipo de proyecto de Inversión • Componentes principales • Producto • Mercado • Canales de distribución • Organización del talento humano. • Determinación de costos • Inversión total • Financiamiento • Métodos de Evaluación • TIR y VAN 	<p>¿Qué es un proyecto de inversión?</p> <p>¿Qué tipo de proyecto existen?</p> <p>¿Cómo está compuesto un proyecto de inversión?</p> <p>¿Cuál es el producto a vender?</p> <p>¿A quién se va a vender?</p> <p>¿Cuánta demanda existe?</p> <p>¿Cuánto se va a ofertar?</p> <p>¿Cómo llega al consumidor final?</p> <p>¿Dónde se ubicara la planta?</p> <p>¿Cuánto será su producción?</p> <p>Los recursos a utilizar</p> <p>¿Cuánto costara la producción?</p>	Investigación Primaria Investigación Artículos Documentales

Fuente: Variable Independiente
Elaborador por: Borbor Muñoz Sara Leonor

TABLA 2 Variable Dependiente

Variable	Definición	Dimensión	Indicador	Ítems	Instrumento
<p>Dependiente</p> <p>La implementación de una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesas en la comuna San Pablo</p>	<p>Oportunidad de trabajo que incrementaría el desarrollo económico tanto de la población y la provincia en general</p>	<p>Pescado</p> <p>Proceso de mezcla</p> <p>Supermercados</p>	<p>Tipo de pescado</p> <p>Cantidad de pescado</p> <p>Recepción de la materia prima</p> <p>Lavado</p> <p>Mezclado</p> <p>Empacado</p>	<p>¿Ha escuchado hablar de las ventajas de la carne de pescado?</p> <p>¿Qué opinión tiene de esta?</p> <p>¿Cuál es el tipo de carne que prefiere?</p> <p>¿Qué productos de pescado procesados le gustaría consumir?</p> <p>¿Sería de su agrado encontrar carne de pescado para hamburguesa?</p> <p>¿Con que frecuencia consumiría carne de pescado para hamburguesa?</p> <p>¿Dónde compraría este producto?</p> <p>Piensa usted que consumir productos elaborados a partir de la carne de pescado es</p>	<p>Investigación primaria</p> <p>Investigación artículos libros</p>

Fuente: Variable dependiente
 Elaborador por: Borbor Muñoz Sara Leonor

CAPÍTULO I

MARCO TEÓRICO DE ESTUDIO

1.1. ANTECEDENTES DE LA PESCA

La pesca es una actividad que se va dando desde tiempo ancestrales, debido a la mayoría de las poblaciones costera centra parte de su subsistencia alimentándose con productos de origen marino.

Nikita Gaibor C. (2010) La Historia de la recolección y el consumo de pescados y mariscos se remontan a la antigüedad, estas prácticas antiguas se originaron por lo menos a principios del Paleolítico hace unos 40.000 años.

El análisis isotópico de los restos óseos del hombre de Tianyuan (humanos modernos que vivieron hace 40.000 años en el este de Asia ha permitido demostrar que el mismo consumía pescado de agua dulce de forma regular.

Evidencia arqueológica tal como conchales desechos de huesos de pescado y pinturas rupestres indican que los alimentos marinos eran importantes para la supervivencia y que se consumían en importantes cantidades.

Durante este periodo la mayoría de la gente practicaba un estilo de vida cazador-recolector y por necesidad, se encontraban en movimiento constante.

Sin embargo, los primeros ejemplos de asentamientos permanentes, aunque no necesariamente permanentemente ocupados como los de, están casi siempre asociados a la pesca como una fuente importante de alimento.

Antiguamente el río Nilo proveía una fuente abundante de peces: el pescado fresco y el pescado seco fueron un alimento básico para gran parte de la población egipcia y de los siguientes grandes imperios que registra la historia.

Los egipcios tenían instrumentos y métodos específicos de pesca que se ilustran en las escenas funerarias, dibujos y documentos de papiro. Algunas representaciones hacen alusión a la pesca como un pasatiempo.

Nikita Gaibor C, (2010) nos dice que la ictiología es una rama de la zoología dedicada al estudio de los peces. Esta incluye los osteíctios (peces óseos), los condrocitos (peces cartilagosos) tales como el tiburón y la raya y los adnatos (peces sin mandíbula). Se estima que hay alrededor de 32.200 especies descritas¹ y que cada año son descritas oficialmente 250 nuevas especies. La dificultad en la clasificación radica en la gran variedad que han alcanzado durante el proceso evolutivo y la accesibilidad de los humanos al medio acuático. Por otra parte la ictiología además se ocupa de la biología y comportamiento de los peces.

La práctica de la ictiología está estrechamente emparentada con la biología marina, la limnología y la oceanografía. El título de "padre de la ictiología" se le atribuye a Peter Artedi, un estudiante de Linneo que identificó cinco órdenes de peces (incluidos cetáceos) y los dividió en géneros. Artedi se ahogó accidentalmente en un canal de Ámsterdam y Linneo publicó sus manuscritos de forma póstuma.

Durante los siglos XVIII y XIX, una constante corriente de especímenes provenientes de todo el mundo inundaron los museos.

La pesca es la actividad económica en la que el hombre aprovecha los recursos Ictiológicos es decir los peces de los mares, lagos y ríos.

La pesca artesanal en nuestro país es una actividad ancestral que evoluciono dese una pesca de subsistencia con artes y embarcaciones sencillas, hasta embarcaciones rápidas construidas de material de fibra de vidrio y barcos de madera.

La Corriente de Humboldt y su influencia en la Riqueza Pesquera: esta es una corriente fría que procede de Océano Glacial Antártico. Esta corriente se hace presente en nuestras costas, proveniente del sur, formando con los vientos que

soplan del sudeste una conjugación maravillosa ya que hacen que surjan las aguas más profundas hasta la superficie trayendo con ellas fosfatos y nitratos, que sirven como fertilizantes del plancton vegetal del cual se nutren los bancos de peces.

El mar Territorial: La soberanía de un Estado se extiende fuera de su territorio y de sus aguas interiores, a una zona de mar adyacente a sus costas, designada con el nombre de mar territorial. El Ecuador defiende 200 millas de soberanía absoluta de mar territorial del Ecuador es de 1060053.42 Km².

Partes que corresponden al Espacio Marino: El Espacio marino comprenden las siguientes partes:

- Espacio marino insular.
- La plataforma submarina hasta una profundidad de 200 metros.
- El talud continental, el zócalo submarino y la alta mar.

Importancia de la Pesca Marina en la Economía Nacional: La Actividad es importante fuente de ingresos para nuestro país. La pesca se la realiza utilizando diferentes técnicas, a su vez existe la pesca de tipo doméstico o artesanal y la pesca comercial o industrial. La pesca artesanal es la actividad desarrollada por un sector de población costeña, que utiliza solo embarcaciones pequeñas e implementos tradicionales para extraer pescado para el consumo humano directo.

La pesca industrial es aquella que se realiza utilizando embarcaciones de gran capacidad, equipadas con instrumentos modernos, teniendo como meta la captura de peces para fines industriales como son: La elaboración de harina y aceite de pescado, la fabricación de conservas de pescados, la preparación de filetes para la exportación.

Datos de producción, consumo y exportación: la actividad pesquera en Ecuador se realiza a lo largo de todo el año e involucra directamente a más de 400.000 personas. Para la explotación artesanal se cuenta con 15.000 pequeñas

embarcaciones, mientras que a nivel industrial se cuenta con una flota de 266 embarcaciones. Existe una gran variedad de especies marinas capturadas en aguas ecuatorianas, entre las que encontramos las siguientes: Dorado, Pez espada, Atún, sardina, Tiburón, cabezudo, Carita, corvina, colorado, Lenguado, robalo, Mero y todo tipo de crustáceos.

La producción del mar más exportada es el Atún y sardina en sus diferentes presentaciones y cumpliendo con los estándares internacionales.

Propiedades del Pescado

El pescado, en general, es un alimento rico en proteínas de alto valor biológico, las cuales contienen todos los aminoácidos esenciales, también es rico en grasas que contienen una alta proporción de ácidos grasos insaturados, así como en vitaminas y minerales.

Esta composición tan adecuada para la nutrición humana, lo es también para los micro orgánicos que normalmente se localizan a nivel de las branquias, mucus que recubren la piel y contenido abdominal y que , durante su crecimiento tras la muerte del animal, lo irían descomponiendo progresivamente, si no se le pusiese freno al proceso. En este proceso de descomposición también intervienen los propios enzimas del animal que, del mismo modo que los microorganismos, degradan las proteínas, grasas, etc.

Por todos estos motivos se dice que el pescado (al igual que la carne, leche, etc.) es un alimento muy perecedero, es decir que se altera rápidamente, lo que requiere que sea mantenido en las debidas condiciones de conservación hasta que sea consumido y que sea adquirido lo más fresco posible.

El grado de frescura con que el producto llega al mercado y por tanto se pone al alcance del consumidor, es un factor de gran importancia en relación con la calidad del pescado.

Las principales características que se tendrán que observar en el pescado, en general, para valorar su grado de frescura, estas características se pueden apreciar fácilmente a través de los sentidos, como la vista, olfato, tacto, etc., (por lo que se denominan características organolépticas), observando su aspecto general, consistencia, color, olor, etc.

Respecto a las características generales de frescura que se indican en la Tabla adjunta, hay que señalar que existen una serie de excepciones a la regla, entre las que se encuentran las siguientes:

- Determinadas especies de pescado, como es el caso de los tiburones y otros peces cartilaginosos, presentan un olor ligeramente amoniacal, aun estando muy frescas.
- Otras especies, aun estando muy frescas, presentan una tonalidad de la piel más o menos mate, pálida o descolorida con respecto a la que tenían en vida, como por ejemplo ocurre con los peces planos (lenguado, gallo, platija, etc.), la gallineta, algunos gádidos como el bacalao, merlán, etc. Otras especies tienen las escamas muy poco adheridas a la piel aun estando muy frescas, como es el caso de los salmonetes.

Porque consumir este recursos Ictiológico como lo es el pescado

Si bien es cierto que el consumo de pescado está ligado principalmente a la tradicional celebración de la Semana Santa, las virtudes alimenticias y saludables de este alimento deberían tener mayor presencia en la mesa familiar.

Para los expertos en salud, indican que el consumo de pescado se debe realizar por lo menos tres veces por semana para proteger a las arterias y al corazón, reduciendo el riesgo de infartos, diabetes, depresión e incluso de Alzheimer.

Para aprovechar al máximo sus nutrientes Marco Taboada García, nutricionista de salud, señaló que es recomendable consumirlo a la plancha, en sudado, en adobo o

en cebiche. Siempre evitando las frituras porque ya se incorporaría colesterol, que no es bueno para la salud”, agregó el especialista tras aclarar que los mariscos no tienen el mismo valor nutricional que el pescado.

Los mariscos tienen un contenido considerable de sodio, que al ser consumido en exceso, puede ser un factor para desarrollar presión arterial elevada.

Rico en Omega 3

Gracias a su aporte en ácidos grasos como el Omega 3, el consumo de pescado contribuye al buen funcionamiento del corazón y de los sistemas circulatorio y nervioso, de allí su efecto preventivo.

El Omega 3 es como una especie de limpiador de grasa. Digamos que es una grasa buena que lucha contra una mala grasa, el consumo de pescado, es importante realizar actividades sanas como caminatas, ciclismo, ejercicios al aire libre de manera frecuente, por lo menos 30 minutos diarios.

La pesca en el Ecuador

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

Sin embargo, la industria pesquera en el Ecuador no se ha desarrollado lo suficiente, tomando en cuenta las grandes posibilidades de desarrollo que tiene debido a la gran riqueza ictiológica de su región costera e insular. La presencia de corrientes marinas cercanas a la costa y otros factores climáticos, le dan una gran riqueza marina de interés comercial al país que ha sido poco aprovechada.

Existen algunas clasificaciones a las actividades de pesca de mar. La pesca doméstica o de la costa, es la que realizan los pescadores que viven de la venta de pescados y mariscos, usando sus embarcaciones de balsa, chingo, canoa, lancha, etc.

La pesca comercial o de altura, se realiza con barcos provistos ya con sistemas de refrigeración, estos pertenecen a grandes compañías pesqueras, que usan sus flotas de barcos bien equipadas para la pesca.

En el Ecuador las principales zonas de pesca comercial son la puntilla de Santa Elena y el Cabo Pasado. Existen así también clases de pesca. La pesca blanca, es la pesca de especies como pargo, corvina, lenguado, dorado, cabezudo, roncador y otras especies que se encuentran en toda la costa. La comercialización de esta pesca la hacen 14 empresas.

La pesca de langosta se realiza principalmente en las provincias del Guayas, Manabí, norte de Esmeraldas y las Islas San Cristóbal, Santa Cruz, Floreana, Saymuy, San Salvador, Isabela y Fernandina.

La pesca de camarón es una actividad que por el incremento de la demanda internacional se está relegando a su cría en piscinas o camaroneras. Esta es una de las principales actividades productivas del Ecuador y el segundo producto de exportación del país.

Para regular la captura de langosta, cangrejo y camarón se establecen vedas con el fin de permitir la reproducción de estas especies y evitar la extinción de las mismas por su intensiva pesca.

La pesca de Agua dulce tiene poca importancia económica en nuestro país, esta actividad se la realiza principalmente como actividad deportiva o esporádica. En la Costa se realizan principalmente en las provincias de Manabí (chame), Esmeraldas, Los Ríos y Guayas (corvina de río). En la Amazonía se capturan especies como: bagre, jandia, quiruyo, huapi, canga, boca chico, sardinas y paiche. En la Sierra la pesca se hace en lagos, lagunas y ríos, donde se encuentra principalmente: diferentes especies de Trucha, pez Blas Bass, tilapia y carpa.

La actividad pesquera en el Ecuador constituye uno de los puntales con los que se sustenta la economía nacional tanto por la población económicamente activa en ella involucrada de manera directa más las industrias conexas, por el volumen de inversión en las fases de cultivo, extracción, proceso y comercialización, así como por la generación de divisas para el erario nacional.

Las principales especies que se explotan son: Camarón, Pesca Blanca (Pelágicos Grandes Estado Fresco), Sardina (Pelágicos Pequeños) y Atún.

Adicionalmente, este sector contribuye a la seguridad alimentaria, en particular lo que se refiere a la soberanía alimentaria, pues muchos de los recursos obtenidos de la pesca y acuicultura forman parte de la dieta diaria de los ecuatorianos y sobre todo de la cultura gastronómica nacional.

El Ecuador tiene la vocación natural, derivada de sus condiciones geográficas y climatológicas para la extracción y producción de varios recursos de la pesca, muy apreciados y valorados tanto a nivel local como a nivel internacional. Los principales puertos pesqueros del Ecuador tienen una posición geográfica privilegiada al estar cerca de los principales mercados de exportación (Estados Unidos).

En el Ecuador, se realizan actividades de pesca extractiva y de acuicultura, en la pesca extractiva se diferencia la pesca artesanal e industrial, y dentro de las actividades acuícolas se destacan la pesca de cultivo y deportiva.

La pesca artesanal a nivel mundial es de gran importancia, no solo por su contribución a la generación de empleo sino también por el aporte a la generación de alimentos para la población. En efecto, según datos de la FAO del año 2001, se estimaba que el 50% de la pesca para consumo humano a nivel mundial proviene de la pesca artesanal.

En el Ecuador la pesca artesanal comprende varios peces, crustáceos y algunos moluscos; estos productos frescos son destinados, principalmente, al mercado interno. Este sector ocupa a más del 50% de los pobladores que viven en comunidades costeras, quienes representan el 25% de la población total del país y cuya mayor fortaleza son la experiencia y eficiencia en la fase extractiva; sin embargo, los aspectos de manipuleo, procesamiento y comercialización de los recursos capturados, tienen debilidades persistentes que dificultan su acceso al mercado.

La estacionalidad de los alimentos no es tan rígida como antes. Ahora es posible disponer de casi cualquier producto cualquier día del año gracias a los avances tecnológicos de los sistemas de producción y de conservación. No obstante, todo ser vivo tiene su ciclo biológico, lo que explica que podamos hablar de verduras y hortalizas, frutas, legumbres, carnes y pescados de temporada.

En el caso del pescado, además, se han creado reglamentos que ordenan la actividad pesquera, lo que determina que haya unas épocas de consumo preferentes por su mayor disponibilidad, mayor productividad, y en consecuencia, su mejor calidad y mejor precio. Todo ello en teoría, porque los cambios en el clima (olas de frío o de calor, tempestades...) pueden alterar el calendario de temporada.

1.1.1. Reseña Histórica provincia de Santa Elena

La provincia de Santa Elena ocupa la mayor parte de la Península del mismo nombre, accidente geográfico más destacado de la costa sur del Océano Pacífico y

el más importante del territorio continental ecuatoriano. Fue conformada legalmente el 7 de noviembre del 2007 y comprende los cantones Santa Elena, Salinas y La Libertad.

El cantón Santa Elena, se caracteriza por ser uno de los más antiguos y extensos de la República, comprende la mayor parte del territorio provincial y en él se desarrolla una amplia gama de actividades productivas tales como las industriales, agropecuarias, pesqueras, artesanales, turísticas, mineras, entre otras.

A lo largo de la Ruta del Sol, se encuentran ubicados varios sitios turísticos, que además del balneario de ballenita y los Baños Termales de San Vicente, conforman la principal oferta turística del cantón.

El cantón La libertad es el más novel de la provincia, constituye el principal centro de actividades comerciales y de servicios de la región. En su territorio se encuentran ubicadas la Refinería y las oficinas matrices de las empresas de servicios que abastecen a la zona peninsular.

El cantón Salinas es reconocido por su actividad turística como el principal balneario del país, gozando de un amplio reconocimiento internacional. En su zona de playa cuenta con una amplia y moderna infraestructura turística y residencial. En su territorio están ubicados también dos de los principales puertos pesqueros de la región: Santa Rosa y Anconcito.

1.1.1.2 Reseña Comuna San Pablo

La comunidad de San Pablo, en sus inicios poblacional perteneció a la parroquia de Colonche, pues hasta ahí llegaban los límites del Cacique Colonche, con el devenir del tiempo se corta la antigua jurisdicción parroquial de Colonche y esta población de San Pablo, pasa a pertenecer directamente como comuna al cantón Santa Elena, hasta la actualidad.

La comuna de San Palo, es el primer que se encuentra al salir de la cabecera cantonal y tomar contacto con el mar, su ubicación hace que la carreta se corte y divida su población, formando partes a lo que hoy en día se denomina Ruta del Spondylus.

Este apacible recinto, fue el mejor lugar de inspiración que tuvo el afanado pintor guayaquileño. Don Víctor Manuel Rendón Seminario, quien con su conyugue, la francesa Paulette Evered Kiefer, pareja inseparable desde que contrajeron matrimonio en el año de 1932. El año de 1951, adquieren un terreno en esta población, pero se instalan de manera más definida en el año de 1967. En San Pablo, todavía hay personas que recuerdan al pintor y su madama, por su bondad y carisma al turista que siempre practicaron con los pobres de esta comunidad.

Por lo general, en su mayoría los pueblos peninsulares antes del actual nombre conocido por todos, han llevado otra nomenclatura, con el cual se identifica antes, el mismo que su primeros habitantes la recogían de acuerdo al habitad natural que le ofrecía el lugar .Por eso hace muchos años atrás a esta comunidad se la conoció con el nombre de CANGREJO, crustáceos que en su playa había en cantidad.

Grandes manchas rojas de cangrejos se podían divisar por todo lado. Aquello fue suficiente motivo, para que sus pobladores, que sin lugar a dudas fueron pescadores, bauticen a su pueblo con el nombre descrito. Con el pasar de los años, y más habitado esta comunidad, deciden cambiar de nombre a su pueblo y le ponen SAN PABLO, en honor al APOSTOL, el cual inclusive es su patrono. Así rescatamos para la historia peninsular la diversidad de nombres que en su comienzo han tenido numerables poblaciones que forman la ahora provincia de Santa Elena.

La Comuna San Pablo, pertenece al cantón Santa Elena, provincia del mismo nombre, desarrolla actividad turística desde hace 9 años, aprovechando el bello paisaje natural que ofrecen sus más de 10km lineales de playa la misma que

permite el asentamiento de una serie de "cabañas restaurantes" apostados al pie de la carretera de Sur a Norte donde se ofertan platos típicos y especiales preparados en su mayoría con insumos locales.

Inicia actividades turísticas en el año 2001 con el impulso de Proyecto de desarrollo eco turístico, quienes capacitaron a los habitantes para iniciarse como servidores turísticos con la finalidad de que encuentren nuevas alternativas de empleo. Ellos se agruparon en lo que se conoció como el "Comité de Turismo de San Pablo" adscrito a la "Junta Cívica de San Pablo". Pese a la asistencia brindada los habitantes de la comunidad que tomaron la iniciativa y los venidos de otros lugares aprovecharon un solo atractivo que es la playa, el mismo que hasta esa fecha, no estaba registrado, inventariado, categorizado y menos jerarquizado, prescindiendo de otros tanto naturales como culturales, además sin la adecuada planificación el proceso de transformación turística siguió una dirección vertical dejando como parte complementaria la definición de atractivos, tomando como prioridad la promoción y difusión del destino.

Si a esta problemática añadimos la falta de un soporte investigativo que haya servido como diagnóstico preliminar y punto de partida orientando desde entonces de una manera óptima los esfuerzos de los organismos involucrados en equipar el destino con los servicios complementarios como son los elementos de infraestructura, servicios básicos, de apoyo y sobretodo que permita el fortalecimiento de una valor apropiada que garantice una alta rentabilidad social con un impacto positivo a largo plazo, claro está bajo los criterios y principios de sostenibilidad.

1.1.2. Organización territorial de la Provincia de Santa Elena

La ciudad y el cantón Santa Elena, al igual que las demás localidades ecuatorianas, se rige por una municipalidad según lo estipulado en la Constitución Política Nacional. El Gobierno Municipal de Santa Elena es una entidad de

gobierno seccional que administra el cantón de forma autónoma al gobierno central. La municipalidad está organizada por la separación de poderes de carácter ejecutivo representado por el alcalde, y otro de carácter legislativo conformado por los miembros del concejo cantonal.

El Alcalde es la máxima autoridad administrativa y política del Cantón Santa Elena. Es la cabeza del cabildo y representante del Municipio.

El cantón se divide en parroquias que pueden ser urbanas o rurales y son representadas por los Gobiernos Parroquiales ante la Alcaldía de Santa Elena.

Parroquia urbana

- Santa Elena

Parroquias rurales

- Ancón
- Atahualpa
- Ballenita
- Chanduy
- Colonche
- Manglaralto
- Simón Bolívar

TABLA 3 División Política de la Provincia de Santa Elena

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

Fuente: Agenda Territorial Santa Elena
Elaborado por: Sara Borbor Muñoz

1.1.3. Características Demográficas de la Comuna San Pablo

La ciudad de Santa Elena actualmente tiene una población de apenas 39.681 personas viviendo dentro los límites de la ciudad propia, pero la zona urbana de Santa Elena, La Libertad y Salinas según los resultados del censo del 2010 tiene una población de casi 170.342 habitantes, que son en si el verdadero conglomerado peninsular.

La población rural de Santa Elena es más poblada que la urbana debido a que la mayoría de los peninsulares viven en el corredor E15, Más conocido como la ruta del Spondylus.

En ella se pueden apreciar la bien conocida Montañita que se ubica a 50 km de la Catedral de Santa Elena. Ballenita que está a 5 km de Santa Elena es el principal balneario de Santa Elena debido a su corta distancia, mientras los balnearios al norte de Ballenita son conocidos como los pueblos rurales de Santa Elena, pero dentro de la SEM (Santa Elena Metropolitano).

La mayoría de sus habitantes se dedican a la pesquería y depende del turismo también. Aparte de Montañita, Olón y Manglaralto son otras playas conocidas dentro del Cantón de Santa Elena

1.1.4. Análisis económico de la Comuna San Pablo

La actividad pesquera en el Ecuador tiene un valor altamente significativo tanto en el plano social como en el económico, en vista de que genera miles de puestos de trabajo, resaltando una gran participación femenina, y al mismo tiempo genera divisas resultantes de las exportaciones por más de USD 540 millones de dólares al año.

El comercio se basa en la pesca y turismo. La península tiene algunos puertos pesqueros: Santa Rosa, San Pedro y Chanduy los más importantes centros de la

zona, potenciales económicos que antes eran administrados desde la Provincia del Guayas.

Hay actividad todo el año y abarca a un buen número de pobladores. Otros pueblos pesqueros: Ancón, Anconcito y Palmar.

TABLA 4.Actividades económicas en la Provincia de Santa Elena

CIU	Descripción	Valor total de ventas
D151204	Producción de harina de pescado	31.412.625
D151101	Producción de carne de pescado	3.066.677
D269201	Fabricación de artículos para la construcción: ladrillos, bloques,	1.319.178
D154921	Elaboración de sal refinada	882.619
D181000	Fabricación de prendas de vestir para hombres, mujeres y niños	759.945
D154100	Elaboración de pan, panecillos frescos.	614.042
D361000	Fabricación de muebles de madera para el hogar, oficina u otros usos	561.181
C142201	Producción de sal mediante evaporación al sol de agua de mar	419.230
D155403	Elaboración de hielo y nieve	408.614
921300	Producción en cinta en vivo u otro medio de grabación de programas	336.106
	Total 10 principales actividades manufactureras en Santa Elena	39.780.217

Fuente: Inec
Elaborado: Sara Borbor Muñoz

En cuanto al turismo, la Península de Santa Elena recibe en sus balnearios aproximadamente 80 mil turistas por temporada, lo cual indica un ingreso estimado de 12'000,000 dólares. Un gran porcentaje de estos ingresos son recopilados por empresarios de la provincia del Guayas que han invertido en hoteles, restaurantes, centros de diversión, etc.

Los tres municipios manejan anualmente 28 millones de dólares. Las principales fuentes de ingresos son las asignaciones del Estado y los impuestos. La península de Santa Elena tiene dos grandes falencias según sus autoridades: la atención a la salud y el alcantarillado.

Con el decreto de provincialización la provincia tiene derecho, en lo político, a cuatro diputados, un gobernador, que es nombrado por el Gobierno Nacional, el Prefecto Provincial y sus 11 consejeros provinciales. A esto se suman varios cargos públicos como Corte Superior y fiscales.

Grave característica del sector pesquero artesanal, se estima a partir de estudios y casos y encuestas que tan solo el 20% de los pescadores de alguna organización de pescadores, los bajos niveles de Asociatividad contrastan con los altos niveles de pobreza de la gran cantidad de pescadores y sus familias.

TABLA 5: Porcentaje del Pea del Sector

Sector	% De la PEA
Agricultura, silvicultura, caza y pesca	24%
Manufactura	10%
Comercio	18%
Enseñanza	4%
Construcción	9%
Otras actividades	35%
Total	100%

Fuente:

Elaborado Por: Sara Borbor Muñoz

1.1.4.1. PIB del sector

La importancia de este subsector primario en la Península se puede observar en que aporta con el 84% de los ingresos o valor bruto de la producción generada por el sector primario en la Península; con el 78,3% del valor agregado y con el 77,5% de las jornadas del sector.

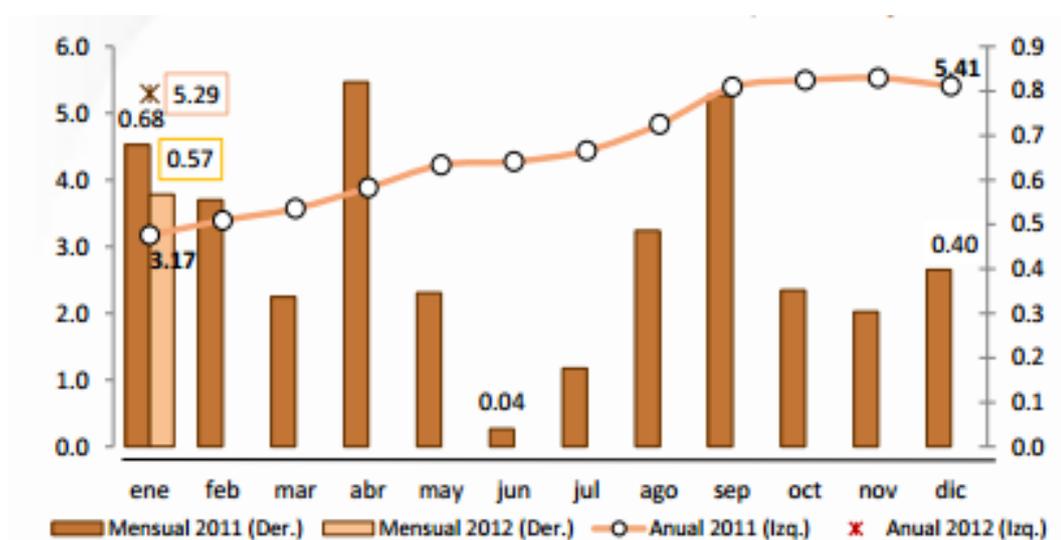
En la Península de Santa Elena “se aprecian tres niveles de actividad pesquera: la artesanal con bajos capitales comprometidos y un significativo número de pescadores; la de barcos de tamaño medio que alcanzan mayor especialización de pesca y buen manejo, y la de pesca con alta tecnología y mayor calado que se orienta a la industria de pescado, a la fábrica enlatadora y al gran mercado.

Inflación

La inflación mensual del IPC de enero de 2012 fue de 0.75%, porcentaje inferior al registrado en igual mes de 2011 (0.68%).

El resultado general (0.75%) se atenuó por la deflación en las divisiones de consumo relacionadas con comunicaciones y recreación y cultura.

TABLA 6: Índice de Inflación en el año



Fuente: Banco Central del Ecuador
Elaborado por: Banco central del Ecuador

1.1.5. Relación de género entre las actividades productivas

El conjunto de textos sobre análisis de género señala tres roles comunes: reproductivo, productivo y de gestión comunitaria. Los roles reproductivos abarcan la maternidad/responsabilidades de la crianza y los roles domésticos desempeñados generalmente por mujeres, de quienes se espera que reproduzcan y sustenten la mano de obra. Aunque, en la práctica, estos roles constituyan un trabajo, se los diferencia de los que se denominan ‘productivos’ porque llevarlos a cabo no se considera un ‘trabajo’. Por esa razón, esta categoría laboral no recibe paga alguna. Dichas tareas no se ven reflejadas en el PBI ni en el PNB de ningún país. Los roles productivos comprenden el trabajo que realizan tanto mujeres como hombres y que generan un ingreso (al contado o de cualquier otro tipo) y

poseen un valor de cambio. Los roles comunitarios son aquellos que desempeñan principalmente las mujeres en la comunidad, como extensión de su rol reproductivo, para mantener los escasos recursos de consumo colectivo, como el agua, la salud y la educación. Por supuesto, existen otros miembros en una comunidad que llevan a cabo este tipo de tareas como los ancianos, los enfermos, las personas con discapacidad, los subempleados y desocupados.

Dado que las mujeres tienden a asumir múltiples roles es decir se ocupan de los hijos/as a la vez que desempeñan actividades productivas y comunitarias, es importante tenerlos en cuenta a la hora de formular un plan de evaluación o analizar el impacto de un determinado proyecto de TIC en relación con el género. Es necesario observar el impacto de las TIC en los múltiples roles y examinar los cambios que la nueva economía de la información aporta a los roles de género de mujeres y hombres.

1.1.6. Desarrollo del Recurso Ictiológico en la Comuna San Pablo

La pesca coopera en la alimentación del pueblo, especialmente la costa, donde casi todas las poblaciones ribereñas del mar se dedican a esta actividad. Las especies de pescado que existen en nuestras aguas son muy abundantes, mencionaremos el atún, bacalao, corvina, liza, roba, boca chico, cazón, sierra, picudo, pez espada, roncador, botellita, pargo, albacora, pin chagua, corcovado, anguila, etc. La corriente fría de Humboldt que avanza de sur a norte y su encuentro con la corriente cálida del niño, que vienen de N. a S. Favorecen la presencia de abundante pesca marina, así como las desembocaduras de los ríos. Por ejemplo, el atún desova en el golfo de Guayaquil, de allí se desplaza al sur y en mayor cantidad al norte, razón por la que se ha convertido a manta en el principal puerto pesquero del país. El bacalao abunda en las costas del archipiélago y la sardina a lo largo de la costa continental. La pesca de mar puede ser clasificada en doméstica o de la costa y comercial o de altura. La primera la realizan pescadores pobres, los cholos que viven de la captura y venta de pescado

y mariscos. Las embarcaciones que utilizan son las balsa, chingo, canoa, bote o lancha, impulsadas unas a remos, otras a vela y actualmente hay algunas con motor fuera de borda. Los implementos que usan son la red de playa, atarraya, trasmallo, espinel, arpón, cordel, anzuelo, trampas, challo.

1.1.7. Actividades tradicionales de la comuna San Pablo

Un porcentaje mayoritario de hombres se dedica a la pesca, otros se dedican a varias actividades como empleados en lugares distintos a la comunidad, una minoría se dedica al comercio dentro, y un porcentaje menor se dedica a la actividad turística.

TABLA 7 Actividades del habitante de la comuna San Pablo

CANTÓN: Santa Elena	PARROQUIA :Santa Elena	SITIO: San Pablo
Vía de acceso principal:	Primer orden	
Pescadores artesanales:	481 8Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca) INEC	
Lugar de desembarque:	Playa	
Número de embarcaciones:	159	
Artes de pesca y Pesca objetivo:	Cerco de playa (lisa), enmalle de fondo (bagre-pelada-Berruguete-lisa-machetajo-dorado-langosta-tollo). Trasmallo de fondo camarón langostino, atarraya, línea de mano de fondo (perela-cabezudo-camotillo).	
Agrupaciones pesqueras:	Cooperativas: No	Asociaciones: No
Comerciales:	Locales	
Destino de la pesca:	Libertad, Santa Rosa, Jambeli y Guayaquil	
Servicios pesqueros:	Gasolina artesanal	
Actividad económica Principal:	Pesca artesanal e industrial	
Actividad económica secundaria:	Turismo	
Principales necesidades:	Habilitar la facilidad pesquera del sitio Acceso a créditos para adquisición de implementos. Mayor control por parte de las autoridades.	
Conflicto:	Con el sector pesquero industrial por el irrespeto a 8 Artesanales y por el uso de pantallas de luz.	

Fuente: MAGAP

Elaborado: Sara Borbor Muñoz

1.1.8. Procedencia del recurso ictiológico

La pesca es la actividad económica en la que el hombre aprovecha los recursos Ictiológicos es decir los peces de los mares, lagos y ríos. La Corriente de Humboldt y su Influencia en la Riqueza Pesquera: esta es una corriente fría que procede del Océano Glacial Antártico.

Esta corriente se hace presente en nuestras costas, proveniente del sur, formando con los vientos que soplan del sudeste una conjugación maravillosa ya que hacen que surjan las aguas más profundas hasta la superficie trayendo con ellas fosfatos y nitratos, que sirven como fertilizantes del plancton vegetal del cual se nutren los bancos de peses.

El Mar Territorial: La soberanía de un Estado se extiende fuera de su territorio y de sus aguas interiores, a una zona de mar adyacente a sus costas, designada con el nombre de mar territorial. El Ecuador defiende 200 millas de soberanía absoluta de mar territorial. La superficie total del mar territorial del Ecuador es de 1060053, 42 Km².

1.1.9 Formas de organización colectiva en la Comuna San Pablo

Las organizaciones colectivas actualmente son variadas en la comuna San Pablo algunas fueron creadas por tiempos cortos debido a su mala administración y su falta de conocimiento en cuanto a la utilización de sus recursos.

Los peninsulares siempre trabajan y se integran desde su visión productiva y no la impuesta, están enfocados en la demanda local.

Ellos producen lo que se vende o le compran, no producen lo sugerido o Recomendado igual a la pesca y turismo, tienen una gran capacidad operativa autóctona para ajustar la explotación de sus recursos a la demanda sostenida.

1.2. RECURSOS ICTIOLÓGICOS

1.2.1. La Pesca

La pesca es la actividad económica en la que el hombre aprovecha los recursos ictiológicos es decir los peces de los mares, lagos y ríos.

La Corriente de Humboldt y su Influencia en la Riqueza Pesquera: esta es una corriente fría que procede del Océano Glacial Antártico. Esta corriente se hace presente en nuestras costas, proveniente del sur, formando con los vientos que soplan del sudeste una conjugación maravillosa ya que hacen que surjan las aguas más profundas hasta la superficie trayendo con ellas fosfatos y nitratos, que sirven como fertilizantes del plancton vegetal del cual se nutren los bancos de peces.

El Mar Territorial: La soberanía de un Estado se extiende fuera de su territorio y de sus aguas interiores, a una zona de mar adyacente a sus costas, designada con el nombre de mar territorial. El Ecuador defiende 200 millas de soberanía absoluta de mar territorial. La superficie total del mar territorial del Ecuador es de 1060053,42 Km².

Partes que Corresponden al Espacio Marino: El espacio marino comprenden las siguientes partes:

- Espacio marino continental.
- Espacio marino insular.
- La plataforma submarina hasta una profundidad de 200 metros.
- El talud continental, el zócalo submarino y la alta mar.

Importancia de la Pesca Marina en la Economía Nacional: La actividad es importante fuente de ingresos para nuestro país.

La pesca se la realiza utilizando diferentes técnicas, a su vez existe la pesca de tipo doméstico o artesanal y la pesca comercial o industrial. La pesca artesanal es la actividad desarrollada por un sector de población costeña, que utiliza sólo embarcaciones pequeñas e implementos tradicionales para extraer pescado para el consumo humano directo.

La pesca industrial Es aquella que se realiza utilizando embarcaciones de gran capacidad, equipadas con instrumentos modernos, teniendo como meta la captura de peces para fines industriales como son: la elaboración de harina, aceite de pescado, la fabricación de conservas de pescados, la preparación de filetes para la exportación.

Datos de Producción, Consumo y Exportación: la actividad pesquera en Ecuador se realiza a largo de todo el año e involucra directamente a más de 400.000 personas. Para la explotación artesanal se cuenta con 15.000 pequeñas embarcaciones, mientras que a nivel industrial se cuenta con una flota de 266 embarcaciones. Existe una gran variedad de especies marinas capturadas en aguas ecuatorianas, entre las que encontramos las siguientes: Dorado, Pez espada, Atún, Sardina, Tiburón, Cabezudo, Carita, Corvina, Colorado, Lenguado, Robalo, Mero y todo tipo de crustáceos.

La producción del mar más exportada es el Atún y Sardina en sus diferentes presentaciones y cumpliendo con los estándares internacionales.

1.2.2. Clasificación del sector pesquero

Datos de la producción y comercialización de las principales especies.

Entre las especies que más se capturan tenemos el atún (aleta amarilla, barrilete, ojo grande), que abundan en nuestro mar territorial.

La capacidad de producción atunera de nuestras aguas es de 80.000 Toneladas Anuales, de las cuales muy poco se aprovechan. Los barcos pesqueros atuneros representan el 36.6% del total de nuestra flota pesquera nacional; hasta las 60 millas de la costa solo barcos nacionales pueden hacer pesca de atún, pasada esta distancia se permite la pesca de flotas extranjeras, especialmente de Estados Unidos.

Sardina, se da este nombre a diferentes peces con rasgos comunes, son pequeños y alargados y abundan en nuestras aguas territoriales. La captura constantemente se

incrementa y sirve de materia prima para las industrias de enlatados y harina de pescado que se han establecido en la península.

1.2.3. Industria del recurso ictiológico (Pesca)

La industria del recurso ictiológico es la actividad comercial de pescar y producir pescado y otros productos marinos para consumo humano o como materia prima de otros procesos industriales.

Según estadísticas de la Organización para la Alimentación y la Agricultura, la producción pesquera mundial en 2001 fue de 130,2 millones de toneladas.

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

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

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

1.2.4. Derivados del Pescado

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

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

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

1.2.5. Producto final

El desarrollar un producto que no se encuentra en el mercado como es la carne de pescado para hamburguesa, es el motivo más importante para la creación del proyecto de inversión para la creación de una planta procesadora, que se dedicara a la elaboración y distribución dicha carne, en la actualidad la mayoría de la población consume solamente carnes rojas como res y carnes blancas como el pollo.

Debido a eso surgió la idea de crear un producto innovador que sea de gusto nutritivo para la población. Se ha demostrado que las personas consumen solo carnes blancas, por ello nunca se atreven a consumir un producto distinto. Por ello queremos brindarles a estas personas la oportunidad de consumir este producto sin que tengan ningún problema ya que es con carne de pescado y así puedan degustar este delicioso alimento teniendo en cuenta los factores nutricionales que les ofrece.

El proyecto pretende desarrollar la producción de este producto permitiendo así que se consuma habitualmente y respondiendo a una alta demanda del mercado que desea consumir una nueva hamburguesa de carne de pescado. Los parámetros químicos físicos se encuentran dentro del rango establecido por este tipo de producto y específicamente en el por ciento de proteínas que posee el pescado es muy superior.

Además en la actualidad son muchas las enfermedades que se han presentado y en algunos casos la causante es la carne de res, por lo tanto al crear una nueva carne

para hamburguesa rica en vitaminas y sobre todo sana hecha a base de pescado es una de las tantas razones por la cual se debe seguir con el proyecto.

La hamburguesa de pescado es también una alternativa para toda la familia es muy adecuada para aquellas personas que comen poco pescado, bien sea porque no le gusta su sabor, porque no soportan las espinas o porque no le gusta limpiarlo. Así, este producto nos brinda la posibilidad de comer pescado de diferentes clases de una forma agradable y diferente a la habitual.

El producto estará dirigido a personas de clase media-baja en adelante, familias con estilos de vida acelerados, donde padre y madre trabajan y personas solteras que viven solas, forma parte del grupo de consumidores que compra productos congelados de fácil preparación como una necesidad básica.

1.3. MARCO LEGAL

1.3.1. Constitución de la República del Ecuador

Formas de organización de la producción y su gestión

Art.319.- Se recomienda diversas formas de organización de la producción en la económica, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domesticas, autónomas y mixtas.

El estado promoverá las normas de producción que aseguren el buen vivir de la población y desincentivara aquellas que atenten contra sus derechos o los de la naturaleza, alentara la producción que satisfaga la demanda interna y garantice una activa participación del Ecuador en el contexto internacional.

Art.320.- En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulara una gestión participativa, transparente y eficiente.

La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetara a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistemática, valoración del trabajo y eficiencia económica y social.

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

El estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria

1.3.2. Plan del Buen Vivir

El Buen Vivir rural es uno de los elementos centrales de la agenda gubernamental para los próximos años constituye el Buen vivir en los territorios rurales. Ello implica pasar de una visión que hacia énfasis exclusivamente en la dimensión sectorial agrícola de lo rural, a una integral y de economía política del mundo rural, que considere desde la garantía de derechos, los vínculos entre agricultura, manufactura y servicio y la diversidad de las estrategias de empleo generación de ingreso de las familias rurales.

La diversificación de la producción agroalimentario: soberana, sana y eficiente: La producción primaria o rural deberá considerar tres principales mercados, en el siguiente orden: el consumo interno que permita garantizar la soberanía alimentaria, la producción para la industria nacional con miras a encadenamiento productivo, generación de empleo y valor agregado a la producción; y , la exportación considerando la inserción inteligente y soberana en el mundo mediante la ubicación de mercado alternativos de productos y destinos.

Impulsar el Buen Vivir en los territorios y la soberanía alimentaria:

El Buen Vivir en los territorios rurales se sustenta en recuperar la producción nacional de alimentos, principalmente campesina, para garantizar la reproducción

social de la población rural y articular el desarrollo rural equitativo al desarrollo nacional.

1.3.3 Plan Nacional de Desarrollo

El combate decidido a las fuentes de desigualdad económica y política promueve una sociedad plenamente libre, que se construye en una democracia radical, expresión de la organización social fortalecida y de la plena realización de la ciudadanía. El Estado es el promotor de este proceso y el garante del ejercicio universal de los derechos civiles, políticos, económicos, sociales, culturales y ambientales, condición ineludible para anular las relaciones de dominación, opresión o subordinación entre personas y para crear escenarios sociales y políticos que canalicen su emancipación y autorrealización.

El libre desarrollo de cada ciudadano es condición necesaria para el libre desarrollo del conjunto 'ciudadanía'. El objetivo de la estrategia de desarrollo es, entonces, la expansión de las capacidades de todos los individuos para que puedan elegir autónomamente, de manera individual o asociada, sus objetivos vitales. El acceso a niveles mínimos de bienes y servicios no avala dicha expansión; es necesario distribuir de forma igualitaria las condiciones de vida para potenciar la conversión del consumo de bienes y servicios en auténticas capacidades humanas, a partir de las cuales se realizarán los proyectos individuales.

Dado que este proceso se sustenta en el cumplimiento de los derechos humanos universales, los ejes de una nueva estrategia de desarrollo humano no pueden conducirse en base a políticas selectivas. En consecuencia, el objetivo de la producción y distribución de bienes públicos supone universalizar las coberturas y mejorar la calidad de las prestaciones, así como el objetivo de la producción de bienes y servicios de mercado es mejorar la calidad de vida de los ciudadanos.

Es así que las ocho estrategias generales, detalladas a continuación para el logro de los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo, conjugan las dimensiones social, económica, cultural y política, que constituyen la esencia de la vida de los seres humanos en sociedad. El reto del desarrollo humano es cualitativamente superior al reto del crecimiento económico. Mientras el primero considera la plena realización de ciudadanos, el segundo se limita a optimizar las condiciones de los mercados en que se enfrentan consumidores y productores, es solo un subconjunto del conjunto sociedad, mayor y más complejo.

El Estado garantiza la universalidad de los servicios públicos de educación y salud, el acceso a la vivienda, el trabajo productivo y reproductivo, el empleo digno para todas y todos, el respeto a los territorios y sociedades indígenas en aislamiento voluntario, y un ambiente sano y sostenible.

También garantiza a toda la ciudadanía el acceso a activos productivos para organizar autónomamente su propio trabajo y la formación y capacitación permanente. Además, auspicia formas alternativas de organización social y económica, la consolidación de asociaciones y cooperativas, apoya el trabajo para el autoconsumo doméstico y el acceso adecuado de la ciudadanía a los bienes y servicios producidos.

La dotación de servicios públicos gratuitos y universales de educación y salud, el acceso a vivienda y la formación y capacitación permanente son medios apropiados para ampliar las capacidades de la ciudadanía.

El pleno ejercicio y desarrollo de estas capacidades es posible a través de la generación de empleo productivo, del apoyo decidido y permanente a las pequeñas y medianas empresas, del acceso a recursos productivos y de la promoción de organizaciones de economía solidaria.

El acceso de los pequeños productores campesinos a activos productivos (tierra, maquinaria, herramientas, fertilizantes, semillas calificadas y agua) constituye un

factor de desarrollo inclusivo y contribuye de manera directa a la seguridad alimentaria, a la conservación de la agro biodiversidad y al pleno ejercicio del derecho a producir y a consumir alimentos sanos, adecuados y culturalmente apropiados.

Formas alternativas de organización y producción económica elevan los niveles de ingreso de la población rural y urbana marginal del país, diversifican las fuentes de ingreso y posibilitan una distribución justa del valor agregado.

En especial, proyectos que integren sus objetivos productivos al acceso a servicios básicos, vivienda, salud, educación de calidad y más oportunidades; sistemas de producción estratégicos (combinando cultivos como el maíz, el cacao, el café, el arroz, carne y lácteos, las hierbas y otros, junto con la ganadería menor) que consideren, en el nivel regional, las características geográficas, las vocaciones productivas y las necesidades básicas de la población; el turismo sustentado en la diversidad cultural y ecológica, conducido por comunidades y asociaciones populares; y los planes de vivienda social que proveen una calidad de vida digna para todos los habitantes del país.

La expansión de la demanda interna de bienes y servicios mediante programas y proyectos de compras públicas para abastecer los programas de alimentación y educación del Estado, y para proveer de bienes y servicios a la administración pública, impulsan la producción realizada en micro y pequeñas empresas. De igual manera, la organización de ferias gestionadas de forma participativa vincula directamente a productores y consumidores, mejorando la distribución del ingreso y la calidad de los productos.

El Estado protege a los pueblos indígenas en aislamiento voluntario, garantizando sus territorios, definiendo linderos y resolviendo conflictos limítrofes, para que sus esfuerzos por conservar su heredad física y cultural no sean despilfarrados en aventuras oportunistas. También sustenta el derecho a la consulta, para

salvaguardar la continuidad de los procesos sociales, culturales y naturales de esos pueblos.

Es fundamental para el desarrollo humano la inversión en ciencia y tecnología, enfocada a la satisfacción directa o indirecta de las necesidades básicas, mediante el apoyo a la producción, la racionalización del consumo y el mejoramiento de la calidad de vida de todas y todos los ecuatorianos, en un diálogo de saberes y cosmovisiones que respete las diversidades culturales, sociales, económicas y geográficas. Estos lineamientos de inclusión socio-económica y promoción de la diversidad confirman la universalidad de los derechos humanos y promueven

1.3.4. Código Orgánico de la Producción

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

Art. 19.- Derechos de los inversionistas.- Se reconocen los siguientes derechos a los inversionistas:

- a. la Libertad de producción y comercialización de bienes y servicios lícitos, socialmente deseables y ambientalmente sustentables, así como la libre fijación de precios, a excepción de aquellos bienes y servicios cuya producción y comercialización estén regulados por la ley;
- b. El acceso a los procedimientos administrativos y acciones de control que establezca el Estado para evitar cualquier práctica especulativa o de monopolio u oligopolio privados o de abuso de posición de dominio en el mercado y otras prácticas de competencia desleal;
- c. La libertad de importación y exportación de bienes y servicios con excepción de aquellos límites establecidos por la normativa vigente y de

acuerdo a lo que establecen los convenios internacionales de los que Ecuador forma parte:

- d. Libre transferencia al exterior, en divisas de las ganancias periódicas o utilidades que prevengan de la inversión extranjera registrada, una vez cumplidas las obligaciones concernientes a la participación de los trabajadores, las obligaciones tributarias pertinentes y demás obligaciones legales que correspondan, conforme lo establecido en las normas legales, según corresponda.
- e. Libre remisión de los recursos que se obtengan por la liquidación total o parcial de las empresas en las que se haya realizado la inversión extranjera registrada, o por la venta de las acciones, participaciones o derechos adquiridos en razón de la inversión efectuada, una vez cumplidas las obligaciones tributarias y otras responsabilidades del caso, conforme lo establecido en las normas legales;
- f. Libertad para adquirir, transferir o enajenar acciones participaciones o derechos de propiedad sobre su inversión a terceros en el país o en el extranjero, cumpliendo las formalidades previstas por la ley;
- g. Libre acceso al sistema financiero nacional y al mercado de valores para obtener recursos financieros de corto, mediano y largos plazos;
- h. Libre acceso a los mecanismos de promoción, asistencia técnica, cooperación tecnológica y otros equivalentes;
- i. Acceso a los demás beneficios generales e incentivos en este Código, otras leyes y normativa aplicable.

1.3.5. Normas ISO

La norma ISO 14000, no es una sola norma, sino que forma parte de una familia de normas que se refieren a la gestión ambiental aplicada a la empresa, cuyo objetivo consiste en la estandarización de formas de producir y prestar de servicios que protejan al medio ambiente, aumentando la calidad del producto y como consecuencia la competitividad del mismo ante la demanda de productos cuyos componentes y procesos de elaboración sean realizados en un contexto donde se respete al ambiente.

Estas forman parte además de la serie ISO (International Standart Organization) de donde provienen las conocidas ISO 9000 e ISO 9001, referidas estas últimas a la calidad total dentro de la empresa.

En los últimos 30 años, la protección de la salud de los humanos y la responsabilidad ambiental han sido preocupaciones prioritarias para las naciones industrializadas en el mundo.

Especifica los requisitos necesarios para que un sistema de gestión ambiental capacite a una organización, para que formule sus políticas y objetivos tomando en cuenta los parámetros legales y la información acerca de los impactos medioambientales significativos. Se aplica a aquellos aspectos medioambientales que la organización puede controlar y sobre los que puede esperarse que tenga influencia. No establece por sí misma criterios de actuación medioambientales específicos.

1.3.6. Sistema de Gestión Ambiental 14001

La Gestión Ambiental se refiere a todos los aspectos de la función gerencial (incluyendo la planificación) que desarrollen, implementen y mantengan la política ambiental.

Por política Ambiental se entiende al conjunto de directrices que debe adoptar una organización que busque la integración del proceso productivo con el Medio Ambiente, sin perjuicio de ninguna de las partes. El programa de Gestión

Ambiental es una descripción de cómo lograr los objetivos ambientales dictados por la política ambiental, así como las prácticas, procedimientos y los recursos necesarios para implementar la Gestión. Este sistema se circunscribe a la serie ISO 14000-14004.

La ISO 14001 es la que certifica a las empresas o especifica las principales exigencias de un sistema de Gestión Ambiental, en ella no se prestan criterios específicos de desempeño ambiental, pero si le exige a cada organización elaborar su propia política y contar con objetivos que estudien las exigencias legales y la información referente a los impactos ambientales significativos. La norma se aplica a los efectos ambientales que pueden ser controlados por la organización y sobre los cuales se espera que la misma ejerza una influencia. Abarca todo el sistema de gestión ambiental y proporciona especificaciones y guías de uso, incluyendo elementos centrales del sistema que vayan a utilizar para la certificación o registro.

La norma 14004 ofrece directrices para el desarrollo e implementación de los principios del sistema de gestión ambiental y las técnicas de soporte, además presenta guías para su coordinación con otros sistemas gerenciales como la ISO 9000.

1.4 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

1.4.1 Aspectos generales de un Estudio de factibilidad

El estudio de factibilidad es el análisis que realizan una empresa para determinar si el negocio que se propone será buena o malo, y cuáles serán las estrategias que se deben desarrollar para que seas exitoso.

(Varela R, 2008), Nos manifiesta que “Se entiende por Factibilidad las posibilidades que tiene de lograrse un determinado proyecto”.

Objetivo que determinan la Factibilidad

- Reducción de errores y mayor precisión en los procesos.
- Reducción de costos mediante la optimización o eliminación de los recursos no necesarios.
- Integración de todas las áreas y subsistemas.
- Actualización y mejoramiento de los servicios a clientes o usuarios.
- Hacer un plan de producción y comercialización.
- Aceleración en la recopilación de los datos.
- Reducción en el tiempo de procesamientos y ejecución de las tareas.
- Automatización óptima de procedimientos manuales.
- Disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos señalados.
- Saber si es posible producir con ganancias.
- Conocer si la gente comprara el producto.

El proceso de evaluación de inversiones está estrechamente relacionado con el concepto de proyecto de inversión.

Podemos definir un proyecto de inversión como: conjunto de acciones que son necesarias para llevar a cabo una inversión, la cual se realiza con un objetivo previamente establecido, limitado por parámetros temporales, tecnológicos, políticos, institucionales, ambientales y económicos. El análisis de factibilidad forma parte del ciclo que es necesario seguir para evaluar un proyecto. Un proyecto factible, es decir que se puede ejecutar, es el que ha aprobado cuatro estudios básicos:

- Estudio de factibilidad de mercado
- Estudio de factibilidad técnica
- Estudio de factibilidad medio ambiental.
- Estudio de factibilidad económica-financiera

La aprobación o “visto bueno” de cada evaluación la llamaremos viabilidad. Estas viabilidades se deben dar al mismo tiempo para alcanzar la factibilidad de un proyecto, ya que dentro de este tendrán iguales niveles de importancia a la hora de llevarlo a cabo; entonces con una evaluación que resulte no viable, el proyecto no será factible. Para realizar un análisis de factibilidad que realmente contribuya al proceso de toma de decisión, es necesario tener en cuenta que cada uno de estos estudios se cumplimenta y sirven de base para el que le sigue en el orden antes establecido.

El objetivo central del estudio de factibilidad se basa en la necesidad de que cada inversión a acometer esté debidamente fundamentada y documentada, donde las soluciones técnicas, medio ambientales y económicas-financieras sean las más ventajosas para el país. Por otra parte, debe garantizar que los planes para la ejecución y puesta en explotación de la inversión respondan a las necesidades reales de la economía nacional.

Los estudios de pre inversión constituyen otra parte importante dentro del proceso inversionista. Esta etapa culmina, en el caso de las inversiones nominales, con la presentación del estudio de factibilidad al Ministerio de Economía y Planificación (MEP) para su aprobación. Estos estudios comprenden un conjunto de actividades relativas a la confección, evaluación, análisis y aprobación de las inversiones.

Para la aprobación del estudio de factibilidad por el MEP, solo será necesaria la certificación de las regulaciones. El estudio de factibilidad será el documento donde queden plasmados todos aquellos parámetros e indicadores que se necesitan; éstos serán precisos, confiables y con un desarrollo de las proyecciones económicas y financieras que le permitan a la alta dirección tomar decisiones sobre la conveniencia o no de la inversión.

Concepto de Factibilidad

El estudio de factibilidad es el análisis de una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo, y en cuales condiciones se debe

desarrollar para que sea exitoso y si el negocio propuesto contribuye con la conservación, protección o restauración de los recursos naturales y ambientales.

El resultado de los estudios de factibilidad de los trabajos de investigación es la base de las decisiones que se tomen para su introducción, por lo que deben ser lo suficiente precisas para evitar errores que tienen un alto costo social directo, en cuanto a los medios materiales y humanos que involucren; así como por la pérdida de tiempo en la utilización de las variantes de desarrollo más eficientes para la sociedad. Esto sólo se puede asegurar mediante el empleo de procedimientos y de análisis debidamente fundamentados.

La determinación y fundamentación de las bases metodológicas que deben regir los estudios de factibilidad de las investigaciones deben efectuarse con un enfoque sistémico, pues los resultados de las investigaciones al introducirse, modifican una parte de los procesos y sistemas de relaciones existentes. Este primer principio introduce la necesidad de considerar la utilización de todos aquellos métodos de simulación que permitan reproducir con la mayor exactitud posible los sistemas de relaciones, su interacción y los cambios que puede ocasionar el proceso científico-técnico en dichas relaciones. Al analizar la eficiencia económica, tanto de las investigaciones como de las inversiones necesarias para introducir los resultados, se considera como problema central de su determinación, la contraposición amplia y conjunta de gastos y resultados.

1.4.2 Etapas del Estudio de Factibilidad

1.4.2.1. Análisis de mercado.

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

Esta etapa determina la existencia de clientes potenciales y las características que buscan en el bien o servicio que va a producirse. La disponibilidad de pago, la producción que será demandada, identificación de canales de distribución. Además determina si existe o no, una demanda que justifique que la puesta en marcha de un programa de producción de ciertos bienes o servicios, en un espacio de tiempo.

1.4.2.2. Análisis técnico

(Baca G, 2010). Afirma con el estudio técnico se determinan el tamaño del proyecto, su localización y la ingeniería del mismo, con sus respectivas variables, para determinar los recursos que son necesarios para iniciar con el proyecto.

Puede subdividirse a su vez en cuatro partes, que son: determinación del tamaño óptimo de la planta, determinación organizativa, administrativa y legal. La determinación de un tamaño óptimo es fundamental e esta parte del estudio. Pues tal determinación es difícil, las técnicas existentes para su determinación son interactivas y no existe un método preciso y directo para hacer al cálculo.

El tamaño también depende de los turnos a trabajar, ya que para cierto equipo la producción varía directamente de acuerdo con el número de turnos que se trabaje.

Aquí es necesario plantear una serie de alternativas cuando no se conoce y domina a la perfección la tecnología que se empleara. Acerca de la determinación de la localización del proyecto, es necesario tomar en cuenta no solo factores cuantitativos, como los costos de transporte de materia prima y del producto terminado, sino también los factores cualitativos, tales como apoyos fiscales, el clima, la actitud de la comunidad, y otros.

Recuerde que los análisis deben ser integrales, si se realizan desde un solo punto de vista conducirán a resultados poco satisfactorios.

Respecto de la ingeniería del proyecto se puede decir que, en términos técnicos, existen diversos procesos productivos opcionales, que son los muy automatizados

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

1.4.2.3. Estudio Financiero

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

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

El estudio plan financiero es sumamente importante porque permite:

- Determinar los recursos económicos necesarios para la realización del plan de negocios.
- Determinar los costos totales del negocio, es decir los costos de producción, ventas y administración.
- Determinar el monto de inversión inicial necesario para dar inicio al negocio.
- Determinar las necesidades de financiamiento.

- Determinar las fuentes de financiamiento, así como las ventajas y desventajas de cada alternativa.
- Proyectar los estados financieros, los cuales servirán para guiar las actividades de la empresa cuando esté en marcha.
- Evaluar rentabilidad económica y financiera del plan de negocios.

1.4.2.4. Técnicas de evaluación del proyecto

Valor Actual Neto

Brighan Eugene y Huston Joel, (2005). Manifiesta; “Es el método de clasificar las propuestas de inversión usando el valor presente neta, el cual equivale al valor presente de los futuros flujos netos de efectivo, descontando al costo del capital”Pag.398.

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

Tasa Interna de Retorno

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

La tasa interna de retorno es un método para la evaluación financiera de un proyecto que iguala al valor presente de los flujos de caja esperados con la inversión inicial, ésta tasa equivale a una tasa de interés producida por un proyecto de inversión, también es conocida como la tasa de descuentos que causa que el valor presente neto de los flujos de caja del proyecto sea igual a cero

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

Periodo de recuperación

(Sapag N, 2007). Manifiesta:” Ayuda a determinar el número de periodos necesarios para recuperar la inversión inicial, resultado que se compara con el número de periodos aceptables por la empresa”.

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

Córdoba M, (2006). Expresa: “Es la razón presente de los flujos netos a la inversión inicial. Este índice se usa como medio de la clasificación de proyectos en orden descendente de productividad”

El beneficio-costo es la relación resultante entre la comparación de los costos incurridos en determinada operación actividad en una determinada operación actividad en un determinado periodo de tiempo y los beneficios y logros alcanzados, ya sea en términos monetarios para un costo dado o ya por el nivel de beneficios requeridos al costo más bajo.

$$B/C = \frac{\sum \text{ingresos actualizados}}{\sum \text{egresos actualizados}}$$

Punto de equilibrio

Núñez R., (2007) Manifiesta: “El punto de equilibrio es una herramienta usada en el estudio económico para determinar el punto a partir del cual la empresa comienza a tener ganancias, considerando sus funciones de costo total y de ingreso total”.

El punto de equilibrio es donde los ingresos totales recibidos se igualan a los costos asociados con la venta de un producto. Un punto de equilibrio es usado

comúnmente en las empresas de cualquier índole para determinar las posibles rentabilidades de vender los productos. Para calcular el punto de equilibrio es importante tener definido el comportamiento de los costos.

$$EP = \frac{\text{Inversión Fija} + \text{Costos Fijos}}{PVu - CVu}$$

CÁPITULO II

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

(*Hernández Sampieri, 2007*) El enfoque de la investigación o también llamada metodología cuantitativa, positivista, científica, toma los métodos de las ciencias físico naturales considerados como el modelo del conocimiento científico. Según esta perspectiva, el objetivo de la investigación es explicar, predecir y controlar los fenómenos.

Se establece una serie de hipótesis que suelen ser suposiciones de la realidad y se diseña un plan para someterlas a prueba, se miden los conceptos incluidos en las hipótesis y se transforman las mediciones en valores numéricos.

Utiliza la recolección y el análisis de los datos de acuerdo con ciertas reglas lógicas, confía en la medición numérica, el conteo y se transforman las mediciones en valores numéricos cuantificables para analizarse posteriormente con técnicas frecuentemente estadísticas y extraer los resultados a un universo más amplio. Tales estudios llevan a cuantificar y aportar evidencia a una teoría que se tiene para explicar algo; la teoría se mantiene hasta que se refute o se alcance una mejor explicación.

Alcance de Investigación

Esta investigación tiene alcance descriptivo-correlacionar. En primera instancia se desarrolla el alcance descriptivo, pues se ha llegado a determinar la situación de las variables involucradas en el estudio en un momento dado con relación a su presencia o ausencia, posteriormente, se realiza un análisis univariado, para poder determinar la frecuencia con que se presenta un fenómeno (incidencia o prevalencia), características de las personas, lugar y periodo donde ocurre

Procediendo a la observación de los hechos tal como ocurren con el objeto de describirlos, sin inferir posturas intelectuales frente a la manifestación de los hechos relevantes.

Posteriormente se desarrolla con alcance correlacional, al proponer escenarios predictores del comportamiento de los involucrados, a partir de la correlación de las variables de estudio. De hecho, se establece la magnitud de la asociación de dos variables (dependiente e independiente), se establece planteamiento de hipótesis, para su posterior comprobación, considerando el nivel de correspondencia de dichas variables previamente definidas.

2.1. DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

Roldan, (2011) " El diseño de investigación constituye según el plan general del investigador para obtener respuesta a sus interrogantes o comprobar la hipótesis de investigación. El diseño de investigación se desglosa las estrategias básica que el investigados adopta para generar información exacta e interpretable".

Los diseños son estrategias con las que se obtendrán respuestas positivas o negativas. Entre las unidades a estudiarse son las siguientes:

- Unidad de Estudio
- Unidad de Análisis
- Unidad de tiempo
- Unidad Geográfica
-

2.2. MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

La modalidad a utilizarse en esta investigación, es el de proyecto factible que comprende la elaboración y desarrollo de una propuesta de un Estudio de factibilidad para solucionar problemas, requerimientos o necesidades alimenticias de la población de la comuna San Pablo; Para su formulación y ejecución debe

apoyarse en investigaciones de tipo documental, de campo o de un diseño que incluya ambas modalidades

2.3. TIPO DE LA INVESTIGACIÓN

Investigación Documental: Este tipo de investigación es la que se realiza apoyándose en fuentes de carácter documental, esto es, en documentos de cualquier especie.

Como subtipos de esta investigación están la investigación bibliográfica, la hemerográfica y la archivística; la primera se basa en la consulta de libros, la segunda en artículos o ensayos de revistas y periódicos, y la tercera en documentos que se encuentran en los archivos, como cartas, oficios, circulares, expedientes.

Investigación de Campo: Este tipo de investigación se apoya en informaciones que provienen entre otras, de entrevistas, cuestionarios, encuestas y observaciones. En esta se obtiene la información directamente en la realidad en que se encuentra, por lo tanto, implica observación directa por parte del investigador.

Díaz de Rada, (2009)” buscan especificar propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno que sea sometido a análisis. Miden o evalúan diferentes aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno a investigar”

Desde el punto de vista científico, describir es medir. Es decir, en un estudio descriptivo se selecciona una serie de cuestiones y se mide cada uno de ellas independientemente, para así describir lo que se investiga. Estos estudios miden de manera independiente los conceptos o variables a los que se refieren. Aunque, desde luego, pueden integrar las mediaciones de cada una de dichas variables para decir como es y cómo se manifiesta el fenómeno de interés, su objetivo no es indicar como se relacionan las variables medidas.

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

Investigación Explicativa: Mediante este tipo de investigación, que requiere la combinación de los métodos analítico y sintético, en conjugación con el deductivo y el inductivo, se trata de responder o dar cuenta de los porqués del objeto que se investiga.

2.4. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

En la investigación de datos se utilizó el método deductivo en donde se generalizo todos los datos del proyecto para concluir con resultados particulares. Este método se lo utilizo en el estudio financiero y específicamente en las evaluaciones financieras en donde se aplicó diferentes métodos; matemáticos.

El proceso fue elaborar un presupuesto general, analizar las inversiones y determinar con estos datos costos de producción, precios unitarios, ventas anuales del producto y los márgenes de utilidad que se pueda obtener.

Álvarez, (2006) El conocimiento deductivo permite que las verdades particulares contenidas en las verdades universales se vuelvan explicativas. Esto es que a partir de situaciones generales se lleguen a identificar explicaciones particulares contenidas explícitamente en la situación general. Así de la teoría General acerca de un fenómeno o situación, se explican hechos o situaciones particulares”.

La deducción pasa de lo general a lo particular. Dado el tipo de investigación bajo la cual trabajo se realizó se debe entender porque el uso d la deducción como método de investigación, puesto que nos permitió conocer datos generales, datos particulares que fueron de mucha utilidad para la elaboración del estudio.

Además de utilizar el método analítico o sintético al referirse a normas básicas del proceso científico señala que “la explicación aun hecho o fenómeno no puede aceptarse como verdad si no ha sido conocida como tal”. Por otro lado el conocimiento de la realidad puede obtenerse a partir de la identificación de las partes que conforman el todo (análisis) o como resultado de ir aumentando el conocimiento de la realidad, iniciando con “los elementos más simples y fáciles de conocer para ascender poco a poco, gradualmente, al conocimiento de lo más complejo (síntesis).

2.5. TÉCNICAS DE LA INVESTIGACIÓN

Las técnicas estadísticas pueden permitir así el mejor uso de los datos disponibles para apoyar la toma de decisiones, y ayudar a mejorar la calidad de productos y procesos en las etapas de diseño, desarrollo, producción instalación y hasta el servicio.

El mayor enfoque en la aplicación de la estadística en una organización, está en el control del proceso cuya utilización puede tener propósitos tales como: el control estadístico del proceso, estudios de la capacidad y control del proceso; análisis de datos, defectos y evaluación del desempeño, así como el control y verificación del equipo de inspección y prueba.

Los datos e información que proporciona el proceso, es material importante para poder observar mediante la estadística el comportamiento de dicho proceso y así tomar las decisiones adecuadas. La correcta aplicación de los métodos estadísticos es también un elemento que se debe tomar en cuenta en todas las etapas del ciclo de calidad.

2.6. INSTRUMENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

La observación

Se realiza una visita de campo a la Comuna San Pablo donde se aplicó la técnica de la observación pues es una de la formas de ver muy de cerca el problema

existente, es decir para luego realizar la respectiva información para en lo posterior analizar.

La Entrevista

Con esta técnica se obtuvo datos realizando un diálogo con los administradores de dos supermercados muy conocidos en la provincia quienes nos proporcionaron a información requerida.

Encuesta

(Albert María, 2007) Es una técnica estructurada que permite la recogida rápida y abundante de información mediante una serie de preguntas orales o escritas que debe responder un entrevistado con respecto a una o más variables a medir.

Pues luego de haber realizado las técnicas anteriores se procedió a realizar un cuestionario con doce preguntas para obtener información acerca de la aceptación del producto de la carne de pescado para hamburguesa, por ser unas de las técnicas de mayor empleo en el levantamiento de información técnica. (Ver Anexo N° 2)

TABLA 8 : Población

Cantón	Hombre	Mujer	Total
Santa Elena	73.396	70.680	144.076
La Libertad	48.030	47.912	95.942
Salinas	35.436	33.239	68.675
Total	156.862	151.831	308.693

Fuente: INEC

Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

2.7. POBLACIÓN Y MUESTRA

Población

(Quezada 2010: 95).Conjunto de todos los individuos que porten información sobre el fenómeno que se estudia. Representa una colección completa de elementos (sujetos, objetos, fenómenos o datos) que poseen algunas características comunes.

Una vez decidido cuales son las variables a estudiar obtendremos la muestra la cual es una representación proporcional y significativa, en el presente caso de estudio se realizara al azar dentro de cada una de las muestras estratificadas.

A continuación el detalle del cálculo de la muestra:

N= Tamaño de la población N= 308963

N= Tamaño de la muestra K= 1,96

Z²= % de error E= 5

q= 1 P= 0.75

Fórmula para universo finito: q= 0.10

$$n = \frac{Z^2 pqN}{e^2(N-1)+Z^2 pq} \qquad n= 115$$

2.8. PROCEDIMIENTOS DE LA INVESTIGACIÓN

El procedimiento de la investigación es muy necesaria, especifica los pasos para la obtención de la información en el desarrollo del tema objetivo de estudio, es decir en este punto se explican las diferentes fases secuenciales que se han venido utilizando para desarrollar la investigación, en esta fase inicial de la investigación, se describen los factores principales del por qué fue necesario realizar el estudio

de factibilidad para una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa en la Comuna San Pablo de la Provincia de Santa Elena

Se llevó a cabo un estudio de mercado para evaluar el impacto que causara el producto en el mercado local. Luego del estudio de mercado, se planteó una distribución acorde para ubicar cada área que conformara la planta, tomando en cuenta las entradas, salidas, manejo de materiales, para así aprovechar al máximo el espacio físico. Además de ubicar el área, se ha realizado una estimación de costos, con la finalidad de compararla con los beneficios y determinar si resulto factible la actividad planteada.

CAPÍTULO III

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

3.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LAS OBSERVACIONES

En este capítulo las fichas de observación se usan especialmente para iniciarse el proceso del trabajo de investigación sobre todo la observación , a misma que puede ser acompañada de una entrevista para una mejor información, es necesario especificar el lugar, fecha o datos que el investigador considere importante. Una ficha de observación es un documento que intenta obtener la mayor información de algo, observándolo.

Luego de esto los resultados fueron los siguientes:

La Comuna San Pablo es el sitio ideal para hacer rentable la actividad del proceso de la carne de pescado para hamburguesa pues es un sitio donde podemos encontrar la materia prima para el proceso de este producto.

Existen otros lugares claro está el puerto de Santa Rosa y Anconcito pero lamentablemente por espacio físico no se podría aun sabiendo que la materia prima está al alcance.

Claro está que la comuna San Pablo se encuentra un poco alejada de las poblaciones urbanas pero sus vías de acceso en la actualidad son excelentes por lo que queda descartado que el producto terminado no pueda llegar a su destino. El terreno para la construcción de dicha planta cuenta con todas las condiciones requeridas para el proyecto.

3.2 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LA ENTREVISTA

Se realizó entrevista a dos personas que laboran en el área de bodega de dos supermercados que mayor acogida tienen en la provincia de Santa Elena.

¿Desde cuándo trabaja en este supermercado?

Pues el entrevistado asegura tener muchos años trabajando en aquel supermercado pues considera que los productos que mayor salida son los de marisco sobre todo en los periodos de feriado y fines de semana

Riesgo de la Actividad

Pues a las personas entrevistadas les parece algo muy interesante debido a que el pescado en la provincia en muchos casos se desperdicia pues es un alimento que necesita refrigeración lo que quiere decir que quienes se dedican a esta actividad deben encontrarse en mejores condiciones de vida caso que no es así

La rentabilidad

Por lo general para los entrevistados un producto nuevo tiene sus riesgos antes de empezar a comercializar pero lo interesante es que se trata de algo no solo es nuevo si nos mas bien innovador lo que representa que en su mayoría tendrá la acogida del caso.

Motivación de compra

Las personas entrevistadas aseguran que el producto nuevo que entra al centro comercial debe tener antes que toda calidad y claro estos precios que estén acordes con la población que le realiza la compra.

Obtención de la materia prima

Pues al estar ubicados en una zona costera pues contamos con algunos puertos los mismos que nos pueden proveer la materia prima para este producto ya que en muchos casos no suele ser comercializada por haber en exceso.

3.3 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS

La encuesta se realizó en los tres cantones de la Provincia de Santa Elena específicamente en la zona Urbana en lugares estratégicos: Centro de Santa Elena, Súper mercados TIA, Comercial Buena Ventura Moreno, Malecón de Salinas, Comuna San Pablo.

Se realizó en dos días Cuarenta encuestas en Santa Elena, 40 en La Libertad y 35 en Salinas

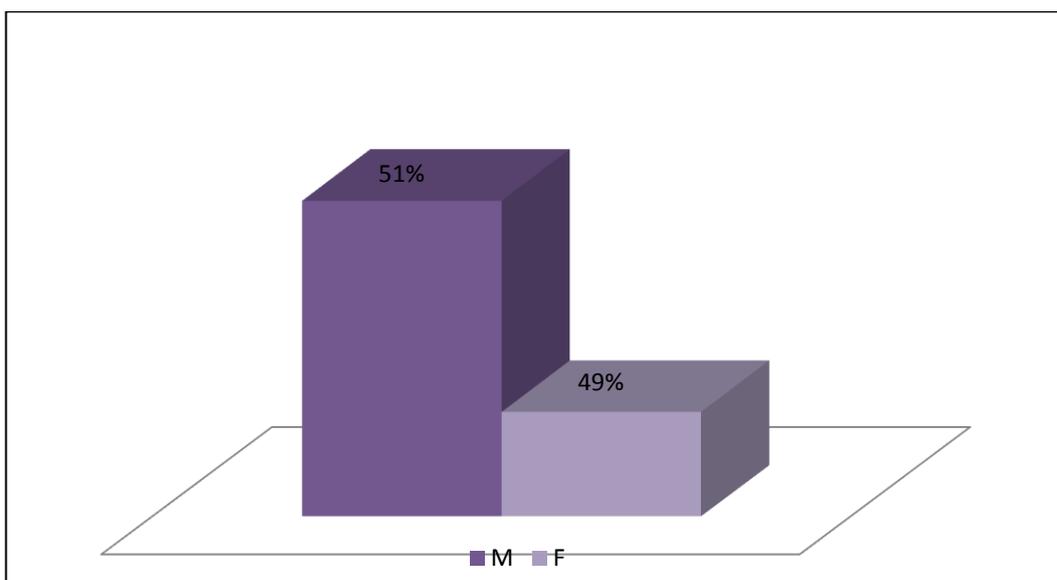
CUADRO 1 Género

Ítems		Frecuencia	Porcentaje
A	M	58	51%
	F	57	49%
	TOTAL	115	100.0%

Fuente: Género

Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 1: Género



Fuente: Género

Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

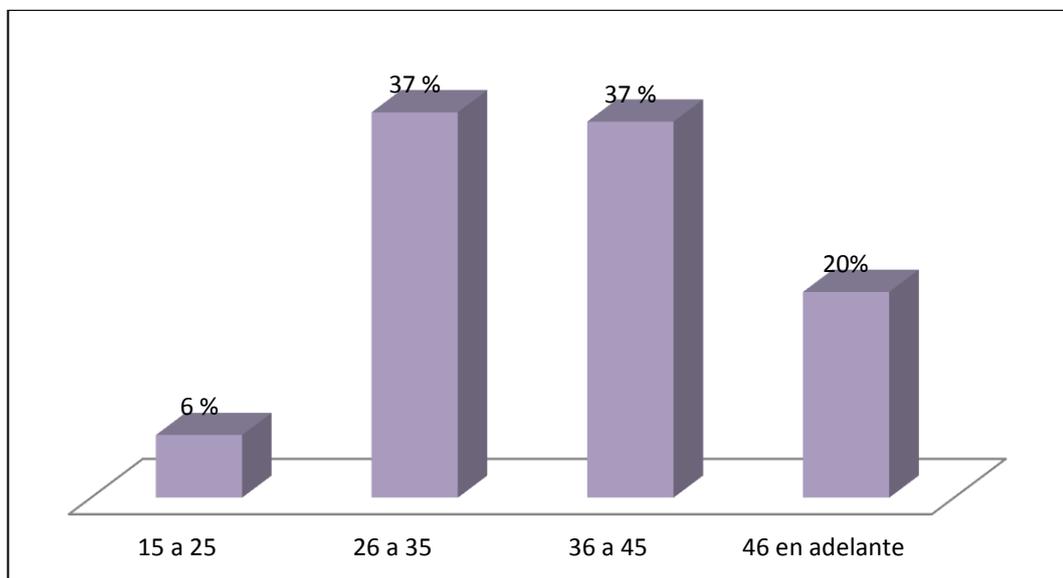
Como se muestra en el siguiente resultado de la encuesta podemos constatar que el porcentaje mayoritario de las personas es representado por el género masculino, en comparación con el género femenino que representa un porcentaje menor, debido a que el lugar donde se realizó la encuesta, pues en su mayoría son personas dedicadas al comercio.

CUADRO 2 Edad

Ítems		Frecuencia	Porcentaje
B	15 a 25	7	6 %
	26 a 35	43	37 %
	36 a 45	42	37 %
	46 en adelante	23	20 %
	Total	115	100 %

Fuente: Edad
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 2 Edad



Fuente: Edad
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

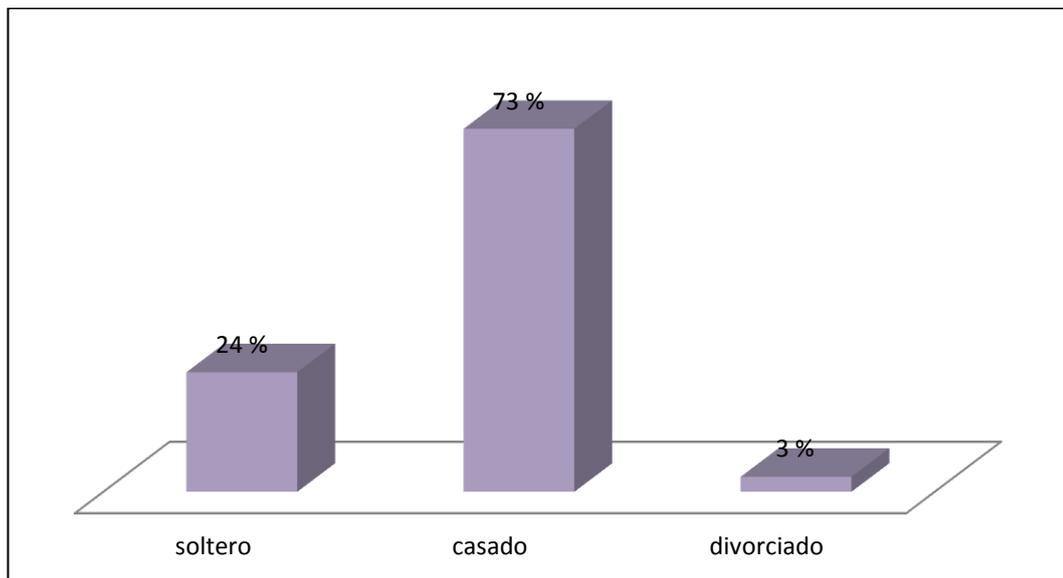
De las 115 encuestas realizadas al género masculino y femenino se obtuvo lo siguiente, las edades en que fluctúan los encuestados el mayor porcentaje está entre las edades de 26 a 35 y una cuarta parte están entre las edades de 36 a 45 años y con un porcentaje seguido de los que están entre un rango de 46 en adelante así como también existiendo un porcentaje mínimo de un rango de edad de 15 a 25 años.

CUADRO 3 Estado Civil

Ítems		Frecuencia	Porcentaje
C	soltero	28	24 %
	casado	83	73 %
	divorciado	4	3 %
	Total	115	100 %

Fuente: Estado Civil
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 3: Estado Civil



Fuente: Estado Civil
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

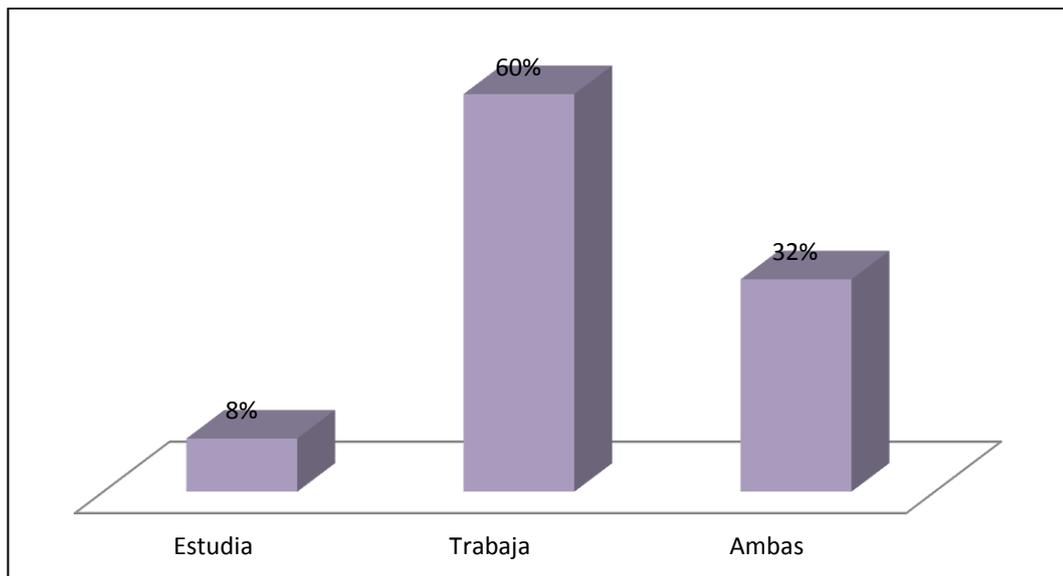
De las 115 personas encuestadas 83 son de estado civil casado, 28 son solteros mientras que en una minoría un porcentaje de pocos divorciados. Por lo que se puede decir que la encuesta nos fue respondida por personas en su mayoría jefes de hogar.

CUADRO 4: Ocupación

Ítems		Frecuencia	Porcentaje
D	Estudia	9	8 %
	Trabaja	69	60 %
	Ambas	37	32 %
Total		115	100. %

Fuente: Ocupación
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 4: Ocupación



Fuente: Ocupación
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

Continuando así con el análisis de las personas encuestadas se pudo constatar que 69 de ellos se encuentran trabajando mientras que 37 estudian y trabajan y una cantidad de 9 se dedican a estudiar. Pues esto nos ayuda con el proyecto, pues el mismo está dirigido en su mayoría a personas que no disponen de mucho tiempo, por sus múltiples ocupaciones.

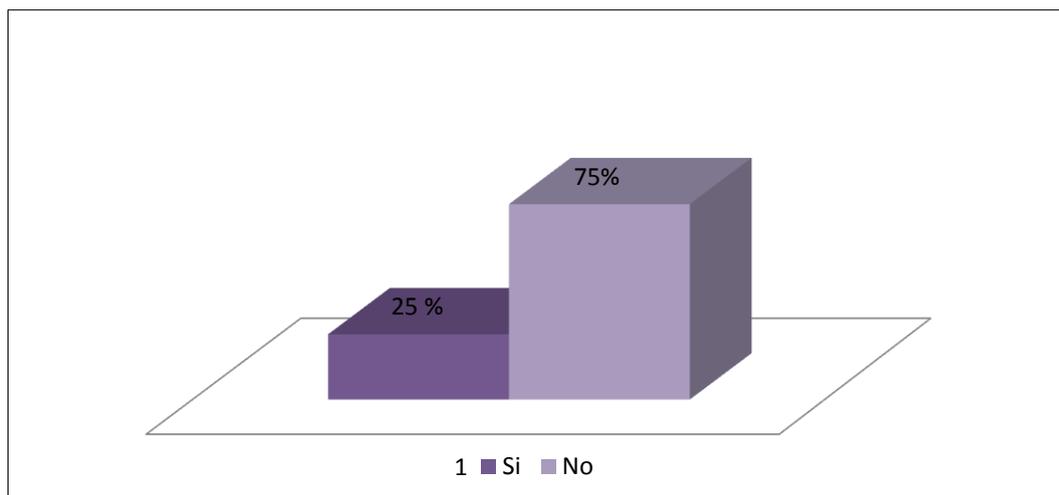
¿Ha escuchado hablar de las ventajas de la carne de pescado?

CUADRO 5: Ventajas de la Carne

Ítems		Frecuencia	Porcentaje
1	Si	27	25 %
	No	88	75 %
	Total	115	100%

Fuente: Ventajas de la carne
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 5 Ventajas de la Carne



Fuente: Ventajas de la carne
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

De las 115 personas encuestadas 75 nunca han escuchado hablar sobre las ventajas del pescado mientras que 25 si, esto nos demuestra que el desconocimiento, de las propiedades de la riqueza marina que poseemos, hace que las personas no se arriesguen a degustar la variedad de especies que esta nos brinda.

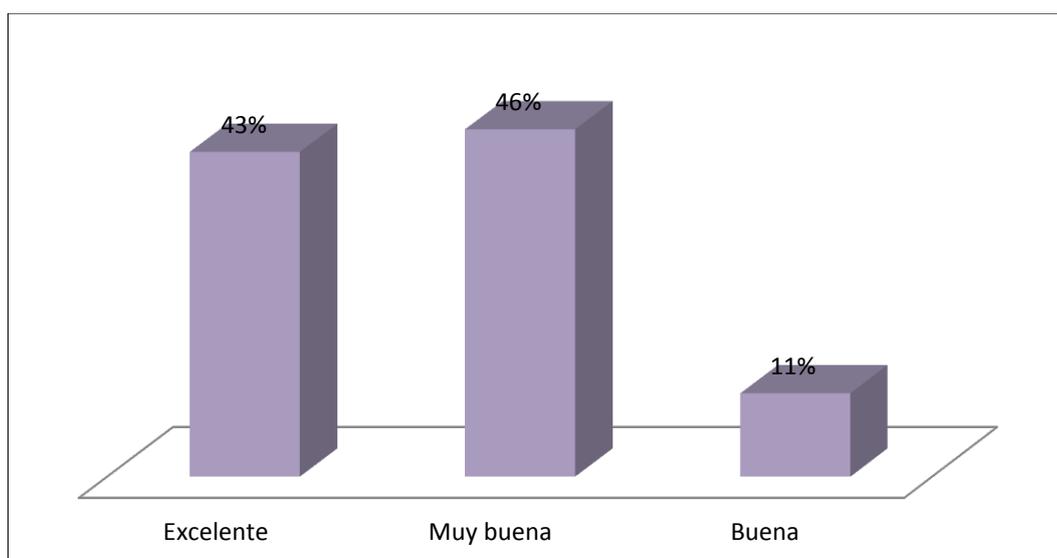
¿Qué opinión tiene de esta?

CUADRO 6 Opinión de la Carne

Ítems		Frecuencia	Porcentaje
2	Excelente	51	43%
	Muy buena	52	46%
	Buena	12	11%
	Total	115	100 %

Fuente: Opinión de la carne
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 6 Opinión de la Carne



Fuente: Opinión de la carne
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

Al consultar sobre la carne de pescado los 115 encuestados manifestaron de la siguiente manera, 52 opinaron que es muy buena, 51 Excelente, mientras que los 12 restantes opina que es buena.

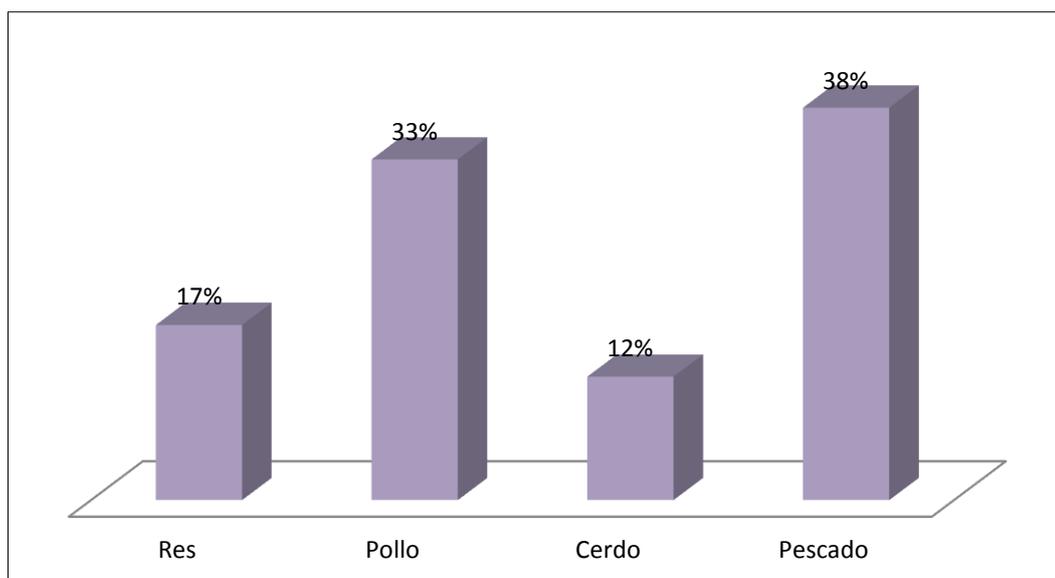
¿Cuál es el tipo de carne que prefiere?

CUADRO 7: Preferencia por la Carne

Ítems		Frecuencia	Porcentaje
3	Res	19	17 %
	Pollo	38	33 %
	Cerdo	14	12 %
	Pescado	44	38 %
	Total	115	100 %

Fuente: Preferencia por la carne
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 7 Preferencia por la Carne



Fuente: Preferencia por la carne
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

De las 115 personas encuestadas, 44 de ellas prefieren el pescado, mientras que 38 nos dice que prefiere el pollo, no así 19 que opta por la carne de res y un 14 restante que se inclina por la carne de cerdo.

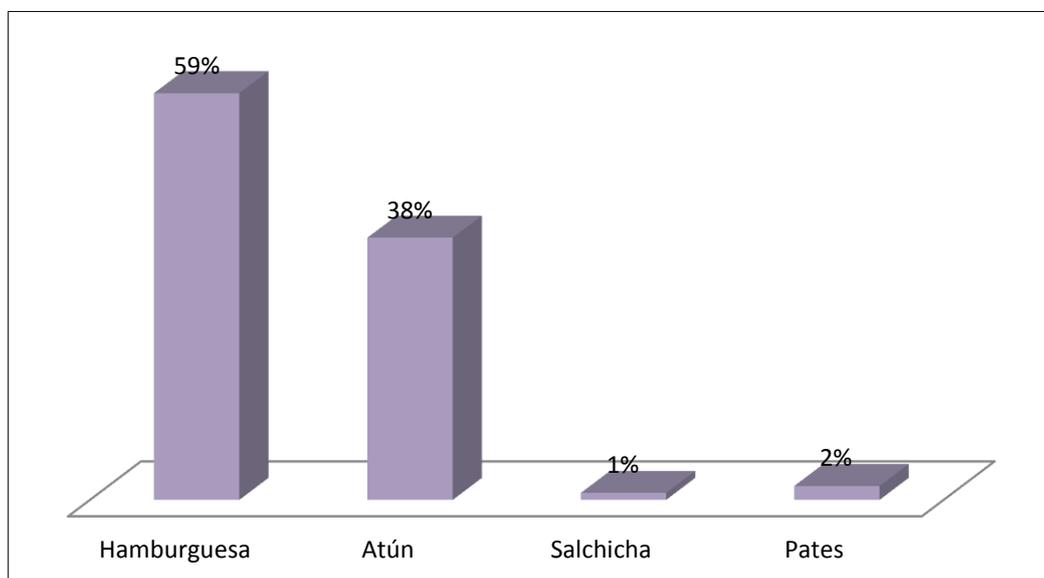
¿Qué productos de pescado procesados le gustaría consumir?

CUADRO 8: Productos de Pescado Consumiría

	Ítems	Frecuencia	Porcentaje
4	Hamburguesa	70	59 %
	Atún	42	38 %
	Salchicha	1	1 %
	Pates	2	2 %
	Total	115	100 %

Fuente: Productos de pescado consumiría
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 8 Productos de Pescado Consumiría



Fuente: Productos de pescado consumiría
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

De las 115 personas encuestadas 70 opta por el consumo de las hamburguesas, mientras que 42 prefiere el atún 2 el pate y 1 la salchicha. Dejándonos ver que desean encontrar en el mercado un producto nuevo, en una de sus carnes favoritas.

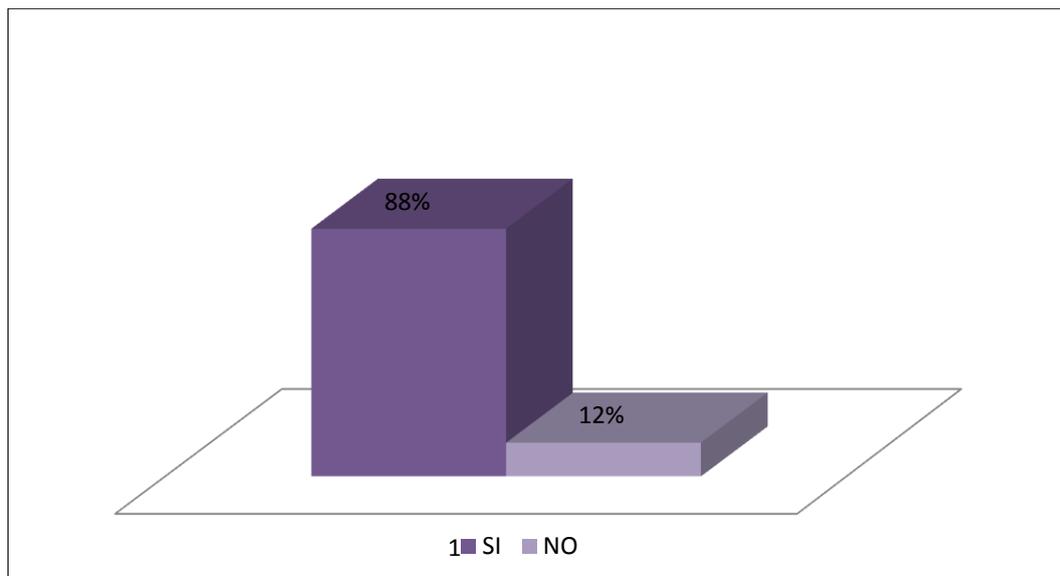
¿Sería de su agrado encontrar carne de pescado para hamburguesa?

CUADRO 9: Carne de Pescado para Hamburguesa

Ítems		Frecuencia	Porcentaje
5	SI	100	88 %
	NO	15	12 %
	Total	115	100%

Fuente: Agrado encontrar carne de pescado
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 9: Agrado encontrar Carne de Pescado



Fuente: Agrado encontrar carne de pescado
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

De las 115 personas encuestadas 100 es de su total agrado mientras que las 15 restantes dijeron que no le agradaría. Lo que deja ver que el proyecto si es de agrado para la mayoría.

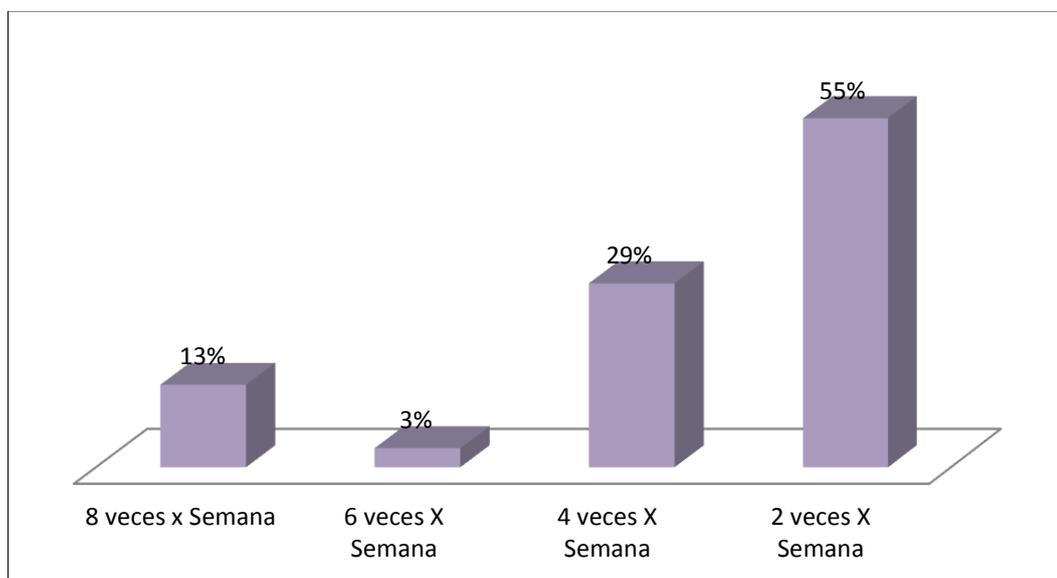
¿Con que frecuencia consumiría carne de pescado para hamburguesa?

CUADRO 10: Frecuencia de Consumo de Carne De Pescado

	Ítems	Frecuencia	Porcentaje
6	8 veces x Semana	15	13 %
	6 veces x Semana	3	3 %
	4 veces x Semana	33	29 %
	2 veces x Semana	64	55 %
	Total	115	100 %

Fuente: Frecuencia de consumo de carne de pescado
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 10: Frecuencia de Consumo de Carne de Pescado



Fuente: Frecuencia de consumo de carne de pescado
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

De las personas encuestadas 64 consume la carne de pescado 2 veces por semana, 33 la consumen 4 veces por semana, mientras que 3 consumen 6 veces por semana y las 15 restantes 8 veces por semana, en alguno casos nos supieron argumentar que por salud, y recomendaciones médicas.

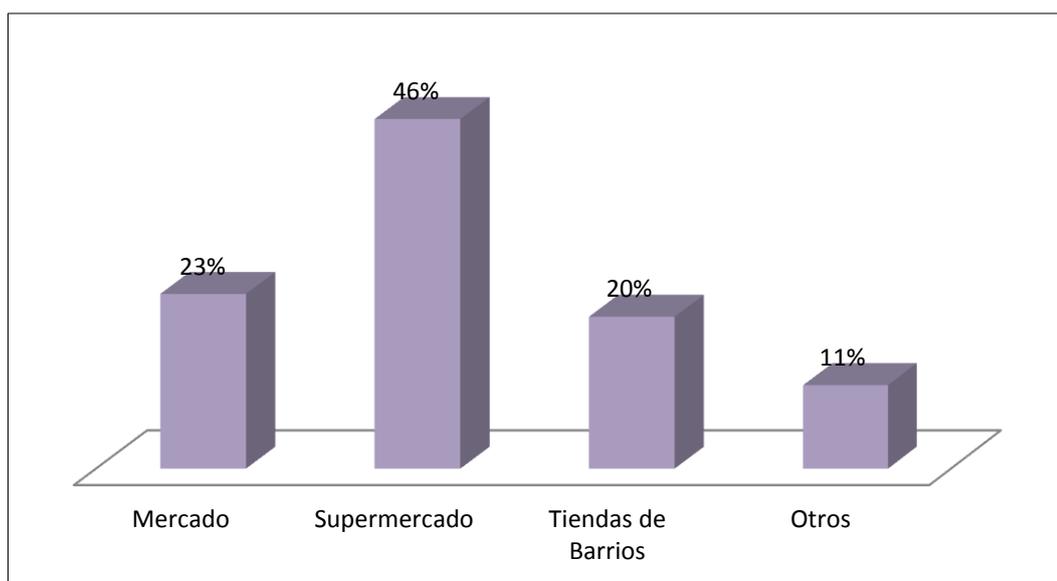
¿Dónde compraría este producto?

CUADRO 11: Compras

	Ítems	Frecuencia	Porcentaje
7	Mercado	26	23 %
	Supermercado	52	46 %
	Tiendas de Barrios	23	20 %
	Otros	14	11 %
	Total	115	100 %

Fuente: Donde comprarían este producto
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 11: Donde compraría este producto



Fuente: Donde comprarían este producto
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

52 de las personas encuestadas asegura que compraría este producto en los supermercados, mientras que 26 respondieron que en el mercado 23 que en tiendas de barrios, y 14 pues en otros, cabe recalcar que otros se refieren a los diferentes locales de expendio de comidas rápidas.

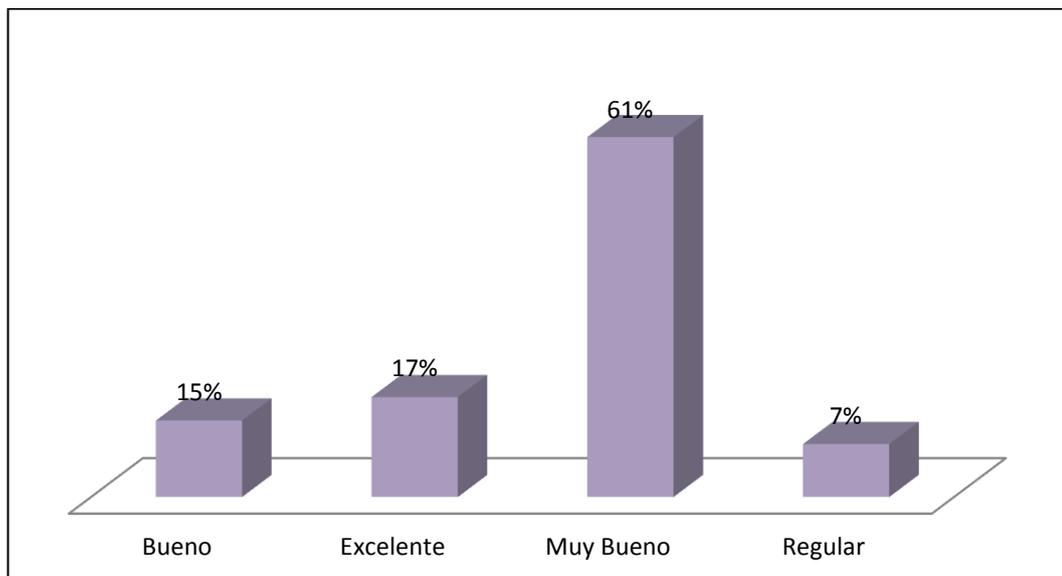
¿Piensa usted que consumir productos elaborados a partir de la carne de pescado es?

CUADRO 12: Calificación de la Carne de Pescado

Ítems		Frecuencia	Porcentaje
8	Bueno	15	15 %
	Excelente	19	17 %
	Muy Bueno	80	61 %
	Regular	1	7 %
	Total	115	100 %

Fuente: Calificación de la carne de pescado
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 12 : Calificación de la Carne de Pescado



Fuente: Calificación de la carne de pescado
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

En cuanto a si consumir productos hechos a base de la carne de pescado pues los encuestados opinaron lo siguiente, 80 respondieron que es muy bueno, mientras que 19 de ellas les parece excelente, como también a 15 les pareció bueno no dice así a 1 que le pareció regular.

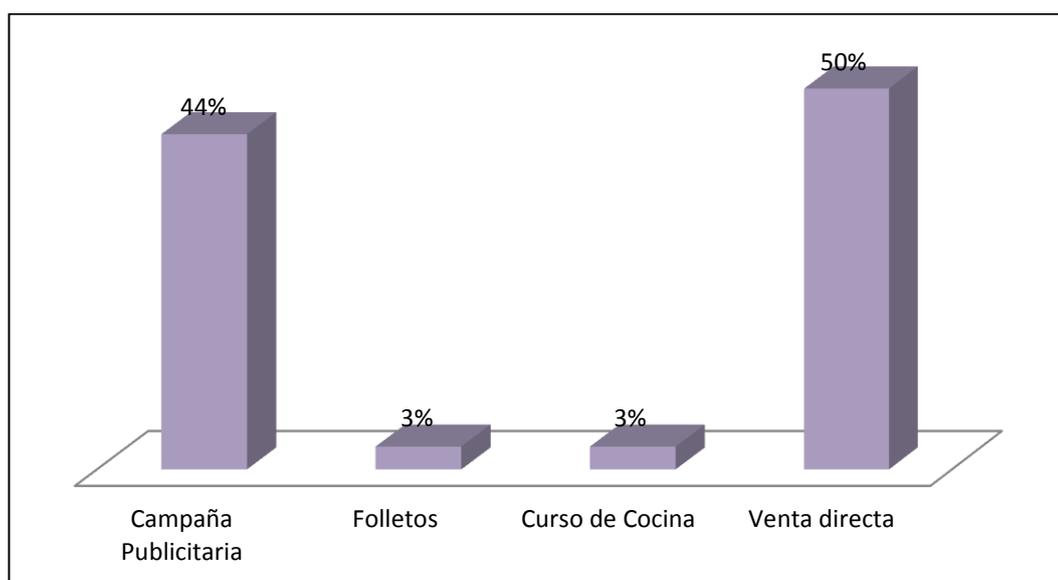
¿Cómo cree usted que se podría incentivar a la población a consumir la carne de pescado para hamburguesa?

CUADRO 13 : Incentivar la Compra

	Ítems	Frecuencia	Porcentaje
9	Campaña Publicitaria	44	44 %
	Folletos	3	3 %
	Curso de Cocina	3	3 %
	Venta directa	50	50 %
	Total	115	100 %

Fuente: Incentivar la compra
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 13: Incentivar la Compra



Fuente: Incentivar la compra
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

Pues en cuanto el medio como incentivar la compra de la carne de pescado para hamburguesa, las personas encuestadas 50 opinan que sería una venta directa, mientras que un 44 supo manifestar que mediante campaña publicitaria, no así para 3 que en folletos y 3 en cursos de cocina.

¿Cómo le gustaría encontrar la presentación de la hamburguesa?

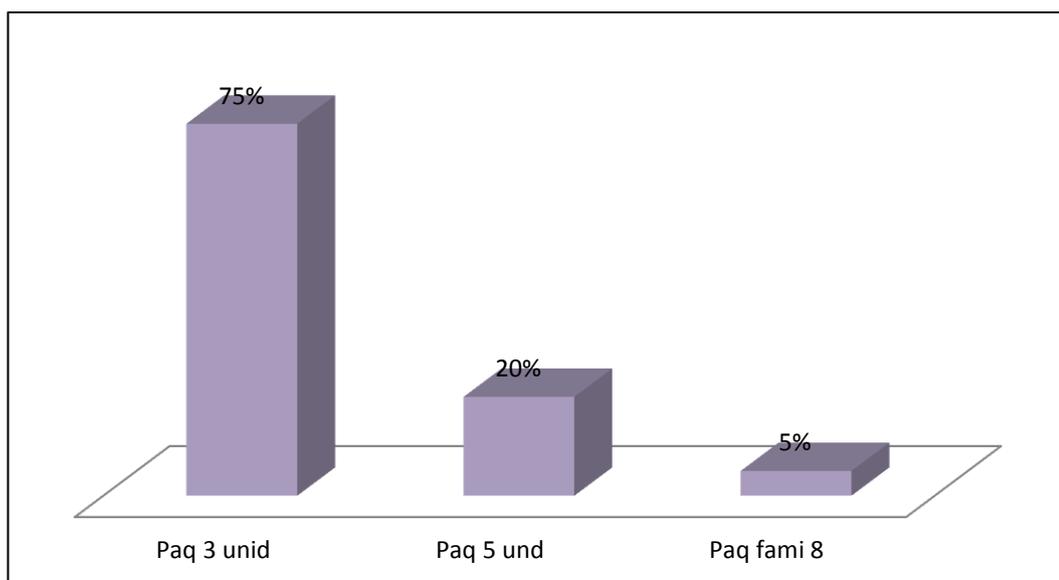
CUADRO 14: Presentación de la Carne

Ítems		Frecuencia	Porcentaje
10	Paq 3 und	75	75 %
	Paq 5 und	21	20 %
	Paq fami 8	5	5 %
	Total	115	100 %

Fuente: Presentación de la carne

Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 14 Presentación de la Carne



Fuente: Presentación de la carne

Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

En cuanto a la presentación en la que le gustaría encontrar el producto, las personas encuestadas 75 les agradan el paquete de 3 unidades pues es más práctico, 21 en paquetes de 5 unidades, mientras que 5 en paquete de 8 unidades, pensando en toda la familia que en algunos casos es numerosa.

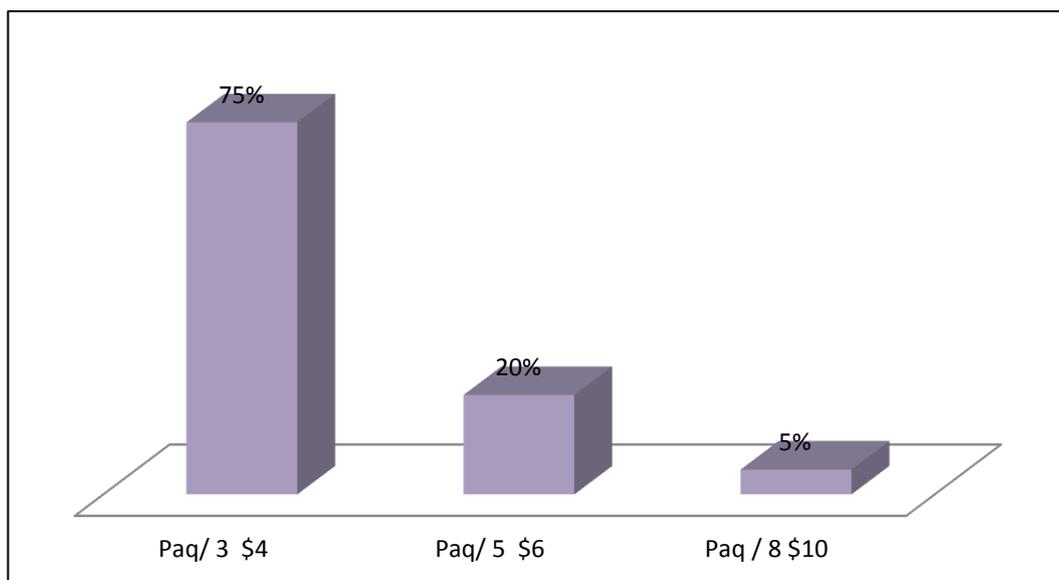
¿De acuerdo a la preferencia de la presentación cuanto estaría dispuesto a pagar?

CUADRO 15 Preferencia de Presentación y Costo

Ítems		Frecuencia	Porcentaje
11	Paq/ 3 \$4	75	75 %
	Paq/ 5 \$6	21	20 %
	Paq / 8 \$10	5	5 %
	Total	115	100 %

Fuente: Preferencia de presentación y costo
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 15 Preferencia de Presentación y Costo



Fuente: Preferencia de presentación y costo
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

De acuerdo a la preferencia en cuanto a la presentación, pues podemos observar que 75 de ellos al preferir el paquete de 3 unidades pues están dispuestos a pagar por aquello 4 dólares, seguido de los que prefieren el de 5 unidades que cancelarían 6 dólares por el mismo, no así con los que prefieren el paquete familiar que estaría en 10 dólares.

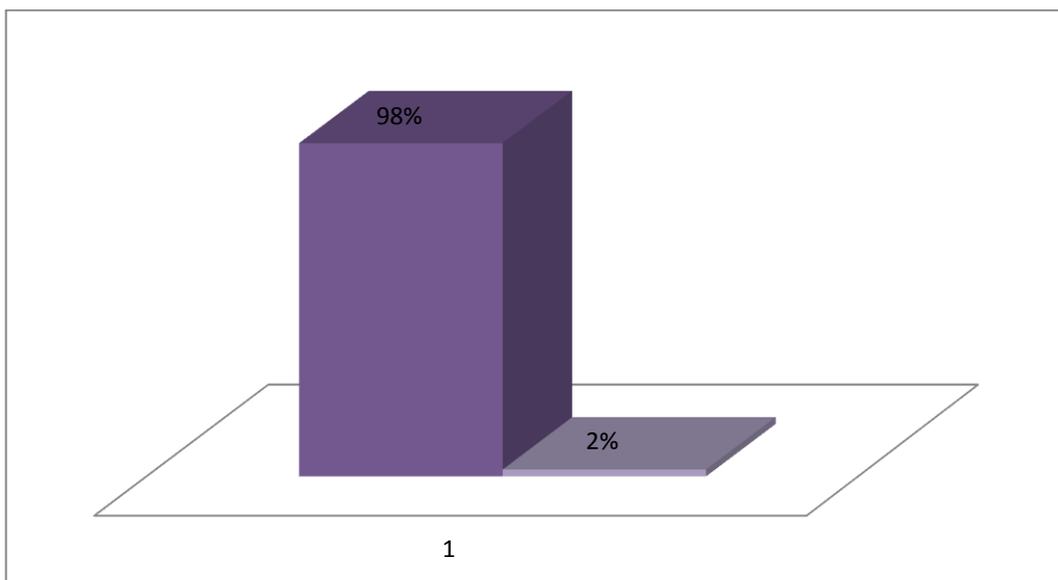
¿Esta Ud. De acuerdo con la creación de una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa?

CUADRO 16 Aceptación de creación de una planta procesadora

Ítems		Frecuencia	Porcentaje
12	SI	99	98 %
	NO	16	2 %
	Total	115	100 %

Fuente: Aceptación de creación
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 16 Aceptación de creación de un planta procesadora



Fuente: Aceptación de creación
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

En cuanto a la creación de una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa de los encuestados 99 opina que si está de acuerdo, pues esto ayudaría a que se utilice nuestra riqueza ictiológica de la provincia y 16 piensa que no, sin argumento alguno.

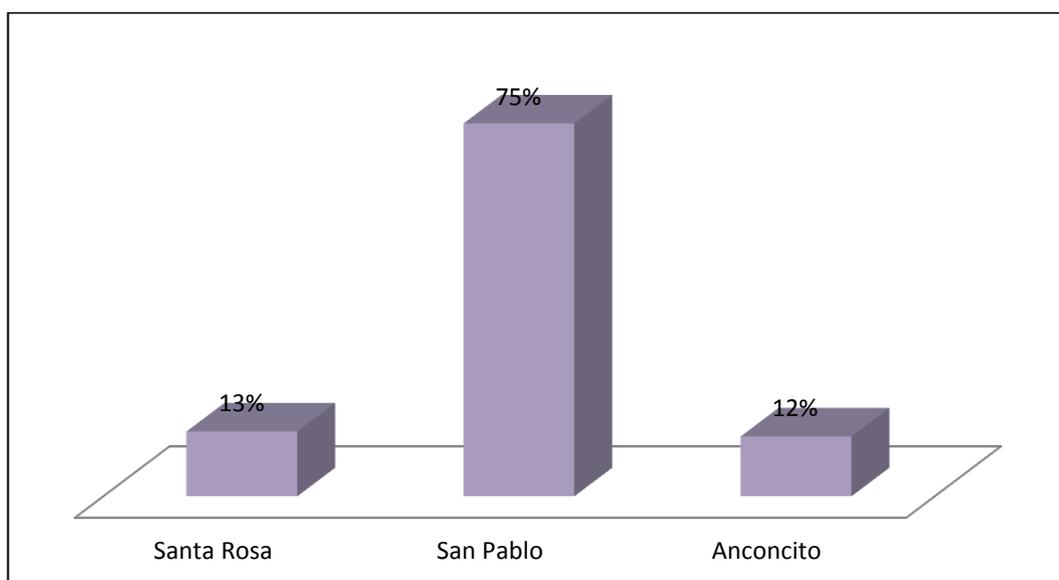
¿En qué lugar sería de su agrado que existiera esta planta procesadora?

CUADRO 17 Preferencia de ubicación de la planta

Ítems		Frecuencia	Porcentaje
13	Santa Rosa	15	13 %
	San Pablo	78	75 %
	Anconcito	16	12 %
	Total	115	100 %

Fuente: Ubicación de planta
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

GRÁFICO 17 Preferencia de ubicación de la planta



Fuente: Ubicación de planta.
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

En cuanto al lugar de creación de la planta procesadora, de las 115 personas encuestadas 78 opina que en la comuna San Pablo es el sitio ideal, así como 16 no descartan que sea en Anconcito y 15 en Santa Rosa.

3.4. CONCLUSIONES

- Del 100% de los encuestados hubo un 75% que nunca habían escuchado sobre las ventajas de la carne de pescado.
- Que así mismo quienes si han escuchado acerca de la carne de pescado opinan que es excelente en un 52%.
El 38% de las personas prefieren el pescado ya sea esto por salud o porque es una de las carnes que más rápida digestión tiene, Además de ser recomendada por médicos.
- El 70% de los encuestado les pareció magnifico que se a comercializada como carne procesada para hamburguesas pues es una de las comidas más apetecibles por adultos jóvenes adolescentes y niños.
- En cuanto a la frecuencia de cuantas veces consumirían dicha carne pues hubo un 55,2% que la consume 2 veces por semana, así como el 29% que por salud la consume 4 veces por semana.
- Al 46% de los encuestados les agradaría encontrarla en los supermercados, por frescura e higiene.
- Con respecto a la presentación de la carne de pescado para hamburguesas el 75% la prefiere en paquetes de 3 unidades pues es más práctico.
- Así mismo a este paquete de 3 unidades prefieren que el precio sea de \$4,00 pues es un precio cómodo para todo tipo de familias.
- Un 98% está de acuerdo que se cree la planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa.
- Así como un 75%% desea que sea en la comuna San Pablo, aunque no descartan que también se den en los puertos pesqueros de santa Rosa y Anconcito.

3.5. RECOMENDACIONES

- Es recomendable tener un dialogo abierto con cada uno de los gerentes de los diferentes supermercados a los cuales se les va a distribuir para la venta de la carne de pescado para hamburguesa para así evitar futuros inconvenientes de distribución.
- Se recomienda hablar con diferentes asociaciones de pescadores artesanales para la obtención de la materia prima y así ofrecer al mercado un producto de excelente calidad.
- También es recomendable buscar más canales de distribución para poder expandirnos hacia el mercado interprovincial.
- Es necesario incentivar al consumidor que la carne de pescado es la más saludable de las carnes y que elijan por incluir en sus dietas diarias esta nueva forma de consumir hamburguesas.
- El producto promete tener buena acogida, por lo tanto es recomendable que se opte por tomarla como un producto de exportación.
- Se sugiere la creación de una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesas en la provincia de Santa Elena pues sería una industria nueva en el Mercado, aprovechando el recurso ictiológico que posee y a la vez generaría fuentes de empleo que mucha falta hace a la misma.

CAPÍTULO IV

PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE CARNE DE PESCADO PARA HAMBURGUESA EN LA COMUNA SAN PABLO DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO, 2015

4.1. IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD EJECUTORA.

4.1.1. Responsable

El estudio de factibilidad de la planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa es elaborado por la Sra. Sara Leonor Borbor Muñoz, estudiante de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, Facultad de ciencias administrativas de la carrera Ingeniería en desarrollo Empresarial.

4.1.2. Actividad Económica

La planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa se dedicara a la producción y comercialización del producto antes mencionado, Su presentación será en paquetes de 8 unidades denominado familiar, paquete de 5 unidades y el más pequeño de 3 unidades distribuidos en sus diferentes canales de distribución. El proceso de producción se obtendrá mediante la adquisición del recurso ictiológico (pescado por libra) a los pescadores de la comuna San Pablo para su respectivo proceso y así obtener el producto terminado como lo es la carne de pescado para hamburguesas, su comercialización será al por mayor y menor en los diferentes supermercados de la provincia de Santa Elena.

De acuerdo a los lineamientos de la ley de compañías la planta procesadora figurara como una Sociedad Anónima, dentro de los siguientes parámetros:

La empresa podrá establecer con el capital autorizado que determine la escritura de constitución.

La empresa anónima considera como socio al inscrito como tal en el libro de acciones y accionista y se necesitan al menos dos accionistas al momento de su constitución.

Las sociedades civiles anónimas son sujetas a todas las reglas de las sociedades o compañías mercantiles anónimas.

La planta procesadora empezara sus actividades de forma normal y constara con un logo y eslogan el mismo que la identificara como tal:

ILUSTRACIÓN 1 Logotipo de la Empresa



Fuente: Logotipo de la empresa
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

4.1.3. Ubicación

La planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa se encontrara ubicada en la Comuna San Pablo de la Provincia de Santa Elena.



4.1.4. Objetivos

Objetivo General

Determinar la factibilidad para la creación de una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa, en la comuna San Pablo de la Provincia de Santa Elena con el fin de ser comercializadas a los diferentes supermercados de la misma y de estas forma seguir contribuyendo al desarrollo socioeconómico de la región.

Objetivos Específicos

- Detallar el contenido del estudio de factibilidad de acuerdo al estudio a realizase basado en la observación de los productos, servicios clientes y competencia, mediante visitas a estos lugares y encuestas a los habitantes de la provincia.
- Determinará la infraestructura los proveedores, los insumos y el personal necesario para el funcionamiento diario de la planta procesadora basada en la cuantificación de la demanda
- Determinar el tamaño del mercado.

- Elaborar un informe detallado de todo lo que se evidencio mediante la utilización de la encuesta
- Realizar las respectivas conclusiones y recomendaciones para la respectiva obtención de resultados positivos para el estudio.
- Recopilar los costos y gastos del estudio de mercado, ambiental técnico, administrativo y legal con el fin de conocer el flujo de caja y rentabilidad.
- Identificar el trámite legal, los permisos necesarios y las entidades relacionadas con la creación de empresas, evitando de esta forma multa y sanciones.

4.1.5. Valores de la empresa

Visión

La empresa SAFISH dedicada al proceso de la carne de pescado para hamburguesa tiene como visión alcanzar el liderazgo del sector empresarial otorgando satisfacción plena a las necesidades de los clientes que conforman nuestro mercado, aprovechando la oportunidad y las ventanas de la gestión administrativa y comercial aportando al desarrollo de la provincia de Santa Elena generando empleo a la misma.

Misión

SAFISH tiene como misión crear una empresa que satisfaga el gusto de sus clientes lanzando al mercado un producto de calidad, como lo es la carne para hamburguesa de pescado con buen sabor elaborada por personal calificado diversificado así las comidas rápidas y fomentar una nueva cultura alimenticia apreciando uno de los recursos Ictiológicos que tienen la provincia de Santa Elena.

4.1.6. Justificación e Importancia

El desarrollar un producto que no se encuentra en el mercado como es la carne para hamburguesa de pescado es el motivo más importante para la creación del proyecto del proceso de elaboración y distribución de la carne para hamburguesa de pescado, en la actualidad la mayoría de la población consume solamente carnes rojas como res y carnes blancas como el pollo.

Debido a eso surgió la idea de crear un producto innovador que sea de gusto nutritivo para la población. Se ha demostrado que las personas consumen solo carnes blancas, por ello nunca se atreven a consumir un producto distinto.

Por ello queremos brindarles a estas personas la oportunidad de consumir este producto sin que tengan ningún problema ya que es con carne de pescado y así puedan degustar este delicioso alimento teniendo en cuenta los factores nutricionales que les ofrece.

El proyecto pretende desarrollar la producción de este producto permitiendo así que se consuma habitualmente y respondiendo a una alta demanda del mercado que desea consumir una nueva hamburguesa de carne de pescado.

Los parámetros químicos físicos se encuentran dentro del rango establecido por este tipo de producto y específicamente en el por ciento de proteínas que posee el pescado es muy superior.

Además en la actualidad son muchas las enfermedades que se han presentado y en algunos casos la causante es la carne de res, por lo tanto al crear una nueva carne para hamburguesa rica en vitaminas y sobre todo sana hecha a base de pescado es una de las tantas razones por la cual se debe seguir con el proyecto.

La hamburguesa se pescado es también una alternativa para toda la familia. Es muy adecuada para aquellas personas que comen poco pescado, bien sea porque

no le gusta su sabor, porque no soportan las espinas o porque no le gusta limpiarlo. Así, este producto nos brinda la posibilidad de comer pescado de diferentes clases de una forma agradable y diferente a la habitual.

El producto estará dirigido a personas de clase media-baja en adelante, familias con estilos de vida acelerados, donde padre y madre trabajan y personas solteras que viven solas, forma parte del grupo de consumidores que compra productos congelados de fácil preparación como una necesidad básica.

4.2. ESTRUCTURA ORGANIZATIVA Y JURÍDICA

4.2.1. Constitución de la Empresa

La empresa será una sociedad anónima, pues una fábrica procesadora de materia prima cuyo artículo final será la carne de pescado para hamburguesa.

Se conformara bajo la figura de sociedad anónima, Según la sección VI de la compañía anónima, la misma es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones. Las sociedades o compañías civiles anónimas están sujetas a todas las reglas de las sociedades o compañías mercantiles anónimas.

Una vez aprobada la denominación de la compañía, se procede a lo siguiente:

- Escritura Pública de la constitución.-
- Lugar y fecha donde se celebre el contrato
- Nombre, nacionalidad, domicilio de las personas naturales o jurídicas que constituyan la compañía y su voluntad de fundarla.
- Objeto social
- Denominación y duración.
- Importe del capital con el número de acciones en que se divida, clase, valor nominal, nombre y nacionalidad de los suscriptores, indicación de lo

que cada socio suscribe y paga en dinero o bienes, el valor atribuido a estos y la parte del capital no pagado.

- Domicilio de la compañía
- Forma de administración y facultades de los administradores.
- Forma de administración y facultades de los administradores.
- Forma de designación de los administradores, y que funcionario tendrá la representación legal de la compañía.
- Normas de reparto de utilidades.
- Determinación de los casos para disolverlas anticipadamente.
- Forma de proceder a la designación de liquidadores Esta clase de compañía permite establecer un capital autorizado, cuyo valor es el doble del capital suscritoArti.160 Ley de Compañías.

REQUISITOS PARA PERSONAS JURÍDICAS

- Copia de Acta de Constitución inscrita en el registro mercantil y
- debidamente notariada.
- Copia de Constitución con resolución de aprobación de los
- organismos pertinentes.
- Copia de Acta de designación de representante legal inscrito en el registro mercantil y copia de cédula

EMISIÓN DEL REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES (RUC).

El Registro Único de Contribuyentes (RUC) permite que el negocio funcione normalmente y cumpla con las normas que establece el código tributario en materia de impuestos. La emisión del RUC requiere los siguientes requisitos:

- Copia de la Cédula de Identidad
- Acercarse a las oficinas del SRI
- Proporcionar datos informativos como la dirección, teléfono.

- Tipo de negocio o actividad a la que se dedica

SOLICITUD DE MATRÍCULA DE COMERCIO (DE ACUERDO AL JUZGADO).

Demanda dirigida al Juez de lo Civil, solicitando se faculte el interesado a ejercer ciertas actividades comerciales, productivas o de servicio con determinadas especificaciones. Se debe presentar por cuadruplicado la siguiente documentación:

- Demanda firmada por comerciantes y abogado patrocinador.
- Comprobante de pago de tasa respectiva en entidad bancaria (Corresponde al 1% de la cuantía del capital).

PAGO DE TASA DE MATRÍCULA DE COMERCIO.

1. Certificación de documentos.
2. Inscripción en el Registro Mercantil.
3. Certificado de seguridad emitido por el Cuerpo de Bombero.
4. Obtención de la Patente del comerciante.
5. Permiso de funcionamiento o tasa de habilitación (una vez realizada la inspección).

PERMISOS

Todo negocio sin importar su finalidad debe cumplir con lo que dispone la ley en los ámbitos legales, tributarios, sanitarios, etc., para que sus operaciones sean reconocidas por las autoridades y especialmente por los clientes. Entre estos puntos procedemos a desglosar los parámetros a cumplirse para su funcionamiento.

- Permisos al Municipio
- Permisos de Bomberos
- Certificados Sanitarios
- Elaboración de Facturas
- Patentes

- Afiliación a Cámaras

PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO MUNICIPALES

Este permiso o documento se lo obtienen en el Municipio en este caso en la Provincia de Santa Elena, cumpliendo los siguientes requisitos:

- Copia del RUC
- Copia Nombramiento Representante Legal
- Cédula y Papeleta de Votación Representante Legal.
- Planilla de Luz.
- Formulario de declaración para obtener la patente (costo 0,20 centavos).

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DEL CUERPO DE BOMBEROS

Es un documento que da la mencionada entidad del estado una vez que el personal del Cuerpo de Bomberos haya inspeccionado el local, en la cual básicamente se revisa la instalación y se asegura que tengan medios para prevenir y contrarrestar cualquier tipo de incendio que se presente.

- Copia del RUC.
- Copia Nombramiento Representante Legal.
- Cédula y Papeleta de Votación Representante Legal.
- Planilla de Luz.
- Pago de tasa o permiso, de acuerdo a la Actividad económica.

PERMISO DE LA DIRECCIÓN DE HIGIENE MUNICIPAL.

Para acceder a este permiso los empleados de la empresa, sin excepción alguna, deben someterse a exámenes médicos para comprobar su estado de salud, sobre todo al tratarse de una empresa que provee a sus clientes repuestos.

- Copia del RUC.
- Copia Nombramiento Representante Legal.
- Cédula y Papeleta de Votación Representante Legal.

- Planilla de Luz.
- El carnet de salud ocupacional por cada uno de los empleados que manipulan los insumos de producción.

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO MINISTERIO SALUD PÚBLICA

Este documento se lo obtiene en la Dirección Provincial de Salud del Guayas previamente cumplidos los incisos anteriores y presentando la siguiente documentación:

- Permiso de la Dirección de Higiene Municipal
- Copia del RUC
- Copia Nombramiento Representante Legal
- Cédula y Papeleta de Votación Representante Legal.
- Planilla de Luz.
- El carnet de salud de cada uno de los empleados con lo que después se puede obtener el respectivo registro sanitario.

Ley de compañía:

Según el Art. 136.- La escritura pública de la formación de una compañía de responsabilidad limitada será aprobada por el Superintendente de Compañías, el que ordenara la publicación, por una sola vez, de un extracto de la escritura, conferido por la Superintendencia, en uno de los periódicos de mayor circulación en el domicilio de la compañía y dispondrá la inscripción de ella en el Registro Mercantil. El extracto de la escritura contendrá los datos señalados en los numerales 1, 2, 3, 4, 5, y 6 del Art. 137

De esta ley y, además, la indicación del valor pagado del capital suscrito, la forma en que se hubiere organizado la representación legal, con la designación del nombre del representante, caso de haber sido designado en la escritura constituida y el domicilio de la compañía.

De la resolución del Superintendente de Compañías que niegue la aprobación, se podrá recurrir ante el respectivo Tribunal Distrital de lo Contencioso Administrativo, al cual el Superintendente remitirá los antecedentes para que resuelva en definitiva.

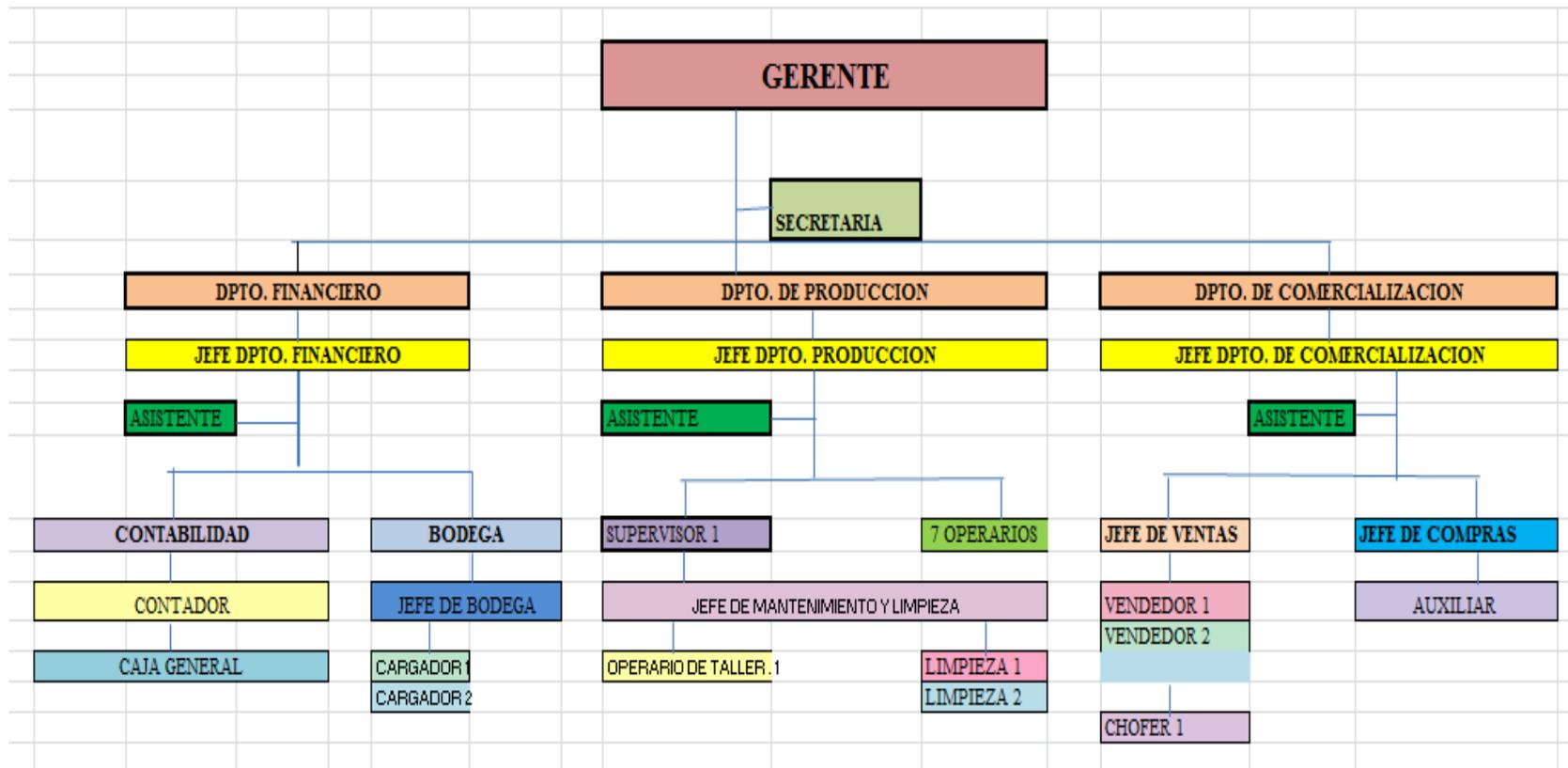
Art. 137.- La escritura de constitución será otorgada por todos los socios, por si o por medio de apoderado. En la escritura se expresará:

Los nombres, apellidos y estado civil de los socios, si fueren personas naturales, o la denominación objetiva o razón social, si fueren personas jurídicas y, en ambos casos, a nacionalidad y el domicilio;

1. La denominación objetivo la razón social de la compañía;
2. El objeto social debidamente concretado;
3. La duración de la compañía;
4. El domicilio de la compañía;
5. El importe del capital social con la expresión del número de las participaciones en que estuviere dividido y el valor nominal de las mismas;
6. La indicación de las participaciones que cada socio suscriba y pague en numerario o en especie, el valor atribuido a estas y la parte del capital no pagado, la forma y el plazo para integrarlo;
7. La forma en que se organizará la administración y fiscalización de la compañía, si se hubiere acordado el establecimiento de un órgano de fiscalización, y la indicación de los funcionarios que tengan la representación legal;
8. La forma de deliberar y tomar resoluciones en la junta general y el modo de convocarla y constituirarla; y,
9. Los demás pactos lícitos y condiciones especiales que los socios juzguen conveniente establecer, siempre que no se opongan a lo dispuesto en esta Ley.

4.2.2. Organigrama

IUSTRACIÓN 2: Organigrama



Fuente: Organigrama
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

4.3. MERCADO

Al inicio de las operaciones de la empresa se distribuirá de manera artesanal puesto que solo se utilizara un transporte alquilado quien se encargara de llevar los productos a los supermercados.

Identificadas las características básicas de los clientes potenciales, dentro de las cuales se encuentra los hábitos de compra, el estudio de mercado proveerá las herramientas necesarias y suficientes al momento de estimar la demanda, así como la participación de mercado del producto, ejes fundamentales al momento de construir el flujo de caja proyectada para evaluar la factibilidad económica del proyecto.

4.3.1. Productos a ofrecer

La hamburguesa de pescado es un producto preparado a base de filetes de pescado, de clasificación sin espinas, lo que le convierte en un producto de primera calidad pero por su tamaño no tiene clasificación alguna, está dirigida tanto al segmento de comidas rápidas como de comidas gourmet, ya que el producto puede ser preparado en freidoras o a la parrilla. Por su textura y precio en el mercado se recomienda el pescado llamado dorado, o en su defecto el atún.

ILUSTRACIÓN 3 Tipos de pescado



Fuente: tipos de pescado
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

4.3.2. Clientes

Al ser este un producto sustituto, los clientes tienen la decisión de adquirirlo o no, ya que el producto es diferenciado por su alto valor proteínico pero no resulta ser de bajo costo para el cliente, lo que les permite preferir otros productos similares aunque no resulte ser saludable. Si a mayor organización de los compradores mayores serán sus exigencias en materia de reducción de precios, de mayor calidad y servicios y por consiguiente la empresa tendrá una disminución en los márgenes de utilidad.

4.3.3. Proveedores

Los proveedores son muy fuertes debido a que dicho recurso ictiológico se obtiene en grandes cantidades pues existen grandes cantidades de personas que se dedican a esta faena.

CUADRO 18 Listado de Insumo

Materia Prima	Proveedor	Calidad	Selección
Pescado	Asoc. Puerto santa rosa	Muy buena	x
Cebolla	Cujilema (mercado la libertad)	Buena	x
Limón	Cujilema (mercado la libertad)	Buena	x
Pimienta	Cujilema (mercado la libertad)	Buena	x
Llervita	Cujilema (mercado la libertad)	Buena	x
Apanadura	Industria lojana (sabora)	Muy buena	x
Pimienta	Industria lojana (sabora)	Muy buena	x
Mostaza	Centro de abastos	Muy buena	x
Aceite	Centro de abastos	buena	x
Comino	Industria lojana (sabora)	Muy buena	x
Ajo	Cujilema (mercado la libertad)	Buena	x
Vinagre	Industria lojana (sabora)	Buena	x
Sal	Mar y sal	Muy buena	x

Fuente: Listado de Insumo

Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

4.3.4. Materia Prima

La materia prima principal es el pescado de carne blanca , los cuales son provistos por pescadores artesanales la provincia Santa Elena, la elección específica de los pescadores que serán los proveedores se sabrá en el momento que se comience a desarrollar este proyecto.

El producto y calidad existen en la provincia pero por la falta de un proceso adecuado en la cadena de frío inclusive, los pescadores locales terminan vendiendo el producto a un precio inferior de lo que cuesta capturar el pescado fino. El pescado fino de la costa ecuatoriana es apreciado en los mercados nacionales e internacionales por la calidad y frescura que brinda.

TABLA 9 Materia Prima Directa

Materia Prima Directa				
Material	Unidad	Precio	Cantidad	Costo
Pescado	Kg	0,8	1500	1200
Total				1200
	Costo por unidad			0,31
INSUMOS DIRECTOS				
Cebolla colorada	Libras	0,15	30	4,5
Apanadura	Libras	0,2	15	3
Mostaza	Litro	1,5	1	1,5
Sal	Libras	0,15	2,5	0,375
Pimienta	Libras	0,5	2	1
Pimiento	Libras	0,15	10	1,5
Yerbita	Atados	0,2	3	0,6
Aceite	Litro	2	5	10
Comino	Libras	0,25	2	0,5
Ajo	Libras	0,35	10	3,5
Limón	Unidad	0,2	1	0,2
Vinagre	Litro	3	1	3
	Costos insumos totales			29,675
	Insumos por unidad			0,00763835
	Materia prima unitaria			0,32
	Mano de obra unitaria			0,10

Fuente: Materia Prima
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

4.3.5. Compras

La planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa establecerá políticas de compra para la adquisición de la materia prima.

- Todas las compras serán realizadas mediante requisición de materiales.
- La materia prima será adquirida en los diferentes puertos pesqueros de la provincia.
- Las compras de materia prima serán realizadas dos veces por semana hasta completar el proceso que se necesita para la producción.

Todo inventario deberá ser registrado con fecha de compra y entrada de mercadería a bodega.

4.3.6. Necesidades a Satisfacer

Según Abraham Maslow, todas las necesidades del ser humano están jerarquizadas de forma que se van cubriendo desde aquellas orientadas hacia la supervivencia, hacia las que se orientan hacia el desarrollo.

La hamburguesa de pescado es un producto altamente nutritivo pues su materia prima es un recurso ictiológico que ofrece una gran cantidad de proteínas, esenciales para la formación reparación y mantenimiento de los tejidos del organismo, para el buen funcionamiento hormonal, el transporte de oxígeno y nutrientes en la sangre hacia las células, manteniendo una excelente función cuerpos.

4.3.7. Sustitutos

En el mercado existen productos que satisfacen la misma necesidad como son las hamburguesas de res y de pollo entre otros.

4.3.8. Análisis Situacional

El Ecuador es un país que goza de una riqueza ictiológica abundante, diversa y de calidad. Asentado en las costas del Océano Pacífico, nuestro país es beneficiado

por el paso de la corriente fría de Humboldt, distribución geográfica de la producción de especies marinas, fluye desde 32° al norte (Sur de Colombia) Hasta 6° al Sur (Tumbes-Perú) y al Oeste Hasta el Archipiélago de Galápagos. Se puede mencionar entre los principales puertos: Manta, Santa Rosa, Anconcito, Chanduy, Esmeraldas, entre otros.

Gran cantidad de esta riqueza se desaprovecha, sobretodo porque la gran mayoría de especies de carne blanca (realmente aprovechable) son de pequeños tamaños, y muchas veces son utilizadas para la producción de harina de pescado o separada para el consumo interno. El paquete de presentaciones que ofrecen las empresas nacionales está medianamente adaptado a los mercados a los que se dirigen sus esfuerzos. Por ejemplo aquellas empresas que están enfocadas al mercado colombiano, utilizan filetes de tilapia para la elaboración de sus productos.

En cuanto a formas de preparación, las principales son los filetes, nuggets y hamburguesas. Los demás insumos como Apanadura, aceites (en el caso de fritos), se prefieren los de procedencia nacional, debido a que no se busca la incursión en mercados internacionales que poseen normas que regulan ciertos aspectos de calidad para este tipo de insumos.

El empaque que se utiliza para este tipo de producto son cajas de cartulina litografiadas, especiales para conservación de alimentos congelados; y las fundas de plástico tipo pouch. Estas últimas tienen la ventaja de brindarle al consumidor la posibilidad de observar el producto que viene dentro. Empresas como Pronaca han liderado el uso de este material de empaque para su uso a nivel nacional. A nivel internacional se exige la caja que mencionamos anteriormente la cual debe cumplir las normas básicas de etiquetado exigidas en el país a comercializarse

La microempresa dedicada a la elaboración de carne de hamburguesa de pescado Tomará muy en cuenta el tiempo en que tendrá que aprovisionarse de su materia prima a continuación se muestra una tabla donde nos indica los meses que se encuentran ciertos tipos de pescado esta tabla estará sometida a cambios según se

vaya os investigando acerca de las vedas y tiempo en se debe capturar una especie marina.

TABLA 10: Época del Pescado

Especie	Período
Dorado	Diciembre-Abril
Corvinas	Septiembre-Noviembre
Miramelindos/Lija	Mayo-Octubre
Cherna	Mayo-Junio
Menudos	Todo el año
Tiburones	Junio-Octubre
Grueso	Mayo-Septiembre
Otros Blancos	Todo el año

Fuente: MAGAP
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

4.3.9. Análisis de la Situación de las fuerzas competitivas de mercado.

El análisis competitivo tiene por objeto identificar el tipo de ventaja competitiva que una empresa o una marca puede prevalecer y evaluar la medida en la que esta ventaja es defendible, teniendo en cuenta la situación competitiva, las relaciones de la fuerza existentes y las posiciones ocupadas por los competidores.

Por ventaja competitiva se entiende las características o atributos de un producto o marca que le dan una superioridad sobre sus competidores.

La superioridad relativa de un competidor puede resultar de una multiplicidad de factores.

4.3.10. Análisis de la competencia actual y potencial

Por lo que se ha podido investigar en la provincia de Santa Elena aún no existe una empresa que realice la producción de hamburguesas a base de carne de pescado por lo general solo existen en los diferentes supermercados hamburguesas

de poyo y de carne, lo que quiere decir que es un mercado sin explotar claro está analizando las diferentes entradas que se establezcan.

4.3.11. Valoración de la Demanda

CORTO PLAZO: para que la empresa SAFISH tenga rentabilidad se espera abarcar un 10% del mercado, en los diferentes supermercados de la localidad, para tener una producción total.

MEDIANO PLAZO: Se estima un crecimiento de mercado de 20% en los diferentes supermercados de toda la provincia y demás centro comerciales dentro de la Provincia de Santa Elena.

LARGO PLAZO: El crecimiento de las ventas es de un 50% en 5 años y se espera introducir el producto a otras provincias del Ecuador.

4.3.12. Definición y Cuantificación de los segmentos del mercado

La segmentación no es más que la división del mercado total de un bien o servicio en varios grupos más pequeños e internamente homogéneos. La esencia de la segmentación es conocer realmente a los consumidores que se pueden identificar dentro de un mercado, que tienen deseos, poder de compra, ubicación geográfica, actitudes o hábitos de compra similares y que reaccionaran de modo parecido ante una mezcla de marketing. Uno de los elementos decisivos del éxito de una empresa es su capacidad de segmentar adecuadamente su mercado.

4.3.13. Herramienta FODA

El análisis FODA es una herramienta que permite conformar un cuadro de la situación actual de la empresa SAFISH S.A, permitiendo de esta manera obtener un diagnóstico preciso que permita en función de ellos tomar decisiones.

Fortalezas

- El conocimiento pues nos estamos preparando para ser futuros empresarios innovadores capaces de crear nuevas empresas, e innovar las ya existentes.

- La mano de obra por la cual conocemos como se elabora nuestro producto de una forma artesanal.
- Diversificación de productos es hablar de los tipos de pescado que son de carne blanca los cuales utilizaremos para la elaboración.
- Nos fortalece sacar un producto nuevo al mercado ya que posee nutrientes y es a base del recurso marino que posee la provincia de Santa Elena como no enriquecernos de este rico y codiciado recurso.

Debilidades:

- Maquinaria la consideramos debilidad porque cuando la planta empiece a procesar en grandes cantidades será necesaria una de ellas para agilizar la producción que artesanalmente no abastecería.
- Pues necesaria también desde sus inicios para cumplir con los parámetros de higiene y control calidad.
- La infraestructura y Tecnología
- Debilidad por no contar con ella aun para cuando se empiece a empacar la hamburguesa en material polipropileno, que le dará frescura y duración al producto.
- Empresa sin solides financiera
- Pues para cristalizar el proyecto de la planta procesadora de la carne de pescado para hamburguesa se debe constar con una entidad financiera que nos facilite el crédito necesario para empezar con el mismo.
- Desarrollo Socioeconómico
- Pues lanzaremos al mercado un producto nuevo, de esta forma podremos dar fuentes de trabajo donde las personas tendrán la oportunidad de desarrollarse económicamente y fomentar un nuevo hábito de consumo más nutritivo para la población.

Oportunidades

- Mercado sin Explotar: Pues por lo que se puede observar en los diferentes supermercados donde se quiere vender dicho producto solo se expende la hamburguesa de carne de res y en unos q otro de pollo. Es allí donde SAFISH aprovechara esa oportunidad para poder dar a conocer la hamburguesa de pescado.
- Producto sin competencia: Muy aparte de ser un recurso ictiológico es aprovechado para sacar un nuevo producto el cual es rico en nutrientes y único sin competencia que será consumido en la Provincia de Santa Elena y turistas que nos visitaran.
- Riqueza marítima: Es nuestra oportunidad pues vivimos rodeados de mar el cual nos proveería de materia prima como lo es el pescado un recurso ictiológico de la provincia de Santa Elena.

Amenazas

- Veda del pescado: Esta es una amenaza incontrolable pues aunque se pueda mantener el pescado en refrigeración no es recomendable mantener por mucho tiempo ya que pierde su sabor y su frescura.
- Exigencias de leyes laborales: Ellas son en muchas ocasiones son favorables pero hacia el empleado pero también buscan un cambio radical el cual trae consigo problemas e inconvenientes a los empresarios que tenemos que buscar estrategias para poder adaptarnos a dichos cambios legales.
- Consumo de producto tradicional: El fomentar una nueva cultura de consumo es algo difícil pero no imposible SAFISH mostrara al mercado una nueva forma de consumir la hamburguesa a base de mejores nutrientes que ayuden la digestión del consumidor

- Desastres Naturales: No sabemos lo que pueda suceder en este mundo cambiante lo cual nos pueda afectar la adquisición de la materia prima. Con tanta desatención al medio ambiente a nivel industrial y de quienes habitamos en el planeta debemos estar conscientes de los desastres de que es una amenaza incontrolable que se puede suscitar en cualquier momento.

4.3.14. Estrategia de Mercadeo

Producto

ILUSTRACIÓN 4: Producto



Fuente: Producto
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

Ampliar nuestra línea para obtener más derivados como elaboración de Nuggets deditos apanados pre cocido y empacado para aumentar el portafolio del producto original, incluyendo nuevos servicios al cliente que les brinde una mayor satisfacción. El producto estará hecho del principal ingrediente que es el pescado.

Precio

Los precios están definidos por los costos variables que dependen del volumen de la producción (mano de obra, costos indirectos de fábrica y materia prima) y de los costos fijos (publicidad, remuneraciones, comisión, alquiler, transporte, etc.),

dentro del proceso para la obtención de la hamburguesa de pescado en paquetes de 3, 5 y 8 unidades respectivamente.

TABLA 11: Precios

Determinación de precios			
	Empaque 3 unid.	Empaque 5 unid.	Empaque 8 unid.
PV	2,90	4,79	7,61
Costo de producción	1,30	2,16	3,42

Fuente: Precios

Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

Plaza

El producto se distribuirá en los diferentes supermercados de la ciudad de la provincia para asid ara a conocer el producto y sus beneficios nutricionales y que sea de inmediata acogida por los consumidores.

Publicidad

Los medios que se utilizaran en la empresa SAFISH para dar a conocer la planta procesadora de carne para hamburguesa será la siguiente:

TABLA 12 Publicidad

Radio	Costo	Observaciones
Amor f. m.	1.50 + IVA el minuto	En toda la programación

Fuente: Publicidad

Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

Para el gasto de la publicidad se estimó un costo mensual de \$ 450.00 equivalente a un costo anual de \$ 76.524,80.

Promoción de Ventas

Las promociones son parte importante de las empresas, porque animan al cliente a decidirse por los productos de la empresa. Y tienen un impacto positivo al momento de elegir a la empresa

- Dentro de las promociones estará que por la compra de 100 paquetes obtendrá un descuento del 5%.
- Por la compra de 500 paquetes se llevara de regalo 10 paquetes más.
- Para las tiendas la promoción será que por la compra de 30 paquetes se le dará publicidad negocio bajo el patrocinio de la empresa.

4.4. ESTUDIO TÉCNICO

Mejor Cobertura, Facilidad para cubrir pedidos del tamaño de la producción requerida. El lugar posee las condiciones ambientales necesarias para la realización del trabajo.

La ubicación de la planta y su cercanía a los puntos de abastecimiento generan rapidez y facilidad para su correcta distribución y comercialización.

La infraestructura tiene un costo en el área operacional de \$ 80.000 y en las áreas administrativas un costo de \$ 120.000. El costo total por la construcción de la planta es de \$ 200.000.

4.4.1. Tamaño de Planta Seleccionado

La planta de producción estará ubicada en la comuna San Pablo el espacio que dispondrá para la construcción es de 30 x 24m² contara con oficinas para las diferentes áreas el área de recepción de materia prima luego el área de triturado para luego pasar a la empacadora de esto a la bodega para luego empezar a ser distribuida a los diferentes supermercados de la provincia, que por cierto debido a su sistema geográfico y a la convergencia de la estructura la cual se une con otros cantones de la provincia de Santa Elena facilitara la llegada de la materia prima.

4.4.2. Proceso de Producción

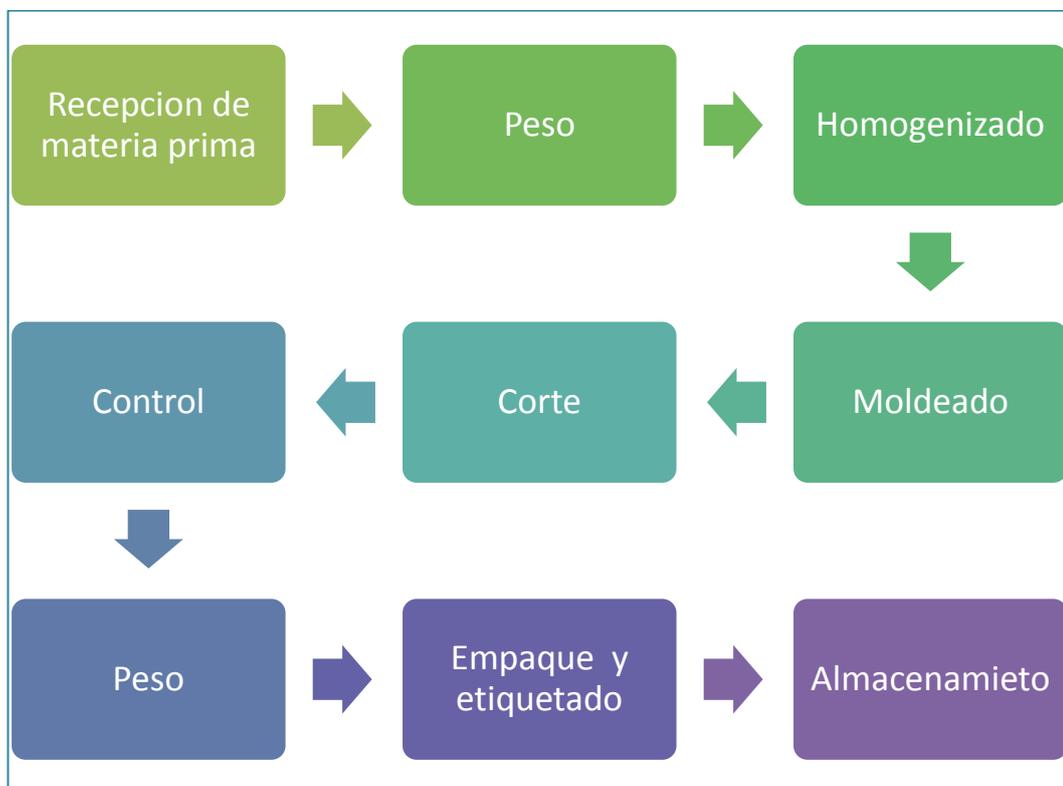
El ser humano necesita de varios tipos de alimentación para sobrevivir, entre ellos los diferentes tipos de carne que existen como la de res, de cerdo, además el pescado y el pollo.

De todas las carnes, el pescado es el mejor alimento que puede haber, incluso se recomienda que se consuma de dos o tres veces a la semana y por fortuna en Ecuador hay una gran variedad de especies.

- **Contenido del paquete:** unidades de 3, 5, y 8 respectivamente
componentes: pescado, sal, cebolla, pimienta, limón, yerbita y especias
presentación: en material de polipropileno, unidad de 100 g.
- **Aplicaciones del producto:** Uso para una alimentación más sana rica en nutrientes
- **Tiempo de duración:** 3 meses.

4.4.3. Diagrama del proceso de producción

Ilustración 5: Diagrama de proceso



Fuente: Diagrama de procesos
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

La planta laborara 240 días al año de lunes a viernes (cinco días a la semana), en turnos de ocho horas diarias de 8:00am a 4:00pm para los administradores y los de planta laboraran de 8:00 am a 6:00pm debido a que el proceso productivo para la preparación de la carne de hamburguesa, requiere de tiempos amplios en algunas de sus etapas, por lo que este proceso se realiza de forma continua y coordinada.

El Jefe de producción, al inicio de su jornada, debe tener previsto la coordinación de actividades para que el trabajo sea continuo, a fin de que al término de la jornada no quede alguna etapa sin concluir; además de que el personal de laboratorio de control de calidad, debe vigilar la Recepción y clasificación.

4.4.4 Recursos Requeridos

Mano de obra calificada

Se cuenta con producto de alta calidad nutritiva debido a que los pescadores artesanales de la comuna cuentan con la experiencia necesaria para proveernos de la materia prima requerida

Terreno

Se dispondrá del espacio necesario para las instalaciones sean esta para parqueadero, área de producción y oficinas.

Servicios Básicos

Esta comuna ya cuenta con los servicios básicos, gracias a la intervención del Municipio de Santa Elena, Corporación Nacional de Electricidad Regional y la Corporación Nacional de Telecomunicación. En gastos administrativos tiene un costo mensual de \$ 55.609,53 equivalente a un costo anual de \$ 67.314. (Ver anexo 4).

En gastos de comercialización tenemos un costo mensual de \$ 5.577,07 equivalente a un costo anual de \$ 66.924,80. (Ver anexo 5).

Materia Prima

Por la cercanía de la planta a los diferentes puertos pesqueros se puede decir que la materia prima estar disponible todo el año inclusive cuando exista la veda del pescado que mayormente se utilizara pues abra el recurso ictiológico que reemplace al mismo para no desmayar en la producción.

Acceso Vial

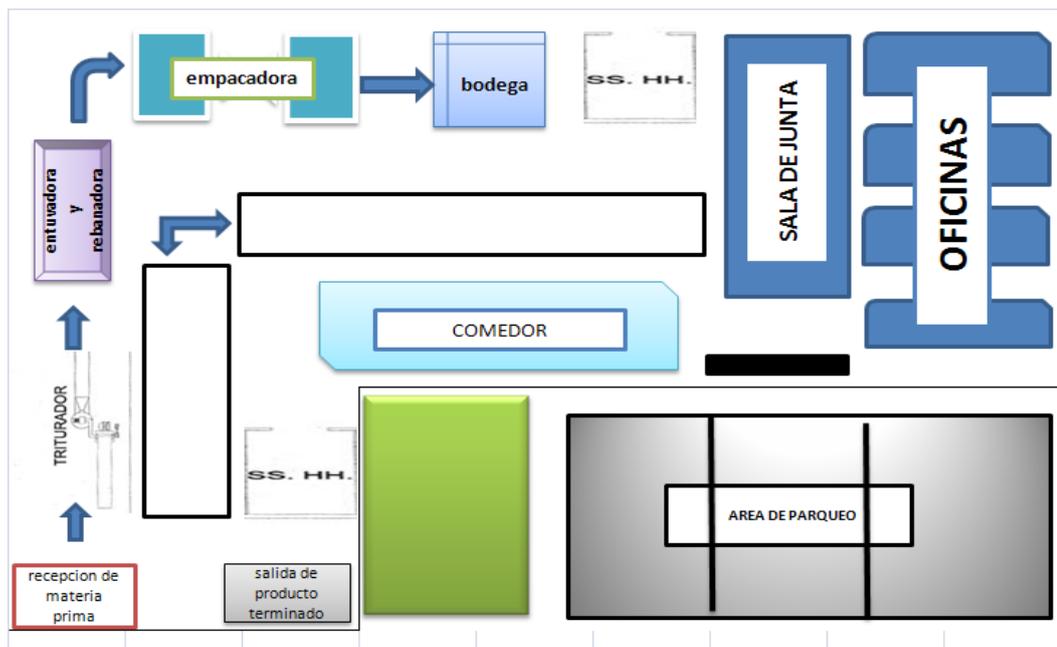
Gracias a la prefectura esta comuna cuenta con una vía de acceso en buen estado lo que le permitirá la entrada y salida a toda la provincia, pues de esta manera se permite un ahorro de dinero y tiempo para el traslado del producto.

Agua

Se contara con el líquido para la Limpieza de la planta procesadora y uso correspondiente en los diferentes departamentos tanto de producción como de oficina. (Ver anexos 4 y 5)

4.4.5. Instalaciones Físicas

ILUSTRACIÓN 6 Diseño De La Planta



Fuente: Diseño de la planta
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

Las instalaciones físicas de la planta procesadora se construirá en un área específica de la Comuna San Pablo la misma que no afectara al ambiente de la población

4.4.6. Maquinarias y Equipos

Los Factores Tecnológicos son aquellos elementos relacionados con el desarrollo tecnológico y las innovaciones que se presentan año tras año.

Actualmente en el mundo globalizado en el que nos desenvolvemos, la tecnología ocupa un rol muy importante y muestra de ello es la incesante búsqueda de nuevos mejoramientos tecnológicos tanto de las empresas públicas como privadas, productoras, industriales o de servicio.

La capacidad tecnológica hace referencia a la tecnología existente en general. Es decir aspectos relacionados con el proceso de producción en las empresas industriales; y, con la infraestructura y los procesos en las empresas de servicios

La empresa procesadora de carne de pescado para hamburguesa **SAFISH** tendrá en su planta procesadora las siguientes maquinarias que agilizará y facilitarán el proceso de producción obteniendo así un producto sano, seguro y con calidad para el consumidor final.

- ✓ **Máquina Trituradora y Mezcladora de Pescado:** esta máquina permitirá mezclar los filetes de pescado con las especias que harán una sola masa homogénea que al mismo tiempo con sus componentes permitirán que el pescado tenga mayor tiempo de consumo en el mercado.
- ✓ **Máquina Compactadora y Rebanadora:** esta máquina después de salir la mezcla homogénea la compactará, sacará el aire y formará un tubo de mezcla de pescado que pasará hasta la rebanadora la cual sacará de acuerdo a la

programación de la maquina el gramo y las medidas exactas para así formar la carne para hamburguesa de pescado.

- ✓ **Màquina Empacadora y Etiquetado:** después de tener las rebanadas con los gramos exactos se procederá a empacar la carne en fundas de polipropileno distribuidas en paquetes de 3,5 y 8 unidades respectivamente con su etiqueta correspondiente que a su vez tendrá estampado el detalle de fabricación.

El rubro por cada maquinaria y equipos se detalla a continuación en la tabla.

TABLA 13: Maquinaria y Equipos

Rubros	Monto
Maquinarias y Herramientas	\$ 18.168
Equipos de Computación	\$ 17.940
Equipos de Oficina	\$ 5.850
Enseres	\$ 9.440
Vehículos	\$ 66.000
Infraestructura	\$ 200.000
Terreno	\$ 25.000
Total tangibles	\$ 217.398

Fuente: Máquinas y equipos
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

4.4.7. Equipo e instalaciones

Máquina Trituradora y Mezcladora de Pescado

El sistema para la producción de carne picada. Se compone de un cabezal de picado con un diámetro de 160 mm o 220 mm y una cinta para cortar con sistema de corte con el apoyo de la alimentación del papel. El sistema garantice un excelente control del peso de las porciones y una excelente definición del producto picado. Gracias a las diferentes soluciones de discos / cuchillos se pueden obtener diferentes soluciones de molienda, en función de las peticiones específicas del usuario. Todas las piezas son fáciles de desmontar para su

limpieza. El sistema "Ground Beef" también está disponible para el montaje directamente en la cinta de sellado de bandejas.

Máquina Compactadora y Rebanadora

El modelo CC de Urschel rebana, corta en tiras, ralla y granula Uniformemente una amplia variedad de productos con un alto ritmo de producción y excelentes resultados.

Esta máquina versátil ofrece cabezas de corte intercambiables, permitiendo cambiar el tipo de corte producido en unos pocos minutos. Las cuchillas desechables especialmente diseñadas no requieren afilado y son baratas de reemplazar. El modelo CC ofrece funcionamiento continuo para una producción ininterrumpida, y un diseño simplificado para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

El tamaño máximo de entrada del producto es de 88,9 mm en cualquier dimensión al usar impelentes de acero inoxidable y de 101,6 mm en cualquier dimensión cuando se utilizan impelentes de bronce manganoso.

Máquina Empacadora y Etiquetado

Maquinas Empacadoras al Vacío ideales para: Comida fresca, mariscos, vegetales, frutas, productos agrícolas, hojas de té, hierbas, granos, especerías, productos de panadería, comida preparada, pulpas de fruta, embutidos, quesos, carnes, etc.

Sistema de control de 10 memorias programables, con pantalla de visualización individual que permite la lectura fácil de los valores programados para vacío, inyección de gas, sellado y enfriamiento del sellado.

4.4.8. Especificaciones Técnicas y Diseño del Producto

La forma de este producto es de manera circular con un diámetro aproximado de 7 Mm, y un espesor de 1mm el cual será envasado y presentado en bolsas de

polietileno con su respectivo sellado y etiqueta, cada bolsita llevara diferentes cantidades pues tenemos presentación de 3 unidades, de 5 unidades y de 8 pues este con el fin de que sea familiar, El color que tomara es crema con un sabor muy agradable y apreciado por todos nosotros.

En la etiqueta se pareciera nombre de la especie, el nombre de la Empresa que produce, aspecto nutricional, fecha de elaboración y vencimiento, receta para su consumo, el peso de cada bolsa.

La manera de envasar y presentar este producto es de la siguiente manera primeramente se coloca 2 unidades en la parte inferior dela bolsa, y procedo a n primer sellado, luego se sigue colocando en las diferentes presentaciones, después se coloca la etiqueta con sus respectivas características ya mencionadas y procedo al sellado final.

4.4.9. Proceso de producción

Materia prima

Se elimina las especies deterioradas con magullamiento en otras casusas evaluándose el grado de frescura que presenta la materia prima.

Pescado

En esta operación se efectúa con la finalidad de obtener rendimientos finales.

Lavado

El pescado entero se lavara con abundante agua fría a chorro o por inmersión, para eliminar la suciedad u otros residuos adheridos superficialmente

Fileteado

Los especímenes lavados se filetean obteniéndose dos filetes por cada espécimen

Otro lavado

Los filetes obtenidos se pondrán en un recipiente que contenga agua helada para su lavado y desangrado

Despielado

A los filetes limpios se les quitara la piel en forma cuidadosa utilizando un cuchillo de acero inoxidable y luego se les quitara las espinas.

Moliendo

Los filetes limpios y sin espinas serán molidos de carne acompañados de vez en cuando con trozos de hielo a fin de evitar un incremento en la temperatura del musculo y por ende la desnaturalización delos productos.

Blanqueado de la Carne

La carne molida obtenida es comúnmente roja oscura debida a la presencia de sangre, además presenta olor y sabor a pescado debido a sustancias odoríferas, por lo tanto es necesario eliminarlos mediante el lavado con agua fría.

Para efectuar el lavado de la carne molida de pescado se coloca en un balde o bandeja que contenga agua fría en la relación de 1:3 es decir una parte de pulpa y tres partes de agua.

Esta mezcla se agita aproximadamente por 5 minutos, luego se deja en reposo hasta que la carne sedimente de inmediato se eliminan el agua con la sangre u otras sustancia solubles

El lavado se repite por tres o cinco veces hasta obtener una carne, o hasta observar que el agua del escurrido n presenta turbidez. Es conveniente que el ultimo lavado se adhesiones 0,2 a 0,3% de sal, a fin de facilitar el deshidratado dela carne.

Pescado

A la carne molida limpia y prensada se le efectuara un pesado con la finalidad de obtener el rendimiento final de la materia prima utilizada

Mezclado

Luego del prensado la carne es mezclada en 1% de azúcar y 0,2% de poli fosfatos (50% de trifosfato y 50% de pirofosfato de sodio) mezclándose en una fuente o bandeja con trocitos de hielo por a 10 minutos, la finalidad es la de ligar y evitar así la desnaturalización de la pasta de pescado durante su almacenamiento envasado y congelado, las pasta es envasada y congelada en bloques de 10 kg. La carne es llenada manualmente en una bolsa de polietileno.

Moldeado

La pasta así preparada se puede presentar en diferentes formas: Circular Ovalada, etc., esto será manejado de acuerdo a criterios de marketing. Existen varios métodos para dar forma a las hamburguesas:

- Moldeado por presión manual: Es un procedimiento simple, aunque no resulta útil para niveles industriales.
- Moldeado por extrusión: Donde la masa se introduce en un cilindro, donde es comprimida, amasada e impulsada por un orificio circular al dispositivo del moldeado y corte.
- Moldeado por llenado: La masa se impulsa hacia una boquilla que la moldea en forma de bola, la cual es aplastada por una prensa.

Pre cocción

La hamburguesa preparada y moldeada se somete a un pre cocción a vapor a 8 0C, fluctuando entre 10 a 20 minutos. Luego se deja enfriar a temperatura ambiente

Congelado

Después de la cocción de las hamburguesas de pescado se procede a su congelado hasta alcanzar una temperatura central de 18 C

Envasado

Las hamburguesas congeladas se envasan en bolsas de polietileno en forma individual o en cantidades según exigencias del mercado

Empacado y almacenado

El producto congelado se empaca en cajas de cartón para luego rotular y almacenar

4.4.10. Recursos Humanos

El presente estudio de factibilidad presenta además el recurso humano que va a realizar las actividades dentro de la empresa. A continuación detallaremos los objetivos y el perfil de cada uno de los puestos de trabajo. Debemos recordar que es importante definir cada uno de los cargos para llegar a una obtención correcta de los objetivos de este plan.

1. El administrador deberá conocer las funciones del personal operativo para asignar responsabilidades, demás funciones de las diferentes áreas. El diseño de puesto se lo realizará de acuerdo a las necesidades de la compañía.
2. Asegurar a los empleados que laboran en la empresa con las aportaciones al IESS mediante estabilidad laboral.
3. Capacitar al personal cada tres meses a través de cursos de motivación a los vendedores para que puedan realizar sus labores de manera eficaz en las diferentes áreas.
4. Ayudar a los trabajadores que muestren problemas a través de charlas por parte de personal que haya laborado en la empresa y puedan motivar a los demás empleados con las experiencias vividas.
5. Evaluar trimestralmente a los empleados para medir sus conocimientos de las actividades que realiza en la empresa.
6. Retribuir los salarios de todos los empleados a tiempo, según lo establecido en el contrato además se reconocerán las horas extras laboradas.
7. El proceso de reclutamiento se realizaran a través de la radio y anuncios en diarios locales.
8. Para el proceso de selección serán elegidos aquellos que muestren capacidad, habilidad y responsabilidad.

4.4.11. FUNCIONES Y PERFIL DE PUESTOS

Cargo: Administrador

Relación de Dependencia: Ninguna

Subordinados:

- ✓ Secretaría
- ✓ Jefe de Ventas
- ✓ Jefe de Finanzas
- ✓ Jefe de Producción

Definición del Puesto

Es la persona que se encarga de administrar eficientemente los recursos de la empresa con la ayuda de sus colaboradores y de la toma de decisiones en caso de que la empresa lo requiera.

Funciones:

- ✓ Planifica, Organiza, Dirige y Controla todas las actividades que se realizan dentro de la empresa
- ✓ Gestionar las reuniones mensuales con cada departamento para conocer el estado de la compañía
- ✓ Lleva los registros de eventualidades dentro de la empresa
- ✓ Aprueba o Desaprueba las decisiones de cada área de la empresa
- ✓ Se preocupa de las capacitaciones a los colaboradores
- ✓ Evalúa los registros contables realizados por el departamento de finanzas para la toma de decisiones

Responsabilidades:

- ✓ Es el responsable del buen manejo de todas las áreas
- ✓ La toma de decisiones en caso de situaciones concernientes con la empresa
- ✓ Buscar soluciones en momentos críticos

Perfil:

- ✓ Título profesional en administración de empresas
- ✓ Sexo masculino
- ✓ Estado civil: Sin asunto
- ✓ Edad entre 30 – 45 años
- ✓ Experiencia laboral de por lo menos 3 años
- ✓ Disponibilidad de tiempo completo
- ✓ Conocimientos de Inglés (hablado y escrito)

- ✓ Solucionador de problemas

Cargo: Jefe de ventas

Relación de Dependencia: Administrador

Subordinados: Vendedores

Definición del Puesto

Encargado de supervisar a los repartidores y de que el producto elaborado por el departamento de producción llegue a los puntos de distribución para los consumidores. Será responsable de dirigir y coordinar las actividades comerciales, de contribuir a asegurar el cumplimiento del presupuesto de ventas del departamento y contribuir con los resultados de la compañía.

Funciones:

- ✓ Encargado de proponer el presupuesto de ventas de los productos en los mercados asignados
- ✓ Mantener y Desarrollar mercados, clientes y productos mediante acciones de promoción, relacionamiento e investigación
- ✓ Monitoreo, control del ámbito de la comercialización
- ✓ Ejecutar los procesos de venta de productos y/o clientes específicos
- ✓ Coordinar con el área logística las acciones para el despacho de los productos (despacho de planta hasta entrega en destino) y entrega de la documentación requerida. - Coordinar, junto a marketing técnico y con el área productiva el desarrollo de nuevos productos de acuerdo a requerimientos de clientes

Responsabilidades:

- ✓ Se encargará de la medición y evaluación del desempeño de la fuerza de ventas
- ✓ Revisar mensualmente el volumen de ventas, costos y utilidades
- ✓ Supervisar y capacitar a los vendedores para que ejecuten mejor sus funciones

Perfil:

- ✓ Título de Ing. en marketing

- ✓ Edad 28-35 años
- ✓ Experiencia en el campo del negocio
- ✓ Actitud positiva en los negocios
- ✓ Referencias empresariales
- ✓ Disponibilidad de tiempo completo
- ✓ Capacidad de liderazgo

Cargo: Repartidor

Relación de Dependencia: Jefe de Ventas

Subordinados: Ninguno

Definición del Puesto

Se encargan de distribuir nuestros productos elaborados a los diferentes puntos de venta en el mercado y hacer llegar al consumidor final el producto terminado.

Funciones:

- ✓ Distribuir los productos a los diferentes puntos de venta
- ✓ Buscar a nuestros clientes potenciales
- ✓ Retener a los clientes que adquieren nuestros productos

Responsabilidades:

- ✓ Encargado de la venta de sus productos
- ✓ Responsable de que la mercadería llegue en buen estado y a su destino.
- ✓ Verificar los pedidos y envíos de productos.

Perfil:

- ✓ Ambos sexos
- ✓ Edad: 20 – 40 años
- ✓ Ganas de superación
- ✓ Facilidad de palabra

- ✓ Buen trato hacia clientes y compañeros
- ✓ Trabajo de tiempo completo

Cargo: Jefe de Finanzas

Relación de Dependencia: Administrador

Subordinados: Contador y Bodeguero

Definición del Puesto

Se encarga de administrar el campo financiero y maneja los estados financieros de la empresa y demás actividades comerciales.

Funciones:

- ✓ Garantiza una eficaz asignación de los recursos financieros
- ✓ Reflejar los créditos contra esas entidades y la participación en las mismas
- ✓ Medir los cambios producidos en esos recursos, créditos y participaciones
- ✓ Asignar los cambios a un período de tiempo especificado
- ✓ Expresar los bienes que posee la empresa en términos monetarios

Responsabilidades:

- ✓ Presupuestar costos y realizar inventarios
- ✓ Las transacciones se realicen correctamente

Perfil:

Título de Analista Financiero

Edad: 30 – 40

Conocimientos en temas financieros

Experiencia requerida en negocios de producción

Operador de herramientas informáticas

Trabajo de tiempo completo

Cargo: Contador

Relación de Dependencia: Jefe de Finanzas

Subordinados: Ninguno

Definición del Puesto

Se encargan de controlar todas las actividades comerciales, la entrada y salida de mercadería de la empresa

Funciones:

- ✓ Medir los recursos económicos y materiales tangibles o intangibles que poseen la empresa
- ✓ Registrar las transacciones comerciales que se efectúan en la empresa
- ✓ Realizar inventarios de mercadería.
- ✓ Ayudar en la toma de decisiones a su jefe inmediato.

Responsabilidades:

- ✓ Llevar un registro de todas las transacciones que se realizan en el departamento
- ✓ Constatar que las actividades se estén realizando correctamente.
- ✓ Pago

Perfil:

Conocimientos de Contabilidad con referencias de otras empresas del medio laboral

Edad: 25 – 35 años

Trabajo de tiempo completo

Manejo de herramientas informáticas

Cargo: Jefe de Producción

Relación de Dependencia: Administrador

Subordinados: Todos los que componen su área

- ✓ Seleccionadores de materia prima
- ✓ Personal de control de calidad
- ✓ Procesadores del producto

Definición del Puesto:

Se dedica a la capacitación, asesoramiento, adiestramiento, consultoría, desarrollo de proyectos y otras acciones complementarias relacionadas con los sistemas de producción de bienes con la finalidad de estudiar, analizar y proponer mejoras que permitan el óptimo funcionamiento de la empresa.

Funciones:

- ✓ Solucionador de problemas
- ✓ Delega responsabilidades y supervisa el desempeño de la producción
- ✓ Elaborar planes y presupuestos

Responsabilidades:

- ✓ El producto esté listo para salir al mercado
- ✓ Mercadería esté disponible para la distribución
- ✓ Las operaciones se realicen correctamente

Perfil:

Título de Ingeniería Industrial

Responsabilidad total en su área

Disponibilidad total de tiempo

Estabilidad laboral

Cargo: Bodeguero

Relación de Dependencia: Jefe de Finanzas

Subordinados: Ninguno

Definición del Puesto

Se encarga de regular la entrada y salida de la materia prima y producto elaborado para la distribución

Funciones:

- ✓ Controla la entrada de la materia prima.
- ✓ Controla la salida de la mercadería ya procesada.

- ✓ Encargado de reportar al jefe de finanzas actividades extras que se realizan en el área

Responsabilidades:

- ✓ Mantener los estantes con mercadería disponible
- ✓ Realizar inventarios diarios de los productos que ingresan y salen de bodega

Perfil:

Título de bachiller en contabilidad

Edad: mayor de 20 años

Con o sin conocimientos en el campo laboral

Cargo: Seleccionadores de materia prima

Relación de Dependencia: Jefe de Producción

Subordinados: Ninguno

Definición del Puesto

Se encargarán de seleccionar la materia prima y de que este en óptimas condiciones para la elaboración de un producto de calidad

Funciones:

- ✓ Hacer las requisiciones de compra
- ✓ Completar las autorizaciones de mano de obra
- ✓ Mandar las órdenes de ruta

Responsabilidades:

- ✓ Despachar las órdenes del almacén
- ✓ Mandar las órdenes de trabajo

Cargo: Personal de control de calidad

Relación de Dependencia: Jefe de Producción

Subordinados: Ninguno

Definición del Puesto

El personal de control de calidad se encargará del desarrollo de nuevos productos o bien al control de calidad de productos comercializados.

Funciones:

- ✓ Encargado de la planeación de preproducción
- ✓ Determina la secuencia de operaciones
- ✓ Determina la carga de las maquinas
- ✓ Seleccionar los métodos preferidos de trabajo
- ✓ Comprobar las preparaciones
- ✓ Comprobar los niveles de inventarios

Responsabilidades:

- ✓ Verificar que los procesos se realicen correctamente
- ✓ Las operaciones se realicen de manera eficiente

Perfil:

Licenciatura Económica, Administrativa y Dirección de Empresas

Edad: mayor de 30 años

Referencias empresariales necesarias

Habilidades organizativas, comerciales de comunicación y gestión del tiempo 5 o más años de experiencia en puesto similar

Conocer las normas de registro sanitario

Experiencia en Inspección y control de calidad

Cargo: Procesador del producto

Relación de Dependencia: Jefe de Producción

Subordinados: Ninguno

Definición del Puesto:

Se encarga de elaborar el producto con la mejor materia prima para luego distribuirlo a los diferentes puntos de venta

Funciones:

- ✓ Vigilar el flujo de materiales
- ✓ Examinar los costos de mano de obra
- ✓ Investigar las áreas de los problemas
- ✓ Iniciar las acciones correctivas
- ✓ Registrar los retrasos, desperdicios, etc.

Responsabilidades:

- ✓ Verificar que el producto esté en óptimas condiciones para el consumo
- ✓ Revisar constantemente las maquinarias para evitar problemas

Perfil:

Personal con conocimientos en el manejo de maquinarias industriales

Conocimientos y experiencia en el campo laboral

Edad: mayor de 25 años

Ambos sexos

4.5. Plan Económico - Financiero

El presente plan financiero permitirá a la empresa SAFISH S.A. determinar aquellos factores que serán efectos de ingresos y gastos a través de las perspectivas estimaciones o presupuestos, además permite identificar aquel capital que será necesario para cubrir los gastos de operación y aquel monto que servirá para la compra de cada uno de los activos fijo que se requiere para iniciar la actividad productiva.

Con el siguiente detalle cuantitativo la empresa SAFISH S.A. procesadora de carne de pescado para hamburguesa, conocerá la viabilidad del negocio, si esta es rentable o no en el transcurso del tiempo. Otro de los objetivos de la elaboración

de estimaciones es medir posibles ingresos, que quedaran líquidos después del pago de todos los egresos o costos fijos y variables, dicho resultado se conocerán mediante la interrelación de los indicadores financieros, que permitirán obtener ideas más claras sobre la organización.

Cabe recalcar que el plan también se hace énfasis a las fuentes de financiamiento de la que se necesita para cubrir con el dinero requerido en capital de trabajo, gastos de constitución, administrativos y de ventas durante el primer año de operación. Finalmente en las estimaciones se muestra el pago pertinente de interés que devenga el préstamo bancario

4.5.1. Plan de Inversiones

Este punto refleja la decisión de invertir en la planta procesadora, y se plasmará en el destino que se dará a unos fondos financieros para obtener una serie de recursos necesarios para la realización de un determinado proceso productivo. Detallado en la siguiente tabla.

TABLA 14 Plan de Inversiones

Inversión inicial	
Inversión Tangible	\$ 317.398
Inversión Intangible	\$ 25.000
Capital de trabajo	\$ 40.000
Total inversión	\$ 382.398

Fuente: Plan de Inversión
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

4.5.1.1. Inversión Fija Tangible

Para este rubro de inversión el proyecto contempla un valor de 317,398 siendo la mayor parte requerida para la producción por ser maquinarias de alta tecnología que cumplen con las demanda de productos a fabricarse, es así que para la producción se utilizara un 45% de estos activos , para ventas un 23% y para la parte administrativa un 32% .

TABLA 15 Inversión Intangible

Grupos	Vida útil meses	%
Equipos de computación	36	33%
Vehículos	60	20%
Equipos de oficina	60	10%
Maquinarias y herramientas	120	10%
Enseres	60	10%
Infraestructura	240	5%

Fuente: Inversión Intangible
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

4.5.1.2. Inversión Fija Intangible

Para constituir la empresa se necesita de la siguiente inversión que corresponde a los trámites para el funcionamiento del proyecto como son los permisos municipales, intendencia, bomberos, patente entre otros que corresponden a \$25.000.

4.5.2. Capital de Trabajo

La naturaleza de este proyecto obliga a que el cálculo del capital de trabajo, permita cubrir todos los costos de la empresa por el plazo de un año, para este fin se utilizó la técnica de cálculo por el método analítico, en el que se consideró el tiempo medio de maduración del producto. El capital de trabajo definido por los rubros de Proveedores, Productos en fabricación, Productos terminados y Mercado (Cliente) es de \$ 40.000.

4.5.3. Plan de Financiamiento

Una vez determinada la inversión inicial y el capital de trabajo, se plantea el siguiente esquema de financiamiento.

La inversión total de la empresa es de \$ 382.398. Con una aportación del 40% con capital propio y el 60% con crédito del BANCO NACIONAL DE FOMENTO.

TABLA 16 Plan de financiamiento.

Detalle	% Aportación	Monto	Interés	Costo Oportunidad
Capital propio	40%	\$ 152.959	10%	5%
BNF	60%	\$ 229.439	12%	6%
Totales	100%	\$ 382.398	22%	11%

Fuente: Plan de Financiamiento
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

TABLA 17 Amortización

Periodo	Dividendos	Interés	Amortización de Capital	Saldo Final
				229.439
2014	\$ 50.477	\$ 27.533	\$ 22.944	\$ 206.495
2015	\$ 47.723	\$ 24.779	\$ 22.944	\$ 183.551
2016	\$ 44.970	\$ 22.026	\$ 22.944	\$ 160.607
2017	\$ 42.217	\$ 19.273	\$ 22.944	\$ 137.663
2018	\$ 39.463	\$ 16.520	\$ 22.944	\$ 114.719
2019	\$ 36.710	\$ 13.766	\$ 22.944	\$ 91.776
2020	\$ 33.957	\$ 11.013	\$ 22.944	\$ 68.832
2021	\$ 31.204	\$ 8.260	\$ 22.944	\$ 45.888
2022	\$ 28.450	\$ 5.507	\$ 22.944	\$ 22.944
2023	\$ 25.697	\$ 2.753	\$ 22.944	\$ 0

Fuente: SAFISH S.A
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

4.5.4. Costo de Operación

Para llevar a cabo el proyecto se ha estimado el costo de operación de cada paquete de hamburguesa el de 3 unidades a \$ 2.90, el de 5 unidades a \$ 4.79 y el de 8 unidades a \$ 7.61 dicho valor se obtuvo al determinar los costos incurridos como son la materia prima directa que nos dio \$ 319.716, la mano de obra directa con \$100.508 y los costos indirectos de fabricación de \$ 11.801, con una contribución del 55% en el precio de venta.

TABLA 18 Costo de producción

	Empaque 3 Unid.	Empaque 5 Unid.	Empaque 8 Unid.	
Precio de venta	2,90	4,79	7,61	
				45%
Materia prima	0,95	1,58	2,53	
MOD	0,30	0,50	0,80	
CIF	0,06	0,08	0,10	
				55%
Demanda	100.000	70.020	45.000	215.020
Mezcla de ventas	47%	33%	21%	
Contribución ponderada	0,74	0,86	0,88	
Cont. Pond. Total	2,48			

Fuente: Costo de Producción
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

4.5.5. Ingresos

Los ingresos para el proyecto proyectados a 10 años se muestran en la tabla 19.

Tenemos un ingreso en el primer año de \$ 864.146, en el segundo año se tiene un aumento de \$ 952.721 y que en los siguientes años va en aumento a tener en el décimo año un incremento a \$ 2.079.671.

TABLA 19 Ingresos

INGRESOS	967.84	1067.05	1176.42	1297.00	1429.95	1576.52	1738.11	1916.27	2329.23
TOTAL DE INGRESOS	967.84	1067.05	1175.42	1297.00	1429.95	1576.52	1738.11	1916.27	2329.23
IVA	103.70	114.33	126.045	138.97	153.21	168.91	186.23	205.31	249.56
TOTAL I. NETOS	864.15	952.72	1050.38	1158.04	1276.74	1407.60	1551.88	1710.95	2079.67

Fuente: Ingresos
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

4.6. Evaluación Financiera

Es la que determina los patrones de comparación para el empresario privado, determina cuánto va a recibir el inversionista privado por cada dólar invertido. En el caso de éste proyecto, los inversionistas serían quienes lo pongan en ejecución, por lo tanto ellos serían los encargados de buscar créditos económicos con la proyección de recuperar la inversión realizada y prosperar financieramente.

4.6.1 Estados Financieros Proyectados

4.6.1.1. Estado de Ganancias y Pérdidas

El estado de resultados fue proyectado a los 10 años de vida del proyecto, se ingresaron las ventas del producto para detallar los ingresos por ventas, se puede observar que la empresa cumple con todos los requerimientos legales como son el pago de la deuda, la participación a trabajadores y el impuesto a la renta, además se puede observar que los gastos permanecen casi constantes, ya que sólo son afectados por el incremento de la inflación anual, dentro de este escenario se muestra que la empresa comienza a generar utilidades de \$ 137.185 en el año 2014, en el año 2015 tenemos una utilidad de \$ 166.435 y en el año 2023 una utilidad de \$ 529.790. (Ver anexo 13).

4.6.1.2. Flujo de Caja (Corriente de Liquidez)

“La estructuración del flujo de caja busca medir la rentabilidad de la inversión y de los recursos propios, este se elabora para la vida útil del proyecto, en el mismo se consideran todos los ingresos y gastos reales en los cuales incurre el mismo, los que constituyen el flujo de efectivo, los gastos no desembolsables como ya dijimos la depreciación y amortización suman porque son cargos contables que no significan salida de dinero y se utilizan para fines deducibles de tributación, este mecanismo permite que el proyecto recupere la inversión realizada en cualquiera de sus fases. (Ver anexo 14).

4.6.1.3. Balance General

El balance general es a continuación del balance inicial de un proyecto, todas aquellas cuentas que se han registrado, producto de las actividades económicas de la empresa, esto incluye la adquisición de activos, las inversiones realizadas, y las obligaciones generadas por la adquisición de activos o financiamiento de los mismos.

En el balance de SAFISH S.A se muestra el desglose de la cuentas de Activos, Pasivos y Patrimonio.

En el activo tenemos los corriente, fijos con sus respectivas depreciaciones, sumando en el año 2014 un total de \$ 382.398.

En el pasivo tenemos los préstamos bancarios por pagar y en el Patrimonio tenemos las utilidades, el capital social sumando un total de \$ 382.398. (Ver anexo 15)

4.6.1.4. Flujos de Caja para Evaluación

El objetivo de este flujo de efectivo es analizar la viabilidad financiera del estudio, desde el punto de vista de la generación suficiente de dinero para cumplir sus obligaciones financieras y generar efectivo para distribuir entre los socios; como condición para medir la inversión en cuanto al valor de rescate de los activos.(Ver anexo16).

4.6.2. Indicadores de rentabilidad de la Inversión

A fin de medir la rentabilidad de un proyecto de inversión es necesario sacrificar la oportunidad de utilizar el dinero en otras inversiones, o sea el costo de oportunidad del dinero, se describen un conjunto de criterios basados en los flujos de caja y estados financieros proyectados.

4.6.2.1. Tasa Interna de Retorno

La tasa interna de retorno que reduce a cero las equivalencias del valor actual neto, valor futuro o valor anual en una serie de ingresos y egresos. Es un índice de rentabilidad ampliamente aceptable, el cual va mostrar si conviene invertir en el proyecto.

La Tasa Interna de Retorno (TIR) para este proyecto es anual, con el cálculo de este índice podemos concluir que el proyecto se debe o no aceptar.

El TIR de la planta SAFISH S.A representa el 52%. Indica que el proyecto es mayor a la tasa del 12% por lo cual queda demostrado que es factible invertir en este proyecto ya que es muy alto el porcentaje de retorno. (Ver anexo 17).

4.6.2.2. Valor Presente Neto

De acuerdo a los Estados Financieros, elaborados para el estudio de factibilidad para una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa, procedemos a efectuar la correspondiente evaluación financiera, mediante la técnica del VAN, la cual nos indica que si el valor actual neto es mayor a cero, después de haber restado la inversión inicial el proyecto es aceptado, es decir es viable y factible.

Se obtiene un VAN de \$ 1.196.075,05 en el proyecto. (Ver anexo 17).

4.6.2.3. Período de Retorno de la Inversión

Es el periodo de tiempo necesario para generar flujo de efectivo por un monto igual al del capital invertido, considerando una tasa de descuento igual a cero.

Debido a que al compararlo con el tiempo promedio de este sector de negocio que es de 3 años con el presente proyecto tenemos que se empieza a recuperar en el 3 año, 7 meses y 10 días, se da a entender que recuperamos nuestra inversión en menos tiempo en relación a los años de vida del proyecto.

4.6.2.4. Análisis de Sensibilidad

El análisis de sensibilidad es utilizado para tomar decisiones de inversión, que consiste en calcular los nuevos flujos de caja y el VAN al cambiar una variable (la inversión inicial, la duración los ingresos, la tasa de crecimiento, los costos etc.)

Es así que para el proyecto de estudio hemos utilizado distintos tipos de precios y costos de producción para observar el comportamiento del VAN en caso de incrementar y del TIR.

- En el primer escenario pesimista con los tres tipos de precio el VAN tiene un valor de \$ 681.400.50 con un TIR de 35% lo cual el rendimiento DISMINUYE aun así el proyecto es aceptado.
- En el segundo escenario normal tenemos tres tipos de precio el VAN tiene un valor de \$ 1.196.075,05 con un TIR de 52 % lo cual el rendimiento es factible.
- En el tercer escenario optimista tenemos con los tres tipos de precio el VAN tiene un valor de \$ 2.015.120 con un TIR de 60% lo cual el rendimiento aumenta logrando así que el proyecto tenga mejor rendimiento.

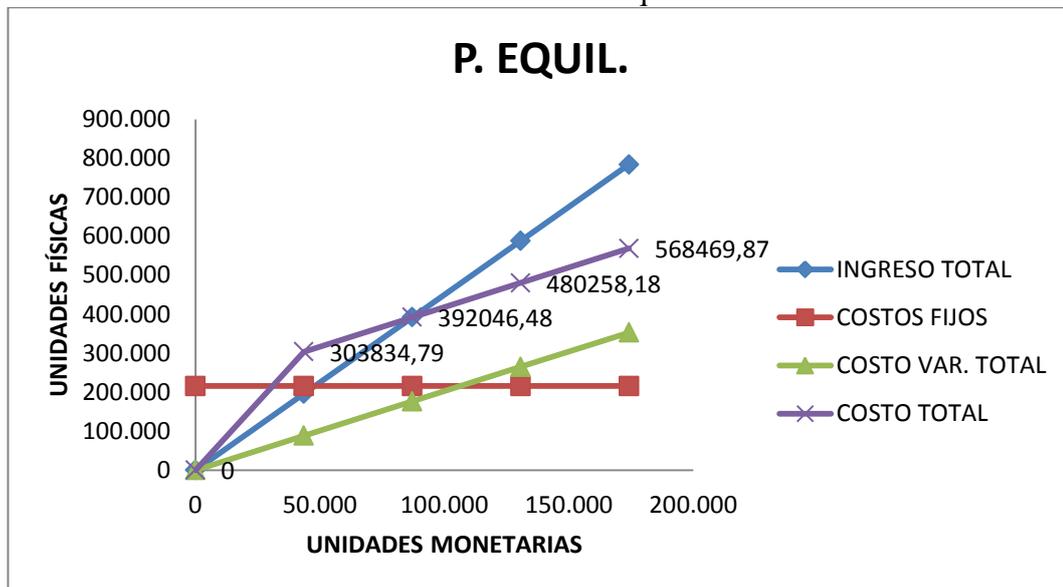
4.6.2.5. Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio (PE) indica el volumen de ventas o de producción mínima requerida en una empresa para que no exista pérdida en el proyecto.

Es decir donde son exactamente iguales los beneficios por ventas y la suma de los costos fijos y los costos variables.

Es necesario indicar que esta no es una técnica para evaluar la rentabilidad de una inversión, sino que es una importante referencia que debe tenerse en cuenta. La utilidad general que se le da es que puede calcular con mucha facilidad el punto mínimo de producción al que debe operarse para no incurrir en pérdidas.

TABLA 20 Punto de equilibrio



Fuente: Punto de Equilibrio
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

4.6.3. Coeficiente de Rentabilidad Nacional

4.6.3.1. Generación de Empleos

El efecto sobre el empleo es un aspecto positivo de este proyecto, que a pesar de sus dimensiones necesitara al redor de 7 personas par ale trabajo de planta, tanto hombres como mujeres para las actividades de proceso y empaque del producto.

El personal de la empresa contará con seguro y todas las garantías sociales estipuladas por el Código de Trabajo. Además, dentro de la planta siempre se debe vigilar por la seguridad laboral, tener un programa de emergencia como incendios por ejemplo, y capacitar al personal en que cada cual vigile por su propia seguridad y la de sus compañeros.

El impacto será positivo porque generara empleo a muchos habitantes en edad de 18 años en delante de manera directa e indirecta activando así la situación económica del sector de una u otra manera mejorar el desarrollo de la provincia el cantón y la comuna.

4.6.3.2. Beneficios Socioeconómico

Con el objetivo de analizar en forma cuantitativa y cualitativamente se determina la matriz de valoración, en la cual se indica el valor positivo y negativo de la siguiente manera:

TABLA 21 Matriz de Valoración

Valor	Significado
-3	Negativo medio alto
-2	Negativo nivel medio
-1	Negativo nivel bajo
0	Ni negativo, ni positivo
1	Positivo nivel bajo
2	Positivo nivel bajo
3	Positivo nivel alto

Fuente: Matriz de Valoración
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

Con la matriz permite crear los criterios para cada impacto de proyecto.

TABLA 22 Indicadores del Impacto Social

Nivel de Impacto	-3	-2	-1	0	1	2	3
Indicador							
Generación de fuentes de trabajo							x
Mejoramiento de calidad de vida							x
Progreso continuo						x	
Imagen empresarial						x	
Estabilidad Familiar						x	
TOTAL						6	6

Fuente: Indicador de impacto social
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

Impacto Social =12/5

Impacto Social=2.4

Nivel de Impacto: Medio positivo

Análisis

La implementación de la planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa, está orientada a generar fuentes de trabajo en el área, industrial y comercial, para las personas que viven en la comuna San Pablo y sus alrededores, mejoraría la calidad de vida de sus trabajadores debido a que tendrían mayores ingresos, logrando de esta manera la estabilidad familiar evitando que las personas tengan que salir a otras ciudades.

Además el poner en marcha este proyecto ayudara a que la una tenga un progreso significativo y continuo ante las demás comunas y ciudades y crear una imagen empresarial.

TABLA 23 Indicador de Impacto Económico

	-3	-2	-1	0	1	1	2	3
Nivel de ingresos							x	
Generación de empleo								x
Desarrollo de la actividad industrial y comercial							x	
Rentabilidad							x	
Total							6	3

Fuente: Indicador de impacto económico
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

Impacto Económico= 9/4

Impacto Económico=2.2

Nivel de Impacto: Medio Positivo

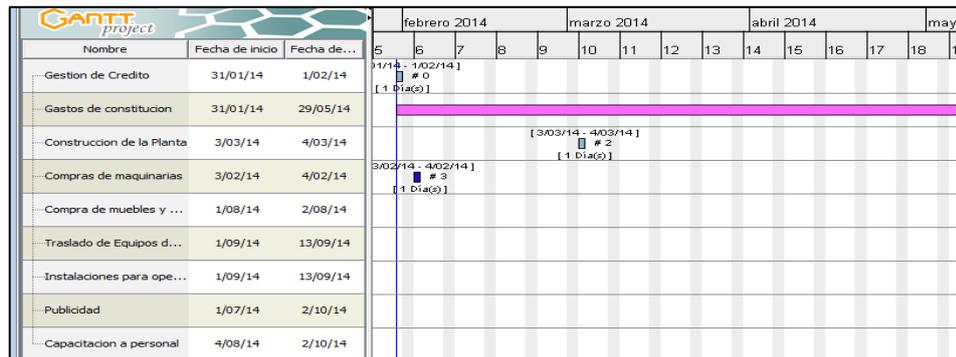
La implantación de este proyecto permite generar fuentes de empleos y por ende mejorar los niveles de ingresos de las familias que directa e indirectamente están vinculadas en los procesos industrialización y comercialización del pescado, con lo cual se crea un ambiente de desarrollo de estas actividades.

Logrando que la organización y quienes la integran obtengan una rentabilidad con el adecuado uso de los recursos tanto humano, material, ambiental y económico.

4.7. Cronograma de Ejecución

La ejecución de la inversión total del proyecto tiene que programarse a fin de que las obras se ejecuten en el plazo previsto y el negocio esté en funcionamiento oportunamente.

ILUSTRACIÓN 7 Cronograma



Fuente: Cronograma
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

CONCLUSIONES

1. En conclusión podemos decir que la organización administrativa del proyecto, basa su accionar en la administración de la empresa SAFISH S.A
2. Con la realización de las encuestas podemos decir que el proyecto es aceptado en un 90% por las personas encuestadas.
3. El proyecto es económicamente y financieramente factible, podemos verificarlo comparando los valores obtenidos con los índices del VAN \$ 1.196.075,05 y el TIR de 52%.
4. La producción de la carne de pescado para hamburguesa se presenta como una alternativa innovadora y rentable para las empresas del sector pesquero nacional.
5. Este proyecto debe ser dirigido a grupos empresariales nacionales, contemplando la creación de una empresa autónoma, con toda una estructura organizacional y productiva de punta, con el objetivo de elaborar un producto de calidad, capaz de competir con los actuales actores del mercado.
6. El establecimiento y correcto manejo de una marca de impacto como SAFISH S.A, garantiza la posibilidad de lograr acuerdos y negociaciones a largo plazo con las cadenas de supermercados, debido a la imagen que proyecta la marca.

RECOMENDACIONES

1. Se debe estructurar un plan de producción de Calidad total con la finalidad de que podamos solicitar la certificación de las Normas ISO aplicables al proyecto. En dicho plan se debe incluir una guía básica donde se incluyan los pasos para alcanzar el objetivo de la empresa y cumplir con su misión.

2. Estructura un plan financiero para poder obtener los recursos necesarios para la planta procesadora de la carne de pescado para hamburguesa, y poder aprovechar los beneficios de créditos que en la actualidad ofrece el gobierno nacional.

3. Realizar un compromiso entre la comunidad y los gobiernos seccionales de turno en el impulso de la industria y generar bienestar entre los habitantes de la provincia y que esta sea conocida por ser una empresa con responsabilidad social.

4. Se recomienda la ejecución del proyecto planta procesadora de la carne de pescado para hamburguesa. Por ser un proyecto que va a contribuir de manera positiva al desarrollo del sector pesquero y comercial de la provincia de Santa Elena, sin dañar el medio ambiente mediante buenas prácticas de manejo del recurso en si aplicar las buenas prácticas de manufactura que impulsa el gobierno nacional.

BIBLIOGRAFÍA

Álvarez, Carlos E. (2006). “Metodología: Diseño y Desarrollo del Proceso de Investigación con Énfasis en Ciencias Empresariales” Editorial. Cartagena, Bogotá.

Baca Gustavo. (2010). “Evaluación de Proyecto”. Editorial El desierto, México.

Brigham Eugene y Houston Joel. (2005). “Fundamentos de Administración y Análisis financiero, Editorial Thomson, México.

Burbano Ruíz. (2011). “Presupuesto un enfoque de direccionamiento”. Editorial El desierto, México.

Córdoba Michelle. (2006). “Formulación y Evaluación de Proyectos”. Editorial Ecológica, Bogotá.

Correa, John. (2009). “Proyecto de implementación de una planta para procesos” Editorial Canmara, Venezuela.

Díaz de Rada, Verónica. (2009). “Análisis de datos de encuestas”. Editorial Barcelona, España

Flores Juan (2007). “Proyectos de Inversión para las PYMES”. Editorial El Verde, Colombia.

Fontaine Enrique. (2008). “Evaluación Social de Proyectos”. Editorial Pearson, México.

GAD de Provincial de Santa Elena. (2012). “Plan Anual de Desarrollo y Ordenamiento Territorial”. Santa Elena.

Guzmán Alejandro. (2006). “Matemáticas financieras para toma de decisiones empresariales” Editorial Patria, México.

Jácome Wilson. (2005). “Bases Teóricas y Prácticas para el Diseño y Evaluación de Proyectos Productivos y de Inversión”. Editorial Altamirano, Ibarra.

Ministerio Productividad. (2011). “Agenda para la transformación Productiva Territorial de Santa Elena”. Provincia de Santa Elena.

Miranda Juan. (2006). “Gestión de Proyecto, Evaluación Financiera económica social ambiental”. Editores MM, Bogotá:

Núñez Renzo. (2007). “Manual para la Evaluación de Proyectos de Inversión”. Editorial Trillas, México.

Roger Kerin, Steven Hartley, Berkowitz y William Rudelius, (2007). Marketing y ventas, Editorial McGraw, New York.

Sampieri, H. (2007). “Fundamentos de Metodología de la Investigación”. México, Prentice Hall.

Varela Rodrigo. (2008). “Innovación Empresarial Arte y Ciencia en la Creación de Empresas Colombia” Editorial Educación, Colombia.

Anexos

ANEXO 1 Formato de ficha de observación



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

Título: Estudio de Factibilidad para una planta procesadora de carne de pescado de hamburguesa en la comuna San Pablo del cantón Santa Elena provincia del mismo nombre.

Lugar Comuna San Pablo

Fecha: Viernes 6 de Septiembre del 2013

Tipo de observación: Campo

Investigador: Sara Borbor Muñoz

Nº de personas observadas: 10 personas

ASPECTO DE LA OBSERVACIÓN

Nº	ASPECTOS	BUENO	REGULAR	MALO
1	Disponible de terreno	x		
2	Terreno adecuado	x		
3	Vías en buen estado		x	
4	Mano de obra calificada	x		
5	Cercanía a proveedores		x	
6	Servicios Básicos		x	
8	Disponibilidad de materia prima	x		
9	Tecnologías		x	
10	Cercanía a compradores		x	

Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

ANEXO 2 Formato de encuesta



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

Encuesta

Producto: Hamburguesa de Pescado

Objetivo: Conocer los diferentes gustos y preferencias de los habitantes de la comuna San pablo mediante la técnica de la encuesta para la determinación del consumo de las comidas rápidas.

Buenos Días soy estudiante de la Universidad Estatal Península de Santa Elena, Carrera de Ingeniería en Desarrollo Empresarial y conociendo su alto espíritu de colaboración solicitamos comedidamente brinde el tiempo correspondiente para registrar la siguiente información.

Marque con una (x) según su opinión

Datos Personales

Género:

Masculino Femenino

Su edad esta entre:

15 a 25

25 a 35

36 a 45

46 en adelante

Estado civil

Soltero(a) Casado(a)

Divorciado (a) Viudo (a)

Ocupación:

Estudia

Trabaja

Ambas

1. ¿Ha escuchado hablar de las ventajas de la carne de pescado?

Si No

2. ¿Qué opinión tiene de esta?

Excelente

Muy buena

Buena

Mala

3. ¿Cuál es el tipo de carne que prefiere

a.-Res

B.-Pollo

C.-Cerdo

d.-Pescado

4. ¿Qué productos de pescado procesados le gustaría consumir?

Hamburguesa

Atún

Salchicha

Pates

5.-Seria de su agrado encontrar en el mercado carne de pescado para hamburguesa?

Si _____ NO _____

6.- En qué lugares le gustaria encontrar este tipo de carne para hamburguesas

Mercado _____

Supermercados _____

Tiendas de Barrio _____

Otros _____

7.¿Con que frecuencia consumiría carne de pescado para hamburguesa?

8 veces al mes _____

6 veces por semana _____

4 veces por semana _____

2 veces por semana _____

1 vez por semana _____

8.- Piensa usted que consumir productos elaborados a partir de la carne de pescado es

Excelente

Bueno

Regular

Malo

9.-¿Cómo cree usted que se podría incentivar a la población a consumir la carne de pescado para hamburguesa?

Campaña Publicitaria

Folleto

Curso de Cocina

Venta directa

10.-Como le gustaria encontrar la presentación de la hamburguesa

Paquete de 3 unidades _____

Paquete 5 unidades _____

Paquete familiar de 8 unidades _____

11.- De acuerdo a la preferencia de la presentación cuanto estaria dispuesto a pagar?

Paquete de 3 \$4 Paquete de 5 \$6

Paquete Familiar de \$10

12.-Esta Ud. de acuerdo con la creación de una planta procesadora de carne de pescado para hamburguesa?

Si _____ No _____

13.-En qué Lugar seria de su agrado que existiera esta planta procesadora

Santa Rosa _____

San Pablo _____

La Libertad _____

Anconito _____

Gracias Por su atención

ANEXO 3 Carta Aval



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



OFICIO-CIDE-AT-008-2014

La Libertad, 05 de mayo del 2014

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

Por medio del presente, comunico a usted que:

Luego de la evaluación de Proyecto presentado por el estudiante **BOROBOR MUÑOZ SARA LEONOR**, denominado " **PROYECTO DE INVERSION PARA LA CREACION DE UNA PLANTA PROCESADORA DE CARNE DE PESCADOS PARA HAMBURGUESAS Y OTROS DERIVADOS EN LA COMUNA SAN PABLO, PROVINCIA DE SANTA ELENA AÑO 2013**" se encuentra dentro de los sectores priorizados de la agenda de desarrollo productivo del Gobierno Nacional, por lo tanto a través del Centro y con el apoyo de las diferentes entidades de Gobierno, es posible la puesta en marcha de dicho proyecto.

Atentamente

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

ANEXO 4: Gastos Administrativos y Financieros

Gastos, Administrativos y Financieros		
Descripción	Req. mensual	Req. Anual
Servicios Básicos		
Sueldos y Salarios	5.346,53	64.158,30
Agua	18	216
Electricidad	30	360
Otros	150	1.800
Teléfono	65	780
Materiales de Limpieza		
Escobas	12	144
Trapeadores	12	144
Baldes capacidad 10 litros	8	96
Jabón	15	180
Desinfectante	12	144
Esponjas (Paca)	12	144
Detergente	12	144
Repelente	5	60
Mantenimiento	800	9600
Materiales de oficina		
Suministros de oficina	350	4.200
Papelería	250	3.000
Imprevistos	200	2.400
Total gastos administrativos		87.570,30

Fuente: Gastos Administrativos y financieros
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

ANEXO 5: Demanda y Precio Ponderado

Tasa de crecimiento demanda	5%
Precio ponderado	4,5
Tasa de crecimiento del precio	5%
Costo de materias primas ponderado	1,49

Fuente: Demanda y precio Ponderado
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

ANEXO 6: Gastos de Comercialización y Ventas

Gastos de comercialización y ventas		
Descripción	Req. Mensual	Req. Anual
Servicios básicos		
Sueldos y Salarios	5.014,07	60.168,80
Agua	18	216
Electricidad	30	360
Publicidad e imprevistos	450	5.400
Teléfono	65	780
Materiales de oficina		
Suministros de oficina	350	4.200
Papelería	250	3.000
Imprevistos	200	2.400

Fuente: Gastos de comercialización y ventas
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

ANEXO 7: Ponderación del Precio

Ponderación del Precio				
Fuentes	Monto	%	PRECIO	Ponderado
Empaque 3 unid.	100.000	0,465073016	2,90	1,348056771
Empaque 5 unid.	70.020	0,325644126	4,79	1,560493609
Empaque 8 unid.	45.000	0,209282857	7,61	1,592630758
Total	215.020	1		4,50118

Fuente: Ponderación de precio
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

ANEXO 8 Ponderación del Costo

Ponderación del Costo				
Fuentes	Monto	%	Costo	Ponderado
Empaque 3 Unid.	100.000	0,465073016	1	0,606625547
Empaque 5 Unid.	70.020	0,325644126	2,16	0,702222124
Empaque 8 Unid.	45.000	0,209282857	3,42	0,716683841
Total	215.020	1		2,025531512

Fuente: Ponderación del costo
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

ANEXO 9 Ponderación de la Materia Prima

Ponderación de la materia Prima				
Fuentes	Monto	%	Materia Prima	Ponderado
Empaque 3 Unid.	100.000	0,465073016	0,95	0,441612866
Empaque 5 Unid.	70.020	0,325644126	1,58	0,515362215
Empaque 8 Unid.	45.000	0,209282857	2,53	0,529935439
Total	215.020	1		1,49

Fuente: Ponderación de la materia prima
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

ANEXO 10 Ponderación de la Mano de Obra

Ponderación de la mano de obra				
Fuentes	Monto	%	Mano de Obra	Ponderado
Empaque 3 Unid.	100.000	0,465073016	0,30	0,138828508
Empaque 5 Unid.	70.020	0,325644126	0,50	0,162012869
Empaque 8 Unid.	45.000	0,209282857	0,80	0,16659421
Total	215.020	1		0,47

Fuente: Mano de obra
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

ANEXO 11: Ponderación del CIF

Ponderación del CIF				
Fuentes	Monto	%	CIF	Ponderado
Empaque 3 Unid.	100.000	0,465073016	0,04	0,018602921
Empaque 5 Unid.	70.020	0,325644126	0,05	0,019538648
Empaque 8 Unid.	45.000	0,209282857	0,08	0,016742629
Total	215.020	1		0,05

Fuente: Ponderación de la CIF
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

ANEXO 12 Rol de pago

ROL DE PAGOS														
#	CARGO	CODIGO 1	NONIMA DE PAGO				PROVISIÓN DE BENEFICIOS SOCIALES							
			SUELDO	TOTAL INGRESOS anual	APORTE (IESS) INDIVIDUAL	TOTAL A PAGAR	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	VACACIONES	FONDO DE RESERVA	APORTE (IESS) PATRONAL	TOTAL BENEFICIOS	TOTAL mensual	TOTAL ANUAL
1	Gerente General		800,00	9.600,00	74,80	9.525,20	66,67	28,33	33,33	66,67	97,20	292,20	1.092,20	13.106,40
1	Asistente de Gerencia		400,00	4.800,00	37,40	4.762,60	33,33	28,33	16,67	33,33	48,60	160,27	560,27	6.723,20
1	Jefe Financiero		750,00	9.000,00	70,13	8.929,88	62,50	28,33	31,25	62,50	91,13	275,71	1.025,71	12.308,50
1	Asistente Financiero		400,00	4.800,00	37,40	4.762,60	33,33	28,33	16,67	33,33	48,60	160,27	560,27	6.723,20
1	Contador		450,00	5.400,00	42,08	5.357,93	37,50	28,33	18,75	37,50	54,68	176,76	626,76	7.521,10
1	Cajera		350,00	4.200,00	32,73	4.167,28	29,17	28,33	14,58	29,17	42,53	143,78	493,78	5.925,30
1	Asistente Operativo 1		350,00	4.200,00	32,73	4.167,28	29,17	28,33	14,58	29,17	42,53	143,78	493,78	5.925,30
1	Asistente Operativo 2		350,00	4.200,00	32,73	4.167,28	29,17	28,33	14,58	29,17	42,53	143,78	493,78	5.925,30
	TOTAL ADMINISTRATIVO-FINANCIERO		3.850,00	46.200,00	359,98	45.840,03	320,83	226,67	160,42	320,83	467,78	1.496,53	5.346,53	64.158,30
1	Jefe de Producción		750,00	9.000,00	70,13	8.929,88	62,50	28,33	31,25	62,50	91,13	275,71	1.025,71	12.308,50
1	Jefe de Bodega		450,00	5.400,00	42,08	5.357,93	37,50	28,33	18,75	37,50	54,68	176,76	626,76	7.521,10
1	supervisor		450,00	5.400,00	42,08	5.357,93	37,50	28,33	18,75	37,50	54,68	176,76	626,76	7.521,10
1	Jefe de Mantenimiento		600,00	7.200,00	56,10	7.143,90	50,00	28,33	25,00	50,00	72,90	226,23	826,23	9.914,80
1	Operario de Producción		600,00	7.200,00	56,10	7.143,90	50,00	28,33	25,00	50,00	72,90	226,23	826,23	9.914,80
1	Limpieza 1		350,00	4.200,00	32,73	4.167,28	29,17	28,33	14,58	29,17	42,53	143,78	493,78	5.925,30
1	Limpieza 2		350,00	4.200,00	32,73	4.167,28	29,17	28,33	14,58	29,17	42,53	143,78	493,78	5.925,30
1	Operario 1		350,00	4.200,00	32,73	4.167,28	29,17	28,33	14,58	29,17	42,53	143,78	493,78	5.925,30
1	Operario 2		350,00	4.200,00	32,73	4.167,28	29,17	28,33	14,58	29,17	42,53	143,78	493,78	5.925,30
1	Operario 3		350,00	4.200,00	32,73	4.167,28	29,17	28,33	14,58	29,17	42,53	143,78	493,78	5.925,30
1	Operario 4		350,00	4.200,00	32,73	4.167,28	29,17	28,33	14,58	29,17	42,53	143,78	493,78	5.925,30
1	Operario 5		350,00	4.200,00	32,73	4.167,28	29,17	28,33	14,58	29,17	42,53	143,78	493,78	5.925,30
1	Operario 6		350,00	4.200,00	32,73	4.167,28	29,17	28,33	14,58	29,17	42,53	143,78	493,78	5.925,30
1	Operario 7		350,00	4.200,00	32,73	4.167,28	29,17	28,33	14,58	29,17	42,53	143,78	493,78	5.925,30
	TOTAL OPERACIONAL		6.000,00	72.000,00	561,00	71.439,00	500,00	396,67	250,00	500,00	729,00	2.375,67	8.375,67	100.508,00
	Jefe de Comercialización		600	7.200,00	56,10	7.143,90	50,00	28,33	25,00	50,00	72,90	226,23	826,23	9.914,80
	Asistente de Comercialización		450	5.400,00	42,08	5.357,93	37,50	28,33	18,75	37,50	54,68	176,76	626,76	7.521,10
	Jefe de Ventas		600	7.200,00	56,10	7.143,90	50,00	28,33	25,00	50,00	72,90	226,23	826,23	9.914,80
	jefe de Compras		500	6.000,00	46,75	5.953,25	41,67	28,33	20,83	41,67	60,75	193,25	693,25	8.319,00
	Asistente de Compras		350	4.200,00	32,73	4.167,28	29,17	28,33	14,58	29,17	42,53	143,78	493,78	5.925,30
	vendedor 1		350	4.200,00	32,73	4.167,28	29,17	28,33	14,58	29,17	42,53	143,78	493,78	5.925,30
	Vendedor 2		350	4.200,00	32,73	4.167,28	29,17	28,33	14,58	29,17	42,53	143,78	493,78	5.925,30
	Chofer		400	4.800,00	37,40	4.762,60	33,33	28,33	16,67	33,33	48,60	160,27	560,27	6.723,20
	TOTAL COMERCIALIZACIÓN Y VENTAS		3600	43200	336,6	42863,4	300,00	226,67	150,00	300,00	437,40	1.414,07	5.014,07	60.168,80
	TOTAL GENERAL		13.450,00	161.400,00	1.257,58	160.142,43	1.120,83	623,33	410,42	820,83	1.196,78	3.872,19	13.722,19	224.835,10

Fuente: Rol de pagos
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

ANEXO 13 Estado de Pérdidas y Ganancias

ESTADO DE RESULTADOS																				
SAFISH S.A																				
INGRESOS	\$	967.844	\$	1.067.048	\$	1.176.420	\$	1.297.003	\$	1.429.946	\$	1.576.516	\$	1.738.109	\$	1.916.265	\$	2.112.682	\$	2.329.232
TOTAL INGRESOS BRUTOS	\$	967.844	\$	1.067.048	\$	1.176.420	\$	1.297.003	\$	1.429.946	\$	1.576.516	\$	1.738.109	\$	1.916.265	\$	2.112.682	\$	2.329.232
IVA	\$	103.698	\$	114.327	\$	126.045	\$	138.965	\$	153.209	\$	168.912	\$	186.226	\$	205.314	\$	226.359	\$	249.561
TOTAL INGRESOS NETOS	\$	864.146	\$	952.721	\$	1.050.375	\$	1.158.039	\$	1.276.738	\$	1.407.603	\$	1.551.883	\$	1.710.951	\$	1.886.323	\$	2.079.671
COSTO DE PRODUCCIÓN																				
MATERIA PRIMA	\$	319.716	\$	352.486	\$	388.616	\$	428.449	\$	472.365	\$	520.783	\$	574.163	\$	633.015	\$	697.899	\$	769.433
MANO DE OBRA	\$	100.508	\$	105.533	\$	110.810	\$	116.351	\$	122.168	\$	128.277	\$	134.690	\$	141.425	\$	148.496	\$	155.921
CIF																				
CIF PONDERADO	\$	11.801	\$	13.011	\$	14.344	\$	15.815	\$	17.436	\$	19.223	\$	21.193	\$	23.366	\$	25.761	\$	28.401
Depreciación Equipos de computación	\$	2.272	\$	2.272	\$	2.272	\$	4.545	\$	4.545	\$	4.545	\$	6.817	\$	6.817	\$	6.817	\$	9.090
Depreciación Equipos de oficina	\$	333	\$	333	\$	333	\$	333	\$	333	\$	667	\$	667	\$	667	\$	667	\$	667
Depreciación Vehículo	\$	6.270	\$	6.270	\$	6.270	\$	6.270	\$	6.270	\$	12.540	\$	12.540	\$	12.540	\$	12.540	\$	12.540
Depreciación Infraestructura	\$	3.600	\$	3.600	\$	3.600	\$	3.600	\$	3.600	\$	3.600	\$	3.600	\$	3.600	\$	3.600	\$	3.600
Depreciación Muebles de Oficina	\$	538	\$	538	\$	538	\$	538	\$	538	\$	1.076	\$	1.076	\$	1.076	\$	1.076	\$	1.076
Depreciación Maquinarias y Herramientas	\$	3.452	\$	3.452	\$	3.452	\$	3.452	\$	3.452	\$	6.904	\$	6.904	\$	6.904	\$	6.904	\$	6.904
TOTAL COSTO DE PRODUCCIÓN	\$	448.491	\$	487.496	\$	530.237	\$	579.353	\$	630.708	\$	697.614	\$	761.651	\$	829.409	\$	903.760	\$	987.632
UTILIDAD BRUTA	\$	415.656	\$	465.225	\$	520.139	\$	578.686	\$	646.030	\$	709.989	\$	790.232	\$	881.541	\$	982.564	\$	1.092.039
COSTOS OPERATIVO																				
Gastos Administrativos Y Financieros	\$	87.570	\$	91.949	\$	96.546	\$	101.374	\$	106.442	\$	111.764	\$	117.353	\$	123.220	\$	129.381	\$	135.850
Gastos de Ventas y Comercialización	\$	76.525	\$	80.351	\$	84.369	\$	88.587	\$	93.016	\$	97.667	\$	102.551	\$	107.678	\$	113.062	\$	118.715
Gastos de Intereses	\$	27.533	\$	24.779	\$	22.026	\$	19.273	\$	16.520	\$	13.766	\$	11.013	\$	8.260	\$	5.507	\$	2.753
Depreciación Vehículo	\$	6.270	\$	6.270	\$	6.270	\$	6.270	\$	6.270	\$	12.540	\$	12.540	\$	12.540	\$	12.540	\$	12.540
Depreciación Equipos de computación	\$	3.409	\$	3.409	\$	3.409	\$	6.817	\$	6.817	\$	6.817	\$	10.226	\$	10.226	\$	10.226	\$	13.634
Depreciación Equipos de Oficina	\$	778	\$	778	\$	778	\$	778	\$	778	\$	1.556	\$	1.556	\$	1.556	\$	1.556	\$	1.556
Depreciación Muebles de Oficina	\$	1.256	\$	1.256	\$	1.256	\$	1.256	\$	1.256	\$	2.511	\$	2.511	\$	2.511	\$	2.511	\$	2.511
Depreciación Infraestructura	\$	5.400	\$	5.400	\$	5.400	\$	5.400	\$	5.400	\$	5.400	\$	5.400	\$	5.400	\$	5.400	\$	5.400
TOTAL COSTO OPERATIVOS	\$	208.740	\$	214.191	\$	220.053	\$	229.754	\$	236.499	\$	252.022	\$	263.149	\$	271.391	\$	280.183	\$	292.960
UTILIDAD OPERATIVA	\$	206.916	\$	251.034	\$	300.086	\$	348.932	\$	409.531	\$	457.967	\$	527.083	\$	610.150	\$	702.381	\$	799.079
15% PARTICIPACIÓN A TRABAJADORES	\$	31.037	\$	37.655	\$	45.013	\$	52.340	\$	61.430	\$	68.695	\$	79.062	\$	91.523	\$	105.357	\$	119.862
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS RENTA	\$	175.879	\$	213.379	\$	255.073	\$	296.592	\$	348.102	\$	389.272	\$	448.020	\$	518.628	\$	597.024	\$	679.217
22% IMPUESTO RENTA	\$	38.693	\$	46.943	\$	56.116	\$	65.250	\$	76.582	\$	85.640	\$	98.564	\$	114.098	\$	131.345	\$	149.428
UTILIDAD NETA	\$	137.185	\$	166.435	\$	198.957	\$	231.342	\$	271.519	\$	303.632	\$	349.456	\$	404.530	\$	465.679	\$	529.790

Fuente: Estado de pérdidas y Ganancias
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

ANEXO 14 Flujo de caja

FLUJO DE EFECTIVO																						
INGRESOS BRUTOS	\$	967.844	\$	1.067.048	\$	1.176.420	\$	1.297.003	\$	1.429.946	\$	1.576.516	\$	1.738.109	\$	1.916.265	\$	2.112.682	\$	2.329.232		
COSTOS DE PRODUCCIÓN	\$	432.025	\$	471.031	\$	513.771	\$	560.615	\$	611.969	\$	668.282	\$	730.047	\$	797.805	\$	872.155	\$	953.755		
COSTOS OPERATIVOS	\$	191.628	\$	197.079	\$	202.941	\$	209.233	\$	215.978	\$	223.198	\$	230.916	\$	239.158	\$	247.950	\$	257.319		
PAGO DE PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	\$	31.037	\$	37.655	\$	45.013	\$	52.340	\$	61.430	\$	68.695	\$	79.062	\$	91.523	\$	105.357	\$	119.862		
PAGO DE PRESTAMO	\$	22.944	\$	22.944	\$	22.944	\$	22.944	\$	22.944	\$	22.944	\$	22.944	\$	22.944	\$	22.944	\$	22.944		
PAGO DE IMPUESTO	\$	142.391	\$	161.270	\$	182.161	\$	204.215	\$	229.791	\$	254.552	\$	284.790	\$	319.412	\$	357.704	\$	398.988		
CASH FLOW	\$	147.819	\$	177.069	\$	209.591	\$	247.657	\$	287.834	\$	338.844	\$	390.349	\$	445.423	\$	506.572	\$	576.364		
CASH FREE																						
Inversión Equipos de computación		-17940		0		0		-17940		0		0		-17940		0		0		-17940		0
Inversión Equipos de oficina		-5850		0		0		0		0		-5850		0		0		0		0		0
Inversión Maquinarias y Heramientas		-9440		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0
Inversión vehículo		-66000		0		0		0		0		-66000		0		0		0		0		0
Inversión Infraestructura		-200000		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0
Inversión Terreno		-25000		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0
Inversión Muebles de Oficina		-18168		0		0		0		0		-18168		0		0		0		0		0
Inversión Capital de Trabajo		-40000		0		0		0		0		0		0		0		0		0		0
Recuperación Equipos de computación				0		0		897		0		0		897		0		0		897		0
Recuperación Equipos de oficina				0		0		0		293		0		0		0		0		0		293
Recuperación Maquinarias y herramientas				0		0		0		0		0		0		0		0		0		472
Recuperación Vehículo				0		0		0		3.300		0		0		0		0		0		3.300
Recuperación Infraestructura				0		0		0		0		0		0		0		0		0		0
Recuperación Muebles de Oficina				0		0		0		908		0		0		0		0		0		908
Recuperación Capital de Trabajo				0		0		0		0		0		0		0		0		0		40.000
FLUJO DE INVERSIÓN		-382.398		147.819		177.069		192.548		247.657		202.317		321.801		390.349		445.423		489.529		621.337

Fuente: Flujo de Caja

Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

ANEXO 15: Balance General

BALANCE GENERAL

		1	2	3	4	5
ACTIVOS		2014	2015	2016	2017	2018
EFFECTIVO	\$ 40.000	\$ 187.819	\$ 364.889	\$ 574.480	\$ 822.137	\$ 1.109.971
ACTIVOS FIJOS						
Equipos de computación	\$ 17.940	\$ 17.940	\$ 17.940	\$ 17.940	\$ 17.940	\$ 17.940
DEP.EQUIPO COMPUTO		\$ 5.681	\$ 11.362	\$ 17.043	\$ 28.405	\$ 39.767
Vehículo	\$ 66.000	\$ 66.000	\$ 66.000	\$ 66.000	\$ 66.000	\$ 66.000
DEP. VEHÍCULO		\$ 12.540	\$ 25.080	\$ 37.620	\$ 50.160	\$ 62.700
Equipos de oficina	\$ 5.850	\$ 5.850	\$ 5.850	\$ 5.850	\$ 5.850	\$ 5.850
DEP.EQUIPO OFICINA		\$ 1.112	\$ 2.223	\$ 3.335	\$ 4.446	\$ 5.558
Maquinarias y Herramientas	\$ 9.440	\$ 9.440	\$ 9.440	\$ 9.440	\$ 9.440	\$ 9.440
DEP.MAQUINARIAS Y HERRAMIENTAS		\$ 3.452	\$ 6.904	\$ 10.356	\$ 13.808	\$ 17.260
Muebles de Oficina	\$ 18.168	\$ 18.168	\$ 18.168	\$ 18.168	\$ 18.168	\$ 18.168
DEP.MUEBLES DE OFICINA		\$ 1.794	\$ 3.587	\$ 5.381	\$ 7.174	\$ 8.968
Infraestructura	\$ 200.000	\$ 200.000	\$ 200.000	\$ 200.000	\$ 200.000	\$ 200.000
DEP. INFRAESTRUCTURA		\$ 9.000	\$ 18.000	\$ 27.000	\$ 36.000	\$ 45.000
TERRENO	\$ 25.000	\$ 25.000	\$ 25.000	\$ 25.000	\$ 25.000	\$ 25.000
TOTAL ACTIVOS FIJOS	\$ 342.398	\$ 308.820	\$ 275.242	\$ 241.664	\$ 202.405	\$ 163.146
TOTAL DE ACTIVOS	\$ 382.398	\$ 496.639	\$ 640.131	\$ 816.144	\$ 1.024.542	\$ 1.273.117

PASIVOS

PRESTAMO BANCARIO	\$ 229.439	\$ 206.495	\$ 183.551	\$ 160.607	\$ 137.663	\$ 114.719
PATRIMONIO						
CAPITAL	\$ 152.959	\$ 152.959	\$ 152.959	\$ 152.959	\$ 152.959	\$ 152.959
UTILIDAD DEL EJERCICIO		\$ 137.185	\$ 303.621	\$ 502.577	\$ 733.919	\$ 1.005.438
TOTAL PASIVOS	\$ 382.398	\$ 496.639	\$ 640.131	\$ 816.144	\$ 1.024.542	\$ 1.273.117

Fuente: Balance General
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

ANEXO 16: Flujos de caja para Evaluación

CUENTAS	2014	2015	2016	2017	2018
Utilidad neta	\$ 137.185	\$ 166.435	\$ 198.957	\$ 231.342	\$ 271.519
Depreciaciones	\$ 17.112	\$ 34.224	\$ 51.337	\$ 68.449	\$ 85.561
Flujos Futuros	\$ 154.297	\$ 200.660	\$ 250.293	\$ 299.790	\$ 357.080

Fuente: Flujo de Caja
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

ANEXO 17 TIR y VAN

VAN	\$ 1.196.075,05
TIR	52 %
Decisión de inversión	Aceptar proyecto

Fuente: TIR Y VAN
Elaborado por: Borbor Muñoz Sara

ANEXO 18 Maquinarias

MÀQUINA TRITURADORA Y MEZCLADORA DE PESCADO



MÀQUINA COMPACTADORA Y REBANADORA



MÀQUINA EMPACADORA Y ETIQUETADO



ANEXO 19 Certificado de revisión de la Redacción y Ortografía

CERTIFICADO DE REVISIÓN DE LA REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA

Yo, Magíster. Oswaldo Flavio Castillo Beltrán. Certifico: Que he revisado la redacción y ortografía del contenido del proyecto educativo. **PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE CARNE DE PESCADO PARA HAMBURGUESA EN LA COMUNA SAN PABLO DE LA PROVINCIA DE SANTA ELENA, AÑO 2015**, elaborado por la egresada. Borbor Muñoz Sara Leonor, previo a la obtención del título de: **INGENIERA EN DESARROLLO EMPRESARIAL**.

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

- Se denota pulcritud en la escritura en todas sus partes
- La acentuación es precisa
- Se utilizan los signos de puntuación de manera acertada
- En todos los ejes temáticos se evita los vicios de dicción
- Hay concreción y exactitud en las ideas
- No incurre en errores en la utilización de las letras
- La aplicación de la Sinonimia es correcta
- Se maneja con conocimiento y precisión de la morfosintaxis
- El lenguaje es pedagógico, académico, sencillo y directo, por lo tanto es de fácil comprensión.

Por lo expuesto y en uso de mis derechos como Magíster en Docencia y Gerencia en Educación Superior, recomiendo la VALIDEZ ORTOGRÁFICA de su tesis previo a la obtención del Título de Ingeniera y deja a vuestra consideración el certificado de rigor para los efectos legales correspondientes.

Atentamente,



Dr. Oswaldo Castillo Beltrán. Mg
Registro SENESCYT 1006-11-733293
Cuarto Nivel