



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

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UNA
EMPRESA PRODUCTORA DE QUESO, LECHE Y CARNE A BASE DE
SOYA EN EL CANTON LA LIBERTAD, 2011-2012”**

TESIS DE GRADO

Previa a la obtención del Título de:
INGENIERO EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS

Siria Ikena Bazán Laverde

Tutor

Ing. Johnny Reyes De la Cruz

LA LIBERTAD – ECUADOR

2011

UNIVERSIDAD ESTATAL

PENÍNSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS

CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE
EMPRESAS

“Estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora de queso, leche y carne a base de soya en el cantón la libertad, 2011-2012”

TESIS DE GRADO

Previa a la obtención del Título de:

INGENIERO EN ADMINISTRACION DE EMPRESAS

Siria Ikena Bazán Laverde

LA LIBERTAD – ECUADOR

2011

La Libertad, Octubre del 2011

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del trabajo de investigación, “Estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora de queso, leche y carne a base de soya en el cantón La Libertad, 2011-2012”, elaborado por la estudiante Siria Ikena Bazán Laverde, egresada de la Carrera de Administración de Empresas de la Universidad Península de Santa Elena, previo a la obtención del Título de Ingeniero en Administración de Empresas, me permito declarar que luego de haber orientado, estudiado y revisado, la apruebo en todas sus partes.

Atentamente

Ing. Johnny Reyes De la Cruz

TUTOR

DEDICATORIA

A Dios por darme las virtudes y la fortaleza necesaria para salir siempre adelante pese a las dificultades, por colocarme en el mejor camino, iluminando cada paso de mi vida.

A mi madre Siria Laverde Amaya y a mi abuelito Roberto Laverde Frade, el propiciador de esta idea, quienes verdaderamente son los dueños de este título, sin su apoyo no lo habría logrado, mil gracias por ser mis guías, y por ser para mí un ejemplo de trabajo, esfuerzo y dedicación. A ustedes les dedico el esfuerzo de un aprendizaje que siempre llevaré grabado en mi corazón.

A ti mi amigo y novio, que con tu amor cambiaste mi manera de ver la vida, te agradezco fielmente por todas las atenciones, detalles y palabras de aliento cuando más las necesitaba, gracias por acompañarme y ser mi apoyo en todo momento, por ayudarme y hasta regañarme, porque tu mi vida también eres parte de este logro. Eres mi presente y mi futuro. Te amo.

Siria

AGRADECIMIENTO

A nuestro Padre Celestial quién, con su bendición me guió por el camino de la sabiduría, entendimiento para desarrollar y culminar con éxitos este proyecto y hacer realidad uno de los sueños de mi abuelito.

Nuestro más sincero agradecimiento imperecedero a todos mis amigos que de una u otra forma nos orientaron a la realización de este trabajo.

Al señor Roberto Laverde Frade por su predisposición al momento de brindar sus conocimiento acerca de los beneficios de la soya.

Grato reconocimiento al Ing. Johnny Reyes De La Cruz por el tiempo brindado durante este lapso de meses, y por haberme impartido sus conocimientos profesionales en el desarrollo de mi tesis.

A la Universidad Estatal Península de Santa Elena, a sus autoridades, catedráticos por incursionarnos hacia el camino del aprendizaje profesional.

A todos ellos mil gracias.

Siria

TRIBUNAL DE GRADO

Ing. Mercedes Freire Rendón, Msc
DECANO FACULTAD
CC. ADMINISTRATIVAS

Econ. Pedro Aquino Caiche
DIRECTOR DE ESCUELA
DE ADMINISTRACIÓN

PROFESOR DEL ÁREA
Econ. Víctor Solórzano Méndez

Ing. Johnny Reyes De la Cruz
TUTOR

Ab. Milton Zambrano Coronado, Msc.
SECRETARIO GENERAL PROCURADOR

UNIVERSIDAD ESTATAL
PENÍNSULA DE SANTA ELENA

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS
CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

“Estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora de alimentos a base de soya en el cantón la libertad, 2011-2012”

Autora: Siria Ikena Bazán Laverde
Tutor: Ing. Johnny Reyes De La Cruz

RESUMEN

El presente documento de trabajo que presento, es un Estudio de Factibilidad que permite a través de indicadores ver la posibilidad de la creación de una empresa productora de alimentos a base de soya.

En primera instancia presentamos el problema y la importancia de esta investigación, orientada a la necesidad de invertir en una planta procesadora de alimentos a base de soya como solución a los problemas de salud que dejan los malos hábitos alimenticios, lo que a su vez resolvería otros problemas económicos activando el desarrollo económico de la Provincia. También presentamos un marco teórico que refleja nuestra orientación hacia la optimización de los recursos disponibles en el Cantón de La Libertad. Disponemos el marco legal que regula estas actividades y el marco institucional en el que se desenvuelve.

La hipótesis general de la que partimos en este trabajo de investigación hace referencia a la posibilidad de generar fuentes de empleo para los propios habitantes del Cantón, con la inversión en la procesadora de alimentos a base de soya. La pregunta de investigación, por lo tanto, interroga cuales serian los posibles beneficios económicos, sociales y ambientales que esta innovadora idea provocaría, es decir, su impacto. El objetivo general de esta investigación, es decir, el producto final que deseamos obtener es de desarrollar los elementos que son necesarios para planificar estratégicamente la creación de una empresa procesadora de alimentos a base de soya.

Finalmente presentamos la bibliografía utilizada, el sumario que incluye el contenido de la investigación y el cronograma de actividades.

INDICE GENERAL

Contenido

APROBACIÓN DEL TUTOR.....	III
DEDICATORIA.....	IV
AGRADECIMIENTO	V
TRIBUNAL DE GRADO	VI
RESUMEN.....	VII
ÍNDICE DE GRÁFICOS	XII
ÍNDICE DE TABLAS	XIII
ÍNDICE DE ANEXOS.....	XV
1. INTRODUCCION	1
2. EL PROBLEMA.....	1
2.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA.....	1
2.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	2
2.3. SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA.....	2
2.4. EVALUACIÓN DEL PROBLEMA	2
3. OBJETIVOS.....	4
3.1. Objetivo General.....	4
3.2. Objetivos Específicos.....	4
4. JUSTIFICACION	5
4.1. Justificación Teórica	5
4.2. Justificación Metodológica.....	8
4.3. Justificación Práctica.....	9
5. HIPOTESIS	9
6. OPERACIONALIZACION DE LAS VARIABLES.....	10
CAPITULO I.....	16
1. EL SECTOR INDUSTRIAL DE LA SOYA EN ECUADOR.....	16
1.1 ANTECEDENTES DE LA SOYA.....	16
1.2 DESARROLLO DEL SECTOR INDUSTRIAL DE LA SOYA EN LA PROVINCIA DE SANTA ELENA	17
1.3 DESARROLLO DEL SECTOR INDUSTRIAL DE LA SOYA EN EL CANTON LA LIBERTAD	18
1.4 DERIVADOS DE LA SOYA.....	19
1.5 PROPIEDADES DE LA SOYA.....	19
1.6 ENFERMEDADES CRONICAS, TRATAMIENTO CON LA SOYA ...	21
1.7 PROPIEDADES ALIMENTARIAS Y MEDICINALES DE LA SOYA	26
1.8 BENEFICIOS DE LA SOYA.....	27
1.9 MARCO LEGAL.....	30
CAPÍTULO II.....	37
2.1 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN	37
2.2 MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN.....	37

2.3	NIVEL DE LA INVESTIGACIÓN	38
2.4	TIPOS DE INVESTIGACIÓN	38
2.4.1	Investigación Documental	38
2.4.2	Investigación de Campo.....	39
2.4.3	Investigación Experimental.....	39
2.4.4	Investigación Explicativa.....	39
2.5	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	40
2.5.1	Observación	40
2.5.2	Encuesta	40
2.6	PROCEDIMIENTOS	40
2.7	MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	40
2.7.1	MÉTODOS TEÓRICOS.....	41
2.7.1.1	Histórico Lógico.....	41
2.7.1.2	Inductivo – Deductivo	41
2.7.1.3	Analítico – Sintético.	41
2.8	POBLACIÓN O UNIVERSO	41
2.9	MUESTRA	41
2.10	PROCESAMIENTO DE LA MUESTRA.....	42
	CAPÍTULO III	43
3.1	RECOPIACION DE FUENTES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS ...	43
3.2	RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS	44
3.3	CONCLUSIONES	64
	CAPÍTULO IV	65
4	LA PROPUESTA	65
4.1	LA ORGANIZACIÓN	65
4.1.1	MARCO INSTITUCIONAL	65
4.1.2	ORGANIGRAMA INDUSTRIAL DE LA EMPRESA.....	66
4.2	DESCRIPCION DE PUESTOS.....	67
4.3	ESTUDIO DE MERCADO.....	80
4.3.2	OBJETIVOS DEL ESTUDIO DE MERCADO	80
4.4	ANALISIS DE LA DEMANDA	81
4.4.1	SELECCIÓN DEL MERCADO META	81
4.4.2	ANÁLISIS DE LAS FUERZAS DE PORTER.....	82
4.5	ANALISIS DE LA OFERTA.....	84
4.7	FUENTES DE FINANCIAMIENTO Y USO DEL PROYECTO	86
4.8	CANALES DE DISTRIBUCION.....	87
4.9	COMERCIALIZACION DIRECTA	87
4.10	CONSUMIDORES	88
4.11	ASPECTOS GENERALES DEL PRODUCTO.....	89
4.11.1	PRESENTACION	89
4.11.2	CARACTERISTICAS.....	91
4.11.3	MATERIALES.....	92
4.11.4	MATERIALES DIRECTOS.....	92
4.11.5	MATERIALES INDIRECTOS.....	93
4.11.6	NATURALEZA Y USO DEL PRODUCTO.....	94
4.11.7	MARCA DEL PRODUCTO.....	95

4.11.8	ETIQUETA DEL PRODUCTO.....	96
4.12	ESTUDIO TECNICO DE ORGANIZACIÓN Y AMBIENTAL.....	97
4.12.1	ESTUDIO TECNICO.....	97
4.12.2	OBJETIVO GENERAL DEL ESTUDIO TECNICO	97
4.12.3	OBJETIVOS ESPECIFICOS DEL ESTUDIO TECNICO	97
4.12.4	TAMAÑO Y LOCALIZACION ÓPTIMA DEL PROYECTO	98
4.12.5	TAMAÑO DEL PROYECTO	98
4.12.6	LOCALIZACION ÓPTIMA DEL PROYECTO.....	99
4.12.6.1	MACRO LOCALIZACION	99
4.12.6.2	MICRO LOCALIZACION.....	101
4.13	TECNOLOGIA DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS	101
4.14	PROCESO PRODUCTIVO	102
4.14.1	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCION.....	103
4.14.1.1	PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LA CARNE DE SOYA.....	103
4.14.1.2	DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE PRODUCCION DE LA CARNE DE SOYA.....	105
4.14.1.2	PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LA LECHE DE SOYA.....	106
4.14.1.3	DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE PRODUCCION DE LA LECHE DE SOYA	108
4.14.1.4	PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO O TOFÚ DE SOYA	109
4.14.2	DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE PRODUCCION DEL QUESO DE SOYA.....	111
4.15	DISPONIBILIDAD DE LA MATERIA PRIMA PARA EL PROCESO DE FABRICACIÓN	112
4.16	ESTUDIO FINANCIERO.....	112
4.16.1	OBJETIVO GENERAL DEL ESTUDIO FINANCIERO.....	112
4.16.2	OBJETIVOS ESPECIFICOS.....	113
4.17	DETERMINACIÓN DE COSTOS.....	113
4.18	TIPO DE COSTOS	115
4.18.1	COSTOS FIJOS	115
4.18.2	COSTOS VARIABLES.....	116
4.19	INVERSIONES DEL PROYECTO.....	116
4.20	DEPRECIACIONES.....	118
4.21	CAPITAL DE TRABAJO	121
4.23	ESTADO DE RESULTADO	123
4.24	BALANCE GENERAL PROYECTADO.....	125
4.25	FLUJO DE EFECTIVO	126
4.26	MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE RECUPERACIÓN DESCONTADA VAN, TIR.....	129
4.26.1	VALOR ACTUAL NETO (VAN).....	129
4.26.2	TASA INTERNA DE RETORNO (TIR).....	130
4.26.3	PERIODO DE RECUPERACIÓN DE INVERSION.....	130
4.27	CONTROL AMBIENTAL.....	131
4.28	MECANISMOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL	132
4.29	LA SEGURIDAD INDUSTRIAL	132

4.30 LA HIGIENE EN LAS INDUSTRIAS.....	132
5. CONCLUSIONES	135
6. RECOMENDACIONES	136
7. BIBLIOGRAFÍA	137
8. FUENTES DE INVESTIGACIÓN EN INTERNET.....	138

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: SEXO DEL ENCUESTADO	44
Gráfico 2: EDAD DEL ENCUESTADO.....	45
Gráfico 3: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	46
Gráfico 4: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	47
Gráfico 5: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	48
Gráfico 6: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	49
Gráfico 7: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	49
Gráfico 8: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	50
Gráfico 9: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	51
Gráfico 10: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	52
Gráfico 11: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	52
Gráfico 12: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	53
Gráfico 13: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	54
Gráfico 14: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	54
Gráfico 15: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	55
Gráfico 16: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	56
Gráfico 17: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	56
Gráfico 18: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	57
Gráfico 19: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	58
Gráfico 20: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	59
Gráfico 21: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	60
Gráfico 22: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	60
Gráfico 23: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	61
Gráfico 24: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	62
Gráfico 25: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	63
Gráfico 26: ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA.....	66
Gráfico 27: PRESENTACION DE LA CARNE DE SOYA.....	90
Gráfico 28: PRESENTACION DEL QUESO DE SOYA.....	90
Gráfico 29: PRESENTACION DE LA LECHE DE SOYA.....	90
Gráfico 30: LOGOTIPO DE LA MARCA	95
Gráfico 31: ETIQUETA DE LA CARNE DE SOYA.....	96
Gráfico 32: ETIQUETA DEL QUESO DE SOYA.....	96
Gráfico 33: ETIQUETA DE LA LECHE DE SOYA.....	96
Gráfico 34: MACRO LOCALIZACION DE LA EMPRESA.....	100
Gráfico 35: MICRO LOCALIZACION DE LA EMPRESA.....	101

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1: SEXO DEL ENCUESTADO	44
Tabla 2: EDAD DEL ENCUESTADO	45
Tabla 3: OCUPACION DEL ENCUESTADO	46
Tabla 4: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	47
Tabla 5: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	48
Tabla 6: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	50
Tabla 7: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	51
Tabla 8: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	53
Tabla 9: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	55
Tabla 10: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	57
Tabla 11: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	58
Tabla 12: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	59
Tabla 13: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	61
Tabla 14: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	62
Tabla 15: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS	63
Tabla 16: DESCRIPCION DE PUESTO GERENTE GENERAL	67
Tabla 17: DESCRIPCION DE PUESTO CONTADOR	68
Tabla 18: DESCRIPCION DE PUESTO AUXILIAR CONTABLE.....	69
Tabla 19: DESCRIPCION DE PUESTO GERENTE DE RRHH.....	70
Tabla 20: DESCRIPCION DE PUESTO GERENTE DE MARKETING	71
Tabla 21: DESCRIPCION DE PUESTO ASISTENTE ADMINISTRATIVO	72
Tabla 22: DESCRIPCION DE PUESTO ASISTENTE DE LIMPIEZA	73
Tabla 23: DESCRIPCION DE PUESTO CONDUCTOR.....	74
Tabla 24: DESCRIPCION DE PUESTO JEFE DE PRODUCCION.....	75
Tabla 25: DESCRIPCION DE PUESTO BODEGUERO	76
Tabla 26: DESCRIPCION DE PUESTO OPERARIO.....	77
Tabla 27: DESCRIPCION DE PUESTO ENVASADOR	78
Tabla 28: DESCRIPCION DE PUESTO DESPACHADOR	79
Tabla 29: ANALISIS DE LA COMPETENCIA.....	84
Tabla 30: FUENTES DE FINANCIAMIENTO	86
Tabla 31: PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS.....	89
Tabla 32: CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO	91
Tabla 33: MATERIALES PARA CARNE DE SOYA.....	92
Tabla 34: MATERIALES PARA QUESO DE SOYA.....	93
Tabla 35: MATERIALES PARA LECHE DE SOYA	93
Tabla 36: CIF VARIABLES	94
Tabla 37: CIF FIJOS	94
Tabla 38: MAQUINARIAS Y EQUIPOS	102
Tabla 39: TIEMPOS DE PREPARACION PARA CARNE DE SOYA.....	104

Tabla 40: INGREDIENTES DE CARNE DE SOYA	104
Tabla 41: TIEMPOS DE PREPARACION PARA LECHE DE SOYA	107
Tabla 42: INGREDIENTES PARA LECHE DE SOYA.....	107
Tabla 43: TIEMPOS DE PREPARACION PARA QUESO DE SOYA.....	109
Tabla 44: INGREDIENTES PARA QUESO DE SOYA	110
Tabla 45: COSTO DE PRODUCCION PARA LA CARNE DE SOYA.....	114
Tabla 46: COSTO DE PRODUCCION PARA EL QUESO DE SOYA.....	114
Tabla 47: COSTO DE PRODUCCION PARA LA LECHE DE SOYA.....	115
Tabla 48: COSTOS FIJOS	115
Tabla 49: CIF VARIABLES	116
Tabla 50: INVERSIONES DE PROYECTO EN DOLARES	117
Tabla 51: DEPRECIACIONES	119
Tabla 52: PUNTO DE EQUILIBRIO.....	122
Tabla 53: PERIODO DE RECUPERACIÓN.....	130

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: ENCUESTA	141
Anexo 2: ACABADO DE LAS INSTALACIONES	144
Anexo 3: PRESUPUESTO DE VENTAS	145
Anexo 4: PRESUPUESTO DE INVENTARIOS.....	145
Anexo 5: PRESUPUESTO DE PRODUCCION.....	146
Anexo 6: PRESUPUESTO DE MATERIALES DIRECTOS	146
Anexo 7: PRESUPUESTO DE MATERIALES DIRECTOS	147
Anexo 8: PRESUPUESTO DE MATERIALES DIRECTOS	147
Anexo 9: PRESUPUESTO DE MANO DE OBRA DIRECTA	148
Anexo 10: PRESUPUESTOS DE GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION (GIF)	148
Anexo 11: CENTRO DE COSTO DE SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES	149
Anexo 12: TABLA DE AMORTIZACION.....	150

1. INTRODUCCION

El presente trabajo está orientado a determinar la factibilidad para la creación de una empresa productora de carne, queso y leche a base de soya en el cantón La Libertad.

Es preciso recalcar la difícil situación que se encuentra atravesando el sector alimenticio, debido a las comidas rápidas, ya que originan enfermedades a largo plazo; la falta de financiamiento para la adquisición de equipos y maquinarias, así como la despreocupación de los gobiernos por fomentar el desarrollo de este sector.

El estudio de factibilidad proporciona datos reales del mercado en que se quiere incursionar, permitiendo establecer la conveniencia de crear unidades productivas que satisfagan la demanda existente.

En el primer capítulo se analiza al sector industrial de la soya a nivel nacional, provincial y local, con el propósito de conocer las fortalezas y debilidades que presenta éste importante sector para el desarrollo de la economía nacional.

En el segundo capítulo, el estudio de mercado permite establecer el diagnóstico de la situación actual de los habitantes del cantón La Libertad, determinando la oferta existente de este tipo de alimentos, del mismo modo nos permitió conocer las

necesidades que presentan los demandantes al momento de requerir una alimentación más sana.

En el tercer capítulo se realiza el estudio técnico en el que se hace énfasis a la localización, capacidad de producción y del espacio y secuencia lógica que en el futuro se necesitará. Se estructura el proceso productivo, con la utilización de maquinarias modernas, definiendo y estableciendo tiempo y costos de ésta área.

En el cuarto capítulo se efectúa el estudio económico, al no contar con datos históricos contables, partimos realizando inventarios de materia prima y materiales, maquinarias y establecimos sus depreciaciones, según el caso. Se estableció el costo de la mano de obra directa e indirecta, gastos y costos de ventas, el precio del producto final y la utilidad obtenida. Se estima el costo de la inversión en todos y cada uno de sus activos y se valora el proyecto a través de diferentes métodos de evaluación.

En la parte final del estudio se establece conclusiones y recomendaciones.

2. EL PROBLEMA

2.1. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

El ser humano no se alimenta para nutrirse. Comer es mucho más complejo que un simple aporte de alimentos; quizás algún día la humanidad ajuste sus necesidades energéticas al ingreso de ciertos productos sintéticos elaborados científicamente; pero, en la actualidad, una buena alimentación requiere de: proteínas, grasas, hidratos de carbono, sales minerales, agua, condimentos y vitaminas, los mismos que no pueden ser sustituidas por sus equivalentes químicos y calóricos.

En la Provincia de Santa Elena, se presenta una grave situación alimenticia. Este hecho es causa de la mala alimentación a mediano y a largo plazo que posee la población y que diariamente toman la decisión de consumir alimentos sólo para saciar su hambre y no se interesan por conocer los nutrientes, las vitaminas y proteínas, que contienen los productos que ingieren.

Por ello es importante promover la producción y el consumo de alimentos elaborados a base de soya, ya que esta es una leguminosa oleaginosa de alto contenido proteínico, grasas, minerales y vitaminas que ayudarían a mejorar la alimentación y a reducir los índices de enfermedades de los sectores rurales y urbanos de la Provincia de Santa Elena.

Tal situación se inclina a factores como la falta de conocimiento de las personas, sobre la importancia que tiene una buena alimentación y del aporte que dan los nutrientes al cuerpo humano, a demás la crisis económica que ha afectado también a

nuestro país no nos permite llevar una vida saludable, motivo por el cual se dificulta la disposición a la obtención de resultados favorables con respecto a su salud.

Mediante el desconocimiento de la alimentación apropiada para tratar problemas en el cuerpo humano o enfermedades, se cambia el papel de la alimentación en cuanto se refiere a una medicina y la dedicación que se requiere al tomar en un horario establecido los alimentos necesarios para mejorar el malestar que se presenta y mantener la salud de las personas a largo plazo.

Los sucesos antes mencionados pueden llevar a la población de la Provincia de Santa Elena a un alto nivel de enfermedades consecuentes de la mala alimentación que llevan, por no tener el conocimiento adecuado de los alimentos que consumen, y también a desaprovechar las oportunidades que le brinda la naturaleza y los nutrientes con que cuentan los alimentos de soya, lo que impide desarrollar un buen estado del cuerpo humano y sus defensas para que garanticen un saludable futuro en las personas.

En los actuales momentos la gente no ha comprendido que la carne y los productos lácteos deben usarse con prudencia; aunque proporcionan elementos nutritivos, la mayoría abunda en grasas, colesterol, calorías, y carecen de fibras.

En este contexto la creación de una empresa productora de alimentos a base de soya, es una de las soluciones en cuanto se refiere a la alimentación con un alto grado de nutrientes, pues el consumo de la soya (grano) que por ser originaria del interior de China, es el vegetal más rico en proteínas, superando por amplio margen a las

legumbres usuales, tales como el frejol seco, los garbanzos, las lentejas, las habas, entre otros granos, además las proteínas de la soya es de excepcional calidad, sin ninguna de las desventajas de las proteínas animales, pues no produce ácido úrico.

2.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

¿Qué efectos producen los cambios en la alimentación de las personas mediante la creación de una empresa productora de alimentos elaborados a base de soya en el cantón La Libertad?

2.3. SISTEMATIZACIÓN DEL PROBLEMA

- ✓ ¿Cuál ha sido el comportamiento de las personas en su forma de alimentarse en los últimos años?
- ✓ ¿De qué modo afecta la comida rápida en el metabolismo de las personas?
- ✓ ¿Qué ha promovido el desgaste de los glóbulos blancos (defensas del cuerpo humano) en las personas?
- ✓ ¿Qué aspectos han influido en las personas para que cambien su forma de alimentación?
- ✓ ¿Cuáles han sido los resultados del cambio de la alimentación en las personas que consumen productos elaborados a base de soya?

2.4. EVALUACIÓN DEL PROBLEMA

Actualmente en la Provincia de Santa Elena y en el mundo entero existe un gran número de personas que desconocen de la alimentación adecuada que se debe llevar para mantener en buen estado el organismo del cuerpo humano.

La falta de conocimiento en la población de la Provincia de Santa Elena se ha visto afectada en el área alimenticia por cuanto se ha detectado un incremento de enfermedades relacionadas con la mala alimentación como es la anemia, la

diabetes, pues este es el factor principal que causa cambios en el cuerpo humano, ya sea para bien o mal, todo esto se refleja en los alimentos que ingerimos.

Para realizar este mejoramiento se tendrá que efectuar estudios de la forma de alimentación que poseen las personas y además se deberán realizar encuestas para determinar el grado de malestar en ellas, que consumen cualquier alimento para saciar el hambre, así también se tendrán que medir el tiempo de mejora al consumir los productos hechos a base de soya, por otro lado los datos obtenidos serán importantes para determinar las estrategias que influirán en la satisfacción del cliente que consume estos productos.

La propuesta pretende concienciar a las personas sobre la mala alimentación y realizar un cambio en la nutrición de las mismas, al brindar un método que beneficie a las personas que consuman los productos a base de soya, además quedará demostrado que con cambios en la alimentación, se logrará mejorar significativamente el desarrollo de las funciones del cuerpo humano, evitando las enfermedades más comunes ocasionadas por la mala alimentación, como la anemia, la anorexia y las defensas bajas, que una vez ocasionadas es más fácil contraer otras enfermedades.

La creación de una empresa productora de alimentos a base de soya será una organización que elaborará y comercializará productos como la carne, leche, tofú o queso de soya, mayonesa y salsa verde, productos elaborados a base del grano de soya, sin embargo su compromiso es satisfacer las necesidades de sus clientes y mejorar continuamente la calidad de sus servicios y productos que la empresa ofrece, cumpliendo todos los parámetros legales.

Por otra parte la empresa productora de alimentos a base de soya, tiene como necesidad imperiosa mejorar la salud de sus clientes, aplicando la tecnología en el

proceso productivo y de calidad. El mejoramiento de la salud en los clientes posibilita la consecución de los objetivos planteados en los planes estratégicos institucionales.

Es de vital importancia la elaboración de políticas y procedimientos para la organización, ya que mediante este se optimizarán los procesos productivos y comercialización de los productos, pues la aplicación y actualización de los costos de producción en la elaboración de los productos van a permitir identificar los gastos excesivos que vienen realizando las personas al invertir en medicina química y comparar los precios, por lo tanto esto traerá como consecuencia; elevar el índice de producción y reducir o eliminar los gastos antes mencionados.

3. OBJETIVOS

3.1. Objetivo General

Evaluar la Factibilidad Financiera mediante métodos, técnicas y procedimientos para la creación de una empresa productora de alimentos a base de soya en el cantón La Libertad.

3.2. Objetivos Específicos

- ✓ Fundamentar los conocimientos acerca de los alimentos a base de soya mediante la investigación teórica para el desarrollo de la propuesta.
- ✓ Aplicar las estrategias metodológicas mediante el uso de las herramientas de investigación para la obtención de información que facilite el análisis de los resultados.
- ✓ Interpretar los resultados obtenidos mediante la aplicación de técnicas de recolección de datos para la implementación del proyecto.

- ✓ Ofrecer al mercado varios productos alternativos en el consumo de: leche (origen animal) por la leche de soya (origen vegetal), carne (origen animal) por carne de soya (origen vegetal), mayonesa, tofú (queso de origen animal) por tofú (origen vegetal) y salsa verde, para que su alimentación se encuentre llena de proteínas y vitaminas, mediante la publicidad.
- ✓ Detallar las acciones que permitan el ingreso con éxito al mercado objetivo de los productos elaborados a base de soya considerando precio competitivos, bajo colesterol y el mínimo de grasas saturadas.
- ✓ Proponer un excelente ambiente laboral, brindando la atención adecuada a nuestro personal, para que su desenvolvimiento sea de forma eficiente y eficaz en el desarrollo de sus actividades

4. JUSTIFICACION

4.1. Justificación Teórica

Los riesgos de una mala alimentación pueden incluir excesos y defectos, y sus consecuencias van desde la desnutrición a la obesidad, pasando por la bulimia y la anorexia. La desnutrición se manifiesta fundamentalmente como resultado de grandes problemas estructurales de la sociedad, como son la pobreza, la marginalidad, la desocupación, la falta de educación, etc. La obesidad, en cambio, es una enfermedad que está estrechamente vinculada a problemas en los hábitos de consumo.

Entre los hábitos que conducen a la obesidad se destaca el consumo de grandes cantidades de la denominada "comida chatarra": muchas grasas y azúcares, hamburguesas, tocino con huevos, helados, gaseosas, papas fritas, etc. Si bien la obesidad se da con mucha frecuencia en los países desarrollados, como consecuencia de una dieta desbalanceada. En esas circunstancias, las personas engordan por el consumo excesivo de harinas: pan, fideos, arroz, frijoles, según la región.

Otras alteraciones alimenticias, como la bulimia y la anorexia, se deben más bien a los mandatos sociales sobre el ideal de belleza, impuestos básicamente durante la adolescencia y la juventud.

Todas estas cuestiones deben ser enseñadas y aprendidas desde muy pequeños en el ámbito familiar y escolar. Es prioritario dar un lugar de importancia al momento de la comida, en el que además de una necesidad biológica se satisfagan la necesidad de encuentro con los afectos, de diálogo y de comunicación. Cuando las condiciones de vida no permitan hacer un alto varias veces al día para sentarse en torno a una mesa y compartir el ritual de la comida, es preferible elegir al menos una de las comidas (desayuno, almuerzo, merienda o cena), para respetarla y repetirla diariamente. De ese modo, el acto de comer con otros constituirá efectivamente un ritual que transformará el mero acto mecánico de la ingesta en un momento en el que placer y salud se encuentren a través de la alimentación.

Transformar al comer en un momento de alegría, creatividad y placer no es difícil. Sólo es necesaria una férrea convicción, algo de buena información y el deseo de mejorar nuestra calidad de vida.

Las personas que sufren enfermedades desgastantes pueden beneficiarse al ingerir suplementos alimenticios.

Los suplementos alimenticios son más importantes para personas que no puedan consumir una dieta balanceada que provea las calorías, vitaminas y minerales adecuados. En tales circunstancias, el cuerpo utiliza sus propias reservas para

sobrevivir. Por ejemplo, la proteína que proviene del tejido muscular y las reservas de grasa, es convertida en glucosa, el mejor combustible del cuerpo.

Esto determina un desgaste del músculo, una rápida pérdida de peso y problemas metabólicos, que incluyen la formación de sustancias tóxicas llamadas cetonas - productos de excesivo metabolismo de grasas - en el cuerpo.

El término suplementos alimenticios cubre cualquier adición a la dieta que intente mejorar el nivel general de nutrición. Sin embargo, para los médicos, los suplementos son consideraciones como el uso de nutrientes específicos para corregir o prevenir carencias u otros problemas relacionados con la nutrición.

La mala nutrición que vacía las reservas de grasas y proteínas del cuerpo, puede desembocar en muerte por inanición. En realidad, la mayoría de las muertes por cáncer o SIDA ocurren por inanición. Aun cuando el cuerpo obtuviera las calorías adecuadas, una pérdida crónica de nutrientes específicos o una incapacidad para usarlos, puede desembocar en una enfermedad de insuficiencia. Por ejemplo, una pérdida de proteínas puede ocasionar kwashiorkor, enfermedad grave de insuficiencia, común entre niños de países con graves problemas de alimentación.

Existen cinco categorías de nutrientes utilizados en la manufacturación de los suplementos nutricionales:

Naturales: nutrientes de origen vegetal, mineral o animal que tras un breve procesado mantienen su integridad nutricional básica tal como fue diseñada por la naturaleza.

Dentro de estos suplementos nutricionales incluimos el aceite de hígado de pescado, polen de abeja, levadura, ajo, Kelp y todos los minerales.

Origen natural: productos que sufren un proceso o refinado pero que siguen siendo obtenidos de fuentes vegetales, minerales o animales.

Se incluyen las vitaminas A y D del aceite de hígado de pescado, la vitamina E, lecitina, enzimas digestivas, polvos de proteínas y aminoácidos.

Idénticos a los naturales: nutrientes manufacturados en laboratorio que son idénticos en estructura molecular y actividad en el cuerpo humano que los nutrientes naturales.

Estos nutrientes son manufacturados porque el coste o las dificultades de extracción del mismo nutriente de fuentes naturales lo harían demasiado caro o escaso. Dentro de ellos se incluyen la vitamina C y las vitaminas del complejo B.

4.2. Justificación Metodológica

Se utilizarán diversas técnicas de investigación tales como la entrevista y la encuesta.

Se entrevistará a funcionarios de la Dirección Provincial de Salud de Santa Elena, profesionales en la medicina naturista y a personas que han tomado la alimentación vegetariana como forma de vida, así mismo se realizarán encuestas dirigida a personas de toda edad y clase social, a través de la aplicación de estas técnicas se busca conocer el grado de aceptación de los alimentos a base de soya. De esta manera los resultados nos permitirán obtener información clara y veraz para la implementación de esta investigación.

4.3. Justificación Práctica

Este trabajo de investigación tiene como finalidad crear una empresa productora de alimentos elaborados a base de soya, lo que permitirá mejorar en un gran porcentaje la salud de la población que consuma estos productos.

Con los resultados obtenidos a través de las técnicas de investigación y de acuerdo con los objetivos de la investigación, podemos encontrar soluciones a los índices de desnutrición, y mala alimentación que recae en las comidas rápidas, al sustituir la carne de origen animal por la carne de origen vegetal las personas que la consumen mejorarán su nivel proteínico.

5. HIPOTESIS

La creación de una empresa productora de alimentos a base de soya, promoverá una cultura alimenticia sana en la Provincia de Santa Elena.

Variable Independiente:

- ✓ Cultura alimenticia.

Variable Dependiente:

- ✓ La creación de una empresa productora de alimentos a base de soya.

6. OPERACIONALIZACION DE LAS VARIABLES

VARIABLES	DEFINICIONES	DIMENSIONES	INDICADOR	ITEMS
<u>INDEPENDIENTE:</u> CULTURA ALIMENTICIA	ES LLEVAR UNA ALIMENTACION EQUILIBRADA, VARIADA DONDE SE INCLUYAN ALIMENTOS DE TODOS LOS GRUPOS Y EN CANTIDADES SUFICIENTES PARA CUBRIR NUESTRAS NECESIDADES ENERGÉTICAS Y NUTRITIVAS.	HABITOS Y COSTUMBRE DE ALIMENTACION DIETA SANA	ENCUESTAS ENTREVISTAS	¿ESTARÍA USTED DISPUESTO A CONSUMIR PRODUCTOS ELABORADOS A BASE DE SOYA COMO LECHE, CARNE Y QUESO?
<u>DEPENDIENTE:</u> CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA DE ALIMENTOS A BASE DE SOYA	ES UNA ORGANIZACIÓN SOCIAL QUE UTILIZA UNA GRAN VARIEDAD DE RECURSOS PARA ALCANZAR LA RENTABILIDAD DEL MERCADO PARA LOGRAR UN POSICIONAMIENTO DE MANERA EFECTIVA.	ORGANIZACIÓN CONSTITUCIÓN RECURSOS RENTABILIDAD EFECTIVIDAD	ESTRUCTURA RUC TALENTO HUMANO MATERIALES	LICUADORA INDUSTRIAL AMASADORA ARTESANAL HORNO CILÍNDRICO TOSTADOR

Elaborado por: Siria Bazán L.

CAPITULO I

1. EL SECTOR INDUSTRIAL DE LA SOYA EN ECUADOR

1.1 ANTECEDENTES DE LA SOYA

Proviene del vocablo chino Sou, como se denominaba hace muchos años atrás. Cuenta la tradición que la soya fue descubierta por el emperador chino Sheng-Nung hace más de tres milenios. Éste no sólo disponía de grandes campos de cultivo sembrados con la leguminosa, sino que se dedicaba activamente a estudiar y describir sus propiedades alimenticias y medicinales, las cuales plasmó en el libro Materia Médica, del que se le considera autor.

La soya para los emperadores chinos era una de las cinco semillas sagradas, junto con el arroz, el trigo, la cebada y el mijo. Reconocían en la soya no sólo sus propiedades nutritivas, sino también sus propiedades para prevenir enfermedades.

La soya pertenece a la familia de las leguminosas, como la judía y el guisante y tantas especies vegetales de interés económico. Se forman dentro de las vainas o legumbres, que es el fruto típico de esta familia de plantas. Se trata de una planta anual que se cultiva durante la estación cálida. La semilla de soya se recolecta cuando la vaina amarillea.

Cada vaina puede contener entre una y cuatro habas de pequeño tamaño y diferentes colores según variedades: amarillas, marrones, verdes, negras o moteadas. La más frecuente es amarilla y también la más apreciada, ya que es la que normalmente se utiliza para obtener de ella el aceite.

Su adaptación a climas diversos y las pocas enfermedades que le atacan son dos de sus características que la convierten en una forma de cultivo muy rentable, aunque su mayor enemigo es la sequía. El factor principal en su desarrollo en los países orientales fue la escasez de proteínas de alta calidad para la alimentación.

Para sus pobladores, la soya ha sido siempre un vegetal sagrado, literalmente un regalo de los dioses, que, al igual que los mejicanos con el maíz, aprendieron a preparar de muchas formas distintas.

La soya se cultiva en China desde hace más de tres milenios donde se ha convertido en su alimento fundamental. En el siglo VII de nuestra era, el cultivo de la soya se extendió al Japón. A Europa no llegó hasta mil años después, es decir, hasta el siglo XVII. A principios del siglo XIX se empezó a cultivar en Estados Unidos. Sin embargo, en Europa y en Norteamérica, la soya no se empleó en la alimentación humana hasta bien entrado el siglo XX. Actualmente Estados Unidos produce la mitad de toda la soya mundial, pero a pesar de ello el consumo de soya es todavía muy bajo en los países de Occidente.

Numerosos estudios han confirmado que es precisamente la soya, que muchos japoneses, chinos y coreanos consumen a diario, la responsable de su mejor salud reproductora y de su menor tasa de cáncer de mama y de próstata. Este hecho concuerda con una de las grandes constataciones de la epidemiología moderna: la buena salud depende más de los hábitos, especialmente de los de tipo alimentario, que de los factores genéticos o hereditarios.

1.2 DESARROLLO DEL SECTOR INDUSTRIAL DE LA SOYA EN LA PROVINCIA DE SANTA ELENA

La Provincia de Santa Elena tiene una extensión de 3.762,8 km², distribuidas en sus tres cantones: el más grande es Santa Elena con 3.668,90 km², el cantón

Salinas con 68,7 km² de extensión, en el cantón La Libertad tiene 25,2 km² de área territorial.

Santa Elena tiene una superficie de 3,762.8 kilómetros cuadrados (1.46 % del total nacional) y con una población residente de 238,889 habitantes (1.97 % del total nacional) y una población flotante superior a 200,000 personas en época alta de turismo, básicamente turistas de la ciudad de Guayaquil y otros cantones de la Provincia del Guayas y del país. El cantón Santa Elena tiene cinco parroquias rurales, Salinas dos y La Libertad es totalmente urbano.

En nuestro medio el sector alimenticio está enfocado principalmente a satisfacer las necesidades de los turistas que cada año visitan nuestra provincia, y a los habitantes de ella, sin embargo la producción de alimentos a base de soya como la carne, el queso y la leche no se encuentra muy desarrollada siendo muy pocos los productores artesanales que se dedican a este fin.

Sin mencionar que no existe una organización que se encargue de la fabricación industrializada de los productos alimenticios a base de soya en la provincia de Santa Elena.

1.3 DESARROLLO DEL SECTOR INDUSTRIAL DE LA SOYA EN EL CANTON LA LIBERTAD

El cantón cuenta con un área de 25,2 km² y 75.881 habitantes, de ellos 37.742 son hombres y 38.139 son mujeres. Es el único cantón totalmente urbano del Ecuador, (el cantón está formado por una única ciudad que ocupa la totalidad del territorio). La mayoría se dedica a las actividades turística y comercial. Es el corazón comercial de la provincia.

La perspectiva de este estudio se encuentra orientada específicamente al cantón La Libertad, por ser un lugar estratégico por su sector comercial y por su ubicación geográfica ya que nos permite realizar la distribución de nuestros productos alimenticios a base de soya de una manera más eficiente dado que nos encontramos enfocados mas a la zona urbana de los tres cantones de la provincia de Santa Elena.

En términos generales el desarrollo industrial de la soya en el cantón La Libertad es escaso, debido a que son pocos los lugares dedicados al expendio de los alimentos elaborados a base de soya, dentro de los cuales se encuentran los centros comerciales en donde se obtienen, aunque en poca variedad, estos alimentos y por lo general ellos se dedican únicamente a la comercialización de estos mas no a la producción de carne, leche y queso de soya.

1.4 DERIVADOS DE LA SOYA

La soya, originaria de Asia, es uno de los alimentos más ricos de la naturaleza; por ello se le considera la solución para la desnutrición en el mundo. Es más alimenticia que la carne y puede sustituirla completamente. Aunque por muchos años se le dio poca importancia, hoy se sabe que constituye una rica fuente de proteínas, materias grasas, vitaminas y minerales. Además, su costo, comparado con el de otros alimentos, es bastante bajo. La versatilidad de la soya nos permite obtener los siguientes derivados: leche, yogurt, tofu (queso de soya), carne vegetal (carne de soya), entre otros.

1.5 PROPIEDADES DE LA SOYA

Junto al arroz, el trigo, la cebada y el mijo, un emperador chino declaró a la soya como uno de los cinco granos sagrados... y no está demás decir que en la

antigüedad esta era una civilización de mucha sabiduría, donde su visión multidimensional de la vida les permitía ver con integridad cada uno de sus actos y apreciar simultáneamente su valor práctico para el cuerpo físico, mental, espiritual, y por supuesto, más allá del sí mismo, como estos afectaban al medio ambiente.

Los chinos apreciaban a la soya por las mismas razones que lo hacemos hoy en día: alimentación de calidad y uso eficaz de los recursos naturales; la riqueza de la cocina de aquel país fue dando a luz muchas formas de consumir esta legumbre: leche, tofu (queso), tempeh, miso, brotes.

En la actualidad, entre los occidentales su consumo se ha disparado, provocando que el interés comercial por la misma la llevara a ser el cultivo que más ha sufrido las perniciosas modificaciones genéticas; de allí que los especialistas en salud inclinados por los cuidados naturales y preventivos, aconsejen que su origen sea biológico para aprovechar todas sus propiedades.

Han sido los ginecólogos los primeros profesionales de la medicina quienes han incorporado los fitoestrógenos derivados de la soya a su práctica clínica; la observación de las mujeres japonesas, que consumen regularmente soya y derivados, y el hecho de que padezcan bajos niveles de cáncer de mama y prácticamente carezcan de los molestos síntomas asociados al climaterio, es lo que ha llevado a este colectivo profesional a abrazar sin prejuicios su indicación regular.

Proteicamente hablando, su calidad es superior a la de cualquier legumbre, a la de la carne y los lácteos, razón por la cual muchos la llaman carne vegetal o carne sin huesos; y aunque la alimentación bien entendida no considera que haya alimentos

irremplazables sino más bien se hace hincapié en el equilibrio nutricional, muchos asimilan a la soya como un sustituto de las carnes, con todas sus ventajas y ninguno de sus inconvenientes.

Contiene un 17% de carbohidratos, de los cuales se asimila sólo un 2%, motivo por el cual es apropiada para diabéticos y personas con sobrepeso; su contenido en fibra y lecitina potencia esta virtud y la hace recomendable para reducir el colesterol, proteger el corazón, fortalecer el cerebro y prevenir el estreñimiento.

Algunos derivados de la soya pueden tener hasta el doble de calcio y cinco veces más fósforo que la leche, que junto al contenido de fitoestrógenos, la vuelven un alimento ideal para los huesos, enfermedades infecciosas, de la piel, del hígado, anemia, debilidad nerviosa, por citar unas pocas condiciones donde esta "legumbre sagrada" está indicada.

1.6 ENFERMEDADES CRONICAS, TRATAMIENTO CON LA SOYA

Los alimentos elaborados a base de soya son una fuente de proteína de alta calidad, debido a que su consumo genera beneficios a la salud del hombre. Por lo tanto, en los actuales momentos, para descubrir dichos beneficios, se están realizando muchas investigaciones en la prevención o tratamiento de ciertas enfermedades crónicas y como resultado de ello, se han observado las siguientes premisas:

El Colesterol

Los altos niveles de colesterol sanguíneo de LDL-colesterol están asociados a dolencias cardiovasculares, como infarto del miocardio y arteriosclerosis.

Investigaciones de American Heart Associations, han demostrado que la ingestión de proteínas de soya reducen las tasas de LDL-colesterol.

Pacientes tratados por cuatro semanas, por médicos de AHA, que tomaron proteínas de soya en sus dietas presentaron una reducción de colesterol alrededor del 33 por ciento.

El Cáncer

Los granos de soya contienen un compuesto especial denominado genisteína o fitoestrógeno, que actúa en la prevención del cáncer. Investigaciones realizadas en Estados Unidos y Europa, han demostrado que ingerir alimentos elaborados a base de soya como el tofú (queso de soya), reducen los riesgos de cáncer de mama y de próstata en un 50 por ciento.

La evidencia que indica que el consumo de soya tiene un efecto protector contra diferentes tipos de cáncer, es más fuerte que la encontrada en el caso de los frijoles. En poblaciones donde el consumo de soya es alto, como en China, Japón y otros países asiáticos, la prevalencia de cáncer de mama, de útero, de próstata y de colon, es generalmente baja. Gracias a la evidencia experimental, se ha postulado que las isoflavonas tienen un efecto protector contra el cáncer en seres humanos.

Aunque existen datos in vitro, de estudios en animales y de estudios epidemiológicos que apoyan el papel protector de la soya o de las isoflavonas contra diferentes formas de cáncer, los datos más contundentes se han observado en el cáncer de mama y de próstata.

La hipótesis predominante ha sido que las isoflavonas ejercen sus efectos antiestrogénicos cuando se les coloca en un ambiente rico en estrógenos, como en

el que se encuentran las mujeres pre-menopáusicas, y que tienen efectos estrogénicos en ambientes pobres en estrógenos, como en las mujeres post-menopáusicas.

La Osteoporosis

Con el envejecimiento, la pérdida de calcio es reciente, dando como resultado la osteoporosis. Mientras que, la menopausia agrava la deficiencia hormonal de los ovarios. En estos casos, la acción estrogénica de la soya puede mantener la estructura ósea.

La Obesidad

La obesidad es una enfermedad compleja que produce serios problemas médicos. La obesidad únicamente se encuentra por debajo del tabaquismo, dentro de las enfermedades prevenibles que pueden ocasionar la muerte. Las intervenciones dietéticas con fines de reducción de peso han representado un enorme reto y no han tenido mucho éxito en mantener el peso deseado en un largo plazo.

La obesidad es el principal factor para desarrollar diabetes ya que contribuye en cerca del 70% en la prevalencia del desarrollo de esta enfermedad.

Los alimentos ricos en fibra y altos en proteína pueden ayudar en el manejo para la reducción de peso, por lo que simultáneamente contribuyen en la prevención de la diabetes. Diferentes estudios clínicos han mostrado una asociación inversa entre el consumo total de fibra dietaria y el riesgo de diabetes tipo 2.

La fibra dietaria ofrece beneficios adicionales a las dietas hipo energéticas ya que los alimentos ricos en fibra, como los frijoles y la soya, aumentan el volumen de comida que se consume con un menor contenido energético. El tiempo requerido

para consumir estas dietas es mayor, además de que producen una mayor sensación de plenitud en el intestino.

Estas dietas también pueden influir en los mecanismos que controlan la saciedad, alterando la concentración de algunas hormonas como la colecistocinina y la insulina. Diferentes estudios han sugerido que la proteína tiene un mayor efecto en la saciedad que los hidratos de carbono o que los lípidos.

Diferentes investigaciones clínicas han estudiado de manera cuidadosa el efecto de dietas altas en proteína con dietas altas en hidratos de carbono, para la reducción de peso en sujetos obesos; sin embargo, ninguno de estos estudios ha sido publicado. Las observaciones de que las dietas ricas en proteína aumentan la saciedad post-prandial, en comparación con dietas altas en otros nutrientes, sugieren que el aumento en la ingestión de proteína de origen vegetal puede producir efectos benéficos en la reducción de peso.

Además, las dietas altas en proteína de origen animal pueden producir toxicidad renal, lo que las vuelve desventajosas para pacientes obesos, especialmente porque estos pacientes son más propensos a desarrollar diabetes, intolerancia a la glucosa o hipertensión. Debido a que la proteína de soya no produce un aumento significativo en la carga renal como sucede con la proteína de origen animal, puede presentar ventajas en el tratamiento de pacientes obesos.

Sin embargo, existe cierta preocupación por el alto contenido de grasa en muchos alimentos a base de soya por lo que es necesario el dar instrucciones cuidadosas al emplear alimentos de soya libre de grasa o con bajo contenido de ella, incluyendo a la proteína texturizada de soya, el tofu, análogos de la carne y leche de soya.

Además de contribuir en la reducción de peso y su posterior manejo, el aumento en el consumo de fibra dietaría mejora el control de la glicemia, aumenta la sensibilidad a la insulina y mejora la concentración de los lípidos en el suero.

En especial, los frijoles son digeridos lentamente por lo que producen bajas respuestas glicémicas e insulínicas.

La Diabetes

La soya puede contribuir en la prevención de la diabetes y ayudar en el manejo clínico de pacientes diabéticos. La ingestión de leguminosas reduce el riesgo de desarrollar diabetes en la misma forma que protege contra la obesidad, ya que las leguminosas son ricas en fibra, bajas en grasa y tienen índices glicémicos bajos.

Otros estudios sugieren que los alimentos con índices glicémicos bajos, como las leguminosas, tienen efectos protectores contra el desarrollo de la diabetes, mientras que los alimentos con índices glicémicos altos, se correlacionan positiva y significativamente con un mayor riesgo.

En sujetos sanos, la respuesta glicémica a 5 diferentes leguminosa (garbanzos, chícharos, frijoles negros, habichuelas y frijoles blancos) fue muy variable, pero todas fueron inferiores a la producida por el pan blanco.

La soya en particular, tiene un bajo índice glicémico, es rica en fitatos, fibra soluble y taninos, los cuales se correlacionan de manera inversa con la digestión de los hidratos de carbono y la respuesta glicémica.

En sujetos con intolerancia a la glucosa, la suplementación con fibra de soya mejoró su tolerancia a la glucosa y su respuesta a la insulina.

Las fibras de soya ejercen un importante papel en la regulación de los niveles de glucosa en la sangre, pues retardan su absorción. Esta reducción en la velocidad de absorción de glucosa, ayuda a mantener controlada la diabetes.

Las Buenas Prácticas Agrícolas “promueven la conservación y promoción del medio ambiente con producciones rentables y de calidad aceptable, manteniendo además la seguridad alimenticia requerida para un producto de consumo humano. Esto se logra mediante un manejo adecuado en todas las fases de la producción, desde la selección del terreno, la siembra, el desarrollo del cultivo, la cosecha, el empaque, el transporte hasta la venta al consumidor final.”

Para el desarrollo de la investigación se hizo necesario el uso de conceptos que permiten la mejor comprensión y el logro de los objetivos.

1.7 PROPIEDADES ALIMENTARIAS Y MEDICINALES DE LA SOYA

El consumo de soya se contempla en los países orientales como una alternativa al consumo de la carne. Supera al resto de las legumbres por su riqueza en proteínas y su gama completa de aminoácidos esenciales. Todo ello implica que la soya puede sustituir a la carne o a la leche animal, por lo que es un alimento especialmente recomendable en aquellas personas que decidan adoptar una dieta vegetariana o decidan prescindir de parte de la carne en sus dieta. 250 gramos de soya proporcionan el 30 % de la cantidad que se recomienda diariamente. Si la

comparamos con la carne de pollo, su porcentaje de proteínas es casi idéntico y se acerca a un 40%.

1.8 BENEFICIOS DE LA SOYA

Una legumbre muy adecuada para la salud de los huesos

La soya es muy rica en calcio, con un contenido muy cercano al de la leche de vaca, por lo que puede aportar todas las propiedades de este mineral y, al mismo tiempo, resulta especialmente adecuada para aquellas personas que no toleran bien la leche o que no pueden tomarla porque tienen intolerancia a la lactosa, un componente que este alimento no posee. No debemos olvidar tampoco la importancia de este mineral en las personas que poseen osteoporosis, especialmente las mujeres menopáusicas o los hombres mayores.

Hay que añadir que, además del calcio, una isoflavona, llamada daidzeína, también contribuye a prevenir la descalcificación ósea dado que disminuye la pérdida de calcio de los propios huesos y su expulsión al exterior a través de la orina. Comer este alimento habitualmente es una buena manera de conservar los huesos en buen estado y prevenir fracturas. Una ración de 250 g de soya proporciona el 50 % de las necesidades diarias de calcio.

No debemos olvidar que también posee mucha riqueza en fósforo, un mineral que es muy importante para el organismo ya que contribuye a la formación de los huesos después del calcio e interviene en la formación de muchas enzimas, además de ser importante para la buena salud de los nervios y el buen funcionamiento del cerebro.

La soya es muy buena para la circulación

La soya constituye un alimento muy interesante para la circulación. Se ha comprobado como la sustitución de la proteína animal por este alimento puede

reducir hasta en un 20 % la tasa de colesterol en la sangre. La isoflavona genisteína ayuda no solamente a disminuir el colesterol " malo " (LDL) y los triglicéridos sino que mejora la circulación en general al aumentar la flexibilidad de las arterias y hacer que la sangre fluya con mayor facilidad. Previene, por lo tanto, que el colesterol se deposite en las arterias y conduzca a la arteriosclerosis o que haya una mayor predisposición a sufrir alguna enfermedad cardíaca.

Además de las isoflavonas también interviene en esta propiedad su contenido en ácidos grasos omega-3. Todo ello explicaría por qué las personas vegetarianas, que suelen consumir bastante soya, presentan unas arterias en mejor estado, mas flexibles y jóvenes. Sin embargo las propiedades cardiovasculares de este alimento no solamente son útiles para aquellas personas que coman exclusivamente vegetales. Se ha comprobado como en personas que comen habitualmente carne su nivel de colesterol se reducía o no aumentaba cuando se incluía una ración diaria de esta legumbre en la dieta. De alguna manera este alimento contrarresta los efectos negativos del colesterol de la carne animal.

Su contenido en potasio contrarresta el sodio, por lo que resulta muy adecuada en la dieta para la retención de líquidos. Además su contenido en magnesio, junto con el potasio, la hace ideal en el tratamiento de la hipertensión arterial. El potasio es un mineral que resulta también muy importante para mantener el corazón, los nervios y los riñones en buena forma.

La soya constituye un potente anticancerígeno

Estudios realizados en Japón, donde habitualmente la gente suele comer mucha sopa de soya, demostraron que una ingesta diaria de un plato de sopa reducía a 1/3 la posibilidad de desarrollar cánceres de estómago. Igualmente se ha comprobado como las isoflavonas de la soya detienen el crecimiento de las células cancerosas,

especialmente en el cáncer de mama, de próstata, de útero y de colón. Parece ser que las isoflavonas genisteína y daidzeína neutralizan la propiedad cancerosa de los estrógenos.

Un alimento ideal para los problemas menstruales

Esta última propiedad no solamente es beneficiosa para detener el crecimiento de las células cancerosas, sino que genisteína y daidzeína y otros fitoestrógenos de la soya pueden reducir el exceso de estrógenos que se producen en el organismo de las mujeres antes de la menstruación y que son los responsables del mal humor, los sofocos, los síntomas depresivos u otros problemas relacionados con el síndrome premenstrual. Aún más interesante que la semilla cocida resulta ser la semilla germinada, dado que, al germinar el contenido de fitoestrógenos aumenta mucho más por lo que aumentan sus propiedades.

Otras propiedades muy interesantes

El contenido en lecitina de la soya puede ayudar a reforzar la acetilcolina por lo que se considera interesante en la alimentación de los enfermos de Alzheimer.

La soya es un alimento muy recomendado para los diabéticos ya que, al liberar los azúcares poco a poco, estabiliza los niveles de azúcar en la sangre, esta posee abundante fibra que es muy adecuada para impedir el estreñimiento ya que este elemento favorece los movimientos del intestino y facilita la expulsión temprana de las heces.

Algunos médicos chinos utilizan dietas exclusivas de soya para curar verrugas. El tratamiento consiste en comer solamente este alimento hervido en agua sin sal durante tres veces al día tres días seguidos.

El aceite de soya es utilizado abundantemente en cosmética para el cuidado de la piel, especialmente el cuidado del cutis. Por contenido graso, se usa frecuentemente para la elaboración de mascarillas, cremas limpiadoras, cremas para la piel seca o cremas para la piel mixta.

1.9 MARCO LEGAL

La Constitución de la Republica en el Artículo 13 reconoce “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.”

A demás en el Artículo 14 reconoce “el derecho de la población a vivir en un ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice la sostenibilidad y el buen vivir, *sumak kawsay*”; también declara de interés común en el Art. 15 “Uso de tecnologías limpias y no contaminantes” donde el Estado promoverá, en el sector público y privado, el uso de tecnologías ambientalmente limpias y de energías alternativas y de bajo impacto. La soberanía energética no se alcanzará en detrimento de la soberanía alimentaria, ni afectará el derecho del agua.

En la Sección VI de la Ley de Compañías destacamos los aspectos más importantes para la formación de la empresa productora de alimentos a base de soya.

DE LA COMPAÑÍA ANÓNIMA

Art. 143.- La compañía anónima es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones. Las sociedades o compañías civiles anónimas están sujetas a todas las reglas de las sociedades o compañías mercantiles anónimas.

Art. 144.- Se administra por mandatarios amovibles, socios o no. La denominación de esta compañía deberá contener la indicación de "compañía anónima", o "sociedad anónima", o las correspondientes siglas. No podrá adoptar una denominación que pueda confundirse con la de una compañía preexistente.

Los términos comunes y aquellos con los cuales se determina la clase de empresa, como "comercial", "industrial", "agrícola", "constructora", etc., no serán de uso exclusivo e irán acompañadas de una expresión peculiar.

Las personas naturales o jurídicas que no hubieren cumplido con las disposiciones de esta Ley para la constitución de una compañía anónima, no podrán usar anuncios, membretes de carta, circulares, prospectos u otros documentos, un nombre, expresión o siglas que indiquen o sugieran que se trata de una compañía anónima.

DE LA CAPACIDAD

Art. 145.- Para intervenir en la formación de una compañía anónima en calidad de promotor o fundador se requiere de capacidad civil para contratar. Sin embargo no podrán hacerlo entre cónyuges ni entre padres e hijos no emancipados.

DE LA FUNDACIÓN DE LA COMPAÑÍA

Art. 146.- La compañía se constituirá mediante escritura pública que, previo mandato de la Superintendencia de Compañías, será inscrita en el Registro Mercantil. La compañía se tendrá como existente y con personería jurídica desde el momento de dicha inscripción. Todo pacto social que se mantenga reservado será nulo.

Art. 147.- Ninguna compañía anónima podrá constituirse de manera definitiva sin que se halle suscrito totalmente su capital, y pagado en una cuarta parte, por lo menos. Para que pueda celebrarse la escritura pública de constitución definitiva será requisito haberse depositado la parte pagada del capital social en una institución bancaria, en el caso de que las aportaciones fuesen en dinero.

Las compañías anónimas en que participen instituciones de derecho público o de derecho privado con finalidad social o pública podrán constituirse o subsistir con uno o más accionistas.

La Superintendencia de Compañías, para aprobar la constitución de una compañía, comprobará la suscripción de las acciones por parte de los socios que no hayan concurrido al otorgamiento de la escritura pública.

El certificado bancario de depósito de la parte pagada del capital social se protocolizará junto con la escritura de constitución.

Art. 149.- Serán fundadores, en el caso de constitución simultánea, las personas que suscriban acciones y otorguen la escritura de constitución; serán promotores, en el caso de constitución sucesiva, los iniciadores de la compañía que firmen la escritura de promoción.

Art. 152.- El extracto de la escritura será elaborado por la Superintendencia de Compañías y contendrá los datos que se establezcan en el reglamento que formulará para el efecto.

Art. 153.- Para la constitución de la compañía anónima por suscripción pública, sus promotores elevarán a escritura pública el convenio de llevar adelante la promoción y el estatuto que ha de regir la compañía a constituirse.

DEL CAPITAL Y DE LAS ACCIONES

Art. 160.- La compañía podrá establecerse con el capital autorizado que determine la escritura de constitución. La compañía podrá aceptar suscripciones y emitir acciones hasta el monto de ese capital. Al momento de constituirse la compañía, el capital suscrito y pagado mínimos serán los establecidos por resolución de carácter general que expida la Superintendencia de Compañías.

Todo aumento de capital autorizado será resuelto por la junta general de accionistas y, luego de cumplidas las formalidades pertinentes, se inscribirá en el registro mercantil correspondiente. Una vez que la escritura pública de aumento de capital autorizado se halle inscrita en el registro mercantil, los aumentos de capital suscrito y pagado hasta completar el capital autorizado no causarán impuestos ni derechos de inscripción, ni requerirán ningún tipo de autorización o trámite por parte de la Superintendencia de Compañías, sin que se requiera el

cumplimiento de las formalidades establecidas en el artículo 33 de esta Ley, hecho que en todo caso deberá ser informado a la Superintendencia de Compañías.

Art. 163.- Los suscriptores harán sus aportes en dinero, mediante depósito en cuenta especial, a nombre de la compañía en promoción, bajo la designación especial de "Cuenta de Integración de Capital", la que será abierta en los bancos u otras instituciones de crédito determinados por los promotores en la escritura correspondiente.

Constituida la compañía, el banco depositario entregará el capital así integrado a los administradores que fueren designados. Si la total integración se hiciere una vez constituida definitivamente la compañía, la entrega la harán los socios suscriptores directamente a la misma.

Art. 164.- La compañía no podrá emitir acciones por un precio inferior a su valor nominal ni por un monto que exceda del capital aportado.

La emisión que viole esta norma será nula.

Art. 165.- El contrato de formación de la compañía determinará la forma de emisión y suscripción de las acciones.

La suscripción de acciones es un contrato por el que el suscribiente se compromete para con la compañía a pagar un aporte y ser miembro de la misma, sujetándose a las normas del estatuto y reglamentos, y aquélla a realizar todos los actos necesarios para la constitución definitiva de la compañía, a reconocerle la calidad de accionista y a entregarle el título correspondiente a cada acción suscrita.

Este contrato se perfecciona por el hecho de la suscripción por parte del suscriptor, sin que pueda sujetarse a condición o modalidad que, de existir, se tendrán por no escritas.

Art. 168.- Las acciones serán nominativas. La compañía no puede emitir títulos definitivos de las acciones que no estén totalmente pagadas. Las acciones cuyo valor ha sido totalmente pagado se llaman liberadas.

DE LA JUNTA GENERAL

Art. 230.- La junta general formada por los accionistas legalmente convocados y reunidos, es el órgano supremo de la compañía.

Art. 231.- La junta general tiene poderes para resolver todos los asuntos relativos a los negocios sociales y para tomar las decisiones que juzgue convenientes en defensa de la compañía.

Art. 232.- La junta general de la que tratan los Arts. 156 y 157 en los casos de constitución sucesiva de la compañía, cumplirá las obligaciones que en esos artículos se expresan.

Art. 233.- Las juntas generales de accionistas son ordinarias y extraordinarias. Se reunirán en el domicilio principal de la compañía, salvo lo dispuesto en el Art. 238. En caso contrario serán nulas.

DE LOS BALANCES

Art. 289.- Los administradores de la compañía están obligados a elaborar, en el plazo máximo de tres meses contados desde el cierre del ejercicio económico anual, el balance general, el estado de la cuenta de pérdidas y ganancias y la

propuesta de distribución de beneficios, y presentarlos a consideración de la junta general con la memoria explicativa de la gestión y situación económica y financiera de la compañía.

El balance general y el estado de la cuenta de pérdidas y ganancias y sus anexos reflejarán fielmente la situación financiera de la compañía a la fecha del cierre del ejercicio social de que se trate y el resultado económico de las operaciones efectuadas durante dicho ejercicio social, según aparezcan de las anotaciones practicadas en los libros de la compañía y de acuerdo con lo dispuesto en este párrafo, en concordancia con los principios de contabilidad de general aceptación.

CAPÍTULO II

2 METODOLOGÍA

2.1 DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN

El diseño de la Investigación para la aplicación del estudio de factibilidad de una empresa productora de alimentos elaborados a base de soya permite la representación de las variables y como van a ser tratadas en el estudio. Otra dimensión comprende el grado de estructuración detallada por anticipado al estudio, los Diseños Cuantitativos tienden a ser altamente estructurados, de modo que el investigador especifica las características principales del diseño antes de obtener un solo dato.

En cambio los Diseños Cualitativos son más flexibles; permiten la realización de ajustes, a fin de sacar provecho a la información reunida en las fases tempranas de su realización.

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 modelo operativo viable, para solucionar problemas, requerimientos o necesidades alimenticias de la población del cantón La Libertad; Para su formulación y ejecución debe apoyarse en investigaciones de tipo documental, de campo o de un diseño que incluya ambas modalidades.

2.3 NIVEL DE LA INVESTIGACIÓN

Un orden que se suele repetir en bastantes investigaciones enumera las siguientes fases:

- ✓ Fase o nivel de exploración (observación, fenómeno, perspectiva, hipótesis)
- ✓ Fase o nivel de descripción (empírico, dato, hecho, magnitudes)
- ✓ Fase o nivel de análisis (sentido ordinario de investigación, también se refiere procesos, agrupaciones, comparaciones, clasificaciones, experimentos)
- ✓ Fase o nivel de evaluación o interpretación (comprobación, resultado, definición, proposición, reflexión)

El proceso repetido en las investigaciones puede no ser completado o incluso cabe investigación sólo en alguno de los niveles o fases aislada e independientemente del resto.

2.4 TIPOS DE INVESTIGACIÓN

2.4.1 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.

2.4.2 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.

2.4.3 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.

2.4.4 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.

2.5 TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

2.5.1 Observación

Proceso que permite obtener información directa de los adultos mayores, sus desempeños, enfermedades y cultura; además de aspectos tangibles y determinar sus rasgos esenciales del fenómeno que sirva de complemento para el estudio de factibilidad.

2.5.2 Encuesta

Es importante para poder hacer un diagnóstico de cómo está en realidad el problema cuantificarlo y cualificarlo. En esta modalidad de trabajo de campo, fundamentalmente se refiere a la descriptiva, que tiene como finalidad; describir, registrar, analizar e interpretar la naturaleza del fenómeno en estudio.

2.6 PROCEDIMIENTOS

Se trata de precisar la población y muestra del estudio, los diseños de investigación, los procedimientos de recolección de información y, el diseño de procesamiento y análisis de datos.

2.7 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

A continuación se determinaran los métodos que se aplicaran a esta investigación con la finalidad de conseguir la contrastación de la hipótesis planteada, por lo que se han establecido los siguientes métodos a utilizar:

2.7.1 MÉTODOS TEÓRICOS

2.7.1.1 Histórico Lógico

Este método será utilizado en la recopilación de información histórica de la materia prima a utilizarse como es el frejol de soya, de los antecedentes sobre trabajos similares realizadas sobre esta leguminosa.

2.7.1.2 Inductivo – Deductivo

El método se utilizará principalmente en la elaboración del producto de alimentos a base de soya en el estudio teórico de las soluciones para mejorar las enfermedades ocasionadas por la mala alimentación. Las soluciones al problema serán seleccionadas como producto de la aplicación de este método.

2.7.1.3 Analítico – Sintético.

El método será aplicado en el estudio de las variables, en el diagnóstico del problema, en el planteamiento de las soluciones, en la elaboración de las conclusiones y recomendaciones.

2.8 POBLACIÓN O UNIVERSO

La población a la que se refiere el presente estudio, corresponde a las personas de sexo femenino y masculino que se encuentren en un rango de 18 a 65 años de edad que forman parte del mercado laboral y que su residencia es en el Cantón de La Libertad ya que fue el sector de estudio, obteniendo como información para la prueba piloto los datos del INEC del último Censo realizado en el 2010 con 53.465 habitantes en el Cantón La Libertad.

2.9 MUESTRA

Para determinar la acogida que tendrán los productos elaborados a base de soya, se realizaron encuestas, para la misma se utilizó un muestreo aleatorio simple,

para determinar el tamaño de la muestra se utilizó la fórmula de población finita debido a que la población objetivo del Cantón La Libertad es menor de 100.000 siendo esta 53.465.

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

Donde:

n: es el tamaño de la muestra

Z: el nivel de confianza

N: el universo

p: probabilidad de éxito

q: probabilidad en fracaso

i: error de estimación

2.10 PROCESAMIENTO DE LA MUESTRA

$$N = 53.465$$

$$Z = 1,96$$

$$p = 0,94$$

$$q = 0,06$$

$$I = 0,05$$

$$n = 92$$

CAPÍTULO III

3 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

3.1 RECOPIACION DE FUENTES PRIMARIAS Y SECUNDARIAS

Luego de haber establecidos los aspectos generales del producto para este estudio de factibilidad, se procede a realizar el análisis de la información recopilada en el estudio de mercado. La recopilación de datos se refiere al uso de una gran diversidad de técnicas y herramientas que pueden ser utilizadas para desarrollar la información obtenida por medio de la encuesta.

Con la información recabada podemos realizar un estudio personalizado y la elaboración estadística para poder analizar las tendencias en el consumo, prever la cantidad de productos, localizar los mercados más rentables para el bien o servicio, analizar la conducta de los usuarios, identificar elementos clave de sus necesidades, sus actividades, circunstancias, deseos y motivaciones generales.

La población a la que se refiere el presente estudio, corresponde a los funcionarios de la Dirección Provincial de Salud de Santa Elena, profesionales en la medicina naturista y a personas que han tomado la alimentación vegetariana como forma de vida y a personas de toda edad y clase social.

3.2 RESULTADOS DE LAS ENCUESTAS

PREGUNTA 1:

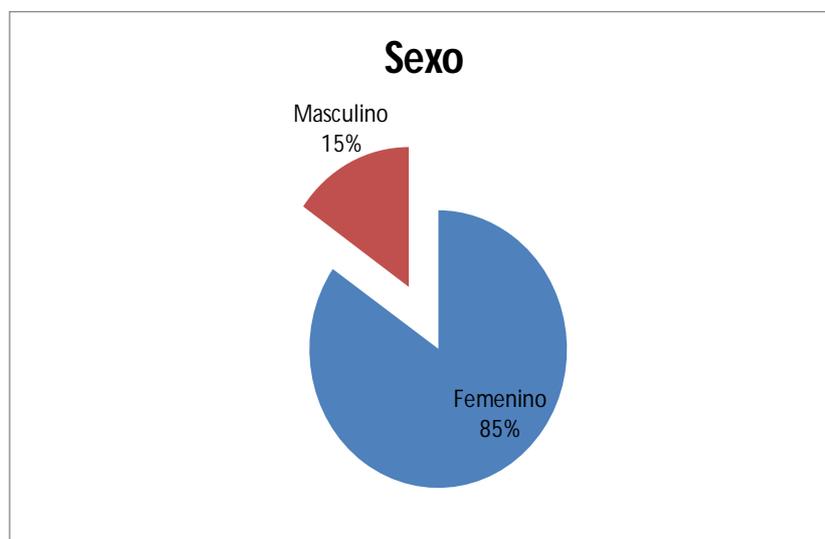
Sexo del encuestado

Tabla 1: SEXO DEL ENCUESTADO

Sexo		
DESCRIPCIÓN	FREC.	%
Femenino	78	85%
Masculino	14	15%
Total	92	100%

Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L.

Gráfico 1: SEXO DEL ENCUESTADO



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L.

Del total de encuestados el 85% fueron mujeres y un 14% hombres.

PREGUNTA 2:

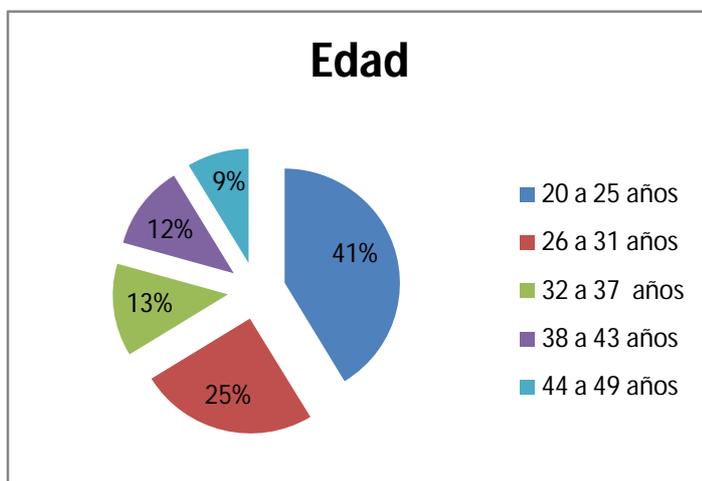
Edad del encuestado

Tabla 2: EDAD DEL ENCUESTADO

Edad		
DESCRIPCIÓN	FREC.	%
20 a 25 años	38	41%
26 a 31 años	23	25%
32 a 37 años	12	13%
38 a 43 años	11	12%
44 a 49 años	8	9%
Total	92	100%

Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L.

Gráfico 2: EDAD DEL ENCUESTADO



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L.

La edad de los encuestados fueron de 20 a 49 años, el mayor porcentaje es de 20 a 25 años con un 41%.

PREGUNTA 3:

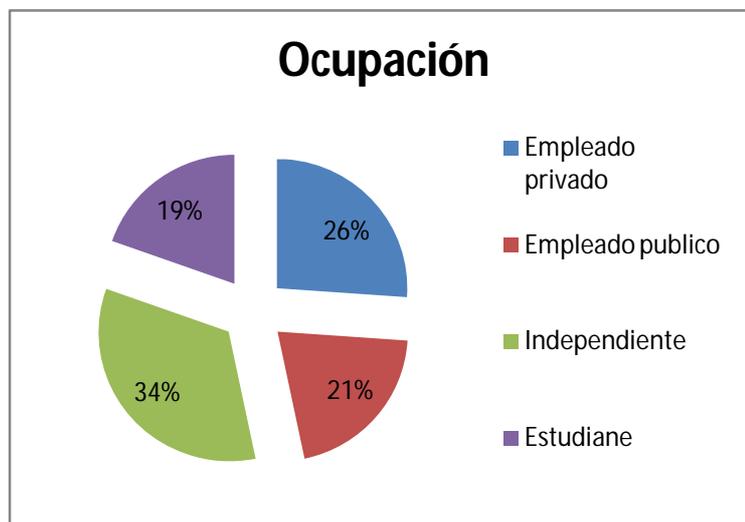
Ocupación del encuestado

Tabla 3: OCUPACION DEL ENCUESTADO

Ocupación		
DESCRIPCIÓN	FREC.	%
Empleado privado	24	26%
Empleado publico	19	21%
Independiente	31	34%
Estudiante	18	20%
Total	92	100%

Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L.

Gráfico 3: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L.

Del 100% de los encuestados, el 26% trabajan para empresas privadas, el 21% son funcionarios públicos, el 34% son comerciantes y un 18% son estudiantes de diferentes colegios de la provincia de Santa Elena.

PREGUNTA 4:

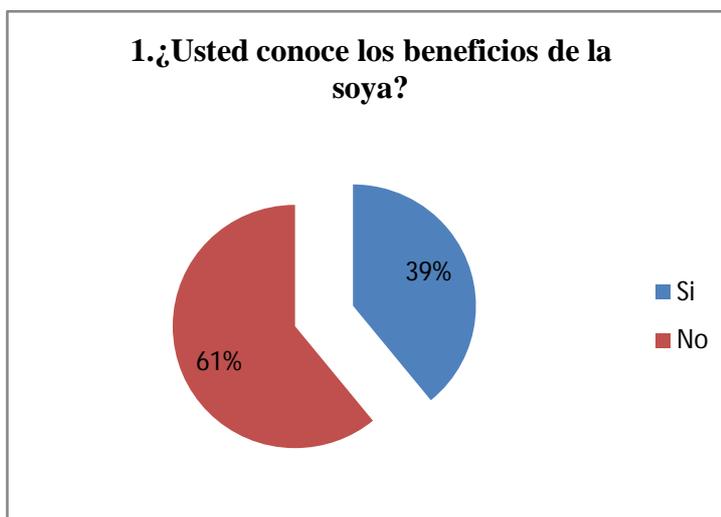
¿Conoce usted los beneficios de la soya?

Tabla 4: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS

1. ¿Usted conoce los beneficios de la soya?		
DESCRIPCIÓN	FREC.	%
Si	36	39%
No	56	61%
Total	92	100%

Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L.

Gráfico 4: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L.

Del total de encuestados, el 39% de estos contestaron que si conocen los beneficios que brinda la soya, y el 61% indicó desconocer en absoluto para que sirve este grano.

PREGUNTA 5:

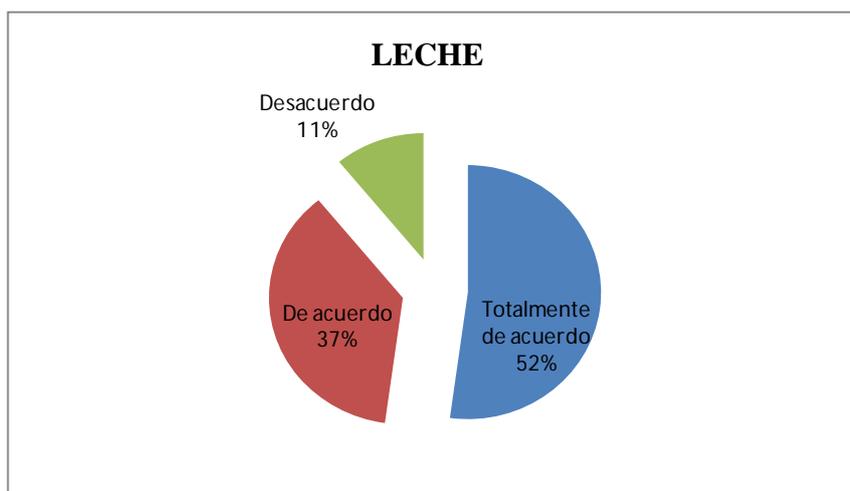
¿Estaría usted dispuesto a consumir y sustituir la leche el queso y la carne de vaca por la leche el queso y la carne de soya, dado que estas últimas tienen mayores beneficios para su salud?

Tabla 5: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS

Detalle	LECHE		QUESO		CARNE	
	Frec.	%	Frec.	%	Frec.	%
Totalmente de acuerdo	48	52	39	42	31	34
De acuerdo	34	37	35	38	42	46
Desacuerdo	10	11	18	20	19	21
Total	92	100	92	100	92	100

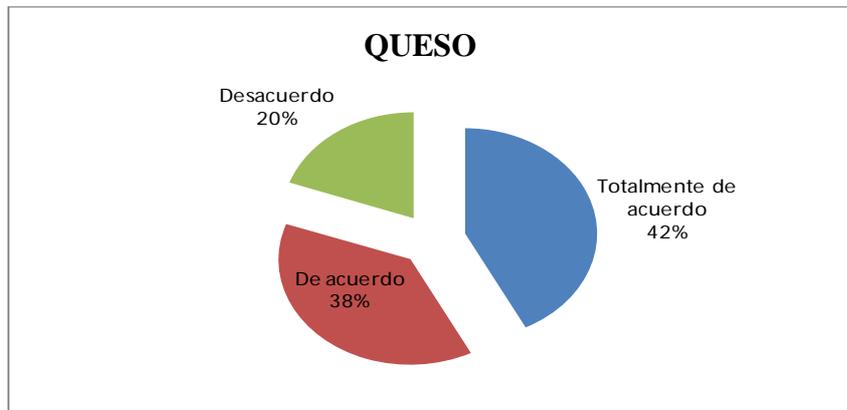
Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L.

Gráfico 5: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



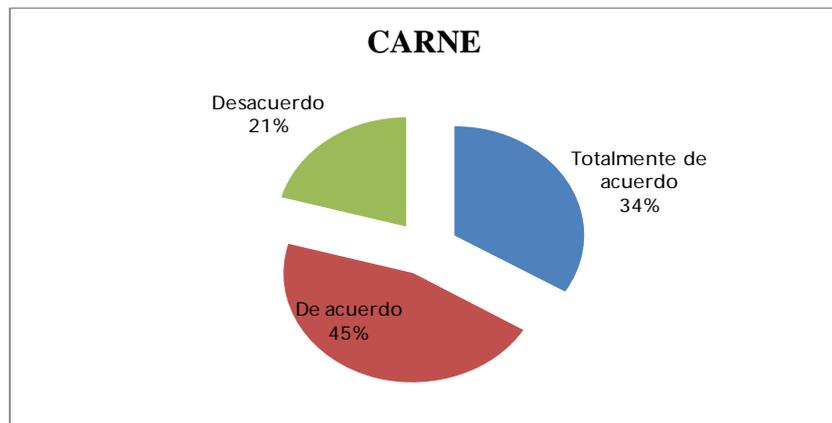
Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L.

Gráfico 6: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 7: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

El 52% de los encuestados contestaron que estaban totalmente de acuerdo de consumir y sustituir la leche de vaca por la leche de soja ya que esta posee mayores beneficios para la salud, el 37% quedó de acuerdo y hubo un 11% en desacuerdo. El 39% de los encuestados contestaron que estaban totalmente de acuerdo de consumir y sustituir la leche de vaca por la leche de soja ya que esta posee mayores beneficios para la salud, el 35% quedó de acuerdo y hubo un 18% en desacuerdo. El 34% de los encuestados contestaron que estaban totalmente de acuerdo de consumir y sustituir la carne de res por la carne de soja ya que esta posee mayores beneficios para la salud, el 46% quedó de acuerdo y hubo un 21% en desacuerdo.

PREGUNTA 6:

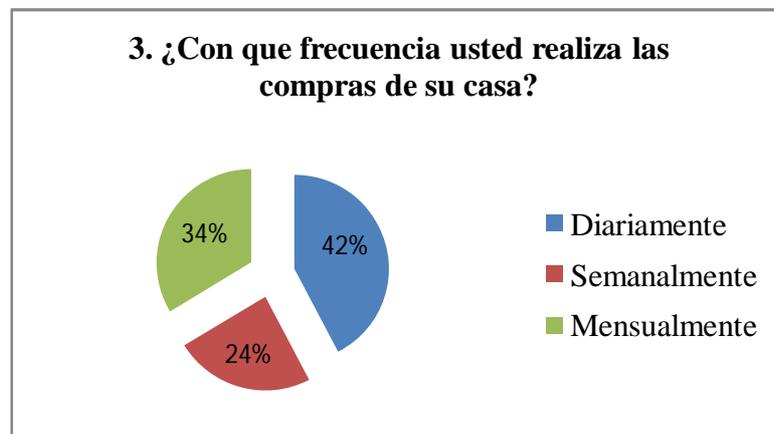
¿Con qué frecuencia realiza las compras de su casa?

Tabla 6: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS

3. ¿Con que frecuencia usted realiza las compras de su casa?		
DESCRIPCIÓN	FREC.	%
Diariamente	39	42%
Semanalmente	22	24%
Mensualmente	31	34%
Total	92	100%

Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 8: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

El 42% de las personas realizan sus compras diariamente, el 24% semanal y el 31% mensual, esto nos permite observar que la mayoría de los encuestados compra en las tiendas a diario.

PREGUNTA 7:

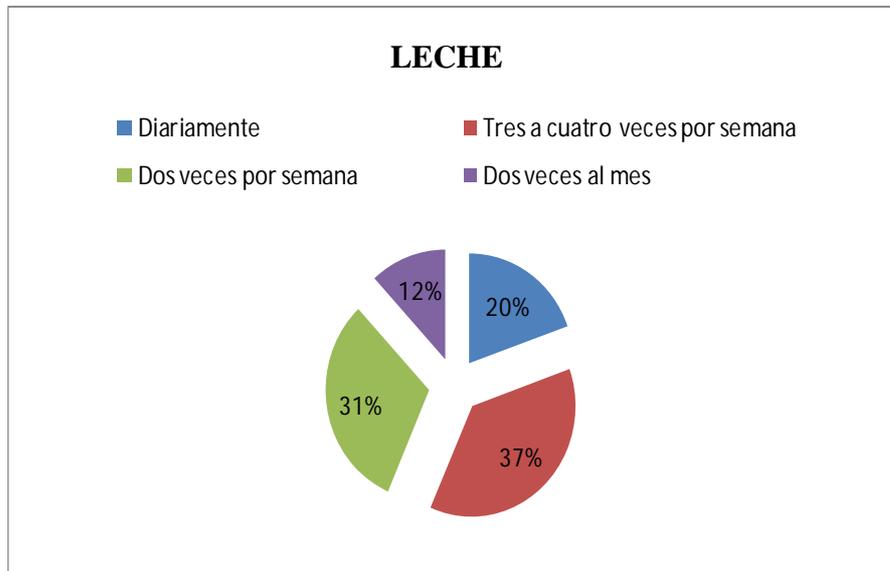
¿Con que frecuencia estaría usted dispuesto a consumir la leche, el queso y la carne de soya?

Tabla 7: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS

Detalle	LECHE		QUESO		CARNE	
	Frec.	%	Frec.	%	Frec.	%
Diariamente	18	20	14	15	10	11
Tres a cuatro veces por semana	34	37	36	39	39	42
Dos veces por semana	29	32	27	29	25	27
Dos veces al mes	11	12	15	16	18	20
Total	92	100	92	100	92	100

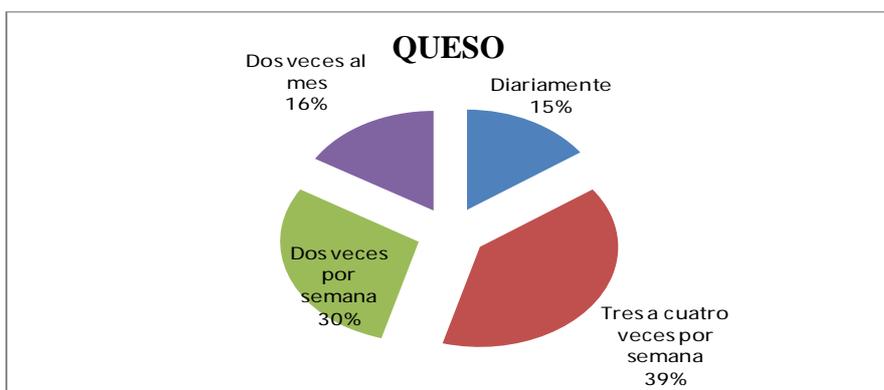
Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 9: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



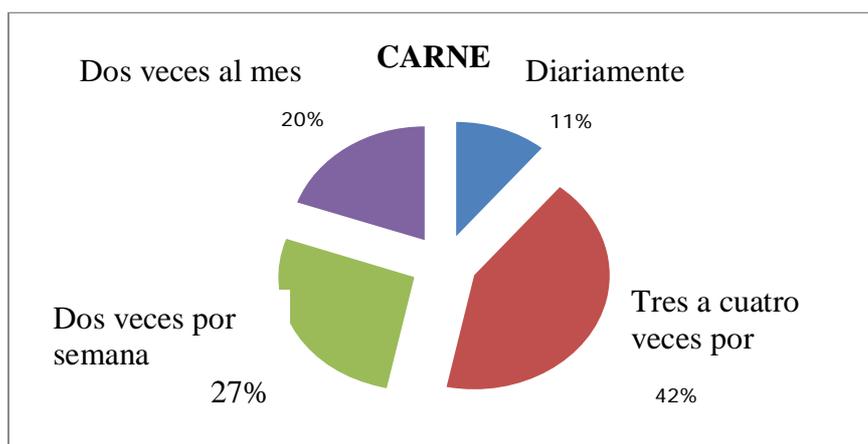
Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 10: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 11: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Del total de los encuestados, el 20% estaría dispuesto a sustituir leche diariamente, el 32% dos veces por semana, el 37% de tres a cuatro veces por semana y el 12% dos veces al mes. Del total de los encuestados, el 15% estaría dispuesto a sustituir leche diariamente, el 29% dos veces por semana, el 39% de tres a cuatro veces por semana y el 16% dos veces al mes. El 27% de los encuestados indicó que está dispuesto a sustituir la carne de vaca por la de soya 2 veces por semana, el 11% diariamente, el 42% de tres a cuatro veces por semana, y el 20% 2 veces al mes.

PREGUNTA 8:

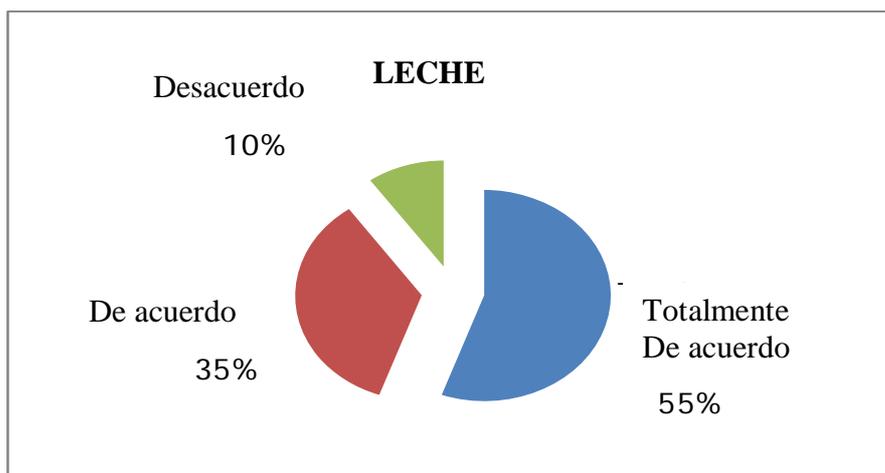
¿Dada la importancia de su alto valor nutritivo y bajo nivel en grasas saturadas, estaría dispuesto a pagar \$1,42 por litro de leche, \$1,98 por un kilo de queso y \$1,71 por 1 kilo de carne de soya?

Tabla 8: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS

Detalle	LECHE		QUESO		CARNE	
	Frec.	%	Frec.	%	Frec.	%
Totalmente de acuerdo	51	55	50	54	49	53
De acuerdo	32	35	31	34	31	34
Desacuerdo	9	10	11	12	12	13
Total	92	100	92	100	92	100

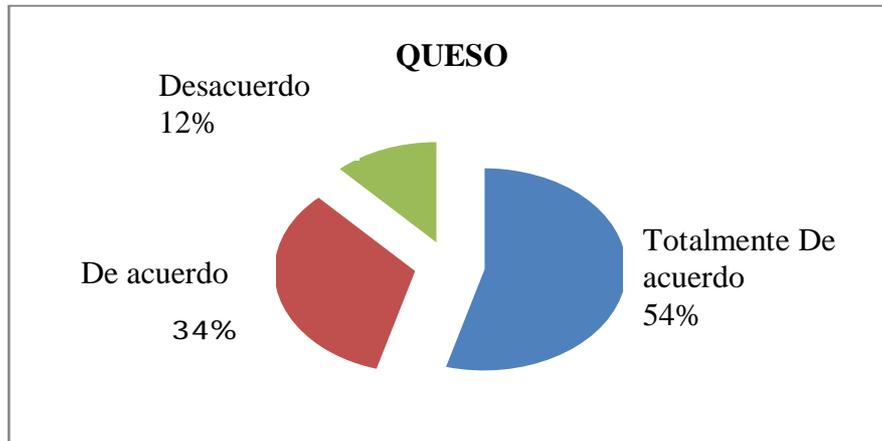
Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 12: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



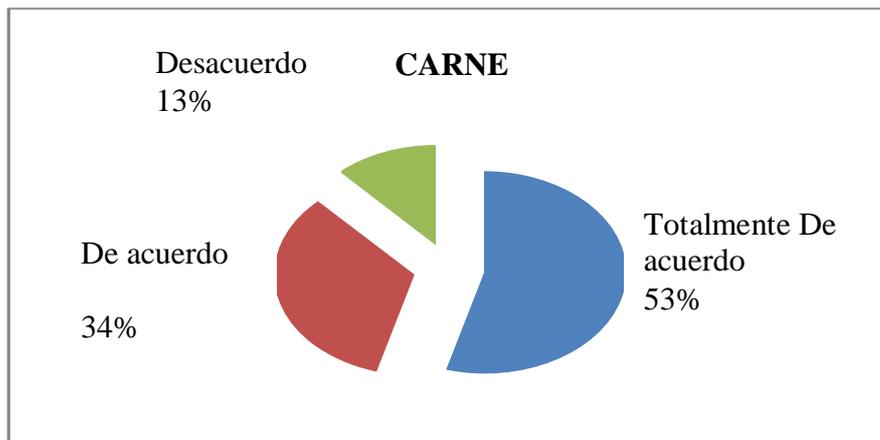
Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 13: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 14: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

El 55% de los encuestados está totalmente de acuerdo en pagar la cantidad de \$1,42 por cada litro de leche de soya, el 35% está de acuerdo y un 10% está en desacuerdo. El 54% de los encuestados está totalmente de acuerdo en pagar la cantidad de \$1,98 por cada kilo de queso de soya, el 34% está de acuerdo y un 11% está en desacuerdo. El 53% de los encuestados está totalmente de acuerdo en pagar la cantidad de \$1,75 por cada libra de carne de soya, el 34% está de acuerdo y un 13% está en desacuerdo.

PREGUNTA 9:

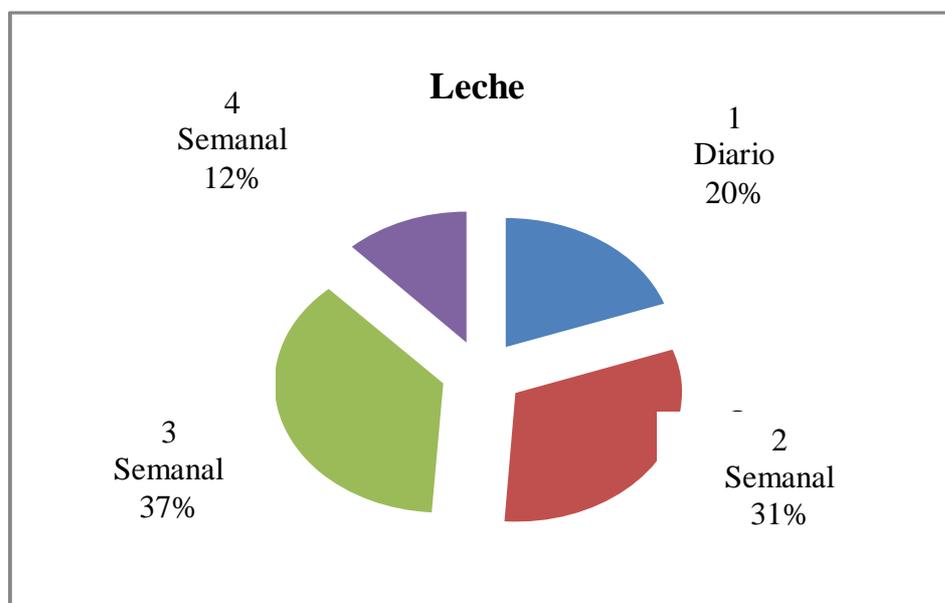
¿Cuántos litros de leche, kilos de queso y carne de soya estaría usted dispuesto a consumir mensualmente conociendo su alto valor proteínico?

Tabla 9: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS

Detalle	LECHE		QUESO		CARNE	
	Frec.	%	Frec.	%	Frec.	%
1 diario	18	20	14	15	17	18
2 semanal	29	32	36	39	19	21
3 semanal	34	37	27	29	30	33
4 semanal	11	12	15	16	26	28
Total	92	100	92	100	92	100

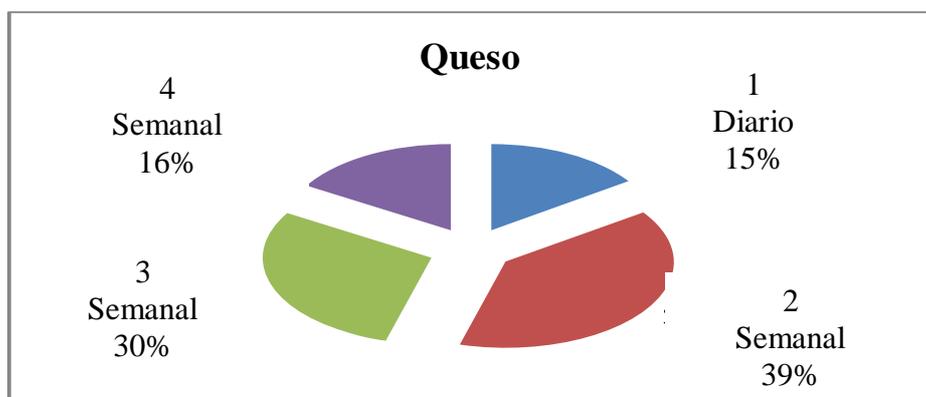
Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 15: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



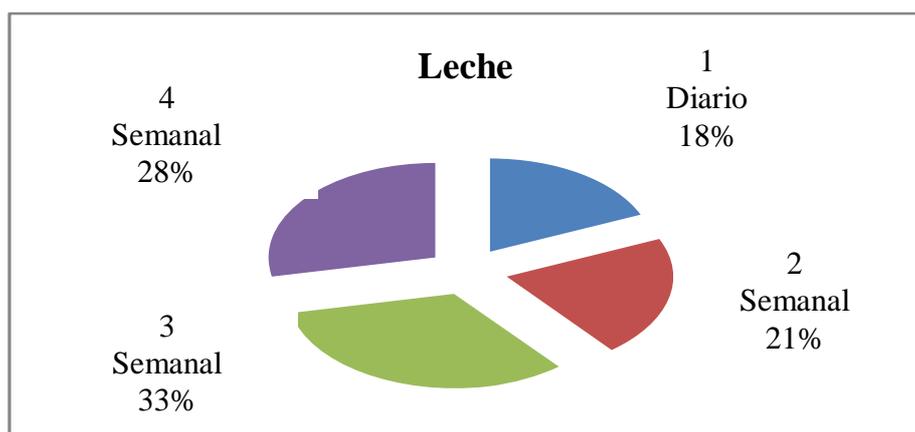
Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 16: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 17: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

El 20% de los encuestados indicó que están dispuestos a consumir 1 litro de leche diario, el 32% 2 litros semanal, el 37% 3 litros semanales y el 12% a litros a la semana.

El 15% de los encuestados indicó que está dispuesto a consumir diariamente 1 kilo de carne de soya, el 21% dos veces a la semana, el 33% 3 veces al la semana y el 28% 4 veces a la semana

El 18% de los encuestados indicó que está dispuesto a consumir diariamente 1 libra de carne de soya, el 21% dos veces a la semana, el 33% 3 veces al la semana y el 28% 4 veces a la semana.

PREGUNTA 10:

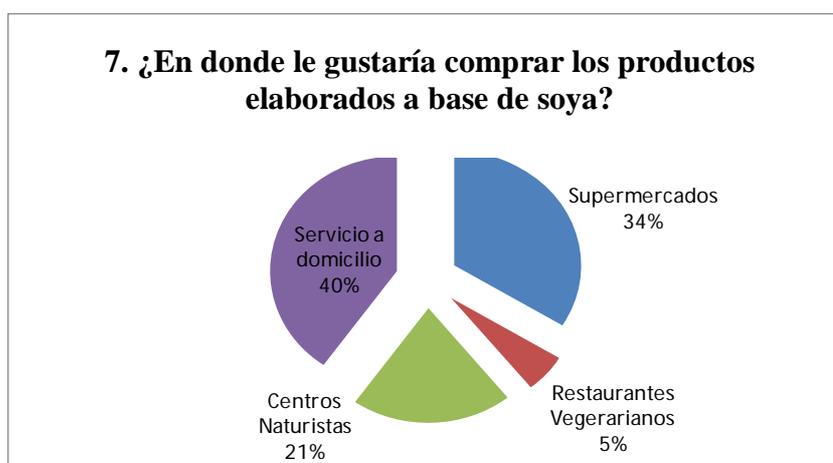
¿En dónde le gustaría comprar los productos elaborados a base de soya?

Tabla 10: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS

7. ¿En dónde le gustaría comprar los productos elaborados a base de soya?		
Supermercados	31	34%
Restaurantes Vegetarianos	5	5%
Centros Naturistas	19	21%
Servicio a Domicilio	37	40%
Total	92	100%

Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 18: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

El 34% indicó que le gustaría encontrar estos productos en supermercados, el 5% en restaurantes vegetarianos, el 21% en centros naturistas y un 40% desearía que se realicen por pedidos a domicilio.

PREGUNTA 11:

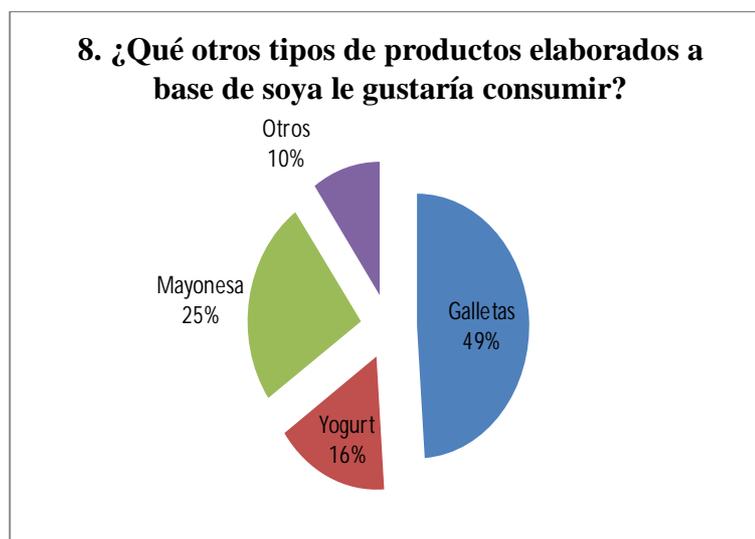
¿Qué otros tipos de productos elaborados a base de soya le gustaría consumir?

Tabla 11: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS

8. ¿Qué otros tipos de productos elaborados a base de soya le gustaría consumir?		
Galletas	45	49%
Yogurt	5	16%
Mayonesa	19	25%
Otros	37	10%
Total	92	100%

Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 19: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuestas
Elaborado por: la autora

El 49% de los encuestados desearía consumir también galletas de soya, el 16% yogurt de soya, un 23% mayonesa de soya, mientras que un 10% le gustaría consumir otros alimentos a base de soya.

PREGUNTA 12:

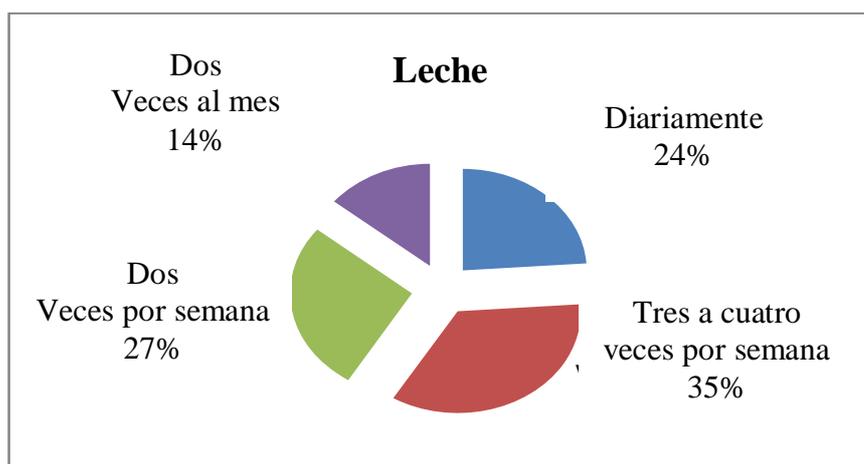
¿Con que frecuencia estaría usted consume leche, el queso y la carne de origen animal?

Tabla 12: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS

Detalle	LECHE		QUESO		CARNE	
	Frec.	%	Frec.	%	Frec.	%
Diariamente	22	24	18	20	16	17
Tres a cuatro veces por semana	32	35	29	32	32	35
Dos veces por semana	25	27	31	34	29	32
Dos veces al mes	13	14	14	15	15	16
Total	92	100	92	100	92	100

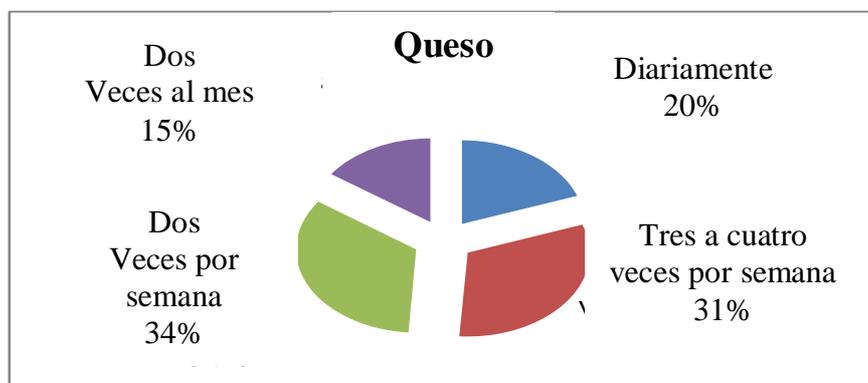
Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 20: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



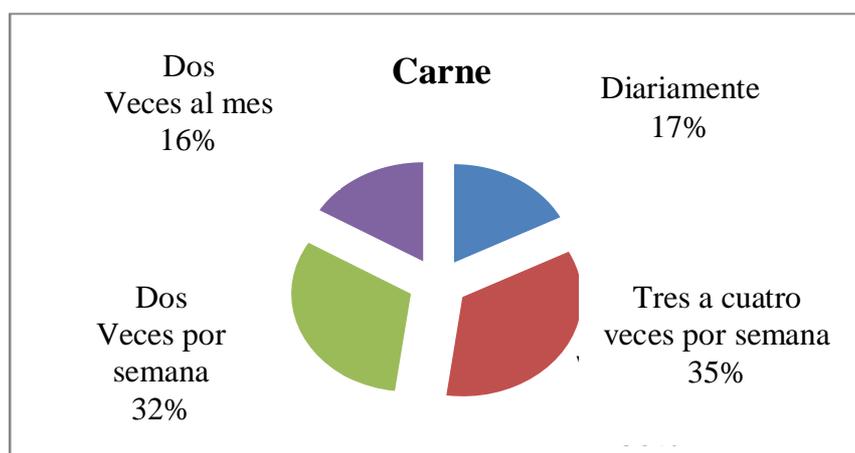
Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 21: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 22: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Del total de los encuestados, el 24% consume leche de origen animal diariamente, el 35% de tres a cuatro veces por semana, el 27% dos veces por semana y el 14% dos veces al mes. Del total de los encuestados, el 20% consume queso de origen animal diariamente, el 32% de tres a cuatro veces por semana, el 34% dos veces por semana y el 14% dos veces al mes. El 17% de los encuestados indicó que consume carne de origen animal diariamente, el 35% de tres a cuatro veces por semana, el 32% dos veces por semana, y el 16% dos veces al mes.

PREGUNTA 13:

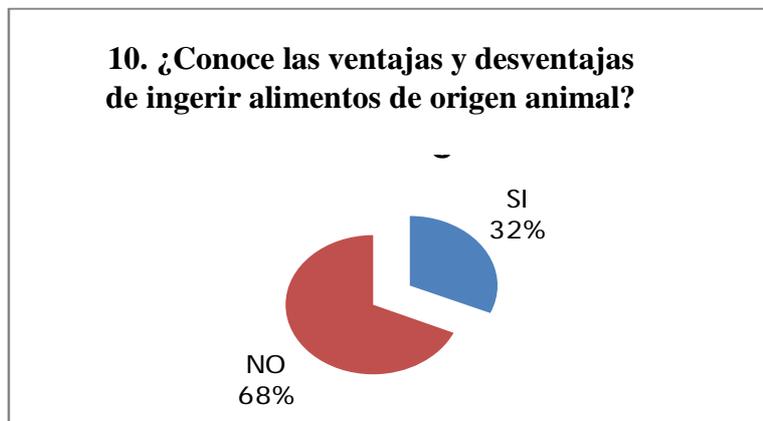
¿Conoce las ventajas y desventajas de ingerir alimentos de origen animal?

Tabla 13: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS

10. ¿Conoce las ventajas y desventajas de ingerir alimentos de origen animal?		
Si	29	32%
No	63	68%
Total	92	100%

Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 23: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Del 100% de encuestados, el 32% dijo conocer las ventajas y desventajas de ingerir alimentos de origen animal, mientras que el 68% reconoció que no tenía conocimiento al respecto.

PREGUNTA 14:

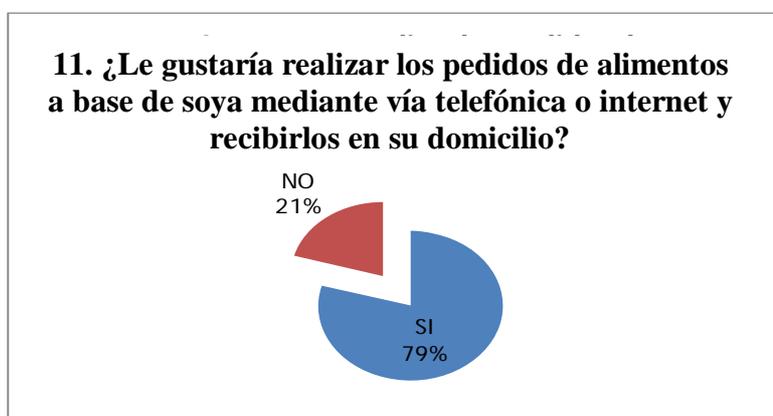
¿Le gustaría realizar los pedidos de alimentos a base de soya mediante vía telefónica o internet y recibirlos en su domicilio?

Tabla 14: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS

11. ¿Le gustaría realizar los pedidos de alimentos a base de soya mediante vía telefónica o internet y recibirlos en su domicilio?		
Si	73	79%
No	19	21%
Total	92	100%

Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 24: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Del 100% de encuestados, el 79% dijo que le gustaría realizar los pedidos de los alimentos a base de soya mediante vía telefónica o internet y que le gustaría recibirlos en su casa.

PREGUNTA 15:

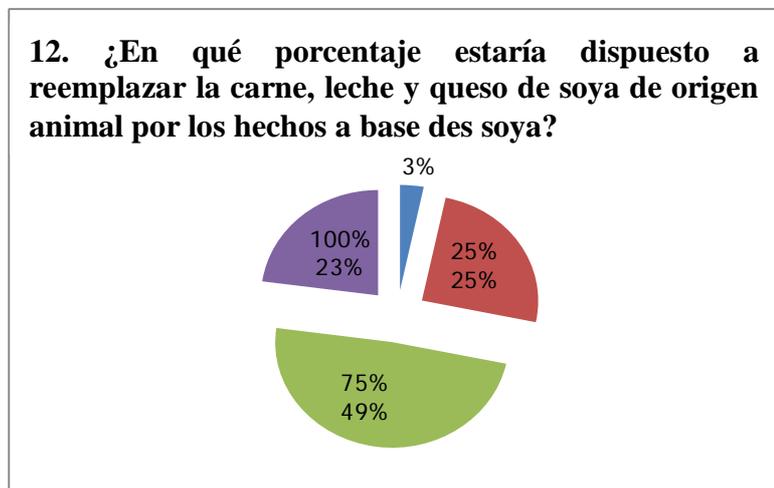
¿En qué porcentaje estaría dispuesto a reemplazar la carne, leche y queso de origen animal por los hechos a base de soya?

Tabla 15: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS

11. ¿En qué porcentaje estaría dispuesto a reemplazar la carne, leche y queso de origen animal por los hechos a base de soya?		
0%	3	3%
25%	23	25%
75%	45	49%
100%	21	23%
Total	92	100%

Fuente: Encuesta a clientes
Elaborado por: Siria Bazán L

Gráfico 25: RESULTADO DE LAS ENCUESTAS



Fuente: Encuestas
Elaborado por: la autora

De la totalidad de encuestados, el 3% indicó que no estaría dispuesto a reemplazar los alimentos de origen animal por los de soya, el 25% estaría dispuesto a reemplazar el 25% de su alimentación, el 49% estaría dispuesto a reemplazar el

75% de su alimentación, mientras que el 23% estaría dispuesto a reemplazar la totalidad de su alimentación.

3.3 CONCLUSIONES

En vista de los resultados obtenidos en la encuesta aplicada a los habitantes del Cantón La Libertad de la provincia de Santa Elena, se pudo obtener un alto porcentaje de respuesta en actitud positiva con lo que respecta a la alimentación a base de soya, como una alternativa de los alimentos de origen animal.

CAPÍTULO IV

4 LA PROPUESTA

4.1 LA ORGANIZACIÓN

4.1.1 MARCO INSTITUCIONAL

NUESTRA MISIÓN

Todos nuestros esfuerzos están orientados a proveer consistentemente a nuestros clientes y consumidores, productos alimenticios naturales que nos hacen sentir tan orgullosos de ellos, que los llevamos con toda confianza a nuestros hogares, todo esto dentro de un marco de rentabilidad y respeto hacia nuestra gente y nuestro medio ambiente.

NUESTRA VISIÓN

Ser una empresa alimenticia de clase natural y líder en los mercados donde participa. Nuestros productos serán reconocidos tanto por su calidad como por sus beneficios saludables para así convertirnos en la mejor opción para nuestros clientes y consumidores, a través de la utilización de tecnología de punta y prácticas empresariales honestas.

POLÍTICA DE CALIDAD

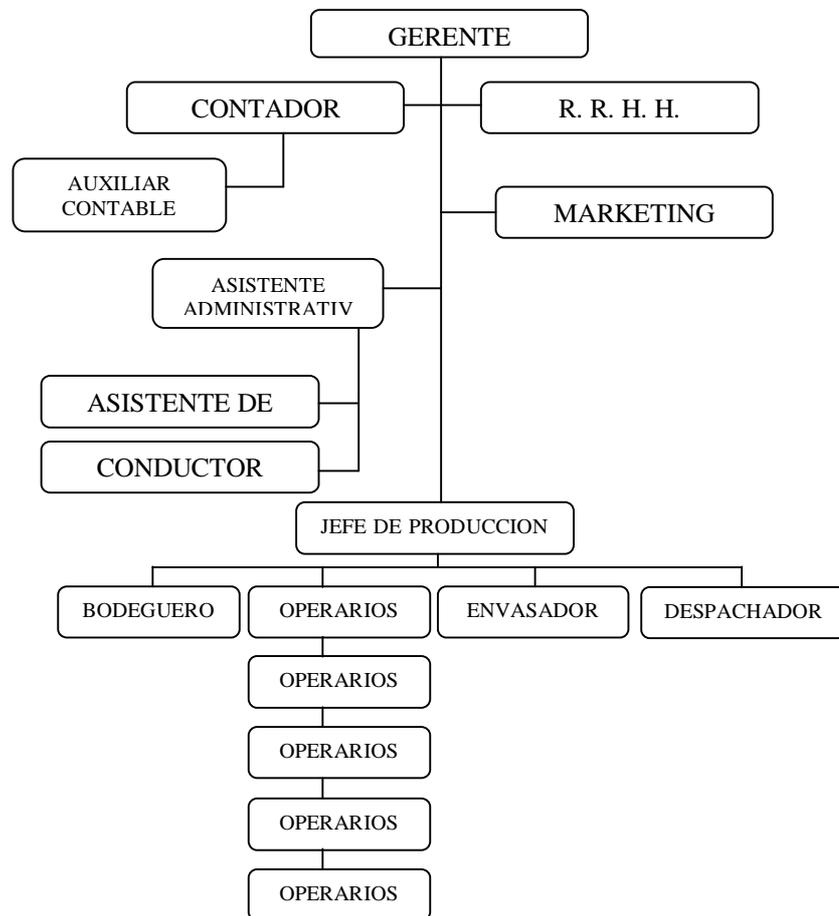
En la empresa productora de alimentos a base de soya todos estamos comprometidos en hacer de la satisfacción del Cliente parte integral de nuestra forma de trabajo, mejorando continuamente nuestros procesos y el servicio que les

ofrecemos, produciendo y comercializando Alimentos de la mejor calidad bajo estrictos procedimientos de elaboración e higiene.

4.1.2 ORGANIGRAMA INDUSTRIAL DE LA EMPRESA

La empresa productora de alimentos a base de soya estará compuesta de la siguiente manera:

Gráfico 26: ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA



Elaborado por: Siria Bazán L.

4.2 DESCRIPCION DE PUESTOS

Tabla 16: DESCRIPCION DE PUESTO GERENTE GENERAL

Puesto:	GERENTE GENERAL
Depende de:	Junta General de Accionistas
Subordinados:	Gerente de Recursos Humanos, Gerente de Producción, Gerente de Marketing, Contador, Asistente administrativo
Función básica:	Supervisar todas las áreas para saber las necesidades de la empresa y tomar decisiones inteligentes que mejoren la situación de la organización.
Responsabilidades:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Informar a la Junta de Accionistas de la situación actual de la empresa. 2. Establecer buenas relaciones interpersonales con todos los niveles internos y externos para establecer el correcto uso de los recursos de la empresa, con visión estrategias e innovando. 3. Tomar decisiones prontas e inteligentes basadas en un análisis que ayude a coordinar y actualizar las diferentes áreas. 4. Debe estar al día en las noticias acerca de la competencia y de nuevas formas tecnológicas, para elaborar planes de acción y no quedarse rezagados. 5. Es necesario que mantenga una línea directa de comunicación con sus colaboradores para estar bien informado. 6. Hacer una empresa inteligente, dinámica, creativa y rentable. 7. Lograr ventajas competitivas para la empresa que se vean reflejadas en una mayor remuneración económica necesaria para seguir siendo líder en su ramo.
Características requeridas:	Debe ser una persona con principios y ética profesional y personal que no revele información importante acerca de la empresa, así como tener los conocimientos, actitud y aptitudes propias de un buen empresario; emprendedor, con carácter y capacidad para tomar decisiones en situación de estrés. Como mínimo de contar con una Ingeniería en Administración de Empresa o Ingeniería Industrial.

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 17: DESCRIPCION DE PUESTO CONTADOR

Puesto:	CONTADOR
Depende de:	Gerente General
Subordinados:	Asistente Contable
Función básica:	Supervisar generalmente la labor de personal técnico y auxiliar
Responsabilidades:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controlar gastos y/o ingresos presupuestales, verificando la correcta aplicación de partidas genéricas y específicas. 2. Preparar informes técnicos sobre el movimiento contable y efectuar conciliaciones bancarias. 3. Formular balances del movimiento contable. 4. Revisar y liquidar documentos contables tales como partes diarios de fondos, notas de contabilidad, recibos, cupones, asientos de ajuste y otros. 5. Realizar análisis de cuentas y establecer saldos y/o preparar ajustes. 6. Interpretar cuadros estadísticos del movimiento contable y cuadros de costos. 7. Ejecutar el sistema contable establecido en la entidad.
Características requeridas:	Titulo de Contador Público, ser Colegiado, debe tener un año de experiencia en actividades de contabilidad, y un año de experiencia de trabajo en equipo.

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 18: DESCRIPCION DE PUESTO AUXILIAR CONTABLE

Puesto:	AUXILIAR CONTABLE
Depende de:	Contador
Subordinados:	Ninguno
Función básica:	Efectuar asientos de las diferentes cuentas, revisando, clasificando y registrando documentos, a fin de mantener actualizados los movimientos contables que se realizan en la Institución.
Responsabilidades:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Recibe, examina, clasifica, codifica y efectúa el registro contable de documentos. 2. Revisa y compara lista de pagos, comprobantes, cheques y otros registros con las cuentas respectivas. 3. Archiva documentos contables para uso y control interno. 4. Elabora y verifica relaciones de gastos e ingresos. 5. Transcribe información contable en un computador. 6. Revisa y verifica planillas de retención de impuestos. 7. Revisa y realiza la codificación de las diferentes cuentas bancarias. 8. Recibe los ingresos, cheques nulos y órdenes de pago asignándole el número de comprobante. 9. Totaliza las cuentas de ingreso y egresos y emite un informe de los resultados. 10. Participa en la elaboración de inventarios. 11. Cumple con las normas y procedimientos en materia de seguridad integral, establecidos por la organización. 12. Mantiene en orden equipo y sitio de trabajo, reportando cualquier anomalía. 13. Elabora informes periódicos de las actividades realizadas. 14. Realiza cualquier otra tarea afín que le sea asignada.
Características requeridas:	Debe ser bachiller de contabilidad o de contaduría, pueden tener algunas responsabilidades relacionadas con las actividades que desarrollan.

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 19: DESCRIPCION DE PUESTO GERENTE DE RRHH

Puesto:	GERENTE DE RRHH
Depende de:	Gerente General
Subordinados:	Ninguno
Función básica:	Se hace cargo de todo lo relacionado al desempeño del personal
Responsabilidades:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Crea una sana conveniencia en la empresa. 2. Desarrollar cursos de superación personal. 3. Lograr la motivación en los colaboradores de la empresa. 4. Contratación de personal de acuerdo al perfil que requiere el puesto. 5. Hacerse cargo de las prestaciones de ley de los trabajadores. 6. Llevar el control de asistencias y puntualidad. 7. Pago de nomina. 8. Mantener informados a los empleados de logros obtenidos. 9. Tener un archivo actualizado de los empleados con: solicitud de trabajo con fotografía, contrato de trabajo, historial del trabajador, y documentos que lo acrediten. 10. Elaborar y dar a conocer los reglamentos de la empresa. 11. Estar pendientes del desempeño de los colaboradores para reconocimientos o asensos. Para ello es necesario mantener comunicación con todos los departamentos. 12. Despido de personal en caso de ser necesario.
Características requeridas:	Debe ser una persona creativa, con carisma, receptiva y contar con Licenciatura de Comunicación Social, Administración de empresas o Relaciones Industriales.

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 20: DESCRIPCION DE PUESTO GERENTE DE MARKETING

Puesto:	GERENTE DE MARKETING
Depende de:	Gerente General
Subordinados:	Ninguno
Función básica:	La primera función del marketing es la de analizar el mercado, que consiste en analizar las necesidades, preferencias, gustos, deseos, hábitos y costumbres de los consumidores.
Responsabilidades:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analizar el entorno: analizar el mercado y la competencia. 2. Analizar la situación interna: analizar la capacidad y los recursos (financieros, humanos, tecnológicos y materiales) con que cuenta la empresa. 3. Establecer los objetivos de marketing: teniendo en cuenta los análisis realizados previamente, y las aspiraciones de la empresa. 4. Diseñar estrategias de marketing que permitan alcanzar los objetivos propuestos: teniendo en cuenta también, los análisis externos e internos. 5. Diseñar planes de acción: en donde se establecen los pasos necesarios para implementar o ejecutar las estrategias, así como los recursos a utilizar, los encargados o responsables, los tiempos o plazos, y el presupuesto o la inversión requerida para implementarlas.
Características requeridas:	Debe ser Ingeniero Comercial, Industrial o equivalente con amplios conocimientos de Marketing de Intangibles. Debe poseer experiencia demostrable Marketing de Servicios y en lo posible de servicios hacia el sector académico. Amplios conocimientos de Marketing y desarrollo de planes de negocios.

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 21: DESCRIPCION DE PUESTO ASISTENTE ADMINISTRATIVO

Puesto:	ASISTENTE ADMINISTRATIVO
Depende de:	Gerente General
Subordinados:	Asistente de Limpieza, Conductor.
Función básica:	Brindar a su jefe un apoyo incondicional con las tareas establecidas, además de acompañar en la vigilancia de los procesos a seguir dentro de la empresa.
Responsabilidades:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ser puntual en todas sus actividades de funciones. 2. Reclutar las solicitudes de servicios por parte del departamento de servicio al cliente. 3. Hacer una evaluación periódica de los proveedores para verificar el cumplimiento y servicios de éstos. 4. Recibir e informar asuntos que tenga que ver con el departamento correspondiente, para que todos estemos informados y desarrollar bien el trabajo asignado. 5. Mantener discreción sobre todo lo que respecta a la empresa. 6. Evitar hacer comentarios innecesarios sobre cualquier funcionario o departamentos dentro de la empresa. 7. Hacer y recibir llamadas telefónicas para tener informado a los jefes de los compromisos y demás asuntos. 8. Obedecer y realizar instrucciones que te sean asignadas por tú jefe. 9. Mejora y aprendizaje continuo.
Características requeridas:	Debe tener buena presencia, Persona de buen trato, amable, cortés, Excelente redacción y ortografía. Facilidad de expresión verbal y escrita, persona proactiva y organizada, dominio de Windows, Microsoft Office, Internet, brindar apoyo a todos los departamentos, desempeñarse eficientemente en su Área, Capacidad para trabajar en equipo y bajo presión.

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 22: DESCRIPCION DE PUESTO ASISTENTE DE LIMPIEZA

Puesto:	ASISTENTE DE LIMPIEZA
Depende de:	Asistente Administrativo
Subordinados:	Ninguno
Función básica:	Ejecutar el mantenimiento y limpieza en los módulos o áreas de producción de la Organización, utilizando los procedimientos necesarios para garantizar el óptimo estado de los mismos.
Responsabilidades:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Encargarse de manera no cualificado de las tareas auxiliares para las tareas de limpieza y arreglo de pisos y áreas públicas. 2. Preparar, transportar y recoger los materiales y productos necesarios para la limpieza y mantenimiento de las habitaciones y áreas públicas e internas. 3. Prepara las salas para reuniones, convenciones, etc. 4. Limpiar las áreas y realizar labores auxiliares.
Características requeridas:	Competencias: Persona proactiva y con vocación de servicio. Deseable: conocimientos de gasfitería, pintura y otros propias del puesto.

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 23: DESCRIPCION DE PUESTO CONDUCTOR

Puesto:	CONDUCTOR
Depende de:	Asistente Administrativo
Subordinados:	Ninguno
Función básica:	Su labor es la de movilizar tanto al personal de la empresa y los productos alimenticios a base de soya al domicilio de los clientes, también moviliza al personal para tramites externos de todo tipo y de acuerdo su disponibilidad de tiempo. Su función prioritaria es la movilización de los productos.
Responsabilidades:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dominar los procedimientos teóricos y teórico-práctico, sobre leyes, reglamentos y disposiciones de transito. 2. Ser leal a los principios de solidaridad y ayuda a los demás en especial a los desvalidos, enfermos, ancianos, niños y necesitados. 3. Asumir su trabajo con optimismo y mucho profesionalismo.
Características requeridas:	Ser un hombre culto, con moral y ética, consiente que va a tratar con toda clase de usuarios. Tener confianza y fe en si mismo. Debe contar con Licencia Profesional.

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 24: DESCRIPCION DE PUESTO JEFE DE PRODUCCION

Puesto:	JEFE DE PRODUCCION
Depende de:	Gerente General
Subordinados:	Operarios, Bodeguero, Despachador y Envasador.
Función básica:	Elaborar un producto de calidad oportunamente y a menor costo posible, con una inversión mínima de capital y con un máximo de satisfacción de sus empleados.
Responsabilidades:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Responsabilidad sobre el funcionamiento del área productiva de la empresa y sobre el cumplimiento de los objetivos y políticas establecidas por el Gerente General y/o el equipo gerencial. 2. Optimizar y planificar los recursos productivos de la empresa para obtener un crecimiento progresivo de la productividad a la vez que se respetan los condicionantes y especificaciones de calidad. 3. Tratar con el Gerente General sobre los planes a corto, medio y largo plazo para hacer progresar el área productiva de la empresa con respecto a las tendencias del mercado y de la tecnología. 4. Preparación y presentación al equipo directivo, y muy concretamente al Gerente General, de la evolución de los índices de productividad, de las acciones realizadas en el período y del conjunto de recomendaciones deseables para la mejora del período siguiente. 5. Interés por conocer el benchmarking de su especialidad y tipo de actividad a partir del cual poder establecer objetivos de progreso y realizar el seguimiento correspondiente. 6. Recibir, filtrar y distribuir los procedimientos y mejoras del sistema de calidad.
Características requeridas:	Licenciatura en Administración de empresas o carrera a fin, 100% bilingüe. Manejo de Internet y Office. Experiencia mínima de 1 año Maestría en producción. Diplomado en Contabilidad. Diplomado en manejo de personal.

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 25: DESCRIPCION DE PUESTO BODEGUERO

Puesto:	BODEGUERO
Depende de:	Jefe de Producción
Subordinados:	Ninguno
Función básica:	<p>Es responsable de receiptar toda la mercadería que ingresa a bodega; registrando en el libro de recepción los siguientes datos:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Guía despacho o Factura del proveedor. ✓ Fecha de ingreso. ✓ Nombre y detalle de artículos. ✓ Firmar guía transportista. ✓ Fecha de vencimiento.
Responsabilidades:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Debe solicitar al encargado de adquisiciones respectivo, la Orden de Compra por proveedor, para adjuntar éstos a original de Guía o Factura y pasar al encargado de bodega. 2. La mercadería debe entregarse con los originales de la Guía o Factura del proveedor al Jefe de Producción para su ingreso al sistema. 3. Debe entregar, ordenados en forma correlativa los despachos a control de existencias. 4. Hacer correo electrónico en forma inmediata de reclamo cuando exista faltante de mercadería, sobrante o que no corresponda a lo solicitado, lo que deberá informar al Jefe de Producción, con copia al bodeguero. 5. Toda la mercadería que se reciba debe revisarse dentro del día y si así no fuere por causa mayor, cerciorarse que no haya productos refrigerados en espera de revisión, ya que estos deben ingresarse en forma inmediata a los refrigeradores respectivos, previa validación de que el proveedor y transportista mantuvieron dicha cadena, en cuanto a tiempo y refrigerantes para no perder su cadena de frío.
Características requeridas:	Debe ser Bachiller

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 26: DESCRIPCION DE PUESTO OPERARIO

Puesto:	OPERARIO
Depende de:	Jefe de Producción
Subordinados:	Ninguno
Función básica:	Funciones delegadas por el jefe de Producción.
Responsabilidades:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplir con el horario asignado. 2. Realizar las funciones asignadas por el jefe inmediato (Jefe de Producción). 3. Informar al Jefe de Producción o a quien corresponda, de cualquier anomalía que se presente. 4. Participar en las reuniones de personal cuando considere necesario su presencia. 5. Responder por los implementos de trabajo asignados. 6. Comunicar cualquier daño encontrado en alguno de los sitios de trabajo. 7. Velar por el orden y aseo del lugar. 8. Llevar al día los registros requeridos para el control de la producción.
Características requeridas:	Título de bachiller, Curso de manipulación y conservación de alimentos, 1 año de experiencia en cargos similares.

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 27: DESCRIPCION DE PUESTO ENVASADOR

Puesto:	ENVASADOR
Depende de:	Jefe de Producción
Subordinados:	Ninguno
Función básica:	Funciones delegadas por el jefe de Producción.
Responsabilidades:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplir con el horario asignado. 2. Realizar las funciones asignadas por el jefe inmediato (Jefe de Producción). 3. Informar al Jefe de Producción o a quien corresponda, de cualquier anomalía que se presente. 4. Participar en las reuniones de personal cuando considere necesario su presencia. 5. Responder por los implementos de trabajo asignados. 6. Comunicar cualquier daño encontrado en alguno de los sitios de trabajo. 7. Velar por el orden y aseo del lugar. 8. Llevar al día los registros requeridos para el control de la producción.
Características requeridas:	Título de bachiller, Curso de manipulación y conservación de alimentos, 1 año de experiencia en cargos similares.

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 28: DESCRIPCION DE PUESTO DESPACHADOR

Puesto:	DESPACHADOR
Depende de:	Jefe de Producción
Subordinados:	Ninguno
Función básica:	Funciones delegadas por el jefe de Producción.
Responsabilidades:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cumplir con el horario asignado. 2. Realizar las funciones asignadas por el jefe inmediato (Jefe de Producción). 3. Informar al Jefe de Producción o a quien corresponda, de cualquier anomalía que se presente. 4. Participar en las reuniones de personal cuando considere necesario su presencia. 5. Responder por los implementos de trabajo asignados. 6. Comunicar cualquier daño encontrado en alguno de los sitios de trabajo. 7. Velar por el orden y aseo del lugar. 8. Llevar al día los registros requeridos para el control de la producción.
Características requeridas:	Título de bachiller, Curso de manipulación y conservación de alimentos, 1 año de experiencia en cargos similares.

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.3 ESTUDIO DE MERCADO

4.3.1 DEFINICION DEL MERCADO

Para la empresa productora de alimentos a base de soya el mercado seria el ambiente social que favorece las condiciones para la venta de los productos alimenticios.

4.3.2 OBJETIVOS DEL ESTUDIO DE MERCADO

- ✓ Conocer las técnicas empleadas por la competencia para mantener dentro del mercado los productos a base de soya.
- ✓ Estimar la cantidad de carne, queso y leche de soya que el mercado demanda y que tiene la posibilidad de adquirir.
- ✓ Conocer la posibilidad de influir en las necesidades de los consumidores mediante la elaboración de alimentos a base de soya.
- ✓ Disminuir el riesgo que se corre cuando el producto no es aceptado por los consumidores.
- ✓ Ofrecer al mercado varios productos alternativos en el consumo de: leche (origen animal) por la leche de soya (origen vegetal), carne (origen animal) por carne de soya (origen vegetal), mayonesa, tofú (queso de origen animal) por tofú (origen vegetal) y salsa verde.
- ✓ Satisfacer los requerimientos de un sector creciente de los consumidores que evalúan los beneficios y perjuicios sobre su salud al momento de elegir un producto para su alimentación.
- ✓ Promover la producción de nuevos productos a partir de la soya.

- ✓ Generar oportunidades de empleo incrementando las utilidades económicas para las familias, mediante el desarrollo de productos saludables a base de soya.
- ✓ Desarrollar las fases del proyecto implantando una pequeña empresa de elaboración y comercialización de productos de soya en el Cantón La Libertad.
- ✓ Describir las acciones que permitan el ingreso con éxito los productos elaborados a base de soya en el proyecto como son: Bajo precio, bajo colesterol y en grasas saturadas, obteniendo ventaja competitiva.
- ✓ Comercializar nuestro producto, especificando los canales de distribución adecuados, para que llegue de forma oportuna al destino correcto.
- ✓ Situar nuestro producto en el mercado local, mediante la realización de un programa de ventas promocional para lograr el reconocimiento de nuestra marca.
- ✓ Proponer un excelente ambiente laboral, brindando la atención adecuada a nuestro personal, para que su desenvolvimiento sea de forma eficiente y eficaz en el desarrollo de sus actividades.

4.4 ANALISIS DE LA DEMANDA

4.4.1 SELECCIÓN DEL MERCADO META

Para el análisis de este proyecto e identificado el mercado meta a las personas con edades comprendidas entre 18 a 65 años de edad que buscan comprar varios productos con altos niveles de proteínas y que buscan un cambio saludable en su alimentación y desean prevenir ciertas enfermedades, a un costo accesible para toda clase social.

4.4.2 ANÁLISIS DE LAS FUERZAS DE PORTER

Existen varios modelos, en donde se destaca el Análisis Porter de las cinco fuerzas; es un modelo que fue elaborado por Michael Porter en 1979, en que se describen 5 fuerzas que influyen en la estrategia competitiva de una compañía que determinan las consecuencias de rentabilidad a largo plazo de un mercado, o algún segmento de éste.

Las primeras cuatro fuerzas se combinan con otras variables para crear una quinta fuerza, el nivel de competencia en una industria.

Para Porter, existen 5 diferentes tipos de fuerzas que marcan el éxito o el fracaso de un sector o de una empresa, veamos a continuación este análisis en base a este proyecto:

Amenaza de entrada de nuevos competidores.

En la provincia de Santa Elena no existe una empresa que produzca alimentos elaborados a base de soya, es decir que competidores no hay hasta el momento, de igual forma no hay que confiarnos, puesto que todo depende de las barreras de entrada que se establezcan, si son fáciles o no de atravesar por nuevos participantes, que puedan llegar con nuevos recursos y capacidades para apoderarse de una parte del mercado.

Poder de negociación de los proveedores.

El mercado no resultará atractivo cuando los proveedores estén bien organizados gremialmente, tengan fuertes recursos y puedan imponer sus condiciones de precio y tamaño del pedido. La situación será aún más complicada si los insumos

que suministran son claves para el producto, es decir no tienen sustitutos o son pocos y de alto costo. La situación es más fácil ya que no se han formado gremios en la actualidad y tenemos varias alternativas con diferentes proveedores en la ciudad de Guayaquil.

Poder de negociación de los compradores.

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.

Amenaza de ingreso de productos sustitutos.

Con respecto a los productos sustitutos, se puede mencionar que los productos que se elaboran en la empresa es ya, un producto sustituto de la carne animal, por tanto al ser la carne de soya y un producto de mejor calidad alimenticia, no habría de que preocuparse.

La rivalidad entre los competidores.

Para la empresa de productos elaborados a base de soya no será difícil competir en el mercado establecido ya que los posibles competidores no ofrecen productos en la presentación y características que la empresa va a ofrecer, inclusive los precios no tiene punto de comparación.

4.5 ANALISIS DE LA OFERTA

Por medio de este análisis se pretende tener un conocimiento bastante profundo del entorno competitivo que rodea a la empresa productora de carne, queso y leche de soya en el Cantón La Libertad, ya que existe una necesidad muy marcada de saber cuáles son nuestras debilidades y fortalezas que existen en la actualidad, para trazar estrategias comerciales que hagan salir adelante en todos los aspectos.

Es necesario hacer trabajo de campo para poder analizar la competencia y saber cuáles son sus ventajas. Se tendrá en cuenta varios puntos como son el nombre del competidor, la ubicación, nombre del producto y las ventajas del competidor, mostrados en la tabla # , para realizar este estudio, solo se tomo en cuenta los productos que se encuentran en almacenes de cadena, sin tener en cuenta los que caseramente se elaboran.

Tabla 29: ANALISIS DE LA COMPETENCIA

ANALISIS DE LA COMPETENCIA			
NOMBRE DEL COMPETIDOR	UBICACION	NOMBRE DEL PRODUCTO	VENTAJAS
Eden Organic	USA	EdenSoy	Marca del exterior.
Grupo Oriental	Quevedo	Leche de soya	Leche de soya enlatada de 240 ml
Nestle	Quito	Nan Soya	Formula infantil sin lactosa (polvo)
PFIZER, Cía Ltda.	Quito	Nursoy	Formula de proteína aislada de soya (polvo)
MEAD JOHNSON	Quito	ENFAMIL SOYA PREMIUM	Fórmula infante de soya (polvo)
Soya Life	Esmeraldas	Soy	Pequeña empresa sector de venta en Esmeraldas (Carne y leche de soya)
MEAD	Quito	NUTRAMIGEN	Formula infantil

JOHNSON		PREMIUM	hipoalergénica para lactantes (polvo)
ABBOTT LABORATORIOS DEL ECUADOR CIA. LTDA.	Quito	Similac	Formula nutricionalmente completa (polvo)

Elaborado por: Siria Bazán L.

Fuentes: la web.

El motivo por el cual se decidió hacer el “Estudio de la Competencia”, es para tener una visión más amplia y concisa, de la tendencia que existe en cuanto a la atención del consumidor. Esto ayudara a saber en qué puntos se deben mejorar y en cuales se lleva ventaja.

4.6 ANALISIS DE PRECIOS

La empresa productora de carne, queso y leche de soya no tiene mayor competencia en lo que se refiere a productos ya que las empresas que analizamos ofrecen productos como leche de soya pero en diferente presentación y características inclusive en los precios, por ejemplo el Grupo Oriental ofrece una leche de soya en lata de un tamaño de 240 ml con un precio de venta el público de \$0,77 ctvs. de dólar, la empresa Edén Organic ofrece leche de soya en tetrapak de 946 ml a un precio de venta al público de \$4,70 ctvs. de dólar lo cual permite a nuestra empresa ser la única que produce leche de soya con un tamaño de 1000 ml con precio de venta al público de \$1,42 ctvs. de dólar, carne de soya por kilo con precio de venta al público de \$1,71 ctvs. de dólar y, queso de soya por kilo con precio de venta al público de \$1,98 ctvs. de dólar listo para el consumo, además la mayoría de las empresas que producen productos similares a base de soya, son fórmulas infantiles en polvo, por lo cual en el mercado competitivo del Cantón La Libertad para la empresa de alimentos a base de soya se encuentra totalmente disponible para ofrecer sus productos.

Luego de determinar a través de las encuestas realizadas el rango de precios que los clientes potenciales estarían dispuestos a pagar, con la información obtenida de la investigación de mercado fue de utilidad para la toma de decisión de la fijación de los precios de los productos.

4.7 FUENTES DE FINANCIAMIENTO Y USO DEL PROYECTO

Cuando decidí crear la empresa productora a base de soya, para desarrollar el proyecto de inversión, se requería de capital ya sea propio o ajeno a fin de que la empresa pueda realizar todas las actividades indispensables para llevar a cabo el proyecto en forma óptima. De las cuales puedo mencionar:

- ✓ La obtención de un local
- ✓ La necesidad de un capital de trabajo
- ✓ La política de crédito a clientes que se tendrán en cuenta
- ✓ La necesidad de incorporación de personal

Existen numerosas fuentes de financiamiento y la selección de la alternativa debe ser la adecuada, con el fin de contribuir al éxito del proyecto, la empresa productora a base de soya presenta los siguientes datos como fuentes de financiamiento, para el uso del proyecto.

Tabla 30: FUENTES DE FINANCIAMIENTO

FUENTES DE FINANCIAMIENTO			
RUBROS	TOTAL DE INVERSION	FONDOS PROPIOS	BANCO
INVERSIÓN FIJAS	326.175,22	6.221,98	319.953,24
Infraestructura	200.000,00	0,00	200.000,00

Maquinarias y equipos	30.505,30	0,00	30.505,30
Equipo de Computación	2.385,98	385,98	2.000,00
Muebles de Oficina	3.836,00	836,00	3.000,00
Vehículo	78.000,00	0,00	78.000,00
Terreno	5.000,00	5.000,00	0,00
CAPITAL DE TRABAJO	6.447,94	0,00	6.447,94

Fuente: Investigación directa

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.8 CANALES DE DISTRIBUCION

Los Canales de Distribución que utilizara la empresa productora de alimentos a base de soya son:

- ✓ **Productor - consumidor:** El consumidor podrá acercarse a las instalaciones de la empresa y adquirir los productos a base de soya.
- ✓ **Productor – minoristas – consumidor:** la empresa productora de alimentos a base de soya distribuirá sus productos a centros comerciales como el Mi Comisariato Junior (Salinas), Supermaxi (Salinas), Hiper Market (La Libertad), Almacenes Tía (La Libertad), Comercial Aki (La Libertad), Mi Comisariato (Santa Elena), Almacenes Tía (Santa Elena), Tiendas y Despensas (Zona Norte).

4.9 COMERCIALIZACION DIRECTA

La comercialización directa es otro método tradicional de obtener clientes. Este método implica enviar publicidad por correo, hacer llamadas telefónicas o enviar mensajes de correo electrónico directamente a sus posibles clientes conseguir con la campaña de comercialización directa, por ejemplo, que los clientes prueben los productos alimenticios a base de soya que se está presentando, que adquieran en

su tienda para recibir mercancía gratuita o con descuento, o que reciban un servicio adicional sin cargo por actuar dentro de un período de tiempo específico.

Una de las cosas más difíciles de obtener en la comercialización directa es reducir la lista de objetivos y asegurarse de que los nombres y direcciones estén actualizados. También es importante llevar la cuenta de la tasa de respuesta, es decir, el porcentaje de personas que responden a la oferta. De este modo, podremos comparar la cantidad que gastó en la campaña de comercialización directa con el volumen de nuevo negocio que ésta atrajo. Esto nos permitirá obtener una idea general de lo que cuesta adquirir nuevos clientes utilizando este tipo de comercialización.

4.10 CONSUMIDORES

Nuestra empresa entiende que lo más importante para darle valor a su marca es la satisfacción de los consumidores, por ello en el transcurso de varios días se dará la oportunidad a sus clientes de participar en una retroalimentación sobre aspectos positivos y negativos acerca de los alimentos a base de soya de la marca “SINAI” con la finalidad de que estos se adapten y cumplan de mejor manera las necesidades y gustos de la sociedad. Esta evolución es un compromiso continuo que demuestra el enfoque al consumidor y el compromiso de la compañía para satisfacer a la clientela y asegurarse de contar siempre con los mejores posicionamientos en cuanto a ventas y las mejores innovaciones en sus productos.

El control de calidad y la innovación es sin duda será nuestra mayor preocupación, lo cual asociado a su rapidez y eficacia en cumplir con su deber

hacia el público, la convertirán en una de las marcas preferidas de los consumidores peninsulares.

Otra de las grandes preocupaciones de la empresa es la evolución y el valor nutricional que tienen sus productos para influir de manera positiva en el desarrollo de los habitantes de la provincia de Santa Elena.

Con esto podemos comprobar que para ser una empresa líder no basta con tener los mejores productos, una gran variedad de los mismos y los más altos estándares de calidad sino que también hay que cuidar la relación y compromiso con el consumidor porque un cliente feliz, es un cliente fiel.

4.11 ASPECTOS GENERALES DEL PRODUCTO

4.11.1 PRESENTACION

La presentación de los productos será de la siguiente forma:

Tabla 31: PRESENTACIÓN DE LOS PRODUCTOS

PRESENTACION DE LOS PRODUCTOS			
PRODUCTO PRESENTACION	CARNE	QUESO	LECHE
En kilo	1 kilo	1kilo	n/a
En litros	n/a	n/a	1 litro
En funda	n/a	n/a	Si
Sellado al vacío	Si	Si	n/a

Elaborado por: Siria Bazán L.

Gráfico 27: PRESENTACION DE LA CARNE DE SOYA



Gráfico 28: PRESENTACION DEL QUESO DE SOYA



Gráfico 29: PRESENTACION DE LA LECHE DE SOYA



4.11.2 CARACTERÍSTICAS

Los productos que se ofrecerán al mercado peninsular pertenecen a la línea de consumo masivo, siendo así sus características estarían dadas por los siguientes parámetros:

Tabla 32: CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO			
PRODUCTO CARACTERÍSTICAS	CARNE	QUESO	LECHE
Naturaleza:	Percible	Percible	Percible
Tiempo máximo de uso:	15 Días	7 Semanas	3 Días
Nivel de fabricación:	Semi-industrial	Semi-industrial	Semi-industrial
Clasificación:	Producto pre cocido	Producto terminado listo para el consumo	Producto terminado listo para el consumo
Control de parámetros de calidad:	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Requiere supervisión continua antes, durante y después del proceso de fabricación para corregir y evitar imperfecciones. ✓ Para la venta de los productos a las empresas, estos deben cumplir con todas las exigencias requeridas por el usuario (presentación, plazos, fechas de entrega, etc.) 		

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.11.3 MATERIALES

Los materiales son elementos que se pueden transformar y agruparse en un conjunto, o en este caso serán usados para producir la carne, leche y queso de soya. Al ser los principales recursos de la producción el costo de materiales puede dividirse en materiales directos e indirectos.

4.11.4 MATERIALES DIRECTOS

Los materiales directos constituyen el primer elemento de los costos de producción de la carne, leche y queso de soya.

Los materiales que se utilizarán en la producción de los productos a base de soya son:

Tabla 33: MATERIALES PARA CARNE DE SOYA

MATERIALES PARA CARNE DE SOYA 108 KILOS		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDAS
HARINA	217.76	KLOS
SOYA	14.48	KLOS
AJO	1.84	KLOS
COMINO	8	ONZA
YERBITA	8	RAMO
CEBOLLA	3.6	KLOS
LAUREL	8	ONZA
GENGIBRE	4	ONZA
SAL	0.56	KLOS

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 34: MATERIALES PARA QUESO DE SOYA

MATERIALES PARA QUESO DE SOYA 108 KILOS		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDAS
SOYA	108	KLOS
SAL	7.2	KLOS
LIMON	480	UNIDADES
AGUA	480	LITROS

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 35: MATERIALES PARA LECHE DE SOYA

MATERIALES PARA LECHE DE SOYA 300 LITROS		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDAS
SOYA	19	KLOS
AGUA	300	LITROS
AZUCAR	11	KLOS
ESCENCIA DE VAINILLA	3000	GOTAS

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.11.5 MATERIALES INDIRECTOS

Los materiales indirectos son todos aquellos materiales usados en la producción de la carne la leche y el queso de soya, que no están dentro de los materiales directos, es decir que estos se incluyen como parte de los costos indirectos de fabricación (CIF)

Dentro de nuestra producción tenemos CIF VARIABLES Y FIJOS, que se presentan a continuación.

Tabla 36: CIF VARIABLES

CIF VARIABLES			
Nombre	Costo Unitario	Unidades Producidas	Precio Total
Empaque kilos.	\$ 0,091	115200	\$ 10.500,00
Empaque Litros	\$ 0,025	6000	\$ 150,00
Gavetas	\$ 0,006	187200	\$ 1.200,00
Etiquetas	\$ 0,014	187200	\$ 2.570,40
CIF variables	\$ 0,136		\$ 14.420,40

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 37: CIF FIJOS

CIF FIJOS			
Nombre	Costo Unitario	Unidades Producidas	Precio Total
Repuesto	\$ 0,07	15.750	\$ 1150
Combustibles	\$ 0,08	15.750	\$ 1300
Lubricantes	\$ 0,03	15.750	\$ 500
Serv. Básicos	\$ 0,14	15.750	\$ 2200
CIF fijos	\$ 0,33		\$ 5150

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.11.6 NATURALEZA Y USO DEL PRODUCTO

La soya es una leguminosa de origen asiático que tiene muchos beneficios para la salud, sobre todo en personas diabéticas y para la salud del hígado y del riñón, el frijol de soya es uno de los vegetales que proporciona proteína. En comparación a

otros frijoles, la soya tiene una de las mayores cantidades de proteína de calidad. La soya se obtiene en distintas formas.

La soya es también procesada para concentrar el nivel de proteína, y se consigue en forma de carne, leche, y queso. La salsa soya le da muy buen sabor a las comidas y es un ingrediente esencial para ese sabor "oriental". Sin embargo, este producto también es sumamente alto en sodio y no se recomienda para las personas con la presión alta.

En comparación a la carne, la soya contiene menor cantidad y mejor calidad de grasa. Muchos otros beneficios a la salud se le atribuyen a la soya, pero estos no están comprobados. Puede ser que el alto consumo de soya ayude a prevenir la osteoporosis y disminuir los síntomas de la menopausia.

Algunos productos de soya también son buenas fuentes de calcio. Por ejemplo, leche de soya fortificada provee casi la misma cantidad de calcio que la leche de vaca integral sin la grasa es ésta. Así que disfruta el frijol de soya, o uno de sus productos derivados modernos.

4.11.7 MARCA DEL PRODUCTO

Los productos alimenticios elaborados en la planta se identificarán por la calidad, precio y más aún por la marca "SINAI" que será el distintivo oficial de la carne, leche y queso de soya.

Gráfico 30: LOGOTIPO DE LA MARCA



4.11.8 ETIQUETA DEL PRODUCTO

La etiqueta es la parte fundamental del producto, porque sirve para identificarlo, describirlo, diferenciarlo, dar un servicio al cliente y por supuesto, también para cumplir con las leyes, normativas o regulaciones establecidas de la Industria Alimenticia Ecuatoriana.

La etiqueta es una parte importante de los productos a base de soya, cuya finalidad es la de brindarle al cliente información útil que le permita identificar el producto mediante su nombre, marca y diseño, además de conocer sus características.

Gráfico 31: ETIQUETA DE LA CARNE DE SOYA



Gráfico 32: ETIQUETA DEL QUESO DE SOYA

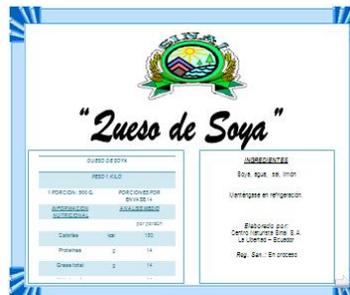


Gráfico 33: ETIQUETA DE LA LECHE DE SOYA



4.12 ESTUDIO TECNICO DE ORGANIZACIÓN Y AMBIENTAL

4.12.1 ESTUDIO TECNICO

Esta etapa comprende aquellas actividades en que se definen las características de los activos fijos que son necesarios para llevar a cabo el proceso de producción de la carne, el queso y la leche de soya. También en ella se incluye la definición de la materia prima y de los insumos necesarios para elaborar los productos a base de soya y poner en marcha la producción.

4.12.2 OBJETIVO GENERAL DEL ESTUDIO TECNICO

Identificar la demanda de productos alimenticios a base de soya que en la actualidad no se encuentra satisfecha, de esta manera permitirá el conocimiento de las características de la carne, leche y queso de soya con los que se intentara satisfacer las necesidades de los consumidores, así como la cantidad del producto que estarán dispuestos a adquirir.

4.12.3 OBJETIVOS ESPECIFICOS DEL ESTUDIO TECNICO

- ✓ Determinar los factores relevantes para la adquisición de equipos y maquinarias que el proyecto necesite para su implementación.
- ✓ Determinar la estructura administrativa, operativa y organizativa que el proyecto requiera.

4.12.4 TAMAÑO Y LOCALIZACION ÓPTIMA DEL PROYECTO

Acerca de la determinación de la localización óptima del proyecto, es necesario tomar en cuenta no solo factores cuantitativos, como pueden ser los costos de transporte de material e insumos, sino también los factores cualitativos tales como los apoyos fiscales, el clima, la actitud de la comunidad, los centros de gravedad de generación de residuos, restricciones de tipo legal o ambiental, cercanía a la población objeto del servicio, costos de transporte en el caso correspondiente y otros.

La localización óptima de la empresa de alimentos a base de soya se debe a los siguientes aspectos:

- ✓ Proximidad a las materias primas.
- ✓ Cercanía al mercado.
- ✓ Requerimientos de infraestructura como son: caminos de acceso, energía eléctrica, agua así como las condiciones socioeconómicas, entre ellas la eliminación de desechos, disponibilidad de mano de obra, entre otros.

4.12.5 TAMAÑO DEL PROYECTO

Con el tamaño del proyecto nos estamos refiriendo a la capacidad de producción que tiene la empresa de alimentos a base de soya instalada que se tendrá, en base a la producción de carne, leche y queso de soya, ya sea diaria, semanal, por mes o por año siendo así una empresa de tamaño medio.

4.12.6 LOCALIZACION ÓPTIMA DEL PROYECTO

Estará ubicado en el centro de la ciudad de La Libertad, debido a ciertas razones como:

- ✓ Rápido desplazamiento y entrega del producto, tanto para el sur y norte.
- ✓ Áreas extensas y amplias para la producción.

La empresa productora de alimentos elaborados a base de soya se encuentra ubicada en la Provincia de Santa Elena. En la Ciudad de La Libertad, Barrio 10 de agosto calle 9na y 5ta avenida esquina, en la Zona 1, Sector 4.

4.12.6.1 MACRO LOCALIZACION

A esta altura del desarrollo del proyecto es necesario elegir el área donde se establecerá la planta de producción de alimentos a base de soya. Para tomar esta decisión debemos llevar a cabo una evaluación de los siguientes factores:

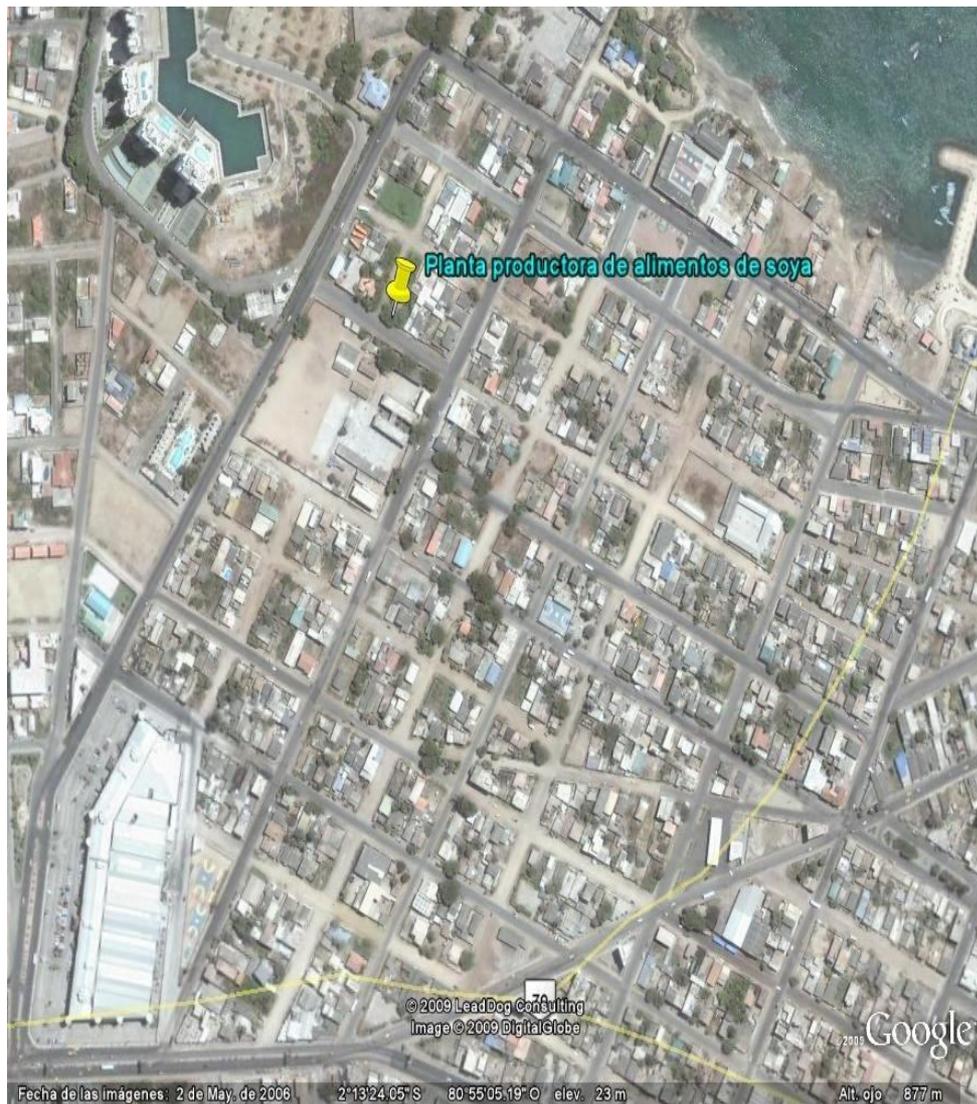
- ✓ Mercado de Consumo
- ✓ Fuente de materias prima

Con respecto al mercado de los consumidores y las fuentes de materia prima, La Libertad por ser la ciudad centro de la provincia de Santa Elena y por ser fuente de comercio la planta estará cerca del área donde se encuentran los consumidores y donde se localizan las fuentes de materia prima.

La empresa productora de alimentos elaborados a base de soya se encontrará ubicada en la Provincia de Santa Elena.

En la Ciudad de La Libertad, Barrio 10 de agosto calle 9na y 5ta avenida esquina, en la Zona 1, Sector 4.

Gráfico 34: MACRO LOCALIZACION DE LA EMPRESA



Fuente: google map

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.12.6.2 MICRO LOCALIZACION

Zona escolar al lado del colegio Luis Celleri Avilés, vía a Salinas, debido a la infraestructura que ofrece por servicios básicos.

Gráfico 35: MICRO LOCALIZACION DE LA EMPRESA



Fuente: google map

Elaborado por: la autora

4.13 TECNOLOGIA DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS

Las maquinarias y equipos que se han elegido en base a un análisis del proceso de elaboración diaria de la carne queso y leche de soya, considerando los tiempos de elaboración, es decir, el rendimiento óptimo de las máquinas como la facilidad en el abastecimiento de repuestos y sobre todo analizando las cotizaciones más razonables que se han recibido son las siguientes:

Tabla 38: MAQUINARIAS Y EQUIPOS

DESCRIPCION	CAN T	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LICUADORA INDUSTRIAL	3	\$395.00	\$1,185.00
HORNO CILINDRICO TOSTADOR	3	\$1,200.00	\$3,600.00
BALANZA TIPO PLATAFORMA	3	\$490.10	\$1,470.30
ETIQUETADORA	3	\$587.00	\$1,761.00
EMPACADORA	3	\$3,500.00	\$10,500.00
AMASADORA 100 lbs MODELO ESPIRAL	2	\$3,500.00	\$7,000.00
MOLINO PULVERIZADOR	3	\$690.00	\$2,070.00
ESTUFA INDUSTRIAL	3	\$130.00	\$390.00
CONGELADOR INDURAMA 2 PUERTAS	3	\$780.00	\$2,340.00
OLLA DE PRESION	3	\$63.00	\$189.00

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.14 PROCESO PRODUCTIVO

El proceso productivo de los alimentos a base de soya como es la carne el queso y la leche es un paso de transformación social de la naturaleza. Para su buen funcionamiento se deberá tener en cuenta las exigencias del consumidor, ya que, si la demanda de clientes es excesiva puede originar una crisis de sobre producción, y si es insuficiente carestía por defecto.

4.14.1 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO DE PRODUCCION

4.14.1.1 PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LA CARNE DE SOYA

La carne de soya o carne vegetal es un concentrado de proteína que se obtiene a partir de la soya. Una vez que extraemos su aceite usando tecnología avanzada, esta se somete a una serie de procesos hasta conseguir un producto especialmente rico en proteínas. El cual una vez deshidratado tiene un aspecto crujiente, seco y de color entre marrón claro y dorado.

Es considerada como el gran sustituto de la carne animal ya que la reemplaza perfectamente. Es parecida en aspecto pero superior en calidad, mantiene sus más ricos nutrientes intactos como el alto grado de proteína, hierro, calcio, zinc, fibra y lo más importante tiene 0% en colesterol, es de fácil manipulación.

Es el alimento adecuado para aquellas personas con un alimento pobre en proteínas, personas con una dieta balanceada, personas vegetarianas, para niños adolescentes en proceso de crecimiento, deportistas, personas en edad adulta o simplemente para la familia integral que cuida su dieta en pos de una vida larga y sana.

Se amasa la harina como cuando se va hacer el pan, se la lava y dejamos remojando por 2 horas, luego se lava hasta quitarle el almidón.

Ya bien lavado y sin el almidón se deja escurrir, en una olla de presión se pone a cocinar el grano de soya, cuando este cocinada se procede a moler el grano, luego se mezcla el grano de soya molida con el gluten que es el resultado de haber

lavado bien la harina, se agrega los condimentos, luego procedemos a pasarlo por el molino y se coloca en una olla de presión a cocinarlo durante una hora y media.

Tabla 39: TIEMPOS DE PREPARACION PARA CARNE DE SOYA

Tiempo de preparación:	2 horas
Tiempo de cocción:	1 hora 30 minutos aproximadamente
Tiempo adicional:	12 horas de remojo

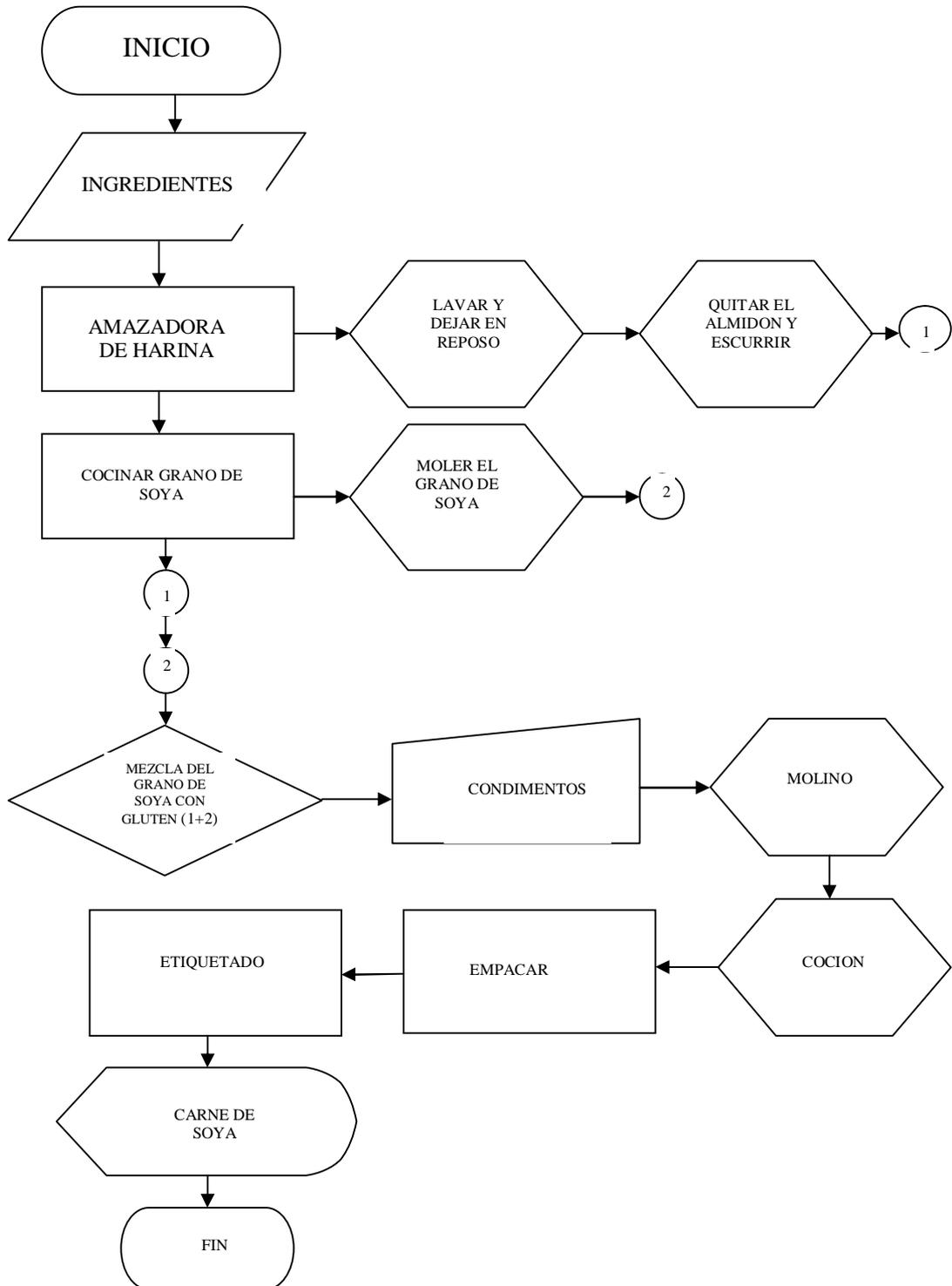
Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 40: INGREDIENTES DE CARNE DE SOYA

INGREDIENTES DE CARNE DE SOYA 108 KILOS		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDAS
HARINA	217.76	KLOS
SOYA	14.48	KLOS
AJO	1.84	KLOS
COMINO	8	ONZA
YERBITA	8	RAMO
CEBOLLA	3.6	KLOS
LAUREL	8	ONZA
GENGIBRE	4	ONZA
SAL	0.56	KLOS

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.14.1.2 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE PRODUCCION DE LA CARNE DE SOYA



Elaborado por: Siria Bazán L.

4.14.1.2 PROCESO DE PRODUCCIÓN DE LA LECHE DE SOYA

La leche de soya no contiene ni lactosa ni colesterol, es fácil de hacer y nutritiva.

Proceso:

- a) Remoje el poroto de soya por espacio de 30 horas aproximadamente. Cambiando el agua cada 8 horas para que no se fermente. Al realizar el último cambio, cuide que la proporción sea de una parte de poroto por 3 de agua. Una vez listo, muele el poroto en una licuadora por pequeñas partes, mezclando con el agua del remojo.
- b) Cuele la mezcla en una gasa o tocuyo estrujándola para extraer todo el líquido posible. Puede reservar la pulpa restante para preparar galletas, hamburguesas o sopas.
- c) Cocine la leche a fuego lento, revolviéndola de vez en cuando durante media hora a partir del momento en que empieza a hervir, cuidando que no se derrame.
- d) No tape el recipiente a fin de lograr que en la evaporación se pierdan los elementos que causan el sabor extravagante del frijol.
- e) Puede agregarle una pizca de sal, canela, clavo de olor, etc. según el gusto, y en 10 minutos más se retira estando lista para servir.

Tabla 41: TIEMPOS DE PREPARACION PARA LECHE DE SOYA

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de cocción:	1 hora aproximadamente
Tiempo adicional:	12 horas de remojo

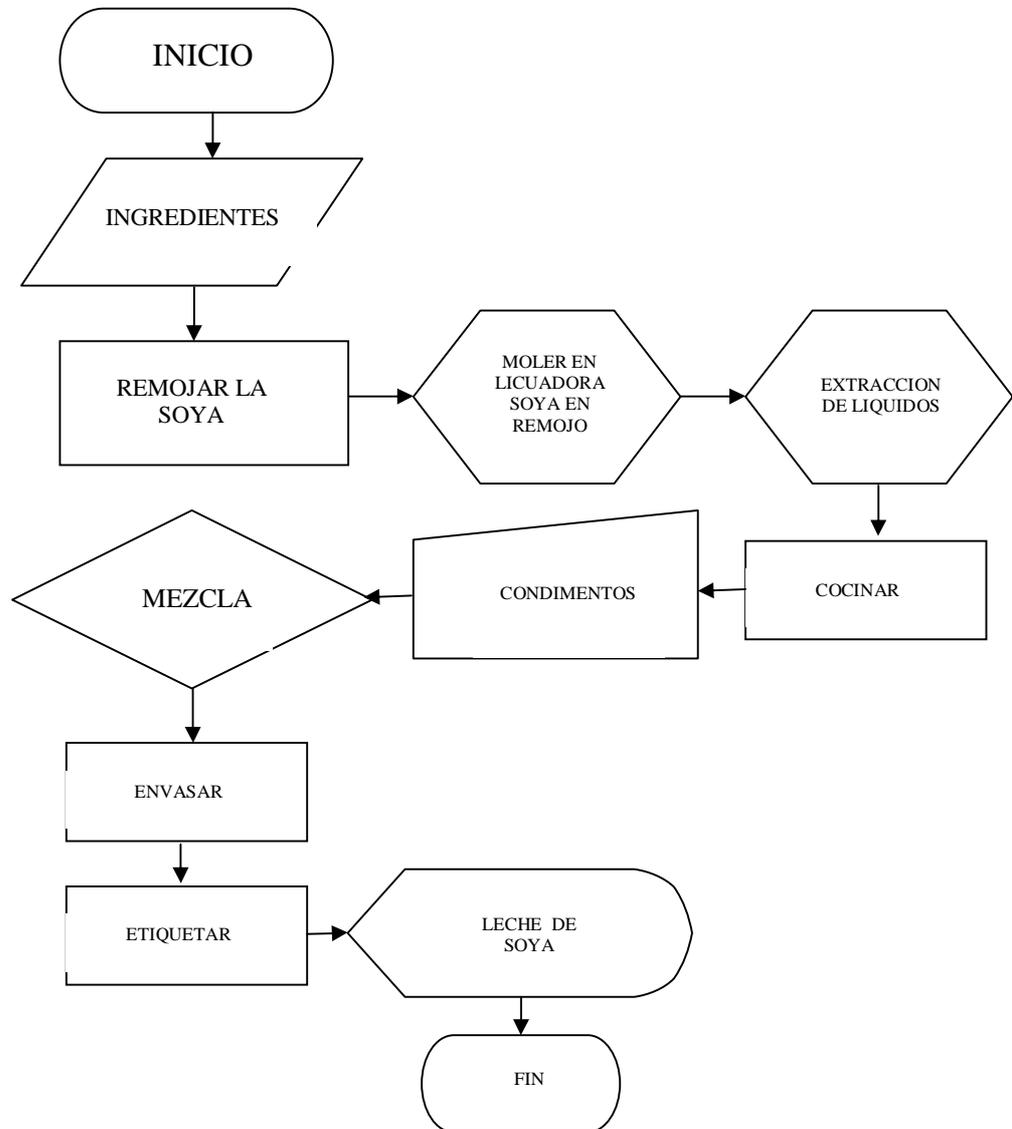
Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 42: INGREDIENTES PARA LECHE DE SOYA

INGREDIENTES PARA LECHE DE SOYA 300 LITROS		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDAS
SOYA	19	KLOS
AGUA	300	LITROS
AZUCAR	11	KLOS
ESCENCIA DE VAINILLA	3000	GOTAS

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.14.1.3 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE PRODUCCION DE LA LECHE DE SOYA



Fuente y Elaboración por: Siria Bazán L.

4.14.1.4 PROCESO DE PRODUCCIÓN DEL QUESO O TOFÚ DE SOYA

Es el alimento ideal por ser bajo en grasas saturadas y libres de colesterol. Es delicioso, nutritivo y suficientemente versátil como para convertirse en un ingrediente indispensable en muchos platos favoritos. Se prepara de la siguiente manera:

Proceso:

- a) Prepare la leche básica de soya. Déjela reposar y colóquela nuevamente al fuego.

- b) Mientras espera que hierva la leche, prepare el jugo de un limón por cada litro de leche y tenga listo un colador, cubierto con dos gasas, sobre un recipiente para recoger el suero.

- c) Cuando la leche de soya comience a hervir, añádale el limón. Sáquela del fuego y casi inmediatamente se separará el tofu del suero. Si el suero no es claro, ponga la olla otra vez al fuego y añádale un poco más de fermento.

- d) Luego, ponga el tofu en la gasa y siga los mismo pasos para preparar el panir.

Tabla 43: TIEMPOS DE PREPARACION PARA QUESO DE SOYA

Tiempo de preparación:	10 minutos
Tiempo de cocción:	2 hora aproximadamente
Tiempo adicional:	12 horas de remojo

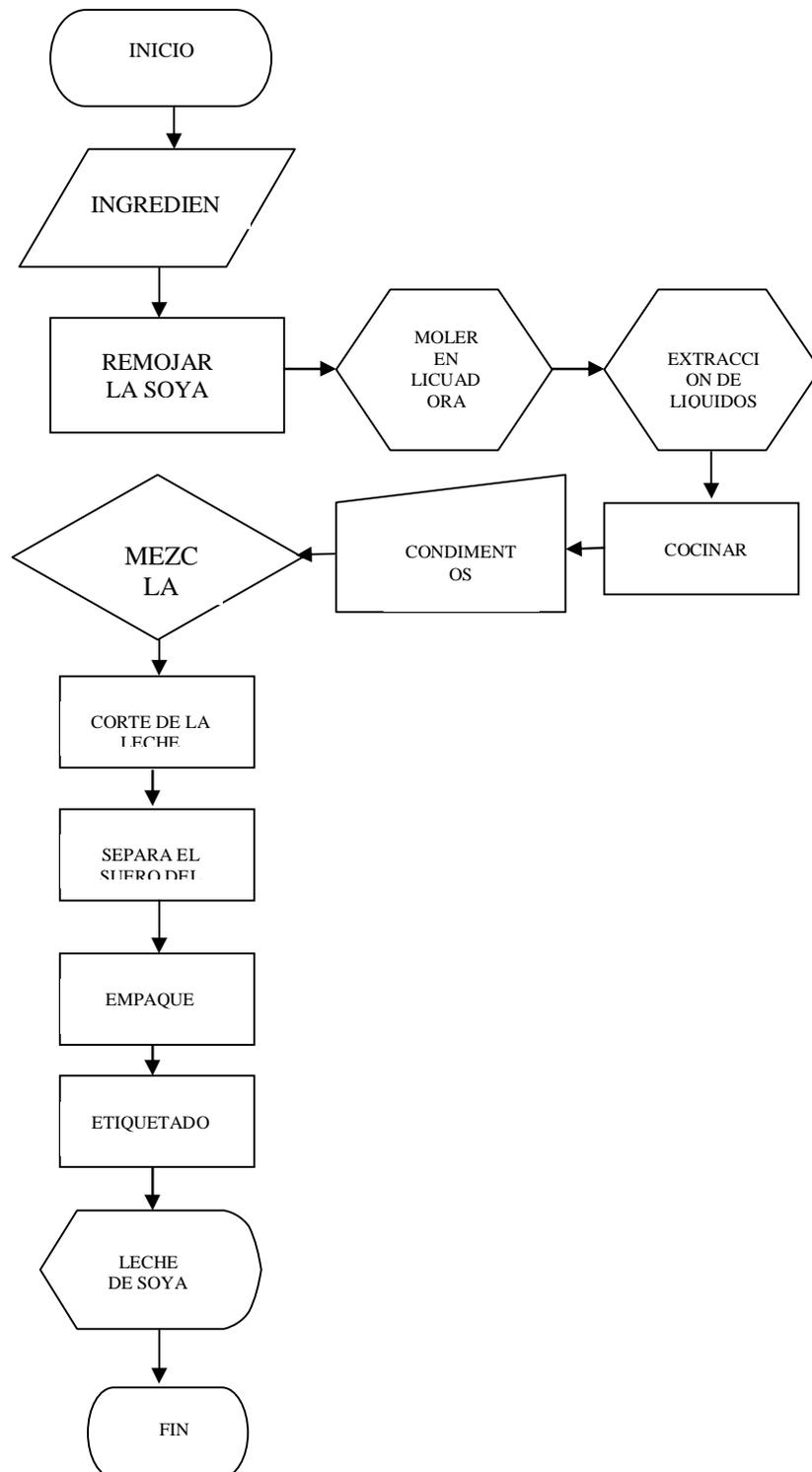
Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 44: INGREDIENTES PARA QUESO DE SOYA

INGREDIENTES PARA QUESO DE SOYA 108 KILOS		
INGREDIENTES	CANTIDAD	MEDIDAS
SOYA	108	KLOS
SAL	7.2	KLOS
LIMON	480	UNIDADES
AGUA	480	LITROS

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.14.2 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO DE PRODUCCION DEL QUESO DE SOYA



Fuente y Elaboración por: Siria Bazán L.

4.15 DISPONIBILIDAD DE LA MATERIA PRIMA PARA EL PROCESO DE FABRICACIÓN

La materia prima para la producción de la carne, la leche y el queso de soya es de fácil acceso, ya que por estar ubicados en el cantón La Libertad no permite tener fácil movilización para tener los materiales necesarios para la producción de los alimentos a base de soya.

4.16 ESTUDIO FINANCIERO

La parte del análisis económico pretende establecer, cual es el monto de los recursos económicos que se necesitan para la creación de la empresa productora de alimentos a base de soya en el cantón La Libertad, además de conocer el costo total de operación, que comprenda las funciones de producción, administración y ventas; El estudio se integra generalmente con la formulación de los presupuestos de ingresos y gastos, así como la determinación y las fuentes de financiamiento que se requerirán durante la instalación y operación del proyecto.

4.16.1 OBJETIVO GENERAL DEL ESTUDIO FINANCIERO

Determinar cuál es el monto de los recursos económicos necesarios para la creación de la empresa productora de alimentos a base de soya, cuál será el costo total de la operación de la planta, así como también otra serie de indicadores financieros que servirán como base para la parte final y definitiva del proyecto, que es la evaluación económica.

4.16.2 OBJETIVOS ESPECIFICOS

- ✓ Identificar las técnicas básicas del estudio financiero.
- ✓ Comprender las herramientas que se necesitan para elaborar el análisis financiero.
- ✓ Aplicar el análisis vertical, horizontal y razones financieras en cualquier empresa.

4.17 DETERMINACIÓN DE COSTOS

La determinación de costos es una parte importante para lograr el éxito en cualquier negocio. Con ella podemos conocer a tiempo si el precio al que vendemos lo que producimos nos permite lograr la obtención de beneficios, luego de cubrir todos los costos de funcionamiento de la empresa.

Los costos nos interesan cuando están relacionados directamente con la productividad de la empresa. Es decir, nos interesa particularmente el análisis de las relaciones entre los costos, los volúmenes de producción y las utilidades.

La determinación de costos permite conocer:

- ✓ Cuál es el costo unitario de un artículo, esto es, lo que cuesta producirlo.
- ✓ Cuál es el precio al que debemos venderlo.
- ✓ Cuáles son los costos totales en que incurre la empresa.
- ✓ Cuál es el nivel de ventas necesario para que la empresa, aunque no tenga utilidades, tampoco tenga pérdidas. Es decir, cuál es el punto de equilibrio.
- ✓ Qué volumen de ventas se necesita para obtener una utilidad deseada.

- ✓ Cómo se pueden disminuir los costos sin afectar la calidad del artículo que se produce.
- ✓ Cómo controlar los costos.

Tabla 45: COSTO DE PRODUCCION PARA LA CARNE DE SOYA

<u>CARNE</u>	<u>PRODUCCION</u>	<u>INSUMO POR UND</u>	<u>CONSUMO TOTAL</u>	<u>COSTO POR KILO</u>	<u>COSTO TOTAL</u>
			<u>MAT DIRECTOS</u>		<u>MAT DIR</u>
SOYA	240	\$0.02	\$3.62	\$0.84	\$3.04
HARINA	240	\$0.23	\$54.44	\$0.88	\$47.91
AJO EN POLVO	240	\$0.00	\$0.46	\$2.87	\$1.32
COMINO	240	\$0.01	\$2.00	\$4.00	\$8.00
YERBITA	240	\$0.01	\$2.00	\$1.00	\$2.00
CEBOLLA	240	\$0.00	\$0.90	\$0.55	\$0.50
LAUREL	240	\$0.01	\$2.00	\$0.50	\$1.00
JENGIBRE	240	\$0.00	\$1.00	\$1.32	\$1.32
SAL	240	\$0.00	\$0.16	\$0.55	\$0.09
TOTAL		\$0.28			\$ 65.17

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 46: COSTO DE PRODUCCION PARA EL QUESO DE SOYA

<u>QUESO</u>	<u>PROD.</u>	<u>INSUMO POR UND</u>	<u>CONSUMO TOTAL</u>	<u>COSTO POR KILO</u>	<u>COSTO TOTAL</u>
			<u>MAT DIRECTOS</u>		<u>MAT DIR</u>
SOYA	240	\$0.15	\$36.00	\$ 0.84	\$30.24
SAL	240	\$0.01	\$ 2.40	\$ 0.55	\$ 1.32
LIMON	240	\$0.67	\$160.00	\$ 0.11	\$31.56
AGUA	240	\$0.67	\$160.00	\$ 0.13	\$32.88
TOTAL		\$1.49			\$ 96.00

Elaborado por: Siria Bazán L.

Tabla 47: COSTO DE PRODUCCION PARA LA LECHE DE SOYA

<u>LECHE</u>	<u>PROD.</u>	<u>INSUMO</u> <u>POR UND</u>	<u>CONSUMO</u> <u>TOTAL</u>	<u>COSTO</u> <u>POR KILO</u>	<u>COSTO TOTAL</u>
SOYA	300	\$0.02	\$6.43	\$0.84	\$ 5.40
AGUA	300	\$0.33	\$100.00	\$0.06	\$ 6.00
AZUCAR MORENA	300	\$0.01	\$3.71	\$0.66	\$ 11.40
ESENCIA DE VAINILLA	300	\$3.33	\$1,000.00	\$0.25	\$ 17.40
TOTAL		\$3.70			\$ 40.20

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.18 TIPO DE COSTOS

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

4.18.1 COSTOS FIJOS

Son periódicos. Se suele incurrir en ellos por el simple transcurrir del tiempo, para la empresa productora de alimentos a base de soya tenemos los siguientes:

Tabla 48: COSTOS FIJOS

Costos Fijos			
Nombre	Costo Unitario	U. Producidas	Precio Total
Repuesto	\$0.07	15750	\$1150
Combustibles	\$0.08	15750	\$1300
Lubricantes	\$0.03	15750	\$500
Servicios Básicos	\$0.14	15750	\$2200
Costos Fijos	\$ 0.33		\$5150

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.18.2 COSTOS VARIABLES

Son los que están directamente involucrados con la producción de la carne, leche y queso de soya, por lo que tienden a variar con el volumen de la producción, como vemos en la siguiente tabla:

Tabla 49: CIF VARIABLES

CIF variables			
Nombre	Costo Unitario	U. Producidas	Precio Total
Empaque Kilos	\$0.091	115200	\$10,500.00
Empaque Litros	\$0.025	6000	\$150.00
Gavetas	\$0.006	187200	\$1,200.00
Etiqueta	\$0.014	187200	\$2,570.40
Costos Variables	\$0.136	495600	\$14,420.40

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.19 INVERSIONES DEL PROYECTO

En el contexto empresarial la inversión es el acto mediante el cual se adquieren ciertos bienes con el ánimo de obtener unos ingresos o rentas a lo largo del tiempo. La inversión se refiere al empleo de un capital en algún tipo de actividad o negocio con el objetivo de incrementarlo. En la tabla que se presenta a continuación se puede observar de manera resumida los bienes a financiar a fin de que se ponga en funcionamiento las empresa productora de alimentos a base de soya, además los activos a adquirir en un mediano plazo por concepto de terminar su vida útil.

El valor total a invertir es de \$ 326,175.22 (trescientos veintiséis mil ciento setenta y cinco dólares americanos con veintidós centavos), tomando en consideración un fondo de maniobra o capital de trabajo de \$6,447.94 (seis mil cuatrocientos cuarenta y siete dólares americanos con noventa y cuatro centavos) que servirá para compra de materia prima y utensilios para el proceso de servicio.

En la siguiente tabla se puede observar los materiales que se necesitaran para la inversión de la empresa productora de alimentos a base de soya.

Tabla 50: INVERSIONES DE PROYECTO EN DOLARES

DESCRIPCION	CANT	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
LICUADORA INDUSTRIAL	3	\$395.00	\$1,185.00
HORNO CILINDRICO TOSTADOR	3	\$1,200.00	\$3,600.00
BALANZA TIPO PLATAFORMA	3	\$ 490.10	\$1,470.30
ETIQUETADORA	3	\$587.00	\$1,761.00
EMPACADORA	3	\$3,500.00	\$10,500.00
AMASADORA 100 LIBRAS MODELO ESPIRAL	2	\$3,500.00	\$7,000.00
MOLINO PULVERIZADOR	3	\$690.00	\$2,070.00
ESTUFA INDUSTRIAL	3	\$130.00	\$390.00
CONGELADOR INDURAMA 2 PUERTAS	3	\$780.00	2,340.00
OLLA DE PRESION	3	\$63.00	\$189.00
TOTAL MAQUINARIAS Y EQUIPOS	-	-	\$ 30,505.30
SILLA GIRATORIA	14	\$79.00	\$1,106.00
SILLA DE OFICINA	4	\$31.00	\$124.00
ESCRITORIO	5	\$180.00	\$900.00
ARCHIVADORES METALICOS 4 GAVETAS	4	\$138.00	\$552.00
ARCHIVADORES COLGANTES	2	\$90.00	\$180.00
MESA PARA CONFERENCIAS	1	\$100.00	\$100.00
MODULAR-LIBRERO	1	\$100.00	\$100.00
MODULAR PARA IMPRESORA	2	\$80.00	\$160.00
SOFA	1	\$379.00	\$379.00
LAMPARA DE PIE	1	\$45.00	\$45.00
PLANTA ORNAMENTAL	3	\$35.00	\$105.00
TELEFONOS	5	\$17.00	\$85.00
TOTAL MUEBLES DE OFICINA	-	-	\$3,836.00
IMPRESORA CANON MP250	2	\$94.99	\$189.98
COPIADORA	1	\$200.00	\$200.00
PC PROCESADOR INTEL DUAL CORE E5700 3.0 GHZ	4	\$499.00	\$1,996.00
TOTAL EQUIPO DE COMPUTACION	-	-	\$2,385.98
TERRENO	1	\$5,000.00	\$5,000.00

TOTAL TERRENO	-	-	\$ 5,000.00
INFRAESTRUCTURA	1	\$200,000.00	\$200,000.00
TOTAL INFRAESTRUCTURA	-	-	\$200,000.00
CAMION HINO GD 1426 4X2,2011	1	\$78,000.00	\$ 78,000.00
TOTAL VEHICULOS			\$ 78,000.00
TOTAL DE INVERSION			\$319,727.28

Elaborado por: la autora

4.20 DEPRECIACIONES

Todos los activos de la empresa debido al uso al que están sometidos o por el simple transcurso del tiempo están sujetos a una baja del valor que recibe el nombre de depreciación o demérito.

El método que se utilizara para la depreciación de los activos fijos será el de línea recta, con los años de vida útil que establece la ley y dejando un valor de rescate del 5%, a excepción de los implementos de trabajo los cuales no tienen una vida útil prolongada sino de un solo año, es por eso que anualmente se estará comprando estos insumos.

Tabla 51: DEPRECIACIONES

<u>GRUPOS</u>	<u>ADQ.</u>	<u>DESCRIPCION</u>	<u>CANT</u>	<u>COSTO UNITARIO</u>	<u>COSTO ORIGINAL</u>	<u>DEPRECIACION MENSUAL</u>	<u>MESES DE VIDA</u>	<u>DEPRECIACION ACUMULADA</u>	<u>VALOR EN LIBROS</u>
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	05-08-11	LICUADORA INDUSTRIAL	3	395.00	1,185.00	9.88	4.17	41.15	1,143.85
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	05-08-11	HORNO CILINDRICO TOSTADOR	3	1,200.00	3,600.00	30.00	4.17	125.00	3,475.00
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	05-08-11	BALANZA TIPO PLATAFORMA	3	490.10	1,470.30	12.25	4.17	51.05	1,419.25
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	05-08-11	ETIQUETADORA	3	587.00	1,761.00	14.68	4.17	61.15	1,699.85
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	05-08-11	EMPACADORA	3	3,500.00	10,500.00	87.50	1343.33	117,541.67	(\$ 107,041.67)
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	05-08-11	AMASADORA 100 lbs	2	3,500.00	7,000.00	58.33	4.17	243.06	6,756.94
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	05-08-11	MOLINO PULVERIZADOR	3	690.00	2,070.00	17.25	4.17	71.88	1,998.13
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	05-08-11	ESTUFA INDUSTRIAL	3	130.00	390.00	3.25	4.17	13.54	376.46
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	05-08-11	CONGELADOR INDURAMA 2 PUERTAS	3	780.00	2,340.00	19.50	4.17	81.25	2,258.75
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	05-08-11	OLLA DE PRESION	3	63.00	189.00	1.58	4.17	6.56	182.44
Total MAQUINARIAS Y EQUIPOS					30,505.30	254.21		118,236.30	(\$ 87,731.00)
MUEBLES DE OFICINA	05-08-11	SILLA GIRATORIA	14	79.00	1,106.00	9.22	4.17	38.40	1,067.60
MUEBLES DE OFICINA	05-08-11	SILLA DE OFICINA	4	31.00	124.00	1.03	4.17	4.31	119.69
MUEBLES DE OFICINA	05-08-11	ESCRITORIO	5	180.00	900.00	7.50	4.17	31.25	868.75
MUEBLES DE OFICINA	05-08-11	ARCHIVADORES METALICOS	4	138.00	552.00	4.60	4.17	19.17	532.83
MUEBLES DE OFICINA	05-08-11	ARCHIVADORES COLGANTES	2	90.00	180.00	1.50	4.17	6.25	173.75
MUEBLES DE OFICINA	05-08-11	MESA PARA CONFERENCIAS	1	100.00	100.00	0.83	4.17	3.47	\$ 96.53
MUEBLES DE OFICINA	05-08-11	MODULAR-LIBRERO	1	100.00	100.00	0.83	4.17	\$ 3.47	\$ 96.53
MUEBLES DE OFICINA	05-08-11	MODULAR PARA IMPRESORA	2	80.00	160.00	1.33	4.17	5.56	154.44
MUEBLES DE OFICINA	05-08-11	SOFA	1	379.00	379.00	3.16	4.17	13.16	365.84
MUEBLES DE OFICINA	05-08-11	LAMPARA DE PIE	1	45.00	45.00	0.38	4.17	1.56	43.44

<u>GRUPOS</u>	<u>ADO.</u>	<u>DESCRIPCION</u>	<u>CANT</u>	<u>COSTO UNITARIO</u>	<u>COSTO ORIGINAL</u>	<u>DEP. MENSUAL</u>	<u>MESES DE VIDA</u>	<u>DEP.ACUMULADA</u>	<u>VALOR EN LIBROS</u>
MUEBLES DE OFICINA	05-08-11	PLANTA ORNAMENTAL	3	35.00	105.00	0.88	4.17	3.65	101.35
MUEBLES DE OFICINA	05-08-11	TELEFONOS	5	17.00	85.00	0.71	4.17	2.95	82.05
Total MUEBLES DE OFICINA					3,836.00	31.97		133.19	3,702.81
EQUIPO DE COMPUTACION	05-08-11	IMPRESORA CANON MP250	2	94.99	189.98	5.28	4.17	21.99	167.99
EQUIPO DE COMPUTACION	05-08-11	COPIADORA	1	200.00	200.00	5.56	4.17	23.15	176.85
EQUIPO DE COMPUTACION	05-08-11	COMPUTADOR:	4	499.00	1,996.00	55.44	4.17	231.02	1,764.98
Total EQUIPO DE COMPUTACION					2,385.98	66.28		276.16	2,109.82
TERRENO	05-08-11	TERRENO	1	5,000.00	5,000.00	0.00	4.17	0.00	5,000.00
Total TERRENO					5,000.00	0.00		0.00	5,000.00
INFRAESTRUCTURA	05-08-11	INFRAESTRUCTURA	1	200,000.00	200,000.00	833.33	4.17	4972.22	195,027.78
Total INFRAESTRUCTURA					200,000.00	833.33		4972.22	195,027.78
VEHICULO	05-08-11	CAMION HINO GD 1426 4X2,2011	1	78,000.00	78,000.00	1,300.00	4.17	5,416.67	72,583.33
Total VEHICULO					78,000.00	1,300.00		5,416.67	72,583.33

4.21 CAPITAL DE TRABAJO

El capital de trabajo se refiere al manejo de las cuentas corrientes de la empresa productora de alimentos a base de soya, que incluyen activos y pasivos circulantes, posibilitando la obtención de resultados favorables desde el punto de vista económico financiero para la organización. Todas estas decisiones repercuten finalmente en la liquidez de la entidad, por ello es de vital importancia el conocimiento de todas las técnicas de administración que tributan al manejo eficiente del mismo.

La administración del capital de trabajo es una de las actividades que exigen gran atención y tiempo en consecuencia, ya que se trata de manejar cada una de las cuentas circulantes de la compañía (caja, valores negociables, cuentas por pagar y pasivos acumulados), a fin de alcanzar el equilibrio entre los grados de utilidad y riesgo que maximizan el valor de la empresa.

El capital de trabajo se calcula restando del total de activos de corto plazo, el total de pasivos de corto plazo.

4.22 PUNTO DE EQUILIBRIO

Es el punto en donde los ingresos totales recibidos se igualan a los costos asociados con la venta de un producto. Si el producto puede ser vendido en mayores cantidades de las que arroja el punto de equilibrio tendremos entonces que la empresa percibirá beneficios. Si por el contrario, se encuentra por debajo del punto de equilibrio, tendrá pérdidas.

En el presente proyecto para conocer el punto de equilibrio utilizo el método de mezcla de ventas por la necesidad de identificar el punto de equilibrio para cada

uno de los tres productos que se ofertan. Los valores que arrojaron los cálculos son favorables para la empresa ya que su punto de equilibrio de encuentra por debajo de su producción, ya que el punto de equilibrio es de 86,212 unidades, la producción planificada para el primer año es de 187,200, lo cual se detalla en el siguiente

Ahora procederemos a calcular el Punto de Equilibrio en Mezcla de Ventas de la empresa productora de alimentos a base de soya.

Tabla 52: PUNTO DE EQUILIBRIO

PUNTO DE EQUILIBRIO			
MEZCLA DE VENTAS			
UNIDADES PRODUCIDAS	57600	57600	72000
PRODUCTOS	CARNE	QUESO	LECHE
PRECIO DE VENTA	1.71	1.98	1.42
COSTO DE VENTA	1.03	1.19	0.85
CONTRIBUCIÓN MARG.	0.68	0.79	0.57
MEZCLA DE VENTAS	30.8%	30.8%	38.5%
CONTRIBUCIÓN PONDERADA	20.9%	24.3%	21.9%
CONT. POND. TOTAL	67.2%		
COSTOS FIJOS	57894.75		
PUNTO DE EQUILIBRIO MEZCLA DE VENTAS	86212		
PUNTO DE EQUILIBRIO POR PRODUCTOS	26527	26527	33159

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.23 ESTADO DE RESULTADO

El Estado de resultados o Estado de pérdidas y ganancias, es un estado financiero que muestra ordenada y detalladamente la forma de cómo se obtuvo el resultado del ejercicio durante un periodo determinado. Por lo tanto debe aplicarse perfectamente al principio del periodo contable para que la información que presenta sea útil y confiable para la toma de decisiones, de esta manera la utilidad (pérdida) se obtiene restando los gastos y/o pérdidas a los ingresos y/o ganancias.

El estado de resultados fue proyectado a los 25 años de vida del proyecto, se ingresaron las ventas de los 3 productos 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 desde el primer año a pesar de todos los gastos en que incurrió para su funcionamiento, lo que nos indica que el proyecto es muy rentable.

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS PRESUPUESTADO

		\$
VENTAS		352,800.00
INVENTARIO INICIAL		
PRESUPUESTADO	\$	323,000.00
COSTO DE PRODUCCION	\$	92,185.19
INVENTARIO FINAL	\$	323,000.00

PRESUPUESTADO			\$
COSTO DE VENTA		92,185.19	
			<u>\$</u>
UTILIDAD BRUTA		260,614.81	
GASTOS OPERATIVOS			
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$	43,415.49	
GASTOS DE VENTAS	\$	17,214.50	
DEPRECIACION	-	\$	60,629.99
UTILIDAD OPERACIONAL		\$	199,984.82
GASTOS FINANCIEROS		\$	33,500.29
UTILIDAD ANTES PARTICIPACION TRABAJADORES			<u>\$</u> 166,484.53
			\$
15% PARTICIPACION TRABAJADORES		24,972.68	
			<u>\$</u>
UTILIDAD ANTES IMPUESTO RENTA		141,511.85	
			\$
IMPUESTO A LA RENTA 25%		41,621.13	
UTILIDAD NETA		\$	99,890.72

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.24 BALANCE GENERAL PROYECTADO

En el balance general se muestra cómo están distribuidos los recursos financieros del negocio, principalmente con los que cuenta la empresa, entre las cuentas de activos pasivos y capital. Además se puede observar claramente como en los pasivos la deuda a largo plazo se termina de pagar al término del año 3 lo cual demuestra su capacidad de endeudamiento.

A continuación se muestra el balance para los primeros 5 años de operación del negocio.

BALANCE INICIAL

A DICIEMBRE 31 DE 2011

ACTIVOS

CAJA	\$	1,648.00
CUENTAS POR COBRAR	\$	-
INVENTARIOS	\$	4,800.00
AC FIJOS		
MAQ Y EQUIPOS	\$	8,125.00
MUEBLES DE OFIC	\$	370.66
EQ COMP	\$	1,140.00
TERRENO	\$	5,000.00
INFRAESTRUCTURA	\$	30,000.00
VEHICULO	\$	30,000.00
<i>TOTAL DEL ACTIVO</i>	\$	<u>81,083.66</u>

PASIVOS

PROVEEDORES	\$	759.06
PRESTAMOS BANCO	\$	30,000.00

PRESTAMO HIPOTECARIO	\$ 30,054.00
PATRIMONIO	
CAPITAL	\$ 20,270.92
<i>TOTAL DEL PASIVO</i>	<u>\$ 81,083.97</u>

Elaborado por: Siria Bazán L.

4.25 FLUJO DE EFECTIVO

El estudio del flujo de caja de la empresa productora a base de soya es de \$ 103,767.52 en el primer año, lo cual nos permite determinar problemas de liquidez en cierto periodo, las inversiones adicionales en planta y equipo, van acompañados invariablemente por inversiones adicionales en el efectivo, las cuentas por cobrar y los inventarios necesarios para respaldar estas nuevas actividades, en el segundo año tenemos \$117,517.27 lo cual nos indica que tenemos un incremento de \$13,749.75 al segundo año, esto nos permite conocer que la empresa productora de alimentos a base de soya no tiene problemas de liquidez.

La información obtenida de los flujos de efectivo del proyecto le servirá de gran utilidad para el contador general de la empresa porque le suministrara las bases para evaluar la capacidad que tiene la empresa para generar efectivo y equivalentes al efectivo, así como sus necesidades de liquidez y para tomar decisiones económicas.

Dando un previo preámbulo esta herramienta nos mostrará a la posición de efectivo dentro de la empresa y como esta varía durante el período del Estado de Resultado. Describiendo nuestro Flujo de Efectivo tenemos una proyección de 25 años, donde mostramos los ingresos que se van a percibir, así como los gastos en los que se va a incurrir, ambos con sus respectivas proyecciones.

A partir de este estado financiero se puede observar, que en el primer año se obtiene un flujo de efectivo positivo, debido a la fluidez de dinero con el que se cuenta al inicio de las operaciones proveniente del préstamo bancario y las aportaciones de los socios, hasta llegar al año 25, donde la empresa logra una total consolidación y contado con el dinero para aumentar su liquidez. A continuación se muestra el flujo de efectivo generado por el centro durante sus primeros 5 años de vida.

FLUJO DE EFECTIVO

AÑOS	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
VENTAS BRUTA		315,000.00	353,888.00	397,397.15	446,356.47	501,347.59	563,113.61	632,489.21	710,411.88	797,934.63	896,240.17	1,006,656.96	1,130,677.10	1,269,916.52	1,426,437.63	1,602,174.74	1,799,562.67	2,021,268.79	2,270,289.11	2,549,988.72	2,864,147.33	3,217,010.29	3,613,345.95	4,058,510.17	4,558,518.63	5,120,128.12
<i>COSTO DE PRODUCCION</i>		67,138.68	71,540.59	76,255.77	81,307.59	86,721.23	92,523.78	98,744.42	105,414.57	112,568.05	120,241.29	128,473.52	137,306.97	146,787.16	156,963.08	167,887.52	179,617.34	192,213.78	205,742.82	220,275.54	235,888.51	252,664.23	270,691.58	290,066.33	310,891.65	333,278.75
GASTOS OPERATIVOS		60,629.99	63,661.49	66,844.56	70,186.79	73,696.13	77,380.94	81,248.99	85,312.48	89,578.11	94,057.01	98,759.86	103,697.86	108,882.75	114,326.89	120,043.23	126,045.39	132,347.66	138,965.05	145,913.30	153,208.97	160,849.41	168,912.88	177,358.53	186,226.45	195,537.78
IMPUESTOS TOTALES		82,855.26	100,540.75	116,575.51	134,228.42	153,994.12	172,818.69	197,867.56	226,353.46	258,507.79	294,613.02	331,263.29	377,428.48	429,303.03	487,982.46	554,117.11	624,950.34	708,908.11	803,479.62	909,810.28	1,029,746.57	1,164,500.03	1,312,337.64	1,483,448.23	1,676,028.30	1,892,568.54
CASH FLOW		\$ 104,376.07	\$ 118,065.17	\$ 137,321.31	\$ 160,633.68	\$ 186,936.11	\$ 220,390.21	\$ 254,627.25	\$ 293,331.36	\$ 337,280.68	\$ 387,328.85	\$ 448,160.29	\$ 512,243.79	\$ 585,003.58	\$ 667,165.20	\$ 760,126.88	\$ 868,949.60	\$ 987,799.24	\$ 1,122,101.61	\$ 1,273,989.40	\$ 1,445,303.29	\$ 1,642,976.61	\$ 1,861,403.85	\$ 2,107,637.09	\$ 2,385,372.22	\$ 2,698,743.05

FLUJO DE INVERSION

INVERSION VEHICULO	-78,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	78,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	78,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	78,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	78,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
INVERSION MAQUINARIAS	-30,505.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	30,505.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	30,505.30	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
INVERSION EQUIPO COMPUTACION	-2,385.98	0.00	0.00	2,385.98	0.00	0.00	2,385.98	0.00	0.00	2,385.98	0.00	0.00	2,385.98	0.00	0.00	2,385.98	0.00	0.00	2,385.98	0.00	0.00	2,385.98	0.00	0.00	2,385.98	0.00	0.00	0.00
INVERSION MUEBLES DE OFICINAS	-3,836.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3,836.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	3,836.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
INVERSION INFRESTRUCTURA	-200,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
CAPITAL DE TRABAJO	-5,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	
RESCATE VEHICULO		0	0	0	0	7800	0	0	0	0	7800	0	0	0	0	7800	0	0	0	0	7800	0	0	0	0	0	7800	
RESCATE MAQUINARIAS		0	0	0	0	0	0	0	0	0	3050.53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3050.53	0	0	0	0	0	0	
RESCATE EQUIP COMPUTACION		0	0	238.598	0	0	238.598	0	0	238.598	0	0	238.598	0	0	238.598	0	0	238.598	0	0	238.598	0	0	238.598	0	0	
RESCATE MUEBLES DE OFICINAS		0	0	0	0	0	0	0	0	0	383.6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	383.6	0	0	0	0	0	0	
RESCATE INFRESTRUCTURA		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	20000	
CASH FREE	-332,623.16	\$ 104,376.07	\$ 118,065.17	\$ 140,345.89	\$ 160,633.68	\$ 272,736.11	\$ 223,014.79	\$ 254,627.25	\$ 293,331.36	\$ 339,905.26	\$ 510,904.28	\$ 448,160.29	\$ 514,868.37	\$ 585,003.58	\$ 667,165.20	\$ 848,551.46	\$ 868,949.60	\$ 987,799.24	\$ 1,124,726.79	\$ 1,273,989.40	\$ 1,568,878.72	\$ 1,645,601.19	\$ 1,861,403.85	\$ 2,107,637.09	\$ 2,387,996.80	\$ 2,768,543.05		

4.26 MÉTODOS DE EVALUACIÓN DE RECUPERACIÓN DESCONTADA VAN, TIR

4.26.1 VALOR ACTUAL NETO (VAN)

El Valor Actual Neto es un procedimiento que permite calcular el valor presente de un determinado número de flujos de caja futuros, originados por una inversión. La forma en que se calculó el VAN de la empresa productora a base de soya consiste en descontar al momento actual es decir, actualizar mediante la tasa del 12% todos los flujos de caja futuros del proyecto que suman \$ 22.038.648,20 a este valor se le resta la inversión inicial de \$ 332.623,16 de tal forma que el valor obtenido \$ 3.056.610,29 es el Valor Actual Neto del proyecto.

El Valor Actual Neto es uno de los criterios económicos más ampliamente utilizados en la evaluación de proyectos de inversión. Consiste en determinar la equivalencia en el tiempo 0 de los flujos de efectivo futuros que genera un proyecto de inversión y comparar esta equivalencia con el desembolso inicial. Cuando dicha equivalencia es mayor que el desembolso inicial, entonces, es recomendable que el proyecto sea aceptado.

$$\text{VAN} = \sum_{t=1}^H \frac{f_t}{(1 + \kappa)^t} - I_0$$

Donde:

f_t : representa los flujos de caja en cada periodo t

I_0 : es el valor del desembolso inicial de la inversión

H : es el horizonte de evaluación

κ : es el tipo de interés

4.26.2 TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

Esta tasa consiste en evaluar el proyecto en función de una única tasa de rendimiento o la tasa de interés más alta que un inversionista pagaría sin perder su inversión. En resumidas cuentas esta tasa de descuento hace que el valor presente neto de un flujo de caja sea igual a cero.

La Tasa Interna de Retorno es el promedio geométrico de los rendimientos geométricos esperados de una inversión y que implica un por cierto el supuesto de una oportunidad para invertir. En el caso de la empresa productora a base de soya tenemos que el porcentaje es del 49% En este proyecto la TIR es mayor que la tasa del costo de capital consideramos ACEPTADO.

4.26.3 PERIODO DE RECUPERACIÓN DE INVERSIÓN

Tabla 53: PERIODO DE RECUPERACIÓN

INVERSIÓN INICIAL	\$326,175.22
PERIODOS	FLUJOS
1	\$ 107,810.20
2	\$ 118,065.17
3	\$ 140,345.89
4	\$ 160,633.68
5	\$ 186,936.11

Elaborado por: Siria Bazán L.

Al ir calculando los flujos de efectivo se tiene que hasta el periodo 3 su sumatoria es de \$366,221.25 valor mayor al de la inversión inicial que es de \$326,175.22 esto quiere decir que el periodo de recuperación se encuentra entre los periodos 2 y 3; para determinar cuál es el tiempo exacto en el que se recuperará la inversión inicial, tomamos en cuenta el periodo anterior al de la recuperación total es decir el periodo 2, sumamos los flujos de los periodos 1 y 2 que nos da un valor de \$225,875.36 y restamos la inversión inicial lo cual nos da \$100,299.86 luego lo dividimos para el flujo de efectivo del año siguiente es decir el periodo 3 con un valor de \$140,345.89 lo cual nos da 0.71; El periodo de recuperación de la inversión de este proyecto y de acuerdo a los flujos netos de efectivo es de 2,71 periodos que equivale a 2 años 9 meses y 21 días para recuperar la inversión inicial.

4.27 CONTROL AMBIENTAL

Uno de los aspectos más importantes que vamos a tomar en cuenta en los integrantes de la empresa productora de alimentos a base de soya es su estado de salud, que según la Organización Mundial de Salud, abarca bienestar físico, mental y social para llegar a pleno desarrollo del individuo. Si los trabajadores no se sienten bien, su trabajo no será eficaz, creando así un círculo vicioso.

El control ambiental de la empresa productora de alimentos a base de soya conformara un conjunto de conocimientos y técnicas dedicados a que con el material que se desecha en la producción de leche y carne de soya, realizar productos alternativos de consumo como tortas de soya, las cuales serán consumidas tanto para los colaboradores como para sus familias lo cual no afectara el ambiente de trabajo ni causar enfermedades o deteriorar la salud, más bien a mejorarla.

4.28 MECANISMOS DE HIGIENE Y SEGURIDAD INDUSTRIAL

La empresa productora de alimentos a base de soya utilizará mecanismos de higiene y seguridad industrial teniendo en cuenta los Reglamento De Seguridad Y Salud De Los Trabajadores Y Mejoramiento Del Medio Ambiente De Trabajo del Ecuador para mantener una empresa saludable con el medio ambiente, ya que los desechos son reusables y no son tóxicos.

4.29 LA SEGURIDAD INDUSTRIAL

Es una obligación que la ley impone a patrones y a trabajadores y que también se debe organizar dentro de determinados cánones y hacer funcionar dentro de determinados procedimientos.

La empresa productora de alimentos a base de soya estará obligada a observar, de acuerdo con la naturaleza de su negociación, los preceptos legales sobre higiene y seguridad en las instalaciones del establecimiento, y a adoptaremos las medidas adecuada para prevenir accidente en el uso de las máquinas, instrumentos y materiales de trabajo, así como organizar de tal manera, que este resulte la mayor garantía para la salud y la vida de los trabajadores, y de los alimentos a base de soya, cuando se trate de mujeres embarazada.

4.30 LA HIGIENE EN LAS INDUSTRIAS

La empresa productora de alimentos a base de soya tomará en cuenta el siguiente reglamento para la higiene de la empresa.

REGLAMENTO DE SEGURIDAD Y SALUD DE LOS TRABAJADORES Y MEJORAMIENTO DEL MEDIO AMBIENTE DE TRABAJO

Título I

DISPOSICIONES GENERALES

Art. 11. OBLIGACIONES DE LOS EMPLEADORES.- Son obligaciones generales de los personeros de las entidades y empresas públicas y privadas, las siguientes:

1. Cumplir las disposiciones de este Reglamento y demás normas vigentes en materia de prevención de riesgos.
2. Adoptar las medidas necesarias para la prevención de los riesgos que puedan afectar a la salud y al bienestar de los trabajadores en los lugares de trabajo de su responsabilidad.
3. Mantener en buen estado de servicio las instalaciones, máquinas, herramientas y materiales para un trabajo seguro.
4. Organizar y facilitar los Servicios Médicos, Comités y Departamentos de Seguridad, con sujeción a las normas legales vigentes.
5. Entregar gratuitamente a sus trabajadores vestido adecuado para el trabajo y los medios de protección personal y colectiva necesarios.
6. Efectuar reconocimientos médicos periódicos de los trabajadores en actividades peligrosas; y, especialmente, cuando sufran dolencias o defectos físicos o se encuentren en estados o situaciones que no respondan a las exigencias psicofísicas de los respectivos puestos de trabajo.
7. Cuando un trabajador, como consecuencia del trabajo, sufre lesiones o puede contraer enfermedad profesional, dentro de la práctica de su actividad laboral ordinaria, según dictamen de la Comisión de Evaluaciones de Incapacidad del IESS o del facultativo del Ministerio de Trabajo, para no afiliados, el patrono deberá ubicarlo en otra sección de la empresa, previo consentimiento del trabajador y sin mengua a su remuneración. (Inciso añadido por el Art. 3 del Decreto 4217) La renuncia para la reubicación se considerará como omisión a acatar las medidas de prevención y seguridad de riesgos.

8. Especificar en el Reglamento Interno de Seguridad e Higiene, las facultades y deberes del personal directivo, técnicos y mandos medios, en orden a la prevención de los riesgos de trabajo.

9. Instruir sobre los riesgos de los diferentes puestos de trabajo y la forma y métodos para prevenirlos, al personal que ingresa a laborar en la empresa.

10. Dar formación en materia de prevención de riesgos, al personal de la empresa, con especial atención a los directivos técnicos y mandos medios, a través de cursos regulares y periódicos.

11. Adoptar las medidas necesarias para el cumplimiento de las recomendaciones dadas por el Comité de Seguridad e Higiene, Servicios Médicos o Servicios de Seguridad.

12. Proveer a los representantes de los trabajadores de un ejemplar del presente Reglamento y de cuantas normas relativas a prevención de riesgos sean de aplicación en el ámbito de la empresa. Así mismo, entregar a cada trabajador un ejemplar del Reglamento Interno de Seguridad e Higiene de la empresa, dejando constancia de dicha entrega.

13. Facilitar durante las horas de trabajo la realización de inspecciones, en esta materia, tanto a cargo de las autoridades administrativas como de los órganos internos de la empresa.

14. Dar aviso inmediato a las autoridades de trabajo y al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, de los accidentes y enfermedades profesionales ocurridos en sus centros de trabajo y entregar una copia al Comité de Seguridad e Higiene Industrial.

15. Comunicar al Comité de Seguridad e Higiene, todos los informes que reciban respecto a la prevención de riesgos.

Además de las que se señalen en los respectivos Reglamentos Internos de Seguridad e Higiene de cada empresa, son obligaciones generales del personal directivo de la empresa las siguientes:

1. Instruir al personal a su cargo sobre los riesgos específicos de los distintos puestos de trabajo y las medidas de prevención a adoptar. 2. Prohibir o paralizar los trabajos en los que se adviertan riesgos inminentes de accidentes, cuando no

sea posible el empleo de los medios adecuados para evitarlos. Tomada tal iniciativa, la comunicarán de inmediato a su superior jerárquico, quien asumirá la responsabilidad de la decisión que en definitiva se adopte.

5. CONCLUSIONES

El principal objetivo que se planteó al iniciar el proyecto, fue el efectuar un estudio de factibilidad, mediante la investigación de mercado, que permita identificar las necesidades de calidad y demanda de los productos, para la creación de una empresa productora de alimentos a base de soya en el Cantón de La Libertad en la Provincia de Santa Elena.

En vista de los resultados obtenidos en la encuesta aplicada a los habitantes de la provincia de Santa Elena se pudo obtener un alto porcentaje de respuesta en actitud positiva con lo que respecta a la alimentación a base de soya, como una alternativa de los alimentos de origen animal

Mediante el análisis de cada una de las preguntas de la investigación de mercado se obtuvo información necesaria para el desarrollo de la estrategia de mercadeo, que se aplicará para ofertar los productos a base de soya, que satisfaga las necesidades del mercado. Se determinó las características y presentación de los productos para el cliente objetivo. Se pudo conocer que el proyecto goza de un alto porcentaje de aceptación que indico que si se creara la empresa productora de alimentos a base de soya si estarían dispuestos a consumir sus productos por sus bajos costos y buena calidad, lo que permite asegurar que si existe un mercado por satisfacer en mencionados sectores.

6. RECOMENDACIONES

Como recomendación principal se pide la puesta en marcha del Proyecto de inversión para la creación de la empresa productora de alimentos a base de soya, debido a los altos índices de rentabilidad. Adicionalmente se recomienda que los productos sean ofrecidos en los principales almacenes de la Provincia de Santa Elena, ya que dicho estudio fue concebido para este sector en cuanto a necesidades y exigencias de los clientes potenciales.

Por medio de la investigación de mercado se puede mencionar como recomendación para los inversionistas que inviertan su capital en este tipo de empresa ya que existe un mercado potencial que aun no ha sido satisfecho, de implementarse el presente proyecto de inversión en la creación de una empresa productora de alimentos a base de soya en el Cantón La Libertad se podrá brindar mayor plazas de trabajo así como participar del desarrollo socioeconómico de la provincia.

Mantener los convenios con los proveedores de materia prima e insumos que le permita a la empresa optimizar sus costos del proceso de producción del servicio, mediante el proceso de desarrollo del proyecto se ha demostrado su factibilidad rentable, por lo que brindara a los inversionistas fructuosos rendimientos por su capital, recomiendo la aplicación, además de que se siga fomentando este tipo de proyectos de creación de empresas que permitan tanto el desarrollo del profesional que los estudiantes que lo elaboran como, los beneficios que brindada para la sociedad.

7. BIBLIOGRAFÍA

- BERNAL CÉSAR,(2000) Metodología de la Investigación, Prensa Moderna Impresores S.A.,.
- BRICEÑOL PEDRO, Administración y Dirección de Proyectos, McGraw-Hill, Segunda Edición
- DAVID FRED R. Conceptos de Administración Estratégica, Pearson PrenticeHill, Novena Edición.
- HERNANDEZ JUANITA DE ANELLO ELOY, Diseño de Proyectos, Ministerio de Educación y Cultura – Ecuador, 1998.
- PACHECO OSWALDO, Diseño de Tesis, Nueva Luz, 2000.
- ROBBINS, DECENZO, Fundamentos de Administración, Pearson Educación, 2002.
- ARTURO MORALES CASTRO, JOSÉ ANTONIO MORALES CASTRO, “Proyectos de inversión evaluación y formulación” Mc. Graw Hill 2009, Página 84
- USAID (2005) Microempresas y Microfinanzas en Ecuador. Resultados del Estudio de Línea de Base de 2004. Proyecto SALTO/USAID Ecuador y Development Alternatives Inc. Versión
- SAPAG, J.M. (2004). Evaluación de proyectos: Guía de ejercicios problemas y soluciones.
- GITMAN 2007 Fundamentos de Administración Financiera
- HERNANDEZ ROBERTO, SAMPIERI CARLOS, BAPTISTA PILAR (2006) Metodología de la investigación, Editorial McGraw-Hill, México.4ta Edición.
- PEARSON PRENTICE HALL MÉXICO: MC GRAW HILL. SAPAG, N. (2007). Proyectos de Inversión. Formulación y Evaluación. México:.
- FERNÁNDEZ, R., URDIAIN, R. (2004). Publicidad Un enfoque

- latinoamericano. 1ª. Ed. México: International Thomson Editores, S.A. de C.V
- MÉNDEZ, C. (2006). Metodología Diseño y Desarrollo del Proceso de Investigación con Énfasis en Ciencias Empresariales, 4ª Ed. Colombia: Editorial LIMUSA.
- MÉNDEZ ALVAREZ Carlos (2007) Diseño y desarrollo del proceso de investigación con énfasis en ciencias empresariales, cuarta edición, Editorial Limusa, Bogotá.
- MONTALVO HERRERA TOMÁS (2007) La gestión avanzada de la calidad: metodologías eficaces para el diseño, implementación y mejoramiento de un sistema de gestión de la calidad. Corporación para la gestión del conocimiento. Colombia.

8. FUENTES DE INVESTIGACIÓN EN INTERNET

- ✓ <http://www.soyamigo.com/ContactoyQuees/soya.html>
- ✓ <http://cocinalamexicana.espaciolatino.com/propiedades.html>
- ✓ <http://www.monografias.com/trabajos37/procesadora-frutas/procesadora-frutas6.shtml>
- ✓ http://www.pymesfuturo.com/puntodeequilibrio.php?form_complete=1&unidad_es=15750&fijos=5150&variable=14420.40&preciov=59100&show_progress=1&submit=Calcular+y+demostrar+PE
- ✓ <http://www.monografias.com/trabajos82/estudio-financiero-productora-orquideas/estudio-financiero-productora-orquideas.shtml>
- ✓ www.mitecnologico.com/main/localizaciondistribucionplantaproyectosdeinversion
- ✓ <http://aps.sld.cu/bvs/materiales/metoinvestigacion/Cap%EDtulo%202.html>

- ✓ www.monografias.com/trabajos/tesisgrado/tesisgrado.shtml
- ✓ www.quedelibros.com/libro/.../Metodologia-De-La-Investigacion-pdf.htm
- ✓ [\\Workgroup\Procesos académicos\Guías de calidad\46 Propuestas de Investigación_02.doc](\\Workgroup\Procesos_académicos\Guías_de_calidad\46_Propuestas_de_Investigación_02.doc)
- ✓ <http://www.inec.gov.ec/cpv/>
- ✓ <http://www.plmfarmacias.com/ecuador/DEF/PLM/productos/45584.htm>
- ✓ http://www.farmaciaz.med.ec/plm/src/productos/34570_126.htm
- ✓ <http://www.plmfarmacias.com/ecuador/DEF/PLM/productos/45567.htm>
- ✓ http://ecuador.acambiode.com/catalogo/soya-life_359848
- ✓ <http://www.plmfarmacias.com/ecuador/DEF/PLM/productos/45572.htm>
- ✓ <http://www.plmfarmacias.com/ecuador/DEF/PLM/productos/51078.htm>
- ✓ http://translate.google.com.ec/translate?hl=es&sl=en&tl=es&u=http%3A%2F%2Fwww.edenfoods.com%2Fstore%2Findex.php%3FPath%3D24_43
- ✓ <http://www.gruporiental.com/espanol/borama/noticia.php?id=6>

ANEXOS

Anexo 1: ENCUESTA

Soy Egresada de la carrera de Administración de Empresas, estoy realizando un estudio de mercado y necesito me conceda unos minutos de su tiempo para realizar la presente encuesta, de ante mano muchas gracias.

Sexo: F ____ M ____

Edad: 20 a 25 26 a 32 7 a 43
 44 a 49

Ocupación:

Empleado Privado	Independiente	
Empleado Público	Estudiante	

1. ¿Conoce usted los beneficios de la soya?

SI	
NO	

2. ¿Estaría usted dispuesto a consumir y sustituir la leche el queso y la carne de vaca por la leche el queso y la carne de soya, dado que estas últimas tienen mayores beneficios para su salud?

LECHE	QUESO	CARNE
Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo	Totalmente de acuerdo
De acuerdo	De acuerdo	De acuerdo
Desacuerdo	Desacuerdo	Desacuerdo

3. ¿Con qué frecuencia realiza las compras de su casa?

LECHE	QUESO	CARNE
Diariamente	Diariamente	Diariamente
Semanalmente	Semanalmente	Semanalmente
Mensualmente	Mensualmente	Mensualmente

4. ¿Con que frecuencia estaría usted dispuesto a consumir la leche, el queso y la carne de soya?

LECHE	QUESO	CARNE
Diariamente	Diariamente	Diariamente
Tres a cuatro veces por semana	Tres a cuatro veces por semana	Tres a cuatro veces por semana
Dos veces por semana	Dos veces por semana	Dos veces por semana
Dos veces al mes	Dos veces al mes	Dos veces al mes

5. ¿Dada la importancia de su alto valor nutritivo y bajo nivel en grasas saturadas, estaría dispuesto a pagar \$1,42 por litro de leche, \$1,98 por un kilo de queso y \$1,71 por 1 kilo de carne de soya?

LECHE		QUESO		CARNE	
Totalmente de acuerdo		Totalmente de acuerdo		Totalmente de acuerdo	
De acuerdo		De acuerdo		De acuerdo	
Desacuerdo		Desacuerdo		Desacuerdo	

6. ¿Cuántos litros de leche, kilos de queso y carne de soya estaría usted dispuesto a consumir mensualmente conociendo su alto valor proteínico?

LECHE		QUESO		CARNE	
1 Diario		1 Diario		1 Diario	
2 Semanal		2 Semanal		2 Semanal	
3 Semanal		3 Semanal		3 Semanal	
4 Semanal		4 Semanal		4 Semanal	

7. ¿En dónde le gustaría comprar los productos elaborados a base de soya?

Supermercados	
Restaurantes Vegerarianos	
Centros Naturistas	
Servicio a domicilio	

8. ¿Qué otros tipos de productos elaborados a base de soya le gustaría consumir?

Galletas	
Yogurt	
Mayonesa	
Otros	

9. ¿Con que frecuencia estaría usted consume leche, el queso y la carne de origen animal?

LECHE		QUESO		CARNE	
Diariamente		Diariamente		Diariamente	
Semanalmente		Semanalmente		Semanalmente	
Mensualmente		Mensualmente		Mensualmente	

10. ¿Conoce las ventajas y desventajas de ingerir alimentos de origen animal?

SI	
NO	

11. ¿Le gustaría realizar los pedidos de alimentos a base de soya mediante vía telefónica o internet y recibirlos en su domicilio?

SI	
NO	

12. ¿En qué porcentaje estaría dispuesto a reemplazar la carne, leche y queso de origen animal por los hechos a base de soya?

0%	
25%	
75%	
100%	

Anexo 2: ACABADO DE LAS INSTALACIONES



Anexo 3: PRESUPUESTO DE VENTAS

PERIODO 2012			
PRODUCTO	CANTIDAD	PRECIO	VALOR
CARNE	57,600	\$ 1.71	\$ 98,500.00
QUESO	57,600	\$ 1.98	\$ 114,000.00
LECHE	72,000	\$ 1.42	\$ 102,500.00
TOTAL	187,200		315,000

Anexo 4: PRESUPUESTO DE INVENTARIOS

PERIODO 2012				
PRODUCTO	INV INICIAL		INV FINAL	
	CANT	VALOR	CANT	VALOR
CARNE	4,800	\$ 8,208.33	57,600	\$ 98,500.00
LECHE	6,000	\$ 11,875.00	72,000	\$ 142,500.00
QUESO	4,800	\$ 6,833.33	57,600	\$ 82,000.00
TOTAL	15,600	\$ 26,916.67	187,200	\$ 323,000.00

Anexo 5: PRESUPUESTO DE PRODUCCION

PERIODO 2012				
<u>PRODUCTO</u>	<u>REQUERIMIENTO DE VENTA</u>	<u>STOCK FINAL</u>	<u>INV INICIAL</u>	<u>PRESUPUESTO PRODUCCION VENTA FINAL</u>
CARNE	57,600	57,600	4,800	110,400
LECHE	72,000	72,000	6,000	138,000
QUESO	57,600	57,600	4,800	110,400
TOTAL	187,200	187,200	15,600	358,800

Anexo 6: PRESUPUESTO DE MATERIALES DIRECTOS

PERIODO 2012					
<u>CARNE</u>	<u>PRODUCCION</u>	<u>INSUMO POR UND</u>	<u>CONSUMO TOTAL MAT DIRECTOS</u>	<u>COSTO POR KILO</u>	<u>COSTO TOTAL MAT DIR</u>
SOYA	240	0.02	3.62	0.84	3.04
HARINA	240	0.23	54.44	0.88	47.91
AJO EN POLVO	240	0.00	0.46	2.87	1.32
COMINO	240	0.01	2.00	4.00	8.00
YERBITA	240	0.01	2.00	1.00	2.00
CEBOLLA	240	0.00	0.90	0.55	0.50
LAUREL	240	0.01	2.00	0.50	1.00
JENGIBRE	240	0.00	1.00	1.32	1.32
SAL	240	0.00	0.16	0.55	0.09
TOTAL		0.28	66.58	12.51	65.17

Anexo 7: PRESUPUESTO DE MATERIALES DIRECTOS

PERIODO 2012						
<u>QUESO</u>	<u>PRODUCCION</u>	<u>INSUMO POR UND</u>	<u>CONSUMO TOTAL</u>		<u>COSTO POR KILO</u>	<u>COSTO TOTAL</u>
			<u>MAT DIRECTOS</u>			<u>MAT DIR</u>
SOYA	240	\$ 0.15	\$	36.00	\$ 0.84	\$ 30.24
SAL	240	\$ 0.01	\$	2.40	\$ 0.55	\$ 1.32
LIMON	240	\$ 0.67	\$	160.00	\$ 0.11	\$ 31.56
AGUA	240	\$ 0.67	\$	160.00	\$ 0.13	\$ 32.88
TOTAL		\$ 1.49	\$	358.40	\$ 1.63	\$ 96.00

Anexo 8: PRESUPUESTO DE MATERIALES DIRECTOS

PERIODO 2012						
<u>LECHE</u>	<u>PRODUCCION</u>	<u>INSUMO POR UND</u>	<u>CONSUMO TOTAL</u>		<u>COSTO POR KILO</u>	<u>COSTO TOTAL</u>
			<u>MAT DIRECTOS</u>			<u>MAT DIR</u>
SOYA	300	0.02		6.43	0.84	5.40
AGUA	300	0.33		100.00	0.06	6.00
AZUCAR MORENA	300	0.01		3.71	0.66	11.40
ESENCIA DE VAINILLA	300	3.33		1,000.00	0.25	17.40
TOTAL		\$ 3.70		\$ 1,110.14	\$ 1.81	\$ 40.20

Anexo 9: PRESUPUESTO DE MANO DE OBRA DIRECTA

<u>PERIODO 2012</u>					
<u>PRODUCTO</u>	<u>PRODUCCION</u>	<u>PRECIO HORA POR UNIDAD</u>	<u>TOTAL HORAS</u>	<u>COSTO POR HORA</u>	<u>COSTO TOTAL</u>
CARNE	57,600	0.55	\$ 31,680.00	\$ 4.40	\$ 139,392.00
LECHE	72,000	0.55	\$ 39,600.00	\$ 4.40	\$ 174,240.00
QUESO	57,600	0.55	\$ 31,680.00	\$ 4.40	\$ 139,392.00
TOTAL	187,200				

Anexo 10: PRESUPUESTOS DE GASTOS INDIRECTOS DE FABRICACION (GIF)

<u>PERIODO 2012</u>			
<u>PRODUCTOS</u>	<u>GASTOS FIJOS TOTALES</u>	<u>DEPRECIACION</u>	<u>TOTAL</u>
CARNE	5,150.00	2,485.79	7,635.79
LECHE	5,150.00	2,485.79	7,635.79
QUESO	5,150.00	2,485.79	7,635.79

Anexo 11: CENTRO DE COSTO DE SUELDOS Y BENEFICIOS SOCIALES

#	CARGO	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	ADMINISTRADOR	500.00	6,000.00	46.75	5,953.25	41.67	20.00	20.83	41.67	60.75	184.92	684.92	8,219.00
1	ASISTENTE ADMINISTRATIVO	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
1	CONTADOR	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
1	AUXILIAR CONTABLE	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
1	RRHH	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
1	ASISTENTE DE LIMPIEZA	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
1	CONDUCTOR	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
1	BODEGUERO	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
		2,250.00	27,000.00	210.38	26,789.63	187.50	160.00	93.75	187.50	273.38	902.13	3,152.13	37,825.50
1	OPERARIO 1	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
1	OPERARIO 2	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
1	OPERARIO 3	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
1	OPERARIO 4	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
1	OPERARIO 5	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
1	OPERARIO 6	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
		750.00	9,000.00	70.13	8,929.88	62.50	60.00	31.25	62.50	91.13	307.38	1,057.38	12,688.50
1	MARKETING	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
1	ENVASADOR	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
1	DESPACHADOR	250.00	3,000.00	23.38	2,976.63	20.83	20.00	10.42	20.83	30.38	102.46	352.46	4,229.50
		500.00	6,000.00	46.75	5,953.25	41.67	40.00	20.83	41.67	60.75	204.92	704.92	8,459.00
17		3,500.00	42,000.00	327.25	41,672.75	291.67	260.00	145.83	291.67	425.25	1,414.42	4,914.42	58,973.00

Anexo 12: TABLA DE AMORTIZACION

BANCO GUAYAQUIL

CLIENTE:	PERIODO: 36 Cuotas Mensuales
CAPITAL: \$ 42,000.00	FECHA: 02/01/2012
SOLCA: \$ - 0.50%	TASA INTERES: 15.20%
IMPUESTO: \$ - 0.50%	TASA COMISION: \$ -
COM. ADMINISTRATIVA: \$ - 0.50%	SEG. DESGRAVAMEN: \$ 0.50
REC. FIRMA: \$ 10.00	FIDUCIA MENSUAL: \$ -
	SEG. CESANTIA: 1.51%
NETO: \$ 41,990.00	

SEC	FECHA	CAPITAL	INTERES	SEGURO	DIVIDENDO	CAPITAL REDUCIDO
1	30/01/2012	\$ 871.85	\$ 585.20	41.54	\$ 1,498.59	\$ 41,128.15
2	31/01/2012	\$ 956.14	\$ 503.59	\$ 38.86	\$ 1,498.59	\$ 40,172.01
3	01/02/2012	\$ 933.19	\$ 525.81	\$ 39.59	\$ 1,498.59	\$ 39,238.82
4	02/02/2012	\$ 945.82	\$ 513.59	\$ 39.18	\$ 1,498.59	\$ 38,293.00
5	03/02/2012	\$ 992.00	\$ 468.88	\$ 37.71	\$ 1,498.59	\$ 37,301.00
6	04/02/2012	\$ 972.01	\$ 488.23	\$ 38.35	\$ 1,498.59	\$ 36,328.99
7	05/02/2012	\$ 985.15	\$ 475.51	\$ 37.93	\$ 1,498.59	\$ 35,343.84
8	06/02/2012	\$ 1,013.88	\$ 447.69	\$ 37.02	\$ 1,498.59	\$ 34,329.96
9	07/02/2012	\$ 1,027.15	\$ 434.85	\$ 36.59	\$ 1,498.59	\$ 33,302.81
10	08/02/2012	\$ 1,026.06	\$ 435.90	\$ 36.63	\$ 1,498.59	\$ 32,276.75
11	09/02/2012	\$ 1,039.93	\$ 422.47	\$ 36.19	\$ 1,498.59	\$ 31,236.82
12	10/02/2012	\$ 1,040.38	\$ 422.04	\$ 36.17	\$ 1,498.59	\$ 30,196.44
13	11/02/2012	\$ 1,094.40	\$ 369.74	\$ 34.45	\$ 1,498.59	\$ 29,102.04
14	12/02/2012	\$ 1,095.54	\$ 368.63	\$ 34.42	\$ 1,498.59	\$ 28,006.50
15	13/02/2012	\$ 1,085.45	\$ 378.40	\$ 34.74	\$ 1,498.59	\$ 26,921.05
16	14/02/2012	\$ 1,124.08	\$ 341.00	\$ 33.51	\$ 1,498.59	\$ 25,796.97
17	15/02/2012	\$ 1,161.29	\$ 304.98	\$ 32.32	\$ 1,498.59	\$ 24,635.68
18	16/02/2012	\$ 1,121.75	\$ 343.26	\$ 33.58	\$ 1,498.59	\$ 23,513.93
19	17/02/2012	\$ 1,189.17	\$ 277.99	\$ 31.43	\$ 1,498.59	\$ 22,324.76
20	18/02/2012	\$ 1,174.48	\$ 292.21	\$ 31.90	\$ 1,498.59	\$ 21,150.28
21	19/02/2012	\$ 1,181.14	\$ 285.76	\$ 31.69	\$ 1,498.59	\$ 19,969.14
22	20/02/2012	\$ 1,223.75	\$ 244.51	\$ 30.33	\$ 1,498.59	\$ 18,745.39
23	21/02/2012	\$ 1,222.87	\$ 245.36	\$ 30.36	\$ 1,498.59	\$ 17,522.52
24	22/02/2012	\$ 1,239.41	\$ 229.35	\$ 29.83	\$ 1,498.59	\$ 16,283.11
25	23/02/2012	\$ 1,263.27	\$ 206.25	\$ 29.07	\$ 1,498.59	\$ 15,019.84
26	24/02/2012	\$ 1,279.79	\$ 190.25	\$ 28.55	\$ 1,498.59	\$ 13,740.05
27	25/02/2012	\$ 1,290.54	\$ 179.84	\$ 28.21	\$ 1,498.59	\$ 12,449.51

28	26/02/2012	\$ 1,307.99	\$ 162.95	\$ 27.65	\$ 1,498.59	\$ 11,141.52
29	27/02/2012	\$ 1,340.25	\$ 131.43	\$ 26.62	\$ 1,498.30	\$ 9,801.27
30	28/02/2012	\$ 1,339.51	\$ 132.43	\$ 26.65	\$ 1,498.59	\$ 8,461.76
31	29/02/2012	\$ 1,369.28	\$ 103.61	\$ 25.70	\$ 1,498.59	\$ 7,092.48
32	01/03/2012	\$ 1,380.42	\$ 92.83	\$ 25.34	\$ 1,498.59	\$ 5,712.06
33	02/03/2012	\$ 1,399.08	\$ 74.76	\$ 24.75	\$ 1,498.59	\$ 4,312.98
34	03/03/2012	\$ 1,419.87	\$ 54.63	\$ 24.09	\$ 1,498.59	\$ 2,893.11
35	04/03/2012	\$ 1,434.66	\$ 40.31	\$ 23.62	\$ 1,498.59	\$ 1,458.45
36	05/03/2012	\$ 1,458.45	\$ 17.28	\$ 22.86	\$ 1,498.59	-\$ 0.00
		\$ 42,000.00	\$ 10,791.52	\$ 1,157.43	\$ 53,948.95	