

ANEXOS

ANEXO 1

NORMAS INEN PARA LA FABRICACION DE EMBUTIDOS

ANEXO 2

TABLA DE HARVARD

Tabla de Harvard: Determinación del tamaño de muestras en poblaciones finitas y coeficientes de fiabilidad.

AMPLITUD DEL UNIVERSO	+ - 1%	+ - 2%	+ - 3%	+ - 5%	+ - 10%
-	-	-	-	222	83
1.000	-	-	-	286	91
1.500	-	-	683	316	94
2.000	-	-	714	333	95
2.500	-	1.250	769	345	96
3.000	-	1.364	811	353	97
3.500	-	1.458	843	359	97
4.000	-	1.533	870	364	98
4.500	-	1.607	891	367	98
5.000	-	1.667	909	370	98
6.000	-	1.765	938	375	98
7.000	-	1.842	949	378	99
8.000	-	1.905	976	381	99
9.000	-	1.957	989	383	99
10.000	5.000	2.000	1.000	383	99
15.000	6.000	2.143	1.034	390	99
20.000	6.667	2.222	1.053	392	100
25.000	7.143	2.273	1.064	394	100
50.000	8.333	2.381	1.087	397	100
100.000	9.091	2.439	1.099	398	100
Infinito	10.000	2.500	1.111	400	100

Fuente: Barranco F. 1989.

ANEXO 3

ENCUESTA REALIZADA A CONSUMIDORES

UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA INSTALACION DE UNA PLANTA DE EMBUTIDOS ENCUESTA AL CONSUMIDOR

Provincia:

Ciudad:

Barrio:

Fecha:

Le solicitamos nos colabore con la siguiente información, la cual tiene por objeto conocer Su opinión acerca del consumo de embutidos. Marque con una X sus respuestas.

1. En su hogar, ¿se consume embutidos habitualmente?

Si () No ()

SI SU RESPUESTA ES NO, PASE A LA PREGUNTA 10, SÍ ES POSITIVA CONTINÚE CON LA SIGUIENTE PREGUNTA

2 ¿Por qué razón se consume embutidos en su hogar?

Porque le gusta () Por costumbre () Por su sabor ()
Por su fácil preparación () Por su contenido alimenticio ()
Por su presentación () Porque puede ser combinado con otros alimentos ()

3 ¿Qué tipo de embutidos compra habitualmente; cada qué tiempo; qué cantidad y cuál es su precio?

EMBUTIDO	CADA QUE TIEMPO	CANTIDAD (PESO)	PRECIO
1. Salchicha			
2. Chorizo para parrillada			
3. Mortadela			
4. Jamón			
5. Salami			
6. Morcillas			

4 ¿En dónde compra usualmente los embutidos?

Tienda del barrio () Supermercado () Comisariato () Mercado ()
Delicatessen () Supermaxi () otro -----

5 ¿Por qué adquiere los embutidos en ese lugar?

Precio () Calidad () Facilidad () Higiene () Cantidad ()

6 Usted prefiere comprar un producto por:

Precio () Marca () Calidad () Publicidad ()

7 ¿Qué marca de embutido consume con más frecuencia?

Don Diego () Federer () Plumrose () Fritz () (Mr Pollo) ()
Juris () Brahaman () La Europea () otra -----

8 ¿Por qué razón compra la marca indicada?

Precio bajo () Disponibilidad permanente () Mejor presentación ()
Buena Calidad () Buen sabor ()

9. ¿Quiénes consumen más embutidos en su hogar?

Niños ()
Jóvenes ()
Adultos ()

10 ¿Con qué producto reemplaza al embutido?

Huevos () Carne de pollo () Carne de res () Queso ()
Ensalada () Frutas () Pescado () Otro -----

11 ¿Cuál es el promedio de ingreso familiar?

Menos de 100 ()
101 – 300 ()
301 – 500 ()
Más de 500 ()

GR4CIAS POR SU COLABORACIÓN

ANEXO 4

VALORACIÓN DE LA ENCUESTA REALIZADA A CONSUMIDORES

Ibarra, 10 de julio de 2007

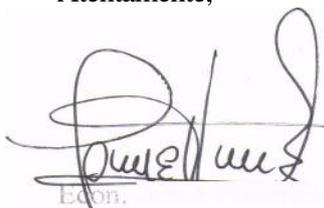
ECONOMISTA JAIME RUBÉN PLACENCIA ENRIQUEZ

C E R T I F I C A

Después del análisis del cuestionario para la encuesta al consumidor que se pondrá en ejecución en el ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA INSTALACIÓN DE UNA PLANTA DE EMBUTIDOS, puedo certificar que es aplicable, ya que reúne las condiciones técnicas que se requiere para recopilar información primaria en un estudio de mercado.

Pudiendo el interesado proceder de acuerdo a su conveniencia.

Atentamente,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jaime Placencia Enriquez', written over a horizontal line. The signature is stylized and cursive.

Econ. Jaime Placencia
Matr. Prof. N°. 047 CEI

ANEXO 5

PLANOS ARQUITECTONICOS DE LA PLANTA

ANEXO 6

PROFORMAS

ANEXO 7

DEPRECIACION, MANTENIMIENTO Y SEGUROS

TABLA DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS

CONCEPTO	VALOR	VALOR	VIDA	ALICUOTA
	INICIAL	FINAL	UTIL	POR AÑO
1. Obras civiles				
Planta Industrial (9x15)	13.500,00	675,00	20,00	641,25
Patio encementado	750,00	75,00	10,00	67,50
Subtotal				708,75
1.2. Maquinaria, equipos y accesorios				
Mesa de despiece	250,00	25,00	10,00	22,50
Molino	650,00	65,00	10,00	58,50
Cutter	17.500,00	1.750,00	10,00	1.575,00
Embutidora tipo horizontal	5.500,00	550,00	10,00	495,00
Sierra Cortadora de huesos	3.200,00	320,00	10,00	288,00
Tina de escaldado	250,00	25,00	10,00	22,50
Quemador Industrial	240,00	24,00	10,00	21,60
Horno Ahumador	2.100,00	210,00	10,00	189,00
Carro para carnes	250,00	25,00	10,00	22,50
Empacadora al vacío	6.500,00	650,00	10,00	585,00
Termómetro metálico	75,00	7,50	10,00	6,75
pH metro para carne	180,00	18,00	10,00	16,20
Balanza Gramera	190,00	19,00	10,00	17,10
Balanza kilos	200,00	20,00	10,00	18,00
Rebanadora	750,00	75,00	10,00	67,50
Cámara fría	8.500,00	850,00	10,00	765,00
Juego de cuchillos para deshuese	300,00	30,00	10,00	27,00
Juego de cuchillos para corte	160,00	16,00	10,00	14,40
Chaira	50,00	5,00	10,00	4,50
Pistola preciadora	180,00	18,00	10,00	16,20
Kabetas plásticas	160,00	32,00	5,00	25,60
Subtotal				4.257,85
1.3. Otros activos (oficina)	1.265,00	253,00	5,00	202,40
TOTAL DEPRECIACION				5.169,00

TABLA DE MANTENIMIENTO DE ACTIVOS

CONCEPTO	VALOR	% estipulado	ALICUOTA	ALICUOTA
			AÑO 1	POR AÑO
1. Obras civiles	14.250,00	3%	427,50	427,50
1.2. Maquinaria, equipos y accesorios	47.185,00	1%	471,85	471,85
1.3. Otros activos (oficina)	1.265,00	1%	12,65	12,65
TOTAL MANTENIMIENTO			912,00	912,00

TABLA DE SEGUROS PARA ACTIVOS

CONCEPTO	% PRIMA	VALOR INICIAL	ALICUOTA POR AÑO
1. Obras civiles	1,00%	14.250,00	142,50
1.2. Maquinaria, equipos y accesorios	1,00%	47.185,00	471,85
1.3. Otros activos (oficina)	0,50%	1.265,00	6,33
TOTAL MANTENIMIENTO			620,68

ANEXO 8

TABLA DE VALORACION DE IMPACTOS AMBIENTALES

VALORES DE MAGNITUD E IMPORTANCIA PARA ESTIMAR IMPACTOS AMBIENTALES

Los valores asignados pueden responder a valores prefijados

MAGNITUD		
Calificación	Intensidad	Afectación
1	Baja	Baja
2	Baja	Media
3	Baja	Alta
4	Media	Baja
5	Media	Media
6	Media	Alta
7	Alta	Baja
8	Alta	Media
9	Alta	Alta
10	Muy alta	Alta

IMPORTANCIA		
Calificación	Intensidad	Afectación
1	Temporal	Puntual
2	Media	Puntual
3	Permanente	Puntual
4	Temporal	Local
5	Media	Local
6	Permanente	Local
7	Temporal	Regional
8	Media	Regional
9	Permanente	Regional
10	Permanente	Nacional

Fuente: EPN – CITE – BID, **Análisis Ambiental de proyectos** Memorias del curso internacional de proyectos, Quito 2002.