

# UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS**

## ESCUELA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

**INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO**

**TEMA:**

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS DE LA FRESA EN EL CANTÓN BOLÍVAR, PROVINCIA DEL CARCHI”**

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA COMERCIAL

AUTORA: VALLEJOS, C. Ivonne M.

DIRECTORA: Dra. SORAYA Rhea G.

IBARRA, ABRIL 2011

RESUMEN EJECUTIVO

El presente trabajo ha sido investigado para determinar la factibilidad de crear una microempresa de producción y comercialización de productos elaborados de fresa, cuyos resultados diseccionarán su implantación. Para ello se realizo un diagnóstico situacional externo del sector productivo de fresa del Cantón Bolívar determinando los aliados, oportunidades, oponentes y riesgos que influyen en la gestión de la microempresa. Con el estudio de mercado se determinó que existe la oportunidad que el producto ingrese al mercado ya que la demanda potencial a satisfacer es muy atractiva. Del estudio técnico se identificó la localización óptima del proyecto, siendo la Parroquia Los Andes del Cantón Bolívar lugar estratégico para que la microempresa inicie sus operaciones, ya que cuenta con varios factores positivos que favorecen a la implantación. Se ha definido la estructura estratégica y orgánica del proyecto según las nuevas tendencias administrativas. Para dar inicio las actividades de la microempresa se necesita un inversión de 39.864 dólares, este capital tiene su origen de un 30% propio y el 70% financiado, con el análisis de los ingresos, costos, gastos, se estructuro los respectivos estados financieros para posteriormente aplicar ratios evaluadores que toman en cuenta el valor del dinero en el tiempo, determinando que el proyecto es factible económicamente en los escenarios analizados. Los resultados obtenidos de la evaluación de impactos son positivos lo que demuestra que la creación de la microempresa es beneficiosa y no causa ningún daño a la comunidad ni al entorno.

**THE SUMMARIZE EXECUTIVO**

The present work has been investigated to determine the feasibility of creating a production microenterprise and commercialization of elaborated products of strawberry whose they guided its installation. For it one carries out an external situational diagnosis of the productive sector of strawberry of the Canton Bolívar determining the allies, opportunities, opponents and risks that influence in the administration of the microenterprise. With the market study it was determined that the opportunity that the product enters to the market since the potential demand to satisfy exists it is very attractive. Of the technical study the good localization of the project was identified, being the Parish the Andes of the Cantón Bolívar strategic place so that the microenterprise begins its operations, since bill with several positive factors that favor to the installation. He/she has been defined the strategic and organic structure of the project according to the new administrative tendencies. To give beginning the activities of the microenterprise an investment of 30.864 dollars, this capital it is needed he/she has their origin of 30 own% and 70 financed%, with the analysis of the revenues, costs, expenses, you structures the respective financial states it stops later on to apply ratios appraisers that take into account the value of the money in the time, economically determining that the project is feasible in the analyzed scenarios. The obtained results of the evaluation of impacts are positive what demonstrates that the creation of the microenterprise is beneficial and it doesn't cause any damage to the community neither the environment.

**AUTORÍA**

Yo, Ivonne Maricela Vallejos Cadena portadora de la cédula de ciudadanía 1002871414 declaro bajo juramento que el presente trabajo es de mi autoría y los resultados de la investigación son de mi total responsabilidad, además que no ha sido presentado previamente para ningún grado ni calificación profesional; y que he respetado las diferentes fuentes de información.

Ivonne Maricela Vallejos Cadena

1002871414

**UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

**CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO**

**A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE**

Yo, IVONNE MARICELA VALLEJOS CADENA, con cédula de identidad Nro. 1002871414, manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, Artículos 4, 5 y 6, en calidad de autora de la obra o trabajo de grado denominado: **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS DE LA FRESA EN EL CANTÓN BOLÍVAR, PROVINCIA DEL CARCHI,** que ha sido desarrollado para optar por el título de **INGENIERA COMERCIAL**, en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente. En mi condición de autora me reservo los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

…………………………………

Ivonne Vallejos C.

1002871414

Ibarra a los 15 días del mes de enero de 2011

**CERTIFICACIÓN**

En mi calidad de Directora del Trabajo de Grado presentado por la egresada **Ivonne Maricela Vallejos Cadena,** con cédula de identidad Nro. 1002871414, para optar por el Título de **INGENIERA COMERCIAL**. cuyo tema es: **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS ELABORADOS DE LA FRESA EN EL CANTÓN BOLÍVAR, PROVINCIA DEL CARCHI”**, considero el presente trabajo reúne requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se digne.

En la ciudad de Ibarra a los 15 días del mes enero de 2011.

Firma

Dra. SORAYA RHEA

**DIRECTORA DEL TRABAJO DE GRADO**

**DEDICATORIA**

Dedico este trabajo con todo cariño y amor primeramente a DIOS, a mis padres y hermanos que con su amor, consejos y sacrificios me ayudaron siempre en la culminación de mis metas, a mi esposo Christian por su amor, compresión y por apoyarme en todos mis sueños, a mi hija Camilita que es una bendición de Dios lleno de bondad y cariño; la razón y fortaleza de mi vida para seguir adelante.

*“La dicha de la vida consiste en tener siempre algo que hacer, alguien a quien amar y alguna cosa que esperar ” THOMAS CHALMERS*

IVONNE….…

**AGRADECIMIENTO**

A Dios por ser la luz perfecta que ha guiado mi camino, por regalarme la vida todos los días; gracias a él que con sabiduría y virtudes que me guiaron en el desarrollo de este trabajo.

A mis padres y hermanos por ser testigos de mi esfuerzo, gracias por estar siempre a mi lado y ayudarme incondicionalmente en la realización de este trabajo.

A mi esposo e hija por su amor y confianza.

A la gloriosa Universidad Técnica del Norte, Facultad de Ciencias de Administración y su Escuela Administración de Empresas en especial a los maestros que son los autores principales que nos guían por el camino de ciencia y el sabor.

En especial a la Dra. Soraya Rhea. Asesora de tesis quien estuvo guiándome académicamente con su experiencia y profesionalismo.

IVONNE….…

**PRESENTACIÓN**

La fresa es un producto que se cultiva en cantidades considerables en varias provincias de la región sierra, posee un costo bastante asequible y dentro de sus características nutricionales se destaca el hecho de que posee un alto valor nutritivo.

Tomando en cuenta las oportunidades que se presentan en el mercado, el trabajo está encaminado a gestionar una microempresa de producción y comercialización de elaborados de fresa, para demostrar la factibilidad se analizo los siguientes capítulos.

**Capítulo I Diagnóstico:** Con este capítulo se puede conocer la situación actual en que se encuentra el sector, de igual manera determina los aspectos positivos y negativos que influirán en el proyecto.

**Capítulo II Marco Teórico:** Contiene los fundamentos teóricos de fuentes secundarias actualizadas como: libros, internet, que aportaron a la investigación acerca de cómo crear la microempresa.

**Capítulo III Estudio de Mercado:** Este capítulo contiene el análisis del mercado a través de información recopilada mediantes encuestas y datos de fuentes secundarias, acerca de la demanda, oferta y precios del producto propuesto por el proyecto.

**Capítulo IV Estudio Técnico:** En este capítulo se analiza la localización óptima del proyecto, determinando también la distribución física de las instalaciones, se da a conocer el flujo grama del proceso para elaborar productos elaborados a base de la fresa.

**Capítulo V Organización de la microempresa:** En este capítulo se plantea el análisis interno administrativo y su constitución legal, tomando como base la, misión, visión, el orgánico estructural y funcional de la nueva microempresa.

**Capítulo VI Estudio Financiero:** Se presenta el análisis de inversiones, ingresos costos, estados financieros, con sus respectivas proyecciones, permitiendo establecer la factibilidad de la producción y comercialización de elaborados de fresa, a través de la aplicación de índices financieros.

**Capítulo VII Impactos:** Se analiza los diferentes impactos que generara la creación de la microempresa como son: socioeconómico, ambiental, educativo.

**ÍNDICE GENERAL**

PORTADA i

RESUMEN EJECUTIVO ii

THE SUMMARIZE EXECUTIVO iii

AUTORIA iv

CESIÓN DE DERECHOS v

CERTIFICACIÓN vi

DEDICATORIA vii

AGRADECIMIENTO viii

PRESENTACIÓN ix

INDICE GENERAL xi

INDICE DE CUADROS xviii

INDICE DE GRÁFICOS xxi

INDICE DE ILUSTRACIONES xxii

INTRODUCCIÓN 23

JUSTIFICACIÓN 24

OBJETIVOS DEL ESTUDIO 25

METODOLOGÍA 27

**CAPÍTULO I**

**DIAGNÓSTICO SITUACIONAL**

Antecedentes 28

Objetivos del diagnósticos 31

General

Específicos

Variables diagnósticas

Variables

Indicadores 32

Matriz de relación diagnóstica 33

Mecánica operativa del diagnóstico 35

Población a investigar

Cálculo de la muestra 36

Distribución muestral 37

Instrumentos de recolección de la información

Tabulación y presentación de resultados 39

Determinación de aliados, oponentes, oportunidades y riesgos. 63

Identificación del problema diagnóstico. 65

**CAPÍTULO II**

**MARCO TEÓRICO**

La fresa. 66

Manejo agronómico de la fresa 67

Elaborados de la fresa 75

La microempresa 76

Importancia de la microempresa

Características principales de la microempresa 77

Visón 78

Misión

Localización óptima del proyecto. 79

Demanda.

Oferta. 80

Comercialización.

Producto 81

Precio 82

Plaza

Promoción 83

Balance general 84

Estado de resultados

Estado de flujo de caja 85

Valor actual neto

Tasa interna de retorno 86

Beneficio/costo 87

Periodo de recuperación de la inversión. 88

Punto de equilibrio. 89

Análisis de sensibilidad.

**CAPÍTULO III**

**ESTUDIO DE MERCADO**

Presentación 90

Identificación de los productos elaborados de fresa. 91

Mermeladas y jaleas 92

Productos sustitutos 94

Mercado meta 95

Segmento de mercado

Análisis de la demanda 96

Demanda actual

Proyección de la demanda 99

Análisis de la oferta 101

Oferta interna. 102

Oferta externa 105

Oferto o plan de ventas del proyecto 107

Proyección de la oferta del proyecto

Análisis de precios 108

Plan de comercialización. 110

Producto.

Precio. 112

Publicidad y promoción.

Plaza o distribución. 115

Conclusiones del estudio de mercado. 116

**CAPÍTULO IV**

**ESTUDIO TÉCNICO**

Presentación 117

Localización del proyecto

Macrolocalización 118

Microlocalización 119

Tamaño del proyecto 125

Factores condicionantes del tamaño del proyecto

Capacidad del proyecto. 128

Capacidad máxima instalada

Nivel de utilización 129

Distribución de la planta 131

Diseño de la planta 134

Proceso de producción. 136

Proceso productivo para la elaboración de mermelada de fresa 137

Proceso productivo para la elaboración de jaleas

Flujograma de procesos para la elaboración de mermelada y jalea 141

**CAPÍTULO V**

**ORGANIZACIÓN DE LA MICROEMPRESA**

Constitución legal de la microempresa 144

Direccionamiento estratégico 148

Misión

Visión 149

Valores corporativos

Objetivos 150

Estrategias 151

Políticas

Mapa estratégico 156

Organización estructural y funcional. 158

Organigrama estructural

Organigrama de posición del personal 161

Organigrama funcional 162

Manual de funciones 163

**CAPÍTULO Vl**

**ESTUDIO FINANCIERO**

Estructura de la inversión. 170

Coste de oportunidad y tasa de rendimiento medio

Tasa de rendimiento medio 171

Inversiones 172

Activos fijos.

Activos diferidos. 177

Capital de trabajo

Ingresos. 179

Proyección de ingresos

Egresos. 180

Costos de producción.

Gastos administrativos. 185

Gastos de ventas. 187

Gastos financieros. 188

Resumen de costos y gastos

Financiamiento

Depreciación y amortización 190

Estados proforma. 192

Balance de arranque

Estado de resultados 193

Flujo de caja con protección 194

Evaluación de la inversión.

Valor actual neto. 195

Tasa interna de retorno 196

Sensibilidad de la tasa interna de retorno. 197

Periodo de recuperación de la inversión 198

Beneficio costo. 200

Punto de equilibrio del proyecto 201

**CAPÍTULO VII**

**IMPACTOS**

Impacto socioeconómico 204

Impacto ambiental 205

Impacto educativo 206

Impacto general 207

CONCLUSIONES 208

RECOMENDACIONES 209

BIBLIOGRAFÍA 210

ANEXOS 215

**INDICE DE CUADROS**

**N°**   **Pág.**

1. MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA 34
2. DISTRIBUCIÓN DE LA MUESTRA 37
3. CONSUMO ANUAL DE MERMELADA DE FRESA 98
4. CONSUMO ANUAL DE JALEA DE FRESA 98
5. PROYECCIÓN DE LA DEMANDA DE MERMELADA Y JALEA 100
6. MARCAS DE MERMELADAS, JALEAS 103
7. OFERTA HISTÓRICA DE MERMELADAS, JALEAS, PASTA 104
8. IMPORTACIONES REGISTRADAS EN EL ARANCEL 20.07 106
9. OFERTA DE ELABORADOS DE FRESA 108
10. PRECIO DE MERMELADAS Y JALEAS 109
11. MÉTODO DE LOCALIZACIÓN POR PUNTOS PONDERADOS 120
12. CAPACIDA MÁXIMA INSTALADA 129
13. NIVEL DE UTILIZACIÓN INSTALADA 130
14. ÁREAS DE DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA 133
15. MEDIDAS DE CONTROL DE CALIDAD 140
16. SIMBOLOS UTILIZADOS EN EL FLUJOGRAMA 142
17. ESTRUCTURA DE LA INVERSIÓN 170
18. COSTE DE OPORTUNIDAD 171
19. TERRENO 173
20. INFRAESTRUCTURA 173
21. VEHÍCULO 173
22. MAQUINARIA Y EQUIPO 174
23. MUEBLES Y ENSERES 175
24. EQUIPO DE COMPUTACIÓN 175
25. EQUIPO DE OFICINA 176
26. RESUMEN DE ACTIVOS FIJOS 176
27. GASTOS DE CONSTITUCIÓN 177
28. CAPITAL DE TRABAJO 178
29. PROYECCIÓN DE INGRESOS 179
30. INGRESOS TOTALES 180
31. MATERIA PRIMA DIRECTA 181
32. MANO DE OBRA DIRECTA 181
33. INSUMOS 182
34. ENERGÍA Y AGUA POTABLE 182
35. ENVASES 183
36. CAJAS 183
37. MANTENIMIENTO MAQUINARIA Y EQUIPO 184
38. RESUMEN DE COSTOS GENERALES DE FABRICACIÓN 184
39. RESUMEN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN 184
40. SUELDOS ADMINISTRATIVOS 185
41. SUMINISTROS DE OFICINA 186
42. MANTENIMIENTO COMPUTACIÓN 186
43. RESUMEN DE GASTOS ADMINISTRATIVOS 187
44. SUELDO EN VENTAS 187
45. PUBLICIDAD 188
46. COMBUSTIBLE Y MANTENIMEINTO VEHÍCULO 188
47. RESUMEN DE GASTOS DE VENTAS 188
48. GASTOS FINANCIEROS 189
49. RESUMEN DE COSTOS Y GASTOS 189
50. AMORTIZACIÓN 190
51. DEPRECIACIÓN 191
52. AMORTIZACIÓN DE DIFERIDOS 191
53. ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL 192
54. ESTADO DE RESULTADOS 193
55. FLUJO DE CAJA CON PROTECCIÓN 194
56. VALOR ACTUAL NETO 195
57. TASA INTERNA DE RETORNO 196
58. SENSIBILIDAD ESCENARIO UNO 197
59. SENSIBILIDAD ESCENARIO DOS 198
60. PRI CON VALORES CORRIENTES 198
61. FLUJOS DESCONTADOS 199
62. PRI CON VALORES CONSTANTES 199
63. BENEFICIO COSTO 200
64. RESUMEN DE LA EVALUACIÓN FINANCIERA 202

**ÍNDICE DE GRÁFICOS**

**N° Pág.**

1. SISTEMA DE PRODUCCIÓN 39
2. SUPERFICIE DE CULTIVO 40
3. FRECUENCIA DE PRODUCCIÓN 41
4. CANTIDAD DE PRODUCCIÓN 42
5. VARIEDAD DE FRESA 43
6. FUENTE DE INVERSIÓN 44
7. DETERMINACIÓN DEL PRECIO 45
8. RENTABILIDAD DEL CULTIVO 46
9. TIPO DE MERCADO 47
10. MANO DE OBRA 48
11. CAPACITACIÓN 49
12. CREACIÓN DE EMPRESA 50
13. CONSUMO DE FRESA 51
14. DESICIÓN DE COMPRA 52
15. CONOCIMIENTO DE PROPIEDADES 53
16. FORMAS DE CONSUMO 54
17. EXISTENCIA DE CONSUMO 55
18. CONSUMO DE DERIVADOS 56
19. PREFERENCIA DE CONSUMO 57
20. LUGAR DE COMPRA 58
21. FACTOR DE COMPRA 59
22. FRECUENCIA DE CONSUMO DE FRESA 60
23. FRECUENCIA DE CONSUMO DE JALEA 61
24. PRECIO 62
25. CRECIMIENTO DEL CONSUMO DE MERMELADA Y JALEA 101
26. OFERTA HISTÓRICA MERMELADAS, JALEAS, PASTA 105
27. IMPORTACIÓN DE CONFITURAS, JALEAS, Y MERMELADAS 106
28. CANALES DE DISTRIBUCIÓN 115
29. EXPANSIÓN ESCALONADA 130
30. FLUJOGRAMA DE PROCESOS PARA LA ELABORACIÓN 143

**INDICE DE ILUSTRACIONES**

**N° Pág.**

1. FRESA 66
2. PRODUCTOS ELABORADOS DE FRESA 75
3. LOGOTIPO 111
4. MAPA DE LA PROVINCIA DEL CARCHI 119
5. CROQUIS DE LA LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO 122
6. DISEÑO DE LA PLANTA 134
7. DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA 135