



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
ECONÓMICAS**

ESCUELA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORÍA

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA
MICROEMPRESA DE INDUSTRIALIZACIÓN Y
COMERCIALIZACIÓN DEL FRUTI-PAN (*Artocarpus altilis*) EN LA
CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA”**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA EN CONTABILIDAD
Y AUDITORÍA - CONTADORA PÚBLICA AUTORIZADA**

AUTORA:

ALEXANDRA JACQUELINE BASANTES ANDRADE

DIRECTOR:

Dr. Benito Scaco

IBARRA-ECUADOR

2010

AGRADECIMIENTO

Son muchas las personas especiales a las que me gustaría agradecer su amistad, apoyo, ánimo y compañía en las diferentes etapas de mi vida. Algunas están conmigo y otras en mis recuerdos y en el corazón. Sin importar en donde estén o si alguna vez llegan a leer estas dedicatorias, quiero darles las gracias por formar parte de mi, por todo lo que me han brindado y por todas sus bendiciones.

Mami, no me equivoco si digo que eres la mejor mamá del mundo, gracias por todo tu esfuerzo, tu apoyo. Gracias porque siempre has estado conmigo. Te quiero mucho.

Papi, éste es un logro que quiero compartir contigo, gracias por ser mi papá y por creer en mi. Te quiero mucho.

A mis hermanas Andy y Mafer, por estar conmigo en los buenos y malos momentos. Gracias por guiarme y por todo lo que de ustedes he aprendido, en verdad son especiales para mi.

A mis cuñados Miguel y Milton, porque han estado conmigo siempre brindándome su apoyo incondicional.

A mis profesores, no sólo de la carrera sino de toda la vida, mil gracias porque de alguna manera forman parte de lo que ahora soy.

Al más especial de todos, a ti Dios porque hiciste realidad este sueño, por todo el amor con el que me rodeas y porque me tienes en tus manos. Esta tesis es para ti.

Jacqueline

ÍNDICE GENERAL

TEMAS	PÁGINAS
CARÁTULA	
DEDICATORIA	
AGRADECIMIENTO	
ÍNDICE GENERAL	
RESUMEN EJECUTIVO	
CAPÍTULO I	
1. Diagnóstico Situacional	1
1.1. Antecedentes de la Ciudad de Ibarra	1
1.2. Objetivos	11
1.2.1. General	11
1.2.2. Específicos	11
1.3. Variables Diagnósticas	11
1.3.1 Indicadores	12
1.4. Matriz de Relación Diagnóstica	13
1.5. Identificación de la Población	14
1.6. Identificación de la Muestra	14
1.7. Instrumentos de Investigación	15
1.8. Evaluación de la Información	16
1.9. Construcción de la Matriz FODA	24
1.9.1. Valoración de la Matriz FODA	24
1.9.2. Conclusión de la Matriz FODA	27
1.9.3. Cruces Estratégicos FA-FO-DA-DO	28
1.10. Determinación Diagnóstica	29
CAPÍTULO II	
2. Estudio de Mercado	30
2.1. Presentación	30
2.2. Identificación del Producto	30
2.3. Mercado Meta	31
2.4. Segmento de Mercado	31
2.5. Análisis de la Oferta	31
2.6. Identificación de la Demanda	32
2.7. Proyección de la Demanda	33
2.8. Análisis y Proyección de Precios	34
2.9. Punto de Equilibrio	38
2.10. Conclusión del Estudio	40
2.11. Comercialización	41

CAPÍTULO III	
3. Marco Teórico	43
3.1. Fruti pan	43
3.1.1. Origen y Distribución	43
3.1.2. Descripción	44
3.1.3. Genética	45
3.1.4. Variedades Conocidas	46
3.1.5. Hábitat	47
3.1.6. Cultivo	49
3.1.7. Propagación	51
3.1.8. Usos	52
3.2. La Empresa	56
3.2.1. Definición	56
3.2.2. Clasificación	57
3.2.3. Elementos que la Componen	58
3.2.4. Finalidades de la Empresa	60
3.2.5. Estructuras Organizacionales	60
3.2.5.1. Sistemas de Estructuras Organizacionales	61
3.3. La Administración	63
3.3.1. Definición	63
3.3.2. El Proceso Administrativo	63
3.3.3. Niveles Administrativos	64
3.3.3.1. Nivel Legislativo	64
3.3.3.2. Nivel Directivo	65
3.3.3.3. Nivel Asesor	65
3.3.3.4. Nivel Operativo	65
3.3.3.5. Nivel Auxiliar	65
3.3.3.6. Nivel Descentralizado	65
3.4. La Contabilidad	66
3.4.1. Definición	66
3.4.2. Importancia	66
3.4.3. Objetivos	66
3.4.4. Fases del Proceso Contable	67
3.4.5. Estados Financieros	68
3.4.5.1. NEC 1 Presentación de Estados Financieros	69
3.4.5.2. Balance General	69
3.4.5.3. Estado de Evolución del Patrimonio Neto	70
3.4.5.4. Estado de Flujo de Efectivo	71
3.4.5.5. Notas Explicativas a los Estados Financieros	72
3.4.5.6. Políticas Contables	72
3.4.6. Normativas	73
3.4.6.1. Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados	73
3.4.7. Depreciaciones	75
3.4.7.1. Método de Depreciación Lineal	76
3.4.7.2. Método de Depreciación por Horas de Operación	77
3.4.7.3. Método de Depreciación por Unidades Producidas	77

3.5. Contabilidad de Costos	77
3.5.1. Definición	77
3.5.2. Importancia	78
3.5.3. Costo Total	79
3.5.4. Elementos del Costo	80
3.5.5. Clasificación de los Costos	81
3.5.6. Estado de Costo de Producción y Ventas	83
3.5.7. Sistema de Costos por Órdenes de Producción	84
3.5.7.1. Hoja de Costos	85
3.5.8. Sistema de Costos por Procesos	87
3.5.9. Departamentalización	87
3.5.9.1. Departamento de Producción	88
3.5.9.2. Departamento de Servicio	89
3.5.10. Distribución de los Gastos Generales	90
3.6. Presupuesto	93
3.6.1. Definición	93
3.6.2. Importancia	93
3.6.3. Clasificación	94
3.6.4. Principios de la Confección del Presupuesto	95
3.6.4.1. De Previsión	95
3.6.4.2. De Planeación	95
3.6.4.3. De organización	96
3.6.4.4. De Dirección	96
3.6.4.5. De Control	96
3.6.5. Etapas de Preparación del Presupuesto	97
3.6.5.1. Preiniciación	97
3.6.5.2. Elaboración	97
3.6.5.3. Aprobación	97
3.6.5.4. Ejecución	97
3.6.5.5. Control	97
3.6.5.6. Evaluación	98
CAPÍTULO IV	
4. Ingeniería del Proyecto	99
4.1. Macro y Micro localización	99
4.2. Ubicación de la Planta	100
4.3. Diseño y Distribución de la Planta de Producción	103
4.4. Procesos Productivos	107
4.4.1. Diagrama de Flujo	115
4.5. Estructura Orgánica	117
4.5.1. Orgánico Estructural	117
4.5.2. Orgánico Funcional	118
4.6. Organización de la Empresa	124
4.6.1. Misión	124
4.6.2. Visión	124
4.6.3. Valores Corporativos de la Empresa	125

4.6.4. Políticas	125
CAPITULO V	
5. Estudio Económico y Financiero	129
5.1. Presupuesto de Inversión	129
5.2. Proyección de Costos, Ventas y Gastos	131
5.3. Balance General Inicial	134
5.4. Proyecciones de Estados Financieros de Pérdidas y Ganancias	136
5.4.1. Estado de Pérdidas y Ganancias	136
5.4.2. Flujo de Caja Proyectado	137
5.4.3. Conciliación Flujo Neto de Efectivo – Utilidad Neta	138
5.6. Valor Neto	139
5.7. Tasa Interna de Retorno	139
5.8. Beneficio / Costo	140
CAPITULO VI	
6. Principales Impactos	142
6.1. Impacto Empresarial	142
6.2. Impacto Económico	143
6.3. Impacto Social	144
6.4. Impacto General	145
CONCLUSIONES	147
RECOMENDACIONES	148
FUENTES DE INFORMACIÓN	150
ANEXOS	

RESUMEN EJECUTIVO

El presente “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UNA MICROEMPRESA DE INDUSTRIALIZACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL FRUTI-PAN (*Artocarpus altilis*) EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA”, está integrado por los siguientes capítulos: Diagnóstico Situacional de la Ciudad de Ibarra, Marco Teórico, Estudio de Mercado, Estudio Técnico, Estudio Económico Financiero, Organización de la Empresa y Principales Impactos. El Diagnóstico Situacional, permite ver la realidad humana y económica de la ciudad de Ibarra, lo que nos ayuda a identificar el posible mercado. En el Marco Teórico consta del sustento escrito de todos los aspectos que encierra el presente estudio. En el Estudio de Mercado se ejecutó un análisis de las variables oferta, demanda, competencia, precios, productos y a través de éste análisis se concluyen entre otros aspectos que el producto con una demanda constante es la mermelada. En el Estudio Técnico se describe con detalle la localización de la organización en la ciudad de Ibarra, los procesos administrativos, contables, productivos y la conformación organizacional. En el Estudio Económico Financiero estructuramos balances para realizar la evaluación económica y financiera del proyecto, misma que arroja resultados beneficiosos y atractivos para el inversionista. En la organización de la Empresa se detalla toda la estructura organizacional y además su visión, misión, valores y políticas generales. En los Principales Impactos analizamos la incidencia de nuestro proyecto en el aspecto empresarial, económico, social y general; determinando así incidencias positivas.

EXECUTIVE SUMMARY

This "FEASIBILITY STUDY FOR THE ESTABLISHMENT OF A SMALL BUSINESS OF PROCESSING AND MARKETING FRUTI-PAN (*Artocarpus altilis*) IN THE CITY OF IBARRA, IMBABURA PROVINCE", is composed of the following chapters: Diagnosis of the City of Ibarra, Theoretical Framework, Market Research, Technical Study, Financial Economic Survey, Organization of Business and Principally its Impacts. Situational Diagnosis allows a view of human and economic reality of the city of Ibarra, which helps us identify the possible market. In the theoretical framework has the written support of all aspects present enclosing the study. In the Market Study was carried out an analysis of the variable supply, demand, competition, pricing, products and through this analysis concludes inter alia that the product with constant demand is the jam. In the Technical Study is described in detail the location of the organization in the city of Ibarra, the administrative, financial, productive and organizational formation. In the Financial Economic Survey balanced structure for economic and financial evaluation of the project, which gives results beneficial and attractive to investors. At the Organization of the Company details of all the organizational structure and further its vision, mission, values and policies. In the main impacts analysis of the impact of our project in a more corporate, economic, social and general, determining and positive impacts.

CAPÍTULO I

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

1.1 ANTECEDENTES DE LA CIUDAD DE IBARRA

La ciudad Ibarra (San Miguel de Ibarra), está ubicada en la región andina al norte del Ecuador, llamada también como “la ciudad a la que siempre se vuelve”. Ibarra, es la capital de la provincia de Imbabura (Ecuador). La ciudad se encuentra edificada a las faldas del volcán que lleva el mismo nombre de la provincia. La Villa de San Miguel de Ibarra fue fundada el 28 de septiembre de 1606, por el capitán Cristóbal de Troya, bajo la orden del entonces presidente de la Real Audiencia de Quito, Miguel de Ibarra y bajo mandato del Rey Felipe de España.

Los motivos para la construcción de la ciudad fue que se necesitaba una ciudad de paso en el camino Quito-Pasto y la construcción de una ciudad con acceso rápido al mar. Es así como el asentamiento y la villa de San Miguel de Ibarra fue construida en el valle Caranqui, en los terrenos donados por Juana Atabalipa, nieta del Inca Atahualpa. La Junta Soberana de Quito, el 16 de noviembre de 1811, dio a la villa de San Miguel de Ibarra el título de ciudad. Posteriormente el 11 de noviembre de 1829, el libertador, Simón Bolívar, nombró a la ciudad capital de la provincia.

En la madrugada del 16 de agosto de 1868, la erupción del volcán Imbabura y el consiguiente terremoto devastaron la ciudad y la provincia. Ibarra quedó prácticamente destruida y

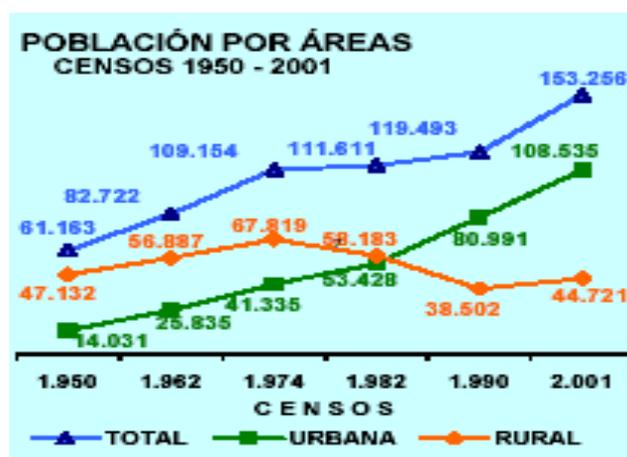
fallecieron cerca de 20.000 personas. Los sobrevivientes de este suceso se trasladaron a los llanos de Santa María de la Esperanza, donde se reubicaron y vivieron por cuatro años. Gabriel García Moreno, fue comisionado por el Presidente de la República, para reconstruir la ciudad. Finalmente el 28 de abril de 1872, los ibarreños regresaron a la reconstruida ciudad. Esta fecha se considera la segunda más importante después de la fundación de Ibarra.

Ibarra cuenta con una historia que viene desde la época de los Incas, e incluso antes, cuando los Quitus y Caranquis dominaban, pasando por la dominación española y posteriormente los vestigios de la lucha por la libertad. Todos éstos hechos tienen testigos materiales que son atractivos turísticos potenciales, y no sólo eso, Ibarra también goza de paisajes exuberantes; es multicultural y multirracial.

El cantón Ibarra, cuya capital es San Miguel de Ibarra, está constituido por cinco parroquias urbanas y siete rurales, con una superficie total de 1.162,22 km², con una densidad de 131,87 hab/Km² en el cantón.

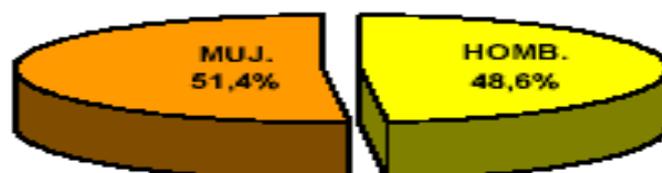
El Cantón Ibarra está constituido por cinco parroquias urbanas: El Sagrario, San Francisco, Caranqui, Alpachaca y la Dolorosa de Priorato y siete parroquias rurales: Ambuquí, Angochagua, La Carolina, La Esperanza, Lita, Salinas, San Antonio.

DISTRIBUCIÓN DE LA POBLACIÓN DEL CANTÓN IBARRA, SEGÚN PARROQUIAS			
PARROQUIAS	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	153.256	74.469	78.787
IBARRA (URBANO)	108.535	52.148	56.387
AREA RURAL	44.721	22.321	22.400
PERIFERIA	7.988	3.923	4.065
AMBUQUÍ	5.319	2.693	2.626
ANGOCHAGUA	3.768	1.765	2.003
CAROLINA	2.875	1.507	1.368
LA ESPERANZA	6.677	3.325	3.352
LITA	2.413	1.306	1.107
SALINAS	1.694	885	809
SAN ANTONIO	13.987	6.917	7.070



POBLACIÓN DEL CANTÓN IBARRA CENSO 2001			
ÁREAS	TOTAL	HOMBRES	MUJERES
TOTAL	153.256	74.469	78.787
URBANA	108.535	52.148	56.387
RURAL	44.721	22.321	22.400

POBLACIÓN POR SEXO



La población del Cantón IBARRA, según el Censo del 2001, representa el 44,5 % del total de la Provincia de Imbabura; ha crecido en el último período intercensal 1990-2001, a un ritmo del 2,3 % promedio anual. El 29,2 % de su población reside en el Área Rural; se caracteriza por ser una población joven ya que el 42,4 % son menores de 20 años, según se puede observar en la Pirámide de Población por edades y sexo.

ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

La ciudad de Ibarra se encuentra administrada por la Ilustre Municipalidad ésta a su vez se encuentra presidida por el primer personero municipal Ing. Jorge Martínez realizando proyectos que incluyen desarrollo tecnológico, salud, bienestar social, educación, cultura y deportes, buena imagen y ornato de la Ciudad.

El lustre Municipio de Ibarra cuenta para su funcionamiento con los niveles y unidades que se señalan a continuación:

1. Nivel Legislativo.- Constituido por el lustre Concejo, presidido por el Alcalde.
2. Nivel Ejecutivo.- Representado por el Alcalde como su máxima autoridad.
3. Nivel Asesor.- Integrado por Comisiones de Concejo, Auditoría Interna, Consejos Cantonales, Secretaría General, Planificación, CECAMI, Asesoría Jurídica y Participación Ciudadana.
4. Nivel Operativo.- Integrado por la Dirección de Comunicación Social, Relaciones Públicas y Control de Gestión, Avalúos y Catastros, Financiera, Administrativa, Seguridad Ciudadana y Central de Emergencias 9-1-1,

Tránsito y Transporte, Obras Públicas, Salud y Medio Ambiente , Educación Cultura y Deportes, Turismo y Sistemas e Informática.

5. Organismos Autónomos.- Patronato y Empresas Municipales.

OBJETIVOS

- Crear desarrollar las bases; para mejorar la calidad de vida de la población del Cantón Ibarra.
- Buscar el bien común local.
- Función Global.
- Atender las demandas colectivas de la población, la convivencia urbana y rural, la defensa y protección de sus intereses, propiciando un verdadero desarrollo humano que preserve el equilibrio social, económico, tecnológico y ambiental.
- Relación Jerárquica.
- Es la sociedad política autónoma subordinada al orden jurídico constitucional del Estado.

FUNCIONES ESPECÍFICAS

- Promover el desarrollo integral del Cantón.
- Dotar de sistemas de agua potable y alcantarillado.
- Construir y mantener caminos, calles, parques, plazas y demás espacios públicos.
- Mantener la limpieza y embellecimiento de las áreas públicas del Cantón.
- Recolectar y procesar los desechos sólidos.
- Regular la dotación y mantenimiento del alumbrado público.

- Controlar la elaboración, manipuleo y expendio de alimentos.
- Definir la distribución espacial y el uso del suelo.
- Autorizar el funcionamiento de locales industriales, comerciales y profesionales.
- Proporcionar servicio de cementerios.
- Fomentar el turismo.
- Dotar de servicios de mataderos y plazas de mercados.
- Fomentar la educación y cultura rescatando los valores y tradiciones locales.
- Propiciar una adecuada atención de salud con énfasis en la atención primaria.
- Fortalecer la organización y participación comunitaria en la gestión local.
- Cuidar el medio ambiente y el equilibrio ecológico.
- Las demás funciones fijadas en leyes generales y específicas.

ASPECTOS ECONÓMICOS

• POBLACIÓN ECONÓMICAMENTE ACTIVA POR SEXO

Este indicador corresponde a la población que participa en la producción de bienes y servicios, integrando grupos económicos específicos que se describe en el siguiente cuadro:

SEGÚN GRUPOS OCUPACIONALES

GRUPOS DE OCUPACION	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
Miembros, Profesionales Técnicos	4.009	3.133	7.142
Empleados de Oficina	1.690	1.732	3.422
Trab. de los Servicios	5.046	5.750	10.796
Agricultores	4.398	1.023	5.421
Operarios y Operadores de Maquinarias	13.623	3.042	16.665
Trab. no calificados	7.525	4.577	11.829
Otros	3.187	1.620	4.807
TOTAL	39.205	20.877	60.082

FUENTE: INEC, VI CENSO DE POBLACIÓN Y V DE VIVIENDA, 2001

SEGÚN RAMAS DE ACTIVIDAD

GRUPOS DE OCUPACION	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
Agricultura, Ganadería, caza, pesca, selvicultura	8.457	1.483	9.940
Manufactura	5.304	2.946	8.250
Construcción	4.312	100	4.412
Comercio	6.869	5.205	12.074
Enseñanza	1.572	2.036	3.608
Otras Actividades	12.691	9.107	21.798
TOTAL	39.205	20.877	60.082

FUENTE: INEC, VI CENSO DE POBLACIÓN Y V DE VIVIENDA, 2001

SEGÚN CATEGORÍA DE OCUPACION

GRUPOS DE OCUPACION	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
Patrono o Socio Activo	3.800	1.689	5.489
Cuenta Propia	14.442	7.254	21.696
Empleados	16.057	9.291	25.348
Trab. Familiar sin Remuneración	1.662	630	2.292
Otros	3.244	2.013	5.257
TOTAL	39.205	20.877	60.082

FUENTE: INEC, VI CENSO DE POBLACIÓN Y V DE VIVIENDA, 2001

ASPECTO SOCIAL

POBLACIÓN

Los últimos datos fidedignos proceden del censo nacional realizado en el 2001. De este documento se desprende que la población total del cantón alcanza a 153.256, de los cuáles 116.523 habitan en el sector urbano y en el sector rural es de 36.733, que en porcentaje corresponde al 76,03 % y 23,97 % respectivamente. El 51,41% corresponde a mujeres y 48,59% a hombres.

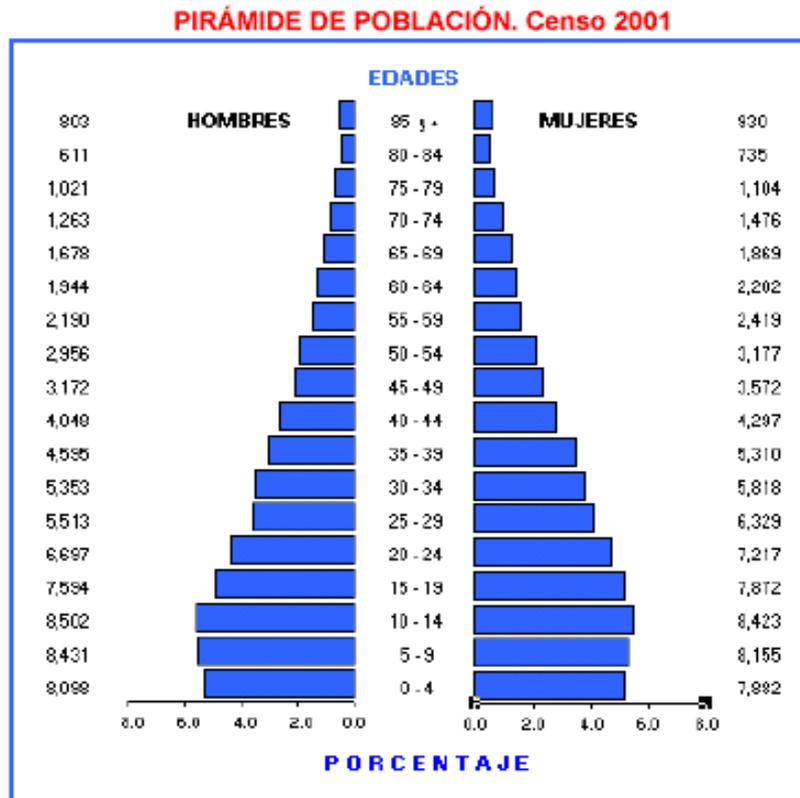
COBERTURA DE SERVICIOS BÁSICOS DEL CANTÓN IBARRA

Nombre del Servicio	Cobertura total
Agua Potable	91%
Alcantarillado	75%
Desechos Sólidos	81%
Teléfonos	56%
Energía Eléctrica	96%

FUENTE: INEC, VI CENSO DE POBLACIÓN Y V DE VIVIENDA, 2001

Se puede apreciar que existe un crecimiento sostenido de la población del Cantón Ibarra, y la proyección para el 2015 se estima en 210.295 habitantes con una tasa de crecimiento anual del 2.26. Los servicios básicos tienen una cobertura importante en la población. Las principales actividades son la agricultura, el comercio y los servicios. La manufactura ocupa un tercer lugar. Existe una industria mediana o grande y la línea de desarrollo es el servicio, en particular el turístico.

GRUPOS POR EDAD



FUENTE: INEC, VI CENSO DE POBLACIÓN Y V DE VIVIENDA, 2001

POBLACIÓN POR NIVEL DE INSTRUCCIÓN

GRUPOS DE OCUPACION	HOMBRES	MUJERES	TOTAL
Ninguno	2.461	5.064	7.525
Centro Alfabetización	211	177	388
Primario	34.717	34.789	69.506
Secundario	15.484	17.306	32.790
Post Bachillerato	391	499	890
Superior	7.993	8.240	16.233
Postgrado	175	88	263
TOTAL	61.432	66.163	127.595

FUENTE: INEC, VI CENSO DE POBLACIÓN Y V DE VIVIENDA, 2001

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 GENERAL

Realizar un estudio de factibilidad para la creación de una microempresa de industrialización y comercialización del Fruti-pan (*Artocarpus altilis*) en la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura.

1.2.2 ESPECÍFICOS

- Analizar los diferentes aspectos del mercado del Fruti-pan en la ciudad de Ibarra.
- Estudiar los procesos y formas de industrialización del Fruti-pan.
- Observar los modelos de estructuras organizacionales que se manejan en este tipo de empresas.
- Verificar el proceso contable-financiero que se lleva a cabo en éste tipo de empresas.
- Determinar los mecanismos de comercialización de los productos del Fruti-pan.
- Analizar paquetes de servicios que incluyen la venta de éstos productos.

1.3 VARIABLES DIAGNÓSTICAS

- Mercado
- Producción
- Estructura Organizacional
- Proceso Contable-Financiero
- Comercialización

1.3.1 INDICADORES DE LAS VARIABLES

- **MERCADO**

Oferta

Demanda

Competencia

Precio

Rentabilidad

- **PRODUCCIÓN**

Materia Prima

Mano de Obra

Tecnología

Maquinaria

Variedad

Calidad

- **ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL**

Modelos

Organización

Funciones

- **PROCESO CONTABLE-FINANCIERO**

Registros

Control

Análisis Contable-Financiero

- **COMERCIALIZACIÓN**

Publicidad

Promoción

1.4 MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA

OBJETIVOS ESPECIFICOS	VARIABLES	INDICADORES	INSTRUMENTOS PRIMARIOS DE RECOLECCION DE INFORMACION	PÚBLICO INTERVINIENTE
Analizar los diferentes aspectos del mercado de los productos del fruti pan.	Mercado	Oferta Demanda Competencia Precio Rentabilidad	Encuesta Entrevista Opinión de Expertos Observación Directa	Amas de Casa Ing. Lourdes Chamorro
Estudiar los diferentes procesos y formas de producción del fruti pan.	Producción	Materia Prima Mano de Obra Tecnología Maquinaria Variedad Calidad	Encuesta Entrevista Opinión de Expertos Observación Directa	Amas de Casa Ing. Lourdes Chamorro
Observar los diferentes modelos de estructuras organizacionales que se manejan en este tipo de empresas.	Estructura Organizacional	Modelos Organización Funciones	Encuesta Opinión de Expertos Observación Directa	Amas de Casa Ing. Lourdes Chamorro
Verificar el proceso contable-financiero que se lleva a cabo en estas empresas.	Proceso Contable-Financiero	Registros Control Análisis Contable-Financiero	Encuesta Opinión de Expertos Observación Directa	Amas de Casa Ing. Lourdes Chamorro
Determinar los mecanismos de comercialización de los productos elaborados.	Comercialización	Publicidad Promoción	Encuesta Opinión de Expertos	Amas de Casa Ing. Lourdes Chamorro
Analizar paquetes de servicios que incluyen la venta de estos productos.	Servicios	Fletes Entrega Oportuna	Encuesta Entrevista Opinión de Expertos	Amas de Casa Ing. Lourdes Chamorro

1.5 IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN

En el presente trabajo, para ejecutar nuestro diagnóstico situacional, proyectaremos la población tomando en cuenta el último censo que fue realizado en el año 2001, tomando en cuenta que la población crece en un 2.3% promedio anual; es decir que para el año 2010 la población será de 188.060, de los cuales 96.663 son mujeres representando el 51.40% y 91.397 son hombres representando el 48.60%.

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Para calcular la muestra vamos a emplear la siguiente fórmula, tomando en cuenta solamente a las mujeres que viven en el área urbana y mayores de 15 años; es decir 64.990 mujeres.

$$n = \frac{0.25N}{\left(\frac{\alpha}{Z}\right)^2 (N - 1) + 0.25}$$

En donde:

“n” = tamaño de la muestra

“N” = tamaño de la población

α = nivel de error = 5%

Z = nivel de confianza (95% dos colas)= 1.96

0.25 = máximo valor de error estándar

$$n = \frac{(0.25)(64.990)}{\left(\frac{0.05}{1.96}\right)^2 (64.990 - 1) + 0.25}$$

$$n = \frac{16.247,60}{(0.00065077) (64.989) + 0.25}$$

$$n = \frac{16.247,60}{42.29289153 + 0.25}$$

$$n = \frac{16.247,60}{42.54289153}$$

$$n = 382$$

1.7 INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

Para obtener una mejor investigación, hemos utilizado los siguientes instrumentos de investigación:

ENCUESTA

- Mujeres del área urbana mayores a 15 años.

OPINIÓN DE EXPERTOS

- Ing. Lourdes Chamorro experta en industrialización de alimentos.
- Ing. Armando Chamorro Director Regional del Ministerio del Medio Ambiente en Tena.

OBSERVACIÓN DIRECTA

- A las comunidades organizadas en preparar mermeladas y confites como son las de Pimampiro, Mariano Acosta.

INFORMACIÓN SECUNDARIA

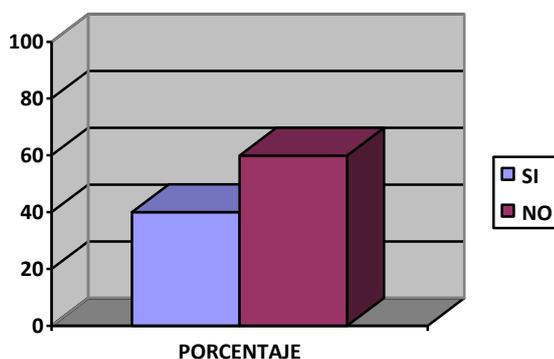
- Bibliografía especializada
- Documentos
- Revistas
- Periódicos
- Internet

1.8 EVALUACIÓN DE LA INFORMACIÓN

1.8.1 RESULTADOS OBTENIDOS DE LA ENCUESTA APLICADA A LAS AMAS DE CASA

1. Conoce usted el fruti pan y sus beneficios?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	153	40.05
NO	229	59.95
TOTAL	382.00	100

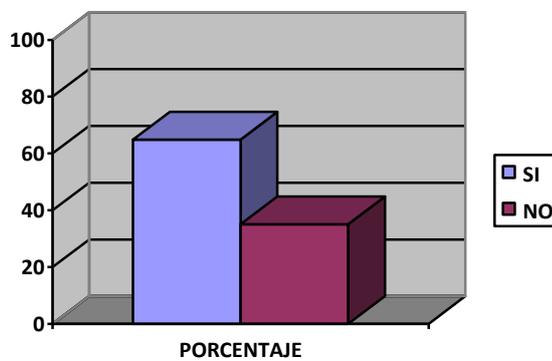


De un total de 382 encuestados; el 40.05% manifiesta que si conocen el fruti pan y sus beneficios, mientras que el 59.95% restante afirma que no conoce ya que la demanda de este producto es escasa; por lo que es necesario la

creación de organizaciones dedicadas a la producción y distribución de derivados del fruti pan.

2. En su hogar consumen habitualmente mermelada?

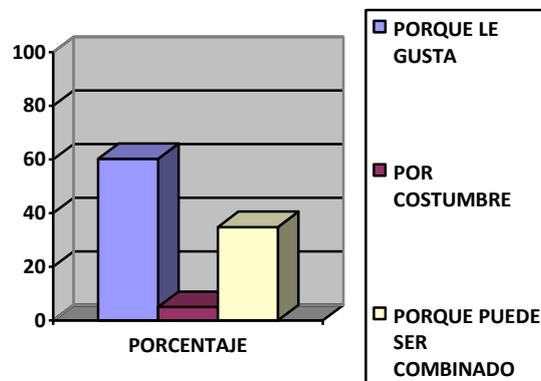
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	248	64.92
NO	134	35.08
TOTAL	382	100



De un total de 382 encuestados; el 64.92% manifiesta que si consumen habitualmente mermelada, mientras que el 35.08% restante afirma que no consumen habitualmente mermelada.

3. Por qué razón consume usted mermelada?

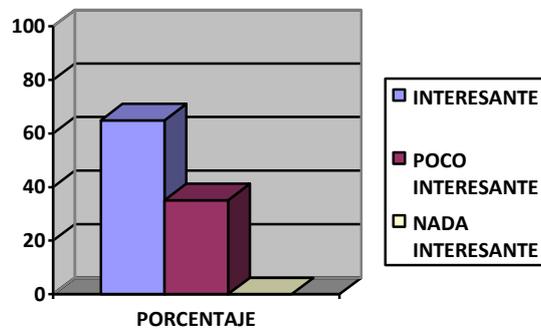
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
PORQUE LE GUSTA	230	60.21
POR COSTUMBRE	19	4.97
PORQUE PUEDE SER COMBINADO CON OTROS ALIMENTOS	133	34.82
TOTAL	382	100



De un total de 382 encuestados; al 60.21% consume mermelada porque le gusta, mientras que el 4.97% consume mermelada por costumbre y el 34.82% consume mermelada por su combinación con otros alimentos, por tal razón nuestro producto debe ser insuperable en su sabor y calidad.

4. Qué opinión le merece la producción de mermelada del fruti pan?

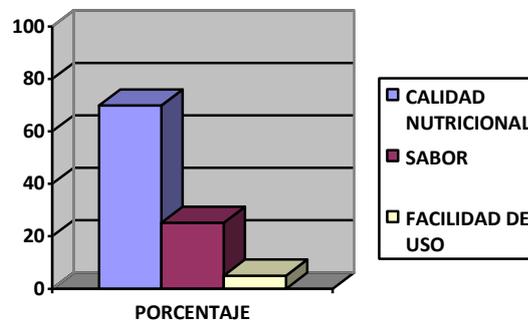
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
INTERESANTE	248	64.92
POCO INTERESANTE	134	35.08
NADA INTERESANTE	0	0
TOTAL	382	100



De un total de 382 encuestados; al 64.92% le pareció interesante la propuesta de la producción de los diferentes productos derivados del fruti pan, mientras que el 35.08% afirmó que le parece poco interesante la propuesta de un nuevo producto en el mercado.

5. Cuál de los siguientes aspectos le atraen del producto?

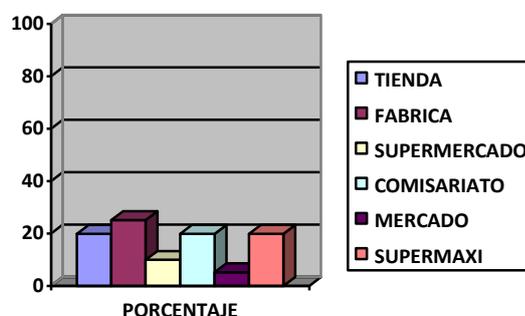
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
CALIDAD NUTRICIONAL	267	69.90
SABOR	96	25.13
FACILIDAD DE USO	19	4.97
TOTAL	382	100



De un total de 382 encuestados; el 69.90% manifiesta que adquiriría el producto por su alta calidad nutricional, mientras que el 25.13% comprarían por su agradable sabor y el 4.97% por su facilidad de uso.

6. En dónde le gustaría adquirir este producto?

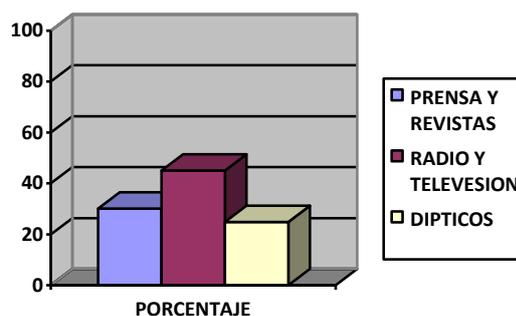
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
TIENDA	76	19.90
FABRICA	96	25.13
SUPERMERCADO	38	9.95
COMISARIATO	76	19.90
MERCADO	20	5.22
SUPERMAXI	76	19.90
TOTAL	382	100



De un total de 382 encuestados; el 19.90% manifiesta que le gustaría adquirir el producto en los diferentes tiendas de la ciudad, al igual que en los comisariatos y supermaxi; el 25.13% comprarían este producto directamente en la fábrica; el 9.95% adquirirán este producto en los supermercados y le 5.22% en los mercados.

7. A través de qué medio le gustaría recibir información sobre este producto?

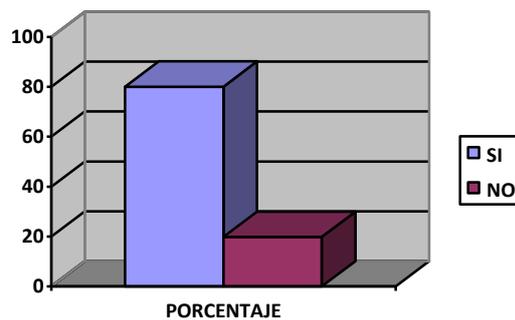
ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
ANUNCIOS EN PRENSA Y REVISTAS	115	30.10
RADIO Y TELEVISIÓN	172	45.03
FOLLETOS Y DIPTICOS	95	24.87
TOTAL	382	100



De un total de 382 encuestados, el 30.10% prefiere recibir información sobre este producto mediante anuncios en revistas y prensa, el 45.03% manifiesta que preferiría recibir información mediante la radio y televisión y el 24.87% por medio de folletos y dípticos.

8. Partiendo de la base que el precio del producto le satisfaga, ¿lo compraría?

ALTERNATIVA	FRECUENCIA	PORCENTAJE
SI	306	80.10
NO	76	19.90
TOTLA	382	100



De un total de 382 encuestados, el 80.10% si compraría este producto y el 19.90% no lo haría; para lo cual deberíamos poner empeño en la publicidad y la información nutricional del producto.

1.9 CONSTRUCCIÓN DE LA MATRIZ FODA

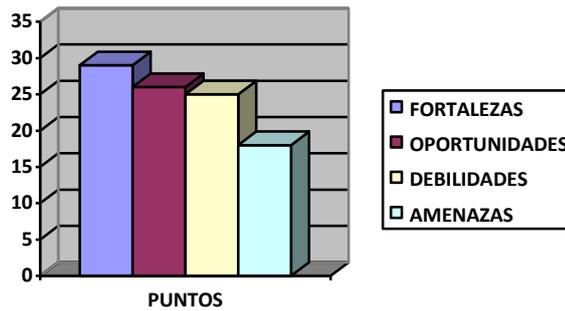
1.9.1 VALORACIÓN DE LA MATRIZ FODA

Antes de proceder e estructurar nuestra matriz FODA, haremos la respectiva valoración de las variables e indicadores de nuestro diagnóstico, relacionándolos con las fortalezas, debilidades y amenazas; logrando así tener un balance de dichos aspectos.

La valoración se la hará sobre 3 puntos, así:

0	Nulo
1	Bajo
2	Medio
3	Alto

VARIABLES E INDICADORES	F	O	D	A
MERCADO				
• Oferta	0	1	3	2
• Demanda	3	2	0	0
• Competencia	1	1	1	2
• Precio	3	2	0	0
• Rentabilidad	3	2	0	0
SUBTOTAL	10	8	4	4
PRODUCCIÓN				
• Materia Prima	3	2	0	0
• Mano de Obra	2	1	1	1
• Tecnología	0	1	3	2
• Maquinaria	2	1	1	1
• Variedad	3	2	0	0
• Calidad	2	1	1	1
SUBTOTAL	12	8	6	5
ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL				
• Modelos	1	1	2	1
• Organización	1	1	2	1
• Funciones	1	1	2	1
SUBTOTAL	3	3	6	3
PROCESO CONTABLE				
• Registros	1	1	2	1
• Control	1	1	2	1
• Análisis Contable-Financiero	0	1	3	2
SUBTOTAL	2	3	7	4
COMERCIALIZACIÓN				
• Publicidad	1	2	1	1
• Promoción	1	2	1	1
SUBTOTAL	2	4	2	2
TOTAL	29	26	25	18



De la valoración realizada a los indicadores del presente diagnóstico, podemos concluir que el sector de la producción de mermelada de fruti pan, tiene una mayoría de fortalezas, seguido por oportunidades, luego debilidades y por último amenazas.

Las principales fortalezas de éste sector se presentan en los siguientes indicadores: demanda, precio, rentabilidad, materia prima y variedad de producción.

Las principales debilidades de éste sector las encontramos en los siguientes indicadores: oferta y estructura contable y organizativa.

Mientras que las oportunidades y amenazas en el sector proceden de factores externos a l organización.

1.9.2 CONCLUSIÓN DE LA MATRIZ FODA

FORTALEZAS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • La demanda de mermelada en la ciudad es alta. • El precio de éste producto es bueno para consumidores y productores. • La rentabilidad en venta de éste producto es alta. • El producto elaborado es de muy buena calidad. • Existe variedad de productos del fruti pan. 	<ul style="list-style-type: none"> • Incrementando los niveles de publicidad y promoción, se puede desplazar a la competencia. • Apertura de mercados a nivel provincial y nacional. • Acceso a programas de crédito para incrementar la producción.
DEBILIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> • La oferta de mermelada de fruti pan es muy escasa por no decirlo casi nula. • La estructura contable y organizativas de éstas empresas es deficiente. 	<ul style="list-style-type: none"> • La competencia será siempre un factor que genere en el sector.

ELABORADO POR: LA AUTORA

1.9.3 CRUCES ESTRATÉGICOS FA-FO-DA-DO

CRUCES ESTRATÉGICOS FA.-

- Para contrarrestar la amenaza de la competencia, se debe aprovechar los altos niveles de demanda existentes y acaparar un buen sector del mercado.

CRUCES ESTRATÉGICOS FO.-

- Tomando en cuenta los altos niveles de demanda existentes, se puede incrementar la misma, con la oportunidad de establecer programas de publicidad y promoción.
- En vista de la existencia de buenos precios para los consumidores de estos productos, es viable tomar en cuenta la oportunidad de la apertura de mercados a nivel provincial y nacional.
- Si la rentabilidad de ésta actividad es alta, es recomendable analizar el acceso a créditos para incrementar la producción.

CRUCES ESTRATÉGICOS DA.-

- Es importante tomar en cuenta que, dado el déficit de oferta de mermelada de fruti pan; puede incrementarse el número de empresas productoras de éste producto, dando como resultado mayor competencia.

CRUCES ESTRATÉGICOS DO.-

- Con la oportunidad de acceder a créditos en el mercado financiero, es posible contrarrestar la débil estructura contable y estructura organizativa dada actualmente; así como también incrementar la producción y cubrir el déficit de oferta.

1.10 DETERMINACIÓN DIAGNÓSTICA

DETERMINACIÓN DIAGNÓSTICA.-

La oferta de mermelada de fruti pan actualmente es muy limitada, en relación a la demanda establecida.

CAUSAS.-

El requerimiento de altos niveles de inversión, para instalar más empresas de este tipo y ofertar más productos; es una causa para el déficit de oferta de mermelada de fruti pan en la ciudad de Ibarra.

Otra causa es que, la ciudad de Ibarra es considerada un ciudad turística, por ende, las personas ponen más empeño en establecer negocios enmarcados en dicho aspecto.

EFFECTOS.-

Loa bajos niveles de oferta, según las leyes del mercado, conlleva al establecimiento de precios altos, efectuándose así economías inflacionarias.

El consumidor de éste producto no tiene un amplio mercado para escoger su proveedor de mermelada de fruti pan en la ciudad.

PRONÓSTICO.-

Economía inflacionaria en el sector de la industria alimenticia.

Formación de monopolios en el sector de la industria alimenticia.

CONTROL DEL PRONÓSTICO.-

Creación de más microempresas dedicadas a la producción y distribución de mermelada de fruti pan en la ciudad de Ibarra.

ELABORADO POR: LA AUTORA

CAPÍTULO II

ESTUDIO DE MERCADO

2.1 PRESENTACIÓN

Una vez ejecutado y concluido el diagnóstico situacional realizado en la ciudad de Ibarra, Provincia de Imbabura al sector de la fabricación de mermelada de fruti pan, se ha determinado el problema de déficit de oferta de la mermelada de fruti pan en la ciudad de Ibarra.

Entonces, aplicaremos nuestro estudio de mercado a la ciudad de Ibarra, contando con importantes fuentes de información como son los consumidores.

Con la ejecución del estudio de mercado se pretende analizar los diferentes aspectos que se enmarcan en la actividad de la producción de mermelada del fruti pan y se es conveniente lanzar otros derivados de dicha fruta.

2.2 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

En base a la información obtenida de nuestras fuentes de información en la aplicación del diagnóstico situacional, este estudio de mercado se ejecuta tomando en cuenta el siguiente producto:

- Mermelada de fruti pan.- Se define a la mermelada de frutas como un producto de consistencia pastosa o gelatinosa, obtenida por cocción y concentración de frutas sanas, adecuadamente preparadas, con adición de edulcorantes con o sin adición de agua. La fruta puede ir entera, en trozos, tiras o partículas finas y

deben estar dispersas uniformemente en todo el producto.

2.3 MERCADO META

La población de la ciudad de Ibarra, provincia de Imbabura.

2.4 SEGMENTO DE MERCADO

Amas de casa.

Si analizamos todos y cada uno de los productos elaborados bajo el concepto de fruti pan, veremos que estos son utilizados en los hogares y loncheras de los estudiantes.

2.5 ANÁLISIS DE LA OFERTA

En nuestro país y específicamente en nuestra ciudad existe una baja oferta del fruti pan y sus derivados, ya que varios ciudadanos no han escuchado de este fruto y sus beneficios en la alimentación y la salud. Para ello debemos implementar varias estrategias de mercadeo para así obtener buenos resultados al momento de ingresar estos productos al mercado, un mercado que es muy exigente en cuanto a calidad y precios.

Entre los factores que pueden afectar la oferta se encuentran:

- **Factor económico.-** En la última década han existidos varias crisis financieras y bancarias que han perjudicado notablemente en el funcionamiento y estructura financiera de la diversas empresas. Al no

existir una tranquilidad económica y financiera las empresas han tenido que modificar sus políticas de crédito, programas de producción y esquemas financieros, con el fin de adaptarse al nuevo panorama y poder mantenerse en el mercado.

- **Factor social.**- La oferta de los productos derivados del fruti pan está condicionada a varios factores sociales, como hábitos alimenticios y de consumo, que están relacionados con el comportamiento del cliente frente al producto y su percepción. Hay algunos factores que han modificado los esquemas tradicionales en lo que se refiere a la preparación de los alimentos, entre ellos se puede anotar el rol de la madre en el núcleo familiar ya que su única labor estaba limitada al hogar, pero actualmente el rol de la mujer es mucho más amplio y participativo en la sociedad y en el ambiente laboral, por lo que el tiempo dedicado a la elaboración de alimentos se ha reducido notablemente.

2.6 IDENTIFICACIÓN DE LA DEMANDA

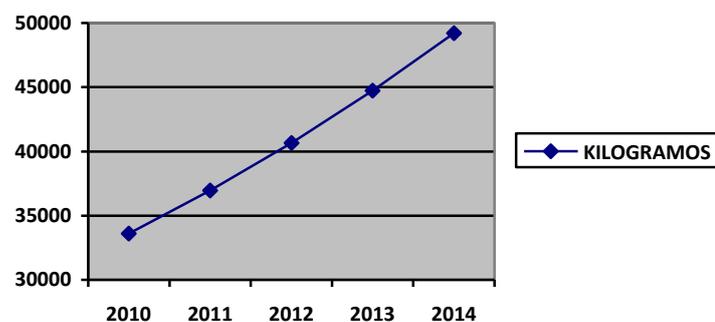
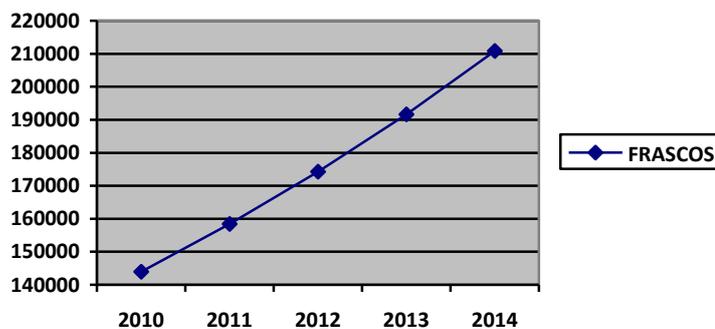
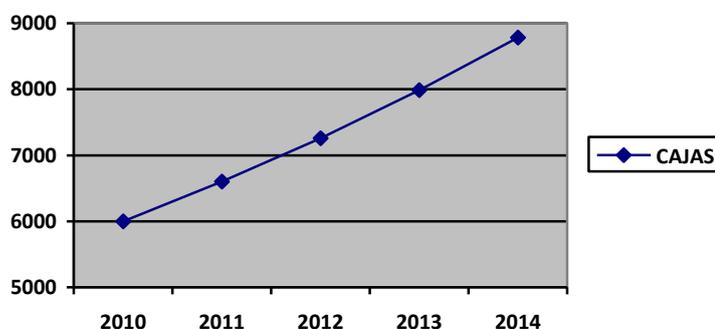
La mermelada es demandada para facilitar y contribuir al consumo de productos de alto grado nutricional para las familias de la ciudad de Ibarra.

Los consumidores de este producto son las amas de casa ya que por su simplicidad de uso ayudarán con la alimentación de sus familias.

2.7 PROYECCIÓN DE LA DEMANDA

Debido a que nuestro producto es nuevo en el mercado, no tenemos una información histórica que nos permita ver su demanda, pero la proyección de nuestro producto será de la siguiente manera:

AÑO	CAJAS	FRASCOS 24 *CAJA	Kg DE PULPA
2010	6.000	144.000	33.600
2011	6.600	158.400	36.960
2012	7.260	174.240	40.656
2013	7.986	191.664	44.722
2014	8.785	210.840	49.194



2.8 ANÁLISIS Y PROYECCIÓN DE PRECIOS

El precio asignado al producto está en función de los costos de producción y las fuerzas de mercado.

COSTOS DIRECTOS DE FABRICACIÓN

Materia Prima e Insumos

DETALLE	2010			2011			2012			2013			2014		
	Cantidades	Precios USD\$	Total USD\$	Cantidades	Precios USD\$	Total USD\$	Cantidades	Precios USD\$	Total USD\$	Cantidades	Precios USD\$	Total USD\$	Cantidades	Precios USD\$	Total USD\$
Frutipan (kg)	33.600	0,50	16.800,00	36.960	0,50	18.480,00	40.656	0,50	20.328,00	44.722	0,50	22.360,80	49.194	0,50	24.596,88
Azúcar (kg)	21.840	0,89	19.437,60	24.024	0,93	22.342,32	26.426	0,98	25.897,87	29.069	1,03	29.941,11	31.976	1,08	34.534,02
Pectina (kg)	48	21,30	1.022,40	53	22,37	1.181,14	58	23,48	1.363,72	64	24,66	1.575,48	70	25,89	1.819,47
Ácido Cítrico	31	3,25	101,40	34	3,41	117,03	38	3,58	135,15	42	3,76	156,14	46	3,95	180,44
Benzoato de Sodio (kg)	22	2,56	55,30	24	2,69	63,91	26	2,82	73,70	29	2,96	85,10	32	3,11	98,35
Frascos - Tapa 250 gr. (unidades)	144.000	0,30	43.200,00	158.400	0,32	50.688,00	174.240	0,34	59.241,60	191.664	0,36	68.999,04	210.840	0,38	80.119,20
Etiquetas (unidades)	144.000	0,05	7.200,00	158.400	0,05	7.920,00	174.240	0,05	8.712,00	191.664	0,05	9.583,20	210.840	0,05	10.542,00
Cajas (unidades)	6.000	1,00	6.000,00	6.600	1,05	6.930,00	7.260	1,10	7.986,00	7.986	1,16	9.263,76	8.785	1,22	10.717,21
Gas	192	8,00	1.536,00	211	8,00	1.689,60	232	8,00	1.858,56	256	8,00	2.044,42	281	8,00	2.248,86
Sub - Total USD \$			95.352,70			109.412,00			125.596,61			144.009,05			164.856,42
Imprevistos (2,5%)			2.383,82			2.735,30			3.139,92			3.600,23			4.121,41
Total USD \$			97.736,51			112.147,30			128.736,52			147.609,27			168.977,83

Mano de Obra Directa

DETALLE	Cantidad	2010		2011		2012		2013		2014	
		Sueldo Anual USD \$	Total USD \$	Sueldo Anual USD \$	Total USD \$	Sueldo Anual USD \$	Total USD \$	Sueldo Anual USD \$	Total USD \$	Sueldo Anual USD \$	Total USD \$
Jefe de Producción	1	3.540,00	3.540,00	3.717,00	3.717,00	3.902,85	3.902,85	4.097,99	4.097,99	4.302,89	4.302,89
Obreros	5	2.880,00	14.400,00	3.024,00	15.120,00	3.175,20	15.876,00	3.333,96	16.669,80	3.500,66	17.503,29
TOTAL			17.940,00	18.837,00	19.778,85	20.767,79	21.806,18				

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

Depreciación

Equipo de Oficina	Cantidad	Precio USD \$	Costo USD \$	% Depc.	Depreciación	
					Mensual USD \$	Anual USD \$
Equipo de Computación	3	450,00	1.500,00	0,33	41,25	495,00
Muebles de Oficina	3	350,00	1.050,00	0,10	8,75	105,00
TOTAL					50,00	600,00

Construcciones e Instalaciones	Costo USD \$	% Depc.	Depreciación	
			Mensual USD \$	Anual USD \$
Construcciones	600,00	0,05	2,50	30,00
Instalaciones Eléctricas y Agua Potable	300,00	0,10	2,50	30,00
TOTAL			5,00	60,00

Equipo y Materiales de Producción	Cantidad	Precio USD \$	Costo USD \$	Vida Útil (año)	Depreciación	
					Mensual USD \$	Anual USD \$
Cocina semi industrial (2 hornillas)	2	150,00	300,00	10	2,50	30,00
Balanza (0 - 50 kg)	1	125,00	125,00	10	1,04	12,50
Balanza (0 – 2000 gr.)	1	75,00	75,00	10	0,63	7,50
Licuada industrial (20 lt)	1	1.200,00	1.200,00	10	10,00	120,00
Exprimidor de cítricos	1	125,00	125,00	10	1,04	12,50
Refractómetro (50 – 90°Brix)	1	350,00	350,00	5	5,83	70,00
pH metro	1	150,00	150,00	5	2,50	30,00
Termómetro	2	75,00	150,00	5	2,50	30,00
Mesa de Trabajo	2	70,00	140,00	10	1,17	14,00
Ollas	5	75,00	375,00	5	6,25	75,00
Tinas Plástica (150 lt)	5	10,00	50,00	5	0,83	10,00
Tablas de picar	2	3,00	6,00	5	0,10	1,20
Cuchillos	5	2,00	10,00	2	0,42	5,00
Paletas	4	7,50	30,00	2	1,25	15,00
Jarras plásticas (2 lt)	5	1,00	5,00	2	0,21	2,50
Juego de cucharas medidoras	2	5,00	10,00	2	0,42	5,00
Coladores	2	5,00	10,00	2	0,42	5,00
Espumadera	2	5,00	10,00	2	0,42	5,00
Uniformes de trabajo (mandil, guantes, etc.)	5	30,00	150,00	2	6,25	75,00
Equipos de seguridad (extintores, mangueras, etc.)	1	50,00	50,00	2	2,08	25,00
Utensilios de limpieza y desinfección	1	15,00	15,00	1	1,25	15,00
				TOTAL	47,10	565,20

Servicios Básicos

DETALLE	2010	2011	2012	2013	2014
Agua, Luz y Otros	2.400,00	2.640,00	2.904,00	3.194,40	3.513,84
TOTAL	2.400,00	2.640,00	2.904,00	3.194,40	3.513,84

GASTOS DEL PERÍODO

DETALLE	2010	2011	2012	2013	2014
Sueldo administrador -contador	4.800,00	5.040,00	5.292,00	5.556,60	5.834,43
Sueldo secretaria	3.960,00	4.158,00	4.365,90	4.584,20	4.813,40
Sueldo guardia	5.760,00	6.048,00	6.350,40	6.667,92	7.001,32
Préstamo Bancario	711,89	711,89	711,89	711,89	711,89
Garantía	300,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Arriendo	2.400,00	2.640,00	2.772,00	2.910,60	3.056,13
TOTAL	17.931,89	18.597,89	19.492,19	20.431,21	21.417,17

COSTO TOTAL DE FABRICACIÓN

	2010	2011	2012	2013	2014
Costos Directos	115.676,51	130.984,30	148.515,37	168.377,07	190.784,02
Costos Indirectos	3.625,20	3.865,20	4.129,20	4.419,60	4.739,04
Gastos del Período	17.931,89	18.597,89	19.492,19	20.431,21	21.417,17
TOTAL	137.233,60	153.447,39	172.136,76	193.227,87	216.940,23

COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN

Para conocer cual es el costo unitario de producción dividiremos el costo total de fabricación para el número de frascos producidos anualmente.

$$\text{Costo Unitario} = \frac{\text{Costo de Producción}}{\text{Producción Anual}}$$

$$\text{Costo Unitario} = \frac{137.233,60}{144.000,00}$$

$$\text{Costo Unitario} = 0,95$$

El costo unitario de producción de cada frasco de mermelada es de USD \$ 0.95.

“Si la empresa vende a USD \$ 1.05 (sin incluir IVA), su margen de ganancia por botella será de USD \$ 0.10, multiplicando por 24 frascos que contienen una caja, obtenemos que el margen de ganancia por caja de mermelada es de USD \$ 2.40”.

Si mensualmente esta empresa logra vender toda su producción el margen de ganancia será:

$$6.000 \text{ cajas} * \text{USD } \$ 2.40 = 14.400$$

	2010	2011	2012	2013	2014
Precio Proyectado	0,95	0,97	0,99	1,01	1,03

Para el empresario, ya sea fabricante, comerciante, etc., el precio al que vende puede tener efectos variables para una ganancia neta final; por ejemplo, el precio ayuda a determinar el volumen de sus ventas, y también puede afectar sus costos, la diferencia que existe entre el costo y precio de venta determinan el margen por el que deben operar en cualquier transacción y los mercados en los que puede comprar y vender.

Aunque el consumidor está interesado en un buen servicio y calidad del producto, su mayor interés en cualquier momento es el precio de los productos similares. Por lo tanto la fijación del margen de precios está basada en el punto de equilibrio que considera costos de producción y los precios del mercado para lograr establecer un precio competitivo para el producto.

2.9 PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio es la mínima cantidad de unidades que se debe vender para cubrir los costos fijos de producción. Sobre este nivel de ventas la empresa obtiene ganancias y por debajo de el pierde.

Conocer el punto de equilibrio permite saber el mínimo de unidades a producir y planificar la estrategia de ventas a seguir.

Para calcular el punto de equilibrio debemos hacer una clasificación de los costos directos, indirectos y gastos

del período en las cuales incurre la empresa para la fabricación de mermeladas.

COSTOS VARIABLES

	2010	2011	2012	2013	2014
Materia Prima e Insumos	97.736,51	112.147,30	128.736,52	147.609,27	168.977,83

COSTOS FIJOS

	2010	2011	2012	2013	2014
Mano de Obra Directa	17.940,00	18.837,00	19.778,85	20.767,79	21.806,18
Costos Indirectos	3.625,20	3.865,20	4.129,20	4.419,60	4.739,04
Gastos del Período	17.931,89	18.597,89	19.492,19	20.431,21	21.417,17
TOTAL	39.497,09	41.300,09	43.400,24	45.618,60	47.962,39

COSTO VARIABLE UNITARIO

$$\text{Costo Variable Unitario} = \frac{\text{Costo Variable Total}}{\text{Producción Mensual}}$$

$$\text{Costo Variable Unitario} = \frac{97.736,51}{144.000,00}$$

$$\text{Costo Variable Unitario} = \mathbf{0,68}$$

2010	2011	2012	2013	2014
0,68	0,71	0,74	0,77	0,80

PUNTO DE EQUILIBRIO

$$\text{Punto de Equilibrio Unidades} = \frac{\text{Costo Fijo}}{\text{Precio de Venta} - \text{Costo Variable Unitario}}$$

$$\text{Punto de Equilibrio Unidades} = \frac{39.497,09}{1,05 - 0,68}$$

$$\text{Punto de Equilibrio Unidades} = \frac{39.497,09}{0,37}$$

$$\text{Punto de Equilibrio Unidades} = \frac{106.748,89}{106.748,89}$$

$$\text{Punto de Equilibrio} = \frac{24}{4.447,87}$$

El punto de equilibrio indica que la empresa debe vender anualmente 4448 cajas de mermelada, lo que representa el 72.13% de su producción anual.

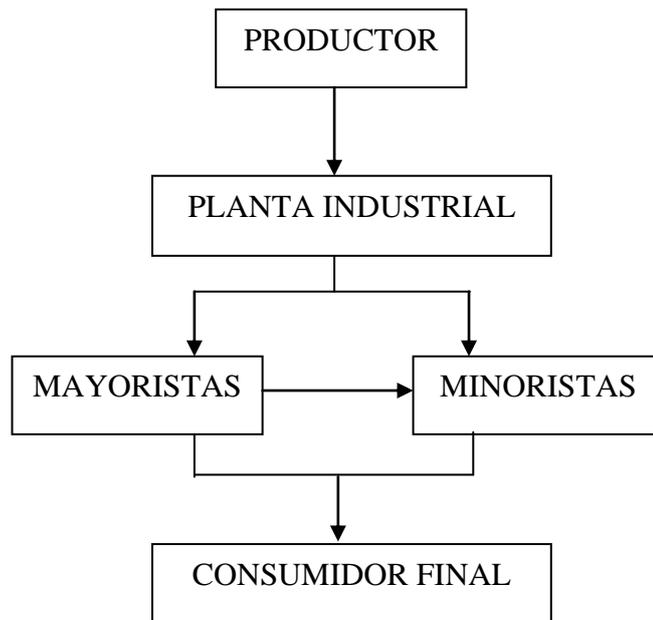
	2010	2011	2012	2013	2014
PE UNIDADES	106.748,89	118.000,26	127.647,76	138.238,18	149.882,47
PE	4.447,87	4.916,68	5.318,66	5.759,92	6.245,10
%PE	74,13	74,50	73,26	72,13	71,09

2.10 CONCLUSIONES DEL ESTUDIO

En base al análisis completo y exhaustivo de nuestro estudio de mercado; podemos concluir los siguientes aspectos:

- Se confirma que los consumidores potenciales de estos productos derivados del fruti pan son las amas de casa.
- Los productos elaborados bajo el concepto de mermelada tienen una demanda constante.
- Para no opacarse ante la competencia se debe tomar en cuenta aspectos como: calidad, valor nutricional, facilidad de uso, precios razonables y variedad de productos.
- El nivel de competencia se incrementa cuando existe la intención de acaparar el mercado de los consumidores potenciales.
- El producto que en nuestro proyecto se incluye en el proceso de producción es:
 - Mermelada

2.11 COMERCIALIZACIÓN



Las funciones que realizan cada uno de los agentes son las siguientes:

- **Los productores.-** Serán los encargados de la producción del fruti pan, los mismos que se encuentran en Esmeraldas y el Oriente.
- **Planta industrial.-** Realizará las funciones de procesamiento de la materia prima, y de igual forma se encargará del almacenamiento de los productos, previa su respectiva distribución y comercialización.
- **Mayoristas.-** Son agentes externos de la planta cuya función será de hacer llegar el producto terminado hasta los minoristas consumidor final, según sea el caso.
- **Minoristas.-** Están constituidos por las tiendas, supermercados, comisariatos o cualquier otro tipo de venta, en el cual el consumidor final adquiere sus productos. Su función básica es la de almacenar temporalmente dichos productos y venderlos.

- **Consumidor final.**- El consumidor final es toda persona que adquiere el o los productos para su consumo.

Para la distribución física de los productos se utilizará cajas de cartón para los frascos de mermelada.

CAPÍTULO III

MARCO TEÓRICO

3.1 FRUTIPAN

3.1.1 ORIGEN Y DISTRIBUCIÓN

El antepasado del árbol del pan fue probablemente el *Artocarpus camansi*, originado en las islas [Molucas](#) y en las Filipinas. Las dos variedades de árbol del pan (la que tiene semillas y la que no) no se encontraban en estado salvaje en la mayoría de islas del Pacífico. La planta fue domesticada por primera vez en el Pacífico occidental, y su distribución por el resto de la región se debió a causa de las migraciones y colonizaciones humanas que empezaron hace unos 3.000 años.

Con las navegaciones europeas del [Mar del Sur](#) en el [siglo XVII](#), se transportaron especies sin semilla de [Tahití](#) a [Jamaica](#) y [San Vicente](#), y de [Tonga](#) a la [Martinica](#) y a la [Guayana Francesa](#), a través de las [Mauricio](#).

Estas variedades polinesias se difundieron más tarde por el [Caribe](#), [América Central](#), [América del Sur](#), [África tropical](#), [Madagascar](#), las [Maldivas](#), las [Seychelles](#), [Sri Lanka](#), el norte de [Australia](#) y el sur de [Florida](#). Actualmente estas son las zonas donde se pueden encontrar cultivos de árbol del pan.

3.1.2 DESCRIPCIÓN



Hojas y fruto del árbol del pan

El árbol del pan puede llegar a alturas considerables, como los 21 m en plena madurez, aunque es más común que ronde entre los 12 y 15 m. Sus raíces laterales son extensas, hay reportes de raíces laterales de 150 metros de largo. El tronco puede tener un diámetro máximo de 2 m. Un látex lechoso y blanco está presente por todo el árbol.

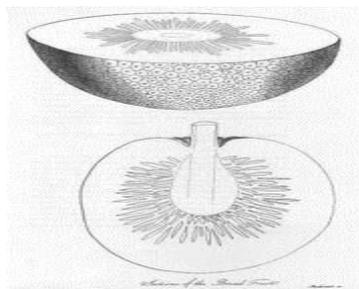
Se trata de un árbol monoico (dos sexos en la misma planta) en el que las flores masculinas aparecen primero. Estas inflorescencias tienen una apariencia cilíndrica y miden unos 5 cm de diámetro y unos 45 cm de longitud. Miles de pequeñas flores con dos anteras se encuentran ligadas al esporangio central. Por otra parte, la inflorescencia femenina consiste en unas 1.500-2.000 pequeñas flores ligadas al esporangio central. Las flores se unen entre ellas para desarrollar la parte carnosa de la infrutescencia. La polinización es cruzada, pero no es necesaria para la formación del fruto.

La infrutescencia desarrollada está compuesta de la unión de muchos gineceos sincárpicos. Generalmente, es redondo, ovalado u oblongo y mide entre 9 y 20 cm de ancho y más de 3 dm de largo, como un melón. Puede

pesar entre 250 g y 6 kg. La piel se compone de entre 5 y 7 capas, cada una de las cuales pertenece a una flor individual. La textura es suave y carnosa. Su color oscila entre el verde claro, el verde amarillento, y el amarillo. Algunas especies, como la afara de las **Islas de la Sociedad** pueden ser rosadas o anaranjadas. Igualmente, en el epicarpio permanecen los **estilos** y **estigmas**, por lo que es un fruto accesorio. El mesocarpio (la carne) es de un color crema, con una pulpa fibrosa y cremosa, con un 60% de **almidón** y más proteínas que el plátano o el **ñame**. Puede presentar muchas semillas (que también son comestibles) o puede no tenerlas. En este último caso el fruto se desarrolla por **partenocarpia**.

Por lo que respecta a los hojas, son perennes, pinnatinervias y pinnatipartidas (normalmente con siete **lóbulos**) de color verde oscuro o verde amarillento. Las hojas de las plantas o ramas jóvenes son mayores y tienen menos lóbulos que las hojas maduras. Las hojas pueden medir entre 15 y 60 cm de largo. El ápice está protegido por una **estípula** puntiaguda.

3.1.3 GENÉTICA



Sección del fruto del pan

El árbol del pan está genéticamente diversificado, sobre todo las variedades con semilla del oeste del Pacífico y sus híbridos (con el *Artocarpus mariannensis*) en

Micronesia. Una buena parte de las variedades polinesias **triploides** son genéticamente idénticas, pero morfológicamente diferentes. Estas variedades polinesias triploides tienden a adaptarse mal a las condiciones de los **atolones**, mientras que los híbridos, con o sin semilla, se adaptan mejor.

3.1.4 VARIEDADES CONOCIDAS

Se pueden encontrar cientos de variedades en las islas del Pacífico que son clonadas por la propagación vegetativa. Algunas variedades tienen una gran distribución en Oceanía, como el maopo en **Samoa** y en **Tonga**. Las otras se encuentran más localizadas en islas o archipiélagos específicos. El maopo no tiene semillas, y el fruto mide de 16 a 26 cm de largo y de 16 a 18 cm de ancho, es ovalado con una pulpa cremosa y blanca. Puede pesar entre 2 y 3,5 kg. El maopo puede llegar a medir 15 m de altura y la madera es utilizada en la construcción de viviendas en **Samoa**.

Otra variedad es el ma'afala. Es un árbol de poca altura (10 m) y de hojas más pequeñas, diseccionadas entre 3 y 5 parejas de lóbulos. El fruto es ovalado u oblongo, con pulpa blanca, y mide 12-16 cm de largo y 10-13 cm de ancho. Pesa entre 600 g y 1 kg. El fruto puede contener varias simientes o puede no contener ninguna. El puou es otra variedad y tiene unas características parecidas a las de la ma'afala.

Finalmente, el mein iwe (o mos n wa, motinwae o mejenwe), con hojas de 3 a 4 lóbulos, tiene unos frutos redondos u ovalados de pulpa blanca y sin semillas, y

mide de 12 a 21 cm de largo y de 12 a 16 metros de ancho. El fruto puede pesar entre 880 g y 2,2 kg.

3.1.5 HÁBITAT



Árbol del pan

El árbol del pan tiene una gran adaptabilidad para diversas condiciones ecológicas. Crece de manera óptima en las zonas ecuatoriales y **tropicales**, pero puede crecer en zonas de climas templados con inviernos muy suaves. Normalmente, el árbol se encuentra en tierras ecuatoriales o tropicales de alturas situadas por debajo de los 600-650 m sobre nivel de mar pero podría vivir hasta los 1.550 m sobre nivel del mar sin apenas dificultades, si se trata de una zona de clima cálido. En cuanto al régimen de irrigación, requiere un riego anual de 1.500-3.000 mm de agua, aunque se dan casos de ejemplares que han sobrevivido con tan solo 1.000 mm de agua, sobre todo en los **atolones** pacíficos. La estación lluviosa del árbol del pan debe ser el **verano** preferiblemente, ya que el calor, combinado con la lluvia abundante y la humedad ayuda a que la planta crezca en condiciones óptimas. La especie puede soportar una estación seca (menos de 40 mm por mes) de tres meses máximo. Por lo que respecta a las temperaturas, el intervalo más favorable del árbol del pan es el que oscila

entre los 21 y 32 °C. La temperatura máxima que puede soportar en un mes cálido es de 32-38 °C, y la temperatura mínima en un mes frío es de 16-18 °C. La temperatura mínima tolerada es de 5-10 °C. Si se bajase de ese umbral, el árbol perdería todas las hojas y correría el riesgo de morir, aunque su resistencia lo haría difícil; más tarde, al volver a las temperaturas más templadas o cálidas, el árbol recuperaría todo el follaje. En cuanto al [suelo](#), es preferible un suelo fértil, bien drenado e irrigado, que no acumule agua, lo cual pudriría las raíces y mataría el árbol. La acidez del suelo debe ser ligeramente neutra a alcalina (7,4-6,1 [PH](#)). El árbol del pan puede tolerar suelos con una alta salinidad, como suelos coralinos o suelos de los atolones.

Finalmente, por lo que respecta a las tolerancias, el árbol del pan es sensible a las sequías persistentes o continuadas, lo cual hará que la fruta caiga prematuramente. Igualmente, el árbol adulto crece mejor a pleno sol, aunque los árboles jóvenes necesitan entre un 20% y un 50% de sombra. La madera del árbol del pan no resiste bien el fuego y lo quemará fácilmente, aunque las raíces resistirán el embate del fuego. En cuanto a las [heladas](#), puede ser resistente, aunque perdería las hojas, y corre el riesgo de morir si la helada es persistente. Por el contrario, el árbol del pan es bastante resistente a los fuertes vientos, ya que debe resistir los [tifones](#) tropicales del Pacífico. En caso de que las ramas se quiebren y el árbol resulte malparado, surgirán brotes de las raíces de la planta.

3.1.6 CULTIVO



Artocarpus altilis con fruto

El árbol del pan se cultiva por todo el Pacífico y del sureste asiático, además del Caribe y América central, donde en el [siglo XVIII](#) fue llevado por los europeos. La especie crece rápidamente en condiciones favorables, entre 0,5 y 1,5 m por año, dependiendo de la [latitud](#) donde se cultive la planta. El diámetro del tronco puede llegar a medir 1 m durante los primeros 10-12 años. El árbol crece de forma permanente si el clima lo acompaña, y siempre está renovando la hoja. La floración es estacional y la mayoría de las variedades lo hacen una o dos veces al año. La floración principal se produce durante los meses lluviosos y calurosos del verano y el árbol hará los frutos 3 o 4 meses después de la floración. Los frutos tardan de 15 a 19 semanas en alcanzar la madurez para el consumo humano. Las ramas pequeñas que han hecho el fruto pueden morir, pero siempre será sustituida por unas nuevas que desarrollan constantemente la vida del árbol. Los árboles que se han reproducido de la semilla (semilla fértil), pueden tardar entre 6 y 10 años en hacer la primera floración y hacer frutos, mientras que los ejemplares reproducidos por acción vegetativa ([injertos](#), [esquejes](#), o brotes de raíces) suelen florecer en 3 o 6 años.

La producción de los frutos del pan por ejemplar es muy considerable. Un solo árbol puede producir hasta 700 frutos del pan en un año, según la variedad, la edad, y el hábitat. Normalmente, un árbol del pan puede producir entre 150 y 200 frutos. A continuación se muestra la producción de frutos del pan en tres variedades de Pohnpei.



Fruto del pan y sus secciones

En cuanto a las raíces del árbol del pan, normalmente están muy próximas a la superficie del suelo, y se desarrollan de manera extensiva por el terreno. Esto no impide que el árbol del pan reaccione favorablemente al convivir junto con otras plantas. Interplantar árboles con el árbol del pan es beneficioso y esta competencia puede favorecer el crecimiento, sobre todo si son especies que completan el bosque de canopea en estratos inferiores. El peligro para la especie son las enfermedades, aunque el árbol del pan está relativamente libre de enfermedades. Otros problemas pueden ser el *Phellinus noxius*, que ataca las raíces, o el *Phytophthora*, el *Colletotrichum*, y el *Rhizopus*, que ataca los frutos. Las moscas de la fruta pueden traer enfermedades e infestar los frutos del árbol o a la tierra. De la misma manera, si no se tallan las ramas o las hojas muertas, puede ser perjudicial para el crecimiento del árbol y pueden debilitarlo en exceso. Un buen adobe periódico ayudará a fortalecer el árbol.

También se debe mantener alejado de las sequías, que le son muy perjudiciales.

3.1.7 PROPAGACIÓN

El árbol del pan presenta bastantes facilidades para propagarse, usando diversas técnicas, ya sean naturales, o de origen antrópico. Es posible propagar el árbol del pan a partir de **esquejes** de raíces, esquejes de ramas, brotes de raíces o semillas. En el caso de las variedades sin semillas, hay que usar una de las técnicas anteriores. Así y todo, la reproducción de la planta mediante semilla es poco habitual y se desaconseja, ya que no se desarrolla un espécimen idéntico al original. Por tanto, la propagación vegetativa es la más usada y recomendada.

La práctica habitual en el Pacífico para reproducir el árbol del pan es mediante brotes de raíces. Algunas variedades, como el puou, producen un gran número de brotes de raíces que facilitan la difusión. Se deben escoger los brotes más sanos, entre 20-25 cm de altura y que tengan ya hojas lobuladas. Se debe cortar 10-15 cm de la raíz madre para trasplantar el brote. En cuanto a los cortes de raíces, se suelen utilizar cuando la variedad no produce brotes de raíces. Las raíces del *artocarpus altilis* se distribuyen cerca de la superficie, por lo que es fácil encontrarlas. Hay que usar raíces que no estén secas y que tengan entre 1,5 y 6 cm de diámetro y entre 15 y 20 cm de longitud. Se recomienda tratar con algún **fungicida**.

3.1.8 USOS



Artocarpus altilis

A continuación se detallan algunos usos tradicionales y actuales de la especie:

- Abono

La putrefacción de las hojas muertas en el suelo nutre las plantas que crecen por debajo.

- Estabilización del suelo

A menudo se emplea para estabilizar carenas.

- Interplantar

Se pueden plantar intercaladamente árboles del pan con ñames, plataneros, jengibres, kava, etc.

- Jardines

Con la proliferación de la jardinería tropical, el árbol del pan se ha convertido en una especie empleada frecuentemente, sobre todo por su hoja siempre verde, y por la sombra que proporciona.

- Refugio para animales

Con la gran cantidad de frutos que produce el árbol del pan, éste se convierte en una excelente fuente de nutrición para los animales salvajes y los pájaros de los bosques. Además, las hojas también son comestibles. Por otro lado, sirve de nido para muchas especies de aves del Pacífico.

- Anfitrión de otras plantas

El árbol del pan puede ser utilizado por algunas plantas trepadoras como el ñame a modo de estructura.

- Ornamento

La buena apariencia del árbol del pan lo convierte en una planta muy atractiva, con grandes hojas siempre verdes.

- Fruto del pan

Los frutos del pan producidos abundantemente por el árbol son muy nutritivos. Son ricos en carbohidratos y son una buena fuente de vitaminas y minerales. La tabla siguiente muestra el valor nutricional por cada 100 g de fruto del pan (parte comestible):

Componentes	Fruto crudo	Fruto cocido / asado	Fruto hervido	Fruto fermentado	Fruto en pasta
Agua (%)	63,8- 74,3	59-70,3	67,5-73,6	67,3-71,2	20,8
Proteínas (g)	3,8	0,8-2,2	0,95-1,2	0,7	6,3
Hidratos de carbono (g)	77,3	25,7-37,6	24,5-30,3	27,9	67,7
Grasa (g)	0,71	0,11-0,39	0,24	1,13	2,2
Calcio (mg)	24	18-26,3	12,1-21,1	42	134
Potasio (mg)	352	—	—	20-399	—
Fósforo (mg)	90	42,7-91,7	27.3-37,9	—	164
Hierro (mg)	0,96	0,68-1,56	0,27-0,49	0,73-1,18	0,83
Sodio (mg)	7,1	2,4-5,3	—	—	—
Vitamina B1 (mg)	0,07- 0,12	0,07-0,09	0,08	—	0,14
Vitamina B2 (mg)	0,2	0,06-0,1	0,05-0,07	—	0,12
Vitamina B3 (mg)	2,4	1,13-1,54	0,62-0,74	—	7,42
Vitamina C (mg)	22,7	1-2,6	2,9-3,2	4-20	—

- **Semillas**

El uso de las semillas en la alimentación es habitual en las islas del Pacífico, pero muy poco usual en la Polinesia.

- Usos medicinales

Todas las partes de la planta son utilizadas en la medicina tradicional del Pacífico y del Caribe, especialmente el **látex** y las hojas. El látex se emplea contra la **ciática**, la **diarrea** o la **disentería**; las raíces son purgativas y maceradas, son utilizadas para usos **dermatológicos**; finalmente, la hoja se usa para reducir la **presión sanguínea** y contra el **asma**.

- La madera

La madera del árbol tradicionalmente se ha utilizado para la construcción de viviendas. Del mismo modo, ha sido utilizada como combustible, sobre todo la madera vieja. Sin embargo, el uso más importante posiblemente haya sido el de la construcción de canoas, principal medio de transporte en el Pacífico.

- Fibras

La fibra del árbol del pan ha servido para tejer los tapa, una cobertura de las partes bajas del cuerpo. La fibra se usa para confeccionar cuerdas y redes de pesca.

- Las hojas

La larga y gran hoja del árbol se ha usado siempre en el Pacífico como contenedor de alimento al ser ingerido por los humanos, es decir, como platos. De igual manera, sirve para la cocción de los alimentos en los hornos del suelo.

- Látex

La aplicación tradicional del látex ha sido la de adhesivo natural para unir partes de las canoas y de las redes, además para cazar pájaros. También se usaba como goma de mascar, chicle.

- Las flores

Con la gran cantidad de **mosquitos** que se encuentran en las islas del Pacífico con dolorosos y peligrosos picotazos (los mosquitos son los transmisores de las principales enfermedades en el Pacífico), las flores macho del árbol del pan quemadas servían para repeler y alejar a los mosquitos.

3.2 LA EMPRESA

3.2.1 DEFINICIÓN

La empresa es la unidad económico-social, con fines de lucro, en la que el capital, el trabajo y la dirección se coordinan para realizar una producción socialmente útil, de acuerdo con las exigencias del bien común. Los elementos necesarios para formar una empresa son: capital, trabajo y recursos materiales.

En general, se entiende por empresa al organismo social integrado por elementos humanos, técnicos y materiales cuyo objetivo natural y principal es la obtención de utilidades, o bien, la prestación de servicios a la comunidad, coordinados por un administrador que toma decisiones en forma oportuna para la consecución de los objetivos para los que fueron creadas. Para cumplir con este objetivo la empresa combina naturaleza y capital.

En Derecho es una entidad jurídica creada con ánimo de lucro y está sujeta al Derecho mercantil. En Economía, la empresa es la unidad económica básica encargada de satisfacer las necesidades del mercado mediante la utilización de recursos materiales y humanos. Se encarga, por tanto, de la organización de los factores de producción, capital y trabajo.

3.2.2 CLASIFICACIÓN

Existen numerosas diferencias entre unas empresas y otras. Sin embargo, según en qué aspecto nos fijemos, podemos clasificarlas de varias formas. Dichas empresas, además cuentan con funciones, funcionarios y aspectos disímiles, a continuación se presentan los tipos de empresas según sus ámbitos.

- **De acuerdo a las Aportaciones**

- Pública

- Privada

- Mixta

- **Según Actividad Económica**
Comerciales
Industriales
Servicios

- **Según la Nacionalidad**
Nacional
Extranjera
Mixta

- **Según la Ley de Compañías**
En Nombre Colectivo
En Comandita Simple
Responsabilidad Limitada
Anónima
Economía Mixta
En Comandita por Acciones

- **Según Código Civil**
De Hecho
De Derecho

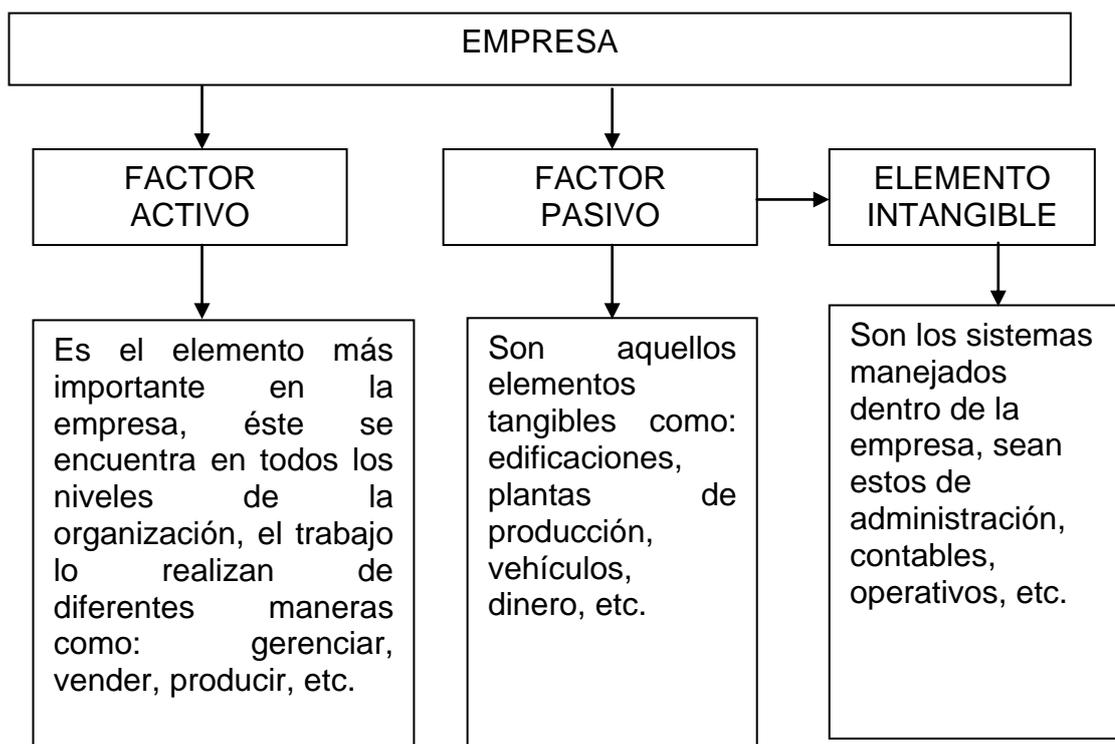
- **Según los Sectores Productivos**
Agrícolas
Industriales
Servicios

3.2.3 ELEMENTOS QUE LA COMPONEN

- Factores activos.- **Personas físicas y/o jurídicas (entre otras entidades mercantiles, cooperativa, fundaciones, etc.) que constituyen una empresa**

realizando, entre otras, aportación de capital (sea puramente monetario, sea de tipo intelectual, patentes, etc.). Estas “personas” se convierten en accionistas de la empresa. Participan, en sentido amplio, en el desarrollo de la empresa:

- Administradores.
- Clientes.
- Colaboradores y compañeros.
- Fuente financiera.
- Accionistas.
- Suministradores y proveedores.
- Trabajadores.
-
- Factores pasivos.- Todos los que son usados por los elementos activos y ayudan a conseguir los objetivos de la empresa. Como la tecnología, las materias primas utilizadas, los contratos financieros de los que dispone, etc.



3.2.4 FINALIDADES DE LA EMPRESA.

La empresa es la institución clave de la vida económica, manifestación de la creatividad y libertad de las personas. Esencialmente, es un grupo humano al que unos hombres le aportan capital, otros, trabajo y, otros más, dirección, con las finalidades económicas consiguientes:

- **Finalidad económica externa.- Es la producción de bienes o servicios para satisfacer necesidades de la sociedad.**
-
- **Finalidad económica interna.- Es la obtención de un valor agregado para remunerar a los integrantes de la empresa. A unos en forma de utilidades o dividendos y a otros en forma de sueldos, salarios y prestaciones.**
-
- **Finalidad social externa.- Es contribuir al pleno desarrollo de la sociedad, tratando que en su desempeño económico no solamente no se vulneren los valores sociales y personales fundamentales, sino que en lo posible se promuevan.**
-
- **Finalidad social interna.- Es contribuir, en el seno de la empresa, al pleno desarrollo de sus integrantes, tratando de no vulnerar valores humanos fundamentales, sino también promoviéndolos.**

3.2.5 ESTRUCTURAS ORGANIZACIONALES

STONER, James; (1996); Afirma: “La estructura organizacional se refiere a la forma en que se dividen, agrupan y coordinan las actividades de la organización en

cuanto a las relaciones entre los gerentes y los empleados, entre gerentes y gerentes y entre empleados y empleados.”

La estructura organizacional es una coordinación y orden entre todos los factores y las áreas. Dentro de una empresa hay varios departamentos o áreas funcionales. Una posible división es:

- **Producción y logística**
- **Dirección y recursos humanos**
- **Comercial (marketing)**
- **Finanzas y administración**
- **Sistemas de información**
- **Ventas**

3.2.5.1 SISTEMAS DE ESTRUCTURAS ORGANIZACIONALES

- **SISTEMA DE ORGANIZACIÓN LINEAL, VERTICAL O MILITAR**

En éste sistema la autoridad se concentra en una sola persona. La autoridad y responsabilidad se transmite por una línea para cada persona o grupo. Cada individuo obedece a un solo jefe y solo a éste se reporta.

- **SISTEMA DE ORGANIZACIÓN LINEAL CON STAFF**

Éste sistema es una derivación del anterior con la particularidad de que aquí existen asesores de la dirección. La autoridad se mantiene igual que en el sistema anterior; pues los asesores solamente aconsejan u opinan y nunca ordenan.

- **SISTEMA DE ORGANIZACIÓN DEPARTAMENTAL, FUNCIONAL O DE TAYLOR**

En éste sistema se toma muy en cuenta el principio de división de trabajo, ya que la organización se la estructura por departamentos.

Tenemos varios modos de organización departamental como son los siguientes: por números simples, por tiempo, por función empresarial, por territorio o geografía, por tipo de clientes, por procesos, por productos, etc.

- **SISTEMA DE ORGANIZACIÓN POR COMITÉS O CONSEJOS**

Éste sistema es aquel, en el cual se someten las disposiciones a un conjunto de funcionarios llamado comité o consejo.

Entre los principales comités o consejos podemos enunciar los siguientes: Consejo Directivo, Consejo Ejecutivo, Consejo de Vigilancia, Consejo Consultivo y Consejo Deliberado.

- **SISTEMA DE ORGANIZACIÓN MATRICIAL**

En éste sistema se establece un centro de Administración, el cual está representado por su Administrador y cuenta con estamentos de asesoría.

3.3 LA ADMINISTRACIÓN

3.3.1 DEFICIÓN

Según; TAYLOR, Frederick; “Administración es una ciencia basada en principios, reglas y leyes claramente definidas, que le sirven de cimientos”.

CERTO, Samuel; (1992); afirma: “La administración se define como el proceso de alcanzar metas organizacionales trabajando por medio de otras personas y otros recursos organizacionales”.

En otras palabras la Administración es una técnica aplicada a la conducción de las organizaciones.

La administración es de suma importancia en el diario desenvolvimiento de las entidades en general; es así el caso que de ésta depende en gran parte el desarrollo corporativo. Por éste motivo, la persona que desempeñe el cargo de administrador, deberá ser un profesional con conocimientos completos y actuales afines a su cargo.

3.3.2 EL PROCESO ADMINISTRATIVO

Los elementos del Proceso Administrativo son:

Planeación.- Es la etapa de fijar metas en la organización y estructurar el sistema para alcanzarlas.

Organización.- Es establecer los recursos y actividades necesarias para alcanzar las metas.

Dirección.- Es dirigir el trabajo del personal con el fin de alcanzar las metas.

Coordinación.- Armoniza la ejecución de actividades en la organización.

Control.- Coteja lo planificado con lo ejecutado. Se mide y se corrige.

3.3.3 NIVELES ADMINISTRATIVOS

Son niveles por los cuales están conformadas las organizaciones, y están representados por funcionarios de la misma.

Las actividades que los funcionarios realicen en cada nivel dependen de las características de éste.

Los Niveles Administrativos son los siguientes:

3.3.3.1 NIVEL LEGISLATIVO

Representa el primer grado de autoridad dentro de la organización. Su función es decidir sobre aspectos trascendentales sobre la misma. Éste nivel es el encargado de legislar, establece políticas, normas, procedimientos, reglamentos. Ordenanzas, resoluciones a seguirse.

3.3.3.2 NIVEL DIRECTIVO

Es el segundo grado de autoridad en la organización. Se encarga de planificar, orientar y dirigir las actividades regulares de la misma.

3.3.3.3 NIVEL ASESOR

No representa grado de autoridad alguno dentro de la organización. Su labor es aconsejar u opinar sobre temas

específicos, para los cuales sus representantes son expertos.

3.3.3.4 NIVEL OPERATIVO

Es donde se realizan las actividades básicas de la organización como producir, vender, brindar servicio.

3.3.3.5 NIVEL AUXILIAR

Es un sector de apoyo en las actividades de la empresa. Aquí podemos encontrar estamentos como secretaría, archivo, transporte.

3.3.3.6 NIVEL DESCENTRALIZADO

Se forma en el momento en que se descentraliza las actividades de la empresa. En éste nivel es donde se dirige cada una de las autonomías de la misma. Las autonomías pueden darse por especializaciones funcionales, división de trabajo, división geográfica.

3.4 LA CONTABILIDAD

3.4.1 DEFINICIÓN

BOLAÑOS, César; (1998); afirma: “Es el proceso que tiene como finalidad proporcionar información relacionada con las actividades financieras de las entidades para que sus directivos puedan tomar decisiones”.

Podemos decir que la Contabilidad es la técnica que registra, analiza e interpreta datos financieros de una unidad económica para obtener informes o balances en una fecha o en un determinado período.

3.4.2 IMPORTANCIA

La Contabilidad es importante por los siguientes aspectos:

- Proporciona información para la toma de decisiones.
- Representa un medio para medir resultados.
- Actúa como unidad de comunicación dentro de la organización.
- Permite el control de las actividades económicas y financieras planificadas.
- Es una herramienta de evaluación de procesos.

3.4.3 OBJETIVOS

Entre los principales objetivos de la contabilidad, anotamos las siguientes:

- Presentar informes económicos y financieros a quien lo requiera.
- Disponer los registros sobre las actividades de la empresa.
- Estructurar los Estados Financieros.

3.4.4 FASES DEL PROCESO CONTABLE

Toda organización que ponga en práctica la contabilidad, deberá tener en cuenta los siguientes aspectos, mismos que son las fases del proceso contable:

- **Obtención de documentos de soporte.-** Es la entrada a un proceso en el sistema contable para obtener la información contable. El contador de una organización no podrá registrar transacción alguna sin la base o sustento de un documento, puesto que con esto se

inicia la red contable. Además los documentos son mecanismos de control de la gestión contable.

- **Jornalización (Diario General).**- El diario general es un documento en el que se registran cronológicamente las transacciones que se llevan a cabo en la organización en base a un documento y tomando en cuenta la normativa contable vigente. En un sistema contable computarizado, éste registro representa la base para que continúe el proceso contable y arroje los estados financieros programados. En el diario general también se plasman los asientos de cierre, una vez que el ciclo o período contable fenece.
- **Mayorización.**- La mayorización es la individualización de las cuentas contables, aquí se registran todos los valores que reposan en el diario general. En conclusión, en el mayor general se clasifica la información contenida en el anterior evento contable y se obtiene saldos en cualquier fecha y de cada cuenta.
- **Estructura de Estados Financieros.**- La estructuración de los estados financieros, es la etapa final del proceso contable, puesto que aquí se muestra la información resumida del estado general de la empresa. Los estados financieros o balances se los estructura a través de la individualización de las cuentas en el mayor general. En conclusión, los estados financieros son la salida del proceso de un sistema contable.

3.4.5 ESTADOS FINANCIEROS

Según; CALDAS, Antonio; (2001) ; *Los estados financieros cumplen tres funciones económicas importantes:*

- *Suministrar información a los organismos financieros, accionistas y acreedores de la organización o proyecto, su situación actual y sobre su desempeño financiero anterior.*
- *Permiten a los beneficiarios, instituciones y acreedores establecer fácilmente metas de desempeño e imponer restricciones a los directivos de la organización. El equipo de administración se sirve de los estados financieros para especificar metas de desempeño.*
- *Ofrecen información adecuada para efectuar la planeación financiera.*

Éstas cuatro fases nos muestra que, el proceso contable se inicia con al obtención de un documento de soporte, luego procedemos a registrar la transacción en el diario general en base al documento, posteriormente obtenemos saldos a través de la mayorización; y por último se estructura estados financieros.

3.4.5.1 NEC 1. PRESENTACIÓN DE ESTADOS FINANCIEROS

El objetivo de ésta NORMA ECUATORIANA DE CONTABILIDAD es prescribir las bases de presentación de los estados financieros de propósito general, para asegurar la comparabilidad con los estados financieros de períodos anteriores de la misma empresa y con los de otras empresas.

Según esta norma, un juego completo de estados financieros incluye los siguientes:

- Balance General
- Estado de Resultados
- Estado de Cambios en el Patrimonio
- Estado de Flujo de Efectivo
- Notas Explicativas y Políticas Contables

3.4.5.2 BALANCE GENERAL

El Balance General o Estado de Situación Financiera debe incluir y presentar en forma adecuada todos los activos, pasivos y clases de propietarios del patrimonio en la forma establecidos en las normas y principios de contabilidad vigentes en el país.

El esquema de l Balance General, presentamos a continuación:

1. ENCABEZAMIENTO:

- Nombre de la Empresa
- Nombre del Estado Financiero
- Fecha de corte

2. CUERPO DEL ESTADO:

- Cuentas de Activo
- Cuentas de Pasivo
- Cuentas de Patrimonio

3. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD:

- Contador
- Gerente
- Auditor

3.4.5.4 ESTADO DE EVOLUCIÓN DEL PATRIMONIO NETO

Deberá mostrar los cambios producidos en las cuentas patrimoniales durante el período contable.

El esquema del Estado de Evolución del Patrimonio Neto lo presentamos a continuación:

1. ENCABEZAMIENTO

- Nombre de la Empresa
- Nombre del Estado Financiero
- Período

2. CUERPO DEL ESTADO

- Saldos Iniciales de Cuentas Patrimoniales
- Aumentos Patrimoniales
- Disminuciones Patrimoniales
- Saldos Finales de Cuentas Patrimoniales

3. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD

- Contador
- Gerente
- Auditor

3.4.5.5 ESTADO DE FLUJO DE EFECTIVO

El Estado de Flujo de Efectivo muestra el efectivo que entró en la organización y el que salió de ella durante determinado período.

El esquema de presentación del Estado de Flujo de Efectivo es el siguiente:

1. ENCABEZAMIENTO

- Nombre de la Empresa
- Nombre del Estado Financiero
- .Período

2. CUERPO DEL ESTADO

- Flujos de caja provenientes de actividades de operación
- Flujos de caja provenientes de actividades de inversión
- Flujos de caja provenientes de actividades de financiamiento
- Saldo de caja y equivalentes de caja al inicio del año
- Saldo de caja y equivalentes de caja al final del año

3. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD

- Contador
- Gerente
- Auditor

3.4.5.6 NOTAS EXPLICATIVAS A LOS ESTADOS FINANCIEROS

Según la NORMA ECUATORIANA DE CONTABILIDAD NÚMERO 1, las notas a los estados financieros de una empresa deben:

- Presentar la información sobre las bases de preparación de los estados financieros y las políticas contables específicas seleccionadas y aplicadas para transacciones y eventos importantes.
- Revelar la información requerida por las Normas Ecuatorianas de Contabilidad que no es presentada en otra parte de los estados financieros.
- Proveer información adicional que no se presenta en los estados financieros, pero que es necesaria para una presentación razonable.

3.4.5.7 POLÍTICAS CONTABLES

Según la NORMA ECUATORIANA DE CONTABILIDAD NÚMERO 1, la sección de políticas de contabilidad de las notas a los estados financieros debe describir lo siguiente:

- Las bases de medición utilizadas en la preparación de los estados financieros.
- Cada política contable específica que sea necesaria para un entendimiento apropiado de los estados financieros.

3.4.6 NORMATIVA

3.4.6.1 PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD GENERALMENTE ACEPTADOS BÁSICOS

ENTE CONTABLE.- Lo constituye la empresa como entidad que desarrolla la actividad económica.

EQUIDAD.- La contabilidad y su información debe basarse en el principio de equidad, de tal manera que el

registro de los hechos económicos y su información se basen en la igualdad para todos los sectores, sin preferencia para ninguno en particular.

MEDICIÓN DE RECURSOS.- La contabilidad y la información financiera se fundamentan en los bienes materiales e inmateriales que poseen valor económico y por tanto susceptibles de ser valuados en términos monetarios.

PERÍODO DE TIEMPO.- Provee información a cerca de las actividades económicas de una empresa por períodos específicos, los que en comparación con la vida misma de la empresa, son cortos.

ESENCIA SOBRE LA FORMA.- La contabilidad y la información financiera se basan en la realidad económica de las transacciones, la contabilidad financiera enfatiza la esencia económica del evento, aún cuando la forma legal pueda diferir de la sustancia económica y sugerir diferentes tratamientos.

CONTINUIDAD DEL ENTE CONTABLE.- Los principios contables parten por supuesto de la contabilidad de las operaciones del Ente Contable, empresa en marcha, a menos que indique lo contrario, en cuyo caso se aplicarán técnicas contables de reconocido valor en atención a las particulares circunstancias del momento.

MEDICIÓN EN TÉRMINOS MONETARIOS.- La contabilidad financiera cuantifica en términos monetarios recursos, las obligaciones y los cambios que se producen en ellos.

ESTIMACIONES.- Debido a que la contabilidad financiera involucra asignaciones o distribuciones de ciertas partidas, entre períodos de tiempo relativamente cortos de actividades completas y conjuntas, es necesario utilizar estimaciones o aproximaciones.

ACUMULACIÓN.- La determinación de los ingresos periódicos y de la posición financiera depende de la medición de recursos y obligaciones económicas y sus cambios a medida que éstos ocurran, en lugar de simplemente limitarse al registro de ingresos y pagos de efectivo.

PRECIO DE INTERCAMBIO.- Las mediciones de la contabilidad financiera están principalmente basadas en los precios a los cuales los recursos y obligaciones económicas son intercambiados.

JUICIO O CRITERIO.- Las estimaciones imprescindiblemente basadas en la contabilidad, involucra una importante participación del juicio o criterio del profesional contable.

UNIFORMIDAD.- Los principios de contabilidad deben ser aplicados uniformemente de un período a otro.

CLASIFICACIÓN Y CONTABILIZACIÓN.- Las fuentes de registro de los recursos de las obligaciones y de los resultados son hechos económicos cuantificables que deben ser convenientemente clasificados y contabilizados en forma regular y ordenada; ésta facilita el que puedan ser comparables y verificables.

SIGNIFICATIVIDAD.- Los informes financieros se interesan únicamente en la información suficiente significativa que pueda afectar las evaluaciones y decisiones sobre los datos presentados.

Además de éstos Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados (PCGA), hay otros más que deben ser tomados en cuenta en el momento de ejercer la profesión contable. Es importante también el conocimiento y aplicación de las Normas Ecuatorianas de Contabilidad (NEC).

3.4.7 DEPRECIACIONES

BRAVO, Mercedes; (2001); afirma: “Los activos fijos pierden su valor por el uso o por la obsolescencia, para compensar ésta pérdida contablemente se utiliza las depreciaciones de conformidad con los porcentajes dispuestos por la Ley de Régimen Tributario Interno”.

Para prevenir la necesidad de reemplazo de un determinado activo al final de su vida útil, cada año se pasa una parte de las utilidades de la empresa a un fondo especial llamado fondo para depreciación. A los depósitos anuales en el fondo para depreciación se lo conoce como cargos o cuotas por depreciación.

A la diferencia entre el costo original del activo y el importe del fondo para depreciación se conoce como valor en libros. El valor en libros al final de su vida útil corresponderá al valor de salvamento.

PORCENTAJE DE DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS		
ACTIVO FIJO	% DE DEPRECIACIÓN	VIDA ÚTIL AÑOS
Edificios	5	20
Vehículos	20	5
Equipos de Oficina	10	10
Muebles y Enseres	10	10
Maquinaria y Equipo	10	10
Equipo de Computación	33.33	3
Instalaciones	10	10

La fórmula que se utiliza para calcular la depreciación es la siguiente:

$$Depreciación\ Promedio\ Anual = \frac{Valor\ Nominal - Valor\ de\ Salvamento}{Vida\ Útil}$$

3.4.7.1 MÉTODO DE DEPRECIACIÓN LINEAL

Es el más utilizado, también se lo conoce como método promedio o lineal. Consiste en hacer depósitos anuales iguales en el fondo para depreciación durante la vida útil del activo.

3.4.7.2 MÉTODO DE DEPRECIACIÓN POR HORAS DE OPERACIÓN

En el caso de depreciación de maquinaria tenemos éste método que consiste en calcular la cuota anual por depreciación en base al número de horas que la máquina estuvo en operación.

3.4.7.3 MÉTODO DE DEPRECIACIÓN POR UNIDADES PRODUCIDAS

Éste método sirve también para depreciar maquinaria y consiste en calcular la cuota anual por depreciación con base al número de unidades producidas al año.

3.5 CONTABILIDAD DE COSTOS

3.5.1 DEFINICIÓN

VELASCO; (1997); Afirma: “La Contabilidad de Costos es parte fundamental de la Contabilidad General cuyo objetivo principal es proporcionar los elementos necesarios para el cálculo, control y análisis de los costos de producción de un bien o servicio”.

POLIMENI; (1999); Afirma: “La Contabilidad de Costos se encarga principalmente de la acumulación y del análisis de la información relevante para uso interno de los gerentes en la planeación, el control y la toma de decisiones”.

La contabilidad de costos es una fase amplificada de la contabilidad general o financiera de una entidad industrial o mercantil, que proporciona rápidamente a la **gerencia** los **datos** relativos a los costos de producir o vender cada

artículo, facilitando la preparación de una serie de **informes** de los cuales fundamentan las decisiones de la **gerencia**, ya que un buen sistema de contabilidad de costo no solo se limita a la función contable, sino también a llevar el control de costos, que se refiere a la mejor manera de utilizar los **recursos**.

Costo, es llamado al valor de adquisición o producción para obtener algún bien o servicio.

La Contabilidad de Costos es una parte especializada, dentro de la Contabilidad General.

3.5.2 IMPORTANCIA

La Contabilidad de Costos, de igual manera, que en la Contabilidad General y como parte de ésta; su importancia se centra en la información que presenta.

Es necesario contar con una base técnica de información para el desarrollo de la gestión de las empresas. La Contabilidad de Costos se ha convertido en una herramienta importante e imprescindible para los directivos de las organizaciones.

3.5.3 COSTO TOTAL

CHILQUINGA, Manuel; (2001); Manifiesta los siguientes conceptos:

Costo.- Es el conjunto de valores incurridos en un período perfectamente identificados con el producto que se fabrica. Este costo se recupera en el precio de venta.

Gasto.- Son los valores que se aplican para cumplir con las funciones de administrar, vender y financiar.

Costo de Producción.- Está integrado por los tres elementos del costo, que son materiales directos, mano de obra directa y costos generales de fabricación.

Gastos Administrativos.- Son aquellos egresos incurridos en actividades de planificación, organización, dirección, control y evaluación de la empresa.

Gastos de Venta.- Son desembolsos producidos para la ejecución de la función de ventas.

Gastos Financieros.- Llamados también cargos financieros. Son pagos (intereses y comisiones) que se realizan a instituciones bancarias y financieras.

El costo total está integrado por todos los egresos directos e indirectos en que se incurre para fabricar el producto o servicio y para el funcionamiento integral de la empresa.

En base a la definición de costo total que presentan varios autores, a continuación exponemos la siguiente clasificación:

COSTO TOTAL					
COSTOS DE PRODUCCION			OTROS COSTOS		
Materiales Directos	Mano de Obra Directa	Costos Indirectos de Fabricación	Gastos Administrativos	Gastos de Ventas	Gastos Financieros

3.5.4 ELEMENTOS DEL COSTO

Como podemos apreciar; el costo total está integrado por: Costos de Producción y Otros Costos (Gastos Administrativos, Gastos de Ventas y Gastos Financieros). Los elementos del costo son los que integran el costo de producción y son los siguientes:

- Materiales Directos
- Mano de Obra Directa
- Costos Indirectos de Fabricación

CHILQUINGA, Manuel; (2001); Expone las siguientes definiciones de los tres elementos del costo:

Materiales Directos.- Elemento principal y fundamental de la producción que es sometido a un proceso de transformación con el propósito de obtener un producto terminado. Es fácilmente identificable y cuantificable.

Mano de Obra Directa.- Constituye el segundo elemento del costo de producción y representa el esfuerzo físico e intelectual del hombre o la fuerza de trabajo aplicada a la transformación de materia prima en producto terminado o semielaborado.

Costos Indirectos de Fabricación.- Son aquellos costos necesarios para la producción que no se identifican con el producto que se está elaborando, por tanto no son ni directa ni fácilmente asignable a las órdenes de producción.

3.5.5 CLASIFICACIÓN DE LOS COSTOS

ZAPATA, Pedro; (1998); *Expone la siguiente clasificación de los costos y considerando diferentes conceptos:*

De acuerdo con la clase de organización o actividad del negocio, los costos se pueden dividir en:

- a. *Costos de Producción.- Conocidos también como costos de manufactura o costos de fabricación, propios de la empresa que elaboran sus productos.*
- b. *Costos de Mercado.- Conocidos también con el nombre de costos de distribución y de ventas, cuya finalidad es calcular lo que cuesta distribuir en producto.*
- c. *Costo de Servicios.- Cuya finalidad es calcular el precio de generación y entrega de un servicio especializado o genérico.*

Según el sistema de acumulación, que está dado por la naturaleza de las operaciones de fabricación, los costos se pueden dividir en:

- a. *Costos por Órdenes de Producción.- Estos corresponden a las empresas que elaboran sus productos con base en órdenes de producción o pedidos de los clientes.*
- b. *Costos por Procesos.- Son utilizados en empresas de producción masiva y continua de artículos similares, en donde los costos de los productos se averiguan por períodos.*

De acuerdo con la forma como se expresan lo datos, según la fecha y el método de cálculo, los costos se pueden dividir en:

- a. *Costos Históricos.- Cuando la gran mayoría de los datos son reales y se van presentando durante el período contable, con miras a la elaboración de Estados Financieros.*
- b. *Costos Predeterminados.- Cuando los costos se asignan por anticipado, es decir se calculan antes de que inicie la producción.*

Si esa predeterminación se hace en una forma no muy científica, surgen los costos estimados, y si, en cambio se utilizan todos los métodos de ingeniería industrial más modernos en la predeterminación de los costos, surgen los costos estándar que son los más indicados para fortalecer el control de la producción.

- c. *Costeo por Absorción.- Es un método de costeo en el que todos los costos directos e indirectos de fabricación, tanto fijos como variables, se consideran como costos inventariables. Esto es, el inventario absorbe todos los costos.*
- d. *Costeo Directo o Variable.- Es un método de costeo en el que todos los costos directos en la fabricación y los costos generales variables en la fabricación, se incluyen como inventariables; se excluyen los costos generales fijos en la fabricación de los inventarios y se convierten en costos del período en que se incurrieron.*

De acuerdo con su variabilidad, los costos se dividen en:

- a. *Fijos.- Son aquellos que permanecen constantes durante el período contable de la empresa.*

b. Variables.- Son los que varían proporcionalmente con el volumen de producción.

c. Semifijos o SemivARIABLES.- Son aquellos costos que tienen elementos fijos y variables a la vez.

De acuerdo con la identidad con el producto o proceso, los costos se dividen en:

a. Costos Directos.- son aquellos que pueden identificarse plenamente con el producto o con un proceso en particular.

b. Costos Indirectos.- Son aquellos que no pueden identificarse plenamente con el producto o con un proceso.

3.5.6 ESTADO DE COSTO DE PRODUCCIÓN Y VENTAS

El Estado de Costo de Producción y Ventas nos presenta el costo de ventas de un producto determinado y en un período dado. En éste estado podemos encontrar detalladamente los valores de cada uno de los tres elementos del costo y por ende información sobre el inventario de materiales, inventario de productos en proceso e inventario de productos terminados, etapas necesarias para elaborar un producto de manera integral.

El inventario de productos terminados que se presenta en el estado, son los productos listos para la venta, por lo tanto éstas unidades de producto ya tienen su respectivo costo de ventas.

Esquema del Estado de Costo de Producción y Ventas

1. ENCABEZAMIENTO

- Nombre de la Empresa
- Nombre del Estado
- Período

2. CUERPO O CONTENIDO DEL ESTADO

- Utilización de la Materia Prima
- Determinación de la Mano de Obra Directa
 - Determinación de los Costos Indirectos de Fabricación.
 - Determinación del Inventario de Productos en Proceso.
 - Determinación del Inventario de Productos en Proceso.
 - Determinación del Inventario de Artículos Terminados y del Costo de Ventas.

3. FIRMAS DE RESPONSABILIDAD

- Contador
- Gerente
- Auditor

3.5.7 SISTEMA DE COSTOS POR ÓRDENES DE PRODUCCIÓN

Según; GOMEZ, Oscar; ZAPATA, Pedro; (1998); En éste sistema, la producción da inicio tan pronto como se emite las órdenes de trabajo que serán elaboradas por encargo del departamento

de ventas, de acuerdo con las necesidades de los clientes.

Para cada una de éstas órdenes se emplea una hoja de costos en la que se van acumulando diaria, semanal o mensualmente los costos de los materiales directos, la mano de obra y los gastos generales de fabricación, necesarios para elaborar productos específicos o parte de las unidades que se están produciendo.

3.5.7.1 HOJA DE COSTOS

Es un instrumento en donde se detallan los montos de los elementos del costo incurrido en la fabricación de una determinada orden de producción y otros datos de dicha orden

Una hoja de costos completa deberá contener las siguientes especificaciones:

- Nombre de la Empresa
- Nombre de la Hoja
- Número de Orden de Producción
- Nombre del Cliente
- Descripción del Producto
- Cantidad del Producto
- Fecha y Hora de Inicio
- Fecha y Hora de Terminación
- Monto de Materiales Directos
- Monto de Mano de Obra Directa
- Monto de Costos Indirectos de Fabricación
- Costo Total
- Costo Unitario
- Precio de Venta

NOMBRE DE LA EMPRESA HOJA DE COSTOS ORDEN DE PRODUCCIÓN NÚMERO.....						
Cliente:..... Producto:..... Cantidad:..... Fecha de Inicio:..... Fecha de Terminación:..... Costo Total:..... Costo Unitario:..... Precio de Venta:.....						
MATERIAL DIRECTO		MANO DE OBRA DIRECTA		COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		TOTAL
DETALLE	COSTO	DETALLE	COSTO	DETALLE	COSTO	
TOTAL		TOTAL		TOTAL		
FIRMAS DE RESPONSABILIDAD						

3.5.8 SISTEMA DE COSTOS POR PROCESOS

HARGADON, Bernard; (1998); Manifiesta: En éste sistema la unidad de costeo es un proceso de producción. Los costos se acumulan para cada proceso durante un tiempo dado. El total de costos de cada proceso dividido por el total de unidades

obtenidas en el período respectivo, nos da el costo unitario en cada uno de los procesos.

Generalmente los procesos coinciden con departamentos y, a veces, con plantas completas de una fábrica. De todoS modos, son secciones físicas donde se realizan operaciones similares y se identifican claramente como centro de costo bajo la responsabilidad de algún jefe determinado.

El costo total unitario del producto terminado es la suma de los costos unitarios obtenidos en los procesos por donde haya pasado el artículo.

Éste sistema es apto para la producción en serie de unidades homogéneas cuya fabricación se cumple en etapas sucesivas (procesos) hasta su terminación final

3.5.9 DEPARTAMENTALIZACIÓN

Cuando hablamos de departamentalización de costos, nos referimos para empresas organizadas en donde existen una serie de departamentos dentro de la producción y otros tantos dentro del área de servicios que de igual forma generan una serie de erogaciones de dinero que deben de ser absorbidos por los de producción.

Si la empresa es de cierta magnitud y sobre todo cuando el proceso de fabricación requiere de varias operaciones distintas es aconsejable registrar y acumular los costos de fabricación por departamentos. De este modo la empresa puede no solamente costear cada orden de producción con mayor precisión sino que también, puede hacer responsables a los distintos departamentos de los costos en que incurran, lo que a su vez permite controlar

los costos. En empresas industriales pequeñas y de procesos manufactureros relativamente poco complicados se pueden considerar como un solo departamento de producción.

El primer paso en relación con la departamentalización de los costos es establecer los departamentos que han de reconocer en el sistema de costos. Esto implica el decidir no solamente el número de departamentos de producción que habrá, sino también el número de departamentos de servicios que se van a tener

3.5.9.1 DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN

Un departamento de producción quizás se pueda definir como una unidad operativa (compuesta por hombres y maquinas) que participan en la fabricación real del producto terminado. En algunas compañías se puede distinguir claramente los departamentos de producción.

En éste departamento el personal humano con ayuda de maquinarias labora directamente sobre el producto que se fabrica, es por ello que contiene los costos primos, pues en el se emplea mano de obra directa y materiales directos.

Por ejemplo, un departamento inicial que diseña y elabora los patrones de la materia prima, un segundo que corta lo que recibe del primer departamento, y un tercer departamento que cose y termina las unidades. Son tres operaciones y tres localidades separadas en la fábrica, así que son tres departamentos de producción.

3.5.9.2 DEPARTAMENTO DE SERVICIO

Al hablar de departamentos de servicios nos referimos a aquellos departamentos que prestan soporte a la fábrica o producción, con el fin de propender su debido funcionamiento, ejemplo: el taller, el departamento de mantenimientos, el de electricistas, el de supervisión, el de control de calidad etc.

Así como ninguna fábrica puede operar sin departamento de producción, a su vez estos tampoco pueden operar sin la asistencia de departamento de servicios.

Aunque no estén directamente conectados con la fabricación del producto, sin, embargo, los departamentos de servicios suministran aquellas clases de asistencia de indirecta o servicio indispensable para que la fábrica pueda cumplir su cometido. A continuación se da una lista parcial de los servicios que podrían proporcionar los departamentos de servicios de una compañía.

- Manejo de materiales.
- Almacenamiento de materiales.
- Compra y recibo de materiales.
- Control de calidad.
- Control de producción.
- Ingeniería Industrial.
- Servicios de personal.
- Mantenimiento de plantas y maquinas.
- Servicios médicos.
- Contabilidad de fábrica.
- Protección de plantas.
- Supervisión general de fábrica.
- Generación de energía.

Determinar los diferentes tipos de servicios a prestar en una fábrica suele ser tarea fácil, pero no es fácil determinar como se deben departamentalizar estos diferentes servicios. Existen criterios para clasificar estos departamentos.

- La similitud de un servicio con otro.
- El costo relativo de suministrar el servicio.
- El supervisor responsable, al menos de los costos controlables de suministrar el servicio.

3.5.10 DISTRIBUCIÓN DE LOS GASTOS GENERALES

Cuando se llega al punto de distribuir una serie de gastos generales o CIF, es indispensable saber o haber realizado una reclasificación de los mismos en CIF directos o indirectos, según las políticas y criterios de la empresa.

Los directos son aquellos de fácil cuantificación y clasificación para cada uno de los departamentos, como son: mano de obra indirecta, fletes, materiales indirectos, tiempo ocioso, salarios administración de fábrica, mantenimientos de maquinarias, etc.

Los indirectos, son aquellos que aunque es fácil cuantificarlos son difíciles de clasificarlos por cada departamento. Tomemos como ejemplo el consumo de agua y energía si solo se tiene un medidor o contador para el consumo general, es difícil determinar cuanto ha consumido cada uno de los departamentos.

Ya teniendo el conocimiento y comportamiento de estos rubros se hace la distribución.

Es necesario saber como la empresa determina o clasifica en forma sistemática los rubros de los gastos generales. Para ello utiliza herramientas como:

Centros de costos, son unas codificaciones internas que se le dan a todos los departamentos de la empresa, incluyendo no solo producción y servicios sino a la vez administración y ventas. El fin es establecer claras posiciones sobre el direccionamiento de los rubros y definir a la vez la responsabilidad por departamento sobre las erogaciones por gastos generales.

Aunque los centros de costos se dan generalmente por departamento, dentro de estos también se pueden hacer clasificaciones internas y crea sub-centros de costos. Ejemplo tenemos: El departamento de Contabilidad, en el esta la dirección, la sección de impuestos, la sección de cuentas por pagar, la sección de activos fijos, etc. esto conlleva a la par a definir los llamados Centros de Responsabilidad que en pocas palabras definen la función obligación y deber de cada uno de los empleados y maquinarias - sea el caso- que puedan entrar en esta clasificación.

Esto dio origen a la llamada Contabilidad por niveles de responsabilidad.

Los gastos generales indirectos, deben distribuirse tanto en los departamentos de producción como en los de servicios. Ejemplo: tomando el consumo de energía se requiere de un estudio por un ingeniero eléctrico que ayude a determinar el nivel de consumo por departamento y de esta forma hacer un prorrateo.

De igual forma con los demás gastos generales es importante tener unas bases estables y razonables que den confiabilidad al cargo que se le efectúa a cada departamento.

Las bases de distribución deben de ser acorde con el gasto indirecto que se afecta. Ejemplo: la energía de acuerdo al consumo de kilovatios, la depreciación de edificios de acuerdo al área de cada departamento, el personal de acuerdo con el número de empleados, etc.

Como se había mencionado antes, los CIF que generen los departamentos de servicios deben ser absorbidos por los departamentos de producción y para ello, generalmente se aplican dos criterios sumamente conocidos, aunque es de afirmar que existen muchos más y que en la mayoría de empresas son establecidos por la necesidad y política de la misma.

• MÉTODO DIRECTO

Es uno de los más utilizados, como su nombre lo dice, la distribución de los gastos de los departamentos de servicios se hace en forma directa única y exclusivamente a los de producción, teniendo en cuenta los parámetros o bases de distribución para cada departamento, ya sean horas mano de obra, costo de maquinaria, nivel de importancia, etc.

• METODO PASO A PASO O ESCALONADO

Este consiste en efectuar la distribución de los gastos generales de los departamentos de servicios, tanto a los de producción como a los de servicios que no se hayan

distribuido, para lo cual se recomienda lo más normal que es empezar a distribuir los departamento de mayor valor. Teniendo en cuenta los parámetros o bases de distribución para cada departamento.

3.6 PRESUPUESTO

3.6.1 DEFINICIÓN

Presupuesto es la estimación programada, de manera sistemática, de las condiciones de operación y de los resultados a obtener por un organismo en un período determinado.

A través del presupuesto es posible materializar los recursos establecidos en el mismo, con el propósito de obtener los bienes y servicios en la cantidad, calidad y el tiempo previsto.

3.6.2 IMPORTANCIA

Los principales puntos que resaltan la importancia del presupuesto son:

- Toma de decisiones.- La toma de decisiones exige precisión y rapidez, y por tanto el factor de predictibilidad, elaboración y control de presupuesto cobra capital importancia como herramienta administrativa.
- Manejo del Efectivo.- Los pronósticos relacionados con el manejo del efectivo son importantes para prevenir situaciones de insolvencia, proceder a la evaluación científica de organizaciones, resolver a tiempo problemas de liquidez y evaluar cualquier inversión.

- La Planificación.- Es de general conocimiento que para emprender cualquier tipo de actividad es imprescindible la aplicación de la planeación. Los presupuestos representan la planificación y estructura de los rubros que se plasmarán en un momento dado y en una determinada actividad a futuro.

3.6.3 CLASIFICACIÓN

El presupuesto se clasifica en:

1. Según su Flexibilidad
 - Fijos
 - Variables
2. Según el período
 - A Corto Plazo
 - A Largo Plazo
3. Según el Campo de Aplicación
 - De Operación
 - De Inversión
 - De Caja
4. Según el sector
 - Público
 - Privado

3.6.4 PRINCIPIOS EN LA CONFECCIÓN DEL PRESUPUESTO

Los Principios son causas primarias que dan nacimiento a la técnica de presupuestar.

3.6.4.1 DE PREVISIÓN

PRINCIPIO DE RECTABILIDAD.- Es posible predecir algo que ha de suceder o que queremos que suceda.

PRINCIPIO DE DETERMINACIÓN CUANTITATIVA.- Determinar unidades monetarias para cada plan .

PRINCIPIO DE OBJETO.- Puede preverse algo siempre y cuando se busque un objetivo.

3.6.4.2 DE PLANEACIÓN

PRINCIPIO DE PRECISIÓN.- Se deben expresar de manera precisa y concreta.

PRINCIPIO DE COSTEABILIDAD.- Los beneficios deben superar los costos.

PRINCIPIO DE FLEXIBILIDAD.- Todo plan debe ser susceptible a cambios.

PRINCIPIO DE UNIDAD.- Debe haber un solo presupuesto para cada función.

PRINCIPIO DE CONFIANZA.- Llevar un buen sistema de control presupuestario y apoyo a los principios de manera eficiente genera confianza en los directivos.

PRINCIPIO DE PARTICIPACIÓN.- Es importante que en los planes aporten todo el personal de la empresa.

PRINCIPIO DE CONTABILIDAD.- La contabilidad además de cumplir con sus principios debe ajustarse a los fines de control presupuestal.

3.6.4.3 DE ORGANIZACIÓN

PRINCIPIO DE ORDEN.- Los planes de presupuesto deben estar en base a una buena organización haciendo uso de organigramas.

PRINCIPIO DE COMUNICACIÓN.- Trata que varias personas entiendan sobre un tema.

3.6.4.4 DE DIRECCIÓN

PRINCIPIO DE AUTORIDAD.- Debe ir junto a la responsabilidad.

PRINCIPIO DE COORDINACIÓN.- El interés general debe prevalecer sobre el interés particular.

3.6.4.5 DE CONTROL

PRINCIPIO DE RECONOCIMIENTO.- Debe haber reconocimiento y críticas constructivas.

PRINCIPIO DE EXCEPCIONES.- Los ejecutivos deben dedicar su tiempo a los problemas excepcionales.

PRINCIPIO DE NORMAS.- El presupuesto es una norma para todas las actividades.

PRINCIPIO DE CONCIENCIA DE COSTOS.- Los supervisores deben revisar sus decisiones sobre el costo.

3.6.5 ETAPAS DE PREPARACIÓN DEL PRESUPUESTO

3.6.5.1 PREINICIACIÓN

Se evalúa los resultados obtenidos anteriormente para analizar tendencias e indicadores.

3.6.5.2 ELABORACIÓN

La elaboración del presupuesto, generalmente está a cargo de la Dirección Financiera. En ésta etapa se estructura las actividades y sus recursos necesarios de períodos subsiguientes.

3.6.5.3 APROBACIÓN

Antes de ejecutarse el plan presupuestario, deberá ser aprobado por los funcionarios que por ley o costumbre mantenga la empresa.

3.6.5.4 EJECUCIÓN

Es la puesta en marcha del presupuesto. Se desarrollan las actividades y se asignan los respectivos recursos para el cumplimiento de las mismas.

3.6.5.5 CONTROL

Es el seguimiento o monitoreo que se le otorga a la ejecución presupuestaria con motivo de vigilar la correcta, coherente y oportuna asignación de recursos.

3.6.5.6 EVALUACIÓN

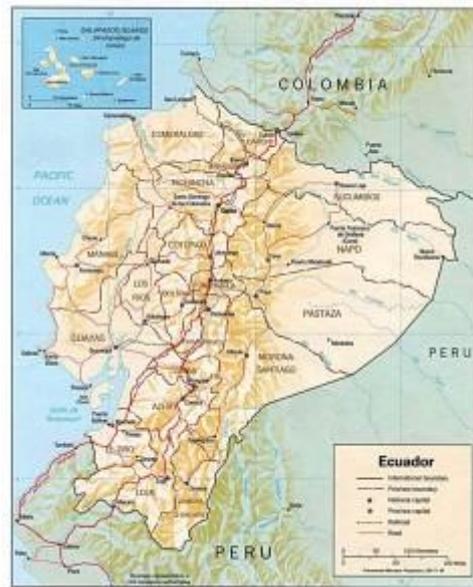
En ésta etapa se coteja lo ejecutado con lo presupuestado; por lo que se determina conclusiones.

CAPÍTULO IV

INGENIERÍA DEL PROYECTO

4.1 MACRO Y MICRO LOCALIZACIÓN

MACRO LOCALIZACIÓN



PAIS ECUADOR

MICRO LOCALIZACIÓN



PROVINCIA DE IMBABURA



4.2 UBICACIÓN DE LA PLANTA

Como podemos apreciar en las imágenes anteriores, nuestro Proyecto se localiza en el Ecuador, en la Provincia de Imbabura, en la ciudad de Ibarra.

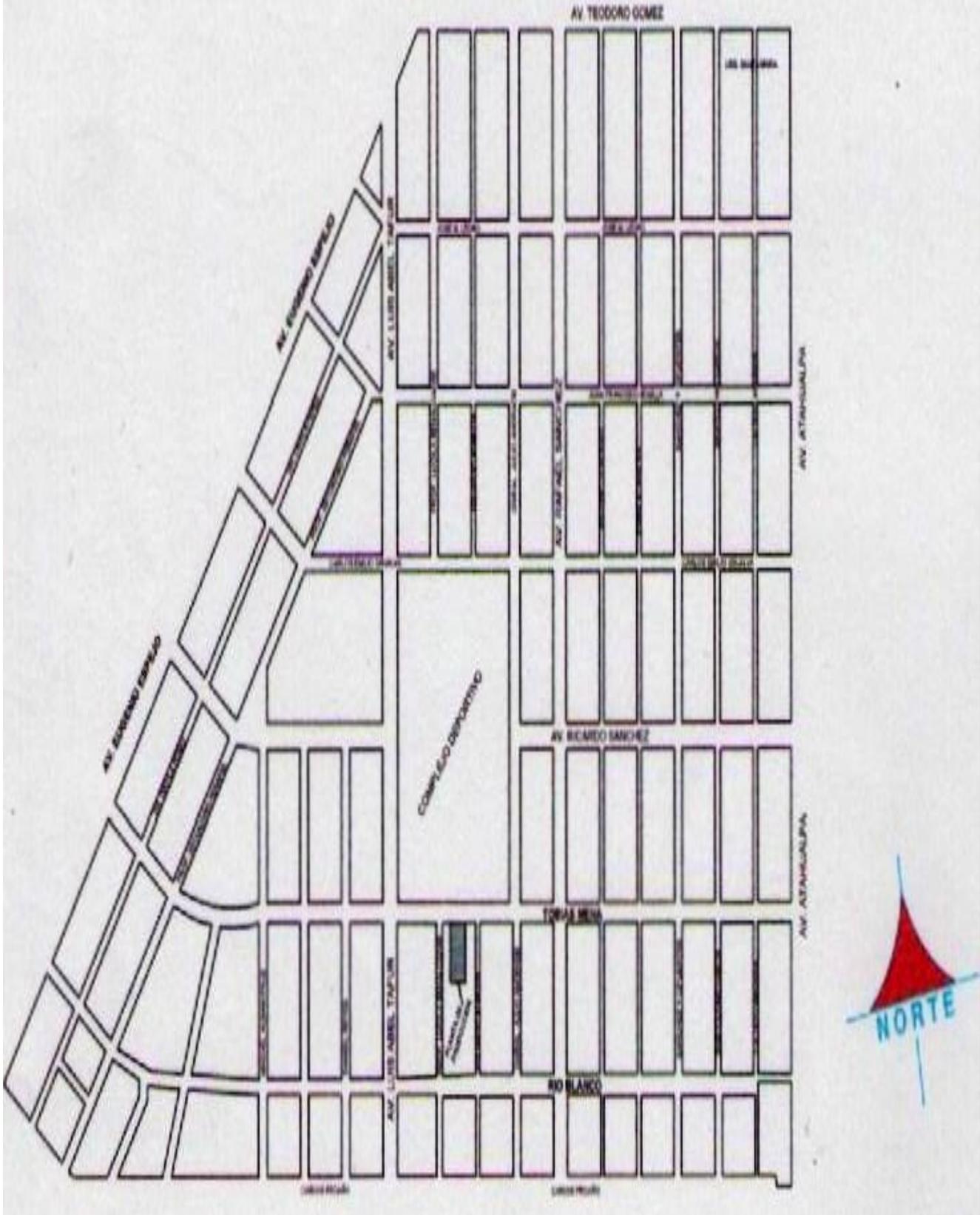
Dentro de la ciudad de Ibarra, hemos seleccionado como lugar óptimo para la instalación de la planta de industrialización y sus oficinas administrativas a la “URBANIZACIÓN YACUCALLE”; puesto que este sector se encuentra en un lugar céntrico de las diferentes ciudadelas, urbanizaciones y el centro de la ciudad. Además en esta zona existe varias oportunidades de contratar arriendo del terreno para la instalación de la planta productiva las labores administrativas..

El valor promedio de arriendo del terreno en esta zona es de 200,00 dólares mensuales, con una garantía de 300,00 dólares.

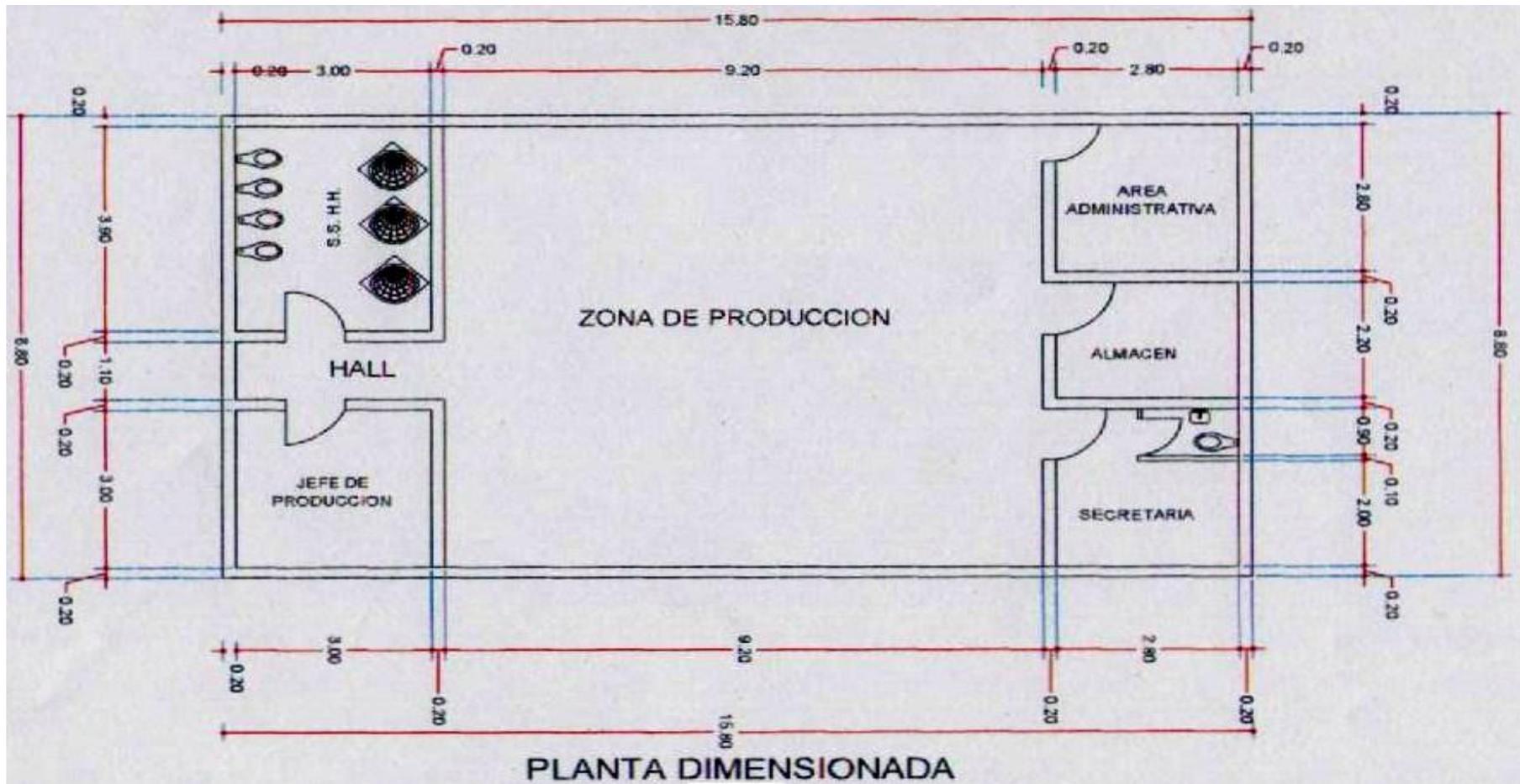
El terreno tiene una disponibilidad de espacio físico de 180 metros cuadrados, 18 metros de largo y 10 metros de ancho.

Estos aspectos hacen atractivo al sector donde se pretende desarrollar nuestro proyecto en cuanto a la labor netamente productiva.

MAPA MICROLOCALIZACION DE LA PLANTA



4.3 DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA DE PRODUCCIÓN



ÁREA DE PRODUCCIÓN

Dimensión del Área de Producción: Sobre los 40 m²

El Área de Producción está integrado por:

Dos cocinas semi-industriales

Una Balanza de 0 – 50kg

Una Balanza de 0 – 2000gr

Una Licuadora Industrial de 20lt

Un Exprimidor de Cítricos

Dos Mesas de Trabajo

Cinco Ollas

Cinco Tinajas Plásticas de 150lt c/u

Cinco Cuchillos

Cuatro paletas

Cinco jarras plásticas de 2lt c/u

Dos juegos de cucharas medidoras

Dos coladores

Dos Espumaderas

Notas Aclaratorias.-

- La estructura de los equipos instalados en la planta de producción son móviles, para facilitar el trabajo de embarque de productos y desembarque de materiales.
- Se instalará una cubierta de zinc para el área de producción para precautelar los equipos del sol y la lluvia.

ELABORADO POR: LA AUTORA

PERSONAL	
OFICINA DE ADMINISTRACIÓN	
DESCRIPCIÓN DEL CARGO	NÚMERO DE PERSONAS
Administrador - Contador	1
Secretaria	1
PLANTA DE PRODUCCIÓN	
DESCRIPCIÓN DEL CARGO	NÚMERO DE PERSONAS
Recibe y pesa la fruta	1
Lavar la fruta	1
Pelar la fruta	1
Despulsar la fruta	1
Elaboración de la mermelada	1
Jefe de Producción	1
Guardia de Seguridad	2
TOTAL PERSONAL	10

ELABORADO POR: LA AUTORA

NOTAS ACLARATORIAS SOBRE EL PERSONAL.-

- El Administrador – Contador y el Jefe de Producción realizarán sus labores tanto en la planta de producción como en la oficina de administración, para facilitar los procedimientos contables.
- En caso que alguno o varios obreros hayan concluido con su trabajo, éstos pasarán a colaborar en las etapas de producción que lo requieran para así evitar el “Tiempo Ocioso”.
- Los días y el horario de trabajo para todo el personal de la organización, a excepción del guardia de seguridad son:
De Lunes a Viernes
De 7:00 a.m. a 13:00 p.m. y de 14:00 p.m. hasta 16:00 p.m. Tendrán una hora para la alimentación del personal.
- Los días y el horario de trabajo para el guardia de seguridad serán:
De Lunes a Domingo, 24 horas al día
Como es lógico al elaborar en éste horario habrá rotación de personal.
- El personal que conforma el proceso de producción laborarán 8 horas diarias que serán distribuidas de la siguiente manera:
6 horas se dedicarán a las labores de producción y las 2 horas restantes se dedicarán a labores de ordenamiento del producto y materiales, mantenimiento y limpieza del equipo de producción y la planta, embarque de productos terminados al transporte.

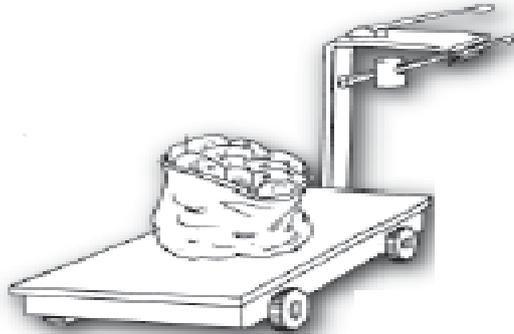
4.4 PROCESOS PRODUCTIVOS.

Para la elaboración de la mermelada se necesita:

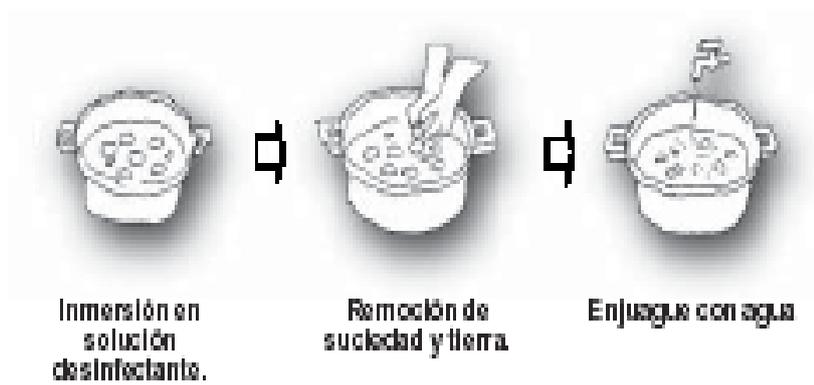
- **Pulpa de fruta.-** Lo primero a considerar es la fruta, que será tan fresca como sea posible. Con frecuencia se utiliza una mezcla de fruta madura con fruta que recién ha iniciado su maduración y los resultados son bastante satisfactorios.
- **Azúcar.-** El azúcar es un ingrediente esencial. Desempeña un papel vital en la gelificación de la mermelada al combinarse con la pectina.
- **Pectina.-** La fruta contiene en las membranas de sus células una sustancia natural gelificante que se denomina pectina. La cantidad y calidad de pectina presente, depende del tipo de fruta y de su estado de madurez.
- **Conservante.-** Los conservantes son sustancias que se añaden a los alimentos para prevenir su deterioro, evitando de esta manera el desarrollo de microorganismos, principalmente hongos y levaduras. Los conservantes químicos más usados son el sorbato de potasio y el benzoato de sodio.
- **Ácido cítrico.-** Es importante no solamente para la gelificación de la mermelada sino también para conferir brillo al color de la mermelada, mejorar el sabor y ayuda la cristalización del azúcar y prolonga su tiempo de vida útil. El ácido cítrico se añadirá antes de cocer la fruta ya que ayuda a extraer la pectina de la fruta.

PROCESO DE ELABRACIÓN

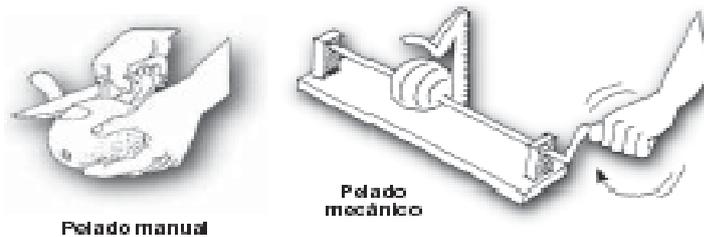
- 1. Selección.-** En esta operación se eliminan aquellas frutas en estado de podredumbre. El fruto recolectado debe ser sometido a un proceso de selección, ya que la calidad de la mermelada dependerá de la fruta.
- 2. Pesado.-** Es importante para determinar rendimientos y calcular la cantidad de los otros ingredientes que se añadirán posteriormente.



- 3. Lavado.-** Se realiza con la finalidad de eliminar cualquier tipo de partículas extrañas, suciedad y restos de tierra que pueda estar adherida a la fruta. Esta operación se puede realizar por inmersión, agitación o aspiración. Una vez lavada la fruta se recomienda el uso de una solución desinfectante y el tiempo de inmersión en estas soluciones desinfectantes no debe ser menor a 15 minutos. Finalmente la fruta deberá ser enjuagada con abundante agua.



4. Pelado.- El pelado se puede hacer en forma manual, empleando cuchillos, o en forma mecánica con máquinas. En el pelado mecánico se elimina la cáscara, el corazón de la fruta y si se desea se corta en tajadas, siempre dependiendo el tipo de fruta.



5. Pulpeado.- Consiste en obtener la pulpa o jugo, libres de cáscaras y pepas. Esta operación se realiza a nivel industrial en pulpeadoras. A nivel semi-industrial o artesanal se puede hacer utilizando una licuadora. Dependiendo de los gustos y preferencias de los consumidores se puede licuar o no el fruto. Es importante que en esta parte se pese la pulpa ya que ello va a depender el cálculo del resto de insumos.



- 6. Precocción de la fruta.-** La fruta se cuece suavemente hasta antes de añadir el azúcar. Este proceso de cocción es importante para romper las membranas celulares de la fruta y extraer toda la pectina. Si fuera necesario se añade agua para evitar que se queme el producto. La cantidad de agua a añadir dependerá de lo jugosa que sea la fruta, de la cantidad de fruta colocada en la olla y de la fuente de calor.
- 7. Cocción.-** La cocción de la mezcla es la operación que tiene mayor importancia sobre la calidad de la mermelada; por lo tanto requiere de mucha destreza y práctica de parte del operador. El tiempo de cocción depende de la variedad y textura de la materia prima. Al respecto un tiempo de cocción corto es de gran importancia para conservar el color y sabor natural de la fruta y una excesiva cocción produce un oscurecimiento de la mermelada debido a la caramelización de los azúcares. La cocción puede ser realizada a presión atmosférica en pailas abiertas o al vacío en pailas cerradas. En el proceso de cocción al vacío se emplean pailas herméticamente cerradas que trabajan a presiones de vacío entre 700 a 740 mm Hg., el producto se concentra a temperaturas entre 60 - 70°C, conservándose mejor las características organolépticas de la fruta.



8. Adición del azúcar y ácido cítrico.- Una vez que el producto está en proceso de cocción y el volumen se haya reducido en un tercio, se procede a añadir el ácido cítrico y la mitad del azúcar en forma directa. La cantidad total del azúcar a añadir en la formulación se calcula teniendo en cuenta la cantidad de pulpa obtenida. Se recomienda que por cada kg de pulpa de fruta se le agregue entre 800 a 1000 gr. de azúcar.

Cálculo de ácido cítrico.- Toda fruta tiene su acidez natural, sin embargo para la preparación de mermeladas esta acidez debe ser regulada. La acidez se mide a través del pH empleando un instrumento denominado pH – metro.



pH-metro

La mermelada debe llegar hasta un pH de 3.5. Esto garantiza la conservación del producto. Con la finalidad de facilitar el cálculo para la adición de ácido cítricos se emplea la siguiente tabla:

pH de la Pulpa	Cantidad de Ácido Cítrico a añadir
3.5 a 3.6	1 a 2 gr. / kg de pulpa
3.6 a 4.0	3 a 4 gr. / kg de pulpa
4.0 a 4.5	5 gr. / kg de pulpa
Más de 4.5	Más de 5 gr. / kg de pulpa

9. Punto de gelificación.- Finalmente la adición de la pectina se realiza mezclándola con el azúcar que falta añadir, evitando de esta manera la formación de grumos. Durante esta etapa la masa debe ser removida lo menos posible. La cocción debe finalizar cuando se haya obtenido el porcentaje de sólidos solubles deseados, comprendido entre 65 -68%. Para la determinación del punto final de cocción se deben tomar muestras periódicas hasta alcanzar la concentración correcta de azúcar y de esta manera obtener una buena gelificación. El punto final de cocción se puede determinar mediante el uso de los siguientes pasos:

Prueba de la gota en el vaso con agua.- Consiste en colocar gotas de mermelada dentro de un vaso con agua. El indicador es que la gota de mermelada caiga al fondo del vaso sin desintegrarse.

Prueba del termómetro.- Se utiliza un termómetro de alcohol tipo caramelo, graduado hasta 110°C. Para realizar el control se introduce la parte del bulbo hasta cubrirlo con la mermelada. Se espera que la columna de alcohol se estabilice y luego se hace la lectura. El bulbo del termómetro no deberá descansar sobre el fondo de la olla ya que así reflejaría la temperatura de la cacerola y no la correspondiente a la mermelada.

Prueba del refractómetro.- Su manejo es sencillo, utilizando una cuchara se extrae un poco de muestra de mermelada, se deja enfriar a temperatura ambiente y se coloca en el refractómetro, se cierra y se procede a medir. El punto final de la mermelada será cuando marque 65°Brix, momento en el cual se debe parar la cocción.



Refractómetro

Adición del conservante.- Una vez alcanzado el punto de gelificación, se agrega el conservante. Este debe diluirse con una mínima cantidad de agua. Una vez que esté totalmente disuelto, se agrega directamente a la olla. El porcentaje de conservante a agregar no debe exceder al 0.05% del peso de la mermelada.

- 10. Trasvase.-** Una vez llegado al punto final de cocción se retira la mermelada de la fuente de calor, y se introduce una espumadora para eliminar la espuma formada en la superficie de la mermelada. Inmediatamente después, la mermelada debe ser trasvasada a otro recipiente con al finalidad de evitar la sobrecocción, que puede originar oscurecimiento y cristalización de la mermelada. El trasvase permitirá enfriar ligeramente la mermelada (hasta una temperatura no menor a los 85°C), la cual favorecerá la etapa siguiente que es el envasado.
- 11. Envasado.-** Antes de realizar el envasado se deben verificar que los recipientes no estén rajados, ni

deformes, limpios, desinfectados o esterilizados. El envasado se realiza en caliente a una temperatura no menor a los 85°C. Esta temperatura mejora la fluidez del producto durante el llenado y a la vez permita la formación de un vacío adecuado dentro del envase por efecto de la contracción de la mermelada una vez que ha enfriado. El llenado se realiza hasta el ras del envase, se coloca inmediatamente la tapa y se procede a voltear el envase con al finalidad de esterilizar la tapa. En esta posición permanece por espacio de 3 minutos y luego se voltea cuidadosamente.

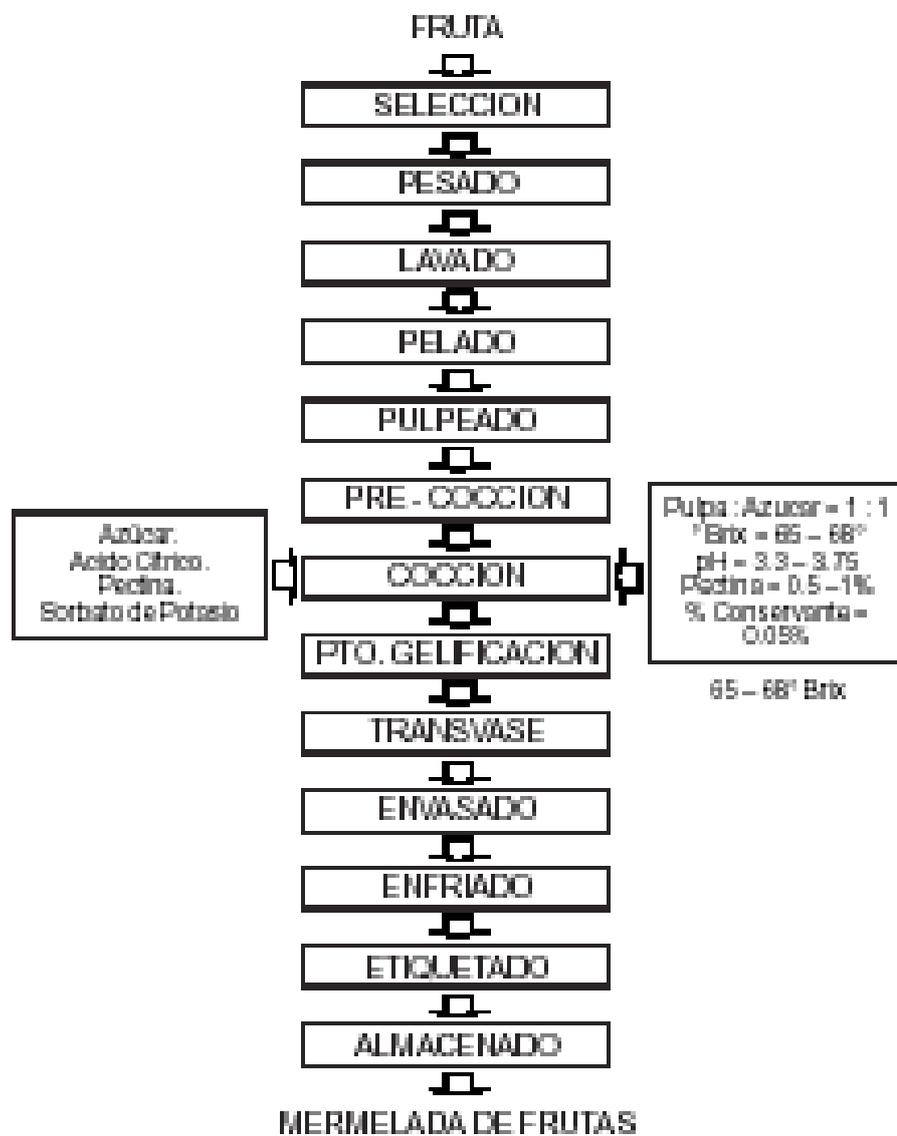
12. Enfriado.- El producto envasado debe ser enfriado rápidamente para conservar su calidad y asegurar la formación del vacío dentro del envase. Al enfriarse el producto, ocurrirá la contracción de la mermelada dentro del envase, lo que viene a ser la formación de vacío, que viene a ser el factor más importante para la conservación del producto. El enfriado se realiza con chorros de agua fría, que a la vez nos va e permitir realizar la limpieza exterior de los envases de algunos residuos de mermelada que se hubieran impregnado.

13. Etiquetado.- El etiquetado constituye la etapa final del proceso de elaboración de mermelada. En la etiqueta se debe incluir toda la información sobre el producto.

14. Almacenado.- El producto debe ser almacenado en un lugar fresco, limpio y seco; con suficiente ventilación a fin de garantizar la conservación del producto hasta el momento de su comercialización.

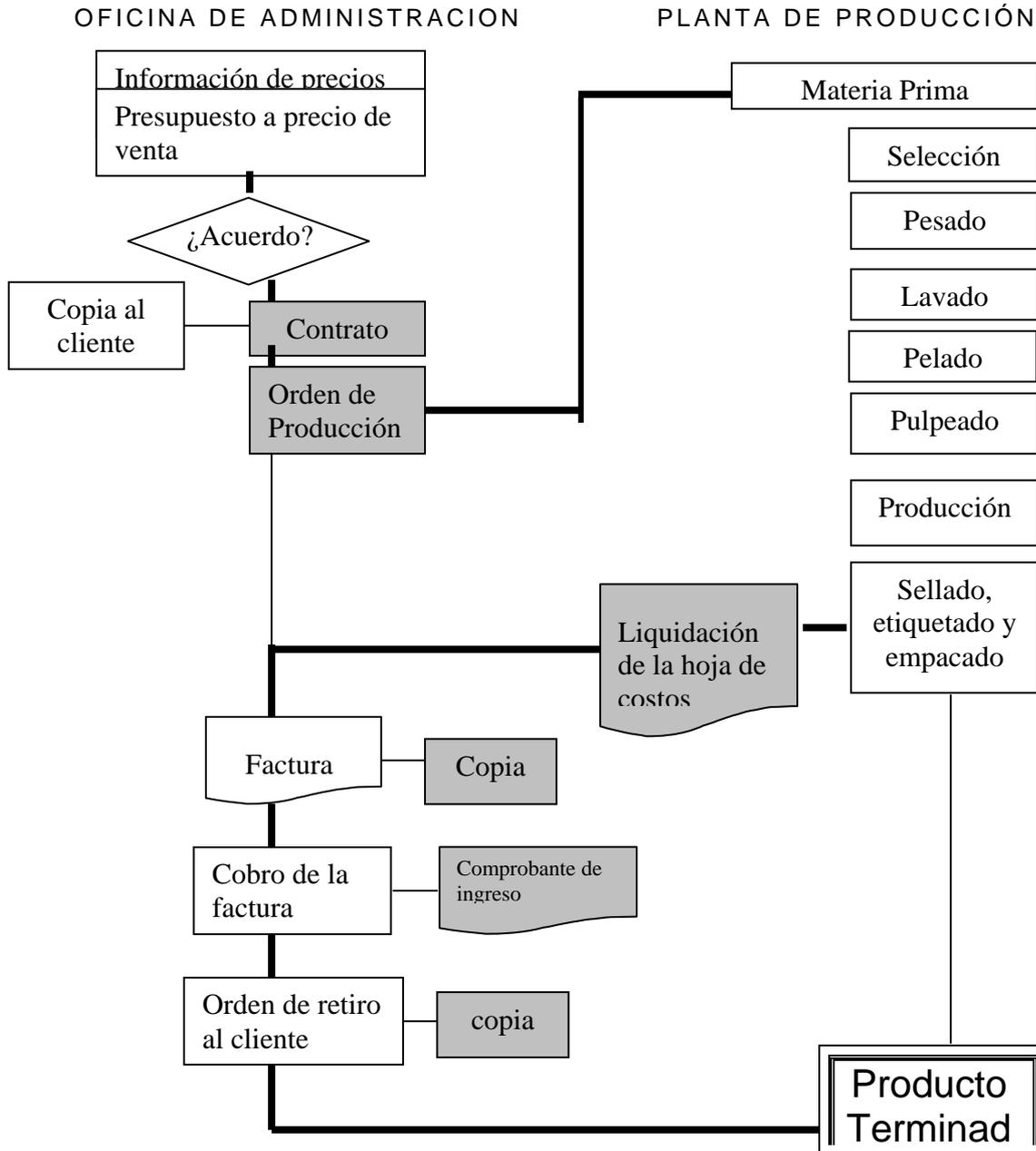


Flujo de procesamiento



4.4.1 DIAGRAMA DE FLUJO

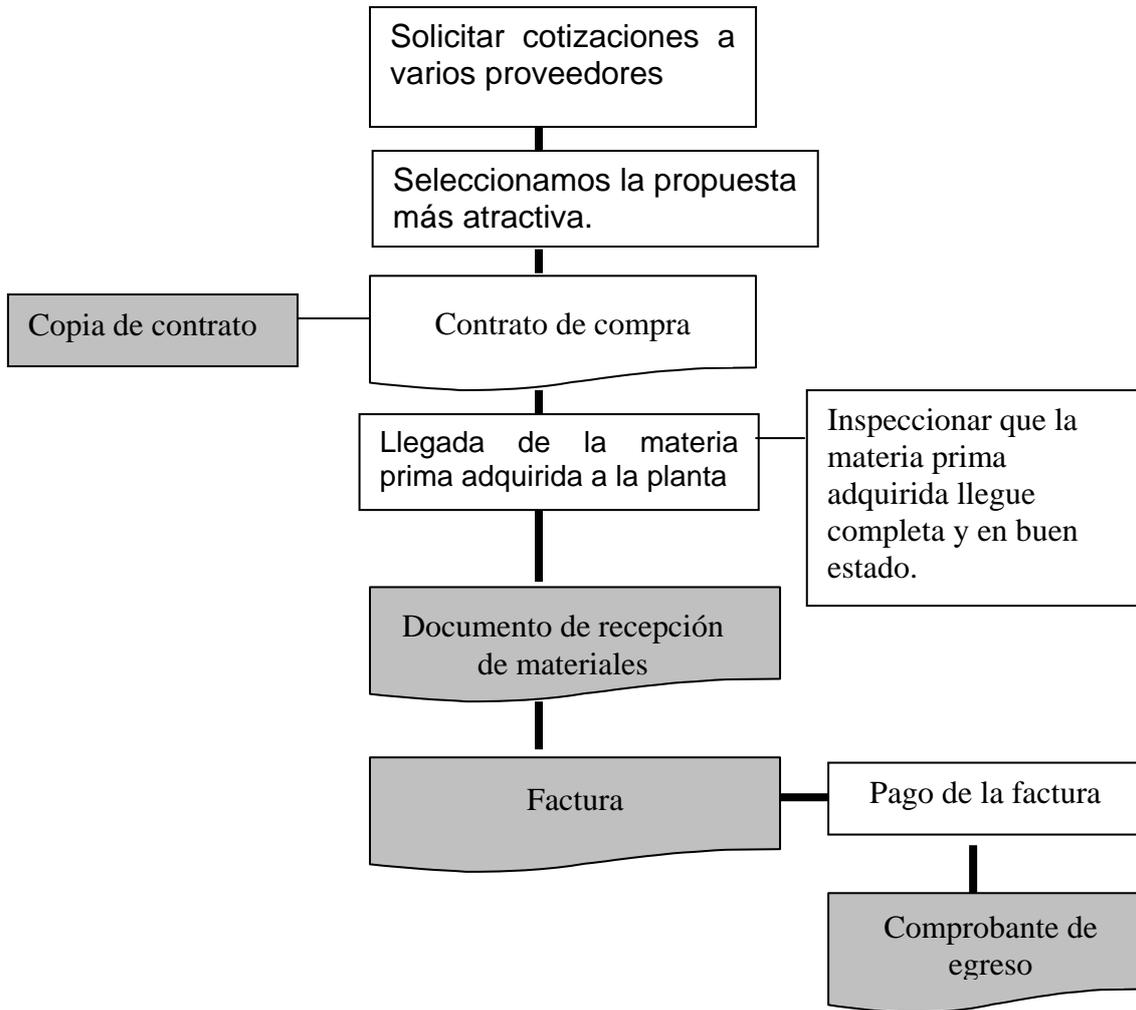
PRODUCCIÓN Y VENTAS



ESPECIFICACIONES.-

	Línea principal del proceso de ventas y producción
	Documentos a archivarse en la oficina de administración

ADQUISICIÓN DE MATERIA PRIMA



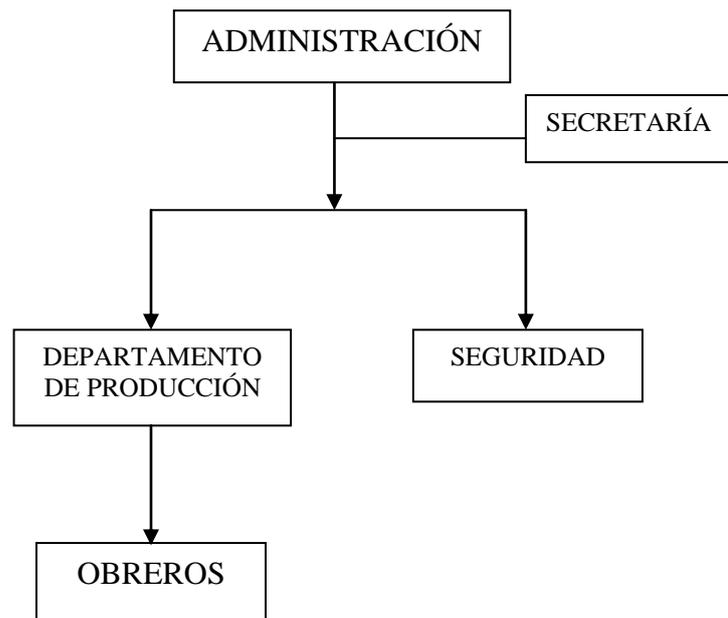
ESPECIFICACIONES.-

—	Línea principal del proceso de ventas y producción
■	Documentos a archivar en la oficina de administración

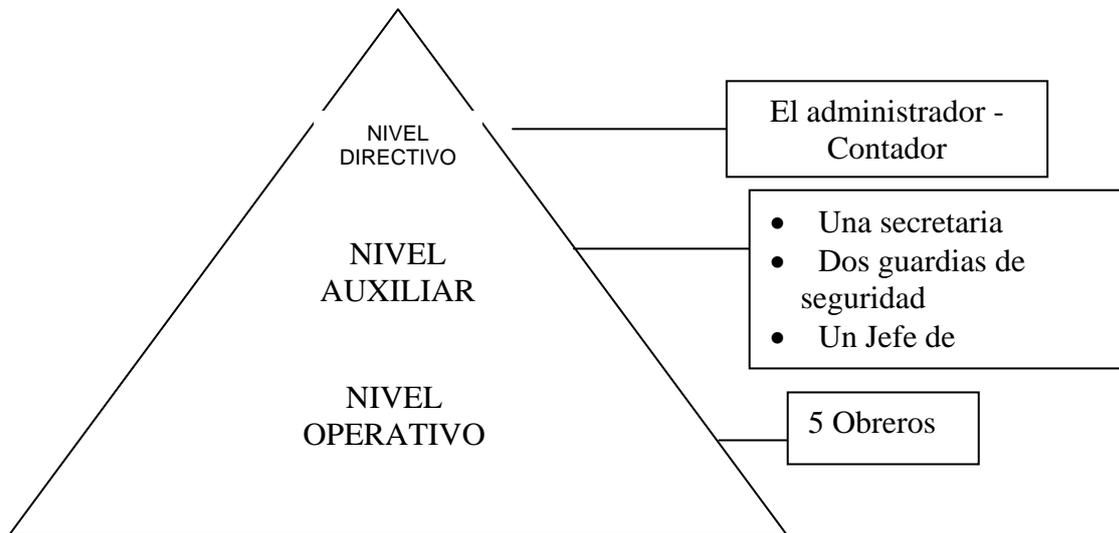
4.5 ESTRUCTURA ORGÁNICA

4.5.1 ORGÁNICO ESTRUCTURAL

Un organigrama es la representación gráfica de las más importantes posiciones jerárquicas de una organización, en donde el flujo de autoridad va desde arriba hacia abajo. Indica el flujo de autoridad de los accionistas a los ejecutivos de la empresa y a los niveles operativos. En las instalaciones laborarán doce personas que están distribuidas de la siguiente manera: cuatro como personal administrativo y cinco como personal de producción.



Según esta estructura organizacional, nuestro proyecto tiene los siguientes niveles administrativos:



4.5.2 ORGÁNICO FUNCIONAL

En el ámbito empresarial uno de los retos más importantes a los que se enfrenta el propietario es la determinación de las funciones y actividades que se les debe asignar a cada puesto de trabajo, ya que de una acertada distribución dependerá el grado de eficiencia del mismo. En el presente trabajo se utilizó la técnica administrativa conocida con el nombre de “Análisis del puesto”, la cual ha permitido identificar la importancia relativa de cada puesto en la organización y características físicas y psicológicas que deben poseer las personas que los ocupan.

- **ADMINISTRADOR**

Finalidad:

- Establecer y comunicar la misión de la organización.
- Planificar, organizar, dirigir y controlar todas las funciones de la empresa.
- Asegurar la disponibilidad de recursos económicos, financieros, tecnológicos y humanos.
- Garantizar el acceso efectivo de clientes.
- Coordinar la política financiera de la empresa.
- Desarrollar y mantener al día la situación contables y el equilibrio presupuestario en cuanto a la eficiencia en la utilización de recursos.

Deberes y responsabilidades:

- Seleccionar, contratar y controlar el personal.
- Realizar guías para establecer y mantener las políticas de la empresa.
- Representar legalmente a la empresa.
- Promover los intereses y buena imagen de la empresa en las actividades comunitarias.
- Mantener estados financieros y presupuestarios.
- Subir de enlace entre la comercialización y la gerencia para el establecimiento y control de la política presupuestaria de la empresa.

Relaciones organizacionales:

Se encarga de responder por el desenvolvimiento de la empresa.

Requerimientos Básicos

- Título de Contador Público Autorizado.
- Tener conocimientos en Gerencia Empresarial.
- Presentar excelentes referencias personales y laborales.
- Poseer tiempo de experiencia considerable en el área contable y administrativa.
- Manejar aspectos específicos importantes, tales como: recursos humanos, toma de decisiones.
- Demostrar la capacidad para relacionarse con sus compañeros de trabajo.

• SECRETARIA

Función y Responsabilidad:

- Apoyar al gerente en sus distintas actividades.
- Manejar correctamente el archivo.
- Mantener al día la correspondencia y contactos organizacionales.
- Colaborar con algunas actividades del contador y en otras áreas de la empresa.

Relaciones Organizacionales:

Depende de la gerencia y ayuda en la contabilidad acorde a sus tareas asignadas.

Requerimientos Básicos

- Título de Secretaria Ejecutiva con mínimo de dos años de experiencia.
- Presentar excelentes referencias tanto en lo personal como en lo laboral.

- Poseer experiencia por un mínimo de seis meses en trabajo como secretaria.
- Indispensable poseer sólidos conocimientos de computación.

• **JEFE DE PRODUCCIÓN**

Finalidad:

- Diseñar el producto.
- Programar y controlar la producción.
- Manejar las políticas de calidad de la empresa.
- Controlar el correcto funcionamiento de equipos y materiales.
- Supervisar la producción.
- Manejar el aspecto ambiental de la empresa.

Deberes y Responsabilidades:

- Organizar y dirigir la producción de los productos que se elaboren.
- Seleccionar los principales insumos para la producción.
- Realizar programas de mantenimiento preventivo y correctivo de la planta.
- Vigilar la calidad de los productos elaborados.

Requerimientos básicos

- Título de Ingeniero Agroindustrial o afines, con tres años de experiencia en la elaboración de mermeladas.
- Demostrar capacidad de liderazgo.
- Poseer excelentes referencias personales y laborales.

Relaciones Organizacionales:

Se reportará directamente al gerente. A su cargo estará el responsable de mantenimiento

• OBRERO

Finalidad:

- Procesar la materia prima e insumos.
- Ejecutar los programas de producción.
- Acatar las políticas de calidad de la empresa.
- Manejo de equipos y materiales.
- Cumplir las políticas ambientales de la empresa.

Deberes y Responsabilidades:

- Organizar y manipular los insumos necesarios para la producción.
- Ejecutar programas de mantenimiento preventivo y correctivo de la planta.
- Cumplir con la calidad de los productos elaborados.

Requerimientos Básicos:

- Título de bachiller.
- Demostrar excelentes referencias personales y laborales.
- Poseer experiencia por lo menos de un año en fabricación de mermeladas.
- Demostrar capacidad de organización y responsabilidad.
- Tener predisposición para capacitarse y asesorarse por parte del jefe de producción.

Relaciones Organizacionales:

Se reportará directamente al jefe de producción. No tienes personal bajo su supervisión.

• GUARDIA DE SEGURIDAD**Función y Responsabilidad:**

- Velar por la seguridad de la planta y bienes que en ella reposan.

Requerimientos Básicos:

- Pertener a una institución de seguridad legalmente constituida.
- Presentar experiencia y buenas referencias personales y laborales.

4.6 ORGANIZACIÓN DE LA EMPRESA

4.6.1 MISION

SER UNA MICROEMPRESA EMPRENDEDORA, CAPAZ, INNOVADORA DE PRODUCTOS NATURALES DE ALTA CALIDAD, CON LOS CUALES CUBRIREMOS LAS NECESIDADES DE NUESTROS CLIENTES, IMPLEMENTAREMOS ESTRATEGIAS DE DESARROLLO Y DE COMPETITIVIDAD EMPRESARIAL. NOS CARACTERIZAREMOS POR EL DESEMPEÑO LABORAL QUE LE OFRECEREMOS A NUESTROS CLIENTES, NOS DIFERENCIAREMOS DE LAS DEMÁS MICROEMPRESAS DE LA COMPETENCIA EN EL INTERES Y COMPROMISO EN LOS CLIENTES DE NUESTRA EMPRESA.

4.6.2 VISION

SER UNA MICROEMPRESA RECONOCIDA Y ACEPTADA FAVORABLEMENTE EN EL MERCADO, PRINCIPALMENTE POR NUESTRA CALIDAD EN LOS PRODUCTOS, LA COMPETITIVIDAD. SIENDO UNA MICROEMPRESA RENOVADORA; MEJORANDO CADA PERIODO LOS PRODUCTOS PARA OFRECERLES A NUESTROS CLIENTES LOS MEJORES. TAMBIEN NOS VEMOS COMO UNA EMPRESA CAPAZ DE SOLUCIONAR Y AFRONTAR LOS PROBLEMAS IMPREVISTOS QUE NOS IMPIDAN SEGUIR CON NUESTROS PROYECTOS ENCAMINADOS AL ÉXITO DE TODA LA ORGANIZACIÓN.

4.6.3 VALORES CORPORATIVOS DE LA EMPRESA

CALIDAD: Los clientes llevarán con sus compras artículos de calidad certificada, de esta manera el nombre de la compañía será reconocido por su integridad empresarial.

RESPONSABILIDAD SOCIAL: Nuestra compañía tendrá un interés muy alto para que nuestros productos no dañen, ni afecten el entorno en el que se mueven nuestros clientes. Contribuiremos con el desarrollo social del lugar en el que se localiza la microempresa.

COMPETENCIA LEAL: Nuestras propagandas y estrategias de promoción y distribución de los productos no caerán en la degradación hacia la competencia.

INTEGRADORA: Implementaremos actividades en las que nuestros clientes, empleados y proveedores se sientan parte de la organización, como entes de suma importancia.

4.6.4 POLÍTICAS

POLÍTICAS GENERALES

- Cumplir las leyes y reglamentos que la Secretaria de Salud tenga vigente.
- • Brindar trato justo y esmerado a todos los clientes es responsabilidad de todos los integrantes de la empresa, para lo cual deberán conocer los procedimientos a fin de orientarlos.
- Propiciar una estrecha comunicación entre todas las áreas involucradas en el desarrollo de nuestras actividades, manteniendo un espíritu de cooperación.

- Promover como parte fundamental en la elaboración de nuestros productos, la seguridad dentro de las instalaciones y el respeto entre los que laboren dentro y fuera de la empresa.
- Procurar un estrecho seguimiento del desarrollo de los proyectos, evitando desviaciones, en caso de rebasar el término establecido aplicar las penalizaciones contractuales.

- **POLÍTICAS ESPECÍFICAS**

- Los desperdicios o mermas que se generen durante el proceso de elaboración serán entregados al final del día al responsable para que les de un tratamiento adecuado.
- En caso de que algún empleado tenga la necesidad de faltar, se deberá avisar con anterioridad o justificar la falta.
- La elección de los proveedores será en base a la calidad y al precio de sus productos, procurando elegir de acuerdo a los recursos de la empresa.
- Vigilar la aplicación de las normas, códigos y especificaciones establecidas para el desarrollo de nuestras actividades.
- Realizar todo trabajo con excelencia.
- Todos los integrantes de la empresa deben mantener un comportamiento ético.
- Los puestos de trabajo en la empresa son de carácter polifuncional; ningún trabajador podrá negarse a cumplir una actividad para la que esté debidamente capacitado.

- Impulsar el desarrollo de la capacidad y personalidad de los recursos humanos mediante acciones sistemáticas de formación.
- Todas las actividades son susceptibles de delegación, tanto en la acción como en su responsabilidad implícita.
- Realizar evaluaciones periódicas, permanentes a todos los procesos de la organización.
- Mantener una sesión mensual documentada de trabajo de cada unidad, a fin de coordinar y evaluar planes y programas, definir prioridades y plantear soluciones.
- Presentar los presupuestos y planes operativos hasta el 15 de septiembre; los informes de actividades hasta el 28 de febrero de cada año.
- Preservar el entorno ambiental y la seguridad de la comunidad en todo trabajo.
- Mantener en la empresa un sistema de información sobre los trabajos realizados en cumplimiento de sus funciones, proyectos y planes operativos.
- Difundir permanentemente la gestión de la empresa en forma interna y externa.

IMPACTO GENERAL

El impacto general de la microempresa está basada en su misión corporativa, esto es, en el desarrollo del valor de sus marcas y fundamentalmente en el compromiso de ser una compañía altamente productiva y plenamente humana, así como innovadora, competitiva, orientada a la satisfacción total de sus clientes y consumidores y como aspecto primordial, ser líder a nivel nacional en la industria de productos naturales, con visión a largo plazo.

CAPITULO V

ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO

5.1 PRESUPUESTO DE INVERSIÓN

DETALLE	VALOR PARCIAL	VALOR DE INVERSION
A. INVERSIONES FIJAS		
1. ACTIVOS FIJOS		
1.1. Terreno		500,00
1.1.1 Garantía	300,00	
1.1.2 Arriendo Primer Mes	200,00	
1.2 Construcciones		900,00
1.2.2 Cubierta Área de Producción	300,00	
1.2.3 Servicios Higiénicos	200,00	
1.2.4 Caseta de Guardia	100,00	
1.2.5 Instalaciones Eléctricas	100,00	
1.2.6 Instalación de Agua Potable y Alcantarillado	200,00	
1.3 Maquinaria , Equipo y Materiales		3.566,00
1.3.1 Cocina semi industrial (2 hornillas)	300,00	
1.3.2 Balanza (0 - 50 kg)	125,00	
1.3.3 Balanza (0 – 2000 gr.)	75,00	
1.3.4 Licuadora industrial (20 lt)	1.200,00	
1.3.5 Exprimidor de cítricos	125,00	
1.3.6 Refractómetro (50 – 90°Brix)	350,00	
1.3.7 pH metro	150,00	
1.3.8 Termómetro	150,00	
1.3.9 Mesa de Trabajo	140,00	
1.3.10 Ollas	375,00	
1.3.11 Tinajas Plásticas (150 lt)	50,00	
1.3.12 Tablas de picar	6,00	
1.3.13 Cuchillos	10,00	
1.3.14 Paletas	30,00	
1.3.15 Jarras plásticas (2 lt)	5,00	
1.3.16 Juego de cucharas medidoras	10,00	
1.3.17 Coladores	10,00	
1.3.18 Espumadera	10,00	
1.3.19 Uniformes de trabajo (mandil, guantes, etc.)	150,00	
1.3.20 Equipos de seguridad (extintores, mangueras, etc.)	50,00	
1.3.21 Utensilios de limpieza y desinfectación	15,00	
1.3.22 Gas	80,00	
1.3.23 Instalación Maquinaria y Equipo	150,00	
1.4 Equipo de Oficina		2.550,00
1.4.1 Equipo de Computación	1.500,00	
1.4.2 Muebles de Oficina	1.050,00	
1.5 Carrocería Vehículo		1.434,00
1.6 Imprevistos 5%		447,50
SUBOTOTAL ACTIVO FIJO		9.397,50

2. ACTIVOS NOMINALES		
2.1 Estudio de Factibilidad		2.000,00
2.2. Prueba de Procesos		700,00
2.3 Sistemas		1.500,00
2.4 Imprevistos 5%		210,00
SUBTOTAL ACTIVOS NOMINALES		4.410,00
SUBTOTAL INVERSIONES FIJAS		13.807,50
B. CAPITAL DE TRABAJO		
1. Bancos		2.550,00
2. Inventario de Materiales		3.800,00
2.1 Fruti pan	2.500,00	
2.2. Aditivos	1.000,00	
2.3 Materiales de Mantenimiento	100,00	
2.4 Materiales de Apoyo	200,00	
3. Imprevistos 5%		317,50
SUBTOTAL CAPITAL DE TRABAJO		6.667,50
INVERSION TOTAL		20.475,00

CUADRO DE FUENTES Y USOS DE FONDOS

DETALLE	USO DE FONDOS	FUENTES DE FONDOS	
		PROPIOS	PRESTAMOS
A. INVERSIONES FIJAS			
1. ACTIVOS FIJOS			
1.1. Terreno	500,00	500,00	
1.2 Construcciones	900,00	900,00	
1.3 Maquinaria y Equipo	3.566,00		3.566,00
1.4 Equipo de Oficina	2.550,00	2.550,00	
1.5 Carrocería Vehículo	1.434,00		1.434,00
1.5 Imprevistos 5%	447,50	447,50	
SUBTOTAL ACTIVO FIJO	9.397,50	4.397,50	5.000,00
2. ACTIVOS NOMINALES			
2.1. Estudio de Factibilidad	2.000,00	2.000,00	
2.2. Prueba de Procesos	700,00	700,00	
2.3 Sistemas	1.500,00	1.500,00	
2.4 Imprevistos 5%	210,00	210,00	
SUBTOTAL ACTIVOS NOMINALES	4.410,00	4.410,00	0,00
SUBTOTAL INVERSIONES FIJAS	13.807,50	8.807,50	5.000,00
B. CAPITAL DE TRABAJO			
1. Bancos	2.550,00	2.550,00	
2. Inventario de Materiales	3.800,00	3.800,00	
3. Imprevistos	317,50	317,50	
SUBTOTAL CAPITAL DE TRABAJO	6.667,50	6.667,50	0,00
INVERSION TOTAL	20.475,00	15.475,00	5.000,00

5.2 PROYECCIÓN DE VENTAS, COSTOS Y GASTOS

VENTAS

DETALLE	2010	2011	2012	2013	2014
Producción Neta Total Frascos	144.000,00	158.400,00	174.240,00	191.664,00	210.840,00
Precios mercado local USD \$	1,05	1,07	1,09	1,11	1,13
TOTAL VENTAS	151.200,00	169.287,39	189.560,76	212.394,27	238.024,23

COSTOS DIRECTOS DE FABRICACIÓN

INSUMOS Y MATERIALES DE FABRICACIÓN

DETALLE	2010			2011			2012			2013			2014		
	Cantidades	Precios USD\$	Total USD\$	Cantidades	Precios USD\$	Total USD\$	Cantidades	Precios USD\$	Total USD\$	Cantidades	Precios USD\$	Total USD\$	Cantidades	Precios USD\$	Total USD\$
Fruti pan (kg)	33.600	0,50	16.800,00	36.960	0,50	18.480,00	40.656	0,50	20.328,00	44.722	0,50	22.360,80	49.194	0,50	24.596,88
Azúcar (kg)	21.840	0,89	19.437,60	24.024	0,93	22.342,32	26.426	0,98	25.897,87	29.069	1,03	29.941,11	31.976	1,08	34.534,02
Pectina (kg)	48	21,30	1.022,40	53	22,37	1.181,14	58	23,48	1.363,72	64	24,66	1.575,48	70	25,89	1.819,47
Ácido Cítrico	31	3,25	101,40	34	3,41	117,03	38	3,58	135,15	42	3,76	156,14	46	3,95	180,44
Benzoato de Sodio (kg)	22	2,56	55,30	24	2,69	63,91	26	2,82	73,70	29	2,96	85,10	32	3,11	98,35
Frascos - Tapa 250 gr. (unidades)	144.000	0,30	43.200,00	158.400	0,32	50.688,00	174.240	0,34	59.241,60	191.664	0,36	68.999,04	210.840	0,38	80.119,20
Etiquetas (unidades)	144.000	0,05	7.200,00	158.400	0,05	7.920,00	174.240	0,05	8.712,00	191.664	0,05	9.583,20	210.840	0,05	10.542,00
Cajas (unidades)	6.000	1,00	6.000,00	6.600	1,05	6.930,00	7.260	1,10	7.986,00	7.986	1,16	9.263,76	8.785	1,22	10.717,21
Gas	192	8,00	1.536,00	211	8,00	1.689,60	232	8,00	1.858,56	256	8,00	2.044,42	281	8,00	2.248,86
Sub - Total USD \$			95.352,70			109.412,00			125.596,61			144.009,05			164.856,42
Imprevistos (2,5%)			2.383,82			2.735,30			3.139,92			3.600,23			4.121,41
Total USD \$			97.736,51			112.147,30			128.736,52			147.609,27			168.977,83

MANO DE OBRA DIRECTA

DETALLE	Cantidad	2010		2011		2012		2013		2014	
		Sueldo Anual USD \$	Total USD \$								
Jefe de Producción	1	3.540,00	3.540,00	3.717,00	3.717,00	3.902,85	3.902,85	4.097,99	4.097,99	4.302,89	4.302,89
Obreros	5	2.880,00	14.400,00	3.024,00	15.120,00	3.175,20	15.876,00	3.333,96	16.669,80	3.500,66	17.503,29
TOTAL			17.940,00		18.837,00		19.778,85		20.767,79		21.806,18

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

DEPRECIACIONES

DETALLE	2010	2011	2012	2013	2014
Equipo y Materiales de Producción.	565,20	565,20	565,20	565,20	565,20
Equipo de Oficina	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00
Construcciones e Instalaciones	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00
TOTAL	1.225,20	1.225,20	1.225,20	1.225,20	1.225,20

SERVICIOS BÁSICOS

DETALLE	2010	2011	2012	2013	2014
Agua, Luz y Otros	2.400,00	2.640,00	2.904,00	3.194,40	3.513,84
TOTAL	2.400,00	2.640,00	2.904,00	3.194,40	3.513,84

GASTOS DEL PERÍODO

DETALLE	2010	2011	2012	2013	2014
Sueldo administrador -contador	4.800,00	5.040,00	5.292,00	5.556,60	5.834,43
Sueldo secretaria	3.960,00	4.158,00	4.365,90	4.584,20	4.813,40
Sueldo guardia	5.760,00	6.048,00	6.350,40	6.667,92	7.001,32
Préstamo Bancario	711,89	711,89	711,89	711,89	711,89
Garantía	300,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Arriendo	2.400,00	2.640,00	2.772,00	2.910,60	3.056,13
TOTAL	17.931,89	18.597,89	19.492,19	20.431,21	21.417,17

TABLA DE AMORTIZACIÓN

Características del Préstamo

Cooperativa de Ahorro y Crédito Atuntaqui

Cantidad Solicitada	5000
Tasa Int. Nominal	14%
Pagos Anuales	2
Tasa Int. Efectiva	14,49%

Años	2,50	5,00	7,50
Cuotas Totales	5,00	10,00	15,00
Cuotas de	1.219,00	712,00	549,00
Total a Pagar	6.097,00	7.119,00	8.235,00
Intereses a Pagar	1.097,00	2.119,00	3.235,00

$$A = R \left[\frac{1 - (1 + r)^{-n}}{r} \right]$$

$$5000 = R \left[\frac{1 - (1 + 0.07)^{-10}}{0.07} \right]$$

$$R = 711.89$$

PERÍODO SEMESTRE	CAPITAL PRESTADO	INTERESES	CAPITAL	CUOTA	SALDO
1	5.000,00	350,00	361,89	711,89	4.638,11
2	4.638,11	324,67	387,22	711,89	4.250,89
3	4.250,89	297,56	414,33	711,89	3.836,57
4	3.836,57	268,56	443,33	711,89	3.393,24
5	3.393,24	237,53	474,36	711,89	2.918,88
6	2.918,88	204,32	507,57	711,89	2.411,31
7	2.411,31	168,79	543,10	711,89	1.868,22
8	1.868,22	130,78	581,11	711,89	1.287,11
9	1.287,11	90,10	621,79	711,89	665,32
10	665,32	46,57	665,32	711,89	0,00
TOTAL		2.118,88	5.000,00	7.118,88	

5.3 BALANCE GENERAL INICIAL

DETALLE	PARCIAL	TOTAL
ACTIVOS		
ACTIVO CORRIENTE		
Bancos		2.550,00
Inventarios		3.800,00
Materiales Directos	2.500,00	
Materiales Indirectos	1.000,00	
Materiales Mantenimiento	100,00	
Material de Apoyo	200,00	
Pagos Anticipados		1.475,00
Arriendo	200,00	
Garantía	300,00	
Imprevistos	975,00	
SUBTOTAL ACTIVO CORRIENTE		7.825,00
ACTIVO FIJO		
Construcciones		600,00
Cubierta Área de Producción	300,00	
Servicios Higiénicos	200,00	
Caseta de Guardia	100,00	
Instalaciones		450,00
Instalaciones Eléctricas	100,00	
Instalación de Agua Potable y Alcantarillado Industriales	200,00	
Industriales	150,00	
Maquinaria , Equipo y Materiales		3.416,00
Cocina semi industrial (2 hornillas)	300,00	
Balanza (0 - 50 kg)	125,00	
Balanza (0 – 2000 gr.)	75,00	
Licuadora industrial (20 lt)	1.200,00	
Exprimidor de cítricos	125,00	
Refractómetro (50 – 90°Brix)	350,00	
pH metro	150,00	
Termómetro	150,00	

Mesa de Trabajo	140,00	
Ollas	375,00	
Tinas Plástica (150 lt)	50,00	
Tablas de picar	6,00	
Cuchillos	10,00	
Paletas	30,00	
Jarras plásticas (2 lt)	5,00	
Juego de cucharas medidoras	10,00	
Coladores	10,00	
Espumadera	10,00	
Uniformes de trabajo (mandil, guantes, etc.)	150,00	
Equipos de seguridad (extintores, mangueras, etc.)	50,00	
Utensilios de limpieza y desinfectación	15,00	
Gas	80,00	
Equipo de Oficina		2.550,00
Equipo de Computación	1.500,00	
Muebles de Oficina	1.050,00	
Carrocería Vehículo		1.434,00
SUBTOTAL ACTIVO FIJO		8.450,00
ACTIVO DIFERIDO		
Cargos Diferidos		4.200,00
Investigación	2.700,00	
Sistemas	1.500,00	
SUBTOTAL ACTIVO DIFERIDO		4.200,00
TOTAL ACTIVO		20.475,00
PASIVOS		
PASIVO CORRIENTE		
Préstamos Bancarios		5.000,00
SUBTOTAL PASIVO CORRIENTE	-	5.000,00
TOTAL PASIVO		5.000,00
PATRIMONIO		
Capital Social		15.475,00
TOTAL PATRIMONIO		15.475,00
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		20.475,00

5.4 PROYECCIONES DE ESTADOS FINANCIEROS DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

5.4.1 ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS

DETALLE	2010	2011	2012	2013	2014
Ventas	144.000,00	161.568,00	181.209,60	203.163,84	227.707,20
- Costo de ventas	118.701,71	134.249,50	152.044,57	172.196,67	194.923,06
Utilidad Bruta en Ventas	25.298,29	27.318,50	29.165,03	30.967,17	32.784,14
- Gastos Administrativos	18.060,00	18.750,00	19.670,70	20.638,76	21.656,66
Gastos en Personal de Oficina	14.520,00	15.246,00	16.008,30	16.808,72	17.649,15
Arriendo de Oficina	2.700,00	2.640,00	2.772,00	2.910,60	3.056,13
Depreciación de Administración	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00
Reposición de Caja Chica	240,00	264,00	290,40	319,44	351,38
- Gastos de Ventas	240,00	264,00	290,40	319,44	351,38
Publicidad	240,00	264,00	290,40	319,44	351,38
Utilidad Operativa	6.998,29	8.304,50	9.203,93	10.008,98	10.776,09
- Gastos Financieros	674,67	566,12	441,85	299,57	136,67
Utilidad Antes del 15% Part. E y T	6.323,62	7.738,38	8.762,08	9.709,41	10.639,43
- 15% Participación E y T	948,54	1.160,76	1.314,31	1.456,41	1.595,91
Utilidad Antes de Impuestos	5.375,08	6.577,62	7.447,77	8.253,00	9.043,51
- 25% Impuestos a la Renta	1.343,77	1.644,40	1.861,94	2.063,25	2.260,88
Utilidad Neta	<u>4.031,31</u>	<u>4.933,21</u>	<u>5.585,83</u>	<u>6.189,75</u>	<u>6.782,63</u>

5.4.2 FLUJO DE CAJA PROYECTADO

DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Flujos de Efectivo en Actividades de Inversión	-20.475,00	-	-	-	-	-
Entradas de Efectivo	-	-	-	-	-	-
Salidas de Efectivo	20.475,00	-	-	-	-	-
Inversiones Fijas	13.807,50	-	-	-	-	-
Capital de Trabajo	6.667,50	-	-	-	-	-
Flujos de Efectivo en Actividades de Financiamiento	5.000,00	-1.423,78	-1.423,78	-1.423,78	-1.423,78	-1.423,78
Entradas de Efectivo	5.000,00					
Préstamos	5.000,00					
Salidas de Efectivo	-	1.423,78	1.423,78	1.423,78	1.423,78	1.423,78
Capital	-	749,11	857,66	981,93	1.124,21	1.287,11
Intereses	-	674,67	566,12	441,85	299,57	136,67
Flujos de Efectivos en Actividades de Operación	-	5.931,17	6.724,54	7.252,87	7.714,52	8.144,50
Entradas en Efectivo	-	144.000,00	161.568,00	181.209,60	203.163,84	227.707,20
Ventas	-	144.000,00	161.568,00	181.209,60	203.163,84	227.707,20
Salidas de Efectivo	-	138.068,83	154.843,46	173.956,73	195.449,32	219.562,70
Costo de Ventas	-	118.076,51	133.624,30	151.419,37	171.571,47	194.297,86
Gastos de Administración	-	17.460,00	18.150,00	19.070,70	20.038,76	21.056,66
Gastos de Ventas	-	240,00	264,00	290,40	319,44	351,38
Participación Empleados y Trabajadores	-	948,54	1.160,76	1.314,31	1.456,41	1.595,91
Impuesto a la Renta	-	1.343,77	1.644,40	1.861,94	2.063,25	2.260,88
FLUJO NETO DE EFECTIVO	-15.475,00	4.507,40	5.300,75	5.829,10	6.290,74	6.720,72
TOTAL ENTRADAS EN EFECTIVO	5.000,00	144.000,00	161.568,00	181.209,60	203.163,84	227.707,20
TOTAL SALIDAS EN EFECTIVO	20.475,00	139.492,60	156.267,25	175.380,50	196.873,10	220.986,48

5.4.3 CONCILIACIÓN FLUJO NETO DE EFECTIVO – UTILIDAD NETA

DETELLE	2010	2011	2012	2013	2014
Flujo Neto de Efectivo	4.507,40	5.300,75	5.829,10	6.290,74	6.720,72
- Depreciación de Fábrica	625,20	625,20	625,20	625,20	625,20
- Depreciación de Administración	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00
+ Capital de Préstamo Pagado	749,11	857,66	981,93	1.124,21	1.287,11
+ Inversiones Realizadas	-	-	-	-	-
UTILIDAD NETA	<u>4.031,31</u>	<u>4.933,21</u>	<u>5.585,83</u>	<u>6.189,75</u>	<u>6.782,63</u>

5.5 COSTO CAPITAL

DESCRIPCIÓN	VALOR	PORCENTAJE DE COMPOSICIÓN	TASA PONDERADA	VALOR PONDERADO
Inversión Propia	15.475,00	75,58%	*5,16%	389,99
Inversión Financiera	5.000,00	24,42%	**14%	341,88
INVERSION TOTAL	20.475,00	100,00%	19,16%	731,87

* Tasa pasiva referencial al 01 de abril del 2010

** Tasa Activa Vigente en la Cooperativa Atuntaqui al 01 de abril del 2010

Costo de Capital sin Inflación = $\frac{\text{Valor Ponderado}}{100}$

$$= \frac{731.87}{100}$$

$$= 7.32\%$$

Costo de Capital con Inflación = $(1 + CK) * (1 + I) - 1$

$$= (1 + 0.0732) * (1 + 0.0335) - 1$$

$$= 10.91\%$$

10.91% es el Costo de Capital con Inflación en nuestro proyecto: lo cual significa que ésta es la tasa mínima que debe generar la inversión para que no se genere pérdidas.

5.6. VALOR ACTUAL NETO

$$VAN = \langle 15.475 \rangle + \frac{4.507.40}{(1+0.14)^1} + \frac{5.300.75}{(1+0.14)^2} + \frac{5.829.10}{(1+0.14)^3} + \frac{6.290.74}{(1+0.14)^4} + \frac{6.720.72}{(1+0.14)^5}$$

$$VAN = \langle 15.475 \rangle + 3.953,90 + 4.078,76 + 3.934,48 + 3.724,62 + 3.490,53$$

$$VAN = 3.707,29$$

3.707,29 es el Valor Actual Neto del presente proyecto; es decir, este valor es el resultado de la sumatoria de los Flujos Netos de Efectivo actualizados a una tasa del 14% (Tasa Activa) y descontando el valor de la inversión.

Éste valor nos muestra un proyecto atractivo para el inversionista.

5.7 TASA INTERNA DE RETORNO

$$VAN = \langle 15.475 \rangle + \frac{4.507.40}{(1+0.22)^1} + \frac{5.300.75}{(1+0.22)^2} + \frac{5.829.10}{(1+0.22)^3} + \frac{6.290.74}{(1+0.22)^4} + \frac{6.720.72}{(1+0.22)^5}$$

$$VAN = \langle 15.475 \rangle + 3.694,59 + 3.561,37 + 3.210,13 + 2.839,63 + 2.486,66$$

$$VAN = 317.38$$

$$VAN = \langle 15.475 \rangle + \frac{4.507.40}{(1+0.23)^1} + \frac{5.300.75}{(1+0.23)^2} + \frac{5.829.10}{(1+0.23)^3} + \frac{6.290.74}{(1+0.23)^4} + \frac{6.720.72}{(1+0.23)^5}$$

$$VAN = \langle 15.475 \rangle + 3.664,55 + 3.503,70 + 3.132,46 + 2.478,41 + 2.387,21$$

$$VAN = <38,67>$$

$$TIR = r_m + (r_M - r_m) * \frac{VAN_{r_m}}{VAN_{r_m} - VAN_{r_M}}$$

$$TIR = 0.22 + (0.23 - 0.22) * \frac{317.38}{317.38 - <38.67>}$$

$$TIR = 22.89\%$$

22.89% es la Tasa Interna de Retorno en el presente proyecto; lo cual significa que ésta es la tasa de redescuento máxima que puede establecerse en nuestro proyecto sin que se genere pérdidas.

5.8 BENEFICIO / COSTO

$$VAN(ing) = 5.000 + \frac{144.000}{(1+0.14)^1} + \frac{161.568}{(1+0.14)^2} + \frac{181.209,60}{(1+0.14)^3} + \frac{203.163,24}{(1+0.14)^4} + \frac{227.707,20}{(1+0.14)^5}$$

$$VAN(ing) = 5.000 + 126.315,79 + 124.321,33 + 122.311,32 + 120.288,95 + 118.263,98$$

$$VAN(ing) = 616.501,37$$

$$VAN(eg) = 20.475 + \frac{139.492,60}{(1+0.14)^1} + \frac{156.267,25}{(1+0.14)^2} + \frac{175.380,50}{(1+0.14)^3} + \frac{196.873,10}{(1+0.14)^4} + \frac{220.986,48}{(1+0.14)^5}$$

$$VAN(eg) =$$

$$20.475 + 122.361,93 + 120.242,57 + 118.376,84 + 116.564,68 + 114.773,45$$

$$VAN(eg) = 612.794,47$$

$$\text{BENEFICIO / COSTO} = \frac{\text{VAN}(\text{ingresos})}{\text{VAN}(\text{egresos})}$$

$$\text{BENEFICIO / COSTO} = \frac{616.501,37}{612.794,47}$$

$$\text{BENEFICIO / COSTO} = 1.00$$

1.00 es el resultado obtenido de la relación beneficio / costo en el presente proyecto; mismo que muestra un escenario atractivo para el inversionista. Esto quiere decir que el VAN de los ingresos es mayor que el VAN de los egresos en el proyecto.

CAPÍTULO VI

PRINCIPALES IMPACTOS

Para realizar el análisis de impactos en nuestro proyecto, haremos uso de una matriz; instrumento con el cual analizaremos individualmente a cada impacto, para luego concluir con un análisis general.

El desarrollo de la matriz inicia señalando el impacto a analizarse, luego estructuraremos una base de indicadores, mismos que serán calificados de acuerdo al siguiente patrón:

-3	-2	-1	0	1	2	3
IMPACTO	IMPACTO	IMPACTO	NO HAY IMPACTO	IMPACTO	IMPACTO	IMPACTO
ALTO	MEDIO	BAJO	NO HAY IMPACTO	BAJO	MEDIO	ALTO
NEGATIVO			NO HAY IMPACTO	POSITIVO		

Al final determinaremos el Nivel de Impacto aplicando la siguiente fórmula:

$$\text{Nivel de Impacto} = \frac{\text{Sumatoria de Calificación}}{\text{Número de Indicadores}}$$

$$NI = \frac{\sum}{n}$$

6.1 IMPACTO EMPRESARIAL

N°	INDICADORES	NIVEL DE IMPACTO						
		-3	-2	-1	0	1	2	3
1	Investigación							X
2	Producción						X	
3	Creación de Estructuras Operativas							X
TOTAL		-	-	-	-	-	2	6

$$NI (\text{Empresarial}) = \frac{\sum}{n} = \frac{2 + 6}{3} = \frac{8}{3} = 2.67 = 3$$

ANÁLISIS.-

- El indicador “Investigación”, toma una calificación de “Impacto-Alto-Positivo” (3); ya que para la realización de nuestro proyecto ha sido imprescindible una investigación de calidad y cantidad.
- El indicador “Producción”, está asignada una calificación de “Impacto-Medio-Positivo” (2); ya que para la producción de un producto de alta calidad se necesita de un personal capacitado y tener maquinaria de última tecnología.
- El indicador “Creación de Estructuras Operativas”. Lo hemos calificado como “Impacto-Alto-Positivo” (3); puesto que para un proyecto de ésta magnitud ha sido necesario sistematizar cada uno de los procesos a ejecutarse, creando así nuevas estructuras operativas.

El Nivel de Impacto Empresarial que genera nuestro proyecto tiene una calificación de “Impacto-Alto-Positivo” (3).

6.2 IMPACTO ECONOMICO

N°	INDICADORES	NIVEL DE IMPACTO						
		-3	-2	-1	0	1	2	3
1	Utilidad						X	
2	Inversión			X				
3	Demanda					X		
TOTAL		-	-	-1	-	1	2	-

$$NI (\text{Empresarial}) = \frac{\sum}{n} = \frac{-1+1+2}{3} = \frac{2}{3} = 0.66 = 1$$

ANÁLISIS.-

- El indicador “Utilidad”, toma una calificación de “Impacto-Alto-Positivo” (2); puesto que las utilidades que arrojan las ventas de este producto se considerada media alta.
- Al indicador “Inversión”, tiene una asignación de “Impacto-Bajo-Negativo” (-1); ya que para un proyecto de éstas características es necesario altos montos de inversión.
- El indicador “Demanda”, está calificado como “Impacto-Bajo-Positivo” (1); ya que la demanda de los productos establecidos en nuestro proyecto es considerado bajo.

El Nivel de Impacto Económico que genera nuestro proyecto tiene una calificación de “Impacto-Bajo-Positivo” (1).

6.3 IMPACTO SOCIAL

N°	INDICADORES	NIVEL DE IMPACTO						
		-3	-2	-1	0	1	2	3
1	Fuentes de Trabajo						X	
2	Calidad de Vida						X	
TOTAL		-	-	-	-	-	4	-

$$NI (\text{Empresarial}) = \frac{\sum}{n} = \frac{4}{2} = \frac{4}{2} = 2$$

ANÁLISIS.-

- El indicador “Fuentes de Trabajo”, toma una calificación de “Impacto-Medio-Positivo” (2); puesto que un proyecto así genera un gran número de fuentes de trabajo.
- Al indicador “Calidad de Vida”, lo hemos calificado como “Impacto-Medio Positivo” (3); ya que el consumo de productos naturales mejoran la salud y a su vez la calidad de vida de los habitantes.

El Nivel de Impacto Social que genera nuestro proyecto tiene una calificación de “Impacto-Medio-Positivo” (2).

6.4 IMPACTO GENERAL

N°	INDICADORES	NIVEL DE IMPACTO						
		-3	-2	-1	0	1	2	3
1	Empresarial							X
2	Económico					X		
3	Social						X	
TOTAL		-	-	-	-	1	2	3

$$NI (\text{Empresarial}) = \frac{\sum}{n} = \frac{1+2+3}{3} = \frac{6}{3} = 2$$

ANÁLISIS.-

Este nivel de Impacto General que genera nuestro proyecto tiene una calificación de “Impacto-Medio-Positivo” (5).

Esto quiere decir que; nuestro proyecto genera en el área social, económica, educativa y ambiental un impacto positivo.

CONCLUSIONES

En el siguiente estudio se concluye los siguientes puntos:

- El problema diagnosticado en nuestro proyecto es la limitada oferta de productos derivados del fruti pan, que se presenta en la ciudad de Ibarra.
- No existe la intervención ni capacitación en lo que se refiere al mejoramiento genético del fruti pan tanto del sector público ni privado.
- Los consumidores potenciales de estos productos son las amas de casa y los estudiantes.
- El sector más atractivo para la instalación de la planta de producción en la ciudad de Ibarra es el barrio de Yacucalle por su ubicación céntrica.
- Los resultados Económicos-Financieros que genera el presente proyecto son rentables y atractivos para los inversionistas.
- Los impactos social, económico, educativo y ambiental que generan el presente proyecto son positivos.

RECOMENDACIONES

En el presente estudio se recomienda los siguientes puntos:

- Es conveniente invertir en organizaciones dedicadas a la fabricación de productos derivados del fruti pan para contrarrestar el problema diagnosticado.
- Fomentar la participación del sector público y privado en lo que se refiere a la capacitación y programas de mejoramiento genético de las especies del fruti pan con el fin de procesar materia prima en óptimas condiciones y así obtener productos finales que cumplan con los estándares de calidad definidos por los organismos pertinentes.
- Trabajar en pos de lograr convertirse en los proveedores directos de productos derivados del fruti pan para los consumidores potenciales.
- Ubicarse en el mejor sector de la ciudad para la instalación de la planta de producción para tener un funcionamiento óptimo y el mejor nivel de ventas.
- Realizar periódicamente controles y evaluaciones económicas y financieras, con el fin de observar niveles de rendimiento organizacional y tomar las decisiones que lleven a optimizar el trabajo.

- Realizar un buen trabajo en la empresa, de tal manera que los diferentes impactos que pueda generar nuestro proyecto siempre sean positivos.

FUENTES DE INFORMACIÓN

BIBLIOGRAFÍA

- ABACO; Diccionario Contable, Administrativo, Financiero; Tecnopro.
- AYALA, O.; (1998); Texto Guía Contaduría Pública; Ibarra - Ecuador; Primera Edición; 278 Pág.
- BOLTON, S.; (1992); Administración Financiera; Cuarta Edición; México; Editorial LIMUSA; 895 Pág.
- BRAVO, M.; (2001); Contabilidad General; Cuarta Edición; Editorial NUEVODIA; Quito – Ecuador.
- BURBANO, J.; ORTIZ, A.; (2001); Presupuestos; Segunda Edición; Bogotá – Colombia.
- CÁRDENAS, J.; (1998); Sistemas Contables; Editorial LOZANO; Colombia; 227 Pág.
- CASTILLO, P.; (2003); Agenda Informativa Contable Labora; 57 Pág.
- CERDA, H.; (2003); Cómo Elaborar Proyectos; Editorial del Magisterio; Cuarta Edición; Bogotá – Colombia; 122 Pág.
- CHILQUINGA, M.; (2001); Costos por Órdenes de Producción; Ibarra – Ecuador, Primera Edición; 264 Pág.
- COPELAND, T.; (1995); Finanzas en Administración; Novena Edición; Volumen II; México; 1380 Pág.

- CORONADO, M.; Procesamiento de Alimentos para Pequeñas y Microempresas Agroindustriales.
- DOUGLAS, E.; (2000); Fundamentos de Administración Financiera; Primera Edición; México; 816 Pág.
- EL ASESOR CONTABLE; Número 22; Número 77; Quito – Ecuador
- ENCICLOPEDIA EN CARTA; (2002); Microsoft Corporation.
- FLORES, J.; (2003); Guía Práctica 3; 57 Pág.
- GÓMEZ, O.; ZAPATA, P.; (1998); Contabilidad de Costos; Tercera Edición; Bogotá – Colombia.
- HARGADON, B.; MÚNERA, A.; (1988); Contabilidad de Costos; Segunda Edición; Editorial NORMA; Bogotá Colombia.
- SÁNCHEZ, F.; (2001); Presupuesto Empresarial; AFA; EDITORES Importadores; Primera Edición; Lima - Perú.
- STONER, J.; FREEMAN, E.; GILBERT, D.; (1996); Administración; Sexta Edición; México.

INCOGRAFÍA

- www.google.com
- www.rincodelvago.com
- www.club.telepolis.com
- www.yahoo.es
- www.es.wikipedia.org

ANEXOS

ANEXO A.-

ENCUESTAS APLICADAS A AMAS DE CASA

1. Conoce usted el fruti pan y sus beneficios?

SI	
NO	

4. En su hogar consumen habitualmente mermelada?

SI	
NO	

5. Por qué razón consume usted mermelada?

PORQUE LE GUSTA	
POR COSTUMBRE	
PORQUE PUEDE SER COMBINADO CON OTROS ALIMENTOS	

4. Qué opinión le merece la producción de mermelada del fruti pan?

INTERESANTE	
POCO INTERESANTE	
NADA INTERESANTE	

5.Cuál de los siguientes aspectos le atraen del producto?

CALIDAD NUTRICIONAL	
SABOR	
FACILIDAD DE USO	

6. En dónde le gustaría adquirir este producto?

TIENDA	
FABRICA	
SUPERMERCADO	
COMISARIATO	
MERCADO	
SUPERMAXI	

7. A través de qué medio le gustaría recibir información sobre este producto?

ANUNCIOS EN PRENSA Y REVISTAS	
RADIO Y TELEVISIÓN	
FOLLETOS Y DIPTICOS	

8. Partiendo de la base que el precio del producto le satisfaga, ¿lo compraría?

SI	
NO	

GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

