



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE INGENIERÍA COMERCIAL

TRABAJO DE GRADO

TEMA:

“CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DE COMERCIALIZACIÓN DE COMIDA RÁPIDA EN LA PARROQUIA LA LIBERTAD, CIUDAD DE EL ÁNGEL, PROVINCIA DEL CARCHI”

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA COMERCIAL

AUTORA:

DIANA ESTEFANÍA PÉREZ CHALACÁN

DIRECTOR

ECON. LUIS ARTURO CERVANTES FERNANDEZ

IBARRA, NOVIEMBRE 2018

RESUMEN EJECUTIVO.

En este documento se presenta el desarrollo del emprendimiento de creación de un local de comida rápida en la parroquia La Libertad, en la Provincia del Carchi, proviene de la iniciativa familiar misma que, sus actividades comerciales son en base al ámbito agrícola, la producción de papas en la zona permite una fuente de ingresos a los hogares de esta localidad, donde se determinó la viabilidad del proyecto.

Dichas actividades han permitido desarrollar la idea de aperturar un local de comida rápida mismo que permitió determinar la viabilidad de este proyecto a través del diagnóstico situacional donde se hizo el análisis de diferentes factores donde se determinó los aliados, oportunidades, oponentes y los riesgos que el proyecto puede llegar a tener, además se hizo énfasis en el estudio de mercado identificando la oferta, demanda, e incluso la demanda insatisfecha, información que fue recopilada a través de la entrevista y las encuestas a la muestra poblacional, el estudio técnico facilito determinar el entorno idóneo para la apertura del local, la compra de material necesario y proveedores de materia prima, insumos, igualmente el estudio financiero ayudó a establecer la inversión con relación a los ingresos y gastos que el local mantendrá, es decir definir la estructura del financiamiento y todo lo relacionado con la puesta en marcha del proyecto, y como propuesta estratégica se ofrece un ambiente familiar y de tranquilidad donde se pueda sentir un ambiente armonioso y que los productos se encuentren a disposición de las preferencias de los consumidores, del mismo modo se establece las características más relevantes del proyecto y su actividad así como la definición de estrategias de las 4 Ps del Marketing. Sin embargo se hace un estudio de los impactos que esta actividad repercutiría en las personas de la localidad, estos se ven reflejados en el capítulo último de esta tesis.

ABSTRACT

In this document, we present the development of the rapid creation project in the parish of La Libertad, in the Province of the Caribbean, of the family initiative itself, its commercial activities, the son based on agriculture, the production of potatoes in the area. It allows a source of income to households in this locality, where the viability of the project is determined.

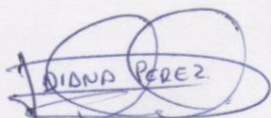
These activities have allowed the development of the idea of opening a fast food establishment that can determine the viability of this project through the situational diagnosis where the analysis of the different factors where the allies, opportunities, opponents and risks were determined that the project can become, in addition to having an emphasis on the market study identifying supply, demand, and even unmet demand, information that was collected through the interview and surveys of the population sample, the technical study facilitated the determination of the ideal environment for the opening of the premises, the purchase of necessary material and suppliers of raw materials, inputs, also the financial study, the relationship of income and expenses, local maintenance, the definition of the structure of the business related to the start-up of the project, and as a strategic project a family environment is offered and tranquility where you can find a harmonious environment and that products are available to the preferences of consumers, in the same way that establishes the most relevant characteristics of the project and its activity as well as the definition of strategies of the 4 Ps of Marketing. However, a study can be made of the impacts that this would have on the people of the locality, these were reflected in the last chapter of this thesis.

AUTORÍA

Las opiniones, expresiones y contenidos mencionados en el presente trabajo de emprendimiento, como informe final de la carrera de Ingeniería Comercial son de plena distinción y responsabilidad de la autora, proyecto el cual no ha sido antes presentado en algún grado, ni sujeto a ninguna calificación de forma profesional; para los casos exclusivos de fuentes de consulta se ha hecho referencia los autores de estos a través de citas bibliográficas.

a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los 04 días del mes de abril del 2018.



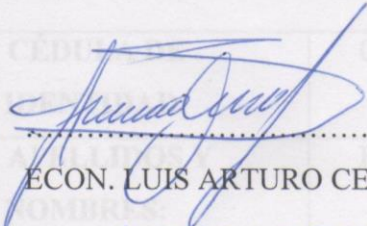
Diana Estefanía Pérez Chalacán

C.I. 0401777149

INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO

En mi calidad de director del Trabajo de Grado, presentado por la egresada Diana Estefanía Pérez Chalacán, para optar por el Título de Ingeniera Comercial cuyo tema es: CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DE COMERCIALIZACIÓN DE COMIDA RÁPIDA EN LA PARROQUIA LA LIBERTAD, CIUDAD DE EL ÁNGEL, PROVINCIA DEL CARCHI. Considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los 04 días del mes de abril del 2018.

DATOS DE CONTACTO	
CÉDULA	040177714-9
	
ECON. LUIS ARTURO CERVANTES FERNANDEZ	
C.I.	1001290236



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

En cumplimiento del Art. 144 de la Ley de Educación Superior, hago la entrega del presente trabajo a la Universidad Técnica del Norte para que sea publicado en el Repositorio Digital Institucional, para lo cual pongo a disposición la siguiente información:

DATOS DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	040177714-9		
APELLIDOS Y NOMBRES:	Pérez Chalacán Diana Estefanía		
DIRECCIÓN:	Lic. Nelson Dávila y Dr. Cristóbal Tobar Subía		
EMAIL:	estefaniaperezchalacan@gmail.com		
TELÉFONO FIJO:	(06) 2212180	TELÉFONO MÓVIL:	0999455366

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DE COMERCIALIZACIÓN DE COMIDA RÁPIDA EN LA PARROQUIA LA LIBERTAD, CIUDAD DE EL ÁNGEL, PROVINCIA DEL CARCHI.
AUTOR (ES):	Diana Estefanía Pérez Chalacán.
FECHA: 16/02/2018	Ibarra a los 12 días del mes de noviembre del 2018

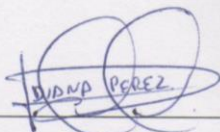
SOLO PARA TRABAJOS DE GRADO	
PROGRAMA:	<input checked="" type="checkbox"/> PREGRADO <input type="checkbox"/> POSGRADO
TITULO POR EL QUE OPTA:	INGENIERIA COMERCIAL
DIRECTOR:	ECON. LUIS ARTURO CERVANTES FERNANDEZ

CONSTANCIAS

El autor (es) manifiesta (n) que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es (son) el (los) titular (es) de los derechos patrimoniales, por lo que asume (n) la responsabilidad sobre el contenido de la misma y saldrá (n) en defensa de la Universidad en caso de reclamación por parte de terceros.

Ibarra, a los 12 días del mes de noviembre de 2018

LA AUTORA:



Diana Estefanía Pérez Chalacán.

C.I.:040177714-9

Facultado por resolución de Consejo Universitario _____

DEDICATORIA

Luego de ver culminado una etapa muy importante en mi vida quiero dedicar este proyecto a mi familia por estar siempre a mi lado con su apoyo y consejos en las situaciones de mayor adversidad, en especial a mis padres, dignos de recibir todos mis esfuerzos por llegar aquí, gracias a ellos a su constancia, trabajo y comprensión, demostrando ser un soporte fundamental en mi vida, y alcanzar este gran logro es en gran parte gracias a mis padres.

Diana Pérez

AGRADECIMIENTO

En su debido momento cada persona que encontré durante esta nueva etapa de mi vida fue fundamental para llegar hasta aquí, de corazón les doy gracias a mis padres, hermanos y amigos por su paciencia, entusiasmo, consejos y constancia mismos que han logrado formar parte de este gran logro.

Gracias a los esfuerzos de mis padres por su arduo trabajo, por su tiempo dedicado a sus sabios mensajes, gracias a mis hermanos que han sabido apoyarme, ayudarme a no quedarme, a seguir a delante, a ser un ejemplo de cambio y escucharme en los momentos de pesar.

Le doy gracias a mis sobrinos en especial a Gabriel que a pesar de todo ha sabido salir adelante gracias a su forma de pensar y no quedarse a saber que hay algo por que luchar.

A los educadores de la Universidad Técnicas del Norte por buscar formar personas generadoras de nuevos conocimientos, y constituir gente indagadora de un mejor futuro y formar ingenieros de excelencia.

Diana Pérez

PRESENTACIÓN DEL PROYECTO

Para el desarrollo efectivo del presente proyecto se realizó 7 capítulos mismos que se encuentran determinados en:

Capítulo I. Diagnóstico situacional el cual permitió conocer y establecer aspectos relevantes como la ubicación donde se pretende desarrollar el proyecto de forma efectiva, se determinó antecedentes y datos históricos de los establecimientos que incurieron anteriormente en este tipo de negocios, permitió identificar aspectos socio-demográficos, bajo los indicadores de crecimiento poblacional y las tasas de desarrollo que ha tenido el lugar de estudio, el diagnóstico ayuda a evidenciar los aspectos relacionados con las principales actividades económicas de la parroquia y las mismas que generan un sustento básico en la misma.

Posteriormente se ha realizado el capítulo II. bajo la denominación de estudio del marco teórico donde se plasmó los conceptos básicos, materiales necesarios para la producción de este tipo de productos, de igual manera la importancia de estos y otros aspectos notables e indispensables para este estudio.

Capítulo III. Como para efectos de estudio se efectuó la investigación de mercado, la misma que proporcionó información como el grado de aceptación de los productos, fijar demanda insatisfecha, saber si es conveniente la ejecución del proyecto en la zona, indagar en la mente de los consumidores y conocer que características les gustaría que los productos contengan para su adquisición, identificar canales de distribución preferenciales de los cliente, rango de precios de los productos y otros aspectos con igual grado de importancia. Este estudio fue base principal para que el presente se desarrolle de la manera más conveniente tanto socialmente como personalmente.

Capítulo IV. El estudio técnico ayudo a conocer los factores que influirán en gran medida

a la ejecución de la actividad económica entre estos poder definir la localización de este y el tamaño optima de instalaciones o compra de maquinarias para la producción optima, uso y manejo eficaz, eficiente y adecuado de implementos y recursos disponibles, analizar alternativas y condiciones que encontrare en el futuro.

Como capítulo V se tomó en consideración el estudio financiero base principal del proyecto debido a su gran relación con la proyección de las ventas que podría tener en un período determinado, los ingresos, egresos para la actividad y todo un estudio de estrategias de inversión.

Capítulo VI. El estudio Organizativo pude establecer de forma más concreta la imagen corporativa que el proyecto tendrá, plasmado directamente en el producto de realización, considerar las marcas, logotipo, misión, visión de la microempresa, valores y principios de esta, la estructura funcional y organizativa, normas, principios y reglamentos de esta, la razón de ser de la microempresa.

Y como actividad comercial, de elaboración y transformación de materia prima a productos procesados generan una serie de impactos conformando el Capítulo VII del presente proyecto, mismo que permitió determinar los diferentes grados de afectación ya sean económicos, sociales, ambientales y de salud. Estos pueden ser positivos y negativos y la información que proporciona este estudio permitirá establecer planes de contingencia los mismos que ayudaran a eliminar o reducir dichos efectos colaterales de la producción de alimentos procesados.

ANTECEDENTES:

La parroquia La Libertad es conocida por tener actividades económicas netamente agrícolas, mismo donde se puede desarrollar gran variedad de productos los cuales son destinados a diferentes platos gastronómicos, uno de ellos ha sido el caso de los platos de comida rápida donde la papa representa la principal materia prima, en la parroquia La libertad esta actividad ha permitido aperturar locales comerciales de comida rápida.

En la actualidad las cadenas comerciales distribuidoras de alimentos procesados y de fácil consumo han logrado tener gran acogida en el mercado debido al mínimo tiempo empleado para su preparación y atención a clientes mismos que se ven obligados a adquirir alimentos de rápida preparación y de ágil consumo.

Esta actividad comercial ya se venía desarrollando desde hace algunos años en el mundo entero y en La Libertad también ha existido esta actividad proveyendo a los ciudadanos de la localidad, estudiantes de la Unidad Educativa Libertad, trabajadores y empleados públicos, debido a sus actividades y jornadas diarias por lo que en los últimos años en la Localidad se ha buscado emprender en negocios como este y que sea rentable, algunos locales han tenido deficiencias por no saber las necesidades y preferencias de los consumidores.

JUSTIFICACIÓN

Un tema de salud muy transferencial en la vida de las personas debe ser relativos a la hora de hablar de alimentos y nutrición personal, los malos hábitos alimenticios y la vida sedentaria que llevamos en la actualidad, pueden causar múltiples enfermedades, y en la parroquia La Libertad los alimentos son muy importante en la vida de las personas, los productos son adquiridos a pesar de diferentes circunstancias negativas, como es la adquisición de capital, este acto en masa se debe a que las personas deben satisfacer una necesidad biológica fundamental, la alimentación en el menor tiempo posible debido a sus jornadas diarias que cada día requieren de más tiempo de trabajo y menos tiempo a la preparación de alimentos.

En esencia el proyecto promueve el desarrollo de la economía local permitiendo contribuir con el tercer objetivo del plan del buen vivir que es “*Mejorar la calidad de vida de la población*” por lo tanto la apertura de nuevos emprendimientos impulsará nuevas oportunidades de comercio y negocios en el mercado de la parroquia La Libertad Ciudad de El Ángel. Los beneficiarios son en primer lugar la autora del proyecto, núcleo familiar, mientras tanto los empleados a contratar gozarán de beneficios económicos y los potenciales clientes que se verán beneficiados al tener nuevas opciones de compra, y reducción del tiempo empleado en la elaboración de alimentos.

Mientras tanto la cotidianidad humana hace que no dispongan de un lapso prudente de tiempo para la cocción de sus alimentos, sin embargo, la necesidad de comprar alimentos procesados es debido a la actividad diaria tan agitada que las personas llevan hoy en día debido a sus trabajos o responsabilidades que hacen que minore su tiempo de alimentación.

Finalmente, el proyecto es una gran oportunidad de emprendimiento debido a que en el lugar que se desea implantar existe un local dedicado a este tipo de actividad comercial mismo que no abastece satisfactoriamente la demanda de los consumidores, razón por la cual he visto

una oportunidad de emprendimiento en esta actividad comercial.

OBJETIVO

Objetivo general

Desarrollar la propuesta para la Creación de una microempresa de producción y comercialización de comida rápida en la parroquia La Libertad ciudad de El Ángel, provincia del Carchi.

Objetivos específicos

1. Realizar un diagnóstico situacional de La parroquia La Libertad para determinar los posibles aliados, oponentes, oportunidades, y diferentes componentes o situaciones que pongan en riesgo la oportunidad de crear el emprendimiento.
2. Elaborar un marco teórico conceptual y legal para sustentar la creación del proyecto.
3. Elaborar un estudio de mercado para identificar el nivel de oferta, demanda, precio y comercialización del producto a realizar.
4. Realizar el estudio técnico para el establecimiento de la localización, tamaño del emprendimiento y las inversiones que requerirá el emprendimiento.
5. Establecer un presupuesto operacional del proyecto para determinar la proyección del flujo de ingresos, gastos estado resultados y estado de flujo de efectivo.
6. Elaborar una estructura organizativa operacional del proyecto para determinar la proyección del flujo de ingresos, gastos estado resultados y estado de flujo de efectivo.
7. Identificar los principales impactos que generara el emprendimiento en el ámbito económico, social, y ambiental, donde se pretende constituir el proyecto.

ÍNDICE

RESUMEN EJECUTIVO.....	ii
ABSTRACT.....	iii
AUTORÍA.....	iv
INFORME DEL DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO.....	v
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD	
TÉCNICA DEL NORTE	vi
DEDICATORIA	viii
AGRADECIMIENTO	ix
PRESENTACIÓN DEL PROYECTO.....	x
ANTECEDENTES:	xii
JUSTIFICACIÓN	xiii
OBJETIVO	xiv
Objetivo general.....	xiv
Objetivos específicos	xiv
ÍNDICE.....	xv
DIAGNÓSTICO SITUACIONAL	25
Objetivos	25
General.....	25
Específicos	25
VARIABLES DIAGNÓSTICAS	25
Variables de análisis.	26
INDICADORES	26
Espacio geográfico.....	26
Socio- demográfico.....	26
Socio -Económicas.....	26
Socio Cultural.	27
Político Legal.....	27
MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA	28
ANÁLISIS DE VARIABLES.....	29
Antecedentes históricos de la parroquia la libertad.	29
Generalidades.....	29
Factores físicos	29

Sociodemográfico.....	31
Aspectos económicos.....	32
Sociocultural.	34
Político Legal.	37
MATRIZ DIAGNÓSTICO EXTERNO.....	41
DETERMINACIÓN DE OPORTUNIDAD DE NEGOCIO.....	42
CAPÍTULO II.....	44
MARCO TEORICO.....	44
EMPRENDEDOR:	44
Proceso emprendedor.....	44
DIAGNÓSTICO SITUACIONAL.....	45
EMPRESA.....	45
PYME,	46
LOCAL.....	46
MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.....	46
Higiene.	46
RECURSOS.....	47
Equipo básico.	47
Principales insumos.....	48
TRANSFORMACIÓN.....	48
MARO LOCALIZACIÓN.....	49
MICRO LOCALIZACIÓN.....	49
Tamaño del proyecto.....	49
Capacidad del Proyecto.....	49
Tipos de capacidad.....	50
Actividad productiva.....	50
Patata o papa.	50
Partes de la planta de papa.....	51
Condiciones para su cultivo.....	52
Características.....	52
Producción.	52
DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA.....	53
Desempeño financiero.....	53
Innovación.	54

CALIDAD DE LOS PRODUCTOS.....	54
ESTUDIO DE MERCADO.....	55
Mercado	55
Segmento de mercado.....	55
Producto.....	55
Demanda.....	56
Oferta.....	56
Precio.....	56
CANALES DE DISTRIBUCIÓN.....	57
Marketing	57
Canales de distribución.....	57
Tipos de canales de distribución.....	57
ESTUDIO TÉCNICO.....	57
INVERSIÓN.....	58
CAPITAL DE TRABAJO.....	58
COSTOS DE PRODUCCIÓN.....	58
GASTOS ADMINISTRATIVOS.....	59
Sueldos y salarios.....	59
GASTO FINANCIERO.....	59
ESTADOS FINANCIEROS.....	59
Balance general.....	60
Estado de resultados del ejercicio.....	60
DEPRECIACIÓN.....	60
AMORTIZACIÓN.....	60
ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	61
IMPACTOS.....	61
Impacto Económico.....	61
Impacto social.....	62
Impacto ambiental.....	62
CAPÍTULO III.....	63
ESTUDIO DE MERCADO	63
OBJETIVOS	63
MATRIZ DE RELACIÓN DE ESTUDIO DE MERCADO.....	64
MERCADO.....	66

Segmento del mercado.....	66
IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN.....	66
Proyección de la parroquia La Libertad.....	66
CÁLCULO DE LA MUESTRA.....	68
Información Primaria.....	69
Análisis de los datos recopilados.....	69
Tabulación de los datos obtenidos.....	70
ANÁLISIS DE LA DEMANDA.....	79
Estado Actual de la demanda.....	79
ANÁLISIS DE LA OFERTA.....	81
Oferta.....	81
Demanda Insatisfecha.....	82
ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN.....	83
Producto.....	83
Precio.....	84
Promoción.....	84
Plaza.....	85
CONCLUSIÓN DEL ESTUDIO DE MERCADO.....	85
CAPÍTULO IV.....	87
ESTUDIO TÉCNICO.....	87
OBJETIVO.....	87
LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO.....	87
Macro localización.....	87
Micro localización.....	88
Disponibilidad de Materia Prima.....	88
TAMAÑO DEL PROYECTO.....	91
Variables.....	91
INGENIERÍA DEL PROYECTO.....	92
Capacidad del Proyecto.....	92
DISEÑO DE LAS INSTALACIONES.....	94
Área de Cocina.....	94
Área del Comedor.....	95
Área de Administración.....	95
Área de baño.....	95

Área de aseo.....	95
DISEÑO DEL LOCAL.....	96
MÁQUINAS QUE SE EMPLEA EN LA PRODUCCIÓN.	97
Equipo Con Grill, Freidora, plancha y quemador.....	97
Picadora de papas.....	98
Mesas y sillas.....	99
Hielera o termo espuma Flex.....	100
PROCESO DE PRODUCCIÓN.....	100
Adquisición de la materia prima.....	101
Lavado.	101
Corte.	101
Secado.	101
Frito.	102
INVERSIÓN O FINANCIAMIENTO.....	103
Activos Fijos.....	103
Resumen de inversión de activos Fijos.....	105
CAPITAL DE TRABAJO.....	105
Materia Prima Directa. (MPD).....	105
Mano de obra directa.....	107
Costos indirectos de fabricación.....	108
GASTOS DE VENTAS.....	109
Publicidad.....	109
GASTOS ADMINISTRATIVOS.....	109
GASTOS ADMINISTRATIVOS.....	109
Resumen del Capital de Trabajo.....	111
INVERSIÓN INICIAL.....	111
GASTOS DE CONSTITUCIÓN.....	112
FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO.....	112
CONCLUSIONES DEL ESTUDIO TÉCNICO.....	113
CAPÍTULO V.....	114
ESTUDIO FINANCIERO.....	114
OBJETIVOS.....	114
PRESUPUESTO DE INGRESOS.....	115
Ingresos anuales.....	115

Bebidas.	116
PRESUPUESTO DE EGRESOS.	116
Costos y Gastos.....	116
Materia Prima Directa.....	117
Resumen de los costos de Producción.	117
INVERSIÓN INICIAL.	118
ESTRUCTURA DEL FINANCIAMIENTO.	118
AMORTIZACIÓN	119
Datos del cálculo de crédito.....	119
Pago de Intereses y Capital.	120
ACTIVOS DEPRECIABLES.	120
ESTADOS FINANCIEROS	121
Estado de Situación Inicial.....	121
Estado de resultados.....	121
Punto de Equilibrio.	124
Fijos Variables.	124
Punto de Equilibrio.	124
CONCLUSIÓN DEL ESTADO FINANCIERO.	125
CAPÍTULO VI.	126
PROPUESTA ESTRATEGICA.	126
OBJETIVOS.	126
IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO.	126
CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO	127
Valor Nutricional	127
Contenido del producto.....	127
CARACTERÍSTICAS DE LA MARCA.	128
Razón Social.	128
Titularidad del propietario del Local.	128
Requisitos Regulatorios.	129
Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.....	130
TRYS	131
Misión.	131
Visión.	131
Valores Empresariales.	131

Valores Empresariales.	131
Logotipo del Local.	132
POLITICAS DEL LOCAL.	133
ORGANIZACIÓN.	134
Estructura Organizacional.	134
Manual de Funciones.	135
ASPECTOS LEGALES.	138
Base legal.	138
Permisos de funcionamiento.	138
Obtención del RISE	138
Patente municipal.	138
CONCLUSIÓN.	139
CAPÍTULO VII	140
ANÁLISIS DE IMPACTOS.	140
OBJETIVOS.	140
Análisis de Impactos	140
Matriz de valoración de impactos.	141
Impacto Económico	141
Tabla de medición del impacto Económico.	142
Impacto social	142
Tabla de medición de impacto social.	143
Impacto ambiental.	144
Impacto en la salud.	145
IMPACTO GENERAL.	146
CONCLUSIÓN.	147
CONCLUSIONES.	148
RECOMENDACIONES.	150
Bibliografía	152
ANEXOS	154

Índice de Tablas.

Tabla 1. Matriz de Relación Diagnostica.....	28
Tabla 2. PEA.....	34
Tabla 3. Matriz AOOR	42
Tabla 4. Matriz de relación del Estudio de Mercado	65
Tabla 5. Población Total de la parroquia La Libertad	66
Tabla 6. Proyección Población La Libertad.....	66
Tabla 7. Proyección por edades.	67
Tabla 8. Segmentación del mercado por Edades	68
Tabla 9. Edad	70
Tabla 10. Consumo de comida rápida.....	71
Tabla 11. Preferencias.....	72
Tabla 12. Frecuencia de Consumo.....	73
Tabla 13. Lugares de consumo	74
Tabla 14. Nuevo local de comida rápida	75
Tabla 15. Precios.....	76
Tabla 16. Promociones.....	77
Tabla 17. Medio de comunicación.....	78
Tabla N°18. Identificación de la demanda.....	80
Tabla N°19. Proyección de la oferta a un año.	81
Tabla N°20. Oferta Anual.....	82
Tabla N°21. Determinación de la demanda insatisfecha.	83
Tabla N°22. Toma de tiempos del servicio.....	93
Tabla N°23. Capacidad disponible.	94
Tabla 24. distribución del local.....	96
Tabla N°25. Maquinaria y equipo.....	103
Tabla N°26. Muebles y enseres.	103
Tabla N°27. Herramientas.	104
Tabla N°28. Equipo de seguridad.....	104
Tabla N°29. Total de Activos Fijos	105
Tabla N°31. Materia Prima Directa.	106
Tabla N°32. Total Materia Prima Directa.	107
Tabla N°32. Mano de Obra Directa.	107

Tabla N ^o 33. Materia Prima Indirecta.	108
Tabla N ^o 34. Costos indirectos de fábrica.	108
Tabla 36. Servicios Básicos.	108
Tabla N ^o 37. Costos Indirectos de Fabricación.	109
Tabla N ^o 37. Remuneración Mano de Obra.	109
Tabla N ^o 38. Gasto Arriendo.....	110
Tabla N ^o 39. Servicio de Internet.	110
Tabla N ^o 41. Equipo de limpieza.....	110
Tabla N ^o 42. Resumen de Capital de Trabajo.	111
Total N ^o 43. Gastos de Constitución.	112
Tabla N ^o 43. Inversión Inicial.	112
Tabla N ^o 44. Financiamiento.	112
Tabla N ^o 45. Capacidad disponible.....	115
Tabla N ^o 46. Ventas Anuales.	115
Tabla N ^o 47. Ingreso por ventas.	116
Tabla 48. Tabla de Bebidas.....	116
Tabla 49. Resumen de costo de Producción.	117
Tabla 50. Inversión Inicial.	118
Tabla 51. Detalles de la distribución del financiamiento.....	119
Tabla 52. Tabla de Amortización.....	119
Tabla 53. Monto Anual.	120
Tabla 54. Flujo de Caja.....	123
Tabla 55. Punto de Equilibrio	125
Tabla 56. Manual de funciones del Administrador General.	135
Tabla 57. Manual de funciones del operario.....	137
Tabla 57. Matriz de valoración de impactos.	141
Tabla 58. Medición del impacto económico.....	142
Tabla 59. medición de impacto social.....	143
Tabla 60. medición del impacto ambiental.	144
Tabla 61. Medición de impacto en la salud.	145
Tabla 62. Medición General de Impactos.	146

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1 Mapa Geográfico La Libertad.....	30
Ilustración 2. Socioeconómica.....	33
Ilustración 3 Edad.....	70
Ilustración 4. Consumo de comida rápida.....	71
Ilustración 5. Preferencia.....	72
Ilustración 6. Frecuencia de consumo.....	73
Ilustración 7. Lugares de consumo.....	74
Ilustración 8. Porcentaje de aceptación.....	75
Ilustración 9. Frecuencia de precios.....	76
Ilustración 10. Porcentaje de precios.....	77
Ilustración 11. Medio de comunicación.....	78
Ilustración 12. Canal de distribución directa.....	84
Ilustración 13 Mapa Macroeconómico.....	88
Ilustración 14 Mapa de micro localización.....	90
Ilustración 15 Localización del Local.....	90
Ilustración 16. Plano de la distribución del local.....	97
Ilustración 17. Equipo de producción.....	98
Ilustración 18. Picadora de papas.....	99
Ilustración 19. Equipo y Materiales.....	99
Ilustración 20. Diagrama del proceso de producción.....	102
Ilustración 21. Logotipo del local CHIPS.....	132
Ilustración 22. Organigrama Mono funcional del Local.....	134

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

1.1. Objetivos

General

Elaborar un Diagnóstico situacional en el que quede establecido la caracterización de los aspectos más relevantes en los ámbitos geográficos, históricos, sociodemográficos, y actividades económicas, con la finalidad de determinar puntos de interés para la gestión del presente proyecto.

Específicos

- Determinar el espacio geográfico donde se establecerá el proyecto de investigación.
- Analizar las actividades económicas más relevantes que influyen en el ingreso económico de los moradores de la localidad.
- Establecer el aspecto sociocultural relacionado directamente con el nuevo emprendimiento.
- Investigar los requisitos regulatorios de la activad.
- Investigar la influencia de aspectos políticos legales ajustados al emprendimiento.

1.2. VARIABLES DIAGNÓSTICAS

Con relación a los objetivos específicos del diagnóstico que se han planteado anteriormente se han podido identificar las siguientes variables que intervendrán directamente en la gestión y medición del proyecto, las mismas que son detalladas a continuación:

Variables de análisis.

Espacio geográfico

Sociodemográficos

Socioeconómicas

Político legal.

1.3. INDICADORES

1.3.1. Espacio geográfico

- Ubicación.
- Extensión territorial
- ♦ Clima.
- ♦ Límites
- ♦ Orografía

1.3.2. Socio- demográfico

- Población por género.
- Tasa de Crecimiento.
- Tasa de Desarrollo
- Numero de estudiantes

1.3.3. Socio -Económicas

- ♦ Población Económicamente Activa
- ♦ Actividades Económicas.
- ♦ Créditos condiciones.

- ♦ Volumen de producción.

1.3.4. Socio Cultural.

- ♦ Hábitos alimenticios.
- ♦ Servicios básicos.
- ♦ Accesibilidad.

1.3.5. Político Legal.

- ♦ Plan Nacional del Buen Vivir.
- ♦ Ley para la Transformación Económica del Ecuador.
- ♦ Ley de Economía Popular y Solidaria.
- ♦ Ley de Régimen Tributario Interno.

1.4. MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA

Tabla 1. Matriz de Relación Diagnostica.

OBJETIVOS	VARIABLES	INDICADORES	FUENTES	TÉCNICAS
<ul style="list-style-type: none"> Determinar el espacio geográfico donde se establecerá el proyecto de investigación 	Espacio Geográfico	<ul style="list-style-type: none"> Ubicación estratégica. Extensión territorial Clima Limites 	Información Primaria Libros	Investigación
<ul style="list-style-type: none"> Analizar las actividades económicas más relevantes que influyen en el ingreso económico de los moradores de la localidad. 	Socioeconómicas	<ul style="list-style-type: none"> PEA Actividades Económicas. Créditos condiciones. Volumen de Producción. 	Primaria	Encuesta Entrevistas, BanEcuador
<ul style="list-style-type: none"> Establecer el aspecto sociocultural relacionado directamente con el nuevo emprendimiento. 	Sociocultural	<ul style="list-style-type: none"> Hábitos alimenticios Servicios básicos. Accesibilidad. 	Secundaria	Documentación
<ul style="list-style-type: none"> Investigar la influencia de aspectos políticos legales ajustados al emprendimiento. 	Político legal	<ul style="list-style-type: none"> Plan NBV. Ley para la Transformación Económica del Ecuador. Ley de Economía Popular y Solidaria. Ley de Régimen Tributario Interno. 	Secundaria	PNBV, LOEPS SRI, Cámara de Comercio de Quito Boletín Jurídico 180

Fuente: La Autora

Elaborado por: PÉREZ Diana.

1.5. ANÁLISIS DE VARIABLES.

1.5.1. Antecedentes históricos de la parroquia la libertad.

“La historia de un pueblo ayuda a conocer y valorizar su pasado, a entender el porqué de su presente, e iluminar los caminos más acertados hacia el futuro.” (Ibarra, 2005, pág. 13)

Haciende a Parroquia el 2 de enero de 1930 a partir de la fecha se conforman comunidades con un presidente, un secretario y un tesorero constituida como la “Comunidad El Aliso” el 8 de febrero de 1933 con el fin de fomentar la producción agrícola y mejorar las condiciones de vida de los asociados, Tomando este nombre por el precursor de la Libertad Eugenio Espejo y su revolución, el exponía en sus escritos que las calles y locales debían ser limpios y que debían brindar productos de buena calidad.

En los últimos años ha tenido el apoyo del proyecto MANRECUR y el apoyo Técnico y Financiero del proyecto Páramo, con el “Plan de Mejoramiento de Manejo de la Comunidad La Libertad”, los proyectos Agricultura Alternativa, Educación y capacidad Ambiental y Ecoturismo en el territorio de la comunidad. Apoyo de QUESINOR para el mejoramiento de productos lácteos y la industria.

1.5.2. Generalidades.

1.5.2.1. Factores físicos

➤ Ubicación Geográfica

La parroquia la libertad se encuentra situada al Norte del País en la Provincia del Carchi, Cantón Espejo, a 4,5 km de la Ciudad de El Ángel. Con una posición astronómica de 0° 37’ 16” latitud norte y 77° 56’ 21” latitud occidental.



Ilustración 1 Mapa Geográfico La Libertad

➤ **Superficie.** Abarca un total de 158.043 kilómetros cuadrados, (ACME, 2017) “siendo el 28,26% de la superficie total del cantón Espejo” y el 16% de la superficie de la provincia del Carchi. (Ibarra, 2005)

➤ **Límites.** Al Oriente vista al Chiles que deslinda con la hacienda de Car, occidente con Cochass de Rosas, al Norte Quebrada de Baños y al sur con la Hacienda la Esperanza y Chabayan.

Según registro oficial Nro. 327-328 decreta la ordenanza estableciendo linderos claros de la limitación de la parroquia La Libertad. “Por el Norte y Oriente desde la casa de Morán en línea recta, a la primera toma del Artezón hasta donde corta la acequia de las aguas de Bolívar y la carretera de El Ángel-Tulcán de ahí hasta la laguna la Esperanza con la comunidad de indígenas La Libertad, los límites de los dos predios hasta encontrar aguas del río Bobo, hasta su desembocadura en el río El Ángel, aguas arriba hasta la desembocadura del río Guano, este mismo hasta el punto del Colorado y a la Altura de San Francisco hasta descender y encontrar

el lado norte.” (Ibarra, 2005)

➤ **Clima.** En general es frío, sus temperaturas oscilan entre 10° y 15°. Lluve en cualquier época del año a excepción de julio y agosto, y pequeños paramos. Meses entre julio y septiembre existe la presencia de vientos fuertes y corrientes de aire afectando en parte a la producción agrícola.

➤ **Aire.** Puro y bajos niveles de contaminación, gran generador de oxígeno a la superficie y ambiente propicio.

➤ **Orografía.** Variedad de países, culturas, flora y fauna única, se destacan numerosas elevaciones de origen volcánico como Iguán (3.800 msnm). Chiltazón (3.967 msnm). Loma del Crespo (4.000 msnm). Yanacocha (4.140 msnm). Loma seca (37.764 msnm). Azufral (3.396 msnm) entre otras elevaciones, los páramos de El Ángel hoy declarados Reservas Ecológicas, cascada del Pailón y del Corazón, mismas que atraen la afluencia de turistas tanto nacionales como extranjeros.

1.5.2.2. Sociodemográfico.

➤ **Población.** Cuenta con 3502 habitantes datos proporcionados por el censo poblacional 2010. Mismos que se encuentran conformados por rangos de edades entre 0 y 18 años alcanza un porcentaje de 38,26%, el siguiente bloque conformado está comprendidos los de edades entre 19 a 64 años con un total de 50.66% representado la mitad de la población razón por la cual para este estudio se han tomado en consideración este rango de edades, en menor porcentaje se encuentran las personas mayores de 65 años.

La parroquia está conformada por los siguientes barrios San Francisco, Jesús del Gran Poder, Eloy Alfaro, San Antonio de Playas, Santa Teresita, San Isidro, Centro Alto, Centro, San Vicente Alto (Picuaquer), San Vicente Bajo, siendo 10 barrios que conforman la zona rural de la localidad.

➤ **Infraestructura.** Cuenta con viviendas de diferentes materiales de construcción, calles y predios en cada barrio, calles adoquinadas y con bordillos, cuenta con parques en cada barrio, escenarios deportivos con grandes infraestructuras, hotelería para presidir el turismo en la zona, igual que un museo Blas Ángel, viabilidad, con carreteras panamericana central, su población cuenta con servicios básicos necesarios.

1.5.2.3. Aspectos económicos.

Uno de los principales objetivos del (Plan Nacional del Buen Vivir , 2017)es *“erradicar la pobreza de manera sostenida y sustentable, mediante la revolución productiva, del trabajo y del empleo, el ejercicio pleno de los derechos del Buen Vivir, el fortalecimiento de capacidades y oportunidades, y el fortalecimiento de la participación ciudadana y el poder popular, para la construcción de una sociedad justa y solidaria”*.

Es por esta razón que el presente proyecto busca fortalecer la inclusión directa de los y las ciudadanas de la parroquia, generar fuentes de empleo, mejorar la calidad de vida de los moradores y el fortaleciendo sus actividades económicas mismas que permitirán la transformación de los recursos primarios en procesados estas actividades económicas en su mayoría se encuentran representadas por:

➤ **Agricultura.** Siendo esta la principal actividad económica de la zona, cuyo cultivo con mayor explotación en los suelos fértiles de La parroquia son los tubérculos como: papas de diferentes clases, en menor cantidad esta la producción de mellocos, ocas, habas, arveja, en los últimos años entrado al mercado de flores.

➤ **Ganadería.** Para esta actividad los moradores hacen un énfasis en el cultivo de pastos, la producción de leche y ganado ovino y porcino. Existe una fábrica de lácteos llamado “La Frontera” con la producción variada de quesos, yogures y otros derivados de la leche.

➤ **Comercio.** Existe un mercado o feria tradicional los lunes intercambio de productos agrícolas, existe tiendas, almacenes de productos agropecuarios, veterinarios, bazares, de comida, supermercados. Muchos de ellos no cuentan con una educación financiera y algunos decaen notablemente.

➤ **Potencialidades de desarrollo y algunas deficiencias económicas.**

ECONÓMICO	Actividades económicas / sectores productivos	Existencia de recursos turísticos con alta jerarquía (Reserva Ecológica el Ángel (J3))
		Sector eminentemente agrícola, ganadero
		Bosque protector golondrinas potencial en avistamiento de aves por su ubicación en el corredor biológico del CHOCÓ
		Principal mercado emisor de turismo hacia Ecuador por la frontera norte (Colombia)
	Agro Producción	Diversidad de pisos climáticos
	Factores de producción	Acceso a la tierra son propia y tienen título de propiedad
		Existen suficientes fuentes de recurso hídrico.
	Actividades económicas / sectores productivos	Débil oferta de servicios turísticos y productos consolidados.
		Falta de un plan estratégico de desarrollo turístico
		Deficiente capacidad para la comercialización e industrialización de los productos
		Deficiencia en centros de acopio para los productos.
Agro Producción	Tecnificación deficiente en la producción agropecuaria	
Análisis financiero de la circulación de capital y flujos de bienes y servicios	Limitado acceso a créditos para la producción hacia los pequeños productores	

Ilustración 2. Socioeconómica

Fuente: (SIGAD, 2017)

Elaborado por: PÉREZ Diana.

La parroquia La Libertad ofrece gran potencialidad en cuanto a turismo representado un posible nicho de mercado, aun con algunos problemas de comercialización de los productos que producen es posible desarrollar una nueva mentalidad en los moradores para que estos ayuden al desarrollo de la zona de estudio y tecnifiquen sus actividades económicas a través de innovación.

➤ **Población Económicamente Activa**

Tabla 2. PEA

Rama de actividad (Primer nivel)	Casos	%	Acumulado %
Agricultura, ganadería, silvicultura y pesca	796	66.89	66.89
Industrias manufactureras	37	3.11	70
Comercio al por mayor y menor	30	2.52	73.78
Otros	357	30.02	1393.94
TOTAL	1220	102.54	1604.61

Fuente: (Plan de desarrollo y Ordenamiento Territorial Parroquia La Libertad , 2017)

➤ **Financiamiento-Créditos.**

Las entidades sujetas a la (SEPS, 2017) mantendrán su financiamiento a través de La Corporación y la banca pública misma que permitirá obtener productos y servicios financieros, con líneas de crédito a largo plazo, dichos montos serán empleados al desarrollo de las actividades productivas, en el Art. 132 en su numeral 3 Financiamiento establece que “Las instituciones del sector público podrán cofinanciar planes, programas y proyectos de inversión para impulsar y desarrollar actividades productivas”.

El BanEcuador a ser una institución Pública sujeta al cumplimiento de la ley tiene la facultad de entregar créditos a nuevos emprendimientos con un lapso mayor en relación al pago del financiamiento, razón por la cual emprendimiento tomará como ente financiero esta institución bancaria para la obtención del capital inicial del proyecto, en conformidad con el Art. 310 de la (CONAFIPS, 2014) y el auto-financiamiento como opción primordial del proyecto.

1.5.2.4. Sociocultural.

Siendo como base fundamental el análisis de la población y su estructura de acuerdo o en base a diferentes sectores mismos que se ven relacionados con el análisis cultural e identidad poblacional, estos pueden ser:

- **Educación.** Bajo índice de alfabetización cuenta con el servicio básico y exclusivo de la educación. Desconocimiento en normativas legales, normativas de participación ciudadana o control social u otros proyectos de emprendimientos y desarrollo.

- **Fiestas Religiosas.** Se celebran cada mes todos los fines de semana del año siendo estas las más populares de la localidad y que mayores creyentes atrae.

Fiesta Religiosa	Mes	Barrio
Señor del Río	Febrero	San Antonio de Playas
San Vicente Ferrer	Marzo	San Vicente Alto
Virgen la Dolorosa	Abril- Mayo	Centro Alto
Virgen La Pompeya	Abril- Mayo	Eloy Alfaro
Abrazo de San Francisco	Abril- Mayo	San Vicente Bajo
San Isidro	Mayo	San Isidro
San Pedro	Junio	Centro La Libertad
Virgen del Carme	Julio	Centro La Libertad
Santa Rosa	Agosto	Eloy Alfaro
San Francisco	Octubre	San Francisco
San Francisco	Octubre	Centro La Libertad
Virgen del Rosario	Octubre	San Isidro
El Niño Jesús	Octubre	Santa Teresita
Virgen del Rosario	Noviembre	San Isidro.
El Niño Jesús	Diciembre	Centro La Libertad

Fuente: (Plan Nacional de Desarrollo, 2017)

Autor: Diana Pérez.

- **Migración.** Existe un alto nivel de migración de los moradores a las ciudades ya sea por estudio, trabajo u otras cuestiones, buscando mejorar su calidad de vida y poco interés de participación ciudadana en proyectos de desarrollo social. De la población registrada para el año 2010 era de 3502 habitantes la línea de tiempo ha producido un crecimiento negativo de -0,04% esto se debe a la tendencia migratoria de los pobladores., en los últimos años se ha registrado un incremento que para el año 2018 se proyectará una población de 3.639 habitantes.

- **Servicios Básicos.** Cuenta con agua potable, alcantarillado, educación, salud y seguridad social, conectividad, energía, movilidad transporte público, alimentación ferias en la ciudad de El Ángel al aire libre, mercados, servicios de telecomunicaciones, teléfono, mantenimiento en las vías rurales, cuenta con una carretera de primer orden que conecta con otras zonas pobladas.

- **Hábitos alimenticios y salud.** Los malos hábitos alimenticios han provocado que la parroquia La Libertad mantenga un alto índice de desnutrición en especial los más vulnerables los niños, mismos que al no mantener una educación nutricional también cuentan con índices de parasitismo, mismos que han venido sumándose al índice de 5,60% de mortalidad debido a efectos de intoxicación por plaguicidas o febricitantes utilizados en la producción de algunos productos, y otros causas de muerte Según el (Ministerio de Salud Pública , 2014) El proyecto busca la reducción de dichos febricitantes para que estos sean más saludables a través de la compra de la materia prima a asociación de agricultores La Libertad misma que realiza su actividad agrícola con fertilizantes naturales, y bajo normas de calidad regularizadas por el MAGAP

En la zona los hogares mantienen diferentes tipos de hábitos alimenticios, es un arte al momento de la cocción, pero los platos típicos de la zona son: (Ibarra, 2005)

- **Champús:** Harina de maíz, hoja de naranja, clavo de olor, mote, arrayan.
 - **Cosas finas:** Alverja, mote, tostado, mapagüira, hierbas.
 - **Arroz de cebada:** Arroz de cebada, carne de chanco, habas, papas.
 - **Plato tradicional:** Habas, mellocos, queso.
 - Pan de harina de trigo o maíz y queso.
 - Vicundos de harina de maíz
 - **Locro chagrero:** es la combinación de frejol, alverja, mellocos, habas, papas y carne
 - Calabazo con leche.
- **Accesibilidad.** La parroquia La Libertad ha venido desarrollándose en gran medida por el momento cuenta con carreteras de segundo orden mismas que pueden conectar el nudo parroquial con más zonas pobladas como San Isidro con carretera directa, El Ángel – Mira, misma que conecta con la panamericana principal en Mascarilla, misma que hace recorrido por Jesús del Gran Poder llegando a zonas como El Salado. Existe transporte público que se puede acceder a sus múltiples servicios.

1.5.2.5. Político Legal.

Sometidos a análisis político legal de normativas, planes, ordenanzas y otros documentos de normativas legales acordes a esta actividad económica.

- **Plan Nacional del Buen Vivir.** El Plan Nacional de Desarrollo en su objetivo 5 busca impulsar la productividad y competitividad para el crecimiento económico sostenible de manera redistributiva y solidaria. (Plan Nacional de Desarrollo, 2017, pág. 80).

Mismas que busca generar fuentes de empleo e impulsar el desarrollo económico de las personas inmersas en el mercado laboral, este plan promueve a los nuevos emprendimientos dando un énfasis en el desarrollo en el sector gastronómico y turístico de forma inclusiva de mano de obra nacional, misma que favorezca e intervenga en la productividad nacional mientras tanto impulsar la Economía Popular y Solidaria a través de valor agregado, innovación competitiva, y desarrollo de las zonas rurales la parroquia La Libertad se encuentra catalogada como zona rural donde su mayor actividad económica se encuentra representada por la comercialización de materias primas como es la papa.

El objetivo 6 expone sus bases en el desarrollo de las capacidades productivas y del entorno para lograr la soberanía alimentaria el buen vivir rural. (Plan Nacional del Buen Vivir , 2017, pág. 84). Fortalecimiento del desarrollo rurales y campesinos a través de la vinculación de la producción de productos agrícolas y que estos sean procesados y consumidos dentro de su propia zona, reanudando el interés de mejorar los niveles de producción y comercialización, mientras tanto al generar fuentes de empleos inmersos en actividades económicas ayudara a erradicar los niveles bajos de calidad de vida a los productores de la papa.

- **Ley para la Transformación Económica del Ecuador.** El Departamento Jurídico de la Cámara de Comercio de Quito da a conocer la resolución y boletín jurídico 180 donde manifiesta que esta en vigencia el Contrato de Trabajo por Horas siendo este uno de los contratos más factibles para el emprendimiento debido a que se el pago de las actividades puede hacerse de forma diaria y resolviendo en mutuo acuerdo la cantidad a pagar.

En estos contratos *“las partes convienen el valor de la remuneración total por cada hora de trabajo. Este contrato podrá celebrarse para cualquier clase de actividad.”* (Cámara de Comercio de Quito , 2005)

“El valor mínimo a pagarse por cada hora de trabajo será el 0.50 de dólares de los Estados Unidos” (Ley para la Transformación Económica del Ecuador , 2005) con este pago se entiende que queda cubierto todos los beneficios económicos legales que conforman *“el ingreso total de los trabajadores en general, incluyendo aquellos que se pagan con periodicidad distinta de la mensual.”*

Algunos de los beneficios directos de este contrato es que el empleador no está obligada al pago del fondo de reserva ni hacer aportes sobre las remuneraciones, por lo tanto no está obligada a generar otros tipos de contratos si ya se celebros por escrito por horas.

Se establece el precio por hora a convenir entre el empleador y el empleado, al igual que una de las partes puede dar por terminado dicho contrato en cualquier momento.

- **Ley de Economía Popular y Solidario.** En la ley vigente de Economía Popular y Solidaria Art. 1 de la Ley de Economía Popular y Solidaria apoya a toda forma de organización económica, ya sea de forma individual o colectiva donde se desarrollen procesos de producción, comercialización, financiamiento y consumo tanto de bienes como de servicios, para satisfacer necesidades y que estos generen ingresos, lubricidad y acumulación del capital, alcanzando y orientando al Buen Vivir. (SEPS, 2017, pág. 3), posteriormente en su Art. 2 expone que dichas organizaciones que encuentran bajo el régimen, control, fortalecimiento y regulación de dicha ley antes mencionada. Debido a sus principales objetivos del fortalecimiento y potenciar las prácticas de la economía popular y solidaria que se desarrollan dentro de las comunidades, comunas, pueblos y nacionalidades según el objetivo 2 de la SEPS.

El presente emprendimiento se acoge y constituirá bajo las normas y leyes de la presente ley misma que otorga mejores beneficios en cuanto a financiamiento con créditos a mayor plazo, mismos que serán destinados a generar el negocio y fomentar al mejoramiento y desarrollo de emprendimiento.

Otro de los importantes beneficios otorgados como menciona el Artículo 124 de la (SEPS, 2017) que toda entidad bajo esta ley podrá complementar sus actividades económicas a través alianzas estratégicas o mediante la gestión de negocios en conjunto; producir, adquirir, arrendar, administrar o comercializar bienes o servicios en común; alianzas que permitan desarrollar el potencial económico y desarrollo popular, estructurando cadenas y/o circuitos de producción, agregación de valor o comercialización; y, desarrollar sus mutuas capacidades tecnológicas y competitivas, puede ser temporal o permanente.

Al tener aliados dedicados a actividades que puedan contribuir con el desarrollo del negocio se puede obtener mayor estabilidad como negocio, otorgándole una mayor prolongación en el tiempo y mayor progreso para la zona de investigación, juntamente con el apoyo del Estado que impulsara a la comercialización directa de productores y consumidores, aportando al cumplimiento de los objetivos del Plan Nacional de Desarrollo y Ordenamiento Territorial La Libertad, y fortalecer económicamente el Buen Vivir.

- **Ley de Régimen Tributario.** En el Art.139 Hecho Generador de Tributos de la (Ley Organica de Economía Popular y Solidaria.) “Los actos solidarios que efectúen con sus miembros las organizaciones a las que se refiere esta Ley, como parte del ejercicio de las actividades propias de su objeto social, no constituyen hechos generadores de

tributos; en cambio, los actos y demás operaciones que efectúen con terceros, están sujetos al régimen tributario común. Las utilidades que pudieran provenir de operaciones con terceros y que no sean reinvertidos en la organización, gravarán Impuesto a la Renta, tanto para el caso de la organización, cuanto para los integrantes cuando éstos los perciban.”

Podemos regirnos en la (LEY ORGÁNICA DE RÉGIMEN TRIBUTARIO INTERNO, 2016).

1.6. MATRIZ DIAGNÓSTICO EXTERNO.

Luego del análisis de algunas variables y características del entorno en el cual se pretende establecer el emprendimiento, y con la información como sustento se procede a presentar la Matriz de diagnóstico externo donde se establecerán los aliados, oponentes, oportunidades y riesgos que pueden incidir en el nuevo emprendimiento.

Tabla 3. Matriz AOOD

ALIADOS	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> ● Estudiantes de La UE La Libertad. ● Funcionarios públicos que laboran en las diferentes instituciones públicas. ● Turistas nacionales y extranjeros ● Mano de obra disponible operario de cocina profesional gastronómico. ● Negocios o tiendas de la zona proveedores de insumos de calidad ● Asociación de Agricultores La Libertad proveedores de productos agrícolas y materia prima del emprendimiento. ● Supermercados existentes en los alrededores de la Localidad. ● Ley de Economía Popular y Solidaria apoyo en relación con el desarrollo de emprendimientos con créditos a largo plazo. 	<ul style="list-style-type: none"> ● La Libertad posee lugares turísticos en potencia y desarrollo. ● Pago por horas a los trabajadores. ● Existencia de organizaciones comunales y asociaciones dedicados a la producción agrícola que permite la comercialización directa. ● Créditos para emprendimientos que fomentan el desarrollo rural otorgando mayor lapso para el pago de esta obligación. ● Convenios con emprendimientos afines a la actividad económica a realizar. ● Eventos de recreación mismos que permiten la afluencia de gente. ● Distintas fiestas en homenaje a los santos típicas de la zona. ● Ferias típicas en la zona.
OPONENTES	RIESGOS
<ul style="list-style-type: none"> • Restaurantes existentes en la ciudad de El Ángel. • La cultura platos típicos de la zona y la alimentación en sus hogares. 	<ul style="list-style-type: none"> • Subida de precios en las materias primas del emprendimiento. • Cambios en las leyes con respecto al desarrollo rural y apoyo de emprendimientos. • Falta de financiamiento personal.

Fuente: La Autora

Elaborado por: PÉREZ Diana.

1.7. ETERMINACIÓN DE OPORTUNIDAD DE NEGOCIO.

Luego de la investigación situacional de la parroquia La Libertad, donde se intenta ubicar el emprendimiento, se establece la matriz AOOD y el análisis del entorno donde

determina que en la parroquia La Libertad no existe competencia directa del local de comida rápida, y considerando que es un lugar netamente dedicado a la agricultura se puede encontrar a menores precios y comercialización directa de la papa, siendo uno de los productos principales para la preparación de los platos del menú.

En cuanto a la comercialización del producto existen locales estratégicos libres que permiten la afluencia de posibles clientes, espacio e infraestructura acorde a la actividad a realizar, adecuada a acoger a los estudiantes, funcionarios y ciudadanía en general considerados posibles clientes e importantes aliados para el negocio al igual que los productores y diferentes asociaciones dedicadas a la producción agrícola.

Para el emprendimiento La Superintendencia de Economía Popular y Solidaria busca el fortalecimiento económico de las zonas rurales mima que otorga diferentes oportunidades de financiamiento a largo plazo y por su actividad entra a las exoneraciones correspondientes de al pago de impuestos a la renta por un tiempo determinado de 5 años, desde su apertura, dando grandes beneficios económicos y mayor sustentabilidad del negocio.

Potencialización de nuevos centros turísticos en la zona a través del Plan Nacional de Desarrollo Parroquia La Libertad, la cual permite la llegada de turistas tanto nacionales como extranjeros. También el desarrollo del emprendimiento permitirá mejorar la economía local fomentando a la apertura de nuevos negocios, apuntando a que las familias del lugar mejoraran su calidad de vida a través de la generación de fuentes de empleos y de otros sectores productivos.

Como oponente principal se ha determinado la competencia directa de la ciudad de El Ángel ya que existen diferentes restaurantes.

La cultura y los cambios en las políticas y económicos para emprendimientos o actividades productivas se convierte en un riesgo relevante, al igual que la falta de financiamiento propicio para la apertura del mismo.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEORICO

El marco teórico es elaborado para la sustentación conceptual y legal, para la creación del proyecto, información que tiene sustento en fuentes como libros, revistas, documentos. Con el fin de conocer conceptos básicos que permitan facilitar la estructuración del presente Capítulo.

2.1.EMPREENDEDOR:

Según el Autor (Amaru, 2008)“*Es la persona que tiene la capacidad de idear y realizar cosas nuevas*”

Sus características esenciales son: creatividad, disposición para asumir riesgos, optimismo, perseverancia, sentido de independencia y capacidad de implantación. Las personas emprendedoras son aquellas personas llenas de creatividad, mismas que son capaces de generar una serie de ideas y estas materializarlas, haciendo uso de los recursos tanto económicos, materiales, naturales, técnicos, y recurso humano, después de asumir ciertos riesgos y de encontrar y aprovechar ciertas oportunidades la incertidumbre de alcanzar el éxito o el fracaso, un emprendedor debe tener la capacidad de tener ideas y estas plasmarlas determinando ciertos factores que pueden ocasionar riesgos para el nuevo negocio, estas ideas deben satisfacer ciertas necesidades o deseos sociales, con un fin de lucro con el fin de mejorar su calidad de vida.

2.1.1. Proceso emprendedor

“*Transferencia de recursos de un sector de menor productividad a sectores de mayor*

productividad y un mayor rendimiento.” (Vázquez Moreno, 2016, pág. 9)

Bajo este concepto podemos decir que es el proceso que conlleva la materialización de una idea a través de la utilización de elementos o recursos necesarios para el aprovechamiento de oportunidades y generar actividades que permitan satisfacer una necesidad o deseo y éste se convierte en una actividad económica.

2.2. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL.

“Es la identificación, descripción y análisis evaluativo de la situación actual de la organización o el proceso, en función de los resultados que se esperan y que fueron planteados en la misión. Es a la vez una mirada sistemática y contextual, retrospectiva, descriptiva y evaluativa.” (Mesa, 2012)

Sirve para conocer el estado en el que se encuentra la zona de estudio donde se va a desarrollar el emprendimiento en el mismo se debe plantear y conocer las variantes que se deben tomar en cuenta en el momento de aperturar un nuevo negocio.

2.3.EMPRESA.

(El Diagnóstico de la Empresa, 1995) expresa que la empresa *“Se fundamenta en el conocimiento preciso de sus puntos fuertes y débiles.”* del mismo modo se argumenta que una empresa no es más que una organización o una institución conformada por elementos humanos, técnicos y materiales cuyo objetivo es obtener ganancias a través, de una actividad económica específica ya sea en bienes o servicios con el fin de satisfacer una necesidad colectiva, todas las empresas deben contar con una serie de recursos que permitan realizar efectivamente las actividad dentro de la misma, estos recursos pueden ser materiales, tecnológicos, técnicos, financiero y como principal el recurso humano debido a que aporta con su esfuerzo físico, mental y capital directamente a la organización. Con esto podemos decir que la empresa es un conjunto de capital, administración de

recursos y trabajo colectivo con el objetivo de generar una actividad que satisfaga necesidades y deseos de la sociedad a través de un mercado.

2.4.PYME,

“Es aquella empresa que ocupa a menos de 250 personas cuyo volumen de negocios anual no excede de 50 millones de dólares, o cuyo balance general no supera los 43 millones de dólares”

(Urbano & Toledano , 2014)

Las PYME es la conformación de todas las pequeñas y medianas empresas es decir son microempresas dedicadas a diferentes actividades económicas ya sea de bienes o servicios, misma que su nómina de trabajo no cuenta con un número alto de recurso humano.

En nuestro país la mayor parte de las actividades económicas se encuentra conformada por las pequeñas y medianas empresas por lo tanto tienen una gran repercusión en la economía nacional. Las pymes son las organizaciones que están dedicadas a producir o generar fuentes de empleo de forma local.

2.5.LOCAL.

Según la (Cultural.S.A, 2003) manifiesta que un local es un “*sitio cerrado y cubierto*” en el cual al mantener estas características permite realizar actos de comercio en él, y acoger grandes cantidades de personas.

2.6.MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

2.6.1. Higiene.

Es “*Parte de la medicina que tiene por objeto la conservación de la salud, precaviendo enfermedades.*” La higiene es parte fundamental de un establecimiento dedicado a la producción de

alimentos debido a su relación directa con las personas y el consumo de los productos ofrecidos, es decir que, al no tener una higiene prudente dentro de las actividades a realizar, se puede estar afectando directamente con la salud de los consumidores, razón por la cual se debe mantener un riguroso control directo con la manipulación de los alimentos y de su preparación.

2.7.RECURSOS.

En una empresa los recursos son medios por los cuales se materializa una actividad es decir estos pueden ser económicos, tecnológicos, humanos y materiales. En cuanto al recurso humano, (Montalván Garcés) menciona que es *“la estructura encargada de precautelar al capital humano, promover su desarrollo, contribuir a elevar sus niveles de eficiencia.”* siendo uno de los principales recursos que debe tener la empresa debido a que tiene los conocimientos necesarios para el manejo y uso de los demás recursos también es el encargado de tomar las decisiones pertinentes para que la empresa pueda lograr alcanzar los objetivos propuestos. Si se busca alcanzar la máxima calidad en los productos que se realizan se debe hacer uso esencial de todos los recursos y la participación y el apoyo de la del recurso humano, brindando a la empresa la permanencia en el mercado con mejor calidad en sus productos terminados.

2.7.1. Equipo básico.

Los materiales necesarios e indispensables a la hora de aperturar el nuevo emprendimiento de comida rápida, equipo que a continuación se presenta:

- Para la atención del cliente se hace uso de los servicios de un personal básico como un mesero, 2 cocineros y un Administrador, mismos que desempeñaran funciones determinadas.
- También se hace uso del equipo de cocina como estufa, horno de microondas, refrigeradora, mesa de trabajo, asador, freidora, licuadora.
- Los materiales de gran uso son cristalería, utensilios Sartenes, ollas, cazuelas, mismos

que son de uso diario y continuo.

- Libretas para tomar los pedidos y entregarlos a cocina.
- Cartas Menús para los comensales, de comida.

2.7.2. Principales insumos.

Los insumos por manipular en el local se deben conservados y guardados correspondientemente y procurando que no alteren su calidad al igual que las carnes y otros insumos se deben encontrar en refrigeración manteniendo su color brillante y su olor, algunos de los insumos más importantes dentro de la preparación de este tipo de productos son:

- Harina, latas de conserva, sal, condimentos, salsas, agregados, etc.
- Carnes y embutidos pollo, carnes rojas y carnes frías, productos de salchichería, quesos.
- Barra Agua embotellada, refrescos, jugos, vinos y licores, hielo.
- Productos de limpieza Lava trastes, detergentes, desengrasantes, escobas, esponjas.

2.8. TRANSFORMACIÓN.

Según el autor (Amaru, 2008) dice que *“La transformación de un componente o de una materia prima agrega valor para el cliente.”* la transformación no es más que el cambio de la materia prima a productos elaborados o que estos tengan un valor agregado, dando como resultado productos o servicios que brindan una solución a ciertas necesidades de las personas en general, para este tipo de transformaciones por lo general es indispensable el uso de recursos tecnológicos como maquinarias, materiales y equipos como herramientas y recurso humano aportando sus capacidades tanto físicas como mentales. Para que la transformación de la materia prima debe tener establecido una serie de procesos y estos se deben encontrar estructurados con reingeniería de procesos con el fin de simplificar las actividades del negocio y brindar productos y servicios de calidad.

2.9.MARO LOCALIZACIÓN.

Según (Córdoba, 2013) se refiere a la Macro localización como “*La ubicación de la Macrozona dentro de la cual se establecerá un determinado proyecto.*” También hace referencia a aspectos que hay que tomar en consideración para determinar la macro localización pueden ser los aspectos sociales y nacionales de la planeación basándose en las condiciones regionales de la oferta y la demanda y en la infraestructura existe. La macro localización es un aspecto general de la zona donde se pretende establecer el proyecto.

2.10. MICRO LOCALIZACIÓN.

Según (Córdoba, 2013) refiere que “*La micro localización indica cual es la mejor alternativa de instalación de un proyecto de la macrozona elegida.*” Es decir, el análisis óptimo para la instalación del proyecto, de forma específica.

2.11. Tamaño del proyecto.

Hace referencia a la capacidad de producción de un bien o de la prestación de un servicio durante la vigencia del proyecto. Según

El tamaño del proyecto se puede llegar a interpretar como la dimensión que tendrá el frente proyecto en relación con el alcance de mercado y de capacidad de producción, a mayor producción y acercamiento de mercado, mayor será su tamaño.

2.11.1.Capacidad del Proyecto.

Según (Miranda, 2015)“*La forma más utilizada es establecer la cantidad de producción o de prestación del servicio por unidad de tiempo.*” Mismo que podemos decir que el análisis del volumen de producción que el local tendrá para elaborar productos en base al tiempo que al mismo le emplee.

2.11.2. Tipos de capacidad.

Capacidad Diseñada. Corresponde al máximo nivel posible de producción o de prestación del servicio.

Capacidad Instalada. Corresponde a la capacidad máxima disponible permanentemente.

Capacidad Utilizada. Es la fracción de capacidad instalada que se está empleando.

Es decir que la capacidad diseñada corresponde al 100% de producción que el local puede alcanzar del misma cuya capacidad instalada es de un porcentaje menor al diseñado, debido a que no siempre se puede explotar las capacidades de producción de los recursos de producción, así mismo la capacidad utilizada del local es aún menor por efecto de diferentes factores en el comportamiento de los consumidores y otros aspectos.

2.12. Actividad productiva.

Según él (Código Orgánico de Producción, Comercio e Inversiones , 2010)”*Se considerará actividad productiva al proceso mediante el cual la actividad humana transforma insumos en bienes y servicios lícitos, socialmente necesarios y ambientalmente sustentables*” Mismos que pueden aportar con un valor agregado en su producción, a cambio de un fin lucrativo.

2.12.1. Patata o papa.

Según la página (Pérez J. , 2017)”*La patata, también conocida como papa, es un tubérculo que tiene su origen en Sudamérica pero que, en la actualidad, se cultiva en diversas regiones del planeta.*”

Las papas son tubérculos que crecen en debajo de la tierra son utilizadas en la mayoría de los platos y recetas que se encuentran en el Ecuador y en otros países, han sido las protagonistas de muchos restaurantes de comida rápida a nivel mundial, contiene gran cantidad

de vitaminas, potasio, ayudando a mantener un equilibrio en la salud de las personas, son productos de gran consumo en el Ecuador y de grandes variedades.

2.12.2. Partes de la planta de papa.

Flor: La planta de las papas cuentan con flores de colores variados dependiendo de la variedad ya sea Capira, roja, chola, pera, etc. Estos colores pueden ser blanca, roja, uva, rosada, amarilla entre otras.

Tallo: Su tallo se encuentra fuera de la tierra de forma aéreo y esta puede producir pequeñas ramificaciones, el tallo por lo general es hueco depende del grosor de los tallos para saber q la producción es buena, debido a que, el tallo es considerado el elemento principal de la planta debido a que a través de él puede transportar minerales de la superficie recogidos por las hojas y llevarlas a la raíz, la papa al ser un producto netamente producido debajo de la tierra recibe los nutrientes para su desarrollo efectivo. El tallo por su parte puede realizar diferentes funciones en beneficio a la planta uno de ellos es subdividirse en tallos secundarios para posteriormente formar una nueva planta y crecer nuevos tubérculos de una forma similar al tallo principal, entre más tallos secundarios tenga la planta mayor se la duración de crecimiento de esta.

Hojas: La hoja de estas plantas depende del tipo de papá que sea la hoja realiza la función de obtener clorofila a través la absorción de los rayos solares está a su vez absorbe los nutrientes que se le proporciona a través de la fumigación de productos que ayudan al desarrollo de este tipo de plantas y para reducir algún tipo de maleza comúnmente adquieren las plantas.

Raíz: La raíz se producen directamente del tubérculo creciendo raíces laterales estás de estar a una profundidad de 40 a 50 centímetros.

Tubérculo: Es un engrosamiento de una parte de la raíz llamada estolón. Esta parte

también es parte del tallo donde se puede decir que almacenan reservas alimenticias y es utilizado para su reproducción, esta normalmente a 0,5 cm.

2.12.3. Condiciones para su cultivo.

Las condiciones para su cultivo por lo general deben estar lleno de nutrientes, proteínas, humus, sueltos y arenosos, nutritivos en agua. En la parte alta de la parroquia La Libertad por lo general sobresale la actividad agrícola con producción de papas, el tiempo de producción varían de las especies y variedades de las plantas.

Para este proyecto está destinado una hectárea de terreno mismo que será subdividido en pequeños surcos de 5 x 5 metros para la siembra de 6 quintales mismos que tendrán un período de 5 meses y se sembrara cada parcela cada mes, a una temperatura entre los 10 y 25 ° C. que presenta La Libertad, en los meses de diciembre y enero sería la primera producción debido a que se presentan con mayor frecuencias heladas y la planta una vez germinada y dando fotes fuera de la superficie no soporta temperaturas inferiores a los 0 ° C. el daño es extremo a - 5° C.

2.12.4. Características.

Este tipo de tubérculo es compuesto de 75 % agua, 2 % sustancias nitrogenadas, necesarios para la nutrición de los niños, mujeres en estado de gestación, 0,15 % lípidos, necesarios para mantener una dieta equilibrada, aportan cierta cantidad de grasas saludables a nuestro cuerpo brindando una dieta completa, 20 % de fécula, 1 % de celulosa.

2.12.5. Producción.

“Agrónomos bolivianos lograron una nueva variedad de papa (2011) que triplica el rendimiento por hectárea con relación a variedades de consumo comercial y es resistente a los efectos

del cambio climático. Bautizada como La papa Marcela."(EcuRed, 2017)

Desarrollo de producto. Es la estrategia basada en examinar mercados habituales con productos nuevos.

Diversificación. Es la estrategia de explorar nuevos mercados con nuevos productos.

Insumos. *“Es un concepto económico que permite nombrar a un bien que se emplea en la producción de otros bienes.”* Según la página (Pérez & Ana, 2013) se puede considerar los insumos como materia prima necesaria para el proceso de transformación.

2.13. Beneficios.

- La papa está compuesta por varias vitaminas, como la vitamina C, riboflavina, tiamina y niacina, proteínas, minerales como calcio, potasio, fósforo y magnesio siendo estos elementos fundamentales en la nutrición humana.
- Está constituido por una reducida cantidad de sodio, sugeridos en las dietas que requieren bajos contenidos de este elemento.
- Las papas *“son uno de los alimentos más nutritivos y prácticos para comer y brindan al organismo diversos beneficios para la salud, entre los que se encontraría la prevención del cáncer de colon.”* Según el sitio web de (Martin, 2017)
- Hidratos de carbono de absorción lenta, que funciona como generador de energía de gran rendimiento. La energía proporcionada por los carbohidratos de las papas contiene un 55% de hidratos de carbono, solo 10 y un 15% de proteínas y solo un 33% de grasas.

2.14. DIAGNÓSTICO DE LA EMPRESA.

2.14.1. Desempeño financiero.

Estudio de los indicadores financieros, en una empresa que está comenzando o en pleno

crecimiento se debe considerar los siguientes aspectos

- ♦ Evaluación de los ingresos.
- ♦ Porcentaje de los ingresos generados por nuevos productos, y clientes.
- ♦ Inversión y desarrollo como porcentaje de las ventas.

2.14.2. Innovación.

Consistencias en ser líder en el proceso de crear nuevos productos y servicios. *“Un innovador es una persona que crea para resolver una escasez usando su libertad interna para hacerlo.”* Según el inventor (Belohlavek & Wagner , 2008)

La innovación es el proceso donde se agrega una característica a un producto ya existente dándole un valor agregado, mismo que permitirá la solución de alguna necesidad de los consumidores, atrayendo a un número mayor de clientes, y generar utilidades de una idea, Materializando una idea, productos o servicios inexistentes. Por lo general las empresas que empiezan con la innovación en base a productos son los emprendimientos, pequeñas y medianas empresas.

2.15. CALIDAD DE LOS PRODUCTOS.

La calidad es *“Crear constancia en el propósito de mejorar el producto y el servicio, con el objetivo de llegar a ser competitivos, de permanecer en el negocio y de proporcionar puestos de trabajo.”* (Deming, 2013) lo que se busca es lograr cubrir la mayor satisfacción de necesidades, con cero errores, cambio de filosofía de los productores, entregar lo mejor a los clientes, hacer uso de todos los recursos a disposición y aprovechar al máximo los beneficios que brindan, materias primas con estándares y mantener controles permanentes que regulen y evalúen las actividades y los productos así se lograra tener calidad en los productos.

2.16. ESTUDIO DE MERCADO.

“Es la forma de obtener información sobre las actividades, deseos y necesidades de los Consumidores”. (Flores, 2010) a través del estudio de mercado podemos decir que se puede llegar a conocer diferentes aspectos relevantes de la vida cotidiana de los posibles consumidores del producto o servicio a ofrecer, a través de este se puede llegar a determinar los deseos, gustos y necesidades de las personas, bajo estos criterios podemos establecer criterios de comercialización del producto, bien o servicio.

2.16.1. Mercado

“El mercado es el mecanismo de intercambio de bienes y servicios entre compradores y vendedores. La demanda está determinada por los primeros mientras que la oferta por los segundos.”

Según el autor (Amaru, 2008)

El mercado no es más que el lugar o plaza donde se hace el intercambio de bienes y servicios a cambio de un fin lucrativo.

2.16.2. Segmento de mercado.

Se hace referencia a todos los grupos de consumidores que mantienen características similares a la hora de adquirir ciertos productos debido a las diferentes necesidades existen y que sin procurar son similares a las de los demás. De esta manera se hace uso de la selección de estos grupos de personas que comparten intereses comunes para establecer lazos de comercializar y oferta de los productos.

2.16.3. Producto.

Según (Cultural.S.A, 2003) producto es: *“Son todos los bienes obtenidos en el proceso de producción se clasifican según el criterio que se adopte; así como tenemos los bienes de consumo*

destinados a la satisfacción de necesidades; y de producción destinados a la producción de otros bienes.”

En cuanto al producto se puede decir que es el conjunto de características en un bien en concreto mismas que satisficará una necesidad, deseo o gusto de los clientes de la misma manera demuestra que puede ser tangible e intangible.

2.16.4. Demanda.

La demanda no es más que *“Las cantidades de un producto que los consumidores están dispuestos a comprar a los posibles precios del mercado”* Según la autora (Fisher & Espejo, 2017) o el número de bienes o servicios que las personas están en la capacidad de adquirir, a cambio de un precio establecido por la empresa.

2.16.5. Oferta.

Según los autores (Fisher & Espejo, 2017) en su libro hacen referencia a que oferta son *“Las cantidades de un producto que los productores están dispuestos a producir a los posibles precios del mercado.”* Es decir es el número de bienes y servicios que las empresas están dispuestas a poner en el mercado para su venta.

2.16.6. Precio.

“Valor monetario que se le da al producto que va a salir al mercado a la venta” según la autora (Lopez, 2016). Podemos decir que es la cantidad establecida por parte de la empresa por un bien o servicios para su intercambio en el mercado, el precio representa a un poder adquisitivo en forma monetaria o moneda, siendo el principal factor el circulante.

2.17. CANALES DE DISTRIBUCIÓN.

2.17.1. Marketing

Es el estudio directo que realizan las empresas para establecer las necesidades, intereses y tendencias de los clientes. Exponer al mercado los nuevos productos o servicios con el objetivo de establecer y mantener una relación directa del negocio con sus clientes, siendo su adquisición más efectiva a través de la gestión de puntos de venta para su adquisición.

2.17.2. Canales de distribución.

En el libro (Mercadotecnia, 2017, pág. 34) hace referencia a algunos objetivos que deben ser cumplidos para definirse como canal de distribución estos “*se relacionan con la cobertura del mercado (masiva, selectiva o exclusiva), su penetración y los servicios que facilitan el acceso al producto por parte del consumidor.*” Señalando que es el medio por el cual se hace llegar los productos al consumidor, conectando directamente al negocio con el cliente, esto puede ser fundamental para hacer marketing en cuestión a las necesidades de los consumidores.

2.17.3. Tipos de canales de distribución.

- **Distribución directa.** De la empresa al cliente sin tipo de intermediarios.
- **Distribución Indirecta.** De la empresa productora al minorista y este al consumidor. Es decir, algún tipo de intermediarios.
- **Justo a tiempo.** significa hacer algo en el momento preciso.

2.18. ESTUDIO TÉCNICO.

Según (Lopez, 2016) el Estudio Técnico se encuentra relacionado a todas la “*investigación y análisis de la instalación, equipamiento y de requerimientos de recursos materiales*”

para la puesta en marcha y funcionamiento del proyecto.” Haciendo referencia a la inversión del proyecto como en los aspectos técnicos mismos que llegan a ser esenciales en el proceso de producción, por lo tanto se puede mencionar que los recursos materiales y mano de obra son de gran importancia para la apertura de un emprendimiento y en cualquier tipo de actividad económica.

2.19. INVERSIÓN.

Como menciona (Cultural.S.A, 2003) La inversión *” Hace alusión a la adquisición y uso de factores de producción para la posterior producción de bienes, servicios y primeras materias de todo tipo.”* Cabe recalcar que la inversión dependiendo de la actividad económica y el uso del capital al que ha sido destinado puede ser variante, es DECIR SE PUEDE GANAR O PERDER.

2.20. CAPITAL DE TRABAJO.

Según el diccionario Universal (Aula Siglo XXI, 2003) Hace referencia a que capital de trabajo es un *“elemento o factor de la producción formado por la riqueza acumulada destinada a la unión de trabajo y agentes naturales, conjunto de valores o bienes que tiene un comerciante antes de su actividad económica”* es decir que todo capital de trabajo es esencial en la creación de un nuevo emprendimiento ya que este indica que se tiene los recursos necesarios para la iniciar una actividad de derecho y de hecho.

2.21. COSTOS DE PRODUCCIÓN.

Materia prima. Son todos los materiales que se encuentran directamente relacionados con la producción y que son de manera transcendental en la elaboración del producto.

Mano de Obra. Son todas las personas que se encuentran vinculadas con la producción, administración y distribución de los productos.

CIF. Son todos los materiales que se encuentran inmersos en la elaboración de los productos pero que no se vinculan directamente con la elaboración y la fabricación.

2.22. GASTOS ADMINISTRATIVOS.

Según la página FundaPymes (Nuñez, s.f.) dice que los gastos administrativos son aquellos que tienen que ver directamente con la administración general del negocio, misma que permite identificar los sueldos del Administrador como gastos administrativos y otras cuentas que se encuentren directamente relacionados con la administración y manejo de negocio.

2.22.1. Sueldos y salarios.

Salario. Es el pago de dinero a cambio de trabajos manuales o de taller, es decir cuando el trabajo que se está ejecutando es mas de forma manual y empleando esfuerzo físico, mismo que es contribuido con dinero ya sea por horas de trabajos o por días.

Sueldo. Los sueldos por lo general son pagados mes a mes, pero existe la posibilidad de cumplir con esta obligación de forma quincenal, esa remuneración se la cumple por el trabajo empleado de forma intelectual como administrativos, de supervisión.

2.23. GASTO FINANCIERO.

(Nuñez, s.f.) indica que el gasto financiero son los que reflejan al costo de capital o el costo que representa para la empresa financiera con terceros. Es decir, las deudas u obligaciones que una persona o entidad asume con terceras personas, y financiar el proyecto a través de préstamos, mismos que generaran interés a un período determinado siendo este una obligación más que adquiere la persona deudora.

2.24. ESTADOS FINANCIEROS.

Los estados financieros son de gran importancia para la empresa debido a que representan “*informes que clasifican y cuantifican las cuentas de una empresa.*” La (Administración para emprendedores fundamentos para la creación y gestión de nuevos negocios, 2008) hace

énfasis en este concepto por lo tanto los estados son documentos donde queda registrada a la información de cómo se lleva el manejo en la empresa y las transacciones, a través de ellos podemos saber en qué estado se encuentra el negocio, las ventas, ingresos, egresos y patrimonio. Aquí podemos encontrar datos del presente y pasados de las actividades que se han realizado, de esta manera se puede tomar decisiones acertadas.

2.24.1. Balance general.

Según el (Comité de Normas Internacionales de Contabilidad, 2012) menciona que *“es un documento contable que refleja la situación financiera de un ente económico a una fecha determinada.”* en el estado financiero se encuentran los activos, pasivos y el patrimonio, es decir los bienes y derechos que la empresa posee, los pasivos reflejan toda obligación o adeuda la empresa con terceros, el patrimonio es el rendimiento del capital o utilidad.

2.24.2. Estado de resultados del ejercicio.

Con este estado podemos saber si existe ganancia o pérdida después de un cierto período por lo general cada año a través de la formula $\text{Ingresos} - \text{Gastos} = \text{Ganancia o Pérdida}$.

2.25. DEPRECIACIÓN

El diccionario (Cultural.S.A, 2003) expresa que depreciación es una devaluación de algún bien tangible o activo fijo, *“refiriéndose a un fenómeno económico natural ocasionado por el proceso donde se disminuye su valor original”*. al cabo de un tiempo establecido, el valor original de todo activo fijo se va disminuyendo con relación al tiempo de trabajo.

2.26. AMORTIZACIÓN

Es una *“Operación mediante la cual se distribuye el costo de un capital fijo entre cada uno de los períodos que componen su vida económico”* (Cultural.S.A, 2003) por lo tanto se puede decir que la

amortización es un documento donde se expresa un costo adicional por el uso de un capital expresado en varios períodos, estos costos adicionales por lo general se los conoce como intereses.

2.27. ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL

La estructura organización se la puede definir como una “ *estructura técnica de las relaciones que deben existir entre las funciones como niveles y actividades de los elementos materiales y humanos de un organismo social, con el fin de lograr su máxima eficiencia dentro de los planes y objetivos señalados.*” (HERNANDEZ & HERNANDEZ).

La estructura organizacional es de gran importancia en el proceso de organización en cualquier ámbito económico debido a que allí se representa el cargo y funciones que desempeña cada individuo dentro de la empresa, por lo cual permite conocer el nivel jerárquico que mantiene la organización fortaleciendo un ambiente laboral apto para el desarrollo de las actividades.

2.28. IMPACTOS.

Un impacto establece los posibles efectos colaterales que la introducción del proyecto en un tiempo determinado podría causar, razón por la cual en este capítulo se realiza un análisis de los posibles impactos a generarse en el ámbito económico, social y ambiental. “*Efectos e impactos relacionados con los objetivos y las metas.*” (Ernesto Cohen, 2006)

2.28.1. Impacto Económico.

Un impacto en forma económica puede ser de manera positiva o negativa dependiendo de los indicadores este puede representar beneficio o una pérdida monetaria, un impacto económico favorable se generará cuando existe mayores fuentes de empleo, empleo y poder adquisitivo, etc.

2.28.2. Impacto social.

Uno impactos sociales se vería reflejado en el cambio en la mentalidad de la ciudadanía que su actividad económica que en este caso es la agricultura y la ganadería y no buscan nuevas formas de emprendimientos para su sustento económico o el fortalecimiento de nuevos emprendimientos, y generando acciones y capacitaciones en liderazgo e inclusión social.

2.28.3. Impacto ambiental.

Este impacto que se han generado en el ecosistema o medio ambiente puede ser de forma negativa o positiva, razón por la cual existen muchas medidas para reducir el impacto negativo en el medio, y existen muchos proyectos de orden ambiental.

CAPÍTULO III

3. ESTUDIO DE MERCADO

Para la introducción de nuevos emprendimientos al mercado, se debe primero evaluar las necesidades que estos afrontan para poder encontrar y dar una solución con nuestros productos o servicios es por esta razón que el presente capítulo trata de conocer y analizar más a fondo la aceptación que tendrá el presente emprendimiento.

Conocer cuánto es la demanda del producto, nivel de necesidad de este, y estimar la producción que se va a requerir para dicha demanda, debido a que en la parroquia La Libertad carece de lugares de comida rápida, con este estudio se pretende establecer necesidades, gustos, preferencias y aceptación de un local de comida rápida en La Libertad.

3.1. OBJETIVOS

General

Elaborar un estudio de mercado para identificar el nivel de oferta, demanda, precio y comercialización del producto a realizar.

Específicos

- ♦ Definir los detalles del producto a ofrecer al cliente.
- ♦ Realizar el análisis de la oferta actual con relación al servicio alimenticio en La parroquia.
- ♦ Conocer el nivel de demanda según las preferencias de los consumidores con respecto al servicio a ofrecer.
- ♦ Establecer un precio de venta favorable para el consumidor.
- ♦ Fijar las estrategias de comercialización que tendrá el proyecto.

3.2. MATRIZ DE RELACIÓN DE ESTUDIO DE MERCADO

Variables.

- **Producto.**
 - ♦ Cantidad.
 - ♦ Diseño del producto.
 - ♦ Calidad.

- **Oferta.**
 - ♦ Promedio de platos vendidos.
 - ♦ Platos de mayor consumo.
 - ♦ Competencia.
 - ♦ Total, de venta anual.

- **Demanda.**
 - ♦ Frecuencia de consumo de los platos.
 - ♦ Consumidores
 - ♦ Cantidad total de compra anual.
 - ♦ Preferencia de los platos del menú.
 - ♦ Nivel de aceptación del proyecto.

- **Precios**
 - ♦ Capacidad de pago.
 - ♦ Precios de competencia.
 - ♦ Precio de compra.

- **Comercialización**
 - ♦ Precio
 - ♦ Valor nutricional
 - ♦ Producto
 - ♦ Promoción.

Tabla 4. Matriz de relación del Estudio de Mercado

OBJETIVOS	VARIABLES	INDICADORES	TÉCNICAS	FUENTES
• Definir los detalles del servicio a ofrecer al mercado.	Producto	<ul style="list-style-type: none"> • Cantidad. • Diseño del producto. • Calidad. 	Encuesta	Primaria
• Realizar el análisis de la oferta actual con relación al servicio alimenticio en la parroquia.	Oferta.	<ul style="list-style-type: none"> • Promedio de platos vendidos. • Platos de mayor consumo. • Competencia. • Total, de venta anual. 	Entrevista	Primaria
• Conocer el nivel de demanda según las preferencias de los consumidores con respecto al servicio a ofrecer.	Demanda.	<ul style="list-style-type: none"> • Frecuencia de consumo de los platos. • Consumidores • Cantidad total de compra anual. • Preferencia de los platos del menú. • Nivel de aceptación del proyecto. 	Encuesta	Primaria
• Establecer un precio de venta favorable para el consumidor.	Precios	<ul style="list-style-type: none"> • Capacidad de pago. • Precios de competencia. • Precio de compra. 	Entrevista y Encuesta	Primaria
• Fijar las estrategias de comercialización que tendrá el proyecto	Comercialización	<ul style="list-style-type: none"> • Precio • Valor nutricional • Producto • Promoción. 	Entrevista, Encuesta	Primaria

Fuente: La Autora

Elaborado por: PÉREZ Diana.

3.3. MERCADO.

3.3.1. Segmento del mercado.

Al tratarse de un producto de alimentación, consumo masivo y fácil adquisición, la segmentación de mercado es amplio y en general, al igual que la población de la parroquia La Libertad no es amplia como para subdividirla en diferentes segmentos. El mayor enfoque para el estudio de mercado serán las personas comprendidas entre los 10 hasta los 59 años.

Tabla 5. Población Total de la parroquia La Libertad

Provincia	Cantón	Parroquias	Hombre	Mujer	Total
Carchi	Espejo	El Ángel	3.044	3.281	6.325
		El Goaltal	436	380	816
		La Libertad (Alizo)	1.741	1.761	3.502
		San Isidro	1.306	1.415	2.721

Fuente: INEC 2012
Elaborado por: PÉREZ Diana.

3.3.2. IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN.

3.3.3. Proyección de la parroquia La Libertad.

En el año 2015 existía una población de 3502 habitantes para el año 2016 se vio un incremento de 152 personas es decir una tasa incrementa de 0,04 para el año 2017 se vio un decremento de la población en un -0,2% debido a la migración de jóvenes por estudios o trabajo, este año . Las proyecciones fueron realizadas por (SEMPLADES, s.f.). para el año 2018 y 2019 mismo que se toma la tasa de -0,2%.

Tabla 6. Proyección Población La Libertad.

AÑO	2012	2016	2017	2018	2019
Población	3502	3654	3647	3639	3631
Nº personas	—	152	-7	-8	-8
Tasa incremento	—	4%	-0,2%	-0,2%	-0,2%

Fuente: SEMPLADES 2015
Elaborado por: PÉREZ Diana.

La proyección por edades fue proyectada con los porcentajes individuales por edades.

Tabla 7. Proyección por edades.

AÑOS	TOTAL	%	PROYECCIÓN
menor 0	53	0,015	55
de 1-4	256	0,073	266
de 5 a 9	379	0,108	394
de 10 -14	356	0,102	370
de 15-19	347	0,099	361
de 20-24	266	0,076	276
de 25-29	244	0,070	254
de 30-34	236	0,067	245
de 35-39	222	0,063	231
de 40-44	185	0,053	192
de 45-49	161	0,046	167
de 50-54	143	0,041	149
de 55-59	136	0,039	141
de 60-64	130	0,037	135
de 65-69	113	0,032	117
de 70-74	103	0,029	107
de 75-79	77	0,022	80
de 80-84	60	0,017	62
de 85-89	27	0,008	28
de 90-94	7	0,002	7
de 95-99	1	0,000	1
TOTAL	3.502	1	3639

Elaborado por: PÉREZ Diana.

Proyección por edades para el año 2018 dato que permitirá realizar la segmentación de mercado por edades.

Tabla 8. Segmentación del mercado por Edades

AÑOS	TOTAL
de 10 -14	370
de 15-19	361
de 20-24	276
de 25-29	254
de 30-34	245
de 35-39	231
de 40-44	192
de 45-49	167
de 50-54	149
de 54-59	141
TOTAL	2.386

Fuente: Censo INEC 2015
Elaborado por: PÉREZ Diana.

3.4. CÁLCULO DE LA MUESTRA

Para el cálculo del tamaño de la muestra se hizo uso la siguiente fórmula, en base a la información recopilada.

Formula.

$$n = \frac{PQ * z^2 * N}{E^2(N - 1) + z^2 * PQ^2}$$

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población

PQ = Varianza (0,25)

Z = Nivel de confianza

E = Nivel de error 6%

Aplicando la formula obtendríamos la siguiente ecuación.

$$n = \frac{0,25 * (1,96)^2 * 2.386}{0,05^2(2.386 - 1) + 1,96^2 * 0,25^2}$$

n = 369 número de encuestas

3.4.1. Información Primaria.

Encuestas.

Este método de recopilación de información permitió el análisis de los datos obtenidos en relación con el producto, su aceptación en el mercado y el nivel de demanda existente en relación con este tipo de productos. Fue dirigida y segmentada a los posibles clientes comprendidos entre las edades de 10 a 59.

Entrevista.

La entrevista es otro método de recolección de información, mima que fue dirigida a la competencia para conocer los diferentes aspectos necesarios para la implementación de este tipo de emprendimientos.

3.4.2. Análisis de los datos recopilados.

La encuesta fue dirigida a 369 habitantes de la parroquia La Libertad luego de haber desarrollado la fórmula de muestra, valor que resultó de una población de 2386 habitantes. Se realizó la encuesta a los estudiantes de la Unidad Educativa “Libertad”.

3.4.3. Tabulación de los datos obtenidos.

A continuación, se presenta los resultados de las encuestas realizadas.

Tabla 9. Edad

EDAD	FRECUENCIA	%
10.- 14	54	14,63
15 -19	167	45,26
20 – 24	68	18,43
25 – 29	27	7,32
30 – 34	19	5,15
35 – 39	14	3,79
Mas de 40	20	5,42
TOTAL	369	100%

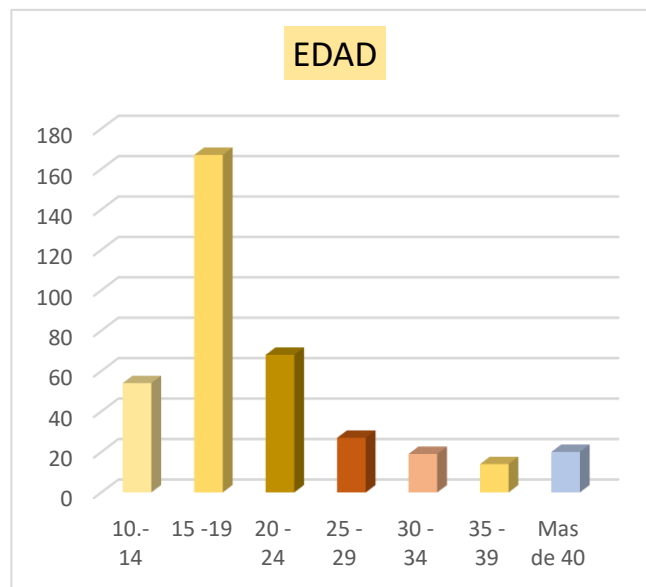


Ilustración 3 Edad

ANÁLISIS

En base a la encuesta realizada puedo tomar como referencia los jóvenes que se encuentran entre un rango de edad de 10 a 30 años como clientes potenciales, debido a que la información fue recopilada en su mayoría a los estudiantes de la Unidad Educativa La Libertad mismos que se encuentran entre los 10 y 19 años, representando más de la mitad del total de la muestra.

- ¿Usted consume o le gustaría consumir comida rápida?

Tabla 10. Consumo de comida rápida.

RESPUESTA	FRECUENCIA	%
SI	365	98,92
NO	4	1,08
TOTAL	369	100%

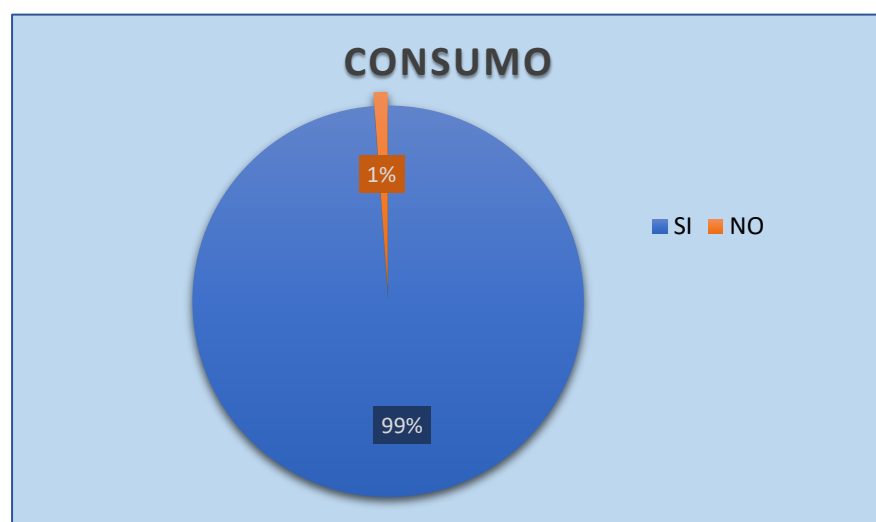


Ilustración 4. Consumo de comida rápida

ANÁLISIS

El análisis de la información permitió conocer que gran parte de las personas si han consumido por lo menos una vez comida rápida debido a que este es un plato fácil de encontrar y accesible tanto por precio, y gran consumo. Con esto puedo decir que existe una demanda de este tipo de productos.

- ¿De las siguientes opciones cuáles son sus preferidas?

Tabla 11. Preferencias.

OPCIONES	FRECUENCIA
Salchipapas	300
Papi pollo	298
Papi carne	256
Hamburguesa	276
Alitas Asadas	246

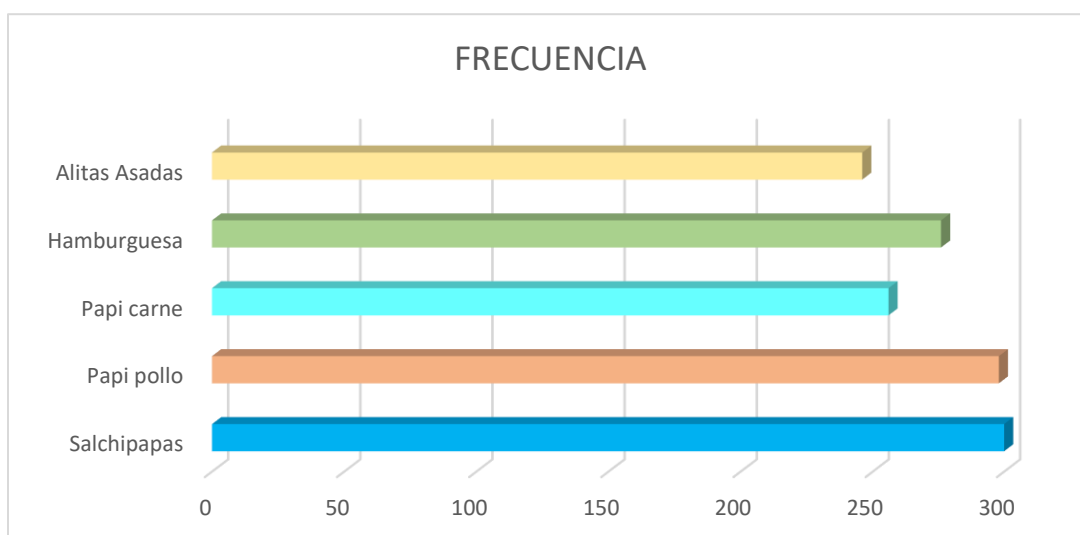


Ilustración 5. Preferencia.

ANÁLISIS

De las 369 encuestas realizadas arrojan que los platos que más se consume en cuanto a comida rápida son las salchipapas por ser el producto que se encuentra a mayor disponibilidad de los consumidores, de los platos que tiene igual relevancia es el papi pollo y las hamburguesas de esta manera son 3 platos que tienen mayor incidencia por parte de los consumidores, dando la perspectiva de aceptación del menú del proyecto a emprender.

- ¿Con que frecuencia usted consume este tipo alimentos?

Tabla 12. Frecuencia de Consumo

PRODUCTO	SEMANAL	QUINCENAL	MENSUAL	% SEM.	% QUIN.	% MEN.
Salchipapas	292	36	6	38,12	5,74	2,94
Papi pollo	206	104	22	26,89	16,59	10,78
Papi carne	127	131	48	16,58	20,89	23,53
Hamburguesa	80	163	69	10,44	26,00	33,82
Alitas Asadas	61	193	59	7,96	30,78	28,92

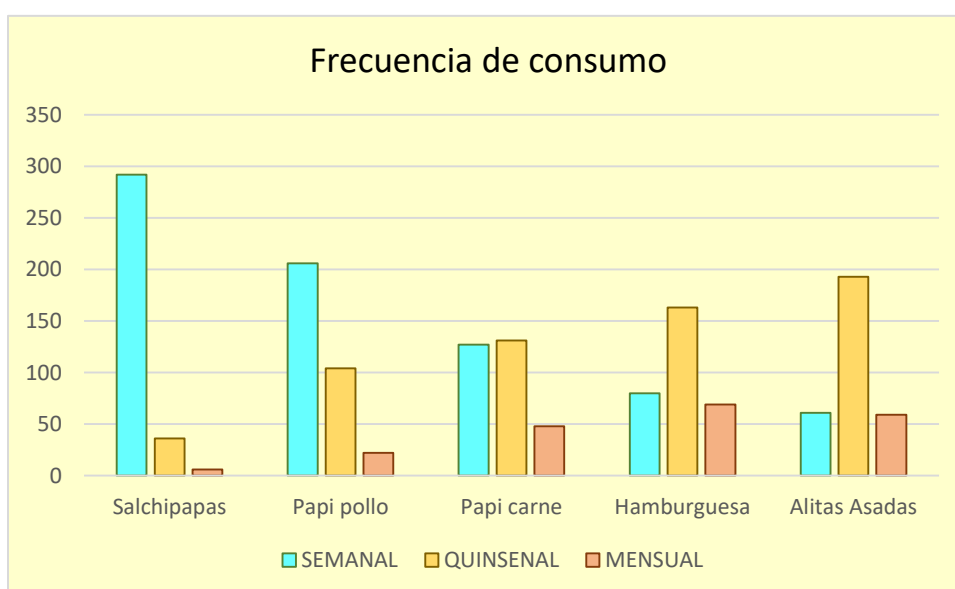


Ilustración 6. Frecuencia de consumo

ANÁLISIS

Según el gráfico de consumo puedo decir que el plato que más es consumido son las salchipapas, papi pollo y papi carne siendo los platos de mayor accesibilidad para las personas al menos una vez por semana, de forma quincenal con mayor incidencia son las alitas asadas y de forma mensual y de mayor consumo son las hamburguesas.

- ¿En qué lugar usted consume la comida rápida?

Tabla 13. Lugares de consumo

LUGARES	FRECUENCIA	%
Local La Libertad	231	62,60
Sabrosito	40	10,84
Golosito	54	14,63
Wimpy	19	5,15
Otros	25	6,78
TOTAL	369	100%

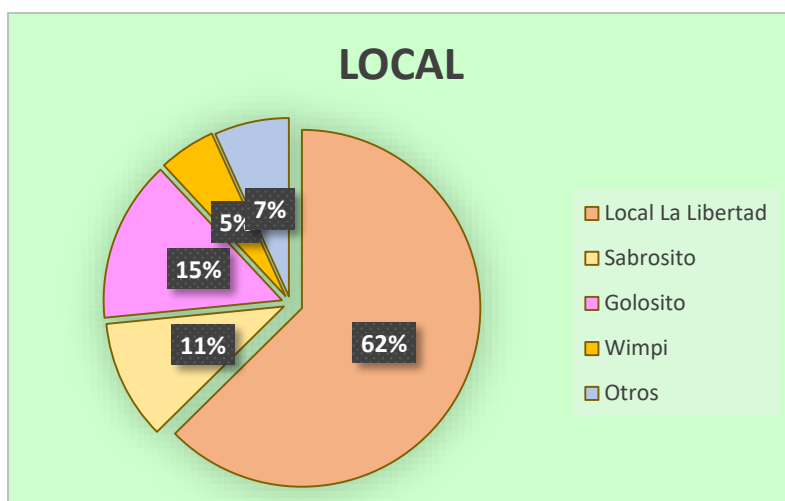


Ilustración 7. Lugares de consumo

ANÁLISIS

El lugar de mayor consumo es el local La Libertad que se encuentra en el centro de la parroquia, mismo que es el único local que produce este tipo de productos, los locales sustitutos se encuentran en la ciudad de El Ángel a 8 minutos, por lo que es menor la afluencia de los ciudadanos locales.

- ¿A usted le gustaría que exista un local de comida rápida en La parroquia La Libertad?

Tabla 14. Nuevo local de comida rápida

OPCIONES	FRECUENCIA	%
Si	355	96,21
No	14	3,79
TOTAL	369	100%



Ilustración 8. Porcentaje de aceptación.

ANÁLISIS

Las encuestas indica que existe aceptación a creación de un nuevo local de comida rápida en la parroquia La Libertad, con una nueva propuesta y diferentes alternativas de platos para el consumo. Siendo este porcentaje más de la mitad, hace referencia a que existe una visible necesidad de consumo.

- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por este tipo de productos?

Tabla 15. Precios

PRODUCTO	0,50 - 1\$	1 - 1,50 \$	1,50 - 2 \$	2,50 - 3 \$	0,50 - 1\$ %	1 - 1,50 %	1,50 - 2 %
Salchipapas	268	73	6	0	72,63	19,78	1,63
Papi pollo	90	149	21	0	24,39	40,38	5,69
Papi carne	85	158	17	0	23,04	42,82	4,61
Hamburguesa	60	178	20	2	16,26	48,24	5,42
Alitas Asadas	29	179	36	16	7,86	48,51	9,76

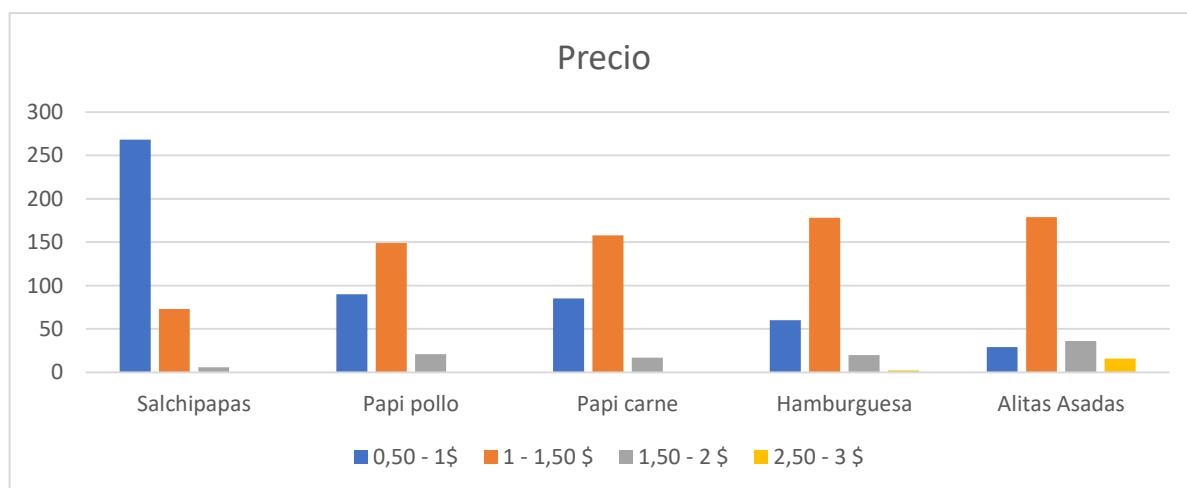


Ilustración 9. Frecuencia de precios

ANÁLISIS

Según el análisis de la información los precios que los posibles clientes estarían en la capacidad de pagar por consumir los diferentes platos que se ofertaran, en las salchipapas con un valor entre 0,50 y 1 dólar, con un promedio de hasta \$ 1,50, en el caso del papi pollo, papi carne, hamburguesas y alistas asadas el precio predominante se encuentra entre \$1 y \$1,50.

- ¿Qué promociones le gustaría obtener al momento de adquirir los productos en el local?

Tabla 16. Promociones

OPCIONES	FRECUENCIA	%
2 por uno	197	53,39
Descuento por consumo	171	46,34
TOTAL	368	100%



Ilustración 10. Porcentaje de precios

ANÁLISIS

De acuerdo con el presente estudio se puede evidenciar que las promociones en este tipo de productos han sido muy bien resida, los encuestados ha manifestado que le gustaría el descuento por consumo, es decir cuando a partir de cierta tarifa se le hace un descuento. Por otra parte, le gustaría tener el descuento 2 por uno en caso o eventos especiales.

- ¿Mediante qué medios de comunicación le gustaría que se promocioe el nuevo local de comida rápida?

Tabla 17. Medio de comunicación

OPCIONES	FRECUENCIA	%
Radio	139	37,67
Hojas volantes	86	23,31
Redes sociales	144	39,02
TOTAL	369	100%

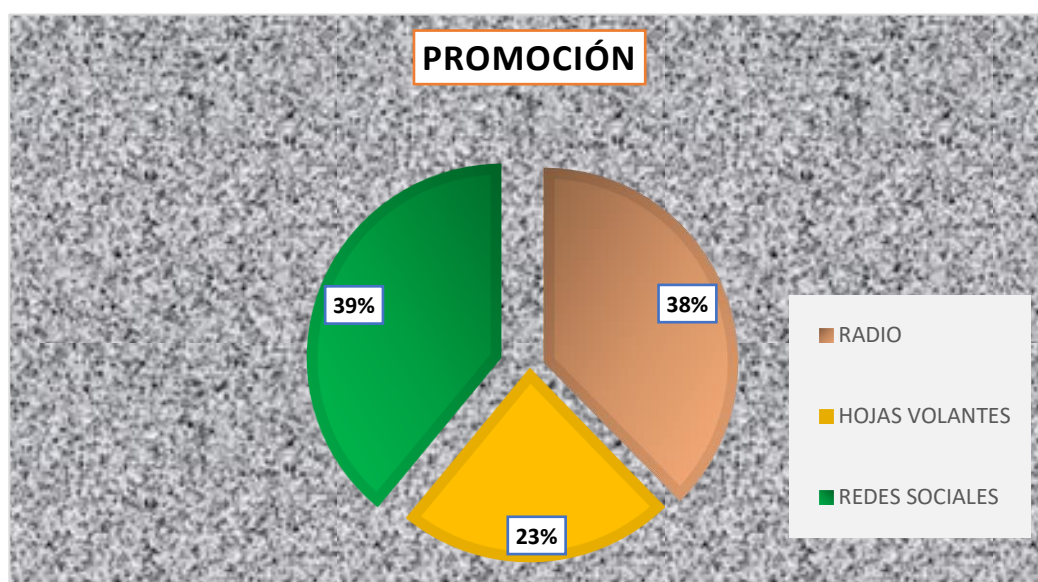


Ilustración 11. Medio de comunicación

ANÁLISIS

El análisis de la información recopilada indica que la mayoría de las personas prefieren conocer los nuevos servicios del emprendimiento a través de las redes sociales, siendo un medio por el cual más personas se encuentran y a través de esta red se puede llegar a más jóvenes clientes directos, exponiéndoles servicios que el emprendimiento puede ofrecer, otra opción sería a través del radio mismo que permitiría llegar directamente a las familias.

3.5. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

Es trascendental para la continuidad del proyecto el análisis de la demanda, su importancia se debe a que se definió la cantidad del producto que se pretende ofertar a los posibles consumidores, establecer precios mismos que serán óptimos para el consumo y adquisición de estos.

3.5.1. Estado Actual de la demanda

Como referencia del estado actual se tomó en consideración las encuestas realizadas a la parroquia La Libertad, segmentada por edades comprendidas en el rango de 10 a 59 años. Se toma en cuenta el porcentaje de consumo semanal de cada plato del Estudio de Mercado.

Tabla N°18. Identificación de la demanda.

Población	Muestra	Artículo	Consumidor	% compra	Semanal	Mensual	Año
2386	369	Salchipapas	292	79%	1888	7552	90626
		Papi pollo	206	56%	1332	5328	63941
		Papi carne	127	34%	821	3285	39421
		Hamburguesa	80	22%	517	2069	24830
		Alitas asadas	61	17%	394	1578	18931

Fuente: Estudio de mercado.

Elaborado por: Diana Pérez.

Año: 2017

3.6. ANÁLISIS DE LA OFERTA.

3.6.1. Oferta

Para el análisis de la oferta tomamos en cuenta la entrevista realizada a la propietaria del local La Libertad ya que es la única productora de este tipo de actividad económica, en la entrevista se ha puesto en consideración el número de clientes que aproximadamente atiende al día y el análisis indica que aproximadamente diario atiende 120 clientes, siendo esta nuestra base para la determinación de la oferta que existe netamente en la parroquia La Libertad.

Los principales productos que se expenden en la parroquia La Libertad, mismos que es el único local que se encuentra en la zona, para ello se pretende hacer una proyección de los platos vendidos en un año, según los datos recopilados en la entrevista de la oferta.

Tabla N°19. Proyección de la oferta a un año.

PRODUCTOS	DIARIO	SEMANAL	MENSUAL	ANUAL	% ANUAL
Salchipapas.	100	600	2400	28800	83,33%
Papi pollo.	10	60	240	2880	8,33%
Papi carne.	10	60	240	2880	8,33%
Total	120	720	2880	34560	100 %

Fuente: Estudio de Mercado.

Elaborado por: Diana Pérez.

Año: 2017

La proyección a un año se realizó gracias a la interpretación de la entrevista realizada a la propietaria del Local La Libertad debido a que es la única productora de este producto en la zona misma que ha proporcionado la oferta de forma diaria.

Tabla N°20. Oferta Anual.

PRODUCTO	%	TOTAL OFERTA ANUAL (PLATOS)
Salchipapas	83,33%	28800
Papi pollo	8,33%	2880
Papi carne	8,33%	2880
Hamburguesa	0,0%	0
Alitas asadas	0,0%	0
TOTAL	100%	34560

Fuente: Estudio de Mercado.

Elaborado por: Diana Pérez.

Año: 2017

La proyección de la oferta a un año se puede observar que existe un crecimiento considerable por lo que se considera que en un período de 1 año la oferta sea de 34560 clientes o consumidores. También indica que dos de los platos que se pretende cubrir en el local no son ofertados actualmente por la competencia, obteniendo mayor posibilidad de entrar a competir en el mercado.

3.6.2. Demanda Insatisfecha.

Se determina durante un año, existe una demanda insatisfecha del producto en la parroquia La Libertad, se logró determinar la demanda potencial a cubrir se tomó en cuenta los datos recopilados en el Estudio de mercado de la demanda y la oferta. La demanda insatisfecha es de gran importancia para el proyecto debido a que presenta un mercado al que no ha llegado el servicio que se ofrece en el presente proyecto.

Formula.

$$\text{Demanda insatisfecha} = \text{Demanda} - \text{Oferta}$$

$$DI = D - O$$

Tabla N°21. Determinación de la demanda insatisfecha.

PRODUCTO	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA.
Salchipapas	90626	28800	61826
Papi pollo	63941	2880	61060
Papi carne	39421	2880	36540
Hamburguesa	24830	0	24829
Alitas asadas	18931	0	18931

Fuente: Estudio de Mercado.

Elaborado por: Diana Pérez.

Año: 2017

El cálculo de la demanda insatisfecha permite conocer la existencia de un posible mercado a cubrir, esta será cubierta en base a la capacidad instalada del local, para el primer año, en relación con sus equipos y materiales. Datos que representan a una demanda insatisfecha muy alta debido a la poca existencia de locales de comida rápida en la zona de implementación del presente proyecto.

3.7. ESTRATEGIAS DE COMERCIALIZACIÓN

Las estrategias de comercialización planteadas se encuentran determinadas en base al lugar donde se pretende realizar el presente proyecto, razón por la cual se hace uso de las 4P del marketing, en Producto, plaza, precio y promoción base a estas herramientas llegar a ocupar la mente de los consumidores, mismas que se determinan a continuación.

3.7.1. Producto.

- ✓ Brindar un producto bajo estándares de calidad, de tal manera, que el usuario que desee adquirir el producto se encuentre con la completa certeza de que el producto

que va a recibir cumple con sus expectativas. Cumpliendo uno de los requisitos del consumidor para que su estancia sea más confortable.

- ✓ Ser cortés y amable con los clientes, no solo tratar de vender un producto sino vender satisfacción y buena actitud.
- ✓ Cada día de la semana se promocionará diferentes tipos de ensaladas y salsas que acompañen a la orden de los consumidores así el producto no será monótono y repetitivo porque cada día tendrán un acompañado.
- ✓ Cuenta con garras de bebidas como té caliente o té frío, limonadas, aromáticas con limón y hielos.

3.7.2. Precio

El precio se operará en base a los precios de la competencia, el análisis de las encuestas realizadas, misma que manifestaron que el pago sería dependiendo del producto recibido. Al ser un producto de bajo costo, y entrega de forma directa el precio para el consumidor será en efectivo.

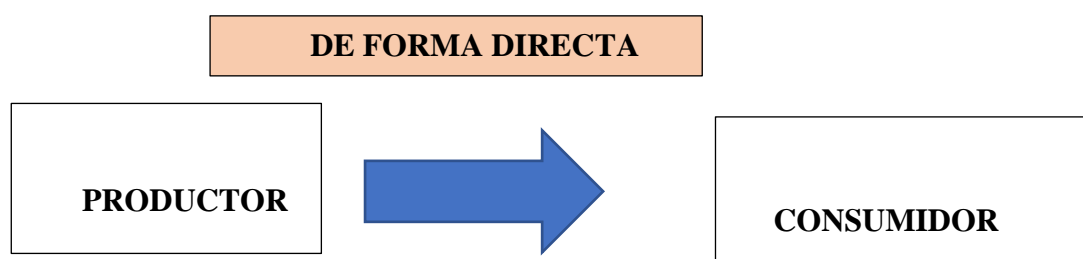


Ilustración 12. Canal de distribución directa

Fuente: Tipos de comercialización.

Elaborado por: Diana Pérez.

Año: 2017

3.7.3. Promoción.

- ✓ El local de comida rápida presenta dos promociones el 2 por 1 para ciertos días como los martes o miércoles, días entre semana que no existe mucha afluencia de clientes al local, la promoción puede lograr mayor consumo de los clientes.

- ✓ Y el descuento por consumo mismo que consiste en que después de cierta cantidad de consumo dependiendo del monto es mínimo de 5 a un descuento del 10%.
- ✓ Este tipo de descuentos les favorecía a los grupos grandes de amigos o familiares que desearían ir a degustar de nuestros platos.
- ✓ En caso de cumpleaños se verifica con la cedula de identidad la fecha y podrá obtener una bebida de su preferencia gratis.

3.7.4. Plaza.

- ✓ El local mantendrá un ambiente familiar donde se el cliente se sentirá en conformidad, se le adecuará un ambiente adecuado para los niños.
- ✓ Será promocionado mediante páginas vía internet, como redes sociales donde los posibles clientes podrán mirar los productos que se ofrece y los precios, al igual que las promociones del día.
- ✓ Se creará una base y un cronograma de los clientes para enviar el menú del día, ya que algunos clientes tienen una cierta para realizar este tipo de actividades y se debe conocer el horario adecuado.
- ✓ Mientras su orden está siendo atendida los clientes pueden desarrollar sus habilidades con diferentes juegos de mesas como cartas, o jenga para que el tiempo de espera no sea una experiencia desalentadora.
- ✓ Se promueve el uso de productos reciclables a través de productos decorativos para el local y que puedan hacer en casa, manteniendo una responsabilidad social con el medio ambiente.

3.8. CONCLUSIÓN DEL ESTUDIO DE MERCADO.

El estudio de mercado realizado en la parroquia La Libertad sobre la creación de un local de comida rápida termina con las siguientes conclusiones.

- ♦ Se estableció que existe clientes potenciales para adquirir los productos, es decir existe demanda de este tipo de productos y a al no existir hamburguesas ni alitas asadas puedo expandir un menú creando la opción de que los clientes puedan escoger.
- ♦ También es favorable que no exista gran competencia directa ya que los clientes tienen que viajar a la ciudad de El Ángel para poder consumir estos productos.
- ♦ Se definió las estrategias de comercialización haciendo uso de las 4 P del marketing.

CAPÍTULO IV

4. ESTUDIO TÉCNICO

4.1. OBJETIVO

General.

Realizar el estudio técnico para establecer de la localización, tamaño del emprendimiento y las inversiones que requerirá el emprendimiento.

4.2. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO.

4.2.1. Macro localización.

El presente emprendimiento se encuentra destinado para La parroquia La Libertad, perteneciente. El potencial desarrollo de esta Parroquia se ha venido desarrollando de la agricultura y la ganadería, su economía se basa en la producción y comercialización de tubérculos como la papa en grandes cantidades, se analizara los pro y contras al igual que las características del local, y de forma territorial se ha escogido la Provincia del Carchi en el cantón Espejo por su localización geográfica debido a que este Cantón tiene una visión de *“Lograr al 2035 que Espejo sea un cantón consciente y respetuoso de sus recursos naturales, conservados y tratados adecuadamente; con un desarrollo agro turístico, ganadero productivo, comercial, con familias emprendedoras”* (Plan Nacional de Desarrollo, 2017, pág. 35)

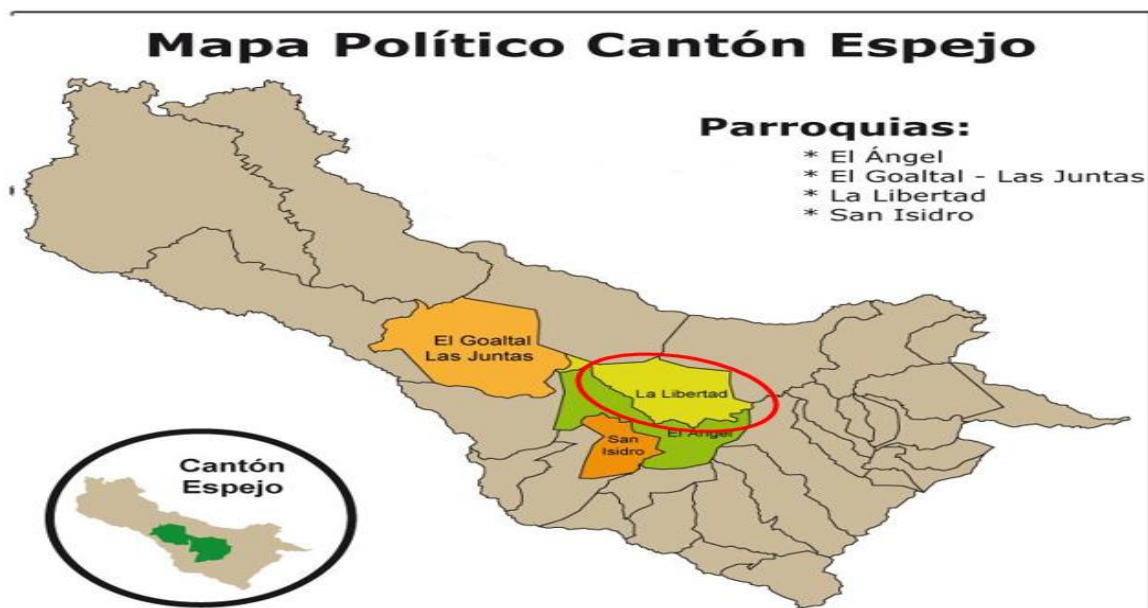


Ilustración 13 Mapa Macroeconómico.

Fuente: <http://www.tulcanonline.com>

Elaborado por: Anónimo.

Año: 2018

4.2.2. Micro localización.

Para establecer la micro localización para el presente emprendimiento se tomará en consideración disponibilidad de materia prima, servicios básicos, mercado, mano de obra, capital y costos de transporte.

4.2.3. Disponibilidad de Materia Prima.

Al ser una parroquia netamente dedicada a la actividad agrícola uno de sus productos con mayor incidencia en su producción es la papa, existe gran disponibilidad de materia prima. Esta puede ser adquirida a través de la asociación de agricultores La Libertad, o de los mismos productores de la zona, para el presente proyecto se realizará la compra directa de la materia prima al señor Guillermo Chalacán productor local.

En cuanto a la materia prima restante es de fácil acceso debido a que se puede encontrar en las tiendas o supermercados cercanos, y estos deben ser de calidad.

Servicios Básicos. Es de gran importancia la existencia de servicios básicos en el local contando con electricidad, teléfono, agua, transporte, vías concurridas, acceso a centros de salud y seguridad. Mismos que se encuentran a completa disponibilidad.

Mercado. Gran concurrencia de estudiantes de las diferentes instituciones, y al no existir una competencia alta y con gran relevancia, el mercado se encuentra libre para la introducción de un nuevo local con este tipo de productos.

Mano de obra. Para el presente proyecto se requiere que el personal cuente con los conocimientos en gastronomía, o conocimientos básicos en platos de comida rápida y pleno conocimiento en comercialización, ventas, marketing, atención al cliente.

Capital. Para el emprendimiento es de gran importancia contar con el capital necesario a través de las entidades financieras que puedan generar créditos a emprendimientos para poder aperturar el proyecto. En la ciudad de El Ángel a 8 minutos de la parroquia La Libertad existen las 4 entidades financieras que pueden facilitar la obtención del capital para el presente proyecto.

Costos de transporte. La parroquia La Libertad cuenta con los medios necesarios para el transporte de materia prima y demás productos que requieran el uso de este tipo de transporte, las vías se encuentran en condiciones óptimas y de fácil accesibilidad.

Recreación, tiempo libre y demás actividades de oseo. De lunes a viernes ciudadanos entre 14 y 25 años suelen reunirse en el Parque central a realizar diferentes tipos de actividades o reuniones de amigos. Los fines de semana comprendidos entre sábado y domingo son dedicados a actividades deportivas como fútbol, volé y básquet.

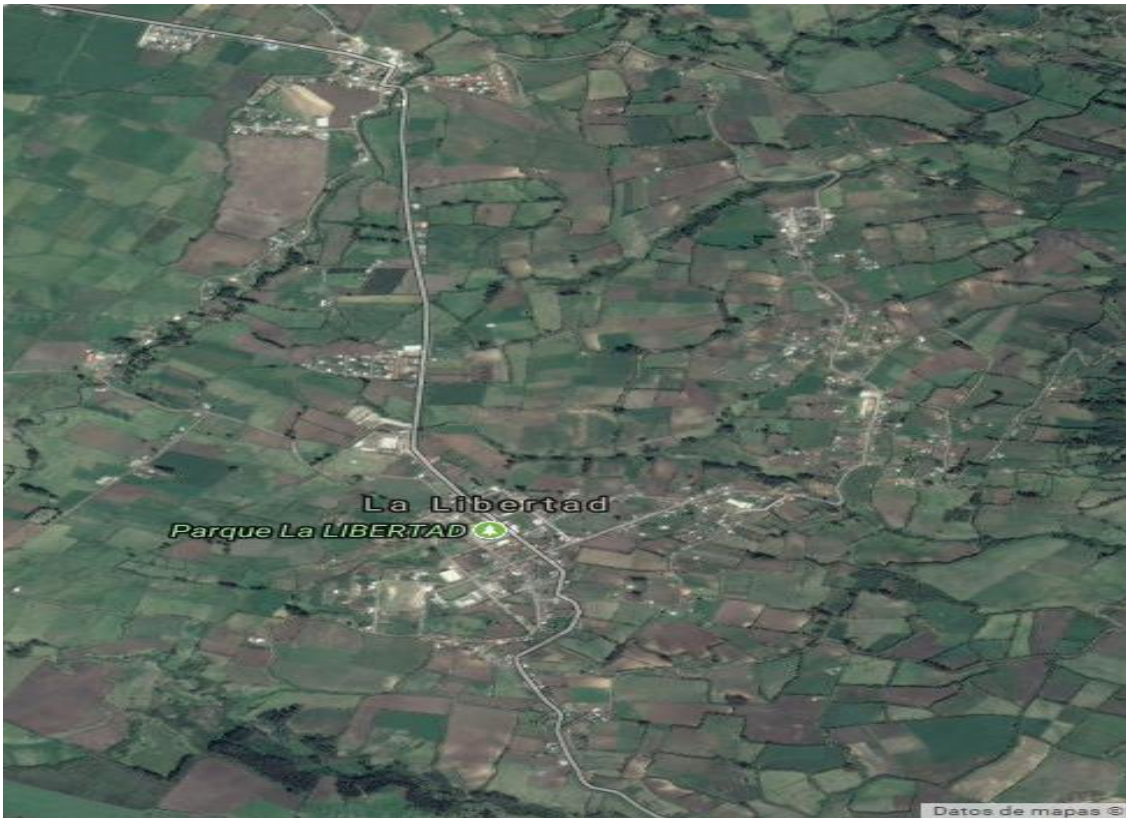


Ilustración 14 Mapa de micro localización

Fuente: Google maps

Elaborado por: Diana Pérez.

Año: 2018

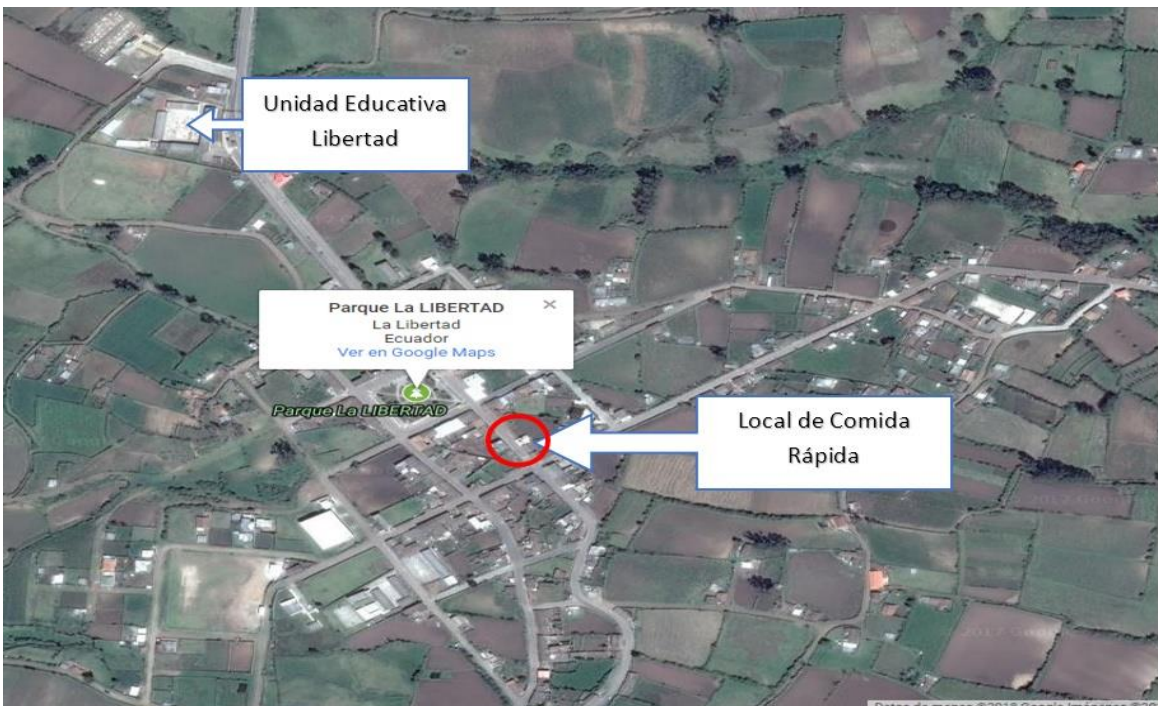


Ilustración 15 Localización del Local

Fuente: Google Maps.

Elaborado por: Diana Pérez.

Año: 2018

4.3. TAMAÑO DEL PROYECTO

El tamaño del proyecto será determinado considerando algunos factores como.

- Demanda.
- Materiales.
- Mano de obra.
- Maquinaria.
- Financiamiento.

4.3.1. Variables.

Demanda. Al ser un indicador que expresa la aceptación que tendrá el presente emprendimiento y la oportunidad de competir en el mercado de la parroquia La Libertad es importante su análisis y realizar el tamaño de acuerdo con el estudio de mercado y en relación con la demanda existente y la necesidad de adquirir los productos que el proyecto presenta.

Materiales. Estos son los elementos esenciales en la producción del producto a comercializar influye de manera directa en la producción y en su desarrollo, y un factor importante para el desenvolvimiento del local, razón por la cual el proyecto es desarrollado pensando en la disponibilidad de materiales y que se encuentren al alcance requerido.

Mano de Obra. El recurso humano es importante debido a su relación directa con el cliente, su atención, buen servicio, calidad y sobre todo la preparación y cocción de los alimentos, la mano de obra es el motor del negocio y la producción, siendo este un factor ineludible en la preparación de los alimentos y la localización del local.

Equipos Básicos. Los muebles y enseres son de gran importancia para el servicio a brindar y que este sea de calidad y eficiencia para los clientes. Los muebles deben estar de acuerdo con el servicio que se va a brindar y que estos sean cómodos y ergonómicos.

Insumo. Son de gran importancia, debido a que se encuentran relacionados directamente con la actividad económica que el local pretende producir. Y son esenciales debido a que se encuentran relacionadas directamente con la atención y el cliente.

Financiamiento. Para el desarrollo efectivo de la producción de salchipapas en la parroquia La Libertad se tomará como referencia la posibilidad de la inversión propia, dependiendo el resultado para inversión inicial a través de los respectivos balances y determinar si es realizable o no el presente proyecto. Para ello se realizará el análisis de los estados financieros, flujo de caja, punto de equilibrio y los demás factores que permitan tomar las mejores decisiones y conocer si es factible el emprendimiento.

4.4. INGENIERÍA DEL PROYECTO.

4.4.1. Capacidad del Proyecto.

La capacidad del proyecto fue determinada de acuerdo con la capacidad de los implementos y equipos instalados y mano de obra que se procura hacer uso en el proceso de producción. De 5 mesas por 4 clientes dando un total de 20 personas mismas que ocuparan 30 minutos aproximados para su alimentación, en 6 horas diarias de trabajo se obtiene 240 clientes diarios, siendo esta la capacidad máxima que tiene el proyecto.

Tabla N°22. Toma de tiempos del servicio.

PARTE DEL SERVICIO	TIEMPO
Bienvenida	2
Orden de la comida	4
Servicio de comida	20
Cuenta, pago y despedida.	2
Limpieza de mesas y lista para un nuevo servicio	2
Tiempo total del servicio.	30

Fuente: <https://www.asgestion.com/determinacion-de-la-capacidad-de-un-restaurante/>.

Elaborado por: Diana Pérez.

Año: 2018.

Formula.

$$\text{Capacidad máxima por sillas} = \frac{\# \text{ de asientos} * \text{ horas de servicio}}{\text{Tiempo del ciclo del servicio}}$$

$$\text{Capacidad máxima por sillas} = \frac{20 * 6}{0,50}$$

$$\text{Capacidad máxima por sillas} = 240$$

La fórmula permite determinar la capacidad máxima del local a través de las sillas y mesas instaladas, sin embargo debido a la naturaleza del proyecto, los restaurantes al igual que los hoteles y otras instituciones que brindan similares servicios no pueden operar la capacidad máxima de las instalaciones es decir el 100% debido a que no existe una frecuencia de consumo constante las personas tienden a alimentarse particularmente dependiendo de su propio tiempo, según la página (Hosteria Ecuador.com, 2017)

Para determinar la capacidad a utilizada se ha hecho usos de los diferentes análisis de diferentes restaurantes y del ministerio de turismo que expresa que por lo general los

restaurantes hacen usos del 30% al 35% de su capacidad máxima. Para el presente proyecto se ha tomado el 35% de capacidad utilizada.

Tabla N°23. Capacidad disponible.

	TOTAL
Mesas	5
Clientes	4
Total	20
30m	40
6 horas	240
35% de capacidad utilizada diarias	84

Fuente: Investigación Propia.

Elaborado por: Diana Pérez.

Año: 2018.

4.5. DISEÑO DE LAS INSTALACIONES.

El tipo de diseño que tendrán las instalaciones del local de forma estratégica apalancando al crecimiento empresarial, y buscando armonía y satisfacción del cliente en las instalaciones.

4.5.1. Área de Cocina.

Mantiene un lugar funcional y practico, destinada a la finalidad de generar comodidad a los encargados de la cocina, mejor desplazamiento de los chefs, meseros y los mismos platos en cuestión, confort, la alacena tendrá una zona visible y de fácil acceso debido a que allí es donde se encuentran las materias primas para producción y el buen funcionamiento del local, mobiliario ubicado estratégicamente, iluminación acorde, optimización del tiempo con un estilo moderno.

La alacena. Es un área fundamental para el buen desarrollo del funcionamiento del área de cocina, razón por la cual se encontrará en un lugar de fácil accesibilidad, señalizada, que permita el alcance de todos los productos y q no presente inconveniencias para la movilización del personal, contará con los implementos necesarios para mantener todos los insumos que sean necesarios al alcance.

4.5.2. Área del Comedor.

El comedor se encontrará diseñado para la disponibilidad de dos mesas para seis personas y mesas para 4 personas haciendo más como la estancia de los clientes, tratando de armonizar el lugar y estos mantengan privacidad durante su alojamiento en el local.

4.5.3. Área de Administración.

Esta área se encuentra estructurada por la dirección misma que será encargada de la atención de directa de los clientes, proporcionando la información del menú, y la parte de financiera del emprendimiento.

4.5.4. Área de baño.

Se encontrará de forma visible, pero con privacidad y señalizada con los suministros necesarios para su uso, tiene los espacios adecuados para damas y caballeros respectivamente. Cuenta con lavabos para mayor confort de los clientes.

4.5.5. Área de aseo.

Se ha determinado un espacio específico para el almacenamiento de todas las herramientas de limpieza como trapeadores, escobas, recogedores, y los materiales específicos para esta actividad como deja, cloro, desinfectante, acción, aromatizantes.

Tabla 24. distribución del local.

ESPACIO DE ÁREAS	METROS CUADRADOS	CANTIDAD	TOTAL METROS
Área de cocina	34, 21	1	34,21
Área del comedor	96,87	1	96,87
Área de administración	4,83	1	4,83
Área de baño.	2,77	2	5,54
	4,62	1	4,62
Área de aseo.	3,93	1	3,93
TOTAL	113,02		150

Fuente: Investigación Propia.

Elaborado Por: Diana Pérez

Año: 2018

4.6. DISEÑO DEL LOCAL.

El local se encuentra diseñado para atender aproximadamente a 20 personas dentro de las instalaciones por hora haciendo un total de 240 personas diarias, mismos que mantiene una longitud de 150 m².

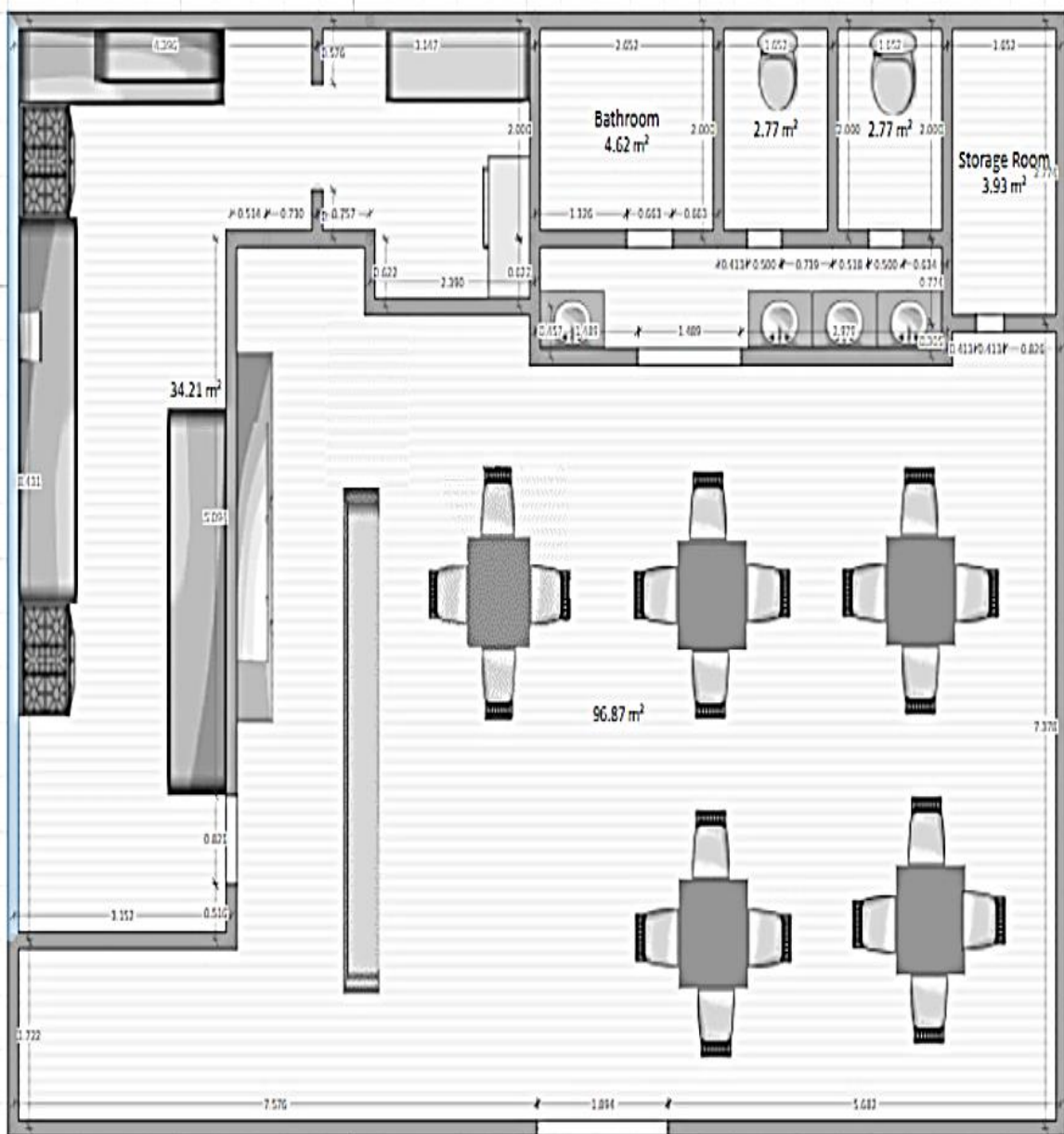


Ilustración 16. Plano de la distribución del local.

Fuente: <http://es.homestyler.com/>

Elaborado por: Diana Pérez.

Año: 2018

4.7. MÁQUINAS QUE SE EMPLEA EN LA PRODUCCIÓN.

4.7.1. Equipo Con Grill, Freidora, plancha y quemador

El equipo es completo proporcionando 3 tipos de funciones muy importantes para el negocio como es el grill, freidora, plancha. El equipo con grill es a carbón y gas con lanzas de acero inoxidable 70x40cm, está parte del equipo permitirá la cocción de las alitas asadas, la

freidora de 2 canastas de 9 litros en acero inoxidable, misma que mantiene una producción media de 12 kg/h, este equipo esta proporcionado a demás con una plancha de acero inoxidable necesaria para la carne a la plancha, y por último dispone de un quemador industrial de 30x30cm.

Las medidas totales del equipo son de 1.80x50cm.

DESCRIPCIÓN.

Especificaciones.

1. Producción Mediana: 12kg/h
2. Potencia (GLP): 9000BTU/H
3. Presión del Trabajo (GLP): 280 mm.
4. Consumo (GLP): 225g/h



Ilustración 17. Equipo de producción.

Fuente: Mercado Libre.

Elaborado por: PÉREZ Diana

4.7.2. Picadora de papas

Es una herramienta conformada por cuchillas intercambiadas mismas que permites cortes en forma de papas fritas, haciendo que el proceso sea más rápido, también podemos realizar los cortes de forma manual y con este proceso podemos tener una segunda línea de productos. No es una maquinaria que hace uso de la energía sino empleando la fuerza del cuerpo.



Ilustración 18. Picadora de papas

Fuente: Mercado Libre.

Elaborado por: PÉREZ Diana

4.7.3. Mesas y sillas.

Se hará uso de 5 juegos de mesas con sus respectivas sillas para la atención de la cliente misma que se conforma de una mesa cuadrada glamur ratán 4 puestos de 100 cm por 100cm. Color café, conformada con 4 sillas Perugia ratán, son distribuidas dependientemente del espacio, son muy livianas y fáciles de trasportar a diferentes lugares en caso de redecoración del local.



Ilustración 19. Equipo y Materiales.

Fuente: Mercado Libre.

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018.

4.7.4. Hielera o termo espuma Flex.

Un enfriador o termo para mantener hielos durante horas, se puede mantener bebidas, frutas, verduras las bajas temperaturas permiten tener en buen estado los productos, los hielos son para las bebidas, el té frío, limonadas, y aromáticas.

Características:

- ✓ Procedencia: china
- ✓ Marca: Century
- ✓ Material: Espuma Flex
- ✓ Color: Blanco
- ✓ Largo: 33 cm
- ✓ Ancho: 22 cm
- ✓ Profundidad: 38 cm
- ✓ Capacidad: 15 litros

Empaque

- ✓ 1 hielera o termo espuma Flex T13-1
- ✓ 1 correa al hombro color roja



Fuente: La Cobacha (www.lacobacha.com.ec).

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018.

4.8. PROCESO DE PRODUCCIÓN.

Las papas fritas para que sean de calidad y óptimas para el consumo favorable y de calidad es necesario llevar una serie de pasos para su elaboración. Siendo el producto resultante

de cortar y picar la papa en forma de tiras largas llamadas papas francesas o hojuelas de papa, para obtener este resultado realizaremos un proceso secuencial.

4.8.1. Adquisición de la materia prima.

Existen personas que entregan la materia prima lista para ser usada a la hora de preparar los platos, por ende, se hace la adquisición de la papa ya pelada 1 quintal por 5 dólares.

4.8.2. Lavado.

Al ser un producto que se encuentra directamente expuesto a la tierra se debe mantener una limpieza rigurosa y de calidad.

Aun que es necesario resaltar que al adquirir la materia prima lista para su cocción es necesario realizar una función de lavado en este proceso. Así también otros factores como el almacenamiento de la misma manera se deben encontrar en un lugar específico apartado del lugar de producción.

4.8.3. Corte.

Para los cortes existen picadoras de papas moldeadas con las que se puede obtener cortes simétricos, al pasar por este proceso los cortes deben ser depositados en un tanque con agua para que esta, reduzca los excesos de almidón de la papa y puedan ser más crujientes. Y se las lava.

4.8.4. Secado.

En el proceso de secado es necesario poner las papas en un colador u objeto que permita eliminar los residuos de agua para que a la hora de poner en el aceite caliente las papas no consuman demasiado aceite.

4.8.5. Frito.

Para que el producto salga crujiente se debe dejar calentar el aceite en una freidora industrial, a alta temperatura de 40°C y durante 10 minutos se realizara la cocción. Sacar las papas en las canastas para que el aceite y lo residuos restantes puedan ser eliminados. Y puedan ser servidos a los clientes.

a. Diagrama del proceso de producción.

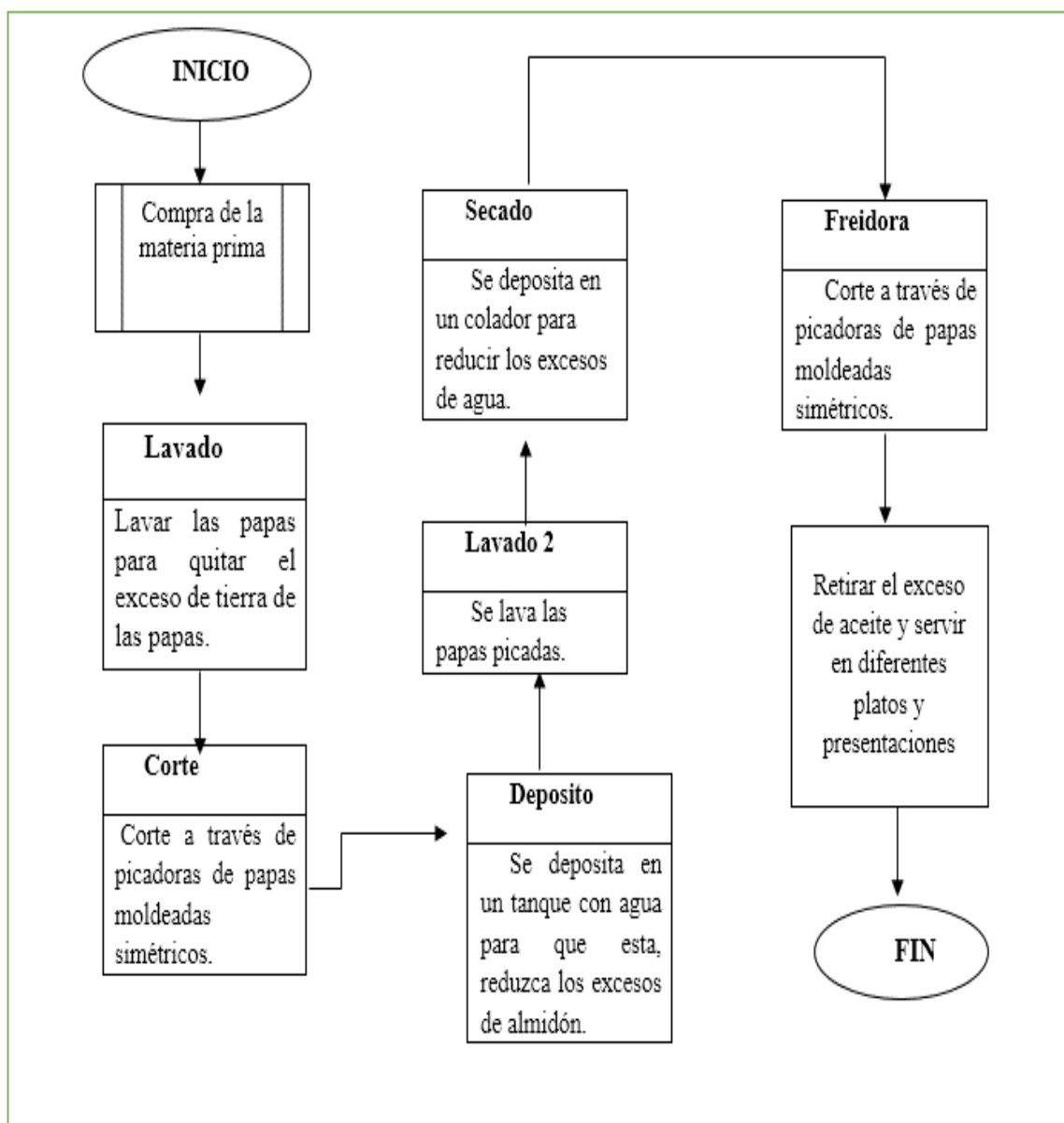


Ilustración 20. Diagrama del proceso de producción.

Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018

4.9. INVERSIÓN O FINANCIAMIENTO.

Para el desarrollo de este proyecto es importante realizar el análisis del financiamiento e inversión, activos fijos, capital de trabajo entre otros.

4.9.1. Activos Fijos.

Los activos fijos están conformados por todos los bienes que posee el local y que no están destinados a la venta, sino al buen desempeño de las funciones del local, estos pueden ser bienes inmuebles, maquinaria y equipo entre otros.

Tabla N°25. Maquinaria y equipo.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
<i>Equipo Con Grill, Freidora, plancha y quemador</i>	1	790	790
TOTAL	2	790	790

Fuente: Mercado Libre.

Elaborado por: Diana Pérez

Tabla N°26. Muebles y enseres.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
<i>Mueble de recepción de madera.</i>	1	150	150
<i>Combo Glamur Ratán Mesa 4 Sillas Con Apoyabrazos</i>	5	53	265
<i>Silla de oficina</i>	2	37	74
TOTAL	7	240	489

Fuente: Mercado Libre.

Elaborado por: PÉREZ Diana

Tabla N°27. Herramientas.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
<i>Picadora de papas</i>	1	35	35
<i>Hielera o termo espuma Flex</i>	2	5	10
<i>Docena de vasos</i>	4	5	20
<i>Cilindro de gas</i>	1	55	55
<i>Tazones metálicos</i>	2	3	6
<i>Jarras de plástico transparente</i>	4	2	8
<i>Cuchillos de acero</i>	1	2,5	2,5
<i>Ajiceros</i>	4	2	8
<i>Tanque de plástico con tapa</i>	1	20	20
<i>Pacas Platos desechables</i>	5	4	20
<i>Vajilla de platos de porcelana</i>	2	36	72
<i>Colador</i>	1	1,5	1,5
<i>Docenas de utensilios</i>	2	3,5	7
<i>Servilleteros</i>	4	1,5	6
TOTAL	34	176	271

Fuente: Investigación propia.

Elaborado por: Diana Pérez

Tabla N°28. Equipo de seguridad.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
<i>Extintor de 10 lb</i>	1	36	36
<i>Mandiles</i>	2	12	24
<i>Malla para el cabello</i>	3	1,5	4,5
TOTAL	6	49,5	64,5

Fuente: investigación propia.

Elaborado por: Diana Pérez

4.9.2. Resumen de inversión de activos Fijos.

Tabla N°29. Total de Activos Fijos

DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL
Maquinaria y equipo.	790,00
Muebles y enseres	489,00
Herramientas	271,00
Equipo de seguridad	64,50
Total	1.614,50

Fuente: investigación propia.

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018.

4.10. CAPITAL DE TRABAJO.

4.10.1. Materia Prima Directa. (MPD).

Con relación a la materia prima las papas serán adquirida a través del señor Guillermo Chalacán productor de papas en la parroquia La Libertad, esto permitirá fomentar la producción y comercialización de este tubérculo, y de nuevos anexos con los productores locales ayudando a reactivar la economía de los moradores. El anexo con los productores directos de este tubérculo permite mantener un proveedor fijo.

Los platos al ser un producto similar en su presentación la materia prima se tomará en mismas proporciones.

Tabla N°30. Materia Prima Directa.

Salchipapas		Meses	12	
DESCRIPCIÓN	CANT. MENSUAL	VALOR	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
<i>Papas (quintales)</i>	20	12,00	240,00	2880,00
<i>Aceite vegetal (20litros)</i>	2	20,00	40,00	480,00
<i>Presas de Pollo (libras)</i>	30	1,10	33,00	396,00
<i>Mayonesa galón</i>	8	3,00	24,00	288,00
<i>Salsa de tomate galón</i>	8	4,00	32,00	384,00
<i>Carne molida</i>	24	1,20	28,80	345,60
<i>Salchichas paquete 30 unidades</i>	10	3,75	37,50	450,00
TOTAL			435,30	5.223,60

Fuente: Guillermo Ch., Viveres Lili y Micro mercado Espejo.

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018.

Hamburguesas		Meses	12	
DESCRIPCIÓN	CANT. MES	VALOR	T. MENSUAL	T. ANUAL
<i>Panes de hamburguesas (paquete)</i>	24	5,00	120,00	1440,00
<i>Lechuga</i>	12	0,75	9,00	108,00
<i>Queso (paquetes)</i>	96	1,50	144,00	1728,00
<i>Tomate</i>	12	5,00	60,00	720,00
TOTAL			333,00	3996,00

Fuente: Huertos Margarita., Viveres Lili y Micro mercado Espejo.

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018.

Bebidas	Meses	12		
DESCRIPCIÓN	CANT. MES	VALOR	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Té	8	2,50	18,00	216,00
Aromáticas	5	2,50	11,25	135,00
Hielo kg	10	5,00	50,00	600,00
Limonas qq	2	5,00	10,00	120,00
TOTAL			89,25	1071,00

Fuente: Micro mercado Espejo.

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018.

Tabla N°31. Total Materia Prima Directa.

DESCRIPCIÓN	TOTAL ANUAL
Salchipapas	5.223,60
Hamburguesas	3996,00
Bebidas	1071,00
TOTAL	10.290,60

Fuente: Micro mercado Espejo.

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018.

4.10.2. Mano de obra directa.

Está constituido por un operario directo, analizando todos los beneficios de ley, dispuestos por el Ministerio de Trabajo.

Tabla N°32. Mano de Obra Directa.

CARGO	CONCEPTO	CANT.	VALOR MES	V. ANUAL
Administrador	Horas	6	240,00	2880,00
	\$/h	2		
	Dia/mes	20		
SUBTOTAL		240		

Fuente: Ley para la transformación económica del Ecuador.

Elaborado por: Diana Pérez

4.10.3. Costos indirectos de fabricación.

Tabla N°33. Materia Prima Indirecta.

	Meses	12		
DESCRIPCIÓN	CANT. MENSUAL	VALOR	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Condimentos (libras)	3	3,00	9,00	108,00
TOTAL			9,00	108,00

Fuente: Micro mercado Espejo.

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018.

Tabla N°34. Costos indirectos de fábrica.

Materiales Indirectos.	Meses	12		
DESCRIPCIÓN	CANT. MENSUAL	VALOR	TOTAL MENSUAL	TOTAL ANUAL
Fundas (paquete 50 unidades)	6	2,00	12,00	144,00
Trinches (paquete 50 unidades)	3	3,00	9,00	108,00
TOTAL			12,00	252,00

Fuente: Micro mercado Espejo.

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018.

Tabla 35. Servicios Básicos.

DESCRIPCIÓN	VALOR MES	TOTAL ANUAL
Luz	20	240
Agua	5	60
TOTAL		300

Fuente: EMAPA, EMEL NORTE

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018.

Tabla N°36. Costos Indirectos de Fabricación.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD
Materia Prima Indirecta	108,00
Costos Indirectos de fabrica	552,00
TOTAL CIF	660,00

Fuente: Tabla N°38, 39.

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018.

4.11. GASTOS DE VENTAS.

4.11.1. Publicidad

El local denominado “TRYs” contara con una página de Facebook para dar a conocer sus productos, mismo que no generara un gasto adicional, como publicidad el internet está constituido como un Gasto de Administración.

4.12. GASTOS ADMINISTRATIVOS.

4.13. GASTOS ADMINISTRATIVOS.

La remuneración a las dos personas que realizaran actividades en el local se le generara un contrato por horas mismo que es legal y permite establecer un pago equitativo entre empleador y empleado, para el pago se acordó el monto de 2 dólares americanos por hora.

Tabla N°37. Remuneración Mano de Obra.

CARGO	CONCEPTO	CANT.	VALOR MES	V. ANUAL
Administrador	Horas	6	240,00	2880,00
	\$/h	2		
	Dia/mes	20		
SUBTOTAL		240		

Fuente: Ley para la transformación económica del Ecuador.

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018.

Tabla N°38. Gasto Arriendo.

Descripción	Valor Mensual	Valor Anual
Arriendo	35,00	420

Fuente: Sr. Bracho

Elaborado por: Diana Pérez

Tabla N°39. Servicio de Internet.

Descripción	Valor al mes	Total anual
Internet	12	144,00
TOTAL	12	144,00

Fuente: CNT.

Elaborado por: Diana Pérez

Tabla N° 43 Suministros de oficina.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
Hojas de papel bond	1	6,5	6,5
Caja de esferos	1	2	2
TOTAL	2	8,50	8,50

Fuente: investigación propia.

Elaborado por: Diana Pérez

Tabla N°40. Equipo de limpieza.

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	VALOR	TOTAL
Desinfectantes en poma	1	25	25
Escoba	3	3	9
Trapeador	3	5	15
Recogedor	2	3,5	7
Cesto de basura	2	5,5	11
TOTAL	11	42	67

Fuente: investigación propia.

Elaborado por: Diana Pérez

4.14. Resumen del Capital de Trabajo.

El análisis del capital de trabajo permitirá que las actividades del local de comida rápida se pongan en funcionamiento hasta obtener sus primeros ingresos, por concepto de las ventas.

Tabla N°41. Resumen de Capital de Trabajo.

DESCRIPCIÓN	VALOR ANUAL	3 MESES
Materia Prima Directa	10290,60	2572,65
Mano de Obra Directa	2880,00	720,00
CIF	660,00	165,00
SUBTOTAL	13830,60	3457,65
GASTOS INDIRECTOS		
Gastos Administrativos	3519,50	879,88
Sueldo	2880,00	720,00
Arriendo	420,00	105,00
Internet	8,50	2,13
Suministros de oficina	67,00	16,75
Equipo de Limpieza	144,00	36,00
Gastos de Ventas		
Publicidad	0,00	0,00
SUBTOTAL	3519,50	879,88
TOTAL ANUAL	17350,10	4337,53

Fuente: Tomado de las Tablas N°28,31,34, 35, 36,37,38,40.

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018.

4.15. INVERSIÓN INICIAL

Para poder comenzar el negocio los tres primeros meses es preciso analizar los gastos de constitución, mismos que son generados en la apertura de una nueva actividad económica, como son: permiso de bomberos, patente municipal, trámites pertinentes en el SRI como es el RISE. Para análisis de la inversión inicial se hará uso del capital de trabajo por mes.

4.16. GASTOS DE CONSTITUCIÓN.

Total N°42. Gastos de Constitución.

DESCRIPCIÓN	VALOR
Pago de Bomberos	5,00
Pago Patente Municipal	2,00
Tramites en el SRI	0
Trámites de registro de marca	208,00
Trámites del registro sanitario	104,53
TOTAL	319,53

Fuente: SRI, <http://www.controlsanitario.gob.ec>.

Elaborado por: Diana Pérez

Tabla N°43. Inversión Inicial.

Descripción	Total
Activos fijos	1.614,50
Capital de trabajo	4337,53
Gastos de constitución	319,53
TOTAL	6.271,56

Fuente: Tomado de las Tablas N°41,42.

Elaborado por: Diana Pérez

4.17. FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO.

El financiamiento para el Capital de trabajo para los tres primeros meses hasta que el emprendimiento tenga sus primeros ingresos, el financiamiento será el cubierto en su totalidad con inversión propia.

Tabla N°44. Financiamiento.

DETALLE	CANTIDAD	%
Propio	4.271,56	68%
Financiado	2.000,00	32%
TOTAL	6.271,56	100

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018

4.18. CONCLUSIONES DEL ESTUDIO TÉCNICO.

El análisis del presente capítulo permitió determinar la localización del proyecto, así como los procesos de elaboración del producto, la determinación de los activos fijos a utilizar, mano de obra, materia prima directa e indirecta, es decir determinar las herramientas necesarias para iniciar con el proyecto. Se pudo determinar de igual manera la inversión inicial que se obtendrá con el proyecto mismo que asciende a 6.271,56 USD para los tres primeros meses de apertura misma que se ha considerado la posibilidad de asumir el 68% de la inversión y 32% asumiendo una responsabilidad con las entidades financieras.

CAPÍTULO V

5. ESTUDIO FINANCIERO.

Para el presente estudio se hace uso del análisis del capital que se pretende invertir en el primer mes para la implementación del presente proyecto, y que este empiece a la laborar. Se elaborará el análisis de los costos y gastos que incurre la apertura, así como establecer los diferentes estados financieros proyectados, mismos que permitirán representar la posibilidad de implantar el emprendimiento del Local de Comida Rápida en la parroquia La Libertad.

5.1. OBJETIVOS.

General.

Es Establecer el estudio financiero del proyecto para determinar su factibilidad.

Específicos.

- Análisis de los costos y gastos que incurren en la implementación del emprendimiento.
- Definir la estructura del financiamiento ya sea propio o ajena necesario para que el emprendimiento pueda ejecutar.
- Identificar los ingresos que generara el proyecto.
- Diseñar los estados financieros necesarios para determinar utilidades.
- Determinar el punto de equilibrio que el emprendimiento debe mantener para empezar a generar utilidades.

5.2. PRESUPUESTO DE INGRESOS.

Los ingresos se encuentran determinados en base a las ventas de platos, que se realice en el período establecido, los cuales están determinados en la capacidad instalada y utilizada del local.

Tabla N°45. Capacidad disponible.

	TOTAL
Mesas	5
Clientes	4
Total	20
30m	40
6 horas	240
35% de capacidad utilizada diarias	84

Fuente: Investigación Propia.

Elaborado por: Diana Pérez.

Año: 2018.

Tabla N°46. Ventas Anuales.

CLIENTES DIARIOS	SEMANAL	MENSUAL	ANUAL
84	504	2.016	24,192

Fuente: Tabla N°49.

Elaborado por: Diana Pérez.

Año: 2018.

5.2.1. Ingresos anuales

Las ventas se encuentran determinadas a un precio promedio de 1,50 USD debido a que los platos mantienen igual materia prima.

Tabla N°47. Ingreso por ventas.

Cantidad	V. Unitario	V. Total
24.192	1,50	\$36.288,00

Fuente: Tabla N°49.
Elaborado por: Diana Pérez.

5.2.2. Bebidas.

Los potenciales clientes son de 84 según la capacidad instala, las bebidas serán instaladas en cada mesa con 4 vasos en cada mesa es decir, a los 84 clientes se los distribuye en cada mesa, las cuales tienen la capacidad de 4 clientes en cada mesa, lo que nos permite identificar que se necesitaría 21 jarras en un día, para mayor certeza se opta por realizar 30 jarras diarias. Por lo tanto las jarras no representan un ingreso directo debido a que ya se encuentran en el presupuesto de costos y van en relación con los clientes.

Tabla 48. Tabla de Bebidas.

Producto	Jarras diarias	Jarras mes	V. Unit
Té caliente	10	200	2400
Té frío			
Aromática	10	200	2400
Limonada	10	200	2400
TOTAL		600	7.200,00

Fuente: Tabla N°49.
Elaborado por: Diana Pérez.

PRESUPUESTO DE EGRESOS.

Los egresos no son más que todas las salidas de dinero o desembolsos que la empresa debe tener para que el local empiece a desarrollar sus actividades productivas, así como el análisis de los Gastos incurridos en el área Administrativa, y financieros.

5.2.3. Costos y Gastos

Los costos de Producción para el presente emprendimiento están conformados por los costos directos e indirectos, permitiendo determinar los costos que se generan tanto en la

producción como en relación con la venta del producto. Para este análisis se toma como referencia los datos utilizados en su primer período operativo.

5.2.4. Materia Prima Directa.

Son todos los costos incurridos en relación con la adquisición de la materia prima y que esta se encuentre relacionada directamente con el producto y su elaboración, para el emprendimiento se tomó en consideración a su nivel de nutrientes y almidón la papa Blanca, Capira, Super chola, misma que permite mayor facilidad en la cocción de estos. La producción diaria está relacionada en un quintal de papas diarias misma que no tendrá costo adicional en cuanto a desperdicios de materiales como cascaras, debido a que el producto final es caracterizado por la preparación del producto completo.

La materia prima no tendrá un costo adicional por cambio de precio de la materia prima debido a la contratación por un año a 12,00 USD con el señor Guillermo Chalacán productor de papas en la parroquia La Libertad. La materia prima será adquirida en una tienda de la localidad y en micro mercado Espejo.

5.3. Resumen de los costos de Producción.

Se toma los costos obtenidos elaborando el resumen de costo de producción.

Tabla 49. Resumen de costo de Producción.

MATERIA PRIMA DIRECTA	
DESCRIPCIÓN	ANUAL
Salchipapas	5223,60
Hamburguesas	3996,00
Bebidas	1071,00
TOTAL MP DIRECTA	10.290,60
MANO DE OBRA DIRECTA	

DESCRIPCIÓN	ANUAL
Mano de Obra Directa	2.880,00
TOTAL MO DIRECTA	2.880,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	
DESCRIPCIÓN	ANUAL
Materia Prima Indirecta	108,00
Costos indirectos de fabrica	552,00
TOTAL CIF	660,00
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	13.830,60

*Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.*

5.4. INVERSIÓN INICIAL.

Tabla 50. Inversión Inicial.

DESCRIPCION	VALOR
Inversión de activos	1614,50
Gastos de constitución	319,53
Total Capital de Trabajo	4.337,53
Total inversión Inicial	6.271,56

*Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.*

5.5. ESTRUCTURA DEL FINANCIAMIENTO.

El total de financiamiento es necesario para emprender el proyecto de comercialización de platos en base a papas preparadas. Por ende, se ha visto la posibilidad de financiar el proyecto en un 75% con dinero propio y el 25% recurriendo a las entidades financieras esta puede ser BanEcuador.

Tabla 51. Detalles de la distribución del financiamiento.

DETALLE	CANTIDAD	%
Propio	4.271,56	68
Financiado	2.000,00	32
TOTAL	6.271,56	100

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018.

5.6. AMORTIZACIÓN

La tabla de amortización se encuentra calculada según las tasas de amortización de la Entidad Financiera BanEcuador.

5.6.1. Datos del cálculo de crédito

Tipo de Crédito: Emprendimiento

Destino: Capital / Producción

Forma de Pago: Mensual

Tasa: 11.26 %

Tasa Efectiva: 11.86%

Monto Deseado: \$ 2,000.00

Plazo: 1 años

Sistema de Amortización: Cuota

fija

Fecha de emisión: 01/02/2

Tabla 52. Tabla de Amortización.

PERÍODO	SALDO	CAPITAL	INTERES	S. DESGRAV.	VALOR A PAGAR
1	2000,00	158,64	17,86	0,52	177,02
2	1841,36	160,05	16,45	0,48	176,98
3	1681,31	161,48	15,02	0,44	176,94
4	1519,83	162,93	13,57	0,40	176,90
5	1356,90	164,38	12,12	0,35	176,85
6	1192,52	165,85	10,65	0,31	176,81
7	1026,66	167,33	9,17	0,27	176,77
8	859,33	168,82	7,67	0,22	176,72
9	690,51	170,33	6,17	0,18	176,68
10	520,18	171,85	4,65	0,14	176,64
11	348,33	173,39	3,11	0,09	176,59
12	174,94	174,94	1,56	0,05	176,55

Fuente: BanEcuador Simulador de Créditos.

Elaborado por: Diana Pérez

Año: 2018.

5.6.2. Pago de Intereses y Capital.

El crédito se encuentra calculado para un período de un año mismo que ha generado intereses sobre el capital inicial al igual que se hace un incremento correspondiente al seguro de desgravamen que genera un incremento al monto de pago al año.

Tabla 53. Monto Anual.

CAPITAL	INTERES	S. DESGRAVAMEN	MONTO
2000,00	118,00	3,44	2121,44

*Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.*

5.6.3. ACTIVOS DEPRECIABLES.

Los activos depreciables que el emprendimiento se encuentra determinadas específicamente en la siguiente tabla.

DESCRIPCIÓN	CANT.	V. UNITARIO	V. ORIGINAL	V. RECIDUAL	VIDA UTIL	V.A DEPRECIAR
MAQUINARIA Y EQUIPO						
Equipo Con Grill, Freidora, plancha y quemador	1	790,00	790,00	79,00	7	101,57
MUBLES Y ENSERES						
Mueble de recepción de madera.	1	150	150	15,00	7	19,29
Combo Glamur Ratán Mesa 4 Sillas Con Apoyabrazos	5	53	265	26,50	7	34,07
Silla de oficina	2	37	74	7,40	7	9,51
VALOR DE SALVAMENTO				127,90		

*Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.*

5.7. ESTADOS FINANCIEROS

5.7.1. Estado de Situación Inicial.

**“CHIPS”
BALANCE DE SITUACIÓN INICIAL
AL AÑO 0**

ACTIVOS		PASIVOS	
ACTIVOS		PASIVOS	
CORRIENTES		CORRIENTES	
Caja	4.337,53	Préstamo	2000,00
TOTAL ACTIVOS		TOTAL PASIVOS	
CORRIENTES	4.337,53	CORRIENTES	2000,00
ACTIVOS FIJOS		TOTAL DE PASIVOS	2000,00
MAQUINARIA Y			
EQUIPO	790,00		
MUEBLES Y ENSERES	489,00		
HERRAMIENTAS	271,00		
EQUIPO DE			
SEGURIDAD	64,50	Inversión Propia	4,271,56
TOTAL DE ACTIVOS		TOTAL	
FIJOS	1.614,50	PATRIMONIO	4,271,56
OTROS ACTIVOS			
Gastos de constitución	319,53		
TOTAL OTROS			
ACTIVOS	319,53		
TOTAL DE ACTIVOS	6.271,56	TOTAL PASIVOS	6.271,56
		+PATRIMONIO	

Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.

5.7.2. Estado de resultados.

El Estado de resultados permite obtener la utilidad neta que la actividad económica está en capacidad de generar.

“CHIPS”
ESTADO DE RESULTADOS
AL AÑO 0

	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Ventas	2.520,00	2.772,00	3.049,20	3.354,12	3.689,53	4.058,49	4.464,33	4.910,77	5.401,84	5.942,03	6.536,23	7.189,85
(-) Costo de Ventas	1152,55	1152,55	1152,55	1152,55	1152,55	1152,55	1152,55	1152,55	1152,55	1152,55	1152,55	1152,55
Utilidad Bruta	1.367,45	1.619,45	1.896,65	2.201,57	2.536,98	2.905,94	3.311,78	3.758,22	4.249,29	4.789,48	5.383,68	6.037,30
(-) G. Administrativo	362,50	287,00	287,00	354,00	287,00	295,50	354,00	287,00	287,00	354,00	287,00	287,00
(-) Depreciaciones	13,70	13,70	13,70	13,70	13,70	13,70	13,70	13,70	13,70	13,70	13,70	13,70
(-) Amortización Intangibles	26,63	26,63	26,63	26,63	26,63	26,63	26,63	26,63	26,63	26,63	26,63	26,63
Utilidad Operacional	964,62	1292,12	1569,32	1807,24	2209,65	2570,10	2917,45	3430,89	3921,96	4395,15	5056,35	5709,97
(-) G. Financieros	177,02	176,98	176,94	176,90	176,85	176,81	176,77	176,72	176,68	176,64	176,59	176,55
Utilidad antes de impuesto	787,60	1115,14	1392,38	1630,34	2032,80	2393,29	2740,68	3254,17	3745,28	4218,51	4879,76	5533,43
(-) 22% Imp. Renta	173,27	245,33	306,32	358,68	447,22	526,52	602,95	715,92	823,96	928,07	1073,55	1217,35
UTILIDAD NETA	614,33	869,81	1086,06	1271,67	1585,58	1866,77	2137,73	2538,25	2921,32	3290,44	3806,21	4316,07

Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.

No se realizó el cálculo del 15% de utilidades a los trabajadores debido a que el proyecto está sujeto a contratación por horas, al igual que al ser una persona natural no obligada para llevar contabilidad el pago de utilidades es de forma opcional, el administrador es representante legal por lo que a este no se le hace pago de utilidades ya que es el empleador.

5.7.3. Flujo de Caja

Análisis del estado de liquidez del emprendimiento de forma mensual.

Tabla 54. Flujo de Caja

	Mes 0	Mes 1	Mes 2	Mes 3	Mes 4	Mes 5	Mes 6	Mes 7	Mes 8	Mes 9	Mes 10	Mes 11	Mes 12
Inversión	6271,56												
INGRESOS													
Utilidad Neta		614,33	869,81	1086,06	1271,67	1585,58	1866,77	2137,73	2538,25	2921,32	3290,44	3806,21	4316,07
(+) Depreciación		13,70	13,70	13,70	13,70	13,70	13,70	13,70	13,70	13,70	13,70	13,70	13,70
(+) Amortización Intangible		26,63	26,63	26,63	26,63	26,63	26,63	26,63	26,63	26,63	26,63	26,63	26,63
Total Ingresos		654,66	910,14	1126,39	1312,00	1625,91	1907,10	2178,06	2578,58	2961,65	3330,77	3846,54	4356,40
EGRESOS													
Pago de Capital		177,02	176,98	176,94	176,90	176,85	176,81	176,77	176,72	176,68	176,64	176,59	176,55
Total Egresos		177,02	176,98	176,94	176,90	176,85	176,81	176,77	176,72	176,68	176,64	176,59	176,55
FLUJO DE CAJA NETO		477,64	733,16	949,45	1135,10	1449,06	1730,29	2001,30	2401,87	2784,97	3154,13	3669,95	4179,86

Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.

5.7.4. Punto de Equilibrio.

Para determinar el punto de equilibrio se hace uso del valor de las ventas y análisis de los costos fijos y variables para determinar qué cantidad de productos debo producir y vender para que los costos e ingresos se igualan.

5.7.4.1. Fijos Variables.

DETALLE	ANUAL	C. FIJO	C.VARIABLE	G. FIJO	G.VARIABLE
MPD	10290,60		10290,60		
MOD	2880,00	2880,00			
CIF	660,00	330	330		
Subtotal	13830,60	3210,00	10620,60		
G ADMINISTRATIVO					
Sueldo	2880,00			2880,00	
Arriendo	420,00			420,00	
SUMINISTROS DE OFICINA	8,50				8,50
EQUIPOS DE LIMPIEZA	67,00				67,00
Internet	144,00			144,00	
G. VENTAS	0,00				0,00
Subtotal	3519,50			3444,00	75,50
TOTAL	17350,10	3210,00	10620,60	3444,00	75,50

Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.

5.7.4.2. Punto de Equilibrio.

El análisis del punto de equilibrio permitió identificar la cantidad de productos que se debe producir para demostrar que los ingresos son iguales a los gastos, es decir el momento en que el emprendimiento no tiene utilidad ni pérdida.

Con el punto de equilibrio identificado será tomado como base para la toma de futuras decisiones, y saber qué producción debemos mantener para poder generar utilidades.

Tabla 55. Punto de Equilibrio

DETALLE	CANTIDAD	DÓLARES	%
Punto de Equilibrio	12.318	4.300,43	61%

Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.

CONCLUSIÓN DEL ESTADO FINANCIERO.

El presente capítulo ha permitido determinar que el emprendimiento al estar ejerciendo sus actividades productivas y haciendo uso de la capacidad utilizada el proyecto muestra que tendría una utilidad por concepto de ventas a producir unidades mensuales favorables para el emprendimiento, del mismo modo se puede concluir que el gasto más relevante es el de Mano de Obra por lo que se ha determinado el contrato por horas reduciendo el gasto en gran medida este contrato se lo celebra debido a que el local trabajara 6 horas diarias mismo que no cumple las 8 horas laborables, de igual manera la ayuda que brindan las entidades financieras permiten que la actividad se lleve de mejor manera, los insumos y materia prima que proporcionan las mismas familias y organizaciones del lugar facilita la adquisición de productos frescos y a mejor precio obteniendo mejores ventas.

CAPÍTULO VI

6. PROPUESTA ESTRATEGICA.

El presente capítulo ayuda a determinar, la estructura organizacional de la empresa establecer la razón de ser de la entidad y permite dar a conocer cómo se va a encontrar establecido el local.

6.1. OBJETIVOS.

General

Elaborar una estructura organizativa operacional del proyecto para determinar la proyección del flujo de ingresos, gastos, estado de resultados y estado de flujo de efectivo.

Específicos

- Analizar la razón de ser del emprendimiento, para conocer qué tipo de actividad económica realiza.
- Establecer misión, visión, valores, principios y políticas organizacionales.
- Diseñar el logotipo que identifique la marca y el producto a comercializar
- Determinar la estructura organizacional del local con sus funciones principales.
- Identificar los aspectos legales que rigen el establecimiento.

6.2. IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO.

La agricultura es una de las principales actividades de la zona, entre sus cultivos más trascendentales se encuentra la papa cuyo producto es fundamental en la alimentación de las personas, es recomendada por los doctores debido a su alto nivel de proteínas, almidón,

minerales entre otras sustancias esenciales en la dieta balanceada de las personas.

Hoy en la actualidad la producción de este tubérculo se realiza a gran escala y su comercialización se comprende en los mercados de la ciudad de Ibarra. Se han realizado grandes productos derivados de este producto y se pretende seguir fortaleciendo el emprendimiento a base de la transformación de este producto.

6.2.1. CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

6.2.1.1. Valor Nutricional

La papa es uno de los productos que contiene una cantidad moderada de hierro, contiene una gran cantidad de vitamina C mismo que permite fomentar la absorción de este mineral, posee carbohidratos, micronutrientes. Además, vitaminas B1, B3 y B6, potasio, fósforo y es bajo en grasa.

6.2.1.2. Contenido del producto.

- ✓ Productos en base a la papa, procesándolas podemos obtener papas fritas, mismas que combinadas con pollo frito, salchichas, o carne, también podemos adjuntar ensaladas entro otro tipo de ingredientes como salsas de diferentes ingredientes ya sea de tomate, mayonesa, de queso o guacamole.
- ♦ La combinación de los platos depende del gusto de cada consumidor.
- ♦ Preferentemente este tipo de productos no tienen la necesidad de la utilización de cubiertos o de un espacio físico de forma esencial para ser consumidos, menos tiempo en su preparación y económicos.
- ♦ Su fácil adquisición y preparación hace que reduzca el tiempo de espera para ser atendido, permitiéndole al consumidor tener más tiempo para descanso, misma que por el acelerado ritmo de vida que llevan es difícil la cocción de alimentos de manera más nutritiva.

- ♦ Ayuda a no contraer enfermedades como gastritis por la alimentación a distintas horas del día y no llevar una nutrición adecuada.
- ♦ Es un producto de rápida digestión.
- ♦ Existe muchas formas de preparación de este tipo de productos y uno de los esenciales en la dieta de los consumidores.

6.2.2. CARACTERÍSTICAS DE LA MARCA.

- El nombre del local tendrá un nombre pequeño que se pueda identificar con el producto y la actividad productiva que se realiza en el mismo. “**TRY**S”.
- El local proporcionara mayor cantidad de producto.
- Se sujetará a las normas legales que regulen este tipo de productos.
- Brindará condiciones de excelente calidad.
- Contará con valor nutricional, debido a la utilización de materia prima de calidad.

Razón Social.

El nombre propuesto para el emprendimiento fue analizado bajo ciertos factores como la relación que tiene directamente con el producto, es fácil de recordar, nuevo y original, y con él se puede identificar oportunamente la actividad que realiza el local.

El dominio es “TRY”S”. Debido a que la palabra Chips en español es Papas fritas, mismo que ha sido escogido para representar la actividad económica que se desea desempeñar.

Titularidad del propietario del Local.

El local de comida rápida está bajo el titular o propietario de la Autora del presente proyecto la señorita Diana Estefanía Pérez Chalcán de ciudadanía ecuatoriana, portadora de la cedula de ciudadanía con número 040177714-9 de la Provincia del Carchi.

Siendo la representante legal del local y responsable directa de las funciones o actividades realizadas bajo este dominio.

Misma que será conformada como persona natural, en relación con la inversión generada en esta actividad económica ya que es propia y asumiendo una responsabilidad con una entidad financiera y dedicada a la comercialización directa de comida rápida. Y al no obtener ingresos mayores a los 60.000 USD al año se hace uso del RISE, así cumple con los requisitos legales para su constitución.

6.2.2.1. Requisitos Regulatorios.

- **RISE.** Para la obtención del RISE se debe cumplir algunas condiciones como es el ser persona natural, ingresos no mayores a 60.000 anuales, no realizar actividades fraudulentas e ilícitas, no haber sido agente de retención en los últimos 3 años.

Adjuntar la documentación correspondiente.

Original y copia de la cédula de identidad o ciudadanía, el último certificado de votación, original y copia de una planilla de agua, luz o teléfono, o contrato de arrendamiento, o comprobante de pago del impuesto predial, o estado de cuenta bancaria o de tarjeta de crédito (de los 3 últimos meses). (SRI, 2017).

- **Ministerio de Salud Permiso.** Cuando un emprendimiento desea ser constituido con una actividad económica relacionada con la alimentación, se debe obtener primero el permiso de funcionamiento del Ministerio de Salud Pública ARCSA mismo que es el regulador y control sanitario, vigente a partir del Registro oficial del 13 de marzo del 2014 Nro. 202, en el cual se expone en el Art. 3 el otorgamiento de dicho documento será emitido a las personas que cumplan con todos los requisitos de funcionamiento y este será emitido por la autoridad correspondiente de la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCSA.

Los requisitos adjuntos para obtener la certificación ARCOSA son (ARCOSA, 2017)

- RUC o RISE.
 - Cédula del propietario o representante legal.
 - Documento que le otorgue personería jurídica u estipule derechos y obligaciones como institución, persona jurídica.
 - Certificación por parte del Cuerpo de Bomberos.
 - Categorización otorgada por MINTUR Ministerio de Turismo.
- **Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.** El organismo regulador encargado de entregar la certificación de funcionamiento en la parroquia La Libertad es el Cuerpo de Bomberos de la ciudad de El Ángel, debido a que su rol fundamental es el de controlar, previenen incendios y salvaguardar la integridad humana y material, rigiéndose a normativas vigentes, ordenanzas según el municipio correspondiente y otros reglamentos de prevención emitidos en la ley.

En base a al reglamento vigente de Prevención, Mitigación y Protección contra incendios emitido el 2 de abril del 2009 bajo registro oficial Nro. 114 manifiesta que el propietario de la certificación debe someterse a ciertos requisitos legales según el Art. 350 declare.

- Solicitud de inspección.
- Informe favorable.
- Copia de RUC o RISE.

El emprendimiento al constituirse como un local de comida rápido se encuentra bajo el Tipo C de la clasificación de certificaciones.

6.3. TRYS

6.3.1. Misión.

El local de comida rápida TRYS brinda productos y servicios de calidad, satisfaciendo las expectativas del cliente, con una cierta gama de platos de comida rápida fortaleciéndose con los mejores sabores, presentación y precio.

6.3.2. Visión.

Conformarse como una cadena de distribución de comida rápida en la zona norte del país con un equipo de trabajo fortalecido que genere crecimiento al emprendimiento.

6.3.3. Valores Empresariales.

6.3.4. Valores Empresariales.

- **Respeto.** El buen trato a las personas y la consideración a los mismos.
- **Trabajo en Equipo.** Fortalecer la unión y organización de los y las trabajadores, los cuales colaboran entre sí para alcanzar fin común.
- **Compañerismo.** Creando un clima laboral a base de armonía y respeto a los demás, buena comunicación y vínculos con los clientes.
- **Transparencia.** Dar conocimiento de las actividades realizadas a nombre de la entidad, tanto a los miembros que la conforman como a sus clientes.
- **Responsabilidad.** Tomar conciencia y asumir las decisiones tomadas de forma general.

6.3.5. Logotipo del Local.

El logotipo del local fue diseñado con los colores café obscuro este color fue escogido por el color de la tierra en donde se produce el producto que el local desea comercializar, los tenedores hacen referencia a que es un local donde se pueden alimentar y la hamburguesa con el vaso expresan que el local es de comida rápida. La letra “D” en el fondo indica la primera inicial de la dueña y autora del presente emprendimiento.



Ilustración 21. Logotipo del local CHIPS.

Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.



*Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.*

6.4. POLITICAS DEL LOCAL.

El local cuenta con una serie de políticas definidas oportunamente y pensando en establecer un clima laboral acorde a las funciones de los trabajadores y el bien estar de los clientes. Dichas políticas serán comunicadas a las personas que laboren en las instalaciones y deben ser cumplidas oportunamente, en conformidad a lo expuesto:

- ✓ **Reclutamiento de personal.** Las personas aspirantes a asumir las funciones en el local deben cumplir con ciertas habilidades, destrezas y conocimientos, mismas que aportaran un valor al desarrollo del establecimiento.
- ✓ **Proceso.** Los procesos que se encuentran vigentes en el local deben ser revisados y actualizados periódicamente bajo parámetros que ayuden al cumplimiento efectivo de las funciones y sus procesos.

- ✓ **Evaluación y Control.** Control de entradas de materia prima, distribución y comercialización de esta.
- ✓ **Programas de Seguridad.** Analizar los diferentes riesgos a los que está expuesto el personal y cumplir con la manipulación y uso de los implementos de seguridad y uniformes.
- ✓ **Convivencia.** Solución de problemas entre los miembros que laboren en el local, identificando el problema de raíz y dándole una solución justa.
- ✓ **Puntualidad.** Se controlará la puntualidad de los trabajadores con incentivos.

6.5. ORGANIZACIÓN.

6.5.1. Estructura Organizacional.

El local está formado por una estructura mono funcional misma que refleja un orden social una jerarquía donde el fundador es la única persona que se puede encargar de las decisiones y funcionamiento del local. Se realizo este tipo de estructura organizacional debido a que el local está conformado por dos personas el Administrador general y un operario, mismo que no tiene áreas o departamentalización.

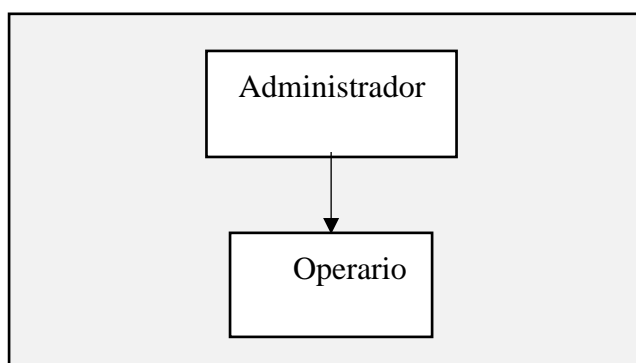


Ilustración 22. Organigrama Mono funcional del Local


Fuente: Gestipolis. (Estructuras organizacionales)

Elaborado por: Diana Pérez

6.5.2. Manual de Funciones.

Las funciones se encuentran delegadas en base a las habilidades, aptitudes y conocimientos que poseen y demuestran las personas delegadas de las mismas. Este manual debe ser cumplido a cabalidad y en conformidad a lo estipulado.


Tabla 56. Manual de funciones del Administrador General.

	
MANUAL DE FUNCIONES	
CARGO ASIGNADO:	Administrador.
OBJETIVO:	Proceso administrativo y atención al cliente.
DESCRIPCIÓN DEL CARGO.	
Responsable de la planificación, organización, dirección y control de los procesos establecidos en el local.	
FUNCIONES	
<ul style="list-style-type: none"> • Administrar el local y sus actividades económicas. • Controlar el cumplimiento de las funciones asignadas. • Desarrollar planes y programas para el mejor cumplimiento de las políticas asignadas. • Representar al establecimiento de forma legal en todos los procesos fiscales que se encuentre sumerja. • Diseño y estrategias de mejora continua, calidad e innovación. • Elaborar los estados financieros que representen la actividad económica. • Atención y cobranza a los clientes. • Tomar los pedidos de los clientes. 	

PERFIL DEL CARGO ASIGNADO	
CARACTERISTICAS:	<ul style="list-style-type: none"> • Liderazgo y formación de equipos efectivos. • Actitud positiva con personalidad que emita sinceridad para que sus colaboradores vean en él un guía. • Solución de problemas de forma inmediata y efectiva.
RESPONSABILIDADES DE ADMINISTRADOR	
<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir y hacer cumplir las funciones de los trabajadores. • Administrar de manera honesta y respetando la actividad a la que se dedica el local. • Llevar en correcto funcionamiento las cuentas del local. • Atender a los clientes con amabilidad y cortesía 	

Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.

Tabla 57. Manual de funciones del operario.

LOCAL DE COMIDA RÁPIDA		
MANUAL DE FUNCIONES		
CARGO ASIGNADO:	Operario.	
OBJETIVO:	Preparación y manipulación de alimentos.	
DESCRIPCIÓN DEL CARGO.		
Responsable de la preparación y manipulación de alimentos cocidos y presentación de estos.		
FUNCIONES		
<ul style="list-style-type: none"> • Limpieza de los alimentos a preparar, y del lugar asignado para sus funciones. • Preparación de los ingredientes para su respectiva cocción. • Preparar los pedidos realizados por los clientes. • Manipulación de los alimentos en productos procesados. • Presentación de los platos. • Informe de existencias de materia prima. 		
PERFIL DEL CARGO ASIGNADO		
CARACTERÍSTICAS:	<ul style="list-style-type: none"> • Conocimiento en preparación de alimentos. • Innovación y creatividad de nuevos platos y su preparación. • Paciencia y trabajo bajo presión. • Ordenado y trabajo en equipo. 	
RESPONSABILIDADES DE OPERARIO		
<ul style="list-style-type: none"> • Cumplir con las funciones asignadas. • Limpieza del área de trabajo y de los productos a utilizar. • Puntualidad y uso de los implementos necesarios. 		

6.6. ASPECTOS LEGALES.

Para la implementación del presente proyecto es necesario el análisis de algunos aspectos legales mismos que controlaran la actividad económica que se pretende desarrollar en todas sus etapas.

6.6.1. Base legal.

El local de comida rápida se encuentra constituida bajo la denominación de persona natural, con RISE.

6.6.2. Permisos de funcionamiento.

Para que el local empiece a realizar sus actividades comerciales debe tener todos los requisitos legales en vigencia, estos son:

6.6.3. Obtención del RISE

Con copia y original de la cédula de identidad, certificado de votación, planilla de agua, luz o teléfono, contrato de arrendamiento, cuenta bancaria. Y que los ingresos no sean mayores a 60.000 USD al año.

6.6.4. Patente municipal

Registro de la marca en el Municipio a través de un formulario, y la copia de la cédula de identidad. El local de comida rápida se encuentra en la parroquia La Libertad en la provincia del Carchi.

CONCLUSIÓN.

Se pudo llegar a especificar la razón de ser del emprendimiento al igual que asignarle el dominio apropiado para que este pueda comercializar al igual que una misión, visión, valores y políticas organizacionales.

Se determinó la estructura mono funcional como estructura organizativa por efecto de 2 personas en la actividad, mismas que se llegó a delegar funciones específicas a las personas involucradas en esta actividad productiva.

Se identificó los aspectos legales que el local debe cumplir para la implementación del emprendimiento y que esta pueda ser realizada en la parroquia La Libertad.

CAPÍTULO VII

7. ANÁLISIS DE IMPACTOS.

El análisis de los impactos permitirá conocer el nivel de influencia que tendrá la implementación de una nueva actividad económica en la parroquia La Libertad, los aspectos de análisis son: sociales, económicos, ambientales y culturales. Dichos aspectos arrojarán aspectos positivos y negativos de dicha implementación, en base a los resultados se podría considerar si la apertura de un local como este tipo es recomendable o no.

7.1. OBJETIVOS.

General

Identificar los principales impactos que generara el emprendimiento en el ámbito económico, social, y ambiental, donde se pretende constituir el proyecto.

Específicos.

- ♦ Evaluar los diferentes impactos que generara la implementación del proyecto en la parroquia La Libertad.
- ♦ Establecer una matriz de valoración de impactos.

7.2. Análisis de Impactos

Un impacto establece los posibles efectos colaterales que la introducción del proyecto en un tiempo determinado podría causar, razón por la cual en este capítulo se realiza un análisis de los posibles impactos a generarse en el ámbito económico, social y ambiental.

El análisis se lo realiza con una tabla de valoración misma que se encuentra distribuida entre los siguientes parámetros:

7.2.1. Matriz de valoración de impactos.

Tabla 58. Matriz de valoración de impactos.

PARÁMETRO	NIVEL DE IMPACTO
3	Alto positivamente.
2	Medio positivamente
1	Bajo positivamente.
0	No hay impacto
-1	Bajo negativamente.
-2	Medio negativamente.
-3	Alto negativamente.

Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.

7.2.2. Impacto Económico

La implementación de un local de comercialización de comida rápida en la parroquia La Libertad tendría un impacto económico favorable debido a que generaría mayor fuentes de empleo tanto al personal que labore en el local como a los proveedores ya que la materia prima principal que se requiere para este tipo de productos es producida en la localidad mismo generando una entrada extra para los moradores, también generaría un impacto económico en la ciudadanía que no tendrá que trasladarse a la Ciudad de El Ángel para adquirir alimentos de este tipo.

El impacto económico generara mayor calidad de vida ya que sus ingresos son mayores y al mismo tiempo pueden sustentar sus necesidades como alimentación, vestido, salud y educación, generando mayor estabilidad en el núcleo familiar y su económica.

7.2.3. Tabla de medición del impacto Económico.

Tabla 59. Medición del impacto económico.

No.	IDICADORES	NIVELES						TOTAL
		-3	-2	-1	0	1	2	
1	Estabilidad económica					X		1
2	Calidad de Vida					X		1
3	Canasta básica					X		1
4	Ingreso					X		1
TOTAL								4

Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.

Formula.

$$\text{Nivel de impacto} = \frac{\text{Total del impacto}}{\text{Número de indicadores}}$$

$$\text{Nivel de impacto} = \frac{4}{4}$$

$$\text{Nivel de impacto} = 1$$

El nivel de impacto económico que genera el proyecto es 1 en forma positiva, y que tiene gran valor para la economía local, tanto a las personas directamente relacionadas con la actividad económica como es la gerenta y el operario y las personas productoras de la materia prima, como los tubérculos u otros productos

7.2.4. Impacto social

Uno de los principales impactos sería cambiar la mentalidad de la ciudadanía que su actividad económica es la agricultura y la ganadería y no buscan nuevas formas de emprendimientos para su sustento económico. El fortalecimiento de nuevos emprendimientos.

Y como un modo de distracción para los jóvenes y familias que deseen salir por un snack. Los impactos sociales se ven reflejados en el desarrollo de bien estar y mejoramiento de las relaciones familiares al poder satisfacer sus necesidades, generando un desarrollo de la localidad.

7.2.5. Tabla de medición de impacto social.

Tabla 60. medición de impacto social.

No.	IDICADORES	NIVELES							TOTAL
		-3	-2	-1	0	1	2	3	
1	Bienestar social.					X			1
2	Fuentes de empleo					X			1
3	Relación Familiar						X		2
4	Cambio de mentalidad						X		2
5	Mejoramiento social						X		2
TOTAL									8

Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.

Formula.

$$\text{Nivel de impacto} = \frac{\text{Total del impacto}}{\text{Número de indicadores}}$$

$$\text{Nivel de impacto} = \frac{8}{5}$$

$$\text{Nivel de impacto} = 1,6$$

El grado de impacto social es positivo con un valor de 1,6 dando como referencia que el impacto repercutirá de forma positiva según las variables. Contribuyendo al bien estar de forma social y conjunta.

7.2.6. Impacto ambiental.

Su impacto no es negativo en un grado considerable debido a que para la elaboración y producción de este tipo de alimentos no es necesario de maquinarias o herramientas industriales que afecten al medio ambiente. Por lo contrario se debería tomar en cuenta los siguientes indicadores para su mayor análisis:

Manejo de desperdicios sólidos y líquidos y la contaminación del agua.

Tabla 61. medición del impacto ambiental.

No.	IDICADORES	NIVELES						TOTAL	
		-3	-2	-1	0	1	2		3
1	Sistema de Desperdicios					X			1
2	Contaminación del agua			X					-1
3	Abono del suelo					X			1
4	Contaminación del aire				X				0
TOTAL									1

Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.

Formula.

$$\text{Nivel de impacto} = \frac{\text{Total del impacto}}{\text{Número de indicadores}}$$

$$\text{Nivel de impacto} = \frac{1}{3}$$

$$\text{Nivel de impacto} = 0,33$$

El proyecto no tendrá un impacto ambiental negativo debido a que los consumidores no generaran desperdicios desechables en gran medida, la contaminación del agua se genera en el momento del lavado de la materia prima y su preparación para la preparación de los alimentos y en el momento de la limpieza de la vajilla, misma que no genera un alto grado de

impacto, mantenido un nivel de 0,33. Los desperdicios de la papa no generara ningún tipo de impacto debido a que el consumo del producto se lo realizara con la epidermis de esta.

7.2.7. Impacto en la salud.

Es necesario el análisis de las repercusiones que puede llegar a tener el presente proyecto en la salud de los consumidores debido a que no es un producto netamente saludable por su forma de preparación.

Tabla 62. Medición de impacto en la salud.

No.	IDICADORES	NIVELES						TOTAL	
		-3	-2	-1	0	1	2		3
1	Nutrición.			X					-1
2	Obesidad			X					-1
3	Hábitos alimenticios			X					-1
4	Grasas trans				X				0
5	Hipertensión				X				0
6	Colesterol			X					-1
TOTAL									-4

Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.

Formula.

$$\text{Nivel de impacto} = \frac{\text{Total del impacto}}{\text{Número de indicadores}}$$

$$\text{Nivel de impacto} = \frac{-4}{-6}$$

$$\text{Nivel de impacto} = -0,66$$

El valor nutricional es bajo debido a que el momento de la cocción pierde algunos valores nutricionales, pero si mantiene algunos de sus almidones.

Los problemas de salud que probablemente pueden llegar a adquirir las personas que cambien el hábito alimenticio pueden ser de obesidad debido a que es producto denominado

fritura, pero el impacto es bajo debido a que las personas del lugar se dedican a la actividad agrícola misma que hace quemar calorías.

7.3. IMPACTO GENERAL.

Se analizará el nivel de impactos obtenidos para identificar de forma general en grado de repercusión que tendrá la implementación del proyecto en la parroquia La Libertad y verificar si este tiene de actividades genera efectos colaterales positivos o negativos.

Tabla 63. Medición General de Impactos.

No.	IDICADORES	NIVELES							TOTAL
		- 3	- 2	- 1	0	1	2	3	
1	Económico					X			1
2	Social						X		2
3	Ambiental				X				0
4	De salud			X					-1
TOTAL									2

Elaborado por: Diana Pérez
Año: 2018.

Formula.

$$\text{Nivel de impacto} = \frac{\text{Total del impacto}}{\text{Número de indicadores}}$$

$$\text{Nivel de impacto} = \frac{4}{4}$$

$$\text{Nivel de impacto} = 0.5$$

El análisis de los impactos de forma general indica que el proyecto puede mantener repercusiones con su implementación en la parroquia mismo que se puede enfatizar con el resultado general de los indicadores mismo que señala 0.5 positivo mismo que corresponde al nivel bajo positivo.

Indicándonos que la implementación de este tipo de actividad si se puede desempeñar y generar desarrollo en el lugar asignado para el proyecto.

CONCLUSIÓN

En la parroquia la Libertad según la valoración de los impactos se puede decir que si generaría un impacto positivo la implementación del proyecto más aun en el aspecto económico y social, en cuanto a impactos ambientales existe un riesgo positivo debido a que el proyecto es sustentable para su realización, el favorable debido a que no habrá existencia de desperdicios directos debido a que los platos donde se consumirá los productos son de porcelana, y en cuanto a efectos ambientales la contaminación no existe ya que al sembrar productos agrícolas ayudan a que el suelo se encuentre abonado y listo para la producción de diferentes productos, por ende es de gran ayuda a la producción de tubérculos como la papa. Los impactos no tendrán grandes repercusiones debido a que es emprendimiento mismo que no genera por el momento grandes fuentes de empleo.

CONCLUSIONES.

- ♦ El diagnóstico situacional permitió conocer que existen paradigmas sobre emprender, actualmente la parroquia La Libertad, cuenta con un gran potencial de crecimiento económico, es un lugar estratégico para la producción de este tipo de productos y de la creación de un local de comida rápida, sobre todo por la existencia de materia prima y a la existencia baja de este tipo de locales.
- ♦ La recopilación de datos informativos es una manera didáctica de sustentar en base técnica todos los datos necesarios para un correcto desarrollo del proyecto por medio del uso de investigación bibliográfica y linkografía definiendo los autores intelectuales de dichos datos.
- ♦ Por medio de un estudio de mercado se puede establecer un análisis de la situación actual en la cual se encuentra el mercado al que se quiere entrar, mismo que permitió identificar resultados favorables en cuanto a la demanda potencialmente viable para la solución de ciertas necesidades mismas que se pretende cubrir con el proyecto.
- ♦ Mediante el análisis de estudio técnico realizado es posible identificar los recursos y materiales necesarios para la implementación del proyecto y que este proporcione las mejores prestaciones en sus actividades productivas según lo planificado.
- ♦ El financiamiento para el desarrollo de este proyecto se pudo establecer que el 25% se lo realizara a través de una entidad financiera y 75% propio, por lo cual se detalló a la entidad bancaria todos los ingreso y gastos que generara la implementación del proyecto.

- ♦ En relación con el estudio organizacional se determina que la implementación del proyecto estará constituida mayoritariamente por talento humano para el desarrollo de todas las actividades a realizar dentro de la microempresa, bajo una razón social debidamente constituida.
- ♦ Es favorable la constitución de la microempresa debido a que el análisis de los impactos arrojó resultados convenientes los cuales favorecen al desarrollo económico de la ubicación geográfica donde se establecerá la microempresa.

RECOMENDACIONES.

- ♦ Para el desarrollo del diagnóstico situacional dentro de la parroquia La Libertad, se debería identificar un lugar estratégico por medio de una evaluación de los aspectos socio-económicos que permitan establecer la posibilidad de realizar proyectos similares.

- ♦ Es necesario establecer una forma correcta para la recopilación de datos informativos ya que es una manera didáctica de sustentar en base técnica de todos los datos necesarios para un correcto desarrollo del proyecto por medio del uso de investigación bibliográfica y linkográfica definiendo los autores intelectuales de dichos datos.

- ♦ Para el estudio de mercado es indispensable establecer un análisis de la situación actual del mercado al que se desea ingresar, donde se podrá identificar mediante la ayuda de encuestas, ya que este método proporciona datos directos y puntuales que afectarían directa o indirectamente a la implementación del proyecto.

- ♦ Es de gran importancia la identificación de los recursos y materiales necesarios para la implementación del proyecto ya que mediante el uso de estas ayudaría de gran manera a generar las mejores prestaciones en las actividades productivas según lo planificado.

- ♦ Es recomendable establecer todas las directivas económicas para el desarrollo de este proyecto por lo cual se podría determinar el porcentaje a asumir del financiamiento, sin asumir una responsabilidad grande con terceros.

- ♦ Es preciso establecer la forma como se deben realizar las funciones dentro de la microempresa ya sea por mano de obra o la maquinaria a utilizar, la que ayudara al cumplimiento de los objetivos establecidos.

- ♦ Evaluar los impactos que se relacionen directamente con el relacionados con la implementación de esta microempresa dentro de la ubicación geográfica establecida, ya que muestra diferentes puntos de vista que pudieran afectar o beneficiar el desarrollo económico de la misma.

Bibliografía

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria. (s.f.). Obtenido de

<http://www.controlsanitario.gob.ec/inscripcion-de-notificacion-sanitaria-de-alimentos-procesados-fabricacion-nacional/>

AMARU, A. C. (2008). *Administracion para emprendedores fundamentos para la creacion y gestion de nuevos negocios* . Mexio : Pearson Educasion .

Brimali Industrial soluciones para su empresa. (s.f.). Obtenido de

<http://www.brimaliindustrial.com.pe/productos/freidoras-electricas/freidora-de-papa-a-gas-01-canasta-12-kg-produccion/>

BRUNO, M. (2017). *vix Inc.* Obtenido de alimentarium academy:

<https://www.vix.com/es/imj/salud/4238/prevenir-el-cancer-de-colon-con-fecula-de-patata>

Código Orgánico de Producción, Comercio e Inversiones . (2010). Obtenido de

http://www.pichincha.gob.ec/phocadownload/leytransparencia/literal_a/normasderegulacion/codigo_organico_de_produccion_comercio_inversiones.pdf

CÓRDOBA, M. (2013). *Formulación y evaluación de proyectos*. Bogota: Ecoe.

Ecuador Legal Online . (16 de enero de 2018). Obtenido de Su asesor legal y especializado :

<http://www.ecuadorlegalonline.com/laboral/decimo-tercer-sueldo/>

EcuRed. (28 de NOVIEMBRE de 2017). Obtenido de

[https://www.ecured.cu/Papa_\(tub%C3%A9rculo\)](https://www.ecured.cu/Papa_(tub%C3%A9rculo))

Ernesto Cohen, R. F. (2006). *Evaluación de proyectos sociales*. Mexico : Siglo XXI s.a.

Hosteria Ecuador.com. (25 de mayo de 2017). Obtenido de

<http://hosteleriaecuador.com/como-determinar-la-capacidad-del-restaurante/>

Ibarra, L. A. (2005). *Cantón Espejo, Carchi: PUEBLO, HISTORIA Y CULTURA*. El Ángel :

Ismael Tufiño Naranjo.

IESS. (s.f.). El empleador es responsable de pagar el fondo de reserva a sus trabajadores.

Ibarra.

MIRANDA, J. (2015). *Gestión de Proyectos: Evaluación financiera económica social ambiental*. Bogota: MM.

Moguel, E. A. (2005). *Metodología de la Investigación* . México : Universidad Juárez Autónoma de Tabasco .

Núñez, E. (s.f.). *FundaPymes*. Obtenido de <https://www.fundapymes.com/cual-es-la-diferencia-entre-un-gasto-administrativo-y-un-gasto-financiero/>

PEREZ, J. (2017). *Definición de* . Obtenido de <https://definicion.de/patata/>

Pérez, J., & Ana, G. (2013). *Definición.de*. Obtenido de <https://definicion.de/insumo/>

TAYLOR, T. K.-J. (2007). *Investigación de Mercados un enfoque aplicado* . México: McGRAW-HILL.

URBANO David, T. N. (2014). *Invitación al emprendimiento*. Barcelona: UOC.

VANESA, M. (2016). *Una bonita manera de triunfar*. Loja: EDIHORA.

ANEXOS

ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA

Entrevista realizada a la Sr. Bertha Velasco supo manifestar la siguiente información.

- **¿El local donde realizan la actividad de producción es propio.?**
- **¿Cuáles son los platos de comida rápida que usted ofrece?**
- **¿Cuáles son los días que mayor afluencia de clientes tiene el local?**
- **¿Cuántos platos diarios probablemente usted vendería?**
- **¿Cuántas clientes aproximadamente recibe diarios en su negocio?**
- **¿Ha hecho usted algún tipo de publicidad para hacer crecer el local?**

“MUCHAS GRACIAS”

DEPRECIACIÓN MAQUINARIA

$$Da = \frac{Vo - VR}{n}$$

$$Da = \frac{790 - 7,90}{5}$$

$$Da = 142,20$$

Da = Depreciación anual

Vo = Valor Original

VR = Valor Recidual

n = Número de años vida

$$VR = Vo * 10\%$$

$$Vr = 790 * 10\%$$

$$Vr = 7,90$$

COSTO DE PRODUCCIÓN.

$$CP = MPD + MOD + CIF + Depreciación$$

$$CP = 10.899,60 + 5.920,47 + 660,00 + 164,44$$

$$CP = 17.644,51$$

CP = Costo de Producción

MPD = Materia Prima Directa

MOD = Materia Prima Directa

CIF = Costos Indirectos de Fabricación

COSTO DIRECTO

$$GO = GA + GV + GF$$

$$GO = 6.484,47 + 0,00 + 2.000,00$$

$$GO = 8.484,47$$

GO = Gastos Operacionales

GA = Gasto Administrativo

GV = Gato de Venta

GF = Gasto Financiero

COSTO TOTAL

$$CT = CP + GO$$

$$CT = 17.644,51 + 8.484,47$$

$$CT = 26.128,98$$

CT = Costo Total

CP = Costo de Producción

GO = Gastos Operacionales

Costo de Producción Unitario

$$CPu = CP/Q$$

$$CPu = 17.644,51/24.192$$

$$CPu = 0,73$$

CPu = Costo de Producción Unitario

CP = Costo de Producción

Q = Cantidad Ventas

Costo total.

$$CTu = CT/Q$$

$$CTu = 26.128,98/24.192$$

$$CTu = 1,08$$

CTu = Costo Total Unitario

CT = Costo Total

Q = Cantidad Ventas

Precio de Venta Unitario

$$PVu = (CTu * j) + CTu$$

$$PVu = (1,08 * 39\%) + 1,08$$

$$PVu = 1,50$$

PVu = Precio de Venta Unitario

j = Tasa de interes de ganancia

$Q = \text{Cantidad Ventas}$

Punto de Equilibrio \$.

$$PE\$ = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{Ventas}}$$

$$PE\$ = \frac{6.084,91}{1 - \frac{11.559,60}{36.288,00}}$$

$$PE\$ = 8.929,38$$

$PE\$ = \text{Punto de Rquilibrio en dólares}$

$CF = \text{Costo Fijo}$

$CV = \text{Costo Variable.}$

Punto de Equilibrio %

$$PE\% = \frac{CF}{ventas - CV}$$

$$PE\% = \frac{6.084,91}{36.288,00 - 11.559,60}$$

$$PE\% = 25\%$$

$PE\% = \text{Punto de Rquilibrio en porcentaje}$

$CF = \text{Costo Fijo}$

$CV = \text{Costo Variable.}$

Punto de Equilibrio Cantidad.

$$PEQ = \#Unidades\ Producidas * PE\%$$

$$PEQ = 24.192 * 25\%$$

$$PEQ = 6.048$$