



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS

CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

TRABAJO DE GRADO

TEMA:

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE QUESO DE HOJA, EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA”.

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIEROS EN CONTABILIDADY AUDITORÍA.

AUTORES: TABOADA, S. Robert

VELASCO, C. Guisela

DIRECTOR: ING. VÁSQUEZ, R. Luis

Ibarra, Julio 2012



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
BIBLIOTECA UNIVERSITARIA

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

1. IDENTIFICACIÓN DE LA OBRA

La Universidad Técnica del Norte dentro del Proyecto Repositorio Digital Institucional, determinó la necesidad de disponer textos completos en formato digital con la finalidad de apoyar los procesos de investigación, docencia y extensión de la Universidad.

Por medio del presente documento dejo sentada mi voluntad de participar en este proyecto, para lo cual pongo a disposición la siguiente información.

DATOS DEL CONTACTO	
CÉDULA DE IDENTIDAD:	100285453-5
APELLIDOS Y NOMBRES:	VELASCO CUCHALA GUISELA PAULINA
DIRECCIÓN:	LUIS G.REINA Y RÍO CHINCHIPE
EMAIL:	gisselavelasco@yahoo.es
TELÉFONO FIJO:	2547-058
TELÉFONO MOVIL	097710585
CÉDULA DE IDENTIDAD:	1714764170
APELLIDOS Y NOMBRES:	TABOADA SIMBAÑA ROBERT ALEXANDER
DIRECCIÓN:	Venezuela S5-85 y Humberto Fierro
EMAIL:	robert_heavy14@hotmail.com
TELÉFONO FIJO:	2361-280
TELÉFONO MOVIL	092622215

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE QUESO DE HOJA EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA”
AUTORES:	TABOADA SIMBAÑA ROBERT ALEXANDER VELASCO CUCHALA GUISELA PAULINA
FECHA:	04-07-2012
PROGRAMA:	PREGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	INGENIERÍA EN CONTABILIDAD C.P.A Y AUDITORÍA.
ASESOR/DIRECTOR:	ING. LUIS VÁSQUEZ

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Nosotros, ROBERT ALEXANDER TABOADA SIMBAÑA, con cédula de Identidad Nro. 1714764170 y GUISELA PAULINA VELASCO CUCHALA, con cédula de Identidad Nro. 1002854535, en calidad de autores y titulares de los derechos patrimoniales del trabajo de grado descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizó a la Universidad Técnica del Norte, la publicación del trabajo en el Repositorio Digital Institucional y uso del archivo digital en la Biblioteca de la Universidad con fines académicos, para ampliar la disponibilidad del material y como apoyo a la educación, investigación y extensión, en concordancia con la Ley de Educación Superior Artículo 143.

3. CONSTANCIAS

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

Ibarra, a los 4 días del mes de julio de 2012.

LOS AUTORES:

.....
.....

Nombre: Robert Taboada S.
CC.1714764170

Nombre: Guisela Velasco C.
C.C. 1002854535

ACEPTACIÓN:

.....

Nombre: Lic. Ximena Vallejo
Cargo: JEFE DE BIBLIOTECA

Facultado por la Resolución del Consejo Universitario



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR DEL TRABAJO DE GRADO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

Nosotros, **ROBERT ALEXANDER TABOADA SIMBAÑA**, con cédula de Identidad Nro. 1714764170 y **GUISELA PAULINA VELASCO CUCHALA**, con cédula de Identidad Nro. 1002854535, manifestamos nuestra voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4,5,6 y en calidad de autores del trabajo de grado denominado **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE QUESO DE HOJA EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA”**, que ha sido desarrollado para optar por el título de INGENIERÍA EN CONTABILIDAD C.P.A Y AUDITORÍA, en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente a los derechos cedidos anteriormente. En nuestras condiciones de autores nos reservamos los derechos morales del trabajo antes citado. En concordancia suscribimos este documento en el momento que hacemos entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

.....

Nombre: Robert Taboada S.

CC.1714764170

Ibarra, a los 4 días del mes de julio de 2012.

.....

Nombre: Guisela Velasco C.

C.C. 1002854535

RESUMEN EJECUTIVO

La producción de lácteos y sus derivados es una de las actividades económicas más importantes en la región sierra de nuestro país, en la provincia de Imbabura, en la ciudad de Ibarra, se desarrolla una considerable producción de leche, la cual es aprovechada por los productores lácteos para la elaboración y comercialización de éstos.

La industria quesera en los últimos años ha logrado posicionarse con firmeza en el mercado local y se proyecta hacia el mercado internacional.

Lo cierto es que existe un creciente despliegue de inversiones en esta industria e incluso de proyectos de exportación. Específicamente en la Ciudad de Ibarra, la producción de queso está concentrada en el sector artesanal, y de manera industrial en otros tipos de quesos.

En la ciudad de Ibarra no existe una comercialización del queso de hoja ya sea de forma industrial o artesanal, lo que conlleva a que el consumidor no pueda disfrutar de esta variedad de queso.

Por este motivo el presente proyecto pretende satisfacer las necesidades del consumidor ibarreño, manteniendo una relación a largo plazo, ofreciendo un producto de calidad, y excelencia en el servicio al cliente, laborando con cualidades empresariales de alto contenido humano y profesional, además contaremos con un registro sanitario, higiene en el proceso de producción, y comercialización, además de un valor agregado, pesos exactos, y presentación.

Como propuesta de solución para este problema es la creación de una microempresa productora y comercializadora de queso de hoja en la ciudad de Ibarra.

A través de las entrevistas y encuestas que se aplicaron, se observó que dicha propuesta y otros requerimientos de la misma son aceptados en un 100% por la ciudadanía ibarreña, argumentando que en la localidad no existe una comercialización directa de este tipo de queso.

La capacidad de diseño de la microempresa permitirá producir anualmente: 19.800 unidades de quesos de hoja de 40 gramos, aspirando tener una rentabilidad sustancial que beneficie a la microempresa.

Los procesos de producción que utilizará la microempresa son de tipo técnico, ya que se adquirirá el equipo y maquinaria necesarios para la elaboración de este producto. Su infraestructura está basada a los requerimientos del proceso de elaboración con una construcción de 150 metros cuadrados distribuidos adecuadamente. Para lo cual se requerirá del personal idóneo tanto para el área administrativa como de producción.

La inversión total del proyecto es de 42.031,87 dólares, de los cuales 30.536,65 es financiado por recursos propios y 11.495,22 es financiado con recursos externos mediante préstamo bancario. El financiamiento para cubrir la inversión se lo obtendrá con recursos de la Corporación Financiera Nacional.

Del análisis económico – financiero, se concluye que la microempresa puede generar utilidades netas en el primer año de 5.734,81 dólares, en el segundo año

8.313,00 dólares, en el tercer año 12.360,89 dólares, en el cuarto año 17.065,74 dólares y en el quinto año 22.519,90 dólares, constituyéndose así en los valores mínimos para seguir manteniendo el proyecto. La tasa interna de retorno (TIR) del proyecto es del 16,84%, el valor actual neto (VAN) es de \$ 3.271,51 en positivo, , lo que hace factible la implementación del proyecto.

En el aspecto de la generación de impactos tanto positivos como negativos, la implantación del proyecto no producirá impactos significativos.

THEY SUMMARIZE EXECUTIVE

The production of milk and its derivatives is one of the most important economic activities in the Sierra region of our country, in the province of Imbabura, in the city of Ibarra, develops a considerable production of milk, which is used by producers dairy processing and marketing them.

The cheese industry in recent years has established itself firmly in the local market and is projected don't other international market.

The truth is that there is a growing array of investment in this industry and even export projects. Specifically in the city of Ibarra, cheese production is concentrated in the artisanal sector, an industrial and other types of cheeses.

In the city of Ibarra marketing there is no leaf cheese either industrial or craft, which entails that the consumer can not enjoy this variety of cheese.

Therefore this project aims to meet consumer needs ibarreño, maintaining a long term relationship, offering a quality product and excellent customer service, working with entrepreneurial qualities of high personal and professional, in addition will have a veterinary, hygiene in the production process and marketing, plus an added value, exact weight, and presentation.

As a proposed solution to this problem is to create a micro cheese producer and seller of leaf in the city of Ibarra.

Through interviews and surveys that were applied, it was noted that this proposal and other requirements of the same are accepted by 100% by Ibarreña citizenship, arguing that in communities with no direct marketing of this cheese.

The design capacity of microenterprise will produce annually: 19,800 units leaf cheese 40 grams, aiming to have a substantial return benefit microenterprises.

Production processes that use micro-enterprises are technical, as they acquire the necessary equipment and machinery for the manufacture of this product. Its infrastructure is based on the requirements process with the construction of 150 square meters distributed properly. To which will require appropriate staff for both administrative and production area.

The total project investment is \$ 42,031,87, of which 30,536,65 is funded by equity and 11,495,22 is financed with external resources through bank loan. Funding to cover the investment is what you get with resources from the National Finance Corporation.

Economic Analysis - Financial concluded that microenterprise can generate net income in the first year of \$ 5,734,81, in the second year \$ 8,313,00 in the third year \$ 12,360,89, in the fourth year 17,065,74 dollars and in the fifth year \$ 22,519,90, thus becoming the minimum values to continue to maintain the project. The internal rate of return (IRR) of the project is 16,84 %, the net

present value (NPV) is \$ 3.271,51 in positive, which makes feasible the implementation of the project.

In terms of generating both positive and negative impacts, the implementation of the project will not cause significant impacts.

AUTORÍA

Nosotros, Robert Taboada portador de la cédula de ciudadanía 1714764170y
Guisela Velasco portadora de la cédula de ciudadanía 1002854535,
declaramos bajo juramento que la presente investigación es de total
responsabilidad de los autores, y que se ha respetado las diferentes fuentes
de información realizando las citas correspondientes.

.....

Guisela P. Velasco C.

C.C. 1002854535

.....

Robert A. Taboada S.

C.C.1714764170

DEDICATORIA

CON TODO NUESTRO AMOR

*A NUESTROS HIJOS NAOMI Y ALEJANDRO, POR LLENAR
NUESTRAS VIDAS DE FELICIDAD Y SER LAS RAZONES
PARA SUPERARNOS CADA DÍA.*

ROBERT

GUISELA

AGRADECIMIENTO

A NUESTROS DISTINGUIDOS DOCENTES, QUIENES CON SU DEDICACIÓN Y PACIENCIA, INCULCARON EN NOSOTROS LOS MEJORES CONOCIMIENTOS Y VALORES.

AL DIRECTOR DE TESIS ING. LUIS VÁSQUEZ, POR LA GUÍA EN LA REALIZACIÓN DEL PRESENTE TRABAJO.

ROBERT

GUISELA

PRESENTACIÓN

El presente “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE QUESO DE HOJA EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA”, está compuesto por los siguientes Capítulos: Diagnóstico Situacional, Bases Teórico Científicas, Estudio de Mercado, Estudio Técnico, Estudio Económico y Análisis de Impactos. En el Diagnóstico Situacional luego de haber realizado la respectiva tabulación de datos se pudo determinar, las principales fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas, mediante esto se diagnosticó el problema objeto de nuestro estudio.

El Marco Teórico consta todo el soporte escrito de los aspectos referentes a nuestro proyecto.

En el Estudio de Mercado se realizó un análisis de distintas variables, tales como: oferta, demanda, competencia, precio, producto, publicidad, obteniendo como resultados que la población ibarreña encuestada desea integrar este tipo de queso en su alimentación diaria y poder adquirirlo en la ciudad.

El Estudio Técnico – Ingeniería del Proyecto describe en forma detallada la ubicación de la planta de producción, así como también la estructura organizacional de la microempresa.

En el Estudio Económico se procedió a la estructuración de balances, lo que nos permitió realizar la respectiva evaluación económica y financiera del proyecto, dando resultados positivos.

En El Análisis de Impactos se determinó la influencia que tendrá el proyecto en los aspectos, social, educativo, ambiental y económico.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

TEMAS	PÁGINAS
CARÁTULA	I
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN	II
CESIÓN DE DERECHOS	V
RESUMEN EJECUTIVO	VI
THEY SUMMARIZE EXECUTIVE	IX
AUTORIA	XII
DEDICATORIA	XIII
AGRADECIMIENTO	XIV
PRESENTACIÓN	XV
ÍNDICE DE CONTENIDOS	XVI
ÍNDICE DE CUADROS Y GRÁFICOS	XXI

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL	
1.1 Antecedentes	1
1.2 Objetivos	3
1.3 Variables Diagnósticas	3
1.4 Indicadores	4
1.5 Matriz Relación Diagnóstica	5
1.6 Identificación de la Población	6
1.7 Cálculo de la Muestra	7
1.8 Diseño de Instrumentos de Investigación	8
1.9 Análisis y Evaluación de la Información	9

1.10	Análisis de factores comparativos	24
1.11	Matriz AOOR	25
1.12	Cruce estratégico AO AROO OR	27
1.13	Identificación del Problema Diagnóstico	28

CAPÍTULO II

2. BASES TEÓRICAS Y CIENTÍFICAS

2.1	Materia prima en la elaboración del queso	30
2.2	Componentes de la Leche	30
2.3	Propiedades físicas	31
2.4	Determinación de la Calidad de la Leche	32
2.5	Características de la Leche	33
2.6	Productos Lácteos	33
2.7	Microempresa	37
2.8	Organización Empresarial	39
2.9	Contabilidad de Costos	42
2.10	La Mercadotecnia	45
2.11	La Contabilidad	48

CAPÍTULO III

3. ESTUDIO DE MERCADO

3.1	Presentación	60
3.2	Identificación del Producto	61
3.3	Mercado Meta	61
3.4	Población Consumidora	62
3.5	Ingresos del Consumidor	62
3.6	Comportamiento del Consumidor	62

3.7 Segmento de Mercado	63
3.8 Análisis de la Demanda	63
3.9 Cálculo de la Demanda	64
3.10 Identificación de la Oferta	65
3.11 Balance Oferta Demanda	65
3.12 Análisis de la Competencia	65
3.13 Análisis de Precios	66
3.14 Comercialización	66
3.15 Conclusión del Estudio	66

CAPÍTULO IV

4. ESTUDIO TÉCNICO-INGENIERÍA DEL PROYECTO

4.1 Macro localización del Proyecto	67
4.2 Micro localización del Proyecto	68
4.3 Ubicación de la planta	69
4.4 Diseño de las Instalaciones	70
4.5 Distribución de la Planta	70
4.6 Flujograma del Proceso	72
4.7 Presupuesto Técnico	73
4.8 Tamaño del Proyecto	74
4.9 Capacidad de la planta	74
4.10 Estructura Orgánica	75
4.11 Base Legal	78

CAPÍTULO V

5. ESTUDIO ECONÓMICO

5.1 Inversiones Fijas	78
-----------------------	----

5.2 Inversiones Diferidas	81
5.3 Resumen de la Inversión Fija y Diferida	81
5.4 Inversión Variable	82
5.5 Resumen de la Inversión Variable	86
5.6 Inversión Total del proyecto	87
5.7 Resumen del Capital de Trabajo	87
5.8 Financiamiento del Capital	88
5.9 Proyección de ventas	89
5.10 Estado Proforma	90
5.11 Presupuesto y Proyección de Ingresos y Gastos	91
5.12 Estado de Pérdidas y Ganancias Proyectado	92
5.13 Flujo de Caja Proyectado	93
5.14 Evaluación Financiera	93
5.15 Valor Actual Neto	93
5.16 Cálculo del Costo de Oportunidad	95
5.17 Tasa de redescuento	96
5.18 Tiempo de recuperación de la inversión	97
5.19 Tasa Interna de Retorno	98
5.20 Relación beneficio Costo	100
5.21 Punto de Equilibrio	101

CAPÍTULO VI

6. ANÁLISIS DE IMPACTO

6.1 Impacto Social	103
6.2 Impacto Económico	104
6.3 Impacto Educativo	106
6.4 Impacto Ambiental	109

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

ÍNDICE DE CUADROS Y GRÁFICOS

CUADRO N.1	PROYECCIÓN POBLACIÓN AÑO 2010	6
CUADRO N.2	DETERMINACIÓN DE LA POBLACIÓN	7
CUADRO N.3	POBLACIÓN CONSUMIDORA	62
CUADRO N.4	CÁLCULO DE LA DEMANDA	64
CUADRO N.5	BALANCE OFERTA DEMANDA	65
CUADRO N.6	DISTRIBUCIÓN PROCESO PRODUCTIVO	70
CUADRO N.7	PRESUPUESTO TÉCNICO	73
CUADRO N.8	ORGANIGRAMA FUNCIONAL	75
CUADRO N.9	COSTOS MAQUINARIA EQUIPO	79
CUADRO N.10	COSTOS MUEBLES Y ENSERES	80
CUADRO N.11	COSTOS EQUIPO DE OFICINA	80
CUADRO N.12	INVERSIONES DIFERIDAS	81
CUADRO N.13	RESUMEN INVERSIÓN FIJA Y DIFERIDA	81
CUADRO N.14	MATERIA PRIMA DIRECTA	82
CUADRO N.15	INSUMO	83
CUADRO N.16	REQUERIMIENTO DE PERSONAL MOD AÑO 1	83
CUADRO N.17	REQUERIMIENTO DE PERSONAL MOD AÑO 2	84
CUADRO N.18	SUELDOS ADMINISTRATIVOS AÑO 1	84
CUADRO N.19	SUELDOS ADMINISTRATIVOS AÑO 2	84
CUADRO N.20	GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN	85

CUADRO N.21	DEPRECIACIONES	86
CUADRO N.22	RESUMEN DE INVERSIÓN VARIABLE	86
CUADRO N.23	INVERSIÓN TOTAL DEL PROYECTO	87
CUADRO N.24	CAPITAL DE TRABAJO	87
CUADRO N.25	TABLA DE AMORTIZACIÓN	88
CUADRO N.26	VENTAS PROYECTADAS	89
CUADRO N.27	ESTADO PROFORMA	90
CUADRO N.28	PRESUPUESTO Y PROYECCIÓN DE INGRESOS Y GASTOS	91
CUADRO N.29	ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADOS	92
CUADRO N.30	FLUJO DE CAJA PROYECTADO	93
CUADRO N.31	CÁLCULO DEL VALOR ACTUAL NETO	94
CUADRO N.32	CÁLCULO DE COSTO DE OPORTUNIDAD	95
CUADRO N.33	CÁLCULO DE TASA DE REDESCUENTO	96
CUADRO N.34	FLUJOS NETOS DE EFECTIVO PROYECTADOS A 5 AÑOS	97
CUADRO N.35	CÁLCULO DEL TIEMPO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN	98
CUADRO N.36	CÁLCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO	99
CUADRO N.37	CÁLCULO DEL BENEFICIO COSTO	101
CUADRO N.38	CÁLCULO DEL PUNTO EQUILIBRIO	102
CUADRO N.39	ANÁLISIS DE IMPACTOS	103
CUADRO N.40	IMPACTO SOCIAL	104
CUADRO N.41	BALANCE OFERTA DEMANDA	106
CUADRO N.42	DISTRIBUCIÓN PROCESO PRODUCTIVO	107
CUADRO N.43	PRESUPUESTO TÉCNICO	109

CUADRO N.44	ORGANIGRAMA FUNCIONAL	110
MAPA N.1	INVERSIONES DIFERIDAS	69
MAPA N.2	RESUMEN INVERSIÓN FIJA Y DIFERIDA	70

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

1.1 ANTECEDENTES

La mayor producción lechera en el Ecuador se ubica en la región interandina donde el 73% de la producción nacional se realiza en la Sierra, un 19% en la Costa y un 8% en el Oriente y Región Insular. De acuerdo al Ministerio de Agricultura y Ganadería, entre un 25% y un 32% de la producción bruta se destina a consumo de terneros (autoconsumo) y mermas (2%). La disponibilidad de leche cruda para consumo humano e industrial representa alrededor del 75% de la producción bruta.

La leche fluida disponible se destina en un 25% para elaboración industrial (19% leche pasteurizada y 6% para elaborados lácteos), 75% entre consumo y utilización de leche cruda (39% en consumo humano directo y 35% para industrias caseras de quesos frescos) y otros, y aproximadamente en un 1% se comercia con Colombia en la frontera.

De acuerdo al último registro de Plantas de Producción de productos derivados de leche, correspondiente al año 1998, se registraron entre los más importantes, 25 establecimientos con una capacidad instalada total de procesamiento de 504 millones de litros anuales.

En Ecuador no existen cifras exactas de cuánto queso se produce en el país, lo que sí está claro es que solamente el 5% de la leche ecuatoriana es utilizada de manera industrial para la preparación de este producto lácteo. Se

creo que el otro 25% de la leche es utilizada también para preparar queso, pero en este caso de manera artesanal, es decir esta leche es utilizada por las pequeñas fincas.

Los productores lácteos tampoco tienen estadísticas de cuánto queso se consume entre los ecuatorianos, pero sí se sabe que la producción quesera nacional incrementa su calidad constantemente y no solo que elabora queso fresco, sino también los maduros de alta calidad.

Las mayores plantas de producción de queso están en San Gabriel, provincia del Carchi, y en Santo Domingo de los Tsáchilas, aunque existen igualmente otras pasteurizadoras con gran desempeño en Imbabura, Pichincha y Manabí.

La industria quesera en los últimos años ha logrado posicionarse con firmeza en el mercado local y se proyecta hacia el mercado internacional. Desde la provincia de Manabí, por ejemplo, se envían unos 80 quintales de queso semanalmente hacia el mercado estadounidense, específicamente a Nueva York, donde reside el mayor número de ecuatorianos en el exterior, quienes demandan del producto.

Lo cierto es que existe un creciente despliegue de inversiones en esta industria e incluso de proyectos de exportación. Específicamente en la Ciudad de Ibarra, la producción de queso está concentrada en el sector artesanal, de manera industrial la empresa más representativa es Floralp.

En la ciudad de Ibarra no existe una comercialización del queso de hoja ya sea de forma industrial o artesanal, lo que conlleva a que el consumidor no pueda disfrutar de esta variedad de queso.

Por este motivo el presente proyecto pretende satisfacer las necesidades del consumidor ibarreño, manteniendo una relación a largo plazo, ofreciendo un producto de calidad, y excelencia en el servicio al cliente, laborando con

cualidades empresariales de alto contenido humano y profesional, además contaremos con un registro sanitario, higiene en el proceso de producción, y comercialización, además de un valor agregado, pesos exactos, y presentación.

1.2 OBJETIVOS

1.2.1 GENERAL

Realizar un Diagnóstico Situacional Estratégico para determinar las Oportunidades, Aliados, Oponentes y Riesgos del Proyecto.

1.2.2 ESPECÍFICOS

1.2.2.1 Conocer la producción de queso de hoja y las formas de comercialización.

1.2.2.2 Identificar los sistemas de Control contable financiero que utilizan los productores de quesos.

1.2.2.3 Determinar el grado de aceptación y consumo (demanda) de queso de hoja en la Ciudad de Ibarra.

1.2.2.4 Proponer la creación de una microempresa productora y comercializadora de queso de hoja en la Ciudad de Ibarra.

1.3 VARIABLE DIAGNÓSTICAS

1.3.1 Procesos Productivos y Comercialización

1.3.2 Control Contable Financiero

1.3.3 Demanda de Productos

1.3.4 Microempresa de Producción

1.4 INDICADORES

1.4.1 PROCESOS PRODUCTIVOS Y COMERCIALIZACIÓN

- 1.4.2.1 Materia Prima
- 1.4.2.2 Tecnología
- 1.4.2.3 Mano de Obra
- 1.4.2.4 Canales de Distribución

1.4.2 CONTROL CONTABLE FINANCIERO

- 1.4.2.1 Registros Básicos
- 1.4.2.2 Flujo de Caja
- 1.4.2.3 Informes Contables
- 1.4.2.4 Rentabilidad

1.4.3 DEMANDA DE PRODUCTOS

- 1.4.3.1 Consumo
- 1.4.3.2 Calidad
- 1.4.3.3 Precios
- 1.4.3.4 Ingresos Familiares

1.4.4 MICROEMPRESA DE PRODUCCIÓN

- 1.4.4.1 Estructura
- 1.4.4.2 Producto
- 1.4.4.3 Emprendimiento

1.5 MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA

OBJETIVO	VARIABLE	INDICADOR	FUENTE	TÉCNICA	PÚBLICO
Conocer la producción de queso de hoja y las formas de comercialización	Procesos Productivos y Comercialización	Materia Prima Tecnología Mano de Obra Canales de Distribución	Primaria Secundaria	Entrevista Observación Libros	Productor
Identificar los sistemas de Control contable financiero que utilizan los productores de quesos	Control Contable Financiero	Registros Básicos Flujo de Caja Informes Contables Rentabilidad	Primaria Secundaria	Entrevista Manuales Libros	Productor
Determinar el grado de aceptación y consumo de queso de hoja en la Ciudad de Ibarra	Demanda de Productos (Estudio de Mercado)	Consumo Calidad Precios Ingresos Familiares	Primaria	Encuestas	Consumidor
Proponer la creación de una microempresa productora y comercializadora de queso de hoja en la Ciudad de Ibarra	Microempresa de Producción	Estructura Producto Emprendimiento	Primaria	Encuesta Entrevista	Productor Consumidor

1.6 IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN

Para la proyección de la población se considerará la población económicamente activa del sector urbano de la ciudad de Ibarra y con una tasa de crecimiento anual al 2,3%.

Cuadro N.1
PROYECCIÓN AL AÑO 2010

AÑO	POBLACIÓN (PEA) IBARRA	TASA DE CRECIMIENTO	TOTAL POBLACIÓN (PEA) IBARRA
2001	46558	2,3%	47629
2002	47629	2,3%	48725
2003	48725	2,3%	49846
2004	49846	2,3%	50993
2005	50993	2,3%	52166
2006	52166	2,3%	53366
2007	53366	2,3%	54593
2008	54593	2,3%	55849
2009	55849	2,3%	57134
2010	57134		

FUENTE: INEC
ELABORADO POR: LOS AUTORES

Cuadro N. 2
DETERMINACIÓN DE LA POBLACIÓN

PEA Proyectada al 2010 Ibarra	57134
Menos: 9,1 desempleo Diciembre 2009	<u>5199</u>
Total Población Investigar Ibarra	51935

FUENTE: INEC
ELABORADO POR: LOS AUTORES

1.7 CÁLCULO DE LA MUESTRA

El cálculo de la muestra se lo realiza a través de la siguiente fórmula:

$$n = \frac{N \times d \times Z^2}{\sum^2 (N-1) + d^2 \times Z^2}$$

n = Tamaño de la muestra

N = Tamaño de la población

d = Varianza de población, con el valor constante de 0,25

Z = Valor obtenido mediante niveles de confianza, su valor constante es de 95%, equivalente a 1,96

E = Nivel de Error (5% para población finita hasta 1000, 3% para población infinita más de mil)

Aplicando la fórmula tenemos:

$$n = \frac{51935 \times 0,25 \times (1,96)^2}{(0,03)^2 (51935-1) + (1,96)^2 (0,25)}$$

$$n = 381,34 \approx \mathbf{381}$$

1.8 DISEÑO DE INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

El presente diagnóstico se lo ha realizado en base a diferentes técnicas estadísticas de investigación de campo siendo estas las siguientes:

1.8.1 INFORMACIÓN PRIMARIA

De los tipos de información primaria que se ha utilizado para el presente estudio son las siguientes y cada uno fue dirigido a las personas involucradas a nivel de:

- a) ENTREVISTAS
 - Productor

- b) ENCUESTAS
 - Consumidores

1.8.2 INFORMACIÓN SECUNDARIA

La información secundaria utilizada es la siguiente:

- Libros
- Información de Internet
- Folletos

1.9 ANÁLISIS Y EVALUACIÓN DE LA INFORMACIÓN

1.9.1 ENTREVISTA

La entrevista fue realizada al Sr. Edwin Simbaña - Productos JHOY´S, de la Ciudad de Cayambe, es el mayor productor de queso de hoja en esta localidad, el realiza la distribución de este producto al por mayor.

Lo más representativo de la entrevista se detalla a continuación:

- La materia prima (leche) es suficiente para la producción de lácteos, ya que el sector es totalmente ganadero, así como también pequeños productores de leche a los cuales adquiere.
- El tipo de producción totalmente artesanal.
- Su microempresa cuenta con una infraestructura básica donde realiza los quesos de hoja.
- La mano de obra es poca calificada.
- No cuenta con un registro contable básico solo maneja en forma empírica los ingresos y gastos.
- Para financiar su microempresa cuenta con un capital propio.
- Su venta lo realiza de contado a sus distribuidores.

- Para determinar el precio de venta lo hace en base a la competencia.
- Actualmente la producción y comercialización del queso de hoja es rentable.
- El canal de distribución que utiliza es Productor- Distribuidor - Consumidor Final.

19.2 ENCUESTA CONSUMIDORES

Aplicadas las encuestas a los consumidores se obtuvo los siguientes resultados:

PREGUNTA N. 1

¿Cómo parte de su alimentación diaria usted consume queso?

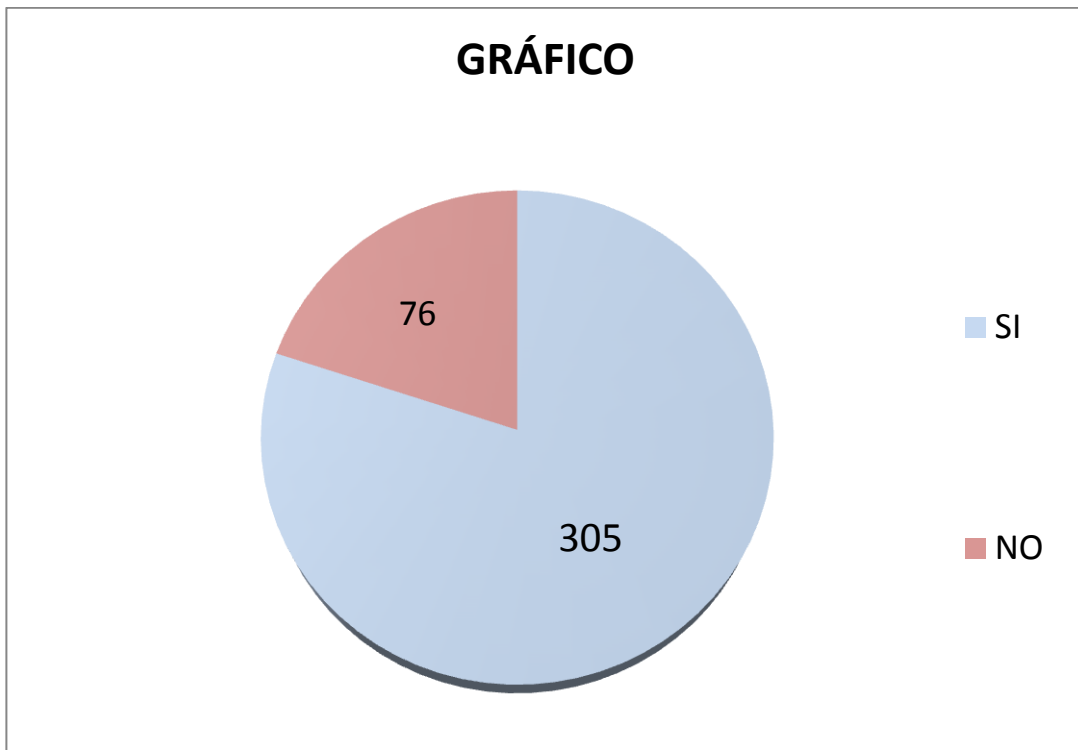
SI ()

NO ()

TABLA DE RESULTADOS N. 1

N.-	ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
1	SI	305	80%
2	NO	76	20%
TOTAL		381	100%

FUENTE: ENCUESTAS
ELABORADO POR: LOS AUTORES



ANÁLISIS:

Tomando en cuenta los resultados de esta encuesta se puede decir que la mayoría de personas encuestadas si consumen queso en su alimentación diaria, por tanto hay aceptación de este tipo de derivado lácteo.

PREGUNTA N. 2

¿Qué tipo de queso prefiere?

Queso fresco ()

Queso de hoja ()

Queso maduro ()

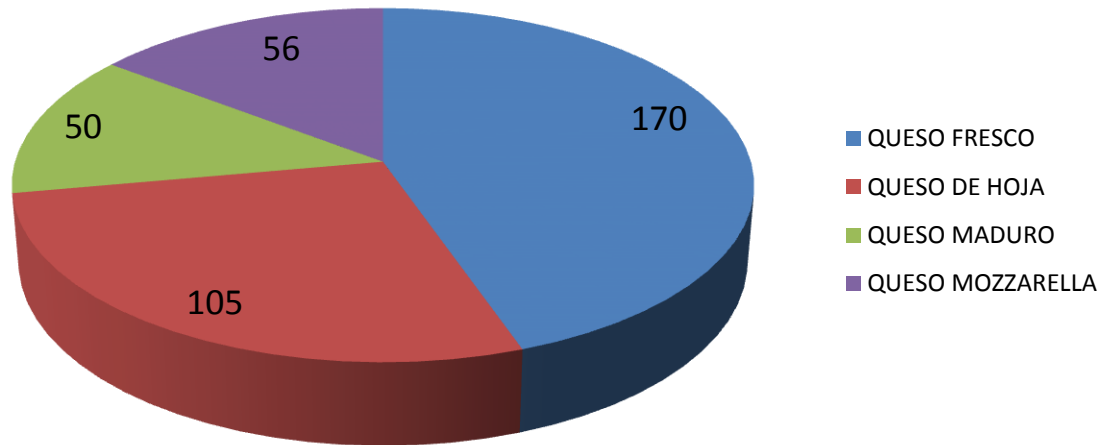
Queso Mozzarella ()

TABLA DE RESULTADOS N. 2

N.-	ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
1	Queso Fresco	170	44,62%
2	Queso de Hoja	105	27,56%
3	Queso Maduro	50	13,12%
4	Queso Mozzarella	56	14,70%
TOTAL		381	100%

FUENTE: ENCUESTAS
ELABORADO POR: LOS AUTORES

GRÁFICO



ANÁLISIS:

Como podemos observar la población ibarreña, si prefiere el queso de hoja para su consumo diario, por lo que este producto es del agrado y es factible su producción y comercialización.

PREGUNTA N. 3

¿Con qué frecuencia consume queso de hoja a la semana?

1 a 2 veces ()

3 a 4 veces ()

5 a 6 veces ()

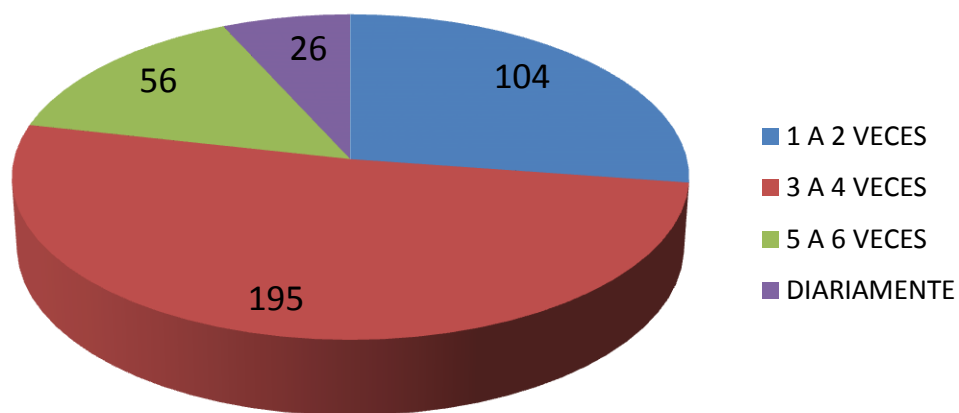
Diariamente ()

TABLA DE RESULTADOS N. 3

N.-	ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
1	1 a 2 veces	104	27,30%
2	3 a 4 veces	195	51,18%
3	5 a 6 veces	56	14,70%
4	Diariamente	26	6,82%
TOTAL		381	100%

FUENTE: ENCUESTAS
ELABORADO POR: LOS AUTORES

GRÁFICO



ANÁLISIS:

Considerando los resultados de esta pregunta, se manifiesta que un mayor porcentaje en la frecuencia de consumo del queso de hoja es de 3 a 4 veces, por lo que se manifiesta que tiene un consumo aceptable.

PREGUNTA N. 4

¿En dónde adquiere Usted el queso de hoja?

Mercado()

Panaderías ()

Supermercado()

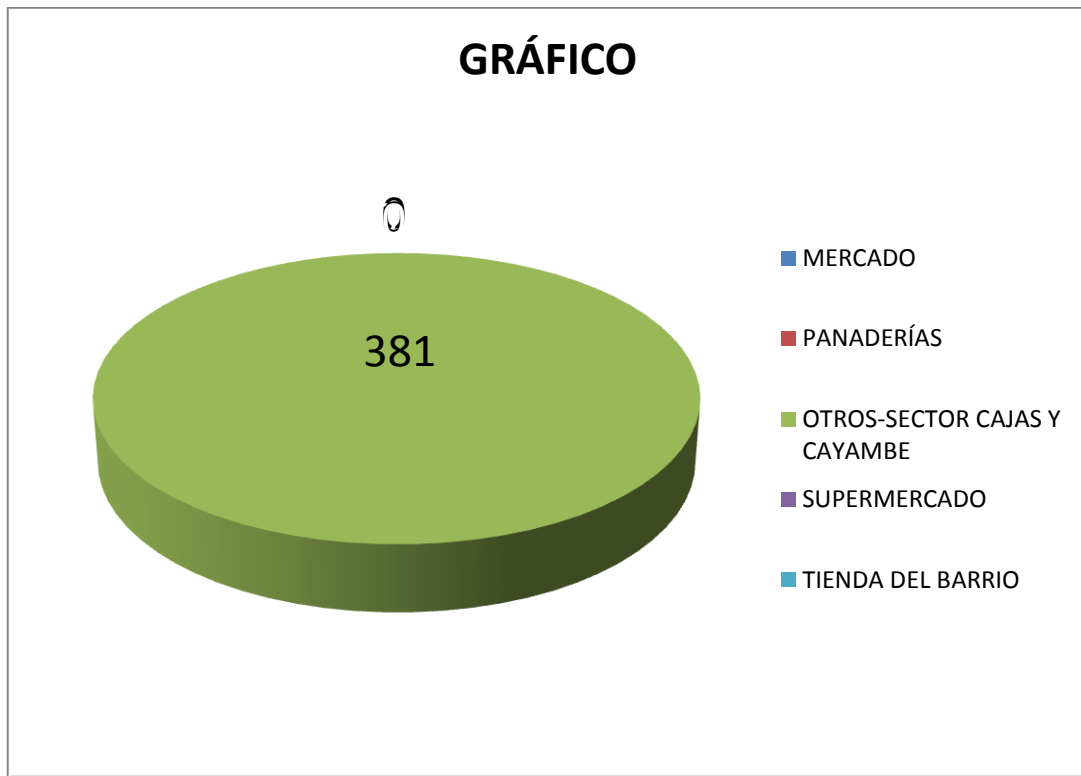
Tienda del barrio ()

Otros-Sector Cajas ()

TABLA DE RESULTADOS N. 4

N.-	ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
1	Mercado	-	
2	Panaderías	-	
3	Supermercado	-	
4	Tienda del barrio	-	
5	Otros –Sector Cajas y Cayambe	381	100%
TOTAL		381	100%

FUENTE: ENCUESTAS
ELABORADO POR: LOS AUTORES



ANÁLISIS:

Tomando en consideración los resultados de esta pregunta, observamos que los consumidores no pueden acceder al queso de hoja en la ciudad de Ibarra, sino que lo adquieren en el Sector de Cajas o en la ciudad de Cayambe, es por esto que existe la factibilidad de la creación de la microempresa.

PREGUNTA N. 5

¿Conoce algún tipo de marca de queso de hoja?

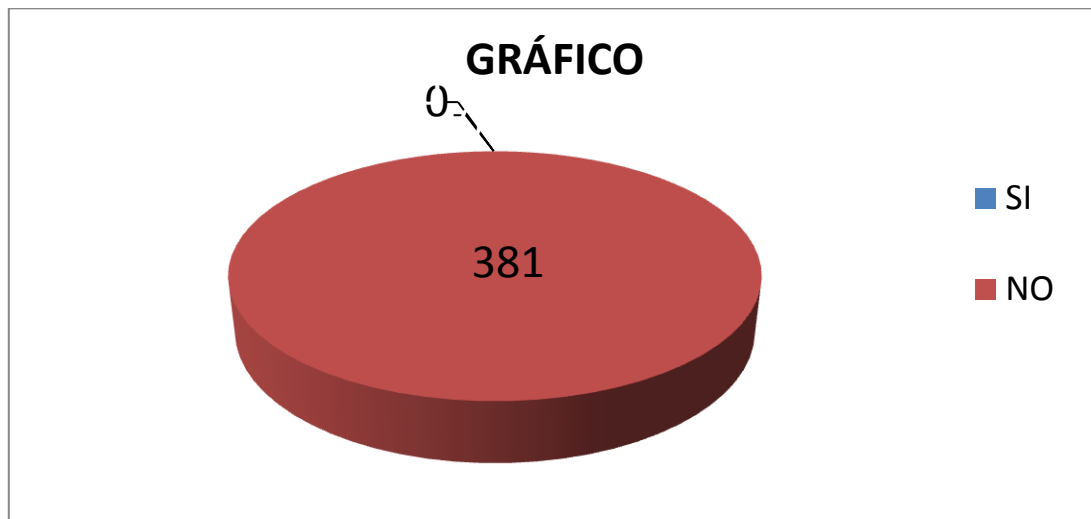
SI ()

NO ()

TABLA DE RESULTADOS N. 5

N.-	ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
1	SI		
2	NO	381	100%
TOTAL		381	100%

FUENTE: ENCUESTAS
ELABORADO POR: LOS AUTORES



ANÁLISIS:

Como podemos observar las personas encuestadas no conocen algún tipo de marca de queso de hoja, por lo que la microempresa pretende brindar un producto con todos los requisitos de calidad, presentación y precio.

PREGUNTA N. 6

¿Usted consume queso de hoja por?

Precio ()

Calidad ()

Tamaño ()

Presentación ()

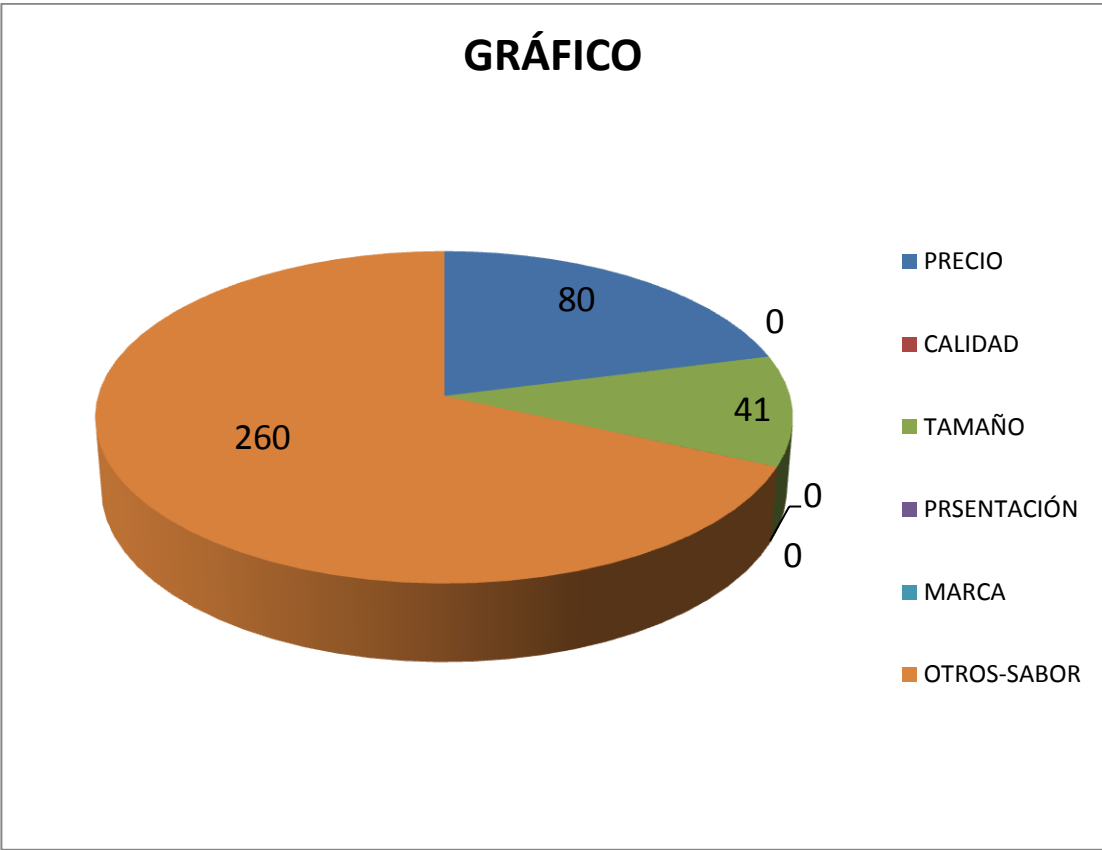
Marca ()

Otros – Sabor ()

TABLA DE RESULTADOS N. 6

N.-	ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
1	Precio	80	21,00%
2	Calidad		
3	Tamaño	41	10,76%
4	Presentación		
5	Marca		
6	Otros-Sabor	260	68,24%
TOTAL		381	100%

FUENTE: ENCUESTAS
ELABORADO POR: LOS AUTORES



ANÁLISIS:

De acuerdo a las respuestas observamos que los encuestados prefieren el queso de hoja por el sabor que lo distingue de los demás tipos de queso, y también lo adquieren por su precio y la presentación que este tiene.

PREGUNTA N. 7

¿Cuál es el nivel aproximado de ingresos de su familia?

Hasta 300 dólares ()

De 300 a 400 dólares ()

De 400 a 500 dólares ()

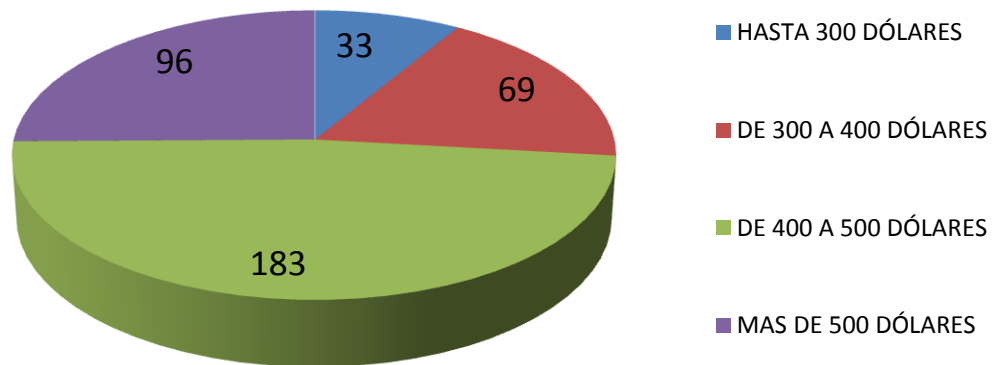
Más de 500 dólares ()

TABLA DE RESULTADOS N. 7

N.-	ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
1	Hasta 300 dólares	33	8,66%
2	De 300 a 400 dólares	69	18,11%
3	De 400 a 500 dólares	183	47,77%
4	Más de 500 dólares	96	25,46%
TOTAL		381	100%

FUENTE: ENCUESTAS
ELABORADO POR: LOS AUTORES

GRÁFICO



ANÁLISIS:

Considerando los resultados de esta pregunta se puede manifestar que un mayor porcentaje en cuanto al nivel aproximado de ingresos de la familia está en el rango de 400 a 500 dólares tomando en cuenta esto se puede decir que es un ingreso sustentable.

PREGUNTA N. 8

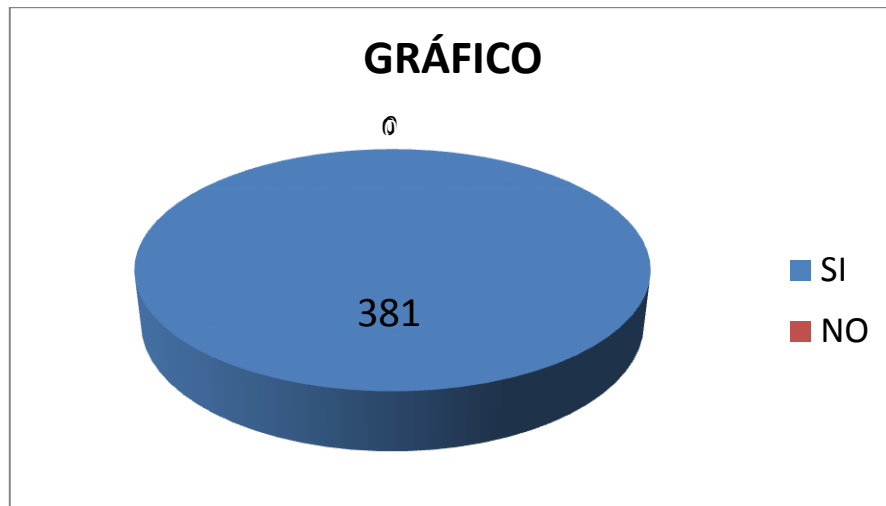
¿Estaría de acuerdo con la introducción de una marca de queso de hoja en la ciudad de Ibarra, que reúna todos los requerimientos como registro sanitario, fecha de elaboración, caducidad, entre otros?

SI () NO ()

TABLA DE RESULTADOS N. 8

N.-	ALTERNATIVA	FRECUENCIA	%
1	SI	381	100%
2	NO		
TOTAL		381	100%

FUENTE: ENCUESTAS
ELABORADO POR: LOS AUTORES



ANÁLISIS:

Considerando que el total de encuestados están de acuerdo con la introducción del queso de hoja en el mercado de la ciudad de Ibarra, pues la factibilidad del proyecto está en función de que se va a brindar un producto de calidad y a precio cómodo.

1.10 ANÁLISIS DE FACTORES COMPARATIVOS DEL PROYECTO

FACTOR: MERCADO ACTUAL		
SUBFACTOR	CONDICIÓN	CALIFICACIÓN
Tamaño del mercado	Será comercializado a la PEA, y llegará al consumidor a través de panaderías, tiendas, supermercados.	Aliado
Relación del bien o servicio con la necesidad.	Es un producto nutritivo y de consumo básico	Oportunidad
Fortaleza e influencia de la competencia	No existe empresas que produzcan y comercialicen en Ibarra	Aliado
Relación calidad-precio comparada con bienes o servicios de la competencia	Al ser un nuevo producto tendrá ciertos parámetros de calidad como registro sanitario	Oportunidad

FACTOR: RIESGOS		
SUBFACTOR	CONDICIÓN	CALIFICACIÓN
Tamaño y poder la competencia	Existe un posicionamiento de la Marca Floralp en productos lácteos	Riesgo
Estabilidad del mercado en ciclos económicos	El precio de venta es asequible	Oportunidad
Tiempo requerido para tener ganancias	Es una actividad muy rentable	Aliado
Vulnerabilidad de insumos (oferta y precio)	Existe la suficiente materia prima -leche	Aliado

FACTOR: COSTOS		
SUBFACTOR	CONDICIÓN	CALIFICACIÓN
Costos de la mano de obra	No existe mano de obra calificada	Oponente
Eficiencia de los procesos de producción	No existen microempresas organizadas con sistemas de producción eficientes	Oponente

FACTOR: CRECIMIENTO POTENCIAL DEL MERCADO		
SUBFACTOR	CONDICIÓN	CALIFICACIÓN
Incremento proyectado de las necesidades	Existe mucha producción de queso en forma artesanal	Riesgo

1.11 MATRIZ AOR

1.11.1 ALIADOS

- No existe oferta de queso de hoja en la Ciudad de Ibarra.
- Hay la materia prima (leche) necesaria para la producción de los quesos.
- Las ventas en su mayoría pueden ser de contado, lo que garantiza un flujo de dinero óptimo.
- De la encuesta aplicada el 27.56% de la población tiene una gran aceptación para consumir este producto.
- La producción y comercialización del queso de hoja en Ibarra es una actividad económica muy rentable.

1.11.2 OPORTUNIDADES

- El consumo de queso de hoja tiene mucha demanda por ser un producto nutritivo.
- El precio de venta del queso que se ofertara es muy asequible para los consumidores.
- Este nuevo producto ofrecerá ciertos parámetros de calidad, como un registro sanitario.

1.11.3 OPONENTES

- No se posee el conocimiento suficiente para implementar un sistema de costos en la producción.
- No existen muchas empresas organizadas contable y productivamente en la elaboración de quesos de hoja en la ciudad de Ibarra.
- Mano de obra poco calificada.

1.11.4 RIESGOS

- Existe mucha producción de queso en forma artesanal.
- Ciertos sectores de la población prefieren el queso Mozzarella.
- Hay un posicionamiento de la Marca Floralp en cuanto a la producción de quesos en Ibarra.

1.12 CRUCE ESTRATÉGICO AO-AR-OO-OR

AR	AO
<ul style="list-style-type: none"> • De acuerdo a las encuestas realizadas la mayoría de la población tiene una gran aceptación para consumir este producto, y se tiene la posibilidad de que la producción del queso de hoja tenga una gran acogida debido a que se ofrecerá higiene y calidad y se lograra en parte rechazar la existencia de quesos realizados en forma artesanal y que no garantizan los consumidores. • Con la existencia de la materia prima necesaria se puede ofertar en el mercado un excelente queso de hoja a fin de que el consumidor pueda optar por un tipo diferente de queso que no sea mozzarella • Al realizar las ventas de contado existe la ventaja de un mayor flujo de efectivo para tener una producción continua y así lograr que otras marcas como Floralp no tengan un mayor posicionamiento en el mercado local. 	<ul style="list-style-type: none"> • La elaboración de queso de hoja es una actividad rentable , por lo que el volumen de producción puede ser alto y así satisfacer la demanda de este producto nutritivo. • Al existir una gran aceptación por parte de la población en consumir este producto debido a que el precio al que se ofertara el queso de hoja es muy asequible. • Al no existir una oferta de quesos de hoja en la ciudad de Ibarra se debe aprovechar ya que este nuevo producto ofrecerá ciertos parámetros de calidad, como un registro sanitario.
OO	OR
<ul style="list-style-type: none"> • Al no poseer el conocimiento suficiente para implementar un sistema de costos en la producción de queso de hoja se podría desaprovechar la demanda que tiene este producto nutritivo. • Por el desconocimiento de la organización contable y productiva 	<ul style="list-style-type: none"> • La mano de obra poco calificada impide que se pueda competir con empresas que están ya posicionadas en la ciudad. • No existen muchas empresas organizadas contable y productivamente en la elaboración de quesos de hoja en la ciudad de

<p>de este tipo de empresas no se puede tener la oportunidad de determinar de forma real sus utilidades y por ende se conocería que los productos lácteos tienen mucha demanda en Ibarra.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al no existir una mano de obra calificada se pondría en riesgo la oportunidad de ofertar este nuevo producto ofrecerá ciertos parámetros de calidad, como un registro sanitario. 	<p>Ibarra.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Al no tener el conocimiento suficiente para implementar un sistema de costos en la producción de quesos, provocaría que el precio fijado no sea el adecuado para la comercialización.
--	--

1.13 IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DIAGNÓSTICO

De acuerdo al análisis de la Matriz AOOR, se determina que no existe en la Ciudad de Ibarra productores de queso de hoja y por lo tanto no hay una satisfacción de la demanda de queso de hoja y que el consumidor pueda disfrutar de un producto nutritivo.

Las pequeñas empresas en el país, representa un alto porcentaje de la población que se dedica a esta actividad, pero hay dificultades que no permite consolidar la creación de Microempresas y más aún medianas y grandes empresas y entre las más principales tenemos:

- Desconocimiento en el proceso de creación de empresas
- Falta de incentivo por parte de los gobiernos locales
- Dificultad en el acceso a créditos productivos

Dentro del análisis del trabajo de campo se logra determinar que no hay una contabilidad adecuada para tener un conocimiento exacto de cual es la

verdadera utilidad y el valor de los costos incurridos para la producción y comercialización de este producto. Además no existe una mano de obra calificada y la falta de una tecnología ha limitado la creación de empresas que produzcan este tipo de queso más aun cuando existe una potencial demanda del mismo en la localidad ibarreña

Es así que la creación de una microempresa productora y comercializadora de queso de hoja en la ciudad de Ibarra lograra satisfacer al consumidor que requiere incorporar a su alimentación diaria este tipo de queso.

La creación de negocios ya sean a pequeña o mediana escala persiguen elevar los niveles de competitividad incrementar la productividad ayudando a generar una cultura empresarial de eficiencia y brindar productos con estándares de calidad óptimos. También ayuda a generar fuentes de empleo, capacitar al talento humano y ofertar productos que satisfagan en cuanto a higiene, calidad presentación de los mismos.

CAPÍTULO II

2. BASES TEÓRICAS Y CIENTÍFICAS

2.1. MATERIA PRIMA EN LA ELABORACIÓN DEL QUESO

CRUZ SUMARRIVA Braulio; 2006 Pag.9, manifiesta: *“La leche es un tipo de secreción de alto valor nutricional, con una composición del 89% de agua, propia de las hembras de los mamíferos, adecuadamente adaptado a las necesidades de los recién nacidos y única fuente de alimentos durante los primeros meses de vida”.*

La vaca produce leche durante aproximadamente 300 días posteriores al nacimiento de las crías. La leche producida durante los primeros 4 días es inadecuada para la elaboración de productos lácteos debido a su diferente composición, esta clase de leche se llama calostro.

A partir de 10 litros de leche de vaca se puede producir de 1 a 2 kg de queso (es decir, en su mayor parte de caseína) y un promedio de 8 a 9 kg de suero de leche.

2.2 COMPONENTES DE LA LECHE

Los principales componentes de la leche cruda son la lactosa, los lípidos, las proteínas y sustancias nitrogenadas.

2.2.1 LA LACTOSA

La lactosa es un disacárido formado por galactosa más fructosa y uno de los principales componentes de la leche. Su función únicamente es energética. Posee una elevada capacidad para fijar aromas y su sabor es dulce, aunque seis veces menor que la sacarosa. Son muchos los microorganismos que pueden utilizar la lactosa como sustrato.

2.2.2 LOS LÍPIDOS

Los lípidos son la materia grasa de la leche y se encuentran dispersos en forma de glóbulos esféricos. Su tendencia natural es a unirse en racimos y su dimensión varía entre especies. Por ejemplo, los glóbulos grasos de la leche de cabra son más pequeños que los de la leche de vaca.

2.2.3 LAS PROTEÍNAS

Las proteínas y sustancias nitrogenadas presentes en la leche son el tercer grupo más importante. Las caseínas son un grupo heterogéneo de proteínas que precipitan a pH 4,6. Son estables a tratamientos térmicos y a la homogenización siempre y cuando su pH no se haya acidificado; así pues, son inestables a pH ácido y a la congelación. Las proteínas del suero de la leche, dadas sus propiedades nutritivas y funcionales, es frecuente que se extraigan y se empleen para la elaboración de quesos y mantequillas.

2.3 PROPIEDADES FÍSICAS

La leche de vaca tiene una densidad media de 1,032 g/ml. Es una mezcla compleja y heterogénea compuesta por un sistema coloidal.

2.4 DETERMINACIÓN DE LA CALIDAD DE LA LECHE

La presencia de contaminantes, además de cambios en la textura, el color o el sabor, merma la calidad de la leche

La leche no es utilizada inmediatamente a su llegada a la industria, sino que es conservada durante varias horas o días hasta el momento de su uso. Por este motivo, es muy importante una correcta conservación para evitar así problemas en el futuro. Los principales parámetros a tener en cuenta son la temperatura y la contaminación. La leche se conserva en condiciones óptimas a temperaturas comprendidas entre 2°C y 4°C. Si la leche es entregada a estas temperaturas, podrá ser almacenada para su conservación sin tratamiento adicional.

En caso de no ser así, será enfriada previamente. Otro factor importante es el grado de contaminación microbiana, cuanto mayor sea, menor será la capacidad de la leche para ser almacenada. Es importante destacar los microorganismos psicotróficos, los máximos responsables del deterioro de la leche en refrigeración. Se considera que a partir de 10⁶ microorganismos/mL se encuentran signos más o menos visibles de un deterioro irreversible de la leche.

La presencia de contaminantes en la leche es, en todos los casos, un elemento que disminuye su calidad. La mayoría de consumidores no aceptan la presencia de contaminantes en los alimentos. No obstante, su uso en condiciones controladas es de notable importancia para la inhibición de diferentes procesos. Entre los de uso más habitual destacan los inhibidores de crecimiento microbiano, los parasiticidas o los plaguicidas.

2.5 CARACTERÍSTICAS DE LA LECHE

Desde el punto de vista fisicoquímico, la leche es una mezcla homogénea constituida por un gran número de sustancias. Su composición es muy rica y en ella están presentes casi todas las vitaminas. Las liposolubles, como la A, D y E que se presentan asociadas al componente graso y se pierden por eliminación de dicho contenido, y las vitaminas hidrosolubles, las del grupo B. Estas vitaminas se aíslan a partir del lacto suero para la producción de quesos. Los tratamientos térmicos o la deshidratación en la elaboración de la leche pueden ocasionar pérdidas importantes en las vitaminas, en concreto de la B12. Aunque la leche no es una abundante fuente de Vitamina C, si el procesado es correcto puede quedar en cantidad significativa para la dieta humana.

2.6 PRODUCTOS LÁCTEOS

Varios son los productos obtenidos a partir de la leche de las distintas especies animales. Desde los tiempos más remotos los humanos han intentado conservar y adaptar la leche a sus variadas necesidades y gustos. La presentación que se hace a continuación se refiere a los productos que se consumen principalmente, en la actualidad, en nuestro país.

Según la consistencia, los productos pueden ser gelatinosos, batidos, cremosos y líquidos. La elaboración y el envasado en condiciones asépticas o normales seguida de tratamiento térmico, prolonga la vida útil de estos productos.

Entre los más importantes tenemos:

- Yogurt
- El Kefir y Kumis

- Nata
- Mantequilla
- Queso

2.6.1 QUESO

El queso se obtiene por coagulación de la leche, seguida de separación del suero y posterior maduración con ayuda de microorganismos especiales. En todo el mundo existen unos 2.000 tipos de quesos, que se clasifican de acuerdo con criterios diversos por ejemplo, según el tipo de leche (vaca, cabra, oveja, entre otros) o el procedimiento de cuajado (acidificación, cuajo, combinación de ambos procedimientos).



El queso es uno de los principales productos agrícolas del mundo. Según la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO) de las Naciones Unidas, en 2004 se produjeron en el mundo más de 18 millones de toneladas. Esta cantidad es superior a la producción anual de granos de café, hojas de té, granos de cacao y tabaco juntos.

2.6.1.1 QUESO FRESCO



Los quesos frescos son aquellos en los que la elaboración consiste únicamente en cuajar y deshidratar la leche. A estos quesos no se les aplican técnicas de conservación adicionales, por lo que aguantan mucho menos tiempo sin caducar. Su mantenimiento se podría comparar al de los yogures, pues es necesario conservarlos en lugares refrigerados. El hecho de procesar la leche en menor medida hace que tengan sabores suaves y texturas poco consistentes.

2.6.1.2 QUESO PARMESANO SECO



El curado de los quesos consiste en el añejamiento de los mismos, en un proceso en el que se secan y adicionalmente se aplican técnicas de

conservación, como el salado o el ahumado. El tiempo necesario para considerar a un queso como curado puede variar de uno a otro, pero en general se requiere un mínimo de año y medio o dos años.

El proceso de curado hace que obtenga una textura bastante más dura y seca, así como que se incremente la intensidad de su sabor, propiedad muy deseada entre los amantes del queso. Sin embargo, muchas personas no toleran los sabores fuertes, por lo que es fácil encontrar distintas variantes de curado para un mismo queso, catalogándolos normalmente como tiernos, semicurados y curados.

2.6.1.3 QUESO CAMEMBERT



El queso tiene un estado natural sólido, sin embargo, es posible obtener una textura más cremosa aumentando significativamente la cantidad de nata, y por lo tanto de grasa. Estos tipos de queso se consumen normalmente acompañados de pan, siendo común el uso de los mismos en tostadas.

El queso camembert, de características similares al brie, es uno de los más famosos, característico por su corteza blanca florida, consumida junto al queso y que le da un toque de amargor. La denominación de origen de este queso lo obliga a comercializarse siempre de forma redonda, e incluido en una caja de madera.

2.6.1.4 QUESO DE HOJA

Un queso fresco sin sal hecho el día anterior es la base del futuro queso de hoja, con agua caliente y constante movimiento el queso se derrite formando una chiclosa masa que se debe estirar sobre la madera, se la amasa con un bolillo y se le coloca la sal, antes de su tradicional doblado y cortado

2.6.1.5 ELABORACIÓN DEL QUESO DE HOJA

Lavar el queso en abundante agua, secarlo con un paño limpio, cortar en ocho tajadas. En un recipiente, hervir el agua y la sal, hasta que esta se disuelva completamente. Introducir una tajada de queso por unos dos minutos o hasta que esté muy suave.

Lavar las hojas de achira previamente y aplanar la vena utilizando un rodillo. Colocar el queso caliente entre dos hojas y luego dentro de una funda de plástico para darle forma y tamaño. Todo esto antes que se enfríe el queso. Colocar el queso en otra hoja muy limpia, humedecida y aplanada la vena, proceder a cerrar, de tal manera que el queso se ubique en la mitad de la vena y conserve en un lugar fresco o refrigere.

2.7 MICROEMPRESA

2.7.1 DEFINICIÓN

TORRES,R;(2009), GESTIÓN MICROEMPRESARIAL, menciona: *“La microempresa es la organización económica, administrada por una o más personas emprendedoras, que tiene como objetivos económicos, éticos y sociales, el número de trabajadores no sobrepasa a 10 personas”*

La microempresa está comprendida de personas de escasos ingresos. Posee de 1 a 6 integrantes involucrados, aproximadamente. Estas iniciativas llamadas microempresas han sido generadas por emprendedores, quienes se han visto sin empleo, o con el fin de complementar los ingresos o simplemente por el ánimo o deseo de utilizar habilidades y destrezas con las que se cuentan.

La microempresa es una organización que produce y distribuye bienes y servicios para satisfacer alguna necesidad de la comunidad y obtener un beneficio económico. La microempresa tiene la capacidad de contribuir al desarrollo, al acelerar la generación de empleos y al incrementar el ingreso familiar.

2.7.2 CLASIFICACIÓN DE LA MICROEMPRESA

TIPOS	CLASIFICACIÓN	CARACTERÍSTICAS
POR SU OBJETIVO	Industrial	Son aquellas que compran bienes o materias primas, lo someten a un proceso de transformación total o parcial y los venden.
	Comerciales	Son las que buscan utilidad a través de la compra y venta de productos, sin ejercer en ellos ninguna modificación o transformación sustancial.
	De servicio	Son aquellas que se dedican a realizar o brindar ayuda o asistencia para obtener una remuneración a cambio.
POR SU ORGANIZACIÓN	Individuales	Como su nombre lo indica, son aquellas que están constituidas o manejadas por una sola persona.
	De Sociedad	Cuando están conformadas por más de una persona, que a través de un acuerdo convenio o arreglo, aportan algo para conformar el negocio.

FUENTE: ANZOLA, Sèrvulo (1195). Administración de Pequeñas Empresas
ELABORADO: POR LOS AUTORES

2.7.3 VENTAJAS

- Es una fuente generadora de empleos.
- Se transforman con gran facilidad por no poseer una estructura rígida.
- Son flexibles, adaptando sus productos a los cambios del mercado.
- Fomenta la innovación.
- Satisfacción de las necesidades de las grandes compañías, ya que surgen como distribuidoras de las empresas de mayor tamaño, agentes de servicios y proveedores.
- Poseen organización y estructuras simples, lo que facilita el despacho de mercancía rápida y ofrecer servicios a la medida del cliente.

2.7.4 DESVENTAJAS

- Utilizan tecnología ya superada
- Sus integrantes tienen falta de conocimientos y técnicas para una productividad más eficiente.
- Dificultad de acceso a crédito.
- La producción generalmente, va encaminada solamente al Mercado interno.

2.8 ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

Todas las empresas, grandes o pequeñas, necesitan definir alguna forma de administración interna y distribuir las tareas y responsabilidades entre los propietarios y empleados de la empresa.

En los pequeños empresarios es común que el propietario este a cargo de todas las áreas desempeñando todas las funciones, como: producir, vender,

cobrar y administrar. Una de las mayores dificultades que tienen los microempresarios en cuanto a su organización interna es la implementación de un sistema de gestión. Como tienen que encargarse de todas o la mayoría de las tareas, deben conocer cada aspecto y hacer las cosas con mayor eficiencia posible. Pero tropiezan muchas veces con la falta de capacitación que juega un rol fundamental para lograr el rendimiento óptimo en el desarrollo del trabajo.

Al elaborar un plan de negocios, es necesario prestar mucha atención al área de personal, porque el éxito de un emprendimiento depende de gran medida de las personas que participan en la organización. Para ello se debe tomar en cuenta:

- La descripción de los puestos de trabajo.
- Cantidad de personal a incorporar.
- Establecer el nivel de remuneraciones.
- Elaborar un programa de trabajo.
- Desarrollar algún programa de incentivos.
- Conocer la aplicación de las leyes en cada área de la empresa.

2.8.1 PROCESO ADMINISTRATIVO

Por sencilla que parezca la actividad en la empresa, las etapas de la administración le ayudan a mantener el control y le permiten hacer bien las cosas. Las etapas del proceso administrativo son:

2.8.1.1. PLANIFICACIÓN

Cuando los administradores piensan anticipadamente sus objetivos y acciones se basan en algún plan, esto es planificación. Los planes presentan

los objetivos de la organización y se establecen los procedimientos para lograrlos. Además es la guía para que la organización obtenga y comprometa los recursos que se requieren para alcanzar los objetivos, los miembros de la organización desempeñen actividades congruentes con los objetivos y procedimientos elegidos, y pueda ser controlado y evaluado el avance del plan de tal manera que cuando no sea satisfactorio se pueda tomar medidas correctivas.

2.8.1.2 ORGANIZACIÓN

Es el proceso de ordenar y distribuir el trabajo, la autoridad y los recursos entre los miembros de una organización, de tal manera que éstas puedan alcanzar las metas de la organización.

Los administradores deben adaptar la estructura de la organización a sus objetivos y recursos, proceso conocido como diseño organizacional. Las relaciones y el tiempo son fundamentales para las actividades de la organización.

2.8.1.3 DIRECCIÓN

La Dirección implica mandar, influir y motivar a los empleados para que realicen sus actividades. Las relaciones y el tiempo son fundamentales para las actividades de la dirección. De hecho, la dirección llega al fondo de las relaciones de los gerentes, con cada una de las personas que trabajan con ellas.

2.8.1.4 CONTROL

Es un proceso que consiste en vigilar el proceso basándose en los objetivos y normas obtenidas de la planeación. El control cierra el ciclo de los

procesos gerenciales pues relaciona el progreso o avance real con el que se planificó. La realización de Informes, comparaciones y evaluación del avance constituyen el fundamento para intervenir, hacer ajustes, replantear y aplicar otras medidas correctivas.

2.9 CONTABILIDAD DE COSTOS

2.9.1 DEFINICIÓN

La contabilidad de costos es un sistema de información para predeterminar, registrar, acumular, distribuir, controlar, analizar, interpretar e informar de los costos de producción, distribución, administración y financiamiento.

Se relaciona con la acumulación, análisis e interpretación de los costos de adquisición, producción, distribución, administración y financiamiento, para el uso interno de los directivos de la empresa para el desarrollo de las funciones de planeación, control y toma de decisiones

2.9.2 OBJETIVOS

- Proporcionar información oportuna y suficiente para una mejor toma de decisiones.
- Generar información para ayudar en la planeación, evaluación y control de las operaciones de la empresa.
- Determinar los costos unitarios para evaluar los inventarios de producción en proceso y de artículos terminados.
- Generar informes sobre el costo de los artículos vendidos, para determinar las utilidades.

- Contribuir a la planeación de utilidades proporcionando anticipadamente los costos de producción, distribución, administración y financiamiento.
- Contribuir en la elaboración de los presupuestos de la empresa, programas de producción, ventas y financiamiento.

2.9.3 SISTEMAS DE COSTEO

2.9.3.1 POR ORDENES DE PRODUCCIÓN

Se presenta cuando la producción tiene un carácter lotificado, discreto, que responde a instrucciones concretas y específicas de producir uno o varios artículos o un conjunto similar de los mismos.

Para el control de cada partida de artículos se requiere, por consiguiente, la emisión de una orden de producción.

En este procedimiento cada persona produce a través de órdenes y generalmente se hace por lotes, lo que hace que la identificación de costos sea más específica.

2.9.3.2 POR PROCESOS PRODUCTIVOS

Se presenta cuando la producción no está sujeta a interrupciones, sino que se desarrolla en forma continua e ininterrumpida, de tal manera que no es posible tomar decisiones aisladas para producir uno u otro artículo, sino que la producción está sujeta a una secuencia durante periodos indefinidos. La producción es en serie o en línea.

En el Sistema de costos por procesos el costo se obtiene hasta que se hace el cierre o inventario final, y siempre se calcula de manera más general.

2.9.3.3 ELEMENTOS DE UN PRODUCTO

Los elementos de costo de un producto o sus componentes son los materiales directos, la mano de obra directa y los costos indirectos de fabricación, esta clasificación suministra la información necesaria para la medición del ingreso y la fijación del precio del producto.

2.9.3.3.1 MATERIALES

Son los principales recursos que se usan en la producción; estos se transforman en bienes terminados con la ayuda de la mano de obra y los costos indirectos de fabricación.

Directos: Son todos aquellos que pueden identificarse en la fabricación de un producto terminado, fácilmente se asocian con éste y representan el principal costo de materiales en la elaboración de un producto.

Indirectos: Son los que están involucrados en la elaboración de un producto, pero tienen una relevancia relativa frente a los directos.

2.9.3.3.2 MANO DE OBRA

Es el esfuerzo físico o mental que se emplean para la elaboración y posterior comercialización de un producto.

Directa: Es aquella directamente involucrada en la fabricación de un producto terminado que puede asociarse con este con facilidad y que tiene gran costo en la elaboración.

Indirecta: Es aquella que no tiene un costo significativo en el momento de la producción del producto.

2.9.3.3.3 COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN (CIF)

Son todos aquellos costos que se acumulan de los materiales y la mano de obra indirectos más todos los incurridos en la producción pero que en el momento de obtener el costo del producto terminado no son fácilmente identificables de forma directa con el mismo.

2.10 LA MERCADOTECNIA

2.10.1 CONCEPTO DE MERCADOTECNIA

Definimos la mercadotecnia como un proceso social y administrativo por medio del cual los individuos y los grupos obtienen lo que necesitan y desean mediante la creación y el intercambio de productos y valores con otros.

2.10.2 MERCADO

El concepto de transacciones conduce al de mercado. Un mercado es un conjunto de compradores reales o potenciales de un producto o servicio.

2.10.3 PRODUCTO

Un producto es un bien con características tangibles a través de las cuales puede satisfacer necesidades y deseos de los clientes. Las características tangibles o físicas de los productos son por ejemplo, su peso, su tamaño, etc. Entre tanto, las características intangibles hacen referencia a lo que el cliente percibe de él, como por ejemplo prestigio, durabilidad, exactitud, etc.

2.10.4 CONSUMIDOR

Los consumidores son cada vez más exigentes en sus expectativas, buscan productos adaptados a su necesidad específica, buscan información completa del producto, consideran al fabricante responsable de la insatisfacción de su expectativa. Por ello la empresa debe tener en cuenta estos parámetros en el desarrollo de sus productos; y las autoridades públicas bregar por una legislación de control y protección de los consumidores.

2.10.5 MARCA

Una marca X es un término símbolo, diseño o una combinación de ellos que identifica los productos o servicios de un vendedor o grupo de vendedores y las diferencias de los competidores, es la parte de la marca la que aparece en forma de símbolos, diseños, color o letras distintivas.

Las marcas facilitan que los consumidores identifiquen los productos o servicios, las marcas también ayudan a controlar su participación dentro del mercado, las marcas reducen la comparación de precios debido a que es muy difícil comparar dos artículos con diferente marca.

Muchas empresas no ponen marca porque no están dispuestas o en posibilidad de tomar sobre si las dos responsabilidades principales que se presentan en propiedad de marcas:

2.10.6 ENVASE

Se define como el conjunto de actividades en la planeación del producto que incluyen el diseño y producción de la caja o envoltura de un producto. Por envase se entiende el material que contiene o guarda a un producto y que

forma parte integral del mismo; sirve para proteger la mercancía y distinguirla de otros artículos. En forma estricta envase es cualquier recipiente, lata, caja o envoltura propia para contener alguna materia o artículo.

2.10.7 EMPAQUE

Se define como el conjunto de actividades en la planeación del producto que incluyen el diseño y producción de la caja o envoltura de un producto.

Un motivo práctico y comercial para empaquetarlo es con el fin de protegerlo en su ruta de fabricante hasta el último consumidor, y en algunos casos, durante su vida con el cliente. El empaque también debe formar parte de la mercadotecnia de una compañía. Un empaque puede ser la única manera en que una empresa pueda diferenciar su producto.

La gerencia puede empaquetar su producto de tal manera que puedan aumentar sus posibilidades de utilidad. Un paquete puede ser tan atractivo, que los clientes pagaron más solo por obtener el envase especial, aun cuando el aumento en el precio excede el costo adicional del envase.

El empaquetado está en el frente socioeconómico, hoy en día en relación con los temas de contaminación del medio ambiente.

El empaque usado es el contribuyente principal del problema de eliminar los desperdicios sólidos.

2.10.8 PRECIO

Es el valor expresado en términos monetarios como un medio de intercambio, hay factores que determinan el precio de un producto como:

costos de producción, demanda del producto, participación del mercado, reacciones competitivas, situación económica.

2.11 LA CONTABILIDAD

2.11.1 CONCEPTO

INSTITUTO AMERICANO DE CONTADORES PÚBLICOS CERTIFICADOS

define a la contabilidad como: *“el arte de registrar, clasificar y resumir en forma significativa y en términos de dinero, las operaciones y los hechos que son cuando menos de carácter financiero, así como el de interpretar sus resultados”*

HORNGREN S. (2000) menciona: *“la contabilidad es el sistema que mide las actividades del negocio, procesa esa información convirtiéndola en informes y comunica estos hallazgos a los encargados de tomar las decisiones”.*

De acuerdo a esto se puede decir que la contabilidad es una técnica que se ocupa de registrar, clasificar y sintetizar la información económica de una empresa con el fin de interpretar sus resultados y efectos en la misma. A través de la contabilidad los gerentes o directores pueden orientarse sobre el curso que siguen sus negocios y sobre las decisiones que deben tomar para alcanzar sus objetivos.

2.11.2 OBJETO Y FUNCIONES

El propósito fundamental de la contabilidad es proporcionar información financiera sobre una entidad económica. Con relación a la información

suministrada, esta deberá cumplir con un objetivo administrativo y uno financiero:

- **Administrativo:** ofrecer información a los usuarios internos para ayudar a la administración en la planificación, toma de decisiones y control de operaciones. Para ello, comprende información histórica, presente y futura de cada departamento en que se subdivide la organización de la empresa.
- **Financiero:** proporcionar información a usuarios externos de las operaciones realizadas por un ente, fundamentalmente en el pasado por lo que también se le denomina contabilidad histórica.

La contabilidad tiene diversas funciones, pero las más importantes son:

Controlar: Para que los recursos de las entidades puedan ser administrados en forma eficaz, es necesario que sus operaciones sean controladas plenamente, requiriéndose establecer antes el proceso contable y cumplir con sus fases de: sistematización, valuación y registro.

Informar: El informar a través de los estados financieros los efectos de las operaciones practicadas, independientemente de que modifiquen o no al patrimonio de las entidades, representa para sus directivos y propietarios:

- Conocer cuáles son y a cuánto ascienden sus recursos, deudas, patrimonio, productos y gastos
- Observar y evaluar el comportamiento de la entidad.
- Comparar los resultados obtenidos contra los de otros períodos y otras entidades.
- Evaluar los resultados obtenidos previamente determinados.

- Planear sus operaciones futuras dentro del marco socioeconómico en el que se desenvuelve.

2.11.3 LA ECUACIÓN CONTABLE

La ecuación fundamental o ecuación contable es la que mide los cambios para cada uno de los elementos del activo, pasivo o patrimonio que son afectados por el registro de las operaciones. Además expresa la igualdad entre los activos que posee una empresa y los derechos relacionados con estos activos:

$$\text{ACTIVO} = \text{PASIVO} + \text{PATRIMONIO}$$

Todas las operaciones que se registran pueden ser medibles en función de esta ecuación.

2.11.4 MARCO LEGAL CONTABLE VIGENTE

2.11.4.1 PRINCIPIOS DE CONTABILIDAD GENERALMENTE ACEPTADOS

Los principios de Contabilidad General Aceptados son conceptos básicos que establecen la delimitación e identificación del ente económico, las bases de cuantificación de las operaciones y la presentación de la información económica y financiera de la empresa a través de los Estados Financieros.

A continuación se presentan algunos de los principios contables más utilizados en la actualidad y que sirven de base para la presentación de información financiera de una entidad.

Principios de Contabilidad Generalmente Aceptados

PRINCIPIO	BREVE DESCRIPCIÓN
<i>ENTE CONTABLE</i>	El ente contable lo constituye la empresa como entidad que desarrolla la actividad económica.
<i>MEDICIÓN DE RECURSOS</i>	La contabilidad y la información financiera se fundamentan en los bienes materiales e inmateriales que poseen valor económico y por lo tanto son susceptibles de ser valuados en términos monetarios.
<i>PERÍODO DE TIEMPO</i>	La contabilidad provee información acerca de las actividades económicas de una empresa por períodos específicos, los que en comparación con la vida misma de la empresa, son cortos.
<i>ESENCIA SOBRE LA FORMA</i>	Las transacciones y demás sucesos y condiciones deben contabilizarse y presentarse de acuerdo con su esencia y no solamente en consideración a su forma legal.
<i>EMPRESA EN MARCHA</i>	Los principios contables parten del suspenso de la continuidad de las operaciones del ente contable.
<i>PRUDENCIA</i>	Prudencia es la inclusión de un cierto grado de precaución al realizar los juicios necesarios para efectuar las estimaciones requeridas bajo condiciones de incertidumbre, de forma que los activos o los ingresos no se expresen en exceso y que los pasivos o los gastos no se expresen en defecto.
<i>UNIFORMIDAD</i>	Los principios de contabilidad deben ser aplicados uniformemente de un período a otro.

<i>CLASIFICACIÓN Y CONTABILIZACIÓN</i>	Las fuentes de registro de los recursos, de las obligaciones y de los resultados son hechos económicos cuantificables que deben ser convenientemente clasificados y contabilizados en forma regular y ordenada, esto facilita que pueda ser computable o verificable.
<i>RELEVANCIA</i>	La información proporcionada en los estados financieros debe ser relevante, es decir, debe ejercer influencia sobre las decisiones económicas de quienes la utilizan, ayudándoles a evaluar sucesos pasados, presentes o futuros.
<i>COMPARABILIDAD</i>	Los usuarios deben ser capaces de comparar los estados financieros de una entidad a lo largo del tiempo, para identificar las tendencias de su situación financiera y su rendimiento financiero.

ELABORADO POR: LOS AUTORES

FUENTE: BRAVO Mercedes "CONTABILIDAD GENERAL" (2008)

NIIF PARA LAS PYMES – JULIO 2009

2.11.4.2 NORMAS INTERNACIONALES DE INFORMACIÓN FINANCIERA

Las pequeñas y medianas empresas (PYMES), forman parte de la gran mayoría de empresas constituidas en todo el mundo, por tanto, el International Accounting Standards Board, (IASB) desarrolló las Normas Internacionales de Información Financiera para PYMES con el fin de que sirvan como guía en la preparación de información financiera de acuerdo a las características de una empresa PYME.

La siguiente tabla identifica las principales fuentes de las NIIF completas de las que se derivan los principios de cada sección de la *NIIF para las PYMES*.

Norma Internacional de Información Financiera para PYMES

Sección de la NIIF para las PYMES		Fuentes
	Prólogo	Prólogo a las Normas Internacionales de Información Financiera
1	Pequeñas y Medianas Entidades	—
2	Conceptos y principios generales	Marco Conceptual del IASB, NIC 1 Presentación de Estados Financieros
3	Presentación de Estados Financieros	NIC 1
4	Estado de Situación Financiera	NIC 1
5	Estado del Resultado integral y Estado de Resultados	NIC 1
6	Estado de Cambios en el Patrimonio y Estado del Resultado Integral y Ganancias Acumuladas	NIC 1
7	Estado de Flujos de Efectivo	NIC 7 Estados de Flujos de Efectivo
8	Notas a los Estados Financieros	NIC 1
9	Estados Financieros Consolidados y Separados	NIC 27 Estados Financieros Consolidados y Separados modificada en 2008
10	Políticas Contables, Estimaciones y Errores	NIC 8 Políticas Contables, Cambios en las Estimaciones Contables y Errores
11 y 12	Instrumentos Financieros Básicos y Otros Temas relacionados con los Instrumentos Financieros	NIC 32 Instrumentos Financieros: Presentación, NIC 39 Instrumentos Financieros: Reconocimiento y Medición, NIIF 7 Instrumentos Financieros: Información a Revelar

Sección de la NIIF para las PYMES		Fuentes
13	Inventarios	NIC 2 Inventarios
14	Inversiones en Asociadas	NIC 28 Inversiones en Asociadas
15	Inversiones en Negocios Conjuntos	NIC 31 Participaciones en Negocios Conjuntos
16	Propiedades de Inversión	NIC 40 Propiedades de Inversión
17	Propiedades, Planta y Equipo	NIC 16 Propiedades, Planta y Equipo
18	Activos Intangibles Distintos de la Plusvalía	NIC 38 Activos Intangibles
19	Combinaciones de Negocios y Plusvalía	NIIF 3 Combinaciones de Negocios
20	Arrendamientos	NIC 17 Arrendamientos
21	Provisiones y Contingencias	NIC 37 Provisiones, Pasivos Contingentes y Activos Contingentes
22	Pasivos y Patrimonio	NIC 1, NIC 32
23	Ingresos de Actividades Ordinarias	NIC 11 Contratos de Construcción, NIC 18 Ingresos de Actividades Ordinarias
24	Subvenciones del Gobierno	NIC 20 Contabilización de las Subvenciones del Gobierno e Información a Revelar sobre Ayudas Gubernamentales
25	Costos por Préstamos	NIC 23 Costos por Préstamos
26	Pagos Basados en Acciones	NIIF 2 Pagos Basados en Acciones
27	Deterioro del Valor de los Activos	NIC 2, NIC 36 Deterioro del Valor de los activos
28	Beneficios a los Empleados	NIC 19 Beneficios a los Empleados
29	Impuesto a las Ganancias	NIC 12 Impuesto a las Ganancias
30	Conversión de la Moneda Extranjera	NIC 21 Efectos de las Variaciones en las Tasas de Cambio de la Moneda extranjera
31	Hiperinflación	NIC 29 Información Financiera en Economías Hiperinflacionarias
32	32 Hechos Ocurridos después del Periodo sobre el que se Informa	NIC 10 Hechos Ocurridos después del Periodo sobre el que se Informa
33	Información a Revelar sobre Partes Relacionadas	NIC 24 Información a Revelar sobre Partes Relacionadas
34	Actividades Especiales	NIC 41 Agricultura, NIIF 6 Exploración y Evaluación de Recursos Minerales
35	Transición a la NIIF para las PYMES	NIIF 1 Adopción por Primera Vez de las Normas Internacionales de Información Financiera

Fuente: NIIF PARA LAS PYMES (IASB) JULIO 2009

2.11.5 EL PROCESO CONTABLE

Según lo señala MEIGS Robert (2000) la creación de la información contable involucra tres pasos básicos que son:

- a) **Registro de Transacciones Comerciales:** A medida que ocurre una transacción comercial, ésta se asienta en el diario y así se crea un registro cronológico de eventos. En una empresa se llevan a cabo todo tipo de transacciones que se pueden expresar en términos monetarios y que se deben registrar en los libros de contabilidad.
- b) **Clasificación de la Información:** Un registro completo de todas las actividades comerciales implica comúnmente un gran volumen de datos, demasiado grande y diverso para que pueda ser útil para las personas encargadas de tomar decisiones. Por tanto, la información debe clasificarse en grupos o categorías, esto se logra a través de la mayorización de las diferentes cuentas y la preparación de un balance de prueba que demuestre la igualdad de los asientos de débito y crédito en el mayor.
- c) **Resumen de la Información:** Para que la información contable utilizada por quienes toman decisiones, está debe ser resumida. Por tanto se elaboran los estados financieros que presentan en síntesis todo el movimiento económico de la empresa durante un determinado periodo. En la actualidad es indispensable el uso de recursos como sistemas contables automatizados que ayuden en gran proporción al resumen y presentación de la información.

Estos tres pasos que se han descrito: registro, clasificación y resumen constituyen los medios que se utilizan para crear la información contable. Sin embargo, el proceso contable incluye algo más que la creación de

información, también involucra la comunicación de esta información a quienes estén interesados y la interpretación de la información contable para ayudar en la toma de decisiones comerciales.

2.11.6 REGISTROS CONTABLES

Los libros o registros contables son instrumentos donde se asientan las operaciones de una entidad económica. El registro de las operaciones debe ser realizado en forma cronológica, es decir a medida que van sucediendo las transacciones. Los libros principales para llevar una contabilidad son:

- **Libro Diario.-** En él se registran en orden cronológico todas las operaciones referentes a la actividad económica, las mismas que deben estar sustentadas con documentos que revelen la operación susceptible de registro.
- **Libro Mayor.-** Es un libro principal usado para registrar el movimiento mensual de las cuentas en forma sintética. La información que en él se encuentra se toma del libro Diario y se detalla analíticamente en los libros auxiliares.
- **Libros Auxiliares.-** Son los libros de contabilidad donde se registran en forma analítica y detallada los valores e información registrada en los libros principales. Cada empresa determina el número de auxiliares que necesita de acuerdo con su tamaño y el trabajo que se tenga que realizar.

2.11.7 ESTADOS FINANCIEROS

El objetivo de los estados financieros es proporcionar información sobre la situación financiera, el rendimiento y los flujos de efectivo de la

entidad que sea útil para la toma de decisiones económicas de una amplia gama de usuarios que no están en condiciones de exigir informes a la medida de sus necesidades específicas de información.

De acuerdo a lo que establecen las NIIF para Pymes en la Sección Nro 3, los Estados Financieros a presentar por una entidad son:

a. Estado de Situación Financiera.- Es el documento contable que informa en una fecha determinada la situación financiera de la empresa, presentando en forma clara el valor de sus propiedades y derechos, sus obligaciones y su capital, valuados y elaborados de acuerdo con los principios de contabilidad generalmente aceptados.

En este estado solo aparecen las cuentas reales y sus valores deben corresponder exactamente a los saldos ajustados del libro mayor y libros auxiliares. Adicionalmente debe ser firmado por los responsables: contador, revisor fiscal y gerente; en el caso de sociedades, debe ser aprobado por la asamblea general.

b. Estado de Resultados.- Es el documento contable complementario que muestra el resultado de las operaciones (utilidad/ pérdida) de una entidad durante un período determinado; expresado en otras palabras es el estado que muestra la diferencia entre el total de los ingresos en sus diferentes modalidades: venta de bienes, servicios, cuotas, aportaciones y los egresos representados por los costos de ventas, costos de servicios, prestaciones y otros gastos producidos en un período determinado.

c. Estado de Cambios en el Patrimonio.- Es el estado financiero que muestra en forma detallada los aportes de los socios y la distribución de las utilidades obtenidas en un período, además de la aplicación de las ganancias retenidas en periodos anteriores. Este documento muestra por separado el patrimonio de la empresa, señalando la diferencia entre el capital contable (patrimonio) y el capital social (aportes de los socios).

d. Estado de Flujos de Efectivo.- El objetivo de este estado es presentar información pertinente y concisa, relativa a las recaudaciones y desembolsos de efectivo de un ente económico durante un período, a fin de que los usuarios de los estados financieros tengan elementos adicionales para: examinar la capacidad de la entidad para generar flujos futuros de efectivo, evaluar la capacidad para cumplir con sus obligaciones, determinar el financiamiento interno y externo, analizar los cambios presentados en el efectivo, establecer diferencias entre la utilidad neta, los recaudos y desembolsos.

e. Notas a los Estados Financieros.- Constituye un documento contable complementario que debe presentar información sobre las bases de preparación de los Estados Financieros y las políticas contables específicas seleccionadas y aplicadas para transacciones y eventos importantes; además debe revelar la información requerida por las NIIF's que no es presentada en otra parte de los estados financieros pero que es necesaria para una presentación detallada y razonable.

2.11.8 ANÁLISIS FINANCIERO

Los estados financieros contienen información importante sobre los resultados operativos y la posición financiera de una entidad. Los usuarios de dicha información, son muchos y variados, desde los gerentes de empresa interesados en la evaluación de la misma, directores financieros acerca de la viabilidad de nuevas inversiones, nuevos proyectos y las mejores vías de financiación, hasta entidades financieras externas sobre si es conveniente o no conceder créditos para llevar a cabo dichas inversiones.

TENNENT John (2010) en su obra “**Gestión Financiera**” expresa:

“El análisis financiero es una herramienta o técnica que aplica el administrador financiero para la evaluación histórica de un organismo social público o privado. El método de análisis como la técnica aplicable a la interpretación, muestra el orden que sigue para separar y conocer los elementos descriptivos y numéricos que integran el contenido de los estados financieros.” Pág. 38.

Por tanto el análisis financiero puede definirse como el uso de los estados financieros para diagnosticar la situación económica actual de una entidad y evaluar su desempeño. Desde una perspectiva interna, el análisis financiero permite a la dirección de la empresa, tomar las decisiones que corrijan las partes débiles que pueden amenazar su futuro, al mismo tiempo que aprovecha los puntos fuertes para que la empresa alcance sus objetivos. Desde una perspectiva externa, es de gran utilidad para todas aquellas personas interesadas en conocer la situación y evolución previsible de la empresa, tales como: entidades crediticias, accionistas, proveedores, clientes, empleados, organismos de control, etc.

CAPÍTULO III

3. ESTUDIO DE MERCADO

3.1 PRESENTACIÓN

Los lácteos son el grupo de alimentos que abarca a la leche y sus derivados. Se caracterizan por aportar gran cantidad de calcio, proteínas de alta calidad, vitaminas A y D.

El queso de hoja objeto de este estudio es un derivado lácteo que por su valor nutritivo ha sido introducido en la dieta diaria de las familias.

El componente básico del queso es la leche, a la cual se le agregan enzimas que favorecen la fermentación, la calidad de este producto depende del tipo de leche a emplear, la cual debe contener porciones de agua, proteínas, lactosa, grasa y sales minerales.

El propósito de este estudio es identificar al mercado de la industria de queso de hoja y seleccionar los nichos a dirigir nuestro producto elaborado.

Ibarra se ha considerado uno de los mercados potenciales para la distribución y producción del queso de hoja, para ello es indispensable conocer el grado de oferta y demanda de este producto, para poder identificar la factibilidad de introducción al mercado.

3.2 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Los lácteos suponen la fuente principal y de biodisponibilidad de calcio en la alimentación de los individuos sanos. La elaboración de productos lácteos parte de la combinación de materia prima (leche) con ciertos reactivos, según sea el caso, que permitan obtener el producto terminado apto para el consumo humano.

La calidad de la leche como materia prima es muy importante para que el producto a obtenerse sea bueno. El queso de hoja es muy conocido y difundido en nuestro medio debido a su sabor, costumbre de consumo y facilidad de utilización.

La presentación de este producto será de 40 gramos, en fundas de polietileno, en la parte frontal de la funda es decir en la etiqueta se detallará el nombre del producto, lugar de elaboración, en la parte posterior se detallará los ingredientes, información nutricional, fecha de elaboración, fecha de caducidad y registro sanitario.

3.3 MERCADO META

El significado de Mercado Meta se relaciona con las necesidades que tienen las empresas de seleccionar de un segmento de mercado, la población o grupo de consumidores a los cuales se quiere llegar.

El queso de hoja será elaborado en la ciudad de Ibarra, con una proyección enfocada a la Provincia de Imbabura con sus respectivos cantones y también con una expansión a otras provincias.

Este producto está dirigido a satisfacer un mercado orientado a niños, jóvenes y adultos ya que ellos son los principales consumidores.

El mercado potencial para la distribución de este producto es la ciudad de Ibarra, en los principales supermercados, panaderías, tiendas de barrio, abastos, bares de colegio, escuelas y universidades.

3.4 POBLACIÓN CONSUMIDORA

Según datos del INEC del año 2010 los habitantes de la ciudad de Ibarra se encuentran distribuidos de la siguiente manera:

Cuadro N.3

TIPO DE ÁREA	POBLACIÓN
Área Urbana	139.721
Área Rural	41.454

FUENTE: INEC
ELABORADO POR: LOS AUTORES

3.5 INGRESOS DEL CONSUMIDOR

De acuerdo a datos estadísticos el ingreso promedio de las familias es de 364,99 USD, que se destina a cubrir necesidades básicas como: alimentación, educación y vivienda.

3.6 COMPORTAMIENTO DEL CONSUMIDOR

Los consumidores de la ciudad de Ibarra basan su decisión de compra, especialmente en el precio pero sin dejar de lado la calidad de los productos.

3.7 SEGMENTO DE MERCADO

La segmentación de mercado es el proceso de dividir un mercado en grupos uniformes más pequeños que tengan características semejantes, esto se deriva del conocimiento de que el total de mercado está hecho de subgrupos llamados segmentos. Por lo tanto, la clase social, a la que se pretende llegar con la elaboración y comercialización del queso de hoja es la clase media de la Ciudad de Ibarra, buscando un consumo masivo en la población con un producto de calidad y a precios cómodos.

3.8 ANÁLISIS DE LA DEMANDA

La demanda se define como la cantidad y calidad de bienes y servicios que pueden ser adquiridos en los diferentes precios del mercado por un consumidor en un momento determinado.

Luego del análisis respectivo se determinó que el mercado potencial para este producto es la ciudad de Ibarra, debido a que no existen empresas que se dediquen a la elaboración y comercialización del queso de hoja, ya que la mayoría de consumidores adquieren este tipo de queso en el sector de Cajas y la ciudad de Cayambe.

El mercado local está constituido por: tiendas de barrio, panaderías, supermercados, escuelas y colegios.

De acuerdo a la investigación realizada a los posibles consumidores se determinó que la frecuencia de consumo es de tres a cuatro veces a la semana, y que la adquisición de este producto se da en los paraderos del Sector de Cajas y en la ciudad de Cayambe.

Igualmente, de la encuesta se obtiene como resultado que si existe una predisposición de la población hacia la aceptación para la introducción del

queso de hoja, debido a que en la Ciudad de Ibarra, no se comercializa este producto y se lo adquiere fuera de ella.

La demanda histórica es difícil de analizar, ya que no hay una estadística, debido a que no hay empresas de similares características en la ciudad de Ibarra.

Los resultados alcanzados por el estudio han permitido tener un panorama general y amplio de la situación del mercado de queso de hoja, a fin de orientar los objetivos hacia que el producto ofrezca las mayores ventajas en cuanto a futuro comercial y cuya demanda está asegurada tanto en el mercado local como regional.

3.9 CÁLCULO DE LA DEMANDA

La población económicamente activa del sector urbano de la ciudad de Ibarra al año 2010 y que se encuentra en estudio es de 51935.

Aplicada las encuestas se define que el 27.56% de la población ibarreña prefieren el queso de hoja.

Se obtiene adicionalmente que la frecuencia de consumoes de 3 a 4 veces a la semana de este producto.

CUADRO N.4

CÁLCULO DEMANDA

POBLACION	PORCENTAJE	FRECUENCIA CONSUMO	TOTAL SEMANA	SEMANAS	MESES	TOTAL DEMANDA ANUAL
51935	27.56%	3	42940	4	12	2'061.114

Elaborado por: Los Autores

3.10 IDENTIFICACIÓN DE LA OFERTA

Al ser un nuevo emprendimiento en la ciudad de Ibarra no existe en el sector empresas que oferten este producto.

3.11 BALANCE OFERTA DEMANDA

Cuadro N. 5

AÑO	DEMANDA (Unidades 40gr.)	OFERTA (Unidades 40gr.)	DEMANDA INSATISFECHA	PORCENTAJE DE DEMANDA A SATISFACER
2011	2'061.114	0	2'061.114	9.61%

FUENTE: ENCUESTAS
ELABORADOPOR: LOS AUTORES

Una vez analizado el mercado, se determina que los gustos y preferencias de la población ibarreña opta en primer lugar por el queso fresco, sin embargo, considerando que existe una demanda potencial del queso de hoja, se empezará cubriendo aproximadamente un 9,61% de la demanda, es decir 198.000 unidades de queso de hoja de 40 gramos.

3.12 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA

Dado que la competencia es un término que sirve para definir situaciones del mercado como una forma de actividad económica, hay que indicar que en la ciudad de Ibarra no hay productores de queso de hoja, ya que solo en la ciudad de Cayambe y sector de Cajas se produce y comercializa este tipo de queso.

3.13 ANÁLISIS DE PRECIOS

Para tener una referencia de precios, el señor Edwin Simbaña, nos indica que actualmente el precio de venta a intermediarios es de 0,30 USD., mientras que el precio de venta al consumidor final está entre: 0,35 y 0,40 USD.

3.14 COMERCIALIZACIÓN

La estrategia de entrada al mercado más adecuada es contactándose con los puntos de venta como son: panaderías, tiendas de barrio, supermercados, bares de escuelas, colegios y universidades.

Nuestro sistema de comercialización es del productor al consumidor, ya que así podemos llegar directamente al usuario final a un precio cómodo. No se utilizará intermediarios, ya que posteriormente se analizará el nivel de demanda para poder implementar este sistema de comercialización.

3.15 CONCLUSIÓN DEL ESTUDIO

Con el análisis realizado, se determina que el negocio de la producción y comercialización de queso de hoja está en crecimiento y que la ciudad de Ibarra es un excelente mercado, ya que es un producto accesible a todos los niveles sociales y se estima que con la debida promoción del producto se siga desarrollando satisfactoriamente y se logre posicionar en la localidad ibarreña.

CAPÍTULO IV

4. ESTUDIO TÉCNICO – INGENIERÍA DEL PROYECTO

4.1 MACROLOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

A la selección del área donde se ubicará el proyecto se le conoce como macrolocalización.

El presente proyecto estará localizado en la Provincia de Imbabura, Cantón Ibarra, este se constituyó como cantón el 28 de septiembre de 1606. Se encuentra ubicado a 115 km. al noreste de Quito, capital del Ecuador, en la Provincia de Imbabura de la cual es su capital, posee una superficie de 1126 km² aproximadamente.

La población del Cantón según los Resultados del Censo realizado en el año 2.010 por el Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC), es de 181.175 habitantes. Ibarra, conocida como la “Ciudad Blanca del Ecuador”, es muy visitada por sus lugares naturales como la laguna de Yahuarcocha y por la elaboración de artesanías en madera en San Antonio que son exhibidas en pequeñas y grandes tiendas en el centro del poblado.

La macrolocalización se determinó en la ciudad de Ibarra porque aquí se va a desarrollar el proyecto, además porque existe la disponibilidad de mano de obra y la infraestructura física y de servicios como: suministro de agua, facilidades para la disposición y eliminación de desechos, disponibilidad de energía eléctrica, combustible, servicios públicos diversos.

Mapa N. 1



FUENTE: MUNICIPIO DE IBARRA

4.2. MICROLOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

Aquí se analiza los aspectos relativos a los asentamientos humanos, identificación de actividades productivas, y determinación de centros de desarrollo. Selección y delimitación precisa de las áreas, también denominada sitio, en que se localizara y operara el proyecto dentro de la macro localización.

El lugar en donde va a estar ubicada la microempresa de producción de queso de hoja es en la parroquia Alpachaca, en el Mirador de las Palmas Vía a Urcuquí, calle s/n.

Los factores a analizar en la elección de la ubicación fueron:

- Densidad de población
- Proximidad a productores de leche vía a Urcuquí
- Disponibilidad de terreno
- Costo del terreno

- Impacto ambiental
- Acceso al mercado
- Comunicación
- Grado de accesibilidad del personal

4.3 UBICACIÓN DE LA PLANTA

La planta de producción se ubicará en la parte este del Parque Industrial de Ibarra, en el Mirador de las Palmas, Vía a Urcuqui.

Mapa N.-2



4.4 DISEÑO DE LAS INSTALACIONES

El diseño de las instalaciones de la microempresa se la realizó en base a un análisis de todo el proceso de la elaboración del queso de hoja.

(Ver anexo N.1)

4.5. DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA

Para la distribución de la planta se tomó en cuenta las condiciones necesarias que permitan realizar todas las operaciones productivas y administrativas de la manera más eficiente, también se consideró todas las medidas necesarias que ofrezcan seguridad y bienestar a los trabajadores de la planta.

La maquinaria y equipo a utilizarse en los diferentes procesos productivos requiere de un área de 150 m², que se distribuye de la siguiente manera:

Cuadro N.6

ÁREAS	M2
Administrativa	24
Producción	88
Laboratorio	12
Bodega	18
Cuarto Frío	8
TOTAL	150

FUENTE: ING.HUGO VILLEGAS
ELABORADO POR: LOS AUTORES

4.5.1 ÁREA ADMINISTRATIVA

Estará conformada por la oficina del Gerente y la Secretaria-Contadora, donde se llevarán a cabo las actividades propias de ésta área contando con los equipos y muebles necesarios. El número de personas necesarias para esta área es:

- Gerente 1
- Secretaria-Contadora 1

4.5.2 ÁREA DE PRODUCCIÓN

El área de producción estará conformada por toda la maquinaria y equipo que interviene en el proceso productivo distribuida de tal manera que haya continuidad en las operaciones, optimizando al máximo los recursos. . El número de personas necesarias para esta área es:

- Operario de planta 1
- Operario de recepción 1

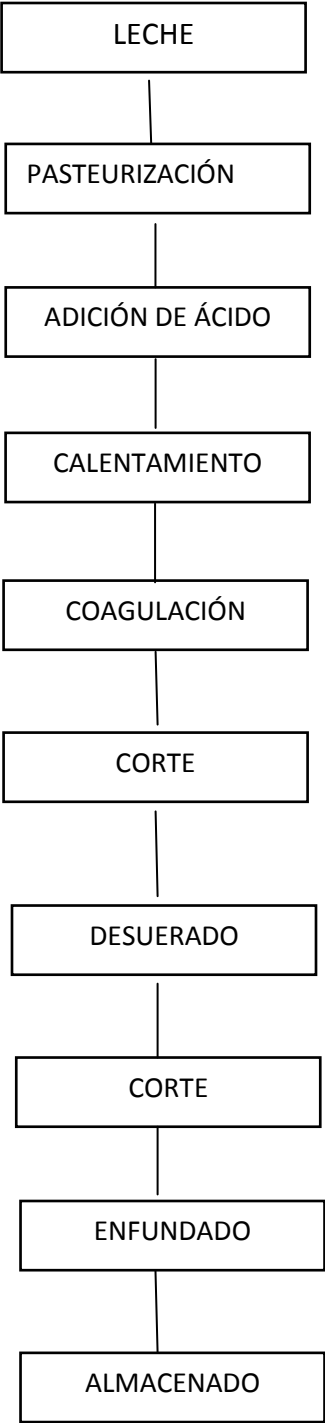
4.5.3 LABORATORIO Y BODEGA

En el laboratorio se analizará las muestras de leche y/o productos terminados, con la aplicación de las diferentes pruebas establecidas, En la bodega se almacenarán los insumos requeridos para la elaboración y envasado de productos.

4.5.4 CUARTO FRÍO

Aquí se almacenará la leche, para que se conserve, al igual que el producto terminado.

4.6 FLUJOGRAMA DEL PROCESO



ELABORADO:POR LOS AUTORES

4.7 PRESUPUESTO TÉCNICO

Para la producción del queso de hoja, se requiere lo siguiente:

Cuadro N. 7

CONCEPTO	UNIDAD	CANTIDAD
A. PRODUCCIÓN	Unidad	1
Selladora metálica para fundas	Unidad	1
Balanza Electrónica	Unidad	1
Conjunto elemental de control de calidad en leche para prueba de acidez, densidad, salinidad y temperatura	Unidad	1
Tina de recepción y filtrado de leche cruda, rectangular, pared simple para 100 lts.en acero inoxidable	Unidad	1
Tina de acero inoxidable 300litros	Unidad	1
Mesa de acero inoxidable 2 x 1,60 mts.	Unidad	1
Agitador inoxidable manual	Unidad	1
Lira de corte de cuajada	Unidad	1
Pala de madera	Unidad	1
Termómetro	Unidad	1
Quemador industrial	Unidad	1
Cuarto Frío		
B. ADMINISTRACIÓN		
Computadores	Unidad	2
Escritorio ejecutivo	Unidad	1
Escritorio secretaria	Unidad	1
Sillas giratorias	Unidad	2
Sillas usuarios	Unidad	4
Archivadores	Unidad	2
Fax-Teléfono	Unidad	1
Calculadora-sumadora	Unidad	1
Papeleras	Unidad	2
Suministros		

ELABORADO POR: LOS AUTORES

4.8 TAMAÑO DEL PROYECTO

4.8.1 TAMAÑO DEL PROYECTO Y LA MATERIA PRIMA

De acuerdo a datos obtenidos sobre la producción de leche en las zonas aledañas a la ciudad de Ibarra, se ha determinado que la producción de leche cruda de los pequeños productores es de aproximadamente 8000 litros/día, por tanto la planta de elaboración del queso de hoja va a requerir de 164 litros/diarios es decir 55.000litros anuales, con lo cual se van a elaborar 198.000 quesos de hoja.

4.8.2 TAMAÑO DEL PROYECTO Y LA TECNOLOGÍA-MAQUINARIAS

La tecnología que se aplicará para producir el queso de hoja, se basa en procesos convencionales de ir paso a paso para llegar a obtener el producto terminado.

En el presente proyecto se aplicará la tecnología apropiada para las pequeñas plantas, debido a que en estas se requiere una mínima inversión en maquinaria y equipo, y se utiliza una tecnología muy sencilla, que facilita el uso de mano de obra local.

La tecnología no requiere de altas competencias industriales, son maquinarias que en gran parte se las puede conseguir en el mercado local y en la capital de nuestro país, bajo especificaciones que norma para cada proceso operativo.

4.9 CAPACIDAD DE LA PLANTA

La planta tendrá una capacidad de 400 litros/día de leche, pero se procesarán 164 litros diarios, en un solo proceso de elaboración se

obtendrá 550 quesos diarios. Los volúmenes de leche se pueden multiplicar, si consideramos que diariamente se pueden realizar más de un proceso en diferentes jornadas.

4.9.1 CAPACIDAD DE LA PLANTA A UTILIZARSE

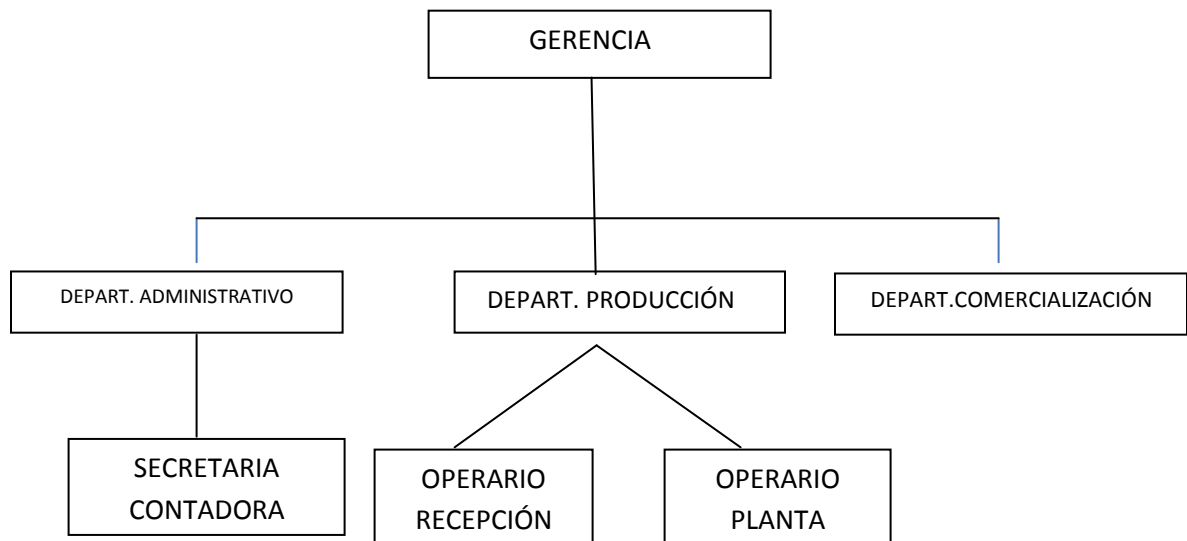
La planta trabajará en una sola jornada de 8 horas diarias, 7 días a la semana, durante todo el año, procesando 550 quesos de hoja de 40 gramos al día y anualmente 198.000 quesos.

4.10 ESTRUCTURA ORGÁNICA

El sistema de estructura organizacional que se implementará para nuestro proyecto, tiene los niveles jerárquicos necesarios, las distintas áreas mantienen una interrelación funcional desde la parte administrativa y operativa, lo que permitirá que la empresa alcance niveles óptimos de sus recursos humanos, materiales y de infraestructura.

Cuadro N. 8

ORGANIGRAMA FUNCIONAL



ELABORADO POR LOS AUTORES

4.10.1 PRINCIPALES FUNCIONES Y ACTIVIDADES DEL PERSONAL

4.10.1.1 GERENCIA

- Organizar las actividades en cada una de las áreas determinadas de manera que se dé un eficiente aprovechamiento de los recursos existentes.
- Contratar, remover, y sancionar al personal de la empresa.
- Realizar contrataos con clientes y proveedores.

4.10.1.2 SECRETARIA – CONTADORA

- Realizar las actividades de orden laboral encomendadas por la gerencia.
- Atención a clientes y proveedores.
- Preparar informes, cartas, oficios, entre otros.
- Archivo de toda la documentación.
- Realizar declaraciones de impuestos y registro contable de las transacciones de la empresa.

4.10.1.3 OPERARIO DE RECEPCIÓN

- Recepción de la materia prima.
- Higiene y limpieza de las instalaciones, equipo e implementos de trabajo en general.

4.10.1.4 OPERARIO DE PLANTA

- Desarrollo de las diferentes actividades en el proceso productivo del queso de hoja.

4.11 BASE LEGAL

La microempresa a crearse es de producción, y para su correcto funcionamiento debe cumplir con las siguientes disposiciones legales:

4.11.1 NORMAS INEN

La comercialización de los productos debe cumplir con lo dispuesto en las regulaciones dictadas, con sujeción de la Ley de Pesas y Medidas.

4.11.2 REGISTRO SANITARIO

En el Instituto de Higiene Leopoldo Izquieta Pérez de la ciudad de Guayaquil, deberá tramitarse el Registro Sanitario correspondiente por cada producto a ser comercializado.

4.11.3 PERMISO DE FUNCIONAMIENTO

Para su funcionamiento, la microempresa deberá obtener el permiso de instalación y funcionamiento de la Dirección Provincial de Salud.

4.11.4 CERTIFICADOS DE SALUD

El personal que va a laborar en la planta deberá obtener el respectivo certificado de salud en la Dirección de Higiene del Municipio de Ibarra.

4.11.5 REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES

Para cumplir con las disposiciones legales que establece el Servicio de Rentas Internas, se deberá obtener el registro único de contribuyentes, para la venta del producto.

CAPÍTULO V

5. ESTUDIO ECONÓMICO

5.1 INVERSIONES FIJAS

5.1.1 TERRENO PARA LA PLANTA

La planta requiere como área para la elaboración del queso de hoja de 150 metros cuadrados. Este espacio está disponible ya que se cuenta con un terreno de 180 metros cuadrados, en el Sector Mirador de las Palmas, de propiedad de uno de los autores. Este inmueble está avaluado en 5.400,00 dólares equivalente a 30,00 dólares el metro cuadrado.

5.1.2 INFRAESTRUCTURA FÍSICA

Al disponer del espacio físico suficiente, se facilita el diseño y construcción de la infraestructura, de acuerdo a los planos arquitectónicos y estructurales se estima un presupuesto de 8.000,00 dólares, el costo del metro cuadrado de construcción es de 53,33 dólares.

5.1.3 MAQUINARIA Y EQUIPO UTILIZADOS EN LA PRODUCCIÓN

5.1.3.1 COSTOS DE MAQUINARIA Y EQUIPO

Los costos se determinaron de acuerdo a la información proporcionada por TECNIAGRO, empresa proveedora de equipos requeridos para la producción de queso.

Los principales equipos y maquinaria se detallan a continuación:

Cuadro N. 9

CANTIDAD	CONCEPTO	PRECIO	TOTAL
	A. PRODUCCIÓN		
1	Selladora metálica para fundas	150,00	150,00
1	Balanza Electrónica	160,00	160,00
1	Conjunto elemental de control de calidad en leche para prueba de acidez, densidad, salinidad y temperatura	1.300,00	1.300,00
1	Tina de recepción y filtrado de leche cruda, rectangular, pared simple para 100 lts.en acero inoxidable	650,00	650,00
1	Tina de acero inoxidable 300 litros	900,00	900,00
1	Mesa de acero inoxidable 2 x 1,60 mts.	380,00	380,00
1	Agitador inoxidable manual	65,00	65,00
1	Lira de corte de cuajada	90,00	90,00
1	Pala de madera	25,00	25,00
1	Termómetro	45,00	45,00
1	Quemador industrial	200,00	200,00
1	Cuarto Frío	2.000,00	2.000,00
TOTAL			5.965,00

FUENTE: TECNIAGRO (Febrero 2012)
ELABORADO: POR LOS AUTORES

5.1.4 MUEBLES Y ENSERES DE OFICINA

El presente proyecto se va a iniciar como una microempresa, por lo que se requiere un equipo básico de oficina, para luego seguirlos incrementando.

Cuadro N. 10

CANTIDAD	DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
1	Escritorio ejecutivo	270,00	270,00
1	Escritorio secretaria	180,00	180,00
2	Sillas giratorias	70,00	140,00
4	Sillas usuarios	32,00	128,00
2	Archivadores	155,00	310,00
2	Papeleras	18,00	36,00
SUBTOTAL			1.064,00
IMPREVISTOS 5%			53,20
TOTAL			1.117,20

FUENTE: LOCALES COMERCIALES (Febrero 2012)
ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.1.5 EQUIPOS DE OFICINA

Los equipos de oficina necesarios para el funcionamiento de la microempresa, se detalla a continuación:

Cuadro N.11

CANTIDAD	DETALLE	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
2	Computadores +Impresora- Copiadora+accesorios	1.079,50	2.159,00
SUBTOTAL			2.159,00
IMPREVISTOS 5%			107,95
TOTAL			2.266,95

FUENTE: PROVEEDORES (Febrero 2012)
ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.1.6 VEHÍCULO

Para el funcionamiento de la planta se aportó como inversión propia un vehículo Chevrolet Spark, año 2008, valorado en 7.000,00 dólares.

5.2 INVERSIONES DIFERIDAS

En inversiones diferidas se hace constar los gastos iniciales para la creación de la microempresa, para lo cual se requieren gastos de los trámites para obtener el registro sanitario y también los gastos del estudio de factibilidad para realizar el presente proyecto.

Cuadro N. 12

DESCRIPCIÓN	COSTO TOTAL (USD)
Gastos de Constitución	350,00
Estudio de Factibilidad	400,00
SUBTOTAL	750,00
IMPREVISTOS 5%	37,50
TOTAL	787,50

FUENTE: INVESTIGACIÓN DE CAMPO
ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.3 RESUMEN DE LA INVERSIÓN FIJA Y DIFERIDA

En el siguiente cuadro se presenta un resumen de la inversión de la microempresa:

Cuadro N. 13

DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL (USD)
Terreno	5.400,00
Infraestructura Física	8.000,00
Maquinaria y Equipo	5.965,00
Muebles y Enseres	1.117,20
Equipo de Computación	2.266,95
Vehículo	7.000,00
Inversiones Diferidas	787,50
TOTAL	30.536,65

FUENTE: CUADRO 12, 13,14, 15
ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.4 INVERSIÓN VARIABLE

Toda la inversión variable en la que incurra la microempresa para la producción del queso de hoja, sufrirá un incremento del 5,41%, en los costos y gastos por cada año, tomando en cuenta que esta es la tasa de inflación con la que finalizó el año 2011, a excepción de aquellos rubros que provienen de las tablas preestablecidas como depreciaciones y gastos financieros.

5.4.1. MATERIA PRIMA DIRECTA

Para el normal desarrollo de las actividades en la planta, la principal materia prima, en la elaboración del queso de hoja, es la leche, que se la obtendrá de pequeños productores del sector Mirador de las Palmas. Como materia prima se ha tomado en cuenta lo siguiente:

Cuadro N. 14

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Leche Cruda-litros	55.000	0.35	19.250,00
Cuajo Líquido-galones	2	18,00	18,00
Sal-quintal	1	15,00	15,00
TOTAL			19.283,00

FUENTE: PROVEEDORES
ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.4.2 INSUMOS

Los insumos necesarios para la producción del queso de hoja son los que se detallan a continuación:

Cuadro N. 15

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL
Fundas etiquetadas	198.000	0,011	2.178,00
TOTAL			2.178,00

FUENTE: PROVEEDORES
ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.4.3 MANO DE OBRA

El requerimiento del personal para el proceso productivo y administrativo es de 4 personas, como se detalla en los siguientes cuadros:

5.4.3.1 MANO DE OBRA DIRECTA

El requerimiento del personal operativo para todo el proceso productivo es de dos obreros, como se indica en los siguientes cuadros:

Cuadro N. 16

REQUERIMIENTO DE PERSONAL MOD – AÑO 1

DETALLE	CANTIDAD	MENSUAL	ANUAL	IESS PATRONAL	13 ERO.	14 TO.	TOTAL
Operario de Producción	1	292,00	3.504,00	425,74	292,00	292,00	4.513,74
Operario de Planta	1	292,00	3.504,00	425,74	292,00	292,00	4.513,74
TOTAL	2		7.008,00	851,48	584,00	584,00	9.027,48

ELABORADO POR: LOS AUTORES

Cuadro N. 17

REQUERIMIENTO DE PERSONAL MOD – AÑO 2

DETALLE	CANT.	MENSUAL	ANUAL	IESS PATRONA	13 ERO.	14 TO.	FONDOS RESERV	TOTAL
Operario de Producción	1	307,80	3.693,60	448,77	307,80	307,80	307,80	5.065,77
Operario de Planta	1	307,80	3.693,60	448,77	307,80	307,80	307,80	5.065,77
TOTAL	2		7.387,20	897,54	615,60	615,60	615,60	10.131,54

ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.4.3.2 GASTOS ADMINISTRATIVOS

Cuadro N. 18

SUELDOS ADMINISTRATIVOS – AÑO 1

DETALLE	CANT.	MENSUAL	ANUAL	IESS PATRONA	13 ERO.	14 TO.	TOTAL
Gerente	1	450,00	5.400,00	656,10	450,00	292,00	6.798,10
Secretaria – Contadora	1	350,00	4.200,00	510,30	350,00	292,00	5.352,30
TOTAL	2		9.600,00	1.166,40	800,00	584,00	12.150,40

ELABORADO POR: LOS AUTORES

Cuadro N. 19

SUELDOS ADMINISTRATIVOS – AÑO 2

DETALLE	CANT.	MENSUAL	ANUAL	IESS PATRONAL	13 ERO	14 TO.	FONDOS DE RESERV	TOTAL
Gerente	1	474,35	5.692,20	691,60	474,35	307,80	474,35	7.640,30
Secretaria – Contadora	1	368,94	4.427,28	537,91	368,94	307,80	368,94	6.010,87
TOTAL	2		7.387,20	897,54	615,60	615,60	615,60	13.651,17

ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.4.4 GASTOS GENERALES DE FABRICACIÓN

Para la puesta en marcha de la microempresa, a continuación se detallan los siguientes gastos generales de fabricación:

Cuadro N. 20

DETALLE	MENSUAL	ANUAL
GGF en Producción		4.980,00
Insumos	125,00	1.500,00
Mano de obra indirecta	180,00	2.160,00
Electricidad	25,00	300,00
Agua Potable	15,00	180,00
Útiles de aseo	10,00	120,00
Mantenimiento	10,00	120,00
Combustible Vehículo	50,00	600,00
GGF en Administración		300,00
Materiales de oficina	5,00	60,00
Teléfono	20,00	240,00
GGF en Ventas		240,00
Publicidad	20,00	240,00
TOTAL GGF		5.520,00

ELABORADO POR: LOS AUTORES

Los datos relacionados a los servicios básicos, el mantenimiento y combustible se obtuvieron de manera personal de los dueños de pequeñas plantas productoras de queso, determinando así un promedio mensual de estos rubros, como consta en el cuadro No. 20.

5.4.5 DEPRECIACIONES

Los resultados de las depreciaciones se describen en el siguiente cuadro:

Cuadro N. 21

DETALLE	VALOR DEL ACTIVO	% DE DEPRECIACIÓN	DEPRECIACIÓN ANUAL
Infraestructura Civil	8.000,00	0,05	400,00
Maquinaria y equipo	5.965,00	0,10	596,50
Muebles y enseres	1.117,20	0,10	111,72
Equipo de Comput.	2.266,95	0,3333	755,57
Vehículo	7.000,00	0,20	1.400,00
TOTAL			3.263,79

ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.5 RESUMEN DE LA INVERSIÓN VARIABLE

El siguiente cuadro representa la Inversión Variable del Proyecto en el primer año de funcionamiento ascendiendo a un valor total de: 45.980,88 dólares.

Cuadro N. 22

RESUMEN DE INVERSIÓN VARIABLE

DETALLE	VALOR 12 SEMANAS (TRES MESES)	VALOR 48 SEMANAS (TRES MESES)
Materia Prima Directa	4.820,75	19.283,00
Insumos	375,00	1.500,00
Mano de Obra Directa	2.256,87	9.027,48
Gastos Administrativos	3.037,60	12.150,40
Mano de Obra Indirecta	540,00	2.160,00
Electricidad	75,00	300,00
Agua Potable	45,00	180,00
Útiles de aseo	30,00	120,00
Mantenimiento	30,00	120,00
Combustible	150,00	600,00
Materiales de Oficina	15,00	60,00
Teléfono	60,00	240,00
Publicidad	60,00	240,00
TOTAL	11.495,22	45.980,88

ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.6 INVERSIÓN TOTAL DEL PROYECTO

La Inversión total que se necesita para el funcionamiento de la planta es la siguiente:

Cuadro N. 23

INVERSIÓN TOTAL DEL PROYECTO

DETALLE	VALOR 12 SEMANAS (TRES MESES)
Inversión Fija y Diferida	30.536,65
Inversión Variable (12 semanas)	11.495,22
TOTAL	42.031,87

ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.7 RESUMEN DEL CAPITAL DE TRABAJO

Se tomará en cuenta el Capital de Trabajo de 12 semanas (3 meses) una vez emprendida la planta, el costo del capital de Trabajo estimado para este periodo asciende a 11.495,22 dólares.

Cuadro N. 24
CAPITAL DE TRABAJO

MATERIA PRIMA DIRECTA		4.820,75
MANO DE OBRA DIRECTA		2.256,87
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN		1.380,00
INSUMOS	375,00	
MANO DE OBRA INDIRECTA	540,00	
ELECTRICIDAD	75,00	
AGUA POTABLE	45,00	
ÚTILES DE ASEO	30,00	
MANTENIMIENTO	30,00	
COMBUSTIBLES	150,00	
MATERIALES DE OFICINA	15,00	
TELÉFONO	60,00	
PUBLICIDAD	60,00	
GASTOS ADMINISTRATIVOS		3.037,60
SUELDO PERSONAL ADMINISTRATIVOS	3.037,60	
TOTAL		11.495,22

FUENTE: CUADRO No. 25
ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.8 FINANCIAMIENTO DEL CAPITAL

La inversión total del proyecto alcanza un valor de 42.031,87 dólares de los cuales un 72,65% del monto total de la inversión es financiado por recursos propios esto es 30.536,65 dólares y el otro 27,34 % restante es financiado con recursos externos mediante préstamo bancario de 11.495,22 dólares. El financiamiento para cubrir la inversión se lo obtendrá con recursos de la Corporación Financiera Nacional mediante un crédito en un institución del sistema financiero nacional a una tasa activa del 11.56% anual a cinco años plazo la amortización de la deuda se la realiza mediante pagos semestrales de capital e interés.

Cuadro N. 25

TABLA DE AMORTIZACIÓN

CAPITAL	11.495,22			
TASA ANUAL	11,56%	0,0578		
PERIODOS (AÑOS)	5,00	10,00	SEMESTRES	
CUOTA	\$ 1.545,59			
No	CUOTA	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
-	-	-	-	11.495,22
1	\$ 1.545,59	\$ 664,42	\$ 881,17,	\$ 10.614,05
2	\$ 1.545,59	\$ 613,49	\$ 932,1,	\$ 9.681,95
3	\$ 1.545,59	\$ 559,62	\$ 985,98,	\$ 8.695,97
4	\$ 1.545,59	\$ 502,63	\$ 1042,97,	\$ 7.653,00
5	\$ 1.545,59	\$ 442,34	\$ 1103,25,	\$ 6.549,75
6	\$ 1.545,59	\$ 378,58	\$ 1167,02,	\$ 5.382,74
7	\$ 1.545,59	\$ 311,12	\$ 1234,47,	\$ 4.148,26
8	\$ 1.545,59	\$ 239,77	\$ 1305,82,	\$ 2.842,44
9	\$ 1.545,59	\$ 164,29	\$ 1381,3,	\$ 1.461,14
10	\$ 1.545,59	\$ 84,45	\$ 1461,14,	\$ 0,00

ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.9 PROYECCIÓN DE VENTAS

En lo que se refiere a ingresos de la microempresa, la producción de queso de hoja se estima que será de 550 quesos diarios, que al año se obtiene 198.000.

Según el estudio de mercado en el año 1 el valor del queso de hoja es de 0,30 y para los siguientes años el valor se incrementará en base a la información proporcionada por el Sr. Edwin Simbaña.

Cuadro N. 26

VENTAS PROYECTADAS

PRODUCTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Cantidad	198.000,00	223.740,00	252.826,00	285.693,00	322.833
Precio Unitario	0,30	0,34	0,38	0,42	0,46
TOTAL	59.400,00	67.122,00	75.847,86	85.708,08	96.850,13

ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.10 ESTADO PROFORMA

Cuadro N. 27
BALANCE AÑO 0

ACTIVOS		
CORRIENTES		11.495,22
Bancos		11.495,22
FIJOS		27.749,15
Terrenos	5.400,00	
Edificaciones	8.000,00	
Maquinaria y Equipos		5.965,00
Muebles y Enseres	1.117,20	
Equipo de Oficina	2.266,95	
Vehículo	7.000,00	
DIFERIDOS		787,50
Constitución	787,50	
TOTAL ACTIVOS		42.031,87
PASIVOS		
CORRIENTES		-
Cuentas por pagar	-	
Documentos por pagar	-	
A LARGO PLAZO		11.495,22
Préstamo bancario		11.495,22
TOTAL PASIVOS		11.495,22
PATRIMONIO		30.536,65
Aportes socios		30.536,65
Utilidad del ejercicio	-	
Pérdida años anteriores	-	
TOTAL PATRIMONIO		30.536,65
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO		42.031,87

5.11 PRESUPUESTO Y PROYECCIÓN DE INGRESOS Y GASTOS

El presupuesto de costos y gastos se lo realiza de manera que nos permita determinar los recursos que serán necesarios en años futuros, para el normal funcionamiento de la planta, todos estos costos tendrán un incremento a

partir del segundo año del 5.41% correspondiente a la tasa de inflación del año, a excepción de las depreciaciones y gastos financieros.

Cuadro N. 28

DETALLE	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO
	1	2	3	4	5
INGRESOS					
VENTAS	59.400,00	67.122,00	75.847,86	85.708,08	96.850,13
TOTAL INGRESOS	59.400,00	67.122,00	75.847,86	85.708,08	96.850,13
EGRESOS					
COSTOS DE PRODUCCIÓN					
Materia Prima	19.283,00	20.326,21	21.425,86	22.585,00	23.806,85
Mano de obra directa	9.027,48	10.131,54	10.679,66	11.257,43	11.866,45
Depreciación Infraestructura física	400,00	400,00	400,00	400,00	400,00
Depreciación Maquinaria y Equipo	596,50	596,50	596,50	596,50	596,50
Depreciación Vehículo	1.400,00	1.400,00	1.400,00	1.400,00	1.400,00
Gastos Indirectos de Fabricación	4.980,00	5.249,42	5.533,41	5.832,77	6.148,32
TOTAL COSTOS DE PRODUCCIÓN	35.686,98	38.103,67	40.035,43	42.071,70	44.218,12
GASTOS ADMINISTRATIVOS					
Sueldo Gerente	6.798,10	7.640,30	8.053,64	8.489,34	8.948,62
Sueldo Secretaria Contadora	5.352,30	6.010,87	6.336,06	6.678,84	7.040,16
Depreciación Muebles y Enseres	111,72	111,72	111,72	111,72	111,72
Depreciación Equipo de Cómputo	755,57	755,57	755,57	755,57	755,57
Gastos Generales F.	300,00	316,23	333,34	351,37	370,38
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVOS	13.317,69	14.834,69	15.590,33	16.386,84	17.226,45
GASTOS DE VENTA					
Publicidad	240,00	252,98	266,67	281,10	296,30
TOTAL GASTOS DE VENTA	240,00	252,98	266,67	281,10	296,30
GASTOS FINANCIEROS					
Intereses	1.277,92	1.062,24	820,92	550,89	248,75
TOTAL GASTOS FINANCIEROS	1.277,92	1.062,24	820,92	550,89	248,75
TOTAL EGRESOS	50.522,59	54.253,58	56.713,35	59.290,53	61.989,61
UTILIDAD O PÉRDIDA	8.877,41	12.868,42	19.134,51	26.417,55	34.860,52

ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.12 ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO

Cuadro N. 29

DETALLE	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO
	0	1	2	2	4	5
INVERSIÓN	42.031,87					
INGRESOS						
VENTAS		59.400,00	67.122,00	75.847,86	85.708,08	96.850,13
TOTAL INGRESOS		59.400,00	67.122,00	75.847,86	85.708,08	96.850,13
EGRESOS						
COSTOS DE PRODUCCIÓN		35.686,98	38.103,67	40.035,43	42.071,70	44.218,12
UTILIDAD BRUTA		23.713,02	29.018,33	35.812,43	43.636,38	52.632,02
GASTOS ADMINISTRATIVOS		13.317,69	14.834,69	15.590,33	16.386,84	17.226,45
GASTOS DE VENTA		240,00	252,98	266,67	281,10	296,30
UTILIDAD OPERATIVA		10.155,33	13.930,66	19.955,43	26.968,44	35.109,27
GASTOS FINANCIEROS		1.277,92	1.062,24	820,92	550,89	248,75
UTILIDAD ANTES DE PART. TRAB.		8.877,41	12.868,42	19.134,51	26.417,55	34.860,52
15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES		1.331,61	1.930,26	2.870,18	3.962,63	5.229,08
UTILIDAD ANTES DE IMPTO. RENTA		7.545,80	10.938,15	16.264,34	22.454,92	29.631,44
24% IMPUESTO A LA RENTA		1.810,99	2.625,16	3.903,44	5.389,18	7.111,55
UTILIDAD NETA		5.734,81	8.313,00	12.360,89	17.065,74	22.519,90

ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.13 FLUJO DE CAJA PROYECTADO

Cuadro N. 30

FLUJO DE CAJA PROYECTADO

DETALLE	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO
	0	1	2	2	4	5
INVERSIÓN	42.031,87					
INGRESOS						
VENTAS		59.400,00	67.122,00	75.847,86	85.708,08	96.850,13
TOTAL INGRESOS		59.400,00	70.092,00	84.110,40	100.932,48	121.118,98
EGRESOS						
COSTOS DE PRODUCCIÓN		35.686,98	38.103,67	40.035,43	42.071,70	44.218,12
UTILIDAD BRUTA		23.713,02	31.988,33	44.074,97	58.860,78	76.900,86
GASTOS ADMINISTRATIVOS		13.317,69	14.834,69	15.590,33	16.386,84	17.226,45
GASTOS DE VENTA		240,00	252,98	266,67	281,10	296,30
UTILIDAD OPERATIVA		10.155,33	13.930,66	19.955,43	26.968,44	35.109,27
GASTOS FINANCIEROS		1.277,92	1.062,24	820,92	550,89	248,75
UTILIDAD ANTES DE PART. TRAB.		8.877,41	12.868,42	19.134,51	26.417,55	34.860,52
15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES		1.331,61	1.930,26	2.870,18	3.962,63	5.229,08
UTILIDAD ANTES DE IMPTO. RENTA		7.545,80	10.938,15	16.264,34	22.454,92	29.631,44
24% IMPUESTO A LA RENTA		1.810,99	2.625,16	3.903,44	5.389,18	7.111,55
UTILIDAD NETA		5.734,81	8.313,00	12.360,89	17.065,74	22.519,90
DEPRECIACIÓN		3.263,79	3.263,79	3.263,79	3.263,79	3.263,79
CAPITAL PAGADO		1.813,27	2.028,94	2.270,27	2.540,30	2.842,44
FLUJO DE CAJA		7.185,33	9.547,84	13.354,42	17.789,23	22.941,25
TOTAL INVERSIÓN	42.031,87					

ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.14 EVALUACIÓN FINANCIERA

La evaluación financiera tiene como objetivos calcular y estimar los beneficios netos que se esperan de la inversión que se realizará, para lo cual se usa y maneja las principales técnicas de evaluación.

La evaluación financiera, entonces establece y analiza los beneficios netos que obtendría exclusivamente el factor capital en un proyecto específico.

Para realizar la evaluación financiera se ha utilizado los indicadores financieros del valor actual neto (VAN) y la tasa interna de retorno (TIR).

5.15 VALOR ACTUAL NETO

JÁCOME, Walter, (2005) Pág. 82 manifiesta: “El valor actual neto (VAN), representa la rentabilidad en términos del dinero con poder adquisitivo presente y permite avorizar si es o no pertinente la inversión en el horizonte de la misma”.

El VAN si es positivo, significa que existe rentabilidad y si este es negativo, inversión no rentable o no atractiva.

Cuadro N. 31
CÁLCULO DEL VALOR ACTUAL NETO

42031,87	7.185,33	9.547,84	13.354,42	17.789,23	22.941,25
	1,128	1,272384	1,435249152	1,618961043	2,059940128

45.303,38	6.369,97	7.503,90	9.304,60	10.988,06	11.136,85
-----------	----------	----------	----------	-----------	-----------

VAN	3.271,51
-----	----------

ELABORADO POR: LOS AUTORES

5.16 CÁLCULO DEL COSTO DE OPORTUNIDAD

Cuadro N. 32
CÁLCULO DEL COSTO DE OPORTUNIDAD

Inversión del Proyecto	Valor Nominal	% Aportación	Tasa de ponderación	Valor ponderado
INVERSIÓN PROPIA	30.536,65	72,65%	5,35% *	388,68
INVERSIÓN FINANCIADA	11.495,22	27,35%	11,56% **	316,17
	42.031,87	100,00%		704,85

ELABORADO POR: LOS AUTORES

*Tasa pasiva referencial mayo 2012 - BCE

**Tasa activa vigente a mayo 2012 – BCE

$$\text{Costo de Capital si inflación} = \frac{\text{Valor ponderado}}{100}$$

$$= \frac{704,85}{100}$$

$$= \mathbf{7,05 \% \text{ COSTO DE OPORTUNIDAD}}$$

5.17 TASA DE REDESCUENTO

Cuadro N. 33

CÁLCULO DE LA TASA DE REDESCUENTO

Inversión del Proyecto	Valor Nominal	% Aportación	Tasa mínima aceptable de rendimiento (TMAR)	Ponderación
APORTE ACCIONISTAS	30.536,65	72,65%	10,00%	7,26%
PRÉSTAMO BANCARIO	11.495,22	27,34%	11,56%	2,37%
	42.031,87	100%	22%	9,63%
			INFLACIÓN PROMEDIO	3,17%
			TASA DE REDDESCUENTO	12,80%

ELABORADO POR: LOS AUTORES

12,80 % es el costo de capital con inflación en nuestro proyecto; lo cual significa que esta es la tasa mínima que debe generar la inversión para que no produzca pérdidas.

La tasa mínima aceptable del rendimiento del capital total sobre los 42.031,87 USDes el 12,80% lo cual significa que es el rendimiento mínimo que el proyecto deberá ganar para pagar el 10% sobre los 30.536,65 USD y el 11,56% de interés por el préstamo de los 11.495,22 USD.

Cuadro N. 34
FLUJOS NETOS DE EFECTIVO PROYECTADOS A CINCO
AÑOS

AÑO	FLUJO DE CAJA
0	42.031,87
1	7.185,33
2	9.547,84
3	13.354,42
4	17.789,23
5	22.941,25

ELABORADO POR: LOS AUTORES

El valor actual neto del presente proyecto es de 2.212,21 dólares; es decir este valor es el resultado de la sumatoria de los flujos netos de efectivo, actualizados a una tasa del 12,80% (costo de capital) y a su vez descontando el valor de la inversión actualizada. Este resultado nos muestra que es conveniente ejecutar el proyecto por tener un VAN positivo.

5.18 TIEMPO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

Es sección de la evaluación financiera, permite conocer en que tiempo se recuperará la inversión tomando en cuenta el comportamiento de los flujos netos de efectivo con la inversión inicial.

Cuadro N. 35

CÁLCULO DEL TIEMPO DE RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

PRI =	$\frac{\text{Inversión Inicial}}{\text{Promedio de la sumatoria de los flujos de efectivo}}$
PRI =	$\frac{42.031,87}{14.163,61}$
PRI =	2,97 = 2 AÑOS
PRI =	2 AÑOS

ELABORADO POR: LOS AUTORES

La inversión se recupera en un período de 2 años.

5.19 TASA INTERNA DE RETORNO

JÁCOME, Walter, (2005) Pág. 85 manifiesta: “Es la rentabilidad que devuelve la inversión durante su vida útil, tomando en cuenta sus flujos de caja proyectados o el momento en que el VAN = 0”.

La tasa interna del rendimiento del proyecto (TIR), deberá ser mayor que la tasa de descuento, para que la inversión sea aceptada.

Cuadro N. 36
CÁLCULO DE LA TASA INTERNA DE RETORNO

TASA DE REDESCUENTO =	17,00
-----------------------	--------------

VAN =	-42031,87	7.185,33	9.547,84	13.354,42	17.789,23	22.941,25
		(1+0.20) ¹	(1+0.20) ²	(1+0.20) ³	(1+0.20) ⁴	(1+0.20) ⁵

VAN =	-42.031,87	6.141,31	6.974,83	8.338,10	9.493,23	10.463,76
-------	------------	----------	----------	----------	----------	-----------

VAN =	-620,65
--------------	----------------

TASA DE REDESCUENTO =	16,00
-----------------------	--------------

VAN =	-42031,87	7.185,33	9.547,84	13.354,42	17.789,23	22.941,25
		(1+0.20) ¹	(1+0.20) ²	(1+0.20) ³	(1+0.20) ⁴	(1+0.20) ⁵

VAN =	-42.031,87	6.194,25	7.095,60	8.555,61	9.824,84	10.922,63
-------	------------	----------	----------	----------	----------	-----------

VAN =	561,05
--------------	---------------

TASA INTERNA DE RETORNO:

Diferencia de porcentaje:	-1%
Diferencia de valor:	-1.181,70

INTERPOLACIÓN 1	-1.181,70	-1%	
	-620,65	X	-6,48%

INTERPOLACIÓN 2	-1.181,70	-1%	
	561,05	X	0,84%

TIR =	16,84%
--------------	---------------

ELABORADO POR: LOS AUTORES

16,84% es la tasa interna de retorno en el presente proyecto; lo cual significa que es la tasa de redescuento máxima, que puede establecerse en nuestro proyecto sin que genere pérdidas.

5.20 RELACIÓN BENEFICIO COSTO

La Razón de beneficios con respecto a costos. Este método considera el valor temporal del dinero para explicar el calendario de flujos de efectivo (o beneficios) que ocurren desde la realización del proyecto. La relación C/B es una razón de los beneficios descontados con respecto a los costos descontados.

La razón C/B se define como la razón del valor equivalente de los beneficios con respecto al valor equivalente de los costos.

Para realizar el cálculo se usa las entradas de efectivo por dólar invertido en el proyecto, para la operatividad se divide la sumatoria de los ingresos entre la sumatoria de los egresos es decir:

Cuadro N. 37

CÁLCULO DEL BENEFICIO COSTO

59.400,00	67.122,00	75.847,86	85.708,08	96.850,13
1,128	1,272384	1,435249152	1,618961043	1,826188057
52.659,57	52.752,94	52.846,48	52.940,18	53.034,04
50.522,59	54.253,58	56.713,35	59.290,53	61.989,61
1,128	1,272384	1,435249152	1,618961043	1,826188057
44.789,53	42.639,32	39.514,64	36.622,58	33.944,81

1,18	1,24	1,34	1,45	1,56
1,35				

ELABORADO POR: LOS AUTORES

El beneficio costo representa 1,35 es decir que por cada dólar gastado genera 35 dólares de utilidad. Es decir es un proyecto atractivo.

5.21 PUNTO DE EQUILIBRIO

El punto de equilibrio del proyecto es la relación que existe entre el volumen de ventas y la rentabilidad operativa de la empresa. El análisis del punto de equilibrio operativo será importante en el proceso de planeación y control debido a que la relación costo – volumen – utilidad puede ser influida en forma significativa por la proporción de las inversiones que tiene el proyecto.

Cuadro N. 38
CÁLCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO

DETALLE	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO	AÑO
	1	2	3	4	5
Ventas anuales	59.400,00	67.122,00	75.847,86	85.708,08	96.850,13
Costos totales anuales	35.686,98	38.103,67	40.035,43	42.071,70	44.218,12
Margen de contribución	23.713,02	29.018,33	35.812,43	43.636,38	52.632,02
Costos fijos	14.835,61	16.149,91	16.677,92	17.218,83	17.771,50
Punto de equilibrio	0,63	0,56	0,47	0,39	0,34
Demostración					
Ventas en equilibrio	37.162,49	37.356,20	35.322,50	33.820,24	32.701,99
Costos de producción	22.326,89	21.206,29	18.644,58	16.601,41	14.930,50
Margen de contribución	14.835,61	16.149,91	16.677,92	17.218,83	17.771,50
Costos fijos	14.835,61	16.149,91	16.677,92	17.218,83	17.771,50
Diferencia	-	-	-	-	-

ELABORADO POR: LOS AUTORES

La propuesta de estudio de factibilidad para la implementación de la microempresa de producción de queso de hoja, de acuerdo al punto de equilibrio del primer año debe generar ingresos de 14.835,61 dólares anuales, en el segundo año 16.149,91 dólares, en el tercer año 16.677,92 dólares, en el cuarto año 17218,83 dólares y en el quinto año 17.771,50 dólares.

CAPÍTULO VI

6 ANÁLISIS DE IMPACTOS

El análisis de impactos en nuestro proyecto, se lo realizará mediante una matriz; instrumento con el cual se analizará individualmente a cada impacto de acuerdo a su calificación, para luego concluir con un análisis general.

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

Cuadro N. 39

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

Al final determinaremos el nivel de impacto aplicando la siguiente fórmula:

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

Número de Indicadores

6.12 IMPACTO SOCIAL

Para el análisis del impacto social se han tomado los siguientes indicadores, conforme el siguiente cuadro:

Cuadro N. 40

	NIVEL DE IMPACTO	-3	-2	-1	0	1	2	3
	INDICADORES							
1	Generación de empleo						X	
2	Calidad de vida						X	
3	Adaptación al trabajo grupal							X
4	Proyección de nuevos empresarios							X
	TOTAL						4	6

ELABORADO POR: LOS AUTORES

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

Número de Indicadores

Nivel de Impacto = $\frac{4+6}{4} = 3$

4

El nivel de Impacto Social que genera nuestro proyecto tiene una calificación de “Impacto Alto positivo” (3).

Análisis:

- El indicador “Generación de empleo”, toma una calificación de impacto medio positivo (2), debido a que la ejecución de este proyecto será de una fuente generadora de fuerza de trabajo que requerirá personal con formación profesional para colaborar en el proceso productivo. Además mejorará el nivel de vida de los proveedores de la materia prima, de los comerciantes e impulsará el crecimiento económico del sector y la dinamización de la producción.
- El indicador “Calidad de vida”, se lo ha calificado como Impacto medio positivo (2); ya que los productos que el proyecto propone serán elaborados observando las normas de calidad e higiene señaladas por el INEN, garantizando que su consumo contribuya a mejorar la alimentación y salud de las familias. También ayudará a que las personas involucradas en el proceso de comercialización incrementan, su actividad con la introducción de una nueva marca en productos lácteos que reúnan características de calidad e higiene, lo que promoverá a mejorar su vida familiar en todos los aspectos.
- El Indicador “Adaptación al trabajo grupal”, se lo ha calificado como Impacto alto positivo (3); ya que este sistema se practica en las organizaciones laborales de producción, cuyos resultados se logran solamente con el trabajo interdisciplinario de todos los participantes en el proceso.
- El Indicador “Proyección de nuevos microempresarios” se lo ha calificado como Impacto alto positivo (3); puesto que la microempresa propuesta en el proyecto aparte de generar empleo, mejorar la calidad de vida se pretende que incentive la generación y la proyección de nuevos empresarios.

6.2. IMPACTO ECONÓMICO

Cuadro N. 41

	NIVEL DE IMPACTO	-3	-2	-1	0	1	2	3
	INDICADORES							
1	Utilidad							X
2	Inversión			X				
3	Demanda							X
4	Incremento de la Producción							X
	TOTAL			-1				9

ELABORADO POR: LOS AUTORES

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

Número de Indicadores

Nivel de Impacto = $\frac{-1+9}{4} = 2$

4

El nivel de Impacto Económico que genera nuestro proyecto tiene una calificación de “Impacto medio positivo” (2).

Análisis:

- El Indicador “Utilidad”, toma una calificación de Impacto alto positivo (3); puesto que las utilidades en la ventas de este tipo de queso, es muy alta, lo que permitirá que la microempresa incremente su producción.

- El Indicador “Inversión”, se lo ha asignado una calificación de Impacto bajo negativo (-1); puesto que para un proyecto de estas características es necesario montos de inversión un poco altos, dependiendo del nivel de producción a realizarse.
- El Indicador “Demanda”, lo hemos calificado como Impacto alto positivo (3); ya que la demanda de los productos establecidos en nuestro proyecto es considerada alta.
- El Indicador “Incremento de la producción”, lo hemos calificado como Impacto alto positivo (3); ya que se aprovechará la materia prima propia del lugar lo que permitirá a los productores de leche, incrementar sus niveles de producción de leche cruda.

6.3 IMPACTO EDUCATIVO

Cuadro N.42

NIVEL DE IMPACTO		-3	-2	-1	0	1	2	3
INDICADORES								
1	Investigación							X
2	Aplicaciones prácticas						X	
3	Cultura de consumo						X	
4	Generación de conocimientos						X	
TOTAL							6	3

ELABORADO POR: LOS AUTORES

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

Número de Indicadores

Nivel de Impacto = $\frac{6+3}{4} = 2,25$

4

El nivel de Impacto Educativo que genera nuestro proyecto tiene una calificación de “Impacto medio positivo” (2).

Análisis:

- El Indicador “Investigación” toma una calificación de Impacto alto positivo (3); ya que para la realización de nuestro proyecto ha sido imprescindible una investigación de calidad y cantidad.
- El Indicador “Aplicaciones prácticas”, lo hemos asignado una calificación de Impacto medio positivo (2); puesto que ayudará a que profesionales en agroindustrias aporten a que la elaboración de estos productos lácteos sean de la mejor manera y de calidad.
- El Indicador “Cultura de consumo”, toma una calificación de Impacto medio positivo (2); debido a que al crear una cultura de consumo de estos productos se lograría concienciar a las personas consumidoras de adquirir productos que son elaborados dentro de la ciudad.
- El Indicador “Generación de conocimientos”, toma una calificación de Impacto medio positivo (2); debido a quienes estén involucrados en nuestro proyecto tendrán la oportunidad de conocer paso a paso en cuanto a la elaboración del queso de hoja.

6.4 IMPACTO AMBIENTAL

Cuadro N. 43

	NIVEL DE IMPACTO	-3	-2	-1	0	1	2	3
	INDICADORES							
1	Contaminación del agua			X				
2	Contaminación del aire			X				
3	Proceso de elaboración de queso						X	
4	Ruido				X			
	TOTAL			-2	0		2	

ELABORADO POR: LOS AUTORES

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

Número de Indicadores

$$\text{Nivel de Impacto} = \frac{-2+0+2}{4} = 0$$

4

El nivel de Impacto Ambiental que genera nuestro proyecto tiene una calificación de “No hay Impacto” (0).

Análisis:

- El Indicador “Contaminación del Agua”, toma una calificación de Impacto bajo negativo (-1); puesto que los principales aportes de contaminación de este tipo de planta en las aguas, son dados por los residuos líquidos generados principalmente por el proceso de lavado y limpieza de las tuberías, los recipientes de recepción de la leche y otros equipos.

- El Indicador “Contaminación del Aire”, toma una calificación de Impacto bajo negativo (-1); debido a que un aporte para la contaminación del aire se origina principalmente en el almacenamiento del producto el mismo y el suero que causa malos olores dentro de la planta.
- El Indicador “Proceso de elaboración de queso”, toma una calificación de Impacto medio positivo (2); debido a que los reactivos y fermentos lácticos a utilizarse en el proceso productivo serán los aceptados en el mercado local y que no causen toxicidad a los empleados.
- El Indicador “Ruido”, toma una calificación de No hay Impacto (0); puesto que la maquinaria y equipo no produce ruido por tanto no les afecta a las construcciones que existen alrededor de la planta.

6.5 IMPACTO GENERAL

Cuadro N. 44

	NIVEL DE IMPACTO	-3	-2	-1	0	1	2	3
	INDICADORES							
1	Impacto Social							X
2	Impacto Económico						X	
3	Impacto Educativo						X	
4	Impacto Ambiental				X			
	TOTAL						4	3

ELABORADO POR: LOS AUTORES

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

Número de Indicadores

Nivel de Impacto = $\frac{0+4+3}{4} = 1,75=2$

4

El nivel de Impacto General que genera nuestro proyecto tiene una calificación de “Impacto medio positivo” (2).

Análisis:

De manera general podemos decir que nuestro proyecto genera un impacto positivo en la Ciudad de Ibarra, tanto en el aspecto social, económico, educativo y ambiental.

CONCLUSIONES

1. Se determina que es factible la instalación de una planta productora de quesos de hoja en la ciudad de Ibarra, conforme el análisis AOOD, donde se ha podido observar más aliados y oportunidades, que oponentes y riesgos.
2. Al haber una demanda insatisfecha del queso de hoja, y no existir una oferta identificada indica que nuestro proyecto tiene buenas oportunidades para posesionarse en el mercado.
3. La planta de producción de queso de hoja se ubicará en el sector del Mirador de las Palmas, que se encuentra en el Sector del Parque Industrial, de la Ciudad de Ibarra. Esta localización está basada en el abastecimiento de materia prima, la existencia de infraestructura y servicios básicos adecuados (agua, luz y teléfono).
4. La capacidad de la planta es de 400 litros/día de leche, en un solo proceso de elaboración se obtendrá 550 quesos diarios, con una presentación de 40 gramos, con una capacidad de producción anual de 198.000 quesos.
5. Para comenzar la producción de queso, se necesita una inversión de 42.031,87 dólares.
6. Una vez concluido el estudio económico en lo relacionado a la evaluación financiera los resultados obtenidos son:

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR) = 16,84%

VALOR ACTUAL NETO (VAN) = \$ 3.271,51

RELACIÓN BENEFICIO/COSTO = 1,35

PERÍODO DE RECUPERACIÓN = 2 años

7. Al observar el proceso de elaboración de queso de hoja en pequeñas industrias del sector de Cajas y la ciudad de Cayambe, se analizó que el impacto causado al medio ambiente es prácticamente nulo, siempre y cuando a los residuos líquidos se los emplee, como el suero del queso, se lo utilice para alimentación animal.

RECOMENDACIONES

1. Conforme el análisis de la matriz AOOR, se pueda ir mitigando los oponentes y los riesgos conforme se va dando la producción y comercialización del queso de hoja e ir convirtiéndolas en aliado y oportunidades.
2. Se recomienda producir queso de hoja con un nivel de calidad y a un precio accesible a todo el público consumidor, para que este pueda competir en el mercado local.
3. La planta deberá ser instalada en un sector en donde exista todos los requerimientos suficientes para su correcto funcionamiento como: agua, accesibilidad, transporte y sobre todo el personal idóneo para este proyecto.
4. En la ciudad de Ibarra existe una importante producción de leche, la misma que aún no alcanzado un nivel óptimo de industrialización, perdiendo así un valor agregado que se le podría dar a esta materia prima, es así que una vez demostrado en este estudio que si es rentable la instalación de una microempresa productora y comercializadora de queso de hoja, se recomienda la posibilidad de invertir en la industrialización de esta materia prima.
5. Es conveniente que los costos en los que incurra la microempresa sean los necesarios y se optimice todos los recursos, para que exista una mayor rentabilidad.

6. El análisis financiero debe ser constante ya que es recomendable dar seguimiento a la producción y a la comercialización para que la microempresa pueda permanecer en el mercado.

7. Actualmente la protección ambiental está inmersa en todas las actividades que desarrolla el ser humano, es importante que la microempresa este siempre analizando con periodicidad el impacto al medio ambiente que produce con la elaboración de los quesos de hoja.

ANEXOS

ANEXO 2
FOTOGRAFÍAS
EQUIPOS Y MAQUINARIAS



