



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y ECONÓMICAS
ESCUELA DE CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO

TEMA:

“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS ELABORADOS POR LOS ESTUDIANTES DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGROPECUARIO ALFONSO HERRERA DE LA CIUDAD DE EL ANGEL, CANTÓN ESPEJO, PROVINCIA DEL CARCHI”

PROYECTO PREVIO LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD C.P.A Y AUDITORIA.

AUTORA: SALAZAR, H. Johana

DIRECTOR: ECO. SANTACRUZ, Rubén

Ibarra, Abril del 2011



**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 la cual pongo a disposición la siguiente información.

DATOS DE CONTACTO	
CEDULA DE IDENTIDAD:	100305669-2
APELLIDOS Y NOMBRES:	SALAZAR HERRERA JOHANA PATRICIA
DIRECCIÓN:	SALINAS Y OBISPO MOSQUERA
EMAIL:	jopaty@hotmail.com
TELÉFONO FIJO:	2977-451
TELÉFONO MÓVIL:	'096824645

DATOS DE LA OBRA	
TÍTULO:	ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS ELABORADOS POR LOS ESTUDIANTES DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGROPECUARIO ALFONSO HERRERA DE LA CIUDAD DE EL ANGEL, CANTÓN ESPEJO, PROVINCIA DEL CARCHI”
AUTOR:	SALAZAR HERRERA JOHANA PATRICIA
FECHA:	25/04/2011
PROGRAMA:	PREGRADO
TÍTULO POR EL QUE OPTA:	INGENIERÍA EN CONTABILIDAD C.P.A Y AUDITORIA.
ASESOR/DIRECTOR:	ECO. RUBEN SANTACRUZ

2.- AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

Yo, JOHANA PATRICIA SALAZAR HERRERA, con cédula de Identidad Nro. 1003056692, en calidad de autor y titular 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 de la 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.- COSNTANCIAS

El Autor manifiesta que la obra objeto de la presente autorización es original y se la desarrolló, sin violar derechos de autor de terceros, por lo tanto la obra es original y que es 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 25 días del mes de abril del 2011.

EL AUTOR:

ACEPTACIÓN:

.....

.....

Nombre: Johana Salazar H.
CC: 1003056692

Nombre: Lic. Ximena Vallejos
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

Yo, **JOHANA PATRICIA SALAZAR HERRERA**, con cédula de identidad Nro. 100305669-2 manifiesto mi voluntad de ceder a la Universidad Técnica del Norte los derechos patrimoniales consagrados en la Ley de Propiedad Intelectual del Ecuador, artículos 4,5, y 6 en calidad de autor del trabajo de grado denominado **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS ELABORADOS POR LOS ESTUDIANTES DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGROPECUARIO ALFONSO HERRERA DE LA CIUDAD DE EL ANGEL, CANTÓN ESPEJO, PROVINCIA DEL CARCHI**”, que ha sido desarrollado para optar por el título de INGENIERÍA EN CONTABILIDAD C.P.A Y AUDITORIA, en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente a los derechos cedidos anteriormente. En mi condición de autor me reservo los derechos morales del trabajo antes citado. En concordancia suscribo este documento en el momento que hago entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

.....

Nombre: Johana Salazar H.

CC: 1003056692

Ibarra, a los 25 días del mes de abril del 2011

RESUMEN EJECUTIVO

La producción de lácteos y sus derivados es una de las actividades económicas que más tiene auge en la provincia del Carchi, esta se encuentra distribuida en los cantones de Montufar; Espejo; Mira; Bolívar y Tulcán. El Angel es una de las ciudades que conforman el Cantón Espejo y su principal actividad económica es la producción de leche la cual es aprovechada por los productores de lácteos para la elaboración y comercialización de estos mismos.

Una parte de la producción de leche en la ciudad de El Angel, la realiza el Instituto Tecnológico Agropecuario “Alfonso Herrera” que está ubicado en la localidad, el cual produce aproximadamente 1365 litros de leche semanalmente, estos son utilizados en un 80% como instrumento de práctica para los estudiantes de la Especialización de Agropecuaria y la Tecnología en Industrialización de Lácteos los que diariamente elaboran productos lácteos y sus derivados. Dichos productos no son comercializados en el mercado, sino que sirven solamente para el consumo personal de los estudiantes que los realizan sin ningún costo.

El problema ya nombrado anteriormente esta ocasionando desperdicios considerables de la capacidad instalada y el personal competente (estudiantes) que posee la Institución, además se está contribuyendo a que los ciudadanos de El Angel consuman productos no garantizados y a costos muy altos.

Como propuesta de solución para este problema es la *creación de una microempresa de comercialización de productos lácteos elaborados por los estudiantes del Instituto Tecnológico Agropecuario “Alfonso Herrera”*.

A través de las entrevistas y encuestas que se aplicaron tanto a los directivos, docentes y estudiantes respectivamente del Instituto Tecnológico Agropecuario “Alfonso Herrera” se observó que dicha propuesta y otros requerimientos de la misma son aceptados en un 100% por estos individuos los cuales forman una parte esencial del proyecto, argumentando que este es una buena alternativa para obtener más rentabilidad.

La capacidad de diseño de la microempresa permitirá producir anualmente: 16.800 unidades de quesos frescos de 500gr, 6.864 unidades de yogurts y 2.448 unidades de manjar de 250gr se aspira tener una rentabilidad sustancial que beneficie a la institución.

Los procesos de producción que utilizará la microempresa son de tipo técnico ya que la institución posee las maquinarias e instalaciones necesarias para la elaboración de productos lácteos. Su infraestructura es de tipo convencional con un área de construcción de 260 metros cuadrados distribuidos adecuadamente. En la producción intervienen los estudiantes de la Especialidad de Agropecuaria y los estudiantes de la Tecnología en Industrialización de Lácteos, los mismos que serán asesorados por los docentes del área y dos expertos en tema que serán contratados para apoyo directo.

La inversión total del proyecto es de 34.521,69 usd los cuales corresponde 3449,15 a activos fijos y 30.972,54 a capital de trabajo. Los en financiamiento del proyecto está compuesto por aporte propio de la Institución, la misma que gestionará los recursos necesarios con la Fundación Ayuda en Acción, ONG que apoya económicamente en los proyectos presentados por el Instituto.

Del análisis económico- financiero, se concluye que la microempresa de comercialización de productos lácteos puede generar utilidades netas de \$ 5.209,22 en el primer año y de \$ 23.388,01 para el quinto año proyectado. La tasa Interna de Retorno (TIR) del proyecto es del 23%, el Valor Presente Neto (VAN) es de \$ 23.372,99 en positivo, el Beneficio Costo es de \$ 1,22 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 milky and their derivates are one of the economic activities that more has peak in the county of the Carchi, this it is distributed in the cantons of Montufar, Espejo r; Mira; Bolívar and Tulcán. El Angel is one of the cities that conform the Canton Espejo and his main economic activity is the production of milk which is taken advantage of by those producing of milky for the elaboration and commercialization of these same ones.

A part of the production of milk in El Angel city, carries out it the Instituto Tecnológico Agropecuario “Alfonso Herrera” that is located in the town, which produces 1365 liters of milk approximately weekly, these they are used in 80% like practice instrument for the students of the Specialization of Agricultural and the Technology in Industrialization of Milky those that daily elaborate milky products and its derivates. These products are not marketed in the market, but rather they are only good for the personal consumption of the students that you/they carry out them without any cost.

The problem already noted previously this causing considerable waste of the installed capacity and the competent personnel (students) that possesses the Institution; it is also contributing to that El Angel citizens consummate unwarranted products and at very high costs.

As solution proposal for this problem is the *creation of a business of commercialization of milky products elaborated by the students of the Agricultural Technological Institute “Alfonso Herrera.”*

Through the interviews and surveys that were applied the directives so much, educational and students respectively of the Instituto Tecnológico Agropecuario “Alfonso Herrera” one observes that this proposal and other requirements of the same one are accepted in 100% by these individuals which are an essential part of the project, arguing that this it is a good alternative to obtain more profitability.

The capacity of design of the business will allow to take place annually: 16.800 units of fresh cheeses of 500gr, 6.864 yogurts units and 2.448 units of dish of 250gr are aspired to have a substantial profitability that benefits to the institution.

The production processes that it will use the business a since of technical type the institution it possesses the machineries and necessary facilities for the elaboration of milky products. Their infrastructure is of conventional type with an area of construction of 260 square meters distributed appropriately. In the production the students of the Specialty intervene of Agricultural and the students of the Technology in Industrialization of Milky, the same ones that will be advised by the educational of the area and two experts in topic that they will be hired for direct support.

The total investment of the project is of 34.521,69 usd which it corresponds 3449.15 at fixed assets and 30.972,54 to working capital. Those in financing of the project are compound for contribution characteristic of the Institution, the same one that will negotiate the necessary resources with the Fundación Ayuda en Acción, ONG that supports economically in the projects presented by the Institute.

Of the economic analysis - financial, you concludes that the business of commercialization of milky products can generate residual profit of

\$5.209,22 the first year and of \$23.388,01 for the fifth projected year. The Internal rate of Return (TIR) of the project it is of 23%, the Net Present Value (they GO) it is of \$ 23.372,99 in positive, the Benefit Cost is of \$1,22 that makes feasible the implementation of the project.

In the aspect of the generation of impacts so much positive as negative, the installation of project won't produce significant impacts.

AUTORÍA

*Yo **Johana Patricia Salazar Herrera** portadora de la cédula de ciudadanía N° **100305669-2**, declaro bajo juramento que la presente investigación es de total responsabilidad del autor, y que se ha respetado las diferentes fuentes de información realizando las citas correspondientes*

Johana P. Salazar H.

100305669-2

DEDICATORIA

A MI FAMILIA CON PROFUNDO SENTIMIENTO DE AMOR Y ETERNA GRATITUD, QUIERO QUE ESTE TRABAJO FRUTO DE MI CONSTANTE SACRIFICIO VAYA DEDICADO A MI FAMILIA QUE ME APOYARON MORAL Y ECONÓMICAMENTE, Y SUPIERON GUIARME POR EL CAMINO DEL BIEN Y QUE HOY SE ENCUENTRA REFLEJADO ESTE ESFUERZO CON LA CULMINACIÓN DE ESTE PROYECTO.

JOHANA

AGRADECIMIENTO

*ME ES MUY GRATO Y PLACENTERO PRESENTAR MIS SINCEROS
AGRADECIMIENTOS A MI INSTITUCIÓN LA “UNIVERSIDAD TÉCNICA
DEL NORTE”, QUIEN ABRIÓ SUS PUERTAS PARA DESARROLLARME
COMO PERSONA EN ESPECIAL AL ECONOMISTA RUBÉN
SANTACRUZ QUIEN CON ABNEGACIÓN Y RESPONSABILIDAD
INCULCÓ EN MÍ SUS SABIOS CONOCIMIENTOS.*

JOHANA

PRESENTACIÓN

El presente “ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA DE COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS ELABORADOS POR LOS ESTUDIANTES DE LA ESPECIALIDAD DE AGROPECUARIA DEL INSTITUTO TECNOLÓGICO AGROPECUARIO ALFONSO HERRERA DE LA CIUDAD DE EL ANGEL, CANTÓN ESPEJO”, 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 del entorno, mediante esto se diagnóstico el problema objeto de estudio, el mismo que es: “La no comercialización de los productos lácteos elaborados por los estudiantes de la Especialidad de Agropecuaria del Instituto Tecnológico Agropecuario Alfonso Herrera en sus prácticas profesionales.

El Marco teórico consta del soporte escrito de todos los aspectos referentes al tema.

En el Estudio de Mercado se realizó un análisis de distintas variables, tales como: oferta, demanda, competencia, precio, producto, publicidad, obteniendo como resultados que los productos lácteos de mayor aceptación de la Ciudad de El Angel y sus Zonas de Influencia son el queso, yogurt y manjar.

El Estudio Técnico – Ingeniería del Proyecto describe en forma detallada la ubicación de la Planta de Producción de Lácteos, así como también la Estructura Organizacional de la Microempresa

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

En el Análisis de Impactos se determinó la influencia que tiene el proyecto en el ámbito social, económico, educativo y ético.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

TEMAS	PÁGINAS
CARÁTULA	
AUTORIZACIÓN DE USO Y PUBLICACIÓN	
CESION DE DERECHOS	
RESUMEN EJECUTIVO	
AUTORÍA	
DEDICATORIA	
AGRADECIMIENTO	
PRSENTACIÓN	
ÍNDICE DE CONTENIDOS	
Introducción	27
CAPÍTULO I	
DIAGNÓSTICO SITUACIONAL	
Antecedentes	29
Objetivos	32
Indicadores de Diagnóstico	33
Matriz de Relación Diagnóstica	36
Identificación de la población	37
Cálculo de la muestra	37
Fórmula del cálculo de la muestra	37
Diseño instrumentos de Investigación	37
Evaluación de la información	39
Construcción Matriz .FODA	89
Cruces Estratégicos del FODA	90
Identificación del Problema Diagnóstico	92

CAPÍTULO II

BASES TEÓRICO – CIENTÍFICAS

La Ganadería	93
La Agroindustria	102
Leche y Lácteos	103
Producción de Leche	108
Planta de Procesamiento de leche y capacidad Industrial	111
Niveles Tecnológicos	113
Contabilidad Agropecuaria	117
Administración de Empresas	120
Comercialización	126

CAPÍTULO III

ESTUDIO DE MERCADO

Presentación	132
Identificación del producto	133
Mercado Meta	137
Segmentación de Mercado	137
Identificación de la Demanda	140
Proyección demanda	153
Identificación de la Oferta	159
	167
	172

Proyección de la Oferta	
Balance Oferta – Demanda	
Proyecciones de Precios	176
Canales de Distribución	177
Sensibilidad del Estudio	178
Conclusiones del Estudio	179

CAPÍTULO VI

ESTUDIO TÉCNICO – INGENIERÍA DEL PROYECTO

Macro y Microlocalización del proyecto	180
Ubicación de la planta	181
Diseño de Instalaciones	182
Distribución de la planta	182
Flujogramas de procesos	187
Presupuesto Técnico	199
Tamaño del proyecto	201
Capacidad de la planta	202
Punto de Equilibrio	204
Estructura Organizacional	
Base Legal	205
Requisitos	211
Estructura Orgánica	211
Descripción de puestos	212
Estrategias de Comercialización	214
	218

Sistemas de Control/Monitoreo

CAPÍTULO V

ESTUDIO ECONÓMICO – FINANCIERO

Presupuesto de Inversión	219
Proyección de Ventas y Costos	237
Balance General inicial	248
Proyección de Estado de Pérdidas y Ganancias	249
Punto de Equilibrio	251
Flujo de Caja con sensibilidad y sin sensibilidad	254
Evaluación de la Inversión: VAN, TIR,	255
Costo de Oportunidad, Beneficio- Costo.	257

CAPÍTULO VI

ANÁLISIS DE IMPACTOS

Impacto socio-Económico	258
Impacto Educativo	260
Impacto Ético	261

CONCLUSIONES

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFÍA

ANEXOS

ÍNDICE DE CUADROS

CUADROS	PÁGINAS
Cuadro Nro. 1 Matriz de relación Diagnóstica	36
Cuadro Nro. 2 Descripción materia prima	134
Cuadro Nro. 3 Segmentación de Mercado	138
Cuadro Nro. 4 Demanda Actual Lácteos	153
Cuadro Nro. 5 Proyección de la Demanda Total	156
Cuadro Nro. 6 Proyección de la Demanda de Queso	156
Cuadro Nro. 7 Proyección de la Demanda Total de Yogurt	157
Cuadro Nro. 8 Proyección de la Demanda de Yogurt 1000gr	158
Cuadro Nro. 9 Proyección de la Demanda de Yogurt 285 gr	158
Cuadro Nro. 10 Proyección de la Demanda de Manjar	159
Cuadro Nro. 11 Oferta Total Productos Lácteos	167
Cuadro Nro. 12 Oferta Actual Lácteos	169
Cuadro Nro. 13 Adquisición vacas productoras	169
Cuadro Nro. 14 Producción Lácteos “I.T.A.H”	171
Cuadro Nro. 15 Balanza Oferta – Demanda Queso	172
Cuadro Nro. 16 Balanza Oferta – Demanda Yogurt 1000gr	172
Cuadro Nro. 17 Balanza Oferta – Demanda Yogurt 285 gr	173
Cuadro Nro. 18 Balanza Oferta – Demanda Manjar	173
Cuadro Nro. 19 Demanda Insatisfecha	174
Cuadro Nro. 20 Precio promedio quesos	175
Cuadro Nro. 21 Precio promedio Yogurt 1000gr	175
Cuadro Nro. 22 Precio promedio Yogurt 285 gr	176
Cuadro Nro. 23 Precio promedio Manjar	176

Cuadro Nro. 24 Precios Proyectados	177
Cuadro Nro. 25 Mapa de la Provincia del Carchi	181
Cuadro Nro. 26 Distribución Planta procesadora de lácteos	184
Cuadro Nro. 27 Requerimiento Materia Prima e Insumos	185
Cuadro Nro. 28 Flujo de procesos elaboración queso	187
Cuadro Nro. 29 Flujo de procesos elaboración yogurt	191
Cuadro Nro. 30 Flujo de procesos elaboración manjar	195
Cuadro Nro. 31 Diagrama de Flujo de Flujo de Producción y Comer.	198
Cuadro Nro. 32 Presupuesto Técnico	199
Cuadro Nro. 33 Producción de Lácteos Instituto Tecnológico Agropecuario “Alfonso Herrera”	203
Cuadro Nro. 34 Organigrama Funcional	210
Cuadro Nro. 35 Terreno	220
Cuadro Nro. 36 Instalaciones	220
Cuadro Nro. 37 Datos de entrada	221
Cuadro Nro. 38 Costo de Oportunidad	221
Cuadro Nro. 39 Maquinaria a adquirir	222
Cuadro Nro.40 Muebles y Enseres	222
Cuadro Nro. 41 Equipo de Computación	223
Cuadro Nro. 42 Equipo de Oficina	223
Cuadro Nro. 43 Gastos de Constitución	220
Cuadro Nro. 44 Inversión Total	224
Cuadro Nro. 45 Sueldos Administrativos	225
Cuadro Nro. 46 Proyección Sueldos	225
Cuadro Nro. 47 Suministros de Oficina	226
Cuadro Nro. 48 Proyección Gastos Suministros de Oficina	226

Cuadro Nro. 49 Servicios Básicos	227
Cuadro Nro. 50 Proyección Gastos Servicios Básicos	227
Cuadro Nro. 51 Depreciaciones y amortizaciones	228
Cuadro Nro. 52 Depreciación maquinaria	229
Cuadro Nro. 53 Depreciación Muebles y Enseres	229
Cuadro Nro. 54 Depreciación Equipo de Oficina	230
Cuadro Nro. 55 Depreciación equipo de computación	231
Cuadro Nro. 56 Amortización gastos de Constitución	231
Cuadro Nro. 57 Total depreciación Y Amortización	232
Cuadro Nro. 58 Proyección Depreciación y Amortización	232
Cuadro Nro. 59 Resumen Inversión	232
Cuadro Nro. 60 Requerimientos Materia Prima	234
Cuadro Nro. 61 Proyección Materia Prima	235
Cuadro Nro.62 Mano de Obra Directa	235
Cuadro Nro. 63 Proyección Mano de Obra	236
Cuadro Nro. 64 Gastos Indirectos de Fabricación	236
Cuadro Nro. 65 Proyección GGF	236
Cuadro Nro. 66 Producción Queso 500gr	236
Cuadro Nro. 67 Producción Yogurt 1000 gr	238
Cuadro Nro. 68 Producción Yogurt 285 gr	238
Cuadro Nro. 69 Producción Manjar 250 gr	238
Cuadro Nro. 70 Proyección Ventas Reales	239
Cuadro Nro. 71 Costos de Producción	240
Cuadro Nro. 72 Proyección Costos de Producción	241
Cuadro Nro. 73 Proyección Ventas Mínimos Cuadrados	242
Cuadro Nro. 74 Proyección Costos Mínimos Cuadrados	245

Cuadro Nro. 75 Balance General Inicial	248
Cuadro Nro. 76 Estado de Resultados	249
Cuadro Nro. 77 Punto de Equilibrio	251
Cuadro Nro. 78 Flujo de Caja Proyectado	253
Cuadro Nro. 79 Flujo de Caja con Sensibilidad	254
Cuadro Nro. 80 Cálculo Costo de Oportunidad	255
Cuadro Nro. 81 Matriz Impacto Socio-Económico	258
Cuadro Nro. 82 Matriz Impacto Educativo	260
Cuadro Nro. 83 Matriz Impacto Ético	261

ÍNDICE DE TABLAS DE RESULTADOS

TABLAS DE RESULTADOS	PÁGINAS
*ENCUESTA DOCENTES	
Tabla Nro. 1 Alternativas creación microempresa	45
Tabla Nro. 2 Participación microempresa	46
Tabla Nro. 3 Niveles de Colaboración	48
Tabla Nro. 4 Estructura Orgánica	49
Tabla Nro. 5 Disponibilidad Materia Prima	50
Tabla Nro. 6 Mano de Obra Producción	51
Tabla Nro. 7 Servicios Básicos Producción	52
Tabla Nro. 8 Tecnología para la producción	53
Tabla Nro. 9 Nivel de Calidad lácteos	54
Tabla Nro. 10 Nivel de Asesoramiento Técnico	55
Tabla Nro. 11 Alternativas de Comercialización	56

Tabla Nro. 12 Oferta productos lácteos	57
Tabla Nro. 13 Demanda productos lácteos	58
Tabla Nro. 14 Canales de Distribución	59
Tabla Nro. 15 Lugar para comercializar	60
Tabla Nro. 16 Iniciativa elaboración productos lácteos	61
Tabla Nro. 17 Experiencia en la producción de lácteos	62
Tabla Nro. 18 Destrezas y Habilidades para la producción	63
Tabla Nro. 19 Nivel de Preparación	64
Tabla Nro. 20 Contratación asesores Técnicos	65
*ENCUESTA ESTUDIANTES	
Tabla Nro. 21 Alternativas creación microempresa	67
Tabla Nro. 22 Participación microempresa	68
Tabla Nro. 23 Niveles de Colaboración	69
Tabla Nro. 24 Estructura Orgánica	70
Tabla Nro. 25 Disponibilidad Materia Prima	70
Tabla Nro. 26 Mano de Obra Producción	72
Tabla Nro. 27 Servicios Básicos Producción	74
Tabla Nro. 28 Tecnología para la producción	75
Tabla Nro. 29 Nivel de Calidad Lácteos	76
Tabla Nro. 30 Nivel de Asesoramiento Técnico	77
Tabla Nro. 31 Alternativas de Comercialización	78
Tabla Nro. 32 Oferta productos lácteos	79
Tabla Nro. 33 Demanda productos lácteos	80
Tabla Nro. 34 Canales de Distribución	81

Tabla Nro. 35 Lugar para comercializar	82
Tabla Nro. 36 Iniciativa elaboración productos lácteos	83
Tabla Nro. 37 Experiencia en la producción de lácteos	84
Tabla Nro. 38 Destrezas y Habilidades para la producción	85
Tabla Nro. 39 Nivel de Preparación	86
Tabla Nro. 40 Contratación asesores Técnicos	87
Tabla Nro. 41 Consumo productos lácteos	141
Tabla Nro. 42 Frecuencia de consumo	142
Tabla Nro. 43 Alternativa de precio	143
Tabla Nro. 44 Condiciones Higiénicas	144
Tabla Nro. 45 Aceptación productos lácteos	145
Tabla Nro. 46 Lugar de compra productos lácteos	146
Tabla Nro. 47 Opciones de compra productos lácteos	147
Tabla Nro. 48 Preferencia de Marcas	148
Tabla Nro. 49 Razones de consumo de productos lácteos	149
Tabla Nro. 50 Factibilidad Microempresa	150
Tabla Nro. 51 Elaboración productos lácteos	151
Tabla Nro. 52 Demanda productos lácteos	160
Tabla Nro. 53 Frecuencia de consumo productos lácteos	161
Tabla Nro. 54 Abastecimiento productos lácteos	162
Tabla Nro. 55 Rentabilidad comercialización lácteos	163
Tabla Nro. 56 Aceptación de precios	164

