

“PROYECTO DE INVERSIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A BASE DE FRUTAS TROPICALES”



AUTORAS

Jéssica García N.

Elizabeth Naula M.

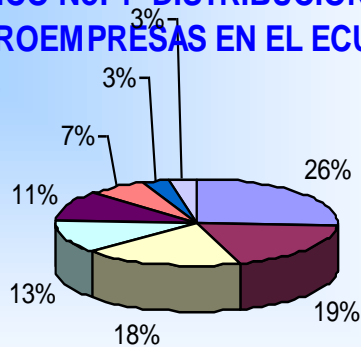


INTRODUCCIÓN

- Las Microempresas en el Ecuador
- Frutas Tropicales en el Ecuador
- Visión General Hawaiian Island

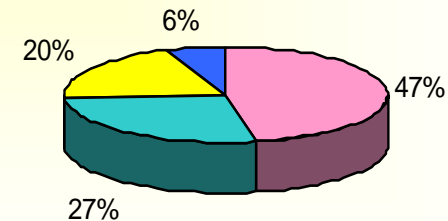
LAS MICROEMPRESAS EN EL ECUADOR

GRÁFICO No. 1 DISTRIBUCION DE LAS MICROEMPRESAS EN EL ECUADOR



■ COSTA URBANA ■ GUAYAQUIL ■ SIERRA URBANA ■ QUITO
■ SIERRA RURAL ■ COSTA RURAL ■ CUENCA ■ AMAZONIA

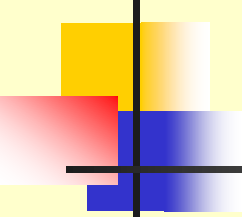
GRÁFICO No. 2 ¿QUIENES SON LOS MICROEMPRESARIOS?



■ JEFE DEL HOGAR ■ ESPOSO (A) ■ HIJO (A) ■ OTROS

- Menos de 10 personas
- Existen 1 043.400 microempresas
- Generan más de 2 500.000 plazas de trabajo

¿A QUÉ SE DEDICAN LOS MICROEMPRESARIOS?



OCUPACIÓN	%
Vendedores de Tiendas y Almacenes	18%
Vendedores de Kioscos y puestos de mercado	14%
Vendedores ambulantes de productos comestibles	9%
Vendedores ambulantes de productos NO comestibles	7%
Gerentes de comercios mayoristas y minoristas	5%
Costureras, bordadores y afines	4%
Conductores de automóviles, taxis y camionetas	3%
Cocineros	2%
Artesanos de la madera y materiales similares	2%
Panaderos, pasteleros y confiteros	2%
Ebanistas y afines¹	2%
Tejedores con telares o tejidos de puntos	2%
Sastres y modistos	2%
Zapateros y afines	2%
Peluqueros	1%
Otros	25%
TOTAL	100%

FRUTAS TROPICALES EN EL ECUADOR

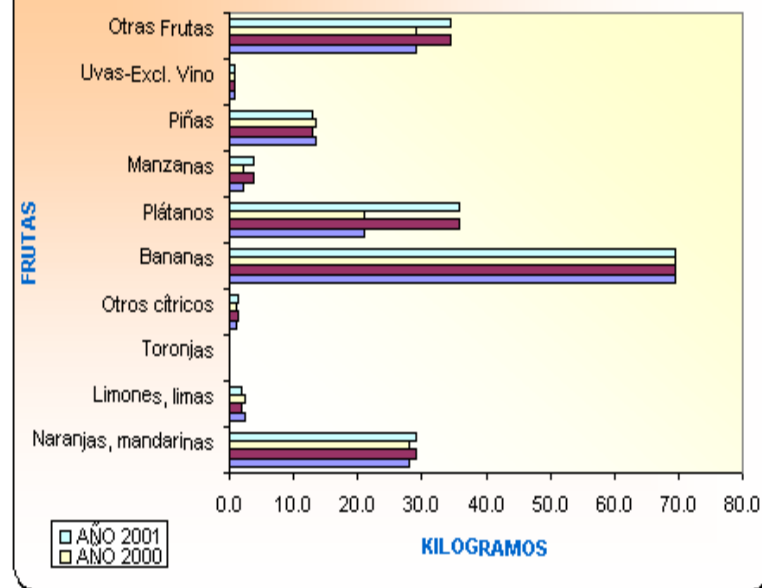
TABLA No.2 Cuadro Comparativo Producción Frutas Tropicales (Miles Ton. Mt.)

PRODUCTOS	AÑO 2000	AÑO 2001	VARIACION NOMINAL	VARIACION PORCENTUAL
Frutas varias	168.0	189.9	21.9	13.04%
Naranjas, mandarinas	27.9	29.2	1.3	4.66%
Limonos, limas	2.4	1.8	-0.6	-25.00%
Toronjas	0.3	0.3	0.0	0.00%
Otros cítricos	1.1	1.3	0.2	18.18%
Bananas	69.6	69.4	-0.2	-0.29%
Plátanos	21.0	35.9	14.9	70.95%
Manzanas	2.1	3.8	1.7	80.95%
Piñas	13.6	12.9	-0.7	-5.15%
Uvas-Excl. Vino	0.8	0.9	0.1	12.50%
Otras Frutas	29.1	34.4	5.3	18.21%

FUENTE: FAO

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

GRÁFICO No. 3 CUADRO COMPARATIVO CONSUMO PER CAPITA FRUTAS TROPICALES



FUENTE: FAO

PROPIEDADES NUTRITIVAS



- **PIÑA:** calcio, magnesio, hierro, cobre.
- **MARACUYÁ:** vitaminas B, C y minerales
- **KIWY:** vitamina C, E, fosfato, magnesio, cobre y fibra. Baja en Colesterol



- **PAPAYA:** Vitamina C, betacarotenos, ayuda a la digestión.
- **SANDIA:** vitaminas A, C, E, potasio, magnesio y sales minerales.
- **FRUTILLA:** vitamina C, E y betacarotenos
- **MORA:** vitamina E, C y pectina





HAWAIIAN ISLAND





CAPÍTULO 1



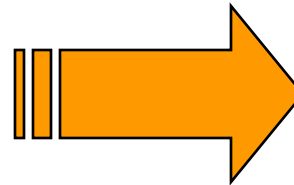
ESTUDIO DE MERCADO

SITUACIÓN ACTUAL

- 16 Centros Comerciales distribuidos en Guayaquil
- Ofrecen variedad de productos y servicios.
- Lugares más visitados: Patios de Comidas.

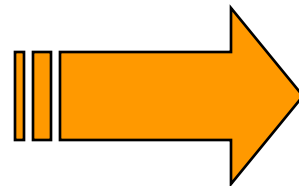


DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS



PRODUCTO PRINCIPAL:

Piña Hawaiiiana.



PRODUCTOS SECUNDARIOS

Jugos, Batidos, Sánduches y Postres



ESTUDIO DE MERCADO

MARCO REFERENCIAL



Elementos: Hombres y mujeres de estratos medio y medio alto, con edades comprendidas entre 18 y 65 años.

Unidades: Centros Comerciales: Mall del Sol y San Marino

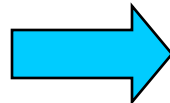
Tiempo: Del 18 al 25 de Abril del 2004

TAMAÑO MUESTRA

1. Especificar el Nivel de Precisión $D = \pm 0.05$
2. Especificar el Nivel de Confianza $CL = 95\%$.
3. Determinar el Valor Z asociado con el CL. $Z = 1.96$.
4. Determinar el valor de aceptación "p".

$$IC = \pi \pm Z \sqrt{\frac{pq}{n}}$$

$$N = \frac{Z^2 \times p \times q}{p^2}$$



$$N = \frac{1.96^2 \times 0.93 \times 0.07}{0.05^2}$$

$$N = 100$$



RESULTADOS ENCUESTA

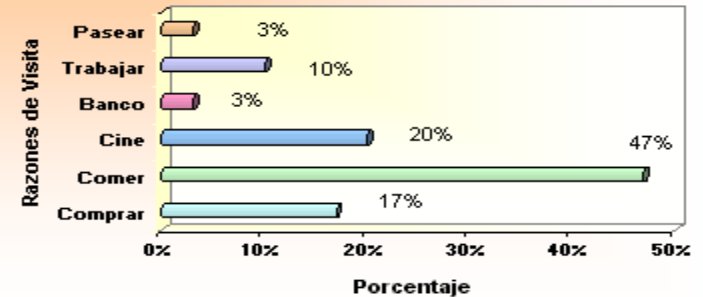
GRÁFICO No. 7 FRECUENCIA DE VISITAS A MALLS



FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

GRÁFICO No. 8 ¿PARA QUE ASISTE UD. AL CENTRO COMERCIAL?



FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

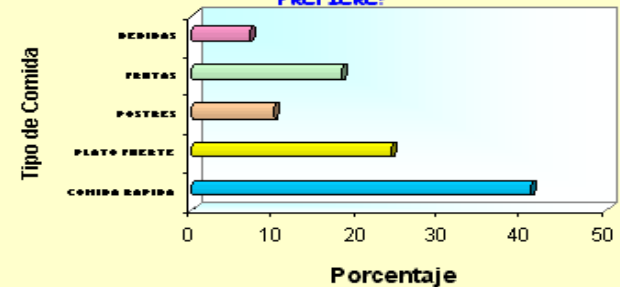
GRÁFICO No. 9 ¿CON CUÁNTAS PERSONAS ASISTE UD. A UN CENTRO COMERCIAL?



FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

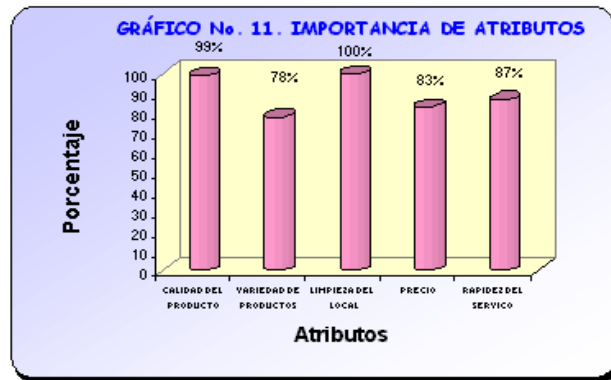
GRÁFICO No. 10 ¿QUÉ TIPO DE COMIDA PREFIERE?



FUENTE: Investigación de Mercados

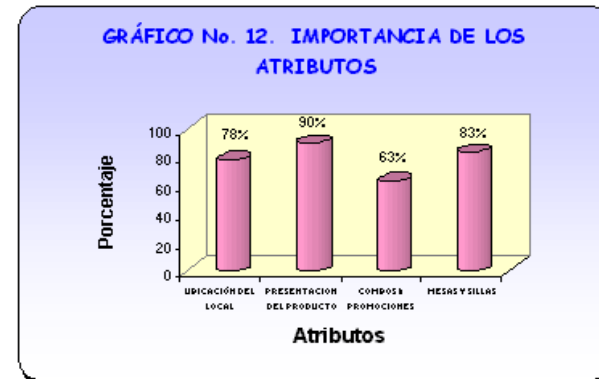
ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

RESULTADOS ENCUESTA



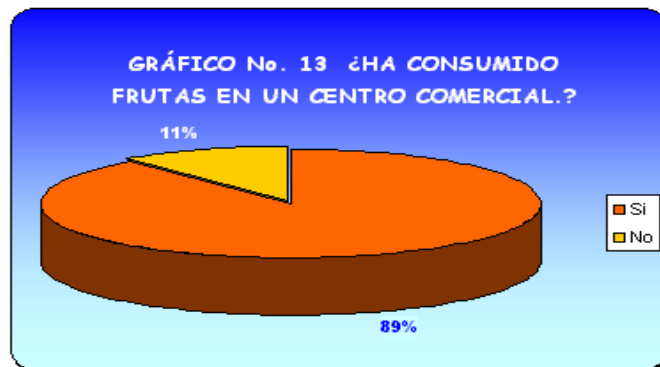
FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula



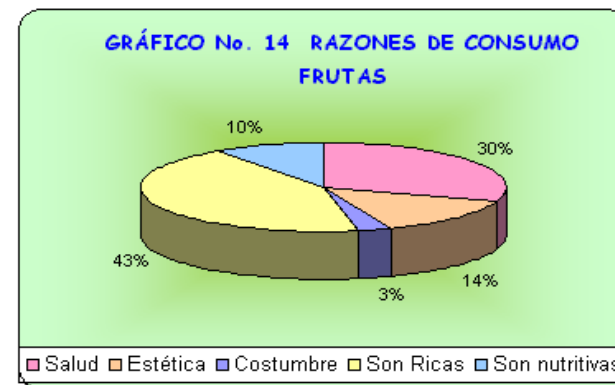
FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula



FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

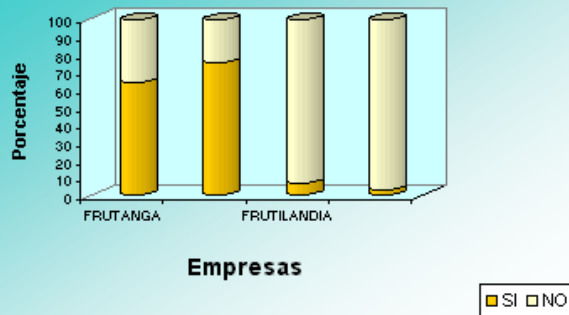


FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

RESULTADOS ENCUESTA

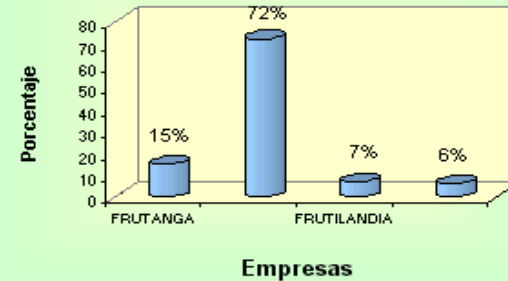
GRÁFICO No. 15 ¿CONOCE EMPRESAS QUE VENDEN FRUTAS?



FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

GRÁFICO No. 16 POSICIONAMIENTO DE LA COMPETENCIA



FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

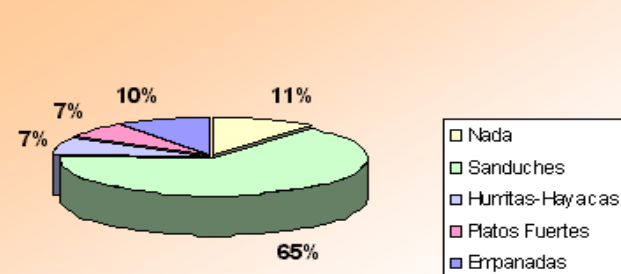
GRÁFICO No. 17 ¿CÓMO PREFIERE SERVIRSE LA FRUTA?



FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

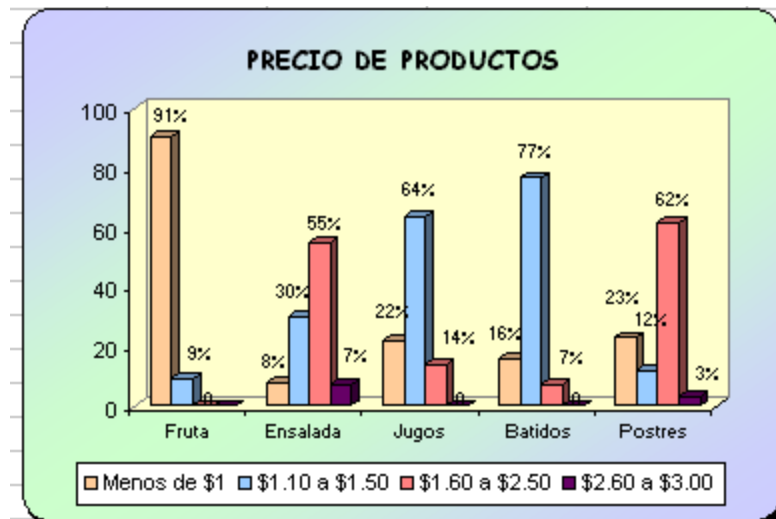
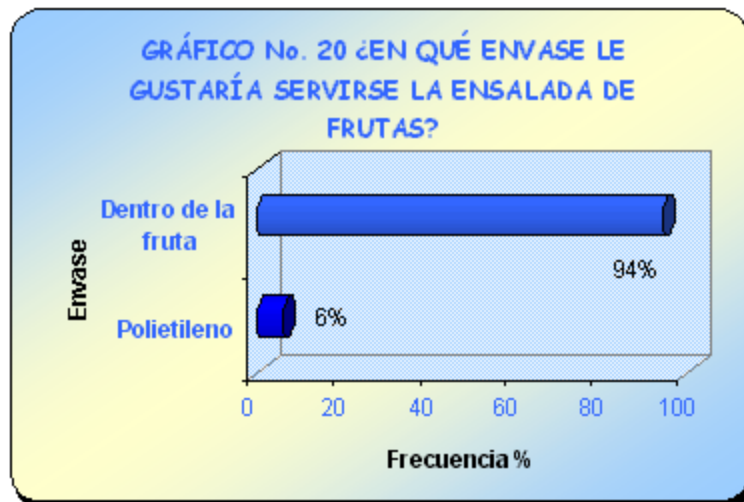
GRÁFICO No. 18 ACOMPAÑANTES



FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

RESULTADOS ENCUESTA



FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

ANÁLISIS DEL CONSUMIDOR

PERFIL DEL POSIBLE CLIENTE

- Prefieren ir acompañados.
- Les gusta servirse frutas porque son ricas
- Calidad, variedad y presentación de los productos; limpieza y ubicación del local, son atributos muy importantes.

MERCADO OBJETIVO

- Ciudadelas del Sur.
- Todas las edades.
- Nivel Socioeconómico: Medio, Medio-Alto, Alto



ANÁLISIS COMPETENCIA

✓ DESCRIPCIÓN

- ✓ Locales de Comida del Mall del Sur
- ✓ Empresas Similares

✓ POSICIONAMIENTO

- ✓ Locales de Comida del Mall del Sur
- ✓ Empresas Similares

FODA COMPETENCIA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Buen posicionamiento en el Mercado. ▪ Excelente Capacidad Instalada ▪ Excelente Recurso Humano ▪ Empresa Organizada ▪ Precios competitivos 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Altos Costos Operativos ▪ Baja publicidad de sus productos. ▪ Limitadas líneas de productos. ▪ No brindan productos saludables. ▪ Se concentran en un determinado segmento.
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alianzas Estratégicas con otras empresas. ▪ Ampliar más sucursales en los diferentes malls. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crisis económica, política y social del país. ▪ Ingreso de nuevos competidores.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Derecho de Exclusividad. ▪ Bajos Costos Operativos. ▪ Bajos costos de equipos e insumos. ▪ Variedad en productos ▪ Productos naturales y nutritivos. ▪ Precios competitivos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bajo posicionamiento de su marca. ▪ Baja publicidad y promoción ▪ Poca agilidad ▪ Sin buen Recurso Humano, infraestructura y localización.
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Alianzas Estratégicas ▪ Franquicia. ▪ RRHH capacitado. ▪ Ampliar más sucursales 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Crisis económica, política y social. ▪ Nuevos competidores. ▪ Elevación insumos. ▪ Escasez de insumos

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula



SITUACIÓN ACTUAL HI

MISION:

“Satisfacer las necesidades de nuestros clientes, con alimentos y bebidas variados y ligeros, de excelente calidad y exquisitez, sin preservativos, a base de frutas tropicales, que puedan servir como una alternativa sana y natural”.

VISION:

“Convertirnos en una empresa competitiva que se ajusta a las variaciones en los gustos y preferencias de nuestros clientes, brindando productos de alta calidad y con un servicio ágil y oportuno”.



SITUACIÓN ACTUAL HI

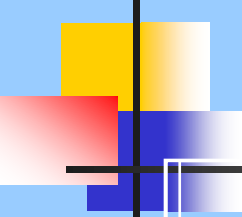
OBJETIVOS:

Objetivo General

Captar una buena participación del mercado que le permita generar altas rentabilidades y mantener un excelente Recurso Humano altamente motivado.

Objetivos Específicos

- Contar con los mejores proveedores.
- Realizar encuestas periódicas
- Emprender campaña de publicidad
- Mantener motivado al personal



SITUACIÓN ACTUAL HI

FORTALEZAS

- ✓ Insumos de calidad.
- ✓ Excelente presentación
- ✓ Excelente Recurso Humano.
- ✓ Bajos Costos Operativos.
- ✓ Criterio de Exclusividad
- ✓ Servicio ágil y oportuno.
- ✓ Precios competitivos.
- ✓ Variedad de productos.
- ✓ Productos naturales .

DEBILIDADES

- ✓ Poca experiencia.
- ✓ No somos una marca conocida.
- ✓ Baja capacidad instalada.
- ✓ Alto Gasto de Constitución durante el primer año.

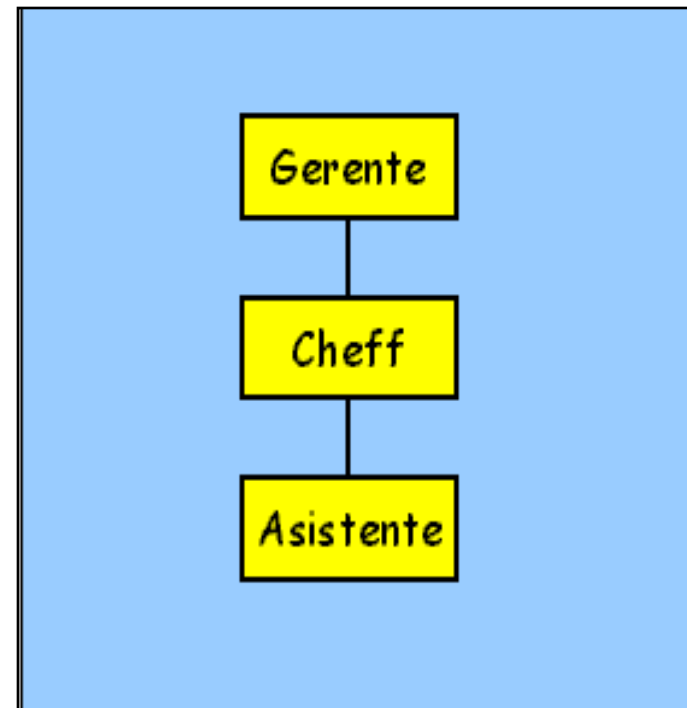
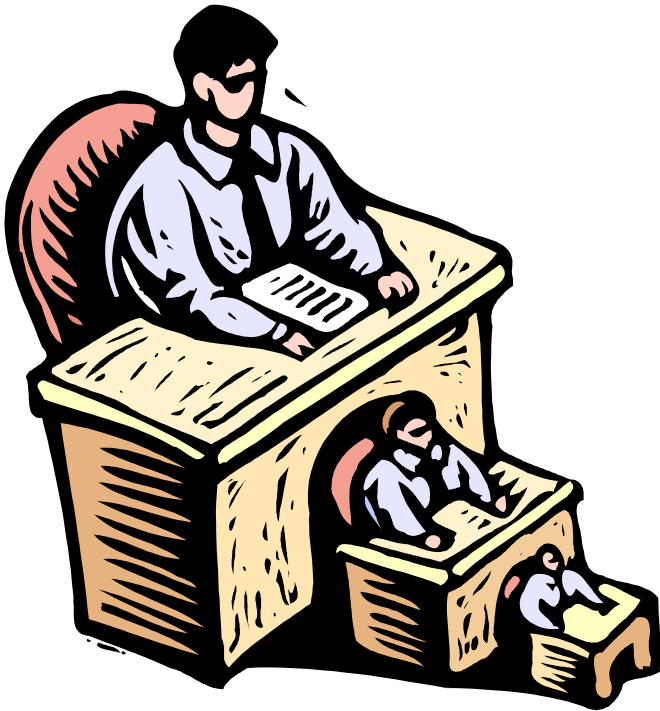
OPORTUNIDADES

- ✓ Abrir nuevas sucursales
- ✓ Asociarnos con empresas para complementar nuestros productos.
- ✓ Crear nuestra propia franquicia.

AMENAZAS

- ✓ Crisis económica, política y social del país.
- ✓ Escasez de insumos y se eleven sus precios
- ✓ Ingreso de nuevos competidores al mercado.

ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA



MEZCLA DE MARKETING

- **PRODUCTO**
- **PRECIO**
- **PLAZA**
- **PROMOCIÓN**



*“Coma la fruta dentro de la misma
fruta”*

CAPÍTULO 2

ESTUDIO TÉCNICO





COSTO LOCAL vs ISLA

LOCALES	ISLA
VIC= Valor Inicial de Concesión \$500 a 1.200 cada m2.	VIC= Derecho de Llave \$369.86
VMC= Valor Mensual de Concesión \$18 a 30\$ cada m2.	VMC= Entre \$500 y \$700 mensuales
Gastos Comunes = Guardianía, limpieza, atención Food Court, Mantenimiento del Edificio \$3.50 por cada m2.	Gastos Comunes= Incluidos en el VMC

FUENTE: Centro Comercial Mall del Sur

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula



PROVEEDORES

❖ FRUTAS



*Supermaxi,
Megamaxi, Mi
comisariato,
Mercado
Caraguay
PRINTOPAC*

❖ ENVASES

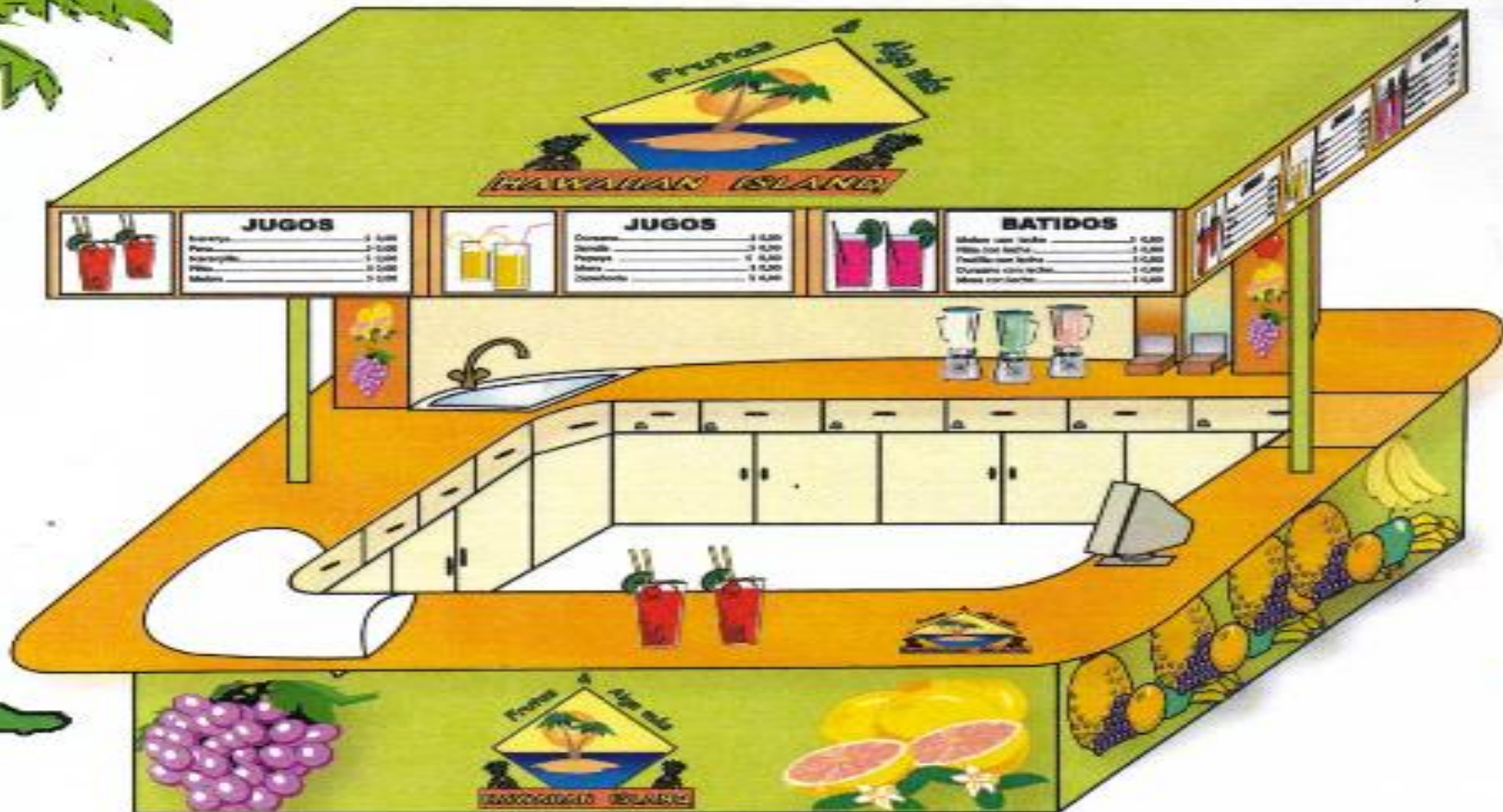


*Supermaxi,
Megamaxi, Mi
Comisariato y
Fantasías del
Conquistador*

❖ MISCELÁNEOS



DISEÑO DE LA ISLA



LOCALIZACION



Faltando menos de 5 meses para su inauguración, Mall del Sur ya se

Hawaiian Island estará ubicado en el patio de comidas del Centro Comercial Mall del Sur



EQUIPOS REQUERIDOS

- *Vitrinas Refrigerantes*
- *Juguera de dos pozos*
- *Licadoras*
- *Microondas*
- *Exprimidor*
- *Caja Registradora*

MANTENIMIENTO



→ Vitrinas Refrigerantes:
2 años

Q Jugueras de dos pozos:
años

Q Licuadoras:

Q Microondas:

Q Caja Registradora:
Anualmente

cada

cada 2

Anualmente

Anualmente



VIDA ÚTIL Y REEMPLAZO

EQUIPOS	VIDA UTIL Años
Vitrinas Refrigerantes	10 años
Juguera de dos pozos	5 años
Exprimidor	3 años
Licadoras	3 años
Microondas	5 años
Caja Registradora	3 años



MANUAL TÉCNICO DE PROCEDIMIENTOS

- *MATERIA PRIMA*
- *PROCESOS DE PRODUCCIÓN*
- *PERSONAL REQUERIDO*

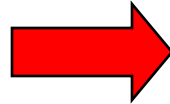
MATERIA PRIMA

FRUTAS



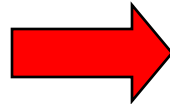
Golpes, ralladuras, color, sabor y aroma inadecuados

LECHE



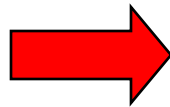
Empaque óptimo, fecha de caducidad vigente, color, olor y sabor agradables.

ENDULZANTES



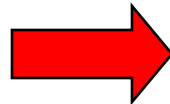
Fecha de validez vigente, empaque óptimo

AGUA PURIFICADA



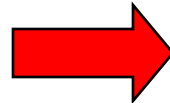
Registro Sanitario, envase sellado, fecha de caducidad vigente.

HIELO



Sellado y empacado, con Registro Sanitario, tamaño y calidad óptimos.

ADEREZOS



Frescos, debidamente empacados, en perfecto estado, con registro sanitario.



PROCESOS DE PRODUCCIÓN

RECETAS

PIÑA HAWAIIANA

Ingredientes:

- 01 piñas pequeñas vaciadas
- 02 onzas de uvas frescas sin semilla
- 04 onzas de piña cortada en cuadritos
- 03 onzas de melón dulce cortado en cubitos
- 03 onzas de papaya cortada en cubitos de ½ pulgada
- 02 onzas de jugo de naranja fresca
- 03 onzas de sandía cortada en cubitos
- 02 onzas de banano cortado en rodajas
- 02 bolas de Helado
- 1/8 de taza de crema chantilly
- 01 cucharaditas de salsa de fresa o chocolate.

Preparación:

- Con la ayuda de un vaciador y un cuchillo, vaciamos la piña hasta dejarla completamente hueca.
- Colocamos las frutas debidamente troceada dentro de la piña.
- Rociamos el jugo de naranja sobre las frutas.
- Agregamos la crema chantilly, el helado y la salsa de fresa o chocolate.

Rinde 1 porción

Análisis alimenticio por porción: 157 calorías; 2 g de proteínas; 6.5 g de grasa; 26 g de carbohidratos; 13 Mg. de colesterol; 2 g de fibra y 18 Mg. de sodio.

PROCESOS DE PRODUCCIÓN

JUGO DE PAPAYA



Ingredientes:

- 02 onzas de papaya fresca, cortada en cubitos
- 03 onzas de agua
- ½ onza de azúcar
- 01 onza de hielo

Preparación:

- Licuamos todos los ingredientes por el lapso de ½ minuto.
Servimos el jugo en un vaso, acompañado de un sorbete.

Rinde de 01 vaso de 6 onzas de capacidad

RECETAS

RECETAS

SANDUCHES



Ingredientes:

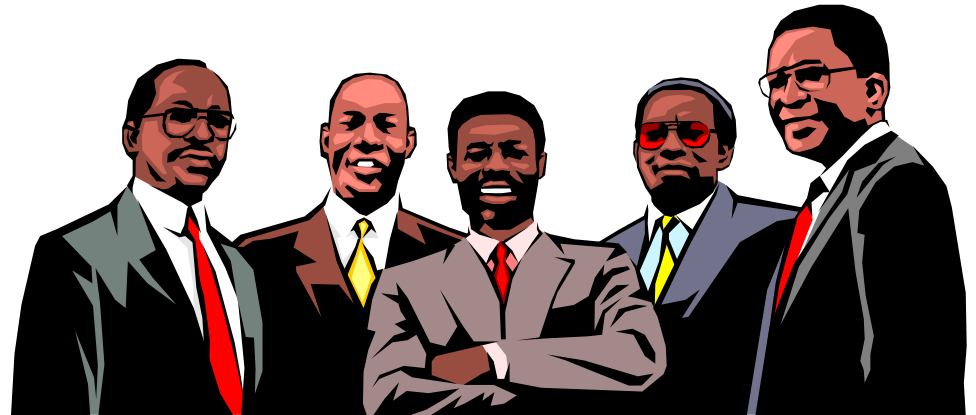
- 01 Pan Fresco
- 01 porción de mayonesa fresca
- 01 lámina de queso fresco
- 01 lámina de jamón

Preparación:

- Abrimos el pan por la mitad en forma horizontal.
- Colocamos mayonesa, agregamos el queso y jamón.
- Calentamos en el microondas por 30''.



PERSONAL REQUERIDO



- GERENTE
- CHEFF
- ASISTENTE DE CHEFF

GERENTE

PERFIL

- *Edad: 25 años en adelante*
- *Sexo: Indistinto*
- *Estado civil: Indistinto*
- *Escolaridad: Estudios de Administración y/o afines.*
- *Experiencia: 2 años en manejo de restaurantes de comida rápida.*
- *Características personales: Honrado, Buen carácter, Puntual, Responsable,*

REQUISITOS

- *Conocimiento en administración, computación y dominio de operaciones matemáticas*
- *Iniciativa y capacidad de trabajar bajo presión.*
- *Facilidad de palabra y buen manejo de personal*
- *Toma decisiones*
- *Destrezas en el manejo de cajas registradoras y contar dinero con rapidez*



GERENTE

RESPONSABILIDADES:

Todo el Personal

CONDICIONES DE TRABAJO:

Buena iluminación

Adecuada ventilación

Limpieza

RIESGOS:

Golpes y caídas

DESCRIPCIÓN DE PUESTOS

- *Evaluar y determinar estructura organizacional.*
- *Cubrir puestos*
- *Asignar labores y actividades*
- *Remunerar al personal*
- *Evaluar desempeño.*
- *Comprar insumos y materiales.*
- *Manejar y controlar inventarios.*
- *Controlar asistencia y buen estado instalaciones.*
- *Elaboración de facturas*



CHEFF

PERFIL

- *Edad: 25 años en adelante*
- *Sexo: Indistinto*
- *Estado civil: Indistinto*
- *Escolaridad: Secundaria*
- *Experiencia: 2 años*
- *Características personales: pulcro, honesto, puntual, ordenado*

REQUISITOS:

- *Conocimientos en: Preparación de alimentos, medidas y pesos, normas de higiene y seguridad, recetas de cocina, presentación y decoración de platillos, manejo de equipos y utensilios*
- *Buen manejo de personal*
- *Memorizar órdenes de servicio*
- *Percepciones olfativa, gustativa y visual.*
- *Iniciativa para resolver problemas.*



CHEFF

RESPONSABILIDADES:

Asistente

CONDICIONES DE TRABAJO:

Buena iluminación,

Adecuada ventilación

Limpieza

RIESGOS:

Considerables cortadas

Remotas mutilaciones y golpes

DESCRIPCIÓN DE PUESTO

- *Preparar productos*
- *Recibir órdenes de producción*
- *Llevar control sobre productos.*
- *Verificar que el área esté limpia.*
- *Cerciorarse que los alimentos sean guardados*



ASISTENTE CHEFF

PERFIL

- *Edad: 18 años en adelante*
- *Sexo: Indistinto*
- *Estado civil: Indistinto*
- *Escolaridad: Secundaria*
- *Experiencia: 1 año*
- *Características personales: Pulcro, honrado, cuidadoso y organizado*

REQUISITOS

- *Conocimientos básicos de preparación, presentación y decoración de alimentos*
- *Precisión en las porciones*
- *Memorizar órdenes de servicio*
- *Percepciones olfativa, gustativa y visual*



ASISTENTE CHEFF

RESPONSABILIDADES:

No tiene a nadie a su cargo

CONDICIONES DE TRABAJO:

Buena iluminación

Adecuada ventilación

Limpieza

RIESGOS:

Considerables cortadas y remotas mutilaciones y golpes

DESCRIPCIÓN DE PUESTOS

- Elaborar alimentos y bebidas.*
- Mantener limpia la área de trabajo.*
- Reportar al cheff los faltantes, desperfectos en alimentos o equipos de trabajo.*
- Realizar funciones de Cheff.*
- Mantener limpias las instalaciones.*



POLÍTICAS GENERALES

1. *10 minutos de espera a la hora de entrada.*
2. *Excelente Aseo Personal.*
3. *No comer, beber o fumar dentro del área de trabajo.*
4. *No debe existir ningún parentesco.*
5. *Solicitar la intervención del gerente cuando el cliente tiene alguna queja u observación que hacer.*
6. *Entregar al gerente los objetos que hayan sido olvidados por los clientes.*
7. *No jugar ni hacer bromas durante horas de*



CAPÍTULO 3

ESTRUCTURA DEL COSTO

COSTO UNITARIO

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

MATERIALES DIRECTOS

MATERIALES DIRECTOS PIÑA HAWAIIANA			
CANT.	MATERIA PRIMA	PRECIO POR	COSTO
		ONZA b	UNITARIO $c = a * b$
01 unidad	Piña pequeña vaciada	\$0.25/ Unidad	\$0.25
02 onzas	Uvas frescas sin semilla	\$0.06	\$0.12
04 onzas	Piña cortada en cuadritos	\$0.01	\$0.04
03 onzas	Melón dulce cortado en cubitos	\$0.01	\$0.03
03 onzas	Papaya cortada en cubitos de ¼ pulgada	\$0.01	\$0.03
02 onzas	Jugo de naranja fresca	\$0.01	\$0.02
03 onzas	Sandia cortada en cubitos	\$0.01	\$0.03
02 onzas	Banano cortado en rodajas	\$0.003	\$0.006
02 unidad	Bolas de Helado	\$0.20	\$0.40
01 odta.	Leche condensada	\$0.09	\$0.09
01 onza	Frutilla	\$0.06	\$0.06
1/2 onza	Kywi	\$0.05	\$0.025
03 onz	Crema chantilly	\$0.07	\$0.07
01 cucharaditas	Salsa de fresa o chocolate.	\$0.01	\$0.01
TOTAL MATERIA PRIMA			\$1.18
OTROS MATERIALES DIRECTOS			\$0.02
TOTAL MATERIALES DIRECTOS			\$1.20

MATERIALES DIRECTOS SANDUCHES			
CANT.	MATERIA PRIMA	COSTO	COSTO
		b	UNITARIO $c = a * b$
01	Pan	\$0.040	\$0.04
01 Porción	Mayonesa	\$0.051	\$0.051
01 Lámina	Queso	\$0.100	\$0.175
01 Lámina	Jamón	\$0.175	\$0.175
TOTAL MATERIA PRIMA			\$0.44
TOTAL OTROS MATERIALES DIRECTOS			\$0.02
TOTAL MATERIALES DIRECTOS			\$0.47

MATERIALES DIRECTOS

Caso: Vaso de 06onzas

PRODUCTO	MATERIA PRIMA					MATERIA PRIMA	OTROS MATERIALES DIRECTOS	COSTO TOTAL	
	Fruta	Agua	Leche	Azúcar	Hielo				
JUGOS	Naranja	\$0.022	\$0.003	\$0.000	\$0.008	\$0.010	\$0.043	\$0.023	\$0.066
	Piña	\$0.020	\$0.003	\$0.000	\$0.008	\$0.010	\$0.040	\$0.023	\$0.064
	Papaya	\$0.020	\$0.003	\$0.000	\$0.008	\$0.010	\$0.040	\$0.023	\$0.064
	Melón	\$0.020	\$0.003	\$0.000	\$0.008	\$0.010	\$0.040	\$0.023	\$0.064
	Limón	\$0.020	\$0.003	\$0.000	\$0.008	\$0.010	\$0.040	\$0.023	\$0.064
	Tomatillo	\$0.040	\$0.003	\$0.000	\$0.008	\$0.010	\$0.060	\$0.023	\$0.084
	Grosella	\$0.040	\$0.003	\$0.000	\$0.008	\$0.010	\$0.060	\$0.023	\$0.084
	Manzana	\$0.040	\$0.003	\$0.000	\$0.008	\$0.010	\$0.060	\$0.023	\$0.084
	Maracuyá	\$0.060	\$0.003	\$0.000	\$0.008	\$0.010	\$0.080	\$0.023	\$0.104
	NaranjaJilla	\$0.060	\$0.003	\$0.000	\$0.008	\$0.010	\$0.080	\$0.023	\$0.104
	Mora	\$0.120	\$0.003	\$0.000	\$0.008	\$0.010	\$0.140	\$0.023	\$0.164
	Coco	\$0.080	\$0.003	\$0.070	\$0.008	\$0.010	\$0.171	\$0.023	\$0.194
	BATIDOS	Banano	\$0.010	\$0.000	\$0.070	\$0.008	\$0.010	\$0.098	\$0.023
Papaya		\$0.020	\$0.000	\$0.070	\$0.008	\$0.010	\$0.108	\$0.023	\$0.131
Melón		\$0.020	\$0.000	\$0.070	\$0.008	\$0.010	\$0.108	\$0.023	\$0.131
Mango		\$0.020	\$0.000	\$0.070	\$0.008	\$0.010	\$0.108	\$0.023	\$0.131
Tomatillo		\$0.040	\$0.000	\$0.070	\$0.008	\$0.010	\$0.128	\$0.023	\$0.151
Mora		\$0.120	\$0.000	\$0.070	\$0.008	\$0.010	\$0.208	\$0.023	\$0.231
Frutilla		\$0.120	\$0.000	\$0.070	\$0.008	\$0.010	\$0.208	\$0.023	\$0.231
Durazno		\$0.180	\$0.000	\$0.070	\$0.008	\$0.010	\$0.268	\$0.023	\$0.291

TIEMPO PREPARACIÓN INGREDIENTES

TIEMPO DE PREPARACIÓN DE INGREDIENTES DE PINA HAWAIIANA				
DESCRIPCIÓN	PESOS	TIEMPO INICIAL	TIEMPO FINAL	TOTAL
Vaciar Piña	112 onz.	17:55	18:02	00:07
Extraer Zumo de Naranja	90 onz.	17:55	18:05	00:10
Pelar y Picar				
- Sandía	352 onz.	18:03	18:13	00:10
- Piña	112 onz.	18:07	18:10	00:03
- Papaya	160 onz	18:15	18:23	00:08
- Melón	96 onz	18:12	18:17	00:05
- Banano	17 onz.	18:24	18:25	00:01
- Frutilla	16 onz.	18:18	18:25	00:07
- <u>Kiwi</u>	11 onz.	18:26	18:32	00:06
TIEMPO DE ARMADO DE PINA HAWAIIANA:			3 minutos	

TIEMPO DE PREPARACIÓN DE LOS SANDUCHES				
DESCRIPCIÓN	CANT.	TIEMPO INICIAL	TIEMPO FINAL	TOTAL
Abrir el pan	05	11:00	11:01	00:01
Colocar mayonesa	1/2 onz	11:02	11:03	00:01
Agregar Rodaja de Queso	10	11:04	11:05	00:01
Agregar Rodaja de Jamón	10	11:06	11:07	00:01
Calentarlo en Microondas	-	11:08	11:08:20	00:00:30
TIEMPO PROMEDIO DE PREP. 05 SANDUCHES :			4'30''	

TIEMPO DE PREPARACION INGREDIENTES JUGOS Y BATIDOS				
DESCRIPCION	PESOS	TIEMPO INICIAL	TIEMPO FINAL	TOTAL
Lavar, Pelar y Picar				
- 30 Naranjas	90 onz.	10:02	10:08	00:06
- 1 Piña	112 onz.	10:02	10:07	00:05
- Papaya	160 onz	10:10	10:18	00:08
- Melón	96 onz	10:09	10:14	00:05
- Banano	35 onz.	10:20	10:21	00:01
- Tomatillo	48 onz.	10:15	10:17	00:02
- Maracuyá	20 onz.	10:22	10:23	00:01
- Naranja	20 onz.	10:18	10:20	00:02
- Grosella	32 onz.	10:25	10:30	00:05
- Manzana	40onz.	10:21	10:24	00:03
- Mora	16 onz.	10:32	10:34	00:01
- Frutilla	16 onz.	10:25	10:27	00:02
- Coco	28 onz.	10:35	10:45	00:10
- Durazno Lata	18 onz.	10:28	10:29	00:01
TIEMPO PROMEDIO DE PREPARACION :			1 minuto	

MANO DE OBRA DIRECTA

Cuadro 22. Mano de Obra Directa por Piña Hawaiana

M.O.D.	COSTO/HORA a	SUELDO MENSUAL	PH / Hora b	COSTO M.O. / PH c= a/b
Cheff	\$1.13	\$315.58	20	\$0.06
Asistente del Cheff	\$0.63	\$191.35		\$0.03
TOTAL	\$1.75	\$506.93		\$0.09

Cuadro 23. Mano de Obra Directa de Jugos o Batidos

M.O.D.	COSTO/HORA a	SUELDO MENSUAL	J ó B/ Hora b	COSTO M.O. / J ó B c= a/b
Cheff	\$1.13	\$315.58	60	\$0.02
Asistente del Cheff	\$0.63	\$191.35		\$0.01
TOTAL	\$1.75	\$506.93		\$0.03

Cuadro 24. Mano de Obra Directa Sandwiches

M.O.D.	COSTO/HORA a	SUELDO MENSUAL	Sánduches / Hora b	COSTO M.O. / Sánd. c= a/b
Cheff	\$1.13	\$315.58	66	\$0.02
Asistente del Cheff	\$0.63	\$191.35		\$0.01
TOTAL	\$1.75	\$506.93		\$0.03

Elaborado: Jessica García, Elizabeth Naula

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

PIÑA HAWAIIANA		JUGOS/ BATIDOS	
Generales Indirectos		Generales Indirectos	
- Herramientas	\$4.67	- Herramientas	\$4.67
- Equipos	\$65.45	- Equipos	\$65.45
Materiales Indirectos	\$35.10	Materiales Indirectos	\$35.10
TOTAL MENSUAL	\$105.22	TOTAL MENSUAL	\$105.22
COSTO POR HORA (304 Horas Cuadro 3.17)	\$0.35	COSTO POR HORA (304 Horas Cuadro 3.17)	\$0.35
COSTO POR PIÑA (20 Piñas por Hora)	\$0.02	COSTO POR JUGO / BATIDO (60 Jugos/Batidos por Hora)	\$0.01
Mano de Obra Indirecta por Piña	\$0.16	Mano de Obra Indirecta por Jugo/Batido	\$0.05
C.I.F. Por Piña Hawaiana	\$0.17	C.I.F. Por Jugo/Batido	\$0.06

SÁNDUCHES	
Generales Indirectos	
- Herramientas	\$4.67
- Equipos	\$65.45
Materiales Indirectos	\$35.10
TOTAL MENSUAL	\$105.22
COSTO POR HORA (304 Horas Cuadro 3.17)	\$0.35
COSTO POR SÁNDUCHE (66 Sánduches por Hora)	\$0.01
Mano de Obra Indirecta por Sánduche	\$0.05
C.I.F. Por Sánduche	\$0.05

RESUMEN COSTOS VARIABLES

PIÑA HAWAIIANA	
Materiales Directos	\$1.36
Mano de Obra Directa	\$0.09
C.I.F.	\$0.17
Total Costo Variable	\$1.62
Precio de Venta al Público	\$2.50
Margen por Piña Hawaiana	\$0.88

SANDUCHES	
Materiales Directos	\$0.47
Mano de Obra Directa	\$0.03
C.I.F.	\$0.05
Total (Costo por Unidad)	\$0.54
Precio de Venta al Público	\$1.00
Margen por Sánduche	\$0.46

RESUMEN ESTRUCTURA DEL COSTO JUGOS / BATIDOS				
PRODUCTO	Materiales Directos	Mano de Obra	C.I.F.	Total Costo Variable
Jugos	\$0.163	\$0.06	\$0.12	\$0.34
Batidos	\$0.323	\$0.06	\$0.12	\$0.50



COSTOS FIJOS

COSTOS FIJOS		
DESCRIPCIÓN	COSTO MENSUAL US\$	COSTO AÑO 1 US\$
Alquiler	\$700.00	\$8,400.00
Sueldos	\$813.84	\$9,766.10
Suministros	\$2.93	\$35.10
Publicidad	\$45.00	\$540.00
Gastos Varios	\$18.42	\$221.00
Depreciaciones	\$81.52	\$978.21
Amortizaciones	\$17.22	\$206.63
Total Costos Fijos Operacionales	\$1,678.92	\$20,147.03
Gastos Financieros	\$61.60	\$739.20
TOTAL COSTO FIJO	\$1,740.52	\$20,886.23

PUNTO DE EQUILIBRIO

Ingresos – Costos = Utilidad

$$P*Q - (CF+CV) = \text{Utilidad}$$

Entonces:

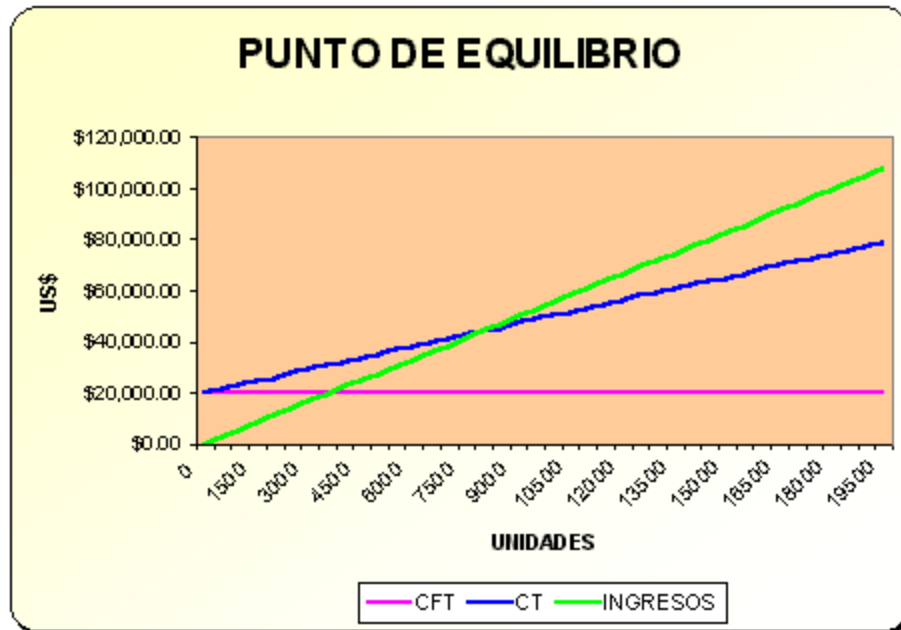
$$P*Q - CF - C*Q = 0$$

$$(P-C)*Q = CF$$

$$Q = CF / (P-C)$$

UNIDADES DE EQUILIBRIO

ANO	1	CAP. UTIL.	2	CAP. UTIL.	3	CAP. UTIL.
Capacidad Utilizada Promedio:		5.26%		5.26%		5.26%
Piña Hawaiana	5,073	7.05%	5,073	7.05%	5,073	7.05%
Jugos	9,025	4.18%	9,025	4.18%	9,025	4.18%
Batidos	9,364	4.34%	9,364	4.34%	9,364	4.34%
Sanduches	12,986	5.47%	12,986	5.47%	12,986	5.47%



VALORACION FINANCIERA DEL NEGOCIO

INVERSION INICIAL		PORCENTAJE
1. ACTIVOS CORRIENTE		
Caja-Bancos Anual	\$10,000.00	
TOTAL ANUAL	\$10,000.00	44.94%
2. ACTIVOS FIJOS		
2.1. MAQUINARIAS Y EQUIPOS		
Vitrinas Refrigerantes	\$4,800.00	32.99%
Juquera de dos pozos	\$1,100.00	7.56%
Exprimidor	\$21.27	0.15%
Licadoras	\$136.00	0.93%
Microondas	\$165.00	1.13%
TOTAL	\$6,222.27	42.76%
2.2. EQUIPOS DE OFICINA		
Caja Registradora	\$896.00	6.16%
TOTAL	\$896.00	6.16%
2.3. MUEBLES Y ENSERES		
Menu Box	\$250.00	1.72%
Letrero Luminoso	\$250.00	1.72%
Mobiliario	\$60.00	0.41%
TOTAL	\$560.00	3.85%

2.4. HERRAMIENTAS		
Cuchillos	\$15.00	0.10%
Cucharas de Medidas	\$15.00	0.10%
Tabla de Picar	\$3.00	0.02%
Afilador	\$3.00	0.02%
Recipientes	\$20.00	0.14%
Dispensador de Agua	\$42.00	0.29%
TOTAL	\$98.00	0.67%
TOTAL ACTIVOS FIJOS	\$7,776.27	53.44%
3. ACTIVOS DIFERIDOS		
Derecho de Llave	\$369.86	1.66%
Gastos de Constitución	\$4,105.00	18.45%
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	\$4,474.86	20.11%
TOTAL INVERSIÓN	\$22,251.13	100.00%
ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula		



VALORACION FINANCIERA DEL NEGOCIO

GASTOS DE CONSTITUCIÓN	
DESCRIPCIÓN	COSTO TOTAL
Registro Mercantil	\$335.00
Patente Municipal	\$2.00
Permiso Anual de Funcionamiento	\$8.00
Extintor	\$30.00
Diseño e Instalación de la Isla	\$3,700.00
Trámites Varios	\$30.00
TOTAL	\$4,105.00

FUENTE: Cámara de Comercio de Guayaquil, Dimetal, Arq. Guillermo Campoverde

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

DERECHO DE LLAVE	
DESCRIPCIÓN	TOTAL
Pago Único	\$369.86

Fuente: Contrato de Concesión Comercial Mall del Sur

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

CONCEPTO	%	US\$
Aporte de Capital (50%)	50.00%	\$11,125.57
Préstamo Bancario (50%)	50.00%	\$11,125.57
Total Inversión Inicial	100.00%	\$22,251.13

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula



PRESUPUESTO DE INGRESOS POR VENTAS

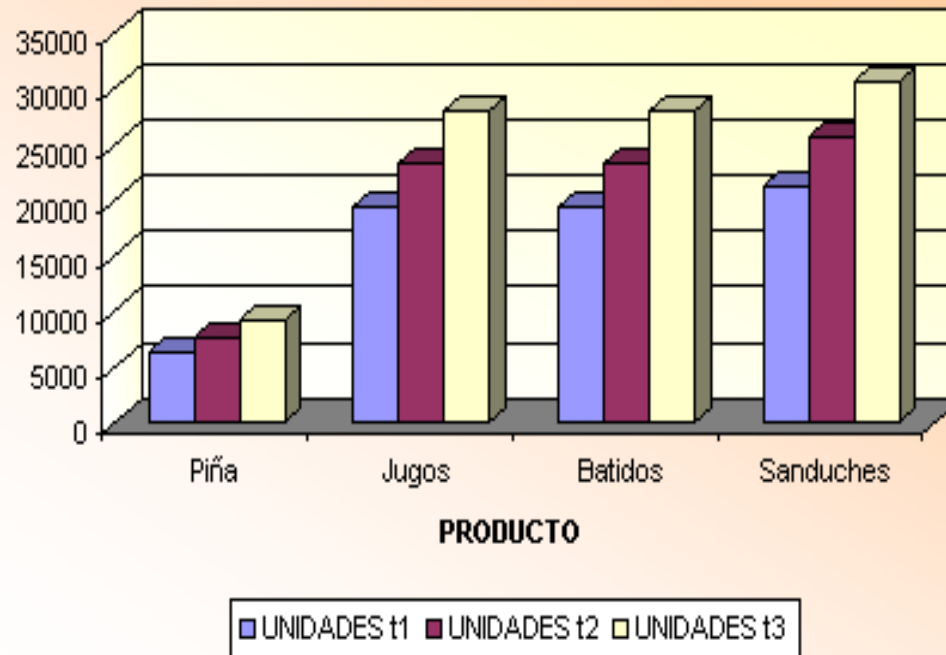
MENU BOX	
<u>Piña Hawaiana</u>	\$2.50
Jugos	
Pequeño	\$0.50
Mediano	\$0.75
Grande	\$1.25
Batidos	
Pequeño	\$0.75
Mediano	\$1.25
Grande	\$1.50
<u>Sánduches</u>	\$1.00
Postres	
Gelatina de Frutas	\$0.75
Tartas de Frutas	\$1.50

PRODUCTO	UNIDADES ANUALES 100% Capacidad	P.V.P	VENTAS NETAS
Piña	72000	\$2.50	\$180,000.00
Jugos	216000	\$0.83	\$180,000.00
Batidos	216000	\$1.17	\$252,000.00
<u>Sanduches</u>	237600	\$1.00	\$237,600.00
TOTAL			\$849,600.00

PRODUCTO	UNIDADES t1	UNIDADES t2	UNIDADES t3
Piña	6480	7776	9331
Jugos	19440	23328	27994
Batidos	19440	23328	27994
<u>Sanduches</u>	21384	25661	30793

PROYECCION DE VENTAS

ESTIMACIÓN DE UNIDADES A VENDER



PRESUPUESTO DE INGRESOS POR VENTAS

Año 1

PRODUCTO	PVP	UNIDADES	INGRESO DE VENTA
Piña Hawaiiiana	\$2.50	6480	\$16,200.00
Jugo	\$0.83	19440	\$16,200.00
Batido	\$1.17	19440	\$22,680.00
Sánduches	\$1.00	21384	\$21,384.00
Postres	\$1.13	3600	\$4,050.00
TOTAL INGRESO DE VENTA ANUAL			\$80,514.00

Año 2

PRODUCTO	PVP	UNIDADES	INGRESO DE VENTA
Piña Hawaiiiana	\$2.50	7776	\$19,440.00
Jugo	\$0.83	23328	\$19,440.00
Batido	\$1.17	23328	\$27,216.00
Sánduches	\$1.00	25661	\$25,660.80
Postres	\$1.13	3600	\$4,050.00
TOTAL INGRESO DE VENTA ANUAL			\$95,806.80

Año 3

PRODUCTO	PVP	UNIDADES	INGRESO DE VENTA
Piña Hawaiiiana	\$2.50	9331	\$23,328.00
Jugo	\$0.83	27994	\$23,328.00
Batido	\$1.17	27994	\$32,659.20
Sánduches	\$1.00	30793	\$30,792.96
Postres	\$1.13	3600	\$4,050.00
TOTAL INGRESO DE VENTA ANUAL			\$114,158.16

PRESUPUESTO DE COSTO DE VENTAS

Año 1

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	UNIDADES	COSTO TOTAL
Piña Hawaiana	\$1.62	6480	\$10,480.62
Jugo	\$0.34	19440	\$6,555.05
Batido	\$0.50	19440	\$9,666.08
Sánduches	\$0.54	21384	\$11,651.95
Postres	\$0.53	3600	\$1,890.00
TOTAL COSTO DE VENTA ANUAL			\$40,243.70

Año 2

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	UNIDADES	COSTO TOTAL
Piña Hawaiana	\$1.62	7776	\$12,576.75
Jugo	\$0.34	23328	\$7,866.06
Batido	\$0.50	23328	\$11,599.30
Sánduches	\$0.54	25661	\$13,982.34
Postres	\$0.53	3600	\$1,890.00
TOTAL COSTO DE VENTA ANUAL			\$47,914.44

Año 3

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	UNIDADES	COSTO TOTAL
Piña Hawaiana	\$1.62	9331	\$15,092.10
Jugo	\$0.34	27994	\$9,439.27
Batido	\$0.50	27994	\$13,919.16
Sánduches	\$0.54	30793	\$16,778.81
Postres	\$0.53	3600	\$1,890.00
TOTAL COSTO DE VENTA ANUAL			\$57,119.33

PRESUPUESTO DE COSTOS Y GASTOS

Depreciacion

ACTIVO FIJO	VALOR a	VIDA UTIL Años b	VALOR DE SALVAMENTO c	DEPRECIACION $d = (a-c)/b$
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	\$6,222.27			\$628.34
Vitrinas Refrigerantes	\$4,800.00	10	\$960.00	\$384.00
Juguera de dos pozos	\$1,100.00	5	\$220.00	\$176.00
Exprimidor	\$21.27	3	\$4.25	\$5.67
Licadoras	\$136.00	3	\$27.20	\$36.27
Microondas	\$165.00	5	\$33.00	\$26.40
HERRAMIENTAS	\$98.00	3	\$19.60	\$26.13
EQUIPOS DE OFICINA	\$896.00			\$238.93
Caja Registradora	\$896.00	3	\$179.20	\$238.93
MUEBLES Y ENSERES	\$560.00			\$84.80
Menu Box	\$250.00	5	\$50.00	\$40.00
Letrero Luminoso	\$250.00	5	\$50.00	\$40.00
Mobiliario	\$60.00	10	\$12.00	\$4.80
TOTAL A DEPRECIAR				\$978.21

Nota: Valor de Salvamento es 20% del Valor Inicial

Amortizacion

DESCRIPCION	VALOR	VALOR RESIDUAL	VIDA UTIL	AMORTIZACION
Gastos de Constitución	\$4,105.00	\$821.00	3	\$1,094.67
Derecho de Llave	\$369.86	\$73.97	3	\$98.63
TOTAL A AMORTIZAR				\$1,193.30

GASTOS FIJOS Y PARAMETROS

Gastos Administrativos

DESCRIPCIÓN	VALOR
Alquiler	\$8,400.00
Sueldos	\$9,766.10
Suministros	\$35.10
Publicidad	\$540.00
Gastos Varios	\$221.00
TOTAL ANUAL	\$18,962.20

Gastos Financieros

ANUAL	PAGO	INTERESES	AMORTIZACIÓN	SALDO
Año 0				\$11,125.57
Año 1	\$4,486.36	\$1,130.36	\$3,356.00	\$7,769.56
Año 2	\$4,486.36	\$789.39	\$3,696.97	\$4,072.59
Año 3	\$4,486.36	\$413.77	\$4,072.59	\$0.00

Nota: Tasa Activa Referencial (El Universo 22-Junio-04) 10.16%

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

Parámetros utilizados para proyecciones

PARÁMETROS UTILIZADOS	
Inflación	0.00%
Costo Promedio por Producto	
Piña <u>Hawaiiana</u>	\$1.62
Jugo	\$0.34
Batido	\$0.50
<u>Sánduches</u>	\$0.54
Postres	\$0.53
Precio de Venta por producto	
Piña <u>Hawaiiana</u>	\$2.50
Jugo	\$0.83
Batido	\$1.17
<u>Sánduches</u>	\$1.00
Postres	\$1.13
Unidades (Capacidad)	
Primer Año	9.00%
Segundo Año	10.80%
Tercer Año	12.96%
Valores residuales	20.00%
Tasa de Interés Préstamo	10.16%
Repartición de Utilidades	30.00%

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
VENTAS NETAS			
Ingreso por Piña <u>Hawaiiana</u>	\$16,200.00	\$19,440.00	\$23,328.00
Ingreso por Jugo	\$16,200.00	\$19,440.00	\$23,328.00
Ingreso por Batido	\$22,680.00	\$27,216.00	\$32,659.20
Ingreso por <u>Sánduches</u>	\$21,384.00	\$25,660.80	\$30,792.96
Ingreso por Postres	\$4,050.00	\$4,050.00	\$4,050.00
TOTAL VENTAS NETAS	\$80,514.00	\$95,806.80	\$114,158.16
COSTO DE VENTAS			
Costo por Piña <u>Hawaiiana</u>	\$10,480.62	\$12,576.75	\$15,092.10
Costo por Jugo	\$6,555.05	\$7,866.06	\$9,439.27
Costo por Batido	\$9,666.08	\$11,599.30	\$13,919.16
Costo por <u>Sánduches</u>	\$11,651.95	\$13,982.34	\$16,778.81
Costo por Postres	\$1,890.00	\$1,890.00	\$1,890.00
TOTAL COSTO DE VENTAS	\$40,243.70	\$47,914.44	\$57,119.33
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	\$40,270.30	\$47,892.36	\$57,038.83
GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTAS	\$18,962.20	\$18,962.20	\$18,962.20
Gastos de Arriendo	\$8,400.00	\$8,400.00	\$8,400.00
Gastos de Sueldos	\$9,766.10	\$9,766.10	\$9,766.10
Gastos de Suministros	\$35.10	\$35.10	\$35.10
Gastos de Publicidad	\$540.00	\$540.00	\$540.00
Gastos Varios	\$221.00	\$221.00	\$221.00
DEPRECIACIONES	\$978.21	\$978.21	\$978.21
AMORTIZACIONES	\$1,193.30	\$1,193.30	\$1,193.30
GASTOS FINANCIEROS (Intereses Financieros)	\$1,130.36	\$789.39	\$413.77
UTILIDAD OPERACIONAL	\$18,006.24	\$25,969.27	\$35,491.35
15% Participación Trabajadores	\$2,700.94	\$3,895.39	\$5,323.70
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$15,305.30	\$22,073.88	\$30,167.65
25% IMPUESTO A LA RENTA	\$3,826.33	\$5,518.47	\$7,541.91
UTILIDAD ANTES DEL REPARTO DE UTILIDADES	\$11,478.98	\$16,555.41	\$22,625.74
Reparto de Utilidades	\$3,443.69	\$4,966.62	\$6,787.72
UTILIDAD NETA	\$8,035.28	\$11,588.79	\$15,838.02

BALANCE GENERAL PROYECTADO

ACTIVOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
ACTIVO CORRIENTE			
Caja - Banco	\$16,850.78	\$26,914.10	\$41,081.28
Total Activo Corriente	\$16,850.78	\$26,914.10	\$41,081.28
ACTIVO FIJO			
Maquinarias y Equipos	\$6,222.27	\$6,222.27	\$6,190.82
Herramientas	\$98.00	\$98.00	\$78.40
Equipos de Oficina	\$896.00	\$896.00	\$716.80
Muebles y Enseres	\$560.00	\$560.00	\$560.00
(-) Depreciación Acumulada	\$978.21	\$1,956.41	\$2,934.62
Total Activo Fijo	\$6,798.06	\$5,819.86	\$4,611.40
ACTIVO DIFERIDO			
Derecho de Llave	\$369.86	\$369.86	\$369.86
Gastos de Constitución	\$4,105.00	\$4,105.00	\$4,105.00
(-) Amortización Acumulada	\$1,193.30	\$2,386.59	\$3,579.89
Total Activo Diferido	\$3,281.56	\$2,088.27	\$894.97
TOTAL ACTIVOS	\$26,930.41	\$34,822.22	\$46,587.65
PASIVOS			
PASIVO CORRIENTE			
Préstamos Bancarios	\$3,696.97	\$4,072.59	\$0.00
Total Pasivo Corriente	\$3,696.97	\$4,072.59	\$0.00
PASIVO LARGO PLAZO			
Deuda a Largo Plazo	\$4,072.59	\$0.00	\$0.00
Total Pasivo Largo Plazo	\$4,072.59	\$0.00	\$0.00
TOTAL PASIVO	\$7,769.56	\$4,072.59	\$0.00
PATRIMONIO			
Capital Social	\$11,125.57	\$11,125.57	\$11,125.57
Utilidad del Ejercicio	\$8,035.28	\$11,588.79	\$15,838.02
Utilidad Acumulada	\$0.00	\$8,035.28	\$19,624.07
TOTAL PATRIMONIO	\$19,160.85	\$30,749.64	\$46,587.65
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$26,930.41	\$34,822.22	\$46,587.65

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

FLUJO DE CAJA PROYECTADO

CONCEPTO	PREOP.	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
INGRESOS OPERACIONALES				
Ventas		\$80,514.00	\$95,806.80	\$114,158.16
Subtotal		\$80,514.00	\$95,806.80	\$114,158.16
EGRESOS OPERACIONALES				
Costos de Ventas		\$40,243.70	\$47,914.44	\$57,119.33
Subtotal		\$40,243.70	\$47,914.44	\$57,119.33
FLUJO OPERACIONAL		\$40,270.30	\$47,892.36	\$57,038.83
Ingresos no Operacionales				
Depreciaciones		\$978.21	\$978.21	\$978.21
Amortizaciones		\$1,193.30	\$1,193.30	\$1,193.30
Recuperación de otros activos (V.S)				\$230.25
Subtotal		\$2,171.50	\$2,171.50	\$2,401.76
Egresos no Operacionales				
Gastos Administrativos		\$18,962.20	\$18,962.20	\$18,962.20
Depreciaciones		\$978.21	\$978.21	\$978.21
Amortizaciones		\$1,193.30	\$1,193.30	\$1,193.30
Pago de Intereses		\$1,130.36	\$789.39	\$413.77
Pago 15% Participación Laboral		\$2,700.94	\$3,895.39	\$5,323.70
Pago 25% Impuesto a la Renta		\$3,826.33	\$5,518.47	\$7,541.91
Reparto de 30% Utilidad		\$3,443.69	\$4,966.62	\$6,787.72
Pago de Crédito Bancario		\$3,356.00	\$3,696.97	\$4,072.59
Préstamo Bancario (50%)	\$11,125.57			
Aporte de Capital (50%)	\$11,125.57			
Subtotal	\$22,251.13	\$35,591.02	\$40,000.54	\$45,273.40
Flujo no Operacional	-\$11,125.57	-\$33,419.52	-\$37,829.04	-\$42,871.64
FLUJO NETO GENERADO	-\$11,125.57	\$6,850.78	\$10,063.31	\$14,167.18
SALDO INICIAL DE CAJA	-	\$10,000.00	\$16,850.78	\$26,914.10
SALDO FINAL DE CAJA	\$10,000.00	\$16,850.78	\$26,914.10	\$41,081.28

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

DETERMINACION DE LA TASA DE DESCUENTO

Parámetros Tasa de Descuento :

ROE Deuda (D)	10.16%
ROE Accionistas (A)	30.00%
Estructura de Financiamiento	
Aporte de Capital (c)	50.00%
Deuda (b)	50.00%

$$\text{Tasa de Descuento} = (b * D) + (c * A)$$

$$\text{Tasa de Descuento} = 20.08\%$$

AÑOS	FLUJO DE CAJA	V.A.N.
0	-\$11,125,57	\$ 8,112,05
1	\$6,850,78	
2	\$10,063,31	
3	\$14,167,18	

AÑOS	FLUJO DE CAJA	TIR
0	-\$11,125,57	64,04%
1	\$6,850,78	
2	\$10,063,31	
3	\$14,167,18	

INDICES FINANCIEROS HAWAIIAN ISLAND

CONCEPTO	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3
INVERSION TOTAL (US\$)	\$22,251.13			
FINANCIAMIENTO				
Patrimonio / Inversión	50%			
Deuda / Inversión	50%			
Costo del Endeudamiento	10.16%			
Plazo (Anual)	3			
Pago (Capital + Interés)	\$4,486.36			
RAZONES DE LIQUIDEZ				
Circulante	2.98	4.56	6.61	
Activo Corriente / Pasivo Corriente				
Capital de Trabajo	\$6,644.00	\$13,153.81	\$22,841.51	\$41,081.28
Activo Corriente - Pasivo Corriente				
RAZONES DE ACTIVIDAD				
Rotación de Activos Fijos o Eficiencia de Inversiones.		11.84	16.46	24.76
Ventas / Activos Fijos				
Rotación de Activos Totales o Productividad de la empresa.		2.99	2.75	2.45
Ventas / Activos Totales				
Rotación de Patrimonio		4.20	3.12	2.45
Ventas / Patrimonio				
RAZONES DE RENTABILIDAD				
Margen de Utilidad Bruta		50.02%	49.99%	49.96%
Utilidad Bruta / Ventas				
ROI Rendimiento sobre la Inversión en Activos.		29.84%	33.28%	34.00%
Utilidad Neta / Activos Totales				
ROE Rendimiento sobre la Inversión de los Accionistas.		42%	38%	34%
Utilidad Neta / Patrimonio				
RAZONES DE APALANCAMIENTO				
Deuda a Capital Contable	100.00%	40.55%	13.24%	
Total Pasivos / Patrimonio				
Deuda a Activos Totales	50.00%	28.85%	11.70%	
Total Pasivos / Total Activos				

EVALUACION SOCIAL DEL PROYECTO

AÑOS	INGRESOS	EGRESOS	EXTERNALIDAD	FLUJO DE CAJA NETO
0				-\$11,125,57
1	\$80,514,00	\$73,663,22	\$1,610,28	\$5,240,50
2	\$95,806,80	\$85,743,49	\$1,916,14	\$8,147,18
3	\$114,158,16	\$100,221,23	\$2,283,16	\$11,653,77

VANS= \$4,679.75

TIR SOCIAL = 46%

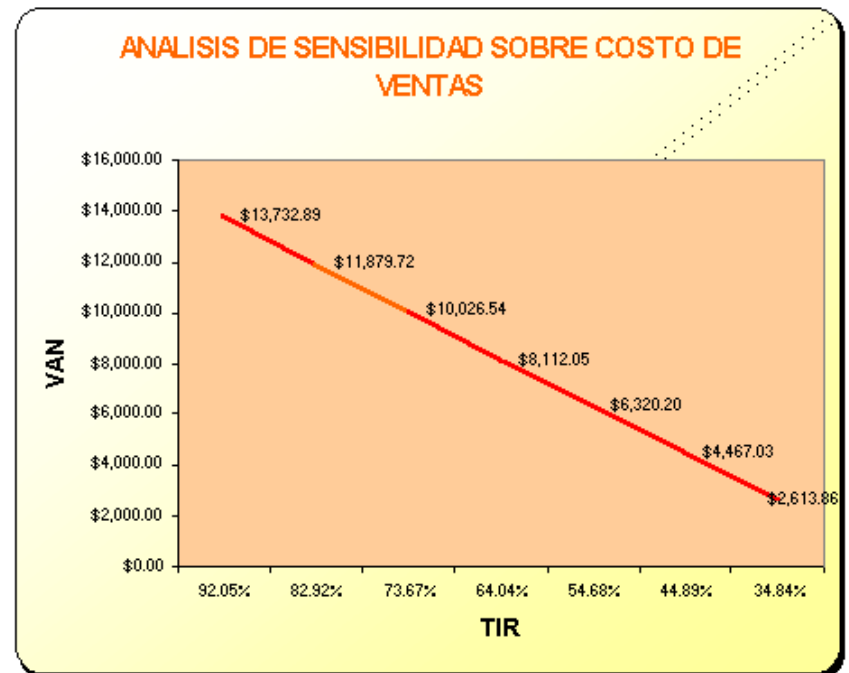
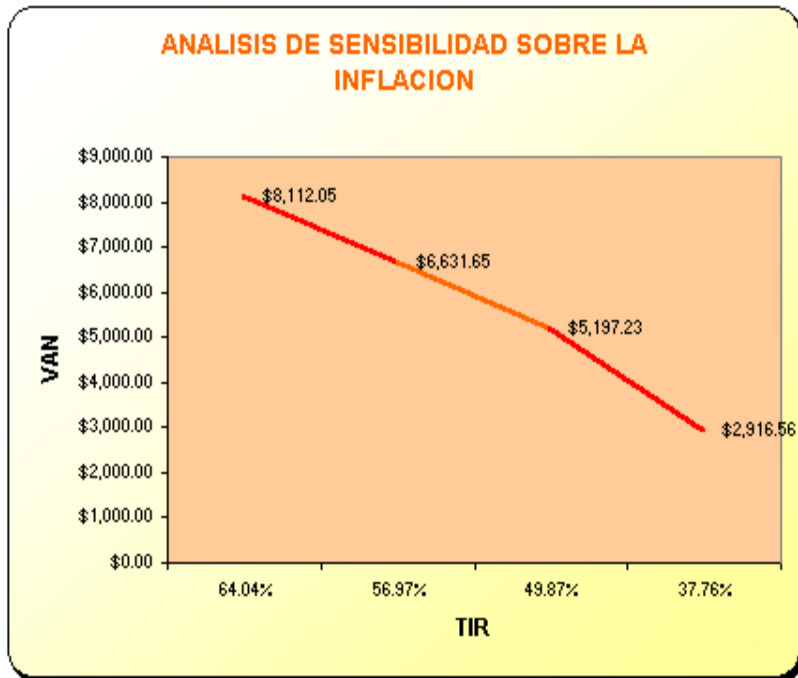
Externalidades

- En el traslado de la fruta a la Isla el producto puede sufrir algún deterioro (1% de merma)
- Disponibilidad de la materia prima (merma en producción del 1%.)

ANALISIS DE SENSIBILIDAD

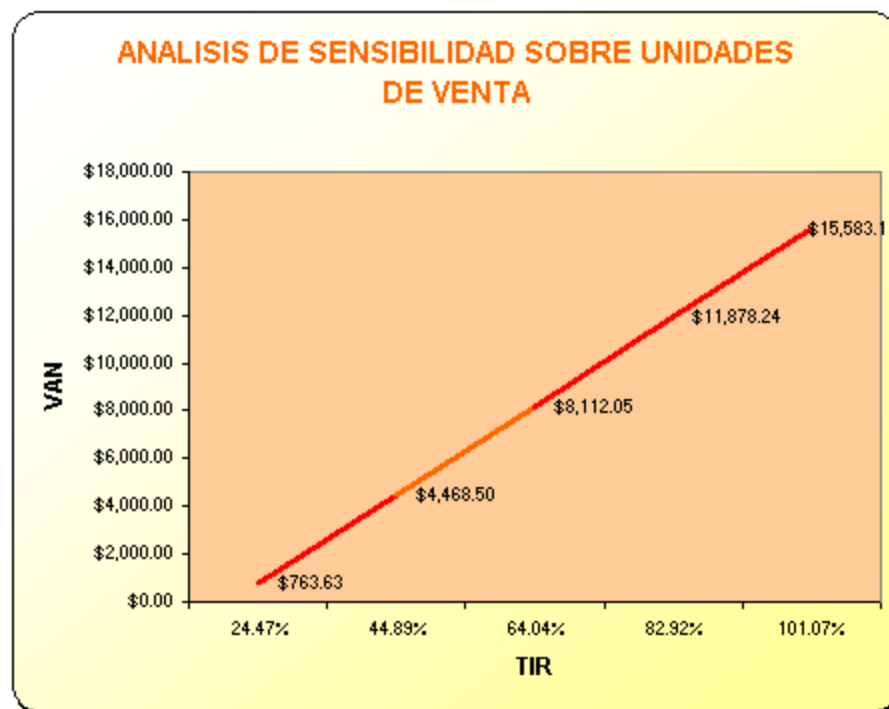
INFLACION				
VARIACION	0%	1.50%	2.87%	5%
VAN	\$8,112.05	\$6,631.65	\$5,197.23	\$2,916.56
TIR	64.04%	56.97%	49.87%	37.76%

COSTO DE VENTA							
	-15%	-10.00%	-5.00%	0%	+5%	+10%	+15%
VAN	\$13,732.89	\$11,879.72	\$10,026.54	\$8,112.05	\$6,320.20	\$4,467.03	\$2,613.86
TIR	92.05%	82.92%	73.67%	64.04%	54.68%	44.89%	34.84%



ANALISIS DE SENSIBILIDAD

UNIDADES VENDIDAS					
VARIACION	-20%	-10.00%	0%	+ 10%	+ 20%
VAN	\$763.63	\$4,468.50	\$8,112.05	\$11,878.24	\$15,583.11
TIR	24.47%	44.89%	64.04%	82.92%	101.07%





GRACIAS !!!

