



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y
ECONÓMICAS**

**CARRERA DE INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y
AUDITORÍA**

INFORME FINAL DE TRABAJO DE GRADO

TEMA:

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA
MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA
DE CARNE VEGETAL, EN LA CIUDAD DE
IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA”**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE INGENIERA
EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA C.P.A.**

AUTORA: RAMOS MONTALVO JESSICA GABRIELA

DIRECTOR: ING. PEDRO HERRERA

Ibarra, Junio 2014

RESUMEN EJECUTIVO

El presente estudio de factibilidad para la obtención del título de Ingeniería en Contabilidad y Auditoría CPA, tiene como objetivo primordial la **“CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CARNE VEGETAL, EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA”**. Para brindar a la comunidad un nuevo producto que cuenta con beneficios para la salud.

En la ciudad de Ibarra no existen ofertas en el mercado de un producto novedoso como lo es la carne vegetal, únicamente existen pocos restaurantes que ofrecen este producto como parte del menú, más no como comercializadores directos de este producto. Con la implementación de esta Microempresa se pretende ofrecer un nuevo producto que permita aportar a la sociedad, fuentes de empleo y contribuir a la economía de la ciudad. La producción de carne vegetal conlleva a un sin número de ventajas para el consumidor ya que contiene propiedades nutritivas beneficiosas para el consumo humano.

Al realizar el presente estudio ha sido fundamental la aplicación de técnicas de investigación; las encuestas a los posibles consumidores del producto, información que permitió determinar la demanda insatisfecha que hay en la ciudad.

El presente proyecto está conformado de siete capítulos: El Diagnóstico Situacional, Marco Teórico, Estudio de Mercado, Estudio Técnico, Estudio Financiero, Estructura Organizacional, Análisis de Impactos, los cuales han servido para comprobar la factibilidad del proyecto.

EXECUTIVE SUMMARY

The present feasibility study to obtain the engineering degree in accounting and auditing CPA, it has as main objective “**CREATING A PRODUCER MICROENTERPRISE AND MARKETER OF VEGETABLE MEAT IN IBARRA CITY IN IMBABURA PROVINCE** “. To provide the community a new product that has health benefits.

In Ibarra there are not offers in the market of a new product as it is the vegetable meat, there are only few restaurants that offers this product as part of the menu, but not as a direct marketers of the product. With the implementation of this microenterprise intends to offer a new product that would provide to the society sources of employment and contribute to the economy of the city. The production of vegetable meat involves countless advantages for the consumer because it contains beneficial nutritional properties for human consumption.

Conducting this study has been the fundamental the application of research techniques; surveys to the potential consumers of the product, information which allowed to determine that there is unsatisfied demand that exist in the city.

This project consists of seven chapters: The Situational Diagnosis, Theoretical Framework. Market Study, Technical Study, Financial Study, Organizational Structure, Analysis of Impacts which have served to verify the feasibility of the project

CERTIFICACIÓN DE AUTORÍA

Yo, Ramos Montalvo Jessica Gabriela, portadora de la cédula de ciudadanía número 100322079-3, declaro bajo juramento que el trabajo aquí descrito es de mi autoría, **“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CARNE VEGETAL, EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA.”** Que no ha sido previamente presentada para ningún grado, ni calificación profesional, y que se han respetado las diferentes fuentes y referencias.

Concedo así mismo el tiempo necesario para que los miembros del jurado calificador puedan ser convocados a la presentación pública de la tesis, para que se pueda examinar el trabajo que he escrito.

En la ciudad de Ibarra, a las 14 horas del mes de Julio del 2024.



Jéssica Ramos

100322079-3

CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR

En mi calidad de Director del Trabajo de Grado presentado por la Egresada de la carrera de Contabilidad y Auditoría: Ramos Montalvo Jéssica Gabriela, para optar por el Título de Ingeniera en Contabilidad y Auditoría C.P.A, cuyo tema es: "ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CARNE VEGETAL, EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA."

Considero que el presente trabajo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometido a la presentación pública y evaluación por parte del tribunal examinador que se designe.

En la ciudad de Ibarra, a los 24 días del mes de Junio del 2014.



ING. PEDRO HERRERA

DIRECTOR DE TRABAJO DE GRADO



UNIVERSIDAD TÉCNICA DEL NORTE

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

Jéssica Gabriela Ramos Montalvo portadora de la cédula de ciudadanía N° 100322079-3 , 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 PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CARNE VEGETAL EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA, que ha sido desarrollado para optar por el título de INGENIERA EN CONTABILIDAD SUPERIOR Y AUDITORIA C.P.A en la Universidad Técnica del Norte, quedando la Universidad facultada para ejercer plenamente los derechos cedidos anteriormente.

En mi condición de autora me reservó los derechos morales de la obra antes citada. En concordancia suscribo este documento en el momento que realice la entrega del trabajo final en formato impreso y digital a la Biblioteca de la Universidad Técnica del Norte.

Nombre:

Jéssica Gabriela Ramos Montalvo

Cédula: 100322079-3

Ibarra, a los 24 días del mes de Junio de 2014



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 de 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 DE CONTACTO			
CÉDULA DE IDENTIDAD:	100322079-3		
NOMBRE Y APELLIDOS	Jéssica Gabriela Ramos Montalvo		
DIRECCIÓN:	Caranqui Avenida Atahualpa y General Pintag No. Casa 33-34		
TELÉFONO FIJO:	2651-751	TELÉFONO MOVIL:	0991441709
DATOS DE LA OBRA			
TÍTULO:	"ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CARNE VEGETAL EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA"		
AUTORA:	Jéssica Gabriela Ramos Montalvo		
FECHA:	24 de Junio de 2014		
PROGRAMA	PREGRADO	X	POSGRADO
TITULO POR EL QUE OPTA:	Ingeniera en Contabilidad y Auditoría C. P. A.		
ASESOR/DIRECTOR:	Ing. Pedro Herrera		

2. AUTORIZACIÓN DE USO A FAVOR DE LA UNIVERSIDAD

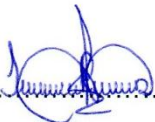
Jéssica Gabriela Ramos Montalvo portadora de la cédula de ciudadanía N° 100322079-3, en calidad de autora y titular de los derechos patrimoniales de la obra o trabajo de grado descrito anteriormente, hago entrega del ejemplar respectivo en formato digital y autorizo a la Universidad Técnica del Norte, la publicación de la obra 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.144


3. CONSTANCIAS

La autora 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 24 días del mes de Junio de 2014

La Autora: Aceptación

Firma: 
Jéssica Gabriela Ramos Montalvo
100322079-3

Firma: 
Msc. Ximena Vallejo
JEFE DE BIBLIOTECA

Facultado por resolución de Consejo Universitario

DEDICATORIA

Con todo el amor a mi DIOS, por regalarme la vida, y porque me da la fuerza para seguir adelante día a día.

A mi madre, Martha Montalvo por ser el soporte, apoyo y bendición, quién me guía por el camino del bien con su gran amor y comprensión.

A mi abuelita que desde el cielo me ayudó a cumplir una de mis metas

JESSY

AGRADECIMIENTO

A DIOS por ser quien ha estado a mi lado en todo momento

A mi madre por darme la oportunidad de crecer profesionalmente con sus valiosos consejos y su infinito amor

A mi hermano Fernando, y a mi ahijada Aileen por su cariño incondicional

A mi querida Universidad Técnica del Norte, en especial a la Facultad de Ciencias Administrativas y Económicas, por haberme acogido en sus aulas.

Al Ing. Pedro Herrera que con su paciencia y dedicación supo guiarme en el desarrollo de este proyecto.

A los docentes quienes día a día compartieron sus conocimientos para forjarme como una profesional

JESSY

PRESENTACIÓN

El presente proyecto tiene como fin realizar un “**ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CARNE VEGETAL, EN LA CIUDAD DE IBARRA, PROVINCIA DE IMBABURA.**” El estudio está estructurado de acuerdo a los requerimientos dispuestos por la Universidad Técnica del Norte, y de su Facultad Ciencias Administrativas y Económicas. De acuerdo al cuál se sigue un esquema de siete capítulos que se detallan a continuación:

CAPÍTULO I: DIAGNÓSTICO SITUACIONAL.- En este capítulo se realizó una investigación de campo para conocer la situación actual en la que se encuentra el entorno objeto de estudio, se llegó a determinar posibles aliados, oponentes, oportunidades y riesgos, se estableció estrategias que mejoren las circunstancias que se pueden presentar en el momento de la realización del proyecto.

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO.- Este capítulo recopila datos teóricos basados en libros, páginas web, de aspectos científicos, contables, administrativos, financieros, entre otros, esto permitirá conocer conceptualizaciones primordiales del proyecto.

CAPÍTULO III: ESTUDIO DE MERCADO.- Este estudio abarca el análisis de resultados arrojados de la investigación preliminar a través de las encuestas a los posibles consumidores, esto permitió determinar la oferta y demanda, e identificar la demanda potencial a satisfacer, se realizó un análisis de los precios y proyecciones y se procedió a ejecutar un plan de comercialización para que se introduzca el producto en el mercado.

CAPÍTULO IV: ESTUDIO TÉCNICO.- Describe la localización de la microempresa, ubicación de la planta, diseño de instalaciones, la ingeniería del proyecto que consiste en procesos productivos, flujogramas, y finalmente se determina la inversión requerida, valor de financiamiento, capital de trabajo; necesarias para poner en marcha el proyecto.

CAPÍTULO V: ESTUDIO FINANCIERO.- Este capítulo permite conocer si el negocio es rentable o no, mediante la elaboración de los estados financieros como: Estado de Situación Inicial, Estado de Resultados, y Flujo de Efectivo, adicionalmente se realiza una evaluación financiera como: VAN, TIR, Relación Costo Beneficio y Período de Recuperación de la Inversión, estos indicadores sirven para efectuar un análisis y ver la viabilidad del proyecto.

CAPÍTULO VI.- ESTRUCTURA ORGANIZATIVA.- En la propuesta estratégica de la Microempresa se redacta la misión, visión, políticas de calidad, principios y valores institucionales, estrategias empresariales, además se realiza organigramas que permitirán un orden de funciones de los integrantes de la misma, todo esto con el objetivo de alcanzar la excelencia y brindar un mejor servicio a los consumidores.

CAPÍTULO VII: IMPACTOS.- El análisis de impactos permite determinar la incidencia del proyecto en el ámbito: Social, Económico, Educativo, Ambiental, Ético, y Comercial, a través de la matriz de valoración de impactos. Finalmente este trabajo concluye con las conclusiones y recomendaciones de la investigación ejecutada.

ÌNDICE GENERAL

Carátula.....	i
Resumen Ejecutivo.....	ii
Executive Summary.....	iii
Autoría.....	iv
Certificación Del Asesor.....	v
Dedicatoria.....	vi
Agradecimiento.....	vii
Presentación.....	viii

CAPÍTULO I

DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

Diagnóstico Situacional.....	33
Antecedentes.....	33
Objetivos.....	34
Objetivo General.....	34
Objetivos Específicos.....	35
Variables Diagnósticas.....	35
Indicadores.....	36
Producción.....	36
Comercialización.....	36
Contable-Financiero.....	36
Talento Humano.....	36
Normativa Legal.....	36
Matriz Relación Diagnóstica.....	36
Construcción de la Matriz AOOR.....	38

Cruce Estratégico del Análisis AOOD.....	39
Identificación del Problema Diagnóstico.....	41

CAPÍTULO II

BASES TEÓRICAS

Bases Teóricas.....	42
La Empresa.....	42
Definición de la Empresa.....	42
Clases de Empresarios.....	42
Personas Naturales.....	42
Personas Jurídicas.....	43
Clasificación de las Empresas.....	43
Según su Objetivo.....	43
Según su Participación de Utilidades.....	44
Según su Actividad Económica.....	44
Según la Procedencia de Capital.....	44
Según el Número de Propietarios.....	45
Según el Tamaño.....	45
La Microempresa.....	45
Definición de la Microempresa.....	46
Ventajas.....	46
Desventajas.....	47
El Vegetarianismo.....	47
Historia del Vegetarianismo.....	47
El Vegetarianismo.....	48
Razones para ser Vegetariano.....	51
Beneficios del Vegetarianismo.....	52
Alimentación Vegetariana.....	53

Beneficios de la Alimentación Vegetariana.....	53
Gluten de Trigo.....	54
Definición.....	54
Usos.....	54
Componentes de la Proteína.....	55
La Composición del Gluten de Trigo.....	56
Carne Vegetal.....	57
Definición.....	57
Composición de la Carne Vegetal por cada Gramo.....	58
Beneficios.....	58
Atributos.....	59
Proceso de Producción.....	60
Fundamentos de la Administración.....	60
Concepto de Administración.....	60
Importancia.....	61
Proceso Administrativo.....	62
Fundamentos Contables.....	65
Definición de Contabilidad.....	65
Importancia.....	65
Normas Internacionales de Información Financiera.....	66
Definición.....	66
NIIF para PYMES.....	66
NIIF Vigentes en el País.....	67
NIIF 9. NIIF para PYMES.....	67
Normas Internacionales de Contabilidad.....	68
NIC Vigentes en el País.....	68
NIC 1. Presentación de Estados Financieros.....	69
Tipos de Contabilidad.....	69

Tratamiento Contable.....	70
Activos.....	70
Pasivos.....	70
Patrimonio.....	71
Libros Contables Principales.....	71
Libro Diario.....	71
Libro Mayor.....	71
Balance de Comprobación.....	72
Estados Financieros.....	72
Estado de Situación Financiera.....	72
Estado de Resultados Integral.....	73
Estado de Cambios en el Patrimonio.....	73
Estado de Flujo de Efectivo.....	73
Notas a los Estados Financieros.....	74
Estudio De Mercado.....	74
Mercado.....	75
Producción.....	75
El producto.....	75
La Oferta.....	76
La Demanda.....	76
El Precio.....	76
Plaza o Distribución.....	76
Estudio Técnico.....	77
Tamaño Óptimo de la Planta del Proyecto.....	77
Localización.....	77
Ingeniería del Proyecto.....	78
Distribución de la Planta.....	78
Estudio Financiero.....	78

Ingresos.....	79
Costo.....	79
Materia Prima Directa.....	79
Mano de Obra Directa.....	79
Costos Indirectos de Fabricación.....	80
Gasto.....	80
Gastos Administrativos.....	80
Gastos de Venta.....	81
Gastos Financieros.....	81
Depreciación.....	81
Punto de Equilibrio.....	81
Evaluadores Financieros.....	82
Valor Actual Neto.....	82
Tasa Interna de Retorno.....	83
Relación Costo Beneficio.....	83
Período de Recuperación de la Inversión.....	84
Organización De La Microempresa.....	84
Objetivos Organizacionales.....	85
Impactos.....	85
Impacto Económico.....	85
Impacto Ambiental.....	85
Impacto Social.....	85

CAPÍTULO III

ESTUDIO DE MERCADO

Estudio de Mercado.....	86
Presentación.....	86
Producto.....	87

Mercado Meta.....	87
Segmento del Mercado.....	87
Identificación de la Población.....	87
Cálculo de la Muestra	87
Instrumentos de Investigación.....	88
Tabulación y Presentación de Resultados.....	89
Análisis de la Demanda.....	98
Proyección de la Demanda Según Habitantes.....	98
Proyección de la Demanda en Libras de Carne Vegetal.....	99
Proyección de la Demanda Total.....	100
Análisis de la Oferta.....	101
Tasa de Crecimiento de la Oferta de Carne Vegetal.....	102
Proyección de la Oferta Carne Vegetal.....	102
Determinación de la Demanda Insatisfecha.....	103
Análisis de la Competencia.....	103
Proyección de Precios.....	104
Análisis de Comercialización.....	104
Canales de Comercialización.....	104
Presentación del Producto.....	104
Logotipo.....	105
Publicidad y Promoción.....	105
Servicio al Cliente.....	105
Conclusiones del Estudio de Mercado.....	106

CAPÍTULO IV

ESTUDIO TÉCNICO

Estudio Técnico.....	107
Localización del Proyecto.....	107

Macrolocalización.....	107
Microlocalización.....	108
Tamaño del Proyecto.....	110
Capacidad o Tamaño.....	110
Factores que Afectan el Tamaño.....	111
Ingeniería del Proyecto.....	112
Ubicación de la Planta.....	113
Diseño de las Instalaciones.....	113
Flujograma de Procesos.....	115
Proceso de Compra de la Materia Prima.....	115
Proceso General de Producción y Venta.....	116
Proceso de Venta Directa.....	117
Proceso de Entrega del Producto.....	118
Diagrama de Operación.....	118
Flujograma de la Fase de Producción por Libra de Carne Vegetal.....	119
Descripción del Proceso de la Producción.....	120
Presupuesto Técnico.....	121
Inversiones Fijas.....	121
Resumen de Inversiones Fijas.....	125
Inversiones Diferidas.....	126
Capital de Trabajo.....	126

CAPÍTULO V

ESTUDIO FINANCIERO

Estudio Financiero.....	127
Estudio Financiero.....	127
Estructura de la Inversión.....	127
Ingresos.....	128

Proyección de Ingresos.....	128
Precio de Venta.....	128
Crecimiento del Precio.....	128
Proyección de la Producción de Carne Vegetal en Libras.....	129
Ingresos por Ventas de Carne Vegetal.....	129
Gastos.....	129
Costos de Producción.....	129
Materia Prima.....	130
Materia Prima Proyectada.....	130
Costo Condimentos de Carne Vegetal.....	130
Costo Materia Prima Harina de Trigo.....	131
Costo Total de Materia Prima Carne Vegetal.....	131
Mano de Obra.....	131
Cálculo Mano de Obra.....	132
Proyección de Mano de Obra.....	133
Costos Indirectos de Fabricación.....	133
Proyección de los CIF.....	133
Resumen de Costos de Producción.....	134
Gastos Administrativos.....	134
Proyección Sueldos Administrativos.....	136
Proyección de Suministros de Oficina.....	136
Proyección Servicios Básicos.....	137
Proyección de Gasto Mantenimiento de Computación.....	137
Resumen de Gastos Administrativos.....	138
Gastos de Ventas.....	138
Proyección de Sueldo en Ventas.....	140
Proyección de Gasto Publicidad.....	140
Proyección de Gastos Combustible.....	141

Resumen de Gastos de Venta.....	141
Gastos Financieros.....	142
Tabla de Amortización.....	142
Tabla de Interés Anual.....	142
Tabla de Depreciaciones.....	143
Otros Diferidos.....	144
Resumen de Egresos.....	144
Estados Proforma.....	145
Estado de Situación Financiera.....	145
Estado de Resultados Proyectado.....	146
Estado de Flujo de Efectivo.....	147
Evaluación de La Inversión.....	148
Costo de Oportunidad y Tasa de Rendimiento Medio.....	148
Valor Actual Neto.....	149
Tasa Interna de Retorno.....	149
Costo/ Beneficio.....	150
Período de Recuperación.....	152
Punto de Equilibrio.....	153
Resumen de la Evaluación Financiera.....	154

CAPÍTULO VI

ESTUDIO ORGANIZACIONAL

Estudio Organizacional.....	155
Análisis Interno de la Microempresa.....	155
Nombre de la Microempresa.....	155
Misión.....	155
Visión.....	155
Política de Calidad.....	155

Objetivos Organizacionales.....	156
Objetivos Generales.....	156
Objetivos Específicos.....	156
Políticas Empresariales.....	156
Principios Y Valores.....	157
Organización Estructural.....	158
Funciones Básicas de la Organización.....	158
Organigrama Estructural.....	159
Orgánico Funcional.....	159
Funciones y Descripción del Puesto.....	160
Junta General de Accionistas.....	160
Directorio.....	160
Gerente.....	161
Contador General y Auxiliar Contable.....	162
Jefe de Producción.....	163
Bodeguero.....	165
Obreros de Producción.....	166
Vendedor.....	167
Secretaria.....	168
Gestión Empresarial.....	169
Supervisión y Control.....	170
Controles de Producción.....	170
Controles Administrativos.....	171
Controles Financieros-Económicos y Contables.....	171
Estrategias Empresariales.....	171
Base Legal.....	173
Razón Social.....	173
Objeto Social.....	173

Requisitos para el Funcionamiento de la Microempresa.....	173
---	-----

CAPÍTULO VII

IMPACTOS DEL PROYECTO

Estudio de Impactos	176
Análisis de Impactos.....	176
Impacto Social.....	177
Impacto Económico.....	177
Impacto Educativo.....	178
Impacto Ambiental.....	179
Impacto Ético.....	179
Impacto Comercial.....	180
Impacto General.....	181
Conclusiones	182
Recomendaciones	184
Bibliografía	185
Lincongrafía	187
Anexos	188

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla No. 1	Matriz Relación Diagnóstica.....	37
Tabla No. 2	Construcción de la Matriz AOOD.....	38
Tabla No. 3	Cruce Estratégico del Análisis AOOD.....	39
Tabla No. 4	Composición del Gluten de Trigo.....	56
Tabla No. 5	Comparación de Proteínas de las Diferentes Carnes.....	59
Tabla No. 6	Segmentación del Mercado.....	87
Tabla No. 7	Pregunta 1 Encuestas.....	89

Tabla No. 8	Pregunta 2 Encuestas.....	90
Tabla No. 9	Pregunta 3 Encuestas.....	91
Tabla No. 10	Pregunta 4 Encuestas.....	92
Tabla No. 11	Pregunta 5 Encuestas.....	93
Tabla No. 12	Pregunta 6 Encuestas.....	94
Tabla No. 13	Pregunta 7 Encuestas.....	95
Tabla No. 14	Pregunta 8 Encuestas.....	96
Tabla No. 15	Pregunta 9 Encuestas.....	97
Tabla No. 16	Proyección de la Demanda Según Habitantes.....	99
Tabla No. 17	Proyección de la Demanda en Libras de Carne Vegetal.....	100
Tabla No. 18	Proyección de la Demanda Total.....	100
Tabla No. 19	Análisis de la Oferta.....	101
Tabla No. 20	Tasa de Crecimiento de la Oferta de Carne Vegetal.....	102
Tabla No. 21	Proyección de la Oferta Carne Vegetal.....	102
Tabla No. 22	Determinación de la Demanda Insatisfecha.....	103
Tabla No. 23	Análisis de la Competencia.....	103
Tabla No. 24	Análisis de Precios.....	104
Tabla No. 25	Objetivos de Crecimiento.....	111
Tabla No. 26	Proceso de Compra de la Materia Prima.....	115
Tabla No. 27	Proceso General de Producción y Venta.....	116
Tabla No. 28	Proceso de Venta Directa.....	117
Tabla No. 29	Proceso de Entrega del Producto.....	118
Tabla No. 30	Diagrama de Operación.....	118
Tabla No. 31	Flujograma de Fase de Producción.....	119
Tabla No. 32	Requerimiento de Terreno.....	122
Tabla No. 33	Infraestructura Física.....	122
Tabla No. 34	Muebles y Enseres.....	123
Tabla No. 35	Equipos de Cómputo.....	123

Tabla No. 36	Equipos de Oficina.....	124
Tabla No. 37	Maquinarias y Equipos de Producción.....	124
Tabla No. 38	Vehículo.....	125
Tabla No. 39	Resumen de Inversiones Fijas.....	125
Tabla No. 40	Otros Diferidos.....	126
Tabla No. 41	Capital de Trabajo.....	126
Tabla No. 42	Estructura de la Inversión.....	128
Tabla No. 43	Crecimiento del Precio.....	129
Tabla No. 44	Proyección de la Producción de Carne Vegetal.....	129
Tabla No. 45	Ingresos por Venta de Carne Vegetal.....	130
Tabla No. 46	Materia Prima.....	130
Tabla No. 47	Consumo en libras de Materia Prima Harina de Trigo.....	130
Tabla No. 48	Costo Condimentos para la Carne Vegetal.....	130
Tabla No. 49	Costo Materia Prima Harina de Trigo.....	131
Tabla No. 50	Costo Total Materia Prima Utilizada Para elaborar la Carne Vegetal.....	131
Tabla No. 51	Mano de Obra.....	131
Tabla No. 52	Cálculo Sueldo Mano de Obra Directa.....	132
Tabla No. 53	Proyección de la Mano de Obra.....	133
Tabla No. 54	Costos Indirectos de Fabricación.....	133
Tabla No. 55	Proyección de los Precios CIF.....	133
Tabla No. 56	Proyección Total de los CIF.....	133
Tabla No. 57	Resumen de Costos de Producción.....	134
Tabla No. 58	Sueldos Administrativos.....	134
Tabla No. 59	Cálculo de Sueldos Administrativos.....	135
Tabla No. 60	Proyección de Sueldos Administrativos.....	136
Tabla No. 61	Suministros de Oficina.....	136

Tabla No. 62	Proyección de Suministros de Oficina.....	136
Tabla No. 63	Servicios Básicos.....	137
Tabla No. 64	Proyección de Servicios Básicos.....	137
Tabla No. 65	Gasto Mantenimiento Equipo de Computación.....	137
Tabla No. 66	Proyección de Gasto Mantenimiento Equipo de Computación.....	137
Tabla No. 67	Resumen de Gastos Administrativos.....	138
Tabla No. 68	Sueldo en Ventas.....	138
Tabla No. 69	Cálculo Sueldo en Ventas.....	139
Tabla No. 70	Proyección de Sueldo en Ventas.....	140
Tabla No. 71	Gasto Publicidad.....	140
Tabla No. 72	Proyección de Gasto Publicidad.....	140
Tabla No. 73	Gasto Combustible.....	141
Tabla No. 74	Proyección de Gasto Combustible.....	141
Tabla No. 75	Resumen de Gastos de Ventas.....	141
Tabla No. 76	Datos del Financiamiento.....	142
Tabla No. 77	Tabla de Amortización.....	142
Tabla No. 78	Tabla de Interés Anual.....	142
Tabla No. 79	Tabla de Depreciaciones.....	143
Tabla No. 80	Gastos de Constitución.....	144
Tabla No. 81	Resumen de Egresos.....	144
Tabla No. 82	Estado de Situación Inicial.....	145
Tabla No. 83	Estado de Resultados.....	146
Tabla No. 84	Estado de Flujo de Efectivo.....	147
Tabla No. 85	Determinación de Costo de Oportunidad.....	148
Tabla No. 86	Valor Actual Neto.....	149
Tabla No. 87	Tasa Interna de Retorno.....	150
Tabla No. 88	Costo/ Beneficio.....	151
Tabla No. 89	Período de Recuperación con los Flujos.....	152

Tabla No. 90	Período de Recuperación.....	152
Tabla No. 91	Punto de Equilibrio.....	153
Tabla No. 92	Resumen de la Evaluación Financiera.....	154

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico No. 1	Gluten de Trigo.....	54
Gráfico No. 2	Estructura de un Grano de Trigo.....	56
Gráfico No. 3	Resultados Pregunta 1.....	89
Gráfico No. 4	Resultados Pregunta 2.....	90
Gráfico No. 5	Resultados Pregunta 3.....	91
Gráfico No. 6	Resultados Pregunta 4.....	92
Gráfico No. 7	Resultados Pregunta 5.....	93
Gráfico No. 8	Resultados Pregunta 6.....	94
Gráfico No. 9	Resultados Pregunta 7.....	95
Gráfico No. 10	Resultados Pregunta 8.....	96
Gráfico No. 11	Resultados Pregunta 9.....	97
Gráfico No. 12	Canales de Comercialización.....	104
Gráfico No. 13	Logotipo.....	105
Gráfico No. 14	Macrolocalización.....	108
Gráfico No. 15	Planos de la Microlocalización.....	110
Gráfico No. 16	Diseño de Instalaciones.....	114
Gráfico No. 17	Estructura de la Inversión.....	127
Gráfico No. 18	Organigrama Estructural.....	159

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro No. 1	Impactos del Proyecto.....	176
Cuadro No. 2	Impacto Social.....	177
Cuadro No. 3	Impacto Económico.....	177
Cuadro No. 4	Impacto Educativo.....	178
Cuadro No. 5	Impacto Ambiental.....	179
Cuadro No. 6	Impacto Ético.....	179
Cuadro No. 7	Impacto Comercial.....	180
Cuadro No. 8	Impacto General.....	181

INTRODUCCIÓN

En el Ecuador se localiza la Provincia de Imbabura, en la que se encuentra seis Cantones los mismos que son: Pimampiro, Antonio Ante, Cotacachi, Otavalo, Urcuquí, Ibarra, la cabecera cantonal de Ibarra es la más conocida como “Ciudad Blanca”, “Ciudad a la que siempre se vuelve”, Ibarra, cuenta con una población aproximada de 181.175 habitantes, tiene un agradable clima que promedia los 18° C.

La carne vegetal es la proteína del gluten de trigo que se obtiene a partir de la harina de trigo integral por procedimientos naturales, tuvo su origen en los países Asiáticos específicamente en Japón hace más de 600 años.

La carne vegetal es comercializada en restaurantes de comida vegetariana, para la población que mantiene una dieta vegetariana. Hay estudios científicos que aseguran que la carne vegetal tiene un gran valor nutritivo, mejor que el de la carne animal, porque tiene un valor más alto de proteína y no contiene grasas como la carne común. Puede comerse de diversas formas como sustitutivo de la carne, además de ser fuente de proteínas, contiene vitamina B1 y Hierro.

Por su alto contenido de proteínas es un excelente alimento para los deportistas, les ayuda a desarrollar su musculatura, así mismo es ideal para los niños en época de crecimiento, también es muy adecuado para las personas mayores o con problemas digestivos, para las que quieren adelgazar, los vegetarianos y en general para todas aquellas personas que desean cuidar su salud.

Con la implantación del proyecto se pretende mejorar la calidad de salud de las personas, razón por la que se prueba producir este producto, y se propone realizar los estudios correspondientes para la creación de una Microempresa de producción y comercialización de carne vegetal en la ciudad de Ibarra, con la convicción de que todos los parámetros investigados darán soporte a su ejecución.

JUSTIFICACIÓN

El presente proyecto dará como resultado un proyecto económico productivo para producción y comercialización de carne vegetal en la ciudad de Ibarra, el proyecto es muy importante porque la carne vegetal es una fuente proteica excepcional, con un bajo contenido de grasas y aminoácidos esenciales además de ser buena fuente de calcio, hierro, vitamina B1, fósforo, con la ejecución del proyecto se pretende mejorar los hábitos alimenticios de las personas para que en un futuro gocen de una buena salud.

El proyecto es factible de realizarlo porque las personas hoy en día están tomando conciencia de los beneficios de una dieta nutritiva. Además el proyecto es favorable porque se implementará nuevas estrategias que permitan un posicionamiento en el mercado y reconocimiento en los clientes.

Con la realización del proyecto se beneficiará a los habitantes de ciudad de Ibarra principalmente a las personas que sufren de enfermedades como Taxoplasmosis, Teniasis, Triquinosis y muchas enfermedades más que son causadas por el consumo de carne de origen animal, será una nueva alternativa que les permita seguir disfrutando de un mejor estilo de vida, sin dejar de lado sus preferencias.

La ciudad de Ibarra cuenta con varios restaurantes y lugares comerciales en donde suelen ofrecer todo tipo de comida, pero ninguno de estos lugares se dedica a la comercialización de este importante producto alimenticio, por lo cual se determina que el proyecto es original y avala la ejecución del proyecto y garantiza un mercado amplio de consumidores

OBJETIVOS

OBJETIVO GENERAL

- ✓ Realizar un estudio de factibilidad para la creación de una Microempresa de producción y comercialización de carne vegetal en la ciudad de Ibarra

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar un Diagnóstico Situacional Externo para identificar la matriz AOOR (Aliados, Oponentes, Oportunidades, Riesgos) para analizar aspectos que afecten o beneficien al proyecto.
- ✓ Estructurar las bases teóricas y científicas que permitan construir un marco teórico que garantice la realización de la presente investigación.
- ✓ Realizar el estudio de mercado para determinar la oferta y demanda que tendría el proyecto identificando la demanda potencial a satisfacer.
- ✓ Elaborar el estudio técnico para establecer la localización, tamaño de ingeniería del proyecto.
- ✓ Evaluar el proyecto aplicando un estudio financiero para realizar una análisis del costo-beneficio del proyecto y determinar la factibilidad el mismo a través del cálculo del TIR, VAN y PUNTO DE EQUILIBRIO.
- ✓ Diseñar la estructura organizacional que tendrá la microempresa para su operación.
- ✓ Analizar los posibles impactos que generará dicho proyecto tales como el social, económico, ambiental, educativo, ético y comercial

METODOLOGÍA

Los principales métodos que se utilizará en la presente investigación son los siguientes:

- Método inductivo
- Método analítico
- Método sintético

❖ MÉTODO INDUCTIVO

Se utilizará el método inductivo en esta investigación, partiendo desde la observación de la realidad del entorno, permitiendo experimentar la situación actual de los hechos para establecer características generales, diferencias y semejanzas a través del análisis de lo observado, mediante la aplicación de encuestas la muestra de la población. Obteniendo conclusiones en relación a lo identificado y diseñar las recomendaciones correspondientes.

❖ MÉTODO ANALÍTICO

En la presente investigación se basará en el método analítico para el desarrollo de cada uno de los capítulos del presente proyecto, mediante la utilización de los informes de investigación de campo, la aplicación encuestas dirigidas a la población de la ciudad de Ibarra; además, se realizará un análisis e interpretación de la información obtenida. Con el fin de diversificar y ampliar el conocimiento y sobre todo fundamentar teóricamente el proceso de la investigación.

❖ MÉTODO SINTÉTICO

El método sintético se va utilizar para acoplar, vincular y complementar la investigación realizada, mediante una recopilación de datos que serán obtenidos al aplicar las encuestas a la población la de la ciudad de Ibarra, el registro de la observación y la información encontrada en libros, revistas, folletos y el Internet. La información obtenida apoyará al desarrollo de cada capítulo de este proyecto, con el objetivo de efectuar un estudio generalizado y llegar a establecer claramente la problemática y la solución de la misma.

CAPÍTULO I

1. DIAGNÓSTICO SITUACIONAL

1.1. ANTECEDENTES

La Creación de una Microempresa de Elaboración y Comercialización de carne vegetal cuya ubicación será en el cantón Ibarra,

Ibarra es la capital de la provincia de Imbabura. Ubicado en la región Andina, a 115 km al Noroeste de la ciudad de Quito y 125 Km al Sur de Tulcán. Rodeada de joyas naturales como la Laguna de Yahuarcocha que posee además uno de los 10 mejores autódromos del mundo, una infraestructura hotelera de primera calidad que ha sido admirada por el turismo nacional y extranjero que la visita. Es la ciudad donde el turista encuentra belleza en su paisaje y naturaleza que le rodea. La ciudad tiene una altitud de 2225 metros sobre el nivel del mar y es conocida como la Ciudad Blanca. Ibarra aún conserva su sabor de antaño, cada rincón guarda recuerdos del pasado que se proyectan al presente y donde armoniosamente se combina lo colonial con lo moderno.

En el casco urbano de la ciudad existen plazas, iglesias, monumentos de singular característica como el parque principal de la ciudad que lleva el nombre del ilustre ibarreño don Pedro Moncayo y Esparza, escritor político, historiador y periodista. Junto al parque se encuentra ubicada la Catedral cuya construcción se inicia en 1872.

Geográficamente es una ciudad dividida en cinco partes principales, El Volcán Imbabura, La Laguna de Yahuarcocha, El Macizo Floral, La Campiña Ibarreña, y La Llanura de Caranqui. Para su manejo más equilibrado se halla dividida en más de 400 barrios que agrupan 5 parroquias urbanas que son: Alpachaca, Caranqui, San Francisco, El Sagrario, Priorato.

El clima de la ciudad es templado seco-mediterráneo, dado que Ibarra se halla en un valle y es modificado tanto por los vientos que llegan desde los valles que son vientos cálidos y secos, como por los vientos que llegan desde los Andes y las partes altas que son vientos frescos, tiene una temperatura promedio de 18 grados temperaturas que pueden descender o aumentar dependiendo de la época del año.

La ciudad de Ibarra llama la atención del turismo dada su historia colonial, su pasado español, y sus riquezas paisajísticas, la cercanía a otros núcleos turísticos como Otavalo, Cotacachi, Atuntaqui. Ibarra cuenta con una historia que viene desde la época de los incas, e incluso antes, desde los quitus y caranquis, pasando por la extensa y monumental edad española, su colonia y época de migración, la historia republicana y los vestigios de las luchas independentistas que cubrieron la ciudad de Ibarra del siglo XIX.

Ibarra ofrece diversos tipos de turismo el principal ubicado en la ciudad de Ibarra, con centros hoteleros, las zonas un tanto más alejadas de Ibarra prestan hosterías, haciendas y estancias de primera; por ultimo las zonas más alejadas en ingreso a la montaña y a los campos explotan el turismo comunitario, permitiendo la creación de proyectos turísticos distribuidos en cada una de sus parroquias. Varios de ellos ofrecen hospedaje, caminatas, visitas a cascadas y lagunas, gastronomía local, artesanías y música.

En la actualidad existe un sin número de restaurantes los cuales ofrecen variedad de platos, pero ninguno de ellos oferta carne vegetal, ya que esta no es muy conocida entre los habitantes de la ciudad, por eso se ha visto la necesidad de crear una Microempresa dedicada a la Producción y Comercialización de este producto, pretendiendo mejorar la salud de las personas, además de generar nuevas fuentes de empleo.

Hoy en día las personas han tomado conciencia de las múltiples enfermedades que se generan por el consumo de carne animal, debido a que los productores de ganado bovino ya no los crían de forma natural, sino que con muchos químicos para acelerar su crecimiento, esto afecta a la salud humana, por esta razón se realizó un estudio de factibilidad que nos demuestre que la creación de esta Microempresa es viable, siendo así un beneficio tanto como para productores como para consumidores.

1.2. OBJETIVOS

1.2.1. Objetivo General

Realizar un Diagnóstico Situacional Externo de la ciudad de Ibarra, que permita identificar los aliados, oponentes, oportunidades y riesgos para la creación de la Microempresa de producción y comercialización de carne vegetal.

1.2.2. Objetivos Específicos

- 1.2.2.1.** Conocer el sistema de producción de los lugares en donde se produzca la carne vegetal en la ciudad de Ibarra.
- 1.2.2.2.** Conocer la oferta, demanda, precio, canales de distribución, control de calidad y tipo de mercado de la ciudad de Ibarra.
- 1.2.2.3.** Determinar la estructura orgánica funcional e infraestructura que se requiere para el proyecto
- 1.2.2.4.** Analizar la rentabilidad mediante procesos contables para identificar la factibilidad el proyecto
- 1.2.2.5.** Detectar el proceso de comercialización y de distribución del producto.
- 1.2.2.6.** Identificar la calidad del talento humano para la puesta en marcha del proyecto, que permita garantizar un producto de calidad.

1.2.3. Variables Diagnósticas

Las variables que serán motivo del estudio del siguiente diagnóstico son las que presentamos a continuación: Producción, Comercialización, Infraestructura, Contable-Financiero, Talento Humano y Normativa Legal.

De acuerdo con los objetivos específicos podremos llegar a visualizar las variables diagnósticas que nos permitirán identificar los aspectos o indicadores más relevantes, el público meta y las técnicas a utilizar para llevar a cabo el desarrollo del presente proyecto.

El análisis contextual del problema dado, permitirá formular el diagnóstico, se explica a través de métodos científicos que conducen a la comprobación y verificación de los hechos observados; para el efecto se formulan proposiciones que evaluadas por la práctica utiliza procedimientos preestablecidos.

1.3. INDICADORES

Con las variables anteriormente indicadas detallamos los indicadores o aspectos más importantes para el análisis.

1.3.1. Producción

- a) Volúmenes de Producción
- b) Tecnología
- c) Calidad del producto
- d) Destino de la producción

1.3.2. Comercialización

- a) Oferta
- b) Demanda
- c) Precio
- d) Canales de distribución
- e) Control de calidad
- f) Tipo de mercado

1.3.3. Contable-Financiero

- a) Financiamiento
- b) Rentabilidad
- c) Costos
- d) Venta

1.3.4. Talento Humano

- a) Capacitación
- b) Remuneración
- c) Nivel Educativo

1.3.5. Normativa Legal

- a) Normas Legales
- b) Control de Calidad
- c) Permisos de Funcionamiento

1.4. MATRIZ DE RELACIÓN DIAGNÓSTICA

TABLA No. 1
MATRIZ RELACIÓN DIAGNÓSTICA

OBJETIVOS	VARIABLES	INDICADORES	TÉCNICAS	FUENTE
Analizar la producción de carne vegetal en la provincia de Imbabura	Producción	-Volúmenes de Producción	✓ Encuestas	PRIMARIA
		-Calidad del Producto		✓ Consumidores
Identificar los sistemas de comercialización y el posicionamiento en el mercado	Comercialización	-Oferta	✓ Encuestas	PRIMARIA
		-Demanda		✓ Productores y Consumidores
Investigar el aspecto financiero de la producción de la carne vegetal	Contable-Financiero	-Precio	✓ Encuestas	PRIMARIA
		-Canales de Distribución		✓ Productores
Establecer la calidad del talento humano requerido para el proyecto	Talento Humano	-Control Contable	✓ Entrevistas	PRIMARIA
		-Fuente de Financiamiento		✓ Trabajadores
Determinar los aspectos legales para la comercialización de carne vegetal	Normativa Legal	-Rentabilidad	✓ Observación	PRIMARIA
		-Experiencia		✓ Investigación Directa
		-Capacitación		
		-Nivel Educativo		
		Normas Legales		
		Control de Calidad		
		Permisos de Funcionamiento		

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: La Autora

1.5. CONSTRUCCIÓN DE LA MATRIZ AOR

Este análisis consiste en la medición de las diferentes variables que se relacionan con el entorno, en este caso la factibilidad para la Creación de un Centro de Producción de carne vegetal en la ciudad de Ibarra, dentro de esta se analizará los aliados, oportunidades, oponentes y riesgos

TABLA No. 2

ALIADOS	OPORTUNIDADES
✓ Conocimiento y destrezas de la elaboración de la carne vegetal.	✓ Apertura de mercados a nivel provincial y nacional
✓ Mantener altos niveles de calidad	✓ Existe una demanda potencial a satisfacer
✓ Precios Competitivos	✓ Rápido crecimiento debido a la gran demanda
✓ La creación de la Microempresa es aceptada por los consumidores potenciales.	✓ Fuentes de empleo
✓ Campaña del buen vivir por parte del gobierno	
OPONENTES	RIESGOS
✓ Se requiere de una fuerte inversión	✓ Introducción de un producto nuevo al mercado
✓ Competencia de productos sustitutos	✓ Desconocimiento del mercado
✓ Resistencia al cambio del sistema alimenticio	✓ Incremento del precio de la materia prima a utilizarse
	✓ No obtener las ventas esperadas

Fuente: Diagnóstico

1.6. CRUCE ESTRATÉGICO DEL ANÁLIS AOOD

TABLA No. 3

ALIADOS-RIESGOS(AR)	ALIADOS-OPORTUNIDADES(AO)
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aprovechar el conocimiento del equipo humano para el proceso de producción. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aprovechar de la mejor manera la aceptación del servicio en el mercado, para ofrecerlo con la más alta calidad.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Garantizar una producción de calidad para satisfacer a clientes exigentes en su alimentación. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Ser una Microempresa ética, para ganarse el prestigio en el mercado y a su vez mejorar los ingresos.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dar a conocer mediante campañas de publicidad a las personas de los beneficios de la carne vegetal. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se conoce la expectativa que los clientes tienen hacia la creación de la empresa, eso permitirá un rápido crecimiento debido a la gran demanda.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aprovechar las campañas alimenticias del gobierno y así vencer la resistencia al cambio de sistema de alimentación. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Al existir una escasa competencia de este tipo de producto, se obtendrá gran demanda y existirá una pronta recuperación de la inversión inicial.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aprovechar la calidad del producto, evitando así oportunidades para la competencia desleal 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aprovechar de la mejor manera la producción, para posicionar el nuevo producto en el mercado. ✓ Mediante el crecimiento continuo de la Microempresa que se desarrollará a través de las ventas, se generará nuevas fuentes de empleo.

OPONENTES-OPORTUNIDADES(OO)	OPONENTES-RIESGOS (OR)
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Contribuir al desarrollo del país mediante la producción de alimentos sanos como la carne vegetal. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Reducir costos innecesarios en la producción de la carne vegetal para que se disminuya el precio final y sea más accesible a las personas.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Al requerir una fuerte inversión, conviene aprovechar el apoyo de las instituciones que financian proyectos con intereses bajos. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Actualmente en el mundo existe una cultura de consumo de comida que no es beneficiosa para la salud humana, y una completa resistencia al cambio se pretende mediante campañas de la Microempresa y gobierno contrarrestar este hábito en las personas.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ La recuperación de la inversión no será inmediata, pero las proyecciones indican un rápido crecimiento de la demanda, lo que asegura el éxito del producto, y la Microempresa obtendrá ingresos que permitan su funcionamiento. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Existe una gran demanda de productos sustitutos de la carne vegetal, y no se conoce mucho sobre la carne vegetal por lo que es un gran riesgo, pero ventajosamente el producto a ofertarse contribuye a mejorar el estilo de vida de las personas.

Fuente: Diagnóstico
 Elaborado por: La Autora

1.7. IDENTIFICACIÓN DEL PROBLEMA DIAGNÓSTICO

Mediante la construcción de la matriz AOOD y los cruces estratégicos AR – AO – OO - OR se concluye con el siguiente diagnóstico: El mal hábito en la alimentación, el consumo de la comida chatarra y la falta de interés en las personas por una alimentación saludable, además que hoy en día los productores que crían animales para el consumo humano, han olvidado lo importante de que el animal a faenar tenga su proceso normal de crecimiento y han trastornado el proceso mediante inyecciones químicas, balanceados, entre otros, que aceleran el desarrollo de los animales y han alterado su calidad para el consumo , lo que ha ocasionado el alto índice de enfermedades relacionadas con el estómago, problemas gastrointestinales, cáncer al estómago, y la más conocida la obesidad, entre otras.

Este fenómeno ha ocasionado que en la actualidad las personas se preocupen por mantener una alimentación saludable, y tomen conciencia de las desventajas del consumo de la carne animal, por todos los antecedentes que existen de enfermedades referentes al consumo de esta carne. Además en la ciudad de Ibarra no existe un lugar en donde se oferte la carne vegetal. Lo que hace muy tentadora la creación de una **“MICROEMPRESA DEDICADA A LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE CARNE VEGETAL, EN LA CIUDAD DE IBARRA”**, se garantiza el éxito de la Microempresa porque es un producto que pretende mejorar la salud de las personas, crear fuentes de empleo y de esta manera contribuir al desarrollo social del país, es un proyecto que beneficia tanto a consumidores como a productores

CAPÍTULO II

2. BASES TEÓRICAS

2.1. LA EMPRESA

2.1.1. Definición de La Empresa

PAÉZ Roberto (2008). *Desarrollo de la Mentalidad, Primera Edición, Ediciones CODEU, manifiesta: “Empresa es una entidad formada por capital y que se dedica a la actividad de producción, comercialización y prestación de servicios y bienes a la colectividad”. pág. 3*

ZAPATA, Pedro (2011). *Contabilidad General, Décima Edición, Editor Escobar, dice: “Es todo ente económico cuyo esfuerzo se orienta a ofrecer a los cliente bienes y /o servicios que, al ser vendidos, producirán una renta que beneficia al empresario, al Estado y a la sociedad en general”. Pág.5*

Se entiende por empresa a una entidad, organización, institución o industria, está formada por personal, que desarrollan un conjunto de actividades con la finalidad de obtener rentabilidad económica o social, a través de la producción de servicios o productos, para satisfacer las necesidades de los demandantes.

2.1.2. Clases de Empresarios

El empresario es quien se dedica a una actividad económica organizada para la producción, transformación, circulación, administración o custodia de bienes, o para la prestación de servicios. Teniendo en cuenta la persona que ejerce una actividad mercantil, se puede distinguir dos clases de empresarios: personas naturales y jurídicas

2.1.2.1. Personas Naturales

RINCÓN, Carlos; LASSO, Giovanni; PARRADO, Álvaro; (2009). *CONTABILIDAD SIGLO XXI, Primera Edición, Ecoe Ediciones, Bogotá, afirma: “Persona que realiza una o varias actividades mercantiles en forma permanente y habitual. El patrimonio personal y familiar hacen parte del patrimonio de la empresa y la*

responsabilidad que se contrae por todos los actos mercantiles es ilimitada". Pág. 6

Del concepto anterior se puede argumentar que las personas naturales son todas las personas nacionales o extranjeras, que realizan actividades económicas lícitas y que están obligadas a inscribirse en el RUC.

2.1.2.2. Personas Jurídicas

RINCÓN, Carlos; LASSO, Giovanni; PARRADO, Álvaro; (2009). CONTABILIDAD SIGLO XXI, Primera Edición, Ecoe Ediciones, afirma: "Una persona jurídica es una persona ficticia, capaz de ejercer derechos y contraer obligaciones y de ser representada judicial y extrajudicialmente. En la actividad mercantil, la persona jurídica recibe el nombre de sociedad comercial". Pág. 6.

Es un sujeto de derechos y obligaciones que existe pero no como individuo, sino como institución y que es creada por uno o más personas físicas para cumplir un objetivo social que puede ser con o sin ánimo de lucro.

2.1.3. Clasificación de las Empresas

RINCÓN, Carlos; LASSO, Giovanni; PARRADO, Álvaro; (2009). CONTABILIDAD SIGLO XXI, Primera Edición, Ecoe Ediciones, Pág. 7 dice que la clasificación de las Empresas es:

2.1.3.1. Según su Objetivo

2.1.3.1.1. Comerciales

Con el desarrollo de su objeto pretenden una utilidad.

2.1.3.1.2. No Comerciales con personería jurídica

El objeto social se fundamenta en la prestación de un servicio.

2.1.3.1.3. Sin personería jurídica

Desde el punto de vista legal no se encuentran constituidas como sociedades.

2.1.3.2. Según su Repartición de Utilidades

2.1.3.2.1. Ánimo de lucro

Se presenta cuando la entidad distribuye las utilidades o excedentes a los socios o accionistas.

2.1.3.2.2. Sin Ánimo de lucro

Se presenta cuando la entidad no distribuye las utilidades, sino que son reinvertidas en la empresa para expandir su objeto social.

2.1.3.3. Según su Actividad Económica

2.1.3.3.1. Empresas Agropecuarias

Aquellas que producen bienes agrícolas y pecuarios.

2.1.3.3.2. Empresas Mineras

Tienen como objeto principal la explotación de los recursos del subsuelo.

2.1.3.3.3. Empresas Comerciales

Se dedican a la compra y venta de productos; colocan en los mercados los productos, bien sean naturales, semielaborados, y terminados a un precio mayor del comprado, obteniendo una utilidad.

2.1.3.3.4. Empresas de Servicios

Buscan prestar un servicio para satisfacer las necesidades de la comunidad.

2.1.3.4. Según la Procedencia del Capital

2.1.3.4.1. Empresas Privadas

Para su constitución y funcionamiento reciben aportes de personas o entidades particulares.

2.1.3.4.2. Empresas Oficiales o Públicas

Son entidades creadas con aportes del estado

2.1.3.4.3. Empresas de Economía Mixta

Son creadas y constituidas con aportes de particulares y del estado.

2.1.3.5. Según el Número de Propietarios

2.1.3.5.1. Individual

Su propietario es una persona natural, llamado propietario único.

2.1.3.5.2. Unipersonal

Su propietario es una persona, ésta puede ser persona natural o jurídica, que reuniendo las cualidades jurídicas para ejercer el comercio, destina parte de sus activos para la realización de una o varias actividades de carácter mercantil. La empresa unipersonal una vez inscrita en el registro mercantil forma una persona jurídica. Esto es lo que la diferencia de la empresa individual.

2.1.3.5.3. Sociedad

La propiedad pertenece a dos o más personas, llamadas socios.

2.1.3.6. Según El Tamaño

2.1.3.6.1. Microempresa

De 1 a 10 empleados y activos de 0 a 500

2.1.3.6.2. Pequeña

De 11 a 50 empleados, activos de + 500 -5000

2.1.3.6.3. Mediana

De 51 a 200 empleados, activos +5000 – 30000

2.1.3.6.4. Grande

+ 200 empleados, activos + 30000

2.2. LA MICROEMPRESA

2.2.1. Definición de Microempresa

TORRES, Luis;(2009), Gestión Microempresarial, Segunda Edición, McGraw Hill Editores, afirma: “La Microempresa es la organización económica de hecho, administrada por una o más personas emprendedoras que tiene por objetivos económicos, éticos y sociales. Su capital no supera los 20.000 USD y el número de trabajadores no sobrepasa los 10, aplican la autogestión y tienen gran capacidad de adaptarse al medio”. Pág. 16

La Microempresa es aquella que está constituida generalmente por familiares emprendedores que toman la decisión de abrir un negocio con la finalidad de obtener rentabilidad económica.

La microempresa tiene la capacidad de contribuir al desarrollo social, acelerar la generación de empleos y al incrementar el ingreso familiar.

2.2.2. Ventajas y Desventajas de la Microempresa

Ventajas

- ✓ Fácil de organizar y flexible.
- ✓ El propietario tiene control y responsabilidad.
- ✓ Restricciones legales mínimas.
- ✓ Ingreso gravado como ingreso personal.
- ✓ Mínimos costos de organización.

Desventajas

- ✓ El propietario es personalmente responsable por las deudas y reclamos.
- ✓ El negocio termina con el propietario.
- ✓ Habilidad limitada para aumentar el capital.
- ✓ 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 solo al mercado interno.

2.3. EL VEGETARIANISMO

2.3.1. Historia del Vegetarianismo

Según la página: <http://www.unionvegetariana.org/historia.html>
Recuperado 16/05/14 Hora 13:20 afirma: El primer vegetariano moderno prominente fue el filósofo griego Pitágoras quien vivió a finales del siglo VI A.C. “La dieta pitagórica vino a significar el evitar la carne de los animales masacrados. La ética pitagórica se convirtió primero en una moral filosófica entre 490-430 a.c. con el deseo de crear una ley universal y absoluta incluyendo una orden de no matar “criaturas vivas”, abstenerse de la “desagradable matanza estridente”, en particular sacrificios de animales, y “nunca comer carne” de “El festín de los herejes” de Colin Spencer. Por esta razón a las personas que cumplían con una dieta sin carne se las denominaba pitagóricos.

Mohandas K. Gandhi se convirtió en un verdadero vegetariano, y lo eligió por creencia y ética, y no simplemente por herencia cultural.

“El vegetarianismo esta enraizado en la religión y cultura hindúes como parte de la doctrina del ahimsa, a la que los vedas se adhieren y que Gandhi después adoptó para su propio movimiento Satyagrahi”

Algunos de los hindúes que no creen en las razones que presenta a la religión para evitar el consumo de carne, siguen el vegetarianismo puesto en la india, la carne es cara, es un lujo que no forma parte del estilo de vida normal, y por eso es difícil de encontrar.

2.3.2. El Vegetarianismo

Según la página:

www.ivu.org/spanish/history/greece_rome/pythagoras.html. Recuperado el 16/05/14, Hora 13:28 argumenta: La palabra vegetarianismo, empleada por primera vez por los fundadores de la Sociedad vegetariana británica en 1842 proviene de la palabra latina *vegetus*, que significa homo vegetus, en el cual quiere decir: una persona mental y físicamente vigorosa.

El significado original de la palabra implica una filosofía equilibrada y un sentido moral de vida, mucho más que una dieta de frutas y vegetales.

Desde la antigüedad más remota se tiene referencias concretas de los beneficios físicos y espirituales del vegetarianismos, se refiere a los escritores más antiguos de la humanidad, como los referentes a la Medicina Tradicional China (más de 3000 a. C.), o a la Medicina Tradicional Ayurveda (más de 3000 a. C.), como así también a las referencias que se puede hallar en la Biblia (antiguo y nuevo testamento), y en otros libros sagrados de la humanidad, y no se olvida la gran lista de personajes célebres de todas las épocas que han sido vegetarianos amantes de lo natural y que lo han difundido en sus tiempos.

En 1889 se fundó la Unión Vegetariana Federal con el fin de unir a las sociedades vegetarianas de todas las partes del mundo. El primer Congreso Mundial Vegetariano fue celebrado en Chicago, EE.UU., en 1893 al que siguieron otros en Londres, Inglaterra, en 1897, 1901 y 1905.

Como resultado de las discusiones entre ciertos individuos y sociedades, la Unión Vegetariana, (en 1908 y durante un congreso celebrado en Dresde, Alemania), fue sustituida por la Unión Vegetariana Internacional, la que hoy engloba a todas las asociaciones vegetarianas del mundo.

“El vegetarianismo es un régimen de evolución superior, ya que ha presidido al máximo desenvolvimiento de los cerebros mejor organizados de la humanidad” Dr. Carton.

“Puede llamarse vegetariano a quien lleva una alimentación que no exige sacrificio de ninguna vida animal. El método vegetariano comprende también: vida al aire puro, aseo, ejercicios y reposo, así como perfecto equilibrio mental y espiritual, sin lo cual no se podría aspirar a una perfecta salud” Dr. J. Steve Dulin.

La Unión Internacional Vegetariana describe a un vegetariano como” una persona que vive bajo una dieta vegetariana. Esto implica vivir basándose en cereales, legumbres, nueces, frutas y otros productos del reino vegetal con o sin uso de productos lácteos y huevos para completa exclusión de carne de animales (carne, pescado, aves)

En reporte de Julio de 1991, El Instituto de Tecnólogos de Alimentos de los Estados Unidos listaron seis categorías de vegetarianismo.

- ✓ Semivegetariano-lácteos, huevos, pollo y pescado, pero no otras carnes.
- ✓ Pesco-vegetariano: Lácteos, huevos y pescado pero no otras carne.
- ✓ Lacto-ovo- vegetariano: Lácteos y huevos, pero ningún tipo de carnes.
- ✓ Lacto-vegetariano: Lácteos, pero no huevos o carnes.
- ✓ Ovo- vegetariano: huevos, pero no productos lácteos o carnes.
- ✓ Vegan: ningún tipo de alimento animal.

El vegetarianismo aporta a cumplir con algunos aspectos, así se tiene:

1. El Dr. Dulin, hace hincapié a la civilización helénica que rendía culto a la resistencia y belleza física, superiores a los demás pueblos antiguos, FIDIAS Y PRAXITELES, los más destacados atletas griegos se alimentaron preferentemente de higos, miel y pan de cebada.

También los turcos, como los griegos y los árabes, alimentados con frutas, cereales y verduras, fueron los más resistentes con la mayor fuerza atlética de todo el mundo. Uno de los más grandes atletas de nuestro siglo CARLOS MANN, fue vegetariano. Estos hechos, entre otros demuestran que los vegetarianos han sido siempre los más resistentes. Daniel Carpio, nadador peruano, cruzó el río de la Plata y el Estrecho de Gibraltar teniendo 60 años de edad. Declaró que su alimentación era solamente vegetal.

2. La historia del paraíso terrenal sitúa las condiciones de vida en el Edén en tal forma, que sólo frutas y otros alimentos vegetales se podían comer. Los que vivieron en ese tiempo alcanzaron edades fabulosas, cerca de mil años. Aún en nuestro tiempo los más longevos ubicados en Rusia, Ecuador y otros países, son vegetarianos.

3. “Un puñado de filósofos vegetarianos ha hecho, más por el progreso humano que todos los demás intelectuales juntos” Nietzsche.

La historia nos revela que la mayoría de los genios del mundo han sido vegetarianos. Laote, Zoroastro, Buda, Homero, Plutarco Pitágoras, Sócrates, Platón, Diógenes, Séneca, Celsio, San Juan, Crisostomo, Santo Tomás, Leonardo da Vinci, Pierre, Leibnitz, Cuvier, Montaigne, Rousseau, Nietsche, Voltaire, Byron, Lamartine, Paul Carton, y gran cantidad de sabios, médicos e higienistas fueron vegetarianos.

4. Los pueblos caucásicos, los persas, italianos, franceses y otros cuya alimentación en su mayor parte fue vegetal, tiene la honra de ostentar mayor belleza. En Polinesia vivía una raza hermosísima con una alimentación basada en cocos tiernos, frutas y raíces. Eran tradicionalmente hospitalarios y pacíficos. No así los melanesios que a pesar de vivir en igual clima, son notables por su fealdad y son generalmente comedores de ballena a menudo putrefacta.(Corpofagia de Simón Rodríguez)

5. Es un hecho que todo vegetariano observa que todos sus sentidos se regeneran adquiriendo mayor sensibilidad y agudeza. Strimatte

“Es evidente que quienes rehúsan a matar animales tendrán mayores escrúpulos en matar a seres humanos”. Hay algunos estados en Norte América y Gran Bretaña en los cuales los “matarifes” o “camaleros”, no son admitidos como jurados en los tribunales, porque este triste oficio tiende a degradar el sentimiento humanitario.

“Para demostrar que la carne no es el alimento natural del ser humano, hasta se nota la indiferencia con que miran los niños a la carne cruda y su natural apetencia por las frutas y otros alimentos” J.J. Rousseau.

El animal carnívoro tiene instinto sanguinario y traicionero, se goza al ver la sangre y los despojos palpitantes de su agonizante víctima. El hombre, en cambio, siente horror al contemplar las entrañas del vientre abierto de un animal y pena ante la muerte. Mientras que las frutas nos atraen y despiertan el apetito con su aroma y sus colores.

Si la carne fuera el alimento natural para el hombre, este la comería tal como la ofrece el cadáver, sin necesidad de transformarla en la cocina. L. Acharán.

2.3.3. Razones para ser Vegetariano

Según la página: <http://vegetales.about.com/od/Cambio/f/10-Razones-Para-Ser-Vegetariano.htm> Recuperado el 16/05/14 Hora. 13: 33 Hay muchas razones por las que algunas personas prefieren ser vegetarianas, pero las más destacadas son: la religión, los principios éticos, la salud, el medio ambiente y la economía.

De las cinco razones mencionadas anteriormente, nos vamos a enfocar especialmente a las personas que prefieren comer alimentos vegetarianos por su salud.

Hay beneficios sanos distintos de abstenerse de comer carne: el Doctor Spock ha dicho que la "leche de vaca causa pérdida de sangre interno, alergias e indigestión. La carne contiene aproximadamente más de catorce veces la cantidad de insecticidas que la comida vegetal. Algunas de las enfermedades que se pueden mejorar, impedir y a veces curar, con una dieta vegetariana que sea baja en grasas son: apoplejías, la artritis, el asma, el cáncer de colon, el cáncer de próstata, el cáncer de seno, la diabetes, las enfermedades del corazón, las enfermedades del riñón, el estreñimiento, la hipertensión, la hipoglucemia, la impotencia, la obesidad, osteoporosis, y úlceras gastroduodenal.

Se vive en una cultura mundial que se autodenomina "omnívora" a pesar de que basta con analizar nuestra anatomía para darse cuenta de que no lo es y para qué mencionar los innumerables científicos que han dejado en claro que la dieta más sana existente es la lácteo-vegetariana.

Día a día miles de animales son asesinados o maltratados indiscriminadamente con las siguientes justificaciones: darle un gusto a nuestro paladar, llenar los bolsillos de algunos con dinero, experimentar algún nuevo producto cosmético, dar el último grito en la moda creando vestuarios a base de pieles o cueros, para realizar algún rito de tipo tradicional o religioso (corridas de toros, fiestas patronales, santeríos, etc.)

La cultura de consumir carne ya no tiene justificación en la actualidad. No se vive en las mismas condiciones que diez mil años atrás, cuando existía un respeto mutuo entre el cazador y la presa, donde el hombre sólo mataba lo justo y necesario, y corría también el riesgo de ser eliminado por el animal. Hoy en día la matanza es innecesaria, ya que se posee un conocimiento en alimentos, sus beneficios y desventajas, lo suficientemente amplio como para no depender de la carne. También es más fácil y requiere de una menor inversión la producción de productos

agrícolas, como verduras, cereales, frutas, los cuales realmente son la base de todo lo que se consume (pan, cereal, harina, papas, arroz, el aceite, la soya).

En otros países como los EEUU y algunos de Europa, el vegetarianismo ha ido aumentando de forma desmesurada gracias a la libre divulgación, al respecto se pueden ver “spots” publicitarios contra la vivisección, la peletería, e incluso en contra del consumo de la carne. También por el aumento de tasas de mortalidad a causa de enfermedades cardíacas producida por los altos niveles de colesterol y grasa presentes en la alimentación (sobretudo presentes en la carne animal).

2.3.4. Beneficios del Vegetarianismo

Según la página:

http://www.haztevegetariano.com/p/551/beneficios_para_la_salud

Recuperado 16/05/14 Hora 13:45 Los beneficios son muchos y los perjuicios ninguno, claro que siempre habrá detractores de lo natural, que buscarán argumentos seudos científicos para tratar de convencer de que lo que conviene es lo artificial. Lo superficial lo complicado, lo modificado genéticamente, etc. Pero esto no es así, en lo simple y natural se encuentran las grandes verdades de la humanidad, cualquier pregunta que se haga puede encontrar respuesta correcta en la sola observación de la naturaleza.

Los beneficios de una alimentación vegetariana son:

Es completa pues en ella abundan las albúminas, los hidratos de carbono, las grasas, las sales minerales, las vitaminas y el agua.

No produce putrefacciones en el intestino, con lo que evita esa importantísima causa de infecciones y toxemia.

Es alimentación de fuerza y resistencia, por su abundancia en hidratos de carbono (combustible muscular)

Deja descanso suficiente a las vísceras, puesto que no las somete al exagerado trabajo de neutralización toxica, a que las obliga la ingestión de Productos animales.

Evita el sacrificio doloroso e innecesario de animales. La alimentación vegetariana es la base física del pensamiento puro, del dominio pasional y de la calidad de espíritu.

2.3.5. Alimentación Vegetariana

Según la Tesis de: Almeida Inés, Quilumbango Mirian; Elaboración Carne Vegetal a partir del Gluten de Trigo, manifiesta: “En el mundo hay cada vez más personas que se alimentan a base de verduras, ya sea porque pertenecen algún grupo religioso, filosófico o espiritual, o simplemente porque así lo desean. Ellas consideran que la alimentación vegetariana es indispensable para la superación espiritual y el mantenimiento de la salud corporal y mental, y creen que los alimentos de origen animal los hacen más propensos a ciertas enfermedades. Si a esto se asocia la crisis económica que predomina en los países en vía de desarrollo – en los que la gran mayoría de los habitantes no pueden comprar a menudo alimentos de origen animal, por su alto precio- y el hecho de que un elevado número de habitantes de países altamente desarrollados que estaban habituados a comer cantidades excesivas de alimentos de origen animal y que, por prescripción médica, han disminuido su consumo, se comprenderá por qué la alimentación vegetariana tiene cada vez más adeptos”.

2.3.5.1. Beneficios de la Alimentación Vegetariana

Según la Tesis de: Almeida Inés; Quilumbango Mirian; Elaboración Carne Vegetal a partir del Gluten de trigo, manifiesta: “Las dietas vegetarianas se asocian con frecuencia a diversas ventajas para la salud, como son:”

- ✓ Niveles más bajos de colesterol sanguíneo
- ✓ Menor riesgo de enfermedad cardíaca
- ✓ Niveles más bajos de presión sanguínea
- ✓ Menor riesgo de hipertensión y diabetes tipo 2
- ✓ Ayuda a evitar la obesidad
- ✓ Ayuda a mantener una regularidad intestinal

En general, la alimentación vegetariana aporta mayores niveles de fibra dietética, magnesio y potasio, vitaminas C y E, ácido fólico, carotenoides, flavonoides y otros fotoquímicos. Se pueden explicar algunas de las ventajas en cuanto a salud de aquellos que siguen una dieta vegetariana variada y equilibrada.

2.3.6. GLUTEN DE TRIGO

2.3.6.1. Definición del Gluten de Trigo

**GRÁFICO No. 1
GLUTEN DE TRIGO**



Según la página: http://www.futurefood.org/tofu/index_es.php Recuperado el 16/05/14 Hora 13.59 dice: El gluten es un producto contenido en los cereales de gran valor nutricional, ya que posee alto índice de proteínas y bajo contenido de carbohidratos. Es muy solicitado por vegetarianos y recomendado a diabéticos.

El gluten de trigo es también conocido como seitán. Está formado por los componentes proteicos gliadina y glutenina que son aislados del trigo mediante el aclarado de la masa de trigo hasta que se hayan eliminado el almidón y el salvado. Es la materia prima más rentable y simple para producir salchichas vegetarianas, hamburguesas, nuggets, así como la carne. Además, el trigo es una cosecha que es nativa en la gran mayoría de los países, y la producción de seitán es posible a un nivel regional. El sencillo método de producción da lugar a una consistencia que es notablemente similar a las hebras fibrosas que componen la consistencia de la carne. El seitán puede ser preparado y sazonado en una gran variedad de maneras.

2.3.6.2. Usos del Gluten de Trigo

Según la página:

http://beltres.com/losmolinos/index.php?option=com_content&view=article&id=467:gluten&catid=116:tecnoalimentos&Itemid=1061 Recuperado 16/05/14 Hora 14: 20 dice "El gluten de trigo se utiliza principalmente en

productos panificados y se recomienda en aquellos productos que deban soportar la carga de ingredientes variados. Específicamente, las aplicaciones del gluten son:”

2.3.6.2.1. Panificación

Se utiliza como mejorador natural, para incrementar la fuerza de la harina.

2.3.6.2.2. Pastas

La adición de gluten de trigo aumenta la resistencia a la cocción de las pastas, mejora la firmeza del producto cocido y refuerza el contenido proteico.

2.3.6.2.3. Embutidos

Se emplea como aglutinante y homogenizante en los embutidos crudos, cocidos y arrollados de carne de pollo.

2.3.6.2.4. Productos Dietéticos

Es utilizado como sustituto proteico de los carbohidratos en los regímenes dietéticos.

2.3.6.2.5. Otros Usos

Cereales para el desayuno, carne vegetal, alimentos para animales domésticos, dieta para peces, etc.

2.3.6.3. Componentes de La Proteína del Gluten de Trigo

Según la página:

<http://sloyu.com/blog/blog/2013/04/17/seitan-carne-vegetal/>
Recuperado 16/05/14 Hora 14:30 argumenta los siguientes componentes

2.3.6.3.1. Gliadina

Es una glucoproteína presente en el trigo y otros cereales dentro del género Triticum. Las gliadinas son las proláminas y se distinguen en base a su motilidad electroforética y su enfoque isoeléctrico.

2.3.6.3.2. Glutenina

Genera una estructura proteica estable en la masa de los cereales panificables, donde quedan englobados el almidón y los gases que esponjan el pan.

2.3.6.4. La Composición del Gluten de Trigo

El gluten de trigo está formado por:

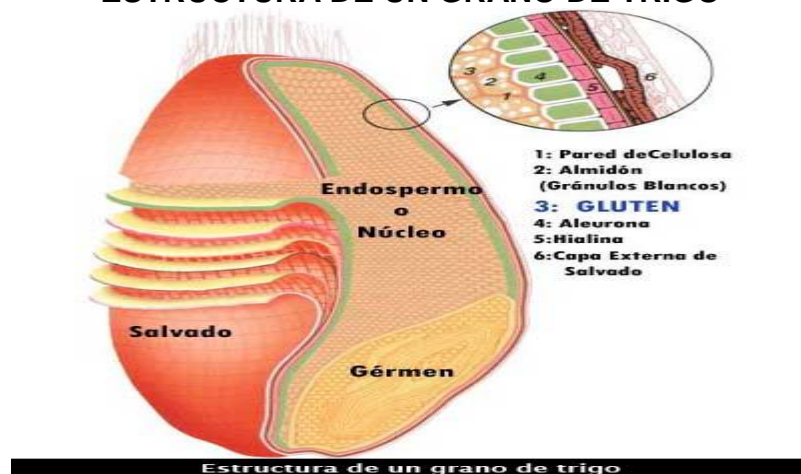
**TABLA No.4
COMPOSICIÓN DEL GLUTEN DE TRIGO**

PORCENTAJE	COMPOSICIÓN
45%	Proteínas
20%	Hidratos de carbono
20%	Agua
10%	Grasas
5%	Minerales

Fuente: Nutrición Efectiva=Comida vegetariana. Chávez Martínez Margarita Editorial Diana 2002
Elaborado por: La Autora

La carne vegetal se elabora a partir del gluten de trigo, separando el almidón y demás componentes del grano de trigo, eliminando prácticamente todos los carbohidratos y dejando la proteína, la fibra: Esta técnica especial permite elaborar alimentos muy similares a la carne de res y pollo en aspecto y textura.

**GRÁFICO No. 2
ESTRUCTURA DE UN GRANO DE TRIGO**



2.3.7. Carne Vegetal

Según la página: www.geocities.com/hotsprings/6878/nomeat.html
Recuperado 16/05/14, Hora 14:45 argumenta: La carne vegetal o también conocida como gluten tuvo su origen en los países asiáticos específicamente en Japón hace muchos años atrás.

Este país por ser un archipiélago ubicado en el Océano Pacífico posee una extensión de apenas 377750 km. Cuadrados, donde el terreno es muy accidentado y apenas el 14% de la tierra son aprovechadas para la siembra de arroz, trigo y soya.

La preparación de alimentos en los países del continente asiático, a más de ser una necesidad natural se ha convertido en una tradición antiquísima que se pasa de generación en generación, es por esta razón que la cocina basada en la obtención harina de productos tales como el trigo, arroz, soya, etc., para elaborar tipos de platillos ha convertido al arte culinario asiático como uno de los mejores en el mundo, no solo por su sabor, sino también por sus cualidades saludables y nutritivas.

La carne vegetal en la actualidad se presenta a la sociedad como una alternativa sana y nutritiva para todas las personas, especialmente aquellas que sufren de enfermedades por causa de las grasas que por si tienen las carnes que son de origen animal.

Tanto su sabor como su preparación son similares a la de la carne de origen animal, por lo que no existe una diferencia significativa entre las carnes, solamente son distintas en su nivel nutricional, pues la carne vegetal siempre tendrá los mismos nutrientes, y la carne de origen animal dependerá de la calidad de alimentación que le proporcionen a los animales.

2.3.7.1. Definición Carne Vegetal

Según la página: <http://todovidasana.com/el-seitan-o-carne-vegetal/>
Recuperado 16/05/14, Hora: 15:00 argumenta: Es la proteína vegetal del gluten del trigo que se obtiene por procedimientos naturales, es un alimento de origen chino que tiene más de 600 años. Los japoneses, habituales consumidores de la carne vegetal.

La carne vegetal se obtiene a partir de la harina de trigo integral: es la proteína de trigo(gluten) que ha sido separada del almidón y del salvado después de amasarlo, lavarlo y finalmente cocerlo, no contiene grasas

saturadas ni colesterol, por lo tanto colabora a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares.

Se la denomina también carne vegetal por su alto contenido en proteínas, olor, sabor y consistencia. Puede comerse de diversas formas como sustitutivo de la carne, además de ser fuente de proteínas, contiene vitamina B1 y Hierro, aportando muchas menores calorías que la carne animal.

Por su alto contenido de proteínas es un excelente alimento para los deportistas, ya que les ayuda a desarrollar su musculatura, así mismo es ideal para los niños en época de crecimiento, también es muy adecuado para las personas mayores o con problemas digestivos, las que quieran adelgazar, los vegetarianos y en general para todas aquellas personas que desean cuidar su salud.

2.3.7.2. La Composición de la Carne Vegetal por cada Gramo

Según la página:

<http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=441>

Recuperado el 16/05/14 Hora 15:24 dice que la composición de la carne vegetal es:

- ✓ 11.7mg de proteínas
- ✓ 53 mg de calcio
- ✓ 0.450 mg de vitamina B1
- ✓ 374 mg de fósforo
- ✓ 3.80 mg de hierro

2.3.7.3. Beneficios de la Carne Vegetal

Según la página: <http://okarafoods.blogspot.com/2009/11/beneficios-de-la-soya-de-la-carne.html> Recuperado 16/05/14 Hora 15:32 argumenta: Es una verdadera SUSTITUTA DE LA CARNE, por su alto contenido en proteína vegetal.

- ✓ Reduce la producción y el nivel de colesterol en el organismo.
- ✓ Reduce el riesgo de padecer cáncer de próstata, colon y mama.

- ✓ Disminuye el riesgo de infarto al corazón
- ✓ Evita la osteoporosis
- ✓ Disminuye los síntomas de la menopausia
- ✓ Disminuye el índice de obesidad en las personas
- ✓ Es rico en minerales y vitaminas e, b1, b2, b3, b5, b6
- ✓ Sobre todo es rico en proteína extraída de la harina de trigo.

A continuación se muestra un cuadro de comparación de grasas de la carne animal y la carne vegetal

TABLA No. 5

CARNE	PROTEÍNAS	GRASAS
Res	18.6 gramos	16.0 gramos
Pollo	22.1 gramos	3.9 gramos
Cordero	21.8 gramos	30.0 gramos
Vegetal de trigo	11.7 gramos	0.0 gramos

Elaborado por: La Autora

Como se puede apreciar, el alto porcentaje de grasas que contiene la carne de res y de cordero, en contraste con la carne vegetal, es por este motivo que el consumo de carne vegetal representa un enorme beneficio para las personas que sufren de obesidad, diabetes, colesterol, y presión arterial elevada, y en definitiva para todo aquel que desee llevar un régimen alimenticio saludable y nutritivo.

2.3.7.4. Atributos de la Carne Vegetal

Según la Tesis de: Almeida Inés; Quilumbango Mirian; Elaboración Carne Vegetal a partir del Gluten de trigo, manifiesta: Los atributos de la carne son.-

- ✓ La carne vegetal es un producto de alta calidad elaborado con harina de trigo y agua.
- ✓ Tiene las mismas características en cuanto a forma y sabor se refiere, igual que la carne de origen animal.

- ✓ En lo que se refiere a su valor nutricional está libre de grasa, bacteria y agentes contaminantes y enfermedades propias de los animales pero sin que esto altere su alto grado nutritivo.

2.3.7.5. Proceso de Producción de la Carne Vegetal

- ✓ Amasar la harina como si fuese hacer pan (solo con agua)
- ✓ Una vez lista, dejar la masa dentro de un recipiente, cubierta de agua durante 45 minutos, y luego se empezará a lavar esta masa dentro del agua que de inmediato empezará a volverse blanca. Esto es señal de que el almidón se va desprendiendo de la masa.
- ✓ Cuando el agua este blanca, se le retira y poner agua limpia.
- ✓ Lavar la masa hasta que el agua este transparente, es señal de que ahora tan sólo nos queda el gluten o proteína de trigo.
- ✓ La masa en bola resultante se dividirá en dos o tres fragmentos.
- ✓ Mientras tanto se pondrá a hervir agua con los aliños necesarios.
- ✓ Cuando hierva, se coloca las bolitas del gluten de trigo y dejar que hierva a fuego lento durante 45 minutos.
- ✓ Una vez listo, se cortan las bolitas en rodajas o como prefiera.

2.4. FUNDAMENTOS DE LA ADMINISTRACIÓN

2.4.1. Concepto de Administración

ROBBINS, STEPHEN & COULTER, Mary. (2010), Administración, Décima Edición, Editores Pearson, afirma: “La administración involucra la coordinación y supervisión de las actividades de otros, de tal forma que éstas se llevan a cabo de forma eficiente y eficaz. Ya sabemos que coordinar y supervisar el trabajo de otros es lo que distingue una posición gerencial de una que no lo es. Sin embargo, esto no significa que los gerentes puedan hacer lo que quieran en cualquier momento, en cualquier lugar o de cualquier forma. Por el contrario la administración implica garantizar que la gente responsable de realizar actividades laborales las realice de

forma eficiente y eficaz, o al menos es lo que aspiran los gerentes". Pág. 6

La administración es la ciencia encargada de la planificación, organización, dirección y control, que tiene como fin obtener el máximo beneficio posible para la organización. La administración implica aceptar la existencia de unos medios específicos utilizables en la búsqueda del funcionamiento eficaz y eficiente de las organizaciones, incluye principios, normas y procedimientos para la conducción racional de las organizaciones.

2.4.2. Importancia de la Administración

Según la página:

<http://www.importancia.org/administracion.php> Recuperado: 14/05/14, Hora 9:50 am argumenta: Una de las formas más sencillas de la administración, en la sociedad, es la administración del hogar y una de las más complejas la administración pública. Pero el fenómeno administrativo no solamente nació con la humanidad sino que se extiende a la vez a todos los ámbitos geográficos y por su carácter universal, se lo encuentra presente en todas partes. Y es que en el ámbito del esfuerzo humano existe siempre un lado administrativo de todo esfuerzo planeado.

La importancia de la administración se ve en que está se imparte efectividad a los esfuerzos humanos. Ayuda a obtener mejor personal, equipo, materiales, dinero y relaciones humanas. Se mantiene al frente de las condiciones cambiantes y proporciona previsión y creatividad. El mejoramiento es su consigna constante.

- ✓ La administración se da donde quiera que existe un organismo social, aunque lógicamente sea más necesaria, cuanto mayor y más complejo sea éste.
- ✓ El éxito de un organismo social depende, directa e inmediatamente, de su buena administración y sólo a través de ésta, de los elementos materiales, humanos, etc., con qué organismo cuenta.
- ✓ Para las empresas pequeñas y medianas, también, quizá su única posibilidad de competir con otras, es el mejoramiento de su administración, o sea, obtener una mejor coordinación de sus elementos: maquinaria, mercado, calificación de mano de obra, etc.

- ✓ La elevación de la productividad, preocupación quizá la de mayor importancia actualmente en el campo económico, social, depende, por lo dicho, de la adecuada administración de las empresas, ya que si cada célula de esa vida económica social es eficiente y productiva, la sociedad misma, formada por ellas, tendrá que serlo.
- ✓ En especial para los países que están desarrollándose; quizá uno de los requisitos substanciales es mejorar la calidad de su administración, porque, para crear la capitalización, desarrollar la calificación de sus empleados y trabajadores, etc., bases esenciales de su desarrollo, es indispensable la más eficiente técnica de coordinación de todos los elementos, la que viene a ser, por ello, como el punto de partida de ese desarrollo.
- ✓ Se puede concluir la importancia de la administración, con los hechos que la demuestran objetivamente.
- ✓ La administración se aplica a todo tipo de empresa.
- ✓ El éxito de un organismo depende directa e inmediatamente de su buena administración.
- ✓ Una adecuada administración eleva la productividad.
- ✓ La eficiente técnica administrativa promueve y orienta el desarrollo.
- ✓ En los organismos grandes de la administración es indiscutible y esencial.
- ✓ En la pequeña y mediana empresa la única posibilidad de competir, es aplicando la administración.

2.4.3. Proceso Administrativo

Es el conjunto de pasos o etapas necesarias para llevar a cabo una actividad, la administración comprende varias fases, etapas o funciones, cuyo conocimiento exhaustivo es indispensable a fin de aplicar el método, los principios y las técnicas de esta disciplina, correctamente.

2.4.3.1. Planeación

Según KOONTZ, Harold & WEHRICH, Heinz. (2007), Elementos De Administración, Séptima Edición, McGraw Hill Editores, afirma: “Consiste en elegir misiones y objetivos y en encaminar acciones para materializarlos. Requiere tomar decisiones, lo que significa elegir líneas de acción entre alternativas, hay varios tipos de planes, desde los propósitos y objetivos generales hasta las medidas más detalladas. No hay un plan concreto si no se ha tomado una decisión, esto es, si no se han empeñado recursos humanos o materiales o reputación. Antes de tomar una decisión, todo lo que hay en estudio de planeación, un análisis o una propuesta, no un plan verdadero”. Pág. 27

La planeación precede a las demás etapas del proceso administrativo, ya que planear implica hacer la elección de las decisiones más adecuadas acerca de lo que se habrá de realizar en el futuro. La planeación establece las bases para determinar el elemento de riesgo y minimizarlo. La eficiencia en la ejecución depende en gran parte de una adecuada planeación, y los buenos resultados no se logran por sí mismos: es necesario planearlos con anterioridad.

2.4.3.2. Organización

Según HERNANDES & Sergio; PALAFOX Gustavo. (2012), Administración, Tercera Edición, McGraw Hill Editores, afirma: “Es la acción administrativa – técnica de dividir las funciones por áreas, departamentos, puestos y jerarquías conforme a la responsabilidad delegada, definida y expresada en los organismos, manuales y descripciones de puestos, así como por las relaciones de comunicación formal entre las unidades o áreas” . Pág. 169

La organización es la parte de la administración que supone es establecimiento de una estructura intencionada de los papeles que los individuos deberán desempeñar en una empresa. La estructura es intencionada en el sentido de que debe garantizar la asignación de todas las tareas necesarias para los cumplimientos de las metas, asignación que debe hacerse a las personas mejor capacitadas para realizar esa tarea, la organización significa integrar y coordinar los recursos humanos,

materiales y financieros de que se dispone, con la finalidad de complementar un objetivo dado con la máxima eficiencia.

2.4.3.3. Integración

Según KOONTZ, Harold & WEHRICH, Heinz. (2007), Elementos De Administración, Séptima Edición, McGraw Hill Editores, afirma: “Consiste en cubrir y mantener cubiertos los puestos de la estructura organizacional. Para este fin, se determinan las necesidades de los trabajadores, se hace un recuento del personal actual y se reclutan, seleccionan, colocan, ascienden, evalúan y capacitan o desarrollan candidatos o titulares actuales, además de que se planifica su carrera y se les paga, de modo que el trabajo se cumpla de manera eficaz y eficiente”. Pág. 28

La integración se encarga de la selección y obtención de los recursos necesarios para ejecutar los planes, comprende recursos materiales, humanos, tecnológicos y financieros.

2.4.3.4. Dirección

Según HERNANDES Sergio & PALAFOX Gustavo. (2012), Administración, Tercera Edición, McGraw Hill Editores, afirma: “Es llevar a cabo la conducción de la organización y sus miembros hacia la metas, conforme a las estrategias, el liderazgo adecuado y los sistemas de comunicación y motivación requeridos por la situación o nivel de desempeño. La dirección también se encarga del involucramiento de los recursos humanos de la empresa, sus objetivos, misión, visión y valores para obtener su plena identidad con la organización”. Pág. 169.

La dirección en el proceso de administración es la acción o influencia interpersonal para lograr que sus subordinados obtengan los objetivos encomendados, mediante la toma de decisiones, la motivación, la comunicación y coordinación de esfuerzo.

2.4.3.5. Control

Según HERNANDES Sergio & PALAFOX Gustavo. (2012), Administración, Tercera Edición, McGraw Hill Editores,

afirma: “Es la acción administrativa técnica de evaluar los resultados de una empresa o institución conforme a lo planeado y a los elementos de medición (indicadores o estándares), para determinar el estado de desempeño y la acción correctiva correspondiente”. Pág. 170

El control facilita la realización de los planes, el control guía a los administradores en el sentido del aprovechamiento de los recursos para alcanzar los objetivos particulares. Implica medir el desempeño con relación a las metas, planes y mostrar en donde existen desviaciones de los estándares y ayudar a corregirlas.

2.5. FUNDAMENTOS CONTABLES

2.5.1. Definición de Contabilidad.

BRAVO, Mercedes. (2011), Contabilidad General, 2009, Décima Edición, Editor Escobar, dice: “Es la ciencia, el arte y la técnica que permite el análisis, clasificación, registro, control e interpretación de las transacciones que se realizan en una empresa con el objeto de conocer su situación económica y financiera al término de un ejercicio económico o período contable”. Pág. 1

La contabilidad es la disciplina que puede determinar, medir, cuantificar los factores económicos de las empresas, con la finalidad de proporcionar información para la toma de decisiones y control, es una técnica que produce información cuantitativa y valiosa, expresada en unidades monetarias de las transacciones efectuadas por la empresa.

La contabilidad constituye un campo especializado que se sustenta en la base legal que cumple con los objetivos de análisis, registro, control e interpretación de los datos financieros que se han obtenido durante un periodo. Es un método de organización para las entidades que permite controlar la situación financiera y saber cómo están las utilidades.

2.5.2. Importancia

RINCÓN, Carlos; LASSO, Giovanni; PARRADO, Álvaro; (2009). CONTABILIDAD SIGLO XXI, Primera Edición, Ecoe Ediciones, afirma: “La calidad de la información contable es un aspecto importante para considerar. El cumplimiento de esta condición permite la misma, tenga como efecto generar valor agregado a

las organizaciones que disponen de ella. Observar la calidad implica tener en cuenta las cualidades de información contable tales como comprensibilidad, confiabilidad, utilidad y pertinencia, de tal manera que sea neutra y verificable y por último que permita la comparación y sea oportuna”. Pág. 21

Es de vital importancia para una empresa llevar contabilidad, ya que permite conocer con exactitud la situación económica-financiera de la empresa con sus aspectos positivos y negativos para tomar decisiones adecuadas y hacer las debidas correcciones a tiempo.

2.5.3. Normas Internacionales de Información Financiera

2.5.3.1. Definición de Las NIIFS

DE LA PORTILLA, María. (2013), Normas Internacionales de Información Financiera, Primera Edición, manifiesta: “Son el conjunto de normas e interpretaciones contables comunes que pueden ser usadas en todo el mundo, son emitidas por el IASB que establecen las nuevas reglas de valoración. Permiten presentar los Activos y Pasivos a valor razonable” Pág. 8

El proceso de globalización ha impuesto que las empresas quieran lograr un alto grado de comparabilidad de la información financiera en el ámbito internacional. La armonización en esta materia, junto con mayores niveles de transparencia, constituye un instrumento indispensable para lograr una mayor calidad de información financiera disponible para los distintos usuarios, adicionalmente las NIIF fortalecerán la confianza general que permitirá un acceso a mayores y mejores recursos para el financiamiento de las operaciones de las compañías.

2.5.3.2. NIIF para PYMES

ZAPATA, Pedro (2011). Contabilidad General, Décima Edición, Editor Escobar, dice: “La aplicabilidad de las NIIF en las empresas a nivel mundial, si bien busca su universalización y que la información financiera se efectúe bajo un mismo lenguaje que asegure la posterior comparabilidad y confiabilidad, tuvo un fuerte traspié, el cual constituye su costo de implantación y la inaplicabilidad de ciertas normas, sea por el giro del negocio de algunas entidades, su escaso impacto en los

estados financieros, su elevado costo con relación a los beneficios que se esperan, la poca preparación de los profesionales e incluso el desinterés de los inversionistas y entes de control gubernamental. Surge por tanto en el IASB, y fundamentalmente en el IASCF, la necesidad de generar un conjunto de normas de información que sin, ser demasiado rígidas, cumplan con el objetivo inicial de las NIIF planteadas.” Pág. 505

Es importante que se haya creado una simplificación de las NIIF para pequeñas empresas, debido a que se hubiese presentado dificultad para adoptarlas ya sea por recursos humanos o recursos económicos, esta adopción permitirá que estas empresas se sometan a la nueva reglamentación y así obtendrán información financiera veraz que les permita tomar decisiones adecuadas para el mejor funcionamiento de las mismas.

2.5.3.2.1. NIIF Vigentes en el País

- NIIF 1. Aplicación de las NIIF por primera vez
- NIIF 2. Pagos basados en acciones
- NIIF 3. Combinaciones de Negocios
- NIIF 4. Contratos de Seguros

- NIIF 5. Activos no corrientes mantenidos para su venta y operaciones discontinuadas

- NIIF 6. Exploración y evaluación de recursos minerales

- NIIF 7. Instrumentos Financieros

- NIIF 8. Segmentos de operación

- NIIF 9. NIIF para PYMES

2.5.3.2.2. NIIF 9: NIIF para PYMES

Con la aplicación de las Normas Internacionales de Información Financiera para Pequeñas y Medianas Empresas el IASB, busca una universalización en el lenguaje financiero de las empresas, con el objetivo de mejorar la comparabilidad y confiabilidad de los Estado Financieros

El juego completo de los Estados Financieros comprende:

- ✓ Estado de Situación Financiera

- ✓ Estado de Resultados Integral
- ✓ Estados de Flujo de Efectivo
- ✓ Estado de Cambios en el Patrimonio Contable
- ✓ Notas Explicativas a los Estados Financieros

2.5.3.3. Normas Internacionales de Contabilidad

Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad, NIFF para las PYMES. (2009), dice: “Es un conjunto de normas o leyes que establecen la información que deben presentarse en los estados financieros y la forma en que debe aparecer dicha información”. Pág. 15

La adopción de las NIC es importante ya que las empresas pueden realizar sus estados financieros bajo un mismo esquema, además nace la necesidad de adopción de las empresas porque quieren incursionar en nuevos mercados

2.5.3.3.1. NIC Vigentes en el País

- NIC 1. Presentación de Estados Financieros
- NIC 2. Inventarios
- NIC 7. Estado de Flujo de Efectivo
- NIC 8. Políticas Contables, Cambios en las Estimaciones Contables y Errores
- NIC 10. Hechos ocurridos después del período que se informa
- NIC 11. Contratos de Construcción
- NIC 12. Impuesto sobre Ganancias
- NIC 16. Propiedad, Planta y Equipo
- NIC 17. Arrendamientos
- NIC 18. Ingresos
- NIC 19. Beneficios a empleados, Contabilización de planes por retiro
- NIC 20. Subvenciones del Gobierno
- NIC 21. Efecto de las variaciones en las tasas de cambio de la moneda extranjera
- NIC 23. Costos por préstamos

- NIC 24. Información a revelar sobre partes relacionadas
- NIC 26. Planes de pensiones por jubilaciones.
- NIC 27. Estados Financieros Consolidados
- NIC 28. Inversiones en asociadas
- NIC 29. Información financiera en economías hiperinflacionarias
- NIC 31. Participaciones en negocios conjuntos
- NIC 32. Instrumentos Financieros: Presentación e informe a revelar
- NIC 33. Ganancias por acción
- NIC 34. Información financiera intermedia.
- NIC 36. Deterioro del valor de los activos.
- NIC 37. Provisiones, activos y pasivos contingentes.
- NIC 38. Activos intangibles.
- NIC 39. Instrumentos financieros: reconocimiento y valoración.
- NIC 40. Inversiones inmobiliarias
- NIC 41. Agricultura.

2.5.3.3.2. NIC 1 Presentación de los Estados Financieros

El objetivo de esta norma permite establecer las bases para la presentación de los Estados Financieros, reflejando razonablemente la situación y el desempeño financiero. Además la gerencia podrá evaluar la capacidad que tiene la entidad para continuar con sus funciones.

2.5.4. Tipos de Contabilidad

GUAJARDO, Gerardo & ANDRADE, Nora. (2014), Contabilidad Financiera, Sexta Edición, McGraw Hill Editores, manifiesta que los tipos de contabilidad son los siguientes.

2.5.4.1. Contabilidad Financiera

Se conforma por una serie de elementos como normas de registros, criterios de contabilización, formas de presentación, etc. Este tipo de contabilidad se conoce como contabilidad financiera porque expresa en términos cuantitativos y monetarios las transacciones que una entidad realiza y determinados acontecimientos económicos que la afectan, con el fin de proporcionar información útil y segura para la toma de decisiones de usuarios externos (acreedores, accionistas, analistas e intermediarios financieros, público inversionista y organismos reguladores, entre otros)

2.5.4.2. Contabilidad Fiscal

Es un sistema de información diseñado para cumplir con las obligaciones tributarias de las organizaciones respecto de un usuario específico: el fisco. Como sabemos, a las autoridades gubernamentales les interesa contar con información financiera de las diferentes organizaciones económicas para cuantificar el monto de la utilidad que hayan obtenido como producto de sus actividades y así poder determinar la cantidad de impuestos que les corresponde pagar según las leyes fiscales en vigor. La contabilidad fiscal es útil solo para las autoridades gubernamentales.

2.5.4.3. Contabilidad Administrativa

Es un sistema de información al servicio de las necesidades internas de la administración, orientando a facilitar las funciones administrativas de planeación y control, así como la toma de decisiones

2.5.5. Tratamiento Contable

2.5.5.1. Activos

Según el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad, NIIF para las PYMES. (2009), dice: “Es un recurso controlado por la entidad como resultado de sucesos pasados, del que la entidad espera obtener, en el futuro beneficios económicos”.pág. 18

Activo es todo bien que genera un beneficio económico a futuro y que permite a la empresa gozar de beneficios económicos. Los activos de un negocio varían de acuerdo a la naturaleza de la empresa.

2.5.5.2. Pasivos

Según el Consejo de Normas internacionales de Contabilidad, NIIF para las PYMES. (2009), dice: “Es una obligación presente de la entidad, surgida a raíz de sucesos pasados, al vencimiento de la cual, espera desprenderse de recursos que incorporan beneficios económicos”. Pág. 18

En contabilidad el pasivo acumula las obligaciones que se dan de sucesos pasados, son las obligaciones adquiridas por la empresa con

terceras personas, y para su cancelación la entidad debe desprenderse de recursos.

2.5.5.3. Patrimonio

Según el Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad, NIIF para las PYMES. (2009), dice: “Es la parte residual de los activos de la entidad, una vez deducidos todos sus pasivos”. Pág. 18

En contabilidad la cuenta patrimonio expresa el conjunto de bienes pertenecientes a una asociación, es la diferencia de los activos y pasivos, es decir es la parte residual de los activos de la empresa deducidos del pasivo.

2.5.6. Libros de Contabilidad Considerados Principales U Oficiales

2.5.6.1. Libro Diario

RINCÓN, Carlos; LASSO, Giovanni; PARRADO, Álvaro; (2009). CONTABILIDAD SIGLO XXI, Primera Edición, Ecoe Ediciones, afirma: “Se utiliza este libro, para diligenciar los movimientos del día a día, o sea, como su nombre lo indica. Cuando el movimiento no es considerable, su resumen se puede efectuar por semana, por quincenas, a lo sumo por un mes, no pueden transcurrir más de 30 días, sin diligenciar un mes. Los asientos que se hacen en este libro son traslado de la información contenida en los comprobantes de contabilidad, los cuales están debidamente soportados por los documentos que lo justifiquen”. Pág. 61

El libro diario es fundamental en la contabilidad ya que en él se registran, siguiendo los principios de la teoría contable y en orden cronológico, las operaciones efectuadas por la empresa diariamente

2.5.6.2. Libro Mayor

RINCÓN, Carlos; LASSO, Giovanni; PARRADO, Álvaro; (2009). CONTABILIDAD SIGLO XXI, Primera Edición, Ecoe Ediciones, afirma: “Este libro resume el movimiento del mes ocurrido, o sea, consolida el movimiento del mes registrado en el libro diario. Él

término mayor, significa resumir o agrupar por cuenta el movimiento presentado, y obtener saldos”. Pág. 61

Es el segundo registro principal, este libro es obligatorio en él se registra en forma clasificada los movimientos de las distintas cuentas, es de vital importancia ya que el desarrollo de este libro permitirá obtener saldos de cada una de las cuentas de la empresa.

2.5.6.3. Balance de Comprobación

BRAVO, Mercedes. (2011), Contabilidad General, 2009, Décima Edición, Editor Escobar, dice: “El balance de comprobación permite resumir la información contenida en los registros realizados libro diario y en el libro mayor, a la vez que permite comprobar la exactitud de los mencionados registros, verifica y demuestra la igualdad numérica entre él debe y haber”. Pág. 53

Es un libro importante en la contabilidad ya que este nos permite comprobar la veracidad y eficacia con las que se han registrado cada transacción de la entidad, este balance se lo formula periódicamente, por lo general a fin de cada mes.

2.5.7. Estados Financieros

Los Estados Financieros son informes que se elaboran al finalizar un periodo contable, con el objeto de proporcionar información sobre la situación económica y financiera de la empresa. Esta información permite examinar los resultados obtenidos y evaluar el potencial económico de la entidad.

2.5.7.1. Estado de Situación Financiera

RINCÓN, Carlos; LASSO, Giovanni; PARRADO, Álvaro; (2009). CONTABILIDAD SIGLO XXI, Primera Edición, Ecoe Ediciones, afirma: “Es el estado financiero que resume la información contable de la empresa para dar a conocer su situación financiera en una fecha determinada. Este informe se debe emitir por lo menos una vez al año, con corte al 31 de diciembre. Para la elaboración del balance general sólo se toman las cuentas reales, o sea, el Activo, Pasivo, Patrimonio”. Pág. 287

El balance general es una imagen de la empresa en un momento determinado, incluye los activos, pasivos, proporcionando información sobre el patrimonio neto de la empresa, es decir es un resumen de todo lo que tiene la empresa.

2.5.7.2. Estado de Resultados Integral

ESTUPUÑAN, Rodrigo. (2013), Segunda Edición, Ecoe Ediciones, manifiesta: “El Estado de Resultados Integral de acuerdo con las NIC/NIF, incluye todas las partidas de ingresos, costos y gastos reconocidas en el período, consideradas como operativas del ejercicio, que determinan la ganancia o la pérdida neta del mismo”. Pág. 51

Se entiende por estado de resultados aquel que resume todas las transacciones correspondientes a los ingresos, costos y gastos, generados por la entidad económica durante un periodo contable con el objeto de definir la utilidad o pérdida en la actividad de la empresa.

2.5.7.3. Estado de Cambios en el Patrimonio

ESTUPUÑAN, Rodrigo. (2013), Segunda Edición, Ecoe Ediciones, manifiesta: “Los cambios en el patrimonio neto de la empresa entre dos balances consecutivos reflejan el incremento o disminución de sus activos versus sus pasivos, es decir su riqueza a favor de los propietarios generada en un período contándose dentro de ellas los superávit o déficit por revaluación por diferencias de cambio, los aumentos y retiros de capital, dividendos o participaciones decretadas, cambios en políticas contables, corrección de errores, partidas extraordinarias no operacionales”. Pág. 73

Es un estado que muestra las variaciones en el capital contable de una entidad lucrativa en un periodo contable como resultado de sus operaciones y de las decisiones de sus propietarios.

2.5.7.4. Estado de Flujo De Efectivo

ZAPATA, Pedro (2011). Contabilidad General, Décima Edición, Editor Escobar, dice: “Es el informe contable principal que presenta de manera significativa, resumida y clasificada por actividades de operación, inversión y

financiamiento, los diversos conceptos de entrada y salidas de recursos monetarios efectuados durante un periodo, con el propósito de medir la habilidad gerencial en recaudar y usar el dinero, así como evaluar la capacidad financiera de la empresa, en función de su liquidez presente y futura”. Pág. 389

El estado de flujo de efectivo ofrece al empresario la posibilidad de conocer los resultados de las actividades de la empresa en un periodo determinado y poder inferir las razones de los cambios en la situación financiera, constituyendo en una importante ayuda en la administración del efectivo, el control del capital, y en la utilización eficiente de los recursos.

2.5.7.5. Notas a los Estados Financieros

ESTUPUÑAN, Rodrigo. (2013), Segunda Edición, Ecoe Ediciones, manifiesta: “Las notas a los Estados Financieros, como componentes del conjunto completo de los Estados Financieros, representan información referente a las bases de preparación, políticas contables aplicadas, sobre desglose de partidas del balance, cambios en el patrimonio, cuentas de resultados y los flujos de efectivo, así como de información relevante adicional que se requiera de los estados financieros”. Pág. 85

Básicamente lo que se puede argumentar de las notas explicativas es que tienen como objetivo explicar de forma detallada aspectos tales como información de los estados financieros, cambios en el patrimonio, estado de resultados entre otros.

2.6. ESTUDIO DE MERCADO

El estudio de mercado es un proceso sistemático de recolección y análisis de datos e información acerca de los clientes, competidores y el mercado.

Sus usos incluyen ayudar a crear un plan de negocios, lanzar un nuevo producto o servicio, mejorar productos o servicios existentes y expandirse a nuevos mercados.

El estudio de mercado puede ser utilizado para determinar que porción de la población compra un producto o servicio, basado en variables como el género, la edad, ubicación, y nivel de ingresos.

2.6.1. Mercado

BACA, Gabriel. (2013), Evaluación de Proyectos, Séptima Edición, McGraw Hill Editores, expresa: “Área en que influyen las fuerzas de la oferta y la demanda para realizar transacciones de bienes y servicios a precios determinados”. Pág. 24

El mercado es el ambiente social que propicia las condiciones para el mercado a través de la cual los oferentes y demandantes de un determinado tipo de bien o de servicio, entran en estrecha relación comercial a fin de realizar transacciones comerciales.

2.6.2. Producción

ALDANA, Héctor. (2009), Enciclopedia Agropecuaria – Economía, Administración y Mercadeo Agropecuarios, Segunda Edición, Terranova Editores, expresa: “La producción en sí misma es un conjunto de procesos coordinados a través de los cuales la voluntad humana se dirige hacia un determinado fin esto implica que con trabajo se transforman los objetos del propio trabajo, utilizando los diferentes medios para hacerlo”. Pág. 9

La producción es una actividad encargada de la creación de bienes y a la prestación de servicios, mediante procesos sistemáticos con el fin de satisfacer las necesidades de los consumidores

2.6.3. El Producto

KOTLER, Philip & ARMSTRONG, Gary. (2008), Fundamentos de Marketing, Duodécima Edición, Editorial Pearson Prentice Hall, manifiesta: “Cualquier cosa que se puede ofrecer a un mercado para su atención, adquisición, uso o consumo, y que podría satisfacer un deseo o necesidad”. Pág. 199

El producto es el conjunto de atributos que el consumidor considera que tiene un determinado bien para satisfacer sus necesidades o deseos, es decir es la imagen de la Microempresa, ya que de este depende el éxito o

el fracaso de la misma, el producto debe superar las expectativas del consumidor.

2.6.4. La Oferta

MÉNDEZ, José. (2009), Fundamentos de Economía, Quinta Edición, McGraw Hill Editores, afirma: “Cantidad de mercancías que se pueden vender, a determinado precio, por uno o varios individuos (o entidades) de la sociedad”. Pág. 317

La oferta se define como la cantidad de bienes o servicios que los productores están dispuestos a ofrecer a un precio dado en un determinado momento. La oferta está determinada por factores como el precio del capital, la mano de obra y la mezcla óptima de los recursos mencionados

2.6.5. La Demanda

MÉNDEZ, José. (2009), Fundamentos de Economía, Quinta Edición, McGraw Hill Editores, afirma: “Conjunto de mercancías que pueden comprar, cada una por su precio determinado, los individuos de una sociedad”. Pág. 309

La demanda es la cantidad de consumidores existentes o potenciales en un mercado, la demanda entonces muestra las cantidades de un producto que se comprarán a los diversos precios posibles.

2.6.6. El Precio

KOTLER, Philip & ARMSTRONG, Gary. (2008), Fundamentos de Marketing, Duodécima Edición, Editorial Pearson Prentice Hall, manifiesta: “Cantidad de dinero que se cobra por un producto o servicio, o la suma de los valores que los consumidores dan a cambio de los beneficios, de tener o usar el producto o servicio”. Pág. 263

El precio es considerado como el punto al que se iguala el valor monetario de un producto para el comprador con el valor de realizar la transacción para el vendedor. El precio para el comprador, en definitiva, es el valor que da a cambio de la utilidad que recibe

2.6.7. Plaza o Distribución

Según JOBBER, David & FAHY, John.(2007),Fundamentos De Marketing, Segunda Edición, McGraw Hill Editores, dice:

“Elemento del mix que se utiliza para conseguir que un producto llegue satisfactoriamente al cliente”. Pág. 11

La plaza o distribución es una de las partes más importantes en la venta del producto o servicio, ya que en esta fase intervienen terceras personas, que cuentan con intereses diferentes, por eso debe ser analizado desde sus pro y sus contra con mucha profundidad.

2.7. ESTUDIO TÉCNICO

Corresponde al análisis de factibilidad, tomando en cuenta ciertos elementos técnicos que deben analizarse en forma adecuada para lograr que el proyecto a implantar tenga éxito, es decir trabajar con información confiable y adecuada, porque de lo contrario se corre el riesgo de tener dificultades. Se debe realizar varias visitas de campo para aportar con más elementos y confirmar posiblemente las bases teóricas y descartarlas según el caso.

2.7.1. Tamaño Óptimo de La Planta del Proyecto

BACA, Gabriel. (2013), Evaluación de Proyectos, Séptima Edición, McGraw Hill Editores, expresa: “El tamaño óptimo de un proyecto es su capacidad instalada, y se expresa en unidades de producción por año. Se considera óptimo cuando opera con los menores costos totales o la máxima rentabilidad económica”. Pág. 100

De lo antes mencionado, se puede argumentar que cuando se haya hecho un estudio que determine el tamaño más apropiado para el proyecto, es necesario cerciorarse que se cuenta con personal altamente calificado para cada uno de los puestos de la microempresa.

2.7.2. Localización

BACA, Gabriel. (2013), Evaluación de Proyectos, Séptima Edición, McGraw Hill Editores, expresa: “Es lo que contribuye en mayor medida a que se logre la mayor tasa de rentabilidad sobre el capital (criterio privado), o a obtener el costo unitario mínimo (criterio social)”.Pág. 110

Es necesario analizar minuciosamente todas las variables para la localización del proyecto, para que este alcance la más alta utilidad sin tener que incurrir en costos elevados.

2.7.3. Ingeniería del Proyecto

BACA, Gabriel. (2013), Evaluación de Proyectos, Séptima Edición, McGraw Hill Editores, expresa: “Resuelve todo lo concerniente a la instalación y el funcionamiento de la planta”. Pág. 112

La ingeniería de proyecto se encarga de analizar el proceso de producción, desde su maquinaria, distribución de instalaciones, así como la mano de obra, materiales, insumos, servicios, necesidad de terreno y tecnologías de procesos con la finalidad de implantar procedimientos más eficientes.

2.7.4. Distribución de la Planta

BACA, Gabriel. (2013), Evaluación de Proyectos, Séptima Edición, McGraw Hill Editores, expresa: “La distribución de la planta proporciona condiciones de trabajo aceptables y permite la operación más económica, a la vez que mantiene las condiciones óptimas de seguridad o bienestar para los trabajadores”. Pág. 116

La distribución de la planta permite realizar con mayor eficacia las operaciones de la empresa, además que brinda a cada uno de los integrantes de la empresa confortabilidad y bienestar, es importante este punto ya que esto permitirá crear productos de mayor calidad para los clientes.

2.8. ESTUDIO FINANCIERO

MORALES, Arturo. (2009), Proyectos de Inversión – Evaluación y Formulación, Primera Edición, McGraw Hill Editores, manifiesta: “El objetivo del estudio financiero consiste en elaborar información financiera que proporcione datos acerca de la cantidad de inversión, nivel de inventarios requeridos, capital de trabajo, depreciaciones, amortizaciones, sueldos, etc., a fin de identificar con precisión el monto de inversión y los flujos de efectivo que producirá el proyecto”. Pág. 164

El estudio financiero permite realizar un análisis con el fin de determinar la inversión final del proyecto y calcular la utilidad o pérdida que tendrá la implementación del mismo.

2.8.1. Ingresos

ZAPATA, Pedro (2011). *Contabilidad General, Décima Edición, Editor Escobar, dice: “Los ingresos constituyen los beneficios o ganancias de una empresa”*. Pág. 25

Se entiende por ingresos aquellos valores que se obtienen por la venta de un bien o un servicio y se lo calcula multiplicando la cantidad de productos o servicios vendidos por su precio.

2.8.2. Costo

BRAVO, Mercedes. (2011), *Contabilidad General, 2009, Décima Edición, Editor Escobar, dice: “Egresos o desembolsos que realiza la empresa para la fabricación de un producto o la prestación de un servicio”*. Pág. 330

De lo antes mencionado por el autor se puede decir que el costo constituye una salida de dinero necesaria que es recuperable, y representa la base para el costeo de productos, la evaluación del desempeño laboral y la toma de decisiones que ofrezcan un producto de calidad.

2.8.2.1. Materia Prima Directa

BRAVO, Mercedes. (2011), *Contabilidad General, 2009, Décima Edición, Editor Escobar, dice: “Es el material o los materiales sobre los cuales se realiza la transformación, se identifican plenamente con el producto elaborado”*. Pág. 19

La materia prima es todo aquel elemento que se transforma e incorpora en un producto final.

2.8.2.2. Mano de Obra Directa

BRAVO, Mercedes. (2011), *Contabilidad General, 2009, Décima Edición, Editor Escobar, dice: “Es el salario que se paga a los trabajadores que intervienen directamente en la fabricación del producto”*. Pág. 19

Del concepto anteriormente mencionado se puede argumentar que la mano de obra es el coste total que representa el montante de

trabajadores que tenga la empresa incluyendo los salarios y todo tipo de impuestos que van ligados a cada trabajador.

2.8.2.3. Costos Indirectos de Fabricación

BRAVO, Mercedes. (2011), Contabilidad General, 2009, Décima Edición, Editor Escobar, dice: “Constituye el tercer elemento del costo de producción, se caracteriza por cuanto el conjunto de costos no se identifica con el producto, no son fácilmente medibles ni cuantificables, por lo que requieren ser calculados de acuerdo con una base de distribución específica”.

Pág. 91

Se entiende por costos indirectos a los que no están clasificados como mano de obra directa ni como materiales directos.

2.8.3. Gasto

GUAJARDO, Gerardo & ANDRADE, Nora. (2014), Contabilidad Financiera, Sexta Edición, McGraw Hill Editores, manifiesta: “Los gastos son activos que se han usado o consumido en el negocio para obtener ingresos y que disminuyen el capital de la empresa”. Pág. 43

Los gastos son desembolsos incurridos por la empresa con el fin de mantener en funcionamiento la microempresa, los gastos son salidas de dinero para pagos que la organización hace por servicios como: Alquiler, Salarios, Viáticos, Transporte, entre otros.

2.8.4. Gastos Administrativos

GUAJARDO, Gerardo & ANDRADE, Nora. (2014), Contabilidad Financiera, Sexta Edición, McGraw Hill Editores, manifiesta: “Son los necesarios para llevar el control de la operación del negocio”. Pág. 135

Se entiende por gastos aquellos que se realizan en el área administrativa de la empresa así como pago de remuneraciones, utilización de servicios básicos, suministros, honorarios, viáticos, subsistencias, entre otros.

2.8.5. Gastos de Venta

GUAJARDO, Gerardo & ANDRADE, Nora. (2014), Contabilidad Financiera, Sexta Edición, McGraw Hill Editores, manifiesta: “Corresponden a erogaciones directamente relacionados con el esfuerzo de vender los bienes o brindar servicios objeto del negocio”. Pág. 135

Se entiende por gastos de ventas aquellos desembolsos derivados de la distribución y comercialización que se realiza para generar ventas, así como el sueldo del personal que las supervisa, sueldo de vendedores, viáticos, gastos de los vehículos utilizados por los vendedores y repartidores de los productos, gastos de publicidad y promoción, gastos de mantenimiento, entre otros.

2.8.6. Gastos Financieros

BACA, Gabriel. (2013), Evaluación de Proyectos, Séptima Edición, McGraw Hill Editores, expresa: “Son los intereses que se deben pagar en relación con capitales obtenidos en préstamo”. Pág. 174

De lo anteriormente mencionado por el autor se entiende por gastos financieros aquellos que se desembolsan por concepto de intereses a pagar a una entidad financiera por el préstamo solicitado.

2.8.7. Depreciación

ZAPATA, Pedro (2011). Contabilidad General, Décima Edición, Editor Escobar, dice: “Término contable que denota desgaste físico de activo tangibles por el uso normal o intensivo realizado por el propietario o por terceros; este gasto está asociado a la utilización del bien en los propósitos técnicos para los cuales fue construido”. Pág. 182

Del concepto manifestado por el autor se puede argumentar que la depreciación es el desgaste, decadencia, el envejecimiento que sufren los bienes tangibles a medida que transcurre el tiempo.

2.8.8. Punto de Equilibrio

CHILQUINGA, Manuel. (2007), Costos por órdenes de producción, Primera Edición, Graficolor Imprenta, dice: “Es aquel volumen de ventas donde los ingresos totales se igualan

a los costos totales, en este punto la empresa no gana ni pierde". Pág. 49

El punto de equilibrio es un instrumento de análisis que permite conocer el nivel de producción que debe alcanzar una empresa para que pueda igualar los ingresos a la sumatoria de los costos fijos y variables, de manera que no exista pérdida ni ganancia.

2.8.8.1. Fórmula de Cálculo

El punto de equilibrio puede calcularse mediante las siguientes fórmulas:

$$P. E. DÓLARES = \frac{COSTO FIJO TOTAL}{\frac{COSTO VARIABLE}{1 - VENTAS}}$$

$$P. E UNIDADES = \frac{COSTO FIJO TOTAL}{PVu - CVu}$$

2.9. EVALUADORES FINANCIEROS DEL PROYECTO

2.9.1. Valor Actual Neto

BACA, Gabriel. (2013), Evaluación de Proyectos, Séptima Edición, McGraw Hill Editores, expresa: "Es el valor monetario que resulta de restar la suma de los flujos descontados a la inversión inicial". Pág. 208

El VAN forma parte de las herramientas para evaluar el nivel financiero de cualquier proyecto, permite analizar el valor presente de los ingresos y gastos generados durante la vida útil del proyecto. Si la diferencia entre los valores actuales de los flujos de ingresos y gastos es mayor que cero, la inversión a realizar debe considerarse como atractiva es decir generará beneficios, si la diferencia es igual a cero, la inversión generará un beneficio igual, sin asumir ningún riesgo; y si obtenemos un resultado menor que cero, el proyecto no es factible.

2.9.1.1. Fórmula del Van

Matemáticamente se determina por la siguiente fórmula:

$$VAN = INVERSIÓN + \frac{\Sigma FCN}{(1+i)^1} + \frac{\Sigma FCN}{(1+i)^2} + \frac{\Sigma FCN}{(1+i)^3} + \dots + \frac{\Sigma FCN}{(1+i)^n}$$

2.9.2. Tasa Interna de Retorno

BESLEY, Scott. (2009), *Fundamentos de Administración Financiera*, 14 Edición, Editorial Cengage Learning, dice: “La TIR se define como la tasa de descuento que hace que el valor presente de los flujos de efectivo esperados de un proyecto sea igual que el monto inicial invertido”. Pág. 356

Para establecer teóricamente la bondad del proyecto se compara la tasa interna de retorno con la tasa de rendimiento medio, en la práctica se considera adecuado que el TIR sobrepase al menos con 10 puntos como máximo al TRM.

2.9.2.1. Fórmula del TIR

Matemáticamente se determina por la siguiente fórmula:

$$TIR = Ti + \frac{Ti(VAN(+)) - VAN(-)}{Ts - Ti}$$

2.9.3. Relación Beneficio/Costo (B/C)

Para SAPAG, Nassir. (2011), *Proyectos de Inversión, Formulación y Evaluación*, Segunda Edición, Editores Prentice Hall, afirma: “La relación beneficio – costo compara el valor actual de los beneficios proyectados con el valor actual de los costos, incluida la inversión”. Pág. 307

Este evaluador financiero es muy importante ya que permite determinar las cantidades que constituyen los ingresos llamados “Beneficios” y qué cantidades constituyen los egresos llamados “Costos”. Además el evaluador sirve para comparar el valor actual de los ingresos de un proyecto con los costos que generan por el mismo. Es decir el beneficio de un proyecto está dado por los ingresos, a mayor cantidad de ingresos que se obtenga; se tendrá mayor beneficio.

2.9.3.1. Fórmula de Cálculo

$$B/C = \frac{\Sigma \text{Ingresos}/(1+i)}{\Sigma \text{Egresos}/(1+i)}$$

2.9.4. Período de Recuperación de la Inversión

Para SAPAG, Nassir. (2011), Proyectos de Inversión, Formulación y Evaluación, Segunda Edición, Editores Prentice Hall, afirma: “El período de recuperación de la inversión tiene por objeto medir en cuánto tiempo se recupera la inversión, incluyendo el costo de capital involucrado”. Pág. 307

De lo anteriormente mencionado, se puede deducir que el período de recuperación de la inversión es un evaluador financiero, el cual permite conocer en qué tiempo se recupera la inversión a partir de los flujos de caja proyectados; mediante la aplicación de este método se puede determinar el tiempo que se requerirá para recuperar la inversión inicial neta, es decir, en cuántos años los flujos de efectivo igualarán el monto de la inversión inicial.

2.9.4.1. Fórmula de Cálculo

$$\text{TIEMPO DE RECUPERACIÓN} = \frac{\text{Inversión}}{\text{Flujo Neto de Efectivo}}$$

2.10. Organización de la Microempresa

Para CHIAVENATO, Idalberto. (2011) Administración de Recursos Humanos, Novena Edición, McGraw Hill Editores, expresa: “Organización es la coordinación de distintas actividades de participantes, individuos con el objeto de efectuar transacciones planeadas con el ambiente” Pág. 348

De lo antes mencionado por el autor se deduce que la organización se relaciona con el ambiente donde se desarrollará el proyecto, la autoridad, los mecanismos de coordinación y los principios con los que debe regir, en esta etapa se realiza la división de trabajo e implica la división de líneas de mando dentro de las instituciones, de tal manera que se especifique quien toma cada una de las decisiones que llevarán a cabo la marcha de la microempresa.

2.10.1. Objetivos Organizacionales

- ✓ Satisfacer las necesidades de bienes y servicios de la sociedad.
- ✓ Dar un uso productivo a todos los factores de producción.
- ✓ Aumentar el bienestar de la sociedad mediante el empleo adecuado de los recursos.
- ✓ Proporcionar un retorno justo a los factores de entrada
- ✓ Crear un clima en el que las personas satisfagan sus necesidades fundamentales.

2.11. IMPACTOS

2.11.1. Impacto Económico

Se entiende como el efecto de los recursos gastados en la investigación o también por los recursos que se generan después de realizar la investigación.

2.11.2. Impacto Ambiental

DIAZ & ESCARCEGA. (2009) Desarrollo Sustentable Primera Edición, Mc Graw Hill Editores, manifiesta “Alteración de la calidad ambiental que resulta de la modificación de los procesos naturales o sociales provocada por la acción humana” Pág. 17

De lo mencionado por los autores se entiende por impacto ambiental es el efecto que produce una acción sobre el medio ambiente en sus distintos aspectos.

2.11.3. Impacto Social

El impacto se refiere a los efectos que la intervención planteada que tiene sobre la comunidad en general. Los autores sustentan el criterio de que el impacto como concepto es más amplio que el concepto de eficacia.

CAPÍTULO III

3. ESTUDIO DE MERCADO

3.1. PRESENTACIÓN

El Estudio de Mercado establece el comportamiento de los posibles consumidores del producto, llamada oferta y la cantidad de personas que adquirirá el bien a producir por el proyecto en estudio. Determina la cantidad del producto que va a ser demandado, definiendo estrategias efectivas de precio, características del servicio e inclusive abordando los problemas de competencia y comercialización, lineamientos que ayuda a un buen posicionamiento del servicio en el mercado.

Así pues, el presente capítulo tiene por objetivo determinar con claridad la cantidad posible de clientes que se dispondrá con el producto que se oferta. Además el Estudio de Mercado indicará si las características del producto son las que el cliente desea inclusive nos indica el tipo de clientes potenciales quienes serán los beneficiarios del presente proyecto.

Así mismo se establece una visión detallada del comportamiento de la demanda y la oferta y de las condiciones en que se encuentran a través de un análisis e interpretación de datos que permita comprender el comportamiento de estos elementos.

Finalmente, este estudio permite obtener la información necesaria en lo referente a precios y a la competencia en el mercado o bien imponer nuevos precios por alguna razón justificada y de acuerdo a esta información se determinará estrategias de mercado y posicionamiento para el producto que en este caso se va a ofertar.

El futuro del presente Proyecto tendrá sustento en la estructura actual y futura del mercado: la oferta y demanda, mercado de clientes, sus competidores, manejo de tasas de interés, publicidad de los servicios a prestar e imagen corporativa.

En definitiva, el presente Estudio de Mercado busca identificar el mercado para el producto a implantar, estimando racionalmente el número de consumidores o clientes, el nivel de consumo que tendrá el producto con la determinación de ciertas características, y determinadas tasas de interés, tipos de créditos y plazos de recuperación de los préstamos concedidos.

3.2. PRODUCTO

La Microempresa pondrá a disposición de la sociedad la carne vegetal como un producto nutritivo y saludable, libre de grasa colaborando de esta manera a mejorar la alimentación de las personas.

3.3. MERCADO META

El mercado al cual se pretende introducir este producto con la implementación de la nueva Microempresa, será a nivel cantonal con proyección de que este producto sea consumido también a nivel provincial.

3.4. SEGMENTO DEL MERCADO

El mercado se subdividirá en los segmentos de acuerdo a las características de las personas.

TABLA No. 6
SEGMENTACIÓN DEL MERCADO

PRIMERA SEGMENTACIÓN	SEGUNDA SEGMENTACIÓN
1. Población que consume comida vegetariana diariamente.	2. Población a nivel provincial

Fuente: Investigación propia
Elaborado por: La Autora

3.5. IDENTIFICACIÓN DE LA POBLACIÓN

Está definida por la población de la ciudad de Ibarra, que hasta el año 2011 que es de 181.175 (urbano y rural) según datos proporcionados por el INEC.

3.6. CÁLCULO DE LA MUESTRA

Para la aplicación de los instrumentos de la investigación se tomará en cuenta como población a la identificada como mercado objetivo, a una muestra respectiva de 139.721 personas residentes o flotantes (población urbana) en la ciudad de Ibarra, para establecer el consumo o demanda esperada de la carne vegetal.

3.7. FORMA DE CÁLCULO

$$n = \frac{z^2 d^2 N}{(e)^2 (N - 1) + z^2 d^2}$$

Dónde:

- n** = Tamaño de la muestra
- N** = Población
- D** = Varianza de la población
- e** = Error estándar estadísticamente aceptable 5%
- z** = Nivel de confianza

3.8. INSTRUMENTOS DE INVESTIGACIÓN

Para la aplicación de los instrumentos de la investigación se tomará en cuenta como población a la identificada como mercado objetivo, a una muestra respectiva de 139.721 población urbana de la ciudad de Ibarra, para establecer el consumo o demanda de la carne vegetal.

$$n = \frac{z^2 d^2 N}{(e)^2 (N - 1) + z^2 d^2}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 (0.5)^2 139721}{(0.05)^2 (139.721 - 1) + (1.96)^2 (0.5)^2}$$

$$n = 384$$

3.8.1. Información Primaria

Para la obtención de esta información se utiliza la encuesta, que fue diseñada en base a las variables las cuales serán dirigidas a la población de la ciudad de Ibarra, para un mayor análisis del desarrollo de mercado se realizará una observación directa de cómo se encuentra el actual mercado de carne vegetal en la ciudad.

3.8.2. Información Secundaria

La información secundaria utilizada: Textos Especializados, Documentos relacionados con el tema, Internet, entre otros

3.9. TABULACIÓN Y PRESENTACIÓN DE LOS RESULTADOS

Los resultados están presentados por pregunta con su respectivo gráfico que muestra clara y dinámicamente las respuestas de cada una.

Pregunta 1:

¿Consumen usted carne?

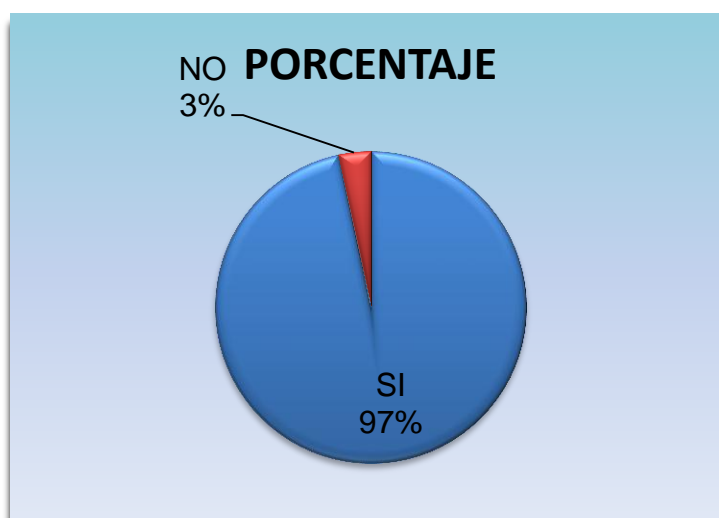
TABLA No. 7

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	371	97%
No	13	3%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado Por: La Autora

GRÁFICO No. 3



Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

Análisis

El 97% de las personas encuestadas en la ciudad de Ibarra, es decir la mayoría si consumen carne como parte de su alimentación diaria, por lo que se llega a concluir que las personas aún no se concientizan de las desventajas de consumo de carne animal, la Microempresa pretende penetrar este mercado a través de la venta de carne vegetal y mejorar el estilo de vida de las personas.

Pregunta 2:

¿Qué tipo de carne prefiere consumir?

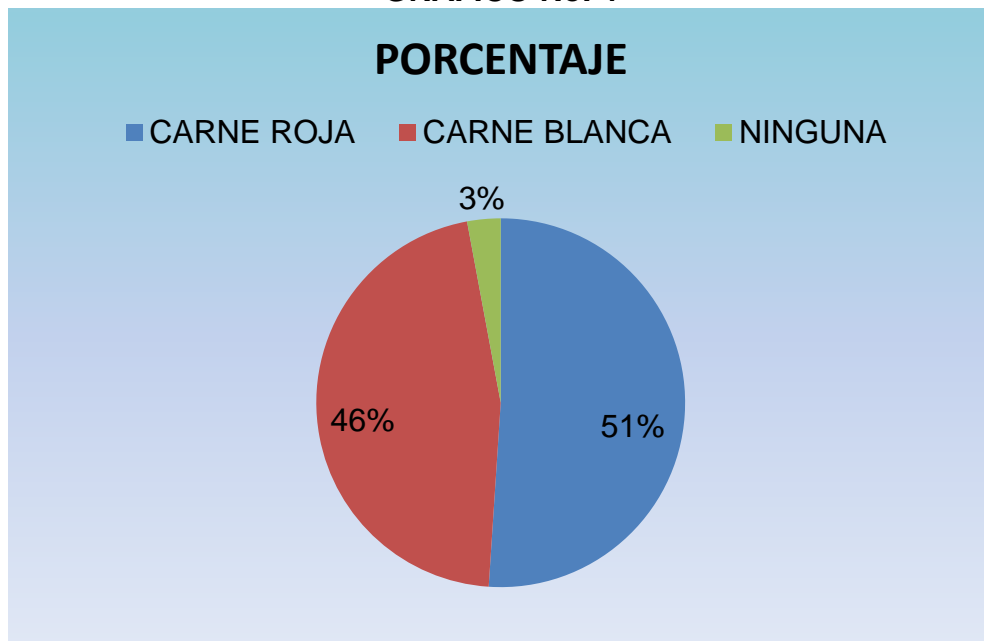
TABLA No. 8

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Carne Blanca	195	51%
Carne Roja	176	46%
Ninguna	13	3%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO No. 4



Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

Análisis

En esta pregunta se puede apreciar la acogida que tienen las personas, por los diferentes tipos de carne que existen en el mercado, siendo la carne blanca preferida por la mayoría de encuestados, por lo que se puede tomar decisiones en cuanto a producción, variedad, para satisfacer las necesidades, exigencias de los consumidores.

Pregunta 3:

Conoce los beneficios de la carne vegetal

TABLA No. 9

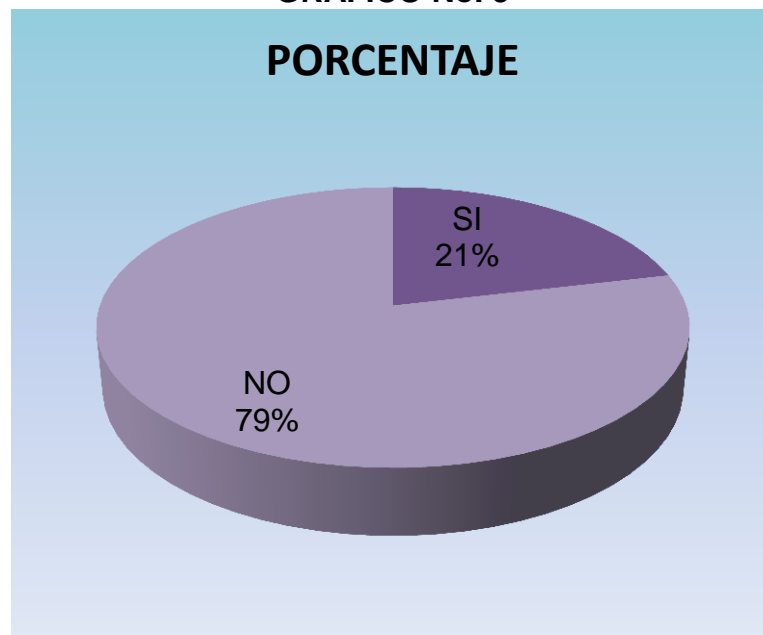
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	81	21%
No	303	79%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO No. 5

PORCENTAJE



Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

Análisis

Se concluye que existe un gran desconocimiento acerca de la carne vegetal ya que de las personas encuestadas solo el 21% sabe de los beneficios que tiene el producto, se determina que es un mercado que no ha sido explorado y se concluye que la Microempresa en su campaña de publicidad y marketing debe promocionar los beneficios y ventajas del consumo de esta carne.

Pregunta 4:

En alguna oportunidad a probado carne vegetal

TABLA No. 10

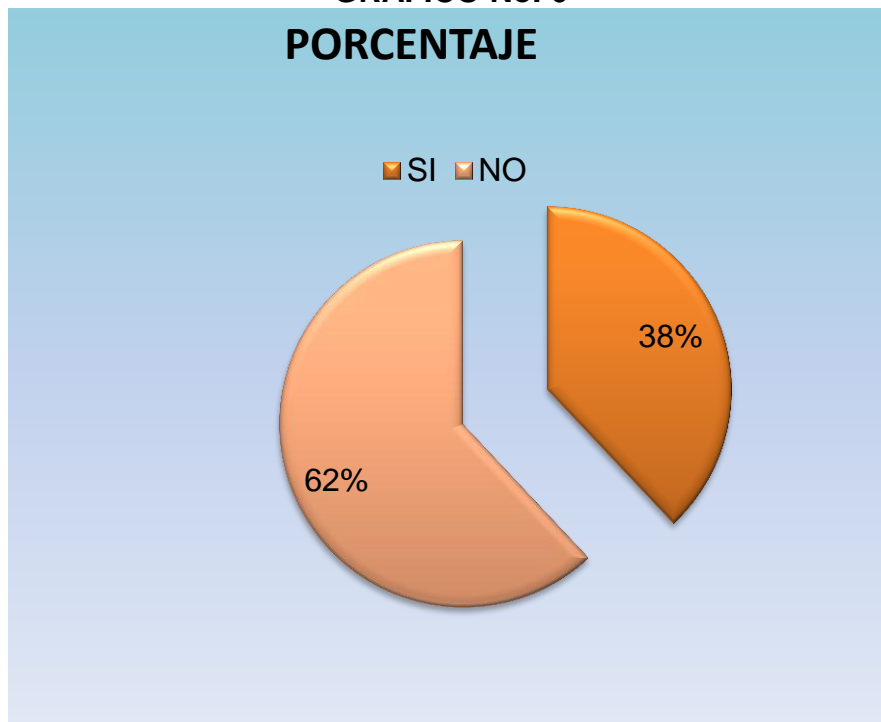
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	146	38%
No	238	62%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO No. 6

PORCENTAJE



Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

Análisis

El 38% de las personas encuestadas han tenido la oportunidad de consumir carne vegetal, mientras que el 62% expresa que no, sin embargo quieren saber de lo que se trata y les gustaría probar este nuevo producto, se puede concluir que se debe realizar degustaciones de este producto en supermercados para que tenga una mayor acogida en el mercado.

Pregunta 5:

¿Cómo define el sabor de la carne vegetal?

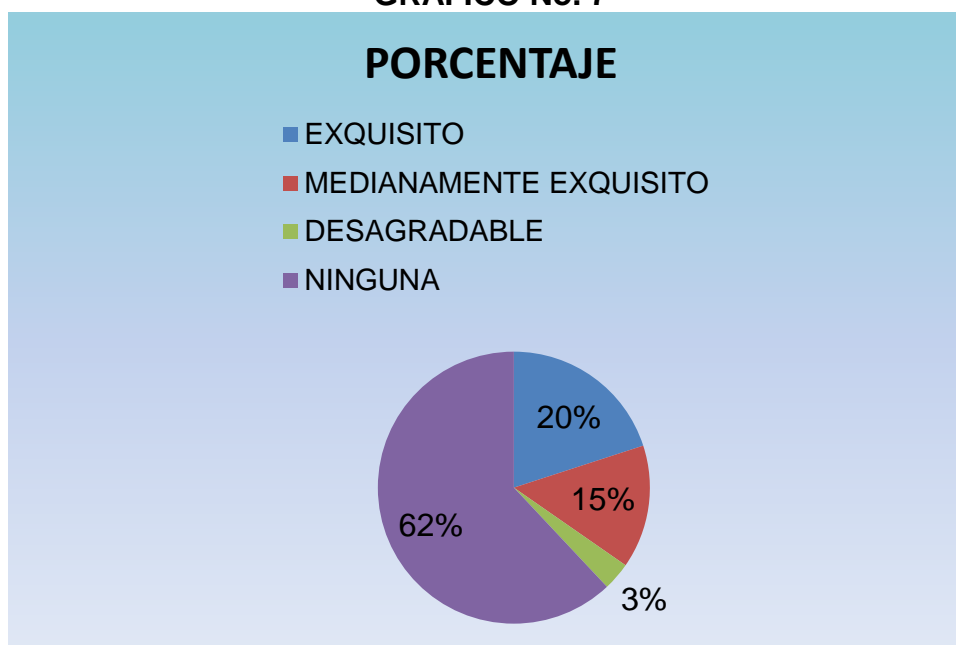
TABLA No. 11

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Exquisito	77	20%
Medianamente exquisito	56	15%
Desagradable	13	3%
Ninguna	238	62%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO No. 7



Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

Análisis

Con los datos obtenidos de las personas encuestadas determina que el 20% si conoce el sabor de la carne vegetal y lo define como exquisito, mientras que el 62% desconoce el sabor de este producto por lo que es favorable para la Microempresa ya que con una producción de calidad se puede tener una buena acogida en el mercado y asegurar rentabilidad para la Microempresa.

Pregunta 6:

¿Consumiría usted carne vegetal?

TABLA No. 12

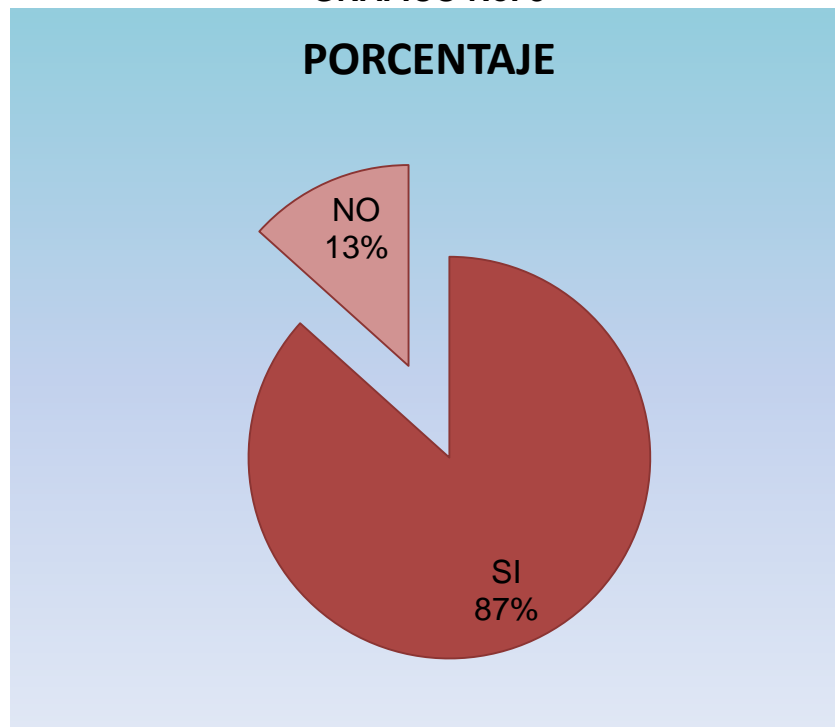
VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	334	87%
No	50	13%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO No. 8

PORCENTAJE



Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

Análisis

El 87% de las personas encuestadas, si estarían dispuestos a consumir carne vegetal, se concluye que el producto va a tener una buena acogida cuando se encuentre en el mercado, lo que resulta favorable para la Microempresa ya que se proyecta una buena demanda del producto.

Pregunta 7:

¿Con que frecuencia consumiría carne vegetal?

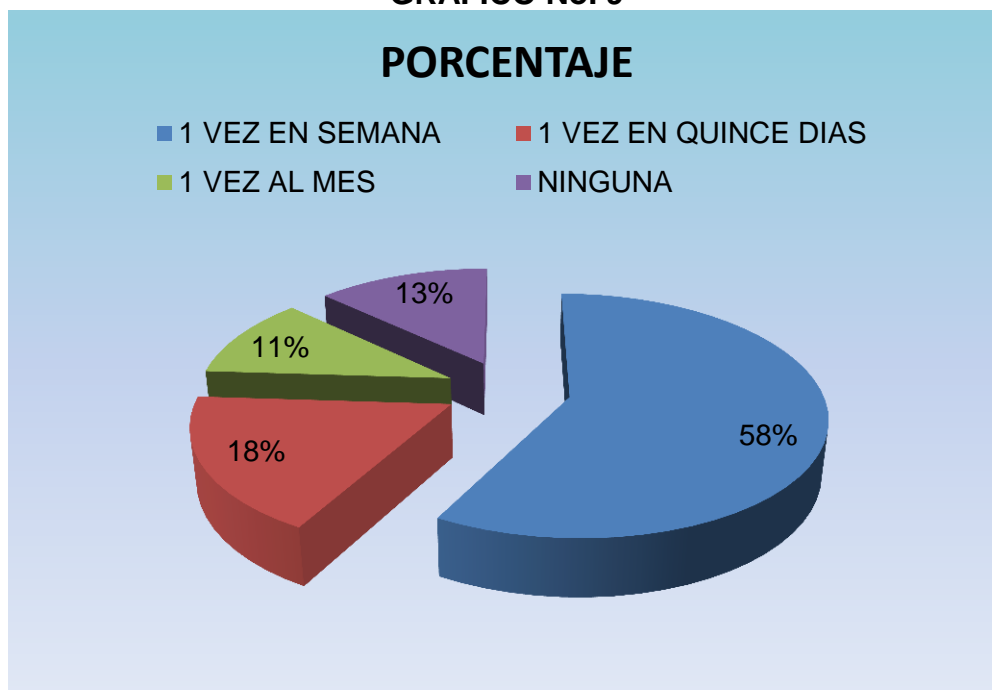
TABLA No. 13

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Una vez por semana	223	58%
Una vez cada quince días	69	18%
Una vez al mes	42	11%
Ninguna	50	13%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO No. 9



Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

Análisis

Con respecto a la frecuencia de consumo las personas encuestadas manifestaron que lo realizarían una vez por semana en su mayoría. Los encuestados señalaron también que adquirirían la carne vegetal una vez cada quince días, porque es más saludable. Esto se debe mejorar incentivando a los habitantes al consumo permanente de este producto ya que contribuye a mejorar la calidad de vida de las personas.

Pregunta 8:

¿En cuál de estos lugares le gustaría comprar la carne vegetal?

TABLA No. 14

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Centros naturistas	38	10%
Tienda	119	31%
Aki	96	25%
Supermaxi	81	21%
Ninguna	50	13%
TOTAL	384	100

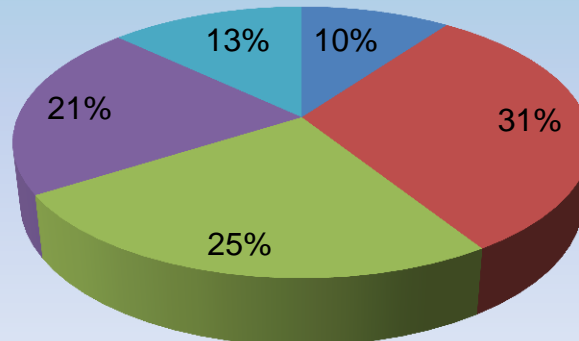
Fuente. Encuestas

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO No. 10

PORCENTAJE

■ CENTROS NATURISTAS ■ TIENDA ■ AKI ■ SUPERMAXI ■ NINGUNA



Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

Análisis

El 77% de los encuestados expresa que le gustaría que el producto se lo comercialice en las tiendas y supermercados ya que es el lugar más rápido y cercano al que pueden acudir para comprarlo, la Microempresa debe realizar campañas de publicidad y de degustaciones a los posibles clientes en estos lugares.

Pregunta 9:

¿Hasta qué precio estaría dispuesto a pagar por libra de carne vegetal?

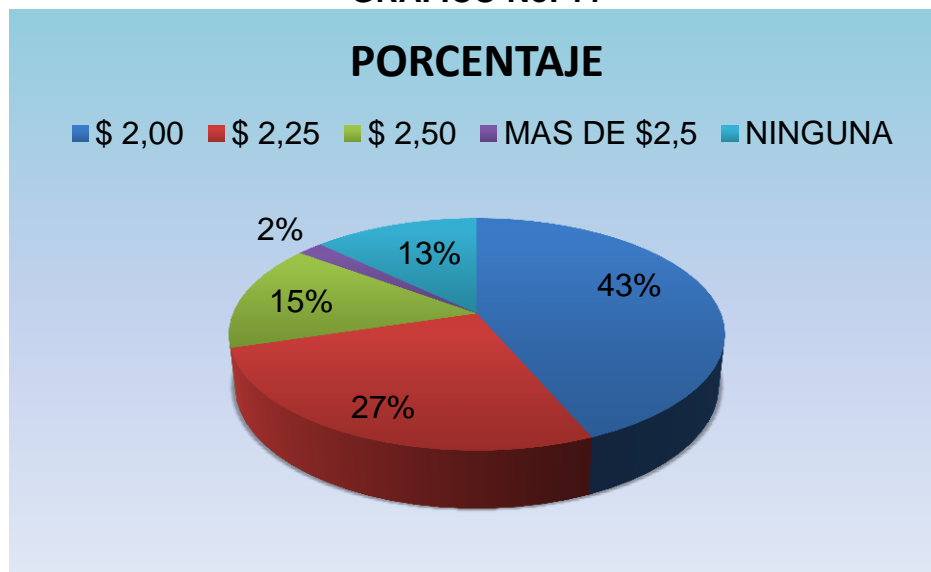
TABLA No. 15

VARIABLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
\$ 2,00	169	43%
\$ 2,25	102	27%
\$ 2,50	56	15%
Más de \$2,5	7	2%
Ninguna	50	13%
TOTAL	384	100%

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO No. 11



Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

Análisis

En cuanto a los costos del producto el 43% de las personas están dispuestas a pagar por libra de carne vegetal \$ 2.00, ya que es el precio que pagan por una libra de carne animal además expresan que es un precio razonable y está al alcance de todos, la microempresa deberá analizar muy bien los costos para que tenga una rentabilidad razonable.

3.10. ANÁLISIS DE LA DEMANDA

El análisis de la demanda constituye uno de los aspectos centrales del estudio de factibilidad del proyecto, ya que se debe tomar en cuenta la ocurrencia de los resultados del negocio que se va implementar con la aceptación del producto en el mercado.

Por lo tanto dentro del estudio de la demanda se determinarán las cantidades del producto que los clientes están dispuestos adquirir y que justifican la realización de los programas de producción, se debe cuantificar la necesidad real o psicológica de una población de consumidores, con disposición del poder adquisitivo suficiente y con gustos definidos para adquirir un producto que satisfaga sus necesidades.

El comportamiento de la demanda se lo determinó en base al estudio de mercado que se realizó, tomando como población urbana el número de personas que existen en la ciudad de Ibarra, mismas que están conformadas por 139.721 personas de acuerdo a datos del INEC, en el cuál se determina que existe una demanda insatisfecha

En vista de que no existen datos históricos sobre la demanda de años anteriores de carne vegetal, y de acuerdo a los resultados del diagnóstico realizado, en la ciudad de Ibarra, se estableció que Ibarra tiene una población de 139.721 habitantes, y de acuerdo a los datos adquiridos en la encuesta realizada, se determina que el 38% de la población ya ha consumido carne vegetal, dato que se va a utilizar en la elaboración de las proyecciones.

El cálculo realizado para la identificación de la demanda es el siguiente:

139721: Población urbana de la ciudad de Ibarra

38% : Porcentaje de aceptación del servicio

$139721 * 38\% = 53094$ **Mercado meta**

3.10.1. Proyección de la Demanda Según Habitantes

FÓRMULA

$$D_p = DA (1 + i)^n$$

Simbología

D_p = Demanda proyectada

D_A = Demanda actual

1 = Valor constante

i = Tasa de crecimiento

n = Tiempo

Para estimar la demanda se requerirá de los datos de las encuestas, se tomará en cuenta el porcentaje de personas que ya han consumido carne vegetal, de la información obtenida se encontró que el 38% de la población ya ha consumido este tipo de carne, además la tasa de crecimiento en Imbabura que es el 1.82% según el último censo del INEC.

TABLA No. 16

Proyección de la demanda con la tasa de crecimiento del 1,82% anual		
AÑO	HABITANTES	DEMANDA ANUAL
2011	139721	
2012	142264	53.094
2013	144853	54.060
2014	147489	55.044
2015	150173	56.046
2016	152906	57.066

Fuente: Inec, Encuestas
Elaborado por: La Autora

De la información anterior que es la demanda anual de personas que van a consumir carne vegetal, se estimará la frecuencia con la que consumirían este producto, para determinar el número de libras que se demandarán anualmente. Se utilizarán los datos de la encuesta realizada a los habitantes de la ciudad de Ibarra

3.10.2. Proyección de la Demanda en Libras de Carne Vegetal

Para determinar la frecuencia con la que consumirían carne vegetal, y el número de libras del producto que se demandarán anualmente. Se utilizarán los datos de las encuestas realizadas a los habitantes de la ciudad de Ibarra, de esta misma forma para todos los años proyectados.

TABLA No. 17

FRECUENCIA	%	FRECUENCIA	DEMANDA	TOTAL LIBRAS CV	PROMEDIO DE CONSUMO DE UNA PERSONA
Una vez por semana	58%	52	53094	1.601.315	400.329
Cada quince días	18%	26	53094	248.480	62.120
Una vez al mes	11%	12	53094	70.084	17.521
TOTAL				1.919.879	479.970

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

Como se puede observar en el cuadro anterior, se determina que las personas de la ciudad de Ibarra van a demandar un total de libras de 1.919.879 de carne vegetal, estos datos son recolectados de la encuesta realizada a la población de la ciudad de Ibarra, pero esta información no es tan real ya que las personas no consumen una libra de carne en una sola comida por esta razón se procedió a realizar un análisis de consumo de carne animal y se nota que en promedio una persona consume 113.5 gramos de carne, se realizó un ajuste con el valor total de libras de carne vegetal, se dividió el total de una libra de carne vegetal que consta aproximadamente de 454 gramos en 4 que sería los 113.5 gramos que consumen las personas, y se procede a determinar la demanda real del producto y las proyecciones para los siguientes años.

PROYECCIÓN DE LA DEMANDA TOTAL

TABLA No. 18**DEMANDA TOTAL**

AÑO	DEMANDA
2012	479.970
2013	488.705
2014	497.600
2015	506.656
2016	515.877

Fuente: Encuestas

Elaborado por: La Autora

3.11. ANÁLISIS DE LA OFERTA

Para proceder al análisis de la oferta, se realizó un previo estudio de mercado con entrevistas a los propietarios de los restaurantes vegetarianos de la ciudad de Ibarra, los resultados que permitirán determinar con mayor exactitud el comportamiento de la oferta actual y a futuro, así como también conocer cuál es el posible mercado potencial.

TABLA No. 19
ANÁLISIS DE LA OFERTA

RESTAURANTES	NUMERO DE LIBRAS DE CARNE VEGETAL UTILIZADAS DIARIAMENTE	ANUALMENTE
Inti Raymi	40	14.600
La Fonda Del Negro	32	11.680
Restaurante Vegetariano Zen Wie	33	12.045
Nutri Express	20	7.300
TOTAL	125	45625

Fuente: Observación directa

Elaborado por: La Autora

FÓRMULA

$$Mn = Mo (1+t)^{n-1}$$

Dónde:

Mn = Oferta futura

Mo = Oferta del año base

1 = Constante de fórmula

T = Tasa de crecimiento

N = años proyectados

Se procedió a calcular la tasa de crecimiento:

3.11.1. Tasa de Crecimiento de la Oferta Carne Vegetal

TABLA No. 20

AÑOS	LIBRAS CARNE VEGETAL DIARIAS	LIBRAS CARNE VEGETAL ANUAL	TASA DE CRECIMIENTO
2007	83	30295	
2008	98	35770	0,180722892
2009	105	38325	0,071428571
2010	112	40880	0,07
2011	125	45625	0,116071429
		Σ	0,434889558
		4 ÷	11%

Fuente: Observación Directa
Elaborado por: La Autora

La tasa de crecimiento observada en el período 2007-2011 es del 11%, significa el crecimiento promedio anual. Una vez determinado la tasa de crecimiento se procedió a efectuar la proyección de la oferta y así para los siguientes años.

3.11.2. PROYECCIÓN DE LA OFERTA CARNE VEGETAL

TABLA No. 21

AÑO	LIBRAS DE CARNE VEGETAL ANUAL
2012	50.644
2013	56.215
2014	62.398
2015	69.262
2016	76.881

Fuente: Tabla No. 19
Elaborado por: La Autora

Para la proyección de la oferta se utiliza la tasa de crecimiento del 11% obtenida de datos históricos y se realiza un promedio de libras de carne vegetal que utilizan los restaurantes para sus platos.

3.12. DETERMINACIÓN DE LA DEMANDA INSATISFECHA

TABLA No. 22

AÑO	DEMANDA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
2012	479.970	50.644	429.326
2013	488.705	56.215	432.490
2014	497.600	62.398	435.202
2015	506.656	69.262	437.394
2016	515.877	76.881	438.996

Fuente: Tabla No. 17 y 20

Elaborado por: La Autora

3.12.1. Análisis de la Competencia

TABLA No. 23

AÑOS	LIBRAS CARNE ANIMAL ANUAL
2007	10.386.387
2008	9.997.911
2009	9.862.479
2010	10.350.747
2011	11.409.255

Fuente: Empresa de Faenamiento

Elaborado por: La Autora

Del cuadro anterior se puede observar el número de libras de carne animal que salen a la venta anualmente de la empresa de faenamiento a la población urbana de la ciudad de Ibarra, estos datos no van a ser incluidos en la realización de este proyecto porque se pretende penetrar el mercado con un producto diferente que es la carne vegetal, se llega a la conclusión de que no se va a competir con este producto, la carne vegetal va a entrar como un producto nuevo en el mercado puesto que no existe empresas, ni microempresas que se dediquen a la misma actividad.

3.13. PROYECCIÓN DE PRECIOS

De acuerdo a los datos de la Tabla No. 15 de las encuestas realizadas a los consumidores se establece que los clientes en su mayoría desean pagar USD 2,00 por el producto de carne vegetal; se toma esa referencia para definir la proyección de precios en función de la inflación.

3.13.1. Análisis de Precios

TABLA No. 24

AÑOS	PRECIO	INFLACIÓN ANUAL
2011	2	5,14%
2012	2,10	5,14%
2013	2,21	5,14%
2014	2,32	5,14%
2015	2,44	5,14%

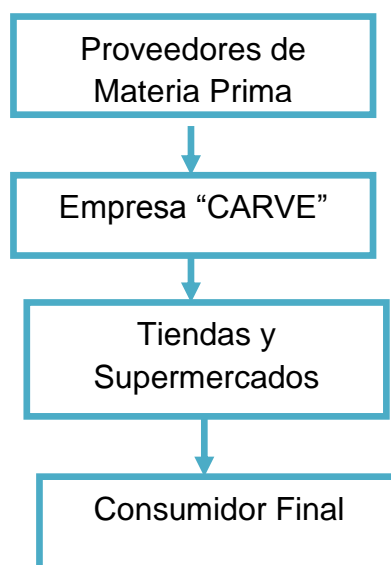
Fuente: Encuestas
Elaborado por: La Autora

3.14. ANÁLISIS DE COMERCIALIZACIÓN

3.14.1. Canales de Comercialización

La carne vegetal tendrá un conjunto de tareas y operaciones necesarias para su distribución como son las siguientes:

**GRÁFICO No.12
CANALES DE COMERCIALIZACIÓN**



Fuente: Encuestas
Elaborado por: La Autora

Como se puede observar en el gráfico el producto va a ser distribuido a las principales tiendas barriales que la mayoría de los encuestados propusieron como la más adecuada para adquirir el producto por la cercanía que existe, mientras que otro porcentaje decidió comprar en los principales supermercados de la ciudad.

3.14.2. Presentación del Producto

El producto tendrá una presentación de una bandeja con una libra de carne vegetal, recubierta de lámina Polipropeno y con la etiqueta, se detalla el nombre de la Microempresa y los valores nutricionales del producto.

3.14.3. Logotipo

GRÁFICO No. 13



Elaborado por: La Autora

3.14.4. Publicidad y Promoción

La publicidad para el producto se lo realizará mediante degustaciones a los posibles consumidores, hojas volantes, entre otros. Para tener una inserción al mercado y afrontar la competencia.

3.14.5. Servicio al Cliente

Se adoptará una actitud eficiente ante las peticiones, sugerencias, recomendaciones y reclamos de clientes, proveedores, y demás personas, de tal manera que se ofrezca un producto con la mejor calidad.

3.15. CONCLUSIONES DEL ESTUDIO DE MERCADO

- ✓ De la investigación realizada se llega a concluir que la demanda se encuentra insatisfecha, debido a que no existen en la ciudad de Ibarra, Microempresas que se dediquen a la producción y comercialización de carne vegetal.
- ✓ A través de la investigación se puede notar que no existe competencia significativa, puesto que no existen Microempresas dedicadas a la producción y comercialización de carne vegetal, solo existen restaurantes que venden platos de comida vegetariana acompañada de este producto.
- ✓ Con la Creación de la Microempresa en la ciudad de Ibarra se generará nuevas fuentes de empleo y se contribuirá a mejorar los ingresos de las familias involucradas en esta actividad.

CAPÍTULO IV

4. ESTUDIO TÉCNICO

El estudio técnico tiene como objetivo determinar la función óptima de la producción, utilización y distribución de los recursos necesarios, así como también el tamaño y localización de la planta, además analiza la posibilidad de producir un producto en condiciones de tamaño, costos y gastos todos ellos en lo más óptimo posible.

4.1. LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

4.1.1. Macrolocalización

La Macrolocalización comprende el establecimiento del lugar geográfico en donde se llevará a cabo el proyecto; para esto, es necesario tomar en cuenta varios aspectos como: La región, provincia, cantón o área geográfica, con el único objetivo de conocer con precisión el lugar donde se desarrollará el proyecto. La selección de una macro zona permite a través de un análisis preliminar, reducir el número de soluciones posibles al descartar los sectores geográficos que no correspondan a las condiciones requeridas por el proyecto

El proyecto de producción de carne vegetal se localizará en la República del Ecuador, Región norte del país, en la Provincia de Imbabura, Cantón Ibarra, Parroquia de Caranqui, Barrio Caranqui.

Ibarra se encuentra al norte del País. 115 Km al noroeste de Quito y 125 Km, al sur de Tulcán, con una altura de 2225 metros sobre el nivel del mar, cuenta con un clima, templado seco y tiene 181.175 habitantes aproximadamente.

GRÁFICO No. 14



Fuente: Municipio de Ibarra

4.1.2. Microlocalización

Para la ubicación de este proyecto se ha considerado ubicar la planta productora en un terreno disponible propiedad del Sr. Alfonso Cháfuel ubicado en la Parroquia de Caranqui, en la calle Avenida Atahualpa y General Pintag para establecer lo antes mencionado se ha tomado en cuenta lo siguiente:

4.1.2.1. Costos y Medios de Transporte

Existen varias vías de acceso desde el centro de la ciudad de Ibarra que conducen a la parroquia de Caranqui. La vía es adoquinada apta para trasladar las materias primas para la elaboración de carne vegetal, además el transporte que existe en la zona es variado y resulta económico transportar la materia prima porque no existe una larga distancia de Caranqui al centro de Ibarra.

4.1.2.2. Costos y Disponibilidad de Mano de Obra

La Mano de Obra con la que cuenta va a ser directa e indirecta, y su remuneración será en base a leyes establecidas en nuestro país, y por ende habrá mano de obra de calidad

4.1.2.3. Cercanía de las Fuentes de Abastecimiento de Materias Primas

Al encontrarse en un sector no muy lejano de la ciudad de Ibarra, es más fácil llegar, en caso de transportar materias primas, será menos costoso su transporte y ahorra tiempo.

4.1.2.4. Infraestructura

La infraestructura es nueva, se cuenta con los servicios básicos necesarios para empezar con el proceso de producción de carne vegetal.

4.1.2.5. Cercanía al Mercado

La planta productora está ubicada cerca de los mercados meta, es decir a pocos minutos lo cual facilita la distribución del producto al mercado en un menor tiempo minimizando gastos de transporte del producto.

4.1.2.6. Ambiente

El clima de la zona en donde se piensa instalar la Microempresa dedicada a la producción de carne vegetal, es templado-seco, apropiado para el almacenamiento de las materias primas

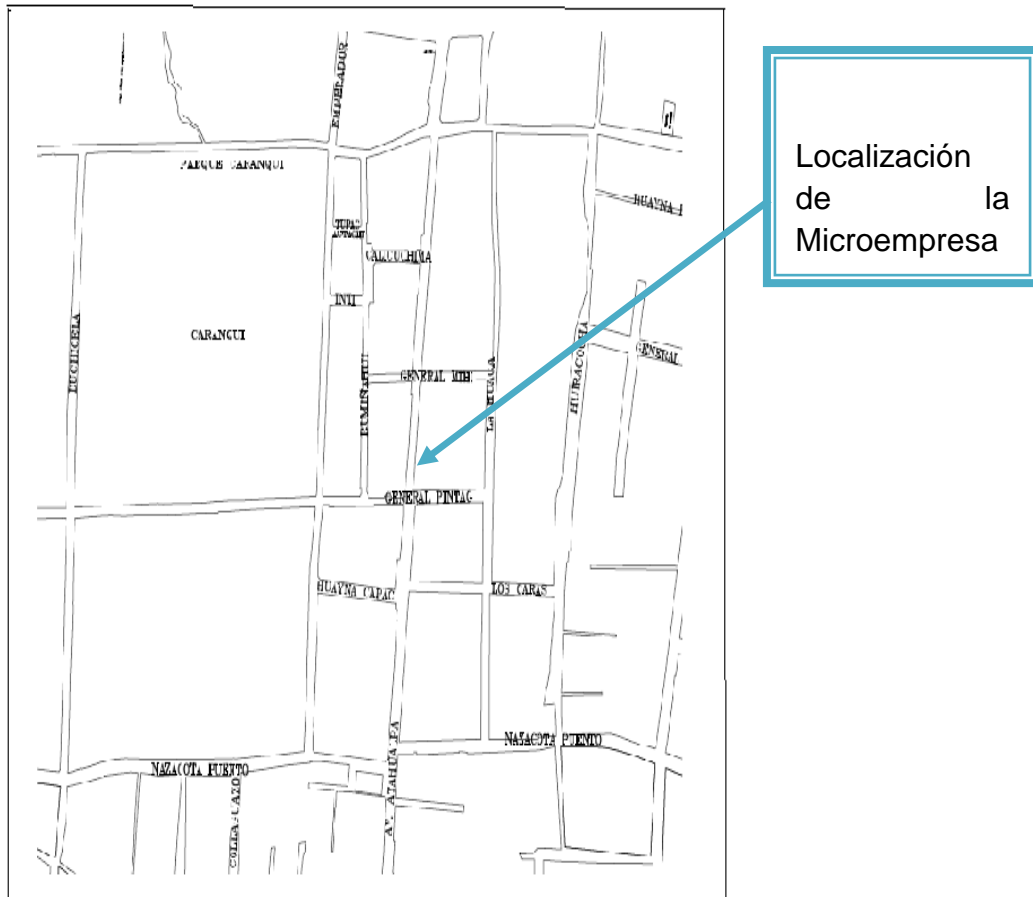
4.1.2.7. Comportamiento de la Competencia

Existe una cultura de consumismo de carne animal en nuestra ciudad por lo que la competencia es grande, pero afortunadamente las personas están interesadas en una nueva alternativa de alimentación y cuidado de su salud.

4.1.2.8. Planos de la Microlocalización

Terreno ubicado en el Cantón Ibarra, Parroquia Caranqui, Barrio Caranqui en la calle Av. Atahualpa y Gral. Pintag Número de casa 33-34 a lado del Centro de Salud

GRÁFICO No. 15



Fuente: Municipio de Ibarra

4.2. TAMAÑO DEL PROYECTO DE LA MICROEMPRESA

La carne vegetal, es considerada como una nueva alternativa de alimentación sana y de acuerdo a las proyecciones y por el número de empleados que tendrá se considera una Microempresa.

4.2.1. Capacidad o Tamaño

La capacidad o tamaño se la realizó en función de la demanda insatisfecha, y se llegó a la conclusión que se necesita un espacio de 400 m² que van a ser distribuidos en Área Administrativa y Área de Producción.

El espacio físico será suficiente para poder brindar el servicio de comercialización de carne vegetal

4.2.1.1. Factores que Afectan el Tamaño

El análisis de estos factores permite determinar un panorama claro respecto a cuán viable o riesgoso resulta la implantación del proyecto.

4.2.1.1.1. Mercado

La demanda de la carne vegetal en la ciudad de Ibarra presenta un camino viable para la creación de la nueva unidad productiva, el mercado es altamente atractivo ya que de acuerdo a la información obtenida en la investigación de campo se determinó que el 38% de la población Ibarreña están dispuestos a adquirir carne vegetal, situación que muestra claramente que el producto que se desea ofertar es aceptado por los futuros compradores

4.2.1.1.2. Determinación de la capacidad del proyecto

Para determinar la capacidad del proyecto, se tomará en cuenta los siguientes aspectos:

4.2.1.1.2.1. Objetivos de crecimiento

Para la determinación de los objetivos de crecimiento se parte de la captación que se realiza de la demanda insatisfecha y el planteamiento de objetivos de crecimiento en función de la disponibilidad de recursos como se ilustra en el siguiente cuadro.

TABLA No. 25
OBJETIVOS DE CRECIMIENTO

PERÍODOS	DEMANDA INSATISFECHA	PORCENTAJE DE CAPTACIÓN	TOTAL DE CAPTACIÓN
1	429.326	20%	85.865
2	432.490	20%	86.498
3	435.202	25%	108.800
4	437.394	30%	131.218
5	438.996	35%	153.648

Fuente: Estudio de Mercado

Elaborado por: La Autora

Como se puede apreciar en el cuadro anterior los objetivos de crecimiento planteados respecto a la demanda insatisfecha en los dos primeros años va a conservar un porcentaje de 20, mientras que para el tercer año se va a incrementar un porcentaje de 5, y así para los años

siguientes, hasta que la Microempresa tenga la capacidad de producir el 100% de la demanda, la captación demuestra una gran expectativa respecto al proyecto. El precio se estableció de acuerdo al análisis realizado anteriormente; elemento indispensable para estimar los ingresos anuales que alcanzará el proyecto.

4.2.1.1.2.2. Disponibilidad de los Recursos Financieros

Para la implementación del proyecto se cuenta con un espacio de cuatrocientos metros cuadrados (400 m²), cuyo valor es de 10.000 dólares.

4.2.1.1.2.3. Disponibilidad de Mano de Obra

En lo que se refiere a mano de obra, éste estudio determina que para el desarrollo efectivo de la nueva Microempresa se requiere personal especializado, que tenga conocimientos contables-financieros.

4.2.1.1.2.4. Disponibilidad de Materia Prima

En lo referente a materia prima e insumos es importante adquirir la cantidad óptima que se necesitará en la producción para ofrecer al cliente un producto final de calidad.

Los principales proveedores de la Microempresa se encuentran ubicados en la ciudad de Ibarra, siendo esto una ventaja para la microempresa, ya que la distancia y el tiempo se simplificarán en la compra de estos materiales

Los proveedores más importantes son:

- ✓ Supermercado el Ofertón
- ✓ Comercial Pasquel
- ✓ Otros

4.3. INGENIERÍA DEL PROYECTO

El objetivo general del estudio de ingeniería de proyectos es resolver todo lo concerniente a la instalación y el funcionamiento de la planta. Desde la descripción del proceso, adquisición de equipo y maquinaria, se determina la distribución óptima de la planta, hasta definir la estructura de organización que debe tener la planta.

4.3.1. Ubicación de la Planta

La carne vegetal se la comercializará en la ciudad de Ibarra, Parroquia de Caranqui. La extensión del terreno es de 400 m². El valor del terreno es de \$10.000, cuenta con sistemas de transportes que facilitará el aprovisionamiento de insumos, acceso a los proveedores así como también se cuenta con vías para una adecuada distribución hacia los canales de mercado.

4.3.2. Diseño de las Instalaciones

Las instalaciones serán diseñadas para producir carne vegetal y para poder satisfacer la demanda potencial identificada.

La Microempresa estará dividida en dos plantas; en una planta se ubicarán las oficinas y en la otra planta se la utilizará para la producción; en donde se realizará los procesos necesarios para que se pueda cumplir con las necesidades de los consumidores.

4.3.2.1. Área Administrativa

Está área consta de los siguientes departamentos: Gerencia, Secretaria-Contadora, Jefe de Producción y Jefe de Comercialización en su totalidad suman 400m²

4.3.2.2. Área De Producción

Esta área consta de tres partes distribuidos en: Bodega de productos terminados, Bodega de materia prima, y el Área de producción

DISEÑO DE INSTALACIONES

GRÁFICO No. 16

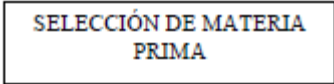
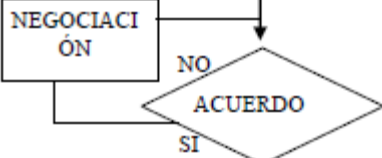
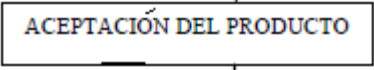
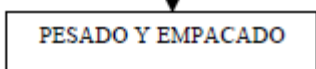
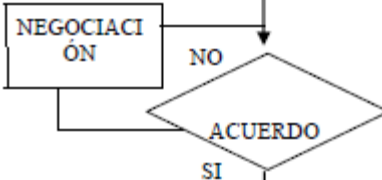
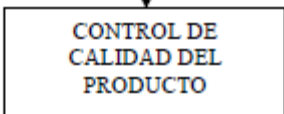
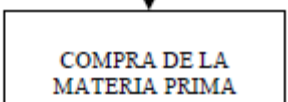


Elaborado por: Ing. Eduardo Navarrete

4.4. FLUJOGRAMA DE PROCESOS

4.4.1. Proceso de Compra de la Materia Prima

**TABLA No. 26
PROCESO DE COMPRA DE LA MATERIA PRIMA**

DIAGRAMA DE FLUJO	ACTIVIDADES	RESPONSABLE
	Selección de la materia prima	Vendedor a Productor
	Negociar las condiciones para la compra de la materia prima	Gerente
	Firmar un contrato de aceptación de la distribución del producto	Gerente
	Aceptación del producto	Gerente
	Pesado y empacado del producto	Jefe de Producción
	Negociación del pesado y empacado	Jefe de Producción
	Control de calidad del producto. Compra del producto	Vendedor a Productor

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: La Autora

4.4.2. Proceso General de Producción y Venta

**TABLA No. 27
PROCESO GENERAL DE PRODUCCIÓN Y VENTA**

DIAGRAMA DE FLUJO	ACTIVIDADES	RESPONSABLE
<pre> graph TD A[PRODUCCIÓN] --> B[IDENTIFICACIÓN DE DISTRIBUIDORES] B --> C{ACUERDO} C -- NO --> D[NEGOCIACIÓN] D --> C C -- SI --> E[ACEPTACIÓN DEL PRODUCTO] E --> F[ENTREGA DEL PRODUCTO] F --> G{ACUERDO} G -- NO --> H[NEGOCIACIÓN] H --> G G -- SI --> I[CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO] I --> J[VENTA DEL PRODUCTO] </pre>	Producir el producto	Jefe de Producción
	Identificar a quienes se va a distribuir el producto	Vendedor
	Negociar las condiciones para la venta del producto	Gerente
	Firmar un contrato de aceptación de la distribución del producto	Gerente
	Aceptación del producto	Jefe de producción
	Negociación y entrega del producto	Vendedor a Consumidor
	Control Calidad de	Vendedor a Consumidor
	Venta del producto	Vendedor a Consumidor

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: La Autora

4.4.3. Proceso de Venta Directa


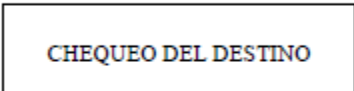
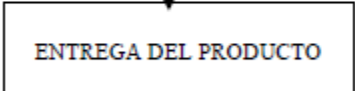
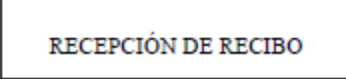
TABLA No. 28
PROCESO DE VENTA DIRECTA

DIAGRAMA DE FLUJO	ACTIVIDADES	RESPONSABLE
<pre> graph TD A[ATENCIÓN AL CLIENTE] --> B[PEDIDO] B --> C[EMPAQUETADO DEL PRODUCTO] C --> D[FACTURACIÓN Y COBRANZA DE LA COMPRA] D --> E[ATENCIÓN AL CLIENTE] </pre>	Atender al cliente y tomar su pedido	Vendedor
	Empacar el producto pedido por el cliente	Vendedor
	Facturar el pedido y cobrar el valor de compra	Secretaria/ Contador
	Entrega de los productos y la factura de respaldos	Bodeguero

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: La Autora

4.4.4. Proceso de Entrega del Producto

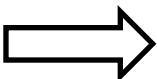





TABLA No. 29
PROCESO DE ENTREGA DEL PRODUCTO

DIAGRAMA DE FLUJO	ACTIVIDADES	RESPONSABLE
	Colocar el producto en el medio de transporte	Bodeguero
	Revisar la ruta para cumplir con todas las entregas	Vendedor Chofer
	Entregar el producto al encargado de recibirlo en cada empresa	Vendedor a Intermediario
	Solicitar el respectivo recibo que quede constancia del pedido y la entrega	Vendedor a Intermediario

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: La Autora

4.5. DIAGRAMA DE OPERACIÓN

TABLA No. 30
DIAGRAMA DE OPERACIÓN

	Transporte		Almacenamiento
	Operación Combinada		Demora
	Operación Simple		Inspección y Verificación

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: La Autora

4.5.1. Flujoograma de la Fase de Producción por Libra de Carne Vegetal

TABLA No. 31
FLUJOGRAMA DE LA FASE DE PRODUCCIÓN

N O	SIMBOLOGÍA	ACTIVIDAD	TIEMPO PREVISTO	OPERACIÓN
1		Compra materia prima	2 Horas	Simple
2		Almacenamiento MP	2 Horas	Almacenamiento
3		Amasado	20 Minutos	Simple
4		Reposo	30 Minutos	Demora
5		Lavado	30 Minutos	Simple
6		Cocinado	30 Minutos	Combinada
7		Cortado	10 Minutos	Simple
8		Pesado	5 Minutos	Combinada
9		Empaquetado y Etiquetado	5 Minutos	Inspección
10		Almacenamiento producto terminado	5 Minutos	Demora
11		Distribución del producto	1 Hora	Transporte

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: La Autora

4.5.2. Descripción del Proceso de Producción

El proceso de producción de la carne vegetal consiste en la compra de materia prima, el amasado, macerado, lavado, cocinado, cortado, pesado, empaquetado, etiquetado y venta del producto

El primer paso es verificar que la materia prima, es decir la harina de trigo tenga las características físicas y químicas que garanticen la calidad del producto.

Para la producción de la carne se considera una secuencia de pasos que a continuación se describen.

4.5.2.1. Adquisición de Materia Prima

La materia prima que se necesita para el proceso productivo de elaboración de carne vegetal es únicamente la harina de trigo y condimentos. La adquisición de esta se lo realizará por quintales en el caso de la harina, y los condimentos tendrá una relación con el número de libras de carne vegetal que se vaya a producir la adquisición será en las diferentes fuentes de abastecimiento que tiene la ciudad de Ibarra

Para la compra de materia prima se deberá tomar en cuenta aspectos como el volumen de ventas, capacidad de almacenamiento, capacidad de pago con referencia a los acuerdos que se haya establecido con los proveedores.

La materia prima se almacenará en la bodega diseñada para tal función, que debe cumplir con ciertas especificaciones de conservación del producto, como ambiente seco, ventilación y espacio.

4.5.2.2. Amasado

El amasado consiste en mezclar la harina de trigo con el agua, se utilizará una máquina amasadora, de acuerdo a las proporciones de harina y agua, la cual nos dará como resultado una masa consistente, uniforme y manejable.

4.5.2.3. Reposo

Se procede a depositar la masa en una tina a la cual se le añadirá agua en una cantidad que cubra la masa el tiempo depende de la cantidad de masa.

4.5.2.4. Lavado

Para quitarle el almidón a la masa (gluten) se debe colocar la masa bajo un chorro de agua para lavarla. Este proceso es repetido hasta que haya salido todo el almidón y que la consistencia de la masa sea gelatinosa.

4.5.2.5. Cocinado

Una vez que la masa ha sido lavada, se debe colocar en ollas para cocinarlo a baño maría con aliños para darle sabor, el tiempo depende de la cantidad de masa.

4.5.2.6. Cortado

Una vez enfriada la masa, se procede a cortar en rodajas.

4.5.2.7. Pesado

Las rodajas de carne son pesadas y clasificadas para ser empaquetadas por libras.

4.5.2.8. Empaquetado y Etiquetado

Las rodajas de carne se las colocará en una bandeja de espuma flex y se las cubrirá con una lámina transparente de polipropileno bio orientado (BOPP), colocando la etiqueta que identificará al producto en el centro de la bandeja, dándole una característica especial.

El proceso productivo en sí, termina en la fase del empaquetado y etiquetado, pero la venta constituye la meta del proceso.

4.6. PRESUPUESTO TÉCNICO

4.6.1. Inversiones Fijas

Todos los activos que componen la inversión fija deben ser valorizados mediante cotizaciones pro-formas entregados por los proveedores de equipos, maquinarias, muebles, enseres, vehículos, entre otros.

Los precios para los edificios, obras civiles e instalaciones se pueden obtener sobre la base de las cotizaciones de las empresas constructoras.

4.6.1.1. Terreno

Para poner en funcionamiento el presente proyecto se aportará como inversión propia un terreno de 400 m² valorado en \$10.000

**TABLA No. 32
REQUERIMIENTO DE TERRENO**

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	TOTAL
Terreno	400 m ²	\$ 10.000,00

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: La Autora

4.6.1.2. Infraestructura Física

Por concepto de la infraestructura física necesarias para operar la Microempresa se tendrá un monto de \$20.000. Y corresponde a obras civiles ejecutadas en la planta de producción, y áreas administrativas.

**TABLA NO. 33
INFRAESTRUCTURA FÍSICA**

DESCRIPCIÓN	TOTAL
Infraestructura Física	\$ 20.000,00

Fuente: Luis Guerrero

Elaborado por: La Autora

4.6.1.3. Muebles y Enseres

Para iniciar el funcionamiento de la Microempresa, se requiere de un equipo básico de oficina, a medida que la organización crezca los requerimientos de oficina aumentarán.

**TABLA No. 34
MUEBLES Y ENSERES**

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Mesas para producción carne vegetal	5	250,00	1.250,00
Sillas para usuarios	4	20,00	80,00
Escritorios de oficina	4	150,00	600,00
Sillas para la oficina	4	30,00	120,00
Archivadores	4	70,00	280,00
Sillones de oficina de gerencia	1	200,00	200,00
Mesa de Reuniones	1	200,00	200,00
Sillas para mesa de reuniones	8	30,00	240,00
TOTAL			\$ 2.970,00

Fuente: Varios Proveedores

Elaborado por: La Autora

4.6.1.4. Equipos de Cómputo

Los equipos de cómputo necesarios para la puesta en marcha de la Administración de la Microempresa son los básicos a utilizarse y se detalla en el siguiente cuadro.

**TABLA No. 35
EQUIPOS DE CÓMPUTO**

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Computadoras	4	750,00	3.000,00
Impresoras	2	70,00	140,00
TOTAL			\$ 3.140,00

Fuente: Varios Proveedores

Elaborado por: La Autora

4.6.1.5. Equipo de Oficina

El presente cuadro muestra los equipos de oficina necesarios para poner en marcha el proyecto los cuales serán ubicados en las áreas correspondientes para su adecuada utilización.

**TABLA No. 36
EQUIPO DE OFICINA**

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Teléfono	4	40,00	160,00
TOTAL			\$ 160,00

Fuente: Varios Proveedores

Elaborado por: La Autora

4.6.1.6. Maquinarias y Equipos de Producción

Los rubros que se presentan a continuación son los requeridos para la producción del producto.

**TABLA No. 37
MAQUINARIAS Y EQUIPOS DE PRODUCCIÓN**

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Amasadoras	2	1.400,00	2.800,00
Cocinas Industriales	4	265,00	1.060,00
Cilindros de Gas	8	50,00	400,00
Congelador	2	700,00	1.400,00
Ollas	12	120,00	1.440,00
Tinas de Plástico	12	35,00	420,00
Juegos de Utensilios	2	35,00	70,00
Enfriador	1	400,00	400,00
Juegos de Cuchillos	2	25,00	50,00
Balanzas	2	80,00	160,00
Licadoras	2	80,00	160,00
TOTAL			\$ 8.360,00

Fuente: Varios Proveedores

Elaborado por: La Autora

4.6.1.7. Vehículo

Para la consecución del proyecto se aportará también como inversión propia un vehículo: Camioneta Chevrolet placas IBB 0230, con un valor de \$7.000

**TABLA No. 38
VEHÍCULO**

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Camioneta	1	7.000,00	7.000,00
TOTAL			\$ 7.000,00

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: La Autora

4.6.1.8. Resumen de Inversiones Fijas

**TABLA No. 39
RESUMEN DE INVERSIONES FIJAS**

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
TERRENO			
Terreno de 400 m ²	1	10.000,00	10.000,00
ADECUACIONES			
Infraestructura Civil	1	20.000,00	20.000,00
MUEBLES Y ENSERES			
Mesas para producción carne	5	250,00	1.250,00
Archivadores	4	70,00	280,00
Sillas para usuarios	4	20,00	80,00
Escritorios de oficina	4	150,00	600,00
Sillas para oficina	4	30,00	120,00
Sillones de oficina de gerencia	1	200,00	200,00
Mesa de reuniones	1	200,00	200,00
Sillas para mesa de reuniones	8	30,00	240,00
EQUIPO DE COMPUTACIÓN			
Computadoras	4	750,00	3.000,00
Impresoras	2	70,00	140,00
EQUIPO DE OFICINA			
Teléfono	4	40,00	160,00
VEHICULO			
Camioneta	1	7.000,00	7.000,00
MAQUINARIA Y EQUIPO DE PRODUCCIÓN			
Amasadoras	2	1.400,00	2.800,00
Cocinas Industriales	4	265,00	1.060,00
Cilindros de Gas	8	50,00	400,00
Congelador	2	700,00	1.400,00
Ollas	12	120,00	1.440,00
Tinas de Plástico	12	35,00	420,00
Juego de Utensilios	2	35,00	70,00
Refrigerador	1	400,00	400,00
Juego de Cuchillos	2	25,00	50,00
Balanzas	2	80,00	160,00
Licadoras	2	80,00	160,00
TOTAL			\$ 51.630,00

Fuente: Tabla No.32, 33, 34, 35, 36,37

Elaborado por: La Autora

4.6.2. Inversiones Diferidas

Las inversiones diferidas son todos los gastos que inciden el proyecto antes de iniciar sus actividades, como el pago de honorarios a los abogados para el trámite legal, es decir la constitución del proyecto y los costos de investigación

4.6.2.1. Otros Diferidos

**TABLA No. 40
OTROS DIFERIDOS**

DESCRIPCIÓN	TOTAL
Otros Diferidos	1.000,00
TOTAL	\$ 1.000,00

Elaborado por: La Autora

4.7. Capital de Trabajo

Se tomará en cuenta el capital de trabajo para 2 meses una vez emprendida la Microempresa, el costo del capital de trabajo se detalla cómo sigue:

**TABLA No. 41
CAPITAL DE TRABAJO**

DESCRIPCIÓN	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
MATERIA PRIMA DIRECTA	7.255,42	87.065,00
MANO DE OBRA DIRECTA	1.363,15	16.357,77
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN	715,54	8.586,50
Materiales Indirectos	714,04	8.568,50
GASTOS ADMINISTRATIVOS	1.937,62	23.251,46
Sueldos y Beneficios Sociales	1.610,14	19.321,66
Suministros de oficina	17,48	209,80
Mantenimiento Equipo de Computación	30,00	360,00
Servicios Básicos	280,00	3.360,00
GASTOS DE VENTAS	762,21	9.146,56
Sueldos y Beneficios Sociales	412,21	4.946,56
Publicidad	250,00	3.000,00
Combustible	100,00	1.200,00
SUBTOTAL	12.033,94	144.407,29
Imprevistos 2%	240,68	2.888,15
TOTAL	\$ 12.274,62	\$ 147.295,44
CAPITAL DE TRABAJO PARA DOS MESES	\$ 24.549,24	

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

CAPÍTULO V

5. ESTUDIO FINANCIERO

El estudio financiero para el presente proyecto tendrá como finalidad analizar el monto necesario de recursos económicos, el costo total de operación e indicadores que servirán de base para la evaluación financiera del proyecto, el estudio financiero tiene como objetivo ordenar la información que es obtenida de los capítulos anteriores, así como comprobar que con los recursos se puede ejecutar el proyecto.

5.1. Estructura de la Inversión

Para dar inicio las actividades de la Microempresa, son necesarios \$ 77.129,24 dólares destinados para los siguientes rubros:

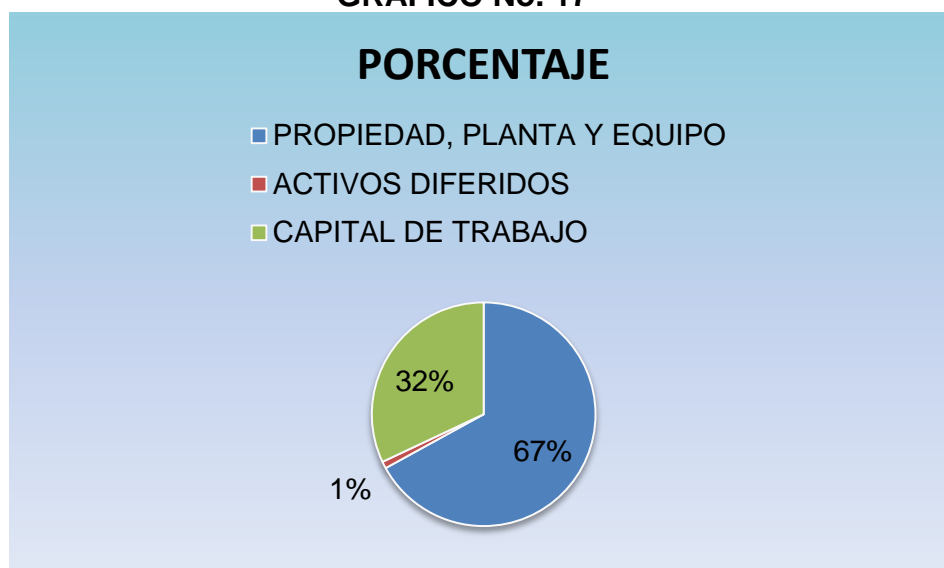
TABLA No. 42
ESTRUCTURA DE LA INVERSIÓN

DESCRIPCIÓN	TOTAL	PORCENTAJE
Propiedad, Planta y Equipo	51.630,00	67%
Otros Diferidos	1.000,00	1%
Capital de Trabajo	24.549,24	32%
TOTAL	\$ 77.179,24	100%

Fuente: Estudio Técnico

Elaborado por: La Autora

GRÁFICO No. 17



Fuente: Tabla No. 43

Elaborado por: La Autora

5.2. INGRESOS

Los ingresos que la Microempresa tendrá, está representado por la venta de carne vegetal (libras).

5.2.1. Proyección de Ingresos

Se considera para la realización de la proyección de ingresos para 5 años. En lo que se refiere a los ingresos del proyecto se determinarán las cantidades producidas en cada año multiplicado por el precio que tendrá un incremento de acuerdo a la proyección de la inflación para cada uno de los años.

5.2.1.1. Precio de Venta

De acuerdo a las encuestas realizadas a los consumidores en el estudio de mercado se llegó a determinar que el precio de una libra de carne vegetal es de \$ 2.00

5.2.1.2. Crecimiento del Precio

La tendencia porcentual de crecimiento del precio de venta de carne vegetal está dada de acuerdo a la inflación determinada en el año 2011.

TABLA No. 43
CRECIMIENTO DEL PRECIO

AÑOS	PRECIO	INFLACIÓN ANUAL
2011	2	5,14%
2012	2,10	5,14%
2013	2,21	5,14%
2014	2,32	5,14%
2015	2,44	5,14%

Fuente: Estudio de Mercado

Elaborado por: La Autora

El presente cuadro indica el precio proyectado para los primeros 5 años de ejecución del proyecto en base a una tasa de crecimiento del 5.14%.

5.2.2. Proyección de la Producción (de Carne Vegetal en Libras)

TABLA No. 44
PROYECCIÓN DE LA PRODUCCIÓN DE CARNE VEGETAL

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Libras Carne Vegetal	85.865	86.498	108.800	131.218	153.648

Fuente: Estudio Técnico
Elaborado por: La Autora

5.2.2.1. Ingresos por Venta de Carne Vegetal

TABLA No. 45
INGRESOS POR VENTAS DE CARNE VEGETAL

PRODUCCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Venta carne vegetal (libras)	85.865	86.498	108.800	131.218	153.648
Precio por libra	\$ 2,00	\$ 2,10	\$ 2,21	\$ 2,32	\$ 2,44
TOTAL INGRESOS	\$ 171.730,00	\$ 181.887,99	\$ 240.544,17	\$ 305.019,31	\$ 375.516,30

Fuente: Estudio Financiero
Elaborado por: La Autora

Como se puede observar en el cuadro, la Microempresa obtendrá \$171.730,00 dólares de ingresos brutos para el primer año y para el quinto año \$ 375.516,30 dólares.

5.3. GASTOS

Son los gastos de efectivo que tendrá la Microempresa para realizar sus actividades, estos gastos corresponden a costos de producción, gastos administrativos, y ventas.

5.3.1. Costos de Producción

Se determina dentro de los costos de producción, la: materia prima, mano de obra, materiales de producción, estos rubros crecen en función de las necesidades de producción en lo que se refiere a la cantidad, mientras que el costo está relacionado con la tasa de inflación del 5.14% así para los siguientes años, con excepción del talento humano que registra un crecimiento del 9.6% según la tendencia del sueldo básico.

5.3.2. Materia Prima

Son los materiales que serán sometidos a operaciones de transformaciones o manufactura para su cambio físico y/o químico, antes de que se puedan vender como productos terminados. En lo referente a la materia prima en el presente proyecto, específicamente la harina de trigo, que será adquirida en la Ciudad de Ibarra, esta materia prima se utilizará para la producción de carne vegetal, además se adquirirá productos para realizar los condimentos que servirán para sazonar la carne vegetal

**TABLA No. 46
MATERIA PRIMA**

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Harina de Trigo (libras)	343460	\$ 0,25	85.865,00
Condimentos			1.200,00
TOTAL			\$ 87.065,00

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: La Autora

5.3.2.1. Materia Prima Proyectada

**TABLA No. 47
CONSUMO EN LIBRAS DE MATERIA PRIMA HARINA DE TRIGO**

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
CANTIDAD LIBRA PRODUCTO (4 Lib. c/u)					
MPD(Libras)	85.865	86.498	108.800	131.218	153.648
TOTAL MPD/libras	343460	345992	435200	524872	614592

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

**TABLA No. 48
COSTO CONDIMENTOS PARA LA CARNE VEGETAL**

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MPD(Condimentos)	1.200,00	\$ 1.261,7	1.326,5	1.394,7	1.466,4
TOTAL	\$ 1.200,00	\$ 1.261,7	\$ 1.326,5	\$ 1.394,7	\$ 1.466,4
MPD/Condimentos					

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

TABLA No. 49
COSTO MATERIA PRIMA HARINA DE TRIGO

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Costo Unitario/libra proyectado	0,25	0,26	0,28	0,29	0,31
Consumo en libras totales	343.460	345.992	435.200	524.872	614.592
TOTAL COSTO DE MP(\$)	\$85.865,00	\$ 90.944,00	\$ 120.272,09	\$ 152.509,65	\$187.758,15

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

TABLA No. 50
COSTO TOTAL DE MATERIA PRIMA UTILIZADA PARA LA ELABORACIÓN DE CARNE VEGETAL

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MP(Condimentos)	1.200,00	1.261,68	1.326,53	1.394,71	1.466,40
MP(Harina de trigo)	85.865,00	90.944,00	120.272,09	152.509,65	187.758,15
TOTAL MPD/\$	\$ 87.065,00	\$ 92.205,68	\$ 121.598,62	\$ 153.904,36	\$ 189.224,55

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

5.4. MANO DE OBRA

Es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformar la materia prima en productos terminados.

Para la mano de obra directa se ha tomado en cuenta el trabajo de obreros que cumplirán con todas las actividades para la producción de la carne vegetal, que se detalla a continuación:

TABLA No. 51

CARGO	NO PUES TOS	REMUNERACIÓN	MESES	TOTAL	APORTE PATRONAL	FONDOS DE RESERVA	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	TOTAL ANUAL
Jefe de Producción	1	\$ 425,00	12	\$ 5.100,00	\$ 619,65		\$ 425,00	\$ 320,00	\$ 6.464,65
Obreros de producció	2	\$ 320,00	12	\$ 7.680,00	\$ 933,12		\$ 640,00	\$ 640,00	\$ 9.893,12
TOTAL									\$ 16.357,77

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: La Autora

5.4.1. Cálculo de Sueldos de Mano de Obra Directa

TABLA No. 52
CÁLCULO DE MANO DE OBRA

CARGO	NO PUESTOS	REMUNERACIÓN	MESES	TOTAL	APORTE PATRONAL	FONDOS DE RESERVA	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	TOTAL ANUAL
AÑO 1									
Jefe de Producción	1	\$ 425,00	12	\$ 5.100,00	\$ 619,65		\$ 425,00	\$ 320,00	\$ 6.464,65
Obrero	1	\$ 320,00	12	\$ 3.840,00	\$ 466,56		\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 4.946,56
Obrero	1	\$ 320,00	12	\$ 3.840,00	\$ 466,56		\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 4.946,56
TOTAL									\$ 16.357,77
AÑO 2									
Jefe de Producción	1	\$ 465,80	12	\$ 5.589,60	\$ 679,14	\$ 465,80	\$ 465,80	\$ 350,72	\$ 7.551,06
Obrero	1	\$ 350,72	12	\$ 4.208,64	\$ 511,35	\$ 350,72	\$ 350,72	\$ 350,72	\$ 5.772,15
Obrero	1	\$ 350,72	12	\$ 4.208,64	\$ 511,35	\$ 350,72	\$ 350,72	\$ 350,72	\$ 5.772,15
TOTAL									\$ 19.095,36
AÑO 3									
Jefe de Producción	1	\$ 510,52	12	\$ 6.126,20	\$ 744,33	\$ 510,52	\$ 510,52	\$ 384,39	\$ 8.275,96
Obrero	1	\$ 384,39	12	\$ 4.612,67	\$ 560,44	\$ 384,39	\$ 384,39	\$ 384,39	\$ 6.326,28
Obrero	1	\$ 384,39	12	\$ 4.612,67	\$ 560,44	\$ 384,39	\$ 384,39	\$ 384,39	\$ 6.326,28
TOTAL									\$ 20.928,51
AÑO 4									
Jefe de Producción	1	\$ 559,53	12	\$ 6.714,32	\$ 815,79	\$ 559,53	\$ 559,53	\$ 421,29	\$ 9.070,45
Obrero	1	\$ 421,29	12	\$ 5.055,49	\$ 614,24	\$ 421,29	\$ 421,29	\$ 421,29	\$ 6.933,60
Obrero	1	\$ 421,29	12	\$ 5.055,49	\$ 614,24	\$ 421,29	\$ 421,29	\$ 421,29	\$ 6.933,60
TOTAL									\$ 22.937,65
AÑO 5									
Jefe de Producción	1	\$ 613,24	12	\$ 7.358,89	\$ 894,11	\$ 613,24	\$ 613,24	\$ 461,73	\$ 9.941,21
Obrero	1	\$ 461,73	12	\$ 5.540,81	\$ 673,21	\$ 461,73	\$ 461,73	\$ 461,73	\$ 7.599,22
Obrero	1	\$ 461,73	12	\$ 5.540,81	\$ 673,21	\$ 461,73	\$ 461,73	\$ 461,73	\$ 7.599,22
TOTAL									\$ 25.139,66

Fuente: Estudio Financiero
Elaborado por: La Autora

5.4.2. Proyección Mano de Obra

TABLA No. 53
PROYECCIÓN DE MANO DE OBRA

AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$ 16.357,77	\$ 19.095,36	\$ 20.928,51	\$ 22.937,65	\$ 25.139,66

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

5.5. COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

En el siguiente cuadro se muestra el cálculo de los costos indirectos en la producción de carne vegetal y las respectivas proyecciones.

TABLA No. 54
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Bandeja espuma flex	85865	\$ 0,04	\$ 3.434,60
Lámina polipropileno y Etiquetas	85865	\$ 0,06	\$ 5.151,90
TOTAL			\$ 8.586,50

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: La Autora

5.5.1. Proyección de Precios Costos Indirectos de Fabricación

TABLA No. 55
PROYECCIÓN DE PRECIOS COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Bandeja Espuma Flex	0,04	0,04	0,05	0,05	0,05
Lámina Polipropeno y Etiquetas	0,06	0,06	0,07	0,07	0,07

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

5.5.2. Proyección Total de Costos Indirectos de Fabricación

TABLA No. 56
PROYECCIÓN TOTAL DE CIF

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PRECIO PROYECTADO	0,10	0,10	0,12	0,12	0,12
CIF(BANDEJA+LA MINA+ETIQUETA)					
MPD (Libras)	85.865	86.498	108.800	131.218	153.648
TOTAL CIF	\$ 8.586,50	\$ 8.649,80	\$ 13.056,00	\$ 15.746,16	\$ 18.437,76

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

5.5.2.1. Resumen de Costos de Producción

**TABLA No. 57
RESUMEN DE COSTOS DE PRODUCCIÓN**

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Materia Prima	87.065,00	92.205,68	121.598,62	153.904,36	189.224,55
Mano De Obra	16.357,77	19.095,36	20.928,51	22.937,65	25.139,66
Costos Indirectos De Fabricación	8.586,50	8.649,80	13.056,00	15.746,16	18.437,76
Subtotal	112.009,27	119.950,84	155.583,13	192.588,17	232.801,97
Imprevistos 2%	2.240,19	2.399,02	3.111,66	3.851,76	4.656,04
TOTAL	\$ 114.249,46	\$ 122.349,85	\$ 158.694,79	\$ 196.439,93	\$ 237.458,01

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

5.6. GASTOS ADMINISTRATIVOS

En los gastos administrativos se tendrá en consideración las partidas siguientes: sueldos administrativos, suministros de oficina, pago de servicios básicos, entre otros.

5.6.1. Sueldos Administrativos

Los sueldos administrativos, está determinado para el Gerente General, Contador, Secretaria.

**TABLA No. 58
SUELDOS ADMINISTRATIVOS**

CARGO	NO PUESTOS	REMUNERACIÓN	MESES	TOTAL	APORTE PATRONAL	FONDOS DE RESERVA	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	TOTAL ANUAL
Gerente	1	\$ 500,00	12	\$ 6.000,00	\$ 729,00		\$ 500,00	\$ 320,00	\$ 7.549,00
Contador	1	\$ 450,00	12	\$ 5.400,00	\$ 656,10		\$ 450,00	\$ 320,00	\$ 6.826,10
Secretaria	1	\$ 320,00	12	\$ 3.840,00	\$ 466,56		\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 4.946,56
TOTAL									\$ 19.321,66

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: La Autora

5.6.1.1. Cálculos de Sueldos Administrativos

TABLA No. 59
CÁLCULOS DE SUELDOS ADMINISTRATIVOS

CARGO	NO PUESTOS	REMUNERACIÓN	MESES	TOTAL	APORTE PATRONAL	FONDOS DE RESERVA	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	TOTAL ANUAL
AÑO 1									
Gerente	1	\$ 500,00	12	\$ 6.000,00	\$ 729,00		\$ 500,00	\$ 320,00	\$ 7.549,00
Contador	1	\$ 450,00	12	\$ 5.400,00	\$ 656,10		\$ 450,00	\$ 320,00	\$ 6.826,10
Secretaria	1	\$ 320,00	12	\$ 3.840,00	\$ 466,56		\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 4.946,56
TOTAL									\$ 19.321,66
AÑO 2									
Gerente	1	\$ 548,00	12	\$ 6.576,00	\$ 798,98	\$ 548,00	\$ 548,00	\$ 350,72	\$ 8.821,70
Contador	1	\$ 493,20	12	\$ 5.918,40	\$ 719,09	\$ 493,20	\$ 493,20	\$ 350,72	\$ 7.974,61
Secretaria	1	\$ 350,72	12	\$ 4.208,64	\$ 511,35	\$ 350,72	\$ 350,72	\$ 350,72	\$ 5.772,15
TOTAL									\$ 22.568,46
AÑO 3									
Gerente	1	\$ 600,61	12	\$ 7.207,30	\$ 875,69	\$ 600,61	\$ 600,61	\$ 384,39	\$ 9.668,59
Contador	1	\$ 540,55	12	\$ 6.486,57	\$ 788,12	\$ 540,55	\$ 540,55	\$ 384,39	\$ 8.740,17
Secretaria	1	\$ 384,39	12	\$ 4.612,67	\$ 560,44	\$ 384,39	\$ 384,39	\$ 384,39	\$ 6.326,28
TOTAL									\$ 24.735,03
AÑO 4									
Gerente	1	\$ 658,27	12	\$ 7.899,20	\$ 959,75	\$ 658,27	\$ 658,27	\$ 421,29	\$ 10.596,77
Contador	1	\$ 592,44	12	\$ 7.109,28	\$ 863,78	\$ 592,44	\$ 592,44	\$ 421,29	\$ 9.579,22
Secretaria	1	\$ 421,29	12	\$ 5.055,49	\$ 614,24	\$ 421,29	\$ 421,29	\$ 421,29	\$ 6.933,60
TOTAL									\$ 27.109,59
AÑO 5									
Gerente	1	\$ 721,46	12	\$ 8.657,52	\$ 1.051,89	\$ 721,46	\$ 721,46	\$ 461,73	\$ 11.614,06
Contador	1	\$ 649,31	12	\$ 7.791,77	\$ 946,70	\$ 649,31	\$ 649,31	\$ 461,73	\$ 10.498,83
Secretaria	1	\$ 461,73	12	\$ 5.540,81	\$ 673,21	\$ 461,73	\$ 461,73	\$ 461,73	\$ 7.599,22
TOTAL									\$ 29.712,12

Fuente: Estudio Financiero
Elaborado por: La Autora

5.6.1.2. Proyección de Sueldos Administrativos

TABLA No. 60
PROYECCIÓN DE SUELDOS ADMINISTRATIVOS

AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$ 19.321,66	\$ 22.568,46	\$ 24.735,03	\$ 27.109,59	\$ 29.712,12

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

5.6.2. Suministros de Oficina

TABLA No. 61
SUMINISTROS DE OFICINA

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	PRECIO UNITARIO	TOTAL
Tinta para impresora	4	25,00	100,00
Resma de papel bond	10	5,00	50,00
Grapadora	4	3,00	12,00
Perforadora	4	3,00	12,00
Lápiz	10	0,25	2,50
Borradores	10	0,10	1,00
Cuaderno	5	1,50	7,50
Carpeta	12	0,65	7,80
Esferos (Caja)	1	5,00	5,00
Basureros	4	3,00	12,00
TOTAL			\$ 209,80

Fuente: Varios Proveedores

Elaborado por: La Autora

5.6.2.1. Proyección Suministros de Oficina

TABLA No. 62
PROYECCIÓN DE SUMINISTROS DE OFICINA

AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$ 209,80	\$ 220,58	\$ 231,92	\$ 243,84	\$ 256,38

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

5.6.3. Servicios Básicos

**TABLA No. 63
SERVICIOS BÁSICOS**

DESCRIPCIÓN	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Energía Eléctrica	40,00	480,00
Agua Potable	200,00	2.400,00
Teléfono	20,00	240,00
Internet	20,00	240,00
TOTAL		\$ 3.360,00

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: La Autora

5.6.3.1. Proyección Servicios Básicos

**TABLA No. 64
PROYECCIÓN DE SERVICIOS BÁSICOS**

AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$ 3.360,00	\$ 3.532,70	\$ 3.714,28	\$ 3.905,20	\$ 4.105,93

Fuente: Estudio Financiero
Elaborado por: La Autora

5.6.4. Gasto Mantenimiento de Computación

**TABLA No. 65
GASTO MANTENIMIENTO DE COMPUTACIÓN**

DESCRIPCIÓN	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Gasto Mantenimiento de Computación	\$ 30,00	\$ 360,00
TOTAL		\$ 360,00

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: La Autora

5.6.4.1. Proyección de Gasto de Mantenimiento de Computación

**TABLA No. 66
PROYECCIÓN DE MANTENIMIENTO DE COMPUTACIÓN**

AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$ 360,00	\$ 378,50	\$ 397,96	\$ 418,41	\$ 439,92

Fuente: Estudio Financiero
Elaborado por: La Autora

5.6.4.2. Resumen de Gastos Administrativos

**TABLA No. 67
RESUMEN DE GASTOS ADMINISTRATIVOS**

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Sueldos Y Beneficios Sociales	19.321,66	22.568,46	24.735,03	27.109,59	29.712,12
Suministros De Oficina	209,80	220,58	231,92	243,84	256,38
Servicios Básicos	3.360,00	3.532,70	3.714,28	3.905,20	4.105,93
Mantenimiento De Computación	360,00	378,50	397,96	418,41	439,92
Subtotal	23.251,46	26.700,25	29.079,20	31.677,05	34.514,34
Imprevistos 2%	465,03	534,01	581,58	633,54	690,29
TOTAL	\$ 23.716,49	\$ 27.234,26	\$ 29.660,78	\$ 32.310,59	\$ 35.204,63

Fuente. Estudio Financiero

Elaborado por. La Autora

5.7. GASTOS DE VENTAS

Los gastos de ventas están determinados por los sueldos del vendedor, publicidad, combustible, entre otros.

5.7.1. Sueldo En Ventas

**CUADRO No. 68
SUELDO EN VENTAS**

CARGO	NO PUESTOS	REMUNERACIÓN	MESES	TOTAL	APORTE PATRONAL	FONDOS DE RESERVA	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	TOTAL ANUAL
Vendedor / chofer	1	\$ 320,00	12	\$ 3.840,00	\$ 466,56		\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 4.946,56
TOTAL									\$ 4.946,56

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: La Autora

5.7.1.1. Cálculos de Sueldo en Ventas

**CUADRO No. 69
CÁLCULO DE SUELDO EN VENTAS**

CARGO	NO PUESTOS	REMUNERACIÓN	MES	TOTAL	APORTE PATRONAL	FONDOS DE RESERVA	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	TOTAL ANUAL
AÑO 1									
Vendedor / chofer	1	\$ 320,00	12	\$ 3.840,00	\$ 466,56		\$ 320,00	\$ 320,00	\$ 4.946,56
TOTAL									\$ 4.946,56
AÑO 2									
Vendedor / chofer	1	\$ 350,72	12	\$ 4.208,64	\$ 511,35	\$ 350,72	\$ 350,72	\$ 350,72	\$ 5.772,15
TOTAL									\$ 5.772,15
AÑO 3									
Vendedor / chofer	1	\$ 384,39	12	\$ 4.612,67	\$ 560,44	\$ 384,39	\$ 384,39	\$ 384,39	\$ 6.326,28
TOTAL									\$ 6.326,28
AÑO 4									
Vendedor / chofer	1	\$ 421,29	12	\$ 5.055,49	\$ 614,24	\$ 421,29	\$ 421,29	\$ 421,29	\$ 6.933,60
TOTAL									\$ 6.933,60
AÑO 5									
Vendedor / chofer	1	\$ 461,73	12	\$ 5.540,81	\$ 673,21	\$ 461,73	\$ 461,73	\$ 461,73	\$ 7.599,22
TOTAL									\$ 7.599,22

Fuente: Estudio Financiero
Elaborado por: La Autora

5.7.1.2. Proyección de Sueldos en Venta

**TABLA No. 70
PROYECCIÓN DE SUELDOS EN VENTAS**

AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$4.946,56	\$ 5.772,15	\$ 6.326,28	\$ 6.933,60	\$ 7.599,22

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

5.7.2. Gasto Publicidad

La publicidad se la realizará por el denominado método de enganche para lo cual se presentará directamente el producto en empresas a través de degustaciones y de ahí se propagará hacia cada uno de los hogares, con una publicidad de término multiplicador, además se realizará una publicidad en medios de comunicación como el diario el norte, este gasto tendrá una proyección de 5 años para asegurar el buen desempeño de la Microempresa.

**TABLA No. 71
GASTO PUBLICIDAD**

DESCRIPCIÓN	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Gasto publicidad	\$ 250,00	\$ 3.000,00
TOTAL		\$ 3.000,00

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: La Autora

5.7.2.1. Proyecciones de Gasto Publicidad

**TABLA No. 72
PROYECCIÓN DE GASTO PUBLICIDAD**

AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$ 3.000,00	\$ 3.154,20	\$ 3.316,33	\$ 3.486,79	\$ 3.666,01

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

5.7.3. Gasto Combustible

**TABLA No. 73
GASTO COMBUSTIBLE**

DESCRIPCIÓN	VALOR MENSUAL	VALOR ANUAL
Gasto Combustible	\$ 100,00	\$ 1.200,00
TOTAL		\$ 1.200,00

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: La Autora

5.7.3.1. Proyección Gasto Combustible

**TABLA No. 74
PROYECCIÓN DE GASTO DE COMBUSTIBLE**

AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$ 1.200,00	\$ 1.261,68	\$ 1.326,53	\$ 1.394,71	\$ 1.466,40

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

5.7.3.2. Resumen de Gastos de Venta

**TABLA No. 75
RESUMEN DE GASTOS DE VENTA**

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Sueldos Y Beneficios Sociales	4.946,56	5.772,15	6.326,28	6.933,60	7.599,22
Publicidad	3.000,00	3.154,20	3.316,33	3.486,79	3.666,01
Gasto Combustible	1.200,00	1.261,68	1.326,53	1.394,71	1.466,40
Subtotal	9.146,56	10.188,03	10.969,13	11.815,10	12.731,63
Imprevistos 2%	182,93	203,76	219,38	236,30	254,63
TOTAL	\$ 9.329,49	\$ 10.391,79	\$ 11.188,52	\$ 12.051,40	\$ 12.986,26

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

5.8. GASTOS FINANCIEROS

Para el trabajo del proyecto se necesita una inversión total de \$76.979,24 dólares, el cual va a ser financiado un 71%, mientras que el restante será una inversión propia. El crédito se solicitará en el Banco Nacional del Fomento a una tasa del 10.6% con pagos mensuales a 5 años

TABLA No. 76
DATOS DEL FINANCIAMIENTO

Préstamo	\$55.000
Tiempo	5 años
Interés	10.60%
Periodos de Pago	Mensuales

Fuente: Banco Nacional de Fomento

Elaborado por: La Autora

5.8.1. Tabla de Amortización

TABLA No. 77
TABLA DE AMORTIZACIÓN ANUAL

MESES	CUOTAS	INTERÉS	DIVIDENDO	CAPITAL
1	11.063,64	5.295,58	15.935,62	43.999,96
2	11.063,64	4.129,58	15.129,62	32.999,92
3	11.063,64	2.963,57	13.783,61	21.999,88
4	11.063,64	1.797,57	12.797,61	10.999,84
5	11.063,64	631,56	10.999,84	0

Fuente: Banco Nacional de Fomento

5.8.1.1. Tabla de Interés Anual

TABLA No. 78
TABLA DE INTERÉS ANUAL

AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
\$ 5.295,58	\$ 4.129,58	\$ 2.963,57	\$ 1.797,57	\$ 631,56

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

5.9. DEPRECIACIONES

El porcentaje que se tomó en cuenta para aplicar la depreciación y la vida útil del activo está basado en el Reglamento Tributario.

5.9.1. Tabla de Depreciaciones

Las depreciaciones se las realizará para los Muebles y Enseres, Equipo de Cómputo, Equipo de Oficina, Maquinaria y Equipo de Producción, Vehículo e Infraestructura, en cuánto al Equipo de Cómputo se realizó la renovación a partir del cuarto y quinto año.

TABLA No. 79
TABLA DE DEPRECIACIONES

ACTIVO FIJO DEPRECIABLE	AÑO 0	% POR LEY	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Muebles y enseres	2.970,00	10%	297,00	297,00	297,00	297,00	297,00
Equipo de computo	3.140,00	33,33%	1.046,67	1.046,67	1.046,67		
Renovación equipo de computación	3.301,40					1.100,36	1.100,36
Equipo de oficina	160,00	10%	16,00	16,00	16,00	16,00	16,00
Maquinaria de producción	8.360,00	10%	836,00	836,00	836,00	836,00	836,00
Vehículo	7.000,00	20%	1.400,00	1.400,00	1.400,00	1.400,00	1.400,00
Infraestructura	20.000,00	5%	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00	1.000,00
TOTAL	\$ 44.931,40		\$ 4.595,67	\$ 4.595,67	\$ 4.595,67	\$ 4.649,36	4.649,36

Fuente: Estudio Técnico
Elaborado por: La Autora

5.10. OTROS DIFERIDOS

**TABLA No. 80
OTROS DIFERIDOS**

DESCRIPCIÓN	TOTAL
Otros Diferidos	\$ 1.000,00
TOTAL	\$ 1.000,00

Fuente: Investigación Propia
Elaborado por: La Autora

5.11. Resumen de Egresos

**TABLA No. 81
RESUMEN DE EGRESOS**

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Costos de producción	114.249,46	122.349,85	158.694,79	196.439,93	237.458,01
Gastos administrativos	23.716,49	27.234,26	29.660,78	32.310,59	35.204,63
Gastos de ventas	9.329,49	10.391,79	11.188,52	12.051,40	12.986,26
Gastos de depreciación	4.595,67	4.595,67	4.595,67	4.649,36	4.649,36
Gastos financieros	5.295,58	4.129,58	2.963,57	1.797,57	631,56
Otros Diferidos	1.000,00				
TOTAL	\$ 158.186,69	168.701,15	\$ 207.103,33	\$ 247.248,85	\$ 290.929,82

Fuente: Estudio Financiero
Elaborado por: La Autora

5.12. ESTADOS PROFORMA

Después de haber efectuado el análisis de inversiones y la operatividad de la Microempresa se procedió a elaborar los estados financieros tales como:

5.12.1. Estado de Situación Financiera

Este estado representa la posición financiera de la iniciación de la Microempresa tanto en activos como en pasivos.

TABLA No. 82
EMPRESA “CARVE”
ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA
Expresado en USD Americanos

ACTIVOS		PASIVOS	
ACTIVO CORRIENTE		PASIVOS CORRIENTES	
Caja	24.549.24		
ACTIVO NO CORRIENTE		PASIVOS NO CORRIENTES	
PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO		Préstamo por pagar	55.000
Terreno	10.000		
Infraestructura	20.000	PATRIMONIO	
Maquinaria y Equipo	8.360	Inversión Propia	22.179.24
Vehículo	7.000		
Equipo de Computación	3.140		
Equipo de Oficina	160		
Muebles y Enseres	2.970		
Inversiones Diferidas	1.000		
TOTAL ACTIVOS	\$77.179,24	TOTAL PASIVOS + PATRIMONIO	\$77.179.24
..... Gerente	 Contador	

Fuente: Estudio Técnico
Elaborado por: La Autora

5.12.2. Estado de Resultados Integral Proyectado

TABLA No. 83
EMPRESA “CARVE”
ESTADO DE RESULTADOS PROYECTADO

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Ingresos Proyectados	171.730,00	181.887,99	240.544,17	305.019,31	375.516,30
(-) Costo de Producción	114.249,46	122.349,85	158.694,79	196.439,93	237.458,01
(=) Utilidad Bruta	\$ 57.480,54	\$ 59.538,14	\$ 81.849,38	\$ 108.579,37	\$ 138.058,29
(-) Gastos Administrativos	23.716,49	27.234,26	29.660,78	32.310,59	35.204,63
(-)Gastos de Venta	9.329,49	10.391,79	11.188,52	12.051,40	12.986,26
(-) Gastos Financieros	5.295,58	4.129,58	2.963,57	1.797,57	631,56
(-) Otros Diferidos	1.000,00				
(-) Depreciación	4.595,67	4.595,67	4.595,67	4.649,36	4.649,36
(=) Utilidad Operacional	\$ 13.543,31	\$ 13.186,85	\$ 33.440,84	\$ 57.770,45	\$ 84.586,48
15% Participación Trabajadores	2.031,50	1.978,03	5.016,13	8.665,57	12.687,97
Impuesto a la Renta	3.385,83	3.296,71	8.360,21	14.442,61	21.146,62
(=) Utilidad Neta Proyectada	\$ 8.125,99	\$ 7.912,11	\$ 20.064,50	\$ 34.662,27	\$ 50.751,89
..... Gerente			 Contador	

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

5.12.3. Estado de Flujo de Efectivo

El flujo de caja nos indica la dinámica del efectivo, eso se refiere a las entradas y salidas de dinero.

TABLA No. 84
EMPRESA "CARVE"
ESTADO DE FUJO DE EFECTIVO PROYECTADO

Expresado en USD Americanos

DESCRIPCIÓN	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Inversión Inicial	-77179,24					
Utilidad Operacional		\$ 13.543,31	\$ 13.186,85	\$ 33.440,84	\$ 57.770,45	\$ 84.586,48
(+) Depreciación		\$ 4.595,67	\$ 4.595,67	\$ 4.595,67	\$ 4.649,36	\$ 4.649,36
(+) Diferidos		\$ 1.000,00				
(-) Reinversión					3301,40	
(-) Participación Trabajadores		\$ 2.031,50	\$ 1.978,03	\$ 5.016,13	\$ 8.665,57	\$ 12.687,97
(-) Impuestos		\$ 3.385,83	\$ 3.296,71	\$ 8.360,21	\$ 14.442,61	\$ 21.146,62
(+) Venta de Activos						\$ 24.161,12
TOTAL	-77179,24	\$ 13.721,66	\$ 12.507,78	\$ 24.660,17	\$ 36.010,23	\$ 79.562,36
..... Gerente				 Contador	

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

5.13. EVALUACIÓN DE LA INVERSIÓN

Para determinar si el proyecto es factible o no, a continuación se realiza la evaluación financiera utilizando índices que tomen en cuenta el valor del dinero en el tiempo como son:

- ❖ Valor Actual Neto
- ❖ Tasa Interna de Retorno
- ❖ Período de Recuperación
- ❖ Costo Beneficio

Para efectuar la evaluación financiera primeramente se obtuvo la tasa de rendimiento medio.

5.13.1. Determinación del Costo de Oportunidad y Tasa de Rendimiento Medio

El costo de oportunidad permite conocer el rendimiento de la inversión que está representada por el 21% que en la actualidad genera un rendimiento del 4.6% y el crédito corresponde al 79% que genera el 10.6% de interés anual

TABLA No. 85
DETERMINACIÓN DE COSTO DE OPORTUNIDAD

DESCRIPCIÓN	VALOR	%	INTERÉS	VALOR PONDERADO
Capital Propio	22179,24	29	4,6	133,40
Capital Financiado	55000,00	71	10,6	752,60
TOTAL DE LA INVERSIÓN	77179,24	100	15,2	886,00

Fuente: Investigación Propia

Elaborado por: La Autora

El Costo de Oportunidad es: $ck=8.86\%$

5.13.2. Tasa de Rendimiento Medio

DATOS:

$CK= 8.86\%$

$Inf= 5.14\%$

FÓRMULA

$$\text{TRM} = (1 + ck) (1 + inf) - 1$$

$$\text{TRM} = (1 + 0.0886) (1 + 0.0514) - 1$$

$$\text{TRM} = (1.0886) (1.0514) - 1$$

$$\text{TRM} = 0.1446$$

$$\text{TRM} = 14.46\%$$

5.13.3. Valor Actual Neto

Con el cálculo del valor actual se puede determinar el valor monetario que resulta de la diferencia entre el valor actual de los ingresos y egresos calculado en los flujos netos. Y a la vez es un evaluador de la viabilidad de la inversión de capital utilizado en este periodo, descontados a la tasa de rendimiento medio del 14.46%

TABLA No. 86
VALOR ACTUAL NETO

AÑO	INVERSIÓN INICIAL	ENTRADAS DE EFECTIVO	FACTOR DE DESCUENTO 14,46%	ENTRADAS ACTUALES
0	-77179,24			
1		\$ 13.721,66	1,1446	\$ 11.988,17
2		\$ 12.507,78	1,3101	\$ 9.547,13
3		\$ 24.660,17	1,4996	\$ 16.445,04
4		\$ 36.010,23	1,7164	\$ 20.980,26
5		\$ 79.562,36	1,9646	\$ 40.498,50
ΣFEA				\$ 99.459,10
VAN				\$ 22.279,86

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

Significa que el proyecto resulta factible de realizarlo, ya que la sumatoria de los flujos netos actualizados superan a la inversión inicial en \$ 22.779,86 reflejando un VAN positivo.

5.13.4. Tasa Interna de Retorno (TIR)

La tasa interna de retorno permite evaluar el proyecto para determinar si es rentable o no. Esta tasa deberá representar una tasa mayor a la tasa de rendimiento real mínima para que la inversión sea aceptada

TABLA No. 87
TASA INTERNA DE RETORNO

AÑOS	FLUJOS NETOS DE CAJA	FACTOR 22,77%	TIR
0	-77179		-77179
1	13721,66	1,2277	11176,72
2	12507,78	1,5072	8298,43
3	24660,17	1,8504	13326,60
4	36010,23	2,2718	15851,01
5	79562,36	2,7891	28526,36
			0

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

❖ **TIR=22.77%**

La tasa interna de retorno tiene un valor del 22.77%, la misma que supera a la tasa de rendimiento medio que es el 14.46%, por lo que es un proyecto factible

5.13.5. Costo Beneficio

La relación costo/beneficio es un criterio de evaluación empleado por medio de la relación beneficio/costo, nos indica cuánto dinero se recibirá por cada dólar invertido, es un indicador que determina que utilidad se obtendrá con el costo que representa la inversión.

Esta relación se obtiene dividiendo el valor actualizado de ingresos, para el valor actualizado de los egresos.

5.13.5.1. Costo Beneficio

**TABLA No. 88
COSTO BENEFICIO**

AÑOS	INGRESOS	EGRESOS	TASA DE REDESCUENTO	INGRESOS ACTUALIZADOS	EGRESOS ACTUALIZADOS
1	\$ 171.730,00	\$ 158.186,69	1,1446	\$ 150.034,95	\$ 138.202,59
2	\$ 181.887,99	\$ 168.701,15	1,3101	\$ 138.834,23	\$ 128.768,77
3	\$ 240.544,17	\$ 207.103,33	1,4996	\$ 160.410,80	\$ 138.110,23
4	\$ 305.019,31	\$ 247.248,85	1,7164	\$ 177.710,20	\$ 144.052,01
5	\$ 375.516,30	\$ 290.929,82	1,9646	\$ 191.143,74	\$ 148.087,89
TOTAL	\$ 1.274.697,77	\$ 1.072.169,84		\$ 818.133,92	\$ 697.221,49

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

- ❖ C/B= Ingresos Actualizados/ Egresos Actualizados
C/B= \$818.133,92/ \$697.221,49
C/B= 1.17

La relación costo/beneficio es de \$1.17 por cada dólar invertido en gastos hay un ingreso de \$1.17 o por cada dólar invertido se obtiene un superávit de 0.17 centavos.

5.13.6. Período de Recuperación

Es el plazo de recuperación real de la inversión, siendo el tiempo que se tarda exactamente en ser recuperada la inversión real en base a los flujos netos de caja que genera en cada período de su vida útil.

TABLA No. 89
PERÍODO DE RECUPERACIÓN

AÑOS	FLUJO NETO	FACTOR	FLUJO ACTUALIZADO
1	\$ 13.721,66	1,1446	\$ 11.988,17
2	\$ 12.507,78	1,3101	\$ 9.547,13
3	\$ 24.660,17	1,4996	\$ 16.445,04
4	\$ 36.010,23	1,7164	\$ 20.980,26
5	\$ 79.562,36	1,9646	\$ 40.498,50

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

TABLA No. 90
PERÍODO DE RECUPERACIÓN

AÑOS	CAPITAL	FLUJO NETO ACTUALIZADO	RECUPERACIÓN CAPITAL	TIEMPO DE RECUPERACIÓN
1	-77179,24	\$ 11.988,17	\$ 11.988,17	1 AÑO
2		\$ 9.547,13	\$ 9.547,13	2 AÑOS
3		\$ 16.445,04	\$ 16.445,04	3 AÑOS
4		\$ 20.980,26	\$ 20.980,26	4 AÑOS
5		\$ 40.498,50	\$ 18.218,64	5 MESES Y 12 DIAS

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

Luego de realizar el cálculo de los flujos netos, se determinó que la recuperación de la inversión se lo hace en 4 años, 5 meses y 12 días.

5.13.7. Punto de Equilibrio

**TABLA No. 91
PUNTO DE EQUILIBRIO**

DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS					
Ventas	\$ 171.730,00	\$ 181.887,99	\$ 240.544,17	\$ 305.019,31	\$ 375.516,30
COSTOS FIJOS					
Gastos Administrativos	\$ 23.716,49	\$ 27.234,26	\$ 29.660,78	\$ 32.310,59	\$ 35.204,63
Gastos de Ventas	\$ 9.329,49	\$ 10.391,79	\$ 11.188,52	\$ 12.051,40	\$ 12.986,26
Gastos Financieros	\$ 5.295,58	\$ 4.129,58	\$ 2.963,57	\$ 1.797,57	\$ 631,56
Depreciaciones	\$ 4.595,67	\$ 4.595,67	\$ 4.595,67	\$ 4.649,36	\$ 4.649,36
TOTAL COSTOS FIJOS	\$ 42.937,23	\$ 46.351,29	\$ 48.408,54	\$ 50.808,92	\$ 53.471,81
COSTOS VARIABLES					
Materia Prima Directa	\$ 87.065,00	\$ 92.205,68	\$ 121.598,62	\$ 153.904,36	\$ 189.224,55
Mano de Obra Directa	\$ 16.357,77	\$ 19.095,36	\$ 20.928,51	\$ 22.937,65	\$ 25.139,66
Costos Indirectos de Fabricación	\$ 8.586,50	\$ 8.649,80	\$ 13.056,00	\$ 15.746,16	\$ 18.437,76
TOTAL COSTOS VARIABLES	\$ 112.009,27	\$ 119.950,84	\$ 155.583,13	\$ 192.588,17	\$ 232.801,97
PUNTO DE EQUILIBRIO EN DÓLARES	\$ 123.468,20	\$ 136.117,70	\$ 137.055,67	\$ 137.841,71	\$ 140.697,41
PUNTO DE EQUILIBRIO EN UNIDADES	61734	64732	61991	59299	57568

Fuente. Estudio Financiero
Elaborado por: La Autora

FÓRMULAS:

Punto de Equilibrio en Dólares

$$PE\$ = \frac{\text{COSTOS FIJOS TOTALES}}{1 - \frac{\text{COSTOS VARIABLES}}{\text{VENTAS}}}$$

$$PE\$ = \frac{42.937,23}{1 - \frac{112.009,27}{171.300}}$$

$$PE\$ = 123.468,20$$

Punto de Equilibrio en Unidades

$$PEu = \frac{PE\$}{PV}$$

$$PEu = \frac{123.468,20}{2.00}$$

$$PEu = 61.734$$

5.13.8. Resumen de la Evaluación Financiera

TABLA No. 92
RESUMEN DE LA EVALUACIÓN FINANCIERA

RATIO EVALUADOR	CRITERIO DE EVALUACIÓN	VALOR	RESULTADO
TRM=		14,46%	
VAN=	VAN > 0	22.279,86	Aceptable
TIR=	TIR > TRM	22,77%	Aceptable
C/B=	B/C > 1	1,17	Aceptable
PR=		4,5	Bueno

Fuente: Estudio Financiero

Elaborado por: La Autora

Finalmente se determina que el proyecto es factible, porque la evaluación financiera que se realizó, dio resultados positivos, la implantación del proyecto generará ingresos y tasas aceptables para el buen funcionamiento de la Microempresa.

CAPÍTULO VI

6. ESTUDIO ORGANIZACIONAL

El estudio organizacional tiene como propósito determinar la parte organizacional de la Microempresa en la cual se incluye la estructura de cargos, manual de funciones y procedimientos requeridos para la conformación de la Microempresa.

6.1. ANÁLISIS INTERNO DE LA MICROEMPRESA

6.1.1. Nombre de la Microempresa

La Microempresa tendrá como nombre:

“CARVE” CARNE VEGETAL UN NUEVO ESTILO DE VIDA

El nombre de la Microempresa tiene la finalidad de posicionarse en la mente de los consumidores, representa la actividad a la que se dedica.

6.1.2. Misión

Establecerse como una Microempresa especializada en la producción y comercialización de carne vegetal, manteniendo características de origen de calidad exigidas por el mercado, que aseguren una relación justa y transparente, con nuestros clientes, proveedores y la comunidad.

6.1.3. Visión

En un período de cuatro años alcanzar el crecimiento sustentable, especializado en la producción y comercialización de carne vegetal a nivel local y regional, impulsando iniciativas para mejorar las condiciones nutricionales y culturales tanto en clientes, proveedores y la comunidad.

6.1.4. Política de Calidad

Superar las expectativas de calidad del producto, aplicando el sistema de gestión de calidad, a través de un mejoramiento continuo en los procesos de producción, con la activa contribución de todos los integrantes de la Microempresa.

6.1.5. Objetivos Organizacionales

6.1.5.1. Objetivos Generales

- ✓ Consolidar posicionamiento en nuevos mercados
- ✓ Proveer puntos de referencia de información sobre los beneficios del producto
- ✓ Potencializar la creatividad e iniciativa de los miembros de la microempresa para obtener competitividad en el mercado.
- ✓ Minimizar costos sin afectar la calidad del producto.

6.1.5.2. Objetivos Específicos

- ✓ Incrementar rentabilidad
- ✓ Desarrollar sistema de información que facilite la toma de decisiones.
- ✓ Incentivar producción de carne vegetal en el Ecuador

6.1.6. Políticas Empresariales

- ✓ El personal de la Microempresa deberá guardar respeto y consideración en el trato con sus superiores, compañeros, subalternos y clientes, para crear un ambiente de trabajo placentero para todos los miembros.
- ✓ Responsabilizar a todos los miembros de la organización del servicio al cliente y la concientización de las personas respecto del cuidado del medio ambiente.
- ✓ El trabajo que sea asignado a cada uno de los integrantes de la Microempresa, deberá ser realizado eficazmente, para alcanzar la meta y satisfacción total de los clientes, empleados y accionistas.
- ✓ El servicio de la Microempresa estará basado en la calidad total, buscando la satisfacción del cliente con resultados aplicables tanto dentro de los temas y contenidos de capacitación como en el asesoramiento.

- ✓ Mantener la imagen institucional dentro y fuera de la Microempresa.

6.1.7. Principios y Valores

Son características fundamentales para la elaboración de una estructura organizacional, con la que la empresa deberá realizar sus actividades. Los valores y principios son un marco de referencia para promover las buenas prácticas éticas y evitar entornos irregulares.

6.1.7.1. Principios

- a) **Calidad.**-Producir un producto de calidad basándose en normas de salud y nutricionales, que ayudará a que el producto sea saludable y así lograr la preferencia de los consumidores.
- b) **Liderazgo.**- Al guiar a todos los miembros de “CARVE” a la excelencia y al trabajo en equipo, creando un ambiente de respeto mutuo, motivación, cumplimiento de los objetivos con los recursos y el tiempo previsto, resolviendo los problemas e incidencias con eficacia y sin pérdidas de tiempo.
- c) **Competitividad.**- La Microempresa buscará competitividad en lo referente a precios y calidad del producto, al igual que en las expectativas de los clientes, logrando permanentemente ser el número uno en el campo de acción de la Microempresa.
- d) **Servicio Eficaz.**- Dirigir todos los esfuerzos hacia la satisfacción de los clientes, solucionando reclamos o quejas inmediatamente.
- e) **Mejoramiento Continuo.**- La Microempresa se fundamentará en el mejoramiento continuo de los procesos, basándose en la calidad del producto, del servicio y de los resultados finales que busca el cliente

6.1.7.2. Valores

- a) **Honestidad.**- Demostrar a través de la labor que realiza cada uno de los integrantes de la Microempresa, honestidad y justicia con el cliente y la Microempresa, por medio de acciones correctas.

- b) **Responsabilidad.-** Cumplir con sus obligaciones y tareas con responsabilidad, promoviendo el progreso y creando una conciencia de superación y compromiso para el logro de los objetivos planteados por la Microempresa.
- c) **Lealtad.-** Inducir una conciencia de compromiso y fidelidad de los empleados hacia la Microempresa, contribuyendo al desarrollo de los objetivos propuestos por la misma.
- d) **Respeto.-** Fomentar en la organización un ambiente cálido y de respeto, de tal forma que todos trabajen a gusto y desempeñen eficientemente sus tareas.
- e) **Transparencia.-** La Microempresa mantendrá la transparencia en cada una de sus actividades comerciales, al igual que en el cumplimiento de sus obligaciones legales.

6.2. ORGANIZACIÓN ESTRUCTURAL

En un sentido amplio, organización es todo un conjunto de personas relacionadas para alcanzar un fin o una meta. En un sentido estricto, organización es una estructura, configurada en base a relaciones internas y externas predeterminadas, entre personas o grupos de personas que trabajan para realizar un objetivo claramente definido. Esa estructura marca cómo se distribuye el trabajo, cómo se agrupan las personas en unidades de actividad específica y las unidades en entidades mayores, que poder tienen cada uno, de quien depende, a quien dirigirse si surgen problemas, entre otros. El diseño periódico de esa estructura lo realizan los directivos de la organización, en ejercicio de una de sus funciones: la función organizacional estructural.

En toda empresa es necesario establecer una estructura organizativa, la misma que servirá como ente ejecutor, es un plan que sirve para obtener mayor coordinación, interrelación e integración de todas las actividades realizadas dentro de ésta, con el único objetivo de cumplir con las metas deseadas.

6.2.1. Funciones Básicas de la Organización

La Microempresa se dedicará a la producción y comercialización de carne vegetal, de acuerdo a esto las funciones básicas han sido ubicadas en tres departamentos: Producción, Financiero, y Comercialización.

6.2.1.1. Departamento de Producción

Este departamento estará encargado de la planificación, organización, ejecución y control de proceso productivo de la carne vegetal, contará con personas que se encargarán de la producción y control de calidad.

6.2.1.2. Departamento Administrativo - Financiero y Ventas

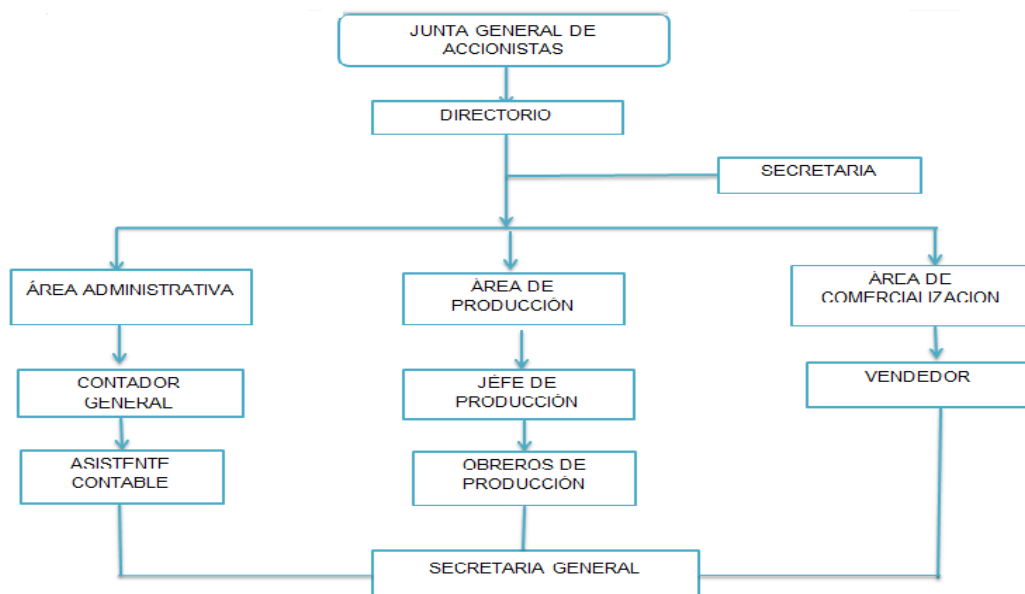
Este departamento está comisionado de planificar, coordinar, supervisar y dirigir todas las actividades administrativas y económico-financieras de la Microempresa; así como planificar, organizar, ejecutar y controlar la distribución y ventas del producto mediante la implantación de sistemas y canales técnicos de comercialización, elaboración de programas de mercadeo, la búsqueda de nuevos clientes para el producto.

6.2.2. Organigrama Estructural

Para normar la estructura administrativa se utiliza los organigramas, donde se define el orden jerárquico y la relación que debe existir de acuerdo a cada uno de los miembros de la Microempresa.

A continuación se muestra en el organigrama estructural los departamentos de cómo está constituida la Microempresa.

MICROEMPRESA "CARVE"
ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL
GRÁFICO No. 18



Elaborado por: La Autora

6.2.3. Orgánico Funcional

6.2.3.1. Funciones y Descripción del Puesto

6.2.3.1.1. Junta General de Accionistas

La Junta General de Accionistas se reunirá en la forma y para los efectos determinados en la ley de compañías dentro de los noventa días siguientes al cierre de cada ejercicio anual, con el fin de conocer y resolver sobre el informe del Directorio relativo a la marcha del negocio, los estados financieros y distribución de utilidades, el informe del Auditor Externo sobre el grupo financiero. Toda elección que realice la Junta General de Accionistas se efectuará por voto escrito de cuyo escrutinio se dejará constancia en el acta respectiva.

La Junta General de Accionistas es la máxima autoridad, no tiene ninguna dependencia funcional con otros niveles de la microempresa.

Funciones

- ✓ Nombrar y remover al Presidente, Gerente, Directores, cuando la organización así lo requiera.
- ✓ Determinar los lineamientos generales e importantes para el funcionamiento de la Microempresa.
- ✓ Aprobar los estados financieros de la Microempresa.
- ✓ Resolver la distribución de los beneficios sociales.
- ✓ Aprobación de estatutos, modificaciones de contratos sociales, transformación o disolución de la Microempresa

6.2.3.1.2. Directorio

Los Miembros del Directorio serán civil y penalmente responsables de sus acciones u omisiones en el cumplimiento de sus respectivas atribuciones y deberes.

Funciones

- ✓ Definir la política financiera y crediticia de la institución y controlar la ejecución.

- ✓ Analizar y pronunciarse sobre los informes de riesgo crediticio, y la proporcionalidad y vigencia de las garantías otorgadas. Igualmente procederá, en lo que sea aplicable, con las operaciones activas y pasivas que individualmente excedan del dos por ciento del patrimonio técnico.
- ✓ Emitir opinión, bajo su responsabilidad, sobre los estados financieros y el informe de auditoría interna, que deberá incluir la opinión del auditor, referente al cumplimiento de los controles para evitar el lavado de dinero
- ✓ Conocer y resolver sobre el contenido y cumplimiento de las comunicaciones de la Superintendencia de Bancos referentes a disposiciones, observaciones, recomendaciones o iniciativas sobre la marcha de la institución.
- ✓ Cumplir y hacer cumplir las disposiciones emanadas de esta ley de la Superintendencia de Bancos, de la Junta General y el mismo Directorio

6.2.3.1.3. Gerente

Se designa con el término gerente aquella persona que en una determinada empresa u organización tiene la responsabilidad y las tareas de guiar a los demás, de ejecutar y dar órdenes y de lograr que las cosas se hagan para poder cumplir cierta y correctamente con el objetivo y la misión que promueve la organización.

Perfil/Rol

- ✓ Liderazgo
- ✓ Trabajo bajo presión
- ✓ Buen manejo de relaciones humanas
- ✓ Honestidad
- ✓ Responsabilidad
- ✓ Habilidades para negociar
- ✓ Capacidad para tomar decisiones

Funciones

- ✓ Cumplir y hacer cumplir con las políticas y normas de la empresa.
- ✓ Crear políticas para un mejor control interno de la empresa.
- ✓ Realizar la planificación, organización, coordinación y control, del proceso administrativo productivo.
- ✓ Someter a conocimiento y aprobación de la Junta General de Accionistas.
- ✓ Gestionar la concesión de créditos en las instituciones financieras de la localidad.
- ✓ Promover los cursos de capacitación tanto para trabajadores como para la comunidad relacionada con la producción de carne vegetal.
- ✓ Informar a sus funcionarios sobre las acciones a seguir en la empresa.
- ✓ Realizar estrategias de comercialización con el fin de abrir nuevos mercados

Requisitos

- ✓ Título de tercer nivel en Administración de Empresas, Economía, Contabilidad y Auditoría o carreras afines.
- ✓ Experiencia en trato al personal y clientes,
- ✓ Experiencia en la estructuración y función de la Microempresa
- ✓ Edad mínima de 25 años
- ✓ Experiencia en cargos similares

6.2.3.1.4. Contador General y Auxiliar Contable

Un Contador General es un individuo que completa los derechos de contabilidad para las empresas. En función de las especialidades de la contaduría y la escala de la empresa, la documentación contable que procesa normalmente, corresponde a impuestos, registros financieros y

de rendición de cuentas para la distribución de informes económicos. Los Contadores juegan un papel vital en los negocios que las trabajan, ya sea una pequeña empresa o una corporación global.

Perfil/Rol

- ✓ Manejo de contabilidad
- ✓ Conocimiento de leyes tributarias
- ✓ Buenas relaciones humanas
- ✓ Ética profesional
- ✓ Confidencialidad

Funciones

- ✓ Estar constantemente actualizándose con lo que respecta al Servicio de Rentas Internas y asuntos afines a su cargo.
- ✓ Realizar los pagos autorizados por la gerencia y realizar las retenciones dispuestas por la ley.
- ✓ Tener la documentación del control contable al día.
- ✓ Cumplir con el pago de remuneraciones, servicios, bienes y otros gastos.
- ✓ Estar pendiente e informar a gerencia sobre el vencimiento de documentos.
- ✓ Elaborar estados financieros y poner a conocimiento de la gerencia el presupuesto anual.

Requisitos

- ✓ Título de contador legalmente autorizado y afiliado al respectivo colegio profesional.
- ✓ Experiencia en manejo de sistemas contables.
- ✓ Edad mínima 25 años
- ✓ Experiencia en cargos similares

6.2.3.1.5. Jefe de Producción

El Jefe de Producción es aquel encargado de coordinar y supervisar operaciones dentro de la empresa para que esta opere de la mejor manera.

Perfil/Rol

- ✓ Actitud de trabajo en equipo
- ✓ Ética moral
- ✓ Don de mando
- ✓ Responsabilidad y honestidad
- ✓ Capacidad en toma de decisiones
- ✓ Tener buena comunicación con el personal

Funciones

- ✓ Planificar, supervisar y verificar la producción.
- ✓ Responsabilidad en el manejo de recursos humanos y materiales de producción.
- ✓ Vigilar las operaciones que se desarrollen en el área de producción.
- ✓ Participar en las reuniones con voz informativa
- ✓ Informar oportunamente al Gerente sobre aspectos relacionados con la producción.
- ✓ Controlar la entrada y salida de equipos de trabajo, algún tipo de maquinaria, insumos y otros.
- ✓ Control del orden y limpieza del área de producción.
- ✓ Verificar la calidad del producto terminado.
- ✓ Controlar que cada proceso esté correctamente ejecutado

Requisitos

- ✓ Tener conocimiento en la producción de carne vegetal.
- ✓ Experiencia en el campo Microempresarial.
- ✓ Estudios realizados en gastronomía o carreras afines.
- ✓ Edad mínima 23 años

6.2.3.1.6. Bodeguero

El Bodeguero es la persona que está a cargo de la entrada y salida de los productos terminados de la Microempresa

Perfil/Rol

- ✓ Buenas relaciones humanas.
- ✓ Trabajo bajo presión.
- ✓ Ética profesional.
- ✓ Trabajo en equipo.
- ✓ Confidencialidad

Funciones

- ✓ Realizar el almacenamiento de materias primas, productos en proceso y de productos terminados.
- ✓ Mantener un control efectivo del inventario.
- ✓ Mantener un stock de materiales suficientes para mantener una producción permanente de carne vegetal.
- ✓ Mantener un correcto almacenamiento de los materiales para evitar que se deterioren.
- ✓ Clasificación de materias primas directas e indirectas de acuerdo a su utilización.

- ✓ Llevar un registro organizado de entradas y salidas de los inventarios.
- ✓ Realizar un informe mensual del inventario existente en materias primas, productos en proceso, productos terminados de tal manera que refleje la situación de la producción de la Microempresa.

Requisitos

- ✓ Experiencia en cargos similares y trato con el personal
- ✓ Experiencia en manejo de sistemas contables
- ✓ Edad mínima 23 años.

6.2.3.1.7. Obreros de Producción

Conjunto de trabajadores que aportan básicamente el factor trabajo en la producción y a cambio reciben un salario o contraprestación económica, sin ser propietarios individuales de los medios de producción.

Perfil/Rol

- ✓ Responsable, puntual, honesto.
- ✓ Trabajo en equipo
- ✓ Ética moral y profesional
- ✓ Facilidad de comunicación y buenas relaciones humanas

Funciones

- ✓ Elaboración de carne vegetal.
- ✓ Elaboración de órdenes de requisición de materias primas y materiales de aseo.
- ✓ Entrega de productos terminados en el tiempo requerido y de la calidad deseada.
- ✓ Mantenimiento y aseo del área de producción.

- ✓ Aplicar eficientemente cada proceso establecido para la elaboración de carne vegetal.
- ✓ Optimizar costos y tiempo en la producción.

Requisitos

- ✓ Estudios en bachillerato cualquier carrera.
- ✓ Tener conocimiento en la elaboración de carne vegetal.
- ✓ Edad mínima 25 años

6.2.3.1.8. Vendedor

El Vendedor es el elemento más importante de las ventas porque permite establecer una comunicación directa y personal con los clientes actuales y potenciales de la empresa, y además, porque tiene la facultad de cerrar la venta, generar y cultivar relaciones personales a largo plazo con los clientes.

Perfil/Rol

- ✓ Responsable, puntual y honesto.
- ✓ Ética moral y profesional.
- ✓ Facilidad de comunicación y buenas relaciones humanas
- ✓ Trato al cliente

Funciones

- ✓ Realizar ventas directas en la planta de producción.
- ✓ Responsable en la venta y promoción del producto de la Microempresa.
- ✓ Constatar antes de confirmar una venta, si la producción está dentro de las exigencias del cliente.
- ✓ Informar oportunamente a gerencia para la toma de decisiones acerca de las ventas.

- ✓ Participar en las reuniones con voz informativa.
- ✓ Verificar los cobros por venta y ayudar a la facturación.
- ✓ Elaborar informes estadísticos con el fin de mantener la distribución y comercialización del producto elaborado.
- ✓ Manejar una buena política de atención al cliente.

Requisitos

- ✓ Experiencia en trato al personal y al cliente.
- ✓ Tener conocimiento de comercialización.
- ✓ Profesional en mercadotecnia o carreras afines.
- ✓ Edad mínima 23 años.

6.2.3.1.9. Secretaria

Secretaria es la persona que se encarga de diferentes funciones básicas para que su colaborador o jefe no tenga que preocuparse por ejemplo llamados telefónicos, recepción de documentos y demás.

Perfil/Rol

- ✓ Responsabilidad en las funciones encomendadas
- ✓ Disposición para trabajar bajo presión.
- ✓ Iniciativa de trabajo
- ✓ Buenas relaciones humanas
- ✓ Estar en capacidad de afrontar dificultades.
- ✓ Sentido de puntualidad, seguridad y firmeza.

Funciones

- ✓ Mantener los archivos bajo custodia.

- ✓ Asumir las responsabilidades en el manejo de la información a su cargo.
- ✓ Elaboración de los informes relacionados con su área.
- ✓ Coordinar las labores de relaciones públicas y comunicación.
- ✓ Coordinar con la gerencia en las sesiones.
- ✓ Organizar, vigilar y atender los servicios generales y requerimientos de la administración de la microempresa.

Requisitos

- ✓ Título de bachiller en secretariado
- ✓ Experiencia en manejo de sistemas contables.
- ✓ Buena presencia
- ✓ Experiencia en cargos similares
- ✓ Edad mínima 23 años

6.3. GESTIÓN EMPRESARIAL

La Microempresa de carne vegetal realizará una actividad económica apegada a los siguientes objetivos.

- ✓ Los costos deben tener una rentabilidad de tal manera que cubra los gastos, y asegure el desarrollo de la Microempresa y tenga sostenibilidad institucional de gestión.
- ✓ Desarrollar actividades factibles de modo eficiente y rentable.
- ✓ Tomar decisiones oportunas en todos los aspectos técnico, económico, jurídico, organizativo y administrativo.

Los elementos constitutivos que aplicará la empresa son tres funciones claves como:

- ✓ Herramienta para tomar buenas decisiones.
- ✓ Planeamiento estratégico y administración operativa - financiera
- ✓ Mejorar un sistema de información para tener un margen permanente y elementos de juicio para la toma de decisiones.

Este tipo de información será:

- ✓ Operativa
- ✓ Legal
- ✓ Tecnológica
- ✓ Administrativa
- ✓ Económica Financiera

6.3.1. Supervisión y Control

A fin de tener un seguimiento permanente de la marcha de la Empresa se aplica los elementos y tipo de control

- ✓ Control administrativo o de gestión.
- ✓ Control operacional

Las características del control serán:

- ✓ Control permanente
- ✓ Control integral
- ✓ El control como un núcleo y no un fin
- ✓ El principio de concepción
- ✓ Existencia de estándares o normas de comparación

Las Áreas básicas de control serán:

6.3.1.1. Controles de Producción

- ✓ Controles de producción
- ✓ Operaciones productivas
- ✓ Calidad y estándares
- ✓ Flujo de procesos
- ✓ Calificación de personal y puesto
- ✓ Tiempos y métodos de operación
- ✓ Mantenimiento de equipo

6.3.1.2. Controles Administrativos

- ✓ Procesos, funciones reales y formales
- ✓ Calificación del personal
- ✓ Diagramas de procesos
- ✓ Marketing-Ventas
- ✓ Volumen de ventas
- ✓ Precio de productos
- ✓ Ventas por clientes
- ✓ Territorio-Localización de mercado
- ✓ Utilidades
- ✓ Costo de ventas

6.3.1.3. Controles Financieros – Económicos - Contables

- ✓ Estado contable-financiero
- ✓ Contabilidad de costos
- ✓ Estado de caja
- ✓ Utilidades
- ✓ Presupuestos

6.4. ESTRATEGIAS EMPRESARIALES

- a) **Estrategia de Competitividad.-** Realizar acuerdos con los proveedores de materia prima para la producción de carne vegetal, lo que conllevará a tener un sustento de insumos en forma continua.

Negociar adecuadamente los parámetros de entrega-recepción de insumos con los proveedores de la Microempresa.

Establecer parámetros de pago, descuentos por pronto pago y procedimientos de revisión.

- b) Estrategias Financieras.-** Mantener supervisión constante de los costos y gastos de la Microempresa, para mejorar los recursos de la empresa eficientemente.

Capacidad de negociación con proveedores de los productos que la empresa requiere.

- c) Estrategia Operativa.-** Se contará solo con el personal necesario con la finalidad de optimizar gastos, se adquirirá tecnología innovadora para mejorar los procesos de producción y mejorar los tiempos de elaboración del producto.

A medida que transcurra el tiempo se mejorarán los controles de cada proceso, basados en la experiencia de cada trabajo realizado, que permita asegurar la satisfacción de las necesidades de cada cliente.

- d) Estrategia de Mercadotecnia.-** Se determinarán los cinco factores ya conocidos como: precio, promoción, producto, plaza y distribución y realizar el cumplimiento de cada uno de ellos.

- e) Estrategia de Precio.-** La Microempresa deberá establecer los precios mediante un análisis exhaustivo de los costos y gastos, más un porcentaje de utilidad.

El éxito de la empresa se determina en la eficiencia de fijación de precios, debe mostrarse sensible a las variaciones de los hábitos de compra y a la aceptación por parte de los clientes por sus precios

- f) Estrategia de Promoción.-** Promover el consumo de carne vegetal, mediante publicidad de degustaciones, que permitan a los consumidores conocer el sabor de la carne vegetal y además realizar publicidad de todas las ventajas del consumo del producto.

Se contará con medios de comunicación importantes de la ciudad como el Diario del Norte que tiene muy buena acogida entre los lectores Ibarreños.

- g) Estrategia del Producto.-** Se refiere a las características generales y específicas como su tamaño, composición nutricional, pero no basta para persuadir al consumidor al hábito de compra, por eso es

necesario crear una presentación donde se encuentre la marca y logotipo que identifique a la Microempresa.

El producto marca la carta de presentación ante los ojos del consumidor, puesto que la manera en que el producto salga al mercado en un primer lanzamiento, sellará la pauta para definir una línea de clientes.

- h) Estrategia de Plaza.-** Para la distribución del producto se utilizará el canal largo en el cuál interviene el intermediario como enlace entre el productor y consumidor final.

En este caso los intermediarios serán los dueños de supermercados, así como los propietarios de las tiendas. Se ha seleccionado esta forma de distribución tomando en consideración la perspectiva a futuro de comercializar masivamente el producto

- i) Estrategia de Distribución.-** Básicamente esta estrategia pretende reducir costos al momento de negociar con los intermediarios del producto, tomando en cuenta un margen de utilidad para cada uno de los actores, y así beneficiar a los consumidores finales del producto.
- j) Estrategia de la Organización.-** La Microempresa “CARVE” diseñará un esquema estructural en el cual se representará actividades operativas y administrativas para el correcto funcionamiento.

6.5. BASE LEGAL

6.5.1. Razón Social

La razón social será: “CARVE” Carne Vegetal Un Nuevo Estilo de Vida

6.5.2. Objeto Social

Producción y Comercialización de carne vegetal en la ciudad de Ibarra.

6.5.3. Requisitos para el Funcionamiento de la Microempresa

6.5.4. Registro Único de Contribuyentes (RUC)

6.5.4.1. Requisitos

- ✓ Cédula de representante legal

- ✓ Copia de certificado de votación
- ✓ Recibo de pago de agua, luz, teléfono.

6.5.5. Patente Municipal

6.5.5.1. Requisitos

- ✓ Recibo del último pago del impuesto predial
- ✓ Copia del RUC
- ✓ Documentos personales del representante legal

6.5.6. Permiso de Salud Pública

6.5.6.1. Requisitos

- ✓ Ficha de inspección
- ✓ Permiso del cuerpo de Bomberos y Patente Municipal.
- ✓ Copia del RUC
- ✓ Certificado de salud de todos los empleados(original y copia)
- ✓ Copia de la cédula y papeleta de votación del representante legal.

6.5.7. Registro Sanitario

6.5.7.1. Requisitos

- ✓ Obtención previa del informe técnico favorable en virtud de un análisis de control de calidad de un laboratorio debidamente acreditado por el Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación.
- ✓ Obtención previa de un certificado de buenas prácticas de manufactura para la planta procesadora.
- ✓ Homologación de documentos otorgados por una autoridad competente de otro Estado o por una organización internacional especializada determinada conforme al Reglamento de Registro y Control Sanitario.

Para la obtención del Registro Sanitario con aplicación de las buenas prácticas, bastará presentar la solicitud de Registro Sanitario que contendrá la siguiente información.

- ✓ Nombre del representante legal a cuyo nombre se solicita el Registro Sanitario y su domicilio.
- ✓ Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- ✓ Nombre y marca del producto
- ✓ Descripción del tipo del producto
- ✓ Lista de ingredientes, deben declararse en orden decreciente de las proporciones usadas.

6.5.8. Permiso de Funcionamiento

6.5.8.1. Requisitos

- ✓ Llenar la solicitud del permiso de funcionamiento
- ✓ Reunir la documentación necesaria requerida para ingresar junto con la solicitud.
- ✓ Luego se procederá a la inspección y verificación física de los requisitos técnicos y sanitarios.
- ✓ Entrega del permiso que tiene vigencia un año

Las políticas, estrategias, objetivos organizacionales, valores, principios que se implanten en la organización de una Microempresa es de vital importancia, para el buen desempeño de los trabajadores, puesto que de cada uno de los integrantes de la Empresa depende el éxito, se necesita que cada uno de ellos se comprometa con la propuesta organizativa.

CAPÍTULO VII

7. IMPACTOS DEL PROYECTO

Esta investigación se sustenta con un análisis técnico de los impactos. Para el presente análisis se ha utilizado una metodología sencilla y eficaz, resultando conveniente aplicarla, tiene la siguiente estructura.

Se determina varias áreas o ámbitos generales en las que el proyecto influirá positiva o negativamente.

A continuación se selecciona un rango o parámetro de niveles de impactos positivos y negativos, de acuerdo a la siguiente tabla

CUADRO No. 1
IMPACTOS DEL PROYECTO

CALIFICACIÓN	NIVELES DE IMPACTOS
3	Impacto Alto Positivo
2	Impacto Medio Positivo
1	Impacto Bajo Positivo
0	No hay Impacto
-1	Impacto Bajo Negativo
-2	Impacto Medio Negativo
-3	Impacto Alto Negativo

Elaborado por: La Autora

Se construye una matriz por cada impacto y se establecen indicadores medibles, los mismos que permiten obtener información específica y puntual.

7.1. ANÁLISIS DE IMPACTOS

7.1.1. Impacto Social

**CUADRO No. 2
IMPACTO SOCIAL**

Indicadores	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Fuentes de trabajo							x	3
Mejorar calidad de vida							x	3
Contribuir al desarrollo socio económico de la ciudad						x		2
Estabilidad Laboral							x	3
Imagen Microempresarial						x		2
Total						4	9	13

Elaborado por: La Autora

Nivel de Impacto= 13/5

Nivel de Impacto= 2.6

Impacto Positivo

7.1.1.1. Análisis Impacto Social

El impacto indica un nivel alto positivo, significa que la calidad de vida de los habitantes de la ciudad de Ibarra mejorará, sea esta por el consumo de la carne vegetal o por los ingresos resultantes de la venta de la misma, esto permitirá una buena imagen empresarial, ya que será la primera Microempresa del sector con estas características que impulsará la producción de este producto.

7.1.2. Impacto Económico

**CUADRO No. 3
IMPACTO ECONÓMICO**

Indicadores	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Rentabilidad del proyecto							x	3
Oferta de empleo							x	3
Incentivo al consumo						x		2
Estabilidad económica familiar						x		2
Total						4	6	10

Elaborado por: La Autora

Nivel de Impacto= 10/4

Nivel de Impacto= 2.5

Impacto Positivo

7.1.2.1. Análisis de Impacto Económico

La matriz indica que el impacto es alto positivo, porque las ventas de carne vegetal proyectadas indican rentabilidad en el proyecto, lo que significa que va a existir fuentes de empleo, beneficiará a productores y al ser una nueva alternativa de alimentación sana contribuirá a mejorar la salud de las personas y el desarrollo social del país.

7.1.3. Impacto Educativo

CUADRO No. 4
IMPACTO EDUCATIVO

Indicadores	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Generación de conocimientos						x		2
Capacitación							x	3
Nuevas formas de producción							x	3
Mejoramiento continuo de los procesos							x	3
Trabajo en equipo						x		2
Total						4	9	13

Elaborado por: La Autora

Nivel de Impacto= Total de Impactos/ No de Indicadores

Nivel de Impacto= 13/5

Nivel de Impacto= 2.6

Impacto Positivo

7.1.3.1. Análisis Impacto Educativo

En el impacto educativo se ha tomado como referencia cinco indicadores, y el resultado es alto positivo, el talento humano se vuelve imprescindible, en la actualidad la preparación intelectual es un indicador de responsabilidad y eficiencia para poder insertarse en una sociedad laboral cada vez más exigente, en el lugar de trabajo se comparte muchos conocimientos por lo cual la Microempresa implementará talleres de capacitación a los miembros de la misma de tal manera que se obtenga mejoramiento continuo de los procesos, que permitirá beneficiar a los consumidores brindando un producto de mejor calidad.

7.1.4. Impacto Ambiental

**CUADRO No. 5
IMPACTO AMBIENTAL**

Indicadores	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Trabajo sin tóxicos						x		2
Producción natural						x		2
Salud humana							x	3
Contaminación del medio ambiente					x			1
Total					1	4	3	8

Elaborado por: La Autora

Nivel de Impacto= Total de Impactos/ No de Indicadores

Nivel de Impacto= 13/5

Nivel de Impacto= 2.6

Impacto Positivo

7.1.4.1. Análisis del Impacto Ambiental

La matriz indica que el impacto ambiental es positivo, porque la producción de la carne vegetal se utilizará técnicas naturales que aseguren un producto apto para el consumo y que mejore la salud humana, sin olvidarse ser amigables con el medio ambiente

7.1.5. Impacto Ético

**CUADRO No. 6
IMPACTO ÉTICO**

Indicadores	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Calidad de producción							x	3
Seguridad social						x		2
Satisfacción del cliente							x	3
Total						2	6	8

Elaborado por: La Autora

Nivel de Impacto= Total de Impactos/ No de Indicadores

Nivel de Impacto= 8/3

Nivel de Impacto= 2.7

Impacto Positivo

7.1.5.1. Análisis de Impacto Ético

El anterior análisis nos indica la responsabilidad que la Microempresa debe tener con el medio ambiente puesto que a través de este podremos satisfacer los gustos del cliente de manera eficaz.

7.1.6. Impacto Comercial

**CUADRO No. 7
IMPACTO COMERCIAL**

Indicadores	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Manejo de recursos							x	3
Creatividad							x	3
Posicionamiento en el mercado							x	3
Cobertura						x		2
Mejoramiento del producto							x	3
Total						2	12	14

Elaborado por: La Autora

Nivel de Impacto= Total de Impactos/ No de Indicadores

Nivel de Impacto= 8/3

Nivel de Impacto= 2.8

Impacto Positivo

7.1.6.1. Análisis del Impacto Comercial

La medición de este impacto es alto positivo lo que significa que en la ejecución del proyecto se integrará a miembros de la microempresa, esto permitirá establecer una organización, para con ello mantener y mejorar el manejo de los recursos, siendo estos: registros contables, rentabilidad del negocio, los costos de producción, administración de Microempresas para que los negocios no sean tradicionales y se implementen nuevos sistemas que les permitan desarrollar contablemente sus actividades, la capacitación de los mismos permitirá el liderazgo, creatividad y posicionamiento en el mercado.

7.2. IMPACTO GENERAL

CUADRO No. 8
IMPACTO GENERAL

Indicadores	-3	-2	-1	0	1	2	3	Total
Impacto Social							x	3
Impacto Económico							x	3
Impacto Educativo							x	3
Impacto Ambiental						x		2
Impacto Ético							x	3
Impacto Comercial							x	3
Total						2	15	17

Elaborado por: La Autora

Nivel de Impacto= Total de Impactos/ No de Indicadores

Nivel de Impacto= 14/5

Nivel de Impacto= 2.8

Impacto Positivo

7.2.1. Análisis del Impacto General

Después de realizar el análisis individual de cada uno de los posibles impactos se llega a la conclusión que el impacto que tendrá el proyecto para la sociedad en los aspectos; social, económico, educativo, ambiental, ético y comercial es alto positivo lo cual genera buenas expectativas en la implantación del proyecto ya que beneficiará el desarrollo de la ciudad Ibarra y de la provincia de Imbabura.

CONCLUSIONES

- ✓ Mediante el Estudio Situacional se identificó los aliados, oponentes, oportunidades, riesgos y se concluye que en Ibarra no existe empresas que produzcan carne vegetal y en la actualidad la sociedad se encuentra más preocupada por su salud, además que tienen una tendencia light, procuran un consumo de productos bajos en grasas, y se ha identificado que existen condiciones óptimas para la implementación de la Microempresa de producción y comercialización de carne vegetal.

- ✓ El Marco Teórico se lo realizó como sustentación de la propuesta de la creación de la Microempresa, de tal manera que proporcionó información importante del tema en estudio, a través de un diagnóstico externo del entorno e información bibliográfica.

- ✓ Se realizó un Estudio de Mercado mediante la aplicación de encuestas a los posibles consumidores, para identificar los gustos y preferencias de los potenciales clientes que permitió demostrar la existencia de un mercado potencial insatisfecho de 429.326 libras carne vegetal, demanda actual que no logra cubrir la oferta.

- ✓ Se determinó en el Estudio Técnico la Macrolocalización, Microlocalización que más se ajuste para la ubicación de la Microempresa. Las instalaciones de la Microempresa estarán acorde a las actividades de producción y administrativas para garantizar un ambiente laboral sano, así como también la disponibilidad de recursos necesarios para el buen funcionamiento de la nueva unidad.

- ✓ De acuerdo al análisis financiero, el VAN determinó un resultado \$ 22.279,86; siendo mayor a cero concluyéndose que el proyecto es rentable, y se obtuvo un TIR de 22.77%, una relación de costo/beneficio de 0.17 ctvs., con un período de recuperación de 4 años, 5 meses, 12 días.

- ✓ En la estructura organizativa se concluye que la Microempresa estará sustentada en la creación de estrategias administrativas, políticas, objetivos, misión, visión, diseño de funciones del talento humano requerido para la producción de carne vegetal.

- ✓ Se determinó un impacto general de 2.8 que establece un impacto alto positivo. La creación de la Microempresa beneficiará directamente a productores y consumidores de carne vegetal, se concluye que la Microempresa no reportará daño al medio ambiente en el transcurso de sus actividades.

RECOMENDACIONES

- ✓ Se recomienda la ejecución del proyecto y aprovechar los aliados y oportunidades, ya que la zona es considerada como potencial para la producción de carne vegetal.
- ✓ Es primordial realizar una investigación a fondo para ampliar la teoría y dotarle a la Microempresa de información oportuna sobre nuevas tecnologías utilizadas en la producción de carne vegetal, el comportamiento de los consumidores potenciales y técnicas de trabajo, que permitan incursionar en nuevos mercados
- ✓ Aplicación de Estudios de Mercado para determinar si el producto cumple con las expectativas de los clientes, y realizar un mejoramiento continuo para que el producto consiga permanecer en el mercado. Además desarrollar campañas de publicidad, marketing, que permita el fortalecimiento del producto, informar de los beneficios de cada uno de los ingredientes utilizados en la elaboración de carne vegetal.
- ✓ Se recomienda realizar la ubicación y las infraestructuras adecuadas a las necesidades de producción con el fin de obtener un producto de mejor calidad y garantizando una buena atención al cliente.
- ✓ Desarrollo, análisis y evaluación financiera que refleje la situación real de la Microempresa, y de haber inconvenientes tomar las medidas correctivas que beneficien a la entidad.
- ✓ Capacitaciones al talento humano, y actualización de sus funciones para garantizar procesos eficientes, también se debe promover un ambiente de trabajo en el que cada trabajador se sienta a gusto en la realización de sus funciones.
- ✓ Ejecución de estudios más profundos sobre los impactos los mismos que deberán estar acompañados de soluciones, a corto, mediano y largo plazo, para que no interfieran en las funciones de la Microempresa

BIBLIOGRAFÍA

- ✓ **PAÉZ Roberto** (2008). Desarrollo de la Mentalidad, Primera Edición, Ediciones CODEU.
- ✓ **ZAPATA, Pedro** (2011). Contabilidad General, Décima Edición, Editor Escobar,
- ✓ **RINCÓN, Carlos; LASSO, Giovanni; PARRADO, Álvaro;** (2009). CONTABILIDAD SIGLO XXI, Primera Edición, Ecoe Ediciones.
- ✓ **TORRES, Luis** (2009), Gestión Microempresarial, Segunda Edición, McGraw Hill Editores.
- ✓ **ROBBINS, STEPHEN & COULTER, Mary.**(2010), Administración, Décima Edición, Editores Pearson.
- ✓ **KOONTZ, Harold & WEHRICH, Heinz.** (2007), Elementos De Administración, Séptima Edición, McGraw Hill Editores.
- ✓ **HERNANDES Sergio & PALAFOX Gustavo.** (2012), Administración, Tercera Edición, McGraw Hill Editores,
- ✓ **BRAVO, Mercedes.** (2011), Contabilidad General, 2009, Décima Edición, Editor Escobar
- ✓ **DE LA PORTILLA, María.** (2013), Normas Internacionales de Información Financiera, Primera Edición
- ✓ Consejo de Normas Internacionales de Contabilidad, NIIF para las PYMES. (2009),
- ✓ **ESTUPUÑAN, Rodrigo.** (2013), Segunda Edición, Ecoe Ediciones,

- ✓ **BACA, Gabriel.** (2013), Evaluación de Proyectos, Séptima Edición, McGraw Hill Editores

- ✓ **ALDANA, Héctor.** (2009), Enciclopedia Agropecuaria – Economía, Administración y Mercadeo Agropecuarios, Segunda Edición, Terranova Editores.

- ✓ **KOTLER, Philip & ARMSTRONG, Gary.** (2008), Fundamentos de Marketing, Duodécima Edición, Editorial Pearson Prentice Hall

- ✓ **MÉNDEZ, José.** (2009), Fundamentos de Economía, Quinta Edición, McGraw Hill Editores

- ✓ **JOBBER, David & FAHY, John.** (2007), Fundamentos De Marketing, Segunda Edición, McGraw Hill Editores

- ✓ **MORALES, Arturo.** (2009), Proyectos de Inversión – Evaluación y Formulación, Primera Edición, McGraw Hill Editores

- ✓ **GUAJARDO, Gerardo & ANDRADE, Nora.** (2014), Contabilidad Financiera, Sexta Edición, McGraw Hill Editores

- ✓ **CHILQUINGA, Manuel.** (2007), Costos por órdenes de producción, Primera Edición, Graficolor Imprenta

- ✓ **BESLEY, Scott.** (2009), Fundamentos de Administración Financiera, 14 Edición, Editorial Cengage Learning

- ✓ **SAPAG, Nassir.** (2011), Proyectos de Inversión, Formulación y Evaluación, Segunda Edición, Editores Prentice Hall

- ✓ **CHIAVENATO, Idalberto.** (2011) Administración de recursos humanos, Novena Edición, McGraw Hill Editores

- ✓ **DIAZ & ESCARCEGA.** (2009) Desarrollo Sustentable Primera Edición, Mc Graw Hill Editores

LINCONGRAFÍA

- ✓ http://www.futurefood.org/tofu/index_es.php
- ✓ <https://www.google.com.ec/search?q=carne+vegetal+a+base+del+gluten+de+trigo&biw=1240&bih=604&tbm=isch&tbo=u&source=univ&sa=X&ei=6OlzUpHdJ6XJsQTwH4DIBA&ved=0CEkQsAQ>
- ✓ <http://www.saludymedicinas.com.mx/centros-de-salud/nutricion/consejos-alimenticios/gluten-carne-vegetal.html>
- ✓ <http://vidaok.com/aprende-preparar-carne-vegetal/>
- ✓ http://beltres.com/losmolinos/index.php?option=com_content&view=article&id=467:gluten&catid=116:tecnoalimentos&Itemid=1061
- ✓ <http://www.blogdefarmacia.com/propiedades-del-gluten/>
- ✓ <http://www.quiminet.com/articulos/el-gluten-de-trigo-43865.htm>
- ✓ http://www.haztevegetariano.com/modules.php?goto=Svst275_975
- ✓ <http://www.vegetomania.com/vida-sana/beneficios-de-la-carne-de-soya>
- ✓ <http://www.guioteca.com/vegetarianismo/soya-la-carne-vegetal/>
- ✓ <http://www.botanical-online.com/carnevegetal.htm>
- ✓ <http://www.enbuenasmanos.com/articulos/muestra.asp?art=441>
- ✓ <http://www.biomanantial.com/seitan-carne-vegetal-a-1175-es.html>
- ✓ <http://okarafoods.blogspot.com/2009/11/beneficios-de-la-soya-de-la-carne.html>
- ✓ http://www.elcomercio.com/sociedad/carne-vegetal-proteinas_0_227377326.html

ANEXOS

Anexo No. 1

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CARNE VEGETAL

La encuesta a realizarse tiene como objetivo recopilar información que permita determinar la factibilidad de la creación de una microempresa productora y comercializadora de carne vegetal.

1.- ¿Consume usted carne?

SI () NO ()

2.- ¿Qué tipo de carne prefiere consumir?

- ❖ Carne Roja ()
- ❖ Carne Blanca ()
- ❖ Ninguna ()

3.- Conoce las propiedades y beneficios de la carne vegetal

SI () NO ()

4.- En alguna oportunidad a probado la carne vegetal

SI () NO ()

5.- ¿Cómo define el sabor de la carne vegetal?

- ❖ Exquisito ()
- ❖ Medianamente exquisito ()
- ❖ Desagradable ()

6.- ¿Consumiría usted carne vegetal?

SI () NO ()

7.- ¿Con que frecuencia consumiría carne vegetal?

- ❖ 1 Vez en semana ()
- ❖ 1 vez cada 15 días ()
- ❖ 1 vez en el mes ()
- ❖ Ninguna ()

8.- ¿En cuál de estos lugares le gustaría comprar la Carne Vegetal?

- ❖ Centros Naturistas ()
- ❖ Tiendas ()
- ❖ Aki ()
- ❖ Supermaxi ()
- ❖ Ninguna ()

9.- ¿Hasta qué precio estaría dispuesto a pagar por la libra de carne vegetal?

- ❖ \$ 2.00 ()
- ❖ \$ 2.25 ()
- ❖ \$ 2.50 ()
- ❖ Más de \$ 2.50 ()

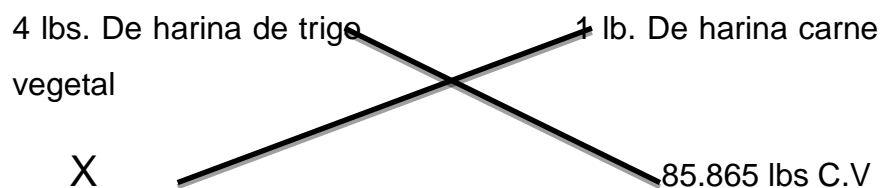
GRACIAS POR SU COLABORACIÓN

Anexo No. 2

1. CÁLCULO DE LA MATERIA PRIMA (HARINA DE TRIGO)

Después de realizar el Estudio Técnico, y determinar el tamaño del proyecto, se llega a la conclusión de que en el primer año se va a producir el 20% de la demanda insatisfecha que nos daría un total de 85.865 libras para el primer año, y se realiza el siguiente cálculo que nos permite saber cuánto se necesita de harina de trigo.

- ✓ Para producir una libra de carne vegetal, se necesita 4 libras de harina de trigo.
- ✓ Se realiza una regla de tres simple



- ✓ Así se obtiene un resultado de 343.460 libras de harina de trigo, para producir 85.865 libras de carne vegetal.

Anexo No. 3

2. CÁLCULO DE LA RECUPERACIÓN DE LA INVERSIÓN

AÑOS	CAPITAL	FLUJO NETO ACTUALIZADO	RECUPERACIÓN CAPITAL	TIEMPO DE RECUPERACIÓN
1	- 77179,24	\$ 11.988,17	\$ 11.988,17	1 AÑO
2		\$ 9.547,13	\$ 9.547,13	2 AÑOS
3		\$ 16.445,04	\$ 16.445,04	3 AÑOS
4		\$ 20.980,26	\$ 20.980,26	4 AÑOS
5		\$ 40.498,50	\$ 18.218,64	5 MESES Y 12 DIAS

- ✓ Se suma los flujos netos de los cuatro años obteniendo un valor de \$ 58.960,60
- ✓ Se procede a realizar la diferencia entre el valor de los cuatro años de flujos de efectivo y la inversión inicial, dándonos como resultado \$ 18.218,64
- ✓ El valor del flujo de efectivo del quinto año se lo divide para 12, de esta manera se sabe cuánto se gana por mes y es \$ 3.374,88 y este valor se lo multiplica por 5 meses que es \$ 16.874,4
- ✓ Se procede a realizar otro cálculo que nos permita saber cuánto se gana por días, y resulta un valor de \$ 112,96 y se lo multiplica por 12 días dando una aproximación de \$ 18.218,64, valor con el que se recupera la inversión inicial.

Anexo No. 4

TABLA DE AMORTIZACIÓN

MESES	CUOTA	INTERÉS	DIVIDENDO	CAPITAL
0				55.000
1	916,67	485,83	1402,50	54.083,33
2	916,67	477,74	1394,41	53.166,66
3	916,67	469,64	1386,31	52.249,99
4	916,67	461,54	1378,21	51.333,32
5	916,67	453,44	1370,11	50.416,65
6	916,67	445,35	1362,02	49.499,98
7	916,67	437,25	1353,92	48.583,31
8	916,67	429,15	1345,82	47.666,64
9	916,67	421,06	1337,73	46.749,97
10	916,67	412,96	1329,63	45.833,30
11	916,67	404,86	1321,53	44.916,63
12	916,67	396,76	1313,43	43.999,96
13	916,67	388,67	1305,34	43.083,29
14	916,67	380,57	1297,24	42.166,62
15	916,67	372,47	1289,14	41.249,95
16	916,67	364,37	1281,04	40.333,28
17	916,67	356,28	1272,95	39.416,61
18	916,67	348,18	1264,85	38.499,94
19	916,67	340,08	1256,75	37.583,27
20	916,67	331,99	1248,66	36.666,60
21	916,67	323,89	1240,56	35.749,93
22	916,67	315,79	1232,46	34.833,26
23	916,67	307,69	1224,36	33.916,59
24	916,67	299,60	1216,27	32.999,92
25	916,67	291,50	1208,17	32.083,25
26	916,67	283,40	1200,07	31.166,58
27	916,67	275,30	1191,97	30.249,91
28	916,67	267,21	1183,88	29.333,24
29	916,67	259,11	1175,78	28.416,57
30	916,67	251,01	1167,68	27.499,90
31	916,67	242,92	1159,59	26.583,23
32	916,67	234,82	1151,49	25.666,56
33	916,67	226,72	1143,39	24.749,89

34	916,67	218,62	1135,29	23.833,22
35	916,67	210,53	1127,20	22.916,55
36	916,67	202,43	1119,10	21.999,88
37	916,67	194,33	1111,00	21.083,21
38	916,67	186,24	1102,91	20.166,54
39	916,67	178,14	1094,81	19.249,87
40	916,67	170,04	1086,71	18.333,20
41	916,67	161,94	1078,61	17.416,53
42	916,67	153,85	1070,52	16.499,86
43	916,67	145,75	1062,42	15.583,19
44	916,67	137,65	1054,32	14.666,52
45	916,67	129,55	1046,22	13.749,85
46	916,67	121,46	1038,13	12.833,18
47	916,67	113,36	1030,03	11.916,51
48	916,67	105,26	1021,93	10.999,84
49	916,67	97,17	1013,84	10.083,17
50	916,67	89,07	1005,74	9.166,50
51	916,67	80,97	997,64	8.249,83
52	916,67	72,87	989,54	7.333,16
53	916,67	64,78	981,45	6.416,49
54	916,67	56,68	973,35	5.499,82
55	916,67	48,58	965,25	4.583,15
56	916,67	40,48	957,15	3.666,48
57	916,67	32,39	949,06	2.749,81
58	916,67	24,29	940,96	1.833,14
59	916,67	16,19	932,86	916,47
60	916,67	8,10	916,47	0

Fuente: Banco Nacional de Fomento

Anexo No. 5

PLAN DE CUENTAS

CUENTA	DESCRIPCIÓN	SIGNO	TIPO DE CUENTA	TIPO DE ESTADO
1	ACTIVO	P	T	1
101	ACTIVO CORRIENTE	P	T	1
10101	EFFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFFECTIVO	P	D	1
10102	ACTIVOS FINANCIEROS	D	T	1
1010201	ACTIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN RESULTADOS	P	D	1
1010202	ACTIVOS FINANCIEROS DISPONIBLES PARA LA VENTA	P	D	1
1010203	ACTIVOS FINANCIEROS MANTENIDOS HASTA EL VENCIMIENTO	P	D	1
1010204	(-) PROVISIÓN POR DETERIORO	N	D	1
1010205	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES NO RELACIONADOS	P	T	1
101020501	DE ACTIVIDADES ORDINARIAS QUE GENEREN INTERESES	P	D	1
101020502	DE ACTIVIDADES ORDINARIAS QUE NO GENEREN INTERESES	P	D	1
1010206	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR CLIENTES RELACIONADOS	P	D	1
1010207	OTRAS CUENTAS POR COBRAR RELACIONADAS	P	D	1
1010208	OTRAS CUENTAS POR COBRAR	P	D	1
1010209	(-) PROVISIÓN CUENTAS INCOBRABLES Y DETERIORO	N	D	1
10103	INVENTARIOS	D	T	1
1010301	INVENTARIOS DE MATERIA PRIMA	P	D	1
1010302	INVENTARIOS DE PRODUCTOS EN PROCESO	P	D	1
1010303	INVENTARIOS DE SUMINISTROS O MATERIALES A SER CONSUMIDOS EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN	P	D	1
1010304	INVENTARIOS DE SUMINISTROS O MATERIALES A SER CONSUMIDOS EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIO	P	D	1
1010305	INVENTARIOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MERCADERIA EN ALMACÉN - PRODUCIDO POR LA COMPAÑÍA	P	D	1
1010306	INVENTARIOS DE PRODUCTOS TERMINADOS Y MERCADERIA EN ALMACÉN - COMPRADO DE TERCEROS	P	D	1
1010307	MERCADERÍAS EN TRÁNSITO	P	D	1
1010308	OBRAS EN CONSTRUCCION	P	D	1
1010309	OBRAS TERMINADAS	P	D	1
1010310	MATERIALES O BIENES PARA LA CONSTRUCCIÓN	P	D	1
1010311	INVENTARIOS REPUESTOS, HERRAMIENTAS Y ACCESORIOS	P	D	1
1010312	OTROS INVENTARIOS	P	D	1
1010313	(-) PROVISIÓN POR VALOR NETO DE REALIZACIÓN Y OTRAS PÉRDIDAS EN EL INVENTARIO	N	D	1
10104	SERVICIOS Y OTROS PAGOS ANTICIPADOS	P	T	1
1010401	SEGUROS PAGADOS POR ANTICIPADO	P	D	1
1010402	ARRIENDOS PAGADOS POR ANTICIPADO	P	D	1
1010403	ANTICIPOS A PROVEEDORES	P	D	1
1010404	OTROS ANTICIPOS ENTREGADOS	P	D	1
10105	ACTIVOS POR IMPUESTOS CORRIENTES	P	T	1
1010501	CRÉDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMPRESA (IVA)	P	D	1
1010502	CRÉDITO TRIBUTARIO A FAVOR DE LA EMPRESA (I. R.)	P	D	1
1010503	ANTICIPO DE IMPUESTO A LA RENTA	P	D	1
10106	ACTIVOS NO CORRIENTES MANTENIDOS PARA LA VENTA Y OPERACIONES DISCONTINUADAS	P	D	1
10107	CONSTRUCCIONES EN PROCESO (NIC 11 Y SECC.23 PYMES)	P	D	1
10108	OTROS ACTIVOS CORRIENTES	P	D	1
102	ACTIVO NO CORRIENTE	P	T	1
10201	PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	D	T	1
1020101	TERRENOS	P	D	1
1020102	EDIFICIOS	P	D	1
1020103	CONTRUCCIONES EN CURSO	P	D	1
1020104	INSTALACIONES	P	D	1
1020105	MUEBLES Y ENSERES	P	D	1
1020106	MAQUINARIA Y EQUIPO	P	D	1
1020107	NAVES, AERONAVES, BARCAZAS Y SIMILARES	P	D	1
1020108	EQUIPO DE COMPUTACIÓN	P	D	1
1020109	VEHÍCULOS, EQUIPOS DE TRANSPORTE Y EQUIPO CAMINERO MÓVIL	P	D	1
1020110	OTROS PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	P	D	1
1020111	REPUESTOS Y HERRAMIENTAS	P	D	1
1020112	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	N	D	1
1020113	(-) DETERIORO ACUMULADO DE PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	N	D	1
1020114	ACTIVOS DE EXPLORACIÓN Y EXPLOTACIÓN	D	T	1
102011401	ACTIVOS DE EXPLORACIÓN Y EXPLOTACIÓN	P	D	1
102011402	(-) AMORTIZACIÓN ACUMULADA DE ACTIVOS DE EXPLORACIÓN Y EXPLOTACIÓN	N	D	1
102011403	(-) DETERIORO ACUMULADO DE ACTIVOS DE EXPLORACIÓN Y EXPLOTACIÓN	N	D	1
10202	PROPIEDADES DE INVERSIÓN	D	T	1
1020201	TERRENOS	P	D	1
1020202	EDIFICIOS	P	D	1
1020203	(-) DEPRECIACION ACUMULADA DE PROPIEDADES DE INVERSIÓN	N	D	1

1020204	(-) DETERIORO ACUMULADO DE PROPIEDADES DE INVERSIÓN	N	D	1
10203	ACTIVOS BIOLÓGICOS	D	T	1
1020301	ANIMALES VIVOS EN CRECIMIENTO	P	D	1
1020302	ANIMALES VIVOS EN PRODUCCIÓN	P	D	1
1020303	PLANTAS EN CRECIMIENTO	P	D	1
1020304	PLANTAS EN PRODUCCIÓN	P	D	1
1020305	(-) DEPRECIACIÓN ACUMULADA DE ACTIVOS BIOLÓGICOS	N	D	1
1020306	(-) DETERIORO ACUMULADO DE ACTIVOS BIOLÓGICOS	N	D	1
10204	ACTIVO INTANGIBLE	D	T	1
1020401	PLUSVALÍAS	P	D	1
1020402	MARCAS, PATENTES, DERECHOS DE LLAVE, CUOTAS PATRIMONIALES Y OTROS SIMILARES	P	D	1
1020403	ACTIVOS DE EXPLORACION Y EXPLOTACION	P	D	1
1020404	(-) AMORTIZACIÓN ACUMULADA DE ACTIVO INTANGIBLE	N	D	1
1020405	(-) DETERIORO ACUMULADO DE ACTIVO INTANGIBLE	N	D	1
1020406	OTROS INTANGIBLES	P	D	1
10205	ACTIVOS POR IMPUESTOS DIFERIDOS	P	D	1
1020501	ELIMINADO			
10206	ACTIVOS FINANCIEROS NO CORRIENTES	D	T	1
1020601	ACTIVOS FINANCIEROS MANTENIDOS HASTA EL VENCIMIENTO	P	D	1
1020602	(-) PROVISIÓN POR DETERIORO DE ACTIVOS FINANCIEROS MANTENIDOS HASTA EL VENCIMIENTO	N	D	1
1020603	DOCUMENTOS Y CUENTAS POR COBRAR	P	D	1
1020604	(-) PROVISIÓN CUENTAS INCOBRABLES DE ACTIVOS FINANCIEROS NO CORRIENTES	N	D	1
10207	OTROS ACTIVOS NO CORRIENTES	P	T	1
1020701	INVERSIONES SUBSIDIARIAS	P	D	1
1020702	INVERSIONES ASOCIADAS	P	D	1
1020703	INVERSIONES NEGOCIOS CONJUNTOS	P	D	1
1020704	OTRAS INVERSIONES	P	D	1
1020705	(-) PROVISIÓN VALUACIÓN DE INVERSIONES	N	D	1
1020706	OTROS ACTIVOS NO CORRIENTES	P	D	1
2	PASIVO	P	T	1
201	PASIVO CORRIENTE	P	T	1
20101	PASIVOS FINANCIEROS A VALOR RAZONABLE CON CAMBIOS EN RESULTADO	P	D	1
20102	PASIVOS POR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO FINANCIEROS	P	D	1
20103	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	P	T	1
2010301	LOCALES	P	D	1
2010302	DEL EXTERIOR	P	D	1
20104	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS	P	T	1
2010401	LOCALES	P	D	1

2010402	DEL EXTERIOR	P	D	1
20105	PROVISIONES	P	T	1
2010501	LOCALES	P	D	1
2010502	DEL EXTERIOR	P	D	1
20106	PORCIÓN CORRIENTE DE OBLIGACIONES EMITIDAS	P	D	1
20107	OTRAS OBLIGACIONES CORRIENTES	P	T	1
2010701	CON LA ADMINISTRACIÓN TRIBUTARIA	P	D	1
2010702	IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR DEL EJERCICIO	P	D	1
2010703	CON EL IESS	P	D	1
2010704	POR BENEFICIOS DE LEY A EMPLEADOS	P	D	1
2010705	PARTICIPACIÓN TRABAJADORES POR PAGAR DEL EJERCICIO	P	D	1
2010706	DIVIDENDOS POR PAGAR	P	D	1
20108	CUENTAS POR PAGAR DIVERSAS – RELACIONADAS	P	D	1
20109	OTROS PASIVOS FINANCIEROS	P	D	1
20110	ANTICIPOS DE CUENTES	P	D	1
20111	PASIVOS DIRECTAMENTE ASOCIADOS CON LOS ACTIVOS NO CORRIENTES Y OPERACIONES DISCONTINUADAS	P	D	1
20112	PORCIÓN CORRIENTE DE PROVISIONES POR BENEFICIOS A EMPLEADOS	P	T	1
2011201	JUBILACIÓN PATRONAL	P	D	1
2011202	OTROS BENEFICIOS A LARGO PLAZO PARA LOS EMPLEADOS	P	D	1
20113	OTROS PASIVOS CORRIENTES	P	D	1
202	PASIVO NO CORRIENTE	P	T	1
20201	PASIVOS POR CONTRATOS DE ARRENDAMIENTO FINANCIERO	P	D	1
20202	CUENTAS Y DOCUMENTOS POR PAGAR	P	T	1
2020201	LOCALES	P	D	1
2020202	DEL EXTERIOR	P	D	1
20203	OBLIGACIONES CON INSTITUCIONES FINANCIERAS	P	T	1
2020301	LOCALES	P	D	1
2020302	DEL EXTERIOR	P	D	1
20204	CUENTAS POR PAGAR DIVERSAS / RELACIONADAS	P	T	1
2020401	LOCALES	P	D	1
2020402	DEL EXTERIOR	P	D	1
20205	OBLIGACIONES EMITIDAS	P	D	1
20206	ANTICIPOS DE CUENTES	P	D	1
20207	PROVISIONES POR BENEFICIOS A EMPLEADOS	P	T	1
2020701	JUBILACIÓN PATRONAL	P	D	1
2020702	OTROS BENEFICIOS NO CORRIENTES PARA LOS EMPLEADOS	P	D	1
20208	OTRAS PROVISIONES	P	D	1
20209	PASIVO DIFERIDO	P	T	1

2020901	INGRESOS DIFERIDOS	P	D	1
2020902	PASIVOS POR IMPUESTOS DIFERIDOS	P	D	1
20210	OTROS PASIVOS NO CORRIENTES	P	D	1
3	PATRIMONIO NETO	P	T	1
30	PATRIMONIO ATRIBUIBLE A LOS PROPIETARIOS DE LA CONTROLADORA	D	T	1
301	CAPITAL	P	T	1
30101	CAPITAL SUSCRITO o ASIGNADO	P	D	1
30102	(-) CAPITAL SUSCRITO NO PAGADO, ACCIONES EN TESORERÍA	N	D	1
302	APORTES DE SOCIOS O ACCIONISTAS PARA FUTURA CAPITALIZACIÓN	P	D	1
303	PRIMA POR EMISIÓN PRIMARIA DE ACCIONES	P	D	1
304	RESERVAS	P	T	1
30401	RESERVA LEGAL	P	D	1
30402	RESERVAS FACULTATIVA Y ESTATUTARIA	P	D	1
30403	ELIMINADO			
30404	ELIMINADO			
305	OTROS RESULTADOS INTEGRALES	P	T	1
30501	SUPERAVIT DE ACTIVOS FINANCIEROS DISPONIBLES PARA LA VENTA	P	D	1
30502	SUPERAVIT POR REVALUACIÓN DE PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	P	D	1
30503	SUPERAVIT POR REVALUACIÓN DE ACTIVOS INTANGIBLES	P	D	1
30504	OTROS SUPERAVIT POR REVALUACION	P	D	1
306	RESULTADOS ACUMULADOS	D	T	1
30601	GANACIAS ACUMULADAS	P	D	1
30602	(-) PÉRDIDAS ACUMULADAS	N	D	1
30603	RESULTADOS ACUMULADOS PROVENIENTES DE LA ADOPCIÓN POR PRIMERA VEZ DE LAS NIIF	D	D	1
30604	RESERVA DE CAPITAL	D	D	1
30605	RESERVA POR DONACIONES	P	D	1
30606	RESERVA POR VALUACIÓN	D	D	1
30607	SUPERÁVIT POR REVALUACIÓN DE INVERSIONES	D	D	1
307	RESULTADOS DEL EJERCICIO	D	T	1
30701	GANANCIA NETA DEL PERIODO	P	D	1
30702	(-) PÉRDIDA NETA DEL PERIODO	N	D	1
31	PARTICIPACIÓN NO CONTROLADORA	P	D	1
41	INGRESOS DE ACTIVIDADES ORDINARIAS	D	T	2
4101	VENTA DE BIENES	P	D	2
4102	PRESTACIÓN DE SERVICIOS	P	D	2
4103	CONTRATOS DE CONSTRUCCIÓN	P	D	2
4104	SUBVENCIÓNES DEL GOBIERNO	P	D	2
4105	REGALÍAS	P	D	2
510401	DEPRECIACIÓN PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	P	D	2
510402	DETERIORO O PÉRDIDAS DE ACTIVOS BIOLÓGICOS	P	D	2
510403	DETERIORO DE PROPIEDAD, PLANTA Y EQUIPO	P	D	2
510404	EFFECTO VALOR NETO DE REALIZACIÓN DE INVENTARIOS	P	D	2
510405	GASTO POR GARANTÍAS EN VENTA DE PRODUCTOS O SERVICIOS	P	D	2
510406	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	P	D	2
510407	SUMINISTROS MATERIALES Y REPUESTOS	P	D	2
510408	OTROS COSTOS DE PRODUCCIÓN	P	D	2
52	GASTOS	P	T	2
5201	GASTOS	P	T	2
520101	SUELDOS, SALARIOS Y DEMÁS REMUNERACIONES	P	D	2
520102	APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL (incluido fondo de reserva)	P	D	2
520103	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES	P	D	2
520104	GASTO PLANES DE BENEFICIOS A EMPLEADOS	P	D	2
520105	HONORARIOS, COMISIONES Y DIETAS A PERSONAS NATURALES	P	D	2
520106	REMUNERACIONES A OTROS TRABAJADORES AUTÓNOMOS	P	D	2
520107	HONORARIOS A EXTRANJEROS POR SERVICIOS OCASIONALES	P	D	2
520108	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	P	D	2
520109	ARRENDAMIENTO OPERATIVO	P	D	2
520110	COMISIONES	P	D	2
520111	PROMOCIÓN Y PUBLICIDAD	P	D	2
520112	COMBUSTIBLES	P	D	2
520113	LUBRICANTES	P	D	2
520114	SEGUROS Y REASEGUROS (primas y cesiones)	P	D	2
520115	TRANSPORTE	P	D	2
520116	GASTOS DE GESTIÓN (agajasos a accionistas, trabajadores y clientes)	P	D	2
520117	GASTOS DE VIAJE	P	D	2
520118	AGUA, ENERGÍA, LUZ Y TELECOMUNICACIONES	P	D	2
520119	NOTARIOS Y REGISTRADORES DE LA PROPIEDAD O MERCANTILES	P	D	2
520120	ELIMINADO	P	D	2
520121	DEPRECIACIONES	P	T	2
52012101	PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	P	D	2
52012102	PROPIEDADES DE INVERSIÓN	P	D	2
520122	AMORTIZACIONES	P	T	2
52012201	INTANGIBLES	P	D	2
52012202	OTROS ACTIVOS	P	D	2
520123	GASTO DETERIORO	P	T	2
52012301	PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	P	D	2

52012302	ELIMINADO	P	D	2
52012303	ELIMINADO	P	D	2
52012304	ELIMINADO	P	D	2
52012305	ELIMINADO	P	D	2
52012306	OTROS ACTIVOS	P	D	2
520124	GASTOS POR CANTIDADES ANORMALES DE UTILIZACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN	P	T	2
52012401	MANO DE OBRA	P	D	2
52012402	MATERIALES	P	D	2
52012403	COSTOS DE PRODUCCIÓN	P	D	2
520125	GASTO POR REESTRUCTURACIÓN	P	D	2
520126	VALOR NETO DE REALIZACIÓN DE INVENTARIOS	P	D	2
520127	ELIMINADO	P	D	2
520128	OTROS GASTOS	P	D	2
5202	GASTOS	P	T	2
520201	SUELDOS, SALARIOS Y DEMÁS REMUNERACIONES	P	D	2
520202	APORTES A LA SEGURIDAD SOCIAL (incluido fondo de reserva)	P	D	2
520203	BENEFICIOS SOCIALES E INDEMNIZACIONES	P	D	2
520204	GASTO PLANES DE BENEFICIOS A EMPLEADOS	P	D	2
520205	HONORARIOS, COMISIONES Y DIETAS A PERSONAS NATURALES	P	D	2
520206	REMUNERACIONES A OTROS TRABAJADORES AUTÓNOMOS	P	D	2
520207	HONORARIOS A EXTRANJEROS POR SERVICIOS OCASIONALES	P	D	2
520208	MANTENIMIENTO Y REPARACIONES	P	D	2
520209	ARRENDAMIENTO OPERATIVO	P	D	2
520210	COMISIONES	P	D	2
520211	ELIMINADO	P	D	2
520212	COMBUSTIBLES	P	D	2
520213	LUBRICANTES	P	D	2
520214	SEGUROS Y REASEGUROS (primas y cesiones)	P	D	2
520215	TRANSPORTE	P	D	2
520216	GASTOS DE GESTIÓN (agasajos a accionistas, trabajadores y clientes)	P	D	2
520217	GASTOS DE VIAJE	P	D	2
520218	AGUA, ENERGÍA, LUZ Y TELECOMUNICACIONES	P	D	2
520219	NOTARIOS Y REGISTRADORES DE LA PROPIEDAD O MERCANTILES	P	D	2
520220	IMPUESTOS, CONTRIBUCIONES Y OTROS	P	D	2
520221	DEPRECIACIONES	P	T	2
52022101	PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	P	D	2
52022102	PROPIEDADES DE INVERSIÓN	P	D	2
520222	AMORTIZACIONES	P	T	2
52022201	INTANGIBLES	P	D	2
52022202	OTROS ACTIVOS	P	D	2
520223	GASTO DETERIORO	P	T	2
52022301	PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	P	D	2
52022302	INVENTARIOS	P	D	2
52022303	INSTRUMENTOS FINANCIEROS	P	D	2
52022304	INTANGIBLES	P	D	2
52022305	CUENTAS POR COBRAR	P	D	2
52022306	OTROS ACTIVOS	P	D	2
520224	GASTOS POR CANTIDADES ANORMALES DE UTILIZACIÓN EN EL PROCESO DE PRODUCCIÓN	P	T	2
52022401	MANO DE OBRA	P	D	2
52022402	MATERIALES	P	D	2
52022403	COSTOS DE PRODUCCIÓN	P	D	2
520225	GASTO POR REESTRUCTURACIÓN	P	D	2
520226	VALOR NETO DE REALIZACIÓN DE INVENTARIOS	P	D	2
520227	GASTO IMPUESTO A LA RENTA (ACTIVOS Y PASIVOS DIFERIDOS)	P	D	2
520228	OTROS GASTOS	P	D	2
5203	GASTOS FINANCIEROS	P	T	2
520301	INTERESES	P	D	2
520302	COMISIONES	P	D	2
520303	GASTOS DE FINANCIAMIENTO DE ACTIVOS	P	D	2
520304	DIFERENCIA EN CAMBIO	P	D	2
520305	OTROS GASTOS FINANCIEROS	P	D	2
5204	OTROS GASTOS	P	T	2
520401	PERDIDA EN INVERSIONES EN ASOCIADAS / SUBSIDIARIAS Y OTRAS	P	D	2
520402	OTROS	P	D	2
60	GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE 15% A TRABAJADORES E IMPUESTO A LA RENTA DE OPERACIONES CONTINUADAS --> Subtotal B (A + 43 - 52)	D	T	2
61	15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	P	D	2
62	GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE IMPUESTOS --> Subtotal C (B - 61)	D	T	2
63	IMPUESTO A LA RENTA CAUSADO	P	D	2
64	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS ANTES DEL IMPUESTO DIFERIDO --> Subtotal D (C - 63)	D	T	2
65	(-) GASTO POR IMPUESTO DIFERIDO	N	D	2
66	(+) INGRESO POR IMPUESTO DIFERIDO	P	D	2
67	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES CONTINUADAS	P	T	2
71	INGRESOS POR OPERACIONES DISCONTINUADAS	P	D	2
72	GASTOS POR OPERACIONES DISCONTINUADAS	P	D	2
73	GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE 15% A TRABAJADORES E IMPUESTO A LA RENTA DE OPERACIONES DISCONTINUADAS --> Subtotal E (71 - 72)	D	T	2
74	15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	P	D	2

75	GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE IMPUESTOS DE OPERACIONES DISCONTINUADAS --> Subtotal F (E - 74)	D	T	2
76	IMPUESTO A LA RENTA CAUSADO	P	D	2
77	GANANCIA (PÉRDIDA) DE OPERACIONES DISCONTINUADAS --> Subtotal G (F - 76)	D	T	2
79	GANANCIA (PÉRDIDA) NETA DEL PERIODO --> Subtotal H (D + G)	D	T	2
7901	PROPIETARIOS DE LA CONTROLADORA	P	D	2
7902	PARTICIPACIÓN ATRIBUIBLE A LA NO CONTROLADORA (informativo)	P	D	2
81	COMPONENTES DEL OTRO RESULTADO INTEGRAL	D	T	2
8101	DIFERENCIA DE CAMBIO POR CONVERSIÓN	D	D	2
8102	VALUACIÓN DE ACTIVOS FINANCIEROS DISPONIBLES PARA LA VENTA	P	D	2
8103	GANANCIAS POR REVALUACIÓN DE PROPIEDADES, PLANTA Y EQUIPO	P	D	2
8104	GANANCIAS (PÉRDIDAS) ACTUARIALES POR PLANES DE BENEFICIOS DEFINIDOS	P	D	2
8105	REVERSIÓN DEL DETERIORO (PÉRDIDA POR DETERIORO) DE UN ACTIVO REVALUADO	N	D	2
8106	PARTICIPACIÓN DE OTRO RESULTADO INTEGRAL DE ASOCIADAS	D	D	2
8107	IMPUESTO SOBRE LAS GANANCIAS RELATIVO A OTRO RESULTADO INTEGRAL	P	D	2
8108	OTROS (DETALLAR EN NOTAS)	D	D	2
82	RESULTADO INTEGRAL TOTAL DEL AÑO --> Subtotal I (H + 81)	D	T	2
8201	PROPIETARIOS DE LA CONTROLADORA	P	D	2
8202	PARTICIPACIÓN NO CONTROLADORA (informativo)	P	D	2
90	GANANCIA POR ACCIÓN (SOLO EMPRESAS QUE COTIZAN EN BOLSA)	P	T	2
9001	GANANCIA POR ACCIÓN BÁSICA	P	T	2
900101	GANANCIA POR ACCIÓN BÁSICA EN OPERACIONES CONTINUADAS	P	D	2
900102	GANANCIA POR ACCIÓN BÁSICA EN OPERACIONES DISCONTINUADAS	P	D	2
9002	GANANCIA POR ACCIÓN DILUIDA	P	T	2
900201	GANANCIA POR ACCIÓN DILUIDA EN OPERACIONES CONTINUADAS	P	D	2
900202	GANANCIA POR ACCIÓN DILUIDA EN OPERACIONES DISCONTINUADAS	P	D	2
91	UTILIDAD A REINVERTIR (INFORMATIVO)	D	D	2
95	INCREMENTO NETO (DISMINUCIÓN) EN EL EFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFECTIVO, ANTES DEL EFECTO DE LOS CAMBIOS EN LA TASA DE CAMBIO	D	T	3
9501	FLUJOS DE EFECTIVO PROCEDENTES DE (UTILIZADOS EN) ACTIVIDADES DE OPERACIÓN	D	T	3
950101	CLASES DE COBROS POR ACTIVIDADES DE OPERACIÓN	P	T	3
95010101	Cobros procedentes de las ventas de bienes y prestación de servicios	P	D	3
95010102	Cobros procedentes de regalías, cuotas, comisiones y otros ingresos de actividades ordinarias	P	D	3
95010103	Cobros procedentes de contratos mantenidos con propósitos de intermediación o para negociar	P	D	3
95010104	Cobros procedentes de primas y prestaciones, anualidades y otros beneficios de pólizas suscritas	P	D	3
95010105	Otros cobros por actividades de operación	P	D	3
950102	CLASES DE PAGOS POR ACTIVIDADES DE OPERACIÓN	D	T	3
95010201	Pagos a proveedores por el suministro de bienes y servicios	N	D	3
95010202	Pagos procedentes de contratos mantenidos para intermediación o para negociar	N	D	3
95010203	Pagos a y por cuenta de los empleados	N	D	3
95010204	Pagos por primas y prestaciones, anualidades y otras obligaciones derivadas de las pólizas suscritas	N	D	3
95010205	Otros pagos por actividades de operación	N	D	3
950103	Dividendos pagados	N	D	3
950104	Dividendos recibidos	P	D	3
950105	Intereses pagados	N	D	3
950106	Intereses recibidos	P	D	3
950107	Impuestos a las ganancias pagados	N	D	3
950108	Otras entradas (salidas) de efectivo	D	D	3
9502	FLUJOS DE EFECTIVOS PROCEDENTES DE (UTILIZADOS EN) ACTIVIDADES DE INVERSIÓN	D	T	3
950201	Efectivo procedentes de la venta de acciones en subsidiarias u otros negocios	P	D	3
950202	Efectivo utilizado para adquirir acciones en subsidiarias u otros negocios para tener el control	N	D	3
950203	Efectivo utilizado en la compra de participaciones no controladoras	N	D	3
950204	Otros cobros por la venta de acciones o instrumentos de deuda de otras entidades	P	D	3
950205	Otros pagos para adquirir acciones o instrumentos de deuda de otras entidades	N	D	3
950206	Otros cobros por la venta de participaciones en negocios conjuntos	P	D	3
950207	Otros pagos para adquirir participaciones en negocios conjuntos	N	D	3
950208	Importes procedentes por la venta de propiedades, planta y equipo	P	D	3
950209	Adquisiciones de propiedades, planta y equipo	N	D	3
950210	Importes procedentes de ventas de activos intangibles	P	D	3
950211	Compras de activos intangibles	N	D	3
950212	Importes procedentes de otros activos a largo plazo	P	D	3
950213	Compras de otros activos a largo plazo	N	D	3
950214	Importes procedentes de subvenciones del gobierno	P	D	3
950215	Anticipos de efectivo efectuados a terceros	N	D	3
950216	Cobros procedentes del reembolso de anticipos y préstamos concedidos a terceros	P	D	3
950217	Pagos derivados de contratos de futuro, a término, de opciones y de permuta financiera	N	D	3
950218	Cobros procedentes de contratos de futuro, a término, de opciones y de permuta financiera	P	D	3
950219	Dividendos recibidos	P	D	3
950220	Intereses recibidos	P	D	3
950221	Otras entradas (salidas) de efectivo	D	D	3
9503	FLUJOS DE EFECTIVO PROCEDENTES DE (UTILIZADOS EN) ACTIVIDADES DE FINANCIACIÓN	D	T	3
950301	Aporte en efectivo por aumento de capital	P	D	3
950302	Financiamiento por emisión de títulos valores	P	D	3
950303	Pagos por adquirir o rescatar las acciones de la entidad	N	D	3
950304	Financiación por préstamos a largo plazo	P	D	3
950305	Pagos de préstamos	N	D	3
950306	Pagos de pasivos por arrendamientos financieros	N	D	3

950307	Importes procedentes de subvenciones del gobierno	P	D	3
950308	Dividendos pagados	N	D	3
950309	Intereses recibidos	P	D	3
950310	Otras entradas (salidas) de efectivo	D	D	3
9504	EFFECTOS DE LA VARIACIÓN EN LA TASA DE CAMBIO SOBRE EL EFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFECTIVO	D	T	3
950401	Efectos de la variación en la tasa de cambio sobre el efectivo y equivalentes de efectivo	D	D	3
9505	INCREMENTO (DISMINUCIÓN) NETO DE EFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFECTIVO	D	T	3
9506	EFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFECTIVO AL PRINCIPIO DEL PERIODO	P	D	3
9507	EFECTIVO Y EQUIVALENTES AL EFECTIVO AL FINAL DEL PERIODO	D	T	3
96	GANANCIA (PÉRDIDA) ANTES DE 15% A TRABAJADORES E IMPUESTO A LA RENTA	D	T	3
97	AJUSTE POR PARTIDAS DISTINTAS AL EFECTIVO	D	T	3
9701	Ajustes por gasto de depreciación y amortización	D	D	3
9702	Ajustes por gastos por deterioro (reversiones por deterioro) reconocidas en los resultados del periodo	D	D	3
9703	Pérdida (ganancia) de moneda extranjera no realizada	D	D	3
9704	Pérdidas en cambio de moneda extranjera	N	D	3
9705	Ajustes por gastos en provisiones	D	D	3
9706	Ajuste por participaciones no controladoras	D	D	3
9707	Ajuste por pagos basados en acciones	D	D	3
9708	Ajustes por ganancias (pérdidas) en valor razonable	D	D	3
9709	Ajustes por gasto por impuesto a la renta	D	D	3
9710	Ajustes por gasto por participación trabajadores	D	D	3
9711	Otros ajustes por partidas distintas al efectivo	D	D	3
98	CAMBIOS EN ACTIVOS Y PASIVOS	D	T	3
9801	(incremento) disminución en cuentas por cobrar clientes	D	D	3
9802	(incremento) disminución en otras cuentas por cobrar	D	D	3
9803	(incremento) disminución en anticipos de proveedores	D	D	3
9804	(incremento) disminución en inventarios	D	D	3
9805	(incremento) disminución en otros activos	D	D	3
9806	incremento (disminución) en cuentas por pagar comerciales	D	D	3
9807	incremento (disminución) en otras cuentas por pagar	D	D	3
9808	incremento (disminución) en beneficios empleados	D	D	3
9809	incremento (disminución) en anticipos de clientes	D	D	3
9810	incremento (disminución) en otros pasivos	D	D	3
9820	FLUJOS DE EFECTIVO PROCEDENTES DE (UTILIZADOS EN) ACTIVIDADES DE OPERACIÓN	D	T	3
99	SALDO AL FINAL DEL PERÍODO	D	T	5
9901	SALDO REEXPRESADO DEL PERIODO INMEDIATO ANTERIOR	D	T	5
990101	SALDO DEL PERÍODO INMEDIATO ANTERIOR	D	D	5
990102	CAMBIOS EN POLÍTICAS CONTABLES	D	D	5
990103	CORRECCIÓN DE ERRORES	D	D	5
9902	CAMBIOS DEL AÑO EN EL PATRIMONIO	D	T	5
990201	Aumento (disminución) de capital social	D	D	5
990202	Aportes para futuras capitalizaciones	D	D	5
990203	Prima por emisión primaria de acciones	D	D	5
990204	Dividendos	D	D	5
990205	Transferencia de Resultados a otras cuentas patrimoniales	D	D	5
990206	Realización de la Reserva por Valuación de Activos Financieros Disponibles para la venta	D	D	5
990207	Realización de la Reserva por Valuación de Propiedades, planta y equipo	D	D	5
990208	Realización de la Reserva por Valuación de Activos Intangibles	D	D	5
990209	Otros cambios (detallar)	D	D	5
990210	Resultado Integral Total del Año (Ganancia o pérdida del ejercicio)	D	D	5