



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR**

**FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS,  
GESTIÓN EMPRESARIAL E INFORMÁTICA**

**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR  
PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE LICENCIADAS EN  
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**TEMA:**

**“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA PLANTA  
PROCESADORA DE LÁCTEOS, EN LA CIUDAD DE GUARANDA,  
PROVINCIA BOLÍVAR AÑO 2023”**

**AUTORAS:**

**GAVILANEZ PAREDES EBELIN ESTEFANIA  
MULLO CHIMBOLEMA JANETH ESTHEFANIA**

**DIRECTOR:**

**ING. MARIO ESCOBAR G.**

**PARES ACADÉMICOS**

**ING. ALEJANDRO SÁNCHEZ M.**

**ING. PAOLA ALBÁN T.**

**GUARANDA – ECUADOR**

**2023**

**TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

PLAN DE NEGOCIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA PLANTA  
PROCESADORA DE LÁCTEOS, EN LA CIUDAD DE GUARANDA,  
PROVINCIA BOLÍVAR AÑO 2023

## AGRADECIMIENTO

Ante todo, quiero agradecer a Dios y un agradecimiento a mis padres Martha Paredes y Oswaldo Gavilanez por el apoyo incondicional, los consejos. No puedo dejar de mencionar a mis hermanos y amigos, quienes siempre estuvieron ahí para brindarme su apoyo emocional y aliento en los momentos más difíciles. Sobre todo, a mi amiga y compañera de trabajo de investigación Janeth quien me aconsejo y apoyo en los momentos cuando más lo necesitaba

También a mi comité de tesis el Ing. Mario Escobar, Ing. Alejandro Sánchez y la Ing. Paola Alban, por la orientación, el tiempo, el compromiso y sus sabios consejos en cada etapa de esta investigación. Por último, quiero agradecer a Universidad Estatal de Bolívar por brindarme la oportunidad de llevar a cabo mi preparación académica.

*Ebelin E. Gavilanez P.*

A Dios y a mis padres Martín Mullo y Rosario Chimbolema por haberme brindado la fortaleza, forjado como la persona que soy en la actualidad y su apoyo incondicional durante toda mi vida académica.

A mis hermanos por su apoyo emocional, sabiduría y consejos que siempre los tendré guardados en mi memoria. A mis amigos, que a lo largo de la carrera universitaria han sido un pilar fundamental en especial a mi compañera y amiga de trabajo Ebelin, por hacer más felices los horas y días ocupados para llevar a cabo esta investigación.

A mis queridos docentes que a lo largo de la carrera nos han brindado sus conocimientos para nuestra formación profesional. Un agradecimiento especial a mis tutores de este proyecto de investigación Ing. Mario Escobar, Ing. Alejandro Sánchez y la Ing. Paola Alban.

*Janeth E. Mullo Ch.*

## DEDICATORIA

Dedico este trabajo de tesis a mis padres, quienes me inculcaron la importancia del conocimiento y la perseverancia desde el principio. A mis hermanos y amigos, quienes compartieron conmigo risas, preocupaciones y horas de estudio. Gracias por el apoyo y por hacer que este viaje fuera memorable.

Este logro es el resultado del esfuerzo conjunto de todas estas personas especiales en mi vida. Dedico esta tesis a ustedes con gratitud y cariño.

*Ebelin E. Gavilanez P.*

A mis padres y familia, quienes desde el primer momento han confiado en mí, a mi madre por su apoyo y amor incondicional, por siempre estar pendiente y preocuparse en cada momento de mi vida. A mi padre quien me enseñó a nunca rendirme, quien me inculco sus valores y principios, por hacer lo posible para que mis sueños se puedan cumplir y ser mi motor principal durante mi formación académica.

A mis amigos quienes han sido parte de mis momentos más felices y tristes, con quienes he formado grandes y bonitos recuerdos a lo largo de todos estos años.

A mis hermanos por su apoyo, cariño y confianza que me impulsaron a seguir adelante, gracias por todo.

*Janeth E. Mullo Ch.*

**CERTIFICADO DE VALIDACIÓN**

Ing. MARIO ESCOBAR, Ing. ALEJANDRO SÁNCHEZ e Ing. PAOLA ALBÁN, en su orden Director y Pares Académicos del Trabajo de Titulación “PLAN DE NEGOCIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE LÁCTEOS, EN LA CIUDAD DE GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR AÑO 2023” desarrollado por las señoritas Ebelin Estefania Gavilanez Paredes y Janeth Esthefania Mullo Chimbolema.

**CERTIFICAN**

Que, luego de revisado el Trabajo de Titulación en su totalidad, cumple con las exigencias académicas de la **Carrera de Administración de Empresas**, por lo tanto, autorizamos su presentación.

Guaranda, febrero del 2024

ING. ESCOBAR MARIO  
Director

ING. SÁNCHEZ ALEJANDRO  
Par Académico

ING. ALBÁN PAOLA  
Par Académico

**DERECHOS DE AUTOR**

Nosotros GAVILANEZ PAREDES EBELIN ESTEFANIA y MULLO CHIMBOLEMA JANETH ESTHEFANIA portadores de la Cédula de Identidad No 0250300118 y 0250003514 en calidad de autores y titulares de los derechos morales y patrimoniales del Trabajo de Titulación:

**“PLAN DE NEGOCIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE LÁCTEOS, EN LA CIUDAD DE GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR AÑO 2023”**, modalidad presencial, de conformidad con el Art. 114 del CÓDIGO ORGÁNICO DE LA ECONOMÍA SOCIAL DE LOS CONOCIMIENTOS, CREATIVIDAD E INNOVACIÓN, concedemos a favor de la Universidad Estatal de Bolívar, una licencia gratuita, intransferible y no exclusiva para el uso no comercial de la obra, con fines estrictamente académicos. Conservamos a nuestro favor todos los derechos de autor sobre la obra, establecidos en la normativa citada.

Así mismo, autorizamos a la Universidad Estatal de Bolívar, para que realice la digitalización y publicación de este trabajo de titulación en el Repositorio Digital, de conformidad a lo dispuesto en el Art. 144 de la Ley Orgánica de Educación Superior.

Los autores declaran que la obra objeto de la presente autorización es original en su forma de expresión y no infringe el derecho de autor de terceros, asumiendo la responsabilidad por cualquier reclamación que pudiera presentarse por esta causa y liberando a la Universidad de toda responsabilidad.

Ebelin Estefania Gavilanez Paredes

Janeth Esthefania Mullo Chimbolema

## ÍNDICE DE CONTENIDO

TEMA DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN .....	i
AGRADECIMIENTO .....	ii
DEDICATORIA .....	iii
CERTIFICACIÓN DEL DIRECTOR Y PAR ACADÉMICO.....	iv
ÍNDICE DE CONTENIDO.....	vi
ÍNDICE DE TABLAS .....	ix
ÍNDICE DE FIGURAS.....	xii
INTRODUCCIÓN .....	1
RESUMEN.....	2
ABSTRACT.....	3
CAPÍTULO I. FORMULACIÓN GENERAL DEL PROYECTO.....	4
1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA .....	4
1.2. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA .....	5
1.3. PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN .....	5
1.4. JUSTIFICACIÓN .....	6
1.5. OBJETIVOS: .....	7
1.6. HIPÓTESIS / IDEA A DEFENDER.....	7
1.7. VARIABLES .....	7
1.8. OPERACIONALIZACIÓN DE VARIABLES.....	8
CAPÍTULO II. MARCO TEÓRICO .....	11
2.1. ANTECEDENTES .....	11
2.2. MARCO CIENTÍFICO .....	13
2.3. MARCO CONCEPTUAL .....	18
2.4. MARCO LEGAL.....	21
2.5. MARCO GEORREFERENCIAL .....	24
CAPÍTULO III. METODOLOGÍA .....	25

3.1.	ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN .....	25
3.2.	TIPOS DE INVESTIGACIÓN .....	26
3.3.	TÉCNICAS E INSTRUMENTOS DE RECOPIACIÓN DE DATOS .....	27
3.4.	Universo, Población y Muestra .....	31
3.5.	PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN .....	32
CAPÍTULO IV. RESULTADOS Y DISCUSIÓN .....		33
4.1	ANÁLISIS, INTERPRETACIÓN Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS .....	33
4.2	CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES DE LA ENCUESTA .....	46
4.3	ANÁLISIS DE LA ENTREVISTA .....	47
CAPÍTULO V. PROPUESTA .....		48
5.1.	TEMA: .....	48
5.2.	OBJETIVOS DE LA PROPUESTA .....	48
5.3.	INTRODUCCIÓN .....	49
5.4.	ESTUDIO DE MERCADO.....	50
5.4.1.	Definición del producto.....	50
5.4.2.	Análisis de la demanda.....	52
5.4.3.	Proyección de la Demanda.....	55
5.4.4.	Análisis de la Oferta.....	55
5.4.5.	Proyección de la Oferta.....	57
5.4.6.	Demanda Insatisfecha .....	58
5.4.7.	Capacidad de Producción.....	58
5.4.8.	Descripción del producto .....	59
5.4.9.	Análisis de la Comercialización.....	64
5.4.10.	Promoción .....	65
5.5.	ESTUDIO TÉCNICO.....	66
5.5.1.	Ingeniería o proceso productivo.....	66
5.5.2.	Descripción del Proceso Productivo .....	75
5.5.3.	Distribución de la Planta .....	84
5.5.4.	Requerimiento de maquinaria, equipos y materiales .....	86
5.6.	ESTUDIO ADMINISTRATIVO ORGANIZACIONAL.....	92
5.6.1.	Diagnóstico estratégico .....	92



5.6.2.	Nombre de la empresa.....	98
5.6.3.	Eslogan, logotipo .....	99
5.6.4.	Visión, misión, principios filosóficos para la empresa .....	100
5.6.5.	Orgánico estructural .....	101
5.6.6.	Orgánico funcional.....	103
5.6.7.	Perfiles de Puesto .....	107
5.6.8.	Clasificación CIU .....	119
5.6.9.	Norma INEN .....	121
5.6.10.	Estatuto de la Compañía.....	124
5.7.	ESTUDIO ECONÓMICO.....	130
5.7.1.	Costo Total .....	130
5.7.2.	Inversión total.....	132
5.7.3.	Fuentes de financiamiento.....	134
5.7.4.	Estructura de costos.....	137
5.7.5.	Punto de equilibrio .....	139
5.7.6.	Estado de Resultados.....	141
5.7.8.	Estado de Situación Financiera .....	143
5.7.9.	Flujo de fondos de efectivo .....	145
5.8.	EVALUACIÓN FINANCIERA, SOCIAL Y AMBIENTAL .....	148
5.8.1.	Evaluación Financiera.....	148
5.8.2.	Índices Financieros.....	156
5.8.3.	EVALUACIÓN SOCIAL.....	159
5.8.4.	Evaluación Ambiental.....	160
	CONCLUSIONES .....	165
	RECOMENDACIONES .....	166
	BIBLIOGRAFÍA .....	167
	ANEXOS .....	171

## ÍNDICE DE TABLAS

<b>Tabla 1</b> Variable Independiente .....	8
<b>Tabla 2</b> Variable Dependiente.....	10
<b>Tabla 3</b> Cálculo del universo.....	31
<b>Tabla 4</b> Edad del Encuestado .....	33
<b>Tabla 5</b> Genero .....	35
<b>Tabla 6</b> ¿Consume usted productos lácteos?.....	36
<b>Tabla 7</b> ¿Qué tipos de productos lácteos prefiere?.....	37
<b>Tabla 8</b> ¿En qué presentación compra con mayor frecuencia los productos?.....	38
<b>Tabla 9</b> ¿En qué cantidad de unidades compran cada uno de los productos lácteos en su hogar a la semana? .....	39
<b>Tabla 10</b> ¿Cuál es el precio que paga por cada uno de los productos lácteos? ....	40
<b>Tabla 11</b> ¿Con que frecuencia adquiere usted los productos lácteos? .....	41
<b>Tabla 12</b> ¿Dónde adquiere usted los productos lácteos?.....	42
<b>Tabla 13</b> ¿Qué marcas de productos lácteos usted prefiere?.....	43
<b>Tabla 14</b> Si se implementara una planta procesadora de lácteos en Guaranda, ¿Usted estaría dispuesto a comprar sus productos? .....	44
<b>Tabla 15</b> Como califica los productos lácteos que usted adquiere.....	45
<b>Tabla 16</b> Cantidad de unidades que compra .....	53
<b>Tabla 17</b> Cálculo del porcentaje para la demanda.....	54
<b>Tabla 18</b> Cálculo de la frecuencia de consumo.....	54
<b>Tabla 19</b> Proyección de la Demanda.....	55
<b>Tabla 20</b> Cálculo del porcentaje de la oferta.....	56
<b>Tabla 21</b> Oferta actual .....	56
<b>Tabla 22</b> Proyección de la Oferta.....	57
<b>Tabla 23</b> Proyección de la Demanda Insatisfecha.....	58

<b>Tabla 24</b> Capacidad de producción por producto .....	59
<b>Tabla 25</b> Análisis de precios .....	63
<b>Tabla 26</b> Maquinaria a utilizarse en la planta procesadora de lácteos .....	86
<b>Tabla 27</b> Equipos en la planta procesadora de lácteos .....	87
<b>Tabla 28</b> Instrumental de laboratorio .....	88
<b>Tabla 29</b> Materiales y suministros .....	89
<b>Tabla 30</b> Equipos de oficina.....	90
<b>Tabla 31</b> Equipos de Computación .....	90
<b>Tabla 32</b> Muebles y enseres .....	91
<b>Tabla 33</b> Aportes de los Accionistas .....	99
<b>Tabla 34</b> Costo Total.....	131
<b>Tabla 35</b> Inversión Total .....	133
<b>Tabla 36</b> Resumen de las Fuentes de financiamiento .....	134
<b>Tabla 37</b> Financiamiento.....	135
<b>Tabla 38</b> Cálculo de la Amortización Crédito.....	136
<b>Tabla 39</b> Estructura de Costos.....	137
<b>Tabla 40</b> Cálculo de los Ingresos .....	138
<b>Tabla 41</b> Estado de Resultados .....	141
<b>Tabla 42</b> Estado de Resultados Proyectado .....	142
<b>Tabla 43</b> Estado De Situación Financiera al Primer Año.....	144
<b>Tabla 44</b> Flujo de Fondos de Efectivo .....	146
<b>Tabla 45</b> Valoración de la Matriz de LEOPOLD.....	162

**ÍNDICE DE CUADROS**

<b>Cuadro N° 1</b> Lean Canvas .....	52
<b>Cuadro N° 2</b> Cuadro directivo .....	101
<b>Cuadro N° 3</b> Perfil de puesto del nivel ejecutivo .....	107
<b>Cuadro N° 4</b> Perfil de puesto del nivel operativo .....	108
<b>Cuadro N° 5</b> Perfil de puesto del nivel asesor .....	109
<b>Cuadro N° 6</b> Perfil de puesto del presidente de la junta .....	110
<b>Cuadro N° 7</b> Perfil de puesto del Gerente .....	111
<b>Cuadro N° 8</b> Perfil de puesto del contador .....	112
<b>Cuadro N° 9</b> Perfil de puesto de la secretaria .....	113
<b>Cuadro N° 10</b> Perfil de puesto del vendedor .....	114
<b>Cuadro N° 11</b> Perfil de puesto del operario de producción .....	115
<b>Cuadro N° 12</b> Perfil de puestos del Laboratorista .....	116
<b>Cuadro N° 13</b> Perfil de puesto del jefe de control de calidad.....	117
<b>Cuadro N° 14</b> Perfil de puesto del directo de marketing .....	118

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura N° 1</b> Localización .....	24
<b>Figura N° 2</b> Edad .....	33
<b>Figura N° 3</b> Genero .....	35
<b>Figura N° 4</b> Consume usted productos lácteos .....	36
<b>Figura N° 5</b> Consume usted productos lácteos .....	37
<b>Figura N° 6</b> En qué presentación compra con mayor frecuencia los productos lácteos.....	38
<b>Figura N° 7</b> En qué cantidad de unidades compran cada uno de los productos lácteos en.....	39
<b>Figura N° 8</b> Cuál es el precio que paga por cada uno de los productos lácteos..	40
<b>Figura N° 9</b> Con que frecuencia adquiere usted los productos lácteos.....	41
<b>Figura N° 10</b> Dónde adquiere usted los productos lácteos .....	42
<b>Figura N° 11</b> Marcas preferidas .....	43
<b>Figura N° 12</b> Implementara una planta procesadora de lácteos en Guaranda ....	44
<b>Figura N° 13</b> Calidad del producto .....	45
<b>Figura N° 14</b> Componentes nutricionales de la leche .....	60
<b>Figura N° 15</b> Componentes nutricionales del yogurt.....	62
<b>Figura N° 16</b> Prototipo de la valla publicitarias.....	65
<b>Figura N° 17</b> Distribución de la Planta .....	85
<b>Figura N° 18</b> Logotipo de la empresa .....	99
<b>Figura N° 19</b> Organigrama de la empresa.....	102
<b>Figura N° 20</b> Clasificación CIU .....	120
<b>Figura N° 21</b> Punto de Equilibrio .....	140

**ÍNDICE DE ANEXOS**

<b>Anexo N° 1</b> Materia Prima .....	172
<b>Anexo N° 2</b> Materiales directos .....	172
<b>Anexo N° 3</b> Mano de obra directa .....	172
<b>Anexo N° 4</b> Materia prima indirecta.....	173
<b>Anexo N° 5</b> Mano de obra indirecta .....	173
<b>Anexo N° 6</b> Depreciación de Producción .....	174
<b>Anexo N° 7</b> Movilización y transporte .....	174
<b>Anexo N° 8</b> Amortización de Intangibles .....	175
<b>Anexo N° 9</b> Sueldos y Salarios .....	175
<b>Anexo N° 10</b> Útiles de Aseo .....	176
<b>Anexo N° 11</b> Útiles de Oficina .....	177
<b>Anexo N° 12</b> Servicios Baciscos .....	177
<b>Anexo N° 13</b> Depreciación Equipo. Oficina .....	178
<b>Anexo N° 14</b> Promoción y Publicidad.....	178
<b>Anexo N° 15</b> Terreno.....	179
<b>Anexo N° 16</b> Construcciones.....	179
<b>Anexo N° 17</b> Maquinaria.....	180
<b>Anexo N° 18</b> Equipos .....	181
<b>Anexo N° 19</b> Instrumental de Laboratorio .....	181
<b>Anexo N° 20</b> Muebles y Enseres .....	182
<b>Anexo N° 21</b> Materiales y Suministros .....	182
<b>Anexo N° 22</b> Equipo de Computo .....	182
<b>Anexo N° 23</b> Equipo de Oficina .....	183
<b>Anexo N° 24</b> Vehículos .....	183

<b>Anexo N° 25</b> Gastos de Organización .....	184
<b>Anexo N° 26</b> Cronograma Tentativo (GANTT).....	185
<b>Anexo N° 27</b> Presupuesto .....	187
<b>Anexo N° 28</b> Modelo de la Entrevista .....	188
<b>Anexo N° 29</b> Modelo de la Encuesta.....	189
<b>Anexo N° 30</b> Certificado TURNITIN .....	192
<b>Anexo N° 31</b> Captura TURNITIN .....	193

## INTRODUCCIÓN

La presente investigación titulada “Plan de Negocios Para La Implementación de una Planta Procesadora de Lácteos, en la Ciudad de Guaranda, Provincia Bolívar Año 2023, se desarrolló con el propósito de demostrar la factibilidad de la creación de una Planta Procesadora de Lácteos que permita el aprovechamiento de los recursos que posee la Provincia Bolívar.

Es de esa manera que con la investigación desarrollada se busca disminuir pérdidas en la comercialización de la leche y motivar a los pequeños y medianos productores que con la venta de su producto se puede lograr un gran beneficio económico puesto que se eliminaría la cadena de intermediarios y obtendrían una reducción de los precios bajos que reciben por la venta de su producto.

El Capítulo I, hace referencia a las generalidades del proyecto de investigación como la descripción del problema, formulación del problema, preguntas de la investigación, justificación, objetivos, hipótesis y variables.

El Capítulo II, se establece el marco teórico de la investigación lo que permite el sustento mediante teorías y conceptos para el desarrollo del plan de negocios de una planta procesadora, así también el marco legal y el marco referencial que detalla aspectos de la ubicación de la investigación y de la empresa.

El Capítulo III, se habla sobre la metodología utilizada y aplicada para la elaboración del presente proyecto, estableciendo los métodos y materiales, tipo de investigación empleada, las técnicas e instrumentos de datos usados y la fórmula aplicada en el universo y muestra.

El Capítulo IV, trata de los resultados y discusión, la cual está conformado por los resultados de la investigación mediante la aplicación de una encuesta con su respectiva tabulación, análisis e interpretación.

El Capítulo V, se desarrolla la propuesta el cual está conformado con cada uno de los estudios que forman parte del plan de negocios, iniciando con el estudio de mercado, estudio técnico, estudio administrativo y el estudio económico.



## RESUMEN

Este proyecto se centra en la elaboración de un plan de negocios para la implementación de una planta procesadora de lácteos, en la Ciudad de Guaranda, Provincia Bolívar año 2023. Para saber si la hipótesis de la investigación se acepta tenemos si la planta procesadora de lácteos es factible o no lo es. Para el análisis de la investigación se utilizará el enfoque cuantitativo y cualitativo; mediante los datos cuantitativos se determinará la oferta y la demanda el cual permitirá conocer el nivel de producción de los productos lácteos, por otro lado, con los datos cualitativos se buscará conocer los gustos y preferencias de los consumidores. El resultado principal de la investigación nos muestra que la población si está dispuesta a consumir productos lácteos que serán adquiridos en supermercados y tiendas de barrio, teniendo como principal competidor a Toni y Vita. A su vez con el estudio de mercado observamos que la Planta tendría una gran aceptación por lo que en el estudio técnico se detalla los recursos que se necesitaran y mediante el estudio administrativo organizacional se establecen aspectos como la misión, visión, el organigrama estructural y funcional y los responsables de cada puesto. Finalmente, en el estudio financiero observamos que el capital invertido se recuperará en 1 año, 2 meses y 15 días.

**Palabras clave:** Plan de negocios, Estudio de mercado, Estudio técnico, Estudio administrativo, Estudio financiero.

## ABSTRACT

This project focuses on the development of a business plan for the implementation of a dairy processing plant, in the City of Guaranda, Bolívar Province in 2023. To know if the research hypothesis is accepted, we have if the dairy processing plant It is feasible or it is not. For the analysis of the research, the quantitative and qualitative approach will be used; Through quantitative data, supply and demand will be determined, which will allow us to know the production level of dairy products. On the other hand, qualitative data will seek to know the tastes and preferences of consumers. The main result of the research shows us that the population is willing to consume dairy products that will be purchased in supermarkets and neighborhood stores, with Toni and Vita as their main competitor. At the same time, with the market study we observed that the Plant would have great acceptance, so the technical study details the resources that will be needed and through the organizational administrative study, aspects such as the mission, vision, structural and functional organization chart are established. and those responsible for each position. Finally, in the financial study we observe that the capital invested will be recovered in 1 year, 2 months and 15 days.

**Keywords:** Business plan, Market study, Technical study, Administrative study, Financial study

## **CAPÍTULO I.**

### **FORMULACIÓN GENERAL DEL PROYECTO**

#### **1.1. Descripción del Problema**

El sector agropecuario en el Ecuador contribuye significativamente con la economía nacional y es el que más ingresos estables genera, puesto que la agricultura y ganadería son el sector más productivo del país.

El ordeño y venta de la leche se realiza de manera individual; es decir, por cada productor o mediante un proceso de asociatividad por parte de los pequeños productores que da como resultado la creación de centros de acopio para su posterior entrega en grandes industrias lácteas.

Por otro lado, en la Provincia Bolívar como en otras zonas ganaderas, el dedicarse a la producción de la leche es una de las actividades de medio de subsistencia de varias familias, tanto por su valor nutritivo como por el valor comercial como materia prima en la elaboración de quesos y otros productos lácteos.

En la Ciudad de Guaranda existe un centro de acopio de leche que se encuentra ubicado en la Av. Ernesto Che Guevara (Calle R-17) en la parroquia urbana de Guanujo, cuya actividad es brindar el servicio de acopio de leche a los productores y a la comunidad recibiendo unos 16.000 litros de leche diarios que luego se entregan a las plantas pasteurizadoras Toni S.A de Guayaquil; siendo su principal socio comercial y más exigente en cuestiones de calidad Industrias Lácteas Toni.

Para vender la leche los productores deben cumplir con estándares de calidad.

De la misma manera existen micro productores y comercializadores de quesos que son expendidos para consumo de las familias guarandeñas, los mismos que no cuentan con un control adecuado de su producción, es por ello que no existe una producción que se oriente a la comercialización a nivel local y peor aún a nivel

regional o nacional, esto se debe entre otras causas a la escasa cultura de emprendimiento en nuestra sociedad, que obstaculiza en la ciudad el desarrollo de una actividad económica.

De la Provincia Bolívar se estima que existen un alto porcentaje de productores de ganado vacuno el cual asciende 153.802 de esta totalidad el 35% es destinado para la producción de carne mientras que el 65% para el ordeño con una producción promedio de 4 a 10 litros de leche por ganado, por lo que, con la implementación de una planta procesadora de lácteos, se espera que los ganaderos tengan un punto de venta estable para la leche y de esta manera aseguren y mejoren sus ingresos económicos.

Cabe mencionar que los productos lácteos aportan nutrientes a nuestro cuerpo y se hacen indispensables en la dieta alimenticia, así también varía en contenido nutricional de la leche por diferentes causas como tipo de ganado y pasto.

Podemos observar que en el mercado local existen diferentes marcas de lácteos preferidas por los guarandinos entre ellas se menciona a Vita, Nutri, Rey lácteos y Toni, las consumen en mayor cantidad.

## **1.2. Formulación del Problema**

¿Qué tan factible es la implementación del plan de negocios de una planta procesadora de lácteos, en la Ciudad de Guaranda, Provincia Bolívar año 2023?

## **1.3. Preguntas de Investigación**

- a) ¿Conocer cuál es la oferta y la demanda de los productos lácteos en la Ciudad de Guaranda?
- b) ¿Cuáles son los recursos necesarios para la aplicación del plan de negocios?
- c) ¿Qué aspectos organizativos se considerará para llevar a cabo el plan de negocios?
- d) ¿Es viable el plan de negocios?

#### **1.4. Justificación**

En el Cantón Guaranda la producción de leche es un medio de subsistencia de muchas familias y al no contar con un punto estable para comercializar su producto, se ven en la necesidad de elaborar quesos artesanales sin los mínimos estándares de calidad, toda vez que la producción de leche tiene una tendencia creciente ya sea de manera artesanal o industrial.

En los actuales momentos la competitividad y globalización son indispensables pues exigen cambios rápidos para avanzar y sobrellevar las condiciones que la sociedad actual exige. Una de las alternativas y grandes retos para ser más competitivos y hacer frente la globalización es incorporar Valor Agregado a los productos, dejando de ser simples productores y ser protagonistas estrellas del mercado.

La FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación), indica que el consumo de lácteos puede provocar enfermedades debido a las bacterias del medio ambiente que se pueden introducir en la leche y cuerpo humano, además de los peligros químicos que se pueden introducir accidentalmente, he aquí donde radica la importancia de tratarla y someterla al proceso de pasteurización.

Este proyecto está enfocado en la necesidad de disminuir pérdidas ocasionadas por la falta de comercialización de la leche en el Cantón Guaranda y Provincia Bolívar, de ahí la importancia de elaborar un estudio de factibilidad para la implementación de una planta procesadora de lácteos puesto que con su implementación se pretende eliminar las cadenas de intermediarios que afectan económicamente a los productores, debido a los bajos precios que reciben por la venta de la leche.

De igual manera permitirá una participación directa de los productores en el procesamiento de derivados de lácteos, constituyendo una fuente adicional de trabajo para la comunidad donde se fortalecerá una nueva forma de organización de la sociedad en torno a los recursos productivos y a un concepto de progreso y bienestar común.

## **1.5. Objetivos:**

### **Objetivo General**

Elaborar un plan de negocios para la implementación de una planta procesadora de lácteos, en la Ciudad de Guaranda, Provincia Bolívar año 2023

### **Objetivos Específicos**

- a) Realizar un estudio de mercado que indique la oferta y demanda de los productos lácteos en la ciudad.
- b) Diseñar un estudio técnico para la identificación de los recursos disponibles que se necesitan y un estudio administrativo tomando en cuenta los aspectos organizativos para la implementación de planta procesadora de lácteos.
- c) Elaborar un estudio financiero que indique los cálculos necesarios que demuestran la viabilidad del proyecto y su respectiva evaluación que revele la rentabilidad, el impacto social y ambiental de la implementación de la planta procesadora de lácteos en la Ciudad de Guaranda.

## **1.6. Hipótesis / Idea a Defender**

**Hi:** La implementación de una planta procesadora de lácteos es factible en la Ciudad de Guaranda, Provincia Bolívar año 2023

**Ho:** La implementación de una planta procesadora de lácteos no es factible en la Ciudad de Guaranda, Provincia Bolívar año 2023

## **1.7. Variables**

### **Variable Independiente**

Plan de negocios

### **Variable Dependiente**

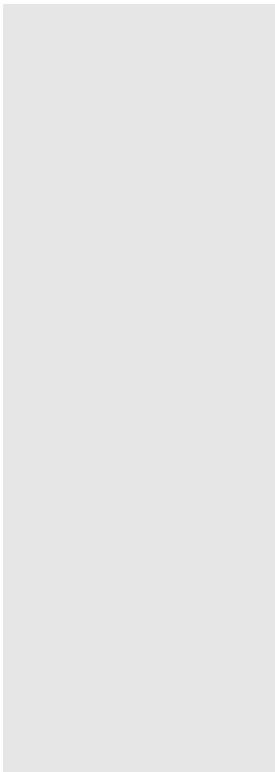
Implementación de una planta procesadora de lácteos

## 1.8.Operacionalización de Variables

**Tabla 1**

*Variable Independiente*

Variable	Definiciones	Para que sirve	Dimensiones	Indicadores	Técnica
<b>Independiente:</b> Plan de negocios	El plan de negociación es una guía detallada para la implementación de un negocio aprovechando los recursos que se encuentran a su alrededor	Un plan de negocios sirve para conocer los pasos a seguir para poner en marcha un negocio, permitiendo anticiparnos a los posibles problemas que se presenten en el proceso de la ejecución.	Estudio mercado	Definición del producto	Lean Startup
			Estudio técnico	Demanda y oferta	Encuesta
			Estudio administrativo	Recurso humano Recursos materiales Recurso financiero Recurso tecnológico Nombre de la empresa Giro del negocio Accionistas Visión, misión, principios filosóficos para la empresa	Análisis de los medios de producción      Diagnóstico estratégico



	Organigrama estructural y funcional	
	Aspectos para la constitución de la empresa	
	Costos	
	Inversión	
	Financiamiento	Indicadores financieros
	Ingresos	
Estudio financiero	Punto de equilibrio	
	Indicadores	
	Estados financieros	
	Evaluación Financiera: Van, TIR, y la relación beneficio costo	

---

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.



**Tabla 2**

*Variable Dependiente*

Variable	Definiciones	Para que sirve	Dimensiones	Indicadores	Técnicas
<b>Dependiente:</b> Implementación de una planta procesadora de lácteos	Una planta procesadora de lácteos es un centro de acopio diseñado para la producción industrial de productos derivados de la leche en donde los pequeños, medianos y grandes productores pueden comercializar su producto, en el Cantón Guaranda al igual que en otras zonas ganaderas, la producción de leche es un medio de subsistencia de muchas familias.	La implementación de la planta procesadora de lácteos sirve como un punto de venta para los pequeños y medianos productores de leche, a su vez como un punto de comercialización de los productos derivados de la leche incrementando los beneficios económicos en la localidad.	Producción de la leche cruda  Proceso de recepción de la materia prima  Procesamiento del producto	Obtención del producto  Recepción de la leche  Enfriamiento Aspectos de sanidad  Transformación de la materia prima	Cadena de valor

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

## CAPÍTULO II.

### MARCO TEÓRICO

#### 2.1. Antecedentes

Este tipo de marco proporciona información de los trabajos académicos anteriores con un contexto valioso para comprender y analizar los temas actuales, pero es fundamental basarse en fuentes sólidas y confiables para obtener una comprensión precisa y rigurosa.

En junio del 2019 se presenta y se defiende el tema “Estudio de factibilidad para la implementación de una planta procesadora de lácteos en la parroquia Sevilla Don Bosco” una investigación de tesis en la Facultad de Administración de Empresas de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Esta investigación es desarrollada en base a los datos proporcionados por productores que mediante una encuesta, entrevista e investigación de campo ha permitido obtener un control de las variables del estudio. Dando como resultado que en los hogares de la parroquia Sevilla Don Bosco se acostumbra a consumir productos lácteos, teniendo una fuerte inclinación por el queso con 160 encuestados con el 43%; seguidos de 127 con un 34% que prefieren el consumo del yogurt ya que mediante este fortalece el sistema de defensa; así mismo existen 84 encuestados con el 23% que dice no tener preferencia por ningún lácteo. Culminando la investigación se ha concluido que, si se apertura el centro de comercialización se convertirá en una gran oportunidad para los productores lácteos, por lo que la venta del producto se la efectuará de manera directa, obteniendo mayores beneficios sin la participación de intermediarios lo que les generará un mayor ingreso y un mejor nivel de vida, (SENSU, 2019).

En la Facultad de Economía Agrícola de la Universidad Agraria del Ecuador, en el año 2021 fue presentado y sustentado el tema “Estudio de factibilidad para la implementación de una planta productora de derivados de lácteos en el cantón General Antonio Elizalde (Bucay)” para obtener Título de Economista Agrícola.

Resultado que la mayor parte de los encuestados perciben ingresos de \$301 a \$400 dólares, además mencionaron que los productos derivados de lácteos

son parte de su alimentación diaria, también afirman que la calidad del producto es la determinante más importante al momento de considerar la compra, de ahí parte que el derivado de lácteo de mayor consumo es la leche, seguido del queso, en conclusión, la creación de una planta productora de lácteos en el cantón Bucay, es buena propuesta porque si existe aceptación de los productos lácteos por parte del mercado. Los proveedores de materia prima son provenientes de los cantones, Babahoyo, Cumanda, Naranjito y Chillanes, es importante conocer que los límites máximo de productividad de la planta de acuerdo producto son: Leche: 10.198 litros mensuales, Queso de mesa: 2800 libras mensuales y Queso de sopa: 200 libras mensuales. En caso de que aumente la demanda de los productos de derivados lácteos, se puede ampliar los medios de producción, herramientas y mano de obra y los costos de producción para los productos producidos por la planta (GUAMBO, 2021).

La autora, Elisa Liliana Paredes Gómez en septiembre del año 2021, presento su tesis titulada “Proyecto de factibilidad para la creación de una planta procesadora de lácteos, en la comunidad de San Salvador, parroquia Tayuza, cantón Santiago de Méndez, provincia de Morona Santiago, periodo 2021-2025, para su sustentación en la carrera de Finanzas de la Facultad de Administración de Empresa de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Señala (PAREDES, 2021) que, para el análisis de investigación se utilizará el enfoque mixto donde se relacionan los datos cualitativos con cuantitativas; mediante los datos cualitativos se buscará los gustos de los clientes y su preferencia, y con los datos cuantitativos se conocerá la oferta y la demanda lo que permitirá determinar los niveles de producción de productos lácteos. Se entrevistó al representante de la Asociación de Ganaderos de la Comunidad de San Salvador dedicados a la producción de leche, donde se identifica que acopian aproximadamente 1.500 litros diarios a un precio de 0,32ctvs, los cuales son entregados a la empresa Nutrileche, en la actualidad estarían dispuestos a ser parte de una planta procesadora de lácteos. Mediante la encuesta aplicada a los productores de la Parroquia Tavuzza, un 93% consumen productos lácteos. Dentro del estudio organización se establece a la empresa como compañía limitada la cual se encuentra conformada por 5 socios que aportaran \$70000, y se elabora la estructura organizacional con los responsables de cada puesto. Se lleva a cabo un plan ambiental con la finalidad de contribuir al cuidado del medio ambiente. Finalmente se determina la factibilidad del proyecto obteniendo un VAN positivo de \$173.061,07 y un TIR de 28,19% lo que indica que el proyecto es rentable, la empresa empieza a recuperar su inversión en 1 años 8 meses, (p. 7)

## **2.2. Marco Científico**

El marco teórico científico se el conjunto de teorías, conceptos y principios existentes en un campo de estudio particular. Es la base teórica sobre la cual se construye la investigación científica y proporciona el contexto necesario para comprender el problema de investigación y formular preguntas científicas.

Este marco nos sirve como un andamiaje teórico sobre el cual se construye la investigación, ayudando a orientar y fundamentar el estudio, así como a interpretar los resultados obtenidos.

### **Necesidades del consumidor**

“Para la empresa, estar al tanto de las necesidades del consumidor es beneficioso: pues permite desarrollar las características adecuadas, realizar mensajes de marketing y a su vez utilizar palabras adecuadas tanto para las ventas como en el soporte técnico” (Pascal, 2022).

Se puede decir que las necesidades del consumidor son los deseos, requerimientos y expectativas que los individuos tienen en relación con los productos o servicios que desean adquirir. Estas necesidades son fundamentales para el desarrollo de las empresas porque les permite ofrecer productos y servicios que satisfagan esas demandas.

### **Calidad**

Según (Blog ISO 9001, 2015) menciona: “Que un producto de calidad cumple con una serie de requisitos, impuestos, por la norma ISO 9001 que reúne los requisitos que deben cumplir los productos o servicios para obtener resultados adecuados y ser ofrecidos a los clientes” (parr. 1).

Es fundamental para una industria productora de lácteos regirse a el cumplimiento de esta normativa para evitar sanciones.

## **Insatisfacción del cliente**

La insatisfacción del cliente surge como consecuencia de sensaciones desagradables que experimenta cuando su experiencia no ocurre según sus expectativas, necesidades o experiencias anteriores (Silva, 2022 ).

La insatisfacción de un cliente es sinónimo de pérdida de cliente y por ende pérdida para la empresa es por ello la importancia de tener contentos a los clientes.

## **Innovación**

Según (Santos, 2023) en su blog menciona: “La innovación es el proceso de crear y desarrollar nuevas ideas, productos, servicios o procesos y mejoran la forma en que se hacen las cosas, se caracteriza por ser una actividad disruptiva que busca soluciones creativas a problemas existentes”.

Todas las empresas deben estar en constante innovación para poderse mantener en el mercado y no fracasar.

## **Características del producto**

Dentro de las características de un bien tenemos: talla, calidad, color, diseño, materiales utilizados, símbolos, recomendaciones, dirección de la fábrica, firma del distribuidor, contactos, es por ello que “la producción de bienes y servicios considera el uso de insumos para que se alcancen los objetivos planeados. En la organización el entorno juega un papel fundamental puesto que en el nivel interno de una empresa se desarrolla la oferta de los productos a ser ofrecidos en el mercado” (Rojo, Bonilla, & Masaquiza, 2018)

## **Factibilidad**

Como menciona (Servio, Delgado, & Vérez, 2016), el estudio de factibilidad es el que permite definir cuál de ellos es el viable y proceder a determinar el presupuesto del seleccionado. Dentro del desarrollo del tema se brinda la estrategia de ejecución de los proyectos, su modelo, el estudio de sensibilidad, el flujo de caja y sus indicadores, las fases de desarrollo del proyecto, los resultados y las conclusiones.

## **Estudio de mercado**

“Es considerado una de las partes fundamentales en la planificación y evaluación del desarrollo del proyecto. Consiste en analizar y recopilar información relevante sobre el mercado en el que se planea operar” (Toba, 2019).

El estudio de mercado permite el análisis de la oferta se lo realiza con el fin de determinar o medir las cantidades y las condiciones en que una economía puede y quiere poner a disposición del mercado un bien o un servicio

## **Estudio Técnico**

“El estudio técnico es una parte fundamental de un proyecto o plan de negocios que se realiza para evaluar la viabilidad y factibilidad de llevar a cabo una idea o proyecto específico” (Schiliro, 2021).

Este estudio implica examinar los aspectos técnicos del proyecto, como la tecnología requerida, los recursos necesarios, los procesos de producción y la capacidad de implementación. Proporciona una visión general de la factibilidad técnica del proyecto y ayuda a los responsables de la toma de decisiones a evaluar la viabilidad y la capacidad para llevar a cabo el proyecto propuesto.

## **Estudio administrativo**

Según (López Parra, Aceves López, Pellat, & Puerta, 2018), el estudio administrativo en un proyecto muestra los elementos administrativos tales como la planeación estratégica que defina el rumbo y a su vez acciones a tomar en cuenta para alcanzar los objetivos de la empresa, se definen también herramientas como el organigrama y planeación de los recursos humanos para establecer un perfil adecuado para conseguir llegar a los metas empresariales establecidos. Se muestra el aspecto legal, fiscal, laboral y ecológico que debe tomar en cuenta toda organización para iniciar sus operaciones o bien para reorganizar las actividades ya definidas.

El estudio administrativo sirve como una guía de cómo se vera la administración del proyecto en un futuro puesto que permita obtener la información oportuna para determinar aspectos organizacionales, administrativos, legales entre otros que son tomados en cuenta en el desarrollo del proyecto.

## **Estudio financiero**

“Se determina la existencia de los recursos monetarios necesarios que serán de utilidad para llevar a cabo el proceso productivo que desea una organización” (Schiliro, 2021).

Se utiliza para evaluar la viabilidad, rentabilidad y estabilidad financiera de una organización, así como para tomar decisiones informadas sobre inversiones, préstamos o estrategias empresariales.

## **Depreciación**

Es la disminución o pérdida de valor de un activo el cual en ciertos casos puede afectar el balance de una empresa, la depreciación no es una salida de dinero. Simplemente, el valor de los activos se reduce esta depreciación puede derivarse de tres razones principales: el desgaste debido al uso, el paso del tiempo y la vejez. (Barrios, 2021)

La depreciación es un concepto contable que se refiere a la disminución del valor de un activo tangible a lo largo de su vida útil debido al desgaste, el uso o la obsolescencia.

## **Evaluación del proyecto**

Es la valoración de aquellos elementos que intervienen en el desarrollo del proyecto con la finalidad de establecer su viabilidad, eficacia y determinar los riesgos y dar respuesta. Se trata de una fase fundamental, con independencia de sus características y tamaño del proyecto en cuestión (Pérez, 2021).

Este proceso implica analizar diferentes aspectos del proyecto, como su rentabilidad financiera, impacto económico, factibilidad técnica, viabilidad operativa y consideraciones sociales o ambientales. La evaluación del proyecto ayuda a los tomadores de decisiones a determinar si el proyecto es viable y si debe seguir adelante.

## **Indicadores financieros**

Según (Dueñas, 2022) sostiene: “Que los indicadores financieros funcionan como una guía basada en el estado actual de tus finanzas y pueden dar luz sobre el estado de la rentabilidad de tu empresa, el endeudamiento o tu liquidez”.

Los indicadores proporcionan información clave sobre la salud financiera, la eficiencia operativa y la rentabilidad de la empresa, ayudan a los inversores, analistas y administradores a tomar decisiones informadas sobre la empresa. Es importante considerar múltiples indicadores y analizarlos en conjunto para obtener una imagen completa del desempeño financiero de una empresa.



### **2.3. Marco Conceptual**

Es importante conocer el significado de algunos conceptos que se relacionan con el objeto de la investigación, el cual es un plan de negocios; así también la intervención de los actores, de forma que nos permitirá identificar y ubicar todos aquellos elementos que están relacionados en el proceso de la implementación de una planta procesadora de lácteos de igual forma en relación con el proceso de un estudio de los factores que intervienen en la investigación.

#### **Demanda**

“Es la cantidad que tiene un bien y que los consumidores están en la disponibilidad de adquirirlos. La demanda de un bien depende, en primer lugar, de su precio” (Aparicio, 2019, p. 16).

#### **Oferta**

“Son los bienes que una empresa produce en un tiempo determinado y unidades establecidas, y tiene una gran influencia de acuerdo al precio que se oferta dicho bien” (Aparicio, 2019, p. 22).

#### **Demanda insatisfecha**

“La demanda insatisfecha es una cantidad determinada y se pueden especificar los recursos que es necesario invertir para reducir el margen de utilidades y satisfacer la demanda a un precio justificado por los costos de producción” (Beraja, 1973, p. 12).

#### **Precio**

“El precio puede definirse como la cantidad de dinero (también cabe la posibilidad de utilizar productos y servicios) que el comprador intercambia por productos y/o servicios del vendedor” (Díez de Castro & Rosa Díaz, 2008, p. 37).

## **Producto**

“Se define como el punto central de la oferta que realiza la empresa u organización a su mercado objetivo, con la finalidad de satisfacer necesidades y deseos, y a la vez lograr sus propios objetivos” (Custodio Cadena, 2020, p. 3).

## **Los Lácteos**

Son un grupo de alimentos formados por el yogurt, queso, crema, mantequilla y leche que es uno de los componentes más importantes puesto que son más básicos y completos, son considerados alimentos no cariogénicos y en algunos casos anticariogénicos. (Wolf & Perotti, 2020)

## **La leche**

La leche es el primer alimento que consume el mamífero recién nacido, mediante la cual se transmite inmunidad y defensas a los recién nacidos. Es un alimento sano, aceptado por la población como alimento más estable y básico, independientemente de la edad de los consumidores. (Molina, 2015, p. 18)

## **Yogurt**

“Se define como el producto de leche coagulada obtenida por la fermentación láctica producida por la acción de las bacterias *Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*” (Babio, Sánchez, & Salvadó, 2017, pág. 2)

## **Mantequilla**

“Es un producto derivado de la leche, el cuál se obtiene mediante procedimientos mecánicos” (García, s.f.).

## **Queso**

“Es producto de la maduración al momento de cuajar la leche. Los quesos tienen características únicas en relación al método usado para su elaboración” (Porto & Gardey, 2023)

### **Periodo interno de retorno**

“Es la tasa de interés o rentabilidad que ofrece una inversión, indica el porcentaje de descuento que se aplica a los valores de los flujos de los beneficios” (Rascón, Kiessling, Villarreal, Lopez, & Nieto, 2019, p. 125).

### **Tasa interna de rendimiento (TIR)**

“Nos permite saber si es viable invertir en un determinado negocio, considerando otras opciones de menor riesgo. La TIR permite medir la viabilidad el proyecto a partir de la rentabilidad de los cobros y pagos realizados en una inversión” (Torres, 2021)

### **Valor presente neto (Valor Actual Neto)**

“Este método nos permite evaluar los proyectos de inversión, puesto que se puede determinar cuándo una inversión con los objetivos financieros” (Granel, 2022).

### **Relación Beneficio/Costo**

Expresa beneficios obtenidos por una unidad monetaria total invertida durante la vida útil del proyecto, si el valor es menor a uno, indica que la corriente de costos actualizados es mayor que la corriente de beneficios, por tanto, la diferencia  $(B/C)-1$ , y cuyo valor negativo indicará pérdidas por unidad monetaria invertida y viceversa, cuando la B/C es mayor que uno, indicará la diferencia  $(B/C)-1$ ; cuyo valor positivo indicará la utilidad por unidad monetaria invertida. (Mundo, Jaramillo, & Morales , 2019, p. 50)

## **2.4.Marco Legal**

En esta sección se detallan el cumplimiento de las leyes, normas y reglamentos vigentes para la correcta operación del negocio como: documentos y permisos para la constitución de una empresa.

Para la creación de una empresa de acuerdo con (Delgado, s.f.), es importante seguir los siguientes pasos:

- a) Reservar un nombre
- b) Elaboración de los estatutos
- c) Generar o abrir una Cuenta sobre Integración del Capital
- d) Elevación de la escritura pública
- e) Aprobación del estatuto
- f) Publicación en un diario nacional
- g) Obtención de permisos municipales
- h) Inscribir la empresa
- i) Realizar la junta de los accionistas
- j) Obtención de los documentos habilitantes

### **Permiso ambiental**

El (Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica, 2020), detalla cada uno de los componentes tomarse en cuenta para el permiso ambiental, como son:

- a) Registrarse en la página del SUIA del Ministerio del Ambiente y Agua
- b) Registrar los datos del proyecto, obra o actividad, según los solicite el SUIA. Para esta actividad no es obligatoria la contratación de un consultor ambiental individual o empresa consultora calificada.
- c) Certificado de intersección; Información del proyecto conforme el formulario emitido por la Autoridad Ambiental Nacional (Según lo establecido en el SUIA).
- d) Pagos por servicios administrativos
- e) Informe de proceso de participación, en caso de ser aplicable, de acuerdo a la norma sectorial.

- f) Otros que la Autoridad Ambiental Nacional determine en la normativa expedida para el efecto.

Requisitos Especiales:

- g) Para registros ambientales.: Solamente los proyectos en funcionamiento entran a revisión técnica.

### **Permiso de cuerpo de bomberos de Guaranda**

El cuerpo de bomberos se rige a las normas de seguridad para lo cual, para conseguir este permiso de funcionamiento, y la aprobación de la ficha de inspección se requiere de los siguientes requisitos:

- Solicitud de inspección de local
- Informe favorable de la inspección
- Copia del RUC

### **Reglamento de control y regulación de la cadena de producción de la leche y sus derivados**

En el siguiente contexto se detallarán los siguientes artículos que están acorde al control y regulación de la cadena de producción de la leche:

**Art. 25.-** Todas las plantas de procesamiento de leche y sus derivados contarán con el permiso de funcionamiento otorgado por el Ministerio de Salud Pública a través de sus organismos competentes de conformidad con lo establecido en la Ley Orgánica de Salud.

**Art. 26.-** Las plantas de procesamiento de leche y/o derivados lácteos cumplirán las disposiciones establecidas en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos Procesados y la Regulación Sanitaria de Alimentos. El monitoreo de su cumplimiento será responsabilidad del Ministerio de Salud Pública, a través de los organismos competentes.

**Art. 27.-** Las industrias lácteas sean éstas micro, pequeñas, medianas y/o grandes empresas deberán informar mensualmente al Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, a través de la Subsecretaría de Ganadería, que tenga que ver con el pago por litro de la leche. (ACUERDO MINISTERIAL 1, 2013)

## **Normativa Técnica Sanitaria Para Alimentos Procesados**

La (ARCSA, 2016), detalla la normativa sanitaria para los alimentos procesados, plantas procesadoras de alimentos, establecimiento de distribución entre otros.

**Art.1.-** Objeto. - la presente normativa técnica sanitaria establece las condiciones higiénico-sanitarias y requisitos que deberán cumplir los procesos de fabricación, producción elaboración preparación, envasado, empacado, transporte y comercialización de los alimentos que sean de consumo humano, así mismo los requisitos para obtener la notificación sanitaria con la finalidad de proteger la salud del consumidor.

**Art. 2.-** Ámbito de aplicación. – la presente normativa técnica sanitaria aplicara a todas las personas naturales o jurídicas, nacionales o extranjeras que relacionen o intervengan en los procesos mencionados en el artículo anterior de la presente normativa técnica sanitaria, así como los establecimientos, medios de transporte, distribución y comercialización

### **Alimentos Procesados Nacionales**

Requisitos Generales:

- a) Descripción e interpretación del código de lote;
- b) Diseño de etiqueta o rótulo del o los productos, ajustado a los requisitos que exige el Reglamento Técnico Ecuatoriano vigente relativo al rotulado de productos alimenticios para el consumo humano y las normativas relacionadas;
- c) Especificaciones físicas y químicas del material de envase, bajo cualquier formato emitido por el fabricante o distribuidor;
- d) Descripción general del proceso de elaboración del producto;

## 2.5. Marco Georreferencial

El estudio georreferencial nos sirve para conocer el lugar donde se va realizar el plan de negocios de la planta procesadora.

### Localización

**País:** Ecuador

**Provincia:** Bolívar

**Cantón:** Guaranda

**Parroquia:** Gabriel Ignacio Veintimilla

### Figura N° 1

*Localización*



*Nota:* Adaptado de Google Maps

La Planta Procesadora de Lácteos PRODULÁCTEOS S.A estará ubicado en la zona urbana de Vinchoa Grande perteneciente a la Parroquia Gabriel Ignacio Veintimilla de la Ciudad de Guaranda en la Provincia de Bolívar, se ha escogido este lugar por su ubicación estratégica en un área urbana.

## **CAPÍTULO III.**

### **METODOLOGÍA**

#### **3.1. Enfoque de la investigación**

##### **Investigación Cuantitativa**

“Es usada para reunir patrones, promedios y lograr entender las relaciones de causa y efecto, mediante un análisis estadístico en la cual los resultados son expresados en números o gráficos de pastel o barra, la que el investigador considere adecuado” (Santander, 2021).

Esta investigación la utilizamos para la recolección y análisis de datos numéricos el cual nos permitirá desarrollar un análisis más generalizado para identificar promedios, realizar predicciones, comprobar relaciones y obtener resultados generales de una población o muestra, además de ello podremos interpretar los resultados con mucha objetividad, con el uso de herramientas estadísticas y matemáticas para cuantificar el problema de investigación.

##### **Investigación cualitativa**

“Este tipo de enfoque permite desarrollar un análisis profundo y reflexivo de los resultados encontrados y que forman parte de todas las realidades tomadas en cuenta para el estudio” (Solís, 2019).

La investigación cualitativa nos ayuda a la conocer y analizar la información de la recolección de datos específicos, a través de la encuesta aplicada a los diferentes consumidores de productos lácteos, para el desarrollo de nuestros objetivos estratégicos que permitirán conocer las cualidades importantes de la investigación ejecutada.



### **3.2. Tipos de Investigación**

#### **Investigación Descriptiva**

Para (Arias, 2021), “se enfoca en analizar las características de una población sin la necesidad de conocer las relaciones existentes entre la una y la otra”

Para el desarrollo del proyecto de investigación se utilizará la investigación descriptiva la cual nos permitirá llevar a cabo un análisis para el proceso de implementación de una planta.

#### **Investigación de campo**

“Su objetivo es proporcionar la comprensión y el análisis de forma cualitativa a los individuos involucrados en el estudio y poder recopilar datos. La investigación de campo consiste en actividades y sucesos que ocurre en el entorno” (Arteaga, 2022)

El estudio de campo o trabajo de campo es el proceso que nos permitirá obtener datos de la realidad y estudiarlos tal y como se presentan, sin manipular las variables. Por esta razón, su característica esencial es que se lleva a cabo fuera, puesto que, al llevarse a cabo en el lugar del fenómeno, los datos recolectados son más confiables. La investigación pretende determinar la población de productores de leche de la región y clasificarlos según la cantidad de producción obtenida, a través de visitas de campo a las diferentes parroquias.

#### **Método bibliográfico**

En la investigación realizada por (Ocampo, 2019), nos dice que: “El método bibliográfico es un proceso mediante el cual recopilamos conceptos con el propósito de obtener un conocimiento sistematizado. Su objetivo radica en procesar temas particulares a través de diferentes factores como: una biblioteca, investigaciones bibliográficas, documentales literarios entre otros”.

Para llevar a cabo la investigación hemos hecho uso de este método puesto que nos ha permitido recopilar información de varias plataformas virtuales o físicas

accediendo de esa manera a libros, revistas, artículos, sitios web entre otros, el cual nos ha permitido identificar y acceder a temas relevantes con respecto al plan de negocio.

### **3.3. Técnicas e Instrumentos de Recopilación de Datos**

#### **Técnicas: Entrevista**

“Es una técnica enfocada en llevar a cabo una conversación entre dos personas, en la que el entrevistador realiza ciertas preguntas al entrevistado y se aborda temas de interés” (Mersache, s.f.).

Esta técnica cumple con una función principal de obtener información de individuos o grupos y facilitarla a un espectro amplio de población. La entrevista se realizará a actores claves involucrados en este caso los proveedores de la leche.

#### **Técnica: Encuesta**

Según (Equipo editorial, 2021), sostiene: “Que son un método de recolección de datos a partir de un muestreo de personas, a menudo con el objetivo de generalizar los resultados para un segmento de población más grande”.

En el presente proyecto utilizaremos la encuesta como instrumento, puesto que esta va dirigida a los consumidores para recopilar información sobre el producto y datos para su posterior tabulación, clasificación, descripción y análisis de nuestra investigación.

#### **Instrumento: Cuestionario**

Según (Ramos, 2022) menciona: “Que el cuestionario es el formulario que soporta el proceso de encuesta. El objetivo es conseguir la información requerida, el realizar un cuestionario tiene características como: orden, lenguaje y tipos de preguntas preestablecidas”

El Cuestionario lo utilizamos para recoger información más rápido, puesto que su estructura está formada por un conjunto de preguntas que deben estar redactadas de

forma coherente, organizadas, secuenciadas, puede obtener preguntas cerradas, abiertas o mixtas.

### **Técnica: Lean Startup**

“Es un método de creación de un modelo de negocio en donde se establece de forma ágil y segura que permite eliminar factores innecesarios para el desarrollo de un producto final” (Alonso, 2023).

Esta metodología se utiliza para obtener resultados verídicos de si es rentable y estable el negocio puesto que este método permite conocer que es lo que quiere el consumidor.

### **Instrumento: Lienzo Lean Canvas**

“Su objetivo es alcanzar el método de lean startup en donde se generan ideas enfocadas a prototipos en el que se determina si el mercado busca alguna solución que se relacione con el prototipo planteado” (INCAE, 2018).

Este lienzo que permite crear -medir-aprender los diferentes elementos que se va a necesitar en el modelo de negocios antes de sacar al mercado un producto o de la creación de una empresa.

### **Técnica: Análisis de los medios de producción**

El análisis de medios de producción en un plan de negocios implica evaluar detalladamente los recursos necesarios para llevar a cabo la producción de bienes o servicios que tu empresa planea ofrecer. También es una herramienta importante para evaluar las transformaciones económicas y sociales a lo largo del tiempo.

### **Instrumento: Análisis**

Para poder realizar el análisis de medios de producción en un plan de negocios implica entender en detalle los recursos necesarios para llevar a cabo la producción, estimar sus costos, evaluar su disponibilidad y eficiencia, y planificar cómo serán

gestionados a lo largo del tiempo. Esto contribuirá a una comprensión sólida de la viabilidad y sostenibilidad de tu empresa en términos de producción.

### **Técnica: Diagnóstico estratégico**

“El Diagnóstico estratégico es una herramienta que se basa en los fundamentos de una planificación estratégica el cual permite a las organizaciones adecuarse a los cambios del entorno, permitiendo la revisión de las actitudes gerenciales y organizacionales” (Zenea , Arcia, & Llanes , 2019)

En el proyecto de investigación utilizaremos esta técnica para poder determinar el nombre de la empresa, giro del negocio accionistas, visión, misión, principios filosóficos para la empresa, organigrama estructural y funcional y los aspectos para la constitución de la empresa el cual nos permitirá cumplir con nuestro objetivo deseado.

### **Instrumento: FODA**

“Es una técnica utilizada para realizar evaluaciones de aspectos internos y externos que sus resultados nos ayudara a diseñar estrategias efectivas en el emprendimiento de un nuevo proyecto. El análisis FODA se usa para identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas” (Mannilla, 2022)

Este instrumento nos ayudara en nuestra investigación para conocer las fortalezas que serán las iniciativas que funcionarán de manera adecuada para el proyecto, las oportunidades que tendrá la empresa en el mercado, al igual que encontrar debilidades que no estén siendo adecuadas para la implementación del proyecto, por otro lado, las amenazas que son los desafíos que se pueden presentar en la ejecución del proyecto.

### **Técnica: Indicadores financieros**

Son herramientas que permiten realizar un análisis financiero de la situación de la misma en un periodo determinado. “El estudio de los indicadores no es calcular cada indicador para la empresa si no que se deben aplicarse en función de las necesidades y del grupo a quien está dirigido el análisis”, (Santaella, 2022).

Para la investigación se toma en cuenta los costos, inversión, financiamiento, ingresos que nos permitirá graficar el punto de equilibrio y a partir de ello realizar el estado de resultados y estos indicadores financieros nos permitirá saber si el proyecto es viable.

### **Instrumento: Indicadores**

Dentro de los instrumentos que nos serán de ayuda para conocer la viabilidad del proyecto están:

### **Técnica: Cadena de valor**

“Es considerada una herramienta de análisis que permite determinar las ventajas competitivas en una empresa. Esta técnica permite realizar exámenes de las actividades más estratégicas con la finalidad de comprender como está funcionando las fuentes que maneja la organización” (López, 2021)

La aplicación de esta técnica nos permitirá conocer más a fondo como como es la cadena de suministros que tiene que ver con la obtención del producto, recepción de la leche, enfriamiento, aspectos de sanidad y la transformación de la materia prima.

### **Instrumento**

Para (Grupo Treveque , 2021) los instrumentos más usados para lograr una cadena de valor son:

- a) Identificar las subactividades para cada actividad primaria y secundaria
- b) Análisis del valor y costes de actividades identificadas
- c) Definir la estrategia para generar valor

### 3.4. Universo, Población y Muestra

#### Universo

El Universo para nuestro proyecto, lo consideraremos a la población de los cantones Guaranda, San José de Chimbo, San Miguel de la Provincia Bolívar puesto que ellos serán nuestros consumidores que estén en la posibilidad económica de adquirir, los datos lo obtuvimos de los resultados del INEC (Instituto Nacional de Estadística y Censo) es de 155.145 habitantes y luego lo dividimos para 4 que es el núcleo familiar.

**Tabla 3**

*Cálculo del universo*

<b>Datos</b>	<b>Cantidades</b>
Población de los cantones Guaranda, San José de Chimbo, San Miguel	155.145
Grupo familiar	4
Población	155.145 /4
<b>Total, de Familias</b>	<b>38786</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

#### Muestra

Para el cálculo de la muestra se utilizará la siguiente formula:

#### Formula de la Muestra

Universo: 38786 Familias

**m** = Universo

**n** = Tamaño de la muestra

**e** = 0.05 (Margen de Error)

$$n = \frac{m}{e^2(m-1) + 1}$$

$$n = \frac{38786}{0.05^2(38786 - 1) + 1}$$

$$n = \frac{38786}{0.0025(38785) + 1}$$

$$n = \frac{38786}{97,9631}$$

$$\mathbf{n = 395}$$

La encuesta se la realizara a los jefes de hogar de los cantones Guaranda, San José de Chimbo, San Miguel porque ellos serán nuestros posibles clientes. Es decir, el número de encuestas a ser aplicadas son 395.

Para la recolección de información de los productores de leche al ser independientes se va a considerar una parte de cada parroquia aledaña a la Ciudad de Guaranda, tomando como muestra a 10 productores de Guanujo, Gabriel Ignacio Veintimilla, San Simón, San Lorenzo, y Santa Fe a los que se les va a realizar una entrevista para conocer aspectos importantes como: el precio de comercialización, punto de comercialización y cantidad de producción.

### **3.5. Procesamiento de la Información**

El procesamiento de datos se refiere al conjunto de actividades y operaciones realizadas para transformar y manipular datos con el fin de obtener información útil y significativa. Es por ello que el procesamiento de datos lo realizaremos mediante la aplicación del paquete informático Word y Excel. También el programa SPSS que nos ayudara a realizar la tabulación de la encuesta.

Para el desarrollo del lean startup se va a hacer uso de la herramienta de Lean Canvas en la que generaremos nuevas ideas para verificar si el mercado se encuentra en la búsqueda de las soluciones que estamos proponiendo.

En el Diagnóstico estratégico se va a hacer uso el FODA en la que nos permitirá conocer el desempeño que tendrá la organización en el mercado.

## CAPÍTULO IV.

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 4.1 Análisis, Interpretación y Discusión de Resultados

##### Encuesta aplicada a los consumidores de productos lácteos

**Tabla 4**

*Edad del Encuestado*

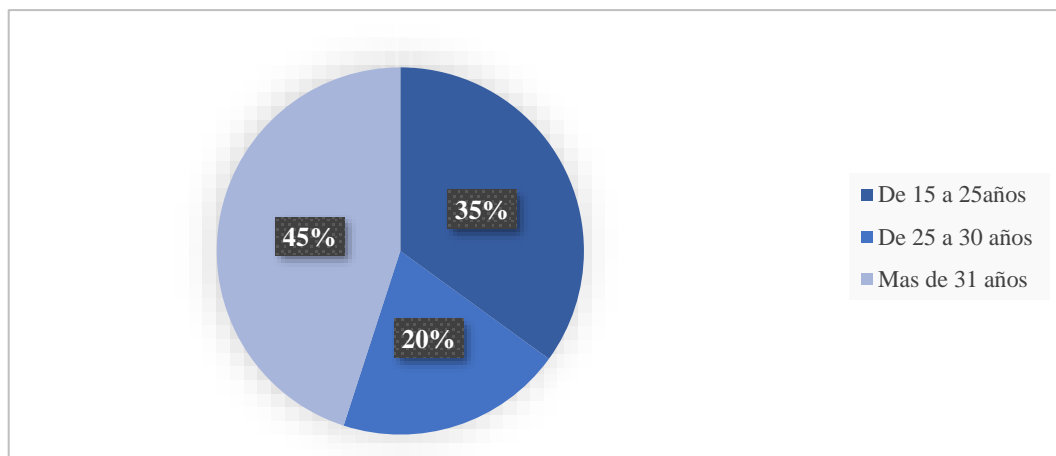
	Opciones	Frecuencia	Porcentaje total
<b>Válidos</b>	De 15 a 25años	138	35%
	De 25 a 30 años	79	20%
	Mas de 31 años	178	45%
	<b>Total</b>	<b>395</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

**Figura N° 2**

*Edad*



*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.



## **Análisis e Interpretación 2**

Del total de encuestados el 45% comprende entre la edad de 31 años mientras que el 20% comprende las edades de 15 a 25 años.

Los resultados obtenidos de la encuesta demuestran que la gran mayoría comprende a personas en edad de 31 años.

**Tabla 5**

*Genero*

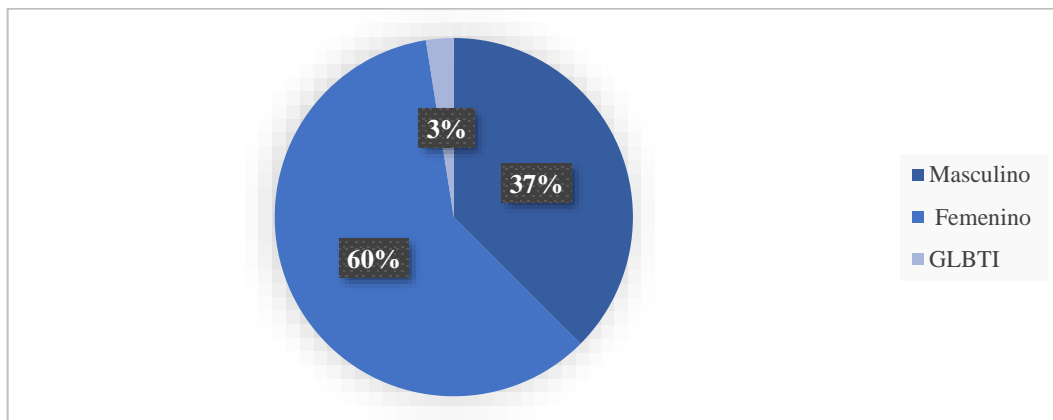
	Opciones	Frecuencia	Porcentaje total
<b>Válidos</b>	Masculino	148	37%
	Femenino	237	60%
	GLBTI	10	3%
	<b>Total</b>	<b>395</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

**Figura N° 3**

*Genero*



*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### **Análisis e Interpretación**

De acuerdo con el total de los encuestados el 60% son del género femenino mientras que una mínima parte está conformada por personas que se identifican como CLBTI.

Los resultados de la encuesta revelan que en su mayoría son mujeres, lo que permite conocer con gran certeza los gustos y preferencias de los hogares, puesto que como madres de familia conocen los gustos de su grupo familiar.

**Tabla 6**

*¿Consume usted productos lácteos?*

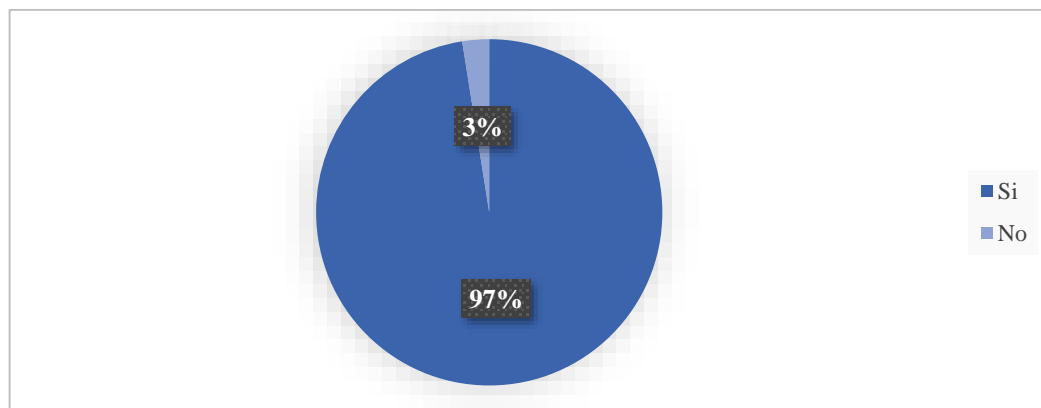
	Opciones	Frecuencia	Porcentaje total
<b>Válidos</b>	Si	385	98%
	No	10	3%
	<b>Total</b>	<b>395</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

**Figura N° 4**

*Consume usted productos lácteos*



*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

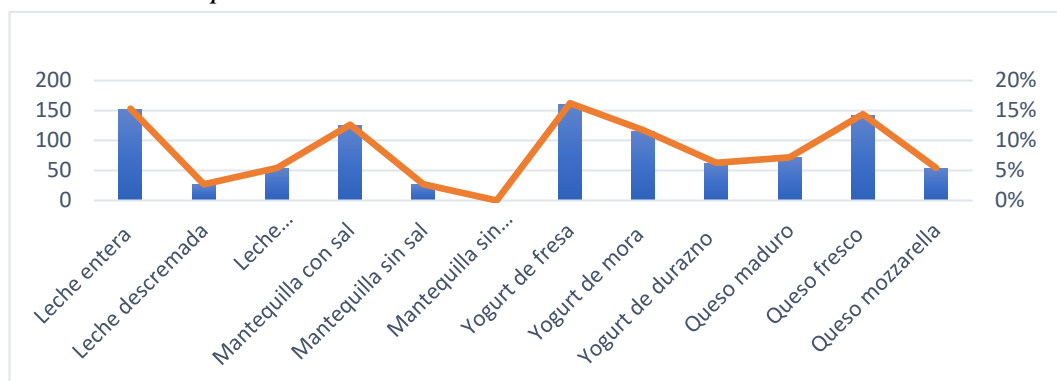
### **Análisis e Interpretación**

Del total de los encuestados el 97% manifiestan que si consumen productos lácteos mientras que el 3% no lo consumen.

De total de encuestados la mayor parte consumen productos lácteos puesto que es un producto de primera necesidad, mientras que una cantidad mínima no lo consume por cuestiones de salud.

**Tabla 7***¿Qué tipos de productos lácteos prefiere?*

	Opciones	Frecuencia	Porcentaje total
<b>Válidos</b>	Leche entera	151	15%
	Leche descremada	27	3%
	Leche semidescremada	53	5%
	Mantequilla con sal	124	13%
	Mantequilla sin sal	27	3%
	Mantequilla sin lactosa	0	0%
	Yogurt de fresa	160	16%
	Yogurt de mora	116	12%
	Yogurt de durazno	62	6%
	Queso maduro	71	7%
	Queso fresco	142	14%
	Queso mozzarella	53	5%

*Nota:* Investigación de campo*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.**Figura N° 5***Consumen usted productos lácteos**Nota:* Investigación de campo*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.**Análisis e Interpretación**

De los 385 encuestados al ser respuestas con varias alternativas el 16% de las personas han manifestado que prefieren el yogurt de fresa, el 15% prefiere la leche entera, mientras que un 3% prefiere la mantequilla sin sal y el 14% el queso fresco. Del total de los encuestados demuestran que existe un mayor nivel de preferencia en los productos de yogurt de fresa por su característica y sabor cítrico y una preferencia mínima en los productos de mantequilla de sal y leche descremada puesto que no ayudan a su salud.

**Tabla 8**

*¿En qué presentación compra con mayor frecuencia los productos lácteos?*

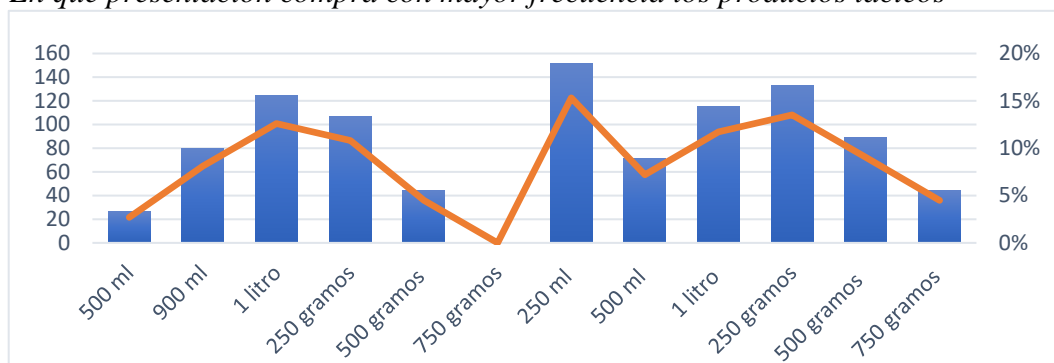
	Opciones	Frecuencia	Porcentaje total
<b>Válidos</b>	500 ml	27	3%
	900 ml	80	8%
	1 litro	124	13%
	250 gramos	107	11%
	500 gramos	44	5%
	750 gramos	0	0%
	250 ml	151	15%
	500 ml	71	7%
	1 litro	116	12%
	250 gramos	133	14%
	500 gramos	89	9%
	750 gramos	44	5%

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

**Figura N° 6**

*En qué presentación compra con mayor frecuencia los productos lácteos*



*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### **Análisis e Interpretación**

De los 385 encuestados, al ser respuestas con varias alternativas el 15% adquiere presentaciones de 250 corresponde al yogurt, y el queso de 250 gramos y la leche de 500ml.

Del total la mayoría adquiere presentaciones grandes puesto que estos duran un poco más al ser consumido, mientras que una mínima parte prefiere productos de pequeñas.

**Tabla 9**

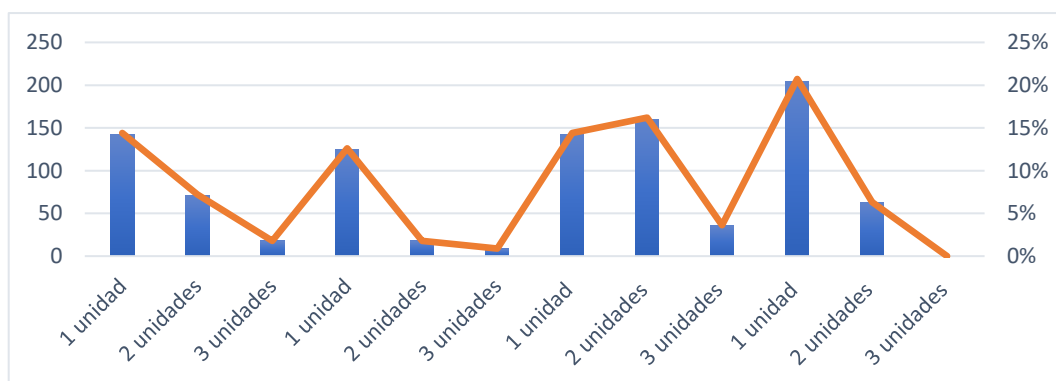
*¿En qué cantidad de unidades compran cada uno de los productos lácteos en su hogar a la semana?*

	Opciones	Frecuencia	Porcentaje total
<b>Válidos</b>	1 unidad	142	14%
	2 unidades	71	7%
	3 unidades	18	2%
	1 unidad	124	13%
	2 unidades	18	2%
	3 unidades	9	1%
	1 unidad	142	14%
	2 unidades	160	16%
	3 unidades	36	4%
	1 unidad	205	21%
	2 unidades	62	6%
	3 unidades	0	0%

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

**Figura N° 7**

*En qué cantidad de unidades compran cada uno de los productos lácteos en su hogar a la semana*



*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

**Análisis e Interpretación**

Del total de los encuestados el 21% muestran que adquieren 1 unidad de queso, el 16% 2 unidades de yogurt, el 14% 1 unidad de leche, el 13% 1 unidad mantequilla. Los datos demuestran que del total de los encuestados existen un el alto nivel de compra por semana de los productos que están entre 1 unidad y hasta 3 unidades el cuál puede ser aprovechado por la nueva empresa para ofrecer productos.

**Tabla 10**

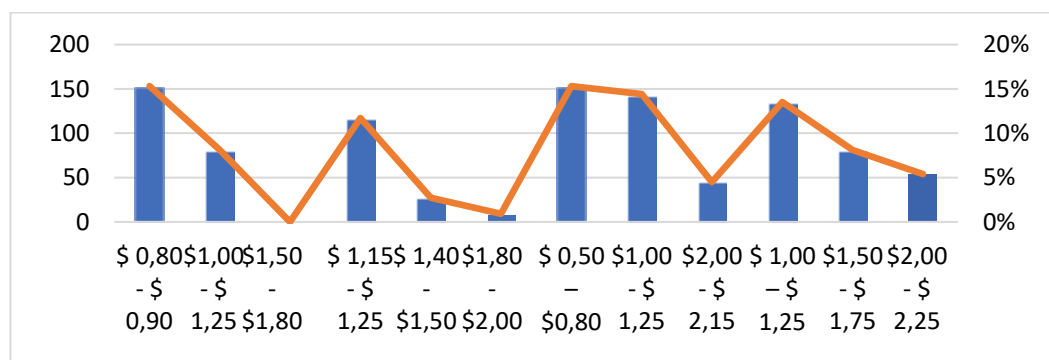
*¿Cuál es el precio que paga por cada uno de los productos lácteos?*

	Opciones	Frecuencia	Porcentaje total
<b>Válidos</b>	\$ 0,80 - \$ 0,90	151	15%
	\$1,00 - \$ 1,25	80	8%
	\$1,50 - \$1,80	0	0%
	\$ 1,15 - \$ 1,25	116	12%
	\$ 1,40 - \$1,50	27	3%
	\$1,80 - \$2,00	9	1%
	\$ 0,50 – \$0,80	151	15%
	\$1,00 - \$ 1,25	142	14%
	\$2,00 - \$ 2,15	44	5%
	\$ 1,00 – \$ 1,25	133	14%
	\$1,50 - \$ 1,75	80	8%
	\$2,00 - \$ 2,25	53	5%

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

**Figura N° 8**

*Cuál es el precio que paga por cada uno de los productos lácteos*



*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### **Análisis e Interpretación**

De la totalidad de encuestados un 15% de las personas encuestas manifiestan que pagan entre \$0,80- \$0,90 por una funda de leche, el 15% paga por una botella de yogurt entre \$0,50 - \$0,80.

Estos datos demuestran que la mayoría de los encuestados gastan al momento de comprar los diferentes productos lácteos entre \$0,50 - \$ 2,25 dólares dependiendo del tipo de producto, la cantidad y sobre todo del presupuesto económico de cada persona al momento de realizar su compra.

**Tabla 11**

*¿Con que frecuencia adquiere usted los productos lácteos?*

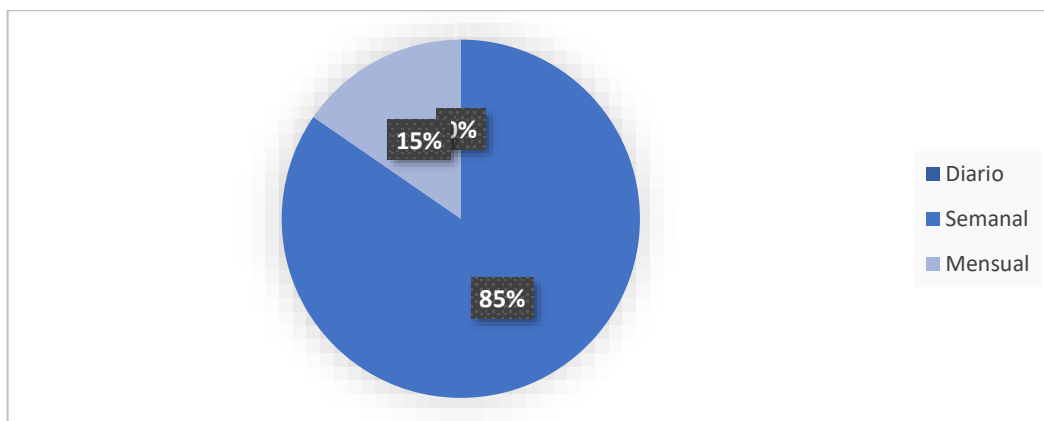
	Opciones	Frecuencia	Porcentaje total
<b>Válidos</b>	Diario	0	0%
	Semanal	326	85%
	Mensual	59	15%
	<b>Total</b>	<b>385</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

**Figura N° 9**

*Con que frecuencia adquiere usted los productos lácteos*



*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### **Análisis e Interpretación**

Del total de encuestados mencionan que la adquisición de los productos lo realizan de manera semanal con un total del 85%, y con un porcentaje mínimo del 15% mencionan que adquiere los productos mensuales.

La frecuencia de adquisición de los productos lácteos lo realizan semanal debido a que los consumidores no tienen tiempo para realizarlo de manera diaria por situaciones externas.



**Tabla 12**

*¿Dónde adquiere usted los productos lácteos?*

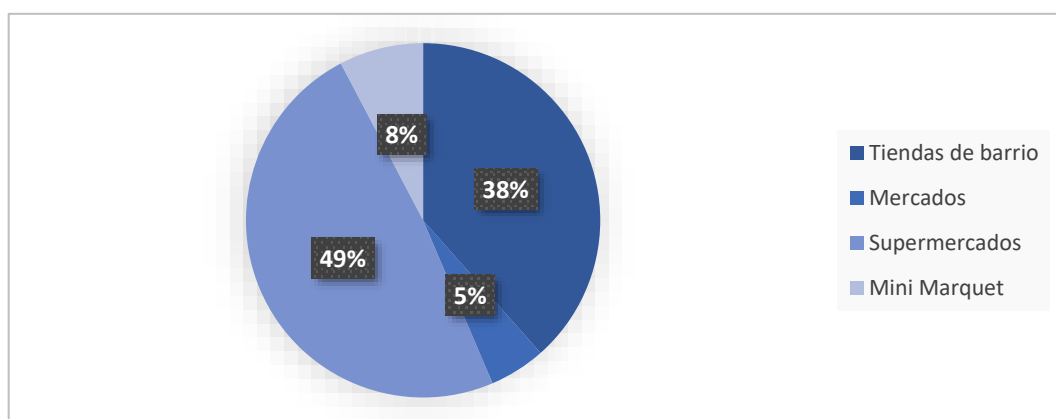
	Opciones	Frecuencia	Porcentaje total
Válidos	Tiendas de barrio	148	38%
	Mercados	20	5%
	Supermercados	188	49%
	Mini Marquet	30	8%
	<b>Total</b>	<b>385</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

**Figura N° 10**

*Dónde adquiere usted los productos lácteos*



*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### **Análisis e Interpretación**

De la totalidad el 49% de los hogares adquieren los productos en supermercados, y con un porcentaje mínimo de un 5% lo compran en los mercados.

La mayor parte de la población compran los productos lácteos en los supermercados debido a comodidad, la calidad de los productos y variedad de precios debido a los artículos en diferentes marcas.

**Tabla 13**

*¿Qué marcas de productos lácteos usted prefiere?*

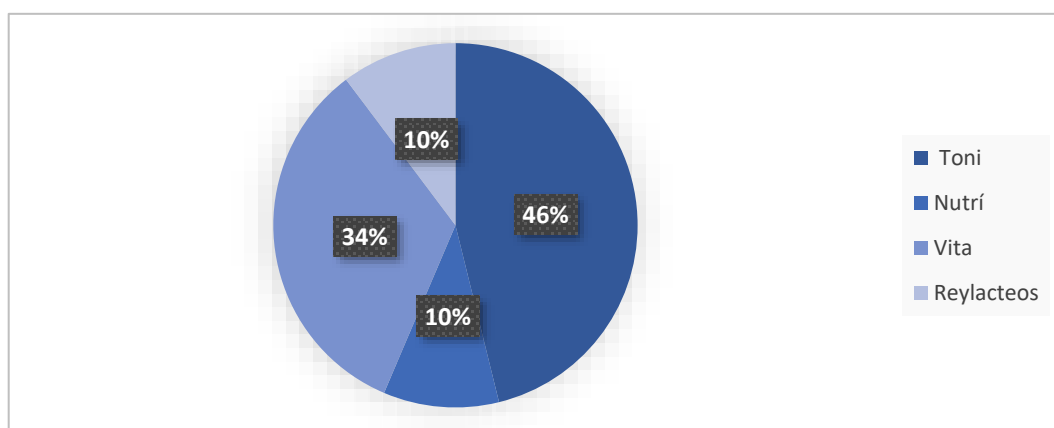
	Opciones	Frecuencia	Porcentaje total
<b>Válidos</b>	Toni	178	46%
	Nutrí	39	10%
	Vita	128	34%
	Reylácteos	39	10%
	<b>Total</b>	<b>385</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

**Figura N° 11**

*Marcas preferidas*



*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### **Análisis e Interpretación**

Del Total de encuestados un 46% consumen los productos con la marca Toni, con el mismo porcentaje de 10% se encuentran dos marcas que corresponden a Nutrí y Reylácteos.

Según esta información las marcas que más consumen son Toni, Vita, por diferentes factores como el diseño, el empaque, la calidad. Con un porcentaje mínimo consumen Nutrí y Reylácteos debido a que son marcas que no son tan reconocidas en la localidad.

**Tabla 14**

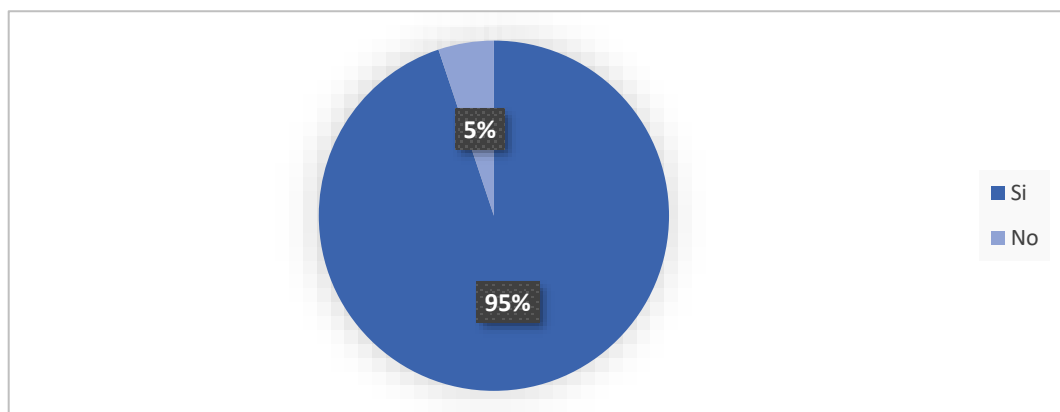
*Si se implementara una planta procesadora de lácteos en Guaranda, ¿Usted estaría dispuesto a comprar sus productos?*

	Opciones	Frecuencia	Porcentaje total
<b>Válidos</b>	Si	375	95%
	No	20	5%
<b>Total</b>		<b>395</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

**Figura N° 12**

Implementara una planta procesadora de lácteos en Guaranda



*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### **Análisis e Interpretación**

Del total de las personas encuestadas el 95 % de la población está dispuesta a adquirir nuestros productos lácteos, y tan solo un 5% que no van a adquirir por cuestiones de salud.

Según las repuesta se puede decir que si comprarían los productos si se implementaría una planta procesadora de lácteos, estos resultados muestran que tenemos un mercado potencial muy alto los productos.

**Tabla 15**

*Cómo califica los productos lácteos que usted adquiere*

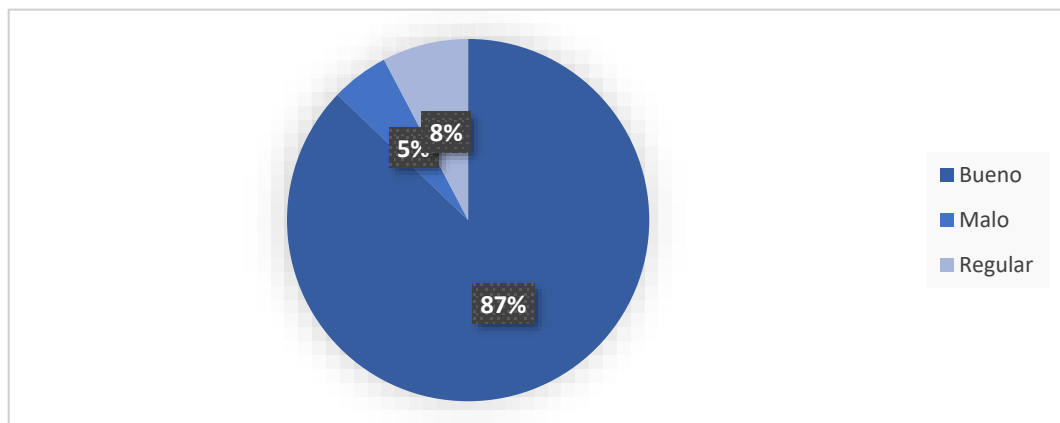
	Opciones	Frecuencia	Porcentaje total
<b>Válidos</b>	Bueno	336	87%
	Malo	20	5%
	Regular	30	8%
<b>Total</b>		<b>385</b>	<b>100%</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

**Figura N° 13**

*Calidad del producto*



*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### **Análisis e Interpretación**

De la totalidad de los encuestados el 87% califica que los productos que ellos compran son buenos, y un 5% dice que son malos los productos que compran tal vez esto debido por el lugar donde los adquieren.

No todos los consumidores consideran que el producto que adquieren es bueno y esto debido a que se debe cumplir una serie de estándares de calidad para producir un producto de consumo y no siempre todos lo cumplen.

## **4.2 Conclusiones y recomendaciones de la encuesta**

### **Conclusiones:**

Después de haber realizado la respectiva encuesta y obtener los resultados de la ciudadanía Guarandea se puede mencionar lo siguiente:

- En conclusión, podemos decir los resultados de la encuesta nos indica que la población si está dispuesta a adquirir productos lácteos que van a producir en la planta procesadora en la Ciudad de Guaranda.
- Según las respuestas la mayoría de las personas encuestadas adquieren los productos lácteos en supermercados y tiendas de barrio, por lo que se puede decir que ese sería uno de nuestros principales comerciantes.
- Por último, la marca que más prefieren las personas encuestadas que consumen productos lácteos son Toni y Vita siendo ellos nuestros principales competidores en el mercado.

### **Recomendaciones:**

- Es muy importante la creación de planta procesadora de lácteos en la Ciudad de Guaranda puesto que es muy favorable para mejorar la economía del lugar
- Enfocarnos muy bien en la cadena de distribución para poder comercializar bien nuestros productos
- Realizar un buen análisis a nuestros competidores es fundamental puesto que esto nos permitirá generar estrategias para mantenernos en el mercado competitivo

### **4.3 Análisis de la entrevista.**

Según la entrevista realizada a las personas productoras de los diferentes sectores nos han manifestado que la mayoría no tiene un lugar de venta estable puesto que en ocasiones sus propios vecinos adquieren el producto y en otras se acercan a vender el producto en los mercados de la ciudad, por lo que la comercialización de su producto lo realizan directamente a consumidores finales y en una minoría entregan sus productos a centro de acopio. Por otro lado, la cantidad de producto que comercializan están entre 10 a 15 litros de leche lo cual el litro lo venden a un precio de \$0,47 centavos, al ser un producto que en su mayoría es adquirido por el consumidor final estos productores no reciben ningún tipo de ayuda, por otra parte, aquellas personas que venden sus productos los centros de acopio reciben asesoramiento acerca de la recepción de la materia prima.

## **CAPÍTULO V.**

### **PROPUESTA**

#### **5.1. Tema:**

Plan de negocios para la implementación de una planta procesadora de lácteos en la Ciudad de Guaranda

#### **5.2. Objetivos de la propuesta**

##### **Objetivo general**

Elaborar un estudio financiero que indique los cálculos necesarios que demuestran la viabilidad del proyecto y su respectiva evaluación que revele la rentabilidad, el impacto social y ambiental de la implementación de la planta procesadora de lácteos en la Ciudad de Guaranda.

##### **Objetivos específicos;**

- a) Realizar un estudio de mercado que muestre la demanda insatisfecha con la que identificamos la capacidad de producción necesaria en el mercado.
- b) Desarrollar el estudio técnico y administrativo con los recursos necesarios para la implementación de la planta procesadora de lácteos.
- c) Aplicar los indicadores financieros que permita la identificación de la viabilidad del plan de negocios.

### 5.3. Introducción

Este plan de negocios tiene como objetivo principal analizar y presentar un enfoque estratégico para la creación y operación de una planta procesadora de lácteos altamente eficiente y rentable. La planta estará dedicada a la producción de una amplia gama de productos lácteos, incluyendo leche, yogurt, queso, mantequilla de alta calidad.

En este documento, se llevará a cabo un análisis de los diferentes estudios que está conformado un plan de negocios como son el estudio de mercado, estudio técnico, estudio administrativo y el estudio financiero dentro de estos abarcará diversos aspectos fundamentales, como la ubicación óptima para la planta, los procesos de producción, la adquisición de maquinaria y tecnología, los costos operativos, las estrategias de ventas, así como la proyección de los estados financieros. Este análisis integral permitirá determinar la viabilidad y la rentabilidad potencial de la planta procesadora de lácteos.

La implementación de esta planta no solo generaría empleo en la región, sino que también contribuiría a la transformación de la oferta de productos lácteos de calidad, fomentando la competencia en el mercado local.

El estudio económico financiero implica la determinación de los diferentes cálculos entre los principales mencionamos los siguientes:

Costo total al primer año es de \$181.162,35

La inversión total es de \$299.761,61 distribuidos en inversión Fija, Tangible e Intangible y el Capital de Trabajo.

El capital propio es de \$165.692,95 que corresponde al 56,46 % de la inversión total.

El financiamiento es \$127.796,00 que corresponde al 43,54% de la inversión total.

Los ingresos al primer año son de \$1.088.806,20 obtenidos por la venta de los productos lácteos.

Tasa Interna de Retorno o Recuperación de la Inversión corresponden al 93.4%

El periodo de recuperación de la Inversión PRI es de 1 año con 2 meses y 15 días



## **5.4. Estudio De Mercado**

El mundo en el que actualmente nos desenvolvemos se caracteriza por ser altamente competitivo, globalizado, con un desarrollo de la tecnología, y en donde el poder se localiza en la información.

En el desarrollo de nuestro proyecto, es el estudio de mercado quien nos proporciona información sumamente valiosa que determinará si nuestros productos tienen cabida en el mercado, y, por ende, si es conveniente o no realizar la inversión.

Es relevante tener un conocimiento previo del número de consumidores, empresas y otros entes que, en determinadas condiciones, presentan una demanda que justifican la inversión a realizarse. Por tanto, la información obtenida a través de este estudio se convierte en una pieza fundamental del proyecto, pues es sustancial para la toma de decisiones.

A través del estudio de mercado se determinará y cuantificará la demanda y la oferta, con el fin de saber cuál es el mercado potencial del proyecto, los precios del mercado y el estudio de comercialización, que ayudará a posicionar los productos, identificando posibles puntos de venta y canales de comercialización.

### **5.4.1. Definición del producto**

Hemos usado la técnica de Lean Startup para el desarrollo de la definición del producto puesto que este es una metodología en la que se usa la herramienta de Lean Canvas que se centra en generar nuevas ideas permitiendo crear y detallar los elementos que se necesitan para un modelo de negocio antes de que el producto sea puesto en el mercado.

La herramienta de Lean Canvas se encuentra formado por nueve bloques o segmentos como es:

- **Socios claves:** son las alianzas estratégicas que nos servirá para crear una red de proveedores y socios que contribuirán al crecimiento del plan de negocio.

- Actividades claves: son aquellas acciones más importantes de nuestra empresa para poder poner en marcha nuestro negocio.
- Recursos clave: está compuesto de los activos más importantes para el éxito de del plan de negocios.
- Propuesta de valor: es el conjunto de productos que crean valor al momento de que nuestros clientes adquieren el producto.
- Relación con los clientes: es el tipo de relación que vamos a establecer con uno o varios segmentos del mercado.
- Canales: es la forma en que nos comunicaremos con nuestros clientes para hacer llegar el producto.
- Segmento del mercado: son los clientes a los cuales está destinado el modelo de negocio.
- Estructura de costes: es la descripción de los costos que implicara la puesta en marcha del plan de negocios.
- Fuentes de ingresos: es la forma en que el negocio recibirá los ingresos.

**Cuadro N° 1**

Lean Canvas

<b>SOCIOS CLAVES:</b>	<b>ACTIVIDADES CLAVES</b>	<b>PROPUESTA DE VALOR</b>	<b>RELACIÓN CON LOS CLIENTES</b>	<b>SEGMENTO DEL MERCADO</b>
Proveedores de materias primas Mercado nacional Propietarios de ganado lechero Los negocios de cadenas de tiendas y otros puntos de venta Proveedores de suministros	Control de Calidad Manufactura y producción de sus propios productos Logística de distribución Negociación con intermediarios y proveedores Capacitación del personal	(Variedad de sabores, distintas presentaciones, tamaños, elaboración de maneral industrial). La industria ofrecerá una extensa variedad de productos que contribuyen a la alimentación y calidad de vida de los consumidores	Se va a ofrecer productos donde el cliente puede observar y degustar, así también tratándolos con respeto, seguridad y confianza consigo mismo, y lograr que el consumidor quede satisfecho con el producto.	Familias Consumidores individuales (adultos, jóvenes)
	<b>RECURSOS CLAVES</b>		<b>CANALES:</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proveedores</li> <li>• Maquinaria de calidad</li> <li>• Insumos para la producción</li> </ul>		<b>Venta directa:</b> se va a expender el producto de manera directa al consumidor final <b>Venta indirecta:</b> intermediarios para distribuir los productos tales como: Tiendas, Minimarket, Supermercados, Panaderías	
<b>ESTRUCTURA DE COSTES</b>			<b>FUENTES DE INGRESOS</b>	
<b>Costos fijos:</b> Salarios administrativos, servicios básicos, impuestos, mantenimiento de maquinaria, pago de seguros. <b>Costos Variables:</b> materia prima, transporte, salarios operacionales, mano de obra, insumos, costo de distribución.			Ingresos obtenidos principalmente de las ventas de los productos.	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

## 5.4.2. Análisis de la demanda

### **Demanda Potencial**

Para la evaluación de la demanda de los productos a elaborarse (leche, mantequilla, yogurt y queso) se aplicará la siguiente metodología. En el caso de la leche, mantequilla, yogurt y queso debido a que existen registros históricos de su producción, la demanda se la estimará a través del uso de métodos estadísticos (extrapolación o elasticidades de acuerdo al modelo que mejor explique la serie)

### **Análisis de la Demanda y Proyecciones**

En el proyecto consideró a los pobladores de los sectores de los Cantones Guaranda, Chimbo, San miguel que les gusta adquirir y consumen productos lácteos que ajustando a la población en familias nos arroja 38786

**Tabla 16**

*Cantidad de unidades que compra*

<b>Opción</b>	<b>Porcentaje</b>	<b>Numero Anual</b>	<b>Unidades</b>	<b>Total</b>
Leche 1 -3 unidad	23%	259052	2	518104
Mantequilla 1-3 unidad	15%	169380	2	338761
Yogurt 1 -3 unidad	34%	378615	2	757230
Queso 1 -3 unidad	27%	298906	2	597813
<b>TOTAL</b>	<b>100%</b>	<b>1105953,72</b>		<b>2211907</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

La demanda anual asciende **2211907** unidades

**Tabla 17***Cálculo del porcentaje para la demanda*

<b>Pregunta</b>	<b>Opción</b>	<b>%</b>
3. ¿Consume usted productos lácteos?	Si	98%
	Tiendas de barrio	38%
9. ¿Dónde adquiere usted los productos lácteos?	Mercados	5%
12. ¿Como califica los productos lácteos que usted adquiere?	Malo	5%
	Regular	8%
11. Si se implementara una planta procesadora de lácteos en Guaranda, ¿Usted estaría dispuesto a comprar sus productos?	Si	95%
<b>Total</b>		<b>249%</b>
<b>Promedio</b>		<b>62,20%</b>

*Nota:* Investigación de campo*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.**Tabla 18***Cálculo de la frecuencia de consumo*

<b>Universo x promedio de preguntas</b>			
<b>Población de Estudio</b>	<b>Promedio</b>	<b>Mercado Meta</b>	
38786	62,20%	24123	
<b>Frecuencia y Numero de Unidades</b>			
<b>Opción</b>	<b>Numero</b>	<b>Periodos al Año</b>	<b>Numero Anual</b>
Diario	0	365	0,00
Semanal	20412	52	1.061.419
Mensual	3711	12	44.535
<b>Total</b>	24123	<b>1.105.954</b>	

*Nota:* Investigación de campo*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### 5.4.3. Proyección de la Demanda

Para proyectar y calcular la demanda futura, debemos recurrir a la fórmula del monto, pues contamos con la Demanda Actual, 1,56 % es la tasa de crecimiento poblacional, como se especifica a continuación: (dato del Gobierno Central y tomado del INEC),

Así la fórmula del monto y de interés es:  $M = C (1+i)^n$ ; con la cual calculamos la Demanda Futura, quedando de la siguiente manera:

DF =	Demanda Futura
DA =	Demanda Actual
1 =	Constante
i =	% de crecimiento poblacional (1,56%)
n =	# de años

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

$$DF = 2211907 (1+0,0156)^1$$

$$DF = 2211907 (1,0156)^1$$

$$DF = 2.246.413$$

**Tabla 19**

*Proyección de la Demanda*

Años	Demanda Futura
2023	2.211.907
2024	2.246.413
2025	2.281.457
2026	2.317.048
2027	2.353.194
2028	2.389.904

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

#### 5.4.4. Análisis de la Oferta

Con respecto a la oferta, no existe en la Ciudad de Guaranda una planta procesadora que se dedique únicamente a la elaboración de productos, sí no solo pequeños sitios que ofertan el producto, pero en pocas cantidades, podemos mencionar solo a una industria ubicada en Salinas de Guaranda denominada el Salinerito.

Para este proyecto la oferta se obtiene de los resultados de la encuesta

**Tabla 20**

*Cálculo del porcentaje de la oferta*

<b>Pregunta</b>	<b>Opción</b>	<b>%</b>
9. ¿Dónde adquiere usted los productos lácteos?	Supermercados	49%
12. ¿Cómo califica los productos lácteos que usted adquiere?	Excelente	87%
11. Si se implementara una planta procesadora de lácteos en Guaranda, ¿Usted estaría dispuesto a comprar sus productos?	No	5%
<b>TOTAL</b>		<b>141%</b>
<b>PROMEDIO</b>		<b>47,01%</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

**Tabla 21**

*Oferta actual*

<b>Concepto</b>	<b>Numero</b>
Demanda Actual	2211907
% Promedio	47,01%
Subtotal Oferta Actual	1039786

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

Al año se tiene una oferta de 1039786 unidades que venden en los diferentes mercados de la localidad.

#### 5.4.5. Proyección de la Oferta

Para proyectar la oferta futura se lo realiza de la misma forma que lo realizamos la demanda es decir con la fórmula del monto y con el 1,56 % que es la tasa de crecimiento de la población. (Gobierno Central y tomado del INEC), así:

La fórmula del monto es:  $M = C (1+i)^n$ .

OF = Oferta Futura

OA = Oferta Actual

1 = Constante

i = % de crecimiento poblacional (1,56%)

n = # de años

#### Cálculo de la proyección de la leche

$$OF = OA (1+i)^n$$

$$OF = 1039786 (1+0,0156)^1$$

$$OF = 1039786 (1,0156)^1$$

$$OF = 1.056.006$$

**Tabla 22**

*Proyección de la Oferta*

Años	Oferta Futura
2023	1.039.786
2024	1.056.006
2025	1.072.480
2026	1.089.211
2027	1.106.202
2028	1.123.459

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.



#### 5.4.6. Demanda Insatisfecha

La Demanda Insatisfecha Actual la obtenemos restando la Demanda Actual y Proyectada menos la Oferta Actual y Proyectada, así:

#### Demanda Insatisfecha

La Demanda Insatisfecha Futura, la obtenemos de la resta de la Demanda Futura con la Oferta Futura, así:

**Tabla 23**

*Proyección de la Demanda Insatisfecha*

Años	Demanda Futura	Oferta Futura	Demanda Insatisfecha
2023	2.211.907	1.039.786	1.172.122
2024	2.246.413	1.056.006	1.190.407
2025	2.281.457	1.072.480	1.208.977
2026	2.317.048	1.089.211	1.227.837
2027	2.353.194	1.106.202	1.246.992
2028	2.389.904	1.123.459	1.266.445

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

#### 5.4.7. Capacidad de Producción

Se estima que para el año 2023, la planta va a producir 703273 unidades de los cuatro tipos de productos lácteos anual cubriendo el 60% de la demanda insatisfecha del mercado.

**Tabla 24***Capacidad de producción por producto*

<b>Producto</b>	<b>Anual</b>	<b>Mensual</b>	<b>Semanal</b>	<b>Diario</b>
Leche	164731	13728	3432	490
Mantequilla	107708	8976	2244	321
Yogurt	240760	20063	5016	717
Queso	190074	15839	3960	566
<b>Total</b>	<b>703273</b>	<b>58606</b>	<b>14652</b>	<b>2093</b>

*Nota:* Investigación de campo*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

#### **5.4.8. Descripción del producto**

##### **Leche**

Gracias a sus propiedades como el sabor, color, textura, la leche de vaca es de consumo humano, debido a que en sus componentes esta la lactosa, caseína, glóbulos de grasa, calcio, y otras sustancias enriquecedoras para la nutrición animal y humana.

La leche para ser consumida ha sufrido una serie de procesos industriales para eliminar microbios y modificar sus componentes naturales evitando un pronto deterioro.

##### **Beneficios de la leche**

Varios estudios han comprobado que de la leche natural son más los beneficios que existen, que las desventajas. Algunos de ellos son:

Control del peso, su grasa natural complementa la dieta nutricional de niños y adultos.

Tiene mayores niveles de Vitamina D.

Fuente completa de calcio.

Contiene lactosa que ayuda al proceso digestivo. Sin embargo, las menciones en contra de la leche son principalmente por los agentes patógenos que esta pueda

tener, los cuales, al ser consumidos, pueden causar enfermedades como la Salmonella, pero “si la leche fresca proviene de un ganado sano, que está en establos limpios y que cuenta con los procesos de cuidado adecuados, la leche estará en excelentes condiciones. Por este motivo, antes de comprar debes conocer al proveedor” (Castro, 2020).

### Componentes nutricionales de la leche

Según (Morales, 2021) “La leche es un alimento indispensable de la dieta equilibrada ya que contiene las vitaminas, proteínas y minerales necesarios para el desarrollo de los seres humanos”. Aporta energía por su alto contenido en lactosa y grasa y es la fuente alimentaria más importante de calcio, a continuación, un cuadro más detallado:

**Figura N° 14**

*Componentes nutricionales de la leche*

<b>Leche</b>	<b>Por 100 g de porción comestible</b>
Agua	87,5 g
Energía	67 Kcal
Energía	279 Kj
Proteínas	3,3 g
Grasas	3,8 g
Grasas	0,2 g
Colesterol	12 mg
Calcio	120 mg
Magnesio	12 mg
Hierro	0,1 mg
Fluor	0,02 mg
Fósforo	92 mg
Vitamina	0,04 mg
Vitamina	0,18 mg
Niacina	0,1 mg
Ácido fólico	5 µg
Vitamina B12	2,1 µg
Vitamina B6 (piridoxina)	0,05 mg
Vitamina A	33 µg
Vitamina C	2 µg
Vitamina K	4 µg
Vitamina E	0,1 mg

*Nota Adaptado del artículo nutricionista escrito por Morales, 2021.*

## **Mantequilla**

Elaborado a partir de la grasa de la leche, la cual ha sido aislada de la proteína y de los carbohidratos. Es sabrosa y suele ser utilizada para cocinar, hornear y untar el pan.

Al ser la mantequilla principalmente grasa láctea, esta conserva las vitaminas liposolubles presentes en la leche como las vitaminas A, D y E. Así, 100 g de mantequilla con o sin sal aportan el 90% de los requerimientos diarios para la vitamina A y el 15% para las vitaminas D y E2

La mantequilla es una de las grasas más complejas que hay, ya que contiene hasta 400 ácidos grasos diferentes (muchos de ellos beneficiosos para nuestro organismo). Además, “es rica en varias vitaminas, entre las que están la vitamina A, D, E, B12 y K2; por todo ello la OMS recomienda su consumo en pequeñas cantidades siempre y cuando no padezcamos colesterol.

### **Propiedades y beneficios**

- Contiene antioxidantes
- Fuente de vitamina K2
- Mejora la salud digestiva
- Favorece la salud del tiroides

### **Valor nutricional**

- Calorías: 717
- Agua: 16%
- Proteína: 0,9 g
- Carbohidratos: 0,1 g
- Grasas: 81,1 g
- Saturadas: 51,37 g
- Monoinsaturadas: 21,02 g
- Poliinsaturadas: 3,04 g
- Omega 3: 0,32 g
- Omega 6: 2,17 g

## Yogurt

Es leche cuajada, semisólida y ligeramente ácida, que se prepara con leche integra o descremada y sólidos lácteos, por fermentación con bacterias lácteas. Es importante señalar que éstas no son para nada microorganismos patógenos o peligrosos para el organismo humano, sino que, por el contrario, son bacterias que pasarán a formar parte de la flora intestinal.

Su textura y sabor tan particular le viene dado por la conversión de la lactosa (azúcar de la leche) en ácido láctico, por lo que es un alimento que puede consumirse cuando se padece de intolerancia a la lactosa. “A nivel nutricional el yogurt nos provee de proteínas de alta calidad, calcio, vitaminas, minerales y la concentración de grasa depende de la leche de base con que se elabore” (Mora, 2021).

### Composición de nutrientes del yogurt datos nutricionales

**Figura N° 15**

*Componentes nutricionales del yogurt*

YOGURT	
Descripción	Cantidad
Energía (kJ)	263
Energía (kcal)	63
Proteínas (g)	5,3
Hidratos de carbono (g)	7
incl. azúcares** (g)	7
Lípidos (grasa) (total) (g)	1,6
incl. ácidos grasos saturados (g)	1
incl. colesterol (mg)	6
Calcio (mg)	183
Potasio (mg)	234
Sodio (mg)	70

Nota Adaptado del artículo de Mora,2021.

El yogurt es una fuente de vitaminas y micronutrientes (calcio, potasio). Asimismo, “contiene magnesio, y la concentración de magnesio en la leche, si bien varía algo durante la lactancia, es relativamente constante: alrededor de 12 mg por 100 g” (Mora, 2021).

## Queso

Es un producto rico en calcio y proteínas obtenido por coagulación de la leche entera. Está compuesto de proteínas, grasa, agua, sales minerales y otros minerales que los hacen muy rico en nutrientes. Para obtener un queso de buena calidad es preciso que “la materia prima utilizada, tiene que ser primera clase, ésta debe contener una alta cantidad de proteína coagulable, tener una proporción equilibrada de sales minerales, buena cantidad de calcio y contar con poca cantidad de microorganismos” ( Askora , 2022).

### Propiedades nutricionales

Los datos nutricionales del queso pueden variar en función de su contenido en grasa, pero en general se puede decir que es una rica fuente de calcio, proteínas, y fósforo. 100 gramos de queso manchego contienen 21 gramos de proteínas y entre 600 y 900 miligramos de calcio. Al tratarse básicamente de leche concentrada, hacen falta 600 gramos de leche para igualar esta cantidad de proteínas, y 550 gramos para la de calcio.

“Después de las comidas el pH de la saliva desciende, pero el calcio y el fósforo del queso ayudan a prevenirlo” ( Askora , 2022).

**Tabla 25**

*Análisis de precios*

Opción	Precio del Mercado				Precio propuesto
	Toni	Nutri	Vita	Reylácteos	
Leche 500 ml	\$0,70	\$0,65	\$0,55	\$0,65	\$0,65
Leche 900 ml	\$1,00	\$0,95	\$0,95	\$0,85	\$0,90
Leche 1 litro	\$1,30	\$1,15	\$1,15	\$1,10	\$1,10
Mantequilla 250 gramos	\$2,25	\$2,25	\$1,70		\$1,75
Mantequilla 500 gramos			\$5,30		\$3,00
Yogurt 250 ml	\$0,75				\$0,70
Yogurt 500 ml		\$2,20			\$1,15
Yogurt 1 litro	\$3,35	\$2,54		\$1,00	\$2,00
Queso 250 gramos	\$2,25	\$1,90	\$2,20	\$1,80	\$1,80
Queso 500 gramos	\$3,33	\$3,35	\$4,50	\$2,80	\$2,50
Queso 750 gramos			\$5,00	\$4,00	\$4,00

*Nota:* Investigación de campo

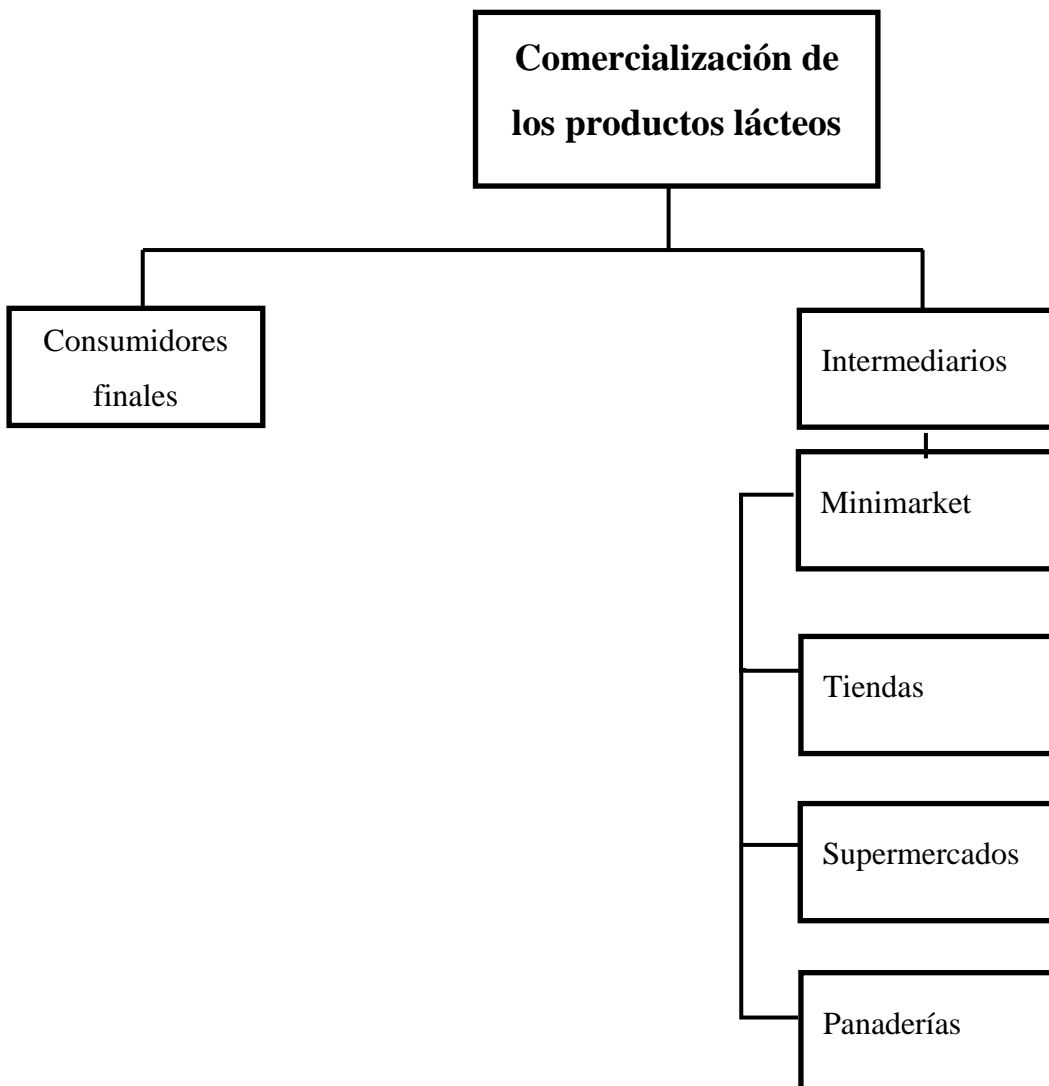
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

Para establecer el precio se buscó el precio de diferentes marcas que existe en el mercado con productos similares de a los que vamos a comercializar.

#### 5.4.9. Análisis de la Comercialización

La planta procesadora procederá a realizar la comercialización de los productos lácteos terminados de la siguiente manera.

#### Cadena de Comercialización



La comercialización de los productos lácteos será mediante distribuidores y el expendio al consumidor final a través de tiendas, abarrotes, panaderías ubicadas en todo el sector.

#### 5.4.10. Promoción

Entrar al mercado de los productos lácteos es un poco complejo ya que la mayoría de las personas está habituada a ciertas marcas ya posicionadas. La forma como se dará a conocer la leche, la mantequilla, el yogurt y el queso será mediante publicidad en redes, publicidad volante, vallas publicitarias y otras estrategias como las degustaciones en los supermercados permitiendo observar al consumidor por sí mismo de qué se trata el producto; pues para vender se debe dar a conocer las propiedades y ventajas que éste le ofrece.

#### Figura N° 16

*Prototipo de la valla publicitarias*



*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.



## **5.5. Estudio Técnico**

Mediante un análisis de medios de producción hemos identificado los recursos necesarios para llevar a cabo la producción el cual implica conocer los recursos que se utilizaran.

También se ha hecho uso de la técnica de Cadena de valor que está formado de la identificación de las diferentes actividades llevadas a cabo en los diferentes procesos de recepción y transformación de la materia prima en un producto apto para el consumo. Dentro de este se detallan puntos importantes como son:

- a) Ingeniería o proceso productivo
- b) Diagrama de bloque
- c) Diagrama de flujo
- d) Descripción del proceso productivo
- e) Requerimiento de los equipos, maquinarias, herramientas y materiales

### **5.5.1. Ingeniería o proceso productivo**

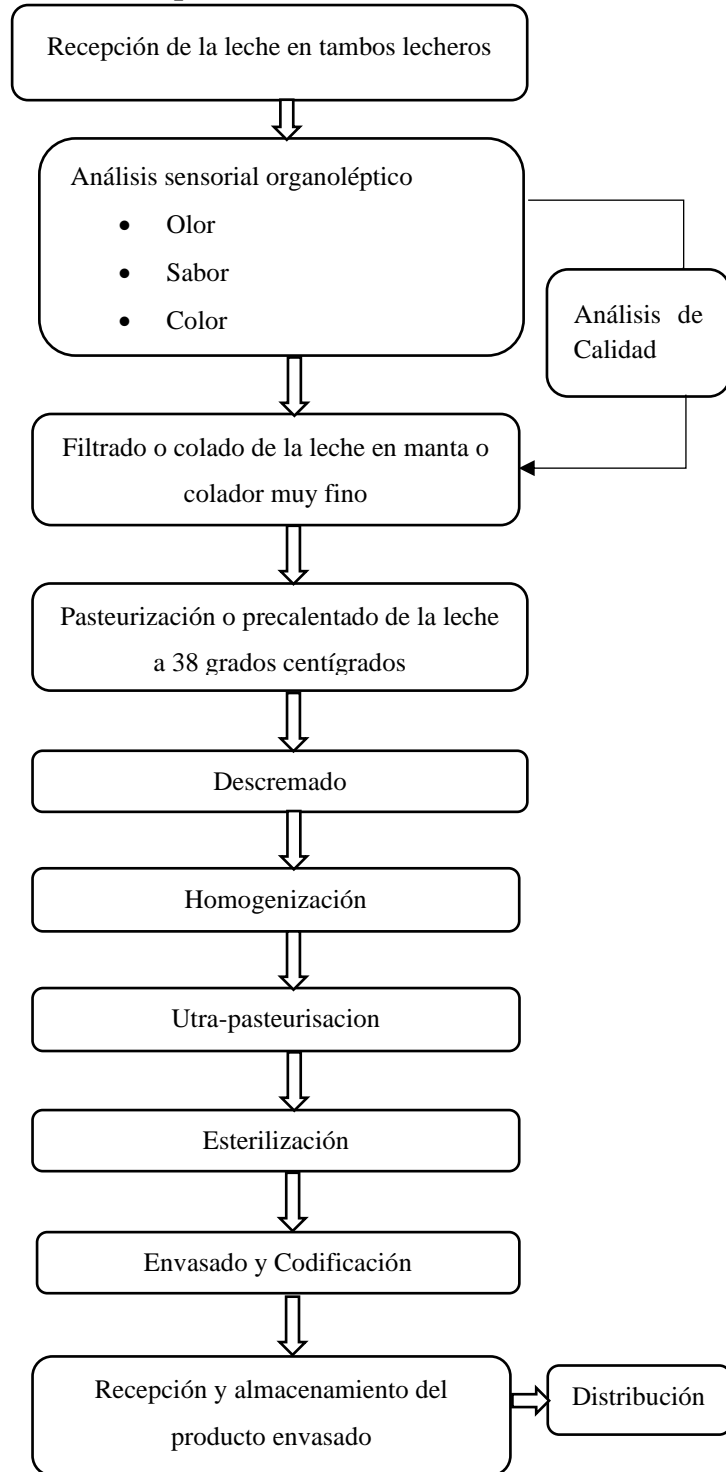
El objetivo principal de este análisis es tener la información pertinente para cuantificar los montos de inversión requeridos y los costos que se incurrirán para esta etapa, lo cual servirá para el posterior estudio financiero. Con la investigación de mercado y los resultados obtenidos de la misma, se ha establecido de mejor manera la participación en la cadena de valor del negocio.

Nuestra empresa PRODULÁCTEOS S.A. tiene como finalidad procesar lácteos como leche, yogurt, queso y mantequilla hacia el mercado, mediante la producción local de productos terminados y contar con proveedores con experiencia en este negocio y materia prima de calidad.

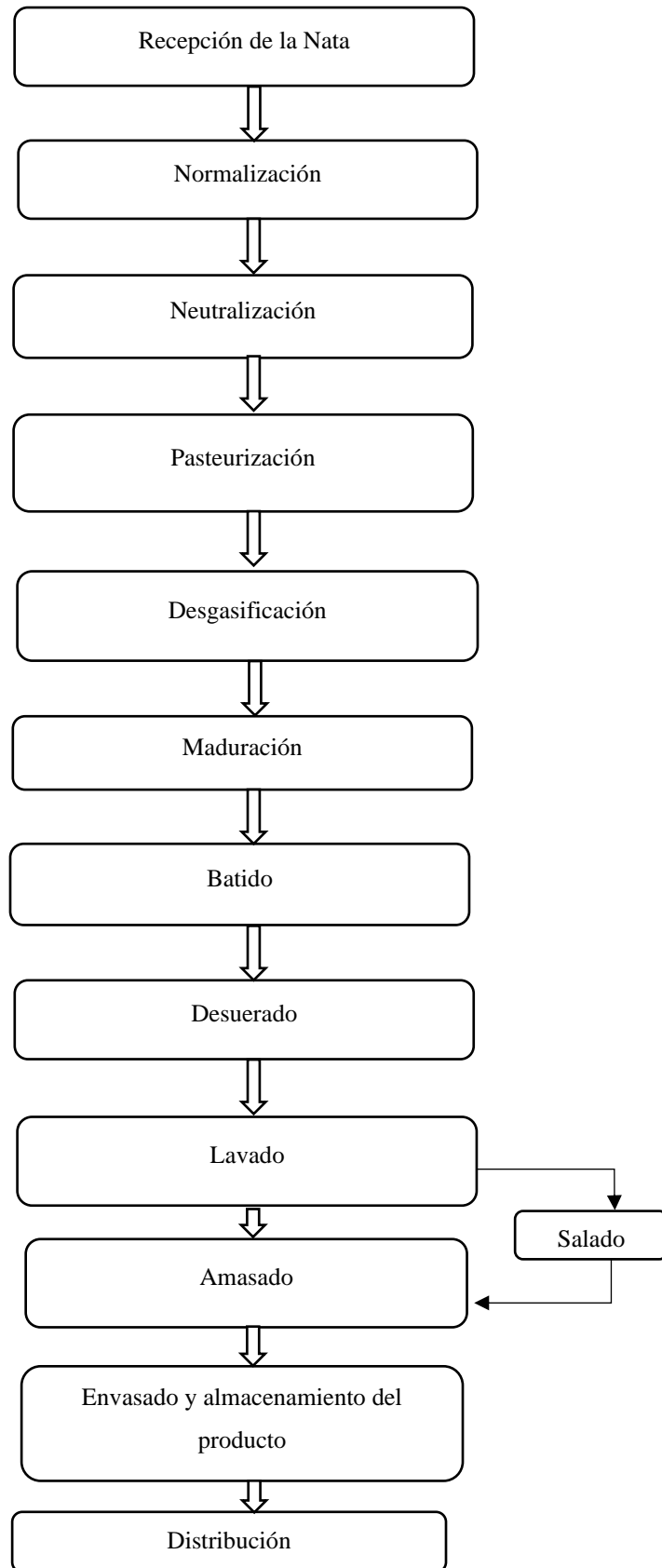
Se investigaron varios productores de leche, la cual nos proporcionara de la materia prima para la elaboración de los lácteos, con la información recabada y la calidad de los productos se eligió a los productores ganaderos de la misma provincia.

## Diagrama de Bloque

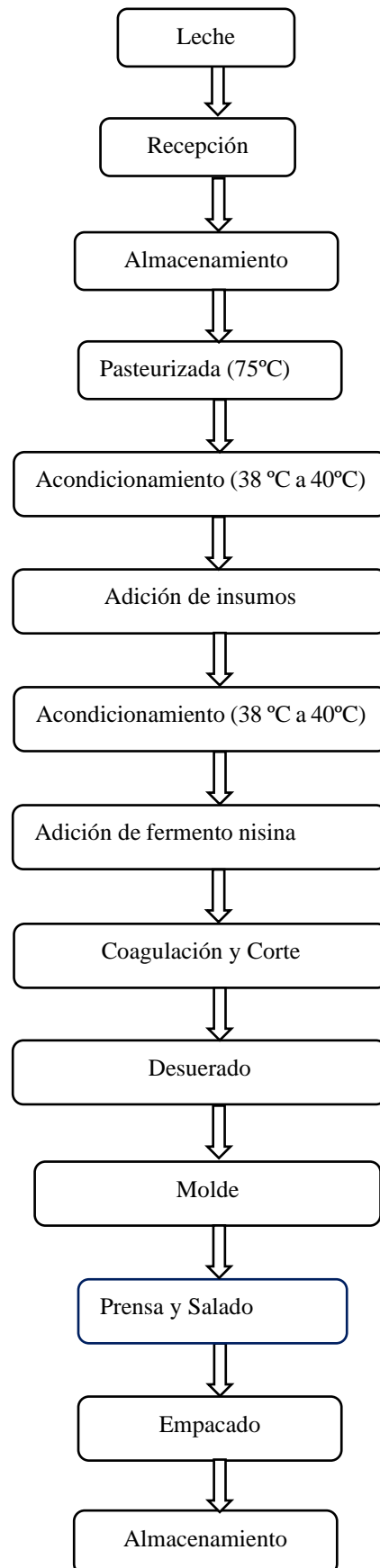
### Proceso de producción de la Leche



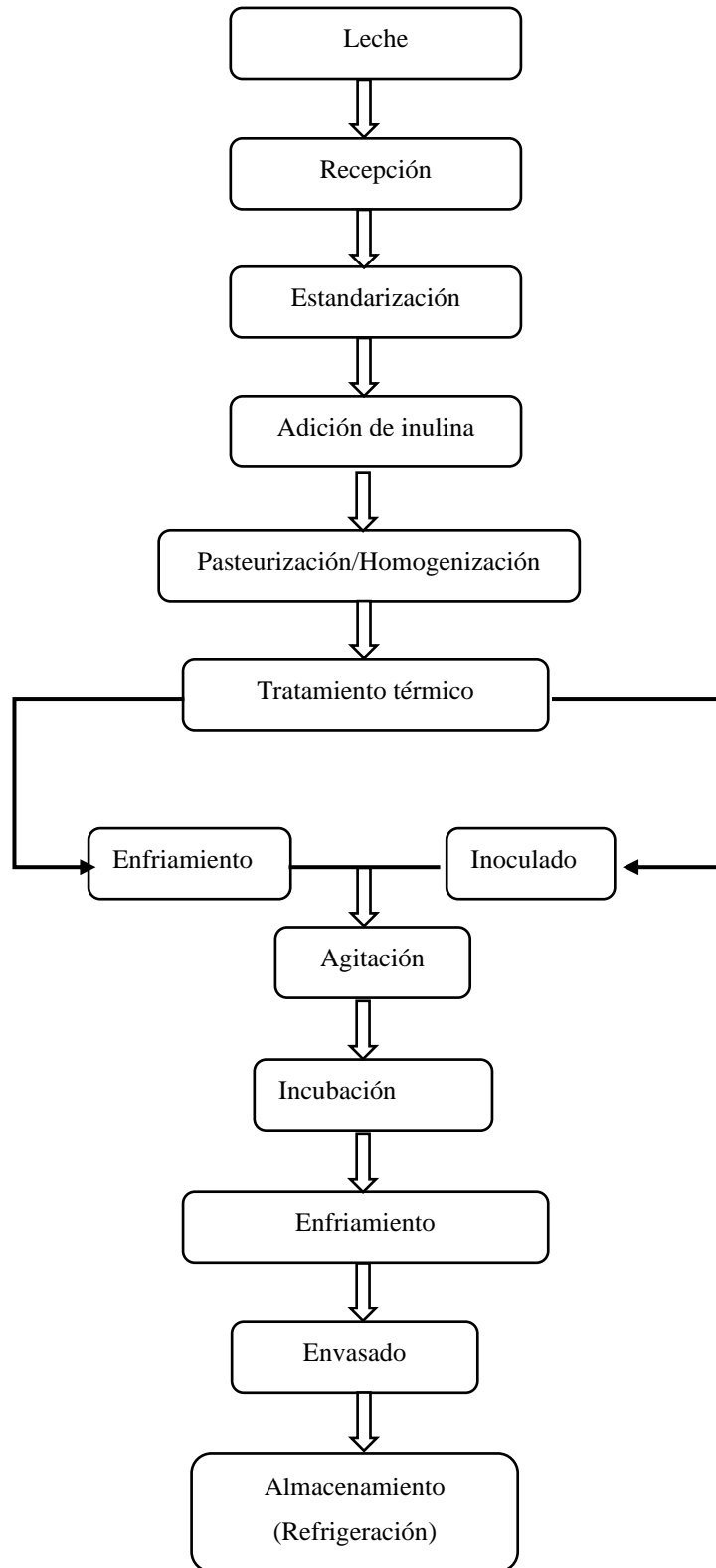
## Proceso de producción de la Mantequilla



## Proceso de producción queso

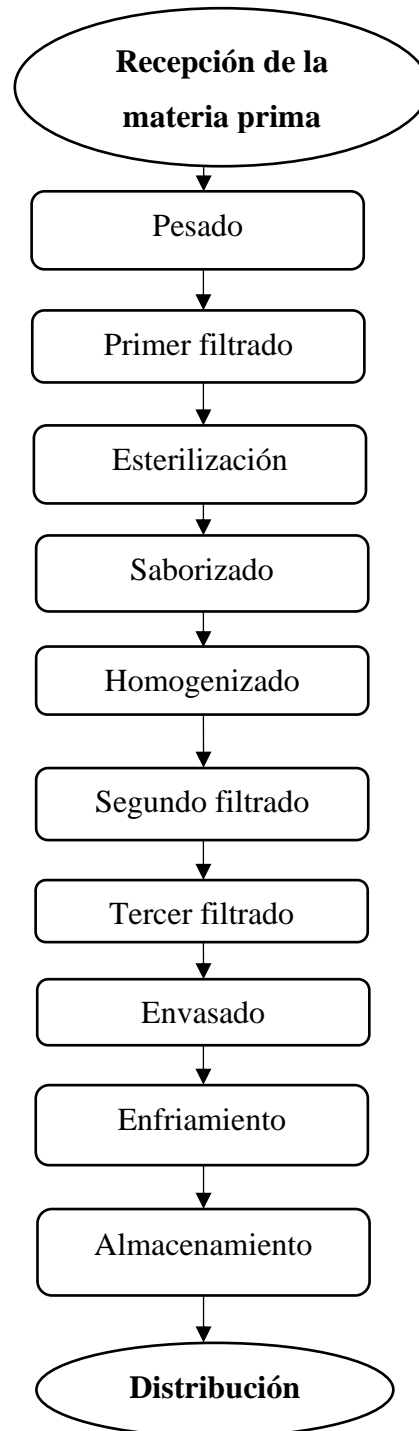


## Proceso de producción de Yogurt

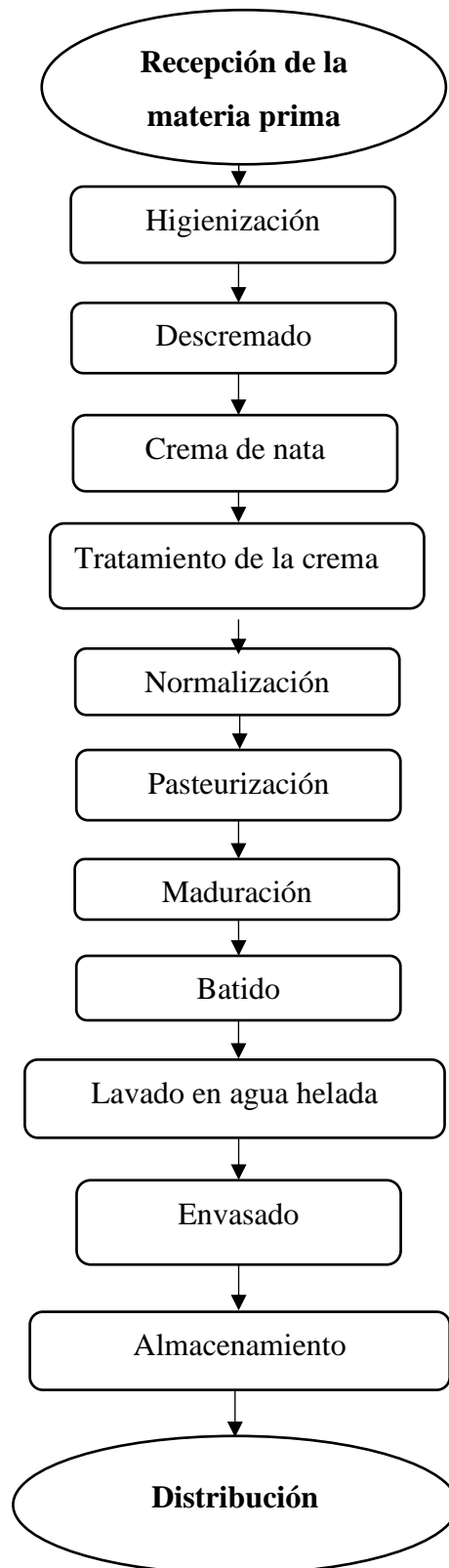


## Diagrama de flujo

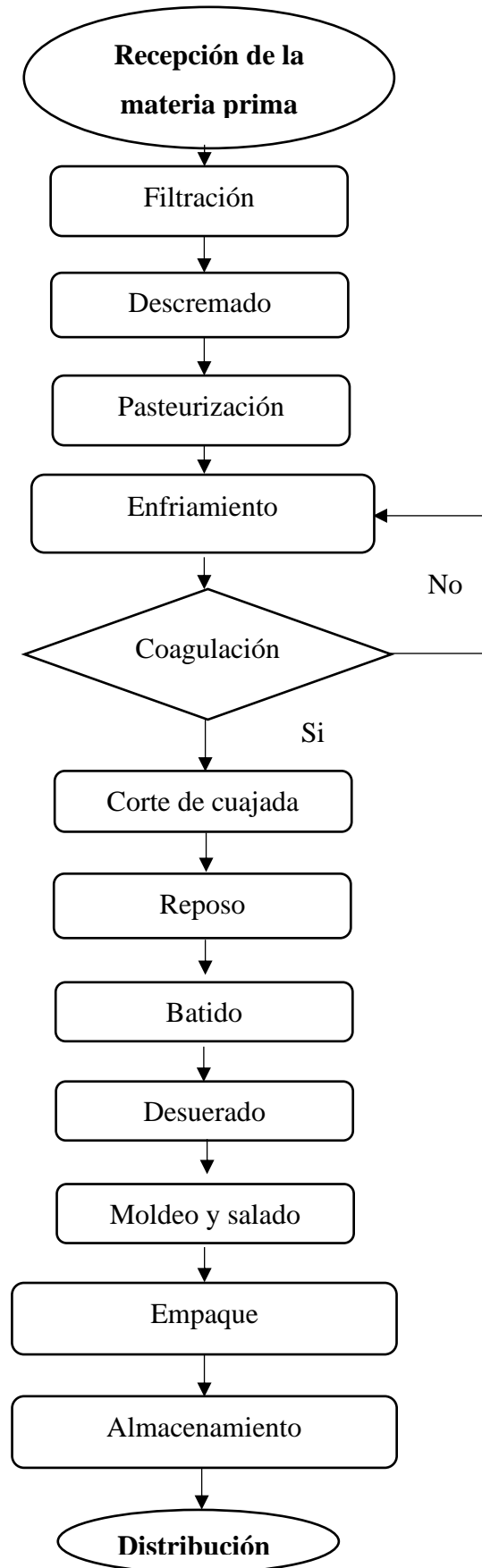
### Diagrama de flujo de la producción de leche



## Diagrama de flujo de la producción de la mantequilla

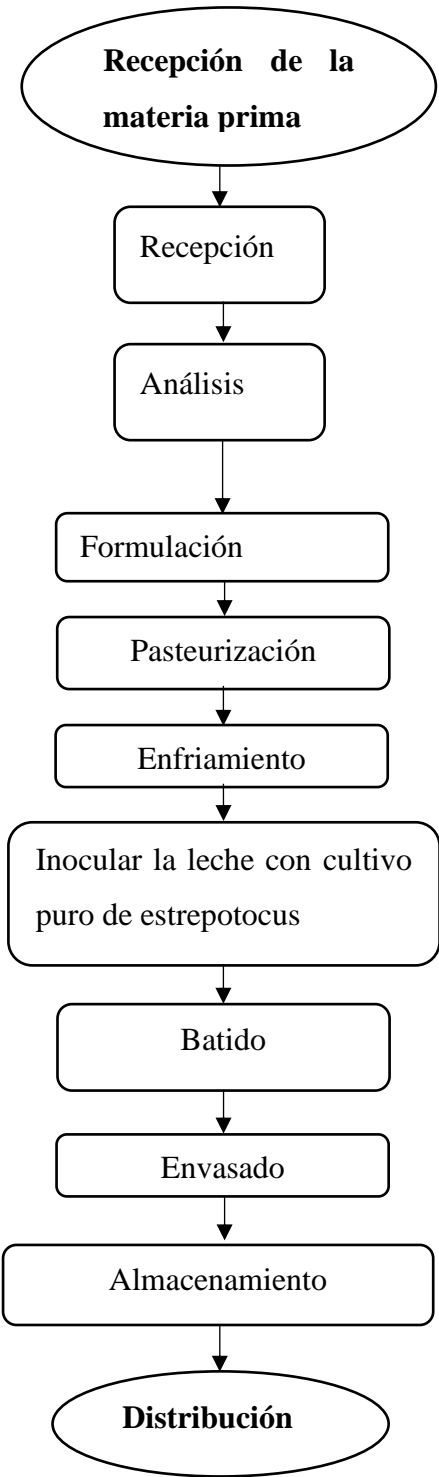


### Diagrama de flujo de la producción del queso





**Diagrama de flujo de la producción del yogurt**



## **5.5.2. Descripción del Proceso Productivo**

### **(Proceso Productivo de la Leche)**

#### **Ordeño y recepción de la materia prima**

Es la primera etapa para iniciar el proceso de obtención de los productos finales, en esta etapa se procede a seleccionar y determinar la calidad y viabilidad de la leche para posteriormente realizar el pedido de esta para la elaboración de los productos.

Antes de ingresar al proceso de elaboración, la leche es sometida a un análisis de calidad y posteriormente se procede a dar el permiso de ingreso a la planta procesadora para pesarla en litros.

#### **Almacenamiento**

Una vez recibida la materia prima se procede a almacenarla de forma temporal, es indispensable enfriarla al instante que se termine el ordeño para mantener la pureza de la leche.

#### **Riesgos**

La materia prima puede llegar al establecimiento con una carga microbiana fuera de los límites establecidos.

Exceso de microorganismos a causa de una refrigeración incorrecta.

Contaminación microbiana por el ambiente y equipo no apto para la recepción de la leche.

#### **Medidas preventivas**

Para la provisión de la leche en condiciones higiénico-sanitarias satisfactorias se deberá tomar en cuenta lo siguiente:

La leche cruda deberá proceder de ambientes en las que se cumplen los requisitos de sanidad animal y de higiene en el manejo y mantenimiento de los equipos de transporte de leche.

### **Comprobar las condiciones del entorno**

Temperatura de transporte: la materia prima tendrá que ser transportada a los establecimientos en vehículos debidamente equipados.

Condiciones del vehículo: el interior de los medios de transporte deberá contar con las normas de higiene establecida.

### **Almacenamiento de la leche en refrigeración**

La refrigeración ayudará a que los gérmenes propios de la leche tengan un lento crecimiento por lo cual deberá tener un tiempo establecido.

Mantenimiento de cada uno de los espacios y equipos limpios que estén en buen estado.

Los recipientes y las cisternas que sean empleados en el transporte de la leche cruda al establecimiento tendrán que ser limpiados y desinfectados antes de volverlos a usar al menos una vez al día.

### **Procesos Térmicos**

La leche cruda es un producto con gran cantidad de sustancias nutritivas, pero al mismo tiempo es propenso para el desarrollo de microorganismos, por lo que es sumamente necesario someterla a aun procesos térmico con la finalidad de asegurar su pureza y calidad.

### **Pasteurización**

Esta fase consiste en la eliminación o destrucción de las bacterias patógenas y la reducción de la flora nabal de la leche sin afectar sus propiedades significativamente. Mediante el proceso de pasteurización la leche deberá contener una baja concentración de microorganismos termorresistentes.

### **Riesgos**

Algunos de los riesgos en este proceso son:

Diseño e instalación inadecuada

Velocidad de flujo, temperatura y válvulas inadecuadas para el proceso

### **Mantenimiento incorrecto**

La insuficiente inhibición de carga microbiana por el incorrecto tratamiento térmico.

Enfriamiento insuficiente dando paso a la proliferación microbiana

### **Medidas preventivas**

El tratamiento deberá ser homogéneo en todo el producto por lo que el diseño y funcionamiento de los equipos deben estar en condiciones óptimas.

Verificación y mantenimiento de la temperatura estableciendo tiempos adecuados.

Aseguramiento del programa preventivo

### **Descremado**

Una vez que la leche haya pasado por el proceso de pasteurización y esté completamente limpia se procede a descremarla para reducir su alto contenido en grasa y conservar estas grasas para la producción de la mantequilla.

### **Homogenización**

Consiste en la dispersión del glóbulo graso de la leche con la finalidad de evitar su separación tras su periodo de reposo y regular el contenido graso de la leche al valor deseado

### **Ultra- pasteurización**

Esta etapa consiste en calentar la leche a más de 138°C en aproximadamente 2 segundos y posteriormente proceder a enfriarla a una temperatura a menor de 5°C, el fin de la ultra pasteurización es lograr la total eliminación de los gérmenes y patógenos.

### **Esterilización**

En esta etapa se calienta la leche a una temperatura por encima de 146°C durante 4 segundos para evitar la presencia de gérmenes y microorganismos capaces de reproducirse.

## **Envasado y Codificación**

Esta fase se caracteriza por la recepción y almacenamiento de la leche procesada que es enviada a la maquina empacadora o envasadora donde toma la leche de forma continua y la llena en paquetes como en fundas de polietileno, material macromolecular y botellas de cartón. Una vez que las bolsas y botellas de cartón estén llenas son marcadas son codificadas, en la codificación contiene el lote de producción correspondiente y la fecha de consumo o vida útil del producto.

## **Almacenamiento**

Finalmente, el producto envasado y codificado es almacenado en un cuarto frio con una temperatura inferior a 10°C listos para su distribución.

## **Riegos**

Los materiales para envasar el producto no cumplan con las especificaciones previstas

Contaminación por manejo y manipulación incorrecto

## **Medidas preventivas**

Los envases deberán tener las condiciones higiénico-sanitarias para el almacenamiento del producto.

Realizar una correcta manipulación del producto

Espacios adecuados para llevar a cabo el proceso de envasado.

## **(Proceso Productivo de la Mantequilla)**

### **Recepción de la materia prima**

La nata es la materia prima que se necesita para la elaboración de la mantequilla, la nata se obtiene del desnatado de la leche. La nata debe ser de buena calidad bacteriológica, libre de defectos de sabor o aroma y exenta de antibióticos o desinfectantes que impidan el crecimiento de los macroorganismos que están implicados en el proceso de maduración de la mantequilla.

## **Normalización**

La normalización consiste en regular el contenido graso de la nata en un 35% y 40% de grasa.

## **Neutralización**

Este proceso consiste en reducir la acidez de la nata para poder ser pasteurizada, para ello no se debe exigir un grado muy elevado ni muy bajo de reducción de acidez ya que podría ocasionar que el producto final no obtenga aroma.

Para conseguir una adecuada neutralización de la leche es importante tomar en cuenta lo siguiente:

- Manejo de un estándar para la reducción de la acidez
- Adecuado uso de producto a ser neutralizada
- Controlar los resultados mediante la titulación de la acidez

## **Pasteurización**

En esta parte la nata debe ser sometida a un proceso de pasteurización con el fin de destruir microorganismos patógenos y enzimas que pueden alterar la calidad de la nata, este proceso también otorga una mayor resistencia de oxidación a la nata.

## **Desgasificación o Desodorización**

Este proceso consiste en llevar a cabo una desaireación al vacío, que consta en calentar la nata a 78°C lo que provoca que las sustancias aromáticas se evaporen y eliminar los olores volátiles procedentes de las sustancias sápidas presentes en la crema, de igual manera a la nata se le sustrae el oxígeno con el fin de impedir el desarrollo de gérmenes aerobios perjudiciales y evitar la oxidación de la grasa.

## **Inoculación de Estárteres**

Los microorganismos responsables del aroma de este proceso y utilizados para la elaboración de la mantequilla son el ácido láctico, el diacetilo y el ácido acético los

cuales son sustancias aromáticas producidos por las bacterias. Este proceso se lo realiza antes de la etapa de maduración.

### **Maduración**

La etapa de la maduración consiste en acidificar la nata, es decir proporcionar el aroma y sabor, y cristalizar la materia grasa de forma simultánea en depósitos aislados de maduración.

La nata es sometida a tratamientos térmicos seguido de una fase de enfriamiento el cual dará a la grasa una estructura cristalina y sólida, este proceso dura aproximadamente de 12 a 15 horas.

### **Batido en Continuo**

Después de la etapa de maduración la nata pasa por un intercambiador de color el cual le da la temperatura requerida para el batido. En esta fase la nata es agitada violentamente con el fin de romper los glóbulos de grasa y provocar la coalescencia de la grasa y la formación de granos de mantequilla.

La nata se divide en dos partes; los granos de mantequilla y la mazada que pasan a la sección de separación o primer amasado, la finalidad del batido es transformar la crema en mantequilla.

### **Lavado o Desuerado en Continuo**

El desuerado consiste en la evacuación total del suero de la mantequilla, para ellos se abre la llave de salida de la batidora y cuando ha salido todo el suero generado se cierra la llave y se realiza un batido suave a una velocidad menor a la utilizada en la batidora por 2 minutos aproximadamente para extraer el suero en su totalidad.

### **Salado y Amasado en continuo**

Una vez que se ha exprimido la mantequilla pasa a la amasadora para obtener una mantequilla con una fase de grasa continua, en este proceso intervienen 3 secciones:

En la primera etapa se añade la sal en forma de salmuera a través de un inyector de alta presión, en la segunda etapa la mantequilla es amasada al vacío para reducir el contenido de aire de la mantequilla a una velocidad lenta entre 15 y 20 minutos, además este amasado proporciona la incorporación total de la sal en la mantequilla elimina los últimos trozos de suero y agua que puede haber quedado retenida en la masa, finalmente es amasado se divide por secciones diferentes en donde adopta distintas formas para dar un tratamiento perfeccionado a la mantequilla.

### **Envasado**

Una vez culminado con el amasado, la mantequilla es enviada a las máquinas envasadoras, la mantequilla es empacada siempre y cuando ha alcanzado su estado característico en cuanto al color, sabor, olor y la textura.

### **Almacenamiento**

La mantequilla debe ser almacenada en bajas temperaturas para poder asegurar un tiempo de vida útil satisfactorio, normalmente se almacenan en cuartos a una temperatura de 5 °C y debe permanecer en esos cuartos hasta el momento en el que vayan a ser distribuidas para su consumo.

### **(Proceso Productivo del queso)**

#### **Recepción de la materia prima**

#### **Almacenamiento**

Una vez recibida la materia prima se procede a almacenarla a una temperatura de 4°C, pasa por la bomba con filtro hasta la marmita donde se realiza un precalentamiento de 57°C a 68°C.<sup>7</sup>

#### **Pasteurizado**

Luego pasteurizarla a 75°C durante 15 segundos, reduciendo la carga microbiana y asegurándole la calidad del producto final.



### **Adición de fermento y nisina**

Una vez pasteurizada la leche, se baja a una temperatura entre 38°C a 40°C para adicionar los diferentes insumos; tales como: el cloruro de calcio en una proporción de 0.3 g/lit, el cuajo en una proporción de 0.12 g/lit, 0.03 g/lit de nisina y 0.001g / lit de fermento.

### **Coagulación**

Luego de integrar todos los ingredientes, se deja reposar por aproximadamente 40 min o cuando la cuajada esté lista para el corte.

### **Corte**

Una vez que la cuajada está lista se realiza el corte de tal manera que el gránulo de la cuajada sea uniforme; es decir, pedazos pequeños para obtener un queso más compacto.

### **Agitación**

Luego la cuajada es sometida a una agitación lenta durante 5 min con la finalidad de permitir el endurecimiento del gránulo de la cuajada.

### **Desuerado**

Cuando la cuajada ha sido cortada y agitada, se deja reposar durante 2 minutos para que el suero se separe de la cuajada, quedando ésta en el fondo de la marmita para luego proceder a extraer el suero con una bomba y una malla con el fin de que la cuajada no salga con la succión. Toda la cuajada que queda en la marmita es recolectada en baldes y depositada en una mesa de trabajo donde se filtra parte del suero que aún queda.

### **Moldeado**

Una vez que los moldes están llenos, se realiza el primer volteo sobre la mesa y se iguala los quesos a la misma altura, luego se retiran los moldes para un segundo volteo.

## **Salado**

Una vez cumplido el tiempo de prensado, los quesos son colocados en el tanque de salado donde permanecen una hora, para luego ser colocados en la cámara de frío para que se escurra el suero y alcancen la humedad establecida.

## **Empacado**

Los quesos destinados para la venta son empacados al vacío en fundas de polietileno y los que no son empacados, son almacenados en la cámara de frío a 4°C hasta que sean comercializados.

## **(Proceso Productivo del yogurt)**

### **Recepción de la materia prima**

#### **Recepción**

Una vez determinado que la leche es de buena calidad se pesa, para conocer la cantidad que se usará en el proceso, esta leche se la filtra a través de una tela fina que ayuda a eliminar cuerpos extraños que se encuentren en la leche.

#### **Análisis**

Este análisis se lo realiza para conocer el porcentaje de grasa, antibióticos y sensoriales, a su vez se realiza la prueba de acidez.

#### **Formulación**

Se estandariza la leche a un 2% de grasa y se agrega un 3% de leche en polvo descremada para aumentar los sólidos que ayudarán a obtener la consistencia del yogurt.

#### **Pasteurización**

Se lo realiza a 85°C durante 10 minutos, para posteriormente enfriarse a 42°C con la circulación de agua fría.

### **Inoculación del cultivo**

En este proceso es importante añadir un 2% de cultivo y si no se cuenta con un cultivo madre se le puede agregar yogurt natural.

### **Incubación**

Para ello se hace un baño maría a una temperatura de 42°C de 3 a 4 horas.

### **Batido**

Aquí se agrega el color y sabor mientras se lo agita lentamente para obtener una omogeneidad.

### **Envasado**

El producto se lo vierte en frascos de plásticos o de vidrio y ponerlo a refrigeración, y es importante que cada uno de los envases esten debidamente esterilizados.

### **5.5.3. Distribución de la Planta**

Las instalaciones de la planta procesadora tendrán una dimensión de 1000m<sup>2</sup> están divididas de la siguiente manera:

Oficina de la Gerencia general contara con 45,52 m<sup>2</sup>.

Oficinas para Gerentes departamentales contara un área de 42,09 m<sup>2</sup>.

Cubículos para Asistente de los diferentes departamentos contara con un área de 100,52 m<sup>2</sup>.

Recepción y sala de espera contara con un área de 80,89 m<sup>2</sup>.

Almacenamiento de la materia prima contara con un área de 80,58 m<sup>2</sup>.

La pasteurización, incubación y mezcla de aditivos contara con un área de 120,65 m<sup>2</sup>,

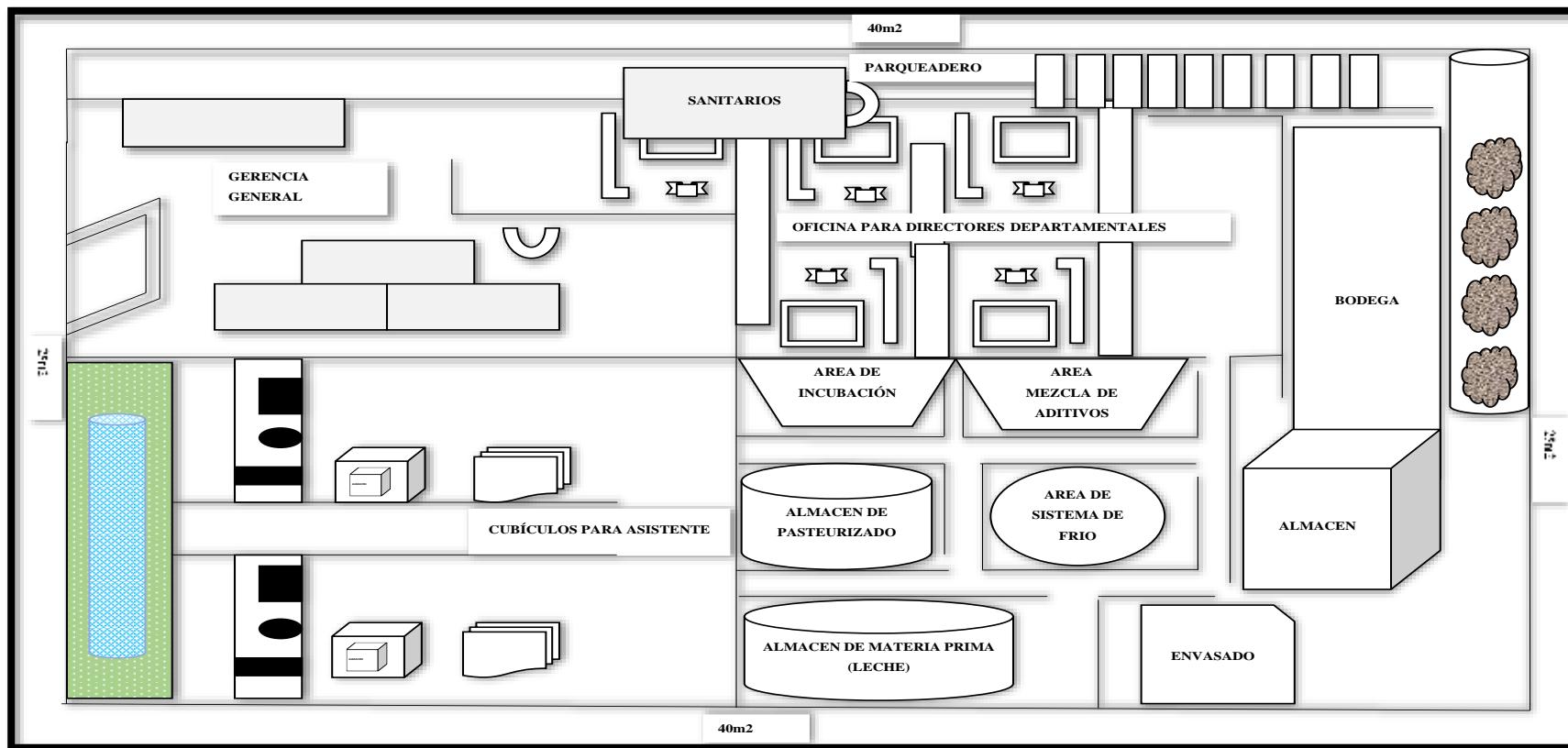
Sistema de frio y almacenamiento contara con un área de 80,13 m<sup>2</sup>.

Bodega contara con un área de 100,49 m<sup>2</sup>.

Baños generales contara con un área de 17.77 m<sup>2</sup>.

Figura N° 17

Distribución de la Planta



Nota: Investigación de campo  
Elaborado por: Gavilánez E & Mullo J.

#### 5.5.4. Requerimiento de maquinaria, equipos y materiales

Mediante el análisis de los medios de producción permite identificar sobre los recursos productivos, cómo se distribuye el trabajo y cómo se generan los beneficios en una economía determinada es por ello que la aplicación de esta técnica permite determinar los recursos necesarios para la producción de los productos lácteos.

#### Maquinaria

Toda la maquinaria seleccionada cumple con los requerimientos técnicos necesarios para la elaboración de los derivados lácteos cumpliendo con todas las normas sanitarias establecidas.

**Tabla 26**

*Maquinaria a utilizarse en la planta procesadora de lácteos*

Descripción	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Tanque de almacenamiento de 2000 litros	Unidad	2	13.000,00	26000
Tanque de refrigeración 3500 Ltrs	Unidad	2	10.000,00	20000
Marmita Pasteurizador 150 Ltrs	Unidad	2	1.400,00	2800
Tina Quesera 100 Sol	Unidad	2	1.400,00	2800
Descremadora tina 125 Ltrs/h	Unidad	1	1.500,00	1500
Mantequillera elba 30	Unidad	1	11.200,00	11200
Liras de corte de queso	Unidad	2	240,00	480
Cámara de frío de 3x5	Unidad	1	3.000,00	3000
Bomba de vacío	Unidad	1	1.500,00	1500
Homogeneizador 300 litros/hora	Unidad	1	8.000,00	8000
Mesa de trabajo para queserías	Unidad	2	3.000,00	6000
Maquina envasadora al vacío	Unidad	1	4.500,00	4500
Caldero pirotubular	Unidad	3	6.000,00	18000
<b>TOTAL</b>				<b>105.780</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### Equipos en la planta procesadora de lácteos

Los equipos que se requerirán en el proceso de elaboración tanto de la leche, mantequilla, yogurt y queso fresco son los siguientes:

**Tabla 27**

*Equipos en la planta procesadora de lácteos*

<b>Descripción</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Cubetas (30 Litros)	Unidad	10	10	100
Cedazo de acero inoxidable	Unidad	3	25	75
Cucharas y Cucharones	Unidad	10	5	50
Cuchillos	Unidad	5	10	50
Embudos	Unidad	5	8	40
Jarras Medianas	Unidad	10	15	150
Termómetro Digital Punzón, Cocina, Alimentos, Leche	Unidad	2	6,5	13
Balanza	Unidad	2	25	50
Acidómetro	Unidad	1	150	150
<b>TOTAL</b>				<b>678</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### **Instrumental de laboratorio**

Los instrumentos de laboratorio que se requerirán en el proceso de elaboración tanto de la leche, mantequilla, yogurt y queso fresco son los siguientes:

**Tabla 28**

*Instrumental de laboratorio*

<b>Materiales y Suministros</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Total</b>
Jeringa de acero	Unidad	4	500,00	2000,00
Papel filtro	Unidad	1	50	50,00
Bureta calibrada 150 ml	Unidad	1	250	250,00
Taza de porcelana con fondo blanco	Unidad	5	10	50,00
Pipeta graduada 11 ML	Unidad	1	50	50,00
Probeta	Unidad	1	105	105,00
Lactotermómetros	Unidad	3	70	210,00
Vaso beaker 500 ml	Unidad	1	200	200,00
Estufa	Unidad	1	200	200,00
Mechero	Unidad	1	50	50,00
<b>TOTAL</b>				<b>3165</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

## **Materiales y suministros**

Además, para el proceso productivo se necesitan los materiales y suministros que se detallan a continuación:

**Tabla 29**

*Materiales y suministros*

<b>Materiales y Suministros</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio unitario</b>	<b>Total</b>
Moldes	Unidad	200	19,99	3998
Mallas	Docena	300	3,9	1170
Fundas para sellado al vacío	(100 unidades x Rollo)	20	4	80
Embudo	Unidad	5	9	45
Jarras	Unidad	25	5	125
Envases de leche	Unidad	1000	0,25	250
Cuchillo	Unidad	5	3	15
Salero	Unidad	8	2	16
Tamiz	Unidad	100	30,71	3071
Baldes de plástico	Unidad	20	7	140
Uniformes	Unidad	50	10	500
Guates de nitrilo	(100 unidades x caja)	10	10,05	100,5
Mascarilla quirúrgica	(50 unidades x caja)	10	2	20
<b>TOTAL</b>				<b>9530,50</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.



### Equipos de oficina

La procesadora contara con los siguientes equipos de oficina:

**Tabla 30**

*Equipos de oficina*

<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Calculadoras	Unidades	2	30	60
Teléfono	Unidades	3	250	750
Extintor	Unidades	2	459	918
Impresora	Unidades	1	200	200
<b>TOTAL</b>				<b>1928</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### Equipos de Computación

Los equipos de computación a utilizarse para el desempeño de los directores departamentales y secretarias son los siguientes:

**Tabla 31**

*Equipos de Computación*

<b>Descripción</b>	<b>Unidad</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Computadoras	Unidades	2	800	1600
<b>TOTAL</b>				<b>1600</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

**Tabla 32***Muebles y enseres*

<b>Concepto</b>	<b>Medida</b>	<b>Cantidad</b>	<b>Precio Unitario</b>	<b>Valor Total</b>
Mesa para Análisis de Laboratorio	Unidad	1	150	150
Sillas secretaria con brazos	Unidad	6	20	120
Escritorios	Unidad	3	120	360
Archivador	Unidad	3	80	240
Sillón Giratorio	Unidad	2	60	120
<b>TOTAL</b>				<b>990</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

## 5.6. Estudio Administrativo Organizacional

### 5.6.1. Diagnóstico estratégico

En el desarrollo del diagnóstico estratégico se hizo uso del análisis FODA que nos ha permitido identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas para la implementación de la planta.

#### Matriz FODA

Pueden generar PROBLEMAS		Pueden generar VENTAJAS COMPETITIVAS	
<b>D</b>	<b>Debilidades</b>	<b>F</b>	<b>Fortalezas</b>
1	Desarrollo de identidad corporativa	1	Reconocimiento nacional de la Marca
2	Adaptación del personal a la empresa	2	Ubicación estratégica en zonas productoras
3	Publicidad y marketing de los productos	3	Calidad percibida del producto
4	Elevados precios en el mercado	4	Instalaciones productivas propias
5	Maquinaria de producción	5	Disponibilidad de la materia prima principal
6	Presentación en el etiquetado del producto	6	Calidad de la materia prima
7	Personal capacitado	7	Capital para crecer
8	Se oponen a nuevos planes estratégicos	8	Recurso Humano Capacitado
9	Participación de inversionistas escasa	9	Posee un control y dirección sobre las ventas
10	Negociación independiente de la línea de productos.	10	Cumplimiento con la demanda del cliente
<b>A</b>	<b>Amenazas</b>	<b>O</b>	<b>Oportunidades</b>
1	Pérdida de producto por vencimiento	1	Aumento en la demandad en los productos lácteos
2	Exceso de competencia	2	Nuevos puntos de venta
3	Diversidad de productos sustitutos	3	Ayuda técnica extranjera
4	Políticas gubernamentales	4	Incremento en la producción de leche a nivel local
5	Precios bajos de la competencia	5	Cobertura en niveles de producción

6	Ingreso de nuevos Competidores	6	Aumento de las ventas por el turismo comunitario
7	Fidelización a las marcas competidoras	7	Percepción de los productos lácteos en la dieta diaria
8	Cambio de políticas sanitarias	8	Producto de primera necesidad
9	Riesgos ambientales	9	Accesibilidad a la materia prima
10	Inflación de precios	10	Reconocimiento y fidelidad por parte de sus clientes

### **Análisis de los factores internos**

**Fortalezas:** es la posición favorable en la que se coloca la planta procesadora de lácteos para responder de manera eficaz ante las oportunidades que se le presentan.

El reconocimiento nacional de la marca se presenta como una fortaleza para la implementación de la planta esto es gracias al estar ubicado de manera estratégica en zonas productoras de la materia prima. Para poner en marcha el plan de negocios se necesita capital para crecer lo que permitirá tener un personal capacitado en control y dirección de las ventas.

**Debilidades:** se refiere a los factores que provocan una posición desfavorable de la planta frente a la competencia lo cual hace vulnerable a la industria en el mercado.

Entre las debilidades a las que se puede enfrentar la planta es el desarrollo corporativo puesto que al ser nueva no cuenta con una identidad corporativa consolidada y es necesario realizar una publicidad y marketing de los productos.

### **Análisis de los factores externos**

**Oportunidades:** son los factores que resultan beneficiosos para la planta procesadora de lácteos permitiendo obtener ventajas en su posición de competitividad.

Para tener una mayor capacidad de producción se necesita ayuda técnica extranjera el cual permitirá encontrar nuevos puntos de venta y generar un aumento de las ventas por el turismo comunitario el cual dará como resultado el reconocimiento y fidelidad de la marca por parte de los clientes.

**Amenazas:** es la situación desfavorable presente o futura de la planta, las cuales deben ser enfrentadas con la idea de disminuir el riesgo para no perjudicar a la industria.

La pérdida del producto por vencimiento es una de las amenazas más fuertes a las que se enfrentaría la planta puesto que generaría perdidas por productos sustitutos que se encuentran en el mercado y están a un precio bajo establecido por la competencia.

### Matriz Cruzada FODA-Estrategias

<b>DAFO</b>	<b>1</b>	<b>Oportunidades</b> Aumento en la demandad en los productos lácteos	<b>1</b>	<b>Amenazas</b> Pérdida de producto por vencimiento
	<b>2</b>	Nuevos puntos de venta	<b>2</b>	Exceso de competencia
	<b>3</b>	Ayuda técnica extranjera	<b>3</b>	Diversidad de productos sustitutos
	<b>4</b>	Incremento en la producción de leche a nivel local	<b>4</b>	Políticas gubernamentales
	<b>5</b>	Cobertura en niveles de producción	<b>5</b>	Precios bajos de la competencia
	<b>6</b>	Aumento de las ventas por el turismo comunitario	<b>6</b>	Ingreso de nuevos Competidores
	<b>7</b>	Percepción de los productos lácteos en la dieta diaria	<b>7</b>	Fidelización a las marcas competidoras
	<b>8</b>	Producto de primera necesidad	<b>8</b>	Cambio de políticas sanitarias
	<b>9</b>	Accesibilidad a la materia prima	<b>9</b>	Riesgos ambientales
	<b>10</b>	Reconocimiento y fidelidad por parte de sus clientes	<b>10</b>	Inflación de precios
<b>Fortalezas</b>	<b>Estrategias OFENSIVAS</b>		<b>Estrategias DEFENSIVAS</b>	
<b>1 Reconocimiento</b>	<b>1</b>	F1+O2=Diversificación	<b>1</b>	F1+A1=

	nacional de la Marca Ubicación	de productos	Promoción
2	estratégica en zonas productoras Calidad percibida	2 F2+O9= Incremento en ventas F7+O10=	2 F7+A6= Diferenciación F9+A8=
3	del producto	3 Posicionamiento de Marca	3 Adaptación al cambio
4	Instalaciones productivas propias Disponibilidad de la	4 F8+O4= Capacitación	4 F2+A9= Plan preventivo
5	materia prima principal	5 F10+O7= Cobertura del mercado	5 F10+A6 = Innovación
6	Calidad de la materia prima		
7	Capital para crecer		
8	Recurso Humano Capacitado		
9	Posee un control y dirección sobre las ventas		
10	Cumplimiento con la demanda del cliente		
	<b>Debilidades</b>	<b>Estrategias REORIENTACIÓN</b>	<b>Estrategias SUPERVIVENCIA</b>
1	Desarrollo de identidad corporativa	1 D1+O3= Expansión en nuevos mercados	1 D1+A3=Valor Agregado
2	Adaptación del personal a la empresa	2 D5+O3=Cooperación	2 D3+A2= Política de precios
3	Publicidad y marketing de los productos	3 D2+O1= Autonomía de mercados	3 D3+A1= Tecnología
4	Elevados precios en el mercado	4 D6+O7= Marketing	4 D8+A8 =Adaptación
5	Maquinaria de producción		5 D8+A4 =Descentralización
6	Presentación en el etiquetado del producto		
7	Personal capacitado		

8	Se oponen a nuevos planes estratégicos
9	Participación de inversionistas escasa
10	Negociación independiente de la línea de productos.

### **Análisis**

Tras realizar los cruces respectivos de los factores que influyen en la matriz FODA, se puede desarrollar estrategias ofensivas, defensivas, de reorientación y de supervivencia que son muy importantes para el desarrollo del plan de negocios en un mercado competidor por lo cual estas estrategias se detallan a continuación:

#### **Estrategias ofensivas:**

La diversificación de productos nace de un reconocimiento nacional de la marca y encontrar nuevos puntos de ventas (F1, O2).

El incremento en ventas surge de la ubicación estratégica en zonas productoras y accesibilidad a la materia prima (F2, O9).

La capacitación aparece de la relación del recurso humano capacitado y el incremento en la producción de leche a nivel local (F8, O4).

La cobertura de mercado es la relación existente entre el cumplimiento con la demanda del cliente y la percepción de los productos lácteos en la dieta diaria (F10, O7).

#### **Estrategias defensivas:**

Promoción, es la relación entre el reconocimiento nacional de la Marca puesto que al no tener un reconocimiento genera pérdida de producto por vencimiento (F1, A1).

La diferenciación surge de la relación del capital para crecer y el ingreso de nuevos competidores en el mercado (F7, A6).

La adaptación al cambio nace de la relación entre el poseer un control y dirección sobre las ventas y el cambio de políticas sanitarias (F9, A8).

El plan preventivo aparece de la relación entre la ubicación estratégica en zonas productoras y los riesgos ambientales (F2, A9).

La innovación surge de la relación existente entre el cumplimiento con la demanda del cliente y el ingreso de nuevos competidores (F10, A6).

#### **Estrategias de reorientación:**

La expansión en nuevos mercados es la relación entre el desarrollo de la identidad corporativa y la ayuda técnica extranjera (D1, O3).

La cooperación nace de la relación de la maquinaria de producción y la ayuda técnica extranjera (D3, O3).

También la autonomía de mercados surge de la relación existente entre la adaptación del personal a la empresa y el aumento en la demandad en los productos lácteos (D2, O1).

El marketing es la relación que existe entre la presentación en el etiquetado del producto y la percepción de los productos lácteos en la dieta diaria (D6, O7).

#### **Estrategias de supervivencia:**

El valor agregado nace de la relación entre el desarrollo de identidad corporativa y la diversidad de productos sustitutos (D1, A3).

La política de precios es la relación existente entre la publicidad y marketing de los productos y el exceso de competencia (D3, A2).

La tecnología surge de la relación de la publicidad y marketing de los productos y la pérdida de producto por vencimiento (D3, A21).



La adaptación es la relación entre la oposición a nuevos planes estratégicos y el cambio de políticas sanitarias (D8, A8).

La descentralización nace de la relación de la oposición a nuevos planes estratégicos y las políticas gubernamentales (D8, A4).

### **5.6.2. Nombre de la empresa**

La empresa se denominará “PRODULÁCTEOS S.A.”, que estará representada por un directorio y cada socio tendrá acciones en la medida de sus aportes.

### **Giro del negocio**

Este negocio está ligado al sector de la industria, específicamente a la producción y comercialización de lácteos a partir de su materia prima la leche de calidad a los habitantes de la Ciudad de Guaranda y sectores aledaños, para lo que contaremos con los recursos materiales, económicos y humanos.

La planta procesadora de lácteos “PRODULÁCTEOS S.A.” será una industria que producirá productos lácteos como la leche pasteurizada, mantequilla, queso, yogurt, entre otros productos derivados de la leche.

Nuestra actividad se encuentra en el sector secundario o industrial puesto que se va a procesar la leche. También estamos en el tercer nivel o de servicio esto se da porque se va a comercializar directamente el producto.

### **Accionistas**

Al ser la empresa, una Sociedad Anónima, la cual estará conformada por 3 accionistas quienes aportarán el capital en partes iguales por lo que a continuación se menciona a los socios y cuál será su aporte de capital.

**Tabla 33**

*Aportes de los Accionistas*

Nº	Nombres de los Socios	C.I	Capital suscrito	Capital Pagado	Capital por pagar	Nº de Participación
1	Gavilanez Paredes Ebelin Esthefania	250300118	500	250	250	25%
2	Mullo Chimbolema Janeth Esthefania	250003514	500	250	250	25%
<b>TOTAL</b>			<b>1000</b>	<b>500</b>	<b>500</b>	<b>50%</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### **5.6.3. Eslogan, logotipo**

El slogan seleccionado para la empresa “PRODULÁCTEOS S.A.” será “Más que Productos Lácteos, una Experiencia Saludable”

#### **Logotipo**

El logotipo de la PRODULÁCTEOS S.A., se liga a la actividad de producción y comercialización de productos lácteos para el consumo humano.

#### **Figura N° 18**

*Logotipo de la empresa*



*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

#### **5.6.4. Visión, misión, principios filosóficos para la empresa**

##### **Visión**

Ser una de las empresas de industrias lácteas líder en el mercado nacional al satisfacer las necesidades alimenticias de la población, ofreciéndoles siempre productos de primera calidad, manteniendo un enfoque de apoyo importante a la sociedad.

##### **Misión**

Elaborar y comercializar productos lácteos de la más alta calidad que contribuyan al crecimiento y nutrición de una población saludable.

##### **Principios filosóficos**

La empresa Productora de Lácteos “PRODULÁCTEOS S.A.”, ha identificado los siguientes principios filosóficos para la organización:

**Calidad:** Generar productos lácteos de alta calidad, salubridad e higiene que permitan lograr altos niveles de eficiencia hacia el cliente.

**Honestidad:** La Planta Procesadora de Lácteos PRODULÁCTEOS S.A., llevará a cabo sus negocios con honestidad e integridad de conformidad a las buenas prácticas empresariales.

**Trabajo en equipo:** Valoramos y fomentamos el aporte de las personas para el logro de los objetivos comunes.

**Compromisos:** Con nuestros clientes, brindándoles productos de calidad; con la sociedad, brindando estabilidad a las familias de nuestros colaboradores, y con el medio ambiente, cumpliendo las normas establecidas para su cuidado.

**Integridad:** Debemos de exigir, a los demás y a nosotros mismos, las más altas normas de integridad individual y corporativa. Salvaguardamos los activos de la empresa, cumpliendo con todas sus políticas y leyes.

**Transparencia:** Todos los accionistas, directivos, ejecutivos y colaboradores de “PRODULÁCTEOS S.A.” se comprometen a ser transparentes y claros en el desarrollo de sus funciones y en el pacto con el cliente.

**Excelencia:** En todo momento nos planteamos desafíos para mejorar nuestros productos y procesos; esforzándonos por apoyar a nuestros clientes a cumplir sus expectativas

## **Cuadro N° 2**

*Cuadro directivo*

<b>N°</b>	<b>Nombres</b>	<b>C.I</b>	<b>Cargo</b>
1	Gavilanez Paredes Ebelin Esthefania	250300118	Presidente
2	Carvajal Lucero Josue Andres	248372345	Gerente
3	Mullo Chimbolema Janeth Esthefania	250003514	D. Talento Humano
4	Forres Tamami Carmen Elina	456778483	D. Producción
5	Agualongo Taris Dario Omar	243736589	D. Ventas

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### **5.6.5. Orgánico estructural**

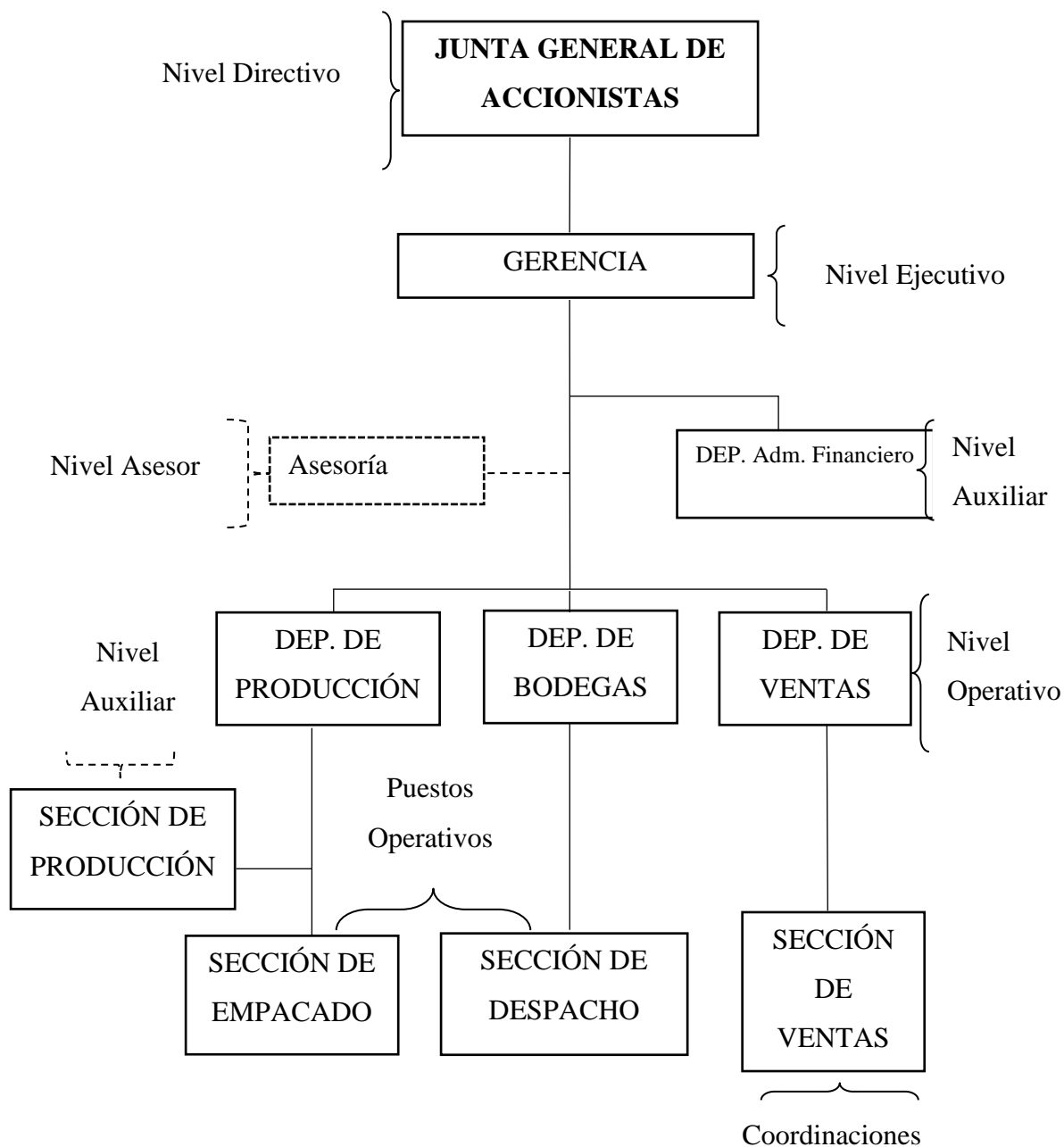
La organización de la empresa será de tipo vertical en que se encuentra los 4 niveles jerárquicos de la empresa y son:

- a) Nivel directivo
- b) Nivel ejecutivo
- c) Nivel auxiliar
- d) Nivel operativo
- e) Nivel asesor

## Organigrama estructural de la empresa “PRODULÁCTEOS S.A.”

**Figura N° 19**

*Organigrama de la empresa*



*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### **5.6.6. Orgánico funcional**

#### **Reglamento Del Personal**

Para el normal funcionamiento de nuestra empresa contaremos con los siguientes niveles y personal.

#### **Nivel Directivo**

Legislará sobre las políticas que deberán seguir en la empresa, sus funciones serán:

- Normar los procedimientos
- Redactar los reglamentos internos

Establecer las políticas y metas para el cumplimiento de los objetivos de la empresa y de cada uno de los trabajadores cuyo efecto normará a través de actas de reunión y resoluciones.

Al ser compañía, estará integrada por los socios que legalmente convocados y reunidos, es el órgano máximo de gobierno y dirección, ordinariamente se reunirá cada mes previa convocatoria del señor presidente o por iniciativa de los socios.

El Nivel Directivo lo conforma la:

- Junta General de Accionistas
- Presidente

#### **Junta General De Accionistas**

Está integrada por los accionistas legalmente convocados y reunidos, es el órgano máximo de gobierno y dirección de la Compañía, ordinariamente se reunirá mensualmente, previa convocatoria del señor presidente o por iniciativa de los accionistas

## **Funciones**

- Resolver asuntos relativos a todos los negocios que sean de acuerdo con la competencia de Ley y el Estatuto.
- Nombrar, remover por causa legal a los funcionarios, fijar remuneraciones y sueldos.
- Conocer sobre las cuentas bancarias, informes, documentos que le fueren presentados y dictar las resoluciones correspondientes.
- Resolver sobre el reparto de los beneficios sociales.
- Facultar al Gerente General para que suscriba actos y contratos.
- Nombrar al Gerente General
- Elaborar y políticas comerciales de la empresa.
- Fiscalizar el cumplimiento de los planes de inversión.

## **Nivel Ejecutivo**

El Gerente será el representante legal, sus funciones administrativas serán: planificar, organizar y dirigir planes y programas; transmitir a los órganos operativos y auxiliares para su ejecución.

## **Funciones**

- Presentar el Plan Operativo y ejecutarlo si es aprobado por la Junta General de Accionistas.
- Dirigir, controlar y evaluar las actividades técnicas, administrativas, financieras y judiciales.
- Implementar mecanismos de control interno, calidad y competitividad
- Instituir un sistema de selección técnica y capacitación del personal
- Preparar y presentar anualmente o cuando lo requieran, los informes de actividades administrativas, económicas y financieras de la empresa.
- Controlar los depósitos y reembolsos
- Supervisar la producción

## **Nivel Operativo**

Son los responsables directos de ejecutar las actividades básicas de la empresa, es decir cumplirán las órdenes emanadas por los órganos directivo y administrativo.

### **Departamento De Producción**

- Cumplirá con las siguientes actividades.
- Diseñar y operar de manera acertada el proceso productivo establecido.
- Identificar los agentes internos y externos (entorno, patógenos, ambientales, desechos e infraestructura) para preservar el equilibrio productivo, necesario para alcanzar el éxito empresarial.
- Coordinar los faltantes y/o sobrantes de la materia prima y materiales.
- Elaborar el presupuesto del departamento.
- Llevar de forma ordenada las entradas y salidas de las adquisiciones efectuadas (materia prima, materiales y equipos).
- Manejar las tarjetas kárdex al fin de ejecutar y consolidar el inventario de producción.
- Mantener la planta procesadora de forma aseada, así como, responsabilizarse de la producción y manejo y desechos originados de las mismas.
- Mantener en excelentes condiciones todos los equipos.
- Realizar la limpieza de todas las áreas.
- Revisar y reparar todos los equipos

### **Nivel Asesor**

En este nivel consiste en asistir, aconsejar y asesorar directamente a los empleados en los diferentes departamentos

#### **Funciones**

- Seguimiento de las obligaciones, consulta y recogida de documentación e información.
- Asesoramiento relacionado con el campo específico.



- Proponer y recomendar las opciones más favorables para la empresa.
- Se ocupa de todos los trámites relacionados con el personal
- Control y seguimiento de la seguridad del personal
- Implementación y seguimiento del reglamento interno de trabajo

### **Puestos Operativos**

En este nivel se plantea y se organiza todas las actividades, tanto en la presentación de los alimentos como de su producción.

#### **Funciones**

- Coordina y supervisa toda la actividad de producción
- Se realiza control de calidad
- Encargado de la planificación operativa
- Gestionar y controlar el inventario
- Supervisar el desempeño y el bienestar de los miembros del equipo de trabajo
- Documentar e informar cualquier defecto que presente el producto

### **Coordinaciones**

Permite integrar las funciones independientes de todos los departamentos de una empresa con el objetivo de alcanzar las metas establecidas

#### **Funciones**

- Manejo armonioso de la información
- Coordinar las unidades de mando y de tareas de los trabajadores
- Ejecución de un proceso correcto de comunicación y control
- Estandarización de procesos

### 5.6.7. Perfiles de Puesto

#### A Ser Tomados En Cuenta Para La Planta Procesadora De Lácteos “PRODULÁCTEOS S.A.” Según Los Niveles Operativos

#### Cuadro N° 3

##### *Perfil de puesto del nivel ejecutivo*

<b>N°1</b>	
<b>Área de gestión</b>	Técnica
<b>Nivel</b>	Asesor
<b>Nomenclatura</b>	Técnico
<b>Subordinación</b>	Gerencia
<b>Área de dependencia</b>	Obrera
<b>Objetivo</b>	
Dirección, control y evaluación de las labores de producción y mantenimiento en la empresa. Es la persona encargada de la producción de los lácteos, para lo cual debe tener conocimientos de producción, etc.	
<b>Perfil del puesto</b>	
Edad	22 a 35 años
Experiencia mínima 2 años	
Cursos de producción	
Conocimientos indispensables en producción láctea, para lo que debe conocer de sistemas y métodos de trabajo principalmente los procesos para tener en cuenta en cada etapa de la producción.	
<b>Funciones que llevara a cabo</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Elaboración y recomendación de programas de producción.</li><li>• Realizar controles y evaluación del proceso de producción.</li><li>• Elaborar un plan mensual de actividades e informe sobre su desarrollo en las áreas de su dependencia.</li><li>• Asesorar al Gerente y personal operativo sobre el proceso productivo.</li><li>• Recomendar la adquisición de materiales e insumos.</li></ul>	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

## Cuadro N° 4

### Perfil de puesto del nivel operativo

<b>N°2</b>	
<b>Área de gestión</b>	Obrero
<b>Nivel</b>	Apoyo
<b>Nomenclatura</b>	Obrera
<b>Subordinación</b>	Técnico
<b>Objetivo</b>	
Diseño, creación de productos lácteos, recepción de materiales para la planta	
<b>Perfil del puesto</b>	
Edad	22 a 35 años
Experiencia mínima 1 años	
Cursos de manejo de materiales	
Conocimientos indispensables en producción lácteo	
<b>Funciones que llevara a cabo</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Receptar la materia prima (Leche)</li><li>• Mantenimiento y cuidado de los equipos</li><li>• Informar al técnico sobre anomalías presentadas en el proceso de producción.</li><li>• Programar en conjunto con la gerencia las diferentes actividades de la empresa.</li><li>• Diseñar la presentación de los productos de forma creativa e impactante para el cliente.</li><li>• Escoger los medios publicitarios adecuados en función de alcanzar niveles de ventas satisfactorios.</li><li>• Presentar el informe mensual de ventas.</li><li>• Recaudar y llevar un registro diario de las ventas realizadas, por producto.</li><li>• Presentar un inventario diario de los productos vendidos.</li><li>• Ayuda a los otros niveles en la prestación de servicios con oportunidad y eficiencia; las actividades del nivel auxiliar tienen que ver con administración, contabilidad, finanzas, etc.</li></ul>	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

## Cuadro N° 5

### Perfil de puesto del nivel asesor

	<b>N°3</b>
<b>Área de gestión</b>	Secretaria contadora
<b>Nivel</b>	Apoyo
<b>Nomenclatura</b>	Secretaria contadora
<b>Subordinación</b>	Gerencia
	<b>Objetivo</b>
<p>Programar, dirigir, controlar actividades, dar apoyo en los diferentes trámites mediante soporte de documentación y archivos y el despacho diario de los asuntos de la empresa.</p> <p>Persona debidamente preparada con conocimientos de secretariado, contabilidad, computación, que pueda desenvolverse y sugerir decisiones a la gerencia, además debe poseer un carisma especial al momento de presentarse ante los clientes</p>	
<b>Perfil del puesto</b>	
Edad	21 a 30 años
Experiencia mínima 2 años	
Sociable y buen trato al cliente	
<p>Secretaria con conocimientos de contabilidad, mínimo tres años de estudios universitarios.</p>	
<b>Funciones que llevara a cabo</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Llevar el registro del personal que labora en la empresa</li><li>• Llevar la contabilidad de la empresa.</li><li>• Manejar todo el sistema contable de la empresa y sus estados financieros</li></ul>	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

**Perfiles de puesto a ser tomados en cuenta para la planta procesadora de lácteos “PRODULÁCTEOS S.A.” según cada puesto de trabajo**

**Cuadro N° 6**

*Perfil de puesto del presidente de la junta*

<b>N°1</b>	
Nombre del Puesto:	Presidente de la Junta General De Socios
<b>Misión Puesto:</b>	
Establecer las políticas internas de manejo de la Industria, aprobación de las cuentas anuales del ejercicio anterior presentadas por el Gerente y decidir a donde se destinarán las utilidades generadas en la empresa o afrontar la pérdida si lo hubiere.	
<b>Perfil del puesto</b>	
Edad	22 a 55 años
Experiencia de al menos 2 años	
<b>Competencias</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Liderazgo en la correcta toma de decisiones para mejorar la gestión y el crecimiento de la Industria;</li><li>• Controlar y motivar el cumplimiento de los objetivos de la Industria en todos los niveles jerárquicos.</li></ul>	
<b>Función y Responsabilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Nombrar al Gerente, así como a los vocales principales y alternos del Directorio por el período de dos años;</li><li>• Resolver sobre prórroga de plazo; disolución anticipada, cambio de domicilio y demás reformas al estatuto de conformidad a la Ley;</li><li>• Conocer y resolver todos los informes que presente el Directorio y Órganos de Administración y Fiscalización;</li><li>• Fijar la cuantía de los actos y contratos para cuyo otorgamiento o celebración el Gerente requiere autorización del Directorio</li><li>• Resolver cualquier asunto que fuere sometido a su consideración y que no fuere atribuciones de otro órgano de la Industria;</li><li>• Los demás que contempla la Ley y el estatuto de la Industria;</li><li>• Autorizar la compra de bienes inmuebles a favor de la Industria, así como la celebración de contratos de hipoteca y cualquier otro gravamen que limite la posesión o dominio de los bienes inmuebles de propiedad de la Industria.</li></ul>	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

## Cuadro N° 7

### Perfil de puesto del Gerente

<b>N°2</b>	
Nombre del Puesto:	Gerente
<b>Misión Puesto:</b>	
Determinar con los Socios de la Empresa las políticas, lineamientos generales y disposiciones legales a observarse en el desarrollo de actividades de la Industria, evaluando sus resultados e informando de los mismos a los Socios, además es responsable de convocar a las Juntas Generales.	
<b>Perfil del puesto</b>	
Edad	22 a 45 años
Experiencia de al menos 2 años	
<b>Especialización</b>	
Conocimiento de lo dispuesto por la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria y el Estatuto, manejo de documentación.	
<b>Competencias</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Responsabilidad del buen funcionamiento y control de la Industria;</li><li>• Capacidad para liderar y motivar, tomar de decisiones, supervisión y gestión;</li><li>• Comunicación a la Junta General de Socios reportando información oportuna y confiable;</li><li>• Supervisar el trabajo del Gerente y demás empleados de la Industria.</li></ul>	
<b>Función y Responsabilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Presidir la Junta General de Socios. Actuará como secretario el Gerente. A falta del presidente actuará quien lo subrogue que será uno de los vocales del Directorio en orden a sus nombramientos; y, a falta del Gerente actuará como secretario la persona que designe la Junta;</li><li>• Convocar y presidir las sesiones de la Junta General y del Directorio;</li><li>• Vigilar la marcha general de la Industria y el desempeño de las funciones de los empleados de la misma, e informar de estos particulares a la Junta</li><li>• Velar por el cumplimiento del objeto social de la Industria y por la aplicación de las políticas de la entidad;</li><li>• Subrogar al Gerente por falta o ausencia temporal o definitiva con todas las atribuciones conservando las propias, mientras dure la ausencia o hasta que la Junta General de Socios designe al sucesor y se haya inscrito su nombramiento en la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria;</li><li>• Las demás que le señala la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, el Estatuto de la Industria; y la Junta General de Socios</li><li>• Manejo de políticas</li><li>• Aplicación de estrategias</li><li>• Control de entrada y salida de materia prima</li><li>• Control de calidad</li><li>• Manejo productos en proceso</li></ul>	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

## Cuadro N° 8

### *Perfil de puesto del contador*

<b>N°3</b>	
Nombre del Puesto:	Contador
<b>Misión Puesto:</b>	
Apoyar la gestión administrativa financiera del Gerente manteniendo actualizada la contabilidad de todas las actividades de la Industria con sus respectivos registros y de acuerdo con las leyes vigentes, reglamentos, instructivos emanados por los órganos de control.	
<b>Perfil del puesto</b>	
Edad	21 a 40 años
Experiencia de al menos 2 años	
<b>Especialización</b>	
Conocimiento de administración de personal, leyes tributarias, laborales, presupuesto, conocimientos de computación y manejo de utilitarios básicos Word, Excel, Power Point, Internet y del sistema informático que tenga la Industria.	
<b>Competencias</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Responsabilidad de apoyar la gestión del Gerente de la Industria;</li><li>• Capacidad de liderazgo, don de mando, negociación, gestión y supervisión;</li><li>• Mantener una comunicación fácil, ágil y oportuna con todos los niveles;</li><li>• Capacidad para resolver problemas de complejidad;</li><li>• Responsabilidad en el mantenimiento de la contabilidad de la Industria y de la elaboración de Estados Financieros.</li><li>• Sólidos conocimientos de contabilidad y de leyes tributarias, laborales y otras normas legales vigentes.</li><li>• Criterio y ética profesional.</li><li>• Supervisa personal auxiliar de Contabilidad</li></ul>	
<b>Función y Responsabilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Llevar el control permanente de los registros contables;</li><li>• Coordinar el trabajo del Área Contable – Financiera, con el fin de mantener Estados Financieros mensuales que sirvan para la toma oportuna de decisiones por parte del Directorio y/o Gerente;</li><li>• Elaborar el plan de cuentas ajustadas a las normas vigentes;</li><li>• Implementar los procedimientos Contables de Registro y Control;</li><li>• Llevar el control de los activos fijos en relación al registro en el Sistema Contable y la ubicación de los mismos;</li><li>• Mantener los sistemas de control actualizados;</li><li>• Realizar arqueos oportunos de caja;</li><li>• Control y liquidación de los anticipos entregados al personal;</li></ul>	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

## Cuadro N° 9

### Perfil de puesto de la secretaria

<b>N°4</b>	
Nombre del Puesto:	Secretaria
<b>Misión Puesto:</b>	
Programar, dirigir, controlar actividades, dar apoyo en los diferentes trámites mediante soporte de documentación y archivos y el despacho diario de los asuntos de la empresa.	
Persona debidamente preparada con conocimientos de secretariado, computación, que pueda desenvolverse y sugerir decisiones a la gerencia, además debe poseer un carisma especial al momento de presentarse ante los clientes	
<b>Perfil del puesto</b>	
Edad	22 a 35 años
<b>Especialización</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Operaciones fundamentales, Redacciones, informes sencillos, análisis de problemas, estrategias laborales, análisis funcionales, redacción de proyectos, estrategias adquiridas, enfoque de soluciones</li><li>• Liderazgo en la correcta toma de decisiones para mejorar la gestión y el crecimiento de la Industria;</li><li>• Controlar y motivar el cumplimiento de los objetivos de la Industria en todos los niveles jerárquico</li><li>• Trabajo novedoso</li><li>• Estrategias ocupacionales</li><li>• Retentiva de información</li><li>• Uso adecuado de la publicidad</li><li>• Estrategia de marketing</li><li>• Uso adecuado de la tecnología</li><li>• Análisis emprendimiento</li><li>• estrategia publicitaria</li></ul>	
<b>Función y Responsabilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Manejo de políticas</li><li>• Aplicación de estrategias</li><li>• Control de entrada y salida de materia prima</li><li>• Manejo adecuado del tiempo</li><li>• Control de calidad</li><li>• Manejo productos en proceso</li><li>• Adecuado manejo de funciones</li><li>• Aplicación de reglamentos</li><li>• Análisis laboral</li></ul>	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.



## Cuadro N° 10

### Perfil de puesto del vendedor

<b>N°5</b>	
Nombre del Puesto:	Vendedor(A)
<b>Misión Puesto:</b>	
El departamento de ventas es el encargado de persuadir a un mercado de la existencia de un producto, valiéndose de su fuerza de ventas o de intermediarios, aplicando las técnicas y políticas de ventas acordes con el producto que se desea vender.	
<b>Perfil del puesto</b>	
Edad	22 a 35 años
Experiencia de al menos 2 años	
<b>Especialización</b>	
Graduado Ingeniería Comercial; o Marketing	
<b>Competencias</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Responsabilidad de mantener una buena imagen del servicio cumpliendo las disposiciones dadas por la industria;</li><li>• Mantener una comunicación fácil, ágil y oportuna con el cliente;</li><li>• Aseo personal;</li><li>• Cumplir con todas las normas de higiene y salubridad.</li></ul>	
<b>Función y Responsabilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Recibir y atender amablemente a los clientes y vender los productos que ofrece la Industria;</li><li>• Estar pendiente de los requerimientos del cliente para darle atención;</li><li>• Atender al cliente durante el tiempo de permanencia en las instalaciones de la Industria;</li><li>• Mantener y cuidar que las áreas de venta estén limpias y accesibles;</li><li>• Evaluar al cliente el servicio entregado y agradecer la visita;</li><li>• Informar al cajero(a) los datos sobre los productos que van a llevar los clientes;</li><li>• Reemplazar al cajero(a) los días de descanso y cumplir sus funciones,</li><li>• Asistir al trabajo según el horario establecido y cumplir con las funciones y reglamentos de la Industria;</li><li>• Desarrollo y manipulación del producto Consiste en perfeccionar los productos ya existentes, introducir nuevos productos, darles otro uso o aplicación, hacerles modificaciones a sus estilos, colores, modelos, eliminación de los productos pasados de moda, observación del desarrollo de los productos elaborados por la competencia, su envase, accesorios del producto, de su eficiencia, sus características distintivas y su nombre.</li></ul>	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

## Cuadro N° 11

### *Perfil de puesto del operario de producción*

<b>N°6</b>	
Nombre del Puesto:	Operario De Producción
<b>Misión Puesto:</b>	
Asegurar el correcto funcionamiento de las líneas de producción, supervisar el trabajo de producción, resolver problemas que se presente en maquinaria y herramientas de trabajo.	
<b>Perfil del puesto</b>	
Edad	22 a 35 años
Experiencia de al menos 2 años	
<b>Especialización</b>	
Técnico en Industrias Lácteas	
<b>Competencias</b>	
Gestionar la producción para asegurar el proceso de producción, coordinando constantemente con los proveedores para minimizar el costo y tiempo del proceso	
<b>Función y Responsabilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Mantener una comunicación interdepartamental fluida, con el fin de informar sobre el desarrollo de la producción, productos y cantidades fabricadas.</li><li>• Optimizar el uso y aprovechamiento de los recursos tanto humanos como materiales y financieros acorde a las políticas, normas y tecnología de la empresa.</li><li>• Programar las actividades de plan de producción suministrado por la Gerencia, a fin de optimizar las entregas de producto terminado a tiempo.</li><li>• Presentar a la Gerencia reportes de tiempos de producción, horas hábiles laboradas, permisos y ausentismos, que permitirán medir la realidad del rendimiento horas hombres.</li><li>• Colaborar con sus conocimientos cuando se requiera remodelar o implementar un área en la compañía.</li><li>• Coordinar y revisar la elaboración, actualización y cumplimiento de los procedimientos básicos de operación y técnicas de fabricación.</li><li>• Asegurar que los registros de producción sean evaluados y firmados por la persona designada, antes que se pongan a disposición del departamento de Calidad.</li><li>• Elaborar, revisar y mantener actualizadas las descripciones de puestos del personal a su cargo.</li></ul>	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

## Cuadro N° 12

### *Perfil de puestos del Laboratorista*

<b>N°7</b>	
Nombre del Puesto:	Laboratorista
<b>Misión Puesto:</b>	
Operaciones porcentuales, comprensión de instrucciones complejas, adecuado manejo de recursos, manejo de control de calidad, instrucciones básicas, operaciones estadísticas, adecuado manejo de la tecnología, manejo de materia prima	
<b>Perfil del puesto</b>	
Edad	22 a 35 años
Experiencia de al menos 2 años	
<b>Especialización</b>	
Operaciones fundamentales, Redacciones, informes sencillos, análisis de problemas estrategias laborales, análisis funcionales, redacción de proyectos, estrategias adquiridas, enfoque de soluciones	
<b>Competencias</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>● Responsabilidad de mantener una buena imagen del servicio cumpliendo las disposiciones dadas por la Industria;</li><li>● Mantener una comunicación fácil, ágil y oportuna con el cliente;</li><li>● Aseo personal;</li><li>● Cumplir con todas las normas de higiene y salubridad.</li></ul>	
<b>Función y Responsabilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>● Manejo de políticas</li><li>● Aplicación de estrategias</li><li>● Control de entrada y salida de materia prima</li><li>● Manejo adecuado del tiempo</li><li>● Control de calidad</li><li>● Manejo productos en proceso</li><li>● Adecuado manejo de funciones</li><li>● Aplicación de reglamentos</li><li>● Análisis laboral</li></ul>	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### Cuadro N° 13

#### *Perfil de puesto del jefe de control de calidad*

<b>N°8</b>	
Nombre del Puesto:	Jefe de Control De Calidad
<b>Misión Puesto:</b>	
Actitud positiva ante cualquier eventualidad, Adecuada relaciones laborales, Requerimiento empresarial, Incentivo laboral, Buena actitud, Adecuadas relaciones personales, Adecuada relaciones de trabajo, Requerimientos de funciones, Control de tiempo	
<b>Perfil del puesto</b>	
Edad	22 a 35 años
Experiencia de al menos 2 años	
<b>Especialización</b>	
Operaciones porcentuales, comprensión de instrucciones complejas, adecuado manejo de recursos, manejo de control de calidad, Instrucciones básicas, Operaciones estadísticas básicas, Adecuado manejo de la tecnología, Manejo de materia prima, Instrucciones laborales	
<b>Competencias</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>● Capacidad inventiva</li><li>● Trabajo novedoso</li><li>● Estrategias ocupacionales</li><li>● Retentiva de información</li><li>● Uso adecuado de la publicación</li><li>● Estrategia de marketing</li><li>● Uso adecuado de la tecnología</li><li>● Análisis de emprendimiento</li><li>● Estrategia publicitaria</li></ul>	
<b>Función y Responsabilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>● Manejo de políticas</li><li>● Aplicación de estrategias</li><li>● Control de entrada y salida de materia prima</li><li>● Manejo adecuado del tiempo</li><li>● Control de calidad</li><li>● Manejo productos en proceso</li><li>● Adecuado manejo de funciones</li><li>● Aplicación de reglamentos</li><li>● Análisis laboral</li></ul>	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

## Cuadro N° 14

### *Perfil de puesto del director de marketing*

<b>N°9</b>	
Nombre del Puesto:	D. de Marketing
<b>Misión Puesto:</b>	
Actitud positiva, promueve y da a conocer de los productos, marcas y servicios, manejo y control de los clientes y competidores.	
<b>Perfil del puesto</b>	
Edad	25 a 35 años
Experiencia de al menos 2 años	
<b>Especialización</b>	
Marketing Digital, Community Management y social media.	
<b>Competencias</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Planificación y estrategias de mercadotecnia</li><li>• Crear y dirigir campañas promocionales</li><li>• Establecer objetivos</li><li>• Controlar las actividades centradas en el marketing</li><li>• Desarrollar el reconocimiento de la marca</li></ul>	
<b>Función y Responsabilidades</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Definir, diseñar y llevar a cabo el plan de, marketing</li><li>• Determinar las líneas y estrategias de marketing</li><li>• Supervisar las estrategias de marketing</li><li>• Sentar las bases para políticas, objetivos e iniciativas</li></ul>	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### **5.6.8. Clasificación CIU**

La CIU (Clasificación Industrial Internacional Uniforme) es una clasificación estándar de las actividades económicas dispuesta de manera que las entidades puedan clasificarse según la actividad que realizan. Las categorías de la CIU al nivel más detallado (clases) se delimitan de acuerdo con lo que es, en la mayoría de los países, la combinación habitual de actividades descritas en unidades estadísticas y considera la importancia relativa de las actividades incluidas en estas clases.

La producción y elaboración de productos lácteos por su actividad se encuentra clasificada de la siguiente manera de acuerdo con la CIU:

En la siguiente tabla de correspondencia entre la CIU y la Clasificación Ampliada de Servicios del Manual de la Balanza de Pagos, se detalla las actividades con el fin de describir la relación entre las actividades principales de las empresas, en nuestro caso hemos tomado solo una parte de la tabla puesto que la misma es muy extensa.

**Figura N° 20**

Clasificación CIU

<b>Industrias manufactureras</b>		
<b>Rev. 2</b>	<b>Rev.3.1</b>	<b>Actividad</b>
<b>3111</b>		<b>Matanza de ganado y preparación y conservación de carne</b>
3111	1511	Explotación de mataderos y preparación y conservación de la carne, incluso la elaboración de chorizos, grasas comestibles de origen animal, harinas y sémolas de carne, y otros subproductos
3111	1549	Elaboración de sopas que contienen carne
<b>3112</b>		<b>Elaboración de productos lácteos</b>
3112	1520	Elaboración de productos lácteos
<b>3113</b>		<b>Envase y conservación de frutas, legumbres y hortalizas</b>
3113	3513	Envase y conservación de frutas, legumbres y hortalizas (excepto sopas)
3113	1549	Elaboración de sopas que contienen legumbres, hortalizas y frutas
<b>3115</b>		<b>Fabricación de aceites y grasas vegetales y animales</b>
3115	1511	Elaboración de aceites y grasas no comestibles
3115	1412	Producción de harina de pescado
3115	1514	Elaboración de aceites y grasas de origen vegetal y animal
3115	1432	Elaboración de sémolas y tortas de origen vegetal, incluso nueces
<b>3119</b>		<b>Elaboración de cacao, chocolate y artículos de confitería</b>
3119	1513	Tostado de nueces
3119	1543	Elaboración de cacao y chocolate y de productos de confitería

*Nota:* Adaptado de Departamento De Asuntos Económicos Y Sociales, 2018

### **5.6.9. Norma INEN**

El Servicio Ecuatoriano de Normalización (INEN), forma parte del sistema Ecuatoriano de la Calidad y cumple un rol importante en materia de reglamentación, normalización y metrología. También participa en los procesos administrativos por infracciones que lleva adelante la Subsecretaría de Calidad.

Al INEN corresponde la realización de inspecciones para verificar el cumplimiento de normas técnicas, antes y durante un proceso administrativo. La primera inspección, que puede ser de oficio o por denuncia, tiene por objeto determinar la conformidad o no de un producto con las normas técnicas correspondientes. Si el resultado es “no conforme”, la Subsecretaria de Calidad iniciará un proceso administrativo sancionatorio. (Maigualema, 2020)

La Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros mediante resolución número SCVS-INC-DNCDN-2019-0021 publicada en el Registro Oficial número 107 de 24 de diciembre de 2019 emitió el instructivo para el funcionamiento de una Sociedad Mercantil de Beneficio e Interés Colectivo. A continuación, sus normas más relevantes:

Cualquier sociedad nacional sujeta al control y vigilancia de la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros, de manera voluntaria, podrá adoptar la calidad de Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo, sin que esto implique cambio de especie de la sociedad o creación de un nuevo tipo societario.

Para adoptar la calidad de Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo, y así desarrollar sus actividades operacionales en beneficio de los intereses de sus socios o accionistas y se obligue a generar un impacto material positivo, en procura del interés de la sociedad y del medio ambiente, las compañías deberán así resolverlo, a través de la junta general de socios o accionistas, con una mayoría que represente por lo menos, las dos terceras partes del capital social suscrito o pagado, según corresponda.

En las compañías en que se adopte la calidad de Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo, los socios o accionistas disidentes o no concurrentes a la junta general



que tomó dicha decisión, tendrán el derecho de separarse de ella en los términos del artículo 333 de la Ley de Compañías. (reembolso del valor de sus acciones de acuerdo con el balance preparado respectivo).

El área de impacto a la gobernanza tiene relación con el gobierno corporativo de las compañías. Para tales efectos, los administradores de una Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo podrán considerar, entre otros, los siguientes aspectos:

1.- El área de impacto al capital laboral permitirá que los administradores de las Sociedades de Beneficio e Interés Colectivo puedan tomar en cuenta los intereses de sus trabajadores.

2.- El área de impacto de la comunidad permitirá que los administradores consideren, entre otros, los siguientes aspectos:

- La necesidad de fomentar las relaciones sociales con los acreedores, proveedores y clientes de la compañía;
- El impacto de las operaciones sociales en la comunidad;
- El efecto de las operaciones de la compañía y sus subsidiarias, si las hubiere, en la economía local, regional, nacional e incluso internacional;
- El incentivo de las actividades de voluntariado y creación de alianzas con fundaciones que apoyen obras sociales en interés de la comunidad, como parte de su política de responsabilidad social;
- El enfoque prioritario en la contratación de servicios o la adquisición de bienes de origen local, o que pertenezcan a emprendimientos desarrollados por mujeres o minorías étnicas.
- El área de impacto a los clientes permitirá que los administradores puedan atender un problema social o ambiental a través de, entre otros aspectos, lo siguiente:
  - Provisión de electricidad o productos que proveen electricidad, agua potable, viviendas asequibles y otras infraestructuras;
  - Productos o servicios que permiten a las personas enfocarse en actividades que generan ingresos como programas informáticos,

financieros, tecnología móvil o servicios que optimizan/aumentan las actividades de negocio;

- Productos o servicios que mejoren la entrega de servicios de salud, resultados de la salud y vida saludable, como los medicamentos, servicios de salud preventivo;
- Productos y servicios que tienen un enfoque educativo, como los colegios, libros de texto, medios de comunicación y artes independientes, o conservar la cultura local, tal como en el caso de los oficios artesanales;
- Productos o servicios de negocios que tienen una misión comercial enfocada en tener un impacto social positivo.

3.- El área de impacto al medio ambiente permitirá que los administradores de una Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo puedan entre otros aspectos, considerar lo siguiente:

- El respeto a los derechos de la naturaleza, consagrados en la Constitución de la República;
- El impacto de sus operaciones en el medio ambiente;
- La supervisión de las emisiones de gases que provocan un efecto invernadero;
- La promoción de programas de reciclaje o de reutilización de desperdicios;
- El aumento en la utilización de fuentes de energía renovable y la implementación de medidas de eficiencia energética.

4.- La condición de Sociedad de Beneficio e Interés Colectivo puede terminarse mediante la modificación de sus estatutos, deshaciendo los cambios realizados para adquirir dicha calidad. “La resolución correspondiente será adoptada por la junta general de socios o accionistas, con una mayoría que represente por lo menos, las dos terceras partes del capital social suscrito o pagado, según corresponda” (Maigualema, 2020).

## **5.6.10. Estatuto de la Compañía**

### **MODELO DE ESTATUTOS DE LA PLANTA PROCESADORA DE LÁCTEOS “PRODULÁCTEOS S.A.”**

#### **1. CONCEPTO, CARACTERÍSTICAS, NOMBRE Y DOMICILIO**

**Art. 1.-** La compañía anónima es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones.

#### **I.- DISPOSICIONES GENERALES.**

**Art. 1º.- DE NOMINACIÓN.** - La Sociedad industrial de sociedad anónima nueva empresa, de nacionalidad Ecuatoria, se denomina PRODULÁCTEOS S.A.. Se regirá por lo dispuesto en estos estatutos, en su defecto por lo dispuesto en el Capítulo XII de la ley 2/1995, de 23 de marzo, y, en lo no previsto en el mismo, por las demás disposiciones que se apliquen a las Sociedades Anónimas.

**Art. 2º.- OBJETO.** - La sociedad tiene por objeto la elaboración y comercialización de productos lácteos.

Si alguna de las actividades enumeradas, así lo precisare, deberá ser ejercitada a través de profesionales con la titulación adecuada o, en su caso, deberá ser ejercitada previas las correspondientes autorizaciones o licencias administrativas.

**Art. 3º.- DURACIÓN.** - La sociedad se constituye por tiempo indefinido (o por el tiempo que se establezca), y, dará comienzo a sus operaciones sociales el día del otorgamiento de la escritura pública de constitución.

**Art. 4º.- DOMICILIO.** - La sociedad tiene su domicilio en la Ciudad de Guaranda El órgano de administración, podrá crear, suprimir y trasladar sucursales, agencias o delegaciones en cualquier punto del territorio español o del extranjero, y variar la sede social dentro del mismo término municipal de su domicilio.

## **II.- CAPITAL SOCIAL. PARTICIPACIONES.**

**Art. 5°.- CIFRA CAPITAL.** - El capital social de la sociedad se fija en la cantidad de 1000 dólares.

Dicho capital social está dividido en participaciones sociales, todas iguales, acumulables e indivisibles, de 1000 dólares de valor nominal cada una de ellas, numeradas correlativamente a partir de la unidad.

### **Art. 6°- TRANSMISIONES**

a) VOLUNTARIAS POR ACTOS "INTER VIVOS". - Será libre toda transmisión voluntaria de participaciones sociales realizada por actos inter vivos, a título oneroso o gratuito, en favor de otro socio, el cónyuge, o los descendientes o ascendientes del socio).

Las demás transmisiones por acto inter vivos se sujetarán a lo dispuesto en la ley.

b) MORTIS CAUSA- Será libre toda transmisión mortis causa de participaciones sociales, sea por vía de herencia o legado en favor de otro socio, en favor de cónyuge, ascendiente o descendiente del socio.

Fuera de estos casos, en las demás transmisiones mortis causa de participaciones sociales los socios sobrevivientes, y en su defecto la Sociedad, gozarán de un derecho de adquisición preferente de las participaciones sociales del socio fallecido, apreciadas en el valor razonable que tuvieren el día del fallecimiento del socio y cuyo precio se pagará al contado; tal derecho deberá ejercitarse en el plazo máximo de tres meses a contar desde la comunicación a la Sociedad de la adquisición hereditaria.

A falta de acuerdo sobre el valor razonable de las participaciones sociales o sobre la persona o personas que hayan de valorarlas y el procedimiento a seguir para su valoración, las participaciones serán valoradas en los términos previstos en los artículos y siguientes de la Ley de Sociedades Anónima. Transcurrido el indicado plazo, sin que se hubiere ejercitado fehacientemente ese derecho, quedará consolidada la adquisición hereditaria.

### c) NORMAS COMUNES

1.- La adquisición, por cualquier título, de participaciones sociales, deberá ser comunicada por escrito al órgano de administración de la Sociedad, indicando el nombre o denominación social, nacionalidad y domicilio del adquirente.

2.- El régimen de la transmisión de las participaciones sociales será el vigente en la fecha en que el socio hubiere comunicado a la sociedad el propósito de transmitir o, en su caso, en la fecha del fallecimiento del socio o en la de adjudicación judicial o administrativa.

3.- Las transmisiones de participaciones sociales que no se ajusten a lo previsto en estos estatutos, no producirán efecto alguno frente a la sociedad.

### **III.- ÓRGANOS SOCIALES.**

#### Art. 7. JUNTA GENERAL.

a) Convocatoria. - Las juntas generales se convocarán mediante correo certificado con acuse de recibo dirigido al domicilio que a tal efecto hayan comunicado los socios al órgano de administración (o mediante comunicación telemática dirigida a la dirección de correo electrónico que a tal efecto hayan comunicado los socios al órgano de administración).

b) Adopción de acuerdos. - Los acuerdos sociales se adoptarán por mayoría de los votos válidamente emitidos, siempre que representen al menos un tercio de los votos correspondientes a las participaciones sociales en que se divide el capital social, no computándose los votos en blanco.

No obstante, y por excepción a lo dispuesto en el apartado anterior, se requerirá el voto favorable:

a) De más de la mitad de los votos correspondientes a las participaciones en que se divide el capital social, para los acuerdos referentes al aumento o reducción de capital social, o, cualquier otra modificación de los estatutos sociales para los que no se requiera la mayoría cualificada que se indica en el apartado siguiente.

b) De al menos dos tercios de los votos correspondientes a las participaciones en

que se divide el capital social, para los acuerdos referentes al aumento de capital social por encima del límite máximo establecido la Ley, a la transformación, fusión o escisión de la sociedad, a la supresión del derecho de preferencia en los aumentos de capital, a la exclusión de socios, a la autorización a los administradores para que puedan dedicarse, por cuenta propia o ajena, al mismo, análogo o complementario género de actividad que constituya el objeto social.

c) Si la Sociedad reuniese la condición de unipersonal el socio único ejercerá las competencias de la Junta General, en cuyo caso sus decisiones se consignarán en acta, bajo su firma o la de su representante, pudiendo ser ejecutadas y formalizadas por el propio socio o por los administradores de la sociedad.

**Art. 8º.- ÓRGANO DE ADMINISTRACIÓN: MODO DE ORGANIZARSE**

1.- La administración de la sociedad podrá confiarse a un órgano unipersonal (administrador único), o a un órgano pluripersonal no colegiado (varios administradores que actuarán solidaria o conjuntamente) y cuyo número no será superior a cinco.

2.- Corresponde a la junta general, por mayoría cualificada y sin que implique modificación estatutaria, la facultad de optar por cualquiera de los modos de organizar la administración de la Sociedad.

3.- Para ser nombrado administrador se requerirá la condición de socio.

4.- Los administradores ejercerán su cargo por tiempo indefinido, salvo que la Junta general, con posterioridad a la constitución, determine su nombramiento por plazo determinado.

5.- La Junta General podrá acordar que el cargo de administrador sea retribuido, así como la forma y cuantía de la retribución.

**Art. 9º.- PODER DE REPRESENTACIÓN.** - En cuanto a las diferentes formas del órgano de administración, se establece lo siguiente:

1.- En caso de que exista UN ADMINISTRADOR ÚNICO, el poder de representación corresponderá al mismo.

2.- En caso de que existan varios ADMINISTRADORES SOLIDARIOS, el poder de representación corresponderá a cada uno de ellos.

3.- En caso de que existan varios ADMINISTRADORES CONJUNTOS, el poder de representación corresponderá y se ejercerá mancomunadamente por dos cualesquiera de ellos.

No podrán ocupar ni ejercer cargos en esta sociedad, las personas comprendidas en alguna de las prohibiciones o incompatibilidades establecidas en la Ley y en las demás disposiciones legales, estatales o autonómicas en la medida y condiciones en ella fijadas.

**Art. 10º.- FACULTADES.** - Al órgano de administración corresponde la gestión y administración social, y, la plena y absoluta representación de la sociedad, en juicio y fuera de él.

Por consiguiente, sin más excepción que la de aquellos actos que sean competencia de la junta general o que estén excluidos del objeto social, el poder de representación de los administradores y las facultades que lo integran, deberán ser entendidas con la mayor extensión para contratar en general y para realizar toda clase de actos y negocios, obligacionales y dispositivos, de administración ordinaria o extraordinaria y de riguroso dominio, respecto de cualquier clase de bienes muebles, inmuebles, acciones y derechos.

#### **IV.- EJERCICIOS, CUENTAS ANUALES.**

**Art. 11º.- EJERCICIO SOCIAL.** - El ejercicio social comienza el uno de Enero y finaliza el treinta y uno de Diciembre de cada año .... (u otro periodo anual que se establezca). El primer ejercicio social comenzará el día del otorgamiento de la escritura pública de constitución de sociedad y finalizará el día treinta y uno de Diciembre de ese mismo año. (... u otro periodo anual)

#### **Art. 12°.- CUENTAS ANUALES**

1.- El órgano de administración, en el plazo máximo de tres meses, contados a partir del cierre del ejercicio social, formulará las cuentas anuales con el contenido establecido legal o reglamentariamente.

2.- En cuanto a la forma, contenido, descripción, partidas, reglas de valoración, verificación, revisión, información a los socios, aprobación, aplicación de resultados, y depósito de las cuentas anuales en el registro mercantil, se estará a lo dispuesto en la legislación aplicable.

#### **V.- CONTINUACIÓN DE OPERACIONES COMO SOCIEDAD ANÓNIMA. DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN.**

##### **Art. 13°.- CONTINUACIÓN DE OPERACIONES COMO SOCIEDAD ANÓNIMA**

La sociedad podrá continuar sus operaciones sociales como sociedad de responsabilidad anónima general con los requisitos establecidos su ley reguladora.

##### **Art. 14°.- DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN.**

La Sociedad se disolverá por las causas legalmente establecidas, rigiéndose todo el proceso de disolución y liquidación por su normativa específica, y en su defecto por las normas generales.



## **5.7. ESTUDIO ECONÓMICO**

La finalidad de realizar el estudio financiero es permitirnos conocer si el proyecto que nos interesa es viable en términos económicos. Tomando como base los recursos económicos que tenemos disponibles y a su vez el coste total del proceso productivo.

Para el desarrollo del estudio financiero es importante manejar ratios financieros y económicos de tal manera que podremos conocer las cifras para analizarlos y compararlos. De igual manera nos permitirá identificar el monto necesario para la realización del proyecto, cuál será el costo total de la operación de la planta y otros indicadores que nos facilitará realizar el estudio.

### **5.7.1. Costo Total**

Es la sumatoria de los gastos de una empresa u organización las cuales son necesarios para llevar a cabo las actividades económicas. Para el desarrollo del costo total debemos considerar los 4 componentes de la estructura de costos las cuales con las siguientes:

- Costo de producción
- Costos administrativos
- Costos de venta
- Costo financiero

El Costo total de producción contempla tres rubros básicos como: la materia prima directa, mano de obra directa, gastos de fabricación

Los costos administrativos están estructurados con los desembolsos de los sueldos, gastos generales, pago de útiles de oficina entre otros.

El costo de venta es la resultante de sumar aquellos rubros como la promoción, publicidad que son gastos diversos para promocionar las actividades.

El costo financiero es el resultado de calcular la tabla de amortización de la deuda de los interés y capital del préstamo.

**Tabla 34***Costo Total*

<b>Costos de producción</b>	<b>Valor</b>	<b>Anexos</b>	<b>Subtotal</b>
Costos Directos			<b>493.576,49</b>
Leche	410.614,09	Anexo N°1	
Materiales directos	28.711,80	Anexo N°2	
Mano de obra directa	54.250,60	Anexo N°3	
Costos indirectos			<b>159.627,86</b>
Materia prima indirecta	119.626,65	Anexo N°4	
Mano de obra indirecta	15.179,34	Anexo N°5	
Depreciación	23.201,87	Anexo N°6	
Movilización y transporte	1.620,00	Anexo N°7	
Amortización de Intangibles	1.566,00	Anexo N°8	<b>1.566,00</b>
<b>Costos Administrativos</b>			<b>41.581,08</b>
Sueldos y Salarios	36.351,98	Anexo N°9	
Útiles de Aseo	1.437,68	Anexo N°10	
Útiles de Oficina	1.549	Anexo N°11	
Servicios Básicos	1.500,00	Anexo N°12	
Depreciación Equipo. Oficina	742,62	Anexo N°13	
<b>Costos de Venta</b>			<b>1.980,00</b>
Promoción y Publicidad	1.980,00	Anexo N°14	
<b>Costo Financiero</b>			
Intereses + Capital	46.389,95	Financiamiento	<b>46.389,95</b>
<b>Costo Total</b>			<b>744.721,37</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

Los rubros detallados en el cuadro de costo total son importantes para el desarrollo del proyecto puesto que se analiza los egresos de acuerdo a los cuatro componentes así: costo de producción, costo administrativo, costo de venta y el costo financiero, por lo que los resultados son:

- Costos totales ascienden a 744.721,37 dólares.
- Costos de producción con un total de 493.576,49 dólares.
- Costo administrativo de 41.581,08 dólares.
- Costos de venta ascienden a 1.980,00 dólares.
- Costos financieros son de 46.389,95 dólares.

### **5.7.2. Inversión total**

Son todos los gastos que se realizará para la adquisición de factores y medios productivos para implementar una unidad de producción.

En este apartado se mencionan las inversiones en activos corrientes, inversiones en activos no corrientes (bienes de propiedad, planta y equipo), el capital de trabajo, el total de la inversión y el financiamiento, a su vez los ingresos que en base del estado de resultados se podrá determinar la utilidad y los indicadores financieros.

**Tabla 35***Inversión Total*

<b>Concepto</b>	<b>Valor</b>	<b>Anexo N°</b>	<b>Subtotal</b>
<b>Inversión Fija Tangible</b>			<b>233.981,50</b>
Terreno	15.000,00	Anexo N° 15	
Construcciones	35.310,00	Anexo N° 16	
Maquinaria	105.780,00	Anexo N° 17	
Equipos	678,00	Anexo N° 18	
Instrumental de Laboratorio	3165,00	Anexo N° 19	
Muebles y Enseres	990,00	Anexo N° 20	
Materiales y Suministros	9530,50	Anexo N° 21	
Equipo de Computo	1600,00	Anexo N° 22	
Equipo de Oficina	1928,00	Anexo N° 23	
Vehículos	60000,00	Anexo N° 24	
<b>Inversión Fija Intangible</b>			<b>3.720,00</b>
Elaboración proyecto factibilidad	720,00		
Gastos de Organización	3.000,00	Anexo N° 25	
<b>Capital de Trabajo</b>	<b>MENSUAL</b>		<b>62.060,11</b>
Leche	34217,84		
Materiales directos	2.392,65		
Mano de Obra Directa	<b>4520,88</b>		
Gastos de Fabricación	13302,32		
Gastos Administrativos y Generales	3465,09		
Gastos de Venta	165,00		
Gastos Financieros MENSUAL o T	3.865,83		
Amortización	130,50		
<b>Inversión Total</b>			<b>299.761,61</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

Inversión en activos fijos. – Son todos los bienes muebles e inmuebles que requiere el proyecto por lo que su valor es de 233.981,50 dólares.

Inversión activos intangibles. – Los rubros asignados para solventar el estudio, son los gastos de la organización o constitución y es de 3.720,00 dólares.

Capital de trabajo. – Es el dinero en efectivo que se necesita para trabajar durante un ciclo de producción su valor es de 62.060,11 dólares.

Así, el total de la inversión es de 299.761,61 dólares.

### 5.7.3. Fuentes de financiamiento

Son aquellos recursos monetarios que se va a usar para el desarrollo del proyecto tanto en las actividades a llevarse a cabo y el cumplimiento de los objetivos.

Está compuesto de las inversiones fijas, capital de trabajo, la inversión de los accionistas y el crédito bancario, estos componentes nos permitirán conocer el crédito que solicitaremos.

**Tabla 36**

*Resumen de las Fuentes de financiamiento*

<b>Concepto</b>	<b>Inversión fija e intangible</b>	<b>%</b>	<b>Capital de trabajo</b>	<b>%</b>	<b>Total</b>	<b>%</b>
Aporte Propio	128.210,75	43,69%	37.482,20	12,77%	165.692,95	56,46%
Préstamo	109.490,75	37,31%	18.305,25	6,24%	127.796,00	43,54%
<b>TOTAL</b>	<b>237.701,50</b>	<b>80,99%</b>	<b>55.787,44</b>	<b>19,01%</b>	<b>293.488,94</b>	<b>100,00%</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

**Tabla 37***Financiamiento*

<b>Concepto</b>	<b>Total</b>	<b>Propietario</b>	<b>Crédito B</b>
<b>Inversiones Fijas</b>	<b>Inversión</b>	50%	50%
Terreno	15.000,00	15.000,00	0
Construcciones	35.310,00	17.655,00	17.655,00
Maquinaria	105.780,00	52.890,00	52.890,00
Equipos	678,00	339,00	339,00
Instrumental de laboratorio	3165,00	1.582,50	1.582,50
Muebles y Enseres	990,00	495,00	495,00
Materiales y Suministros	9530,50	4.765,25	4.765,25
Equipo de Computo	1.600,00	800,00	800,00
Equipo de Oficina	1928,00	964,00	964,00
Vehículos	60000,00	30.000,00	30.000,00
Inversiones Fijas Intangibles	3.720,00	3.720,00	
<b>Capital de Trabajo</b>			
Materia Prima	36.610,49	18.305,25	18.305,25
Mano de Obra	4520,88	4.520,88	
Gastos de Fabricación	7029,65	7.029,65	
Gastos Administrativos	3465,09	3.465,09	
Gastos de Venta	165,00	165,00	
Gastos Financieros	3.865,83	3.865,83	
Amortización	130,50	130,50	
<b>Total</b>	<b>293.488,94</b>	<b>165.692,95</b>	<b>127.796,00</b>
	<b>100%</b>	56,46%	43,54%

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

De acuerdo al cuadro de financiamiento, el total de la inversión es de 293.488,94 dólares, los accionistas aportarán la suma de 165.692,95 dólares que son recursos propios que corresponde al 56,46%, y con la diferencia de 127.796,00 dólares que es el 43,54% los cuales serán obtenidos a través de un crédito en el Banco central del Ecuador a un plazo de 5 años y con una tasa de interés de 16,30 %.

### Tabla de amortización

Esta nos permitirá conocer de manera detallada la cantidad de dinero que se pagará por el crédito solicitado.

### Tabla 38

#### *Cálculo de la Amortización Crédito*

<b>Cálculo Préstamo</b>				
Monto	127.796,00			
Tasa de Interés	16,30%			
Plazo	5			
Cuota de Capital Fija	25559,2			
<b>Cuota</b>	<b>Capital</b>	<b>Interés</b>	<b>Pago Anual</b>	<b>Saldo</b>
0				127.796,00
1	25.559,20	20.830,75	46.389,95	102.236,80
2	25.559,20	16.664,60	42.223,80	76.677,60
3	25.559,20	12.498,45	38.057,65	51.118,40
4	25.559,20	8.332,30	33.891,50	25.559,20
5	25.559,20	4.166,15	29.725,35	0
<b>Total</b>	<b>127.796,00</b>	<b>62.492,24</b>	<b>190.288,24</b>	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

Con la fórmula para el cálculo del interés por cuota variables y de acuerdo a la tasa de interés que cobra el BCE, el financiamiento lo calculamos para 5 años, por lo que las cuotas anuales son variables que corresponden al pago total que resulta de la suma del capital de interés dándonos un total de 190.288,24 dólares.

#### 5.7.4. Estructura de costos

Los costos están estructurados como fijos y variables.

**Tabla 39**

*Estructura de Costos*

Descripción	Costo		Costo
	Fijo	Variable	Total
<b>Costo de Producción</b>			653.204,35
Leche		410.614,09	
Materiales directos		28.711,80	
Mano de Obra Directa	54.250,60		
Materia Prima Ind		119.626,65	
Mano de Obra Indirecta	15.179,34		
Depreciación	23.201,87		
Movilización y Transporte		1.620,00	
Amortización	1.566,00		1.566,00
<b>Gastos Administrativos</b>			<b>41.581,08</b>
Sueldos y Salarios	36.351,98		
Útiles de Aseo		1.437,68	
Útiles de Oficina		1.548,80	
Servicios Básicos	1.500,00		
Depreciaciones Equ. Of.	742,62		
<b>Gastos de Venta</b>			<b>1.980,00</b>
Promoción y Publicidad	1.980,00		
<b>Gasto Financiero</b>			<b>46.389,95</b>
Intereses + Capital	46.389,95		
<b>Costo Total</b>	<b>181.162,35</b>	<b>563.559,02</b>	<b>744.721,37</b>

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.



En este cuadro se detalla la estructura de costos fijos y costos variables del proyecto que están comprendidos para un año.

Los costos fijos de acuerdo a la clasificación son de 181.162,35 dólares.

Los costos variables corresponden a 563.559,02 dólares.

### **Determinación de los ingresos**

Los ingresos que se generan se los obtiene multiplicando los litros de leche por el precio de cada uno de los productos.

**Tabla 40**

*Cálculo de los Ingresos*

<b>Concepto</b>	<b>Numero</b>	<b>V.Unitario</b>	<b>V.Total</b>
Leche 900 ml	164731	\$0,90	\$148.257,58
Mantequilla 250 gr	107708	\$1,75	\$188.489,87
Yogurt 500ml	240760	\$1,15	\$276.874,20
Queso 500 gr	190074	\$2,50	\$475.184,55
<b>Total</b>	<b>703273</b>		<b>\$1.088.806,20</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### 5.7.5. Punto de equilibrio

La cantidad estimada para producir es de 703273

#### Punto de equilibrio en unidades

Para poder calcular se aplica la siguiente fórmula:

$$P \text{ Equ} = \frac{CF}{PVu - CVu}$$

$$P \text{ Equ} = \frac{181.162,35}{1,55 - 0,80}$$

$$P \text{ Equ} = \mathbf{242565}$$

El punto de equilibrio en unidades es 242565.

#### Punto de equilibrio en dólares

Para poder calcular se aplica la siguiente fórmula:

$$P \text{ Eq\$} = \frac{CF}{1 - \frac{CV}{IT}}$$

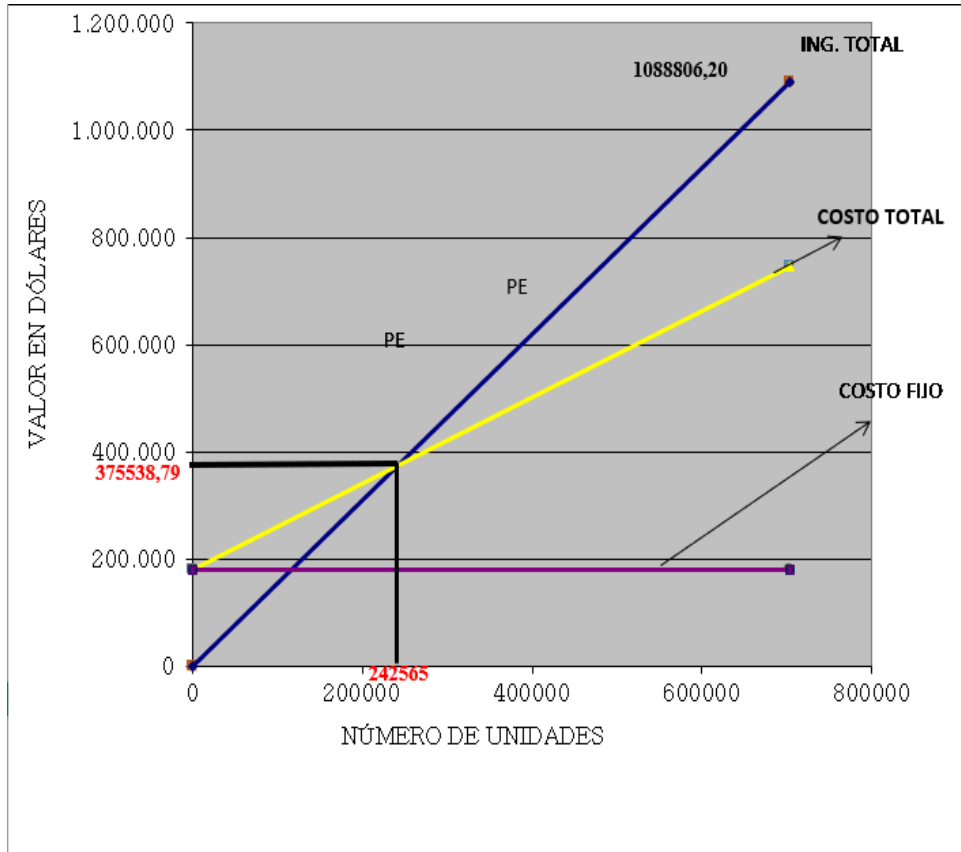
$$P \text{ Eq\$} = \frac{181.162,35}{1 - \frac{563.559,02}{1.088.806,20}}$$

$$P \text{ Eq\$} = \mathbf{375.538,79}$$

El punto de equilibrio en dólares es 375.538,79

**Figura N° 21**

*Punto de Equilibrio*



*Nota: Investigación de campo  
Elaborado por: Gavilánez E & Mullo J.*

Para poder determinar el punto de equilibrio se considera la relación que existe entre los costos fijos, costos variables y los ingresos que aplicando la fórmula correspondiente.

- Los ingresos son de 1.088.806,20 dólares.
- Costo fijo con un total de 181.162,35 dólares.
- Costo variable de 563.559,02 dólares.

Podemos decir que para superar todos los gastos no se puede recibir como ingresos ni vender menos de 375.538,79 dólares lo cual quiere decir que con este rubro no se pierde.

### 5.7.6. Estado de Resultados

El estado de resultados está estructurado en base a los ingresos por la venta de los productos con una cantidad promedio de 1.088.806,20 dólares, de los cuales se resta los costos de producción, costos administrativos, costos de venta, costos financieros y los impuestos que por ley se deben cancelar.

**Tabla 41**

*Estado de Resultados*

<b>PRODULÁCTEOS</b>		
<b>ESTADO DE RESULTADOS AL PRIMER AÑO</b>		
	<b>Año 1</b>	<b>%</b>
<b>Concepto/Años</b>		
INGRESOS TOTALES	1.088.806,20	100%
- COSTOS TOTALES	744.721,37	68,4%
- Costo de Producción	654.770,35	60,1%
- Costos Administrativos	41.581,08	3,8%
- Costos de Ventas	1.980,00	0,2%
- Costos Financieros	46.389,95	4,3%
= UTILIDAD OPERACIONAL	344.084,83	31,6%
- Participación (15%) Trabajadores	51612,7243	4,7%
= Utilidad antes de Imp. a la Renta	292.472,10	26,9%
- Impuesto a la Renta 22%	64.343,86	5,9%
= <b>Utilidad Neta</b>	<b>228.128,24</b>	<b>21,0%</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

En la finalización del ejercicio económico con un año de operaciones en la que se cancelan todos los gastos e impuestos se tiene una utilidad neta de \$ 228.128,24

**Tabla 42***Estado de Resultados Proyectado*

<b>Rubros /Años</b>	<b>Año 0</b>	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
Ingresos / Ventas	<b>10%</b>	1.088.806,20	1.197.686,82	1.317.455,50	1.449.201,05	1.594.121,16
Costo de producción	<b>8%</b>	654.770,35	707151,973	763724,1304	824822,061	890807,826
<b>Utilidad Bruta en ventas</b>		<b>434.035,85</b>	<b>490.534,85</b>	<b>553.731,37</b>	<b>624.378,99</b>	<b>703.313,33</b>
Costos Administrativos	<b>5%</b>	41.581,08	43.660,13	45843,1407	48135,2977	50542,0626
Costos de Ventas	<b>3%</b>	1.980,00	2.039,40	2100,582	2163,59946	2228,50744
<b>Utilidad Operacional</b>		<b>390.474,77</b>	<b>444.835,31</b>	<b>505.787,65</b>	<b>574.080,09</b>	<b>650.542,76</b>
Costos Financieros		46.389,95	42.223,80	38.057,65	33.891,50	29.725,35
<b>Utilidad antes de Imp</b>		<b>344.084,83</b>	<b>402.611,52</b>	<b>467.730,00</b>	<b>540.188,60</b>	<b>620.817,41</b>
Participación (15%) Trabajadores		51.612,72	60.391,73	70.159,50	81.028,29	93.122,61
<b>Utilidad antes de Participación</b>		<b>292.472,10</b>	<b>342.219,79</b>	<b>397.570,50</b>	<b>459.160,31</b>	<b>527.694,80</b>
Impuesto a la Renta 22%		64.343,86	75.288,35	87.465,51	101.015,27	116.092,86
<b>Utilidad Neta Ejercicio</b>		<b>228.128,24</b>	<b>266.931,44</b>	<b>310.104,99</b>	<b>358.145,04</b>	<b>411.601,94</b>

*Nota:* Investigación de campo*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### **5.7.8. Estado de Situación Financiera**

Se detalla la situación económica de la empresa al primer año, y en un año de funcionamiento, así como se encuentra estructurada las diferentes cuentas el Activo, Pasivo y Patrimonio.

- El activo corriente es de 364.662,07 dólares en él está incluido caja, bancos y la cuenta de inventario de mercadería.
- El activo no corriente de bienes de propiedad planta y equipo con un total de 145.906,52 dólares.
- Otros activos de 2.154,00 dólares.
- Teniendo un activo total de 512.722,58 dólares.

**Tabla 43***Estado De Situación Financiera al Primer Año*

PRODULÁCTEOS S.A				
<b>Estado De Situación Financiera al Primer Año</b>				
<b>Activos</b>		<b>Pasivos</b>		
<b>Activos Corriente</b>		364.662,07	<b>Pasivo Corriente</b>	
Caja	35.550,94		Ctas x Pagar	42.223,80
Bancos	319.958,5			
Ctas x Cobrar			<b>Pasivo Largo Plazo</b>	
Dtos x Cobrar			Dtos x Pagar	76.677,60
Activos Realizables				
Inventarios MPD	9.152,62			
<b>Propiedad, Planta y Eq</b>		145.906,52	<b>Patrimonio</b>	
Terreno	15.000,00			
Construcciones	35.310,00			
Maquinaria	105.780,00		Capital	165.692,95
Equipos	678		Utilidad Ejercicio	228.128,24
Instrumental de Laboratorio	3165			
Muebles y Enseres	990			
Equipo de Oficina	1928			
Equipo de Computo	1.600,00			
Depreciación	-18.544,49			
Activos Diferidos				
	2.154,00	2.154,00		
<b>Total</b>	<b>512.722,58</b>		<b>Total</b>	<b>512.722,58</b>

*Nota: Investigación de campo**Elaborado por: Gavilánez E & Mullo J.*

El pasivo a corto plazo es de un total de 42.223,80 dólares.

Pasivo a largo plazo de 76.677,60 dólares.

Patrimonio en el que se encuentra el capital propio es de 165.692,95 dólares.

La utilidad neta del ejercicio es de 228.128,24 dólares que sumados entre el pasivo y patrimonio se igualan al activo total.

#### **5.7.9. Flujo de fondos de efectivo**

Permite evaluar el proyecto en un periodo de cinco años, aquí se detalla la inversión inicial o año cero la cual se encuentra distribuida en activos fijos tangibles, activos fijos intangibles y el capital de trabajo. Para la proyección se consideró un incremento en la producción con el 8%, en los gastos administrativos y generales con un 5% y las ventas con 3% de incremento.

El flujo de fondos permite conocer la evaluación del proyecto teniendo así al año cero una inversión de 299.761,61 dólares, mientras que al año 1 tendremos un total de 248.238,73 dólares.



**Tabla 44***Flujo de Fondos de Efectivo*

	<b>Año 2023</b>	<b>Año 2024</b>	<b>Año 2025</b>	<b>Año 2026</b>	<b>Año 2027</b>	<b>Año 2028</b>
Ventas/Ingresos	10%	1.088.806,20	1197686,82	1317455,502	1449201,05	1594121,16
Fondo de Salvamento		0	0	0	0	98.049,08
<b>Ventas /Ingresos Totales</b>		<b>1.088.806,20</b>	<b>1197686,82</b>	<b>1317455,502</b>	<b>1449201,05</b>	<b>1692170,23</b>
Costos de Venta/Producción	8%	654.770,35	707151,973	763724,1304	824822,061	890807,8257
<b>Utilidad Bruta En Ventas</b>		<b>434.035,85</b>	<b>490534,847</b>	<b>553731,3713</b>	<b>624378,991</b>	<b>801.362,41</b>
Gastos Adm y Generales	5%	41.581,08	43660,134	45843,1407	48135,2977	50542,06262
Gasto de Venta	3%	1.980,00	2039,00	2100,58	2163,59	2228,50
<b>Utilidad Operacional</b>		<b>390.474,77</b>	<b>444.835,31</b>	<b>505.787,65</b>	<b>574.080,09</b>	<b>748.591,84</b>
Gastos Financieros		46.389,95	42.223,80	38.057,65	33.891,50	29.725,35
Utilidad Antes de Imp		<b>344.084,83</b>	<b>402.611,52</b>	<b>467.730,00</b>	<b>540.188,60</b>	<b>718.866,49</b>
15%Part Trabajadores		51612,72	60391,73	70159,50	81028,29	107829,97
<b>Utilidad Antes de Imp a la Renta</b>		<b>292.472,10</b>	<b>342.219,79</b>	<b>397.570,50</b>	<b>459.160,31</b>	<b>611.036,51</b>

Imp a la Renta 22%		64343,86	75288,35	87465,51	101015,27	116092,86
<b>Utilidad del Ejercicio</b>		<b>228.128,24</b>	<b>266.931,44</b>	<b>310.104,99</b>	<b>358.145,04</b>	<b>494.943,66</b>
Depreciaciones		18.544,49	18.544,49	18.544,49	18.544,49	18.544,49
<b>Amortizaciones</b>		1.566	1566	1566	1566	1566
Inversión Fija Tangibles	233.981,50					
<b>Inversión Fija Intangibles</b>	3.720,00					
Capital De Trabajo	62.060,11					
<b>Recuperación del Capital de Trabajo</b>						62.060,11
<b>Total</b>	<b>299.761,61</b>	<b>248.238,73</b>	<b>287.041,92</b>	<b>330.215,48</b>	<b>378.255,52</b>	<b>577.114,26</b>
<b>Flujo Neto de Efectivo</b>	Inversión total	<b>FFE. 1</b>	<b>FFE2</b>	<b>FFE3</b>	<b>FFE4</b>	<b>FFE. 5</b>
<b>Costos Totales</b>	299.761,61	744.721,37	795075,303	849725,5005	909012,456	973303,7443

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

## 5.8. Evaluación Financiera, Social y Ambiental

### 5.8.1. Evaluación Financiera

Es aquella que permite determinar la factibilidad del proyecto que con la aplicación de los indicadores financieros podremos conocer la rentabilidad que se obtiene en un periodo de tiempo determinado.

Dentro de la evaluación financiera se conocerán los siguientes componentes:

- a) TREMA o TEMAR
- b) VAN
- c) TIR o TIRE
- d) Relación Beneficio Costo e;
- e) Índices financieros

#### Tasa de Rendimiento Mínima Aceptable (TREMA o TEMAR)

Es la tasa de rendimiento que como inversionistas pedimos que nos rinda en el proyecto.

Formula

*TREMA = Tasa de Interés Bancaria + Tasa de Inflació  
+ Tasa de Premio al Riesgo*

**TREMA =**            8,24                            3,74                            1,92

**TREMA =**            **13,90**

Para realizar el cálculo de la trema se aplica el factor de actualización donde:

$$FA = \frac{1}{(1 + i)^n}$$

**Cálculo del TREMA o TEMAR**

$$TREMA = -I_0 + \frac{FFE1}{(1 + i)^n}$$

<b>TREMA =</b>	- I <sub>0</sub>	FFE1	FFE 2	FFE 3	FFE 4	FFE 5
		(1+i) <sup>1</sup>	(1+i) <sup>2</sup>	(1+i) <sup>3</sup>	(1+i) <sup>4</sup>	(1+i) <sup>5</sup>
<b>TREMA =</b>	-299.761,61	248.238,73	287.041,92	330.215,48	378.255,52	577.114,26
		(1+0,13903) <sup>1</sup>	(1+0,13903) <sup>2</sup>	(1+0,13903) <sup>3</sup>	(1+0,13903) <sup>4</sup>	(1+0,13903) <sup>5</sup>
<b>TREMA =</b>	-299.761,61	248.238,73	287.041,92	330.215,48	378.255,52	577.114,26
		(1,13903) <sup>1</sup>	(1,13903) <sup>2</sup>	(1,13903) <sup>3</sup>	(1,13903) <sup>4</sup>	(1,13903) <sup>5</sup>
<b>TREMA =</b>	-299.761,61	248.238,73	287.041,92	330.215,48	378.255,52	577.114,26
		1,13903	1,297389341	1,47776538	1,683219102	1,91723705
<b>TREMA =</b>	-299.761,61	217.938,71	221.245,78	223.455,96	224.721,50	301.013,51
<b>TREMA =</b>	<b>888.613,84</b>					

### Valor Actual Neto (VAN)

Es el valor en dólares que nos entrega el proyecto luego de haber proyectado una tasa de rentabilidad igual a la TREMA.

#### Cálculo del VAN

<b>VAN 1=</b>	23,90	0,23903					
<b>VAN 1= -</b>	- Io +		FFE1	FFE 2	FFE 3	FFE 4	FFE 5
			(1+i)^1	(1+i)^2	(1+i)^3	(1+i)^4	(1+i)^5
<b>VAN 1=</b>	-299.761,61		248.238,73	287.041,92	330.215,48	378.255,52	577.114,26
			(1+0,239)^1	(1+0,239)^2	(1+0,239)^3	(1+0,239)^4	(1+0,239)^5
<b>VAN 1=</b>	-299.761,61		248.238,73	287.041,92	330.215,48	378.255,52	577.114,26
			(1,239)^1	(1,239)^2	(1,239)^3	(1,239)^4	(1,239)^5
<b>VAN 1=</b>	-299.761,61		248.238,73	287.041,92	330.215,48	378.255,52	577.114,26
			1,239	1,535121	1,90201492	2,356596485	2,91982304
<b>VAN 1=</b>	<b>-299.761,61</b>		<b>200.354,10</b>	<b>186.983,25</b>	<b>173.613,50</b>	<b>160.509,25</b>	<b>197.653,85</b>
<b>VAN 1=</b>	<b>619.352,33</b>						

El resultado significa que una vez obtenido una rentabilidad mayor a la TREMA, el proyecto nos arroja un valor adicional equivalente a 619.352,33 dólares, por lo que el proyecto es aceptable y se puede invertir.

**VAN 2 = 93,50%**

<b>VAN 2= -</b>	<b>- Io +</b>	<b>FFE1</b>	<b>FFE 2</b>	<b>FFE 3</b>	<b>FFE 4</b>	<b>FFE 5</b>
		$(1+i)^1$	$(1+i)^2$	$(1+i)^3$	$(1+i)^4$	$(1+i)^5$
<b>VAN 2=</b>	-299.761,61	248.238,73	287.041,92	330.215,48	378.255,52	577.114,26
		$(1+0,935)^1$	$(1+0,935)^2$	$(1+0,935)^3$	$(1+0,935)^4$	$(1+0,935)^5$
		1	2	3	(1+0,935) <sup>4</sup>	5
<b>VAN 2=</b>	-299.761,61	248.238,73	287.041,92	330.215,48	378.255,52	577.114,26
		$(1,935)^1$	$(1,935)^2$	$(1,935)^3$	$(1,935)^4$	$(1,935)^5$
<b>VAN 2=</b>	-299.761,61	248.238,73	287.041,92	330.215,48	378.255,52	577.114,26
		1,935	3,744225	7,24507538	14,0192208	27,1271923
<b>VAN 2=</b>	-299.761,61	128.288,75	76.662,57	45.577,92	26.981,21	<b>21.274,38</b>
<b>VAN 2=</b>	<b>-976,78</b>					

El VAN (Valor Actual Neto) positivo y negativo se combina por medio de la fórmula y cálculos de aproximaciones sucesivas para obtener la TIR (Tasa Interna de Retorno).

### **Tasa Interna de Retorno (TIR o TIRE)**

Es la tasa de rentabilidad total de proyecto, se calcula con los valores del VAN positivo y negativo.

Fórmula

$$TIR = r1 + (r2 - r1) \frac{VAN1}{VAN1 - VAN2}$$

$$TIR = 0,2390 + (0,935 - 0,2390) \frac{619.352,33}{619.353,33 - (-976,78)}$$

$$TIR = 0,239 + (0,6960) \frac{619.352,33}{620.329,12}$$

$$TIR = 0,239 + (0,6960) * 0,998425381$$

$$TIR = 0,239 + 0,694874112$$

$$TIR = 0,934 = 93,4$$

Una TIR del 93.4% significa que el proyecto tiene el potencial de generar un retorno significativamente alto en comparación con la inversión inicial.

**TIR = 93,4 0,934**

<b>TIR = -</b>	<b>-(Io) +</b>	Flujo neto 1	Flujo neto 2	Flujo neto 3	Flujo neto 4	Flujo neto 5
		$(1+i)^1$	$(1+i)^2$	$(1+i)^3$	$(1+i)^4$	$(1+i)^5$
<b>TIR =</b>	-299.761,61	248.238,73	287.041,92	330.215,48	378.255,52	577.114,26
		$(1+0,934)^1$	$(1+0,934)^2$	$(1+0,934)^3$	$(1+0,934)^4$	$(1+0,934)^5$
<b>TIR =</b>	-299.761,61	248.238,73	287.041,92	330.215,48	378.255,52	577.114,26
		$(1,934)^1$	$(1,934)^2$	$(1,934)^3$	$(1,934)^4$	$(1,934)^5$
<b>TIR =</b>	-299.761,61	248.238,73	287.041,92	330.215,48	378.255,52	577.114,26
<b>TIR =</b>	-299.761,61	128.355,08	76.741,87	45.648,66	27.037,06	21.329,44
<b>TIR =</b>	<b>-649,51</b>					



**Relación Beneficio/Costo**

Esto nos permitirá calcular cuánto de beneficio tenemos con relación a los costos, para lo cual se trabaja con los Ingresos y Costos del Flujo de Fondos de Efectivo con la aplicación del factor de actualización.

**Ingresos Actualizados**

<b>ING=</b>	<b>-Io +</b>	<b>ING 1</b>	<b>ING 2</b>	<b>ING 3</b>	<b>ING 4</b>
		$(1+i)^1$	$(1+i)^2$	$(1+i)^3$	$(1+i)^4$
<b>ING=</b>	-299.761,61	1.088.806,20	1.197.686,82	1.317.455,50	1.449.201,05
		$(1+0,934)^1$	$(1+0,934)^2$	$(1+0,934)^3$	$(1+0,934)^4$
<b>ING=</b>	-299.761,61	1.088.806,20	1.197.686,82	1.317.455,50	1.449.201,05
		$(1,934)^1$	$(1,934)^2$	$(1,934)^3$	$(1,934)^4$
<b>ING=</b>	-299.761,61	1.088.806,20	1.197.686,82	1.317.455,50	1.449.201,05
		1,934	3,740356	7,2338485	13,99026301
<b>ING=</b>	-299.761,61	562.981,49	320.206,64	182.123,73	103.586,41
<b>ING=</b>	<b>931.677,20</b>				

**Costos Actualizados**

<b>COST=</b>	<b>-I<sub>o</sub> +</b>	<b>COST 1</b>	<b>COST 2</b>	<b>COST 3</b>	<b>COST 4</b>	<b>COST 5</b>
		$(1+i)^1$	$(1+i)^2$	$(1+i)^3$	$(1+i)^4$	$(1+i)^5$
<b>COST =</b>	-299.761,61	744.721,37	795.075,30	849.725,50	909.012,46	973.303,74
		$(1+0,934)^1$	$(1+0,934)^2$	$(1+0,934)^3$	$(1+0,934)^4$	$(1+0,934)^5$
<b>COST =</b>	-299.761,61	744.721,37	795.075,30	849.725,50	909.012,46	973.303,74
		$(1,934)^1$	$(1,934)^2$	$(1,934)^3$	$(1,934)^4$	$(1,934)^5$
<b>COST =</b>	-299.761,61	744.721,37	795.075,30	849.725,50	909.012,46	973.303,74
		1,934	3,740356	7,2338485	13,99026301	27,0571687
<b>COST =</b>	-299.761,61	385.067,93	212.566,75	117.465,21	64.974,65	35.972,12
<b>COST =</b>	<b>516.285,04</b>					

Fórmula

$$RB/C = \frac{\text{Ingresos Actualizados}}{\text{Costos Actualizados} - \text{Inversiones}}$$

$$\text{RBC} = \frac{931.677,20}{516.285,04 - 299.761,61}$$

$$\text{RBC} = \frac{931.677,20}{816.046,65}$$

$$\text{RBC} = \mathbf{1,14}$$

Por cada dólar invertido se obtendrá el 14% esto indica que los beneficios son mayores a los costos. En consecuencia, el proyecto debe ser considerado.

### 5.8.2. Índices Financieros

Las razones financieras que con más frecuencia se usan y se han calculado para conocer la rentabilidad del proyecto son:

#### Periodo de Recuperación de la Inversión

$$\text{PRI} = \frac{\text{Inversión } 299.761,61}{\text{Utilidad Promedio Anual } 248.238,73} = \mathbf{1,21}$$

Se va a recuperar la inversión en 1 año con 2 meses y 15 días

#### Índice de solvencia

$$\text{Índice de Solvencia} = \frac{\text{Activo Corriente } 364.662,07}{\text{Pasivo Corriente } 42.223,80} = \mathbf{8,64}$$

Este indicador muestra que el negocio por cada dólar que adeuda a corto plazo se dispone de 8 dólares con 64 centavos, estos recursos que lo tenemos en los activos

corrientes se los puede destinar al pago de las deudas o adquirir materia prima.

### **Relación Activo Total**

<b>Relación</b>	Ventas	1.088.806,20	
<b>Activo Total</b>	<hr/>		<b>= 2,12</b>
	Activo	512.722,58	

Este indicador muestra que la empresa ha generado ventas superiores al valor total de los activos.

### **Endeudamiento**

<b>Endeudamiento</b>	Deuda Total	118.901,39	
	<hr/>		<b>= 0,23</b>
	Activo Total	512.722,58	

Se observa que, con el resultado del 0,23 la empresa tiene una solvencia positiva sobre las deudas.

### **Apalancamiento**

<b>Apalancamiento</b>	Activo Total	512.722,58	
	<hr/>		<b>= 1,30</b>
	Patrimonio	393.821,19	

De acuerdo a estos resultados podemos decir que al tener un apalancamiento de 1,30 considerado superior a 1 es adecuado con respecto al financiamiento.

### Margen Neto en Ventas

<b>Margen Neto en Ventas</b>	Utilidad Neta	228.128,24	<b>= 20,95</b>
	Ventas	1.088.806,20	

Este indicador financiero nos demuestra que, por cada dólar invertido en Ventas, ha generado un 20,95% de Utilidad.

### Rentabilidad de patrimonio

<b>Rentabilidad de Patrimonio</b>	Utilidad Neta	228.128,24	<b>= 0,58</b>	<b>57,93</b>
	Patrimonio	393.821,19		

Esto significa que, por cada dólar invertido en el Patrimonio, se ha generado 57 dólares con 93 centavos de Utilidad.

### Rentabilidad del activo

<b>Rentabilidad del Activo</b>	Utilidad Neta	228.128,24	<b>= 0,44</b>	<b>44,49</b>
	Activo	512.722,58		

La rentabilidad del activo nos demuestra que, por cada dólar invertido en los Activos, se ha generado 44 dólares con 49 centavos de Utilidad.

### **5.8.3. Evaluación Social**

Todo emprendimiento genera a más del impacto económico, financiero en el medio, un impacto también en lo social puesto que los pobladores de la Ciudad de Guaranda sean ganaderos, dueños de tiendas, podrán contar con una Planta Procesadora de Lácteos que oferta productos como leche, mantequilla, yogurt y queso que estará a disposición dentro de la provincia permitiéndoles adquirir el producto a un precio más económico.

En el Aspecto social se crearán 9 puestos de trabajos directos e infinitos de puestos indirectos en los que se mencionan a dueños de camionetas, distribuidores, proveedores, restaurantes, tiendas pequeñas, supermercados etc.

Implementando la Planta Procesadora de Lácteos “PRODULÁCTEOS S.A” en la Provincia Bolívar en específico en el Cantón Guaranda, Parroquia Veintimilla - Vinchoa Grande por el área de influencia, se dinamizará la economía, sector turístico y gastronómico, pues al encontrarse la planta en un punto específico y de desarrollo se logrará el crecimiento de la sociedad.

El impacto social se analiza en función de la atención de los diferentes grupos en función a las diferentes políticas sociales y de su impacto en los indicadores del desarrollo social.

#### **Atención a los grupos de ganaderos**

Las propuestas desarrolladas comprenden el mejoramiento de los sistemas productivos y los ingresos de los ganaderos de las diferentes regiones cercanas a la Ciudad de Guaranda, no solamente a corto plazo, sino también con una visión de sostenibilidad, se podrá trabajar con diferentes comunidades aledañas en la Ciudad de Guaranda estableciendo acuerdos para una mejor producción de leche y cuidado de ganado lechero.

#### **5.8.4. Evaluación Ambiental**

Para analizar los impactos ambientales generados se utilizarán los siguientes indicadores ambientales:

**Agua:** análisis microbiológico y fisicoquímico de afluentes, volumen y caudal de afluentes y el consumo de Agua

**Aire:** Emisiones de tipo Gaseoso

**Tierra:** Desechos sólidos generados

#### **Medidas ambientales**

Las medidas ambientales son acciones para la prevención, mitigación, corrección y compensaciones de los impactos negativos generados sobre el ambiente que este compuesto por factores bióticos y abióticos de forma que es importante tomar en cuenta los siguientes puntos:

Reducción de olores

Ahorro de agua

Manejo de residuos solidos

Reducción de carga contaminante en los afluentes líquidos

Seguridad laboral

Capacitación al personal

El control de las emisiones atmosféricas

Los impactos negativos que no pueden ser mitigados deben ser indicados.

**Resultados de la variable dependiente: Contaminación del Ambiente**

## **Matriz LEOPOLD**

La evaluación representa la situación de aquellos medios físicos y bióticos mediante el uso de indicadores durante el desarrollo de las actividades productivas en la Planta Procesadora de Lácteos “PRODULÁCTEOS S.A”

Para la elaboración de esta matriz se han detallado actividades como: traslado de la materia prima, la compra de productos a los proveedores, lavado de los tanques de almacenamiento etc. Los cuales se encuentran detallados en las primeras filas de la matriz.

A su vez, se identifican cada uno de los impactos ambientales relacionados con las actividades de la empresa las cuales se encuentran detalladas en las columnas de la matriz.

Para la elaboración de la matriz se ha tomado en cuenta las variables de magnitud e importancia siendo:

**Magnitud:** representa su extensión o escala y se basa en una valoración objetiva de los hechos relacionados con el impacto previsto.

**Importancia:** está relacionada con una evaluación de las consecuencias probables del impacto previsto.



**Tabla 45**

*Valoración de la Matriz de LEOPOLD.*

Magnitud: 1-10 Importancia: 1-10		ACCIONES CON POSIBLES EFECTOS																						
		Planta procesadora de lácteos “PRODULÁCTEOS” S.A.																						
Componentes	Factores Ambientales	Residuos de construcción	Traslado de la materia prima	Compra de productos	Limpieza por áreas	Almacenamiento de la M. P	Lavado de los tanques	Proceso de pasteurización	Mantenimiento	Manejo de residuos solidos	Manejo de residuos peligrosos	Elaboración de productos lácteos	Afluencia en la empresa	Uso de fundas plásticas de	Autos transportan los productos	Promedio Positivo	Promedio Negativo	Promedio alternativas	Impacto por subcomponente	Impacto por componente	Impacto total del proyecto			
		FACTORES AMBIENTALES	A. Características físicas y químicas	1. Tierra	Suelos	-1			-1			-1		-2	-3			-3	-1		7	-42	-42	- 245
1							2			2		3	6			4	1							
2. Agua	Superficial						-3		-7			-1	-4	-1	-3	-3	-2		8	-	-			
							3		10			1	3	1	3	3	3							
3. Atmósfera				-1	-3	-1	-2	-3	-3	-4	-2	4	5	-1	-3	-2	-5	2	13	-50	-50			



		<b>3. Facilidades y actividades humanas</b>	Red de transporte	7												6	2	79	165		
				7											5						
			Manejo de residuos								4	5		4	2		4	40			
											3	4		1	2						
			Redes de servicios								4	6		4	3		4	46			
											3	4		1	2						
		<b>Relaciones Ecológicas</b>	Aumento del área arbustiva						7							2	66	66	66		
									6						4						

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

El resultado que nos arrojó de la evaluación del impacto que tendrá el ambiente al implementar la planta procesadora de lácteos es de 179. Siendo este resultado positivo da a entender que se logrará un beneficio ambiental.

## CONCLUSIONES

- Con el estudio de mercado realizado podemos decir que nuestro proyecto si tendría acogida en el mercado de la Provincia Bolívar puesto que dentro de la Ciudad de Guaranda no existe una procesadora de lácteos por lo cual la demanda generada es alta y a su vez se contara con proveedores que distribuyan el producto en la provincia.
- Con el desarrollo del estudio técnico muestra una visión de cómo va a estar distribuido la planta, identificando todos los recursos para llevar a cabo e invertir, desde su equipamiento con las maquinarias, equipos, muebles y materiales y todo lo que compete en la producción y fabricación de los productos lácteos, mediante el estudio administrativo se establece los diferentes aspectos administrativos como el nombre de la empresa, sus valores, la misión, visión, así también el organigrama estructural y funcional.
- Con los cálculos realizados se recuperará el capital invertido en 1 año, dos meses y 15 días, es por ello que el proyecto por implementar resulta factible y viable.

## RECOMENDACIONES

- Es importante que al momento de llevar a cabo el estudio de mercado se trabaje con datos reales de la población puesto que esto influirá en los resultados del cálculo de la oferta y la demanda y esto a su vez permitirá seguir un plan adecuado para la implementación de la planta procesadora.
- Se debe diseñar correctamente la distribución de la planta, lo que permitirá contar con un mayor espacio y control de las actividades a desarrollar, para lograr el ingreso al mercado de los productos la empresa debe generar una imagen sólida y responsable con la sociedad.
- En base a los resultados que arrojan los indicadores financieros se puede mencionar que la implementación del proyecto de la implementación de la planta procesadora es factible.

## BIBLIOGRAFÍA

- Askora . (17 de 1 de 2022). Obtenido de todo sobre el queso : <https://www.askora.com/noticias/tipos-y-propiedades-del-queso/>
- Equipo editorial. (5 de agosto de 2021). *Encuesta*. Obtenido de Concepto: <https://concepto.de/encuesta/>
- ACUERDO MINISTERIAL 1. (25 de ABRIL de 2013). [www2.competencias.gob.ec](http://www2.competencias.gob.ec). Obtenido de [www2.competencias.gob.ec](http://www2.competencias.gob.ec):
- Alonso, M. (27 de Febrero de 2023). *Lean Startup*. Obtenido de Asana: <https://asana.com/es/resources/lean-startup>
- ARCSA. (29 de Septiembre de 2019). *NORMATIVA TÉCNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS*. Obtenido de [www.controlsanitario.gob.ec](http://www.controlsanitario.gob.ec)
- Arias, E. R. (1 de Enero de 2021). *Investigación descriptiva*. Obtenido de economipedia.com: <https://economipedia.com/definiciones/investigacion-descriptiva.html>
- Arteaga, G. (28 de Febrero de 2022). *Qué es la investigación de campo: Definición, métodos, ejemplos y ventajas* . Obtenido de [www.testsiteforme.com](http://www.testsiteforme.com): <https://www.testsiteforme.com/investigacion-de-campo/>
- Babio, N., Sánchez, N., & Salvadó, J. (2017). Más allá del valor nutricional del yogur: ¿un indicador de la calidad de la dieta?, *34*, 7. Obtenido de: [https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0212-16112017001000006](https://scielo.isciii.es/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0212-16112017001000006)
- Barrios, L. (25 de November de 2021). *¿Qué es la depreciación?: 3 Cosas que debes saber*. Obtenido de Arkangeles: <https://www.arkangeles.com/blog/que-es-la-depreciacion>
- Blog ISO 9001. (11 de Marzo de 2015). *Calidad del proceso y calidad del producto*. Obtenido de Blog ISO 9001: <https://www.nueva-iso-9001-2015.com/2015/03/iso-9001-calidad-proceso-calidad-producto/>
- BOLD. (29 de Julio de 2021). *Qué es y cómo calcular el índice de endeudamiento de tu empresa*. Obtenido de bold.com.ec: <https://bold.com.ec/indice-de-endeudamiento-que-es-y-como-calcularlo/>
- Castro, L. (4 de 10 de 2020). *Blog de leche Celestial*. Obtenido de Que es la leche: <https://www.celestialmx.com/leche-natural-o-procesada-cual-es-mejor/>
- Delgado, M. (s.f.). *CREAR UNA EMPRESA EN ECUADOR* . Obtenido de smsecuador.ec: <https://smsecuador.ec/crear-una-empresa-en-ecuador/> Departamento De Asuntos Económicos Y Sociales. (2018). Obtenido de

unstats.un.org:  
[https://unstats.un.org/unsd/publication/seriesm/seriesm\\_4rev3\\_1s.pdf](https://unstats.un.org/unsd/publication/seriesm/seriesm_4rev3_1s.pdf)

Dueñas, C. M. (18 de Octubre de 2022). *¿Qué son los Indicadores Financieros?* . Obtenido de Dripcapital: <https://www.dripcapital.com/es-mx/recursos/finanzas-guias/indicadores-financieros>

ESAN . (24 de Enero de 2017). *El PRI: uno de los indicadores que más llama la atención de los inversionistas*. Obtenido de [www.esan.edu.pe](http://www.esan.edu.pe): <https://www.esan.edu.pe/conexion-esan/el-pri-uno-de-los-indicadores-que-mas-llama-la-atencion-de-los-inversionistas>

García, A. H. (s.f.). *La mantequilla*. Obtenido de [www.lechepuleva.es](http://www.lechepuleva.es): <https://www.lechepuleva.es/leche/mantequilla>

Granel, M. (30 de Julio de 2022). *¿Cómo calcular el valor presente neto? Ejemplos*. Obtenido de [www.rankia.cl](http://www.rankia.cl): <https://www.rankia.cl/blog/analisis-ipsa/3892041-como-calcular-valor-presente-neto-ejemplos>

Grupo Treveque . (09 de Agosto de 2021). *La cadena de valor: qué es y cómo hacerla*. Obtenido de [solucionesempresariales.trevenque.es](http://solucionesempresariales.trevenque.es): <https://solucionesempresariales.trevenque.es/la-cadena-de-valor-que-es-y-como-hacerla/>

GUAMBO, C. K. (2021). Estudio De Factibilidad Para La Implementación De Una Planta Productora De Derivados De Lácteos. UNIVERSIDAD AGRARIA DEL ECUADOR, MILAGRO.

INCAE. (21 de Mayo de 2018). Obtenido de Lean Canvas: un lienzo para emprendedores: <https://www.incae.edu/es/blog/2018/05/21/lean-canvas-un-lienzo-para-emprendedores.html>

Infoaut. (27 de Junio de 2023). *El ratio de liquidez de tu negocio*. Obtenido de [www.infoautonomos.com](http://www.infoautonomos.com): <https://www.infoautonomos.com/contabilidad/ratio-liquidez-que-es-como-calcular/>

López Parra, M. E., Aceves López, J. N., Pellat, A., & Puerta, C. .. (2018). Estudio administrativo.... un apoyo en la estructura organizacional. *Instituto Tecnológico de Sonora*. Obtenido de <https://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/documents/no56/estudioadmi vo.pdf>

López, J. (01 de Septiembre de 2021). *Cadena de valor*. Obtenido de [economipedia.com](http://economipedia.com): <https://economipedia.com/definiciones/cadena-de-valor.html>

Maugalema, M. (11 de 02 de 2020). *El rol del INEN en el proceso administrativo por infracción regulatoria*. Obtenido de [corralrosales.com](http://corralrosales.com): <https://corralrosales.com/inen-regulatorio-miguel-maugalema/>

- Mannilla, S. (24 de Marzo de 2022). *Análisis FODA: qué es y cómo aplicarlo en tu Empresa*. Obtenido de [www.rdstation.com: https://www.rdstation.com/blog/es/autor/stephmanzanilla/](https://www.rdstation.com/blog/es/autor/stephmanzanilla/)
- Mersache, J. (s.f.). *Conoce con nosotros cómo estructurar una entrevista de manera correcta*. Obtenido de [Euroinnova: https://www.euroinnova.edu.es/blog/como-estructurar-una-entrevista](https://www.euroinnova.edu.es/blog/como-estructurar-una-entrevista)
- Ministerio del Ambiente, Agua y Transición Ecológica. (2020). *Emisión de Registro Ambiental para proyectos, obras o actividades con bajo impacto ambiental*. Obtenido de: [https://pam.quito.gob.ec/MDMQ\\_](https://pam.quito.gob.ec/MDMQ_)
- Mora, L. (21 de 6 de 2021). *Yogur En Nutrición*. Obtenido de [que es yogurt: https://www.yogurtinnutrition.com/es/que-es-el-yogur-preguntas-frecuentes/](https://www.yogurtinnutrition.com/es/que-es-el-yogur-preguntas-frecuentes/)
- Morales, A. (12 de 9 de 2021). *Valor Nutricional de la Leche*. Obtenido de [componentes nutricional : https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/nutricion/2001/03/27/nutricion-al-leche-9785.html](https://cuidateplus.marca.com/alimentacion/nutricion/2001/03/27/nutricion-al-leche-9785.html)
- Ocampo, D. S. (3 de Diciembre de 2019). *Investigación bibliográfica*. Obtenido de [investigaliacr.com: https://investigaliacr.com/investigacion/investigacion-bibliografica/](https://investigaliacr.com/investigacion/investigacion-bibliografica/)
- PAREDES, G. E. (2021). Proyecto de factibilidad para la creación de una planta procesadora de lácteos, en la comunidad de San Salvador, periodo 2021-2025. (*Licenciada En Finanzas*). ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO, Riobamba.
- Pascal. (28 de Octubre de 2022). *Las 11 necesidades del consumidor que debes conocer*. Obtenido de [Userlik: https://www.userlike.com/es/blog/necesidades-del-consumidor](https://www.userlike.com/es/blog/necesidades-del-consumidor)
- Pérez, A. (21 de abril de 2021). *La evaluación de un proyecto. Herramienta clave para evitar el fracaso*. Obtenido de [Business.school: https://www.obsbusiness.school/blog/la-evaluacion-de-un-proyecto-herramienta-clave-para-evitar-el-fracaso](https://www.obsbusiness.school/blog/la-evaluacion-de-un-proyecto-herramienta-clave-para-evitar-el-fracaso)
- Porto, J., & Gardey, A. (4 de Abril de 2023). *Queso - Qué es, orígenes, definición y concepto*. Obtenido de [definicion.de: https://definicion.de/queso/](https://definicion.de/queso/)
- Ramos, M. (7 de Octubre de 2022). *El cuestionario*. Obtenido de [Info autonomo: https://www.infoautonomos.com/estudio-de-mercado/cuestionario/](https://www.infoautonomos.com/estudio-de-mercado/cuestionario/)
- Rojó, G. M., Bonilla, J. D., & Masaquiza, C. C. (2018). El desarrollo de nuevos productos y su impacto en la producción: caso de estudio BH Consultores. *Revista Universidad y Sociedad*. Obtenido de [https://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid.](https://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid.)



- Santaella, J. (07 de Septiembre de 2022). *¿Qué son los indicadores financieros y cómo analizarlos?* Obtenido de [economia3.com: https://economia3.com/que-son-los-indicadores-financieros-como-analizarlos/](https://economia3.com/que-son-los-indicadores-financieros-como-analizarlos/)
- Santander. (10 de Diciembre de 2021). *Investigación cualitativa y cuantitativa: características, ventajas y limitaciones* . Obtenido de [www.becas-santander.com: https://www.becas-santander.com/es/blog/cualitativa-y-cuantitativa.html](https://www.becas-santander.com/es/blog/cualitativa-y-cuantitativa.html)
- Santos, D. (26 de abril de 2023). *Proceso de innovación: qué es, sus fases y ejemplos de éxito.* Obtenido de Hubspot: <https://blog.hubspot.es/marketing/proceso-de-innovacion>
- Schiliro, D. G. (27 de mayo de 2021). *Diseño, Evaluación Y Gestión De Proyectos.* Obtenido de Wix: <https://proyectosuntref.wixsite.com/proyectos/post>.
- SENSU, T. D. (2019). Estudio de factibilidad para la implementación de una planta procesadora de lácteos en la parroquia Sevilla Don Bosco. Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Riobamba.
- Servio, B. V., Delgado, V. R., & Vérez, M. A. (2016). Estudio de factibilidad en el sistema de dirección por proyectos. *Ingeniería Industrial*, 305-312. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/3604/360448031009.pdf>
- Silva, D. d. (7 de junio de 2022 ). *Qué hacer cuando un cliente no está satisfecho.* Obtenido de Zendesk: <https://www.zendesk.com.mx/blog/insatisfaccion-del-cliente/>
- Solís, L. D. (28 de Mayo de 2019). *El enfoque cualitativo de investigación.* Obtenido de [investigaliacr.com: https://investigaliacr.com/investigacion/el-enfoque-cualitativo-de-investigacion/](https://investigaliacr.com/investigacion/el-enfoque-cualitativo-de-investigacion/)
- Toba, L. A. (2019). La investigación aplicada a los estudios de mercado. Obtenido de <file:///C:/Users/Usuario/Downloads/jlozano, do.pdf>
- Torres, M. (25 de Noviembre de 2021). *Tasa Interna de Retorno (TIR):* Obtenido de [www.rankia.cl: https://www.rankia.cl/blog/mejores-opiniones-chile/3391122-tasa-interna-retorno-tir-definicion-calculo-ejemplos](https://www.rankia.cl/blog/mejores-opiniones-chile/3391122-tasa-interna-retorno-tir-definicion-calculo-ejemplos)
- Wolf, I. V., & Perotti, M. C. (2020). Los productos lácteos y su rol en la salud bucal. *Tecnología Láctea Latinoamericana*.
- Zenea , M., Arcia, B., & Llanes , O. (2019). Metodología para el empleo de la herramienta del diagnóstico estratégico en Cooperativas No Agropecuarias. *Estudios del Desarrollo Social: Cuba y América Latina*, 7(3), 1-21.

# ANEXOS

**Anexos de la tabla del Costo Total**  
**Costo de Producción**  
**Anexo N° 1 Materia Prima**

<b>Concepto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>V/Unitario</b>	<b>V/Total</b>
<b>Leche cruda</b>	873647	0,47	410614,09

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

**Anexo N° 2 Materiales directos**

<b>Concepto</b>	<b>Cantidad</b>	<b>V/Unitario</b>	<b>V/Total</b>	<b>Costo Anual</b>
CRIS SAL 2 KG	3 Quintal x25	\$18,25	18,25	219
Cuajo	48 cajas de 100 sobres	34	1632	<b>19584</b>
Cultivo Láctico	24,96	15	374,4	4492,8
Frutas	30	32	320	<b>3840</b>
Conservantes 1kg	10	4,8	48	576
<b>Total</b>				<b>28711,8</b>

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

**Anexo N° 3 Mano de obra directa**

**Departamento de Producción**

<b>N</b>	<b>Cargo</b>	<b>Sueldo</b>	<b>IES</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>Fr</b>	<b>Vacac</b>	<b>Sub</b>	<b>Total</b>
<b>o</b>		<b>Básico</b>	<b>patronal</b>				<b>iones</b>	<b>total</b>	
1	Ingeniero en Alimentos	900	100,35	75	37,50	75	37,5	1225,35	14704,2
1	Operarios de producción	450	50,18	37,5	37,50	37,5	18,75	631,43	7577,1
1	Laboratorista	600	66,90	50,00	37,50	50,00	25,00	829,40	9952,8
	<b>Subtotal</b>		<b>217,43</b>	<b>162,5</b>	<b>112,50</b>	<b>162,5</b>	<b>81,25</b>	<b>2686,18</b>	<b>32234,10</b>

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

## Departamento de Comercialización

N o	Cargo	Sueldo Básico	IES				Fr	Vacaci ones	Subtotal	Total
			patrona l	13	14					
1	D. de Marketin g	1200	133,8	100	37,50	100	50	1621,30	19455,6	
1	Vendedor	550	61,33	45,83	37,50	45,83	22,92	213,41	2560,9	
<b>Subtotal</b>			<b>195,125</b>	<b>145,83</b>	<b>75</b>	<b>145,83</b>	<b>72,91</b>	<b>1834,71</b>	<b>22016,50</b>	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

## Costos indirectos

### Anexo N° 4 Materia prima indirecta

Cantidad	Detalles	Precio Unitario	Total
703273	Etiquetas	0,05	35163,65
1204	Envases de Yogur 200 paquetes	43	51772
4308	Tarrina 25 unidades	2	8616
3295	Fundas de polietileno 50 unidades	5	16475
1900	Fundas texturizadas 100 unidades	4	7600
<b>Total</b>			<b>119626,65</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### Anexo N° 5 Mano de obra indirecta

No	Cargo	Sueldo Básico	IES				Fr	Vacaciones	Subtotal	Total
			patronal	13	14					
2	Guardia de seguridad	930	103,695	77,5	37,5	77,50	38,75	1264,95	15179,34	
<b>Total</b>		<b>930</b>	<b>103,695</b>	<b>77,50</b>	<b>37,5</b>	<b>77,50</b>	<b>38,75</b>	<b>1264,95</b>	<b>15179,34</b>	

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### Anexo N° 6 Depreciación de Producción

Concepto	Valor del Activo	Valor Residual	Valor a Depreciar	# años	% de Dep.	Dep. Anual
Construcciones	35.310,00	3531	31779	20	5	1589,0
Maquinaria	105.780,00	10578	95.202,00	10	10	9520,2
Equipo Instrumental de Laboratorio	678,00	67,8	610,20	10	10	61,00
Muebles y enseres producción	3.165,00	316,5	2.848,50	10	10	284,90
	990,00	99	891	10	10	89,10
Vehículo	60000	6000	54000	5	20	10800
Materiales y Suministros	9530,5	953,05	8577,45	10	10	857,7
<b>Total</b>						<b>23201,9</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### Anexo N° 7 Movilización y transporte

Concepto	Cantidad	Valor diario	Total Mes	Total Año
Transporte	6	20,00	120,00	1440,00
Movilización	3	5,00	15,00	180,00
<b>TOTAL</b>				<b>1620,00</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### Anexo N° 8 Amortización de Intangibles

Concepto	Valor	Amortización	
		Anual	Mensual
Elaboración Proyecto Factibilidad	750,00	150,00	12,50
Gastos de Organización	3.000,00	600,00	50,00
Patente y marca	608,00	608,00	50,67
Registro de la empresa	208,00	208,00	17,33
<b>Total</b>	<b>3.750,00</b>	<b>1.566,00</b>	<b>62,50</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### Costos Administrativos

#### Anexo N° 9 Sueldos y Salarios

N o	Cargo	Sueldo Básico	IES patronal	13	14	Fr	Vacacio nes	Subto tal	Total
1	Gerente	1200	133,8	100,00	37,50	100,00	50,00	1621,30	19455,6
1	Contador	560	62,44	46,70	37,50	46,67	23,33	776,61	9319,28
1	Secretaría	450	50,17	37,50	37,50	37,50	18,75	631,43	7577,10
<b>Subtotal</b>		<b>2210</b>	<b>246,41</b>	<b>184,17</b>	<b>112,50</b>	<b>184,17</b>	<b>92,08</b>	<b>3029,33</b>	<b>36351,98</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### Anexo N° 10 Útiles de Aseo

Concepto	Cantidad	Detalle	V/Unitario	V/Total
Escoba	12	Escoba Pequeña Plástica	1,25	15
Trapeador Giratorio	6	Trapeador Giratorio De Metal A Domicilio	4,46	26,76
Franelas	12		1	12
Guantes	4	12 x unidad	1,5	6
Pala	5		3	15
Plumero	2	12 x unidad	0,58	1,16
Fundas de basura	3	12 x unidad	0,5	1,5
Limpiavidrios	2	12 x unidad	1	2
Desinfectante	6	Desinfectante Multiusos Mundo Clean Amonio	4	24
Ambiental	8	Humidificador Ambiental De Aroma	1,5	12
Detergente	10	Detergente Enzimatico Lipasa Galon	1	10
Tarros de basura	10	Con pedal	1	10
Cepillos de baño	8	Cepillo de silicona antibacterial	3	24
Papel Higiénico	20	12 unidades Papel Higiénico Institucional en presentación de 250 metros	10	200
<b>Total Mes</b>				<b>359,42</b>
<b>Total Anual</b>				<b>1437,68</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### Anexo N° 11 Útiles de Oficina

Concepto	Cantidad	Detalle	V/Unitario	V/Total
Tarjetas de Presentación	1	100 tarjetas de presentación	7,00	7,00
Organizadores	80	Archivador Oficio Lomo 8 Negro	1,90	152,00
Resmas de Hojas	1	500 hojas A4	6,00	6,00
Lápices	3	una caja de 12 lápices	8,50	25,50
Lapiceros	3	50 unidades	4,50	13,50
Borradores	2	40 Piezas	4,80	9,60
Resaltadores	3	6 Unidades	4,50	13,50
Carpetas	2	100 Unidades	25,80	51,60
Cintas Adhesivas	2	10 Unidades	10,00	20,00
Engrapadoras	5		8,50	42,50
Grapas	1	Caja de 5000 piezas	12,00	12,00
Trituradoras de Papel	1		34,00	34,00
<b>Total Mes</b>				387,20
<b>Total Anual</b>				<b>1548,80</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### Anexo N° 12 Servicios Básicos

Detalle	Valor Mes	Costo Anual
Consumo de Agua Potable	50,00	600,00
Consumo Teléfono	15,00	180,00
Consumo de Energía Eléctrica	60,00	720,00
<b>TOTAL</b>		<b>1500,00</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.



### Anexo N° 13 Depreciación Equipo. Oficina

Concepto	Valor del Activo	Valor Residual	Valor a Depreciar	# años	% de depreciación	Dep. anual
Muebles y enseres administración	990	99	891	10	10	89,1
Equipo de Cómputo administración	1600	160	1440	3	33,33	480
Equipo de oficina	1928	192,8	1735,2	10	10	173,52
<b>Total</b>						<b>742,62</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### Costos De Venta

#### Anexo N° 14 Promoción y Publicidad

Detalle	Número	Valor	V/Mes	V/Año
Publicidad en redes	2,00	25,00	25,00	100,00
Publicidad Volante	30,00	15,00	450,00	1800,00
Vallas publicitarias	2,00	10,00	20,00	80,00
<b>TOTAL</b>				<b>1980,00</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

## Anexos de la Inversión

### Inversión Fija Tangible

#### Anexo N° 15 Terreno

Descripción	Medida	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Terreno	m2	1000	15	15.000,00
<b>Total</b>				<b>15.000,00</b>

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

#### Anexo N° 16 Construcciones

Descripción	Medida	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Construcción y Obra Civil	m2	668	50	33400,00
Parqueadero	m2	282	5	1410,00
Cerramientos	m2	50	10	500
<b>Total</b>		<b>1000</b>		<b>35310</b>

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### Anexo N° 17 Maquinaria

Descripción	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Tanque de almacenamiento de 2000 litros	Unidad	2	13.000,00	26000
Tanque de refrigeración 3500 Ltrs	Unidad	2	10.000,00	20000
Marmita Pasteurizador 150 Ltrs	Unidad	2	1.400,00	2800
Tina Quesera 100 Sol	Unidad	2	1.400,00	2800
Descremadora tina 125 Ltrs/h	Unidad	1	1.500,00	1500
Mantequillera elba 30	Unidad	1	11.200,00	11200
Liras de corte de queso	Unidad	2	240	480
Cámara de frío de 3x5	Unidad	1	3.000,00	3000
Bomba de vacío	Unidad	1	1.500,00	1500
Homogeneizador 300 litros/hora	Unidad	1	8.000,00	8000
Mesa de trabajo para queserías	Unidad	2	3.000,00	6000
Maquina envasadora al vacío	Unidad	1	4.500,00	4500
Caldero pirotubular	Unidad	3	6.000,00	18000
<b>Total</b>				<b>105780</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### Anexo N° 18 Equipos

Descripción	Medida	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Cubetas (30 Litros)	Unidad	10	10	100
Cedazo de acero inoxidable	Unidad	3	25	75
Cucharas y Cucharones	Unidad	10	5	50
Cuchillos	Unidad	5	10	50
Embudos	Unidad	5	8	40
Jarras Medianas	Unidad	10	15	150
Termómetro Digital Punzón, Cocina, Alimentos, Leche	Unidad	2	6,5	13
Balanza	Unidad	2	25	50
Acidómetro	Unidad	1	150	150
<b>Total</b>				<b>678</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### Anexo N° 19 Instrumental de Laboratorio

Descripción	Medida	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Jeringa de acero	Unidad	4	500,00	2000,00
Papel filtro	Unidad	1	50	50,00
Bureta calibrada 150 ml	Unidad	1	250	250,00
Taza de porcelana con fondo blanco	Unidad	5	10	50,00
Pipeta graduada 11 ML	Unidad	1	50	50,00
Probeta	Unidad	1	105	105,00
Lactotermómetros	Unidad	3	70	210,00
Vaso beaker 500 ml	Unidad	1	200	200,00
Estufa	Unidad	1	200	200,00
Mechero	Unidad	1	50	50,00
<b>Total</b>				<b>3165,00</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gaviláñez E & Mullo J.

### Anexo N° 20 Muebles y Enseres

Concepto	Medida	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Mesa para Análisis de Laboratorio	Unidad	1	150	150
Sillas secretaria con brazos	Unidad	6	20	120
Escritorios	Unidad	3	120	360
Archivador	Unidad	3	80	240
Sillón Giratorio	Unidad	2	60	120
<b>Total</b>				<b>990</b>

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### Anexo N° 21 Materiales y Suministros

Concepto	Unidad	Cantidad	Precio unitario)	Total
Moldes	Unidad	200	19,99	3998
Mallas	Docena	300	3,9	1170
Fundas para sellado al vacío	(100 unidades x Rollo)	20	4	80
Embudo	Unidad	5	9	45
Jarras	Unidad	25	5	125
Envases de leche	Unidad	1000	0,25	250
Cuchillo	Unidad	5	3	15
Salero	Unidad	8	2	16
Tamiz	Unidad	100	30,71	3071
Baldes de plástico	Unidad	20	7	140
Uniformes	Unidad	50	10	500
Guates de nitrilo	(100 unidades x caja)	10	10,05	100,50
Mascarilla quirúrgica	(50 unidades x caja)	10	2	20
<b>Total</b>				<b>9530,50</b>

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### Anexo N° 22 Equipo de Computo

Descripción	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Computadoras	Unidades	2	800	1600
<b>Total</b>				<b>1600</b>

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### Anexo N° 23 Equipo de Oficina

Descripción	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Calculadoras	Unidades	2	30	60
Teléfono	Unidades	3	250	750
Extintor	Unidades	2	459	918
Impresora	Unidades	1	200	200
<b>Total</b>				<b>1928</b>

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

### Anexo N° 24 Vehículos

Descripción	Unidad	Cantidad	Precio Unitario	Valor Total
Tanquero De La Leche	Unidades	1	40000	40000
Furgón Refrigerante	Unidades	1	20000	20000
<b>Total</b>				<b>60000</b>

*Nota:* Investigación de campo  
*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

**Inversión Fija Intangible**  
**Anexo N° 25 Gastos de Organización**

<b>No.</b>	<b>Concepto</b>	<b>Valor /Unitario.</b>	<b>Valor /Total</b>
1	Permisos Legales	3.000,00	3.000,00
	<b>Total</b>		<b>3.000,00</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

**Anexo N° 26 Cronograma Tentativo (GANTT)**

Actividades	Mes	May-23				Jun-23					Jul-23				Ago-23				Sep-23	Enc-24	Feb-24		
	Semana	16-17	18-19	22-26	29-31	1-3	5-10	12-15	26	27-30	3-8	10-15	17-22	24-31	1-5	7-12	14-19	21-29	30-31	1-15	29-31		
Socialización sobre el proceso de las modalidades de titulación a los estudiantes de la carrera.																							
Presentación del tema																							
Aprobación del tema en consejo universitario																							
Elaboración del anteproyecto e integración curricular																							
Presentación del anteproyecto con los directores y pares académicos																							
Revisión de la corrección al anteproyecto por directores y pares académicos y emisión de recomendaciones																							
Acoger las observaciones de los pares académicos																							
Inscripción de estudiantes en la unidad de integración curricular,																							





### Anexo N° 27 Presupuesto

<b>Denominación</b>	<b>VALOR</b>
Equipos de cómputo	\$40
Internet	\$90
Suministros	\$50
Impresiones	\$300
Transporte	\$200
Otros gastos	\$40
<b>Total</b>	<b>\$720</b>

*Nota:* Investigación de campo

*Elaborado por:* Gavilánez E & Mullo J.

Anexo N° 28 Modelo de la Entrevista



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR**  
**FACULTAD CIENCIAS ADMINISTRATIVAS, GESTIÓN**  
**EMPRESARIAL E INFORMÁTICA**  
**CARRERA DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS**

**Dirigido a: Los Productores de leche**

**Objetivo.** Recopilar información de los ganaderos que se dedican a la producción de leche en la Ciudad de Guaranda

**1.- Tienen un lugar de venta estable**

---

---

**2.- La comercialización de la leche la realizan de manera directa o a un intermediario**

---

---

**3.- Cuántos litros de leche comercializa diariamente.**

---

---

**4. A qué precio comercializan el litro de leche.**

---

---

**5. Han recibido algún tipo de apoyo para la venta de la leche por parte de sus compradores**

---

---



5. ¿En qué presentación compra con mayor frecuencia los productos lácteos?

Leche	Mantequilla	Yogurt	Queso
500 ml	250 gramos	250 ml	250 gramos
900 ml	500 gramos	500 ml	500 gramos
1 litro	750 gramos	1 litro	750 gramos

6. ¿En qué cantidad de unidades compran cada uno de los productos lácteos en su hogar a la semana?

Leche	Mantequilla	Yogurt	Queso
1 unidad	1 unidad	1 unidad	1 unidad
2 unidades	2 unidades	2 unidades	2 unidades
3 unidades	3 unidades	3 unidades	3 unidades

7. ¿Cuál es el precio que paga por cada uno de los productos lácteos?

Leche	Mantequilla	Yogurt	Queso
\$ 0,80 - \$ 0,90	\$ 1,15 - \$ 1,25	\$ 0,50 - \$ 0,80	\$ 1,00 - \$ 1,25
\$ 1,00 - \$ 1,25	\$ 1,40 - \$ 1,50	\$ 1,00 - \$ 1,25	\$ 1,50 - \$ 1,75
\$ 1,50 - \$ 1,80	\$ 1,80 - \$ 2,00	\$ 2,00 - \$ 2,15	\$ 2,00 - \$ 2,25

8. ¿Con qué frecuencia adquiere usted los productos lácteos?

- a) Diario ( )  
 b) Semanal ( )  
 c) Mensual ( )

9. ¿Dónde adquiere usted los productos lácteos?

- a) Tiendas de barrio ( )  
 b) Mercados ( )  
 c) Supermercados ( )  
 d) Mini Market ( )

10. ¿Qué marcas de productos lácteos usted prefiere?

- a) Toni ( )  
 b) Nutrí ( )  
 c) Vita ( )  
 d) Reylácteos ( )

**11. Si se implementara una planta procesadora de lácteos en Guaranda,  
¿Usted estaría dispuesto a comprar sus productos?**

a) Si ( )

b) No ( )

**12. Cómo califica los productos lácteos que usted adquiere**

a) Bueno ( )

b) Malo ( )

c) Regular ( )

Anexo N° 30 Certificado TURNITIN



UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR  
ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS

FACULTAD DE CIENCIAS  
ADMINISTRATIVAS,  
GESTIÓN EMPRESARIAL  
E INFORMÁTICA

**ING. MARIO ENRIQUE ESCOBAR GORTAIRE EN CALIDAD DE  
DIRECTOR DEL TRABAJO DE INTEGRACIÓN CURRICULAR.**

**CERTIFICA**

Que el trabajo de investigación curricular denominado “PLAN DE NEGOCIOS PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA PLANTA PROCESADORA DE LÁCTEOS, EN LA CIUDAD DE GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR AÑO 2023”, presentada por Ebelin Estefania Gavilanez Paredes y Janeth Esthefania Mullo Chimbolema, estudiantes de la carrera de Administración de Empresas pasó el análisis de coincidencia no accidental en la herramienta TURNITIN, reflejando un porcentaje de similitud de 6%, como se puede evidenciar en el documento adjunto.

Guaranda, 27 de septiembre del 2023

Atentamente,

Ing. Mario Enrique Escobar Gortaire

**Director**

## Anexo N° 31 Captura TURNITIN

Reporte de similitud

NOMBRE DEL TRABAJO	AUTOR
Tesis Terminada Plan de negocios.docx	Ebelin Gavilanez & Janeth Mullo
RECuento DE PALABRAS	RECuento DE CARACTERES
35287 Words	192898 Characters
RECuento DE PÁGINAS	TAMAÑO DEL ARCHIVO
206 Pages	2.8MB
FECHA DE ENTREGA	FECHA DEL INFORME
Sep 27, 2023 9:38 AM GMT-5	Sep 27, 2023 9:41 AM GMT-5


### ● 6% de similitud general

El total combinado de todas las coincidencias, incluidas las fuentes superpuestas, para cada base

- 6% Base de datos de Internet
- Base de datos de Crossref
- 4% Base de datos de trabajos entregados
- 0% Base de datos de publicaciones
- Base de datos de contenido publicado de Cross

### ● Excluir del Reporte de Similitud

- Material bibliográfico
- Material citado
- Material citado
- Coincidencia baja (menos de 250 palabras)



0200886844