



**UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLÍVAR**

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

**ESCUELA DE GESTIÓN EMPRESARIAL**

**TRABAJO DE GRADUACION PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE  
INGENIERAS COMERCIALES**

**TEMA:**

**PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA  
PRODUCTORA DE HARINA DE PLÁTANO, EN EL CANTON CALUMA,  
PROVINCIA BOLIVAR, AÑO 2011.**

**AUTORAS:**

**NORMA MARCELA**

**DIANA MADELEINE**

**FIERRO YANEZ**

**GARCIA ESPIN**

**DIRECTOR**

**ING. MARIO ESCOBAR MSc.**

**PARES ACADEMICOS**

**ING. WILSON TORRES**

**ING. CARLOS MORENO**

**GUARANDA – BOLÍVAR – ECUADOR**

**2011**

## **II. DEDICATORIA**

Este reto importante que gracias a DIOS, humildemente hoy lo estoy alcanzando, lo dedico con mucho amor y esmero a mis HIJOS, ya que estoy segura que con este ejemplo les demuestro que los seres humanos somos capaces de conseguir todo cuanto nos proponemos en la vida, porque no debemos olvidar jamás que somos creación de DIOS, a su imagen y semejanza por lo tanto tenemos un corazón, inteligencia y libertad para hacer realidad los sueños, anhelos y aspiraciones, en este espacio de tiempo que nuestro CREADOR nos permite estar sobre la tierra y compartir con nuestros semejantes.

A mis queridos padres que me han inculcado siempre los mejores valores, hábitos y sentimientos, permitiéndome alcanzar niveles óptimos de convivencia y respeto en la Sociedad.

**NORMA FIERRO**

## **II. DEDICATORIA**

A mi Señor, Jesús, quien me dio la fe la fortaleza, la salud y la esperanza para terminar este trabajo.

A mi esposo, Víctor Recalde, quien me brindo su amor, su cariño, estímulo, su apoyo constante comprensión y paciente espera, para que pueda terminar el grado. Son evidencia de su gran amor. ¡Gracias!

A mis adorados hijos Alejandro y Stephany quienes me prestaron el tiempo que les pertenecía para terminar mis estudios y me motivaron siempre.

A mis padres, Gloria y Cesar quienes me enseñaron desde pequeña a luchar para alcanzar mis metas. Mi triunfo es el de ustedes, ¡los amo!

A mis queridos hermanos, Jenny y Adrián quienes cuidaron de mis hijos mientras realizaba mis estudios, ¡Gracias! Sin ustedes no hubiese podido hacer realidad este sueño.

**DIANA GARCIA**

### **III. AGRADECIMIENTO**

Este trabajo ha sido sin duda alguna, fruto del esfuerzo, sacrificio y perseverancia, durante el tiempo que cursamos por las benditas aulas de esta noble institución a la cual le decimos orgullosamente nuestra querida UNIVERSIDAD ESTATAL DE BOLIVAR, hoy que hemos logrado cristalizar este sueño maravilloso de ser profesionales, agradecemos a DIOS nuestro padre celestial por darnos salud mental y corporal que nos ha permitido vencer todo tipo de obstáculos para alcanzar nuestros propósitos.

Es importante reconocer el apoyo de toda nuestra familia, de una forma muy especial, a nuestros hijos que son la razón de nuestras vidas y en quienes nos hemos inspirado para tratar de ser el mejor ejemplo de seres humanos, emprendedoras y luchadoras, a nuestros esposos que siempre están a nuestro lado dándonos apoyo moral, que nos ha fortalecido en los momentos de debilidad.

Nuestro sincero reconocimiento y gratitud a ese dilecto grupo de maestros que con sus conocimientos nos supieron orientar y formar profesionalmente para hoy considerarnos personas preparadas para poder servir de mejor manera a nuestra sociedad, en un mundo cada día más exigente.

#### **IV. CERTIFICACION DEL DIRECTOR**

El suscrito Ing. Mario Enrique Escobar Gortaire, en cumplimiento a lo estipulado en el Reglamento respectivo para la Titulación de Ingenieros Comerciales, certifico que una vez revisado el **PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA DE HARINA DE PLÁTANO, EN EL CANTON CALUMA, PROVINCIA BOLIVAR, AÑO 2010**, presentado por las Egresadas Sra. **NORMA FIERRO y DIANA GARCIA**; cumplen con los parámetros y requisitos para tal efecto; de tal manera que sigan el trámite legal pertinente.

Para constancia de lo expuesto, firmo en Guaranda a los veinte días del mes de Enero del dos mil once.

Ing. Mario Escobar G. MSc

**DIRECTOR**

## V. AUTORIA

## VI. TABLA DE CONTENIDOS

<b>ÍNDICE</b>	<b>PÁGINAS</b>
I. Portada	I
II. Dedicatoria	II
III. Agradecimiento	III
IV. Certificación del Director	IV
V. Autoría Notariada	V
VI. Tabla de Contenido	VI
VII. Lista de Cuadros y Gráficos	IX
VIII. Lista de Anexos	XI
IX. Resumen Ejecutivo en Español	XIII
X. Introducción	XVI
<b>CAPÍTULO I</b>	<b>1</b>
1.1 Tema	2
1.2 Antecedentes	2
1.3 Justificación	4
1.4 Objetivos	8
1.4.1 General	8
1.4.2 Específicos	9
1.5 Metodología	9
1.6 Universo y Muestra.	12
1.7 Procesamiento de Datos	13
<b>CAPÍTULO II</b>	<b>14</b>
<b>ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS</b>	<b>15</b>
2.1 Resultado de las Encuestas	15
2.2 Conclusiones	30

<b>CAPÍTULO III</b>	<b>31</b>
<b>3.1 ESTUDIO DE MERCADO</b>	<b>32</b>
3.1.1 Definición del Producto	32
3.1.2 La Demanda, Análisis y Proyecciones	33
3.1.3 La Oferta, Análisis y Proyecciones	36
3.1.4 Análisis de Precios	38
3.1.5 Análisis de Comercialización	40
<b>3.2 ESTUDIO TÉCNICO</b>	<b>42</b>
3.2.1 Tamaño	42
3.2.2 Localización	42
3.2.3 Ingeniería o Proceso Productivo	43
3.2.4 Requerimientos	47
3.2.5 Distribución de la Planta	50
<b>3.3 ESTUDIO ADMINISTRATIVO ORGANIZACIONAL</b>	<b>52</b>
3.3.1 Nombre de la Empresa o Razón Social	52
3.3.2 Giro del Negocio	52
3.3.3 Eslogan	52
3.3.4 Logotipo	53
3.3.5 Cuadro Directivo y Aporte de los Socios	53
3.3.6 Orgánico Estructural	56
3.3.7 Orgánico Funcional	56
<b>3.4 ESTUDIO FINANCIERO</b>	<b>61</b>
3.4.1 Costos	62
3.4.2 Inversiones	63
3.4.3 Financiamiento	64
3.4.4 Estructura de costos	66
3.4.5 Determinación de los Ingresos	67
3.4.6 Punto de Equilibrio	68

3.4.7	Estado de Resultados	70
3.4.8	Estado de Situación Final	71
3.4.9	Flujo de Fondos de Efectivo Proyectados	72
<b>CAPÍTULO IV</b>		<b>74</b>
<b>4.</b>	<b>EVALUACIÓN FINANCIERA, SOCIAL Y AMBIENTAL</b>	<b>75</b>
4.1	Tasa de Rendimiento Económica Mínima Aceptable	75
4.2	Tasa interna de retorno TIR	76
4.3	Índices Financieros	78
4.4	Evaluación Social	81
4.5	Evaluación Ambiental	82
<b>ANEXOS</b>		<b>112</b>
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>		<b>121</b>

## VII. LISTA DE CUADROS Y GRÁFICOS

### CUADROS

CONCEPTO	PÁGINA
Cuadro No 1 Consume Harina de Plátano	15
Cuadro No 2 Considera importante el consumo de harina de plátano	16
Cuadro No 3 Qué cantidad de harina de plátano (500 gramos) consume semanalmente	17
Cuadro No 4 Cuál es la marca de harina de plátano que consume habitualmente	18
Cuadro No 5 Precio que paga por la funda de 500 gramos de harina de plátano	19
Cuadro No 6 Cómo califica el producto que consume	20
Cuadro No 7 Conoce el contenido nutricional y usos que se da a la harina de plátano	21
Cuadro No 8 Si le ofertaran harina de plátano producida en el cantón, usted la consumiría	22
Cuadro No 9 Precio que estaría dispuesto a pagar por la funda de 1 kilo de harina de plátano a través de este proyecto	23
Cuadro No 10 Qué presentación debería tener la harina de plátano que le ofrecieran	24

### ENCUESTA REALIZADA A LOS PRODUCTORES

Cuadro No 1 Tipo de plátano que produce	25
Cuadro No 2 Que cantidad de plátano produce semanalmente	26
Cuadro No 3 Precio del racimo de plátano al que vende	27
Cuadro No 4 Como calificaría la intención de utilizar el plátano y elaborar harina de plátano en el cantón	28
Cuadro No 6 Estaría dispuesto a entregar el plátano a una empresa productora de harina de plátano que se ubique en el cantón Caluma	29

## GRÁFICOS

Gráfico No 1 Consume Harina de Plátano	15
Gráfico No 2 Considera importante el consumo de harina de plátano	16
Gráfico No 3 Qué cantidad de harina de plátano (500 gramos) consume semanalmente	17
Gráfico No 4Cuál es la marca de harina de plátano que consume habitualmente	18
Gráfico No 5 Precio que paga por la funda de 500 gramos de harina de plátano	19
Gráfico No 6 Cómo califica el producto que consume	20
Gráfico No 7 Conoce el contenido nutricional y usos que se da a la harina de plátano	21
Gráfico No 8 Si le ofertaran harina de plátano producida en el cantón, usted la consumiría	22
Gráfico No 9 Precio que estaría dispuesto a pagar por la funda de 1 kilo de harina de plátano a través de este proyecto	23
Gráfico No 10 Qué presentación debería tener la harina de plátano que le ofrecieran	24

## ENCUESTA REALIZADA A LOS PRODUCTORES

Gráfico No 1 Tipo de plátano que produce	25
Gráfico No 2 Que cantidad de plátano produce semanalmente	26
Gráfico No 3 Precio del racimo de plátano al que vende	27
Gráfico No 4 Como calificaría la intención de utilizar el plátano y elaborar harina de plátano en el cantón	28
Gráfico No 6 Estaría dispuesto a entregar el plátano a una empresa productora de harina de plátano que se ubique en el cantón Caluma	29

## VII. LISTA DE ANEXOS

Anexo No 1	Materia Prima Directa	83
Anexo No 2	Mano de Obra Directa	83
Anexo No 4	Mano de Obra Indirecta	83
Anexo No 5	Depreciaciones	84
Anexo No 6	Movilización y Transporte	84
Anexo No 7	Mantenimiento	84
Anexo No 8	Amortización	85
Anexo No 9	Sueldos	87
Anexo No 10	Útiles de Aseo	87
Anexo No 11	Útiles de Oficina	88
Anexo No 12	Servicios Básicos	88
Anexo No 13	Depreciación Equipo	88
Anexo No 14	Sueldos	90
Anexo No 15	Promoción y Publicidad	90
Anexo No 16	Materiales	90
Anexo No 17	Interés	92
Anexo No 18	Terreno	94
Anexo No 19	Construcciones	94
Anexo No 20	Maquinaria	95
Anexo No 21	Equipos	95
Anexo No 22	Muebles y Enseres	96
Anexo No 23	Equipos de Oficina	96
Anexo No 24	Equipo de Cómputo	96
Anexo No 25	Elaboración del Proyecto de Factibilidad	97
Anexo No 26	Gastos de Operación	97
Anexo No 27	Gastos de Organización	98
Anexo No 28	Capacitación del Personal	98
Anexo No 29	Asesoría Jurídica	98
Anexo No 30	Materia Prima Directa Mes	100
Anexo No 31	Mano de Obra Directa Mes	100

Anexo No 32 Gastos de Fabricación Mes	100
Anexo No 33 Amortización Mes	102
Anexo No 34 Gastos Administrativos y Generales Mensual	104
Anexo No 35 Gastos de Venta Mensual	108
Anexo No 36 Gastos Financieros Mensual	110
Anexo No 37 Formato de la Encuesta	112
Anexo No 38 Formulario de la Encuesta	114
Anexo No 39 Formulario de la Ficha de Observación Directa	116

## IX. RESUMEN EJECUTIVO

En la naturaleza la producción de alimentos y otros productos para la vida de los habitantes del mundo entero, ofrece innumerables ventajas para aquellos que se dedican a producir alimentos, un producto alimenticio es el plátano cuyos frutos proporcionan calorías que no engorda y es muy nutritivo, de fácil asimilación, sea al natural preparado en pastas, dulces o confituras.

Es un excelente alimento y con la harina blanda, aromática, dulce y nutritiva, es de fácil digestión, muy apropiada para los enfermos, convalecientes y superior a todas las demás harinas alimenticias.

El plátano dominico se cultiva en varias partes del cantón Caluma y con él se elabora la Harina de Plátano que es un producto 100% natural; sometido a un proceso de transformación es un polvo de color blanco parduzco, de fácil digestión y susceptible a la humedad.

La Harina de Plátano es uno de los alimentos más equilibrados, contiene vitaminas y nutrientes, es muy rica en hidratos de carbono y sales minerales como calcio orgánico, potasio, fósforo, hierro, cobre, fluor, yodo y magnesio; también posee vitaminas como la A, el complejo B, la tiamina, riboflavina, pirodoxina, ciancobalamina, vitamina C que combinada con el fósforo resulta ideal para el fortalecimiento de la mente.

Con este panorama, se planteó el **PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA DE HARINA DE PLÁTANO, EN EL CANTON CALUMA, PROVINCIA BOLIVAR, AÑO 2011**, para lo que nos ceñimos a la metodología aprobada en la Facultad de Ciencias Administrativas de la Universidad Estatal de Bolívar.

Entre los métodos de investigación que utilizamos está el Método Deductivo, Inductivo, Histórico, Descriptivo, entre los Tipos de Investigación tenemos a la Bibliográfica, de Campo y Descriptiva y como Técnicas mencionamos a la Encuesta, Observación Directa y Entrevista.

Se consideró un Universo de 4736 habitantes del sector urbano del cantón Caluma y que aplicando la fórmula de la muestra se realizaron 286 encuestas en total, cuyos resultados concluyen en que se requiere implementar una empresa productora de harina de plátano en la ciudad y que aproveche la materia prima del sector.

En el Capítulo III, el Estudio de Mercado nos demuestra la factibilidad del proyecto pues existe un nicho del mercado o un superávit de la Demanda que supera a la Oferta, tanto real como en las proyecciones, se anota también el producto a ofrecer, la capacidad de producción y Precios.

El Estudio Técnico contempla el tamaño, la localización, la ingeniería o proceso productivo y los requerimientos para operar eficientemente, etc; en el estudio organizacional administrativo se plantea el orgánico estructural y funcional; y, después del eslogan y giro del negocio se menciona la conformación de la empresa con nombres de las empresarios que la administrarán.

En el estudio financiero se determinan los costos, inversiones, financiamiento, depreciaciones, amortizaciones, ingresos, el punto de equilibrio, el estado de Resultados, el estado de situación final y el flujo de fondos de efectivo proyectados; de ellos, los resultados al ser positivos generaran un proceso dinámico en la economía del sector, pues se empleará a profesionales en el área.

Entre los principales indicadores financieros mencionamos:

- Ingresos de \$108.450,00 USD distribuidos en 60.000 fundas de 500 gramos y 33.000 fundas de un kilo
- Costo Total al Primer Año de 89.317,79 USD
- Utilidad Neta Ejercicio al Primer Año es de 12.337,0 USD; que corresponden al 11,4 % de los Ingresos
- El Punto de Equilibrio es de 85.068,30 USD
- La Inversión Total es de 58.612,00 USD distribuidos en Inversión Fija Tangible e Intangible y Capital de Trabajo
- El Capital propio es de \$ 23.306,1 USD que corresponden al 39,76 % de la Inversión Total
- El Financiamiento es de \$ 35.305,9 USD que corresponden al 60,24 % de la Inversión Total
- El Estado de Situación al 31 de Diciembre del Año 1 es de \$ 72.361,27 USD en Activos.
- Tasa Interna de Retorno o Recuperación de la Inversión (TIR), corresponde al 27,3 %.
- El Período de Recuperación de la Inversión PRI es de 2 años, 2 meses

La presente Investigación arroja resultados positivos en los estudios de Mercado, Técnico, Organizacional Administrativo, Económico y Financiero por lo que el **PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA DE HARINA DE PLÁTANO, EN EL CANTON CALUMA, PROVINCIA BOLIVAR, en el AÑO 2011** beneficiará a los inversionistas, productores de plátano dominico y Colectividad en general.

## X. INTRODUCCIÓN

La harina de plátano es un alimento muy nutritivo, de fácil cocción y digerible; su procedimiento de transformación es sencillo, pues los plátanos sometidos a un baño de vapor disminuyen la savia pegajosa, facilitan el proceso de pelado y mejoran el color de la harina.

La harina de plátano se elabora con el plátano dominico, que se pela, cortan en rodajas, remojan un ácido cítrico, escurren y deshidratan a baja temperatura hasta que contenga un 10% de agua aproximadamente. Una vez deshidratados, se muelen hasta conseguir una fina y aromática harina de plátano.

La harina de plátano es utilizada para la elaboración de bizcochos, magdalenas, galletas y crepes; y, una de las preparaciones más habituales es la de papillas para los niños y personas mayores, basta con añadir agua y dejar cocer unos minutos, endulzar con azúcar, panela o miel. De igual modo se pueden elaborar ricas sopas, cremas o purés.

El cantón Caluma no cuenta con una empresa molinera, productora y comercializadora de Harina de Plátano que procese este producto, por lo que es necesario emprender en actividades productivas que generen un valor agregado y fuente de trabajo que tanta falta hace en el cantón, a fin de impulsar el desarrollo socio-económico local.