

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR
SEDE ESMERALDAS**



TEMA:

**IMPLEMENTACION DE UNA PROCESADORA Y EMPACADORA DE
CARNE PORCINA, BAJO EL SISTEMA DE COMODATO CON EL
COLEGIO TECNICO AGROPECUARIO "SAN FRANCISCO DEL
CABO" PARA SU COMERCIALIZACION EN LA CIUDAD DE
ESMERALDAS**

POR:

GABRIELA ELIZABETH MORENO CEDEÑO

ASESOR:

ALEXANDRA BAUTISTA

AÑO

2011

CAPITULO II

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

2.1 MATERIAL Y MÉTODOS

2.1.1 MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

Método Inductivo.-La aplicación de los métodos lógicos mejora el estudio estableciendo contacto con la realidad a fin de que se llegue a una conclusión. Ayuda a desarrollar una curiosidad creciente acerca de la solución de problemas

La aplicación del método inductivo ayudará a obtener conclusiones generales analizando el gusto, preferencias y necesidades que tienen las personas al momento de adquirir productos de cerdos, a través del estudio de la información que recolecte se podrá ofrecer productos higiénicamente tratados.

Con el estudio de la información se establecerá:

- El mercado al que se va a dirigir cubriendo las necesidades a través de la aceptación del precio, consumo, canales de distribución, la publicidad
- Determinar las características o el valor agregado de los productos con los de la competencia estilos de corte, presentación, envase y precio.

2.1.2 TÉCNICAS DE ESTUDIO

Se utilizará la técnica descriptiva para conocer, analizar e interpretar las costumbres, preferencias y actitudes de las personas al momento de consumir productos de cerdo, que a través de la descripción de la información de negocios similares analizar los resultados su factibilidad.

2.1.3 FORMA DE INVESTIGACIÓN

Se pondrá en práctica la investigación aplicada con conocimientos referentes a la Ley de Comodato, las teorías planteadas para la realización de este proyecto con nuevas prácticas de crianza de cerdos, con la aplicación de tecnología que vayan en provecho de la sociedad al consumir productos sanos y ricos en proteínas.

Realizando el estudio del mercado de la Ciudad de Esmeraldas se determinará las perspectivas de los clientes y la posibilidad de implementar la procesadora y empacadora de carne porcina.

2.1.4 TIPO DE INVESTIGACIÓN

2.1.4.1 INVESTIGACIÓN DE CAMPO

Con la investigación de campo se quiere comprender las necesidades de los consumidores de productos de cerdos, analizando la posibilidad de implementar la procesadora y empacadora a través del estudio de la información, conociendo las expectativas de este proyecto

2.1.4.1 INVESTIGACIÓN DOCUMENTAL

Permitirá informar de las nuevas técnicas y prácticas de cría de cerdos la cual depende fundamentalmente de la información que consulte en documentos, libros, periódicos, revistas, encuestas, películas, diapositivas, documentos electrónicos como páginas web.

2.1.5 FUENTE

2.1.5.1 PRIMARIA

Se considera material de primera mano se podrá conocer aspectos importantes para esta investigación, a través de las encuestas, entrevistas a personas relacionadas con el tema y plasmar en el proyecto sus comentarios,

opiniones, expectativas de la implementación de la procesadora y empacadora de carne porcina.

2.1.5.2 SECUNDARIA:

Se utilizará libros, revistas, folletos, páginas web, enciclopedias para obtener información que se encuentre basada en las fuentes primarias que implique el análisis de la información, para implementar la procesadora y empacadora existen reglas básicas y la aplicación de la ley ya que se la realizaría en comodato, y obtener el éxito en este proyecto

2.1.6 ANALISIS DE DATOS

Las proyecciones del último censo realizado por el INEC en el 2010 de la provincia de Esmeraldas, indica que la población urbana de la provincia es 205,855 habitantes, y la población urbana del cantón Esmeraldas es de 125,034 habitantes (Ver anexo N°1) es decir el 60.74% de la población urbana de la provincia.

DETERMINACION DE MUESTRA PARA ENCUESTA

$$n = \frac{N^2 Z^2}{(N-1)E^2 + o^2 Z^2}$$

N = Población

O = 0.5

Z² = 1.98

E² = 0.05

POBLACION URBANA DE LA PROVINCIA

$$n = \frac{125,034 * (0.25) (1.98)^2}{(125,034 - 1) (0.05)^2 + (0.25) (1.98)^2}$$

$$n = \frac{122,545}{313.56}$$

$$n = 390.82 = \mathbf{391 \text{ ENCUESTADOS}}$$

La población de la cantón Esmeraldas es de 125,034 habitantes está dividido en 5 parroquias urbanas que son Luís Tello que tiene 12,941 habitantes que corresponde a un 10.35% de la población, Bartolomé Ruíz con 20,630 habitantes que estima a un 16.50% de la población, Esmeraldas que tiene 23,381 habitantes que estima el 18.70%, 5 de Agosto con 26,882 habitantes que corresponde al 21.50% y Simón Plata Torres con 41,198 habitantes con un 32.95%.

Siendo 391 la muestra para realizar las encuestas a continuación se detallan el número de encuestas que se debe hacer a cada parroquia del cantón Esmeraldas:

PARROQUIAS DEL CANTÓN ESMERALDAS	AREA URBANA
Luis Tello	41
Bartolomé Ruíz	65
Esmeraldas	73
5 de Agosto	84
Simón Plata Torres	128
TOTAL	391

OBJETIVO	VARIABLE	INDICADORES	TÉCNICA	FUENTE	PREGUNTAS
<p>➤ Realizar un estudio de mercado del consumo de la carne porcina en el Cantón Esmeraldas que permita diseñar el plan de marketing para su comercialización.</p>	<p>➤ Estudio de mercado</p> <p>➤ Plan de marketing</p>	<p>➤ Competencia</p> <p>➤ Clientes</p> <p>➤ Tecnología</p> <p>➤ Precio</p> <p>➤ Canales de comercialización</p> <p>➤ Demanda</p> <p>➤ Oferta</p> <p>➤ Calidad</p> <p>➤ Preferencia</p> <p>➤ Frecuencia</p> <p>➤ Estadísticas</p> <p>➤ Promociones</p> <p>➤ Publicidad</p> <p>➤ Canales de distribución</p> <p>➤ Precio</p> <p>➤ Posicionamiento</p> <p>➤ Valor agregado del producto</p> <p>➤ Marca</p>	<p>➤ Entrevista</p> <p>➤ Encuesta</p> <p>➤ Documentación</p>	<p>➤ Productores porcicultores.</p> <p>➤ Propietarios de terneras</p> <p>➤ Probables consumidores</p>	<p>1. ¿Consumen usted frecuentemente productos de cerdo? Si No</p> <p>2. ¿Qué envases resultarán más atractivos? ✓ Empaques al vacío. ✓ Bandejas ✓ Funda</p> <p>3. ¿Es rentable esta actividad? Si No</p> <p>4. ¿Están satisfechos los consumidores con sus productos? Si No Un poco</p> <p>5. ¿Aplican medidas de bioseguridad?</p>

OBJETIVO	VARIABLE	INDICADORES	TÉCNICA	FUENTE	PREGUNTAS
<p>➤ Diseñar un proceso de faenamiento y empacado de ganado porcino a través de un estudio técnico.</p>	<p>➤ Proceso de faenamiento y empacado.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tecnología ➤ Infraestructura e instalaciones en los galpones ➤ Control de Sanidad en la producción. ➤ Métodos de producción. ➤ Medidas de bioseguridad ➤ Control de vacunas ➤ Control de faenamiento de los porcinos 	<p>➤ Entrevista</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Productores porcicultores ➤ Estudiantes del colegio ➤ Médico veterinario del colegio 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Es rentable la producción porcina? 2. ¿Qué raza es la mas adecuada para la producción porcina 3. Cuales son las enfermedades que se presentan con frecuencia en los porcinos? 4. ¿Existe ayuda al sector porcicultor por parte del gobierno con financiamiento para tecnificar la cría de cerdos? 5. ¿Conocen las nuevas técnicas y medidas de bioseguridad?

OBJETIVO	VARIABLE	INDICADORES	TÉCNICA	FUENTE	PREGUNTAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Determinar las bases legales del contrato de comodato 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Contrato de comodato ➤ Base Legal 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Concepto ➤ Naturaleza jurídica ➤ Características ➤ Requisitos ➤ Obligaciones del comodatario. ➤ Obligaciones del comodante. ➤ Derechos del comodante ➤ Requisitos 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entrevista ➤ Documental 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abogado ➤ Rector de la institución ➤ Ley de Comodato 	<ol style="list-style-type: none"> 1. ¿Será factible que el colegio preste sus instalaciones para la realización del proyecto? 2. ¿Cuáles serán las condiciones o requisitos del contrato? 3. ¿Cómo beneficiaria a los estudiantes y al colegio la realización del proyecto? 4. ¿Cree que las instalaciones que tiene el colegio si están estructuradas para cuidar la bio-seguridad de los cerdos

OBJETIVO	VARIABLE	INDICADORES	TÉCNICA	FUENTE	PREGUNTAS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Determinar la rentabilidad de acuerdo a la proyección de ventas y situación financiera 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rentabilidad 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Inversión ➤ Productividad ➤ Ventas ➤ Costos operativos ➤ Participación en el mercado ➤ Calidad del producto ➤ Crecimiento en el mercado 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Documental 		

2.2 ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

2.2.1 PRESUPUESTOS DE RECURSOS

a) RECURSOS HUMANOS

Asesor de Disertación	\$ 500.32
SUBTOTAL	\$ 500.32

b) RECURSOS MATERIALES

Hojas de papel A4	\$ 6.00
Suministros de oficina	\$ 15.00
Fotocopias	\$ 10.00
Flash memory	\$ 25.00
Fotografías	\$ 30.00
Empastado	\$ 16.00
Anillados	\$ 1.60
Cartuchos canon	\$ 60.00
SUBTOTAL	\$ 163.60

c) OTROS RECURSOS

Viáticos y movilización	\$ 150.00
SUBTOTAL	\$ 150.00

SUMAN A+B+C	\$ 813.92
Imprevistos (15%)	\$ 185.30
TOTAL	\$ 1.420.62

2.2.2 CRONOGRAMA

SEMANAS ACTIVIDADES	MESES																			
	2011																			
	ABRIL				MAYO				JUNIO				JULIO				AGOSTO			
ACTIVIDADES Y SEMANAS	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.- MARCO TEORICO																				
1.1.Revision Bibliográfica	■																			
1.2.Analisis de la información		■																		
1.3.Redacción del Marco			■	■																
2.-DIAGNOSTICO																				
2.1.Diseño de Instrumentos					■	■														
2.2.Aplicación de Instrumentos					■	■														
2.3.Tabulación de la Información							■	■												
2.4.Analisis de la Información							■	■												
3. PROPUESTA																				
3.1.Administrativa										■										
3.2.Operativo											■	■								
3.3.Legal												■								
4. PRESUPUESTO																				
4.1.Obtención Proformas y Costos													■	■						

2.2.3 NORMAS ÉTICAS

La investigación se realizará tomando en cuenta las fuentes de libros, revistas, documentos estadísticos, páginas web y otros materiales documentales haciendo citas textuales de autores y editores para contrastar la información veraz y fundamentada para lo cual se respetará la nomenclatura de las citas al pie de página o de fin del documento como ídem, cfr., loc. cit., op. cit., etc.

El trabajo tiene las características de originalidad, pertinencia y objetividad en la medida en que responde a una metodología que comprende el método de estudio y las técnicas empíricas de recolección de información que se procesa cumpliendo con las normas de procedimiento científico generalmente aceptadas.

2.2.4 FINANCIAMIENTO

Para la realización del proyecto de la **EMPACADORA DE CARNE PORCINA BAJO EL SISTEMA DE COMODATO CON EL COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO “SAN FRANCISCO DEL CABO”, PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS**”, está siendo financiado por recursos propios.

CAPITULO III

3.1 CARACTERISTICAS DEL MERCADO

3.1.1 EFECTOS DEL PLAN NACIONAL DE DESARROLLO PARA EL PROYECTO

El Plan del Buen Vivir 2009-2013 plantea nuevos retos orientados a la construcción de un Estado Plurinacional e Intercultural, para alcanzar el buen vivir de las y los ecuatorianos.

El desarrollo productivo del país genera bienestar y empleo de calidad, es inclusivo, participativo, competitivo y sostenible el cual se fundamenta en estrategias territoriales. Esmeraldas no cuenta con un Plan de Desarrollo, para la elaboración de éste, se ha realizado un estudio de " Macroproyectos y propuestas para el desarrollo de Esmeraldas" del cual se pueden extraer las siguientes propuestas del sector agro ganadero:

- ✓ Escasa información sobre mercados, clima, producción.
- ✓ Carencia de crédito adecuado.
- ✓ Falta de programas de desarrollo industrial
- ✓ Escasa asesoría técnica.
- ✓ Baja productividad.
- ✓ Bajos precios en el mercado.

En el largo plazo, la mejor manera de conseguir un incremento real de la competitividad en las principales actividades productivas de la provincia es generar desde ya organizaciones asociativas de producción y comercialización.

El objetivo No. 4 del Plan del Buen Vivir promulga garantizar los derechos de la naturaleza y promover un ambiente sano y sustentable para garantizar un buen vivir para las siguientes generaciones. "Plan del buen vivir (Semplades)"

Es necesario implementar el uso de tecnologías ambientalmente limpias y energías alternativas no contaminantes y de bajo impacto en la producción agropecuaria e industrial, aplicando normas y estándares de manejo y tratamiento de residuos sólidos industriales y sustancias químicas para reducir las posibilidades de afectación de la calidad ambiental.

Es importante reglamentar criterios de preservación, conservación, ahorro y usos sustentables del agua e implementar normas para controlar y enfrentar la contaminación.

3.2 FUNCIÓN DE LA DEMANDA

3.2.1 LA NATURALEZA DE LA DEMANDA DEL PROYECTO

La carne de cerdo en Esmeraldas es muy consumida, la ciudad tiene una gastronomía única con muchos secretos que le dan un sabor especial y únicos a los platos, existe una amplia variedad de platos y preparaciones a base de productos de cerdos entre los que se destacan: la fritada, el hornado, el bolón de chanco y el famoso tapao arrecho, por lo que se lo señala como uno de los alimentos más completos que no puede faltar en la alimentación diaria.

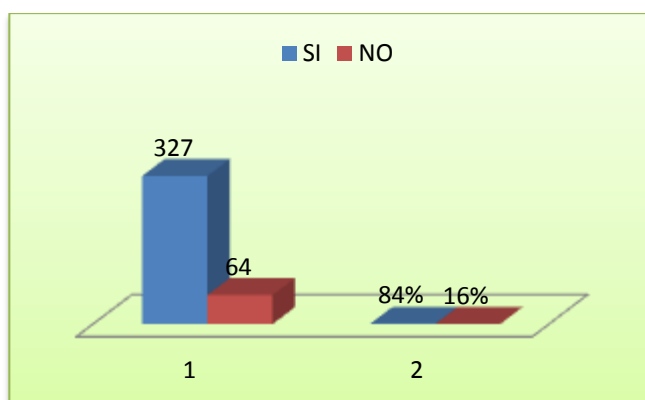
En la ciudad no existe un sitio que garantice la inocuidad y asepsia del proceso de matanza de los cerdos, ya que se lo realiza de forma anti técnica perjudicando de esta manera las condiciones proteicas y de nutrientes de la carne. Los consumidores de carne porcina hoy en día son muy exigentes al momento de adquirir el producto por lo que la presentación y el tipo de empaque es muy importante.

Este producto se los provee desde Quito, Santo Domingo de industrias que utilizan maquinarias importadas con capacidad de faenamiento de 1000 cerdos por día, aplicando un proceso en línea, cumpliendo con normas de calidad.

3.2.2 PREFERENCIAS Y GUSTOS DE LA DEMANDA DE CONSUMO

Realizando un estudio de mercado para conocer los gustos y las preferencias de la ciudadanía esmeraldeña en cuanto así consumen o no productos de cerdos de una muestra de 391 encuestas, el 84% si consume productos de cerdos, y apenas el 16% de la muestra no consumen los productos. Reflejándose este resultado en el siguiente gráfico#1.

Gráfico No.1



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Gabriela Moreno Cedeño

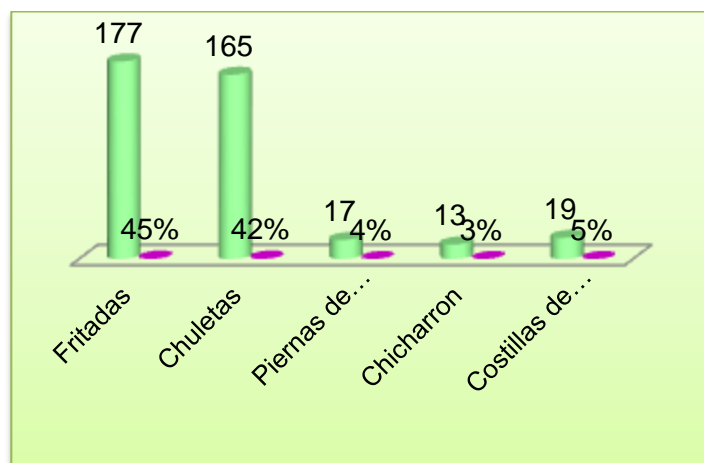
El consumidor actual exige cada día más calidad, nutrición e higiene no solo al momento de elegir la carne de cerdo, sino todos sus alimentos. La demanda de carne de cerdo ha sufrido cambios presentando un crecimiento considerable en el consumo. Realizando una encuesta para determinar la variedad de productos de cerdos, cual es más apetecida y consumida por las personas proyectaron que el 45% consume fritadas este es el producto con más salida en el mercado, el 42% de personas consume las chuletas éstas también tienen mucha aceptación en el mercado, el 5% costillas de cerdos, el 4% piernas de chanchos y con tan solo el 3% el chicharrón.

Teniendo en cuenta que hoy en día existe mayor exigencia del consumidor y que aquí en Esmeraldas no hay una producción tecnificada. La empresa **INCARS.A** para empezar y poder satisfacer las necesidades de los consumidores

comenzaría a ofertar los dos productos que tienen más aceptación como son la fritada y las chuletas.

Reflejándose este resultado en el siguiente gráfico #2.

Gráfico No. 2



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Gabriela Moreno Cedeño

3.2.3 NIVEL DE INGRESOS DE LA DEMANDA

Lo datos proporcionados por el INEC el valor de la canasta familiar básica nacional al 30 abril del 2011 se ubicó en 555,27 dólares, con un ingreso familiar de 492,80 dólares, se evidencia una restricción de 62,47 dólares, es decir, el 88,75% de la canasta básica se cubre con el ingreso familiar, y los que ganan el básico de 264.00 dólares, tienen una restricción de 291.27 dólares para cubrir la canasta familiar, a pesar de que ahora se han aumentado los sueldos y salarios también ha aumentado el porcentaje de las necesidades básicas insatisfechas.

En la ciudad de Esmeraldas según los datos del INEC para un hogar de cuatro miembros la canasta básica se ubica en Abril del 2011 en 559,64 dólares, a pesar de la restricción en la encuesta realizada el 84% de las personas si consumen la carne de cerdo.

3.2.4 PRECIOS DE LOS ARTICULOS RELACIONADOS

Todas las carnes están incluidas dentro de los alimentos proteicos que nos proporcionan entre un 15 y 20% de proteínas y nos proveen todos los aminoácidos esenciales necesarios, son la mejor fuente de hierro y vitaminas.

Las características productivas pueden variar según el tipo de animal y raza que se utilice, así como de las condiciones medio ambientales de la localidad.

Las carnes tienen un alto grado de consumo en el país, entre las que tenemos: vaca, cerdo, pollo. Realizando un sondeo de los precios de los productos cárnicos en los diferentes lugares donde se los comercializan se obtuvo:

LUGAR	PESO	CHANCHO	CARNE DE RES	POLLO
TERCENA JUNIOR	Libras	2.00 Criollo 2.80-3.00 Chuletas	1.80 Corriente 2.20 Especial	1.50 Toda marca
GRAN AKI	Libras	4.50 Chuletas 3.50 Fritadas	2.90 Lomo	2.97 Muslos 3.68 Pechugas
TIA	Libras	3.20 Chuletas 3.00 Fritadas	2.70 Lomo	4.99 Muslos
TERCENA SELECTA	Libras	3.00 Mr. Chancho 2.50 Fritadas 2.20 Criollo	2.00 Corriente 2.20 Especial	1.50 Mr. Pollo
TERCENA Y FRIGORIFICO ESMERALDAS	Libras kilos	2.50 Criollo 5.50 MR.Chancho	1.80 corriente 2.20 especial	1.50 Mr. Pollo

3.2.5 DEMANDA INELÁSTICA

Los productos de carne porcina son considerados bienes necesarios para una alimentación saludable, son catalogados como una demanda inelástica ya que si existe una variación del precio razonable no va afectar porque las personas van a

seguir comprando los productos puesto que existe una inclinación del consumidor por la carne de cerdo al ser considerada como la carne más sabrosa.

Esta situación revela la necesidad de incrementar, mejorar y proporcionar valor agregado a la materia prima a fin de ofrecer un producto de alta calidad que pueda atender y captar la gran demanda que posee la carne porcina.

3.2.6 CONDICIONES DEL MERCADO PARA SU COMERCIALIZACION

La dolarización en Ecuador trajo mayor estabilidad macroeconómica, lo cual también ha ayudado el crecimiento de los supermercados a través de la inversión local, en Esmeraldas existen dos grandes cadenas de supermercados a nivel nacional como es Gran Aki y Tía donde sus niveles de ventas cada día se incrementan.

La comercialización de la carne porcina que realizará la procesadora y empacadora se dará bajo las condiciones de competencia perfecta ya que en el mercado hay muchos negocios que ofrecen el producto, de manera que nadie tiene influencia en el precio.

NOMBRE	DIRECCION	PRODUCTOS
GRAN AKI	Pedro Vicente Maldonado S/N y Julio Estupiñan Tello	Agropesa es una empresa dedicada al faenamiento de vacunos y porcinos. Garantiza carne de la mejor calidad.
TIA	Av. Bolívar entre Rocafuerte/10 de Agosto Sector Codesa	Venta de productos cárnicos garantizando la calidad y buenos precios.
TERCENA- FRIGORIFICO ESMERALDAS	Bolívar y Piedrahita 111	Venta al por mayor y menor de carne de res, pollo, chancho, chuletas, costillas de cerdos.
TERCENA JUNIOR	Ricaurte y Colon	Venta de toda clase productos cárnicos con experiencia en faenado y garantizando la calidad de las carnes. Con atención de lunes a domingo.

TERCENA SELECTA	Quito y Colon (esquina)	Venta de productos cárnicos con los mejores estándares de calidad, en producto y servicio, Comercializa Pollos, Carnes de Res, Cerdo, y una gran variedad de embutidos y lácteos.
----------------------------	-------------------------	---

3.2.7 DURABILIDAD DEL PRODUCTO

La carne de cerdo por ser un producto perecedero y para alargar su vida útil se debe conservar en refrigeración, este sistema tiene sus inconvenientes si no se sabe manejar ya que en refrigeración también crecen microorganismos que intervienen en el deterioro de la carne. El período de duración de una carne en nuestras neveras es muy limitado entre 3 y 7 días aproximadamente.

Con los adelantos en la industria cárnica en lo que tiene que ver con la tecnología de empaques el tiempo de duración de los productos ha pasado de unos días a semanas. Con un buen empaque y un buen sistema de refrigeración un producto puede alcanzar hasta 30 días sin presentar cambio alguno.

Otro tipo de proceso usado en la industria de la carne es la técnica de la congelación es un sistema efectivo para conservar la carne por largo tiempo. De manera artesanal en nuestras casas podemos lograr realizar este proceso en la nevera, la congelación es eficiente y la carne se puede conservar por varias semanas.

Para descongelar la carne, es necesario pasarla a refrigeración aproximadamente 24 horas antes de usarla, para que el proceso de descongelación sea lento.

En el proceso de descongelación se puede presentar un efecto que no es recomendable para la carne, si se somete a una descongelación rápida someter la carne al chorro de agua fría, caliente o dejarla al ambiente para que descongele produce cristales de hielo que atraviesan las células de la carne ocasionando una deshidratación profunda y en consecuencia una carne más dura.

Ahora el sistema de conservación más utilizado a nivel comercial es el empaque al vacío. Si bien una carne empacada al vacío tiene un período de vida mucho más largo, se debe tener especial cuidado en la temperatura de refrigeración entre 0°C y 2 °C interna de la carne. Una vez se desempaque la carne, se puede refrigerarla por otros dos o tres días más o congelarla.

3.2.8 CONDICIONES DE CONSUMO DEL PRODUCTO

Las personas tienen mucha preferencia de comprar los productos de carne en el Gran Aki, que representa el 37% de los encuestados, los cuales opinaron que el sitio les brinda seguridad e higiene al momento de adquirir los productos cárnicos.

Los productos de cerdos se convierten muchas veces como sustitutos ya que existen en el mercado otro tipo de carnes como la de res, pescado, pollo que son alternativa de consumo, esto dependerá de los gustos y las preferencias de las personas. En la actualidad el consumo de la carne de cerdo es muy dinámico ya que cuenta con un muy amplio abanico de consumidores por las familias y establecimientos de comidas.

3.3 OFERTA DEL PRODUCTO

3.3.1 INCENTIVO NACIONAL

Con el fin de incentivar a los sectores productivos y combatir la crisis financiera mundial, el Gobierno del presidente Rafael Correa propuso flexibilizar algunos impuestos e incrementar otros. Además, para ampliar la producción del país, el Ejecutivo comenzó a fomentar las líneas de crédito.

De acuerdo a la publicación de la página web del Banco Nacional de Fomento interviene como ejecutor de la política de gobierno para apoyar a los sectores productivos, el mismo que otorga créditos para el sector pecuario en las compras

de porcinos, también para la mejora de instalaciones e infraestructura nuevas o usadas. Hay otro tipo de créditos que ofrece esta institución para la compra de maquinarias, equipos, implementos, motores y herramientas nuevas para el sector pecuario.

La CFN para este año aspira duplicar la capacidad de colocaciones de crédito la entidad esta abierta a todos los sectores productivos del país, donde el crédito mas importante que tiene la CFN es el que va destinado a la pequeña y mediana industria.

En la ciudad no hay empresas que se dediquen a esta actividad y esto es una oportunidad para que la empresa **INCARS.A** sea pionera en esta actividad en la ciudad de Esmeraldas, al contar nuestra provincia con una procesadora y empacadora de ganado porcino, el producto va a estar listo en menos tiempo en comparación con los que vienen de otras provincias, lo que lo vuelve un producto más fresco y apetitoso para el consumo humano.

3.3.2 REQUERIMIENTOS TECNOLÓGICOS

La elevada competencia en la industria cárnica requiere de grandes inversiones, es por ello que **INCAR S.A** va a requerir de las siguientes maquinarias:

EQUIPOS SACRIFICIO PORCINO	Cant.
BRAZO ARTICULADO PARA ELEVAR A SANGRADO CON POLIPASTO	1
TRANSPORTADOR MONORRAIL SANGRADO MTR	7
BRAZO ARTICULADO NEUMÁTICO PARA DESCENDER A PELADORA	1
MAQUINA COMBINADA ESCALDADORA-DEPILADORA D-20	1
MESA PELADORA	1
BRAZO ARTICULADO NEUMATICO PARA ELEVAR A FAENADO	1
PLATAFORMA FAENADO Y EVISCERADO	1
TRANSPORTADOR BIRRAIL FAENADO. MTR	12
TRANSPORTADOR BIRRAIL PARA DECOMISOS. MTRs	6

MATERIAL RODANTE	Cant.
CARRO SANGRADO PORCINO 2" + ESLINGA TUBO	5
CARRO BIRRIL NORMAL + CAMAL IPR	80

ACCESORIOS	Cant.
PINZAS ANESTESIADO	1
CUADRO ANESTESIADO 120 P/H	7
SOPLETE CHAMUSCADOR	1
SIERRA ESQUINADO	1
DESINFECTADOR SIERRA ESQUINADO	1
BÁSCULA AÉREA	1

CARRILERIA	Cant.
TRANSPORTADOR BIRRAIL PASILLOS Y CAMARAS MTR	45
BRAZO ARTICULADO BIRRAIL (NEUMATICO)	1

RECOGIDA Y ALMACENAMIENTO DE SANGRE	Cant.
PILA SANGRADO 3 Mtrs	1
BOMBA SANGRE + DEPOSITO AGITADOR 250 L.+sin TROCAT	1

ESTRUCTURA + PILARES TRANS. AEREOS	Cant.
ESTRUCTURA ACOMPAÑAMIENTO TRANSPORTADORES (140) MTR	1
ESTRUCTURA SUSPENSION PRINCIPAL MTR	1
PILAR 100	26

➤ **BRAZO ARTICULADO PARA ELEVAR A SANGRADO CON POLIPASTO**

Construido íntegramente en acero galvanizado en caliente. Provisto de articulación eléctrica de cadena para la maniobra del brazo articulado.

Características:

Longitud	1.550 mm.
Carga Nominal	500 kg
Diámetro de la cadena	5 mm

➤ **TRANSPORTADOR MONORRAIL SANGRADO MTR**

Metros de vía tubular galvanizada, diámetro 2"normalizado DIN 2440, curvas, consolas de sujeción en pletina de acero templado, sujeción de acompañamiento por mediación de pinzas y tornillos.

Características:

Peso máximo metro lineal	600 kilos .
--------------------------	-------------

➤ **BRAZO ARTICULADO NEUMÁTICO PARA DESCENDER A PELADORA**

Construido íntegramente en acero galvanizado en caliente. Provisto de articulación para el descenso hasta la cuba de escalde. Incluye polipasto eléctrico de cadena para la maniobra del brazo articulado.

Características:

Longitud	1.550 mm.
Carga Nominal	250 kg
Diámetro de la cadena	5 mm

➤ **MAQUINA COMBINADA ESCALDADORA DEPILADORA D-20**

Máquina construida en acero inoxidable. Su funcionamiento es eléctrico, mediante calentamiento de aceite térmico. Reduciendo considerablemente el consumo eléctrico.

Características:

Producción	15-20 p/h
Longitud	2.300 mm
Ancho	1.020 mm
Alto	1.300 mm
Peso Aproximado	550 kg
Gomas eje central	33
Potencia	2,2 kw

Resistencia	12 kw
-------------	-------

➤ **MESA PELADORA**

Mesa de repasado fabricada con perfiles tubulares, calidad A-42 galvanizada en caliente y encimera en acero inoxidable AISI-304

Características:

Longitud	2000 mm.
Ancho	1500 mm
Alto	850 mm

➤ **BRAZO ARTICULADO NEUMATICO PARA ELEVAR A FAENADO**

Construido íntegramente en acero galvanizado en caliente. Provisto de articulación para la elevación hasta la horizontal de faenado. Incluye polipasto eléctrico de cadena para la maniobra del brazo articulado.

Características:

Longitud	1550 mm.
Carga nominal	250 Kg
Diámetro de la cadena	5 mm

➤ **PLATAFORMA FAENADO Y EVISCERADO**

Plataforma de faenado y evisceración fabricado con perfiles UPN y tubo para el pie soporte en acero A-42, totalmente galvanizado en caliente, provista de suelo antideslizante damero y quitamiedos en polietileno.

Características:

Longitud	5000 mm.
Ancho	800 mm
Carga máxima	600 kilos

➤ **TRANSPORTADOR BIRRAIL FAENADO. MTR**

Metros de carrilería birrail en duraluminio. "Extrusionado". Calidad de aleación 50S-T5 (6065 HB, escala BRINED). Aleación química: UNE 38.337-82 38.350-84 Provisto de soportes construidos en aluminio fundido. Sujeción a estructura por mediación de pinzas y tornillos.

Características:

Peso máximo metro lineal	600 kilos .
--------------------------	-------------

➤ **TRANSPORTADOR BIRRAIL PARA DECOMISOS. MTR**

Metros de carrilería birrail en duraluminio. "Extrusionado". Calidad de aleación 50S-T5 (6065 HB, escala BRINED). Aleación química: UNE 38.337-82 38.350-84 Provisto de soportes construidos en aluminio fundido. Sujeción a estructura por mediación de pinzas y tornillos.

Características:

Peso máximo metro lineal	600 kilos.
--------------------------	------------

➤ **CARRO SANGRADO PORCINO 2" + ESLINGA TUBO**

Carro tubular 2" para sangrado porcino con soporte pletina de acero inoxidable, "Diábolo", de acero templado y cincado, cojinetes estancos de engrase permanente. Provistos en la parte inferior de cadena eslinga en acero inoxidable.

Características:

Carga máxima	500 kilos.
--------------	------------

➤ **CARRO BIRRIL NORMAL + CAMAL IPR**

Carro para transportadores aéreos birrail fabricado en duraluminio tratado, ruedas y roldanas en nylon. Gran resistencia, aloja rodamientos estancos anti-humedad de fácil montaje. (Con la posibilidad de cambiar rueda). Provisto en su parte inferior de camal faenado porcino IPR en redondo inox. curvado para su enganche a tendón.

Características:

Longitud	240 mm
Diámetro de ruedas	60 mm
Peso	790 mm

➤ **PINZAS ANESTESIADO**

Pinza para anestesiado de porcino, fabricada en acero cromado y polietileno, uñas de acero inoxidable.

➤ **CUADRO ANESTESIADO 120 P/H**

Cuadro transformador de anestesiado eléctrico con aislamiento de seguridad norma CEI 14-6, aislamiento secundario para superior a 3 KW. primario 220 V., secundarios 110 V., potencia 150 Watt.

Características:

- Protección humedad IP-65.
- Protegido contra cortocircuitos en la tenaza.
- Regulación automática de la tensión.

➤ **SOPLETE CHAMUSCADOR**

Soplete chamuscador manual, 4 bocachas, para uso con gas natural propano ó butano. Mango con regulación de salida.

➤ **SIERRA ESQUINADO**

Sierra de cinta para el esquinado de porcino PSS4824 a 42 V. Incorpora doble pulsador de seguridad, que evita riesgos para el operario que la utiliza.

Características:

Peso	70 Kg
Longitud	1500 mm
Medida de corte	480 mm
Potencia	2300 W

➤ **DESINFECTADOR SIERRA ESQUINADO**

Equipo de desinfección exterior adaptable a sierra de cinta para esquinado, modelo PS48 mediante agua caliente. Fabricado en acero inox. AISI-304 y calentamiento de agua con resistencias eléctricas.

➤ **BÁSCULA AÉREA**

Esta báscula aérea está diseñada para intercalarse en una línea de transporte de carril aéreo de instalación normal en mataderos y salas de despiece .

Características:

- Construcción en acero F-112 galvanizado
- Se adapta fácilmente a los perfiles estándar
- Tirantes sujeción carril de pesaje
- Longitud del carril de pesaje : 300mm
- Longitud del cable: 15m

➤ **TRANSPORTADOR BIRRAIL PASILLOS Y CÁMARAS MTR**

Provisto de soportes contruidos en aluminio fundido. Sujeción a estructura por mediación de pinzas y tornillos cadmiados.

Características:

Peso máximo metro lineal	600 kg.
--------------------------	---------

➤ **BRAZO ARTICULADO BIRRAIL (NEUMÁTICO)**

Construido íntegramente en acero galvanizado en caliente. Provista de articulación para la elevación hasta la horizontal del transportador. Incluye cilindro neumático para la maniobra del brazo articulado.

➤ **PILA SANGRADO 3 Mtrs.**

Pila de sangrado, construida en acero inoxidable AISI-304 con 2 desagües (uno para vaciado y limpieza y otro para trasiego con patas regulables y llaves de cierre.

Características:

Longitud	3000 mm.
Ancho	1100 mm
Carga máxima	500 kilos

➤ **BOMBA SANGRE + DEPOSITO AGITADOR 250 L.**

Equipo compacto para recogida de sangre mediante cuchillo de absorción compuesto de:

- 2 Cuchillo trocat.
- Depósito agitador de 250 litros.
- Bomba de membrana neumática hasta 8 m³/h de absorción

- Cuadro de maniobra.

➤ **ESTRUCTURA ACOMPAÑAMIENTO TRANSPORTADORES (140) MTR**

Estructura secundaria construida con perfiles normalizados en IPN-140, galvanizados en caliente por inmersión. Sin soldaduras, totalmente ensamblado con casquillos angulares y tornillos cincados.

➤ **ESTRUCTURA SUSPENSIÓN PRINCIPAL MTR**

Estructura primaria, fabricada con perfiles normalizados en IPN y con una sección adecuada para una carga máxima de 600 kgs/mtr.

- Pinzas.
- Abrazaderas.
- Tornillería.
- Placas de atado para la unión con la estructura de acompañamiento.

➤ **PILAR 100**

Construido en tubo estructural 100 x 100 mm, longitud: 3.500 mm. y placas de anclaje. Todo ello galvanizado en caliente por inmersión.

EQUIPOS DE HIGIENE

➤ **ARMARIO PARA DESINFECTAR CUCHILLOS**

Armario para desinfectar cuchillos mediante lámpara UVA generadora de ozono.

➤ **LAVABOTAS MANUAL**

- Lavabotas manual de fácil instalación.
- Sin electricidad, basta con conectar la toma de agua.
- Al pisar el pedal, se activa el paso del agua a través del cepillo especial.

➤ **LAVADELANTALES MANUAL**

- Lavadelantales manual para delantales de plástico.

- Plegable.
- Incluye dosificador de jabón y cepillo

➤ **LAVAMANOS DOS PEDALES**

- Lavamanos de dos pedales.
- Agua fría y caliente por separado.

➤ **DESINFECTADOR DE MANOS DUOMANS CON PUERTA TORNIQUETE Y PIES**

- DUOMANS está diseñado para la desinfección de las manos en zonas de riesgo, donde se requiere un estricto control de higiene.
- Introduciendo las dos manos al mismo tiempo, la máquina libera una dosis de producto desinfectante de aprox. 1 ml en cada mano.
- Incorpora una puerta de tipo torniquete que permite el paso solamente a las personas que hayan desinfectado sus manos.

3.3.3 INCIDENCIA CLIMÁTICA PARA LA PRODUCCIÓN

La parroquia San Francisco del Cabo cuenta con una temperatura promedio de 25 grados centígrados, sus casi 1000 habitantes viven principalmente de la pesca, agricultura y la crianza de ganado vacuno y porcino esta zona es muy bendecida por su clima.

Los cerdos cambian su comportamiento en función de la temperatura, el ambiente ideal es aquel que posee una temperatura media entre 15 a 21 grados centígrados, generalmente en nuestro país tenemos temperaturas más altas, por lo que es importante ayudar al cerdo en la regulación de su temperatura corporal.

Los galpones del colegio están contruidos sencillamente pero estos están bien ventilados, el terreno es alto con un buen declive, esto permite un rápido drenaje de las aguas y atienden a los factores climáticos, además tienen una correcta exposición al sol o protección según sean las circunstancias, la transpiración del

cerdo es nula por lo que es necesario que se implementen unas piletas o bañados.

3.3.4 BIENES SUSTITUTOS EXISTENTES EN EL MERCADO

Actualmente pese al desarrollo y los altos de niveles de capital en la ciudad no existe una procesadora y empacadora de ganado porcino. Es decisivo entrar en este mercado en el corto, mediano o largo plazo ya que no existe rivalidad alguna ya que las personas que realizan esta actividad en la provincia no han tecnificado sus procesos y esto es una ventaja.

Existe una competencia indirecta que en mayor o menor dimensión podría influir en la aceptación del producto, esto es porque hay alternativas de consumo y se dan de acuerdo a los gustos y preferencias de los consumidores.

Estas son algunas carnes que se consumen vaca, cerdo, pollo, ternero es por esta razón la procesadora y empacadora de carne de cerdo tiene el reto de poder proveer un producto innovador para de esta manera captar la atención de los clientes y posicionarse en el mercado.

3.4 ESTUDIO DE MERCADO

3.4.1 MERCADO PROVEEDOR

El mercado proveedor es muy complejo ya que se deberá analizar y estudiar las diferentes alternativas para la obtención de los alimentos e insumos, es importante que contemos con proveedores cumplidos y confiables que satisfagan nuestras necesidades que nos ofrezcan alimentos e insumos que cumplan con nuestras especificaciones y que garanticen una entrega ágil y puntual de lo que requerimos.

Actualmente en Esmeraldas es muy difícil conseguir productores que nos vendan cerdos de 45 días de nacidos que pesen entre 25 a 30 libras que es una edad apropiada después del destete, en el caso de alimentación es mucho más fácil ya

que en el mercado existen varios negocios que se dedican a la venta de productos agrícolas, nosotros necesitaremos alimentos para la etapa de crecimiento, de desarrollo, de engorde y la etapa de acabado o mercado, también requeriremos que nos abastezcan de las vacunas de neumonía enzotica y de cólera porcina, vitaminas, desparasitantes, y desinfectantes para los galpones.

La elevada competencia en la industria cárnica moderna requiere inversiones competitivas, en Ecuador si existen industrias que se dedican al diseño de mataderos porcinos según la especificación del cliente.

Realizando visitas a los lugares donde se venden productos agrícolas en el ciudad de Esmeraldas obtuve la siguiente información:

NOMBRE	DIRECCION	PRODUCTOS	CALIFICACION
Ing. Raul Lopez Saud	Recinto el Cabito	Venta de cerdos	Alta
Almacén Agropecuario "VACA"	Sector Propicia Cuatro	Insumos para la agroindustria.	Alta
Pa-co Comercial e Industrial	Av. Pedro Vicente Maldonado CC. Multiplaza	Equipos de Computación y materiales de oficina	Alta
Kywi Supercentro Ferretero	Av. Pedro Vicente Maldonado CC. Multiplaza	Uniformes y materiales de seguridad	Alta
Ecuapack	Quito Azkunága OE-455 y Av. Brasil	Maquinaria industrial para empacado, envasado, sellado y codificación	Alta
Fupel	Panamericana Norte Km 6 1/2 Sebastián Moreno	Fábrica de empaques plásticos flexibles	Alta
Moblicentro "Indumaster"	Calle Sucre entre Salinas y Mejía	Ventas al por mayor y menor de muebles de oficina	Alta

ADITMAQ Aditivos y maquinarias		Ventas de maquinarias para faenar ganado porcino	Alta
Cora Refrigeración	Panamericana Norte Km 14 y pesaje Cenepa	Construcción de cuarto de refrigeración	Alta
Telseind	Manuela Cañizares entre Colon y Eloy Alfaro	Ventas al por mayor de equipos de seguridad	Alta
Empromotor Cia.Ltda	Km. 1 la Victoria vía Esmeraldas	Venta de vehiculos	Alta

3.4.2 MERCADO COMPETIDOR

Para ingresar nuestro producto al mercado y competir con marcas ya posicionadas es muy importante que tengamos claro cuáles son los atributos de los productos de cerdos que se ofrecen como las características del corte , la marca, tamaño, que tipo de envase o empaque es el que eligen, la calidad de los productos y el precio.

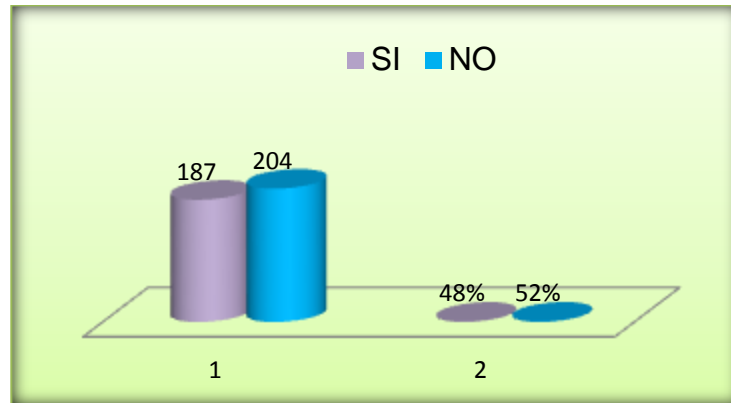
Las empresas dedicadas al procesamiento y comercialización de carne de cerdo, están diferenciadas por marcas, calidad y precios entre las cuales destacamos:

- AGROPESA: Distribuye sus productos a supermaxi, megamaxi, gran aki.
- ECARNI: empresa que posee la marca Don Diego.
- PRONACA: tiene bajo su cargo la marca Mr. Chancho y Fritz

Los resultados de las encuestas sobre si siempre compran la misma marca de productos, el 48% siempre compra la misma marca, y el 52% de los encuestados no compra la misma marca es una diferencia mínima.

Reflejándose este resultado en el siguiente gráfico #3.

Gráfico No. 3



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Gabriela Moreno Cedeño

La localización es muy importante, una equivocación de los puntos de ventas es difícil de rectificarlo, por ello para tener una localización excelente esta se debe basar en la selección del mercado al que nos vamos a dirigir.

En las encuestas formuladas a los posibles consumidores del lugar de preferencia para comprar los productos de cerdos el 37% de las personas lo adquieren en el Gran Aki tal vez el lugar da que mayor confianza y seguridad a la hora de comprar los productos, con un 29% son las tercenas es mucho más barato y están en todo los lugares, el mercado con un 17.14% es barato pero no les da mucho seguridad y Tía con un 17%de preferencia.

Reflejándose este resultado en el siguiente gráfico #4.

Gráfico No. 4



Para que el producto pueda competir con las marcas posicionadas en el mercado se debe desarrollar una marca duradera que se pueda posicionar en la mente del consumidor, buscando una estrategia efectiva de publicidad, promociones de ventas, calidad del producto y otras herramientas que mejoren el posicionamiento, ya que esta es una ventaja al mercado que nos vamos a dirigir y también a los competidores.

3.4.3 POSICION FRENTE LA COMPETENCIA

Ofrecer un producto sano cumpliendo con todas las especificaciones técnicas como el corte, el color, tamaño, peso, nivel de grasa, tipo de empaque y garantizando que cumpla los estándares de calidad.

Tecnificando los procesos puesto que la carne de cerdo es muy apetecida, existe una ventaja esta va hacer la primera procesadora y empacadora en la ciudad donde vamos a ofertar productos frescos y en menor tiempo garantizando la inocuidad de la carne de cerdo y extendiendo su vida útil, por lo que es fundamental empacarla adecuadamente. Realización una encuesta para conocer si les indiferente comprar los productos empacados, el 51% no los compran empacados, y el 49% para ellos el empaque les da seguridad ya que no existe tanta manipulación del producto ni contaminación. Reflejándose este resultado en el siguiente gráfico #5.

Gráfico No. 5



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Gabriela Moreno Cedeño

Nuestro objetivo es instalar un matadero que sea respetuoso con el medio ambiente. Equiparnos con maquinaria robusta, duradera para los diferentes procesos como el aturdido, escaldado, depilado, limpieza o plataformas que cumplan con los requisitos sanitarios.

Un tema muy importante es la refrigeración o conservación de la carne una de las especificaciones que debe tener un cuarto de frío es que este cumpla doble función la estabilización térmica y la de almacenamiento, como el de poseer una sala despice que tengamos higiene y seguridad.

3.4.4 ESTRATEGIA COMERCIAL

La satisfacción de los clientes es únicamente una forma de obtener beneficio, por lo que es necesario analizar los gustos de los consumidores para desarrollar estrategias comerciales con el fin de obtener cantidad de clientes posibles.

Para conocer al mercado al que nos vamos a dirigir y las estrategias comerciales tomamos en consideración:

Edad: La carne de cerdo contiene 43% de proteína, necesaria para el crecimiento y desarrollo en la infancia y adolescencia, es fuente de potasio que favorece la contracción y relajación muscular, entre ellos el corazón, es un alimento que encaja perfectamente en una dieta variada y deliciosamente saludable para alcanzar un crecimiento y desarrollo óptimos.

Condición económica: Este es un factor muy importante ya que todas las personas tienen como prioridad cubrir sus necesidades básicas como la alimentación.

Preferencias: Conocer los gustos y las preferencias de las personas al momento que adquieren sus productos cárnicos ya que cada día exigen productos sanos, frescos y con calidad.

Estrategias comerciales que la empresa **INCARS.A** planteara:

- Establecer alianzas estratégicas con supermercados carne de cerdo a largo plazo a través de compromisos de compras.
- Vender aquellas partes del cerdo que no estén involucradas en nuestra producción como es el caso de la piel a la industria del cuero, las cerdas (pelo del cerdo) usado en la elaboración de brochas y cepillos a la industria de pintura, y el estiércol que es utilizado para fertilizar el pasto del ganado vacuno. Este subproducto no va a constar en la propuesta de venta, en vista de que se lo considera como una alternativa de estudio.
- Promocionar nuestros productos en base a excelente calidad debido a que están procesados con la más alta tecnología, de manera agresiva y original en los diferentes medios de comunicación de la ciudad.
- Tener una presentación impecable de los productos a través de empaque al vacío.
- Mantener un precio estable.

3.4.4.1 MERCADO DISTRIBUIDOR

La entrega de los productos elaborados por la empresa **INCARS.A** se lo realizara de la siguiente manera:



Existen tres categorías a través de las cuales los productos derivados de la carne de cerdo se distribuirán en la ciudad de Esmeraldas:

1. La primera categoría va hacer llamada “ventas directas al por mayor” que consiste en vender el producto a las diferentes cadenas de supermercados, las cuales tienen gran importancia debido al volumen que son capaces de manejar. Además se tendrá como opción ser proveedores de las empresas que se dedican al proceso y comercialización de carne de cerdo, vendiéndoles lo cerdos en pie.
2. La categoría de las “tiendas de abastos cárnicos” como las tercenas de la ciudad que manejan volúmenes de ventas considerados.
3. La última categoría son las “cadenas de restaurante” que incluyen lugares de comidas como las parrilladas El Toro, Carbón y leños, Chuzos Doña Fanni y picanterías donde se vendan fritadas, bolones etc, ya que estos lugares adquieren en volúmenes considerables los productos de carne de cerdo.

3.4.4.2 VARIABLES EXTERNAS

Las variables externas influyen de manera directa en el desenvolvimiento de las actividades de un negocio.

POLITICA DE EMPLEO: Los cambios en las políticas salariales como por ejemplo aumento de los sueldos mensual en un porcentaje mayor al que se ha realizado en los últimos años afectaría no solo económicamente a la empresa sino también en su funcionamiento ya que si no se cuenta con los recursos económicos suficientes para asumir esos valores la empresa se verá en la obligación de prescindir de los servicios de uno de los trabajadores.

La jornada máxima de trabajo será de ocho horas diarias, de manera que no exceda de cuarenta horas semanales, salvo disposición de la ley en contrario.

POLITICA FISCAL: La eliminación del subsidio de la tarifa eléctrica a quienes consumen más de 500 kilovatios de hora al mes, a partir del 1 de julio. Se realizaran ajustes escalonados y variara según el consumo de energía eléctrica, que oscilara entre el 3% y el 326%. (2 Diario el Comercio, martes 7 de junio del 2011)

La empresa tiene como objetivo diseñar instalaciones muy eficientes en consumo energético, pero la eliminación del subsidio de la tarifica eléctrica nos va afectar por lo que también vamos a contar con cámaras frigoríficas donde estarán las cerdas para su conservación y el consumo de energía eléctrica es elevado.

CREDITICIA: La tasa referencial activa según el Banco Central, hasta noviembre del 2009 para los créditos comerciales de las Pymes es del 10.92%.

En el Banco del Fomento se ubica en el 10.00% la tasa pasiva, para la compra de maquinarias con un monto de hasta 300.000,00

3.4.4.3 ANALISIS FODA

Es muy importante que como empresa nueva conozcamos en el entorno en el que nos vamos a desenvolver para la toma de decisiones adecuadas enfocándonos en el estudio de los factores económico, tecnológico, social y político que son las claves para obtener el éxito en la empresa.

<u>FORTALEZAS</u>	<u>OPORTUNIDADES</u>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Las marca de PRONACA Mr. Chancho está posicionada en el mercado. ✓ Los productos de PRONACA tienen garantía de calidad. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Crecimiento de clientes fijos. ✓ Realiza alianzas estratégicas con supermercados. ✓ Capacidad para desarrollar

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Infraestructura adecuada que responde a las exigencias técnicas de última generación. 	<p>diferentes puntos de ventas en la ciudad.</p>
<u>DEBILIDADES</u>	<u>AMENAZAS</u>
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Centralización de ciertas operaciones, lo que ocasiona demora en los tramites. ✓ Falta de un sistema de capacitación permanente. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Inestabilidad política, cambios drásticos en la economía. ✓ Reacción de las comunidades ecologistas. ✓ Los consumidores mantienen fidelidad a la marca que habitualmente compran.

3.4.4.4 ESTRATEGIA DE VENTA, PROMOCION Y PUBLICIDAD

Para captar los posibles clientes, incrementar las ventas, dar a conocer el nuevo producto o conseguir una presentación atractiva es necesario que se planteen estrategias de marketing pero para ello debemos tener fijado nuestro mercado al que nos vamos a dirigir y podamos diseñar estrategias que satisfagan las necesidades de los consumidores.

Para una mejor promoción y publicidad se hará uso de los medios de comunicación de la ciudad, que es una de las formas para tratar de llegar a la mayor cantidad de consumidores

PRODUCTO

- El diseño de un buen empaque sea vistoso que llame la atención de los consumidores.
- Logotipo que nos identifique con las otras marcas existentes en el mercado.
- Promocionar la nueva marca de productos con la contratación de una persona disfrazada de cerdito.

PRECIO

- Nos regiremos por los precios establecidos en el mercado, ya que es un producto al que no le podemos disminuir o aumentar el precio.

PLAZA

- Ubicar nuestro producto en las diferentes cadenas de supermercados que hay en la ciudad como el Gran Aki y el Tía, así también proveer del producto en las diferentes tercenas, restaurantes.

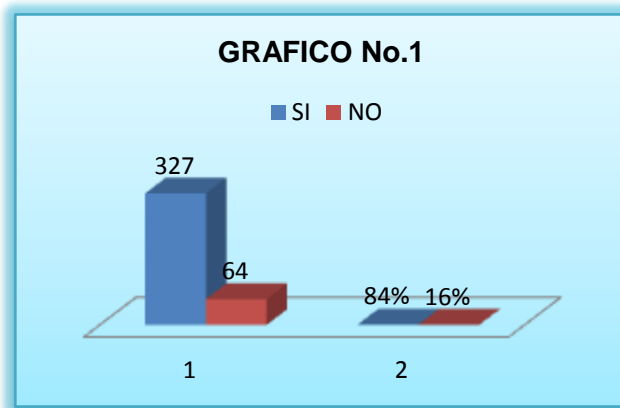
PROMOCION

- Contratación de spots publicitario en radio, televisión
- Realización de vallas publicitaria en sitios estratégicos uno ubicado en el redondel de codesa, y otro en el parque infantil.
- Ofrecer un segundo producto a mitad de precio, por la compra del primero.
- Ofrecer un producto gratis para las primeras 10 personas que nos compren.

3.4.5 PROYECCION DE VENTAS

Al realizar unas preguntas a las personas encuestadas si ¿Consumen frecuentemente productos de cerdos? se obtuvo el siguiente resultado:

FRECUENCIA	CANTIDAD	%
SI	327	84%
NO	64	16%
TOTAL	391	100%



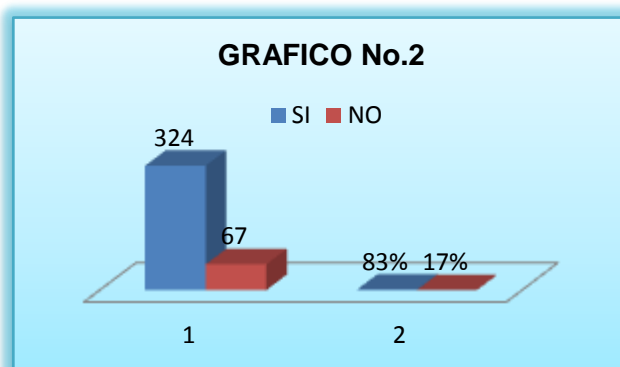
Fuente: Encuestas

Elaborado: Gabriela Moreno Cedeño

El 84% de las personas encuestadas consumen frecuentemente los productos de cerdos, y apenas un 16% no consumen de manera frecuente.

De las personas encuestadas si existe una gran aceptación por consumir una nueva marca de productos de cerdos, un 83% contesto de manera favorable, y apenas un 17% de personas encuestadas no estarían dispuestos a probar una nueva marca de cerdo, debido a que ya tienen confianza y seguridad por comprar siempre la misma marca de productos de cerdos.

FRECUENCIA	CANTIDAD	%
SI	324	83%
NO	67	17%
TOTAL	391	100%



Fuente: Encuestas

Elaborado: Gabriela Moreno Cedeño

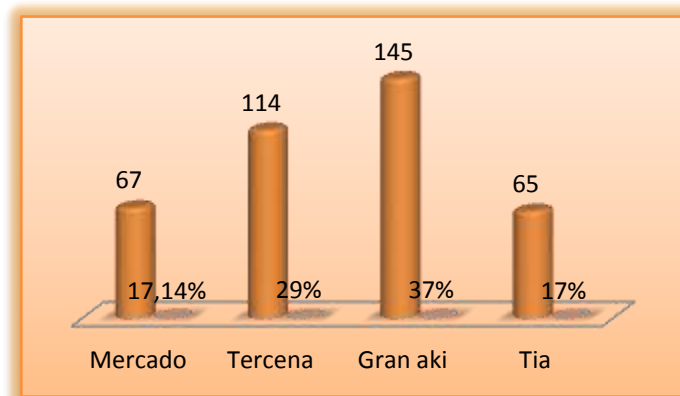
Para proyectar las ventas diarias, mensuales y anuales que INCAR S.A podría obtener, se tomó como base la proyección de la población del Área Urbana del Cantón Esmeraldas que es 125.034 en el año 2010, el 33.8% representa la población económicamente activa, con una demanda potencial del 47.76%. En los datos del INEC el 68,5% de la población tuvieron dificultad en alimentación.

125.034	Habitantes zona urbana Esmeraldas
84%	Necesidad
83%	Deseo
68.5%	Dinero
47.76%	Demanda potencial
33.80%	Población económicamente activa

$$125.034 * 33.80\% = 42.261 / 6 = 7044 * 47.76\% = 3.364 \text{ Familias}$$

INCAR S.A elaborara productos de cerdos empacados y tomando como referencia las encuestas realizadas a las personas ¿Dónde compran los productos de carne de cerdo? Se obtuvo el siguiente resultado:

FRECUENCIA	CANTIDAD	%
Mercado	67	17,14%
Tercena	114	29%
Gran aki	145	37%
Tía	65	17%
TOTAL	391	100%



Fuente: Encuestas

Elaborado por: Gabriela Moreno Cedeño

Se ha tomado el porcentaje de las despensas Gran Aki y Tía que suman un 54%.
 3,364 Familias * 54%= 1817 Familias

Realizando una investigación en las diferentes tercenas y despensas de la ciudad se obtuvo el siguiente porcentaje de las frecuencias de consumo.

FRECUENCIA	AKI	TIA	TERCENA ELY	TERCENA JJ	TERC. JUNIOR	TOTAL	%
CADA SEMANA	15	8	14	4	4	45	53%
CADA QUINCE	8	2	6	4	2	22	26%
CADA MES	6	3	3	1	1	14	16%
NUNCA			2		2	4	5%
						85	100%

FRECUENCIA	PORCENTAJE	CONSUMO APARENTE	CONSUMO MENSUAL	CONSUMO ANUAL
CADA SEMANA	53%	963	4173	50077
CADA QUINCE	26%	472	945	11338
CADA MES	16%	291	291	3489
NUNCA	5%			
TOTAL	100%	1726	5409	64903

CADA SEMANA

		VENTAS ANUALES	
		FRITADAS	22535
50077		CHULETAS	21032
		VARIOS	6510

CADA QUINCE

		VENTAS ANUALES	
		FRITADAS	5102
11338		CHULETAS	4762
		VARIOS	1474

CADA MES**VENTAS ANUALES**

	FRITADAS	1570
3489	CHULETAS	1465
	VARIOS	454

FRITADAS 1 KILO

FRECUENCIA	CONSUMO ANUAL	PRECIO	TOTAL
CADA SEMANA	22535	6,26	141066,91
CADA QUINCE	5102	6,26	31939,15
CADA MES	1570	6,26	9828,51
TOTAL	29207		182834,57

CHULETAS 1 LIBRA

FRECUENCIA	CONSUMO ANUAL	PRECIO	TOTAL
CADA SEMANA	21032	3,40	71509,96
CADA QUINCE	4762	3,40	16190,66
CADA MES	1465	3,40	4982,29
TOTAL	27260		92682,91

VARIOS

FRECUENCIA	CONSUMO ANUAL	PRECIO	TOTAL
CADA SEMANA	6510	3,50	22785,04
CADA QUINCE	1474	3,50	5158,79
CADA MES	454	3,50	1587,50
TOTAL	8438		29.531,32

3.5 INGENIERIA DE PROYECTO

3.5.1 CARACTERISTICAS DEL PRODUCTO

El producto a ofrecer por la empresa es carne fresca, por ser un alimento muy importante en la dieta altamente consumida y vulnerable a contaminación, sus controles de seguridad serán estrictos.

COMPOSICIÓN QUIMICA DE LA CARNE DE CERDO(%)

Proteínas	21.9%
Agua	75%
Grasa	1.9%
Minerales	1.2%

La carne de cerdo contiene muy poco colesterol en comparación con alimentos como la yema del huevo, la mantequilla o ciertos tipos de queso, ya que tiene entre 60 y 80 miligramos de colesterol por cada 100 gramos de carne, lo que es más bajo que el que contienen algunas carnes de cordero y de vaca. Lo que contiene un alto contenido de colesterol son las vísceras, por lo que se debe limitar mucho su consumo.

COMPOSICION QUIMICA SEGÚN LAS ZONAS DE LA CANAL (%)

Cerdo:	AGUA	PROTEÍNAS	GRASA	CENIZAS	CONTENIDO
Pierna	59,8	17,7	20,2	0,9	260
Chuletas	60,4	16,4	21,7	0,9	269
Espalda	60,1	17	22	0,9	275

La parte trasera del cerdo es rica en proteína muscular y tiene gran valor nutritivo, ya que contiene todos los aminoácidos esenciales que el cuerpo necesita para formar sus propias proteínas y son fácilmente absorbibles por nuestro organismo. Es ideal para ser asada a la brasa o a la parrilla, por su bajo contenido graso y por resultar muy digestiva.

Estos son algunos cortes de la parte trasera del cerdo:

➤ **LOMO FINO DE CERDO**

El lomo fino es la carne que tiene menos grasa del cerdo, puede ser usada para dietas. El lomo fino también es perfecto para preparar en cualquier plato principalmente a la parrilla.

➤ **CHULETA DE LOMO**

Chuleta es usada principalmente para acompañamientos de platos de fondo, fritas muchas veces. Este corte tiene un hueso en la parte inferior.

También se podría preparar en parrilladas, pero debemos tener en cuenta que el corte debe ser un poco más ancho para que no se sequen en la parrilla.

➤ **CHULETA DE PIERNA**

Este corte está ubicado en toda la parte muslo del cerdo, a diferencia del lomo tiene menos hueso pero más nervios, cuando la freímos siempre suele reducirse el tamaño y al reducirse capta mas jugosidad.

Es preferible usarla para freír.

➤ **CHULETA PARRILLERA**

Este corte es especial para prepararla a la parrilla, tiene la grasa distribuida en todo el corte, eso hace que no se seque mucho al momento de ponerlo a la parrilla.

Este corte está ubicado en la parte superior junto a la chuleta de lomo.

Las piezas delanteras necesitan una cocción más prolongada y es menos nutritiva. Contiene mucho colágeno que al cocerlo que convierte en “gelatina” difícil de digerir.

El control de la calidad es necesario durante todo el proceso de transformación de la carne ya que es necesario cuidar todo detalle y asegurar que el producto se fabrique conforme a las especificaciones.

➤ El etiquetado final deberá contener lo siguiente:

- ✓ Origen de la carne,
- ✓ Información nutricional
- ✓ Caducidad
- ✓ Peso.
- ✓ Registros sanitarios

Las piezas de carne de cerdo van hacer envasada al vacío, su función es excluir el aire y el oxígeno del envase, impidiendo consecuentemente el crecimiento de algunos organismos alterantes y extendiendo la vida útil del producto.

Ventajas de envase al vacío:

- ✓ Mejora el color
- ✓ Buena apariencia de la carne
- ✓ Mejora la textura
- ✓ Alarga la vida de anaquel

El cerdo es un animal que nos ofrece muchas opciones según la procedencia y el tratamiento que se le dé a su carne, para elegir una buena carne de cerdo es importante que esté fresca, con un tono rosado-rojizo, firme al tacto, que no tenga líquidos o esté pegajosa, de buen olor, que no presente grumos o granos verdosos, blancos o amarillentos.

En nuestras publicidades utilizaremos una imagen donde se demuestra el dinamismo, prestigio, confianza y respaldo de nuestra empresa para que las personas puedan identificar nuestro producto.

3.5.2 PROCESO DE PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN

Se efectuará un contrato de comodato con el Colegio Técnico Agropecuario “San Francisco del Cabo”, donde en unas de las clausulas se estipule que los estudiantes con la supervisión de los maestros zootecnistas son responsables del proceso de crianza de los cerditos llevando su respectivo control de vacunas, vitaminas. Etc, supervisando que la alimentación este acorde a cada etapa.

El proceso de producción empezara por la compra de los cerdos de 45 días de nacidos que pesen entre 25 a 30 libras para esto los cerdos ya deben tener la vacuna Neumonía Enzotica que se la aplica a los 5 a 21 días de nacidos y la del cólera porcina que se les aplica a los 45 días, se debe verificar diariamente si los cerdos comen su ración y engordan normalmente, una buena dieta que incluya componentes nutritivos esenciales como agua, energía, proteínas, minerales y vitaminas es por eso que de acuerdo a la etapa en que se encuentren se les da la alimentación específica

Para evitar en lo posible el brote de enfermedades infecciosas se debe seguir un riguroso régimen de higiene y sanidad de los animales, que incluye lo siguiente:

- Los corrales deben estar siempre limpios y, en lo posible, secos.
- Si algún animal se enferma, se lo debe aislar del resto y el corral donde permaneció debe ser desinfectado.
- No se debe introducir animales extraños al criadero sin antes revisarlos.
- La vacunación contra el cólera porcino debe ser obligatoria.

Enfermedades como la fiebre aftosa, el cólera porcino, el carbunco hemático, la erisipela y rabia porcina se previenen vacunando de acuerdo al calendario de vacunación

Se procede a recibir los animales entre las 5 a 6 de la tarde se realiza una primera evaluación de la materia prima (cerdos vivos) con un peso aproximado de 118 a 120 kg que son 260 libras de peso aproximadamente, el médico veterinario realizará la inspección sanitaria y revisara los certificados de vacunas

contra la fiebre aftosa y otras enfermedades y todos los documentos de sanidad, los cerdos tienen que estar vacíos es decir sin comer entre 3 y 6 horas antes del traslado.

Luego estarán en los establos hasta las 7 u 8 de la mañana donde luego de la inspección ante mortem se comenzara las prácticas de faena.

El matadero está equipado con todas las maquinarias para el aturrido, escaldado, depilado etc. así como el cuarto de frío y todos los insumos necesarios para la ejecución del proceso de faenado, empacado y terminar con la comercialización de los productos.

3.5.2.1 TOMAS REALES DEL CAMAL MUNICIPAL DE ESMERALDAS



3.5.3 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

El sacrificio de cerdo es una de las etapas más importantes para la comercialización del animal, ya que si proviene de una producción de tecnología avanzada y su sacrificio es deficiente, se obtendrá una carne de mala calidad con las consiguientes pérdidas de ingresos. Si por el contrario el sacrificio se hace en condiciones tecnológicas óptimas, la carne obtenida será de excelente calidad y sus precios serán los mejores del mercado.

3.5.3.1.- Recepción y pesaje de los Cerdos

Los cerdos vivos se reciben en conjunto con la guía de despacho en la cual va señalado el número de cerdos, el sexo, la edad. Igualmente se recibe también el informe sanitario emitido por un médico veterinario que contiene la información sobre el estado de salud de los animales.

3.5.3.2.- Inspección Ante Morten

Primeramente los cerdos son pesados en pie para evaluar el rendimiento del mismo a la canal, luego los ganados se los hace reposar por lo mínimo seis horas en ayuno. Posteriormente son inspeccionados por el Médico Veterinario asignado quien decide si los animales están aptos para su posterior beneficio.

3.5.3.3.-Insensibilización

El porcino será conducido al cajón de insensibilización, para facilitar esta labor, el animal debe ser inmovilizado en una trampa o jaula, en forma individual. El método de insensibilización que se utiliza es corriente eléctrica o electronarcosis. Se utilizan 3 electrodos, dos colocados atrás de las orejas a la altura del cerebelo

y el otro a la altura del corazón se hace pasar por el cerebro del animal una corriente eléctrica de alta frecuencia (380 voltios), pero de voltaje relativamente

bajo (60-120voltios), durante 4 segundos y medio, ocasionando que el animal caiga sobre la respectiva plataforma.

3.5.3.4.-**Deguelle o desangrado**

Se coloca un grillete en cualquiera de sus miembros traseros y se eleva el animal para facilitar el sangrado que se efectúa mediante una incisión realizada con un cuchillo a nivel de la unión del cuello con el pecho cortándole la vena cervical y una de las arterias seccionando los vasos sanguíneos. El desangrado continúa hasta que el flujo de sangre es mínimo (suele durar unos 6 minutos).

3.5.3.5.- **Escaldado**

Cuyo objeto es ablandar la piel para facilitar el depilado el porcino se sumerge en agua caliente el cual contiene agua a una temperatura de 60 °C y 62 °C, aquí el animal es sometido por un espacio de cinco minutos (5 min.).

3.5.3.6.-**Depilado**

Una vez que el animal sale del tanque de escaldado pasa a una máquina depiladora, donde son introducidos por espacio de 5 segundos a un 1 minuto. Este proceso elimina la mayoría de las cerdas por medio de unos dedos de caucho que no lastiman la carne.

3.5.3.7.- **Flameado**

En este sector cada cerdo ingresa en una cámara que se activa automáticamente, la cual realiza el quemado de las cerdas que quedaron de los procesos anteriores, por aplicación de una llama directa sobre la canal con una temperatura entre 300 y 400° C.

3.5.3.8.- **Ducha de lavado**

Posterior a la salida de flameado los animales pasan por una ducha de lavado que tiene como propósito retirar los restos de cerdas quemadas. Terminado éste proceso, los cerdos pueden para pasar a la sala de eviscerado.

3.5.3.9.- **Abertura abdominal**

Se realiza una incisión ventral desde la zona inguinal hacia la región torácica, sin dañar ni cortar las vísceras abdominales del cerdo. Con la finalidad de garantizar la aplicación regular de las normas básicas de inocuidad de los alimentos.

3.5.3.10.- **Extracción y sellado del ano**

Se coloca la extractora en la región anal del cerdo, retirando el tejido perianal, desprendiéndolo. Posteriormente, el ano es sellado mediante un nudo simple que cierra completamente el paso de contenido fecal hacia el ano. Con la finalidad de garantizar la aplicación regular de las normas básicas de inocuidad de los alimentos.

3.5.3.11.- **Extracción de vísceras digestivas**

Las vísceras son retiradas de la canal a través de pequeños cortes que van despejándolas de la pared abdominal, evitando la ruptura de ellas y con esto la evacuación del contenido digestivo. Luego las vísceras son oficialmente inspeccionadas para posteriormente ser conducidas a la sala de subproductos abdominales.

Las partes que no se consideran aptas para el consumo humano pasan al departamento de subproductos, donde se esterilizan y transforman en harina y grasa purificada para usos industriales.

3.5.3.12.- **Corte de la canal**

Se realiza un corte longitudinal del cerdo, que se extiende por toda la columna vertebral a la altura de las vértebras, de tal forma que la vara quede separada uniformemente. Puede emplearse una sierra que asperja agua lo que facilita la remoción de pequeños restos óseos, grasa y carne. También se corta la cabeza

3.5.3.13.- **Extracción pilares del diafragma:**

Se toma un trozo de los pilares del diafragma para su posterior análisis en el laboratorio. Garantizando de esta manera la inocuidad por medio del análisis de la digestión enzimática.

3.5.3.14.- **Lavado**

Se acciona de forma automática la aplicación de agua de red, la que elimina pequeños trozos de tejidos y coágulos de sangre que puedan quedar en la vara.

3.5.3.15.- **Revisión final media canal**

Se realiza una inspección oficial al 100% de las canales, con el propósito de calificarlas visualmente si cumplen con las condiciones sanitarias establecidas.

3.5.3.16.- **Enfriamiento**

Las canales se transportan por redes aéreas hasta una primera sala de enfriamiento a una temperatura de entre 6 - 7 °C., las canales estarán en esta cámara por 18 horas

3.5.3.17.- **Despiece**

Actividad en el cual la media canal es sometida a diversos procesos tales como trozados o deshuesado con la finalidad de obtener productos que cumplan con los requisitos de calidad y manejo correspondientes. El tiempo de despiece deberá ser inferior a 60 minutos. En esta fase es esencialmente importante una buena higiene y desinfección de todas las superficies de contacto, así como controles microbiológicos.

3.5.3.18.-**Empaquetado y etiquetado**

Para este paso los envases deben estar limpios y libres de fallas físicas antes del llenado, el material del envase debe ser resistente a la acción del producto y no alterar las características del mismo.

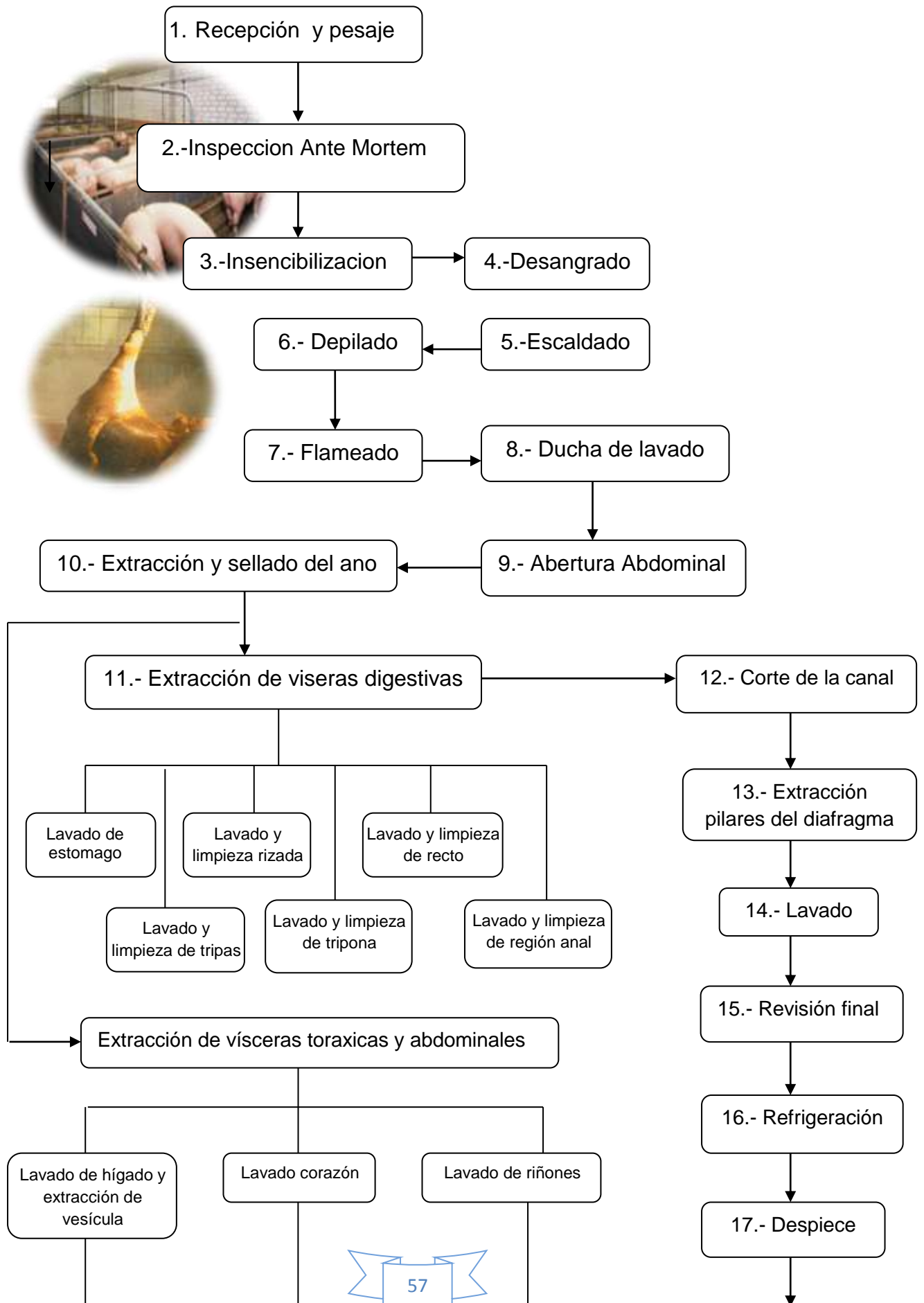
3.5.3.19.-**Cuarto de almacenado**

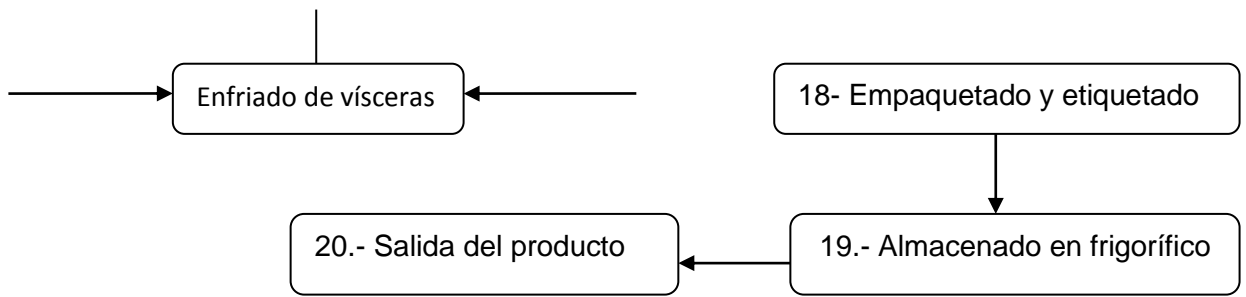
La cámara tendrá una temperatura comprendidas de 4 grados centígrados, para que salga el producto en fresco. Con el fin de que la carne no sufra modificaciones perjudiciales entre el sacrificio y su utilización, manteniéndose ininterrumpida la cadena frigorífica hasta su venta o utilización industrial.

3.5.3.24.-**Salida del Producto:**

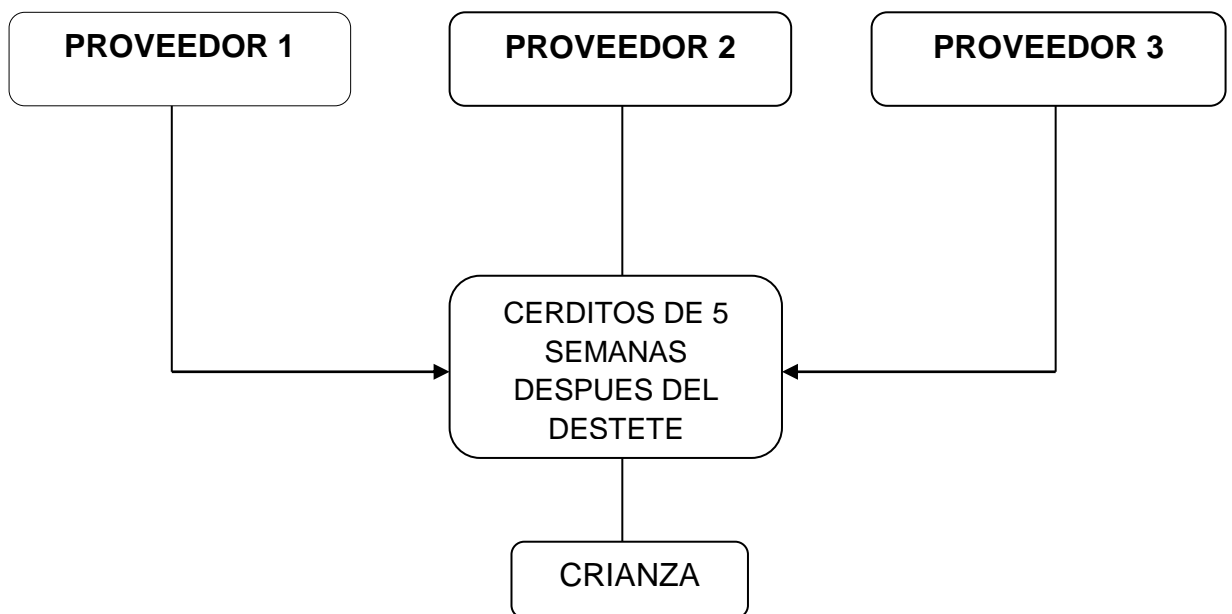
Los pedidos del producto serán distribuidos en camiones frigoríficos a los diferentes puntos.

3.5.4 FLUJO DEL PROCESO FAENAMIENTO DE LOS CERDOS





FLUJO DE COMPRA DE MATERIA PRIMA



3.5.5 SISTEMA DE COMERCIALIZACION

INCARS.A va a disponer de una amplia y eficiente red de distribución de alimentos, cuenta con una cadena perdurable de frío que garantiza la frescura de las carnes, hasta cualquier punto de comercialización. Así, la calidad de los productos cárnicos, obtenida en sus plantas, se mantendrá inalterada hasta que lleguen al consumidor final.

Estrategias de comercialización planteadas por **INCARS.A**

- El producto será comercializado en la ciudad de Esmeraldas a través de las cadenas de supermercados ya que estas manejan grandes volúmenes de ventas de productos de cerdos
- También se distribuirá el producto a las tercenas de la ciudad, y restaurantes de mayor prestigio en la ciudad

Se certificará la calidad de la carne asegurando al consumidor final la inocuidad de los cortes de carne que se van a consumir, logrando mayores eficiencias en la cadena de comercialización, y estimulando una demanda más fluida hacia la marca **RICO CHANCHO**.

3.5.6 DISPONIBILIDAD DE MATERIA PRIMA

En la ciudad es muy complicado encontrar proveedores de cerdos después de la etapa de destete, por lo que es necesario realizar convenios con productores de la zona de Quininde, por ser ésta muy eficiente en producción porcina.

3.5.7 DISPONIBILIDAD DE CAPITAL

La Implementación de la procesadora y empacadora de carne porcina necesita una inversión inicial de 478.259,50 dólares, la aportación de la autora del proyecto

es de 125.000,00 dólares que representa el 26.14%, para la adquisición de maquinarias se realizara un préstamo al Banco de Fomento por una valor de 300.000,00 al 10% anual.

3.5.10 LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO

La Procesadora y Empacadora de Carne Porcina estará ubicado en la Parroquia San Francisco del Cabo, en los terrenos del Colegio Técnico Agropecuario “San Francisco del Cabo”, que cuenta con galpones para cerdos y tiene un terreno de 60000 m², una cisterna de agua, y transformador eléctrico. Las vías de acceso al colegio están en perfecto estado ya que se están rehabilitando caminos que permitan el fácil acceso de vehículos pesados a la parroquia.

En el Ecuador las actividades de Producción, Industrialización y Comercialización de los productos porcinos están reguladas por Leyes, Reglamentos y Ordenanzas específicas.

En la parte de Sanidad Animal, el Banco Nacional de Fomento y otras entidades crediticias del sector público, controlarán que los créditos destinados a la adquisición de ganado, sean utilizados en la compra de animales libres de enfermedades infectocontagiosas, que hayan recibido las vacunaciones y cumplan con todas las medidas preventivas contempladas en la Ley.

El Art. 8 de la Ley de Mataderos dice: Los mataderos y sus instalaciones, sean públicos, privados o mixtos para su funcionamiento, deben reunir las siguientes condiciones mínimas:

- a) Estar ubicados en los sectores alejados de los centros poblados, por lo menos a 1 km de distancia, en zonas próximas a vías que garanticen fácil acceso y no susceptibles de inundaciones.

- b) Disponer de los servicios básicos como: red de agua potable fría y caliente, en cantidad y calidad adecuada para atender las necesidades de consumo humano y las requeridas por cada cabeza de ganado faenado,

tratamiento y disposición de los desechos sólidos y líquidos que produce el matadero.

- c) El recinto debe estar debidamente controlado de tal manera que se impida la entrada de personas, animales y vehículos sin la respectiva autorización.
- d) En el área externa a la sala de faenamiento debe implementarse: patio para maniobras de vehículos, rampas para carga y descarga de animales, con instalaciones para lavado y desinfección de los vehículos, corrales de recepción, mantenimiento y cuarentena para ganado con abrevaderos de agua; mangas que conduzcan al cajón de aturdimiento, acondicionada con baño de aspersión

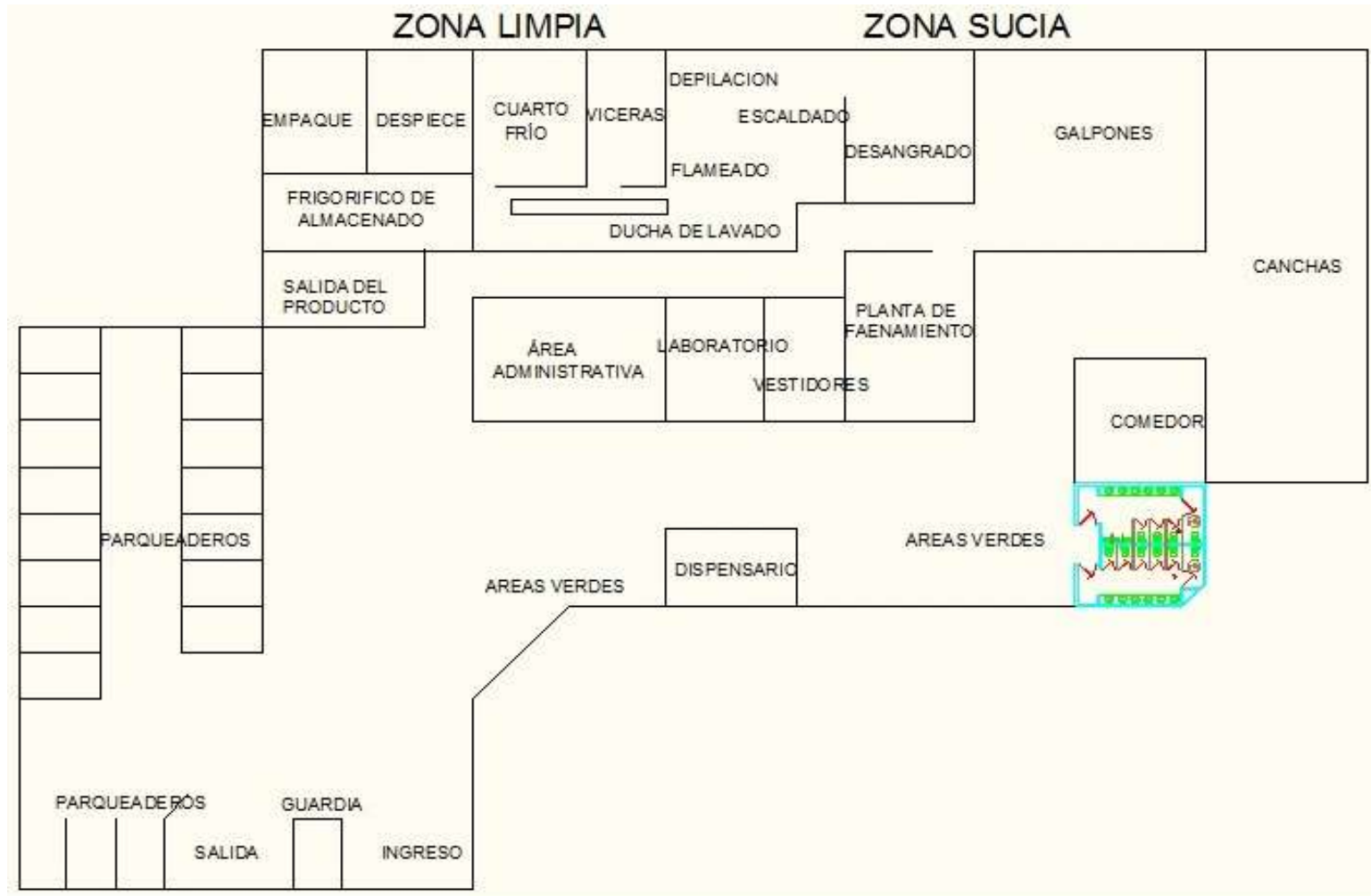
El corral destinado para porcinos debe tener cubierta.

- e) En el área interna: la obra civil debe contemplar la separación de las zonas sucias y limpia; salas independientes para la recolección y lavado de vísceras, pieles, cabezas y patas; área de oreo y refrigeración de las canales.

Todas estas dependencias con paredes de material impermeable, pisos antideslizantes de fácil higienización. Baterías sanitarias, duchas, lavamanos, vestidores. Canales de desagüe y recolección de sangre.

- f) Construcciones complementarias: laboratorio general, oficinas para la administración y para el servicio veterinario, bodegas y tanque para tratamiento de aguas servidas.
- g) Equipos: sistema de riel a lo largo de todo el proceso de faenamiento, tina de escaldado para cerdos, sierras eléctricas, carretillas y equipos para la movilización y el lavado de vísceras, tarimas estacionarias, ganchos, utensilios de material inoxidable. Además, deberán estar dotados de cisternas, bombas de presión.

3.5.11 DISTRIBUCION DE LA PLANTA



PRESUPUESTO DE OBRA CIVIL

FECHA: AGOSTO DEL 2011

Descripción	Unidad	Cantidad	Costo Unitario	Total
ESTRUCTURA				
Hormigón en columnas, encofrado 25x20	m3	6,00	450,53	2703,18
Hormigón en vigas, encofrado	m3	12,50	415,41	5192,63
Riostras de 15*15, incluye hormigón	ml	20,00	20,00	400,00
Contrapiso de hormigón	m3	80,00	441,50	35320,00
SUBTOTAL				43615,81
MAMPOSTERIA				
Mampostería de bloque e=20cm con mortero tradicional	m2	1590,00	13,00	20670,00
Mampostería de gypsum	m2	60,00	23,00	1380,00
SUBTOTAL				22050,00
ENLUCIDOS				
Enlucido de fajas	ml	81,20	2,00	162,40
Enlucido vertical e=1cm	m2	2800,00	5,00	14000,00
Enlucido liso exterior incluye andamios	m2	816,00	9,00	7344,00
Filos	ml	69,00	1,80	124,20
Cerámica pared Graiman cod. 707295	m2	500,00	23,00	11500,00
SUBTOTAL				33130,60
PISOS				
Acera H.S.180kg/cm2 e=6cm, piedra bola e=15cm	m2	240,00	15,00	3600,00
Porcelanato	m2	220,00	26,00	5720,00
Cerámica piso Graiman cod. 707163	m2	64,00	22,00	1408,00
Barredera de laurel	ml	48,00	5,40	259,20
SUBTOTAL				10987,20
CARPINTERIA METAL/MADERA				
Muebles bajos en MDF 15mm	ml	15,00	140,00	2100,00
Cerradura (Cesa) tipo Nova Cromada	u	17,00	18,00	306,00
Puerta MDF Incluye marco y tapamarco lacada	u	17,00	150,00	2550,00
SUBTOTAL				4956,00

ALUMINIO Y VIDRIO				
Ventanería Proyectable y fija en S100 con vidrio flotado de 6mm claro/bronce	m2	60,00	65,00	3900,00
Puerta de ingreso principal en vidrio templado de 10mm en 2 hojas batintes incluye bomba king al piso y tiraderas	Unidad	1,00	1.800,00	1800,00
SUBTOTAL				5700,00
RECUBRIMIENTOS				
Estucado interior sobre pared enlucida(preparado)	m2	3249,00	1,80	5848,20
Estucado interior sobre gypsum(preparado)	m2	360,00	1,70	612,00
Pintura interior Permatalex color blanco o pastel	m2	3249,00	1,80	5848,20
Pintura Blanca en tumbado (Imperial pintuco)	m2	340,00	1,70	578,00
Texturado Exterior Rulato Fino + Pintura Elastómerica	m2	210,00	4,80	1008,00
SUBTOTAL				13894,40
TUMBADO				
Instalación de Gypsum	m2	300,00	13,00	3900,00
Cubierta estructura metálica con perfiles termoacusticos	m2	800,00	20,00	16000,00
SUBTOTAL				19900,00
PIEZAS SANITARIAS Y GRIFERIAS				
Instalación de Inodoro tanque bajo color blanco+ accesorios	u	14,00	150,00	2100,00
Instalación de lavamanos pompano blanco + griferia y accesorios	u	14,00	150,00	2100,00
Lavaplatos texa 1 pozo empotrado+ griferia y accesorios	u	12,00	180,00	2160,00
SUBTOTAL				6360,00
INSTALACIONES SANITARIAS				
Instalación de A.LL, A.S., A.P.	global	1,00	8000,00	8000,00
SUBTOTAL				8000,00
INSTALACIONES ELECTRICAS				
Instalación de puntos eléctricos para iluminación, incluye : cableado, conduit conduit, interruptores marca veto, iluminación para baños y cafeterías: ojos de buey, y lámparas fluorescentes de doble tubo de 120,	u	60,00	30,00	1800,00
Instalación de puntos eléctricos para fuerza : tomacorrientes veto, cableado y tubo conduit,	u	30	60	1800,00
Tableros de control de 12 puntos (uno por piso)	u	3	350	1050,00
Seguridad: detectores de humo, 11,	U	25	30	750,00
Señalética de emergencia según norma: (lámparas a batería de encendido automático)	U	20	130	2600,00
Placas de información	U	20	5	100,00
Extintores	u	15	45	675,00
Iluminación Exterior	u	8	50	400,00
Puesta a tierra: varilla coperwell	global	1	390	390,00

Lamparas de emergencia	u	20	60	1200,00
Cableado estructurado: voz y datos	global	1	1500	1500,00
SUBTOTAL				12265,00
OBRAS EXTERIORES				
Eliminacion de escombros	m3	100,00	12,00	1200,00
Limpieza de Fin de obra	m2	500,00	1,10	550,00
SUBTOTAL				1750,00
EQUIPAMIENTO DE OFICINA				
Sillon Gerencial	u	2	240,00	480,00
Silla Secretaria con brazo	u	20	100,00	2000,00
Tandem Bipersonal espera	u	1	170,00	170,00
Tandem Tripersonal espera	u	1	215,00	215,00
Division en metal para paneleria (estructura)	u	2	160	320,00
Sillas Graffiti con Brazo apilables	u	6	60	360,00
SUBTOTAL				3545,00
SUBTOTAL				186.154,01
IVA 12%				22.338,48
TOTAL				208.492,49

3.6. ESTUDIO ORGANIZACIONAL Y LEGAL

3.6.1 NOMBRE DEL NEGOCIO

INCAR S.A Industrias Cárnicas

3.6.2 LOGO

La imagen que usaremos en nuestras publicidades para que las personas puedan identificar nuestros productos, donde se demuestra el dinamismo, prestigio, confianza y respaldo que nuestra empresa representará es el siguiente



3.6.3 PROPUESTA DE VENTAS

El slogan es la frase clave con él cual nuestra empresa reflejará su filosofía ya su vez le permitirá recordar comúnmente a los consumidores. Nuestro slogan es el siguiente:

“En aseo y calidad, como Rico Chanco no hay otro igual”

3.6.4 CARACTERÍSTICAS Y TIPO DE ORGANIZACIÓN

INCARS.A (Industrias Cárnicas S.A), va a ser constituida como una SOCIEDAD ANONIMA el capital va a estar dividido en partes ciertas, denominadas acciones. Los derechos del socios dependen en de la cantidad de acciones que posea.

Requisitos:

3.6.4.2 Accionistas

3.6.4.2.1 Capacidad: Para intervenir en la formación de una compañía anónima se requiere la capacidad civil para contratar. Sin embargo no podrán hacerlo entre cónyuges ni entre hijos no emancipados. Artículo 145 de la Ley de Compañías.

3.6.4.2.2 Números de accionistas.- La compañía deberá constituirse con dos o más accionistas, según lo dispuesto en el Artículo 147 de la Ley de Compañías

3.6.4.3 Capital

3.6.4.3.1 Capital mínimo.- El capital suscrito mínimo de la compañía deberá ser de ochocientos dólares de los Estados Unidos de América. El capital deberá suscribirse íntegramente y pagarse en al menos un 25% del valor nominal de cada acción. Dicho capital puede integrarse en numerario o en especies (bienes muebles e inmuebles) e intangibles, siempre que, en cualquier caso, correspondan al género de actividad dela compañía.

3.6.4.3.2 Acciones.- La acción confiere a su titular legítimo la calidad de accionista y le atribuye, como mínimo, los derechos fundamentales que de ella derivan y se establecen en la Ley. Las acciones pueden ser ordinarias o preferidas.

3.6.5 MISIÓN, VISIÓN Y OBJETIVOS

MISIÓN

“Elaborar alimentos de calidad para satisfacer la demanda de carne porcina en los supermercados, restaurantes y cadenas distribuidoras siendo líderes en seguridad alimentaria y calidad, con innovación tecnológica, contribuyendo al bienestar del medio ambiente con responsabilidad y eficiencia”

VISIÓN

“Mejorar día a día y mantener un plan de liderazgo en el mercado regional, posicionándonos como una empresa sólida pionera en el procesamiento y comercialización de carne porcina”

OBJETIVOS

Nuestra empresa tiene como objetivo principal entregar al cliente un producto de buena condiciones, es decir de calidad e higiene, que satisfaga las necesidades del consumidor.

- Identificar las necesidades de la implantación de un modelo administrativo que permita el impulso y el desarrollo de la empresa INCAR S.A.
- Lograr un porcentaje de utilidad del 33.11% sobre las ventas totales del primer año.
- Ser líderes en el mercado local.

3.6.6 REQUERIMIENTO DEL CAPITAL HUMANO

INCAR S.A Industrias Cárnicas para poner en marcha el proceso de producción de carne porcina, requerirá del siguiente personal.

ADMINISTRACION GENERAL {
✓ 1 Gerente
✓ 1 Secretaria

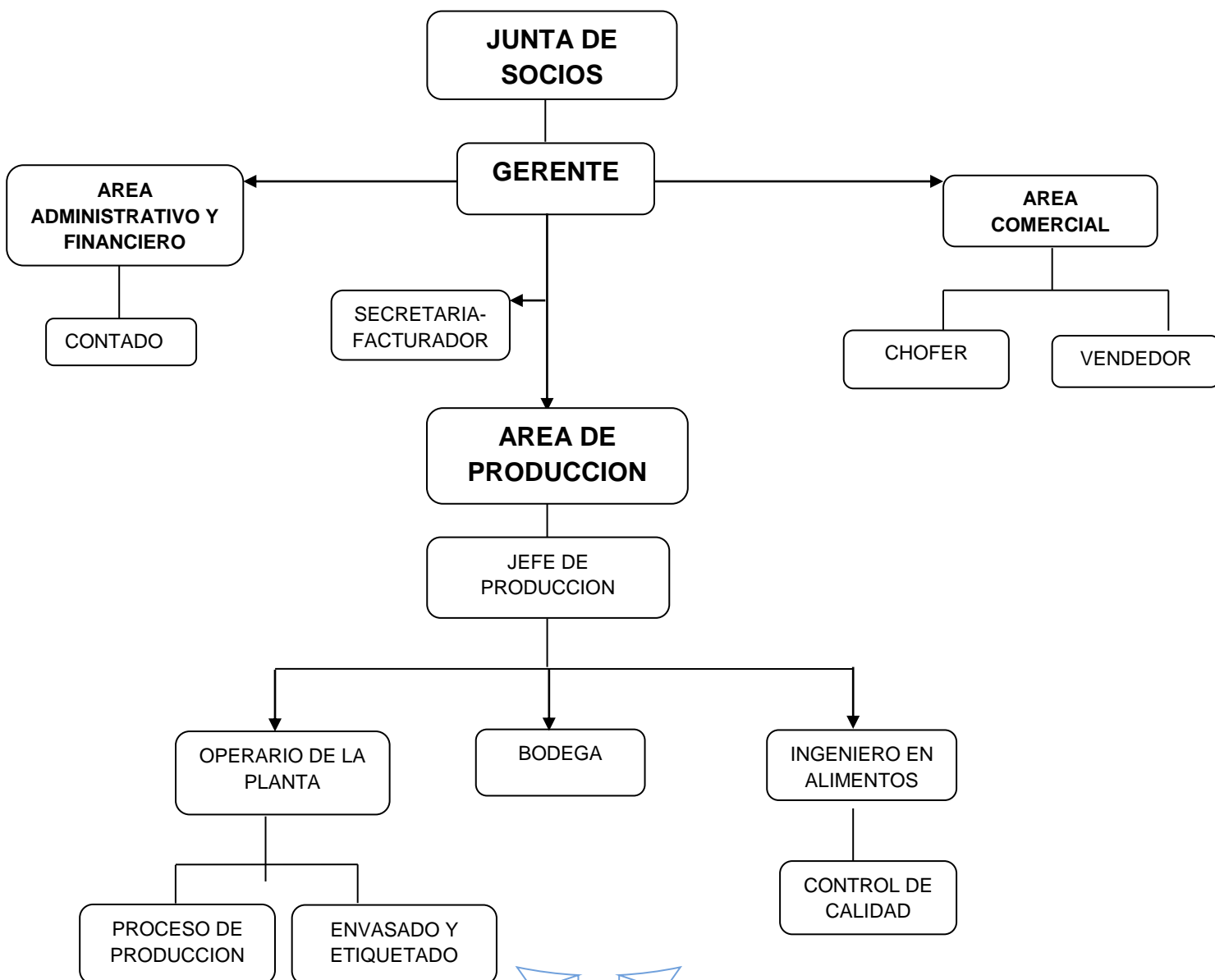
AREA ADMINISTRATIVO FINANCIERO { ✓ 1 Contador

AREA COMERCIAL {
✓ 1 Vendedor
✓ 1 Chofer
✓ 1 Bodega
✓ 1 Guardia de seguridad

AREA DE PRODUCCION {
✓ 1 Jefe de Producción
✓ 6 Operario de la planta
✓ 1 Ingeniero de alimentos

3.6.7 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL Y FUNCIONAL DE LA ORGANIZACIÓN

3.6.7.1 ORGANIGRAMA ESTRUCTURAL DE LA EMPRESA "INCARS.A"



3.6.7.2 MANUAL DE FUNCIONES DE LA EMPRESA “INCAR S.A”

En concordancia con los objetivos y para que se cumplan dichos fines “**INCAR S.A**” determina las siguientes funciones.

CARGO: JUNTA DE SOCIOS

- ✓ La Junta de Socios deberá aprobar los estados financieros anuales de “INCAR S.A”
- ✓ Conocer y resolver el destino de las utilidades de cada período, con el fin de canalizarlas para producir, mejorar la planta, hacer reestructuraciones corporativas, expandirse, comprar maquinaria y tecnología, etc.
- ✓ Cumplir y hacer cumplir las disposiciones legales, estatutarias y reglamentarias que norman a “INCAR S.A”
- ✓ Dictar la política institucional de “INCAR S.A”.
- ✓ Nombrar y elegir al Gerente General y al Auditor Interno, para un período de cuatro años; quienes podrán ser reelegidos indefinidamente.
- ✓ Conocer y resolver la renuncia del Gerente General y del Auditor Interno, en el caso de que la presenten y encargar dichas funciones.
- ✓ Resolver los aumentos o disminuciones del capital de “INCAR S.A”
- ✓ Reformar los Estatutos de “INCAR S.A”.
- ✓ Conocer, aceptar o rechazar los informes que le fueren presentados.

CARGO: GERENTE

Planear, coordinar, dirigir, controlar y evaluar todas las actividades de una empresa de gran movimiento y complejidad económica.

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

- ✓ Responsable de analizar datos estadísticos del crecimiento para la elaboración del presupuesto anual tanto de ventas como de gastos.
- ✓ El Gerente General de “INCAR S.A” ejerce la representación legal, judicial y extrajudicial de la Empresa. Tiene bajo su responsabilidad la gestión administrativa y dirección de las operaciones de la Empresa.
- ✓ Elaborar y someter a la aprobación de la Junta de Socios, el presupuesto anual para el siguiente ejercicio económico de la Empresa, hasta el 30 de noviembre de cada año, así como los estados financieros y solicitar auditorías internas o externas de los mismos.
- ✓ Presentar a la Junta de Socios hasta el 31 de Enero de cada año, un informe de labores en el que se incluya la situación técnica, económica y financiera de la Empresa.
- ✓ Propender a elevar el nivel de desarrollo de la entidad en todo ámbito: técnico, económico, comercial y humano.
- ✓ Vigilar y autorizar las operaciones administrativas, financieras, crediticias e inversiones de “INCAR S.A”.
- ✓ Firmar junto con el Contador General y el Auditor Interno los balances de “INCAR S.A”. estados financieros, informes y más documentos requeridos por la ley.

REQUISITOS

- ✓ **EDUCACION:** Título Profesional en Administración de Empresas, Doctorado en Contabilidad y Auditoría
- ✓ **EXPERIENCIA:** 3 años de experiencia

CARGO: SECRETARIA

Atender, organizar, coordinar actividades de apoyo para el gerente.

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

- ✓ Responsable de la facturación diaria.
- ✓ Prepara comprobantes de ingresos a caja y su posterior depósito en el Banco.
- ✓ Ingresa diariamente en el sistema la información que genera la operación como notas de crédito, débito, recibos de cobro, a fin de mantener información actualizada que permita la oportuna toma de decisiones.
- ✓ Mantiene en absoluta reserva la información a la que tenga acceso por sus funciones.
- ✓ Realiza todas las demás funciones inherentes de acuerdo a las instrucciones impartidas por la Gerencia.

REQUISITOS MINIMO

- ✓ **EDUCACION:** Licenciado(a) en secretariado
- ✓ **EXPERIENCIA:** 1 año de experiencia en labores afines

CARGO: CONTADOR

Controlar que se mantenga actualizada la contabilidad de la empresa de forma eficiente.

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

- ✓ Encargado de revisar el presupuesto de gastos e inversiones anuales de la distribuidora para la aprobación de la Gerencia.
- ✓ Analiza índices de gestión de distribución y costeo de rutas.
- ✓ Control de inventarios sorpresivos de producto.
- ✓ Arqueo de facturas, caja chica y cheques posfechados, etc.
- ✓ Corrige stocks por devoluciones, producto caducado, faltantes de peso, diferencia de inventarios.
- ✓ Codifica gastos, facturas de compras, de la distribución para su registro contable.
- ✓ Coordina del pago a proveedores y cheques emergentes aprobados por la Gerencia.
- ✓ Paga impuestos, trámite de permisos de funcionamiento, etc.
- ✓ Responsable de cumplir y hacer cumplir las políticas de control establecidos por la compañía.
- ✓ Realiza y controla el estado de pérdidas y ganancias de la distribución. Reporte que se deberá presentar mensualmente a la Gerencia para su conocimiento.

REQUISITOSMINIMO

- ✓ **EDUCACION:** Doctorado en Contabilidad y Auditoria
- ✓ **EXPERIENCIA:** 2 años de experiencia en labores afines

CARGO: BODEGUERO

Administrar el inventario de los productos y embalajes, responsable por la organización la demanda y rotación de los productos, manejo de la limpieza y sanidad de las cámaras.

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

- ✓ Responsable de los stocks de las cámaras.
- ✓ Responsable de elaborar los pedidos, enviar el mismo a las oficinas de “INCAR S.A”.
- ✓ Responsable de la recepción del producto, verificando los pesos.
- ✓ Responsable de preparar los productos para la entrega a cada cliente de acuerdo al pedido elaborado por el vendedor.
- ✓ Responsable de las actividades de servicios generales tales como, mantenimiento de cámaras, vehículos, limpieza de cámaras, sitio de carga y descarga.
- ✓ Responsable del manejo del producto cuidando en todo momento la asepsia.
- ✓ Controla constantemente la temperatura de las cámaras.
- ✓ Controla las fechas de caducidad y características de los productos.

REQUISITOSMINIMO

- ✓ **EDUCACION:** Licenciado en Contabilidad
- ✓ **EXPERIENCIA:** 1 año de experiencia en labores afines

CARGO: VENDEDOR

Gestionar, realizar y mantener contactos, entrevistas, visitas, ofertas y negociaciones con los clientes actuales y potenciales.

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

- ✓ Prepara el rutero, verificando que tenga una secuencia lógica.
- ✓ Retira y firma el control de las facturas por cobrar.
- ✓ Aclara los precios de compra, las promociones y los programas que ha establecido la empresa, para que transmita a sus clientes y consumidores.
- ✓ Coloca afiches o cualquier material publicitario para que impulse las ventas.
- ✓ Tiene que cumplir con el rutero de cada día.
- ✓ Debe apertura nuevos negocios todos los días hasta alcanzar el máximo de cobertura en la zona asignada.
- ✓ Realiza el informe de las ventas del día, para entregar al bodeguero, para que prepare los pedidos para el día siguiente y pueda ser facturado.

REQUISITOS MINIMOS

- ✓ **EDUCACION:** Título Profesional en Marketing
- ✓ **EXPERIENCIA :** 2 años de experiencia en labores afines

CARGO: CHOFER

TITULO: CHOFER

Cumplir con las funciones de entregar los pedidos en las direcciones y horas correctas.

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

- ✓ Responsable de las entregas del producto a cada punto de venta de acuerdo a un programa establecido que determina distancias y horarios.
- ✓ Deberá entregar el producto al cliente, con la debida verificación con la factura, para evitar futuros reclamos, y hará firmar el recibí conforme.
- ✓ Verificará si tiene productos caducados, o en mal estado para que informe al Bodeguero, Gerente sobre el particular, para que se tome las medidas concernientes al tema.
- ✓ Cuidará del mantenimiento del vehículo, así como del equipo de frío, el cual no puede ser apagado, mientras tengamos producto en el furgón.
- ✓ Cuidará de la imagen de la empresa y de los productos, dando el ejemplo en el manejo del producto, cuidando en todo momento la asepsia.
- ✓ Deberá entregar los recibos de combustible, así como los de mantenimiento.
- ✓ Deberá lavar el vehículo todos los días, de forma especial el interior del furgón.

REQUISITOSMINIMO

- ✓ **EDUCACION:** Titulo de Chofer Profesional, Bachiller en Contabilidad
- ✓ **EXPERIENCIA:** 5 año de experiencia en labores afines

CARGO: JEFE DE PRODUCCIÓN

Planificar, programar, ejecutar, dirigir, y controlar las actividades de producción de la empresa.

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

- ✓ Controlar a los obreros en el cumplimiento de su trabajo.
- ✓ Presentar al gerente programas de producción, pronósticos de ventas y más documentos de trabajo para su aprobación.
- ✓ Receptar materias primas y supervisar las mismas.
- ✓ Controlar inventarios de materias primas e insumos.
- ✓ Controlar el buen uso de herramientas y equipo.
- ✓ Realizar un correcto control de calidad del producto.
- ✓ Asesorar a los directivos de la empresa en asuntos de producción.
- ✓ Capacidad y autonomía en la toma de decisiones y compromiso con la labor a desarrollar, según los parámetros establecidos por la normatividad industrial.
- ✓ Tiene la capacidad e idoneidad para aprobar las condiciones de los productos listos para salir al mercado.
- ✓ Tiene la capacidad de asegurar que los productos estén hechos de acuerdo con las especificaciones de la compañía con la documentación correspondiente por las BPM, (Buenas Prácticas de manufactura)

REQUISITOS MINIMO

- ✓ **EDUCACION:** Ingeniero Zootecnista
- ✓ **EXPERIENCIA:** 3 año de experiencia en labores afines

CARGO: OPERARIO DE LA PLANTA

Conocimiento sobre los estándares estipulados por la organización para la adecuada obtención de los productos a salir al mercado.

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

Manejo de Equipo:

- ✓ Conocimiento y habilidad para manipular herramientas o equipos industriales que faciliten el desempeño laboral, para el ahorro de tiempo de los procesos y aumento de la productividad.
- ✓ Los trabajadores tienen pleno conocimiento de los diferentes equipos utilizados en el área de faenamiento y envasado y su adecuado mantenimiento.
- ✓ Tienen la capacidad de realizar el mantenimiento de los diferentes equipos y la limpieza de los utensilios utilizados en este proceso.
- ✓ Tiene la capacidad de realizar el proceso de aseo y desinfección de acuerdo a la programación de tareas para cada puesto de trabajo.
- ✓ Los trabajadores conocen las especificaciones de llenado y empaçado del producto.
- ✓ Tiene la capacidad de revisar y asegurar que el envasado y empaque del producto final cumplan con las BPM (Buenas Prácticas de Manufactura).

REQUISITO MINIMO

- ✓ **EDUCACION:** Bachiller

CARGO: INGENIERO EN ALIMENTOS Y CONTROL DE CALIDAD

Ingeniero en Alimentos, el cual tiene a su cargo la transformación física, química o biológica mediante procesos industriales, hasta su envasado y distribución; atendiendo también los aspectos de calidad, seguridad, higiene y saneamiento.

FUNCIONES Y RESPONSABILIDADES

- ✓ El trabajador debe tener conocimiento acerca del estado de la materia prima, su apariencia y uso, para cada uno de los productos a desarrollar.
- ✓ Conocimiento y capacidad de identificar anomalías en cuanto al estado de la materia prima, realizando una evaluación en la cual verifica si esta en las condiciones adecuadas para el procesamiento.
- ✓ Tiene conocimiento y capacidad de autorizar o rechazar el uso de cada uno de los lotes de materia prima y productos, basándose en el análisis de los resultados de control de calidad.
- ✓ El trabajador debe tener conocimiento sobre la identificación y control de los formatos de aprobación de cada materia prima.
- ✓ Tiene la capacidad y el conocimiento para verificar la aprobación de las materias primas según las exigencias de calidad exigidas por la empresa.
- ✓ El trabajador debe tener conocimiento sobre manejo de información estadística y matemática, utilizada para el análisis fisicoquímico y microbiológico realizado a diferentes muestras de materia prima.

4.6.8 TRÁMITES Y PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO

Permiso de funcionamiento de la Dirección Provincial de Salud de Esmeraldas Acuerdo Ministerial 818

1. Formulario de solicitud (sin costo) llenado y suscrito por el propietario.
2. Copia del registro único de contribuyentes (RUC).
3. Copia de la cedula de ciudadanía o de identidad del propietario o del representante legal del establecimiento.
4. Copia del título del profesional de la salud responsable técnico del establecimiento, debidamente registrado en el Ministerio de Salud Pública.
6. Plano del establecimiento
7. Croquis de ubicación del establecimiento.
8. Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.
9. Copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferido por un Centro de Salud del Ministerio de Salud Pública.

Registro Sanitario del Producto

Certificación de Buenas Prácticas de Manufactura

Art. 15.- Para la obtención del registro sanitario con aplicación de las buenas prácticas de manufactura de acuerdo con el reglamento respectivo, se presentará el formulario específico de solicitud consignando la siguiente información:

- a) Nombre o razón social de la persona natural o jurídica a cuyo nombre se solicita el registro sanitario y su domicilio.
- b) Nombre o razón social y dirección del fabricante.
- c) Nombre y marca(s) del producto.
- d) Descripción del tipo de producto.

- e) Lista de ingredientes utilizados en la formulación (incluyendo aditivos), los ingredientes deben declararse en orden decreciente de las proporciones usadas.

Permisos municipales

- a) Copia de cedula.
- b) Copia de Ruc
- c) Copia de permiso cuerpo de bomberos
- d) Especie valorada
- e) Inspección
- f) Declaración de impuesto a la renta

PATENTES MUNICIPAL

- a) Escritura de constitución de la compañía
- b) Resolución de la Superintendencia de Compañías en original y copia.
- c) Copias de cedula de ciudadanía
- d) Papeleta de votación actualizada del Representante Legal, dirección donde funcionará la misma)

RUC

- a) RUC01-A y RUC01-B (debidamente firmados por el representante legal, apoderado o liquidador
- b) Original y copia, o copia certificada de la escritura pública de constitución o domiciliación inscrita en el Registro Mercantil.
- c) Original y copia de las hojas de datos generales otorgada por la Superintendencia de Compañías (Datos generales, Actos jurídicos y Accionistas)
- d) Original y copia, o copia certificada del nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil

- e) **Ecuatorianos:** Original y copia a color de la cédula vigente y original del certificado de votación.
- f) Original y copia de la planilla de servicios básicos (agua, luz o teléfono). Debe constar a nombre de la sociedad, representante legal o accionistas y corresponder a uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción.

CONSTITUCION DE LA SOCIEDAD

Al constituir El proyecto como sociedad anónima se deben seguir los siguientes pasos para la constitución:

1. Aprobación del nombre o razón social de la empresa en la SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑIAS.
2. Apertura de la cuenta de Integración de Capital en cualquier banco de la ciudad si el aporte es numérico.
3. Elevar a escritura pública la minuta de constitución en cualquier notaria.
4. Presentación de tres escrituras de constitución con oficio firmado por un abogado, en la Superintendencia de Compañías (adjuntar copia de cedula y papeleta de votación de quien suscribe el documento);
 - CUANDO EL TRAMITE HA SIDO APROBADO SE PUEDE SEGUIR CON EL PROCESO DE CONSTITUCION
5. Se debe publicar el extracto en un periódico de amplia circulación en la ciudad por un solo día (se recomienda compra tres ejemplares del mismo: 1 para el Registro Mercantil, otro para la superintendencia de Compañías y otro para la empresa)

6. Debe sentar razón de la resolución de constitución en las escrituras, en la misma notaria donde reposa la escritura matriz.
7. Debe obtener la patente municipal
8. Debe inscribir las escrituras en el registro mercantil , los nombramientos del representante legal y gerente de la empresa.
9. Documentos que se deben presentar en la Superintendencia de Compañías para finalizar el trámite de constitución:

- ✓ Escritura con la respectiva resolución de la Superintendencia de Compañías inscrita en Registro Mercantil.
- ✓ Un ejemplar del periódico (o copia certificada), en el que se publicó el extracto.
- ✓ Original o copias certificadas de los nombramientos de Representante Legal y Administrador inscritos en el registro mercantil.
- ✓ Copia legible de la cedula de ciudadanía del Representante Legal y Administrador de la compañía.
- ✓ Formulario del R.U.C. (01-A) original lleno y firmado por el Representante Legal.
- ✓ Copia simple de pago de agua, luz o teléfono del domicilio de la compañía.

ANEXOS

GLOSARIO

Bioseguridad: Conjunto de prácticas de manejo orientadas a prevenir el contacto de los cerdos con microorganismos no deseados.

BPM: Buenas Prácticas de Manejo o Manufactura según corresponda.

Desinfección: Destrucción de todas las formas vegetativas de microorganismos, excluyendo los formadores de esporas.

Excretas: Material sólido y líquido producido por el metabolismo de los animales en producción.

Manejo: Prácticas que promueven la productividad, el bienestar general y la salud de los cerdos. Inclúyase el manejo de subproductos y residuos.

Peligro: Agente biológico, químico o físico que pueda comprometer la inocuidad alimentaria y la salud de los cerdos.

Registro: Documento que presenta los resultados obtenidos o proporciona evidencia de actividades desempeñadas.

Sanitización: Reducción de la carga microbiana, contenido en un objeto o sustancia, a niveles seguros para la población.

Verificación: Aplicación de métodos, procedimientos, ensayos y otras evaluaciones, aparte del monitoreo, para constatar el cumplimiento de las buenas prácticas.

MODELO DE CONTRATO DE COMODATO de BIENES INMUEBLES

En la ciudad de _____, a los __ días del mes de _____ de 20__, entre el Sr. _____ (tipo y N° de documento), domiciliado en _____, en adelante EL COMODANTE y el Sr. _____ (tipo y N° de documento), domiciliado en _____, en adelante EL COMODATARIO, convienen celebrar el presente contrato de comodato sujeto a las siguientes cláusulas:

PRIMERA: OBJETO. El comodante entrega en comodato al comodatario el inmueble de su propiedad sito en _____, en buen estado de uso y conservación que el comodatario declara conocer y aceptar.

El inmueble únicamente podrá ser destinado por el comodatario para uso _____ no pudiendo afectarlo a ningún otro uso.

El comodante podrá inspeccionar el inmueble a fin de constatar su estado y uso en cualquier tiempo y oportunidad.

SEGUNDA: PLAZO. Este comodato tendrá una vigencia de _____ contados a partir de la fecha del presente.

TERCERA: GASTOS. Son a cargo del comodatario los gastos de luz, gas, y teléfono (especificar otros si hay) durante todo el tiempo que dure el comodato y hasta la efectiva restitución del inmueble al comodatario.

Realizados los pagos de los gastos indicados precedentemente, el comodatario deberá entregar al comodante los recibos correspondientes para su fiscalización y archivo.

CUARTA: INCUMPLIMIENTO. En caso que el comodatario no cumpliera con cualquiera de las obligaciones asumidas en este contrato, quedará constituido en mora en forma automática sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y el comodante podrá requerir la inmediata restitución del bien inmueble, sin perjuicio de su derecho de accionar por daños y perjuicios y de que comenzará a correr la multa estipulada en la cláusula que sigue hasta la efectiva restitución del inmueble al comodante.

QUINTA: MULTA POR FALTA DE RESTITUCION. Al vencimiento del plazo del contrato el comodatario deberá restituir al comodante el inmueble. Caso contrario, quedará constituido en mora automáticamente, sin necesidad de interpelación judicial o extrajudicial alguna y se hará pasible de una multa (diaria, mensual, etc.) de \$ _____ (pesos _____), la que será exigible por vía ejecutiva.

SEXTA: PROHIBICION DE CESION. Este contrato no puede ser cedido por el comodatario a terceras personas.

SEPTIMA: DOMICILIOS. El comodante y el comodatario constituyen domicilios en los indicados en este contrato para todos los efectos judiciales y extrajudiciales derivados del mismo. Ambas partes acuerdan en someterse a la competencia ordinaria de los Tribunales de _____ para todos los efectos judiciales derivados del presente contrato.

En prueba de conformidad, se firman dos ejemplares de un mismo tenor.

ENTREVISTA

“IMPLEMENTACION DE UNA PROCESADORA Y EMPACADORA DE CARNE PORCINA BAJO EL SISTEMA DE COMODATO CON EL COLEGIO TÉCNICO AGROPECUARIO “SAN FRANCISCO DEL CABO”, PARA SU COMERCIALIZACIÓN EN LA CIUDAD DE ESMERALDAS”

ENTREVISTADO: RECTOR DEL COLEGIO.

- ✓ ¿Será factible que el colegio preste sus instalaciones para la realización del proyecto?

- ✓ ¿De dar apertura para que se realice el proyecto cuáles serán las condiciones?

- ✓ ¿Cree que los galpones que tiene la institución están en óptimas condiciones?

- ✓ ¿Cree usted que los estudiantes están preparados para realizar este proyecto?

- ✓ ¿Cómo beneficiaría a los estudiantes y al colegio la realización del proyecto?

ENTREVISTADO: ESTUDIANTE.

- ✓ ¿Conocen las nuevas técnicas y medidas de bioseguridad para tener cerdos sanos?
- ✓ ¿Si el colegio tuviese una granja porcina estarían ustedes comprometidos en colaborar para mejorar la cría de cerdos?
- ✓ ¿Tienen ustedes los conocimientos necesarios para realizar este proyecto?
- ✓ ¿Cuál es su expectativa con la realización de este proyecto?
- ✓ ¿Esta experiencia les incentivara a ustedes como estudiantes de agropecuaria a mejorar las técnicas de cría de cerdos?
- ✓ ¿Creen ustedes que es importante el trabajo en equipo para realizar esta actividad?

ENTREVISTADO: ESPECIALISTA MEDICO VETERINARIO

- ✓ ¿Qué raza es la más adecuada para la producción porcina?
- ✓ ¿Usted cree que se podrá contar con la tecnología apropiada para criar cerdos de buena calidad?
- ✓ ¿Cree que las instalaciones que tiene el colegio si están estructuradas para cuidar la bio-seguridad de los cerdos?
- ✓ ¿Cuál de ellas es la más peligrosa para el ganado y también para la salud pública de las personas?

ENTREVISTADO: COMPETENCIA

- ✓ ¿Qué productos de cerdos son los más apetecidos por los consumidores?
- ✓ ¿Qué cantidad usted vende diariamente?
- ✓ ¿Usted es el que faena la carne porcina?
- ✓ ¿Existe un control de los precios en el mercado?
- ✓ ¿La población si consume frecuentemente los productos derivados de los cerdos?
- ✓ ¿Cuáles son las temporadas más alta de consumo de carne porcina?
- ✓ ¿De que manera usted lo compra y como lo vende?

ENTREVISTADO: PRODUCTORES

- ✓ ¿Es rentable la producción porcina?
- ✓ ¿Lleva usted un control de vacunas de los porcinos?
- ✓ ¿Cuáles son las enfermedades que se presentan con frecuencia en los galpones?
- ✓ ¿Existe ayuda al sector porcicultor por parte del gobierno con financiamientos para tecnificar la cría de cerdos?
- ✓ ¿Cómo lo comercializa?

Quito; 24-08-2011



Srta. Gabriela Moreno
INCAR S.A.
Presente.-

De mis consideraciones.

Por medio del presente me permito cotizar su solicitud en base a datos referenciales con respecto al tamaño de la funda de empaque, motivo por el cual la presente estará pendiente a previa confirmación o cambios en base al tamaño, si es el idóneo para los dos productos a empacarse por parte del cliente.

FUNDAS PARA EMPAQUE AL VACIO IMPRESA FULL COLOR (Fotografía).

Impresión:	Fritada 1Kg. / Chuleta 1Kg.
Estructura del Empaque:	Polyester Transparente + Polietileno de Baja Densidad Transp.
Espesor:	100 micrones.
Medida:	25 x 35cm.
Sello:	Tipo "U"
Valor:	\$173.25 el millar de fundas + IVA.
Cantidad Mínima:	23.000 Fundas por cada referencia.

Costo de Matrices.

-Referencia Fritada 1Kg. impresión cara frontal y posterior:	\$ 2240 + IVA
-Referencia Chuleta 1Kg. Impresión a una sola cara:	\$ 1120 + IVA

Pago: 50% Anticipo / Saldo- Contra Entrega.

Ante cualquier inquietud, sugerencia será un placer contar con sus comentarios

Atentamente,

Juan Carlos Jami
ASESOR COMERCIAL.
2 472 755 Ext. 107 Cel: 093605959



Quito, 23 de agosto de 2011 **GC-14-FL-01**

Señora

COT-2011-314

Gabriela Moreno Cedeño

Presente.-

Por medio de la presente, me es grato presentar a usted la cotización referente a la construcción de un cuarto de refrigeración de las siguientes características:

CUARTO DE PROCESO

USD 6.800,00 + IVA

Medidas externas: 2.28 x 3.42 x 2.40 H m

Medidas internas: 2.08 x 3.22 x 2.30 H m

Volumen interno: 15.40 m³

Temperatura de cámara: 6 ° - 7° C

Tiempo de proceso: 18 horas

Tipo de producto: Carne de cerdo

Temperatura de inceso de carne: 40 ° C

Cantidad de Producto: 1000 kg

Rotación de producto: 100 %

Equipo: Una unidad compacta MGM 320 de 2 HP

CUARTO DE ALMACENAMIENTO

USD 5.500,00 + IVA

Medidas externas: 2.28 x 2.28 x 2.40 H m

Medidas internas: 2.08 x 2.08 x 2.30 H m

Volumen interno: 9.95 m³

Temperatura de cámara: 4 ° C
Temperatura de ingreso de la carne: 8 ° C
Tiempo de proceso: 24 horas
Tipo de producto: carne de cerdos
Cantidad de Producto: 1000 kg
Rotación de producto: 100 %
Equipo: Una unidad compacta MGM 212 de 1.2 HP

Incluye costo de transporte a la ciudad de Esmeraldas

FORMA DE PAGO: 50 % a la firma de contrato y 50 % contra entrega (letra de cambio como garantía de pago)

TIEMPO DE ENTREGA: 5 días previa coordinación de trabajos

GARANTÍA: Un año, que cubre cualquier defecto de fabricación o montaje de los equipos.

MANTENIMIENTOS DENTRO DE LA GARANTÍA: Un mantenimiento a los seis meses **sin costo** tanto en materiales y mano de obra, cabe resaltar que dentro de este periodo se contemplan los arreglos por defectos de fabricación o montaje de los equipos.

Atentamente,

Ma. del Carmen Tonato
CORA REFRIGERACION CIA. LTDA.

Web: www.corarefrigeracion.com

Dirección Quito: Pana Norte Km 14 ½ # 1545 y Pasaje Cenepa

PBX: (593-2) 2820-501

Quito, 23 de agosto de 2011

COT- 2011 - 247

Señora
Gabriela Moreno
Presente.-

COTIZACIÓN

Por medio de la presente nos es grato cotizar a usted un equipo para transporte refrigerado marca EUROFRIGO, modelo C3500. para instalarse en un furgón de medidas: 1.65x 3.40 x 2.00 h



- Con sistema de descarche.(automático)
- Compresor de 10 cilindros
- Capacidad 11.710 BTU/H
- Sistema eléctrico 12 V o 24 V según requerimiento
- Refrigerante R 404 A ecológico
- Tablero de control electrónico para cabina con múltiples funciones, de tal manera que se puede ver la temperatura desde la cabina y detectar cualquier daño, ya que este controlador le indica por medio de alarmas que problema tiene.
- Un ventilador de diámetro 16” en el condensador y dos de 12” en el evaporador.

COSTO EQUIPO USD 3.582,00

Incluye consto de instalación e IVA

Atentamente
Ma. del Carmen Tonato

NOTA: Para que el equipo funcione adecuadamente es indispensable que las paredes, techo, piso y puertas de la carrocería o furgón tenga como mínimo aislamiento en poliuretano de 38 Kg/m³ y de 8cm de espesor para refrigeración y mínimo 10cm de espesor

