

PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR

SEDE ESMERALDAS



FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y CONTABLES

ESCUELA DE COMERIO EXTERIOR

TEMA:

***CENTRO DE ACOPIO DE PRODUCTOS DEL MAR CON FINES DE
EXPORTACIÓN EN LA PARROQUIA TONSUPA, PROVINCIA DE
ESMERALDAS***

LINEA DE INVESTIGACIÓN.-

**NEGOCIOS INTERNACIONALES.- COMERCIO EXTERIOR, LOGÍSTICA Y
TRANSPORTE**

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

INGENIERA EN COMERCIO EXTERIOR

AUTORA:

ANA ARACELY TARIRA SALAZAR

ASESORA:

ING. ISABEL CHILA

ESMERALDAS - ECUADOR

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

Trabajo de tesis aprobado luego de haber dado cumplimiento a los requisitos exigidos por el reglamento de grado de la PUCESE previo a la obtención del título de INGENIERÍA EN COMERCIO EXTERIOR.

Presidente tribunal de graduación

LECTOR 1

Licd. Fernando Díaz

LECTOR 2

Licd. Fredy Betancourt

DIRECTOR DE TESIS

Ing. Isabel Chila

DIRECTOR DE ESCUELA

Mgt. Francisco Mila

Esmeraldas, Marzo 2016

AUTORÍA

Yo, **ANA ARACELY TARIRA SALAZAR** declaro que la presente investigación enmarcada en el actual trabajo de tesis es absolutamente original, auténtica y personal.

En virtud que el contenido de ésta investigación es de exclusiva responsabilidad legal y académica de la autora y de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas.

ANA ARACELY TARIRA SALAZAR

C.I. 0803438449

AGRADECIMIENTO

Primeramente a Dios porque él es el ser que ha permitido que salga victoriosa en esta etapa de mi vida; estoy más que segura de que sin él yo no estuviera disfrutando de uno de los acontecimientos más importantes para mí.

A mis padres por ser el segundo pilar fundamental de mi vida; gracias a Marcos Tarira y Chany Salazar porque me enseñaron la importancia de una carrera profesional y de luchar juntos conmigo para que hoy yo pudiera ser una profesional; por amarme tanto y no permitir que jamás desista de mis sueños; además de orientarme en la realización del presente proyecto de investigación, el mismo que será utilizado para la expansión de la actual microempresa que poseen mis padres.

A mi hija y hermano; Angie Méndez y Marcos Tarira, porque ellos son mi fuerza de lucha día a día. Sin ellos mi logro no tuviera sentido.

A mis profesores por compartir cada uno de sus conocimientos y experiencias, y a mis compañeros porque con ellos vivimos y confrontamos de forma victoriosa cada etapa de aprendizaje en el tiempo que duro nuestra carrera.

También quiero darle las gracias al Director de carrera el ing. Francisco Mila porque a más de contribuir con sus conocimientos, también ha sido un gran amigo; con quien he podido contar hasta en momentos muy dificultosos de mi vida.

DEDICATORIA

A Dios porque él es el que ha permitido que existan todos los logros en mi vida, el permitió que mis padres me den una segunda oportunidad y que hoy yo sea una profesional; este logro es para él, para él sea todo honor y toda gloria en su nombre.

¡Gracias Jesús por tanto Amor!

ÍNDICE

CAPÍTULO I _____	- 16 -
MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN _____	- 16 -
1.1. Planteamiento del problema _____	- 16 -
1.3. Justificación _____	- 18 -
1.4. Objetivos _____	- 19 -
1.4.1. Objetivo general _____	- 19 -
1.4.2. Objetivos específicos _____	- 19 -
CAPÍTULO II _____	- 20 -
MARCO TEÓRICO _____	- 20 -
2.1. Antecedentes _____	- 20 -
2.2. Bases teóricas científicas _____	- 22 -
2.2.1. Centro de acopio _____	- 22 -
2.2.2. Productos del mar _____	- 22 -
2.3. Base legal _____	- 23 -
2.3.1. Copci _____	- 23 -
2.3.2. Código del trabajador _____	- 23 -
2.3.3. Normas de calidad INEN _____	- 23 -
CAPÍTULO III _____	- 24 -
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN _____	- 24 -
2.4. Información y fuentes necesarias _____	- 24 -
2.5. Tipo de investigación _____	- 26 -
2.5.1. Investigación descriptiva _____	- 26 -
2.5.2. Investigación de campo _____	- 26 -
2.5.3. Investigación documental _____	- 26 -
2.6. Métodos de investigación _____	- 26 -
2.6.1. Método analítico _____	- 27 -
2.6.2. Método inductivo _____	- 27 -
2.6.3. Método deductivo _____	- 27 -
2.6.4. Método de síntesis _____	- 27 -
2.7. Técnicas e instrumentos de investigación _____	- 27 -
2.7.1. Encuesta _____	- 28 -
2.7.2. Entrevista _____	- 28 -
2.8. Instrumentos _____	- 28 -
2.8.1. Cuestionario de preguntas de la encuesta _____	- 28 -

2.8.2. Formato de entrevista _____	- 29 -
CAPÍTULO IV _____	- 30 -
ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS _____	- 30 -
2.9. Diagnóstico situacional del mercado proveedor _____	- 30 -
2.9.1. Productores de camarón y pescadores que están dispuestos a vender su producción _____	- 30 -
2.10. Investigación de mercado _____	- 33 -
2.11. Estudio organizacional y estratégico de la empresa _____	- 62 -
2.11.1. Visión _____	- 62 -
2.11.2. Objetivos institucionales _____	- 62 -
2.11.3. Modelo de negocio _____	- 63 -
2.11.5. Organigrama estructural _____	67
2.11.6. Organigrama funcional _____	68
2.12. Operaciones técnico _____	70
2.12.1. Descripción del producto _____	70
2.13. Diseño del producto _____	71
2.13.6. Empaque, embalaje y etiquetados _____	74
2.13.7. Aspectos diferenciales _____	75
2.14. Cronograma de producción _____	82
4.6.1. Proceso de investigación y desarrollo _____	83
4.6.2. Proceso productivo _____	84
4.6.2.1.1. Proceso de recepción _____	84
4.6.2.1.6. Proceso de congelado _____	87
□ Congelación en congeladores de placa _____	87
4.6.3. Proceso de exportación _____	88
4.6.3.1. Flujo de exportación _____	88
4.6.3.2. Registro como exportador en el ECUAPASS _____	89
4.6.3.3. Estructura arancelaria _____	90
4.7. Capacidad instalada _____	92
4.8. Tecnología necesaria para la producción _____	93
4.8.1. Equipos e infraestructura necesarios _____	94
4.9. Control de calidad _____	98
4.10. Requerimiento de mano de obra _____	98
4.11. Seguridad industrial y medio ambiente _____	100
4.11.1. Normativa de prevención y riesgos _____	100
4.11.2. Derechos laborales del trabajador en Ecuador _____	101

4.11.3. Normativa ambiental _____	101
4.11.4. Registro sanitario de alimentos procesados _____	104
4.12. Estudio financiero _____	105
4.12.1. Presupuesto de inversión _____	105
4.12.2. Recursos Humanos _____	109
4.12.3. Resumen de gastos _____	113
4.12.4. Resumen de inversión _____	114
4.12.5. Financiamiento _____	115
4.12.6. Tabla de amortización _____	115
4.12.7. Estado financiero inicial _____	119
4.12.8. Depreciación de activos fijos _____	120
4.12.9. Resumen de gastos operativos _____	124
4.10.10. Punto de equilibrio _____	125
4.12.10. Pérdidas y Ganancias Proyectadas _____	127
4.12.11. Ingresos y Costos _____	133
4.12.12. VAN, TIR, PRC, RCB _____	136
4.12.13. Análisis de los resultados financieros _____	139
CAPÍTULO V _____	141
ANÁLISIS DE LOS IMPACTOS _____	141
5.1. Impacto ambiental de la provincia _____	141
5.2. Impacto económico de la zona sur de la provincia de Esmeraldas _____	141
CAPÍTULO VI _____	142
6.1. Conclusiones _____	142
6.2. Anexos _____	145
6.3. Bibliografía _____	150

ÍNDICE DE TABLAS.-

Tabla 1.- Tallas del camarón _____	- 31 -
Tabla 2 Exigencias de Europa _____	- 41 -
Tabla 3.- Requisitos de Colombia _____	- 43 -
Tabla 4 Principales socios ecuatorianos compradores de mariscos. _____	- 49 -
Tabla 5 Volumen de producción anual de mariscos _____	- 55 -
Tabla 6 Volumen de producción de camarón en libras anual _____	- 56 -
Tabla 7 Principales mariscos de exportación de Ecuador _____	- 57 -
Tabla 8 Proyección del volumen de mariscos vendidos en el mes en base al estudio financiero _____	- 58 -
Tabla 9 proyección de los ingresos de la venta de mariscos, según el análisis financiero _____	- 59 -
Tabla 10 Principales países exportadores mundiales de mariscos _____	- 61 -
Tabla 11.- Estructura arancelaria de los mariscos _____	90
Tabla 12 Costos de la maquinaria de acuerdo a China o a Balzo S.A _____	94
Tabla 13.- Grado de riesgos de las industrias según los alimentos que procesan _____	102
Tabla 14.- Equipos informáticos _____	105
Tabla 15 .-Muebles y enseres _____	105
Tabla 16 .-Equipos de oficina _____	105
Tabla 17 .-Maquinarias _____	106
Tabla 18 .-Herramientas varias _____	106
Tabla 19 .-Edificio _____	106
Tabla 20.- Vehículos _____	107
Tabla 21 .-Uniformes _____	107
Tabla 22 .-Artículos _____	108
Tabla 23.- Suministros de aseo _____	108
Tabla 24 .-Gastos de constitución _____	108
Tabla 25.- Rol de sueldos del primer año parte administrativa _____	109
Tabla 26 .-Remuneraciones del primer año parte administrativa _____	109
Tabla 27 .-Rol de sueldos del segundo año parte administrativa _____	110
Tabla 28 .-Remuneraciones del segundo año parte administrativa _____	110
Tabla 29 .-Rol de sueldos del primer año parte operativa _____	111
Tabla 30.- Remuneraciones del primer año parte operativa _____	111
Tabla 31 .-Rol de sueldos del segundo año parte operativa _____	112
Tabla 32 .-Remuneraciones del segundo año parte operativa _____	112
Tabla 33.- Cuadro resumen de consumo de energía eléctrica mensual en kv/h _____	113
Tabla 34.- Cuadro resumen de consumo de agua potable mensual en M3 _____	113
Tabla 35.- Cuadro resumen de consumo telefónico _____	114
Tabla 36 .-Total gastos _____	114
Tabla 37.- Resumen de inversión inicial fija _____	114

Tabla 38.- Costo de capital _____	115
Tabla 39 .-Amortización gradual _____	115
Tabla 40.- Estado de situación financiera _____	119
Tabla 41 Depreciación de activos fijos _____	120
Tabla 42 .-Depreciación anual equipos informáticos_____	121
Tabla 43.- Depreciación anual muebles y enseres _____	121
Tabla 44 .-Depreciación anual equipos de oficina _____	122
Tabla 45.- Depreciación anual maquinarias _____	122
Tabla 46.- Depreciación anual vehículos _____	123
Tabla 47.- Depreciación anual edificios _____	123
Tabla 48.- Resumen de costos y gastos administrativo _____	124
Tabla 49.- Resumen de costos y gastos operativos _____	124
Tabla 50 .-Cuadro de resumen de costos fijos y variables _____	125
Tabla 51.- Cálculo del punto de equilibrio _____	126
Tabla 52.- Flujo neto proyectado _____	127
Tabla 53.- Proyección ingresos y costos _____	133
Tabla 54 .-Proyección ingresos y costos escenario pesimista _____	134
Tabla 55 .-Proyección ingresos y costos escenario optimista _____	135
Tabla 56.- Indicadores de evaluación proyectados _____	136
Tabla 57.- Indicadores de evaluación proyectados escenario pesimista _____	137
Tabla 58.- Indicadores de evaluación proyectados escenario optimista _____	138
Tabla 59.- precio de los productos _____	139

ÍNDICE DE GRÁFICAS.-

Gráfica 1.- Proveedores del centro _____	- 31 -
Gráfica 2.- Producción de camarón _____	- 32 -
Gráfica 3.- Producción anual de los mariscos en libras de las zonas encuestadas	- 32 -
Gráfica 4.- Pescadores encuestados de la zona sur de la provincia de Esmeraldas	- 35 -
Gráfica 5.- Porcentajes de países importadores _____	- 39 -
Gráfica 6.- Destinos de exportación del atún _____	- 40 -
Gráfica 7.- Destinos de exportación del camarón _____	- 45 -
Gráfica 8.-Destinos de exportación de la pesca fresca y congelada _____	- 46 -
Gráfica 9.- Porcentajes de los mariscos que produce la zona sur _____	- 51 -
Gráfica 10.- Producción anual de mariscos en libras en el área sur de la provincia de Esmeraldas _____	- 52 -
Gráfica 11.- Pescadores que rigen los precios de acuerdo al mercado nacional-	53
-	
Gráfica 13.- Organigrama de Chimar _____	67

Gráfica 14.- Cronograma de producción _____	82
Gráfica 15.- Flujo de exportación _____	88
Gráfica 16.-Fuente, Banco Central del Ecuador, 2015 _____	89

ÍNDICE DE ILUSTRACIONES.-

Ilustración 1.- Camarón entero _____	71
Ilustración 2.- camarón pelado _____	72
Ilustración 3.- Camarón precocinado _____	72
Ilustración 4.- Pescado filete _____	73
Ilustración 5.- Pescado entero _____	74
Ilustración 6.- Marca de los productos _____	76
Ilustración 7 .-Diseñado por: Leonel Valencia, estudiante de 6to de diseño gráfico de la PUCESE _____	78
Ilustración 8.- Diseñado por: Leonel Valencia, estudiante de 6to de diseño gráfico de la PUCESE _____	79
Ilustración 9.- Diseñado por: Leonel Valencia, estudiante de 6to de diseño gráfico de la PUCESE _____	80
Ilustración 10 .-Diseñado por: Leonel Valencia, estudiante de 6to de diseño gráfico de la PUCESE _____	81
Ilustración 11.- Diseñado por: Romano Rivas _____	92
Ilustración 12.- Maquinaria _____	95
Ilustración 13.- Maquinaria _____	96
Ilustración 14.- Maquinaria _____	96
Ilustración 15.- Maquinaria _____	97
Ilustración 16.- Maquinaria _____	97
Ilustración 17. - Uniformes _____	107

RESUMEN

El proyecto de investigación estuvo determinado en estudiar la factibilidad de un centro de acopio de productos del mar en la parroquia Tonsupa, cantón Atacames con fines de exportación, las observaciones estuvieron enfocadas en los productores de diversos productos de mar de la zona sur de la provincia de Esmeraldas; con el propósito de adquirir información referente a los niveles de producción que mantienen durante el año.

Por medio de las encuestas realizadas hacia el mercado proveedor, se logró detectar que cuentan con una producción de altos estándares de calidad, así como también que los niveles de productividad son uno de los más ambiciosos en la provincia.

Las entrevistas dirigidas a los centros de acopio de mariscos en Esmeraldas, Guayaquil y Manta; permitió que el investigador determinara diversos procesos que requieren los productos para la comercialización, se obtuvo información de suma importancia que contribuyo en el análisis técnico del presente proyecto.

La investigación que se realizó también logró identificar las exigencias de los posibles mercados compradores de la planta procesadora, en lo que se refiere al mercado internacional, en el desarrollo del estudio se evidencio los acuerdos comerciales con los que cuenta Ecuador con los países compradores, por lo que se facilitaría la negociación entre los países (los acuerdos comerciales permiten la disminución de diversos costos que incurrir en la comercialización de los productos entre países).

El estudio financiero es un parámetro que fue desarrollado con la finalidad de conocer los costos y gastos que incurrirán en los procesamientos de los mariscos, los resultados fueron positivos, ya que se demostró la factibilidad del negocio.

ABSTRACT

The research project was determined to study the feasibility of a collection center for seafood in the parish Tonsupa canton Atacames for export, observations were focused on fishermen and shrimp producers in the south of the province of Esmeraldas; for the purpose of acquiring information concerning production levels that maintain during the year.

Through surveys to the provider market, we were able to detect which have a holder production of high quality standards, as well as productivity levels are one of the most ambitious in the province.

The interviews aimed at the collection centers seafood in Esmeraldas, Guayaquil and Manta; the investigator determines various processes that require products to market, vital information that contributed to the technical analysis of this project was obtained.

The research carried out also highlighted the demands of potential buyers markets of the processing plant, in what refers to the international market, in the development of the study of trade agreements are there in Ecuador with the purchasing countries was evident, so that negotiations between the countries would be facilitated (trade agreements capable of reducing various costs incurred in the marketing of products between countries).

The financial study is a parameter that was developed in order to meet the costs and expenses incurred in the processing of seafood, the results were positive, as the business feasibility was demonstrated.

INTRODUCCIÓN

El presente proyecto de investigación tiene como objetivo general desarrollar un estudio de factibilidad de un centro de acopio de productos del mar, en la parroquia Tonsupa del cantón Atacames con fines de exportación.

A continuación se detallarán todos los parámetros intervinientes en el proceso de la investigación; así como también el desarrollo de factores a realizar para la implementación de la planta procesadora de mariscos.

El informe que se realizó, está dividido en 5 capítulos que facilitará la comprensión de la lectura del documento.

En el capítulo I se llevó a cabo el marco contextual de la investigación, por medio del cual se pudo definir la problemática del proyecto, la justificación de la problemática y los respectivos objetivos (general y específicos).

Mientras que el capítulo II consiste en la esquematización del proyecto; con respecto al marco teórico del cual se estructura el plan de investigación. El trabajo fue desarrollado conforme a la ampliación de nuevos conocimientos y sustentación de información adjunta en el presente documento.

El capítulo III se detalla todo lo relacionado a la metodología que fue utilizada para la adquisición de información.

En el capítulo IV especifica el análisis e interpretación de los resultados obtenidos en el proceso investigativo.

Este capítulo se divide en secciones importantes para el desarrollo de la investigación:

Los resultados del estudio de mercado de los volúmenes de producción de la zona sur de la provincia de Esmeraldas, en los resultados de la investigación en cuanto a las exigencias de los mercados en los que va a estar enfocada la planta procesadora de mariscos para la distribución de sus productos.

El estudio técnico-operacional se realizó con la finalidad de determinar los factores internos- externos del centro de acopio, los parámetros que le permitirían constituirse como una planta procesadora con fines de exportación, la planeación de la marca-

empaque con los que estarían representados sus productos, la estructura de la procesadora como tal y la especificación de los procesos que se llevarían a cabo en los productos.

Otro punto importante que se desarrolló en el presente documento, es el análisis financiero; el mismo que permitió determinar la inversión inicial que se requiere y los gastos y costos que se involucran de forma directa en el costo final de los productos para la correcta determinación del precio para la venta final.

El capítulo V, se estiman los impactos que incurrirán con la creación del Centro de Acopio, como lo son el social, económico y ambiental.

Por último el capítulo VI determina las conclusiones y recomendaciones obtenidas de los resultados de la investigación y la bibliografía utilizada; así como también los anexos del proyecto.

CAPÍTULO I

MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Planteamiento del problema

Esmeraldas es conocida como la provincia verde del país, este distrito es poseedor de numerosos recursos naturales, los mismos que son muy atractivos para el turismo nacional e internacional. El mar es uno de sus principales recursos, porque es conocido como una de sus fuentes de trabajo para muchos pobladores de la provincia. Sus aguas contienen abundantes especies marinas, las mismas que son capturadas para su comercialización o subsistencia para muchas familias en Esmeraldas.

Esta actividad comercial en el sector sur de Esmeraldas no se ha activado de forma correcta, por la falta de ciertas características que no han sido utilizadas dentro del proceso de comercialización, permitiendo de esta manera que las especies marinas no sean vendidas a precios justos en el mercado o que el cliente le dé prioridad a los mariscos de la zona norte de la provincia o de otras provincias costeras.

La comercialización de las mercancías que se producen en la zona sur, se encuentran limitadas por los 7 feriados que se dan en el transcurso del año en el país, lo que ha estado provocando que en el resto de los meses los pescadores y productores de camarón no cuenten con empresas o comerciantes que les compren sus producciones en el precio justo.

Uno de los escasos factores detectados fue la poca capacitación, tecnificación y motivación que existe en proyectos dirigidos en la actividad pesquera, la falta de este recurso ha permitido que la mayoría de las personas del sector sur de Esmeraldas se dediquen a actividades diferentes a la pesca o simplemente muchas de ellas no se dedican a ninguna actividad, la migración hacia otras ciudades del país o hacia la capital de la provincia es otro punto de escape para la población en esta zona.

La falta de tecnificación ha logrado que los consumidores tengan preferencias en productos de otras zonas, ciudades o provincias; el empaquetado y procesos de refrigeración en los productos de mar, en la actualidad son estrategias utilizadas por la mayoría de las

empresas porque definen la comercialización de sus productos. El valor agregado es un término que está de moda en el mundo de la comercialización de productos, la población busca mercancías no solo de buena calidad, si no también productos listos para el consumo; por lo que los mariscos de la zona sur de la provincia de Esmeraldas carecen de procesos que garanticen la comercialización de los mismos.

1.2. Formulación del problema

- ¿Cómo crear un centro de acopio?
- ¿Cuáles son las condiciones del mercado nacional e internacional frente a la comercialización de mariscos?
- ¿Qué información permitirá determinar la producción óptima del centro de acopio?
- ¿Cuáles son los factores económicos que permitirán comprobar la sostenibilidad del proyecto?
- ¿Cuál es el entorno actual en el que se encuentran los pescadores de la zona sur de la provincia de Esmeraldas?

1.3. Justificación

Ecuador es un país muy rico en cuanto a recursos naturales; la producción de mariscos es uno de sus fuertes atractivos a nivel internacional, debido a que el sabor y la calidad de estos productos alimenticios se diferencian de los demás en el mundo.

Este país se ha caracterizado por la producción y exportación solo de materia prima, por lo que la transformación de la Matriz Productiva es una de las estrategias más importante que el actual gobierno está desarrollando, con la finalidad de crear nuevas fuentes de ingreso económico para esta nación. La Secretaria de Planificación y Desarrollo (2013) afirma: ‘Transformar la matriz productiva es uno de los retos más ambiciosos del país, el que permitirá al Ecuador superar el actual modelo de generación de riquezas’ (párr. 3).

El presente tema fue escogido con la finalidad de promover la actividad pesquera artesanal en el cantón de Atacames de la provincia de Esmeraldas, porque en esta zona existe gran variedad de productos del mar, que permitirían el crecimiento económico sostenible de las familias de la zona sur; siempre y cuando se les dé el tratamiento necesario en cuanto a la tecnificación y valor agregado en los mariscos para su comercialización.

Un centro de acopio en esta zona sur de la provincia representa una gran oportunidad para los pobladores, pescadores y productores de camarón del cantón, porque fomentará la producción de los mariscos en lo que se refiere a la pesca artesanal y producción de crustáceos; recopilando la producción de los pequeños productores de la zona sur de Esmeraldas y pagándoles a precios justos.

Cabe señalar que esta procesadora no solo daría cavidad a los pescadores sino que también se adecuaran áreas que estarían representadas por personas del cantón que desempeñen un perfil profesional en el área asignada; este proyecto simbolizaría una gran oportunidad de desarrollo económico y profesional para la población atacameña.

Los recursos esenciales para la ejecución del plan de investigación se encuentran en el cantón Atacames (producción y mano de obra calificada), esta planta procesadora de mariscos le dará la tecnificación y valor agregado que requieren las especies para su comercialización en el país y en el exterior.

1.4. Objetivos

1.4.1. Objetivo general

Desarrollar un estudio de factibilidad de un centro de acopio de productos del mar, en la parroquia Tonsupa del cantón Atacames con fines de exportación.

1.4.2. Objetivos específicos

- Efectuar un estudio de mercado para la determinación de los volúmenes de producción de mariscos en la zona sur de la provincia de Esmeraldas.
- Establecer un estudio técnico conforme a la información obtenida en el proceso de investigación, para determinar la producción óptima del centro de acopio.
- Determinar un estudio financiero como conocimiento previo de la factibilidad y sostenibilidad del proyecto.

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

La economía en Ecuador se ha destacado por abastecer de materias primas en bruto al mercado internacional, así como también es un país importador de bienes y servicios con mayor valor agregado.

El objetivo del gobierno a través de la propuesta de una nueva Matriz Productiva es la de mejorar los procesos de producción; dándole valor a los productos que implique el mejoramiento y calidad en los mismos.

Este proyecto de mejora le garantizará al país la superación del actual modelo de generación de riquezas, por un modelo fundamentado en el conocimiento y en las capacidades de los ecuatorianos.

La provincia de Esmeraldas es una de las mejores regiones del país caracterizada por su abundante producción en especies marinas; además de ser una área con una buena afluencia turística.

La pesca y captura de mariscos en la provincia de Esmeraldas es un trabajo que se ha venido realizando durante muchos años; su producto es apetecido por ser especies muy exóticas, lo que ha generado un alto índice de pedidos por los residentes del país y extranjeros.

En la actualidad la demanda de los productos del mar ha ocasionado que se creen huertos para el cultivo de ciertas especies, como el camarón, la concha y el cangrejo; con la finalidad de satisfacer las necesidades alimenticias de los ecuatorianos y demás personas de otros países.

La provincia de Esmeraldas no cuenta con suficientes empacadoras que le den valor agregado a los encargos de mercancías marinas, es por ello que el plan consiste en la elaboración de un centro de acopio de mariscos con fines de exportación; en el que se realicen procesos como: limpieza de los productos, congelado, empacado y congelación; entre otros procesos que le permitan dar la imagen y aceptación que los productos

esmeraldeños necesitan para ser comercializados tanto en el mercado local así como también en el mercado internacional. Es importante indicar que Esmeraldas también es una región muy rica en cuanto a producción agrícola y de pesca; la procesadora realizará la comercialización de diversas clases de mariscos como: camarones de diferentes tallas o gramaje (el camarón va a ser de mar y de criaderos), pescado filete, pescado entero, langostas y langostinos.

Las exportaciones son movimientos comerciales que consiste en enviar fuera del territorio nacional ciertas mercancías con fines mercantiles; son importantes porque crea oportunidades especulativas, permitiendo la ampliación del mercado nacional frente a nuevos mercados en el exterior provocando que se den resultados favorables en la balanza comercial del país, y así mejorando el desarrollo económico de la nación.

La mayoría de las mejores empresas en el mundo han logrado sus metas, gracias a la organización que estas han mantenido en su funcionalidad; por lo que criterios como el de la Escuela superior politécnica del litoral (2008) dice: “Realizar un estudio y análisis de obsolescencia de los equipos en general de la empresa, tomando como principales los críticos determinados en este proyecto y programar la reposición de los mismos” (Espol, 2008, p.52).

Debido a que Ecuador es un país con grandes potenciales es importante que para el Estudio del centro de acopio de mariscos se tomen en cuenta criterios de explotar el mercado local así como también internacional para su factibilidad.

Porque según Santana señala que: Se recomienda participar en ferias especializadas, como visitante y como expositor. El principal evento en los Estados Unidos dedicado a los productos del mar es la Boston Seafood Show que se realiza cada año y donde acuden miles de profesionales de la industria para hacer negocios” (Santana, 2003, p. 150).

Para el presente estudio es de gran relevancia que se tomen en cuenta diversos criterios de proyectos antes desarrollados y que contribuyan en el desarrollo del plan de estudio del Centro de Acopio; mantener capacitaciones con el personal de las diferentes áreas, logrará un buen desempeño en los diferentes términos de parte de cada uno de ellos. El correcto uso de las 4p (producto, precio, publicidad y punto de venta) es vital para dar a conocer esta procesadora de mariscos a nivel nacional e internacional.

Mantener los procesos adecuados que garanticen la calidad de los productos, también es un punto de gran importancia porque de ellos depende el desarrollo de la procesadora, sobre todo para que cumpla con los parámetros evaluados en el mercado internacional.

2.2. Bases teóricas científicas

2.2.1. Centro de acopio

Son instalaciones administradas por un comité, que cumplen la función de concentrar o reunir la producción de hortalizas y frutas de pequeños productores, para que puedan competir en cantidad y calidad; los mismos están equipados con máquinas de alta tecnología, que realizan el lavado sanitario, secado, selección, procesamiento y empaque de productos, para luego ser enviados a los mercados mayoristas urbanos, distritales, supermercados, etc.

El módulo incluye también: galpón con facilidad de carga y descarga de camiones, balanzas, mesa de selección, despulpadora, cámara frigorífica para congelar pulpa de frutas, depósito de empaques, muebles y equipos de oficina.

Estos centros son resultado del proyecto denominado “Implementación Centro de Acopio Mercadeo Agrícola” cuyo objetivo es mejorar las condiciones socioeconómicas de los pequeños productores de frutas y hortalizas en seis Municipios del departamento de Santa Cruz (Cruz, 2015, párr. 1-2).

2.2.2. Productos del mar

El pescado y los mariscos son productos que se obtienen del mar y de ríos a través de la actividad de la pesca.

En general los productos de la pesca, incluidos los mariscos, constituyen una excelente fuente de nutrientes: sus proteínas son de alto valor biológico como las de la carne y los huevos; su contenido en minerales (Ca, Mg, P), oligoelementos y vitaminas es variado y muy significativo y las grasas, aunque no muy abundantes, son especialmente interesantes al ser del tipo de las poliinsaturadas (especialmente Omega-3) (Lucero, 2010, párr. 3).

2.2.3. Exportación

“Es un régimen que permite la salida de mercancías o servicios en libre circulación, fuera del territorio ecuatoriano, con la finalidad de establecer relaciones comerciales con otros países en el mundo” (Aduana, 2012, párr. 1).

2.3. Base legal

2.3.1. Copci

2.3.1.1. Régimen de exportación (régimen 40)

Exportación definitiva.- Es el régimen aduanero que permite la salida definitiva de mercancías en libre circulación, fuera del territorio aduanero comunitario o a una Zona Especial de Desarrollo Económico ubicada dentro del territorio aduanero ecuatoriano, con sujeción a las disposiciones establecidas en el presente Código y en las demás normas aplicables (Reglamento Copci, 2013, art. 158).

2.3.2. Código del trabajador

El Código del Trabajo hace refiere a preceptos que regulan las relaciones entre empleadores y trabajadores y su aplicación a las modalidades y condiciones del trabajo, señalan los principios y normativa relacionados con las disposiciones fundamentales, con la capacidad para contratar, las modalidades de trabajo, las jornadas de trabajo; las indemnizaciones; los conflictos colectivos y la prescripción

(Abydoscorp, 2015, párr. 1).

2.3.3. Normas de calidad INEN

La normalización tiene que ver con la relación y aprobación de normas para garantizar la calidad de elementos fabricados, la seguridad de funcionamiento y el trabajo con responsabilidad.

“Las normas van siendo redactadas en base a un análisis de las necesidades y en función de los sectores estratégicos para el desarrollo planteados por el Gobierno a través

del Ministerio de la Producción”, manifestó Gustavo Jiménez, director del área de normalización del INEN (Andes, 2012, párr. 4-8).

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

En el presente trabajo de investigación, para obtener información de primera mano se utilizaron modalidades investigativas que fueron primordiales para el proceso de investigación, de la misma forma el proyecto fue manejado con datos estadísticos. Para el proceso investigativo las diferentes técnicas como la encuesta y la entrevista se utilizaron para levantar información determinando el grado de aceptación de la propuesta, para presentar resultados que prueben la factibilidad del proyecto.

En cuanto al plan de la investigación; las herramientas que fueron utilizadas para medir la oportunidad de negocio que representaría el centro de acopio; estuvieron enfocadas en las encuestas y entrevistas diseñadas, las mismas que estuvieron dirigidas hacia los pescadores, camaroneros de la zona sur de la provincia de Esmeraldas y empacadores de la ciudad, estas herramientas fueron utilizadas con la finalidad de medir la capacidad de producción de pescadores y productores de camarón, así como canalizar las estructuras técnicas con las que cuentan los procesadores de mariscos en la provincia.

2.4. Información y fuentes necesarias

Para el presente estudio, se requirió de información primaria y secundaria.

La información primaria fue necesaria para conocer la capacidad de producción de los pescadores y camaroneros de la zona sur de la provincia de Esmeraldas; así como también para tener el conocimiento de cuan dispuestos estarían ellos a vender sus producciones a un centro de acopio con fines de exportación que se establezca en el cantón Atacames de la provincia de Esmeraldas.

En cuanto a la información secundaria fue requerida para conocer las estadísticas de las exportaciones de Ecuador en lo que se refiere al camarón, pescado, langostino y langosta; Así como también para tener conocimiento de los países destino de estas exportaciones.

Se realizaron encuestas en profundidad, con el propósito de contar con información valida referente a diversos puntos de vista de los pescadores y camaroneros.

La muestra aplicada para la investigación; estuvo limitada en 32 pescadores y 16 camaroneros de toda la zona sur de la provincia (Súa, Tonchigue, Galera, Muisne, Chamanga, y Pedernales); Pedernales a pesar de que forma parte de la provincia de Manabí, es un cantón que posee una gran producción de camarón de piscina, es por ello que está incluido en el proceso de investigación del presente proyecto. Las encuestas fueron realizadas hacia estos 48 productores de la zona sur de Esmeraldas, para determinar aspectos de gran importancia para la investigación.

Otra de las herramientas utilizada en el plan de investigación son las fichas de observación y las entrevistas hacia los empacadores de mariscos que existen en el país.

Las empacadoras escogidas para el proceso de investigación son:

- Empacadora al Cristo del Mar.- ubicada en Manta
- Empacadora Champmar.- ubicada en Guayaquil
- Empacadora Omarsa.- ubicada en el Guayas
- Empacadora Prodemar- ubicada en Esmeraldas
- Emporescol- exportadores de mariscos ubicados en Esmeraldas y Colombia

Las entrevistas estuvieron dirigidas hacia estas empacadoras del país; con la finalidad de recopilar información requerida para el estudio técnico del proyecto, como por ejemplo los países destinos de sus productos, así como también los equipos que utilizan para realizar los procesos en los mariscos.

2.5. Tipo de investigación

El propósito de la investigación fue aplicar los diferentes tipos de estudio; porque de esta forma se logró desarrollar una investigación clara.

2.5.1. Investigación descriptiva

Formó parte de la magnitud del proyecto porque desplegó todo tipo de información; como conocer cuáles son los puntos principales en este tipo de trabajo para la presentación y la aceptación del proyecto.

Para el presente proyecto se utilizó este tipo de investigación, porque se describieron los procesos de procesamiento en la producción de los mariscos, costos de producción, las exportaciones ecuatorianas, precios, costos, volúmenes de producción y gastos de logística y las preferencias de los involucrados en la investigación.

2.5.2. Investigación de campo

Esta metodología fue utilizada con la finalidad de que se permitiera la participación real del investigador, además de que permitió facilitar el proceso técnico desde el mismo lugar donde ocurren los hechos hasta el problema en consideración.

2.5.3. Investigación documental

Este tipo de investigación se lo utilizó a partir de la revisión de diferentes fuentes bibliográficas o documentales, literatura sobre todo lo relacionado con el Centro de Acopio, por medio de las mismas se hizo énfasis en el análisis, interpretación, las opiniones, las conclusiones y recomendaciones del autor.

2.6. Métodos de investigación

Los métodos utilizados formaron parte fundamental para trabajar con orden y eficiencia; estos procesos permitieron conocer el camino hacia el objeto de estudio conduciendo el pensamiento a la acción para alcanzar los resultados esperados, los más utilizados fueron:

2.6.1. Método analítico

Este término permitió conocer de forma detallada el objeto de estudio; y contribuyó a desglosar información para obtener partes fundamentales de la investigación y detectar las causas y los efectos de la misma.

2.6.2. Método inductivo

Por medio de la utilización de este proceso se determinaron conclusiones en general de todo el objeto de estudio, incluyendo los instrumentos de investigación que fueron utilizados.

2.6.3. Método deductivo

El siguiente parámetro de investigación se utilizó para deducir conclusiones finales de todos los instrumentos de investigación que se tomaron en cuenta en la etapa de interpretación de resultados también de los estudios que se desarrollaron con anterioridad.

2.6.4. Método de síntesis

Se utilizó este método para estructurar nuevos conceptos del tema a tratar, dar nuevas teorías de los temas investigados (*concepto de lo que es un centro de acopio*) para así lograr sostener una ideología estable de ciertos textos en el proceso del presente proyecto.

2.7. Técnicas e instrumentos de investigación

Las técnicas de investigación se utilizaron en el proceso investigativo porque de ellos dependieron todos los resultados obtenidos en el proyecto. La parte esencial de los instrumentos fue la recopilación de información de la forma más sencilla para la realización de los respectivos análisis.

2.7.1. Encuesta

Ésta técnica fue utilizada para la obtención de datos numéricos de las necesidades de los involucrados en el objeto de estudio que son importantes al momento de realizar un análisis global de todas las preguntas que fueron necesarias para la recopilación de información.

2.7.2. Entrevista

Éste modo se utilizó de forma específica, con el propósito de conocer parámetros importantes para las fases de procesamiento en el Centro de Acopio, por medio de esta herramienta se pudo seleccionar información directa para el objeto de estudio, lo que permitió establecer un análisis con relación a los procesos técnicos que serán utilizados.

2.8. Instrumentos

2.8.1. Cuestionario de preguntas de la encuesta

Por medio de esta herramienta se logró adquirir información que sirvió como principal aporte para el proceso de investigación; ya que se realizaron preguntas claras y concisas (las encuestas fueron dirigidas a los productores de camarón y pescadores de la zona sur de la provincia de Esmeraldas)

Este estudio fue realizado con el fin de determinar la producción de los pescadores y camaroneros de la zona de la provincia, y de esta forma desarrollar el objetivo número uno del presente proyecto de investigación.

Por medio de la siguiente herramienta de investigación no solo se logró identificar el volumen de producción de mariscos; si no que también se identificó la factibilidad de la creación de un centro de acopio en la zona sur de Esmeraldas, así como también el manejo de los precios de venta por parte de los pescadores y camaroneros de la zona.

2.8.2. Formato de entrevista

El cuestionario de la entrevista fue elaborado con preguntas de fácil comprensión y desenvolvimiento para los entrevistados (exportadores de Esmeraldas, Guayaquil y Manta) y para la obtención de información relevante para la investigación.

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS

2.9. Diagnóstico situacional del mercado proveedor

2.9.1. Productores de camarón y pescadores que están dispuestos a vender su producción

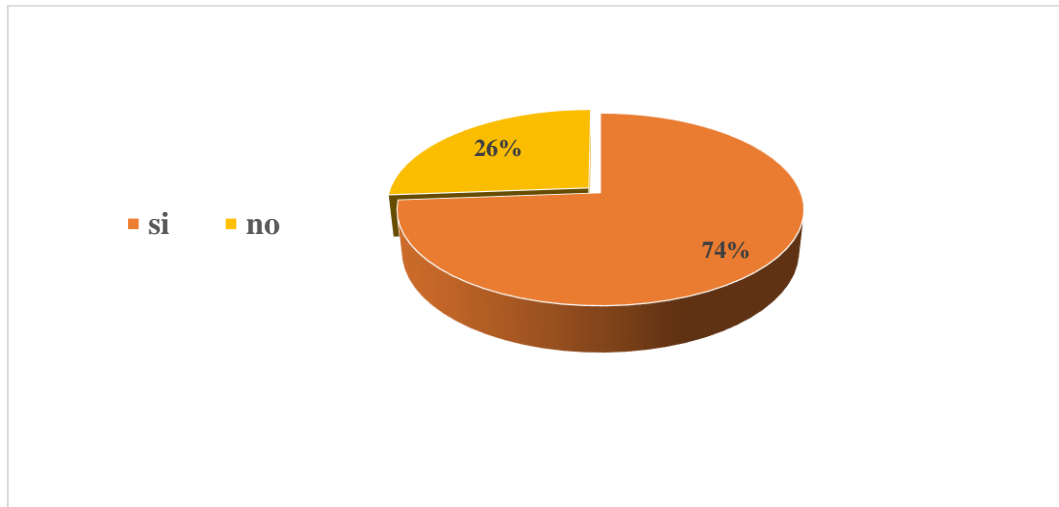
Las encuestas realizadas en diversas partes del cantón Atacames (Galera, Tonchigue, Muisne y Súa) concordaron en que si estarían dispuestos a vender su producción a una planta procesadora que se establezca en la parroquia Tonsupa, cantón Atacames, debido a que ellos como proveedores necesitan de un lugar fijo donde ellos puedan vender sus pescas.

Los resultados obtenidos en el proceso, señalan que el 74% de los pescadores y camaroneros de estas cuatro parroquias, no cuentan con compradores fijos para sus productos. Fueron específicos en el hecho de que los precios se establecen de acuerdo al mercado nacional e internacional.

Los comerciantes son personas que tratan de regatear los precios de sus productos con la finalidad de obtener mucho más beneficio para ellos mismos; señalaron muchos de los proveedores encuestados.

Para el mercado proveedor el hecho de que se cree un centro de Acopio en el cantón Atacames representa trabajo; debido a que es una gran oportunidad para que ellos vendan sus productos de manera constante y a precios justos; representaría un equilibrio económico en sus vidas.

Gráfica 1.- Proveedores del Centro de Acopio



Fuente: encuestas en el cantón Atacames

Elaborado por Ana Tarira

2.9.2. Volumen de producción

2.9.2.1. Volumen de producción del camarón

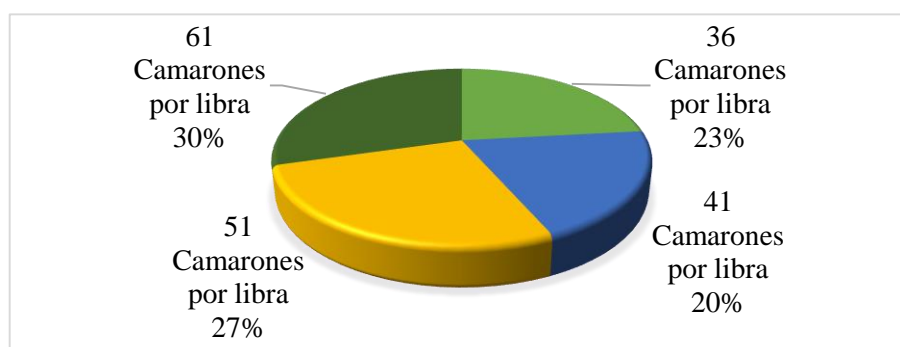
Tabla 1.- Tallas del camarón

TALLAS DE CAMARÓN PRODUCIDAS	CANTIDAD PRODUCIDA	COSTO DE PRODUCCIÓN/ x cada libra
36 Camarones por libra	78000	1,15
41 Camarones por libra	67600	0,95
51 Camarones por libra	91000	0,9
61 Camarones por libra	98800	0,7

Fuente: encuestas en el cantón Atacames

Elaborado por Ana Tarira

Gráfica 2.- Producción de camarón



Fuente: encuestas en el cantón Atacames

Elaborado por Ana Tarira

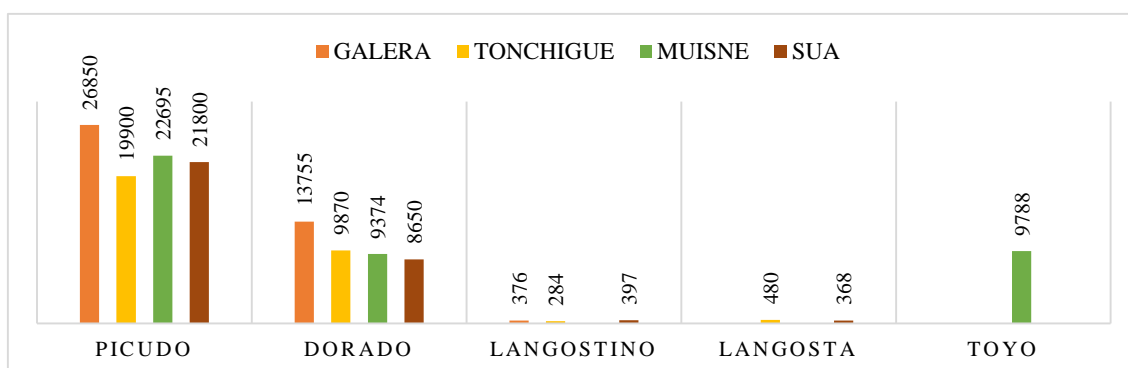
No existen datos exactos en cuanto a la producción del camarón, pero si cantidades aproximadas, los datos que se detallan en la tabla son volúmenes de producción por aguaje; es decir que representa el rendimiento del marisco con respecto a la talla y al costo de productividad.

Los productores de camarón señalaron que ellos cosechan el producto tres veces por año.

2.9.2.2. Volumen de producción de los demás mariscos

Con respecto a la producción del pescado se detallan resultados anuales, según la investigación:

Gráfica 3.- Producción anual de los mariscos en libras de las zonas encuestadas



Fuente: encuestas en el cantón Atacames

Elaborado por Ana Tarira

El pescado es un producto con el que de acuerdo a la clase a la que pertenece se define su producción (los pescadores encuestados supieron identificar este aspecto importante), por lo que según muestra el gráfico el cantón Atacames cuenta con una de las mejores producciones de pescado y camarón de la provincia de Esmeraldas.

2.10. Investigación de mercado

2.10.1. Evidencia de mercado

De acuerdo a los resultados obtenidos en el desarrollo de la investigación, se logró constatar que el mercado está determinado por la oferta y la demanda ambicionada por el centro de acopio.

En lo que hace referente a la oferta, según los estudios realizados, están determinados por la capacidad productora de la zona sur de la provincia de Esmeraldas y a los previos procesos (procesos que mantengan la frescura de los productos) de procesamiento determinados por la demanda del mercado nacional e internacional.

Cabe mencionar que los procesos que realice el centro de acopio en los mariscos, deben de preservar en su totalidad la frescura de los mismos; debido a que de acuerdo a la investigación realizada, se pudo detectar que en lo que se refiere al mercado internacional, para ellos la clave del consumo en lo que se refiere a mariscos es la frescura de los productos.

Los procesos que se llevaran a cabo en el centro de acopio estarán dados de acuerdo al respectivo estudio del consumo de los productos en el mercado meta, lo que permitirá que el trabajo a realizarse este fundamentado en las exigencias de dichos mercados.

2.10.2. Binomio producto mercado

El diario el comercio (2014) en uno de sus artículos señaló que:

El camarón ecuatoriano tiene una alta demanda en el mundo. La preferencia en los mercado estadounidense y europeo, principalmente, ha hecho que las exportaciones ecuatorianas del crustáceo exhiban un crecimiento sostenido durante los últimos 24

meses, lo que se traduce en divisas por más de USD 1 800 millones anuales en exportaciones.

Frescura.- José Antonio Camposano, presidente ejecutivo de la Cámara Nacional de Acuicultura explica que, irónicamente, lo que los mercados de consumo buscan, no es un producto procesado, sino un camarón fresco.

“El camarón prístino, que se pesca, congela y se envía al mercado de destino, es porque el consumidor está dispuesto a pagar más” (Comercio, 2014, párr. 3-4).

Los mariscos que se cultivan y capturan en Ecuador, son uno de los más apetecidos por el paladar de diversos extranjeros en el mundo. Los productos del país son de gran potencialidad debido a que el cuidado de estos bienes alimenticios no radica solo en el correcto mantenimiento de los mismos (en cuanto al cultivo); si no que también influye detalles como el cultivo de forma natural para preservar la frescura y sabor de estos productos alimenticios.

Los productores de camarón en este caso, realizan la producción de este crustáceo sin la necesidad de utilizar tantos químicos, porque para ellos la importancia del rendimiento del crustáceo se centra en el sabor y frescura del mismo.

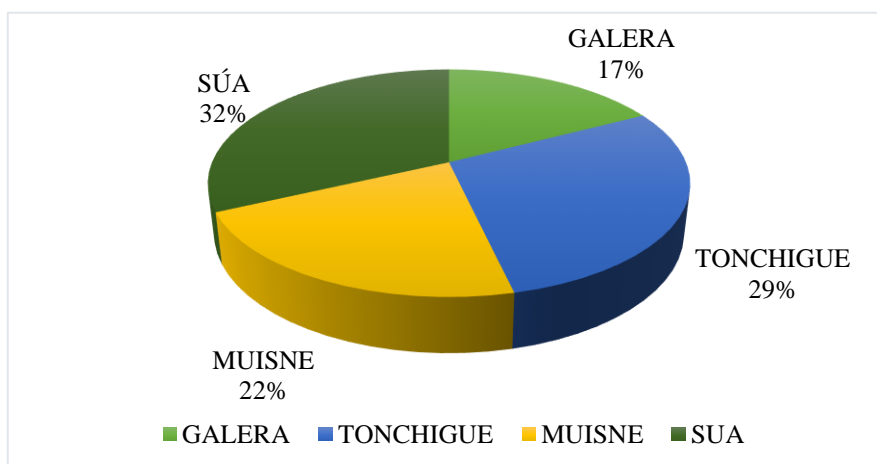
En cuanto a la captura del pescado, los pescadores en Ecuador, realizan esta actividad de la forma más sencilla y natural (se dirigen en sus lanchas o canoas a cierta altura en el mar y lanzan sus redes o anzuelos y realizan la captura de este producto alimenticio), utilizan las medidas necesarias para mantener la frescura del pescado hasta la realización del respectivo procedimiento de consumo (sin la utilización de productos químicos).

2.10.3. Segmentación

La segmentación del presente proyecto, está determinada en dos sectores; estas dos secciones están dadas por la capacidad productora de la región sur de la provincia de Esmeraldas y por los países destinos, así como también la venta nacional (posibles clientes).

2.10.3.1. Segmentación de la producción

Gráfica 4.- Pescadores encuestados de la zona sur de la provincia de Esmeraldas



Fuente: encuestas en el cantón Atacames

Elaborado por Ana Tarira

La producción para el proyecto de investigación se concentra en las parroquias de Galera, Tonchigue, Muisne y Súa, porque en el momento de la aplicación de las encuestas, el investigador tomó en cuenta los siguientes parámetros:

- La mayoría de los pescadores de la zona de Chamanga, Puerto Bolívar y Muisne; se dedican al cultivo y pesca de camarones.
- Los pescadores de Muisne, Galera, Tonchigue y Súa, son los lugares que se concentran en la pesca de diversos peces, langostinos, langostas y calamar.

Por medio de la herramienta utilizada se pudo tener conocimiento de la capacidad de producción que posee cada uno de los productores encuestados; así como también de los criterios fundamentados respecto a la venta de los productos e impartiendo información sobre los precios que se establecen en los productos según las temporadas altas y bajas.

Esta investigación también ha considerado las zonas pesqueras de Atacames y Tonsupa, pero dada la investigación se determinó que la pesca en estas dos áreas no es buena; porque los pescadores capturan peces muy pequeños y la venta de los mismos se realizan de manera directa en los restaurantes ubicados en la ciudad de Atacames y la parroquia Tonsupa, para la preparación de platos económicos.

Es importante señalar que existen más de 69 pescadores en las zonas señaladas; pero que algunos son individuos que no estuvieron dispuestos a responder las encuestas; por el simple hecho de que son hombres desconfiados, señalaron el hecho de haber sido estafados en un cierto momento por comerciantes (les fiaron sus pescas y jamás les pagaron), por lo que estas personas están acostumbradas a vender sus productos al que mejor pague por ellos y de contado.

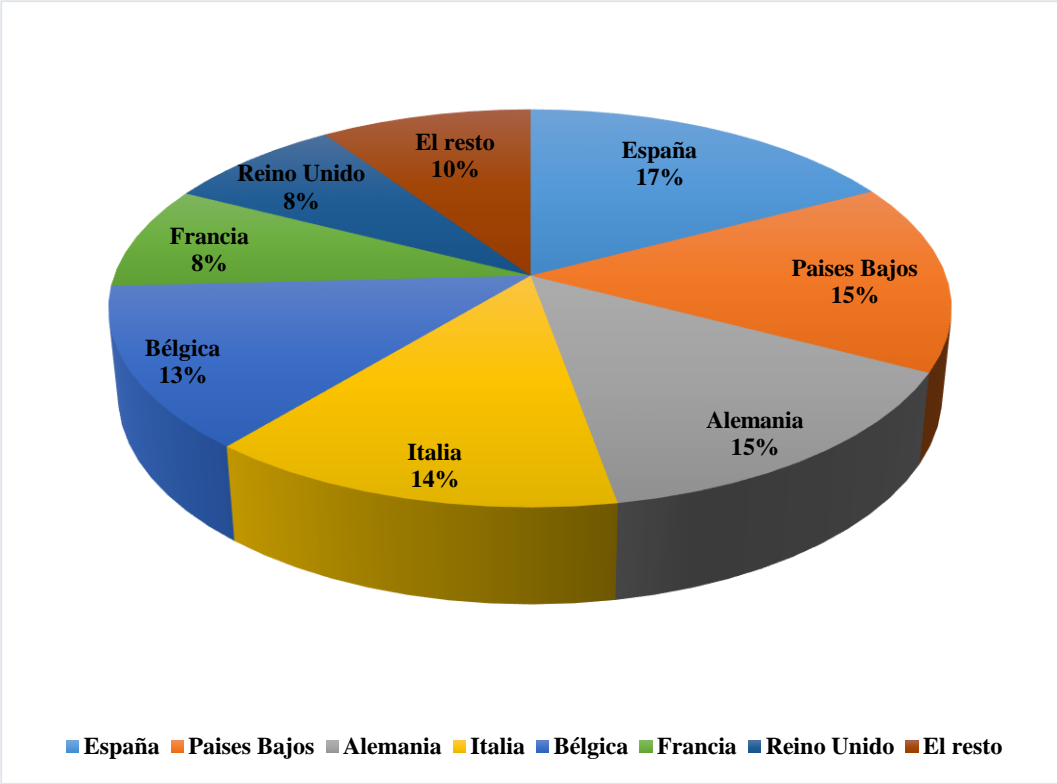
2.10.3.2. Segmentación de los destinos de comercialización

El acuerdo comercial que se estableciera entre Ecuador y la Unión Europea permitirá que las principales exportaciones de Ecuador (productos de la pesca, plátanos, flores cortadas, café, cacao, frutas y frutos secos) cuenten con un mejor trato comercial en este bloque, dadas las investigaciones se puede concluir que las preferencias mercantiles van mas alla de las del sistema de preferencias generalizadas de la UE; además de que este mecanismo comercial también cuenta con beneficios en el ingreso de sus mercaderías hacia Ecuador (Commission, 2015, párr. 3).

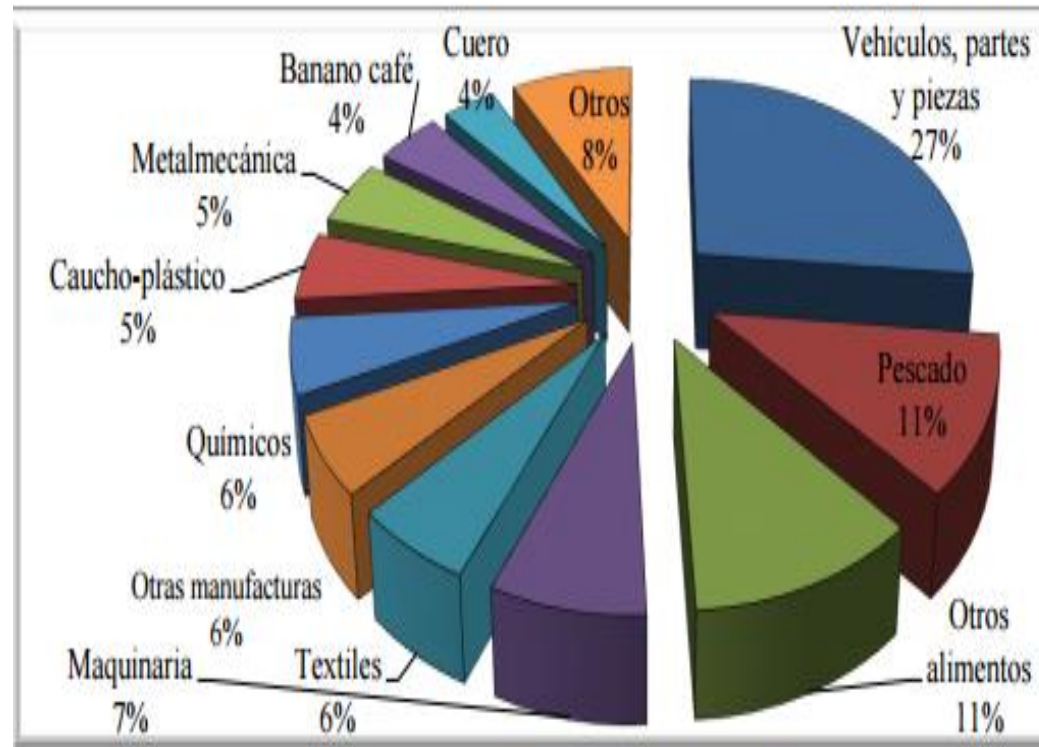
Pro Ecuador en su Boletín (Dic/Ene 2015), señala que:

El acuerdo entrará en vigencia en el año 2016 y permitirá que productos ecuatorianos ingresen libre de aranceles a un mercado de más de 500 millones de consumidores.

- Mayor competitividad para los productos ecuatorianos
- Incremento de las exportaciones hacia la UE
- Creación de nuevas plazas de trabajo en el Ecuador (Proecuador, 2015, p. 4).

POSIBLES COMPRADORES	GRÁFICAS	RELACIÓN COMERCIAL																		
<p style="text-align: center;">UNION EUROPEA</p>	<div style="text-align: center;">  <table border="1" style="margin: 10px auto; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th>País</th> <th>Porcentaje</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>España</td> <td>17%</td> </tr> <tr> <td>Países Bajos</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>Alemania</td> <td>15%</td> </tr> <tr> <td>Italia</td> <td>14%</td> </tr> <tr> <td>Bélgica</td> <td>13%</td> </tr> <tr> <td>Francia</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>Reino Unido</td> <td>8%</td> </tr> <tr> <td>El resto</td> <td>10%</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">Mayores importadores europeos (Eeas, 2015, párr. 2)</p> </div>	País	Porcentaje	España	17%	Países Bajos	15%	Alemania	15%	Italia	14%	Bélgica	13%	Francia	8%	Reino Unido	8%	El resto	10%	<p>Entre Ecuador y la UE existe un acuerdo bilateral.</p> <p>Las importaciones de los países se concentran en productos de materia prima neta, sobre todo artículos alimenticios, entre ellos se encuentran el camarón y el atún.</p> <p>La grafica refleja estadísticas desde el año 2005 hasta el 2012 (Eeas, 2015, párr. 2).</p>
País	Porcentaje																			
España	17%																			
Países Bajos	15%																			
Alemania	15%																			
Italia	14%																			
Bélgica	13%																			
Francia	8%																			
Reino Unido	8%																			
El resto	10%																			

COLOMBIA



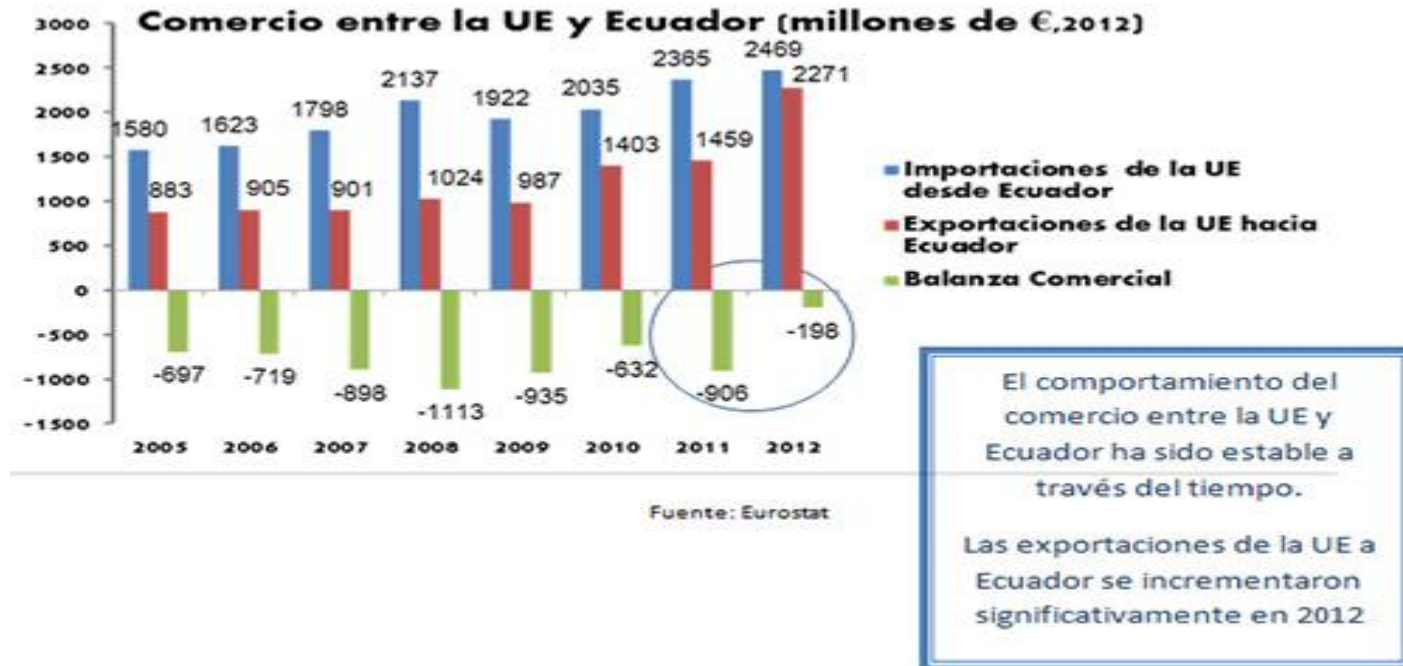
**Promedio de productos que exporta Ecuador a Colombia
(Bce, 2012, p. 15).**

Ecuador , Colombia, Bolivia y Perú; forman parte de un acuerdo regional denominado CAN (Comunidad Andina De Naciones)

El pescado y otros alimentos cuentan como uno de los principales productos que se exporta Ecuador a Colombia. (Bce, 2012, p. 15).

Ecuador considera a Colombia como su principal socio estratégico con referencia a las exportaciones de productos con valor agregado (Exterior, 2015, párr. 5).

Gráfica 5.- Porcentajes de países importadores



Fuente: European External Action Service (EEAS)

Comercio bilateral entre Ecuador y la UE (Eeas, 2015, párr. 1)

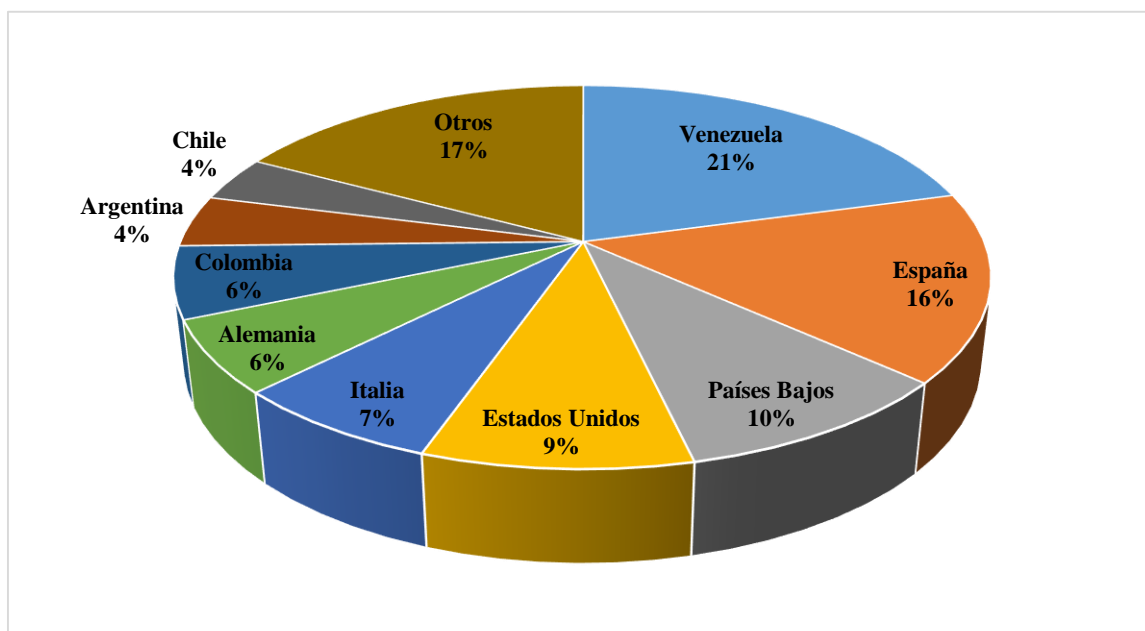
2.10.3.3. Exigencias del mercado internacional

Para detectar las exigencias del mercado, fue importante que el investigador seleccione los destinos de las exportaciones de los mariscos que mantiene Ecuador, se identificaron fuentes bibliográficas donde el camarón y el atún fueron los temas centrales.

Esta parte de la investigación tiene la finalidad de estudiar las condiciones de los países destinos en el momento de importar los productos de necesidad.

EL ATÚN

Gráfica 6.- Destinos de exportación del atún



**Fuente: Banco central del Ecuador
Elaborado por Ana Tarira**

El investigador descarta la posibilidad de exportar su producto a la República de Venezuela por la situación económica en la que se encuentra en la actualidad. Según Infobae (2015) señala:

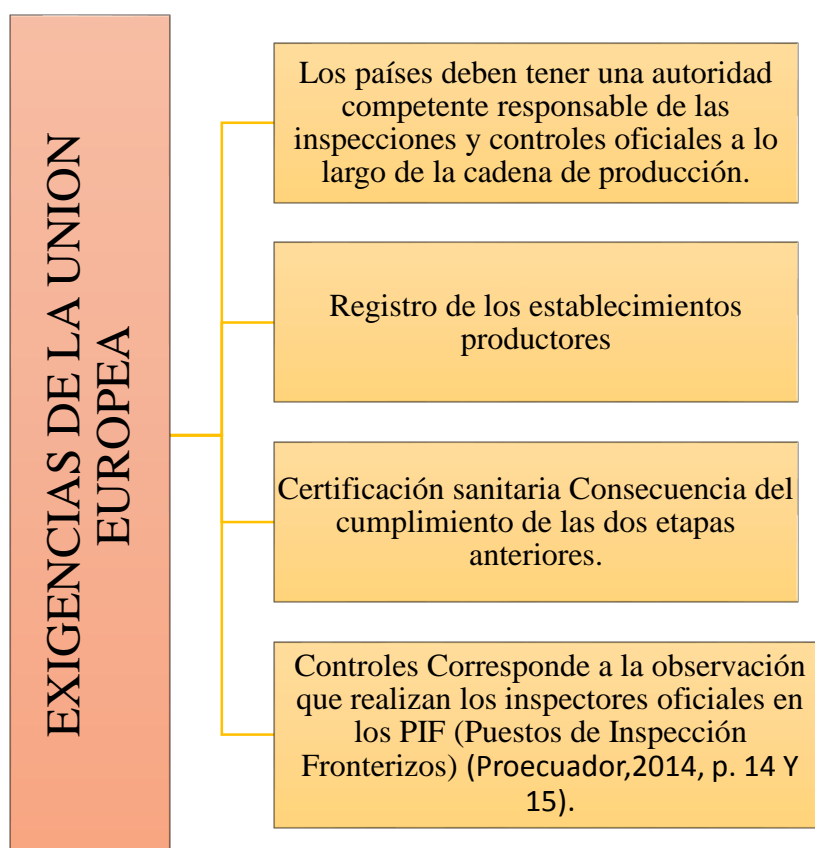
Revisó a la baja su pronóstico de caída del PIB en 2015, pasando de 5,5 a 8%. También modificó su previsión inflacionaria, subiéndola de 124 a 140%. Para finales de diciembre podría trepar al 200%.

Las perspectivas para Venezuela, entre ellas las económicas, continúan empeorando y en este sentido el poderoso banco de inversión JP Morgan cambió sus proyecciones y prevé una crisis mucho más fuerte de lo que se esperaba (Infobae, 2015, párr. 2).

Para la exportación del atún, el investigador detecta a España como un punto estratégico para la venta de sus productos, porque este país de acuerdo a la gráfica, se manifiesta como uno de los mayores compradores de Ecuador de pescado Atún.

De acuerdo a lo que identifica Pro Ecuador (2014) en su boletín de mayo hace un análisis de Mercados Internacionales, señala lo siguiente:

Tabla 2 Exigencias de Europa



Fuente: Pro Ecuador 2014

Elaborado por Ana Tarira

Para que el centro de acopio entre al mercado de España, es importante que cumpla con las exigencias de ese mercado; según el Boletín Mayo 2013 de Análisis, Ecuador ha

sabido cumplir con los requisitos de ese país; y es por ello que España se refleja como uno de los potenciales compradores de Atún, para Ecuador. La planta procesadora tendría que cumplir de manera rigurosa estas exigencias, y de esta manera formar parte de las negociaciones de este potencial mercado internacional.

Las exigencias del mercado Español según la investigación realizada, para ellos es importante que se cumplan con las exigencias emitidas, la Unión Europea es un bloque comercial que impone sus exigencias en el momento de realizar sus importaciones; así como también en el momento de estudiar los países terceros donde realizaran sus compras.

Este país y demás, consideran a Ecuador como el segundo país potencial en la producción de Atún.

Ecuador, al ser el segundo exportador a nivel mundial de atún después de Tailandia- con reservas estimadas como de las más grandes del mundo según expertos en la materia, no debe perder de vista las diferentes tendencias que se dan a nivel mundial siendo el tema de la sostenibilidad un aspecto de gran importancia (Pro Ecuador, 2014, p. 34).

Otro de los mercados en los que el investigador se centraría, es en el mercado Colombiano; porque este mercado mantiene acuerdos comerciales (CAN) que facilitan la comercialización de productos entre Ecuador y Colombia. La Comunidad Andina dice que: " La Comunidad Andina de Naciones (CAN) es una organización subregional con personalidad jurídica internacional. Está formada por Bolivia, Colombia, Ecuador y Perú" (Aladi, 2015, párr. 5).

A pesar de que en la actualidad Colombia deprecia su moneda, sigue manteniéndose como un buen mercado para el consumo de Atún y camarón.

Dada la investigación, se pudo evidenciar que Colombia mantiene diversas pautas que deben ser cumplidos en el momento de realizar las ventas de productos en ese país.

De acuerdo a lo que establece la ALADI, señala los siguientes parámetros como requisitos para las importaciones de Colombia.

Tabla 3.- Requisitos de Colombia

▼ Requisitos Administrativos para la Importación de Mercancías	
Organismos Vinculados al Comercio Exterior	
Registro de Importadores	
Trámites y procedimientos de comercio exterior	
▼ Régimen Tributario Aduanero	
Arancel de Importación	
▼ Régimen Tributario No Aduanero	
Impuesto al Consumo de Cervezas, Sifones y Refajos	
Impuesto al Consumo de Cigarrillos y Tabaco Elaborado	
Impuesto al Consumo de Vinos, Aperitivos y Similares	
Impuesto al Valor Agregado	
Impuesto Global a la Gasolina y al Aceite Combustible para Motor (ACPM)	
▼ Mecanismos Preferenciales	
Acuerdos de Alcance Parcial	
Acuerdos de Alcance Regional	
Preferencia Arancelaria Regional	
▼ Otros Mecanismos de Política Comercial	
A Medidas sanitarias y fitosanitarias (MSF)	
B Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC)	
C Inspección previa al embarque y otras formalidades (licencias automáticas, importación a través de una aduana específica)	
D Medidas de defensa comercial (antidumping, compensatorias, compromisos de precios)	
E Licencias no automáticas, cupos o contingentes, prohibiciones y otras medidas que restrinjan la cantidad no clasificadas como MSF u OTC	
F Medidas administrativas que afectan los valores en aduana (precios mínimos, valores criterio, derechos variables)	

Fuente: (ALADI, 2015, párr. 5).

Los requisitos establecidos por Colombia para las importaciones de sus productos, son requerimientos que ellos consideran importantes; dado a que por medio de los mismos, dan cumplimiento de las normas establecidas por el gobierno de este país.

Son medidas necesarias, que se toman con la finalidad de mantener buenas negociaciones con los países en el mundo; la tabla refleja que Colombia como nación explica cada uno de sus términos establecidos, como por ejemplo: los acuerdos.

Para el centro de acopio, es relevante que tome en cuenta cada criterio proveniente de este país, porque de esta manera podrá ingresar al mercado Colombiano dentro de los mejores términos. Ecuador como país posee un acuerdo parcial, antes mencionada la CAN. Este acuerdo le permitirá a Chimar facilitar las relaciones comerciales en todo el sentido de la palabra.

De acuerdo a lo que muestra la gráfica, para Colombia las normas de calidad, así como los permisos sanitarios-fitosanitarios; son estándares requeridos de forma obligatoria en lo que se refiere a la compra de alimentos, con la finalidad de que de esta manera las mercancías puedan representarse en el mercado colombiano, como productos de alta calidad; según el proceso investigativo, al igual que España, estos países como importadores, señalan que las exigencias impuestas deben de ser cumplidas con rigurosidad.

En el proceso investigativo, se resalta la importancia de la producción del camarón en Ecuador, porque según lo que señala Jhon Álvarez en su artículo publicitario menciona que el camarón y el langostino que produce Ecuador; son mariscos muy exóticos para los demás países en el mundo, se diferencia de otros que son producidos en el mundo, por su sabor y textura. Este autor en su redacción, también comenta que Ecuador participara en una de las ferias más potenciales del mundo; en la feria de Beijing llamada China Fisheries.

El reconocimiento de la producción de esta clase de productos, es un verdadero orgullo para esta nación; para los productores de camarón es importante que como nación se abran puertas para la comercialización de sus productos, este hecho fomenta la producción en el país; así como también conlleva a la creación de nuevas empresas que le den valor agregado a los productos Ecuatorianos, mejorando la presentación y comercialización de los mismos (Alvarez, 2015, párr. 9).

Asia destino de exportaciones de productos del mar

Pro Ecuador en conjunto con el Gobierno Nacional está considerando firmar acuerdos comerciales con el continente asiáticos para incrementar las exportaciones de nuestros productos ecuatorianos.

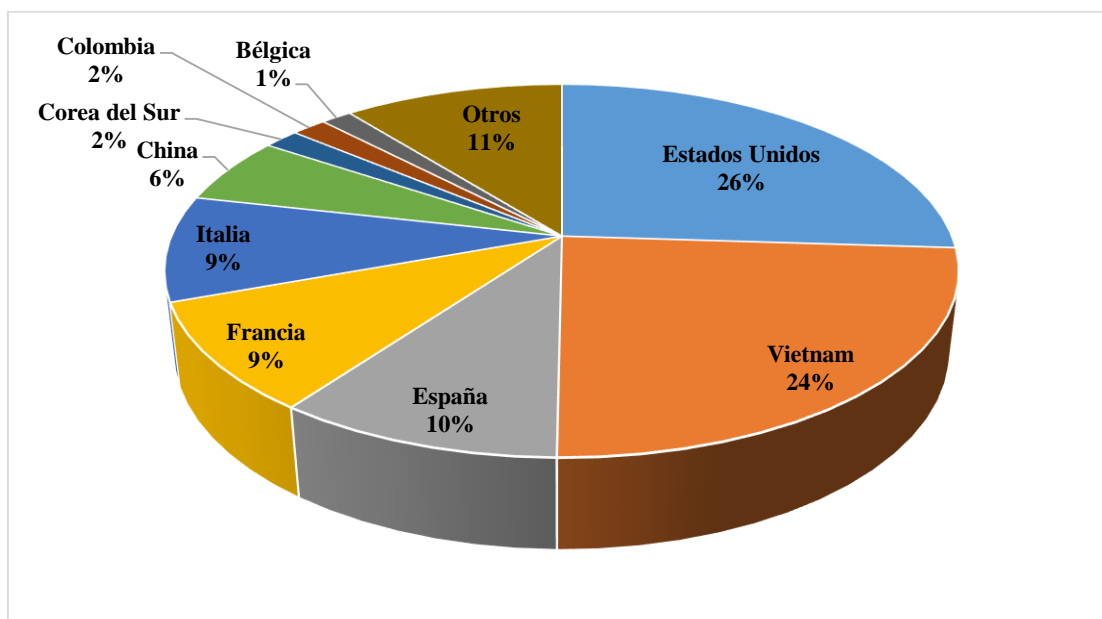
EL camarón y langostino ecuatoriano son nuestros mayores representantes a nivel mundial de nuestra oferta exportable de los productos del mar

(Proecuador, 2014, p. 16).

CAMARÓN

El camarón es uno de los productos que la procesadora consideraría como principal para la comercialización, por lo que fue necesario señalar los países más fuertes en el consumo de este crustáceo.

Gráfica 7.- Destinos de exportación del camarón



Fuente: Banco central del Ecuador

Elaborado por Ana Tarira

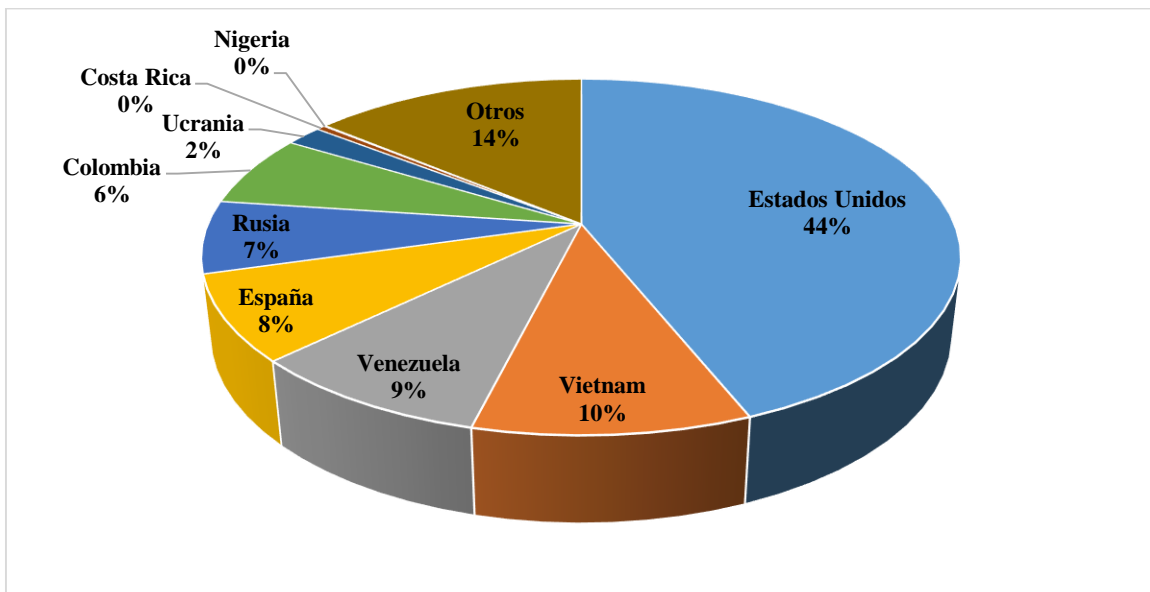
Según los resultados establecidos en la gráfica 7, se logró identificar que los seis destinos de exportación del camarón con porcentajes altos son: Estados Unidos, Vietnam, España, Francia, Italia y finalmente China.

De acuerdo a la investigación realizada anteriormente, la procesadora cuenta con fuertes destinos de exportación, porque Ecuador como país, se ha encargado de mantener

excelentes relaciones comerciales con diversas naciones en el mundo, brindando de esta manera grandes posibilidades para las empresas o microempresas establecidas en el estado; incluso incentivando a la población para la creación de nuevas empresas

PESCA FRESCA Y CONGELADA

Gráfica 8.-Destinos de exportación de la pesca fresca y congelada



Fuente: Banco central del Ecuador
Elaborado por Ana Tarira

Dado los resultados que presenta el Banco Central del Ecuador, se detectó que Ecuador también es un país potente en la exportación de mariscos frescos y congelados; tal cual se muestra en la gráfica, los países como Estados Unidos, Vietnam, Republica de Venezuela, España, Rusia, y Colombia; son los países con los mayores índices de importación de esta pesca fresca y congelada.

En la actualidad Chimar es una microempresa, que se dedica a la comercialización de mariscos, pero en pequeñas cantidades; la distribución de estos productos, están dirigidos a los hoteles y restaurantes del cantón Atacames. A más de comercializar sus productos, Chimar durante los últimos tres años, se ha destacado en los procesos de limpieza de los productos que exporta Prodemar; se tiene el previo conocimiento de que la producción que procesa Chimar está destinada al país de Colombia, Prodemar mantiene buenas relaciones comerciales con este país, así como también con Estados Unidos; porque ellos como empacadora detectaron esta oportunidad de negocio en las naciones mencionadas.

¿Cuáles considera usted que son los mercados de mayor demanda de mariscos que tiene Ecuador?

Considero que los potenciales mercados de Ecuador son: Estados Unidos, Asia y Colombia; gracias a las negociaciones que el gobierno ha establecido con estos países, me han permitido como empresa, mantener excelentes negociaciones con ellos y mejorar la productividad de Prodemar (Zambrano 2015, entrevista, Esmeraldas).

Para Chimar, representaría una gran oportunidad la creación de su propio centro de acopio, porque posee con la calidad de exportación en sus productos. La creación de Chimar como una procesadora con fines de exportación, le permitirá desarrollarse y crecer como empresa.

2.10.3.4. Perfil del consumidor

2.10.3.4.1. Perfil consumidor de Colombia

De acuerdo a las averiguaciones establecidas para este proyecto, los consumidores colombianos fijan sus compras en puntos relevantes para ellos. La marca, el precio y la calidad (se logró detectar que los consumidores colombianos poseen de un paladar exquisito; esto se determinó debido a que esta nación es una de las más potentes productoras de alimentos en Centroamérica) son factores que examinan en el momento de realizar una compra. La calidad es un factor que sobresale de entre los demás; debido a que un consumidor colombiano prefiere invertir un poco más en un producto de mejor sabor o calidad, la marca es un punto estratégico que determina la calidad del producto. De modo que estos factores convierten a Colombia en una de las naciones más exigentes en el momento de comprar bienes o servicios de otras naciones. La Revista Alimentos (2015) en uno de sus más destacados artículos señaló que:

Colombia es un país rico en olores y sabores, se encuentran gustos y preferencias diferentes en cada región, por lo cual los fabricantes deben jugar con esas sutiles variaciones para fidelizar el paladar de sus clientes.

Pues el consumidor hoy busca sabores y olores más naturales, similares a los que encontraría en productos frescos no industrializados. A esto se llama un perfil auténtico y es el trabajo de los saboristas (Alimentos, 2015, párr. 3-4).

2.10.3.4.2. Perfil consumidor de Europa

CALIDAD.-

PRINCIPAL FACTOR DE COMPRA DEL CONSUMIDOR EUROPEO:

Calidad-Precio

Búsqueda de servicios añadidos, como cambios y reembolsos (Bank, 2013, pp. 18-19).

INTERÉS POR CERTIFICACIONES:

- Aspecto de producto: orgánico, comercio justo, denominaciones de origen, libre de OGM.
- Aspectos de ventas: certificados de calidad y ambientales (ISO 9000 y 1400, global GAP)
- Exigencias de los consumidores por crisis alimentarias (Bank, 2013, pp. 18-19).

PERFIL GENERAL.-

- Demanda de alta calidad
- Variedad
- Productos seguros o inocuos (Información básica del producto)
- Certificaciones
- Tendencias empresariales, responsables y sostenibles.
- Consumidor bien informado y sofisticado
- Compras en supermercados y tiendas especiales. (BANK, 2013, pp. 18-19)

2.10.3.5. Tendencia de mercado

La tendencia de mercado para el presente proyecto; está determinada por una tendencia creciente; debido a que apunta a clases sociales medias y altas.

Existen potenciales países consumistas de mariscos, entre uno de ellos se encuentra Francia; este país es uno de los mayores compradores de camarón a Ecuador, por que Ecuador es uno de los países en el mundo que produce camarón sin enfermedades.

Colombia es un país consumista de calidad, nuestros productos están dirigidos a personas de clase social media totalmente; esta clase social es la que consume los productos que exportamos. Sin embargo como empresa estamos realizando diversos estudios, con la finalidad de expandirnos; en lo que se logró detectar que mercados potenciales como Francia, consumen camarón como una de sus principales necesidades alimenticias; en donde los principales consumidores es toda la población de clase media y alta (Quiñones 2015, entrevista, Esmeraldas).

Ecuador es el principal proveedor de la UE (con participación del mercado de 16%), seguido de Madagascar (13%), luego India (12%)

El precio pagado por los consumidores finales franceses es entre 100-500% más alto que el costo de producción inicial. Los costos relativamente altos son tomados por el procesamiento y preparación (cocción, congelación y refrigeración)

(Proecuador, 2015, p. 19).

Además de que la exportación de la pesca ecuatoriana ha tenido una gran evolución a través de los años, haciendo que el producto ecuatoriano sea reconocido en diferentes países.

Tabla 4 Principales socios ecuatorianos compradores de mariscos.

País	Monto	Participación %
Estados Unidos	2841,674	27,54
Colombia	778,724	7,55
Rusia	679,301	6,58
Vietnam	515,713	5,00
Venezuela	478,324	4,64
Alemania	444,835	4,31
Países Bajos	435,062	4,22
España	420,407	4,07
Italia	374,41	3,63
China	374,293	3,63
Francia	269,228	2,61
Chile	251,302	2,44
Perú	245,474	2,38
Bélgica	188,19	1,82
Argentina	159,159	1,54
Reino Unido	153,407	1,49
Turquía	150,276	1,46
México	121,413	1,18
Japón	114,002	1,10
Brasil	111,468	1,08
Demás Países	1211,245	11,74
Total	10317,907	100,00

Fuente: Banco Central del Ecuador

Elaborado por Ana Tarira

2.10.3.6. Factores de riesgos

Según la investigación realizada por medio de la entrevista que se llevó a cabo con los exportadores de mariscos en la provincia de Esmeraldas; se puede concluir que ellos consideran al cambio de temperatura y la contaminación, como sus principales factores de riesgo. Para ellos estos son muy importantes porque de estos depende la calidad y frescura de los productos que exportan.

La provincia de Esmeraldas está caracterizada como una provincia muy calurosa, por lo que nosotros como exportadores; necesitamos tomar muy en cuenta este factor. Los mariscos son productos que requieren de una excelente conservación o tratamiento para su exportación o venta en determinados destinos. EMPORESCOL, es una empresa que no se encarga de realizar sus propios procedimientos para el mantenimiento de los mariscos; pero que sin embargo se encuentra aliada con una de las mejores procesadoras de camarón y pescado (PRODEMAR) lo que nos permite mantener el cuidado necesario de nuestros productos con fines de Exportación. Para nosotros la contaminación y el cambio de temperatura dentro de la provincia, son nuestros principales factores de riesgo; porque son factores que no los podemos controlar.

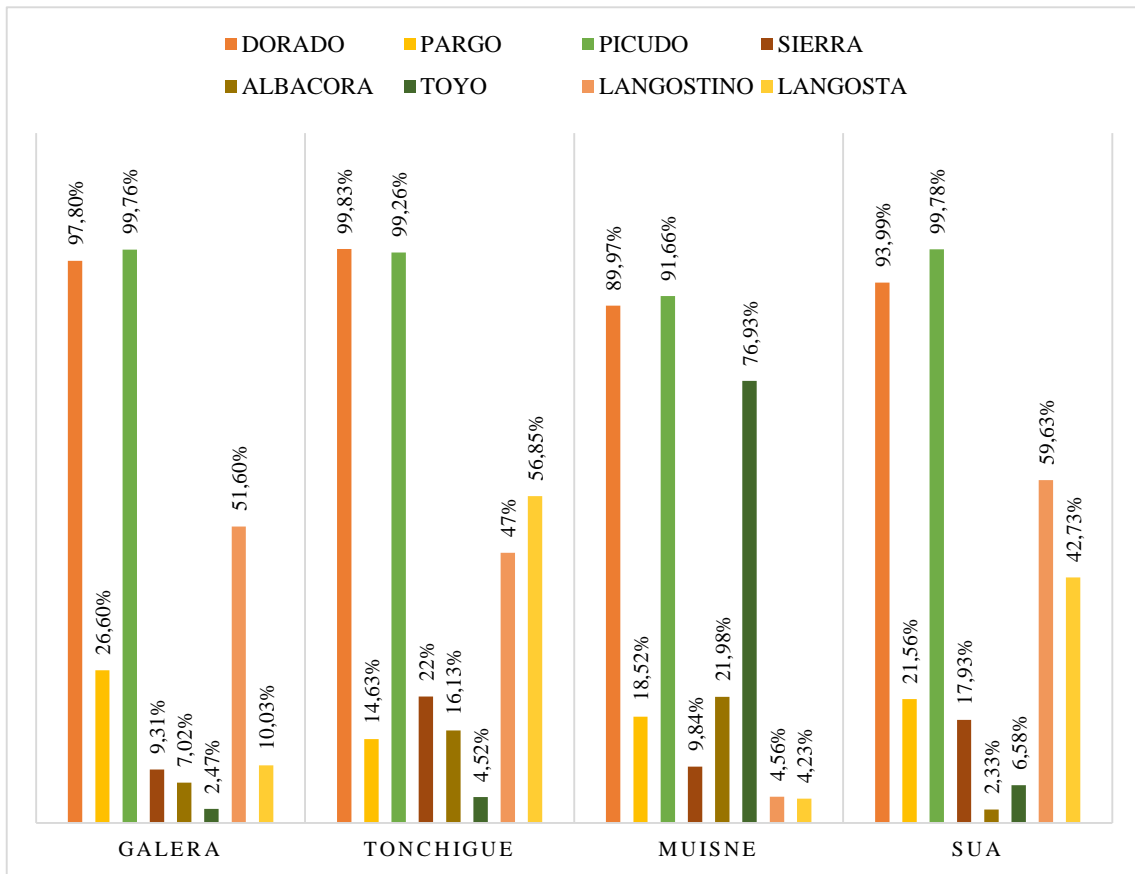
Existen otros factores, pero esos factores como empresa los podemos controlar; en cambio estos son externos que ya no dependen de nosotros

(Quiñones 2015, entrevista, Esmeraldas).

Además de que existen productos que en diversas épocas del año se pierden en el mar y no es permitida la caza de los mismos; por lo que de acuerdo a la investigación, fue importante buscar productos sustitutos para la comercialización de los semejantes y satisfacción del cliente.

Para el investigador es importante tener conocimiento de los mariscos que cazan los pescadores de las parroquias: Galera, Tonchigue, Muisne y Súa; por lo que estableció la interrogante número dos de las encuestas realizadas (ver anexos). Después de establecer las encuestas en las zonas antes nombradas, se tabulan los resultados de los 69 encuestados; la misma que se detalla en porcentajes para su interpretación.

Gráfica 9.- Porcentajes de los mariscos que produce la zona sur



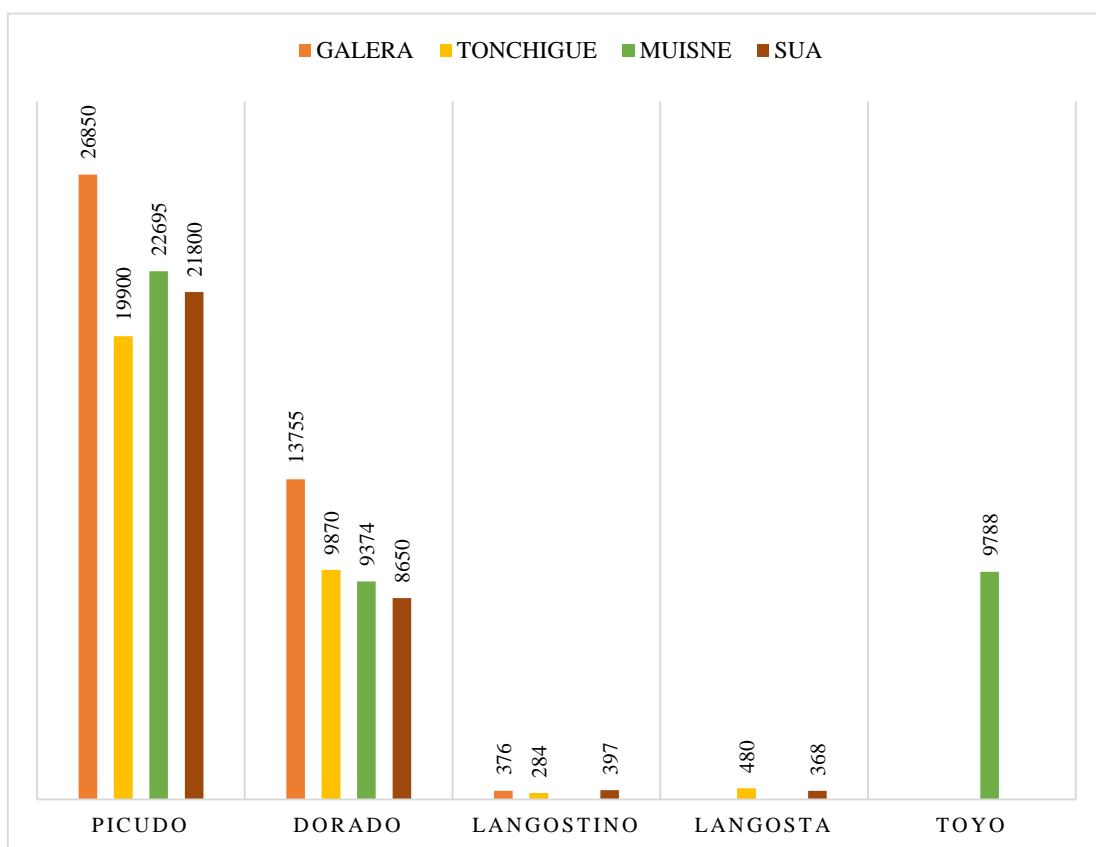
Fuente: encuestas en el cantón Atacames

Elaborado por Ana Tarira

Dado los resultados, el investigador del presente proyecto; tuvo conocimiento de los mariscos potenciales para cada parroquia.

Para el investigador fue importante determinar los mariscos potenciales de cada sector, porque de esta manera pudo identificar la producción y los tiempos de producción; con la finalidad de estudiar la posible oferta con la que contará en el momento de desarrollar los procesos en los mariscos, así como también de tener conocimiento de la oferta con la que se podrá manejar para satisfacer la demanda nacional e internacional, en cuanto a lo que respecta a la zona sur de la provincia de Esmeraldas.

Gráfica 10.- Producción anual de mariscos en libras en el área sur de la provincia de Esmeraldas



Fuente: encuestas en el cantón Atacames

Elaborado por Ana Tarira

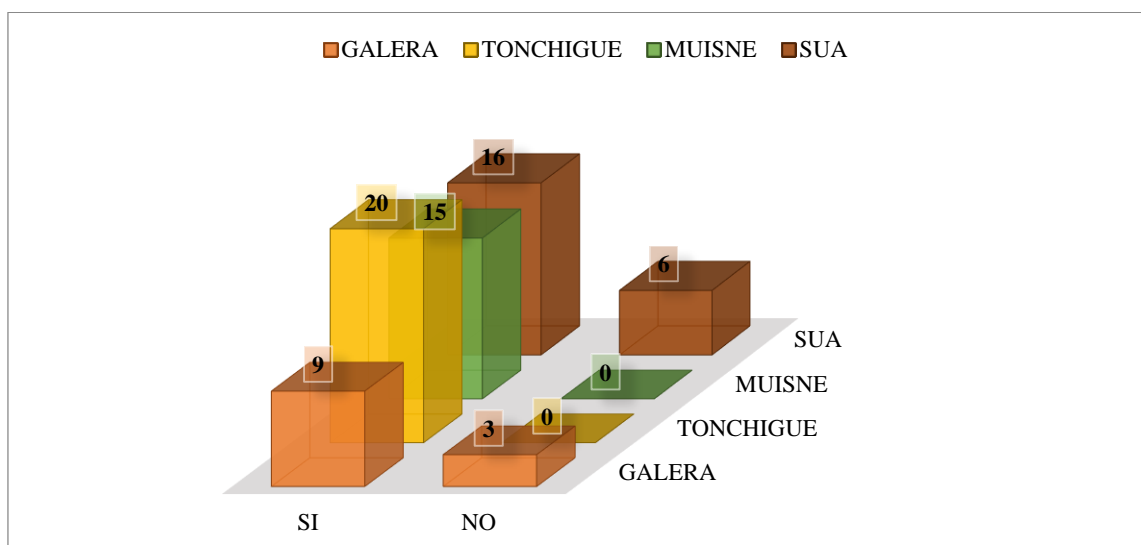
Esta interrogante fue desarrollada en periodos mensuales, para así identificar la producción de los mariscos en cantidades.

Dado el proceso investigativo los resultados que se lograron identificar fueron los siguientes:

El picudo es un pez que los pescadores lo capturan en ocho meses del año en grandes cantidades; así como también que en los cuatro meses restantes del año este pez se pierde en las aguas y no se deja cazar (a este tiempo se lo conoce como tiempo de escasez). Los meses que los pescadores pescan el picudo (también conocido como atún blanco) es en los meses de: mayo, junio, julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre (Tarira, 2015, encuestas a pescadores).

Es importante señalar que por medio de la pregunta siete de las encuestas realizadas (ver en anexos); también se obtuvo conocimiento de la variación de precios de este producto de mar. Los pescadores señalaron que los precios de este pez varían según la cantidad de producción, es decir que en el primer mes (mayo) que empieza a aparecer este pez en el mar; su precio es alto, debido a que aparece en pequeñas cantidades; también identificaron que el precio de este producto se torna económico en los siguientes cinco meses porque su producción es abundante, y que el precio vuelve a elevarse en los siguientes dos meses (noviembre y diciembre) por que empieza el tiempo de escasez, a pesar de que los sus precios están establecidos por el mercado nacional, dependiendo de la producción.

Gráfica 11.- Pescadores que rigen los precios de acuerdo al mercado nacional



Fuente: encuestas en el cantón Atacames

Elaborado por Ana Tarira

Los pescadores señalan al pez dorado como el pescado que sustituye al atún blanco en el tiempo que este se encuentra escaso, y que los precios con los que se maneja, se desarrolla de la misma forma que el atún blanco; es decir que es más económico en mayor producción y de mayor precio en tiempo de escasez.

Para Chimar es importante detectar la capacidad productora de estos dos peces, porque son los más consumidos en el mercado proyectado; es por ello que es fundamental identificar que el centro de acopio, deberá determinar estrategias para lograr manejar el tiempo de escasez de estos dos peces.

De acuerdo a la gráfica n. 4 la langosta y el langostino son producciones potenciales para la parroquia Tonchigue y Súa, y potencial para galera pero solo en el langostino.

2.10.3.7. Ingresos en base al análisis de mercado

Los ingresos para el presente proyecto, esta medido en los volúmenes de producción en las zonas de estudio y en la demanda insatisfecha en lo que se refiere al mercado nacional e internacional.

De acuerdo a la información obtenida en la página de Eurorast (2015) y Bonilla (2014); se pudo determinar la proyección de una supuesta demanda insatisfecha de la unión europea y Colombia, con la finalidad de tener conocimiento del volumen de personas que consumen mariscos en estos mercados.

Estimación de la Demanda insatisfecha de la UE.-

- Población: 503 millones de habitantes
- Número de familias: 125.750.000 familias (b)
- El porcentaje de la población que pertenece a la clase media y a la clase alta:
Clase media: 51% (c) 0.51
Clase alta: 3% (c) 0.03 (Eurorast, 2015, párr. 1-4-5).
- Porcentaje de la población que consume mariscos en Europa: 60% (d) 0.6
- Tiempo en el que consumen los productos de mar: 3 kg por persona en el año (e) (Eurorast, 2015, párr. 1-4-5).

Ecuación de demanda anual: $b \times c \times d \times e$ (Maldonado, 2012, p. 46).

Demanda anual clase media: 115.438.500 kg anuales

Demanda anual clase alta: 6.790.500 kg anuales

Demanda insatisfecha de Colombia.-

- Población: 50.022.274 millones de habitantes
- Número de familias: 12.505. 568.5
- Porcentaje de la población que pertenece a la clase media y alta
Clase media: 30%
Clase alta: 2%
- Porcentaje de la población que consume mariscos en Colombia: 85.2%
- Tiempo en el que consumen los productos de mar: 4.54 kg por persona en el año en el año (Bonilla, 2014, pp. 33-41).

Ecuación de demanda anual: $b \times c \times d \times e$

Demanda anual clase media: 14.511.761.82 kg anuales

Demanda anual clase alta: 967.450.79 kg anuales

Dado los resultados obtenidos por medio del cálculo de la demanda insatisfecha, se pudo concluir que existen pedidos considerables en el consumo de mariscos por parte de Colombia y Europa; por lo que es importante determinar si la zona sur de la provincia de Esmeraldas cuenta con un buen volumen de producción para satisfacer una parte de la supuesta demanda insatisfecha.

Tabla 5 Volumen de producción anual de mariscos

PRODUCCION	GALERA	TONCHIGUE	MUISNE	SUA
PICUDO	26850 lb	19900 lb	22695 lb	21800 lb
DORADO	13755 lb	9870 lb	9374 lb	8650 lb
LANGOSTINO	376 lb	284 lb		397 lb
LANGOSTA		480 lb		368 lb
TOYO			9788 lb	

Fuente: encuestas en el cantón Atacames

Elaborado por Ana Tarira

Tabla 6 Volumen de producción de camarón en libras anual

TALLAS DE CAMARÓN PRODUCIDAS	CANTIDAD PRODUCIDA	COSTO DE PRODUCCIÓN/ x cada libra
36 Camarones por libra	78000	1,15
41 Camarones por libra	67600	0,95
51 Camarones por libra	91000	0,9
61 Camarones por libra	98800	0,7

Fuente: encuestas en el cantón Atacames

Elaborado por Ana Tarira

Según la investigación establecida, los datos estadísticos muestran que el centro de acopio tendría posibilidades de entrar en los mercados destino, porque cuenta con un buen volumen en cuanto a la producción, sin embargo los resultados de las negociaciones que realice en el comercio de mariscos dependen de las relaciones que se determinen entre el comprador y el vendedor.

En la tabla 8 se detallan ventas proyectadas del centro de acopio por producto, en el caso del camarón están determinadas según las tallas que se producen en las camaroneras de la zona sur de la provincia de Esmeraldas. En el caso del pescado se ha escogido el picudo porque fue determinado por los pescadores del cantón Atacames como uno de los más apetecidos en el mercado.

Tabla 7 Principales mariscos de exportación de Ecuador

1. Atún	13. Wahoo
2. Sardina	14. Macarela
3. Dorado	15. Jaiba
4. Pez Espada	16. Picudo
5. Miramelindo	17. Calamar
6. Pámpano	18. Caballas
7. Carita	19. Jurel
8. Tiburón	20. Corvina
9. Sierra	21. Pargo
10. Merluza	22. Cherna
11. Camarón	23. Harina de pescado
12. Melva	

Fuente: Pro Ecuador, 2015, párr. 2

El picudo conocido como atún, cuenta como el producto número uno dentro de principales exportaciones de mariscos que realiza Ecuador, este pez es uno de los más apetecidos por el mercado nacional e internacional; así lo muestran Pro Ecuador y las encuestas realizadas a los pescadores de la zona sur de la provincia de Esmeraldas (ellos destacaron que el atún es el pez más demandado por los turistas en los feriados)

En la gráfica 9 se detallan los ingresos del presente proyecto, como las ventas proyectadas, las mismas muestran que existiría un ingreso por exportación de \$ 1262586,00, ese valor es obtenido del volumen de productos vendidos proyectados que existe para el centro de acopio en el transcurso de un año. El mismo que es especificado en la gráfica 8.

En lo que se refiere al costo de producción establecido en la tabla 9, está determinado por los precios de compra de la materia prima y el costo de los respectivos procesos que llegaran a realizarse en los mariscos.

Tabla 8 Proyección del volumen de mariscos vendidos en el mes en base al estudio financiero

PRODUCTOS	CANT. LBS. DIARIAS	CANT. LBS. MES	CALCULO DE INGRESOS Y COSTOS						
			APROVECHA MIENTO EN FILETE 60% LIBRAS	VALOR UNIT. DE COMPRA	VENTA UNITARIA LISTA PARA EXPORT.	TOTAL DE COSTO	TOTAL DE VENTA	DIFERENCIA	MANO DE OBRA POR LIBRA \$ 0,20
ATUN FILETEADO	120	3120	1.872,000	2,20	5,50	6.864,000	10.296,000	3.432,00	936,00
TALLAS DEL CAMARÓN			APROVECHAMIENT O EN COCCION 75%						
talla 61	100	2600	1.950,00	1,80	3,50	4.680,000	6.825,000	2.145,00	780,00
talla 51	150	3900	2.925,00	2,40	4,50	9.360,000	13.162,500	3.802,50	1.170,00
talla 41	200	5200	3.900,00	2,75	5,50	14.300,000	21.450,000	7.150,00	1.560,00
talla 36	200	5200	3.900,00	3,00	6,50	15.600,000	25.350,000	9.750,00	1.560,00
		0	APROVECHAMIENT O EN COCCION 80%						
Langostino	80	2080	1.664,00	6,00	10,00	12.480,000	16.640,000	4.160,00	624,00
			APROVECHAMIENT O EN COCCION 85%						
Langosta	65	1690	1.436,50	5,00	8,00	8.450,000	11.492,000	3.042,00	6.630,00
EN LIBRAS	915	23790				71.734,000	105.215,500	33.481,50	6.630,00
EN QUINTALES	9,15	237,9							
EN TONELADAS	0,4575	11,895							

Elaborado por: Ana Tarira

Los resultados de la tabla 7 muestran los ingresos mensuales de la venta de los mariscos, de acuerdo a los volúmenes de producción determinados en el proceso de la investigación.

Tabla 9 proyección de los ingresos de la venta de mariscos, según el análisis financiero

	INGRESOS	
+	INGRESOS POR EXPORTACIÓN	1.262.586,00
+	OTROS	-
=	TOTAL DE INGRESOS	1.262.586,00
	EGRESOS	
+	COSTO DE PRODUCCION	940.368,00
+	GASTOS OPERACIONALES	146.449,98
+		
=	TOTAL COSTOS	1.086.817,98
=	GANANCIA BRUTA EN VENTAS	175.768,02
+	GASTOS ADMINISTRATIVOS	74.470,77
+	INTERESES DE PRESTAMOS	26.027,00
=	TOTAL GASTOS OPERACIONALES	100.497,77
-	UTILIDAD OPERACIONAL	75.270,25
-	15% PARTICIPACION TRABAJADORES	11.290,54
=	UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	63.979,71
-	IMPUESTO A LA RENTA 225	14.075,54
=	UTILIDAD DEL EJERCICIO	49.904,17
+	DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS FIJOS	22.486,34
-	PRESTAMOS BANCARIO	-13.809,68
=	FLUJO NETO DEL PROYECTO	58.580,83

Elaborado por: Ana Tarira

2.10.3.8. Análisis de la competencia

2.10.3.8.1. Descripción de la competencia

El centro de acopio “Chimar” estima que la empacadora PRODEMAR y la comercializadora de mariscos EMPORESCOL, son empresas que mantienen una actividad comercial de distribución de productos del mar. Estas compañías durante 6 años se han encargado de posicionar en el mercado nacional e internacional la comercialización de diversos mariscos.

Estas distribuidoras de mariscos en la actualidad están establecidas y enfocadas con mercados que mantienen una considerable demanda de determinados crustáceos.

El gerente de EMPORESCOL señaló que: “en la actualidad estamos posicionándonos como los mejores distribuidores de camarón y pescado fresco en el mercado de Colombia, en el periodo de 5 años nuestra empresa está dejando huellas en este mercado por nuestra gran capacidad de comercialización” (Quiñones 2015, entrevista, Esmeraldas).

Mientras que la empacadora RPODEMAR determinó que:

Somos una comercializadora y distribuidora de productos marinos, contamos con una gran capacidad de producción y procesamiento. En 7 años que tenemos establecidos en el mercado nacional e internacional, nos ha permitido mejorar de forma continua y establecer nuestras ventajas que nos diferencian de las demás procesadoras de productos del mar que existen en la actualidad en Ecuador (Zambrano 2015, entrevista, Esmeraldas).

2.10.3.8.2. Comparación con la competencia

Existe una competencia externa, la misma que está dada por ciertos países que se dedican a la comercialización de mariscos, e incluso unos que otros son grandes potencias en la exportación de estos productos de mar.

La tabla 9, muestra que Ecuador se encuentra dentro de los 20 primeros exportadores de mariscos en el mundo, notando que la industria ecuatoriana ha crecido en los últimos años

y que puede competir con los mejores del mundo, porque cuenta con el potencial en cuanto a la producción de los productos de mar.

Tabla 10 Principales países exportadores mundiales de mariscos

PRINCIPALES PAÍSES EXPORTADORES MUNDIALES DEL SECTOR PESCA							
PERÍODO 2008-2012 VALORES EN FOB MILES USD							
EXPORTACIONES	2008	2009	2010	2011	2012	TCPA	PARTICIPACION 2012
China	8,331,694	7,553,457	9,747,331	12,751,773	12,658,604	11.02%	14.32%
Norway	5,765,344	6,185,640	7,848,354	8,323,390	7,898,958	8.19%	8.94%
Thailand	4,602,803	4,334,913	4,875,697	5,790,257	5,920,792	6.50%	6.70%
United States of America	3,405,318	3,084,062	3,439,997	4,247,190	4,104,847	4.78%	4.64%
Chile	3,694,491	3,384,972	3,174,899	4,130,222	4,006,524	2.05%	4.53%
Viet Nam	2,632,525	2,457,198	3,018,763	3,880,611	3,427,274	6.82%	3.88%
Denmark	3,394,230	3,093,237	3,270,069	3,526,778	3,232,869	-1.21%	3.66%
Peru	2,136,414	1,943,864	2,143,067	2,629,587	2,842,440	7.40%	3.22%
Spain	2,534,801	2,188,866	2,261,334	2,735,842	2,761,519	2.16%	3.12%
Sweden	1,528,647	1,753,394	2,283,413	2,431,333	2,500,871	13.10%	2.83%
Netherlands	2,207,668	1,979,061	2,080,256	2,623,798	2,423,228	2.36%	2.74%
Russian Federation	485,124	1,543,242	1,976,431	2,139,209	2,255,922	46.85%	2.55%
Germany	1,989,479	1,915,211	1,964,420	2,268,378	2,122,565	1.63%	2.40%
Indonesia	980,969	994,290	1,369,013	1,688,802	1,918,447	18.26%	2.17%
Iceland	1,430,826	1,237,357	1,428,807	1,821,928	1,780,144	5.61%	2.01%
Canada	1,680,994	1,445,165	1,773,159	1,776,234	1,746,489	0.96%	1.98%
Taipei, Chinese	1,146,546	942,897	1,166,923	1,437,697	1,695,392	10.27%	1.92%
Ecuador	1,179,641	954,433	952,241	1,307,929	1,579,788	7.58%	1.79%
Korea, Republic of	915,292	970,780	1,152,052	1,420,611	1,491,563	12.98%	1.69%
United Kingdom	1,198,075	1,190,643	1,377,750	1,627,933	1,431,804	4.56%	1.62%
Los demás	18,376,696	17,262,173	18,926,925	20,790,395	20,580,392	2.87%	23.29%
TOTAL	69,617,577	66,414,855	76,230,901	89,349,897	88,380,432	6.15%	100.00%

Fuente: Banco Central del Ecuador

2.10.3.9. Barreras de entrada

Se tomarán en cuenta los acuerdos comerciales establecidos entre Ecuador y los países destinos (posibles clientes para Chimar), en el caso de la comercialización de los mariscos en el exterior. Es importante que esta planta procesadora se mantenga informado de cualquier nuevo decreto o alteraciones de los mismos; que se pudieran dar. Debido a que las exigencias de los países en el mundo son muy pre-cautelosas en lo que se refiere a la compra de alimentos, mucho más en el caso de este tipo de productos como son los mariscos.

En cambio para la distribución local o nacional, deberá mantener en orden las obligaciones emitidas por Ecuador para la comercialización de los productos del mar (permisos sanitarios, permisos de calidad; etc.)

2.10.3.10. Precio

2.10.3.10.1. Variables para la fijación de precios

- Costo de la materia prima
- Costos de transporte
- Costos de mano de obra
- Costo de materiales de operación.
- Precio del mercado nacional e internacional del producto final.

2.10.3.10.2. Determinación del precio

El precio es un determinante de venta; debido a que este elemento puede ser el factor decisivo para que se realice la compra o venta de un bien o un servicio, ya sea en un mercado local o internacional.

Por ende el precio de los productos que comercializara el centro de acopio, van a estar definidos de acuerdo a los gastos que incurrirán desde el costo de la compra del producto para su procesamiento hasta la venta final del mismo más su respectivo porcentaje de utilidad; este porcentaje de utilidad eta determinado en el 20% del costo del producto.

2.11. Estudio organizacional y estratégico de la empresa

2.11.1. Visión

Ser una empresa reconocida como líderes del mercado nacional e internacional, por su excelente calidad y gran capacidad de procesamiento y distribución de sus productos.

2.11.2. Objetivos institucionales

2.11.2.1. Objetivo general

Distribuir mariscos de alta calidad en el mercado local e internacional, como un modelo de negocio que permita satisfacer las necesidades alimenticias de los clientes.

2.11.2.2. Objetivos específicos

- Generar rentabilidad para la empresa en las etapas de procesamiento y comercialización.
- Fomentar el consumo de mariscos de buena calidad en el mercado local e internacional.
- Posicionar los productos en el mercado meta; para obtener el reconocimiento de la marca de la empresa.
- Fortalecer la marca de los productos mediante diversos canales de distribución.
- Impulsar la productividad del área pesquera y camaronera para generar más fuentes de trabajo que permitan mejorar el estilo de vida de los moradores de la zona sur de la provincia de Esmeraldas.

2.11.3. Modelo de negocio

Como modelo de negocio se establecerán estrategias que le permitirán a la empresa llegar hacia la visión planteada.

Esta empresa es de carácter privado y cumple con diversos aspectos que la definen como tal; nace como una microempresa y se constituirá legalmente como una compañía de alto índice de responsabilidad; debido a que detrás de ella se establece una estructura organizacional, donde se asignan departamentos con sus respectivas áreas laborales, esta estructura permitirá que la empresa trabaje de forma óptima y adecuada.

Es importante tomar en cuenta que cada departamento tendrá su líder o cabeza principal; los mismos que se encargaran de direccionar a cada una de las personas que formen parte del centro de acopio.

Los líderes de cada departamento deberán contar con ciertas capacidades; las mismas que son muy importantes para la empresa. Podrán contar con características tales como:

2.11.3.1. Planificación

Se establecerán estrategias para cada departamento que les permitirá desenvolverse de forma adecuada.

2.11.3.2. Organización

La organización es un determinante primordial para el centro de acopio, porque por medio del mismo se deberán ejecutar las decisiones que se estimen las más adecuadas para su correcto funcionamiento.

2.11.3.3. Coordinación

El gerente de Chimar estará encargado de transmitirle a cada líder las decisiones tomadas en la empresa, con la finalidad de que cada uno de ellos le comuniquen de forma óptica a cada uno de los trabajadores de cada área las funciones a realizar.

2.11.3.4. Control

El representante de cada departamento deberá controlar el cumplimiento de cada función por parte de cada trabajador; en especial en cuanto al control de procesamiento de los productos; porque es importante que los mariscos cumplan con los estándares de calidad exigidos por el país y que serán representativos como imagen de la nación ante el mercado internacional.

Para el presente proyecto también es importante tomar en cuenta el punto de la comunicación, porque por medio de esta se lograrán los resultados requeridos en el trabajo de cada miembro de la empresa.

La comunicación estará determinada por varios puntos:

- Uno es la comunicación que se establecerá entre el gerente de la empresa y los representantes de cada área. Es muy importante que la comunicación sea muy fluida; debido a que de esta forma se crearán buenos lazos entre el representante de Chimar y jefes de cada área laboral.

- Otro punto estratégico es la comunicación entre los jefes de cada área y los trabajadores de talento humano, es muy significativo que la información que se comparta, sea la más adecuada; así como también es importante que cada trabajador de talento humano comparta con los jefes de cada área y con la gerencia sus puntos de vista en cuanto al trabajo; porque de esto depende que los resultados del trabajo sean los mejores.
- También se considera importante que el gerente o los dueños de Chimar compartan sus conocimientos con el personal de forma directa; es decir que también deben mantener una comunicación directa con sus trabajadores.

2.11.4. Oportunidad de negocio detectada

Para la provincia de Esmeraldas Chimar se presenta como una gran oportunidad para el desarrollo de esta provincia, y mucho más para el cantón Atacames.

Según los resultados de los instrumentos que fueron aplicados para el desarrollo del presente proyecto de investigación; la oferta de mariscos que existe en el sector sur de la provincia de Esmeraldas es representativa para el proceso de comercialización que se proyecta realizar en el mercado nacional e internacional.

Chimar se establecerá como un centro de acopio; donde requerirá de gran mano de obra calificada para realizar diversos procesos requeridos en los productos de mar, he aquí la gran oportunidad de negocio que será representativo para el desarrollo de la economía del sector sur de la provincia de Esmeraldas. Debido a que no existe un centro que procese los productos del mar que son capturados por los pescadores de la zona sur de la provincia de Esmeraldas.

Según las actividades que realizarán este centro de acopio y los mercados en los que este quiere enfocarse, existiría una contribución al cambio de la matriz productiva; porque se estaría dando prioridad a la producción del país, con la finalidad de mostrarle al mundo la capacidad productora que posee Ecuador frente a los demás países.

Existen diversos artículos que destacan el cambio de la Matriz productiva en Ecuador, uno de ellos es el Diario (2016) añade que:

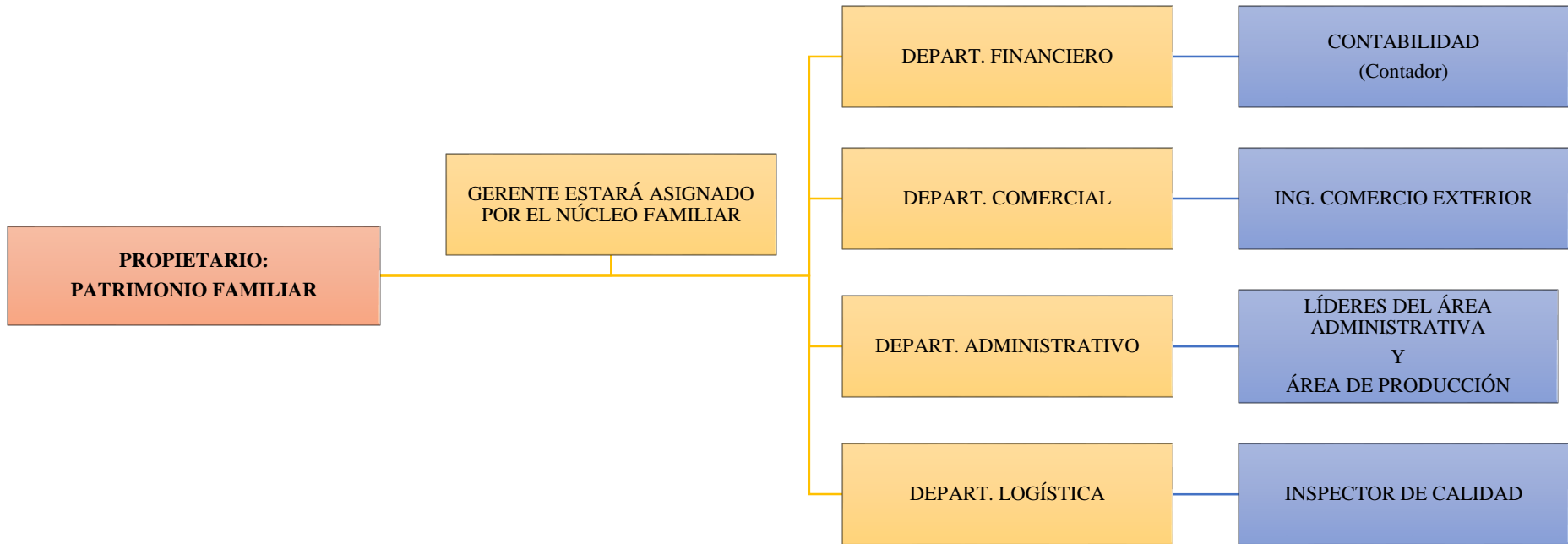
La Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo (Senplades) está puliendo detalles de la producción manabita para ajustarla al documento central, siguiendo los parámetros fijados en la nueva matriz, en base al cambio en el patrón de especialización productiva de la economía ecuatoriana, de bienes primarios a la del valor agregado y potenciar la calidad de exportaciones (El Diario, 2016, párr. 2).

Así como también se generaría empleo para las familias de clase media y baja existentes en la zona sur de la provincia de Esmeraldas. Se habla de familias de clase media y baja, porque Esmeraldas esta categorizado por estas dos clases sociales,

Este centro de acopio dará acogida a profesionales que intervengan en ciertos procesos para la transportación, administración y comercialización de los productos, así mismo necesitará mano de obra para los demás procesos (desvenado, pelado, precocinado, empaquetado, etiquetado; etc. Así como también las personas que estarán detrás de la pesca y producción de los mariscos).

2.11.5. Organigrama estructural

Gráfica 12.- Organigrama de Chimar



Elaborado por: Ana Tarira

2.11.6. Organigrama funcional

2.11.6.1. Descripción del equipo emprendedor y su equipo directivo, equipos, formación y experiencias.

De acuerdo al organigrama funcional, Chimar estará estructurado por cuatro departamentos vitales para su funcionamiento.

2.11.6.1.1. Departamento administrativo

Este departamento se encargara de designar y controlar los procesos que se tratarán en los productos, los encargados deberán designar responsabilidades; según la organización de cada área de procesamiento, las mismas que serán controladas por los líderes asignados por el departamento administrativo; es decir que este departamento tendrá a su cargo el Área de recursos humanos; la misma que se ocupara de garantizar el cumplimiento de las distintas funciones que serán dadas por las diferentes áreas de los diversos departamentos de Chimar. También será responsable de mantener motivado a todo el personal que trabajará para el desarrollo funcional del centro de acopio; desarrollará estrategias o técnicas para el buen funcionamiento de Chimar.

2.11.6.1.2. Departamento comercial.

Estará encargado de llevar a cabo las compras requeridas para cada uno de los procesos que se llevarán a cabo, así como también de estudiar el mercado local e internacional para las ventas de los productos que procesara Chimar. Este departamento es muy importante, porque de él depende que Chimar se dé a conocer como un centro de acopio que procesa mariscos en la provincia de Esmeraldas, y que sus procesos estarán dados con calidad de exportación; para satisfacer las necesidades de los consumidores locales e internacionales.

Este departamento no solo se encargará de estudiar los mercados metas, sino que también establecerá estrategias que le permitirán a Chimar incursionarse en dichos mercados; estudiando la competencia y mostrando a los diferentes mercados los productos que

procesará Chimar; porque desarrollará estrategias de marketing, lo hará con la finalidad de aumentar las ventas, incrementar la producción y tener un buen sistema de atención al cliente.

2.11.6.1.3. Departamento financiero

El departamento financiero tendrá asignado la parte de la contabilidad del centro de acopio, los encargados de este departamento deberán mantener los detalles menores y mayores que incurrirán.

Tareas como: los gastos que incurrirán para los procesos, los detalles de compras/ ventas, el control de los pagos de impuestos o de algún gravamen, el control del pago correspondiente al personal laboral; entre otros aspectos importantes.

El departamento de financiación también se responsabilizará de conseguir como financiar las necesidades del centro de acopio, así como también deberá planificar los recursos económicos con la finalidad de que la empresa cuente con un fondo; el mismo que se utilizará para confrontar varios pagos con puntualidad (deberá lograr mantener un balance solvente para el proyecto).

2.11.6.1.4. Departamento de logística

Este departamento se encargará de la gestión de los flujos físicos en lo que se requiere a la materia prima y a los productos terminados en sí; por lo que las funciones que realizará en este centro de acopio están determinadas de la siguiente manera:

- Compras.- esta función hace referencia a la compra de la materia prima para los procesos, así como también de bienes que se requieran para el funcionamiento de la empacadora; entre otros.
- Almacenamiento.- se refiere a la seguridad o el cuidado que deberá tomarse en el momento de la compra de los insumos o en la distribución de los productos terminados o semiterminados.
- Control de inventario: esta función en cambio representa a los pronósticos, costos de almacenamiento, estrategias; entre otros.

- **Distribución:** es importante lograr que los productos lleguen a sus lugares de destino en el tiempo estipulado y manteniendo la calidad de los mismos.

El departamento de logística es uno de los departamentos más importantes con los que contaría el centro de acopio, porque sus funciones son vitales para el buen funcionamiento de Chimar; las funciones detalladas son las principales con las que deberá contar este departamento para lograr sus objetivos.

2.12. Operaciones técnico

2.12.1. Descripción del producto

Según Sueiro (2000) dice que:

Un marisco o frutos del mar es, en gastronomía, un animal marino invertebrado comestible. En esta definición se incluyen normalmente los crustáceos (camarones, langostinos, cangrejos, percebes, etc.), moluscos (mejillones, almejas, berberechos, chipirones, etc.) y otros animales marinos tales como algunos equinodermos (erizo de mar) y algunos urocordados (piure) (Sueiro, 2000, párr. 1).

Bauer afirma que:

Los carídeos son un infra orden de crustáceos decápodos marinos o de agua dulce, conocidos vulgarmente como camarones, quisquillas o esquilas.

Son relativamente fáciles de encontrar en todo el mundo, tanto en agua dulce, como en agua salada. Como ejemplo, unas 240 especies de carídeos viven tan sólo en las aguas costeras tropicales del Pacífico de las Américas (Bauer, 2004, párr. 3).

De acuerdo a lo que señala Díaz en su artículo, señala que: "Las langostas crustáceos que pertenecen a la familia de los Palinúridos, se parecen a los cangrejos, los cuales también son crustáceos" (Díaz, 2011, párr. 1).

Definición ABC (2016) señala que:

Cuando hablamos de pescado hablamos de aquellos animales que viven en entornos acuáticos y que han sido, justamente, pescados y quitados del mismo para constituirse como alimento para el ser humano. Normalmente, el nombre de pescado se aplica a los

peces de diferente tipo que se caracterizan por esta circunstancia (ABC,2016, párr. 1).

La definición de estos cuatro productos del mar, fue importante, porque Chimar como procesadora se enfocara en el camarón, el pescado, la langosta y el langostino; debido a que una vez concluido el estudio, el investigador concluyó que estos cuatro productos son los más atractivos para el mercado internacional; e inclusive el mercado local del país consume muy a menudo estos cuatro productos.

2.13. Diseño del producto

Los mariscos antes mencionados en la descripción del producto; serán distribuidos con empaques que representen a la procesadora de mariscos "Chimar".

Estos empaques son representaciones de los productos de la empresa.

Una vez realizado los procesos necesarios en el producto, estos serán empacados en recipientes, que fueron diseñados bajo las normas establecidas en los países del mundo, en cuanto al empaque y etiquetado de los productos con fines de exportación.

2.13.1. Camarón entero

Ilustración 1.- Camarón entero



Fuente: Empacadora Deprodemar

Consiste en la comercialización del camarón sin realizarle ninguna clase de procesos, el producto pasa por un proceso de lavado especial y después es empacado y etiquetado para la venta al consumidor final.

2.13.2. Camarón pelado

Ilustración 2.- camarón pelado



Fuente: Empacadora Deprodemar

Este producto pasa por un proceso de limpieza profunda; porque se extrae la cascara, cabeza y la tripa del camarón con el propósito de que el cliente sienta mayor satisfacción con el producto que adquiere.

2.13.3. Camarón precocinado

Ilustración 3.- Camarón precocinado



Fuente: Empacadora Deprodemar

Es un proceso con valor agregado, su elaboración consta de la limpieza total del crustáceo y de la sumersión del mismo en una olla de temperatura adecuada.

2.13.4. Filete de pescado

Ilustración 4.- Pescado filete



Fuente: Empacadora Deprodemar

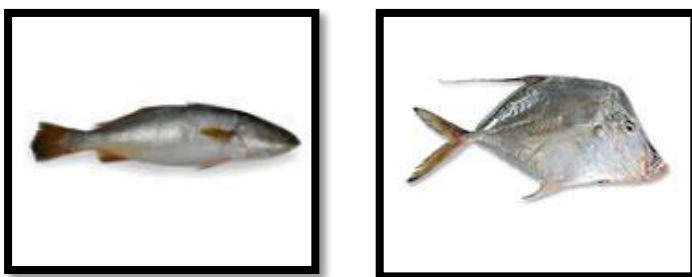
Es un producto que consiste en la separación del hueso con la carne del pez, dependiendo del proceso también suele extraerse el cuero, las procesadoras realizan filetes de pescado en el pez picudo, dorado, tilapia y dorado.

2.13.5. Pescado entero

Los peces que son más comerciales para entero son:

- Pargo liso y lunar
- Carita
- Corvina
- Pámpano

Ilustración 5.- Pescado entero



Fuente: Empacadora Deprodemar

2.13.6. Empaque, embalaje y etiquetados

El INEN establece los siguientes requisitos de empaque, embalaje y etiquetado:

2.13.6.1. Empaques y envases

La regulación señala los siguientes lineamientos para los envases para alimentos:

- El envase debe tener una forma, capacidad y sello de cierre adecuados para su contenido. No hay mayores explicaciones de qué se entiende en este caso por “adecuado”.
- El envase debe estar hecho de los materiales correctos, en relación con la naturaleza físico-química de su contenido.
- Los envases deben garantizar la protección, conservación e identificación apropiadas durante la vida útil del producto.

Los materiales utilizados para los envases y empaques para los alimentos procesados deben estar de acuerdo a las condiciones establecidas para cada producto o grupo de productos en las Normas Técnicas Ecuatorianas (NTE). Por otro lado, el reglamento para el Manejo de los Desechos Sólidos establece que todo el material utilizado en los envases y empaques debe permitir el reciclaje (INEN, 2015, pp. 23).

2.13.6.2. Etiquetado

El Instituto Ecuatoriano de Normalización establece los respectivos requerimientos que hacen referencia al etiquetado de los productos. Señala que:

El etiquetado debe ser en español y debe incluir el nombre de la empresa, dirección y teléfono, número de registro de la empresa, país de origen, unidad, peso neto y registro

de sanidad (cuando sea requerido). La etiqueta debe contener los siguientes datos y características:

- Nombre del producto
- Los ingredientes, deben aparecer en orden decreciente según su proporción en la composición del producto
- Marca comercial
- Identificación del lote
- Razón social de la empresa
- Contenido neto en unidades del Sistema Internacional
- Número de Registro Sanitario
- Fecha de elaboración
- Tiempo máximo de consumo
- Forma de conservación
- Precio de venta al público (P.V.P.)
- Ciudad y país de origen
- Otros que la autoridad de salud estime conveniente, como: grado alcohólico si se trata de bebidas alcohólicas y advertencias necesarias de acuerdo a la naturaleza y composición del producto.

El procedimiento para obtener esta etiqueta se basa en presentar en el Instituto la etiqueta del país de origen con una copia de la misma y añadirle todos los datos anteriores conformando la etiqueta nueva, que será utilizada para la comercialización del producto en el Ecuador (INEN, 2015, pp. 26-27).

El centro de acopio estará definido por empaques diferenciales de entre los demás, así como también que cumplan con los requisitos establecidos por la norma. Será una marca que o solamente distinga a la empresa, sino que también distinga la potencialidad que va adquiriendo día a día Ecuador con la transformación de la matriz productiva.

2.13.7. Aspectos diferenciales

En cuanto a los aspectos diferenciales de los productos que procesara Chimar, se van a tomar en cuenta los diferentes procesos de limpieza y presentación en los productos, señalándolos como el valor agregado que le añadirá el centro de acopio a sus productos. Para ello esta empresa ha diseñado empaques y una marca que resaltarán de entre las demás expuestas en el mercado nacional e internacional.

La marca y los empaques se ajustan de acuerdo a lo expuesto anteriormente por la norma del INEN.

Ilustración 6.- Marca de los productos



Diseñado por: Leonel Valencia, estudiante de 6to de diseño gráfico de la PUCESE

El nombre Chimar, fue escogido; porque es una fusión entre los nombres de los futuros dueños de la procesadora de mariscos en el cantón Atacames. Nace la idea del centro de acopio tras la experiencia adquirida por los futuros dueños durante los últimos 20 años que tienen realizando la actividad comercial; ellos no han logrado alcanzar la meta del centro de acopio por falta de oportunidades.

Como se puede observar en la imagen el slogan de Chimar es: Delicias del mar a tu mesa; utilizan esta expresión, porque ellos determinan la calidad de sus productos por la frescura que mantienen. Los productos son comercializados bajo pedidos; y en el caso de la venta que realizan en el local, los productos en este caso son adquiridos de forma diaria para mantener la frescura de los mismos.

La marca será patentada por los dueños en el INSTITUTO ECUATORIANO DE PROPIEDAD INTELECTUAL para ser legalizada; el investigador opto necesario establecer en el presente proyecto los requisitos del IEPI para legalizar la marca del centro de acopio, los mismos que se identificarán a continuación, según lo que señala la Cámara de Comercio de Ecuador:

UNO.-

Realizar la BÚSQUEDA FONÉTICA DE DENOMINACIÓN (Este trámite dura 5 días hábiles) Para el efecto se debe presentar una carta o enviar un correo electrónico en el que detalle la denominación cuya búsqueda va a solicitar, así como adjuntar el valor de US \$51.00 (US \$16.00 que corresponden a tasa que cobra Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual –IEPI-, y \$35.00 que corresponden a honorarios a favor de la Cámara de Comercio de Guayaquil). En caso de no ser socio, la CCG cobra de honorarios \$70.

DOS.-

Una vez revisado el resultado de la búsqueda fonética se inicia el TRÁMITE DE REGISTRO DE MARCA Y/O NOMBRE COMERCIAL.- (Este trámite dura 6 meses aproximadamente) Para el efecto se deberá presentar:

- Carta dirigida a la Cámara de Comercio de Guayaquil, solicitando que se realice el trámite de registro de marca y/o de nombre comercial. La carta deberá contener: - Datos generales a favor de quién se va a registrar el título de registro de marca (Nombres completos, nacionalidad, dirección, teléfonos, correo electrónico); - Detalles de la marca a registrar (Nombre, logo, tipo de signo, naturaleza del signo, descripción clara y completa del signo, especificación individualizada de los productos o servicios, signo que acompaña al lema comercial).
- Copia notariada del nombramiento del representante legal, en caso de ser compañía.
- Si la marca es figurativa o mixta deberá presentar seis etiquetas a color tamaño 5 x 5 cm., en papel adhesivo.
- “Declaración de exoneración de responsabilidades”, debidamente suscrita por el socio, por medio de la cual el socio declara que si se presenta trámite de oposición, inmediatamente cesará el patrocinio de la asesora legal y la Cámara de Comercio de Guayaquil no reembolsará al socio el valor cancelado por concepto de honorarios profesionales.
- Gastos a cancelar: - US \$116.00 correspondiente a tasa del IEPI; y, - US \$150.00 por honorarios a favor de la Cámara de Comercio de Guayaquil. En caso de no ser socio la CCG cobra de honorarios \$250.

TRES.-

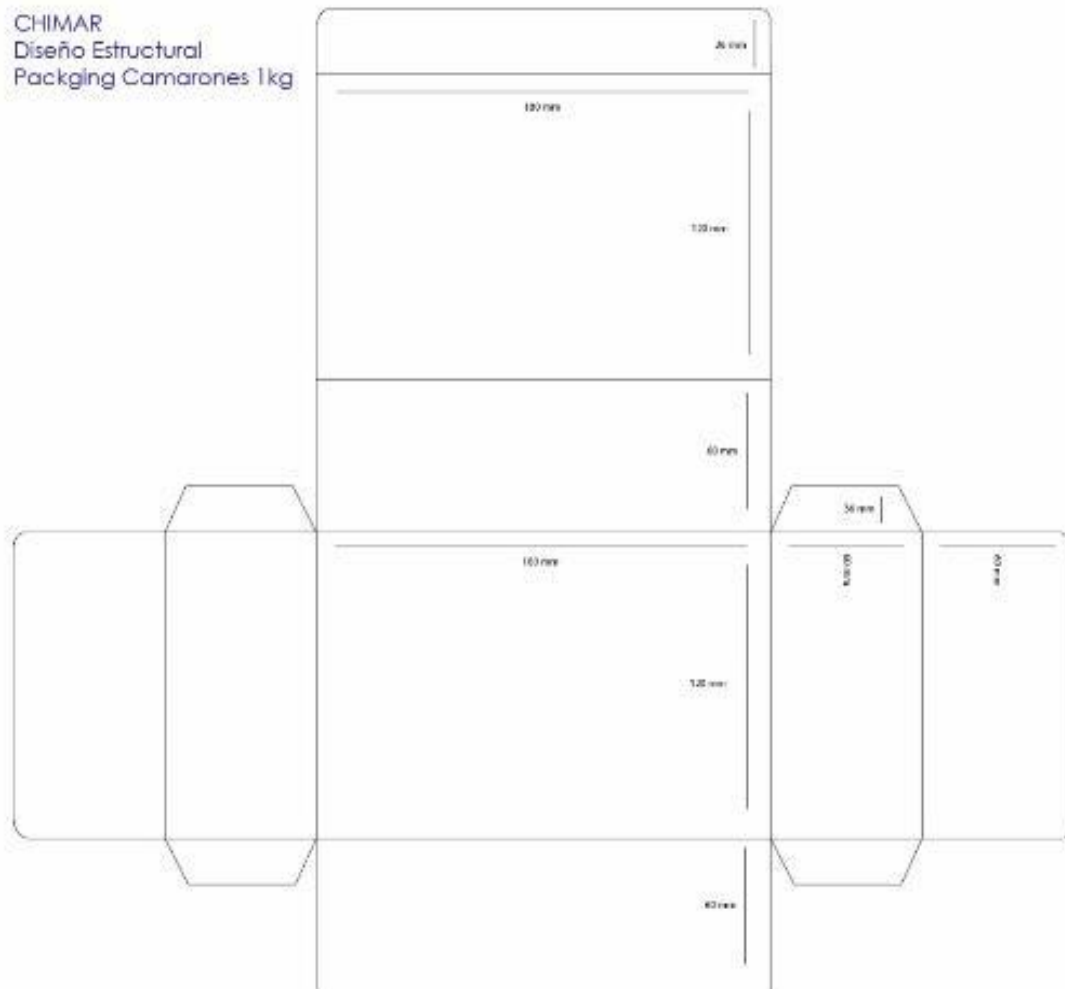
Finalmente, cuando el IEPI conceda el registro de la marca a favor del socio, se deberá solicitar la EMISIÓN DE TÍTULO DE REGISTRO DE MARCA/NOMBRECOMERCIAL. (Esta parte del trámite dura 1 mes, aproximadamente) (Cámara de comercio, 2015, párr. 3-4).

La forma es rectangular, porque así se aprecia con la mirada toda la figura del diseño.

El color azul refleja, compromiso, de acuerdo Al criterio impartido por el diseñador Erick Rivera (diseñador de la marca Chimar, estudiante de la escuela de diseño gráfico en la PUCESE)

En cuanto al empaque este es el diseño escogido por los futuros dueños de la procesadora de mariscos:

Ilustración 7 .-Diseñado por: Leonel Valencia, estudiante de 6to de diseño gráfico de la PUCESE



La estructura indicada en la imagen fue escogida, el diseño podría contribuir a mantener la calidad del producto, debido a que le permitirá facilitar la comercialización de los productos.

Esta estructura está diseñada para ser adecuada a diversos tamaños, todo depende de los pesos en kg con los que se manejará la empresa como tal, para la comercialización de los productos de mar. Están adecuadas para mantener la frescura de los productos, así como también para ser bien apreciados por el diseño del empaque.

Para la determinación de las diferentes mercancías, se escogieron colores que personalizan a los productos.

Ilustración 8.- Diseñado por: Leonel Valencia, estudiante de 6to de diseño gráfico de la PUCESE



El color azul, representara al camarón para su venta; ya sea local o internacional. Este color, según el diseñador Leonel Valencia; caracterizará la frescura del camarón y que será participativo para determinar la responsabilidad de la empresa.

El empaque como se puede observar en la imagen permite la visualización del producto en sí. Así como también resalta la marca de la procesadora y comercializadora de mariscos.

Los tamaños de los empaques están dados desde 1kg hasta 5kg.

El diseñador resalta que la empresa deberá manejar el mismo diseño de empaques en todos los productos que esta procese, para así mantener la imagen de la empacadora.

A parte del color azul, el diseñador identifico tres colores más; los mismos que permitirán identificar de forma personalizada a los demás mariscos que sean procesados por este centro de acopio.

Ilustración 9.- Diseñado por: Leonel Valencia, estudiante de 6to de diseño gráfico de la PUCESE



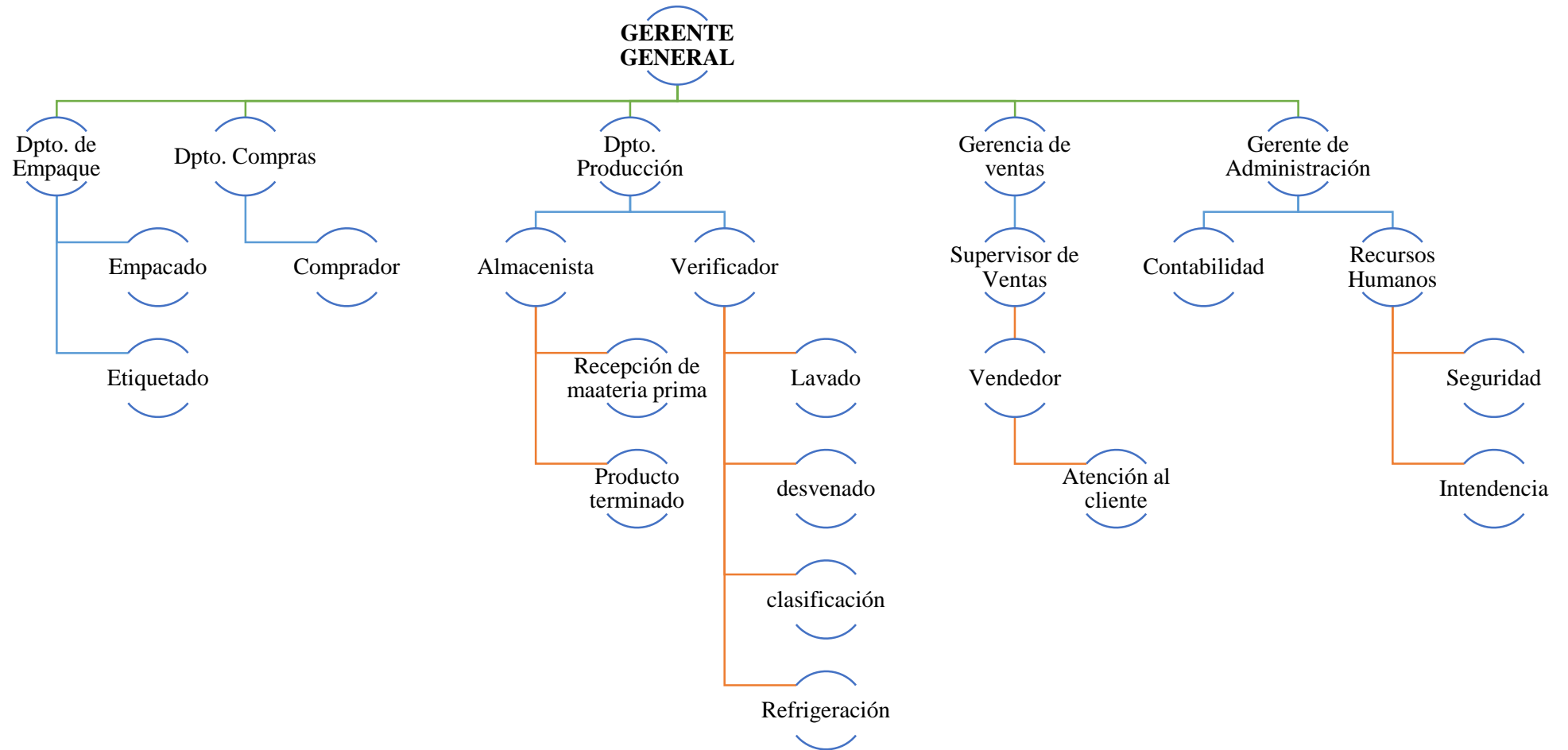
Ilustración 10 .-Diseñado por: Leonel Valencia, estudiante de 6to de diseño gráfico de la PUCESE

CHIMAR
Diseño
Packging Longosifnos 1kg



2.14. Cronograma de producción

Gráfica 13.- Cronograma de producción



4.6.1. Proceso de investigación y desarrollo

Dada la investigación, se identificó que la actividad pesquera se la ha venido realizando en la provincia de Esmeraldas, hace muchos años atrás; permitiendo que familias de la provincia sobrevivan con esta labor. A medida que fue pasando el tiempo esta actividad se convirtió en una de las más relevantes para la población de la provincia, debido a que las personas que carecían de una profesión, estaban obligadas a ejercer esta clase de actividades laborales, para sobrevivir y sacar adelante a sus familias.

Con el tiempo esta actividad se convirtió en un movimiento comercial, no solo en el área local, sino que también a nivel nacional; es por ello que con el tiempo se fueron creando huertos conocidos también como criaderos, para determinados productos. Esta medida fue tomada con la finalidad de satisfacer la demanda local y nacional de mariscos; por lo que de esta manera fueron naciendo ideas de negocio más ambiciosas, que permitieron llevar a conocer los productos Ecuatorianos en el mercado internacional.

El investigador se basó de acuerdo a lo que establece **PROECUADOR** en el análisis que realiza con respecto a la pesca de la zona costera del país, donde señala que:

La captura de especies de géneros *Thunnus* (albacoras) y *Katsuwonus* (bonito barrilete), junto a *Coryphaena hippurus* (dorado), y miembros de la familia *Istiophoridae* (picudos) constituyen principalmente las especies que sustentan las exportaciones de fresco congelado y conservas, así como también sostienen en gran medida el mercado interno. Por otro lado es de considerarse que dentro de las operaciones pesqueras, un número importante de tiburones es capturado mediante el uso de técnicas artesanales e industriales (redes y palangres), que no seleccionan el recurso a extraer.

Se estima que la pesca comercial de peces pequeños se inició en la década de los 60's, posterior al colapso de la pesquería de anchoveta (década 70's) en aguas peruanas, gran parte de embarcaciones con casco de acero y de mayor autonomía fueron adquiridas por empresas ecuatorianas, lo que provocó un significativo incremento de la capacidad de pesca de esta flota. Paralelamente se desarrolló la ampliación y mejoras en la infraestructura de las fábricas harineras y conserveras ya existentes. Los peces pequeños forman parte de los recursos pesqueros de mayor importancia económica y social del Ecuador, y su actividad extractiva, desembarques, procesamiento (enlatados y harina de pescado) y exportaciones genera un rubro importante de divisas para el país (Pro Ecuador, 2013, p. 37).

4.6.2. Proceso productivo

4.6.2.1. Proceso de elaboración

En el proceso de elaboración o proceso productivo, el investigador analizará los procesos que se encuentran enfocados en el trabajo que realiza Chimar como distribuidor minorista de mariscos en el cantón Atacames, en la actualidad; pero se tomarán en cuenta otros procesos que serán añadidos al centro de acopio con la finalidad de mejorar la comercialización y distribución de sus productos.

El proceso productivo que utilizará el presente plan de investigación, para el procesamiento de los productos de mar, se iniciará a partir de la recepción de los mariscos en las instalaciones.

4.6.2.1.1. Proceso de recepción

Los productos serán receptados por la empresa en el área que esté destinada a la recepción de los mismos. Estos llegarían por vía terrestre en camiones térmicos o en embarcaciones acondicionadas para realizar esta actividad. En ambos casos los productos llegarían en gavetas plásticas con abundante hielo o en bines con hielo líquido; en el caso del pescado Atún, el producto llegaría de forma unitaria o en bruto, en los transportes señalados anteriormente (camiones refrigerados). Los productos serán pesados antes de que estos sean descargados en el área de limpieza.

4.6.2.1.2. Proceso de lavado

Para el proceso de lavado, del camarón-pescado-langosta y langostino; estará a cargo del personal asignado para esta clase de proceso. Es importante señalar que los trabajadores deberán utilizar los materiales pertinentes para esta clase de procesos, el hielo por ejemplo deberá de ser utilizado en la cantidad adecuada para mantener la calidad de los productos; porque si se utilizará en pequeñas cantidades se corre el riesgo de que la calidad de los productos se deterioren, así como también si se utilizara de forma exagerada también se producirían efectos no favorables para el cultivo de los productos.

En la actualidad la comercializadora local de mariscos Chimar en sus procesos señala los siguientes aspectos que utiliza para la limpieza de sus productos:

- Para la limpieza del pesado, el camarón, la langosta y el langostino; es necesario que sean descargados en un recipiente preparado con agua y hielo con la finalidad de desinfectarlo y limpiarlo.
- El camarón es transportado desde el área de lavado, por medio de bandas transportadoras hacia gavetas plásticas preparadas con hielo.
- En las bandas transportadoras el camarón es limpiado de elementos extraños tales como peces, palos, plásticos, etc.
- Es importante señalar que los restantes de camarón recibidos y que no son procesados en el momento, son almacenados temporalmente en el área refrigerada destinada para el almacenamiento del camarón.
- Una vez que se ha lavado los productos, en el caso del camarón, será necesario que estos pasen por la máquina de clasificación; con la finalidad de que se realice la separación del camarón por tamaños para facilitar los demás procesos de este producto. Por medio de ésta máquina se logrará detectar si el camarón esta adecuado para ser comercializado en cola o entero. Como por ejemplo en caso de que el camarón sea destinado para camarón entero, entonces pasará directamente a las etapas de clasificación, envasado, congelación, embalaje, almacenamiento y despacho.

4.6.2.1.3. Proceso de descabezado

Para este proceso, una vez seleccionado el camarón que sea destinado para la comercialización en cola; se procede a realizar el descabezado del mismo. Para este proceso en la actualizad, Chimar cuenta con 75 personas calificadas para realizar el proceso de la mejor manera y sin que exista mucho desperdicio. Este personal radica en la actualidad en el cantón Atacames; e incluso existe mucha más mano de obra calificada que quiere trabajar en los procesos, pero que por falta de espacio no se ha logrado contratarlas. El camarón descabezado es pesado y transportado a las máquinas clasificadoras. El centro de acopio planea después del descabezado, enviar las cabezas de camarón a l área refrigerada, hasta que puedan ser vendidas a algún centro alimenticio de balanceado.

Con respecto al pescado, una vez cortado se procedería al proceso de limpieza correspondiente, donde se separaría la piel del mismo y se extraería la parte roja del pescado que ocupa el 3% de la totalidad del desperdicio; y por último se realizarían los filetes o las porciones por kilogramo. Para este proceso de acuerdo a la oferta y demanda que existiera, se requeriría alrededor de 25 mujeres que se encarguen de realizar este proceso en el pescado.

4.6.2.1.4. Proceso de clasificación

El camarón entero o en cola es pesado y colocado en los recipientes de la máquina clasificadora, la misma que se encargará de realizar la clasificación de las colas en forma automática.

Los camarones (enteros o en colas) clasificados caen hasta los recipientes de descarga, y desde este lugar llegan a las bandas transportadoras. Los operarios revisan la clasificación durante el trayecto en las bandas y separan las colas que no corresponden a la clasificación previamente establecida.

4.6.2.1.5. Proceso de envasado

- El camarón en cola es pesado y colocado en cajas plastificadas y codificadas de acuerdo a los pesos en kilogramo, a las cuales se les adiciona una pequeña cantidad de agua helada, antes del congelamiento (es una estrategia que se utilizaría para mantener la frescura del camarón)
- Con el pescado en cambio se requerirán primero una envoltura de plástico para asegurar los filetes por pequeñas porciones, luego se lo guardará en sus respectivas cajas de acuerdo a los kilogramos que correspondan en cada caja.
- Con la langosta y el langostino se realizará el mismo proceso de envasado o empaquetado que los camarones, pero en cajas de dimensiones más grandes por la textura y tamaño de los mismos.

4.6.2.1.6. Proceso de congelado

Los mariscos pueden ser congelado de distintas formas, las mismas que fueron expuestas por Carrión:

- **Congelación en congeladores de placas**

Las cajas son puestas en congelación en los congeladores de placas, donde reciben un congelamiento por contacto, para posteriormente ser embaladas en cajas master.

Este tipo de congelación consiste en hacer pasar nitrógeno por el interior de las placas, lo cual produce que por transferencia de calor el agua que está circulando por el lado exterior de las placas se congele en forma de escarcha y esta escarcha remueva el calor de las cajas, logrando así que la temperatura de las cajas disminuya.

- **Congelación por inmersión en salmuera**

Este sistema consiste en una congelación por inmersión en salmuera. La salmuera es agua con sal en un porcentaje dado. Al mezclar la sal con el agua, se consigue bajar el punto de congelación del agua dependiendo de la cantidad de sal añadida. En el proceso utilizado en esta planta, se logra llevar el agua a una temperatura de -13°C sin que se congele.

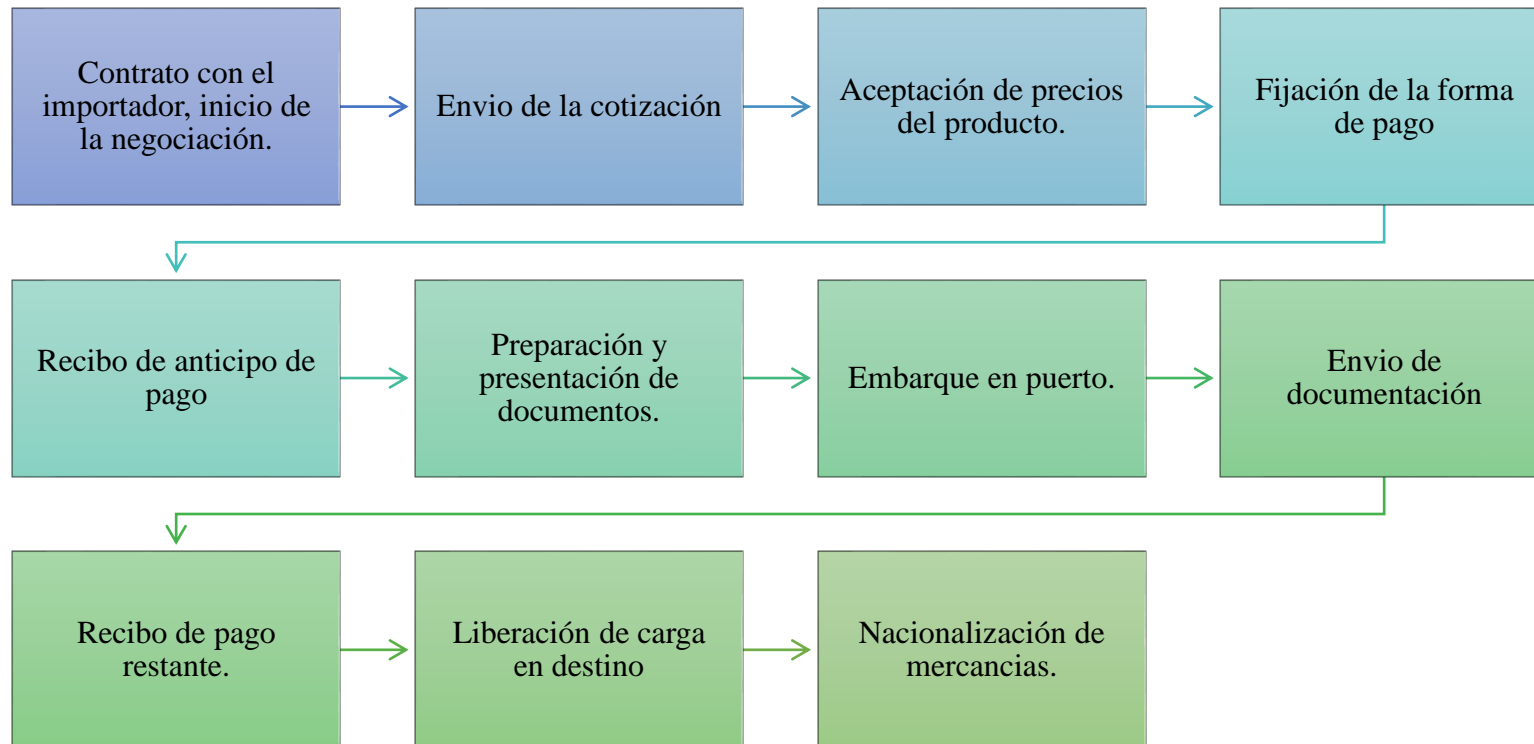
Con este sistema, logramos que el producto que es sumergido en salmuera, disminuya su temperatura a -7°C , lo cual ayuda a conservarlo hasta que sea llevado al siguiente proceso (Carrión, 2012, pp. 59-60).

De acuerdo a lo investigado, Chimar optará por realizar el primer proceso de congelamiento expuesto por Carrión, por que la consideran como el mejor proceso de congelamiento para sus productos.

4.6.3. Proceso de exportación

4.6.3.1. Flujo de exportación

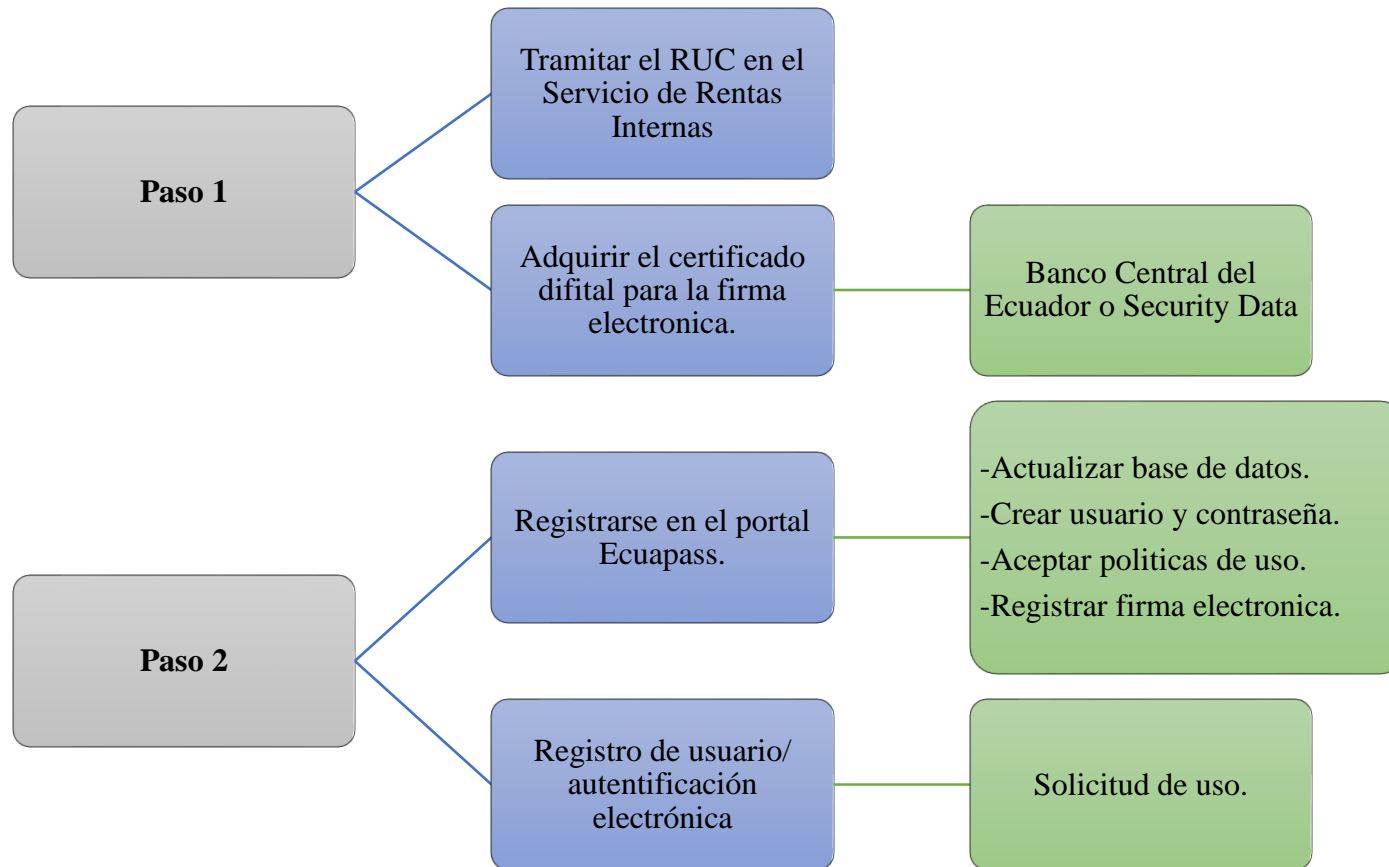
Gráfica 14.- Flujo de exportación



Fuente: Pro Ecuador 2015

Elaborado por Ana Tarira

4.6.3.2. Registro como exportador en el ECUAPASS



Gráfica 15.-Fuente, Banco Central del Ecuador, 2015

El proceso de exportación inicia con la transmisión electrónica de una declaración aduanera de exportación (DAE) en el sistema ECUAPASS.

Los datos que se consignan en la DAE son:

- Del exportador o declarante
- Descripción de la mercancía por ítem
- Datos del consignatario
- Destino de la carga
- Cantidades

Los documentos de acompañamiento de la DAE son:

- Factura comercial original
- Autorizaciones previas si las amerita
- Certificado de origen cuando lo amerite (Aduana, 2015, párr. 3-4-5).

4.6.3.3. Estructura arancelaria

La estructura arancelaria que utiliza Ecuador es la NANDINA, es una nomenclatura común entre los países miembros de la Comunidad Andina de Naciones y que se encuentra fundamentada en el Sistema Armonizado de Designación y Codificación de mercancías; para el presente proyecto las subpartidas arancelarias sugeridas según la Aduana de Ecuador son:

Tabla 11.- Estructura arancelaria de los mariscos

Productos	Subpartida	Descripción
Pescados	0304990000	<ul style="list-style-type: none"> • Los demás filetes y demás carne de pescado, no contemplados en otra parte
	0302690090	<ul style="list-style-type: none"> • Los demás pescados frescos o refrigerados, excepto los hígados, huevas y lechas, no contempladas en otra parte
	0302670000	<ul style="list-style-type: none"> • Peces espada frescos o refrigerados
	0302310000	<ul style="list-style-type: none"> • Albacoras o atunes blancos (thunnus alalunga) frescos o refrigerados
	0304299090	<ul style="list-style-type: none"> • Los demás filetes congelados no contemplados en otra parte

Crustáceos	1605200000	<ul style="list-style-type: none"> • Camarones, langostinos y demás decápodos natantia preparados, conservados o refrigerados.
------------	------------	---

Fuente: Aduana del Ecuador 2015

4.6.3.4. Requisitos para exportar productos de acuicultura y pesca

PASO UNO.-

Obtener autorización en el MAGAP: 1) Acuerdo Ministerial (autorización para exportar otorgada por la Subsecretaría de Pesca o Acuicultura), 2) Acta de Producción Efectiva (inspección del establecimiento por parte de la Subsecretaría de Pesca o Acuicultura).

PASO DOS.-

Aprobar la verificación: Presentar el formulario de Inscripción 11.1 (descargar sitio web INP), Acuerdo Ministerial, Acta de Producción Efectiva y todo documento requerido por el Instituto Nacional de Pesca. La verificación consiste en una inspección y el proceso técnico de revisión.

PASO TRES.-

Obtener certificación: Previo al embarque del producto, el exportador debe acercarse al INP para solicitar la emisión del Certificado Sanitario a los establecimientos verificados. También pueden emitir Certificados de Calidad y certificados varios (según las exigencias del país importador).

El INP ofrece sus servicio de laboratorios para que los usuarios registrados puedan realizar toda clase de pruebas de calidad en cumplimiento de las exigencias en los países de destino y sus clientes: Laboratorios de Ensayos de Productos Acuícolas (EPA), Laboratorios de HPLC (Antibióticos Prohibidos), Laboratorios de Metales Pesados, Laboratorios de Química, Análisis y Microbiología de Alimentos. (Pro Ecuador, 2015, pp. 1)

4.7. Capacidad instalada

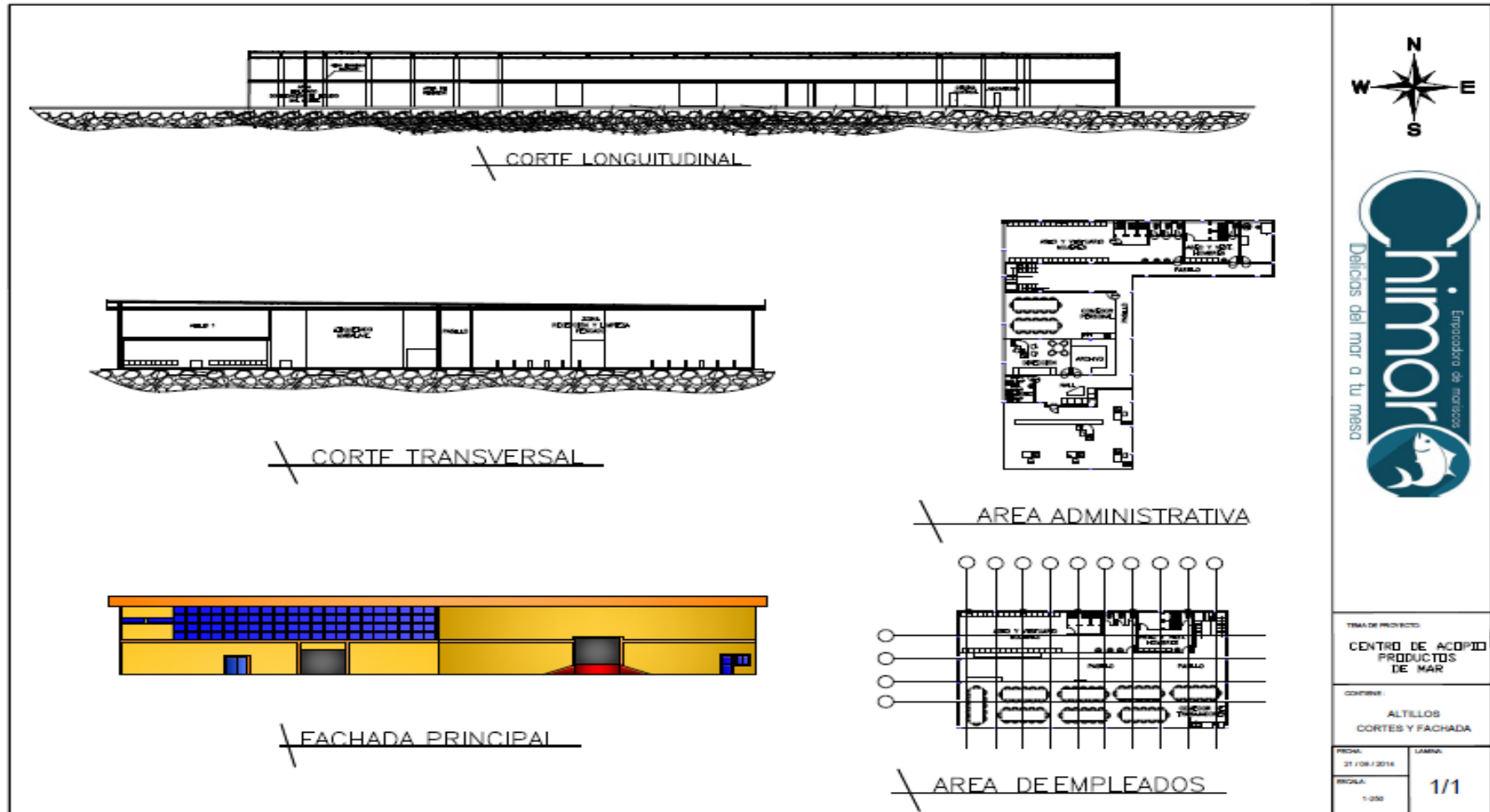


Ilustración 11.- Diseñado por: Romano Rivas

La estructura que se establece para el presente proyecto, está diseñada de acuerdo a las dimensiones del terreno en metros cuadrados, destinado para la creación del centro de acopio; las áreas estuvieron establecidas, según el criterio personal de los dueños en la actualidad de Chimar.

En el diseño se determinaron: el departamento de administración, el departamento de operaciones (en este departamento se dividieron áreas de acuerdo a los diferentes procesos que se van a realizar en el centro de acopio, los mismos que ya fueron detallados, en la parte de desarrollo de procesos), departamento de finanzas, departamento de logística y el departamento de comercio.

Existe otro plano que detalla de forma minuciosa la estructura interna del centro de acopio, así como también connota la suficiencia del toda el área para el trabajo que quiere realizar Chimar como empresa.

4.8. Tecnología necesaria para la producción

Dada la investigación, se pudo identificar la tecnología necesaria para el correcto desenvolvimiento del centro de acopio.

La tecnología es importante para que se logren desarrollar los procesos detallados anteriormente; así como también que no solo mantendrá el buen funcionamiento de los procesos, sino que también le permitirá a Chimar ser competitivo en el mercado de la comercialización nacional e internacional de los mariscos. Los recursos en cuanto a maquinaria adecuada para los procesos lograrán que el Centro de Acopio cumpla con sus pedidos en el tiempo indicado y con los estándares de calidad exigidos.

Los procedimientos a desarrollarse, tienen que ser innovadores; para lograr de manera exitosa conquistar el mercado local e internacional.

La tecnología a utilizarse, estará establecida en los diferentes departamentos que serán establecidos.

4.8.1. Equipos e infraestructura necesarios

Las maquinarias que se detallaran en el siguiente apartado, pueden ser maquinarias importadas directamente por el centro de acopio o compradas en la empresa Balzo, la misma que se dedica a la venta al por mayor y menor de las máquinas para los procesos de los mariscos.

Tabla 12 Costos de la maquinaria de acuerdo a China o a Balzo S.A

Máquinas	Precio de importación desde China		Precio Balzo
	Descripción	Detalle	
Clasificadora de camarón	Precio FOB: \$30.000 (Alibaba, 2015, p. 2)	\$33.000	\$57.000
Glasiadora	Precio FOB:\$17.000 (Alibaba, 2015, p. 2)	\$20.000	\$25.400
Cocinador continuo sumergible	Precio FOB:\$12.000 (Alibaba, 2015, p. 2)	\$15.000	\$21.400
	Flete por contenedor desde China a Ecuador \$3.000		

Fuente: Pro Ecuador 2015 y Alibaba 2015

Dado los resultados, los dueños del centro de acopio tienen la alternativa de importar las maquinarias o comprarlas en la empresa Balzo S.A, considerando que los precios de la importación determinados en la tabla 12 no incluyen ciertos rubros que se toman en cuenta en el momento de una compra internacional, como son los arancelarios, logísticos y portuarios.

Sin embargo Balzo en sus precios incluye la instalación y el mantenimiento de un año de los equipos; por lo que representa una mejor opción de compra.

4.8.1.1. Máquina clasificadora de camarón

La Máquina Clasificadora BALZO está compuesta por pares de rodillos clasificadores y auxiliares de 3.5 metros de longitud total, que permite realizar la clasificación de 5 tamaños de camarones (4 tallas y una sobre talla) en líneas de 2000, 3000, 4000, 5000 y 6000 libras/hora.

Nuestra Máquina Clasificadora se caracteriza por un sencillo mantenimiento y a bajo costo, en comparación con otras clasificadoras.

Además ofrece un rendimiento nominal superior al de otras máquinas (BALZO S.A, 2015, p. 4).

Ilustración 12.- Maquinaria



Fuente: Balzo S.A

4.8.1.2. Máquina lavadora de gavetas

Optimice tiempo y recursos con nuestra lavadora de gavetas/bandejas/ canastos/jabas que se adapta a diferentes tamaños según el requerimiento de lavado.

Cuenta con tres etapas: lavado, enjuague y sanitizado. El sistema de lavado es a través de boquillas de aspersión de chorro plano, ubicadas específicamente según los modelos de gavetas a lavar. Estas boquillas son de alto impacto logrando así un lavado total y eficiente. Ahorre agua, ahorre en detergente y ahorre en Mano de Obra (BALZO S.A, 2015, pp. 5).

Ilustración 13.- Maquinaria



Fuente: Balzo S.A

4.8.1.3. Cocinador continuo sumergible

Esta Máquina permite el cocinado del producto por inmersión de agua, logrando así reducir el consumo de vapor, obtener un cocinado más eficiente y compacto, así como reducir la merma del producto (BALZO S.A, 2015, p. 8).

Con el variador de velocidad es posible aumentarla o reducirla para que el cliente pueda escoger el grado de cocción deseado.

Ilustración 14.- Maquinaria



Fuente: Balzo S.A

4.8.1.4. Máquina glasiadora

Máquina con capacidad de glaseo para camarón, lomos de pescado y demás productos del mar; vegetales y frutas con un modelo convencional y eficiente.

Características:

- Aspersión en cono lleno y abanico para la cobertura total de los productos congelados que salen del IQF.
- El caudal de las boquillas puede ser regulado para tener la cantidad de agua requerida según el producto que requiera un glaseado.
- Sistema con velocidad variable el cual permite flexibilidad en el tipo de producto que va a pasar por la máquina.
- Estructura construida en acero inoxidable.
- Banda Intralox (BALZO S.A, 2015, p. 8).

Ilustración 15.- Maquinaria

Fuente: Balzo S.A



4.8.1.5. Lavadora de Camarón

Ilustración 16.- Maquinaria



Fuente: Balzo S.A

4.9. Control de calidad

El control de calidad es uno de los aspectos muy importantes para Chimar; debido a que a más de ser un requisito previo para el funcionamiento de la procesadora con fines de exportación, es una función que determinará la imagen de los mariscos procesados. El departamento de pesca de FAO determina que:

El aseguramiento de la calidad es el término moderno para describir el control, evaluación y auditoría de un sistema para el procesamiento de alimentos. Su función primaria es proporcionar confianza tanto a la gerencia como al consumidor final, de que la compañía suministra productos con la calidad deseada; calidad que ha sido especificada en contratos comerciales entre el productor y el comprador (Fao, 2015, párr. 3-4).

El centro de acopio como tal, deberá mantener controles de calidad en todo el proceso de producción y procesamiento de los productos, es decir que desde el momento de la compra de los productos de mar, la empresa deberá tomar muy en cuenta esta característica de calidad.

En los procesos que se establecieron anteriormente para el presente proyecto de investigación, también se manejará de forma rigurosa el término del control de calidad de los productos que se procese; el centro de acopio se garantizará no solo por los procesos que realice a sus productos como valor agregado, ni tampoco por los empaques y etiquetados con los que estos se muestren en el mercado nacional e internacional; si no que también será importante y determinante los controles de calidad que se realicen post-compra de la materia prima y post-venta de los productos terminados.

Esto se realizará con la finalidad de que los clientes queden satisfechos con la compra de los productos de Chimar, además de que también represente con una buena imagen a Ecuador en el mercado internacional.

4.10. Requerimiento de mano de obra

En cuanto al requerimiento de mano de obra, dada las circunstancias en las que se encuentra el cantón de Atacames, el investigador detecta la falta de trabajo, debido a que la pesca no

sustenta los hogares establecidos en el área sur de la provincia de Esmeraldas, según la investigación realizada, existe una gran oferta insatisfecha de productos del mar; porque las ventas de estos productos en esta zona de la provincia es delimitante para los pescadores.

A parte de la insatisfacción de la venta de los productos de mar por parte de los pescadores, es importante añadir que la mayoría de la población establecida en este cantón de la provincia, se dedica al procesamiento de mariscos en las diferentes áreas establecidas de la zona.

Un factor delicado es que la mano de obra que señala el investigador, realiza las actividades de procesamiento solo en temporadas altas (es decir en los periodos de turismo existentes en el país), lo que provoca de que estas personas en temporadas bajas no tengan labores que realizar, y eso es perjudicial para la sostenibilidad de los hogares; debido a que este cantón es uno de los tantos que carece de profesionales dentro de la provincia de Esmeraldas. De acuerdo a los datos del SIISE señala lo siguiente:

Datos del SIISE demuestran que la provincia ocupa uno de los 5 lugares más altos con Índice de Pobreza Humana en todo el Ecuador (IPH de 24.3 frente al 15.7 nacional –posición 13 de 15). Así mismo Esmeraldas posee uno de los índices más bajos de Desarrollo Humano (0655 respecto a la nación de 0693) y un índice de vulnerabilidad social por encima del promedio nacional (44.5 para Esmeraldas y 32.7 para Ecuador).

En la Provincia de Esmeraldas la tasa de analfabetismo en la población mayor de 10 años superó el 11% frente al 8.4% del promedio nacional en el año 2005, donde son las mujeres las que presentan la tasa más alta del 11.1% frente a los hombres esmeraldeños que se sitúa en 10.9%. En ese mismo orden, la provincia es más analfabeta en el campo (14.1%) que en la ciudad (6.7%). Incluso las mujeres rurales siguen siendo más analfabetas que los hombres rurales (14.5% frente al 13.8%). Ante las precarias condiciones de analfabetismo que presenta la provincia de Esmeraldas, se le agregan las condiciones de escolaridad media, la cual refleja el número promedio de años aprobados por la población estudiantil en los diferentes niveles de instrucción. Este sentido, Esmeraldas presenta una tasa realmente baja (5.8) respecto a la media nacional de 6.7 (SIISE, 2013, pp. 18-19).

La mano de obra señalada por el investigador, está dada por más de 95 personas del cantón, que se dedican al procesamiento de los productos de mar. De acuerdo al estudio realizado las 95 personas que poseen los conocimientos necesarios para los procesos en los mariscos, están siendo contratadas por procesadoras del sector norte de la provincia de Esmeraldas, lo que para ellos resulta poco conveniente, por la distancia en la que se encuentran además de que el pago por sus servicios no es el justo.

4.11. Seguridad industrial y medio ambiente

4.11.1. Normativa de prevención y riesgos

Para la prevención de riesgos la empresa como tal, deberá sacar todos los permisos que incurrirían para el buen funcionamiento del centro de acopio.

Según la investigación realizada, el Municipio de Atacames señala que:

Una vez establecido el centro de Acopio, es necesario que se saque la patente de la procesadora. Para ello se deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Copia del Ruc
- Copia del representante legal
- Inspección por el municipio; una vez que exista la autorización para la inspección del municipio, se señala que es el inspector enviado por el municipio del cantón Atacames el que establece el costo de la patentación del centro de Acopio con fines de exportación; siempre y cuando se cumpla con los parámetros de evaluación requeridos por el Municipio (Municipio Atacames, 2015).

Otra normativa importante como prevención de riesgo, es el establecimiento de los beneficios de los futuros trabajadores del centro de acopio Chimar.

El trabajo que realizarían los trabajadores, estarán establecidos por el avance de cada proceso, para estos trabajadores se desarrollarían acuerdos temporales que certifiquen el procedimiento del pago del trabajo que realice cada uno de ellos. in embargo Chimar también contratara personal que tenga todos los beneficios; los departamentos establecidos por

ejemplo, necesitarán de personal que sea contratado de forma permanente y que cubra con el perfil requerido para cada puesto de trabajo, debido a que de ello depende el buen funcionamiento de la procesadora de mariscos. El ministerio de trabajo detalla las obligaciones como patrón:

4.11.2. Derechos laborales del trabajador en Ecuador

- Afiliación a la Seguridad Social desde el primer día de trabajo.
- A percibir como mínimo el sueldo básico (354 usd).
- A percibir horas extras y suplementarias, en el caso que trabajes estas horas. A percibir los décimos tercero y cuarto en las fechas establecidas. A percibir los Fondos de Reserva a partir del segundo año de trabajo.
- A un periodo de vacaciones laborales remuneradas.
- A recibir una compensación por el salario digno.
- A un periodo de licencia por paternidad (nuevo padre).
- A un periodo de licencia por maternidad (madre).
- Al subsidio por maternidad para la nueva madre.
- Solicitar certificados relativos a su trabajo.
- A recibir un pago por concepto de utilidades (Laborales, 2014, p. 1).

4.11.3. Normativa ambiental

En cuanto a la normativa ambiental, la empresa deberá sacar los certificados correspondientes, que determinen el buen funcionamiento de la procesadora en cuanto a lo que se refiere a calidad de los productos y de los procesos establecidos en ellos.

Según la investigación, los certificados que debe adquirir la procesadora, es el certificado sanitario, el certificado de calidad emitido por el ministerio de salud, el mismo señalo que:

El Ministerio de Salud Pública a través de la Dirección Nacional de Vigilancia y Control Sanitario, informa que de acuerdo con lo establecido en el Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura (Decreto Ejecutivo No. 3253 publicado en el R.O No. 696 de 4 de Noviembre del 2002) las empresas procesadoras de alimentos deben Certificarse.

Con la finalidad de que éste proceso se realice de manera ordenada y a tiempo, el MSP con la participación del Comité de la Calidad emitió el Acuerdo Ministerial de Plazos de Cumplimiento Buenas Prácticas de Manufactura de Alimentos (Registro Oficial 839 del 27 de Noviembre del 2012), en el mismo se establece una clasificación a las Empresas por “TIPO DE RIESGO: A, B y C” y el tiempo de cumplimiento al cual la empresa deberá ajustarse (Ministerio de salud pública, 2015, p. 13).

A continuación se detallaran los plazos establecidos por el ministerio y el grado de riesgo que tienen las industrias de acuerdo a los alimentos que procesan:

Tabla 13.- Grado de riesgos de las industrias según los alimentos que procesan

TIPO DE RIESGO	ACTIVIDAD	CATEGORIZACIÓN	PLAZOS A PARTIR DEL 27 de noviembre del 2012
ALTO RIESGO	1. Elaboración de productos lácteos;	Industria y mediana industria	1 año
	2. Elaboración de bebidas no alcohólicas; producción de aguas minerales y otras aguas embotelladas; 3. Elaboración de productos cárnicos y derivados; 4. Elaboración de alimentos dietéticos, alimentos para regímenes especiales y complementos nutricionales; 5. Elaboración de ovoproductos.	Pequeña industria y microempresa	2 años
MEDIANO RIESGO	1. Elaboración de cereales y derivados;	Industria y mediana industria	3 años
	2. Elaboración y conservación de frutas,	Pequeña industria y microempresa	4 años

	<p>legumbres, hortalizas, tubérculos, raíces, semillas, oleaginosas y sus derivados;</p> <p>3. Elaboración y conservación de pescados, crustáceos, moluscos y sus derivados;</p> <p>4. Elaboración de comidas listas y empacadas;</p> <p>5. Elaboración de bebidas alcohólicas.</p>		
BAJO RIESGO	<p>1. Elaboración de cacao y derivados;</p> <p>2. Elaboración de salsas, aderezos, especias y condimentos;</p> <p>3. Elaboración de caldos y sopas deshidratadas;</p> <p>4. Elaboración de café, té, hierbas aromáticas y sus derivados;</p> <p>5. Elaboración de aceites y grasas comestibles;</p> <p>6. Elaboración de gelatinas, refrescos en polvo y preparaciones para postres;</p> <p>7. Elaboración de azúcar y sus derivados.</p> <p>8. Elaboración de otros productos alimenticios no contemplados anteriormente.</p>	<p>Industria, mediana industria, pequeña industria y microempresa</p>	5 años

Fuente: Ministerio de salud pública, 2013

4.11.4. Registro sanitario de alimentos procesados

Es el principal requisito para la persona natural o jurídica que elabore, distribuya y comercialice productos para el uso y consumo humano.

Requisitos:

1. Ingresar la solicitud en la VUE.
2. Declaración de que el producto cumple con la Norma Técnica nacional respectiva.
3. Descripción general del proceso de elaboración del producto: en el documento debe constar el nombre del producto.
4. Diseño de la etiqueta o rótulo del producto.
5. Declaración del tiempo de vida útil del producto.
6. Especificaciones físicas y químicas del material del envase.
7. Descripción del código del lote
8. Contrato de elaboración del producto y/o convenio de uso de marcas
9. Documento con datos para la factura

NOTA 2: en el caso de productos pesqueros y de origen acuícola, que posean el certificado de exportación conferido por el Instituto Nacional de Pesca (INP), se obviará la presentación de los siguientes requisitos:

- Descripción del proceso de elaboración del producto
- Descripción del código de lote

(Agencia Nacional de Regulación, control y vigilancia Sanitaria, 2014, p. 13).

4.12. Estudio financiero

4.12.1. Presupuesto de inversión

Centro de acopio “CHIMAR”

Tabla 14.- Equipos informáticos

Cant.	Artículos	Valor	Total
1	Computadora completa	800,00	800,00
			-
	Total Equipos Informáticos		800,00

Tabla 15 .-Muebles y enseres

Cant.	Artículos	Valor	Total
2	Escritorios	250,00	500,00
2	Sillones	145,00	290,00
12	Sillas plásticas	15,00	180,00
1	Archivador	230,00	230,00
1	Cancel. de ropa 20 puestos	570,00	570,00
1	Armario de herramientas	350,00	350,00
			-
	Subtotal de muebles y enseres \$		2.120,00

Tabla 16 .-Equipos de oficina

1	Sistema de cámaras de vigilancia	2.800,00	2.800,00
3	Teléfono	45,00	135,00
2	Extintidores	85,00	170,00
1	Aire Acondicionado	850,00	850,00
2	Dispensador de Agua	140,00	280,00
	Subtotal de Equipos de Oficina \$		4.235,00

Tabla 17 .-Maquinarias

1	Olla cocinadora continua de 350 a 700 libra/hora	18.000,00	18.000,00
1	Biodigestor	5.500,00	5.500,00
1	Bomba de agua	550,00	550,00
1	Cuarto frio para 20 tn.	22.000,00	22.000,00
1	Aire acondicionado	565,00	565,00
5	Mesas para eviscerado de pescado y pelada de camarón de 60 personas	650,00	3.250,00
20	Juego de cuchillos	35,00	700,00
1	Sistema de distribución de agua	550,00	550,00
1	Transformador	4.000,00	4.000,00
1	Planta eléctrica	4.500,00	4.500,00
	subtotal de maquinarias \$		59.615,00

Tabla 18 .-Herramientas varias

1	Caja de Herramientas 90 piezas	259,00	259,00
5	Bines	100	500,00
20	Gavetas	5	100,00
10	Pallets	25	250,00
20	Cuchillos	10	200,00
5	Palas Plásticas	15	75,00
7	Escobas	2,5	17,50
7	Cepillos	1,75	12,25
12	Cucharas	5	60,00
15	Jarras	3	45,00
30	Tinas	18,00	540,00
	Subtotal de Herramientas Varias \$		2.058,75

Tabla 19 .-Edificio

600	Galpón de empacadora	250,00	150.000,00
			-
	subtotal de edificios \$		150.000,00

Tabla 20.- Vehículos

1	Termo King	54.000,00	54.000,00
1	Motores 40 hp	4.580,00	
1	Equipo de pesca	1.280,00	1.280,00
	Subtotal de vehículos \$		55.280,00

Tabla 21 .-Uniformes

80	Gorros	1,50	120,00
80	Tapa Boca	1,00	80,00
60	Mandil	6,00	360,00
60	Mandil Plástico	8,00	480,00
60	Abrigos	32,00	1.920,00
60	Camisas	20,00	1.200,00
60	Guantes de Caucho	3,50	210,00
60	Botas	22,00	1.320,00
			-
	Subtotal de Uniformes \$		5.690,00

Ilustración 17. - Uniformes



Tabla 22 .-Artículos

10000	Gel Pack	0,35	3.500,00
3000	Cartones y espuma flex	2,00	6.000,00
5000	Plásticos de empaque	0,20	1.000,00
12	Cinta de Embalaje	0,60	7,20
	Subtotal \$		10.507,20

Tabla 23.- Suministros de aseo

40	Cloro galones	0,20	8,00
5	Desengrasante desinfectantes	12,00	60,00
5	Sanitizante	13,50	67,50
24	Jabones Yodados	11,00	264,00
10	Detergente Clorado	3,00	30,00
2	Papel Higiénico pacas	4,50	9,00
	Subtotal \$		438,50

Tabla 24 .-Gastos de constitución

1	Ministerio del ambiente	120,00	120,00
1	Ministerio de agricultura y pesca	80,00	80,00
1	Patentes municipales	140,00	140,00
1	Cuerpo de bomberos	30,00	30,00
1	Jefatura de salud	60,00	60,00
1	Ministerio laboral	15,00	15,00
1	Registro mercantil	65,00	65,00
1	Abogado minutas	80,00	80,00
1	Publicación de creación empresa	42,00	42,00
			-
	Subtotal \$		632,00

4.12.2. Recursos Humanos

Centro de acopio “CHIMAR”

Tabla 25.- Rol de sueldos del primer año parte administrativa

CANT.	PUESTO	SUELDO	TOTAL SUELDO	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	APORTE PATRON.	TOTAL BENEFICIOS	TOTAL MENSUAL
1	Gerente General	1,500.00	1,500.00	125.00	29.50	182.25	336.75	1,836.75
1	Secretaria Recepcionista	450.00	450.00	37.50	29.50	54.68	121.68	571.68
1	Contador	550.00	1,500.00	125.00	29.50	182.25	336.75	1,836.75
1	Comercio Exterior	700.00	450.00	37.50	29.50	54.68	121.68	571.68
1	Ayudante de Servicios	354.00	354.00	29.50	29.50	43.01	102.01	456.01
5	Total	3,554.00	4,254.00	354.50	147.50	516.86	1,018.86	5,272.86

Tabla 26 .-Remuneraciones del primer año parte administrativa

REMUNERACIONES	ENERO	FEBRER	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBR	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
SUELDO	4,254.0	4,254.00	4,254.00	4,254.00	4,254.00	4,254.00	4,254.00	4,254.00	4,254.00	4,254.00	4,254.00	4,254.00	51,048.00
DÉCIMO TERCERO	354.50	354.50	354.50	354.50	354.50	354.50	354.50	354.50	354.50	354.50	354.50	354.50	4,254.00
DÉCIMO CUARTO	147.50	147.50	147.50	147.50	147.50	147.50	147.50	147.50	147.50	147.50	147.50	147.50	1,770.00
APORTE PATRONAL	516.86	516.86	516.86	516.86	516.86	516.86	516.86	516.86	516.86	516.86	516.86	516.86	6,202.33
FONDO RESERVA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL	5,272.8	5,272.86	5,272.86	5,272.86	5,272.86	5,272.86	5,272.86	5,272.86	5,272.86	5,272.86	5,272.86	5,272.86	63,274.33

Tabla 27 .-Rol de sueldos del segundo año parte administrativa

CANT	PUESTO	SUELDO	TOTAL SUELDO	DÉCIMO TERCERO	DÉCIMO CUARTO	FONDO DE RESERVA	APORTE PATRON.	TOTAL BENEFICIOS	TOTAL MENSUAL
1	Gerente General	1,590.00	1,590.00	132.50	31.27	132.50	193.19	489.46	2,079.46
1	Secretaria Recepcionista	477.00	477.00	39.75	31.27	39.75	57.96	168.73	645.73
1	Contador	583.00	583.00	48.58	31.27	48.58	70.83	199.27	782.27
1	Comercio Exterior	742.00	742.00	61.83	31.27	61.83	90.15	245.09	987.09
1	Ayudante de Servicios	375.24	375.24	31.27	31.27	31.27	45.59	139.40	514.64
	Total	3,767.24	3,767.24	313.94	156.35	313.94	457.72	1,241.94	5,009.18

Tabla 28 .-Remuneraciones del segundo año parte administrativa

REMUNERACIONES	ENERO	FEBRE RO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMB RE	OCTUBR E	NOVIEMB RE	DICIEMB RE	TOTAL
SUELDO	3,767.24	3,767.24	3,767.24	3,767.24	3,767.24	3,767.24	3,767.24	3,767.24	3,767.24	3,767.24	3,767.24	3,767.24	45,206.88
DECIMO TERCERO	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	3,767.24
DECIMO CUARTO	156.35	156.35	156.35	156.35	156.35	156.35	156.35	156.35	156.35	156.35	156.35	156.35	1,876.20
APORTE PATRONAL	457.72	457.72	457.72	457.72	457.72	457.72	457.72	457.72	457.72	457.72	457.72	457.72	5,492.64
FONDO RESERVA	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	313.94	3,767.24
TOTAL	5,009.18	5,009.18	5,009.18	5,009.18	5,009.18	5,009.18	5,009.18	5,009.18	5,009.18	5,009.18	5,009.18	5,009.18	60,110.20

Tabla 29.-Rol de sueldos del primer año parte operativa

CANT.	PUESTO	SUELDO	TOTAL SUELDO	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	FONDO RESERVA	APORTE PATRON.	TOTAL BENEFICIOS	TOTAL MENSUAL
8	TRABAJADORES	400,00	3.200,00	266,67	236,00		388,80	891,47	4.091,47
2	CHOFER – ABASTECEDOR	459,00	918,00	76,50	59,00		111,54	247,04	1.165,04
1	GUARDALMACEN	450,00	450,00	37,50	29,50		54,68	121,68	571,68
1	ADQUISICIONISTA	292,00	292,00	24,33	29,50		35,48	89,31	381,31
2	SERVICIOS	354,00	708,00	59,00	59,00		86,02	204,02	912,02
2	GUARDIA	354,00	708,00	59,00	59,00		86,02	204,02	912,02
16		2.309,00	6.276,00	523,00	472,00	-	762,53	1.757,53	8.033,53

Tabla 30.- Remuneraciones del primer año parte operativa

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
SUELDO	6.276,00	6.276,00	6.276,00	6.276,00	6.276,00	6.276,00	6.276,00	6.276,00	6.276,00	6.276,00	6.276,00	6.276,00	75.312,00
DÉCIMO TERCERO	523,00	523,00	523,00	523,00	523,00	523,00	523,00	523,00	523,00	523,00	523,00	523,00	6.276,00
DECIMO CUARTO	472,00	472,00	472,00	472,00	472,00	472,00	472,00	472,00	472,00	472,00	472,00	472,00	5.664,00
APORTE PATRONAL	762,53	762,53	762,53	762,53	762,53	762,53	762,53	762,53	762,53	762,53	762,53	762,53	9.150,41
FONDO RESERVA	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	8.033,53	8.033,53	8.033,53	8.033,53	8.033,53	8.033,53	8.033,53	8.033,53	8.033,53	8.033,53	8.033,53	8.033,53	96.402,41

Tabla 31 .-Rol de sueldos del segundo año parte operativa

CANT.	PUESTO	SUELDO	TOTAL SUELDO	DECIMO TERCERO	DECIMO CUARTO	FONDO DE RESERVA	APORTE PATRON.	TOTAL BENEFICIOS	TOTAL MENSUAL
8	TRABAJADORES	424,00	3.392,00	282,67	250,16	282,67	412,13	1.227,62	4.619,62
2	CHOFER – ABASTECEDOR	486,54	973,08	81,09	62,54	81,09	118,23	342,95	1.316,03
1	GUARDALMACEN	477,00	477,00	39,75	31,27	39,75	57,96	168,73	645,73
1	ADQUISICIONISTA	309,52	309,52	25,79	31,27	25,79	37,61	120,46	429,98
2	SERVICIOS	375,24	750,48	62,54	62,54	62,54	91,18	278,80	1.029,28
2	GUARDIA	375,24	750,48	62,54	62,54	62,54	91,18	278,80	1.029,28
3		2.447,54	6.652,56	554,38	500,32	554,38	808,29	2.417,37	9.069,93

Tabla 32 .-Remuneraciones del segundo año parte operativa

	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE	TOTAL
SUELDO	6.652,56	6.652,56	6.652,56	6.652,56	6.652,56	6.652,56	6.652,56	6.652,56	6.652,56	6.652,56	6.652,56	6.652,56	79.830,72
DECIMO TERCERO	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	6.652,56
DECIMO CUARTO	500,32	500,32	500,32	500,32	500,32	500,32	500,32	500,32	500,32	500,32	500,32	500,32	6.003,84
APORTE PATRONAL	808,29	808,29	808,29	808,29	808,29	808,29	808,29	808,29	808,29	808,29	808,29	808,29	9.699,43
FONDO RESERVA	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	554,38	6.652,56
	9.069,93	9.069,93	9.069,93	9.069,93	9.069,93	9.069,93	9.069,93	9.069,93	9.069,93	9.069,93	9.069,93	9.069,93	108.839,11

4.12.3. Resumen de gastos

Centro de acopio "CHIMAR"

Tabla 33.- Cuadro resumen de consumo de energía eléctrica mensual en kv/h

COSTO KV/H	0.28
------------	------

N°	DESCRIPCION	POTENCIA (PROMEDIO) VATIOS	TIEMPO PROMEDIO DE USO AL DIA		TIEMPO DE USO AL MES EN HORA	CONSUMO MENSUAL KV/H	COSTO MENSUAL POR UNIDAD	TOTAL MENSUAL
			h	d				
1	CUARTO FRIO	3240	17	26	442	1432,08	400,98	400,98
2	CONGELADORES	750	16	26	416	312	87,36	174,72
1	BOMBA DE AGUA	280	2	26	52	14,56	4,08	4,08
1	CLASIFICADORA DE CAMARON DE 200KL- / HORA	450	5	26	130	58,5	16,38	16,38
1	OLLA COCINADORA CONTINUA DE 700 A 1000 LIBRA/HORA	550	6	26	156	85,8	24,02	24,02
1	BIODIGESTOR	260	6	26	156	40,56	11,36	11,36
1	CUARTO FRIO PARA 20 TN.	870	10	26	260	226,2	63,34	63,34
1	AIRE ACONDICIONADO	325	8	26	208	67,6	18,93	18,93
1	EQUIPO DE INFORMATICA	280	8	26	208	58,24	16,31	16,31
20	FOCOS DE 40WTS BLANCOS	40	6	26	156	6,24	1,75	34,94

Tabla 34.- Cuadro resumen de consumo de agua potable mensual en M3

COSTO POR M ³	0.50
--------------------------	------

DÍAS	DESCRIPCIÓN	CONSUMO EN M ³ DIARIO	CONSUMO TOTAL	COSTO TOTAL
26		6	156	78,00
	TOTAL MENSUAL			78,00

Tabla 35.- Cuadro resumen de consumo telefónico

COSTO POR M ³	0.05
--------------------------	------

N°	DESCRIPCION	CONSUMO MENSUAL	CONSUMO TOTAL	COSTO TOTAL
22	Minutos	70	1540	73,92
	TOTAL MENSUAL			73,92

Tabla 36 .-Total gastos

SERVICIO	ADMINIST.	PRODUCC.	TOTAL
Luz	25%	75%	
	191,26	573,79	765,06
Agua	10%	90%	
	7,80	70,20	78,00
Teléfono	80%	20%	
	59,14	14,78	73,92
Total \$	258,20	658,78	916,98

4.12.4. Resumen de inversión

Tabla 37.- Resumen de inversión inicial fija

Descripción			Total
Equipos informáticos	1	800,00	800,00
Muebles y enseres	1	2.120,00	2.120,00
Equipos de oficina	1	4.235,00	4.235,00
Maquinarias	1	59.615,00	59.615,00
Herramientas varias	1	2.058,75	2.058,75
Edificios	1	150.000,00	150.000,00
Vehículos		55.280,00	
Uniformes		5.690,00	
Materiales de operación	1	10.507,20	10.507,20
Suministros de aseo	1	438,50	438,50
Gastos de constitución	1	632,00	632,00
Materia prima	1	164.775,00	164.775,00
Costos operacionales	1	16.342,48	16.342,48
Gastos administrativos	1	7.895,42	7.895,42
Total inversión inicial			419.419,35

4.12.5. Financiamiento

Centro de acopio "CHIMAR"

Tabla 38.- Costo de capital

INVERSION INICIAL	419419,35					
DESCRIPCION	APORTE DE CAPITAL	100%	TASA SISTEMA FINANCIERO			TASA APLICADA AL PROYECTO
					%	
APORTE PROPIO	180.000,00	0,429165	Tasa Pasiva	4,25	0,0425	0,01824
PRESTAMO BANCARIO	239.419,35	0,570835	Tasa Activa	11,2	0,112	0,06393
TOTAL INVERSION	419.419,35	1,000000				0,082173
COSTO DE CAPITAL						8,22%

4.12.6. Tabla de amortización

Tabla 39 .-Amortización gradual

METODO		CUOTA FIJA		12
CAPITAL	239419,35	PAGO CADA	1	MESES
TASA DE INTERÉS ANUAL		11,20%	PERIODOS	120
PLAZO		10	AÑOS	
PAGOS ANUALES		12		
INTERES	0,93%	PAGO PERIODICO		3.319,72
PERIODO	PAGO	INTERESS	CAPITAL	SALDO
	PERIODICO	PAGADOS	PAGADO	INSOLUTO
0				239.419,35
1	3.319,72	2.226,60	1.093,12	238.326,23
2	3.319,72	2.216,43	1.103,29	237.222,94
3	3.319,72	2.206,17	1.113,55	236.109,39
4	3.319,72	2.195,82	1.123,91	234.985,48
5	3.319,72	2.185,36	1.134,36	233.851,12
6	3.319,72	2.174,82	1.144,91	232.706,22
7	3.319,72	2.164,17	1.155,56	231.550,66
8	3.319,72	2.153,42	1.166,30	230.384,36
9	3.319,72	2.142,57	1.177,15	229.207,21
10	3.319,72	2.131,63	1.188,10	228.019,12
11	3.319,72	2.120,58	1.199,15	226.819,97

12	3.319,72	2.109,43	1.210,30	225.609,67
TOTAL	39.836,68	26.027,00	13.809,68	
13	3.319,72	2.098,17	1.221,55	224.388,12
14	3.319,72	2.086,81	1.232,91	223.155,21
15	3.319,72	2.075,34	1.244,38	221.910,83
16	3.319,72	2.063,77	1.255,95	220.654,87
17	3.319,72	2.052,09	1.267,63	219.387,24
18	3.319,72	2.040,30	1.279,42	218.107,82
19	3.319,72	2.028,40	1.291,32	216.816,50
20	3.319,72	2.016,39	1.303,33	215.513,17
21	3.319,72	2.004,27	1.315,45	214.197,72
22	3.319,72	1.992,04	1.327,68	212.870,04
23	3.319,72	1.979,69	1.340,03	211.530,00
24	3.319,72	1.967,23	1.352,49	210.177,51
TOTAL	39.836,68	24.404,51	15.432,16	
25	3.319,72	1.954,65	1.365,07	208.812,44
26	3.319,72	1.941,96	1.377,77	207.434,67
27	3.319,72	1.929,14	1.390,58	206.044,09
28	3.319,72	1.916,21	1.403,51	204.640,58
29	3.319,72	1.903,16	1.416,57	203.224,01
30	3.319,72	1.889,98	1.429,74	201.794,27
31	3.319,72	1.876,69	1.443,04	200.351,23
32	3.319,72	1.863,27	1.456,46	198.894,78
33	3.319,72	1.849,72	1.470,00	197.424,78
34	3.319,72	1.836,05	1.483,67	195.941,10
35	3.319,72	1.822,25	1.497,47	194.443,63
36	3.319,72	1.808,33	1.511,40	192.932,24
TOTAL	39.836,68	22.591,40	17.245,27	
37	3.319,72	1.794,27	1.525,45	191.406,78
38	3.319,72	1.780,08	1.539,64	189.867,14
39	3.319,72	1.765,76	1.553,96	188.313,18
40	3.319,72	1.751,31	1.568,41	186.744,77
41	3.319,72	1.736,73	1.583,00	185.161,78
42	3.319,72	1.722,00	1.597,72	183.564,06
43	3.319,72	1.707,15	1.612,58	181.951,48
44	3.319,72	1.692,15	1.627,57	180.323,91
45	3.319,72	1.677,01	1.642,71	178.681,20
46	3.319,72	1.661,74	1.657,99	177.023,21
47	3.319,72	1.646,32	1.673,41	175.349,80
48	3.319,72	1.630,75	1.688,97	173.660,83
TOTAL	39.836,68	20.565,27	19.271,40	
49	3.319,72	1.615,05	1.704,68	171.956,15
50	3.319,72	1.599,19	1.720,53	170.235,62
51	3.319,72	1.583,19	1.736,53	168.499,09
52	3.319,72	1.567,04	1.752,68	166.746,41
53	3.319,72	1.550,74	1.768,98	164.977,43
54	3.319,72	1.534,29	1.785,43	163.192,00
55	3.319,72	1.517,69	1.802,04	161.389,96

56	3.319,72	1.500,93	1.818,80	159.571,16
57	3.319,72	1.484,01	1.835,71	157.735,45
58	3.319,72	1.466,94	1.852,78	155.882,67
59	3.319,72	1.449,71	1.870,01	154.012,65
60	3.319,72	1.432,32	1.887,41	152.125,25
TOTAL	39.836,68	18.301,09	21.535,58	

PERIODO	PAGO	INTERESS	CAPITAL	SALDO
	PERIODICO	PAGADOS	PAGADO	INSOLUTO
61	3.319,72	1.414,76	1.904,96	150.220,29
62	3.319,72	1.397,05	1.922,67	148.297,62
63	3.319,72	1.379,17	1.940,56	146.357,06
64	3.319,72	1.361,12	1.958,60	144.398,46
65	3.319,72	1.342,91	1.976,82	142.421,64
66	3.319,72	1.324,52	1.995,20	140.426,44
67	3.319,72	1.305,97	2.013,76	138.412,68
68	3.319,72	1.287,24	2.032,49	136.380,20
69	3.319,72	1.268,34	2.051,39	134.328,81
70	3.319,72	1.249,26	2.070,47	132.258,34
71	3.319,72	1.230,00	2.089,72	130.168,62
72	3.319,72	1.210,57	2.109,15	128.059,47
TOTAL	39.836,68	15.770,90	24.065,78	
73	3.319,72	1.190,95	2.128,77	125.930,70
74	3.319,72	1.171,16	2.148,57	123.782,13
75	3.319,72	1.151,17	2.168,55	121.613,58
76	3.319,72	1.131,01	2.188,72	119.424,87
77	3.319,72	1.110,65	2.209,07	117.215,79
78	3.319,72	1.090,11	2.229,62	114.986,18
79	3.319,72	1.069,37	2.250,35	112.735,83
80	3.319,72	1.048,44	2.271,28	110.464,55
81	3.319,72	1.027,32	2.292,40	108.172,14
82	3.319,72	1.006,00	2.313,72	105.858,42
83	3.319,72	984,48	2.335,24	103.523,18
84	3.319,72	962,77	2.356,96	101.166,22
TOTAL	39.836,68	12.943,43	26.893,24	
85	3.319,72	940,85	2.378,88	98.787,35
86	3.319,72	918,72	2.401,00	96.386,35
87	3.319,72	896,39	2.423,33	93.963,02
88	3.319,72	873,86	2.445,87	91.517,15
89	3.319,72	851,11	2.468,61	89.048,54
90	3.319,72	828,15	2.491,57	86.556,96
91	3.319,72	804,98	2.514,74	84.042,22
92	3.319,72	781,59	2.538,13	81.504,09
93	3.319,72	757,99	2.561,73	78.942,36
94	3.319,72	734,16	2.585,56	76.356,80

95	3.319,72	710,12	2.609,60	73.747,19
96	3.319,72	685,85	2.633,87	71.113,32
TOTAL	39.836,68	9.783,77	30.052,91	
97	3.319,72	661,35	2.658,37	68.454,95
98	3.319,72	636,63	2.683,09	65.771,86
99	3.319,72	611,68	2.708,04	63.063,81
100	3.319,72	586,49	2.733,23	60.330,58
101	3.319,72	561,07	2.758,65	57.571,93
102	3.319,72	535,42	2.784,30	54.787,63
103	3.319,72	509,52	2.810,20	51.977,43
104	3.319,72	483,39	2.836,33	49.141,10
105	3.319,72	457,01	2.862,71	46.278,39
106	3.319,72	430,39	2.889,33	43.389,05
107	3.319,72	403,52	2.916,20	40.472,85
108	3.319,72	376,40	2.943,33	37.529,52
TOTAL	39.836,68	6.252,88	33.583,79	
109	3.319,72	349,02	2.970,70	34.558,82
110	3.319,72	321,40	2.998,33	31.560,50
111	3.319,72	293,51	3.026,21	28.534,29
112	3.319,72	265,37	3.054,35	25.479,93
113	3.319,72	236,96	3.082,76	22.397,17
114	3.319,72	208,29	3.111,43	19.285,74
115	3.319,72	179,36	3.140,37	16.145,38
116	3.319,72	150,15	3.169,57	12.975,81
117	3.319,72	120,68	3.199,05	9.776,76
118	3.319,72	90,92	3.228,80	6.547,96
119	3.319,72	60,90	3.258,83	3.289,13
120	3.319,72	30,59	3.289,13	0,00
TOTAL	39.836,68	2.307,15	37.529,52	
	398.366,76	158.947,41	239.419,35	
		1.324,56		

4.12.7. Estado financiero inicial

Centro de acopio "CHIMAR"

Tabla 40.- Estado de situación financiera

ACTIVO			PASIVO	
ACTIVO CORRIENTE			PASIVO CORRIENTE	
			PRESTAMO BANCARIO C/P	29.639,34
BANCOS	24.237,90	24.237,90	TOTAL PASIVOS CORRIENTES	29.639,34
INVENTARIOS		175.720,70	PASIVOS NO CORRIENTE	
MATERIALES DE OPERACIÓN	10.507,20		PRESTAMOS BANCARIOS L/P	484.220,01
SUMINISTROS DE ASEO	438,50		TOTAL PASIVOS NO CORRIENTE	484.220,01
MATERIA PRIMA	164.775,00		TOTAL PASIVOS	239419,35
INVENTARIOS DE ALMACEN	-		PATRIMONIO	
			CAPITAL	180.000,00
			TOTAL PATRIMONIO	180.000,00
TOTAL ACTIVO CORRIENTE		199.958,60	TOTAL PASIVO+ PATRIMONIO	
ACTIVO NO CORRIENTE				
EQUIPOS INFORMATICOS		800,00		
MUEBLES Y ENSERES		2.120,00		
EQUIPOS DE OFICINA		4.235,00		
MAQUINARIAS		59.615,00		
HERRAMIENTAS VARIAS		2.058,75		
EDIFICIOS		150.000,00		
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES		218.828,75		
OTROS ACTIVOS				
GASTO DE CONSTITUCIÓN		632,00		
TOTAL OTROS ACTIVOS		632,00		
TOTAL ACTIVO		419.419,35		419.419,35
CAPITAL DE TRABAJO	170.319,26	-		

4.12.8. Depreciación de activos fijos

Centro de acopio “CHIMAR”

Tabla 41 .-Depreciación de activos fijos

RESUMEN DE DEPRECIACION									PORCENTA DE UTILIZACION		VALORADO ANUALMENTE		VALORADO MENSUALMENTE	
ACTIVOS DEPRECIABLES	VALOR	% RESIDUAL	VALOR RESIDUAL	VALOR A DEPRECIAR	AÑOS DE VIDA	ANUAL	MENSUAL	PRODUCCION	ADMINISTRACION	PRODUCCION	ADMINISTRACION	PRODUCCION	ADMINISTRACION	
1	EQUIPOS INFORMATICOS	800,00	10	80,00	720,00	10	72,00	6,00	15%	85%	10,80	61,20	0,90	5,10
2	MUEBLES Y ENSERES	2.120,00	10	212,00	1.908,00	10	190,80	15,90	55%	45%	104,94	85,86	8,75	7,16
3	EQUIPOS DE OFICINA	4.235,00	10	423,50	3.811,50	10	381,15	31,76	20%	80%	76,23	304,92	6,35	25,41
4	MAQUINARIAS	59.615,00	10	5.961,50	53.653,50	3	17.884,50	1.490,38	85%	15%	15.201,83	2.682,68	1.266,82	223,56
5	EDIFICIOS	150.000,00	10	15.000,00	135.000,00	20	6.750,00	562,50	85%	15%	5.737,50	1.012,50	478,13	84,38
	VEHICULOS	55.280,00	10	5.528,00	49.752,00	5	9.950,40	829,20	10%	90%	995,04	8.955,36	82,92	746,28
		272.050,00				TOTAL	35.228,85	2.935,74			22.126,34	13.102,52	1.843,86	1.091,88

Tabla 42 .-Depreciación anual equipos informáticos

NOMBRE DEL ACTIVO		EQUIPOS INFORMATICOS	
COSTO		800,00	
VIDA UTIL		3	AÑOS
VALOR RESIDUAL		10%	80,00
DEPRECIACION ANNUAL			240,00
V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			800,00
1	240,00	240,00	560,00
2	240,00	480,00	320,00
3	240,00	720,00	80,00
	720,00		

Tabla 43.- Depreciación anual muebles y enseres

NOMBRE DEL ACTIVO		MUEBLES Y ENSERES	
COSTO		2.120,00	
VIDA UTIL		10	AÑOS
VALOR RESIDUAL		10%	212,00
DEPRECIACION ANNUAL			190,80
V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			2.120,00
1	190,80	190,80	1.929,20
2	190,80	381,60	1.738,40
3	190,80	572,40	1.547,60
4	190,80	763,20	1.356,80
5	190,80	954,00	1.166,00
6	190,80	1.144,80	975,20
7	190,80	1.335,60	784,40
8	190,80	1.526,40	593,60
9	190,80	1.717,20	402,80
10	190,80	1.908,00	212,00
	1.908,00		

Tabla 44 .-Depreciación anual equipos de oficina

NOMBRE DEL ACTIVO		EQUIPOS DE OFICINA	
COSTO		4.235,00	
VIDA UTIL		10	AÑOS
VALOR RESIDUAL		10%	423,50
DEPRECIACION ANUAL		381,15	
V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			4.235,00
1	381,15	381,15	3.853,85
2	381,15	762,30	3.472,70
3	381,15	1.143,45	3.091,55
4	381,15	1.524,60	2.710,40
5	381,15	1.905,75	2.329,25
6	381,15	2.286,90	1.948,10
7	381,15	2.668,05	1.566,95
8	381,15	3.049,20	1.185,80
9	381,15	3.430,35	804,65
10	381,15	3.811,50	423,50
	3.811,50		

Tabla 45.- Depreciación anual maquinarias

NOMBRE DEL ACTIVO		MAQUINARIAS	
COSTO		59.615,00	
VIDA UTIL		3	AÑOS
VALOR RESIDUAL		10%	5.961,50
DEPRECIACION ANUAL		17.884,50	
V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			59.615,00
1	17.884,50	17.884,50	41.730,50
2	17.884,50	35.769,00	23.846,00
3	17.884,50	53.653,50	5.961,50
	53.653,50		

Tabla 46.- Depreciación anual vehículos

NOMBRE DEL ACTIVO		VEHICULOS	
COSTO		55.280,00	
VIDA UTIL		5	AÑOS
VALOR RESIDUAL		10%	5.528,00
DEPRECIACION ANUAL			9.950,40
V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			55.280,00
1	9.950,40	9.950,40	45.329,60
2	9.950,40	19.900,80	35.379,20
3	9.950,40	29.851,20	25.428,80
4	9.950,40	39.801,60	15.478,40
5	9.950,40	49.752,00	5.528,00
	79.200,00		

Tabla 47.- Depreciación anual edificios

NOMBRE DEL ACTIVO		EDIFICIOS	
COSTO		150.000,00	
VIDA UTIL		20	AÑOS
VALOR RESIDUAL		10%	15.000,00
DEPRECIACION ANUAL			6.750,00
V.U.	DEPRECIACION ANNUAL	DEPRECIACION ACUMULADA	VALOR EL LIBROS
0			150.000,00
1	6.750,00	6.750,00	143.250,00
2	6.750,00	13.500,00	136.500,00
3	6.750,00	20.250,00	129.750,00
4	6.750,00	27.000,00	123.000,00
5	6.750,00	33.750,00	116.250,00
6	6.750,00	40.500,00	109.500,00
7	6.750,00	47.250,00	102.750,00
8	6.750,00	54.000,00	96.000,00
9	6.750,00	60.750,00	89.250,00
10	6.750,00	67.500,00	82.500,00
11	6.750,00	74.250,00	75.750,00
12	6.750,00	81.000,00	69.000,00
13	6.750,00	87.750,00	62.250,00
14	6.750,00	94.500,00	55.500,00
15	6.750,00	101.250,00	48.750,00

16	6.750,00	108.000,00	42.000,00
17	6.750,00	114.750,00	35.250,00
18	6.750,00	121.500,00	28.500,00
19	6.750,00	128.250,00	21.750,00
20	6.750,00	135.000,00	15.000,00
	135.000,00		

4.12.9. Resumen de gastos operativos

Centro de acopio "CHIMAR"

Tabla 48.- Resumen de costos y gastos administrativo

DESCRIPCION	VALOR	TOTAL ANUAL
Sueldos	3.170,00	38.040,00
Décimo Tercer Sueldo	264,17	3.170,00
Décimo Cuarto Sueldo	88,50	1.062,00
Aporte Patronal	385,16	4.621,86
Pasajes y Fletes	30,00	360,00
Publicidad	100,00	1.200,00
Combustible y Lubricantes	418,00	5.016,00
Viáticos y Movilización	350,00	4.200,00
Planilla de Luz Eléctrica	191,26	2.295,17
Planilla de Agua Potable	7,80	93,60
Planilla de teléfono e internet	59,14	709,63
Suministros de limpieza	10,00	120,00
Suministros de oficina	10,00	120,00
Depreciación de Activos Fijos	1091,88	13.102,52
Otros gastos	30,00	360,00
TOTAL GASTOS MENSUALES	6205,90	74.470,77

Tabla 49.- Resumen de costos y gastos operativos

DESCRIPCION	VALOR	TOTAL ANUAL
Sueldos	6.276,00	75.312,00
Décimo Tercer Sueldo	523,00	6.276,00
Décimo Cuarto Sueldo	472,00	5.664,00
Aporte Patronal	762,53	9.150,36
Mantenimiento de Equipos	110,00	1.320,00
Combustible y Lubricantes	418,00	5.016,00

Seguros contra Robo e Incendio	30,00	360,00
Luz Eléctrica	573,79	6.885,48
Planilla de Agua Potable	70,20	842,40
Planilla de teléfono	14,78	177,41
Pago de intereses crédito bancarios	2.842,87	34.114,44
Suministros de limpieza	30,00	360,00
Combustibles y Lubricantes	960,00	11.520,00
Depreciación de Activos Fijos	1.843,86	22.126,34
Otros gastos	120,00	1.440,00
TOTAL GASTOS MENSUALES	15.047,04	180.564,42

4.10.10. Punto de equilibrio

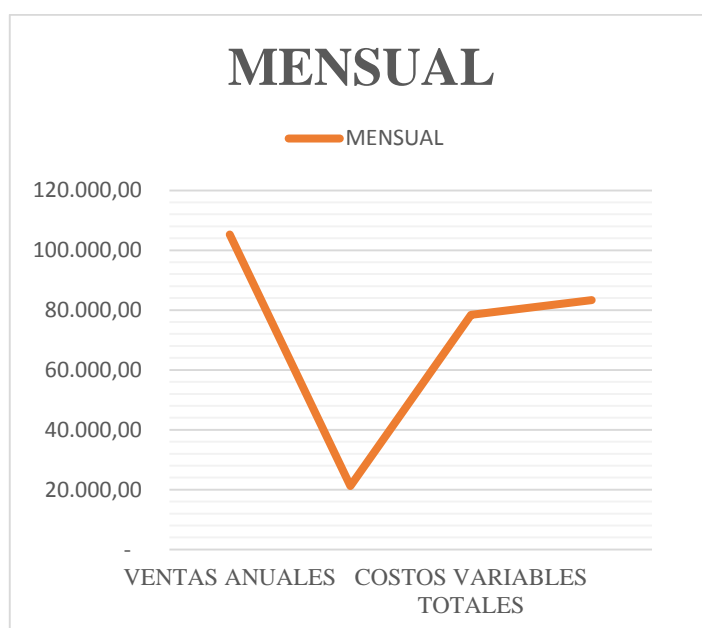
Tabla 50 .-Cuadro de resumen de costos fijos y variables

DESCRIPCION	MENSUALES		TOTAL MENSUAL	ANUALES		TOTAL ANUAL
	FIJOS	VARIABLE		FIJOS	VARIABLES	
GASTOS DE ADMINISTRACION						
Sueldos	3.170,00		3.170,00	38.040,00	-	38.040,00
Décimo Tercer Sueldo	264,17		264,17	3.170,00	-	3.170,00
Décimo Cuarto Sueldo	88,50		88,50	1.062,00	-	1.062,00
Aporte Patronal	385,16		385,16	4.621,86	-	4.621,86
Pasajes y Fletes	30,00		30,00	360,00	-	360,00
Publicidad	100,00		100,00	1.200,00		1.200,00
Combustible y Lubricantes	418,00		418,00	5.016,00		5.016,00
Viáticos y Movilización	350,00					
Planilla de Luz Eléctrica	191,26					
Planilla de Agua Potable	7,80					
Planilla de teléfono e internet	59,14		59,14	709,63		709,63
Suministros de limpieza	10,00		10,00	120,00		120,00
Suministros de oficina	10,00		10,00	120,00		120,00
Depreciación de Activos Fijos	1.091,88		1.091,88	13.102,52		13.102,52
Otros gastos	30,00					-
GASTOS OPERATIVOS						-
Sueldos	6.276,00		6.276,00	75.312,00		75.312,00
Décimo Tercer Sueldo	523,00		523,00	6.276,00		6.276,00
Décimo Cuarto Sueldo	472,00		472,00	5.664,00		5.664,00
Aporte Patronal	762,53		762,53	9.150,36	-	9.150,36
Mantenimiento de Equipos	110,00					
Combustible y Lubricantes	418,00					

Seguros contra Robo e Incendio	30,00					
Luz Eléctrica	573,79		573,79	6.885,48	-	6.885,48
Planilla de Agua Potable	70,20		70,20	842,40	-	842,40
Planilla de teléfono	14,78		14,78	177,41	-	177,41
Pago de intereses crédito bancarios	2.842,87		2.842,87	34.114,44	-	34.114,44
Suministros de limpieza	30,00		30,00	360,00	-	360,00
Combustibles y Lubricantes	960,00		960,00	11.520,00		11.520,00
Depreciación de Activos Fijos	1.843,86		1.843,86	22.126,34		22.126,34
Otros gastos	120,00		120,00	1.440,00		1.440,00
			-	-		-
			-	-	-	-
Costos Variables		78.364,00	78.364,00	-	940.368,00	940.368,00
TOTAL	21.252,93	78.364,00	99.616,93	241.390,43	940.368,00	1.181.758,43

Tabla 51.- Cálculo del punto de equilibrio

CALCULO DEL PUNTO DE EQUILIBRIO		
	MENSUAL	ANUAL
VENTAS ANUALES	105.215,50	1.262.586,00
COSTOS FIJOS TOTALES	21.252,93	255.035,20
COSTOS VARIABLES TOTALES	78.364,00	940.368,00
PUNTO DE EQUILIBRIO	83.277,95	999.335,44



4.12.10. Pérdidas y Ganancias Proyectadas

Tabla 52.- Flujo neto proyectado

INDICE DE CRECIMIENTO INGRESOS	5,00%												
INGRESOS		VIDA UTIL DEL PROYECTO											
	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	TOTAL	
<i>Ingresos por Exportación</i>	105.215,50	1.262.586,00	1.325.715,30	1.392.001,07	1.461.601,12	1.534.681,17	1.611.415,23	1.691.985,99	1.776.585,29	1.865.414,56	1.958.685,29	15.880.671,02	
	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTAL INGRESOS		1.262.586,00	1.325.715,30	1.392.001,07	1.461.601,12	1.534.681,17	1.611.415,23	1.691.985,99	1.776.585,29	1.865.414,56	1.958.685,29	15.880.671,02	
EGRESOS													-
													-
<i>Costo Produc. Exp.</i>	71.734,00	860.808,00	886.632,24	913.231,21	940.628,14	968.846,99	997.912,40	1.027.849,77	1.058.685,26	1.090.445,82	1.123.159,19	9.868.199,02	
<i>Mano de Obra Pelada</i>	6.630,00	79.560,00	81.946,80	84.405,20	86.937,36	89.545,48	92.231,85	94.998,80	97.848,76	100.784,23	103.807,75	912.066,24	

Gastos Operacionales													-
Sueldos	6.276,00		75.312,00	79.830,72	86.217,18	93.114,55	100.563,72	108.608,81	117.297,52	126.681,32	136.815,83	147.761,09	1.072.202,73
Décimo Tercer Sueldo	523,00		6.276,00	6.652,56	7.184,76	7.759,55	8.380,31	9.050,73	9.774,79	10.556,78	11.401,32	12.313,42	89.350,23
Décimo Cuarto Sueldo	472,00		5.664,00	6.003,84	6.484,15	7.002,88	7.563,11	8.168,16	8.821,61	9.527,34	10.289,53	11.112,69	80.637,30
Aporte Patronal	762,53		9.150,36	9.699,38	10.475,33	11.313,36	12.218,43	13.195,90	14.251,57	15.391,70	16.623,04	17.952,88	130.271,95
Fondo de Reserva				6.652,56	7.184,76	7.759,55	8.380,31	9.050,73	9.774,79	10.556,78	11.401,32	12.313,42	83.074,23
Mantenimiento de Equipos	110,00		1.320,00	1.346,40	1.373,33	1.400,79	1.428,81	1.457,39	1.486,53	1.516,27	1.546,59	1.577,52	14.453,63
Combustible y Lubricantes	418,00		5.016,00	5.116,32	5.218,65	5.323,02	5.429,48	5.538,07	5.648,83	5.761,81	5.877,04	5.994,58	54.923,80
Seguros contra Robo e Incendio	30,00		360,00	367,20	374,54	382,03	389,68	397,47	405,42	413,53	421,80	430,23	3.941,90
Luz Eléctrica	573,79		6.885,48	7.023,19	7.163,65	7.306,93	7.453,06	7.602,13	7.754,17	7.909,25	8.067,44	8.228,79	75.394,08
Planilla de Agua Potable	70,20		842,40	859,25	876,43	893,96	911,84	930,08	948,68	967,65	987,01	1.006,75	9.224,04
Planilla de teléfono	14,78		177,41	180,96	184,58	188,27	192,03	195,87	199,79	203,79	207,86	212,02	1.942,57

<i>Pago de intereses crédito bancarios</i>			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<i>Suministros de limpieza</i>	30,00		360,00	367,20	374,54	382,03	389,68	397,47	405,42	413,53	421,80	430,23	3.941,90
<i>Combustibles y Lubricantes</i>	960,00		11.520,00	11.750,40	11.985,41	12.225,12	12.469,62	12.719,01	12.973,39	13.232,86	13.497,52	13.767,47	126.140,79
<i>Depreciación de Activos Fijos</i>	1.843,86		22.126,34	22.126,34	22.126,34	6.924,51	6.924,51	6.924,51	6.924,51	6.924,51	6.924,51	6.924,51	114.850,58
<i>Otros gastos</i>	120,00		1.440,00	1.468,80	1.498,18	1.528,14	1.558,70	1.589,88	1.621,67	1.654,11	1.687,19	1.720,93	15.767,60
TOTAL DE COSTOS	12.204,17		1.086.817,98	1.128.024,15	1.166.358,24	1.191.070,19	1.232.645,75	1.275.970,45	1.321.137,27	1.368.245,23	1.417.399,82	1.468.713,49	12.656.382,59
UTILIDAD BRUTA \$			175.768,02	197.691,15	225.642,82	270.530,93	302.035,42	335.444,78	370.848,72	408.340,06	448.014,74	489.971,80	3.224.288,44
													-
GASTOS OPERACIONALES													-
<i>Gastos de Administración</i>													-
<i>Sueldos</i>	3.170,00		38.040,00	40.322,40	43.548,19	47.032,05	50.794,61	54.858,18	59.246,83	63.986,58	69.105,51	74.633,95	541.568,30
<i>Décimo Tercer Sueldo</i>	264,17		3.170,00	3.360,20	3.629,02	3.919,34	4.232,88	4.571,52	4.937,24	5.332,22	5.758,79	6.219,50	45.130,69

<i>Décimo Cuarto Sueldo</i>	88,50		1.062,00	1.125,72	1.215,78	1.313,04	1.418,08	1.531,53	1.654,05	1.786,38	1.929,29	2.083,63	15.119,49
<i>Aporte Patronal</i>	385,16		4.621,86	4.899,17	5.291,11	5.714,39	6.171,55	6.665,27	7.198,49	7.774,37	8.396,32	9.068,02	65.800,55
<i>Fondos de reserva</i>				3.360,20	3.629,02	3.919,34	4.232,88	4.571,52	4.937,24	5.332,22	5.758,79	6.219,50	41.960,69
<i>Pasajes y Fletes</i>	30,00		360,00	367,20	374,54	382,03	389,68	397,47	405,42	413,53	421,80	430,23	3.941,90
<i>Publicidad</i>	100,00		1.200,00	1.224,00	1.248,48	1.273,45	1.298,92	1.324,90	1.351,39	1.378,42	1.405,99	1.434,11	13.139,67
<i>Combustible y Lubricantes</i>	418,00		5.016,00	5.116,32	5.218,65	5.323,02	5.429,48	5.538,07	5.648,83	5.761,81	5.877,04	5.994,58	54.923,80
<i>Viáticos y Movilización</i>	350,00		4.200,00	4.284,00	4.369,68	4.457,07	4.546,22	4.637,14	4.729,88	4.824,48	4.920,97	5.019,39	45.988,83
<i>Planilla de Luz Eléctrica</i>	191,26		2.295,17	2.341,07	2.387,89	2.435,65	2.484,36	2.534,05	2.584,73	2.636,42	2.689,15	2.742,94	25.131,42
<i>Planilla de Agua Potable</i>	7,80		93,60	95,47	97,38	99,33	101,32	103,34	105,41	107,52	109,67	111,86	1.024,89
<i>Planilla de teléfono e internet</i>	59,14		709,63	723,82	738,30	753,07	768,13	783,49	799,16	815,14	831,45	848,08	7.770,27
<i>Suministros de limpieza</i>	10,00		120,00	122,40	124,85	127,34	129,89	132,49	135,14	137,84	140,60	143,41	1.313,97
<i>Suministros de oficina</i>	10,00		120,00	122,40	124,85	127,34	129,89	132,49	135,14	137,84	140,60	143,41	1.313,97

<i>Depreciación de Activos Fijos</i>	1.091,88		13.102,52	13.364,57	13.631,86	13.904,49	14.182,58	14.466,24	14.755,56	15.050,67	15.351,68	15.658,72	143.468,88
<i>Otros gastos</i>	30,00		360,00	360,00	360,00	-2.322,68	-2.322,68	-2.322,68	-2.322,68	-2.322,68	-2.322,68	-2.322,68	-15.178,73
			-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	6.205,90												-
TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION			74.470,77	81.188,94	85.989,58	88.458,29	93.987,79	99.925,00	106.301,84	113.152,76	120.514,97	128.428,65	992.418,60
<i>Gastos Financieros</i>													-
<i>Intereses sobre préstamos bancarios</i>			26.027,00	24.404,51	22.591,40	20.565,27	18.301,09	15.770,90	12.943,43	9.783,77	6.252,88	2.307,15	158.947,41
TOTAL GASTOS FINANCIEROS			26.027,00	24.404,51	22.591,40	20.565,27	18.301,09	15.770,90	12.943,43	9.783,77	6.252,88	2.307,15	158.947,41
TOTAL GASTOS OPERACIONALES			100.497,77	105.593,46	108.580,99	109.023,56	112.288,89	115.695,90	119.245,27	122.936,53	126.767,86	130.735,80	1.151.366,02
UTILIDAD OPERACIONAL			75.270,25	92.097,69	117.061,84	161.507,37	189.746,54	219.748,88	251.603,45	285.403,53	321.246,88	359.235,99	2.072.922,42
15% Participación trabajadores		15%	11.290,54	13.814,65	17.559,28	24.226,11	28.461,98	32.962,33	37.740,52	42.810,53	48.187,03	53.885,40	310.938,36

UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS			63.979,7 1	78.283,0 4	99.502,5 6	137.281 ,27	161.284 ,56	186.786 ,55	213.862, 93	242.593, 00	273.059, 85	305.350 ,60	1.761.98 4,06
22% Impuesto a la Renta		22 %	14.075,5 4	17.222,2 7	21.890,5 6	30.201, 88	35.482, 60	41.093, 04	47.049,8 5	53.370,4 6	60.073,1 7	67.177, 13	387.636, 49
UTILIDAD DEL EJERCICIO			49.904,1 7	61.060,7 7	77.612,0 0	107.079 ,39	125.801 ,95	145.693 ,51	166.813, 09	189.222, 54	212.986, 68	238.173 ,46	1.374.34 7,57
Depreciación de Activos fijos			22.486,3 4	22.486,3 4	22.486,3 4	22.486, 34	22.486, 34	22.486, 34	22.486,3 4	22.486,3 4	22.486,3 4	22.486, 34	224.863, 35
INVERSION INICIAL	- 419.419, 35												-
PRESTAMO BANCARIO	239.419, 35												-
AMORTIZACION DE DEUDA			- 13.809,6 8	- 15.432,1 6	- 17.245,2 7	- 19.271, 40	- 21.535, 58	- 24.065, 78	- 26.893,2 4	- 30.052,9 1	- 33.583,7 9	- 37.529, 52	- 239.419, 35
FLUJO NETO	- 180.000, 00		58.580,8 3	68.114,9 4	82.853,0 6	110.294 ,32	126.752 ,70	144.114 ,06	162.406, 18	181.655, 97	201.889, 22	223.130 ,28	1.359.79 1,57

4.12.11. Ingresos y Costos

Tabla 53.- Proyección ingresos y costos

PRODUCTOS	CANT. LBS. DIARIAS	CANT. LBS. MES	CALCULO DE INGRESOS Y COSTOS						
			APROVECHAMIENTO EN FILETE 60% LIBRAS	VALOR UNIT. DE COMPRA	VENTA UNITARIA LISTA PARA EXPORT.	TOTAL DE COSTO	TOTAL DE VENTA	DIFERENCIA	MANO DE OBRA POR LIBRA \$ 0,20
ATUN FILETEADO	120	3120	1.872,000	2,20	5,50	6.864,000	10.296,000	3.432,00	936,00
TALLAS DE CAMARÓN			APROVECHAMIENTO EN COCCION 75%						
talla 61	100	2600	1.950,00	1,80	3,50	4.680,000	6.825,000	2.145,00	780,00
talla 51	150	3900	2.925,00	2,40	4,50	9.360,000	13.162,500	3.802,50	1.170,00
talla 41	200	5200	3.900,00	2,75	5,50	14.300,000	21.450,000	7.150,00	1.560,00
talla 36	200	5200	3.900,00	3,00	6,50	15.600,000	25.350,000	9.750,00	1.560,00
		0	APROVECHAMIENTO EN COCCION 80%						
Langostino	80	2080	1.664,00	6,00	10,00	12.480,000	16.640,000	4.160,00	624,00
			APROVECHAMIENTO EN COCCION 85%						
Langosta	65	1690	1.436,50	5,00	8,00	8.450,000	11.492,000	3.042,00	6.630,00
EN LIBRAS	915	23790				71.734,000	105.215,500	33.481,50	6.630,00
EN QUINTALES	9,15	237,9							
EN TONELADAS	0,4575	11,895							

Tabla 54 .-Proyección ingresos y costos escenario pesimista

PRODUCTOS	CANT. LBS. DIARIAS	CANT. LBS. MES	CALCULO DE INGRESOS Y COSTOS						
			APROVECHAMIENTO EN FILETE 60% LIBRAS	VALOR UNIT. DE COMPRA	VENTA UNITARIA LISTA PARA EXPORT.	TOTAL DE COSTO	TOTAL DE VENTA	DIFERENCIA	MANO DE OBRA POR LIBRA \$ 0,20
ATUN FILETEADO	200	5200	3.120,000	2,20	5,50	11.440,000	17.160,000	5.720,00	1.560,00
TALLAS DE CAMARÓN			APROVECHAMIENTO EN COCCION 75%						
talla 61	110	2860	2.145,00	1,80	3,50	5.148,000	7.507,500	2.359,50	858,00
talla 51	100	2600	1.950,00	2,40	4,50	6.240,000	8.775,000	2.535,00	780,00
talla 41	100	2600	1.950,00	2,75	5,50	7.150,000	10.725,000	3.575,00	780,00
talla 36	150	3900	2.925,00	3,00	6,50	11.700,000	19.012,500	7.312,50	1.170,00
		0	APROVECHAMIENTO EN COCCION 80%						
Langostino	50	1300	1.040,00	6,00	10,00	7.800,000	10.400,000	2.600,00	390,00
			APROVECHAMIENTO EN COCCION 85%						
Langosta	50	1300	1.105,00	5,00	8,00	6.500,000	8.840,000	2.340,00	5.538,00
EN LIBRAS	760	19760				55.978,000	82.420,000	26.442,00	5.538,00
EN QUINTALES	7,6	197,6							
EN TONELADAS	0,38	9,88							

Tabla 55 .-Proyección ingresos y costos escenario optimista

PRODUCTOS	CANT. LBS. DIARIAS	CANT. LBS. MES	CALCULO DE INGRESOS Y COSTOS						
			APROVECHA MIENTO EN FILETE 60% LIBRAS	VALOR UNIT. DE COMPRA	VENTA UNITARIA LISTA PARA EXPORT.	TOTAL DE COSTO	TOTAL DE VENTA	DIFERENCIA	MANO DE OBRA POR LIBRA \$ 0,20
ATUN FILETEADO	325	8450	5.070,000	2,20	5,50	18.590,000	27.885,000	9.295,00	2.535,00
TALLAS DE CAMARÓN			APROVECHAMIENTO EN COCCION 75%						
talla 61	225	5850	4.387,50	1,80	3,50	10.530,000	15.356,250	4.826,25	1.755,00
talla 51	250	6500	4.875,00	2,40	4,50	15.600,000	21.937,500	6.337,50	1.950,00
talla 41	175	4550	3.412,50	2,75	5,50	12.512,500	18.768,750	6.256,25	1.365,00
talla 36	275	7150	5.362,50	3,00	6,50	21.450,000	34.856,250	13.406,25	2.145,00
		0	APROVECHAMIENTO EN COCCION 80%						
Langostino	120	3120	2.496,00	6,00	10,00	18.720,000	24.960,000	6.240,00	936,00
			APROVECHAMIENTO EN COCCION 85%						
Langosta	70	1820	1.547,00	5,00	8,00	9.100,000	12.376,000	3.276,00	10.686,00
EN LIBRAS	1440	37440				106.502,500	156.139,750	49.637,25	10.686,00
EN QUINTALES	14,4	374,4							
EN TONELADAS	0,72	18,72							

4.12.12. VAN, TIR, PRC, RCB

Tabla 56.- Indicadores de evaluación proyectados

INVERSION INICIAL		-419.419,35	TASA MENOR	TASA DE INCERTIDUMBRE	TASA MAYOR	
TASA PASIVA REFERENCIAL		4,25%				
TASA ACTIVA REFERENCIAL		11,20%	0,0822	0,1000	0,1822	
VIDA UTIL PROYECTO		10	AÑOS	8,217%	10,00%	18,22%
VIDA UTIL PROYECTO	FLUJO NETO	FLUJO PRESENTE NETO ACUMULADO	FACTOR TASA DE RENTABILIDAD	FLUJO PRESENTE NETO 7,59%	FLUJO PRESENTE NETO ACUMULADO	FLUJO PRESENTE NETO 17,59
0	-419.419,35					
1	58.580,83	58.580,83	0,9240666	54.132,59	-360.838,52	49.553,52
2	68.114,94	126.695,77	0,8538991	58.163,29	-292.723,58	48.739,41
3	82.853,06	209.548,83	0,7890597	65.376,01	-209.870,52	50.149,36
4	110.294,32	319.843,15	0,7291437	80.420,41	-99.576,20	56.471,45
5	126.752,70	446.595,86	0,6737774	85.403,11	27.176,51	54.897,42
6	144.114,06	590.709,92	0,6226152	89.727,61	171.290,57	52.798,31
7	162.406,18	753.116,10	0,5753379	93.438,43	333.696,75	50.330,95
8	181.655,97	934.772,07	0,5316506	96.577,50	515.352,72	47.621,30
9	201.889,22	1.136.661,29	0,4912806	99.184,25	717.241,94	44.769,64
10	223.130,28	1.359.791,57	0,4539760	101.295,78	940.372,22	41.855,06
	940.372,22					
INDICADORES DE EVALUACION DEL PROYECTO						
TOTAL FLUJO PRESENTE NETO				823.718,98	497.186,43	
INVERSION INICIAL				419.419,35	419.419,35	
VAN				404.299,63	77.767,08	
PRC				4,4601		
TIR				20,60%		
R.C.B.				2,24		

Tabla 57.- Indicadores de evaluación proyectados escenario pesimista

INVERSION INICIAL		-		TASA MENOR	TASA DE INCERTIDUMBRE	TASA MAYOR
		419.419,35				
TASA PASIVA REFERENCIAL		4,25%				
TASA ACTIVA REFERENCIAL		11,20%		0,0960	0,1000	0,1960
VIDA UTIL PROYECTO		10	AÑOS	9,600%	10,00%	19,60%
VIDA UTIL PROYECTO	FLUJO NETO	FLUJO PRESENTE NETO ACUMULADO	FACTOR TASA DE RENTABILIDAD	FLUJO PRESENTE NETO 7,59%	FLUJO PRESENTE NETO ACUMULADO	FLUJO PRESENTE NETO 17,59
0	-419.419,35					
1	11.262,52	11.262,52	0,9240666	10.407,32	-408.156,83	9.526,96
2	23.390,03	34.652,55	0,8538991	19.972,73	-384.766,80	16.736,66
3	46.767,02	81.419,57	0,7890597	36.901,97	-337.999,78	28.307,17
4	71.951,95	153.371,52	0,7291437	52.463,31	-266.047,83	36.839,89
5	99.057,99	252.429,50	0,6737774	66.743,03	-166.989,85	42.902,66
6	128.204,77	380.634,27	0,6226152	79.822,24	-38.785,08	46.969,71
7	159.518,75	540.153,02	0,5753379	91.777,19	120.733,67	49.436,12
8	193.133,56	733.286,58	0,5316506	102.679,57	313.867,23	50.630,16
9	229.190,33	962.476,91	0,4912806	112.596,75	543.057,56	50.823,76
10	267.838,13	1.230.315,04	0,4539760	121.592,07	810.895,69	50.241,41
	810.895,69					
INDICADORES DE EVALUACION DEL PROYECTO						
TOTAL FLUJO PRESENTE NETO				694.956,17	382.414,51	
INVERSION INICIAL				419.419,35	419.419,35	
VAN				275.536,82	-37.004,84	
PRC				5,1723		
TIR				18,42%		
R.C.B.				1,93		

Tabla 58.- Indicadores de evaluación proyectados escenario optimista

INVERSION INICIAL		-		TASA MENOR	TASA DE INCERTIDUMBRE	TASA MAYOR
		419.419,35				
TASA PASIVA REFERENCIAL		4,25%				
TASA ACTIVA REFERENCIAL		11,20%		0,0960	0,1000	0,1960
VIDA UTIL PROYECTO		10	AÑOS	9,600%	10,00%	19,60%
VIDA UTIL PROYECTO	FLUJO NETO	FLUJO PRESENTE NETO ACUMULADO	FACTOR TASA DE RENTABILIDAD	FLUJO PRESENTE NETO 7,59%	FLUJO PRESENTE NETO ACUMULADO	FLUJO PRESENTE NETO 17,59
0	-419.419,35					
1	146.902,62	146.902,62	0,9240666	135.747,81	-272.516,73	124.264,90
2	190.273,95	337.176,57	0,8538991	162.474,76	-82.242,78	136.149,87
3	227.167,68	564.344,25	0,7890597	179.248,86	144.924,90	137.500,22
4	266.249,85	830.594,11	0,7291437	194.134,41	411.174,76	136.321,75
5	307.620,48	1.138.214,59	0,6737774	207.267,72	718.795,24	133.232,44
6	351.379,73	1.489.594,32	0,6226152	218.774,36	1.070.174,97	128.733,14
7	397.632,46	1.887.226,78	0,5753379	228.773,03	1.467.807,43	123.229,43
8	446.485,82	2.333.712,60	0,5316506	237.374,44	1.914.293,25	117.046,72
9	498.049,53	2.831.762,14	0,4912806	244.682,05	2.412.342,79	110.444,23
10	552.435,74	3.384.197,87	0,4539760	250.792,54	2.964.778,52	103.626,59
	2.964.778,52					
INDICADORES DE EVALUACION DEL PROYECTO						
TOTAL FLUJO PRESENTE NETO				2.059.270,00	1.250.549,30	
INVERSION INICIAL				419.419,35	419.419,35	
VAN				1.639.850,65	831.129,95	
PRC				1,4147		
TIR				29,88%		
R.C.B.				7,07		

4.12.13. Análisis de los resultados financieros

Una vez de haber determinado los factores financieros que intervinieron en el presente estudio; es importante que se resalten ciertos elementos que concretan de forma directa la rentabilidad del proyecto de investigación.

La parte financiera; es una herramienta que le permitió al investigador tener conocimiento de la inversión inicial con la que se debe de contar para la ejecución del mismo.

Así como también se logró determinar el precio de venta de los productos que van a ser comercializados por el centro de acopio, el costo total de los mariscos, los porcentajes de aprovechamiento del producto que resulta después del procesamiento.

El costo final del producto estuvo determinado de acuerdo al precio de compra de los productos del mar y los demás gastos que incurren en el procesamiento; los demás gastos tomados en cuenta para el costo del producto fueron:

- Costos operacionales
- Los gastos de logística
- Los gastos administrativos
- Porcentajes de desperdicio de los productos en el procesamiento.

Tabla 59.- precio de los productos

PRODUCTOS	PRECIO COSTO FINAL DE LOS PRODUCTOS
• Atún Fileteado	4.20
• Camarón talla 61	2.00
• Camarón talla 51	2.95
• Camarón talla 41	3.85
• Camarón talla 36	4.60
• Langostino	6.85
• Langosta	6.10

De acuerdo al costo final del producto, en la gráfica de ingresos y costos; muestra el detalle de la producción del centro de acopio, así como también el costo final de los mariscos y el precio final de venta de los mismos. En la misma grafica se estima que la utilidad de estos productos está establecida en el 28.67% del costo final.

Este rango de utilidad le permitirá a esta empresa ser competitiva en los mercados señalados, en cuanto a precio.

En la gráfica del flujo neto proyectado, también explica de forma detallada los ingresos anuales que tendrá el presente proyecto en el momento de su ejecución.

En lo que se refiere al financiamiento del centro de procesamiento con fines de exportación; también se determinaron factores en este estudio financiero con la finalidad de determinar la inversión inicial que se requiere para la ejecución del mismo.

La inversión inicial es de \$419419,35; esta inversión estará dividida en el aporte personal del centro. La totalidad entre el aporte personal y los dos socios con los que se cuenta esta determinada en \$180.000.

El aporte de los \$180.000 son en efectivo, los socios aportaran con una cantidad considerable con la finalidad de que exista un capital fluido para la compra de materia prima.

Mientras que el valor restante de la inversión inicial (\$239419,35) dependerá de la financiación de una entidad bancaria. Los dueños de Chimar en la actualidad se encuentran recopilando diversa documentación, que será presentada en la Corporación financiera nacional del Ecuador; con la finalidad de que esta financiera invierta en el centro de acopio.

CAPÍTULO V

ANÁLISIS DE LOS IMPACTOS

5.1. Impacto ambiental de la provincia

Para este tipo de proyectos fue importante la evaluación del terreno con el que cuentan los propietarios de Chimar.

Es espacio con el que se cuenta es de dos hectáreas, está ubicado en la parroquia Tonsupa junto al río de Salima. Para el tipo de procesamientos que se van a realizar se requiere de mucha agua; por lo que el agua del río será de gran utilidad.

El río no será contaminado; porque los desperdicios de los procesos van a ser entregados a una granja ubicada en el cantón Atacames, que se dedica a la elaboración de determinados balanceados para los animales de granja.

Actualmente, cuando Chimar realiza procesos de camarón y pescado para la venta local; los desperdicios son llevados a esta granja (cabezas y cascara del camarón) para que ellos hagan uso de los mismos.

En cuanto a la maquinaria a utilizar para determinados procesos, se contarán con equipos totalmente nuevos; esto permitirá que no exista contaminación en esta área de procesamientos ni impactos ambientales.

Se tomarán las medidas necesarias que contribuyan a la realización de los procesos en los productos del mar, sin que existan efectos secundarios, o daños en el ambiente.

5.2. Impacto económico de la zona sur de la provincia de Esmeraldas

La ampliación de esta planta de procesadora, será de gran beneficio económico para la población del cantón Atacames; porque tanto la mano de obra como la producción serán neta de este cantón. Muchas familias serán beneficiadas.

En la actualidad se cuenta con 98 personas disponibles en la parroquia Tonsupa. Este personal está realizando procesos de pelado en camarón pomada; este producto es para exportación con destino a Colombia (existe un contrato de tres

meses para el procesamiento de este producto con fines de exportación; con una demanda de 3.000 libras de camarón diarias).

CAPÍTULO VI

6.1. Conclusiones

- Una vez realizado el estudio de mercado; se logró detectar que la zona sur de la provincia de Esmeraldas si cuenta con los volúmenes de producción estimados; la planta procesadora tendrá la capacidad de producción requerida para la demanda de los mercados en los que se va a enfocar.

Los estándares requeridos para la distribución de los productos de mar; tanto el mercado nacional como internacional exigen los respectivos certificados sanitarios y control de calidad en los productos para su consumo. Países como Colombia y la Unión Europea ponen como barreras estas medidas de control para la adquisición de sus productos alimenticios de consumo.

- El estudio técnico que se pudo llevar a cabo para el presente proyecto, permitió la determinación de la constitución del centro de acopio como una empresa procesadora de productos del mar. Por medio del mismo se determinaron objetivos que tienen que llevarse a cabo para el incremento de la planta; puntos estratégicos como la organización del centro, la misión, visión, análisis de la competencia, factores internos y externos con los que debe de contar, procesos específicos que tiene que realizar para satisfacer la demanda de los mercados. Estas determinantes permitieron que Chimar tenga claro los puntos estratégicos que debe de aplicar para el correcto funcionamiento y crecimiento como una planta procesadora de mariscos con fines de exportación.

El centro de acopio CHIMAR, será una planta procesadora que comercializara productos frescos, de calidad y con un precio justo para el mercado nacional e internacional.

- El estudio financiero que se realizó en el proceso investigativo; demostró la factibilidad del proyecto, una vez determinado el costo final de los productos que van a ser procesados se logró identificar que la planta procesadora contaría con un precio de venta al consumidor final económico y justo. Además de que por medio del presente análisis financiero también se pudo determinar la inversión inicial requerida; así como los rubros en cuanto a gastos de una forma detallada y el financiamiento que se requiere para la ejecución del presente proyecto de investigación.

ANEXOS

6.2. Anexos



ENTREVISTAS DIRIGIDA A DUEÑOS DE EMPACADORAS



La siguiente entrevista se realiza como parte de la investigación del tema de tesis centro de acopio de productos del mar con fines de exportación en la parroquia Tonsupa, provincia de esmeraldas, tiene como finalidad la obtención de información; la misma que será manejada con total responsabilidad y cuidado de las normas éticas descritas en el presente trabajo.

¿Qué tipos de productos procesa en su empacadora?

¿Cuáles son los beneficios de comercializar en mercados internacionales los mariscos?

¿Qué tipo de procesos realiza en sus productos?

¿Cuáles considera usted que son los principales mercados de mayor demanda de mariscos?

¿Qué clase de maquinaria usted utiliza para realizar los procesos en los mariscos?

¿Cuáles considera usted que son los mercados de mayor demanda de mariscos que tiene Ecuador?

¿Los procesos que realiza en los mariscos, mantiene la calidad de los productos?



ENCUESTA PARA LOS CAMARONEROS DE LA ZONA SUR DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS



La siguiente encuesta se realiza como parte de la investigación del tema de tesis plan de implementación para un centro de acopio de productos del mar con fines de exportación en la parroquia Tonsupa, provincia de esmeraldas, tiene como finalidad la obtención de información; la misma que será manejada con total responsabilidad y cuidado de las normas éticas descritas en el presente trabajo.

1. ¿En qué cantón de la provincia se radica en la actualidad?

2. ¿Cuántas veces en el año extrae camarón de los huertos?

3. ¿Qué tallas y cantidad de camarón produce en el año con frecuencia?

CAMARON	Tallas	cantidad	Costo de producción
ENERO			
FEBRERO			
MARZO			
AABRIL			
MAYO			
JUNIO			
JULIO			
AGOSTO			
SEPTIEMBRE			
OCTUBRE			
NOVIEMBRE			
DICIEMBRE			

4. Como camaronero; ¿Pertenece a alguna Asociación de camaroneros en la actualidad?

Sí

No

5. Nombre de la Asociación a la que pertenece:

6. ¿A qué persona o empresa les venden sus producciones?

7. ¿Los precios de venta de sus productos se rigen en los precios del mercado internacional?

Sí

No

8. Sus precios de venta local ¿se rigen según el mercado nacional?

9. ¿Estarían dispuestos a vender sus producciones a una empackadora con fines de exportación en la provincia de Esmeraldas?

Si

No

¿por qué? _____

10. ¿Bajo qué criterios aceptarían vender sus productos a la empackadora con fines de exportación?



ENCUESTA PARA PESCADORES DE LA ZONA SUR DE LA PROVINCIA DE ESMERALDAS



La siguiente encuesta se realiza como parte de la investigación del tema de tesis plan de implementación para un centro de acopio de productos del mar con fines de exportación en la parroquia Tonsupa, provincia de esmeraldas, tiene como finalidad la obtención de información; la misma que será manejada con total responsabilidad y cuidado de las normas éticas descritas en el presente trabajo.

1. ¿En qué cantón de la provincia vive en la actualidad?

2. ¿Qué cantidad de mariscos pescan durante el año?

	Picudo	dorado	Langosta	langostino
ENERO				
FEBRERO				
MARZO				
AABRIL				
MAYO				
JUNIO				
JULIO				
AGOSTO				
SEPTIEMBRE				
OCTUBRE				
NOVIEMBRE				
DICIEMBRE				

3. ¿Qué clase de mariscos pescan más?

	Poco	Mucho	Nada
Dorado			
Pargo			
Picudo			
Sierra			
Albacora			

4. Como pescador; ¿Pertenece a alguna Asociación de pescadores en la actualidad?

Sí

No

5. Nombre de la Asociación a la que pertenece:

6. ¿A qué persona o empresa venden sus pescas?

7. ¿Los precios de venta de sus productos se rigen en los precios del mercado?

Sí

No

8. ¿Estarían dispuestos a vender sus pescas a una empacadora con fines de exportación en la provincia de Esmeraldas?

Si

No

¿por qué? _____

9. ¿Bajo qué criterios aceptarían vender sus productos a la empacadora con fines de exportación?

6.3. Bibliografía

- ABC, D. (17 de 01 de 2016). *DEFINICIONABC.COM*. Obtenido de DEFINICIONABC.COM: <http://www.definicionabc.com/general/pescado.php>
- Abydoscorp. (18 de 06 de 2013). *abydoscorp.com*. Obtenido de abydoscorp.com: http://abydoscorp.com/index.php?option=com_content&view=article&id=26:codigo-de-trabajo-del-ecuador&catid=3:preguntas&Itemid=7
- ABYDOSCORP. (16 de 12 de 2015). *ABYDOSCORP.COM*. Obtenido de ABYDOSCORP.COM: http://abydoscorp.com/index.php?option=com_content&view=article&id=26:codigo-de-trabajo-del-ecuador&catid=3:preguntas&Itemid=7
- ADUANA. (---- de 12 de 2012). *ADUANA.GOB*. Obtenido de ADUANA.GOB: http://www.aduana.gob.ec/pro/to_export.action
- Agencia Nacional de Regulación, control y vigilancia Sanitaria. (2014). *Agencia Nacional de Regulación, control y vigilancia Sanitaria*. Recuperado el 1 de 6 de 2014, de <http://www.controlsanitario.gob.ec/inscripcion-de-registro-sanitario-de-productos-naturales-de-uso-medicinal-fabricacion-nacional/>
- Alibaba. (22 de 02 de 2015). *Alibaba.com*. Obtenido de Alibaba.com: <http://spanish.alibaba.com/product-gs/new-design-shrimp-grade-machine-shrimp-grader-for-sale-60386534338.html>
- ALVAREZ, J. (03 de AGOSTO de 2015). *TODOCOMERCIO.COM*. Obtenido de TODO COMERCIO.COM: <http://comunidad.todocomercioexterior.com.ec/profiles/blog/list?user=1hz8t969z4g6d>
- ANDES. (19 de 10 de 2012). *ANDES.INFO*. Obtenido de ANDES.INFO: <http://www.andes.info.ec/es/econom%C3%ADa/7885.html>
- Bonilla, S. (19 de 06 de 2013). *fao.org*. Obtenido de fao.org: <http://www.fao.org/3/as117s.pdf>
- COMERCIO, E. (15 de 08 de 2014). *elcomercio.com*. Obtenido de elcomercio.com: <http://www.elcomercio.com/actualidad/camaron-ecuatoriano-mundo.html>
- COPCI. (27 de 03 de 2013). *scpm.gob*. Obtenido de scpm.gob: <http://www.scpm.gob.ec/wp-content/uploads/2013/03/C%C3%B3digo-Org%C3%A1nico-de-la-Producci%C3%B3n-Comercio-e-Inversi%C3%B3n.pdf>
- Cruz, S. (07 de 09 de 2015). *SantaCruz.gob*. Obtenido de SantaCruz.gob: <http://www.santacruz.gob.bo/productiva/apoyo/agricola/acopio/contenido.php?IdNoticia=2777&IdMenu=400110#ancla>

- desarrollo, s. n. (25 de enero de 2013). *planificacion.gob.ec*. Recuperado el 03 de diciembre de 2014, de *planificacion.gob.ec*: http://www.planificacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/01/matriz_productiva_WEBtodo.pdf
- ELDIARIO. (15 de 01 de 2016). *ELDIARIO.EC*. Obtenido de ELDIARIO.EC: <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/249214-se-construye-matriz-productiva-de-manabi/>
- espol. (08 de 08 de 2008). *dspace.espol.edu*. Obtenido de *dspace.espol.edu*: <http://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/20824/2/Parte%202%20CAPITULOS.pdf>
- Eurorast. (22 de 05 de 2015). *europa.eu*. Obtenido de *europa.eu*: http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Income_distribution_statistics/es
- FSFFSFSSFFSSFS. (205).
- GISELLA CAROLINA MEDINA, C. V. (2010). *PROYECTO DE INVERSION PARA LA IMPLEMENTACION DE UNA PLANTA PROCESADORA Y COMERCIALIZADORA DE MARISCOS AHUMADOS. GUAYAQUIL/ECUADOR: ESPOL.*
- INEN. (30 de 08 de 2012). *INEN.GOB*. Obtenido de INEN.GOB: <http://www.normalizacion.gob.ec/>
- jhons, r. r. (06 de febrero de 2015). *utpl.edu*. Obtenido de *utpl.edu*: <http://dspace.utpl.edu.ec/bitstream/123456789/1124/3/658X4172.pdf>
- laborales, R. (23 de 08 de 2014). *trabajo.gob*. Obtenido de *trabajo.gob*: <http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/2014/08/BANCO-DE-PREGUNTAS-BENEFICIOS-SOCIALES.pdf>
- LUCERO. (31 de 05 de 2010). *lucero.gvg*. Obtenido de *lucero.gvg*: <http://lucero.gvg-lu.blogspot.com/>
- Maldonado. (17 de 06 de 2012). *revistas.ups*. Obtenido de *revistas.ups*: revistas.ups.edu.ec/index.php/retos/article/download/1.2012.06/316
- PROECUADOR. (22 de MAYO de 2014). *PROECUADOR.GOB*. Obtenido de PROECUADOR.GOB: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2013/06/PROEC_AM2013_ABR-MAY.pdf
- Proecuador. (31 de 12 de 2015). *proecuador.gob*. Obtenido de *proecuador.gob*: <http://www.proecuador.gob.ec/>
- PROECUADOR. (01 de SEPTIEMBRE de 2015). *PROECUADOR.GOB*. Obtenido de PROECUADOR.GOB: http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/01/PROEC_PPM2013_CAMARONES_FRANCIA_I.pdf
- QUIÑONES, O. (2015). ENTREVISTA SOBRE LAS EXPORTACIONES DE EMPORESOL [Grabado por O. QUIÑONES]. RIOVERDE, ESMERALDAS, ECUADOR.

SALAZAR, C. (2015). ENTREVISTA SOBRE LOS PROCESOS DE MARISCOS
[Grabado por A. TARIRA]. ATACAMES, ESMERALDAS, ECUADOR.

Tarira, A. (2015). *encuestas a pescadores del cantón Atacames*. Esmeraldas.

ZAMBRANO, D. (2015). ENTREVISTA SOBRE FUNCIONAMIENTO DE LA
EMPACADORA PRODEMAR [Grabado por D. ZAMBRANO].
ESMERALDAS, ESMERALDAS, ECUADOR.