

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL ECUADOR SEDE  
ESMERALDAS**



**INGENIERÍA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA  
FACULTAD DE CIENCIA ADMINISTRATIVA Y CONTABLE**

**PROYECTO DE TESIS:**

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA  
FÁBRICA DE HARINA DE PESCADO Y SU COMERCIALIZACIÓN  
EN LA PROVINCIA DE ESMERALDAS”**

**LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:**

**PROYECTO DE MICROEMPRESARIALES /SOCIALES**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:  
INGENIERÍA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA CPA**

**Autor:**

**KARIN REYES ESTACIO**

**ASESOR: ING. ELÍAS SALAZAR**

**AÑO 2014**

## TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

Trabajo de tesis aprobado luego de haber dado cumplimiento a los requisitos por el reglamento de grado de la PUCESE previo a la obtención del título de INGENIERIA EN CONTABILIDAD Y AUDITORIA CPA.

**NOMBRES**

**FECHA**

**FIRMA**

ING. MIRNA CHICHANDE

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**LECTORA 1**

ING. FRANCISCO MILA

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**LECTOR 2**

ING. ORLIN ALAVA

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**DIRECTOR DE LA ESCUELA**

**DE CONTABILIDAD**

ING. ELIAS SALAZAR

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**DIRECTOR DE TESIS**

## **AUTORÍA**

Yo, **KARIN ISABEL REYES ESTACIO**, portadora de la cédula de identidad No **0802507517** declaro bajo juramento que la presente investigación es de total responsabilidad del autor y que se ha respetado las diferentes fuentes de información realizando las citas correspondientes.

---

**KARIN REYES ESTACIO**

C.I. 0802507517

---

**Ing. ELIAS SALAZAR**

## **DEDICATORIA**

El presente proyecto lo dedico:

A Dios por brindarme la sabiduría, conocimiento e inteligencia para la realización del trabajo de grado.

Dedico con todo el cariño a mi Madre Carlina Estacio y a mis familiares por darme siempre el apoyo incondicional en mis proyectos de vida.

A todas las personal quienes fueron mi soporte para la culminación con satisfacción tan ardua trabajo.

## INDICE

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN .....	ii
AUTORÍA .....	iii
DEDICATORIA .....	iv
RESUMEN EJECUTIVO .....	x
ABSTRACT.....	xi
INTRODUCCIÓN.....	xii
CAPITULO 1.....	1
MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN .....	1
1.1PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN .....	1
1.1.1FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	1
1.2 JUSTIFICACIÓN .....	2
1.3 OBJETIVOS .....	3
1.3.1OBJETIVO GENERAL.....	3
1.3.1.1OBJETIVOS ESPECÍFICO.....	3
MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN.....	4
1.4 ANTECEDENTES DEL ESTUDIO .....	4
1.4.1 INDUSTRIA DE LA HARINA DE PESCADO .....	4
1.4.2 COMERCIALIZACIÓN DE LA HARINA DE PESCADO.....	4
1.4.3 PRODUCCIÓN DE LA HARINA DE PESCADO.....	5
1.5 FUNDAMENTOS LEGALES .....	6
1.5.1MEDIO AMBIENTE FRENTE AL PROCESAMIENTO DE LA HARINA DE PESCADO .....	6

1.5.2 NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANA.....	7
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN .....	9
1.6 MÉTODOS UTILIZADOS EN LA INVESTIGACIÓN.....	9
1.7 CONSTRUCCIÓN METODOLÓGICA DEL OBJETO A INVESTIGACIÓN ...	10
1.7.1 NIVEL DE INVESTIGACIÓN .....	10
1.8 ELABORACIÓN DEL MARCO TEÓRICO .....	11
1.9 RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN EMPÍRICA .....	11
1.9.1 INFORMACIÓN PRIMARIA.....	11
1.9.2 INFORMACIÓN SECUNDARIA .....	12
1.10 DESCRIPCIÓN DE LA INFORMACIÓN .....	12
1.11 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS.....	13
1.11.1 POBLACIÓN Y MUESTRA.....	13
CAPITULO II.....	15
ORGANIZACIÓN ESTRATÉGICA .....	15
2.1 VISIÓN .....	15
2.2 MISIÓN .....	15
2.3 OBJETIVOS .....	15
2.4 ACTIVIDAD .....	16
2.4.1 PROPUESTA DEL NOMBRE, LOGOTIPO Y ESLOGAN DE LA EMPRESA.....	16
2.5 OPORTUNIDAD DE NEGOCIO DETECTADO .....	17
2.6 ORGANIGRAMA FUNCIONAL.....	18
2.7 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO EMPRENDEDOR Y SU EQUIPO DIRECTIVO.....	19
2.8 ANÁLISIS FODA .....	24
2.9 LEGALIDAD JURÍDICA .....	25
2.9.1 ANTECEDENTES DE LA EMPRESA Y LAS PARTES CONSTITUYENTES.....	25

2.9.2 ASPECTO LEGAL.....	26
2.10 MODALIDAD CONTRACTUAL.....	27
2.11 PATENTE, MARCAS, NORMAS SANITARIAS Y OTROS TIPOS DE REGISTRO.....	27
CAPÍTULO III.....	28
MERCADEO.....	28
3.1 INVESTIGACIÓN DE MERCADO.....	28
3.1.2 BINOMIO PRODUCTO .....	31
3.1.3 SEGMENTACIÓN.....	32
3.1.4 PERFIL DEL CONSUMIDOR .....	33
3.1.5 REQUERIMIENTO ACTUAL Y PROYECTADO DE LA MATERIA PRIMA .....	34
3.1.6 DEMANDA HISTORIA .....	35
3.1.7 CALCULO DE LA DEMANDA INSATISFECHA PROYECTADA .....	36
3.1.8 TENDENCIA DEL MERCADO.....	37
3.1.9 FACTORES DE RIESGOS .....	38
3.2 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA .....	38
3.2.1 DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA .....	38
3.2.2 COMPARACIONES CON LA COMPETENCIA .....	40
3.2.3 VENTAJAS COMPETITIVA .....	41
3.2.4 BARRERAS DE ENTRADA.....	41
3.3. PRECIO .....	41
3.3.1 VARIABLE PARA LA FIJACIÓN DEL PRECIO .....	41
3.3.2 DETERMINACIÓN DEL PRECIO .....	42
3.4 DISTRIBUCIÓN Y LOCALIZACIÓN.....	42
3.5 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN .....	45

3.5.1 CLIENTES CLAVES .....	45
3.5.2 ESTRATEGIAS DE CAPTACIÓN DE CLIENTES .....	45
4.1 PRODUCTO .....	47
4.1.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO .....	47
4.1.2 DISEÑO DEL PRODUCTO .....	47
4.1.3 ASPECTOS DIFERENCIALES.....	49
4.2 PROCESO PRODUCTIVO.....	49
4.2.1 PROCESO DE ELABORACIÓN .....	49
4.2.5 CAPACIDAD INSTALADA O TAMAÑO.....	53
4.2.6 TECNOLOGÍA NECESARIA PARA LA PRODUCCIÓN .....	53
4.2.7 CRONOGRAMA DE PRODUCCIÓN .....	53
4.2.8 CONTROL DE CALIDAD .....	54
4.3 EQUIPO E INFRAESTRUCTURA NECESARIA.....	55
4.10 REQUERIMIENTO DE MANO DE OBRA.....	57
4.11 REQUERIMIENTO DE INSUMO PRODUCTIVO.....	59
4.12 SEGURIDAD INDUSTRIAL Y MEDIO AMBIENTE.....	59
CAPÍTULO V .....	62
FINANCIAMIENTO.....	62
5.1 INVERSIONES .....	62
5.1.1 CRONOGRAMA DE INVERSIÓN.....	62
5.2 PLAN DE FINANCIAMIENTO .....	63
5.2.1 EL COSTO DEL PROYECTO Y SU FINANCIAMIENTO.....	63
5.3 PRESUPUESTO DE INGRESO, COSTOS Y GASTOS .....	63
5.3.1 PRESUPUESTO DE INVERSIÓN .....	63

5.3.2 PRESUPUESTO DE COSTO (MATERIA PRIMA, MANO DE OBRA Y GASTO DE FABRICACIÓN).....	67
5.3.3 PRESUPUESTO DE GASTOS (ADMINISTRATIVOS, VENTAS Y CAPITAL DE TRABAJO .....	69
5.8 ANALISIS DE SENSIBILIDAD .....	78
5.81 OPTIMISTA .....	78
5.9 IMPACTOS .....	78
CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES .....	83
CONCLUSIONES .....	83
RECOMENDACIONES.....	84
FUENTES BIBLIOGRAFICA .....	85
ANEXOS.....	88
CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO.....	100
PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO: .....	100
CUARTA.- DURACIÓN DEL CONTRATO: .....	101

## **RESUMEN EJECUTIVO**

La harina de pescado es un producto de consumo masivo a nivel nacional para la crianza de animales, es especial del sector avícola y porcino; razón por la cual se ha realizado este estudio para determinar la situación actual y para luego determinar la factibilidad del proyecto.

Mediante la realización de las entrevistas a consumidores (muestra de empresas en Guayaquil) se llega a determinar que el 100% de las empresas de balanceados adquieren la harina de pescado como producto semi elaborado para la elaboración de los balanceados para animales, la misma que es producida en la Región Costa del país.

También se describe como se llevó a cabo el diseño del proceso de un alimento enriquecido con omega 3.

Para la realización de este proyecto se constituirá una compañía limitada para la que se han determinado los requisitos para su legalización, permisos, registros, manual de funciones de los empleados y el nombre de la empresa el cual será “FABRIHAR” con el producto HARINA DE PESCADO.

También se detalla cada uno de los costos que tendrá la fábrica para la elaboración del producto detallando cada ingreso que se perciba por las ventas del producto.

El resumen general de los impactos del proyecto como medio positivo, no afecta a la sociedad sino más bien la favorece, lo cual indica que la realización del proyecto es viable.

## **ABSTRACT**

Fishmeal is a consumer product nationwide for raising animals is especially pig and poultry sector, which is why this study has been conducted to determine the current situation and then determine the feasibility of the project.

By conducting interviews with consumers (sample of companies in Guayaquil) it is determined that 100% of the companies acquired balanced fishmeal as semi-finished product for the development of balanced animal, the same as is produced in the coastal region of the country.

Also described as carried out the process design of a food enriched with omega 3.

For the realization of this project will be a joint stock company for which we have determined the requirements for legalization, permit, registration, manual functions of the employees and the company name which will be "FABRIHAR" with the product MEAL FISH.

It also details each of the costs you will have the factory for making the product detailing each payment to be charged for product sales.

The overall summary of the project's impacts as positive means, does not affect society but rather promotes, indicating that the project is viable.

## INTRODUCCIÓN

El proyecto consiste en el montaje de una planta para la elaboración de harina de pescado, encaminada a alimentación animal, desde los recursos existentes en la Provincia de Esmeraldas, el mismo que servirá para el mejoramiento en el modo de vida de sus habitantes; se aprecia como una propuesta viable para productores.

El Ecuador posee una gran variedad de productos agrícolas, pecuarios y agroindustriales, que constituyen una actividad económica muy importante para la economía nacional.

Para una mejor comprensión de la información recopilada en el trabajo de investigación ha sido analizada y ordenada de forma específica y clara; la misma que se detalla a continuación:

**CAPITULO I.-** Consistió en el desarrollo del marco contextual donde se definió el problema de la investigación describiendo que es lo que acontece en la actualidad y que se espera realizar, justificando como se desarrollaría el proyecto en conjunto con el planteamiento de los objetivos que permitirán definir las metas a cumplir.

**CAPITULO II.-** Estructurado por el análisis e interpretación de los resultados con los objetivos propuestos.

El Estudio de Mercado, se lo realizó tomando en consideración la oferta, la demanda, el precio, la segmentación, la necesidad las cuales fueron analizadas a través de las técnicas de investigación

**CAPITULO III.-** Este capítulo hace referencia al estudio técnico, que sirvió para conocer los montos de inversión de la empresa en cuanto a la infraestructura, equipamiento, personal. Obteniendo esta información de personal calificado en el área.

**CAPITULO IV.-** En este hago mención al análisis económico financiero del proyecto, el mismo que determina la viabilidad del estudio, los requerimientos de la inversión para la ejecución de este proyecto.

**CAPITULO V.-** Finalmente en el último capítulo se define las conclusiones y recomendaciones del presente proyecto de grado.

# CAPITULO 1

## MARCO CONTEXTUAL DE LA INVESTIGACIÓN

### 1.1 PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

#### PROBLEMAS

- Ⓢ Tratamiento inadecuado de las vísceras de mariscos causan un mal olor lo cual repercute al medio ambiente generando una intoxicación en el puerto pesquero

#### CONSECUENCIAS

- Ⓢ Contaminación ambiental
- Ⓢ La no reutilización de desechos en productos orgánicos
- Ⓢ La no preservación de los recursos naturales y turísticos

#### 1.1.1 FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

La falta de incentivo, conocimiento y técnica para la reutilización de los desechos del desviscerado dejan un mal olor, contamina el ambiente y repercute a los recursos naturales y turísticos en la imagen del puerto pesquero.

Es por ello que surge la problemática del poder contribuir a las mejoras del puerto pesquero con la fábrica de harina de pescado que va a permitir que todos los residuos de mariscos sean reutilizados para producir harina de pescado y de esta manera pueda ser comercializado como semi elaborado para la producción.

## **1.2 JUSTIFICACIÓN**

En la zona pesquera existe un sin número de desechos originados por las vísceras de pescado y los pescados que no son para consumo humano lo que hoy en día está afectando las condiciones de vida de las personas y el ecosistema que los rodea.

En Esmeraldas no existen empresas que fabriquen la harina de pescado teniendo la ventaja de contar con un puerto pequero que abaratarían los costos de la materia prima.

La materia prima cuenta con alto contenido de proteínas que va a permitir que al procesarla se pueda tener un buen producto final que es la harina de pescado.

La harina de pescado tiene más de 55% de proteína bruta, un alto valor biológico, representado por el porcentaje de aminoácidos esenciales, fundamentalmente de los azufrados lisina, metionina, cistina y cisteína, con buenas cantidades de vitaminas del complejo B

Estas harinas suponen una buena fuente de energía en la alimentación de aves, cerdos, vacas, ovejas y en la piscicultura lo cual va a permitir que los animales puedan tener una buena alimentación

## **1.3 OBJETIVOS**

### **1.3.1 OBJETIVO GENERAL**

- ② Realizar el estudio de factibilidad para la creación de una fábrica de harina de pescado con el fin de contribuir al desarrollo socioeconómico de la Provincia de Esmeraldas

#### **1.3.1.1 OBJETIVOS ESPECÍFICO**

- ② Realizar un estudio de mercado de la harina de pescado en la ciudad de Esmeraldas que permita analizar la oferta y la demanda del producto
- ② Analizar el procesamiento de la harina de pescado con el fin de tecnificar y presupuestar el funcionamiento de la fábrica el cual incluye ingresos y gastos que tendrá el proyecto durante el periodo operativo
- ② Determinar la factibilidad económica de la creación de una fábrica de harina de pescado en la ciudad de Esmeraldas

# MARCO TEÓRICO DE LA INVESTIGACIÓN

## 1.4 ANTECEDENTES DEL ESTUDIO

### 1.4.1 INDUSTRIA DE LA HARINA DE PESCADO

En el Ecuador nace esta industria en la década de los 70, viendo la importancia que tenía en el Perú pero que a diferencia de lo que ocurría en el país vecino no se tenía ni la flota (embarcaciones artesanales de 50 a 60 toneladas) ni la tecnología apropiada. La posterior quiebra de la industria pesquera peruana da la oportunidad para que el país se aproveche obteniendo mejores embarcaciones, maquinaria y personal técnico capacitado.

El pescado es bombeado desde los barcos a través de una chata anclada en el mar. Es recibida en grandes cubas, previamente se ha hecho una estimación de lo que va siendo admitido por medio de balanzas cubicadoras que automáticamente liberan el producto una vez que se llena como lo cita en la página <http://www.fimcm.espol.edu.ec/%28S%28dbkupzuiakdbyqm55t2ukuva%29%29/Webpages/profesores/cmaris/document/conferencias/procesamiento.pdf> con autor anónimo

<http://www.fimcm.espol.edu.ec/%28S%28dbkupzuiakdbyqm55t2ukuva%29%29/Webpages/profesores/cmaris/document/conferencias/procesamiento.pdf>

### 1.4.2 COMERCIALIZACIÓN DE LA HARINA DE PESCADO

La provincia de Esmeraldas cuenta con un puerto pesquero el cual se dedica a la comercialización de mariscos y es de gran beneficio para la obtención de la materia prima para la creación de la Fábrica de Harina Pescado ya que este producto está llenando todas las expectativas de los consumidores y se está obteniendo una demanda satisfactoria

“ [Harina de pescado, un balanceado de 'peso'](#) (2010,29 de abril), periódico hoy. Sección negocios. Da a conocer que “La demanda de harina de pescado aumenta en el mundo y el Ecuador no se queda atrás. La más clara demostración es el crecimiento en la comercialización. Si en 2002 las exportaciones eran de \$11,5 millones, el año pasado

subieron a \$61,3 millones, según un estudio realizado para el sector pesquero por la empresa Manifiestos.”

La molienda, obtenida de peces pelágicos pequeños, se utiliza como insumo para las dietas de los cultivos de camarones, peces, aves, cerdos y ganado.

En el Ecuador, una docena de empresas se dedica a satisfacer esta demanda; entre ellas se destacan Polar, Junín, Negocios Industriales Real, Centromar, Tadel Borsea, Herco, Inepaca...

### **1.4.3 PRODUCCIÓN DE LA HARINA DE PESCADO**

La elaboración del producto harina de pescado será realizado a base de las viseras de los residuos de pescado y los pescados que no son para consumo humano los mismos que al ser reutilizadas vuelven a tener vitaminas lo cual va a permitir que el producto final pueda tener todos los beneficios requeridos para ser vendido como balanceado, de acuerdo a la página de SISTEMA DE INFORMACIÓN SOBRE RECURSOS DE PIENSOS **Anónimo (n.d) H17 Harina de pescado,** <http://www.fao.org/ag/AGA/AGAP/FRG/afris/es/Data/332.HTM>, señala que “En otros tiempos, la harina de pescado era un subproducto de la producción de aceite de pescado y una forma de aprovechar los excedentes y el pescado pequeño, que no podían venderse para el consumo humano. A medida que empezó a reconocerse el valor de la harina de pescado, se fueron creando industrias pesqueras cuyo objetivo principal era la producción de harina de pescado. La producción industrial de harina de pescado exige una mano de obra sumamente especializada e instalaciones costosas.”

La harina de pescado puede producirse en pequeña escala, en condiciones rurales, de la siguiente manera: el pescado o desperdicios de pescado, se muelen o pican, se hierven durante poco tiempo y, seguidamente, se estrujan en un lienzo para que suelten el agua y el aceite. Los residuos se desecan luego al sol o en una estufa. Si se desecan en estufa, primero se secan durante 2 horas a unos 45 C y luego se terminan a 65 C. Después, si es necesario, pueden molerse. La calidad de conservación de esta harina es buena.

## **1.5 FUNDAMENTOS LEGALES**

### **1.5.1 MEDIO AMBIENTE FRENTE AL PROCESAMIENTO DE LA HARINA DE PESCADO**

Es de suma importancia que al crear la fábrica de harina de pescado se tenga en cuenta el medio ambiente ya que si no se hace, puede aumentar su contaminación con cada procesamiento que se realice de acuerdo a la legislación ambiental

De acuerdo a la ley se deberá trabajar en la fábrica de harina cumpliendo las normas vigentes de legislación ambiental del Ecuador

Legislación ambiental vigente del Ecuador, pagina web kalipedia

<http://ec.kalipedia.com/geografia-ecuador/tema/legislacion-ambiental-vigente-ecuador.html?x1=20080803klpgeogec> 2.Kes

#### **Art. 86, Protección ambiental**

El Estado protegerá el derecho de la población a vivir en un medio ambiente sano y ecológicamente equilibrado, que garantice un desarrollo sustentable. Velará para que este derecho no sea afectado y garantizará la preservación de la naturaleza.

Se declaran de interés público y se regularán conforme a la Ley:

1. La preservación del medio ambiente, la conservación de los ecosistemas, la biodiversidad y la integridad del patrimonio genético del país.
2. La prevención de la contaminación ambiental, la recuperación de los espacios naturales degradados, el manejo sustentable de los recursos naturales y los requisitos para que estos fines se cumplan en las actividades públicas y privadas.
3. El establecimiento de un sistema nacional de áreas naturales protegidas que garantice la conservación de la biodiversidad y el mantenimiento de los servicios ecológicos de conformidad con los convenios y tratados internacionales

## 1.5.2 NORMAS TÉCNICAS ECUATORIANA

Nª NORMA	TITULO	OBJETIVO
<b>NTE INEN 0461:80</b>	Harina de pescado para consumo animal. Terminología * 4	Esta norma establece las definiciones y la clasificación de las harinas de pescado, destinadas exclusivamente al Consumo animal.
<b>NTE INEN 0464:80</b>	Harina de pescado. Determinación de la pérdida por calentamiento * 4	Esta norma establece el método para determinar el contenido de humedad y otras materias volátiles por calentamiento a 103° 2° (pérdida por calentamiento) en La harina de pescado para consumo animal.
<b>NTE INEN 0465:80</b>	Harina de pescado. Determinación de la proteína bruta * 4	Esta norma establece el método para determinar el contenido de proteína bruta en la harina de pescado para Consumo animal.
<b>NTE INEN 0470:80</b>	Harina de residuos de pescado para consumo animal. Requisitos	Esta norma establece los requisitos que debe cumplir la Harina de residuos de

		pescado para consumo animal.
<b>NTE INEN 0472:88</b>	Harina de pescado para consumo animal. Requisitos	Esta norma establece los requisitos que debe cumplir la harina de pescado para consumo animal

# METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

## 1.6 MÉTODOS UTILIZADOS EN LA INVESTIGACIÓN

Se aplicaron los métodos deductivo e inductivo los mismos que permitieron que a través de la información recopilada pudiera dar una clara proyección del estructuramiento a la fábrica de harina de pescado teniendo en cuenta que traerá beneficios para el puerto pesquero en relación con los desechos de los mariscos en especial de las vísceras y los pescados que no son para consumo humano.

De la misma manera el método inductivo se enfocó a las entrevistas realizadas a los propietarios de las fábricas de harina de pescado a nivel nacional, el mismo que ayudó a que se tenga toda la información necesaria para llegar a los clientes que necesiten del producto.

**Se aplicó la técnica documental y de campo:**

**La técnica documental** se basó en recopilar toda aquella información que se encontrara para poder analizarla y llegar a una clara conclusión de lo que se quería obtener con el proyecto de la fábrica de la harina de pescado. De esta manera se pudo adoptar ciertas ideas de los artículos que se encontraron en la red o en documentos.

**La técnica de campo** sirvió para poder investigar todo lo necesario e incluso se pudo realizar una investigación a los alrededores donde se encontrara la fábrica de harina de pescado en la provincia de Esmeraldas parroquia Tachina

Por último se aplicó la técnica documental, donde se recopiló y transcribió amplia información de personas que contaban con información útil para llevar a cabo el desarrollo

del proyecto, esto se realizó a partir de revistas, artículos, libros físicos y virtuales, adjuntando de dicha información la fuente respectiva con el fin de respetar la autenticidad del autor.

## **1.7 CONSTRUCCIÓN METODOLÓGICA DEL OBJETO A INVESTIGACIÓN**

Este trabajo se ha desarrollado conforme a los parámetros que establece la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Esmeraldas, así como también los parámetros regulares de investigación proporcionados por el docente guía y asesor del proyecto que ha tenido como fin común el estudio de la factibilidad de una Fábrica de Harina de Pescado y su comercialización en la provincia de Esmeraldas.

### **1.7.1 NIVEL DE INVESTIGACIÓN**

Se aplicó el tipo descriptivo el cual permitió describir cada una de las posibles variables encontradas en la investigación de campo a cerca de la harina de pescado y de esta manera se pudo llevar una investigación más amplia y clara sobre la problemática del tema para dar una posible solución frente a lo que sucede.

Fue necesario que se tomara en cuenta todas las variables encontradas para la investigación de la Fábrica de Harina de Pescado en la provincia de Esmeraldas.

## **1.8 ELABORACIÓN DEL MARCO TEÓRICO**

El marco teórico se lo desarrolló en cuatro partes en los cuales hay aspectos muy importantes.

**El primero.-** Hace referencia a los antecedentes de la harina de pescado en el Ecuador.

**El segundo.-** Se refiere a la comercialización que se ha venido dando durante los próximos años tanto en sus exportaciones como el consumo que se ha tenido de la harina de pescado.

**El tercero.-** Habla del procesamiento que tiene la materia prima para llegar al producto semi elaborado que es la harina de pescado.

**El cuarto.-** Habla de la fundamentación legal y en que artículos se rige para que se pueda proteger el medio ambiente al colocar una fábrica de harina de pescado

## **1.9 RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN EMPÍRICA**

### **1.9.1 INFORMACIÓN PRIMARIA**

La información primaria se ha obtenido a través de las técnicas de estudio como la encuesta y la observación

**Observación:** se pudo observar cada uno de los procedimientos o las fases que tiene las vísceras y los pescados que no son de consumo humano para la elaboración de la harina de pescado.

**Entrevista:** se entrevistó a los jefes de control de costo de las fábricas los cual nos pudieron dar la información necesaria para la elaboración del producto, también se encuestó al Director de PAPES quien proporcionó información de las toneladas que se recogen tanto de vísceras como de pescados que no son aptos para consumo humano.

## **1.9.2 INFORMACIÓN SECUNDARIA**

Se ha recopilado toda la información necesaria de documentos y libros físicos y virtuales, folletos, leyes y páginas web. Se obtuvo también información de la Capitanía de Esmeraldas, sobre la elaboración de ciertas maquinarias para la elaboración de la harina de pescado ya que las maquinarias se producen en el exterior

## **1.10 DESCRIPCIÓN DE LA INFORMACIÓN**

Para llevar a cabo el desarrollo del presente proyecto fue necesario utilizar las fuentes primarias y secundarias. De las entrevistas se obtuvo información sobre la cantidad demandada de harina de pescado que producen diariamente, su mercado potencial, sus proveedores y su proceso productivo.

De las fuentes secundarias se pudo obtener información sobre las exportaciones que tiene el producto de harina de pescado.

Con toda la recopilación de la información se determinó datos muy importantes para la evolución y el desarrollo del proyecto.

## **1.11 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS RESULTADOS**

Para la elaboración de este proyecto no se realizó encuesta ya que los principales consumidores son las fábricas de harina de pescado y para el procedimiento de la elaboración de la harina de pescado se realizaron entrevistas a los jefes de control de las fábricas existentes en el país

### **1.11.1 POBLACIÓN Y MUESTRA**

En el siguiente trabajo la población fueron los pescadores quienes ayudaron mediante entrevistas a tener información sobre la cantidad de vísceras y de pescados que no son de consumo humano para la elaboración de la harina de pescado y tomando una muestra de los posibles consumidores mediante entrevistas para tener conocimiento sobre la cantidad que ello requerían para la elaboración de los balanceados.

## **1.12 CONSTRUCCIÓN DEL INFORME DE INVESTIGACIÓN**

El siguiente informe de investigación se dio de la siguiente manera:

**CAPITULO I.**-Consiste en el desarrollo del marco contextual donde se define el problema de la investigación describiendo que es lo que acontece en la actualidad y que se espera realizar, justificando como se desarrollaría el proyecto en conjunto con el planteamiento de los objetivos que permitirán definir las metas a cumplir.

**CAPITULO II.-** Estructurado por el análisis e interpretación de los resultados con los objetivos propuestos y el estudio de mercado el mismo que se realizó tomando en cuenta la oferta, la demanda, el precio, la segmentación las cuales fueron analizadas a través de las técnicas de investigación.

**CAPITULO III.-** Este capítulo hace referencia al estudio técnico, que sirvió para conocer los montos de inversión de la empresa en cuanto a la infraestructura, equipamiento, personal. Obteniendo esta información de personal calificado en el área.

**CAPITULO IV.-** En este capítulo se hace mención al análisis económico financiero del proyecto, el mismo que determina la viabilidad del estudio, los requerimientos de la inversión para la ejecución de este proyecto.

**CAPITULO V.-** Finalmente en el último capítulo se define las conclusiones y recomendaciones del presente proyecto de grado.

## **CAPITULO II**

### **ORGANIZACIÓN ESTRATÉGICA**

#### **2.1 VISIÓN**

Consolidarse como una fábrica productora de harina de pescado, que ofrezca a sus clientes una continua ventaja en cuanto a calidad del producto y costo.

#### **2.2 MISIÓN**

Ser una fábrica dedicada a la comercialización de harina de pescado, con un estricto cumplimiento de las regulaciones nacionales, satisfaciendo las necesidades de los clientes, con personal capacitado y comprometidos con el medio ambiente, así como la constante mejora de los procesos.

#### **2.3 OBJETIVOS**

- ② Entregar el producto bajo óptima calidad de elaboración.
- ② Ser distintos a la competencia dando un valor agregado al clientes
- ② Llegar al posecionamiento dentro del mercado esmeraldeño como empresa productora de harina de pescado

## 2.4 ACTIVIDAD

Empresa dedicada a la producción, comercialización y distribución del Producto de harina de pescado para la Nutrición Animal el mismo que es elaborado a base de vísceras y de pescados que no son para consumo humano, llevados a un grado de tratamiento para su transformación.

La fábrica se encontrará ubicada en la Provincia de Esmeraldas parroquia Tachina, será comercializado en la provincia de Esmeraldas y a posibles consumidores a nivel nacional una vez reconocidos dentro del mercado.

La empresa de harina de pescado pretende el desarrollo de producto para el consumo de animales mediante el balanceado, lo que permite incrementar significativamente la rentabilidad de la materia prima manteniendo los niveles de empleo.

### 2.4.1 PROPUESTA DEL NOMBRE, LOGOTIPO Y ESLOGAN DE LA EMPRESA

Se presenta el nombre, el logotipo y el eslogan de la empresa



## **Componentes del logo**

**Nombre de la empresa:** FABRIHAR es el nombre propuesto para la fábrica de harina de pescado porque describe el giro principal del producto de harina de pescado ya que está enfocado a la alimentación nutricional para animales

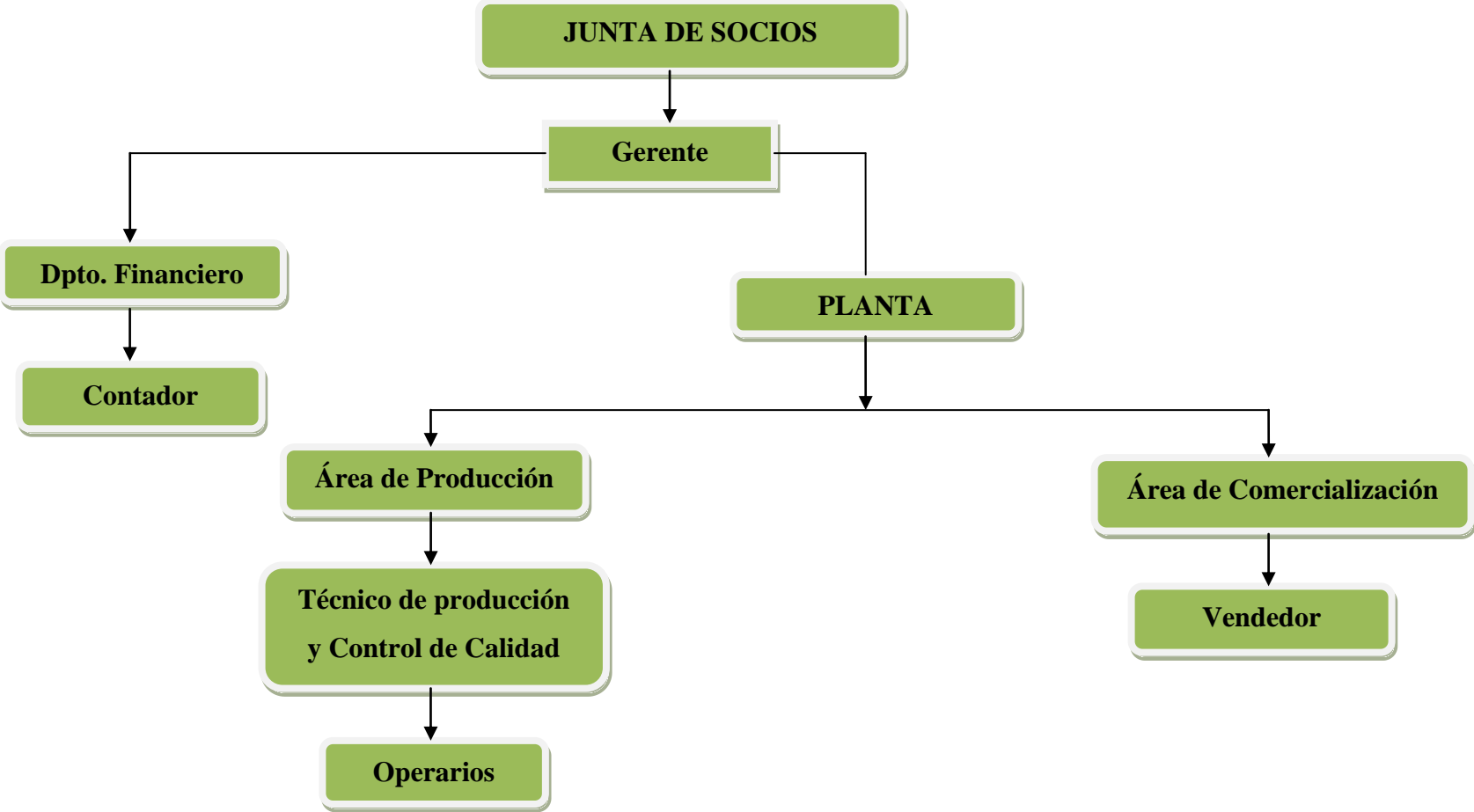
**Slogan:** la frase “**100% nutrición animal**” expresa la confianza de consumir un producto conocido a nivel nacional como la harina de pescado el mismo que pretende llegar al mercado esmeraldeño

**Gráfico:** al fondo se presenta una fábrica la cual hace referencia a la instalación de la fábrica de harina de pescado

## **2.5 OPORTUNIDAD DE NEGOCIO DETECTADO**

La fábrica de harina de pescado es una oportunidad dentro de la provincia ya que cuenta con un puerto artesanal pesquero el mismo que permitirá obtener la materia prima a un menor costo para la transformación de la Harina de Pescado y ésta pueda ser a su vez comercializada a nivel provincial. Otra oportunidad es que permitirá fomentar plazas de trabajo a la ciudadanía esmeraldeña accediendo a un sueldo digno para sustentar a sus familiares.

**2.6 ORGANIGRAMA FUNCIONAL**



## 2.7 DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO EMPRENDEDOR Y SU EQUIPO DIRECTIVO

	<b>MANUAL DE DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES</b>
<b>INFORMACIÓN BÁSICA</b>	
<b>PUESTO</b>	<b>GERENTE</b>
<b>SUPERVISA A</b>	Área administrativa, área de producción y área de comercialización
<b>NATURALEZA DEL PUESTO</b>	
<p>El gerente es el ejecutivo que estando por encima de toda la empresa manda y está al frente de la gestión de la empresa. El gerente con independencia de las otras personas que le ayuden en sus tareas o en quien tenga delegadas determinadas funciones es el que dirige la empresa.</p>	
<b>FUNCIONES</b>	
<p>Planeamiento estratégico de actividades          Representación legal de la empresa          Dirigir las actividades generales de la empresa.          Contratación de personal administrativo          Aprobación de presupuestos e inversiones.          Dirigir el desarrollo de la actividades de la empresa          Emisión de circulares para el personal en general. Control y aprobación de inversiones de la empresa.</p>	
<b>REQUISITOS DEL PUESTO</b>	
<b>TÍTULO PROFESIONAL</b>	Título en administración de empresa
<b>EXPERIENCIA</b>	3 años con experiencia en cargos similares
<b>HABILIDADES</b>	Tener fuerte perfil comercial, tener conocimientos directivos, nivel de estudios completo
<b>FORMACIÓN</b>	Administración de negocios internacionales, ingeniería administrativa



## MANUAL DE DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES

### INFORMACIÓN BÁSICA

<b>PUESTO</b>	1CONTADOR
<b>SUPERVISA A</b>	-----

### NATURALEZA DEL PUESTO

Es autoridad profesional para evaluar las necesidades y problemas de las organizaciones en cuanto al tratamiento de información y de elaborar con un enfoque prospectivo, estrategias de desarrollo de la empresa observando la ética profesional, coadyuvando al mismo tiempo al desarrollo económico y social del país, preservando el medio ambiente.


### FUNCIONES

Clasificar, registrar y analizar la información financiera de acuerdo con el plan de cuenta.  
 Llevar los libros mayores de acuerdo a la técnica establecido.  
 Preparar y presentar informe sobre la situación financiera que exijan los entes de control mensuales entregar a la gerencia  
 Preparar y presentar las declaraciones tributarias del orden municipal y nacional  
 Llevar archivos de su dependencia en forma ordenada y organizada

### REQUISITOS DEL PUESTO

<b>TITULO PROFESIONAL</b>	Contabilidad y auditoria Ing. Administración de empresa o carreras a fines
<b>EXPERIENCIA</b>	3 años con experiencia en cargos similares
<b>HABILIDADES</b>	Tener fuerte perfil comercial, tener conocimientos directivos, nivel de estudios completo
<b>FORMACIÓN</b>	Profesional con título cpa Conocimiento en contabilidad y computación Tener buenas relaciones humanas Disponibilidad de tiempo

## AREA DE PRODUCCIÓN

	<b>MANUAL DE DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES</b>
<b>INFORMACIÓN BÁSICA</b>	
<b>PUESTO</b>	<b>JEFE DE PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD</b>
<b>SUPERVISA A</b>	-----
<b>NATURALEZA DEL PUESTO</b>	
Es la persona responsable de la producción de la planta en las tareas de supervisar, elaboración y ejecución del plan de producción de la planta	
<b>FUNCIONES</b>	
Optimizar y planificar los recursos productivos de la empresa para obtener un crecimiento progresivo de la productividad a la vez que se respetan los condicionantes y especificaciones de calidad.  Organización y seguimiento de la ejecución de todos los trabajos dentro del ciclo de producción garantizando que, individualmente, cumplen con las especificaciones establecidas en el sistema de calidad.  Promover el sistema de calidad en toda el área de la que es responsable, ayudando a completar aspectos que pueden contribuir a su mejora continuada.	
<b>REQUISITOS DEL PUESTO</b>	
<b>TITULO PROFESIONAL</b>	Título en carreras afines con experiencia comparable
<b>EXPERIENCIA</b>	3 años con experiencia en cargos similares
<b>HABILIDADES</b>	Tener conocimientos en el área en, ser activo y competitivo, nivel de estudios completo
<b>FORMACIÓN</b>	Estudios universitario en ingeniería industrial

## PLANTA

	<b>MANUAL DE DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES</b>
<b>INFORMACIÓN BÁSICA</b>	
<b>PUESTO</b>	4 OPERARIOS
<b>SUPERVISA A</b>	-----
<b>NATURALEZA DEL PUESTO</b>	
<p>Realizar la supervisión de cada uno de los procesos de las maquinas mientras se procesa la harina de pescado</p>	
<b>FUNCIONES</b>	
<p>Tiene la función de estar al pendiente de los procesos de las maquinarias, la movilización, almacenamiento y cuidado para la fabricación de la harina de pescado</p>	
<b>REQUISITOS DEL PUESTO</b>	
<b>TITULO PROFESIONAL</b>	Título en carreras afines con el perfil del puesto
<b>EXPERIENCIA</b>	2 años con experiencia en cargos similares
<b>HABILIDADES</b>	Tener conocimientos en el área, ser activo y competitivo, nivel de estudios completo, tener buenas relaciones laborales
<b>FORMACIÓN</b>	Estudios universitario Conocimiento en manejo de maquinarias para la fabricación de la harina de pescado

	<b>MANUAL DE DESCRIPCIÓN DE FUNCIONES</b>
<b>Información Básica</b>	
<b>PUESTO</b>	1 AGENTE VENDEDOR
<b>SUPERVISA A</b>	-----
<b>NATURALEZA DEL PUESTO</b>	
Debe lograr dentro de un esquema mayor de objetivos organizacionales, estrategias de marketing y objetivos de mercado la venta del producto y todo aquello público de la empresa	
<b>FUNCIONES</b>	
Planeación y presupuesto de ventas. Distribución de los esfuerzos de ventas y establecimiento de las cuotas de ventas. Análisis del volumen de ventas, costos y utilidades. Medición y evaluación del desempeño de la fuerza de ventas. Monitoreo del ámbito de la comercialización	
<b>REQUISITOS DEL PUESTO</b>	
<b>TITULO PROFESIONAL</b>	Título en carreras afines con el perfil del puesto
<b>EXPERIENCIA</b>	3 años con experiencia en cargos similares
<b>HABILIDADES</b>	Tener conocimientos en el área, ser activo y competitivo, nivel de estudios completo, tener buenas relaciones laborales
<b>FORMACIÓN</b>	Estudios universitario en marketing

## 2.8 ANÁLISIS FODA

OPORTUNIDAD	AMENAZA
<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ Obtención de la materia prima a un menor costo</li> <li>☉ Incremento de la demanda de harina de pescado en el mercado nacional</li> <li>☉ No existe competencia en la provincia de Esmeraldas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ Cambio de cultura en cuanto a la gratuidad de las vísceras</li> <li>☉ Por la creciente demanda aparezcan competidores</li> <li>☉ Cambios de políticas de gobiernos en el sector pesquero que variaría en el entorno competitivo y en la rentabilidad</li> </ul>
FORTALEZA	DEBILIDAD
<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ Mano de obra requerida es de máximo acceso laboral</li> <li>☉ Exigencias de normas ambientales son accesibles</li> <li>☉ Dispone área de control de calidad</li> <li>☉ Requisitos para certificaciones a obtener son accesibles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☉ Costos financieros para mantener el stock del producto en existencia</li> <li>☉ Depende de un solo proveedor de la materia prima</li> </ul>

### Estrategia FO

- ☉ Excelente eficiencia del personal para la producción de la harina de pescado de acuerdo a la materia prima adquirida, garantizando un buen producto.
- ☉ Una correcta instalación del área de control de calidad en la planta para cubrir el requerimiento de la demanda del mercado esmeraldeño.

### **Estrategia FA**

- ② Las normas ambientales permitirán un mejor desenvolvimiento en la actividad de la fábrica de harina de pescado para poder mantenerse en el lugar establecido

### **Estrategia DO**

- ② Se buscará más proveedores de la materia prima en la provincia de Esmeraldas para la elaboración de la harina de pescado pudiendo acceder a un menor costo

### **Estrategia DA**

- ② Tratar de mantenerse en el mercado esmeraldeño brindando un producto de calidad en el caso que existan competidores.

## **2.9 LEGALIDAD JURÍDICA**

### **2.9.1 ANTECEDENTES DE LA EMPRESA Y LAS PARTES CONSTITUYENTES**

La provincia de Esmeraldas cuenta con un puerto pesquero el cual va a permitir que se pueda generar la materia prima de vísceras de pescado para la elaboración de la harina de pescado es por ello que la finalidad de esta fábrica es generar fuentes de empleo para la provincia y a su vez ayudar al medio ambiente mediante la reutilización de los desechos de los pescados.

Dicha fábrica está constituida por 15 socios los mismos que contribuirán con financiamiento para la creación de la fábrica con un monto de 194050 dólares americanos.

## 2.9.2 ASPECTO LEGAL

### SOCIEDAD LIMITADA

La Compañía de Responsabilidad se contrae con un mínimo de dos personas, y puede tener como máximo un número de quince. En ésta especie de compañías sus socios responden únicamente por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales, y hacen el comercio bajo su razón social o nombre de la empresa acompañado siempre de una expresión peculiar para que no pueda confundirse con otra compañía.

#### Requisitos:

##### Socios

- Ⓢ **Capacidad:** La compañía se constituirá con dos socios, como mínimo y con un máximo de quince, y si durante su existencia jurídica llegare a exceder este número deberá transformarse en otra clase de compañía o deberá disolverse. Cabe señalar que ésta especie de compañías no puede subsistir con un solo socio.

##### Capital

- Ⓢ El capital de la compañía estará formado por las aportaciones de los socios y no será inferior al monto fijado por el Superintendente de Compañías. Estará dividido en participaciones expresadas en la forma que señale el Superintendente de Compañías. Al constituirse la compañía, el capital estará íntegramente suscrito, y pagado por lo menos en el cincuenta por ciento de cada participación. Las aportaciones pueden ser en numerario o en especie y, en este último caso, consistir en bienes muebles o inmuebles que correspondan a la actividad de la compañía. El saldo del capital deberá integrarse en un plazo no mayor de doce meses, a contarse desde la fecha de constitución de la compañía.

## **2.10 MODALIDAD CONTRACTUAL**

El gerente tendrá un contrato de manejo y confianza el mismo que exime al empleador del pago de horas extras cuando el trabajador labora más de horas de las que generalmente se han definido en su contrato

Para la realización de sus actividades los empleados del área administrativa, jefe de planta y operarios estarán bajo un contrato de plazo fijo, en el que se estipulará de una manera formalizada la duración y la jornada de trabajo, del mismo modo sueldo y sus beneficios.

## **2.11 PATENTE, MARCAS, NORMAS SANITARIAS Y OTROS TIPOS DE REGISTRO**

Se patentará el nombre de la fábrica y el producto de harina de pescado para que no exista ningún tipo de inconveniente al momento de lanzar el producto al mercado el mismo que se realizara todo tipo de registro requerido para su compra

También contara con las normas sanitarias requeridas para el establecimiento para la producción de la harina de pescado que a su vez permitirá que se encuentre todo en orden referente a lo que se requiere para la fábrica.

## **CAPÍTULO III**

### **MERCADEO**

#### **3.1 INVESTIGACIÓN DE MERCADO**

##### **3.1.1 EVIDENCIA DEL MERCADO**

La oferta nacional de harina de pescado en el mercado internacional, está constituida por las exportaciones que realiza el Ecuador a los países como: Colombia, Chile, China y Japón; siendo éste último el principal consumidor

De esta manera la gran demanda de harina de pescado se debe a que es utilizada para alimentación de animales pero también en la actualidad se está dando el desarrollo de la acuicultura que ha constituido un factor importante para el aumento de la demanda nacional e internacional de este producto

Las exportaciones pesqueras reales sumaron US\$ 127,7 millones, cifra superior en US\$ 95,3 millones (294,5%) al nivel alcanzado en enero de 2011, ante la mayor oferta de harina de pescado (US\$ 105,3 millones). De acuerdo la página del inei <http://www.inei.gob.pe/web/boletin/attach/13748.pdf> .

De la misma fuente se conoce que el 53,2% del volumen total exportado de harina de pescado fue destinado a China, en menor proporción le siguieron Alemania, Japón, Grecia, Vietnam y Taiwán, entre otros.

## CUADRO 1

### Producto de exportación: enero 2013 (Millones de dólares)

Producto	Enero 2012	Enero 2013	Variación %
Harina de pescado	27,9	105,3	276,8

**Fuente:** <http://www.inei.gob.pe/web/boletin/attach/13748.pdf>

**Elaborado:** autora

Los principales consumidores de harina de pescado son las fábricas de balanceado para animales el mismo que tiene una gran demanda a nivel nacional con más de 77,2 millones de kilos que significan \$ 110,1 millones en exportaciones en 2013, la harina de pescado ecuatoriana está en su mejor momento

La harina de pescado se utiliza como ingrediente de alto valor proteico en la alimentación de animales terrestres de crianza y para peces de criadero.

En Ecuador existen empresas que se dedican a satisfacer esta demanda, entre ellas tenemos:

## CUADRO 2

EMPRESA	DIRECCIÓN	CIUDAD
Fortidex S.A	Cdla Kennedy nueva Cl Benoto Juares n° 100 Cl Teodoro y Maldonado	Guayaquil
Borsea S.A.	Cdla Kennedy vieja calle 7ma oeste n° 126 y calle G	Guayaquil
Squaity S.A.	Urd. Central acasias 1214 y	Guayaquil

	laureles	
PESQUERA POLAR	Robles 505 y Fco Segura	Guayaquil
INDUREMO CA	Vacas Galindo s/Nº y Bolivia	Guayaquil
NEGOCIOS INDUSTRIALES REAL SA	Av Carlos Luis Plaza Dañín s/Nº y Democracia	Guayaquil
NIRSA S.A.	-----	Guayaquil

**Fuente: entrevistas**

**Elaborado por: autora**

Entre los principales consumidores en la provincia de Esmeraldas se conoce a:

### CUADRO 3

Nº	EMPRESA	CARACTERÍSTICA
1	AGRIPAC	<p>Con miras a expandir su campo de acción en áreas afines a la producción agropecuaria. Agripac produce alimentos balanceados para Camarón a través de su planta Balanfarina, para las diferentes etapas del desarrollo del crustáceo. Entre sus principales producto se tiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☉ Balanceado para pollos</li> <li>☉ Balanceado para camarones</li> </ul> <p>Los mismos que sus puntos de distribución de Agripac están ubicados de manera estratégica a lo largo de todo el país.</p>

2	PRONACA	<p>Pronaca ha permitido contar con más de 800 productos comercializados bajo 26 marcas y diversidad de presentaciones y tamaños, desarrollados para cada necesidad del consumidor. entre sus principales productos agrícola y pecuario tiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☉ Balanceado para pollos</li> <li>☉ Balanceado para caballos</li> <li>☉ Balanceado para cerdos</li> </ul> <p>Los mismos que se distribuyen a nivel nacional en cada uno de sus puntos de distribución para el consumo de cría de animales</p>
3	AFABA	<p>Se caracteriza por fabricar balanceado para animales de distintas especies como ingrediente tiene la harina de pescado tales como</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☉ Aves</li> <li>☉ Camarón</li> <li>☉ Cerdo</li> <li>☉ Otras especies</li> </ul> <p>Su distribución es a nivel nacional y cuenta 324 empresas y su mayor concentración se encuentra en Tungurahua y Pichincha.</p>

**Fuente: entrevistas**

**Elaborado por: autora**

### **3.1.2 BINOMIO PRODUCTO**

La harina de pescado es un producto sustituto con productos similares destinados para la alimentación, tal el caso como los concentrado de origen vegetal y animal y a su vez es complementario en la preparación de alimento balanceado para diferentes especies animales aportando con un gran porcentaje de proteínas y vitaminas que ayuda a la alimentación y crecimiento de los animales.

### 3.1.3 SEGMENTACIÓN

Mediante el estudio de mercado que se realizó en la provincia de Esmeralda permitió identificar cual será la segmentación para el producto de harina de pescado el cual estará enfocado a las fábricas de balanceado las misma que producen alimentos para animales. Entre ellos se encuentran:

**CUADRO 4**

<b>N<sup>a</sup></b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>CONSUMO DE HARINA TON. MENSUALES</b>
1	AGRIPAC	65 ton.
2	PRONACA	70 ton.
3	AFABA	47 ton.

**Fuente:** entrevistas

**Elaborado por:** autora

**CUADRO 5**

<b>N<sup>a</sup></b>	<b>PRODUCTORES</b>	<b>CONSUMO DE HARINA TON. MENSUALES</b>
1	CERDOS	5 TON
2	AVES	4 TON
3	PECES	3 TON
4	CAMARONES	3 TON
5	GANADO BACUNO	1 TON

**Fuente:** entrevistas

**Elaborado por:** autora

### 3.1.4 PERFIL DEL CONSUMIDOR

El perfil de los consumidores estará dirigido a las fábricas que realizan balanceados y a los productores de cerdos, aves, peces, camarón y ganado vacuno, los mismos que se le abastecerá el producto para la elaboración de los balanceados para animales el cual contiene una alta cantidad de proteína.

**CUADRO 6**

N <sup>a</sup>	1	2	3
EMPRESA	AGRIPAC	PRONACA	AFABA
<b>PERFIL</b>	<p>Con miras a expandir su campo de acción en áreas afines a la producción agropecuaria. Agripac produce alimentos balanceados para Camarón a través de su planta Balanfarina, para las diferentes etapas del desarrollo del crustáceo. Entre sus principales producto se tiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓢ Balanceado para pollos</li> <li>Ⓢ Balanceado para camarones</li> </ul> <p>Los mismos que sus puntos de distribución de Agripac están</p>	<p>Pronaca ha permitido contar con más de 800 productos comercializados bajo 26 marcas y diversidad de presentaciones y tamaños, desarrollados para cada necesidad del consumidor. entre sus principales productos agrícola y pecuario tiene:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓢ Balanceado para pollos</li> <li>Ⓢ Balanceado para caballos</li> <li>Ⓢ Balanceado para cerdos</li> </ul> <p>Los mismos que se distribuyen a nivel nacional en cada uno de sus puntos de</p>	<p>Se caracteriza por fabricar balanceado para animales de distintas especies como ingrediente tiene la harina de pescado tales como</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ⓢ Aves</li> <li>Ⓢ Camarón</li> <li>Ⓢ Cerdo</li> <li>Ⓢ Otras especies</li> </ul> <p>Su distribución es a nivel nacional y cuenta 324 empresas y su mayor concentración se encuentra en Tungurahua y Pichincha.</p>

	ubicados de manera estratégica a lo largo de todo el país.	distribución para el consumo de cría de animales	
--	--	--	--

### **3.1.5 REQUERIMIENTO ACTUAL Y PROYECTADO DE LA MATERIA PRIMA**

Para la recolección de la materia prima se realizará una visita diaria al puerto pesquero al terminar la jornada de trabajo, el mismo que permitirá adquirir la materia prima para ser trasladada a la fábrica y elaborar la harina de pescado del siguiente día.

El plan de abastecimiento de materia prima para el proyecto, se tomó como referencia la cantidad de desechos que se generan en el puerto de la ciudad de Esmeraldas tanto de vísceras (4 toneladas) como de pescado que no sean aptos para consumo humano (3 toneladas) lo que representan 7 toneladas de desperdicios diariamente, y al mes 33 toneladas, información brindada por parte de los mismos comerciantes de pescado del sector (dato tomado de las encuestas), siendo 70 bodegas que hay en la actualidad; esto permitirá conocer con qué continuidad ellos sacan estos desperdicios, y así poder elaborarlo mismo que implicaría que al mes sacaremos 600 y al año 7200 sacos de harina de pescado.

En la actualidad se realiza la limpieza del puerto pesquero diariamente y todos estos residuos son desechados ya que no existe una reutilización de los mismos.

**Cuadro 7**

MATERIA PRIMA	GAVETAS AL DIA	GAVETAS AL MES	EN TONELADAS AL DIA	EN TONELADAS AL MES	EN TONELADAS AL AÑO
VISCERAS	160	3520	4	88	1056
PESCADO	120	2640	3	66	792
<b>TOTALES</b>	<b>280</b>	<b>6160</b>	<b>7</b>	<b>154</b>	<b>1848</b>

MATERIA PRIMA	REQ. M.P	PROD.DE HAR.X TON. AL MES	PROD.DE HAR.X TON. ANUAL	EN LIBRAS MENSUAL	EN SACOS DE 50 KG MES	EN SACOS DE 50 KG AÑO
VISCERAS	88	33	726	72753	600	7200
PESCADO	66					
<b>TOTALES</b>	<b>154</b>	<b>33</b>	<b>726</b>	<b>72753</b>	<b>600</b>	<b>7200</b>

**Fuentes:** cálculos matemáticos de la investigación

**Elaborado:** autora

### 3.1.6 DEMANDA HISTORIA

De acuerdo a las investigaciones se pudo dar cuenta la cantidad de demanda que existe a nivel nacional con el producto de harina de pescado el mismo que se dio a notar que es un producto de alto consumo para los productores de balanceado para animales

#### OFERATA HISTORIA DEL HARINA DE PRESCADO DEL 2003 -2011

#### CONSUMO HISTORICO DE HARINA DE PESCADO DEL 2003-2011

**CUADRO 8**

AÑO	TONELADAS
2003	59001
2004	70007
2005	67000
2006	75010
2007	68330
2008	68330
2009	68330
2010	70000
2011	75000

**CUADRO 9**

AÑO	TONELADAS
2003	57509
2004	44680
2005	33543
2006	33250
2007	46280
2008	46280
2009	46280
2010	50000
2011	50500

### 3.1.7 CALCULO DE LA DEMANDA INSATISFECHA PROYECTADA

Para la determinación de la demanda insatisfecha futura en el Ecuador se utilizo el método de los mínimos cuadrados, mismo que nos permite conocer la proyección la cantidad de demanda insatisfecha que podamos cubrir con el producto de harina de pescado

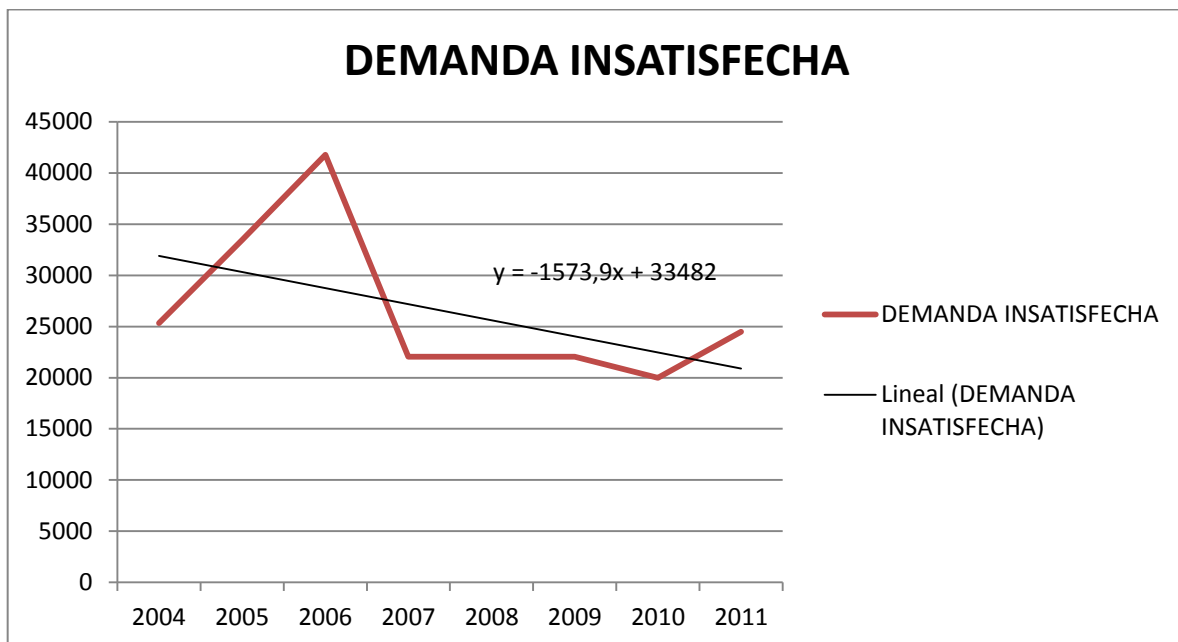
**CUADRO 10**

<b>AÑO</b>	<b>OFERTA</b>	<b>DEMANDA</b>	<b>DEMANDA INSATISFECHA</b>
2004	70007	44680	25327
2005	67000	33543	33457
2006	75010	33250	41760
2007	68330	46280	22050
2008	68330	46280	22050
2009	68330	46280	22050
2010	70000	50000	20000
2011	75000	50500	24500

<b>AÑOS</b>	<b>DEMANDA INSATISFECHA</b>
<b>2014</b>	<b>49221</b>
<b>2015</b>	<b>50795</b>
<b>2016</b>	<b>52369</b>
<b>2017</b>	<b>53943</b>
<b>2018</b>	<b>55517</b>
<b>2019</b>	<b>57091</b>
<b>2020</b>	<b>58664</b>
<b>2021</b>	<b>60238</b>

**Fuentes:** cálculos matemáticos de la investigación

**Elaborado:** autora



### 3.1.8 TENDENCIA DEL MERCADO

Con más de 77,2 millones de kilos, que significaron \$110,1 millones en exportaciones en 2011, la harina de pescado ecuatoriana vive su mejor momento.

El buen momento, según uno de los exportadores de harina, César Rohón, se debe a que la industria se ha modernizado, pero también a la "importancia de la proteína que requiere la industria de los alimentos balanceados, la cual es vital para las industrias camaroneras y avícolas".

Cada vez hay más requerimientos de harina de pescado, principalmente desde los mercados japonés y chino, que se han convertido en unos de los principales importadores del producto.

La harina de pescado se ha convertido en uno de los productos de importación para la producción de los balanceados ya que tiene vitaminas y proteínas que harán que los animales crezcan de una mejor manera.

Este mercado cada vez más está en proyección de crecimiento ya que se encuentra con puertos pesqueros a nivel nacional lo cuales pueden proveer de la materia prima para la elaboración de la harina de pescado y que mejor que permita generar ingreso tanto nacional como del exterior mediante las exportaciones de este producto

### **3.1.9 FACTORES DE RIESGOS**

- Ⓢ No alcanzar el punto de equilibrio en las ventas
- Ⓢ No llegar al nicho de mercado escogido de la forma deseada
- Ⓢ Los cambios climatológicos afecten la obtención de la materia prima proporcionada
- Ⓢ Que el producto no cumpla con las expectativas del cliente
- Ⓢ Que los gastos que tengan la empresa sean mayores a los ingresos que obtenga la misma
- Ⓢ La transformación de la materia prima puede causar mal olor por lo cual puede existir quejar de la comunidad
- Ⓢ Que haya dificultad con la adquisición de la materia prima

## **3.2 ANÁLISIS DE LA COMPETENCIA**

### **3.2.1 DESCRIPCIÓN DE LA COMPETENCIA**

Una vez realizado el estudio de mercado se identificó claramente que la provincia de Esmeraldas no cuenta con una competencia, siendo FABRIHAR el único productor de

harina de pescado sin embargo a nivel nacional se cuentan con empresas posesionadas en el mercado de distribuyen la harina de pescado, las misma que cuentan con excelentes canales que distribución que permiten más captación de los clientes y a su vez tienen una buena infraestructura que permite el rápido procesamiento de la materia prima para la elaboración de la harina de pescado de este modo sus productos son vendidos bajo pedido.

Entre esta empresas constan en el mercado nacional:

**CUADRO 11**

EMPRESA	DIRECCIÓN	CIUDAD
Fortidex S.A	<b>Cdla Kennedy nueva Cl Benito Juarez n° 100 Cl Teodoro y Maldonado</b>	<b>Guayaquil</b>
Borsea S.A.	<b>Cdla Kennedy vieja calle 7ma oeste n° 126 y calle G</b>	<b>Guayaquil</b>
Quality S.A.	<b>Urd. Central acasias 1214 y laureles</b>	<b>Guayaquil</b>

**Fuente: entrevistas**

**Elaborado: por autora**

### **FORTIDEX**

La línea principal de negocio Fortidex es la captura o extracción de pescado, el mismo que sirve para la elaboración en planta de Harina de pescado y Aceite de pescado lo cual es vendido a clientes locales y del exterior entre sus principales productos tiene:

- ☉ Harina de pescado
- ☉ Harina de camarón
- ☉ Harina de calamar
- ☉ Aceite de pescado

Los mismos que son distribuidos a nivel nacional y al exterior a sus diferentes clientes potenciales o reconocidos.

### **BORSEA**

Maneja una capacidad de 250 sacos de harina de pescado por día de producción es decir que equivales a 45 toneladas de materia prima por día aproximadamente, utiliza los residuos del atún para la elaboración de harina de pescado, y con la implementación de nueva tecnología basada en la producción.

### **QUALITY**

Quality exportación de productos agrícolas como Arroz, Maíz, Soya, Frijoles, y subproductos del mar como Harina de Pescado y Aceite de Pescado buscando la vinculación a largo plazo con los productores en el caso de materias primas agropecuarias como arroz, maíz, soya y con los industriales balanceadores en el caso de aceite y harina de pescado.

Su distribución es a nivel nacional y al exterior.

## **3.2.2 COMPARACIONES CON LA COMPETENCIA**

Las diferentes fábricas ubicadas a nivel nacional tienen grandes ventajas competitivas ya que estas establecidas en el mercado potencial al cual se dirige cada una, teniendo sus canales de distribución debidamente establecidos llegando a ellos de la manera más oportuna y posible, atrayendo y conservándolos, de forma eficiente y con éxito.

Cada fábrica maneja empaques diferentes de acuerdo a la expectativa que tiene el cliente.

Cada fábrica tiene distinta estrategia las cuales le han permitido mantenerse en el mercado de acuerdo a sus precios, descuentos, promociones y formas de pago que ellos aplican a sus clientes

### **3.2.3 VENTAJAS COMPETITIVA**

La gran ventaja que se tiene respecto a los competidores es la ubicación geográfica. Ya que se encontrara a 10 minutos del puerto pesquero y se podrá obtener la materia prima de una manera más rápida para el procesamiento de la misma y poder llegar a elaborar el producto de harina de pescado cubriendo la demanda dentro de la Provincia de Esmeraldas.

### **3.2.4 BARRERAS DE ENTRADA**

El fuerte olor que emana la transformación de la materia prima para la elaboración de la harina de pescado puede ser un causante de la barrera de entrada el cual se controlara de acuerdo a las normas ambientales que requiere tener la fábrica para su funcionamiento.

## **3.3. PRECIO**

### **3.3.1 VARIABLE PARA LA FIJACIÓN DEL PRECIO**

En cuanto al establecimiento del Precio actual y proyectado, se lo realizará considerando los precios de compras de las principales empresas consumidoras de harina de pescado que existen actualmente en la provincia en el Ecuador.

También se fijará de acuerdo a la producción que se obtenga y a la cantidad de materia prima que sea comprada para la producción. El mismo que su precio se encuentra entre los 800 y 1500 dólares por la tonelada

### 3.3.2 DETERMINACIÓN DEL PRECIO

El precio se determinará de acuerdo a lo que se encuentre en el mercado ya que sus precios son colocados por los potenciales países productores de harina de pescado como son Perú y Chile, que se encuentran entre los 1200 y 1500 por tonelada teniendo en cuenta la cantidad de tonelada que se produce en las fábricas y los factores económicos que influya en el país.

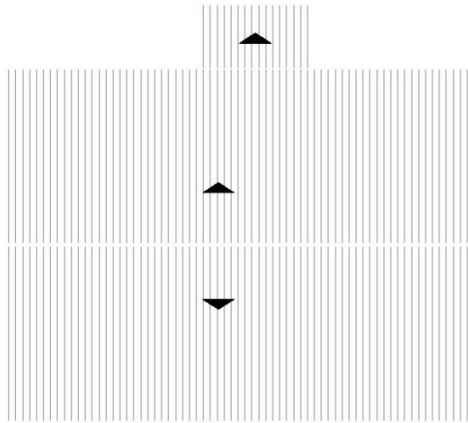
El precio de la harina de pescado a nivel nacional en Ecuador se encuentra entre los 800 a 1500 dólares por tonelada.

### 3.4 DISTRIBUCIÓN Y LOCALIZACIÓN

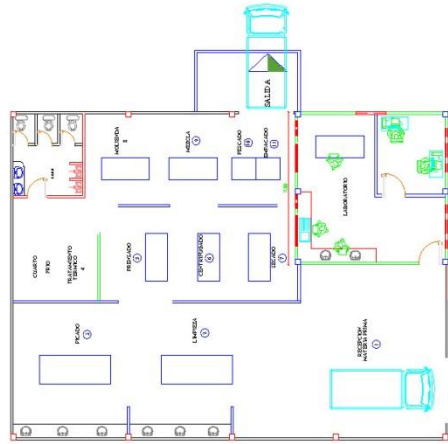
#### LOCALIZACIÓN

La fábrica de harina de pescado estará ubicada en la provincia de Esmeraldas en la parroquia de Tachina el mismo que contara con todos los servicios básicos para su instalaciones, teniendo en cuenta que la materia prima se la trasladará en carros frigoríficos para que se puedan mantener





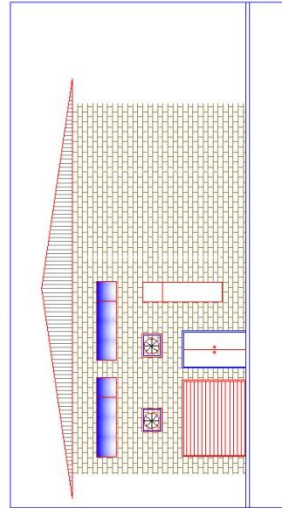
**IMPLANTACION**  
ESCALA: 1:150



**PLANTA BAJA**  
ESCALA: 1:150



**PLANTA ALTA**  
ESCALA: 1:150



**FACHADA PRINCIPAL**  
ESCALA: 5/1

PROYECTO 1		LÁMINA	
<b>GALPON INDUSTRIAL</b>		<b>A7</b>	
CONTENIDO		FECHA: <b>AGOSTO 2013</b>	
<b>IMPLANTACION</b> <b>PLANTA BAJA</b> <b>PLANTA ALTA</b> <b>FACHADA PRINCIPAL</b>		PROYECTISTA:	
ESCALA: <b>1:150</b>		FECHA:	

## DISTRIBUCIÓN

1°	<b>RECOLECCIÓN DE LA M. P.</b>	2°	<b>TRASLADO DE LA M.P.</b>
			
3°	<b>DESEMBARQUE DE LA M. P.</b>	4ª	<b>TRATAMIENTO DE LA M.P.</b>
			
5ª	<b>EMPAQUE DE LA HARINA DE PESCADO</b>	6°	<b>DISTRIBUCIÓN A LOS CLIENTE</b>
			

- ② Recolección de la materia prima del puerto pesquero
- ② Se la traslada la materia prima a la fábrica
- ② Se desembarca la materia prima al llegar a la fábrica
- ② Se procede a darle tratamiento a la materia prima para la obtención de producto de Harina de Pescado
- ② Empaque de la Harina de Pescado
- ② Traslado de la Harina de Pescado a los carros para las entrega a las clientes

### **3.5 ESTRATEGIAS DE PROMOCIÓN**

#### **3.5.1 CLIENTES CLAVES**

Los clientes claves serán las fábricas de balanceados y los productores de balanceado para cerdos, aves, peces y ganado vacuno los cuales se le venderá de acuerdo a lo que ellos requieran para la elaboración del balanceado permitiendo satisfacer las necesidades de los clientes.

#### **3.5.2 ESTRATEGIAS DE CAPTACIÓN DE CLIENTES**

Captará a los clientes a través de llamadas telefónicas (productores, casas agrícolas, etc.) estos pueden ser empresas que estén interesados en que se les entregue directamente el producto o intermediarios.

El producto llegará al mercado a través de una página web la cual va a permitir dar a conocer como productores de harina de pescado para consumo de balanceado de animales,

otras de sus maneras será mediante publicaciones en tv y prensa escrita, con el fin de convencer que realicen la compra del nuestro producto el cual será beneficioso para la elaboración del balanceado a un costo moderado.

## **CAPÍTULO IV**

### **OPERACIONES TÉCNICAS**

#### **4.1 PRODUCTO**

##### **4.1.1 DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**

Producto obtenido a partir de las vísceras y pescados que no son aptos para consumo humano, con alto contenido proteico, obtenido bajo altos estándares de calidad, sanitario y medio-ambiental

Su presentación será en sacos de polipropileno (Blanco), con capacidad de 50 kilogramos cada uno; la harina de pescado es un polvo o harina marrón compuesto por un 60% y 72% de proteína, entre 5% y 12% de grasa y entre 10% y 20% de ceniza, proporciona una fuente concentrada de proteína de alta calidad y grasa rica en ácidos grasos omega-3, DHA y EPA.

Es utilizada para la elaboración de balanceados de animales.

##### **4.1.2 DISEÑO DEL PRODUCTO**

El producto de harina de pescado se elaborara en FABRIHAR el cual pretende llegar a convertirse en uno de los productos de gran aceptación a nivel de provincia y en el país. Entre sus características se puede mencionar las siguientes:

## NOMBRE DE LA FÁBRICA



## EMPAQUE

- Sacos de polipropileno laminados de 50 Kg
- Contener a granel o en Sacos

## PRESENTACIÓN

Se presentará en fundas de polipropileno (costales) con capacidad de 50Kg. Las fundas estarán debidamente etiquetadas con el nombre del producto, origen, fecha de producción, fecha de vencimiento, peso neto, código de barras y planta productora.







### 4.1.3 ASPECTOS DIFERENCIALES



Dentro de los aspectos diferenciales del producto de harina de pescado se tiene:

- 🌀 Es un producto 100% esmeraldeño
- 🌀 Tiene un precio más económico
- 🌀 Eslogan del producto
- 🌀 Método de entrega inmediata bajo pedido

## 4.2 PROCESO PRODUCTIVO

### 4.2.1 PROCESO DE ELABORACIÓN

1 <sup>a</sup>	DESCARGA DE LA M. P.	2 <sup>a</sup>	COCINADO
			
3 <sup>a</sup>	PRENSADO	4 <sup>a</sup>	PRESECADO
			
5 <sup>a</sup>	CENTRIFUGADO	6 <sup>a</sup>	MOLIENDA
			

7 <sup>aa</sup>	ENVASADO	8 <sup>a</sup>	DISTRIBUCIÓN
			

### 4.2.3 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO

#### **Descarga del pescado y de las vísceras**

Se descarga del cuarto en frío tanto las gavetas de vísceras como los pescados que no son para consumo humano para seguido de esto dar una limpieza y ser trasladada a la máquina de cocina

#### **Operación de Cocción**

Consiste en cocinar la materia prima es decir vísceras y pescado para coagular las proteínas y esterilizar los pescados con el fin de detener la actividad enzimática y microbiana liberando la grasa de las adiposas y el agua

#### **Pre-Desaguado Pre-Prensado**

Consiste en efectuar un drenaje previo al prensado para que aumente la harina.

#### **Operación de Extrusión o Prensado**

Se separa el agua y grasa de tal forma que la torta de prensa contenga la menor cantidad posible de estos dos componentes y sea pobre en sólidos.

### **Operación de Centrifugación**

Se centrifuga para separar los diversos componentes que tiene el licor de prensa como son la grasa, sólidos solubles e insolubles y agua, en razón de su diferencia de densidades y tenga un mayor secado de la harina

### **Operación de Molienda**

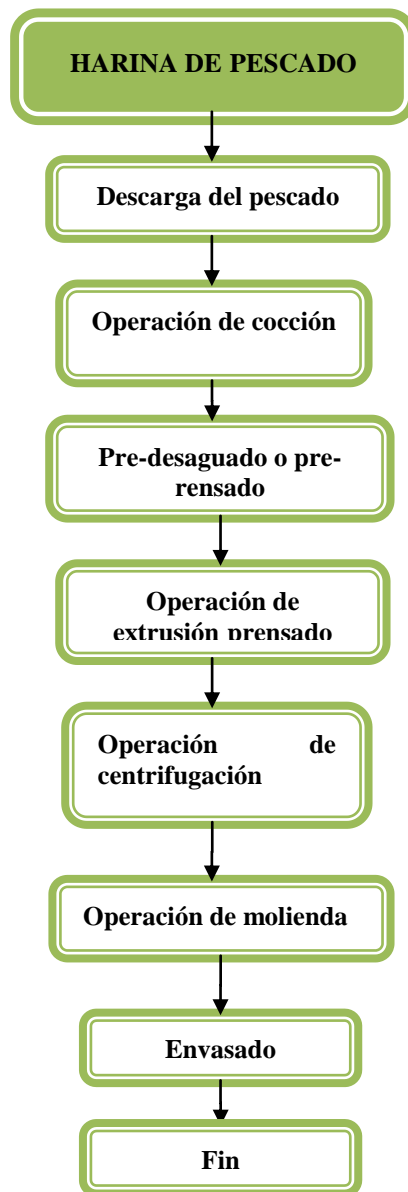
Esta fase consiste en moler la pasta que queda evaporizada lo cual genera la harina de pescado

### **Envasado**

La harina pasa a la etapa de envasado, en esta se introduce el producto en sacos según la necesidad del cliente.

En esta etapa es muy importante la participación del supervisor de control de calidad ya que extrae la muestra necesaria para efectuar los correspondientes análisis de proteínas, grasas y humedad que permite caracterizar y clasificar la harina de pescado de acuerdo a la calidad de la harina.

#### 4.2.4 FLUJO DEL PROCESO



#### **4.2.5 CAPACIDAD INSTALADA O TAMAÑO**

La capacidad de producción de la fábrica de harina de pescado es de 30 sacos por día de producción (1 tonelada y media), teniendo en cuenta que son aproximadamente 154 toneladas de materia prima por mes utilizando lo que son las vísceras de pescado y los pescados que no son para la venta.

#### **4.2.6 TECNOLOGÍA NECESARIA PARA LA PRODUCCIÓN**

Para la realización de la producción de la harina de pescado es necesario tener las maquinarias tecnológicas que permita el procesamiento de la materia prima para llegar a obtener la harina de pescado.

Las maquinarias son equipos de última tecnología que permiten que cada uno de los procesos por lo que pasa la transformación de la materia prima a el producto final de harina de pescado sea me manera eficaz

#### **4.2.7 CRONOGRAMA DE PRODUCCIÓN**

El cronograma de producción implica el tiempo que se demorará para realizar la producción de la harina de pescado en la fábrica por tonelada dependiendo de los minutos que se demoren en cada proceso.

<b>TIEMPO TOTAL EN PRODUCIR UNA UNIDAD</b>		
<b>PROCESOS</b>	<b>TIEMPO EN MINUTOS</b>	
<b>Recepción de la materia prima</b>	60	
<b>Descarga Del Pescado</b>	40	
<b>Operación De Cocción</b>	45	
<b>Pre-Desaguado ò Pre-Prensado</b>	45	
<b>Operación De Extrusión</b>	45	
<b>Operación De Centrifugación</b>	35	
<b>Operación de molienda</b>	45	
<b>Envasado</b>	60	
<b>TIEMPO REAL</b>	<u>375</u>	
<b>T. IMPREVISTO</b>	56,2	
<b>T. TOTAL</b>	431,3	
<b>REDONDEAR</b>	<b>432</b>	<b>MINUTOS</b>

Teniendo como resultado que para procesar y empaquetar una tonelada y media de harina de pescado se demorará 7 horas con 12 minutos, lo que representa 30 sacos de 50 Kg.

#### **4.2.8 CONTROL DE CALIDAD**

En el área de control de calidad se realizan diversos análisis y controles de proceso productivo con el fin de obtener una harina de pescado de calidad superior. Este muestreo se hace en los siguientes procesos:

Muestreo de la materia prima, controles físicos y estándares del proceso, calcinadores, prensas, licor de prensas, licor a centrifugas, secado antioxidante, peso de la harina envasada, técnicas de muestreo en el proceso, torta de prensa, agua de cola, agua de bombeo, harina semi seca, técnicas y procedimientos de análisis, descripción de los

formatos de control de calidad, tratamiento químico de aguas en los calderos a vapor, las aguas de caldero y sus problemas, incrustaciones, tratamiento del agua de alimentación a los calderos, tratamiento externo, tratamiento interno, muestreos y análisis químicos, el control sanitario en la planta, control en los cocinadores, control de las prensas, control en los secadores, control en el equipo dosificador de antioxidante, control en el envasado.

### 4.3 EQUIPO E INFRAESTRUCTURA NECESARIA

Para la instalación de la fábrica se tendrá un terreno de una superficie de 29.40 por 19.20 metros cuadrados, en el cual consta la instalación de la cámara fría, las oficinas, instalaciones sanitarias, eléctricas.

Se construirá una edificación, en la cual se instalarán todas las maquinarias y equipos a utilizar, estando todas las instalaciones necesarias para el proceso de producción.

Entre los equipos para la elaboración de la materia prima tenemos:

<b>MAQUINARIA Y EQUIPO</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>P.U.</b>	<b>TOTAL</b>
1	cocina	45.000,00	45.000,00
1	prensa hidraulica	35.000,00	35.000,00
1	separadora	30.000,00	30.000,00
1	centrifugado	60.000,00	60.000,00
1	molino	15.000,00	15.000,00
1	sistema de ensaque	10.000,00	10.000,00
			-
<b>SUBTOTAL</b>			<b>195.000,00</b>
<b>TOTAL</b>			<b>195.000,00</b>

<b>EQUIPOS INFORMATICOS</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>P.U.</b>	<b>TOTAL</b>
5	Computadoras	622,00	3.110,00
			-
<b>SUBTOTAL</b>			<b>3.110,00</b>
<b>TOTAL</b>			<b>3.110,00</b>

<b>EQUIPOS DE OFICINA</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>P.U.</b>	<b>TOTAL</b>
3	teléfono inalámbrico	29,99	89,97
2	aire acondicionado	460,00	920,00
3	dispensador de agua	60,00	180,00
			-
<b>SUBTOTAL</b>			<b>1.189,97</b>
<b>TOTAL</b>			<b>1.189,97</b>

<b>MUEBLES Y ENSERES</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>P.U.</b>	<b>TOTAL</b>
1	Escritorio Madera en L	279,00	279,00
4	Escritorio de vidrio	185,72	742,88
1	sillas ejecutivas	130,40	130,40
4	sillón normal	100,00	400,00
3	archivadores	60,00	180,00
<b>SUBTOTAL</b>			<b>1.732,28</b>
<b>TOTAL</b>			<b>1.732,28</b>

#### **4.10 REQUERIMIENTO DE MANO DE OBRA**

En su mayoría la mano de obra será local ya que se permitirá capacitar a los empleados para que puedan realizar sus distintas actividades a la hora de laborar.

Se debe considerar desde los operadores de máquinas como supervisores de control de calidad, personal técnico y de limpieza hasta el personal administrativo.

La mano de obra se dividirá en dos grupos: mano de obra directa la cual permitirá obtener el producto y la indirecta que tiene que ver con el proceso de una forma no directa.

##### **☉ Mano de obra directa**

La mano de obra directa está constituida por los operadores de las maquinarias envasado y distribución del producto sumando se son ellos el supervisor de control de calidad siendo estos mano de obra calificada y los obreros de la limpieza

##### **☉ Mano de obra indirecta**

En este caso tenemos personal administrativo que es el que se encarga de manejar la parte financiera de la planta, personal de mantenimiento que es donde se encuentran los técnicos de las maquinarias y la asistencia del proceso de control de calidad

## RECURSO HUMANO ADMINISTRATIVO

NOMINA LABORAL											
CANTIDAD	FUNCION	REMUNERAC UNIFICADA TABLA SECT.	HORAS EXTRAS	TOTAL	10º TERCERO	10º CUARTO	FONDO DE RESERVA	LIQUIDACION AÑOS DE SERVICIOS	VACACIONES	TOTAL BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL REMUNERACI O
1	Gerente	660,00		660,00	55,00	26,50	55,00	13,75	27,50	177,75	837,75
1	contador	460,00		460,00	38,33	26,50	38,33	9,58	19,17	131,92	591,92
1	vendedor	359,00		359,00	29,92	26,50	29,92	7,48	14,96	108,77	467,77
<b>3</b>	<b>TOTAL</b>	<b>1479,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1479,00</b>	<b>123,25</b>	<b>79,50</b>	<b>123,25</b>	<b>30,81</b>	<b>61,63</b>	<b>418,44</b>	<b>1897,44</b>

## RECURSO HUMANO OPERATIVO

NOMINA LABORAL											
CANTIDAD	FUNCION	REMUNERAC UNIFICADA TABLA SECT.	HORAS EXTRAS	TOTAL	10º TERCERO	10º CUARTO	FONDO DE RESERVA	LIQUIDACION AÑOS DE SERVICIOS	VACACIONES	TOTAL BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL REMUNERACI O
1	Tecnico de produccion y contro	460,00		460,00	38,33	26,50	38,33	9,58	19,17	131,92	591,92
4	operarios	352,00		1408,00	117,33	106,00	117,33	29,33	58,67	428,67	1836,67
<b>5</b>	<b>TOTAL</b>	<b>812,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1868,00</b>	<b>155,67</b>	<b>132,50</b>	<b>155,67</b>	<b>38,92</b>	<b>77,83</b>	<b>560,58</b>	<b>2428,58</b>

#### **4.11 REQUERIMIENTO DE INSUMO PRODUCTIVO**

Como se conoce, los peces son animales que se descomponen muy rápidamente, además de ser de trato muy delicado. Estos animales además expiden olores muy penetrantes que, en muchos casos, dificultan su trato.

Para la elaboración de harina de pescado se utiliza como materia prima las vísceras y los pescados que no son para consumo humano.

Los productos deben llegar en perfecto estado, ya que esto influye en la calidad del producto final.

Debe estar lo más frescos posible, es recomendado procesar la pesca realizada el mismo día.

Si se tienen almacenado en refrigerados a temperaturas muy bajas, para prolongar y garantizar su buen estado.

#### **4.12 SEGURIDAD INDUSTRIAL Y MEDIO AMBIENTE**

##### **Factor de riesgo: máquinas eléctricas manuales**

- Ⓢ Es importante usar las herramientas para la función diseñada. Las herramientas se mantendrán limpias y en buen estado de conservación y almacenamiento.
- Ⓢ En las herramientas portátiles eléctricas los elementos cortantes, punzantes... estarán cubiertos con aislamientos o protegidos con fundas o pantallas.
- Ⓢ Será imprescindible disponer de los conocimientos y manuales de operación y mantenimiento.

## **Factor de riesgo: condiciones constructivas**

- ☉ Los edificios tienen que tener una seguridad estructural y la solidez apropiada a su utilización.
- ☉ Las dimensiones mínimas, de los lugares de trabajo serán las siguientes:
- ☉ 3 metros de altura desde el piso hasta el techo
- ☉ 2 metros cuadrados de superficie libre por trabajador
- ☉ 10 metros cúbicos, no ocupados por trabajador.
- ☉ Los lugares de trabajo deberán estar claramente señalizados.

## **MARCO NORMATIVO BÁSICO. DERECHOS Y DEBERES DE LA PREVENCIÓN**

### **MARCO LEGAL**

#### **Obligaciones de los empresarios**

- ☉ Todos los trabajadores tienen derecho a una protección eficaz en materia de seguridad y salud en el trabajo.
- ☉ Constituye un deber para el empresario de dar protección a los trabajadores frente a los riesgos laborales.

#### **Obligaciones de los trabajadores**

- ☉ En particular, los trabajadores deberán seguir las instrucciones indicadas por el empresario y:
- ☉ Usar adecuadamente, de acuerdo con su funcionamiento y riesgos previsibles de cualesquier medio con el que desarrolle su actividad.
- ☉ Utilizar correctamente los medios y equipos de protección facilitados por el

- Ⓢ empresario.
- Ⓢ No poner fuera de funcionamiento y utilizar correctamente los dispositivos
- Ⓢ de seguridad.
- Ⓢ Informar de inmediato a su superior jerárquico directo, y a los trabajadores designados para realizar tareas de protección y de prevención, o en su caso, al servicio, acerca de cualquier situación que, a su juicio, entrañe un riesgo para la seguridad.
- Ⓢ Contribuir al cumplimiento de las obligaciones establecidas por la autoridad competente

## CAPÍTULO V

### FINANCIAMIENTO

#### 5.1 INVERSIONES

##### 5.1.1 CRONOGRAMA DE INVERSIÓN

ACTIVIDADES	MES UNO				MES DOS			
	1	2	3	4	1	2	3	4
Compra de maquinarias					X	X	X	
Compra Materiales de oficina		X						
Compra Equipos de oficina		X						
Compra Suministros de oficina			X					
Compra Suministros de limpieza			X					
Compra Ropa de trabajo				X				
Instalación de las maquinarias								X
Adecuación de local						X		
Ejecución del proyecto							x	X

## 5.2 PLAN DE FINANCIAMIENTO

### 5.2.1 EL COSTO DEL PROYECTO Y SU FINANCIAMIENTO

En el costo del financiamientos estarán todos aquellos recursos económicos que van a permitir la realización del proyecto.

Se podrán determinar los costos totales de área administrativa, financiera y de comercialización

## 5.3 PRESUPUESTO DE INGRESO, COSTOS Y GASTOS

### 5.3.1 PRESUPUESTO DE INVERSIÓN

EQUIPOS INFORMATICOS			
CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
5	computadoras	622,00	3.110,00
			-
SUBTOTAL			3.110,00
TOTAL			3.110,00

EQUIPOS DE OFICINA			
CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
3	teléfono inalámbrico	29,99	89,97
2	aire acondicionado	460,00	920,00
3	dispensador de agua	60,00	180,00
			-
SUBTOTAL			1.189,97
TOTAL			1.189,97

**MUEBLES Y ENSERES**

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	Escritorio Madera en L	279,00	279,00
4	Escritorio de vidrio	185,72	742,88
1	sillas ejecutivas	130,40	130,40
4	sillón normal	100,00	400,00
3	archivadores	60,00	180,00
<b>SUBTOTAL</b>			<b>1.732,28</b>
<b>TOTAL</b>			<b>1.732,28</b>

**VEHICULOS**

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	vehículo	15.290,00	15.290,00
			-
<b>SUBTOTAL</b>			<b>15.290,00</b>
<b>TOTAL</b>			<b>15.290,00</b>

**EDIFICIO**

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
	Terreno	15.000,00	15.000,00
	Instalaciones	80.000,00	80.000,00
			-
<b>TOTAL EDIFICIO</b>			<b>95.000,00</b>

**MAQUINARIA Y EQUIPO**

CANTIDAD	DESCRIPCION	P.U.	TOTAL
1	cocina	45.000,00	45.000,00
1	prensa hidraulica	35.000,00	35.000,00
1	separadora	30.000,00	30.000,00
1	centrifugado	60.000,00	60.000,00
1	molino	15.000,00	15.000,00
1	sistema de ensaque	10.000,00	10.000,00
			-
<b>SUBTOTAL</b>			<b>195.000,00</b>
<b>TOTAL</b>			<b>195.000,00</b>

<b>GASTO DE CONSTITUCION</b>	
honorarios al abogado	400,00
registro en el sri	15,00
elaboracion de planos para construccion	200,00
instalaciones telefonicas	60,00
permiso de funcionamiento municipal	60,00
permiso del cuerpo de bombero	80,00
permiso de la direccion de salud	180,00
permiso del municipio de construccion	160,00
<b>TOTAL GASTOS DE CONSTITUCION</b>	<b>1.155,00</b>

## CAPITAL DE TRABAJO

<b>SUMINISTROS DE OFICINA TRIMESTRAL</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.U</b>	<b>TOTAL</b>
1	cartón de papel bond	38,00	38,00
3	grapadoras pointer	4,19	12,57
3	Perforadora	4,33	12,99
1	Sumadora	51,51	51,51
7	archivadores sorab	2,76	19,32
30	sobres manilas	0,25	7,50
3	cajas de clip	3,30	9,90
5	cartuchos cano 40 negro	26,34	131,70
5	cartuchos cano 41 a color	31,47	157,35
<b>SUBTOTAL</b>			<b>440,84</b>
<b>TOTAL</b>			<b>440,84</b>
<b>PROVISION 3 MESES</b>			<b>1.322,52</b>

<b>SUMINISTROS DE LIMPIEZA TRIMESTRAL</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.U</b>	<b>TOTAL</b>
6	palmolive aloe y oliva	2,50	15,00
3	organizador de baño	6,22	18,66
8	elite ph triple hoja	4,89	39,12
8	air wick manzana	2,69	21,52
6	tip tanque marina	3,65	21,90
6	original cab escoba	1,42	8,52
6	bolsas de rollo de basura	2,45	14,70
4	alfombra a rallas	3,65	14,60
<b>SUBTOTAL</b>			<b>154,02</b>
<b>TOTAL</b>			<b>154,02</b>
<b>PROVISION 3 MESES</b>			<b>462,06</b>

<b>MANO DE OBRA</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCION</b>	<b>P.U.</b>	<b>TOTAL</b>
	sueldo administrativo	1.572,38	1.572,38
	sueldo operativos	2.022,50	2.022,50
<b>TOTAL</b>			<b>3.594,88</b>
<b>PROVISION 3 MESES</b>			<b>10.784,63</b>

<b>SERVICIOS BASICOS AREA ADMINISTRATIVA</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.U.</b>	<b>TOTAL</b>
236	energía kw	0,08	18,12
1	alumbrado eléctrico	5,89	5,89
1	impuesto bomberos	4,38	4,38
1	recolección basura	4,21	4,21
11	agua m3	0,42	4,62
1	alcantarillado	0,81	0,81
1	consumo telefónico	30,00	30,00
1	servicio de internet	30,00	30,00
<b>TOTAL</b>			<b>98,03</b>
<b>PROVISION 3 MESES</b>			<b>294,10</b>

<b>PUBLICIDAD</b>			
<b>CANTIDAD</b>	<b>DESCRIPCIÓN</b>	<b>P.U.</b>	<b>TOTAL</b>
	TV	-	100,00
	prensa escrita	-	20,00
<b>TOTAL</b>			<b>120,00</b>
<b>PROVISION 3 MESES</b>			<b>360,00</b>

### 5.3.2 PRESUPUESTO DE COSTO (MATERIA PRIMA, MANO DE OBRA Y GASTO DE FABRICACIÓN)

MATERIA PRIMA	UNIDAD DE MEDIDA	UNIDADES A PRODUCIR MENSUAL	REQUERIMIENTO UNITARIO X TONELADA	Nº DE GABETAS REQUERIDAS	P. UNITARIO MP/ GABETA	COSTO DE PRODUCIR 1 TON.	COSTO X PRODUCIR 1 TON
VISCERAS DE PESCADO	TONELADAS	33	3	120	2,00	240,00	<b>400,00</b>
PESCADO NO APTO PARA CONSUMO HUMANO	TONELADAS	33	2	80	2,00	160,00	

#### RESUMEN DE COSTOS DE PRODUCCION HARINA DE PESCADO

NIVEL DE PRODUCCION : 33 TONELADAS METRICAS MENSUALES

DESCRIPCION	UNID. A PRODUCIR MENSUAL SACOS	COSTO S MENSUALES	COSTO ANUAL	COSTO X TON. METRICA	COSTO POR SACO DE 50 KG
MATERIA PRIMA 1	600,00	13.200,00	158.400,00	487,08	26,79
MANO DE OBRA 1		2.655,55	31.866,54		
COSTOS GENER.DE FABR.		218,15	2.617,75		
<b>COSTO TOTAL DE PRODUCCION</b>	<b>600,00</b>	<b>16.073,69</b>	<b>192.884,30</b>		

## NOMINA LABORAL

CANTIDAD	FUNCION	REMUNERAC UNIFICADA TABLA SECT.	HORAS EXTRAS	TOTAL	10º TERCERO	10º CUARTO	FONDO DE RESERVA	LIQUIDACION AÑOS DE SERVICIOS	VACACIONES	TOTAL BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL REMUNERACION
1	Técnico de producción y control de calidad	460,00		460,00	38,33	26,50	38,33	9,58	19,17	<b>131,92</b>	<b>591,92</b>
4	operarios	352,00		1408,00	117,33	106,00	117,33	29,33	58,67	<b>428,67</b>	<b>1836,67</b>
<b>5</b>	<b>TOTAL</b>	<b>812,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1868,00</b>	<b>155,67</b>	<b>132,50</b>	<b>155,67</b>	<b>38,92</b>	<b>77,83</b>	<b>560,58</b>	<b>2428,58</b>

### 5.3.3 PRESUPUESTO DE GASTOS (ADMINISTRATIVOS, VENTAS Y CAPITAL DE TRABAJO)

NOMINA LABORAL											
CANTIDAD	FUNCION	REMUNERAC UNIFICADA TABLA SECT.	HORAS EXTRAS	TOTAL	10° TERCERO	10° CUARTO	FONDO DE RESERVA	LIQUIDACION AÑOS DE SERVICIOS	VACACIONES	TOTAL BENEFICIOS SOCIALES	TOTAL REMUNERACIO
1	Gerente	660,00		660,00	55,00	26,50	55,00	13,75	27,50	177,75	837,75
1	contador	460,00		460,00	38,33	26,50	38,33	9,58	19,17	131,92	591,92
1	vendedor	359,00		359,00	29,92	26,50	29,92	7,48	14,96	108,77	467,77
3	<b>TOTAL</b>	<b>1479,00</b>	<b>0,00</b>	<b>1479,00</b>	<b>123,25</b>	<b>79,50</b>	<b>123,25</b>	<b>30,81</b>	<b>61,63</b>	<b>418,44</b>	<b>1897,44</b>

FUENTES DE FINANCIAMIENTO COSTO DE CAPITAL						
			TASA SISTEMA FINANCIERO		TASA DEL SISTEMA FINANCIERO	TASA APLICADA AL PROYECTO
<b>INVERSION INICIAL</b>	<b>376.772,97</b>	<b>100%</b>				
<b>TOTAL APORTE SOCIOS</b>	<b>194.050,00</b>	<b>52%</b>	Tasa Pasiva	4,53	<b>0,0453</b>	<b>0,02333</b>
<b>CREDITO BANCARIO</b>	<b>182.722,97</b>	<b>48%</b>	TASA ACTIVA	10,00	<b>0,1</b>	<b>0,04850</b>
<b>TOTAL INVERSION</b>	<b>376.772,97</b>	<b>1,00</b>	<b>TASA DE RENTABILIDAD</b>			<b>0,071828</b>
						<b>7,18%</b>

<b>RESUMEN DE INVERSION INICIAL</b>			
<b>DESCRIPCION</b>			<b>TOTAL</b>
<b>INVERSION FIJA</b>			
MAQUINARIA Y EQUIPO			195.000,00
EQUIPOS INFORMATICOS			3.110,00
EQUIPOS DE OFICINA			1.189,97
MUEBLES Y ENSERES			1.732,28
VEHICULOS			15.290,00
GASTOS DE CONSTITUCIÓN			1.155,00
EDIFICIO			95.000,00
MATERIAL DE TRABAJO			1.783,00
<b>TOTAL INVERSION FIJA</b>			<b>314260,25</b>
<b>CAPITAL DE TRABAJO</b>			
SUMINISTROS DE OFICINA	3	440,84	1.322,52
SUMINISTROS DE LIMPIEZA	3	154,02	462,06
SERVICIOS BASICOS	3	98,03	294,10
PUBLICIDAD	3	120,00	360,00
REMUNERACION	3	3594,88	10.784,63
MATERIA PRIMA	3	12470,00	37.410,00
COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACION	3	812,90	2.438,69
SEGURO	3	71,76	215,28
OTROS GASTOS	3	612,58	1.837,74
<b>TOTAL CAPITAL DE TRABAJO</b>			<b>55.125,02</b>
<b>SUBTOTAL DE LA INVERSION INICIAL</b>			<b>369.385,27</b>
<b>IMPREVISTO</b>		<b>2%</b>	<b>7.387,71</b>
<b>TOTAL DE LA INVERSION</b>			<b>376.772,97</b>

## 5.4 ESTADO FINANCIERO PROYECTADO

### ESTADO FINANCIERO

ACTIVOS		PASIVO	
<b>ACTIVOS CORRIENTES</b>		<b>PASIVO CORRIENTE</b>	
BANCO	60.728,14	CUENTA POR PAGAR C/P	11.208,56
SUMINISTRO DE OFICINA	1.322,52	<b>TOTAL PASIVOS CORRIENTES</b>	<b>11.208,56</b>
SUMINISTRO DE LIMPIEZA	462,06	<b>PASIVOS NO CORRIENTES</b>	
		CUENTA POR PAGAR L/P	171.514,41
<b>TOTAL ACTIVOS CORRIENTES</b>	<b>62.512,72</b>	<b>TOTAL PASIVOS NO CORRIENTE</b>	<b>171.514,41</b>
<b>ACTIVOS NO CORRIENTES(FIJOS)</b>		<b>TOTAL PASIVOS</b>	<b>182.722,97</b>
MUEBLES Y ENSERES	1.732,28	<b>PATRIMONIO</b>	
EQUIPOS INFORMATICOS	3.110,00	CAPITAL	194.050,00
EQUIPOS DE OFICINA	1.189,97		
VEHICULO	15.290,00		
EDIFICIO	95.000,00		
MAQUINARIAS	195.000,00		
MATERIAL DE OFICINA	1.783,00		
<b>TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES</b>	<b>313.105,25</b>	<b>TOTAL PATRIMONIO</b>	<b>194.050,00</b>
<b>OTROS ACTIVOS</b>		<b>PASIVO MAS PATRIMONIO</b>	
GASTOS DE CONTITUCION	1.155,00		
<b>TOTAL OTROS ACTIVOS</b>	<b>1.155,00</b>		
<b>TOTAL ACTIVO</b>	<b>376.772,97</b>		<b>376.772,97</b>

## ESTADO DE RESULTADO

<b>INGRESOS</b>		
HARINA DE PESCADO		366480,16
<b>TOTAL INGRESOS</b>		<b>366480,16</b>
<b>COSTOS</b>		
HARINA DE PESCADO		192884,30
<b>TOTAL COSTOS DE VENTAS</b>		<b>192884,30</b>
<b>UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>		<b>173595,87</b>
<b>GASTOS OPERATIVOS</b>		
Sueldos		24925,63
Servicios Basicos		1176,42
Publicidad		1440,00
suministro de oficina		5290,08
Suministro de limpieza		1848,24
Depreciación de Activos Fijos		25773,20
Décimo Tercer Sueldo		1479,00
Décimo Cuarto Sueldo		954,00
Provisión Años de Servicio y Vacac.		663,50
Fondo de Reserva		1479,00
Material de trabajo		891,48
Gastos de Constitución		855,00
Otros Gastos		7350,95
<b>TOTAL GASTOS OPERATIVOS</b>		<b>74126,50</b>
<b>UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACION E IMPUESTOS</b>		<b>99469,36</b>
PARTICIPACION DE TRABAJADORES	<b>15%</b>	14920,40
<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>		<b>84548,96</b>
IMPUESTO LA RENTA	<b>23%</b>	19446,26
<b>UTILIDAD ANTES DE RESERVA</b>		<b>65102,70</b>
RESERVA LEGAL	<b>10%</b>	6510,27
RESERVA ESTATUTARIA	<b>5%</b>	325,51
<b>UTILIDAD A DISTRIBUIR A LOS SOCIOS</b>		<b>58266,92</b>

## RESUMEN DE COSTO Y GASTOS

RESUMEN DE GASTOS MENSUALES Y ANUALES			
DESCRIPCION		MENSUAL	ANUAL
Sueldos		2077,14	24925,63
Servicios Basicos		98,03	1176,42
Publicidad		120,00	1440,00
suministro de oficina		440,84	5290,08
Suministro de limpieza		154,02	1848,24
Depreciación de Activos Fijos		2147,77	25773,20
Décimo Tercer Sueldo		123,25	1479,00
Décimo Cuarto Sueldo		79,50	954,00
Provisión Años de Servicio y Vacaciones		55,29	663,50
Fondo de Reserva		123,25	1479,00
Gastos de Constitución		71,25	855,00
Gato de interés ( crédito bancario)		1480,65	17767,81
Materiales de trabajo		74,29	891,48
Otros gastos		612,58	7350,95
<b>SUBTOTAL DE GASTOS OPERATIVOS</b>		<b>7657,86</b>	<b>91894,31</b>
<b>TOTAL GASTOS OPRATIVOS</b>		<b>7657,86</b>	<b>91894,31</b>

## ESTADO DE FLUJO DE CAJA

ESTADO DE RESULTADOS DEL PROYECTO													
Indice de inflacion promedio	0,0432												
INGRESOS	AÑO 0	VIDA UTIL DEL PROYECTO											
		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	AÑO 6	AÑO 7	AÑO 8	AÑO 9	AÑO 10	TOTAL	
Ventas		366.480,16	382.312,11	398.827,99	416.057,36	434.031,04	452.781,18	472.341,32	492.746,47	514.033,12	536.239,35	4.465.850,08	
Harina de pescado													
<b>TOTAL INGRESOS</b>		<b>366.480,16</b>	<b>382.312,11</b>	<b>398.827,99</b>	<b>416.057,36</b>	<b>434.031,04</b>	<b>452.781,18</b>	<b>472.341,32</b>	<b>492.746,47</b>	<b>514.033,12</b>	<b>536.239,35</b>	<b>4.465.850,08</b>	
<b>COSTO DE VENTA</b>													
Costo de producción		192.884,30	201.216,90	209.909,47	218.977,56	228.437,39	238.305,88	248.600,70	259.340,25	270.543,74	282.231,23	2.350.447,41	
<b>TOTAL COSTO DE VENTA</b>		<b>192.884,30</b>	<b>201.216,90</b>	<b>209.909,47</b>	<b>218.977,56</b>	<b>228.437,39</b>	<b>238.305,88</b>	<b>248.600,70</b>	<b>259.340,25</b>	<b>270.543,74</b>	<b>282.231,23</b>	<b>2.350.447,41</b>	
<b>UTILIDAD BRUTA EN VENTAS</b>		<b>173.595,87</b>	<b>181.095,21</b>	<b>188.918,52</b>	<b>197.079,80</b>	<b>205.593,65</b>	<b>214.475,29</b>	<b>223.740,63</b>	<b>233.406,22</b>	<b>243.489,37</b>	<b>254.008,11</b>	<b>2.115.402,67</b>	
<b>GASTOS OPERACIONALES</b>													
<b>Gastos de Administración</b>													
Sueldos		24.925,63	26.002,42	27.125,72	28.297,56	29.520,01	30.795,27	32.125,63	33.513,46	34.961,24	36.471,56	303.738,50	
Servicios Basicos		1.176,42	1.227,24	1.280,26	1.335,56	1.393,26	1.453,45	1.516,24	1.581,74	1.650,07	1.721,35	14.335,58	
Publicidad		1.440,00	1.502,21	1.567,10	1.634,80	1.705,43	1.779,10	1.855,96	1.936,13	2.019,78	2.107,03	17.547,54	
suministro de oficina		5.290,08	5.518,61	5.757,02	6.005,72	6.265,17	6.535,82	6.818,17	7.112,71	7.419,98	7.740,53	64.463,80	
Suministro de limpieza		1.848,24	1.928,08	2.011,38	2.098,27	2.188,91	2.283,47	2.382,12	2.485,03	2.592,38	2.704,37	22.522,26	
Depreciación de Activos Fijos		25.773,20	26.886,60	28.048,11	29.259,78	30.523,81	31.842,44	33.218,03	34.653,05	36.150,06	37.711,74	314.066,82	
Décimo Tercer Sueldo		1.479,00	1.542,89	1.609,55	1.679,08	1.751,61	1.827,28	1.906,22	1.988,57	2.074,48	2.164,10	18.022,78	
Décimo Cuarto Sueldo		954,00	995,21	1.038,21	1.083,06	1.129,84	1.178,65	1.229,57	1.282,69	1.338,10	1.395,91	11.625,24	
Provisión Años de Servicio y Vacac.		663,50	692,16	722,06	753,26	785,80	819,75	855,16	892,10	930,64	970,84	8.085,27	
Fondo de Reserva			1.240,00	1.293,57	1.349,45	1.407,75	1.468,56	1.532,00	1.598,19	1.667,23	1.739,25	13.295,99	
Gastos de Constitución		855,00										855,00	
Materiales de Trabajo		1.783,00	1.860,03	1.940,38	2.024,20	2.111,65	2.202,87	2.298,04	2.397,31	2.500,87	2.608,91	21.727,26	
Seguro Vehiculo		215,28	224,58	234,28	244,40	254,96	265,98	277,47	289,45	301,96	315,00	2.623,36	
<b>TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION</b>		<b>64.405,07</b>	<b>67.535,44</b>	<b>70.452,97</b>	<b>73.496,53</b>	<b>76.671,58</b>	<b>79.983,80</b>	<b>83.439,10</b>	<b>87.043,67</b>	<b>90.803,95</b>	<b>94.726,68</b>	<b>788.558,79</b>	
<b>Gastos Financieros</b>													
Intereses Bancarios		17.767,81	16.594,12	15.297,54	13.865,19	12.282,85	10.534,82	8.603,75	6.470,47	4.113,81	1.510,37	107.040,73	
<b>TOTAL GASTOS FINANCIEROS</b>		<b>17.767,81</b>	<b>16.594,12</b>	<b>15.297,54</b>	<b>13.865,19</b>	<b>12.282,85</b>	<b>10.534,82</b>	<b>8.603,75</b>	<b>6.470,47</b>	<b>4.113,81</b>	<b>1.510,37</b>	<b>107.040,73</b>	
<b>TOTAL GASTOS OPERACIONALES</b>		<b>82.172,88</b>	<b>84.129,56</b>	<b>85.750,51</b>	<b>87.361,72</b>	<b>88.954,43</b>	<b>90.518,62</b>	<b>92.042,85</b>	<b>93.514,14</b>	<b>94.917,76</b>	<b>96.237,06</b>	<b>895.599,52</b>	
<b>UTILIDAD OPERACIONAL</b>		<b>91.422,99</b>	<b>96.965,65</b>	<b>103.168,01</b>	<b>109.718,08</b>	<b>116.639,21</b>	<b>123.956,68</b>	<b>131.697,78</b>	<b>139.892,09</b>	<b>148.571,61</b>	<b>157.771,06</b>	<b>1.219.803,15</b>	
15% Participación trabajadores	15%	13.713,45	14.544,85	15.475,20	16.457,71	17.495,88	18.593,50	19.754,67	20.983,81	22.285,74	23.665,66	182.970,47	
<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>		<b>77.709,54</b>	<b>82.420,80</b>	<b>87.692,81</b>	<b>93.260,37</b>	<b>99.143,33</b>	<b>105.363,17</b>	<b>111.943,11</b>	<b>118.908,27</b>	<b>126.285,87</b>	<b>134.105,40</b>	<b>1.036.832,68</b>	
23% Impuesto a la Renta	23%	17.873,19	18.956,78	20.169,35	21.449,88	22.802,97	24.233,53	25.746,92	27.348,90	29.045,75	30.844,24	238.471,52	
<b>UTILIDAD DESPUES DE IMPUESTOS</b>		<b>59.836,35</b>	<b>63.464,02</b>	<b>67.523,47</b>	<b>71.810,48</b>	<b>76.340,37</b>	<b>81.129,64</b>	<b>86.196,20</b>	<b>91.559,37</b>	<b>97.240,12</b>	<b>103.261,16</b>	<b>798.361,16</b>	
Pago de cuota bancaria		11.208,56	12.382,25	13.678,83	15.111,18	16.693,52	18.441,55	20.372,62	22.505,90	24.862,56	27.466,00	182.722,97	
Depreciación de Activos fijos		25.773,20	26.886,60	28.048,11	29.259,78	30.523,81	31.842,44	33.218,03	34.653,05	36.150,06	37.711,74	314.066,82	
Inversion Inicial	376772,97											31132,225	
<b>FLUJO NETO</b>	<b>376.772,97</b>	<b>74.400,98</b>	<b>77.968,38</b>	<b>81.892,74</b>	<b>85.959,08</b>	<b>90.170,65</b>	<b>94.530,53</b>	<b>99.041,61</b>	<b>103.706,52</b>	<b>108.527,62</b>	<b>113.506,90</b>	<b>1.306.477,98</b>	

## 5.5 PUNTO DE EQUILIBRIO

DESCRIPCION	TOTAL	MENSUALES		ANUALES	
		COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES
mano de obra	24.925,63	2.077,14		24.925,63	
Servicios Basicos	1.176,42	98,03		1.176,42	
Publicidad	1.440,00	120,00		1.440,00	
suministro de oficina	5.290,08	440,84		5.290,08	
Suministro de limpieza	1.848,24	154,02		1.848,24	
Depreciación de Activos Fijos	25.773,20	2.147,77		25.773,20	
Décimo Tercer Sueldo	1.479,00	123,25		1.479,00	
Décimo Cuarto Sueldo	954,00	79,50		954,00	
Provisión Años de Servicio y	663,50	55,29		663,50	
Fondo de Reserva	1.479,00	123,25		1.479,00	
Gastos de Constitución	855,00	71,25		855,00	
Otros Gastos	7.350,95	612,58		7.350,95	
Materiales de Trabajo	1.783,00	148,58		1.783,00	
materia prima			8.932,00		107.184,00
<b>TOTAL</b>	<b>75018,02</b>	<b>6251,50</b>	<b>8932,00</b>	<b>75018,02</b>	<b>107184,00</b>

## PUNTO DE EQUILIBRIO EN DÓLARES

	MENSUAL	ANUAL
<b>VENTAS</b>	<b>30.540,01</b>	<b>366.480,16</b>
<b>GASTOS FIJOS TOTALES</b>	<b>6.251,50</b>	<b>75.018,02</b>
<b>COSTOS VARIABLES TOTALES</b>	<b>8.932,00</b>	<b>107.184,00</b>
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>	<b>8.835,65</b>	<b>106.027,86</b>

## PUNTO DE EQUILIBRIO EN UNIDADES

<b>NIVEL DE PRODUCCION X TON. METRICA:</b>	<b>33</b>	<b>396</b>
<b>CFF</b>	<b>6.251,50</b>	<b>75.018,02</b>
<b>PVU</b>	<b>925,45</b>	<b>925,45</b>
<b>CVU</b>	<b>270,67</b>	<b>270,67</b>
<b>PUNTO DE EQUILIBRIO</b>	<b>10</b>	<b>115</b>

## 5.6 VAN, TIR

INDICADORES FINANCIEROS DEL PROYECTO						
INVERSION INICIAL			376.772,97	TASA MENOR DEL	TASA MAYOR DE	
TASA PASIVA REFERENCIAL			453,00%	PROYECTO	INCERTIDUMBRE	
TASA ACTIVA REFERENCIAL			10,00%	0,0718	0,1718	
VIDA UTIL PROYECTO		10 AÑOS			0,1	
VIDA UTIL PROYECTO	FLUJO NETO		FACTOR TASA DE RENTABILIDAD	FLUJO PRESENTE NETO	FACTOR TASA DE INCERTIDUMBRE	FLUJO PRESENTE NETO
0	-376.772,97			-376.772,97		
1	74.400,98	0,0718278	0,9329857	69.415,06	0,8534	63.491,40
2	77.968,38	0,0718278	0,8704623	67.868,54	0,7282	56.779,42
3	81.892,74	0,0718278	0,8121289	66.507,47	0,6215	50.892,53
4	85.959,08	0,0718278	0,7577047	65.131,60	0,5303	45.586,54
5	90.170,65	0,0718278	0,7069277	63.744,13	0,4526	40.808,09
6	94.530,53	0,0718278	0,6595534	62.347,93	0,3862	36.508,11
7	99.041,61	0,0718278	0,6153539	60.945,64	0,3296	32.641,58
8	103.706,52	0,0718278	0,5741164	59.539,61	0,2812	29.167,27
9	108.527,62	0,0718278	0,5356424	58.131,99	0,2400	26.047,51
10	113.506,90	0,0718278	0,4997467	56.724,70	0,2048	23.247,94
	929.705,01					
TOTAL FLUJO PRESENTE NETO				630.356,67		405.170,39
INVERSION INICIAL				376.772,97		376.772,97
VAN				253.583,70		28.397,42
PRC				4,05		
TIR				18,44%		
R.C.B.				2,47		
RENTABILIDAD SIMPLE				24,68		

## 5.8 ANALISIS DE SENSIBILIDAD

### 5.81 OPTIMISTA

De acuerdo al financiamiento que se realizó a este proyecto se pudo notar que a pesar de que empieza con una producción baja de 30 sacos de harina de pescado al día es decir siendo una tonelada y media de harina logra cubrir las expectativas de los consumidores y permite a su vez generar utilidad para recuperar su inversión en 4to año y así poder mantenerse en el mercado como una empresa líder en la provincia de Esmeraldas productora de harina de pescado.

## 5.9 IMPACTOS

Luego de haber realizado los estudios que el proyecto que necesita el de mercado, tanto en aspecto administrativo, legal, técnico, y financiero se realizó un análisis de los impactos que este proyecto puede generar en distintos escenarios.

Para una mejor comprensión e interpretación se ha escogido una metodología sencilla:

- a. Se ha determinado una serie de ámbitos que directa o indirectamente se relacionan con el proyecto desarrollado.
- b. La matriz de impactos está elaborada sobre la base de algunos indicadores a los cuales se asigna un nivel de impacto, niveles utilizados de acuerdo al siguiente cuadro:

<b>NIVEL</b>	<b>INTERPRETACIÓN</b>
<b>- 3</b>	<b>Impacto alto negativo</b>
<b>- 2</b>	<b>Impacto medio negativo</b>
<b>- 1</b>	<b>Impacto bajo negativo</b>
<b>0</b>	<b>No hay impacto</b>
<b>1</b>	<b>Impacto bajo positivo</b>
<b>2</b>	<b>Impacto medio positivo</b>
<b>3</b>	<b>Impacto alto positivo</b>

- a.** En la matriz de cada área horizontalmente se ubica el rango de impactos establecido en el cuadro anterior mientras que verticalmente se ha determinado una serie de indicadores que determinan el nivel de impacto.
- b.** A cada indicador se asigna con criterio un valor, para luego realizar la sumatoria total de los niveles de impacto que será dividida para el número de indicadores y que permitirá determinar el nivel de impacto promedio de cada área o ámbito.
- c.** Bajo cada matriz se realiza un breve análisis y argumento, indicador por indicador en el que se fundamenta los motivos razones o circunstancias por las que se asignó determinado nivel de impacto a cada indicador.
- d.** Finalmente se ha estructurado una matriz general o global de impactos en la que verticalmente se sustituyen los indicadores por las áreas de influencia y matemáticamente con el procedimiento mencionado se determina el nivel de impacto global del proyecto.
- e.** Para la determinación de un porcentaje se dividirá la sumatoria que ha alcanzado el nivel de impacto para los indicadores o factores del mismo.

## IMPACTO SOCIAL

<b>PONDERACION</b>	<b>-3</b>	<b>-2</b>	<b>-1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>INDICADORES</b>							
<b>Fuentes de empleo</b>							X
<b>Relaciones interpersonales</b>						X	
<b>Mejoramiento de la calidad de vida de involucrados</b>							X
<b>TOTAL</b>						2	6

### NIVEL DE IMPACTO 2.6

### ANALISIS

#### IMPACTO MEDIO POSITIVO

Este proyecto pretende mejorar la calidad de vida de los ciudadanos ya que tendrán un trabajo estable lo cual les va a permitir tener relaciones interpersonales que les pueden ayudar a que puedan surgir e ir escalando puesto para mejorar su economía y su vida social Proyecto que se podrá ejecutar en un futuro a largo plazo pretendiendo generara una identidad de trabajo para los implicados, generando un desarrollo tanto laboral como personal

## IMPACTO ECONÓMICO

<b>PONDERACION</b>	<b>-3</b>	<b>-2</b>	<b>-1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<b>INDICADORES</b>							
<b>Mejoramiento de la economía de participantes</b>							X
<b>Ahorro en costos y gasto</b>							X
<b>Atrae inversión privada</b>						X	
<b>TOTAL</b>						2	6

### NIVEL DE IMPACTO 2.6

#### ANALISIS

#### IMPACTO MEDIO POSITIVO

Pretenderá de este modo incrementar la economía local ya que habrá inversión para la fábrica y de este modo se podrá generar fuentes de trabajo permitiendo que exista una circulación de dinero mediante las ventas del producto.

El proyecto será un poco complicado ya que hay que adquirir muchas herramientas, insumos e infraestructura, pero el momento que se comience a producir se generaran las ganancias

## IMPACTO AMBIENTAL

INDICADORES \ PONDERACION	-3	-2	-1	0	1	2	3
Condiciones de trabajo						x	
Contaminación ambiental controlada					x		
Control de la recolección de desperdicio					x		
TOTAL					2	2	

## NIVEL DE IMPACTO 1.3

### ANALISIS

#### IMPACTO BAJO POSITIVO

Este impacto se encuentra bajo ya que no existe mucho control en lo que son los desperdicios de estos desechos por lo cual se genera una contaminación que termina afectando a las personas y al ambiente

## CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

### CONCLUSIONES

- ② El estudio de mercado permitió evidenciar que la harina de pescado es un producto de mucha salida a nivel nacional ya que lo requiere como insumo necesario para la elaboración del balanceado, de este modo se pudo notar que la provincia de Esmeraldas cuenta con un puerto pesquero para adquirir con mayor facilidad la materia prima para la elaboración del producto pudiendo cubrir la demanda del sector de la provincia en los pequeños productores de cerdos, aves, peces y ganado vacuno.
  
- ② Analizó cada uno de los procedimientos para la elaboración de la harina de pescado se identificó que es de suma importancia tener todos los insumos necesarios y maquinarias para la elaboración del producto, el mismo que va a permitir que se genere una serie de ingresos y gastos en el funcionamiento de la fábrica durante el periodo operativo de la misma.
  
- ② Se concluye que debido a las características predominantes como: accesibilidad de vías, servicios básicos, disponibilidad de materias primas y mano de obra, se logró determinar la factibilidad económica para la fábrica de harina de pescado en el sector de Tachina de la provincia de Esmeraldas pudiendo determinar que el proyecto es viable conforme lo refleja el VAN cuyo valor es de 253.583,70 dólares; la TIR de 18,44%, con un periodo de recuperación de la inversión de 4 años y una relación costo beneficio de 2,47.

## RECOMENDACIONES

- ④ Se recomienda la implementación de la Fábrica de Harina de Pescado ya que de acuerdo al estudio de mercado se podrá llegar a los pequeños productores de la provincia satisfaciendo la demanda requerimiento el mismo que permitirá ofrecer un producto nuevo en el mercado de la ciudad y la provincia; así como también es recomendable que para su comercialización se use el canal ultra corto, realizando una red de mercadeo de entrega directa a todos los empresarios y pequeños productores de la provincia.
  
- ④ Se recomienda realizar un análisis exhaustivo de cada uno de los procedimientos para la elaboración de la Harina de Pescado llevando un control de cada uno de sus ingresos y gastos que permita que se reflejen si existe una ganancia o una pérdida al momento de llevar la contabilidad.
  
- ④ Es necesario que la fábrica de harina de pescado se encuentre en la parroquia de Tachina para que permita una mejor accesibilidad de vías, servicios básicos, disponibilidad de materias primas y mano de obra para la ejecución y factibilidad del proyecto.

## FUENTES BIBLIOGRAFICA

### BIBLIOGRAFIA

- ④ **Puerto pesquero artesanal** (disponible en <http://www.puertoesmeraldas.gov.ec>). Consultado el 12 de mayo del 2012
  
- ④ **Harina de pescado club del mar** (disponible en <http://www.clubdelamar.org/harina.htm>). Consultado el 13 de mayo del 2012
  
- ④ Harina de pescado “**UN BALANCEADO DE PESO**” publicado el 2010,29,04 PERIÓDICO HOY Sección Negocio
  
- ④ Legislación ambiental vigente del ecuador,(disponible en pagina web kalipedia, <http://ec.kalipedia.com/geografia-ecuador/tema/legislacion-ambiental-vigente-ecuador.html?x1=20080803klpgeogec2.kes> ) consultada el 5 de junio del 2012
  
- ④ Productos austral [http://www.austral.com.pe/pr\\_harina.aspx](http://www.austral.com.pe/pr_harina.aspx)
  
- ④ sistema de información de los recursos de pienso(disponible en <http://fa/ag/AGA/AGAP/FRG/afris/es/Data/332.HTM> ) consultado el 4 de junio del 2012

- Ⓢ Periódico el Comercio “**VISTO BUENO A LAS FABRICAS DE HARINA DE PESCADO**” (disponible en [http://www.elcomercio.com/país/Visto-bueno-fabricas-harina-pescado\\_0\\_638336319.html](http://www.elcomercio.com/país/Visto-bueno-fabricas-harina-pescado_0_638336319.html)). Consultado el 13 de junio del 2012
  
- Ⓢ GALINDO, R. “Manual para la creación de Empresas”. Eco ediciones. Bogotá, 2008.
  
- Ⓢ ARBOLEDA, Germán; (2001), "Proyectos"
  
- Ⓢ **SIN. Harina de pescado** (disponible en [www.sni.org.pe/downloads/fichas.../HARINA%20DE%20PESCADO.doc](http://www.sni.org.pe/downloads/fichas.../HARINA%20DE%20PESCADO.doc) ) consultado 15 de septiembre del 2013
  
- Ⓢ **VIA INDUSTRIAL AGRO Y CONSTRUCCIÓN** (disponible en <http://www.viarural.com.ec/alimentos/harinas-de-pescado/>) consultado 20 de septiembre del 2013
  
- Ⓢ **ECUAMUNDO** (disponible en <http://ecuamundo.org/id24.html>) consultado el 15 de septiembre del 2013
  
- Ⓢ Diario Manabí (disponible en <http://www.eldiario.ec/noticias-manabi-ecuador/250722-el-coste-del-agua-se-mantendra/>) consultado el 15 de septiembre 2013
  
- Ⓢ Ecuador: indicadores económicos (disponible en <http://cig.ec/archivos/file/Indicadores%20Economicos/Indicadores%20Enero.pdf> ) consultado el 15 de septiembre del 2012

- Ⓢ Proceso de harina de pescado ( disponible en <http://oneproceso.webcindario.com/Proceso%20de%20la%20harina%20de%20pescado.pdf> ) consultado el 15 de octubre del 2012
  
- Ⓢ Diario hoy ( disponible en <http://www.hoy.com.ec/noticias-ecuador/la-harina-de-pescado-vive-su-mejor-momento-y-se-fortalece-541121.html> ) consultado en junio del 2012
  
- Ⓢ Industria pesquera Junín (disponible en <http://www.junsa.com.ec/index.php/productos/harina-de-pescado>) Consultado el 13 de junio del 2012
  
- Ⓢ Index mundi (disponible en <http://www.indexmundi.com/es/precios-de-mercado/?mercancia=harina-de-pescado&meses=120> ) consultado el 15 de octubre del 2013
  
- Ⓢ Bloc metroactiva (disponible en <http://metroactiva.com/blog-noticias-ecuador/tag/sueldo-basico-2013-ecuador/>) consultado el 15 de octubre del 2013

## ANEXOS



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR**  
**SEDE ESMERALDAS**  
**ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y**  
**CONTABLE**  
**ESCUELA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

**LA SIGUIENTE ESTREVISTA ESTA DIRIGIDA A LOS PROPIETARIOS DE LAS  
FÁBRICAS DE BALANCEADO**

**1) Estaría de acuerdo que existiera una fábrica de harina de pescado en la  
provincia de Esmeraldas**

**Si**

**No**

**2) ¿Si existiera una fábrica de harina de pescado en la provincia de  
Esmeraldas, seria Ud. nuestro cliente?**

**Si**

**No**

**3) Con que frecuencia compran el insumo de harina de pescado para la  
elaboración del balanceado**

**Quincenal**

**Mensual**

**Trimestral**

**4) Cuanto toneladas adquiere de harina de pescado para realizar el balanceado**

**50 ton**

**1000 ton**

**1500 ton**

**Otro**

**5) los pedidos que ud. realiza del producto son atendidos a tiempo por su proveedor**

**Si**

**No**

**6) Está de acuerdo con el precio que le es comercializado la harina de pescado**

**Si**

**No**



**PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATOLICA DEL ECUADOR**  
**SEDE ESMERALDAS**  
**ESCUELA DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y**  
**CONTABLE**  
**ESCUELA DE CONTABILIDAD Y AUDITORIA**

**LA SIGUIENTE ENTREVISTA ESTA DIRIGIDA AL ING. ANDRES ESTRELLA**  
**DIRECTOR DE PAPES**

- 1) cuantas toneladas de vísceras recaudan**
- 2) cada qué tiempo recaudan las vísceras**
- 3) que uso le dan a estos desperdicios**
- 4) en caso de vender los residuos cual es su costo**
- 5) estarían de acuerdo que existiera una fábrica de harina de pescado en la zona de Tachina**
- 6) cuantas toneladas recaudan al mes**
- 7) tiene algún tipo de acuerdo con los pescadores para la recolección de los desechos de marisco**

## MINUTA

En la ciudad de Esmeraldas, a los.....días del mes de .....de ....., comparecen a la suscripción del presente contrato el Empleador y la Trabajadora, cuyos nombres y condiciones se indican a continuación, quienes libre y voluntariamente convienen en celebrarlo, conforme las siguientes cláusulas y especificaciones que forman parte integral del mismo:

PRIMERA.- COMPARECIENTES.- A la celebración del presente contrato de trabajo comparecen, por una parte, en calidad de Empleador y así se le denominará en adelante,....., y por otra parte, en calidad de Trabajadora,..... portadora de la Cedula de Ciudadanía No. .... y domiciliada en la calle.....No....., de esta ciudad Esmeraldas, Provincia de Esmeraldas.

SEGUNDA.- OBJETO DEL CONTRATO Y CLASE DE TRABAJO.- El Empleador, para el desarrollo de las tareas propias de su actividad, contrata los servicios lícitos y personales de la Trabajadora para que se desempeñe como ..... en la empresa en mención y cuyas oficinas se encuentran ubicadas en la ..... de la ciudad de Esmeraldas, Provincia de Esmeraldas, funciones que desempeñarán de conformidad con la Ley, los Reglamentos Internos, las disposiciones generales, órdenes e instrucciones que impartan el Empleador o sus representantes.

TERCERA.- PRESTACION DE SERVICIOS.- La trabajadora se compromete a prestar sus servicios lícitos y personales en forma exclusiva para con el Empleador y bajo su directa dependencia, en la clase de trabajo acordado, para el cual declara tener todos los conocimientos y capacidades necesarias.

CUARTA.- REMUNERACION Y FORMA DE PAGO.- El Empleador pagará a la Trabajadora por la prestación de sus servicios, en forma mensual, un sueldo de..... (USD .....,00), más todos los beneficios previstos en la Ley para los trabajadores en general, dentro de los límites y condiciones determinadas legalmente por los montos que eventualmente pudieran fijarse. En cualquier circunstancia, en caso de que resultare un remanente luego de calcular estos valores, éste será imputable a cualquier otro beneficio que por Ley le correspondiere percibir y así expresamente lo acepta la trabajadora. De la remuneración se harán los descuentos correspondientes a los aportes personales de la trabajadora al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social, retenciones de impuesto a la renta o las que establecieren la legislación tributaria, en caso de haberlas, los ordenados por el Juez o Autoridad competente y los demás determinados por la Ley.

QUINTA.- LUGAR DE TRABAJO, HORARIOS Y JORNADAS.- La Trabajadora desarrollará su trabajo en las instalaciones de la empresa ubicadas en la calle..... de esta ciudad de Esmeraldas, Provincia de Esmeraldas. Su horario de trabajo será el que se acuerde de conformidad con la Ley (*\*\*\*\*\* en esta parte también es posible determinar con precisión el horario, según la conveniencia de la institución y de acuerdo a la categoría ocupacional\*\*\*\*\**) contando con treinta minutos para que la trabajadora se sirva su refrigerio, pudiendo establecerse turnos los cuales serán aprobados por la Autoridad del Trabajo. En caso de requerirse el concurso del trabajo en horas distintas a las acordadas o en días de descanso obligatorio o feriado, la trabajadora expresa su aceptación de trabajar en dichas jornadas y la empresa se compromete a pagarle lo que le corresponda en concepto de horas suplementarias o extraordinarias con arreglo a las disposiciones del Código del Trabajo. Sin embargo, las partes podrán acordar la compensación del trabajo en horas adicionales a la jornada ordinaria con horas de la jornada ordinaria.

SEXTA.- PLAZO.- El presente contrato tiene una duración improrrogable de un año contado a partir de la fecha de suscripción del mismo con sujeción a las disposiciones de este contrato. Es decir, terminará el...de.....de

Sin perjuicio de ello, los noventa primeros días se los considerará de prueba y durante este lapso cualquiera de las partes podrá libremente dar por terminado o rescindir el contrato sin que aquello origine derecho a indemnización alguna.

SEPTIMA.- TERMINACION DE CONTRATO.- En tratándose de un contrato de trabajo a plazo fijo por un año, antes de concluir este plazo, si una de las partes desea terminar con la relación laboral deberá comunicar a la otra por medio de la Autoridad del Trabajo y siendo suficiente la fe de recepción de dicha comunicación para los efectos de Ley. Así mismo, cualquiera de las partes podrá dar por terminado este contrato, previo visto bueno, en los casos de los Arts. 172 y 173 del cuerpo legal antes mencionado y con el procedimiento determinado en el Art. 621 del mismo Código.

OCTAVA.- CONDICIONES GENERALES.- La trabajadora cumplirá con todas sus funciones de acuerdo a lo previsto en el Diccionario Nacional de Ocupaciones del Ministerio de Trabajo y Recursos Humanos y todas aquellas labores inherentes a la naturaleza de su trabajo.

NOVENA.- CONDICIONES ESPECIALES.- Adicionalmente a las funciones que le corresponden cumplir a la trabajadora en su condición aquí estipulada, cumplirá las dispuestas por sus superiores en el contexto de este contrato y de acuerdo a las políticas de la entidad empleadora. La empresa podrá decidir que la trabajadora preste sus servicios en cualquiera de los Departamentos o dependencias de ésta, sin que aquello desvirtúe la relación de trabajo, ni pueda considerarse como cambio de lugar de trabajo ni de funciones como tampoco la existencia de otro contrato de trabajo; por lo tanto, la trabajadora expresa su consentimiento para los cambios de ocupación o de lugar de trabajo que dispusiere el Empleador, siempre y cuando tales cambios no impliquen disminución de remuneración o de categoría. El empleador efectuará evaluaciones de las labores que desempeñe la trabajadora y, de arrojar resultados negativos tales evaluaciones, se asimilará a la figura determinada en el numeral quinto del Art. 172 del Código del Trabajo quedando el Empleador en disposición de iniciar la respectiva acción de visto bueno.

DECIMA.- INCORPORACION DE LEYES.- En todo lo que no estuviere previsto en el presente contrato, las partes declaran incorporadas las disposiciones de la Ley de la materia, en especial las relativas a las obligaciones del Empleador y del Trabajador y las prohibiciones correspondientes.

DECIMA PRIMERA.- CONTROVERSIA.- En caso de controversia, las partes renuncian domicilio y se someterán a los jueces competentes de la Provincia de Esmeraldas y al trámite oral.

Los comparecientes expresan su conformidad con el contenido y efecto del presente contrato y para constancia y en fe de lo cual firman por triplicado en ejemplares de idéntico valor.

**CONTRATO A TÉRMINO INDEFINIDO CON  
TRABAJADORES DE DIRECCIÓN, CONFIANZA Y/O MANEJO**

Nombre \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ patrono \_\_\_\_\_  
nombre del trabajador \_\_\_\_\_ nacionalidad \_\_\_\_\_ estado civil \_\_\_\_\_ edad  
\_\_\_\_\_

Entre el empleador y el trabajador, de las condiciones ya dichas, identificados como aparece al pie de sus firmas, se ha celebrado el presente contrato individual de trabajo, regido además por las siguientes cláusulas:

Primera. El empleador contrata los servicios personales del (la) trabajador (a) para desempeñar en forma exclusiva las funciones inherentes al cargo de \_\_\_\_\_ así como la ejecución de las tareas ordinarias y anexas al mencionado cargo, de conformidad con los reglamentos, órdenes e instrucciones que le imparta el empleador, observando en su cumplimiento la diligencia y el cuidado necesarios.

Segunda. Además de las obligaciones determinadas en la ley y en los reglamentos, el (la) trabajador(a) se compromete a cumplir con las siguientes obligaciones especiales:

1. A poner al servicio del empleador toda su capacidad normal de trabajo, en forma exclusiva en el desempeño de las funciones propias del oficio mencionado y en las labores anexas y complementarias del mismo, de conformidad con las órdenes e instrucciones que le imparta el empleador o sus representantes.

2. A no prestar directa ni indirectamente servicios laborales a otros empleadores, ni a trabajar por cuenta propia en el mismo oficio, durante la vigencia de este contrato.

3. Guardar estricta reserva de todo cuanto llegue a su conocimiento por razón de su oficio y cuya comunicación a otras personas pueda causar perjuicio al empleador.

4. Prestar el servicio antes dicho personalmente, en el lugar del territorio de la República de Colombia que indicare el empleador y excepcionalmente fuera de dicho territorio cuando las necesidades del servicio así lo exigieren.

Parágrafo único: Además de las prohibiciones de orden legal y reglamentario, las partes estipulan las siguientes prohibiciones especiales al trabajador(a):

a) Solicitar préstamos especiales o ayuda económica a los clientes del empleador aprovechándose de su cargo u oficio o aceptarles donaciones de cualquier clase sin la previa autorización escrita del empleador;

b) Autorizar o ejecutar sin ser de su competencia, operaciones que afecten los intereses del empleador o negociar bienes y/o mercancías del empleador en provecho propio;

c) Retener dinero o hacer efectivos cheques recibidos para el empleador;

d) Presentar cuentas de gastos ficticias o reportar como cumplidas visitas o tareas no efectuadas;

e) Cualquier actitud en los compromisos comerciales, personales o en las relaciones sociales, que pueda afectar en forma nociva la reputación del empleador, y

f) Retirar de las instalaciones donde funcione la empresa elementos, máquinas y útiles de propiedad del empleador sin su autorización escrita.

Tercera. El empleador pagará al trabajador por la prestación de sus servicios el salario indicado, pagadero en las oportunidades también señaladas arriba. Dentro de este pago se encuentra incluida la remuneración de los descansos dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VII del Código Sustantivo del Trabajo. Se aclara y se conviene que en los casos en los que el trabajador devengue comisiones o cualquiera otra modalidad de salario variable, el 82.5% de dichos ingresos, constituye remuneración ordinaria, y el 17.5% restante está destinado a remunerar el descanso en los días dominicales y festivos de que tratan los capítulos I y II del título VIII del Código Sustantivo del Trabajo.

Parágrafo primero. Las partes hacen constar que en esta remuneración queda incluido el pago de los servicios que el (la) trabajador(a) se obliga a realizar durante el tiempo estipulado en el presente contrato, y el de la remuneración por recargo nocturno.

Parágrafo segundo. Si por cualquier circunstancia el (la) trabajador(a) prestare su servicio en día dominical o festivo, no tendrá derecho a sobre remuneración alguna, si tal trabajo no hubiere sido autorizado por el empleador, previamente y por escrito.

Parágrafo tercero. El empleador no suministra ninguna clase de salario en especie.

Parágrafo cuarto. Cuando por causa emanada directa o indirectamente de la relación contractual existan obligaciones de tipo económico a cargo del(la) trabajador(a) y a favor del empleador, éste procederá a efectuar las deducciones a que hubiere lugar en cualquier tiempo y, más concretamente, a la terminación del presente contrato, así lo autoriza desde ahora el(la) trabajador(a), entendiendo expresamente las partes que la presente autorización cumple las condiciones de orden escrita previa, aplicable para cada caso.

Cuarta. El trabajador se obliga a laborar la jornada ordinaria en los turnos y dentro de las horas señaladas por el empleador, pudiendo hacer éste ajustes o cambios de horario cuando lo estime conveniente. Por el acuerdo expreso o tácito de las partes, podrán repartirse las horas de la jornada ordinaria en la forma prevista en el artículo 164 del Código Sustantivo del Trabajo, modificado por el artículo 23 de la Ley 50/90, teniendo en cuenta que los tiempos de descanso entre las secciones de la jornada no se computan dentro de la misma, según el artículo 167 *ibídem*.

Quinta. Por razón de las funciones que desempeña el (la) trabajador(a) y por el hecho de desempeñar un cargo de confianza y manejo el (la) trabajador(a) está excluido de la regulación sobre jornada máxima legal y deberá trabajar el número de horas necesarias para el cabal desempeño de sus funciones, por lo cual no habrá lugar al reconocimiento de horas extras cuando sobrepasen el límite legal. Ellos sin perjuicio de cumplir los horarios mínimos señalados por el empleador.

Sexta. Los primeros dos meses del presente contrato se consideran como período de prueba y, por consiguiente, cualquiera de las partes podrá terminar el contrato unilateralmente, en cualquier momento durante dicho período. Vencido éste, la duración del contrato será indefinida, mientras subsistan las causas que le dieron origen y la materia del trabajo; no obstante el trabajador podrá dar por terminado este contrato mediante aviso escrito al empleador con antelación no inferior a treinta (30) días. En caso de no dar el trabajador el aviso, o darlo tardíamente, deberá al empleador una indemnización equivalente a treinta (30) días de salario o proporcional al tiempo faltante, deducible de sus prestaciones sociales; este descuento se depositará a órdenes del juez, todo de conformidad con el

numeral 5° del artículo 6° de la Ley 50 de 1990, que modificó el artículo 64 del Código Sustantivo del Trabajo.

Séptima. Son justas causas para dar por terminado unilateralmente este contrato por cualquiera de las partes, las enumeradas en el artículo 7° del Decreto 2351 de 1965; y, además, por parte del empleador, el incumplimiento del trabajador(a) de cualquiera de las obligaciones y prohibiciones previstas en la cláusula segunda, y las demás faltas que para el efecto se califiquen como graves en el espacio reservado para cláusulas adicionales en el presente contrato.

Octava. Las invenciones o descubrimientos realizados por el trabajador contratado para investigar pertenecen al empleador, de conformidad con el artículo 539 del Código de Comercio, así como el artículo 20 y concordantes de la Ley 23 de 1982 sobre Derechos de Autor. En cualquier otro caso el invento pertenece al trabajador, salvo cuando éste no haya sido contratado para investigar y realice la invención mediante datos o medios conocidos o utilizados en razón de la labor desempeñada, evento en el cual el trabajador, tendrá derecho a una compensación que se fijará de acuerdo al monto del salario, la importancia del invento o descubrimiento, el beneficio que reporte al empleador u otros factores similares.

Novena. Las partes podrán convenir que el trabajo se preste en lugar distinto del inicialmente contratado, siempre que tales traslados no desmejoren las condiciones laborales o de remuneración del trabajador, o impliquen perjuicios para él. Los gastos que se originen con el traslado serán cubiertos por el empleador de conformidad con el numeral 8° del artículo 57 del Código Sustantivo del Trabajo. El trabajador se obliga a aceptar los cambios de oficio que decida el empleador dentro de su poder subordinante, siempre que se respeten las condiciones laborales del trabajador y no se le causen perjuicios. Todo ello sin que se afecte el honor, la dignidad y los derechos mínimos del trabajador, de conformidad con el artículo 23 del Código Sustantivo del Trabajo, modificado por el artículo 1° de la Ley 50 de 1990.

Décima. Este contrato ha sido redactado estrictamente de acuerdo a la ley y la jurisprudencia y será interpretado de buena fe y en consonancia con el Código Sustantivo del Trabajo cuyo objeto, definido en su artículo 1º, es lograr la justicia en las relaciones entre empleadores y trabajadores dentro de un espíritu de coordinación económica y equilibrio social.

Undécimo. El presente contrato reemplaza en su integridad y deja sin efecto alguno cualquiera otro verbal o escrito celebrado entre las partes con anterioridad.

Las modificaciones que se acuerden al presente contrato se anotarán a continuación de su texto. Para constancia se firma en dos o más ejemplares del mismo tenor y valor, ante testigos en la ciudad y fecha que se indican a continuación:

CIUDAD Y FECHA \_\_\_\_\_

**EL EMPLEADORA**

**EL TRABAJADOR (a)**

**C.C.**

## CONTRATO DE TRABAJO A PLAZO FIJO

Comparecen, ante el señor Inspector del Trabajo, por una parte....., a través de su representante legal,..... (en caso de personas jurídicas); en su calidad de **EMPLEADOR** y por otra parte el señor \_\_\_\_\_ portador de la cédula de ciudadanía # \_\_\_\_\_ su calidad de **TRABAJADOR**. Los comparecientes son ecuatorianos, domiciliados en la ciudad de..... y capaces para contratar, quienes libre y voluntariamente convienen en celebrar un contrato de trabajo a PLAZO FIJO con sujeción a las declaraciones y estipulaciones contenidas en las siguientes cláusulas:

El EMPLEADOR y TRABAJADOR en adelante se las denominará conjuntamente como “Partes” e individualmente como “Parte”.

### **PRIMERA. OBJETO DEL CONTRATO:**

El EMPLEADOR para el cumplimiento de sus actividades y desarrollo de las tareas propias de su actividad necesita contratar los servicios laborales de .....(Nota explicativa: Un solo cargo Ejemplo: Mecánico, secretaria), revisados los antecedentes del(de la) señor(a)(ita) ....., éste(a) declara tener los conocimientos necesarios para el desempeño del cargo indicado, por lo que en base a las consideraciones anteriores y por lo expresado en los numerales siguientes, el EMPLEADOR y el TRABAJADOR (a) proceden a celebrar el presente Contrato de Trabajo.

### **SEGUNDA.- JORNADA ORDINARIA Y HORAS EXTRAORDINARIAS.-**

El TRABAJADOR (a) se obliga y acepta, por su parte, a laborar ocho horas diarias por jornadas de trabajo, las máximas diarias y semanal desde las..... hasta las....., en conformidad con la Ley, en los horarios establecidos por el EMPLEADOR de acuerdo a sus necesidades y actividades. Así mismo, las Partes podrán convenir que, el TRABAJADOR labore tiempo extraordinario y suplementario cuando las circunstancias lo ameriten y tan solo por orden escrita del EMPLEADOR.

(Nota: Especificar horario de acuerdo al Art. 47 del Código de Trabajo. Ejemplo: De lunes a viernes de 08:00 a 17:00, con una hora de almuerzo, y de ser el caso citar el Art.49 del mismo cuerpo legal correspondiente a la jornada nocturna.

### **TERCERA.- REMUNERACIÓN.-**

El EMPLEADOR pagará al TRABAJADOR (a) por la prestación de sus servicios la remuneración convenida de mutuo acuerdo en la suma de.....  
DOLARES DE LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA (USD\$ ...,00).

El EMPLEADOR reconocerá también al TRABAJADOR las obligaciones sociales y los demás beneficios establecidos en la legislación ecuatoriana.

### **CUARTA.- DURACIÓN DEL CONTRATO:**

El presente contrato tendrá una duración de \_\_\_\_\_ (Puede estipularse un plazo no inferior a un año ni superior a dos años). (Es facultativo estipular un periodo de prueba de hasta 90 días conforme lo establecido en el Art. 15 del Código de Trabajo).

Este contrato podrá terminar por las causales establecidas en el Art. 169 del Código de Trabajo en cuanto sean aplicables para este tipo de contrato.

### **QUINTA.- LUGAR DE TRABAJO.-**

El TRABAJADOR (a) desempeñará las funciones para las cuales ha sido contratado en las instalaciones ubicadas en..... (Dirección), en la ciudad de..... (Quito), provincia de..... (Pichincha), para el cumplimiento cabal de las funciones a él encomendadas.

### **SEXTA.- Obligaciones de los TRABAJADORES Y EMPLEADORES:**

En lo que respecta a las obligaciones, derecho y prohibiciones del empleador y trabajador, estos se sujetan estrictamente a lo dispuesto en el Código de Trabajo en su Capítulo IV de las obligaciones del empleador y del trabajador, a más de las estipuladas en este contrato. Se consideran como faltas graves del trabajador, y por tanto suficientes para dar por terminadas la relación laboral.

### **SEPTIMA. LEGISLACIÓN APLICABLE**

En todo lo no previsto en este Contrato, cuyas modalidades especiales las reconocen y aceptan las partes, éstas se sujetan al Código del Trabajo.

### **OCTAVA.- JURISDICCIÓN Y COMPETENCIA.-**

En caso de suscitarse discrepancias en la interpretación, cumplimiento y ejecución del presente Contrato y cuando no fuere posible llegar a un acuerdo amistoso entre las Partes, estas se someterán a los jueces competentes del lugar en que este contrato ha sido celebrado, así como al procedimiento oral determinados por la Ley.

### **NOVENA.- SUSCRIPCIÓN.-**

Las partes se ratifican en todas y cada una de las cláusulas precedentes y para constancia y plena validez de lo estipulado firman este contrato en original y dos ejemplares de igual tenor y valor, en la ciudad de..... el día \_\_\_\_ del mes de \_\_\_\_\_ del año \_\_\_\_\_

**EL EMPLEADORA**

**EL TRABAJADOR (a)**

**C.C.**

## **REQUISITO PARA LA PATENTE, MARCA, NORMA SANITARIA Y OTRO TIPO DE REGISTRO**

### **PERMISO DEL CUERPO DE BOMBEROS**

- 🌀 Copia u original del permiso año anterior (locales antiguos).
- 🌀 Copia de RUC si es primera vez.

### **AFILIACIÓN AL SEGURO SOCIAL**

- 🌀 Copia de la designación de cargo (NOMBRAMIENTO)
- 🌀 Copia de la cédula de identidad.
- 🌀 Copia de recibo de pago donde le descuenten el seguro social.
- 🌀 Copia de la cuenta individual del seguro social.

### **REGISTRO ÚNICO DE CONTIBUYENTES**

- 🌀 Original y copia de la cédula de identidad.
- 🌀 Original y copia del pasaporte, con hojas de identificación y tipo de visa vigente.
- 🌀 Presentación del certificado de votación del último proceso electoral.
- 🌀 Original y copia de cualquiera de los siguientes documentos:
- 🌀 Planilla de servicio eléctrico, consumo telefónico, o consumo de agua potable de uno de los tres últimos meses anteriores a la fecha de realización del trámite.
- 🌀 Pago del Servicio de TV por cable, telefonía celular o estados de cuenta a nombre del contribuyente de uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción.
- 🌀 Comprobante del pago del impuesto predial del año actual o del año inmediatamente anterior.

- ☉ Copia del contrato de arrendamiento legalizado o con el sello del juzgado de inquilinato vigente a la fecha de inscripción.

## **PERMISOS PARA LA OBTENCIÓN DEL PERMISO DE FUNCIONAMIENTO**

### **3 Solicitudes dirigidas al Director Provincial de Salud con los siguientes datos:**

- ☉ Nombre del propietario o Representante Legal.
- ☉ Nombre, Razón Social o Denominación del establecimiento.
- ☉ Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC) y Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
- ☉ Actividad o actividades que se realizan en el establecimiento; y
- ☉ Ubicación del establecimiento: cantón, parroquia, sector, calle principal, número e intersecciones, teléfono, fax, correo electrónico (si lo tuviera).

### **La solicitud debe adjuntar: 2 copias de la (siguiente información)**

- ☉ Copia del Registro Único de Contribuyentes (RUC)
- ☉ Copia de la Cédula de Ciudadanía o identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
- ☉ Documentos que acrediten la personería jurídica.
- ☉ Copia del título profesional de la salud, responsable técnico del establecimiento, debidamente registrado en el Ministerio de Salud Pública, para el caso de establecimientos de Salud.
- ☉ Plano del establecimiento a escala 1.50
- ☉ Croquis de ubicación del establecimiento.
- ☉ Permiso otorgado por el Cuerpo de Bomberos.
- ☉ Nómina del personal y copia del o los certificados ocupacionales de salud del personal que labora en el establecimiento, conferidos por un Centro de Salud del MSP.

- ② En caso de renovación presentar copia del permiso de funcionamiento del año anterior (DPSE).
- ② Posterior a la Inspección Sanitaria, debe realizar el pago por concepto del permiso de funcionamiento en el **BANCO NACIONAL DE FOMENTO-Cta. Corriente #0090104027-CÓDIGO # 1.90.4.99. Entregar Original de depósito y 3 copias**

