

**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ
EXTENSIÓN EN EL CARMEN**

FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

**INGENIERA INDUSTRIAL
MENCIÓN EN:
GESTIÓN EMPRESARIAL Y PROYECTOS**

TEMA:

**“Estudio de factibilidad e implantación de un centro de
expendio de carnes en el área urbana del cantón El
Carmen, provincia de Manabí en el año 2012-2013”.**

AUTOR

Valdez Zambrano Giorgina Isabel

DIRECTOR DE TESIS

Ing. Leonor Vizuete Gaibor

El Carmen – Ecuador

2012- 2013



**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ
EXTENSIÓN EN EL CARMEN**

FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL

TESIS DE GRADO

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:

INGENIERA INDUSTRIAL

MENCIÓN GESTIÓN EMPRESARIAL Y PROYECTOS

TEMA:

“Estudio de factibilidad e implantación de un centro de expendio de carnes en el área urbana del cantón El Carmen, provincia de Manabí en el año 2012-2013”.

DIRECTOR DE TESIS

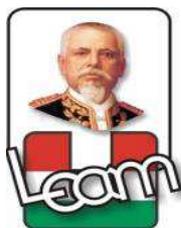
Ing. Leonor Vizuete Gaibor

AUTOR

Giorgina Isabel Valdez Zambrano

El Carmen – Ecuador

2012- 2013



**UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ
FACULTAD DE INGENIERÍA INDUSTRIAL**

TESIS DE GRADO

**“ESTUDIO DE FACTIBILIDAD E IMPLANTACIÓN DE UN CENTRO DE
EXPENDIO DE CARNES EN EL ÁREA URBANA DEL CANTÓN EL
CARMEN, PROVINCIA DE MANABÍ EN EL AÑO 2012-2013”.**

Sometida a consideración del Honorable Consejo Directivo de la Facultad
Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, como requisito para obtener el título de:

INGENIERO INDUSTRIAL

Aprobado por el Tribunal Examinador:

**DECANO DE LA FACULTAD
Ing. César Arias Mendoza**

**DIRECTOR DE TESIS
Ing. Leonor Vizuite Gaibor, Mba**

JURADO EXAMINADOR

JURADO EXAMINADOR

RESPONSABILIDAD DEL DIRECTOR DE TESIS

En mi calidad de Directora de Tesis, CERTIFICO, que el trabajo versado sobre “Estudio de factibilidad e implantación de un centro de expendio de carnes en el área urbana del cantón El Carmen, provincia de Manabí en el año 2012-203”, presentado previo a la obtención de INGENIERO INDUSTRIAL, mención GESTIÓN EMPRESARIAL Y PROYECTOS, fue elaborado bajo mi dirección; sin embargo, en el proceso investigativo, los conceptos y resultados son de exclusiva responsabilidad de la egresada Giorgina Isabel Valdez Zambrano.

Ing. Leonor Vizuite Gaibor, Mba
DIRECTOR DE TESIS

AGRADECIMIENTO

A Dios, sumo creador.

A mi familia, por el apoyo incondicional recibido.

A la ULEAM, formadora de buenos ciudadanos.

*A la Facultad de Ingeniería Industrial, sinónimo de excelencia
educativa.*

*A la Ing. Leonor Vizuite, su acertada dirección ha sido vital en
nuestra formación como buenos profesionales, mujeres y hombres
de bien.*

Isabel Valdez Zambrano

DEDICATORIA

Con amor imperecedero a mis tres hijos:

*Alejandro
Adrián
Andrés*

RESUMEN

El objetivo de este trabajo es realizar un estudio de factibilidad e implantación de un centro de expendio de carnes en el área urbana del cantón El Carmen, provincia de Manabí en el año 2012-2013.

Pequeñas ciudades como El Carmen sienten la necesidad de tener servicios de alta calidad como los que se encuentran en las principales ciudades ecuatorianas. En El Carmen no existe un centro de expendio de carnes con seguridad alimentaria. Por tal razón la importancia de crear un sitio donde se comercialice carnes de res, cerdo y pollo al detalle bajo un ambiente higiénico, exhibidos en frigoríficos, atendido por personal capacitado, donde se encuentren productos de alta calidad y vendidos a un precio razonable. Esto permite, como consecuencia, elevar la calidad de vida de los habitantes y contribuir con su desarrollo, generando, adicionalmente, nuevas plazas de empleo para la población.

El desarrollo de esta investigación contempla tres momentos importantes: El primero, búsqueda de información teórica. Segundo, la ejecución del estudio de factibilidad. Y, tercero, la implantación del proyecto. Para el primero, básicamente, se utilizó los métodos generales de investigación; esto es, método inductivo, deductivo, analítico y sintético, realizando el estudio de mercado considerando la población de la zona urbana del cantón El Carmen; se trabajó con una muestra de 375 personas. En el segundo y tercer momento, fundamentalmente, se hizo uso de los métodos, técnicas e instrumentos específicos para la realización de un estudio de factibilidad y su implantación y se describe las acciones que permitieron determinar las funciones de producción óptima para la utilización eficiente y eficaz de los recursos disponibles, a fin de producir el bien y servicio deseado.

En lo que respecta al estudio financiero, se ordenó y sistematizó la información de carácter económico que proporcionaron las etapas anteriores, se elaboraron los

cuadros analíticos y antecedentes adicionales para la evaluación del proyecto. Luego de aquello se determinó que se puede obtener una tasa interna de retorno (**TIR**) del **36%** que hace que el proyecto sea rentable, principalmente porque tiene un Punto de Equilibrio (**PE**) del **49%**; es decir, que a partir de ese porcentaje de producción la empresa empieza a obtener utilidades. En lo que respecta a la Relación Costo Beneficio que generará este proyecto es altamente rentable considerando que por cada dólar que invierta la empresa ganara \$3,74, y la recuperación del capital invertido será en dos años.

ABSTRACT

The aim of this study is to conduct a feasibility study and implementation of a meat retailing center in the urban area of Canton El Carmen, Manabi province in 2012-2013

Small towns like El Carmen feel the need for high quality services as those found in major Ecuadorian cities. In El Carmen there is no center of sale of meat with food security. For this reason, important to create a site where beef, pork and chicken to detail is marketed under a hygienic environment, displayed in refrigerators, attended by trained personnel, where products are high quality and sold at a reasonable price. This allows, as a result, improve the quality of life for residents and contribute to its development, generating additionally new places of employment for the population.

The development of this research involves three major phases: The first, theoretical information search. Second, the implementation of the feasibility study. And third, the implementation of the project. For the first, basically general research methods used, ie, inductive method, deductive, analytic and synthetic. In the second and third time, essentially using the methods, techniques and specific tools for conducting a feasibility study and implementation was done.

For the market study took into account the population of the urban area of the village of El Carmen, we worked with a sample of 375 people, the results indicated that the project is viable

Subsequently the location and size of the plant was performed and actions will determine the optimal production functions for the efficient and effective use of available resources in order to produce the desired service and well described.

Regarding the financial study, ordered and systematized the economic information that provided the above steps, the analytical tables and additional background for the project evaluation were developed. After it was determined that you can get an internal rate of return (IRR) of 36% which makes the project profitable, mainly because it has an equilibrium point (EP) of 49%; ie, that from that percentage of the company begins to produce profit. Regarding the Cost Benefit Ratio that generate this project is highly profitable considering that for every dollar the company invests won \$ 3.74, and the recovery of capital invested will be in two years.

CONTENIDO	
INTRODUCCIÓN	1
CAPÍTULO I.....	3
1. FUNDAMENTACION TEÓRICA DEL PROYECTO	3
1.1 MARCO REFERENCIAL.....	3
1.2 MARCO CONCEPTUAL:	6
1.2.1 Concepto de carnes.....	6
1.2.2 Calidad:	8
1.2.3 Proteínas:	9
1.2.4 Colesterol:	9
1.2.5 Caloría:.....	10
1.3 MARCO LEGAL	10
1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	10
1.4.1 OBJETIVO GENERAL.....	10
1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS.....	11
CAPÍTULO II.....	12
2. ESTUDIO DE MERCADO	12
2.1 Definición del producto.....	12
2.2 CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO:.....	12
2.2.1 Composición química de las carnes	12
2.3 Disponibilidad de materia prima	13
2.4 DEMANDA Y OFERTA	16
2.4.1 Análisis de la demanda.....	16
2.4.2 Análisis de la Situación: Local	16
2.5 DETERMINACIÓN DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA.....	16

2.5.1	Análisis de datos de fuentes secundarias (Proyección)	25
2.6	ANÁLISIS DE LA OFERTA:	28
2.6.1	Oferta Actual.....	28
2.6.2	Proyección futura de la oferta.	29
2.7	ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA INSATISFECHA	29
2.8	DETERMINACIÓN DE PRECIO EN EL MERCADO DEL PRODUCTO.	30
2.9	ANÁLISIS DE PRECIOS:	30
2.10	CANALES DE COMERCIALIZACIÓN, DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO	32
2.10.1	Estrategia Empresarial	33
2.10.2	Estrategia de Competitividad.....	34
2.10.3	Estrategia de Crecimiento	34
2.10.4	Estrategia de Desarrollo (ventaja competitiva)	34
2.11	ESTRATEGIA DE MERCADOTECNIA	34
2.11.1	Estrategias de comercialización	34
2.11.2	Estrategia de Promoción	34
2.11.3	Estrategia de Plaza	35
CAPÍTULO III		36
3.	ESTUDIO TÉCNICO.....	36
3.1	LOCALIZACIÓN Y TAMAÑO DE PLANTA.....	36
3.1.1	Localización óptima de la planta.	36
3.1.2	Localización macro.	36
3.2	LOCALIZACIÓN MICRO.	37
3.2.1	Valoración de la localización óptima de la planta.	37
3.2.2	Localización materia prima.	38
3.2.3	Localización de la mano de obra.	38

3.2.4	Vías de comunicación.....	39
3.2.5	Servicios básicos.....	39
3.3	LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO: MÉTODO CUALITATIVO POR PUNTOS/ VENTAJAS Y DESVENTAJAS.....	39
3.3.1	Tamaño óptimo de capacidad de producción de la planta.....	39
CAPÍTULO IV.....		42
4.	INGENIERÍA O PROCESO PRODUCTIVO.....	42
4.1	DIAGRAMA DE FLUJO DEL BALANCE DE MATERIA Y DE PROCESO DIARIO DE RESES.....	44
4.1.1	TECNICAS DE CORTES DE LA CARNE DE RES.....	44
4.2	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE RESES.....	47
4.3	DIAGRAMA DE FLUJO CUANTITATIVO PARA EL EXPENDIO DE POLLOS CON UNA PRODUCCIÓN DIARIA DE 20 POLLOS.....	48
4.3.1	TECNICAS DE CORTES DE LA CARNE DE POLLO.....	48
	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE POLLOS.....	50
4.3.2	TECNICAS DE CORTES DE LA CARNE DE CERDO.....	51
4.4	DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE CERDOS.....	53
4.5	SELECCIÓN Y DESCRIPCIÓN DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS.....	57
4.6	PROGRAMA DE MANTENIMIENTO.....	60
4.7	DISTRIBUCIÓN EN PLANTA.....	62
4.8	DETERMINACIÓN DE LAS ÁREAS DE TRABAJO.....	66
4.9	SEGURIDAD INDUSTRIAL.....	70
4.9.1	Uso de equipo de protección personal.....	70
4.9.2	Señales de advertencia:.....	71
•	Peligro en general.....	71
4.9.3	Señales de obligación:.....	71

4.9.4	Señales de información:	71
4.9.5	Señales de prohibición:	72
4.9.6	Señales para controlar incendios.....	72
4.10	CONTROL DE CALIDAD.....	72
4.10.1	Hoja de Análisis de Riesgos	73
4.11	ESTUDIO AMBIENTAL.....	79
4.12	LA EMPRESA Y SU ORGANIZACIÓN.....	81
4.12.1	Aspectos legales de la empresa.....	82
4.13	LA ORGANIZACIÓN.....	83
4.13.1	Estructura organizacional	83
4.13.2	Base filosófica de le Empresa.	97
CAPÍTULO V.....		108
5.	ANALISIS FINANCIERO	108
5.1	INVERSIONES.....	108
5.2	INVERSIÓN FIJA	108
5.2.1	TERRENO Y CONSTRUCCIONES	109
5.2.2	MAQUINARIA Y EQUIPOS	109
5.2.3	OTROS ACTIVOS.....	110
5.3	CAPITAL DE TRABAJO.....	111
5.4	FINANCIAMIENTO	111
5.4.1	GASTOS DE FINANCIAMIENTO.....	112
5.5	COSTOS DE DEPRECIACION Y MANTENIMIENTO	113
5.6	COSTOS DE PRODUCCIÓN.....	115
5.6.1	MATERIALES DIRECTOS.....	115
5.6.2	MATERIALES INDIRECTOS.....	116

5.6.3	MANO DE OBRA DIRECTA	117
5.6.4	MANO DE OBRA INDIRECTA.....	117
5.7	GASTOS ADMINISTRATIVOS.....	117
5.7.1	GASTOS DE VENTAS	118
5.7.2	GASTOS ADMINISTRATIVOS	118
5.7.3	SUMINISTRO.....	119
5.8	ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO	120
5.9	PUNTO DE EQUILIBRIO	121
5.10	FLUJO DE CAJA PROYECTADO.....	124
5.11	BALANCE GENERAL PROYECTADO	125
5.12	RENTABILIDAD DE LA INVERSIÓN	126
	FLUJO DE FONDOS	126
5.12.1	VALOR ACTUAL NETO, VAN	128
5.12.2	TASA INTERNA DE RETORNO, TIR.....	128
5.12.3	RELACION BENEFICIO COSTO.....	129
5.12.4	RECUPERACION DEL CAPITAL.....	129
5.12.5	RAZONES FINANCIERAS	129
	CONCLUSIONES	131
	BIBLIOGRAFÍA	134
	ANEXOS.....	139

INDICE DE TABLAS

Tabla 1 Composición química de las carnes	12
Tabla 2 Comercialización de ganado	13
Tabla 3 Faenado de ganado en el camal del cantón El Carmen	14
Tabla 4 Tamaño de la población de estudio	17
Tabla 5 Encuesta, consumo de carnes	17
Tabla 6 Frecuencia de consumo de carnes.....	18
Tabla 7 Cantidad de consumo de carne.....	19
Tabla 8 Tipo de carne consumida	20
Tabla 9 Lugares de compra de carne.....	21
Tabla 10 Preferencia de acuerdo a textura y suavidad de la carne	22
Tabla 11 Preferencia de la calidad de la carne.....	23
Tabla 12 Preferencia de pago de acuerdo a calidad e higiene	24
Tabla 13 Precio por calidad.....	24
Tabla 14 Cuadro de la proyección de la demanda del cantón El Carmen	25
Tabla 15 Cálculo de la demanda en base a los hogares del cantón El Carmen	26
Tabla 16 Proyección de la demanda de carne de res en base a los hogares del cantón El Carmen	27
Tabla 17 Proyección de la demanda de carne de cerdo en base a los hogares del cantón El Carmen	27
Tabla 18 Proyección de la demanda de carne de pollo en base a los hogares del cantón El Carmen	28
Tabla 19 Datos históricos de la oferta de carnes en el Ecuador.	28
Tabla 20 Estimación de la demanda insatisfecha.....	30
Tabla 21 Cuadro de precios comparativos de carnes	30
Tabla 22 Análisis de precios	31
Tabla 23 Plan de mantenimiento del primer semestre periodo 2013	61

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Consumo de carnes.....	18
Gráfico 2 Frecuencia del consumo de carnes	19
Gráfico 3 Cantidad de consumos de carne	20
Gráfico 4 Tipo de carne consumida.....	21
Gráfico 5 Lugares de compra de carne	22
Gráfico 6 Preferencia de acuerdo a textura y suavidad de la carne.....	23
Gráfico 7 Preferencia de la calidad de la carne	23
Gráfico 8 Preferencia de pago de acuerdo a calidad e higiene	24
Gráfico 9 Precio por calidad	25
Gráfico 10 Proyección de la oferta de carnes.....	29
Gráfico 11 Mapa del cantón el Carmen	36
Gráfico 12 Localización de los cortes de RES.....	44
Gráfico 13 Cortes de res	45
Gráfico 14 Localización de los cortes de pollo.....	48
Gráfico 15 Cortes de pollo.....	49
Gráfico 16 Localización de los cortes de cerdo	51
Gráfico 17 Cortes de cerdo.	52
Gráfico 18 Punto de equilibrio	122

INDICE DE ANEXOS

Anexo 1 Cuadro de resumen de costos y gastos de carnes de res	140
Anexo 2 Cuadro de resumen de costos y gastos de hueso de res	141
Anexo 3 Cuadro de resumen de costos y gastos de organos de res	142
Anexo 4 Cuadro de resumen de costos y gastos de pollos	143
Anexo 5 Cuadro de resumen de costos y gastos de la carne de cerdo	144
Anexo 6 Cuadro general de resumen de costos y gastos de carnes	145
Anexo 7 Construcción del local	146
Anexo 8 Camión frigorífico	148
Anexo 9 Estatutos de la empresa.....	149
Anexo 10 Publicación en el diario	157
Anexo 11 Legalización de la sociedad	158
Anexo 12 Solicitud permiso de construcción	160
Anexo 13 Solicitud de patente.....	164
Anexo 14 Informe ambiental	166

INTRODUCCIÓN

La presente investigación tuvo como finalidad realizar un ***“Estudio de factibilidad e implantación de un centro de expendio de carnes en el área urbana del cantón El Carmen, provincia de Manabí en el año 2012-2013”***.

Las carnes sean estas de res, de cerdo, avícola o de cualquier otro tipo requiere un tratamiento especial al momento de procesarla para su posterior distribución y comercialización. De todos los alimentos que se obtienen de los animales y plantas, la carne es el que mayores valoraciones y apreciaciones alcanza en los mercados por ser una fuente habitual de proteínas, grasas y minerales en la dieta humana; por lo tanto, debe llegar con los niveles de calidad para precautelar la salud de la población.

La mayor parte del consumo de carne para los seres humanos proviene de mamífero, sobre todo carne de animales ungulados, domesticados. Las especies de abasto básicas para el consumo son: ganado ovinos, bovinos, porcino y las aves de corral; mientras que las especies complementarias son: ganado caprino, equino y la caza (mayor y menor). La industria cárnica es la industria de alimentación que mayor volumen de ventas mueve.

En el cantón El Carmen no existe un centro específico de expendio de carnes que cumpla con parámetros mínimos que garanticen al consumidor que está ingiriendo un producto con estándares de calidad. Su consumo siempre se ha asociado al nivel de desarrollo económico, de modo que a mayor cantidad de carne consumida, más alto es el nivel de calidad de vida o índice de riqueza atribuidos a una población.

El proyecto del Centro de Expendio de Carnes de res, cerdo y pollo al detalle bajo un ambiente higiénico, exhibidos en frigoríficos, atendido por personal capacitado, donde se encuentren productos de alta calidad y vendidos a un precio razonable, cumpliendo con los estándares de calidad, se precautelará la salud de los habitantes del cantón El Carmen y contribuirá al desarrollo del cantón generando nuevas plazas de empleo para la población.

Para realizar este trabajo se hizo uso de la investigación descriptiva, esta permitió detallar el proceso de manejo y venta de carnes; se apoyó también en la investigación bibliográfica, recopilación de información de informantes que conocen sobre el asunto. Se aplicó el modelo cuantitativo, porque se utilizó cálculos y pruebas estadísticas. Y, el Método inductivo – deductivo; gracias al primero se obtuvo la información sobre la producción y consumo de carnes para poder fijar características de ventaja en la colocación del producto en el mercado; el segundo, permitió llegar a generalizaciones de la información a fin de inferir al final en las conclusiones y recomendaciones.

La investigación consistió primero en realizar un estudio de mercado para determinar la demanda potencial de los posibles consumidores; se realizó el estudio técnico y la Ingeniería del Proyecto para determinar su capacidad de producción y al final la evaluación financiera y económica para determinar la rentabilidad del proyecto.

CAPÍTULO I

1. FUNDAMENTACION TEÓRICA DEL PROYECTO

1.1 MARCO REFERENCIAL

EL COLOR Y EL SECTOR CARNE

Se reviste de vital importancia para el consumidor, observar el color de la carne, como elemento fundamental para poder determinar su condición. “El color de la carne puede variar del rojo–púrpura intenso de la carne de res recién cortada a un ligero color gris de la carne descolorida de cerdo. ... La mioglobina es una proteína soluble en agua que almacena el oxígeno para el metabolismo aeróbico en músculo. Consiste en una porción de proteína y un anillo de porfirina no proteico con un átomo de hierro central. El átomo de hierro es un agente importante en el color de la carne. Los factores que determinan el color de la carne son el estado de oxidación (química) del hierro y qué compuestos (oxígeno, agua u óxido nítrico) están adheridos a la porción de hierro de la molécula.”¹

Como es sabido, dependiendo el músculo la cantidad de oxígeno variará; hay que tener presente, por lo tanto, que la cantidad de mioglobina también lo hará. Igual cosa sucede, cuando el animal envejece o dependiendo del tipo de animal. Por ejemplo, la carne de vacuno tiene más mioglobina que la de chancho; esta es una de las explicaciones por la que esta última es más pálida. “Inmediatamente después del corte, el color de la carne de res se oscurece a un color rojo púrpura intenso. Conforme el oxígeno del aire entra en contacto con la superficie expuesta de la carne éste se absorbe y se liga al hierro. El color de la superficie de la carne se cambia conforme la mioglobina se oxigena. Este pigmento, llamado oximioglobina, le da a la carne de res el color rojo

¹ Boles, J.; Pegg, R. Meat Color. Montana State University and Saskatchewan Food Product Innovation Program. University of Saskatchewan USA; Mayo, 2011

cereza brillante. Este es el color que los consumidores asocian con la frescura.”²

El color de la carne: bases físico-químicas y factores: “El color de la carne depende de la cantidad y estado físico de los pigmentos musculares (principalmente la mioglobina, proteína ligada a la membrana externa de las mitocondrias y del retículo sarcoplásmico), de la estructura del músculo (que adsorba o refleje más o menos la luz y permita más o menos entrar al oxígeno). El observador percibe el color de la carne como impresión global de la síntesis de tres parámetros que dependen a su vez de diversos factores (biológicos, bioquímicos o físico-químicos):

- 1) Saturación: Cantidad de pigmentos.
- 2) Matiz: Estado químico del pigmento.
- 3) Claridad: Estado físico de la carne ligado al pH último, a la estructura de las proteínas y a la cinética de instauración del *rigor mortis*.”³

Cantidad de pigmentos: “Durante una rápida hemorragia, puede producirse vasoconstricción (HALL *et al.*, 1976) de manera que la carne de animales desangrados en el sacrificio puede contener hemoglobina procedente de residuos de eritrocitos (WARRISS,1977). WARRISS y RHODES (1977). Se estima que la carne fresca contiene una media de 0,3% de sangre residual. La concentración de mioglobina es, sin embargo, el factor principal de determinación del color rojo de la carne. ... Asimismo, influye sobre el color de una pieza de carne la proporción de grasa y tejido conjuntivo que posea y la existencia de otros pigmentos como la catalasa, citocromos, flavinas, vitamina B12, etc. (CLYDESDALE y FRANCIS, 1982; FOX,1987) ”⁴

“El **picado** de la carne destruye el sistema reductor aeróbico (LEDWARD *et al.*, 1977; KROPF *et al.*, 1986) lo que puede explicar parcialmente la oxidación acelerada del pigmento observada en carne picada comparado con el resto del

² Boles, J.; Pegg, R. Meat Color. Montana State University and Saskatchewan Food Product Innovation Program. University of Saskatchewan USA; Mayo, 2011

³ http://www.uco.es/zootecniaygestion/img/pictorex/02_17_30_3c._carne_3c.pdf

⁴ Citados por: www.uco.es/zootecniaygestion/img/pictorex/02_17_30_3c._carne_3c.pdf

músculo. El efecto del pH sobre la estabilidad del color es importante, para ello hay que considerar el último pH alcanzado por el músculo post-*rigor* y la caída del pH en el *prerigor* tras el sacrificio (el pH normal de *rigor* es de 5,6). El último pH normal favorece la oxidación de la mioglobina. Dentro de un rango de 5,6 a 5,8 el pH no es el principal determinante de la estabilidad del color (LEDWARD, 1970, HOOD, 1980). ... Inmediatamente tras el sacrificio el pH muscular se eleva (6,0 - 7,0) disminuyendo enseguida (sobre 5,3 - 5,5) justo hasta el comienzo de la proteólisis. Estas variaciones del pH muscular se producen a velocidades variables dependiendo de los músculos. Esto mismo ocurre en la relación que existe entre el pH y el color; el color de todos los músculos palidece más o menos intensamente y más o menos rápidamente hasta que el color se estabiliza alrededor de las 24 h. post-sacrificio. MOORE (1990b) recomienda el almacenamiento de la carne congelada en forma de canales o piezas, en lugar de chuletas ya troceadas, pues de este modo se minimiza la exposición de la superficie a los efectos del deterioro. Este mismo autor ha señalado que el color de chuletas de cordero congeladas se deteriora regularmente incluso si se guardan en la oscuridad. Tanto HANKINS y HINER (1941) como RAMSBOTTOM (1947) demuestran una mayor estabilidad del color a temperaturas cuanto más bajas por debajo de cero. Parece que, ocurre en la masa muscular, durante el almacenamiento a bajas temperaturas, algún cambio que previene el deterioro del color, posiblemente por una disminución de la capacidad para formar OxiMb o para convertir OxiMb en MetMb. El pH último es alcanzado en bovinos de 15 a 36 horas, en corderos de 12 a 24 horas, en cerdos de 4 a 8 horas y en pollos en 2 horas (DRANSFIELD, 1992)⁵

Almacenamiento y maduración: "Es conocido desde comienzos de siglo (LEHMANN, 1907) que el almacenamiento a temperaturas de refrigeración mejora la terniza de la carne. Es un método usado frecuentemente para conseguir un apropiado ablandamiento y varía con la duración (OUALI, 1990). Maduración durante tres semanas en refrigeración, produce notables mejoras en terniza, pero es costoso comercialmente hablando y conlleva un riesgo de

⁵ Citados por: www.uco.es/zootecniaygestion/img/pictorex/02_17_30_3c._carne_3c.pdf

deterioro de la carne. Sin embargo es norma de numerosos carniceros, sobre todo en bovino, a fin de ablandar canales de bovino adulto (SIERRA, 1977)".⁶

La información antes expuesta permitirá tomar las medidas a fin de considerar los aspectos técnicos para un mejor manejo de la carne. Aquello asegurará llegar al consumidor con un producto de óptima calidad, que cumpla con los parámetros internacionalmente establecidos, que aseguran que lo que se está consumiendo realmente permitirá asegurar una buena alimentación a través del consumo de carnes y, consecuentemente, elevar su calidad de vida.

Por otro lado hay que destacar que en Manabí, generalmente predomina el ganado criollo con doble propósito; esto es, carne y leche. Esta realidad se replica en el cantón El Carmen; aquello obliga necesariamente a ser muy selectivos al momento de escoger a los ejemplares para el faenamiento. Es muy común que en el cantón se sacrifique ganado de edad avanza, es decir, aquel que ya cumplió su ciclo reproductivo. Como se entenderá, la carne que se expende no posee las mismas características nutricionales que las proporcionadas por el ganado joven.

El hecho de que no se cuente en el mercado con una carne óptima y, que además, es comercializada en condiciones deplorables, es uno de los factores claves de motivación para alimentar la idea de crear un negocio de venta de este producto que maneje estándares de calidad, en cuanto a carnes se refiere, e implementar una infraestructura para su venta distinta y moderna, acorde a las exigencias del Ministerio de Salud.

1.2 MARCO CONCEPTUAL:

1.2.1 Concepto de carnes.

“La carne es el tejido animal, principalmente muscular, que se consume como alimento.”⁷ Esta definición básicamente hace referencia a animales terrestres.

⁶ Citados por: www.uco.es/zootecniaygestion/img/pictorex/02_17_30_3c._carne_3c.pdf

⁷ <http://es.wikipedia.org/wiki/Carne>

“... la carne es un gran aporte de proteínas (20% de su peso) y aminoácidos esenciales, siendo además responsable de reactivar el metabolismo del cuerpo humano. Cien gramos de carne roja aportan 20,7 g de proteínas y la misma cantidad de carne blanca aporta 21,9 g de proteínas. La carne aporta muy pocos carbohidratos y contiene muy poca fibra”⁸.

1.2.1.1 La carne de vacuno:

“Una de las primeras razas domésticas que pudieron abastecer al hombre de sus necesidades cárnicas pudo haber sido el bos primigenius que se extendió a lo largo de Eurasia. En el siglo XVII algunos ganaderos de Europa empezaron a seleccionar diversas razas bovinas para mejorar ciertas cualidades como su leche, la capacidad y resistencia ante el trabajo agrícola, la calidad de la carne, etc.”⁹ En Ecuador no ha sido la excepción; la importación de pie de cría ha permitido mejorar sustancialmente la calidad del ganado en el país.

1.2.1.2 Carne de porcino:

Según se conoce por las fuentes consultadas “Los cerdos son descendientes del jabalí salvaje euroasiático. ... la carne de cerdo es la que más porcentaje de población ha alimentado en el resto del mundo, en algunos países como China la palabra "cerdo" es entendida como un significado genérico de "carne". Posee su ganadería algunas ventajas: es relativamente pequeño, es omnívoro, tiene un ratio de crecimiento bastante bueno comparado con otros animales y se consume casi todas las partes de su organismo ...”¹⁰ Entre las desventajas del consumo de carne de cerdo es la de que es fuente de transmisión de enfermedades y que tiene un alto contenido de grasa. Este tipo de carne está clasificada como roja por su alto contenido de mioglobina.

1.2.1.3 Carnes de aves:

“Entre la carne de aves se encuentra la de corral como puede ser la de gallina; el pato, que se consume en dos etapas: en el huevo germinado tal y como lo

⁸ <http://es.wikipedia.org/wiki/Carne>

⁹ http://izarzugaza.com/index.php?option=com_content&view=article&id=139%3Atipos-de-carne&catid=15%3Awiik&Itemid=107&lang=eu

¹⁰ <http://es.wikipedia.org/wiki/Carne>

hacen en Filipinas en el balut, o en un adulto de 6 a 16 semanas; el pavo, que se pueden cuidar ejemplares en un rango de 6-9 kg para el consumo humano entre 12 y 18 semanas, en los EEUU se llega a extender el periodo hasta 32 semanas para adquirir ejemplares inmensos; también se pueden incluir el ganso, codorniz, perdiz, la paloma, etc., todos ellos son animales domesticados que producen carne además de huevos”¹¹.

La carne de ave está tipificada al interior de las carnes blancas. Es significativo el número de investigaciones que han logrado mejorar los procesos de producción; han permitido reducir el número de días antes de llegar al sacrificio y consumo, como también la calidad de la carne, peso y sus propiedades nutricionales.

1.2.2 Calidad:

Es común entender por calidad al grupo de propiedades de algo que permiten determinar su valor; y consecuentemente, genera un estado de satisfacción en quien lo consume.

“ ... en el caso de la carne, este término adquiere especial complejidad, ya que intervienen un gran número de atributos, como el color, la textura, la jugosidad etc., ligados con un factor subjetivo del hombre. ... Muchos estudios demuestran que la calidad en la carne se asocia con el hábito o costumbre de consumir una determinada carne, dejando a un lado otros aspectos más objetivos. No obstante, sí existen criterios objetivos que determinan la calidad, y cuando algunos de éstos no se puedan definir claramente, se deberían establecer al menos cuáles son los criterios que el consumidor posiciona como más importantes en la decisión de compra.”¹²

¹¹ <http://es.wikipedia.org/wiki/Carne>

¹² Carlos Rodríguez Marcos. Comercialización de carnes de calidad. En http://issuu.com/runa-ffrf/docs/libro_digital_runa

1.2.3 Proteínas:

“Las proteínas son macromoléculas formadas por cadenas lineales de aminoácidos. El nombre proteína proviene de la palabra griega πρῶτα ("prota"), que significa "lo primero" o del dios Proteo, por la cantidad de formas que pueden tomar. Las proteínas desempeñan un papel fundamental en los seres vivos y son las biomoléculas más versátiles y más diversas. Realizan una enorme cantidad de funciones diferentes, entre las que destacan la enzimática, hormonal, transportadora (hemoglobina), defensiva (anticuerpos), estructural (colágeno), etc. Las proteínas de todo ser vivo están determinadas genéticamente, es decir, la información genética (genes) determinan qué proteínas tendrá un individuo.”¹³

1.2.4 Colesterol:

“El colesterol es una sustancia adiposa que forma parte de las membranas celulares. Su cuerpo produce la mayor parte del colesterol en el hígado. Por este motivo, los niveles de colesterol están determinados en gran medida por la genética, y el colesterol alto puede ser una característica hereditaria. La mayor parte del colesterol presente en su dieta proviene de productos animales, tales como carnes, grasas lácteas y yema de huevo”¹⁴

Es muy común escuchar de los médicos recomendar a pacientes con elevados niveles de colesterol la reducción del consumo de las carnes rojas, mas no su supresión, dado que en términos generales se constituyen en fuente de elementos nutricionales que fortalecen el cuerpo y aportan al mejoramiento de la calidad de vida. En todo caso, no está contraindicada para las personas que no tienen este tipo de patologías. En el caso de las aves, su consumo no es restringido; por el contrario, es calificada por el común como carnes muy sanas.

¹³ <http://www.quimica.es/enciclopedia/Prote%C3%ADna.html>

¹⁴ Fiona Dulbecco, M.D. Producido por Center for Patient and Community Education, en asociación con el personal y los médicos de California Pacific Medical Center. En <http://www.cpmc.org/learning/documents/cholesterol-span.pdf>

1.2.5 Caloría:

“Es una unidad de energía del Sistema Técnico, se está reemplazando por el Julio del Sistema Internacional; sin embargo, la caloría permanece debido a su uso en la determinación de energía en los alimentos. La caloría fue definida por primera vez por el profesor Nicolas Clément en 1824 como una caloría-kilogramo y así se introdujo en los diccionarios franceses e ingleses durante el periodo que va desde 1842 y 1867.”¹⁵

1.3 MARCO LEGAL

Existen leyes y demás disposiciones legales que se relacionan con el proyecto y que deben ser consideradas para efectos de este trabajo:

El primer lugar, tenemos la legalización de la empresa determinadas por la ley del **Código Civil y Mercantil** y las leyes de jurisdicción determinadas dentro del cantón, de tal manera que se garantiza la legitimidad de dicha empresa y del proceso productivo.

Ordenanzas municipales: Las que conceden permisos de funcionamiento de todo tipo de negocio

En la actualidad se debe trabajar con tres sistemas de aseguramiento de la calidad muy conocidos:

- La Norma ISO 22000, relacionados con la inocuidad de los alimentos
- Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM)
- Análisis de Peligros de Puntos Críticos de Control (APPCC) que son de carácter obligatorio a nivel nacional e internacional.

1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1 OBJETIVO GENERAL

Desarrollar un estudio de factibilidad para la puesta en marcha de un Centro de Expendio de Carnes cumpliendo con los estándares de

¹⁵ <http://es.wikipedia.org/wiki/Calor%C3%ADa>

calidad para precautelar la salud de los habitantes y contribuir en el desarrollo del cantón El Carmen, provincia de Manabí en el año 2012

1.4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

1. Determinar la oferta y la demanda potencial de carnes de res, cerdo, pollo y pescado en el área urbana de la ciudad de El Carmen, provincia de Manabí.
2. Determinar los procesos de expendio de las carnes de res, cerdo, pollo y pescado y realizar el flujo adecuado del proceso
3. Determinar los puntos críticos de acuerdo (APPCC)
4. Implantar programas de Seguridad Industrial e impacto ambiental
5. Elaborar un análisis económico-financiero que mida la factibilidad de desarrollar el proyecto desde el punto de vista de rentabilidad.

CAPÍTULO II

2. ESTUDIO DE MERCADO

2.1 Definición del producto

El producto que se comercializará será las carnes de ganado vacuno, porcino y pollo, para su expendio será seleccionada de acuerdo a su clasificación correspondiente.

2.2 CARACTERÍSTICA DEL PRODUCTO:

“Todas las carnes están englobadas dentro de los alimentos proteicos y nos proporcionan entre un 15y 20% de proteínas, que son consideradas de muy buena calidad ya que proporcionan todos los aminoácidos esenciales necesarios. Son la mejor fuente de hierro y vitamina B 12.Aportan entre un 10 y un 20% de grasa (la mayor parte de ella es saturada), tienen escasa cantidad de carbohidratos y el contenido en agua oscila entre un 50 y 80%.Además nos aportan vitaminas del grupo B, zinc y fósforo”¹⁶.

2.2.1 Composición química de las carnes

Tabla 1 Composición química de las carnes

Carne	Agua	PROTEÍNAS	GRASAS	CENIZAS	CONTENIDO ENERGÉTICO Kcal./100g
VACUNO					
Dorso	65.2	19.5	14.3	0.9	213
Lomo	67.6	20.8	9.8	1.0	176
Solomillo	73.1	21.2	4.0	1.2	124
Pierna	71.2	21.2	7.2	1.0	154
Costillar	58.7	19.2	20.3	0.9	268

¹⁶ <http://www.buenastareas.com/ensayos/Carnes/3644810.html>

Jarrete	70.2	22.2	6.8	0.9	154
Pecho	59.6	17.9	22.1	0.8	278
Espalda	69.5	20.8	9.3	1.0	171
CERDO					
Pierna	59.8	17.7	20.2	0.9	260
Chuletas	60.4	16.4	21.7	0.9	269
Espalda	60.1	17.0	22.0	0.9	275
POLLO	72.7	20.6	5.6	1.1	136

FUENTE: <http://www.itescam.edu.mx/principal/sylabus/fpdb/recursos/r92478.PDF>
http://bioquimicadeproductoscarnicos.blogspot.com/2012/06/composicion-quimica-de-pescados-y_03.html
<http://www.fao.org/docrep/V7180S/v7180s05.htm>
<http://alimentosdemetal.blogspot.com/2009/05/carnes-composicion-cortes-y-reacciones.html>

ELABORACIÓN: Isabel Valdez Zambrano (2013)

2.3 Disponibilidad de materia prima

El Carmen es un cantón eminentemente agrícola y pecuario. Lamentablemente, no existen datos actualizados; no obstante, en los últimos diez años, estos sectores se han fortalecido. En el caso de la ganadería, sigue siendo uno de los sectores más atractivos para la inversión.

A continuación se presenta un cuadro en el que se puede observar la **producción bovina** en El Carmen

Tabla 2 Comercialización de ganado

DESDE EL 1 DE ENERO DEL 2002 HASTA EL 30 DE ABRIL DEL 2002

ORIGEN	DESTINO	CRIA		CAMAL		FERIA		Total
		HEMB	MACH.	HEMB	MACH.	HEMB	MACH	
El Carmen	Sangolquí	5	10	51	91	0	0	157
El Carmen	Quininde	69	100	38	2	0	0	209
El Carmen	Manta	13	13	76				102
El Carmen	Pedro Vicente Maldonado	57	837	21	36	15	169	1135
El Carmen	Sto. Domingo	291	1173	1805	473	499	715	4956
El Carmen	El Carmen	121	87	402	108	1278	944	2940
El Carmen	Quito	58	22	603	128	0	0	811
El Carmen	Sigchos		18					18

El Carmen	Jama	1						1
El Carmen	Libertad	8		28	3			39
El Carmen	Tumbaqui		55					55
El Carmen	San Miguel de los Bancos	2	203	17				222
El Carmen	El Coca		3					3
El Carmen	La Concordia	23	12	5				40
El Carmen	Guayas	3	10	66	10			89
El Carmen	Caldero			8	66			74
El Carmen	La Maná	1	89				25	115
El Carmen	Puerto Quito	16	5					21
El Carmen	Flavio Alfaro	9	4	29				42
El Carmen	Otavalo			3	16			19
El Carmen	Puerto Limon		17					17
El Carmen	Tsachu				20			20
El Carmen	Machachi			5				5
El Carmen	Pedernales	40	40	7	5			92
El Carmen	Ibarra		10					10
El Carmen	Quevedo	8	41	154	2333			2536
El Carmen	Esmeraldas	59	288	10	14			371
El Carmen	Cotopaxi		14					14
El Carmen	Sucumbíos		12					12
El Carmen	Los Ríos	5						5
Total		789	3063	3328	3305	1792	1853	14130

FUENTE: CONEFA

ELABORACIÓN: Unidad de Investigación de la ULEAM, Extensión en El Carmen

En lo que se refiere a ganado faenado a continuación se presenta la siguiente tabla:

Tabla 3 Faenado de ganado en el camal del cantón El Carmen

DESDE EL 1 DE ENERO DEL 2002 HASTA EL 30 DE ABRIL DEL 2002				
CANTIDADES	SEMANA	MES	AÑO	%
TIPO				
BOVINOS	74	296	3552	56.49
PORCINOS	57	228	2736	43.51
TOTAL	131	523	6228	100

FUENTE: Inspectoría del Camal Municipal

ELABORACIÓN: Unidad de Investigación de la ULEAM, Extensión en El Carmen

Como se puede evidenciar, la producción de ganado bovina en El Carmen es muy prospera, de tal manera que tiene márgenes superiores a los necesarios para abastecer el consumo de carne en el cantón. Esta realidad, ha hecho que se pueda conseguir ganado para el faenamiento a precios muy atractivos para

la inversión. Es más, para los meses de sequía (verano) los precios del ganado en pie disminuyen, mientras que los precios, una vez faenada, se mantienen a lo largo del año. Hay que tener presente que en El Carmen dos veces por semana se realiza la feria de comercialización de ganada, que se ubica como la principal de la zona junto a la de Santo Domingo, y una de las de mayor movimiento económico a nivel nacional.

En lo concerniente a la producción porcina, según el último censo realizado por el Proyecto SICA se valora un stock de 1.527.114 porcinos, clasificados en razas criollo, mestizos y pura sangre. Esta población se distribuye de la siguiente manera: criollos 1.193.052 criados en 404.153 UPAS; mestizos 297.695 en 38.585 criaderos y los animales pura sangre con 36.368 criados en 1.344 UPAs.¹⁷ En El Carmen existe suficiente abastecimiento de carne de cerdo. Igual como sucede con el ganado vacuno, la producción de cerdos de El Carmen es superior a la requerida para el consumo de la población del sector, esto ha hecho que los productores abastezcan también a mercados básicamente de la Sierra.

La producción de pollos de engorde en El Carmen supera las 1.500.000 aves anuales. Se han establecido dos granjas avícolas que producen un promedio de 500.000 aves por año cada una; y, un grupo considerable de pequeños productores, que todos juntos producen 500.000 pollos anualmente. En El Carmen se consume un promedio de 500 pollos diarios. La demanda del cantón, básicamente, es satisfecha por los pequeños productores o criadores de pollos que abastecen al mercado local.¹⁸

El abastecimiento de pescado en El Carmen se lo realiza básicamente de Santo Domingo de los Tsachilas (a 35 km. de distancia). Allí se encuentra ubicado el segundo centro de acopio de pescado y mariscos más importante del país. Se puede decir, que el pescado que se consume en El Carmen, es adquirido por intermediarios en Santo Domingo y luego es vendido al consumidor final en el mercado cantonal y en sus alrededores. Un promedio de

¹⁷ Censo Nacional Económico 2010

¹⁸ Registros de productores. Informante Sr. Félix Cedeño Vélez. 2013

60 comerciantes de El Carmen se abastecen allí, adquieren alrededor de 18 quintales diarios¹⁹ que luego son vendidos al por menor. Sin embargo, también se abastecen de pescado que es adquirido en los márgenes costaneros de la zona del cantón Pedernales, y en menor cantidad de la ciudad de Manta. No existen registros sobre volúmenes de pescado que llega a Santo Domingo, pero lo que no deja margen de duda es que mantiene perfectamente abastecido a los mercados de la zona.

2.4 DEMANDA Y OFERTA

2.4.1 Análisis de la demanda

En esta parte de este trabajo se mostrará que existe la necesidad del consumidor de El Carmen en adquirir las carnes que se expenderán y, por otro lado, conocer si existe el poder adquisitivo para realizarlo.

2.4.2 Análisis de la Situación: Local

La población nacional del Ecuador según el último Censo realizado en el 2010 fue de 14'483.499 habitantes. La población de El Carmen fue de 80.535; en el año 2001 la población era de 69.998. El incremento de la población se refleja también en el consumo de alimentos, entre ellos las carnes.

2.5 DETERMINACIÓN DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA

Se utilizó la proporción de habitantes que hay en la región con respecto al total de personas a nivel nacional en el año 2010.

Número de habitantes en el territorio Ecuatoriano: 14 483 499

Número de habitantes en la ciudad de El Carmen: 89 466

Proporción: 375

¹⁹ Datos obtenidos por observación directa de la autora de la tesis. 2013

Tabla 4 Tamaño de la población de estudio

DESCRIPCION	N. HABITANTES
POBLACION DEL CANTON	89466
NUMERO DE HOGARES	17893

Fuente: INEC Proyección de la Población Ecuatoriana por área y años calendario según cantón el Carmen 2.001-2010

n Es el tamaño de la muestra; (número total de posibles encuestados).

Z Es el nivel de confianza; 1.96

p Es la variabilidad positiva; 0.5

q Es la variabilidad negativa; 0.5

N Es el tamaño de la población; 89466 habitantes (17893 Hogares)

E Es la precisión o el error. 0.05

$$n = \frac{Z^2 p q N}{NE^2 + Z^2 p q}$$

$$n = \frac{(1,96)^2(0,5)(0,5)(16107)}{(16107)(0,05)^2+(1,96)^2(0,5)(0,5)}$$

$$n = 375$$

ANALISIS DE DATOS DE FUENTES PRIMARIAS (Consumidores)

Tabla 5 Encuesta, consumo de carnes

1.- ¿DENTRO DE SU DIETA ALIMENTICIA, CONSUME CARNES?

Xi	Ni	Hi
SI	372	99,6%
NO	3	0,4%
	375	100%

Fuente: Encuesta aplicada a una muestra de la población de El Carmen, 2011
Elaboración: Autora del proyecto.

Interpretación: El 99,6% de los encuestados (372 de los casos) dentro de su dieta alimenticia consumen carnes, mientras que el 0,4%(3 de los casos) no consume carnes.

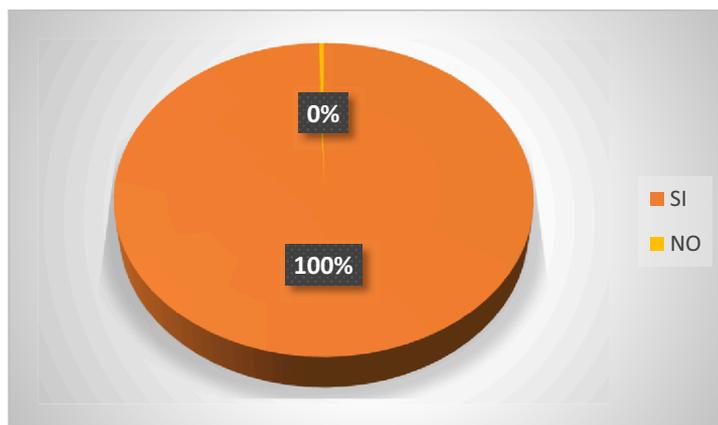


Gráfico 1 Consumo de carnes

Tabla 6 Frecuencia de consumo de carnes

2.- ¿CON QUÉ FRECUENCIA CONSUME CARNES?

Xi	Ni	Hi
DIARIO	27	4,6%
1 VEZ /SEMANA	161	43,9%
2 VEZ /SEMANA	112	33,5%
3 VEZ /SEMANA	69	17,2%
NO CONSUME	3	0,4%
SIN RESPUESTA	3	0,4%
	375	100%

Fuente: Encuesta aplicada a una muestra de la población de El Carmen, 2011
Elaboración: Autora del proyecto

Interpretación: El 43.9% de los consumidores de carnes la consumen 1 veces por semana (161 de los casos), el 33.5 % lo hacen 2 veces por semana (112 de los casos), mientras que el 17,2% consume carnes 3 veces por semana (69 de los casos), el 4,6% la consumen a diario (27 de los casos), mientras que apenas el 0,4% no consumen carnes (3 de los casos), y el 0,4% de los encuestados no dio respuesta a la pregunta planteada (3 de los casos).

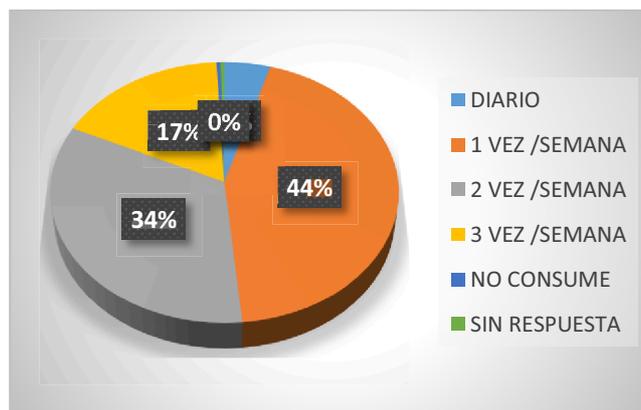


Gráfico 2 Frecuencia del consumo de carnes

Tabla 7 Cantidad de consumo de carne

3.- ¿QUÉ CANTIDAD DE CARNE CONSUME SU HOGAR POR SEMANA?

Xi	Ni	Hi
1 LIBRA	98	28,5%
2 LIBRAS	123	30,5%
3 LIBRAS	73	18,8%
4 LIBRAS	47	13,0%
MÁS DE 4LIBRAS	31	8,8%
NO CONSUME	3	0,4%
	375	100%

Fuente: Encuesta aplicada a una muestra de la población de El Carmen, 2011
Elaboración: Autora del proyecto

Interpretación: El 30,5% consumen en sus hogares 2 libras de carnes (122 de los casos), el 28,5% consumen 1 libra (98 de los casos), el 18,8% consumen 3 libras (73 de los casos), el 13% consumen 4 libras de carnes (47 de los casos), mientras que el 8,8% consumen más de 4 libras (31 de los casos), y apenas el 0,4% de los encuestados no consumen carnes (3 de los casos).

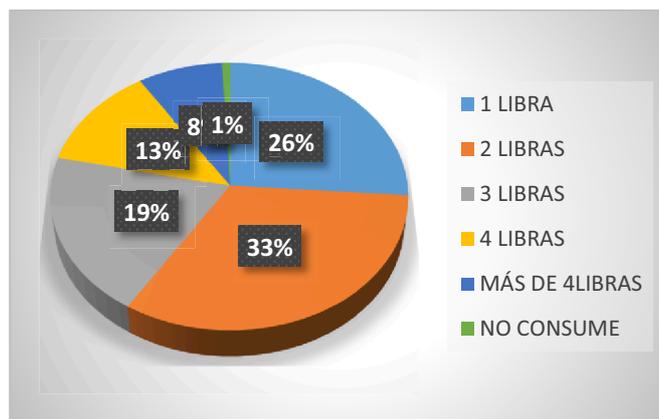


Gráfico 3 Cantidad de consumos de carne

Tabla 8 Tipo de carne consumida

4.- ¿QUÉ TIPO DE CARNE CONSUME MÁS?

Xi	Ni	Hi
RES	116	31,8%
POLLO	166	46,4%
CERDO	54	14,2%
TODO TIPO	25	5,4%
OTROS	8	1,3%
NO CONSUME	3	0,4%
SIN RESPUESTA	3	0,4%
	375	100%

Fuente: Encuesta aplicada a una muestra de la población de El Carmen, 2011
Elaboración: Autora del proyecto

Interpretación: El 46,4% consumen carne de pollo (166 de los casos), el 31,8% consumen carne de res (116 de los casos), el 14,2% consumen carne de cerdo (54 de los casos), el 5,4% consumen todo tipo de carnes (25 de los casos), mientras que el 1,3% consumen otro tipo de carnes (8 de los casos), apenas el 0,4% no consume carne de ningún tipo (3 de los casos), y el 0,4% de los encuestados no dio respuesta a la pregunta (3 de los casos).

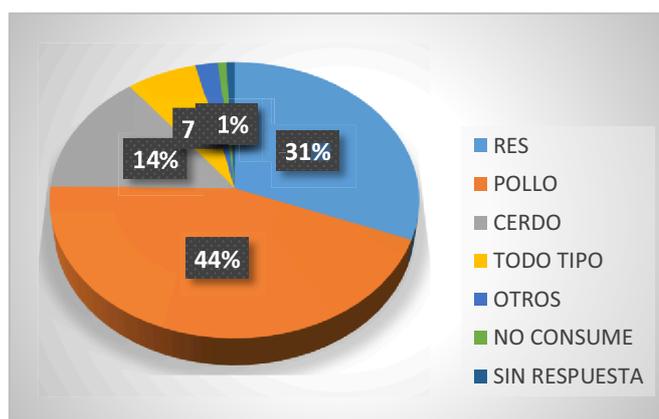


Gráfico 4 Tipo de carne consumida

Tabla 9 Lugares de compra de carne

5.- ¿EN CUÁL DE ESTOS LUGARES COMPRA USTED LAS CARNES?

Xi	Ni	Hi
TIENDAS	64	18,4%
MERCADOS	86	23,4%
TERCENAS	135	35,6%
SUPERMERCADOS	78	20,9%
TODAS	3	0,4%
OTROS	6	0,8%
NO CONSUME	3	0,4%
	375	100%

Fuente: Encuesta aplicada a una muestra de la población de El Carmen, 2011

Elaboración: Autora del proyecto

Interpretación: El 35,6% compran carnes en las tercenas (135 de los casos), el 23,4% compran en mercados (86 de los casos), el 20,9% compran en los supermercados (78 de los casos), el 18,4% compran en las tiendas del barrio (64 de los casos), y el 0,8% compran en otros lugares (6 de los casos), el 0,4% compran en todos los lugares (3 de los casos) y el 0,4% no compran en ninguno de los sitios mencionados (3 de los casos).

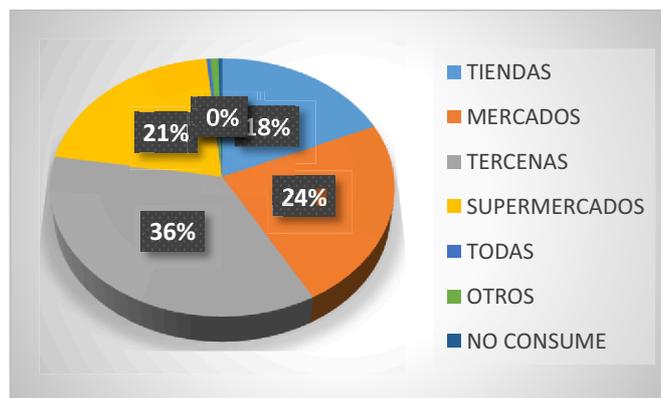


Gráfico 5 Lugares de compra de carne

Tabla 10 Preferencia de acuerdo a textura y suavidad de la carne

6.- ¿LE GUSTARÍA COMPRAR CARNES SELECCIONADAS DE ACUERDO A SU TEXTURA Y SUAVIDAD?

Xi	Ni	Hi
SI	355	96,2%
NO	14	2,9%
SIN RESPUESTA	6	0,8%
	375	100%

Fuente: Encuesta a aplicada a una muestra de la población de El Carmen, 2011
Elaboración: Autora del proyecto

Interpretación: El 96,2% de los encuestados si les gustaría comprar carnes seleccionadas de acuerdo a su textura y suavidad (355 de los casos), el 2,9% no les gustaría comprar carnes seleccionadas de acuerdo a su textura y suavidad (14 de los casos), y el 0,8% no respondió la pregunta planteada (6 de los casos).

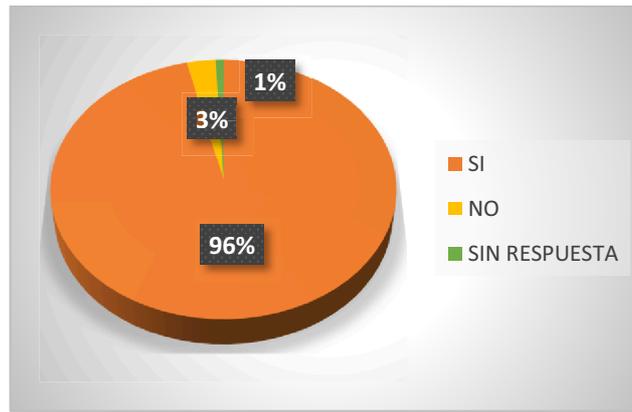


Gráfico 6 Preferencia de acuerdo a textura y suavidad de la carne

Tabla 11 Preferencia de la calidad de la carne

7.- ¿CÓMO LE GUSTARÍA QUE FUERA LA CALIDAD DE LA CARNE?

Xi	Ni	Hi
BUENA	63	18,0%
MEDIANA	22	1,3%
EXCELENTE	287	80,3%
NO CONSUME	3	0,4%
	375	100%

Fuente: Encuesta aplicada a una muestra de la población de El Carmen, 2011
Elaboración: Autora del proyecto

Interpretación: El 80,3% de los encuestados le gustaría consumir carnes de excelente calidad (287 de los casos), el 18% le gustaría consumir carnes de buena calidad (63 de los casos), el 1,3% le gustaría que fuera de mediana calidad (22 de los casos), y el 0,4% no consume carnes (3 de los casos).

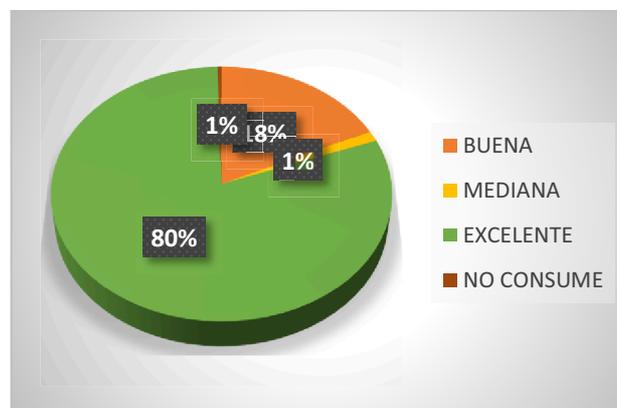


Gráfico 7 Preferencia de la calidad de la carne

Tabla 12 Preferencia de pago de acuerdo a calidad e higiene

8.- ¿ESTARÍA DISPUESTO A PAGAR MÁS POR UN PRODUCTO DE CALIDAD E HIGIENE?

Xi	Ni	Hi
SI	355	94,1%
NO	23	5,4%
SIN RESPUESTA	7	0,4%
	375	100%

Fuente: Encuesta aplicada a una muestra de la población de El Carmen, 2011
Elaboración: Autora del proyecto

Interpretación: El 94,1% de los encuestados si estarían dispuestos a pagar más por un producto de calidad e higiene (355 de los casos), y el 5,4% no está dispuesto a pagar más (23 de los casos), el 0,4% no dio respuesta (7 de los casos).

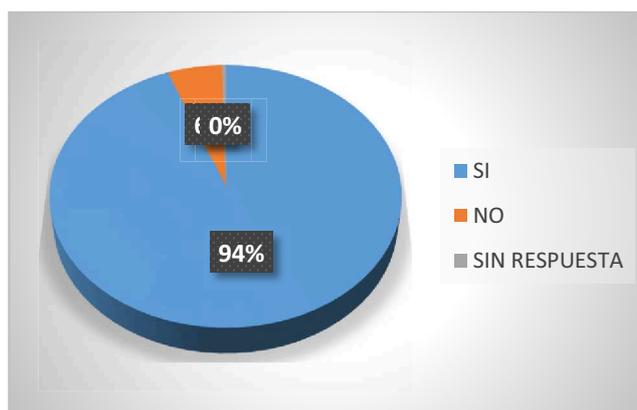


Gráfico 8 Preferencia de pago de acuerdo a calidad e higiene

Tabla 13 Precio por calidad

9.- ¿HASTA QUÉ PRECIO LE GUSTARÍA PAGAR?

Xi	Ni	Hi
2,00	99	28,9%
2,20	152	38,5%
3,50	85	23,8%
3,80	32	6,7%
SIN RESPUESTA	7	2,1%
	375	100%

Fuente: Encuesta aplicada a una muestra de la población de El Carmen, 2011
Elaboración: Autora del proyecto

Interpretación: El 38,5% le gustaría pagar hasta \$2,20 por la libra de carne (152 de los casos), el 28,9% le gustaría pagar hasta \$2,00 por la libra de carne (99 de los casos), el 23,8% le gustaría pagar \$3,50 por la libra de carne (85 de los casos) y apenas el 6,7% pagaría \$3,80 (32 de los casos), el 2,1% no dio respuesta a la pregunta planteada (7 de los casos).

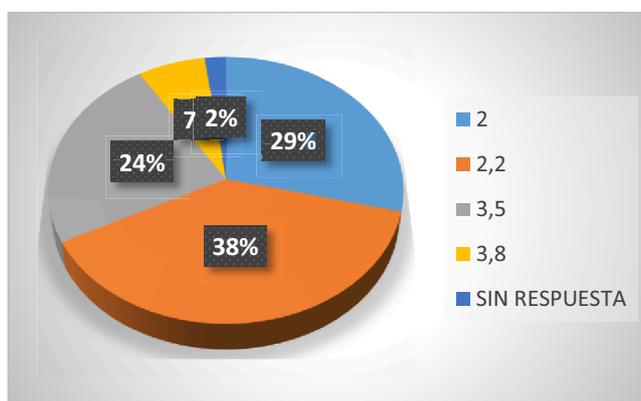


Gráfico 9 Precio por calidad

2.5.1 Análisis de datos de fuentes secundarias (Proyección)

Para realizar este análisis fue necesaria la recopilación de información correspondiente a las tasas de natalidad, defunción, migración, etc. y luego ser aplicadas para proyectar la población de la ciudad del cantón El Carmen utilizando los datos del último censo nacional de población del 2010 y aplicando el método demográfico, para obtener luego una proyección de la demanda para los próximos 5 años, utilizando una tasa de consumo del producto en cuestión que fue determinada previamente por medio de la encuesta aplicada a los posibles consumidores.

Tabla 14 Cuadro de la proyección de la demanda del cantón El Carmen

	Años						
	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
Población	41048	42785	44501	46274	48083	49922	
Urbana	34553	33770	32987	32199	31408	30615	
Rural	75601	76555	77488	78473	79491	80938	
Total							
Población encuestada							375

FUENTE: INEC 2001-2010

Tabla 15 Cálculo de la demanda en base a los hogares del cantón El Carmen

Datos	Cantidad
Nº de Habitantes	89466
Tasa de Natalidad	19,96%
Tasa de Defunción	0,40%
Tasa de Migración	0,52%
Tasa de Emigración	4,70%
Tasa de Inmigración	0,90%
Promedio. Viajeros/año	3000
Mujeres	48,87%
Mujeres núbiles	35%
Promedio de personas por familia	5

FUENTE: INEC 2001-201

CALCULO DE LA DEMANDA EN BASE A LOS HOGARES DEL CANTON EL CARMEN

Proyecciones	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Nº de Habitantes	89466	92968	96607	100388	104317	108400	112643
Emigración (-)	4205	4369	4541	4718	4903	5095	5294
Pobl. Actualizada	85261	88598	92066	95670	99414	103305	107349
Migración (+)	465	483	502	522	542	564	586
Inmigración (+)	805	837	869	903	939	976	1014
Pobl. Flotante	90271	93804	97476	101291	105256	109376	113657
Defunciones (-)	358	372	386	402	417	434	451
Pobl. Real	89913	93433	97090	100890	104839	108942	113206
Mujeres	43722	45433	47212	49060	50980	52975	55049
Mujeres Núbiles	15303	15902	16524	17171	17843	18541	19267
Tasa de natalidad	3054	3174	3298	3427	3561	3701	3846
Base para el 2012 =	Pobl. Real + niños						
Base para el 2012 =	92968	96607	100388	104317	108400	112643	117052

FUENTE: INEC 2001-2010

CONSUMO DE CARNES POR FAMILIA EN EL CANTON EL CARMEN

DESCRIPCION	%	Años						
		2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
carne de res	31,80%	5690	5913	6144	6385	6635	6894	7164
Carne de pollo	46,40%	8302	8627	8965	9316	9681	10060	10453
Carne de cerdo	14,20%	2541	2640	2744	2851	2963	3079	3199
Total		16533	17180	17853	18552	19278	20032	20816

Elaborado por: Autora del proyecto

Tabla 16 Proyección de la demanda de carne de res en base a los hogares del cantón El Carmen

DESCRIPCION	%	Años						
		2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Consumo 1 Lb semanal x 52 sem/año	28,50%	84326	87627	91057	94621	98324	102173	106172
Consumo 2 Lb semanal x 52 sem/año	30,50%	180488	187553	194894	202522	210449	218686	331578
Consumo 3 Lb semanal x 52 sem/año	18,80%	166878	173409	180197	187250	194579	202195	210109
TOTAL DE CONSUMO		431692	448589	466147	484392	503352	523053	647858

ELABORADO POR: Autora del proyecto

De acuerdo con el estudio de mercado realizado a la población del cantón El Carmen el 100% de los hogares consumen carnes de res.

El producto que se expenderá está calculado en libras. Lo que en el primer año, tendremos un consumo de 431692 libras.

Tabla 17 Proyección de la demanda de carne de cerdo en base a los hogares del cantón El Carmen

DESCRIPCION	%	Años						
		2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Consumo 1 Lb semanal x 52 sem/año	28,50%	37843	39325	40864	42463	44125	45852	47647
Consumo 2 Lb semanal x 52 sem/año	30,50%	80998	275962	286764	297988	309651	321771	334366
Consumo 3 Lb semanal x 52 sem/año	18,80%	74890	77821	80867	84033	87322	90740	94291
TOTAL DE CONSUMO		118842	315287	327628	340451	353777	367624	382013

ELABORADO POR: Autora del proyecto

De acuerdo con el estudio de mercado realizado a la población del cantón El Carmen el 100% de los hogares consumen carne de cerdo.

El producto que se expenderá está calculado en libras. Lo que en el primer año, tendremos un consumo de 118842 libras.

Tabla 18 Proyección de la demanda de carne de pollo en base a los hogares del cantón El Carmen

DESCRIPCION	%	Años						
		2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016
Consumo 1 Lb semanal x 52 sem/año	28,50%	123657	128497	133527	138753	123657	149828	155692
Consumo 2 Lb semanal x 52 sem/año	30,50%	264670	275030	285794	296981	308605	320684	333235
Consumo 3 Lb semanal x 52 sem/año	18,80%	244712	254290	264243	274585	285333	296501	308106
TOTAL DE CONSUMO		388328	403527	419321	435734	432262	470511	488927

ELABORADO POR: Autora del proyecto

De acuerdo con el estudio de mercado realizado a la población del cantón El Carmen el 100% de los hogares consumen carne de pollo.

El producto que se expenderá está calculado en libras. Lo que en el primer año, tendremos un consumo de 388328 libras.

2.6 ANÁLISIS DE LA OFERTA:

En El Carmen existe una sola empresa que ofrece carnes, esta es Supermercados AKI, entre otros productos se dedica a expender carnes de res, pollo y pescado, de alguna manera reúne estándares de calidad, que garantizan un producto seguro para el consumo. Sin embargo, los precios de las carnes en este lugar es más elevado que de aquellos que lo hacen informalmente y en condiciones precarias. Como se notará, las carnes que se venderán en esta nueva empresa serán de menor costo y de calidad igual o superior al de la única competencia. Además, como la línea de producto serán únicamente carnes, permitirá mayor especialización, diversificar la presentación, la selección, servicio diferenciado, entre otras.

2.6.1 Oferta Actual

Tabla 19 Datos históricos de la oferta de carnes en el Ecuador.

	POB. ECUADOR	POB. CARMEN	EL. %
2010	14306876	89021	0,62%
2011	14483499	92505	0,64%
2012	15490000	96126	0,62%

Fuente: INEC censo 2010

OFERTA DE CARNES EN EL CARMEN			
	RES	POLLO	CERDO
2010	20135	17011	5459
2011	21587	18037	6041
2012	20974	18084	6296

Fuente: Comerciantes de El Carmen

Elaborado por: Autora del proyecto

2.6.2 Proyección futura de la oferta.

En la presente proyección se utilizó la herramienta estadística del método de los mínimos cuadrados

$$Y = a + b \cdot X$$

PROYECCIÓN DE LA OFERTA DE CARNES

Gráfico 10 Proyección de la oferta de carnes

AÑO	RES	POLLO	CERDO
2010	20135	17011	5459
2011	21587	18037	6041
2012	20974	18084	6296
2013	21741	18784	6768
2014	22160	19321	7187
2015	22580	19858	7605
2016	22999	20395	8024

Elaborado por: Autora del proyecto

Análisis de los resultado: El Cantón El Carmen en base a los datos obtenidos en la investigación de la oferta se puede determinar que el consumo de carnes aumentará a medida que crece la población, lo que de alguna manera deja entrever que es seguro incursionar en este negocio.

2.7 ESTIMACIÓN DE LA DEMANDA INSATISFECHA

El producto propuesto en este proyecto "CARNES" de res cerdo y pollo

Tabla 20 Estimación de la demanda insatisfecha

AÑO	RES			POLLO			CERDO		
	DEMANDA	OFERTA	DEMAND. INSTISF.	DEMANDA	OFERTA	DEMAND. INSTISF.	DEMANDA	OFERTA	DEMAND. INSTISF.
2010	433850	20135	413715	388328	17011	371317	118842	5459	113383
2011	450831	21587	429245	403527	18037	385491	315287	6041	309246
2012	468477	20974	447503	419321	18084	401237	327628	6296	321332
2013	486814	21741	465073	435734	18784	416950	340451	6768	333683
2014	505868	22160	483708	432262	19321	412941	353777	7187	346590
2015	525668	22580	503088	470511	19858	450653	367624	7605	360018
2016	651097	22999	628098	488927	20395	468532	382013	8024	373989

Fuente: **Elaborado por el autora del proyecto**

Análisis del cuadro: Podemos darnos cuenta que al tabular los datos de la oferta como la demanda. La población del cantón El Carmen es un lugar muy aceptable para nuestro producto por que la demanda en los años de proyección es mayor que la oferta.

2.8 DETERMINACIÓN DE PRECIO EN EL MERCADO DEL PRODUCTO.

Se realizó en base a una investigación de campo, a los expendedores de diferentes tipos de carnes en El Carmen.

Tabla 21 Cuadro de precios comparativos de carnes

EXPENDIO DE CARNES EN EL CARMEN	RES	CERDO	POLLO
LUGARES	PRECIO \$ (Lb.)		
SUPERMERCADOS	3,89	4,17	3,73
MERCADOS	2	2,5	1,6
TERCENAS	2	2,5	1,6
TIENDAS	2		1,8

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: Autora del proyecto

2.9 ANÁLISIS DE PRECIOS:

Los precios son cambiantes según cada periodo, así se lo evidencia en la siguiente tabla.

Tabla 22 Análisis de precios

DETERMINACION DE PRECIO DE CARNE DE RES

PERIODO	COSTO	UNIDAD	CARNES PURA 1era	PRECIO DE VTA.	CARNE 2da.	PRECIO DE VTA.	CARNE 3era.	PRECIO DE VTA.
0	41.468,36		24%	3,54	60%	2,52	16%	1,16
1	114.413,18	89.232,00	21.415,68	75.720,43	53.539,20	134.954,53	14.277,12	16.534,97
2	132.987,22	104.104,00	24.984,96	88.340,51	62.462,40	157.446,95	16.656,64	19.290,80
3	139.008,17	111.540,00	26.769,60	94.650,54	66.924,00	168.693,16	17.846,40	20.668,71
4	169.749,61	133.848,00	32.123,52	113.580,65	80.308,80	202.431,79	21.415,68	24.802,45
5	186.969,35	148.720,00	35.692,80	126.200,72	89.232,00	224.924,21	23.795,20	27.558,28
VPN	544.630,76	430.157,21						

PRECIO POR Lb

1,36

DETERMINACION DE PRECIO DE HUESO DE RES

PERIODO	COSTO	UNIDAD	CARNES PURA 1era	PRECIO DE VTA.	CARNE 2da.	PRECIO DE VTA.
0	41.468,36		59%	1,03	41%	0,52
1	33.934,08	64.896,00	38.288,64	39.332,27	26.607,36	13.742,64
2	35.857,00	75.712,00	44.670,08	45.887,65	31.041,92	16.033,09
3	36.966,23	81.120,00	47.860,80	49.165,34	33.259,20	17.178,31
4	42.092,54	97.344,00	57.432,96	58.998,40	39.911,04	20.613,97
5	36.130,60	108.160,00	63.814,40	65.553,78	44.345,60	22.904,41
VPN	138.067,22	312.841,61				

PRECIO POR Lb

0,57

DETERMINACION DE PRECIO DE ORGANOS DE RES

PERIODO	COSTO	UNIDAD	HIGADO	PRECIO DE VTA.	LENGUA	PRECIO DE VTA.	MONDONGO	PRECIO DE VTA.
0	41.468,36		32%	3,55	6%	2,54	40%	2,28
1	64412,55	29.640,00	9.484,80	9.743,33	1.778,40	918,54	11.856,00	27.085,38
2	71415,22	34.580,00	11.065,60	11.367,21	682,03	352,27	13.832,00	31.599,61
3	74222,38	37.050,00	11.856,00	12.179,16	730,75	377,43	14.820,00	33.856,72
4	87810,26	44.460,00	14.227,20	14.614,99	876,90	452,92	17.784,00	40.628,07
5	95925,62	49.400,00	15.808,00	16.238,88	974,33	503,24	19.760,00	45.142,30
VPN	289.858,84	142.884,39						

PRECIO POR Lb

2,32

DETERMINACION DE PRECIO DEL POLLO

PERIODO	COSTO	UNIDAD	PRECIO DE VENTA
0	41.468,36		2
1	183.960,13	156.000,00	281.792,18
2	210.887,40	182.000,00	328.757,55
3	220.954,84	195.000,00	352.240,23
4	267.131,62	234.000,00	422.688,27
5	295.171,58	260.000,00	469.653,64
VPN	864.148,01	752.023,10	

PRECIO POR Lb

1,20

DETERMINACION DE PRECIO DEL CERDO

PERIODO	COSTO	UNIDAD	PRECIO DE VENTA
0	41.468,36		3,55
1	67.625,99	47.736,00	169.687,68
2	78.051,20	55.692,00	197.968,96
3	81.231,20	59.670,00	212.109,60
4	96.342,22	71.604,00	254.531,52
5	105.405,58	79.560,00	282.812,80
VPN	314.961,60	230.119,07	

PRECIO POR Lb

1,55

2.10 CANALES DE COMERCIALIZACIÓN, DISTRIBUCIÓN DEL PRODUCTO

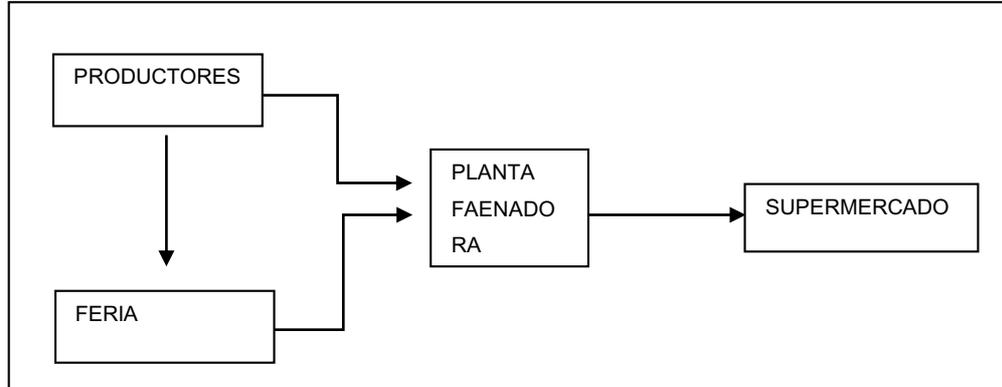
Para la implantación de este proyecto realizaremos dos formas para obtener la materia prima (cerdo y res).

1. Convenio de compras directas con fincas ganaderas en El Carmen y zonas aledañas.

2. Compra en ferias de ganado en El Carmen.

CADENA DE COMERCIALIZACIÓN

Canales de distribución de ganado vacuno y ganado porcino:

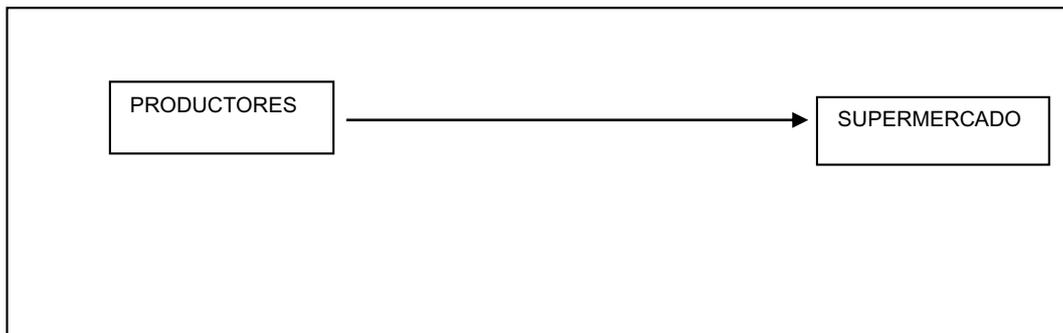


Fuente: Elaborado por el autora del proyecto

Para la implantación de este proyecto realizaremos una forma para obtener la materia prima (pollo).

1. Convenio de compras directas con los productores en El Carmen y zonas aledañas.

Canales de distribución de pollos:



Fuente: Elaborado por el autora del proyecto

2.10.1 Estrategia Empresarial

La estrategia empresarial que adoptará la empresa se enfocará en factores como la competitividad, crecimiento, y desarrollo (ventaja competitiva), que permitirán el posicionamiento y aceptación del mercado

2.10.2 Estrategia de Competitividad

CARNIBELL adopta esta estrategia ya que el producto está dirigido a un segmento específico del mercado, el cual es rentable y duradero. Se captará una cuota de mercado a través de la fidelización de los clientes los cuales reciben un producto que cumple con normas sanitarias y estándares de calidad; es decir, que va a satisfacer las necesidades de alimentación sana en los hogares carmenses,

2.10.3 Estrategia de Crecimiento

CARNIBELL pretende garantizar la venta de un producto con diferentes puntos de distribución; esto permitirá conocer de mejor manera al usuario, sus necesidades, interpretando las tendencias del mercado según las preferencias de los clientes.

2.10.4 Estrategia de Desarrollo (ventaja competitiva)

La estrategia empleada por **CARNIBELL**, se orienta a satisfacer las necesidades de alimentación de los clientes y de esta manera fidelizarlos. Ayudando a conseguir a largo plazo la rentabilidad de la organización.

2.11 ESTRATEGIA DE MERCADOTECNIA

2.11.1 Estrategias de comercialización

Para la entrega de la carne se la realizará a través de venta directa e indirecta; es decir, se comercializará directamente del centro de expendio al consumidor final, y otra cantidad será distribuida en restaurantes y asaderos en diferentes ciudades del país.

2.11.2 Estrategia de Promoción

Con las estrategias de promoción se dará a conocer el producto a los consumidores. Este trabajo se verá apoyado en profesionales de la publicidad en los diferentes medios de comunicación de la localidad.

CARNIBELL aplica la siguiente estrategia de comercialización:

- Calificar las carnes, a fin de determinar aquellas que cumplan los parámetros de calidad.
- Transformar la carne en productos elaborados a fin de satisfacer la tendencia que tienen las personas a comer carne.
- Contratar personal idóneo y capacitado para ocupar los diferentes puestos de trabajo que se crearán.
- Equipar a la empresa de tal forma que coadyuve a manejar de forma óptima el producto.
- Diversificar los productos de venta a fin de captar más clientes.

2.11.3 Estrategia de Plaza

Se plantea distribuir el producto en negocios de venta de comida preparada. Esto permitirá llegar con el producto a más clientes.

CAPÍTULO III

3. ESTUDIO TÉCNICO

3.1 LOCALIZACIÓN Y TAMAÑO DE PLANTA.

3.1.1 Localización óptima de la planta.

La localización óptima de la planta se la enfoca desde el punto de vista macro y micro, se consideran los factores que inciden en la decisión de una localización.

3.1.2 Localización macro.

En vista de que ya se tiene el terreno, la planta se ubica en el Ecuador región costa, provincia de Manabí, cantón El Carmen, cabecera cantonal del mismo nombre, lotización Gaibor, en la Av. 3 de Julio, entre las calles García Moreno y Santa Ana.

Gráfico 11 Mapa del cantón el Carmen



Límites:

- Norte: provincia de Esmeraldas
- Oriente: provincia de Santo Domingo de los Tsáchilas.

- Sur: provincia del Guayas
- Occidente: cantones manabitas de Chone y Flavio Alfaro.

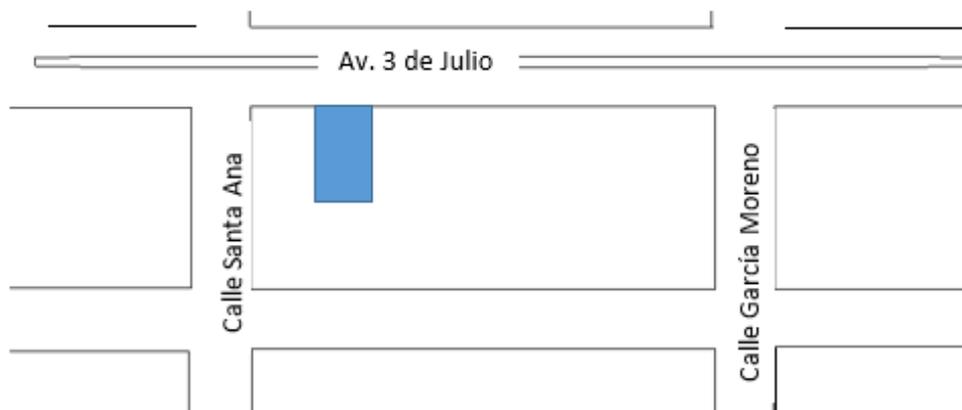
UBICACIÓN ESPECÍFICA DEL CENTRO DE EXPENDIO DE CARNES CARNIBELL.

Una vez que se definió el terreno que se tiene a disposición para el establecimiento de la planta, se consideró los siguientes factores por los cuales se determinó su ubicación:

- Ubicación estratégica y de proyección comercial
- Está ubicado en una vía principal, de cuatro carriles, separados por un parterre, con calles en excelente estado que conducen a cualquier parte de la ciudad.
- Espacio suficiente para parquear vehículos a ambos lados de la vía
- Acceso a los servicios básicos.
- El terreno es relativamente plano.

3.2 LOCALIZACIÓN MICRO.

Lotización Gaybor, Ave 3 de Julio, entre García Moreno y Santa Ana; manzana 10 local # 6



3.2.1 Valoración de la localización óptima de la planta.

Se tomaron en consideración factores de orden cualitativo:

- Lugar acogedor y tranquilo.

- Está ubicado en lugar cercano a los de abastecimiento
- Ubicación en un sector estratégico en una de las principales vías de la ciudad.
- Sector con proyección de crecimiento comercial.
- Lejos de focos de contaminación
- Disponibilidad de mano de obra.

Factores cuantitativos:

- Disponibilidad del terreno, es propio y adquirido hace varios años.
- No se paga arriendo.
- Costo de la mano de obra.
- Costo de los servicios básicos: energía eléctrica, agua, teléfono e internet.

3.2.2 Localización materia prima.

El Carmen es un cantón agrícola y pecuario. La materia prima como el ganado vacuno, porcino y aves se encuentra disponible en toda la localidad. El ganado vacuno es comercializado en una feria que se realiza ininterrumpidamente dos veces por semana, ubicada a seis kilómetros de distancia de la planta. Los cerdos son adquiridos en granjas ubicadas en los alrededores de la cabecera cantonal. Tanto los cerdos como las reses, son faenados en el camal municipal, ubicado a un kilómetro y medio de la planta. Los criaderos de aves, asimismo, se encuentran en zonas urbano marginales y generalmente, el productor mismo se encarga de trasladarla a la planta de comercialización del cliente. En lo referente al pescado, el mercado mayorista se encuentra a 35 km. y proporciona un abastecimiento normal durante todos los días del año.

3.2.3 Localización de la mano de obra.

La mano de obra a utilizar será captada en el cantón El Carmen. Se considera que existe un buen número de personas dispuestas a trabajar en las labores que genere la empresa y, paralelamente, con predisposición para capacitarse.

3.2.4 Vías de comunicación.

Las diferentes vías de comunicación tanto para el ingreso de la materia prima hacia el camal municipal como a las instalaciones de la planta, así como también para el acceso de los clientes, están en muy buen estado, en su mayoría son de asfalto y hormigón armado y, en menor cantidad, de adoquín.

3.2.5 Servicios básicos.

Dentro de los servicios básicos tenemos:

- Suministro de energía Eléctrica
- Agua Potable
- Internet

3.3 LOCALIZACIÓN DEL PROYECTO: MÉTODO CUALITATIVO POR PUNTOS/ VENTAJAS Y DESVENTAJAS.

Evaluación de los Factores determinantes

3.3.1 Tamaño óptimo de capacidad de producción de la planta.

El tamaño óptimo que se estima para la planta es un área de 50m² según las necesidades de ubicación de cámara de frío, equipos, vitrinas frigoríficas y espacio para atención al cliente.

CAPACIDAD DE PRODUCCION DE EXPENDIO DE CARNES POR LIBRAS/SEMANA

DESCRIPCION	CANTIDAD /SEM	PESO/LIBRA	LIBRA/REND/RES	LRAS/SEM.	LIBRAS/ANUAL
RESES	10	735			
RENDIMIENTO DE CARNE/LIBRAS			286	2860	148720
HUESO			208	2080	108160
ORGANOS			95	950	49400
			589	5890	306280

CAPACIDAD DE PRODUCCION DE CARNE DE RES

PERIODO	%	LIBRAS ANUAL	LIBRAS MENSUAL
1	60%	89232	7436
2	70%	104104	8675
3	75%	111540	9295
4	90%	133848	11154
5	100%	148720	12393

CAPACIDAD DE PRODUCCION DE HUESO

PERIODO	%	LIBRAS ANUAL	LIBRAS MENSUAL
1	60%	64896	5408
2	70%	75712	6309
3	75%	81120	6760
4	90%	97344	8112
5	100%	108160	9013

CAPACIDAD DE PRODUCCION DE ORGANOS

PERIODO	%	LIBRAS ANUAL	LIBRAS MENSUAL
1	60%	29640	2470
2	70%	34580	2882
3	75%	37050	3088
4	90%	44460	3705
5	100%	49400	4117

CAPACIDAD DE PRODUCCION DE EXPENDIO DE POLLO POR LIBRAS/SEMANA

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/LIBRA	LRAS/SEM.	LIBRAS/ANUAL
POLLO	100	500	5000	260000
RENDIMIENTO DE CARNE/LIBRAS	100%	500		

CAPACIDAD DE PRODUCCION DE POLLO

PERIODO	%	LIBRAS ANUAL	LIBRAS MENSUAL
1	60%	156000	13000
2	70%	182000	15167
3	75%	195000	16250
4	90%	234000	19500
5	100%	260000	21667

CAPACIDAD DE PRODUCCION DE EXPENDIO DE CARNES CERDO POR LIBRAS/SEMANA

DESCRIPCION	CANTIDAD	PESO/LIBRA	LRAS/SEM.	LIBRAS/ANUAL
CERDO	10	188	1530	79560
RENDIMIENTO DE CARNE/LIBRAS	81%	153		

CAPACIDAD DE PRODUCCION DE CERDO

PERIODO	%	LIBRAS ANUAL	LIBRAS MENSUAL
1	60%	47736	3978
2	70%	55692	4641
3	75%	59670	4973
4	90%	71604	5967
5	100%	79560	6630

De acuerdo a la capacidad instalada del centro de expendio se ha establecido empezar con el 60 % de su capacidad, para cada uno de los productos que se van a vender. El centro de expendio de carnes cubre una demanda insatisfecha del 19% al 23% en el caso de la carne de res; del 38% al 55% en el caso de la carne de pollo; y del 14% al 21% en el caso de la carne de cerdo

AÑO	RES			POLLO			CERDO		
	DEMAND. INSTISF.	CAPACIDAD DE PRODUCCION	% A CUBRIR	DEMAND. INSTISF.	CAPACIDAD DE PRODUCCION	% A CUBRIR	DEMAND. INSTISF.	CAPACIDAD DE PRODUCCION	% A CUBRIR
2012	447503	89232	19,94%	401237	156000	38,88%	321332	47736	14,86%
2013	465073	104104	22,38%	416950	182000	43,65%	333683	55692	16,69%
2014	483708	111540	23,06%	412941	195000	47,22%	346590	59670	17,22%
2015	503088	133848	26,61%	450653	234000	51,92%	360018	71604	19,89%
2016	628098	148720	23,68%	468532	260000	55,49%	373989	79560	21,27%

CAPÍTULO IV

4. INGENIERÍA O PROCESO PRODUCTIVO.

4.1. Ingeniería o proceso productivo

Para la debida implantación del centro de expendio de carnes se deberán tener en cuenta los siguientes puntos con la finalidad de facilitar el proceso y brindar un servicio óptimo a los clientes, para ello se plantea el siguiente Manual de proceso antes de hacer la descripción del proceso de cada especie:

MANUAL DE PROCESOS

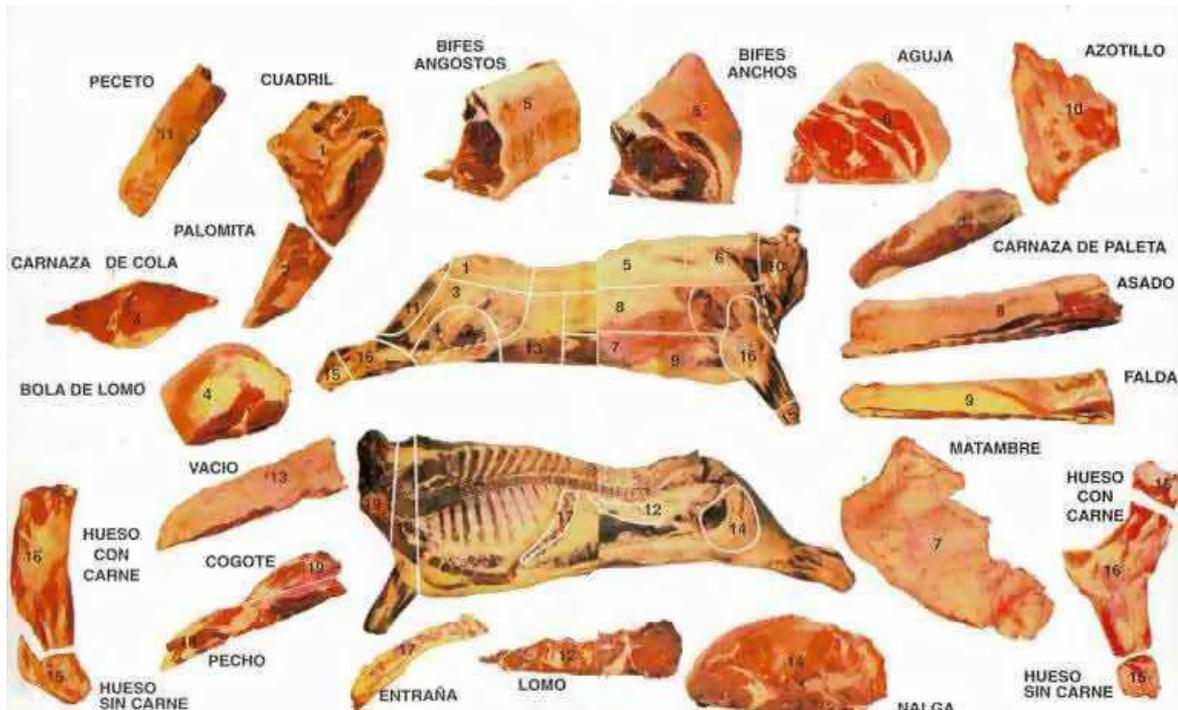
Proceso de abastecimiento de materia prima.

Etapa	Actividad	Responsable
Requisición de materia prima	Análisis de requerimiento de MP de acuerdo al plan de ventas	Operario Cárnico
	Verificación de la existencia de materia prima existente en el inventario	Operario Cárnico
	Cuantificación de la MPD(materia prima directa) Y MPI (materia prima indirecta) requerida	Operario Cárnico
Compra de MP	Contacto de Proveedores	Gerente
	Envío de Pedido a los proveedores	Operario Cárnico
	Contratación del Servicio de transporte de ganado en pie	Gerente
	Transporte de ganado, Bovino y Porcino a la planta	Chofer

	de beneficio	
	Sacrificio del animal, Refrigeración	Planta de Beneficio
	Trasporte de Pollo a la empresa	Proveedor
Recepción de MP	Transporte de MPI la empresa	Proveedor
	Recepción de cuartos de canal de ganado	Operario Cárnico
	Registro de MP (Materia Prima) en formato orden de entrada	Operario Cárnico
	Verificar la cantidad recibida con la orden de Pedido	Operario Cárnico
	Inspeccionar estado de carne	Operario Cárnico
	Pesar el cuarto de canal	Operario Cárnico
	Almacenar Canales en cuarto frío	Operario Cárnico
	Almacenar Pollo en Canastillas en el cuarto frío	Operario Cárnico
	Almacenar MPI en zona de bodega	Operario Cárnico

Elaborado por: Autora del proyecto

Gráfico 13 Cortes de res



FUENTE: <http://argentinaalaolla.blogspot.com/2012/12/cortes-de-carne-argentina.html>

A continuación se proporciona una breve explicación sobre cada uno de las partes:

“Aguayón: Se localiza al principio de la pierna. Se utiliza para bisteces, ya sea asados al carbón o a la plancha, en milanesas y también en trozos.

Bola: Es una parte de la pierna. Se utiliza para milanesa, bisteces y en trocitos.

Cuete: Se encuentra en la parte posterior de la pierna. Se hace en guisados, a la vinagreta, mechado y cocido.

Chamberete: Es una parte de la pierna, casi junto a la pata. Se usa en caldos, cocidos y guisados. En el centro tiene tuétano que se utiliza para hacer tacos.

Retazo con Hueso: Se encuentra en la parte baja, donde termina el costillar. Se usa para preparar cocidos y caldos.

Oso Buco o chamorro: Es la parte intermedia entre la pierna y la pata. Se utiliza al horno, cocido y en guisados.

Carne Molida: Puede ser de aguayón, bola o espaldilla. Se utiliza en picadillos, rellenos, albóndigas, hamburguesas y guisos.

Pescuezo: Es la parte posterior de la cabeza, ideal para hacer jugo de carne.

Pecho: Es la parte baja del frente de la res. Se utiliza para preparar pucheros y caldos.

Centro de pierna: Es la parte central interna de las piernas. Se corta en trozos y bisteces; y puede hacerse horneado, frito o guisado.

Suadero: Es la parte intermedia entre la panza y la pierna. Se corta en trozos y bisteces; puede prepararse en guisado o frito.

Pulpa: Es la parte media de la pierna. Se pueden hacer diversos cortes con ella.

Costillar: Es un trozo de lomo con hueso. Se prepara al carbón, a la plancha, asado, frito o guisado.

Sirloin: Es parte del lomo y de la pierna. Se corta en porciones de 225 a 250 grms. Se hace asado al carbón o a la plancha.

T-bone: Es la parte del bajo lomo de la res y su hueso tiene forma de "t". Se come asado al carbón o a la plancha. Se corta en porciones de 350 a 400 grms.

Roast Beef: Es la parte del alto lomo. Se hace asado, al horno o cocido con limón.

Entrecorte: Es un corte de tipo francés y se encuentra en la parte del alto lomo, entre las costillas. Se come asado al carbón o a la plancha y se corta en porciones de 225 a 250 grms.

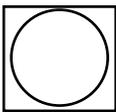
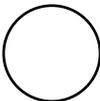
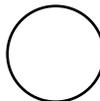
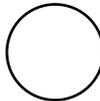
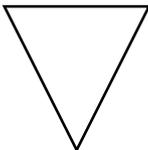
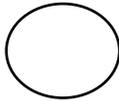
Filete: Está ubicado a un costado del lomo. Es carne muy blanda y jugosa. Se pueden hacer diferentes cortes con él, como filete mignon, a la tampiqueña, medallones, puntas de filete y bisteces.

Espaldilla: Es la parte superior de la pierna delantera. Se corta en trozos para guisados o como carne molida.

Agujas: Es la parte baja del lomo y tiene hueso. Se usa para asar y para caldos.

Falda: Está en la parte baja de la res. En trozos sirve para cocidos, caldos, guisados, deshebrada para guisos y tacos."²⁰

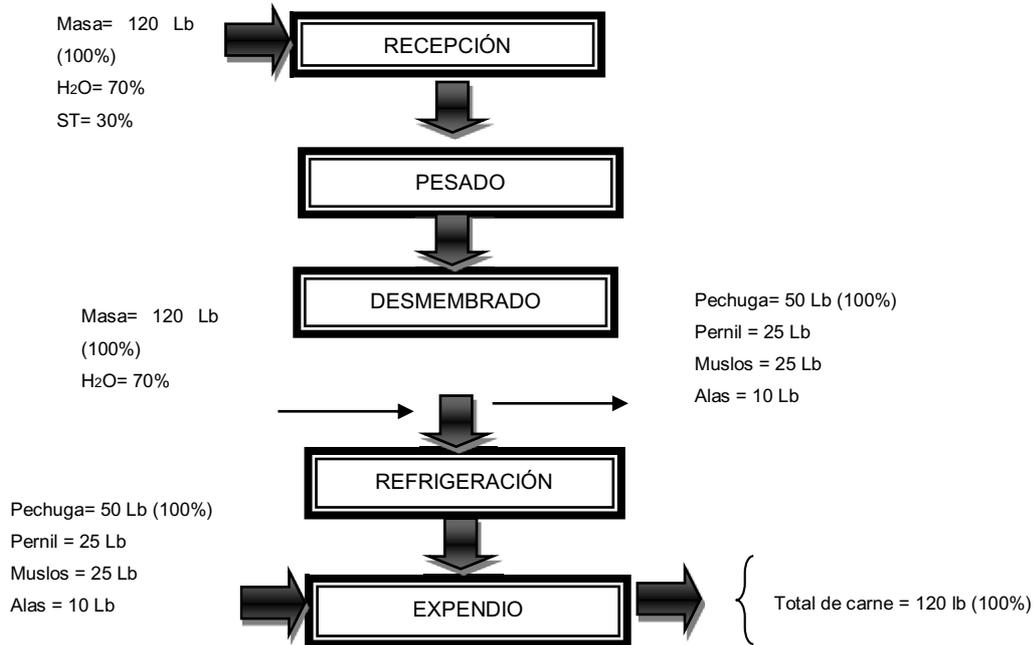
4.2 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE RESES.

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
	Recepción de la materia prima: Se inicia el proceso con la llegada del producto al centro de expendio.
	Cortes En esta operación se selecciona los diferentes cortes en carnes de res.
	Pesado: Es importante para determinar la materia prima que entra al lugar de expendio.
	Embalaje por corte y peso.- se lo realizara de acuerdo a los respectivos cortes y en bandejas de icopor en presentaciones de 1, 2 y 3 Libras. Lo mismo se hará con el hueso y los órganos.
	Almacenamiento: Las carnes son almacenadas en una cámara de frío a una temperatura constante de 4°C, donde se tomarán según el requerimiento del cliente, para su posterior proceso de venta.
	Ventas: Se expone al público en vitrinas refrigeradas, el producto carne de res para que sea seleccionado por los clientes según sus requerimientos.

Elaborado por: Autora del proyecto

²⁰ <http://foro.univision.com/t5/Consejos-de-Cocina/TIPOS-DE-CORTES-DE-CARNE-DE-RES/td-p/236090254>

4.3 DIAGRAMA DE FLUJO CUANTITATIVO PARA EL EXPENDIO DE POLLOS CON UNA PRODUCCIÓN DIARIA DE 20 POLLOS



4.3.1 TECNICAS DE CORTES DE LA CARNE DE POLLO

Gráfico 14 Localización de los cortes de pollo



FUENTE: http://www.deperu.com/datos_utiles/cortes-carne-pollo.php

Gráfico 15 Cortes de pollo



FUENTE: <http://www.lacocinadeinma.com/2010/09/06/los-cortes-del-pollo-chicken-cuts/>

1. **Pescuezo:** Es la parte del pollo que se encuentra entre la cabeza y el tronco.
2. **Filete Pejerrey:** “Se encuentra ubicado en debajo del filete pechuga, también podríamos decir que es “el lomo fino del pollo”. El filete pejerrey es la carne más magra del pollo, es usado principalmente en dietas.”²¹
3. **Pechuga de Pollo:** Se denomina a los dos partes del pecho del pollo.
4. **Alas sin punta:** “Los cortes que derivan del Ala sin punta son: Piernita de ala.- es el brazuelo del pollo, es la parte que tiene más carne... Drumett, es la otra parte de la ala, es utilizada principalmente para hacerla a la parrilla.”²²
5. Muslo: Conocido también como pierna.
6. **Encuentro especial:** “Este corte es la parte encuentro pero sin la parte espinazo.”²³

²¹ <http://www.deperu.com/carnes/corte.php?cor=69>

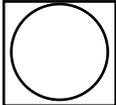
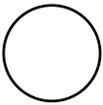
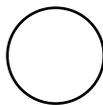
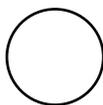
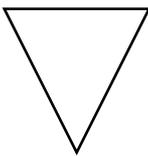
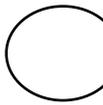
²² <http://www.deperu.com/carnes/corte.php?cor=69>

7. **Filete de pierna y parrillero:** Conocido también como muslo.

8. **Rabadilla o espinazo:** “Este corte proviene del extremo movable de las aves, en la que están ubicadas las plumas de la cola.”²⁴

9. **Patatas:** Son las extremidades inferiores del pollo.

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE POLLOS.

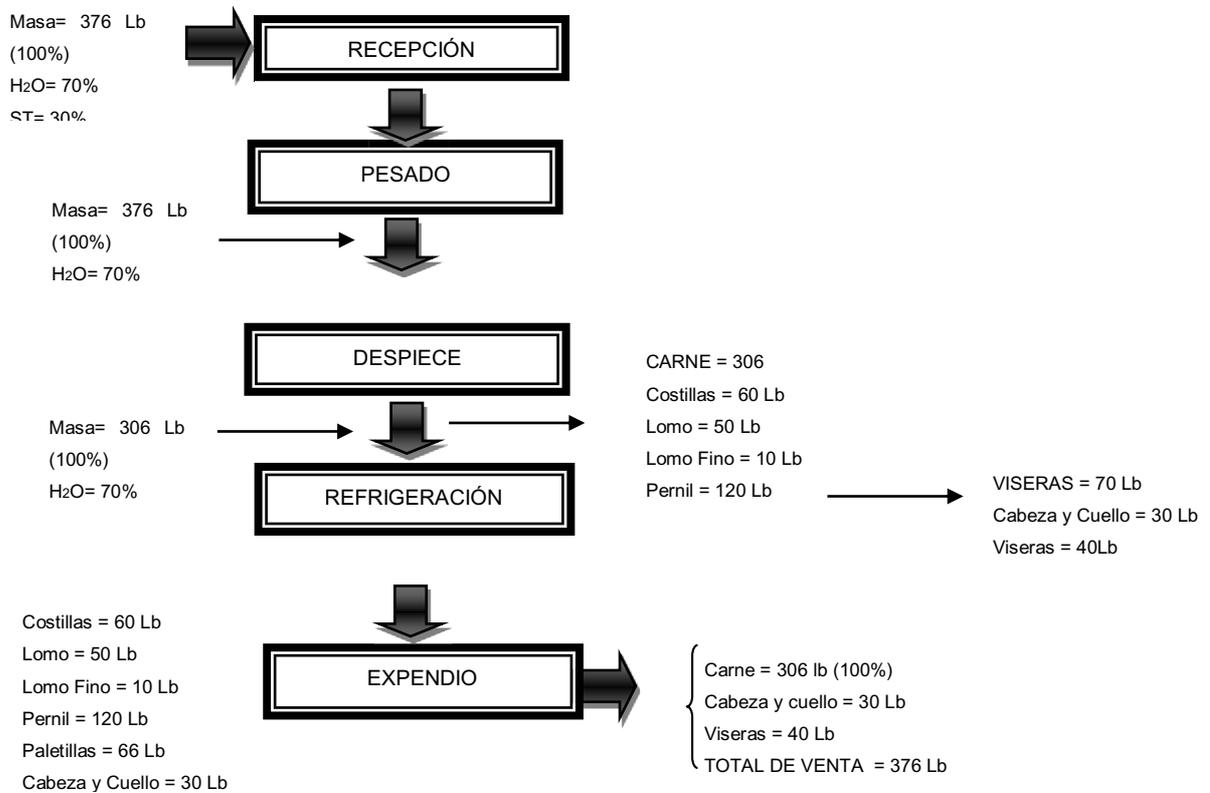
SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
	Recepción de la materia prima: Se inicia el proceso con la llegada del producto al centro de expendio.
	Cortes En esta operación se selecciona los diferentes cortes en carnes de pollo.
	Pesado: Es importante para determinar la materia prima que entra al lugar de expendio.
	Embalaje: se lo realizara de acuerdo a los respectivos cortes y en bandejas de icopor en presentaciones de 1, 2 y 3 Libras. Lo mismo se hará con los órganos.
	Almacenamiento: Las carnes son almacenadas en una cámara de frío a una temperatura constante de 4 ^a C, donde se tomarán según el requerimiento del cliente, para su posterior proceso de venta.
	Ventas: Se expone al público en vitrinas refrigeradas, el producto carne de res para que sea seleccionado por los clientes según sus requerimientos.

Elaborado por: Autora del proyecto

²³ <http://www.deperu.com/carnes/corte.php?cor=69>

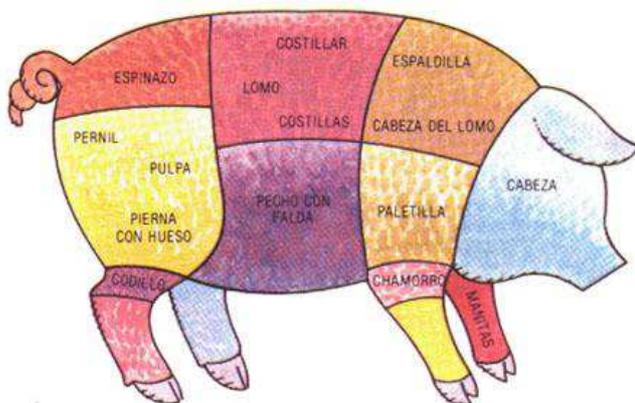
²⁴ <http://www.deperu.com/carnes/corte.php?cor=69>

DIAGRAMA DE FLUJO CUANTITATIVO PARA LA VENTA DE CERDOS CON UNA PRODUCCIÓN DIARIA DE 2 CERDOS



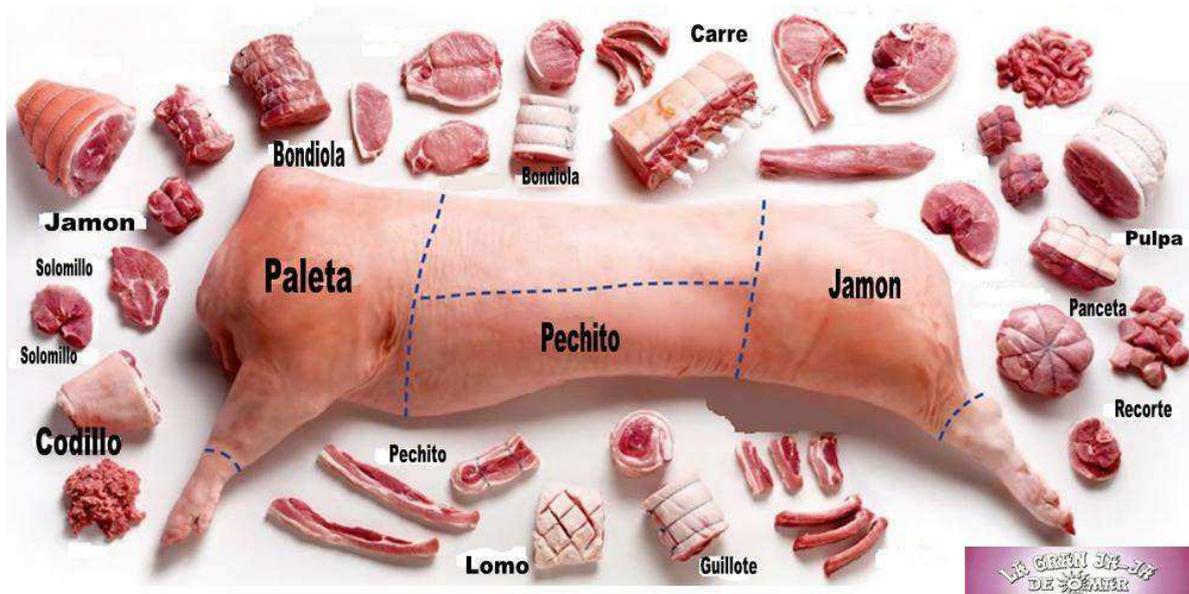
4.3.2 TÉCNICAS DE CORTES DE LA CARNE DE CERDO.

Gráfico 16 Localización de los cortes de cerdo



FUENTE: <http://www.lasrecetasdelaabuela.com/cortes/cerdo.htm>

Gráfico 17 Cortes de cerdo.



FUENTE:<http://spanish.alibaba.com/product-free/pork-cuts-219892899.html>

“Pierna trasera: Se hornea en diferentes formas. La carne maciza (sin hueso) partida en trocitos es para guisados.

Chamorro: Es la parte de la pierna, junto a los codillos, manitas y patas. Se cocina al horno, como carnitas

Lomo: Es el costillar sin hueso. Se cocina al horno en trozos fritos, cocidos o simplemente en pequeños filetes o empanizados.

Costilla: Es la parte interior del lomo. Se puede asar al carbón, a la plancha o prepararse en guisados. Las costillas pueden ser aplanadas o sin aplanar. Se corta en porciones individuales.

Falda: Es la parte baja del cerdo, a un lado de la panza. Puede prepararse cocida y deshebrada. Cortada en trozos se cuece y luego se guisa.

Manitas: Son las patas del cerdo. Se hacen cocidas, guisadas, a la vinagreta, capeadas, etc.

Paletilla: Es la parte alta de la pierna delantera. Se corta en trozos para todo tipo de guisados.

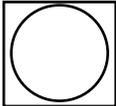
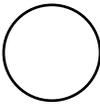
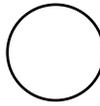
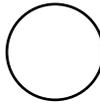
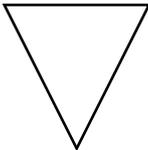
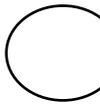
Espaldilla: Parte intermedia entre el costillar y la cabeza. Se utiliza en trozos para preparar guisados.

Pulpa: Es la parte alta de la pierna trasera del cerdo. No tiene hueso. Se prepara en trozos cocidos y fritos; también en bisteces.

Espinazo: Parte final del alto lomo. Se utiliza en guisados, cocido o frito.

Cabeza de lomo: Es la parte donde empieza el lomo. Se utiliza en trozos fritos, cocidos, guisados o en carnitas.”²⁵

4.4 DESCRIPCIÓN DEL PROCESO PRODUCTIVO DE CERDOS.

SÍMBOLO	DESCRIPCIÓN
	Recepción de la materia prima: Se inicia el proceso con la llegada del producto al centro de expendio.
	Cortes En esta operación se selecciona los diferentes cortes en carnes de cerdo.
	Pesado: Es importante para determinar la materia prima que entra al lugar de expendio.
	Embalaje por corte y peso.- se lo realizara de acuerdo a los respectivos cortes y en bandejas de icopor en presentaciones de 1, 2 y 3 Libras.
	Almacenamiento: Las carnes son almacenadas en una cámara de frío a una temperatura constante de 4 ^a C, donde se tomarán según el requerimiento del cliente, para su posterior proceso de venta.
	Ventas: Se expone al público en vitrinas refrigeradas, el producto carne de res para que sea seleccionado por los clientes según sus requerimientos.

Elaborado por: Autora del proyecto

²⁵ <http://www.lasrecetasdelaabuela.com/cortes/cerdo.htm>

Personal Requerido para el Proceso Operativo de las carnes

Etapa	Actividad	Responsable
Alistamiento	Maduración carne de res, 2 días de duración en cuarto frío	Operario Cárnico
	Lavarse las manos	Operario Cárnico
	Colocarse ropa de trabajo, guantes metálicos	Operario Cárnico
	Desinfección de herramienta y mesa de corte	Operario Cárnico
	Preparación utensilios de trabajo: Cuchillos, afiladores, ganchos, etc.	Operario Cárnico
	realizar el programa de producción	Operario Cárnico
	Lectura del programa de producción	Operario Cárnico
	Abrir el cuarto frío	Operario Cárnico
Desposte	Sacar cuarto de canal y ubicarlos en suspensión para desposte	Operario Cárnico
	Despostar carne	Operario Cárnico
	Ubicar trozos grandes de carne en mesa de Corte	Operario Cárnico
	Ubicar huesos en bote	Operario Cárnico
Preparación	Empacar trozos grandes	Operario

media res para tenderos	en bolsas	Cárnico
	Ubicar trozos grandes en canastillas	Operario Cárnico
	Almacenar dos cuartos de canal despostados en canastillas en cuarto frío	Operario Cárnico
Preparación carne en general	Cortar trozos y Colocar en bandejas	Operario Cárnico
	Ubicar bandejas en vitrinas refrigeradas	Operario Cárnico
Preparación carne en bandejas	Cortar trozos en piezas pequeñas	Operario Cárnico
	llevar trozos en cubeta a mesa de empaque	Operario Cárnico
	Ubicar trozos en bandejas de icopor	Operario Cárnico
	Pesar y colocar etiqueta	Operario Cárnico
	Forrar bandejas con papel adhesivo	Operario Cárnico
	Llevar bandejas al almacén y ubicarlas en vitrinas de refrigeración	Operario Cárnico
	Diligenciar formato salida de producción	Operario Cárnico
Preparación Pollo entero	Sacar canastilla con Pollo entero	Operario Cárnico
	llevarla a mesa de empaque	Operario Cárnico
	Empacar pollo entero en Bolsa	Operario Cárnico
	Pesar y colocar etiqueta	Operario Cárnico

Preparación pollo en bandejas	Ubicar pollo entero en mesa de corte	Operario Cárnico
	Despresar pollo	Operario Cárnico
	Llevar presas a mesa de empaque	Operario Cárnico
	ubicar presas en bandeja de icopor	Operario Cárnico
	Pesar y colocar etiqueta	Operario Cárnico
	ubicar bandejas y pollo entero en canastillas	Operario Cárnico
	llevar canastillas al almacén y ubicar en vitrinas de refrigeración	Operario Cárnico
	Diligenciar formato salida de producción	Operario Cárnico

Elaborado por: Autora del proyecto

4.5 SELECCIÓN Y DESCRIPCIÓN DE MAQUINARIAS Y EQUIPOS.

A continuación se detalla los diferentes equipos que se utilizarán en el proceso para el expendio de carnes.

CÁMARA DE FRÍO.

Es una instalación industrial en la cual se almacenan carnes o vegetales para su posterior comercialización.

Características técnicas.

- Capacidad de enfriamiento: 2 y 8⁰C
- Corriente eléctrica: 220V
- Dimensiones: 3 x 3 metros y altura 2.80mt.
- Capacidad de almacenamiento: 30 qq
- 15 Kwh/24h



VITRINAS REFRIGERADAS

- Capacidad de enfriamiento: 2 y 8⁰C
- Corriente eléctrica: 110V
- Dimensiones: 2 metros de largo y altura 1.5mt
- 10 Kwh/24h



CORTADORA DE HUESOS

- Acero inoxidable.
- Motor 1 1/2 HP, 220 Volts
- Huincha que permite cortar productos congelados a alta velocidad
- Mínima producción de aserrín
- Bandeja de desperdicios
- Velocidad de la huincha 16 min/Seg
- Altura de la maquina: 1.88 Mts
- Largo de la huincha 116”
- Consumo de energía de 1,11855 Kwh



MOLINO DE CARNE INDUSTRIAL

- Molino de carne uso industrial.
- Motor de 0.5 hp
- Fabricado completamente en acero inoxidable. Empujador en nylon.
- Capacidad de producción 200 kg/h.
- Consumo de energía de 0,37285 Kwh



FILETEADORA

- Cortadora de 10 pulgadas
- Acero inoxidable
- Calidad industrial
- Motor de 240 watts
- Power: 240W 1/3HP 110v AC
- Consumo de energía de 1,304975 Kwh



MESA DE ACERO INOX. CON LAVABO

- Alto: 85cm
- Ancho:90cm
- Profundidad:55cm



BÁLANZA GRAMERA ELECTRONICA

- Capacidad de 15Kg/2g y 30Kg/5g
- Báscula Digital Comercial Peso, Precio y Total
- Pantalla tipo LED 7 memorias de acceso directo
- Especial para carnicerías y abarrotes sin torreta
- Pesa en Kg. y lb.
- Cubierta Plástica y plato con cubierta de acero inoxidable
- Precisión: 1/6000
- Voltaje 127 V~60 Hz
- Consumo Energético 6 W (6x10-3Kw))= 0,048 Kw en 8 h
- Medidas 350 x 330 x 120 mm



BÁLANZA RIELERA

MODELO R600

Estructura de características constructivas similar al R300, pero con 3 bulones de sujeción de cada lado y 2 celdas de carga protegidas contra la corrosión; mínimo mantenimiento. Para uso de frigoríficos y grandes centros de distribución.



REGISTRADORA

- Autorizada por el SRI
- 16 departamentos o grupos de productos
300 ítems PLU's
- Reporte de ventas y cierres de caja
- Consumes de Energía 6 W (6x10-3Kw)
= 0,048 Kw en 8 h



CUCHILLOS

- **Acero inoxidable**



CAMIÓN CON FURGÓN RIFREGERADO

- Marca MITSSUBISHI CANTER 4 TON.
- **Furgón:**Tipo-C
- Dimensiones: 4 x 2,50 x 2.30



4.6 PROGRAMA DE MANTENIMIENTO.

El plan de mantenimiento asegura que la empresa funcione y prolongue la vida útil de su infraestructura y equipos.

El mantenimiento preventivo reina en la empresa, pues posee maquinaria nueva por lo que se le dará el cuidado necesario.

Tabla 23 Plan de mantenimiento del primer semestre periodo 2013

	ENERO				FEBRERO				MARZO				ABRIL				MAYO				JUNIO			
	SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS				SEMANAS			
TIEMPOS	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
PROCESOS																								
CAMARA DE FRIO				X								X												X
VITRINAS REFRIGERADAS				X								X												X
CORTADORA DE HUESO		X								X								X						
MOLINO			X								X								X					
FILETIADORA					X								X								X			
MESA DE ACERO INOX. CON LABAVO						X								X								X		
BASCULA					X				X				X				X				X			
Área de oficina				X								X								X				

Fuente: el autor del proyecto de acuerdo al historial y manuales de los equipo

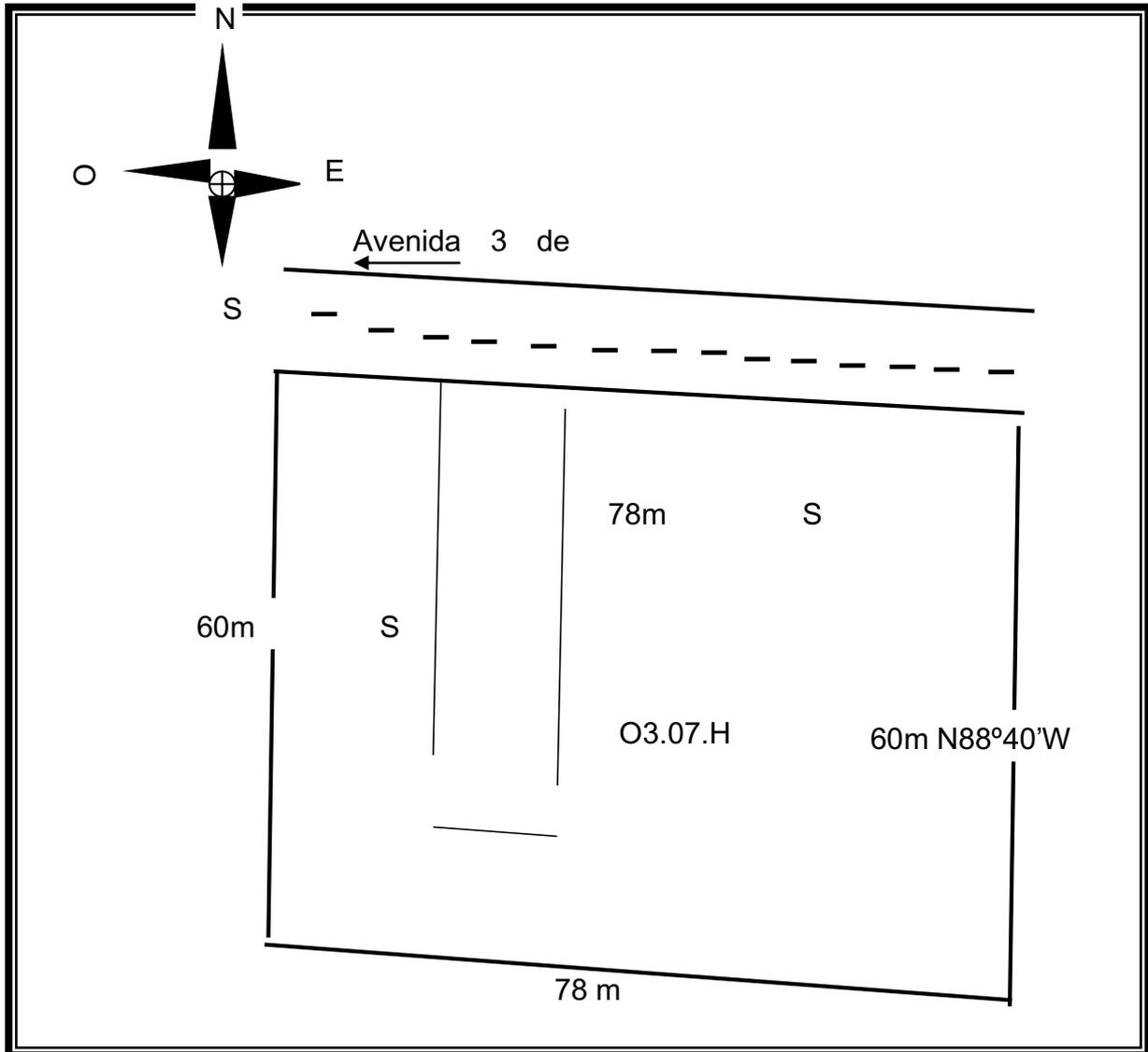
Cumpliendo con el programa de mantenimiento de los equipo se podrá prevenir accidentes y prolongar la vida útil de los equipos y obtener el rendimiento esperado.

4.7 DISTRIBUCIÓN EN PLANTA

El centro de expendio de carnes está distribuida en forma lineal dado que el flujo para elaborar tiende a ordenar los diferentes equipos para optimizar el espacio físico, este es de 26mts de ancho por 30mts de largo. Se cuenta con un espacio físico de 780m². Al interior de este espacio se ubicará el centro de expendio.

Planos del proyecto

1.-Presentación del plano general de la propiedad

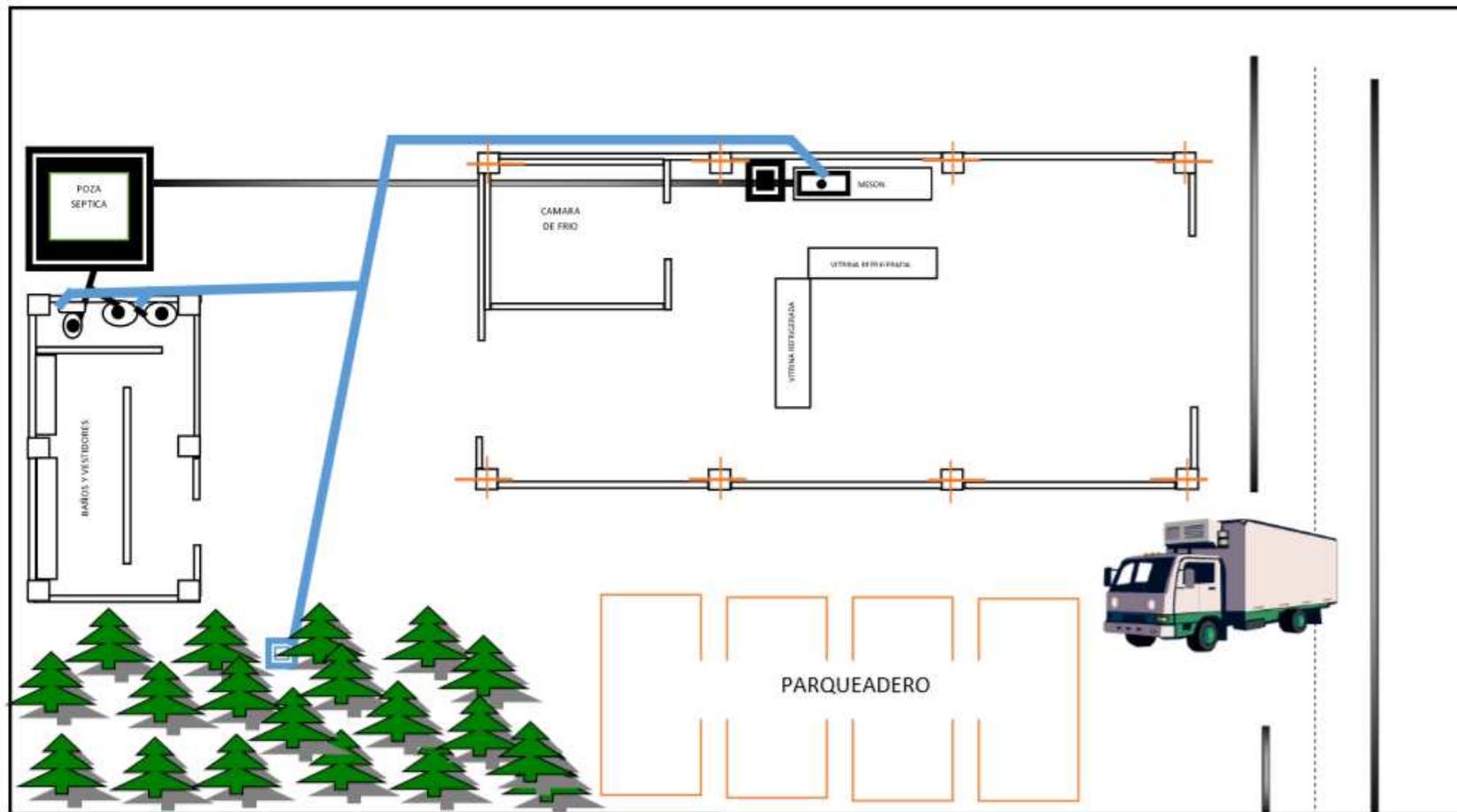


INFORME DE LINDEROS =30700.M²

NORTE.- CON PROPIEDAD DE LA SRA. NIEVES PALACIOS EN 193.00m S 43°00'E

SUR.- CON PROPIEDAD DEL SR. DAVID PALACIOS EN 190.00m N 88°40'

ESTE.- CON EL CARRETERO EL CARMEN VÍA LA BRAMADORA EN 135.00m S 13°06'O (en su trayecto)



FACULTAD DE INGENIERIA INDUSTRIAL

ESTUDIANTE: VALDEZ ZAMBRANO ISABEL

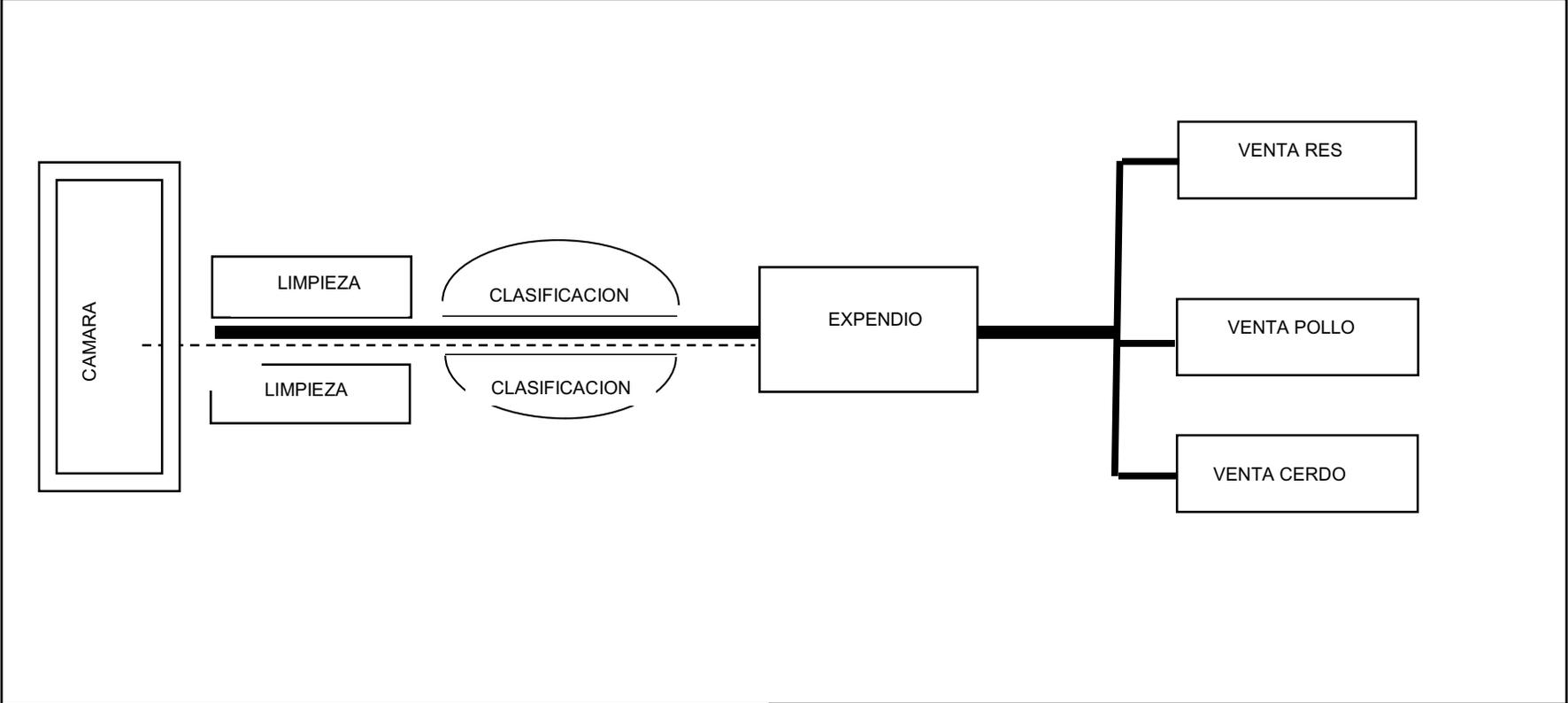
TEMA: PLANOS DEL PROYECTO DE CARNIBEL

CATEDRATICA: ING. LEONOR VIZUETE

FECHA: 10/09/12

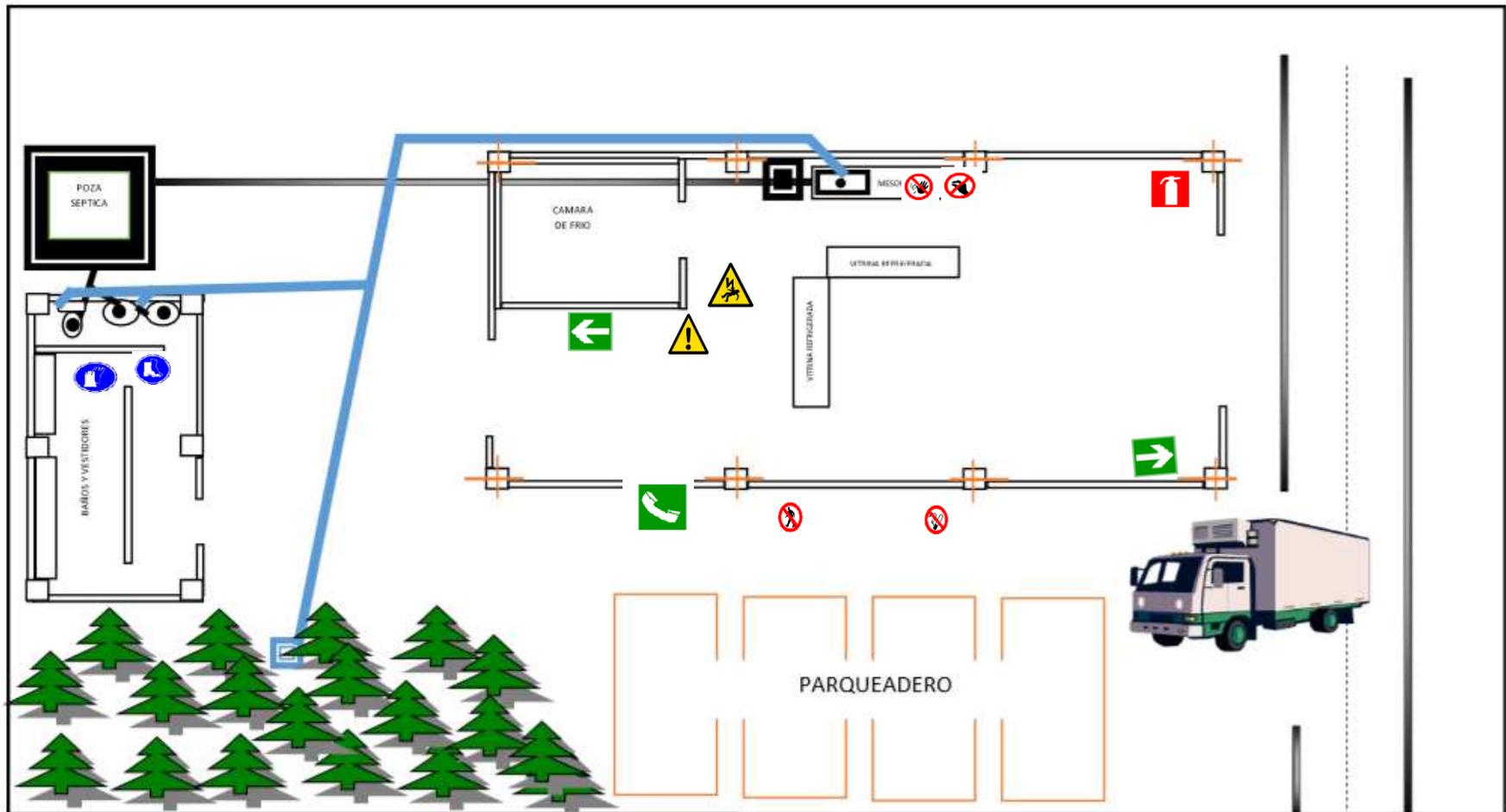
ESCALA: 1.100

PLANO DEL FLUJO DEL PROCESO EN PLANTA



FACULTAD DE INGENIERIA INDUSTRIAL	ESTUDIANTE: VALDEZ ZAMBRANO ISABEL	
TEMA: PLANOS DEL PROYECTO DE	CATEDRATICA: ING. LEONOR	
	FECHA:	

--



FACULTAD DE INGENIERIA INDUSTRIAL	ESTUDIANTE: VALDEZ ZAMBRANO ISABEL	
TEMA: PLANOS DEL PROYECTO DE CARNIBEL	CATEDRATICA: ING. LEONOR VIZUETE	
	FECHA: 10/09/12	ESCALA: 1.100

4.8 DETERMINACIÓN DE LAS ÁREAS DE TRABAJO.

CARNIBELL cuenta con las siguientes áreas que aportan según sus objetivos satisfacer un mejor aprovechamiento de espacios.

Las áreas a distribuir son las siguientes:

Área de oficina: El espacio es lo suficientemente amplio con un área de 25 m² el cual y en su parte interior tiene un baño.

Área de garaje: Se cuenta con un espacio físico lo suficientemente amplio para alojar varios carros.

Área de vestidores: Pensando en los operarios se ubicará un área de 25 m² donde puedan guardar sus prendas.

Almacenamiento de agua: Como toda planta industrial posee su propia fuente de agua y su tanque elevado, contamos con un tanque elevado de 1000 litros

Área de almacenamiento, equipos y ventas: Se encuentra al interior de la edificación que tiene 50m². En esta instalaciones se ubicarán la cámara de frío que ocupará un 18,0% del espacio; un 25% del espacio para ubicar una cortadora, una fileteadora y un molino; otro 25% del espacio para ubicar un mesón, vitrinas frigorífica; y, área para atención al cliente de 30% del espacio.

METROS CUADRADOS POR AREA Y LOS COSTOS DE LA CONSTRUCCION DEL CENTRO DE EXPENDIO DE CARNES

AREAS	m2	COSTO/m2	COSTO TOTAL
LOCAL	50	218	10900
OFICINA	25	218	5450
VESTIDORES	15	218	3270
			19620

RECURSO HUMANO REQUERIDO

Para realizar estas operaciones se necesita contratar los servicios de un conductor y dos operarios cárnicos.

El objetivo principal del personal del operario cárnico es realizar actividades relacionadas con el manejo de carne.

El objetivo principal del conductor es el traslado del producto en el furgón refrigerado

Identificación del cargo.

Nombre del cargo: Conductor	Departamento: Administrativo
Cargo del Jefe Inmediato: Gerente	
Cargo al cual reporta: Gerente	Personal a su cargo: Ninguno
Objetivo general del cargo: <ul style="list-style-type: none">• Transportar los productos de la empresa al sitio donde especifique el cliente	

Elaborado por: Autora del proyecto

Descripción de funciones.

Funciones (que hace)
Repartir los perdidos de acuerdo a las indicaciones del Gerente
Realizar funciones de mensajería
Cargue y descargue de mercancía
Llevar el carro a mantenimiento
Realizará cualquier otra actividad solicitada por el Gerente.

Elaborado por: Autora del proyecto

Especificación del cargo (requisitos).

Habilidades		
Educación formal	Bachiller	
Educación no formal	Conocimiento de mecánica básica, Conocimiento de la ciudad	
Experiencia	Área	Tiempo
	Logística	1 años

Elaborado por: Autora del proyecto

Identificación del cargo.

Nombre del cargo: Operario de cárnicos	Departamento: Operario
Cargo del Jefe Inmediato: Gerente	
Cargo al cual reporta: Gerente	Personal a su cargo: Ninguno
Objetivo general del cargo: <ul style="list-style-type: none">Realizar actividades relacionadas con el manejo de carne	

Elaborado por: Autora del proyecto

Descripción de funciones.

Funciones (que hace)
Recibir la carne en canal y almacenar en el cuarto frío

Recibir materia prima
Despostar, cortar, pesar, moler y empacar la carne.
Atender directamente al cliente
Encargarse de mantener surtidas las vitrinas de carne
Coordinar con el Gerente las necesidades de abastecimiento de materia Prima
Asear zona de operación
Cargue y descargue de mercancías.
Realizará cualquier otra actividad solicitada por la el director comercial.

Elaborado por: Autora del proyecto

Especificación del cargo (requisitos).

Habilidades		
Educación formal	Técnico en procesamiento de cárnicos	
Educación no formal		
Experiencia	Área	Tiempo
	Carnicería	1 años

Elaborado por: Autora del proyecto

Se ha considerado la contratación del personal de acuerdo al “ Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, artículo 4:

- “Garantizarán que los manipuladores de alimentos dispongan de una formación adecuada en higiene de los alimentos de acuerdo con su actividad laboral.
- Incluirá el programa de formación de los manipuladores de alimentos en Plan de análisis de peligros y puntos de control crítico o lo aplicará como instrumento complementario de las GPCH.

- Los programas de formación se deberán desarrollar y, en su caso, impartir: por la propia empresa o por una empresa o entidad autorizada por la autoridad sanitaria competente²⁶.

4.9 SEGURIDAD INDUSTRIAL.

La seguridad industrial en cualquiera sea el proceso que se realice deben implantarse medidas para el bienestar del personal y el buen uso de los equipos y maquinarias.

4.9.1 Uso de equipo de protección personal.

La protección del personal se la realizará a través de la utilización del equipo idóneo, con el objetivo de mantener estrictamente asegurada la salud de los empleados, para lo cual se considerará normas internacionales (EPP) establecidas para aquello:

Región anatómica a proteger: Las partes del cuerpo que fundamentalmente hay que proteger para los procesos de CARNIBELL serán: la cabeza, manos, sistema respiratorio, pies, cara.

Equipamiento de acuerdo al proceso:

Guantes de acero

Serán utilizados para evitar el riesgo de cortes al momento de utilizar la cierra de cortar hueso.

Mascarillas o cubre bocas

Es obligatorio usarlas para toda persona que manipula alimentos.

Delantales

²⁶ Manual del manipulador de carne.- Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, artículo 4

Se utilizarán delantales impermeables en centro de expendio por cuanto se trabajará con agua, lavando los diferentes tipos de carnes que se expendrán.

Botas de seguridad

La protección a los pies que consiste en el uso de botas de caucho de caña alta en el área que lo requiera, para protegerse de la humedad, pinchazos por caída de cuchillos.

Cofias: Se usará cofias de seguridad para proteger la cabeza contra caídas de cabellos y así proteger los alimentos.

Guantes: Se usará utilizaran guante de látex para proteger las manos y así proteger los alimentos de agentes contaminantes.

Señalización de seguridad

Según las normativas de seguridad las señalizaciones tienen como objetivo advertir sobre riesgos potenciales a fin de tomar las medidas precautelares para evitar daños a los empleados a través del uso de señales que orientan la ubicación de los equipos de mitigación.

4.9.2 Señales de advertencia:

- Peligro en general
- Riesgo eléctrico.

4.9.3 Señales de obligación:

- Protección obligatoria de pies.
- Protección obligatoria de manos.

4.9.4 Señales de información:

- Teléfono de emergencia
- Dirección a seguir

4.9.5 Señales de prohibición:

- Prohibido fumar
- Prohibido el paso
- Solo personal autorizado
- No tocar.

4.9.6 Señales para controlar incendios.

- Extintor

4.10 CONTROL DE CALIDAD.

Para el Control de Calidad se tomará en cuenta las **Normas INEN**.- Los fines son: La Normalización Técnica, la Verificación del cumplimiento de las Normas Técnicas Ecuatorianas NTE INEN, el desarrollo de los sistemas de la calidad de las empresas nacionales, la certificación de la calidad de conformidad con norma o reglamento técnico de los productos nacionales e importados, la administración de la ley de pesas y medidas y la protección del consumidor

El plan HACCP busca prever particularidades que se podrían presentarse durante el proceso productivo.

Hoja de Descripción de Producto

“carnes”

Descripción del producto:	Las carnes frescas, lavado, cortado, refrigerado presentada seleccionado y empacado por libras
Empaque:	Bandejas de plástico selladas
Tiempo de vida:	Las carnes cumplirán con la cadena de frío, para que puedan durar hasta 15 días, durante ese tiempo pueden ser consumidas con seguridad.

Condiciones de almacenamiento:	El producto debe mantenerse en todo momento a una temperatura (4 °C) como máximo, pero evitando temperaturas de congelamiento.
Uso:	El producto está orientado hacia el público en general específicamente para ser consumido

Elaborado por: Autora del proyecto

4.10.1 Hoja de Análisis de Riesgos

Producto: “carne de res”

1) Etapa o paso del proceso	2) Riesgos presentes en esta etapa	3) El riesgo Es significativo ? (si/no)	4) Razones para su decisión en col. 3)	5) Medidas preventivas que pueden aplicarse	6) Es esta etapa un PCC? (si/no)	7) # de PCC
Recepción y traslado	Biológicos	Si	Contaminación microbiana proveniente del campo, del agua, o personal laborante Residuos de Medicamentos aplicados en el ganado Lesiones por mal manejo del ganado	Sanidad en el campo. Auditar aplicación de medicamentos que puedan afectar al consumidor final	Si: campo	Certif
	Químicos	Si			Si: campo	Certif.
	Físicos	Si				
Selección / Corte	Biológicos	Si	Contaminación microbiana proveniente del	Solicitar guía de transporte de ganado	Si	1

	Químicos	No	campo, del agua, o personal laborante	Solicitar record de aplicación de medicamentos antes de recibir el embarque	Si	1
	Físicos	Si	Residuos de medicamentos aplicados en el ganado Lesiones por mal manejo del ganado			
Pesado	Biológicos	Si	Contaminación microbiológica proveniente del campo, del agua, o personal laborante	Aislar y o desechar el producto carne sospechosos de cualquier enfermedad	Si	3
	Físicos	Si	Lesiones por mal manejo del ganado			
Embalaje	Biológicos	Si	Contaminación microbiológica	Manejo adecuado en la higiene del personal y para con el producto	Si	Certif
	Físicos	Si	por mal manejo de higiene			
Almacenaje	Biológicos	Si	Contaminación microbiológica por mal	Control adecuado de temperaturas	Si	Certif

			manejo de las temperaturas			
--	--	--	----------------------------	--	--	--

Elaborado por: Autora del proyecto

Tabla #: PLAN HACCP

PCC #	Riesgo significativo	Limites críticos para cada riesgo identificado.	Monitoreo Qué	Cómo	Frecuencia	Responsable	Acciones Correctivas	Registros	Verificación
PCC #1 Recepción de la materia prima:	B: Posible contaminación de bacterias Q: Presencia de residuos	Los proveedores deben cumplir requerimientos del MAGAP, Agrocalidad y contar con programas de monitoreo microbiológicos Los proveedores deben los registros	Aprobar proveedores Inspección de cada producto recibido. Registro de aplicación de vacunas	Inspecciones en la compra del producto Verificar que el producto sea suministrado por proveedores certificados Revisar y aprobar los	Cada producto recibido en planta.	Gerente Operario cárnico Operario cárnico.	Desechar proveedores que no cumplan con los requerimientos de la empresa Rechazar producto fuera de lo establecido	Registros diarios de recepción de materia prima Reportes de Inspección	B: Posible contaminación de bacterias Q: Presencia

	de vacunas	s de aplicaci ón de vacunas	as. Identifi cación correct a de cada produc to	registros de aplicació n. Verificar Identifica r			Desech ar carnes no aptas para el consum o humano		ia de residuos de vacunas
	F: Materia prima no apta	El respons able de recibir las carnes tiene que asegura se de que estas sean sometid as a los controles de calidad establecidos.	Contro l de calidad	Revisar con frecuencia la materia prima					F: Materia prima no apta
PCC #2 Selecció n:	B: Mediante la selecció n de las carnes es posible el contagio por	Contar con program as de control microbiológicos	Inspección de cada lote recibido	Análisis microbiológicos	Cada lote recibido en plante	Opera rio cárnico	Aislar producto sospechoso.	Repor te del inspector del camal	Análisis microbiológicos cada semana

	bacterias Q: Aparición de residuos químicos provenientes de vacunas.	Contar con programas de monitoreo	Inspección de cada lote recibido	control por medio de análisis químico	Cada lote recibido en planta	Operario cárnico	Aislar producto sospechoso.	Reporte del inspector del camal	Análisis químico cada semana
PCC#3 Almacenamiento:	F: Temperaturas extremadamente bajas o elevadas	Temperatura del producto a 4°C sin congelación	Revisión con frecuencia de la temperatura correcta	Panel de control	continuamente	Supervisión permanente	Mantener temperatura constante de 4°C.	Registros diarios de temperatura	Análisis de temperatura diarios.
PCC# 4 Ventas:	F: Presencia de partículas en el aire B: Posible contaminación de bacterias	El operado cárnico debe contar con sistema de protección	Inspección frecuente de la correcta utilización de los equipos de seguridad	Control estricto del ingreso de plagas	Continuamente durante todo el proceso	Operario cárnico	Sanciones al no cumplimiento de los equipos de seguridad	Reportes de inspección	Limpieza diaria

Elaborado por: Autora del proyecto

4.11 ESTUDIO AMBIENTAL.

El objetivo de este estudio es evitar que la actividad que realizará la empresa cause un impacto negativo en el entorno.

Legislación Vigente: Se realizará una estricta observancia según contempla la Ley de Gestión Ambiental.

La orientación es algo fundamental ya que de esta dependen el éxito en cuanto a la higiene se refiere, dicha orientación se la deberá hacer a favor del viento, para evitar el polvo, los olores y las moscas; y también se la debe adoptar como medida de seguridad y protección sanitaria para la venta de carnes

El traslado de los desechos tratados a un vertedero adecuado es de vital importancia para evitar las aves de rapiña que son atraídas por el olor penetrante que es difícil eliminar de las instalaciones de venta de carnes.

Eliminación de desechos:

Para la eliminación de aguas residuales, puesto que las construcciones de plantas de tratamiento son costosas, el local de venta contará con un desagüe que van a depositarse en la respectiva caja de retención de líquidos (poza séptica, hay que considerar que el sector no cuenta con servicios de alcantarillado); a más de eso, la recolección de desechos sólidos se hará de forma manual, que permitirá ser vendidos como alimento para mascotas.

PLAN DE MITIGACION DE IMPACTO AMBIENTAL

PROCESO	IMPACTO QUE SE GENERA	ACCIONES PARA MITIGAR	RESPONSABLE	COSTO
Despiece	Desechos sólidos:	Utilizados en la venta como alimento de mascotas	Operario cárnico	00,00
	Desechos líquidos:	Son vertidos en una poza séptica	Operario cárnico	200,00
Almacenaje en refrigeración	Destrucción de la capa de ozono	Mantenimiento correcto de los equipos de refrigeración	Técnico	100,00
		No dejar abierto los equipos de refrigeración por tiempos prolongados	Operario cárnico	
Venta	Desechos sólidos:	Utilizados en la venta como alimento de mascotas	Operario cárnico	00,00
	Desechos líquidos:	Son vertidos en una poza séptica	Operario cárnico	00,00

Elaborado por: Autora del proyecto

4.12 LA EMPRESA Y SU ORGANIZACIÓN.

Razón social, Logotipo, slogan

Para obtener la aprobación de un nuevo nombre o razón social de acuerdo a las leyes ecuatorianas se debe tener muy en cuenta que la razón social deberá ser aprobada por la Secretaría de la Oficina Matriz de la Superintendencia de Compañías, al igual que el artículo 293 de la Ley de Propiedad Intelectual que dice: “El titular de un derecho sobre marcas, nombres comerciales u obtención de vegetales que constatare que la Superintendencia de Compañías hubiere aprobado uno o más nombres de las sociedades bajo su control que incluya signos idénticos a dichas marcas, nombres comerciales u obtenciones vegetales, podrá solicitar al Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), a través de los recursos correspondientes, la suspensión del uso de la referida denominación social para eliminar todo riesgo de confusión o utilización indebida del signo protegido.” Por tanto, el nombre o razón social de la empresa será: CARNIBELL.



Constitución de la Empresa

CARNIBELL se creará con la finalidad de satisfacer necesidades tanto del propietario como de los potenciales clientes, que consumirán el producto que esta expenda.

Permisos municipales.- Permiso de funcionamiento otorgado por el Ilustre Municipio del Cantón El Carmen.

Cuerpo de Bomberos.- Todo proyecto deberá considerar las normas especiales de prevención contra incendios contemplados en la ley de Defensa contra incendios, su reglamento interno y los del cuerpo de bomberos.

Permiso de funcionamiento.- Otorgado por el Ministerio de Salud Pública, bajo la dirección Provincial de Salud.

4.12.1 Aspectos legales de la empresa.

“CARNIBELL LTDA.” es una empresa de tres socios, quienes responden con sus respectivos aportes.

Clasificación de la empresa. Empresa local, comercial, de tamaño micro, capital privado, sociedad limitada

Representante legal: Gerente General.

Requisitos para el funcionamiento: CARNIBELL cuenta con los permisos de funcionamiento respectivos:

- **Permisos municipales.-** Permiso de funcionamiento otorgado por el Ilustre Municipio del Cantón El Carmen.
- **Cuerpo de Bomberos.-** Todo proyecto deberá considerar las normas especiales de prevención contra incendios contemplados en la ley de Defensa contra incendios, su reglamento interno y los del cuerpo de bomberos.
- **Permiso de funcionamiento** de departamento de medio ambiente, higiene y salubridad.
- **RUC** (Registro único de contribuyentes)

Obligaciones fiscales:

- Apertura del registro único de contribuyentes.
- Facturar todas las ventas que se realicen.
- Grabar el impuesto.
- Afiliación al Instituto de Seguridad Social.
- Exigir facturas de compra.

Política salarial

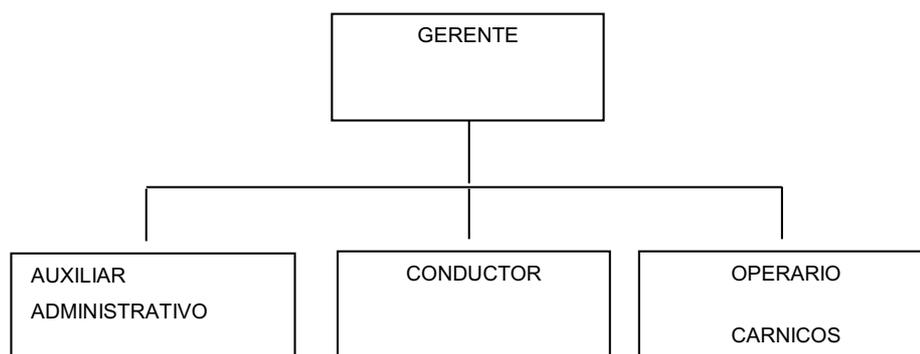
Cumpliendo con la Constitución, el Código de Trabajo y todas las normas y leyes que rigen el país sobre los derechos y obligaciones de los trabajadores, CARNIBELL S.A., se regirá a la tabla de sueldos y salarios establecidos por el Ministerio del Trabajo. Se contará con personal de planta afiliado al IESS.

4.13 LA ORGANIZACIÓN.

Estructura Orgánica.

CARNBELL asumirá una estructura lineal, esto facilita una comunicación en doble sentido, en dos vías, mismas que favorecerán para una comunicación fluida de ideas para mejorar el funcionamiento y alcanzar los objetivos de la empresa.

4.13.1 Estructura organizacional



MANUAL DE FUNCIONES DE LOS CARGOS EN “CARNIBELL”

MANUAL DE FUNCIONES GERENTE

Identificación del cargo.

Nombre del cargo: Gerente	Departamento: Administrativo-Financiero
Cargo del Jefe Inmediato: Ninguno	
Cargo al cual reporta: Ninguno	Personal a su cargo: Auxiliar Administrativo y Cajero.
Objetivo general del cargo: <ul style="list-style-type: none">• Administrar el recurso humano.• Dirigir el proceso de presentación de las carnes.• Controlar el presupuesto.• Coordinar y supervisar los registros y movimientos contables.	

Elaborado por: Autora del proyecto

Descripción de funciones.

Funciones (qué hace)
Representa legalmente a la empresa.
Dirige las actividades empresariales y ejecuta las decisiones del órgano superior.
Establece relaciones con posibles nuevos clientes.
Desarrollar estrategias a fin de que la empresa logre sus objetivos.
Crear un clima laboral agradable.
Seleccionar al personal y potenciar su mejoramiento laboral.
Monitorear a fin de determinar los avances de la gestión.
Estar abierto a las innovaciones a fin de mejorar la empresa.

Elaborado por: Autora del proyecto

Especificación del cargo (requisitos).

Habilidades		
Educación formal	Ingeniero Industrial, administrador de empresas	
Educación no formal		
Experiencia	Área	Tiempo
	Administrativos- Financieros	3 años

Elaborado por: Autora del proyecto

Competencias			
Habilidad	Nivel requerido		
	Bajo	Normal	Alto
Cumplimiento de horario		x	
Conocimiento técnico			X
Cumplimiento en entrega de informes	X		
Trabajo en equipo			x
Flexibilidad		x	
Puntualidad		x	

Elaborado por: Autora del proyecto

Responsabilidad				
Responsabilidad directa		Baja	Madia	Alta
Por vienes	Maquinarias		x	
	Herramientas		x	

de la empresa	Equipos		x	
	Dinero			X
	Documentos			X

Elaborado por: Autora del proyecto

Responsabilidad				
Responsabilidad directa		Baja	Media	Alta
Por contactos, relación y atención	Con miembros de la empresa			x
	Con clientes			x
	Con otras empresa			x
	Público en general			x
Por información confidencial				x
Por seguridad con otras personas				x

Elaborado por: Autora del proyecto

Esfuerzo				
Tipo de esfuerzo		Nivel requerido		
		Baja	Media	Alta
Físico-Sensorial	Visual		x	
	Auditivo	x	x	
	Olfativo			
Mental	Concentración			X
	Retención de datos			X
	Capacidad de Análisis			x
Físico-Muscular		x		

Elaborado por: Autora del proyecto

MANUAL DE FUNCIONES AUXILIAR ADMINISTRATIVO

Identificación del cargo.

Nombre del cargo: Auxiliar Administrativo	Departamento: Administrativo-Financiero
Cargo del Jefe Inmediato: Gerente	
Cargo al cual reporta: Gerente	Personal a su cargo: Ninguno
Objetivo general del cargo: <ul style="list-style-type: none">Realizar labores de administración, registrar, organizar y controlar con precisión toda la información contable y financiera de la empresa. realizar funciones secretariales: archivo, correspondencia, manejo de talento humano (afiliaciones a pensión, salud, y caja de compensación) indispensables para el buen funcionamiento de la empresa y apoyo logístico a todas las actividades que desarrolle el personal en la empresa	

Elaborado por: Autora del proyecto

Descripción de funciones.

Funciones (que hace)
Realizar mensualmente las nóminas y liquidaciones a causar; igualmente confrontar la veracidad de información contenida en facturas, comprobantes y otros documentos a registrar, antes de ser firmados.
Planear y guiar la realización de actividades relacionadas con la parte contable de la empresa acorde a la ley y atendiendo a las políticas de la misma.

Gestionar el pago oportuno de impuestos y otras obligaciones de conformidad a la legislación vigente y aplicable al sector transporte.
Generar la información requerida para la elaboración y presentación de estados financieros, elaborar estados financieros
Coordinar con el conductor operaciones de mensajería.
Mantener en absoluta reserva la información y documentación de la empresa que por razones de su trabajo conoce o maneja.
Colaborar con la duplicación, organización y entrega de documentos.
Informar al jefe inmediato sobre las novedades que hayan ocurrido durante las actividades diarias.
Llevar información a los libros contables (diario, mayor...), atendiendo los requerimientos de las entidades fiscalizadoras.
Registrar ordenadamente todos los comprobantes de pago, facturación y demás movimientos que ocurran mensualmente.
Realizará cualquier otra actividad solicitada por la gerencia.

Elaborado por: Autora del proyecto

Especificación del cargo (requisitos).

Habilidades		
Educación formal	Estudiante de contaduría, técnico financiero, auxiliar de contabilidad	
Educación no formal	Manejo de software financiero, conocimiento de las herramientas básicas de office	
Experiencia	Área	Tiempo
	Financiera	1 años

Elaborado por: Autora del proyecto

Competencias			
Habilidad	Nivel requerido		
	Bajo	Normal	Alto
Cumplimiento de horario			x
Conocimiento técnico		x	
Cumplimiento en entrega de informes			x
Trabajo en equipo			x
Flexibilidad		x	
Puntualidad			x

Elaborado por: Autora del proyecto

Responsabilidad				
Responsabilidad directa		Baja	Media	Alta
Por bienes de la empresa	Maquinarias	X		
	Herramientas	X		
	Equipos		x	
	Dinero			X
	Documentos			X

Elaborado por: Autora del proyecto

Responsabilidad				
Responsabilidad directa		Baja	Media	Alta
Por contactos, relación y atención	Con miembros de la empresa	x		
	Con clientes	X		
	Con otras		x	

	empresa			
	Público en general			x
Por información confidencial				x
Por seguridad con otras personas				x

Elaborado por: Autora del proyecto

Esfuerzo				
Tipo de esfuerzo		Nivel requerido		
		Baja	Media	Alta
Físico-Sensorial	Visual		X	
	Auditivo		X	
	Olfativo	X		
Mental	Concentración			x
	Retención de datos			x
	Capacidad de Análisis			x
Físico-Muscular		X		

Elaborado por: Autora del proyecto

MANUAL DE FUNCIONES CONDUCTOR

Identificación del cargo.

Nombre del cargo: Conductor	Departamento: Administrativo
Cargo del Jefe Inmediato: Gerente	

Cargo al cual reporta: Gerente	Personal a su cargo: Ninguno
Objetivo general del cargo:	
<ul style="list-style-type: none"> • Transportar los productos de la empresa al sitio donde especifique el cliente 	

Elaborado por: Autora del proyecto

Descripción de funciones.

Funciones (que hace)
Repartir los perdidos de acuerdo a las indicaciones del director comercial
Realizar funciones de mensajería
Cargue y descargue de mercancía
Llevar el carro a mantenimiento
Realizará cualquier otra actividad solicitada por el director comercial.

Elaborado por: Autora del proyecto

Especificación del cargo (requisitos).

Habilidades		
Educación formal	Bachiller	
Educación no formal	Conocimiento de mecánica básica, Conocimiento de la ciudad	
Experiencia	Área	Tiempo
	Logística	1 años

Elaborado por: Autora del proyecto

Competencias			
Habilidad	Nivel requerido		
	Bajo	Normal	Alto
Cumplimiento de horario			x
Conocimiento técnico		X	
Cumplimiento en entrega de informes		X	
Trabajo en equipo		X	
Flexibilidad		X	
Puntualidad			X

Elaborado por: Autora del proyecto

Responsabilidad				
Responsabilidad directa		Baja	Media	Alta
Por bienes de la empresa	Maquinarias	x		
	Herramientas	x		
	Equipos		X	
	Dinero			X
	Documentos		X	

Elaborado por: Autora del proyecto

Responsabilidad				
Responsabilidad directa		Baja	Media	Alta
Por contactos, relación y atención	Con miembros de la empresa	x		
	Con clientes			X
	Con otras	x		

	empresa			
	Público en general		X	
Por información confidencial		x		
Por seguridad con otras personas		x		

Elaborado por: Autora del proyecto

Esfuerzo				
Tipo de esfuerzo		Nivel requerido		
		Baja	Media	Alta
Físico-Sensorial	Visual		X	
	Auditivo		X	
	Olfativo	x		
Mental	Concentración			x
	Retención de datos			X
	Capacidad de Análisis		X	
Físico-Muscular		x		

Elaborado por: Autora del proyecto

MANUAL DE FUNCIONES OPERARIO CÁRNICO

Identificación del cargo.

Nombre del cargo: Operario de cárnicos	Departamento: Operario
Cargo del Jefe Inmediato: Gerente	

Cargo al cual reporta: Gerente	Personal a su cargo: Ninguno
Objetivo general del cargo:	
<ul style="list-style-type: none"> Realizar actividades relacionadas con el manejo de carne 	

Elaborado por: Autora del proyecto

Descripción de funciones.

Funciones (que hace)
Recibir la carne en canal y almacenar en el cuarto frío
Recibir materia prima
Despostar, cortar, empacar, pesar, moler, curar, madurar la carne. descamar Pescado
Atender directamente al cliente
Encargarse de mantener surtidas las vitrinas de carne
Coordinar con el director comercial las necesidades de abastecimiento de materia Prima
Asear zona de operación
Cargue y descargue de mercancías.
Realizará cualquier otra actividad solicitada por la el director comercial.

Elaborado por: Autora del proyecto

Especificación del cargo (requisitos).

Habilidades		
Educación formal	Técnico en procesamiento de cárnicos	
Educación no formal		
Experiencia	Área	Tiempo
	Carnicería	1 años

Elaborado por: Autora del proyecto

Competencias			
Habilidad	Nivel requerido		
	Bajo	Normal	Alto
Cumplimiento de horario			X
Conocimiento técnico			X
Cumplimiento en entrega de informes		X	
Trabajo en equipo			X
Flexibilidad		X	
Puntualidad			x

Elaborado por: Autora del proyecto

Responsabilidad				
Responsabilidad directa		Baja	Madia	Alta
Por bienes de la empresa	Maquinarias			x
	Herramientas			x
	Equipos			x
	Dinero			x
	Documentos		X	

Elaborado por: Autora del proyecto

Responsabilidad				
Responsabilidad directa		Baja	Media	Alta
Por contactos, relación y atención	Con miembros de la empresa		x	
	Con clientes			x
	Con otras empresa		x	
	Público en general		x	
Por información confidencial			x	
Por seguridad con otras personas			X	

Elaborado por: Autora del proyecto

Esfuerzo				
Tipo de esfuerzo		Nivel requerido		
		Baja	Media	Alta
Físico-Sensorial	Visual			x
	Auditivo		X	
	Olfativo		X	
Mental	Concentración			X
	Retención de datos			X
	Capacidad de Análisis			
Físico-Muscular			X	

Elaborado por: Autora del proyecto

4.13.2 Base filosófica de le Empresa.

Misión: Ser una empresa líder en ventas de carnes con estándares de calidad; comprometidos a brindar un servicio diferenciado a nuestros clientes y protección del ambiente.

Visión: Ser una empresa reconocida y certificada por sus estándares de calidad y por brindar un servicio diferenciado en ventas de carnes con mejoramiento continuo.

Principios y valores:

Se enumeran los siguientes:

Principios

- Buscamos mejoramiento continuo de la calidad
- Actuamos acorde con las exigencias de calidad
- Cumplimos con nuestro ofrecimiento de calidad

Valores

- Excelencia
- Responsabilidad
- Confianza

4.3.5 Análisis FODA

Fortalezas.

- Personal altamente calificado.
- Calidad del producto.
- Suficiente producción.
- Tener cerca la materia prima.

• Oportunidades.

- Comercialización casi nula de carne de calidad a nivel local.
- Existe una cultura nacional de consumo de carne.
- La calidad de carne ofertada no es muy buena.

- La necesidad de la población a consumir carnes de excelente calidad con un alto control sanitario.
- Existencia de un solo mercado competitivo.

• **Debilidades.**

- Poca infraestructura.
- Poca tecnología en los procesos.
- Bajo capital.
- Las barreras burocráticas a las que hay que enfrentarse al momento de tramitar los respectivos permisos de funcionamiento

• **Amenazas**

- La enfermedad AFTOSA, que se trasmite al ganado y que obliga a cuarentenas ocasionando pérdidas en una producción continua
- Alta cantidad de comercializadores de carne.
- La matanza en lugares clandestinos que abaratan los costos en el mercado y que no tienen la calidad requerida.

OBJETIVOS ESTRATEGICOS DEL FODA

DESCRIPCION	FORTALEZA	DEBILIDADES
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Personal calificado. ➤ Buenas prácticas de manufactura. ➤ Capacidad de personalizar el servicio y los productos ➤ Producto de la canasta básica ➤ Conocimiento sobre cortes cárnicos y su proceso de conservación ➤ Asesoría en compra y preparación de cárnicos 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Poca infraestructura. ➤ Poca tecnología en los procesos. ➤ Limitados recursos económicos. ➤ Producto fácilmente sustituible. ➤ Pequeña participación en el mercado. ➤ Alto número de consumidores de carnes en tercenas comunes
<p>OPORTUNIDADES</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ .Comercialización casi nula de carne de calidad a nivel local. 	<p>ESTRATEGIAS (FO)</p> <p>2.2.-Establecer un plan de</p>	<p>ESTRATEGIAS (DO)</p> <p>2.1.-Establecer estrategias para la adquisición de tecnología en los</p>

<ul style="list-style-type: none"> ➤ Baja calidad de la carne ofertada actualmente. ➤ Existencia de un solo mercado competitivo. ➤ Pocas restricciones gubernamentales. ➤ Fácil acceso a los proveedores. 	<p>capacitación al personal en todas las áreas de la empresa y en el proceso con el fin de obtener carnes de calidad aptas para el consumo.</p> <p>6.1.- Capacitar al talento humano para establecer estrategias en ventas que nos permitan satisfacer la demanda de un producto de calidad.</p>	<p>procesos , que nos permitan una mejora continua</p> <p>3.4.-Aprovechar la predisposición gubernamental para el establecimiento y desarrollo de la micro empresa.</p>
<p>AMENAZAS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Entrada de nuevos competidores ➤ El proveedor puede convertirse en competencia ➤ Falencia de salubridad en la cadena de proveedores ➤ Bajas barreras de entrada y salida 	<p>ESTRATEGIAS(FA)</p> <p>1.1.-Aprovechar el talento humano calificado que nos permitirá brindar un servicio único y exclusivo sin dejar espacio para nuevos competidores</p> <p>5.3.-Establecer vínculos de relación directa entre la empresa con los proveedores de la materia prima para mantener la cadena de salubridad requerida en el proceso</p>	<p>ESTRATEGIAS(DA)</p> <p>5.4.-Aumentar de manera progresiva el volumen en ventas implementando estrategias de comercialización, aprovechando de esta manera las bajas barreras de entrada y salida del producto.</p> <p>6.1.- Establecer estrategias de mercado que nos permitan tener preferencia y superar a los mercados ya existentes.</p>

Elaborado por: Autora del proyecto

PLAN OPERATIVO DE LOS OBJETIVOS ESTRATEGICOS DEL CENTRO DE EXPENDIO DE CARNES PARA 2013-2018

OBJETIVOS ESTRATEGICOS DEL CENTRO DE EXPENDIO DE CARNES	META	INDICADOR DE MEDIDA	INDICADOR DE GESTION DEL OBJETIVO	FORTALECIMIENTO DE FORTALEZAS Y CAMBIO DE DEBILIDADES A FORTALEZA	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	RESPONSABLE	PLAZO	RECURSOS	IMPACTO-BANEFICIO
2.2.-Establecer un plan de capacitación al personal en todas las áreas de la empresa y en el proceso con el fin de obtener carnes de calidad aptas para el consumo.	Que al menos el 90% las áreas de la empresa reciban la capacitación en el periodo 2013-2018	Número de áreas capacitadas sobre número de áreas no capacitadas	1. Realizar capacitaciones. 2. Dividir por áreas. 3. Dividir por especialidad-	D.2.-Poca tecnología en los procesos.	Inventarios de adquisiciones tecnológicas	-Gerencia -Director Comercial -Contador	Cada 3 meses	-Materiales -Humanos -Económicos	Los potenciales clientes del centro de expendio de carnes contarán con información necesaria a cerca de los procesos tecnológicos implementados.
6.1.- Capacitar al talento humano para establecer estrategias en	Que al menos el		1. Capacitar a los empleados en atención al cliente. 2. Capacitar a los						Los balances semestrales muestran una

<p>ventas que nos permitan satisfacer la demanda de un producto de calidad.</p> <p>2.1.-Establecer estrategias para la adquisición de tecnología en los procesos , que nos permitan una mejora continua</p> <p>3.4.-Aprovechar la predisposición gubernamental para el establecimiento y desarrollo de la micro empresa.</p>	<p>90% del personal esté capacitado en el periodo 2013-2018</p> <p>Lograr una capacidad instalada de tecnología de por lo menos el 95% en el periodo 2013-2018</p>	<p>Número de personal capacitado sobre número de personal no capacitado</p> <p>Capacidad instalada inicial sobre capacidad instalada actual</p>	<p>empleados en manipulación del producto.</p> <ol style="list-style-type: none"> Solicitar proformas. Solicitar recursos económicos. Comprar tecnología <ol style="list-style-type: none"> Presentar proyecto de mejora. Seguimiento y gestión de adjudicación de crédito 	<p>D.3.-Limitados recursos económicos.</p> <p>D.5.-Pequeña participación en el mercado.</p> <p>D.6.-Alto número de consumidores de carnes en tercenas comunes</p>	<p>Balances</p> <p>Volúmenes de venta</p> <p>Observación directa a través</p>	<p>-Gerencia</p> <p>-Contador</p> <p>Director Comercial</p>	<p>Semestrales</p> <p>Semestral</p> <p>Seis</p>	<p>Recursos económicos y financieros (créditos)</p> <p>Materiales</p> <p>Humanos</p> <p>Recursos económicos y financieros (créditos)</p> <p>Materiales</p> <p>Humanos</p> <p>Recursos</p>	<p>salud financiera en la empresa.</p> <p>Las ventas obtenidas reflejarán mayor participación en el mercado</p> <p>Mejoramiento de la calidad de vida y mayor número de clientes</p> <p>Personal que ha perfeccionado sus</p>
--	--	---	---	---	---	---	---	---	---

<p>1.1.-Aprovechar el talento humano calificado que nos permitirá brindar un servicio único y exclusivo sin dejar espacio para nuevos competidores</p> <p>5.3.-Establecer vínculos de relación directa entre la empresa con los proveedores de la materia prima para mantener la cadena de salubridad requerida en el proceso.</p>	<p>Conseguir por lo menos el 50% de recursos económicos a través de la corporación financiera nacional en el periodo 2013-2018</p> <p>Que al menos el 80% de la población consume carnes en nuestro centro de expendio en el periodo 2013-2018</p>	<p>Monto total menos el Capital propio</p> <p>Volumen de ventas inicial sobre ventas actuales</p>	<ol style="list-style-type: none"> Porcentajes en ascenso de nuevos clientes Disminución de la venta de carne en lugares que no cumplen con buenas prácticas de manufactura <ol style="list-style-type: none"> Aumento porcentual del número de proveedores de materia prima que cumplen con la cadena de salubridad requerido para el proceso y disminución de aquellos que no lo hacen. 	<p>F.1.-Personal calificado.</p> <p>F.2.-Buenas prácticas de manufactura.</p>	<p>de encuestas</p> <p>Plan de capacitación anual</p> <p>Controles de inspección bajo la observancia de la normatividad BPM. Registros</p>	<p>Gerente</p> <p>Encuestadores</p> <p>Gerente</p> <p>Director de RRHH</p>	<p>meses</p> <p>Un año</p> <p>Tres</p>	<p>económicos</p> <p>Capacitadores calificados</p> <p>Económicos</p> <p>Materiales</p> <p>Humanos</p>	<p>conocimientos, habilidades y destrezas en el área de su competencia.</p> <p>Obtención de un producto seguro para el consumo humano, que se centraliza en la higiene y forma de manipulación.</p> <p>Personal con mayor habilidad para el despiece de las carnes y proceso de conservación</p>
--	--	---	--	---	--	--	--	---	--

<p>5.4.-Aumentar de manera progresiva el volumen en ventas implementando estrategias de comercialización, aprovechando de esta manera las bajas barreras de entrada y salida del producto.</p>	<p>Que el número de proveedores que cumplan con nuestros requerimientos alcance por lo menos un 80% en el periodo 2013-2018</p>	<p>Número de proveedores que cumplen con nuestros requerimientos sobre número de proveedores que no cumplen nuestros requerimientos</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Acercamiento con los clientes para hacer conocer la calidad del servicio 2. Difundir publicidad a través de medios locales 3. Realizar publicidad ambulante 	<p>F.5.-Conocimiento sobre cortes cárnicos y su proceso de conservación</p>	<p>de inspección</p> <p>Informes de evaluaciones periódicas</p>	<p>Gerente</p> <p>Director Administrativo-operativos</p>	<p>meses</p>	<p>Materiales</p> <p>Humanos</p>	<p>Empresa con mayor pericia en su especialidad y clientes con mayor grado satisfacción.</p>
<p>6.1.- Establecer estrategias de mercado que nos permitan tener preferencia y superar a los mercados ya existentes.</p>	<p>Captar por lo menos un 10% de los clientes que consumen carnes en lugares habituales en el periodo 2013-2018</p>	<p>Número de clientes inicial sobre número de clientes actuales</p>	<p>La evaluación del impacto de estrategias de penetración muestra la preferencia que los clientes tienen para el producto comercializado.</p>	<p>F.6.-Asesoría en compra y preparación de cárnicos</p>	<p>Profesionales que en la zona conocen sobre la comercialización y el proceso de preparación de productos cárnicos.</p>	<p>Gerente</p> <p>Director de RRHH</p>	<p>Seis meses</p> <p>Tres</p>	<p>Técnicos en industrias de la carne</p>	

	Que el número de personas que consuman carnes en lugares habituales no superen el 20% para el periodo 2013-2018	Número de clientes iniciales sobre número de clientes actuales				Gerente Director comercial	meses		
--	---	--	--	--	--	-------------------------------	-------	--	--

Elaborado por: Autora del proyecto

PLAN ESTRATÉGICO PARA FORTALECER EL CLIMA LABORAL

No.	Medida	Acciones	RESPONSABLE	PLAZO
1	Realizar un trabajo intensivo para el mejoramiento de las condiciones físicas y ambientales de la unidad, que propicien el confort y garanticen los medios técnicos necesarios para el trabajo de esta unidad.	1- Mejorar la climatización en esta unidad.	Gerente Auxiliar Administrativo	Corto
		2- Realizar un trabajo de mantenimiento preventivo planificado a instalaciones, mobiliarios, maquinaria y equipos para solucionar las dificultades en ese sentido y que afectan el trabajo	Gerente Auxiliar Administrativo	Mediano
		3- Garantizar un calzado y vestuario apropiado que brinden comodidad y seguridad.	Gerente Auxiliar Administrativo	Mediano
		4-Garantizar los suministros necesarios, de forma estable para un mejor desarrollo de la actividad comercial, expresados en materiales de trabajo, así como también del producto carnes.		Permanente
		5- Analizar si la distribución de los espacios, la ubicación (situación) de las personas, el mobiliario, etcétera, es la más apropiada para la realización del trabajo	Gerente Auxiliar Administrativo	Corto
		1-Buscar mejorar siempre el servicio, haciendo uso de estímulos motivacionales, tanto materiales como inmateriales.	Gerente Auxiliar Administrativo	Corto
		2-Búsqueda de soluciones concretas para el mejoramiento de la alimentación.	Gerente Auxiliar Administrativo	Corto

2	Realizar un trabajo encaminado al mejoramiento de la organización laboral	3-Realizar encuentros con los trabajadores para explicarles la situación actual de los movimientos laborales en la Sucursal.	Gerente Auxiliar Administrativo	Corto
3	Lograr una adecuada cohesión grupal para alcanzar los objetivos Propuestos por la organización.	1- Implementar cursos de comunicación dirigidos a la tienda objeto de estudio con conocimientos generales de la comunicación, técnicas y habilidades de ésta, particularizadas tanto para trabajadores como para brindar un mejor servicio.	Gerente Auxiliar Administrativo	Mediano
		2- Capacitar al personal para que aprenda a manejar sus emociones y se conviertan en agentes de resolución de conflictos.	Gerente Auxiliar Administrativo	Corto
4	Mejorar los métodos y estilos de Dirección	1- Capacitarse a fin de mejorar la inteligencia emocional, para procurar un mejor nivel de comunicación.	Gerente Auxiliar Administrativo	Mediano
		2- Coordinar con organismos y empresas de capacitación a fin de mejorar el liderazgo en la empresa.	Gerente Auxiliar Administrativo	Mediano
		3- Coordinar con instituciones de enseñanza superior (Universidades) sobre la formación y la capacitación sobre otros temas relacionados con la dirección, además de los ya mencionados	Gerente Auxiliar Administrativo	Largo
		1.Considerar las opiniones de los empleados al momento de tomar decisiones	Gerente Auxiliar Administrativo	Permanente
		2- Mantener una constante retroalimentación entre directivos y	Gerente Auxiliar Administrativo	Permanente

5	Mejorar el proceso de toma de decisiones.	trabajadores.		
---	---	---------------	--	--

Elaborado por: Autora del proyecto

CAPÍTULO V

5. ANALISIS FINANCIERO

5.1 INVERSIONES.

Teniendo en consideración las características de este tipo de inversión el valor de esta asciende a \$ 207.341,79: en ella se incluye la construcción de la planta y la compra de equipos y maquinarias para el proceso: y un vehículo para el transporte de los productos carnes.

5.2 INVERSIÓN FIJA

DETALLE	VALOR
TERRENO	45000,00
CONSTRUCCIÓN	19620,00
MAQUINARIA Y EQUIPO	18.550,00
EQUIPOS AUXILIARES	2.430,00
VEHICULO	19.856,00
EQUIPOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL	120,00
MUEBLES DE OFICINA	230,00
EQUIPOS DE OFICINA(computo)	941,00
TOTAL DE INVERSIÓN FIJA	106.747,00
INVERSION DIFERIDA	
GASTOS DE CONSTITUCION E INSTALACION	4.200,00
TOTAL DE INVERSIÓN DIFERIDA	4.200,00
IMPREVISTOS AL 10%	420,00
CAPITAL DE TRABAJO	95.974,79
TOTAL DE INVERSIÓN	207.341,79

TOTAL DE INVERSION FIJA	106.747,00	51%
CAPITAL DE TRABAJO	95.974,79	46%
INVERSIÓN DIFERIDA	4.620,00	2%
	207.341,79	100%

Como se puede observar en el cuadro la inversión Fija tiene un total de \$ 106.747,00; lo que representa el **51,00%** de la inversión total; El Capital de Trabajo es de \$ 95.974,79, que representa el **46,00%**, y el total de la inversión diferida de \$4.620.00 que alcanza el **2,00%**.

5.2.1 TERRENO Y CONSTRUCCIONES

5.2.1.1 TERRENO

Descripción	Unidad	Cantidad	Costos Unitario	Costos Total
Terreno	m2	390	115,3846154	45000,00
			TOTAL	45000,00

Como se puede observar, la adquisición de terreno para la construcción del local destinado para la venta del producto representa el 7% del total de la inversión del proyecto.

5.2.1.2 CONSTRUCCIÓN

Descripción	Unidad	Cantidad	Costos Unitario	Costos Total
Área del local	m2	50	218	10900,00
Área de Oficina	m2	25	218	5450,00
Área de Vestidores	m2	15	218	3270,00
			TOTAL	19620,00

Como se puede observar, la construcción del local para la venta del producto representa el 3% del total de la inversión del proyecto.

5.2.2 MAQUINARIA Y EQUIPOS

DETALLE	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
CAMARA DE FRIO	1	6880	6880,00
VITRINAS REFRIGERADAS	2	3500	7000,00
CORTADORA DE HUESO	1	1400	1400,00
MOLINO	1	900	900,00
FILETIADORA	1	1400	1400,00
BASCULA DIGITAL	1	200	200,00
BASCULA RIELERA	1	170	170,00
REGISTRADORA	1	600	600,00
TOTAL			18550,00

Las máquinas y equipo ascienden a un total de \$ 18550,00, que representa el 3% del total de la Inversión del Proyecto

DETALLE	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
CAMION CON FURGON RIFREGERADO	1	19856	19856,00

El vehículo para el transporte de los productos carnes con un costo de \$ 19856.00 que representa el 3% del total de la Inversión del Proyecto

5.2.3 OTROS ACTIVOS.

EQUIPOS DE OFICINA

DETALLE	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
COMPUTADORA	1	845	845
IMPRESORA	1	40	40
CELULAR	1	40	40
CALCULADORA	1	16	16
TOTAL			941

MUEBLES DE OFICINA

DETALLE	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
SILLA	1	70	70
ESCRITORIO	1	120	120
ARCHIVADORES	10	4	40
TOTAL			230

EQUIPOS AUXILIARES

DETALLE	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
AFILADOR	1	10	10
MESA DE ACERO INOX. CON LABAVO	1	400	400,00

CUCHILLOS	4	25	100,00
ESTERILIZADOR DE CUCHILLOS	1	120	120
BANDEJAS PARA VITRINAS	20	60	1200
CANASTILLAS PLASTICAS	20	30	600
TOTAL			2430

Los Equipos de Oficina, los muebles de oficina y los útiles de oficina, representan el 0,1 % de las Inversiones del proyecto

5.3 CAPITAL DE TRABAJO

DETALLE	VALOR MES	3 MESES
Materia Prima	24.833,59	74.500,77
Materiales Indirectos	2.930,50	8.791,50
Suministros	200,12	600,35
mano de obra indirecta	618,43	1.855,28
mano de obra directa	944,29	2.832,86
Gastos Administrativo	56,67	170,00
Personal Administrativo	1.476,22	4.428,66
Gastos de Publicidad	28,33	85,00
Gastos de Seguridad Industrial	15,08	45,25
SUBTOTAL	31.059,80	93.179,41
IMPREVISTOS AL 3%	931,79	2.795,38
TOTAL	31.991,60	95.974,79

EL capital de trabajo representa una cantidad no la más alta en la inversión para esta proyecto debido a que se debe cubrir los tres primeros meses de inicio del proyecto, lo que representa el **15%** del total de la Inversión.

5.4 FINANCIAMIENTO

DETALLE	VALOR
CAPITAL PROPIO	45.000,00
CRÉDITO BANCARIO	162.341,79
TOTAL	207.341,79

El monto total para este proyecto asciende a \$207.341,79; que representa el 100% de la inversión total para este proyecto; de este monto total, \$45.000,00 pertenecen al capital propio, que representan el 22% de la inversión y \$162.341,79, que representan el 78% del capital financiado por una entidad bancaria

5.4.1 GASTOS DE FINANCIAMIENTO.

TABLA DE AMORTIZACIÓN

- CAPITALIZACION: TRIMESTRAL
- TIEMPO: 5 AÑOS
- INTERES: 10%
- MONTO:

DETALLE	%	VALOR	
CRÉDITO BANCARIO		162.341,79	interés=
INTERES EFECTIVO	10%	0,10704711	0,026761778
CAPITALIZACION TRIMESTRAL	4		
TOTAL CUOTAS DE CREDITO	5	20	10587,85198

PERIODO	INTERES	CUOTA	CAPITAL PAGADO	SALDO CAPITAL
0				162.341,79
1	4.344,55	10.587,85	6.243,30	156.098,50
2	4.177,47	10.587,85	6.410,38	149.688,12
3	4.005,92	10.587,85	6.581,93	143.106,18
4	3.829,78	10.587,85	6.758,08	136.348,11
5	3.648,92	10.587,85	6.938,93	129.409,17
6	3.463,22	10.587,85	7.124,63	122.284,54
7	3.272,55	10.587,85	7.315,30	114.969,24
8	3.076,78	10.587,85	7.511,07	107.458,17
9	2.875,77	10.587,85	7.712,08	99.746,09
10	2.669,38	10.587,85	7.918,47	91.827,62
11	2.457,47	10.587,85	8.130,38	83.697,24
12	2.239,89	10.587,85	8.347,97	75.349,27
13	2.016,48	10.587,85	8.571,37	66.777,90
14	1.787,10	10.587,85	8.800,76	57.977,15
15	1.551,57	10.587,85	9.036,28	48.940,87
16	1.309,74	10.587,85	9.278,11	39.662,76

17	1.061,45	10.587,85	9.526,41	30.136,35
18	806,50	10.587,85	9.781,35	20.355,00
19	544,74	10.587,85	10.043,12	10.311,89
20	275,96	10.587,85	10.311,89	-
	49.415,25	211.757,04	162.341,79	

Como se puede observar en la tabla de amortización el financiamiento es para 5 años con capitalización trimestral y una tasa de interés del 10%.

5.5 COSTOS DE DEPRECIACION Y MANTENIMIENTO

DEPRECIACIONES

DETALLE	AÑO VIDA UTIL	VALOR	1	2	3	4	5
Maquinarias y Equipos	10	18.550,00	1.855,00	1.855,00	1.855,00	1.855,00	1.855,00
CONSTRUCCION	20	19.620,00	981,00	981,00	981,00	981,00	981,00
VEHICULO	5	19.856,00	3.971,20	3.971,20	3.971,20	3.971,20	3.971,20
Equipos Auxiliares	5	2.430,00	486,00	486,00	486,00	486,00	486,00
Equipos de Oficina (COMPUTACIÓN)	3	941,00	313,67	313,67	313,67		
Muebles de Oficina	10	230,00	23,00	23,00	23,00	23,00	23,00
Equipo de Seguridad	2	120,00	60,00	60,00			
TOTAL		61.747,00	7.689,87	7.689,87	7.629,87	7.316,20	7.316,20

REPARACIONES Y MANTENIMIENTO

DETALLE	COSTO	%	1	2	3	4	5
Maquinarias y Equipos	18.550,00	3%	556,50	556,50	556,50	556,50	556,50
CONSTRUCCION	19.620,00	5%	981,00	981,00	981,00	981,00	981,00
Vehículo	19.856,00	5%	992,80	992,80	992,80	992,80	992,80
Equipos Auxiliares	2.430,00	3%	72,90	72,90	72,90	72,90	72,90
Equipos de Oficina (COMPUTACIÓN)	941,00	3%	28,23	28,23	28,23	28,23	28,23
Muebles de Oficina	230,00	3%	6,90	6,90	6,90	6,90	6,90
Equipo de Seguridad	120,00	3%	3,60	3,60	3,60	3,60	3,60
TOTAL	61.747,00		2.641,93	2.641,93	2.641,93	2.641,93	2.641,93

SEGUROS

DETALLE	COSTOS	%	1	2	3	4	5
Maquinarias y Equipos	18.550,00	2%	371,00	371,00	371,00	371,00	371,00
Construcción	19.620,00	2%	392,40	392,40	392,40	392,40	392,40
VEHICULO	19.856,00	2%	397,12	397,12	397,12	397,12	397,12
Equipos Auxiliares	2.430,00	2%	48,60	48,60	48,60	48,60	48,60
Equipos de Oficina (COMPUTACIÓN)	941,00	2%	18,82	18,82	18,82	18,82	18,82
Muebles de Oficina	230,00	2%	4,60	4,60	4,60	4,60	4,60
TOTAL	61.627,00		1.232,54	1.232,54	1.232,54	1.232,54	1.232,54

AMORTIZACION

DETALLE	COSTOS	%	1	2	3	4	5
Gastos de Constitución de CIA	1.200,00	20%	240,00	240,00	240,00	240,00	240,00
Gastos de Investigación del Proyecto	1.000,00	20%	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
Permiso de Funcionamiento	300,00	20%	60,00	60,00	60,00	60,00	60,00
Instalación de Servicios básicos	200,00	20%	40,00	40,00	40,00	40,00	40,00
Costos Legales	500,00	20%	100,00	100,00	100,00	100,00	100,00
Gastos de Instalación y Montaje de Maquinaria	1.000,00	20%	200,00	200,00	200,00	200,00	200,00
TOTAL			840,00	840,00	840,00	840,00	840,00

Los costos de depreciación, reparación y mantenimiento, seguro y amortización \$12404.34 que representa el 2% del total de la Inversión del Proyecto

5.6 COSTOS DE PRODUCCIÓN

5.6.1 MATERIALES DIRECTOS

MATERIALES DE RES.

PRODUCCION DE CARNE DE RESES			COSTO	COSTO
PERIODO	%	CANTIDAD	ANUAL	MES
1	60%	89232	92512,2449	7709,353741
2	70%	104104	111168,881	9264,073413
3	75%	111540	121422,3214	10118,52679
4	90%	133848	145706,7857	12142,23214
5	100%	148720	161896,4286	13491,36905

PRODUCCION DE HUESOS			COSTO	COSTO
PERIODO	%	CANTIDAD	ANUAL	MES
1	60%	64896	14241,63	1186,80
2	70%	75712	16615,24	1384,60
3	75%	81120	17802,04	1483,50
4	90%	97344	21362,45	1780,20
5	100%	108160	23736,05	1978,00

PRODUCCION DE ORGANOS			COSTO	COSTO
PERIODO	%	CANTIDAD	ANUAL	MES
1	60%	29640	47919,59	3993,30
2	70%	34580	55906,19	4658,85
3	75%	37050	59899,49	4991,62
4	90%	44460	71879,39	5989,95
5	100%	49400	79865,99	6655,50

MATERIALES DE POLLO.

PRODUCCION DE POLLO			COSTO	COSTO
PERIODO	%	CANTIDAD	ANUAL	MES
1	60%	156000	156000	13000
2	70%	182000	182000	15167
3	75%	195000	195000	16250
4	90%	234000	234000	19500
5	100%	260000	260000	21667

MATERIALES DE CERDO.

PRODUCCION DE CERDO			COSTO	COSTO
PERIODO	%	CANTIDAD	ANUAL	MES
1	60%	47736	49490,82	4124,23
2	70%	55692	60626,25	5052,19
3	75%	59670	64956,70	5413,06
4	90%	71604	77948,04	6495,67
5	100%	79560	86608,93	7217,41

La materia prima para este proyecto es el ganado vacuno, cerdos y pollos; viene a representar un costo anual de \$ 360164, 285, es uno de los rubros más fuerte en el Capital de Trabajo y representan un 58% del total de la inversión para el proyecto.

5.6.2 MATERIALES INDIRECTOS

DETALLE	CANTIDAD MES	PRECIO POR MILLAR	COSTO UNITARIO	CANT. UTILIZAR	COSTO/PROD.
BANDEJAS	5000	200	0,04	1	0,04
PLÁSTICO	100000	150	0,0015	0,5	0,00075
ETIQUETA	5000	130	0,026	1	0,026
FUNDAS	5000	120	0,024	1	0,024
				COSTO UNIT./PROD.	0,09075

PERIODO	CANTIDAD	CANTIDAD	COSTO	COSTO
	ANUAL	MES	ANUAL	MES
1	89232	7436	8097,80	674,82
2	104104	8675,333333	9447,44	787,29
3	111540	9295	10122,26	843,52
4	133848	11154	12146,71	1012,23
5	148720	12393,33333	13496,34	1124,70

Los materiales indirectos representan apenas el 1% de la inversión del proyecto.

5.6.3 MANO DE OBRA DIRECTA

DENOMINACION	Nº	SUELDO BASICO POR OBRERO	SUELDO BASICO TOTAL	DECI. IV	DECIMO.III	VACACIONES	IESS 12,15%	F. DE RESERVA	TOTAL MES/OBRERO	COST. MES	COST. ANUAL
OPERARIOS	2	340	680	20	28,33	14,17	41,31	28,33	472,14	944,287	11331,44

La Mano de Obra directa representa el **2%** del total de la inversión del proyecto.

5.6.4 MANO DE OBRA INDIRECTA

DENOMINACION	Nº	SUELDO BASICO TOTAL	DECI. IV	DECIMO.III	VACACIONES	IESS 12,15%	F. DE RESERVA	TOTAL MES/OBRE	COST. MES	COST. ANUAL
CHOFER	1,00	450,00	20,00	37,50	18,75	54,68	37,50	618,43	618,43	7421,10
TOTAL									618,43	7421,10

La Mano de Obra Indirecta representa el **1%** del total de la inversión en el proyecto.

5.7 GASTOS ADMINISTRATIVOS

PERSONAL ADMINISTRATIVO

DENOMINACIÓN	Nº	SUELDO BASICO TOTAL	DECI. IV	DECIMO.III	VACACIONES	IESS 12,15%	F. DE RESERVA	TOTAL MES/OBRE	COST. MES	COST. ANUAL
GERENTE	1	600,00	20,00	50,00	25,00	72,90	50,00	817,90	817,90	9814,80
AUX. ADM	1	480,00	20,00	40,00	20,00	58,32	40,00	658,32	658,32	7899,84
									1476,22	17714,64

Los costos administrativos son los rubros que corresponden a los sueldos del personal administrativo que ascienden a \$17714,64, que representan el **3%** del total de la inversión en este proyecto.

5.7.1 GASTOS DE VENTAS

DETALLE	UNIDAD	COSTO	COSTO TOTAL
PUBLICIDAD REVISTA	2000	0,05	100,00
PUBLICIDAD TARJETAS	500	0,08	40
PUBLICIDAD PANCARTAS	10	20	200
TOTAL			340,00

Los gastos de venta que son un total de \$340 que no es representativo en la inversión de este proyecto, que no representa un porcentaje significativo .

5.7.2 GASTOS ADMINISTRATIVOS

DESCRIPCION	CANTIDAD	NUMERO DE VECES	COSTO ANUAL
Carpetas	4	0,25	12,00
Hojas	50	0,69	414,00
Lápiz	4	0,25	12,00
Esferos	4	0,25	12,00
Grapadoras	1	1,15	13,80
Perforadoras	1	1,35	16,20
CAPACITACION	100	2	200
GASTOS OPERACIONALES	Global		680,00

Los gastos administrativos que son un total de \$680,00 que no es representativo en la inversión de este proyecto, que no representa un porcentaje significativo.

5.7.3 SUMINISTRO

DESCRIPCION	CANTIDAD	MEDIDA/Kwh	VALOR UNIT.	tiempo de trabajo/H	CONSUMO/Kwh	COSTO MES	COSTO AÑO
CAMARA	1	0,625	0,11	24	15,000	49,500	594,00
VITRINAS REFRIGERADAS	2	0,417	0,11	24	20,016	66,053	792,63
CORTADORA DE HUESO	1	1,119	0,11	2	2,237	7,382	88,59
FILETEADORA	1	1,305	0,11	2	2,610	8,613	103,35
MOLINO	1	0,373	0,11	2	0,746	2,461	29,53
BALANZA GRAMERA	1	0,006	0,11	8	0,048	0,158	1,90
REGISTRADORA	1	0,006	0,11	8	0,048	0,158	1,90
LUCES	5	0,006	0,11	8	0,240	0,792	9,504
ENERGIA ELECTRICA						135,12	1621,41
DESCRIPCION	CANTIDAD	MEDIDA	VALOR UNIT.	tiempo de trabajo/H	CONSUMO/lt	COSTO MES	COSTO ANUAL
AGUA	10000	Lts	0,0050	8		50,00	600,00
TELÉFONO		min		8		15,00	180,00
AGUA Y TELEFONO						65,00	780,00
TOTAL						200,12	2401,41

Los gastos de suministros son un total de \$2401,41 que no es representativo en la inversión de este proyecto, que no representa un porcentaje significativo

CUADRO DE RESUMEN DE COSTOS Y GASTOS

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
	COSTO DIRECTO				
MATERIA PRIMA	137.952,00	144.849,60	152.092,08	159.696,68	167.681,52
MANO DE OBRA DIRECTA	10.661,20	11.194,26	11.753,98	12.341,68	12.958,76
TOTAL DE COSTOS DIRECTOS	148.613,20	156.043,86	163.846,06	172.038,36	180.640,28
	COSTO INDIRECTO				
MATERIAL INDIRECTO	5.286,00	5.550,30	5.827,82	6.119,21	6.425,17
MANO DE OBRA INDIRECTA	7.899,84	8.294,83	8.709,57	9.145,05	9.602,30
SUMINISTRO	673,95	707,65	743,03	780,18	819,19
DEPRECIACIÓN	4.429,53	699,30	699,30	699,30	699,30
MANTENIMIENTO	1.263,93	209,79	209,79	209,79	209,79
ÚTILES DE OFICINA	290,00	304,50	319,73	335,71	352,50
SEGUROS	842,62	139,86	139,86	139,86	139,86
AMORTIZACION	840,00	840,00	840,00	840,00	840,00
TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS	21.525,87	16.746,23	17.489,09	18.269,10	19.088,11
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCION DIRECTOS +INDIRECTOS	170.139,07	172.790,09	181.335,15	190.307,46	199.728,39
	GASTOS ADMINISTRATIVOS				
PERSONAL ADMINISTRATIVO	15.799,68	16.589,66	17.419,15	18.290,10	19.204,61
GASTOS ADMINISTRATIVOS	330,00	346,50	363,83	382,02	401,12
ARRIENDO					
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	16.129,68	16.936,16	17.782,97	18.672,12	19.605,73
	GASTOS DE FINANCIAMIENTO				
TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS	8.562,82	8.562,82	8.562,82	8.562,82	8.562,82
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS + FINANCIEROS	24.692,50	25.498,98433	26.345,79	27.234,94	28.168,55
TOTAL DE GASTOS OPERATIVOS	194.831,57	198.289,08	207.680,94	217.542,40	227.896,93

5.8 ESTADO DE PÉRDIDAS Y GANANCIAS PROYECTADO

	AÑOS				
	1	2	3	4	5
INGRESOS	793.127,95	924.596,58	990.639,19	1.188.767,03	1.320.852,25
Ventas de carne de 1era.	75.720,43	88.340,51	94.650,54	113.580,65	126.200,72
Ventas de carnes de 2da.	134.954,53	157.446,95	168.693,16	202.431,79	224.924,21
Ventas de carnes de 3da.	16.534,97	19.290,80	20.668,71	24.802,45	27.558,28
Ventas de hueso 2da.	39.332,27	45.887,65	49.165,34	58.998,40	65.553,78
Ventas de hueso 1era.	13.742,64	16.033,09	17.178,31	20.613,97	22.904,41
Venta de Órganos (HIGADO)	9.743,33	11.367,21	12.179,16	14.614,99	16.238,88
Venta de Órganos (LENGUA)	918,54	352,27	377,43	452,92	503,24
Venta de Órganos (MONDONGO)	27.085,38	31.599,61	33.856,72	40.628,07	45.142,30
Venta de Pollo	281.792,18	328.757,55	352.240,23	422.688,27	469.653,64
Venta de carne de cerdo	169.687,68	197.968,96	212.109,60	254.531,52	282.812,80
Ventas de subproductos	23.616,00	27.552,00	29.520,00	35.424,00	39.360,00
COSTOS Y GASTOS	414.927,29	431.316,97	448.395,01	465.818,18	484.224,89
COSTOS	378.290,02	396.622,24	415.917,81	436.180,78	457.459,67
Materia prima directa	312.244,69	327.856,93	344.249,78	361.462,26	379.535,38
Materiales indirectos	35.165,99	36.924,29	38.770,50	40.709,03	42.744,48
Mano de Obra Directa	11.331,44	11.898,01	12.492,91	13.117,56	13.773,44
Mano de Obra Indirecta	7.421,10	7.792,16	8.228,52	8.689,31	9.175,91
Gastos de Seguridad Ind. Y medio Ambiente	481,00	505,05	530,30	556,82	584,66
Suministros	480,28	480,28	480,28	480,28	480,28
Depreciación de Maquinaria	7.353,20	7.353,20	7.353,20	7.353,20	7.353,20

Mantenimiento y reparación	2.603,20	2.603,20	2.603,20	2.603,20	2.603,20
Seguros	1.209,12	1.209,12	1.209,12	1.209,12	1.209,12
Imprevistos 5%	18.766,48	18.766,48	18.766,48	18.766,48	18.766,48
GASTOS	36.297,26	34.337,74	32.102,35	29.243,81	26.351,95
GASTOS ADMINISTRATIVO	19.599,54	20.519,27	21.484,99	22.185,33	23.250,03
Sueldos administrativos	17.714,64	18.600,37	19.530,39	20.506,91	21.532,26
Gasto Administrativo	680,00	714,00	749,70	787,19	826,54
Depreciación de Equipo de Oficina	313,67	313,67	313,67	-	-
Depreciación de Muebles de Oficina	23,00	23,00	23,00	23,00	23,00
Mantenimiento y reparación E.O	28,23	28,23	28,23	28,23	28,23
Amortizaciones	840,00	840,00	840,00	840,00	840,00
GASTOS DE VENTAS	340,00	357,00	374,85	393,59	413,27
GASTOS FINANCIEROS (INTERESES)	16.357,72	13.461,47	10.242,51	6.664,89	2.688,65
UTILIDAD DEL EJERCICIO	378.200,66	493.279,60	542.244,18	722.948,85	836.627,37
(-) 15% de Participación de Trabajadores	56.730,10	73.991,94	81.336,63	108.442,33	125.494,10
UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO RENTA	321.470,56	419.287,66	460.907,55	614.506,52	711.133,26
(-)25% de Impuesto a la Renta	80.367,64	104.821,92	115.226,89	153.626,63	177.783,32
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO	241.102,92	314.465,75	345.680,67	460.879,89	533.349,95

Como se observa en el cuadro lo que se obtiene el primer año de operación lo que hace que el proyecto sea interesante para cualquier inversionista.

5.9 PUNTO DE EQUILIBRIO

DETALLE	COSTOS FIJOS	COSTOS VARIABLES	COSTOS TOTALES
MANO DE OBRA DIRECTA		11331,44	11331,44
MANO DE OBRA INDIRECTA	7421,10		7421,10
INSUMOS		35166	35165,99
GASTOS DE SEGURIDAD IND. Y MEDIO AMBIENTE		481	481,00
SUMINISTROS		2401	2401,41
DEPRECIACION	7690		7689,87
MANTENIMIENTO	2642		2641,93
SEGURO	1232,54		1232,54
SUELDO PERSONAL ADMINISTRATIVO	17.714,64		17714,64
GASTOS DE OFICINA		680,00	680,00
GASTOS DE VENTAS		340,00	340,00
PUBLICIDAD		340,00	340,00

INTERESES FINANCIEROS		16357,72	16357,72
TOTALES	36700,08	67097,56	103797,64
VENTAS	793127,95	2,05	PRECIO PROMEDIO VENTA
LIBRAS AÑO	387504,00	0,17	PRECIO COSTOS
COSTO FIJOS MENSUAL	3058,34		

$$PE = \frac{\text{COSTO FIJOS}}{\text{VENTAS} - \text{COSTOS VARIABLES}}$$

$$PE = 5,05\%$$

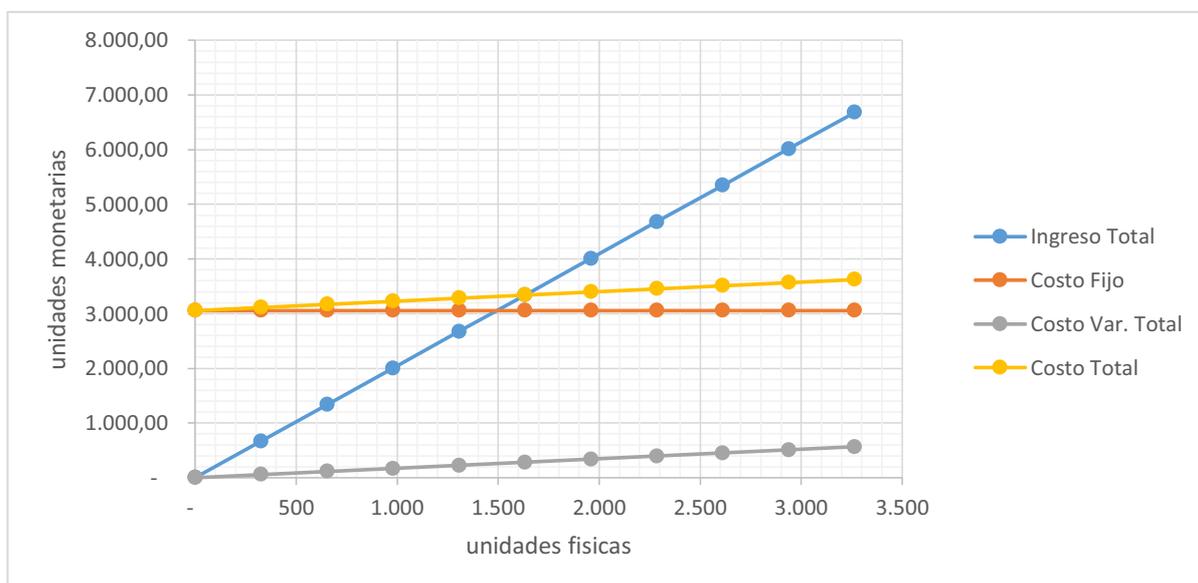
$$PE = \frac{\text{COSTOS FIJOS}}{1 - \text{COSTOS VARIABLES} / \text{VENTAS}}$$

$$PE = \$40.091,79$$

$$PE = \frac{\text{COSTOS FIJOS}}{(\text{PRECIO UNIT. VENTA} - \text{PRECIO UNIT. VARIABLE})}$$

LIBRAS MES =	1632,33
VALOR MENSUAL	\$3.340,98
VALOR ANUAL	\$40.091,79

Gráfico 18 Punto de equilibrio



Si la empresa vende 1632,33 libras de carne al mes, no hay perdida

Es decir, 0,92% del precio de venta es margen de ganancias para la empresa.

5.10 FLUJO DE CAJA PROYECTADO

FLUJO DE CAJA						
PERIODO DESCRIPCION	0	1	2	3	4	5
A- INGRESOS						
VENTAS		\$ 793.127,95	\$ 924.596,58	\$ 990.639,19	\$ 1.188.767,03	\$ 1.320.852,25
TOTAL DE INGRESOS		\$ 793.127,95	\$ 924.596,58	\$ 990.639,19	\$ 1.188.767,03	\$ 1.320.852,25
B- EGRESOS OPERATIVOS						
COSTOS DE OPERACIÓN		\$ 414.927,29	\$ 431.316,97	\$ 448.395,01	\$ 465.818,18	\$ 484.224,89
GASTOS ADM GENERALES		\$ 19.262,87	\$ 20.519,27	\$ 21.484,99	\$ 22.185,33	\$ 23.250,03
GASTOS DE VENTAS		\$ 340,00	\$ 357,00	\$ 374,85	\$ 393,59	\$ 413,27
IMPREVISTOS		\$ 18.766,48	\$ 18.766,48	\$ 18.766,48	\$ 18.766,48	\$ 18.766,48
TOTAL DE EGRESO OPERACIONAL		\$ 453.296,64	\$ 470.959,72	\$ 489.021,33	\$ 507.163,58	\$ 526.654,67
C- FLUJO OPERACIONAL (A-B)		\$ 339.831,31	\$ 453.636,86	\$ 501.617,86	\$ 681.603,45	\$ 794.197,58
D -INGRESO NO OPERATIVOS						
CREDITO BANCARIO	\$ 162.341,79					
APORTE PROPIO	\$ 45.000,00					
TOTAL DE INGRESO NO PROPIO	\$ 207.341,79					
E - INGRESO NO OPERATIVO						
INV FIJA	\$ 106.747,00					
INV DIFERIDA	\$ 4.620,00					
PAGO DE CAPITAL PRESTADO				\$ 25.993,68	\$ 28.889,94	\$ 32.108,90
GASTOS FINANCIEROS		-\$ 16.357,72	-\$ 13.461,47	-\$ 10.242,51	-\$ 6.664,89	-\$ 2.688,65
PAGO DE PARTICIPACION DE TRABAJADORES		\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
IMPUESTO A LA RENTA		-29.978,93	-28.053,63	-25.920,57	-23.557,33	-20.939,06
TOTAL DE NO OPERATIVO	\$ 111.367,00	-\$ 46.336,66	-\$ 41.515,10	-\$ 10.169,40	-\$ 1.332,28	\$ 8.481,19
F- FLUJO EGRE NO OPERATIVO (D-E)	\$ 95.974,79	-\$ 46.336,66	-\$ 41.515,10	-\$ 10.169,40	-\$ 1.332,28	\$ 8.481,19
G- FLUJO NETO GENERADO (C+F)	\$ 95.974,79	\$ 293.494,65	\$ 412.121,75	\$ 491.448,47	\$ 680.271,17	\$ 802.678,77
H- SALDO INICIAL DE CAJA	\$ 0,00	\$ 95.974,79	\$ 389.469,45	\$ 801.591,20	\$ 1.293.039,67	\$ 1.973.310,84
I.- SALDO FINAL DE CAJA (G+H)	\$ 95.974,79	\$ 389.469,45	\$ 801.591,20	\$ 1.293.039,67	\$ 1.973.310,84	\$ 2.775.989,61

Se puede observar en cuadro de Flujo de Caja que existe suficiente disponibilidad de caja para operar el proyecto.

5.11 BALANCE GENERAL PROYECTADO

	INICIAL	1	2	3	4	5
ACTIVOS						
ACTIVOS CORRIENTES	95974,79	389469,45	801591,20	1293039,67	1973310,84	2775989,61
Total Act. Corrientes	95974,79	389469,45	801591,20	1293039,67	1973310,84	2775989,61
ACTIVOS FIJOS						
Terreno	45000,00	45000,00	45000,00	45000,00	45000,00	45000,00
Construcción	19620,00	19620,00	19620,00	19620,00	19620,00	19620,00
Dep. Acum. Construcción nueva.		-981,00	-1962,00	-2943,00	-3924,00	-4905,00
Maquinaria y equipos	1855,00	1855,00	1855,00	1855,00	1855,00	1855,00
Dep. Acum. Maquinaria y Equipos		-1855,00	-3710,00	-5565,00	-7420,00	-9275,00
Equipos Auxiliares	2430,00	2430,00	2430,00	2430,00	2430,00	2430,00
Dep. Acum. Equipos Auxiliares		-486,00	-972,00	-1458,00	-1944,00	-2430,00
Equipos de Oficina	941,00	941,00	941,00	941,00	941,00	941,00
Dep. Acum. Equipos de Oficina		-313,67	-627,33	-941,00	-1254,67	-1568,33
Muebles y Enseres	230,00	230,00	230,00	230,00	230,00	230,00
Dep. Acum. Muebles y Enseres		-23,00	-46,00	-69,00	-92,00	-115,00
Equipos de Seguridad Industrial	120,00	120,00	120,00			
Dep. Acum. Equipos de Seguridad Industrial		-60,00	-120,00			
Vehículo	19856,00	19856,00	19856,00	19856,00	19856,00	19856,00
Dep. Acum. Vehículo		-3971,20	-7942,40	-11913,60	-15884,80	-19856,00
Total Activos Fijos	90052,00	82362,13	74672,27	67042,40	59412,53	51782,67
ACTIVO DIFERIDO						
Gastos de Constitución	4200,00	4200,00	4200,00	4200,00	4200,00	4200,00
AMORTIZACION		840,00	1680,00	2520,00	3360,00	4200,00
IMPREVISTOS 10%	420,00	420,00	420,00	420,00	420,00	420,00
TOTAL ACTIVO DIFERIDO	4620,00	5460,00	6300,00	7140,00	7980,00	8820,00
TOTAL DE ACTIVOS	190646,79	477291,58	882563,47	1367222,07	2040703,37	2836592,27
PASIVOS						
PASIVOS CORRIENTES						

Part. Empl. por Pagar	0	56730,10	73991,94	81336,63	108442,33	125494,10
Imp. a la Renta por Pagar	0	80367,64	104821,92	115226,89	153626,63	177783,32
Total Pas. Corrientes	0,00	137097,74	178813,86	196563,52	262068,96	303277,42
PASIVO DE LARGO PLAZO						
crédito hipotecario	162341,79	136348,11	107458,17	75349,27	39662,76	0,00
TOTAL PASIVO A LARGO PLAZO	162341,79	136348,11	107458,17	75349,27	39662,76	0,00
TOTAL DE PASIVOS	162341,79	273445,85	286272,03	271912,79	301731,72	303277,42
PATRIMONIO						
Capital Social	28305,00	-37257,19	538746,19	1026819,86	1658616,29	2440050,17
Utilidad Ejercicio	0,00	241102,92	57545,25	68489,42	80355,37	93264,69
Total Patrimonio	28305,00	203845,73	596291,44	1095309,28	1738971,66	2533314,85
TOTAL PAS. Y PATRIM.	190646,79	477291,58	882563,47	1367222,07	2040703,37	2836592,27

En el Balance General se observa que la empresa lograría obtener un Patrimonio muy significativo y que el Pasivo no representa un riesgo para el inversionista del proyecto.

5.12 RENTABILIDAD DE LA INVERSIÓN

FLUJO DE FONDOS

	0	AÑOS				
		1	2	3	4	5
INGRESOS		793.127,95	924.596,58	990.639,19	1.188.767,03	1.320.852,25
Ventasde carne de 1era.		75.720,43	88.340,51	94.650,54	113.580,65	126.200,72
Ventas de carnes de 2da.		134.954,53	157.446,95	168.693,16	202.431,79	224.924,21
Ventas de carnes de 3da.		16.534,97	19.290,80	20.668,71	24.802,45	27.558,28
Ventas de hueso 2da.		39.332,27	45.887,65	49.165,34	58.998,40	65.553,78
Ventas de hueso 1era.		13.742,64	16.033,09	17.178,31	20.613,97	22.904,41
Venta de Organos (HIGADO)		9.743,33	11.367,21	12.179,16	14.614,99	16.238,88

Venta de Organos (LENGUA)		918,54	352,27	377,43	452,92	503,24
Venta de Organos (MONDONGO)		27.085,38	31.599,61	33.856,72	40.628,07	45.142,30
Venta de Pollo		281.792,18	328.757,55	352.240,23	422.688,27	469.653,64
Venta de carne de cerdo		169.687,68	197.968,96	212.109,60	254.531,52	282.812,80
Ventas de subproductos		23.616,00	27.552,00	29.520,00	35.424,00	39.360,00
COSTOS Y GASTOS		433.353,77	449.726,45	466.786,64	484.191,07	502.578,10
COSTOS		397.056,50	415.388,72	434.684,29	454.947,26	476.226,15
Materia prima directa		312.244,69	327.856,93	344.249,78	361.462,26	379.535,38
Materiales indirectos		35.165,99	36.924,29	38.770,50	40.709,03	42.744,48
Mano de Obra Directa		11.331,44	11.898,01	12.492,91	13.117,56	13.773,44
Mano de Obra Indirecta		7.421,10	7.792,16	8.228,52	8.689,31	9.175,91
Gatos de Seguridad Ind. Y medio Ambiente		481,00	505,05	530,30	556,82	584,66
Suministros		480,28	480,28	480,28	480,28	480,28
Depreciación de Maquinaria		7.353,20	7.353,20	7.353,20	7.353,20	7.353,20
Mantenimiento y reparacion		2.603,20	2.603,20	2.603,20	2.603,20	2.603,20
Seguros		1.209,12	1.209,12	1.209,12	1.209,12	1.209,12
Imprevistos 5%		18.766,48	18.766,48	18.766,48	18.766,48	18.766,48
GASTOS		36.297,26	34.337,74	32.102,35	29.243,81	26.351,95
GASTOS ADMINISTRATIVO		19.599,54	20.519,27	21.484,99	22.185,33	23.250,03
Sueldos administrativos		17.714,64	18.600,37	19.530,39	20.506,91	21.532,26
Gasto Administrativo		680,00	714,00	749,70	787,19	826,54
Depreciación de Equipo de Oficina		313,67	313,67	313,67	-	-
Depreciación de Muebles de Oficina		23,00	23,00	23,00	23,00	23,00
Mantenimiento y reparacion E.O		28,23	28,23	28,23	28,23	28,23
Amortizaciones		840,00	840,00	840,00	840,00	840,00
GASTOS DE VENTAS		340,00	357,00	374,85	393,59	413,27
GASTOS FINANCIEROS (INTERESES)		16.357,72	13.461,47	10.242,51	6.664,89	2.688,65
UTILIDAD DEL EJERCICIO		359.774,18	474.870,12	523.852,55	704.575,96	818.274,16
(-) 15% de Participación de Trabajadores		53.966,13	71.230,52	78.577,88	105.686,39	122.741,12
UTILIDAD ANTES DEL IMPUESTO RENTA		305.808,06	403.639,61	445.274,67	598.889,56	695.533,03
(-)25% de Impuesto a la Renta		76.452,01	100.909,90	111.318,67	149.722,39	173.883,26
UTILIDAD NETA DEL EJERCICIO		229.356,04	302.729,70	333.956,00	449.167,17	521.649,78

INVERSIONES						
INVERSION FIJA	-106747,00					
INVERSION DIFERIDA	-3780,00					
CAPITAL DE TRABAJO	-95974,79					95974,79
DEPRECIACION		7689,87	7689,87	7689,87	7689,87	7689,87
AMORTIZACION		840,00	840,00	840,00	840,00	840,00
PAGO CAPITAL		-25993,68	-28889,94	-32108,90	-35686,52	-39662,76
FLUJO DE FONDOS NETO	-206501,79	211.892,22	282.369,63	310.376,97	422.010,52	586.491,68

5.12.1 VALOR ACTUAL NETO, VAN

VAN 10,38%	\$ 781.217,18
VAN 25%	\$ 327.641,14

De los resultados obtenidos con el VAN al 10, 38%, y el VAN al 25% que son resultados positivos, entre \$ 327.641,14 y \$ 781.217,18 se puede concluir que si es rentable el proyecto

5.12.2 TASA INTERNA DE RETORNO, TIR.

TIR	36%
-----	-----

La Tasa Interna de Retorno (TIR) asciende al 36% considerando un VAN de \$ \$ 781.217,18; podemos concluir que es una tasa de oportunidad superior a la tasa Bancaria actual, lo que determina que el proyecto es muy rentable por lo que cualquier inversionista estaría dispuesto a invertir en el proyecto

Si la Tasa Interna de Retorno (TIR) asciende al 36% teniendo en consideración el porcentaje podemos determinar que el proyecto es altamente rentable.

5.12.3 RELACION BENEFICIO COSTO.

B/C	3,74
-----	------

El beneficio que generará este proyecto es altamente rentable considerando que por cada dólar q invierta la empresa ganara \$3,74.

5.12.4 RECUPERACION DEL CAPITAL.

PRC	2
-----	---

La recuperación del factor capital invertido en este proyecto, se lo hará en 2 años

5.12.5 RAZONES FINANCIERAS

✓ **RAZON DE SOLVENCIA**

2,84 Que significa que si hay suficiente liquidez

✓ **SOLVENCIA INMEDIATA**

389.467,43 La empresa puede cubrir sus obligaciones

✓ **RAZON DE ENDEUDAMIENTO**

0,57 La evaluamos favorable

✓ **RAZON DE AUTONOMIA**

0,67 Existe suficiente autonomía

✓ **ROTACION DE CAPITAL**

8,26 Existe suficiente rotación de capital

✓ **ROTACION DE ACTIVOS TOTALES**

1,66 La entidad ha generado suficiente volumen de ventas; lo mínimo es 1.50 y hemos pasado la base

✓ **ROTACION DE INVENTARIOS**

1,19 El promedio es bueno, esto significa q los inventarios rotan, es decir que si se está vendiendo

✓ **RENTABILIDAD SOBRE VENTAS NETAS**

0,30 Como todo proyecto de inversión, en el primer año no ha rendido lo suficiente con relación a la inversión, pero en los años siguientes tal y como muestra la tasa interna de retorno; se recupera.

✓ **RENTABILIDAD ECONOMICA**

0,51 No ha generado niveles de ventas óptimas en relación con los niveles de costo y gasto.

✓ **RENTABILIDAD FINANCIERA**

1,18 el rendimiento de la empresa se evalúa favorable

CONCLUSIONES

Luego de desarrollar la investigación, se concluye lo siguiente:

El estudio de mercado realizado para determinar la oferta y la demanda de carne de res, cerdo y pollo realizado en El Carmen, demuestra que esta se constituye en una actividad que asegura la colocación del producto con altos niveles de éxitos, convirtiéndolo así en un negocio viable.

Los procesos de expendio de carnes en El Carmen no mantienen una línea que permita asegurar la calidad del producto que el ciudadano común consume. Los procesos que se seguirán, según lo establecido en este estudio, asegura que se expendan carnes que reúnan los parámetros necesarios que la constituyan en apta para el consumo humano, en estricta observancia de la cadena de frío desde el camal hasta llegar a las manos del cliente, debidamente empacada a fin de asegurar su inocuidad.

Para minimizar los puntos críticos en el manejo de carnes en El Carmen, se ha realizado el Plan HACCP y para ello en el proceso se utilizará exclusivamente equipos de acero inoxidable y cumpliendo con los estándares de calidad en cada uno de las fases del proceso de corte y expendio de la carne. La superación de estas debilidades hará que las carnes que expenderá CARNIBEL sean requeridas por los consumidores.

El análisis económico evidenció en un **VAN del 10,38%**, dio como resultado **\$781.217,18** y el **VAN del 25%**, dio como resultado **\$ 327.641,14**; y, lo que ha dado como resultado una **TIR de un 36%**. El beneficio que se obtendrá será de \$ 3,74, con una recuperación del capital invertido en 2 años. Visto así, tal como se lo ha demostrado, se asegura la factibilidad de desarrollar el negocio, de tal manera que la inversión que se realizará será recuperada, asegurando resultados altamente rentables.

RECOMENDACIONES

Desarrollar estudios de este tipo antes de realizar una inversión. Es muy común en el sector de El Carmen, establecer negocios sin realizar estudios que permitan evaluar la rentabilidad o no que puede tener el negocio. Esto aseguraría disminuir pérdidas económicas por proceder apegados únicamente al sentido común.

Ampliar la cobertura de la investigación a nivel de la ciudad de Santo Domingo, a fin de determinar la factibilidad que puede tener el negocio en esos sectores, que de hecho son sectores mucho más competitivos y amplios.

Emprender otras investigaciones para determinar la rentabilidad que pueden tener negocios que sometan a procesamiento las carnes, por ejemplo, sazónadas, embutidos, carnes ahumadas, dado que son muy apetecidas en el sector.

La Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí debería impulsar que en las demás carreras el desarrollo de los proyectos de titulación contemplen también la fase de implantación o ejecución, a fin de poder evaluar la veracidad de la investigación.

BIBLIOGRAFÍA

- Boles, J., Pegg, R. Meat C. (2011). Montana State University and Saskatchewan Food Product Innovation Program. University of Saskatchewan USA.
- Diagnóstico socio-económico y educativo de El Carmen (2002). En revista de investigación Científica N°6. GERMEN, (4). ULEAM, Extensión en El Carmen,
- Hernández, R. y otros (1991). Metodología de la Investigación. México: Ed. McGraw- Hill.
- INEN (1985). Código de práctica para la elaboración de productos cárnicos / cpe inen 012
- Instituto Ecuatoriano de Normalización, INEN – Casilla 17-01-3999 – Baquerizo Moreno E8-29 y Almagro – Quito-Ecuador
- Ivancevich y otros (1996), Gestión, Calidad y Competitividad. T. I y II, Ed. Irwin
- Kagen, L. (1973). Myoglobin. Biochemical, Physiological, and Clinical Aspects. Columbia University Press.
- Kjell, Z. (2005). Manual de Ingeniería Industrial, T. I y II, 5ta. ed. México: Ed. McGraw- Hill,
- Rouse, J.E. (1977). The Criollo, Spanish Cattle in the Americas. University of Oklahoma Press: Norman.
- Aplicación de estándares EAN. UCC para implementar la regulación (EC) 1760/2000. [en línea]. Disponible en: http://coli.usal.es/web/demo_traza/despiece_vacuno/doc2/2TRAZABILIDADCA RNE.pdf
- Características de la carne. [en línea]. Disponible en: <http://es.scribd.com/doc/47533664/Caracteristicas-de-la-carne> [2014]

- Carne. [en línea]. Disponible en:
<http://es.wikipedia.org/wiki/Carne>
www. Nutrivital.com.ar.[www/Wikipedia.org/wiki/carne](http://www.Wikipedia.org/wiki/carne).
<http://es.wikipedia.org/wiki/Usuario:Omarforcillo/Taller>
<http://www.buenastareas.com/ensayos/Carnes/3644810.html>
- Carnes: composición, cortes y reacciones. [en línea]. Disponible en:
<http://alimentosdemetal.blogspot.com/2009/05/carnes-composicion-cortes-y-reacciones.html>
- Censo Nacional Económico 2010. [en línea]. Disponible en:
<http://www.ambiente.gob.ec>
<http://www.ecuadorencifras.gob.ec/proyecciones-poblacionales/>
- CODEX ALIMENTARIO. [en línea]. Disponible en:
[http://www.codexalimentarius.org/normas-oficiales/lista-de-las-normas/es/\[2014\]](http://www.codexalimentarius.org/normas-oficiales/lista-de-las-normas/es/[2014])
- Composición Química y Bioquímica de la Carne. [en línea]. Disponible en:
<http://www.itescam.edu.mx/principal/sylabus/fpdb/recursos/r92478.PDF>
- Composición química del pescado. [en línea]. Disponible en:
<http://www.fao.org/docrep/V7180S/v7180s05.htm>
- Composición química de pescados y mariscos. [en línea]. Disponible en:
http://bioquimicadeproductoscarnicos.blogspot.com/2012/06/composicion-quimica-de-pescados-y_03.html
- Carne de aves. [en línea]. Disponible en:
http://izarzugaza.com/index.php?option=com_content&view=article&id=139%3Atipos-de-carne&catid=15%3Awiik&Itemid=107&lang=eu
- Caloría. [en línea]. Disponible en:
<http://es.wikipedia.org/wiki/Calor%C3%ADa>
- Cortes de pollo. [en línea]. Disponible en:
<http://www.deperu.com/carnes/corte.php?cor=69>
- Corte de cerdo. [en línea]. Disponible en:
<http://www.lasrecetasdelaabuela.com/cortes/cerdo.htm>

- Corte de cerdo. [en línea]. Disponible en:
<http://spanish.alibaba.com/product-free/pork-cuts-219892899.html>
- CPE INEN 012: Código de práctica para la elaboración de productos cárnicos. [en línea]. Disponible en:
http://archive.org/stream/ec.cpe.012.1985/ec.cpe.012.1985_djvu.txt
- Curado de carne. [en línea]. Disponible en:
<http://es.wikipedia.org/wiki/Curado>
- Danner y Dusing. [en línea]. Disponible en:
http://www.uco.es/organiza/departamentos/prod-animal/economia/aula/img/pictorex/07_09_40_4_REVCOLOR.pdf
- Dulbecco, Fiona, M.D. Producido por Center for Patient and Community Education, en asociación con el personal y los médicos de California Pacific Medical Center. [en línea]. [en línea]. Disponible en:
<http://www.cpmc.org/learning/documents/cholesterol-span.pdf>
- Estudio de factibilidad de la creación de una empresa porcina, orientada a la producción y comercialización de carne de cerdo. [en línea]. Disponible en:
<https://www.unah.edu.hk/uploaded/content/category/1687216999.pdf>
- Menacho, L. (2007). Glosario básico de proyectos. [en línea]. Disponible en:
<http://www.gestiopolis.com/canales8/ger/glosario-basico-de-proyectos.htm>
- Glosario de términos. Glosario actualizado de abreviaturas H2020. Universidad de Valladolid. [en línea]. Disponible en:
<http://opeuva.funge.uva.es/glosario-de-terminos>
- Apuntes de preparación y evaluación de proyectos. Ingeniería del proyecto-proceso productivo. [en línea]. Disponible en:
<http://preparacionyevaluacionproyectos.blogspot.com/2009/02/ingenieria-del-proyecto-proceso.html>
- Pinheiro, M. Sección carnes manual del alumno abras-asociación brasileña de supermercados 2002 São Paulo 4ª edición. [en línea]. Disponible en:
http://www.alasnet.org/alas/images/capacitacion/manual_del_alumno-frios_y_lacteos.pdf

- Marrero, A. (2007). Manual de formación básica para manipuladores de alimentos R.D. 3484/2000. España. [en línea]. Disponible en: <http://www.controlcanario.com/archivos/MANUAL%20ALUMNO%20CARNET%20MANIPULADOR.pdf>
- NORMAS INEN. [en línea]. Disponible en: http://www.inen.gob.ec/index.php?option=com_content&view=article&id=206&Itemid=62
- LÓPEZ, O. (1976) y COLOMER (1978). [en línea]. Disponible en: http://www.uco.es/organiza/departamentos/prod-animal/economia/aula/img/pictorex/07_09_40_4_REVCOLOR.pdf
- Osorio, J. y Herrera, N. (2012). Estudio de factibilidad de la empresa la Casa del Novillo para la comercialización de carne de res en la línea de ganado. Colombia. [en línea]. Disponible en <http://repository.ean.edu.co/bitstream/10882/1724/1/OsorioJerly2012.pdf>
- Colina, J. (2005). Panorama mundial sobre carne vacuna 2003-2004. [en línea]. Disponible en: <http://www.gestiopolis.com/canales5/eco/panocarne.htm>
- Proteína. [en línea]. Disponible en: <http://www.quimica.es/enciclopedia/Prote%C3%ADna.html>
- Reglamento para expendios de carnes en el estado. Publicado en el P.O. No. 32 del 21 de abril de 1928. [en línea]. Disponible en: http://www.todoelderecho.com/marco_premium.htm?http://www.todoelderecho.com/Premium/mexico/legislacion_estatal/coahuila/157.htm
- Sistema mundial de información y alerta sobre la agricultura y la alimentación: Perspectivas Alimentarias Análisis del Mercado Mundial. N.1, junio del 2006. [en línea]. Disponible en: <http://www.fao.org/docrep/009/j7927s/j7927s01.htm>
- Rodríguez, C. Comercialización de carnes de calidad. [en línea]. Disponible en:

http://issuu.com/runa-ffrf/docs/libro_digital_runa

- Tipos de cortes de carne de res. [en línea]. Disponible en:
<http://foro.univision.com/t5/Consejos-de-Cocina/TIPOS-DE-CORTES-DE-CARNE-DE-RES/td-p/236090254> [02-28-2008]
- U.S. Meat Export Federation, (USMEF). [en línea]. Disponible en:
<http://www.usmef.org.mx>
- Valoración objetiva de la carne. [en línea]. Disponible en:
http://www.uco.es/zootecniaygestion/img/pictorex/02_17_30_3c_carne_3c.pdf

ANEXOS

RESUMEN DE COSTOS DE PRODUCCION

Anexo 1 Cuadro de resumen de costos y gastos de carnes de res

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
COSTO DIRECTO					
MATERIA PRIMA	92.512,24	111.168,88	121.422,32	145.706,79	161.896,43
MANO DE OBRA DIRECTA	2.266,29	2.379,60	2.498,58	2.623,51	2.754,69
TOTAL DE COSTOS DIRECTOS	94.778,53	113.548,48	119.225,91	148.330,30	164.651,12
COSTO INDIRECTO					
MATERIAL INDIRECTO	8.097,80	9.447,44	10.122,26	12.146,71	13.496,34
MANO DE OBRA INDIRECTA	1.484,22	1.558,43	1.636,35	1.718,17	1.804,08
GASTOS DE SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE	241,00	253,05	265,70	278,99	292,94
SUMINISTRO	480,28	504,30	529,51	555,99	583,79
DEPRECIACIÓN	1.537,97	699,30	699,30	699,30	699,30
MANTENIMIENTO	528,39	209,79	209,79	209,79	209,79
SEGUROS	246,51	139,86	139,86	139,86	139,86
TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS	12.616,17	12.812,17	13.602,77	15.748,80	17.226,09
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCION	107.394,71	126.360,65	132.828,68	164.079,10	181.877,21
GASTOS ADMINISTRATIVOS					
PERSONAL ADMINISTRATIVO	3.542,93	3.720,07	3.906,08	4.101,38	4.306,45
GASTOS ADMINISTRATIVOS	136,00	142,80	149,94	157,44	165,31
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	3.678,93	3.862,87	4.056,02	4.258,82	4.471,76
GASTOS DE VENTAS	68,00	71,40	74,97	78,72	82,65
GASTOS DE FINANCIAMIENTO					
TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS	3.271,54	2.692,29	2.048,50	1.332,98	537,73
TOTAL DE GASTOS OPERATIVOS	114.413,18	132.987,22	139.008,17	169.749,61	186.969,35

Anexo 2 Cuadro de resumen de costos y gastos de hueso de res

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
COSTO DIRECTO					
MATERIA PRIMA	14.241,63	16.615,24	17.802,04	21.362,45	23.736,05
MANO DE OBRA DIRECTA	2.266,29	2.379,60	2.498,58	2.623,51	2.754,69
TOTAL DE COSTOS DIRECTOS	16.507,92	18.994,84	19.944,58	23.985,96	26.490,74
COSTO INDIRECTO					
MATERIAL INDIRECTO	5.889,31	6.870,86	7.361,64	8.833,97	817,96
MANO DE OBRA INDIRECTA	1.484,22	1.558,43	1.636,35	1.718,17	1.804,08
GASTOS DE SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE	241,00	253,05	265,70	278,99	292,94
SUMINISTRO	480,28	504,30	529,51	555,99	583,79
DEPRECIACIÓN	1.537,97	699,30	699,30	699,30	699,30
MANTENIMIENTO	528,39	209,79	209,79	209,79	209,79
SEGUROS	246,51	139,86	139,86	139,86	139,86
TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS	10.407,68	10.235,59	10.842,16	12.436,06	4.547,71
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCION	26.915,60	29.230,43	30.786,74	36.422,02	31.038,45
GASTOS ADMINISTRATIVOS					
PERSONAL ADMINISTRATIVO	3.542,93	3.720,07	3.906,08	4.101,38	4.306,45
GASTOS ADMINISTRATIVOS	136,00	142,80	149,94	157,44	165,31
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	3.678,93	3.862,87	4.056,02	4.258,82	4.471,76
GASTOS DE VENTAS	68,00	71,40	74,97	78,72	82,65
GASTOS DE FINANCIAMIENTO					
TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS	3.271,54	2.692,29	2.048,50	1.332,98	537,73
TOTAL DE GASTOS OPERATIVOS	33.934,08	35.857,00	36.966,23	42.092,54	36.130,60

Anexo 3 Cuadro de resumen de costos y gastos de organos de res

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
COSTO DIRECTO					
MATERIA PRIMA	47.919,59	55.906,19	59.899,49	71.879,39	79.865,99
MANO DE OBRA DIRECTA	2.266,29	2.379,60	2.498,58	2.623,51	2.754,69
TOTAL DE COSTOS DIRECTOS	50.185,88	58.285,79	61.200,08	74.502,90	82.620,67
COSTO INDIRECTO					
MATERIAL INDIRECTO	2.689,83	3.138,14	3.362,29	4.034,75	4.483,05
MANO DE OBRA INDIRECTA	1.484,22	1.558,43	1.636,35	1.718,17	1.804,08
GASTOS DE SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE	241,00	253,05	265,70	278,99	292,94
SUMINISTRO	480,28	504,30	529,51	555,99	583,79
DEPRECIACIÓN	1.537,97	699,30	699,30	699,30	699,30
MANTENIMIENTO	528,39	209,79	209,79	209,79	209,79
SEGUROS	246,51	139,86	139,86	139,86	139,86
TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS	7.208,20	6.502,86	6.842,80	7.636,84	8.212,80
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCION	57.394,08	64.788,66	68.042,89	82.139,74	90.833,48
GASTOS ADMINISTRATIVOS					
PERSONAL ADMINISTRATIVO	3.542,93	3.720,07	3.906,08	4.101,38	4.306,45
GASTOS ADMINISTRATIVOS	136,00	142,80	149,94	157,44	165,31
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	3.678,93	3.862,87	4.056,02	4.258,82	4.471,76
GASTOS DE VENTAS	68,00	71,40	74,97	78,72	82,65
GASTOS DE FINANCIAMIENTO					
TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS	3.271,54	2.692,29	2.048,50	1.332,98	537,73
TOTAL DE GASTOS OPERATIVOS	64.412,55	71.415,22	74.222,38	87.810,26	95.925,62

Anexo 4 Cuadro de resumen de costos y gastos de pollos

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
COSTO DIRECTO					
MATERIA PRIMA	156.000,00	182.000,00	195.000,00	234.000,00	260.000,00
MANO DE OBRA DIRECTA	2.266,29	2.379,60	2.498,58	2.623,51	2.754,69
TOTAL DE COSTOS DIRECTOS	158.266,29	184.379,60	193.598,58	236.623,51	262.754,69
COSTO INDIRECTO					
MATERIAL INDIRECTO	14.157,00	16.516,50	17.696,25	21.235,50	23.595,00
MANO DE OBRA INDIRECTA	1.484,22	1.558,43	1.636,35	1.718,17	1.804,08
GASTOS DE SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE	241,00	253,05	265,70	278,99	292,94
SUMINISTRO	480,28	504,30	529,51	555,99	583,79
DEPRECIACIÓN	1.537,97	699,30	699,30	699,30	699,30
MANTENIMIENTO	528,39	209,79	209,79	209,79	209,79
SEGUROS	246,51	139,86	139,86	139,86	139,86
TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS	18.675,37	19.881,23	21.176,77	24.837,59	27.324,75
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCION	176.941,66	204.260,83	214.775,35	261.461,11	290.079,44
GASTOS ADMINISTRATIVOS					
PERSONAL ADMINISTRATIVO	3.542,93	3.720,07	3.906,08	4.101,38	4.306,45
GASTOS ADMINISTRATIVOS	136,00	142,80	149,94	157,44	165,31
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	3.678,93	3.862,87	4.056,02	4.258,82	4.471,76
GASTOS DE VENTAS	68,00	71,40	74,97	78,72	82,65
GASTOS DE FINANCIAMIENTO					
TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS	3.271,54	2.692,29	2.048,50	1.332,98	537,73
TOTAL DE GASTOS OPERATIVOS	183.960,13	210.887,40	220.954,84	267.131,62	295.171,58

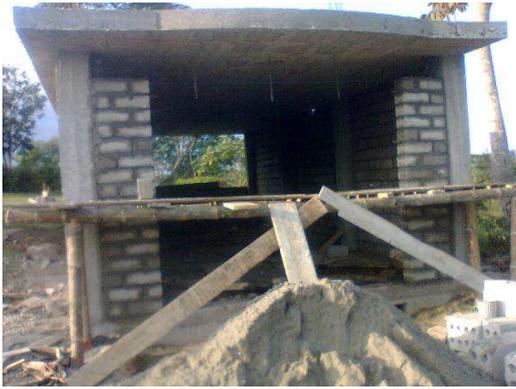
Anexo 5 Cuadro de resumen de costos y gastos de la carne de cerdo

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
COSTO DIRECTO					
MATERIA PRIMA	49.490,82	60.626,25	64.956,70	77.948,04	86.608,93
MANO DE OBRA DIRECTA	2.266,29	2.379,60	2.498,58	2.623,51	2.754,69
TOTAL DE COSTOS DIRECTOS	51.757,10	63.005,85	66.156,15	80.571,55	89.363,62
COSTO INDIRECTO					
MATERIAL INDIRECTO	4.332,04	5.054,05	5.415,05	6.498,06	7.220,07
MANO DE OBRA INDIRECTA	1.484,22	1.558,43	1.636,35	1.718,17	1.804,08
GASTOS DE SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE	241,00	253,05	265,70	278,99	292,94
SUMINISTRO	480,28	504,30	529,51	555,99	583,79
DEPRECIACIÓN	1.537,97	699,30	699,30	699,30	699,30
MANTENIMIENTO	528,39	209,79	209,79	209,79	209,79
SEGUROS	246,51	139,86	139,86	139,86	139,86
TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS	8.850,41	8.418,78	8.895,57	10.100,16	10.949,82
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCION	60.607,52	71.424,63	75.051,71	90.671,71	100.313,44
GASTOS ADMINISTRATIVOS					
PERSONAL ADMINISTRATIVO	3.542,93	3.720,07	3.906,08	4.101,38	4.306,45
GASTOS ADMINISTRATIVOS	136,00	142,80	149,94	157,44	165,31
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	3.678,93	3.862,87	4.056,02	4.258,82	4.471,76
GASTOS DE VENTAS	68,00	71,40	74,97	78,72	82,65
GASTOS DE FINANCIAMIENTO					
TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS	3.271,54	2.692,29	2.048,50	1.332,98	537,73
TOTAL DE GASTOS OPERATIVOS	67.625,99	78.051,20	81.231,20	96.342,22	105.405,58

Anexo 6 Cuadro general de resumen de costos y gastos de carnes

DETALLE	AÑOS				
	1	2	3	4	5
COSTO DIRECTO					
MATERIA PRIMA	360.164,29	426.316,56	459.080,55	550.896,66	612.107,40
MANO DE OBRA DIRECTA	11.331,44	11.898,01	12.492,91	13.117,56	13.773,44
TOTAL DE COSTOS DIRECTOS	371.495,73	438.214,57	460.125,30	564.014,22	625.880,83
COSTO INDIRECTO					
MATERIAL INDIRECTO	35.165,99	41.026,99	43.957,49	52.748,98	49.612,42
GASTOS DE SEGURIDAD Y MEDIO AMBIENTE	481,00	505,05	530,30	556,82	584,66
MANO DE OBRA INDIRECTA	7.421,10	7.792,16	8.181,76	8.590,85	9.020,39
SUMINISTRO	2.401,41	2.521,48	2.647,56	2.779,93	2.918,93
DEPRECIACIÓN	7.689,87	7.689,87	7.689,87	7.689,87	7.689,87
MANTENIMIENTO	2.641,93	2.641,93	2.641,93	2.641,93	2.641,93
SEGUROS	1.232,54	1.232,54	1.232,54	1.232,54	1.232,54
TOTAL DE COSTOS INDIRECTOS	57.033,84	63.410,01	66.881,44	76.240,92	73.700,74
TOTAL DE COSTOS DE PRODUCCION	428.529,56	501.624,58	527.006,74	640.255,14	699.581,57
GASTOS ADMINISTRATIVOS					
PERSONAL ADMINISTRATIVO	17.714,64	18.600,37	19.530,39	20.506,91	21.532,26
GASTOS ADMINISTRATIVOS	136,00	142,80	149,94	157,44	165,31
GASTOS DE VENTAS	340,00	357,00	374,85	393,59	413,27
TOTAL DE GASTOS ADMINISTRATIVOS	17.850,64	18.743,17	19.680,33	20.664,35	21.697,56
GASTOS DE FINANCIAMIENTO					
TOTAL DE GASTOS FINANCIEROS	16.357,72	13.461,47	10.242,51	6.664,89	2.688,65
TOTAL DE GASTOS OPERATIVOS	463.077,93	534.186,22	557.304,44	667.977,97	724.381,06

Anexo 7 Construcción del local





Anexo 8 Camión frigorífico



Anexo 9 Estatutos de la empresa

Señor notario:

En el protocolo de escrituras públicas que tiene a su cargo, sírvase extender y autorizar una en la que contenga el contrato de constitutivo de una **SOCIEDAD CIVIL Y** contenida en las siguientes cláusulas y declaraciones.

PRIMERA.- INTERVINIENTES.- intervienen en la celebración de la presente escritura de una Sociedad civil y Mercantil, los señores **GIORGINA ISABEL VALDEZ ZAMBRANO, GONZALO ARTURO DIAZ TROYA y ALEJANDRO ARTURO DIAZ VALDEZ**, ecuatorianos, mayores de edad, capaces para poder controlar y obligarse, domiciliado en este cantón El Carmen Manabí, quienes en forma libre y voluntaria, sin presión de ninguna clase, por así convenir a sus intereses expresan que es su deseo de constituir una Sociedad Civil y Mercantil denominada "**CARNIBELL**", al amparo de las disposiciones establecidas en la Ley, y del presente estatuto.

SEGUNDA.- CONSTITUCIÓN DE LA SOCIEDAD.- Los intervinientes antes indicados, declaran libre y voluntariamente, que constituyen, mediante este documento público una Sociedad, que se denominara **SOCIEDAD CIVIL Y MERCANTIL "CARNIBELL"**, la misma que es de carácter privada, con personería Jurídica, representación judicial y extrajudicial, de nacionalidad ecuatoriana, cuyo objetivo principal es: Faenar carnes de ganado vacuno y porcino, y luego industrializarle en lo posible, para entrar en el mercado nacional, y posteriormente en el extranjero, la misma que regirá por lo establecido en las disposiciones legales del Título XXVI del libro IV y otras normas aplicadas del Código Civil Ecuatoriano, Código de Comercio y por los estatutos que a continuación se establecen.

TERCERA.- EL CAPITAL SOCIAL.- El capital social de la Sociedad Civil y Mercantil "**MERCANTIL "CARNIBELL"**", es de OCHOCIENTOS DÓLARES AMERICANOS (\$ 800,00), dividido en treinta y dos acciones de veinticinco dólares (\$ 25,00), cada una pagada de contado, en numerario, y depositados en la cuenta de la Sociedad Civil y Mercantil, como aparece del certificado anexo, en esta forma:

Accionistas	Capital suscrito	Capital pagado	Acciones	%
GIORGINA ISABEL VALDEZ ZAMBRANO	402	402	16,2	50,25
GONZALO ARTURO DÍAZ TROYA	199	199	7,9	24,875
ALEJANDRO ARTURO DÍAZ VALDEZ	199	199	7,9	24,875
Totales:	800	800	32,00	100,00

ESTATUTOS DE LA SOCIEDAD CAPÍTULO I

Domicilio, objeto y duración de la Sociedad

Art. 1.- La Sociedad tendrá su domicilio en la Ciudad de El Carmen Provincia de Manabí, Republica del Ecuador.

Art. 2.- Los objetos sociales de la Sociedad son los siguientes:

a).- La compra o adquisición de animales para el faenamiento, para la posterior comercialización de las carnes.

b).- En Solicitar la existencia crediticia de entidades financieras, Organizaciones no gubernamentales, sean estas nacionales e internacionales y sensibles a esta sagrada misión coadyuvando a la consolidación de este objetivo:

c).- Realizar los actos y contratos necesarios que se relacionen con los objetivos trazados por la Sociedad, y que vayan en beneficio y mejoramiento de la entidad y de sus socios.

Art. 3.- La Sociedad Civil y Mercantil "CARNIBELL", tendrá una duración de cincuenta años, pudiendo disolverse en cualquier momento antes de este periodo, o prorrogarse por un tiempo igual por resolución de la Junta General de Socios quienes representaran al menos el 75% o más del capital social pagado. Comenzará su funcionamiento de la Sociedad desde su respectiva inscripción en el registro Mercantil.

Art. 4.- La Sociedad Civil y Mercantil "CARNIBELL", es apolítica y no intervendrá en asuntos políticos ni religiosos.

Art. 5.- SON MIEMBROS DE LA SACIEDAD CIVIL.-

a).- Las personas que hayan suscrito con su puño y letra la escritura de constitución de la Sociedad.

b).- Las personas que posteriormente a la Constitución, solicitaren a sus directivos por escrito el querer pertenecer a ella, más el cumplimiento de todos los requisitos que exija la Sociedad.

c).- Podrán ser miembros las personas mayores de edad.

d) El haberse obligado a la primera cuota de ingreso, y así mismo haber aportado para la constitución de esta Sociedad.

e).- El haberse obligado a la primera cuota de ingreso, y así mismo aportado para la constitución real de ésta sociedad

CAPITULO II

DE LOS DERECHOS, DEBERES Y OBLIGACIONES DE LOS SOCIOS.

Art. 6.- Son los derechos de los socios lo siguiente:

a).- Gozar de todos los beneficios que brinde la Sociedad, inclusive el de ser representados en sus problemas individuales y colectivos.

b).- Tener voz y voto en las deliberaciones, siempre y cuando no se encuentren en mora, en los haberes que tengan con la sociedad.

c).- Elegir y ser elegidos para cualquier dignidad.

d).- Recibir ayuda, de acuerdo con las disposiciones que se establezca por parte de la Asamblea General, en caso de enfermedad.

e).- El socio que sea beneficiario a la ayuda de lo expresado en el literal anterior, deberá estar al día en sus aportaciones.

Art. 7.- Son obligaciones y deberes de los socios lo siguiente:

a).- Asistir puntualmente a las sesiones ordinarias y extraordinarias que fueren legalmente convocadas para el efecto; de no hacerlo será sancionado con una multa previamente establecida por la asamblea.

b).- Pagar las cuotas ordinarias y extraordinarias, resueltas por la Asamblea general; caso de no hacerlo será causa de exclusión por morosidad.

c).- Guardar el debido respeto y consideración a todos y cada uno de los miembros de la Directiva y Asamblea General, y en los actos que participare la organización.

- d).- Cada socio se obligara a no ceder su posesión ni vender sus acciones, sin previa autorización por escrito a la Junta Directiva.
- e).- Pagar puntualmente las multas que por diferentes circunstancias se establezcan en la Sociedad.
- f).- Los Socios no podrán ingresar a la asamblea ordinaria o extraordinaria que se convoque legalmente, en estado de ebriedad, como tampoco portando armas de fuego, de hacerlos serán sancionados.
- g).- Todos los socios de la entidad, deberán guardar respecto y absoluta delicadeza tanto a los bienes de la Sociedad como de los compañeros, caso de cometer será amonestado por escrito por parte de la junta directiva, y de no acatar expresamente esta disposición y reincidir en sus actos fuera de la ley, será puesto en manos de la autoridad competente y además será expulsado de la Sociedad.
- h).- Todos los demás que la Asamblea General disponga.

Art 8.- LA CALIDAD DE SOCIO SE PIERDE:

- a).- Por retiro voluntario.
- b).- Por exclusión.
- c).- Por expulsión.
- d).- Por dejar de ser socio en la Sociedad.
- e).- Por fallecimiento del socio.

Art. 9 El socio podrá retirarse voluntariamente en cualquier tiempo, para lo cual realizará una solicitud por escrito indicando las razones, las cuales deben ser aceptadas por la Junta Directiva.

Art. 10.- La expulsión del socio, será acordada por la Asamblea General y siempre que el o los afectados tengan derecho a la defensa en lo siguiente:

- a).- Por incumplimiento reiterado de las disposiciones estatutarias y reglamentarias.
- b).- Por la ejecución de procedimientos en perjuicio del buen nombre e imagen de la Sociedad y Directiva.
- c).- Por actividades desleales con los objetivos de la sociedad.

CAPÍTULO III DEL GOBIERNO DE LA SOCIEDAD

Art. 11.- El gobierno de la Sociedad se establecerá a través de los organismos siguientes:

- a).- La Asamblea o Junta General de socios
- b).- El Directorio.
- c).- La Presidencia, y,
- d).- La Gerencia.

Art. 12.- La Asamblea o Junta General de socios, es la máxima autoridad de la Sociedad, y sus decisiones son obligatorias tanto para los Organismos Directivos como para los socios de la entidad, siempre que las mismas no impliquen violación a las disposiciones legales del presente Estatuto y el Reglamento que se dictaren.- La Asamblea se conforma con todos los socios activos siempre que no tengan impedimento legal.

Art. 13.- LAS ASAMBLEAS GENERALES PODRÁN SER ORDINARIAS Y EXTRAORDINARIAS.

- a).- Las Ordinarias se realizarán el primer semestre y el último semestre de cada año.
 - b).- Las Extraordinarias, cuando sean convocadas por iniciativa del Presidente o a solicitud firmada por el Directorio, o a su vez por lo menos una tercera parte de los socios.
- Las convocatorias extraordinarias se realizarán única y exclusivamente para tratar asuntos específicos que se indicará en la convocatoria en forma expresa.

Art. 14.- Toda convocatoria para sesiones de Asamblea de Junta General de socios deberá hacerse por lo menos con ocho días de anticipación, utilizando para ello los medios de comunicación principalmente la prensa, y será firmado por el Presidente.

Art. 15.- El quórum para las sesiones de Asamblea General, se conformara con la asistencia de por lo menos con la mitad más uno de los socios en goce de sus derechos legítimos.- De no haber quórum reglamentario a la hora señalada en la convocatoria, la Asamblea se instalara una hora después con el número de socios presentes; siempre que este particular conste en la convocatoria.

Art. 16.- La Asamblea o Junta General de socios estará Presidida por el Presidente, a falta de este, por el Vice-Presidente, y a falta de uno u otro, por los vocales en el orden de la elección.

Art. 17.- SON DEBERES Y ATRIBUCIONES DE LA ASAMBLEA O JUNTA GENERAL DE SOCIOS.

- a).- Elegir al presidente y vocales del Directorio.
- b).- Aprobar y reformar el presente estatuto y su reglamento, que para el mejor desenvolvimiento de la Sociedad se dictaren y fueren puesto a consideración.
- c).- Aprobar el presupuesto anual de gastos de la entidad elaborado por el Directorio en base a los presupuestos anuales de gastos de la entidad realizado por el directorio en base a los porcentajes siguientes. 1.- El setenta por ciento para capitalización; 2.- El treinta por ciento para gastos de Administración y obras.
- d).- Remover con justa causa a los miembros del directorio.
- e).- Autorizar las adquisiciones, ventas y permutas de los bienes de la organización o Sociedad, pudiendo ser parcial o total conforme las necesidades de la Sociedad.
- f).- Suspendar, expulsar o rehabilitar a los socios en sujeción a las disposiciones de este estatuto y su reglamento interno, previo el informe presentado por el Directorio.
- g).- Conocer, aprobar o rechazar los informes de labores que obligatoriamente serán presentado cada seis meses por el Presidente y Comisario respectivamente., así mismo los balance económicos que serán elaborados una vez al año.
- h).- Resolver en apelación los problemas surgidos por los socios, o de estos con el Directorio o cualquiera de sus miembros.
- i).- Interpretar el presente estatuto y su reglamento cuando sus disposiciones no sean claras o den lugar a dudas.
- j).- Ejecutar todas las atribuciones constantes en la ley, en el estatuto y reglamento.
- k).- Resolver sobre el aumento de capital social, la prórroga de período de la duración de la sociedad, su disolución o su liquidación.
- l).- Fijar sobre las cantidades que pueda contratar o disponer el Presidente y Gerente, sin necesidad de ninguna otra autorización especial.

Art. 18.- **DEL DIRECTORIO.**- El Directorio es el Organismo Administrativo, de dirección y conducción de la Sociedad, el mismo que estará integrado de la siguiente forma:

- a).- Un Presidente
- b).- Un Vicepresidente
- c).- Un Secretario de Actas
- d).- Un comisario

Estas dignidades deberán ser designadas en la Asamblea o la Junta General, realizadas para los efectos, y su posesión se la realizará el mismo día de su elección, y durará dos años en sus funciones, pudiendo ser reelegidos por un periodo igual.

Art. 19.- PARA SER MIEMBRO DEL DIRECTORIO SE REQUIERE:

- a).- No necesariamente ser socio de la entidad. Sin embargo habrá una prioridad para los socios fundadores
- b).- Estar al día en el pago de las cuotas y otros aportes con la entidad.
- c).- No haber sido expulsado o excluido en otra organización.

Art. 20.- LOS MIEMBROS DEL DIRECTORIO PODRÁN SER REMOVIDOS DE SUS FUNCIONES TOTAL O PARCIALMENTE POR RESOLUCIÓN DE LA ASAMBLEA GENERAL, EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- a).- Por no cumplir con sus obligaciones.
- b).- Por incapacidad
- c).- Por realizar actividades políticas partidistas a nombre de la Sociedad y dentro de la misma.
- d).- Por inmoralidad plenamente comprobada.

Art. 21.- SON ATRIBUCIONES Y DEBERES DEL DIRECTORIO DE LA SOCIEDAD.

- a).-Elaborar el plan de trabajo y someter a decisión de la Asamblea o Junta General.
- b).- Sesionar ordinariamente por lo menos dos veces al año y extraordinariamente cuando fueren convocados por el presidente.
- c).- Cumplir y hacer cumplir las disposiciones estatutarias y reglamentarias, lo mismo que las resoluciones que la Asamblea o Junta General las tomen.
- d).- Designar un Banco para mantener una cuenta corrientes.
- e).- Sancionar a los socios de conformidad con las disposiciones estatutarias.
- f).- Nombrar y remover de sus funciones al Presidente y Gerente con justa causa.
- g).- Ejercer los demás derechos consagrados en los estatutos y el reglamento.

Art. 22.- CORRESPONDE AL PRESIDENTE.

- a).- Dirigir la administración de la Sociedad y responsabilizarse de ella justamente con el Vicepresidente.
- b).- Convocar y dirigir la Asamblea o Juntas Generales sean estas ordinarias o extraordinarias y sesiones del Directorio.
- c).- Firmar las actas correspondientes y los documentos oficiales conjuntamente con el Gerente en representación de la Sociedad.
- d).-Firmar los documentos correspondiente relacionado con el movimiento económico de la Sociedad.
- e).- Presentar un informe a los socios en cada una de las sesiones del Directorio y la Asamblea o Junta General.

Art. 23.- CORRESPONDE AL VICEPRESIDENTE.

a).- Reemplazar al Presidente en ausencia temporal o definitiva con todas sus obligaciones y atribuciones.

Art. 24.- CORRESPONDE AL SECRETARIO (GERENTE).

- a).- Llevar los libros de Actas de la Asamblea o Junta General, del Directorio, así como llevar un archivo de la correspondencia enviada y recibida;
- b).- Conservar ordenadamente el archivo de la Sociedad Civil.
- c).- Conferir copias certificadas de la Sociedad Civil, previa autorización ya sea del Presidente o Vicepresidente.
- d).- Mantener la correspondencia al día.
- e).- Redactar y firmar la correspondencia, lo mismo que los documentos relacionados con la marcha de la Sociedad.
- f).- Desempeñar las demás funciones contempladas en el estatuto.
- g).- El secretario no podrá deliberar en las sesiones Ordinarias y extraordinarias de la Asamblea o Junta General y el Directorio.

Art. 25.- CORRESPONDE AL PROSECRETARIO.- Ayudar y auxiliar todo lo concerniente a las funciones que desempeño al secretario.

Art. 26.- CORRESPONDE AL PRIMER VOCAL.

- a).- Mantener en la Sociedad la disciplina.
- b).- Ayudar al mantenimiento del orden de la Asamblea.
- c).- Procurar que todos los miembros aceptados en la Sociedad formen parte de ella, y participen en las deliberaciones de la asamblea.
- d).- Difundir entre los socios los principios de la solidaridad comunitaria.
- e).- Conseguir y planificar cursos, conferencias de desarrollo de la comunidad de carácter comercial, para el mejoramiento de los proveedores y colaboradores.

Art. 27.- CORRESPONDE AL SEGUNDO VOCAL.- Conocer e informar sobre accidentes, enfermedades, fallecimientos o cualquier asunto de lapsus- calami que sufrieren los socios.

At. 28.- DEL GERENTE.- El gerente será designado para un período de dos años, pudiendo ser reelegido, y cumplirá sus funciones hasta ser legalmente reemplazado.

Sus deberes y obligaciones son:

- a).- Representar judicial y extrajudicial a la sociedad.
- b).- Cumplir las disposiciones de la Ley, de actos y estatutos, las resoluciones de la Asamblea o Junta General y del Presidente.
- c).- Realizar todos los actos administrativos en coordinación con el Presidente, incluyendo la designación de empleados que fueren necesarios, los mismos que recibirán la remuneración que fije el Directorio.
- d).- Formular anualmente el proyecto de presupuesto y someterlo a consideración del Directorio y éste a la Asamblea o Junta General.
- e).- Informar anualmente o cuando sea requerido al Directorio, a la Asamblea o Junta General los asuntos inherentes a la misma.
- f).- Controlar que se elabore oportuna y legalmente la contabilidad, y,
- g).- Todas las demás obligaciones que le imponga el presente estatuto, el Directorio la Asamblea o Junta General.

Art. 29.- **SON FONDOS DE LA SOCIEDAD.**- Los valores que ingresan a caja por concepto de comercialización , más las cuotas ordinarias :

- a).- Las cuotas extraordinarias, fijadas por la Asamblea General, que se inviertan en asuntos específicos de la sociedad.
- b).- El valor correspondiente a los derechos de la sociedad.
- c).- El valor producto de las multas que de conformidad con el estatuto y reglamento interno se impusiera a los socios.
- d).- En general todo los valores, que por cualquier concepto ingresaren en beneficio de la sociedad.

Art. 30.- Con el fin de mantener la disciplina y el buen nombre de la Sociedad Civil y Mercantil, se establece las siguientes sanciones:

- a).- Amonestación Verbal.
- b).- Amonestación por escrito, con el fin de mantener la disciplina y el buen nombre de la sociedad civil y mercantil, se establece las siguientes sanciones:

Art. 31.- **SANCIONES.**

- a).- Los socios amonestados, podrán apelar ante el directorio, por escrito.
- b).- Los socios excluidos y expulsados, podrán apelar a la Asamblea o Junta General, en el plazo de ocho días, para cuyo efecto su sanción contara en el orden del día y, de su resolución no habrá apelación y causará ejecutoria.

Art. 32.- **DISPOSICIÓN GENERAL.**

El presente estatuto podrá ser reformado con la aprobación del directorio, siempre y cuando se haya discutido en dos Asambleas Generales diferentes, convocadas para el efecto, en fechas distintas y en un tiempo mínimo de un año, después de la presente aprobación.

Art. 33.- **DISPOSICIÓN TRANSITORIA.**- Durará por un periodo de dos años, la presente directiva, conformada por:

Sr. Giorgina I. Valdez Z.	PRESIDENTE
Sr. Gonzalo A. Díaz T.	VICEPRESIDENTE
Sr. Alejandro A. Díaz V.	COMISARIO

CUARTA.- La cuantía de esta acción es de OCHOSIENTA DÓLARES.

Usted Señor Notario, se dignará agregar las demás cláusulas de estilo para dar plena validez a esta clase de contrato.

Abg. Raúl Carrillo Bahamonde
Mt 10133 CAP

RAUL CARRILLO BAHAMONDE
Abogado Matr. 10133 Quito.

EST. Vicente Rocafuerte y Salustio Giler
Junto a la Notaria Primer
Teléfono 05 661-141

No. 213 - 2012

SEÑOR JUEZ DECIMO NOVENO DE LO CIVIL DE MANABÍ - EL CARMEN

Nosotros, **GIORGINA ISABEL VALDÉZ ZAMBRANO, ALEJANDRO ARTURO DIAZ VALDEZ** y **GONZALO ARTURO DIAZ TROYA**, dentro del trámite de constitución de una Sociedad Civil y Mercantil "CARNIBELL" que se tramita en su judicatura, ante usted muy comedidamente comparecemos y manifestamos:

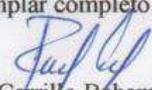
PRIMERO.- Nuestra petición de constitución de Sociedad Civil y Mercantil, fue calificada oportunamente, y en lo principal su Señoría ordena que se publique por una sola vez el extracto de Constitución de aquella Sociedad en uno de los periódicos de mayor circulación en el País.

SEGUNDO.- Con los antecedentes expuestos en el estado en que se encuentra la causa, me permito adjuntar la Única Publicación realizada en un diario de mayor circulación en la provincia, para lo cual se dignara emitir el respectivo auto con fuerza de Ley, esto es en el sentido de que dicha Sociedad Civil y Mercantil pueda inscribirse en el Registro Mercantil correspondiente.

A ruego de los peticionarios y legalmente autorizado, firmo como Abogado Defensor.

Documentos que adjunto

a).- Un ejemplar completo del diario


Abg. Raúl Carrillo Bahamonde
Mtr. 10133/CAP

Presentado en este despacho en la ciudad de El Carmen, hoy día miércoles nueve de enero del año dos mil trece, a las quince horas y veinte minutos, con copias de Ley. Adjunta un ejemplar del periódico El Diario de Manabí.- Lo certifico.


José Antonio Zambrano Bravo
SECRETARIO (E.)
Juzgado Decimo Noveno de lo Civil de Manabí
El Carmen



Anexo 10 Publicación en el diario

 **REPÚBLICA DEL ECUADOR**
JUZGADO DÉCIMO NOVENO DE LO CIVIL DE
MANABÍ
EXTRACTO DE CITACIÓN

JUICIO: SUMARIO CONSTITUCIÓN DE COMPAÑÍA DE SOCIEDAD CIVIL Y MERCANTIL N°. 213-2012.
ACTORES: GIORGINA ISABEL VALDEZ ZAMBRANO, ALEJANDRO ARTURO DIAZ VALDEZ y GONZALO ARTURO DIAZ TROYA.
ABOGADO: RAÚL CARRILLO BAHAMONDE
CUANTÍA: DOS MIL DÓLARES AMERICANOS
JUEZA: AB. FRAY VICENTE ORTIZ ROMERO.

Por sorteo de Ley, ha correspondido a éste Juzgado, el conocimiento del presente Juicio Sumario Constitución de Compañía de Sociedad Civil y Mercantil propuesto por los señores GIORGINA ISABEL VALDEZ ZAMBRANO, ALEJANDRO ARTURO DIAZ VALDEZ Y GONZALO ARTURO DIAZ TROYA, el señor Juez en providencia de fecha diciembre catorce del año dos mil doce, a las ocho horas y cuarenta y tres minutos; ha aceptado la demanda y dispone mediante aviso se publique por una sola vez en uno de los diarios de mayor circulación de la Provincia de Manabí, haciéndose conocer la CONSTITUCIÓN DE COMPAÑÍA DE SOCIEDAD CIVIL Y MERCANTIL "CARNIBELL", cuyo domicilio principal es la ciudad de El Carmen, cantón del mismo nombre, provincia de Manabí.- Para faenar carnes de ganado vacuno y porcino, y luego industrializarle en lo posible, para entrar en el mercado nacional y posteriormente en el extranjero. Con la prevención que transcurridos veinte días después de realizada esta publicación se pronunciará sentencia. Lo que hago saber a los interesados para los fines legales correspondientes. El Carmen, enero 07 del 2013

Ab. José Antonio Zambrano Bravo
SECRETARIO (E) DEL JUZGADO DÉCIMO NOVENO DE LO CIVIL DE MANABÍ

Anexo 11 Legalización de la sociedad

Viciados (??) 6

213-2012.

...gado Decimo Noveno de lo Civil y Mercantil de Manabi-El Carmen 06 de febrero del 2013 a las 09H06. VISTOS.- el Señor Juez Titular Décimo Noveno de lo Civil de Manabi-El Carmen, Abogado Fray Vicente Ortiz Romero dicta la presente sentencia. En lo principal. A fojas 15 y 15 vta. de los autos comparece los señores Giorgina Isabel Valdez Zambrano, Alejandro Arturo Díaz Valdez y Gonzalo Arturo Díaz Troya y exponen. Que de la copia de Escritura Pública que adjuntan, se desprende que el 21 de Noviembre del 2012 ante el señor Notario Público Primero del cantón El Carmen abogado Enrique Espinel García, los comparecientes procedieron a constituir una Sociedad Civil y Mercantil, la misma que se denomina "CARNIBELL", la misma que una vez constituida se registrará por el contrato elevado a escritura pública con las normas constantes en el titulo XXVI, libro IV del Código Civil, además amparan su demanda en lo establecido en el Art. 30 numeral 8 y art. 32 del Código de Comercio y solicitan que previas las formalidades de Ley se apruebe la Sociedad Civil y Mercantil "CARNIBELL", que tiene como objetivos principales la compra o adquisición de animales para el faenamiento, para la posterior comercialización de la carne de ganado vacuno y porcino, para luego industrializarla, en lo posible para entrar en el mercado nacional y posteriormente en el extranjero, para solicitar la existencia crediticia de entidades financieras, de organizaciones no gubernamentales sean estas nacionales o internacionales y sensible a esta misión coadyuvando a la consolidación de estos objetivos, en realizar los actos y contratos necesarios que se relacionan con los objetivos trazados por la sociedad y que vayan en beneficio y mejoramiento de la entidad y sus socios, también la sociedad podrá adquirir en propiedad o en arrendamiento establecimientos comerciales e industriales, es decir realizará todas clases de contratos permitidos por las leyes ecuatorianas; señalan la cuantía, la casilla judicial No. 02 y la autorización que conceden al abogado Raúl Carrillo Bahamonde para la defensa de sus derechos. La solicitud fue admitida a trámite correspondiente en providencia dictada en fecha diciembre 14 del 2012 a las 08H43, en la que se dispuso la publicación por la prensa por una sola vez, en un periódico de amplia circulación de la provincia, publicación que se encuentra realizada y consta a fojas 19 de cuaderno, a fin de que los acreedores o personas que se consideren perjudicadas por la constitución de dicha sociedad se opongan fundamentadamente a la misma dentro de los veinte días posteriores a la publicación del extracto, desde la publicación realizada el miércoles 09 de enero del 2013 hasta la presente fecha, han pasado más de 20 días y no se han presentado opositores, por lo que encontrándose la presente en estado de dictar sentencia, el suscrito lo hace tomando en cuenta los siguientes considerandos: **PRIMERO.**- No existe omisión de solemnidad sustancial alguna que anule el procedimiento por lo que se declara su validez.- **SEGUNDO.**- El documento materia de la solicitud constante a fojas 1 a la 10 del cuaderno

2 (50) sublin

cumple con los requisitos previstos en el Título XXVI Libro IV del Código Civil
TERCERO.- Con los antecedentes expuestos y de acuerdo a lo establecido en
el Art. 1957 del Código Civil, en concordancia con los Arts. 30 numeral 8 y 31 y
32 del Código de Comercio y Arts. 76 y 424 de la Constitución de la República
del Ecuador. **ADMINISTRANDO JUSTICIA EN NOMBRE DEL PUEBLO
SOBERANO DEL ECUADOR Y POR AUTORIDAD DE LA CONSTITUCION Y
DE LAS LEYES DE LA REPUBLICA** declara aprobada la Constitución
Jurídica, Legalización y Funcionamiento de la Sociedad Civil y Mercantil
"CARNIBELL" por lo que se dispone su inscripción en el Registro Mercantil de
este cantón El Carmen una vez que esta sentencia se encuentre ejecutoriada
por el ministerio de la Ley, notifíquese para este efecto al señor Registrador de
la Propiedad de este cantón para que de cumplimiento a lo dispuesto por la
Ley. Léase y Notifíquese.

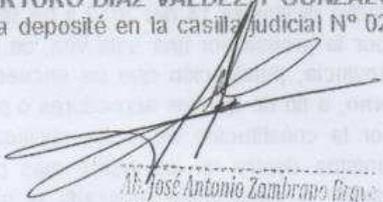

AB. Fray Vicente Ortiz Romero
JUEZ

Ab. Fray Vicente Ortiz Romero
JUEZ TITULAR XIX DE LO CIVIL DE MANABI
EL CARMEN

Lo certifica



En la ciudad de El Carmen, hoy día miércoles seis de febrero del año dos mil
trece, a las dieciséis horas y veinte minutos, **NOTIFIQUÉ**, con la sentencia que
antecede a los señores **GIORGINA ISABEL VALDEZ ZAMBRANO,**
ALEJANDRO ARTURO DIAZ VALDEZ Y GONZALO ARTURO DIAZ TROYA,
por boleta que la deposité en la casilla judicial N° 02 señalada para el efecto.-
Lo certifico.-



Ab. José Antonio Zambrano Bravo
SECRETARIO LEJ
El Carmen

No. 13
Pres-
las tr
Certifi

Anexo 12 Solicitud permiso de construcción

1		Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de "El Carmen"	US \$ 1,00
2		MANABÍ, ECUADOR	SERIE "B"
3		El Carmen, 22 de Agosto del 2013	Nº 33471
4		ESPECIE MUNICIPAL	
5		SR. Hugo Cruz Andrade	1279
6		ALCALDE DEL CANTONEL CARMEN	
7		Presente	
8		De mis consideraciones:	
9		Díaz Troya Gonzalo Arturo,	
10		Solicito a usted señor Alcalde, ordene al departamento	
11		correspondiente el respectivo permiso de construcción de	
12		trabajos varios: ampliación de vivienda de una bodega 50m ² ,	
13		ubicado en la lotización Gaybor, manzana 10, lote # 2, calle	
14		Avda 3 de Julio de esta ciudad.	
15		Por la favorable atención le agradezco.	
16		Atentamente	
17		PERMISO DE CONSTRUCCIÓN	
18		Presentado en la Secretaría del G.A.D. Municipal de El Carmen, a los veintidos	
19		días mes de agosto del año dos mil trece, siendo las once horas cincuenta y cinco	
20		minutos. Adjunta copia del certificado de no adeudar al municipio, copia de la	
21		escritura pública, timbre de línea de fábrica. Lo Certifico	
22		SECRETARIO DEL CONCEJO	
23		ALCALDÍA DEL G.A.D.M.E.C. El Carmen, 22 de agosto de 2013, a las 11h55	
24		Atendiendo el pedido que antecede, dispongo que la Dirección de Planificación y	
25		Urbanismo conceda lo solicitado.	
26		Atentamente,	
27		ALCALDE DEL GADMEC.	
28			

US \$ 1.00
SERIE "B"
Nº 33471

ESPECTOR MUNICIPAL



AVALUOS Y CATASTROS MUNICIPAL: CERTIFICA.-- Que el señor: **DIAZ TRONCOSO GONZALO ARTURO**, es propietario de un lote de terreno urbano ubicado en la Lotización **GAIBOR**, Mangana # 10, Lote # 2, Calle Av. 3 de Julio. (clave catastral 01070503)..

El Carmen, Agosto 27 del 2013.



3	Presente
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de El Carmen

ING. HUGO CRUZ - ALCALDE

EL CARMEN - MANABI

DPUM-071

DIRECCIÓN DE PLANIFICACIÓN Y URB.
DÍAZ TROYA GONZALO ARTURO
PERMISO DE CONSTRUCCIÓN
27 de Agosto del 2013.

Dentro de las facultades que me otorgan me permito dar a conocer que lo solicitado por Díaz Troya Gonzalo Arturo, se autoriza el respectivo permiso trabajos varios: Ampliación de vivienda de una bodega en un área de 50m², ubicado en la lotización Gaibor, manzana 10, lote 2, calle Avda 3 de Julio esta ciudad.

Este documento caduca en el plazo de seis meses contado a partir de la presente fecha y queda registrado con el número 071-DPUM

Documento que debe mantenerse en el lugar de construcción.

Atentamente

Arq. Silvia Mejía F
Directora de Planificación y Urbanismo.



Nota: Se autoriza la ocupación de la vía con material de construcción por el lapso de 30 días.



DPUM-1252

DIRECCIÓN DE PLANIF URBANA Y RURAL

RENTAS

TITULO DE CRÉDITO

27 de Agosto del 2013.

Sírvase emitir el correspondiente título de crédito a favor de Díaz Troya Gonzalo Arturo, por la cantidad de 56.40 dólares americanos, va a construir , ubicada en la lotización Gaibor, el desglose:

Permiso de construcción	22,00
Fondo de garantía	11,00
cupación de vía	23,40
Línea de fábrica	
TOTAL	56,40


Arq.: Sylvia Mejía Freire.
Directora de Planif y Urb.

Nota: 23.40m2, dólares que comprende a la ocupación de 20.00m2, de frente por el plazo de 30 días.



Anexo 13 Solicitud de patente

**GOBIERNO AUTÓNOMO DESCENTRALIZADO
MUNICIPAL DE "EL CARMEN"**
Manabí - Ecuador

El Carmen, Octubre 28 del 2013

ESPECIE MUNICIPAL

SERIE "B"
ESPECIE VALORADA
USD 1:00

Nº 0034654

Señor Ing.
HUGO CRUZ ANDRADE
ALCALDE DEL G.A.D. MUNICIPAL DE EL CARMEN

Presente:

VALDEZ ZAMBRANO GEORGINA ISABEL, portador de la cédula de ciudadanía N° 130438530-3, solicito a usted de la manera más comedida ordene a quien corresponda se me otorgue LA PATENTE POR PRIMERA VEZ PARA UN FRIGORIFICO VENTA DE CARNICOS CERDOS, VACA, MARISCOS, AVE DE CORRAL ETC. Ubicado en LA Av. 3 de Julio entre la GARCIA MORENO Y SANTA ANA perteneciente a esta jurisdicción del Cantón El Carmen.

Por la atención que dé a la presente desde ya le reitero mis agradecimientos.

VALDEZ ZAMBRANO GEORGINA ISABEL
SOLICITANTE

LA COMISARIA MUNICIPAL - En virtud al pedido solicitado por el peticionario, previa aprobación de la Autoridad Competente, se le concederá la presente al tenor de:

- 1- Pagar la PATENTE por PRIMERA VEZ
- 2- Permiso válido por el año 2013
- 3- Capital en GIRO DE TRES MIL DOLARES AMERICANOS (\$ 3.000,00)

Atentamente,
Ab. Lider Antonio Vera Loor
COMISARIO MUNICIPAL

PATENTE

Presentado en la Secretaria General del G.A.D. Municipal de El Carmen, a los veintiocho días del mes de octubre del año dos mil trece, a las quince horas veinte minutos. Adjunta copia de la cédula de ciudadanía informe del Departamento de Gestión Ambiental. Lo Certifico.

SECRETARIO GENERAL

ALCALDIA DEL G.A.D.M.E.C.: El Carmen, 28 de octubre de 2013, a las 13h20. VISTOS. Atendiendo la petición que antecede, teniendo como sustento el pronunciamiento del señor Comisario Municipal, dispongo que se cumpla con el tramite previa presentación de los requisitos y pago de los derechos constantes en ordenanza.

Atentamente,
Ing. Hugo Cruz Andrade
ALCALDE DEL GADMEC.

Del 33.501 al 37.000



GAD MUNICIPAL DE EL CARMEN

2013.11.01 02:18:31

DIRECCIÓN FINANCIERA

20131148066

CIU: 63828

TÍTULO DE CRÉDITO No.: **0068000**

CLAVE CATASTRAL /	AÑO 2013	PERÍODO AÑO:	CÉDULA O RUC. 1304385303
CONTRIBUYENTE: VALDEZ ZAMBRANO GIORGINA ISABEL			
DIRECCIÓN: AV 3 DE JULIO, GARCIA MORENO Y SANTA ANA			TELÉFONO:
CÓDIGO: 305	CONCEPTO: Patente Municipal		NÚMERO DE PAGO 273941 - 1
Observaciones			
PAGO POR PATENTE DEL 2013			
Razón: S/N Actividad: FRIGORIFICO Cap. Giro: 3000			
ARTESANO F.	Medidas T.	NT Bombas F.	
Obser. Bomb.		Tnte. Coronel Jairo Flores E.	
		CUERPO DE BOMBEROS	
		EL CARMEN - MANABI	
83 Patente	17.50		
280 Servicios Tecn. Adm.	0.50		
366 Pesos y Medidas	0.13		
394 Bomberos	11.00		
		SUBTOTAL \$	29.15
		INTERES \$	
		DESC/RECAR \$	
LUGAR Y FECHA DE PAGO: EL CARMEN, 1 DE NOVIEMBRE DEL 2013			VALOR A PAGAR: 29.15

GAD MUNICIPAL DE EL CARMEN
TESORERIA
17 NOV 2013
CANCELA RECAUDACION

CUERPO DE BOMBEROS DE EL CARMEN
Tnte. Coronel Jairo Flores E.
CUERPO DE BOMBEROS
EL CARMEN - MANABI

DIRECCIÓN FINANCIERA

Nelly Mecias (NMECIAS)

RECAUDADOR

Anexo 14 Informe ambiental



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de El Carmen
ING. HUGO CRUZ - ALCALDE
EL CARMEN - MANABÍ

DEPARTAMENTO DE GESTIÓN AMBIENTAL

El suscrito Jefe del Departamento de Gestión Ambiental del Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal del Cantón El Carmen, a los veinticinco días del mes de octubre del año dos mil trece, tiene a bien otorgar el siguiente:

INFORME AMBIENTAL

La señora VALDEZ ZAMBRANO GEORGINA ISABEL, portadora de la cédula de ciudadanía N° 130438530-3, propietaria de un local de cárnicos de bovinos, porcinos, mariscos y aves, denominado "CARNIBELL" que se encuentra ubicado en la Av. 3 de Julio entre García Moreno y Santa Ana de El Carmen - Manabí.

Que luego de realizada la respectiva inspección en el lugar antes descrito se pudo constatar que dicho local de cárnicos de bovinos, porcinos, mariscos y aves, se encuentra en buenas condiciones de higiene, salubridad y conservación del medio ambiente, los desechos sólidos son manejados de forma adecuada.

La solicitante puede hacer uso del presente documento en cualquier trámite legal que a bien tuvieren parecer.

Es todo lo que puedo certificar en honor la verdad.

Atentamente,


Egdo. Freddy Vera Villamil
JEFE DPTO. GESTIÓN AMBIENTAL



NOTA:
SE REALIZARA OTRA VISITA EN EL LAPSO DE 30 DIAS PARA CONSTATAR EL CUMPLIMIENTO DEL MSMD.