



UNIVERSIDAD LAICA “ELOY ALFARO” DE MANABÍ

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES, DERECHO Y BIENESTAR

CARRERA DE ECONOMÍA

TRABAJO DE TITULACIÓN

MODALIDAD PROYECTO DE INVERSIÓN



PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE VINO DE MUCÍLAGO DE CACAO EN EL CANTÓN CHONE, PROVINCIA DE MANABÍ

Trabajo de titulación presentado como requisito
para la obtención del título de Economía

AUTOR: TOMMY GUISEPE ZAMBRANO CASTRO

TUTOR: ECON. DENNIS FRANK VALENCIA MACIAS, MG

Manta, Ecuador

2025 (1)

 Uleam <small>UNIVERSIDAD LAICA "ELOY ALFARO" DE MANABÍ</small>	NOMBRE DEL DOCUMENTO: CERTIFICADO DE TUTOR(A).	CÓDIGO: PAT-04-F-010
	PROCEDIMIENTO: TITULACIÓN DE ESTUDIANTES DE GRADO BAJO LA UNIDAD DE INTEGRACIÓN CURRICULAR	REVISIÓN: 1 Página 1 de 1

CERTIFICACIÓN

En calidad de docente tutor de la Facultad de Ciencias Sociales, Derecho y Bienestar, carrera de Economía de la Universidad Laica "Eloy Alfaro" de Manabí, CERTIFICO:

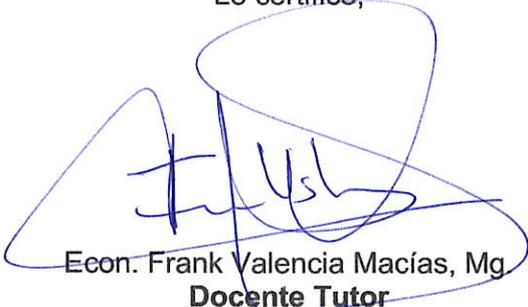
Haber dirigido y revisado el trabajo de Integración Curricular bajo la autoría del estudiante **ZAMBRANO CASTRO TOMMY GUISEPE**, legalmente matriculado en la carrera de Economía, período académico 2025-1, cumpliendo el total de 384 horas, cuyo tema del proyecto es **PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE VINO DE MUCÍLAGO DE CACAO EN EL CANTÓN CHONE, PROVINCIA DE MANABÍ.**

La presente investigación ha sido desarrollada en apego al cumplimiento de los requisitos académicos exigidos por el Reglamento de Régimen Académico y en concordancia con los lineamientos internos de la opción de titulación en mención, reuniendo y cumpliendo con los méritos académicos, científicos y formales, suficientes para ser sometida a la evaluación del tribunal de titulación que designe la autoridad competente.

Particular que certifico para los fines consiguientes, salvo disposición de Ley en contrario.

Manta, 12 de agosto de 2025.

Lo certifico,


Econ. Frank Valencia Macías, Mg
Docente Tutor

DECLARACIÓN DE AUTORÍA

Yo **ZAMBRANO CASTRO TOMMY GUISEPE** con C.I: **1316672219**, estudiante de la carrera de Economía de la Universidad Laica “Eloy Alfaro” de Manabí, declaro bajo juramento que el presente proyecto de titulación con título:

“PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA PRODUCCIÓN DE VINO DE MUCÍLAGO DE CACAO EN EL CANTÓN CHONE, PROVINCIA DE MANABÍ”

Es de mi autoría, siendo realizado en base a una investigación original y autentica. El contenido del presente proyecto es inédito, es decir, no ha sido presentado con anterioridad para la obtención de ningún título académico, encontrándose libre de plagio, alineándose con las normas éticas y académicas establecidas por la universidad.

Por tanto, bajo esta declaración asumo la total responsabilidad por la veracidad y originalidad de los datos, información y conclusiones que se presentan dentro de este proyecto.

Atentamente,



ZAMBRANO CASTRO TOMMY GUISEPE

C.I: 1316672219

Dedicatoria

El presente proyecto titulación se lo dedico a Dios por permitirme seguir con mis estudios, darme salud y darme esperanzas ante cualquier adversidad, también se los dedico a mis queridos padres los cuales siempre han estado a mi lado dándome su apoyo incondicional , motivación y consejos durante todo mi trayecto, amo la dedicación y esfuerzo que han realizado a pesar de las circunstancias de la vida para que yo pueda salir adelante como también lo hacen con mi hermano menor que también ha estado a mi lado apoyándome en cada momento, también se lo dedico a mi pareja con la cual he recorrido todos estos años de estudio y que siempre ha estado cerca para ofrecer su tiempo y compañía como también apoyo emocional.

Sin duda alguna este conjunto de personas han sido parte fundamental para cada parte de mi vida. Por último, este proyecto también va dedicado a mi persona, por no haber perdido la emoción, esperanza y dedicación para seguir estudiando la carrera de Economía, y haber dado todo el esfuerzo posible en cada actividad, materia, y responsabilidades para seguir adelante.

Agradecimiento

Mis agradecimientos van dirigidos a Dios por no haberme dejado solo y brindarme la sabiduría suficiente para poder lograr mis objetivos.

A mis padres por luchar y esforzarse en dar una buena educación a sus hijos y nunca dejarlos de lado, con ellos estaré eternamente agradecidos por que han sido un pilar importante no solo en mi carrera sino en mi vida en general, y a mi hermano por permitirme ser su fuente de inspiración y ejemplo de que en la vida no importa las adversidades y que siempre se puede salir adelante.

A mi pareja por estar a mi lado, por ser mi fiel acompañante y amiga, con la cual hemos pasado por muchos momentos, y que mutuamente nos hemos ayudado no solo en temas académicos sino también en temas personales, dándonos la mano y apoyo en cada momento.

Le doy mi agradecimiento también a mi tío el cual siempre me ha podido ayudar a movilizarme dentro de la ciudad de Manta y que siempre he tenido su apoyo para cualquier emergencia.

También le doy gracias a la familia Vega Sacón quienes me brindaron su ayuda en el camino y me abrieron las puertas de su hogar para formar parte de ella.

Agradezco la ayuda también de todos aquellos docentes de la carrera que depositaron su confianza en mí, y quienes fortalecieron el amor que tenía por la carrera.

Por último, le agradezco a mi persona por nunca haberse rendido y seguir adelante, aunque se haya estresado muchas veces por alguna actividad pudo seguir adelante en conjunto con todas las personas a quienes he nombrado anteriormente.

A todos ellos les deseo lo mejor y estaré eternamente agradecido.

Resumen

El presente proyecto de titulación se desarrolló con el objetivo de analizar la rentabilidad de producir vino de mucílago de cacao dentro del cantón Chone, el mucílago es un subproducto que se encuentra en los granos de cacao y que se considera un desecho dentro de la producción de cacao. Es por ello que el proyecto busca realizar un producto innovador al reutilizar este subproducto como materia prima para el vino, otro factor influyente en la decisión de utilizar el mucílago es su composición la cual se caracteriza por concentrar altos niveles de azúcar lo cual lo hace ideal para la fermentación y producción de alcohol de manera natural.

Para el desarrollo del proyecto se llevó a cabo una metodología experimental al realizar una producción de vino a menor escala con el fin de comprobar su calidad y sabor, además que sirvió de aporte para realizar análisis en ámbitos financieros y económicos centrados en la rentabilidad y viabilidad del proyecto. Los resultados del proyecto dejaron observar que desde un enfoque semi artesanal el proyecto es rentable en el mediano plazo tanto en termino financieros como económicos, demostrando que la utilización de subproductos desde un enfoque innovador es viable, y que de esta manera se puede impulsar una económica circular y sostenible dentro del cantón.

Palabras clave: Mucílago, cacao, agroindustria, vino, innovación, sostenibilidad, economía, rentabilidad.

Abstract

This degree project was developed with the objective of analyzing the profitability of producing wine from cacao mucilage in the town of Chone. Cacao mucilage is a by-product found in cocoa beans and is generally considered waste in cocoa production. Therefore, this project aims to create an innovative product by reusing this by-product as a raw material for wine. Another influential factor in the decision to use mucilage is its composition, which is characterized by high sugar content, making it ideal for natural fermentation and alcohol production.

An experimental methodology was applied for the development of the project, including the small-scale production of wine in order to assess its quality and taste. This also contributed to financial and economic analyses focused on the profitability and feasibility of the project. The results showed that, from a semi-artisanal approach, the project is profitable in the medium term both financially and economically. This demonstrates that the use of by-products from an innovative perspective is viable, and that it is possible to promote a circular and sustainable economy within the town.

Keywords: Mucilage, cacao, agroindustry, wine, innovation, sustainability, economy, profitability.

Índice de contenido

Introducción	15
Capítulo 1: Estudio Estratégico	17
Análisis Estratégico	17
Análisis del Macroentorno	17
Factores Políticos	17
Cumplimiento con regulaciones y permisos obligatorios.	17
Programas de apoyo y financiamiento.	20
Oportunidades de comercialización.	21
Riesgos a considerar.....	21
Factores Económicos.	22
Factores Socioculturales.	26
Consumo del Alcohol.	28
Tamaño de la población.	28
Desempleo.....	28
Factores Tecnológicos.	29
Factores Ecológicos.	30
Materia prima	30
Objetivos de Desarrollo Sostenible.	31
Impacto ambiental.....	31
Factores Legales.....	31
Tipo de figura jurídica.....	32

Regulación de alcohol y bebidas alcohólicas	32
Ley Orgánica de salud	32
Análisis de la industria	33
Amenaza de nuevos competidores	33
Poder de negociación de los proveedores	34
Poder de negociación de los clientes.....	35
Amenaza de productos sustitutos	35
Rivalidad entre competidores existentes.....	36
Análisis interno.....	36
Análisis FODA.....	37
Fortalezas.....	37
Oportunidades	38
Debilidades.....	38
Amenazas	38
Planteamiento Estratégico	39
Misión	39
Visión	39
Objetivo General	39
Objetivos Estratégicos	39
Estrategias	39
Sistema de Valores	40

Sostenibilidad ambiental.....	40
Calidad	40
Desarrollo local.....	40
Transparencia.....	41
Enfoque en el cliente.	41
Capítulo 2: Estudio de Mercado	41
Análisis del Mercado de Referencia.....	41
Análisis de la cuantificación de la demanda actual y futura	41
Análisis y cuantificación de la oferta actual y futura.....	42
Cuantificación de la demanda insatisfecha actual y futura	44
Determinación de la demanda que atenderá el proyecto.....	45
Plan comercial	46
Objetivos de plan comercial	46
Resultados obtenidos del estudio de mercado	46
Segmentos de Mercado	58
Producto	58
Precio.....	59
Plaza o Distribución	60
Promoción.....	60
Presupuesto de Marketing	61
Capítulo 3: Estudio Técnico-Organizacional.....	61

	10
Estudio Técnico	61
Capacidad de producción.....	61
Plan de Producción	63
Localización	64
Ingeniería del Proceso productivo	65
Recepción de materia prima.....	66
Filtrado inicial.	66
Corrección del mosto.....	66
Inoculación de levadura.....	66
Almacenamiento y control.	66
Clarificación.....	67
Filtrado final.....	67
Embotellamiento y sellado.....	67
Etiquetado y almacenamiento.....	67
Requerimientos de materia prima, insumos y materiales	67
Requerimientos de mano de obra directa e indirecta	70
Requerimiento de activos fijos para área operativa	71
Distribución de instalaciones.....	72
Layout.....	74
Estudio Organizacional.....	75
Datos generales de la empresa.....	75

	11
Arquitectura organizacional: organigrama	76
Distribución de funciones y responsabilidades	76
Requerimientos de activos fijos para áreas administrativas	78
Requerimientos de personal para áreas administrativas	79
Estudio Legal.....	79
Capítulo 4: Estudio Financiero	81
Horizonte de Tiempo del Plan Financiero	81
Plan de Inversión.....	81
Flujo de Depreciaciones, Amortizaciones y Valor de Salvamento.....	82
Plan Financiero.....	83
Tabla de Amortización	83
Proyecciones de Ingresos Operacionales.....	84
Proyecciones de Costos y Gastos Operacionales	85
Estado de Pérdidas y Ganancias Proyectado	86
Balance General Proyectado	86
Capítulo 5: Evaluación	88
Evaluación Financiera	88
Ratios Financieros y Punto de Equilibrio	88
Flujos de Fondos del Proyecto.....	90
Costo Promedio Ponderado de CAPITAL (WACC).....	91
Evaluación Financiera del Proyecto (VAN, TIR, PAY BACK)	91

	12
Análisis de Sensibilidad y/o Escenarios	91
Costo de la materia prima.....	92
Precio de venta.....	92
Ventas.....	92
Análisis e Interpretación de los Resultado de la Evaluación Financiera	93
Evaluación Económica	94
Flujos de Fondos Económicos del Proyecto.....	94
Tasa de Descuento Económica.....	95
Análisis económico del proyecto (VAN, TIR, PAY BACK)	95
Evaluación Económica de los Resultados de la Evaluación Económica.....	95
Evaluación Ambiental	96
Estudio de Impacto Ambiental.....	96
Línea de base.....	96
Categorización.....	96
Afectaciones y riesgos.....	96
Plan de Manejo Ambiental.....	97
Conclusiones y recomendaciones	98
Conclusiones	98
Recomendaciones	101
Bibliografía	102
Anexos	105

Índice de tablas

Tabla 1.	25
Tabla 2.	27
Tabla 3.	43
Tabla 5.	62
Tabla 6.	68
Tabla 7.	70
Tabla 8.	71
Tabla 9.	73
Tabla 10.	78
Tabla 11.	79

Índice de Gráficos

Gráfico 1.	47
Gráfico 2.	48
Gráfico 3.	49
Gráfico 4.	50
Gráfico 5.	50
Gráfico 6.	51
Gráfico 7.	52
Gráfico 8.	53
Gráfico 9.	54
Gráfico 10.	55
Gráfico 11.	56
Gráfico 12.	57

Índice de Ilustraciones

Ilustración 1.....	59
Ilustración 2.....	61
Ilustración 3.....	65
Ilustración 4.....	66
Ilustración 5.....	67
Ilustración 6.....	74
Ilustración 7.....	74
Ilustración 8.....	76
Ilustración 9.....	80
Ilustración 10.....	82
Ilustración 11.....	83
Ilustración 12.....	84
Ilustración 13.....	85
Ilustración 14.....	85
Ilustración 15.....	86
Ilustración 16.....	87
Ilustración 17.....	89
Ilustración 18.....	89
Ilustración 19.....	90
Ilustración 20.....	91
Ilustración 21.....	91
Ilustración 22.....	92
Ilustración 23.....	94
Ilustración 24.....	95
Ilustración 25.....	95

Introducción

El presente proyecto se enfoca en el campo de la industria vinícola artesanal, la cual ha tomado fuerza durante los últimos años dado a su enfoque hacia ideas sostenibles y de diferenciación ante los productos vinícolas tradicionales. En el contexto actual, los nuevos proyectos o empresas buscan la diferenciación de sus productos por medio de la innovación, como es el caso del presente proyecto que busca generar valor agregado a través del uso de materias primas no convencionales para la producción de vino, representando de esta forma una oportunidad de emprendimiento innovadora que aporte al desarrollo local y a la revalorización de subproductos agrícolas.

El proyecto se centra en la producción de vino a base de mucílago de cacao dentro del cantón Chone, Provincia de Manabí, el mucílago de cacao es aquella capa blanca, viscosa y dulce que recubre a los granos de cacao, la cual no es aprovechada dado que se considera un desecho tras el proceso de fermentación del grano de cacao, sin embargo el proyecto ha decidido considerar el mucílago como un subproducto que puede ofrecer varias oportunidades para nuevos productos con un toque diferenciador como el vino, licor, o incluso como un insumo para producir otros productos. Fomentar la reutilización de subproductos agrícolas sirve para impulsar nuevas ideas innovadoras, reducir desperdicios en términos agroindustriales, e impulsa el enfoque de economía circular dentro del cantón para futuros emprendimientos.

Es por ello que el proyecto propone el vino de mucílago de cacao como un producto innovador centrado en lo natural, sostenible y que mantenga estándares de sabor y calidad que cubran las expectativas de los consumidores, cabe mencionar que esta propuesta de proyecto no solo busca el beneficio propio, sino también busca promover impactos positivos para la sociedad en términos de empleo, generación de un nuevo ingreso para los productores de cacao y el desarrollo económico dentro del cantón.

La metodología que sigue el proyecto inicia desde el estudio de factores claves que pueden afectar positiva o negativamente al proyecto, estudio macroeconómico desde el

enfoque nacional, aspectos legales, el proceso de producción del vino, análisis financiero y económico, entre otros. Es por ello que la estructura del presente trabajo de titulación se encuentra dividido en cinco capítulos, el primer capítulo se centra en el estudio estratégico del proyecto, el segundo capítulo abarca temas relacionados con el estudio de mercado, el tercer capítulo explora aspectos del estudio técnico y organizacional del proyecto, el cuarto capítulo se realiza el estudio financiero y el quinto capítulo culmina con la evaluación tanto financiera y económica del proyecto.

Capítulo 1: Estudio Estratégico

Análisis Estratégico

Análisis del Macroentorno

Para el análisis del macroentorno del presente proyecto se estableció utilizar el modelo **PESTEL** el cual permite evaluar de manera eficiente los factores Políticos, Económicos, Socioculturales, Tecnológicos, Ecológicos y Legales que pueden presentar impactos positivos o negativos para el proyecto. Este análisis se realiza con el fin de identificar las oportunidades, debilidades y amenazas para el proyecto, las cuales podrá aprovechar para diseñar estrategias de adaptación, mejorar la toma de decisiones, e identificar factores que lo puedan llevar al fracaso ya sea a corto o largo plazo.

Factores Políticos. En la actualidad, Ecuador cuenta con políticas que se enfocan en nuevos proyectos con el fin de fomentar la innovación, emprendimiento y producción sostenible dentro del país dirigiéndose principalmente a los sectores agroindustriales y de valor agregado. Estas políticas buscan ofrecer incentivos a los nuevos productores en formas de créditos productivos en el **BanEcuador**, exoneraciones tributarias bajo la **Ley de Fomento Productivo** y los programas que ofrece el **Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)** como apoyo a los productores.

A pesar de estas oportunidades por parte del gobierno, los nuevos emprendedores siguen enfrentando desafíos en términos de regulación, es decir, estrictos requisitos sanitarios y fiscales, como también restricciones en la publicidad de ciertos productos como las bebidas alcohólicas. Pero a pesar de dichos desafíos el país sigue enfocándose hacia una producción sostenible y elevar la exportación de productos diferenciados, como es el caso de los productos derivados del cacao, representando una oportunidad clave para el posicionamiento del proyecto "AURÉ" dentro del mercado.

Cumplimiento con regulaciones y permisos obligatorios. Para el proyecto "AURÉ" será necesario cumplir con ciertas regulaciones y permisos que son obligatorios por parte de

las entidades gubernamentales presente en el país como la **Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA)**, el **Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN)**, el **Servicio de Rentas Internas (SRI)**, y el **Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)**, estas regulaciones y permisos se relacionan especialmente con la producción y distribución de productos alcohólicos; en este caso, la producción del proyecto se basa en el vino de mucílago de cacao por lo cual debe cumplir con dichas obligaciones.

Por parte del **ARCSA**, entidad encargada de la regulación y control de los productos de consumo humano, entre ellas las bebidas alcohólicas se requiere cumplir ciertas obligaciones y permisos esenciales; entre ellas se encuentran:

- Obtener el permiso de funcionamiento el cual es emitido por el **ARCSA**, este permiso es esencial dado que certifica que el establecimiento cumple con las condiciones de higiene sanitaria optimas. Para obtener este permiso será necesario acceder al portal permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec donde se deberá crear un usuario y contraseña, luego se deberá llenar el formulario correspondiente adjuntando los requisitos específicos dependiendo de la actividad del establecimiento.
- Las bebidas alcohólicas también deben contar con una **Notificación Sanitaria Obligatoria** antes de proceder con su comercialización, con este requerimiento se garantiza que el producto este cumpliendo con los estándares de calidad respaldado con la normativa **Resolución ARCSA-DE-028-2016-YMIH** en el cual se menciona que la notificación sanitaria es:

La comunicación en la cual el interesado informa a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria -ARCSA, bajo declaración jurada, que comercializará en el país un producto de uso o consumo humano, fabricado en el territorio nacional o en el exterior cumpliendo con

condiciones de calidad, seguridad e inocuidad (Agencia Nacional de Regulación, 2021)(p.7).

- Cumplimiento con Normas Técnicas las cuales deben cumplir los productores y comercializadores de bebidas alcohólicas establecidas en las **Normas Técnicas Ecuatorianas (NTE INEN)**, aquí se establecen parámetros relacionados con la calidad, etiquetado, y sistema de producción del establecimiento.
- Control y vigilancia sanitaria por parte del ARCSA con el fin de verificar el cumplimiento de las condiciones de higiene sanitaria, estos controles pueden incluir el análisis de muestras del producto.
- Por último, también se toma en cuenta el control con la publicidad y promoción de bebidas alcohólicas las cuales están sujetas a regulaciones específicas en el país como se puede observar en la **Ley Orgánica de Salud**.

Por parte del **Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN)** proporciona ciertas normas técnicas para las bebidas alcohólicas entre ellas el vino como se puede observar en las Normas Técnicas Ecuatorianas NTE INEN 371, 372, y 374, en dichas normas técnicas se establecen los requisitos, su clasificación y definición, procesos de producción, embotellamiento y etiquetado necesarios para la distribución de esta bebida (Servicio Ecuatoriano de Normalización INEN, 2014). Mientras que por parte el **Servicio de Rentas Internas (SRI)** se deberá administrar el pago de impuestos que se relacionen con el tipo de producto en este caso la comercialización de bebidas alcohólicas, además de emitir requisitos fiscales esenciales para la venta de productos nacionales. En Ecuador el **Impuesto a los Consumos Especiales (ICE)** con respecto a las bebidas alcohólicas donde se incluye al vino se establece en \$7,18 USD por litro de alcohol con respecto a lo contenido en el producto (Servicio de Rentas Internas, 2024). Cabe mencionar que independientemente de que, si el alcohol es añadido durante la producción, el vino sigue estando sujeta al **ICE** dado que este producto debido al proceso de fermentación contiene alcohol. Por último, el **Ministerio de**

Agricultura y Ganadería (MAG) es una entidad la cual se encarga de ofrecer apoyo técnico y programas de financiamiento para los productores agroindustriales, además de mostrar interés por la producción de productos agrícolas dando apoyo, talleres y charlas con el fin de enseñar e impulsar a los nuevos emprendedores.

Programas de apoyo y financiamiento. En Ecuador existe varios programas al cual el proyecto "AURÉ" puede apoyarse, entre los cuales se destacan los siguientes:

- Acceder a los créditos productivos ofrecidos por BanEcuador, entidad que ofrece créditos al sector productivo del país, si bien no hay un programa en específico para la producción de vino, el proyecto se puede acoger a los créditos para actividades agrícolas y agroindustriales. Los créditos del BanEcuador suelen estar acompañados de tasas de interés preferenciales y plazos favorables para el desarrollo de nuevos proyectos, esto siempre y cuando se cumplan con los requisitos y condiciones requeridos por la entidad financiera.

Un ejemplo clave fue cuando el BanEcuador (2024) ofreció un nuevo producto crediticio llamado "Joven emprende Ahora" con el fin de respaldar a los jóvenes profesionales en sus nuevos proyectos.
- Por otra parte, se puede encontrar la **Ley Orgánica para el Fomento Productivo, Atracción de Inversores, Generación de Empleo y Estabilidad y Equilibrio Fiscal** la cual propone "un plan de estabilidad económica a largo plazo, así también plantea incentivos para atraer nuevas inversiones al país, tanto internas como externas, fomentando el empleo y dinamizando la producción y la economía" (Servicio de Rentas Internas [SRI], 2025). Esta ley además fomenta el fortalecimiento para las pymes ofreciendo conjuntamente beneficios como exoneraciones y reducciones tributarias para nuevas inversiones en los sectores productivos, si bien dentro de la ley no se especifica

directamente a la producción de vino el proyecto se puede beneficiar con los beneficios generales al cumplir con los requisitos requeridos por esta ley.

- Por último, el **Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG)** tiene planes desarrollados para los productos que se derivan del cacao, los cuales buscan mejorar la calidad de producción y accesos al mercado tanto a los productores de cacao como sus derivados, por ejemplo, el chocolate; si bien el mucílago no es un derivado directo del cacao, el proyecto puede tratar de adaptarse a las estrategias empleadas que sean similares o buscar programas dirigidos a la viticultura. Pero para este caso lo más viable es contactar al **MAG** con el fin de obtener información sobre programas disponibles y que sean aplicables a la producción de vino.

Un ejemplo de este tipo de planes e incentivos fue cuando el Ministerio de Agricultura y Ganadería (2024) entregó 30 kits tecnológicos en la localidad de Chonta Punta en la provincia de Napo con el fin de impulsar la producción de cacao.

Oportunidades de comercialización. Dentro de las oportunidades de comercialización que se pueden considerar dentro de Ecuador están:

- La participación en las ferias y eventos productivos, la participación en estos tipos de eventos ayuda a los productores a aumentar la visibilidad de su producto en los mercados nacionales estos eventos suelen ser organizados por el **MAG** y los **GAD** locales, también se pueden aprovechar de los eventos y ferias de entidades no gubernamentales.

Riesgos a considerar. A pesar de los factores políticos explicados y que representan beneficios para el proyecto "AURÉ" también existen factores que se pueden considerar como riesgos para el mismo, entre ellos se destacan los siguientes:

- Restricciones con respecto a la publicidad y venta de bebidas alcohólicas, estas normas se deben cumplir con el fin de evitar sanciones durante las campañas de marketing del proyecto, como el artículo 25 del reglamento autorización publicidad y promoción alimentos procesados en el cual se indica que la publicidad de las bebidas alcohólicas debe llevar una advertencia la cual refleje el carácter nocivo del producto para la salud (Agencia Nacional de Regulación, 2012)(p.5).
- Variabilidad respecto a la disponibilidad del mucílago de cacao, para que este riesgo sea controlado el proyecto deberá elegir de manera estratégica el abastecimiento del mucílago pactando alianzas claves con proveedores que puedan garantizar el material suficiente y constante para la producción del vino.
- Las regulaciones vigentes en Ecuador con respecto al manejo de residuos agroindustriales, las cuales se deben cumplir especialmente las que impliquen las practicas sostenibles no solo para evitar multas sino también para mejorar la imagen del producto y fortalecer a la economía ambiental. En este caso es importante tener en cuenta los artículos 225, 229 y 238 presentes en el Código Orgánico del Ambiente (COA) las cuales se relacionan por establecer principios claves de la jerarquización con respecto a la gestión de residuos (Ministerio del Ambiente, 2017).

Factores Económicos. Según el Banco Mundial (2024), en los últimos meses del 2024 el país se enfrentó a una desaceleración económica causada por el crimen organizado, disrupciones en la producción de petróleo, la crisis energética y la incertidumbre política.

El gobierno actual tomo sus funciones a partir de noviembre de 2023 y ha tenido que enfrentarse a restricciones de liquidez y un déficit fiscal alto, por lo cual fue necesario tomar medidas para contrarrestar la situación entres esas medidas se encuentra el aumento del IVA como lo menciona el (Ministerio de Economía y Finanzas, 2024), eliminar la reducción de

Impuesto a la Salida de Divisas como lo menciona Sánchez (2020, citado en Chávez et al., 2024) y centrarse en los subsidios, tras aplicar estas medidas se logró reducir de manera considerable el déficit del sector público.

A pesar de lo mencionado anteriormente el gobierno ha tenido que hacer frente a nuevos desafíos como la crisis energética e inseguridad social como lo menciona el Banco Central, 2025) “La actividad económica experimentó una contracción de alrededor de 2% en 2024, en un entorno marcado por la escasez de energía, elevados índices de violencia e incertidumbre política”. Por otra parte, a nivel estructural Ecuador sigue luchando por recuperar la confianza dentro de los mercados, reducir la dependencia petrolera y romper las barreras que limitan actualmente al crecimiento económico, al empleo y a la inversión privada, pero no solo el país se enfrenta a problemas internos, sino que también está a merced de riesgos externos como la desaceleración global, aumento de precios de materias primas, desastres climáticos, entre otros.

Otro punto a analizar es la variación del **PIB** del país, el cual presentó una contracción en el año 2024:

El Producto Interno Bruto (PIB) del Ecuador registró un decrecimiento de 2,0%. Esta contracción se vio impulsada por el consumo de los hogares, que disminuyó en 1,3%, al igual que el gasto de gobierno, que se contrajo en 1,2%, y la formación bruta de capital fijo (FBKF), que disminuyó en 3,8%. Las exportaciones aportaron positivamente al PIB con un crecimiento anual de 1,8%, lo que contribuyó a mitigar parcialmente la contracción. Por otro lado, las importaciones crecieron 1,7% (Banco Central del Ecuador, 2025).

El PIB de Ecuador en 2024 se vio afectado por varios factores tanto internos como externos, por ejemplo, crisis de seguridad, cierre de pozos petroleros, incertidumbre política y la crisis energética, con lo que respecta a la crisis energética, este tuvo un mayor impacto en el país dado que los cortes energéticos provocaron pérdidas estimadas de \$1.916 millones de

USD lo cual se traduce a una contracción del PIB en -1,4%. Desde el punto de vista interanual el PIB en su cuarto trimestre bajo en -0,9% con respecto al año anterior en el mismo periodo, este porcentaje se refleja en la caída de la Formación Bruta de Capital Fijo, el gasto del gobierno y el aumento de las importaciones.

Cabe mencionar además que el Banco Central del Ecuador (2025) para el 2025 proyecta un crecimiento del PIB en 2,8% basándose en la recuperación del consumo, un mayor desempeño en las exportaciones no petroleras y el aumento de la inversión pública y privada.

Al nivel de las industrias seis de los veinte sectores en el país demostraron un crecimiento significativo entre ellos están: Agricultura, ganadería y silvicultura (3,1%), Actividades financieras y de seguros (1,3%), Salud y asistencia social (0,3%), Actividades inmobiliarias (1,3%), Manufactura de productos alimenticios (0,2%) (Banco Central del Ecuador, 2025).

Otro factor importante dentro de la economía del país en la actualidad es el impacto de la inseguridad dentro de la economía ecuatoriana, dada a la creciente ola de inseguridad en el país con respecto a la delincuencia organizada, extorsiones, violencia y robos masivos ha generado problemas económicos a los sectores productivos afectando consigo al crecimiento económico.

Ecuador enfrenta importantes desafíos relacionados con una crisis de seguridad vinculada al crimen organizado y la violencia relacionada con el narcotráfico. Esta crisis tiene efectos económicos adversos; según estimaciones del personal del FMI, un aumento del 1 % en la tasa de homicidios local se asocia con una disminución de la actividad económica de hasta un 0,5 %. Es fundamental continuar los esfuerzos para reducir la delincuencia, incluyendo el fortalecimiento de la seguridad ciudadana, la lucha contra los flujos financieros ilícitos, la promoción de un crecimiento generador de empleo y la reducción de la desigualdad (International Monetary Fund, 2025).

Por otro punto, también hay que tomar en cuenta para el proyecto el comportamiento del precio del cacao en los últimos años, esto debido que el mucílago como se ha mencionado anteriormente proviene del recubrimiento de los granos de cacao, por lo tanto, es importante como su precio ha ido cambiando y como puede influir en el proyecto.

Media de precios entre 2023 a 2025 de los diferentes tipos de presentación del cacao.

Tabla 1.

Media de precios entre 2023 a 2025 de los diferentes tipos de presentación del cacao.

Producto / Año	2023	2024	2025
Cacao CCN 51 Seco	\$91,95	\$181,02	\$341,23
Cacao en Baba CCN 51	\$91,35	\$47,00	\$339,48
Cacao en Baba Fino de Aroma	\$91,75	\$132,83	\$335,29
Cacao en Baba Mezclado	\$90,83	\$144,71	\$335,26
Cacao Escurrido Fino de Aroma	S/D	S/D	\$124,00
Cacao Mezclado Escurrido	S/D	S/D	\$121,50
Cacao Seco Fino de Aroma	\$92,69	\$173,86	\$340,63
Cacao Seco Mezclado	\$91,87	\$165,03	\$341,21

Nota. Tabla de elaboración propia con datos obtenidos del (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2025).

Como se observa en la **Tabla 1** se han obtenido la media de los precios entre los años 2023 a 2025, tomando los precios del mes de enero en los diferentes puntos de venta de cada provincia del país publicado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería. Estos datos permiten observar que el precio en los diferentes tipos de presentación del cacao ha ido en aumento desde el 2023 pasando de \$90 USD a más de \$300 USD, cabe mencionar que este es el precio que se paga por quintal.

Factores Socioculturales. En Ecuador la producción de cacao representa oportunidades significativas para muchos productores especialmente en los últimos años, lo cual para el proyecto “AURÉ” es una oportunidad de alianza con los productores con respecto al mucílago de cacao. La producción de cacao se profundiza desde la tradición y cultura del país centrándose especialmente en las comunidades rurales y siendo transmitidas a lo largo de las generaciones, de esta forma no solo el cacao ha tomado fuerza como identidad cultural para el país sino también ofrece grandes oportunidades a nuevos emprendedores para la comercialización de nuevos productos derivados del cacao.

En palabras del Ministerio de Agricultura y Ganadería:

Ecuador es líder en la producción de cacao fino de aroma, y es el tercer productor y exportador de cacao en grano del mundo. Existen 12.943 hectáreas de cacao certificado: el 80% son orgánicas y el 20% están en transición e involucra a cerca de 400.000 personas, donde el 72% corresponde a mano de obra familiar (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2024).

Otro punto importante a analizar es la población dedicada a la producción de cacao, según el Ministerio de Agricultura y Ganadería (2024) en su boletín situacional sobre el cacao indica que durante el proceso de producción de cacao durante 2023 participaron 409.727 personas de los cuales se dividen en un 78% hombres y 22% mujeres, con lo que respecta al empleo. Mientras que desde un perfil de “persona productora” se indica que el 76% son hombres y 24% mujeres, y en su conjunto la edad media ronda los 56 años, estos productores

mantienen un nivel de instrucción mayormente centrado en la primaria con el 58%, e identificados el 66% como mestizos.

El Ministerio de Agricultura y Ganadería (2024), menciona además que en Ecuador entre los principales productores de cacao en segundo lugar se encuentra Manabí con una producción de 71.754 toneladas en una superficie de 97.360 hectáreas.

Tabla 2.

Lista de las principales provincias productoras de cacao en Ecuador (2023)

Provincia	Hectáreas	Producción en toneladas
Los Ríos	111.887	97.471
Manabí	97.360	71.754
Esmeraldas	90.248	58.965
Guayas	85.665	53.497

Nota. Datos obtenidos de (Ministerio de Agricultura y Ganadería, 2024)

También cabe mencionar que el **MAG** desarrollo la Certificación a la Producción Sostenible y Libre de Deforestación del Ecuador Continental con el fin de fomentar en el país la sostenibilidad social, económica y ambiental dentro del sector agropecuario. Con esta certificación también se permite que los productos sostenibles ecuatorianos puedan ingresar al mercado europeo siguiendo los lineamientos del "Pacto Verde", otro objetivo del **MAG** con respecto al cacao es aumentar la producción del mismo y mantenerse dentro del mercado como productores confiables, sostenibles y diferenciados en cuanto a calidad y trato justo con las comunidades rurales (Ministerio del Ambiente y Agua, 2021).

El factor de la alta producción de cacao en aumento dentro del país representa una oportunidad para la producción de vino a base de mucílago de cacao, esto debido a que mayormente el mucílago es considerado como un desecho y sin ser aprovechado por los

productores de cacao, este mucílago contiene niveles altos de azúcar y de otros compuestos que lo hacen apto para el proceso de fermentación lo cual permite la producción del vino.

Consumo del Alcohol. El Instituto nacional de estadísticas y censos en sus datos publicados el 22 de julio de 2013 con respecto a la Encuesta Nacional de Salud y Nutrición demostró que el consumo de alcohol en el país se refleja en más 900 mil ecuatorianos, en donde personas de 12 años y más afirmaron consumir productos alcohólicos, en términos porcentuales, el consumo es mayormente representado por lo hombres en un 89,7% y 10,3% por mujeres (Instituto nacional de estadísticas y censos, 2013). En el caso de Ecuador la bebida alcohólica mayormente consumida es la cerveza dado su fácil acceso y disponibilidad para mayor parte de los ecuatorianos, mientras que bebidas como el licor y vino se relacionan más en eventos de celebración y reuniones sociales. Por tanto, el proyecto "AURÉ" con su vino elaborado con mucílago de cacao tendrá una aceptación considerable dentro del mercado ecuatoriano.

Tamaño de la población. El censo nacional del 2022 realizado en Ecuador, dio como resultado que la población total alcanzaba la cifra de 16.398,986 representado el 48,7% por el sexo masculino y el 51,3% por el sexo femenino, mientras que en el cantón Chone para el 2022 la población total rondaba los 128.166 habitantes de los cuales el 54,6% era del sexo masculino y 45,4% del sexo femenino (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2022). Por otro lado, los datos de la encuesta dejan observar que la población por edades y útil para el proyecto "AURÉ" se encuentra en la población a partir de los 18 años hasta 65 años o más, obteniendo una población de 88.284 en la cual se deberá enfocar el proyecto para ofrecer su producto, pero cabe mencionar que dentro de esa población pueden existir factores como cuidado de la salud y preferencia de los consumidores que puedan reducir la población total a la cual va dirigida el producto.

Desempleo. Por otra parte, el índice de desempleo en Ecuador específicamente en la provincia de Manabí según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2024) en el año

2023 fue de 1,9% y para el año 2024 de 2,4% es decir que hubo una variación porcentual del 0,5%, mientras que para febrero del 2025 la tasa de desempleo aumento a 3,5%, se puede decir que el desempleo ha ido aumentando considerablemente en estos dos últimos años en el país.

Factores Tecnológicos. El avance de la tecnología durante el pasar de los años ha traído consigo varios beneficios al mundo, ayudando a mejorar y optimizar los procesos de muchas actividades, el beneficio tecnológico se puede observar también en el área de las industrias dentro de su producción empleando tecnología que optimicen el tiempo y uso de recursos, como también mejorar la calidad y monitoreo de productos.

El proyecto “AURÉ” se enfoca en la reutilización del mucílago de cacao el cual es considerado como residuo, con esto se busca fomentar la sostenibilidad, la economía ambiental e innovación de nuevos productos derivados del cacao u otra materia prima presente en el cantón Chone. Sin embargo, el proyecto, ha optado por un uso limitado de tecnologías avanzadas debido a su naturaleza semi artesanal en el proceso productivo, en el cual se prioriza la mano de obra humana.

El uso limitado de tecnología para el proyecto no implica el desconocimiento de las herramientas tecnológicas actuales, sino que se guía conscientemente por una elección la cual responda al presupuesto del proyecto y a las condiciones del entorno, es decir, el acceso limitado de la tecnología y la necesidad de reducir los costos operativos. La decisión tomada en el proyecto no incluye a la maquinaria necesaria para el proceso de elaboración del vino, dada que estas si serán herramientas indispensables para la producción.

Sin embargo, no emplear tecnologías avanzadas en el inicio del proyecto no implica que en el futuro no se lleguen a emplear debido a que sería parte de una estrategia digital, como lo menciona Rengifo et al. (2022) “En el futuro, toda estrategia de negocio será digital. Se centra en el uso de la tecnología para mejorar el rendimiento empresarial, creando nuevos productos

o re-imaginando los procesos actuales”, en base a eso el proyecto puede tomar una dirección estratégica empleando nuevas tecnologías desde un enfoque competitivo.

Factores Ecológicos. El factor ecológico es fundamental para los proyectos que aprovechan materia prima agrícola como es el caso del proyecto “AURÉ” el cual aprovecha el residuo conocido como mucílago de cacao para la producción de vino siguiendo el camino de la Economía circular que en palabras de Almeida y Días (2020, citado en (García et al., 2024)) menciona que el sistema circular se adapta en la sociedad, exigiendo y preocupándose por una correcta gestión de los residuos, utilizando estrategias amigables y sostenibles con los recursos ambientales.

En el mundo actual es importante tomar conciencia de las acciones que se toman y como pueden afectar al medio ambiente, es por ello que el proyecto se alinea no solo en el ámbito económico sino también ambiental con el fin de ser responsable con el ambiente disminuyendo el impacto en los ecosistemas además de generar beneficios económicos para los productores del cantón Chone. Para conseguir lo anteriormente mencionado es importante tener en cuenta los siguientes puntos:

Materia prima. El proyecto “AURÉ” utilizará como materia prima el mucílago, el cual es la sustancia blanca y dulce que recubre a los granos de cacao, dicho material es mayormente desechado por los productores durante el proceso de fermentación, pero ese desecho se puede convertir en una oportunidad de negocio dada sus características como sus compuestos bioactivos y alta concentración de azúcar. Según Garcés & Coello (2021) “los niveles de azúcares del mucílago obedecen también de los procesos de fermentación; sin embargo, por naturaleza los mucílagos tienen azúcares propias de la materia orgánica”.

Con el fin de asegurar la calidad del mucílago de cacao obtenido mediante su compra, será necesario que los productores cumplan con algunas normas técnicas que se establecen específicamente para la cosecha y postcosecha de las mazorcas de cacao. En la NTE INEN 176 el (SERVICIO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN, 2021) menciona “Esta norma

estable los requisitos de calidad para los granos de cacao y criterios para su clasificación”, esta norma es importante dado que la obtención del mucílago se debe realizar que las mazorcas y granos que no presenten ninguna irregularidad con el fin de evitar granos con insectos vivos o muertos y en fragmentos, o cualquier resto biológico que pueda afectar al mucílago, esto con el fin de preservar la calidad del vino desde la obtención de la materia prima.

Objetivos de Desarrollo Sostenible. El proyecto también se enfocará en seguir ciertos lineamiento u objetivos del Desarrollo Sostenible (ODS) entre los cuales están: **ODS 1: Fin de la pobreza** esto al generar nuevas fuentes de empleo en la localidad de Chone y añadir un ingreso extra a los productores de cacao, **ODS 2: Hambre cero** fomentar el aprovechamiento de los subproductos innovando nuevos productos y reducir los desperdicios, **ODS 8: Trabajo decente y crecimiento económico** con el desarrollo del proyecto en el cantón también se busca impulsar la creación de más microempresas o emprendimientos los cuales aprovechen los recursos del cantón y promuevan mayor empleo y crecimiento sostenible (Naciones Unidas, 2022).

Impacto ambiental. Por último, es importante tener en cuenta el impacto ambiental que genera la agricultura, esto debido al gran crecimiento de cultivos en Ecuador en especial el cacao, uno de los principales impactos negativos que se genera es la deforestación debido al espacio necesario, el Global Forest Watch (2024), menciona que Ecuador entre los años 2001 y 2024 presento un 79% de pérdida arbórea una de las principales causas fue la agricultura. Otro impacto negativo es la contaminación del suelo por el uso de fertilizantes especialmente en la siembra de cacao, el (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2021) indica que para el 2020 la utilización de fertilizantes químicos alcanzo el 56,5% de la superficie de cultivos permanentes como el cacao, mientras que el uso de fertilizantes orgánicos solo alcanzo el 6,1%.

Factores Legales. Con respecto a los factores legales dentro de Ecuador se ha tomado en cuenta para el proyecto dos puntos importantes que son: La regulación de Alcohol y Bebidas

fermentadas y la Ley Orgánica de Salud, estos puntos son indispensables para tener que el producto ofrecido cumpla con los requisitos necesarios tanto en ambiente legal como social.

Tipo de figura jurídica. El principal requerimiento legal para el correcto funcionamiento del proyecto es realizar la formalización en base al tipo de figura jurídica, para el caso del proyecto se ha optado por ser una Compañía de Responsabilidad Limitada la cual se define en la **Ley de Compañías** en su sección V artículo 92 como:

La compañía de responsabilidad limitada es la que se contrae entre dos o más personas, que solamente responden por las obligaciones sociales hasta el monto de sus aportaciones individuales y hacen el comercio bajo una razón social o denominación objetiva, a la que se añadirá, en todo caso, las palabras "Compañía Limitada" o su correspondiente abreviatura (SUPERCIAS, 2014).

La finalidad de escoger este tipo de figura jurídica es buscar un crecimiento en orden, proteger los activos y poder acceder a oportunidades formales.

Regulación de alcohol y bebidas alcohólicas. El proyecto deberá cumplir con los registros sanitarios y control sanitario requeridos por el **ARCSA**, para ello se requerirá un análisis del producto en un laboratorio, verificación de los componentes del vino, reglamento de etiquetado, y cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura.

Con respecto a las normas de etiquetado se debe mencionar que se debe cumplir lo establecido en la **Norma Técnica INEN 1334-1** aplicada a los alimentos y bebidas, para el caso del vino al tratarse de una bebida alcohólica debe cumplir lo siguiente: declaración de grados de alcohol, lista de ingredientes, número de lote, fecha de elaboración y consumo preferente, y advertencias sanitarias y de salud. Además de la norma técnica es importante destacar que al ser una bebida alcohólica está sujeta a **Impuestos a los Consumos Especiales (ICE)**, también se debe registrar la actividad al **SRI** y hacer declaraciones de producción y venta.

Ley Orgánica de salud. En Ecuador existe la **Ley Orgánica de Salud** la cual se encarga de regular todas las actividades que se relacionen con la salud pública y consumo de

alimentos y bebidas, entre los lineamientos de esta ley está la seguridad e inocuidad del producto, es decir, que todo alimento o bebida destinado al consumo humano deberá ser seguro y no perjudicial para la salud del consumidor, como también se prohíbe la venta de productos que no cumplan con los controles sanitarios necesarios para la comercialización debido a los riesgos biológicos y químicos que se podrían presentar.

Aquí también se relaciona la responsabilidad del productor dado que este estará ligado a responsabilidades civiles, administrativas y penales en caso de que el producto cause problemas nocivos a la salud del consumidor, y en el caso del vino este deberá tener un control mayor en términos de sanidad debido al proceso de fermentación.

Análisis de la industria

Con el fin de evaluar el entorno en el cual se desarrollará el proyecto "AURÉ" se ha decidido emplear el uso del modelo de las Cinco Fuerzas de Porter, dada que esta es una herramienta con un fin estratégico ya que permite identificar las oportunidades y amenazas en el mercado, y visualizar la viabilidad y sostenibilidad del proyecto.

El análisis por medio de las Cinco Fuerzas de Porter permitirá indagar en puntos clave como el poder de negociación de los proveedores importantes en termino de materia prima e insumos, poder de negociación del consumidor clave para identificar las preferencias y percepción del producto en el mercado, amenaza ante productos sustitutos en este caso bebidas alcohólicas de otros tipos, y la rivalidad entre competidores existentes. La aplicación de este modelo en un mercado que aún es poco explorado en términos de aprovechar el mucílago de cacao para la producción de vino permitirá al proyecto a anticiparse a barreras de entrada o expansión y aprovechar al máximo las ventajas competitivas, y así tener una visión de éxito del proyecto dentro del cantón Chone.

Amenaza de nuevos competidores. Desde un punto de vista artesanal la elaboración de vinos no requiere de una inversión significativa con respecto al uso de tecnologías avanzadas lo cual puede facilitar la entrada de nuevos productores dentro del mercado a

diferencia de la producción de vino de forma industrial. Sin embargo, el proyecto "AURÉ" no solo se centra en la elaboración de vino, sino también, en la calidad y satisfacción del cliente, es por ello que en el proyecto se necesitará de equipos claves y mano de obra cualificada para un producto vinícola de calidad a través de un proceso semi artesanal el cual se destaque dentro del mercado del cantón Chone.

Por otra parte, también se debe tomar en cuenta las iniciativas gubernamentales que ofrecen apoyo a los productores un ejemplo de estas iniciativas es el **Proyecto Cacao Manabí, Aroma y Sabor Ancestral** el cual ha beneficiado a varias familias, este tipo de incentivos puede provocar que los productores de cacao intenten diversificar y entrar a nuevos mercados utilizando productos derivados del cacao.

Poder de negociación de los proveedores. Este punto se puede dividir en tres categorías para realizar el análisis el primero es el tema de la materia prima en termino de disponibilidad, Manabí es una de la provincias con más concentración en cuanto a producción de cacao se refiere lo cual se traduce que la disponibilidad del mucílago de cacao es grande y a la vez muy poca aprovechada, considerada un residuo sin valor, por lo tanto el poder de negociación con el proveedor se puede llegar a un punto de equilibrio dado que estarían obteniendo un ingreso extra, y el proyecto se beneficiaría con un precio justo con la materia prima, cabe mencionar que la dependencia de proveedores no se planea llevar al largo plazo de manera totalitaria, sino que el proyecto "AURÉ" también buscara tener su propia cosecha de cacao y extracción de mucílago de cacao. Secundariamente se presentaría el caso de los proveedores de insumos y materiales para la producción del vino, en esta situación si bien el poder mayormente lo tendrá el proveedor en termino de precio, el proyecto tendrá la oportunidad de elegir el proveedor que le ofrezca una mejor oferta. Por último, se considera a los proveedores de máquinas de producción, dado que los proveedores de este tipo son mayormente escasos y tendrían mayormente el poder de negociación.

Poder de negociación de los clientes. Un estudio de mercado realizado en el 2023 por **España Exportación e Inversiones (ICEX)** sobre El mercado del vino en Ecuador menciona que:

En 2020, el consumo medio por habitante era de apenas una copa de vino y durante 2022, esta cifra alcanza casi las dos botellas de vino anuales. Este incremento tan significativo durante los últimos 2 años coincide con el aumento del poder adquisitivo de la población, que se ha cuatriplicado en dicho periodo. A su vez, también existe un avance en el conocimiento del producto, con una creciente proliferación de locales especializados en artículos elaborados con vino para su venta (Corralo Belmonte, 2023).

El aumento del estudio indica que durante los últimos años ha existido una mayor demanda por parte de los consumidores con respecto al vino, además se suma la tendencia actual de probar productos novedosos dado que los consumidores cada día buscan nuevas experiencias que sean únicas ya sea en innovación, sabor, presentación, servicio, entre otros, pero a pesar de estos puntos positivos para el proyecto, hay que mencionar que los consumidores a pesar de buscar nuevas experiencias también son sensibles a la calidad y precio, es por ello que el proyecto "AURÉ" buscará ofrecer un vino que no solo alcance las expectativas de los consumidores si no que vaya más allá ofreciendo la máxima calidad, precio justo, innovación en sabores, entre otros.

Amenaza de productos sustitutos. El proyecto se puede ver vulnerable de cierta manera entre los productos sustitutos dentro del mercado Ecuatoriano esto debido a la presencia de otras bebidas alcohólicas más accesibles como la cerveza, también se puede ver afectado con otros productos que se deriven del cacao como el licor de chocolate el cual se puede centrar en el mismo mercado, al cual el proyecto se enfoca, por último otros tipos de productos sustitutos serían las bebidas no alcohólicas esto se toma en cuenta debido al auge

de la tendencia de una vida saludable lo cual puede llevar a los consumidores a reducir el consumo de alcohol.

Rivalidad entre competidores existentes. A nivel nacional en el país el mercado está dominado de forma histórica por vinos importados de países como Chile y Argentina lo cual se puede considerar una competencia indirecta, por otra parte, en los últimos años la producción de vino es limitada y representada mayormente por vinos artesanales. Dentro del cantón Chone aún no existe alguna empresa o proyecto dedicada expresamente a la producción de vino a base de mucílago de cacao por lo tanto se establece que el proyecto tiene una gran ventaja competitiva, pero aun así el proyecto deberá esforzarse en crear un producto con características únicas para fortalecer su posicionamiento dentro del mercado.

La conclusión que se llega con el análisis de las Cinco Fuerzas de Porter es que el proyecto "AURÉ" dentro del cantón Chone presenta oportunidades significativas dado su mercado que va en crecimiento, además de ello es importante que el proyecto considere implementar planes competitivos y estrategias claves que le ayuden a aprovechar las fortalezas del cantón como la abundancia de la materia prima, estas estrategias se pueden basar en tener relaciones bien establecidas con los proveedores, un estudio centralizado en las preferencias de los consumidores, y diferenciar el producto dentro del mercado.

Análisis interno

El proyecto "AURÉ" surge con el fin de desarrollar una empresa productora de vino elaborado con el mucílago de cacao el cual es un subproducto del cacao considerado un residuo, y con el desarrollo de esta empresa se busca aprovechar dicho recurso el cual es abundante dentro del cantón Chone debido a su alta producción de cacao y que la producción del vino sea sostenible y amigable con el medio ambiente, ser innovador y dar valor agregado al cacao, como también dar oportunidades de empleo a la comunidad del cantón.

Ecuador es uno de los grandes productores del cacao fino de aroma y el mucílago representa aproximadamente el 10% del fruto es decir de la mazorca, utilizar este subproducto

como materia prima permite generar ingresos adicionales a los productores de cacao, ayuda a reducir el impacto ambiental, fomenta la innovación, aporta al crecimiento económico y a la economía ambiental, y dado que el cantón Chone cuenta con un gran potencial dentro del sector agrícola la posición del proyecto en la localidad es clave ya que como se ha mencionado la materia prima será accesible, el costo inicial no será tan alto, y los productores de cacao están optando por certificar su producción de cacao lo cual hace que la materia prima para la producción sea de mayor calidad.

Por último, la propuesta de valor del proyecto se centra en ofrecer al mercado una bebida saludable, ecológica y de origen local mostrando la identidad cultural del país y promover un desarrollo económico y sostenible que sea ejemplo para los nuevos emprendedores en el cantón y país.

Análisis FODA

Fortalezas

- Innovación al producir vino con el mucílago de cacao.
- Alta producción de cacao dentro del cantón Chone, resultando en abundante materia prima es decir mucílago de cacao.
- Ser la primera empresa productora de vino a base de mucílago de cacao en el cantón Chone.
- Implementar prácticas sostenibles durante el proceso de producción.
- Representar la identidad cultural del cantón Chone debido a su tradición cacaotera.
- Ofrecer un producto con un sabor exótico dada las propiedades del mucílago entre ellas el contenido de azúcar natural y compuestos antioxidante.
- Disponibilidad de territorio para la producción y expansión de la empresa.
- Uso de los canales digitales como por ejemplo el uso de redes sociales.

Oportunidades

- Alianzas con supermercados, restaurante, bares y hoteles de la localidad.
- Alianza con los productores de cacao locales.
- Tendencia hacia productos elaborados con prácticas sostenibles y exóticos.
- Escasa competencia de producción de vino de mucílago de cacao en la localidad del cantón Chone.
- Acceso a participar en ferias y eventos en los cuales se pueda presentar el producto.

Debilidades

- Desconocimiento del producto dentro del mercado.
- Escasa mano de obra calificada para la producción.
- Los cambios climáticos que pueden afectar a la producción de cacao.
- Desafíos legales y normativos en cuanto a las bebidas alcohólicas.
- Apropiación del modelo de negocio sin protección legal.
- Dificultad al acceso de financiamiento inicial del proyecto.

Amenazas

- Inestabilidad económica del país durante los últimos años.
- Aumento de la inseguridad y delincuencia aún más en zonas rurales.
- Cambios en políticas tributarias con respecto al **Impuesto a los Consumos Especiales (ICE)**.
- Competencia con otro tipo de bebidas alcohólicas.

Planteamiento Estratégico

Misión

Utilizar el mucílago de cacao para elaborar una experiencia vinícola premium dirigida a los clientes, unificando la innovación, sostenibilidad e identidad cultural para posicionar a la marca en el mercado nacional.

Visión

Convertir “AURÉ” en una marca de vino reconocida a nivel Nacional por su innovación y capacidad de utilizar las propiedades del mucílago de cacao para la elaboración de vino de alta calidad, impulsando la industria vitivinícola en el país.

Objetivo General

Establecer a “AURÉ” como una empresa semi artesanal productora de vino de mucílago de cacao en el cantón Chone, con un enfoque al mercado local, ofreciendo un producto innovador y competitivo, fomentando el desarrollo y diversificación económica en la zona.

Objetivos Estratégicos

- Colocar a la empresa como un referente en la producción de vino por su calidad e innovación en el mercado local del cantón Chone.
- Desarrollar un proceso de vinificación sostenible, innovador y eficiente que garantice la calidad y seguridad del producto.
- Establecer las alianzas estratégicas con los productores de cacao, proveedores de insumos y equipos ofreciendo un comercio justo.

Estrategias

El proyecto implementará estrategias de innovación y sostenibilidad para la producción, con esto se busca crear un producto que no solo sea distinguido por su calidad y sabor, sino también por el proceso de vinificación y aprovechamiento del mucílago de cacao como materia prima como también resaltar la historia detrás del producto vinculando la cultura que representa

como producto Ecuatoriano empleando prácticas que sean sostenibles con el medio ambiente y fortaleciendo la economía y empleo dentro del cantón Chone.

Implementar estrategias de Marketing enfocadas en contenido y Storyelling basándose en crear una narrativa la cual refleje el origen del vino y la conexión con el cacao ecuatoriano, para ello se deberá hacer uso de los medios virtuales como lo son las redes sociales y páginas web. Además, también se realizarán colaboraciones con influencers y chefs de Alta Cocina con el fin de crear promoción del producto y ganar visibilidad dentro del mercado.

Por último, otra de las estrategias que se planean usar para el proyecto, pero en termino de aplicación a largo plazo es crear una red de distribución internacional, es decir que cuando el vino sea lo suficientemente reconocido a nivel Nacional comenzar a crear relaciones comerciales en mercados internacionales.

Sistema de Valores

Sostenibilidad ambiental. El proyecto se enfocará en priorizar el uso de prácticas las cuales reduzcan el impacto ambiental, estas prácticas se relacionan a actividades como el uso responsable del agua, uso de energías renovables, e incluso promover dentro del conjunto de proveedores la agricultura sostenible con respecto al cacao. También el proyecto se guiará en los principios de la economía circular, dado que se aprovechará al máximo los residuos generados en la producción de cacao en este caso el mucílago de cacao.

Calidad. El proyecto busca garantizar que cada botella de vino producida contenga altos estándares de calidad, esto a través de aplicar un riguroso control durante la producción.

Desarrollo local. Comprometerse a generar condiciones laborales justas y relaciones estables con los agricultores de la localidad, además de apoyar la producción de cacao de la localidad empleando técnicas de cultivo sostenible, mejorar sus habilidades productivas y mejorar su calidad de vida.

Transparencia. Establecer una comunicación abierta con los clientes, proveedores y socios sobre el proceso de producción del vino, calidad de la materia prima e insumos, y el impacto ambiental que genere la empresa.

Enfoque en el cliente. Colocar al cliente en el centro estratégico del proyecto con el fin de identificar sus necesidades y satisfacerlas, de esta forma se hace que el producto ofrecido supere las expectativas de los clientes.

Capítulo 2: Estudio de Mercado

Análisis del Mercado de Referencia

El proyecto "AURÉ" tiene como objetivo la producción y distribución de vino semi artesanal en el cantón Chone, esto a través del uso de materias primas locales como es el caso del mucílago de cacao, promoviendo consigo un enfoque sostenible e innovador que sirva de ejemplo para los próximos proyectos dentro del cantón. AURÉ busca diferenciar su producto dentro del mercado, desde el punto de vista de su elaboración, calidad y valor agregado, lo cual lo haga destacar ante otras bebidas alcohólicas presentes en Chone.

El vino del proyecto también busca la atención de aquellos clientes que se ven atraído por alternativas más responsables, que expresen la identidad territorial y el proceso sostenible de producción. Chone al ser un cantón agrícola, donde se destaca el cacao, permite un entorno más favorable para este tipo de proyectos dado el apoyo de las personas ante productos locales y naturales, atrayéndolos por su conexión con la historia y tradición del cantón.

Análisis de la cuantificación de la demanda actual y futura

Para realizar la cuantificación de la demanda actual y futura, se procedió a obtener información del Banco Central del Ecuador (2023), en especial en su reporte de Cuentas Nacionales Anuales, donde se obtuvo que el consumo final de los hogares para el año 2023 alcanzó los 366,8 millones de USD con respecto al consumo de Alcohol etílico y bebidas alcohólicas. Por otra parte, en el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2025), se obtuvo

que la población total de Ecuador es de 18 millones habitantes, de los cuales 8 millones de habitantes son mayores a 18 años.

Dado a la escasa información con respecto al consumo por separado de bebidas como el vino, se ha procedido a realizar una estimación utilizando el consumo total de bebidas alcohólicas:

$$\frac{366.800.000 \text{ (consumo final de los hogares)}}{8.249.093 \text{ (habitantes mayores a 18 años)}} = 44,45 \text{ USD}$$

Al realizar la operación, se ha obtenido que el consumo per cápita estimado con respecto a las bebidas alcohólicas por año es de 44,45 USD. Cabe recalcar que dicho consumo engloba a todo tipo de bebidas alcohólicas, por lo que se podría suponer que por cada persona al año se consume aproximadamente 9 botellas de vino de \$5 USD, esto asumiendo que el consumo durante todo el año solo es de vino.

Tasa de crecimiento anual compuesta

$$\text{Valor Futuro} = \text{Valor Presente} \times (1 + \text{tasa})^{\text{años}}$$

$$\text{Valor Futuro} = 366.800.00 \times (1 + 0,037)^7$$

$$\text{Valor Futuro} = 473.021.217$$

Con el valor futuro del consumo final de los hogares estimado se llega a que para el año 2032 el consumo per cápita alcanzará los \$57.27 USD, que en términos de botellas de vino se aproxima a las 11 botellas por persona.

Análisis y cuantificación de la oferta actual y futura

Con lo que respecta a la cuantificación de la oferta actual y futura se obtuvieron también datos del Banco Central del Ecuador (2023), en sus Cuentas Nacionales Anuales, los datos obtenidos son la producción por producto de alcohol etílico y bebidas alcohólicas por \$143,2 millones de USD, importaciones de \$100 millones de USD, exportaciones de 4,8 millones de USD, y variación de existencias por \$-2,0 millones de USD. Estos datos permiten hacer un cálculo total de la oferta en términos globales de bebidas alcohólicas.

$$\text{Oferta total} = 143,2 + 100 - 4,8 - 2 = 236,4 \text{ millones de USD}$$

Como se puede observar la oferta total de productos relacionados con bebidas alcohólicas es de \$236,4 millones de USD, cabe mencionar que este valor no incluye impuestos, dado que se utiliza el valor de producción por producto. Por otra parte, la oferta futura dentro de 7 años se estima en \$304,8 millones de USD.

Tasa de crecimiento anual compuesta

$$\text{Valor Futuro} = \text{Valor Presente} \times (1 + \text{tasa})^{\text{años}}$$

$$\text{Valor Futuro} = 236.400.000 \times (1 + 0,037)^7$$

$$\text{Valor Futuro} = 304.858.821$$

Como se ha mencionado tanto la oferta actual y futura se han estimado en base al conjunto total de productos de bebidas alcohólicas, es decir, que engloba diferentes tipos de productos alcohólicos entre ellos el vino, a continuación, se presenta una tabla con algunos de los productos ofertados en el cantón Chone.

Tabla 3.

Tipos de bebidas alcohólicas ofertadas.

Tipo	Marcas
Cerveza	Pilsener, Club, Dorada, Biela, Zenda, Andes, etc.
Ron	Ron San Miguel, Ron Castillo, Ron Cartavio, etc.
Vodka	Báltico, Licores Cumbayá, etc.
Tequila	Algunos artesanales locales, José Cuervo, Don Julio, etc.
Aguardiente	Cristal, Zhumir, Trópico, etc.
Vino	Soprano, Los Frailes, Chaupi Estancia, Dos hemisferios, Viña Santa Lucía, etc.
Licor de frutas	Montecristo, La Penca, Zhumir, etc.

Nota. Tabla de elaboración propia.

Cuantificación de la demanda insatisfecha actual y futura

Para la cuantificación de la demanda insatisfecha actual y futura se ha tomado en cuenta los valores obtenidos para los cálculos anteriores como también sus resultados, dado que estos permitirán realizar un cálculo estimado de la demanda insatisfecha. Para este cálculo se toma en cuenta la demanda total representado por el consumo final de los hogares con respecto a bebidas alcohólicas con \$366,8 millones de USD, además de calcular la oferta disponible para el consumo final de la siguiente manera.

Oferta nacional bruta = Producción por producto + Importaciones – Exportaciones

$$\text{Oferta nacional bruta} = 143,2 + 100 - 4,8 = 238,4 \text{ millones de USD}$$

A esta oferta nacional bruta se le resta el consumo intermedio y se suma márgenes y stock.

$$\text{Oferta disponible para consumo final} = 238,4 - 46,7 + 45,8 - (-2,0)$$

$$\text{Oferta disponible para consumo final} = 239,5 \text{ millones de USD}$$

Ahora con la oferta disponible para el consumo final se puede estimar la demanda insatisfecha de la siguiente manera.

$$\text{Demanda Insatisfecha} = 366,8 - 239,5 = 127,3 \text{ millones de USD}$$

Esta estimación deja observar que existe un hueco de mercado de aproximadamente \$127,3 millones de USD, como se ha mencionado en los cálculos anteriores, este valor engloba a todos los productos relacionados con bebidas alcohólicas a nivel nacional. Sin embargo, tras una encuesta realizada a 380 habitantes del cantón Chone, se pudo observar que bajo la pregunta *¿Estaría dispuesto a apoyar al producto de vino de mucilago de cacao si entra al mercado del cantón Chone?*, 260 persona afirmaron que sí, mientras que 104 personas afirmaron que talvez y 15 personas mencionaron que no, por tanto, se podría decir que 365 (96%) personas estarían interesadas en el vino de mucilago de cacao.

Con la encuesta es posible estimar cual sería la demanda potencial de vino de mucilago de cacao en el cantón Chone, tomando en cuenta la población mayor a 18 años que según datos del Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2025) son 88.284 personas del total de la población. Por tanto, al multiplicar el porcentaje de aceptación de la encuesta realizada (96%) por la población mayor a 18 años (88.284) da un resultado estimado de 84.753 personas interesadas en el producto, que al multiplicarlo por el consumo per cápita anual en bebidas alcohólicas calculado anteriormente, da una estimación de 3,77 millones de USD de la demanda potencial en el cantón Chone.

Por último, la proyección de la demanda insatisfecha futura durante los próximos 7 años se estima que sea aproximadamente 164,2 millones de USD, en términos globales de las bebidas alcohólicas.

Tasa de crecimiento anual compuesta

$$\text{Valor Futuro} = \text{Valor Presente} \times (1 + \text{tasa})^{\text{años}}$$

$$\text{Valor Futuro} = 127.300.000 \times (1 + 0,037)^7$$

$$\text{Valor Futuro} = 164.164.670$$

Determinación de la demanda que atenderá el proyecto

Para determinar la demanda que atenderá el proyecto, se toma en cuenta la estimación realizada anteriormente con respecto a la demanda existente en el cantón Chone siendo 3,77 millones de USD. El proyecto tiene una capacidad de producción de 423 botellas de vino por mes, por lo que al año las botellas totales producidas son 5.076 unidades, que al venderlas a un precio de \$5,75 USD da un monto de \$29.187 USD al año, obteniendo lo siguiente:

$$\frac{29.187}{3.767.147} \times 100 = 0,8\%$$

Al dividir las ventas totales estimadas del proyecto ante la posible demanda del cantón Chone, se obtiene que el proyecto tendrá la capacidad estimada de cubrir una demanda interna

anual del 0,8%, lo cual es considerable tomando en cuenta los resultados de la encuesta realizada y que se analizará más adelante.

Plan comercial

Objetivos de plan comercial

- Posicionar a la marca “AURÉ” como la primera productora de vino orgánico en el cantón Chone.
- Generar confianza y atracción en los consumidores por medio de la percepción de un producto local y diferenciado.
- Establecer relaciones comerciales estables con líneas de supermercados y licorerías del cantón Chone.
- Relacionar el producto con la tradición e identidad cultural de la localidad de Chone.

Resultados obtenidos del estudio de mercado

Con el fin de identificar y comprender el comportamiento, características y preferencias del público objetivo, se realizó una encuesta tomando una muestra representativa de 380 personas dentro del cantón Chone, con los datos recolectados por la encuesta se permite analizar e identificar las tendencias y aceptación del vino de mucílago de cacao en el mercado objetivo, además permite identificar las necesidades no satisfechas y factores relevantes clave para el proyecto “AURÉ”.

Como se mencionó la encuesta se realizó en 380 personas del cantón Chone, la misma fue realizada a través de la plataforma digital **Microsoft Forms**, las preguntas realizadas fueron cerradas con el fin de obtener resultados cuantificables que ayuden al respectivo análisis de los resultados. En dicha encuesta se busca obtener información relevante como el sexo, edad, frecuencia de consumo, conocimiento del mucílago, preferencias de los consumidores, entre otros, los resultados obtenidos permitirán al proyecto “AURÉ” tomar decisiones en términos de

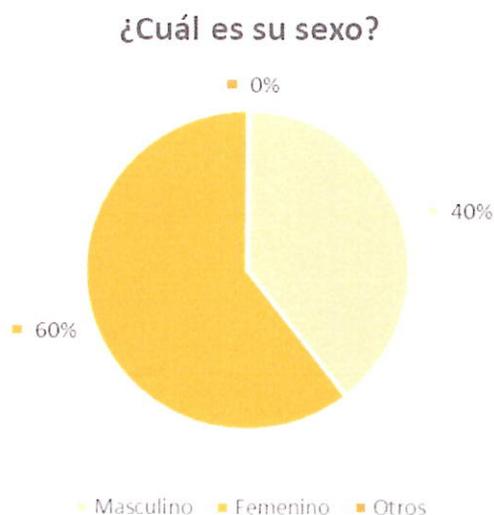
identificación de la demanda real, ajustar su oferta, crear una mejor segmentación del mercado, entre otros.

1. ¿Cuál es su sexo?

De los 380 encuestados, 230 (60%) corresponden al sexo femenino y mientras que los 150 (40%) restantes pertenecen al sexo masculino, estos resultados permiten observar que hubo una mayor participación por parte de las mujeres al momento de realizar la encuesta, esto se relaciona con un mayor interés hacia el producto a comparación con el sexo opuesto. Esto permite al proyecto “AURÉ” centrarse en estrategias de marketing y oferta que se enfoquen principalmente en el segmento femenino, pero sin dejar de lado al sexo opuesto.

Gráfico 1.

Primera pregunta de la encuesta realizada.



Nota. Gráfico elaborado con los datos recolectados por la encuesta realizada para el proyecto “AURÉ”.

2. ¿En qué rango de edad se encuentra?

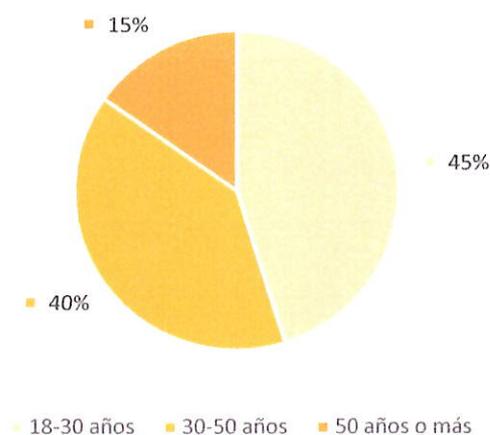
Con esta pregunta se busca identificar los rangos de edades en el cual se deberá centrar el proyecto con respecto al consumo de bebidas alcohólicas como el vino. El primer rango de edad se encuentra entre los 18 y 30 años los cuales representan el 45% del total de

encuestados, esto demuestra que la mayor parte de la población encuestada está interesada en el consumo de bebidas alcohólicas basándose en contextos sociales, por otra parte el rango entre 30 a 50 años está representado por el 40% de encuestados demostrando también un alto interés con respecto al consumo de alcohol, mientras que el rango de 50 años o más solo representa el 15% de los encuestados lo cual indica que el interés por consumo de alcohol en edades mayores a 50 años disminuye, cabe mencionar que este análisis de la edad solo se basa en la muestra de los 380 encuestados y no a nivel cantonal. Por tanto, los resultados de esta pregunta permiten al proyecto identificar su segmento de mercado con mayor interés, y en qué dirección enfocar los recursos de marketing y propuestas del proyecto.

Gráfico 2.

Rangos de edad.

¿En qué rango de edad se encuentra?



Nota. Gráfico elaborado con los datos recolectados por la encuesta realizada para el proyecto "AURÉ".

3. ¿Consume vino de manera regular?

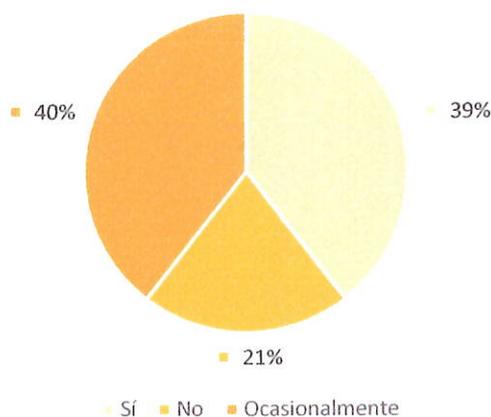
Con esta pregunta se busca identificar de manera más exacta el consumo de vino entre los 380 encuestados, y los resultados obtenidos fueron que el 40% de los encuestados si consumen vino con mayor frecuencia, mientras que otro 40% consume vino, pero de manera

ocasional, y por último el 21% restante de los encuestados no suelen consumir vino. Los resultados demuestran que en la muestra escogida para el proyecto el 80% de los encuestados resultan tener una mayor tendencia hacia el consumo de vino ya de manera regular u ocasional, lo cual es un resultado bueno para el proyecto ya que se demuestra un interés por los productos vinícolas.

Gráfico 3.

Consumo de vino en la muestra poblacional del cantón Chone

¿Consume vino de manera regular?



Nota. Gráfico elaborado con los datos recolectados por la encuesta realizada para el proyecto "AURÉ".

4. ¿Con qué frecuencia consume vino?

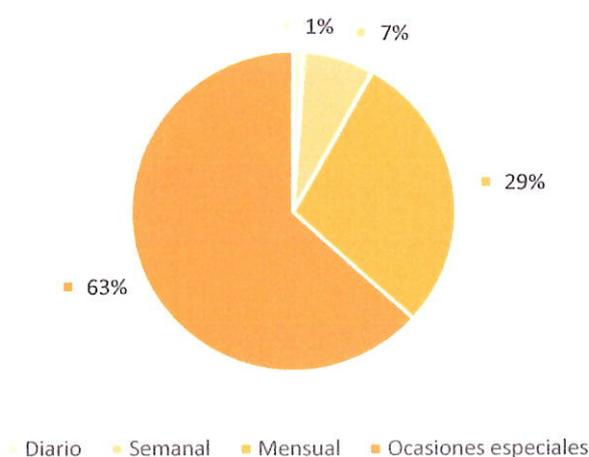
Con los 300 (80%) de los encuestados que, si consumen vino con respecto a la pregunta anterior, se procedió a realizar la siguiente pregunta con el fin de identificar la frecuencia de consumo entre los 300 encuestados, para lo cual se obtuvo que el 1% consume vino diariamente, 6% de manera semanal, 23% de forma mensual, y el 50% consume vino en ocasiones especiales. Estos resultados indican que la mayoría de consumidores prefieren consumir vino de manera ocasional, lo cual se expresa que el producto es percibido en las personas como una bebida para celebraciones o momentos importantes.

Esta pregunta deja observar que el vino no es de consumo diario dentro del cantón Chone, sino que es un símbolo de exclusividad y festejo, por lo cual el proyecto deberá centrarse en diseñar campañas donde el vino se vincule con eventos sociales, festividades, aniversarios, entre otros, con el fin de centrar su plan comercial en destacar la imagen del producto como una bebida exclusiva dentro del cantón.

Gráfico 4.

Frecuencia del consumo de vino entre los encuestados.

¿Con que frecuencia consume vino?



Nota. Gráfico elaborado con los datos recolectados por la encuesta realizada para el proyecto “AURÉ”.

5. ¿Qué tipo de vino prefiere?

De los 300 encuestados que consumen vino, se decidió preguntar qué tipo de vino es de su preferencia, lo cual demostró que el 27% prefiere el vino tinto, 2% el vino blanco, 1% el vino rosado, 7% vino espumoso, 5% el vino seco, y el 38% restante de encuestados no tiene preferencia hacia un vino en específico. El proyecto “AURÉ” ofrece un vino categorizado como ligero y seco, por lo cual el mercado objetivo se centra en el 38% de encuestados que no tiene una preferencia hacia un tipo de vino en específico.

Gráfico 5.

Tipo de vino preferido entre los encuestados.



Nota. Gráfico elaborado con los datos recolectados por la encuesta realizada para el proyecto "AURÉ".

6. ¿En qué lugar suele comprar vino?

Los 300 encuestado que consumen vino prefieren comprar dicha bebida en los supermercados con un 56%, mientras que el 19% prefiere comprar en tiendas especializadas en bebidas alcohólicas, y el 5% en otros establecimientos. Esto indica que el proyecto deberá centrar en realizar alianzas estratégicas con las líneas de supermercados presenten en el cantón Chone.

Gráfico 6.

Lugar de preferencia para comprar vino.

¿En qué lugar suele comprar vino?



Nota. Gráfico elaborado con los datos recolectados por la encuesta realizada para el proyecto "AURÉ".

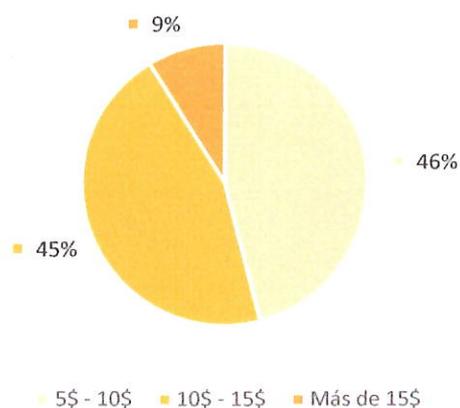
7. ¿Qué precio está dispuesto a pagar por una botella de vino?

Por otra parte, del total de encuestados el 46% está dispuesto a pagar entre 5\$ a 10\$ por una botella de vino, seguido por mínima diferencia el 45% está dispuesto a pagar entre 10\$ y 15\$, mientras que solo el 9% está dispuesto a pagar más de 15\$. Estos resultados se pueden interpretar en conjunto con la preferencia de los consumidores especialmente en términos de calidad y precio, lo cual es una tendencia social dentro del mercado es por ello que la mayoría de encuestados estarían dispuestos a pagar entre 5\$ hasta 14\$ por una botella de vino.

Gráfico 7.

Precio dispuesto a pagar por una botella de vino.

¿Qué precio está dispuesto a pagar por una botella de vino?



Nota. Gráfico elaborado con los datos recolectados por la encuesta realizada para el proyecto "AURÉ".

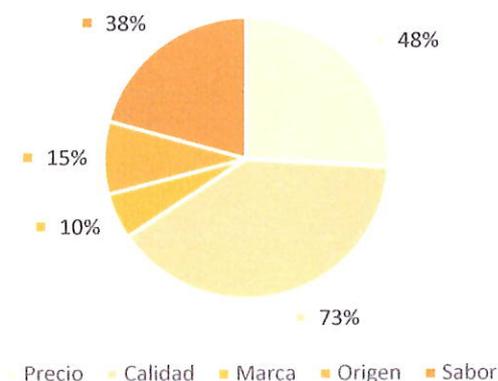
8. ¿Qué factores influyen en su decisión al momento de comprar vino?

Como se mencionó anteriormente, la decisión de comprar por parte de los encuestados se puede relacionar con las preferencias de los consumidores en factores como la calidad y el precio, para analizar esa relación se decidió realizar la presente pregunta, obteniendo que el 48% de los encuestados están influenciados por el precio, el 73% por la calidad del vino, 10% la marca de vino, 15% el origen del vino, y el 38% el sabor. Esto deja en claro que el público objetivo se ven influenciado en su comprar principalmente por la calidad del vino, seguido del precio y en menor medida el sabor.

Gráfico 8.

Factores que influyen en la decisión de compra.

¿Qué factores influyen en su decisión al momento de comprar vino?



Nota. Gráfico elaborado con los datos recolectados por la encuesta realizada para el proyecto "AURÉ".

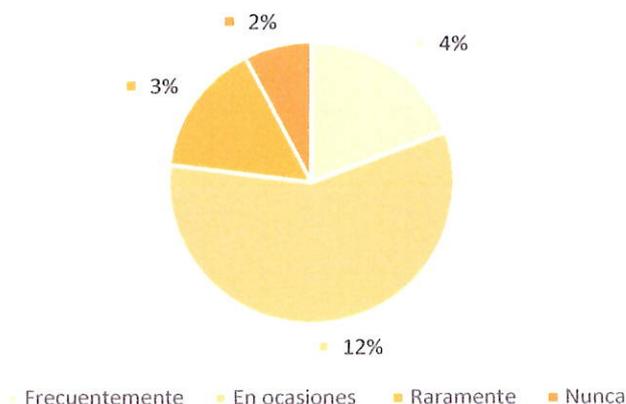
9. ¿Con qué frecuencia consume productos derivados del cacao?

Con respecto a los 80 encuestados que mencionaron no consumir vino ni regular u ocasionalmente, se decidió preguntarles si consumían productos derivados del cacao, lo cual demostró que el 4% lo hace de manera frecuente, 12% en ocasiones, el 3% raramente y el 2% nunca. Esto deja en evidencia la relación con los encuestados que si consumen vino, en sentido de que ambos consumen los productos de manera ocasional, lo cual se puede relacionar con festividades o celebraciones.

Gráfico 9.

Frecuencia de consumo de productos derivados del cacao.

¿Con que frecuencia consume productos derivados del cacao?



Nota. Gráfico elaborado con los datos recolectados por la encuesta realizada para el proyecto “AURÉ”.

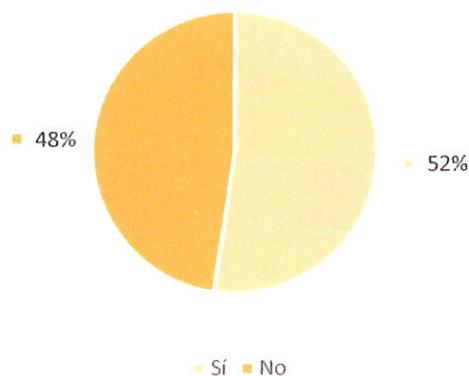
10. ¿Tiene conocimiento sobre que es el mucílago de cacao?

Del total de encuestados, el 52% tenía un conocimiento sobre que es el mucílago de cacao, mientras que el 48% restante lo desconocía. Este resultado demuestra que a pesar de que el cantón Chone exista una tradición cacaotera, una parte de la población desconoce lo que es el mucílago de cacao, pero este caso se podría dar debido a las edades de los encuestados debido a que algunos son más jóvenes que otros, lo cual podría influir en el conocimiento con respecto al mucílago de cacao, otro aspecto que puede influir es que el mucílago al ser un residuo y poco utilizado genera que la población tenga un desconocimiento de dicho subproducto.

Gráfico 10.

Conocimiento del mucílago entre los encuestados.

¿Tiene conocimiento sobre que es el mucílago de cacao?



Nota. Gráfico elaborado con los datos recolectados por la encuesta realizada para el proyecto "AURÉ".

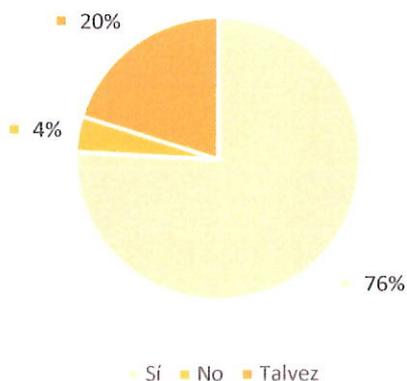
11. ¿Estaría dispuesto a probar un vino elaborado a base del mucílago de cacao?

A pesar, de que exista un desconocimiento considerable con respecto al mucílago de cacao, se obtuvo en esta pregunta que el 76% de los encuestados están dispuestos a probar un vino elaborado con dicho subproducto, el 4% no lo haría, y el 20% restante se encuentra en duda con respecto al consumo del producto. Esto es favorable para el proyecto "AURÉ", ya que se puede observar una gran aceptación con respecto al consumo del producto dentro del mercado en base al número de encuestados.

Gráfico 11.

Encuestados dispuesto a probar el vino de mucílago de cacao.

¿Estaría dispuesto a probar un vino elaborado a base de mucílago de cacao?



Nota. Gráfico elaborado con los datos recolectados por la encuesta realizada para el proyecto "AURÉ".

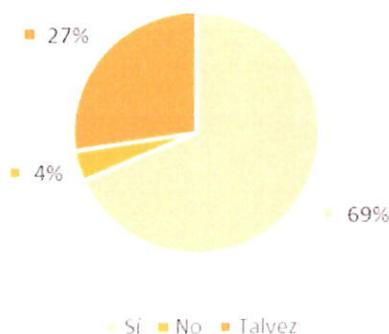
12. ¿Estaría dispuesto a apoyar al producto de vino de mucílago de cacao si entra al mercado del cantón Chone?

Con esta pregunta se buscó identificar el nivel de aprobación del producto dentro del mercado del cantón Chone, y los resultados indican que el 69% de los encuestados están dispuesto a apoyar al producto si se coloca en el mercado, mientras que el 4% indico que no, y el 27% se mantuvo en un estado neutral. Este resultado al igual que en la pregunta anterior demuestra el interés de los encuestados con el producto ofrecido por el proyecto.

Gráfico 12.

Decisión de apoyo al proyecto.

¿Estaría dispuesto a apoyar al producto de vino de mucílago de cacao si entra al mercado del cantón Chone?



Nota. Gráfico elaborado con los datos recolectados por la encuesta realizada para el proyecto "AURÉ".

Segmentos de Mercado

El mercado objetivo identificado para el proyecto "AURÉ" dentro del cantón Chone, teniendo en cuenta las siguientes características:

- **Edad:** 18 – 50 años.
- **Género:** femenino y masculino.
- **Consumo:** frecuencia de consumo de productos alcohólicos, especialmente en ocasiones especiales como reuniones sociales, festividades locales, etc.
- **Nivel socioeconómico:** medio y medio bajo.

Cabe mencionar que este segmento de mercado se identificó por medio del estudio de mercado realizado en base a la encuesta aplicada a la muestra de 380 personas en la localidad del cantón Chone.

Producto

Marca comercial: AURÉ.

Descripción: Vino elaborado de forma semi artesanal a base de mucílago de cacao, utilizando procesos enfocados en la calidad y el sabor, sin uso de aditivos químicos.

Características: El producto tendrá una presentación en botella de vidrio de 750 ml, la cual contará con etiquetado que contenga la información correspondiente, utilizando un diseño minimalista y que a la vez refleje la elegancia e historia del cacao. Por parte del contenido de la botella, esta contendrá el vino de mucílago de cacao con un sabor suave y dulce, representando la identidad artesanal, la calidad de la materia prima, y el compromiso con el medio ambiente.

Ventaja competitiva: AURÉ se diferencia por su uso del mucílago de cacao desde un enfoque de economía circular, con el fin de ofrecer una experiencia vinícola no solo de calidad, sino también crear una conexión con la tradición cacaotera del cantón, posicionando al producto en el mercado como una bebida local, premium y accesible ante los clientes de la localidad.

Precio

El precio en este apartado se ha basado en la disposición a pagar por parte del consumidor con referente a los resultados de la encuesta, esto debido a que aún no se han realizado los cálculos con respecto a la producción, lo cual se realizará más adelante. Tomando en cuenta lo anterior, se tomó los resultados del estudio de mercado para determinar un punto de partida para el precio del producto, lo cual dio como resultado lo siguiente:

El 92% de las personas encuestadas se concentraron entre el rango de precio de 5\$ a 15\$, indicando la disposición del precio a pagar por una botella de vino, pero desde un análisis más específico el rango de precio mayormente aceptado es de 5\$ a 10\$ con el 46% de encuestados, mientras que solo el 9% está dispuesto a pagar más de 15\$ por el producto. En función de dicho análisis, se plantea una estimación del precio que gira entre los 5\$ a 10\$, lo cual se ubica dentro del rango más aceptado según los datos de la encuesta.

Ilustración 1.

Resultados de la encuesta del proyecto en referencia al precio dispuesto a pagar por una botella de vino.

7.¿Qué precio está dispuesto a pagar por una botella de vino?		
5\$ - 10\$	175	46%
10\$ - 15\$	172	45%
Más de 15\$	34	9%
Total	380	100%

Nota. Ilustración de la tabla elaborada por el proyecto en base a los resultados de la encuesta.

Plaza o Distribución

El proyecto contempla realizar una distribución mixta centrada en el mercado del cantón Chone, la distribución se realizará tomando dos puntos clave, el primero es centrarse en una distribución directa, es decir, participar en las ferias artesanales realizadas en el cantón, eventos comunitarios, y distribuidores locales, y en segundo serán los puntos de ventas, para ello será necesario realizar acuerdos con tiendas especializadas en alcohol y líneas de supermercado presentes en el cantón. Con este enfoque se busca que el producto obtenga una cobertura efectiva en el público objetivo, y reducir costos con referencia a la inversión en logística.

Promoción

Crear una estrategia de comunicación y promoción eficiente es clave para el proyecto "AURÉ", debido a que con ello se busca reforzar la identidad, calidad y sabor del producto con el fin de generar un lazo de cercanía y confianza con los clientes, es por ello que se ha decidido realizar las siguientes estrategias de promoción:

- Crear perfiles en redes sociales especialmente Facebook e Instagram, con el fin de realizar publicaciones con contenido visual que atraiga la atención de los clientes.

- Proporcionar degustaciones a los clientes en las ferias locales del cantón y supermercados, con la finalidad de que conozcan el sabor y calidad del vino de mucílago de cacao.
- Mantener una participación activa en campañas o festividades que se realicen en el cantón, para fortalecer de esta manera el vínculo con la comunidad.

Presupuesto de Marketing

Para el presupuesto de marketing del proyecto se ha decidido dividirlo por actividades para una mejor clasificación e identificación, a continuación, se muestra la **Ilustración 2** con cada actividad y valor estimado:

Ilustración 2.

Actividades comprendidas dentro del presupuesto de marketing para el proyecto.

Marketing			
Elemento	Cantidad	Precio Unit	Total (Anual)
Publicidad Impresa	3	30,00	90,00
Degustaciones	3	70,00	210,00
Redes Sociales	10	17,00	170,00
Total	16	117	470
Mensual	39,17		

Nota. Tabla de elaboración propia para el proyecto "AURÉ".

Capítulo 3: Estudio Técnico-Organizacional

Estudio Técnico

Capacidad de producción

El proyecto busca mantener una capacidad de producción semi artesanal, dado el volumen de materia prima requerido y a la periodicidad de fermentación del vino. Es por ello que el modelo de producción adoptado se basa en una semana de trabajo de lunes a viernes, donde la materia prima ingresará dos veces por semana siendo los días martes y jueves, el

ingreso diario de materia prima tendrá un volumen de 40L, es decir, 80L por semana, lo cual equivale a 320L mensuales.

Cabe mencionar que, dado al proceso de fermentación del vino, se mantendrá un proceso de producción rotativo en sentido del embotellamiento final del producto, el lapso de tiempo estimado para la fermentación es de 22 a 30 días. Por lo tanto, los primeros productos terminados estarán listos después de las primeras cuatro semanas de haber empezado la producción. Con la información anterior en mente, se estima que la capacidad de producción del proyecto por lote diario ingresado de materia prima (40L) será de 50 botellas de vino de 750 ml, mientras que al mes se reciben 8 lotes (320L) de materia prima lo que resulta en 423 botellas al mes.

Tabla 4.

Capacidad de producción del proyecto AURÉ.

Frecuencia	Cantidad	Botellas terminadas
Diariamente	40 litros	50 botellas de 750 ml.
Semanalmente (Martes y jueves)	80 litros	103 botellas de 750 ml.
Mensualmente	320 litros	423 botellas de 750ml.

Nota. Tabla de elaboración propia.

Es importante recalcar que el cálculo de la capacidad de producción para el proyecto contempla un margen de error que comprende posibles inconvenientes durante la producción como una fermentación deficiente, mala manipulación del producto, pérdidas durante el embotellamiento o recepción de la materia prima. Por lo tanto, se estimó una producción conservadora mensual de 423 botellas, mientras que en condiciones óptimas de operación la producción mensual se estima en 426 botellas.

Plan de Producción

El plan de producción del proyecto se enfoca en un proceso semi artesanal de transformación del mucilago de cacao en vino, esto mediante procesos de filtrado, corrección de azúcares, control de fermentación, embotellado, etiquetado y distribución. La producción del proyecto es semanal iniciando los días lunes y culminando el viernes, durante la semana los días martes y jueves será cuando se recibe la materia prima la cual al momento de recibirla deberá ser pesada buscando el peso correcto de 40 litros, seguido deberá realizar el filtrado inicial para eliminar cualquier residuo dentro del mucílago, al realizar el filtrado al mismo tiempo se guarda en recipientes temporales para continuar con el proceso de producción.

Una vez filtrado y colocado en recipiente, la materia prima entra al área de producción, donde el primer paso a realizar será la corrección del mosto (azúcares) utilizando la herramienta Brixometro, luego se procede a la inoculación de levadura la cual ayudará al proceso de fermentación del mucílago, una vez realizado dichos procedimientos se procede a colocar el mucílago en los contenedores fermentadores, los cuales tendrán una capacidad de 40 litros, luego los fermentadores serán almacenados durante un lapso de 20 a 30 días para que se fermente y durante ese tiempo deberá estar bajo supervisión, cabe mencionar que este proceso se repite los días martes y jueves durante la semana.

Una vez haya culminado el proceso de fermentación, se procederá a realizar un último filtrado con el fin de eliminar cualquier impureza en el vino, luego pasa a ser embotellado, cabe mencionar que cada botella almacenará 750 ml de vino, luego las botellas procederán a ser almacenadas para su futura distribución.

Por último, cabe agregar que durante el resto de los días de la semana cuando no llegue materia prima, el personal de trabajo estara encargado del proceso de embotellamiento de los lotes anteriormente almacenados para la fermentacion, esto debido al comportamiento cíclico de fermentacion del mucílago, tambien se incluye el control de fermentación, revisión de

insumos, limpieza, entre otras actividades complementarias que ayudan al óptimo proceso productivo dentro del proyecto.

Localización

El proyecto se planea ubicar en el cantón Chone perteneciente a la provincia de Manabí, es por ello que es importante tener en cuenta el escenario provincial de Manabí:

La provincia está situada en el centro de la región Litoral, se extiende a ambos lados de la línea equinoccial desde 0°25' de latitud norte hasta 1°57' de latitud sur y de 79°24' de longitud oeste a 80°55' de longitud este; conformándose parte del sistema político administrativo del Ecuador como una división de primer nivel, contando con una superficie de 19 516,6 km² representando el 7,36% de la superficie a nivel nacional, convirtiéndola en la cuarta provincia territorialmente más extensa del país (Comisión Nacional de Límites Internos, 2019, como se citó en Prefectura de Manabí Desarrollo y Equidad, 2023)).

La provincia de Manabí está subdividida en 22 cantones, 45 parroquias urbanas y 56 parroquias rurales, en donde la mayor concentración de su total de población se centra en los cantones Portoviejo, Manta y Chone. Por otra parte, la provincia también se divide en 6 microrregiones siendo la Nororiental, Costa Norte, Centro Norte, Metropolitana, Centro Sur y Sur, con lo que respecta al proyecto, el cantón Chone está ubicado en la microrregión Nororiental junto con los cantones El Carmen y Flavio Alfaro.

Con el fin de reducir costos operativos relacionados con la logística de distribución del producto final, la ubicación del proyecto se centra en la localidad de la parroquia Eloy Alfaro del cantón Chone, la decisión de dicha ubicación se justifica por la concentración de productores dedicados a la siembra y cosecha de cacao que ha aumentado en los últimos años, de esta forma se reducen los costos de recolección de materia prima, ya que se puede establecer un punto de entrega en la localidad.

Con lo que respecta a la estructura de la empresa, la localidad escogida permite que a futuro la empresa se expanda debido a las extensas áreas de tierra poco pobladas, además, el proyecto también planea que en el largo plazo invertir en su propia cosecha de cacao con la finalidad de aumentar la capacidad de producción y control de obtención de la materia prima. Cabe mencionar que el proyecto solo empleará la localidad para el departamento de producción y administración, debido a que no contará con puntos de venta directo, sino que el producto será distribuido en centros especializados en alcohol y supermercados de localidad de Chone y la provincia de Manabí.

Ilustración 3.

Localización satelital



Nota. Imagen extraída de la herramienta Google Maps

Ingeniería del Proceso productivo

El presente proceso productivo del vino de mucílago de cacao del proyecto AURÉ se enfoca en un diseño a escala semi artesanal, con el fin de mantener una buena relación de costo – beneficio, facilidad de producción y seguimiento de normas sanitarias.

Recepción de materia prima. Se recibe el mucílago el cual se recolecta en las fincas de los proveedores, y se almacena temporalmente en contenedores limpios.

Filtrado inicial. Se procede a realizar un filtrado manual mediante la utilización de coladores tipo tela de muselina, este proceso se realiza con la finalidad de eliminar cualquier resto sólido que esté presente en el mucílago y que pueda afectar al producto.

Corrección del mosto. Durante este proceso se toma una muestra inicial del mucílago con la ayuda del brixómetro (instrumento para la medición de azúcares en líquidos), esto con el fin de ajustar el contenido de azúcar en el mucílago (°Brix). Luego de la verificación inicial, se deberá realizar la corrección de azúcares mediante la adición de azúcar hasta alcanzar un valor de 22 a 25 °Brix, siendo un valor óptimo para alcanzar un grado de alcohol adecuado de 12,2%.

Ilustración 4.

Nivel de alcohol por grados Brix.

Grados de Alcohol			
°Brix	1 Gramo de azúcar por 100 gramos de solución	% de alcohol	
22		1,8	12,2

Nota. Tabla de elaboración propia

Inoculación de levadura. Al mucílago de cacao tras el ajuste de azúcares, se procede a colocarlo en los recipientes fermentadores para añadir levadura activa seca, con el fin de acelerar el proceso de fermentación. Los recipientes deben estar sellados de manera hermética con un pequeño sistema de mangueras que permitan la liberación de los gases generados por la fermentación, pero que a la vez no permitan la entrada de aire a los recipientes.

Almacenamiento y control. Los recipientes deberán ser almacenados con una temperatura ambiente y con poca luz, para que la fermentación tenga un proceso natural, pero siendo controlada, dado que la fermentación puede durar entre 20 a 30 días será necesario realizar una revisión cada 7 días desde el almacenamiento.

Clarificación. El proceso de clarificación solo será necesario cuando el mucílago durante su fermentación genere residuos sólidos que se acumulan al final del contenedor.

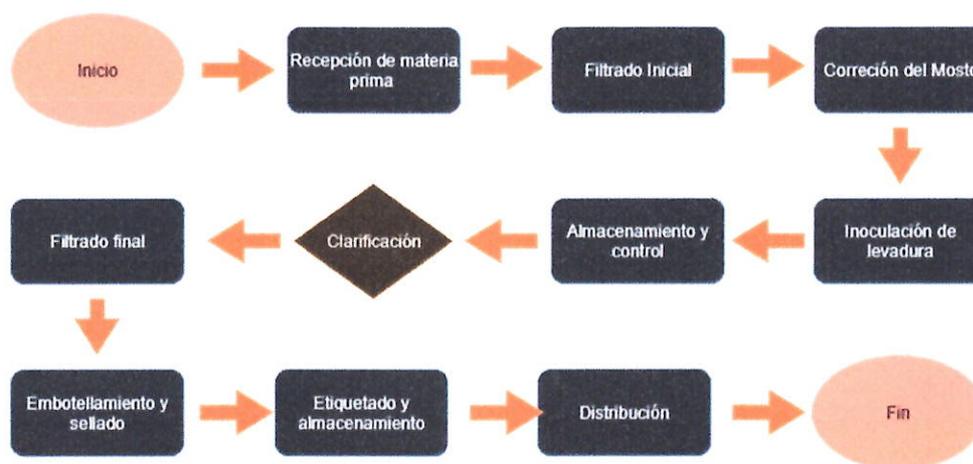
Filtrado final. Terminado el proceso de fermentación será necesario realizar un último filtrado del mucílago, empleando mallas finas, con la finalidad de eliminar cualquier resto y obtener un vino totalmente limpio.

Embotellamiento y sellado. Se procede a embotellar de forma manual el vino en las botellas previamente esterilizadas, y siendo selladas con su respectivo corcho y capsula para garantizar un sellado hermético.

Etiquetado y almacenamiento. Finalmente, las botellas de vino proceden a su respectivo etiquetado y almacenamiento en un espacio aislado con ambiente fresco y oscuro, hasta ser transportados a los puntos de distribución.

Ilustración 5.

Diagrama de flujo de producción del proyecto AURÉ



Nota. Elaboración propia.

Requerimientos de materia prima, insumos y materiales

Para la producción del vino, como única materia prima se necesita el mucílago de cacao, mientras que los insumos necesarios serán la levadura y azúcar para el proceso de fermentación, y materiales considerados auxiliares como embudos, jarras, tapones de corcho,

sellos de capsula, filtros, recipientes, botellas de vidrio, entre otros, como se detalla en la siguiente tabla.

Tabla 5.

Materia prima, insumos y materiales requeridos para la producción.

Tipo	Elemento	Unidad	Cantidad por lote	Observación
Materia prima	Mucílago de cacao	Litros	40	Base principal del producto
Insumo	Levadura activa seca	Gramos	20	Utilizado para la fermentación
Insumo	Azúcar	Libras	4	Corrección de azúcares en el mucílago.
Material	Embudos	Unidades	10	Transferir líquido a diferentes recipientes.
Material	Botellas de vidrio	Unidades	50	Botellas de 750 ml
Material	Tapones de corcho	Unidades	50	Utilizados para tapar las botellas de vino
Material	Sellos tipo capsula	Unidades	50	Para garantizar el sellado de la botella

Material	Etiquetas	Unidades	50	Etiqueta con los datos necesarios del producto
Material	Coladores o filtros	Unidades	8	Material de tela fina, reutilizable
Material	Colador chino metálico	Unidades	6	
Material de protección personal	Guantes de nitrilo	Caja (al mes)	1	Para manipulación de elementos Reutilizables,
Material de protección personal	Mandiles plásticos	Unidades (cada 6 mese)	2	pero se debe de realizar cambio con frecuencia
Material de protección personal	Botas de hule	Pares (Cada 6 meses)	2	Reutilizables, uso especial en zonas húmedas
Material de protección personal	Gorros	Caja (al mes)	1	Desechables
Material de protección personal	Mascarillas	Cajas (al mes)	1	Ideal para la higiene durante la manipulación del mucílago

Nota. Tabla de elaboración propia.

En la lista, también se agregaron materiales necesarios con lo que respecta a medidas de seguridad y sanidad alimenticia, debido a que el mucílago necesita una manipulación directa y por tanto es importante evitar cualquier contaminación de la materia prima desde su recepción hasta su procesamiento.

Requerimientos de mano de obra directa e indirecta

El proyecto para su proceso productivo va a requerir solo mano de obra directa dado a su proceso semi artesanal requiriendo un equipo de trabajo pequeño con lo que respecta a la producción, dedicados a las actividades directas durante la producción.

Tabla 6.

Mano de obra directa necesaria para el proceso productivo del proyecto.

Personal	Actividades	Salario	Subtotal Salario
1	• Recepción de materia prima.		
	• Filtrado Inicial.		
	• Filtrado Final	\$470,00	\$470,00
	• Etiquetado y sellado		
	• Almacenamiento		
	• Corrección del mosto.		
	• Inoculación de levadura.		
1	• Almacenamiento y control.	\$470,00	\$470,00
	• Clarificación.		
	• Embotellamiento		

Nota. Tabla de elaboración propia.

Como se puede observar en la **Tabla 7**, el proyecto planea contar con la participación de 2 personas, las cuales estarán destinadas a actividades específicas dentro del proceso productivo, sin embargo, el proyecto al considerarse semi artesanal con una escala de producción considerable, se centrara en definir un modelo de trabajo colaborativo, es decir que los empleados podrán apoyarse mutuamente en algunas actividades como la limpieza, embotellamiento y fases de filtrado, emplear este modelo permitirá la optimización del tiempo, adaptabilidad y reforzar la corresponsabilidad dentro de la empresa.

Requerimiento de activos fijos para área operativa

Con lo que respecta al proceso operativo del vino de mucilago de cacao, se requerirá de equipamiento básico para un proceso semi artesanal, es por ello que se ha considerado el uso de equipos de bajo costo, para ello se ha elaborado la siguiente tabla.

Tabla 7.

Activos fijos necesarios para la producción de vino de mucilago de cacao.

Equipo	Cantidad	Costo Anual	Función
Brixómetro	1	\$30,00	Medición de azúcares en el mucilago de cacao
Mesa de trabajo de acero inoxidable	6	\$900,00	Manipulación e higiene
Fermentador contenedor (40 litro)	10	\$300,00	Contener el mucilago durante la fermentación.
Lavadero de acero inoxidable	1	\$100,00	Limpieza e higiene
Corchadora de doble palanca	1	\$21,24	Para colocar el corcho en la botella

Capsuladora eléctrica	1	\$104,00	Necesaria para colocar las capsulas plásticas para el sellado final de las botellas de vino.
Balanza de plataforma	1	\$55,95	Medir las cantidades durante el proceso productivo.
Cocina de 3 quemadores industrial de acero inoxidable	1	\$110,00	Utilización para la clarificación de vino y esterilización de las botellas.
Caldero Industrial (32-36-40)	1	\$100,00	Necesario para la clarificación y esterilización.
Pinza con función de tenaza de acero inoxidable	1	\$10,00	Manipulación de botellas durante la esterilización.
Cilindro de Gas	1	\$150,00	Necesario para la cocina industrial.
Aire Split	1	\$350,00	Climatización del área de producción.

Nota. Tabla de elaboración propia.

Distribución de instalaciones

Las instalaciones de la empresa se centran en implementar una distribución la cual permita un funcionamiento lógico para la producción de vino de mucílago de cacao, partiendo desde la recepción de la materia prima hasta la terminación del producto, y durante esas etapas priorizar tanto la eficiencia como la higiene, haciendo uso del espacio disponible de manera adecuada.

Tabla 8.

Distribución de las instalaciones de la empresa.

Área	Utilización
Recepción de materia prima	En esta área se centra la recepción de materia prima y verificar su estado.
Filtrado, corrección de azúcares, adición de levadura, y clarificación.	Esta área estará dedicada a la filtración y eliminación de residuos, pasando además por la corrección de azúcares con la ayuda del brixómetro, y añadir la levadura. Además, esta área también será necesaria para el proceso de clarificación del vino cuando sea necesaria.
Almacén de fermentación	Área con un ambiente específico para el proceso de fermentación.
Embotellamiento y etiquetado	En esta área se procede a embotellar el vino en su respectiva botella, con su corcho y capsula específica, además de colocar su respectiva etiqueta de información.
Almacenamiento de productos terminados	Los productos terminados serán almacenados en estas áreas hasta su distribución.
Zona de lavado	Esta área se centra en la limpieza de los materiales utilizados por el personal de producción.

Zona de cocina

Esta zona será necesaria para la clarificación del vino cuando sea necesaria, además de utilizarse para la esterilización de las botellas de vidrio.

Espacio administrativo

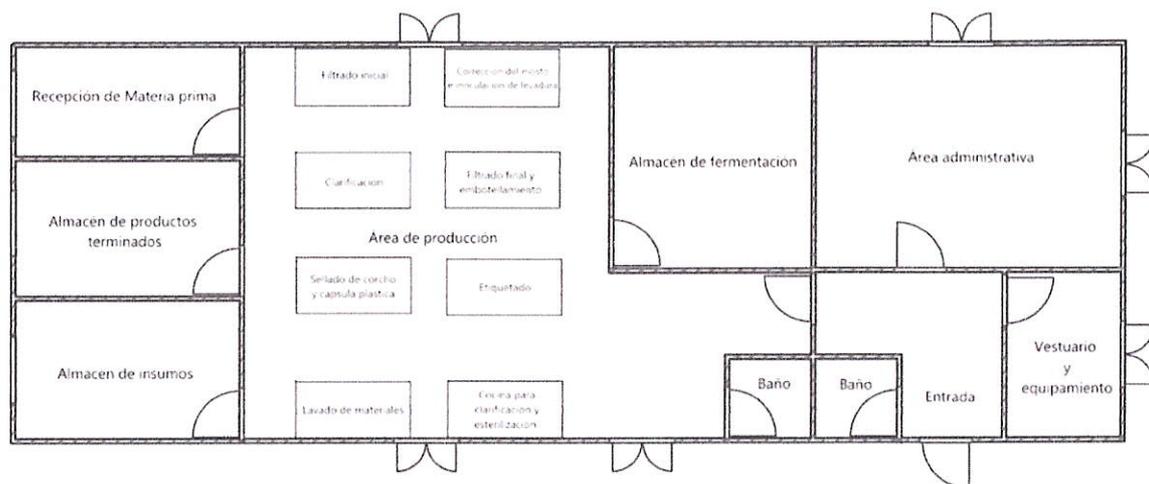
Comprende áreas como: Gestión general, administración, contabilidad y finanzas, ventas, marketing y talento humano.

Nota. Tabla de elaboración propia.

Layout

Ilustración 6.

Plano de distribución de las áreas necesarias para el proyecto (19 m x 7 m).



Nota. Plano de elaboración propia utilizando el programa Sweet Home 3D.

El valor del terreno donde estará situada la empresa es de \$4.000,00 USD, mientras que el valor necesario para la obra física se estima de \$21.840,00 USD como se detalla en la siguiente ilustración.

Ilustración 7.

Elementos comprendidos dentro de la obra física del proyecto.

Obra física			
Elemento	Cantidad	Precio	Total
Construcción	1 \$	18.590,00	\$ 18.590,00
Instalación eléctrica	1 \$	500,00	\$ 500,00
Instalación de agua	1 \$	500,00	\$ 500,00
Puertas	10 \$	125,00	\$ 1.250,00
Baños	2 \$	50,00	\$ 100,00
Lavamanos	2 \$	45,00	\$ 90,00
Ventanas	6 \$	60,00	\$ 360,00
Puertas enrollables	3 \$	150,00	\$ 450,00
Total	26 \$	20.020,00	\$ 21.840,00

Nota. Tabla de elaboración propia.

Estudio Organizacional

Datos generales de la empresa



Nombre de la empresa: AURÉ

Actividad económica: Elaboración de bebidas alcohólicas

Ubicación: Parroquia Eloy Alfaro del cantón Chone provincia de Manabí.

Forma legal: Compañía de Responsabilidad Limitada

Representante legal: Tommy Guisepe Zambrano Castro

Teléfono: +59398374501

Correo: vinoaurecacao@gmail.com

Fecha de inicio: 01 de enero del 2026

Duración del proyecto: Indefinido

Arquitectura organizacional: organigrama

Ilustración 8.

Organigrama organizacional para el proyecto.



Nota. Ilustración de elaboración propia.

Distribución de funciones y responsabilidades

A continuación, se detallan las funciones y responsabilidades del personal dentro del proyecto la cual se divide en Gerente General, Área de producción y Área administrativa.

Gerente General

- Representar legalmente a la empresa.
- Dirigir y planificar estratégicamente las actividades generales de la empresa.
- Encargado de supervisar los procesos de las áreas administrativa y de producción.
- Revisar los informes contables y productivos.
- Planificar el presupuesto y gastos operativos.
- Tomar decisiones en ámbitos de compras, ventas y distribución.

- Registrar y controlar los inventarios tanto de insumos y productos terminados.
- Controlar pagos y cobros, además de encargarse de la facturación.
- Gestionar la compra de materiales e insumo necesarios de cada área.

Área de Producción:

Ingeniero Agroindustrial

- Controlar el proceso de fermentación del mosto.
- Realizar la inoculación de levadura.
- Supervisar el almacenamiento y clarificación del vino.
- Controlar las condiciones sanitarias durante el proceso productivo.
- Supervisar las actividades del ayudante de producción.
- Participar en el embotellamiento, etiquetado y sellado del vino

Ayudante de producción

- Recibir y registrar el ingreso de la materia prima.
- Realizar el filtrado inicial del mucílago.
- Apoyar en actividades de producción.
- Mantener limpio el espacio de trabajo.
- Realizar el filtrado final del vino antes de embotellar.
- Controlar el stock de productos terminados.

Área administrativa:

Encargado de Marketing y Comunicación

- Gestionar redes sociales y estrategias de marketing.
- Atender clientes, recibir pedidos y dar seguimiento a las ventas.
- Diseñar contenidos para promociones.
- Participar en eventos y ferias locales que den difusión al producto.

Requerimientos de activos fijos para áreas administrativas

A continuación, se presenta una tabla que comprende los activos fijos necesarios para el área administrativa.

Tabla 9.

Activos fijos requeridos para el área administrativa del proyecto.

Activo fijo	Cantidad	Precio Unitario	Subtotal	Descripción
Computadora de escritorio	2	\$180,00	\$360	Computadora Lenovo ThinkCentre Mini. Necesaria para cada área administrativa del proyecto.
Impresora	1	\$200,00	\$200,00	Impresora multifuncional Epson L3210. Utilización para impresión, copias y escaneo.
Celular corporativo	1	\$350,00	\$350,00	Marketing y comunicación con proveedores y clientes.
Extintor de 15 libras	1	\$15,00	\$15,00	Extintor en caso de incendios.
Archivadores	1	\$100,00	\$100,00	Archivador para documentos de la empresa.
Escritorios	2	\$90,00	\$180,00	Escritorios para cada personal administrativo
Sillas de escritorio	2	\$52,00	\$104,00	Sillas respectivas para cada escritorio.
Aire acondicionado	1	\$215,00	\$215,00	Chigo, aire acondicionado, alta eficiencia

Licencias de Windows	2	\$20,00	\$40,00	Licencias de activación para el sistema operativo Windows.
Licencias de Office	2	\$10,00	\$20,00	Licencias de Office 2016.

Nota. Tabla de elaboración propia.

Requerimientos de personal para áreas administrativas

El personal administrativo contemplado para el proyecto es de dos personas, esta decisión se toma dada la naturaleza semi artesanal del proyecto y su nivel de producción, con este número de personal se puede lograr un trabajo óptimo, eficiente y polifuncional, en las áreas de finanzas, marketing y control de los procesos administrativos, lo cual es ideal para una pequeña empresa.

Tabla 10.

Personal administrativo requerido para el proyecto.

Personal	Cargo	Salario	Subtotal Salario
1	Gerente general.	\$470,00	\$470,00
1	Asistente comercial y comunicación.	\$470,00	\$470,00

Nota. Tabla de elaboración propia.

Estudio Legal

Cumplir con el marco legal vigente es clave para que el proyecto pueda garantizar su formalización, sostenibilidad y crecimiento. Es por ello que en este apartado se procederá a detallar los aspectos jurídicos importantes que se deben cumplir como el tipo de empresa, requisitos legales, permisos municipales, entre otros.

- **Tipo de empresa:** Como se mencionó en los factores legales en el análisis PESTEL, el proyecto se enfoca en establecer una Compañía de Responsabilidad Limitada (Cía. Ltda), esto debido a su capacidad para permitir separar el patrimonio personal del empresarial, hace que la participación de varios socios sea más fácil, es por ello que este tipo de empresa es considerada ideal para pequeñas empresas.
- **Requisitos legales:** Dentro de los requisitos legales se comprenden la inscripción de la razón social en la Superintendencia de Compañías, Valores y Seguros, obtención del Registro Único de Contribuyentes (RUC) en el SRÍ, inscripción en el Registro Mercantil, afiliación al Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social (IESS) tanto para trabajadores y empleados, permiso del Cuerpo de Bomberos, título de la propiedad local, y el permiso de funcionamiento del ARCSA.
- **Permisos del GAD:** El proyecto deberá cumplir con permisos establecidos por el Gobierno Autónomo Descentralizado del cantón Chone entre los cuales están; permiso de funcionamiento municipal, licencia única anual de funcionamiento, patente municipal, entre otros.
- **Obligaciones tributarias:** Dentro de las obligaciones tributarias a cumplir se encuentran; declaración y pago del Impuesto a los Consumos Especiales (ICE) al tratarse de una bebida alcohólica como lo indica el Servicio de Rentas Internas (2025), pago del Impuesto al Valor Agregado (IVA), Impuesto a la Renta (IR), y la emisión de comprobantes electrónicos.

Ilustración 9.

Pago del ICE anual estimado para la producción del proyecto.

Botellas (mes)	Alcohol (%)	\$ ICE por litro de alcohol	Anual
423	12,22	7,18	\$ 3.340,85

Nota. Tabla de elaboración propia con información obtenida del (Servicio de Rentas Internas, 2025).

- **Normas laborales:** El proyecto se deberá alinear con los indicado en el Código del Trabajo del Ecuador, donde se destaca el registro de los contratos laborales en el Ministerio de Trabajo, afiliación de todos los trabajadores al IESS, pago de los beneficios sociales, el cumplimiento de la jornada laboral y el pago del salario mínimo vigente actualmente en Ecuador.

Capítulo 4: Estudio Financiero

Horizonte de Tiempo del Plan Financiero

Para el proyecto “AURÉ” se ha tomado en cuenta un horizonte de tiempo de 5 años comprendiendo los años 2026 hasta 2030. El horizonte de tiempo elegido tomo en cuenta ciertos puntos clave para el análisis financiero, en primer lugar se considera el tiempo de maduración del proyecto, es decir, cuando el proyecto alcanzará el equilibrio financiero desde su etapa inicial y su etapa de crecimiento, en segundo lugar permite analizar la viabilidad de proyección en términos de ingresos, egresos e inversión, y por último, permite evaluar la rentabilidad del proyecto mediante el análisis de indicadores clave como el Valor Actual Neto (**VAN**), la Tasa Interna de Retorno (**TIR**), además del periodo de recuperación de la inversión inicial.

Por último, cabe mencionar que para la proyección del plan financiero se consideró el valor del riesgo país el cual hasta la fecha es de 827 puntos, este dato será necesario para el análisis del flujo de caja como también para el **VAN** y **TIR**.

Plan de Inversión

El plan de inversión inicial del proyecto comprende de maquinarias, instrumentos o herramientas necesarias para producción, el terreno en el cual se realizará el proyecto, la obra física para construir las áreas de trabajo tanto del sector productivo y administrativo, activos

intangibles como estudios iniciales para el proyecto, mobiliario y equipos electrónicos que también serán necesarios para las diferentes áreas del proyecto.

Ilustración 10.

Inversión inicial requerida para el proyecto "AURÉ"

DESCRIPCION	Costo Unitario	TOTAL	% Deprec.	Depreciación
1 MAQUINARIAS	\$ 300,00	\$ 300,00	20,0%	\$ 60,00
2 OBRA FISICA	\$ 21.840,00	\$ 21.840,00	5,0%	\$ 1.092,00
3 TERRENO	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00		
4 ACTIVOS INTANGIBLES	\$ 1.260,00	\$ 1.260,00	20,0%	\$ 252,00
5 MOBILIARIO	\$ 2.059,00	\$ 2.059,00	20,0%	\$ 411,80
6 EQUIPOS ELECTRONICOS	\$ 910,00	\$ 910,00	20,0%	\$ 182,00
7 INSTRUMENTOS DE PRODUCCIÓN	\$ 471,19	\$ 471,19	20,0%	\$ 94,24
TOTAL INVERSION INICIAL		\$ 30.840,19		\$ 2.092,04
FINANCIAMIENTO	60% \$	18.504,11		
INVERSIONISTAS	40% \$	12.336,08		

Nota. Tabla de elaboración propia. En los anexos se desglosan varios de los elementos presentes en la lista.

Como se puede observar en la tabla de la **Ilustración 10**, el valor total de la inversión inicial es de \$30.840,00 USD, la cual se pretende financiar \$18.504,11 USD (60%) por medio de una entidad Bancaria, mientras que los \$12.336,08 USD (40%) restantes, sean financiados por medio de los inversionistas. También en la tabla se ha realizado el cálculo de la depreciación de casi todos los elementos sin contar el terreno, dando un valor de \$2.092,04 USD.

Flujo de Depreciaciones, Amortizaciones y Valor de Salvamento

La **Ilustración 11** muestra el flujo de depreciaciones y el valor de salvamentos tanto de maquinarias, obra física, mobiliario, etc. El flujo de depreciación sigue un comportamiento constante durante los 5 años proyectados, para la mayoría de caso su valor de salvamento para el año 5 es de \$0,00 USD, con excepción de la obra física la cual al ser más duradera se deprecia lentamente alcanzado un valor de salvamento de \$16.380,00 USD en el quinto año.

Además, se puede observar que en la tabla no se integra a los activos intangibles dado que por su naturaleza estos no se deprecian, sino que se amortizan para los 5 años.

Ilustración 11.

Flujo de depreciaciones y valor de salvamento

		Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
MAQUINARIAS	V.HISTORICO	300	300	300	300	300
	DEP.ACUMULADA	-60	-120	-180	-240	-300
	V.EN LIBROS	240	180	120	60	0
OBRA FISICA	V.HISTORICO	21.840	21.840	21.840	21.840	21.840
	DEP.ACUMULADA	-1.092	-2.184	-3.276	-4.368	-5.460
	V.EN LIBROS	20.748	19.656	18.564	17.472	16.380
MOBILIARIO	V.HISTORICO	2.059	2.059	2.059	2.059	2.059
	DEP.ACUMULADA	-412	-824	-1.235	-1.647	-2.059
	V.EN LIBROS	1.647	1.235	824	412	0
EQUIPOS ELECTRONICOS	V.HISTORICO	910	910	910	910	910
	DEP.ACUMULADA	-182	-364	-546	-728	-910
	V.EN LIBROS	728	546	364	182	0
INSTRUMENTOS DE PRODUCCIÓN	V.HISTORICO	471	471	471	471	471
	DEP.ACUMULADA	-94	-188	-283	-377	-471
	V.EN LIBROS	377	283	188	94	0

Nota. Tabla de elaboración propia

Plan Financiero

El proyecto "AURÉ" planea realizar el 60% de su financiamiento por medio de la entidad bancaria **BanEcuador**, la cual ofrece créditos para pequeñas y mediana empresas (PYMES) lo cual es ideal para el proyecto al considerarse semi artesanal, cabe mencionar que la tasa efectiva anual que ofrece la entidad bancaria es del 12,21%, aprovechando de esta manera el apalancamiento financiero. Por otra parte, el 40% restante del financiamiento para el proyecto provendrá del aporte de capital de los inversionistas.

Tabla de Amortización

Como se mencionó anteriormente el proyecto requerirá financiar \$18.504,11 USD (60%) de su inversión inicial por medio de la entidad bancaria **BanEcuador** con una tasa efectiva del

12,21%. El crédito para el proyecto se realizará para un plazo de 5 años, con pagos semestrales, bajo el tipo de amortización francesa o cuota fija.

Ilustración 12.

Tabla de amortización del financiamiento requerido para el proyecto

CAPITAL			\$	18.504,11		
INTERES				12,21%		
COMISION				0,00%		
TASA				12,21%		
PLAZO				5 AÑOS		
GRACIA				1 AÑOS		
AMORTIZACION				4 AÑOS		
DIVIDENDOS				2 SEMESTRALES		

No.	Interes	Comision	Abono	Dividendo	Saldo
0					\$ 18.504,11
1	\$ 1.129,68	-	\$ -	\$ 1.129,68	\$ 18.504,11
2	\$ 1.129,68	-	\$ -	\$ 1.129,68	\$ 18.504,11
3	\$ 1.129,68	-	\$ 1.862,55	\$ 2.992,22	\$ 16.641,57
4	\$ 1.015,97	-	\$ 1.976,25	\$ 2.992,22	\$ 14.665,31
5	\$ 895,32	-	\$ 2.096,91	\$ 2.992,22	\$ 12.568,41
6	\$ 767,30	-	\$ 2.224,92	\$ 2.992,22	\$ 10.343,49
7	\$ 631,47	-	\$ 2.360,75	\$ 2.992,22	\$ 7.982,73
8	\$ 487,35	-	\$ 2.504,88	\$ 2.992,22	\$ 5.477,86
9	\$ 334,42	-	\$ 2.657,80	\$ 2.992,22	\$ 2.820,06
10	\$ 172,16	-	\$ 2.820,06	\$ 2.992,22	\$ -
TOTAL	\$ 7.693,02	-	\$ 18.504,11	\$ 26.197,13	

Nota. Tabla de amortización de elaboración propia

Proyecciones de Ingresos Operacionales

En la tabla de la **Ilustración 13** se puede observar la proyección de los ingresos operacionales del proyecto durante el periodo de 5 años, el proyecto ha decidido realizar una producción anual que aumenta en 1% por año, es decir, que por cada año el proyecto aumentará su producción en 51 botellas de vino, si bien la producción se aumenta, el precio de venta se ha decidido mantener constante esto debido a varios factores. Uno de los factores de mantener el precio constante son los resultados de las encuestas realizadas para el proyecto (**Gráfico 4**) en la cual se pudo evidenciar que solo el 23% de los encuestados consumen vino de forma mensual y 6% de manera semanal.

Otro factor es mantener un precio que pueda competir con la oferta de otros competidores, es decir, mantener una competitividad estable ante otros tipos de vinos existentes en el mercado.

Ilustración 13.

Proyección de los ingresos operacionales

Ingresos Operacionales	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ventas	\$ 29.187,00	\$ 29.478,87	\$ 29.773,66	\$ 30.071,40	\$ 30.372,11
Producción	5.076	5.127	5.178	5.230	5.282
Precio de venta	\$ 5,75	\$ 5,75	\$ 5,75	\$ 5,75	\$ 5,75

Nota. Tabla de elaboración propia

Proyecciones de Costos y Gastos Operacionales

La proyección de costos y gastos operacionales del proyecto mantiene la proyección de 5 años, y como se estableció un aumento de la producción de 1% por año, los costos y los gastos por consecuente aumentarían en 1%, esto debido al aumento de materiales requeridos para la cantidad producción como también la materia prima necesaria, de igual manera los gastos operacionales del proyecto aumentan en 1%, especialmente en los materiales indirectos y suministros.

Ilustración 14.

Proyección de costos y gastos operacionales del proyecto

Aumento de la producción	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Anual (Unidades)	51	51	52	52
Mensual (Unidades)	4	4	4	4

Costos	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materiales	\$ 9.803,93	\$ 9.901,97	\$ 10.000,99	\$ 10.101,00	\$ 10.202,01
M.O.D	\$ 5.640,00	\$ 5.640,00	\$ 5.640,00	\$ 5.640,00	\$ 5.640,00

Gastos	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Materiales indirectos	\$ 384,78	\$ 388,63	\$ 392,51	\$ 396,44	\$ 400,40
Gastos de administración y ventas	\$ 1.063,69	\$ 1.063,69	\$ 1.063,69	\$ 1.063,69	\$ 1.063,69
Suministros	\$ 2.460,00	\$ 2.484,60	\$ 2.509,45	\$ 2.534,54	\$ 2.559,89

Nota. Tabla de elaboración propia

Estado de Pérdidas y Ganancias Projectado

En la tabla de estado de resultados se puede observar que la utilidad neta que genera el proyecto desde su primer año mantiene valores positivos, lo cual refleja que el proyecto genera ganancias desde su primer año, y que al pasar de los años el valor aumenta constantemente, dado que los gastos financieros se reducen.

Ilustración 15.

Proyección de las pérdidas y ganancias del proyecto.

DESCRIPCION	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
VENTAS TOTALES					
Ventas por distribución	\$ 29.187,00	\$ 29.478,87	\$ 29.773,66	\$ 30.071,40	\$ 30.372,11
TOTAL DE VENTAS	\$ 29.187,00	\$ 29.478,87	\$ 29.773,66	\$ 30.071,40	\$ 30.372,11
COSTOS DIRECTOS	\$ 15.443,93	\$ 15.541,97	\$ 15.640,99	\$ 15.741,00	\$ 15.842,01
MATERIALES	\$ 9.803,93	\$ 9.901,97	\$ 10.000,99	\$ 10.101,00	\$ 10.202,01
M.O.D.	\$ 5.640,00	\$ 5.640,00	\$ 5.640,00	\$ 5.640,00	\$ 5.640,00
UTILIDAD BRUTA	\$ 13.743,07	\$ 13.936,90	\$ 14.132,67	\$ 14.330,39	\$ 14.530,10
COSTOS INDIRECTOS	\$ 3.908,47	\$ 3.936,92	\$ 3.965,65	\$ 3.994,67	\$ 4.023,98
Materiales Indirectos	\$ 384,78	\$ 388,63	\$ 392,51	\$ 396,44	\$ 400,40
Gastos Administrativos	\$ 1.063,69	\$ 1.063,69	\$ 1.063,69	\$ 1.063,69	\$ 1.063,69
Suministros	\$ 2.460,00	\$ 2.484,60	\$ 2.509,45	\$ 2.534,54	\$ 2.559,89
G. DEPRECIACION Y AMORTIZACION	\$ 2.092,04				
UTILIDAD OPERATIVA	\$ 7.742,56	\$ 7.907,94	\$ 8.074,98	\$ 8.243,69	\$ 8.414,08
GASTOS FINANCIEROS	\$ 2.259,35	\$ 2.145,64	\$ 1.662,62	\$ 1.118,82	\$ 506,59
Intereses	\$ 2.259,35	\$ 2.145,64	\$ 1.662,62	\$ 1.118,82	\$ 506,59
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	\$ 5.483,21	\$ 5.762,30	\$ 6.412,36	\$ 7.124,87	\$ 7.907,49
Participación de los trabajadores	15,00% \$ 822,48	\$ 864,34	\$ 961,85	\$ 1.068,73	\$ 1.186,12
Impuestos + ICE	22,00% \$ 4.366,21	\$ 4.418,40	\$ 4.539,97	\$ 4.673,20	\$ 4.819,56
UTILIDAD NETA	\$ 294,51	\$ 479,55	\$ 910,54	\$ 1.382,94	\$ 1.901,81

Nota. Tabla de elaboración propia.

Balance General Projectado

Como se observa en el balance general del proyecto, su total de activos refleja un decrecimiento durante el periodo, demostrando el consumo de la inversión inicial del proyecto, esta disminución se contempla en un contexto positivo dado que a la vez se registra una

reducción del total de pasivos, lo que indica que el proyecto está cumpliendo con sus obligaciones a corto y largo plazo. Por parte del patrimonio, se puede observar una tendencia creciente dado por los resultados acumulados y los resultados del ejercicio los cuales son positivos.

Por lo tanto, el proyecto genera rentabilidad durante su evolución en el periodo establecido, como también fortalece su estructura financiera al reducir su dependencia financiera, es decir, disminuye su endeudamiento y aumentando su valor patrimonial.

Ilustración 16.

Proyección del balance general del proyecto

DESCRIPCION	Preoperativo	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
ACTIVOS CORRIENTES	\$ 3.225,40	\$ 5.611,95	\$ 4.344,74	\$ 3.025,49	\$ 1.634,84	\$ 150,83
FONDOS DISPONIBLES	\$ 3.225,40	\$ 5.611,95	\$ 4.344,74	\$ 3.025,49	\$ 1.634,84	\$ 150,83
ACTIVOS FIJOS	\$ 29.580,19	\$ 27.740,15	\$ 25.900,11	\$ 24.060,08	\$ 22.220,04	\$ 20.380,00
MAQUINARIAS	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00	\$ 300,00
OBRA FISICA	\$ 21.840,00	\$ 21.840,00	\$ 21.840,00	\$ 21.840,00	\$ 21.840,00	\$ 21.840,00
TERRENO	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00	\$ 4.000,00
MOBILIARIO	\$ 2.059,00	\$ 2.059,00	\$ 2.059,00	\$ 2.059,00	\$ 2.059,00	\$ 2.059,00
EQUIPOS DE COMPUTACION	\$ 910,00	\$ 910,00	\$ 910,00	\$ 910,00	\$ 910,00	\$ 910,00
INSTRUMENTOS DE PRODUCCIÓN	\$ 471,19	\$ 471,19	\$ 471,19	\$ 471,19	\$ 471,19	\$ 471,19
DEPRECIACION ACUMULADA	\$ -	\$ -1.840,04	\$ -3.680,08	\$ -5.520,11	\$ -7.360,15	\$ -9.200,19
ACTIVOS NO CORRIENTES	\$ 1.260,00	\$ 1.008,00	\$ 756,00	\$ 504,00	\$ 252,00	\$ -
OTROS ACTIVOS	\$ 1.260,00	\$ 1.008,00	\$ 756,00	\$ 504,00	\$ 252,00	\$ -
TOTAL ACTIVOS	\$ 34.065,59	\$ 34.360,10	\$ 31.000,85	\$ 27.589,57	\$ 24.106,87	\$ 20.530,83
PASIVO CORRIENTE	\$ -	\$ 3.838,80	\$ 4.321,83	\$ 4.865,63	\$ 5.477,86	\$ -
CUENTAS POR PAGAR	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
PORCION DEUDA C.P.	\$ -	\$ 3.838,80	\$ 4.321,83	\$ 4.865,63	\$ 5.477,86	\$ -
PASIVO NO CORRIENTE	\$ 21.729,51	\$ 17.890,71	\$ 13.568,89	\$ 8.703,26	\$ 3.225,40	\$ 3.225,40
DEUDA L.PLAZO	\$ 18.504,11	\$ 14.665,31	\$ 10.343,49	\$ 5.477,86	\$ -	\$ -
PRESTAMO ACCIONISTAS	\$ 3.225,40	\$ 3.225,40	\$ 3.225,40	\$ 3.225,40	\$ 3.225,40	\$ 3.225,40
TOTAL PASIVOS	\$ 21.729,51	\$ 21.729,51	\$ 17.890,71	\$ 13.568,89	\$ 8.703,26	\$ 3.225,40
PATRIMONIO						
CAPITAL PAGADO	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
APORTES FUTURAS CAP.	\$ 12.336,08	\$ 12.336,08	\$ 12.336,08	\$ 12.336,08	\$ 12.336,08	\$ 12.336,08
RESULTADOS ACUMULADOS	\$ -	\$ -	\$ 294,51	\$ 774,06	\$ 1.684,61	\$ 3.067,54
RESULTADOS DEL EJERCICIO	\$ -	\$ 294,51	\$ 479,55	\$ 910,54	\$ 1.382,94	\$ 1.901,81
TOTAL PATRIMONIO	\$ 12.336,08	\$ 12.630,59	\$ 13.110,14	\$ 14.020,68	\$ 15.403,62	\$ 17.305,43
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	\$ 34.065,59	\$ 34.360,10	\$ 31.000,85	\$ 27.589,57	\$ 24.106,87	\$ 20.530,83

Nota. Tabla de elaboración propia.

Capítulo 5: Evaluación

Evaluación Financiera

Para realizar la evaluación financiera del proyecto se procedió a realizar los siguientes cálculos y análisis.

Ratios Financieros y Punto de Equilibrio

La siguiente ilustración contiene la tabla de los ratios financieros calculados para el proyecto, en este caso se tomaron en cuenta los ratios de liquidez, rentabilidad y endeudamiento. En el caso del ratio de liquidez se analizó la razón corriente y no la prueba ácida dado que no se maneja inventarios, tras el análisis se identificó que el proyecto durante su primer año tiene un valor de 1,46 lo cual indica que la empresa tiene activos que cubren las deudas a corto plazo lo cual refleja una buena liquidez esto se debe al año de gracia del crédito financiero, el año 2 tiene un valor a 1,01 lo cual indica que el proyecto tiene activos que solo cubren sus deudas.

Mientras que para el año 5 la razón corriente no se puede calcular dado que su pasivo corriente es 0, lo cual indica que el proyecto para dicho año ha cancelado sus obligaciones a corto plazo quitando presión de liquidez, por tanto, el valor del ratio pierde poder explicativo como indicador de liquidez operativa.

Por otra parte, los ratios de rentabilidad permiten observar que los primeros años inicia con una rentabilidad baja lo cual se considera normal al iniciar un proyecto, ya que entre los años 4 y 5 la rentabilidad supera los valores recomendados para los ratios, como es el caso del **ROE** el cual en el año 5 alcanza el 11% lo que indica buena rentabilidad sobre el patrimonio.

Por último, se analizaron los ratios de endeudamiento, entre los cuales está la razón de endeudamiento la cual para el primer año es de 63% indicando la fuerte dependencia de financiamiento, sin embargo, tiene una tendencia descendente positiva, es decir, que va reduciendo con el paso de los años, siendo para el año 5 solo 16% indicando una

independencia financiera. Mientras que la cobertura de interés muestra que desde el primer año el proyecto puede cubrir sus intereses y al alcanzar el año 5 el valor aumenta a 16,61 lo cual refleja la excelente capacidad de cubrir intereses.

Ilustración 17.

Ratios financieros del proyecto dentro de los 5 años

Ratio	Ratios financieros				
	1 AÑO	2 AÑO	3 AÑO	4 AÑO	5 AÑO
Ratios de Líquidez					
Razón corriente	1,46	1,01	0,62	0,30	Pasivo corriente 0
Ratios de Rentabilidad					
Margen de utilidad neta	1%	2%	3%	5%	6%
ROA	1%	2%	3%	6%	9%
ROE	2%	4%	6%	9%	11%
Ratios de Endeudamiento					
Razón de endeudamiento	63%	58%	49%	36%	16%
Cobertura de Interes	3,43	3,69	4,86	7,37	16,61

Nota. Tabla de elaboración propia.

A continuación, en la **Ilustración 14** se muestra el punto de equilibrio del proyecto, el cual durante el análisis en los 5 años se puede evidenciar que el punto de equilibrio disminuye de manera significativa con el pasar de los años, esto debido a la reducción de los costos fijos resultando en mayor rentabilidad con menos volumen de ventas. Además, como se puede observar la producción esperada del proyecto es mayor al punto de equilibrio en todos los años lo cual garantiza que existe una buena generación de utilidades desde el inicio de las operaciones, y que a medida que pasan los años con menos ventas el proyecto puede seguir cubriendo sus costos y generar ganancias.

Ilustración 18.

Punto de equilibrio durante los 5 años

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
PRODUCCION ESPERADA	5.076	5.127	5.178	5.230	5.282
UTILIDAD ESPERADA	\$ 7.943,21	\$ 8.190,50	\$ 8.808,44	\$ 9.488,51	\$ 10.238,37
PRECIO	\$ 5,75	\$ 5,75	\$ 5,75	\$ 5,75	\$ 5,75
COSTO VARIABLE	\$ 3,12	\$ 3,12	\$ 3,12	\$ 3,12	\$ 3,12
MARGEN DE CONTRIBUCION	\$ 2,63	\$ 2,63	\$ 2,63	\$ 2,63	\$ 2,63
COSTO FIJO	\$ 5.415,08	\$ 5.301,37	\$ 4.818,35	\$ 4.274,54	\$ 3.662,32
PUNTO DE EQUILIBRIO	2.058	2.014	1.831	1.624	1.392
	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
PUNTO DE EQUILIBRIO MENSUAL	171	168	153	135	116

Nota. Tabla de elaboración propia.

Flujos de Fondos del Proyecto

Ilustración 19.

Flujo de caja del proyecto

DESCRIPCION	Preoperativo	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
A. INGRESOS OPERACIONALES						
VENTAS		\$ 29.187,00	\$ 29.478,87	\$ 29.773,66	\$ 30.071,40	\$ 30.372,11
B. EGRESOS OPERACIONALES		\$ 19.352,40	\$ 19.478,89	\$ 19.606,64	\$ 19.735,67	\$ 19.865,99
COSTOS DIRECTOS		\$ 16.443,93	\$ 16.641,97	\$ 16.640,99	\$ 16.741,00	\$ 16.842,01
MATERIALES		\$ 9.803,93	\$ 9.901,97	\$ 10.000,99	\$ 10.101,00	\$ 10.202,01
M.O.D.		\$ 5.640,00	\$ 5.640,00	\$ 5.640,00	\$ 5.640,00	\$ 5.640,00
COSTOS INDIRECTOS		\$ 3.908,47	\$ 3.936,92	\$ 3.965,65	\$ 3.994,67	\$ 4.023,98
Materiales Indirectos		384,78	388,63	392,51	396,44	400,40
Gastos Administrativos		1.063,69	1.063,69	1.063,69	1.063,69	1.063,69
Suministros		2.460,00	2.484,60	2.509,45	2.534,54	2.559,89
C. FLUJO OPERACIONAL (A - B)		\$ 9.834,60	\$ 9.999,98	\$ 10.167,02	\$ 10.335,73	\$ 10.506,12
D. INGRESOS NO OPERACIONALES	\$ 34.065,59	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 38.378,43
CREDITO LARGO PLAZO	\$ 18.504,11					
PRESTAMO ACCIONISTAS	\$ 3.225,40					
APORTE PROPIO	\$ 12.336,08					
Valor Residual						\$ 38.378,43
E. EGRESOS NO OPERACIONALES	\$ 30.840,19	\$ 7.448,05	\$ 11.267,19	\$ 11.486,26	\$ 11.726,38	\$ 11.990,12
ABONOS DE CAPITAL	\$ -	\$ -	\$ 3.838,80	\$ 4.321,83	\$ 4.865,63	\$ 5.477,66
GASTOS FINANCIEROS	\$ 2.259,35	\$ 2.145,64	\$ 1.662,62	\$ 1.118,82	\$ 506,59	\$ -
PARTICIPACION DE LOS TRABAJADORES	\$ 822,48	\$ 864,34	\$ 961,85	\$ 1.068,73	\$ 1.186,12	\$ -
IMPUESTOS	\$ 4.366,21	\$ 4.418,40	\$ 4.539,97	\$ 4.673,20	\$ 4.819,56	\$ -
MAQUINARIAS	\$ 300,00					\$ -
OBRA FISICA	\$ 21.840,00					\$ -
TERRENO	\$ 4.000,00					\$ -
ACTIVOS INTANGIBLES	\$ 1.280,00					\$ -
MOBILIARIO	\$ 2.059,00					\$ -
EQUIPOS ELECTRONICOS	\$ 910,00					\$ -
INTRUMENTOS DE PRODUCCION	\$ 471,19					\$ -
F. FLUJO NO OPERACIONAL (D - E)	\$ 3.225,40	\$ -7.448,05	\$ -11.267,19	\$ -11.486,26	\$ -11.726,38	\$ 26.388,31
G. FLUJO NETO GENERADO (C + F)	\$ 3.225,40	\$ 2.386,55	\$ -1.267,21	\$ -1.319,25	\$ -1.390,66	\$ 36.894,43
H. SALDO INICIAL DE CAJA	\$ -	\$ 3.225,40	\$ 5.611,95	\$ 4.344,74	\$ 3.025,49	\$ 1.634,84
I. SALDO FINAL DE CAJA (G+H)	\$ 3.225,40	\$ 5.611,95	\$ 4.344,74	\$ 3.025,49	\$ 1.634,84	\$ 38.529,26

Nota. Tabla de elaboración propia.

Costo Promedio Ponderado de CAPITAL (WACC)

Para el cálculo del WACC se ha utilizado la siguiente fórmula.

$$WACC = \frac{(D \times K_d) + (P \times K_p)}{D + P}$$

Ilustración 20.

Tabla del cálculo del WACC

WACC		14,37%
D	Deuda	18.504,11
P	Patrimonio	12.630,59
Kd	Costos de la deuda	10%
Kp	Costo del patrimonio	21,48%
TIR=24,1%	>	WACC=14,37% Genera valor

Nota. Tabla de elaboración propia.

Como se puede observar en la **Ilustración 16** el valor resultante del cálculo del WACC es de 14,37% el cual al compararlo con el porcentaje del TIR (24,1%) se observa que el valor es menor, esto sirve para identificar que el proyecto genera más rendimiento de lo que cuesta financiarlo, por tanto, el proyecto es rentable.

Evaluación Financiera del Proyecto (VAN, TIR, PAY BACK)

Ilustración 21.

Proyección financiera, VAN, TIR y PAY BACK

CONCEPTO	EVALUACION	Preoperativo	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
FLUJO NETO							
FLUJO ANUAL		\$ -12.336,08	\$ 2.386,55	\$ -1.267,21	\$ -1.319,25	\$ -1.390,66	\$ 36.894,43
TIR DEL INVERSIONISTA	24,1%						
FLUJO DESCONTADO	21,48%	\$ -12.336,08	\$ 1.964,56	\$ -858,70	\$ -735,89	\$ -638,56	\$ 13.945,59
VAN	1.340,93						
P/R	AÑO 5	\$ -12.336,08	\$ -10.371,51	\$ -11.230,21	\$ -11.966,10	\$ -12.604,66	\$ 1.340,93
C/B	1,1						

Nota. Tabla de elaboración propia.

Análisis de Sensibilidad y/o Escenarios

Para el análisis de la sensibilidad y escenarios del proyecto se tomaron los siguientes puntos.

Costo de la materia prima. El costo de la materia prima es uno de los puntos que afectan directamente al proyecto y que cualquier variación puede afectar fuertemente su viabilidad.

- El precio actual que contempla el proyecto con respecto al mucílago de cacao es de \$1 por litro, pero si el precio aumenta a \$2 por litro el TIR cae drásticamente pasando a -14,9% como también afecta al VAN pasando a ser de \$-13.944,99 USD.

Precio de venta. El precio de venta también es altamente influyente dentro de la viabilidad y rentabilidad del proyecto.

- Reducir el precio de venta del vino de \$5,75 USD a \$4,00 USD provoca directamente que el proyecto no sea rentable obteniendo un VAN de \$-32.097,01 USD.

Ventas. Por último, tenemos las ventas las cuales también influyen directamente en la rentabilidad del proyecto.

- Un aumento en las ventas de 5.076 unidades anuales a 6.000 unidades provoca un aumento tanto en el TIR y VAN generando mayor rentabilidad.

Ilustración 22.

Análisis de escenarios del proyecto

ANALISIS DE SENSIBILIDAD					
Variable	Optimista	Pesimista	Actual	Equilibrio	
Costo de materia prima (\$)	\$ 0,50	\$ 2,00	\$ 1,00	\$ 1,09	
Precio Unitario(\$)	\$ 7,00	\$ 4,00	\$ 5,75	\$ 5,68	
Unidades vendidas	6.000,00	3.600,00	5.076,00	4.931,00	

Nota. Tabla de elaboración propia

Por último, también se tomó en cuenta el punto de equilibrio del costo de la materia prima, el precio unitario, y las unidades vendidas, en las cual el **VAN** se vuelve 0.

Análisis e Interpretación de los Resultado de la Evaluación Financiera

Tras la realización de la evaluación financiera y obtener algunos resultados se ha podido identificar que el proyecto a pesar de enfrentarse a dificultades durante su primer año de operación, es financieramente viable a mediano plazo en base a los resultados de los años posteriores. Como se pudo observar en la **Ilustración 15** que respecta al flujo de caja, el flujo neto generado durante el primer año es de \$2.386,55 USD cubriendo así algunos compromisos financieros, mientras que en los años posteriores especialmente los años 2, 3 y 4 indican valores negativos dentro del flujo neto generado, esto debido al cumplimiento con las obligaciones financieras del proyecto, sin embargo para el último año el proyecto se recupera obteniendo una cifra positiva, esto gracias al valor residual del proyecto.

Por otra parte, el análisis de diferentes indicadores financieros aportó datos para la interpretación, entre los indicadores calculados está el **TIR** con un valor porcentual de **24,1%** el cual supera el valor del **WACC (14,37%)** lo cual dejó observar que el proyecto genera valor, lo cual puede llamar la atención de los inversionistas. Mientras que el **VAN** con un valor positivo de \$1.340,93 USD respalda los resultados anteriores con respecto a la rentabilidad del proyecto, dado que confirma que al final del periodo proyectado se alcanzan beneficios netos.

También se analizaron los ratios financieros como se observa en la **Ilustración 13** donde se puede observar que el proyecto presenta un nivel de endeudamiento alto de 63% y mantiene una cobertura de intereses del 3,43, dado que los ingresos generados por el proyecto permiten afrontar la deuda sin afectar a la operatividad. Mientras que los ratios de la rentabilidad como el **ROA (1%)** y **(ROE 2%)** al inicio del periodo son bajos, se consideran normales al iniciar un proyecto, pero para el final del período los valores alcanzan un nivel alto reafirmando la rentabilidad del proyecto.

Por tanto, tras la evaluación financiera se llega a la conclusión de que el proyecto es rentable al largo plazo, pese a que su etapa inicial pasa por momentos difíciles al final del periodo se vuelve rentable.

Evaluación Económica

Para realizar la evaluación del proyecto desde el punto de vista económico se procedió a eliminar el financiamiento tanto de accionistas como bancario, por lo tanto, capital inicial del proyecto se establece como aporte propio, lo cual dio los siguientes resultados.

Flujos de Fondos Económicos del Proyecto

Al eliminar el financiamiento del proyecto y dejar solo el aporte propio como inversión inicial, se puede observar que el saldo final de caja aumenta considerablemente, dado que se eliminan las obligaciones de endeudamiento del proyecto.

Ilustración 23.

Flujo de caja del proyecto sin inversión financiera

DESCRIPCION	Preoperativo	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
A. INGRESOS OPERACIONALES						
VENTAS		\$ 29.187,00	\$ 29.478,87	\$ 29.773,66	\$ 30.071,40	\$ 30.372,11
B. EGRESOS OPERACIONALES						
COSTOS DIRECTOS		\$ 19.352,40	\$ 19.478,89	\$ 19.606,64	\$ 19.735,67	\$ 19.865,99
COSTOS INDIRECTOS		\$ 3.908,47	\$ 3.936,92	\$ 3.965,65	\$ 3.994,67	\$ 4.023,98
C. FLUJO OPERACIONAL (A –B)		\$ 9.834,60	\$ 9.999,98	\$ 10.167,02	\$ 10.335,73	\$ 10.506,12
D. INGRESOS NO OPERACIONALES						
CREDITO LARGO PLAZO	\$ 34.065,59	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ 88.928,67
PRESTAMO ACCIONISTAS	\$ -					
APORTE PROPIO	\$ 34.065,59					
Valor Residual						\$ 88.928,67
E. EGRESOS NO OPERACIONALES						
ABONOS DE CAPITAL	\$ 30.840,19	\$ 5.950,10	\$ 6.005,83	\$ 6.062,12	\$ 6.118,98	\$ 6.176,40
GASTOS FINANCIEROS	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
PARTICIPACIÓN DE LOS TRABAJADORES	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
IMPUESTOS	\$ 1.161,38	\$ 1.186,19	\$ 1.211,25	\$ 1.236,55	\$ 1.262,11	\$ 1.262,11
MAQUINARIAS	\$ 4.788,71	\$ 4.819,64	\$ 4.850,88	\$ 4.882,42	\$ 4.914,29	\$ 4.914,29
OBRA FISICA	\$ 300,00					\$ -
TERRENO	\$ 21.840,00					\$ -
ACTIVOS INTANGIBLES	\$ 4.000,00					
MOBILIARIO	\$ 1.260,00					
EQUIPOS ELECTRONICOS	\$ 2.059,00					
INTRUMENTOS DE PRODUCCIÓN	\$ 910,00					
F. FLUJO NO OPERACIONAL (D – E)	\$ 3.225,40	\$ -5.950,10	\$ -6.005,83	\$ -6.062,12	\$ -6.118,98	\$ 82.752,27
G. FLUJO NETO GENERADO (C + F)	\$ 3.225,40	\$ 3.884,50	\$ 3.994,15	\$ 4.104,90	\$ 4.216,75	\$ 93.258,39
H. SALDO INICIAL DE CAJA	\$ -	\$ 3.225,40	\$ 7.109,90	\$ 11.104,05	\$ 15.208,95	\$ 19.425,70
I. SALDO FINAL DE CAJA (G+H)	\$ 3.225,40	\$ 7.109,90	\$ 11.104,05	\$ 15.208,95	\$ 19.425,70	\$ 112.684,08

Nota. Tabla de elaboración propia

Tasa de Descuento Económica

Dado que se elimina el financiamiento, solo se tomara en cuenta el porcentaje del riesgo país y el porcentaje del ajuste por riesgo para la evaluación financiera.

Ilustración 24.

Flujo descontado para la evaluación económica del proyecto

Flujo descontado	
Riesgo país	8,27%
Ajuste por riesgo	1%
total	9,27%

Nota. Tabla de elaboración propia

Análisis económico del proyecto (VAN, TIR, PAY BACK)

Ilustración 25.

VAN, TIR, PAY BACK de la evaluación financiera

CONCEPTO	EVALUACION	Preoperativo	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
FLUJO NETO							
FLUJO ANUAL		\$ -34.065,59	\$ 3.884,50	\$ 3.994,15	\$ 4.104,90	\$ 4.216,75	\$ 93.258,39
TIR DEL INVERSIONISTA	29,8%						
FLUJO DESCONTADO	9,27%	\$ -34.065,59	\$ 3.554,96	\$ 3.345,20	\$ 3.146,29	\$ 2.957,83	\$ 59.866,40
VAN	38.805,10						
P/R	AÑO 5	\$ -34.065,59	\$ -30.510,63	\$ -27.165,43	\$ -24.019,14	\$ -21.061,30	\$ 38.805,10
C/B	2,1						

Nota. Tabla de elaboración propia

Evaluación Económica de los Resultados de la Evaluación Económica

Tras el cálculo y análisis de la evaluación económica del proyecto, se pudo observar que el proyecto en el escenario de no tomar en cuenta el financiamiento y solo utilizar el capital propio, el proyecto mantiene la generación de valor por sí mismo. Esto se puede evidenciar en los indicadores del TIR el cual aumento a 29,8%, el VAN a \$38.805,10 USD y a relación de costo – beneficio mejora a 2,1. Por lo tanto, se puede decir que el proyecto es capaz de generar mayor valor económico, siendo más rentable y atractivo desde el punto de vista social.

Evaluación Ambiental

Realizar una evaluación ambiental en el proyecto es importante para identificar los posibles impactos que puede generar, y como se podrán minimizarlos o eliminarlos para reducir su impacto en el medio ambiente.

Estudio de Impacto Ambiental

Para el estudio del impacto ambiental del proyecto, se analizaron los siguientes puntos clave.

Línea de base. La localización en la cual se establecerá el proyecto se considera una zona agrícola, debido a que gran parte de sus suelos están destinados a la siembra de diferentes cultivos como el maíz, plátano, cacao, entre otros. La zona también cuenta con acceso al agua por medio de pozos y red pública, mientras que cuerpos de agua como ríos no están presentes en la zona, como también está la ausencia de especies en peligro de extinción y fauna protegida. Cabe mencionar que el proyecto al tratarse de producción de vino de manera semi artesanal no genera aguas residuales ni ruido significativo que generen alteraciones graves en la localidad.

Por último, la zona no cuenta con una población muy amplia, dado que solo se encuentran pequeñas familias dedicadas a la agricultura, pese a ellos la zona si cuenta con carreteras que permiten la movilidad del transporte.

Categorización. El proyecto se alinea con la actividad de mezclas y preparación para obtención de bebidas alcohólicas de forma artesanal según la clasificación del Ministerio de Ambiente (2025) en su catálogo de categorización ambiental nacional. Por lo tanto, el proyecto entra en la categoría I, dado que el proyecto no realiza usos intensivos de recursos como agua o luz, ni tampoco se encuentra en zonas sensibles, por lo que el proyecto solo requerirá el certificado de registro ambiental.

Afectaciones y riesgos. Aunque el proyecto se considera de bajo impacto, este aun genera ciertas alteraciones en el entorno que se deben evaluar para prevenir y controlar sus

efectos negativos. Las actividades a tomar en cuenta son la generación de residuos líquidos generados por la limpieza de los fermentadores e instrumentos de producción, la emisión de olores por la fermentación, el consumo energético y la generación de residuos de botellas de vidrio, siendo este último el impacto más significativo dado que las botellas generan un gran impacto ambiental al no ser reutilizadas o desechadas correctamente.

Plan de Manejo Ambiental

Con la identificación del impacto que genera el proyecto, se procede a considerar las acciones necesarias a tomar para reducir el impacto ambiental generado.

- **Prevenir la generación de residuos líquidos:** Como se mencionó anteriormente los residuos serán generados por la limpieza y no serán generados en gran escala, aun así, se evitará grandes descargas directas al suelo y en un futuro tratar las aguas residuales para el riego de áreas verdes.
- **Minimizar la emisión de olores por la fermentación:** Con el fin de evitar la emisión de olores se construirá un área cerrada dedicada a la fermentación, manteniendo además una limpieza constante del área.
- **Consumo de energía:** El consumo de energía será mínimo dado que solo se ocupará para el área administrativa, debido a que el consumo del área productiva es mínimo por el poco uso de maquinaria eléctrica.
- **Generación de botellas:** Por último, el impacto más significativo identificado anteriormente es la generación de botellas de vidrio, para lo cual se realizarán estrategias a futuro para reducir su impacto como, por ejemplo, un sistema de recolección de botellas o convenios con centros de reciclaje.

Conclusiones y recomendaciones

Conclusiones

Tras el análisis de varios factores en los diferentes capítulos que engloba este proyecto se han llegado a las siguientes conclusiones.

El proyecto se centró en el mercado del cantón Chone para la venta del producto, para lo cual se realizó un estudio de mercado tanto a nivel nacional como cantonal con el fin de recolectar información que aporte a la evaluación del proyecto, tras dicho estudio se pudo observar que el consumo de bebidas alcohólicas entre ellas el vino es considerablemente alto con un valor de \$366.800,00 USD, indicando que cada persona mayor a 18 años consume aproximadamente 45\$ al año en bebidas alcohólicas. Y tras la cuantificación de la demanda insatisfecha del cantón Chone se llegó al valor de \$3,7 millones de USD al año, por lo tanto, el proyecto estima cubrir una demanda del 2,02%.

Por otra parte, se identificó que la producción de cacao a nivel nacional ha aumentado en los últimos años, lo cual es favorable para el proyecto dado que este reutiliza el mucílago proveniente del cacao, teniendo de esta forma un fácil acceso a la materia prima necesaria para la producción de vino, sin embargo se debe tomar en cuenta el posible aumento del precio de la materia prima dado que actualmente es bajo en base a la información obtenida de productores de cacao de la zona, los cuales les dan un valor de 1\$ por litro de mucílago, dado que actualmente se considera como un residuo sin utilización.

Durante el análisis del proyecto se evidencia que el mismo, se guía ante los lineamientos de la economía circular, al reutilizar un subproducto agrícola y convertirlo en un producto innovador, que además aprovecha las características de la localidad de Chone como fortalezas clave para su producción. A la vez el proyecto se centra en dar nuevas oportunidades tanto a los productores de la localidad al ofrecer una nueva fuente de ingreso, como a la sociedad al implementar una fuente de empleo. Con esto el proyecto busca impulsar el desarrollo económico del cantón al crear nuevas empresas y actividades innovadoras.

El proyecto también identifico cuales son los requisitos necesarios para poder funcionar legalmente tomando en cuenta las leyes vigentes, impuestos, el impuesto a los consumos especiales, entre otros. Como también realizo un pequeño estudio del impacto ambiental que puede generar el proyecto, que al tener una producción semi artesanal genera un impacto poco significativo pero que se debe tomar en cuenta dado al enfoque del proyecto. Esto también permitió identificar debilidades importantes que pueden afectar al proyecto como el desconocimiento del mucílago, dificultades en el acceso crediticio, competencia contra otros tipos de vino, el clima que puede afectar a las cosechas de cacao, entre otras.

Con lo que respecta al estudio financiero del proyecto, este se realizó con una proyección de 5 años y se analizaron sus resultados bajo varios indicadores financieros los cuales dejaron observar la rentabilidad del proyecto, siendo rentable financieramente y sostenible en el tiempo establecido. Uno de los indicadores considerados fue La Tasa Interna de Retorno (**TIR**) la cual dio un valor de 24,1% superando la tasa de interés del 12,21%, demostrando que el proyecto cubre sus costos de capital y genera ganancias significativas, este resultado se refuerza con el Valor Actual Neto (**VAN**) el cual es positivo con \$1.340,93 USD indicando la capacidad que tiene el proyecto para generar valor.

Por otra parte, desde el análisis de la rentabilidad operativa se observa que en los ratios financieros el margen de utilidad neta aumenta de manera progresiva pasando de 1% a 6% durante el periodo establecido, el **ROA** y **ROE** también mantienen un comportamiento creciente durante el periodo lo que refleja la eficiencia que tiene el proyecto con respecto al uso de los activos y capital propia para generar beneficios. Mientras que los ratios de endeudamiento representan la reducción que existe en la razón de endeudamiento dado que pasa del 63% (Año 1) a 12% (año 5) mejorando su solvencia financiera, por último, también se observó que el proyecto tiene una cobertura de interés que también mejora con el paso de los años, lo cual indica que su capacidad de enfrentar obligaciones financieras aumenta sin afectar en el camino a las utilidades operativas.

Por último, en el análisis financiero proyectado se observó que en el periodo de recuperación (PayBack) de 5 años con una relación de costo-beneficio (**C/B**) 1,1, indica que el proyecto es rentable, recuperando la inversión durante el periodo establecido, mientras que a la vez genera beneficios positivos, lo cual también se pudo revisar al comparar el valor del **WACC (14,37%)** del proyecto con la tasa de interés (**12,21%**) indicando que el proyecto genera valor. Además, la evaluación económica del proyecto también demostró que la rentabilidad del proyecto mejora considerablemente sin utilizar financiamiento bancario, y solo utilizando el capital propio.

Recomendaciones

Las recomendaciones que se han considerado para el presente proyecto son las siguientes.

El proyecto deberá emplear recursos y esfuerzos a estrategias de marketing con el fin de difundir el producto entre la sociedad, especialmente haciendo énfasis en la materia prima que se utiliza el proyecto para la producción del vino, esto con el fin de crear una diferenciación del producto ante otros similares, como es el caso del vino a base del grano de cacao, dado que esto puede causar una confusión con el **mucílago de cacao**. Con este tipo de estrategias se busca la visibilidad de los clientes y que tengan un conocimiento conciso del producto.

Otra de las recomendaciones que se plantea para el proyecto es mantener el precio del producto constante durante los primeros años de producción, si bien la idea puede sonar confusa, esta tiene una finalidad la cual consiste en mantener una competencia estable con el resto de productos relacionado con el alcohol dentro del mercado, esto permitirá establecer el producto en el mercado ganando clientes dado a su valor accesible para la economía de los consumidores, ganando de esta manera cierta fidelidad en el producto en sentido de calidad – precio.

La última recomendación es que al pasar el periodo de los 5 años el proyecto aumente considerablemente su producción, dado que actualmente su crecimiento anual es del 1%, esta recomendación se basa en que para ese periodo de tiempo el producto ya se haya posicionado en el mercado por lo que la demanda del producto puede aumentar significativamente, esto también conllevará aumentar los costos y gastos de producción, cabe mencionar que como se ha visto en el análisis de este proyecto al final del periodo la empresa cuenta con los recursos necesario para financiarse con sus propios fondos, pero aún se podría necesitar financiamiento bancario en el caso que querer realizar una expansión a gran escala del proyecto.

Bibliografía

- Agencia Nacional de Regulación, C. y V. S. (2012). *Reglamento autorización publicidad y promoción alimentos procesados*.
- Agencia Nacional de Regulación, C. y V. S. (2021). *Resolución ARCSA-DE-028-2016-YMIH*.
- Banco Central. (2025, April 14). *Ecuador: panorama general*.
<https://www.bancomundial.org/es/country/ecuador/overview>.
- Banco Central del Ecuador. (2023). *Cuentas Nacionales*.
- Banco Central del Ecuador. (2025, April 15). *La economía ecuatoriana reportó una contracción anual de 2,0% en 2024*. <https://www.bce.fin.ec/la-economia-ecuatoriana-reporto-una-contraccion-anual-de-20-en-2024/>.
- BanEcuador. (2024, February 19). *JOVEN EMPRENDE AHORA CON BANECUADOR*.
<https://www.banecuador.fin.ec/2024/02/19/joven-emprende-ahora-con-banecuador/>.
- Chávez, M., Chenche, R., & Pesantez, C. (2024). *Rebaja del Impuesto a la Salida de Divisas y su aplicación en el sector exportador ecuatoriano*. *Repositorio Institucional de La Universidad Politécnica Salesiana*.
- Garcés, M., & Coello, J. (2021). *Aprovechamiento del mucílago de cacao para la producción de azúcar en la empresa "CASACAO" la nueva casa del cacao* [Investigación]. Universidad Técnica Estatal de Quevedo.
- García, R., Tzin, J., & Hernández, P. (2024). *Economía circular: una revisión bibliométrica y sistemática*. *Región Científica*.
- Global Forest Watch. (2024). *Pérdida de cobertura arbórea por causa principal en Ecuador*.
<https://www.globalforestwatch.org/dashboards/country/ecu/?category=forest-change&location=WyJjb3VudHJ5IiwRNVII0%3D&scrollTo=forest-loss>.
- Instituto nacional de estadísticas y censos. (2013, July 22). *Más de 900 mil ecuatorianos consumen alcohol*. <https://www.ecuadorencifras.gob.ec/mas-de-900-mil-ecuatorianos-consumen-alcohol/>.

- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2021). *Módulo de Información Ambiental y Tecnificación Agropecuaria*.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2022). *Censo Ecuador*.
<https://Cubos.Inec.Gob.Ec/AppCensoEcuador/>.
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2024). *Encuesta Nacional de Empleo, Desempleo y Subempleo*.
[https://App.Powerbi.Com/View?R=eyJrIjojNGUxZjQyMDUtMzg0Zi00MzI0LTk5NWEtY2JiMlUzYyYyYjdlliwidCI6ImYxNTlhMmU4LWNhZWVtNDQwNi1iMGFiLWY1ZTI1OWJkYTEyMiJ9](https://App.Powerbi.Com/View?R=eyJrIjojNGUxZjQyMDUtMzg0Zi00MzI0LTk5NWEtY2JiMlUzYyYjdlliwidCI6ImYxNTlhMmU4LWNhZWVtNDQwNi1iMGFiLWY1ZTI1OWJkYTEyMiJ9).
- Instituto Nacional de Estadísticas y Censos. (2025). *Censo Ecuador*.
<https://www.censoecuador.gob.ec/resultados-censo/>.
- International Monetary Fund. (2025). Cime and Its Macroeconomic Impact in Ecuador. *Elibrary*.
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2024a). *Boletín situacional de cacao 2023*.
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2024b, November 8). *Con kits tecnológicos, MAG impulsa la producción de cacao en Chonta Punta*. <https://www.agricultura.gob.ec/con-kits-tecnologicos-mag-impulsa-la-produccion-de-cacao-en-chonta-punta/>.
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2025, February 26).
MAG_PreciosAgroindustriaCacao_2025Enero.
<https://datosabiertos.gob.ec/dataset/precios-promedio-mensuales-de-agroindustrias-centros-de-acopio-de-cacao/resource/824093e3-3c19-48b6-bf6c-42b616e13bb0>.
- Ministerio de Ambiente, A. y T. E. (2025). *CATÁLOGO DE CATEGORIZACIÓN AMBIENTAL NACIONAL*.
- Ministerio de Economía y Finanzas. (2024). *Guía informativa de incremento del IVA*.
- Ministerio del Ambiente, A. y T. E. (2017). *COIGO ORGANICO DEL AMBIENTE*.
- Ministerio del Ambiente y Agua. (2021). *Producción agropecuaria sostenible y libre de deforestación*.

Naciones Unidas. (2022, May 24). *Objetivos de Desarrollo Sostenible*.

<https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>.

Prefectura de Manabí Desarrollo y Equidad. (2023). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento territorial*.

Rengifo, K., Caiche, W., & Rodríguez, L. (2022). Estrategias digitales y relaciones comerciales del sector artesanal de la zona norte del cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, 2020. *Revista Ciencias Pedagógicas e Innovación*.

Servicio de Rentas Internas. (2024). *Impuesto a los Consumos Especiales*.

<https://www.sri.gob.ec/impuesto-consumos-especiales#%C2%BFcu%C3%A1l-Es>.

Servicio de Rentas Internas. (2025, August). *IMPUESTOS A LOS CONSUMOS ESPECIALES*.

<https://www.sri.gob.ec/impuesto-consumos-especiales#%C2%BFcu%C3%A1l-Es>.

SERVICIO ECUATORIANO DE NORMALIZACIÓN. (2021). *NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE INEN 176*.

Servicio Ecuatoriano de Normalización INEN. (2014). *Servicio Ecuatoriano de Normalización INEN*.

SUPERCIAS. (2014). *LEY DE COMPAÑIAS*.

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria [ARCSA]. (2021). *Resolución ARCSA-DE-028-2016-YMIH*.

Banco Central del Ecuador. (2024). *Informe de resultados cuentas nacionales trimestrales*. Quito.

Banco Central del Ecuador. (15 de 01 de 2025). *Banco Central del Ecuador*. Obtenido de Banco Central del Ecuador: <https://www.bce.fin.ec/la-economia-ecuatoriana-reporto-una-contraccion-de-15-en-el-tercer-trimestre-de-2024/>

Banco Mundial. (2024). *Banco Mundial*. Obtenido de Banco Mundial:

<https://www.bancomundial.org/es/country/ecuador/overview#1>

Corralo Belmonte, F. (2023). El mercado del vino en Ecuador. *España Exportación e Inversiones*, 6.

Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2024). *Ecuador, país de origen del cacao, expone en Bruselas su producción sustentable y libre de deforestación*. Quito.

Servicio de Rentas Internas [SRÍ]. (2025). Obtenido de <https://www.sri.gob.ec/ley-organica-fomento-productivo>

Servicio de Rentas Internas. (2024). *Servicio de Rentas Internas*. Obtenido de Servicio de Rentas Internas: <https://www.sri.gob.ec/impuesto-consumos-especiales>

Anexos

Anexo 1.

Maquinaria requerida

Elemento	Maquinaria		
	Cantidad	Precio	Total
Fermentadores	10	30,00	300,00
Total	10	30,00	300,00
Mensual	25,00		

Anexo 2.

Cálculo del flujo descontado

Flujo descontado	
Riesgo país	8,27%
Tasa PYMES	11,05%
Ajuste por riesgo	1%
total	20,32%

Anexo 3.

Materiales

Materiales				
Elemento	Cantidad	Medida	Precio	Total
Mucílago	40	Litros	1	40
Azúcar	4	Libra	0,50	2
Levadura	20	Gramos	0,03	0,57
Botella (corcho/capsula)	50	Unidad	1,07	53,50
Etiqueta	50	Unidad	0,01	0,5
Total	164		1,53	96,57
Por lote	1,93			

Anexo 4.

Activos Intangibles

Activos intangibles			
Elemento	Cantidad	Precio Unit	Total (Anual)
Estudios Iniciales	1	1200	1200
Licencia de Windows	2	20	40
Licencia de Office	2	10	20
Total	5,00	1230,00	1260,00
Mensual	105,00		

Anexo 5.*Mobiliario*

Mobiliario			
Elemento	Cantidad	Precio Unit	Total (Anual)
Mesa de trabajo de acero	6	150,00	900,00
Lavadero de acero inoxic	1	100,00	100,00
Cocina Industrial	1	110,00	110,00
Aire Acondicionado	1	215,00	215,00
Aire Split	1	350,00	350,00
Archivadores	1	100,00	100,00
Escritorios	2	90,00	180,00
Sillas de escritorio	2	52,00	104,00
Total	15	1167,00	2059,00
Mensual	171,58		

Anexo 6.*Equipos electrónicos*

Equipos Electronicos			
Elemento	Cantidad	Precio Unit	Total (Anual)
Computadora de escritorio	2	180,00	360,00
Impresora	1	200,00	200,00
Celular cooperativo	1	350,00	350,00
Total	4	730,00	910,00
Mensual	75,83		

Anexo 7.

Materiales indirectos

Materiales Indirectos			
Elemento	Cantidad	Precio Unit	Total (Anual)
Embudos	10	2,00	20
Coladores o filtros	8	5,00	40
Guantes de nitrilo	12	4,14	49,68
Mandiles plasticos	4	2,00	8
Botas de hule	4	10,00	40
Gorros	12	3,60	43,2
Mascarillas	12	5,00	60
Colador chino metalico	6	20,65	123,9
Total	68	52,39	384,78
Mensual	32,07		

Anexo 8.

Instrumentos de producción

Instrumentos de producción			
Elemento	Cantidad	Precio Unit	Total (Anual)
Birxometro	1	30,00	30,00
Corchadora	1	21,24	21,24
Capsuladora	1	104,00	104,00
Balanza de platafoma	1	55,95	55,95
Caldero industrial	1	100,00	100,00
Tenaza de acero	1	10,00	10,00
Cilindro de gas	1	150,00	150,00
Total	7	471,19	471,19
Mensual	39,27		

Anexo 9.

Elementos de Marketing

Marketing			
Elemento	Cantidad	Precio Unit	Total (Anual)
Publicidad Impresa	3	30,00	90,00
Degustaciones	3	70,00	210,00
Redes Sociales	10	17,00	170,00
Total	16	117	470
Mensual	39,17		

Anexo 10.

Gastos administrativos

Gastos administrativos			
Elemento	Cantidad	Precio Unit	Total (Anual)
Extintor	1	15,00	15,00
Tinta	3	20,00	60,00
Rema de papel	3	5,00	15,00
Internet	1	35,00	35,00
Lapiceros	1	7,00	7,00
Carpetas	6	6,55	39,30
Lapiz	1	2,39	2,39
Transporte de ventas	12	35,00	420,00
Marketing	1	470,00	470,00
Total	29	595,94	1063,69
Mensual		88,64	

Anexo 11.

Obra física

Obra física			
Elemento	Cantidad	Precio	Total
Construcción	1	18590	18590
Instalación electrica	1	500	500
Instalación de agua	1	500	500
Puertas	10	125	1250
Baños	2	50	100
Lavamanos	2	45	90
Ventanas	6	60	360
Puertas enrollables	3	150	450
Total	26	20020	21840

Anexo 12.

Cálculo del ICE

ICE								
Botellas (mes)	Volumen (L)	Alcohol (%)	\$ ICE (L de Alcohol)	. de Alcohol/Botella	de Alcohol/me	L de Alcohol/año	ICE mensual	ICE anual
423	0,75	12,22	7,18	0,09	38,78	465,3	278,40	\$ 3.340,85

Anexo 13.

Cálculo de la mano de obra del proyecto

Cantidad	Nómina	Sueldo	Total de Sueldo Mensual	11,18%				12		Total Mensual + Beneficios				
				Aporte Patronal	Décimo Tercer	Décimo Cuarto	Vacaciones	Fondo de Reserva	V. ANUAL					
1	Gerente General	\$ 470,00	\$ 470,00	\$ 52,41	\$ 39,17	\$ 39,17	\$ 19,58	\$ 39,17	\$ 620,32	\$ 679,27	\$ 699,65	\$ 720,64	\$ 742,26	
1	Marketing y Comunicación	\$ 470,00	\$ 470,00	\$ 52,41	\$ 39,17	\$ 39,17	\$ 19,58	\$ 39,17	\$ 620,32	\$ 679,27	\$ 699,65	\$ 720,64	\$ 742,26	
1	Ingeniero Agroindustrial	\$ 470,00	\$ 470,00	\$ 52,41	\$ 39,17	\$ 39,17	\$ 19,58	\$ 39,17	\$ 620,32	\$ 679,27	\$ 699,65	\$ 720,64	\$ 742,26	
1	Empleo	\$ 470,00	\$ 470,00	\$ 52,41	\$ 39,17	\$ 39,17	\$ 19,58	\$ 39,17	\$ 620,32	\$ 679,27	\$ 699,65	\$ 720,64	\$ 742,26	
4	Total	\$ 1.880,00	\$ 1.880,00	\$ 209,62	\$ 156,67	\$ 156,67	\$ 78,33	\$ 156,67	\$ 2.481,29	\$ 2.717,09	\$ 2.798,60	\$ 2.882,56	\$ 2.969,04	
									\$ 29.775,44	\$ 32.605,10	\$ 33.583,26	\$ 34.590,75	\$ 35.628,48	
	MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 940,00	\$ 940,00	\$ 104,81	\$ 78,33	\$ 78,33	\$ 39,17	\$ 78,33	\$ 1.240,64	\$ 1.358,55	\$ 1.399,30	\$ 1.441,28	\$ 1.484,52	
	MANO DE OBRA INDIRECTA	\$ 940,00	\$ 940,00	\$ 104,81	\$ 78,33	\$ 78,33	\$ 39,17	\$ 78,33	\$ 1.240,64	\$ 1.358,55	\$ 1.399,30	\$ 1.441,28	\$ 1.484,52	
									MOD	\$ 14.887,72	\$ 16.302,55	\$ 16.791,63	\$ 17.295,38	
									MOI	\$ 14.887,72	\$ 16.302,55	\$ 16.791,63	\$ 17.295,38	
									TOTAL	\$ 29.775,44	\$ 32.605,10	\$ 33.583,26	\$ 34.590,75	