

# PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA MERMELADA DE CIRUELA LIGHT PARA LA CIUDAD DE GUAYAQUIL

Jefferson Alexander Borbor de la Cruz<sup>1</sup>, Miguel Celiano Cando Macas<sup>2</sup>, Ana Lucia Caranqui Pintag<sup>3</sup>, Oscar Mendoza Macías<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> Ingeniero Comercial y empresarial, 2011, FEN-ESPOL; email: jaborbor@espol.edu.ec

<sup>2</sup> Ingeniero Comercial y empresarial, 2011, FEN-ESPOL; email: mccando@espol.edu.ec

<sup>3</sup> Ingeniera en Marketing Comunicación y Ventas, 2011, FEN-ESPOL; email: acaranqu@espol.edu.ec

<sup>4</sup> Director del proyecto. Ingeniero Eléctrico, Especialización Electrónica, orientación Telecomunicaciones. Maestría en Administración de Sistemas de Calidad. Maestría en Docencia e Investigación Educativa., Profesor de la ESPOL desde 1996; email: omendoza@espol.edu.ec.

Escuela Superior Politécnica del Litoral (ESPOL)  
Campus Gustavo Galindo, Km 30.5 vía Perimetral  
Apartado 09-01-5863. Guayaquil-Ecuador

## Resumen

Este proyecto presenta un plan de negocio para la implementación de una pequeña empresa que se encarga de la elaboración y comercialización de mermelada de ciruela light en la ciudad de Guayaquil. En él se describen los aspectos técnicos y administrativos de la empresa y el plan de marketing, así como los ingresos y los gastos en que se incurrirá para alcanzar una rentabilidad aceptable para los inversores. Las principales necesidades y preocupaciones de la población ecuatoriana, sobre todo los adultos, se atasca en el mercado que afectan a la salud, tales como la obesidad, enfermedades cardiovasculares, diabetes, estreñimiento, anemia y tos. Nuestro producto cumple con estas necesidades con un alimento rico en nutrientes de la fruta, el azúcar natural, fibra, potasio, magnesio, fósforo, calcio, hierro, azufre, antioxidantes, fructosa, aminoácidos y vitaminas A, C, B1, B2, E. Nuestro grupo de enfoque son profesionales, deportistas, amas de casa que cuidan de su salud y su familia de los estratos sociales medio - alto, que van entre 15 años y más años. La presentación será en frascos de vidrio de 250 gr de color verde. Nuestra estrategia de lanzamiento se basa en la utilización de la publicidad.

**Palabras Claves:** Problemas de obesidad, problemas de estreñimiento, facilita la digestión, suplemento alimenticio, beneficios para la salud, vitaminas de la ciruela, consumo de la mermelada, condiciones del mercado local, zonas de cultivo la ciruela, beneficios de la ciruela, elaboración de la mermelada.

## Abstract

This project outlines a business plan for the implementation of a small business that is responsible for the development and marketing of light plum jam

in the city of Guayaquil. It describes the technical and administrative aspects of the business and the marketing plan as well as revenues and costs that will be incurred to achieve an acceptable return for investors. The main needs and concerns of the Ecuadorian population, mostly adults, it jams on the markets that affect health, such as obesity, cardiovascular disease, diabetes, constipation, anemia and cough. Our product meets these needs with a food rich in nutrients from the fruit, natural sugar, fiber, potassium, magnesium, phosphorus, calcium, iron, sulfur, antioxidants, fructose, amino acids and vitamins A, C, B1, B2, E. Our focus group are professionals, athletes, housewives who take care of your health and your family of social strata medium - high, ranging between 15 years old years and older. The presentation will be in glass jars of 250 gr. of green color. Our release strategy is based on the use of advertising.

**Keywords:** Obesity's problems, constipation's problems, facilitates digestion, food supplement, health benefits, plum's vitamins, consumption of the jam, local market conditions, growing areas of the plum, plum's benefits, jam's elaboration,

## I. Introducción

El propósito de este proyecto es determinar la factibilidad financiera para la elaboración y comercialización de la mermelada de ciruela light en la ciudad de Guayaquil a través de un proyecto de inversión que demuestre la importancia nutricional que contiene el producto, así como conocer los gustos de los consumidores de tal forma que podamos ofrecer un producto que satisfaga las necesidades de las personas.

En la actualidad, mediante varios estudios realizados en distintas partes del mundo se ha demostrado que existe un alto consumo de azúcar en la mayoría de la población, situación que se ve agravada por su amplio uso en alimentos procesados como bebidas gaseosas.

El consumo de azúcar no debe exceder del diez por ciento de la dieta energética diaria.

Por eso para elegir una mermelada correctamente, es importante leer sus propiedades nutricionales y fijarse bien en cuáles son los ingredientes, sobre todo si el paciente tiene enfermedades como diabetes, donde deberá consultar con su nutricionista, que cantidades puede consumir y cuáles son las más adecuadas.

Las mermeladas, son alimentos que aporta calorías vacías, por eso si se busca reducir el peso, es aconsejable reducir su consumo, y utilizar aquellas que son dietéticas o bajas en calorías, y en muchos casos es mejor consultar con nuestro especialista de confianza cual de todas es la que mejor se adapta a nuestro plan alimentario.

Su contenido de hidratos de carbono, está presente en mucho de los alimentos que consumimos a diario, pero como aumenta el índice de glucosa en la sangre es mejor consumirlas con moderación, ya que suelen almacenarse en forma de grasa en la zona del abdomen y es justamente lo que buscamos evitar, al intentar perder peso.

El presente proyecto desea crear nuevas expectativas de producción a nivel nacional con un producto innovador, nutritivo y 100% ecuatoriano como es la ciruela.

En las siguientes secciones se presenta un Plan de Negocios para la implementación de una microempresa que se encargara de la elaboración y comercialización de la mermelada de ciruela light en la ciudad de Guayaquil.

Los mismos que actúan como complemento saludable en la alimentación de los guayaquileños.

## II. Estructura organizacional

### 2.1. Misión

Ser los mejores productores de mermelada de ciruela light para acoger el mercado desde adolescentes hasta adultos mayores que gusten del mismo y sobre todo que gusten de cuidar su apariencia tanto física como intelectual.

Fabricar y comercializar con un selecto grupo de personas y un eficiente control de calidad, el cual permita el óptimo desempeño de nuestro producto y nuestros servicios.

### 2.2. Visión

Ser los mejores productores de mermelada de ciruela light para acoger el mercado desde adolescentes hasta adultos mayores que gusten del mismo y sobre todo que gusten de cuidar su salud tanto física como intelectual.

Fabricar y comercializar con un selecto grupo de personas y un eficiente control de calidad, el cual permita el óptimo desempeño de nuestro producto y nuestros servicios.

### 2.3. Análisis F.O.D.A

#### Fortalezas

- Estructura cultural bien definida en cuanto a misión, visión, objetivos.
- El producto a ofrecer es innovador y sumamente natural, proviene de las tierras de nuestro país.
- Conocimientos técnicos en la elaboración de mermelada.
- Amplia red de contacto con proveedores.

#### Debilidades

- Al ser un producto nuevo en el mercado tiene dificultad de aceptación.
- Existen productos sustitutos y tienen acogida por los consumidores.
- Dificultades de financiamiento para la comercializar nuestro producto.

- Dificultad para acceder a un crédito.

#### Oportunidades

- Materia prima accesible.
- Pocos competidores.
- Existe gran aceptación en el mercado local de productos light, que ayuden a prevenir enfermedades.
- Posibilidad de incursionar en mercados extranjeros

#### Amenazas

- Aumento de los competidores.
- Cambio de preferencia del cliente.
- Inseguridad de las personas al comprar productos nuevos.

### 2.4 Organigrama

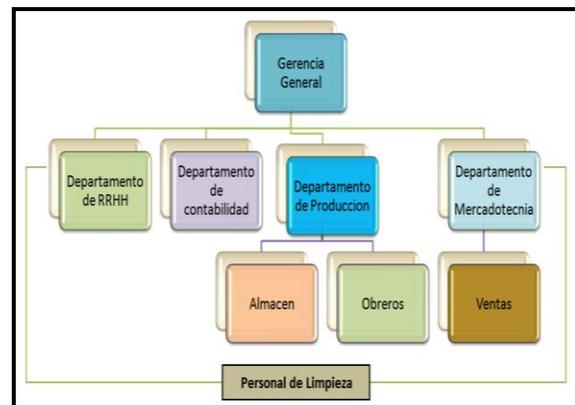


Gráfico 1. Organigrama propuestos por autores.

### 2.5. Investigación de mercado y su análisis

#### 2.5.1. Análisis de la oferta

En el mercado podemos encontrar marcas que son conocidas y comercializadas dentro del mercado ecuatoriano, así como sus diferentes tipos de presentación, el precio al cual se expande en los supermercados y centros de abastos al detalle.

El mercado de la mermelada se cataloga en un mercado oligopolio, debido a que existen grandes empresas que tienen un control sobre el segmento al que nos dirigimos, teniendo en cuenta que quien decide si tiene éxito el producto es el consumidor.

En Ecuador se puede observar varias marcas de mermeladas como son: Snob, Gustadina, Guayas, Facundo, Superba, entre otras.

### 2.5.2. Análisis de la demanda

Las mermeladas no son consideradas un producto de primera necesidad, sino más bien superfluo que puede ser reducido de la cadena familiar en caso de reducción de presupuesto.

Lo que hace que la demanda del mismo sea algo reducida, y más aun en economías deprimidas como en el caso de ciertas provincias.

Los sabores preferidos son mora, frutilla, piña y guayaba.

El comportamiento de los consumidores con relación a preferencias de marcas y sabores casi estático en la mayoría de los casos suelen haber diferentes cambios por las diferencias en los precios.

### 2.5.3. Análisis de la competencia

La introducción de mermeladas importadas ha incrementado la competencia, y en algunos casos estos productos resultan más baratos que los de elaboración nacional.

El mercado nacional a nivel de distribución minorista, y autoservicios, red solidarias de comercialización o punto de venta minorista, existen 16 marcas nacionales, 10 pertenecientes a la empresa privada y 6 de iniciativas asociativas.

Las mermeladas nacionales mejor posicionadas están ubicadas en la Sierra con Snob, Guayas y Gustadina; mientras que en la costa, son Gustadina, Guayas, Snob y Facundo.

Las mermeladas asociativas se venden únicamente en tiendas de comercialización solidarias y su rotación depende más del sabor de la fruta que la marca del producto.

Otro rubro importante son las mermeladas importadas, donde se destacan la marca Smucker con mermeladas light, Watts, por su novedoso empaque.

### 2.5.4 Encuesta, tabulación y análisis de resultados

Para hallar el número de personas a encuestar, aplicamos la fórmula de una población infinita (mayor a 100,000 unidades), por lo tanto, la fórmula es la siguiente:

$$n = \frac{z^2 (p \times q)}{e^2}$$

Utilizaremos un diseño descriptivo y como instrumento una encuesta con preguntas objetivas que estén relacionadas con la información que deseamos saber para poder enfocar nuestras decisiones.

Para análisis de los resultados utilizamos el programa estadístico SPSS cuyos resultados fueron que la frecuencia de compra es mensual y el 90% de la población encuestada la consume.

Estarían dispuestos a comprar el 87,14%, el resto de la población se mostro indiferente. La presentación será en frasco de vidrio de 250 gr con un rango de precio de \$2.60-\$3.00, según las encuestas son el 66,1% y el 50% respectivamente.

### 2.5.5 Marketing Mix.

#### Producto

El nombre del producto es CIRUELIGHT con el slogan “trabajamos para alimentarte sanamente” el frasco será de 250 gr. y en la etiqueta predominara el color verde.

#### Precio

- Valor dispuesto a pagar por el comprador \$ 2.60 - \$3.00 (encuestas).
- Valor promedio de la competencia \$2.50 (investigación de campo).
- De acuerdo a las encuestas se ha diagnosticado que será en presentaciones de 250 gr. con un precio de \$ 2,80.

#### Plaza

El producto se comercializará con el modelo Productor – Distribuidor es decir, produciremos el producto y lo vendemos a los distribuidores, los cuales lo

harán llegar al consumidor final mediante los canales de distribución.

### Publicidad

Se utilizara medios tradicionales y no tradicionales que hicieran más eficiente la inversión y que nos permitieran un contacto más directo y personalizado con el cliente final, nuestro lanzamiento empezara con anuncios en revista hogar y periódicos el universo.

### 2.5.6. Localización de la empresa

Nuestra empresa estará ubicada en el Kilometro 6 ½ vía Daule la cual es una de las mejores vías de Guayaquil, permitiendo un buen traslado de la materia prima e insumos así como el producto terminado para ser entregada a los diferentes distribuidores de nuestro producto.

### Local

Tiene un área de 76 m2 en base de estructura metálica y de bloque alivianado con cubierta de eurolit consta con las instalaciones adecuadas para su funcionamiento como agua, luz, teléfono y las respectivas divisiones.

### Vehículo

Utilizaremos un camión de 4 toneladas para transportar la materia prima de los diversos lugares de la Península de Santa Elena donde se producen la ciruela hacia nuestra empresa.

### Personal de la empresa

El personal será el necesario para cubrir el área administrativa, el área de producción, el área de ventas y el de limpieza, el personal de seguridad no forma parte de nuestro personal sino que será contratado a una empresa de seguridad.

### 2.5.7. Diagrama de flujo de elaboración de mermelada.

Para el proceso de elaboración de la mermelada se controlara la calidad de la materia prima con fruta tan fresca como sea posible, además se utilizara maquinarias

y equipos tales como balanza electrónica, lavadora y despulpadora de frutas, tacho cocinador y batidor de dulces, llenadora por pistón, esterilizadora, banda transportadora y etiquetadora manual.



Gráfico 2. Proceso de elaboración.

## III. Estudio financiero

### 3.1. Antecedentes

Una vez efectuado el estudio técnico en donde se determinó el tamaño y localización del proyecto se explicará, si el presente proyecto es económicamente factible.

Para determinar su factibilidad, se mostrará el comportamiento proyectado en el coste de producción y los gastos administrativos de publicidad así como de ventas; con esta información se descontarán los flujos de cada período usando una tasa de descuento (TMAR), para obtener la tasa de retorno del proyecto (TIR) y finalmente el valor actual neto (VAN) y una vez utilizando estas tasas junto con el crecimiento de la producción en un 5% anual debido a la demanda proyectada por la frecuencia de compra.

Además se analizaran los ingresos y gastos proyectados en un período dado, arrojando un resultado sobre el cual el inversionista fundamentará su decisión.

### 3.2 Inversión inicial

Se invertirá principalmente en maquinaria, capital de trabajo, costos y gastos de operación dando como inversión inicial \$75.280,05. Los principales activos fijos que se tomaron en cuenta son terreno, maquinaria,

vehículo, equipos de Oficina entre otros, que son las herramientas necesarias para realizar el proyecto.

Entre los activos diferidos e se tomó en cuenta los gastos previstos en la constitución de la empresa y otros relacionados con las inversiones previas al funcionamiento de la compañía.

**Tabla 2. Inversión Inicial.**

<i>Inversión Inicial</i>	
Capital de Trabajo	-\$ 9.286,95
Activos Fijos	\$ 83.345,00
Activos Diferidos	\$ 1.222,00
<b>Total</b>	<b>\$ 75.280,05</b>

Para la realización de este proyecto los accionistas aportarán con el 70% del capital y el préstamo será de un 30%, así habrá mayor probabilidad de recibir un crédito.

El crédito se lo obtendrá por parte de la Corporación Financiera Nacional a una tasa de interés de 11.50% a un plazo de 5 años.

### 3.3. Estado de resultado

El proyecto está encaminado a cumplir con todas las reglamentaciones tanto económicas como tributarias al momento de su realización, guiándose por tasas de inflaciones, tasas del riesgo país, impuestos tributarios y demás.

La empresa al finalizar el primer año tiene una utilidad neta de \$21.508,91 de los ingresos anuales. Según la proyección de ventas, la utilidad del segundo año crecerá a una tasa promedio del 5% equivalente al 100% de las ventas del primer año, y así sucesivamente hasta los cinco años de operación.

### 3.4. Flujo de efectivo

Permite determinar la cobertura de todas las necesidades de efectivo a lo largo de los años de vida útil del proyecto, para evaluar nuestro proyecto se utilizó el flujo de caja del accionista.

Para su derivación, se utilizó el método indirecto que parte del Estado de Resultados.

Para el cálculo de los indicadores financieros como es la tasa mínima atractiva de retorno necesitamos conocer

la rentabilidad del accionista la cual se calculo por el modelo de fijación de precios de activos de capital (CAPM) y esto nos da una TMAR del 17.09%, mientras que para el cálculo de la tasa interna de retorno se tomaron los valores estimados del flujo total obteniendo una TIR 43% y un valor actual neto de \$56.601,37.

Con los resultados mencionados, siendo la tasa interna de retorno mayor que la tasa mínima atractiva de retorno y además con un valor actual neto mayor a 1 nos permite concluir que el proyecto es económicamente rentable.

### 3.5. PayBack

El proyecto podrá recuperar la inversión en el tercer año de operación, la inversión se esperaba recuperar en el transcurso de los 5 años, por esto se concluye que el proyecto es menos riesgoso de lo esperado, ya que se puede recuperar la inversión en menos tiempo de lo estimado.

Para alcanzar los objetivos del proyecto se requiere de una inversión de \$ 75.280,05.

### 3.6 Análisis de Sensibilidad.

Según el análisis de sensibilidad uni-variable nos muestra que el proyecto es factible cuando los costos aumentan hasta un 35% máximo, mientras que en los ingresos son factibles hasta una disminución máxima de 15%, ya que hasta este porcentaje nuestro VAN y TIR es positivo.

La sensibilidad del proyecto es mínima ya que a pesar de que se simulan incrementos significativos en costos y reducción en las cantidades, los indicadores financieros siguen siendo aceptables, lo que muestra una fortaleza en el proyecto.

## IV. Conclusiones

Después de haber hecho el análisis apropiado se ha podido concluir que la comercialización e introducción de la mermelada “CIRUELIGHT” al mercado guayaquileño es rentable ya que en un corto periodo se empieza a tener la recuperación de lo que se ha invertido desde el punto de vista financiero por los siguientes indicadores:

**TMAR = 17,09%**

Se obtuvo como resultado una TIR del 43% y comparando con la TMAR de 17,09%, como la TIR es mayor que la TMAR nos permite afirmar que el proyecto es económicamente rentable

**TIR: 43%**

El proyecto es viable puesto que es mayor al costo de capital.

**VAN: \$ 56.601,37**

Siendo el valor actual neto mayor a cero se deduce que habrá un retorno líquido positivo a lo largo del manejo del proyecto.

## V. Recomendaciones

Es recomendable la ejecución del presente proyecto debido a que se cuenta con un gran mercado potencial insatisfecho al cual podemos vender nuestro producto, nuestra mermelada "CIRUELIHGT" es viable en sus diversas fases, de producción y comercialización ya que se ha hecho un minucioso análisis e investigación en la inversión de este proyecto.

Una de las principales recomendaciones es que al momento de invertir en el proyecto se pueda tener un mayor porcentaje de inversión por parte de los inversionistas y así no haya mayor apalancamiento.

Es por esto necesario tener en cuenta las siguientes sugerencias:

- Dentro del área administrativa es fundamental que la persona encargada del manejo del mismo sea la más idónea, vinculada al área administrativa con el fin de obtener un nivel técnico y evitar retrasos en los procesos productivos.
- Si el proyecto muestra una buena aceptación en el mercado se recomendará hacer una extensión en la gama de presentaciones.
- Otro factor crítico de éxito es no descuidar la publicidad y el marketing del producto en el que se muestren los extensos beneficios de cada uno de los ingredientes de la elaboración de la mermelada de ciruela light.

- Tener siempre presente las tendencias de mercado y las preferencias de los consumidores, para así poder innovar constantemente.
- Tener presente las políticas del Gobierno que podrían afectar los costos de nuestra materia prima con un alza o bajada de los precios.
- Realizar un plan de marketing semestral para encontrar nuevos nichos de mercado.

## VI. Agradecimientos

A Dios por ser mi amigo y guía. A la Escuela Superior Politécnica del Litoral. A mis profesores, y amigos por sus palabras y consejos para la realización de este proyecto, mi triunfo también es de ustedes.

Finalmente, agradezco a mis compañeros de grupo, porque la constante comunicación con ellos ha contribuido en gran medida la realización de este proyecto. Por esto y más... Gracias.

## VII. Referencias

- [1] Historia de la Mermelada disponible en <http://www.mailxmail.com/curso-cocina-conservas-saladas-dulces/mermeladas>
- [2] Historia de la Ciruela disponible en [http://www.regmurcia.com/servlet/s.DETALLE\\_REPORTAJESPADRE](http://www.regmurcia.com/servlet/s.DETALLE_REPORTAJESPADRE).
- [3] Producción Mundial de la Mermelada disponible en <http://faostat.fao.org/site/339/default.aspx>.
- [4] Producción Mundial de la Ciruela disponible en <http://www.made-in-argentina.com/alimentos/frutas/de%20carozo/temas%20relacionados/produccion%20mundial%20de%20ciruela%20desecada.htm>.
- [5] Producción de Ciruela a nivel nacional disponible en <http://www.extra.ec/ediciones/2010/11/09/especial/juntas-del-pacifico--capital-de--la-ciruela-en--ecuador/>
- [6] [http://www.elnuevoempresario.com/noticia\\_14817\\_feria-de-la-ciruela-en-la-costa-del-ecuador.php](http://www.elnuevoempresario.com/noticia_14817_feria-de-la-ciruela-en-la-costa-del-ecuador.php).
- [7] [http://www4.elcomercio.com/Pais/la\\_cosecha\\_de\\_ciruelas\\_se\\_festeja\\_con\\_una\\_feria\\_.aspx](http://www4.elcomercio.com/Pais/la_cosecha_de_ciruelas_se_festeja_con_una_feria_.aspx).
- [8] Beneficios de la Mermelada disponible en <http://sanando.bligoo.com/content/view/473034/Beneficios-de-la-mermelada.html>.
- [9] Beneficios de la Ciruela disponible en <http://www.perfilcr.com/contenido/articles/221/1/Ciruela-con-muchos-beneficios/Page1.html>

- [10] Malnutrición disponible en [http://www.who.int/child\\_adolescent\\_health/topics/prevention\\_care/child/nutrition/malnutrition/es/](http://www.who.int/child_adolescent_health/topics/prevention_care/child/nutrition/malnutrition/es/)
- [11] Malos hábitos alimenticios disponibles en <http://www.midieta.com/article.aspx?id=7912>
- [12] Mala Alimentación disponible en <http://es.scribd.com/doc/23286859/Enfermedades-causadas-por-una-mala-alimentacion>
- [13] [http://www.pallomaro.com/disenio\\_cocinas\\_industriales/mesas-en-acero-inoxidable-para-cocinas-industriales/](http://www.pallomaro.com/disenio_cocinas_industriales/mesas-en-acero-inoxidable-para-cocinas-industriales/)
- [14] Robbins Stephen P. 8va. Edición Prentice Hall “Comportamiento Organizacional”
- [15] Brealy Richard A. y Stewart Myers 6ta. Edición Mc. Graw Hill “Principio de Finanzas Corporativas”
- [16] Gordon Welsch Hilton 6ta. Edición Prentice Hall, “Presupuesto, planificación y control de utilidades”
- [17] JHorngren, Sundem, Elliott 8va. Edición Prentice Hall, “Contabilidad Financiera”
- [18] Molina Calvache Antonio “Contabilidad de Costos teoría y ejercicios”
- [19] Zapata Sánchez Pedro 2da. Edición Mc Graw Hill, “Contabilidad General”
- [20] Yahoo Finanzas disponible en <http://www.yahoo.com>