



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL



FACULTAD DE ECONOMIA Y NEGOCIOS

TÍTULO DEL PROYECTO:

“Proyecto de creación de una empresa industrializadora y comercializadora de confites artesanales en la provincia de Santa Elena”

INTEGRANTES:

- LOOR DEL PEZO LOURDES PATRICIA
- VARGAS LUNA ROBERT XAVIER

GUAYAQUIL, DICIEMBRE 28 DE 2009

Creación de una microempresa encargada del proceso manual y especializada en comercializar chocolates de coco en la provincia de Santa Elena

Robert Varga Luna(1)Lourdes Loor del Pezo(2) Constantino Tobalina Dito (3).

Ing. Comercial especialización Comercio Exterior, rxvargas@espol.edu.ec (1)

Ing. Comercial especialización Comercio Exterior, lopaloor@espol.edu.ec (2)

Ing. Comercial, ctobalin@espol.edu.ec (3)

Facultad de Economía y Negocios

Escuela Superior Politécnica del Litoral

Campus Gustavo Galindo, Km 30.5 vía Perimetral, Apartado 09-01-5863. Guayaquil, Ecuador

Resumen

Los confites artesanales son golosinas que se fabrican a un bajo costo con un valor agregado, que no son perjudiciales para la salud del ser humano, debido a que no posee ningún químico dentro de sus ingredientes, y a su vez es un producto que gusta tanto a chicos como a grandes, que aparte de su rico sabor es de precio accesible para personas de cualquier nivel socio – económica. Es por eso que en este proyecto se busca mejorar su presentación con normas de calidad e higiene para la seguridad del consumidor, explotando al máximo la comercialización del chocolate, ya no solo en las diferentes carreteras de la Península de Santa Elena, sino que también se lo pueda encontrar en un local fijo y ubicado de una manera estratégica para el crecimiento de esta microempresa. Rescatando así las ventas de este producto y devolviendo plazas de empleos a familias enteras que se han dedicado desde siempre a la elaboración y comercialización de las golosinas artesanales en las diferentes carreteras de la península de Santa Elena. Conservando así un producto tradicional de esta región y brindando mayor satisfacción al cliente que gusta del producto.

Palabras Claves: *elaboración artesanal, bajo costo de fabricación, precio accesible.*

Abstract

The candy crafts treats that are manufactured at low cost with an aggregate value, which are not harmful to human health because they do not have any chemicals in their ingredients, and in turn is a product so fond kids and large, that apart from its rich flavor is affordable to people of all socio - economic.

That's why this project is to improve his performance with quality and hygiene standards for consumer safety, exploiting the unique marketing chocolate bar, and not just on different roads of the Peninsula of Santa Elena, but also can find it in a fixed location and located in a strategic way for the growth of the microenterprise.

Rescuing and sales of this product and returning jobs to places whole families have always been dedicated to the development and marketing of craft goodies on different roads of the peninsula of Santa Elena.

Thus preserving a traditional product of this region and provide greater customer satisfaction than the like product.

Key words: *handmade, low manufacturing cost, affordable price.*

1. Introducción

Nacen a raíz de la necesidad del hombre por encontrar un alimento ligero que sirviese de sustento para sus largos viajes, algo pequeño, ligero pero que además le produjese energía.

2. Antecedentes

El nombre de caramelo procede del descubrimiento de la caña de azúcar, también llamada “caña de miel” que en latín la denominaban “canna melis” y que finalmente dará lugar a “caramelo”. Con la caña de miel se desarrollaron nuevas y mejores técnicas de repostería, el problema fue que durante siglos fue un producto de lujo no alcanzable por cualquiera. De esta época son también los grajeados, caramelos cubiertos de azúcar o de chocolate y rellenos con frutos secos, crocantes, pasas

La preparación de colaciones, mistelas, buñuelos con miel, pristiños, higos con queso, come y bebe, melcochas, alfajores, roseros, chocolatinos y otras delicias del paladar es una tradición familiar que se transmite a través de las generaciones.

En la Provincia de Santa Elena vemos como se comercializan productos como Amor con hambre, chocolatinos, maní dulces, dulces que han pasado de generación en generación estos tipos de golosinas o bocados han ido pareciendo desde el siglo XIX, y son muy apetecidos por turista que llegan a la provincia, pero que en la actualidad su demanda está bajando notablemente debido a la saturación del mercado local con productos procesados industrialmente además en lo que es el camino de Guayaquil – Salinas con la nueva vía ya no pasan los buses por los pueblos de la zona.

2. Estudio de mercado

Teniendo en cuenta la complejidad y dinámica de los mercados actuales, ninguna empresa puede crecer y competir sin tener en cuenta las variables que intervienen y realizar un análisis integral para verificar

si la idea de negocio es o no factible. Por lo tanto es necesario señalar que siempre está presente en todo negocio el riesgo y la incertidumbre asociados con el éxito o fracaso del mismo. El Estudio de Mercado contribuye a resolver un número importante de problemas que tienen las pequeñas y medianas empresas.

3. Mercado meta

Los productos artesanales, como se mencionó en la SITUACIÓN DE MERCADO, básicamente serán consumidos por personas que se encuentren afines con el producto por lo que no es necesario enfocarlos acorde a sus ingresos mensuales, a su estatus social ni a su nivel de vida.

Como se analizó en la descripción del perfil, en este tipo de producto a comercializar, no es necesario ni trascendente una segmentación del mercado por lo que el producto tiene una gran aceptación según encuestas de personas que van desde los 4 años de edad hasta aproximadamente los 55 años.

3.1. Definición del producto

Los chocolatinos son un producto elaborados artesanalmente cuya materia prima principal es el coco, del cual se toma la leche para ser mezclada con mantequilla y azúcar.

En el medio son bastante apetecidos debido a que son un producto netamente peninsular, producidos de forma artesanal, de manera que no contiene químicos como colorantes ni preservantes que puedan afectar a la salud y por ende la vida humana.

Estos se comercializan en pequeños paquetes de 5 unidades a \$ 0.25 c/u, en la zona norte y rara vez en las cabeceras cantonales.

La otra forma de presentación será de una funda de 50 unidades, cada unidad será de 7 gramos, esta presentación tendrá un costo para el consumidor final de \$1.25, por funda

4. Estudio técnico del proyecto

4.1. Proceso de producción

Dentro del proceso de producción, encontramos las siguientes actividades:

- Pelar y partir el coco



FUENTE: FOTO REAL

- Rallar el Coco



FUENTE: FOTO REAL

- Mezclar el coco rallado con el agua del coco, un poco de agua y un poco de harina



FUENTE: FOTO REAL

- Reparar la leche resultante del coco rallado exprimido
- Derretir la mantequilla en un recipiente a fuego



FUENTE: FOTO REAL

- Agregar la leche del coco obtenida anteriormente

- Revolver constantemente
- Retirar del fuego y colocar en un recipiente para dejar reposar



- Cortar a la medida deseada
- Envolver y empacar de la forma deseada



4.2. Requerimiento para el desarrollo del proyecto

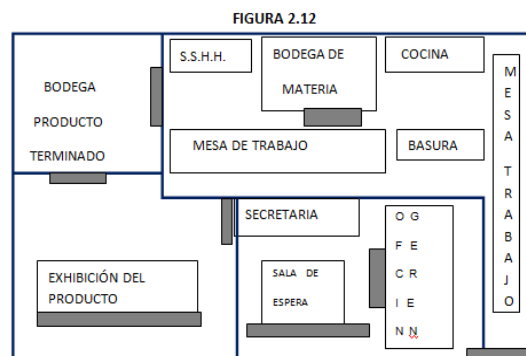
4.2.1. Ubicación de la planta

La decisión de localización de la planta es un estudio que debe tomar en cuenta la consideración de factores técnicos, legales, tributarios, sociales, y variables subjetivas no cuantificables como las motivaciones personales de la persona que lleva a cabo el proyecto.

Llegándose a la conclusión de que el lugar más conveniente para localizar el proyecto es el Cantón La Libertad de la Provincia de Santa Elena, (CALLE IGNACIO GUERRA ENTRE 4TA. Y 5TA. AVENIDA).

4.2.2. Infraestructura de la planta

La estructura de la planta se ha determinado de acuerdo a los requerimientos de la producción por lo cual se diseñó un que representa el aérea de producción y administración en que se desarrollara el negocio.



FUENTE: ELABORADO POR LOS AUTORES

4.3. Estudio organizacional de la compañía

Este estudio analiza los factores propios de la actividad ejecutiva y de su administración.

4.3.1. Visión

Posicionarnos en el mercado local de forma efectiva, con procesos de mejora continua en la producción para convertirnos en una empresa de golosinas líder, preferida por nuestros clientes, bajo las normas de calidad, variedad y excelentes precios y servicio.

4.3.2. Misión

Producir y comercializar golosinas tradicionales de la Península de Santa Elena, para introducirlos en el mercado local y nacional; creando productos de buena calidad, para satisfacer los gustos por las golosinas de los clientes, y que no muera una tradición peninsular; brindar fuentes de trabajo, para incentivar el desarrollo de la Provincia de Santa Elena.

5. Estudio Financiero

5.1. Antecedentes

En este capítulo se demostrará, si el presente proyecto es económicamente factible. Se descontarán los flujos de cada período usando una tasa de descuento (TMAR), para obtener la tasa de retorno del proyecto (TIR) y el valor actual neto (VAN) y una vez utilizando estas tasas y con el crecimiento de la producción cada año en un 5% en un tiempo de 10 años se podrá analizar si es factible el proyecto.

5.2. Flujos de caja

El principal objetivo de la elaboración del estado de flujo de caja es identificar las causas de las eventuales disminuciones o incrementos de efectivo durante el horizonte de planeación del proyecto.

5.3. Inversión inicial

CONFIPEN S.A. es una empresa nueva por lo tanto adquirirá maquinarias, muebles de oficina, utensilios de planta necesarios para la producción de los chocolates y para el control financiero del negocio.

5.4. Costos de producción

Los costos asociados directa o indirectamente a la producción de los chocolates de coco.

Para facilitar el control de dichos costos se los clasificarán en dos grupos de manera que puedan ser fácilmente identificados y diferenciados entre sí:

1. Costos Directos
2. Costos Indirectos de Fabricación

Los costos directos tales como MOD (mano de obra directa), MPD (materia prima directa) estos costos varían en función del volumen de producción.

El coste de materia prima directa incluye todos aquellos insumos que se requieren para producir los chocolates de coco, que específicamente son: coco, harina, mantequilla y azúcar.

Finalmente los costos indirectos de fabricación, componentes que no intervienen de manera primordial en la producción pero que sin ellos no podrían producirse. Dentro de este rubro se encuentran los siguientes:

- Materiales Indirectos
- Mano de obra Indirecta
- Arriendos
- Servicios Básicos
- Depreciación
- Mantenimiento

En cuanto a los materiales indirectos corresponden las fundas plásticas, cartones, envoltura, cinta de embalaje y gas. Los costos se consideran en el ciento de cada material.

5.5. Gastos

En este componente del flujo de caja se encuentran los gastos administrativos y los de publicidad.

5.6. Depreciación de activos fijos y cálculo del valor de desecho

La depreciación de activos fijos refleja la pérdida de valor de las maquinarias, equipos y herramientas como consecuencia de la utilización de los mismos. En el Ecuador se utiliza el método de depreciación en línea recta, a través del cual se calcula la depreciación anual dividiendo el coste inicial de cada activo fijo para el número de años de vida útil. Con estos datos se obtiene la depreciación acumulada y el valor en libros, que viene dado por la diferencia entre el coste inicial del activo fijo menos la depreciación acumulada.

Generalmente, el valor en libros es utilizado con fines contables, pues en la práctica existen activos fijos, que pese a estar depreciados, pueden venderse en el mercado de bienes usados, obteniendo una fuente adicional de ingresos para el proyecto.

Para el cálculo del Valor de desecho de la empresa que representa el valor neto estimado del monto recuperable de la inversión original, expresado en unidades de poder adquisitivo a la fecha en que se elaboran los estados financieros correspondientes, se ha tomado el método contable para este cálculo ya que es el de criterio conservador, y como ya se ha mencionado antes, para este proyecto se pretende ser lo más conservador posible. ANEXO 3.2

5.7. Estructura de financiamiento

En el proyecto de elaboración, debido a que se va adquirir numerosa cantidad de activos que van a ser necesarios para la producción del chocolate, por tal se ha decidido en que el porcentaje de apalancamiento va hacer más alto para la deuda, es decir un 80% para adquirir un préstamo y 20% por aportes personales de los socios.

5.8. Proyección de ingresos

Como la microempresa es nueva en el mercado, el producto no va a estar posicionado en la mente del consumidor y por lo tanto no será muy apetecido en los primeros meses, debido a esto se tendrá un criterio conservador.

5.9. Pay back

El pay back es otro de los criterios de evaluación de proyectos, el cual nos ayuda a calcular en cuanto tiempo se recuperaría la inversión, incluyendo la tasa de retorno exigida, aplicando este cálculo se obtiene que la recuperación de la cantidad invertida sea en los próximos 3 años a partir de la iniciación del negocio.

5.10. Sensibilización del proyecto

Es importante conocer cuál sería el impacto de eventuales cambios en variables de interés, como precio, cantidad producidas o Vendidas, tasa de Descuento (TMAR) y el comportamiento del riesgo país de Ecuador, ya que actualmente sufre cambios considerables y perjudica al proyecto

5.10.1. Escenarios

Una forma de realizar un análisis de sensibilidad es mediante el establecimiento de tres posibles escenarios: Optimista, moderado y pesimista. Sin embargo, en la práctica pueden existir cientos o miles de escenarios; por ello se ha decidido utilizar el proceso de simulación de Montecarlo a través del conocido software “@RISK” como una medida más detallada de sensibilidad y que ayudará a medir que variable afectan en mayor relación a las Variables de salidas.

Sin bien es cierto existen varias variables de interés que afectan al proyecto, se ha decidido considerar a las siguientes variables como “variables de Entrada”.

Cuadro 3.6 Variables de Entrada

Variables de Entrada	Valores Iniciales
Precio	\$ 0,25
Crecimientos de ventas	5%
Riesgo País	39,58%
TMAR	21,07%
Ventas de Unidades	1680000

Fuente: Elaborado por los Autores.

Para cada variable de entrada, se debe aplicar una distribución estadística adecuada, que va de acuerdo a datos históricos que se obtienen cuando el negocio ya tiene varios años en el mercado, por tal para este análisis se basará en distribuciones elegida por los autores en base a criterios de comportamientos

6. Conclusiones

En la comuna de Zapotal de la Provincia de Santa Elena, la actividad de la elaboración de golosinas artesanales tiene gran importancia, por ser una de las profesiones artesanales más antigua y generadora de ingresos económicos para el sustento diario de los hogares de esta población, por lo que estamos convencidos que este trabajo llevado a ejecución se constituye en una fuente de benéficos para la comunidad y generadora de empleo y seguirá con una tradición peninsular.

Realizado los estudios pertinentes, se ha obtenido información que ayuda a determinar la factibilidad del proyecto y ayuda a llegar a las siguientes conclusiones:

- El nivel de conocimiento del producto por parte del consumidor objetivo es significativo, por tanto se puede decir que existe mercado para los confites de los chocolates.
- Existe un nivel de aceptación moderado del producto por parte del cliente meta, así lo demuestra la investigación de mercado realizada, en la que se observa la disponibilidad de comprar y consumir chocolates.
- La factibilidad económica del proyecto se mantiene incluso frente a eventuales variaciones en cantidades demandadas, tasa de descuento.

7. Agradecimientos

A Dios por guiarnos, brindarnos salud e iluminarnos en cada momento de nuestras vidas. Agradecemos la colaboración y el asesoramiento constante del Msc. Constantino Tobalina Dito (director de tesis). De igual manera y no menos importante damos infinitas gracias a nuestras familias por habernos apoyado y brindado todo su amor y comprensión.

8. Referencias

- [1] *Programa de Manejo de Recursos Costeros, Estudio de Playas del Cantón Santa Elena, 2006.*
- [2] *Gabriel Baca Urbina, Evaluación de Proyectos, 2006*
- [3] *Banco Central de Ecuador, Una Interpretación Meso económica del turismo en el Ecuador, 2005*

Ing. Constantino Tobalina Dito

Director del Proyecto de Graduación