

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL

**Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la
Producción**

“Manual Para el Buen Emprendedor: Pasos y Procedimientos
Para la Creación de una PYME Procesadora de Alimentos.”

PROYECTO DE GRADUACIÓN

Previo a la obtención del Título de:

INGENIERAS EN ALIMENTOS

Presentado por:

Carla Paola Cedeño Quinde

Adriana Estela Soriano Huayamave

GUAYAQUIL-ECUADOR

AÑO: 2014

AGRADECIMIENTO

Este trabajo simboliza la obtención de un logro muy significativo ya que representa la culminación de una etapa importante en mi vida. Quiero dejar marcada mi eterna gratitud a Dios por guiarme, brindarme fortaleza salud y paciencia durante todo este proceso.

En especial un eterno agradecimiento a mis padres quienes han sido un pilar fundamental y me han permitido llegar a esta importante etapa de mi vida; Se del enorme esfuerzo que han realizado para poder entregarme las herramientas que me han llevado a ser la persona que soy hoy en día; estoy muy agradecida y orgullosa de ustedes.

Agradezco a mi abuelo paterno ya que me ha brindado siempre su apoyo moral y económico, siendo un pilar fundamental para la culminación de esta meta, a mi abuela por parte de padre gracias por estar siempre

presente y ser mi modelo de persona a seguir, siempre ayudándome cuando lo podía hacer; a mis tías, a mis hermanos y a todas las personas que de una u otra manera han sabido impulsarme y motivarme hacia la cima del éxito gracias a ustedes he crecido y he aprendido.

Mis más sinceros agradecimientos a la MSc. Priscila Castillo Soto, que con su ayuda, conocimiento y excelente disposición durante todo el proceso del presente proyecto de graduación ayudo a ser posible este trabajo.

Agradezco a todos mis amigos/as que durante mi carrera universitaria me apoyaron con sus conocimientos, perseverancia y extendieron una mano amiga cuando lo necesitaba, y sobre todo a mi compañera de proyecto de graduación y gran amiga muchas gracias a ti y a tu familia por su paciencia; gracias a todos los que hicieron el camino más sencillo para llegar a la meta deseada, a todos gracias por dejar un recuerdo en mi vida.

Carla Cedeño

DEDICATORIA

Dedico este trabajo al ser que hizo este sueño posible, Dios, quién me ha guiado de la manera correcta en el trayecto de mi vida.

Este trabajo se lo dedico a mi Familia, ya que todo este tiempo conté con su apoyo incondicional, su comprensión y perseverancia. Son quienes me enseñaron que la paciencia, constancia y honestidad son fundamentales para alcanzar todos los objetivos y metas que me proponga.

A mis amigos/as, quienes en todos estos años fueron un soporte fundamental para avanzar en los tiempos difíciles.

AGRADECIMIENTO

En primer lugar agradezco a Dios por bendecirme y haberme dado salud, las fuerzas y paciencia necesaria para lograr las mis objetivos. Segundo quiero agradecer a mis padres por su apoyo en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada, por su amor. A mis hermanos por su apoyo y palabras de aliento a lo largo de mis estudios.

También quiero agradecer a todos los docentes, que en estos años de estudio me compartieron sus conocimientos para lograr ser una buena profesional con valores éticos como profesionales. Y agradecer de una manera especial a la MSc. Priscila

Castillo por su paciencia, tolerancia y apoyo a lo largo del desarrollo de este proyecto de graduación, gracias a su apoyo brindado pude alcanzar una de mis metas en la vida.

Por último pero no menos importante quiero agradecer a mi compañera de proyecto de graduación por estar a mi lado siempre ya que con perseverancia pudimos lograr y culminar uno de nuestros sueños anhelados, ser profesionales.

Adriana Soriano

DEDICATORIA

A Dios. Por su infinita bondad y amor.
A la Virgen María. Porque al igual que al lado de su hijo Jesucristo, siempre ha estado conmigo brindándome su amor incondicional de madre.

A mi mamá, Por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, por su ejemplo de perseverancia y constancia, por sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien.

A mi papa. Por los ejemplos de perseverancia y constancia que lo caracterizan, por el valor mostrado para salir adelante.

A mis hermanos, por su constante amor que es importante para mi superación personal, ya que siempre me han apoyado incondicionalmente.

TRIBUNAL DE GRADUACIÓN

Ph.D. Kleber Barcia V.
DECANO DE LA FIMCP
PRESIDENTE

M.Sc. Priscila Castillo S.
DIRECTORA DE PROYECTO DE
GRADUACIÓN

María Elena Murrieta, Ing., MBA
VOCAL PRINCIPAL

DECLARACIÓN EXPRESA

“La responsabilidad del contenido de este Proyecto de Graduación, nos corresponde exclusivamente; y el patrimonio intelectual de la misma a la ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DEL LITORAL”

(Reglamento de Graduación de la ESPOL)

Carla Paola Cedeño Quinde

Adriana Estela Soriano Huayamave

RESUMEN

A los profesionales con ambiciones de crear una empresa les surge la necesidad de saber los detalles y particularidades de cómo conformarla. De la misma manera sucede con los ingenieros/as de alimentos que quieren desarrollar una empresa en dicha área productiva. Al investigar se percibió que un procedimiento que debería ser rápido y de fácil comprensión, resultó ser engorroso y burocrático, lo cual hizo surgir la siguiente interrogante, ¿Cuántas ideas de negocios, las cuales podrían haber dado trabajo a muchas personas han sido quebrantadas por la falta de tiempo para los tramites, falta de información y complicaciones para obtener el capital necesario para implementarlas y hacerlas realidad?

Por esta razón este proyecto de graduación explica las diferentes actividades que deben realizarse para la creación de una empresa procesadora de alimentos, Para esto se realizó el diseño de una empresa ficticia que elabora cupcakes listos para consumir, el cual sirvió para el desarrollo de los capítulos con aplicaciones puntuales que permitirán transmitir una estructura procesal de las actividades que se deben cumplir para constituir una empresa procesadora de alimentos.

Además, se elaboró un modelo del plan de inversión de la empresa ficticia especificando los costos respectivos, requeridos para la creación y puesta en marcha de la empresa, el cual servirá como ejemplo para ingresarlo a la entidad financiera para la aceptación del préstamo del capital necesario. También se recopiló información necesaria referente a los requisitos legales, tributarios exigidos en la legislación ecuatoriana y permisos de funcionamiento de la Municipalidad de la ciudad de Guayaquil que servirán para la creación y puesta en marcha de la empresa procesadora de alimentos.

Con este proyecto de graduación se elaboró un manual con procedimientos conceptuales, de entendimiento lógico y de fácil uso, en donde el usuario recibirá una capacitación sencilla mediante una alternativa de transmisión de conocimientos, que servirá a los profesionales del área industrial de alimentos y carreras afines, permitiéndoles impulsarse hacia la creación de una empresa procesadora de alimentos, con el objetivo de encaminar una sociedad de empleados a una de empleadores contribuyendo de esa manera con el sector productivo del país.

ÍNDICE GENERAL

	Pág.
RESUMEN.....	I
ÍNDICE GENERAL.....	III
ÍNDICE DE TABLAS.....	V
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	VI
INTRODUCCIÓN.....	1

CAPÍTULO 1

1. GENERALIDADES DE UNA PYME, EMPRENDEDORES Y ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DENTRO DE LA ECONOMÍA.....	3
1.1 Definición del emprendedor y su características.....	3
1.1.1 Definición de emprendedor.....	3
1.1.2 Características del emprendedor.....	4
1.2 Definición y Generalidades de las PYMEs.....	6
1.2.1 Definición de las PYMEs.....	6
1.2.2 Generalidades de las PYMEs.....	7
1.3 Análisis de la industria de alimentos dentro de la economía.....	14
1.3.1 Desempeño Económico de la industria de Alimentos y Bebidas.....	17
1.3.2 Índice de Nivel de Actividad Económica.....	18
1.3.3 El empleo en la industria de Alimentos y Bebidas.....	21
1.4 Objetivos.....	22
1.4.1 Objetivo General.....	23
1.4.2 Objetivos Específicos.....	23

CAPÍTULO 2

2. CASO DE ESTUDIO.....	25
2.1 Obtención del crédito requerido por una empresa procesadora de alimentos.....	27
2.1.1 Requisitos de diferentes bancos.....	28
2.1.2 Modelo de plan de inversión	36
2.1.3 Activos Fijos.....	37
2.1.4 Cargos diferidos.....	39
2.1.5 Capital de trabajo neto.....	39
2.1.6 Modelo de flujo de Caja.....	40

CAPÍTULO 3

3. ASPECTOS LEGALES Y FISCALES PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PROCESADORA DE ALIMENTOS.....	46
3.1 Constitución de la empresa.....	47
3.2 Elementos Fiscales.....	54
3.2.1 Requisitos ambientales y municipales de la planta procesadora de alimentos.....	54
3.3 Condiciones de infraestructura de la planta procesadora de alimentos.....	63
3.4 Disposiciones con respecto al personal a emplearse.....	73
3.5 Obtención del permiso de Funcionamiento de una empresa procesadora de alimentos.....	75
3.6 Obtención del registro sanitario del producto alimenticio a comercializar.....	80

CAPÍTULO 4

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	85
--	----

APÉNDICES

BIBLIOGRAFÍA

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1	Características del Emprendedor	4
Tabla 2	Índice de nivel de actividad registrada - Elaboración de Productos Alimenticios y Bebidas - Ecuador 2003 – 2008.....	19
Tabla 3	Cuadro comparativo de las Entidades Bancarias de la Ciudad de Guayaquil (solicitud de préstamo)	33
Tabla 4	Activos Fijos para la Creación de una Empresa Procesadora de Cupcakes	38
Tabla 5	Cargos Diferidos para la Creación de una Empresa Procesadora de Cupcakes	39
Tabla 6	Capital de Trabajo neto para la Creación de una Empresa Procesadora de Cupcakes	40
Tabla 7	Flujo de Caja de la Empresa Procesadora de Cupcakes.....	42

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1.1	Participación promedio sobre las exportaciones industrializadas no petroleras en Ecuador año 2002 – 2008.....	16
Gráfico 1.2	Índice de nivel de actividad registrada en Ecuador 2007- 2008	20
Gráfico 1.3	Variación Porcentual Mensual del INA-R Según Industria en Ecuador– 2008.....	21
Gráfico 1.4	Índice de Empleo - Enero 2007- Abril 2009.....	22
Gráfico 3.1	Entes reguladores para la Constitución y puesta en marcha de una Empresa Procesadora de Alimentos.....	47
Gráfico 3.2	Procedimiento y Requisitos para registrar el nombre comercial de una empresa.	50
Gráfico 3.3	Proceso legal para crear una compañía.....	51
Gráfico 3.4	Pasos para la obtención de RUC	53
Gráfico 3.5	Pasos y Requisitos para obtención de Patente Municipal	54
Gráfico 3.6	Obtención de consulta de uso de suelo.....	56
Gráfico 3.7	Requisitos para obtener la tasa de habilitación y control municipal	58
Gráfico 3.8	Requisitos y Procedimiento para Obtener la Tasa de Servicios Contra Incendios	60
Gráfico 3.9	Requisitos para la Obtención de Certificados de Trampa de Grasa y de la Dirección Municipal de Medio Ambiente.....	61

Gráfico 3.10	Requisitos para la Obtención de clave en el SRI.....	62
Gráfico 3.11	Requisitos para la Obtención de clave en el IESS	73
Gráfico 3.12	Requisitos para Obtener Permiso de Funcionamiento ARCSA	75
Gráfico 3.13	Cuadro de Registro en Ecuapass.....	84
Gráfico 3.14	Requisitos que se deben adjuntar para la inscripción de registro sanitario de productos Alimenticios Nacionales.....	84

INTRODUCCIÓN

En la actualidad el Presidente de la República, Rafael Correa, anunció una medida de restricción de importaciones que recaerá en 647 subpartidas arancelarias, en las cuales están incluidos productos alimenticios que son utilizados como materia prima de las diferentes industrias de alimentos en Ecuador. Esta medida fortalece la industria nacional debido a que, al restringir las importaciones, las industrias que se encuentran en el país tendrían la necesidad de consumir productos nacionales.

Es por esta razón, que los emprendedores en el área de procesamiento de alimentos y carreras afines tienen una buena alternativa si pretenden establecer este tipo de industrias, ya que se crea un auge en la industria nacional para suplir la carencia de ciertas materias primas que son importadas. Estas industrias favorecerían la inversión y por ende aumentarían las fuentes de trabajo para los ecuatorianos, ya que son para el país un gran aporte debido a que generan el 7,83% del PIB (Producto interno bruto).

La industria de alimentos ha avanzado como respuesta a la necesidad actual de abastecer a la comunidad en forma ágil y adecuada con productos alimenticios procesados o sustitutos de alimentos frescos. Esta industria requiere para su desarrollo de elementos como capital y tecnología, pues la

creciente demanda de sus productos y la competencia con otras empresas que desarrollan sus actividades en el mismo campo exigen un permanente esfuerzo para tecnificar la producción.

A pesar de que emprender en una industria de alimentos es una buena alternativa, los emprendedores se han limitado debido a los trámites y procedimientos engorrosos y burocráticos que se tienen que realizar para la creación de la misma. Sin ignorar los evidentes problemas del actual sistema, se decidió formar parte de quienes buscan fomentar el emprendimiento en Ecuador. Este proyecto de graduación presenta una herramienta que vuelve más amigable los pasos a seguir en el sistema generando una guía para los emprendedores en el área industrial de alimentos y carreras afines.

CAPÍTULO 1

1. GENERALIDADES DE UNA PYME, EMPRENDEDORES Y ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS DENTRO DE LA ECONOMÍA.

1.1 Definición del emprendedor y sus características

1.1.1 Definición de emprendedor

El emprendedor es aquel que organiza y administra cualquier empresa o negocio, con considerable iniciativa y riesgo. Sabe interpretar las características reales del entorno a pesar de que no son aparentes y poderlas aprovechar. Es

capaz de luchar ante cualquier inconveniente que se les atraviesa a su estrategia y no le teme al fracaso. Además, es capaz de crear un grupo con motivación suficiente que le da el apoyo que necesita [1].

1.1.2 Características del emprendedor

Las características esenciales que todo emprendedor debe tener para alcanzar sus objetivos son los siguientes:

Tabla 1

Características del Emprendedor

CARÁCTERÍSTICAS DEL EMPRENDEDOR	
Pasión	Entregan a su actividad con cuerpo y alma para lograr las metas y objetivos trazados
Visión	Necesita un plan y la visualización de los objetivos finales. El trabajo comienza definiendo los pasos estratégicos que lo llevará a alcanzar los resultados.
Capacidad de aprendizaje	Los emprendedores exitosos reconocen que están aprendiendo siempre y que pueden aprender de todos cada día.
Buscar lograr resultados	Son personas prácticas que creen que pueden controlar su propio destino y que toman decisiones llevadas a la acción para lograr objetivos en un plazo determinado.
Determinación y coraje	Tienen que aceptar los problemas y tomar oportunas y firmes decisiones para solucionarlos con eficacia. Debe anticiparse a las dificultades, y estar en la capacidad de identificar cuando algo está mal para corregirlo.

(Continuación de Tabla 1)

Creatividad e innovación	La creatividad es el proceso por el cual las ideas son generadas, desarrolladas y transformadas en valor agregado. Es necesario identificar nuevas posibilidades de hacer las cosas y garantizar diferenciación.
Persistencia	Toda iniciativa debe ser persistente. Hay que dar un paso a la vez y buscar perfeccionarlo de manera creativa y organizada.
Sentido de oportunidad	El emprendedor identifica necesidades, problemas y tendencias de las personas que viven a su alrededor y trata de concebir alternativas de satisfacción o solución según sea el caso.
Trabajo en equipo	El liderazgo del emprendedor busca unificar ideas y lograr consensos ante los problemas que se le presenta haciendo que el grupo humano involucrado en el emprendimiento funcione en armonía.
Autoestima	El emprendedor es optimista y seguro. De tener confianza en uno mismo y en las propias habilidades y capacidades surge el poder mágico de ser positivo y atraer el éxito.
Asertividad	No dar rodeos e ir directo al grano para manifestar lo que se piensa, siente y quiere sin lastimar a los demás.
Organización	Establecer un cronograma de actividades que se programa con la capacidad de recibir ajustes permanentes.
Ser un hábil comunicador	La comunicación eficaz es la base de las buenas relaciones y los negocios. Cuando se expresan ideas tienen ser clara y concretas.
Tener conocimiento técnicos	Manejar la materia con detenimiento, de manera tal de poseer el conocimiento y experiencia necesarios sobre el proceso productivo y los canales de comercialización.

Fuente: Empleare [2]

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano, 2013

Estas características se encuentran en diferentes grados en cualquier emprendedor. No es que todos los individuos los posean, sin embargo en la sociedad, existe un buen número de personas que pueden convertirse en emprendedores.

Se debe realizar un análisis de cuáles son los recursos con los que se cuentan y reconocer cuáles son las fortalezas y debilidades, para saber en qué rubros se necesita capacitación o la ayuda de expertos.

1.2 Definición y Generalidades de las PyMEs

Las PyMEs en Ecuador se encuentran en particular en la producción de bienes y servicios, siendo la base del desarrollo social tanto produciendo, demandando y comprando productos o añadiendo valor agregado, por lo que se constituyen un papel fundamental en la generación de riqueza y empleo.

1.2.1 Definición de las PyMEs

Se conoce como PyMEs al conjunto de pequeñas y medianas empresas que de acuerdo a su volumen de ventas, capital social, cantidad de trabajadores, y su nivel de producción o

activos presentan características propias de este tipo de entidades económicas.

En Ecuador las pequeñas y medianas empresas que se han formado realizan diferentes tipos de actividades económicas entre las que se destacan las siguientes [3]:

- Comercio al por mayor y al por menor.
- Agricultura, silvicultura y pesca.
- Industrias manufactureras.
- Construcción.
- Transporte, almacenamiento, y comunicaciones.
- Bienes inmuebles y servicios prestados a las empresas.
- Servicios comunales, sociales y personales.

1.2.2 Generalidades de las PYMEs

- **Fortalezas de las PYMEs:**
 - Representan el 95% de las unidades productivas
 - Generan el 60% del empleo
 - Participan del 50% de la producción
 - Amplio potencial redistributivo
 - Capacidad de generación de empleo

- Amplia capacidad de adaptación
- Flexibilidad frente a los cambios
- Estructuras empresariales horizontales [4].

- **Debilidades de las PYMEs:**

- Insuficiente y/o inadecuada tecnología y maquinaria para la fabricación de productos
- Insuficiente capacitación del talento humano.
- Insuficiencia de financiamiento.
- Insuficiente cantidad productiva
- Inadecuación de la maquinaria y procedimientos propios a las normativas de calidad exigidas en otros países [4].

- **Características de las PYMEs:**

Al ser una empresa en desarrollo sus principales características consisten:

- Requieren de exigencias técnicas, de calidad y legales.
- Escasa capacidad de negociación.
- Inexistencia de estrategias globales de internacionalización
- Débiles encadenamientos productivos-materias primas
- Costos elevados por desperdicio de materia prima.

- Insuficiente cantidad productiva para exportar.
 - Inadecuación de la maquinaria y procedimientos propios a las normativas de calidad exigidas en empresas grandes [4].
- **Tratamiento tributario de las PYMEs.**

Para fines tributarios las PYMES de acuerdo al tipo de RUC que posean se las divide en:

 - Personas naturales
 - Sociedades [4].
- **Órganos de Regulación de las MIPYMEs.**

¹El Consejo Sectorial de la Producción coordinará las políticas de fomento y desarrollo de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa con los ministerios sectoriales en el ámbito de sus competencias. Para determinar las políticas transversales de MIPYMEs, el Consejo Sectorial de la Producción tendrá las siguientes atribuciones y deberes:

 - Aprobar las políticas, planes, programas y proyectos recomendados por el organismo ejecutor, así como

¹ Código de la Producción, Diciembre 2010

monitorear y evaluar la gestión de los entes encargados de la ejecución, considerando las particularidades culturales, sociales y ambientales de cada zona y articulando las medidas necesarias para el apoyo técnico y financiero.

- Formular, priorizar y coordinar acciones para el desarrollo sostenible de las MIPYMES, así como establecer el presupuesto anual para la implementación de todos los programas y planes que se prioricen en su seno.
- Autorizar la creación y supervisar el desarrollo de infraestructura especializada en esta de infraestructura especializada en esta materia, tales como: centros de desarrollo MIPYMES, centros de investigación y desarrollo tecnológico, incubadoras de empresas, nodos de transferencia o laboratorios, que se requieran para fomentar, facilitar e impulsar el desarrollo productivo de estas empresas en concordancia con las leyes pertinentes de cada sector.
- Coordinar con los organismos especializados, públicos y privados, programas de capacitación, información, asistencia técnica y promoción comercial, orientados a

promover la participación de las MIPYMES en el comercio internacional.

- Propiciar la participación de universidades y centros de enseñanza locales, nacionales e internacionales, en el desarrollo de programas de emprendimiento y producción, en forma articulada con los sectores productivos, a fin de fortalecer a las MIPYMES.
- Promover la aplicación de los principios, criterios necesarios para la certificación de la calidad en el ámbito de las MIPYMES, determinados por la autoridad competente en la materia.
- Impulsar la implementación de programas de producción limpia y responsabilidad social por parte de las MIPYMES.
- Impulsar la implementación de herramientas de información y de desarrollo organizacional, que apoyen la vinculación entre las instituciones públicas y privadas que participan en el desarrollo empresarial de las MIPYMES [4].

- **Aporte de las PYMES en el Ecuador.**

De acuerdo al tamaño, las empresas tienen las categorías siguientes:

- **Microempresas:** Emplean hasta 10 trabajadores, y su capital fijo (descontado edificios y terrenos) puede ir hasta 20 mil dólares.
- **Talleres artesanales:** Se caracterizan por tener una labor manual, con no más de 20 operarios y un capital fijo de 27 mil dólares.
- **Pequeña Industria:** Puede tener hasta 50 obreros
- **Mediana Industria:** Alberga de 50 a 99 obreros, y el capital fijo no debe sobrepasar de 120 mil dólares.
- **Grandes Empresas:** Son aquellas que tienen más de 100 trabajadores y 120 mil dólares en activos fijos [4].

- **Ventajas de una PYME**

- Recursos sin explotar y útiles
- Mano de obra hábil y aún barata
- Posibilidades de sustituir importaciones
- Aplicación de Regímenes Aduaneros Especiales

- Optar por el Mercado Andino para productos industriales con ventajas competitivas y comparativas
- Movilizar la capacidad de acción de los gremios
- Acudir al apoyo de la CORPEI²

Para entrar en un proceso sostenido de participación de las pequeñas industrias en el comercio internacional, se deben emprender en acciones conjuntas entre gobierno, gremios y empresarios, encaminadas a:

- Intensivos programas de capacitación en administración.
- Las empresas deben entrar en un mejoramiento continuo de la calidad, para lo cual se requiere el apoyo del gobierno y la asistencia técnica de la cooperación internacional
- Negociar con proveedores confiables, que aseguren la entrega de materias primas e insumos de calidad y a tiempo
- Cumplir con las normas de producción limpia, esto da seguridad en el acceso a mercados internacionales
- Las empresas deben trabajar con una producción especializada, esto asegura eficiencia, calidad y competitividad.

² Es una institución sin fines de lucro, encargada de la promoción privada de las exportaciones e inversiones en el desarrollo económico y competitivo del Ecuador.

- Deben procurar la asociación con otras empresas afines y complementarias, esto dará más certeza en el cumplimiento de las cantidades, normas y tiempos de exportación.
- Utilizar canales de distribución reconocidos y confiables
- Utilizar el internet para las ventas
- Hacer un trabajo de calidad y a tiempo [4].

1.3 Análisis de la industria de alimentos dentro de la economía

No existen datos actualizados que aporten sobre la participación de las industrias de alimentos dentro de la economía del país; sin embargo se analizaron estudios realizados en años anteriores sobre el aporte económico de dichas industrias.

El consumo de alimentos es de carácter masivo y la industria dedicada a la elaboración de los mismos tiene una particular relevancia dentro de la producción y desempeño económico nacional.

Según las Cuentas Nacionales del Banco Central del Ecuador, en el 2007 el valor agregado³ de la industria manufacturera sin incluir la refinación de petróleo representó el 14% del Producto Interno Bruto

³ El valor agregado es el valor adicional que adquieren los bienes y servicios al ser transformados durante el proceso productivo.

(PIB), la industria de alimentos y bebidas le sigue con el mayor aporte con el 7,83% del Producto Interno Bruto.

En general la industria manufacturera es la de mayor aporte en el país con el 87,4, en donde la industria de alimentos tiene especial importancia pues contribuye con el 55,9%.

En los últimos años se observa un leve pero continuo incremento de la importancia de la industria de alimentos y bebidas dentro de la economía nacional, recuperando en cierto modo la participación relativa que tenía hasta 1999, año en el que el país experimentó una de las más fuertes crisis económicas.

El valor agregado de la industria de alimentos y bebidas ha crecido en los últimos años, y el mayor aporte corresponde a la industria de elaboración y conservación de camarón con el 33,8%.

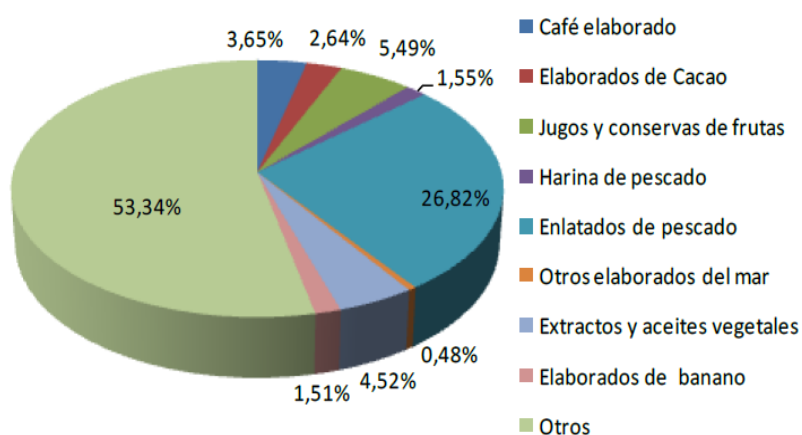
Como signo de recuperación de la crisis económica, durante el periodo 2001 – 2007, la industria de alimentos experimentó una tasa de crecimiento promedio de 7,33%, mayor a la tasa de variación promedio de toda la economía (4,79%) y al crecimiento promedio de la industria manufacturera (5,21%).

En relación al comportamiento de la industria dentro del comercio internacional, entre el 2002 y el 2008 la exportación de productos

industrializados no petroleros representó en promedio el 19,3 % de las exportaciones totales. Se puede por lo tanto inferir que la exportación ecuatoriana continúa basándose en productos primarios en promedio 75,8% de las exportaciones totales.

Los productos alimenticios industrializados de mayor peso dentro de las exportaciones son los enlatados de pescado (Gráfico 1.1) con una participación promedio durante el periodo 2002 - 2008 de 26,8% en relación a las exportaciones industrializadas no petroleras totales [5].

Gráfico 1.1 Participación promedio sobre las exportaciones industrializadas no petroleras en Ecuador (Año 2002 – 2008)



Fuente: Banco Central del Ecuador, Año 2009

1.3.1. Desempeño económico de la industria de alimentos y bebidas

La elaboración de alimentos y bebidas es la principal industria del sector manufacturero. Su producción en el año 2007 logro representar el 42,5% de la industria manufacturera, destacándose dentro de esta la producción elaboración y conservación de carne, pescado, frutas, legumbres, aceites y grasas con el 59,1% [5].

Si bien es cierto la industrias de elaboración y conservación de carne, pescado, frutas, legumbres, aceites y grasas son las de mayor producción, disociando cada una de las industrias que componen el sector de alimentos y bebidas, se destacan las siguientes como las de mayor aporte:

- Elaboración y conservación de productos de pescado (41,8%)
- Elaboración de aceites y grasas de origen vegetal o animal (10,1%)
- Elaboración de piensos⁴ preparados (9,1%) [5].

⁴ Materias naturales y productos elaborados, de cualquier origen, que por separado o convenientemente mezclados entre sí, resulten aptos para la alimentación animal.

1.3.2. Índice de nivel de actividad económica

El INA-R⁵ que mide el desempeño económico-fiscal de los sectores productivos de la economía nacional, a través del tiempo, conforme a la nomenclatura CIU-3 (Clasificación Industrial Internacional Uniforme de todas las actividades económicas); caracterizando a cada mes calendario en términos de su crecimiento histórico promedio y del comportamiento medio de los últimos doce meses anteriores al de referencia [6].

Para la industria dedicada a la elaboración de productos alimenticios y bebidas se ubicó en el mes de diciembre de 2008 en 93,04 como se puede observar en la tabla 2.

⁵ El Índice de Nivel de Actividad Registrada (INA-R)

Tabla 2
Índice de nivel de actividad registrada - Elaboración de
Productos Alimenticios y Bebidas - Ecuador 2003 – 2008

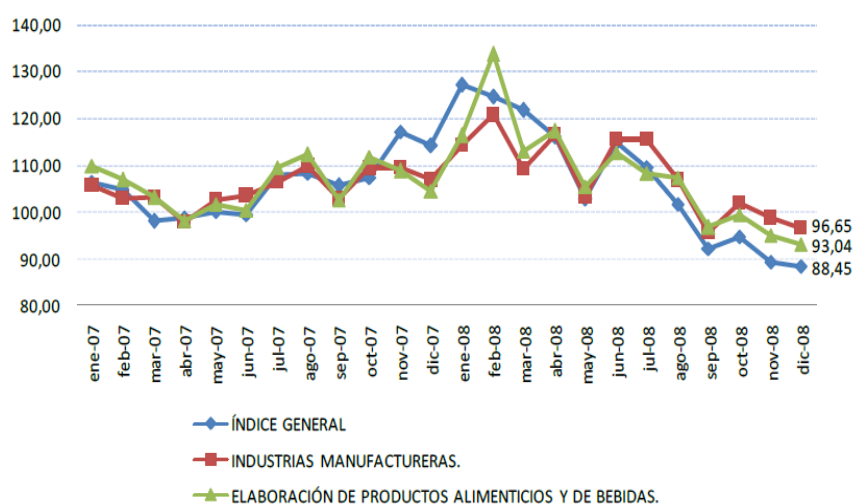
Mes/ Año	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Enero	102,81	104,87	109,11	103,25	109,91	116,36
Febrero	102,75	110,98	109,66	104,31	106,85	133,65
Marzo	103,54	113,45	109,89	116,72	103,05	113,09
Abril	102,57	106,74	107,37	107,54	98,12	117,23
Mayo	96,76	102,30	111,89	111,85	101,72	105,51
Junio	99,01	106,51	108,01	109,08	100,40	112,73
Julio	99,56	105,52	104,50	104,28	109,57	108,37
Agosto	93,32	97,43	106,60	110,63	112,18	107,23
Septiembre	84,44	92,15	98,10	102,04	102,68	96,71
Octubre	81,75	90,15	90,15	98,55	111,80	99,52
Noviembre	91,15	97,59	101,87	102,80	108,79	95,08
Diciembre	98,83	103,01	95,23	99,49	104,51	93,04

Fuente: INEC, Indicadores de la Producción Industrial.

El índice de producción de la industria de alimentos y bebidas es inferior al de la industria manufacturera pero superior al índice general. La industria de alimentos y bebidas registró en febrero de 2008 el mayor índice de actividad económica durante el periodo 2003 – 2008 (133.65), alcanzando una variación mensual de 14,9% y una anual de 25,08%. Sin embargo en el año 2008, a partir de julio la actividad económica del sector presenta un deterioro, reflejado en tasas

de variación anuales y mensuales negativas al final del año. Dicha disminución es atribuible a un decrecimiento del consumo de los hogares y una consiguiente baja en las ventas como consecuencia de la crisis económica mundial [6].

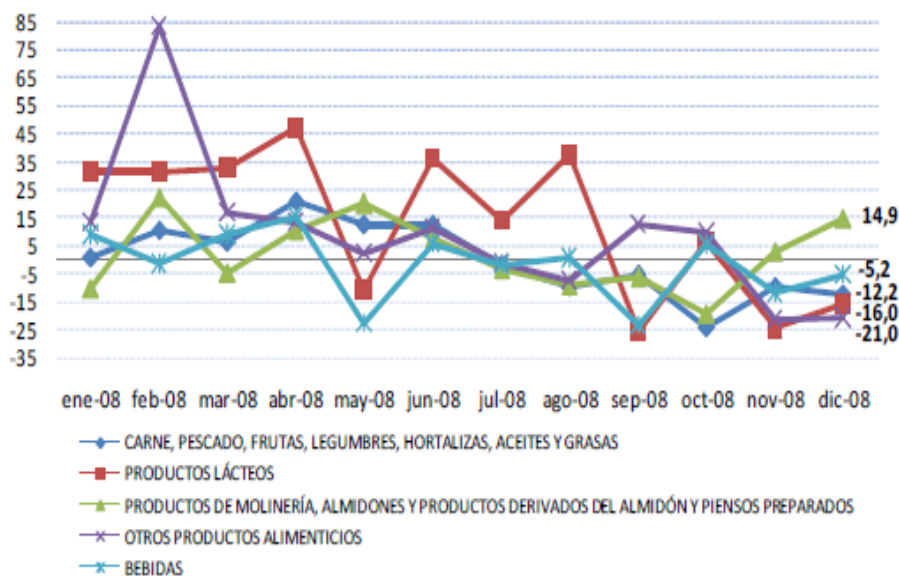
Gráfico1.2 Índice de nivel de actividad registrada en Ecuador 2007- 2008



Fuente: INEC, Indicadores de la Producción Industrial, Año 2009

Con respecto a las variaciones anuales, a diciembre de 2008 se presentan caídas en cuatro de las cinco industrias que conforman el sector de alimentos y bebidas. La única industria que registra una variación positiva es la de elaboración de productos de molinería, almidones y sus derivados (14,9), a pesar de haber sufrido una desaceleración de su crecimiento hasta octubre del mismo año [6].

Gráfico 1.3 Variación Porcentual Anual del Índice de Actividad Registrada Según Industria en Ecuador– 2008



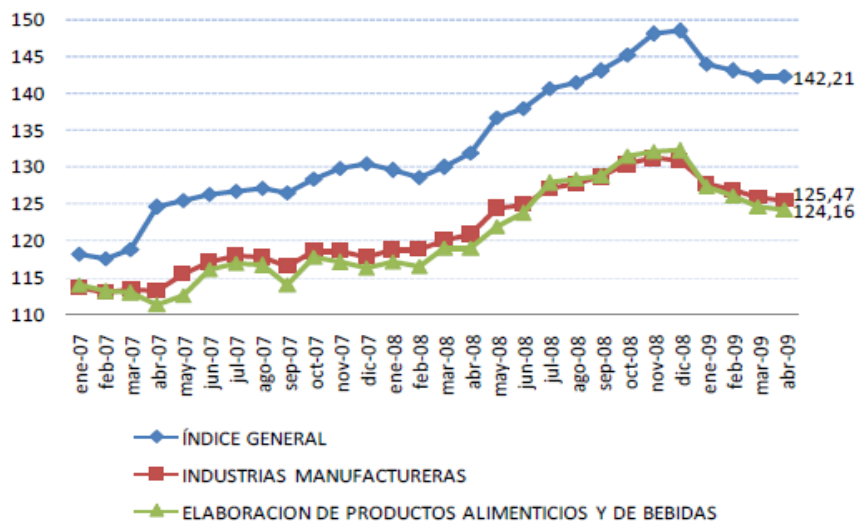
Fuente: INEC, Indicadores de la Producción Industrial Año 2009

1.3.3. El empleo en la industria de alimentos y bebidas

Índice de Empleo

El índice de empleo del sector de alimentos y bebidas en abril de 2009 se ubicó en 124,16. Como se observa en el gráfico 1.4, éste índice se ha comportado de manera similar al de las industrias manufactureras pero inferior al índice general [6].

Gráfico 1.4 Índice de Empleo - Enero 2007- Abril 2009



Fuente: INEC, Indicadores de la Producción Industrial.

1.4. Objetivos

Al analizar lo descrito en este capítulo se observa la importancia que tienen las industrias de alimentos para la economía del país. Debido a esto se quiere fomentar la creación de PYMEs productoras de alimentos, recopilando información que servirá para la creación y puesta en marcha de dichas empresas por lo que se proponen los siguientes objetivos.

1.4.1 Objetivo General

- Elaborar un manual didáctico, con todos los procedimientos y la descripción respectiva de las actividades, que servirá como una guía para gestionar una industria procesadora de alimentos.

1.4.2 Objetivos Específicos

- Analizar la participación e importancia de las PyMEs de alimentos dentro de la economía de Ecuador; a través de datos históricos.
- Esquematizar información acerca de las diferentes actividades que se deben realizar para la creación y puesta en marcha de una empresa procesadora de alimentos.
- Establecer un documento modelo de flujo de caja que servirá para presentar a una entidad financiera; documento necesario para la aprobación del capital de inversión de la empresa procesadora de alimentos.

- Diseñar un manual didáctico con todos los procedimientos a seguir para la creación de una empresa procesadora de alimentos.

CAPÍTULO 2

2. CASO DE ESTUDIO

Para el desarrollo de este proyecto de graduación se creará una empresa que se desarrolle en el área productiva de cupcakes elaborados a base de calabaza y harina de arroz integral. Para poder crear dicha empresa lo primero que se tiene en cuenta es que se necesita para obtener el financiamiento⁶ necesario.

Existen diferentes tipos de financiamientos y puede clasificarse de la siguiente manera:

⁶ Financiamiento no es más que los recursos monetarios financieros necesarios para llevar a cabo una actividad económica, con la característica esencial que generalmente se trata de sumas tomadas a préstamo que complementan los recursos propios.

• **Financiamiento Interno.-** Es aquel que proviene de los recursos propios de la empresa, como: aportaciones de los socios o propietarios, la creación de reservas de pasivo y de capital, es decir, retención de utilidades, la diferencia en tiempo entre la recepción de materiales y mercancías compradas y la fecha de pago de las mismas [8].

• **Financiamiento Externo.-** Es aquel que se genera cuando no es posible seguir trabajando con recursos propios, es decir cuando los fondos generados por las operaciones normales más las aportaciones de los propietarios de la empresa, son insuficientes para hacer frente a desembolsos exigidos para mantener el curso normal de la empresa, es necesario recurrir a terceros como: préstamos bancarios, factoraje financiero, etc. [8]

Para conocer la inversión que se requiere para la creación y puesta en marcha de la empresa procesadora de cupcakes, se debe conocer la cantidad de consumidores que comprarían y consumirían el producto, y a qué precio están dispuestos a obtenerlo. Para ello se deberá realizar un estudio de mercado el cual ayudará a obtener la posible demanda que tendrá el producto. (En el Apéndice A se detalla cómo se debe realizar el estudio de mercado, tomando como ejemplo el estudio del cupcake elaborado a base de calabaza y harina de arroz integral.)

Todos los emprendedores que deseen crear una empresa primero deberán realizar el estudio de mercado⁷, que también ayudará para la elaboración del estudio técnico⁸ (Ver apéndice B), en donde se determinará la cantidad y capacidad de equipos y mano de obra necesaria. Obteniendo con esta información los costos necesarios para la creación de la empresa y con ello poder elaborar el estudio financiero que servirá para analizar si el proyecto es factible o no.

2.1. Obtención del crédito requerido por una empresa procesadora de alimentos.

Los emprendedores con conocimientos sobre los recursos que se necesitan para la creación de una empresa procesadora de alimentos y tomando en consideración que no se cuenta con el capital necesario para la puesta en marcha de la empresa, se ven en la necesidad de buscar posibles fuentes de financiamiento bancario en la ciudad de Guayaquil.

Una de las principales formas de obtener financiamiento es el crédito, que no es más que el dinero que se recibe para hacer frente a una

⁷ Estudio de mercado es una técnica que permite recopilar datos, de cualquier aspecto que se desee conocer para, posteriormente, interpretarlos y hacer uso de ellos. Ayuda a conocer el tamaño del mercado que se desea cubrir, en el caso de vender o introducir un nuevo producto.

⁸ El estudio técnico es un estudio que se realiza una vez finalizado el estudio de mercado, el cual permite tener la base para el cálculo financiero y la evaluación económica del proyecto. Para realizar este estudio se debe precisar el procedimiento a realizar del producto o servicio a ofrecer.

necesidad financiera y el que la entidad se compromete a pagar en un plazo de tiempo, a un precio determinado (interés), con o sin pagos parciales, y ofreciendo garantías de satisfacción de la entidad financiera que le aseguren el cobro del mismo.

La respuesta de dónde obtener un crédito no es difícil pero sí muy amplia, pues existen diversas instituciones encargadas de otorgarlo, de ahí que existe el crédito bancario y diversas fuentes de obtener financiamiento.

2.1.1 Requisitos de diferentes bancos.

Las entidades bancarias separan las actividades financiables en sectores: de energías renovables, manufactura, eléctrico, agropecuario, pesca, minero, construcción, turismo, transporte. No teniendo ninguna distinción al momento de realizar el préstamo, solo sirven para mantener sus lineamientos y analizar los diferentes casos dependiendo de la cantidad de dinero que se solicite al banco. Para conocer los diferentes requerimientos, montos e intereses de las entidades bancarias se recolectó información acudiendo a las matrices en marzo del 2013.

- **CFN (Corporación Financiera Nacional).**- Brinda un financiamiento de hasta el 70% para proyectos nuevos con valor desde \$ 75.000, hasta \$200.000 con un plazo de pago para activos fijos de hasta 10 años y para capital de trabajo hasta 3 años. La tasa de interés para PYMEs es desde 9,75% - hasta 11,5% para activos fijos y para capital de trabajo del 10.5 %. Se tiene que dejar una garantía del 125% del valor prestado y las garantías debe ser de tipo prendario (maquinas, equipos, vehículos e inventarios no perecibles) o de tipo hipotecario.

Para créditos de hasta US\$ 300,000 no se requiere proyecto de evaluación; Para créditos superiores a US\$ 300,000 se requiere completar el modelo de evaluación que la CFN proporciona en medio magnético [10].

- **BNF (Banco Nacional de Fomento).**- Brinda un financiamiento de hasta el 80% con créditos de \$20.000 a \$100.000 con una tasa de interés para capital de trabajo del 11.20% anual y para adquirir maquinaria con tasa de interés del 10.21%; también existe un financiamiento del 100% con microcréditos menores a \$20.000 pero con una tasa de interés del 15%. La garantía es quirografaria (personal),

prendaria o hipotecaria. En los préstamos respaldados con hipoteca, prenda, cartera u otro tipo de garantías reales, la relación porcentual garantía/préstamo será de al menos del 120%, considerando el total de obligaciones directas e indirectas que el cliente mantenga con el BNF. Los plazos se fijarán en función del análisis de la viabilidad técnica, económica y financiera del proyecto, la finalidad de la inversión, la capacidad de pago y el ciclo de comercialización de los bienes producidos. Estos podrán ser: Corto plazo: hasta dos años; Mediano plazo: más de 2 años hasta 7 años; y, Largo Plazo: de más de 7 hasta 20 años [11].

- **Banco del Pacífico.-** Este crédito está dirigido a pequeñas y medianas empresas para el financiamiento con una Tasa de interés desde el 9.76%, la cual dependerá del plazo y monto solicitado. Una tasa fija de hasta 2 años para Capital de trabajo, y hasta 1 año para compra de Activos fijos; Y un plazo de pago de hasta 2 años para Capital de trabajo, y hasta 6 años para compra de Activos Fijos. Los Créditos van desde \$3,000 hasta \$1,000.000, con un período de gracia de capital de hasta 1 año para financiamiento de

Activos fijos. Para esta entidad financiera son consideradas pequeñas y medianas empresas a aquellas legalmente constituidas con facturación en ventas anuales desde \$100,000 hasta \$1, 000,000 [12].

- **Banco Internacional.-** Con financiamiento a una tasa de intereses del 11,83 % anual, la garantía es personal y real. El monto del préstamo va desde \$15.000 hasta \$100.000; para capital de trabajo se da un plazo de pago de 12 meses se puede hacer un solo pago al final del periodo o pagos realizar pagos periódicos dependiendo del ciclo productivo. Para el capital de inversión (financiamiento adquisición de bienes de capital, compra de maquinaria, ampliación de capacidad operativa, adquisición de bienes inmuebles para procesos operativos) el plazo es de 24 meses y con respecto a la amortización se realizarán pagos periódicos [13].
- **Banco Bolivariano.-** Los préstamos se dan sólo a personas que tengan cuenta en el Banco y la tasa de interés depende del monto que se requiera, con una tasa de intereses del 11.83 % [14].

- **Banco de Machala.-** Se dan créditos para persona natural hasta de \$20.000 y para persona jurídica hasta \$50.000, con una tasa de interés del 11.23 % [16].

- **Banco Promérica.-** Tiene una tasa de interés fija de 11.23 % con préstamos desde \$3.500,00 hasta \$10.000, con un garante hasta \$15.000,00 monto mayor una garantía real. Se pueden realizar pagos mensuales, trimestrales o renovables. Y un plazo de pago de 24 meses para capital de trabajo [16].

- **Banco Solidario.-** Para obtener préstamo de esta entidad la empresa tiene que tener mínimo un año de funcionamiento y se presta desde \$1.000.00 hasta \$20.000.00. Con una tasa de interés del 11.20 % a hasta 36 meses plazo [17].

Para obtener el crédito necesario por medio de estas entidades bancarias, es necesario presentar cierta documentación específica que puede variar dependiendo de la entidad financiera, pero en la mayoría son los mismos requerimientos. Esto servirá para los trámites de la aprobación del préstamo.

Tabla 3

Cuadro comparativo de las Entidades Bancarias de la Ciudad de Guayaquil (solicitud de préstamo)

CUADRO COMPARATIVO DE LAS ENTIDADES BANCARIAS DE LA CIUDAD DE GUAYAQUIL (SOLICITUD DE PRÉSTAMO)					
Entidad Financiera	Financiamiento	Monto de Préstamo	Tasa de Interés	Plazo de Pagos	Garantía
<i>CFN (Corporación Financiera Nacional)</i>	Hasta el 70%; para proyectos nuevos. Hasta el 100% para proyectos de ampliación	Desde \$ 75000 hasta \$200.000	Capital de trabajo: 10.5%; Activos Fijos: desde 9,75% - hasta 11,5%.	Activo Fijo: hasta 10 años. Capital de Trabajo: hasta 3 años. Asistencia Técnica: hasta 3 años.	La relación porcentual garantía/préstamo será de al menos del 125 % del valor prestado (Tipo Prendaria)
<i>BNF (Banco Nacional del Fomento)</i>	Hasta el 80 % en activos fijos y 100% en maquinaria	Desde \$20.000 hasta \$100.000	Capital de Trabajo 11.20 % y 10.21 % para Maquinaria	Se fijaran en función a un análisis: Corto plazo: Hasta dos años; Mediano plazo: Más 2 años, Hasta 7 años; y, Largo plazo: De más de 7 hasta 20 años.	La relación porcentual garantía/préstamo será de al menos del 120%. Quirografaria (Personal), Prendaria o Hipotecaria.
	Del 100 % con microcréditos	Menores a \$20.000	15%		
<i>Banco del Pacifico</i>	Se realiza una evaluación del caso y de La situación de los prestamistas	Desde \$3,000 Hasta \$1,000.000	Desde el 9.76%	Hasta 6 años de Activos Fijos y Hasta 2 Años para Capital de Trabajo	Se deberán presentar garantías reales. (Prendaria o Hipotecaria).
<i>Banco internacional</i>	Se realiza una evaluación del caso y de La situación de los prestamistas	Desde \$15.000 Hasta 100.000	12%	Hasta 1 Año para Capital de Trabajo; Hasta 2 años para capital de inversión.	Quirografaria (Personal), Prendaria o Hipotecaria.

(Continuación Tabla 3)

Banco Bolivariano	Se realiza una evaluación del caso y de La situación de los prestamistas, solo pueden aplicar las personas que son clientes del banco.	Desde \$12.000 Hasta \$200.000	11.83 %	El plazo se fija dependiendo del monto requerido.	Quirografaria (Personal), Prendaria o Hipotecaria.
Banco Machala	Se realiza una evaluación del caso y de La situación de los prestamistas	Para persona natural hasta de \$20.000 y para persona jurídica hasta \$50.000	11.23%	El plazo se fija dependiendo del monto requerido.	Prendaria o Hipotecaria.
Banco Promérica	Se realiza una evaluación del caso y de La situación de los prestamistas	Desde \$3.500,00 Hasta \$10.000 con un garante hasta \$15.000,00	11.23%	Hasta 2 Años para Capital de Trabajo	Quirografaria (Personal), Garante, Prendaria o Hipotecaria.
Banco Solidario	Se realiza una evaluación del caso y de La situación de los prestamistas	Desde \$1.000.00 Hasta \$20.000.00.	11.20 %	Hasta 36 meses plazo	Quirografaria (Personal) Prendaria o Hipotecaria.

Fuente: Folletos de Diferentes entidades Bancarias en la ciudad de Guayaquil, 2013

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano, Año 213.

Documentación requerida:

- Legal
 - ✓ Ser cliente del Banco a solicitar el préstamo (Este requerimiento es sólo para Banco Bolivariano)
 - ✓ Estabilidad mínima de 2 años en el negocio. (este requerimiento solo lo solicita Banco Bolivariano y Banco Promérica)
 - ✓ Copia de RUC.
 - ✓ Copia de facturas de los últimos 6 meses.
 - ✓ Copia de declaración de IVA de los últimos 6 meses.
 - ✓ Copia de declaración de impuesto a la renta de los últimos 3 años. (CFN por un año fiscal)
 - ✓ Fotocopia a color de cédula de identidad y certificado de votación del deudor y cónyuge.

- Financiera
 - ✓ Solicitud de crédito.
 - ✓ Copia de estados de cuenta (bancarios o de tarjetas) de los últimos 3 meses.
 - ✓ Flujo de caja proyectado por el período del préstamo.

- Bienes
 - ✓ Respaldos patrimoniales del bien a hipotecar (matrículas, impuestos prediales, etc.)
 - ✓ Declaración patrimonial actualizada.
 - ✓ Se podrá requerir documentación adicional dependiendo del caso, así como también documentación del bien que se dejará en garantía.

2.1.2. Modelo de plan de inversión

Analizando las alternativas de créditos de las entidades bancarias (Tabla 3) se pudo observar que para el caso de la empresa procesadora de cupcakes la mejor opción es solicitar el préstamo al banco del Pacífico, ya que esta entidad bancaria otorga préstamos con menor tasa de interés. Las tasas de interés de la CFN también son menores, pero el banco del Pacífico presenta una mejor alternativa para el financiamiento de la empresa procesadora de cupcakes ya que otorga el 100% del capital requerido en donde el monto mínimo en el que se puede adquirir un préstamo va desde \$3.000 hasta \$1,000.000 en donde lo requerido está dentro del intervalo. Por otro lado en CFN el valor mínimo de crédito está en \$75.000, lo cual excede al préstamo requerido.

Para comenzar a realizar el modelo de plan de inversión es necesario conocer los diferentes recursos que necesita la empresa, para ello se debe conocer varios conceptos financieros que se detallaran y desarrollaran en los siguientes puntos de este proyecto de graduación; obteniendo como resultado un modelo de flujo de caja el cual es presentado a la entidad financiera a la al momento que se solicita el préstamo requerido.

2.1.3. Activos Fijos

Un activo fijo es un bien de una empresa, ya sea tangible o intangible, que no puede convertirse en líquido a corto plazo y que normalmente son necesarios para el funcionamiento de la empresa y no se destinan a la venta.

Son ejemplos de activos fijos: bienes inmuebles, maquinaria, material de oficina, etc. Se incluyen dentro del activo fijo las inversiones en acciones, bonos y valores emitidos por empresas afiliadas [18].

Clasificación de activos fijos

- Tangible, elementos que pueden ser tocados, tales como los terrenos, los edificios, la maquinaria, etc.

- Intangible, que incluye cosas que no pueden ser tocadas materialmente, tales como los derechos de patente, etc.
- Las inversiones en compañías.

A continuación se detallarán los activos fijos de la empresa procesadora de cupcakes.

Tabla 4
Activos Fijos para la Creación de una Empresa Procesadora de Cupcakes

Equipos	Cantidad	Precio Unitario	Precio Total
Balanza recepción	1	\$ 589,00	\$ 589,00
Batidora industrial 30 litros	1	\$ 1.026,79	\$ 1.026,79
Frigorífico	1	\$ 1.550,00	\$ 1.550,00
licuadora industrial 25 litros	1	\$ 605,00	\$ 605,00
Tinas de lavado	1	\$ 580,00	\$ 580,00
Baldes acero	5	\$ 80,00	\$ 400,00
Tanques rectangulares	2	\$ 1.068,00	\$ 2.136,00
Bandejas de acero inoxidable	8	\$ 20,45	\$ 163,60
Mesa de acero inoxidable	3	\$ 280,00	\$ 840,00
Molino con Tamiz	2	\$ 261,04	\$ 522,08
Cocina Industrial 3 hornillas	1	\$ 370,00	\$ 370,00
Ollas de acero inoxidable 30 litros	4	\$ 600,16	\$ 2.400,64
Moldes non-stick	10	\$ 90,00	\$ 900,00
Tanques de gas industrial	2	\$ 140,00	\$ 280,00
Horno industrial	1	\$ 1.230,00	\$ 1.230,00
Camión	1	\$ 15.000,00	\$ 15.000,00
Montacargas	1	\$ 11.000,00	\$ 11.000,00
TOTAL			\$ 39.593,11

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano, 2013

2.1.4. Cargos diferidos

Los cargos diferidos son aquellos desembolsos o pagos por anticipado y que no son susceptibles de ser recuperados, por la empresa en donde beneficiaran a la misma [19].

En la empresa procesadora de cupcakes se tienen los siguientes cargos diferidos.

Tabla 5

Cargos Diferidos para la Creación de una Empresa Procesadora de Cupcakes

Alquiler de Terreno	\$ 1.900,00
Mejoras de la propiedad arrendada (Instalación)	\$ 2.244,45
Gastos de Constitución	\$ 200,00
Gastos de Investigación	\$ 1.200,00
TOTAL	\$ 5.544,45

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano, 2013

2.1.5. Capital de trabajo neto

El capital de trabajo son los recursos que requiere la empresa para poder operar. En este sentido el capital de trabajo es lo que

comúnmente se lo conoce como activo corriente. (Efectivo, inversiones a corto plazo, cartera e inventarios).

La empresa para poder operar, requiere de recursos para cubrir necesidades de insumos, materia prima, mano de obra, reposición de activos fijos, etc. Estos recursos deben estar disponibles a corto plazo para cubrir las necesidades de la empresa a tiempo [20].

Tabla 6

**Capital de Trabajo neto para la Creación de una Empresa
Procesadora de Cupcakes**

Materia Prima	\$ 6.476,34
Suministros Operativos	\$ 376,56
Operarios	\$ 18.641,66
TOTAL	\$ 25.494,56

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano, 2013

2.1.6. Modelo de flujo de Caja

El Flujo de Caja es un informe financiero que presenta un detalle de los flujos de ingresos y egresos de dinero que tiene una empresa en un período dado. Algunos ejemplos de ingresos son los de venta, el cobro de deudas, alquileres, el

cobro de préstamos, intereses, etc. Ejemplos de egresos o salidas de dinero, son el pago de facturas, pago de impuestos, pago de sueldos, préstamos, intereses, amortizaciones de deuda, servicios de agua o luz, etc. La diferencia entre los ingresos y los egresos se conoce como saldo o flujo neto, por lo tanto constituye un importante indicador de la liquidez de la empresa. Si el saldo es positivo significa que los ingresos del período fueron mayores a los egresos (o gastos); si es negativo significa que los egresos fueron mayores a los ingresos [21].

Para realizar el flujo de caja se tomo en consideración las condiciones de la entidad bancaria a la cual se solicitara el préstamo financiero. El cual proporcionará dos préstamos, uno para activos fijos (maquinarias) con un interés anual de 10.21 % y otro para capital de trabajo con un interés anual de 11.20 % el cual el segundo préstamo que servirá para tres meses de producción.

La inversión que se necesitaría para capital de trabajo y maquinaria es de \$ 65.087,67 además se considera para la

parte de costos de producción que anualmente habrá un incremento del 2,2 % de la ventas.

Tabla 7

Flujo de Caja de la Empresa Procesadora de Cupcakes

FLUJO DE CAJA						
	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
INGRESOS OPERACIONALES		2014	2015	2016	2017	2018
Inversión	\$ 70.632,12					
Ingresos por ventas		\$ 228.912,39	\$ 233.544,17	\$ 248.038,49	\$ 263.407,00	\$ 279.700,83
Costos de Producción		\$ 136.215,50	\$ 141.876,54	\$ 150.386,87	\$ 159.392,33	\$ 168.920,81
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		\$ 92.696,89	\$ 91.667,63	\$ 97.651,62	\$ 104.014,67	\$ 110.780,02
EGRESOS						
Gastos de administración		\$ 40.807,73	\$ 44.072,35	\$ 44.072,35	\$ 44.072,35	\$ 44.072,35
Gastos de ventas		\$ 45.585,33	\$ 45.274,28	\$ 45.270,06	\$ 45.269,35	\$ 45.268,65
Depreciación		\$ 7.918,62	\$ 7.918,62	\$ 7.918,62	\$ 7.918,62	\$ 7.918,62
Interés		\$ 6.897,85	\$ 4.886,48	\$ 2.656,37	\$ 1.855,47	\$ 972,79
Subtotal		\$ 101.209,53	\$ 102.151,73	\$ 99.917,39	\$ 99.115,79	\$ 98.232,41
Utilidad Bruta		\$ (8.512,64)	\$(10.484,10)	\$ (2.265,77)	\$ 4.898,88	\$ 12.547,61
Impuestos (22%)		\$ (1.872,78)	\$ (2.306,50)	\$ (498,47)	\$ 1.077,75	\$ 2.760,47
Utilidad Después de impuestos		\$ (6.639,86)	\$ (8.177,60)	\$ (1.767,30)	\$ 3.821,13	\$ 9.787,14
Depreciación		\$ 7.918,62	\$ 7.918,62	\$ 7.918,62	\$ 7.918,62	\$ 7.918,62
TOTAL		\$ 1.278,76	\$ (258,98)	\$ 6.151,32	\$ 11.739,75	\$ 17.705,76
<i>capital</i>		\$ 18.529,49	\$ 20.540,85	\$ 18.173,05	\$ 8.645,19	\$ 9.527,86
FLUJO DE Caja	\$ (70.632,12)	\$ 19.808,25	\$ 20.281,88	\$ 24.324,36	\$ 20.384,93	\$ 27.233,62

VAN	\$ 1.323,52
TIR	16,77%

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano, Año 2013

Es importante que al hacer el flujo de caja se realice el análisis del TIR y del VAN ya que estas son dos herramientas financieras procedentes de las matemáticas financieras que permiten evaluar la rentabilidad de un proyecto de inversión, entendiéndose por proyecto de inversión no solo como la creación de un nuevo negocio, sino también, como inversiones que se pueden hacer en un negocio en marcha, tales como el desarrollo de un nuevo producto, la adquisición de nueva maquinaria, el ingreso en un nuevo rubro de negocio, etc. [21].

Se debe conocer que la tasa interna de retorno (TIR), es la tasa que iguala el valor presente neto a cero. La tasa interna de retorno también es conocida como la tasa de rentabilidad producto de la reinversión de los flujos netos de efectivo dentro de la operación propia del negocio y se expresa en porcentaje. También es conocida como Tasa crítica de rentabilidad cuando se compara con la tasa mínima de rendimiento requerida (tasa de descuento) para un proyecto de inversión específico [22].

La evaluación de los proyectos de inversión cuando se hace con base en la Tasa Interna de Retorno, toman como referencia la tasa de descuento. Si la Tasa Interna de Retorno es mayor que la tasa de descuento, el proyecto se debe aceptar pues estima un rendimiento mayor al mínimo requerido siempre y cuando se

reinvertan los flujos netos de efectivo; en el resultado del flujo de caja de la empresa procesadora de cupcakes se obtuvo un valor de la TIR de 16,77 % que es mayor que la tasa de descuento (15 %), por ende este proyecto es rentable.

Por el contrario, si la Tasa Interna de Retorno es menor que la tasa de descuento, el proyecto se debe rechazar pues estima un rendimiento menor al mínimo requerido.

También se debe evaluar el valor actual neto (VAN) el cual es el método más conocido a la hora de evaluar proyectos de inversión a largo plazo. Este valor permite determinar si una inversión cumple con el objetivo básico financiero: MAXIMIZAR la inversión. El valor actual neto permite determinar si dicha inversión puede incrementar o reducir el valor de las PYMEs.

Ese cambio en el valor estimado puede ser positivo, negativo o continuar igual. Si es positivo significará que el valor de la empresa tendrá un incremento equivalente al monto del valor actual neto. Si es negativo quiere decir que la empresa reducirá su riqueza en el valor que arroje el VAN. Si el resultado del VAN es cero, la empresa no modificará el monto de su valor.

Es importante tener en cuenta que el valor del VAN depende de las siguientes variables:

La inversión inicial previa, las inversiones durante la operación, los flujos netos de efectivo, la tasa de descuento y el número de periodos que dure el proyecto.

En la empresa procesadora de cupcakes se calculó el VAN para determinar si luego de descontar la inversión inicial quedaría alguna ganancia. El VAN resulto positivo por ende tendrá un incremento equivalente al monto del valor actual neto haciendo el proyecto viable en donde la inversión producirá ganancias por encima de la rentabilidad exigida [23].

CAPÍTULO 3

3. ASPECTOS LEGALES Y FISCALES PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PROCESADORA DE ALIMENTOS.

En el país existen varias entidades encargadas de regularizar la creación de empresas y su actividad comercial

Gráfico 3.1 Entes reguladores para la Constitución y puesta en marcha de una Empresa Procesadora de Alimentos



Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano; Marzo 2013

3.1 Constitución de la empresa

En el país, la Superintendencia de Compañías es el organismo regulador de la creación y funcionamiento de las empresas; Ley de Compañías establece los siguientes tipos de sociedades:

- Compañía anónima
- Compañía de responsabilidad limitada
- Compañía en nombre colectivo
- Compañía en comandita simple y por acciones
- Compañía de economía mixta

A continuación se detallan las características y los requisitos que se deben cumplir para la constitución de una compañía Anónima, que es el tipo de compañía más común y en este caso el más propicio al desarrollo de las actividades económicas, ya que para las entidades financieras son mejores sujetos de crédito; si llega a existir algún problema en la empresa, dicha entidad iría en contra los bienes personales de los miembros de la compañía, es decir no pierden [24].

Compañías Anónimas

Generalidades: Según la Codificación de la Ley de Compañía Art. 143, Una compañía anónima es una sociedad cuyo capital, dividido en acciones negociables, está formado por la aportación de los accionistas que responden únicamente por el monto de sus acciones.

Las sociedades o compañías civiles anónimas están sujetas a todas las reglas de las sociedades o compañías mercantiles anónimas. Esta especie de compañías se administra por mandatarios amovibles socios o no. Se constituye con un mínimo de dos socios sin tener un máximo [25].

Requisitos: La compañía deberá constituirse con dos o más accionistas, según lo dispuesto en el Artículo 147 de la Ley de Compañías, sustituido por el Artículo 68 de la Ley de Empresas Unipersonales de Responsabilidad Limitada. La compañía anónima no podrá subsistir con menos de dos accionistas, salvo las compañías cuyo capital total o mayoritario pertenezcan a una entidad del sector público [25].

El nombre.- En esta especie de compañías puede consistir en una razón social, una denominación objetiva o de fantasía. Deberá ser aprobado por la Secretaría General de la Oficina Matriz de la Superintendencia de Compañías, o por la Secretaría General de la Intendencia de Compañías de Guayaquil, o por el funcionario que para el efecto fuere designado en las intendencias de compañías [25].

Solicitud de aprobación.- La presentación al Superintendente de Compañías, se la hará con tres copias certificadas de la escritura de

constitución de la compañía (Ver Apéndice C), adjuntando la solicitud correspondiente (Ver Apéndice D), la misma que tiene que ser elaborada por un abogado, pidiendo la aprobación del contrato constitutivo [25].

Procedimiento para registrar el nombre comercial:

En el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI) se procede a registrar el nombre comercial de la empresa, el trámite completo toma aproximadamente 8 meses y debe ser actualizado cada 10 años [26].

Gráfico 3.2 Procedimiento y requisitos para registrar el nombre comercial de una empresa.

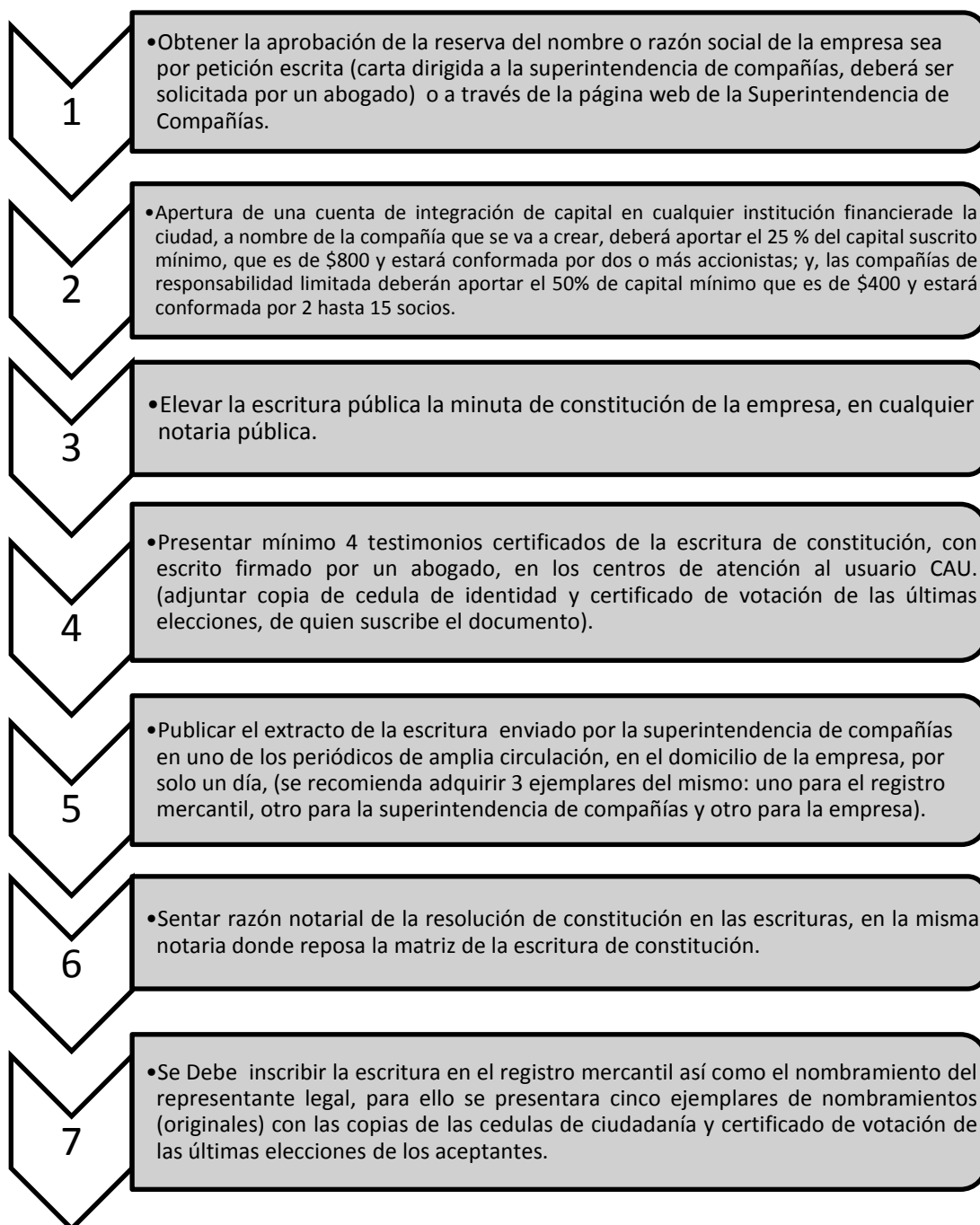
Nombre de la empresa o marca comercial	<ul style="list-style-type: none"> • Se lleva a cabo la búsqueda del nombre previo a la solicitud, aunque no es obligatorio, permite tener conocimiento si una marca, nombre comercial o lema comercial no ha sido previamente registrado o su registro está siendo tramitado por otra persona natural o jurídica.
Documentación Requerida	<ul style="list-style-type: none"> • Original y 5 copias del formulario lleno de registro de marca. • 5 impresiones del logotipo a color y 1 en blanco y negro en papel couché mate tamaño 4 x 4 cm; original y 2 copias de la papeleta de depósito y un poder especial notariado para autorizar al abogado realizar el trámite.
Resolución	<ul style="list-style-type: none"> • Al ser emitida la resolución favorable y transcurrido los 30 días de plazo de impugnación, se solicita la respectiva emisión del título. • Los documentos que requieren son: Original y 2 copias del escrito solicitando la emisión del título de registro del nombre comercial y la papeleta de depósito.

Fuente: Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual, 2013

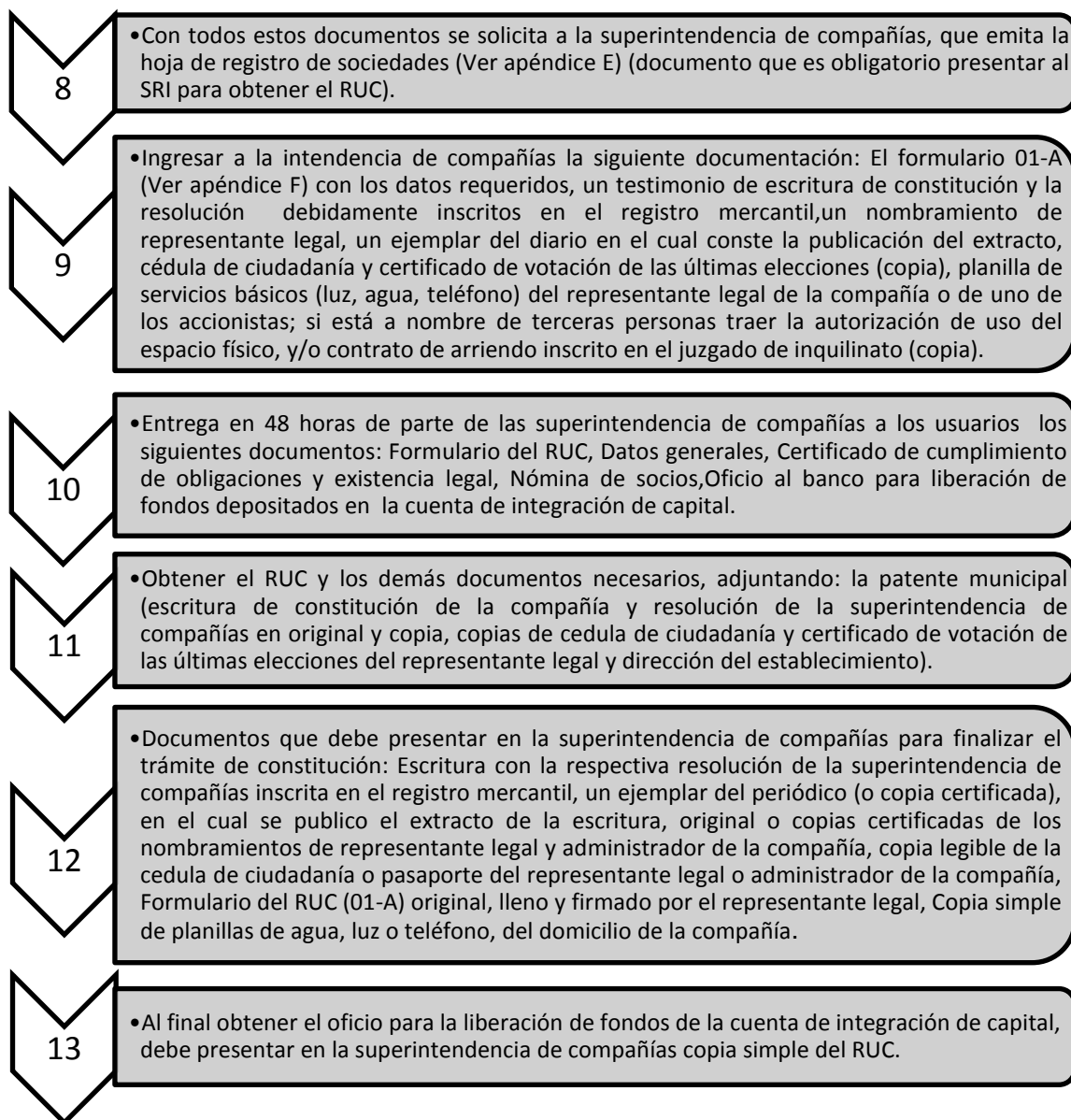
Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano; Marzo 2013

Proceso Legal para Crear una Compañía en el Ecuador:

Gráfico 3.3 Proceso legal para crear una compañía



(Continuación Gráfico 3.3)

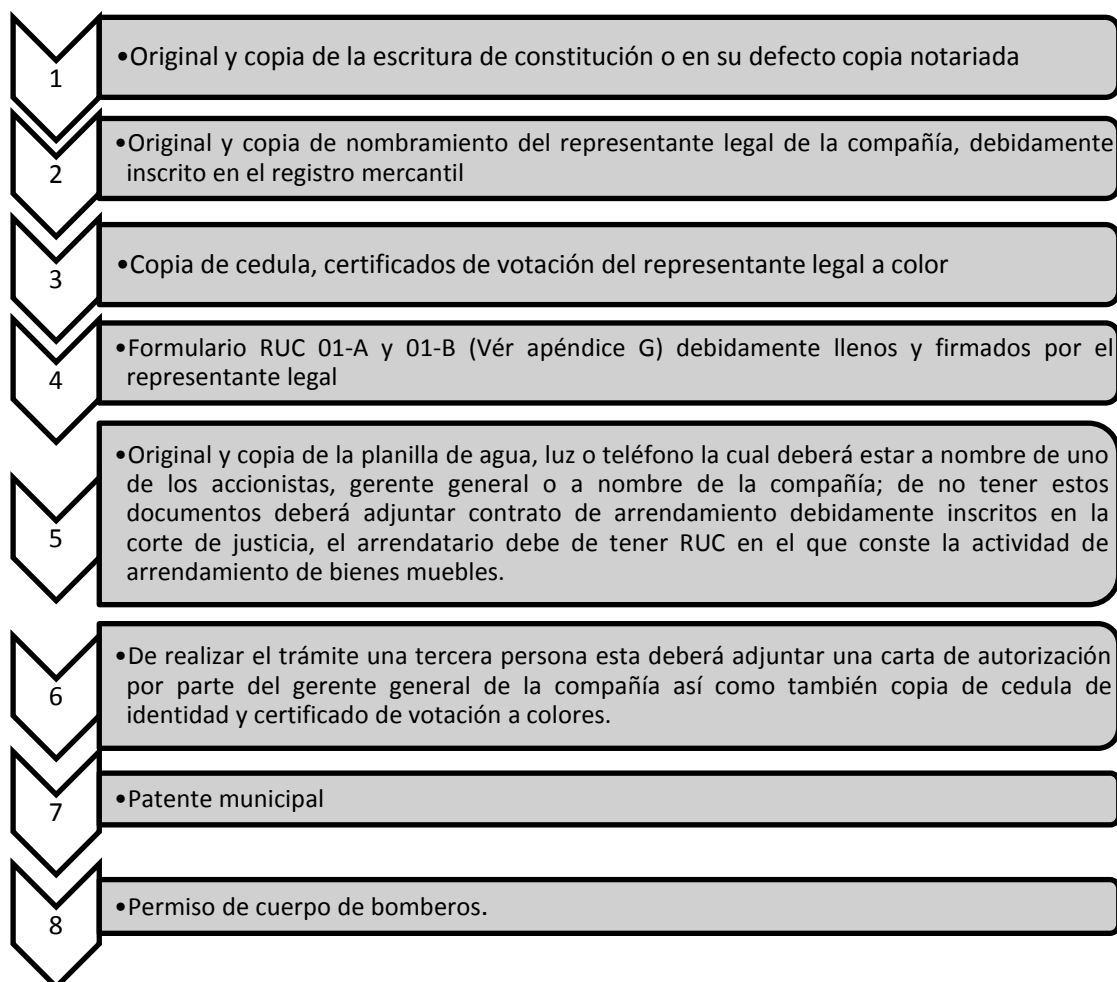


Fuente: Superintendencia de Compañías Ecuador, 2013

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano; Marzo 2013

Pasos para la obtención del RUC en el servicio de rentas internas:

Gráfico 3.4 Pasos para la obtención de ruc



Fuente: SRI (Servicio de Rentas Internas) Ecuador, 2013

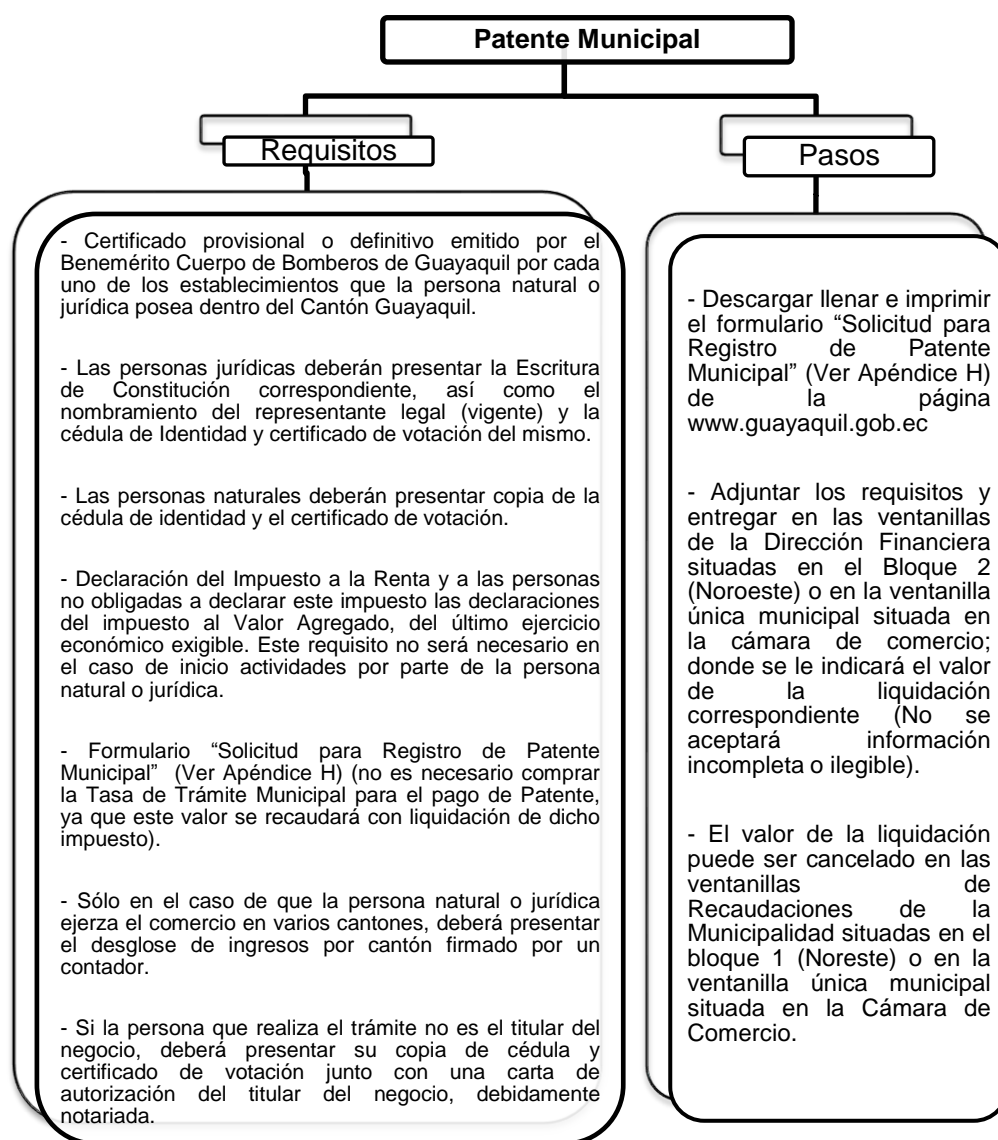
Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano; Marzo 2013

Al final obtener el oficio para la liberación de fondos de la cuenta de integración de capital, debe presentar en la superintendencia de compañías una copia simple del RUC.

3.2 Elementos fiscales

3.2.1 Requisitos ambientales y municipales de la planta procesadora de alimentos

Gráfico 3.5 Pasos y Requisitos para obtención de patente Municipal



Fuente: Municipalidad de Guayaquil, 2013

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano; Marzo 2013

Nota Para los artesanos calificados:

Para acogerse a la exención del Impuesto de patente deben presentar la calificación o recalificación artesanal otorgada por la Junta Nacional de Defensa del Artesano.

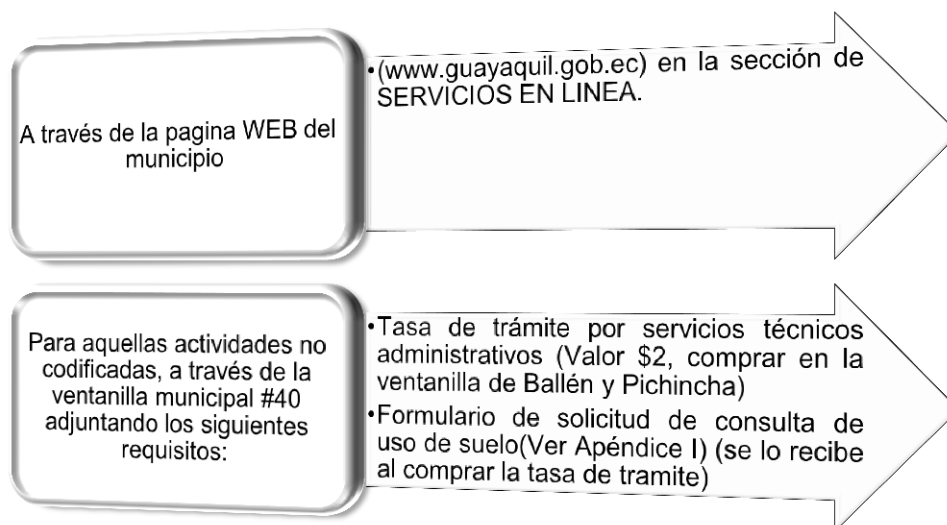
Para obtener la tasa de habilitación:***1er paso: obtener la consulta de uso de suelo*****¿Qué es la consulta de uso de suelo?**

Es el documento que indicara inicialmente si la actividad solicitada es permisible y las condiciones adicionales con las cuales deberá cumplir el local.

¿Cómo se obtiene la consulta de uso de suelo?

Lo puede obtener de dos maneras:

Gráfico 3.6 Obtención de consulta de Uso de suelo



Fuente: Municipalidad de Guayaquil, 2013

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano; Marzo 2013.

Importante

Para evitar demoras es conveniente que al recibir el certificado de uso de suelo el usuario verifique que la información contenida en el documento sea la correcta:

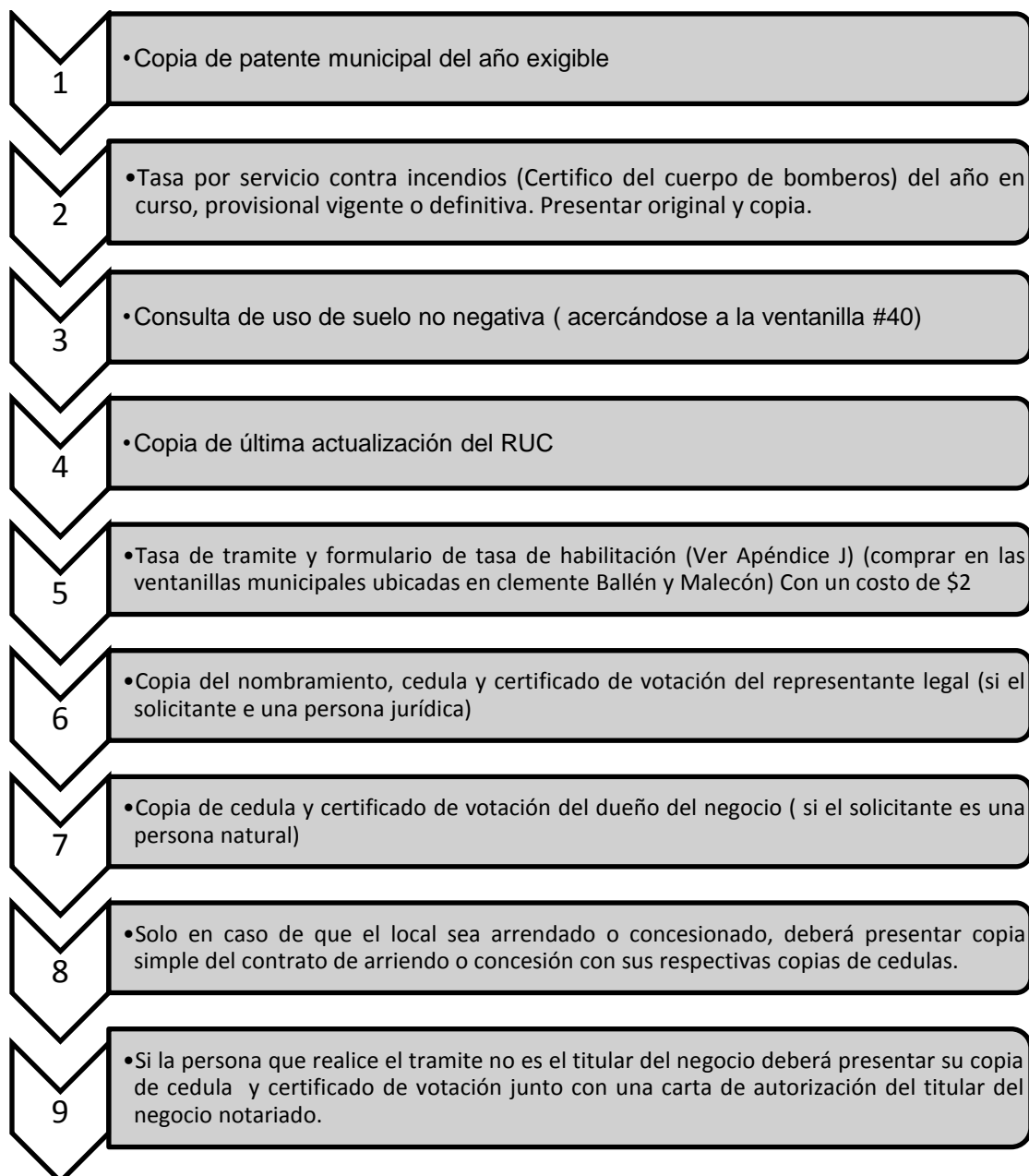
- El **código catastral** en el que se permite el uso de suelo corresponda al código catastral del predio en el que funciona el local comercial.
- La **actividad comercial** otorgada como permitida sea la actividad desempeñada en el local, la cual deberá equivaler a la registrada en el RUC y la tasa por servicio contra incendios.

Previa la obtención de la tasa de habilitación es imprescindible leer las observaciones. **Condiciones, Requisitos y Restricciones** en la Consulta de Uso del Suelo, con las cuales debe cumplir el establecimiento.

2do Paso: Ingresar en la ventanilla Municipal #41 (10 de Agosto y Pichincha) la siguiente documentación:

Se establecen los siguientes requisitos únicos para la obtención de la tasa de habilitación y control, determinados en el Art 7 de la reforma a la ordenanza que regula la emisión de la tasa de habilitación y control de actividades económicas en establecimientos [28].

Gráfico 3.7 Requisitos para obtener la tasa de habilitación y Control Municipal



Fuente: Municipalidad de Guayaquil, 2013

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano; Marzo 2013.

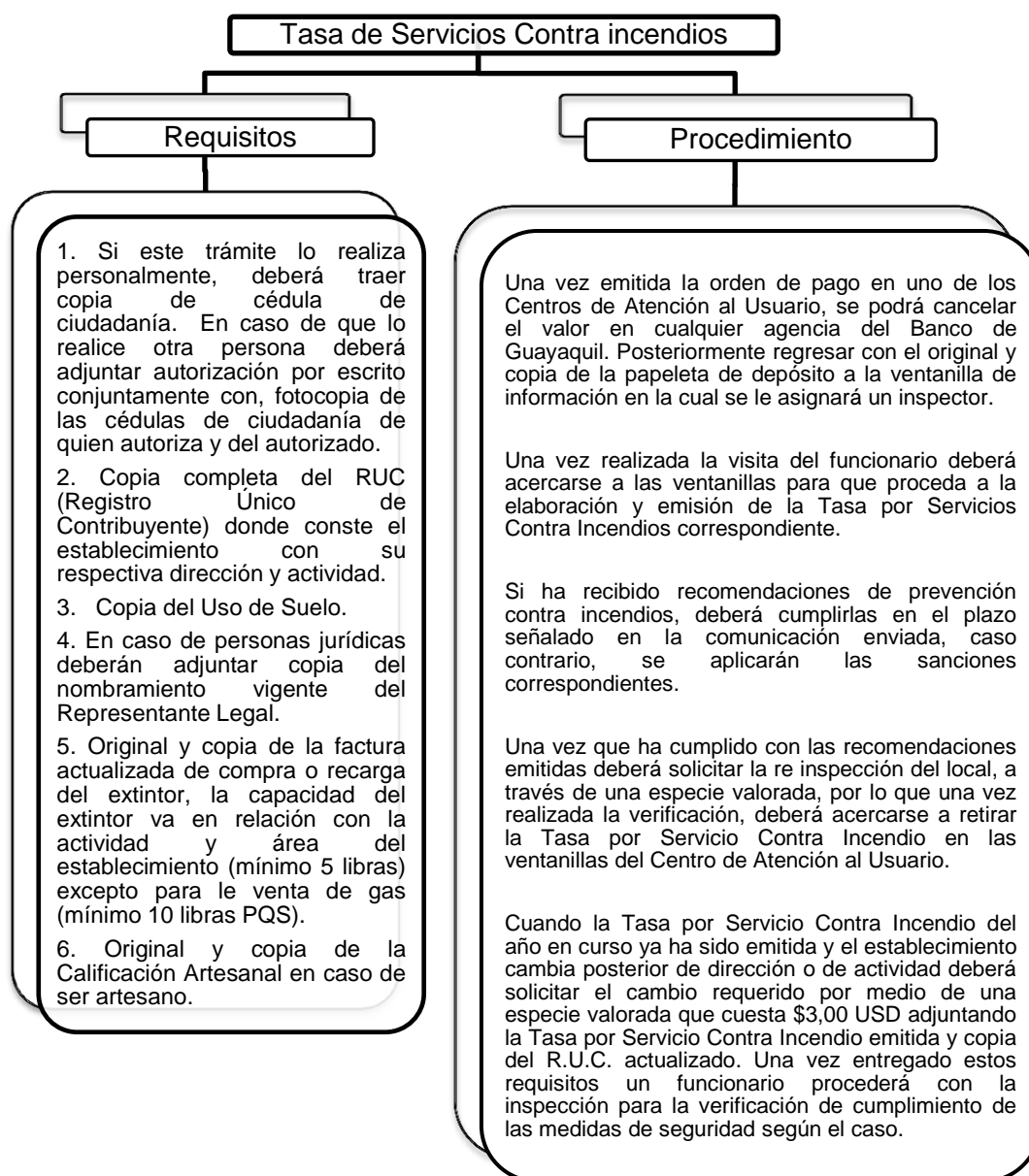
En el paso numero 2 se exige la tasa definitiva en el caso de establecimientos de alta afluencia de público, tales como: centros comerciales, bares, discotecas, así como para los sitios de almacenamiento y expendio de combustible.

Importante:

1. Todos los documentos deben ser vigentes, y deben contener siempre la dirección exacta del local y el nombre del solicitante ya sea persona natural o jurídica.
2. En la siguiente página se determinan requisitos adicionales que aplican solo para ciertas actividades.
3. Conforme a la reforma del 30 de julio del año 2012, el director de uso del espacio y vía pública tiene la potestad de autorizar o no, actividades económicas de manera motivada, precautelando los derechos colectivos y empleando los mecanismos legales permitidos.
4. Requisitos adicionales para actividades que vayan a iniciarse y solo para los casos que se señalan a continuación, esto no aplica para la renovación de la tasa.

Obtención de la tasa por servicios contra incendios por primera vez

Gráfico 3.8 Requisitos y procedimiento para obtener la tasa de Servicios contra incendios.

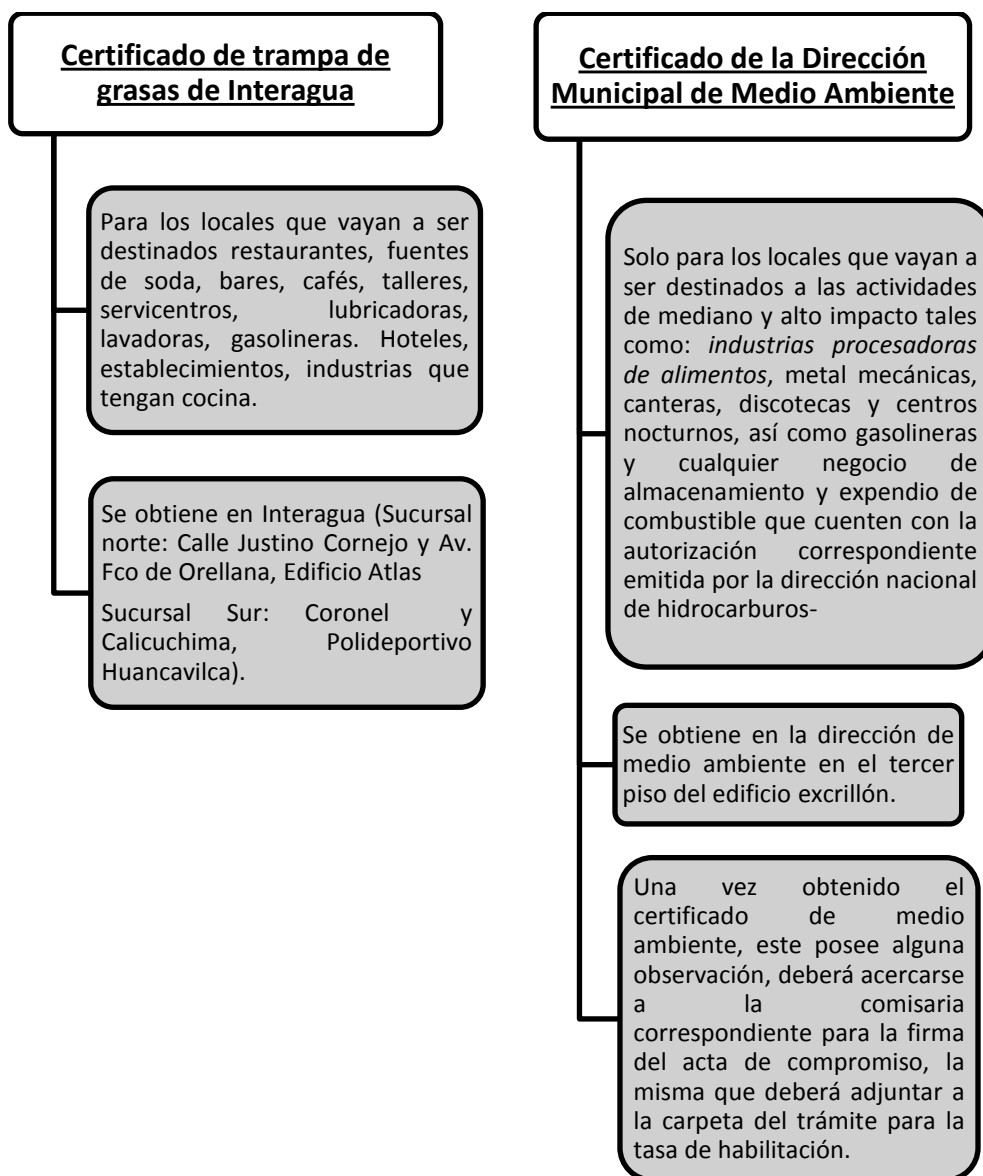


Fuente: Folleto Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil, 2013

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano; Marzo 2013.

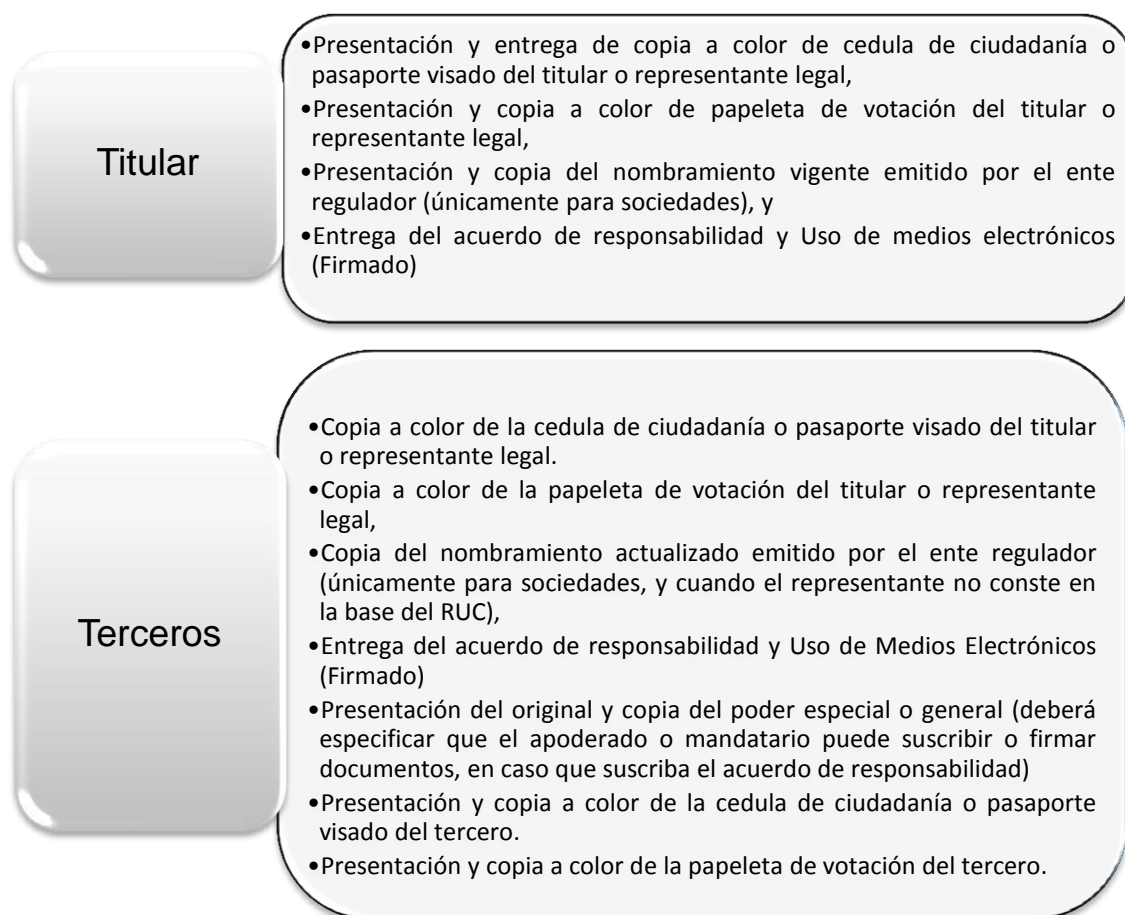
Certificados

Gráfico 3.9 Requisitos para la obtención de certificados de trampa de grasa y de la dirección Municipal de medio Ambiente



Fuente: Fuente: Municipalidad de Guayaquil, 2013

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano; Marzo 2013.

SRI**Obtención de la clave- Primera vez****Gráfico 3.10 Requisitos para la obtención de clave en el SRI**

Fuente: Servicio de Rentas Internas (SRI), 2013

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano; Marzo 2013.

3.3 Condiciones para Infraestructura de la planta procesadora de alimentos

Infraestructura:

La planificación de la Infraestructura de la planta procesadora de alimentos debe de contemplar un diseño adecuado en cuanto al dimensionamiento, materiales, mobiliario, accesos, instalaciones eléctricas e hidráulicas, instalaciones para manejo de desechos líquidos y sólidos. Esta previa planificación permitirá incrementar el porcentaje de efectividad de producción y su calidad [32].

El establecimiento debe estar diseñado y edificado de acuerdo al tipo de producto que se va a procesar considerando todo riesgo que afectaría al alimento. Por tal motivo el Art. 3 del REGLAMENTO DE BUENAS PRACTICAS PARA ALIMENTOS PROCESADOS menciona condiciones mínimas básicas que se debe cumplir:

- Que el diseño y distribución de las áreas permita un mantenimiento, limpieza y desinfección apropiado que minimice las contaminaciones;
- Que las superficies y materiales, particularmente aquellos que están en contacto con los alimentos, no sean tóxicos y estén diseñados para el uso pretendido, fáciles de mantener, limpiar y

desinfectar; y que facilite un control efectivo de plagas y dificulte el acceso y refugio de las mismas.

- Dadas estas instrucciones que conciernen primordialmente a las instalaciones, el Ministerio de Salud Pública mediante su Dirección Provincial de Salud del Guayas realiza el control y vigilancia sanitaria (Art. 5 del REGLAMENTO PARA OTORGAR PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO A LOS ESTABLECIMIENTOS SUJETOS A VIGILANCIA Y CONTROL SANITARIO) mediante el que corrobora el acatamiento del Reglamento de Alimentos y del Reglamento de Buenas Prácticas de Manufactura emitiendo el Permiso de Funcionamiento (Art. 7 del mismo Reglamento), que autoriza a producir alimentos durante un año, previo al cumplimiento de las exigencias sanitarias.
- Haciendo referencia al Art. 1 de este Reglamento: *“El control y vigilancia sanitaria es un conjunto de actividades específicas que de conformidad con la Ley Orgánica de Salud y más disposiciones reglamentarias está obligado a realizar el Ministerio de Salud Pública a través de sus dependencias competentes, con el propósito de verificar el cumplimiento de los requisitos técnicos y sanitarios de los establecimientos públicos y privados de servicio de salud, farmacéuticos, alimentos, establecimientos comerciales*

y otros en donde se desarrollan actividades de: atención de salud, producción, manipulación, almacenamiento, transporte [32].

Instalaciones y estructura física

Se emplea la norma peruana RM N° 1020-2010/MINSA para pastelerías debido a que no existe una norma ecuatoriana específica para este tipo de productos, la cual determina que el establecimiento destinado a la elaboración de productos de panadería y pastelería debe ser de uso exclusivo para tal fin. El acceso inmediato al establecimiento debe tener una superficie pavimentada y estar en buenas condiciones de mantenimiento y limpieza [33].

Las instalaciones deben ser mantenidas en buen estado de conservación e higiene. Los materiales utilizados en la construcción de los ambientes donde se manipulan alimentos deben ser resistentes a la corrosión, las superficies deben ser lisas, fáciles de limpiar y desinfectar de tal manera que no transmitan ninguna sustancia indeseable a los alimentos.

Los establecimientos deben contar con un sistema adecuado y efectivo de evacuación de humos y gases propios del proceso. Las instalaciones deben estar libres de insectos, roedores y evidencias

de su presencia y asimismo de animales domésticos y/o silvestres, debiendo contar con dispositivos que eviten el ingreso de éstos, tales como insectocutores, trampas, mosquiteros, entre otros de utilidad para tal fin.

Los establecimientos, en las áreas o ambientes donde se realizan operaciones con alimentos, deben contar con:

- Pisos de material impermeable, sin grietas y de fácil limpieza y desinfección. Deben tener una pendiente suficiente para que los líquidos escurran hacia los sumideros para facilitar su lavado [33].
- Paredes de material impermeable, de color claro, lisas, sin grietas, fáciles de limpiar y desinfectar. Se mantendrán en buen estado de conservación e higiene. Los ángulos entre las paredes y el piso deben ser curvos (tipo media caña) para facilitar la limpieza.
- Techos que impidan la acumulación de suciedad, sean fáciles de limpiar, debiéndose prevenir la condensación de humedad con la consecuente formación de costras y mohos.
- Ventanas fáciles de limpiar y desinfectar, provistas de medios que eviten el ingreso de insectos y otros animales. Puertas de superficie lisa, impermeables, con cierre hermético en el área de producción.

- Pasadizos con una amplitud que permita el tránsito fluido del personal y de los equipos.
- Instalaciones eléctricas formales, protegidas y seguras.
- Sistema de ventilación forzada y/o de extracción de aire para impedir la acumulación de humedad en todos los ambientes donde sea necesario.

Ambientes

El establecimiento debe disponer de espacio suficiente para realizar de manera satisfactoria todas las operaciones con los alimentos en concordancia con su carga de producción. La distribución de los ambientes debe permitir un flujo operacional lineal ordenado, evitando riesgos de contaminación cruzada.

Los ambientes deben contar con la iluminación natural y/o artificial suficiente en intensidad, cantidad y distribución, que permita realizar las operaciones propias de la actividad. Las fuentes de luz artificial, ubicadas en zonas donde se manipulan alimentos, deben protegerse para evitar que los vidrios caigan a los alimentos en caso de roturas. La intensidad, calidad y distribución de la iluminación natural y artificial, deben ser adecuadas al tipo de trabajo y se indicarán en el programa de Buenas Prácticas de Manufactura o Manipulación

(BPM) de cada establecimiento utilizando el lux (lx) como unidad de iluminancia, siendo los niveles mínimos de 540 lx en zonas donde se realice un examen detallado del producto, de 220 lx en salas de producción y de 110 lx en otras zonas.

Deben estar en buen estado de conservación e higiene y libres de materiales y equipos en desuso. Los ambientes relacionados a las operaciones con alimentos, no deben tener comunicación directa con ningún ambiente o área donde se realicen otro tipo de operaciones [33].

El establecimiento contará como mínimo con los siguientes ambientes, zonas o áreas para las operaciones que realiza:

a) Para Operaciones no relacionadas directamente con alimentos:

- Abastecimiento de agua.
- Disposición de aguas residuales y residuos sólidos.
- Servicios higiénicos y vestuarios.
- Almacenamiento de productos tóxicos.
- Áreas administrativas.

b) Para Operaciones relacionadas con alimentos:

- Recepción de Procesamiento de crudos materias primas e insumos.

- Almacenamiento de materias primas e insumos

- Producción:
 - ✓ Procesamiento de cocidos
 - ✓ Enfriado y acabado

- Almacenamiento de producto terminado.

- Almacenamiento de envases.

- Exhibición y expendio.

Operaciones no relacionadas con alimentos: Higiene y Saneamiento

Abastecimiento de agua

Sólo se autoriza el uso de agua que cumple con los requisitos físicos, químicos y microbiológicos establecidos por el Ministerio de Salud para el consumo humano. El sistema de abastecimiento de agua debe ser de la red pública, el almacenamiento debe estar en perfecto estado de conservación e higiene y protegido de tal manera que se impida la contaminación del agua. La provisión de agua debe ser permanente y suficiente para todas las actividades operacionales. En caso de que el abastecimiento no sea de la red pública, la empresa debe contar con un sistema para el tratamiento del agua autorizado

por la DIGESA y llevar registros analíticos emitidos por laboratorios con métodos acreditados, a fin de asegurar que el agua es apta para consumo humano [33].

Disposición de aguas residuales y de residuos sólidos.

El establecimiento deberá asegurar la disposición sanitaria de las aguas residuales; asimismo, deberá disponer los residuos sólidos en recipientes para tal fin y en un ambiente específico, totalmente independiente y separado de los ambientes donde se realizan operaciones con alimentos, el cual deberá mantenerse cerrado cuando no se utiliza a fin de evitar la proliferación de insectos y roedores. En este ambiente deberá disponerse de contenedores con tapa, en número suficiente a la demanda y en perfectas condiciones de higiene y mantenimiento. Los residuos sólidos en la sala de proceso, de exhibición, de expendio y de atención al público, deben estar contenidos en recipientes de material de fácil limpieza, en buen estado de conservación e higiene, con tapa que evite el contacto con las manos y con una bolsa interna que facilite la evacuación de los residuos [33].

Servicios higiénicos y vestuarios

Los servicios higiénicos deben mantenerse operativos en buen estado de conservación e higiene, contar con buena iluminación y ventilación y estarán diseñados de manera que se garantice la eliminación higiénica de las aguas residuales. Esta área no tendrá comunicación con las áreas relacionadas con alimentos.

En todos los casos, los inodoros, lavatorios y urinarios deben ser de material sanitario de fácil limpieza y desinfección. Los lavatorios deberán estar provistos de dispensadores con jabón líquido o similar y medios higiénicos para secarse las manos como toallas desechables o secadores automáticos de aire. Si se usaran toallas desechables, habrá cerca del lavatorio recipientes con tapa accionada a pedal que facilite su eliminación.

El ambiente para fines de vestuario debe ser diferente a los servicios higiénicos aunque pueden estar comunicados. Deben contar con facilidades para disponer la ropa de trabajo y de diario de manera que unas y otras no entren en contacto [33].

Los vestuarios y servicios higiénicos deben mantenerse limpios en todo momento y deben contar con carteles instructivos que contengan mensajes para el uso higiénico de los mismos.

Alrededores

La planta debe mantener de forma adecuada el manejo y los sistemas de desechos sólidos y líquidos, Zonas aledañas libres de todo aquello que pueda constituir un refugio o atracción para plagas. Los patios y estacionamientos deberán de estar pavimentados y limpios [33].

Ubicación

La ubicación de la planta deberá de esta contemplada en zonas no expuestas a ningún tipo de contaminación y estar adecuadamente delimitadas. Además, se debe de tener en cuenta las comodidades para el retiro de desechos de manera eficaz tanto sólidos como líquidos.

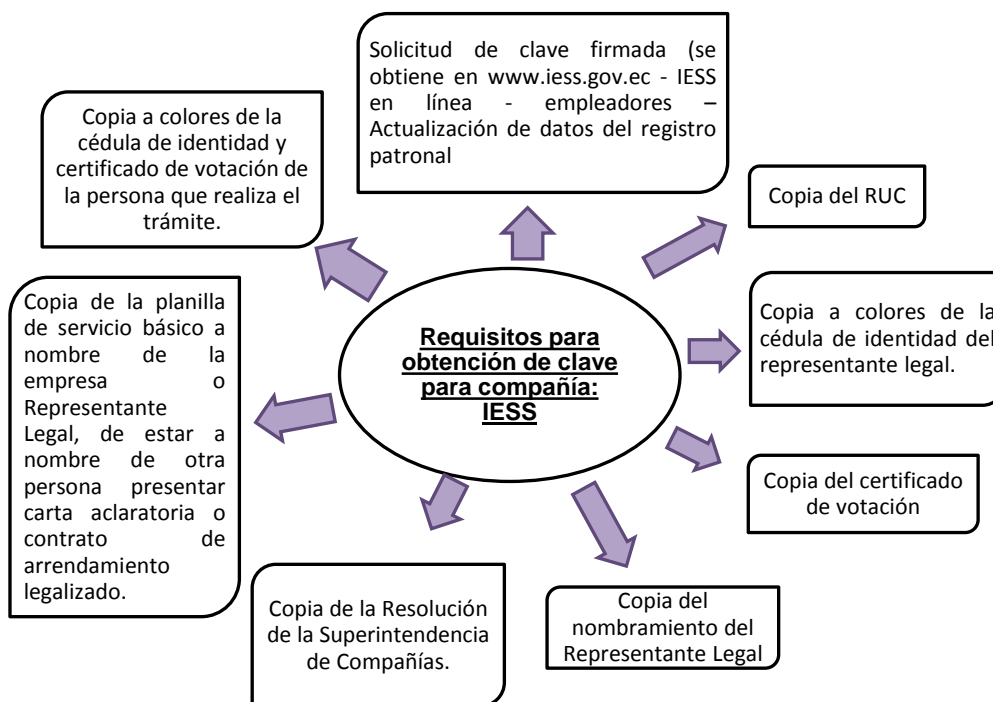
Las vías de acceso deben de contar con el dimensionamiento adecuado y estar pavimentadas [33].

3.4 Disposiciones con respecto al personal a emplearse

Los derechos de los trabajadores a la Seguridad Social son irrenunciables (Art. 35 de la Constitución de la República del Ecuador). “Son sujetos del Seguro General Obligatorio, en calidad de afiliados, todas las personas que perciben ingresos por la ejecución de una obra o la prestación de un servicio físico o intelectual, con relación laboral o sin ella” (Art. 2 de la Ley de Seguridad Social).

Obtención de clave para compañía en el IESS

Gráfico 3.11 Requisitos para la obtención de clave en el IESS



Fuente: Instituto Ecuatoriano de Seguridad Social

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano; Marzo 2013.

Luego cada afiliado debe ser registrado desde el primer día, para esto se envía al IESS el aviso de entrada, a través de la página web de la Institución. Por su parte el afiliado tiene que: solicitar la clave en www.iess.gov.ec, presentar copias a colores de la cédula y la papeleta de votación y registrar en ellas: direcciones y números de teléfonos de domicilio y trabajo, razón social de la empresa para la que trabaja actualmente y el tiempo y la firma.

Adicional a los compromisos que debe cumplir la empresa por medio del IESS, el Reglamento de Alimentos y el Reglamento de Buenas Prácticas también tiene lineamientos a considerar respecto al personal, estos están respectivamente en los artículos: 73 y del 10 al 17, que señalan obligaciones con relación a: la educación y capacitación, el estado de salud, la higiene y medidas de protección y el comportamiento del personal [34].

3.5 Obtención del Permiso de Funcionamiento de una empresa procesadora de Alimentos.

Requisitos para Obtener Permiso de Funcionamiento ARCOSA (Agencia de Regulación y Control Sanitario)

Mediante Decreto Ejecutivo No. 1290 (Ver apéndice K) publicado en el Registro Oficial No. 788 de 13 de septiembre del 2012, se crea la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria ARCOSA, como una entidad de derecho jurídico, con independencia, económica y financiera, adscrita al Ministerio de Salud Pública.

El artículo 9 del Decreto expresa: “La Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria – ARCOSA, será el organismo técnico encargado de la regulación, control técnico y vigilancia sanitaria de los siguientes productos: alimentos procesados, aditivos alimentarios, medicamentos en general, productos nutraceuticos, productos biológicos, naturales procesados de uso medicinal, medicamentos homeopáticos y productos dentales; dispositivos médicos, reactivos bioquímicos y de diagnóstico, productos higiénico, plaguicidas para uso doméstico e industrial, fabricados en el territorio nacional o en el exterior, para su importación, exportación, comercialización, dispensación y expendio, incluidos los que se reciban en donación y productos de

higiene doméstica y absorbentes de higiene personal, relacionados con el uso y consumo humano así como de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario establecidos en la Ley Orgánica de Salud y demás normativa aplicable, exceptuando aquellos de servicios de salud públicos y privados”.

El artículo 10 del mencionado Decreto señala las atribuciones y responsabilidades de ARCSA, dentro de las cuales se encuentra la emisión de permisos de funcionamiento de los establecimientos que producen, importan, exportan, comercializan, almacenan, distribuyen, dispensan y/o expenden, los productos enunciados en el artículo 9 del Decreto, que están sujetos a obtención de Registro Sanitario o Notificación Sanitaria Obligatoria; así como de los establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario establecidos en la Ley Orgánica de Salud y demás normativa aplicable, exceptuando aquellos de servicios de salud públicos y privados.

La solicitud de permisos de funcionamiento se la realiza anualmente, es un proceso obligatorio que deben cumplir todos los establecimientos estipulados en el decreto 1290.

A través de la ARCSA se inicia con el proceso digital para la emisión de permisos de funcionamiento, dejando atrás décadas de

engorrosos trámites para los usuarios, ya que tenían que esperar varios días para obtener este documento. El objetivo de digitalizar este proceso es optimizar el tiempo para el usuario [35].

Registro de la solicitud

Inicialmente el usuario deberá descargar de la página web del Ministerio de Salud Pública <http://www.salud.gob.ec/category/arcса-2/> los formularios para solicitar el permiso de funcionamiento:

- Formulario No. PF-ARCSA-2013-001: solicitud de permiso de funcionamiento (archivo en Word o ODT) (ver apéndice L).
- Formulario No. PF-ARCSA-2013-002: matriz para base de datos (archivo en Excel). (Ver apéndice M).
- Formulario No. PF-ARCSA-2013-003: datos para la factura (archivo en Word o ODT). (Ver apéndice N].

Una vez llenos los tres formularios de solicitud, el usuario debe enviar un correo electrónico a la dirección: permisosdefuncionamiento@msp.gob.ec con el asunto **“Número de registro único de contribuyentes RUC – nombre del establecimiento – Zona a la que pertenece”** [35].

La revisión documental se realizará en un plazo de 72 horas desde la fecha de recepción de la respectiva documentación por parte de la Agencia Nacional de Regulación Control y Vigilancia Sanitaria.

Posteriormente, una vez aprobada la solicitud de permiso de funcionamiento y sus anexos se remitirá vía correo electrónico la orden de pago; y, una vez cancelado el valor el técnico correspondiente enviará el permiso de funcionamiento al Director Técnico de Buenas Prácticas y Permisos para la firma electrónica del documento. El Certificado de Permiso de Funcionamiento será enviado vía correo electrónico al usuario solicitante [35].

Gráfico 3.12 Requisitos para Obtener permiso de funcionamiento ARCSA



Fuente: Ministerio Salud Pública, 2013.

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano; Septiembre 2013.

3.6 Obtención del registro sanitario del producto alimenticio a comercializar

Para la libre comercialización de alimentos procesados dentro del país, se tiene como base legal, ciertas disposiciones y reglamentos que se mencionaran a continuación, en los cuales se establece la obligación de registrarlos para obtener el certificado oficial.

Para realizar el trámite para obtención del registro Sanitario primero se debe adquirir el Token, que es un dispositivo parecido a una memoria USB, para la firma electrónica y autenticación tanto del representante legal como el técnico responsable otorgado por las siguientes entidades [35]:

- Banco Central del Ecuador: <http://www.eci.bce.ec/web/guest/>
- Security Data: <http://www.securitydata.net.ec/>

Registrarse en ECUAPASS en el portal de la aduana (portal.aduana.gob.ec). Y se llena una solicitud de uso ya sea de representante o de empleado.

Gráfico 3.13 Cuadro de Registro en Ecuapass

Fuente: www.portal.aduana.gob.ec

Requisitos y trámites para obtener el registro sanitario

El trámite consiste en registrar todos los productos alimenticios que se expenden directamente al consumidor en envase definido y bajo una marca de fábrica o nombres y designaciones determinadas. A excepción de los alimentos que describe el reglamento de alimentos vigente que no requieren de registro sanitario [35].

Requisitos:

1. Declaración de la norma técnica nacional o internacional específica que aplica al producto y bajo la cual está sujeto de cumplimiento, con nombre y firma del responsable técnico.
2. Descripción del proceso de elaboración del producto, con nombre y firma del responsable técnico.
3. Diseño de etiqueta o rótulo del producto, ajustado a los requisitos que exige el “Reglamento de Alimentos” y el

“Reglamento Técnico Ecuatoriano (RTE INEN 022) sobre Rotulado de Productos Alimenticios para Consumo Humano” y normativa relacionada (un solo diseño por nombre, marca y contenido)

4. Especificaciones técnicas del material de envase, emitida por el proveedor, a nombre de la empresa
5. fabricante del producto. En el caso de fabricantes que tienen contratos con personas naturales o jurídicas para la elaboración de un determinado producto y/o convenio de uso de marcas, se requiere una copia notariada del documento.
6. Ficha de estabilidad del producto.
7. Descripción del código del lote, suscrito por el técnico responsable
8. Notificación del pago por el valor correspondiente al derecho de servicios por obtención del certificado [35].

Procedimiento:

1. Ingresar a la página del Ecuapass e iniciar sesión con el token del representante legal
2. Ingreso de solicitud con datos generales, por parte del representante legal. Una vez llenado el formulario se firma y envía al responsable técnico.
3. Responsable técnico recibe el formulario, llena los datos y documentos adjuntos correspondientes al producto. Una vez

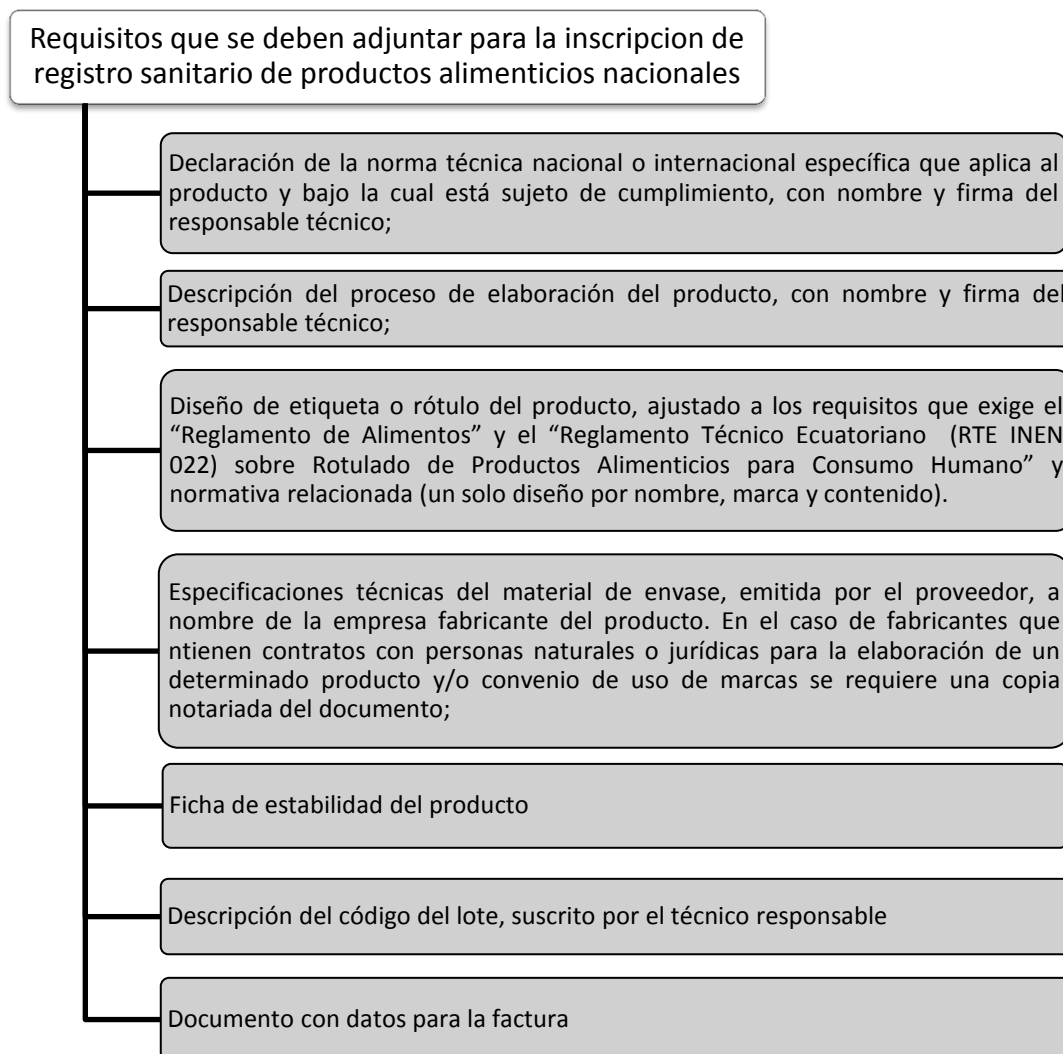
llenados los datos técnicos se firma y envía al responsable legal, el mismo que aprueba lo ingresado por el responsable técnico y firma finalmente la solicitud.

4. La solicitud es receptada y revisada por analistas técnicos de la ARCSA, los mismos que aprueban o envían observaciones a la solicitud según sea el caso.
5. Una vez corregidas las observaciones por el usuario o a su vez si el formulario está correcto, se envía a pago. El monto a pagar será informado a través de ECUAPASS.
6. El usuario debe realizar el depósito en el Banco del Pacífico en la Cta. Corriente No. 7465068 a nombre de ARCSA,
7. Una vez ingresada la solicitud con el pago correspondiente el trámite es analizado por los técnicos responsables de la ARCSA y si se encuentra alguna observación, ésta es notificada al usuario a través del sistema caso contrario el trámite es aceptado y el usuario puede visualizar el certificado de registro sanitario digitalizado en ECUAPASS [35].

Costo [35]:

- **Industria:** \$735 (setecientos treinta y cinco dólares).
- **Pequeña industria:** \$350 (trescientos cincuenta dólares).
- **Microempresa y artesanal:** \$107,50 (ciento siete dólares con cincuenta centavos).

Gráfico 3.14 Requisitos que se deben adjuntar para la inscripción de registro sanitario de productos Alimenticios Nacionales.



Fuente: Ministerio Salud Pública, 2013.

Elaborado por: Carla Cedeño, Adriana Soriano; Marzo 2013.

CAPÍTULO 4

4. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

CONCLUSIONES.-

1. Las PyMES de alimentos en el Ecuador poseen potencial para generar empleo e ingresos, ya que según datos de estudios realizados en el año 2007 por el Banco Central, la industria de Alimentos presentó un valor agregado al PIB del 7,83% siendo el segundo más importante después de la industria manufacturera con el 14% del total, esto indica la importancia de este tipo de industrias en la economía del

Ecuador; además que si se crean más industrias en el sector de alimentos se generarían más plazas de trabajo en el país.

2. En la actualidad en Ecuador existe la información necesaria para crear una empresa procesadora de alimentos, pero la recolección de dicha información, un proceso que debería ser rápido, ha sido engorroso y burocrático; ya que no se encuentra de manera organizada ni sistematizada.
3. Al elaborar el flujo de caja se observó como la inflación y el incremento anual del salario de los trabajadores afecta en el flujo de dinero alterando así los valores de TIR y VAN. En el flujo de caja de la empresa procesadora de cupcakes se obtuvo un VAN de \$1323,52 siendo este mayor que cero lo cual significa que el valor de la empresa tendrá un incremento equivalente al monto del valor actual neto; y con una TIR de 16.77% siendo esta mayor que la tasa de interés del banco, es decir el rendimiento fue mayor al mínimo requerido, se puede concluir que el proyecto de crear una empresa procesadora de cupcakes elaborados a base de harina de arroz integral y zapallo es factible.

4. Al realizar un manual que permita documentar procedimientos acerca de cómo crear una empresa procesadora de alimentos, se logra transmitir de forma clara los conocimientos y experiencias detalladas en el mismo.

5. El manual en sus 105 hojas contiene de manera sistemática las diversas gestiones para el proceso de formación de una PyME de alimentos, de esta manera el emprendedor ecuatoriano ahorrará tiempo, además le servirá como una herramienta efectiva para la creación de nuevos negocios. Dicho Manual se encuentra en el Anexo O.

RECOMENDACIONES.-

1. Se recomienda a los emprendedores interesados en crear una empresa procesadora de alimentos, leer el manual y seguir las gestiones establecidas en el mismo, ya que se encuentran de forma ordenada, simplificada y didáctica que les servirá de manera eficiente.
2. Se recomienda que el seguimiento y control del cumplimiento de las leyes en el área de empresas procesadoras de alimentos debe ser responsabilidad de profesionales capacitados como ingenieros en alimentos (Reglamento a la ley de ejercicio profesional de la ingeniería Suplemento del registro Oficial N° 257, título I, capítulo II, Art. 22) que conozcan tanto aspectos legales como la parte operacional relacionadas a esta área, aportando de esa manera con soluciones a posibles problemáticas alimentarias que se presenten.
3. Observando los numerosos tramites que se tienen que realizar se podría proponer a los entes reguladores la simplificación o agilización de trámites al momento de crear una PYME, de esa manera se podría motivar a no desistir en la creación de empresas alcanzando mejores resultados con respecto a la economía del país.

4. Para el correcto funcionamiento y control de una PYME es adecuado que la empresa posea una constante actualización en leyes, normas y reglamentos; además, se aconseja adaptar el manual a las necesidades de cada PYME de tal manera que garantice el cumplimiento de todos los principios necesarios. La actualización periódica en las leyes, normas y reglamentos tributarios que dicte el gobierno, evitara sanciones monetarias, clausuras entre otras, ya que el desconocimiento de las mismas no justificará las faltas cometidas.
5. Las sanciones al incumplimiento en el pago de beneficios al trabajador son drásticas, por lo que se aconseja el pago oportuno de beneficios sociales como son pago de aportes patronales y personales, fondos de reserva, décimo tercero y cuarto, entre otros.
6. Al momento de solicitar financiamiento a una entidad bancaria, es mejor establecerse como compañía de sociedad anónima, ya que son mejores sujeto de crédito, debido a que si llega a existir algún problema en la empresa, dicha entidad financiera iría directo en contra los bienes personales de los miembros de la compañía, es decir la entidad financiera no pierde.
7. Para elegir la entidad financiera a la cual se requerirá el préstamo es necesario evaluar la que mejor se ajuste a las condiciones del

emprendedor, considerando la tasa de interés del banco, tipos de garantía y montos mínimo o máximo que otorgan dichas entidades.

8. Al momento de realizar el flujo caja además, de los ingresos operaciones y egresos, también se debe tomar en cuenta factores, que tienen un gran efecto en el flujo de dinero, como son la inflación, el crecimiento que se tendrá en el mercado anualmente, el incremento anual de salario de los trabajadores (que está fijado por la inflación y la productividad). De esta manera se puede analizar con mayor claridad si el proyecto es factible o no.
9. No se debe olvidar que el cierre de una empresa es parte del ciclo de vida y que por ningún motivo es el fin del emprendedor, sino un volver a comenzar. No se debería descartar la idea de poder “reciclar emprendedores”, es decir, valorizar la experiencia del “fracaso emprendedor” así como la aventura de emprender, para que sirvan al momento de crear una empresa evitando cualquier tipo de fracaso.

BIBLIOGRAFÍA

- [1] POSADA JORGE, Características emprendedoras personales, Documento portátil, Disponible en http://cpae.gov.co/userfiles/salle_emprendedores.pdf (2005)

- [2] “Características de los emprendedores” Emprende Pyme. Disponible en <http://www.emprendepyme.net/12-caracteristicas-basicas-de-los-emprendedores-de-exito.html>.

- [3] “Pymes y sus características” Contacto Pyme. Disponible en <http://www.contactopyme.gob.mx/promode/invmdo.asp>

- [4] “Las pymes en el Ecuador” Dspace Universidad Politécnica Salesiana. Disponible en <http://dspace.ups.edu.ec/bitstream/123456789/1442/5/Capitulo%202.pdf>

- [5] JÁCOME PABLO, La industria de alimentos: su aporte a la agroindustria mundial, Artículo FAO-Ecuador (2008).

- [6] CARRILLO DANIELA, “La Industria de alimentos y bebidas en el Ecuador”, Artículo, Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2009).

- [7] ARAQUE WILSON, Las PyMES y su situación actual, Instructivo Didáctico (2010)
- [8] "Tipos de financiamiento" Slideshare. Disponible en <http://www.slideshare.net/cristhian300/financiamiento-externo>
- [9] CÁMARA DE INDUSTRIAS DE GUAYAQUIL, Estadísticas Económicas del sector industrial del Ecuador, Artículo cámara de industrias de Guayaquil (2009).
- [10] CORPORACIÓN FINANCIERA NACIONAL, Financiamiento Estratégico, Folleto de información parcial CFN (2013).
- [11] "Financiamiento" Banco Nacional del Fomento. Disponible en <https://www.bnf.fin.ec/>
- [12] BANCO DEL PACÍFICO, Crédito Pacífico, Folleto de información de planes de financiamiento con condiciones especiales para clientes y no clientes (2013).
- [13] "Financiamiento" Banco Internacional. Disponible en <http://www.bancointernacional.com.ec/bcointernacional/empresas.html>

- [14] "Financiamiento" Banco Bolivariano. Disponible en <http://www.bolivariano.com.ec/es/banca-pyme.html>
- [15] BANCO MACHALA, Crédito, Folleto de información de planes de financiamiento con condiciones especiales para clientes y no clientes (2013).
- [16] BANCO PROMÉRICA, Crédito, Folleto de información de planes de financiamiento con condiciones especiales para clientes y no clientes (2013)
- [17] BANCO SOLIDARIO, Crédito, Folleto de información de planes de financiamiento con condiciones especiales para clientes y no clientes, (2013)
- [18] "Activo Fijo" E-conomic. Disponible en <http://www.economic.es/programa/glosario/activo-fijo>
- [19] "Cargos Diferidos" Gerencie.com. Disponible en <http://www.gerencie.com/cargos-diferidos.html>

- [20] "Capital de Trabajo" Gerencie.com. Disponible en <http://www.elprisma.com/apuntes/economia/capitaldetrabajo/>
- [21] "Flujo de caja" Definicion.de. Disponible en <http://definicion.de/flujo-de-efectivo/>
- [22] "Tasa interna de retorno" Pymes Futuro. Disponible en <http://www.pymesfuturo.com/ti-retorno.htm>
- [23] "Valor actual neto" Pymes Futuro. Disponible en <http://pymesfuturo.com/vpneto.htm>
- [24] SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS, Pasos para la Constitución de una compañía, Folleto SuperIntendencia de Compañías (2013).
- [25] "Compañía Anónima" OAS. Disponible en http://www.oas.org/juridico/PDFs/mesicic_4_ecu_comp.pdf
- [26] SALTOS ALEJANDRO. VICUÑA CARMEN, "Diseño de una Pequeña Fábrica dedicada a la Producción de Alimentos Congelados listos para el Consumo y la Metodología para su Constitución" (Tesis, Facultad de Ingeniería en Mecánica y Ciencias de la Producción, Escuela Superior Politécnica del Litoral, 2010).

- [27] CASTAÑEDA WINSTON, Evaluación de Proyectos con ayuda del Software Excel, (Instructivo Didáctico) Disponible en http://www.upt.edu.pe/contents/espg/uploaded/investigacion/papers/UPT-EPG-Paper-Evaluacion_de_Proyectos.pdf
- [28] DIRECCION DE USO DE ESPACIO Y VÍA PÚBLICA, Requisitos para la obtención de Tasa de habilitación por primera ocasión, Instructivo, M.I. Municipalidad de Guayaquil (2013)
- [29] BENEMÉRITO CUERPO DE BOMBEROS DE GUAYAQUIL, Obtención de permiso de funcionamiento del cuerpo de bomberos Folleto Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil (2013).
- [30] "Requisitos para la obtención de certificados de trampa de grasa y de la dirección municipal de medio ambiente" [Guayaquil.gob.ec](http://www.guayaquil.gob.ec). Disponible en <http://www.guayaquil.gob.ec/content/requisitos-para-obtener-la-tasa-de-habilitaci%C3%B3n>
- [31] SERVICIOS DE RENTAS INTERNAS, Servicios Brindados por el Sistema, Folleto SRI (2013).
- [32] "Registro Oficial N° 321" [derechoecuador.com](http://www.derechoecuador.com). Disponible en <http://www.derechoecuador.com/productos/producto/catalogo/registros>

-oficiales/2012/agosto/code /20447/registro-oficial-no-321--miercoles-15-de-agosto-de-2012-edicion-especial.

- [33] MINISTERIO DE SALUD, Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería (Ministerio de Salud, Lima –Perú, 2011).
- [34] “Obtención de Clave IESS” IESS. Disponible en www.iess.gov.ec
- [35] “Requisitos para Obtener Permiso de Funcionamiento ARCSA” Ministerio de Salud Pública. Disponible en <http://www.salud.gob.ec/category/arcsa-2/>
- [36] COMERCIO EXTERIOR, “Requisitos y trámites para obtener el registro sanitario, Publicación, Comercio Exterior (2013).
- [37] “Estudio Técnico” e-tecnico. Disponible en <http://e-tecnico.webnode.es/servicios/>

APÉNDICES

APÉNDICE A

1. ESTUDIO DE MERCADO

En el siguiente estudio de mercado se presentan los resultados obtenidos a partir de fuentes primarias y secundarias, donde se proyecta la posible demanda que tiene el producto en la ciudad de Guayaquil.

1.1 OBJETIVOS

1.1.1 OBJETIVO GENERAL

- Estimar y Analizar la potencial demanda en Guayaquil, que pueda tener un nuevo cake elaborado a partir de, calabaza (zapallo) y harina de arroz con chispas de chocolate, al introducirlo en el mercado; y así saber con certeza si puede tener un nivel de aceptación elevado.

1.1.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Valorar el conocimiento que tienen las personas en Guayaquil acerca de la intolerancia al gluten.
- Establecer el precio que estarían dispuesto a pagar las personas de Guayaquil por este producto.
- Identificar si el producto satisface una necesidad en el mercado.
- Identificar el canal de distribución óptimo para la compra del producto en la ciudad.
- Reconocer cual es el mejor medio de comunicación masivo frecuente del mercado potencial para presentar el producto.
- Para alcanzar los objetivos que se plantearon para esta investigación de mercado, se procedió a diseñar una encuesta la cual se aplicó a un grupo definido de habitantes de la ciudad de Guayaquil, considerando

esta ciudad; ya que la distribución y ventas del producto se realizará dentro la misma y posteriormente fuera de la ciudad.

- Se considera necesario la implementación de entrevistas directas a personas que padezcan de intolerancia permanente al gluten; ya que por lo general esta enfermedad se presenta en individuos genéticamente predispuestos, o que con el tiempo desarrollan la enfermedad. Como el producto es libre de gluten puede ser adquirido por este tipo de personas, siendo estas un posible mercado directo. Además, se considera realizar una entrevista a un nutricionista que haya tenido pacientes de este tipo y tenga conocimientos sobre el tema para que de sus consideraciones con respecto al producto.

1.2 DISEÑO DE LA ENCUESTA

Se decidió aplicar un formato de encuesta administrada que se realizaron en diferentes puntos de Guayaquil (Norte: Cdla. los Rosales, Cdla. Los Ceibos SUR: Eloy Alfaro y Letamendi, Vía a la costa: Cdla. Los Ángeles y ESPOL); la encuesta se aplicó fundamentalmente a personas que viven en la ciudad de Guayaquil entre una edad de 15 a 45 años. A continuación se presentan las doce secciones de la encuesta y lo que se quiso implicar en cada una. Utilizando en la encuesta escalas de medición nominal y ordinal.

Sección1: Características del entrevistado

- Genero

Sección2: Características del entrevistado

- Tener información sobre la edad del contacto

Sección3: Conocer si los encuestados se han relacionado con personas intolerantes al gluten (Celiacas)

- Relaciones con personas celiacas.

- Percepción de la cantidad de personas que sufren esta enfermedad que conozcan los encuestados.

Sección 4: Saber si la persona encuestada es intolerante al Gluten (Celiacos)

- Percepción de la cantidad de personas que son intolerantes al gluten en la ciudad de Guayaquil.

Sección 5: Sobre la frecuencia de consumo de productos de bollería como cakes, cupcakes, etc.

- Consumo actual de productos de pastelería en la ciudad de Guayaquil.

Sección 6: Competencia directa en el mercado actual

- Consumo actual de productos de bollería en la ciudad de Guayaquil.

Sección 7: Características relevantes para los consumidores al momento de adquirir productos de bollería.

- La evaluación del nivel de preferencias que se toman a consideración cuando consumen productos de bollería los niveles que se consideran son marca, calidad, textura, precio, sabor.
- La evaluación se hizo con escala de Likert de 5 puntos, Siendo “1” lo más positivo y “5” lo más negativo para la variable de estudio.

Sección 8: Canales de distribución

- Lugar que acostumbran adquirir productos de bollería
- Percepción para la investigación de cuál sería el lugar más accesible para la compra del producto.

Sección 9: Frecuencia de consumo de productos de bollería

- Conocer que tan a menudo consumen productos de bollería en la ciudad de Guayaquil.

Sección 10: Evaluación del nivel de Atracción e intención de compra de la propuesta presentada.

- Conocer el porcentaje de aceptación que tendría el producto en la ciudad de Guayaquil.

Sección 11: Canales de comunicación

- Percepción de cuál es el medio de comunicación más utilizado por las personas en la ciudad de Guayaquil, para de esa manera elegir un adecuado medio que servirá para promocionar el producto.

Sección 12: Disposición de pago

- Evaluación del valor del producto, \$ 0.75 como precio propuesto para un cake de calabaza elaborado con harina de arroz y chispas de chocolate con una presentación de 80 g con dos unidades.
- Precio máximo y mínimos dispuestos a pagar.
- El tiempo probado de aplicación de este cuestionario fue de máximo 5 minutos.

1.3 DISEÑO DE LA ENTREVISTA

Se decidió aplicar un formato de entrevista libre una especie de charla de carácter informal, que permite la obtención de datos subjetivos acerca del candidato, la entrevista se aplicó fundamentalmente a personas celiacas que viven en la ciudad de Guayaquil. A continuación se presentan tres secciones de la entrevista y lo que se quiso implicar en cada una.

1. Sección1: Características del entrevistado

- a. Genero
- b. Edad

2. Sección2: Información de la enfermedad

- a. Tener información sobre la edad en que se presentó la enfermedad en la persona.
- b. Apreciación de los síntomas más comunes de las personas que presentan la enfermedad.
- c. Conocimientos previos de la enfermedad
- d. Medios de información de la enfermedad
- e. Sintomatologías

3. Sección 3: Productos para consumo de personas celiacas.

- a. Limitaciones de productos para personas celiacas en Ecuador
- b. Percepción del consumo de un cake de calabaza con harina de arroz y chispas de chocolate.

El tiempo probado de aplicación de esta entrevista fue de máximo 20 minutos.

1.4 DISEÑO DE LA MUESTRA

- **Unidad muestral:** Se definió como unidad muestral a personas. Se aplica una sola encuesta por persona.

- **Elemento muestral:** Se aplicó el cuestionario directo a personas en diferentes puntos de Guayaquil (Norte: Cdla. los Rosales, Cdla. Los Ceibos SUR: Eloy Alfaro y Letamendi, Vía a la costa: Cdla. Los Ángeles y ESPOL) a personas entre 15 y 45 años. De forma adicional se realizó entrevistas a tres personas en Guayaquil, las cuales fueron contactadas mediante la fundación para celiacos ubicada en Quito y a 1 nutricionista que resida en la ciudad de Guayaquil.

- **Técnica de muestreo:** Se aplicó un muestreo probabilístico sin reposición, seleccionando a elementos muestrales al azar, también se aplicó el muestreo no probabilístico, donde se contactó a tres miembros de la Fundación de celíacos y 1 nutricionista para lograr entrar a las zonas de estudio. Se coordinaba la entrevista vía telefónica para poder especificar la hora y lugar para la realización de la entrevista, en caso de que la entrevista fuera cancelada se realizara vía telefónica.
- **Ubicación geográfica:** La distribución de la muestra se encuentra en la ciudad de Guayaquil.
- **Período de aplicación del cuestionario y entrevistas:** Se planificó para que el trabajo sea desarrollado durante aproximadamente 4 días entre el 13 y 16 de junio de 2012.

1.5. TAMAÑO DE LA MUESTRA Y DISTRIBUCION

El tamaño de la muestra obtenida mediante encuestas directas realizadas en diferentes puntos de Guayaquil (Norte: Cdla. los Rosales, Cdla. Los Ceibos SUR: Eloy Alfaro y Letamendi, Vía a la costa: Cdla. Los Ángeles y ESPOL) a personas entre 15 a 45 años, en la ciudad de Guayaquil fue de 40, adicional a esto se realizaron 4 entrevistas en la misma ciudad. Las encuestas y entrevistas se realizaron en esta ciudad porque es la ciudad con mayor población en el Ecuador con 2'350.915 habitantes y se quiere lograr posicionar en el mercado de esta ciudad ya que es una de las principales del Ecuador para posteriormente expandirnos por las demás ciudades.

Tabla 3. Distribución de la población de Guayaquil del año 2010.

Fuente: INEC

SEXO	Población en Guayaquil	Población entre (15-45años)	Número de encuestas	%
Femenino	1'192.694	658.559	23	57,5
Masculino	1'158.221	572.948	17	42,5

Elaboración del gráfico: Adriana Soriano.

Las mujeres formaron la mayor parte de la muestra (57,5%) ya que la población de mujeres es más elevada en la ciudad.

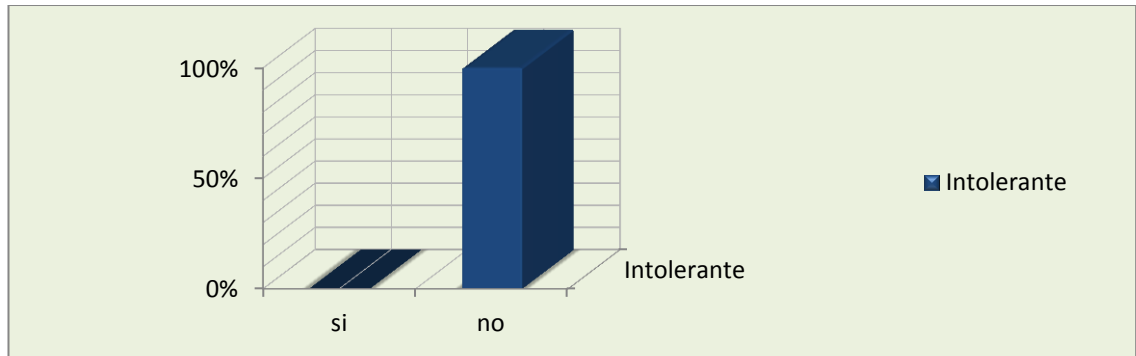
1.6. RESULTADOS

Esta sección presenta los resultados de la investigación de mercados. Para una mejor comprensión, se presentan los resultados ordenados por objetivo específico de investigación de mercados.

Objetivo 1: Valorar el conocimiento que tienen las personas en Guayaquil acerca de la intolerancia al gluten.

La información que se seleccionó de la encuesta es para conocer si en la ciudad de Guayaquil hay un conocimiento acerca de personas celiacas y de la enfermedad.

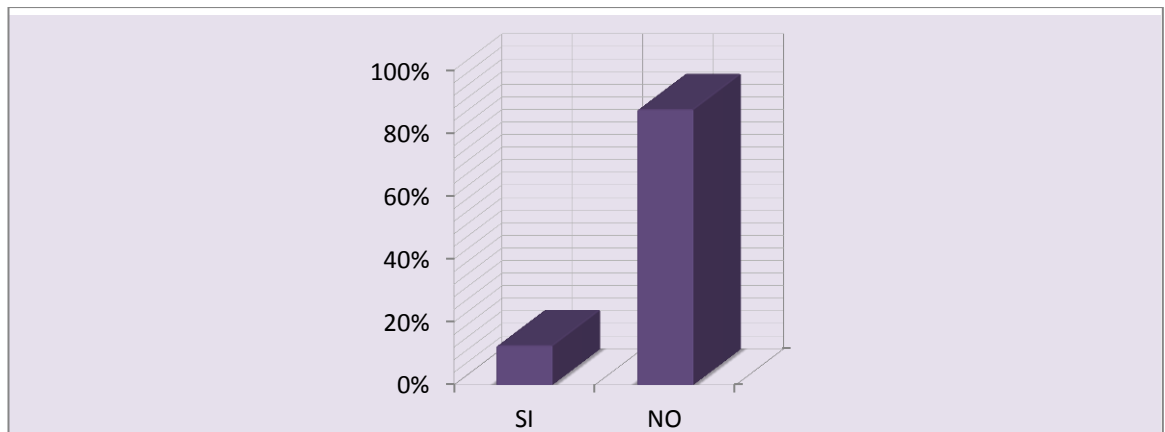
Grafico # 1: Encuestados intolerantes al gluten.



Elaboración del gráfico: Adriana Soriano.

Como se observa ninguno de los encuestados presenta esta enfermedad, y según otros estudios bibliográficos revisados en el Ecuador solo el 1% de la población posee la enfermedad

Gráfico # 2: Encuestados que conocen personas celíacas.



Elaboración del gráfico: Adriana Soriano.

El 12,5% es decir 5 personas de los entrevistados conoce por lo menos una persona celíaca, frente al 87,5% es decir 35 personas que no conoce a ningún celíaco.

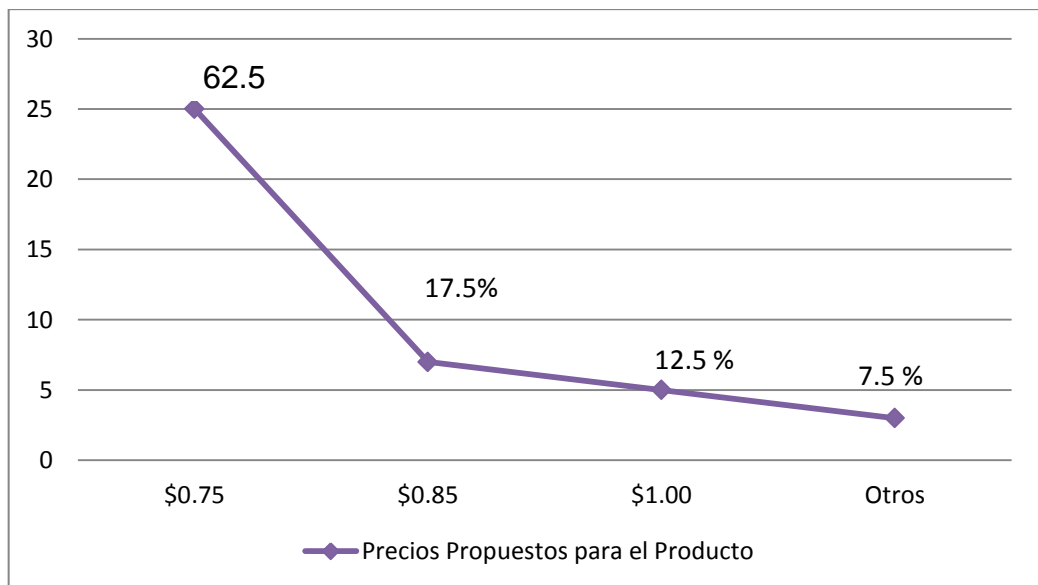
Se puede notar que si bien es cierto no hay una cantidad considerable de personas celiacas estas están presente en el medio, siendo posibles compradores del producto.

Objetivo 2: Establecer el precio que estarían dispuesto a pagar las personas de Guayaquil por este producto.

Se le pidió a los encuestados que definieran el precio que estarían dispuestos a pagar, considerando que se trata de “Cake de calabaza con harina de arroz y chispas de chocolate”. Se realizó una pregunta con precios establecidos de mínimos y máximos a pagar.

Entre los encuestados que aceptaron pagar los precios propuestos (\$ 0.75, \$0.85 y \$1,00), son el 92.5% de la muestra, se observa un mayor rechazo a medida que aumenta el precio base (\$0.75): 62.5% para \$0.75; 17.5% para \$0.85; 12,5% para \$1.00.

Grafico # 3: Precios propuestos para el producto.



Elaboración del gráfico: Carla Cedeño.

De quienes aceptaron pagar los precios presentados (92.5%), se obtiene un promedio de \$0.86 como máximo precio a pagar, con \$0.50 y \$1.25 como valores mínimo y máximo.

El precio de un cake de calabaza con harina de arroz y chispas de chocolate es de \$0,86 en promedio, mayores en 43.3 % sobre los precios promedios de cakes presentes en el mercado, de \$0.60.

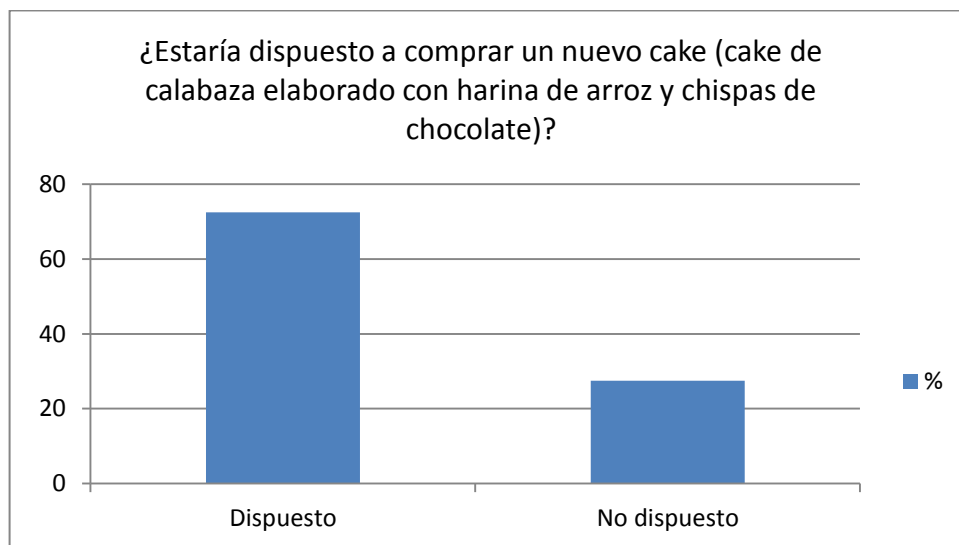
La disposición al pago “por un paquete de dos cakes de calabaza con harina de arroz y chispas de chocolate con un peso de 80 g.”, estimada a través de la aceptación o rechazo a precios preestablecidos indica que: el nivel de \$0,75 es el más aceptado (62.5%), seguido por el de \$0,85 (17.5%) y el de \$1,00 (12.5%).

El 2,5% de los casos pagaría como máximo \$1,25, y el 5 % pagaría \$0,5, mientras que el 92,5% restante pagaría en promedio \$0,86 por tratarse de “cake de calabaza con harina de arroz y chispas de chocolate”.

Objetivo 3: Identificar si el producto satisface una necesidad en el mercado.

Mediante encuestas realizadas a los posibles consumidores del producto, se puede obtener como resultado que las personas normalmente consumen productos de bollería en un 100%, y debido a que el producto no solo se ha enfocado a los celíacos sino a todos los consumidores en general que prefieran el consumo de un producto de bollería más saludable, se observa según la encuesta planteada que si se cumpliría la necesidad del mercado en un 72,5%

Grafico # 4: Disponibilidad de comprar el producto.



Elaboración del gráfico: Carla Cedeño.

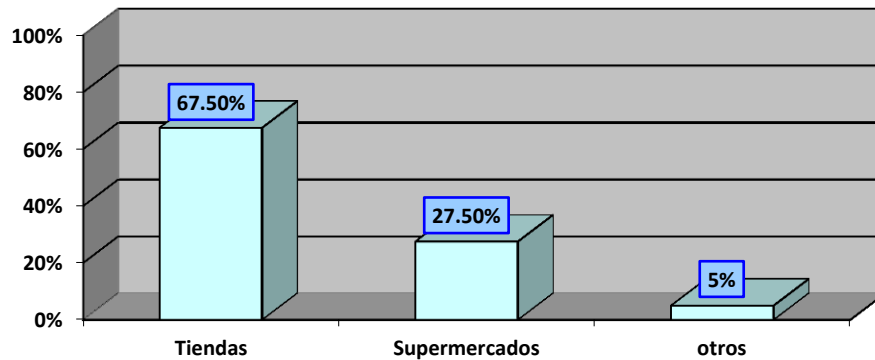
Las encuestas realizadas a los celíacos reflejaron que el producto si satisface las necesidades del segmento interesado, debido a que en el país no existe empresas que elaboren ni tampoco que importen este tipo de producto, ya que el mercado más está dirigido a otros necesidades como diabéticos, alimentos bajos en grasas, otras alergias, etc.

Objetivo 4: Identificar el canal de distribución óptimo para la compra del producto en la ciudad de Guayaquil.

En cuanto a canales de distribución, de acuerdo al lugar que con más frecuencia adquieren este tipo de productos de bollería, se vuelve de importancia para los encuestados adquirirlos en tiendas, ya que más de la mitad de los encuestados el 67,50% respondieron que adquirirían el producto en tiendas. También en cuanto a otros lugares de

adquisición los encuestados mencionaron como lugar de compra gasolineras y lugares como cafeterías y panaderías.

Grafico # 5: Canal de distribución para el producto



Elaboración del gráfico: Carla Cedeño.

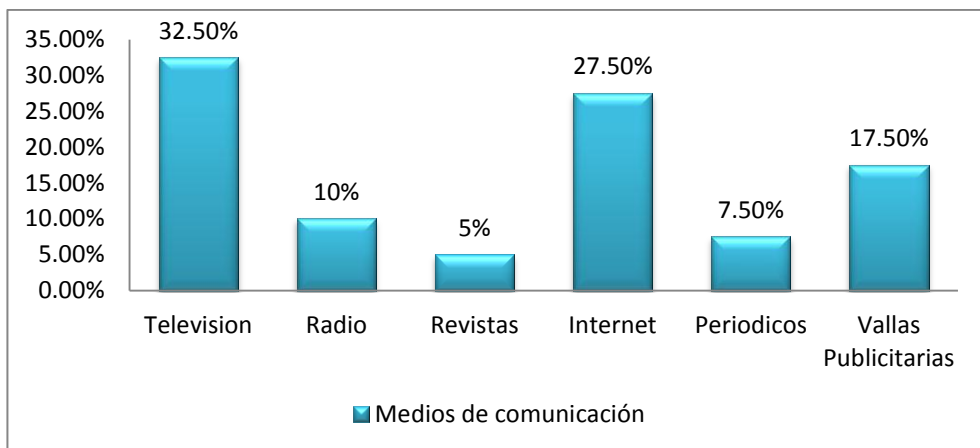
Objetivo 5: Reconocer cual es el mejor medio de comunicación masivo frecuente del mercado potencial para presentar el producto.

En cuanto a los canales de comunicación más adecuados para llegar al grupo objetivo, los medios masivos como la televisión y el internet se vuelven los más eficaces de acuerdo a las respuestas de los entrevistados.

La televisión y la publicidad mediante internet, según los resultados son los medios por donde más se informan las personas sobre un nuevo producto alimenticio, teniendo la televisión el mayor porcentaje 32.5% de las respuestas y la publicidad mediante internet un 27.5%. A estos dos medios, se debe agregar un tercer medio que son las vallas publicitarias, para el conocimiento de un nuevo producto con el 17.5% de aceptación, mientras que el radio tiene el 10 %, las revistas el 5%, periódicos 7,5 %.

Los consumidores frecuentes de productos de bollería consideran que la televisión con el 32.5 % es el medio más correcto para que informen sobre el nuevo producto.

Grafico # 6: Medios de comunicación para el producto.



Elaboración del gráfico: Carla Cedeño.

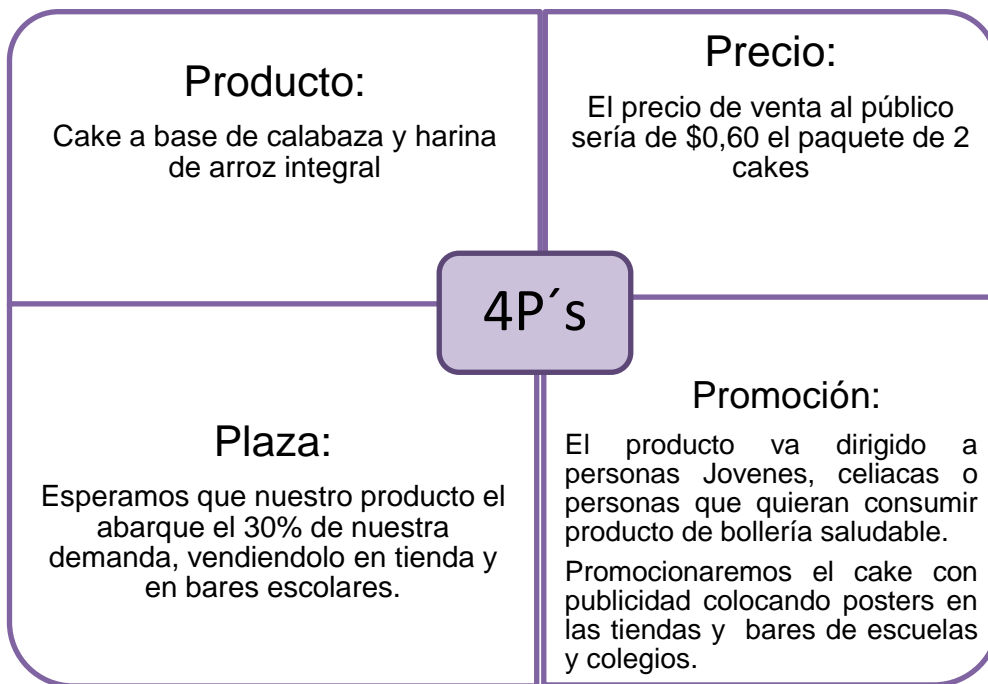
1.6 DETERMINACIÓN DE LA OFERTA: COMPETIDORES

Los principales competidores directos son todas las panaderías y pastelerías de la ciudad de Guayaquil, además, de las grandes empresas que ya se encuentran posicionadas en el mercado como inalecsa y Pan California.



También existen competidores indirectos que serían todas las mezclas de cakes pre-elaboradas, para hornearlas en casa, como son las tortas royal, Harina ya, que tienen pre-mezclas para elaborar cupcakes.

1.7 MARKETING OPERATIVO



FORMULARIO DE PREGUNTAS

1. ¿Sexo?

Femenino

Masculino

2. ¿Edad?

3. ¿Conoce usted a personas que sean intolerantes al gluten?

Sí

No

Si su respuesta es Sí, indique cuantas personas conoce _____

4. ¿Es usted una persona intolerante al gluten?

Sí

No

Si su respuesta es SI, dirijase a la pregunta 8 y si su respuesta es No, puede seguir con las preguntas del formulario.

5. ¿Consume productos como cakes, cupcakes, pasteles, etc.?

Sí

No

Si su respuesta es No, dirijase a la pregunta 8.

6. ¿Qué marca de cakes consume?



Ina Cake



Tigretón



Bony



Relleno de Vainilla



Chococake



Rebanadas



Negritos

Otros _____

7. ¿Al momento de comprar un cake, qué es lo primero que toma en cuenta?

Enumere del 1 al 5, siendo el 5 el más bajo y 1 el más alto

La marca

La calidad

Sabores

Textura

El precio

Otros _____

8. ¿A cuál de estos lugares suele acudir para comprar un cake?

Tiendas

Supermercados

Otros _____

9. ¿Con qué frecuencia compra usted cakes?

Diario

Semanal

Quincenal

Mensual

Otros _____

10. ¿Estaría dispuesto a comprar un nuevo cake (cake de calabaza elaborado con harina de arroz y chispas de chocolate)?

Sí No

11. ¿Con qué medio de comunicación masiva ud tiene mayor contacto?

Televisión

Radio

Periódicos

Vallas Publicitarias

Revistas

Internet

Otros _____

12. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un paquete de 80 gramos que contiene dos cakes de calabaza elaborados con harina de arroz y chispas de chocolate?

\$ 0.75

\$ 0.85

\$ 1.00

Otros _____

FORMATO DE ENTREVISTAS

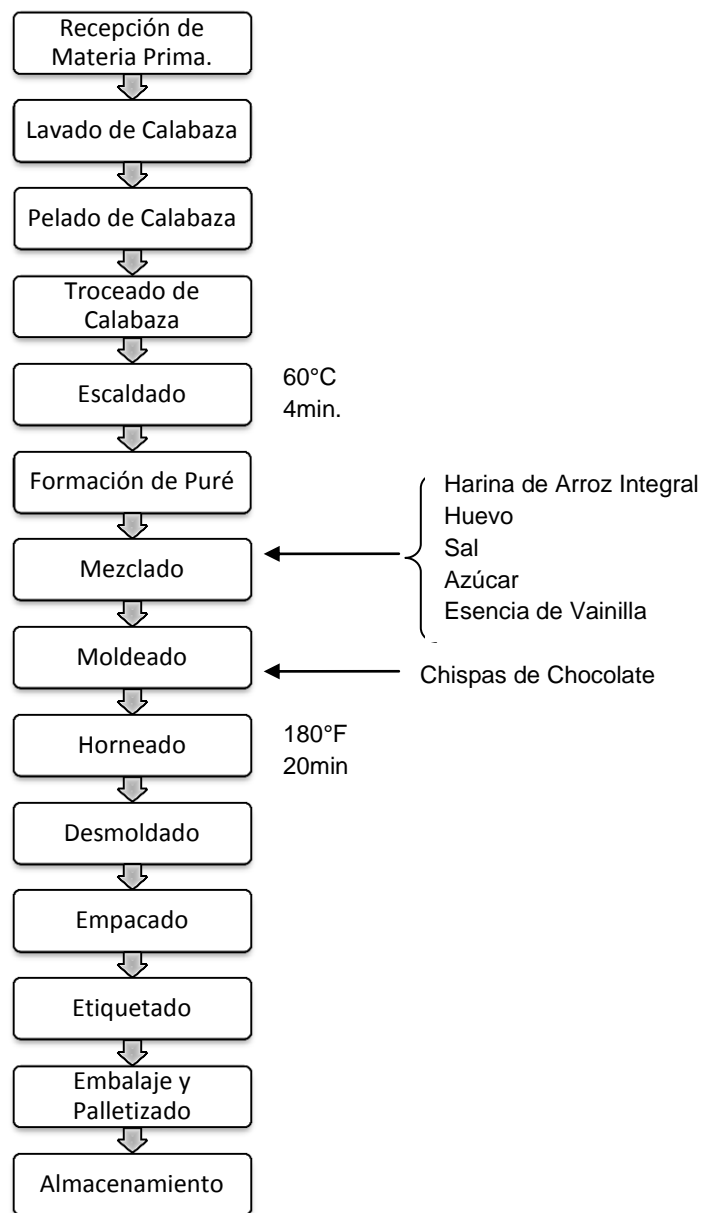
1. ¿Nombre del entrevistado y edad?
2. ¿A qué edad usted se dio cuenta que era una persona celíaca?
3. ¿Cuáles eran los síntomas que presentaba previo al diagnóstico?
4. ¿Sabía de la existencia de la enfermedad y como se informó?
5. ¿En cuánto tiempo se desarrollan los síntomas después de la ingesta de alimentos que contienen gluten?
6. ¿Cuáles son las limitaciones que usted encuentra para la adquisición de productos en el mercado?
7. ¿Si se lanzaría un producto nuevo de bollería al mercado, un cake de calabaza con harina de arroz y chispas de chocolate usted lo consumiría?

APÉNDICE B

1. ESTUDIO TÉCNICO

1.1 MACROPROCESO

Diagrama de Flujo para la elaboración de “Cake de calabaza elaborado con harina de arroz y chispas de chocolate”



1.2 MICROPROCESO

Aquí se detalla los materiales, maquinaria y personal que se necesita en cada etapa del proceso.

RECEPCIÓN DE MATERIA PRIMA	
Materiales	Cantidad
Harina de Arroz Integral	
Calabazas	
Chispas de chocolate	
Levadura	
Huevos	
Sal	
Azúcar	
Conservante	
Esencia de Vainilla	
Balanza Grande	1
Pallets	5
Gavetas	6
Anaqueles Metálicos	1
Cámara de refrigeración	1
Operadores	2
Montacargas	1

LAVADO DE CALABAZA	
Materiales	Cantidad
Agua	
Solución de hipoclorito de sodio (del 1,5 al 2,5%)	
Guantes de látex	2 Pares
Tinas de lavado	1
Operadores	2
Gavetas	6

PELADO Y TROCEADO DE CALABAZA	
Materiales	Cantidad
Operadores	3
Cuchillos de acero inoxidable	3
Guantes de látex	3 Pares
Baldes	5
Tanques rectangulares	2
Mesa de acero inoxidable	1
Tablas de picar	3

ESCALDADO Y FORMACION DE PURE	
Materiales	Cantidad
Agua	
Ollas	2
Cedazos metálicos	2
Operadores	2
Cocina industrial	1
Gas industrial	1
Licuada industrial	1

MEZCLADO	
Materiales	Cantidad
Operadores	1
Mezcladora	1
Bandejas de acero inoxidable.	2

MOLDEADO	
Materiales	Cantidad
Moldes	
Operadores	1
Pirutines	
Cucharones de acero inoxidable	1

HORNEADO	
Materiales	Cantidad
Horno industrial	1
Operadores	1
Guantes para calor	1 par
Gas industrial	1

DESMOLDADO	
Materiales	Cantidad
Bandejas de acero inoxidable	8
Guantes para Calor	2 pares
Operadores	2

EMPAcado Y ETIQUETADO	
Materiales	Cantidad
Operadores	2
Fundas de papel kraft	
Etiqueta	
Goma de almidón	

EMBALAJE Y PALLETIZADO	
Materiales	Cantidad
Cartones	
Operadores	1
Pallets	
Cinta de embalaje	
Montacargas	1

ALMACENAMIENTO	
Materiales	Cantidad
Cámara de almacenamiento	
Operadores	1

MANO DE OBRA INDIRECTA	
Materiales	Cantidad
Recursos Humanos	1
Contador	1
Gerente	1
Jefe de Producción	1
Jefe de Calidad	1
Jefe de Mantenimiento	1
Secretaria	1
Chofer	1
Guardián	1
Bodega y ventas	1

MATERIALES Y SUMINISTROS	
Materiales	Cantidad
Terreno	1
Agua potable	
Energía eléctrica	
Planilla de Teléfono	
Materiales de limpieza	
Refrigerante	
Utensilios de oficina	
Computadora	2
Impresora	1
Resmas de papel	3
Escritorios	3
Sillas	6
Teléfono	2
Aire acondicionado	2
Anaqueles de oficinas	2

1.3 DECISIÓN LOCALIZACIÓN

1.3.1 MACRO LOCALIZACIÓN: PROVINCIA

Selección de Localización de la Planta

El estudio de la localización de una planta industrial, es base fundamental del diseño de la misma, y debe ser planeado cuidadosamente. La fase de localización persigue determinar la ubicación más adecuada teniendo en cuenta los factores más relevantes que puedan afectar a la actividad industrial o a la comercialización de los productos, tales como:

Acceso a servicios básicos, tipo de zona, servicios de transporte, disponibilidad de mano de obra, proximidad de mercado, seguridad, servicios externos a la planta. A todas estas restricciones se deben agregar previsiones que deben tomarse en cuenta antes de elegir la ubicación como; el crecimiento de la demanda en un mercado en expansión que requeriría añadir capacidad, agotamiento de fuentes de abastecimiento de servicios y materias primas, entre otros.

Existen varios métodos para determinar la localización de plantas industriales y de servicio, el método que se usará en el presente estudio, es el "método cualitativo por puntos". Este método, toma como punto de partida los factores que inciden en el desarrollo y la eficiencia de las operaciones de la planta.

El análisis se fundamenta en una base teórica comparativa que permite crear una asignación de categorías evaluativas asignándoles una puntuación respectiva.

Esta asignación se hace en base a cien, y estos puntos se distribuyen entre los criterios de acuerdo a la importancia que cada uno tiene; finalmente cada una de las alternativas propuestas se valora en base diez, de acuerdo al nivel de satisfacción que cumplen para cada uno de los criterios, los valores se multiplican por la asignación de la importancia de cada criterio y se obtiene de esta manera el total para cada localización propuesta.

Para este trabajo, se han propuesto localizaciones tentativas de la planta de producción; donde se elegirán tres opciones principalmente por la cercanía de las mismas a las zonas de producción de calabaza, ya que es la materia prima

principal, y por el nivel de abastecimiento de servicios básicos indispensables dentro de los requerimientos.

La región elegida es la Costa debido a que posee con las condiciones climáticas idóneas para el crecimiento de la materia prima principal que es la calabaza.

Tabla de Calificación para la Selección

VALOR	CALIFICACIÓN
1	Deficiente
2	Regular
3	Bueno
4	Muy bueno
5	Excelente

MACROLOCALIZACIÓN

Se realizara la evaluación de la macro localización debido a que este proyecto es de pre factibilidad.

EVALUACIÓN POR PROVINCIA

Se considera las provincias en las que se encuentran las zonas de mayor producción de cultivo de la materia prima “calabaza” como lo son: Los Ríos Babahoyo, Guayas Km 5½ Duran, Provincia Santa Elena Km 120.

Tabla comparativa de toneladas de producción de calabaza en diversas provincias

PROVINCIA	PRODUCCIÓN
Los Ríos	380
Guayas	440
Santa Elena	345
Azuay	325
Cañar	25
Loja	165
Manabí	3.2
Morona Santiago	76
Pichincha	95
Tungurahua	4
Esmeraldas	32

Los lugares escogidos son los siguientes:

Tabla de Localizaciones propuestas

Identificación	Ubicación
A	Parroquia Caracol, Babahoyo, Los Ríos.
B	Km 5½, Duran, Guayas.
C	Provincia Santa Elena Km 120.

Aspectos por evaluar:

1. Disponibilidad de energía
2. Suministro de agua
3. Leyes, política e impuestos
4. Calidad de vida
5. Transporte
6. Proximidad a los mercados

7. Proximidad a los materiales
8. Ambiente laboral

Tabla de Factores Influyentes en la Selección

ORDEN	FACTOR
1	Disponibilidad de energía
2	Suministro de agua
3	Proximidad a los mercados
4	Transporte
5	Proximidad a materiales
6	Leyes, Política e impuestos
7	Ambiente laboral
8	Calidad de vida

De acuerdo a lo anteriormente citado se procede a realizar la tabla de localización, tomando en cuenta los valores de la ponderación.

SELECCIÓN DE PROVINCIA

Se realiza un cuadro de evaluación con las tres principales provincias que tienen mayor producción de calabaza

Tabla de la Selección de localización

Factor de localización	Peso	Provincia					
		Guayas		Los Ríos		Santa Elena	
		Calificación	Ponderación	Calificación	Ponderación	Calificación	Ponderación
Disponibilidad de energía	0.20	4	0.8	2	0.40	3	0.60
Suministro de Agua	0.16	4	0.64	3	0.48	3	0.48
Leyes, Política e impuestos	0.09	4	0.36	4	0.36	4	0.36
Calidad de vida	0.08	4	0.32	3	0.24	3	0.24
Transporte	0.14	4	0.56	2	0.28	2	0.28
Proximidad a los mercados	0.14	4	0.56	3	0.42	3	0.42
Proximidad a los materiales	0.10	4	0.4	3	0.30	3	0.30
Ambiente laboral	0.09	4	0.36	3	0.27	3	0.27
PUNTUACION TOTAL	1		4		2.75		2.95

Analizando los resultados obtenidos se concluye que la mejor opción para construir la planta procesadora de cake a base de calabaza y harina de arroz integral, será la denominada "B" que corresponde a la ubicación en Km 5½, Duran, Guayas.

APÉNDICE C

MINUTA DE CONSTITUCIÓN SIMULTÁNEA DE COMPAÑÍA ANÓNIMA

SEÑOR NOTARIO:

En el protocolo de escrituras públicas a su cargo, sírvase insertar una de constitución simultánea de compañía anónima, contenida en las siguientes cláusulas:

PRIMERA.- COMPARECIENTES.- Intervienen en el otorgamiento de esta escritura....*(aquí se hará constar los nombres , nacionalidades y domicilios de las personas naturales o jurídicas que, en el número mínimo de 2, vayan a ser accionistas de la compañía. Si una o más de ellas son personas naturales se hará constar además, el estado civil de cada una. La comparecencia puede ser por derecho propio o por intermedio de representante legal o de mandatario).*

SEGUNDA.- DECLARACIÓN DE VOLUNTAD.- Los comparecientes declaran que constituyen, por la vía simultánea, como en efecto lo hacen, una compañía anónima, que se someterá a las disposiciones de la Ley de Compañías, del Comercio, a los convenios de las parte y a las normas del Código Civil.

TERCERA.- ESTATUTO DE LA COMPAÑÍA.

TITULO 1

Del nombre, domicilio, objeto y plazo

Artículo 1º.- Nombre.- El nombre de la compañía que se constituye es *(Nombre de la compañía).*

Artículo 2º.- Domicilio.- El domicilio principal de la compañía es... *(aquí el nombre del cantón seleccionado como domicilio principal de la compañía).* Podrá establecer agencias, sucursales o establecimientos administrados por un factor, en uno o más lugares dentro del territorio nacional o en el exterior, sujetándose a las disposiciones legales correspondientes.

Artículo 3º.- Objeto.- el objeto de la compañía consiste en...*(Para el señalamiento de las actividades que conformen el objeto se tendrá en cuenta lo dispuesto en el numeral 3º del Artículo 150. Para la obtención de uno o más informes previos favorables por parte de organismos públicos, ofrece una guía el folleto "Instructivo para la constitución de las compañías mercantiles sometidas al control de la Superintendencia de Compañías", que puede solicitar en esta Institución).* En el

cumplimiento de su objetivo, la compañía podrá celebrar todos los actos y contratos permitidos por la ley.

Artículo 4º.- Plazo.- El plazo de duración de la compañía es de.....(*se expresará en años*), contados desde la fecha de inscripción de esta escritura. La compañía podrá disolverse antes del vencimiento del plazo indicado, o podrá prorrogarlo, sujetándose, en cualquier caso, a las disposiciones legales aplicables.

TITULO II

Del capital

Artículo 5º.- Capital y de las acciones.- El capital social es de.-...(*aquí la suma en que se lo fije, suma que no puede ser menor de 800 dólares de los Estados Unidos de América*), dividido en....(*aquí el número de acciones en que se fraccione el capital*) acciones ordinarias y nominativas, de(*Aquí el valor de cada acción, que será de un dólar o múltiplos de un dólar*) de valor nominal cada una, numeradas consecutivamente del.... al..... (*Se podría redactar este artículo dividiendo las acciones por series, de modo que en cada una de ellas, sin desatender la norma sobre el valor nominal, tengan las acciones correspondientes a cada serie un determinado importe*).

TITULO III

Del gobierno y de la administración

Artículo 6º.- Norma general.- El gobierno de la compañía corresponde a la junta general de accionistas, y su administración al gerente y al presidente.

Artículo 7º.- Convocatorias.- La convocatoria a junta general efectuará el gerente de la compañía, mediante aviso que se publicará en uno de los diarios de mayor circulación en el domicilio principal de la compañía, con ocho días de anticipación, por lo menos, respecto de aquél en el que se celebre la reunión. En tales ocho días no se contarán el de la convocatoria ni el de realización de la junta.

Artículo 8º.- Clases de juntas.- Las juntas generales serán ordinarias y extraordinarias. Las primeras se reunirán por lo menos una vez al año, dentro de los tres meses posteriores a la finalización del ejercicio económico de la compañía, para considerar los asuntos especificados en los numerales 2º, 3º y 4º del artículo 231 de la Ley de Compañías y cualquier otro asunto puntualizado en el orden del día, de acuerdo con la convocatoria. Las segundas se reunirán cuando fueren convocadas para tratar los asuntos para los cuales, en cada caso, se hubieren promovido.

Artículo 9º.- Quórum general de instalación.- Salvo que la ley disponga otra cosa, la junta general se instalará, en primera convocatoria, con la concurrencia de por lo

menos el 50% del capital pagado. Con igual salvedad, en segunda convocatoria, se instalará con el número de accionistas presentes, siempre que se cumplan los demás requisitos de ley. En esta última convocatoria se expresará que la junta se instalará con los accionistas presentes.

Artículo 10º.- Quórum especial de instalación.- Siempre que la ley no establezca un quórum mayor, la junta general se instalará, en primera convocatoria, para deliberar sobre el aumento o disminución de capital, la transformación, la fusión, la escisión, la disolución anticipada de la compañía, la reactivación de la compañía en proceso de liquidación, la convalidación y, en general, cualquier modificación del estatuto con la concurrencia de al menos el 50% del capital pagado. En estos casos, salvo que la ley señale un quórum mayor, para que la junta se instale previa segunda convocatoria, bastará la concurrencia de la tercera parte del capital pagado.

Cuando preceda una tercera convocatoria, siempre que la ley no prevea otro quórum, la junta se instalará con el número de accionistas presentes. De ello se dejará constancia en esta convocatoria.

Artículo 11º.- Quórum de decisión.- Salvo disposición en contrario de la ley, las decisiones se tomarán con la mayoría del capital pagado concurrente a la reunión.

Artículo 12º.- Facultades de la junta.- Corresponde a la junta general el ejercicio de todas las facultades que la ley confiere al órgano de gobierno de la compañía anónima.

Artículo 13.- Junta universal.- No obstante lo dispuesto en los artículos anteriores, la junta se entenderá convocada y quedará válidamente constituida en cualquier tiempo y en cualquier lugar, dentro del territorio nacional, para tratar cualquier asunto siempre que esté presente todo el capital pagado y los asistentes, quienes deberán suscribir el acta bajo sanción de nulidad de las resoluciones, acepten por unanimidad la celebración de la junta.

Artículo 14º.- Presidente de la compañía.- El presidente será nombrado por la junta general para un período...*(puede oscilar entre uno y cinco años)*, a cuyo término podrá ser reelegido. El presidente continuará en el ejercicio de sus funciones hasta ser legalmente reemplazado.

Corresponde al presidente:

- a) Presidir las reuniones de junta general a las que asista y suscribir, con el secretario, las actas respectivas;
- b) Suscribir con el gerente los certificados provisionales o los títulos de acción, y extenderlos a los accionistas; y,

c) Subrogar al gerente en el ejercicio de sus funciones, en caso de que faltare, se ausentare o estuviere impedido de actuar, temporal o definitivamente.

Artículo 15º.- Gerente de la compañía.- El gerente será nombrado por la junta general para un período....(*puede oscilar entre uno y cinco años*), a cuyo término podrá ser reelegido. El gerente continuará en el ejercicio de sus funciones hasta ser legalmente reemplazado.

Corresponde al gerente:

a) Convocar a las reuniones de junta general;

b) Actuar de secretario de las reuniones de junta general a las que asista y firmar, con el presidente, las actas respectivas;

c) Suscribir con el presidente los certificados provisionales o los títulos de acción, y extenderlos a los accionistas;

d) Ejercer la representación legal, judicial y extrajudicial de la compañía, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 12 de la Ley de Compañías; y,

e) Ejercer las atribuciones previstas para los administradores en la Ley de Compañías.

TITULO IV

DE LA FISCALIZACIÓN

Artículo 16º.- Comisarios.- La junta general designará....(*aquí el número de comisarios que nombre*), cada....(*aquí el número de años que comprendan el período para el que se nombre al o a los comisarios*), quienes tendrán derecho ilimitado de inspección y vigilancia sobre todas las operaciones sociales, sin dependencia de la administración y en interés de la compañía.

TITULO V

DE LA DISOLUCIÓN Y LIQUIDACIÓN

Artículo 17º.- Norma general.- La compañía se disolverá por una o más de las causas previstas para el efecto en la Ley de Compañías, y se liquidará con arreglo al procedimiento que corresponda, de acuerdo con la misma ley. Siempre que las circunstancias permitan, la junta general designará un liquidador principal y otro suplente.

CUARTA.- APORTES.- Se elaborará el cuadro demostrativo de la suscripción y pago del capital social tomando en consideración lo dispuesto por la Ley de

Compañías en sus artículos 150, numeral 6º, en cualquier caso, 147, inciso 5º, y 161, si el aporte fuere en numerario y 162, si fuere en especies. Si se estipulare plazo para el pago del saldo deudor, éste no podrá exceder de dos años contados desde la fecha de constitución de la compañía. En aplicación de las normas contenidas en los artículos antes citados, se podría elaborar el cuadro de suscripción y pago del capital social a base de los siguientes datos generales:


Nombres accionistas	Capital suscrito	Capital pagado (debe cubrir al menos el 25% de cada acción)	Capital por pagar (el saldo deberá pagarse en 2 años máximo)	Número de Acciones	Capital Total
	Numerario (dinero)		Especies (muebles, inmuebles o intangibles)		
1.					
2.					
....					
TOTALES:					

QUINTA.- NOMBRAMIENTO DE ADMINISTRADORES.- Para Los períodos señalados en los artículos 14º y 15º del estatuto, se designa como presidente (a) de la compañía al (o a la) señor (o señora)...y como gerente de la misma al (o a la)señor (o señora)..., respectivamente.

Usted, señor Notario, se dignará añadir las correspondientes cláusulas de estilo.

APÉNDICE D

FORMULARIO PARA REGISTRO DE DIRECCIÓN DOMICILIARIA

 SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS	FORMULARIO PARA REGISTRO DE DIRECCIÓN DOMICILIARIA	
RAZON O DENOMINACIÓN SOCIAL:		
EXPEDIENTE:	RUC:	NACIONALIDAD:
NOMBRE COMERCIAL:		
DOMICILIO LEGAL		
PROVINCIA:	CANTÓN:	CIUDAD:
DOMICILIO POSTAL		
PROVINCIA:	CANTÓN:	CIUDAD:
PARROQUIA:	BARRIO:	CIUDADELA:
CALLE:	NÚMERO:	INTERSECCIÓN/MANZANA:
CONJUNTO:	BLOQUE:	KM.:
CAMINO:	EDIFICIO/CENTRO COMERCIAL:	OFICINA No.:
CASILLERO POSTAL:	TELÉFONO 1:	TELÉFONO 2:
SITIO WEB:	CORREO ELECTRÓNICO 1:	CORREO ELECTRÓNICO 2:
CELULAR:	FAX:	
REFERENCIA UBICACIÓN:		
NOMBRE REPRESENTANTE LEGAL:		
NÚMERO DE CÉDULA DE CIUDADANÍA:		
Declaro bajo juramento la veracidad de la información proporcionada en este formulario y Autorizo a la Superintendencia de Compañías a efectuar las averiguaciones pertinentes para comprobar la autenticidad de esta información y; acepto que en caso de que el contenido presente no corresponda a la verdad, esta Institución		
_____ FIRMA DEL REPRESENTANTE LEGAL		
Nota: el presente formulario no se aceptará con enmendaduras o tachones.		
		VA-01.2.1.4-F1

APÉNDICE E

EJEMPLO DE DOCUMENTO DE REGISTRO DE SOCIEDADES EMITIDO POR LA SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS

SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS DEL ECUADOR

Page 1 of 1

REPÚBLICA DEL ECUADOR



SUPERINTENDENCIA DE COMPAÑÍAS
REGISTRO DE SOCIEDADES

SOCIOS O ACCIONISTAS DE LA COMPAÑÍA

Expediente: 83791
Nombre: MAXIGRAF S.A.

Usuario: kbollita

DATOS DE LOS SOCIOS / ACCIONISTAS

CAPITAL SUSCRITO DE LA COMPAÑÍA (USD \$)						1.000.000,0000
Nº	IDENTIFICACIÓN	NOMBRE	NACIONALIDAD	TIPO INVERSIÓN	CAPITAL	ENCUENTADO
1	1792167214001	FIDUCIOMISO MERCANTIL AGD - CFN NO MAS IMPUNIDAD	ECUADOR	NACIONAL	1.000.000,0000	
TOTAL (USD \$):					1.000.000,0000	

Karla Benito Novoa
Delegada del Sistema Registral



REGISTRADO A LA FECHA: 05/04/2010 16:22:44

FECHA DE EMISIÓN: 23/05/2011 11:07:00

Se deja constancia que, la presente nómina de accionistas otorgada por el Registro de Sociedades de la Superintendencia de Compañías, SA, efectúa teniendo en cuenta lo prescrito en los artículos 18 y 21 de la Ley de Compañías, que no extingue ni genera derechos respecto de la titularidad de las acciones ya que, en el Art. 187, en concordancia con los artículos 186 y 189 del mismo cuerpo legal, "se considerará como dueño de las acciones a quien aparezca como tal en el libro de Acciones y Asuñidos". De lo expresado se infiere que, es de exclusiva responsabilidad de los representantes legales de las compañías anónimas con el acto de registro en los libros, antedichos formularios las transacciones de acciones de las mismas.

En tal virtud esta institución de control societario no asume respecto de la veracidad y legalidad de los movimientos de acciones de las compañías, responsabilidad alguna y deja a salvo las variaciones que sobre la propiedad de las mismas puedan ocurrir en el futuro, pues de acuerdo con lo prescrito en el Art. 205 de la Ley de Compañías, ordinal 3°, los administradores de las compañías son solidariamente responsables para con la compañía y terceros: "De la existencia y exactitud de los libros de la compañía". Exactitud que pueda ser verificada por la Superintendencia de Compañías, en armonía con lo dispuesto en el Art. 440 de la Ley en materia.

ADVERTENCIA: CUALQUIR ALTERACIÓN AL TEXTO DEL PRESENTE DOCUMENTO COMO SUPRESIONES, ADICIONES, ABRREVIATURAS, BORRONES O TESTADURAS, ETC. LO INVALIDAN.

APÉNDICE F
FORMULARIO 01-A

APÉNDICE G

Formulario 01-B

APÉNDICE H

SOLICITUD PARA REGISTRO DE PATENTE MUNICIPAL



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Guayaquil
DIRECCIÓN FINANCIERA

SOLICITUD PARA REGISTRO DE PATENTE MUNICIPAL

PERSONA NATURAL	<input type="checkbox"/>	PRIMERA VEZ	<input type="checkbox"/>	DÍA	MES	AÑO
PERSONA JURÍDICA	<input type="checkbox"/>	RENOVACIÓN	<input type="checkbox"/>			

DATOS PARA PERSONAS NATURALES	
NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA / RUC
NÚMERO DE TELÉFONO CONVENCIONAL O CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO
DIRECCIÓN DOMICILIARIA O DEL ESTABLECIMIENTO (EN CASO DE POSEERLO)	

DATOS PARA PERSONAS JURÍDICAS (SOCIEDADES O COMPAÑÍAS)	
RAZÓN SOCIAL	RUC
DIRECCIÓN PRINCIPAL EN EL CANTÓN GUAYAQUIL	
NÚMERO DE TELÉFONO CONVENCIONAL O CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO
DATOS DEL REPRESENTANTE LEGAL (PARA PERSONAS JURÍDICAS)	
NOMBRES Y APELLIDOS	CÉDULA DE CIUDADANÍA
NÚMERO DE TELÉFONO CONVENCIONAL O CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO

DATOS DE LA ACTIVIDAD			
ESTÁ OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD	FECHA DE INICIO DE LA ACTIVIDAD EN EL CANTÓN GUAYAQUIL	TOTAL PATRIMONIO NETO	
SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	MES DÍA AÑO	US \$	
DATOS DEL CONTADOR (EN CASO DE ESTAR OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD)			
NOMBRES Y APELLIDOS			No. DE REGISTRO
TIPO DE ACTIVIDAD QUE EJERCE		PARA EL CASO DE PERSONA EXONERADA	
COMERCIAL <input type="checkbox"/>	INDUSTRIAL <input type="checkbox"/>	INMOBILIARIA <input type="checkbox"/>	No. DE LA RESOLUCIÓN DE EXONERACIÓN
FINANCIERA <input type="checkbox"/>	ARTESANAL <input type="checkbox"/>	PROFESIONAL <input type="checkbox"/>	FECHA DE EMISIÓN DE LA RESOLUCIÓN
OTROS <input type="checkbox"/>	ESPECIFICAR ACTIVIDAD _____		No. DE CALIFICACIÓN O RECALIFICACIÓN ARTESANAL

DECLARAMOS DE MANERA LIBRE, VOLUNTARIA Y BAJO JURAMENTO, QUE LA INFORMACIÓN PROPORCIONADA SE SUJETA ESTRICTAMENTE A LA VERDAD. DEJANDO CONSTANCIA QUE NOS SOMETEMOS A LAS SANCIONES PENALES Y TRIBUTARIAS ESTABLECIDAS EN LA LEY, PARA EL CASO DE INCURRIR EN FALSEDADES.		
CONTRIBUYENTE / REPRESENTANTE LEGAL	CONTADOR (EN CASO DE ESTAR OBLIGADO A LLEVAR CONTABILIDAD)	NO USAR (USO EXCLUSIVO DE LA INSTITUCIÓN) REVISADO POR:
_____	_____	_____

OBSERVACIONES IMPORTANTES QUE DEBE TENER EN CUENTA:

- 1.- EN CASO DE DETECTARSE INCONSISTENCIAS EN LA INFORMACIÓN DETALLADA EN ESTE FORMULARIO, Y QUE GENERE UN VALOR A FAVOR DE ESTA MUNICIPALIDAD, EL MISMO SERÁ CARGADO COMO DEUDA QUE SE COBRARÁ AL MOMENTO DE RENOVAR LA PATENTE ANUAL.
- 2.- LA PATENTE MUNICIPAL NO AUTORIZA EL FUNCIONAMIENTO DE LOCAL ALGUNO, POR LO TANTO DEBE OBTENER LA TASA DE HABILITACIÓN Y CONTROL DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS EN ESTABLECIMIENTOS.

APÉNDICE I

SOLICITUD DE CONSULTA DE USO DE SUELO



MUY ILUSTRE
MUNICIPALIDAD DE GUAYAQUIL
DIRECCIÓN DE URBANISMO, AVALÚOS Y REGISTROS

MES	DIA	AÑO
NÚMERO INGRESO SISTEMA		

SOLICITUD DE CONSULTA DE USO DE SUELO

DESCRIPCIÓN.- Trámite que permite consultar el Uso de Suelo en un predio específico y una actividad específica	LOCAL: ADECUADO POR ADECUAR <input type="checkbox"/> VACIO CONSTRUIDO <input type="checkbox"/>
--	--

DATOS DEL SOLICITANTE		
APELLIDOS	NOMBRES	CÉDULA DE IDENTIDAD / R.U.C.
CORREO ELECTRÓNICO	NÚMERO CELULAR	NÚMERO DE PISO DONDE FUNCIONA EL LOCAL: SOLAR: VACIO CONSTRUIDO <input type="checkbox"/>

UBICACIÓN DEL SOLAR O ESTABLECIMIENTO	
DIRECCIÓN (Indicar # del local)	CÓDIGO CATASTRAL SECTOR MANZANA LOTE DIV PHV PHH

CÓDIGO DE LA ACTIVIDAD SELECCIONADA	EXPLIQUE BREVEMENTE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR
-------------------------------------	--

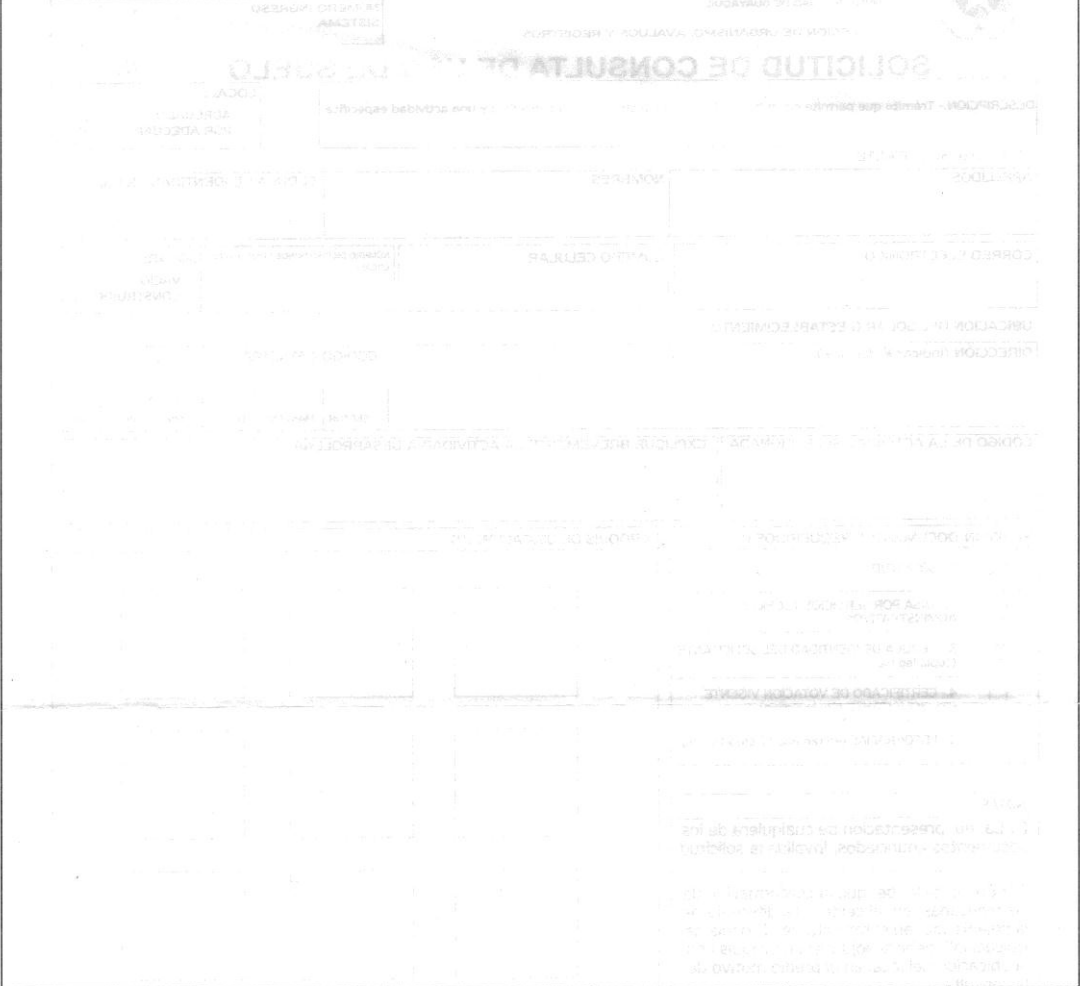
REVISIÓN DOCUMENTOS REQUERIDOS (*)
<input type="checkbox"/> 1.- SOLICITUD
<input type="checkbox"/> 2.- TASA POR SERVICIOS TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS
<input type="checkbox"/> 3.- CÉDULA DE IDENTIDAD DEL SOLICITANTE (copia legible)
<input type="checkbox"/> 4.- CERTIFICADO DE VOTACIÓN VIGENTE DEL SOLICITANTE (copia legible)
<input type="checkbox"/> 5.- FOTOGRAFÍAS (en tamaño 10 cm.x15 cm.)

CROQUIS DE UBICACIÓN (**)									
<table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>									

NOTAS.-
(*) La no presentación de cualquiera de los documentos enunciados, invalida la solicitud
(**) En el caso de que la conformación de las manzanas en el sector sea diferente de la palanteada en el formato de "Croquis de Ubicación"; deberá adjuntar un Croquis con la ubicación del local en el predio motivo de la consulta.

RECOMENDACIONES GENERALES
LAS FOTOGRAFÍAS DEBERÁN PERMITIR APRECIAR CON CLARIDAD TODA EL ÁREA REQUERIDA. Por ejemplo: La fotografía de la cocina deberá permitir apreciar la totalidad del área para cocina incluyendo el lavadero, anaqueles, cocina, hornos, etc.
DEPENDIENDO DEL CASO, LAS ÁREAS A SER FOTOGRAFIADAS SERÁN: BAÑO, COCINA, TRAMPA DE GRASA, ÁREA DE ATENCIÓN (Interior del local), SISTEMAS DE SEGURIDAD (extintores, etc), SISTEMAS DE VENTILACIÓN (Ventilador, Acondicionadores de aires, etc). Y EL EXTERIOR (fachada donde se aprecie toda la edificación).
EN LOS CASOS EN QUE SEA POSIBLE INCLUIR VARIOS ELEMENTOS EN LA MISMA FOTO, SERÁ PERMITIDO. Por ejemplo: La fotografía de la cocina además de lo indicado podrá incluir el extintor, la trampa de grasa y el extractor.
EL PLANO DEBE CONTEMPLAR LA UBICACION Y DIMENSIONES DE TODOS LOS ELEMENTOS DEL LOCAL. Por ejemplo: COCINA, BAÑOS, BODEGA, PUERTAS, VENTANAS, PASILLOS, etc.

PLANO DEL LOCAL CON MEDIDAS, mismo que deberá incluir las divisiones interiores



FRENTE (mts.)	FONDO MAYOR (mts.)	AREA (m ²)
---------------	--------------------	------------------------

DECLARACIÓN Y CERTIFICACIÓN DEL SOLICITANTE

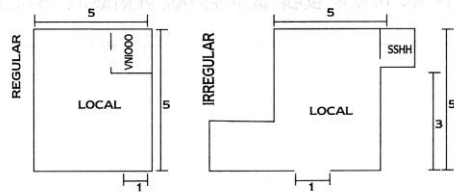
Declaro que los datos que consignado en este documento son verdaderos con la finalidad de beneficiarme con esta información a efectos de consultar el uso de suelo.

Así mismo, declaro y certifico que el local en el cual realizaré la actividad solicitada, dispone de las condiciones establecidas en la leyes, ordenanzas, reglamentos y resoluciones municipales.

Por lo antes expuesto, admito, que en caso de comprobarse la falsedad en alguno de los datos aquí declarados, podré ser sancionado por las autoridades municipales, con las multas y clausuras, sin perjuicio de ser sometido al imperio de otras leyes sean estas civiles o penales.

 NOMBRE, FIRMA Y NÚMERO DE CÉDULA

EJEMPLOS TIPO DE GRAFICACION.-



APÉNDICE J

FORMULARIO DE TASA DE HABILITACIÓN



Gobierno Autónomo Descentralizado Municipal de Guayaquil
DIRECCIÓN DE USO DEL ESPACIO Y VÍA PÚBLICA

SOLICITUD PARA HABILITACIÓN DE LOCALES COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS

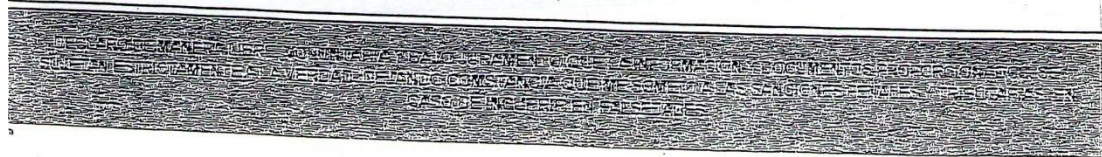
TASA DE TRÁMITE No.		
DÍA	MES	AÑO

DATOS DEL SOLICITANTE

TIPO DE PERSONA				
NATURAL (DUEÑO DEL NEGOCIO) <input type="checkbox"/>		JURÍDICA (REPRESENTANTE LEGAL) <input type="checkbox"/>		
APPELLIDO PATERNO	APPELLIDO MATERNO	1er. NOMBRE	2do. NOMBRE	
RAZÓN SOCIAL	R.U.C. / CÉDULA	TELÉFONO	EMAIL	
DIRECCIÓN DONDE SE PUEDA NOTIFICAR				

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO	UBICACIÓN	MANEJO	FORMA	DIV.	OTRO
ESPECIFICAR ACTIVIDAD					
DIRECCIÓN EXACTA					
SUPERFICIE DEL ESTABLECIMIENTO					
_____ Mts.2					



SOLICITANTE O REPRESENTANTE LEGAL

ESPACIO RESERVADO PARA LA DIRECCIÓN DE USO DEL ESPACIO Y VIA PÚBLICA

LISTADO DE CONTROL (Marque con una X)

FORMULARIO SOLICITUD PARA HABILITACIÓN DE LOCALES COMERCIALES, INDUSTRIALES Y DE SERVICIOS	
TASA DE TRAMITE (TASA ÚNICA MUNICIPAL)	
COPIA DE CÉDULA Y CERTIFICADO DE VOTACIÓN (ÚLTIMA VOTACIÓN)	
COPIA DE NOMBRAMIENTO DEL REPRESENTANTE LEGAL (PERSONA JURÍDICA)	
COPIA DEL R.U.C.	
HISTORIAL DEL R.U.C.	
CESE DE R.U.C.	
CERTIFICADO DEL CUERPO DE BOMBEROS	
USO DE SUELO	
INFORME DE DESECHOS SÓLIDOS	
TASA DE TURISMO VIGENTE (Cuando aplique)	
CERTIFICADO DE MEDIO AMBIENTE Y ACTA DE COMPROMISO (Cuando aplique)	
CERTIFICADO DE TRAMPA DE GRASA (Cuando aplique)	
IMPUESTO PREDIAL URBANO VIGENTE	
DECLARACIÓN PERSONAL O CONTRATO DE ARRENDAMIENTO (Notarizado con reconocimiento de firmas)	
CARTA DE AUTORIZACIÓN DE LA PERSONA QUE REALIZA EL TRÁMITE (De ser el caso)	
OBSERVACIONES	

SINICIE DE OPERACIÓN			ESTADO ACTUAL (Marque con una X)			
DIA	MESES	AÑOS	LOCAL NUEVO	LOCAL CERRADO	CAMBIO DE DIRECCIÓN	CAMBIO DE ACTIVIDAD
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

SINICIE DE OPERACIÓN			Nº. TASA DE TRAMITE (Baja)	RESOLUCIONES (Cuando aplique)	
DIA	MESES	AÑOS		NÚMERO	AÑOS EXONERADOS

PARA EL CASO DE LOCALES CERRADOS (NO APLICA)

REVISADO POR		REVISADO POR		REVISADO POR		REVISADO POR	
SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

OBSERVACIONES

RECIBIDO POR	REVISADO POR	ESCANEO POR
ALQUILAR DE VENTANILLA	SUPERVISOR DE VENTANILLA	NOMBRE / FECHA

APÉNDICE K
DECRETO 1290 ARCSA

APÉNDICE L

FORMULARIO No. PF-ARCSA-2013-001

<p>Ministerio de Salud Pública Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA</p>		<p>MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA</p> <p>AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA</p>	
<p>Formulario No. PF-ARCSA-2013-001</p>			
<p>SOLICITUD DE PERMISO DE FUNCIONAMIENTO</p>			
<p><i>Ubicación del establecimiento</i></p>			
<p>Fecha de solicitud:</p>		<p>Cédula de ciudadanía del propietario del establecimiento:</p>	
<p>Nombre o razón social del establecimiento:</p>		<p>Cantón:</p>	
<p>Nombre del propietario o representante legal:</p>		<p>Parroquia:</p>	
<p>Número de Registro Único de Contribuyentes (RUC):</p>		<p>Sector:</p>	
<p>Zona:</p>		<p>Provincia:</p>	
<p>Tipo de Establecimiento:</p>		<p>Corresponde al tipo de establecimiento establecido en el Acuerdo Ministerial No. 818.</p>	
<p>Categoría:</p>		<p>Corresponde a la categoría del tipo de establecimiento. Ver "listado de establecimientos"</p>	
<p>Actividad o actividades que se realizan en el establecimiento:</p>			
<p>Número de permiso de funcionamiento (en caso de renovación):</p>			
<p>Dirección:</p>			
<p>Calle principal:</p>			
<p>Número:</p>			
<p>Calle alterna:</p>			
<p>Teléfono:</p>			
<p>Fax:</p>			
<p>Correo electrónico:</p>			

APÉNDICE M


FORMULARIO No. PF-ARCSA-2013-002

MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA - ARCSA ESTABLECIMIENTOS SUJETOS A CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA QUE DISPONEN Y NO DE PERMISO DE FUNCIONAMIENTO AÑO 2013 Formulario No. PF-ARCSA-2013-002													
NOMBRE O RAZÓN SOCIAL DEL ESTABLECIMIENTO 0	NÚMERO DE RUC	NOMBRE (Nombres y Apellidos) DEL PROPIETARIO DEL	TIPO DE ESTABLECIMIENTO (En base al Acuerdo Ministerial IP 000818 de 28/01/2009)	Nº DE PERMISO DE FUNCIONAMIENTO (en caso de renovación)	NOMBRE (Nombres y Apellidos) DEL RESPONSABLE TÉCNICO (los establecimientos que lo requieran)	Nombre del título obtenido del técnico responsable en el MSP	Número de registro del título	UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO				TELÉFONO	CORREO ELECTRÓNICO 0
								ZONA	PROVINCIA	CANTÓN	PARROQUIA		
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Llenar solamente los establecimientos que lo requieran

APÉNDICE N

FORMULARIO No. PF-ARCSA-2013-003

 <p>Ministerio de Salud Pública Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA</p>		<p>AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA - ARCSA</p> <p>DATOS PARA LA FACTURA Formulario No. PF-ARCSA-2013-003</p>
Razón social / Nombres y Apellidos:		
RUC / CI:		
Dirección:		
Teléfono:		
Correo electrónico:		

APÉNDICE O

MANUAL PARA EL BUEN EMPRENDEDOR