



UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL

TRABAJO DE TITULACIÓN EN OPCIÓN AL GRADO DE:

LICENCIATURA EN CONTABILIDAD PÚBLICA Y AUDITORÍA

TEMA: ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE “COBAYAS”
MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA QUITO-
ECUADOR 2017

AUTOR/ A: GLORIA PIEDAD PULLUQUITIN GUAMANGALLO

TUTOR/ A: Mg CAROLINA PAOLA JARAMILLO BAYAS

AÑO: 2018

APROBACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de tutor Director del Proyecto Estudio de factibilidad para la creación de “Cobayas” microempresa productora y comercializadora Quito-Ecuador 2017 presentado por la ciudadana Gloria Piedad Pulluquitin Guamangallo estudiante del programa de Licenciatura en Contabilidad y Auditoría de la Universidad Tecnológica Israel considero que dicho informe investigativo reúne los requisitos y méritos suficientes para ser sometidos a la revisión y evaluación respectiva por parte del Tribunal de grado que se digne para su correspondiente estudio y calificación.

Quito, 3 de marzo del 2018

EL TUTORA

MSc. Carolina Paola Jaramillo Bayas

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

El abajo firmante, declara que los contenidos y los resultados obtenidos en el presente proyecto, como requerimiento previo para la obtención del Título de Licenciada en Contabilidad y Auditoría, son absolutamente originales, auténticos y personales, de exclusiva responsabilidad legal y académica del autor.

Gloria Piedad Pulluquitin Guamangallo

C.I.0503378333

APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO

Proyecto de aprobación de acuerdo con el Reglamento de Título y Grados de la Facultad de Contabilidad y Auditoría de la Universidad Tecnológica Israel.

Quito,.....

Para constancia firman.

TRIBUNAL DE GRADO

F.....

PRESIDENTE

F.....

VOCAL

F.....

VOCAL

AGRADECIMIENTO

A la Virgencita de Baños, esposo, padres por estar siempre presente en mi diario vivir y con su incondicional sabiduría apoyarme a seguir adelante y nunca dejarme desmayar en el transcurso de la realización del presente proyecto.

A todos mis profesores por impartir sus conocimientos y sabiduría y a mi tutor que con su paciencia me supo guiar en todos los aspectos que conlleva la realización del presente proyecto.

DEDICATORIA

El presente proyecto está dedicado a la Virgencita de Baños por estar siempre presente en todo momento alegrías, tristezas, logros y derrotas que han permitido que mis objetivos se hagan posibles.

A mi querido esposo Marcelo Santillán que siempre ha estado apoyándome, guiándome y aconsejándome en todo el transcurso de mis estudios y vida profesional y nunca dejarme que me rindiera.

A mi precioso hijo Mateo que viene en camino que de una y otra forma me ayudado a culminar con el sueño anhelado.

A mis padres por todo el esfuerzo sobrehumano que hicieron para darme los estudios primarios y secundarios ya que sin ese apoyo no hubiese podido continuar con mis estudios de tecnología y licenciatura.

A mis profesores y tutores que de una y otra manera impartieron sus conocimientos para llegar a culminar con mi objetivo.

PENSAMIENTO

“Si quieres vivir una vida feliz, átala a una meta, no a una persona o a un objeto”

Alberth Einstein

RESUMEN

La finalidad del proyecto es implementar una microempresa productora y comercializadora de carne de cuy en la parroquia Quitumbe barrio San Francisco de Huarca al sur de Quito el cual tomó como su principal mercado los restaurantes existentes en la ciudad.

La cultura de la crianza de cuy en los alrededores de la ciudad son muy empíricos ya que en su gran mayoría solo es para auto consumo y mas no para la comercialización, por esta razón se observa una demanda insatisfecha la que cubriremos mediante la implementación del presente proyecto manejando técnicas correctas de crianza y faenamiento para que el producto sea de calidad y satisfaga las necesidades del cliente, se realizará varios estudios como:

Un estudio de mercado el cual permitirá segmentar y enfocarnos al mercado meta.

Un estudio técnico para determinar el tamaño del proyecto y su ubicación adecuada.

Un estudio financiero que permitirá analizar y evaluar la viabilidad y rentabilidad del proyecto.

Palabras claves

- Rentabilidad
- Viabilidad
- Oferta
- Demanda
- Plan de negocios

ABSTRACT

The purpose of the project is to implement a micro-company that produces and commercializes guinea pig meat in the Quitumbe parish, San Francisco de Huaracay neighborhood, south of Quito, which has the existing restaurant in the city as its main market.

The culture of raising guinea pigs around the city are very empirical since most of them are only for self-consumption and not for commercialization, for this reason there is an unmet demand that we will cover through the implementation of the present project managing correct breeding and slaughtering techniques so that the product is of quality and satisfies the needs of the client, several studies will be carried out such as:

A market study which will allow us to segment and focus on the target market.

A technical study to determine the size of the project and its proper location.

A financial study that will analyze and evaluate the viability and profitability of the project.

Keywords

- Profitability
- Feasibility
- Offer
- Demand
- Business plan

ÍNDICE DE CONTENIDOS

APROBACIÓN DEL TUTOR.....	i
DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD	ii
APROBACIÓN DEL TRIBUNAL DE GRADO.....	iii
AGRADECIMIENTO	iv
DEDICATORIA.....	v
PENSAMIENTO	vi
RESUMEN	vii
ABSTRACT	viii
ÍNDICE DE CONTENIDOS.....	ix
ÍNDICE DE GRÁFICOS	xii
ÍNDICE DE TABLAS.....	xiii
INTRODUCCIÓN.....	1
Problema.....	1
Objetivo general	2
Objetivos específicos.....	2
Justificación.....	2
CAPÍTULO I.....	4
1.1 Marco teórico.....	4
CAPÍTULO II.....	19

2.1. Marco metodológico y diagnóstico de necesidad.....	19
2.1.1 Enfoque metodológico de investigación	19
2.1.2 Métodos de investigación	19
2.1.3 Técnicas de investigación empleadas para la recolección de información.	22
CAPÍTULO III	27
3.1 Propuesta	27
3.1.1 Estudio administrativo.....	27
3.1.1.1 Filosofía Empresarial.....	27
3.1.1.2 Políticas	27
3.1.1.3 Estrategias.....	28
3.1.1.4 Valores y principios.....	28
3.1.1.5 Matriz FODA.....	29
3.1.1.6 Organigrama Estructural	29
3.1.2 Estudio de mercado	31
3.1.3 Estudio técnico	36
3.1.4 Estudio Financiero	45
3.1.5 Estudio Legal.....	59
3.1.6 Estudio Ambiental	63
CAPÍTULO IV	66
4.1. Conclusiones.....	66
4.1.2. Recomendaciones	67

BIBLIOGRAFÍA	68
ANEXOS	71

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1 Porcentaje de aceptación de carne de cuy	23
Gráfico 2 Frecuencia de compra.....	24
Gráfico 3 Precio.....	25
Gráfico 4 Preferencia de consumo.....	26
Gráfico 5 Organigrama Estructural	29
Gráfico 6 Ubicación del proyecto.....	32
Gráfico 7 Restaurantes.....	34
Gráfico 8 Producto	35
Gráfico 9 Infraestructura	39
Gráfico 10 Galpón	40
Gráfico 11 Flujograma del proceso de producción, embalaje y comercialización.....	41
Gráfico 12 Faenamiento	43
Gráfico 13 Flujograma de faenamiento	44

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1 Restaurantes de la Ciudad de Quito.....	20
Tabla 2 Porcentaje de aceptación de carne de cuy	23
Tabla 3 Frecuencia de compra.....	24
Tabla 4 Precio.....	25
Tabla 5 Preferencia de consumo.....	26
Tabla 6 Segmentación geográfica	32
Tabla 7 Segmentación demográfica	33
Tabla 8 Segmentación sicográfica.....	33
Tabla 9 Proyección de cuyes faenados	37
Tabla 10 Infraestructura.....	38
Tabla 11 Inversión Fija.....	47
Tabla 12 Depreciación de activos.....	48
Tabla 13 Capital de Trabajo	48
Tabla 14 Gastos de Constitución.....	49
Tabla 15 Tabla de amortización	50
Tabla 16 Costo de producción.....	51
Tabla 17 Proyección de ingresos	52
Tabla 18 Estado de Resultados.....	53
Tabla 19 Flujo de caja	54
Tabla 20 Estado de Situación	55
Tabla 21 Cálculo de VAN	56
Tabla 22 Cálculo del TIR	57
Tabla 23 Costo Beneficio	57

INTRODUCCIÓN

El cuy es un mamífero roedor originario de la zona Andina de países como Ecuador, Bolivia, Colombia y Perú.

“Por su capacidad de adaptación a diversas condiciones climáticas los cuyes pueden encontrarse desde la costa o el llano hasta alturas de 4500 metros sobre el nivel del mar y en zonas frías o cálidas” (Tamaquiza, 2017, pág. 2).

Este animal constituye un producto alimenticio de alto nivel nutricional, elevado contenido en proteínas (20,3%) y poca cantidad de grasa (7,8%) esto es lo que le diferencia de las demás carnes y es por esta razón que aporta a la seguridad alimentaria de la población rural.

Por el alto nivel nutricional se recomienda el consumo de este tipo de carne a niños desde temprana edad, adultos, personas infértiles, con colesterol alto, con diabetes y personas que sean propensas a cualquier tipo de cáncer ya que estudios realizados en 1940 por investigadores estadounidenses demuestran que la carne de cuy actúa contra una enzima llamada aspargina quien es la causante de la formación de células cancerígenas.

(Espín, 2004, pág. 35)

La mayoría de productores existentes en Ecuador perteneces a familias y pequeños grupos de personas que se unen para la crianza del cuy pero de manera artesanal para luego comercializarlo, el desconocimiento de técnicas de crianza conlleva a que los costos sean muy elevado.

Problema

En la ciudad de Quito la crianza de cuyes se realiza en la zonas rurales y de manera empírica por familias que en su gran mayoría es para el autoconsumo, no poseen técnicas de crianza es por esta razón que el presente proyecto se enfocará en aumentar la producción y comercialización de carne de cuy para abastecer el mercado local mediante la implementación de un criadero y lugar de faenamiento el cual está construido con medidas ergonómicas,

tecnología avanzada y espacio adecuado que permita que el cuy pueda crecer, reproducirse y faenarse en los tiempos determinados, además cuenta con personal capacitado en manipulación de alimentos, crianza y faenamiento lo que permitirá cumplir con el objetivo de producir la cantidad de cuyes requeridas por el mercado.

Objetivo general

Realizar un estudio de factibilidad para la creación de una microempresa productora y comercializadora de carne de cuy en el Distrito Metropolitano de Quito.

Objetivos específicos

- Diagnosticar la situación actual del mercado de carne de cuy en el Distrito Metropolitano de Quito.
- Fundamentar teóricamente el estudio de factibilidad de creación de la microempresa.
- Desarrollar el estudio de factibilidad de la creación de la microempresa.

Justificación

Como se mencionó en el problema los pocos comercializadores de este producto aun lo manejan de forma empírica, este estudio ayudará a determinar cuan rentable puede ser producir y comercializar el producto con técnicas apropiadas.

La asistencia técnica permite bajar los niveles de la generación de enfermedades en las crías y su contaminación.

Una ventaja competitiva adicional de la crianza de cuyes la compone la factibilidad de acrecentar los ingresos de los beneficiarios mediante la comercialización de la producción excedente, motivada por un incremento nacional de la demanda de la carne de cuy por restaurantes.

El motivo más importante para la creación de una microempresa productora y comercializadora de carne de cuy en la ciudad de Quito inicia por ser una actividad ancestral poco aprovechada por la comunidad quiteña debido a su alto atractivo visual y curiosidad por conocer su exquisito sabor en lugares concurrentes como son restaurantes por personas tanto nacionales como extranjeras, se ve en la necesidad de elaborar un proyecto que ayude a determinar el grado de factibilidad en su comercialización dentro del sector urbano de Quito.

CAPÍTULO I

1.1 Marco teórico

Contextualización espacio temporal

El cuy es originario de Sudamérica y ha crecido en la zona Andina de Ecuador, Bolivia, Perú y Colombia. Hace por lo menos 3000 años se estableció a la carne de cuy como la principal fuente de alimentación de los aborígenes que lo domesticaron después de la conquista de los españoles y mestizos.

En la actualidad el cuy se cría en zonas rurales y suburbanas a 4500 metros sobre el nivel del mar a una temperatura de 18 a 24 °C, la carne de cuy es utilizada como fuente importante de proteínas de origen animal, un producto de excelente por su alto contenido de proteínas y bajo en grasas.

La producción de cuyes en el Ecuador como una actividad generadora de ingresos económicos empezó en Ecuador en la década de los 60 y 70 esta acción comúnmente lo realizan las comunidades indígenas que se dedican a la producción de cuyes para su autoconsumo.

Cuerpo teórico conceptual

Factibilidad

Un estudio de factibilidad se puede definir como: el análisis comprensivo de los resultados financieros, económicos y sociales de una inversión, en la fase de pre-inversión. Para lograr una evaluación integral que abarque los aspectos de mercado, técnicos, económicos y financieros es necesario desarrollar las distintas fases o elementos que componen un estudio de factibilidad. Cada etapa o elemento permite obtener información valiosa para evaluar la pertinencia, sostenibilidad y viabilidad de una idea u oportunidad de negocio.

(Blanco, 2007, pág. 90)

Viabilidad

“Se entiende la viabilidad como capacidad de un Proyecto de lograr un buen desempeño financiero, es decir una tasa de rendimiento aceptable. Es por ello que se lo utiliza como sinónimo de rentabilidad” (Francisco, 2000, pág. 4)

Estudio de mercado

Pretende analizar y determinar la aceptación potencial del bien o servicio que será generado. Esto implica conocer la oferta actual y el nivel de competencia entre los actuales participantes del mercado, la disposición declarada y registrada de los consumidores a adquirir el producto, el comportamiento de los precios y la reacción de los consumidores a sus variaciones, así como los canales y estrategias de comercialización existentes del producto. A la vez, determinar la posibilidad de lograr una exitosa estrategia para el posicionamiento del nuevo producto en la industria, tomando en cuenta los factores mencionados y la interacción de las diversas fuerzas competitivas que limitan los resultados potenciales de una empresa. (Urbina, 2001, pág. 383)

Demanda

El deseo que se tiene de un determinado producto que está respaldado por una capacidad de pago. La demanda es la cantidad de bienes y/o servicios que los compradores o consumidores están dispuestos a adquirir para satisfacer sus necesidades o deseos, quienes además, tienen la capacidad de pago para realizar la transacción a un precio determinado y en un lugar establecido. (Kloter, 2002, pág. 54)

Oferta

Para Laura Fisher y Jorge Espejo, autores del libro "Mercadotecnia", la oferta se refiere a las cantidades de un producto que los productores están dispuestos a producir a los posibles precios del mercado. Complementando ésta definición, ambos autores indican que la ley de la oferta "son las cantidades de una mercancía que los productores están dispuestos a poner

en el mercado, las cuales, tienden a variar en relación directa con el movimiento del precio, esto es, si el precio baja, la oferta baja, y ésta aumenta si el precio aumenta.

(Laura & Jorge, 2006, pág. 243)

Mercado potencial

La diferencia que se obtiene entre la demanda y la oferta indica la existencia o no de la demanda insatisfecha, si no existe demanda insatisfecha, las estrategias deben orientarse al logro de un mercado que ya está cubierto o de un mercado con posibilidad de expansión.

(Rodríguez, 2008, pág. 6)

Precio

Para Laura Fisher y Jorge Espejo, autores del libro "Mercadotecnia", el precio de un producto es solo una oferta para probar el pulso del mercado. Si los clientes aceptan la oferta, el precio asignado es correcto; si la rechazan, debe cambiarse con rapidez. Por otro lado, si se vende a un precio bajo no se obtendrá ninguna ganancia y, en última instancia, el producto irá al fracaso. Pero, si el precio es muy elevado, las ventas serán difíciles y también en este caso el producto y la empresa fracasarán.

(Laura & Jorge, 2006, pág. 230)

Estudio técnico

Es un estudio que se realiza una vez finalizado el estudio de mercado, que permite obtener la base para el cálculo financiero y la evaluación económica de un proyecto a realizar. El proyecto de inversión debe mostrar en su estudio técnico todas las maneras que se puedan elaborar un producto o servicio, que para esto se necesita precisar su proceso de elaboración. Determinado su proceso se puede determinar la cantidad necesaria de maquinaria, equipo de producción y mano de obra calificada. También identifica los proveedores y acreedores de materias primas y herramientas que ayuden a lograr el desarrollo del producto o servicio, además de crear un plan estratégico que permita pavimentar el camino a seguir y la capacidad

del proceso para lograr satisfacer la demanda estimada en la planeación. Con lo anterior determinado, podemos realizar una estructura de costos de los activos mencionados.

(Sapag, 2011)

Análisis administrativo

“El proceso administrativo es el proceso teórico básico del administrador profesional que le permite comprender la dinámica del funcionamiento de una empresa. Sirve para diseñarla conceptualizarla, manejarla y mejorarla” (Hernández, 2008, pág. 39)

Activo biológico

(NIC 41) menciona “Están compuestos por los vegetales y animales vivientes utilizados en la actividad agropecuaria. Pueden estar en crecimiento, en producción o terminados.”

NIIF 41 Activos Biológicos

La NIC 41 establece el tratamiento contable, la presentación en los estados financieros y la información a revelar relacionados con la actividad agrícola, que es un tema no cubierto por otras Normas Internacionales de Contabilidad. La actividad agrícola es la gestión, por parte de una empresa, de la transformación biológica de animales vivos o plantas (activos biológicos) ya sea para su venta, para generar productos agrícolas o para obtener activos biológicos adicionales.

Empresa

“Es una entidad compuesta por capital y trabajo que se dedica a actividades de producción, comercialización, prestación de bienes y servicios a la colectividad” (Valdivieso, 2002, pág. 1).

La empresa es "aquella entidad formada con un capital social, y que aparte del propio trabajo de su promotor puede contratar a un cierto número de trabajadores. Su propósito lucrativo

se traduce en actividades industriales y mercantiles, o la prestación de servicios" (Andrade, 2006, pág. 257)

Clasificación de la empresa

Existen algunos criterios para clasificar. Las empresas pueden clasificarse, de acuerdo con la actividad que desarrollen, en:

➤ **Según la actividad o giro**

Empresas del sector primario.

Empresas del sector secundario

Empresas del sector terciario.

Una clasificación alternativa es:

1. Industriales

La actividad primordial de este tipo de empresas es la producción de bienes mediante la transformación de la materia o extracción de materias primas.

Las industrias, a su vez, se clasifican en:

➤ **Extractivas**

Cuando se dedican a la explotación de recursos naturales, ya sea renovable o no renovable. Ejemplos de este tipo de empresas son las pesqueras, madereras, mineras, petroleras, etc.

➤ **Manufactureras**

Son empresas que transforman la materia prima en productos terminados, y pueden ser:

➤ **De consumo final.**

Producen bienes que satisfacen de manera directa las necesidades del consumidor. Por ejemplo: prendas de vestir, muebles, alimentos, aparatos eléctricos, etc.

➤ **De producción.**

Estas satisfacen a las de consumo final. Ejemplo: maquinaria ligera, productos químicos, etc.

2.-Comerciales

Son intermediarias entre productor y consumidor; su función primordial es la compra/venta de productos terminados. Pueden clasificarse en:

- **Mayoristas**

Venden a gran escala o a grandes rasgos.

- **Minoristas (detallistas)**

Venden al por menor.

- **Comisionistas:**

Venden de lo que no es suyo, dan a consignación.

3.- Servicio

Son aquellas que brindan servicio a la comunidad que a su vez se clasifican en:

- Transporte

- Turismo

- Instituciones financieras

- Servicios públicos (energía, agua, comunicaciones)

- Servicios privados (asesoría, ventas, publicidad, contable, administrativo)

- Educación

- Finanzas

- Salud

Según la procedencia de capital

- **Empresa privada**

Si el capital está en manos de accionistas particulares (empresa familiar si es la familia)

- **Empresa de autogestión**

Si los propietarios son los trabajadores, etc.

- **Empresa pública**

Si el capital y el control están en manos del Estado

- **Empresa mixta**

Si el capital o el control son de origen tanto estatal como privado o comunitario.

➤ **Según la forma jurídica**

Atendiendo a la titularidad de la empresa y la responsabilidad legal de sus propietarios. Podemos distinguir:

➤ **Empresas individuales**

Si sólo pertenece a una persona. Esta puede responder frente a terceros con todos sus bienes, es decir, con responsabilidad ilimitada, o sólo hasta el monto del aporte para su constitución, en el caso de las empresas individuales de responsabilidad limitada o EIRL. Es la forma más sencilla de establecer un negocio y suelen ser empresas pequeñas o de carácter familiar.

Empresas societarias o sociedades: constituidas por varias personas. Dentro de esta clasificación están: la sociedad anónima, la sociedad colectiva, la sociedad comanditaria, la sociedad de responsabilidad limitada y la sociedad por acciones simplificada SAS.

Las cooperativas u otras organizaciones de economía social.

➤ **Según su tamaño**

No hay unanimidad entre los economistas a la hora de establecer qué es una empresa grande o pequeña, puesto que no existe un criterio único para medir el tamaño de la empresa. Los principales indicadores son: el volumen de ventas, el capital propio, número de trabajadores, beneficios, etc. El más utilizado suele ser según el número de trabajadores. Este criterio delimita la magnitud de las empresas de la forma mostrada a continuación:

➤ **Micro empresa:**

Si posee 10 o menos trabajadores.

➤ **Pequeña empresa**

Si tiene un número entre 11 y 49 trabajadores.

➤ **Mediana empresa**

Si tiene un número entre 50 y 250 trabajadores.

➤ **Gran empresa**

Si posee más de 250 trabajadores.

Según su ámbito de actuación

En función del ámbito geográfico en el que las empresas realizan su actividad, se pueden distinguir:

➤ **Empresas locales**

Son aquellas empresas que venden sus productos o servicios dentro de una localidad determinada.

➤ **Empresas nacionales:**

Son aquellas empresas que actúan dentro de un solo país.

Empresas internacionales: si su radio de actuación abarca a dos o más países.

Según la cuota de mercado que poseen las empresas

➤ **Producción**

La producción es el estudio de las técnicas de gestión empleadas para conseguir la mayor diferencia entre el valor agregado y el costo incorporado consecuencia de la transformación de recursos en productos finales.

El código de trabajo tiene como objeto fundamental, regular los derechos y obligaciones de empleados y empleadores entre ellos se encuentran.

Estudio financiero

Determina de manera cuantitativa y monetaria el costo de las operaciones del proyecto y su aceleración, este permite evaluar la rentabilidad del proyecto de negocio y visualizar su rentabilidad y recuperación del mismo en el tiempo. En este se apoya la determinación del plan de negocios ya que resulta de suma importancia que cada uno de los elementos cuantifique la inversión necesaria para emprender el negocio como son la inversión requerida capital de trabajo y gastos pre operativos y la integración de la información financiera resumida en los estados financieros proyectados: Balance General y Estado de Pérdidas y Ganancias. (David, 2007, pág. 2)

Evaluación financiera

Tiene por objeto determinar los niveles de rentabilidad de un proyecto para lo cual se compra los ingresos que genera el proyecto con los costos en los que el proyecto incurre tomando en cuenta los costos de oportunidad de los fondos. Por otro lado, también se debe determinar la estructura y condición de financiamiento, y a su vez la afectación del proyecto hacia las finanzas de la entidad ya que estos determinaran si la misma es sujeta de crédito ante la posible necesidad de financiamiento. (Espinoza, 2007)

Sueldos

Art. 47 De las jornadas y descansos

De la jornada máxima.- La jornada máxima de trabajo será de ocho horas diarias, de manera que no exceda de cuarenta horas semanales, salvo disposición de la ley en contrario.

El tiempo máximo de trabajo efectivo en el subsuelo será de seis horas diarias y solamente por concepto de horas suplementarias, extraordinarias o de recuperación, podrá prolongarse por una hora más, con la remuneración y los recargos correspondientes.

Art.80.- Salario y sueldo

Salario es el estipendio que paga el empleador al obrero en virtud del contrato de trabajo; y sueldo, la remuneración que por igual concepto corresponde al empleado. El salario se paga por jornadas de labor y en tal caso se llama jornal; por unidades de obra o por tareas. El sueldo, por meses, sin suprimir los días no laborables. (Códigodetrabajo, 2013, pág. Art. 80)

Art. 55.- Remuneración por horas suplementarias y extraordinarias

Por convenio escrito entre las partes, la jornada de trabajo podrá exceder del límite fijado en los artículos 47 y 49 de este Código, siempre que se proceda con autorización del inspector de trabajo y se observen las siguientes prescripciones:

1. Las horas suplementarias no podrán exceder de cuatro en un día, ni de doce en la semana;
2. Si tuvieren lugar durante el día o hasta las 24H00, el empleador pagará la remuneración correspondiente a cada una de las horas suplementarias con más un cincuenta por ciento de recargo. Si dichas horas estuvieren comprendidas entre las 24H00 y las 06H00, el trabajador tendrá derecho a un ciento por ciento de recargo.

Para calcularlo se tomará como base la remuneración que corresponda a la hora de trabajo diurno;

3. En el trabajo a destajo se tomarán en cuenta para el recargo de la remuneración las unidades de obra ejecutadas durante las horas excedentes de las ocho obligatorias; en tal caso, se aumentará la remuneración correspondiente a cada unidad en un cincuenta por ciento o en un ciento por ciento, respectivamente, de acuerdo con la regla anterior. Para calcular este recargo, se tomará como base el valor de la unidad de la obra realizada durante el trabajo diurno;

4. El trabajo que se ejecutare el sábado o el domingo deberá ser pagado con el ciento por ciento de recargo.

Art. 69.- Vacaciones anuales

Todo trabajador tendrá derecho a gozar anualmente de un período ininterrumpido de quince días de descanso, incluidos los días no laborables. Los trabajadores que hubieren prestado servicios por más de cinco años en la misma empresa o al mismo empleador, tendrán derecho a gozar adicionalmente de un día de vacaciones por cada uno de los años excedentes o recibirán en dinero la remuneración correspondiente a los días excedentes.

El trabajador recibirá por adelantado la remuneración correspondiente al período de vacaciones.

Art.196.- Derecho al fondo de reserva

Todo trabajador que preste servicios por más de un año tiene derecho a que el empleador le abone una suma equivalente a un mes de sueldo o salario por cada año completo posterior al primero de sus servicios.

Estas sumas constituirán su fondo de reserva o trabajo capitalizado. El trabajador no perderá este derecho por ningún motivo.

SRI

El SRI menciona que “El servicio de rentas internas es un gestor de políticas tributarias en el marco de los principios constitucionales, asegurando la suficiencia recaudatoria destinada al fomento de la cohesión social.”

Impuesto a la renta

La Ley Orgánica de Régimen tributario menciona: que la declaración de Impuesto a la Renta es obligatoria para todas las personas naturales, las sucesiones indivisas y las sociedades, nacionales o extranjeras, domiciliadas o no en el país, conforme los resultados de su actividad económica; aun cuando la totalidad de sus rentas estén constituidas por ingresos exentos, a excepción de:

- Los contribuyentes domiciliados en el exterior, que no tengan representante en el país y que exclusivamente tengan ingresos sujetos a retención en la fuente.
- Las personas naturales cuyos ingresos brutos durante el ejercicio fiscal no excedieren de la fracción básica no gravada.

La normativa tributaria define a estos contribuyentes como "sujetos pasivos".

Artículos 4 y 98 Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno en concordancia con el Artículo 2 del Reglamento para la aplicación Ley de Régimen Tributario Interno.

De la contabilidad

La Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno en concordancia con los Artículos del 37 al 43 Reglamento para la aplicación Ley de Régimen Tributario Interno dice que están obligados

a llevar contabilidad todas las sociedades, personas naturales y sucesiones indivisas, de acuerdo a las siguientes condiciones:

- Capital propio superior a 9 fracciones básicas desgravadas del Impuesto a la Renta;
- Ingresos brutos anuales superiores a 15 fracciones básicas desgravadas; o,
- Costos y gastos anuales superiores a 12 fracciones básicas desgravadas.

Importante: Las personas naturales que realicen actividades empresariales y que operen con un capital u obtengan ingresos inferiores a los previstos en el inciso anterior, así como los profesionales, comisionistas, artesanos, agentes, representantes y demás trabajadores autónomos deberán llevar una cuenta de ingresos y egresos para determinar su renta imponible.

Estados financieros proyectados

Tienen por objeto mostrar anticipadamente la recuperación que tendrá la situación financiera y el resultado de la gestión futura de la empresa al incluir operaciones que no se han realizado. Es una herramienta muy importante para la toma de decisiones de la dirección de la empresa cuando se pretenda llevar a cabo operaciones sujetas a planeación que motiven un cambio importante en la estructura financiera del negocio. Se aplica a los Estados Financiero, Estado de Pérdidas y Ganancias. (Alejandro, 2009, pág. 1)

Presupuestos

Presupuesto es un análisis sistemático que analiza el futuro y presente de un proceso productivo y financiero de una empresa, calculando las entradas y salidas de los recursos, dinero, tiempo, materiales, uso de maquinaria y espacio, entre otros. El presupuesto debe entregar como resultado indicadores financieros sobre la cantidad y el costo de los recursos requeridos para desarrollar el producto, incluyendo el proceso productivo, así como datos concretos sobre su rentabilidad, la utilidad esperada, el flujo de efectivo y los indicadores financieros. (Villegas, 2012)

Patentes

Permiso municipal obligatorio para el ejercicio de una actividad económica dentro del cantón Quito. Para su obtención quienes ejerzan actividades económicas, deberán inscribirse en el Registro existente en la Jefatura de Rentas y pagar los impuestos de patente anual y mensual, de acuerdo a las normas de la Ley de Régimen Municipal y de la presente ordenanza. (Impuesto de Patentes Municipales y Metropolitanas, 1992)

INEN

El INEN es Organismo técnico nacional, eje principal del Sistema Ecuatoriano de la Calidad en el país, competente en Normalización, Reglamentación Técnica y Metrología, que contribuye a garantizar el cumplimiento de los derechos ciudadanos relacionados con la seguridad; la protección de la vida y la salud humana, animal y vegetal; la preservación del medio ambiente; la protección del consumidor y la promoción de la cultura de la calidad y el mejoramiento de la productividad y competitividad en la sociedad ecuatoriana.

Permisos y licencias ambientales

“Son requisitos para la ejecución de proyectos, obras o actividades que puedan representar un impacto o riesgo ambiental. El MAE emite dichas autorizaciones a través del Sistema Único de Información Ambiental” (Ministerio del Ambiente, 2017).

Cuy /cobaya

Animal rústico, prolífico, resistente a las enfermedades y adaptable a diferentes condiciones del medio ambiente. Su ciclo reproductivo es corto, con un alto por ciento de fertilidad, buena prolificidad y es de fácil manejo. Su carne posee un alto valor nutricional, 20.3% de proteínas, 7.7% de grasas, 0.8% de minerales, 0.5% de carbohidratos y 70.7% de humedad, lo que permite compararlo con otras especies de consumo tradicional por el hombre como cerdos, aves, ovinos y vacunos. (Chávez., 1988, pág. 59)

Enfermedades infecciosas del cuy

Salmonelosis

Esta es una enfermedad muy seria, que podría cobrar muchas víctimas en su criadero de cuyes de no ser controlada a tiempo. También es conocida como LA PESTE DEL CUY. Es mortal en extremo y de muy fácil contagio.

Los síntomas son tres y muy definidos: inapetencia, erizamiento de pelaje y diarreas. El pelo se eriza y se presentan fuertes diarreas, incluso con trazas de sangre. En la fase más crítica de la Salmonelosis, se produce una severa parálisis que afecta a las patas posteriores del cuy. A través de la necropsia del cuy, se puede apreciar un hígado sobredimensionado con presencia de manchas blancas y focos purulentos.

Neumonía

Los síntomas más comunes son: respiración rápida y dificultosa, pérdida del apetito, secreción nasal abundante y pérdida de peso. Los cuyes pueden morir con sangrado en la nariz.

Hay que considerar que el uso de antibióticos no debe prolongarse más de 4 a 5 días, pues de lo contrario los animales dejan de comer y mueren.

Micosis

Es una afección a la piel que se transmite por contacto entre animales enfermos y/o instalaciones contaminadas. El agente causal es el *Trichophyton mentagrophytes* (hongo), el mismo que prolifera en medios sombríos y húmedos. Los síntomas son la caída progresiva del pelaje, el enrojecimiento de la piel, comezón intensa y la presencia de lesiones alrededor de los ojos, hocico y en el lomo.

Parásitos externos

Entre los que más proliferan son las pulgas, los piojos y los ácaros. Estos bichos no le quitan la vida a los cuyes pero influirán mucho en su reproducción y desarrollo físico. A diferencia de las pulgas y los piojos que se extienden por todo el cuerpo, los ácaros se sitúan usualmente en el hocico y las orejas. La acción de estos ectoparásitos consiste en chuparles la sangre a los cuyes, haciendo que los más viejos pierdan mucho peso, mientras que a los más jóvenes los debilita en extremo.

Los síntomas son la presencia de comezón exagerada, lo que obliga a los cuyes a rascarse constantemente, manteniéndolos intranquilos. (S.A.C.L, 2007)

CAPÍTULO II

2.1. Marco metodológico y diagnóstico de necesidad

2.1.1 Enfoque metodológico de investigación

Para el presente proyecto se aplicara el método cuantitativo, inductivo, deductivo, exploratorio ya que mediante los cuales se puede obtener y analizar datos para llevar a cabo la investigación.

2.1.2 Métodos de investigación

Método cuantitativo

“Consiste en el contraste de teorías ya existentes a partir de una serie de hipótesis surgidas de la misma, siendo necesario obtener una muestra, ya sea en forma aleatoria o discriminada, pero representativa de una población o fenómeno objeto de estudio” (Tamayo M. T., 2007, pág. 35).

En el presente proyecto se utilizara el método antes dicho ya que nos permitirá realizar encuestas que arrojan datos estadísticos los cuales analizan y delimitan el objeto de los resultados obtenidos al estudiar una población.

Método inductivo

El método inductivo utilizará una muestra de la población para su resultado generalizar al total de la población y luego realizar conclusiones particulares.

Método deductivo

El método deductivo permitirá analizar aspectos generales para después de un estudio llegar a conclusiones particulares tanto del proyecto como de la población de estudio.

Investigación exploratoria

La investigación exploratoria se utilizará para explorar el mercado determinar y aumentar el grado de aceptabilidad del consumo de carne de cuy de la población quiteña.

Población unidades de estudio y muestra

La población es la totalidad de un fenómeno de estudio, incluye la totalidad de unidades de análisis que integran dicho fenómeno y que debe cuantificarse para un determinado estudio integrando un conjunto N de entidades que participan de una determinada característica, y se le denomina la población por constituir la totalidad del fenómeno adscrito a una investigación.

(Mario, 2012, pág. 148)

Población: serán todos los tipos y clases de restaurantes existentes en la ciudad de Quito

Tabla 1 Restaurantes de la Ciudad de Quito

AREA # 1701	QUITO
DESCRIPCIÓN CIU PRINCIPAL A CUATRO DÍGITOS	Casos
Elaboración de comidas y platos preparados.	10
Actividades de restaurantes y de servicios móvil de comidas.	9825
Suministro de comidas por encargo.	59
Otras actividades de servicio de comidas	50
INSA:	9944

Fuente: Estadísticas Inen 2016

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Muestra

“Afirma que la muestra es el grupo de individuos que se toma de la población, para estudiar un fenómeno estadístico” (Tamayo M. T., 1997, pág. 114).

Para obtener la muestra de los restaurantes existentes en el sector urbano de Quito aplicamos la siguiente fórmula.

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

n = Tamaño de la muestra

N= Población o universo

p =Probabilidad de éxito

q =Probabilidad de fracaso

Z= Nivel de confianza

e= Margen de error

Para nuestra población se toma 9.944 restaurantes de comidas existentes en Quito según el censo realizado por el INEC en el año 2016.

$$n = \frac{(1,96)^2 (0,5) (0,5) (9944)}{(9944) (0,05)^2 + (1,96)^2 (0,5) (0,5)}$$

$$n = \frac{(3,8416) (0,5) (0,5) (9944)}{(9944) (0,0025) + (3,84) (0,5) (0,5)}$$

$$n = \frac{(3,8416) (0,25) (9944)}{(24,86) + (3,8416) (0,25)}$$

$$n = \frac{9550,218}{24,86 + 0,9604}$$

$$n = \frac{9550,218}{25,8204}$$

$$n = 369,871$$

$$n = \boxed{370}$$

Aplicando la fórmula obtenemos una muestra de 370 restaurantes a los que tenemos que realizar las encuestas para determinar la demanda existente, entre otros aspectos que servirán para la implementación del proyecto.

2.1.3 Técnicas de investigación empleadas para la recolección de información.

Observación

“Es aquella en la cual el investigador puede observar y recoger datos mediante su propia observación” (Tamayo M. , 2007, pág. 193).

La observación permite que el investigador este directamente en el lugar de estudio y pueda captar la realidad del entorno lo que permite que la información se más objetiva. Con la información obtenida en la muestra se localizó 157 restaurantes interesados en el producto a los cuales se observará el tipo de movimiento que tiene cada uno de ellos.

Encuesta

“Es aquella que permite dar respuestas a problemas en términos descriptivos como de relación de variables, tras la recogida sistemática de información según un diseño previamente establecido que asegure el rigor de la información obtenida” (Tamayo M. T., 2008, pág. 24).

La encuesta se aplicó a los 157 restaurantes de la ciudad de Quito para determinar los clientes potenciales.

Indicadores o categorías a medir

Formas de procesamiento de la información obtenida de la aplicación de los métodos y técnicas.

De las encuestas desarrolladas en la investigación se consideran las siguientes preguntas, las cuales ayudan a determinar el mercado, la aceptación del producto, precio, frecuencia entre otros.

Regularidades del diagnóstico realizado.

Tabulación de la información

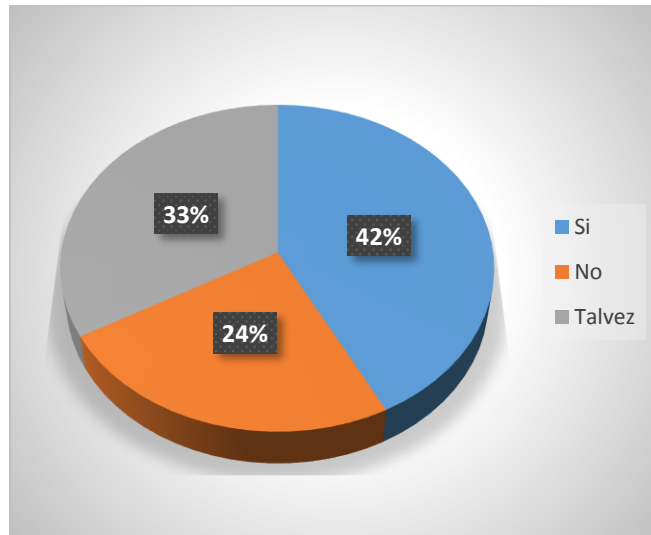
- ¿Le gustaría incluir en su menú diario, un tipo de carne que ayude a cuidar la salud de sus clientes?

Tabla 2 Porcentaje de aceptación de carne de cuy

CONCEPTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Si	157	42%
No	90	24%
Tal vez	123	33%
TOTAL	370	100%

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Gráfico 1 Porcentaje de aceptación de carne de cuy



Fuente: Tabla N° 2

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Análisis: De los 157 restaurantes encuestados el 42% indicó que le gustaría incluir en su menú diario un tipo de carne que ayude a cuidar la salud de sus clientes.

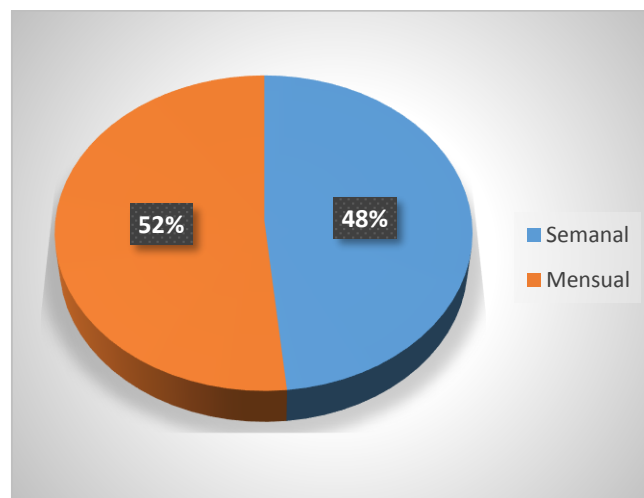
- ¿Con qué frecuencia compra carne de cuy para su negocio?

Tabla 3 Frecuencia de compra

CONCEPTO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Semanal	76	48%
Mensual	81	52%
TOTAL	157	100%

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Gráfico 2 Frecuencia de compra



Fuente: Tabla N° 3

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Análisis: en el estudio realizado se determinó que el 52 % de los restaurantes encuestados compra mensualmente la carne de cuy.

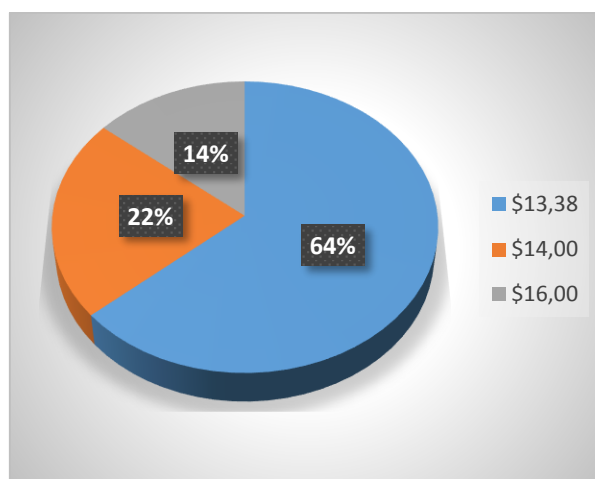
- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un cuy de 1000 gr?

Tabla 4 Precio

PRECIO	FRECUENCIA	PORCENTAJE
\$13,38	100	64%
\$14,00	35	22%
\$16,00	22	14%
TOTAL	157	100%

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Gráfico 3 Precio



Fuente: Tabla N° 4

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Análisis: Para el estudio es necesario analizar el precio de producto que según la encuesta se determinó que el 64% de los restaurantes están dispuestos a pagar \$13,38 por cada cuy de 1000gr.

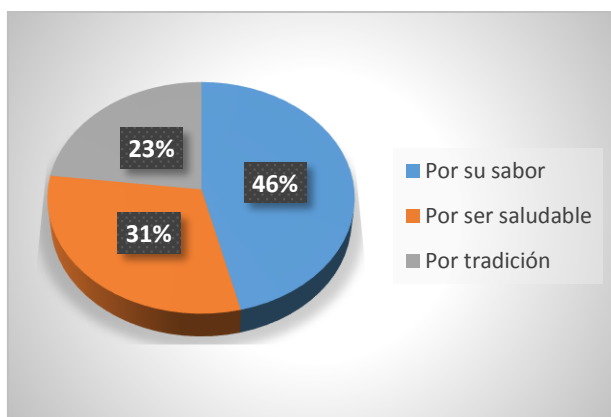
- ¿Por qué consume este tipo de carne?

Tabla 5 Preferencia de consumo

DETALLE	FRECUENCIA	PORCENTAJE
Por su sabor	72	46%
Por ser saludable	48	31%
Por tradición	36	23%
TOTAL	156	100%

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Grafico 4 Preferencia de consumo



Fuente: Tabla N° 5

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Análisis: El 46% de restaurantes encuestados nos indican que sus clientes consumen la carne de cuy por exquisito sabor y además como vemos en la gráfica el 31% de personas conoce que además de ser sabrosa es saludable esto hace que sea muy favorable para la microempresa.

CAPÍTULO III

3.1 Propuesta

Introducción sobre el estudio de factibilidad y para ello se inicia con la siguiente propuesta:

3.1.1 Estudio administrativo

3.1.1.1 Filosofía Empresarial

Misión

Distribuir carne de calidad procesada y empacada conforme las estrictas normas de higiene y control establecidas por el INEN las cuales permitirán satisfacer las expectativas de todos los consumidores.

Visión

Posicionarse en el mercado local y nacional como una microempresa productora y comercializadora de carne de cuy brindando un producto con los más altos estándares de calidad.

3.1.1.2 Políticas

Brindar un producto (carne) lleno de nutrientes, proteínas, vitaminas, peso justo y textura adecuada para satisfacer la expectativa del consumidor.

Elaborando productos conforme a las más estrictas normas de higiene y seguridad de alimentos.

Lograr la satisfacción permanente de las necesidades de los clientes

Cumplir con todos los requisitos legales establecidos por el IESS, SRI, MRL, INEN, SUIA.

Contar con personal altamente capacitado en cada una de las áreas.

3.1.1.3 Estrategias

La estrategia de la microempresa es brindar un producto de calidad a buen precio y al peso deseado por los dueños de restaurantes.

3.1.1.4 Valores y principios

Respeto: para todos los que trabajan en la empresa y las personas que nos rodean sin ningún tipo de discriminación de sexo, raza o religión.

Puntualidad: en pagos a proveedores y a empleados.

Honestidad: fomentando confianza al consumir de nuestro producto.

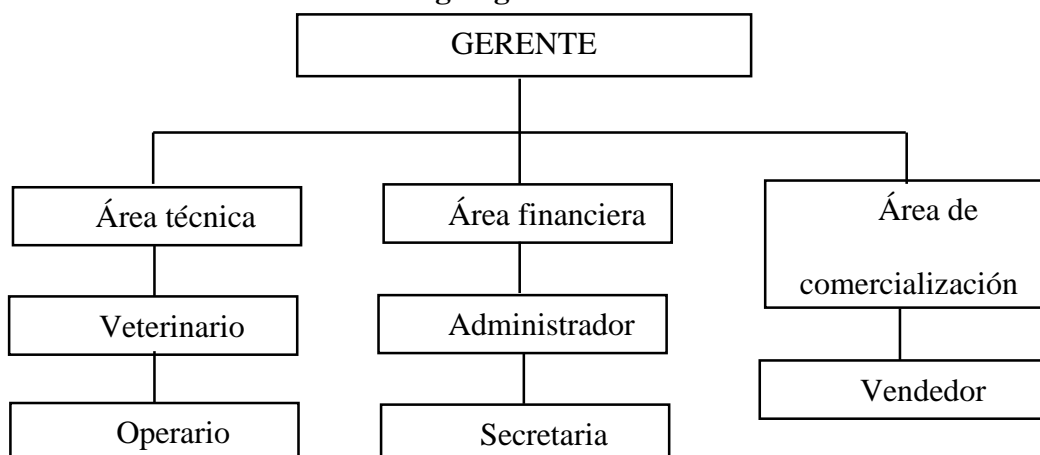
Compromiso: entregando un producto que este elaborado de acuerdo a las normas de calidad de carnes según e INEN.

3.1.1.5 Matriz FODA

Matriz F.O.D.A	
Factores Internos	Factores Externos
Fortaleza	Oportunidades
1.-Instalaciones propias	1.-Mejorar las técnicas de crianza y producción optimizando costos.
2.- Brindar a los habitantes de Quito una alternativa en carne con propiedades nutritivas y beneficios para la salud.	2.-Apoyo indirecto con capacitaciones para mejorar los procesos de producción y crianza del cuy.
3.-Contar con personal adecuado para obtener un producto de calidad.	3.-Pocos distribuidores de este tipo de carne.
4.-Tecnología avanzada.	4.- Demanda insatisfecha en el mercado local.
5.-Contar con el conocimiento para la implementación de la microempresa.	
Debilidades	Amenazas
1.- Costos de producción altos	1.- Cambios climáticos drásticos
2.-Costos de forraje variables según la temporada.	2.- Epidemias que podrían afectar al cuy.
3.- Desconocimiento sobre las propiedades que posee este tipo de carne.	3.- Preferencia de los consumidores por otros tipos de carne como pollo, carne de res entre otros por falta de conocimiento de las bondades que brinda la carne de cuy.

3.1.1.6 Organigrama Estructural

Gráfico 5 Organigrama Estructural



Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Administrador.- es la persona encargada de planificar, organizar, dirección y control de una empresa y disminuir recursos humanos, financieros al realizar una actividad y conseguir los objetivos con el menor número de recursos.

Veterinario.- es la persona encargada de prevenir, diagnosticar y vigilar continuamente la salud de los cuyes.

Capacitar al personal en la producción, reproducción y crianza de los cuyes.

Vigilar la adecuada alimentación en cada una de las etapas de los cuyes.

Seguimiento de producción, reproducción y crianza de cada una de las camadas.

Operarios 1 y 2.- es la persona encargada del cuidado del galpón de los cuyes y velar por su perfecto funcionamiento conjuntamente con el veterinario quien será quien lo guie en todos los aspectos.

Alimentación de los cuyes en porciones adecuadas.

Limpiar las pozas con todos los implementos adecuados para así evitar propagación de enfermedades.

Está pendiente de cada una de las etapas como son empadre, maternidad, lactancia, destete y recría.

Selección de cuyes con control de peso y entre otros aspectos para la faena.

Son las personas encargadas del proceso faena y empaque del producto.

Sacrificar al cuy

- Pelado
- Desangre
- Lavado
- Secado
- Empaque

Secretaria.- en conjunto con el administrador serán las personas que se encarguen de velar por los recursos financieros de la empresa así como realizar:

Estar al día con las obligaciones contraídas con los entes de control SRI, MRL, IESS, PATENTES, PERMISOS.

- Presentar estados financieros transparentes.

- Realizar costos de producción para que la microempresa obtenga ingresos y no pérdidas.
- Cumplir con las obligaciones con terceros.
- Realizar presupuestos mensualmente.
- Elaborar facturas por la venta del producto.
- Cumplir con los objetivos planteados.

Vendedor.- es la persona encargada de promocionar y vender el producto.

Ingresar a nuevos mercados.

Elaborar estrategias de comercialización.

3.1.2 Estudio de mercado

El estudio de mercado debe empezar desde el proceso de producción hasta llegar a la comercialización, su distribución y sobre todo poniendo énfasis en la calidad del producto el mismo que debe satisfacer las necesidades del cliente. Nos permite analizar a la competencia y buscar un segmento de mercado en el que se pueda explotar y competir en términos de igualdad y lograr una buena rentabilidad para la empresa.

El objetivo del estudio de mercado

Es suministrar información tal como la cantidad de consumidores que compraran dicho producto o servicio en un espacio definido y un periodo determinado.

Igualmente dará a conocer qué tipo de clientes son los interesados, las características del producto que el consumidor desearía y finalmente el precio con el que se tiene que distribuir el producto o servicio para competir.

Segmentación geográfica

La microempresa se ubica en Ecuador provincia de Pichincha parroquia Urbana de Quito en el sector Sur barrio San Francisco de Huaracay

Gráfico 6 Ubicación del proyecto



Fuente: Google map

Tabla 6 Segmentación geográfica

SEGMENTACIÓN GEOGRÁFICA			
PAÍS	PROVINCIA	PARROQUIA	SECTOR
Ecuador	Pichincha	Urbanas	Sur

Fuente: Investigación

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Segmentación demográfica

La microempresa llegara con su producto a personas de 18 a 70 años, masculino y femenino, tanto personas nacionales y extranjeras.

Tabla 7 Segmentación demográfica

SEGMENTACIÓN DEMOGRÁFICA		
EDAD	GENERO	NACIONALIDAD
De 18 a 70 años	Masculino y Femenino	Toda nacionalidad

Fuente: Investigación

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Segmentación sicográfica

El producto elaborado por la microempresa está dirigido a restaurantes pero mediante ellos se llegara a personal del cualquier nivel social que gusten de un tipo de carne diferente y aparte cuide su salud.

Tabla 8 Segmentación sicográfica

SEGMENTACIÓN SICOGRÁFICA
NIVEL SOCIAL
Cualquier nivel social que guste de un tipo de carne diferente de las demás y llenas de beneficios nutricionales.

Fuente: Investigación

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Mercado meta

El producto está dirigido para personas de todas las edades y géneros, para cualquier nivel socioeconómico, que gusten de un tipo de carne diferente, a la vez muy nutritiva y que quieran cuidar su salud.

De acuerdo a las encuestas realizadas se determinó que existe una demanda insatisfecha de 6684 en total entre personas que consumen de forma semanal, mensual, una vez al año etc, el presente proyecto pretende cubrir el 73% de la demanda que constituyen 4860 cuyes al año.

Estrategias de Comercialización

Precio

El precio juega un papel muy importante en el momento de su comercialización y la mayoría de las veces sube o baja la demanda sencillamente por el precio. Es por esto que en los primeros meses de comercialización se distribuirá a \$13,38 el cual es de un peso de 1000gr que es un precio muy accesible.

La empresa otorga descuentos especiales, según la cantidad de producto que adquiera.

A los clientes nuevos se vende de contado, concediendo un descuento del 5%.

La empresa para abrirse mercado, venderá su producto a crédito dependiendo de la cantidad que demande los restaurantes.

Plaza

La distribución del producto se lo realizará a los restaurantes, cubriendo la demanda mensual, entregando un producto fresco y de calidad.

Gráfico 7 Restaurantes



Fuente: Internet

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Producto

El producto será empacado al vacío, en fundas plásticas de polietileno y etiqueta en la parte derecha del empaque.

Se realizará una preventa del producto para poder abastecer la demanda.

El cuy asado es el platillo más solicitado es una especialidad catalogada por muchos como un manjar por su exquisitez única y está conformado por papas, lechuga, maní y cuy.

Los platos que se pueden preparar con este tipo de carne son: cuy asado, locro de cuy, sede cuy, cuy frito además tiene un espacio en la cocina gourmet ya que su carne posee una gran versatilidad de elaboración.

La carne de cuy se caracteriza por ser una carne rica en proteínas (21%) y a la vez pobre en grasas (7%), ofreciendo una serie de beneficios nutricionales para quien lo consume.

Su bajo contenido en grasas lo hace consumible por personas que padecen de obesidad y enfermedades cardiovasculares (siempre y cuando su ingesta sea con moderación).

La gran mayoría de las carnes del mercado nos ofrecen por encima del 10% de grasas, en ese sentido la carne de cuy podría ser una alternativa más saludable para el consumidor.

Gráfico 8 Producto



Fuente: Internet

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Promoción

Para el lanzamiento del producto se realizará degustaciones y se entregara recetarios gratis a cada cliente potencia, para así dar a conocer el producto y los nutrientes que aporta al cuerpo humano.

Publicidad

La publicidad se realizara por los siguientes medios:

Hojas volantes

Página web

Publicidad mediante redes sociales

3.1.3 Estudio técnico

Dentro del estudio técnico se analizará las necesidades, capacidad, producto, tamaño que tiene el proyecto para su puesta en marcha.

Tamaño del proyecto

Es la capacidad que tiene el proyecto de producir en volumen o número de unidades en un día, mes o año.

Según la investigación desarrollada el proyecto se propone cubrir una demanda de 4860 cuye anuales los cuales se entregara de forma mensual a 81 restaurantes.

Tabla 9 Proyección de cuyes faenados

N° DE RESTAURANTES	FRECUENCIA	CANTIDAD REQUERIDA POR RESTAURANTE	DEMANDA ANUAL
81	mensual	5	4860

PROYECCIÓN DE CUYES FAENADOS					
DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Cuyes Faenados	4860	4935,33	5011,83	5089,51	5168,40

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

El incremento de cuyes faenado se proyecta de acuerdo al incremento de la tasa de crecimiento de los últimos 3 años que es del 1,55%.

Infraestructura y construcción de la infraestructura

La infraestructura de la planta tendrá un tamaño de 300 m² las cuales se encuentran distribuidas de acuerdo a las necesidades de cada área.

Tabla 10 Infraestructura

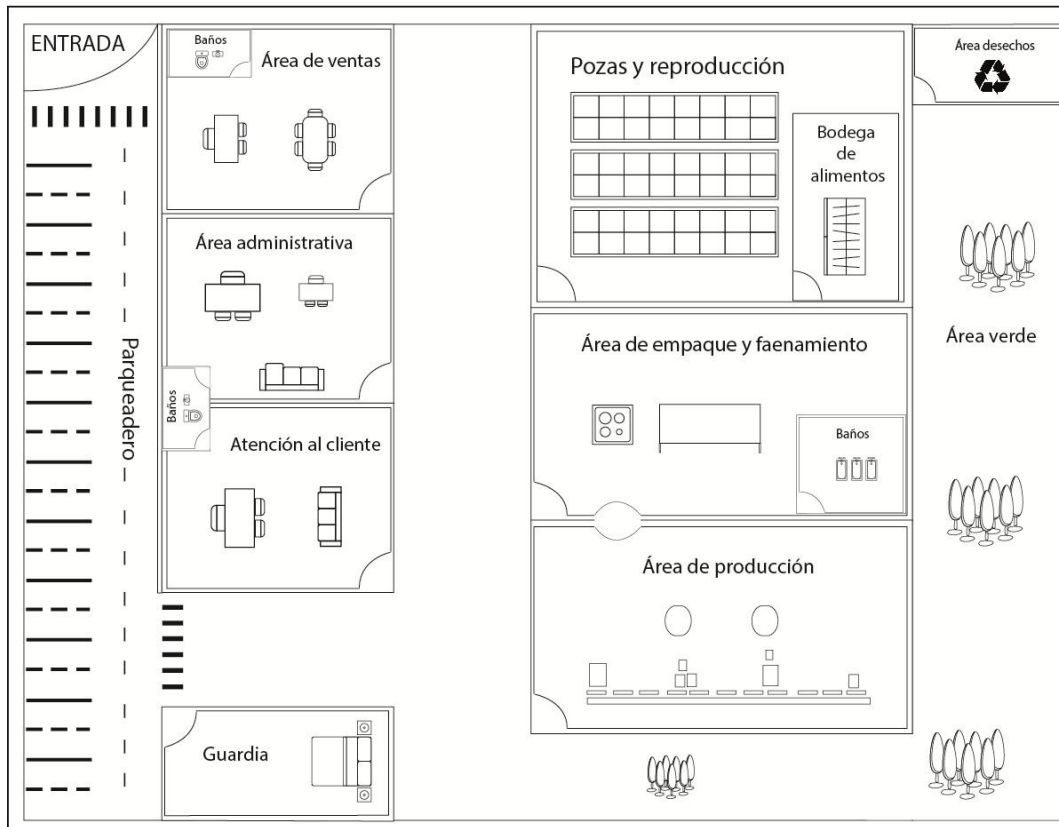
ÁREA	ESPACIO A OCUPAR	METROS CUADRADOS
Atención al cliente	4*3	12
Área administrativa ventas	4*3	12
Baño 1	2*2	4
Área de producción	20*10	200
Bodega de alimentos	3*2	6
Área de faenamiento	4*3	12
Empaque	2*2	4
Baño 2	2 * 2	4
Almacenamiento de desechos	3*2	6
Parqueadero	5*2	10
Mini casa para el cuidador	4*4	16
Espacios verdes	7*2	14
TOTAL ÁREA		300 m²

Fuente: Gloria Pulluquitin

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Gráfico 9 Infraestructura

300 Mtrs²



Fuente: Investigación

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Se ha demostrado que la crianza ancestral que las familias lo practicaban en la antigüedad no tenía resultados del rendimiento que se esperaba de una inversión por lo cual es necesario construir un galpón tomando en cuenta temperatura, humedad, corrientes de aire, ventilación, proteger a los cuyes del frío, lluvias para así evitar enfermedades y cumplir con normas sanitarias establecidas por Ministerio de Salud Pública.

El tamaño del galpón será de 226 m² dentro de los cuales están el área de faenamiento y empaque del producto.

Gráfico 10 Galpón



Fuente: Finca Rey Cuy

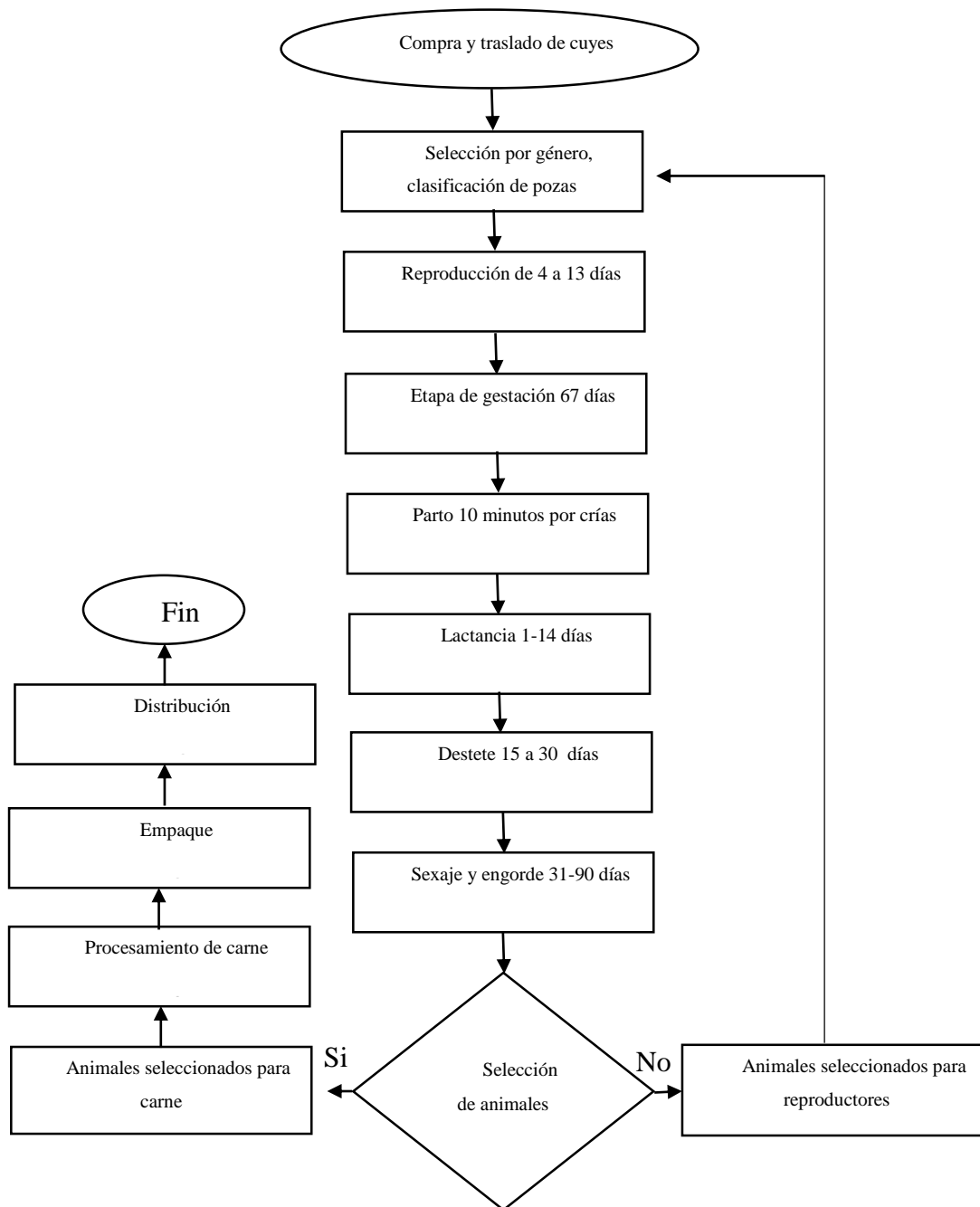
Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Sistema de crianza: para la crianza se requiere de una de infraestructura adecuada, implementación de forrajes, alimento balanceado.

Este tipo de crianza necesita condiciones adecuadas, como las pozas para un empadre controlado, buena ventilación, buena iluminación al interior del galpón y la temperatura adecuada, que debe fluctuar entre 15 a 20 °C, con humedad por debajo del 75%.

Área de crianza y de reproducción: es de 20 metros de largo por 10 ancho con paredes de bloque vista a una altura de 2 metros con ventas de vidrio protegidas con mallas electrosoldadas.

Gráfico 11 Flujograma del proceso de producción, embalaje y comercialización.



Fuente: Investigación

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Tamaño de pozas :es de 1x1,50 x0,80 de alto las cuales están separadas por mallas electro soldadas y madera, el suelo tendrá tres capas de 0,30 cm de arena, una de cal y por ultimo una de viruta de madera, los pasillos para el ingreso de personal será de 1metro para la alimentación de los cuyes.

Bodega de almacenamiento: para balanceado, materiales que se usen para la limpieza y reproducción además constara con una vitrina donde se depositara el medicamento.

Pozas de Empadre o Maternidad: las medidas ideales son de 1x1.50x0.80, en la cual se ubicaran de 10 a 15 hembras con un macho en cada poza. Por cada poza de empadre se construyen dos de recría.

Pozas de Recría: en la cría de machos hay confrotamientos y peleas por lo que se recomienda ubicar a 10 machos en cada poza de las siguientes medidas 1x0.75x0.80. Con relación a las hembras se las puede agrupar en grupos de 15 cuyes en pozas de 1x1x0.80cm.

Pozas para Reproductores: en estas pozas serán colocados los nuevos reproductores que reemplazaran a los cuyes enfermos o viejos, las dimensiones de estas pozas serán de 1x0.50x0.80 ya que solo se colocaran 3 o 4 cuyes como máximo.

Pozas para reproductoras preñadas avanzadas: sirven para que puedan parir sin dificultad y que sus crías no sean maltratadas. Pueden ubicarse 30 hembras en pozas de 3 x 2 x 0.80.

Área de faenamiento

El área es de 4 x 3 un total de 12 m² está construido por bloque cubiertas con baldosa blanca en paredes y piso, tecnología avanzada para el faenamiento, mesas de acero inoxidable y divisiones para cada actividad.

Procesos:

Toma de peso

Evaluación por el veterinario si está apto para faenar.

Sacrificio de cuy.

Desangramiento

Pelado afeitado y lavado del cuy.

Extracción de viseras internas y externas.

Almacenamiento de cuy limpio en el congelador temporal hasta el empaque.

Baños y duchas: en el área de faenamiento se dispondrá de 1 baños con ducha apropiada para los operarios con un tamaño de 2x2 un total de 4 m².

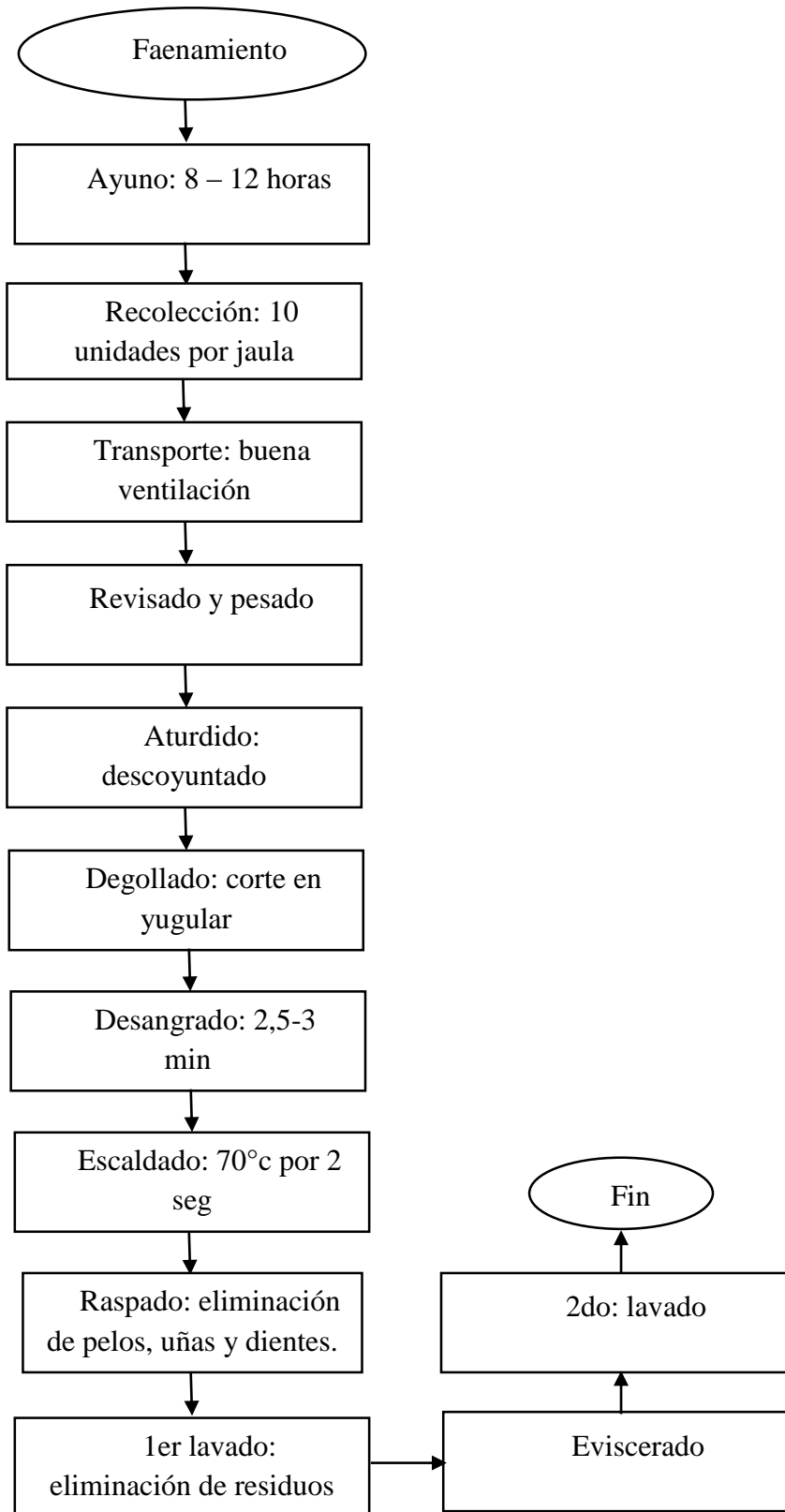
Gráfico 12 Faenamiento



Fuente: Finca Rey Cuy

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Gráfico 13 Flujograma de faenamiento



Fuente: Investigación

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Área de reproducción de cuyes

La microempresa debe producir 405 cuyes mensuales de un peso entre 1000 gr para cumplir con la demanda.

Para lo cual contará con:

Cuyes hembras reproductoras: 250

Cuyes machos reproductores: 25

Numero de crías promedio: 4 a 5 por parto

Periodo de gestación: 67 días

Machos al empadre edad 4 meses con un peso: 950gr

Hembra al empadre edad 3 meses con un peso: 700gr

Fertilidad: 98%

Número de partos por año de cada cuya reproductora: 4 a 5 partos por año

Pie de cría: 10 hembras y un macho

Porcentaje de mortalidad periodo destete: 5,5%

Área administrativa y de ventas:

Se contara con las oficinas para el área de administración y ventas distribuida de la siguiente manera:

Parqueadero

Atención al cliente

Baño

Área administrativa

Área Ventas

3.1.4 Estudio Financiero

El estudio financiero es una herramienta que mediante el empleo de métodos permite conocer el comportamiento de una organización, y a la vez permite conocer la capacidad de endeudamiento y el capital.

Inversión

La inversión que se requiere para la creación de la microempresa “**COBAYAS**” es de \$ 71347,47 para la compra de Propiedad, planta y equipo, capital de trabajo y gastos de constitución.

Inversión Total requerida = Inversión fija + Capital de trabajo + Gastos de constitución

Inversión Total requerida= 55286,20 + 15261,27 + 800

Inversión Total requerida= \$ 71347,47

Su detalle se expone a continuación:

Tabla 11 Inversión Fija

CUADRO DE ACTIVOS FIJOS				
DESCRIPCIÓN	UD	CANT	V. U	V.TOTAL
ACTIVOS NO CORRIENTES				
Activo Biológico				
CUYES (HEMBRAS)	Unidades	250	7,5	1875,00
CUYES (MACHOS)	Unidades	25	7	175,00
TOTAL ACTIVOS BIOLÓGICOS				2050,00
Terreno (300 m²)	METROS	300	\$ 92,00	\$ 27.600,00
Construcción (Galpones) Y áreas administrativas y mas	METROS	286	\$ 13,20	\$ 3.775,20
TOTAL TERRENO			\$ 105,20	\$31.375,20
MAQUINARIA Y EQUIPO				
ÁREA DE CRIANZA Y REPRODUCCIÓN				
Banza electrónica	Unidades	1	\$65,00	\$65,00
ÁREA DE FAENAMIENTO				
Máquina peladora de cuyes	Unidades	1	\$2.300,00	\$2.300,00
Congelador industrial	Unidades	2	\$1.900,00	\$3.800,00
Empacadora al vacío	Unidades	1	\$4.500,00	\$4.500,00
Balanza digital	Unidades	2	\$119,00	\$238,00
HERRAMIENTAS				
Kit de bisturi tijeras y mas	Unidades	2	\$23,00	\$46,00
Tijeras para cortar carne de acero	Unidades	6	\$12,00	\$72,00
Olla industrial unco	Unidades	1	\$150,00	\$150,00
Bandejas de acero	Unidades	8	\$5,00	\$40,00
Cuchillo grande	Unidades	3	\$14,00	\$42,00
Bombas de fumigar	Unidades	1	\$25,00	\$25,00
Pala	Unidades	3	\$20,00	\$60,00
Carretilla	Unidades	2	\$30,00	\$60,00
Rastrillo	Unidades	2	\$3,00	\$6,00
Tina plástica grande	Unidades	3	\$25,00	\$75,00
Basureros grandes	Unidades	6	\$18,00	\$108,00
Niple bebederos automáticos para cuyes	Unidades	70	\$5,00	\$350,00
TOTAL MAQUINARIA Y QUIPO			\$8.884,00	\$11.937,00
MUEBLES Y ENSERES				
ÁREA DE CRIANZA Y REPRODUCCIÓN				
Vitrina grande con vidrio y aluminio para almacenar medicamentos y demas útiles	Unidades	1	\$419,00	\$419,00
Jaula guacal plástico transporte de cuyes	Unidades	100	\$34,00	\$3.400,00
ÁREA DE FAENAMIENTO				
Estantería metálica color blanco	Unidades	4	\$90,00	\$360,00
Mesas rectangular metálicas de acero inoxidable (3x1m x1 m de alto)	Unidades	3	\$450,00	\$1.350,00
Fregadero industrial rectangular de acero inoxidable (3mx2mx1m de alto) incorporado 4duchas en la parte superior	Unidades	1	\$550,00	\$550,00
Fregadero industrial rectangular de acero inoxidable (3mx2mx1m de alto) desangramiento del cuy	Unidades	1	\$550,00	\$550,00
Cocina industrial 4 quemadores en acero inoxidable	Unidades	1	\$450,00	\$450,00
TOTAL MUEBLES DE ENSERES			\$2.833,00	\$8.024,00
MUEBLES Y ENSERES				
ÁREA ADMINISTRATIVA Y VENTAS				
Escritorio	Unidades	3	\$95,00	\$285,00
Sillas	Unidades	6	\$25,00	\$150,00
Archivadores aereos	Unidades	3	\$80,00	\$240,00
Estantería metálica	Unidades	3	\$90,00	\$270,00
TOTAL				\$945,00
EQUIPO DE COMPUTO				
ÁREA ADMNSITRATIVA Y CONTROL				
Computadora con todos los accesorios	unidades	3	\$310,00	\$930,00
Impresora	unidades	2	\$360,00	\$720,00
Impresora matricial facturación epson LX350	unidades	1	\$250,00	\$250,00
TOTAL EQUIPO DE COMPUTO			\$920,00	\$1.900,00
TOTAL ACTIVOS				\$55.286,20

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Depreciación de activos:

La depreciación es el desgaste o pérdida de valor por el uso que se realiza a los muebles, equipos y maquinaria en la microempresa.

Tabla 12 Depreciación de activos

DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS								
DESCRIPCIÓN	VALOR	AÑOS	PORCENTAJE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Construcción	\$3.775,20	20	5%	\$188,76	\$188,76	\$188,76	\$188,76	\$188,76
Muebles y enseres producción								
Mesas rectangular metálicas de acero inoxidable	\$7.079,00	10	10%	\$707,90	\$707,90	\$707,90	\$707,90	\$707,90
Muebles y enseres area administrativa								
Escritorio y mas	\$945,00	10	10%	\$94,50	\$94,50	\$94,50	\$94,50	\$94,50
Maquinaria y equipo								
Máquina peladora de cuyes	\$2.300,00	10	10%	\$230,00	\$230,00	\$230,00	\$230,00	\$230,00
Congelador industrial	\$3.800,00	10	10%	\$380,00	\$380,00	\$380,00	\$380,00	\$380,00
Empacadora al vacío	\$4.500,00	10	10%	\$450,00	\$450,00	\$450,00	\$450,00	\$450,00
Herramientas								
Herramientas varias	\$1.034,00	10	10%	\$103,40	\$103,40	\$103,40	\$103,40	\$103,40
Equipo de computación								
Computadora con todos los accesorios	\$1.900,00	3	33,33%	\$633,33	\$633,33	\$633,33	0	0
TOTAL	\$25.333,20			\$2.787,89	\$2.787,89	\$2.787,89	\$2.154,56	\$2.154,56

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Capital de trabajo:

La microempresa “Cobayas” necesita un capital de trabajo de \$15261,27 para poder operar los primeros 4 meses, ya que transcurrido este tiempo ya se contará con las ventas para cubrir los gastos.

Tabla 13 Capital de Trabajo

CAPITAL DE TRABAJO		
DETALLE	VALOR MENSUAL	4 MESES
Materia prima (alimentación cuyes)	1063,85	4255,38
Mano de obra directa	1100,39	4401,55
Mano de obra indirecta	366,80	1467,18
CIF	146,40	585,60
Gasto de ventas	366,80	1467,18
Gastos de administración	771,09	3084,37
TOTAL	3815,32	15261,27

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Tabla 14 Gastos de Constitución

GASTOS DE CONSTITUCIÓN	
DETALLE	VALOR MENSUAL
Superintendencia de Compañías	365,94
Varios	434,06
TOTAL	800,00

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Financiamiento

Para la creación de la microempresa el dueño aporta con el 60% de capital propio \$42808,48 y el 40% \$ 28538,99 restantes se realiza un crédito a Banco del Pichincha para 3 años plazo. Para cubrir el total de la inversión de \$ 71347,47.

Tabla 15 Tabla de amortización

	TOTAL INVERSIÓN
FINANCIAMIENTO	\$28.538,99
PLAZO	36
INTERES	11,23%
PAGOS	

11,23% Tasa de interés anual
0,936% tasa de interés mensual
N = 36

monto \$28.538,99

periodos	inicial	interés	amort	cuota	final
0					\$28.538,99
1	\$28.538,99	\$267,08	\$670,36	\$937,44	\$27.868,62
2	\$27.868,62	\$260,80	\$676,64	\$937,44	\$27.191,99
3	\$27.191,99	\$254,47	\$682,97	\$937,44	\$26.509,02
4	\$26.509,02	\$248,08	\$689,36	\$937,44	\$25.819,65
5	\$25.819,65	\$241,63	\$695,81	\$937,44	\$25.123,84
6	\$25.123,84	\$235,12	\$702,32	\$937,44	\$24.421,52
7	\$24.421,52	\$228,54	\$708,90	\$937,44	\$23.712,62
8	\$23.712,62	\$221,91	\$715,53	\$937,44	\$22.997,09
9	\$22.997,09	\$215,21	\$722,23	\$937,44	\$22.274,86
10	\$22.274,86	\$208,46	\$728,99	\$937,44	\$21.545,88
11	\$21.545,88	\$201,63	\$735,81	\$937,44	\$20.810,07
12	\$20.810,07	\$194,75	\$742,69	\$937,44	\$ 20.067,38
13	\$20.067,38	\$187,80	\$749,64	\$937,44	\$ 19.317,73
14	\$19.317,73	\$180,78	\$756,66	\$937,44	\$ 18.561,07
15	\$18.561,07	\$173,70	\$763,74	\$937,44	\$ 17.797,33
16	\$17.797,33	\$166,55	\$770,89	\$937,44	\$ 17.026,44
17	\$17.026,44	\$159,34	\$778,10	\$937,44	\$ 16.248,34
18	\$16.248,34	\$152,06	\$785,38	\$937,44	\$ 15.462,96
19	\$15.462,96	\$144,71	\$792,73	\$937,44	\$ 14.670,22
20	\$14.670,22	\$137,29	\$800,15	\$937,44	\$ 13.870,07
21	\$13.870,07	\$129,80	\$807,64	\$937,44	\$ 13.062,43
22	\$13.062,43	\$122,24	\$815,20	\$937,44	\$ 12.247,23
23	\$12.247,23	\$114,61	\$822,83	\$937,44	\$ 11.424,40
24	\$11.424,40	\$106,91	\$830,53	\$937,44	\$ 10.593,88
25	\$10.593,88	\$99,14	\$838,30	\$937,44	\$ 9.755,58
26	\$9.755,58	\$91,30	\$846,15	\$937,44	\$ 8.909,43
27	\$8.909,43	\$83,38	\$854,06	\$937,44	\$ 8.055,37
28	\$8.055,37	\$75,38	\$862,06	\$937,44	\$ 7.193,31
29	\$7.193,31	\$67,32	\$870,12	\$937,44	\$ 6.323,19
30	\$6.323,19	\$59,17	\$878,27	\$937,44	\$ 5.444,92
31	\$5.444,92	\$50,96	\$886,49	\$937,44	\$ 4.558,43
32	\$4.558,43	\$42,66	\$894,78	\$937,44	\$ 3.663,65
33	\$3.663,65	\$34,29	\$903,16	\$937,44	\$ 2.760,50
34	\$2.760,50	\$25,83	\$911,61	\$937,44	\$ 1.848,89
35	\$1.848,89	\$17,30	\$920,14	\$937,44	\$ 928,75
36	\$928,75	\$8,69	\$928,75	\$937,44	\$ 0,00
TOTAL		\$5.208,90	\$28.538,99		

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Costo de producción por cuy:

Se determinó el costo de producción por cuy para determinar los ingresos anuales.

Para la proyección de los costos se toma en cuenta el promedio de la inflación de los últimos 3 años.

INFLACIÓN	PORCENTAJE
------------------	-------------------

2015	3,38%
------	-------

2016	1,12%
------	-------

2017	-0,20%
------	--------

Promedio de inflación 1,43% se toma en cuenta para precios.

Tasa de crecimiento 1,55% anual se toma en cuenta para la producción anual del producto.

Tabla 16 Costo de producción

MICROEMPRESA "COBAYAS"						
REPORTE DE COSTOS						
ARTÍCULO: 405 CUYES MENSUALES						
CORRESPONDIENTE AL MES DE ENERO Y LOS 5 AÑOS						
	TOTAL MENSUAL	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
MATERIA PRIMA	1063,85	12766,15	12948,71	13133,88	13321,69	13512,19
Balanceado	256,95	3083,40	3127,49	3172,22	3217,58	3263,59
Forraje	806,90	9682,75	9821,22	9961,66	10104,11	10248,60
MANO DE OBRA	1018,69	12224,25	12399,06	12576,36	12756,21	12938,62
Obreros	1018,69	12224,25	12399,06	12576,36	12756,21	12938,62
CIF	704,60	8455,25	8576,16	8698,80	8823,19	8949,36
Supervisor	339,56	4074,75	4133,02	4192,12	4252,07	4312,87
Varios aserrín y mas	91,40	1096,80	1112,48	1128,39	1144,53	1160,90
Servicios basicos	55,00	660,00	669,44	679,01	688,72	698,57
Suministros de limpieza	62,70	752,40	763,16	774,07	785,14	796,37
Depreciación	155,94	1871,30	1871,30	1871,30	1871,30	1871,30
TOTAL	2787,14	33445,65	33923,93	34409,04	34901,09	35400,17
COSTO POR UNIDADES	6,88	8,36	8,48	8,60	8,73	8,85

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Proyección de ingresos anuales:

Para la producción de cuyes faenados se toma en cuenta el promedio de la tasa de crecimiento anual del 1,55 % y para el incremento del precio se considera el promedio de la inflación de los últimos 3 años que es de 1,43%.

Tabla 17 Proyección de ingresos

PROYECCIÓN DE INGRESOS					
DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Cuyes Faenados	4860	4935,33	5011,83	5089,51	5168,40
Precio cuy	\$8,36	\$8,48	\$8,60	\$8,73	\$8,85
Margen de utilidad 60%	\$5,02	\$5,09	\$5,16	\$5,24	\$5,31
Precio de venta	\$13,38	\$13,57	\$13,76	\$13,96	\$14,16
TOTAL	65018,35	66970,31	68980,87	71051,79	73184,88

OTROS INGRESOS POR VENTA DE QUINTALES DE ABONO					
DESCRIPCIÓN	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Abono	216,00	219,35	222,75	226,20	229,71
Precio quintal	5,00	5,07	5,14	5,22	5,29
TOTAL	1080,00	1112,42	1145,82	1180,22	1215,65

N° de quintales de abono al mes	\$18
Precio del quintal de abono	\$5

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Estados financieros

Son indispensables para tomar decisiones, por lo cual se detallan a continuación:

Estado de resultados

Este documento muestra la situación económica de la empresa analizando los ingresos y egresos como vemos es el estado de resultado la microempresa “**COBAYAS**” obtiene utilidad desde el primer año lo que demuestra que si es rentable.

Tabla 18 Estado de Resultados

**EMPRESA "COBAYAS"
ESTADO DE RESULTADOS
AL 31 DE DICIEMBRE 2017**

DETALLE	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
VENTAS	65018,35	66970,31	68980,87	71051,79	73184,88
(-) COSTO DE VENTAS	33445,65	33923,93	34409,04	34901,09	35400,17
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	31572,70	33046,38	34571,83	36150,70	37784,71
(-) GASTOS ADMINISTRATIVOS	10969,69	10302,01	10436,22	9939,02	10077,10
GASTOS SUELDOS	8149,50	8266,04	8384,24	8504,14	8625,75
BENEFICIOS SOCIALES	653,60	662,95	672,43	682,04	691,80
SERVICIOS BÁSICOS	450,00	456,44	462,96	469,58	476,30
DEPRECIACIÓN DE ACTIVOS	916,59	916,59	916,59	283,26	283,26
GASTOS DE CONSTITUCIÓN	800,00				
(-) GASTOS DE VENTAS	4736,55	4472,81	4536,77	4601,65	4667,45
GASTO SUELDO	4074,75	4133,02	4192,12	4252,07	4312,87
BENEFICIOS SOCIALES	326,80	331,47	336,21	341,02	345,90
PUBLICIDAD	335,00	339,79	344,65	349,58	354,58
(-) GASTOS FINANCIEROS	2777,69	1775,80	655,42	0,00	0,00
INGRESOS	2777,69	1775,80	655,42	0,00	0,00
(+) INGRESOS	1080,00	1112,42	1145,82	1180,22	1215,65
ABONO	1080,00	1112,42	1145,82	1180,22	1215,65
(=) UTILIDAD OPERACIONAL	14168,77	17608,19	20089,24	22790,25	24255,81
(-) 15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES	2125,32	2641,23	3013,39	3418,54	3638,37
(=) UTILIDAD ANTES DE IMPUESTO A LA RENTA	12043,45	14966,96	17075,85	19371,71	20617,44
22% IMPUESTO A LA RENTA	2649,56	3292,73	3756,69	4261,78	4535,84
UTILIDAD DEL EJERCICIO	9393,89	11674,23	13319,16	15109,94	16081,60

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Flujo de caja

El estado de flujo de efectivo brinda información muy útil para inversionista puesto que indica el flujo que tiene la empresa para cubrir con sus obligaciones con terceros.

Tabla 19 Flujo de caja

FLUJO DE EFECTIVO PROYECTADO MICROEMPRESA "COBAYAS" (CON FINANCIAMIENTO)							
	Concepto	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Flujo de Inversión (a)	Inversión Fija	(55.286,20)					
	Gastos Pre-operacionales	(800,00)					
	Capital de Trabajo (KT)	(15.261,27)					
	Valor Residual de la Inversión Fija						44.035,41
	Recuperación del Capital de trabajo (KT)						15.261,27
	Flujo de Inversión	(71.347,47)					-
Flujo de Operación (b)	Ingresos de operación						
	Otros ingresos		1.080,00	1.112,42	1.145,82	1.180,22	1.215,65
	Por ventas		65.018,35	66.970,31	68.980,87	71.051,79	73.184,88
	Egresos de operación (Excepto depreciación y amortización)						
	Costos de Producción		(33.445,65)	(33.923,93)	(34.409,04)	(34.901,09)	(35.400,17)
	Gastos Administrativos		(10.969,69)	(10.302,01)	(10.436,22)	(9.939,02)	(10.077,10)
	Gastos en Ventas		(4.736,55)	(4.472,81)	(4.536,77)	(4.601,65)	(4.667,45)
	Gastos Financieros (Intereses de Préstamos)		(2.777,69)	(1.775,80)	(655,42)		
	Pago de Impuesto a la Renta y Participación a trabajadores		(4.774,88)	(5.933,96)	(6.770,07)	(7.680,31)	(8.174,21)
Flujo de Operación		9.393,89	11.674,23	13.319,16	15.109,94	16.081,60	
Flujo de Financiamiento (c)	Ingresos de financiamiento (Préstamos)	28.538,99					
	Egresos de financiamiento (Pago capital)		(8.471,61)	(9.473,50)	(10.593,88)		
	Flujo de Financiamiento	28.538,99	(8.471,61)	(9.473,50)	(10.593,88)		
Flujo Neto Total (a+b+c)	Flujo Neto de Caja	(42.808,48)	922,28	2.200,73	2.725,29	15.109,94	75.378,28

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Balance General

Es un informe anual el cual arroja información muy importante ya que mediante este informe se puede conocer si se están realizando bien las actividades o hay que tomar decisiones para obtener ganancias.

Tabla 20 Estado de Situación

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA					
EMPRESA "COBAYAS"					
ACTIVO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVO CORRIENTE					
Efectivo	40035,06	38514,89	34272,64	38448,71	42462,05
Inventarios	36713,63	37238,64	37771,15	38311,28	38859,13
TOTAL ACTIVOS CORRIENTES	76748,69	75753,52	72043,79	76759,98	81321,17
ACTIVO NO CORRIENTE					
Activo Biológico					
CUYES (HEMBRAS)	1875,00	1901,81	1929,01	1956,59	1984,57
CUYES (MACHOS)	175,00	177,50	180,04	182,62	185,23
Propiedad Planta y Equipo					
Terreno	27600,00	27600,00	27600,00	27600,00	27600,00
Edificio (galpón)	3775,20	3775,20	3775,20	3775,20	3775,20
Depreciación acumulada de edificio	-188,76	-377,52	-566,28	-755,04	-943,80
Maquinaria y Equipo					
Maquinaria y Equipo	11937,00	11937,00	11937,00	11937,00	11937,00
Depreciación acumulada de maquinaria y equipo	-1163,40	-2326,80	-3490,20	-4653,60	-5817,00
Equipo de Computación					
Computadoras y mas	1900,00	1900,00	1900,00	1900,00	1900,00
Depreciación acumulada de equipo de computo	-633,33	-1266,66	-1899,99		
Muebles y Enseres					
Muebles y Enseres	8024,00	8024,00	8024,00	8024,00	8024,00
Depreciación acumulada de muebles y enseres	-802,40	-1604,80	-2407,20	-3209,60	-4012,00
TOTAL ACTIVOS NO CORRIENTES	52498,31	49739,73	46981,58	46757,17	44633,20
TOTAL ACTIVO	129247,00	125493,26	119025,36	123517,15	125954,37
PASIVO					
PASIVO NO CORRIENTE					
Préstamos bancarios a largo plazo	20067,38	10593,88			
15% PARTICIPACIÓN TRABAJADORES POR PAGAR	2125,32	2641,23	3013,39	3418,54	3638,37
22% IMPUESTO A LA RENTA POR PAGAR	2649,56	3292,73	3756,69	4261,78	4535,84
TOTAL PASIVO	24842,25	16527,84	6770,07	7680,31	8174,21
PATRIMONIO					
CAPITAL	42808,48	42808,48	42808,48	42808,48	42808,48
UTILIDAD	9393,89	11674,23	13319,16	15109,94	16081,60
TOTAL PATRIMONIO	52202,37	54482,71	56127,64	57918,42	58890,08
TOTAL PASIVO +PATRIMONIO	129247,00	125493,26	119025,36	123517,15	125954,37

GERENTE

CONTADOR

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Evaluación Financiera del proyecto

Valor actual neto (V.A.N)

Índice financiero que mide la rentabilidad de la microempresa.

Si el valor actual neto es mayor a cero significa que el proyecto es rentable.

FÓRMULA CÁLCULO VAN

$$V.A.N. = -A + \sum_{s=1}^n \frac{Q_s}{(1+i)^s} \Rightarrow V.A.N. = -A + \frac{Q_1}{(1+i)^1} + \frac{Q_2}{(1+i)^2} + \dots + \frac{Q_n}{(1+i)^n}$$

Tabla 21 Cálculo de VAN

TMAR	8,43%					
AÑOS	0	1	2	3	4	5
FLUJO NETOS DE FONDOS EN DÓLARES	-42808,48	922,28	2200,73	2725,29	15109,94	75378,28
VALOR ACTUAL NETO	=VNA(B1;(C3:G3))+B3					
VALOR ACTUAL NETO	\$ 23.274,84					

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Análisis: una vez que se recupere el 8,43% de la TMAR el proyecto va rendir el 23274,84 por lo tanto es aceptable la inversión.

Tasa interna de retorno.

Es la tasa de beneficio que tendrá la inversión en la microempresa “COBAYAS”

FÓRMULA CÁLCULO TIR

$$0 = -A + \frac{Q_1}{(1+r)^1} + \frac{Q_2}{(1+r)^2} + \dots + \frac{Q_n}{(1+r)^n}$$

Tabla 22 Cálculo del TIR

TMAR	8,43%					
AÑOS	0	1	2	3	4	5
FLUJO NETOS DE FONDOS EN DÓLARES	-42.808,48	922,28	2.200,73	2.725,29	15.109,94	75.378,28
VALOR ACTUAL NETO	=TIR(B3:G3)					
VALOR ACTUAL NETO	19,16%					

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Análisis: La TIR de 19,16% es mucho mayor que la TMR 8,43% lo que implica que el proyecto en el tiempo es aceptable.

Relación costo beneficio

El valor de los beneficios es mayor que los costos, por lo que es aceptable el proyecto y se recomienda la inversión.

Tabla 23 Costo Beneficio

AÑOS	INGRESOS	COSTOS	Coficiente de actualización $(1 + i)^n$	Beneficio Actualizado (ingresos / coeficiente)	Costo Actualizado (egresos / coeficiente)	
			i = TMAR = 8.43%			
0		42.808,48	1,0000000000000000	0,00	42.808,48	
1	66098,35	33445,65	1,0843000000000000	60.959,47	30.845,39	
2	68082,73	33923,93	1,1757064900000000	57.907,93	28.854,08	
3	70126,69	34409,04	1,274818547107000	55.009,15	26.991,32	
4	72232,01	34901,09	1,382285750628120	52.255,48	25.248,82	
5	74400,53	35400,17	1,498812439406070	49.639,66	23.618,82	
				275.771,69	178.366,91	
$RB/C = \frac{\sum_{t=1}^n \frac{IngresosTotales}{(1+i)^t}}{\sum_{t=1}^n \frac{EgresosTotales}{(1+i)^t}}$						
R C/B=	\$					1,55

Elaborado por: Gloria Pulluquitin

Análisis: Por cada dólar que invierta en el proyecto el mismo genera \$1,55 lo que indica que una vez recuperado el dólar de inversión quedaría 0,55 ctvs como beneficio.

3.1.5 Estudio Legal

Estructura jurídica: “Cobaya” se desarrolla como una microempresa, representada por una persona natural.

La microempresa en su inicio de actividades llevara una cuenta de ingresos y egresos como establece el SRI hasta cumplir con los parámetros para llevar contabilidad.

Nombre de la empresa: es de acuerdo al origen “COBAYAS” que significa mamífero roedor de color variable que es utilizado como alimento en países como Ecuador, Perú.

Documentos legales para constituir la empresa

RUC.- es el código de identificación que tiene el contribuyente para que el SERVICIO DE RENTAS INTERNAS controle las actividades.

Patente.- es un documento municipal obligatorio para todas las personas que ejerzan actividades económicas.

Permiso de bomberos.- es que garantiza que las instalaciones cumplen con todos los requisitos legales y reglamentarios para la prevención de incendios.

Permiso Ambiental.- Art.2.- La gestión ambiental se sujeta a los principios de solidaridad, corresponsabilidad, cooperación, coordinación, reciclaje y reutilización de desechos, utilización de tecnologías alternativas ambientalmente sustentables y respeto a las culturas y prácticas tradicionales.

Registro en el Ministerio de Relaciones Laborales

Para registrar la empresa en el ministerio de trabajo tiene que ingresar a la plataforma de MRL y elegir SISTEMA DE ADMINISTRACIÓN INTERGRAL DE TRABAJO Y EMPLEO.

Registro en el IESS

Pasos para registrarse como empleador en el IESS.

Los empleadores que necesiten registrarse en el IESS debe escoger el sector al que pertenece (privado, público o doméstico).

Luego deben ingresar los datos solicitados (los campos que tienen asterisco son obligatorios), digitar el número de RUC y si es domestica escribir el número de cédula.

Al final del formulario de registro como empleador encontraras la opción “Imprimir solicitud de clave”, imprime el documento.

Luego de registrar los datos el empleador debe solicitar la “clave de empleador” en las oficinas de Historial Laboral del Centro de Atención Universal del IESS.

REQUISITOS MUNICIPALES

La primera obligación municipal del emprendedor es obtener su registro de patente, mediante la inscripción del Registro de Actividades Económicas Tributarias (RAET), que no es más que el número de patente otorgado por el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito al contribuyente natural o jurídico, para efectos de cumplir con las declaraciones del sistema impositivo municipal.

Los requisitos para obtener la patente por primera vez son:

a. Persona natural

Formulario de declaración de patente para persona natural, debidamente lleno y firmado

Copia de cédula y certificado de votación

- Copia del RUC
- Acuerdo de responsabilidad de uso de medios electrónicos

PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO

LUAE

El principal y primer permiso a ser obtenido es la LUAE, Licencia Metropolitana Única para el ejercicio de Actividades Económicas en el Distrito Metropolitano de Quito (O. M. No. 308 del 31 de marzo de 2010).

La LUAE es el acto administrativo con el que el Municipio de Quito autoriza al emprendedor, el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en dicha

jurisdicción. Esta licencia se obtiene mediante tres procesos administrativos: simplificado (bajo riesgo), ordinario (mediano riesgo) y especial (alto riesgo), dependiendo de la categoría de la actividad económica.

Siendo la LUAE el documento habilitante para el ejercicio de cualquier actividad económica, debe ser obtenido de forma anual, hasta el 30 de abril, e integra las diferentes autorizaciones administrativas tales como:

Uso y Ocupación de Suelo (ICUS)

- Sanidad
- Prevención de Incendios
- Publicidad exterior (Rótulo)
- Ambiental
- Turismo

Ministerio del Interior (Intendencia de Policía), por convenio de cooperación

La licencia es emitida a través de las Administraciones Zonales del Municipio, según sea la jurisdicción donde se desarrolle la actividad económica.

Los requisitos generales para la emisión son:

a. Persona natural

Formulario único de solicitud de Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas - LUAE, debidamente lleno y suscrito por el titular del RUC.

- Copia del RUC
- Copia de cédula o pasaporte y certificado de votación de la persona natural.

Permiso de funcionamiento del Ministerio de Salud

Actualmente, este permiso es otorgado por el Ministerio de Salud a través del ARCSA, Agencia de Regulación y Control Sanitario, a aquellos establecimientos sujetos a vigilancia y control sanitario.

El proceso de obtención de este permiso se lo hace mediante del sistema automatizado de ARCSA <http://permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec/> enviando la solicitud que consta en el mismo sistema y los requisitos escaneados y avalados por el solicitante.

Los siguientes requisitos NO son necesarios adjuntarlos porque serán verificados en línea con las instituciones pertinentes.

Número de cédula del propietario o representante legal del establecimiento.

Número de cédula y datos del responsable técnico de los establecimientos que lo requieren (Perfil Representantes Técnicos de Plantas Procesadoras de Alimentos).

Número de RUC o RISE

Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, si fuera el caso.

3.1.6 Estudio Ambiental

Reglamento Técnico Ecuatoriano RTE INEN 056 “carne y productos cárnicos”

Este reglamento técnico establece los requisitos que deben cumplir la carne y los productos cárnicos con la finalidad de prevenir los riesgos para la salud y la vida de las personas y evitar prácticas que puedan inducir a error a los usuarios.

Las conservas de carne se clasifican en:

- Conservas de carne.
- Conservas mixtas de carne y vegetales.
- Conservas de productos cárnicos procesados.

REQUISITOS DEL PRODUCTO

- Carne y menudencias comestibles de animales de abasto
- Debe cumplir con los siguientes requisitos microbiológicos:

	n	c	m	M
Aerobios mesófilos ufc/g	5	3	$1,0 \times 10^6$	$1,0 \times 10^7$
Salmonella*/25 g	5		Ausencia	---

* Especies cero tipificadas como peligrosas para humanos

Donde:

- n = Número de muestras a examinar
- c = Número de muestras permisibles con resultados entre m y M
- m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad
- M = Índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad

Manejo Ambiental de Aguas Residuales no domésticas

- Para el sangrado de animales se deberá implementar un sistema de embudos de acero inoxidable, además de una canaleta para optimizar la recolección de sangre en un 90%, la que deberá ser entregada a gestores calificados por la DMA.
- El sitio donde se implemente el sistema de embudos debe ser de baldosa o recubierta de pintura lavable para facilitar la limpieza del área y optimizar el uso del recurso agua. Guía Práctica Ambiental 10
- El escaldado de animales se deberá realizar bajo condiciones controladas de tiempo y temperatura, en recipientes de material inoxidable en buen estado, que deben ser limpiados y desinfectados después de cada jornada de trabajo.
- Para evitar el paso de residuos sólidos (pelo) al alcantarillado se deben instalar en los desagües rejillas o trampas plásticas que deberán ser limpiadas frecuentemente.
- Faenadores de hasta 700 animales / día 11
- Manejo de Riesgos
- Los locales de faenamiento de animales deben estar alejados de focos de contaminación (basureros y criaderos de animales).
- Los locales de faenamiento deberán cumplir con las especificaciones y disposiciones técnicas del Cuerpo de Bomberos.
- Las instalaciones eléctricas deberán estar protegidas, aisladas y fijas.
- El transporte y distribución de los animales faenados deberá mantener la cadena de frío correspondiente para evitar proliferación de microorganismos.
- El establecimiento y el personal que trabaja en los sitios de faenado deberán acatar las normas de bioseguridad, higiene y limpieza acorde con las normativas vigentes.
- Se prohíbe faenar animales enfermos, desnutridos, golpeados o muertos. Guía Práctica Ambiental 12

DEL CONTROL DE LAS GUÍAS DE PRÁCTICAS AMBIENTALES

Art.11.- El control de las actividades que generan impactos ambientales no significativos, sujetos al cumplimiento de Guías de Prácticas Ambientales (GPA) sectoriales y generales, se

realizará mediante inspecciones en el establecimiento sujeto de control, la aplicación de la presente Resolución así como lo determinado en la Acta de Compromiso de Cumplimiento suscrita con el representante del establecimiento.

DISPOSICIONES FINALES

La Dirección Metropolitana Ambiental, en ejercicio de sus facultades delegadas, deroga la Resolución No. 0004 sancionada el 23 de marzo de 2006.

La presente Resolución entra en vigencia a partir de la fecha de su expedición.

Dado en el Distrito Metropolitano de Quito, el 16 de noviembre del 2007.

CAPÍTULO IV

4.1. Conclusiones

- Mediante el estudio de mercado se determinó que existe una demanda insatisfecha de 6.684 cuyes anuales en los restaurantes de la ciudad de Quito.
- De acuerdo a la encuesta realizada se determinó que los restaurantes no incluyen en el menú diario la carne de cuy porque no existen empresas que distribuyan este tipo de carne.
- La inversión es rentable ya que los datos que arroja el VAN= \$23274,84, TIR=19,16% y CB = \$1,55 son muy favorables.
- Los trámites legales para la constitución de una microempresas en Ecuador son rápidos

4.1.2. Recomendaciones

- Se recomienda la utilización de técnicas correctas para la crianza de los cuyes puesto que con esto se disminuirá la mortalidad de los animales lo que significaría pérdidas y además de esto obtendrás un producto de calidad.
- Ejecutar el proyecto ya que es muy rentable y además de esto generaría fuentes de trabajo para la población del sector Huaracay.
- Comprar productores de raza Inti ya que son de exquisito sabor y buenos productores.

BIBLIOGRAFÍA

- (9 de mayo de 2015). Obtenido de <http://www.forosecuador.ec/forum/ecuador/econom%C3%ADa-y-finanzas/254-requisitos-para-sacar-el-ruc>
- 41, N. (s.f.). NIC 41.
- Alejandro, F. (15 de Febrero de 2009). Estados Financieros Proyectado. Actualidad Empresarial, Segunda, 1.
- Andrade, S. (2006). Diccionario de Economía. Lima: Editorial Andrade.
- Blanco. (2007). Formulación y Evaluación de Proyectos. Caracas.
- Chávez., D. F. (25 de agosto de 1988). Línea técnica pecuaria. Obtenido de <https://www.ecured.cu/Cuy>
- Códigodetrabajo. (2013).
- David, R. P. (2007). Contabilidad Administrativa.
- Ecuared. (s.f.). Ecuared. Obtenido de <https://www.ecured.cu/Cuy>
- Espín, S. V. (2004). Caracterización físico-química, nutricional y funcional de raíces y tubérculos andinos.
- Espinoza. (2007). Los proyectos de inversión evaluación financiera. Los proyectos de inversión. Obtenido de <https://www.marcoteorico.com/curso/115/desarrollo-de-emprendedores/>.
- Espinoza, F. S. (2007). Los proyecto de inversion: evaluacion financiera. Obtenido de Los proyecto de inversion: evaluacion financiera: <https://www.marcoteorico.com/curso/115/desarrollo-de-emprendedores/943/evaluacion-financiera>
- Francisco, S. (2000). Estudios de Viabilidad. (Gestión, Ed.) Barcelona.
- Hernández, S. (2008). Metodología de la investigación.

- INEN. (2015). Normas Técnicas Ecuatorianas. Quito, Ecuador. Obtenido de http://normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/08/nte_inen_2346-2r.pdf
- Kloter. (2002). Dirección de Marketing. En kloter, Dirección de Marketing (pág. 54).
- Laura, F., & Jorge, E. (2006). Mercadotecnia. En F. Laura, & E. Jorge, Mercadotecnia (pág. 243).
- Laura, F., & Jorge, E. (2006). Mercadotecnia. En F. Laura, & E. Jorge, Mercadotecnia (pág. 243).
- Mario, T. (2012). El Proceso de la Investigación Científica. En M. T. Tamayo.
- MinisteriodelAmbiente. (2017). Obtenido de <http://suia.ambiente.gob.ec/>
- Quito, M. d. (12 de Diciembre de 1992). Impuesto de Patentes Municipales y Metropolitanas. Obtenido de Ordenanza 2985 Art. 1: <http://www.quito.gob.ec/index.php/municipio/246-portal-tributario>
- Rodríguez, S. A. (2008). Fundamentos de Mercadotecnia.
- S.A.C.L, C. e. (2007). La salud de los cuyes y sus enfermedades. Obtenido de <http://www.rmr-peru.com/salud-cuyes.htm>
- Sapag, N. (2011). Proyecto de inversión Formulación e Inversión. Recuperado el 30 de 01 de 2017, de Proyecto de inversión Formulación e Inversión: <https://e-tecnico.webnode.es/bibliografia/>
- SRI. (2017). Ley Organica Regimen Tributario Interno.
- Tamaquiza, P. P. (2017). Ancestral practices in potato) crop of two rural communities in the Tungurahua province of Ecuador (Vol. 66). Ambato, Tungurahua, Ecuador: (Solanum tuberosum L.
- Tamayo, M. (2007). El proceso de la Investigación Científica.

- Tamayo, M. T. (1997). Metodología de la Investigación.
- Tamayo, M. T. (2007). Tipos de Investigación.
- Tamayo, M. T. (2008). Metodología de la Investigación.
- Urbina, B. (2001). Evaluación de proyectos. En B. Urbina, Evaluación de proyectos (pág. 383).
- Valdivieso, M. B. (2002). Contabilidad General. Quito: Nuevodia.
- Villegas, J. (15 de Julio de 2012). Presupuestos. Obtenido de <http://presupuestositfip.blogspot.com>.

ANEXOS

Encuesta

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA ISRAEL



LICENCIATURA EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA

Objetivo: Determinar el nivel de aceptación, para la creación de “Cobayas” microempresa productora y comercializadora Quito-Ecuador 2017.

1.- ¿Tamaño del negocio?

Pequeño Mediano Grande

2.- ¿Situación geográfica?

Norte Centro Sur

3- ¿Le gustaría incluir en su menú un tipo de carne que ayude a cuidar la salud de sus clientes?

SI NO

4.- En sus platos a la carta que tipos de carne utiliza?

Pollo Carne roja Cuy Pescado Otras

5- ¿Conoce usted la variedad de nutrientes que brinda la carne de cuy?

SI NO

“La carne de cuy se caracteriza por ser una carne rica en proteínas (21%) y a la vez pobre en grasas (7%), ofreciendo una serie de beneficios nutricionales para quien lo consume. Su bajo contenido en grasas lo hace consumible por personas que padecen de obesidad y enfermedades cardiovasculares.”

6.- ¿Después de conocer todas las proteínas que puede brindar la carne de cuy, estaría usted dispuesto a promocionar más el consumo de este tipo de carne?

SI NO

7.- ¿Con que frecuencia compra carne de cuy para su negocio?

SEMANAL MENSUAL

8- ¿Quién le provee la carne de cuy?

Tiene criadero Compra en el mercado

9.- ¿Estaría dispuesto a adquirir nuestro producto para sus menú en que cantidad?

CANTIDAD:

Rangos

Nº de cuyes

0 a 4

5 a 10

10 a 15

15 a 20

20 en adelante

10.- ¿Está de acuerdo que en los diferentes supermercados de Quito se distribuya carne de cuy procesada e higiénicamente empacada?

SI NO

11.- ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por un kilo de carne de cuy?

\$13,38 \$14 \$16

12.- ¿Qué le gustaría que esta microempresa ofrezca adicionalmente?

ENTREGA A DOMICILIO ALIÑADO

13.- ¿Está usted de acuerdo que en la ciudad de Quito se realice un proyecto para la creación de una microempresa dedicada a la producción y comercialización de carne de cuy?

SI

NO

14.- ¿Por qué consume este tipo de carne?

Por su sabor

Por ser saludable

Por tradición

“GRACIAS POR SU COLABORACIÓN”

Quito,

Trámite LUA E No.: ó LUA E obtenida No.:

Código de Proyecto establecido por el Ministerio del Ambiente:

Registro

SIAD

Categoría asignada por el Ministerio del Ambiente

NA
I
II
III
IV

1. DATOS GENERALES DEL GESTOR

Nombres y Apellidos: _____ RUC o CI: _____

Razón Social _____ Nombre Comercial _____

CIU: _____ No. de Predio: _____

Dirección establecimiento (en caso de no disponer colocar dirección domiciliaria):
.....

Parroquia: _____ Sector: _____ Correo electrónico: _____

Teléfono fijo (convencional): _____ Teléfono (celular): _____

Croquis de Ubicación

2. DECLARACIÓN

en la Secretaría de Ambiente un informe detallado sobre mis actividades, en base a la utilización de un registro (bitácora de los movimientos de los desechos, que conste fechas de entrada y salida de desechos, origen, tipo, cantidades, características y destino final que se haya dado a los mismos); (2) que debo mantener vigentes los documentos ambientales que me aplique según la categoría del SUIA; (3) que debo notificar la suspensión, ampliación o modificación de mi actividad de gestor (literal e del Artículo 83 de la OM 332); (4) que en el caso de cambio de ubicación, debo notificar a la Secretaría de Ambiente e iniciar el proceso de regularización; (5) que debo cumplir con la normativa ambiental vigente aplicable a la gestión de residuos (literal m del Art. II.380.107 de la OM 404 y literal a del Artículo 83 de la OM 332, literal a del Artículo 93 de las reglas técnicas de la OM 332); (6) que no debo trabajar en la gestión de residuos, con niñas, niños y adolescentes menores de dieciocho años (Artículo 11, numeral 14 del literal d del Artículo 98 de la OM 332); (7) que debo asegurar que el personal que se encarga del manejo de los residuos, cuente con el equipo de protección apropiado, a fin de precautelar su salud (Artículo 9 de las reglas técnicas de la OM 332 y Art. 179 del AM); (8) que debo capacitar al personal encargado de la gestión ambiental de residuos, acerca de los métodos de trabajo para una adecuada operación y manejo de residuos sólidos, periódicamente (Artículo 95 de la OM 332 y numeral 5 del Artículo 63 de las reglas técnicas de la

3. DOCUMENTACIÓN ADJUNTA (señalar con una X)

Documento con captura de pantalla respecto a Categorización Ambiental del SUIA del Ministerio del Ambiente, que conste la **descripción de la gestión de residuos** en "detalle de proyecto", ubicación e indique que el trámite está completo.

Certificado de Registro Ambiental del SUIA en caso de Categoría I.

Certificado de Intersección DEFINITIVO emitido en el SUIA, en caso de Categoría II, III o IV, con la conclusión de "NO

Pronunciamiento emitido oficialmente por el Ministerio del Ambiente, en caso de no corresponder a ninguna de las categorías

Copia de la cédula de identidad, en caso de inicio de actividad (de no aplicar según el MAE y no aplicar a obtención de LUAE).

Copia de un servicio básico (luz, agua o teléfono) en caso de inicio de actividad o cambio de dirección (en caso de no aplicar según el MAE y no aplicar a obtener LUAE).

Copia de matrícula de vehículo, en caso de realizar la actividad de transporte de residuos no peligrosos

Nombre completo

Firma

Nota: Los campos que no corresponda llenar debido a la particularidad del trámite, deberán incluir el texto NA

PASO 1



PASO 2



PASO 3



COMPOSICIONES DE LAS CARNES DE DIFERENTES ESPECIES

Composición de la canal	Cordero	Cerdo	Pollo	Conejo	Cuy
Agua (%)	52	42	64	65	
Proteína (%)	15	15	16	20,4	20,3
Grasa (%)	23	34	11	8	7,8
Ácidos grasos saturados (%)	13	13	4	1,5	0,9
Ácidos grasos monoinsaturados (%)	9	17	4	1,5	1,9
Ácidos grasos poliinsaturados (%)	1	4	3	1,5	1,7
Relación proteína:grasa	0,65	0,44	1,45	4,8	4,82
Relación AG insaturados:saturados	0,77	1,61	1,75	2	2
Relación AG poliinsaturados:monoinsaturados	0,11	0,23	0,75	1	1
Kcal/100 g de carne	267	366	163	128	125
Proteína (g)/100 Kcal.	5,6	4,1	9,8	16,9	17,1

Fuente: Fernández, L. y Hernández, A. 2012.

Impuesto a la Renta para personas naturales y sucesiones indivisas

Para liquidar el Impuesto a la Renta en el caso de las personas naturales y de las sucesiones indivisas, se aplicará a la base imponible las siguientes tarifas:

Año 2017 Expresado en dólares

Fracción Básica	Exceso hasta	Impuesto Fracción Básica	% Impuesto Fracción Excedente
0	11.290	-	0%
11.290	14.390	-	5%
14.390	17.990	155	10%
17.990	21.600	515	12%
21.600	43.190	948	15%
43.190	64.770	4.187	20%
64.770	86.370	8.503	25%
86.370	115.140	13.903	30%
115.140	En adelante	22.534	35%