



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

**PROYECTO DE GRADO PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE
INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA C.P.A.**

TÍTULO DEL PROYECTO

**Producción y Comercialización de Humas al Vacío en
la Ciudad de Guayaquil,
Año 2012.**

Autores: Segundo Gustavo Suárez Panchana.

Janeth Alexandra López Solís.

Asesor: Msc. Eco. Jorge Andrade Domínguez

Guayaquil - Ecuador



UNIVERSIDAD ESTATAL DE MILAGRO

CERTIFICACIÓN DE LA ACEPTACIÓN DEL TUTOR

Por la presente hago constar que he analizado el proyecto de grado presentado por los Señores Segundo Gustavo Suárez Panchana y Janeth Alexandra López Solís para optar al título de Ingeniero en Contabilidad y Auditoría C.P.A. y que acepto tutoriar a los estudiantes, durante la etapa de desarrollo del trabajo hasta su presentación, evaluación y sustentación.

Milagro, a los días del mes dedel 2012.

Asesor

MSc Jorge V. Andrade Domínguez

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Los autores de esta investigación declaramos ante el Consejo Directivo de la Unidad Académica **Facultad de Ciencias Administrativas** de la Universidad Estatal de Milagro, que el trabajo presentado es de nuestra propia autoría, no contiene material escrito por otra persona, salvo el que está debidamente referenciado en el texto; parte del presente documento o en su totalidad no ha sido aceptado para el otorgamiento de cualquier otro Título o Grado de una institución Nacional o Extranjera.

Milagro, a los días del mes dedel 2012

AUTORES

SEGUNDO GUSTAVO SUAREZ PANCHANA

C.I. # 0905920146

JANETH ALEXANDRA LÓPEZ SOLIS

C.I. # 0916058936

CERTIFICACIÓN DE LA DEFENSA

EL TRIBUNAL CALIFICADOR previo a la obtención del título de **INGENIERO EN CONTABILIDAD Y AUDITORÍA C.P.A.** otorga al presente proyecto de Investigación las siguientes calificaciones:

MEMORIA CIENTÍFICA []

DEFENSA ORAL []

TOTAL []

EQUIVALENTE []

PRESIDENTE DEL TRIBUNAL

PROFESOR DELEGADO

PROFESOR SECRETARIO

DEDICATORIA

A nuestro Creador, por ser una fuerza de amparo y fortaleza, cuando más lo necesitamos, y por hacer factible su amor a través de cada persona que nos rodea.

A mis padres, mi esposa, mi hijo, profesores y amigos, que sin reparar en nada, han sido pilares de mi esfuerzo y dedicación en el logro de un nuevo escalón, el mismo que me abre la puerta para mi desarrollo profesional en el futuro.

Segundo Gustavo Suárez Panchana

Me gustaría dedicar esta Tesis a toda mi familia.

Para mi madre, mi esposo, mis hijos, gracias por su comprensión y ayuda, ya que en momentos buenos y malos, me enseñaron a encarar las adversidades sin perder nunca la dignidad ni desfallecer en el intento. Me han dado todo lo que soy como persona, mis valores, mis principios, mi perseverancia y mi empeño, y todo ello con una gran dosis de amor y sin pedir nunca nada a cambio. Porque me ayudaron a conseguir un equilibrio

que me permitió dar el máximo de mi. A todos ustedes, muchas gracias de todo corazón.

Janeth Alexandra López Solís

AGRADECIMIENTO

Dios mío, el camino de la vida es fácil de recorrer si seguimos tus enseñanzas, queremos poner nuestro esfuerzo en tus manos y ofrecerte humildemente este trabajo, darte las gracias, porque en tu infinita bondad has permitido que fructifiquemos y al mismo tiempo nos has concedido culminar esta meta, que es el camino de la superación profesional.

Debemos agradecer de manera especial y sincera al Asesor MSc. Eco. Jorge Andrade Domínguez, por aceptarnos para realizar este proyecto bajo su dirección. Su apoyo, confianza y su capacidad para guiar nuestras ideas, las mismas que han sido un aporte invaluable, no solamente en el desarrollo de este proyecto, sino también en nuestra formación como Ingenieros Contables. Las ideas siempre enmarcadas en su orientación, han sido la clave del buen desempeño en el trabajo que hemos realizado en su acertada dirección, el cual se pudo culminar con éxito, gracias a su oportuna participación.

Muchas gracias al Sr. Asesor y que siga cosechando éxitos en su desempeño personal y profesional.

Segundo Gustavo Suárez Panchana

Janeth Alexandra López Solís

CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Master

Jaime Orozco Hernandez

Rector de la Universidad Estatal de Milagro

Presente.

Mediante el presente documento, libre y voluntariamente procedo a hacer la entrega de la Cesión de Derechos del Autor del Trabajo realizado como requisito, previo a la obtención del Título de Tercer Nivel, cuyo tema fue **Producción y Comercialización de Humas al Vacío en la Ciudad de Guayaquil, Año 2012** y que corresponde a la Unidad Académica de Ciencias Administrativas.

Milagro, dedel 2012

SEGUNDO GUSTAVO SUAREZ PANCHANA

C.I. # 0905920146

JANETH ALEXANDRA LÓPEZ SOLIS

C.I. # 0916058936

ÍNDICE GENERAL

Contenido:	Páginas:
Página de carátula.....	i
Constancia de aceptación del Tutor.....	ii
Declaración de Autoría de la Investigación.....	iii
Certificación de la Defensa	iv
Dedicatoria.....	v
Agradecimiento	vi
Cesión de Derechos de Autoría	vii
Índice General.....	viii
Índice de Cuadros	xiii

Índice de Figuras.....	xiv
Resumen	xv
Introducción.....	1

Capítulo I

El Problema.....	1
Planteamiento del Problema.....	1
Problematización.....	1
Delimitación del Problema.....	3
Formulación del Problema.....	3
Sistematización del Problema.....	3
Objetivos.....	4
Objetivo General.....	4
Objetivos Específicos.....	4
Justificación de la Investigación.....	5

Capítulo II

Marco Referencial.....	9
Marco Teórico.....	9
Antecedentes Referenciales.....	13
Fundamentación.....	19
Fundamentación Científica.....	19
Marco Conceptual.....	22
Marco Legal.....	30
Hipótesis y Variables.....	34
Hipótesis General.....	34
Hipótesis Especifica.....	35
Operacionalización de las Variables.....	36

Capítulo III

Marco Metodológico	37
Tipo y Diseño de la Investigación y sus Perspectiva General.....	37

Población y la Muestra	39
Característica de la Población.....	40
Delimitación de la Población.....	41
Tipo de Muestra de la Investigación.....	41
Tipo de Muestra de la Población	42
Tamaño de la Muestra.....	42
Proceso de Selección.....	43
Método y Técnicas.....	43
Método Teórico.....	44
Histórico - Lógico.....	44
Analítico - Sintético.....	45
Inductivo – Deductivo.....	45
Hipotético - Deductivo.....	45
Métodos Empíricos.....	46
Técnicas e Instrumentos.....	46
Tratamiento Estadístico de la información.....	48

Capítulo IV

Análisis e Interpretación de Resultados.....	49
--	----

Análisis de la Situación Actual.....	59
Análisis Comparativo, Evolución, Tendencia y Perspectiva.....	60
Resultados	61
Verificación de Hipótesis.....	62

Capítulo V

Propuesta.....	65
Tema.....	65
Fundamentación.....	65
Justificación.....	68
Objetivos.....	69
Objetivo General de la Propuesta.....	69
Objetivos Específicos de la Propuesta.....	69
Ubicación.....	70
Croquis de la Ubicación.....	71
Logotipo de la Compañía.....	71
Factibilidad.....	72
Administrativo.....	72
Legal.....	72

Presupuestario.....	76
Técnico.....	76
Descripción de la Propuesta.....	77
Actividades.....	87
Recursos, Análisis Financiero.....	88
Recursos Humanos.....	88
Recursos Materiales.....	88
Recursos Financieros.....	89
Impacto.....	90
Cronograma.....	91
Lineamiento para Evaluar la Propuesta.....	92
Conclusiones.....	92
Recomendaciones.....	93
Bibliografía.....	94
Linografía.....	95
Anexos.....	96
Anexo No. 1: Pre-Diseño del Proyecto	
Anexo No. 2 Formado de las Encuestas	
Anexo No. 3 Presupuesto de Producción.	

- Anexo No. 4: Presupuesto de Gastos.
- Anexo No. 5: Estado de Situación Financiera Proyectado
- Anexo No. 6: Estado de Resultado Integral Proyectado
- Anexo No. 7: Flujo de Caja Proyectado
- Anexo No. 8 Tabla de Amortización por Financiación
- Anexo No. 9 Organigrama Estructural
- Anexo No.10 Plano de Oficina y Producción
- Anexo No. 11 Manual de Control Interno de la Compañía “Umasa S.A.
- Anexo No. 12 Fotos
- Anexo No. 13 Certificado Gramatológico

ÍNDICE DE CUADROS

Contenidos:	Páginas:
Cuadro No. 1: Operacionalización de las Variables.....	20
Cuadro No. 2: Tarjeta de Control de Materia Prima.....	33
Cuadro No. 3: Beneficios Nutritivos.....	34
Cuadro No. 4: Productos elaborados.....	35

Cuadro No. 5: Derivados del Choclo.....	36
Cuadro No. 6: Variedades de Presentación.....	37
Cuadro No. 7 Elaboración de Productos a Base de Choclo.....	38
Cuadro No. 8: Consumo de Choclo.....	39
Cuadro No. 9: Humitas en empaque al Vacío.....	40
Cuadro No. 10: Presentación de empaques.....	41
Cuadro No. 11: Productos Elaborados Técnicamente.....	42
Cuadro No. 12: Innovación de nuevos productos.....	43
Cuadro No. 13: Humitas.....	44
Cuadro No.14 Análisis General de Hipótesis.....	47
Cuadro No. 15: Característica Máquina Etiquetadora y Selladora.....	68
Cuadro No. 16: Recursos Materiales.....	74
Cuadro No.17 Cronograma de Actividades.....	77.

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura No. 1: Beneficios Nutritivos.....	34
Figura No. 2: Productos Elaborados.....	35
Figura No. 3: Derivados del Choclo.....	36
Figura No. 4: Variedades de Presentación.....	37

Figura No. 5 Elaboración de Productos a Base de Choclo.....	38
Figura No. 6: Consumo de Choclo.....	39
Figura No. 7: Humitas en empaque al Vacío.....	40
Figura No. 8: Presentación de Empaques.....	41
Figura No. 9: Productos Elaborados Técnicamente.....	42
Figura No.10: Innovación de nuevos productos.....	43
Figura No.11: Humitas.....	44
Figura No.12: Análisis General de la Hipótesis.....	47

RESUMEN

Nuestro proyecto de tesis está dirigido a la producción y comercialización de Humas al vacio, se ejecuta en la ciudad de Guayaquil y para su desarrollo se efectuó el estudio y recopilación de información del sistema actual comercial y económico de nuestra ciudad, relacionado con nuestro tema.

La elaboración de humas a base choclo, en la actualidad se la realiza de manera rudimentaria, sin higiene y con riesgo infeccioso para la salud, está considerada como un producto de consumo popular y su comercialización se efectúa sin registro sanitario.

Por lo que en la actualidad debemos tener el cuidado necesario al ingerir este alimento, y por ser derivado de una gramínea que se cultiva en nuestro país durante todo el año, debemos aprovechar sus propiedades nutritivas como son vitamina A – B – C, potasio, calcio y fosforo en bien de nuestra salud humana.

Por lo que, efectuados los estudios que requiere este proyecto, se tomaron los lineamientos necesarios como comprobar el grado de aceptación de la población, y efectuamos encuestas con técnicas cuantitativa a ciudadanos con edad promedio entre 15 y 60 años, para identificar las características y el proceso de consumo de este producto para estos estudios se aplicaron los siguientes métodos: histórico – lógico, analítico – sintético, hipotético – deductivo, métodos empíricos y técnicas e instrumentos para la factibilidad del proyecto.

Los resultados obtenidos de acuerdo a los métodos aplicados y con encuestas realizadas, se pudo determinar que, el 90% de habitantes de nuestra ciudad consume humas diariamente, por lo que debe cambiarse el sistema habitual de consumo por el tecnológico (envasado al vacío), el mismo que adaptado al sistema moderno, tenemos nueva presentación en la venta de este producto y lo más importante sin riesgos de afectación a la salud del consumidor final

Para su ejecución hemos previsto financiar el mismo, con una entidad del Estado, como es la Corporación Financiera Nacional CFN por el valor de \$62.000.00 dólares, a un plazo, de cinco años, con una tasa de interés del 9.85% y se ejecutará en la Ciudad de Guayaquil año 2012, a partir del la cesión del crédito otorgado por la institución en mención, la producción comercialización y administración estará a cargo de la Compañía, UMASA CIA. LTDA., que está ubicada en nuestra ciudad.

CAPITULO 1

EL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.1.1 Problematicación

El comercio informal en la ciudad de Guayaquil, se ha incrementado de manera acelerada como una alternativa de empleo y una forma de obtener ingreso económico que ayude a las necesidades básicas de la población.

El comercio es una actividad socioeconómica consiste en el intercambio de algunos materiales este es el cambio de algo por otra cosa igual.

Cuando el desempleo creció y hubo que buscar un modo de subsistencia el comercio se convirtió en una de las fuentes de ingreso más importantes de sus habitantes, pero debido a la escasa educación académica de sus pobladores, proliferó un sinnúmero de negocios llevados de forma empírica, heredados de sus antepasados y sin ninguna planificación.

Actualmente el comercio informal hace que la población en desocupación prefiera iniciar actos de comercio sin regirse a las normas establecidas en nuestro país, con el afán de no aportar con sistemas de impuestos, y proceden a instalar negocios pequeños no registrados debidamente como es el comercio de ventas de comidas rápidas y esto trae como consecuencia que el consumidor este de acuerdo y se forme una costumbre de trabajo informal.

Esto trae como consecuencia, que tengamos un sistema alimenticio sin normas de higiene con riesgos de contaminación para la salud, siendo ésta la única que garantiza el consumo de alimentos sin consecuencias de contaminación bacteriológica.

El incumplimiento de la aplicación de las disposiciones Sanitarias en Guayaquil afecta a la población del casco comercial, ya que por esta

práctica, los comerciantes informales, se quedan fuera de la posibilidad de acceder a financiamientos para el crecimiento de su inversión, no permitiéndoles obtener un desarrollo en sus negocios.

Esto conlleva que debido a la falta de capital para emprender una actividad comercial, este afecta al sistema formal de trabajo, la falta de financiamiento hace que ciertos negocios no pasen de informales y estos conserven una estructura inadecuada manteniendo un comercio no garantizado.

En la ciudad de Guayaquil, la parte activa en que y labora el vínculo conyugal, este no se dedica a atender las obligaciones familiares completamente, y son trabajadores formales e informales, estos se adaptan a sus ingresos económicos, no queriendo desistir de ellos, porque descubren que con el incremento actual de la economía, esta es una solución para solventar sus necesidades básicas, y se está adquiriendo una nueva forma alimenticia fuera del hogar, en días normales de actividad de trabajo y fines de semana también, tendiendo al consumo de comidas rápidas que no implican inversión de tiempo y pueden dedicarse a sus actividades y descansos habituales.

Por lo que las precauciones deben extremarse cuando se trata del cuidado más elemental que es la higiene al ingerir alimentos, esto debe considerarse como punto crítico. Por lo que el desarrollo de este proyecto va dirigido, a incrementar un proceso de cambio del sistema de alimentación, brindándole la opción que el consumidor al ingerir comidas rápidas tenga las garantías requeridas, y aprovechando el avance tecnológico que existe en nuestro país, podemos resolver este inconveniente con la innovación de un producto más que se incrementara al mercado, como es el producto envasado al vacío, contribuyendo con una alternativa más para el desarrollo empresarial para la colectividad de nuestra ciudad.

DELIMITACION DEL PROBLEMA

País:	Ecuador
Provincia:	Guayas
Cantón:	Guayaquil
Actividad:	Comercial
Áreas:	Sector urbano - rural.
Universo:	Sistema de comercio en Guayaquil.

1.1.3- FORMULACION DEL PROBLEMA

¿Cuál sería el impacto con la innovación de nuevo producto alimenticio envasado al vacío, en los hábitos alimentarios del consumidor?

1.1.4.-SISTEMATIZACION DEL PROBLEMA

1.- ¿Qué impacto ocasiona la gestión innovadora en la elaboración de un nuevo producto aplicado a la técnica actual?

2.- ¿Cuál sería la causa que origina ventas de productos alimenticios de manera informal?

3.- ¿Cuál sería el esquema para incentivar los hábitos alimenticios del consumidor?

4.- ¿Cuál sería la estrategia para dar a conocer un nuevo producto alimenticio en el mercado?

1.1.5. Determinación del tema

“Producción y Comercialización de Humas al vacío en la ciudad de Guayaquil, año 2012.”

1.2.-OBJETIVOS

1.2.1.- Objetivo General

Desarrollar una investigación sobre la importancia en la innovación de nuevo producto alimenticio envasado al vacío, con la finalidad de determinar la forma de cambiar los hábitos alimenticios actuales del consumidor, a través del levantamiento de información.

1.2.1.-Objetivos Específicos

- ✓ Efectuar un estudio sobre gestión innovadora y técnicas recomendadas a seguir.
- ✓ Determinar las causas que originan que el vendedor labore de manera artesanal en la elaboración de productos alimenticios.
- ✓ Elaborar un esquema de mejoras para incentivar al consumidor a mejorar sus hábitos alimenticios.
- ✓ Establecer los informes necesarios para obtener eficiencia, en el proceso de innovación de productos con tecnología de mercado, y que estos sean indicadores de mejoramiento para la salud alimentaria.

1.3.-Justificación de la Investigación

1.3.1.- Nuestro diseño de investigación se basa en el consumo de alimentos de manera informal, esto se inicia con los comerciantes ambulantes, y está formado por todos aquellos que no están establecidos en un lugar específico, y no se encuentran normados a las regulaciones legales, fiscales ni laborales y que las personas que laboran en él se consideran parte de la población económicamente activa, y se sienten como no desempleados.

En el censo elaborado en el 2010 Guayaquil es la ciudad con mayor [densidad de población](#) en el [Ecuador](#), con un total de 2.526.927 habitantes

El comercio informal no se rige por las normativas y leyes relativas a las transacciones de bienes y/o servicios en la sociedad. En general se aplica al comercio ambulante, es decir que las personas que ejercen comercio en las calles de nuestra ciudad no registran sus transacciones para generar tributos, y son las consideradas e involucradas en este tipo de comercio.

Por medio de este comercio informal, se generan actividades lucrativas, esto permite que familia pequeña consiga ingresos mínimos para subsistir, al mismo tiempo, es una actividad que desarrollan quienes tienen ese curioso espíritu "emprendedor", y se sienten independientes para ejercer actos de comercio.

Esto ha permitido que la comunidad de nuestra localidad que no cuenta con un trabajo formal y se dedique a la venta informal con productos alimenticios sin registros sanitarios, o debido a que la falta de financiamiento, siendo parte importante para emprender negocios con innovación, como productos alimenticios al vacío con tecnología, estos evita que la salud del

consumidor corra riesgo de contaminación bacteriológica, por lo que consideramos de vital importancia desarrollar en bien de la comunidad.

Actualmente existen en nuestra ciudad gran cantidad comerciantes informales, y el que más afecta a la ciudadanía es el comercializa productos alimenticios con grasas saturadas, sin cuidado higiénico respectivo, esto trae como consecuencia riesgos de enfermedades que se producen por consumo de alimentos conocido también como “Intoxicación alimentaria o enfermedades de transmisión alimentaría”.

Aquí el factor importante es tener en cuenta los hábitos actuales de los consumidores especialmente los que se alimentan fuera del hogar, por lo que se debe tener cuidado al elaborar o manipular los alimentos, debemos cumplir todas las condiciones higiénico-sanitarias para evitar riesgos de enfermedad alimentaria.

Los peligros que se pueden producir por consumo de alimentos son: físicos, químicos, biológicos y los factores que influyen son los microorganismos, estos necesitan condiciones para poder desarrollarse y multiplicarse, por lo que debemos controlar para poder disminuir las posibilidad de que causen alteraciones y contaminaciones en los alimentos, estos factores pueden ser, la humedad, el oxígeno, temperatura, tiempo, pH(grado de acides en los alimentos), esporos(forma de resistencia en los alimentos) etc.,.

Entre las normas de higiene más importantes tenemos que los alimentos deben preferirse frescos y cocerse sólo el tiempo necesario, para mantener sin variación la mayor cantidad de sus nutrientes.

Es También conveniente lavar cuidadosamente las frutas y las verduras, con el fin de inmunizar los parásitos que pueden contener y evitar ingerirlos, además se deben botar los alimentos descompuestos, y mantener la cocina siempre aseada, libre de desechos.

Un alimento está contaminado cuando contiene organismos o microorganismos vivos riesgosos para la salud, además cuando contiene sustancias ajenas a su composición normal, como químicos, minerales etc., sean o no tóxicas o desagradables a simple vista.

La contaminación puede ser física: trozos de vidrios, de metales, u otros elementos que por accidente se puedan estar introducido en el alimento.

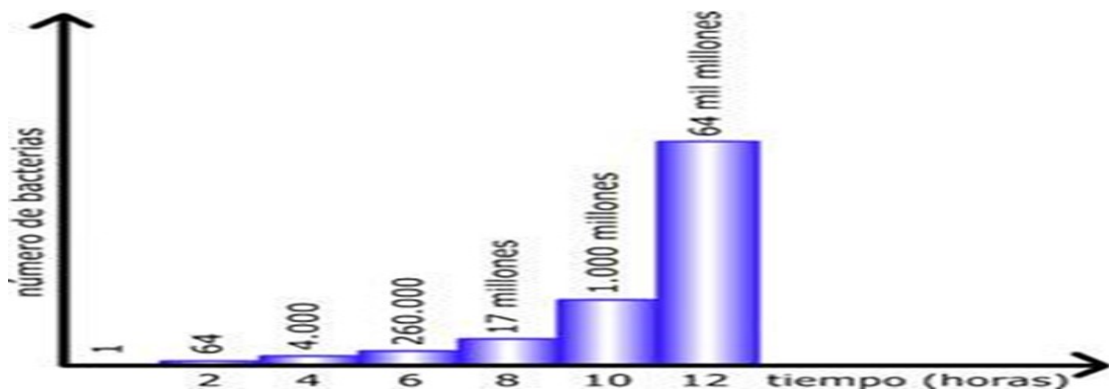
Contaminación química: se refiere a residuos de pesticidas, productos veterinarios y algunos metales pesados que son perjudiciales para el organismo, como mercurio o plomo, entre otros.

Tenemos también contaminación biológica: que son bacterias, parásitos, virus, hongos o algas.

En la mayoría de los casos no es intencional la contaminación de los alimentos, es por falta de cuidado o desconocimiento del proceso de elaboración, pero la experiencia ha demostrado que la mayoría de las enfermedades transmitidas por alimentos son causadas por bacterias.

Una bacteria es un microorganismo constituido por una sola célula, es tan pequeña y puede medir 0,0005 mm, y sólo podemos verla a través del microscopio, al igual que nosotros, necesita del alimento para vivir y multiplicarse.

En condiciones adecuadas puede dividirse en dos cada 20 minutos; esto produce más de mil millones de bacterias al cabo de 10 horas, a partir de una sola célula. Entre los factores que afectan el crecimiento de una bacteria, los más importantes son la temperatura, la acidez o pH, la disponibilidad de agua, el oxígeno y el tiempo.



Las bacterias causantes de enfermedades al ser humano pueden ser de tres tipos. Las llamadas mesófitas tienen una temperatura óptima de

crecimiento entre los 30 °C y 42 °C. Otras, las termófilas, prefieren el calor y crecen mejor entre los 55 °C y 65 °C. Las psicrófilas prefieren el frío y su temperatura para reproducirse está entre los 10 °C y 20 °C.

Las bacterias mesófitas detienen su crecimiento alrededor de los 8 °C, temperatura que no las mata; tampoco mueren a la temperatura de congelación de los alimentos (-18 °C).

Estas bacterias tienen como propiedad multiplicarse cuando regresan a temperaturas favorables. Por encima de los 60 °C comienzan a alterarse; si la temperatura llega a 100 °C, y se mantiene por algunos minutos, sólo sobreviven las denominadas esporas.

En relación a esta característica de las bacterias con respecto a la temperatura, hay una zona entre los 10 °C y los 60 °C que se considera "zona de peligro". No se deben mantener los alimentos que se van a consumir en ese rango de temperatura, ya que existe la probabilidad de que esas bacterias se multipliquen.

La recomendación es, cocinar los alimentos y consumirlos inmediatamente, si deben conservarse, habrá que hacerlo en frío por debajo de los 10 °C o en conservadoras de calor por encima de los 60 °C.

CAPITULO II

MARCO REFERENCIAL

2.1.- MARCO TEÓRICO

2.1.1.-Antecedentes Históricos

La primera etapa de la historia del Ecuador se remota hasta las sociedades aborígenes, hace aproximadamente 15000 a 20000 años a.C. Aquellos pueblos tuvieron su propia organización social, con creencias, ritos y ceremonias propios y una economía basada principalmente en la recolección y la agricultura.

Los orígenes del comercio se remontan a finales de época neolítica cuando se descubrió la agricultura, al principio se practicaba una agricultura de subsistencia, donde se abastecía solo lo justo para la población dedicada a los asuntos agrícolas.

Sin embargo, fueron incorporándose nuevos desarrollos tecnológicos al pasar el día a día de los agricultores, como por ejemplo la fuerza animal, o el uso de diferentes¹ herramientas, las cosechas obtenidas eran cada vez mayores. Así llegó el momento propicio para el nacimiento del comercio.

¹WIKIPEDIA: Historia del Comercio desde el período de 15000 a 20000 A.C. - <http://es.wikipedia.org/wiki/Comercio>

Por lo tanto, los excedentes de las cosechas empezaron a intercambiarse con otros objetos en los que otras comunidades estaban especializadas.

Normalmente estos objetos eran elementos para la defensa de la comunidad (armas), depósitos para poder transportar o almacenar los excedentes alimentarios (ánforas, etc.), nuevos utensilios agrícolas (azadas de metal...), o incluso más adelante objetos de lujo (espejos, pendientes, etc.).

Este comercio primitivo, no solo supuso un intercambio local de bienes y alimentos, sino también un intercambio global de innovaciones científicas y tecnológicas, entre otros, el trabajo en hierro, el trabajo en bronce, la rueda, el torno, la navegación, la escritura, y nuevas formas de urbanismo.

La tecnología del vacío no es nueva. Blaise Pascal (1623-1662) trabajó desde muy joven sobre los problemas ligados al vacío. A él se le deben las leyes sobre la presión atmosférica así como un tratado del vacío.

En el siglo XVII se conoció el peso del aire y el fenómeno de la ascensión de los líquidos por aspiración. Sin embargo, se ignoraba la relación entre ambos y los fenómenos de succión eran explicados por un supuesto "horror" que la naturaleza tiene por el vacío. Galileo, Torricelli y Pascal buscaron entonces una explicación científica a este fenómeno.

Pascal finalmente encontró y explicó la relación existente entre la presión atmosférica y la altura sobre el nivel del mar. De esta manera se constató también la existencia del vacío.

La utilización industrial del vacío empezó con la conservación de productos de consumo corriente como café en grano o molido para preservar su aroma, leches, zumos de fruta, conservas de verduras y frutas. Posteriormente se utilizó para la conservación de platos ya elaborados.

Entre estas innovaciones tenemos el empaçado al vacío que es un tratamiento para conservación de alimentos. El Dr. Ing. Karl Busch y su esposa Ayhan Busch fundaron la empresa Dr. Ing. K. Busch GmbH en Schopfheim, Alemania, en 1963. El Dr. Ing. Karl Busch diseñó, fabricó, probó y vendió la primera bomba de vacío de la compañía en el sótano de su casa en un tiempo record.

Era una bomba del tipo "Huckepack", la primera bomba de vacío del mundo diseñada para los requerimientos específicos para lo que para esos tiempos era una forma desconocida de envasado de alimentos: el envasado al vacío. Huckepack fue el primer iniciador de la era del envase al vacío.

Actualmente, todos los fabricantes conocidos de equipos para el envasado al vacío ponen su confianza en las bombas de vacío Busch. Desde la Huckepack número de serie 1 de 1963, se han ordenado cientos de miles de bombas para el envasado al vacío.

Desde el comienzo, un enfoque orientado al cliente siempre ha sido el tema central de nuestro pensamiento. El rápido desarrollo de la empresa significa que estamos constantemente moviéndonos, cambiándonos hacia instalaciones arrendadas más grandes hasta que construimos el primer edificio de nuestra planta en Maulburg en 1972.

El sentido de un desarrollo práctico técnico, el pronto reconocimiento de las tendencias del mercado y un personal altamente calificado crean el ambiente necesario para desarrollos pioneros en la tecnología del vacío.

Siguiendo con los pasos innovadores de la Huckepack, la bomba de vacío de aspas rotatorias R 5 es también otro desarrollo revolucionario.

Su construcción simple y modular la ha convertido en la bomba más vendida de nuestro tiempo. La introducción de la bomba de vacío de tornillo seco COBRA y el desarrollo de la tecnología de mordaza rotatoria cambiaron fundamentalmente el mercado de las tecnologías de libre de contacto y vacío al seco.

En 1971, el compromiso de la empresa de estar donde el cliente nos necesita llevó a la fundación de su primera subsidiaria extranjera, Busch Ltd, en Gran Bretaña.

En la lista a continuación, encontrará algunos de los hitos de la historia de Busch:

- 1963 El Dr.-Ing. Karl Busch y su esposa Ayhan Busch fundan la compañía en Schopfheim, Alemania.
- 1971 Fundación de Busch UK, Inglaterra, la primera empresa Busch en el extranjero.
- 1972 Construcción de las instalaciones de producción propiedad de la compañía en Maulburg, Alemania.
- 1978 Joint Venture en China.
- 1979 Construcción de la primera planta manufacturera extranjera en Virginia Beach, EEUU.
- 1980 Construcción de la planta manufacturera en Chevenez, Suiza.
- 1996 Construcción de un nuevo edificio en Maulburg para los departamentos de Sistemas de Vacío, Investigación y Desarrollo y centro de entrenamiento.
- 1999 Fundación del Grupo Busch Semiconductor Vacuum.
- 2002 Expansión de las instalaciones de la planta y oficinas en Maulburg, Chevenez y Virginia Beach.
- 2006 Expansión de la planta de producción de Chevenez. Puesta en marcha de la línea de ensamblaje más moderna de Suiza.²

2.1.2.-Antecedentes Referenciales

Centro América

Empresa	ROCMAR SEAFOOD, S.A.
Estrategia	RocmarSeafood, S.A. es una empresa dedicada a la venta al por mayor y exportación de pescado congelado al vacío desde la República de Panamá. Su objetivo principal es ofrecer una variedad

² Al vacío – <http://www.busch/datos/historia>

de pescado de alta calidad, por lo cual, han ganado la lealtad de clientes satisfechos en todo el mundo.

Sus instalaciones están garantizadas por HACCP (**Hazard Analysis Critical Control Point**) certificado y aprobado para exportar a Estados Unidos, Asia y Europa. HACCP es una norma de calidad en la producción de elementos de consumo humano, fundamentalmente alimentos y han tomado relevancia en la industria panameña desde 1998. Esta norma tiene por objeto asegurar que los productos alimenticios cumplan con los requerimientos de calidad y sanidad necesarios para el consumo y, a la vez, que sus aspectos generales tales como presentación, sabor, aroma, textura, etcétera sean aprobados por el más importante eslabón de la cadena de producción: el consumidor final.

La norma HACCP se halla íntimamente relacionada con el Control de Riesgos de Contaminación. Se basa en la calidad del producto y la estrategia de promoción a través de Ferias Internacionales.

El filete se dispone sobre bandejas de cartón, para resaltar el color del producto, se envasa en los formatos preestablecidos, cada uno y se sella al vacío.

URL: http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/caso_rocmar_seafood

AMERICA DEL SUR

Empresa-	Pelme S.A.
-----------------	-------------------

	Bogotá-Colombia
Estructura	<p>Somos una compañía 100% colombiana creada en Julio 26 de 2006 para procesar y comercializar todo tipo de frutas y vegetales al vacío de la más alta calidad en el mercado nacional e internacional.</p> <p>Nuestros productos mantienen sus propiedades naturales y se entregan a nuestros clientes lavados, troceados, envasados y listos para el consumo.</p> <p>Contamos con los registros sanitarios e INVIMA exigidos de tal manera que la empresa pueda manipular y comercializar los diferentes productos.</p> <p>Comercializar frutas y verduras procesadas de la mejor calidad, para las cocinas de los hogares y la industria. Construimos buena relación con nuestros clientes, proporcionándoles ahorro de tiempo, limpieza, mano de obra, manejo de residuos sólidos y agilidad para cada una de las diferentes preparaciones y necesidades requeridas en el momento de cocinar.</p> <p>Para el año 2015 PELME S.A. será</p>

	<p>reconocida entre los restaurantes, centros de producción de alimentos y cocinas industriales como el mejor proveedor de frutas y verduras procesadas y envasadas al vacío, logrando así un posicionamiento en los diferentes puntos de venta.</p> <p>La Certificación será un referente para llevar nuestros productos a mercados nacionales e internacionales.</p> <p>Construimos buena relación con nuestros clientes, proporcionándoles ahorro de tiempo, limpieza, disminución en mano de obra, manejo de residuos sólidos y agilidad para cada una de las diferentes preparaciones y necesidades requeridas en el momento de cocinar.</p>
RL:	U http://www.pelme.co/web/nuestra-empresa/valores-corporativos.html

NACIONAL

Empresa	"DELORE" Quito EcuadorEcuador.
Informe	DELORE" fabrica productos con base de plátano empacados al vacío listo para consumir, para supermercados, tiendas o empresas. Menos mano de obra y más tiempo para su hogar y o restaurante. Todo

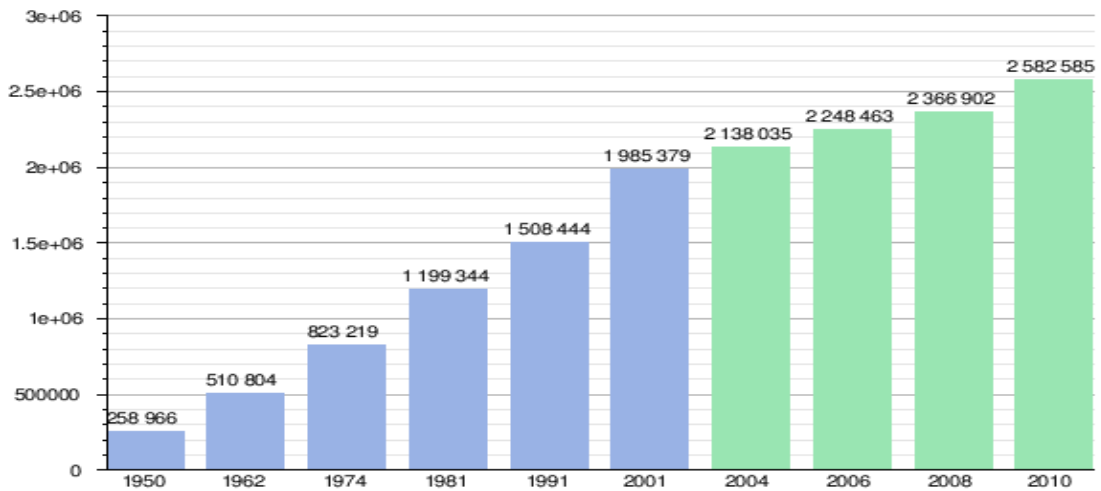
	<p>nuestro proceso se basa en la calidad de los productos, registro sanitario, procesos BPM y la alta tecnología. Abastecemos dentro y fuera del País.</p> <p>Nuestros productos son: chifles de sal, chifles de dulce, patacones, bolones de queso, bolones de chicharrón o mixtos, entre otros empacados al vacío, listos para consumir. Nuestra garantía está en el proceso, la materia prima es de primera, con registro sanitario, proceso de BPM y alta tecnología. podemos exportar a América del Norte y Sur América</p>
URL:	http://ecuador.acambiode.com/empresa/delore_406328

LOCAL

Empresa	<p>Mónica de Mancini S.A.</p> <p>Guayas-Ecuador</p>
Informe	<p>Somos una empresa dedicada al procesamiento de productos alimenticios congelados y empacados. Maquilamos cualquier producto que deseen y ponemos la marca del cliente. Nos direccionamos al sector de exportación o a exportadores que requieran incrementar sus volúmenes de exportaciones al que le fabricaríamos según sus necesidades y especificaciones.</p>

	Sweetplantain, maduro frito congelado, tostones, comidas étnicas e internacionales listas para servir. Comidas típicas ecuatorianas. Vegetales congelados y empacados. Condiciones de envío, FOB o CIF Plazos, según la necesidad del cliente..
URL:	http://ecuador.acambiode.com/empresa/monica-de-mancini-s-a_384323

Demografía de Guayaquil³



Población Económicamente Activa

³ Demografía de Guayaquil - http://es.wikipedia.org/wiki/Demograf%C3%ADa_de_Guayaquil

Población Económicamente Activa de la Ciudad de Guayaquil por sectores económicos⁴							
Localidad	Total	%	Sector Primario	Sector Secundario	Sector Terciario	No especificado	Trabajador nuevo
Guayas	1.220.389	100,0	203.766	211.442	647.500	147.745	9.936
Guayaquil	780.268	63,9	34.467	151.019	481.097	106.798	6.887

Referencias

1. Evolución de la población de la provincia, cantón Guayaquil, y de la ciudad de Guayaquil-Guayas, Censo 2010, Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.
2. Evolución de la población de la provincia, cantón Guayaquil, y de la ciudad de Guayaquil-Guayas, Censo 2010, Según el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos.
3. Población por sexo, tasa de crecimiento en relación con Guayas y la Ciudad de Guayaquil, según INEC.

.Con esta estadística se demuestra que tanto hombres y mujeres actualmente trabajan, debido a las diferencias salariales en diferentes sectores

Banco Central del Ecuador – Reporte Trimestral del Mercado⁴

Según Banco Central del Ecuador, la tasa de desempleo en la ciudad de Guayaquil, hasta septiembre /2012 es 9.09%, y comparado con años anteriores fue el 5.07 % lo que demuestra que el alza de esta tasa provoque que la población involucrada se dedique al comercio informal.

Cabe destacar que a partir del Mandato ocho en que se eliminó la tercerización de los servicios laborales, servicio establecido por la clase Laboral, que no estaba de acuerdo con aportaciones al Seguro Social (IESS), se manejaba el criterio de que sus fondos de previsión se pulverizaban y preferían recibir sus recursos directamente, por lo que el sistema de tercerización contemplo la contratación eventual.

El Gobierno Central actualmente está sintiendo los efectos, los empresarios no encuentran una forma de generar empleo en estas épocas de incertidumbre y el sistema actual es algo confuso.

2.1.3. Fundamentación Científica.-

Médicos Venezolanos expresan sus opiniones del ejercicio médico en este país latinoamericano; la formación académica de los profesionales pertenecientes a esta área a escala nacional; la reaparición de enfermedades como la tuberculosis y la fiebre amarilla en el territorio venezolano se debe al consumo de alimentos sin cuidado sanitario.⁵

⁴ Banco Central del Ecuador – Reporte Trimestral del Mercado/<http://www.bce.fin.ec/documentos/Estadisticas/SectorReal/Previsiones/IndCoyuntura/Empleo/imle201112.pdf>

⁵ Edición Especial Médicos opinan sobre el tema Crisis y soluciones del sector salud en Venezuela/http://vitae.ucv.ve/pdfs/VITAE_2413.pdf

Las enfermedades transmitidas por alimentos se definen como el conjunto de signos originados por el consumo de productos alimenticios o ingredientes, especies, bebidas o agua que contienen cantidades suficientes de sustancias tóxicas o gérmenes patógenos.

Estas enfermedades denominadas toxi-infecciones alimentarias con frecuencia pueden clasificarse como intoxicaciones e infecciones según el tipo causal.

Las Enfermedades Transmitidas por Alimentos, que en su mayoría tienen origen en deficiencias en los procesos de elaboración, almacenamiento, distribución y consumo de los alimentos, podrían ser de fácil prevención.

Sin embargo, la Organización Mundial de la Salud (OMS) informa que sobre 1300 millones de casos anuales de diarrea aguda en niños menores de 5 años, de los cuales mueren de 4 a 5 millones, se calcula que hasta el 70% de estos casos es provocado por alimentos contaminados, lo que da una idea de la magnitud del problema. ⁶

Es importante resaltar que además de los perjuicios de salud originados, por las ETA, (morbi-mortalidad) estas generan cuantiosas pérdidas económicas, a todos los actores que intervienen en la cadena alimentaria, desde el

⁶ Enfermedades transmitidas por los alimentos (E.T.A.). <http://www.monografias.com/trabajos-pdf2/enfermedades-trasmitidas-alimentos/enfermedades-trasmitidas-alimentos.pdf>

productor hasta el consumidor. (Mermas, deterioros, desperdicios que originan rechazos, falta de competitividad, desconfianza, etc.).

Antiguamente se relacionaban los alimentos contaminados con el estado de putrefacción de los mismos. Hoy se sabe que los alimentos contaminados con microorganismos pueden tener aspecto, olor y sabor normal.

Las bacterias fueron vistas por primera vez por Antony Van Leewenhok quien observó en una gota de agua a través de varios lentes que formaban un primitivo microscopio, la presencia de pequeños organismos en forma de bastones.

En grandes ciudades como México, debido al constante estrés al que se es sometido, día a día encontramos con menor tiempo para satisfacer nuestras necesidades básicas, por ejemplo: la alimentación; es por eso que nos vemos obligados a comer en establecimientos ambulantes (hábito conocido comúnmente como 'comer en la calle') en los cuales no se tiene la higiene necesaria al manipular y elaborar los alimentos; además de que por su ubicación los alimentos están expuestos a diversos microorganismos que nos causan enfermedades gastrointestinales

La intoxicación alimentaria por el estafilococo dorado ocurre a menudo cuando una persona que manipula alimentos contamina los productos alimenticios tales como postres (especialmente salsas y los postres rellenos o cubiertos con crema), ensaladas (en especial las que contienen mayonesa)

o comidas horneadas, que son servidos o almacenados a temperatura ambiente o en el refrigerador.

Las bacterias se multiplican rápidamente en los alimentos y puede haber una gran colonia de bacterias sin que haya evidencia de descomposición del alimento. Los factores de riesgo son:

a.- Ingestión de alimentos preparados por una persona con una infección en la piel, dado que estas infecciones comúnmente contienen el estafilococo dorado.

b.- Ingestión de alimentos almacenados a temperatura ambiente.

c.- La enterocolitis por salmonella es uno de los tipos más comunes de intoxicación alimentaria y ocurre cuando la persona consume alimentos o agua contaminados con la bacteria salmonella.⁷

Cualquier alimento se puede contaminar durante la preparación si las condiciones y el equipo empleado en el proceso no son higiénicos.

Principales Intoxicaciones Alimentarias y Bacterias de las Infecciones.

⁷Bacterias en Alimentos - <http://es.scribd.com/doc/78487137/Bacterias-en-Alimentos>

Salmonella spp.: Carnes, leche, nata y huevo

Staphylococcus aureus: Carne, postres

Clostridium perfringens: Productos cárnicos cocinados y recalentados

Vibrio parahaemolyticus :Pescados y mariscos

Bacillus cereus: Arroz

Clostridium botulinum: Vegetales enlatados, pescado ahumado

Campylobacter jejuni: Leche

Yersinia enterocolitica: Cerdo, leche

Escherichia coli: O157:H7 carne

2.2 Marco Conceptual.-

Agricultura.- Labranza o cultivo de la tierra.

Aseguramiento.- Acción y efecto de asegurar.

Capitalista.- Persona que coopera con su capital a uno o más negocios, en oposición a la que contribuye con sus servicios o su pericia

Comercio.- Negociación que se hace comprando y vendiendo o permutando géneros o mercancías

Cosecha.- Producto que se obtiene de dichos frutos mediante el tratamiento adecuado.

Contaminación: La contaminación es todo aquello que produce un efecto negativo, viciando o corrompiendo cualquier sustancia. Por ejemplo, puede contaminarse la sangre, los alimentos, etc.

Comerciante.-Persona a quien son aplicables las especiales leyes mercantiles

Gérmen.-Esbozo que da principio al desarrollo de un ser vivo

Descomposición.-Acción y efecto de descomponer o descomponerse.

Desplazado.-Dicho de una persona: Inadaptada, que no se ajusta al ambiente o a las circunstancias

Equidad.-Moderación en el precio de las cosas, o en las condiciones de los contratos

Encuesta.-Conjunto de preguntas tipificadas dirigidas a una muestra representativa, para averiguar estados de opinión o diversas cuestiones de hecho.

Escala.-Sucesión ordenada de valores distintos de una misma cualidad.

Especies.-Conjunto de cosas semejantes entre sí por tener uno o varios caracteres comunes.

Formal.-Expreso, preciso, determinado.

Globalización.-Tendencia de los mercados y de las empresas a extenderse, alcanzando una dimensión mundial que sobrepasa las fronteras nacionales.

Informal.-Vendedor ambulante.

Ingestión.- Acción de ingerir.

Innovación.-Creación o modificación de un producto, y su introducción en un mercado.

Ingrediente.-Cosa que entra con otras en un remedio, una bebida, un guisado u otro compuesto.

Intermediario.-Dicho de un proveedor, de un tendero, Que median entre dos o más personas, y especialmente entre el productor y el consumidor de géneros o mercancías.

Intoxicación.-Acción y efecto de intoxicar.

Impuesto.-Tributo que se exige en función de la capacidad económica de los obligados a su pago.

Laboral.-Perteneiente o relativo al trabajo, en su aspecto económico, jurídico y social.

Mercadería.-Cosa mueble que se hace objeto de trato o venta.

Microorganismo.-Nombre genérico que designa los seres organizados solo visibles al microscopio.

Muestra.-Parte o porción extraída de un conjunto por métodos que permiten considerarla como representativa de él.

Neolítica.-Se dice del último período de la Edad de Piedra, que supuso una revolución en muchos aspectos de la vida del hombre.

Organización.-Asociación de personas regulada por un conjunto de normas en función de determinados fines.

Patógeno.-Que origina y desarrolla una enfermedad.

Prevención.-Preparación y disposición que se hace anticipadamente para evitar un riesgo o ejecutar algo.

Precariedad.-Cualidad de precario

Primitivo.-Pertenece o relativo a los orígenes o primeros tiempos de algo.

Producción.-Suma de los productos del suelo o de la industria.

Sociedad.-Agrupación de comerciantes, hombres de negocios o accionistas de alguna compañía.

Rebusque.-Solución ocasional e ingeniosa con que se resuelve una actividad.

Servicio.-Acción y efecto de servir.

Subempleo.-Acción y efecto de subemplear.

Sustancia.-Aquello que constituye lo más importante de algo

Tasa.-Tributo que se impone al disfrute de ciertos servicios o al ejercicio de ciertas actividades.

Transacción.-Trato, convenio, negocio.

Tecnológico.-Perteneiente o relativo a la tecnología.

Tuberculosis.-Enfermedad del hombre y de muchas especies animales producida por el bacilo de Koch.

Adopta formas muy diferentes según el órgano atacado, la intensidad de la afección, etc. Su lesión habitual es un pequeño nódulo, de estructura especial, llamado tubérculo.

Temperatura.-Magnitud física que expresa el grado o nivel de calor de los cuerpos o del ambiente. Su unidad en el Sistema Internacional es el *kelvin* (K).

Trueque.-Intercambio directo de bienes y servicios, sin mediar la intervención de dinero.

Urbanismo.-Conjunto de conocimientos relativos a la planificación, desarrollo, reforma y ampliación de los edificios y espacios de las ciudades.

Venta.-Contrato en virtud del cual se transfiere a dominio ajeno una cosa propia por el precio pactado.

Vulnerable.-Que puede ser herido o recibir lesión, física o moralmentedificultad.

Higiene de los Alimentos⁸

Entre las normas de higiene más importantes tenemos: los alimentos deben preferirse frescos y cocinarse sólo el tiempo necesario, para mantener sin variación la mayor cantidad de sus nutrientes.

También es conveniente lavar cuidadosamente las frutas y las verduras, con el fin de evitar ingerir parásitos que dañan el organismo.

Además se deben botar los alimentos descompuestos, y mantener la cocina siempre aseada, libre de desechos.

Cuidado en la Producción y Comercialización de Alimentos.

⁸Higiene de Alimentos - <http://www.jaja.cl/?a=32939>

Un alimento está contaminado cuando contiene organismos o microorganismos vivos riesgosos para la salud y cuando contiene sustancias químicas, minerales u orgánicas extrañas a su composición normal, sean o no tóxicas o desagradables a simple vista.

La contaminación puede ser física, química o biológica.

- **Contaminación física:** trozos de vidrios, de metales, u otros elementos que por accidente se puedan haber introducido en el alimento.
- **Contaminación química:** residuos de pesticidas, productos veterinarios y algunos metales pesados que son perjudiciales para el organismo, como mercurio o plomo, entre otros.
- **Contaminación biológica:** bacterias, parásitos, virus, hongos o algas.

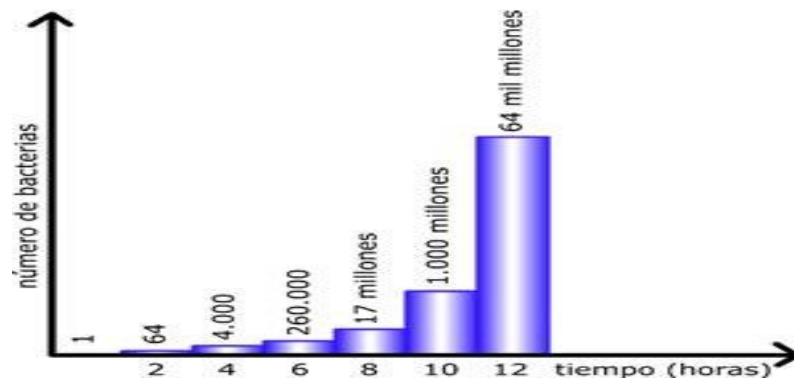
En la mayoría de los casos el alimento no es contaminado de manera intencional, sino por falta de cuidado o desconocimiento de las pautas de elaboración. La experiencia ha demostrado que la mayoría de las enfermedades transmitidas por alimentos son causadas por bacterias.

La Bacteria

Una bacteria es un microorganismo constituido por una sola célula. Es tan pequeña (puede medir 0,0005 mm) que sólo podemos verla a través del microscopio. Al igual que nosotros, necesita del alimento para vivir y multiplicarse.

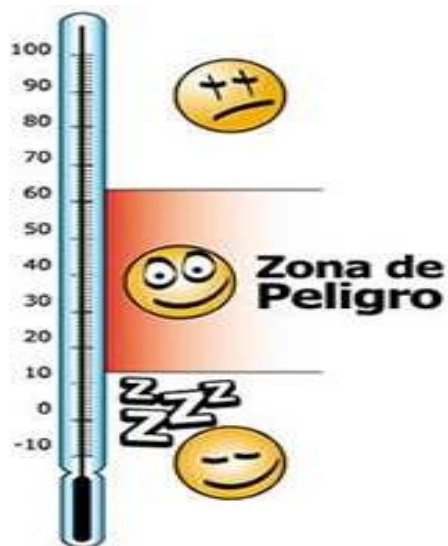
En condiciones adecuadas puede dividirse en dos cada 20 minutos; esto produce más de mil millones de bacterias al cabo de 10 horas, a partir de una sola célula. Entre los factores que afectan el crecimiento de una bacteria,

los más importantes son la temperatura, la acidez o pH, la disponibilidad de agua, el oxígeno y el tiempo.



Crecimiento exponencial de las bacterias.

La temperatura



Las bacterias que causan enfermedades al ser humano pueden ser de tres tipos. Las llamadas **mesófilas** tienen una temperatura óptima de crecimiento entre los 30 °C y 42 °C. Otras, las **termófilas**, prefieren el calor y crecen mejor entre los 55 °C y 65 °C. Las **psicrófilas** prefieren el frío y su temperatura para reproducirse está entre los 10 °C y 20 °C.

Las bacterias mesófilas detienen su crecimiento alrededor de los 8 °C, temperatura que no las mata; tampoco mueren a la temperatura de congelación de los alimentos (-18 °C).

Estas bacterias tienen la propiedad de volver a multiplicarse cuando regresan a temperaturas favorables. Por encima de los 60 °C comienzan a alterarse; si la temperatura llega a 100 °C, y se mantiene por algunos minutos, sólo sobreviven las denominadas esporas.

Debido a esta característica de las bacterias con relación a la temperatura, hay una zona entre los 10 °C y los 60 °C que se considera "zona de peligro". No se deben dejar los alimentos que se van a consumir en ese rango de temperatura, ya que existe la probabilidad de que esas bacterias se multipliquen.

⁹Lo recomendado es cocer los alimentos y consumirlos. Si deben conservarse, habrá que hacerlo en heladera por debajo de los 10 °C o en conservadoras de calor por encima de los 60 °C.



⁹Cuidado y Producción y Comercialización de Alimentos -
http://www.educ.ar/dinamico/UnidadHtml_get_7bbf9ea5-7a0b-11e1-8176-ed15e3c494af/index.html

¹⁰ Venta de Comida como alternativa de ingresos-
<http://archivo.elnuevodiario.com.ni/2005/10/17/nacionales/3553>

Comercio Informal

2.2 Marco Legal

El marco legal que regula los recursos humanos para la salud

Los recursos humanos para la salud son regulados por diversas normativas

Ley Orgánica de la Salud¹¹

Ley 67, Registro Oficial Suplemento 423 de 22 de Diciembre del 2006

Numeral 20 - Artículo 23 de la Constitución Política de la República, consagra la salud como un derecho humano fundamental y el Estado reconoce y garantiza a las personas el derecho a una calidad de vida que asegure la salud, alimentación y nutrición, agua potable, saneamiento.

Salud en el Ecuador¹²

El Sistema de Salud del Ecuador se caracteriza por su segmentación, Como en otros países andinos de la zona, un sistema de seguridad social financiado por cotizaciones de los trabajadores del sector formal coexiste con sistemas privados para la población de mayor poder adquisitivo y con intervenciones de salud pública y redes asistenciales para los más pobres.

La estructura del sector salud en Ecuador, como se ha indicado, está claramente segmentada. Existen múltiples financiadores y

¹¹Ley Orgánica de Salud- http://www.vertic.org/media/National%20Legislation/Ecuador/EC_Ley_Organica_de_Salud.pdf

¹²Salud en el Ecuador- http://es.wikipedia.org/wiki/Salud_en_el_Ecuador

proveedores: [Ministerio de Salud](#), [Seguro Social IESS](#), ICS, ONG, etc., que actúan independientemente

Normas Legales – Capítulo II

De las Autoridades competentes en Vigilancia Sanitaria y Nutricional.

Artículo 7º.- Ministerio de Salud,

a.- Vigilancia Sanitaria El Ministerio de Salud a través de su Dirección General de Salud Ambiental – DIGESA, es la autoridad sanitaria en materia de alimentos y bebidas que ejerce la vigilancia sanitaria a nivel nacional de los establecimientos de fabricación y almacenamiento de los alimentos materia de la presente Norma Sanitaria.

Los alimentos donados por entidades y organismos nacionales y extranjeros que tengan como destino la alimentación de grupos beneficiarios de los Programas Sociales de Alimentación, están sujetos a vigilancia sanitaria según la legislación vigente.¹³

b. Vigilancia Nutricional

El Ministerio de Salud a través del Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN) del Instituto Nacional de Salud, es el responsable de conducir el sistema de vigilancia nutricional de los alimentos y las investigaciones que se requiere en el campo nutricional, así como la validación de tecnologías orientadas al cambio de comportamiento alimentarios nutricionales relacionados a la salud.

¹³Normas Legales – De las autoridades competentes en vigilancia Sanitaria y Nutricional-
<https://apps.contraloria.gob.pe/pvl/files/451-2006-MINSA%20-%20NORMA%20SANITARIA.pdf>

Realiza el control de calidad nutricional de alimentos, y recomienda la combinación óptima de productos de origen regional o local para la preparación de raciones.

En materia de su competencia, realiza la supervisión de las plantas que procesan alimentos y verifica el cumplimiento de los valores nutricionales mínimos que deben cumplir los alimentos destinados a los diferentes programas de alimentación social.

Por lo que describimos las infecciones alimentarias que pueden originar el consumo de alimentos sin higiene adecuada

Origen y desarrollo

El alimento es, por sus factores intrínsecos, un caldo de cultivo ideal para el crecimiento de microorganismos. La presencia de determinados agentes microbianos, unida a condiciones de manipulación y conservación no adecuadas, puede dar lugar a las llamadas TIA. La alta prevalencia de estos cuadros en los últimos años y la incidencia económica del abordaje de éstos, ha llevado a los organismos causantes a crear un marco legal y normativo para asegurar la calidad del alimento y, consecuentemente, evitar repercusiones en el consumidor.

Una TIA es una enfermedad causada por microorganismos patógenos (falta de higiene) que se produce poco después (horas o días) de haber consumido un alimento o una bebida no aptos para el consumo.

El origen del cuadro puede estar en la ingestión de un alimento contaminado con microorganismos que se multiplican y dan lugar a la enfermedad (infección), por el consumo de un alimento contaminado por toxinas que se han producido por una proliferación de microorganismos en el sustrato (intoxicación), o bien una combinación de ambas cosas (toxiinfección). Tal como se demuestra en la continuación, según la Organización de la Salud:

Tabla 1. Errores alimentarios más frecuentes

La preparación de los alimentos con demasiada antelación a su consumo.
Los alimentos preparados que se dejan durante mucho tiempo a temperaturas que permitan la proliferación bacteriana
La cocción insuficiente
La contaminación cruzada
Las personas infectadas o colonizadas que manejan

Tabla 2. Dosis umbrales para generar toxiinfección

Microorganismo	dosis umbral (bacterias/g)
Salmonelas	10 ⁵ -10 ⁶
Shigelas	10 ³ -10 ⁴
Vibrio parahemolítico	10 ⁵ -10 ⁶

Clostridium perfringens	106
Bacillus cereus	108-106
Estafilococos	106-109

¹⁴**Tabla 3. Condiciones adecuadas para cada germen**

GermenCondiciones

Clostridium botulinum • Temperatura de crecimiento:3-48 °C

- Temperatura de germinación de las esporas

80 °C/30-60 min o60 °C/10 min, según tipo

60 °C/10 min, según tipo

- El crecimiento se inhibe por concentraciones

De sal al 10%.

Un AW de desarrollo superior a 0,9 Inferior A 4,5 inhibe el crecimiento

Staphilococcus aureus • Temperatura de crecimiento:(enterotoxina)

37°C

- pH: 5,15

- AW: > 0,88

Salmonella • Temperatura de crecimiento:35-37 °C

- pH óptimo: 6,5-7,5

- AW: 0,92-0,99

2.3. HIPÓTESIS Y VARIABLES

2.3.1. Hipótesis General

HG: La existencia de la innovación tecnológica en productos alimenticios

¹⁴ Condiciones para gérmenes - [http://apps.elsevier.es/watermark/ctl_servlet?](http://apps.elsevier.es/watermark/ctl_servlet?_f=10&pident_articulo=13107676&pident_usuario=0&pident_revista=4&fichero=4v20n06a13107676pdf001.pdf&ty=13&accion=L&origen=doymafarma&web=www.doymafarma.com&lan=es)

[_f=10&pident_articulo=13107676&pident_usuario=0&pident_revista=4&fichero=4v20n06a13107676pdf001.pdf&ty=13&accion=L&origen=doymafarma&web=www.doymafarma.com&lan=es](http://apps.elsevier.es/watermark/ctl_servlet?_f=10&pident_articulo=13107676&pident_usuario=0&pident_revista=4&fichero=4v20n06a13107676pdf001.pdf&ty=13&accion=L&origen=doymafarma&web=www.doymafarma.com&lan=es)

incrementara beneficios para la salud del consumidor.

2.3.2. Hipótesis Particular

HP1: La gestión innovadora ocasionará incremento de tecnología en la producción de alimentos en el mercado

HP2: La venta de productos de informales ocasiona el no desarrollo comercial de productos alimenticios

HP3: El cuidado de la salud, sería el esquema adecuado para incentivar al consumidor en sus hábitos alimenticios.

HP4: La nueva estrategia para conocer un producto sería la publicidad a través de páginas web.

2.3.3 Declaración de las variables

Hipótesis General:

VI: Innovación tecnológica

Seguimientos tecnológicos para elaborar productos alimenticios.

VD: Beneficios al consumidor

Garantía de higiene alimenticia del consumidor.

Hipótesis Específica

HP1

VI: Estrategias y Técnicas.

VD: Desarrollo de mercados.

HP2

VI: Capacitación del comercio informal.

VD: Fortalecer innovaciones tecnológicas.

HP3:

VI: Asesoramiento y respaldo financiero.

VD: Desarrollo empresarial.

HP4:

VI: Tecnología Web

VD: Dar a conocer nuevos productos al mercado

2.3.4-OPERACIONALIZACION DE LAS VARIABLES

Variable	Tipo de Variable	Indicador	Conceptualización
Estrategias y Técnicas	Independiente	Producir más bajo controles de calidad	Plan ideado para dirigir un asunto
Desarrollo de Mercados	Dependiente	Nivel de aceptación en el mercado	Es una estrategia de mercadotecnia que consiste en la creación de las condiciones necesarias para la colocación en mercado de un producto.
Capacitación del comercio informal	Independiente	Inversión de horas de inversión	Prevalecen en este comercio las familias, que trabajan con poco capital y manejan pequeñas cantidades de mercancías.
Fortalecer innovaciones tecnológicas	Dependiente	Crear	Es un medio de cualquier clase que permite satisfacer una necesidad o conseguir aquello que se pretende.
Asesoramiento y respaldo financiero.	Independiente	Institución pública	El <u>sistema financiero</u> es aquel conjunto de instituciones, <u>mercados</u> y medios de un país determinado cuyo objetivo y finalidad principal es la de canalizar el ahorro que generan los prestamistas hacia los prestatarios.
Desarrollo empresarial	dependiente	Toma de decisiones	Es el proceso en el cual a partir de una idea invención o reconocimiento de necesidad se desarrolla un producto, técnica o servicio útil hasta que sea aceptado comercialmente
Tecnología Web	Independiente	Estrategia	es el conjunto de procesos y actividades que tienen como finalidad transformar las materias primas en productos elaborados, de forma masiva
Dar a conocer nuevos productos al mercado	dependiente	Técnicas	Es la fuerza que lleva un cuerpo en movimiento o en crecimiento conjunto de operaciones que permiten obtener, transformar o transportar productos naturales

CAPITULO III

MARCO METODOLÒGICO

3.1.- Tipo y Diseño de la Investigación y su Perspectiva General

Según su finalidad:

Teórica.- Porque se basa en lo histórico

El Comercio Informal

Según Jorge E. Pereira

Un sector de la economía que se encuentra en notable crecimiento, en todos nuestros países, es el del "comercio informal". A este tipo de comercio se les puede clasificar en dos grupos: los estacionarios y los ambulantes.

El comercio se remota a finales del periódico Neolítico, cuando se descubrió que a medida que se iba incorporando los avances tecnológicos necesitaban más herramientas para la producción y surgió el intercambio o trueque

Según su objetivo gnoseológico:

Descriptivo.- Por qué vamos a conocer todo lo relacionado con el proceso de innovación. Aplicado a la tecnología, como es el envasado al vacío del producto

Según Azti - Tecnalía¹⁵

Los proyectos de innovación y desarrollo tecnológico incluyen la realización de estudios y actividades relacionadas con múltiples desarrollos e implementaciones, producto del conocimiento generado en nuestra investigación.

Explicativo.- Se empleara formas y procesos de innovación en forma técnica para elaborar un producto con nueva presentación para el consumo humano.

Tecnologías para incrementar la vida útil en productos alimenticios¹⁶
El Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (CONACYT) y el programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED) con el objetivo que empresarios y expertos Iberoamericanos intercambien el estado del arte de la información tecnológica sobre diferentes métodos de conservación de alimentos como: congelados, conservas, alimentos listos para consumir envasados, pasteurizados, esterilizados y pre-cocidos

Según su contexto:

Campo.- Se diagnosticara necesidades y problemas aplicados a los conocimientos con fines prácticos además mediante la observación se establecerá el grado de consumo por parte de la población en la aceptación de este producto.

¹⁵Innovación y mejora de Productos - <http://www.azti.es/innovacion-y-mejora-de-productos.html>

¹⁶Tecnología para incrementar la vida útil en productos alimenticios/<http://www.anii.org.uy/web/paginas/tecnolog-paraincrementar-lavida-til-en-productos-alimenticios>

Según HULT Investigación de Campo¹⁷

De acuerdo con Cázares, Christen, Jaramillo, Villaseñor y Zamudio (2000, p. 18), la investigación de campo es aquella en que el mismo objeto de estudio sirve como fuente de información para el investigador.

Consiste en la observación, directa y en vivo, de cosas, comportamiento de personas, circunstancia en que ocurren ciertos hechos; por ese motivo la naturaleza de las fuentes determina la manera de obtener los datos.

Las técnicas usualmente utilizadas en el trabajo de campo para el acopio de material son: la encuesta, la entrevista, la grabación, la filmación, la fotografía, etc.; de acuerdo con el tipo de trabajo que se está realizando, puede emplearse una de estas técnicas o varias al mismo tiempo.

Cuantitativo.- Este proyecto está diseñado y provisto a la cantidad poblacional que existe en la ciudad de Guayaquil. Este enfoque nos indica de forma numérica, toda la encuesta después de realizar la observación.

Investigación Cuantitativa – ClauConsultors¹⁸

Un estudio cuantitativo o encuesta permite conocer las opiniones, actitudes o comportamientos que se desean investigar expresados en forma de porcentajes que son aplicables al conjunto de la población estudiada. Para obtenerlos se elabora un cuestionario que debe responder una muestra representativa de dicha población

La perspectiva general de esta investigación está basada en el campo comercial para establecer el grado de consumo que tiene la población respecto a los productos alimenticios, envasados al vacío

¹⁷HULT Investigación de Campo/<http://www.buenastareas.com/ensayos/Investigacion-De-Campo/213694.html>

¹⁸Investigación Cuantitativa-
ClauConsultors/<http://www.clauconsultors.com/es/servicios/investigacion-cuantitativa.html>

3.2.- La Población y la Muestra.-

La población que se ha seleccionado en la república del Ecuador, Provincia del Guaya, Cantón Guayaquil, la muestra se lo toma a la Población Económicamente Activa (PEA) ..

Según el autor Tamayo y Tamayo la Población es :¹⁹

Es un conjunto de individuos de la misma clase, limitada por el estudio. Según Tamayo y Tamayo, (1997), "La población se define como la totalidad del fenómeno a estudiar donde las unidades de población posee una característica común la cual se estudia y da origen a los datos de la investigación.

Según Tamayo y Tamayo la muestra debe:²⁰

Determinar la problemática ya que es capaz de generar los datos con los cuales se identifican las fallas dentro del proceso. Según Tamayo, T. Y Tamayo, M (1997), afirma que la muestra " es el grupo de individuos que se toma de la población, para estudiar un fenómeno estadístico."

3.2.1 Característica de la Población.-²¹

La población relacionada a este proyecto es la ciudad de Guayaquil, cuenta con 2'440.127 habitantes (La población indicada comprende los datos estadísticos de la última calculación ecuatoriano en el 2012.) tiene 16

¹⁹ La Población Tamayo y Tamayo/http://www.foroswebgratis.com/tema-poblaci%C3%B3n_y_muestra-46285-305687.htm

²⁰ La Muestra- Tamayo y Tamayo/http://www.foroswebgratis.com/tema-poblaci%C3%B3n_y_muestra-46285-305687.htm

²¹ Población – Guayaquil/<http://es.wikipedia.org/wiki/Guayaquil>

parroquias urbanas, el puerto de esta ciudad es uno de los más importantes de la Costa del Pacífico oriental y del País.

Debido a la cantidad de empresas, fábricas y locales comerciales que existen en la misma. Según el PEA, la población ocupacional hasta el primer trimestre del 2012 asciende al 52,78% (1'287.899 habitantes activos)

3.2.2 Delimitación de la Población²²

En nuestra delimitación, que se consideró como población finita. Porque está delimitada, nuestro comercio es la ciudad de Guayaquil y está dirigido a la población en número de habitantes, con este tipo de población se efectúan encuestas, de acuerdo a nuestras variables

Variable independiente: Innovación tecnológica

Seguimientos tecnológicos para elaborar productos alimenticios

Variable Dependiente: Beneficios al consumidor

Garantía de higiene alimenticia del consumidor

3.2.3 Tipo de muestra de la población²³

²² Evolución de los ocupados/ <http://www.lacamara.org/ccg/2012%20IT%20CCG%20Boletin%20Mercado%20Laboral.pdf>

²³ Muestreo - <http://www.google.com.ec/search?hl=es> -



Probabilística, (aleatoria) Porque se selecciona las personas de sexo masculino y femenino, consumidoras de alimentos de venta informal o no.

En este tipo de muestreo, todos los individuos de la población pueden formar parte de la muestra, tienen probabilidad positiva de formar parte de esta, por lo tanto es el tipo de muestreo que deberemos utilizar en nuestra investigación.

3.2.4.- Tamaño de la muestra-Población finita

$$n = \frac{N \cdot p \cdot q}{\frac{(N-1)E^2}{Z^2} + p \cdot q}$$

$$n = \frac{2'440,127 * 0,5 * 0,5}{\frac{(2'440,127 - 1) 0,05^2}{1,96^2} + 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{610.031,75}{\frac{6.100,31}{3,84} + 0,25}$$

$$n = \frac{610.031,75}{1.588,62}$$

$$n = 384.00$$

3.2.5 Proceso de selección

Nuestra muestra es probabilística cuyo procedimiento es dar a cada persona o elemento del universo una posibilidad igual de ser seleccionado en la muestra.

Por lo que se realizara encuestas, que es un método de obtener información a través de un grupo de entrevistadores que efectúan preguntas a una fracción representativas del universo o población objeto del estudio, con la finalidad de indagar fenómenos sociales o recopilar información.

3.3 LOS METODOS Y TECNICAS

Método Científico:²⁴

Es el conjunto de procedimientos, medios y vías para conocer los fenómenos de la realidad tal como es, en su desarrollo histórico, determina la naturaleza auténtica de los objetos y fenómenos corroborado por la práctica, representa por su propia naturaleza el método científico de conocimiento.

También es un procedimiento objetivo para alcanzar el conocimiento de la verdad, en síntesis, constituye un conjunto de acciones que el investigador de forma planificada realiza, para dar solución al problema científico, cumplir los objetivos trazados y demostrar su hipótesis.

Es el procedimiento riguroso, formulado de mineralógica que el investigador debe seguir en la organización, sistematización y exposición del conocimiento.

Independiente del enfoque del investigador y de paciencia específica que se investiga, así el objeto de estudio determina los métodos a utilizar, unido a ello el investigador puede utilizar procedimientos u operaciones que integran el método y otras técnicas que constituyen acciones especiales para recopilar, procesar analizar la información.

Los métodos más usados en la investigación científica son los empíricos, y teóricos

Según cita del escritor

WorsleyWorsley (1979, p. 313) La primera generación se asoció, todos juntos, para protegerse y compartir sus valores y medios familiares de

²⁴Métodos y Técnicas - http://sir_astenu.espacioblog.com/categoria/citas-textuales

vida. La segunda generación se socializó en los modos de vida americanos, particularmente por vía de la escuela y por contacto con miembros de otros grupos étnicos en el trabajo y en la vida social general, aunque su vida de hogar era diferente ... A menudo estaban avergonzados de estas culturas 'del viejo continente' y querían ser 'modernos' ... La tercera generación, sin embargo, era abiertamente americana, y por tanto no se avergonzaba; comenzaron a aprender la lengua ancestral y a visitar la tierra natal ... Sobre ello expuso Gellner (1964): 'Los nietos intentan recordar lo que los hijos intentan olvidar'. (p. 163)

3.3.1 Método teórico

Los métodos teóricos a utilizar en este proyecto son:

3.3.1.-Histórico – Lógico

Histórico porque tiene pasado, un presente y por un futuro donde la tecnología es avanzada.

Lógico porque existe la relación de la Causa –Efecto.

Se podría afirmar que son aquellos resultados posibles y lo histórico la evolución de los diferentes procesos.

3.3.2.-Analítico – Sintético

Analítico.- Proviene del Griego análisis, que significa descomposición, por tanto es la separación de cada uno de los elementos para estudiarlos por separados.

Sintéticos.- del Griego synthesis que significa reunión, es la unión de los elementos estudiados para formar un todo y darle solución al problema

presentado. La conclusión de este proyecto es realizar un estudio analítico y sintético de los productos a elaborar

3.3.3.-Inductivo- Deductivo

Inductivo es un método que nos ayuda a razonar de lo particular a lo general, de una parte a un todo, se determina como están relacionadas las variables con las leyes.

Deductivo este método va de lo general a lo particular, de lo complejo a lo simple, estudia los elementos más pequeños, pero siempre van a estar relacionados a los elementos objeto de la investigación.

3.3.4.-Hipotético-Deductivo

Es el camino que sigue el investigador para hacer la práctica científica, comprende varios pasos esenciales: Observación del fenómeno a estudiar, creación de hipótesis, deducción de consecuencias y verificación de los enunciados comparándolos con la experiencia. Nos basamos en hipótesis porque siempre manejamos una causa y un efecto.

3.3.2 Métodos Empíricos

Es un método basado en la experiencia y la observación de elementos que realiza el investigador, para determinar las características de los objetos.

El conocimiento empírico

Es **aque**l basado en la **experiencia**, **experimentación** e **investigación**, y en último término, en la **percepción**, pues nos dice qué es lo que existe y cuáles son sus características, pero no nos dice que algo deba ser

necesariamente así y no de otra forma; tampoco nos da verdadera universalidad”²⁵.

Aquí se puede detectar que hay muchas formas de transformación de proyectos y no son aprovechadas en su totalidad, si no que se basan en lo realizado por costumbre sin ninguna visión a futuro.

Es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, toma información y registrarla para su posterior análisis. La observación es un elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoya el investigador para obtener el mayor número de datos.

<http://www.rrppnet.com.ar/tecnicasdeinvestigacion.htm>

3.3.3.- Técnicas e Instrumentos

Para del logro de los objetivos de este estudio, se emplearon instrumentos y técnicas orientadas a obtener información o datos a través de las siguientes técnicas:

- **Encuesta.-** Se aplicó una encuesta a cada una de las muestras técnicas cualitativas objeto de estudio, con el propósito de obtener sus opiniones acerca de la temática planteada.

El instrumento aplicado a los miembros de los equipos se denominó Encuesta de Identificación de Características de Equipos de Trabajo, y a los miembros del Comité de Seguimiento y Evaluación.

²⁵<http://es.wikipedia.org> – Método empírico.

Es decir, a los Supervisores, se denominó Encuesta de Evaluación de Desempeño del Equipo de Trabajo; ambos instrumentos fueron sometidos a criterios de validez y confiabilidad que precisaron la pertinencia, exactitud y suficiencia del mismo.

La encuesta es:²⁶

La encuesta es una técnica de investigación que consiste en una interrogación verbal o escrita que se realiza a las personas con el fin de obtener determinada información necesaria para una investigación.

La encuesta es una técnica cuantitativa que consiste en una investigación realizada sobre una muestra de sujetos, representativa de un colectivo más amplio que se lleva a cabo en el contexto de la vida cotidiana, utilizando procedimientos.

3.4.-TRATAMIENTO ESTADISTICO DE LA INFORMACION

La información se realiza por sistema de computación diseñado en programa de Excel, en el que se elaboran los datos para posterior análisis, procesamiento, clasificación e interpretación de cada etapa que constituye el análisis de la investigación con su respectivo resumen, presentación y gráficos demostrativos, tal como se demuestra a continuación:

²⁶La Encuesta - <http://www.gestiopolis.com/marketing/la-encuesta-el-cuestionario-y-los-tipos-de-preguntas.htm>

Cuadro 2

Tarjeta de Control de Materia Prima

CONTROL DE INGRESOS Y EGRESOS DE MATERIA PRIMA				
FECHA	DESCRIPCION	INGRESOS	EGRESOS	SALDOS

Fuente: López Solís Janeth Alexandra

Suarez Panchana Segundo Gustavo

CAPÍTULO IV

ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

4.1-Análisis de la situación actual.-

Encuesta realizada en la ciudad de Guayaquil, con el objetivo de conocer el nivel de aceptabilidad que tendrá el nuevo producto a comercializar “Humitas en empaque al vacío”

1.- ¿Conoce usted los beneficios nutritivos y alimentos del choclo en la salud del ser humano?

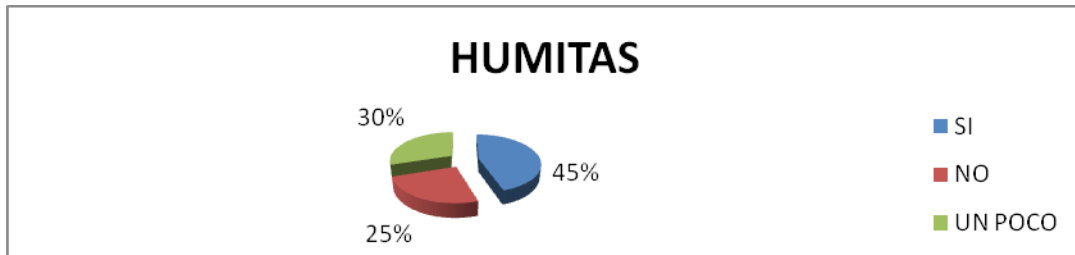
Cuadro 3

Beneficios Nutritivos

SI	45%
NO	25%
UN POCO	30%
TOTAL	100%

Figura 1

Beneficios Nutritivos



Fuente: López Solís Janeth Alexandra
Suarez Panchana Segundo Gustavo

Análisis.- Un 45% conoce los beneficios nutritivos que tiene el choclo por su valor en minerales, vitaminas, proteínas, hidratos de carbono y fibras, un 25% desconoce por la poca información que existe en los medios respecto a esta gramínea, y un 30% opina que conoce poco del producto.

2.- Le gustaría a usted consumir productos elaborados a base de choclo?

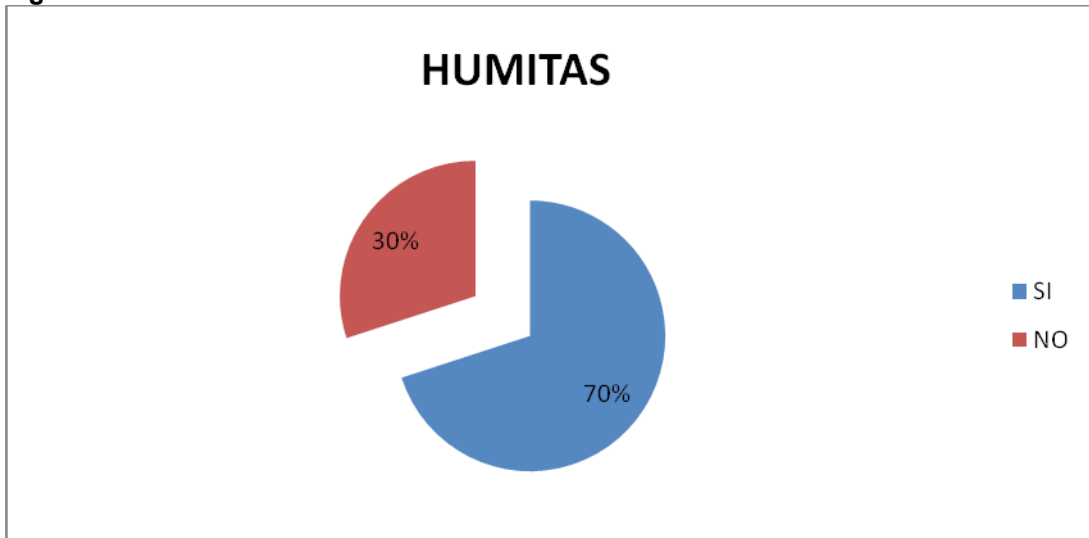
Cuadro 4 Productos Elaborados

SI	70%
NO	30%

TOTAL	100%
-------	------

Figura 2

Productos Elaborados.



Fuente: López Solís Janeth Alexandra
Suarez Panchana Segundo Gustavo

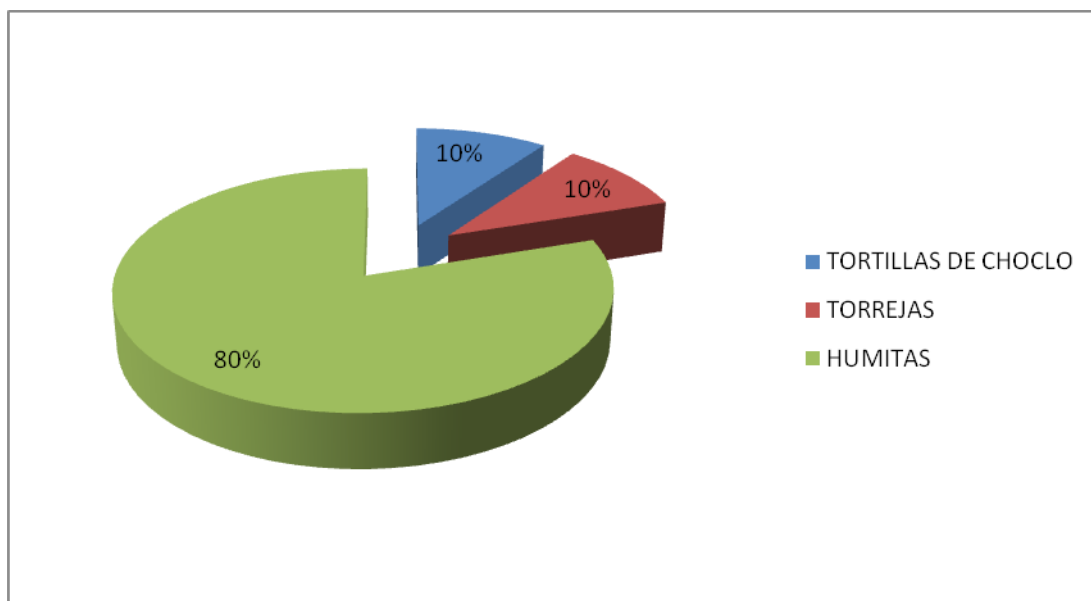
Análisis.- Un 70% opina que esta gramínea tiene rico su sabor y que sus derivados son asequibles en la economía de nuestra sociedad, un 30% manifiesta por el no consumo del mismo.

3.- De los productos derivados del choclo cuál es de su agrado?

Cuadro 5 Derivados del choclo

TORTILLA DE CHOCLO	10%
TORREJAS	10%
HUMITAS	80%
TOTAL	100%

Figura 3 Derivados del choclo.



Fuente: López Solís Janeth Alexandra
Suarez Panchana Segundo Gustavo

Análisis.- El 80% consume humitas, el 10% le gusta en torrejas y el restante 10% lo consume en tortilla de choclo.

4.- Si usted consume choclo le gustaría más variedades de presentación?

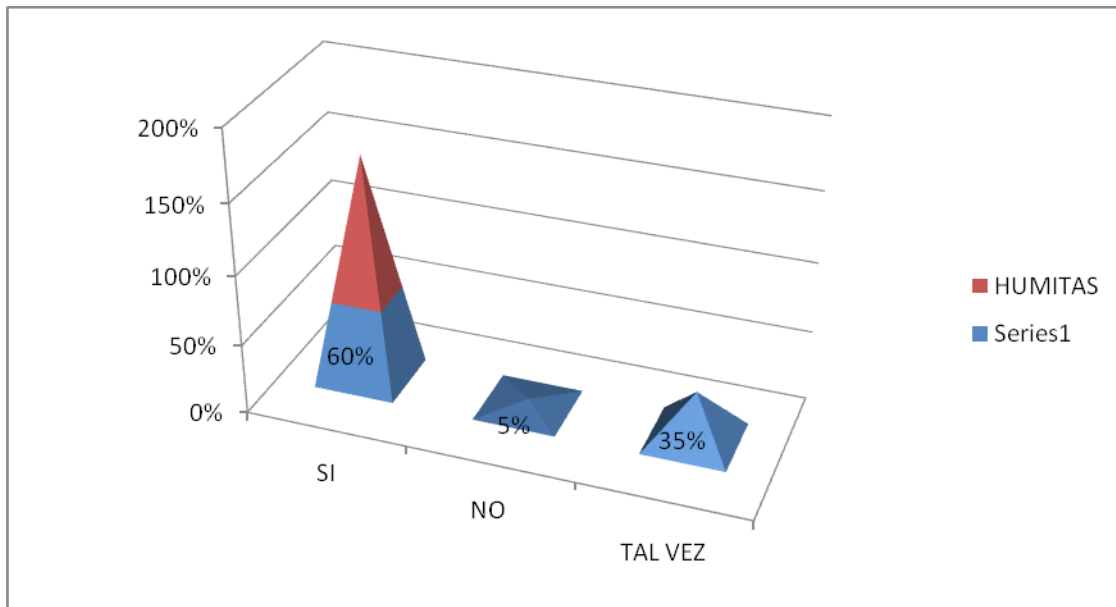
Cuadro 6 Variedades de Presentación

SI	60%
----	-----

NO	5%
TALVEZ	35%
TOTAL	100%

Figura 4 Variedades de presentación.

Fuente: López Solís Janeth Alexandra
Suarez Panchana Segundo Gustavo



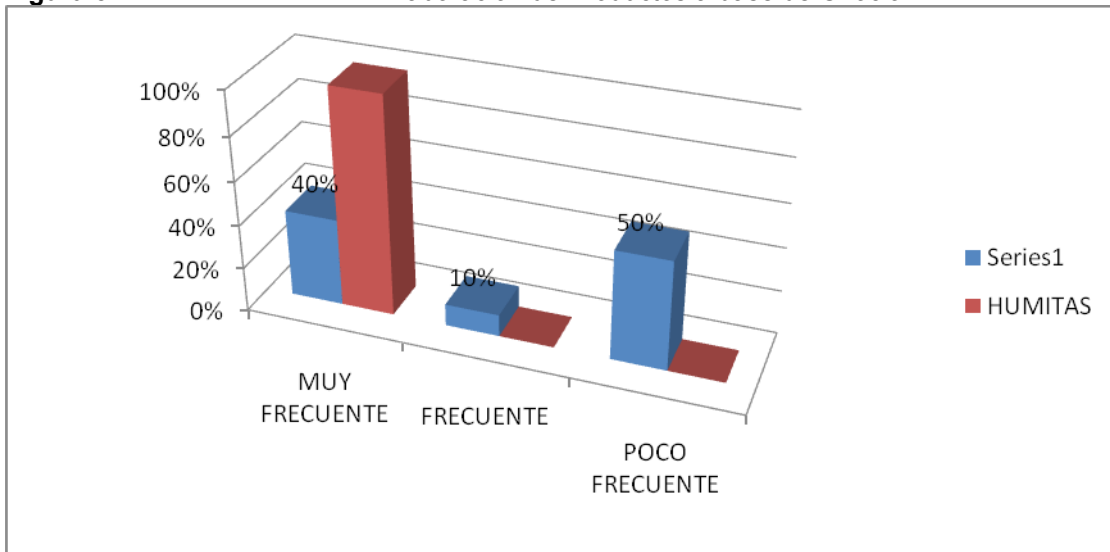
Análisis.- Un 60% opina que le gustarían todas las variedades posibles que se puedan elaborar, un 35% está conforme con los derivados que existen actualmente, y un 5% desconoce el producto.

5.- Con qué frecuencia usted elabora productos a base de choclo en su hogar?

Cuadro 7 Elaboración de Productos a base de Choclo.

MUY FRECUENTE	40%
FRECUENTE	10%
POCO FRECUENTE	50%
TOTAL	100%

Figura 5 Elaboración de Productos a base de Choclo.



Fuente: López Solís Janeth Alexandra
Suarez Panchana Segundo Gustavo

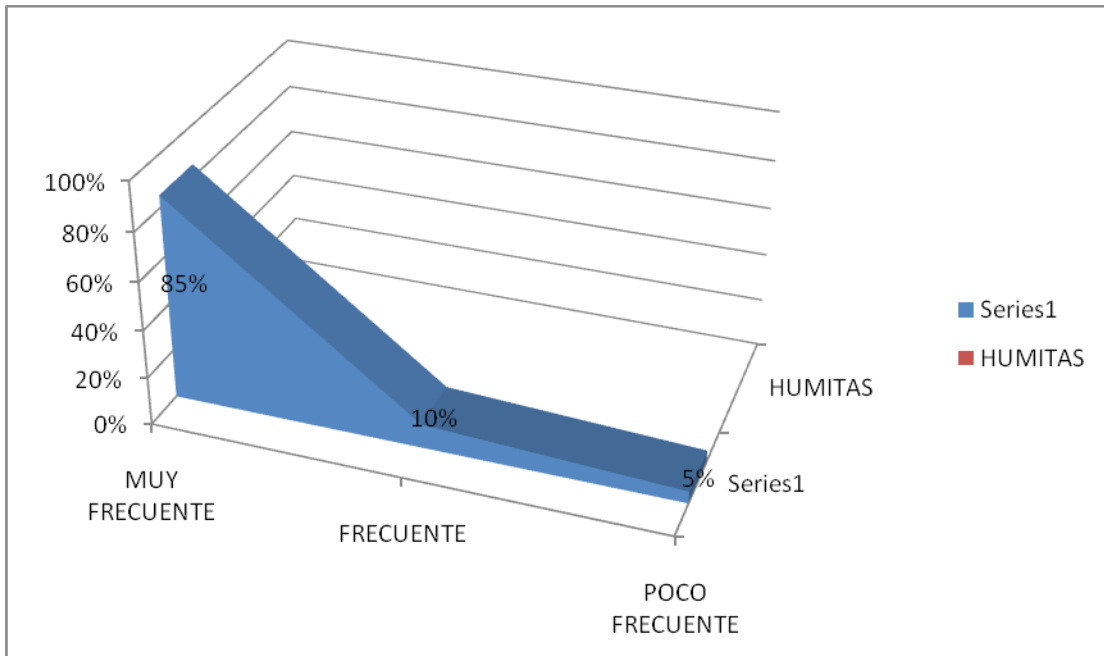
Análisis.- Un 40% lo elabora en el hogar por la facilidad con que se obtiene la materia prima en el mercado y se dedican al comercio, un 10% lo procesan las amas de casa, y el 50% no lo elabora, la compra.

6.- Consume choclo rutinariamente?

Cuadro 8 Consumo de choclo.

MUY FRECUENTE	85%
FRECUENTE	10%
POCO FRECUENTE	5%
TOTAL	100%

Figura 6 Consumo de Choclo



Fuente: López Solís Janeth Alexandra
Suarez Panchana Segundo Gustavo

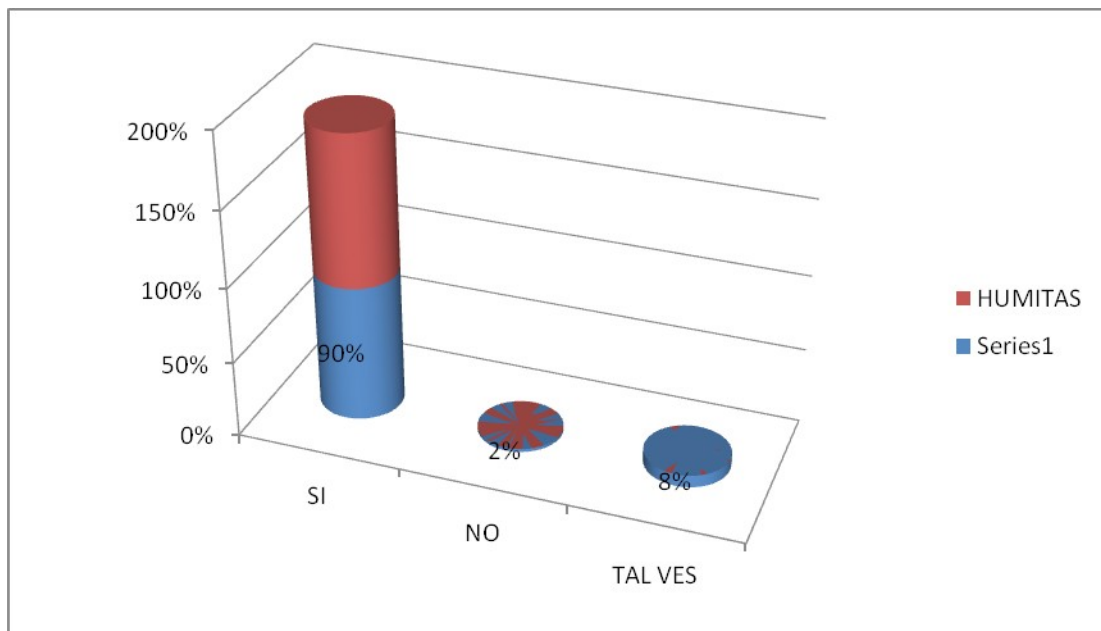
Análisis.- Un 85% consume diariamente en las comidas y otros derivados, el 10% consume como gramínea, y el 5% tiene poca preferencia para este producto.

7.- Estaría usted dispuesto a consumir Humitas en empaques al vacío?

Cuadro 9 Humitas en empaques al vacio.

SI	90%
NO	2%
TALVEZ	8%
TOTAL	100%

Figura 7 Humitas en empaques al vacio.



Fuente: López Solís Janeth Alexandra
Suarez Panchana Segundo Gustavo

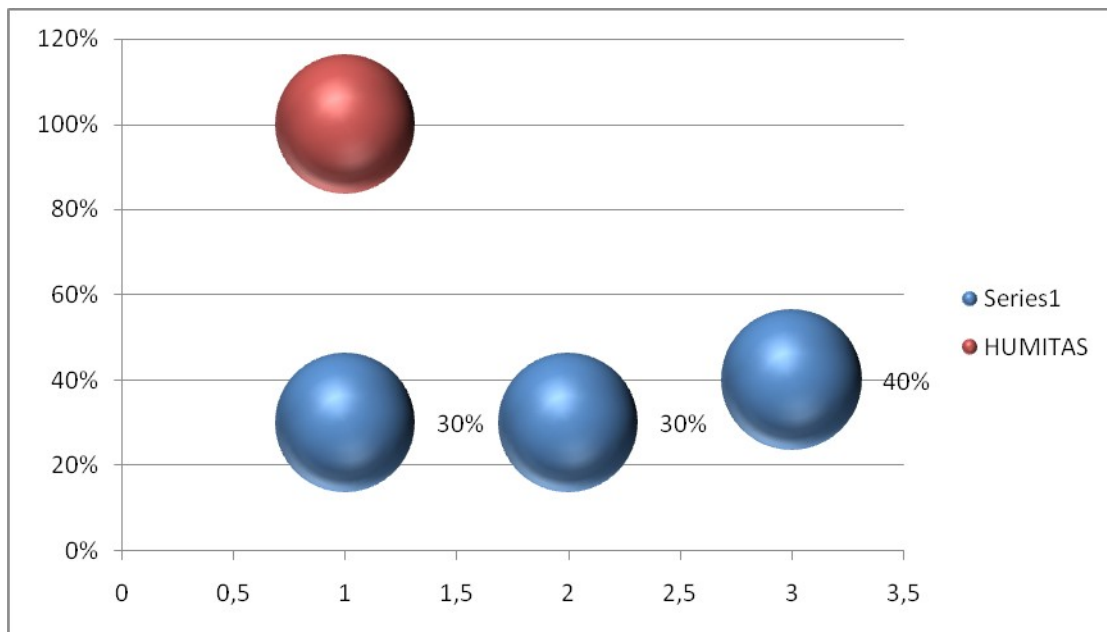
Análisis.- Un 90% opina que en esta forma representa mayor higiene y el tiempo de duración para el consumo sea prudencial, un 8% responde que mientras no se conozca en el mercado puede consumirlo o no, y un 2% contesta que prefiere consumir en su presentación actual.

8.- Cuantas humitas le gustaría en la presentación de empaques al vacío?

Cuadro 10 Presentación de empaques

TRES	30%
SEIS	30%
NUEVE	40%
TOTAL	100%

Figura 8 Presentación de empaques.



Fuente: López Solís Janeth Alexandra
Suarez Panchana Segundo Gustavo

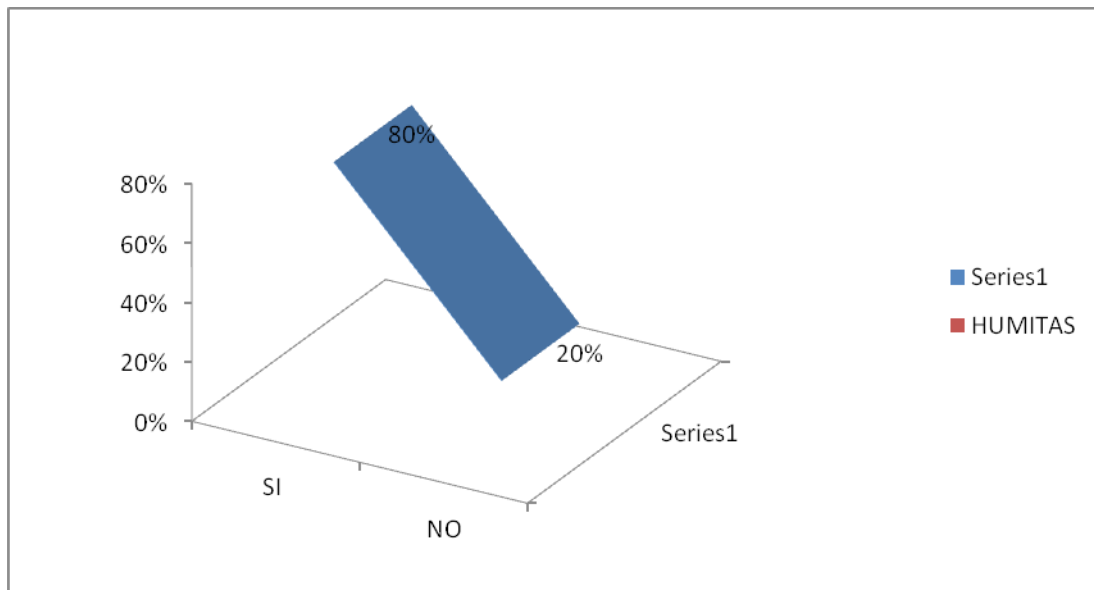
Análisis.- Un 40% considera que tres unidades por presentación sería como forma personal, el 30% opina que seis humitas sería como presentación zicpac para consumo medio, y el 30% cree que de nueve unidades es presentación familiar.

9.- Considera usted importante que estos productos elaborados técnicamente, se comercialicen para consumo humano?

Cuadro 11 Productos elaborados técnicamente

SI	80%
NO	20%
TOTAL	100%

Figura 9 Productos elaborados técnicamente



Fuente: López Solís Janeth Alexandra
Suarez Panchana Segundo Gustavo

Análisis.- Un 80% opina que de esta forma facilitarían su adquisición en supermercados y también se evitarían enfermedades que se producen por la forma de consumo actual, y un 20% le es indiferente esta necesidad.

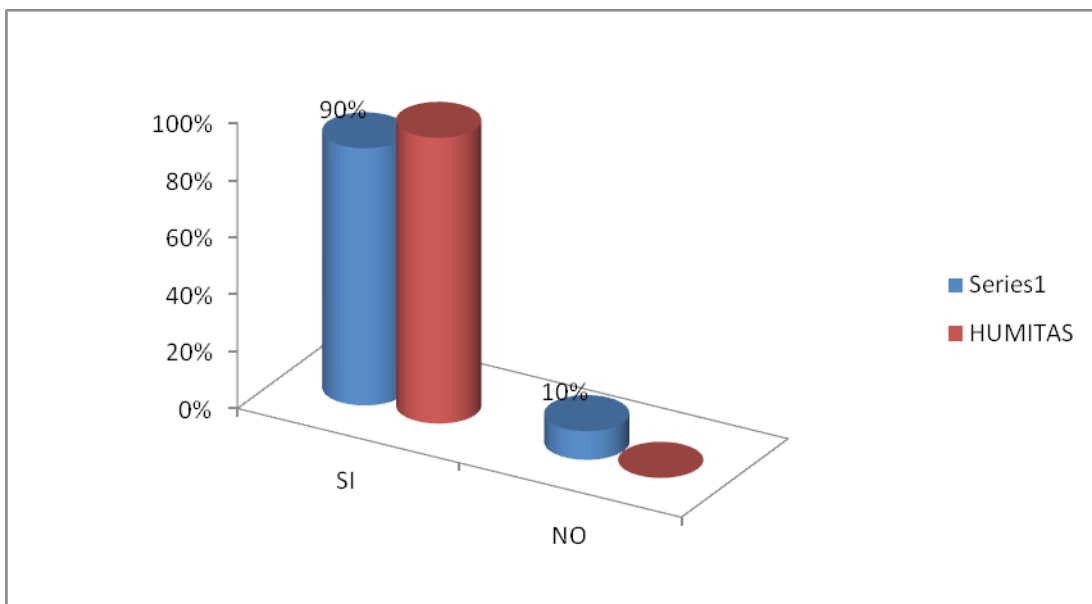
10.- Considera necesario que debería haber vinculación con el Gobierno para la innovación de nuevos productos a base de choclo de los pequeños comerciantes?

Cuadro 12 Innovación de nuevos productos.

SI	90%
NO	10%
TOTAL	100%

Figura 10

Innovación de nuevos productos.



Fuente: López Solís Janeth Alexandra
Suarez Panchana Segundo Gustavo

Análisis.- El 90% considera que toda innovación genera cambios, progreso y rentas por la comercialización de nuevos productos, y un 10% opina que le es indiferente este cambio por el poco consumo.

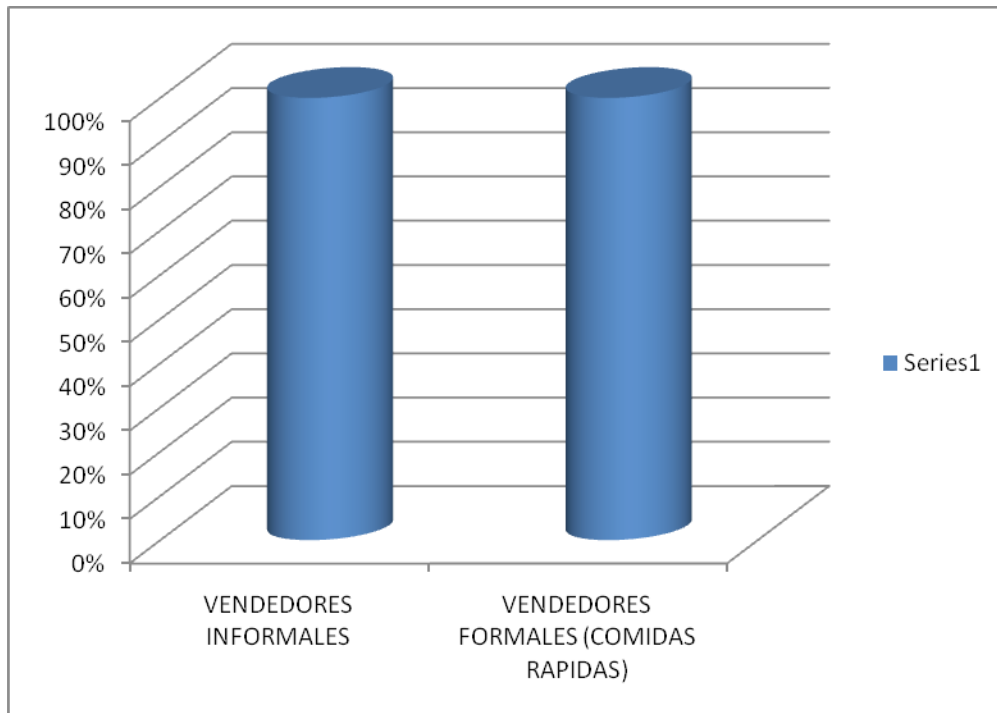
Análisis General.-

Actualmente, en la ciudad de Guayaquil, el consumo de humitas en su presentación rudimentaria tiene una aceptación de un 70% y estos adquieren el producto de vendedores informales y un 30% en establecimientos de comidas rápidas.

Cuadro 13 Humitas

VENEDORES INFORMALES	70%
VENEDORES FORMALES (COMIDAS RAPIDAS)	30%
TOTAL	100%

Figura 11 Humitas.



Fuente: López Solís Janeth Alexandra
Suarez Panchana Segundo Gustavo

4.2.- Análisis Comparativo, Evolución, Tendencia y Perspectiva.-

Actualmente el vendedor informal al distribuir este producto de forma manual se encuentra conforme ya que no tiene una visión hacia la producción tecnológica.

Según criterios investigados creen que de la forma como lo elaboran, distribuyen y comercializan se sienten satisfechos con la demanda que generan y la rentabilidad que producen.

Además ellos ocupan las calles céntricas de la ciudad sin el permiso respectivo para esta labor, también nos indican que dado a la falta de fuentes de trabajo y a la introducción de la tecnología que reemplaza a la mano de obra.

Se ven sujetos a laborar de esta manera, por lo que ellos se autogeneran el empleo que no tienen con frecuencia ni con estabilidad, y consideran que no tienen una organización para que la misma sea sujeto de crédito y pueda ser respaldada por el estado.

En la tentativa de buenos resultados consideramos este proyecto con nueva innovación tecnológica, tiene muchas estrategias para poder mejorar la presentación y calidad de este producto para su distribución, comercialización, que los mismos generen mejores fuentes de trabajo con la percepción de obtener ingresos más rentables.

Esto implantará nueva innovación de mercado de comida típica con la posibilidad de brindar un mejor servicio y calidad para nuestra gastronomía, que a la vez brinde seguridad ante la higiene y salubridad, para que la comunidad pueda adquirir el mismo a determinados precios asequibles.

En la última década en Guayaquil se ha desarrollado procesos de reordenamiento de los cuales vendedores informales han pasado a formal, lo mismo sucederá con la innovación del comercio de humitas.

Ya que se puede crear una red de mercado autorizados.

4.3.- Resultados.-

Según encuesta realizada la ciudadanía guayaquileña, en su mayoría conoce el valor nutritivo de las humitas a base de choclo por su valor vitamínico, diurético, fibras, hidratos de carbono etc., que benefician a la salud, además reconocen el exquisito sabor y que su valor módico es asequible para todo tipo de economía., Además se ha comprobado que el choclo es parte de la comida diaria, por lo que podemos concluir que este

tipo de alimentos lo consume gran parte de la población el mismo que fluctúa entre las edades de 15 a 65 años.

Con la nueva presentación de Humitas según encuestas, se puede obtener una aceptación de parte del consumidor por la higiene que representa el mismo, cuyos resultados se obtienen aplicando las nuevas técnicas modernas de elaboración la misma que está dada con tratamiento de maquinaria adecuada.

Como es el tratamiento con maquinaria empaquetadora al vacío y selladora del producto, además el consumidor prefiere que, una vez elaboradas y estén a la venta, su empaque de presentación sean de tres, seis y nueve unidades, y que estas se puedan obtener en los supermercados, locales de comidas rápidas y autoservicios y otros que se encuentran en la ciudad, además sugieren que el tiempo de duración para el consumo sea de lapso prudencial.

Además para que el objetivo se cumpla se necesita de apoyo financiero para fomentar este comercio, necesitamos tener el respaldo gubernamental para impulsar esta técnica, actualmente a través de la Corporación Financiera Nacional (CFN), es el organismo encargado de facilitar préstamos a pequeños comerciantes, para impulsar negocios de esta índole para la producción y comercialización.

4.4.- Verificación de Hipótesis.-

Cuadro 14

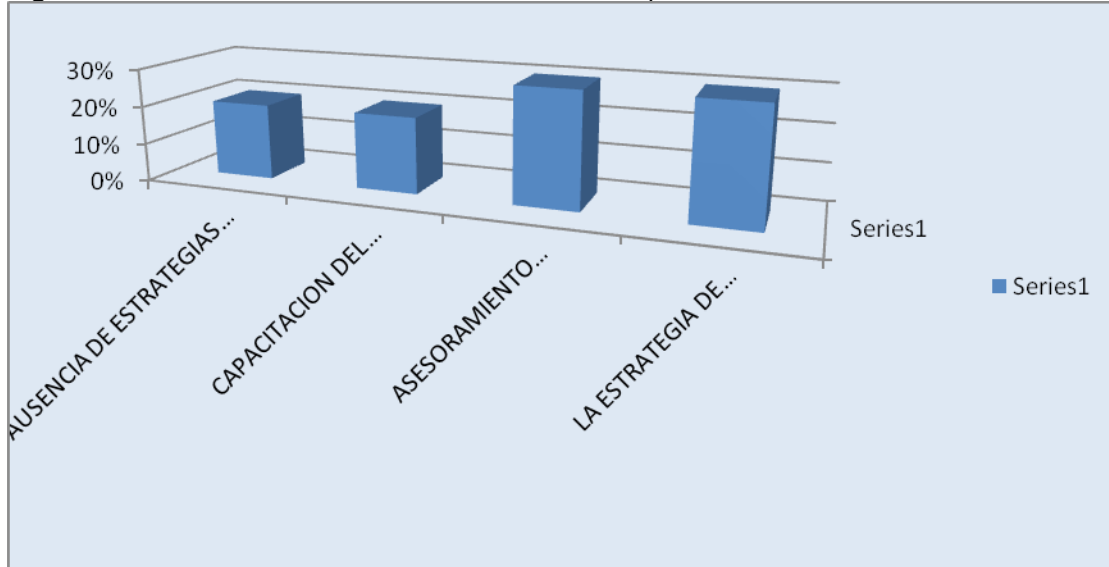
Análisis General de Hipótesis

AUSENCIA DE ESTRATEGIAS EN DESARROLLO DE MERCADOS	20%
CAPACITACION DEL COMERCIO FORTALECE INNOVACIONES TECNOLIGICAS	20%
ASESORAMIENTO FINANCIERO AYUDA A DESARROLLO EMPRESARIAL	30%
LA ESTRATEGIA DE MARKETIN AYUDAR A CONOCER NUEVOS	30%

PRODUCTOS	
TOTAL	100%

Figura 12

Análisis General de Hipótesis



Fuente: López Solís Janeth Alexandra

Suarez Panchana Segundo Gustavo

4.4 VERIFICACION DE LAS HIPOTESIS

HG: La existencia de la innovación tecnológica en productos alimenticios incrementará beneficios para la salud del consumidor

VI: Innovación tecnológica en productos alimenticios

VD: Beneficios para la salud del consumidor

El desarrollo tecnológico actual, nos da facilidades para que innovemos productos nuevos con garantía higiénica en bien de la salud alimentaria del consumidor.

HP1: La gestión innovadora ocasionará incremento de tecnología en la producción de alimentos en el mercado

VI: Gestión innovadora

VD:Incremento de tecnología

Actualmente se necesitan de nuevas técnicas innovadoras, ya que son ellos los que desarrollan nuevas estrategias y obtienen ventajas que ofrece la tecnología actual para el sistema alimentario,

HP2: La venta de productos de informales ocasiona el no desarrollo comercial de productos alimenticios

VI: Venta de productos

VD:Desarrollo comercial de productos alimenticios

Actualmente existen la venta productos alimenticios elaborado de forma artesanal, esto ocasiona que el comercio no se despliegue con formalidad.

HP3: El cuidado de la salud, sería el esquema adecuado para incentivar al consumidor en sus hábitos alimenticios.

VI: cuidado de la salud

VD:esquema adecuado para incentivar al consumidor

La higiene es elemental para la salud, al ingerir alimentos, por lo que un esquema adecuado es incentivar al consumidor del cuidado respectivo

HP4: La nueva estrategia para conocer un producto sería la publicidad a través de páginas web.

VI: Estrategia para conocer un producto

VD: Publicidad en páginas web

Actualmente las redes sociales web, es una acertada opción para publicidad eso significa ahorro de gastos empresariales en este rubro, y podemos conocer con más facilidad productos nuevos de mercado

CAPÍTULO V

PROPUESTA

En las encuestas realizadas en la ciudad de Guayaquil a personas de 15 y 65 años de edad (promedio), se puede establecer, previo al análisis respectivo, referente al consumo de Humas que existe gran aceptación de la ciudadanía por lo que, nos vemos precisados en nuestra propuesta, la misma que está aplicada con tecnología actual, en su presentación y comercialización, nuestro propósito es brindar deleite al consumidor que deguste de este alimento

5.1. Tema

Producción y comercialización de Humas al vacío en la ciudad de Guayaquil, año 2012.

5.2.- Fundamentación

Almacenar.- Poner o guardar en almacén.

Ascensión.-Acción y efecto de ascender

Botánico.- Es el estudio de los vegetales bajo todos sus aspectos, lo cual incluye descripción, clasificación, distribución y su reproducción morfológica

Científico.-Perteneciente o relativo a la ciencia

Creencias.-Firme asentimiento y conformidad con algo

Comercio.-Negociación que se hace comprando y vendiendo o permutando géneros o mercancías

Cosecha.- Producto que se obtiene de dichos frutos mediante el tratamiento adecuado.

Comunidad.-Conjunto de las personas de un pueblo, región o nación.

Experimentales.- Está basado en la experiencia.

Normas.- Son reglas de conducta que nos impone un determinado modo de obrar o abastecernos.

Fenómenos.- Toda manifestación que se hace presente a la consciencia de un sujeto y aparece como objeto de su percepción.

Hipótesis.- Es lo que se supone y a lo que se le otorga un cierto grado de posibilidad para extraer de ello un efecto o una consecuencia.

Inflorescencias.- Es el orden con que aparecen agrupadas las flores en una misma rama.

Neolítico.-Se dice del último período de la Edad de Piedra, que supuso una revolución en muchos aspectos de la vida del hombre

Presión.-Acción y efecto de apretar o comprimir.

Subsistencia.-Vida, acción de vivir un ser humano

Tecnológico.-Perteneciente o relativo a la tecnología

Tecnológicos.- Conjunto de conocimientos técnicos, ordenados científicamente.

Vacío.-Sin aire- oxígeno

Esto permite diseñar y crear bienes y servicios que facilitan la adaptación al medio ambiente y satisfacer tanto las necesidades esenciales como los deseos de las personas

Tradicional.- Que sigue las ideas, los usos o las costumbres del pasado o de un tiempo anterior.

Lípidos.- Sustancia orgánica insoluble en agua que contiene gran cantidad de energía química y cuyas principales funciones son:

- ✓ Base estructural de membranas celulares.
- ✓ Recubrimientos protectores.
- ✓ Depósitos de reserva.
- ✓ Formas de transporte de energía y aislantes térmicos

Cereal.- Conjunto de semillas de plantas

Hidratos.- Son las sustancias orgánicas compuestas por hidrógeno, oxígeno y carbono.

Potasio.- El potasio es un mineral que tiene muchas propiedades pero es muy conocido por compensar el déficit producido por la toma de laxantes y diuréticos.

Calcio.- El calcio es un mineral esencial muy importante para tener unos huesos y dientes fuertes.

Fosforo.- El Fósforo es un mineral que tiene muchas propiedades pero es muy conocido por ser muy bueno para nutrir nuestro cerebro mejorando nuestra memoria.

Dieta.-Una dieta es el conjunto de las sustancias alimenticias que componen el comportamiento nutricional de los seres vivos.

Grano.- Semilla de los cereales, de las especias, de otras plantas

Glucosa.- La glucosa es la principal fuente de energía para el metabolismo celular.

Forraje.- Que se utilizan para alimentar al ganado empleando los frutos, las hojas u otras partes comestibles

Energético.- Se refiere a la cantidad de energía necesaria para la fabricación y suministro de un producto, material o servicio desde la extracción de la materia prima hasta su desecho o eliminación.

Origen.- De donde proviene.

Administración.- Como disciplina y como proceso

5.3.- Justificación.-

La Producción y Comercialización de humas al vacío a base de choclo se elabora bajo un estricto control de higiene, el mismo que evita que el consumidor tenga riesgos de salud al ingerirlos.

Ventajosamente hoy en día tenemos la tecnología avanzada por lo que debemos aprovechar el beneficio que esta nos brinda, y podemos solucionar el consumo de este producto elaborándolo higiénica y tecnológicamente.

Por lo que estamos contribuyendo a la creación de fuentes de trabajo, que hoy en día es muy necesario en nuestra ciudad, además nuestro producto

está valorado a un precio accesible al mercado cuyo valor asciende a ochenta y dos centavos de dólar por unidad de consumo.

El choclo es rico en numerosos minerales, tales como el hierro, fósforo, potasio y magnesio y posee grandes cantidades de vitaminas del grupo B, un 78% de agua, carbohidratos, proteínas, fibras, ácido fólico, azúcares y almidón.

Estos nutrientes son esenciales para el organismo, lo que convierte al choclo en un alimento indispensable, completo y muy nutritivo.

Las ventajas de consumir choclo al ingerir esta planta, estamos incorporando energía a nuestro cuerpo y favoreciendo el funcionamiento del mismo.

Asimismo, el maíz tierno funciona perfecto como laxante, diurético y, ayuda a adelgazar, puesto que posee sólo un 8% de grasas.

Su contenido de fibras nos brinda la sensación de saciedad o llenura y ayuda a evitar los problemas de estreñimiento intestinal.

El ácido fólico que posee contribuye con la formación y desarrollo del sistema óseo. Por ello, es fundamental para los bebés y las embarazadas.

5.4. OBJETIVOS

5.4.1. Objetivo General de la Propuesta.-

Nuestro propósito es alcanzar un sistema de producción al vacío adecuado en la elaboración de humas, mediante un tratamiento industrial aplicado con los últimos avances tecnológicos lo que generará como resultado, nueva presentación en su comercialización, incentivará al consumidor a mejorar sus hábitos alimenticios en bien de su salud, además de cumplir con las normas de higiene, forjará el comercio en los mercados competitivos por la calidad del producto.

5.4.2.- Objetivos Específicos de la Propuesta.-

Contribuir a que, el consumidor al degustar no corra el riesgo de enfermedades de tipo infeccioso. Ofrecer un producto de primera calidad al vacío, bajo normas de higiene.

Fomentar publicidad para que las personas conozcan los beneficios que se obtienen al consumir el producto en empaque al vacío, a diferencia de su consumo actual. Contiene valor vitamínico como hidrato de carbono, grasas, fosforo, hierro, potasio, vitamina B1(tiamina), B7(biotina), B9 (ácido fólico)

5.5.- UBICACIÓN

Se requiere para este proyecto un local para su funcionabilidad, donde se disponga de un área para cocina, almacén oficina administrativa y otros,

Para distribución y comercialización del producto, el mismo que ofrezca ventajas emprendimientos y oportunidades para el desarrollo comercial, por lo que hemos elegido la siguiente ubicación como área estratégica por su afluencia de comercio y de personas que existe en el mismo, cuya ubicación es como sigue:

Ubicación:

País: Ecuador

Provincia: Guayas

Cantón: Guayaquil

Ciudad: Guayaquil

Empresa: “Umasa Cía. Ltda.”

Tipo de Institución: Compañía Limitada

Ubicación: Ciudadela Alborada 10ma. Etapa Mz-108 S-25

Croquis de Ubicación



Logotipo de la Compañía



5.6. FACTIBILIDAD.-

5.6.1.- Administrativo.-

Nuestro negocio es una pequeña microempresa destinada a la producción, y comercialización de productos derivados del choclo con su especialidad en humitas, está dirigida al consumidor que deguste de este producto, por su higiene y calidad de elaboración con la finalidad de una alimentación sana.

Con este propósito estamos lanzando el producto para que sea reconocido en el mercado de toda la ciudadanía guayaquileña la misma que será accesible, a un precio adecuado y que en su comercialización tenga una transparencia con nuestros clientes y proveedores en los cumplimientos de nuestras actividades.

También es nuestro afán su presentación la misma que está aplicado a las normas de higiene en su preparación, además de la imagen profesional en la presentación del recurso humano.

Luego de lograr una alta eficiencia con nuestros clientes mejoraremos la calidad del producto, esto aumentará nuestras ventas y estaremos dentro de la competencia del mercado.

En lo que a equipos y maquinarias se refiere estaremos adquiriendo activos de última tecnología los mismo que arrojaran mejoras del producto tanto en calidad como en volumen.

5.6.2.- Legal.-

Para el correcto funcionamiento de la empresa debemos cumplir con los requisitos legales y necesarios que establecen las leyes actuales para el cumplimiento de nuestra labor y el trabajo a desempeñar con nuestro capital.

La actividad de nuestro negocio es la producción y comercialización de humitas en empaque al vacío lo que implica que requerimos de un capital. \$60.000,00 el mismo que comienza como toda etapa inicial de proyecto para obtener la suficiente experiencia en la actividad económica por lo que se requiere de los requisitos legales que a continuación se detallan:

- ✓ Ruc actualizado.
- ✓ Permiso Anual de Funcionamiento (Patente Municipal)
- ✓ Permiso de Cuerpo de Bomberos.
- ✓ Permiso de Funcionamiento otorgado por la Dirección Provincial de Salud.

Referente a RUC actualizado con el Servicio de Rentas Internas, este se efectúa para registrar la nueva actividad a incrementar en la empresa y cumplir con los impuestos que representen los mismos.

Requisitos SRI, incremento de actividades en el RUC:

- 1.- Copia de la escritura de la compañía.

2.- Copia de Cédula de Identidad y Certificado de Votación de los representantes legales.

3.- Copia del RUC.

4.- Incremento de actividad (mencionar la actividad).

5.- Firma del representante legal.

El Permiso Anual de Funcionamiento se registra en el municipio de nuestra localidad para el desarrollo normal de las actividades.

Requisitos para la obtención de Registro de Patente otorgado por el Municipio de Guayaquil:

1.- Certificado provisional o definitivo emitido por el Benemérito Cuerpo de Bomberos de Guayaquil por cada uno de los establecimientos que la persona natural o jurídica posea dentro del Cantón Guayaquil.

2.- La última actualización del Registro Único de Contribuyentes (R.U.C.). Este requisito no será necesario en el caso de inicio de actividades por parte de la persona natural o jurídica solicitante.

Sólo en el caso de inicio de actividades, las personas jurídicas deberán presentar la Escritura de Constitución correspondiente, así como el nombramiento del representante legal (vigente) y la cédula de identidad y certificado de votación del mismo.

3.- Las personas naturales deberán presentar copia de la cédula de identidad y el certificado de votación.

4.- Declaración del Impuesto a la Renta y a las personas no obligadas a declarar este impuesto, las declaraciones del impuesto al Valor Agregado, del último ejercicio económico exigible.

Este requisito no será necesario en el caso de inicio de actividades por parte de la persona natural o jurídica.

5.- Formulario "Solicitud para Registro de Patente Municipal" (No es necesario comprar la Tasa de Trámite Municipal para el pago de Patente, ya que este valor se recaudará con la liquidación de dicho impuesto).

6.- Sólo en el caso de que la persona natural o jurídica ejerza el comercio en varios cantones, deberá presentar el desglose de ingresos por cantón firmado por un contador.

7.- Si la persona que realiza el trámite no es el titular del negocio deberá presentar su copia de cédula y certificado de votación junto con una carta de autorización del titular del negocio, debidamente notariada.

Cuerpo de Bomberos, requisito indispensable para situaciones de emergencia como incendios y obligatorio en la actualidad.

Permiso Benemérito Cuerpo de Bomberos (Guayaquil)

1.- Copia del RUC (Registro Único de Contribuyente) donde conste el establecimiento con su respectiva dirección y actividad.

2.- Original y Copia de la factura de compra o recarga del extintor, la capacidad del extintor va en relación con la actividad y área del establecimiento.

3.- Copia de la Calificación Artesanal en caso de ser artesano. (Dependiendo de la actividad si lo requiere)

4.- Autorización por escrito del contribuyente o de la compañía indicando la persona que va a realizar el trámite y copia de las cédulas de identidad de la persona que lo autoriza y del autorizado.

5.- Si el trámite lo realiza personalmente, adjuntar copia de la cédula de identidad.

Referente al Permiso de la Dirección Provincial de Salud, es requisito indispensable para garantizar la higiene con la que se elabora nuestro producto.

Requisitos para inscripción de Productos Nacionales:

1.- Solicitud dirigida al Director provincial de Salud del Guayas.

2.- Registro Único de Contribuyente

3.- Cédula de Ciudadanía

4.- Certificado de votación

5.- Certificado del Cuerpo de Bomberos

6.- Copia de los Certificados de Salud de los trabajadores

7.- Traer por duplicado en carpeta manila con copia de solicitud..

5.6.3.- Presupuestario.-

Nuestro presupuesto asciende al valor de \$68,000,00 y está conformado por adquisiciones de maquinarias, vehículos, muebles y enseres, gastos de administración y utilitarios necesarios para la operación inicial, por lo que se tiene previsto la financiación con la Corporación Financiera Nacional CFN para el inicio de actividades.

5.6.4.- Técnico.- La aplicación de nuestro proyecto implica la utilización de maquinaria de última tecnología como es una empacadora envasadora al vacío de doble cámara con estructura de acero inoxidable con sistema de inyección a gas para capacidad de producción de 480 unidades por hora. Un equipo codificador automático para la impresión de etiquetas y registro de seguridad del producto,

También utilizaremos una banda automática transportadora de alimentos y un equipo de refrigeración para conservación de productos, además del personal entrenado para el manejo de la misma.

5.7. Descripción de la Propuesta.-

Plan de Ejecución.- Para elaborar el producto humitas a base de choclo en empaque al vacío se requiere de los siguientes ingredientes para elaborar las mismas:

- ✓ Mazorcas de maíz frescos con hojas
- ✓ Cebolla blanca picada
- ✓ Mantequilla ablandada
- ✓ Polvo de hornear
- ✓ Huevos
- ✓ Harina de maíz
- ✓ Queso mozzarella
- ✓ Agua
- ✓ Sal o azúcar al gusto

Preparación:

Se quitan las hojas verdes y el pelo de choclo teniendo cuidado de que las hojas queden enteras, se colocan las hojas en una olla grande durante un minuto, luego se retira las hojas del agua y se las escurre. Se corta los granos del choclo y se coloca la mitad de estos y la cebolla blanca en la

licuadora y se mezcla a velocidad media hasta obtener una consistencia homogénea como sigue:

Licuadora industrial



27

Características:

- ✓ Batidora. Capacidad 20 litros. Americana.
- ✓ Datos Técnicos:
- ✓ Cualificación: Certificación ISO-9001
- ✓ Voltaje: 110 v. Frecuencia: 60Hz. Motor Power: 0.37 Kw. Velocidad (Revoluciones x minuto)
- ✓ Batidoras industriales.- De tres velocidades, tres implementos de batido estos son gancho para masas duras, batidor plano o escudo y globo para masas livianas. Recipiente removible de acero

Luego se vierte la mezcla en un recipiente grande y se coloca el resto de los granos, la mantequilla el polvo de hornear, los huevos y la harina de maíz en la licuadora.

²⁷ Licuadora – Industrial - www.ecuapack.com

Se mezcla hasta que la consistencia sea homogénea y agregarle la mezcla anterior más queso mozzarella y la masa quedará espesa pero no se endurecerá.

Se colocan 2 hojas de choclo en la superficie de trabajo, de modo que queden un poco supuestas a lo largo, con una cuchara coloca la preparación sobre la mitad inferior de las hojas, dobla la parte superior sobre el relleno, dobla por la mitad de izquierda a derecha y luego de derecha a izquierda (debe quedar abierto uno de los extremos de cada humita).

Se repiten estos pasos con las hojas de choclo restante y el resto de la preparación luego se amarran con tiritas delgadas hechas con las mismas hojas de modo que no se abran los lados doblados.

Llena una olla grande de agua forra el cesto de cocción con la mitad de las hojas del choclo restantes coloca el cesto en la olla, coloca las humitas en forma vertical dentro de la olla con sus extremos abiertos hacia arriba cubre con el resto de las hojas luego tapar la misma y dejar que hierva el agua a fuego alto.

Luego se reduce el fuego a bajo déjalas coser al valor por el lapso de 30 minutos o hasta que estén firmes. La cocción se elabora en cocina industrial de 4 hornillas grandes, como se muestra:

²⁸ Cocina Industrial



²⁸Cocina – Industrial/www.equi

Características:

- ✓ Cocina profesional
- ✓ A gas. línea n700. de sobremesa.
- ✓ 4 hornillas con piloto.
- ✓ Plano de trabajo en acero inoxidable de 1,5 mm.
- ✓ Potencia: 22 kw-gas.
- ✓ Peso: 83,6 lbs.
- ✓ Medidas exteriores: 80 x 70 x 25

Para la conservación del producto se aplicará el siguiente preservante Metabisulfito Sódico, es un polvo blanco inestable que al reaccionar con el oxígeno forma el Sulfato de Sodio el mismo que en condiciones ácidas forma el Ácido Sulfúrico el mismo que actúa como conservante.

Metabisulfito Sódico



29

Fuente:

Composición Química del Persevante:

Nombre Químico: Bisulfito de sodio en polvo, Bisulfito seco, Piro-sulfito de Sodio.

Fórmula Química: $\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$.

Aspecto: Pequeños cristales blancos, aciculares de fluidez libre.

Presentación: Bolsas de polietileno por 25kg y bolsones de 700 a 1000kg.

¿Por qué conservamos los Alimentos?

Se define generalmente como el método empleado para conservar el estado existente de los alimentos, para prevenir posibles daños debido a la acción de agentes químicos (oxidación), físicos (temperatura y luz) o biológicos (microorganismos).

Esto permite que los alimentos se conserven, por lo que su función principal es retrasar el deterioro de los mismos y evitar alteraciones en su sabor o en

²⁹Preservante/ www.juanmessina.com.ar/espaniol/metabisulfitodesodio.htm

su aspecto, brindando seguridad al consumidor y evitando la toxicidad del producto.

Para retrasar el deterioro de los alimentos por la acción de microorganismos empleamos sustancias antimicrobianas para prevenir o retardar el desarrollo y la proliferación de bacterias, los compuestos sulfatados como es Metabisulfito Sódico se usa para evitar la aparición de bacterias en los productos en empaques al vacío.

Los alimentos producidos en el mundo se pierden por la acción de microorganismos y estos alterados, pueden resultar perjudiciales para la salud del consumidor por lo que nuestro primer propósito debe ser evitar el deterioro.

Los alimentos en mal estado pueden llegar a ser extremadamente peligrosos ya que estos adquieren la “toxina botulínica “ generada por bacteria Clostridium, Botulinum que se encuentra presente en los alimentos mal esterilizados así como en productos mal envasados.

Luego de la prevención y aplicación de este perseverante (Metabisulfito Sódico), continuamos con el proceso de producción de humitas por lo que se procede a quitar las hojas de cocción.

Estas son enviadas a la envasadora y selladora a través de una banda esterilizada transportadora de alimentos, la misma que opera electrónicamente y que detallamos a continuación

Banda transportadora de alimentos.



Características:

Banda transportadora en acero inoxidable, para procesos de alimentos. Una vez cocido el producto el siguiente paso es envasarlo al vacío, que es un método de conservación que se basa en la extracción del oxígeno que rodea al producto en su envoltura consiguiendo mantener por más tiempo sus características físicas, químicas, y propiedad del mismo.

Ya que previene la oxigenación, el moho y la descomposición originada por la presencia de micro organismos, La máquina lo procesa con su cámara y campana exterior de alta producción y resistencia y tiene como característica: una funcionalidad estupenda de fácil manejo y de mantenimiento, para el envasado utilizamos una película film plástico que es de tres a siete capas compuestas, o también podemos hacerlo en aluminio el mismo que es utilizado para alimentos pre- cocidos o cocinados por lo que detallamos el equipo en mención.

El siguiente proceso es etiquetar el producto el mismo que utiliza tinta sólida calificada por su alta definición, impresión y secado instantáneo, fuerte adhesión y disponible en colores negro, rojo y blanco en el mismo se

³⁰Banda transportadora de alimentos/ negocios.maquina@gmail.com

imprimirá fecha de elaboración y caducidad además de la barra de seguridad con el código del producto, este equipo funciona automáticamente y es de alta velocidad más de 30 ensambles por minuto.



Cuadro 15 Características Máquina Etiquetadora y Selladora

VOLTAJE	AC 220/60 HZ.PH
POTENCIA DE MOTOR (W)	1500
POTENCIA DE SELLADO	750
PRESION DE SELLADO (W)	1
NUMERO DE BARRAS DE SELLADO	2 EN CADA CAMARA
DIMESION DE CADA CÁMARA	580x475x 170 mm
LARGO DE SELLADO BARRA (mm)	10mm
ANCHO DE SELLADO (mm)	10mm
MEDIA DE BOMBA DE VACÍO (m3/h)	20 CBM CADA BOMBA
DIMENSION DE MÁQUINA	1300x610x990 mm
PESO NETO MÁQUINA	220 KG
MATERIAL CUBETA Y EXTERIOR	ACERO INOXIDABLE 304

Fuente: López Solis Janeth Alexandra
Suarez Panchana Segundo Gustavo

Luego de estos procesos el producto es almacenado en refrigeración para su conservación y comercialización para lo cual utilizamos un equipo de refrigeración para productos alimenticios.

**Características:**

- ✓ Vitrina frigorífica 374 litros color blanco
- ✓ Vidrio panorámico
- ✓ Parrillas metálicas regulables reforzadas
- ✓ Control de temperatura
- ✓ Desempañador
- ✓ Luz interior
- ✓ Ruedas
- ✓ alto 169 x ancho 73 x prof. 68 cm.

La ejecución tanto de la producción como la parte administrativa se cuenta con el siguiente personal.

Personal:

1 administrador

1 contador

- 1 secretaria - cajera
- 1 vendedor de mostrador
- 1 Chofer
- 7 personas de apoyo en elaboración del producto
- 1 conserje

Funciones del Administrador:

Gestiona el funcionamiento, tanto del área administrativa como la operativa, también está encargado de las adquisiciones de insumos y de materia prima que requieren para el manejo del negocio, además es de su responsabilidad el contacto financiero con un banco de la localidad a fin de que represente como firma autorizada para las transacciones que genera nuestra actividad.

Contador:

Se encargará de la contabilidad y controlará las entradas y salidas de dinero, tanto por ventas, compras y por gastos administrativos, además de las declaraciones de impuestos que se generen por las leyes actuales.

Secretaria- Cajera:

Tiene la responsabilidad en la recepción de órdenes de pedido, cobros a clientes, despachos de pagos a proveedores, control del área de caja y demás funciones administrativas a fines a su función.

Vendedor de mostrador:

Tiene las funciones de los despachos de pedido de clientes, y atención al público en las ventas de mostrador.

Chofer:

Será responsable de los pedidos que salen del almacén para las entregas a nuestros diferentes clientes, también del estado y conservación del vehículo entregado por la compañía para el desempeño de sus funciones.

Personal de apoyo:

Estarán dedicados a esta función siete personas las mismas que laborarán en el área de producción como es el procesamiento, cocción, envasado, etiquetado y depositado en el lugar de conservación que dispone la compañía para el producto.

Conserje:

El desarrollo de esta función se basa que su responsabilidad está dada por las obligaciones varias, administrativas que suceden en el desarrollo diario de la actividad empresarial.

El personal para su funcionabilidad estará sujeto al Reglamento Interno establecido por la empresa con el fin de que se establezcan los objetivos trazados y se cumplan con las leyes laborales vigentes en el país.

Instrumentos a utilizar:

Para el proceso administrativo se utiliza computadora de escritorio, con software e impresora para el manejo del sistema contable, y despacho de mercadería.

Internet de banda ancha fija para comunicación con los clientes.

Radio comunicador para reporte del vehículo de la compañía cuando este se encuentre fuera de oficina.

En la parte operativa se utiliza utensilios de cocina, removedores de materia prima, uniformes para el personal de producción, moldes para medida estándar del producto.

Es espacio físico:

Para la ejecución de la actividad disponemos de un área de 120 metros cuadrados

Cuando va iniciar la ejecución?

Se tiene previsto para ejecutar la acción de este proyecto, tener el respaldo de las Instituciones del Estado que actualmente mantienen programas de desarrollo para la micro empresa como es la Corporación Financiera Nacional.

La misma que luego de efectuada de la solicitud y luego aprobada la misma se tiene previsto iniciar las operaciones a partir de Octubre del año 2012.

5.7.1. Actividades.-

Para la implementación de nuestra propuesta tenemos planificado la financiación de un préstamo a la Corporación Financiera Nacional que es el ente designado por el Estado.

El mismo que financia las innovaciones de la pequeña empresa a nivel nacional, y brinda asesoramientos mercantiles, presupuestarios y estudios de factibilidad para estos proyectos.

Nuestra planificación, previo a estudio, asciende al valor de sesenta y dos mil 00/100 dólares (\$62,000.00) el mismo que está financiado para su cancelación en cinco (5) años plazo al 9.85% de interés anual.

Será utilizado para la adquisición del equipo, maquinaria, y otros implementos necesarios para el inicio de nuestra actividad, tal como lo demuestra el **anexo 7**.

5.7.2.- Recursos, Análisis Financiero.

5.7.2.1.- Recursos Humanos.- El personal con que cuenta la compañía para el desarrollo de nuestra actividad asciende a un total de 13 personas las mismas que desempeñaran los cargos de administrador, contador, cajera, vendedor de mostrador, personal de producción, chofer y conserje. (**ver anexo 4**)

5.7.2.2.- Recursos Materiales.

Los materiales a utilizar para la ejecución del proyecto se detallan a continuación:

Cuadro 16 Recursos Materiales

MATERIALES	
DESCRIPCIÓN	VALORES
Internet	100,00
Consumo Celular	20,00
Copias	20,00
Transporte	70,00
Impresiones	40,00
Refrigerios	120,00
Utiles de Oficina	60,00
Pendrive	20,00
Tinta de impresora	30,00
Cd	5,00
Imprevistos	100,00
TOTAL	585,00

Fuente: López Solis Janeth Alexandra

5.7.2.3.- Recursos Financiero.

Para el recurso financiero se requiere de financiación, por lo que gestiona un préstamo a la corporación financiera nacional por un valor de \$62.000,00 (SESENTA Y DOS MIL 00/100 DOLARES AMERICANOS).

Valor que soporta el gasto de adquisición de maquinarias equipos, muebles, vehículos y demás gastos administrativos que demanda nuestra operación de acuerdo al estudio efectuado en el flujo de caja y balance proyectado a cinco años plazo (**ver anexo 5**)

Análisis FODA

Fortaleza:

- ✓ Competencia casi nula.
- ✓ Precios más bajos del mercado
- ✓ Higiene en el proceso mantenimiento y frio
- ✓ Interés de la empresa por sacar el producto adelante.

Oportunidades:

- ✓ Mercado no explotado lo que implica una posible demanda
- ✓ La materia prima tiene la ventaja económica para su adquisición.
- ✓ Nuestros proveedores están dentro de la ciudad.

Debilidades:

- ✓ Poca experiencia en el campo de esta actividad

- ✓ Almacenamiento inadecuado de materia prima que ocasione perdida del producto.

✓

Amenazas:

- ✓ Desastres naturales e inundaciones que causen escases de la materia prima.
- ✓ Incremento de precios de otros insumos necesarios para la elaboración del producto.
- ✓ Trafico de la ciudad.

5.7.3.- Impacto.

Los beneficios a conseguir con nuestra propuesta a ejecutarse en la ciudad de Guayaquil serán las siguientes:

Mejoraremos el hábito alimenticio en el consumo de este producto con la nueva innovación que implementaremos por los cuidados de salud que representa el mismo.

Referente al aspecto económico y de acuerdo al flujo de caja este nos da una rentabilidad \$60,000.00 luego de la etapa de estudios proyectada a cinco años.

Podemos determinar que a nivel de nuestra ciudad crearemos fuentes de trabajo para el mejoramiento económico de la ciudadanía.

5.7.4.- Cronograma

La ejecución del proyecto se efectuara en las fechas que definimos en el cronograma que se detalla a continuación.

Cuadro 17

Cronograma de Actividades

ACTIVIDAD	CRONOGRAMA					
	AÑO 2012					
	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
El Problema, Objetivos, Justificación	X					
Marco Referencial, Teoría Conceptual, Hipótesis y	X					
Marco Metodológico, Tipo Población y Muestra, Métodos y Técnicas, Propuesta de		X				
Marco Administrativo, Talento Humano		X				
Recursos y medio de Trabajo			X			
Recursos Financieros.			X			
Impacto			X			
Cronograma			X			
Lineamiento para evaluar Propuesta.			X			
Anexos			X			
Entrega del Proyecto			X			
Ejecución del Proyecto				X		
Financiación del Proyecto				X		
Adquisición de Activos					X	
Publicidad y Propaganda					X	
Capacitación del Personal					X	
Asignación de Funciones						X
Distribución del Producto						X
Análisis Comparativo						X
Resultado Final						X

Fuente: López Solís Janeth Alexandra
Suárez Panchana Segundo Gustavo

5.7.5.- Lineamiento para evaluar la propuesta.

Para elaborar nuestro proyecto se utilizó encuestas sobre el consumo de humas a base de choclo, por lo que es de forma cuantitativa, está basado en políticas de financiamiento por lo que se cuenta con créditos cedidos por Instituciones Financieras a cargo del Estado el mismo que es la pauta para el inicio operacional de nuestra actividad.

Con el crédito obtenido producimos y comercializamos un producto de óptima calidad e higiene que tanta falta hace para la salud de nuestra colectividad.

Conclusiones:

- ✓ Gran parte de la colectividad conoce el valor nutricional de las humitas a base de choclo.
- ✓ Las humas son de consumo diario en nuestra ciudad.
- ✓ Los lugares de preferencia en el consumo son centros comerciales y lugares de expendio de comidas rápidas.
- ✓ Es de mucha importancia el consumo de humas al vacío por su valor higiénico que representa.
- ✓ La colectividad está dispuesta a consumir humas en su nueva presentación.
- ✓ Es necesario el cambio comercial para el expendio del producto.

- ✓ Su valor de adquisición es de bajo costo.

Recomendación

- ✓ Es importante que se establezcan controles sanitarios para la elaboración de este producto en general.
- ✓ Ubicar puntos de ventas en lugares estratégicos de la ciudad.
- ✓ Publicar el producto en los medios de comunicación para que la ciudadanía conozca su nueva presentación.
- ✓ Recomendar a los comerciantes informales esta nueva innovación para que también se integren al nuevo comercio.
- ✓ Crear dentro de la ciudad distribuidoras del producto para ganar comercialización en un menor tiempo del planificado.
- ✓ Capacitar al personal en el área de ventas para el desarrollo comercial del producto.
- ✓ La marca del producto se registrará en el sistema de patentes establecidas por el Estado Ecuatoriano de acuerdo al Art. 11 del Código de la Producción, en el que menciona la aplicación del sistema de innovación capacitación y emprendimiento de la producción en sus diferentes fases de desarrollo de competencias emprendedoras que tiene establecido el gobierno para las organizaciones sin fines de lucro, empresas, universidades etc...

4.5 BIBLIOGRAFÍA DE INVESTIGACIÓN

Wheatherwax, 1995- 2007, Historia de origen del maíz I la historia temprana del maíz y las teorías sobre su origen en G.F. Sprague, ed . Mejoramiento delmaiz 1ed., p. 1-16. New York, NY, USA, Academic Press.

Ilitis, 1983, A partir del teociente al maíz la transmutación sexual catastrófica ciencia, 222: 886-894

Galinat 1998 - 2009, el origen del maíz. En G.F. Sprague& J.W. Dudley, eds. Mejoramiento del maíz pág. 1-31. Madison, WI, USA, Sociedad Americana de agronomía

Wilkes, H.G. 1989- 2007. Maíz: la domesticación, la evolución racial y la difusión en D.R. Harris & G.C. Hillman, eds. El forraje y la agricultura p. 440-454. Londres, Unwin Hyman.

Mangelsdorf, P.C. & Reeves, R.G. 1959.El origen del maíz III. Las razas modernas de la introgresionBot. Mus. Leafl.Harv. Univ., 18: 389-411.

Randolph, L.F. 1959. Randolph, L. F. 1959. El origen del maíz. Indian J. Genet. Planta Raza, 19: 1-12.

Longley, A.E. 1941. Cromosoma morfología en maíz y sus parientes. Bot. Rev., 7: 263-289.

Beadle, G.W. 1939..Teocintle y el origen del maíz. J. Hered., 30: 245-247

Goodman, M.M. 1988. La historia y evolución del maíz. CRC crit. Rev. Planta sci., 7: 197-220.

Doebley, J. 1990- 2008. Evidencias moleculares y la evolución del maíz. Cuad. Bot., 44: 6-27

113

Doebley, J. &Stec, A. 1991.Análisis genético de las diferencias morfológicas

entre maíz y teocintle. *Genética*, 129: 285-295..

Doebley, J. &Stec, A. 1993. Análisis genético de las diferencias morfológicas entre maíz y teocintle. *Genética*, 129: 285-295herencia de las diferencias morfológicas entre maíz y teocintle: comparación de resultados entre las dos poblaciones F2. *Genética*, 134: 559-570.

Orr, H.A. &Coyne, J.A. 1992. La genética de adaptación: una reevaluación. *Enm. Nat.*, 140: 725.

Galinat, W.C. 1995. El origen del maíz: el grano de la humanidad - *Bot.*, 49: 3-12.

Schutz, Alfred (2007). El problema de la realidad social. Buenos Aires: Amorrortu.

4.5.1 LINKOGRAFIA

WIKIPEDIA: Historia del Comercio desde el período de 15000 a 20000 A.C. - <http://es.wikipedia.org/wiki/Comercio>

Al vacío – <http://www.busch/datos/historia>

Antecedente-http://www.mici.gob.pa/imagenes/pdf/caso_rocmar_seafood

<http://www.pelme.co/web/nuestra-empresa/valores-corporativos.html>

http://ecuador.acambiode.com/empresa/delore_406328

http://ecuador.acambiode.com/empresa/monica-de-mancini-s-a_384323

Demografía de Guayaquil - http://es.wikipedia.org/wiki/Demograf%C3%ADa_de_Guayaquil

Banco Central del Ecuador – Reporte Trimestral del Mercado/<http://www.bce.fin.ec/documentos/Estadisticas/SectorReal/Previsiones/IndCoyuntura/Empleo/imle201112.pdf>

Edición Especial Médicos opinan sobre el tema Crisis y soluciones del sector salud en Venezuela http://vitae.ucv.ve/pdfs/VITAE_2413.pdf

Bacterias en Alimentos - <http://es.scribd.com/doc/78487137/Bacterias-en-Alimentos>

Higiene de Alimentos - <http://www.jaja.cl/?a=32939>

Cuidado y Producción y Comercialización de Alimentos - http://www.educ.ar/dinamico/UnidadHtml_get_7bbf9ea5-7a0b-11e1-8176-ed15e3c494af/index.html

Venta de Comida como alternativa de ingresos-
<http://archivo.elnuevodiario.com.ni/2005/10/17/nacionales/3553>

Ley Orgánica de Salud-http://www.vertic.org/media/National%20Legislation/Ecuador/EC_Ley_Organica_de_Salud.pdf

Salud en el Ecuador- http://es.wikipedia.org/wiki/Salud_en_el_Ecuador

Normas Legales – De las autoridades competentes en vigilancia Sanitaria y Nutricional-<https://apps.contraloria.gob.pe/pvl/files/451-2006-MINSA%20-%20NORMA%20SANITARIA.pdf>

Condiciones para gérmenes -
http://apps.elsevier.es/watermark/ctl_servlet?f=10&pident_articulo=13107676&pident_usuario=0&pident_revista=4&fichero=4v20n06a13107676pdf001.pdf&ty=13&accion=L&origen=doymafarma&web=www.doymafarma.com&lan=es

Innovación y mejora de Productos - <http://www.azti.es/innovacion-y-mejora-de-productos.html>

Tecnología para incrementar la vida útil en productos alimenticios/<http://www.anii.org.uy/web/paginas/tecnolog-para-incrementar-la-vida-til-en-productos-alimenticios>

HULT Investigación de Campo/<http://www.buenastareas.com/ensayos/Investigacion-De-Campo/213694.html>

Investigación Cuantitativa-
ClauConsultors/<http://www.clauconsultors.com/es/servicios/investigacion-cuantitativa.html>

La Población Tamayo y Tamayo/(http://www.foroswebgratis.com/tema-poblaci%C3%B3n_y_muestra-46285-305687.htm)

La Muestra- Tamayo y Tamayo/http://www.foroswebgratis.com/tema-poblaci%C3%B3n_y_muestra-46285-305687.htm

Población – Guayaquil/<http://es.wikipedia.org/wiki/Guayaquil>

Evolución de los ocupados/ <http://www.lacamara.org/ccg/2012%20IT%20CCG%20Boletin%20Mercado%20Laboral.pdf>

Muestreo - <http://www.google.com.ec/search?hl=es> –

Métodos y Técnicas - http://sir_astenu.espacioblog.com/categoria/citas-textuales

<http://es.wikipedia.org> – Método empírico.

La Encuesta - <http://www.gestiopolis.com/marketing/la-encuesta-el-cuestionario-y-los-tipos-de-preguntas.htm>

Licuidora – Industrial - www.ecuapack.com

Cocina – Industrial/ www.equindeca.com/equindeca.pdf

ANEXOS

PRESUPUESTO DE PRODUCCION

INGREDIENTES

DESCRIPCION	gr	VALOR
MAIZ TIERNO(DESGRANADO)	25	0,087
CEBOLLA PICADA	0,66	0,014
MANTEQUILLA	13,33	0,056
POLVO DE HORNEAR	0,66	0,006
HUEVO	23,88	0,025
HARINA DE MAIZ	0,66	0,023
QUEZO MOZARELA	20	0,094
AGUA	10	0,006
EMPAQUE AL VACIO Y PRESERVANTE	0,10	0,10
TOTAL COSTO	90,85	0,414

MEDIDA DE HUMITA: 12cm .(LARGO) x 5 cm .(ANCHO) - GROSOR 4cm .

DURACION DEL PRODUCTO EMPACADO AL VACIO: 15 DIAS(SIN PRESERVANTES)

POTECTOR RECOMENDADO AL ENVASAR: ENVASE PLASTICO DE POLIETILENO

MANO DE OBRA

OPERARIOS	CANTIDAD LABOR	PREPARACION HUM		COCION	EMBALAJE	EHORAS	TOTAL
		MINUTOS	HORAS	HORAS	HORAS	TRABAJO	ELABORACION
7	17 C	2:30 C/U.	4,49	0:45	2:26	8:00	819

PRODUCCION

DESCRIPCION	CANTIDAD DIARIA	CANTIDAD MENSUAL	PRECIO UNITARIO	VALOR	
				MENSUAL	ANUAL
PRESUPUESTO DE VENTAS					
UNIDADES	819	24.570	0,83	20.393	244.717
PRESUPUESTO DE COSTO					
UNIDADES	819	24.570	0,41	10.074	120.884
UTILIDAD			0,42	10.319	123.833

PRESUPUESTO DE GASTOS

REMUNERACIONES Y BENEFICIOS SOCIALE	GASTO MENSUAL	GASTO ANUAL
1 GERENTE	78,00	936,00
1 ADMINISTRADOR	72,00	864,00
1 CAJERA	72,00	864,00
1 CONTADOR	72,00	864,00
1 CONSERJE	72,00	864,00
1 VENDEDOR DE MOSTRADOR	72,00	864,00
1 CHOFER	72,00	864,00
Y PERSONAS EN ELABORACION DEL PRODUCTO	1,000,00	12,000,00
SUBTOTAL REMUNERACIONE	1,714,00	20,592,00
HORAS EXTRAS		
SABADO Y DOMINGO TOTAL 15 HORAS	211,80	2,541,60
SUBTOTAL REMUNERACIONES MAS HORAS EXTRA	1,925,80	23,133,60
BENEFICIOS SOCIALES		
DECIMO TERCER SUELDO	78,00	936,00
DECIMO CUARTO SUELDO	72,00	864,00
VACACIONES	150,00	1,800,00
APORTE PATRONAL	200,00	2,400,00
SUBTOTAL BENEFICIOS SOCIALE	470,00	5,600,00

TOTAL REMUNERACIONES Y BENEFICIOS SOCIALE 1,925,80 23,133,60

GASTOS GENERADOS POR ADMINISTRACION	GASTO MENSUAL	GASTO ANUAL
GASTOS ADMINISTRATIVOS		
SERVICIOS BASICOS(LUZ, AGUA, TELEFONO)	1,000,00	12,000,00
GASTOS DE TRANSPORTE	1,000,00	12,000,00
CONBUSTIBLE	1,000,00	12,000,00
TOTAL GASTOS ADMINISTRATIVO	3,000,00	36,000,00
GASTOS DE VENTAS		
PUBLICIDAD	1,000,00	12,000,00
OTROS GASTOS DE PUBLICIDAD	1,000,00	12,000,00
TOTAL GASTOS DE VENTA	2,000,00	24,000,00
DEPRECIACIONES		
DEPRECIACIONES DE ACTIVOS	1,000,00	12,000,00
TOTAL DEPRECIACIONES	1,000,00	12,000,00
GASTOS GENERALES		
OTROS GASTOS ADMINISTRATIVOS(IMPREVISTOS)	1,000,00	12,000,00
TOTAL GASTOS GENERALES	1,000,00	12,000,00
GASTOS FINANCIEROS		
GASTOS DE INTERESES DE FINANCIACION PRESTAMO(1,00 ANUA	200,00	2,400,00
TOTAL GASTOS FINANCIERO	200,00	2,400,00

TOTAL GASTOS GENERADOS POR ADMINISTRACION 6,000,00 72,000,00

TOTAL GASTOS DE ADMINISTRACION Y REMUNERACION 7,925,80 95,133,60

ADQUISICION DE ACTIVOS	PRECIO UNITARIO
MAQUINARIA	
PLASTIFICADORA Y SELLADORA AL VACIO	1,000,00
BATIDORA INDUSTRIAL	1,000,00
BANDA TRANSPORTADORA DE ALIMENTOS	1,000,00
TOTAL MAQUINARIAS	3,000,00
EQUIPOS DE REFRIGERACION Y COCINA	
1 VITRINA FRIGORIFICA	1,000,00
1 COCINAS INDUSTRIALES	1,000,00
TOTAL EQUIPOS DE REFRIGERACION Y COCINA	2,000,00
HERRAMIENTAS	
HERRAMIENTAS DE COCINA (OLLAS, CUCHILLOS, PALETAS, REMI	1,000,00
TOTAL HERRAMIENTAS	1,000,00
MUEBLES Y ENSERES	
MUEBLES DE OFICINA	1,000,00
PERCHAS PARA COLOCAR LOS PRODUCTOS	1,000,00
MUBLES DE COCINA	1,000,00
TOTAL MUEBLES Y ENSERE	3,000,00
EQUIPOS DE COMPUTACION	
COMPUTADORA E IMPRESORA	1,000,00
EQUIPOS DE COMPUTACION	1,000,00
VEHICULO	
1 VEHICULO-PARA DISTRIBUCION Y ENTREGA DEL PRODUCTO	10,000,00
TOTALVEHICULO	10,000,00

TOTAL ADQUISICION DE ACTIVO 17,000,00

TOTAL PRESUPUESTO DE GASTO 24,925,80

NOTA: INFLACION ESTIMADA AL 0% ANUAL

UMASA CIA.LTDA.						
ESTADO DE SITUACION FINANCIERA PROYECTADO						
(EXPRESADO EN DOLARES)						
DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
ACTIVO						
ACTIVO CORRIENTE						
CAJA -BANCO	9.100	26.634	27.161	33.673	41.772	50.711
TOTAL ACTIVO CORRIENTE	9.100	26.634	27.161	33.673	41.772	50.711
ACTIVO FIJO						
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	9.100	9.100	9.100	9.100	9.100	9.100
MUEBLES Y ENSERES	2.300	2.300	2.300	2.300	2.300	2.300
EQUIPOS DE COMPUTACION	700	700	700	700	700	700
VEHICULO	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000
HERRAMIENTAS	800	800	800	800	800	800
(-)DEPRECIACION ACUMULADA	0	-9.451	-18.902	-28.353	-37.804	-47.255
TOTAL ACTIVO FIJO	52.900	43.449	33.998	24.547	15.096	5.645
TOTAL ACTIVO	62.000	70.083	61.159	58.220	56.868	56.356
PASIVO						
PASIVO CORRIENTE						
CUENTAS POR PAGAR		6.773	7.112	7.468	7.842	8.234
PARTICIPACION TRABAJADORES 15%		2.297	2.707	4.013	5.554	7.218
IMPUESTOS POR PAGAR		2.993	3.375	5.003	6.924	8.999
TOTAL PASIVO CORRIENTE	0	12.063	13.194	16.484	20.320	24.451
PASIVO FIJO						
PRESTAMOS BANCARIOS	62.000	48.000	36.000	24.000	12.000	0
TOTAL PASIVO FIJO	62.000	48.000	36.000	24.000	12.000	0
TOTAL PASIVO	62.000	60.063	49.194	40.484	32.320	24.451
PATRIMONIO						
UTILIDADES	0	10.020	11.965	17.736	24.548	31.905
TOTAL PATRIMONIO	0	10.020	11.965	17.736	24.548	31.905
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	62.000	70.083	61.159	58.220	56.868	56.356

UMASA CIA.LTDA.

ESTADO DE RESULTADO INTEGRAL PROYECTADO

(EXPRESADO EN DOLARES)

DESCRIPCION	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS					
+ VENTAS	244.717	256.953	282.037	310.291	341.315
- COSTO DE VENTAS	120.884	126.928	139.318	153.235	168.558
= UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	123.833	130.025	142.718	157.056	172.757
- EGRESOS					
<i>GASTOS ADMINISTRATIVOS</i>	87.525	91.901	96.496	101.321	106.387
<i>GASTOS DE VENTAS</i>	3.600	3.780	4.149	4.563	5.020
<i>GASTOS GENERALES</i>	2.400	2.520	2.766	3.042	3.346
<i>DEPRECIACIONES</i>	9.451	9.451	9.451	9.220	9.220
TOTAL GASTOS OPERATIVOS	102.976	107.652	112.862	118.147	123.973
= UTILIDAD OPERACIONAL	20.857	22.372	29.856	38.909	48.783
- GASTOS FINANCIEROS					
GASTOS DE INTERESES PRESTAMO CFN	5.547	4.326	3.104	1.883	662
TOTAL GASTOS DE FINANCIEROS	5.547	4.326	3.104	1.883	662
= UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACION	15.310	18.047	26.752	37.026	48.122
- UTILIDADES TRABAJADORES					
<i>RESERVA PARA EMPLEADOS 15%</i>	2.297	2.707	4.013	5.554	7.218
TOTAL UTILIDADES TRABAJADORES	2.297	2.707	4.013	5.554	7.218
= UTILIDAD DESPUES DE PARTICIPACION	13.014	15.340	22.739	31.472	40.904
- IMPUESTOS					
IMPUESTO A AL RENTA	2.993	3.375	5.003	6.924	8.999
TOTAL IMPUESTOS	2.993	3.375	5.003	6.924	8.999
= UTILIDAD NETA	10.020	11.965	17.736	24.548	31.905

UMASA CIA.LTDA.

FLUJO DE CAJA PROYECTADO CINCO AÑOS PLAZO FINANCIACION CFN PRESTAMO \$62.0000.00

(EXPRESADO EN DOLARES)

DESCRIPCION	%	PERIODOS DE FLUJO					TOTALES
		AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	
PROYECCION VENTAS							
VENTAS	100%	244.717	256.953	282.037	310.291	341.315	1.435.313
TOTAL INGRESOS	100%	244.717	256.953	282.037	310.291	341.315	1.435.313

EGRESOS OPERACIONALES							TOTAL
GASTOS ADMINISTRATIVOS	33,70%	87.525	91.901	96.496	101.321	106.387	483.630
GASTOS DE VENTAS	1,47%	3.600	3.780	4.149	4.563	5.020	21.112
GASTOS GENERALES	0,98%	2.400	2.520	2.766	3.042	3.346	14.074
DEPRECIACIONES	3,26%	9.451	9.451	9.451	9.220	9.220	46.793
IMPUESTOS	1,90%	2.993	3.375	5.003	6.924	8.999	27.294
PARICIPACION EMPLEADOS 15%	1,52%	2.297	2.707	4.013	5.554	7.218	21.789
TOTAL EGRESOS MES	42,83%	108.266	113.734	121.878	130.624	140.190	614.692

FLUJO OPERAT. NETO	57,17%	136.451	143.219	160.159	179.667	201.125	820.621
Flujo operativo / Carga financiera	5,40%	17.947	16.726	15.504	14.283	13.062	77.522

OTROS INGRESOS NO OPERATIVOS							TOTAL
OTROS INGRESOS	0,00%	0	0	0	0	0	0
TOTAL OTROS INGRESOS NO OPERATIVOS	0,00%	0	0	0	0	0	0

OTROS EGRESOS NO OPERATIVOS							TOTAL
PRESTAMO CFN 5 AÑOS PLAZO	4,32%	12.400	12.400	12.400	12.400	12.400	62.000
TOTAL OTROS EGRESOS NO OPERATIVOS	4,32%	12.400	12.400	12.400	12.400	12.400	62.000

EGRESOS FINANCIEROS							TOTAL
FINANCIACION DE CFN.(9,85% Anual)	1,08%	5.547	4.326	3.104	1.883	662	15.522
TOTAL EGRESOS FINANCIEROS	1,08%	5.547	4.326	3.104	1.883	662	15.522

FLUJO NETO	51,77%	118.504	126.493	144.655	165.384	188.063	743.099
-------------------	---------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------	----------------

SALDO INICIAL:		0	118.504	7.989	152.644	318.028	
-----------------------	--	----------	----------------	--------------	----------------	----------------	--

SALDO FINAL:		118.504	7.989	152.644	318.028	506.091	
---------------------	--	----------------	--------------	----------------	----------------	----------------	--

TASA INTERNA DE RETORNO(TIR)	112,02%
VALOR ACTUAL NETO(VAN)	337224.13

VEHICULO REPARTIDOR DEL PRODUCTO.



OFICINA ADMINISTRATIVA



