



CARRERA: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

TEMA:

**“Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa
para la elaboración y comercialización de sucedáneo de
miel de flores en el sector norte de Quito.”**

Proyecto de Plan de Negocio previo a la obtención del título
de Tecnólogo Superior en Procesamiento de Alimentos

AUTORA: Leslye Alejandra León Tufiño

DIRECTORA: Ing. Grace Manobanda Jiménez

D.M. Quito, 4 de marzo 2022

DEDICATORIA

El presente modelo de negocio lo dedico primero a Dios por darme una oportunidad de cumplir con uno de mis objetivos en mi vida profesional, por guiarme por el buen camino y darme muchas fuerzas para seguir adelante y no desmayar en los momentos más difíciles que se presentaban, enseñándome a afrontar y no decaer en el intento.

Quiero dedicar el modelo de negocios a mis padres, Jaime y Verónica por ser la parte más fundamental de mi vida, a ellos les doy gracias por sus consejos, por orientarme por un buen camino, por darme todo su apoyo y demostrarme su amor incondicional y por haberme ayudado a cumplir uno de mis principales objetivos.

También la quiero dedicar a una persona muy especial en mi vida, que cada día lo extraño mucho y me duele que no pueda ver todo lo que he logrado y lo que voy a seguir logrando, no poder ver su cara de orgullo y decirle que mis logros son suyos también, aunque sé que está conmigo y que ha estado cuidándome desde el cielito donde sé que se encuentra, por eso a ti bisabuelito Celio quiero dedicarte todo mi esfuerzo. Y solo quiero decirte que Te amo y espero que estés orgulloso de mi como cada día que me viste crecer lo estuviste.

Le doy gracias a toda mi familia que es lo más importante en mi vida, ya que ellos siempre estuvieron ahí con toda su ayuda, por motivarme y darme la mano cuando sentía que el camino se terminaba. Con todo mi cariño este documento también se la dedico a todos ustedes.

AGRADECIMIENTO

Con todo mi cariño y amor agradezco a mi padre, Jaime León y a mi mama Verónica Tufiño, que son la base de mi vida y el apoyo indiscutible en cada paso que doy, ya que ellos son los que me educaron y fueron mis primeros maestros, me enseñaron hacer curiosa acerca de la vida y me transmitieron la formación académica, les agradezco el esfuerzo que hicieron, por tantos años de sacrificio, hoy doy gracias a ellos por lo que soy, por haberme dado la posibilidad de estudiar y enseñarme hacer una persona perseverante y dedicada.

A mi pequeño Mike, que siempre está ahí y llegó a alegrar mi vida, que ha sido muchas veces mi motivo para levantarme y trabajar, que cuando quiero rendirme está a mi lado y me recuerda porqué seguir. Es mi todo en la vida y por él lucho cada día.

Son muchas las personas que han formado parte de mi vida, pero a la que me encantaría agradecerle es a mi mejor amiga por su amistad y su apoyo, por sus consejos y por estar siempre en los momentos más difíciles de mi vida.

A una persona que cuando mi mundo se venía abajo, con su amor y un abrazo hacía que vuelva a levantarme, y me enseñó que juntos podemos y somos más fuertes. Que la vida ha sido muy dura pero siempre con cualquier pequeño detalle nos hacemos la vida mejor. Que me ha motivado a no dejarme vencer y seguir a pesar de todo, que siempre ve con ojos de amor y me hace sentir la persona más especial del planeta con solo una mirada. David, mi compañero de aventuras y de vida, un

amor bonito con el que la vida me bendijo y que no me cansaré de agradecer por todo lo que le ha traído a mi vida, pintándole de alegrías y colores.

Por último y muy importante agradezco a toda mi familia a mis abuelitos, mis tíos, mis hermanas por la motivación oportuna, por sus miradas cálidas y palabras profundas y por compartir el mismo deseo de superación.

AUTORÍA

Yo, Leslye Alejandra León Tufiño, autor del presente informe, me responsabilizo por los conceptos, opiniones y propuestas contenidos en el mismo.

Atentamente,

Leslye Alejandra León Tufiño

D.M. Quito, 4 de marzo del 2022

Ing. Grace Manobanda Jiménez

DIRECTORA DE TRABAJO DE TITULACIÓN

CERTIFICACIÓN

Haber revisado el presente informe de investigación, que se ajusta a las normas institucionales y académicas establecidas por el Instituto Tecnológico Superior Internacional ITI, de Quito, por tanto, se autoriza su presentación final para los fines legales pertinentes.

Ing. Grace Manobanda Jiménez

D.M. Quito, 4 de marzo del 2022

DECLARACIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA

Para constancia de esta autorización, en la ciudad de **Quito**, a los **cuatro** días del mes de **marzo** del **2022**, firmo conforme: Conste por el presente documento la cesión de los derechos en trabajo fin de carrera, de conformidad con las siguientes cláusulas:

PRIMERA: Yo, **Leslye Alejandra León Tufiño**, bajo la dirección de la **Ing. Grace Elizabeth Manobanda Jiménez**, declaro ser la autora del trabajo de fin de carrera con el tema “**Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa para la elaboración y comercialización del sucedáneo de Miel de Flores en el sector norte de Quito.**”, como requisito fundamental para optar por el título de **Tecnóloga Superior en Procesamiento de Alimentos**, a su vez autorizo a la biblioteca del Tecnológico Superior Universitario Internacional ITI, para que pueda registrar en el repositorio digital y difunda esta investigación con fines netamente académicos, pues como política del Tecnológico Superior Universitario Internacional ITI, los trabajos de fin de carrera se aplican, materializan y difunden en beneficio de la comunidad.

SEGUNDA: Los comparecientes **Ing. Grace Elizabeth Manobanda Jiménez**, en calidad de director del trabajo fin de carrera y la Srta. **Leslye Alejandra León Tufiño**, como autora del mismo, por medio del presente instrumento, tienen a bien ceder en forma gratuita sus derechos del trabajo fin de carrera y conceden la autorización para que el ITI pueda utilizar este trabajo en su beneficio y/o de la comunidad, sin reserva alguna. El Tecnológico Superior Universitario Internacional ITI no se hace responsable por el plagio o copia del contenido parcial o total de este trabajo.

TERCERA: Las partes declaradas aceptan expresamente todo lo estipulado en la presente cesión de derechos.

Ing. Grace Manobanda Jiménez

Leslye Alejandra León Tufiño

D.M. Quito, 4 de marzo del 2022

Índice

DEDICATORIA	1
AGRADECIMIENTO	2
AUTORÍA.....	4
CERTIFICACIÓN	5
DECLARACIÓN DE CESIÓN DE DERECHOS DE TRABAJO FIN DE CARRERA.....	6
ÍNDICE DE TABLAS	10
ÍNDICE DE FIGURAS.....	13
ÍNDICE DE ANEXOS.....	15
1. RESUMEN	17
2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL	18
2.1 Creación de la empresa	18
2.2 Descripción de la empresa	19
2.3 Tamaño de la empresa	20
2.4 Localización de la empresa.....	20
2.5 Filosofía empresarial.....	21
2.6 Desarrollo organizacional	25
2.7 Organigrama empresarial.....	26
2.8 Funciones del Personal	27
3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING	32
3.1 Objetivo de mercadotecnia	32
3.2 Investigación de mercado	32
3.3 Cálculo de público objetivo y Tamaño de la Producción	33
3.4 Plan de Muestreo.....	35
3.5 Análisis de las Encuestas	36

3.6	Entorno empresarial	47
3.6.1	Microentorno	47
3.6.2	Macro entorno	51
3.7	Producto y servicio	52
3.7.1	Producto Esencial.....	53
3.7.2	Producto real	53
3.7.3	Producto aumentado.....	55
3.8	Plan de introducción al mercado.....	55
3.9	Canal de distribución y puntos de ventas.....	58
3.10	Riesgo y oportunidades del negocio	59
3.11	Fijación de Precios	60
3.12	Implementación del negocio	61
3.13	Estudio arquitectónico	65
3.13.1	Estructura interna del Establecimiento.....	65
3.14	Descripción del Proceso de Producción para un frasco.	66
3.15	Diagrama de Flujo por Unidad	67
3.16	Diagrama de Flujo Producción Mensual.....	67
3.17	Balance de Masa	68
3.18	Rendimiento del Proceso	68
3.19	Análisis Sensorial.....	68
3.20	Ficha Técnica del Producto.....	79
4	BASE LEGAL	80
4.1	Creación legal de la empresa	80
4.2	El Nombre de la empresa	80
4.3	RUC (Registro Único de Contribuyentes)	80
4.4	Patentes municipales.....	83

4.5	Número patronal del IESS	85
4.6	Permisos de funcionamiento de locales comerciales	87
4.7	Permiso del cuerpo de bomberos	89
4.8	Permiso del registro sanitario.....	90
5	PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL	93
5.1	Objetivo de área	93
5.2	Impacto ambiental.....	94
5.3	Impacto social.	95
6	Proceso financiero.....	97
6.1	Introducción	97
6.2	Inversiones	97
6.3	Activos diferidos.....	98
6.4	Capital de trabajo	98
6.5	Sueldos.....	100
6.6	Depreciación activos fijos.....	101
6.7	Amortizaciones	101
6.8	Estructura capital	102
6.9	Tabla de amortización.....	102
6.10	Punto de equilibrio.....	103
6.11	Costo de ventas	104
6.12	Flujo de caja.....	105
6.13	Cálculo del TIR y el VAN	106
6.13.1	VAN (Valor Actual Neto).....	106
6.13.2	TIR (Tasa Interna de Retorno).....	106
10.	BIBLIOGRAFÍA	117

ÍNDICE DE TABLAS

<i>Tabla 1.</i> Leslye León (2021). <i>Tabla FODA</i> . Ecuador.....	24
<i>Tabla 2.</i> Méritos y aspectos a considerar para puesto de gerente	27
<i>Tabla 3.</i> Méritos y aspectos a considerar para puesto asistente de producción I	28
<i>Tabla 4.</i> Méritos y aspectos a considerar para puesto asistente de producción II	29
<i>Tabla 5.</i> Méritos y aspectos a considerar para puesto asistente de producción III.....	30
<i>Tabla 6.</i> Méritos y aspectos a considerar para puesto de repartidor	31
<i>Tabla 7</i> Cálculo Población en el Barrio la Kennedy - Quito.....	34
<i>Tabla 8</i> Cálculo de Producción diaria de miel	34
<i>Tabla 9</i> Cálculo de Producción mensual de miel.....	34
<i>Tabla 10.</i> Tabulación Consumo de Miel.....	36
<i>Tabla 11</i> Tabla de Frecuencia de consumo de miel	37
<i>Tabla 12</i> Tabla de Usos de la Miel	38
<i>Tabla 13</i> Tabla de Variedad de mieles.....	39
<i>Tabla 14</i> Tabulación Conocimiento miel de flores	40
<i>Tabla 15</i> Conocimiento sobre los beneficios nutricionales de las flores comestibles.....	41
<i>Tabla 16</i> Atributo más importante para la adquisición del producto	42
<i>Tabla 17</i> Consumo de productos alternativos a la miel	43
<i>Tabla 18</i> Escala de aceptación de la presentación de la miel de flores	44
<i>Tabla 19</i> Presentación preferida por el consumidor de la miel de flores	45
<i>Tabla 20</i> Rango de precio más aceptado por el consumidor de la miel de Flores	46
<i>Tabla 21</i> Competencia sucedáneo miel de flores.....	48
<i>Tabla 22</i> Sustitutos de la miel de flores	49
<i>Tabla 23</i> Proveedores de Materia Prima.....	50
<i>Tabla 24</i> Precio de productos publicitarios.....	59

<i>Tabla 25</i> Calculo de Precio de Venta de la miel de Flores	60
<i>Tabla 26</i> Arriendo del establecimiento.....	61
<i>Tabla 27</i> Equipos industriales.....	61
<i>Tabla 28</i> Costo del vehículo	61
<i>Tabla 29</i> Precio de los equipos de computación.....	62
<i>Tabla 30</i> Muebles y Enseres	62
<i>Tabla 31</i> Equipos Industriales de seguridad	63
<i>Tabla 32</i> Suministros de oficina	63
<i>Tabla 33</i> Servicios básicos.....	64
<i>Tabla 34</i> Materiales de Limpieza.....	64
<i>Tabla 35</i> Balance de Masa	68
<i>Tabla 36</i> Resultados del análisis sensorial de preferencia pareada - Atributo de viscosidad	72
<i>Tabla 37.</i> Resultados del análisis sensorial de preferencia pareada - Atributo de Sabor..	74
<i>Tabla 38.</i> Resultados del análisis sensorial de preferencia pareada - Atributo de Olor....	76
<i>Tabla 39.</i> Análisis de la aceptabilidad del producto	78
<i>Tabla 40</i> Inversiones.....	98
<i>Tabla 41</i> Gastos de Constitución	98
<i>Tabla 42</i> Capital de trabajo.....	99
<i>Tabla 43</i> Detalles de Inversión	100
<i>Tabla 44</i> Sueldos	100
<i>Tabla 45</i> Décimos del Personal	100
<i>Tabla 46</i> Sueldos Totales.....	101
<i>Tabla 47</i> Depreciación de Activos fijos.....	101
<i>Tabla 48</i> Amortización	102
<i>Tabla 49</i> Estructura del Capital	102
<i>Tabla 50</i> Amortización del capital financiero.....	103

<i>Tabla 51</i> Costos fijos	103
<i>Tabla 52</i> Margen de Contribución	103
<i>Tabla 53</i> Punto de Equilibrio	104
<i>Tabla 54</i> Ventas / Costos	104
<i>Tabla 55</i> Flujo de Ventas	104
<i>Tabla 56</i> Flujo de Caja.....	105
<i>Tabla 57</i> VAN / TIR.....	106

ÍNDICE DE FIGURAS

<i>Figura N° 1.</i> Google Maps. (2021). Ubicación de la empresa.	21
<i>Figura N° 2.</i> (2021). Organigrama de INNOVARE. Quito.	26
<i>Figura N° 3.</i> Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda (2010). Proyección de Densidad Poblacional. Quito.....	33
<i>Figura N° 4</i> <i>Gráfica de Consumo de Miel.</i> Leslye León. (2021). Ecuador.....	36
<i>Figura N° 5</i> Leslye León. (2021). Frecuencia de consumo de miel. Ecuador.....	37
<i>Figura N° 6</i> Gráfica usos de la miel. Leslye León. (2021). Ecuador	38
<i>Figura N° 7</i> Gráfica variedades de la miel. Leslye León. (2021). Ecuador	39
<i>Figura N° 8</i> Grafica conocimiento sobre la miel de flores. Leslye León. (2021). Ecuador	40
<i>Figura N° 9</i> Gráfica de Conocimiento sobre los beneficios nutricionales de las flores comestibles Leslye León. (2021). Ecuador	41
<i>Figura N° 10</i> Gráfica sobre el atributo más importante para la adquisición del producto Leslye León. (2021). Ecuador.....	42
<i>Figura N° 11</i> Gráfica sobre el consumo de productos alternativos a la miel Leslye León. (2021). Ecuador.....	43
<i>Figura N° 12</i> Gráfica sobre la aceptación de la presentación de la miel de flores entre las personas encuestadas Leslye León. (2021). Ecuador.....	44
<i>Figura N° 13</i> Gráfica sobre la presentación preferida por el consumidor de la miel de flores. Leslye León. (2021). Ecuador.....	45
<i>Figura N° 14</i> Gráfica sobre el rango de precios más aceptado por los consumidores para la compra de la miel de flores. Leslye León. (2021). Ecuador.....	46
<i>Figura N° 15</i> Microentorno de empresa INNOVARE. Leslye León. (2021). Quito.....	47
<i>Figura N° 16</i> Macroentorno de empresa. Leslye León (2021). Ecuador	51
<i>Figura N° 17</i> Tarjeta de presentación. Leslye León (2021). Ecuador.....	56

<i>Figura N° 18</i> Estructura interna del establecimiento. Leslye León (2021). Ecuador.....	65
<i>Figura N° 19</i> Diagrama de Flujo por unidad. Leslye León (2021). Ecuador	67
<i>Figura N° 20</i> Diagrama de Flujo Mensual. Leslye León (2021). Ecuador	67
<i>Figura N° 21</i> Mínimo número de repuestas correctas para establecer significancia a diferentes niveles de probabilidad según Distribución Binomial.....	71
<i>Figura N° 22</i> Resultados del análisis sensorial de preferencia pareada - Atributo de Viscosidad.....	73
<i>Figura N° 23.</i> Resultados del análisis sensorial de preferencia pareada - Atributo de Sabor	75
<i>Figura N° 24</i> Resultados del análisis sensorial de preferencia pareada - Atributo de Olor.	77
<i>Figura N° 25</i> Ficha técnica miel de flores. Leslye León (2021). Ecuador	79
<i>Figura N° 26</i> Ilustración RUC. SRI (2018). Ecuador	82
<i>Figura N° 27</i> Patente Municipal. Tramites Quito (2018). Ecuador.....	84
<i>Figura N° 28</i> Número Patronal. IEES (2018). Ecuador	86
<i>Figura N° 29</i> LUAE. Portal de Servicios Municipales (2017). Ecuador	88
<i>Figura N° 30</i> Permiso Cuerpo de Bomberos. Cuerpo de Bomberos Quito (2017). Ecuador.	89
<i>Figura N° 31</i> Certificado de Registro Sanitario. Control Sanitario (2012). Ecuador.....	92

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo N° 1 Pesaje de Azúcar	109
Anexo N° 2 Pesaje de pétalo de rosas	109
Anexo N° 3 Preparación de la cantidad de ácido cítrico adecuada	109
Anexo N° 4 Adición del ácido cítrico	109
Anexo N° 5 Mezcla de agua y azúcar en la olla	110
Anexo N° 6 Cocción de jarabe	110
Anexo N° 7 Pétalos de rosas en el jarabe	110
Anexo N° 8 Filtración de los pétalos de rosas.....	110
Anexo N° 9 Pesaje de pétalos filtrados	111
Anexo N° 10 Llenado de frascos con la miel de flores	111
Anexo N° 11 Pesaje del contenido con el frasco.....	111
Anexo N° 12 Control de la acidez del producto.....	111
Anexo N° 13 Etiqueta frontal.....	112
Anexo N° 14 Etiqueta posterior	112
Anexo N° 15 Análisis de productos sustitutos	113
Anexo N° 16 Producto terminado	113
Anexo N° 17 Prueba de diferente presentación con más capacidad de producto	113
Anexo N° 18 Anuncio del Producto.....	113
Anexo N° 19 Informe ensayo fisicoquímico	114
Anexo N° 20 Informe ensayo microbiológico del producto.....	115
Anexo N° 21 Índices de inocuidad del informe microbiológico	116

**“Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa para la
elaboración y comercialización de sucedáneo de miel de flores en
el sector norte de Quito”**

Autora: Leslye Alejandra León Tufiño

Directora: Grace Manobanda

D.M. Quito, 4 de marzo, 2022

1. RESUMEN

“Honey of Flowers” es el producto desarrollado por la empresa INNOVARE, con el fin de dar una alternativa a la miel de abejas, llamativa para el consumidor con una dieta vegana, así también se puede acompañar como un endulzante o acompañante de galletas o productos de panadería o como ingrediente en recetas al horno. Se realizó una investigación previa para elegir el proceso de elaboración idóneo para evitar la caramelización del azúcar durante su cocción. Los procesos elegidos fueron el pesaje de la materia prima, la cocción del jarabe, el filtrado de los pétalos de rosas, el envasado del jarabe, esterilizado y etiquetado del producto terminado. El producto contiene en su formulación ingredientes como el azúcar, ácido cítrico y pétalos de rosas. Una vez realizado el producto, se realizó una prueba sensorial de tipo descriptiva, que ayudó a testear el dulzor, sabor y viscosidad que tiene el producto. Después de realizada la prueba sensorial, se escogió un envase de vidrio para asegurar que se conserven las características propias del producto. Además, se colocó una etiqueta según la norma NTE INEN 1334-1:2011 para que se distingan las características importantes del producto, entre ellas los ingredientes y el parecido con la miel de abejas.

2. ORGANIZACIÓN EMPRESARIAL

2.1 Creación de la empresa

El entorno globalizado en el que actualmente se vive nos obliga a innovar constantemente en varios ámbitos como la alimentación, comunicación, tecnología, educación e incluso en el desarrollo de los negocios y del mundo empresarial, lo que obligó a las personas a formalizar sus emprendimientos y dio paso al nacimiento de nuevas empresas que cuenten con productos y servicios vanguardistas, que cumplan con las necesidades vigentes del entorno (Icár Jiménez, 2008).

Para la creación de una nueva empresa, es fundamental tener una ventaja competitiva con respecto a las demás, para lo cual se busca ofertar un producto elaborado mediante un proceso eficiente y con los más altos estándares de calidad y una distribución eficiente y segura. Además de instaurar los protocolos de bioseguridad necesarios a partir de la crisis sanitaria a nivel mundial producida por el Covid-19, para proteger de esta manera el proceso de elaboración del producto y la seguridad sanitaria de los trabajadores y consumidores, garantizando de esta manera una introducción adecuada del producto en un mercado competitivo (Romero, 2020).

INNOVARE es el nombre de la microempresa creada con la finalidad de ofertar al público en general un producto elaborado con rosas rojas variedad freedom (*Rosa spp.*), aprovechando también que las flores comestibles son fuente de minerales, especialmente de fósforo y potasio. En un estudio realizado, el contenido de estos elementos osciló de 202,11 ppm a 514 ppm (materia fresca) y de 1842,61 ppm a 3964,84 ppm (materia fresca) respectivamente. (Lara-Cortés, Osorio-Díaz, Jiménez-Aparicio, & Bautista-Baños, 2011)

2.2 Descripción de la empresa

- **Importancia**

INNOVARE busca el aprovechamiento de la materia prima disponible en nuestro país como lo es el azúcar de caña de azúcar refinada, con el fin de brindar a la sociedad una alternativa a las opciones de miel convencional, pues 75.8% de la población ecuatoriana consume miel dentro de su dieta regular. (Revista Espacios, 2020)

Sin embargo, en la actualidad se están desarrollando nuevos productos de confitería innovadores en el mercado nacional con la posibilidad de escoger sabores diferentes en base al tipo de flor usada. Estamos fomentando el consumo del producto nacional e intentando ingresar en el mercado internacional.

Por ser un producto con largo tiempo de vida útil sin necesidad de refrigeración, se minimizan los problemas de exportación como el tener que mantener una cadena de frío.

- **Características**

INNOVARE, será una empresa dedicada a la producción y comercialización del sucedáneo de miel de flores, producto obtenido como resultado de la cocción de pétalos de rosas rojas, azúcar y ácido cítrico, con el afán de innovar dentro de la producción nacional.

- **Actividad**

INNOVARE ofrecerá miel de flores, un producto innovador en el mercado, que llegará para ser consumido por jóvenes y adultos de entre 20 y 45 años, será

distribuido en los supermercados del norte de Quito; en función de la acogida, se pretenderá tener un mayor alcance dentro de la ciudad.

2.3 Tamaño de la empresa

INNOVARE es una microempresa ecuatoriana, que cuenta con un espacio físico cómodo y adecuado para el desarrollo de la actividad. Contará con área de producción, y almacenamiento y un área administrativa; para de pedidos; todo esto bajo la supervisión de gerencia y los asistentes de producción.

La empresa INNOVARE contará con:

- * Un Gerente administrador
- * Tres asistentes de producción
- * Un repartidor - cobrador

Es un equipo que estará dispuesto siempre al mejoramiento continuo de la empresa para sacar productos de primera calidad.

2.4 Localización de la empresa

La empresa INNOVARE estará ubicada en el sector de la Luz, calle Lizarzaburu, Quito – Pichincha; en la cual se llevarán a cabo los procesos de recepción de materia prima, producción y envasado, además de recibir pedidos que los clientes realicen mediante redes sociales o vía telefónica.



Figura N° 1. Google Maps. (2021). Ubicación de la empresa.

Fuente: Google Maps. (2021) Ubicación Geográfica. Extraído el 02 de Julio de 2021 desde
<https://www.google.com/maps/place/Manuel+Lizaraburu+200,+Quito+170138/@-0.1497119,-78.4789083,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x91d59aaa41be5ccb:0x552e6090527d767e!8m2!3d-0.1497173!4d-78.4767196>

2.5 Filosofía empresarial

- **Misión**

INNOVARE está creada para ofrecer un producto de calidad, desde la producción hasta la distribución de la miel, con la garantía de seguridad y salubridad con el fin de satisfacer las necesidades de los clientes.

- **Visión**

En cinco años, se espera ser empresa líder a nivel nacional en la producción de miel de flores, proyectándonos el reconocimiento a nivel internacional. Se mantendrá la innovación continua en el área de producción y desarrollo de nuevos productos; y comprometida con sus trabajadores y la sociedad.

- **Objetivos**

General:

Implementar un modelo de negocio para la creación de una empresa dedicada a la elaboración y comercialización de un sucedáneo de miel de flores en el sector norte de Quito

Específicos:

- Elaborar un producto sucedáneo de miel, manteniendo los estándares de calidad.
- Determinar la estructura organizacional y la base legal para el funcionamiento de innovare
- Establecer un análisis económico financiero para determinar la factibilidad del funcionamiento de la empresa.

- **Meta**

Posicionar a INNOVARE en el mercado a los 6 meses a partir de su apertura y que nuestro producto cumpla con las necesidades y expectativas del cliente, llegando así a obtener excelentes resultados con las ventas producidas y los niveles de calidad requeridos.

- **Estrategias**

- * Implementación de programas de capacitación para el personal, con la finalidad de el rendimiento total de la maquinaria de tecnología de punta y ser más eficientes y competitivos.
- * Mantenimiento continuo de las máquinas y tener al personal capacitado en torno a las regulaciones y normas que exigen los organismos de control para evitar futuros percances.
- * Aprovechamiento el bajo costo de producción para destinar las ganancias a la aplicación de una campaña de marketing más agresiva, para tener un mayor alcance del mercado.

Fuentes de la diferenciación:

- * Bajos costos de materia prima.
- * Producto de consumo vegano.
- * Largo tiempo de conservación sin cristalización del jarabe.

- **Políticas**

Puntualidad y Horarios

- * Los trabajadores no pueden llegar al lugar de trabajo con un retraso mayor a 10 minutos a partir de las 8:00 am.
- * Cumplir con los horarios de entrada y salida de la empresa establecidos por la gerencia.
- * Solo por motivos de fuerza mayor o con previo aviso a la gerencia, se puede llegar fuera de los horarios de trabajo.

Dentro del lugar de trabajo.

- * Los trabajadores deberán portar el uniforme proporcionado por la empresa durante su permanencia en el área de producción
- * En el área de producción queda totalmente prohibido el uso de gorros que no sean de trabajo, aretes, pulseras, anillos, uñas largas y pintadas, uso de maquillaje; con la finalidad de evitar contaminación en el proceso productivo de miel de flores.
- * Llevar su uniforme limpio y completo según su área de trabajo.
- * Lavarse las manos cada 20 minutos en el lavamanos situado en la planta de producción con el jabón que brinda la planta disponible en el sitio para una adecuada limpieza.

- * No fumar en las instalaciones de la empresa.
- * No asistir con olor a alcohol y mucho menos en estado etílico.

Las personas que no cumplan con las políticas de la empresa serán sancionadas de acuerdo al reglamento interno de la empresa, apegado a la legislación del ministerio de relaciones laborales.

Si uno de los empleados no acata las políticas, automáticamente será separado de la empresa.

- **FODA**

Tabla 1. Leslye León (2021). Tabla FODA. Ecuador.

Fortalezas	Oportunidades
• Precio accesible para el mercado objetivo. • Alta durabilidad del producto. • Bajos costos de maquinaria.	• Crecimiento del consumo de productos veganos. • Apertura a nuevos mercados. • Uso de redes sociales como medio de marketing para llegar a más público.
Debilidades	Amenazas
• El producto se cristaliza luego del tiempo previsto de vida útil. • Presentación con alto índice de azúcar. • Mercado objetivo reducido.	• Alza de precio de la materia prima. • Creación de empresas con productos competencia. • Incremento de los impuestos. • Cambio en la normativa para alimentos.

Nota: Tabla FODA. Leslye León (2021) Ecuador.

2.6 Desarrollo organizacional

Tipo de Estructura

- **Diferenciación**

INNOVARE es una empresa que adoptará una comunicación vertical, la cual ayudará de mejor manera con los procedimientos de logística y de supervisión de los procesos de producción de los condimentos que ofreceremos y distribuiremos a nuestros clientes.

La organización está estructurada de la siguiente manera:

- * Nivel Gerencial
- * Nivel Operativo

Nivel Gerencial

- * Gerente Administrador

Nivel Operacional

- * Asistentes de producción
- * Repartidor - Cobrador

- **Formalización**

INNOVARE será una empresa legalmente constituida, bajo el Régimen de Microempresas, tendrá tres trabajadores e iniciará sus actividades. Manteniendo una imagen corporativa sólida y bajo principios, objetivos, directrices que serán el pilar fundamental de la compañía; además de contar con políticas, manuales de procedimientos, misión y visión que le dirigirá hacia el éxito y el fortalecimiento de sus actividades.

Para su operación será legalmente constituida y cumplirá con las exigencias solicitadas por los entes de control legislativo y tributario.

- **Integración**

La integración organizacional se basará en el sistema de gestión a través de los procesos de adquisición, ventas, producción y distribución, este sistema permitirá llevar un control completo de entradas y salidas en cada una de las áreas, identificando la interrelación entre estos y a la vez tomando en cuenta que se debe llevar un registro de actividades, en las cuales participen todos los miembros de la empresa.

2.7 Organigrama empresarial

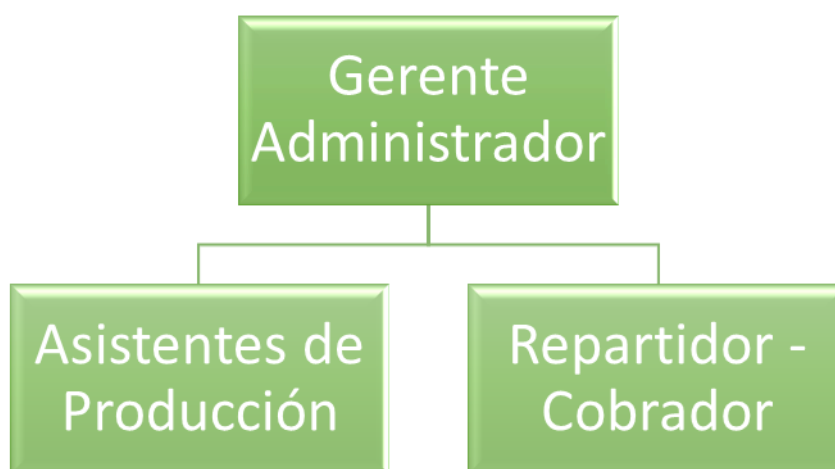


Figura N° 2. (2021). Organigrama de INNOVARE. Quito.

Elaborado por: Leslye León.

2.8 Funciones del Personal

PUESTO DE GERENTE

Detalles generales del puesto de Gerente Propietaria.

Empresa	INNOVARE.
Unidad administrativa	Área de producción y control de calidad.
Misión del puesto	Delegar y supervisar funciones para el manejo general en todas las áreas, solucionar anomalías de la empresa, atender las quejas de los empleados y clientes, dirigir el área de producción y responsabilizarse ante la dirección de la empresa, distribución del trabajo en la planta y realizar la compra de materia prima.
Denominación del puesto	Gerente.
Rol del puesto	Administración y supervisión de procesos de recepción, producción, control de calidad, envasado y distribución.
Remuneración	\$ 650

Méritos Aspectos a considerar

Tabla 2. Méritos y aspectos a considerar para puesto de gerente

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Procesamiento de Alimentos.	Mínima 1 año en el cargo de Gerente.	Correcta higiene y manipulación de alimentos. Administración de empresas; confitería. Conocimiento en contabilidad. Conocimientos en manejo de inventarios. Conocimientos en manejo de quejas y no conformidades. Curso en auditor interno en BPM y HACCP.	CONDUCTUALES: Trabajo en equipo. Habilidad para trabajar con otras personas de manera coordinada para cumplir con objetivos, tener buenas costumbres, ser atento, cordial, revisar y monitorear el correcto desarrollo de los procesos de trabajo.

Nota: Tabla de Méritos y Aspectos a considerar para el puesto de gerente. Leslye León (2021).

PUESTO DE ASISTENTE DE PRODUCCIÓN I

Detalles generales para el puesto de Asistente de producción

Empresa	INNOVARE
Unidad administrativa	Área de producción.
Misión del puesto	Limpiar y ordenar los implementos relacionados con la producción. Supervisar la recepción y buen estado de la materia prima. Supervisar el buen estado del producto final y encargarse del pesaje de la materia prima.
Denominación del puesto	Asistente de producción.
Rol del puesto	Ayudar al gerente durante los procesos de producción, envasado y almacenaje del producto.
Remuneración	\$ 400.

Méritos Aspectos a considerar

Tabla 3. Méritos y aspectos a considerar para puesto asistente de producción I

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Alimentos.	Mínima 6 meses en el área de producción.	Procesamiento de alimentos. Curso básico de BPMs y HACCP. Conocimiento en manejo de máquinas de producción. Conocimiento en manejo de inventarios. Conocimientos en prácticas de análisis de laboratorio.	CONDUCTUALES: Trabajo en equipo. Habilidad cumplir con los objetivos a tiempo, tener buenas costumbres, ser atento, cordial, tener apertura a la mejora continua y seguir capacitándose.

Nota: Tabla de Méritos y Aspectos a considerar para el puesto de Asistente de producción I. Leslye León (2021)

PUESTO DE ASISTENTE DE PRODUCCIÓN II

Detalles generales para el puesto de Asistente de producción

Empresa	INNOVARE
Unidad administrativa	Área de producción.
Misión del puesto	Supervisar la cocción del jarabe durante la preparación, tener control de tiempos y temperaturas de cocción, supervisar el envasado del jarabe.
Denominación del puesto	Asistente de producción.
Rol del puesto	Ayudar al gerente durante los procesos de producción, envasado y almacenaje del producto.
Remuneración	\$ 400.

Méritos Aspectos a considerar

Tabla 4. Méritos y aspectos a considerar para puesto asistente de producción II.

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Alimentos.	Mínima 6 meses en el área de producción.	Procesamiento de alimentos. Curso básico de BPMs. Conocimiento en pesaje y preparación de materia prima. Conocimientos en manejo de equipos industriales y confitería.	CONDUCTUALES: Trabajo en equipo. Habilidad cumplir con los objetivos a tiempo, tener buenas costumbres, ser atento, cordial, tener apertura a la mejora continua y seguir capacitándose.

Nota: Tabla de Méritos y Aspectos a considerar para el puesto de Asistente de producción II. Leslye León (2021)

PUESTO DE ASISTENTE DE PRODUCCIÓN III

Detalles generales para el puesto de Asistente de producción

Empresa	INNOVARE
Unidad administrativa	Área de producción.
Misión del puesto	Supervisar el envasado del jarabe posterior a la cocción, preparar los frascos para su pasteurización y controlar el etiquetado y almacenamiento del producto terminado.
Denominación del puesto	Asistente de producción.
Rol del puesto	Ayudar al gerente durante los procesos de producción, envasado y almacenaje del producto.
Remuneración	\$ 400.

Méritos Aspectos a considerar

Tabla 5. Méritos y aspectos a considerar para puesto asistente de producción III

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Tecnólogo en Alimentos.	Mínima 6 meses en el área de producción.	Procesamiento de alimentos. Curso básico de BPMs. Curso básico en manipulación e higiene en alimentos. Conocimientos en la correcta manipulación y almacenamiento de producto terminado.	CONDUCTUALES: Trabajo en equipo. Habilidad cumplir con los objetivos a tiempo, tener buenas costumbres, ser atento, cordial, tener apertura a la mejora continua y seguir capacitándose.

Nota: Tabla de Méritos y Aspectos a considerar para el puesto de Asistente de producción III. Leslye León (2021)

PUESTO DE REPARTIDOR - COBRADOR

Detalles generales para el puesto de Repartidor - Cobrador

Empresa	INNOVARE.
Unidad administrativa	Área de atención y distribución.
Misión del puesto	Brindar un servicio de calidad, eficiencia y puntualidad en cuanto a la distribución de los productos solicitados por los clientes. Mantener un control estricto de la cantidad de productos envasados vendidos y distribuidos, mediante la confección de inventarios de los mismos.
Denominación del puesto	Repartidor – Cobrador.
Rol del puesto	Atención y distribución de productos envasados al cliente. Recibir y efectuar el pago de los clientes del establecimiento.
Remuneración:	\$ 400.

Méritos Aspectos a considerar

Tabla 6. Méritos y aspectos a considerar para puesto de repartidor

Instrucción formal	Experiencia	Capacitación	Competencias del puesto
Mínimo Bachiller en contabilidad. Licencia de conducir.	1 año mínimo en el puesto de cajero.	Atención al cliente. Manejo de sistema de cobranza. Manejo de inventarios.	CONDUCTUALES: Tener bases en el área, tener experiencia para tratar con clientes, ser capaz de trabajar siguiendo un horario, saber gestionar los retrasos y las emergencias. Ser capaz de trabajar por su cuenta sin supervisión directa. Ser honesto, responsable y puntual.

Nota: Tabla de Méritos y Aspectos a considerar para el puesto de Repartidor. Leslye León (2021)

3. PROCESO DE INVESTIGACIÓN DE MERCADOS Y MARKETING

3.1 Objetivo de mercadotecnia

INNOVARE tendrá un plan de marketing que llegue al mercado objetivo de forma que, al pensar en comprar un producto de ese tipo, la primera opción sea nuestra miel de flores.

3.2 Investigación de mercado

A continuación, se explica la metodología y los instrumentos de la investigación.

- **Por el propósito:**

Investigación aplicada, la cual tiende a modificar la realidad presente con alguna finalidad práctica y que para efecto del proyecto es ver que no existe en el mercado un producto como sucedáneo de la miel de flores.

- **Por el lugar:**

- * Investigación de laboratorio, la cual se realiza en bibliotecas que para efecto de mi trabajo se realizó la investigación bibliográfica en las bibliotecas del Instituto Tecnológico Universitario Internacional ITI.
- * Investigación de campo, donde ocurren los hechos que para efecto de mi trabajo se realizó la respectiva hoja de observación y encuestas para ver el grado de percepción y aceptación del producto, con ello se conoció el lugar y su entorno, es decir del sector de la Kennedy.

- **Modalidad**

Se manejará una modalidad personal y directa, a través de una encuesta con preguntas de estilo cerradas de las cuales obtendremos respuestas enfocadas a la demanda, todo con el fin de conocer el grado de aceptación del producto que oferta la empresa INNOVARE.

Las encuestas fueron realizadas en el barrio de la Kennedy, en donde residen aproximadamente 26049 personas, de las cuales se tomó una muestra de 130 personas para ser encuestadas.

3.3 Cálculo de público objetivo y Tamaño de la Producción

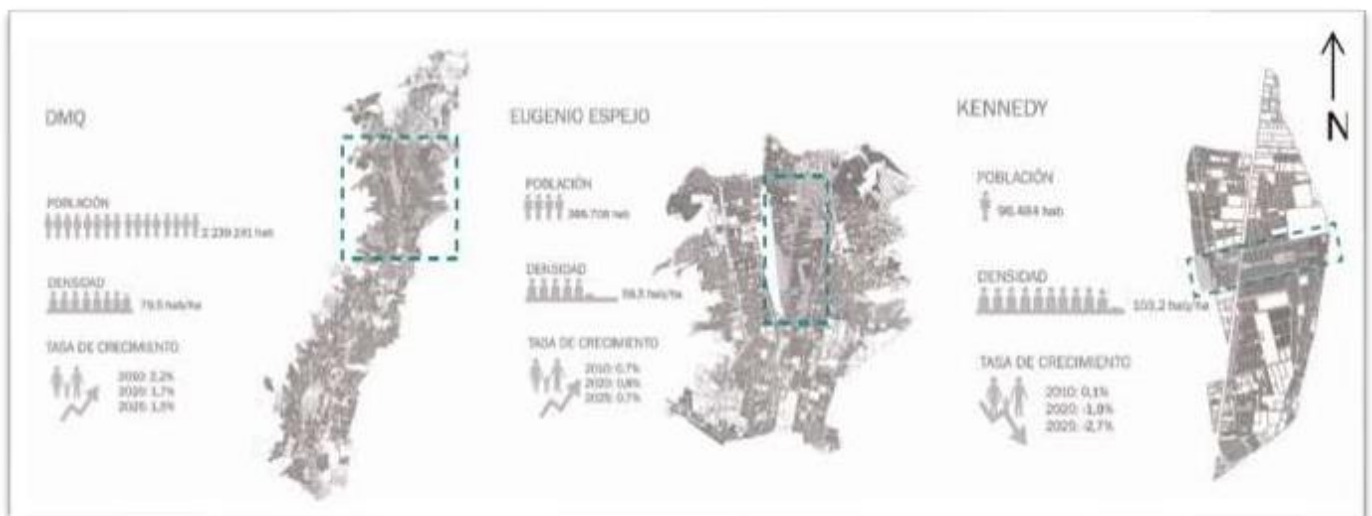


Figura N° 3. Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda (2010). Proyección de Densidad Poblacional. Quito.

Fuente: <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/13594/VOLUMEN%20I.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Tabla 7 Cálculo Población en el Barrio la Kennedy - Quito

Población Kennedy 2010:	96 484	personas
Tasa de Crecimiento 2020:	-1,90%	
Población Kennedy 2020:	94 651	personas
Tasa de Crecimiento 2025:	-2,70%	
Población Kennedy 2025:	93 879	personas

Nota: Tabla de Cálculo Población en el Barrio la Kennedy - Quito. Leslye León (2021)

Tabla 8 Cálculo de Producción diaria de miel

PRODUCCIÓN DIARIA		
Población Objetivo:	4 694	personas
Consumo diario de miel:	10	g miel / día. persona
Cantidad de miel a producir:	46 939,47	g miel / día
Presentación del frasco de miel:	225	g miel
Cantidad de frascos de miel a producir:	208, 62	frascos de miel / día
Cantidad de frascos real de miel a producir:	209	frascos de miel / día
Cantidad de miel real a producir:	47 025,00	g miel / día

Nota: Tabla de Cálculo de la Producción diaria tomando un 5% de la población como segmentación de la población objetivo y la capacidad de producción de la planta. (2021)

Tabla 9 Cálculo de Producción mensual de miel

PRODUCCIÓN MENSUAL		
Población Objetivo:	4 694	personas
Consumo diario de miel:	10	g miel / día. persona
Días de producción:	20	días
Cantidad de miel a producir:	938 789,32	g miel / mes
Presentación del frasco de miel:	225	g miel
Cantidad de frascos de miel a producir:	4172, 4	frascos de miel / mes
Cantidad de frascos real de miel a producir:	4173	frascos de miel / mes
Cantidad de miel real a producir:	938 925,00	g miel / mes

Nota: Tabla de Cálculo de la Producción mensual de frascos de miel. (2021)

3.4 Plan de Muestreo

- ⊕ Población: 93879
- ⊕ Población segmentada para encuestas 0,1%: 94 personas

Dónde:

$$n = \frac{Z^2 * P * Q * N}{e^2(N - 1) + Z^2 * P * Q}$$

- ⊕ **n** = tamaño de la muestra
- ⊕ **Z** = nivel de confianza 95% = 1.96
- ⊕ **e** = error en la estimación = 5%
- ⊕ **P** = proporción de defectos esperados = 50%
- ⊕ **Q** = probabilidad negativa = 50 %
- ⊕ **N** = población segmentada

$$n = \frac{Z^2 * P * Q * N}{e^2(N - 1) + Z^2 * P * Q}$$

$$n = \frac{(1.96)^2 * (0.5) * (0.5) * 97}{(0.05)^2(97 - 1) + (1.96)^2 * (0.5) * (0.5)}$$

$$n = 232897 / 3001$$

$$n = 77,60 \rightarrow 78 \text{ encuestas}$$

Se logró realizar más encuestas de las estimadas según el cálculo gracias a que las encuestas se realizaron en línea.

3.5 Análisis de las Encuestas

1. ¿Consume usted miel?

Tabla 10. Tabulación Consumo de Miel.

Pregunta 1		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	73	75.3
NO	24	24.7
TOTAL	97	100

Nota: Tabla de Tabulación Consumo de miel. Leslye León (2021)

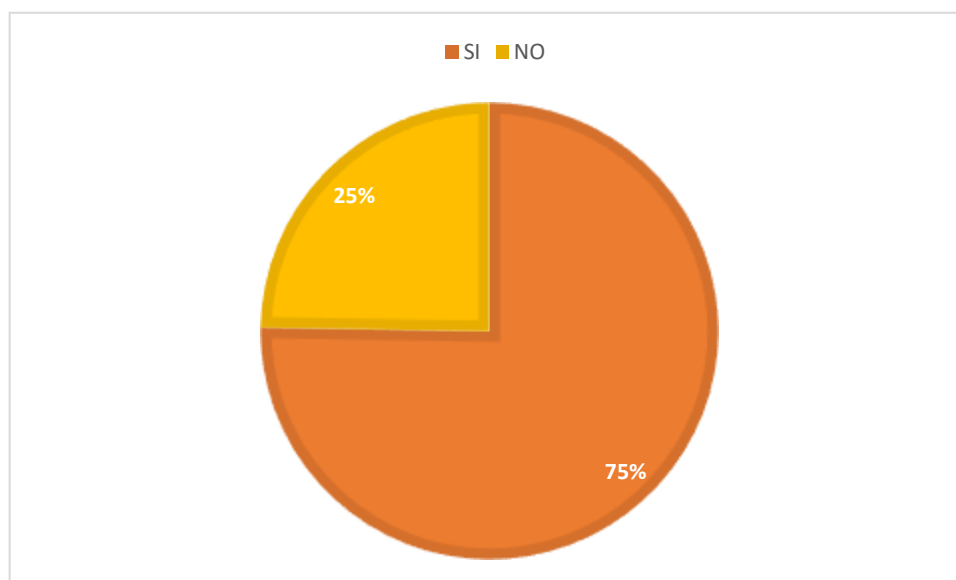


Figura N° 4 Gráfica de Consumo de Miel. Leslye León. (2021). Ecuador

Análisis

Se puede observar que la mayoría de las personas encuestadas, el 75.3% consume miel de abejas, mientras que el 24.7% de la población no consume este producto, por lo que se puede determinar que el consumo de miel de abeja al norte de Quito es alto.

2. ¿Con qué frecuencia usted consume miel?

Tabla 11 Tabla de Frecuencia de consumo de miel

Pregunta 2		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Siempre (todos los días)	8	8,2
Casi siempre (uno o más días a la semana)	16	16,5
Usualmente (una vez al mes o más)	38	39,2
Casi nunca (una vez al año)	28	28,9
Nunca	7	7,2
TOTAL	97	100

Nota: Tabla de Frecuencia de consumo de miel. Leslye León. (2021). Ecuador

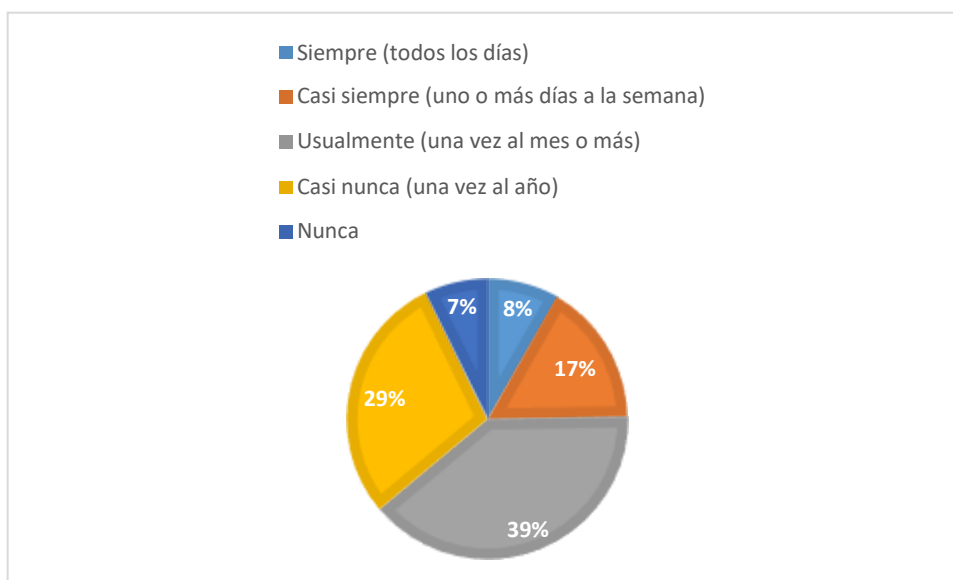


Figura N° 5 Leslye León. (2021). Frecuencia de consumo de miel. Ecuador

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 8% consume miel de abeja diario, el 17% lo consume casi siempre, el 39% usualmente y el 29% casi nunca; mientras que el 7% de la población no consume este producto, por lo que se puede determinar que el consumo de este producto es de consumo usual.

3. Usted generalmente, ¿qué uso le da a la miel?

Tabla 12 Tabla de Usos de la Miel

Pregunta 3		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Endulzante	49	50,5
Acompañante de pan, galletas, etc.	40	41,2
Uso en confitería	8	8,2
TOTAL	97	100

Nota: Tabla de Usos de la Miel. Leslye León. (2021). Ecuador

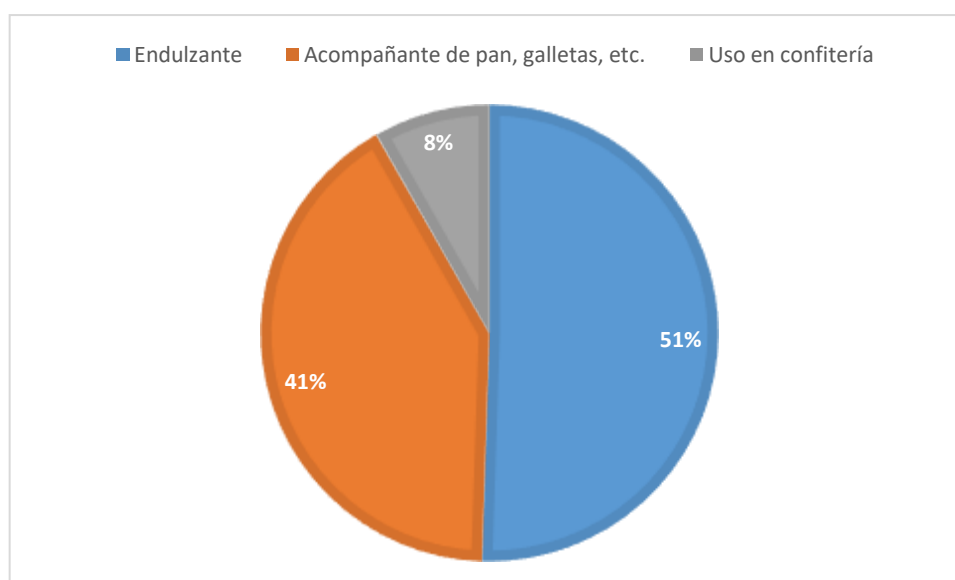


Figura N° 6 Gráfica usos de la miel. Leslye León. (2021). Ecuador

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 51% usan la miel como endulzante, el 41% lo consumen como acompañante de pan, galletas, etc. y el 8% la usan para confitería.

4. ¿Usted conoce una variedad de miel aparte de la miel de abejas?

Tabla 13 Tabla de Variedad de mieles

Pregunta 4		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Si	36	37,1
No	61	62,9
TOTAL	97	100

Nota: Tabla de Variedades de la Miel. Leslye León. (2021). Ecuador

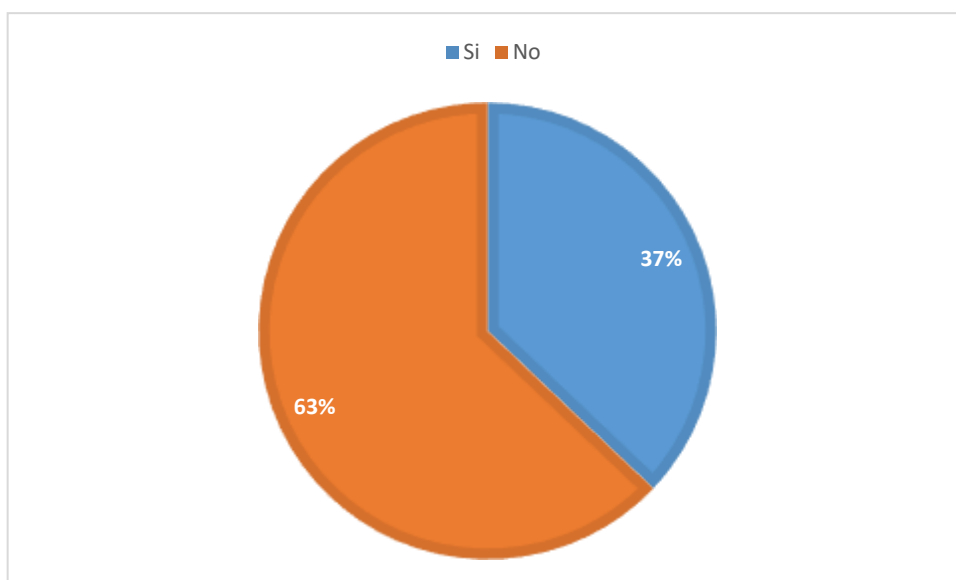


Figura N° 7 Gráfica variedades de la miel. Leslye León. (2021). Ecuador

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 63% no conocen otra variedad de miel aparte de la miel de abeja; mientras que el 37% de la población si conoce otras variedades de la miel de abeja.

5. ¿Ha escuchado hablar sobre la miel de flores?

Tabla 14 Tabulación Conocimiento miel de flores

Pregunta 5		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	31	24,8
NO	94	75,2
TOTAL	125	100

Nota: Tabla de Conocimiento de la miel de flores. Leslye León. (2021). Ecuador

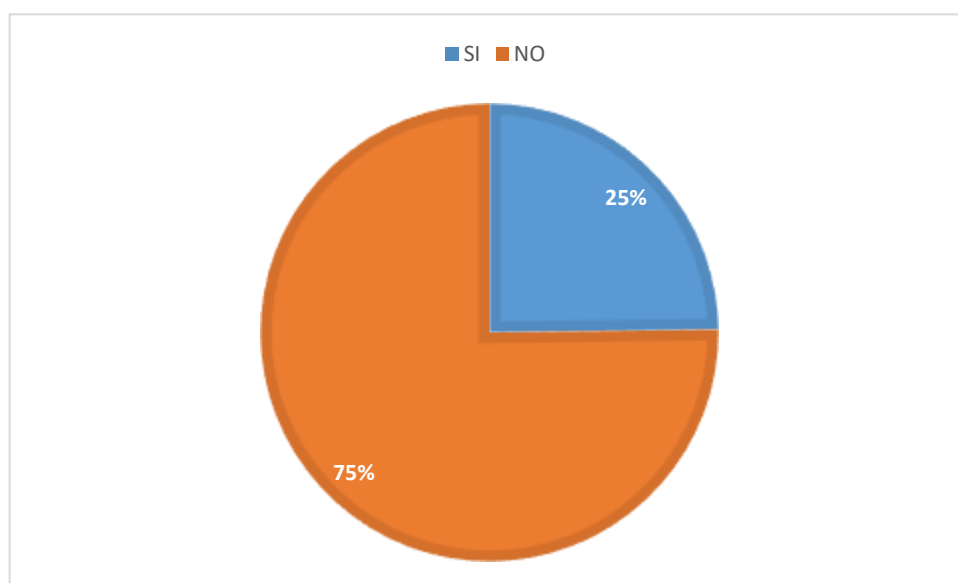


Figura N° 8 Grafica conocimiento sobre la miel de flores. Leslye León. (2021). Ecuador

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 75.2% no habían escuchado sobre la existencia de la miel de flores, mientras que el 24.8% si lo han hecho. Se debe a la previa venta hecha al por menor del producto.

6. ¿Conoce usted los beneficios nutricionales de las flores comestibles?

Tabla 15 Conocimiento sobre los beneficios nutricionales de las flores comestibles

Pregunta 5		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	31	24,8
NO	94	75,2
TOTAL	125	100

Nota: Tabla de Conocimiento sobre los beneficios nutricionales de las flores comestibles. Leslye León. (2021). Ecuador

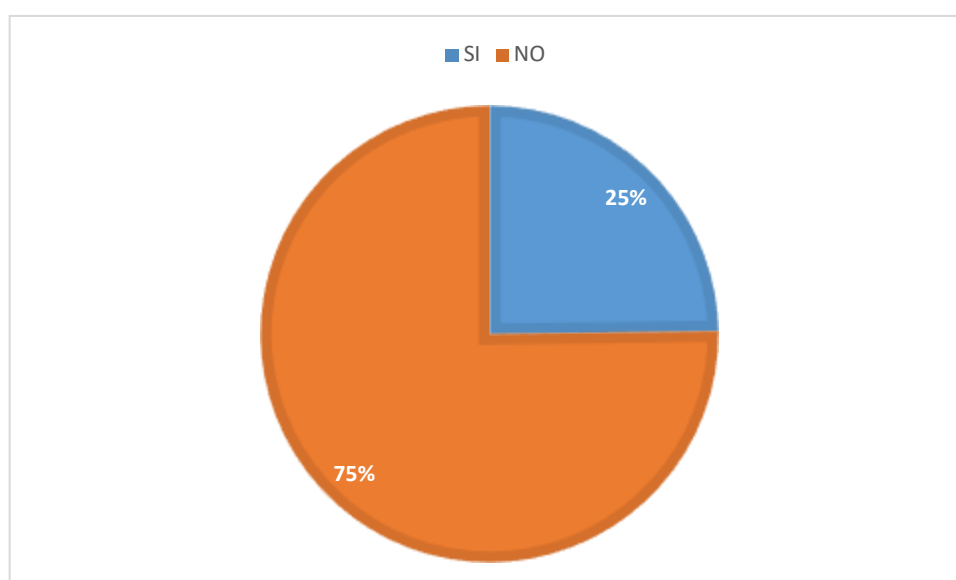


Figura N° 9 Gráfica de Conocimiento sobre los beneficios nutricionales de las flores comestibles Leslye León. (2021). Ecuador

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 75% desconocen los beneficios que aportan las flores comestibles al organismo, mientras que el 25% si los conocen, por lo que se puede determinar que las personas consumen productos sin saber los beneficios que les pueden aportar al bienestar de su salud.

7. ¿Para Usted, qué atributo es más importante para su adquisición?

Tabla 16 Atributo más importante para la adquisición del producto

Pregunta 7		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
La presentación del producto	3	3,1
El precio del producto	2	2,1
La calidad del producto	33	34,0
Las tres anteriores	59	60,8
TOTAL	97	100

Nota: Tabla sobre el atributo más importante para la adquisición del producto. Leslye León. (2021). Ecuador

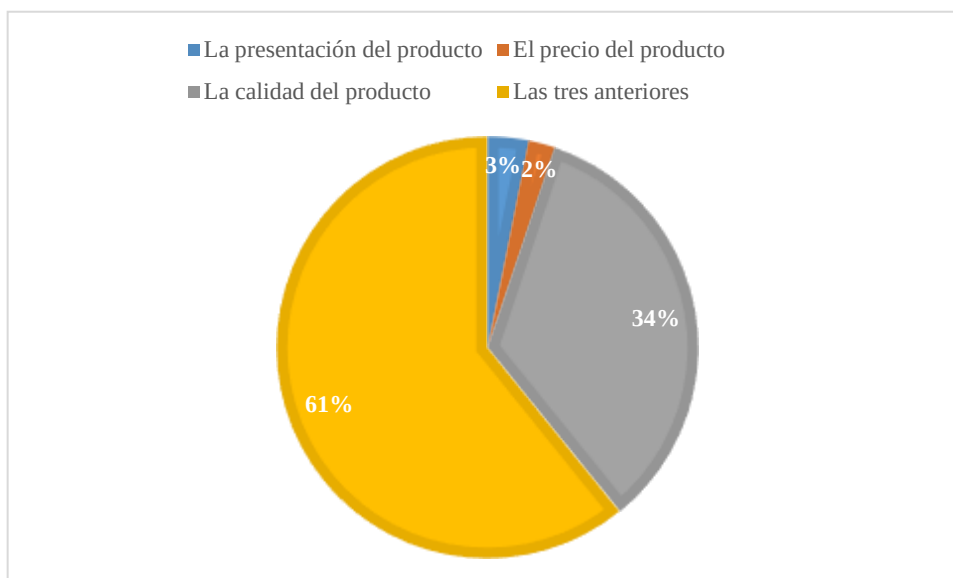


Figura N° 10 Gráfica sobre el atributo más importante para la adquisición del producto Leslye León. (2021). Ecuador

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, al 3% le interesa más la presentación de la miel de flores, mientras que el 2% piensa que el precio es lo más importante, el 34% prefiere la calidad del producto y el 61% piensa que todos los atributos anteriores son importantes al momento de elegir un producto para su adquisición

8. ¿De existir un producto alternativo de miel en el mercado, Usted lo consumiría?

Tabla 17 Consumo de productos alternativos a la miel

Pregunta 8		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
SI	115	93,5
NO	8	6,5
TOTAL	123	100

Nota: Tabla sobre el Consumo de productos alternativos a la miel. Leslye León. (2021). Ecuador

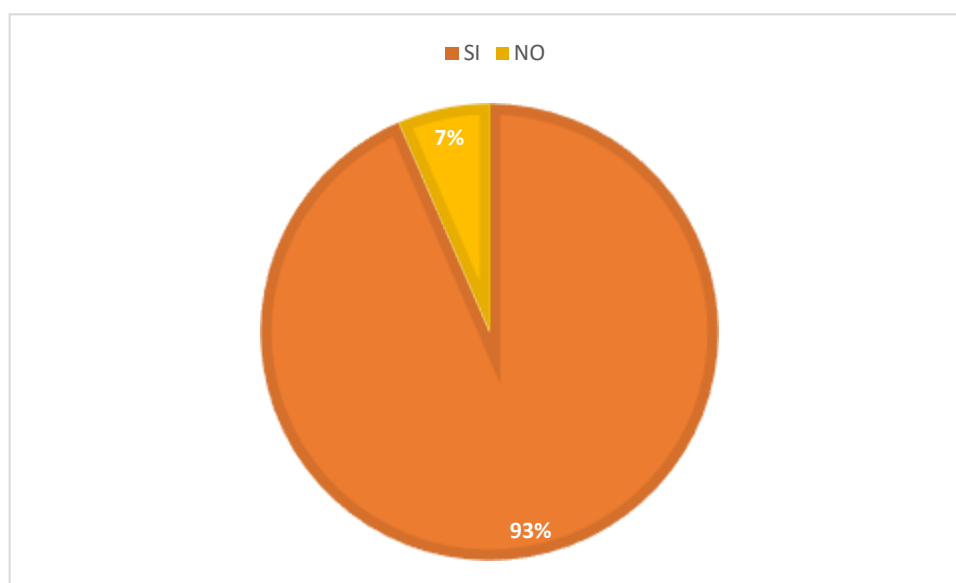


Figura N° 11 Gráfica sobre el consumo de productos alternativos a la miel Leslye León. (2021). Ecuador

Análisis

Se puede observar que, de las personas encuestadas, el 93% consumiría productos sustitutos a la miel de abeja, mientras que el 7% optan por no cambiar a la miel.

9. ¿Le agrada la presentación de la miel?

Tabla 18 Escala de aceptación de la presentación de la miel de flores

Pregunta 9		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
Me gusta mucho	108	86,4
No me agrada ni me desagrada	13	10,4
No me gusta	4	3,2
TOTAL	125	100

Nota: Tabla sobre la escala de aceptación de la presentación de la miel de flores entre las personas encuestadas. Leslye León. (2021). Ecuador



Figura N° 12 Gráfica sobre la aceptación de la presentación de la miel de flores entre las personas encuestadas
Leslye León. (2021). Ecuador

Análisis

Se puede observar qué de las personas encuestadas, al 87% les gusta la presentación de la miel de flores, mientras que al 10% no le agrada ni le desagrada y solo al 3% no le gusta la presentación, por lo tanto, se puede determinar que las personas muestran aceptabilidad por la presentación del producto.

10. ¿Qué presentación le gustaría que exista en el mercado?

Tabla 19 Presentación preferida por el consumidor de la miel de flores

Pregunta 10		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
200 ml.	44	45,4
500 ml.	44	45,4
1 lt.	9	9,3
TOTAL	97	100

Nota: Tabla sobre la presentación preferida por el consumidor de la miel de flores. Leslye León. (2021). Ecuador

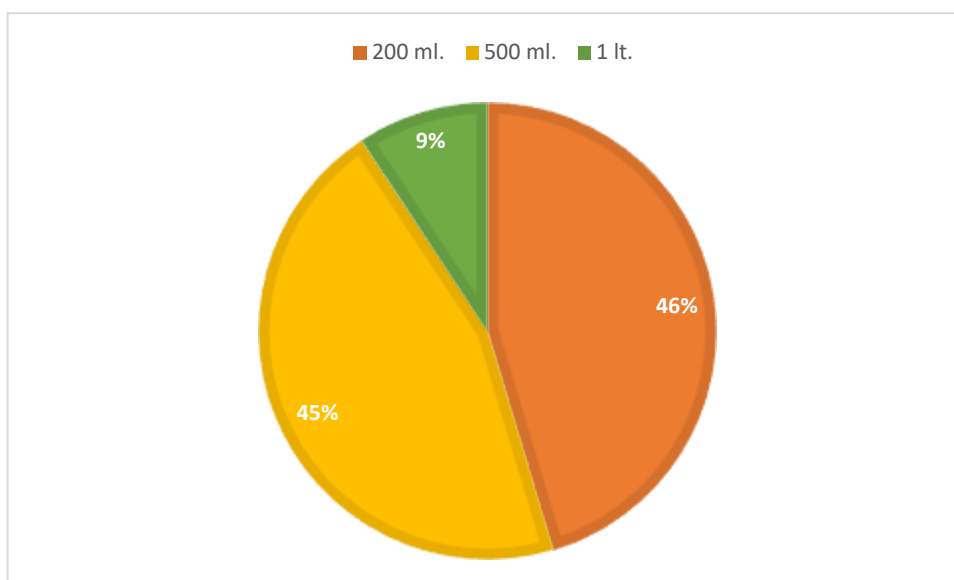


Figura N° 13 Gráfica sobre la presentación preferida por el consumidor de la miel de flores. Leslye León. (2021). Ecuador

Análisis

Se puede observar qué de las personas encuestadas, al 45.4% les gustaría comprar un envase de miel de 200ml, mientras que al otro 45.4% les gustaría una presentación de 500 ml, y solo al 9% le gustaría la presentación de 1lt.

11. ¿Cuánto estaría dispuesto a pagar por la Miel de flores?

Tabla 20 Rango de precio más aceptado por el consumidor de la miel de Flores

Pregunta 11		
RESPUESTA	CANTIDAD	%
De 1-3 dólares	29	29,9
De 3-5 dólares	46	47,4
De 5-7 dólares	19	19,6
Más de 7 dólares	3	3,1
TOTAL	97	100

Nota: Tabla sobre el rango de precio que el consumidor está dispuesto a pagar por el frasco de la miel de flores. Leslye León. (2021). Ecuador

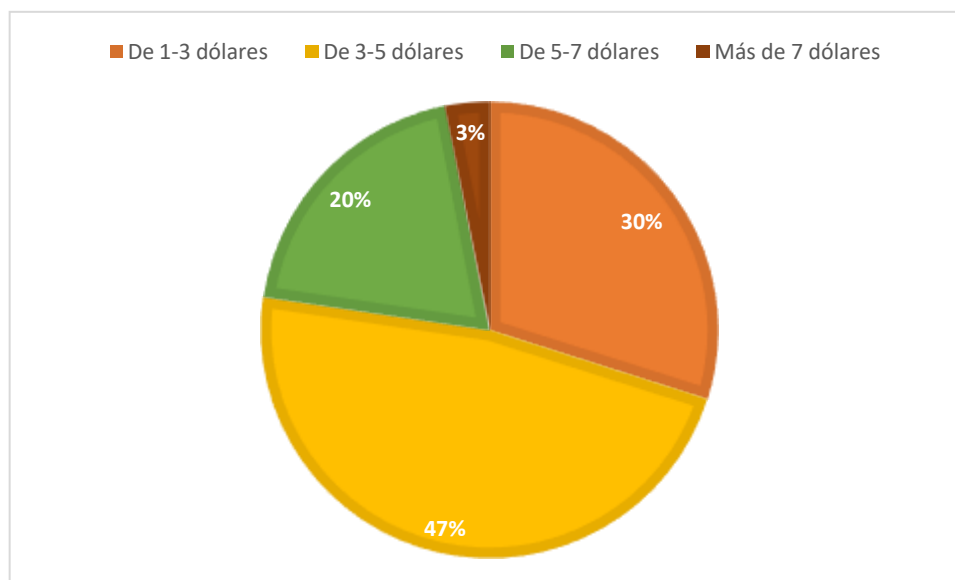


Figura N° 14 Gráfica sobre el rango de precios más aceptado por los consumidores para la compra de la miel de flores. Leslye León. (2021). Ecuador

Análisis

Se puede observar qué de las personas encuestadas, al 29.9% estarían dispuestos a pagar de 1-3 dólares, el 47.4% está dispuesto a pagar de 3-5 dólares, el 19.6% está dispuesto a pagar de 5-7 dólares y el 3.1% está dispuesto a pagar más de 7 dólares, en conclusión, se puede decir que el precio más llamativo para los consumidores está entre 3 y 5 dólares.

Análisis General

Gracias a los resultados obtenidos, se puede suponer que el sucedáneo de la miel de flores tendrá una buena acogida por las personas que gustan del sabor y dulzor de la miel, puesto que están abiertos a probar productos nuevos e innovadores, significando oportunidades favorables para la comercialización del producto y a la vez tener clientes frecuentes.

3.6 Entorno empresarial

3.6.1 Microentorno

Para INNOVARE es todo lo que está alrededor de la empresa del cual podemos tomar decisiones.



Figura N° 15 Microentorno de empresa INNOVARE. Leslye León. (2021). Quito.

- **Competencia**

Se realizó un análisis de los productos en el mercado y se encontró una marca que maneja jarabe de azúcar con sabor eucalipto, lo cual es muy parecido al jarabe de azúcar sabor a rosas que produce INNOVARE.

Tabla 21 Competencia sucedáneo miel de flores

Nº	Tipo de producto	Marca	Imagen del producto	Precios	Cantidad neto
1	Jarabe de azúcar sabor eucalipto	EconoMiil		3,98	625 g

Nota: Tabla del producto competencia de la miel de flores. Leslye León. (2021). Ecuador

- **Sustituto**

En el mercado para el consumo diario de las personas existen algunas marcas de miel con un distinto precio, cantidad neta e imagen del producto. Entre los productos más reconocidos de miel se encuentran:

Tabla 22 Sustitutos de la miel de flores

Nº	Tipo de producto	Marca	Imagen del producto	Precios	Cantidad neto
1	Miel de Maple	Mc Cormick		3,10	312 g
2	Miel de Abeja	Supermaxi		4,61	450 g
3	Miel de Abeja	Schullo		9,29	490 g
4	Miel de Maíz	Corn Syrup		5,61	430 g
5	Miel de Abeja	Ebemiel		7,15	550 g
6	Miel de Abeja	Sweet n Tasty		6,00	450 g

Nota: Tabla de productos sustitutos de la miel de flores. Leslye León. (2021). Ecuador

- **Proveedores**

Tabla 23 Proveedores de Materia Prima

PROVEEDORES	
PROVEEDOR	PRODUCTOS
Santa María	Azúcar
Casa del Químico	Ácido Cítrico
Organic	Pétalos de Rosas Rojas freedom (<i>Rosa spp.</i>)
Ecuavases	Envases de vidrio

Nota: Tabla de proveedores de materia prima para la elaboración de la miel de flores.

Leslye León. (2021). Ecuador

- **Intermediarios**

INNOVARE tiene como intermediarios principales a tiendas y supermercados del Norte de Quito, los cuales comprenden el sector de la Kennedy y la Luz.

- **Clientes**

INNOVARE está dirigida a clientes jóvenes y adultos de entre 20 y 40 años que disfruten del dulzor, sabor y viscosidad de la miel de flores que oferta la empresa. Además de encontrarse en la capacidad económica de adquirirla miel y sin enfermedades agravantes como la diabetes.

3.6.2 Macro entorno

Son todos aquellos factores externos que influyen en el desarrollo y desenvolvimiento de la empresa INNOVARE, los cuales deben ser tomados en cuenta para obtener una solidez y crecimiento empresarial.

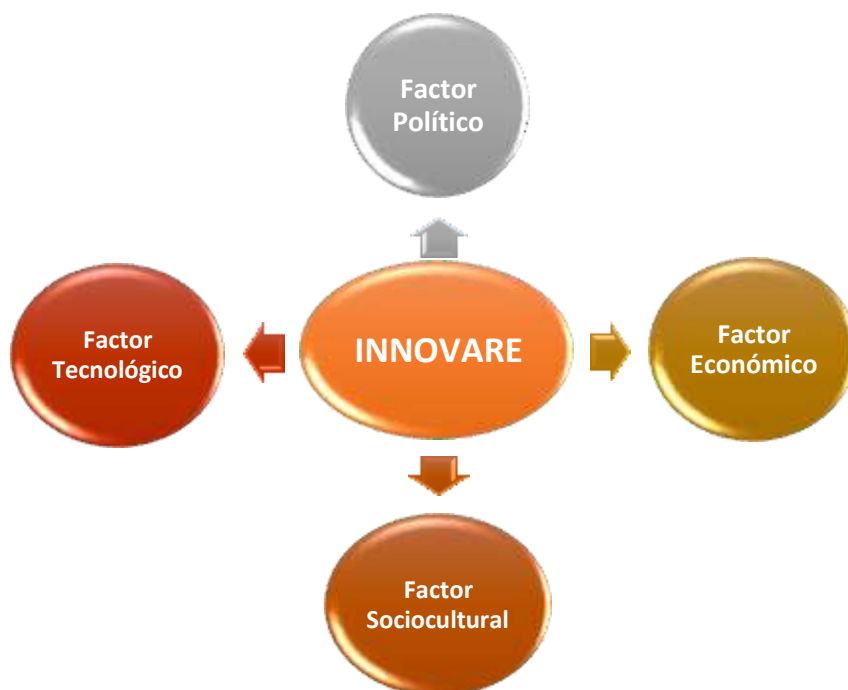


Figura N° 16 Macroentorno de empresa. Leslye León (2021). Ecuador.

- **Factor Económico**

INNOVARE dependerá de las tasas de interés y la inflación actual de la economía del Ecuador para la fijación de precios. Se podría definir que para este tipo de emprendimiento la economía del país se mantiene estable.

Por la situación actual, la empresa ayudará un poco en la economía por la generación de plazas de empleo y de compra de productos a proveedores locales.

- **Factor Sociocultural**

La miel ha sido usada desde la antigüedad por sus propiedades endulzantes, es un producto aceptado y consumido por las personas puesto que, al tener un sabor intenso, las personas gustan de acompañar a la miel con pan, galletas o la incluyen en productos de confitería o se ha visto que la utilizan incluso en recetas de remedios naturales. (Martinez, 2019)

La miel supera al azúcar tanto en poder edulcorante como en sabor, gracias a la cantidad de sacarosa y a los componentes aromáticos de las plantas de las que procede.

Se considera el edulcorante natural más antiguo que ha utilizado el hombre y ha sido el más importante en Europa hasta el siglo XVI, cuando se hizo más asequible el azúcar de caña. (Bernácer, 2013)

- **Factor Tecnológico**

INNOVARE se verá beneficiado y hará uso de aplicaciones tecnológicas para crear facilidades entre la empresa y el consumidor, por ejemplo, para el procesamiento de datos como se realizó en las encuestas, para saber la demanda que podría tener el producto, para la recepción de pedidos y para hacer conocer el producto mediante redes sociales.

La tecnología de datos se ha convertido en un pilar en la industria de alimentaria, ayuda a predecir y planear mejor la producción y también permite dar respuesta a las nuevas necesidades informativas de los consumidores. (OTech, 2019)

3.7 Producto y servicio

Somos una empresa dirigida a la producción y distribución de productos en tiendas y supermercados en el Norte de Quito; con un fin de lucro, el cual es tener ganancias a corto plazo.

El principal objetivo es ofrecer un producto de alta calidad, el cual pueda superar las expectativas de los consumidores, logrando aumentar el número de ingresos, así como también entablar una buena relación con nuestros proveedores para lograr una adquisición eficiente de materia prima necesaria en la elaboración de la miel, rindiendo beneficios para la empresa.

3.7.1 Producto Esencial

El producto esencial a distribuir al mercado nacional en una presentación de 225 ml de la miel de flores que viene en un frasco de vidrio con tapa metálica.

La importancia de llevar al mercado la miel de flores, es la de fomentar el consumo de productos innovadores, que pueden llegar a revolucionar el mercado e incentivar el consumo de productos ecuatorianos, creativos y de primera calidad.

3.7.2 Producto real

- Jarabe de azúcar saborizado con pétalos de rosas rojas freedom (*Rosa spp.*) y ácido cítrico para evitar su caramelización durante la cocción.

Características

Las características que posee este producto son:

- Jarabe de azúcar
- El envase es de vidrio
- El peso del producto es de 503g
- El peso neto del producto es de 225g

Calidad

La empresa garantiza la correcta manipulación e inocuidad de la materia prima para obtener un producto de primera calidad, basada en normativa alimentaria BPM (Resolución ARCSA-067-GGG-2015). La materia prima empleada se dispondrá de la siguiente forma: el agua para realizar el producto será agua potable; el azúcar será azúcar blanca refinada comprada por quintales en supermercados Santa María al por mayor; el ácido cítrico de grado alimentario se comprará al por mayor en la casa del químico y para los pétalos de rosas freedom (*Rosa spp.*), se va a traer de una florícola de Cayambe al por mayor dependiendo de las cantidades de producción mensuales. En la planta donde se realizará la miel, se contará con materiales de acero inoxidable para evitar presencia de otros componentes en el producto, así también las luminarias, los pisos, el cableado y la limpieza se basará en la norma antes mencionada para cumplir con los estándares propuestos. (ARCSA, 2015).

Estilo

Este producto, al ser fluido y viscoso se comercializará en frascos de vidrio de fácil reconocimiento.

Marca

El nombre INNOVARE es una palabra proveniente del italiano, que traducido al español significa innovación, la cuál es el motor y la misión de la empresa, al empezar a innovar con un producto no existente en el mercado y en un futuro seguir haciéndolo con nuevos productos.

El slogan de la empresa es “Amor por el buen gusto”.

El logo es un círculo de flores alrededor del nombre del producto, haciéndolo un producto llamativo para niños y adultos, demuestra la innovación, crecimiento y

estabilidad respectivamente, asimismo se eligieron colores que vayan con el color de la miel y con flores coloridas para captar la atención del consumidor.

3.7.3 Producto aumentado

La empresa ofrece el servicio de distribución de los productos a tiendas y supermercados ubicados en el sector de la Kennedy y la Luz, norte de Quito.

Además, brindará el servicio de pre-venta, en donde la persona encargada de la distribución conocerá todas y cada una de las características del producto; también y seguido a esto contaremos con la etapa de post-venta, en la cual se realizará el seguimiento de cada uno de los pedidos, viendo que lleguen en buen estado, como lo son sus cajas de transporte y envases, orientados así, a convertir al consumidor en un cliente satisfecho, generando fidelidad entre cliente y empresa.

3.8 Plan de introducción al mercado

- **Distintivos y Uniformes**

Área de Producción:

El personal de producción, tanto el administrador como el asistente de producción, contarán con lo siguiente:

- * Chaqueta color blanca, con distintivo de la empresa en la parte superior derecha
- * Cofia blanca de tela
- * Pantalón blanco
- * Mandil blanco con el logo de la empresa

Además, todos los miembros de esta área deberán usar zapatos negros antideslizantes para evitar accidentes.

Repartidor:

- * Una camiseta polo color vino con el logo de la empresa
- * Jeans a elección

- **Materiales de Identificación**

INNOVARE contará con tarjetas de presentación en las cuales constará con información del Gerente Administrativo, datos de la empresa, y una pequeña información sobre el mismo



Figura N° 17 Tarjeta de presentación. Leslye León (2021). Ecuador.

Además, contaremos con cartas de presentación para nuestros clientes y diversos establecimientos, en los cuales haremos llegar información, cotizaciones, y diversos asuntos que tendrá INNOVARE.



Empresa INNOVARE

Empresa productora de sucedáneo de Miel de Flores



Sector de la Luz. Av. Lizarzaburu. Teléfono: 3263383.

E-mail: innovarecompany@hotmail.com

Con el pasar del tiempo se colocarán en percha en los diferentes puntos de venta para llamar la atención de los compradores con nuestra marca INNOVARE - “Amor por el buen gusto”.

3.9 Canal de distribución y puntos de ventas

El canal de distribución que tiene la empresa INNOVARE será por medio de los distribuidores mayoristas, quienes a su vez distribuirán los productos a los demás establecimientos dentro del mercado.

- **Promoción**

- * Flyers
- * Anuncios
- * Publicidad en percha

- **Contacto**

- * Carta de presentación
- * Tarjetas de presentación

- **Correspondencia**

- * Mails informativos
- * Anuncios en periódicos

- **Negociación**

- * Directamente en nuestra oficina
- * Vía telefónica

- **Financiamiento**

La empresa INNOVARE como parte del proceso de financiamiento utilizará los diversos medios para llegar a la mente del consumidor.

Tabla 24 Precio de productos publicitarios

Flyers	1000 unid	\$ 25,00
Anuncios	2 x semana	\$ 30,00
Publicidad en percha	Modificación trimestral por punto	\$ 65,00
Cartas de presentación	150 unidades	\$ 18,50
Tarjetas	1000 unidades	\$ 25,00
Repartidor	Mensual	\$ 150,00
TOTAL		\$ 313.50

Nota: Tabla de precios de productos publicitarios con la imagen del producto y la empresa. Leslye León. (2021). Ecuador

3.10 Riesgo y oportunidades del negocio

El elemento fundamental de riesgo constituye la presencia de marcas como Schullo y McCormick en los establecimientos de comercialización, puesto que representan a los productos sustitutos para la miel de flores, en especial la miel de abeja, significando un riesgo para la empresa INNOVARE.

Como oportunidad de la empresa serán los establecimientos mayoristas de distribución como Supermaxi, Santa María y Mi Comisariato, además de los pequeños distribuidores como tiendas del norte de Quito, sector de la Kennedy y la Luz, que acepten comercializar los productos de la empresa.

3.11 Fijación de Precios

Fijación de precios por costos de producción

- Miel de Flores 225ml.

Tabla 25 Calculo de Precio de Venta de la miel de Flores

COSTOS DE PRODUCCIÓN				
NOMBRE DEL PRODUCTO:	Honey of Flowers			Codigo: 001
FECHA DE ACTUALIZACIÓN:	14/2/2022			Leslye León
DETALLE	MEDIDA	COSTO (USD - Unidad)	CANTIDAD	TOTAL (\$)
Azúcar	g	0,81	300	0,243
Pétalos de Flores	g	4,00	20	0,080
Ácido Cítrico	g	1,50	3	0,005
Frasco de vidrio 250ml.	unidad	0,60	1	0,600
			Total Bruto	0,928
			10 % Imprevisto	0,093
			Costo Neto	1,020
			Gasto de fabr. 15%	0,153
			Factor Costo 33,33%	0,340
			M.O. 45%	0,459
			G. Adm. 12%	0,122
			45 % Utilidad	0,459
			Sub total	2,554
			12 % I.V.A.	0,306
			Total	2,860

Nota: Tabla cálculos de precio de venta del producto. Leslye León. (2021). Ecuador

3.12 Implementación del negocio

- **Arriendo local**

Tabla 26 Arriendo del establecimiento.

ARRIENDO		
Pago Mensual	Pago Semestral	Pago Anual
\$2000	\$12000	\$24000

Nota: Tabla de arriendo del establecimiento mensual, semestral y anual. Leslye León. (2021). Ecuador

- **Equipos industriales**

Tabla 27 Equipos industriales

EQUIPOS INDUSTRIALES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Esterilizadora	1	\$2000.00	\$2000.00
Envasadora	1	\$1950.00	\$1950.00
Etiquetadora	1	\$1290.00	\$1290.00
TOTAL			\$5240.00

Nota: Tabla de precios de equipos industriales para la empresa. Leslye León. (2021). Ecuador

- **Vehículo**

Tabla 28 Costo del vehículo

VEHÍCULO		
DESCRIPCIÓN	PRECIO	V. TOTAL
Camión Hino Dutro 816	\$29.000	\$29.000

Nota: Tabla del precio del vehículo para la empresa. Leslye León. (2021). Ecuador

- **Equipos de Computación**

Tabla 29 Precio de los equipos de computación

EQUIPOS DE COMPUTACIÓN			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Computadora LENOVO	1	\$769.99	\$945.00
Impresora EPSOL L575	1	\$355.00	\$355.00
TOTAL			\$1300.00

Nota: Tabla del precio los equipos de computación para la empresa. Leslye León. (2021). Ecuador

- **Muebles y Enseres**

Tabla 30 Muebles y Enseres

MUEBLES Y ENSERES			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Olla de acero inoxidable 15lt.	2	\$120.00	\$240.00
Escritorio de oficina	1	\$160.00	\$160.00
Silla oficina	1	\$65.00	\$65.00
Colador grande de metal	1	\$8.99	\$8.99
Estante de metal	2	\$200.00	\$400.00
Cuchareta	3	\$1.75	\$5.25
Jarra medidora	2	\$4.00	\$8.00
Pala recogedora	3	\$1.20	\$3.60
Embudo	3	\$2.50	\$7.50
Rollo papel de cocina	4	\$1.80	\$7.20
Basurero	2	\$24.00	\$48.00
TOTAL			\$953.54

Nota: Tabla del precio los muebles y enseres para la empresa. Leslye León. (2021). Ecuador

- **Equipos Industriales de seguridad**

Tabla 31 Equipos Industriales de seguridad

EQUIPOS INDUSTRIALES DE SEGURIDAD			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Extintor (tipo K) 1,25 gl	1	\$177.10	\$177.10
Extintor (polvo seco) 20 lb	1	\$45.00	\$45.00
Letreros (señalética)	8	\$3.50	\$28.00
Detector de humo	2	\$12.00	\$24.00
Rótulo de señalización	1	\$9.50	\$9.50
TOTAL			\$283.60

Nota: Tabla del precio los equipos industriales de seguridad para la empresa. Leslye León. (2021). Ecuador

- **Suministros de Oficina**

Tabla 32 Suministros de oficina

SUMINISTROS DE OFICINA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Resma	2	\$4.90	\$9.80
Grapadora	1	\$3.50	\$3.50
Grapas (caja)	4	\$1.60	\$6.40
Archivador	4	\$3.50	\$14.00
Etiquetas autoadhesivas	4	\$0.65	\$2.60
Notas post it	4	\$0.90	\$3.60
Resaltador	4	\$0.99	\$3.96
Esferos	10	\$0.35	\$3.50
Perforadora	2	\$4.00	\$8.00
Cinta adhesiva	8	\$0.50	\$4.00
Tijera	2	\$1.45	\$2.90
TOTAL			\$62.26
TOTAL ANUAL			\$747.12

Nota: Tabla del precio los suministros de oficina para la empresa. Leslye León. (2021). Ecuador

- **Servicios Básicos**

Tabla 33 Servicios básicos

SERVICIOS BÁSICOS	
DESCRIPCIÓN	Pago Mensual
Agua	\$80.00
Luz	\$75.00
Teléfono	\$15.00
Internet	\$25.00
TOTAL	\$195.00
TOTAL ANUAL	\$2340.00

Nota: Tabla del precio los suministros de oficina para la empresa. Leslye León. (2021). Ecuador

- **Materiales de Limpieza**

Tabla 34 Materiales de Limpieza

MATERIALES DE LIMPIEZA			
DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	V. UNITARIO	V. TOTAL
Escoba	1	\$1.00	\$1.00
Trapeador	1	\$2.45	\$2.45
Cloro	1	\$2.96	\$2.96
Desinfectante	2	\$3.45	\$6.90
Fibra limpiadora (5 unidades)	3	\$2.98	\$8.94
Fundas basura (10 unidades)	3	\$0.60	\$1.80
Lavavajillas (5000gr)	2	\$1.42	\$2.84
Cepillo sanitario	2	\$11.16	\$22.32
Pala	1	\$1.23	\$1.23
Jabón líquido manos	1	\$1.00	\$1.00
Papel higiénico (paquete)	1	\$12.80	\$12.80
Toallas de papel (paquete)	2	\$1.49	\$2.98
TOTAL			\$67.22
TOTAL ANUAL			\$806.64

Nota: Tabla del precio los materiales de limpieza para la empresa. Leslye León. (2021). Ecuador

3.13 Estudio arquitectónico

3.13.1 Estructura interna del Establecimiento

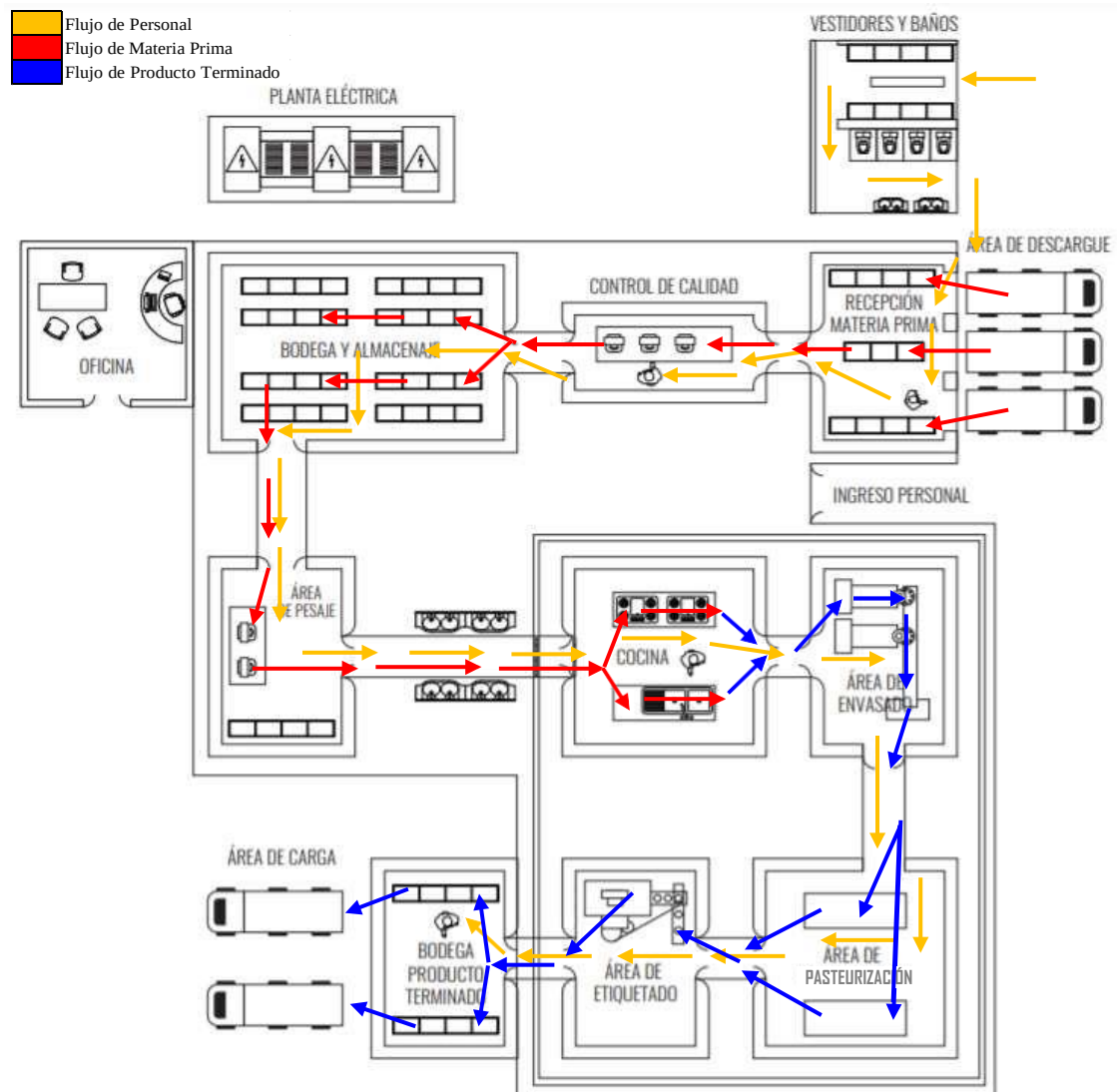


Figura N° 18 Estructura interna del establecimiento. Leslye León (2021). Ecuador.

En la *Figura N° 18* se puede observar la disposición de las áreas de trabajo del establecimiento, la distribución de las áreas está dada en forma lineal iniciando desde el área de producción hasta el final en la bodega de producto terminado como lo indican las flechas amarillas. El área blanca está dividida para evitar contaminaciones y antes del ingreso al área hay lavabos para el lavado y desinfección de las manos de los empleados para manipular el producto. Las áreas externas son oficinas, baños y vestuarios, estacionamientos y planta eléctrica que

se encuentran fuera para no intervenir en el flujo del proceso durante la producción y evitar la contaminación de las áreas.

3.14 Descripción del Proceso de Producción para un frasco.

1. Se realizó el pesaje de 300 g. azúcar, 75 g. de agua y 3 g. de ácido cítrico.
2. Una vez pesado, se puso el azúcar en una olla de acero inoxidable en conjunto con el agua y el ácido cítrico.
3. Se dejó a cocción a 120°C durante 10 minutos.
4. Por otro lado, se realiza el pesaje de 20 g. de pétalos de rosas, a las cuales se les realizó un proceso de lavado y desinfección usando 100 g. de agua y 2 ppm. de cloro.
5. Transcurridos los 10 minutos de cocción del jarabe, se apagó el fuego y se añaden los pétalos de rosas, previamente pesadas.
6. Se dejó reposar durante 10 minutos con los pétalos sumergidos en el jarabe.
7. Se dejó reposar el jarabe hasta que la temperatura bajó a 20°C.
8. Una vez a esa temperatura, se filtran los pétalos del jarabe y se procedió a envasar.
9. Tras el envasado se pasteurizan los frascos a 80°C durante 15 minutos para evitar la presencia de microorganismos acorten la vida útil del producto.
10. Se procedió a etiquetar una vez que los frascos se enfriaron y se obtuvo el producto terminado.

3.15 Diagrama de Flujo por Unidad

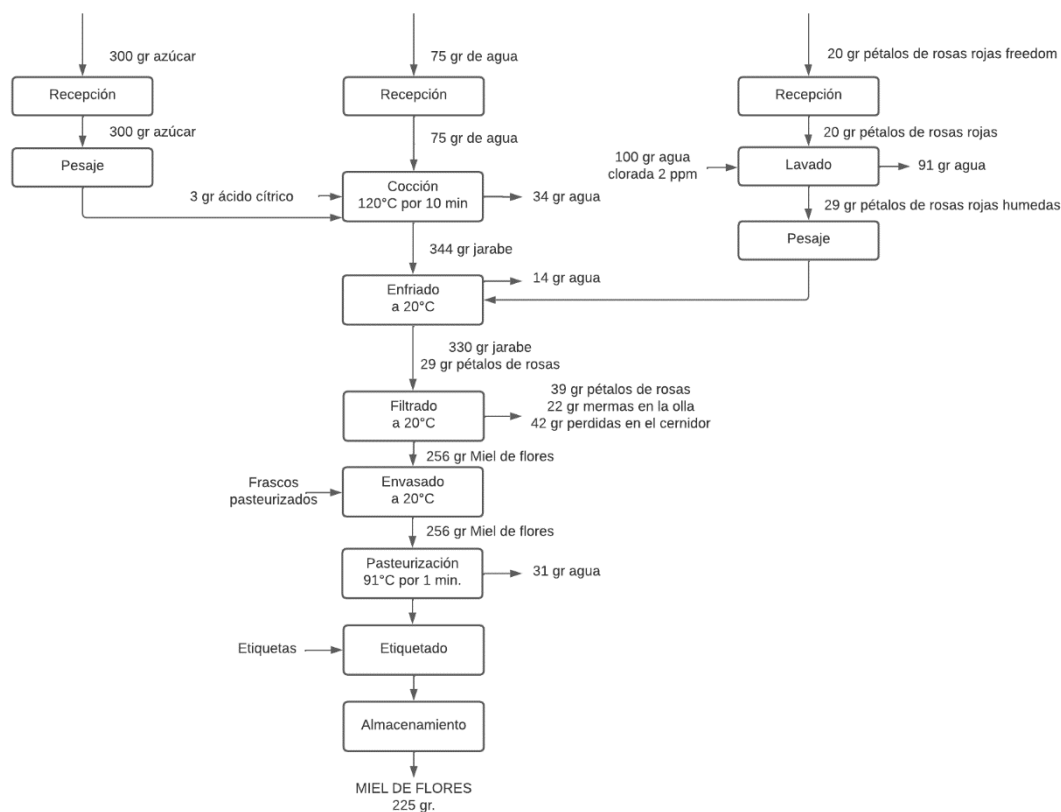


Figura N° 19 Diagrama de Flujo por unidad. Leslye León (2021). Ecuador.

3.16 Diagrama de Flujo Producción Mensual

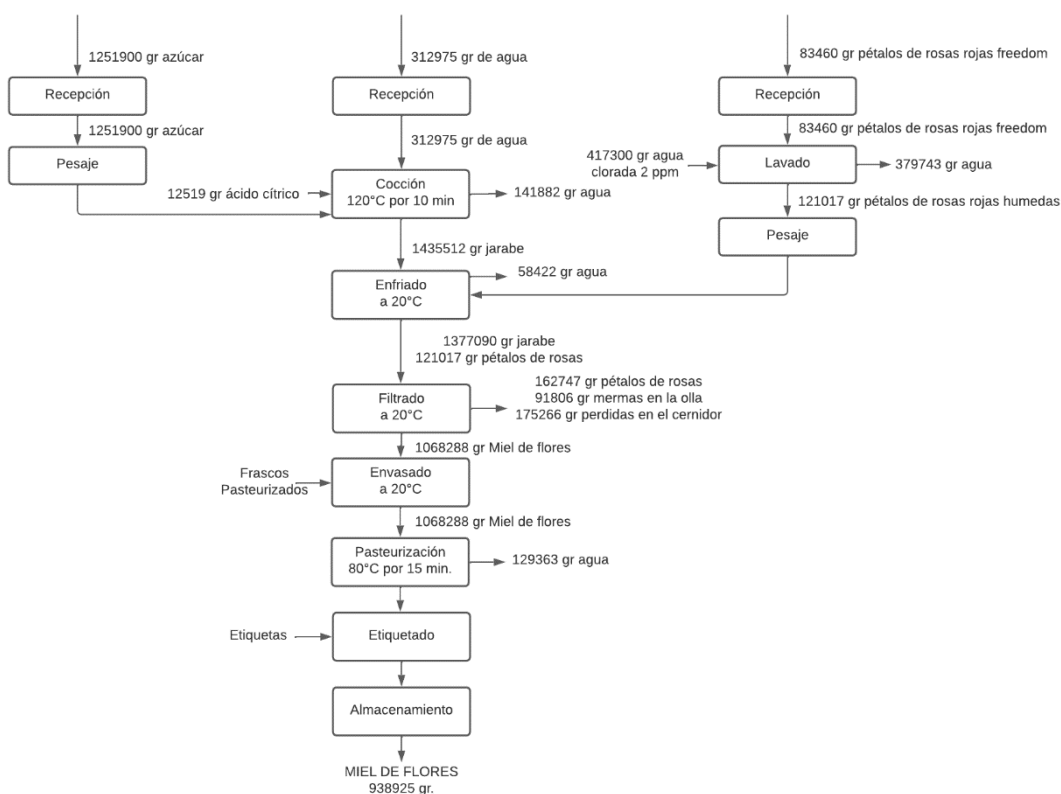


Figura N° 20 Diagrama de Flujo Mensual. Leslye León (2021). Ecuador

3.17 Balance de Masa

Tabla 35 Balance de Masa

Corriente	Entrada	Salida
A	75	
B	300	
C	20	
D	3	
G	100	
E		14
F		34
H		91
I		103
J		31
K		225
TOTAL	498	498

Nota: Tabla Balance de masa de la miel de flores. Leslye León. (2021). Ecuador

3.18 Rendimiento del Proceso

$$\text{Rendimiento} = \frac{\text{masa del producto obtenido}}{\text{masa total materia prima}} * 100$$

$$\text{Rendimiento} = \frac{225 \text{ gr.}}{398 \text{ gr.}} * 100$$

$$\text{Rendimiento} = 0.565 * 100$$

$$\text{Rendimiento} = 56.5\%$$

3.19 Análisis Sensorial

Una vez elaborado la miel de flores, se realizaron pruebas para analizar la acogida que podría tener en el mercado, mediante la aplicación de pruebas sensoriales.

La prueba aplicada fue de preferencia pareada para conocer si el olor, el sabor y la viscosidad de la miel agradan al consumidor. La muestra A 1661 corresponde a Honey of Flowers y la muestra B 3535 corresponde a EconoMiil que sería la marca competencia.

El formato de la prueba sensorial aplicada es el siguiente:

FORMATO DE ANÁLISIS SENSORIAL

Nombre: _____ Edad: _____ Fecha: _____

Frente a usted tiene dos muestras de producto, el objetivo es probar cada una de las muestras y escoger una de ellas de acuerdo a su preferencia, teniendo en cuenta los parámetros o características especificadas que se van a analizar. Si no encuentra diferencias entre las muestras, o ninguna de las dos es de su agrado colocar una X en el ítem “Ninguna”, de lo contrario si usted se decide por una de las muestras colocar una X según corresponda.

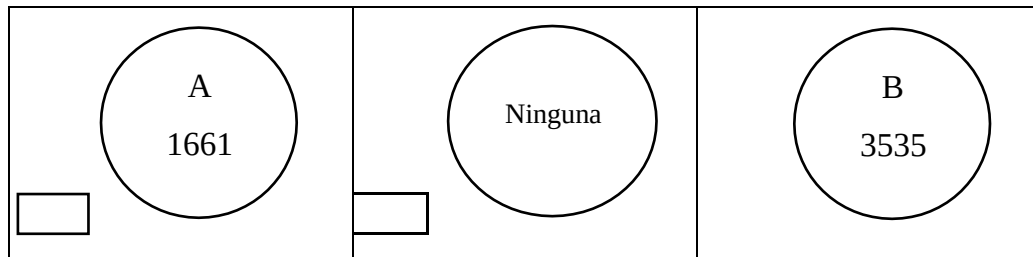
Instrucciones: Se debe empezar por la muestra de la izquierda y luego seguir con la de la derecha. Enjuague su boca con agua antes de empezar y en los intervalos después de probar cada muestra, esto le ayudará a tener una mejor apreciación de las características a analizar. Si tiene alguna pregunta, no dude en hacerla. Marque con una X en el recuadro inferior izquierdo de cada muestra de su preferencia de acuerdo a las características especificadas:

1. Viscosidad

☐	A 1661	☐	Ninguna	☐	B 3535
--------------------------	---	--------------------------	--	--------------------------	---

2. Sabor

☐	A 1661	☐	Ninguna	☐	B 3535
--------------------------	---	--------------------------	--	--------------------------	---

3. Olor

Se aplicó a 25 panelistas sin entrenamiento del rango de edad del que sería el público objetivo y se obtuvieron los datos tabulados en los resultados y posteriormente graficados.

Número de juicios/ panelistas	Nivel de probabilidad								
	Pareada, Dúo-Trío, Preferencia Pareada						Triangular		
	Una cola			Dos colas			Una cola		
	0.05	0.01	0.001	0.05	0.01	0.001	0.05	0.01	0.001
5							4	5	5
6							5	6	6
7	7	7	--	7	--	--	5	6	7
8	7	8	--	8	8	--	6	7	8
9	8	9	--	8	9	--	6	7	8
10	9	10	10	9	10	--	7	8	9
11	9	10	11	10	11	11	7	8	9
12	10	11	12	10	11	12	8	9	10
13	10	12	13	11	12	13	8	9	10
14	11	12	13	12	13	14	9	10	11
15	12	13	14	12	13	14	9	10	12
16	12	14	15	13	14	15	10	11	12
17	13	14	16	13	15	16	10	11	13
18	13	15	16	14	15	17	10	12	13
19	14	15	17	15	16	17	11	12	14
20	15	16	18	15	17	18	11	13	14
21	15	17	18	16	17	19	12	13	15
22	16	17	19	17	18	19	12	14	15
23	16	18	20	17	19	20	13	14	16
24	17	19	20	18	19	21	13	14	16
25	18	19	21	18	20	21	13	15	17
30	20	22	24	21	23	25	16	17	19
35	23	25	27	24	26	28	18	19	21
40	26	28	31	27	29	31	20	22	24
45	29	31	34	30	32	34	22	24	26
50	32	34	37	33	35	37	24	26	28
60	37	40	43	39	41	44	28	30	33
70	43	46	49	44	47	50	32	34	37
80	48	51	55	50	52	56	35	38	41
90	54	57	61	55	58	61	39	42	45
100	59	63	66	61	64	67	43	46	49

Figura N° 21 Mínimo número de repuestas correctas para establecer significancia a diferentes niveles de probabilidad según Distribución Binomial

Tabla 36 Resultados del análisis sensorial de preferencia pareada - Atributo de viscosidad

Significancia: 0,05			
Panelistas	Muestra A	Ninguna	Muestra B
1	X		
2	X		
3	X		
4			X
5	X		
6	X		
7			X
8	X		
9	X		
10	X		
11	X		
12		X	
13	X		
14	X		
15	X		
16	X		
17	X		
18	X		
19	X		
20			X
21	X		
22	X		
23	X		
24	X		
25		X	

Nota: Tabla resultados de atributo de viscosidad. Leslye León. (2021). Ecuador

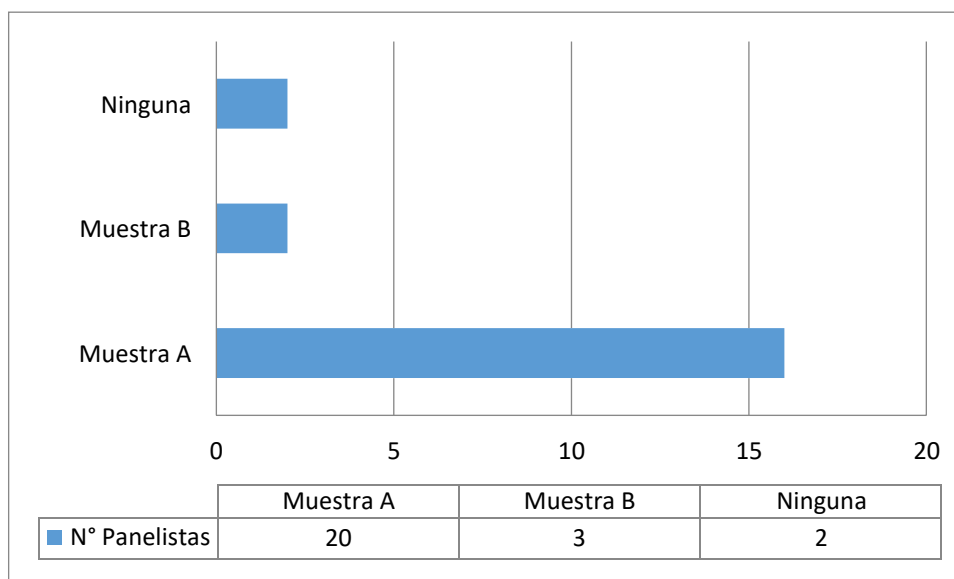


Figura N° 22 Resultados del análisis sensorial de preferencia pareada - Atributo de Viscosidad.

- **Conclusión:** 16 panelistas del total de 20 eligieron el nuevo producto “Honey of Flowers” en comparación con el producto ya existente en el mercado “EconoMiil”. De los 4 panelistas restantes, dos de ellos eligieron el ítem Ninguna, esto quiere decir que su gusto no es afectivo para ninguna de las dos muestras de producto. Los dos panelistas restantes escogieron al producto “EconoMiil”.

Para verificar la aceptabilidad de esta característica – atributo, se utilizó la tabla “Mínimo número de repuestas correctas para establecer significancia a diferentes niveles de probabilidad según Distribución Binomial” para prueba sensorial de preferencia pareada a dos colas.

Por lo tanto, basados en la tabla con una significancia de 0.05, de acuerdo al número total de panelistas (25), para considerar la aceptabilidad: 18 panelistas del total de 25 deben escoger la muestra, si no se alcanza el número mínimo de panelistas no se considera la aceptación del producto. En este caso el número de panelistas es el suficiente para considerar la aceptación con respecto al atributo de viscosidad.

Tabla 37. Resultados del análisis sensorial de preferencia pareada - Atributo de Sabor.

Significancia: 0,05			
Panelistas	Muestra A	Ninguna	Muestra B
1	X		
2			X
3	X		
4	X		
5	X		
6			X
7	X		
8	X		
9	X		
10	X		
11			X
12	X		
13	X		
14	X		
15	X		
16			X
17			X
18	X		
19	X		
20	X		
21	X		
22	X		
23	X		
24	X		
25		X	

Nota: Tabla resultados de atributos de sabor. Leslye León. (2021). Ecuador

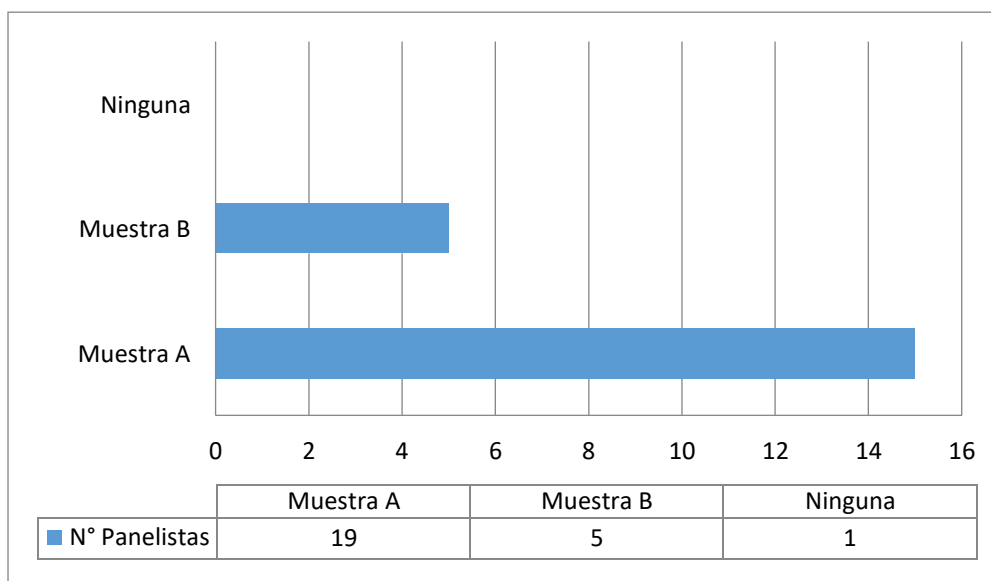


Figura N° 23. Resultados del análisis sensorial de preferencia pareada - Atributo de Sabor.

- **Conclusión:** 19 panelistas del total de 25 eligieron el nuevo producto “Honey of Flowers” en comparación con el producto ya existente en el mercado “EconoMiil”. Los 5 panelistas restantes escogieron al producto “EconoMiil”.

Para verificar la aceptabilidad de esta característica – atributo, se utilizó la tabla “Mínimo número de repuestas correctas para establecer significancia a diferentes niveles de probabilidad según Distribución Binomial” para prueba sensorial de preferencia pareada a dos colas.

Por lo tanto, basados en la tabla con una significancia de 0.05, de acuerdo al número total de panelistas (25), para considerar la aceptabilidad: 18 panelistas del total de 25 deben escoger la muestra, si no se alcanza el número mínimo de panelistas no se considera la aceptación del producto. En este caso el número de panelistas es el suficiente para considerar la aceptación con respecto al atributo de sabor.

Tabla 38. Resultados del análisis sensorial de preferencia pareada - Atributo de Olor.

Significancia: 0,05			
Panelistas	Muestra A	Ninguna	Muestra B
1	X		
2	X		
3	X		
4	X		
5	X		
6	X		
7		X	
8	X		
9	X		
10	X		
11	X		
12	X		
13	X		
14	X		
15	X		
16			X
17	X		
18		X	
19	X		
20	X		
21	X		
22	X		
23	X		
24	X		
25			X

Nota: Tabla resultados de atributo de olor. Leslye León. (2021). Ecuador

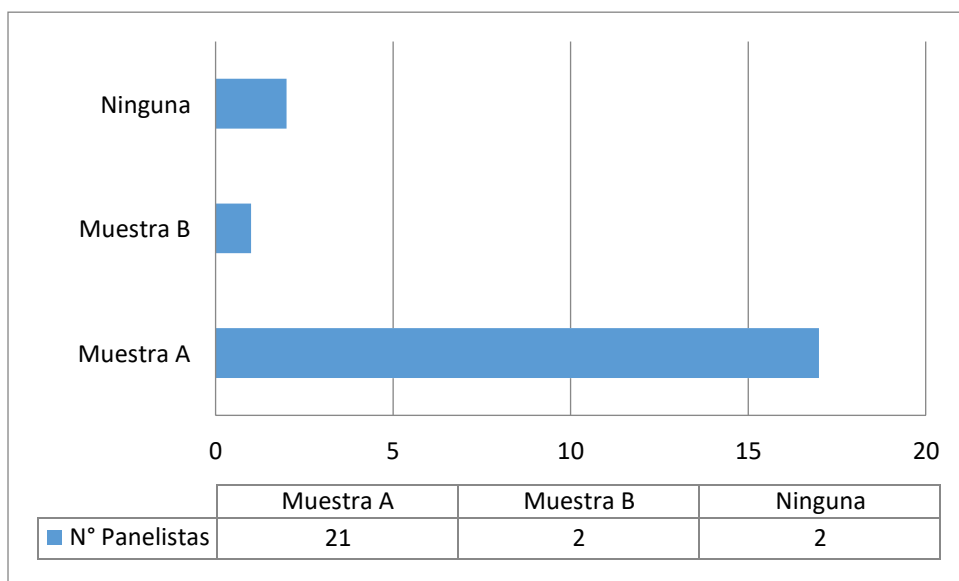


Figura N° 24 Resultados del análisis sensorial de preferencia pareada - Atributo de Olor.

Conclusión: 21 panelistas del total de 25 eligieron el nuevo producto “Honey of Flowers” en comparación con el producto ya existente en el mercado “EconoMiil”. De los 4 panelistas restantes, dos de ellos eligieron el ítem Ninguna, esto quiere decir que su gusto no es afectivo para ninguna de las dos muestras de producto. Los dos panelistas restantes escogieron al producto “EconoMiil”.

Para verificar la aceptabilidad de esta característica – atributo, se utilizó la tabla “Mínimo número de repuestas correctas para establecer significancia a diferentes niveles de probabilidad según Distribución Binomial” para prueba sensorial de preferencia pareada a dos colas.

Por lo tanto, basados en la tabla con una significancia de 0.05, de acuerdo al número total de panelistas (25), para considerar la aceptabilidad: 18 panelistas del total de 25 deben escoger la muestra, si no se alcanza el número mínimo de panelistas no se considera la aceptación del producto. En este caso el número de panelistas es el suficiente para considerar la aceptación con respecto al atributo de olor.

Tabla 39. Análisis de la aceptabilidad del producto

ATRIBUTO	% ACEPTABILIDAD
Viscosidad	80%
Sabor	75 %
Olor	85 %
Promedio	80%

Nota: Tabla aceptabilidad del producto. Leslye León. (2021). Ecuador

Conclusión: En general, la aceptabilidad del producto “Honey of Flowers” fue superior en comparación a “EconoMiil” en todos los atributos (Viscosidad, Sabor y Olor).

De acuerdo a la tabla de “Mínimo número de repuestas correctas para establecer significancia a diferentes niveles de probabilidad según Distribución Binomial” para prueba sensorial de preferencia pareada a dos colas, en todos los atributos “Honey of Flowers” fue superior a “EconoMiil” y en cada uno de los atributos obtuvo la aceptación del mínimo de panelistas establecidos en la tabla utilizada para establecer la aceptación del producto.

Por lo tanto, se estableció para cada atributo un porcentaje de aceptabilidad de acuerdo al número de participantes que escogieron “Honey of Flowers” sobre “EconoMiil”, posteriormente se realizó un promedio general tomando en cuenta los porcentajes de aceptabilidad de cada atributo, dando como resultado un 80% de aceptabilidad general del producto “Honey of Flowers”.

3.20 Ficha Técnica del Producto

INNOVARE <i>pasión por la innovación</i>	FICHAS TÉCNICA DEL PRODUCTO TERMINADO											
NOMBRE DEL PRODUCTO:	MIEL DE FLORES											
Clasificación:	JARABE DE AZÚCAR SABORIZADO CON PETALOS DE ROSAS											
												
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO												
Producto alimenticio a base de azúcar, saborizada con pétalos de rosas rojas y ácido cítrico para evitar la caramelización del azúcar. Apta para una dieta vegana.												
FORMULACIÓN DEL PRODUCTO												
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Materia Prima / Ingredientes</th> <th>Porcentaje [%]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Azúcar</td> <td>75,38%</td> </tr> <tr> <td>Petalos de rosas rojas</td> <td>5,03%</td> </tr> <tr> <td>Ácido cítrico</td> <td>0,75%</td> </tr> <tr> <td>Agua</td> <td>18,84%</td> </tr> </tbody> </table>			Materia Prima / Ingredientes	Porcentaje [%]	Azúcar	75,38%	Petalos de rosas rojas	5,03%	Ácido cítrico	0,75%	Agua	18,84%
Materia Prima / Ingredientes	Porcentaje [%]											
Azúcar	75,38%											
Petalos de rosas rojas	5,03%											
Ácido cítrico	0,75%											
Agua	18,84%											
PRESENTACIÓN COMERCIAL / ENVASADO												
Presentación Comercial: Frasco de vidrio de 250 g con tapa metálica Envasado: Frasco de vidrio de 250 g.												
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO												
Mantener en un lugar fresco y seco.												
CONDICIONES DE CONSERVACIÓN												
Mantener la tapa cerrada, evitar meter alimentos directamente en el frasco con el contenido.												
VIDA ÚTIL ESTIMADA												
90 días sin abrir, cumpliendo con las condiciones de almacenamiento, se recomienda consumirla lo más pronto posible para evitar la cristalización del producto.												
MODO DE EMPLEO												
Untar en pan, galletas, usar en postres o coberturas. Usar como ingrediente en preparaciones como postres, aderezos o platos fuertes.												
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES												
Sabor: Característico dulce a florado y ligeramente ácido Olor: Predominante a rosas Color: Rosa tenue Textura: Viscosa												
Elaborado por: Leslye León	Revisado por: Ing. Grace Manobanda J.	Fecha: 20/10/2021										

Figura N° 25 Ficha técnica miel de flores. Leslye León (2021). Ecuador.

4 BASE LEGAL

4.1 Creación legal de la empresa

Para poner en marcha un proyecto, es la constitución legal de la empresa, en la cual se debe determinar el tipo de sociedad, en este caso la personería jurídica es compañía limitada, la cual tendrá que cumplir con los diferentes requisitos establecidos por la ley ecuatoriana.

4.2 El Nombre de la empresa

Con el fin de realizar la identificación de la futura empresa en el ámbito comercial y para efectos de tributación al fisco la idea del negocio que se propone en este estudio de factibilidad tendrá el nombre de: **INNOVARE**

4.3 RUC (Registro Único de Contribuyentes)

El pago de impuestos y el cumplimiento de las obligaciones tributarias es uno de puntos fundamentales en el desarrollo de una actividad económica para lo cual la empresa debe registrarse en el Servicio de Rentas Internas (SRI) para obtener el indispensable Registro Único de Contribuyentes (RUC) con el cual las personas naturales o las sociedades que realizan actividades económicas tienen asignado un número de identificación por las obligaciones tributarias que generan.

Los requisitos para la inscripción de sociedades del sector privado son los siguientes:

- Original y copia, o copia certificada de la escritura pública de constitución o domiciliación inscrita en el Registro Mercantil, a excepción de los

Fideicomisos Mercantiles y Fondos de Inversión y Fondos Complementarios Previsionales.

- Original y copia de las hojas de datos generales otorgada por la Superintendencia de Compañías (Datos generales, Actos jurídicos y Accionistas).
- Original y copia, o copia certificada del nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil.
- Original y copia a color de la cédula vigente y original del certificado de votación. Se aceptan los certificados emitidos en el exterior. En caso de ausencia del país se presentará el Certificado de no presentación emitido por la Consejo Nacional Electoral o Provincial.
- Original y copia de la planilla de servicios básicos (agua, luz o teléfono). Debe constar a nombre de la sociedad, representante legal o accionistas y corresponder a uno de los últimos tres meses anteriores a la fecha de inscripción. En caso de que las planillas sean emitidas de manera acumulada y la última emitida no se encuentra vigente a la fecha, se adjuntará también un comprobante de pago de los últimos tres meses.

Toda esta documentación debe presentarse junto con los formularios RUC01-A y RUC01-B debidamente firmados por el representante legal, apoderado o liquidador. La persona natural puede declarar sus impuestos bajo dos regímenes:

Régimen general

Las personas naturales que realizan alguna actividad económica están obligadas a inscribirse en el RUC, emitir y entregar comprobantes de venta autorizados por el SRI por todas sus transacciones y presentar declaraciones de impuestos de acuerdo a su actividad económica.

Declarar significa notificar al SRI sus ingresos y egresos y así establecer el impuesto a pagar. Usted puede realizar sus declaraciones a través de la opción

Servicios en Línea en la página web del SRI, este servicio está habilitado las 24 horas durante los 365 del año.



REGISTRO ÚNICO DE CONTRIBUYENTES
PERSONAS NATURALES



NÚMERO RUC: 0200420024001
APELLIDOS Y NOMBRES: ESPINOZA VEGA OSWALDO RUPERTO

NOMBRE COMERCIAL:
CONTADOR: ALTAMIRANO PLAZARTE RENE RODRIGO
CLASE CONTRIBUYENTE: OTROS
CLASIFICACIÓN ARTESANAL: SIN
OBLIGADO LLEVAR CONTABILIDAD: SI
NÚMERO: SIN

REC. NACIMIENTO: 07/11/1954
REC. INSCRIPCIÓN: 24/10/1999
REC. SUSPENSIÓN DEFINITIVA:
REC. INICIO ACTIVIDADES: 01/05/1999
REC. ACTUALIZACIÓN: 20/05/2017
REC. FINICIO ACTIVIDADES: 09/01/2012

ACTIVIDAD ECONÓMICA PRINCIPAL
 SERVICIOS DE HOSPEDAJE EN HOTELES

DOMICILIO TRIBUTARIO
 Provincia: LOS RIOS Canton: VENTANAS Parroquia: VENTANAS Calle: VIA VENTANAS SABAHYOYO Numero: SIN Intersección: SECUNDARIA Referencia: FRENTE A LA TIENDA DE VIVERES ROSITA Telefono: 052972905 Email: motelricolelo@hotmail.com E-mail: motelricolelo@hotmail.com

OBLIGACIONES TRIBUTARIAS

- * ANEXO RELACION DEPENDENCIA
- * ANEXO TRANSACCIONAL SIMPLIFICADO
- * DECLARACIÓN DE RETENCIONES EN LA FUENTE
- * DECLARACIÓN MENSUAL DE IVA

Son derechos de los contribuyentes: Derechos de trato y confidencialidad; Derechos de asistencia o colaboración; Derechos económicos; Derechos de información; Derechos procedimentales; para mayor información consulte en www.sri.gov.ec. Las personas naturales cuyo capital, ingresos anuales o costos y gastos anuales sean superiores a los límites establecidos en el Reglamento para la aplicación de la ley de régimen tributario interno están obligados a llevar contabilidad; convirtiéndose en agentes de retención, no podrán acogerse al Régimen Simplificado (RSEI) y sus declaraciones de IVA deberán ser presentadas de manera mensual. Recuerde que sus declaraciones de IVA podrán presentarse de manera mensual siempre y cuando no se encuentre obligado a llevar contabilidad, transfiera bienes o preste servicios únicamente con tarifa 0% de IVA y/o sus ventas con tarifa diferente de 0% sean objeto de retención del 100% de IVA.

DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS

# DE ESTABLECIMIENTOS REGISTRADOS	ABIERTOS	CERRADOS
13	1	12
JURISDICCIÓN	12ONA DE PICHINCHA	



Código: RIMRUC2018001158614
 Fecha: 28/05/2018 22:17:46 PM

Figura N° 26 Ilustración RUC. SRI (2018). Ecuador.

4.4 Patentes municipales

La Patente Municipal es un tributo con el que se grava a toda persona natural o jurídica que ejerza una actividad comercial y cuyo domicilio este en el Distrito Metropolitano de Quito.

La tarifa del impuesto se establece en función del Patrimonio Neto con el que opere el sujeto pasivo dentro de la circunscripción territorial del DMQ. Se entiende por patrimonio neto la diferencia entre el total del activo y total del pasivo, en base a registros públicos que corresponden al ejercicio inmediatamente anterior. La tarifa mínima es de diez dólares y la máxima de veinticinco mil dólares de los Estados Unidos de América.

La administración zonal correspondiente emite el comprobante de pago de este impuesto, el mismo que requiere la presentación de los siguientes documentos:

- Formulario de Inscripción de patente;
- Original y copia de la escritura constitución; y,
- Original y copia de la resolución de la Superintendencia de Compañías

4.4.1. Reducción del impuesto

Cuando un negocio demuestre haber sufrido pérdidas conforme a la declaración aceptada en el Servicio de Rentas Internas, o por fiscalización efectuada por la predicha entidad o por la municipalidad o distrito metropolitano, el impuesto se reducirá a la mitad. La reducción será hasta de la tercera parte, si se demostrare un descenso en la utilidad de más del cincuenta por ciento en relación con el promedio obtenido en los tres años inmediatos anteriores.

4.4.2. Exención

Estarán exentos del impuesto únicamente los artesanos calificados como tales por la Junta Nacional de Defensa del Artesano.

Los artesanos calificados indicarán del número del Acuerdo Ministerial, de la Junta Nacional del Artesano, fechas de resolución y calificación.

De igual manera están exentos del pago de patente, instituciones del Estado del sector público, instituciones que no perciben finalidad de lucro y que lo han documentado debidamente, organizaciones diplomáticas, organizaciones dedicadas a actividades de educación que demuestran que la utilidad que perciben la utilizan en el giro que perciben.

QUITO
ALCALDÍA

COMPROBANTE DE PAGO
MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO
RUC: 1760003410001

BANCO INTERNACIONAL

Patente

Título de Crédito /
Orden para Pago
Año de Pago
Identificación
Contribuyente

UBICACIÓN
Clave Catastral : 0000000000
Dirección
Plaza

INFORMACIÓN
ACEITUNOS ET-140 GALO PLAZA LASSO PERIFERICOS

Fecha Emisión : 2018-04-18
Fecha Pago : 2018-04-24
Número de RAET : 029/125

CONCEPTO	TOTALES
DERECHO O PATENTE ANUAL	2,500.00
TASA AUTORIZACIÓN DE FUNCIONAMIENTO	100.00
Subtotal	2,600.00
Descuento	-0.00
Total Cancelado	2,600.00

Transacción : 20205917
Cajero : bnternacional

Para cualquier reclamo o trámite similar, es necesario se adjunte el comprobante o confirmación de pago, emitido por las Instituciones Financieras

**CON TUS IMPUESTOS CONSTRUIMOS
"OBRAS PARA VIVIR MEJOR"**

Fecha de Impresión : miércoles, 25 de abril del 2018

Figura N° 27 Patente Municipal. Tramites Quito (2018). Ecuador

4.5 Número patronal del IESS

Toda empresa, empleador o patrono debe realizar la inscripción patronal con el fin de cumplir con las obligaciones legales con sus trabajadores y con el IESS.

- Al ingresar a la página web del IESS, en la categoría de Empleadores, buscas la opción de actualización de datos del Registro Patronal, en otras palabras, el número que el Seguro Social otorga al empleador para que este cumpla sus obligaciones con la institución.
- En el formulario, todo empleador debe escoger el sector al que pertenece, sea privado, público o doméstico; ingresar el número del RUC (mira cómo conseguir tu RUC), especificar el tipo de empleador que es y llenar los casilleros de datos obligatorios, es decir, los que tengan un asterisco.

Cuando hayas terminado de llenar el formulario o solicitud de clave, deberás imprimirlo y junto a los documentos que detallaremos a continuación, debes acercarte a las oficinas de Historia Laboral del IESS para recibir la clave y poder al fin inscribir a tus empleados en el sistema del IESS.

- Solicitud de Entrega de Clave (impresa del Internet)
- Copia del RUC (excepto para el empleador doméstico).
- Copias de las cédulas de identidad a color del representante legal y de su delegado en caso de autorizar retiro de clave.
- Copia de la papeleta de votación de las últimas elecciones o del certificado del representante legal y de su delegado, en caso de autorizar el retiro de clave.
- Copia de pago de un servicio básico (agua, luz o teléfono)
- Calificación artesanal si es artesano calificado.
- Original de la cédula de ciudadanía.



Usuario: 0200420024 - ESPINOZA VEGA OSWALDO RUPERTO - [Cambiar Clave](#)

 Inicio

Afiliados

- Registro de Novedades
- Avisos de Entrada
- Días laborados Tiempo Parcial
- Consulta de novedades
- Registro Dependientes
- Rectificación y Anulación de Novedades
- Eliminación de Registro de Afiliación
- Nómina de Solicitudes de Acumulación de FR

Diferimiento de Pago

Comprobantes

Empresas

Planillas

Reducción de Intereses

Riesgos del Trabajo

SEÑOR EMPLEADOR

 Pague sus aportes hasta el 15 de cada mes, si lo hace extemporáneamente podría tener Responsabilidad Patronal (sanción económica) de acuerdo a [Resolución CD 298](#)

Descripción del Empleador

EMPRESA: ESPINOZA VEGA OSWALDO RUPERTO RUC: 0200420024001

SUCURSAL: K DE PICA CÓDIGO SUCURSAL: 0001

 AFILIADOS

 COMPROBANTES

 EMPRESAS

 PLANILLAS

IMPORTANTE
Planillas Pendientes

No existen planillas pendientes de pago

Figura N° 28 Número Patronal. IESS (2018). Ecuador.

4.6 Permisos de funcionamiento de locales comerciales

En el Distrito Metropolitano se requiere del permiso o licencia de funcionamiento, para establecimientos de mediano y alto riesgo de incendio, establecimientos dedicados a la fabricación, o algunos comercios que almacenen combustibles, y lleven a cabo procesos de transformación mediana o altamente complejos. La LICENCIA UNICA DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS (LUAE) es el documento habilitante indispensable para el ejercicio de cualquier actividad económica dentro del Distrito Metropolitano de Quito.

La LUAE integra los siguientes permisos y/o autorizaciones administrativas:

- Informe de Compatibilidad y Uso de Suelo (ICUS)
- Permiso Sanitario
- Permiso de Funcionamiento de Bomberos
- Rotulación (Identificación de la actividad económica)
- Permiso Ambiental
- Licencia Única Anual de Funcionamiento de las Actividades Turísticas
- Permiso Anual de Funcionamiento de la Intendencia General de Policía

El proceso para obtener la LUAE puede iniciarse a través de la página web del Municipio de Quito o con la presentación del formulario impreso lleno y firmado en cualquiera de sus Administraciones Zonales. Una vez otorgada tiene validez de un año calendario.

Los requisitos son los siguientes:

- Formulario único de Licencia Metropolitana de Funcionamiento;
- Copia del RUC;
- Copia de Cédula de Identidad o Ciudadanía del Representante Legal;
- Copia de papeleta de votación del representante legal;
- Informe de Compatibilidad de Uso de Suelo; y,
- Copia de Escritura de Constitución (primera vez)

- 

MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO

LICENCIA METROPOLITANA ÚNICA PARA EL EJERCICIO DE LAS ACTIVIDADES ECONÓMICAS (LUAE)



2017

N° 0323346

EL MUNICIPIO DEL DISTRITO METROPOLITANO DE QUITO, CONFIERE LA PRESENTE LICENCIA

Número Trámite	2017RENLUAE653383	RAET (No. Patente)	329645
Número Licencia	137063	Predio Local	72865
Razón Social	CUEVA RODRIGUEZ JOSE ANTONIO	Procedimiento	Ordinario - CATEGORIA 2
Nombre Comercial	ESCUELA NUESTRA SEÑORA DE CISNE	Número ICUS	0
Número RUC	1101626206001		

Dirección: SOLANDA / SOLANDA / PLAN DE VIVIENDA EL COMERCIO Nro. LOTE 2 y CUSUBAMBA

Actividad Económica en el DMQ: EDUCACIÓN SECUNDARIA (COMPRENDE SEIS AÑOS DE EDUCACIÓN A CONTINUACIÓN DE LA EDUCACIÓN PRIMARIA, DES DE OCTAVO DE BÁSICA HASTA TERCERO DE BACHILLERATO, CURSANDO UN TRONCO COMÚN DE ASIGNATURAS GENERALES, OPTANDO POR UN BACHILLERATO EN CIENCIAS O TÉCNICO. LA EDUCACIÓN PUEDE SER PROVISTA EN SALONES DE CLASES O A TR

Parámetros ICUS:

AUTORIZACIONES ADMINISTRATIVAS INCLUIDAS EN LA PRESENTE LUAE

PERMISO DE FUNCIONAMIENTO DE BOMBEROS: 12214140458076

Ambiente: Aplica Ordenanza Metropolitana No. 138 (www.sula.ambiente.gob.ec).

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

VIGENCIA HASTA: 2018-11-30

LA PRESENTE LICENCIA NO EXIME AL ESTABLECIMIENTO DE POSIBLES SANCIONES POR DESACATO A LAS ORDENANZAS METROPOLITANAS VIGENTES

La presente LUAE podrá ser extinguida por la Autoridad Administrativa Otorgante, cuando hubiere sido emitida sin cumplir con los requisitos establecidos en las normas administrativas o reglas técnicas que le hubiere sido aplicables.

El Establecimiento queda sujeto a supervisiones periódicas de las condiciones de funcionamiento.

El documento debe exhibirse obligatoriamente en un lugar visible.

Quito, 12 de Julio del 2017





Ing. Edwin Ramiro Bosmediano Centeno

Administrador Zonal SUR



Figura N° 29 LUAE. Portal de Servicios Municipales (2017). Ecuador.

4.7 Permiso del cuerpo de bomberos

Todo establecimiento que desarrolle una actividad en la ciudad debe obtener los certificados de seguridad del Benemérito Cuerpo de Bomberos para lo cual deberá contar con los respectivos extintores, los mismos que dependerán del tamaño del local en lo que se refiere al tipo y número.

Este trámite se realiza una vez al año hasta el 31 de diciembre en la misma institución y los requisitos son los siguientes:

- Original y copia de compra o recarga del extintor en el año vigente.
- Fotocopia nítida del RUC actualizado.
- Carta a favor de la persona que realiza el trámite.
- Copias de cédula y certificado de votación del dueño del local y del autorizado a la realización del trámite.
- Nombramiento del representante legal en caso de una empresa.
- Original y copia de la calificación.
- Señalar las dimensiones del local.

**CUERPO DE BOMBEROS DEL DISTRITO
METROPOLITANO DE QUITO**
Quito - Ecuador
RUC: 1768097950001

Informe de Inspección

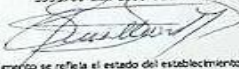
Trámite N°: 2017WEBLUA19415
 Categoría: Especial
 Razón Social: MOTEL MI CIELO
 Propietario: ESPINOZA VEGA OSWALDO RUPERTO
 RUC: 0200420024001
 Teléfono: 022807907-
 Zona: LA DELICIA
 Parroquia: COMITÉ DEL PUEBLO
 Dirección: DE LOS ACEITUNOS E1-140 y GALO PLAZA LASSO

Código: CBOMQ-ISO-R-25(4)
 Informe: 12322022933096
 Fecha: 18-08-2017
 Hora: 15:29

Observaciones:

Resultado: **APROBADO**

Entrevistado: SRTA DIANA GARCIA
 Cargo: ADMINISTRADOR
 Firma: 
 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

Inspector: TIXILEMA CHIMBORAZO WILLIAM
 PATRICIO
 Teléfono: 3953700 Ext. 1850 CEL:0991659266
 Firma: 

En este documento se refleja el estado del establecimiento en el momento de la inspección. No se han identificado posibles futuras fallas de componentes, instalaciones eléctricas o comportamiento humano, que se podrían dar como resultado de un incendio. Es responsabilidad exclusiva del representante legal de la actividad económica que solicita el licenciamiento mantener permanentemente condiciones idóneas de seguridad contra incendios en el inmueble

**Figura N° 30 Permiso Cuerpo de Bomberos.
Cuerpo de Bomberos Quito (2017). Ecuador.**

4.8 Permiso del registro sanitario

Primero: Se registra la marca en el IEPI (Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual). Este trámite se tiene que realizar primero ya que hay que proteger la denominación que se ha escogido como identidad del producto. El registro se tiene que hacer mediante un abogado de su confianza. Una vez que se ingresa la propuesta del nombre, se lo publica en una Gaceta y su respuesta se la entregara en tres meses, en los cuales, se espera que no aparezca alguna persona natural o jurídica, no se vea afectada por tener la misma denominación o algún parecido. Si no tiene inconvenientes al registrar quedara adjudicada su marca.

Costo: \$116 para la tasa administrativa del IEPI.

Segundo: Permiso de Funcionamiento otorgado por el departamento de Control Sanitario de la autoridad de salud en la ciudad de Quito. En otros lados le correspondería a la autoridad de salud más cercana a la empresa.

Los requisitos para sacar el permiso son los siguientes:

1. RUC y copia de cédula
2. Permiso de los bomberos

Cuesto del permiso \$35.04.

Tercero: Acudir un laboratorio certificado por el OAE (Organismo de Acreditación Ecuatoriana), En la ciudad de Quito se puede hacer en la Facultad de Química de la Universidad Central.

Requisitos para realizar los exámenes del producto.

1. Seis muestras de un mismo lote con fecha de su elaboración.
2. Pago para realizar los exámenes

El costo aproximado es de \$353 esto varía según el tiempo de caducidad del producto.

Cuarto: Permiso de la INH

Requisitos para sacar el permiso INH se necesita:

1. RUC, copia de la cédula y Permiso de Funcionamiento (otorgado por la autoridad de salud)
2. Proyecto de Etiqueta.
3. Original de los resultados de los exámenes
4. Fórmula cualicuantitativa, e interpretación del código de lote.
5. Procedimiento de fabricación.
6. Certificado de calidad de los envases y tapas.
7. Firmar los formularios de ingreso de la carpeta.

Nº 074568





REPÚBLICA DEL ECUADOR
MINISTERIO DE SALUD PÚBLICA

Solicitud No. IAN-460-05-2012

SISTEMA NACIONAL DE VIGILANCIA Y CONTROL
INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE Y MEDICINA TROPICAL
"LEOPOLDO IZQUIETA PÉREZ"

CERTIFICADO DE REGISTRO SANITARIO No. 14557INHQA0612
INSCRIPCION DE ALIMENTO PROCESADO NACIONAL

La Autoridad Sanitaria Nacional a través del Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical "Leopoldo Izquieta Pérez" certifica que el :

Producto denominado:	SIROPE DE PENCO
Marca:	MISHKY HUARMY
Elaborado por:	MISHKY HUARMY
Lugar de origen del fabricante:	CANGAHUA, CAYAMBE, PICHINCHA - ECUADOR
Solicitante:	MISHKY HUARMY
Tipo de alimento:	AZÚCARES Y DERIVADOS INCLUYE MIELES
Envase:	Interno: Frasco de vidrio y tapa twist off de hojalata. Externo: N/A
Contenido:	125ml, 245ml, 500ml
Tiempo máximo de consumo:	1 año
Forma de conservación:	Mantener en Lugar Fresco y Seco
Composición declarada:	
Ingredientes:	Savia de penco (chaguarmishky) 100%. Total 100%.



DIRECTOR(A) DEL I.N.H.M.T. "I.L.P"
REGIONAL NORTE

Ciudad y fecha de emisión: QUITO, 21/06/2012

Vigencia hasta: 21/06/2017

Figura N° 31 Certificado de Registro Sanitario. Control Sanitario (2012). Ecuador.

5 PROCESO DE IMPACTO AMBIENTAL Y SOCIAL

5.1 Objetivo de área.

El objetivo principal de la evaluación de área nos permitirá saber el grado de afectación o mejoramiento de las condiciones ambientales y sociales de la zona.

INNOVARE es una empresa que ayuda a prevenir y disminuir el daño que se pueda causar al medio ambiente en la producción de miel de flores, de esta forma nosotros como empresa apoyaríamos con la prevención de la contaminación ambiental haciendo uso de buenas prácticas que mitiguen los impactos negativos al ambiente que pueda producir la planta.

INNOVARE mantendrá como unas de sus prioridades la mitigación de la contaminación ambiental, por medio de la utilización de productos amigables con el medio ambiente, como lo son embaces y fundas biodegradables en la comercialización de sus productos y el manejo de contenedores apropiados para la separación de residuos de acuerdo a su categorización dentro y fuera de las instalaciones de la planta.

El impacto social permite analizar como INNOVARE va a contribuir con la comunidad, aportando plazas de empleo para los habitantes en donde se encuentra ubicada la planta, así INNOVARE ayudaría a disminuir la desocupación que existe en estos momentos en el sector norte de Quito, obteniendo como resultado aspectos tanto positivos como negativos, ya que la calidad del producto es muy buena por ser nutritivo y contar con las condiciones higiénicas sanitarias estipuladas en la ley.

INNOVARE también se centrará en el impacto social de las actitudes, intereses y opiniones de las personas que se encuentran alrededor de la planta, la empresa analizara cuáles son sus hábitos de consumo y de compra, el estilo de vida, pautas de comportamiento, conocimiento y los niveles de aceptación que tendría el producto en la sociedad.

5.2 Impacto ambiental.

Identificación de posibles impactos ambientales.

- **Contaminación del agua:** La utilización de productos químicos para la limpieza, desinfección y sanitización del establecimiento provocará la contaminación del agua.
- **Desperdicio de agua:** Al no tener un control eficiente del consumo de agua dentro de la planta, puede provocar un desperdicio de agua de forma inadecuada.
- **Contaminación por basura:** Esta dada por los desechos que se generan por la comercialización de los productos de la miel de flor, y que los clientes desechan dentro o fuera del establecimiento.
- **Contaminación por desechos del área de producción:** El mal manejo de los desechos generados dentro del proceso de producción, pueden promover la aparición de plagas y bacterias patógenas dentro de esta área.
- **Consumo de electricidad:** El equipo y la maquinaria utilizada dentro del establecimiento, puede llegar a consumir demasiada electricidad si no tienen un mantenimiento constante e inspecciones periódicas de su funcionamiento.

Medidas para contrarrestar impactos encontrados.

- Utilización de envases reciclables y fundas biodegradables.
- Correcto manejo de los residuos generados por productos químicos de limpieza, asegurándose de que al ingresar a las tuberías no existan fugas que puedan llegar a contaminar el agua.
- Revisiones periódicas del manejo de materias primas y de desechos dentro del área de producción.
- Colocación de contenedores diferenciados para la clasificación de basura y desechos producidos.

- Realización de mantenimiento semestral a la maquinaria y equipos del establecimiento.
- Capacitación al personal de la correcta utilización de maquinaria y equipos.

5.3 Impacto social.

Bajo normas legales

Actualmente existe en el mercado una gran variedad de mieles adulteradas, que pueden ser nocivas para la salud, además de engañar al consumidor ofreciendo miel natural de excelente calidad, por esto es necesario registrarse por la NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE 1572 DE 2016-10.

NORMA TÉCNICA ECUATORIANA NTE 1572 DE 2016-10, nos da información sobre el ámbito de aplicación, descripción, definición de miel de abejas, así como otras definiciones y denominaciones. Nos ilustra además sobre los factores esenciales de composición y calidad a tener en cuenta. (INEN, 2016)

La miel de flores no deberá tener ningún aroma o contaminación inaceptable que haya sido absorbido, ni materiales extraños durante su elaboración y almacenamiento. La miel no deberá haber comenzado a fermentarse, no debe calentarse.

La norma continúa con las recomendaciones de higiene, envasado y rotulado; con información sobre métodos de análisis y muestreo y termina con un Anexo informativo sobre recomendaciones para el procesamiento, envase y almacenamiento de la miel.

Generar fuentes de trabajo.

INNOVARE busca generar fuentes de empleo para los pobladores del sector norte de Quito en donde estará ubicada la planta, sin discriminación ya sea de género, edad, cultura u origen. Trabajarán con proveedores propios del lugar, al igual que se adquirirá materia prima de los mercados del sector, de esta forma beneficiando a los habitantes del sector de la Kennedy.

Mejoramiento de nivel de ingresos.

INNOVARE al crear fuentes de empleo para los pobladores del sector norte de Quito y para sus negocios, mejora el ingreso de los mismos dándoles mayor impulso para continuar con sus actividades y promover sus productos.

Igualdad de género.

INNOVARE acogerá a empleados de distintos géneros y edades, siempre y cuando cumplan con los requerimientos dados por la empresa. Al igual que se tomará en cuenta y se apoyará a personas con discapacidad calificadas para desenvolverse en el puesto de trabajo.

Cada uno de los trabajadores tendrá los mismos derechos y se someterá a las mismas obligaciones dadas por la empresa y código de trabajo. Tendrán capacitaciones constantes con el fin de fomentar el ambiente laboral y que sea un sitio adecuado para poder trabajar.

Satisfacción de una necesidad social prioritaria.

- La planta o sala de extracción debe estar cubierta.
- Los materiales de cocción y filtración deben ser de acero inoxidable
- La miel debe estar perfectamente filtrada.

- Evitar que durante el transporte el producto sea golpeado, expuesto a humedad y rayos del sol.
- Selección de producto libre de contaminación para procesamiento final de envase y etiqueta, en material no reciclado, para distribución final al consumidor.

6 Proceso financiero

6.1 Introducción

En el capítulo presente se detalla a continuación el análisis financiero del proyecto en cuestión donde se permitirá definir la factibilidad del mismo desde el punto de vista económico, dando a su vez la pauta de iniciación.

6.2 Inversiones

La inversión no es el capital empleado en cualquier actividad o negocio legal con el objetivo de mantenerlo y poco a poco incrementarlo y por ende la recepción de beneficios posteriores.

Se encuentra una Inversión que consta de **Activos Fijos:** que involucra equipos industriales y de seguridad, equipos de computación y muebles – enseres, sumando como total de activos fijos \$36777.14.

Tabla 40 Inversiones

INVERSIONES	
ACTIVOS FIJOS	
Edificio	0
Vehículo	29000
Equipos Ind./ seguridad	5523,60
Equipos de Computación	1300
Muebles - enseres	953,54
TOTAL	36777,14

Nota: Tabla Inversiones en activos fijos para la empresa INNOVARE. Leslye León. (2021). Ecuador

6.3 Activos diferidos

Corresponde a todos los gastos o inversión para la creación de la empresa.

Activos diferidos se define dentro de los Gastos de Constitución el que cuenta con la suma de \$600 lo que corresponde a pago para obtención de permisos de funcionamiento, copias, abogado, traslado, etc.

Tabla 41 Gastos de Constitución

ACTIVOS DIFERIDOS	
Gastos de Constitución	\$600

Nota: Tabla Gastos de Constitución. Leslye León. (2021). Ecuador

6.4 Capital de trabajo

Son todos los recursos a utilizar en el transcurso de 1 año como: sueldos, servicios básicos, etc.

En lo que corresponde al establecimiento, en el periodo de un año cuenta en sueldos con treinta y un mil – novecientos – setenta y nueve dólares, servicios básicos (agua, luz, teléfono, internet) el valor de dos mil – trescientos cuarenta dólares, material de oficina (papelería, lápiz, etc.) con setecientos – cuarenta y siete con doce centavos, material de limpieza (trapeador, desinfectante, etc.) ochocientos – seis con sesenta y cuatro centavos, el alquiler de local por veinticuatro mil dólares, publicidad con trescientos trece dólares con cincuenta centavos, costo de materia prima de cinco mil quinientos cincuenta dólares con nueve centavos, gastos financieros siete mil dólares, total de Inversión es de ciento cuarenta y seis mil – noventa dólares y – sesenta y tres centavos.

Tabla 42 Capital de trabajo

CAPITAL DE TRABAJO	
Sueldos	31179
Servicios Básicos	2340
Material oficina	747,12
Material limpieza	806,64
Servicio auto	0
Alquiler local	24000
Publicidad	313,5
Adquisición de materia prima	3880,89
Gastos financieros	7.000,00
TOTAL INVERSION	144421,43

Nota: Tabla Capital de Trabajo para la empresa INNOVARE. Leslye León. (2021). Ecuador

Tabla 43 Detalles de Inversión

Activos Fijos.	36777,14
Activo Diferido.	600
Capital de Trabajo.	144421,43
Total Inversión	181798,57

Nota: Tabla Detalles de Inversión para la empresa INNOVARE. Leslye León. (2021). Ecuador

Inversión total teniendo en cuenta activos fijos, diferidos y capital de trabajo es de \$184267,77.

6.5 Sueldos

A continuación, se detalla el cuadro de sueldos con todos los beneficios legales.

Tabla 44 Sueldos

PERSONAL	SUELDOS	ANUAL	IESS EMP.	IESS EMPRESA	GASTO SUELDOS ANUAL
Gerente Propietaria	650	7800	737,1	947,7	8010,6
Asistente de producción	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Asistente de producción	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Asistente de producción	400	4800	453,6	583,2	4929,6
Cobrador - repartidor	400	4800	453,6	583,2	4929,6
TOTAL	2250	27000	2551,5	3280,5	27729

Nota: Tabla de Cálculo de sueldos para personal de la empresa INNOVARE. Leslye León. (2021). Ecuador

Tabla 45 Décimos del Personal

PERSONAL	SUELDOS	DECIMO 4º	DECIMO 3º	TOTAL DECIMOS
Gerente Propietaria	650	400	650	1050
Asistente de producción	400	400	400	800
Asistente de producción	400	400	400	800
Asistente de producción	400	400	400	800
Cobrador - repartidor	400	400	400	800
TOTAL	2250	2000	2250	4250

Nota: Tabla de Cálculo de décimos para personal de la empresa INNOVARE. Leslye León. (2021). Ecuador

Tabla 46 Sueldos Totales

TOTAL SUELDOS	TOT. DECIMOS	TOT ANUAL
27729	4250	31979

Nota: Tabla de Cálculo de sueldo anual para el personal de la empresa INNOVARE. Leslye León. (2021). Ecuador

El total de sueldo a pagar incluido todos los beneficios legales es de \$31979.00 anual, mientras que mensual será de \$2664,92.

6.6 Depreciación activos fijos.

En esta tabla se verá la cuantificación económica del desgaste por el paso del tiempo de los bienes. Los activos fijos para el establecimiento son los siguientes: equipos industriales 10%, vehículo 5%, equipos de computación con un 33.33 % y muebles y enseres con el 10 % dando así un total de \$6852,64.

Tabla 47 Depreciación de Activos fijos

DEPRECIACION ACTIVOS FIJOS			
		% DEPRECIACION	DEPRECIACION
Equipos Ind.	5240	10%	524
Edificio	0	20%	0
Vehículos	29000	5%	5800
Equipos de Computación	1300	33,33%	433,29
Muebles y Enseres	953,54	10%	95,354
			6852,64

Nota: Tabla de Cálculo de depreciaciones de activos fijos de la empresa INNOVARE. Leslye León. (2021). Ecuador

6.7 Amortizaciones

Este es el valor que recupera la empresa por constitución de la misma. La Amortización del establecimiento es de un 20% que a su vez equivale a ciento veinte dólares, ya que el monto por constitución equivale a seiscientos cientos dólares.

Tabla 48 Amortización

AMORTIZACIONES			
		PORCENTAJE AMORTIZACION	
Gastos de Constitución	600	20%	120

Nota: Tabla de Cálculo de amortización de la empresa INNOVARE. Leslye León. (2021). Ecuador

6.8 Estructura capital

La estructuración de capital para el presente proyecto se encuentra formado de la siguiente manera: **Capital Propio** con la suma de \$96890,63 que equivale a una estructura del 66%; costo 13% con una tasa de descuento de 8,6 %; por otra parte el **Capital Financiero** 50.000 que con una estructura del 34% %, el costo 14 % que otorga el 4,8 % de tasa de descuento; con un **Total Inversión** de 146890,63 que en la suma absoluta nos da una estructura del 100% y TMAR (tasa mínima de rendimiento) que es la suma de las tasas de descuento con un total de 13,3% valor indicador de la factibilidad de la empresa.

Tabla 49 Estructura del Capital

ESTRUCTURA DE CAPITAL					
		Estructura	Costo	TD	
Capital Propio	94421,43	65%	13%	8,5%	
Capital Financiero	50000	35%	14%	4,8%	
TOTAL INVERSION	144421,43	100%		13,3%	TMAR

Nota: Tabla de Cálculo de estructura del capital de la empresa INNOVARE. Leslye León. (2021). Ecuador

6.9 Tabla de amortización

A continuación, se presenta la tabla de amortización:

MONTO 50000,00
 TASA 14%
 PLAZO 5

Tabla 50 Amortización del capital financiero

PERIODO	DIVIDENDO	PAGO INTERES	PAGO CAPITAL	SALDO
0	-	-	-	50000
1	14564,18	7.000,00	7.564,18	42.435,82
2	14564,18	5.941,02	8.623,16	33.812,66
3	14564,18	4.733,77	9.830,40	23.982,26
4	14564,18	3.357,52	11.206,66	12.775,59
5	14564,18	1.788,58	12.775,59	0,00

Nota: Tabla de Cálculo de amortización del capital financiero. Leslye León. (2021). Ecuador

La tabla indica el manejo de pago de la suma de cincuenta mil dólares con una tasa del 14 % en un plazo de cinco años; lo que conlleva al pago de siete mil dólares que corresponde al pago de interés anual y a su vez el pago capital de cincuenta mil dólares que al final del periodo establecido nos da un saldo de cero dólares.

6.10 Punto de equilibrio

Tabla 51 Costos fijos

Materia prima	3880,89
Arriendo	2000
Sueldos	2664,92
Ser. Básicos	195
	8740,81

Nota: Tabla de Costos Fijos. Leslye León. (2021). Ecuador

Tabla 52 Margen de Contribución

Precio	2,55	
Costo	0,93	
Ganancia	1,63	MARGEN DE CONTRIBUCION

Nota: Tabla Margen de Contribución. Leslye León. (2021). Ecuador

$$PE = \frac{\text{Costo Fijo}}{\text{Margen de Contribución}}$$

$$PE = \frac{8740,81}{1,63}$$

$$PE = 5374 \text{ frascos mensuales o } 179 \text{ diarios.}$$

Tabla 53 Punto de Equilibrio

VENTA	5374	2,55	13725,21
COSTO	5374	0,93	4984,41
GASTO			8740,81

Nota: Cálculos del punto de Equilibrio. Leslye León. (2021). Ecuador

Tabla 54 Ventas / Costos

8300	21198,13	254377,59	Ventas
8300	7698,25	92379	Costo

Nota: Cálculos relación ventas y costos. Leslye León. (2021). Ecuador

En el punto de equilibrio se establece la cantidad de frascos a vender para poder tener una rentabilidad, estableciendo como punto de venta $110,71 = 111$ frascos para no llegar a la quiebra, mientras que, si se vende 3500 frascos mensuales, es decir \$15625,48 dólares al mes se lograra tener buena rentabilidad.

6.11 Costo de ventas

Tabla 55 Flujo de Ventas

	0	1	2	3	4	5
VENTAS		254377,59	262034,35	269921,59	278046,22	286415,42
COSTO DE VENTAS		92379,00	95159,61	98023,91	100974,43	104013,76
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS		161998,59	166874,74	171897,67	177071,79	182401,65
GASTOS ADMINISTRATIVOS		31179,00	32117,49	33084,22	34080,06	35105,87
SERVICIOS BASICOS		2340,00	2410,43	2482,99	2557,73	2634,71
MATERIAL OFIC. Y LIMPIEA		1553,76	1600,53	1648,70	1698,33	1749,45
ALQUILER AUTO		0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
ALQUILER		24000,00	24722,40	25466,54	26233,09	27022,70
PUBLICIDAD		313,50	322,94	332,66	342,67	352,98
DEPRECIACIONES		6852,64	6852,64	6852,64	6852,64	6852,64
AMORTIZACIONES		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
UTILIDAD OPERATIVA		95639,68	98728,31	101909,91	105187,28	108563,29
GASTOS FINANCIEROS		7000,00	5941,02	4733,77	3357,52	1788,58
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS		88639,68	92787,30	97176,14	101829,76	106774,71
BASE IMPOSITIVA		32131,88	33635,40	35226,35	36913,29	38705,83
UTILIDAD NETA		56507,80	59151,90	61949,79	64916,47	68068,88

Nota: Cálculos del flujo de venta de los cinco primeros años de la empresa. Leslye León. (2021). Ecuador

El costo de venta se basa en un periodo de cinco años en el mismo que tendremos ventas para conocer el monto de primer año.

La tabla es contemplada a 5 años con un crecimiento país del 1% aproximadamente, las ventas contempladas en el primer año rendirán una utilidad neta de \$56.507,80 mientras que para el año 5 se espera una utilidad neta de \$68.068,88.

6.12 Flujo de caja

Tabla 56 Flujo de Caja

	0	1	2	3	4	5
UTILIDAD OPERATIVA		95639,68	98728,31	101909,91	105187,28	108563,29
DEPRECIACION		6852,64	6852,64	6852,64	6852,64	6852,64
AMORTIZACION		120,00	120,00	120,00	120,00	120,00
- BASE IMPOSITIVA		32131,88	33635,40	35226,35	36913,29	38705,83
- GASTOS FINANCIEROS		7000,00	5941,02	4733,77	3357,52	1788,58
- PAGO CAPITAL		7.564,18	8.623,16	9.830,40	11.206,66	12.775,59
+ VALOR DE SALVAMENTO						0
+ CAPITAL DE TRABAJO						0
- REPOSICION DE ACTIVOS				0		
= FLUJO NETO DE CAJA	-144421,43	55.916,26	57.501,38	59.092,03	60.682,45	62.265,93

Nota: Cálculos del flujo de caja de los cinco primeros años de la empresa. Leslye León. (2021). Ecuador

El flujo de caja se entiende en finanzas como los flujos de entradas y salidas de efectivo o caja en un periodo determinado o preestablecido, permitiendo así llevar un control tanto de ingresos como egresos para de esta manera saber el nivel de liquidez que posee la empresa

Para el primer año se tendrá un flujo neto de caja de \$55.916,26, mientras que para el 5 año esta aumentará a \$62.265,93.

6.13 Cálculo del TIR y el VAN

Para la culminación de este análisis financiero tenemos el último paso que es el del cálculo del VAN y el TIR que consiste en:

6.13.1 VAN (Valor Actual Neto)

El VAN o VPN es calculado a partir del flujo de caja anual, trasladando todas las cantidades futuras al presente. Es un VAN traer el valor presente todas las proyecciones obtenidas en el flujo de caja menos la inversión (-); el van es bueno cuando es mayor a cero (0); por consiguiente, el VAN en la empresa es de \$62.575,41.

6.13.2 TIR (Tasa Interna de Retorno)

La tasa interna de retorno o tasa interna de rentabilidad (TIR) de una inversión, está definida como la tasa de interés con la cual el valor actual neto o valor presente neto (VAN) es igual a cero. Se utiliza para decidir sobre la aceptación o rechazo de un proyecto de inversión.

TIR valor porcentual del flujo de caja (debe ser mayor al TMAR), en este caso el TIR de la empresa posee un valor de 29,12% que en resumen brinda gran utilidad y rentabilidad a la empresa en cuestión, teniendo una diferencia del 13,35% con el TMAR.

Indicador de la rentabilidad de un proyecto, a mayor TIR, mayor rentabilidad.

Tabla 57 VAN / TIR

VAN	62.575,41
TIR	29,12%
TMAR	13,35%

Nota: Cálculos de VAN / TIR. Leslye León. (2021). Ecuador

7. CONCLUSIONES

7.1 Conclusión de Rendimiento

Se llega a la conclusión que el rendimiento de la receta de “Honey of Flowers” encuentra en un rango aceptable, debido a que se tiene un 56,5% del rendimiento es decir la mayor parte de la materia prima utilizada llegó a la etapa final del producto y no hay mayor merma.

7.2 Conclusión de Análisis Sensorial

Tras tabular y graficar los resultados obtenidos, podemos observar que con una confianza del 95% se puede decir que el producto “Honey of Flowers” obtuvo mucha más aceptabilidad en las tres características medidas mediante la prueba sensorial, a comparación del producto competencia llamado “EconoMiil”.

7.3 Conclusión Personal

Al analizar los resultados obtenidos en el cálculo de los indicadores de rentabilidad VAN y TIR, podemos concluir que el proyecto demuestra que las inversiones que se realicen para llevarlo a cabo, nos darán un retorno mayor del dinero que al dejarlo en el banco ya que tenemos un mínimo de retorno del 13,35% a comparación de los intereses en el banco que no sobrepasan el 9%.

8. RECOMENDACIONES

- 8.1** Al momento de la elaboración del jarabe siempre se debe estar muy pendiente del registro de temperaturas y tiempos puesto que un cambio en los mismos puede generar que se caramelize el jarabe y dañar ese lote de producción.
- 8.2** Tratar de encontrar nuevos ingredientes para poder ampliar la gama de productos a ofertar de esta misma línea y así cumplir un más amplio rango de demanda.
- 8.3** Adecuar a la planta para cumplir con los estándares establecidos en la normativa del ARSCSA 067 2015-GGG para poder llevar todos los procesos de producción de manera inocua y poder llegar a certificar a futuro a la planta en BPM.

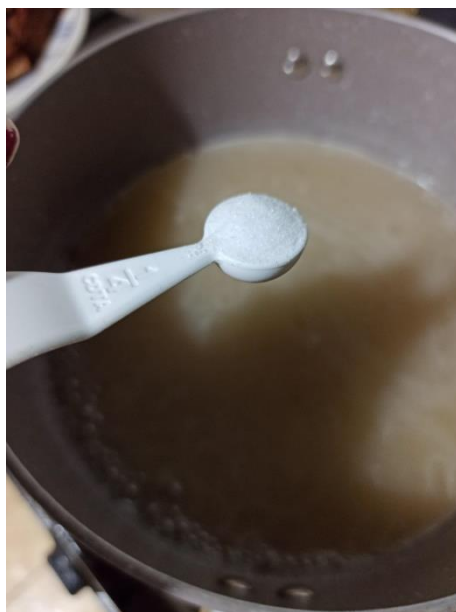
9. Anexos



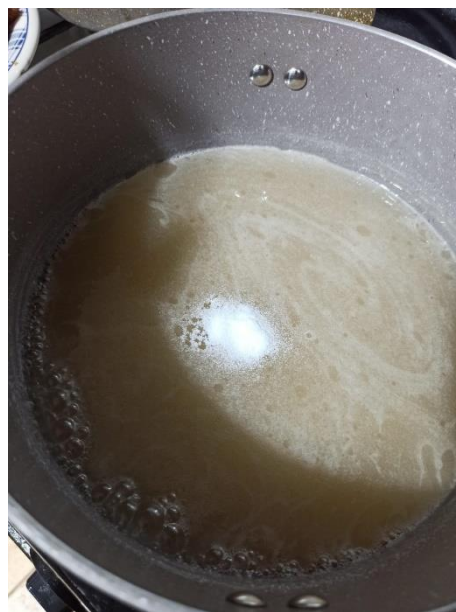
Anexo N° 1 Pesaje de Azúcar



Anexo N° 2 Pesaje de pétalo de rosas



Anexo N° 3 Preparación de la cantidad de ácido cítrico adecuada



Anexo N° 4 Adición del ácido cítrico



Anexo N° 5 Mezcla de agua y azúcar en la olla



Anexo N° 6 Cocción de jarabe



Anexo N° 7 Pétalos de rosas en el jarabe



Anexo N° 8 Filtración de los pétalos de rosas



Anexo N° 9 Pesaje de pétalos filtrados



Anexo N° 10 Llenado de frascos con la miel de flores



Anexo N° 11 Pesaje del contenido con el frasco



Anexo N° 12 Control de la acidez del producto



Anexo N° 13 Etiqueta frontal



Anexo N° 14 Etiqueta posterior



Anexo N° 15 Análisis de productos sustitutos



Anexo N° 16 Producto terminado



Anexo N° 17 Prueba de diferente presentación con más capacidad de producto



Anexo N° 18 Anuncio del Producto

Anexo N° 19 Informe ensayo fisicoquímico

Unidad Estratégica : PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD	
RESULTADOS DE ANALISIS DE REQUISITOS FÍSICO - QUÍMICOS	CODIGO :

INFORME DE ENSAYO FÍSICO - QUÍMICO INTERNO

2022-03-15

FECHA DE EMISIÓN :

TIPO DE MUESTRA : JARABE DE ROSAS
PRESENTACIÓN : N/A
NÚMERO DE LOTE: L00
FECHA DE ELABORACIÓN : 1
FECHA DE CADUCIDAD: 2022-03-02
CONTENIDO DECLARADO: POR DEFINIR
FORMA DE CONSERVACIÓN: N/A
TIPO DE ENVASE : AMBIENTE
CLIENTE: VIDRIO
DIRECCIÓN : UE. PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD
FECHA DE RECEPCIÓN : EL MORLÁN N52-18 E ISACC BARRERA
TEMPERATURA DE RECEPCIÓN (°C): 2022-03-03
FECHA DE INICIO DE ENSAYO: MUESTREO : T. AMBIENTE
OBSERVACIONES : 2022-03-04
 SOLICITUD JUAN P. BUSTOS
 NORMA MEXICANA NMX-F-169-1984 ALIMENTOS - JARABES

ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS Y SENSORIALES	PARÁMETRO	RESULTADO
Concentración de ión hidrógeno (pH)	3 - 7	2,45
Concentración de sólidos solubles (° Brix)	min. 59,1	79
Olor	Característico y libre de olores extraños	CUMPLE
Color	Característico	CUMPLE
Sabor	Dulce característico y libre de sabores extraños	CUMPLE
Aspecto	Fluido viscoso	CUMPLE

Atentamente,



Ing. Maritza Mora
 Analista de Control de
 Calidad
 HELADERÍAS COFRUNAT CÍA. LTDA.

Anexo N° 20 Informe ensayo microbiológico del producto

INFORME DE ENSAYO MICROBIOLÓGICO INTERNO		Unidad Estratégica : PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD	CÓDIGO : GPRO-LAB-P12-R01
--	--	---	---------------------------

INFORME DE ENSAYO MICROBIOLÓGICO INTERNO

No. 00223

TIPO DE MUESTRA : JARABE DE ROSAS

FECHA DE EMISIÓN : 2022-03-09

PRESENTACIÓN : N/A
 NÚMERO DE LOTE: L001
 FECHA DE ELABORACIÓN : 2022-03-02
 FECHA DE CADUCIDAD: POR DEFINIR
 CONTENIDO: N/A
 DECLARADO:

FORMA DE CONSERVACIÓN: AMBIENTE
 TIPO DE ENVASE : VIDRIO
 CLIENTE: UE. PRODUCCIÓN Y CONTROL DE CALIDAD
 DIRECCIÓN : EL MORLÁN N52-18 E ISACC BARRERA
 FECHA DE RECEPCIÓN : 2022-03-03
 TEMPERATURA DE RECEPCIÓN (°C): T. AMBIENTE
 FECHA DE INICIO DE ENSAYO: MUESTREO : 2022-03-03
 SOLICITUD JUAN P. BUSTOS
 OBSERVACIONES : NORMA MEXICANA NMX-F-169-1984 ALIMENTOS - JARABES

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS	MÉTODO DE REFERENCIA	UNIDAD	PARÁMETRO	RESULTADO	ÍNDICE DE INOCUIDAD (%)	TIPO DE RIESGO	CUMPLE/NO CUMPLE
Recuento total de <u>Aerobios</u>	AOAC 121403	UFC/g	m=10 ; M=1000	< 10	0,0	SIN RIESGO	CUMPLE
Detección de <u>coliformes</u>	AOAC 051801	UFC/g	m<10 ; M<10	<10	0,0	SIN RIESGO	CUMPLE
Recuento total <u>Staphylococcus aureus</u>	AOAC 2003,08	UFC/g	m<10 ; M<10	<10	0,0	SIN RIESGO	CUMPLE
Detección de <u>E. coli</u>	AOAC 051801	UFC/g	m<3 ; M<3	<3	0,0	SIN RIESGO	CUMPLE
<u>Listeria monocytogenes</u> 25g	AOAC 2016,08	/25g	AUSENCIA	AUSENCIA	0	SIN RIESGO	CUMPLE
<u>Salmonella</u> 25g	AOAC 2016,01	/25g	AUSENCIA	AUSENCIA	0	SIN RIESGO	CUMPLE
Detección de mohos y levaduras	AOAC 2014,05	N/A	m<10 ; M<10	< 10	0,0	SIN RIESGO	CUMPLE
Detección de <u>Enterobacterias</u>	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

Datos tomados del cuaderno de Microbiología No. 5 ; Página 48

Los resultados expresados arriba tienen validez solo para la muestra analizada en condiciones específicas no siendo extensivo a cualquier lote. El laboratorio no se responsabiliza por la representatividad de la muestra respecto a su origen y sitio del cual fue tomado. Este informe no será reproducido, excepto en su totalidad con la aprobación del Gerente General. Tiempo de almacenamiento de informes: Cinco años a partir de la fecha de ingreso de la muestra.



Ing. Maritza Mora
 Analista de Control de
 Calidad
 HELADERÍAS COFRUNAT CÍA. LTDA.

Anexo N° 21 Índices de inocuidad del informe microbiológico

(*) INTERPRETACIÓN DE ÍNDICE DE INOCUIDAD Y TIPO DE RIESGO SEGÚN PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS DE NORMA	TIPO DE RIESGO	ÍNDICE DE INOCUIDAD (%)	ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS					
			Recuento total de <i>Aerobios</i> (UFC/g)	Detección de <i>coliformes</i> (UFC/g)	Recuento total <i>Staphylococcus aureus</i>	Detección de <i>E. coli</i>	<i>Listeria monocytogenes</i> 25g	<i>Salmonella</i> 25g
	PELIGRO	100,01	1,00E+05	200	<10	<3	PRESENCIA	PRESENCIA
	MUY ALTO	75,01 - 100	1,00E+05	200				
	ALTO	50,01 - 75	7,50E+04	150,0				
	MEDIO	25,01 - 50	5,00E+04	100,0				
	BAJO	5,01 - 25	2,50E+04	50,0				
	SIN RIESGO	0 - 5	5,00E+03	10,0	<10	<3	AUSENCIA	AUSENCIA

PARAMETRO MICROBIOLÓGICO	INCERTIDUMBRE	
Recuento total de <i>Aerobios</i>	UEX=0; A= (log C+/- Uex); U=Potencia (10:A)	La incertidumbre expandida reportada está basada en una incertidumbre típica multiplicada por un factor de cobertura K=2 proporcionando un nivel de confianza de aproximadamente un 95%
Detección de <i>coliformes</i>	UEX=0; A= (log C+/- Uex); U=Potencia (10:A)	
Recuento total <i>Staphylococcus aureus</i>	UEX=0; A= (log C+/- Uex); U=Potencia (10:A)	
Detección de <i>E. coli</i>	UEX=0; A= (log C+/- Uex); U=Potencia (10:A)	

Tiempo de permanencia de las muestras en laboratorio

Muestras perecibles 8 días calendario, Muestras no perecibles 30 días calendario. Si desea repetición de algún parámetro, se debe generar una solicitud en el periodo estipulado.

10. Bibliografía

- ARCSA. (2015). *RESOLUCIÓN ARCSA-DE-067-2015-GGG*. Obtenido de Control Sanitario : https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/12/Resolucion_ARCSA-DE-067-2015-GGG.pdf
- Bernácer, R. (2013). Miel, ¿es tan beneficiosa como dicen? *Web Consultas*.
- Icía Jiménez, P. P. (2008). *El entorno globalizado que actualmente vivimos nos obliga a innovar constantemente y en varios ámbitos*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/2734405.pdf>
- INEN. (s.f.). https://www.normalizacion.gob.ec/buzon/normas/nte_inen_1572-1.pdf.
- Lara-Cortés, E., Osorio-Díaz, P., Jiménez-Aparicio, A., & Bautista-Baños, S. (25 de 11 de 2011). *Contenido nutricional, propiedades funcionales y conservación de flores comestibles. Revisión*. Obtenido de Archivos Latinoamericanos de Nutrición: <https://www.alanrevista.org/ediciones/2013/3/art-2/>
- Maes Honey. (20 de Noviembre de 2020). *¿Cuánta cantidad de miel diaria se recomienda tomar?* Obtenido de Maes Honey: <https://www.maeshoney.com/miel-diaria-recomendada/>
- Martínez, R. (2019). ¿Cuál es el mejor endulzante natural? *Bio Eco Actual*.
- OTech. (3 de Mayo de 2019). *Cinco tecnologías que revolucionan el sector alimentario*. Obtenido de OTech: <https://otech.uaeh.edu.mx/noti/index.php/verde/cinco-tecnologias-que-revolucionan-el-sector-alimentario/>
- Revista Espacios. (2020). Comercialización apícola, tendencia del mercado en la Provincia del Guayas (Ecuador). *Revista Espacios*, 1.
- Romero, O. (23 de Julio de 2020). *6 Beneficios de los Petalos de Rosas*. Obtenido de Mejor con Salud: <https://mejorconsalud.as.com/6-beneficios-petalos-rosa/>
- Unidad del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del DMQ. (2014). *Diagnóstico del Territorio del DMQ*. Quito.

OTech. (3 de Mayo de 2019). *Cinco tecnologías que revolucionan el sector alimentario*. Obtenido de OTech:
<https://otech.uaeh.edu.mx/noti/index.php/verde/cinco-tecnologias-que-revolucionan-el-sector-alimentario/>

Revista Espacios. (2020). Comercialización apícola, tendencia del mercado en la Provincia del Guayas (Ecuador). *Revista Espacios*, 1.

Romero, O. (23 de Julio de 2020). *6 Beneficios de los Petalos de Rosas*. Obtenido de Mejor con Salud: <https://mejorconsalud.as.com/6-beneficios-petalos-rosa/>

Unidad del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial del DMQ. (2014). *Diagnóstico del Territorio del DMQ*. Quito.