“PROYECTO DE INVERSIÓN DE UNA EMPRESA DEDICADA A LA VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS A BASE DE FRUTAS TROPICALES”

AUTORAS

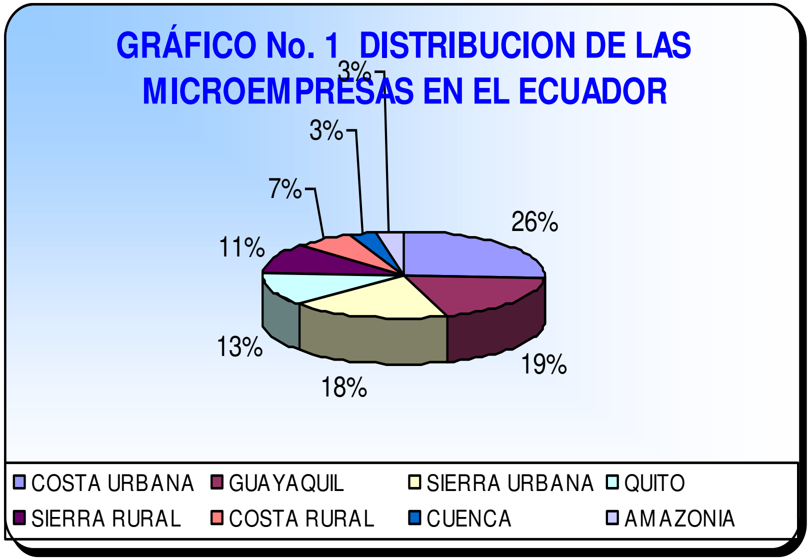
Jéssica García N.

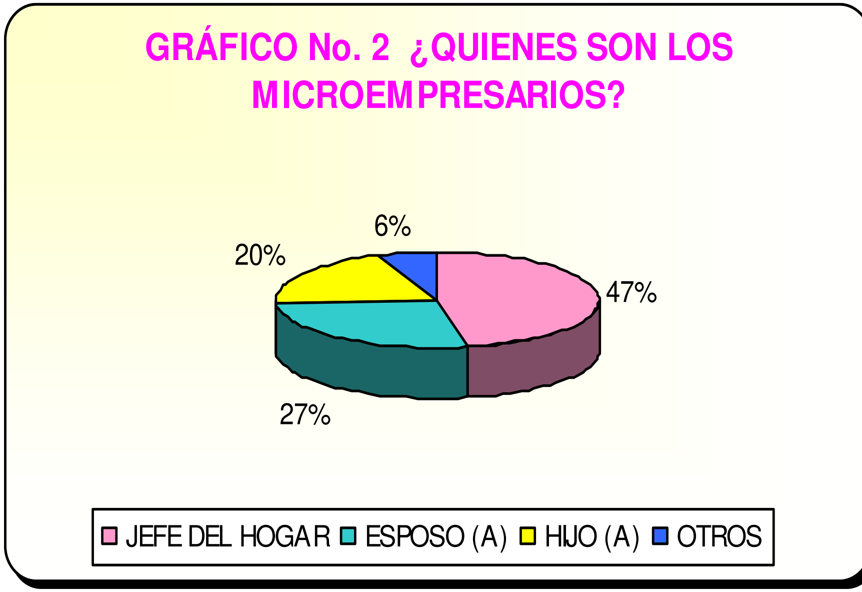
Elizabeth Naula M.

INTRODUCCIÓN

- Las Microempresas en el Ecuador
- Frutas Tropicales en el Ecuador
- Visión General Hawaiian Island

LAS MICROEMPRESAS EN EL ECUADOR





- Menos de 10 personas
- Existen 1 043.400 microempresas
- Generan más de 2 500.000 plazas de trabajo

¿A QUÉ SE DEDICAN LOS MICROEMPRESARIOS?

OCUPACIÓN	%
Vendedores de Tiendas y Almacenes	18%
Vendedores de Kioscos y puestos de mercado	14%
Vendedores ambulantes de productos comestibles	9%
Vendedores ambulantes de productos NO comestibles	7%
Gerentes de comercios mayoristas y minoristas	5%
Costureras, bordadores y afines	4%
Conductores de automóviles, taxis y camionetas	3%
Cocineros	2%
Artesanos de la madera y materiales similares	2%
Panaderos, pasteleros y confiteros	2%
Ebanistas y afines1	2%
Tejedores con telares o tejidos de puntos	2%
Sastres y modistos	2%
Zapateros y afines	2%
Peluqueros	1%
Otros	25%
TOTAL	100%

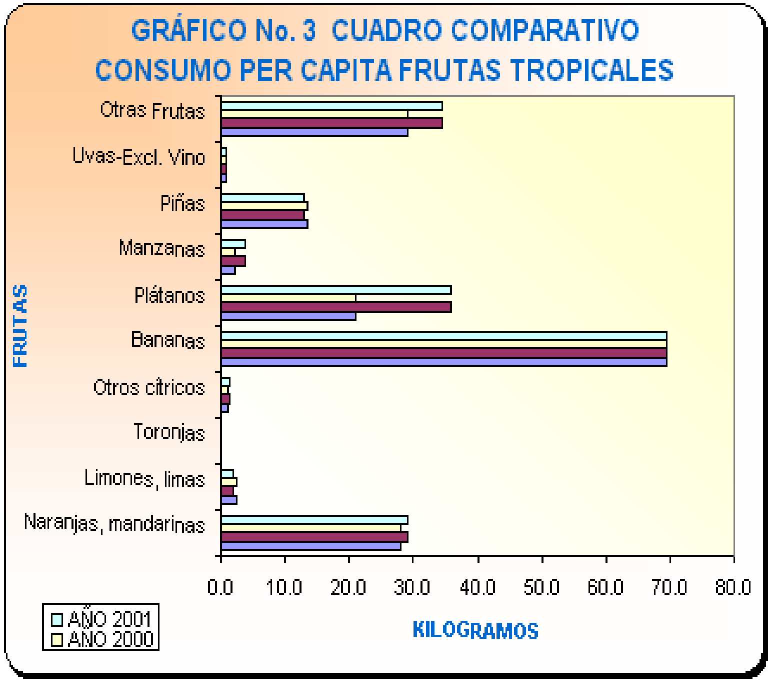
FRUTAS TROPICALES EN EL ECUADOR

TABLA No.2 Cuadro Comparativo Producción Frutas Tropicales (Miles Ton. Mt.)

PRODUCTOS	AÑO 2000	AÑO 2001	VARIACION NOMINAL	VARIACION PORCENTUAL
Frutas varias	168.0	189.9	21.9	13.04%
Naranjas, mandarinas	27.9	29.2	1.3	4.66%
Limones, limas	2.4	1.8	-0.6	-25.00%
Toronjas	0.3	0.3	0.0	0.00%
Otros cítricos	1.1	1.3	0.2	18.18%
Bananas	69.6	69.4	-0.2	-0.29%
Plátanos	21.0	35.9	14.9	70.95%
Manzanas	2.1	3.8	1.7	80.95%
Piñas	13.6	12.9	-0.7	-5.15%
Uvas-Excl. Vino	0.8	0.9	0.1	12.50%
Otras Frutas	29.1	34.4	5.3	18.21%

FUENTE: FAO

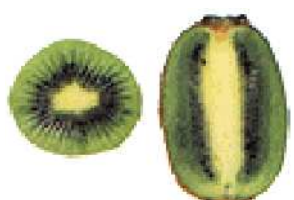
ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula



FUENTE: FAO

PROPIEDADES NUTRITIVAS

- **PIÑA:** calcio, magnesio, hierro, cobre.
- **MARACUYÁ:** vitaminas B, C y minerales
- **KIWY:** vitamina C, E, fosfato, magnesio, cobre y fibra. Baja en Colesterol
- **PAPAYA:** Vitamina C, betacarotenos, ayuda a la digestión.
- **SANDIA:**vitaminas A, C, E, potasio, magnesio y sales minerales.
- **FRUTILLA:** vitamina C, E y betacarotenos
- **MORA:** vitamina E, C y pectina



HAWAIIAN ISLAND

CAPÍTULO 1

ESTUDIO DE MERCADO

SITUACIÓN ACTUAL

- 16 Centros Comerciales distribuidos en   Guayaquil
- Ofrecen variedad de productos y servicios.
- Lugares más visitados: Patios de Comidas.

DESCRIPCIÓN DE PRODUCTOS

PRODUCTO PRINCIPAL:

Piña Hawaiiana.

PRODUCTOS SECUNDARIOS

Jugos, Batidos, Sánduches y Postres

ESTUDIO DE MERCADO

MARCO REFERENCIAL

Elementos:	Hombres y mujeres de estratos medio y medio alto, con edades comprendidas entre 18 y 65 años.
Unidades:	Centros Comerciales: Mall del Sol y San Marino
Tiempo:	Del 18 al 25 de Abril del 2004

TAMAÑO MUESTRA

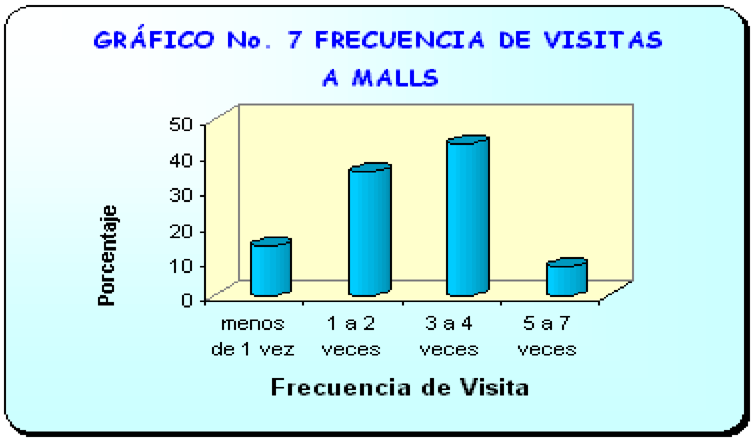
1. Especificar el Nivel de Precisión D= $\pm$ 0.05
2. Especificar el Nivel de Confianza CL= 95%.
3. Determinar el Valor Z asociado con el CL. Z= 1.96.
4. Determinar el valor de aceptación "p".

$$IC = \pi \pm Z \sqrt{\frac{pq}{n}}$$

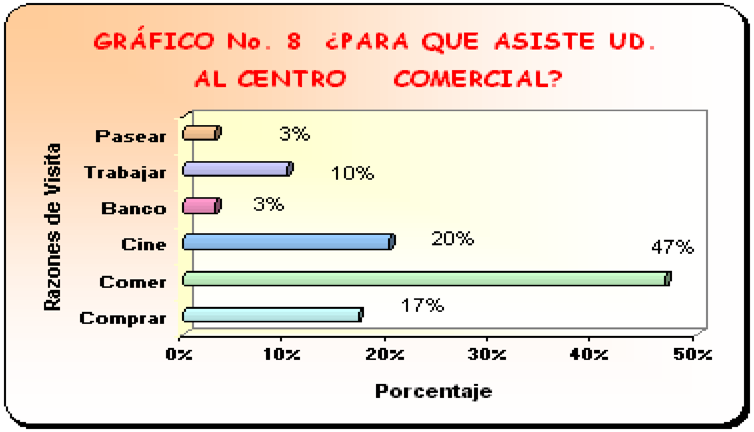
$$N = \frac{Z^2 \times p \times q}{P^2} \Rightarrow N = \frac{1.96^2 \times 0.93 \times 0.07}{0.05^2}$$

$$\boxed{N = 100}$$

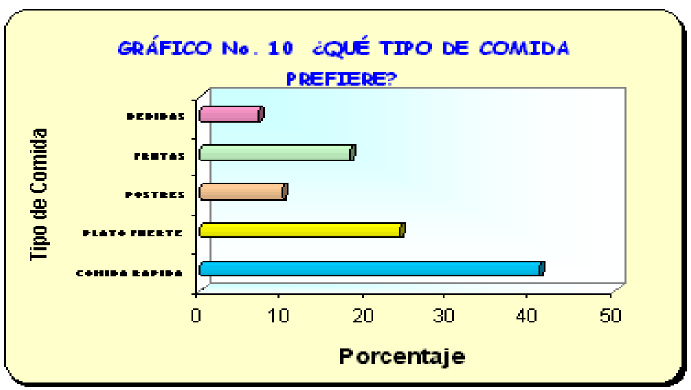
RESULTADOS ENCUESTA



FUENTE: Investigación de Mercados
ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula



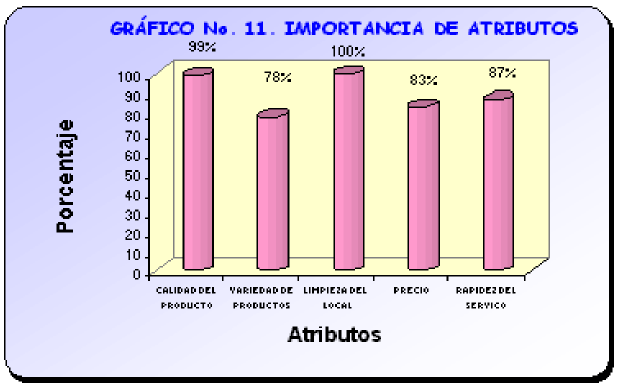
FUENTE: Investigación de Mercados
ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula



FUENTE: Investigación de Mercados
ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

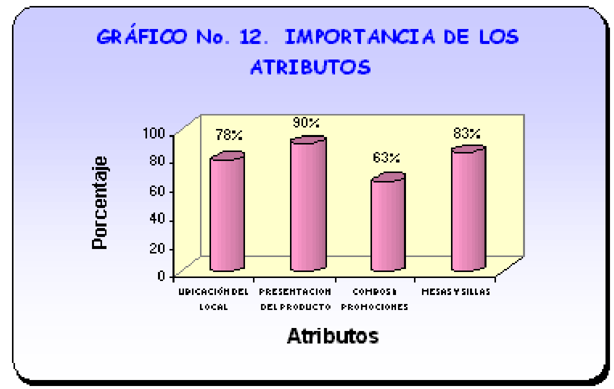
FUENTE: Investigación de Mercados
ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

RESULTADOS ENCUESTA



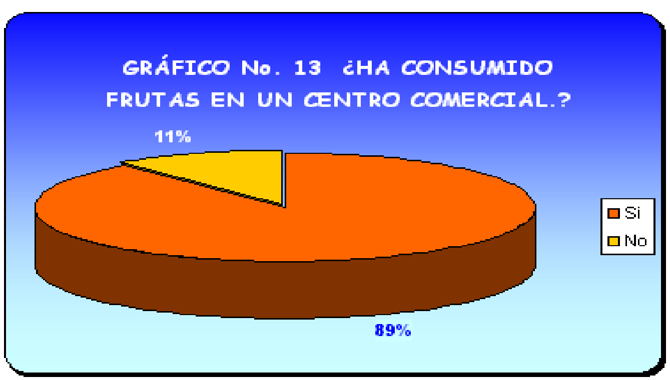
FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula



FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula



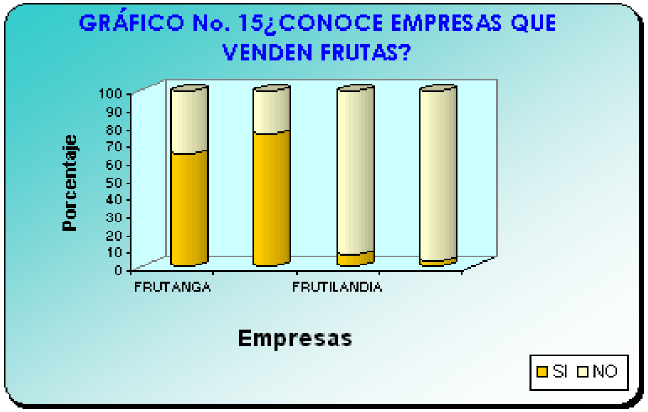
FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

FUENTE: Investigación de Mercados

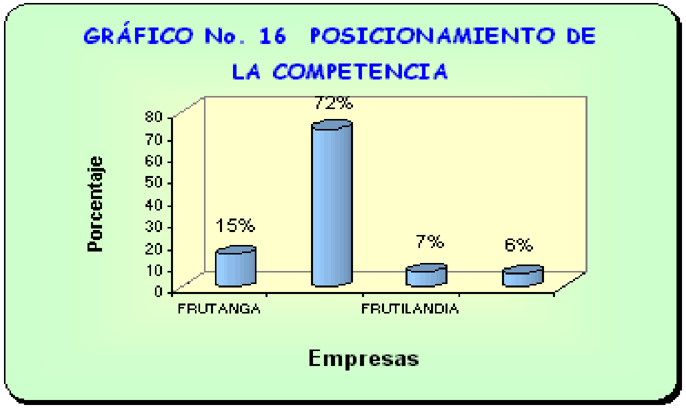
ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

RESULTADOS ENCUESTA



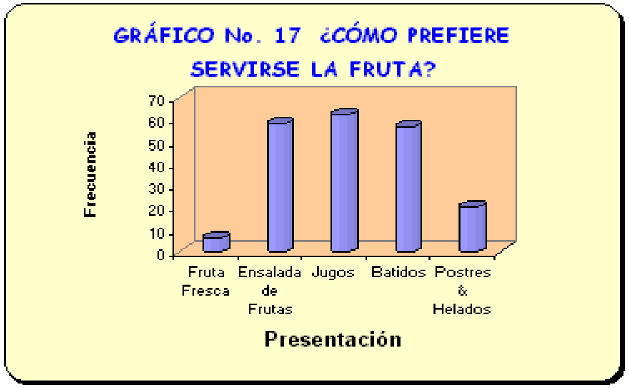
FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula



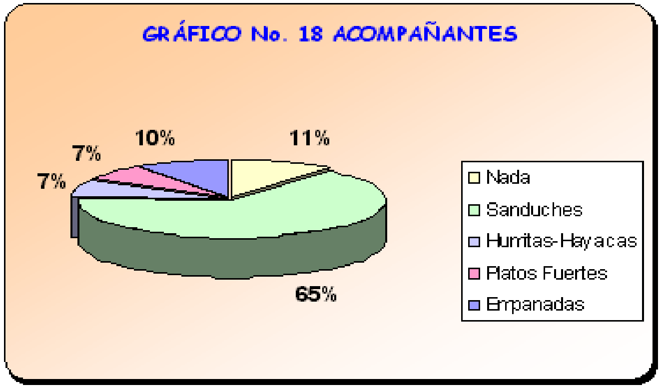
FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula



FUENTE: Investigación de Mercados

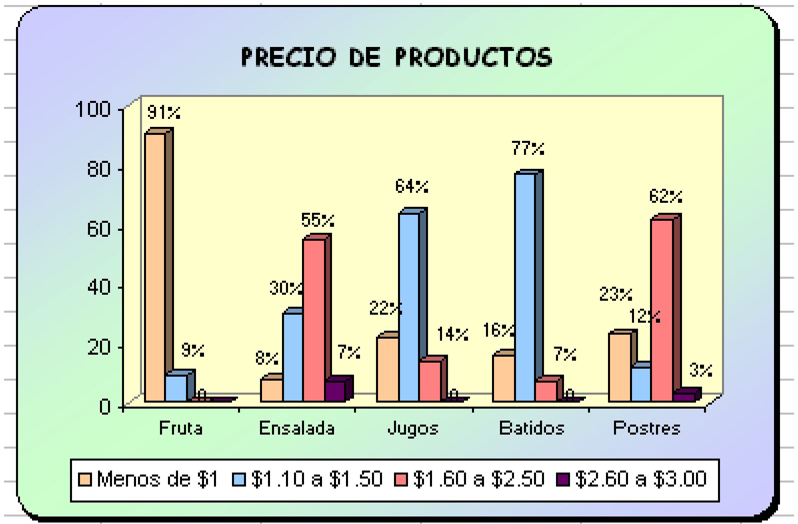
ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula



FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

RESULTADOS ENCUESTA



FUENTE: Investigación de Mercados

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

ANÁLISIS DEL CONSUMIDOR

PERFIL DEL POSIBLE CLIENTE

- Prefieren ir acompañados.
- Les gusta servirse frutas porque son ricas
- Calidad, variedad y presentación de los productos; limpieza y ubicación del local, son atributos muy importantes.

MERCADO OBJETIVO

- Ciudadelas del Sur.
- Todas las edades.
- Nivel Socioeconómico: Medio, Medio-Alto, Alto

ANÁLISIS COMPETENCIA

- ✓ DESCRIPCIÓN
  - ✓ Locales de Comida del Mall del Sur
  - ✓ Empresas Similares
- ✓ POSICIONAMIENTO
  - ✓ Locales de Comida del Mall del Sur
  - ✓ Empresas Similares

FODA COMPETENCIA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
▪ Buen posicionamiento en el Mercado. ▪ Excelente Capacidad Instalada ▪ Excelente Recurso Humano ▪ Empresa Organizada ▪ Precios competitivos	▪ Altos Costos Operativos ▪ Baja publicidad de sus productos. ▪ Limitadas líneas de productos. ▪ No brindan productos saludables. ▪ Se concentran en un determinado segmento.
OPORTUNIDADES	**AMENAZAS**
▪ Alianzas Estratégicas con otras empresas. ▪ Ampliar más sucursales en los diferentes malls.	▪ Crisis económica, política y social del país. ▪ Ingreso de nuevos competidores.

FORTALEZAS	DEBILIDADES
▪ Derecho de Exclusividad. ▪ Bajos Costos Operativos. ▪ Bajos costos de equipos e insumos. ▪ Variedad en productos ▪ Productos naturales y nutritivos. ▪ Precios competitivos.	▪ Bajo posicionamiento de su marca. ▪ Baja publicidad y promoción ▪ Poca agilidad ▪ Sin buen Recurso Humano, infraestructura y localización.
OPORTUNIDADES	**AMENAZAS**
▪ Alianzas Estratégicas ▪ Franquicia. ▪ RRHH capacitado. ▪ Ampliar más sucursales	▪ Crisis económica, política y social. ▪ Nuevos competidores. ▪ Elevación insumos. ▪ Escasez de insumos

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

SITUACIÓN ACTUAL HI

MISION:

"Satisfacer las necesidades de nuestros clientes, con alimentos y bebidas variados y ligeros, de excelente calidad y exquisitez, sin preservativos, a base de frutas tropicales, que puedan servir como una alternativa sana y natural".

VISIÓN:

"Convertirnos en una empresa competitiva que se ajusta a las variaciones en los gustos y preferencias de nuestros clientes, brindando productos de alta calidad y con un servicio ágil y oportuno".

SITUACIÓN ACTUAL HI

OBJETIVOS:

Objetivo General

Captar una buena participación del mercado que le permita generar altas rentabilidades y mantener un excelente Recurso Humano altamente motivado.

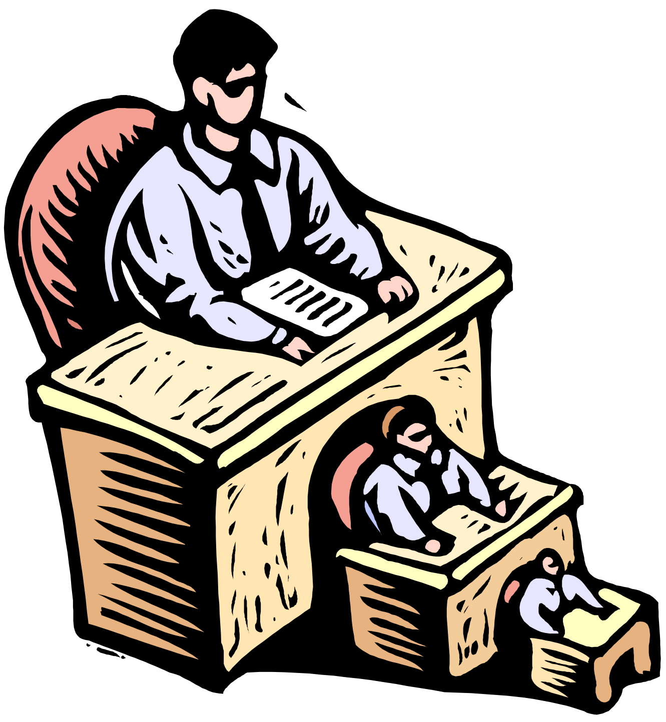
Objetivos Específicos

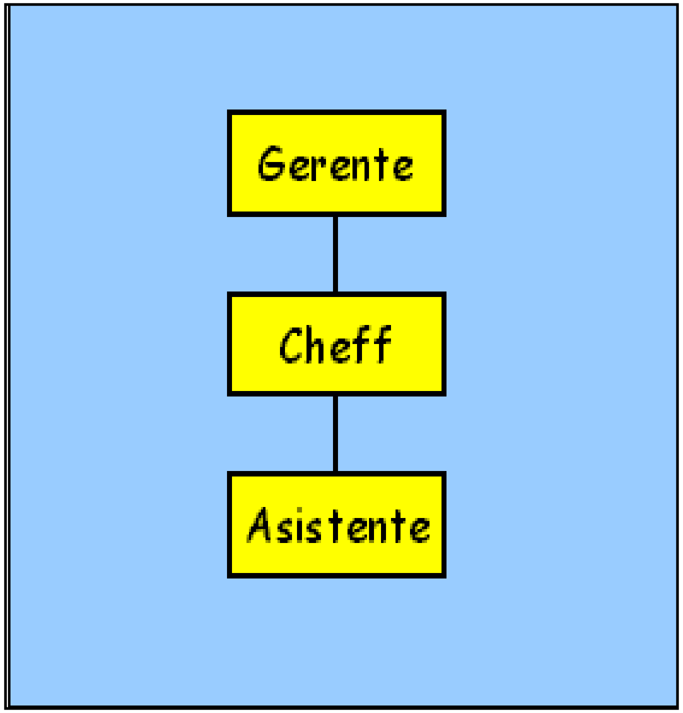
- Contar con los mejores proveedores.
- Realizar encuestas periódicas
- Emprender campaña de publicidad
- Mantener motivado al personal

SITUACIÓN ACTUAL HI

FORTALEZAS	DEBILIDADES
✓ Insumos de calidad. ✓ Excelente presentación ✓ Excelente Recurso Humano. ✓ Bajos Costos Operativos. ✓ Criterio de Exclusividad ✓ Servicio ágil y oportuno. ✓ Precios competitivos. ✓ Variedad de productos. ✓ Productos naturales .	✓ Poca experiencia. ✓ No somos una marca conocida. ✓ Baja capacidad instalada. ✓ Alto Gasto de Constitución durante el primer año.
OPORTUNIDADES	**AMENAZAS**
✓Abrir nuevas sucursales ✓Asociarnos con empresas para complementar nuestros productos. ✓Crear nuestra propia franquicia.	✓Crisis económica, política y social del país. ✓Escasez de insumos y se eleven sus precios ✓Ingreso de nuevos competidores al mercado.

ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA





MEZCLA DE MARKETING

- **PRODUCTO**
- **PRECIO**
- **PLAZA**
- **PROMOCIÓN**

"Coma la fruta dentro de la misma fruta"

CAPÍTULO 2

ESTUDIO TÉCNICO

COSTO LOCAL vs ISLA

LOCALES	ISLA
VIC= Valor Inicial de Concesión $500 a 1.200 cada m2.	**VIC=** Derecho de Llave $369.86
VMC= Valor Mensual de Concesión $18 a 30$ cada m2.	**VMC=** Entre $500 y $700 mensuales
Gastos Comunes = Guardianía, limpieza, atención Food Court, Mantenimiento del Edificio $3.50 por cada m2.	**Gastos Comunes=** Incluidos en el VMC

FUENTE: Centro Comercial Mall del Sur
ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

PROVEEDORES

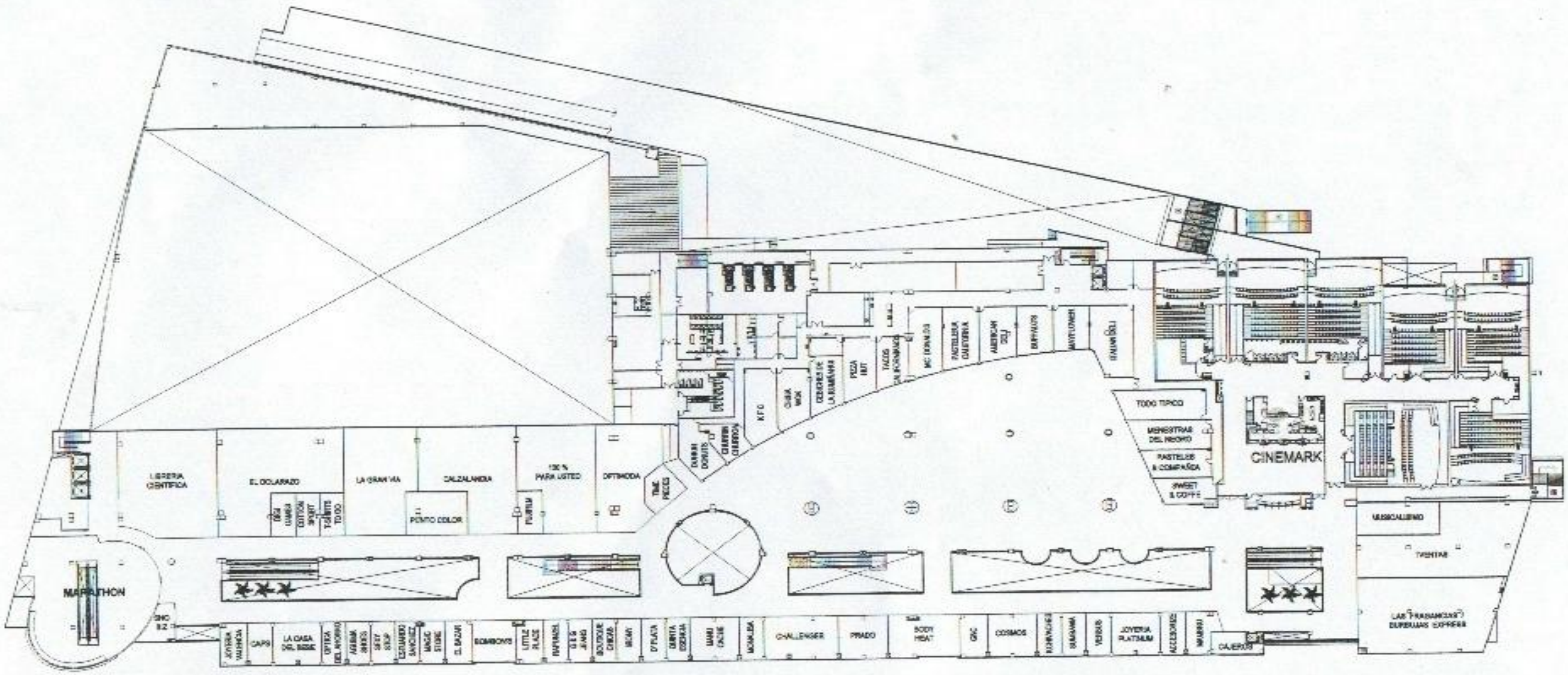
- **FRUTAS** → *Supermaxi, Megamaxi, Mi comisariato, Mercado Caraguay*
- **ENVASES** → *PRINTOPAC*
- **MISCELÁNEOS** → *Supermaxi, Megamaxi, Mi Comisariato y Fantasías del Conquistador*

DISEÑO DE LA ISLA

LOCALIZACIO N

Hawaiian Island estará ubicado en el patio de comidas del Centro Comercial Mall del Sur

LOCALIZACIÓN



Mall del Sur
Nivel 2
Junio 2004
Escala: 1: 750

EQUIPOS REQUERIDOS

- Vitrinas Refrigerantes
- Juguera de dos pozos
- Licuadoras
- Microondas
- Exprimidor
- Caja Registradora

MANTENIMIENTO

- Vitrinas Refrigerantes: cada 2 años
- Jugueras de dos pozos: cada 2 años
- Licuadoras: Anualmente
- Microondas: Anualmente
- Caja Registradora: Anualmente

VIDA ÚTIL Y REEMPLAZO

EQUIPOS	VIDA ÚTIL Años
Vitrinas Refrigerantes	10 años
Juguera de dos pozos	5 años
Exprimidor	3 años
Licuadoras	3 años
Microondas	5 años
Caja Registradora	3 años

MANUAL TÉCNICO DE PROCEDIMIENTOS

- MATERIA PRIMA
- PROCESOS DE PRODUCCIÓN
- PERSONAL REQUERIDO

MATERIA PRIMA

FRUTAS — Golpes, ralladuras, color, sabor y aroma inadecuados

LECHE — Empaque óptimo, fecha de caducidad vigente, color, olor y sabor agradables.

ENDULZANTES — Fecha de validez vigente, empaque óptimo

AGUA PURIFICADA — Registro Sanitario, envase sellado, fecha de caducidad vigente.

HIELO — Sellado y empacado, con Registro Sanitario, tamaño y calidad óptimos.

ADEREZOS — Frescos, debidamente empacados, en perfecto estado, con registro sanitario.

PROCESOS DE PRODUCCIÓN

RECETAS

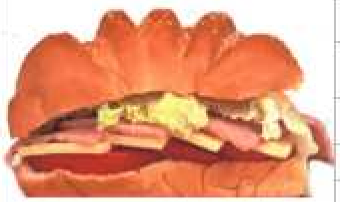
PIÑA HAWAIIANA
Ingredientes:
▪ 01 piñas pequeñas vaciadas
▪ 02 onzas de uvas frescas sin semilla
▪ 04 onzas de piña cortada en cuadritos
▪ 03 onzas de melón dulce cortado en cubitos
▪ 03 onzas de papaya cortada en cubitos de ½ pulgada
▪ 02 onzas de jugo de naranja fresca
▪ 03 onzas de sandia cortada en cubitos
▪ 02 onzas de banano cortado en rodajas
▪ 02 bolas de Helado
▪ 1/8 de taza de crema chantilly
▪ 01 cucharaditas de salsa de fresa o chocolate.

Preparación:
▪ Con la ayuda de un vaciador y un cuchillo, vaciamos la piña hasta dejarla completamente hueca. ▪ Colocamos las frutas debidamente troceada dentro de la piña. ▪ Rociamos el jugo de naranja sobre las frutas. ▪ Agregamos la crema chantilly, el helado y la salsa de fresa o chocolate.
Rinde 1 porción
Análisis alimenticio por porción: 157 calorías; 2 g de proteínas; 6.5 g de grasa; 26 g de carbohidratos; 13 Mg. de colesterol; 2 g de fibra y 18 Mg. de sodio.

PROCESOS DE PRODUCCIÓN

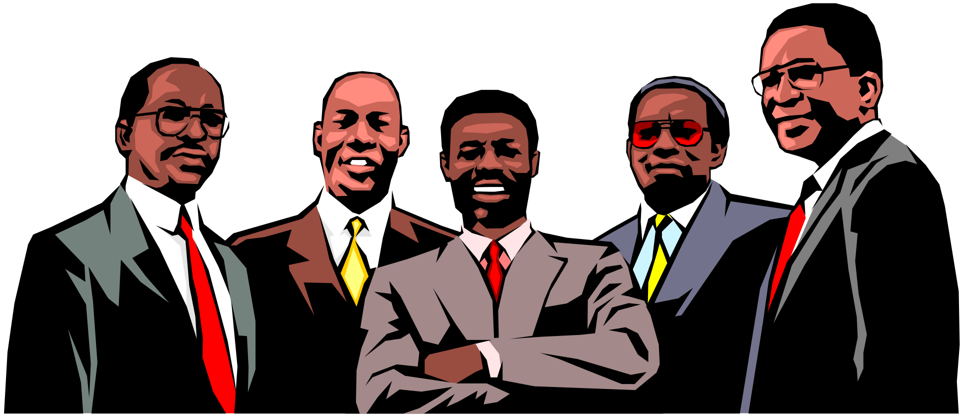
JUGO DE PAPAYA	
	*Ingredientes:*
	▪ 02 onzas de papaya fresca, cortada un cubitos
	▪ 03 onzas de agua
	▪ ½ onza de azúcar
	▪ 01 onza de hielo
	Preparación:
	▪ Licuamos todos los ingredientes por el lapso de ½ minuto. Servimos el jugo en un vaso, acompañado de un sorbete.
	Rinde de 01 vaso de 6 onzas de capacidad

RECETAS

SANDUCHES	
	*Ingredientes:*
	▪ 01 Pan Fresco
	▪ 01 porción de mayonesa fresca
	▪ 01 lámina de queso fresco
	▪ 01 lámina de jamón
	Preparación:
	▪ Abrimos el pan por la mitad en forma horizontal.
	▪ Colocamos mayonesa, agregamos el queso y jamón.
	▪ Calentamos en el microondas por 30´´.

RECETAS

PERSONAL REQUERIDO



- GERENTE
- CHEFF
- ASISTENTE DE CHEFF

GERENTE

PERFIL

- Edad: 25 años en adelante
- Sexo: Indistinto
- Estado civil: Indistinto
- Escolaridad: Estudios de Administración y/o afines.
- Experiencia: 2 años en manejo de restaurantes de comida rápida.
- Características personales: Honrado, Buen carácter, Puntual , Responsable,

REQUISITOS

- Conocimiento en administración, computación y dominio de operaciones matemáticas
- Iniciativa y capacidad de trabajar bajo presión.
- Facilidad de palabra y buen manejo de personal
- Toma decisiones
- Destrezas en el manejo de cajas registradoras y contar dinero con rapidez

GERENTE

RESPONSABILIDADES:

Todo el Personal

CONDICIONES DE TRABAJO:

Buena iluminación

Adecuada ventilación

Limpieza

RIESGOS:

Golpes y caídas

DESCRIPCIÓN DE PUESTOS

- Evaluar y determinar estructura organizacional.
- Cubrir puestos
- Asignar labores y actividades
- Remunerar al personal
- Evaluar desempeño.
- Comprar insumos y materiales.
- Manejar y controlar inventarios.
- Controlar asistencia y buen estado instalaciones.
- Elaboración de facturas.

CHEFF

PERFIL

- Edad: 25 años en adelante
- Sexo: Indistinto
- Estado civil: Indistinto
- Escolaridad: Secundaria
- Experiencia: 2 años
- Características personales: pulcro, honesto, puntual, ordenado

REQUISITOS:

- Conocimientos en: Preparación de alimentos, medidas y pesos, normas de higiene y seguridad, recetas de cocina, presentación y decoración de platillos, manejo de equipos y utensilios
- Buen manejo de personal
- Memorizar órdenes de servicio
- Percepciones olfativa, gustativa y visual.
- Iniciativa para resolver

CHEFF

RESPONSABILIDADES:

Asistente

CONDICIONES DE TRABAJO:

Buena iluminación,

Adecuada ventilación

Limpieza

RIESGOS:

Considerables cortadas

Remotas mutilaciones y golpes

DESCRIPCIÓN DE PUESTO

- Preparar productos
- Recibir órdenes de producción
- Llevar control sobre productos.
- Verificar que el área esté limpia.
- Cerciorarse que los alimentos sean guardados

ASISTENTE CHEFF

PERFIL

- Edad: 18 años en adelante
- Sexo: Indistinto
- Estado civil: Indistinto
- Escolaridad: Secundaria
- Experiencia: 1 año
- Características personales: Pulcro, honrado, cuidadoso y organizado

REQUISITOS

- Conocimientos básicos de preparación, presentación y decoración de alimentos
- Precisión en las porciones
- Memorizar órdenes de servicio
- Percepciones olfativa, gustativa y visual

ASISTENTE CHEFF

RESPONSABILIDADES:

No tiene a nadie a su cargo

CONDICIONES DE TRABAJO:

Buena iluminación

Adecuada ventilación

Limpieza

RIESGOS:

Considerables cortadas y remotas mutilaciones y golpes

DESCRIPCIÓN DE PUESTOS

- Elaborar alimentos y bebidas.
- Mantener limpia la área de trabajo.
- Reportar al cheff los faltantes, desperfectos en alimentos o equipos de trabajo.
- Realizar funciones de Cheff.
- Mantener limpias las instalaciones.

POLÍTICAS GENERALES

1. 10 minutos de espera a la hora de entrada.
2. Excelente Aseo Personal.
3. No comer, beber o fumar dentro del área de trabajo.
4. No debe existir ningún parentesco.
5. Solicitar la intervención del gerente cuando el cliente tiene alguna queja u observación que hacer.
6. Entregar al gerente los objetos que hayan sido olvidados por los clientes.
7. No jugar ni hacer bromas durante horas de

CAPÍTULO 3

ESTRUCTURA DEL COSTO

COSTO UNITARIO

- Materiales Directos
- Mano de Obra Directa
- Costos Indirectos de Fabricación

MATERIALES DIRECTOS

MATERIALES DIRECTOS PIÑA HAWAIIANA			
CANT.	MATERIA PRIMA	PRECIO POR ONZA b	COSTO UNITARIO c = a * b
01 unidad	Piña pequeña vaciada	$0.25/ Unidad	$0.25
02 onzas	Uvas frescas sin semilla	$0.06	$0.12
04 onzas	Piña cortada en cuadritos	$0.01	$0.04
03 onzas	Melón dulce cortado en cubitos	$0.01	$0.03
03 onzas	Papaya cortada en cubitos de ½ pulgada	$0.01	$0.03
02 onzas	Jugo de naranja fresca	$0.01	$0.02
03 onzas	Sandia cortada en cubitos	$0.01	$0.03
02 onzas	Banano cortado en rodajas	$0.003	$0.006
02 unidad	Bolas de Helado	$0.20	$0.40
01 cdta.	Leche condensada	$0.09	$0.09
01 onza	Frutilla	$0.06	$0.06
1/2 onza	Kywi	$0.05	$0.025
03 onz	Crema chantilly	$0.07	$0.07
01 cucharaditas	Salsa de fresa o chocolate.	$0.01	$0.01
TOTAL MATERIA PRIMA			$1.18
OTROS MATERIALES DIRECTOS			$0.02
TOTAL MATERIALES DIRECTOS			$1.20

MATERIALES DIRECTOS SANDUCHES			
CANT. a	MATERIA PRIMA	COSTO b	COSTO UNITARIO c = a * b
01	Pan	$0.040	$0.04
01 Porción	Mayonesa	$0.051	$0.051
01 Lámina	Queso	$0.100	$0.175
01 Lámina	Jamón	$0.175	$0.175
TOTAL MATERIA PRIMA			$0.44
TOTAL OTROS MATERIALES DIRECTOS			$0.02
TOTAL MATERIALES DIRECTOS			$0.47

MATERIALES DIRECTOS

Caso:Vaso de 06onzas

	PRODUCTO	MATERIA PRIMA					MATERIA PRIMA	OTROS MATERIALES DIRECTOS	COSTO TOTAL
		Fruta	Agua	Leche	Azúcar	Hielo			
JUGOS	Naranja	$0.022	$0.003	$0.000	$0.008	$0.010	$0.043	$0.023	$0.066
	Piña	$0.020	$0.003	$0.000	$0.008	$0.010	$0.040	$0.023	$0.064
	Papaya	$0.020	$0.003	$0.000	$0.008	$0.010	$0.040	$0.023	$0.064
	Melón	$0.020	$0.003	$0.000	$0.008	$0.010	$0.040	$0.023	$0.064
	Limón	$0.020	$0.003	$0.000	$0.008	$0.010	$0.040	$0.023	$0.064
	Tomatillo	$0.040	$0.003	$0.000	$0.008	$0.010	$0.060	$0.023	$0.084
	Grosella	$0.040	$0.003	$0.000	$0.008	$0.010	$0.060	$0.023	$0.084
	Manzana	$0.040	$0.003	$0.000	$0.008	$0.010	$0.060	$0.023	$0.084
	Maracuyá	$0.060	$0.003	$0.000	$0.008	$0.010	$0.080	$0.023	$0.104
	Naranjilla	$0.060	$0.003	$0.000	$0.008	$0.010	$0.080	$0.023	$0.104
	Mora	$0.120	$0.003	$0.000	$0.008	$0.010	$0.140	$0.023	$0.164
	Coco	$0.080	$0.003	$0.070	$0.008	$0.010	$0.171	$0.023	$0.194
BATIDOS	Banano	$0.010	$0.000	$0.070	$0.008	$0.010	$0.098	$0.023	$0.121
	Papaya	$0.020	$0.000	$0.070	$0.008	$0.010	$0.108	$0.023	$0.131
	Melón	$0.020	$0.000	$0.070	$0.008	$0.010	$0.108	$0.023	$0.131
	Mango	$0.020	$0.000	$0.070	$0.008	$0.010	$0.108	$0.023	$0.131
	Tomatillo	$0.040	$0.000	$0.070	$0.008	$0.010	$0.128	$0.023	$0.151
	Mora	$0.120	$0.000	$0.070	$0.008	$0.010	$0.208	$0.023	$0.231
	Frutilla	$0.120	$0.000	$0.070	$0.008	$0.010	$0.208	$0.023	$0.231
	Durazno	$0.180	$0.000	$0.070	$0.008	$0.010	$0.268	$0.023	$0.291

TIEMPO PREPARACIÓN INGREDIENTES

TIEMPO DE PREPARACIÓN DE INGREDIENTES DE PIÑA HAWAIANA				
DESCRIPCIÓN	PESOS	TIEMPO INICIAL	TIEMPO FINAL	TOTAL
Vaciar Piña	112 onz.	17:55	18:02	00:07
Extraer Zumo de Naranja	90 onz.	17:55	18:05	00:10
Pelar y Picar				
- Sandía	352 onz.	18:03	18:13	00:10
- Piña	112 onz.	18:07	18:10	00:03
- Papaya	160 onz	18:15	18:23	00:08
- Melón	96 onz	18:12	18:17	00:05
- Banano	17 onz.	18:24	18:25	00:01
- Frutilla	16 onz.	18:18	18:25	00:07
- Kiwi	11 onz.	18:26	18:32	00:06
TIEMPO DE ARMADO DE PINA HAWAIIANA:			3 minutos	

TIEMPO DE PREPARACIÓN DE LOS SANDUCHES				
DESCRIPCIÓN	CANT.	TIEMPO INICIAL	TIEMPO FINAL	TOTAL
Abrir el pan	05	11:00	11:01	00:01
Colocar mayonesa	1/2 onz	11:02	11:03	00:01
Agregar Rodaja de Queso	10	11:04	11:05	00:01
Agregar Rodaja de Jamón	10	11:06	11:07	00:01
Calentarlo en Microondas	-	11:08	11:08:20	00:00:30
TIEMPO PROMEDIO DE PREP. 05 SANDUCHES :			4´30´´	

TIEMPO DE PREPARACION INGREDIENTES JUGOS Y BATIDOS				
DESCRIPCION	PESOS	TIEMPO INICIAL	TIEMPO FINAL	TOTAL
Lavar, Pelar y Picar				
- 30 Naranjas	90 onz.	10:02	10:08	00:06
- 1 Piña	112 onz.	10:02	10:07	00:05
- Papaya	160 onz	10:10	10:18	00:08
- Melón	96 onz	10:09	10:14	00:05
- Banano	35 onz.	10:20	10:21	00:01
- Tomatillo	48 onz.	10:15	10:17	00:02
- Maracuyá	20 onz.	10:22	10:23	00:01
- Naranjilla	20 onz.	10:18	10:20	00:02
- Grosella	32 onz.	10:25	10:30	00:05
- Manzana	40onz.	10:21	10:24	00:03
- Mora	16 onz.	10:32	10:34	00:01
- Frutilla	16 onz.	10:25	10:27	00:02
- Coco	28 onz.	10:35	10:45	00:10
- Durazno Lata	18 onz.	10:28	10:29	00:01
TIEMPO PROMEDIO DE PREPARACION :			1 minuto	

MANO DE OBRA DIRECTA

Cuadro 22. Mano de Obra Directa por Piña Hawaiiana

M.O.D.	COSTO/HORA a	SUELDO MENSUAL	PH / Hora b	COSTO M.O. / PH c= a/b
Cheff	$1.13	$315.58	20	$0.06
Asistente del Cheff	$0.63	$191.35		$0.03
TOTAL	$1.75	$506.93		$0.09

Cuadro 23. Mano de Obra Directa de Jugos o Batidos

M.O.D.	COSTO/HORA a	SUELDO MENSUAL	J ó B/ Hora b	COSTO M.O. / J ó B c= a/b
Cheff	$1.13	$315.58	60	$0.02
Asistente del Cheff	$0.63	$191.35		$0.01
TOTAL	$1.75	$506.93		$0.03

Cuadro 24. Mano de Obra Directa Sanduches

M.O.D.	COSTO/HORA a	SUELDO MENSUAL	Sánduches / Hora b	COSTO M.O. / Sánd. c= a/b
Cheff	$1.13	$315.58	66	$0.02
Asistente del Cheff	$0.63	$191.35		$0.01
TOTAL	$1.75	$506.93		$0.03

Elaborado: Jessica García, Elizabeth Naula

COSTOS INDIRECTOS DE FABRICACIÓN

PIÑA HAWAIIANA	
Generales Indirectos	
- Herramientas	$4.67
- Equipos	$65.45
Materiales Indirectos	$35.10
TOTAL MENSUAL	$105.22
COSTO POR HORA (304 Horas Cuadro 3.17)	$0.35
COSTO POR PIÑA (20 Piñas por Hora)	$0.02
Mano de Obra Indirecta por Piña	$0.16
C.I.F. Por Piña Hawaiiana	**$0.17**

JUGOS/ BATIDOS	
Generales Indirectos	
- Herramientas	$4.67
- Equipos	$65.45
Materiales Indirectos	$35.10
TOTAL MENSUAL	$105.22
COSTO POR HORA (304 Horas Cuadro 3.17)	$0.35
COSTO POR JUGO / BATIDO (60 Jugos/Batidos por Hora)	$0.01
Mano de Obra Indirecta por Jugo/Batido	$0.05
C.I.F. Por Jugo/Batido	**$0.06**

SÁNDUCHES	
Generales Indirectos	
- Herramientas	$4.67
- Equipos	$65.45
Materiales Indirectos	$35.10
TOTAL MENSUAL	$105.22
COSTO POR HORA (304 Horas Cuadro 3.17)	$0.35
COSTO POR SANDUCHE (66 Sánduches por Hora)	$0.01
Mano de Obra Indirecta por Sánduche	$0.05
C.I.F. Por Sánduche	**$0.05**

RESUMEN COSTOS VARIABLES

PIÑA HAWAIIANA	
Materiales Directos	$1.36
Mano de Obra Directa	$0.09
C.I.F.	$0.17
Total Costo Variable	$1.62
Precio de Venta al Público	$2.50
Margen por Piña Hawaiiana	**$0.88**

SÁNDUCHES	
Materiales Directos	$0.47
Mano de Obra Directa	$0.03
C.I.F.	$0.05
Total (Costo por Unidad)	$0.54
Precio de Venta al Público	$1.00
Margen por Sánduche	**$0.46**

RESUMEN ESTRUCTURA DEL COSTO JUGOS / BATIDOS				
PRODUCTO	Materiales Directos	Mano de Obra	C.I.F.	Total Costo Variable
Jugos	$0.163	$0.06	$0.12	$0.34
Batidos	$0.323	$0.06	$0.12	$0.50

COSTOS FIJOS

COSTOS FIJOS		
DESCRIPCIÓN	**COSTO MENSUAL US$**	**COSTO AÑO 1 US$**
Alquiler	$700.00	$8,400.00
Sueldos	$813.84	$9,766.10
Suministros	$2.93	$35.10
Publicidad	$45.00	$540.00
Gastos Varios	$18.42	$221.00
Depreciaciones	$81.52	$978.21
Amortizaciones	$17.22	$206.63
Total Costos Fijos Operacionales	$1,678.92	$20,147.03
Gastos Financieros	$61.60	$739.20
TOTAL COSTO FIJO	$1,740.52	$20,886.23

PUNTO DE EQUILIBRIO

Ingresos – Costos = Utilidad

P*Q – (CF+CV)= Utilidad

Entonces:

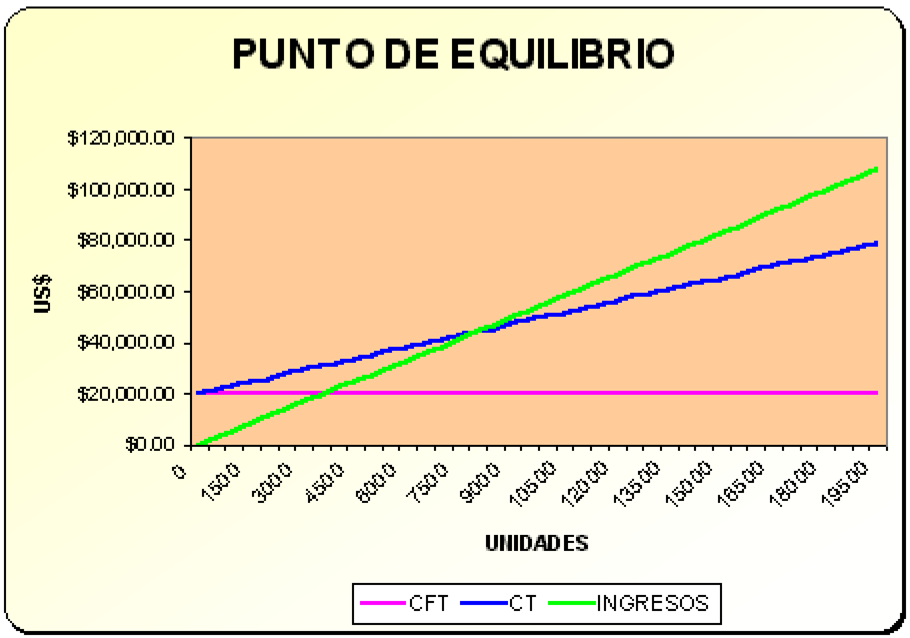
$$P^*Q - CF - C^*Q = 0$$

$$(P-C)^*Q = CF$$

$$\boxed{Q = CF / (P-C)}$$

UNIDADES DE EQUILIBRIO

ANO	1	CAP. UTIL.	2	CAP. UTIL.	3	CAP. UTIL.
Capacidad Utilizada Promedio:		**5.26%**		**5.26%**		**5.26%**
Piña Hawaiiana	5,073	7.05%	5,073	7.05%	5,073	7.05%
Jugos	9,025	4.18%	9,025	4.18%	9,025	4.18%
Batidos	9,364	4.34%	9,364	4.34%	9,364	4.34%
Sanduches	12,986	5.47%	12,986	5.47%	12,986	5.47%



VALORACION FINANCIERA DEL NEGOCIO

INVERSION INICIAL		PORCENTAJE
1. ACTIVOS CORRIENTE		
Caja-Bancos Anual	$10,000.00	
TOTAL ANUAL	$10,000.00	**44.94%**
2. ACTIVOS FIJOS		
2.1. MAQUINARIAS Y EQUIPOS		
Vitrinas Refrigerantes	$4,800.00	32.99%
Juguera de dos pozos	$1,100.00	7.56%
Exprimidor	$21.27	0.15%
Licuadoras	$136.00	0.93%
Microondas	$165.00	1.13%
TOTAL	$6,222.27	**42.76%**
2.2. EQUIPOS DE OFICINA		
Caja Registradora	$896.00	6.16%
TOTAL	$896.00	**6.16%**
2.3. MUEBLES Y ENSERES		
Menu Box	$250.00	1.72%
Letrero Luminoso	$250.00	1.72%
Mobiliario	$60.00	0.41%
TOTAL	$560.00	**3.85%**

2.4. HERRAMIENTAS		
Cuchillos	$15.00	0.10%
Cucharas de Medidas	$15.00	0.10%
Tabla de Picar	$3.00	0.02%
Afilador	$3.00	0.02%
Recipientes	$20.00	0.14%
Dispensador de Agua	$42.00	0.29%
TOTAL	$98.00	**0.67%**
TOTAL ACTIVOS FIJOS	$7,776.27	**53.44%**
3. ACTIVOS DIFERIDOS		
Derecho de Llave	$369.86	1.66%
Gastos de Constitución	$4,105.00	18.45%
TOTAL ACTIVOS DIFERIDOS	$4,474.86	**20.11%**
TOTAL INVERSIÓN	$22,251.13	100.00%

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

VALORACION FINANCIERA DEL NEGOCIO

GASTOS DE CONSTITUCIÓN	
DESCRIPCIÓN	**COSTO TOTAL**
Registro Mercantil	$335.00
Patente Municipal	$2.00
Permiso Anual de Funcionamiento	$8.00
Extintor	$30.00
Diseño e Instalación de la Isla	$3,700.00
Trámites Varios	$30.00
TOTAL	$4,105.00

FUENTE: Cámara de Comercio de Guayaquil, Dimetal, Arq. Guillermo Campoverde

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

DERECHO DE LLAVE	
DESCRIPCIÓN	**TOTAL**
Pago Único	$369.86

Fuente: Contrato de Concesión Comercial Mall del Sur

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

FINANCIAMIENTO DEL PROYECTO

CONCEPTO	%	US$
Aporte de Capital (50%)	50.00%	$11,125.57
Préstamo Bancario (50%)	50.00%	$11,125.57
Total Inversión Inicial	100.00%	$22,251.13

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

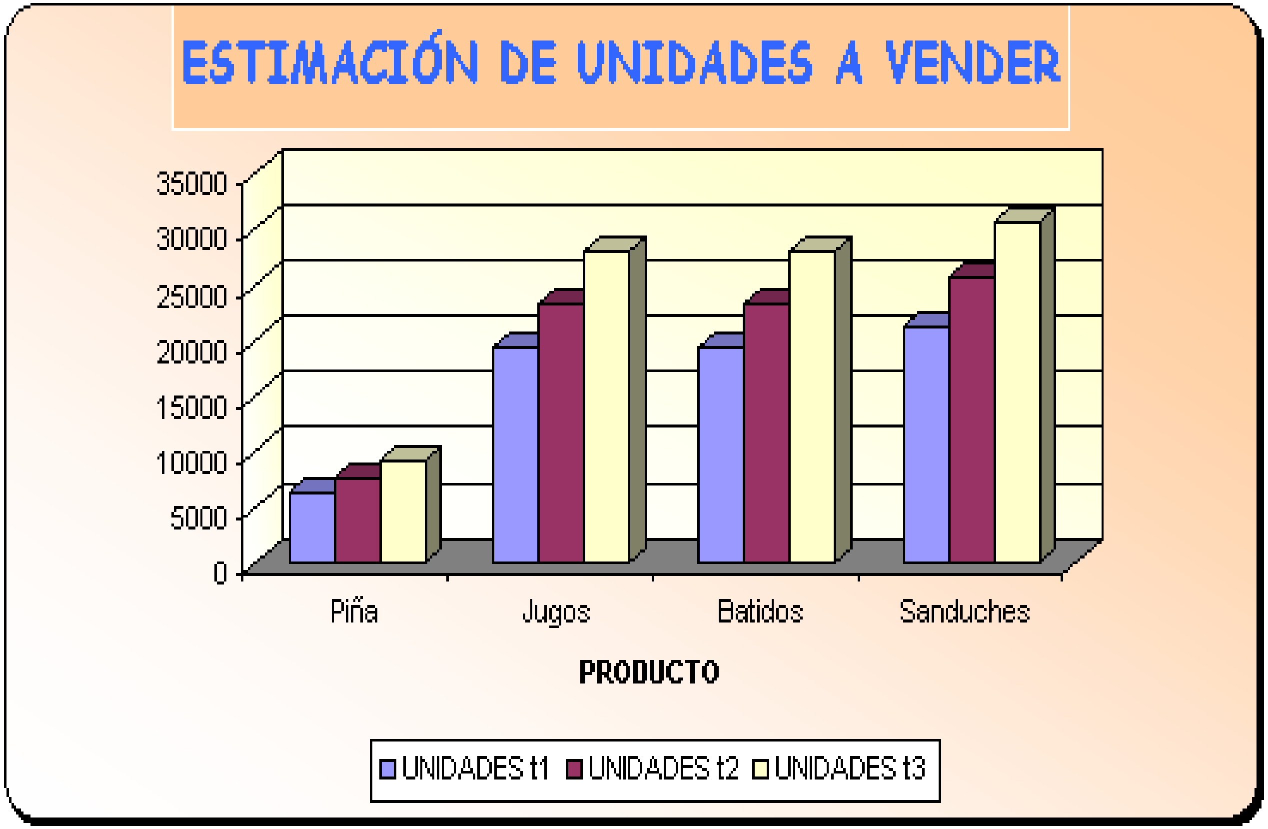
PRESUPUESTO DE INGRESOS POR VENTAS

MENU BOX	
Piña Hawaiiana	$2.50
Jugos	
Pequeño	$0.50
Mediano	$0.75
Grande	$1.25
Batidos	
Pequeño	$0.75
Mediano	$1.25
Grande	$1.50
Sánduches	$1.00
Postres	
Gelatina de Frutas	$0.75
Tartas de Frutas	$1.50

PRODUCTO	UNIDADES ANUALES 100% Capacidad	P.V.P	VENTAS NETAS
Piña	72000	$2.50	$180,000.00
Jugos	216000	$0.83	$180,000.00
Batidos	216000	$1.17	$252,000.00
Sanduches	237600	$1.00	$237,600.00
TOTAL			**$849,600.00**

PRODUCTO	UNIDADES t1	UNIDADES t2	UNIDADES t3
Piña	6480	7776	9331
Jugos	19440	23328	27994
Batidos	19440	23328	27994
Sanduches	21384	25661	30793

PROYECCION DE VENTAS



PRESUPUESTO DE INGRESOS POR VENTAS

Año 1

PRODUCTO	PVP	UNIDADES	INGRESO DE VENTA
Piña Hawaiiana	$2.50	6480	$16,200.00
Jugo	$0.83	19440	$16,200.00
Batido	$1.17	19440	$22,680.00
Sánduches	$1.00	21384	$21,384.00
Postres	$1.13	3600	$4,050.00
TOTAL INGRESO DE VENTA ANUAL			$80,514.00

Año 2

PRODUCTO	PVP	UNIDADES	INGRESO DE VENTA
Piña Hawaiiana	$2.50	7776	$19,440.00
Jugo	$0.83	23328	$19,440.00
Batido	$1.17	23328	$27,216.00
Sánduches	$1.00	25661	$25,660.80
Postres	$1.13	3600	$4,050.00
TOTAL INGRESO DE VENTA ANUAL			$95,806.80

Año 3

PRODUCTO	PVP	UNIDADES	INGRESO DE VENTA
Piña Hawaiiana	$2.50	9331	$23,328.00
Jugo	$0.83	27994	$23,328.00
Batido	$1.17	27994	$32,659.20
Sánduches	$1.00	30793	$30,792.96
Postres	$1.13	3600	$4,050.00
TOTAL INGRESO DE VENTA ANUAL			$114,158.16

PRESUPUESTO DE COSTO DE VENTAS

Año 1

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	UNIDADES	COSTO TOTAL
Piña Hawaiiana	$1.62	6480	$10,480.62
Jugo	$0.34	19440	$6,555.05
Batido	$0.50	19440	$9,666.08
Sánduches	$0.54	21384	$11,651.95
Postres	$0.53	3600	$1,890.00
TOTAL COSTO DE VENTA ANUAL			$40,243.70

Año 2

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	UNIDADES	COSTO TOTAL
Piña Hawaiiana	$1.62	7776	$12,576.75
Jugo	$0.34	23328	$7,866.06
Batido	$0.50	23328	$11,599.30
Sánduches	$0.54	25661	$13,982.34
Postres	$0.53	3600	$1,890.00
TOTAL COSTO DE VENTA ANUAL			$47,914.44

Año 3

PRODUCTO	COSTO UNITARIO	UNIDADES	COSTO TOTAL
Piña Hawaiiana	$1.62	9331	$15,092.10
Jugo	$0.34	27994	$9,439.27
Batido	$0.50	27994	$13,919.16
Sánduches	$0.54	30793	$16,778.81
Postres	$0.53	3600	$1,890.00
TOTAL COSTO DE VENTA ANUAL			$57,119.33

PRESUPUESTO DE COSTOS Y GASTOS

Depreciacion

ACTIVO FIJO	VALOR a	VIDA UTIL Años b	VALOR DE SALVAMENTO c	DEPRECIACION d= (a-c)/b
MAQUINARIAS Y EQUIPOS	**$6,222.27**			**$628.34**
Vitrinas Refrigerantes	$4,800.00	10	$960.00	$384.00
Juguera de dos pozos	$1,100.00	5	$220.00	$176.00
Exprimidor	$21.27	3	$4.25	$5.67
Licuadoras	$136.00	3	$27.20	$36.27
Microondas	$165.00	5	$33.00	$26.40
HERRAMIENTAS	**$98.00**	3	$19.60	**$26.13**
EQUIPOS DE OFICINA	**$896.00**			**$238.93**
Caja Registradora	$896.00	3	$179.20	$238.93
MUEBLES Y ENSERES	**$560.00**			**$84.80**
Menu Box	$250.00	5	$50.00	$40.00
Letrero Luminoso	$250.00	5	$50.00	$40.00
Mobiliario	$60.00	10	$12.00	$4.80
TOTAL A DEPRECIAR				**$978.21**

Nota: Valor de Salvamento es 20% del Valor Inicial

Amortizacion

DESCRIPCION	VALOR	VALOR RESIDUAL	VIDA UTIL	AMORTIZACION
Gastos de Constitución	$4,105.00	$821.00	3	$1,094.67
Derecho de Llave	$369.86	$73.97	3	$98.63
TOTAL A AMORTIZAR				**$1,193.30**

GASTOS FIJOS Y PARAMETROS

Gastos Administrativos

DESCRIPCIÓN	VALOR
Alquiler	$8,400.00
Sueldos	$9,766.10
Suministros	$35.10
Publicidad	$540.00
Gastos Varios	$221.00
TOTAL ANUAL	$18,962.20

Gastos Financieros

ANUAL	PAGO	INTERESES	AMORTIZACIÓN	SALDO
Año 0				$11,125.57
Año 1	$4,486.36	$1,130.36	$3,356.00	$7,769.56
Año 2	$4,486.36	$789.39	$3,696.97	$4,072.59
Año 3	$4,486.36	$413.77	$4,072.59	$0.00

Nota: Tasa Activa Referencial (El Universo 22-Junio-04) 10.16%
ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

Parámetros utilizados para proyecciones

PARÁMETROS UTILIZADOS	
Inflación	0.00%
Costo Promedio por Producto	
Piña Hawaiiana	$1.62
Jugo	$0.34
Batido	$0.50
Sánduches	$0.54
Postres	$0.53
Precio de Venta por producto	
Piña Hawaiiana	$2.50
Jugo	$0.83
Batido	$1.17
Sánduches	$1.00
Postres	$1.13
Unidades (Capacidad)	
Primer Año	9.00%
Segundo Año	10.80%
Tercer Año	12.96%
Valores residuales	20.00%
Tasa de Interés Préstamo	10.16%
Repartición de Utilidades	30.00%

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

ESTADO DE PERDIDAS Y GANANCIAS

	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
VENTAS NETAS			
Ingreso por Piña Hawaiiana	$16,200.00	$19,440.00	$23,328.00
Ingreso por Jugo	$16,200.00	$19,440.00	$23,328.00
Ingreso por Batido	$22,680.00	$27,216.00	$32,659.20
Ingreso por Sánduches	$21,384.00	$25,660.80	$30,792.96
Ingreso por Postres	$4,050.00	$4,050.00	$4,050.00
TOTAL VENTAS NETAS	$80,514.00	$95,806.80	$114,158.16
COSTO DE VENTAS			
Costo por Piña Hawaiiana	$10,480.62	$12,576.75	$15,092.10
Costo por Jugo	$6,555.05	$7,866.06	$9,439.27
Costo por Batido	$9,666.08	$11,599.30	$13,919.16
Costo por Sánduches	$11,651.95	$13,982.34	$16,778.81
Costo por Postres	$1,890.00	$1,890.00	$1,890.00
TOTAL COSTO DE VENTAS	$40,243.70	$47,914.44	$57,119.33
UTILIDAD BRUTA EN VENTAS	$40,270.30	$47,892.36	$57,038.83
GASTOS ADMINISTRATIVOS Y DE VENTAS	$18,962.20	$18,962.20	$18,962.20
Gastos de Arriendo	$8,400.00	$8,400.00	$8,400.00
Gastos de Sueldos	$9,766.10	$9,766.10	$9,766.10
Gastos de Suministros	$35.10	$35.10	$35.10
Gastos de Publicidad	$540.00	$540.00	$540.00
Gastos Varios	$221.00	$221.00	$221.00
DEPRECIACIONES	$978.21	$978.21	$978.21
AMORTIZACIONES	$1,193.30	$1,193.30	$1,193.30
GASTOS FINANCIEROS (Intereses Financieros)	$1,130.36	$789.39	$413.77
UTILIDAD OPERACIONAL	$18,006.24	$25,969.27	$35,491.35
15% Participación Trabajadores	$2,700.94	$3,895.39	$5,323.70
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS	$15,305.30	$22,073.88	$30,167.65
25% IMPUESTO A LA RENTA	$3,826.33	$5,518.47	$7,541.91
UTILIDAD ANTES DEL REPARTO DE UTILIDADES	$11,478.98	$16,555.41	$22,625.74
Reparto de Utilidades	$3,443.69	$4,966.62	$6,787.72
UTILIDAD NETA	$8,035.28	$11,588.79	$15,838.02

BALANCE GENERAL PROYECTADO

ACTIVOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3
ACTIVO CORRIENTE			
Caja - Banco	$16,850.78	$26,914.10	$41,081.28
Total Activo Corriente	$16,850.78	$26,914.10	$41,081.28
ACTIVO FIJO			
Maquinarias y Equipos	$6,222.27	$6,222.27	$6,190.82
Herramientas	$98.00	$98.00	$78.40
Equipos de Oficina	$896.00	$896.00	$716.80
Muebles y Enseres	$560.00	$560.00	$560.00
(-) Depreciación Acumulada	$978.21	$1,956.41	$2,934.62
Total Activo Fijo	$6,798.06	$5,819.86	$4,611.40
ACTIVO DIFERIDO			
Derecho de Llave	$369.86	$369.86	$369.86
Gastos de Constitución	$4,105.00	$4,105.00	$4,105.00
(-) Amortización Acumulada	$1,193.30	$2,386.59	$3,579.89
Total Activo Diferido	$3,281.56	$2,088.27	$894.97
TOTAL ACTIVOS	$26,930.41	$34,822.22	$46,587.65
PASIVOS			
PASIVO CORRIENTE			
Préstamos Bancarios	$3,696.97	$4,072.59	$0.00
Total Pasivo Corriente	$3,696.97	$4,072.59	$0.00
PASIVO LARGO PLAZO			
Deuda a Largo Plazo	$4,072.59	$0.00	$0.00
Total Pasivo Largo Plazo	$4,072.59	$0.00	$0.00
TOTAL PASIVO	$7,769.56	$4,072.59	$0.00
PATRIMONIO			
Capital Social	$11,125.57	$11,125.57	$11,125.57
Utilidad del Ejercicio	$8,035.28	$11,588.79	$15,838.02
Utilidad Acumulada	$0.00	$8,035.28	$19,624.07
TOTAL PATRIMONIO	$19,160.85	$30,749.64	$46,587.65
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO	$26,930.41	$34,822.22	$46,587.65

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

FLUJO DE CAJA PROYECTADO

CONCEPTO	PREOP.	ANO 1	ANO 2	ANO 3
INGRESOS OPERACIONALES				
Ventas		$80,514.00	$95,806.80	$114,158.16
Subtotal		$80,514.00	$95,806.80	$114,158.16
EGRESOS OPERACIONALES				
Costos de Ventas		$40,243.70	$47,914.44	$57,119.33
Subtotal		$40,243.70	$47,914.44	$57,119.33
FLUJO OPERACIONAL		$40,270.30	$47,892.36	$57,038.83
Ingresos no Operacionales				
Depreciaciones		$978.21	$978.21	$978.21
Amortizaciones		$1,193.30	$1,193.30	$1,193.30
Recuperación de otros activos (V.S)				$230.25
Subtotal		$2,171.50	$2,171.50	$2,401.76
Egresos no Operacionales				
Gastos Administrativos		$18,962.20	$18,962.20	$18,962.20
Depreciaciones		$978.21	$978.21	$978.21
Amortizaciones		$1,193.30	$1,193.30	$1,193.30
Pago de Intereses		$1,130.36	$789.39	$413.77
Pago 15% Participación Laboral		$2,700.94	$3,895.39	$5,323.70
Pago 25% Impuesto a la Renta		$3,826.33	$5,518.47	$7,541.91
Reparto de 30% Utilidad		$3,443.69	$4,966.62	$6,787.72
Pago de Crédito Bancario		$3,356.00	$3,696.97	$4,072.59
Préstamo Bancario (50%)	$11,125.57			
Aporte de Capital (50%)	$11,125.57			
Subtotal	$22,251.13	$35,591.02	$40,000.54	$45,273.40
Flujo no Operacional	-$11,125.57	-$33,419.52	-$37,829.04	-$42,871.64
FLUJO NETO GENERADO	-$11,125.57	$6,850.78	$10,063.31	$14,167.18
SALDO INICIAL DE CAJA	-	$10,000.00	$16,850.78	$26,914.10
SALDO FINAL DE CAJA	$10,000.00	$16,850.78	$26,914.10	$41,081.28

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

DETERMINACION DE LA TASA DE DESCUENTO

Parámetros Tasa de Descuento :

ROE Deuda (D)	10.16%
ROE Accionistas (A)	30.00%
Estructura de Financiamiento	
Aporte de Capital (c)	50.00%
Deuda (b)	50.00%

Tasa de Descuento = (b * D) + (c * A)

Tasa de Descuento = 20.08%

AÑOS	FLUJO DE CAJA	V.A.N.
0	-$11,125,57	$ 8,112,05
1	$6,850,78	
2	$10,063,31	
3	$14,167,18	

AÑOS	FLUJO DE CAJA	TIR
0	-$11,125,57	64,04%
1	$6,850,78	
2	$10,063,31	
3	$14,167,18	

INDICES FINANCIEROS
HAWAIIAN ISLAND

CONCEPTO	Año 0	Año 1	Año 2	Año 3
INVERSION TOTAL (US$)	$22,251.13			
FINANCIAMIENTO				
Patrimonio / Inversión	50%			
Deuda / Inversión	50%			
Costo del Endeudamiento	10.16%			
Plazo (Anual)	3			
Pago (Capital + Interés)	$4,486.36			
RAZONES DE LIQUIDEZ				
Circulante	2.98	4.56	6.61	
Activo Corriente / Pasivo Corriente				
Capital de Trabajo	$6,644.00	$13,153.81	$22,841.51	$41,081.28
Activo Corriente - Pasivo Corriente				
RAZONES DE ACTIVIDAD				
Rotación de Activos Fijos o Eficiencia de Inversiones.		11.84	16.46	24.76
Ventas / Activos Fijos				
Rotación de Activos Totales o Productividad de la empresa.		2.99	2.75	2.45
Ventas / Activos Totales				
Rotación de Patrimonio		4.20	3.12	2.45
Ventas / Patrimonio				
RAZONES DE RENTABILIDAD				
Margen de Utilidad Bruta		50.02%	49.99%	49.96%
Utilidad Bruta / Ventas				
ROI Rendimiento sobre la Inversion en Activos.		29.84%	33.28%	34.00%
Utilidad Neta / Activos Totales				
ROE Rendimiento sobre la Inversión de los Accionistas.		42%	38%	34%
Utilidad Neta / Patrimonio				
RAZONES DE APALANCAMIENTO				
Deuda a Capital Contable	100.00%	40.55%	13.24%	
Total Pasivos / Patrimonio				
Deuda a Activos Totales	50.00%	28.85%	11.70%	
Total Pasivos / Total Activos				

ELABORADO: Jessica García, Elizabeth Naula

EVALUACION SOCIAL DEL PROYECTO

AÑOS	INGRESOS	EGRESOS	EXTERNALIDAD	FLUJO DE CAJA NETO
0				-$11,125,57
1	$80,514,00	$73,663,22	$1,610,28	$5,240,50
2	$95,806,80	$85,743,49	$1,916,14	$8,147,18
3	$114,158,16	$100,221,23	$2,283,16	$11,653,77

VANS= $4,679.75

TIR SOCIAL = 46%

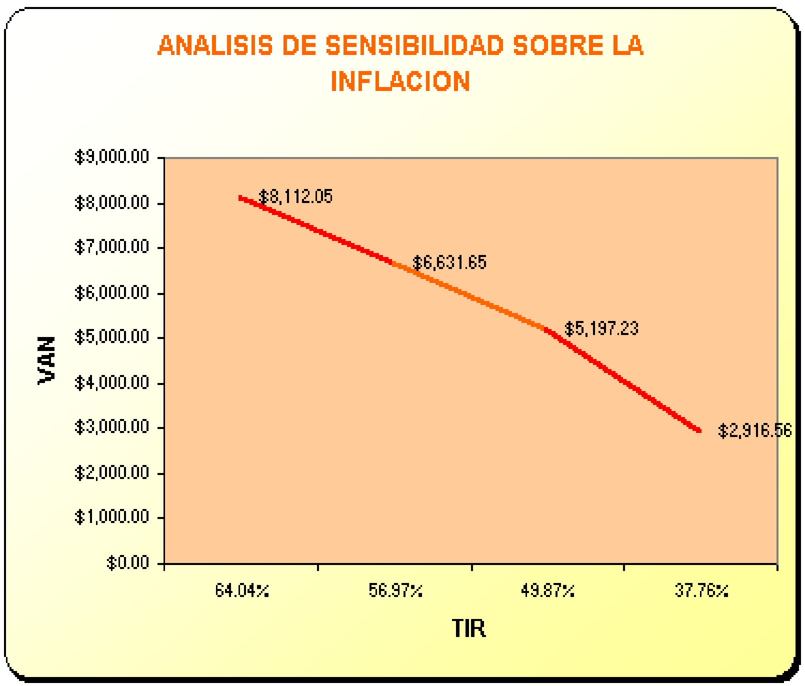
Externalidades

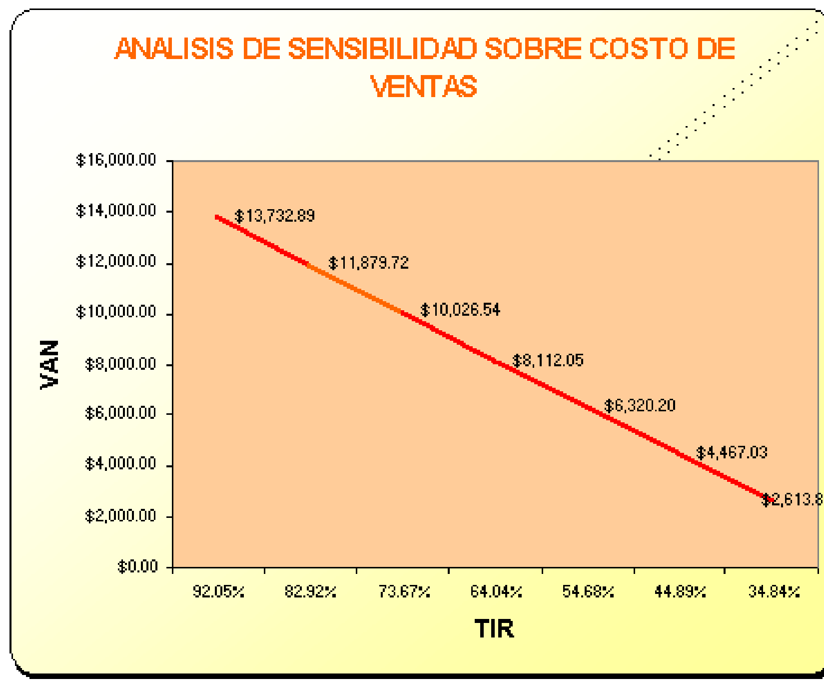
- En el traslado de la fruta a la Isla el producto puede sufrir algún deterioro (1% de merma)
- Disponibilidad de la materia prima (merma en producción del 1%.)

ANALISIS DE SENSIBILIDAD

INFLACION				
VARIACION	0%	1.50%	2.87%	5%
VAN	$8,112.05	$6,631.65	$5,197.23	$2,916.56
TIR	64.04%	56.97%	49.87%	37.76%

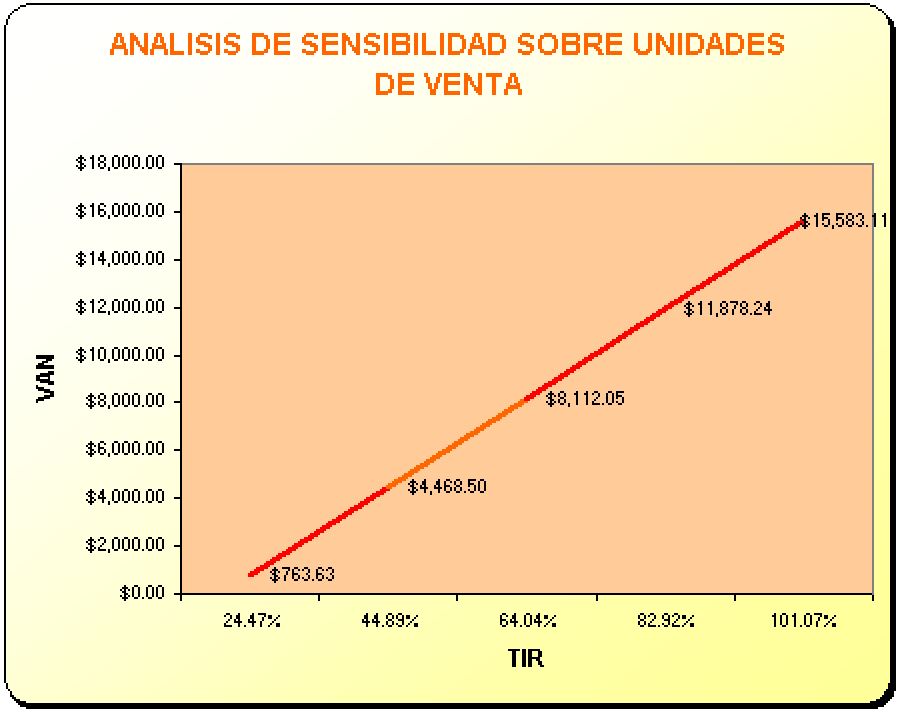
COSTO DE VENTA							
	-15%	-10.00%	-5.00%	0%	+ 5%	+ 10%	+ 15%
VAN	$13,732.89	$11,879.72	$10,026.54	$8,112.05	$6,320.20	$4,467.03	$2,613.86
TIR	92.05%	82.92%	73.67%	64.04%	54.68%	44.89%	34.84%





ANALISIS DE SENSIBILIDAD

UNIDADES VENDIDAS					
VARIACION	-20%	-10.00%	0%	+ 10%	+ 20%
VAN	$763.63	$4,468.50	$8,112.05	$11,878.24	$15,583.11
TIR	24.47%	44.89%	64.04%	82.92%	101.07%



GRACIAS !!!