Proyecto para la Industrialización del Queso Manabita "Chone" para Consumo Interno

Amira Belén Cerezo Champang[1], Linda Maribel Córdova Granda[2], Marco Tulio Mejía[3]
[1] Economista en Gestión Empresarial 2004
[2] Economista en Gestión Empresarial 2004
[3] Director del Tesis, Ingeniero Mecánico, Escuela Superior Politécnica del Litoral, 1990, Maestría EEUU, Clemson University, 1992. Profesor de ESPOL desde 1992.

RESUMEN

En el actual proyecto se explica de manera sistemática la instalación de una planta para la producción de queso fresco de forma industrializada como alternativa de comercialización en el mercado interno. En la actualidad Chone comercializa quesos solo de manera artesanal, siendo este cantón uno de los principales productores de leche en la región. No se cuenta con la total aceptación de este producto en el mercado por su manera rústica de producirlo y comercializarlo. Con este proyecto se incentiva al incremento y desarrollo del sector agro-industrial.

ABSTRACT

The present project is to explain the systematic way of installation of a plant for the production fresh cheese of industrialized like an alternative of commercialization in the internal market. At the present Chone commercializes cheeses only, being this downtown one of the main milk producers in the sector this product does not have total acceptation in the market by its artisan way is not counted of produce it and to commercialize it. The purpose of this project is to stimulate the increase and development of the agro-industrial sector.

INTRODUCCIÓN

En el actual proyecto se explica de manera sistemática la instalación de una planta para la producción de queso fresco de forma industrializada como alternativa de comercialización en el mercado interno.

A través del estudio de mercado se ha establecido que una interesante plaza como mercado meta para la distribución de dicho producto sería el mercado de la ciudad de Guayaquil por ser una ciudad no sólo con un consumo que se ha mantenido en constante aumento durante los últimos 15 años, tanto como producto en fresco como elaborado.

El queso se trata de un lácteo con una diversidad bastante amplia en cuanto a maneras de preparar y consumir, satisfaciendo así con los gustos y preferencias de los paladares más exigentes, entre la diversidad de quesos encontramos: el queso duro, suave, medio, fresco y de bola, y cada uno de estos es utilizado para elaborar: adornos de platos en general, bocaditos de sal, pastelerías y también en las diferentes recetas de cocina entre estas: la preparación de sopas, pizzas, lasagnas, menestras, bolones, en fin, el consumidor podrá hacer uso de este delicioso ingrediente en las recetas que su imaginación le dicte.
Aprovechando que el cantón Chone posee las condiciones agrícolas, de cercanía que tiene con el mercado objetivo, además existe la suficiente infraestructura en haciendas para una producción continua de quesos durante todo el año, lo que significa un gran factor de competitividad.

Los principales competidores que se tiene serían entonces según el estudio de mercado, los quesos de marca que ya se encuentran en el mercado. El

90% de estas industrias se encuentran en las provincias del centro norte de la sierra (Pichincha, Cotopaxi, Imbabura, Carchi).

En lo referente a los precios de este producto, los precios que se ofertan en el mercado nacional para los quesos son variables, dependen mucho de ciudad que los elabora. Y como se menciona anteriormente la mayoría son de la sierra y que por su distancia incurren en costos para su transportación.

En este proyecto no solamente se usufructúa y salvaguarda las características agrícolas y ecológicas de la región, sino que el análisis financiero explicará que este proyecto es económicamente factible para muchos productores. Es una apertura a nuevas iniciativas que hacen de interés el análisis de nuevas alternativas productivas y de esta manera aportar de manera significativa no sólo al desarrollo de la actividad agrícola chonera, sino también al del país.

CONTENIDO

CAPITULO 1. QUESO CHONERO.

Los cronistas de Indias hacen referencias a un pueblo denominado "chonos" que se asentó en el interior del litoral de lo que hoy es Ecuador. De esta palabra proviene el nombre CHONANAS. La evidencia arqueológica actual nos muestra que este valle siempre fue poblado y que se utilizo racionalmente de manera que ocuparon las partes altas y el llano indudablemente fue aprovechado para obtener pesca, caza, en el verano se sembraban plantas de ciclo corto y durante todo el año se dedicaban a la cría del bovino y por esto en estos días según datos de la Cooperativa de

Producción Agropecuarias de Chone, se estima que es el primer cantón del país con mayor número de reses.

CAPITULO 2. MERCADO

El queso (Lat. casseum) producto elaborado y sometido a diversos tratamiento, que moldeado en formas varias se consume como alimento.

El queso se trata de un lácteo con una diversidad bastante amplia en cuanto a maneras de preparar y consumir. Tradicionalmente la producción lechera y la elaboración de sus productos derivados se ha concentrado en la región interandina
La estacionalidad de la producción nacional del queso no es fija ni constante. Se pudo notar en las encuestas que las industrias aumentan su producción a medida que aumentan su UPAS en la cual destina mas leche para la producción de quesos u otros productos lácteos.

De estas Industrias el 90% se encuentran ubicadas en el callejón interandino con una fuerte concentración en las provincias del centro norte de la sierra (Pichincha, Cotopaxi, Imbabura, Carchi) y se dedican principalmente a la producción de leche pasteurizada, quesos, crema de leche y otros derivados en menor proporción.

Los precios que se ofertan en el mercado nacional para los quesos son variables, dependen mucho de ciudad que los elabora lo que se concluyen que la media del precio en el queso que se distribuye a nivel nacional en $ 2.07 por libra.

Con la investigación de mercado se logro: Descubrir, Identificar y Evaluar el nivel de aceptación de nuestro producto y los competidores.

Se realizaron encuestas con una muestra poblacional de trescientas personas (de 25 a 50 años de edad) de la zona urbana de la Provincia del Guayas.

Del total de entrevistados (n = 300) que consumen queso, el 41.67% son hombres y 58.33% son mujeres. La frecuencia que tiene mayor porcentaje es en el desayuno con una participación del 45.33%.seguida por almuerzo 35.65%, cena con 14.28% y en otros (ocasiones especiales) 4.74%

CAPITULO 3. INGENIERÍA DEL PROYECTO.

El total de terreno destinados para la quesería es de 20 cuadras tamaño adecuado para la organización de una quesería industrial dentro de los cuales 18 cuadras del terreno que han sido divididas uniformemente en 9 parcelas cada una de dos cuadras destinados a cría y alimentación del ganado y las otras 2 cuadras son utilizados de forma independiente.

Para proyectar la demanda del Producto hemos realizado nuestros cálculos basándonos en la investigación de Mercado, ya que no contamos con una demanda histórica de este de Producto.

La hacienda tiene una capacidad de producción de 1500 libras de queso al mes que anualmente tendremos 1800 libras de quesos las mismas que se incrementaran a medida del crecimiento del ganado que tendremos en la hacienda.

La mayor parte de los productores de quesos están localizados en la Región Sierra los mismos que transportan su producción hacia todo el país. Y de esta manera disminuir los costos debido a nuestra localización. Específicamente estaremos ubicados en el cantón Chone de la Provincia de Manabí.

El proceso que realizamos es el tradicional:

- Recepción de la leche
- Pasteurización de la leche y
- Cuajado de la leche

Analizando la forma común de elaborar el queso en las zonas rurales es el impulso de aplicar equipos adecuados para la producción y comercialización de este. Nuestro producto puede someterse a competir con otros que se encuentran en el mercado, ya que cuenta con las mismas normas y requerimientos que exige el ministerio de salud.

La cantidad de mano de obra utilizada dentro de este proyecto va a ser variable, la misma que va a depender del nivel tecnológico con el que se esta trabajando.

Los trabajadores deben estar debidamente equipados con delantales que protejan al producto de permanecer en contacto con el vestido o directamente con la piel, con el objeto de evitar posibles contaminaciones con microorganismos.

CAPÍTULO 4. CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA

En nuestro país existen algunas clases de compañías, en este capítulo haremos referencia al trámite y costos en que se debe incurrir para constituir una compañía en el Ecuador.

En el Marco Legal de una empresa nos encontramos que se requiere de algunos trámites que los detallaremos a continuación:

- Aprobación de la denominación o razón social.
- Apertura de la Cuenta de Integración de Capital
- Cierre de la escritura contentiva de los Estatutos Sociales
- Estudio por parte de la Superintendencia de Compañías
- Inscripción en el Registro Mercantil
- Nombramiento de Administradores y obtención del RUC
- Solicitud de Inscripción de Registro Sanitario del producto.

Para la constitución de la empresa debemos incurrir en gastos en que se deberá incidir, la suma aproximada es de trescientos cincuenta dólares

($350) esto es sin tener en cuenta los honorarios del Abogado, para constituir una Compañía Anónima con capital mínimo de ochocientos dólares ($800) y doscientos cincuenta dólares ($250) para constituir una Compañía de Responsabilidad Limitada con un capital mínimo de cuatrocientos dólares ($400).

CAPITULO 5. ANÁLISIS FINANCIERO

Para la realización de este proyecto se requiere de inversión tanto para el capital operacional como para financiar el conjunto de máquinas y activos necesarios para el funcionamiento de la planta.

La inversión fija incluye toda la infraestructura, las máquinas y equipo empleado en la planta para su operación normal.

Los activos fijos están valorados en $75,036.54.

El capital en nuestro proyecto es la inversión con la que hemos empezado el funcionamiento de la empresa, no tenemos ninguna deuda en el pasivo circulante. En representaciones reales el dinero significa lo necesario para mantener en funcionamiento de las operaciones diarias de la empresa, además cubre con todos los costos de producción, administrativos y de ventas.

La tasa que hemos tomado es proporcionada por el Banco del Estado para este tipo de Proyectos.

El Flujo de Caja se lo realizó tomado una tasa de crecimiento del cinco por ciento (5%) anual debido a que nuestra participación en el mercado es de aproximadamente del cuatro por ciento (4%) y nuestros equipos están trabajando alrededor del sesenta por ciento (60%) de su capacidad instalada.

El proyecto está dirigido a proporcionar los recursos para el establecimiento y consolidación de la actividad ganadera, mejorando el nivel de vida de las familias beneficiarias, proporcionándoles una mejor situación socioeconómica, ampliando las posibilidades de empleo e ingresos permanentes a las familias.

Para la decisión sobre el Proyecto hemos tomado en consideración los siguientes criterios:

Criterio del TIR.- la TIR del proyecto es de 22.85% la factibilidad financiera de este proyecto queda demostrada.

Criterio del VAN.- el VAN del proyecto es de $ 41,112.19 se comprueba una vez más la rentabilidad financiera del proyecto.

CAPÍTULO VI ASPECTOS AMBIENTALES

Dentro del Marco Legal e Institucional que corresponde al Aspecto Ambiental encontramos leyes y normas a seguir para evitar futuros impactos que afecten al medio ambientales.

- La norma ISO 14000
- Leyes y Reglamentos Relacionados con el Control Ambiental
- *Ley de Sanidad Vegetal y Ley de Sanidad Animal*
- Ley de Prevención y Contaminación Ambiental

Los impactos ambientales de mayor consideración en la producción de nuestro producto se relaciona con los plaguicidas que se usan para controlar el alimento de nuestro ganado y sus consecuencias en la salud de los animales y que en menor magnitud afectan a los trabajadores, es necesario que un nuevo inversionista se programe la aplicación de efectivos métodos alternativos más seguros y menos contaminantes para el control de plagas en las hiervas que alimenten al ganado.

CONCLUSIONES.

Tomando en cuenta que la vida útil de nuestro proyecto es de 10 años, el Valor Actual Neto (VAN) que obtenemos es de $ 41,112.19. La Tasa Interna de Retorno (TIR) que se obtiene es del 22.85% Por estas razones se concluye que la implementación del proyecto es aconsejable, se puede recuperarse la inversión al tratarse de un proyecto rentable, con un retorno que excede la tasa mínima requerida por los inversionistas.

BIBLIOGRAFÍA

a) **Libro**
Van Horne, James C. And Wachowicz John M., *"Fundamentos De Administración Financiera"*

b) **Libro**
Brealey, Richard And Myers, Stewart, "*Principios De Finanzas Corporativas"*

c) **Libro**
Zapag – Chiang, *"Formulación y Evaluación de Proyectos"*

d) **Libro**
"Horngren", *Contabilidad Financiera*

e) **Entidades Públicas**
Ministerio De Agricultura Y Ganadería (MAG)
Av. Quito y Padre Solano - Guayaquil
Teléfonos : 280540 / 284082

f) **Entidades Públicas**
Banco Central Del Ecuador (BCE)
Av. 10 de Agosto y Briceño - Quito
Teléfonos : 572-014 / 572-015 / 572-522
Fax : 582-577