

ANÁLISIS DEL COSTO DE OPORTUNIDAD EN ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE FIDEOS A BASE DE ARROZ EN EL CANTÓN DAULE

FEASIBILITY STUDY FOR THE PRODUCTION AND MARKETING OF RICE-BASED NOODLES IN THE DAULE CANTON

Luis Nicolas Arboleda Mite

Ingeniero en Gestión Empresarial.
Instituto Tecnológico Superior Juan
Bautista Aguirre, Daule - Ecuador.
ORCID: 0009-0005-9316-5115
luis.arboleda@itsjba.edu.ec

Marilyn Antonieta Briones Lucio

Magíster en Gestión de Talento Humano
Instituto Superior Tecnológico Juan
Bautista Aguirre, Daule -Ecuador.
ORCID: 0009-0005-6428-1467
marilyn.briones@itsjba.edu.ec

Soraya Francisca Alvarado Fiallo

Ingeniera Comercial
Universidad Estatal de Milagro, Milagro,
Ecuador
ORCID:0000-0002-2867-6307
soraya.alvarado@itsjba.edu.ec

Catherine Magdalena Fajardo Campaña

Magíster en Administración de Negocios,
Instituto Superior Tecnológico Juan
Bautista Aguirre, Daule-Ecuador
ORCID: 0000-0002-9988-3557
catherine.fajardo@itsjba.edu.ec

Manuel Evaristo Ruiz Castro

Estudiante Tecnología Superior en
Administración, Instituto Tecnológico
Superior Juan Bautista Aguirre, Daule-
Ecuador
ORCID: 0009-0007-0284-8362
manuruizc81@gmail.com

RESUMEN

Realizar un estudio de factibilidad es fundamental antes de emprender cualquier proyecto empresarial, incluyendo la creación de una empresa productora y comercializadora de pasta o fideo de arroz en el cantón Daule de Ecuador.

El estudio de factibilidad incluye la evaluación de varios factores, como la disponibilidad y costos de las materias primas, la infraestructura y tecnología existente en la región, la demanda del mercado, la competencia y el análisis financiero. Además, contó con un análisis detallado de los costos y los ingresos proyectados, la rentabilidad y viabilidad financiera, y la estrategia de marketing. Como también es importante obtener los permisos y licencias necesarios y cumplir con los requisitos legales y reglamentarios para operar en el cantón Daule. En general, un estudio de factibilidad sólido puede ayudar a los empresarios a tomar decisiones informadas y minimizar los riesgos asociados con la creación de una empresa productora y comercializadora de pasta o fideo de arroz en el cantón Daule de Ecuador.

Palabras clave: Estudio de factibilidad, Materias primas, Demanda del mercado, Rentabilidad financiera, Requisitos legales y reglamentarios.

Revista Científica Aristas

Recibido: 6 de noviembre del 2023
Aceptado: 17 de noviembre del 2023
Vol. 5, No. 2, noviembre 2023
ISSN: 2600-5662
Pág. 6-29



ABSTRACT

Carrying out a feasibility study is essential before undertaking any business project, including the creation of a company that produces and markets pasta or rice noodles in the Daule canton of Ecuador. The feasibility study includes the evaluation of several factors, such as the availability and costs of raw materials, the existing infrastructure and technology in the region, market demand, competition, and financial analysis. In addition, it had a detailed analysis of projected costs and revenues, profitability and financial viability, and the marketing strategy. As it is also important to obtain the necessary permits and licenses and comply with the legal and regulatory requirements to operate in the Daule canton. In general, a solid feasibility study can help entrepreneurs make informed decisions and minimize the risks associated with creating a pasta or rice noodle producer and marketer in the Daule canton of Ecuador.

Keywords: Feasibility study, Raw materials, Market demand, financial profitability, Legal and regulatory requirements.

INTRODUCCIÓN

El arroz es un cultivo fundamental en Ecuador, ya que es una de las principales fuentes de alimento para la población. Además, la producción y comercialización del arroz es una actividad económica importante para el país, ya que genera empleo y divisas.

La producción de arroz en Ecuador se ha incrementado en los últimos años debido a la inversión en tecnología y a la ampliación de las superficies de cultivo. Sin embargo, todavía existe una dependencia de las importaciones, lo que afecta la balanza comercial y pone en riesgo la seguridad alimentaria del país. (Dorado & Bravo, 2019)

Por esta razón, es importante fortalecer la producción nacional de arroz mediante programas de fomento y apoyo a los agricultores, así como también mejorar la eficiencia en la comercialización. Esto permitirá reducir la dependencia de las importaciones y aumentar la oferta de arroz de calidad en el mercado nacional, lo que a su vez impulsará la economía del país.

Además, la comercialización del arroz debe ser realizada de manera justa y transparente, de modo que se garantice un precio justo para los productores y un acceso a precios asequibles para los consumidores. Para lograr esto, es necesario mejorar la infraestructura y los sistemas de transporte, así como también fomentar la creación de cooperativas agrícolas que permitan a los productores obtener mejores precios por sus cosechas.

Por lo tanto, la producción y comercialización del arroz es esencial para el desarrollo económico y la seguridad alimentaria de Ecuador. Es importante que se invierta en programas de fomento y mejora de la eficiencia, así como también en la justicia y transparencia en la comercialización para garantizar un futuro sostenible y próspero para los agricultores y la población en general.



Según Estrada (2019) La producción de pasta de arroz es un aspecto clave para la comercialización en Ecuador, ya que se trata de un producto de gran demanda en el mercado nacional e internacional. La pasta de arroz es un alimento básico en muchas culturas y es una opción saludable y versátil para incluir en la dieta diaria.

Además, la producción de pasta de arroz puede ser una fuente de ingresos importante para los agricultores y agroindustriales de Ecuador. Al aumentar la producción de pasta de arroz, se puede mejorar la eficiencia y competitividad en el mercado, lo que a su vez genera más oportunidades de empleo y mejora la economía local y nacional.

Por otro lado, la producción de pasta de arroz es una forma de aprovechar al máximo el cultivo de arroz en el país. Al transformar el arroz en pasta, se puede aumentar su valor agregado y generar más ingresos para los agricultores y agroindustriales.

El sector agroindustrial en Ecuador ha enfrentado una falta de innovación en los últimos años, lo que ha afectado su competitividad y eficiencia. A pesar de ser un sector clave para la economía y la seguridad alimentaria del país, el sector agroindustrial ha sido poco atractivo para la inversión y el desarrollo tecnológico.

La falta de innovación en el sector agroindustrial de Ecuador ha tenido un impacto negativo en la calidad y la variedad de los productos agroindustriales, así como en su capacidad de competir en el mercado nacional e internacional. Además, ha dificultado la adopción de nuevas tecnologías y prácticas que permitan a los agroindustriales mejorar su productividad y competitividad. (Gaibor, 2018)

Por esta razón, es fundamental fomentar la innovación en el sector agroindustrial de Ecuador mediante programas de apoyo a la investigación y el desarrollo tecnológico. Además, es necesario crear un marco regulatorio favorable para la inversión en el sector agroindustrial y apoyar a los agroindustriales en la adopción de nuevas tecnologías y prácticas.

En resumen, la falta de innovación en el sector agroindustrial de Ecuador es un obstáculo para su desarrollo y competitividad. Es necesario invertir en investigación y desarrollo tecnológico, así como también apoyar a los agroindustriales en la adopción de nuevas tecnologías para mejorar su productividad y competitividad.

En los últimos años, la producción de arroz en Ecuador ha experimentado un aumento sostenido, gracias a la implementación de políticas y programas de apoyo a los agricultores y agroindustriales. Además, el país ha diversificado su producción de arroz, incluyendo variedades de arroz de alta calidad y adaptadas a las condiciones locales. (Poveda & Andrade, 2018)

Sin embargo, la producción de arroz en Ecuador todavía enfrenta desafíos, como la competencia de importaciones de arroz barato y la falta de infraestructura adecuada para el transporte y almacenamiento de arroz. Además, la falta de innovación en el sector agrícola y la escasa inversión en investigación y desarrollo tecnológico han limitado la capacidad de los agricultores y agroindustriales de mejorar la calidad y eficiencia de su producción de arroz.



En conclusión, la producción de arroz en Ecuador ha experimentado un aumento en los últimos años, pero todavía enfrenta desafíos que deben ser abordados para mejorar su eficiencia y competitividad. Es necesario invertir en políticas y programas que apoyen a los agricultores y agroindustriales en su producción de arroz y mejoren su capacidad de competir en el mercado nacional e internacional.

¿Existe una oportunidad viable de mercado para la creación de una empresa que produzca y comercialice pasta de arroz en el cantón Daule, teniendo en cuenta las condiciones actuales del mercado, la demanda de los consumidores, la disponibilidad de materias primas, la infraestructura existente, y la regulación gubernamental?

Evaluar la viabilidad de la creación de una empresa que produzca y comercialice pasta de arroz en el cantón Daule, con el fin de determinar su potencial de éxito en el mercado.

- Analizar la demanda actual y futura de pasta de arroz en el mercado ecuatoriano.
- Evaluar la disponibilidad y costo de las materias primas necesarias para la producción de pasta de arroz.
- Investigar la infraestructura y tecnología existente para la producción y comercialización de pasta de arroz en Ecuador.
- Estimar los costos y los ingresos proyectados para la empresa que se propone crear, y calcular su rentabilidad y viabilidad financiera.

Crear una empresa que produzca y comercialice pasta de arroz en el cantón Daule provincia del Guayas, es una puede oportunidad de negocio que puede generar un importante impacto económico y social en el país. Algunos argumentos que justifican esta iniciativa son:

- La pasta de arroz es un producto de alta demanda en el mercado ecuatoriano, tanto por su versatilidad como ingrediente en diferentes platos, como por su bajo costo y alto valor nutricional.
- Ecuador es un importante productor de arroz, por lo que cuenta con una gran disponibilidad de materias primas de alta calidad para la producción de pasta de arroz.
- La creación de una empresa que produzca y comercialice pasta de arroz en Ecuador generar empleo y mejorar la economía local, al impulsar la industria agroalimentaria del país.
- La pasta de arroz es un producto de bajo costo y alta calidad, lo que lo hace atractivo para una amplia gama de consumidores, incluyendo aquellos con un presupuesto limitado.
- La tecnología y la infraestructura actual permiten la producción de pasta de arroz de alta calidad a bajo costo, lo que puede resultar en una amplia gama de oportunidades de negocio en el mercado.

En consecuencia, crear una empresa que produzca y comercialice pasta de arroz en Ecuador es una oportunidad viable que puede generar importantes beneficios económicos y sociales, y que puede ser muy atractiva para inversores y empresarios.

Según Albán (2018) en la investigación titulada "Estudio de factibilidad para la creación de empresa productora y comercializadora de fideos de quinua en presentaciones llamativas para niños en el mercado norte de Quito" describe que debido a que la mayoría de las empresas que se establecen en el ECUADOR, solo comercializan productos



alimenticios (chatarra), cuyo punto de atracción son los niños y sus comidas diarias, y siendo el negocio de comida rápida, monopolizado en algunos tipos de alimentos, los consumidores no tienen suficiente variedad y posibilidad de elegir entre diferentes productos.

Por esta razón, se decidió crear una nueva pequeña empresa, ya que muchas personas hoy en día han puesto su confianza en la creación de pasta fresca, elaborada con ingredientes naturales como la quinua. Este producto es una nueva gama en el mercado ecuatoriano, y con su fácil preparación y alto contenido vitamínico brinda una base clara de acercamiento, a donde llega el producto, a los consumidores en general.

Según Cisneros (2019) en el estudio titulado “estudio de factibilidad para la creación de una microempresa dedicada a la producción y comercialización de pastas (fideos) con harina de fréjol y maíz en la parroquia de San Antonio, cantón Ibarra, provincia de Imbabura” se compone de siete capítulos que son: Diagnóstico situacional, marco teórico, estudio de mercado, estudio técnico, evaluación financiera, estructura organizacional y análisis de impactos, ultimando con conclusiones y sus respectivas recomendaciones. En el diagnóstico situacional, se realizó encuestas a amas de casa y restaurantes de la ciudad de Ibarra, así como se pudo determinar los aspectos más relevantes de la oferta y la demanda, considerando las variables: producto, plaza, precio y promoción, que son ejes cardinales para la implementación del presente estudio. El estudio de mercado se inició con la identificación del producto y las características de este, luego se realizó un análisis de la oferta y la demanda del proyecto, así como la determinación de la oferta potencial, la demanda insatisfecha y las estrategias para su aprovechamiento. Dentro del estudio técnico se estableció la macro y micro localización, analizando la ubicación estratégica para el funcionamiento de la microempresa de pastas (fideos), la determinación del flujograma de procesos, materia prima, mano de obra directa e indirecta, maquinaria y equipos necesarios para la producción. La evaluación financiera, en donde se verificó la rentabilidad del proyecto a través de criterios financieros tales como el TIR, VAN, IRBC, CB. La estructura organizacional con la que operará la microempresa detalla jerarquías y atribuciones asignadas a todos sus colaboradores y la determinación de filosofía institucional, con la misión y visión, finalmente el Análisis de Impactos el cual resume la factibilidad del proyecto.

No se encontraron más investigaciones específicas y actuales sobre la producción y comercialización de fideos de arroz en los últimos años. Sin embargo, en el campo de la alimentación, hay varios autores y expertos que han investigado sobre los alimentos a base de arroz y su impacto en la salud y la nutrición. Algunos de ellos incluyen a:

- Dr. Michael Greger: es un médico y autor que ha investigado extensamente sobre la nutrición y la salud, y ha escrito varios libros sobre el impacto de la dieta en la salud, incluido "How Not to Die". (StoryShots, 2021)
- Dr. T. Colin Campbell: es un biólogo y nutricionista que ha liderado varios estudios sobre la nutrición y la salud, incluido el Estudio China-Cornell-Oxford sobre la relación entre la dieta y la enfermedad. (Kruiger, 2019)
- Dr. John McDougall: es un médico y autor que ha investigado y escrito ampliamente sobre la alimentación y la salud, y es conocido por su enfoque en una dieta a base de alimentos completos y sin procesar. (Aguilera, 2018)

Estos autores y sus investigaciones pueden ser un recurso útil para comprender más sobre la importancia de los alimentos a base de arroz en la dieta y su impacto en la salud



y la nutrición. Sin embargo, es importante tener en cuenta que no se encontraron investigaciones específicas sobre la producción y comercialización de fideos de arroz.

El estudio de factibilidad es un análisis exhaustivo y sistemático que evalúa la viabilidad técnica, económica y financiera de un proyecto. Su objetivo es determinar si es viable llevar adelante el proyecto y si es viable desde un punto de vista financiero. (Olivares, 2020) Una de las principales áreas de análisis en un estudio de factibilidad es el análisis de mercado. Este análisis evalúa la demanda potencial de la pasta de arroz, los hábitos de consumo, el perfil demográfico de los consumidores y la competencia. (Quintana, 2021)

El análisis técnico evalúa las características técnicas y los requisitos necesarios para producir y comercializar pasta de arroz. Incluye la evaluación de la tecnología, los procesos de producción, la capacidad de producción y la infraestructura necesaria. (FEBF, 2019)

El análisis financiero evalúa la viabilidad financiera del proyecto, incluyendo los costos y los ingresos proyectados, los flujos de caja, la rentabilidad y el retorno de la inversión. Evaluación de riesgos: El estudio de factibilidad debería incluir una evaluación de los riesgos asociados con el proyecto, incluyendo los riesgos financieros, técnicos y de mercado. (Roldán, 2017)

Este proceso comienza con la selección de las semillas de arroz de alta calidad y la preparación de los campos de cultivo. La siembra y el cuidado de los cultivos son responsabilidades clave de los agricultores, quienes deben tomar en cuenta factores como el clima, el suelo y los insumos agrícolas para asegurar una cosecha exitosa. Una vez que se cosecha el arroz, se lleva a cabo un proceso de postcosecha que incluye el acondicionamiento y el embalaje. Desde aquí, el arroz es enviado a los intermediarios y a los compradores de granos, como los molinos de arroz, quienes lo transforman en productos finales como el arroz blanco y el arroz integral. (Macías, 2020)

La comercialización agrícola del arroz es un proceso complejo que involucra a una amplia gama de actores, incluidos los agricultores, los intermediarios, los distribuidores y los minoristas. Los precios del arroz están determinados por una combinación de factores, como la oferta y la demanda, la calidad del producto y los costos de producción. La organización internacional del arroz, el Consejo Internacional del Arroz, juega un papel clave en la regulación de la producción y comercialización del arroz a nivel mundial, trabajando con los países productores y los compradores para fomentar la estabilidad en los mercados y garantizar la seguridad alimentaria. (Macías, 2020)

El fideo de arroz es un alimento elaborado a partir de harina de arroz y es un ingrediente popular en muchas culturas culinarias. Es una forma fina y larga de pasta que se utiliza en una amplia variedad de platos, desde sopas hasta ensaladas. El fideo de arroz es un alimento versátil y de bajo costo que se puede cocinar de muchas maneras diferentes, lo que lo hace ideal para una amplia gama de presupuestos y estilos de vida. Además, es una fuente de carbohidratos complejos y es bajo en grasas y calorías, lo que lo hace una opción saludable para aquellos que buscan controlar su consumo calórico. En general, el fideo de arroz es un alimento básico en muchas dietas y un ingrediente esencial en la cocina de todo el mundo. (INEN, 2020).



Según la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA, 2022) Para crear una empresa de alimentos en Ecuador, es necesario cumplir con ciertos permisos y requisitos reguladores. Algunos de los permisos y requisitos más comunes incluyen los siguientes:

- Registro de la empresa: Es necesario registrar la empresa en la Superintendencia de Compañías y obtener un Número de Identificación Tributaria (NIT).
- Permisos sanitarios: La empresa de alimentos debe obtener permisos de la Dirección Nacional de Control Sanitario de Alimentos (DNSCA) y cumplir con las regulaciones sanitarias y de seguridad alimentaria.
- Licencias y permisos ambientales: La empresa debe obtener permisos de la Autoridad Nacional del Agua (ANA) y la Agencia de Regulación y Control de Electricidad (ARCONEL) para garantizar el cumplimiento de las regulaciones ambientales.
- Certificación de calidad: Es posible que sea necesario obtener una certificación de calidad, como la Certificación de la Norma Técnica Ecuatoriana (NTE) o la certificación ISO, para demostrar que se cumplen los estándares de calidad.
- Seguros: Es recomendable obtener seguros de responsabilidad civil y productos para cubrir cualquier riesgo asociado con la producción y comercialización de alimentos.

METODOLOGÍA

El enfoque cualitativo y cuantitativo es fundamental en los estudios de factibilidad, ya que juntos proporcionan una comprensión completa y precisa de los aspectos económicos, técnicos y sociales que rodean un proyecto. El enfoque cualitativo brinda una comprensión profunda y detallada de las opiniones, percepciones y actitudes de las partes interesadas, mientras que el enfoque cuantitativo utiliza números y estadísticas para analizar de manera objetiva la viabilidad financiera de un proyecto. (Ortega, 2018)

Al combinar ambos enfoques, se pueden identificar y evaluar tanto los factores subjetivos como los objetivos que influyen en la viabilidad de un proyecto. Esto ayuda a tomar decisiones informadas y a mitigar los riesgos potenciales en el camino hacia la implementación exitosa de un proyecto. En resumen, el enfoque cualitativo y cuantitativo es crucial para una evaluación exhaustiva y precisa de la factibilidad de un proyecto.

El diseño no experimental es un aspecto importante en los estudios de factibilidad, ya que permite evaluar el potencial impacto y éxito de un proyecto sin la necesidad de manipular o controlar las variables independientes. En lugar de eso, se utiliza información ya existente, como datos históricos, encuestas o entrevistas, para evaluar el potencial de un proyecto. Esto es especialmente útil cuando no es posible o éticamente apropiado manipular o controlar variables clave, como en el caso de proyectos relacionados con la salud o el bienestar humano. (Galarza, 2021)

Además, el diseño no experimental permite evaluar el impacto de factores externos y ajenos al control del investigador, lo que puede ser una representación más precisa de la realidad. En resumen, el diseño no experimental es un aspecto crítico en los estudios de factibilidad, ya que permite evaluar de manera precisa y confiable el potencial éxito y impacto de un proyecto. (Huairé, 2019)



El alcance descriptivo es un componente crítico en los estudios de factibilidad ya que permite definir y delimitar con precisión el objetivo y los componentes clave del proyecto. Este componente describe los objetivos específicos y los resultados esperados del proyecto, así como también los recursos necesarios y las actividades clave para lograr estos objetivos. Esta información es esencial para evaluar la viabilidad del proyecto y para identificar y mitigar los riesgos potenciales. Además, el alcance descriptivo ayuda a establecer claramente los límites y objetivos del proyecto, lo que es importante para mantener el enfoque y la coherencia a lo largo del proceso de planificación y ejecución. En resumen, el alcance descriptivo es esencial para una evaluación precisa y completa de la viabilidad y éxito potencial de un proyecto. (Ramos, 2020)

Las encuestas son una técnica importante para recolectar información en los estudios de factibilidad. Este método permite obtener una amplia gama de opiniones y percepciones de las partes interesadas, incluidos los proveedores, clientes y otros stakeholders. Esta información es esencial para evaluar el potencial de un proyecto y para identificar y mitigar los riesgos potenciales. Además, las encuestas pueden ser administradas a una amplia población en un corto período de tiempo, lo que permite obtener una cantidad significativa de datos en un corto período de tiempo. (Sánchez & Diaz, 2021)

Las encuestas también permiten medir y comparar variables específicas, lo que es útil para evaluar la viabilidad y el impacto potencial de un proyecto. En resumen, el uso de encuestas es una técnica esencial para recolectar información valiosa en los estudios de factibilidad y para tomar decisiones informadas y bien fundamentadas sobre la viabilidad de un proyecto. (Useche, Artigas, Queipo, & Perozo, 2019)

La unidad de análisis, población y muestra son conceptos clave en cualquier estudio de investigación. Según el autor Creswell, (2018) "La unidad de análisis es el individuo, grupo, institución, sistema u objeto que se estudia en una investigación". La población se refiere a todos los individuos u objetos que tienen las características relevantes para el estudio, mientras que la muestra es un subconjunto de la población seleccionado para su estudio.

Según el censo realizado por la Oficina de Estadísticas Nacionales, la población del cantón Daule es de 173,684, de los cuales el 79% correspondía a los residentes de la cabecera cantonal, por lo que determinamos que la población de esta encuesta es de 137,210 (Ecuador en cifras, 2021)

Se aplicó el muestreo probabilístico aleatorio, por medio de una fórmula muestral, con las siguientes variables:

$$n = \frac{Npq}{\frac{(N-1)E^2}{z^2} + pq}$$

Población: 137.210 habitantes de la cabecera cantonal del cantón Daule.

N: (N 137.210, e 5 % y Z 1,96)

Muestra: 384

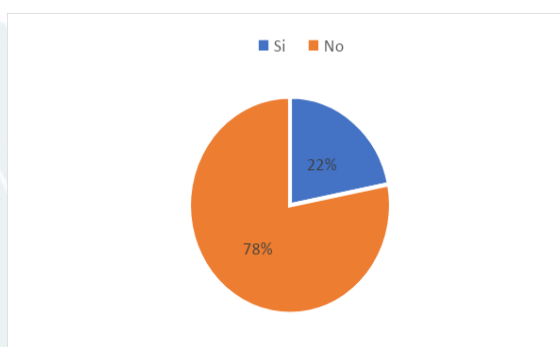
RESULTADOS Y DISCUSIÓN

1. ¿Ha consumido pasta de arroz antes?

Tabla 1. Consumo de pasta. Fuente: Luis Arboleda

| Resultados | Frecuencia | Porcentaje |
|------------|------------|------------|
| Si | 84 | 21,88% |
| No | 300 | 78,13% |
| Total | 384 | 100,00% |

Figura 1. Consumo de pasta. Fuente: Luis Arboleda



Los fideos de arroz son una parte integral de las tradiciones culinarias asiáticas, especialmente en Oriente, donde son las estrellas de innumerables recetas. Esto no es raro si tenemos en cuenta que tienen su origen en China, más concretamente durante la dinastía Qin, época en la que los pueblos del norte ocuparon el sur. Los norteños solían comer fideos de trigo, un consumo favorecido por las condiciones de la tierra apta para el cultivo de este grano. El 78 % de los encuestados menciona no haber consumido pasta de arroz y el 22 % que si lo ha realizado.

2. ¿Qué tan a menudo consume pasta de arroz?

Tabla 2. Tiempo de consumo. Fuente: Luis Arboleda

| Resultados | Frecuencia | Porcentaje |
|------------------------|------------|------------|
| Tres veces a la semana | 0 | 0,00% |
| Dos veces a la semana | 0 | 0,00% |
| Una vez a la semana | 0 | 0,00% |
| Una vez al mes | 84 | 21,88% |
| Nunca | 300 | 78,13% |
| Total | 384 | 100,00% |

Figura 2. Tiempo de consumo. Fuente: Luis Arboleda



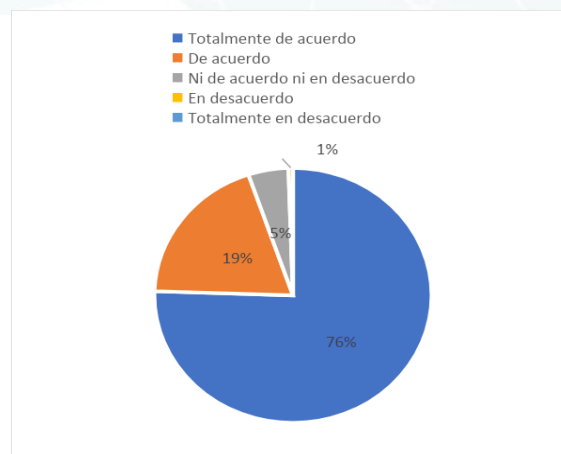
En una dieta equilibrada, puedes comer pasta y arroz de 2 a 3 veces por semana, o incluso una vez al día. Si comes arroz con frecuencia, el principal problema es la reducción de la variedad de alimentos. Por tanto, el 78 % manifiesta que nunca y el 22 % que una vez al mes consume.

3. ¿Considera que la pasta de arroz es una opción saludable en comparación con otras pastas?

Tabla 3. Pasta de arroz saludable. Fuente: Luis Arboleda

| Resultados | Frecuencia | Porcentaje |
|--------------------------------|------------|------------|
| Totalmente de acuerdo | 290 | 75,52% |
| De acuerdo | 74 | 19,27% |
| Ni de acuerdo ni en desacuerdo | 18 | 4,69% |
| En desacuerdo | 2 | 0,52% |
| Totalmente en desacuerdo | 0 | 0,00% |
| Total | 384 | 100,00% |

Figura 3. Pasta de arroz saludable. Fuente: Luis Arboleda



Los fideos de arroz son deliciosos y saludables, y son muy recomendables. Hay toneladas de recetas que usan como ingrediente la harina de arroz, que es muy rica y saludable. Los fideos de arroz se combinan con mariscos, carnes, verduras, semillas y



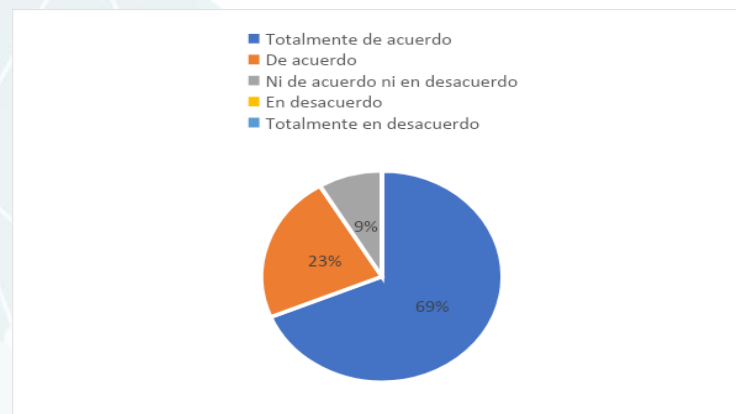
frijoles. Es por ello que el 75 % de los encuestados manifiestan estar totalmente de acuerdo en que es una opción saludable, el 19 % de acuerdo y el 5 % ni en desacuerdo ni de acuerdo.

4. ¿Recomendaría la pasta de arroz a familiares y amigos?

Tabla 4. Recomendación de pasta de arroz. Fuente: Luis Arboleda

| Resultados | Frecuencia | Porcentaje |
|--------------------------------|------------|------------|
| Totalmente de acuerdo | 264 | 68,75% |
| De acuerdo | 87 | 22,66% |
| Ni de acuerdo ni en desacuerdo | 33 | 8,59% |
| En desacuerdo | 0 | 0,00% |
| Totalmente en desacuerdo | 0 | 0,00% |
| Total | 384 | 100,00% |

Figura 4. Recomendación de pasta de arroz. Fuente: Luis Arboleda



Ante un producto relativamente nuevo, debe haber más de un lector preguntándose cuál es el contenido nutricional. Para los que no lo sepan, solo llevan harina de arroz y agua, aunque en ocasiones se les añaden otros ingredientes como maicena o tapioca. Los ingredientes están garantizados sin gluten, lo que los convierte en una excelente opción para las personas con enfermedad celíaca. Y contenido calórico más moderado que el tradicional. Es así que el 69 % menciona estar totalmente de acuerdo en recomendar la pasta de arroz, el 23 % de acuerdo y el 8% ni de acuerdo ni en desacuerdo.

5. ¿Usted estaría dispuesto a comprar la pasta de arroz a familiares y amigos?

Tabla 5. Compra de pasta. Fuente: Luis Arboleda

| Resultados | Frecuencia | Porcentaje |
|--------------------------------|------------|------------|
| Totalmente de acuerdo | 290 | 75,52% |
| De acuerdo | 94 | 24,48% |
| Ni de acuerdo ni en desacuerdo | 0 | 0,00% |
| En desacuerdo | 0 | 0,00% |
| Totalmente en desacuerdo | 0 | 0,00% |
| Total | 384 | 100,00% |

Figura 5. Compra de pasta. Fuente: Luis Arboleda



La pasta de arroz es una alternativa perfecta que cada vez está apareciendo más en la dieta de cientos de personas por sus beneficios energéticos y nutricionales. Son el sustituto perfecto para los celíacos que quieren incluir la pasta en su dieta porque no contienen gluten. Además de minerales como fósforo, hierro o potasio, también contiene más proteínas que otros cereales, es rico en fibra, vitaminas y bajo en sodio. Son una gran fuente de hidratos de carbono, aportando 350 calorías por cada 100 g. Bajo en grasas, sodio y colesterol, es ideal para una "dieta blanda". Gran fuente de fibra, ideal para problemas gastrointestinales. El 76 % de los encuestado está totalmente de acuerdo en comprarlo y el 24 % de acuerdo.

La inversión inicial que la empresa dedicada a la producción de fideo de arroz posee para comenzar su funcionamiento de manera correcta para la prestación de su servicio. Su inversión inicial se divide en total de activos fijos siendo \$ 10.096,00 capital de trabajo con \$ 21.622,43 y los respectivos gastos de constitución que suma \$ 168,00, dando un total de \$ 31.886,43.

Tabla 6. Inversión. Fuente: Luis Arboleda

| Detalle | VALOR |
|-----------------------------------|--------------------|
| Total Activos Fijos | \$10.096,00 |
| Total Capital de Trabajo | \$21.622,43 |
| Gastos de constitución | \$168,00 |
| Valor Total Para Financiar | \$31.886,43 |

Financiamiento

Para la empresa dedicada a la producción de fideo comprende su financiamiento en un 70 % propio y el restante que viene siendo el 30 % financiado mediante una entidad bancaria, resultando el financiamiento de \$ 31.886,43.

Tabla 7. Financiamiento. Fuente: Luis Arboleda

| Detalle | VALOR |
|-----------------------------------|--------------------|
| Valor Financiamiento Propio 70 % | \$22.320,50 |
| Valor Restante por Financiar 30 % | \$9.565,93 |
| TOTAL | \$31.886,43 |



Amortización

Por intermedio de la amortización se produce el procedimiento de distribución gradual de los costos de una deuda por medio de pagos periódicos de la empresa dedicada a la producción de fideo de arroz en el cantón Daule. Los pagos ayudarán para solventar los intereses de los créditos y reducir el importe de la deuda, la tasa es de 10.81 %, en 5 años y plazo de 60 periodos.

Tabla 8. Amortización. Fuente: Luis Arboleda

| TABLA DE AMORTIZACIÓN | | | | | |
|---------------------------|-------------|-------------------|------------------------|-------------------|-------------------|
| MONTO | | \$9.565,93 | | | |
| TASA | | 10,81% | (Kd) | | |
| PLAZO | | 5 | años | | |
| GRACIA | | 0 | años | | |
| FECHA DE INICIO | | 1/1/2022 | | | |
| VALOR CUOTA FIJA | | \$ 207 | | | |
| FRECUENCIA | | 30 | días | | |
| NÚMERO DE PERIODOS | | 60 | para amortizar capital | | |
| No. | VENCIMIENTO | SALDO | INTERÉS | CAPITAL | DIVIDENDO |
| 0 | | \$9.565,93 | | | |
| Año 1 | | | \$959,99 | \$1.524,99 | \$2.484,97 |
| Año 2 | | | \$786,72 | \$1.698,26 | \$2.484,97 |
| Año 3 | | | \$593,76 | \$1.891,21 | \$2.484,97 |
| Año 4 | | | \$378,88 | \$2.106,09 | \$2.484,97 |
| Año 5 | | | \$139,59 | \$2.345,39 | \$2.484,97 |

Activos fijos

Los activos fijos nos enseñan todos los inmobiliarios que servirán para poner en funcionamiento la creación de la microempresa, siendo estos tangibles o intangibles, los mismo que no pueden volverse líquido a corto plazo. El total de activos fijos resultó \$ 10.096,00.

Tabla 9. Activos fijos. Fuente: Luis Arboleda

| ACTIVOS FIJOS | | | | | | |
|----------------------|----------------|--------------|-------------|----------------|------------------|--------------------|
| TIPO DE ACTIVO | Valor Unitario | No. Unidades | Valor Total | Valor Residual | Vida Útil (años) | Depreciación Anual |
| Maquinaria | | | | | | |
| Balanza | \$80,00 | 2 | \$160,00 | \$16,00 | 10 | \$14,40 |
| Hervidora | \$57,00 | 2 | \$114,00 | \$11,40 | 10 | \$10,26 |
| Tamizadora | \$25,00 | 2 | \$50,00 | \$5,00 | 10 | \$4,50 |
| Mezcladora/extrusora | \$102,00 | 2 | \$204,00 | \$20,40 | 10 | \$18,36 |
| Secadora | \$200,00 | 2 | \$400,00 | \$40,00 | 10 | \$36,00 |
| Enfriadora | \$503,00 | 2 | \$1.006,00 | \$100,60 | 10 | \$90,54 |
| Cortadora | \$123,00 | 2 | \$246,00 | \$24,60 | 10 | \$22,14 |
| Empaquetadora | \$234,00 | 2 | \$468,00 | \$46,80 | 10 | \$42,12 |
| Rotuladora | \$55,00 | 2 | \$110,00 | \$11,00 | 10 | \$9,90 |



Inversión de muebles y enseres

| | | | | | | |
|-------------------------------|------------|----|--------------------|-------------------|----|-------------------|
| Escritorios | \$250,00 | 2 | \$500,00 | \$50,00 | 10 | \$45,00 |
| Sillas | \$70,00 | 10 | \$700,00 | \$70,00 | 10 | \$63,00 |
| Mesa | \$101,00 | 2 | \$202,00 | \$20,20 | 10 | \$18,18 |
| Computadoras | \$1.200,00 | 2 | \$2.400,00 | \$792,00 | 3 | \$536,00 |
| Impresoras | \$560,00 | 2 | \$1.120,00 | \$112,00 | 10 | \$100,80 |
| Útiles de escritorio | \$100,00 | 2 | \$200,00 | \$20,00 | 10 | \$18,00 |
| Parihuelas | \$67,00 | 3 | \$201,00 | \$20,10 | 10 | \$18,09 |
| Estantes | \$105,00 | 2 | \$210,00 | \$21,00 | 10 | \$18,90 |
| Maniles/gorros/etc | \$25,00 | 3 | \$75,00 | \$7,50 | 10 | \$6,75 |
| Bandejas | \$25,00 | 2 | \$50,00 | \$5,00 | 10 | \$4,50 |
| Tanque de agua | \$150,00 | 4 | \$600,00 | \$60,00 | 10 | \$54,00 |
| Canastillas | \$50,00 | 2 | \$100,00 | \$10,00 | 10 | \$9,00 |
| Tachos | \$30,00 | 5 | \$150,00 | \$15,00 | 10 | \$13,50 |
| Mesa de trabajo | \$250,00 | 2 | \$500,00 | \$50,00 | 10 | \$45,00 |
| Extintores | \$110,00 | 3 | \$330,00 | \$33,00 | 10 | \$29,70 |
| TOTAL, ÁREA PRODUCCIÓN | | | \$10.096,00 | \$1.561,60 | | \$1.228,64 |

| ÁREA | Valor Unitario | No. Unidades | Valor Total | Valor Residual | Vida Útil (años) | Depreciación |
|-----------------------------------|----------------|--------------|--------------------|-------------------|------------------|-------------------|
| ADMINISTRACIÓN | | | | | | |
| Muebles de Oficina | | | | | | |
| Equipos de computación | | | | | | |
| TOTAL, ÁREA ADMINISTRATIVA | | | \$0,00 | \$ - | \$ - | - |
| TOTAL, ACTIVOS FIJOS | | | \$10.096,00 | \$1.561,60 | | \$1.228,64 |

Capital de trabajo

El dinero con el que cuenta la empresa productora está basado en el capital de trabajo, que ayudará para que funcione de manera eficiente en el día a día, lo necesario para poder comprar mercancías, pago respectivo de salarios, arrendamiento, entre otros. Siendo así el costo anual operacional de la empresa \$51.893,84.

Tabla 10. Capital de trabajo. Fuente: Luis Arboleda

| CAO | |
|--------------------------------|---------------------|
| COSTO DE PRODUCCIÓN ANUAL | \$ 14.312,84 |
| GASTOS ADMINISTRATIVOS | \$ 36.981,00 |
| GASTOS DE VENTAS | \$ 600,00 |
| COSTO ANUAL OPERACIONAL | \$ 51.893,84 |

Costos

Los costos incluyen la mano de obra directa e indirecta que determinan el salario mensual de \$ 1,050.00, las remuneraciones de \$ 1,950.00 y el costo mensual de \$ 2,167.43 para realizar el proyecto.



Tabla 11. Costo de mano de obra. Fuente: Luis Arboleda

| COSTO DE MANO DE OBRA DIRECTA E INDIRECTA | | | | | |
|--|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------------|
| MANO DE OBRA DIRECTA | N° de Personal | Sueldo Mensual Bruto | Remuneración mensual | % Beneficios sociales | Costo de MOD mensual |
| MANO DE OBRA PRODUCCIÓN | 3 | \$450,00 | \$1.350,00 | 11,15% | \$1.500,53 |
| TOTAL, MOD | | | | | |
| Gastos de sueldos y salarios | N° de Personal | Sueldo Mensual Bruto | Remuneración mensual | % Beneficios sociales | Costo de MOD mensual |
| Supervisor | 1 | \$600,00 | \$600,00 | 11,15% | \$666,90 |
| TOTAL, MOI | 1 | \$600,00 | \$600,00 | | \$666,90 |

Gastos administrativos

La microempresa de producción de fideos constará con los gastos administrativos correspondientes los que se detallan dentro de cinco años, siendo el primero un total de gastos de administradores proyectado en \$ 36.981,00.

Tabla 12. Gastos administrativos. Fuente: Luis Arboleda

| RESUMEN DE GASTOS | | | | | |
|------------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 |
| Suministros de Oficina Anual | \$ 240,00 | \$ 240,00 | \$ 240,00 | \$ 240,00 | \$ 240,00 |
| Servicios Básicos Anual | \$ 480,00 | \$ 504,00 | \$ 529,20 | \$ 555,66 | \$ 583,44 |
| Gastos del personal administrativo | \$ 32.781,00 | \$ 32.781,00 | \$ 32.781,00 | \$ 32.781,00 | \$ 32.781,00 |
| Gastos de serv. Contable anual | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 |
| Alquiler anual | \$ 2.880,00 | \$ 2.880,00 | \$ 2.880,00 | \$ 2.880,00 | \$ 2.880,00 |
| TOTAL, DE GASTOS | \$ 36.981,00 | \$ 37.005,00 | \$ 37.030,20 | \$ 37.056,66 | \$ 37.084,44 |

Gastos de venta

Los gastos de ventas proyectados en cinco años para la microempresa en el cantón Daule, viene interviniendo la publicidad anual que resulta un total de \$ 600,00.

Tabla 13. Gastos de venta. Fuente: Luis Arboleda

| RESUMEN DE GASTOS | | | | | |
|-------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 |
| Publicidad Anual | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 |
| TOTAL GASTOS DE VENTAS | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 |

Ventas

Se estima que dentro del primer año de funcionamiento se venderá mensualmente 2000 unidades entre ambas presentaciones que resultará ventas mensuales de \$ 6.125,00, el ingreso anual en el año uno sería de \$ 73.500,00. Se detalla de igual manera dentro de cinco años. Con estimación del crecimiento financiero del mercado mundial del 13.2 % para los próximos años.

Tabla 14. Ventas. Fuente: Luis Arboleda

| RESUMEN DE VENTAS | | | | | |
|------------------------|---------------------|---------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 |
| Ventas mensuales 200gr | \$ 46.500,00 | \$ 54.532,97 | \$ 63.953,65 | \$ 75.001,77 | \$ 87.958,47 |
| Ventas mensuales 450gr | \$ 27.000,00 | \$ 31.664,30 | \$ 37.134,38 | \$ 43.549,41 | \$ 51.072,66 |
| TOTAL DE VENTAS | \$ 73.500,00 | \$ 86.197,27 | \$ 101.088,02 | \$ 118.551,18 | \$ 139.031,13 |

Estado de resultados

El estado de resultado permite visualizar los cinco años de proyección, lo que permite determinar la ganancia neta por año de la microempresa productora.

Tabla 15. Estados de resultados. Fuente: Luis Arboleda

| ESTADO DE RESULTADOS INTEGRALES | | | | | | |
|---------------------------------|-------------------------------|------------------|--------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| | | Año 1 | Año 2 | Año 3 | Año 4 | Año 5 |
| | Ventas | \$ 73.500,00 | \$ 86.197,27 | \$ 101.088,02 | \$ 118.551,18 | \$ 139.031,13 |
| | (-) Gastos sueldos y salarios | \$ 34.668,54 | \$ 34.895,97 | \$ 35.124,88 | \$ 35.355,30 | \$ 35.587,23 |
| | (-) Gastos Administrativos | \$ 36.981,00 | \$ 37.005,00 | \$ 37.030,20 | \$ 37.056,66 | \$ 37.084,44 |
| | (-) Gastos de Ventas | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 | \$ 600,00 |
| | (=) Utilidad Operacional | \$ 1.250,46 | \$ 13.696,31 | \$ 28.332,94 | \$ 45.539,22 | \$ 65.759,46 |
| 15 % | Participación Trabajo | \$ 187,57 | \$ 2.054,45 | \$ 4.249,94 | \$ 6.830,88 | \$ 9.863,92 |
| | (=) Utilidad Gravable | \$ 1.062,89 | \$ 11.641,86 | \$ 24.083,00 | \$ 38.708,34 | \$ 55.895,54 |
| 25 % | Impuestos Renta | \$ 265,72 | \$ 2.910,47 | \$ 6.020,75 | \$ 9.677,08 | \$ 13.973,88 |
| | UTILIDAD NETA | \$ 797,17 | \$ 8.731,40 | \$ 18.062,25 | \$ 29.031,25 | \$ 41.921,65 |



Balance general

El estado de situación financiera permite conocer las cuentas corrientes y las no corrientes que operarán como muestra de gastos y costos de la microempresa visualizadas en cinco años, proyecta total de activos, los pasivos y el patrimonio.

Tabla 16. Balance general. Fuente: Luis Arboleda

| BALANCE GENERAL | | | | | | |
|----------------------------------|------------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| CUENTAS | INICIO | AÑO 1 | AÑO 2 | AÑO 3 | AÑO 4 | AÑO 5 |
| ACTIVOS | | | | | | |
| ACTIVOS CORRIENTES | | | | | | |
| Caja y bancos | \$ 3.728 | \$ 797 | \$ 8.731 | \$ 18.062 | \$ 29.031 | \$ 41.922 |
| Cuentas por cobrar | | | | | | |
| Inventarios | | | | | | |
| TOTAL, ACTIVOS CORRIENTES | \$ 3.728 | \$ 797 | \$ 8.731 | \$ 18.062 | \$ 29.031 | \$ 41.922 |
| ACTIVOS FIJOS | | | | | | |
| Activos depreciables | \$ 10.096 | \$ 10.096 | \$ 10.096 | \$ 10.096 | \$ 10.096 | \$ 10.096 |
| Depreciación acumulada | | \$ 1.229 | \$ 1.229 | \$ 1.229 | \$ 1.229 | \$ 1.229 |
| TOTAL, ACTIVOS FIJOS | \$ 10.096 | \$ 8.867 | \$ 8.867 | \$ 8.867 | \$ 8.867 | \$ 8.867 |
| TOTAL, ACTIVOS | \$ 13.824 | \$ 9.665 | \$ 17.599 | \$ 26.930 | \$ 37.899 | \$ 50.789 |
| PASIVOS | | | | | | |
| PASIVO CORRIENTE | | | | | | |
| Cuentas por pagar proveedores | | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - | \$ - |
| 15% de repartición a utilidades | | \$ 188 | \$ 2.054 | \$ 4.250 | \$ 6.831 | \$ 9.864 |
| 25% de Impuesto a la Renta | | \$ 266 | \$ 2.910 | \$ 6.021 | \$ 9.677 | \$ 13.974 |
| Obligaciones financieras | \$ 2.638 | \$ 153 | \$ 153 | \$ 153 | \$ 153 | \$ 153 |
| TOTAL, PASIVO CORRIENTE | \$ 2.638 | \$ 606 | \$ 5.118 | \$ 10.424 | \$ 16.661 | \$ 23.991 |
| PATRIMONIO | | | | | | |



| | | | | | | |
|-------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Capital | \$ 3.728 | \$ 73.968 | \$ 73.834 | \$ 61.286 | \$ 34.368 | \$ (9.454) |
| Resultados de ejercicios anteriores | | \$ - | \$ 797 | \$ 9.529 | \$ 27.591 | \$ 56.622 |
| Utilidades o pérdidas del ejercicio | | \$ 797 | \$ 8.731 | \$ 18.062 | \$ 29.031 | \$ 41.922 |
| Reservas de años anteriores | | | \$ (65.706) | \$ (70.881) | \$ (72.370) | \$ (69.752) |
| Reserva legal | | \$ (65.706) | \$ (5.175) | \$ (1.489) | \$ 2.618 | \$ 7.460 |
| TOTAL, PATRIMONIO | \$ 3.728 | \$ 9.058 | \$ 12.481 | \$ 16.506 | \$ 21.238 | \$ 26.798 |
| TOTAL, PASIVO Y PATRIMONIO | \$ 6.366 | \$ 9.665 | \$ 17.599 | \$ 26.930 | \$ 37.899 | \$ 50.789 |

Flujo de caja

Se muestra el respectivo flujo de caja dentro de los cinco años de proyección que permitirá saber si la microempresa no tendrá dinero en efectivo para sostener el negocio o si este es insolvente. Se refleja al igual los ingresos y los egresos para la productora.

Tabla 17. Flujo de caja. Fuente: Luis Arboleda

| | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|---------------------------------|--------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Ventas | | \$73.500,00 | \$86.197,27 | \$101.088,02 | \$118.551,18 | \$139.031,13 |
| (-) Gastos sueldos y salarios | | - \$34.668,54 | -\$34.895,97 | -\$35.124,88 | -\$35.355,30 | -\$35.587,23 |
| (-) Gastos Administrativos | | - \$36.981,00 | -\$37.005,00 | -\$37.030,20 | -\$37.056,66 | -\$37.084,44 |
| (-) Gastos de Ventas | | -\$600,00 | -\$600,00 | -\$600,00 | -\$600,00 | -\$600,00 |
| Depreciación | | -\$1.228,64 | -\$1.228,64 | -\$1.228,64 | -\$1.228,64 | -\$1.228,64 |
| UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACION | | \$21,82 | \$12.467,67 | \$27.104,30 | \$44.310,58 | \$64.530,82 |
| PARTICIPACION DE TRABAJADORES | | -\$3,27 | -\$3,27 | -\$3,27 | -\$3,27 | -\$3,27 |
| Utilidad antes de impuesto | | \$18,55 | \$12.464,39 | \$27.101,03 | \$44.307,31 | \$64.527,55 |
| Impuestos | | -\$4,64 | -\$3.116,10 | -\$6.775,26 | -\$11.076,83 | -\$16.131,89 |
| UTILIDAD NETA | | \$13,91 | \$9.348,30 | \$20.325,77 | \$33.230,48 | \$48.395,66 |
| Depreciación | | \$1.228,64 | \$1.228,64 | \$1.228,64 | \$1.228,64 | \$1.228,64 |
| Inversión | -\$52.693,84 | | | | | |
| Amortización de Préstamo | -\$9.565,93 | \$2.484,97 | \$2.484,97 | \$2.484,97 | \$2.484,97 | \$2.484,97 |
| Flujo | -62.259,77 | \$3.727,52 | \$13.061,91 | \$24.039,38 | \$36.944,09 | \$52.109,27 |
| Ingresos | | - \$73.486,09 | -\$76.848,98 | -\$80.762,25 | -\$85.320,70 | -\$90.635,48 |
| Egresos | | - \$38.817,55 | -\$41.953,01 | -\$45.637,37 | -\$49.965,40 | -\$55.048,24 |

Análisis financiero

Mediante los indicadores financieros se obtuvo el VAN dándonos como resultado positivo de \$ 21.638,85, con una Tasa Interna de Retorno (TIR) de 21,34 % y un CAPM de 11,55 % determina que el proyecto es viable

Tabla 18. Van-Tir. Fuente: Luis Arboleda

| | | |
|------|--|--------------------|
| VAN | | \$21.638,85 |
| TIR | | 21,34% |
| CAPM | | 11,55% |

Análisis FODA

El análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas) es una herramienta utilizada para evaluar un producto, proyecto o negocio. Aquí está un análisis FODA de la pasta de arroz:

Fortalezas:

- Es un alimento bajo en calorías y alto en fibra, lo que la hace atractiva para personas que buscan una dieta saludable.
- Es una opción apta para personas con intolerancias al gluten.
- Se puede encontrar en una amplia variedad de formas y tamaños, lo que permite a los consumidores encontrar la opción que mejor se adapte a sus necesidades.
- Es un alimento versátil que se puede combinar con diferentes tipos de salsas y aderezos.

Oportunidades:

- Hay un aumento en la demanda de alimentos saludables y sin gluten, lo que podría impulsar las ventas de pasta de arroz.
- Existe una amplia gama de opciones de pasta de arroz disponibles en el mercado, lo que permite a los productores innovar y ofrecer nuevas opciones a los consumidores.
- La pasta de arroz puede ser utilizada en una amplia variedad de platos, lo que permite a los chefs experimentar y crear nuevas recetas.

Debilidades:

- El precio de la pasta de arroz puede ser más elevado que el de otras pastas, lo que podría desalentar a algunos consumidores.
- El sabor y la textura de la pasta de arroz pueden ser considerados menos atractivos que los de otras pastas, lo que podría disuadir a algunos consumidores.
- La pasta de arroz puede ser menos conocida que otras pastas, lo que podría dificultar su promoción y venta.

Amenazas:

- La competencia con otras pastas, como la pasta de trigo, puede ser intensa.
- Los cambios en las tendencias alimentarias y en las preferencias de los consumidores pueden afectar la demanda de pasta de arroz.
- La falta de conciencia sobre la pasta de arroz y sus beneficios nutricionales y de salud pueden limitar su demanda y ventas.



En conclusión, el análisis FODA puede ayudar a identificar las fortalezas, oportunidades, debilidades y amenazas de la pasta de arroz y ser una herramienta útil para guiar la toma de decisiones y estrategias de marketing y negocios.

El análisis de las 4P

El análisis de las 4P (Producto, Precio, Plaza y Promoción) es una herramienta importante para comprender cómo se está llevando a cabo la comercialización de la pasta de arroz en Ecuador.

Producto: La pasta de arroz es un producto cómodo y versátil para muchos consumidores en Ecuador. La calidad de la pasta, los diferentes tamaños y formas disponibles, así como la variedad de opciones en cuanto a marcas, influyen en la percepción del producto por parte de los consumidores.

Los fideos de arroz son un alimento versátil y saludable que se han vuelto populares en todo el mundo. Estos fideos están hechos de arroz integral sin gluten y son una excelente opción para aquellos con restricciones alimentarias o que buscan una opción más saludable que los fideos convencionales de trigo. Algunas de las propiedades del producto de fideos de arroz incluyen:

1. Sin gluten: los fideos de arroz están hechos de arroz integral sin gluten, lo que los hace aptos para aquellos con enfermedad celíaca o intolerancia al gluten.
2. Bajo en calorías: los fideos de arroz tienen un contenido bajo en calorías, lo que los hace una opción ideal para aquellos que buscan controlar su ingesta calórica.
3. Rica en nutrientes: los fideos de arroz son ricos en vitaminas y minerales, como el hierro y el magnesio, lo que los hace una opción alimentaria saludable.
4. Fácil de cocinar: los fideos de arroz son fáciles de cocinar y pueden ser utilizados en una amplia variedad de platos, desde ensaladas hasta stir-fry.
5. Versátiles: los fideos de arroz son versátiles y pueden ser utilizados en una amplia variedad de platos, desde ensaladas hasta stir-fry.

En consecuencia, los fideos de arroz son un alimento saludable y versátil que se han vuelto populares entre aquellos que buscan una opción más saludable que los fideos convencionales de trigo. Con un contenido bajo en calorías y rico en nutrientes, estos fideos son una excelente opción para aquellos que buscan controlar su ingesta calórica y mejorar su alimentación.

Precio: El precio es un factor determinante para muchos consumidores a la hora de elegir qué tipo de pasta de arroz comprar. En Ecuador, existen diferentes marcas que ofrecen pasta de arroz a precios variados, lo que puede afectar la elección de los consumidores.

En relación con el precio se pudo identificar que la más próxima competencia es la empresa “Oriental” cuyo producto es el Fideo de Arroz Oriental grueso 200g con un precio de \$3.30 a unidad. Sin embargo, la demás competencia se encuentra fuera del país específicamente de origen chino y sus precios son superiores al nacional (más de \$ 4,00 los 100 gramos)

Plaza: La disponibilidad de la pasta de arroz en tiendas y supermercados de Ecuador es importante para su éxito en el mercado. Los puntos de venta adecuados y la logística



eficiente son cruciales para garantizar que la pasta esté disponible para los consumidores cuando la necesiten.

La comercialización de fideos de arroz en el cantón Daule es un aspecto clave de la economía local. Debido a la demanda de alimentos de alta calidad, la comercialización de fideos de arroz ha crecido significativamente en la región en los últimos años. La presencia de empresas locales y nacionales que producen y comercializan fideos de arroz de alta calidad, ha aumentado la oferta de productos y ha mejorado la calidad del mercado.

Además, la comercialización de fideos de arroz también ha sido impulsada por la creciente demanda de productos alimenticios saludables y sostenibles. Muchos consumidores están buscando opciones alimentarias que sean bajas en calorías y ricas en nutrientes, y los fideos de arroz cumplen con estos requisitos.

Promoción: La promoción incluye las actividades publicitarias, promocionales y de relaciones públicas que se llevan a cabo para fomentar la pasta de arroz. Las campañas de marketing, los sorteos, las promociones en tiendas, entre otros, son una forma de hacer que la pasta de arroz sea conocida por los consumidores y sea atractiva para ellos. Por tanto, se enlista a continuación las siguientes estrategias de promoción.

- Campañas publicitarias en medios tradicionales y digitales: Se pueden crear anuncios en televisión, radio, periódicos y redes sociales para atraer la atención de los consumidores y destacar las propiedades y beneficios del fideo de arroz.
- Asociación con bloggers e influencers de la industria alimentaria: Se puede trabajar con influencers que tengan una presencia en la industria alimentaria para que promuevan el producto y lo recomienden a sus seguidores.
- Participación en ferias y eventos de alimentos: Participar en ferias y eventos de alimentos donde se pueda promocionar el producto y llegar a una amplia audiencia.
- Ofertas y descuentos especiales: Ofrecer descuentos y promociones especiales a los clientes para fomentar la compra del producto.
- Desarrollar una estrategia de fidelización de clientes: Implementar programas de fidelidad para recompensar a los clientes leales y aumentar la frecuencia de compra del producto.

Por tanto, el análisis de las 4P es una forma efectiva de comprender cómo se está llevando a cabo la comercialización de la pasta de arroz en Ecuador y de identificar áreas de mejora para aumentar su éxito en el mercado.

El proceso de producción

El proceso de producción de fideo de arroz generalmente consta de los siguientes pasos:

1. Selección de los granos de arroz: Los granos de arroz se seleccionan cuidadosamente para asegurarse de que estén libres de impurezas y tenga una calidad adecuada para su transformación en fideos.
2. Molienda del arroz: El arroz se muele hasta convertirse en un polvo fino que se utiliza para hacer la pasta de arroz.
3. Mezcla y extrusión: El polvo de arroz se mezcla con agua para formar una masa que se extruye a través de un molde para dar forma a los fideos.



4. Secado: Los fideos se colocan en una línea de secado donde se les quita la humedad para estabilizar su textura y aumentar su vida útil.
5. Envasado y etiquetado: Los fideos se colocan en envases herméticos y se etiquetan con información sobre el producto, fecha de producción y fecha de vencimiento.
6. Control de calidad: Antes de ser enviados al mercado, los fideos se someten a rigurosos controles de calidad para asegurarse de que cumplen con los estándares de calidad requeridos.

Este proceso puede variar ligeramente dependiendo del tipo de fideo de arroz y la escala de producción, pero los principios básicos son los mismos. La producción de fideos de arroz se realiza de manera artesanal o industrial, dependiendo de la escala de producción.

El proceso de comercialización

El proceso de comercialización de fideos de arroz se compone de varias etapas, las cuales deben ser cuidadosamente planificadas y ejecutadas para asegurar el éxito de la empresa. Aquí hay una descripción general del proceso:

1. Adquisición de materia prima: la primera etapa es adquirir arroz de alta calidad y de proveedores confiables.
2. Procesamiento: el arroz se muele para obtener la harina, la cual se mezcla con agua para crear la masa de los fideos. La masa se extruye para crear los fideos, los cuales se cortan a la medida deseada y se secan.
3. Envasado: los fideos se empacan en bolsas de polietileno de alta calidad para preservar su frescura y sabor.
4. Distribución: los fideos se distribuyen a través de una red de distribuidores y minoristas en el mercado.
5. Promoción: se llevan a cabo campañas de publicidad y promoción para dar a conocer el producto y atraer a los clientes.
6. Venta: se realiza la venta de los fideos a través de diferentes canales, incluyendo tiendas en línea, supermercados, tiendas minoristas y tiendas de alimentos naturales.
7. Servicio al cliente: se brinda un servicio al cliente efectivo y amable para garantizar la satisfacción del cliente y fomentar la lealtad.

Este proceso requiere una planificación cuidadosa y una ejecución eficiente para asegurar un flujo constante de fideos frescos y de alta calidad al mercado, y para mantener una base de clientes leales y satisfechos.

CONCLUSIONES

La demanda actual de pasta o fideos en Ecuador ha aumentado en los últimos años debido a varios factores, como el aumento en la población, la urbanización y la creciente popularidad de la comida rápida. Además, la pandemia del COVID-19 ha llevado a un aumento en el consumo de alimentos no perecederos, lo que ha impulsado aún más la demanda de pasta y fideos en el país. Los consumidores ecuatorianos buscan cada vez más opciones de pasta de alta calidad y variedad, incluyendo opciones de pasta sin gluten y productos orgánicos. Los fabricantes locales de pasta y fideos están trabajando para satisfacer esta creciente demanda y expandir sus opciones de productos para los consumidores.



La evaluación de la disponibilidad y costo de las materias primas necesarias para la producción de pasta de arroz depende en gran medida de la ubicación geográfica y la temporada de cultivo. Las principales materias primas necesarias para la producción de pasta de arroz son el arroz y el agua, y se requiere un suministro constante y sostenible para mantener una producción efectiva. Además, el costo de estas materias primas puede fluctuar debido a la oferta y la demanda, así como a los factores climáticos y ambientales que pueden afectar la calidad y cantidad de los cultivos. En general, es importante que los fabricantes de pasta de arroz realicen evaluaciones periódicas de la disponibilidad y costo de las materias primas y adopten estrategias para mitigar los riesgos asociados con la variabilidad en el suministro y los precios.

La infraestructura y tecnología existente para la producción y comercialización de pasta de arroz en Ecuador varía dependiendo de la región y del tamaño de la empresa. Las empresas más grandes suelen tener acceso a tecnología de procesamiento avanzada, lo que les permite producir grandes cantidades de pasta de alta calidad. Sin embargo, muchas empresas pequeñas dependen de métodos de producción tradicionales y tecnologías básicas, lo que puede limitar su capacidad para competir en el mercado. Además, la infraestructura de transporte y distribución en algunas áreas puede ser deficiente, lo que dificulta la comercialización y distribución de los productos. En general, existe una necesidad de mejora en la infraestructura y tecnología para mejorar la eficiencia y competitividad de la producción y comercialización de pasta de arroz en Ecuador.

La estimación de costos y los ingresos proyectados son esenciales para evaluar la rentabilidad y viabilidad financiera de una empresa de pasta de arroz en Ecuador. Los costos deben incluir los gastos de producción, los costos de marketing y publicidad, los costos de distribución, los gastos generales y los impuestos. Los ingresos se basan en las ventas proyectadas y el precio de venta de la pasta de arroz. La rentabilidad se puede calcular utilizando la fórmula de beneficio neto (ingresos menos costos) y la viabilidad financiera se evalúa a través de análisis de flujo de efectivo y análisis de punto de equilibrio. Por lo tanto, con una VAN positiva de \$21.638,85, una TIR de 21,34% y mayor al CAPM de 11,55%, demuestra la factibilidad financiera del proyecto.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilera, N. (2018). El Dr. McDougall y su dieta a base de almidones. *VegetarianosHoy*.
- Albán, G. (2018). Estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de fideos de quinua en presentaciones llamativas para niños en el mercado norte de Quito. *Repositorio Institucional de la Universidad Politécnica Salesiana*.
- ARCSA. (2022). Emisión de Permiso de funcionamiento para establecimientos procesadoras de alimentos. *Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria*.
- Cisneros, M. (2019). Estudio de factibilidad para la creación de una empresa dedicada a la producción y comercialización de pastas (fideos) con harina de fréjol y maíz de la parroquia San Antonio, cantón Ibarra, provincia de Imbabura. *Universidad Técnica del Norte*.
- Creswell, J. (2018). Research design: qualitative, quantitative, and mixed methods approaches. *Sage publications*.



- Dorado, A., & Bravo, A. (2019). El sistema alimentario agroindustrial Un modelo para el detrimento de los sistemas locales y la salud de los consumidores. *Universidad Andina Simón Bolívar*.
- Ecuador en cifras. (2021). Obtenido de https://www.ecuadorencifras.gob.ec/documentos/web-inec/EMPLEO/2019/Diciembre/201912_Mercado_Laboral.pdf
- Estrada, A. (2019). Uso de salvado de arroz (*Oryza sativa* L.) en la elaboración de fideos de arrocillo. *Universidad Católica de Santiago de Guayaquil*.
- FEFB. (2019). ¿Qué es el análisis técnico? *Fundación de estudios bursátiles y financieros*.
- Gaibor, J. (2018). Desarrollo de la agroindustria en la transformación de los sistemas productivos, modos de vida y la salud en la región agraria sur occidental del Ecuador. *Universidad Andina Simón Bolívar*.
- Galarza, C. (2021). Diseños de investigación no experimental. *CienciAmérica: Revista de divulgación científica de la Universidad Tecnológica Indoamérica*.
- Huaire, E. (2019). Método de investigación. *Revista Acta Académica*.
- INEN. (2020). Fideo de arroz. Requisitos. *Instituto Ecuatoriano de Normalización*.
- Kruger, K. (2019). Entrevista con el Dr. T. Colin Campbell. *Veggie Fest*.
- Macías, L. (2020). El cultivo del arroz. *InfoAgrego*.
- Olivares, J. (2020). Estudio de Factibilidad . *Secretaría de Educación Pública*.
- Ortega, A. (2018). Enfoques de investigación. *ResearchGate*.
- Poveda, G., & Andrade, C. (2018). Producción sostenible de arroz en la provincia del Guayas. *Universidad de Guayaquil*.
- Quintana, A. (2021). ANÁLISIS DEL MERCADO. *La formación*.
- Ramos, C. (2020). Los alcances de una investigación. *CienciAmérica*.
- Roldán, P. (2017). Análisis financiero. *Economipedia*.
- Sánchez, M. F., & Diaz, J. (2021). Técnicas e instrumentos de recolección de información: análisis y procesamiento realizado por el investigador cualitativo. *Revista científica UISRAEL*.
- StoryShots. (2021). Cómo no hacer dieta Resumen y reseña | Michael Gerber. *StoryShots*.
- Useche, M., Artigas, W., Queipo, B., & Perozo, E. (2019). Técnicas e instrumentos de recolección de datos cuali-cuantitativos. *Universidad de la Guajira*.