

**INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO ECUATORIANO DE
PRODUCTIVIDAD**



CARRERA: PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS

TEMA: Plan de negocios para la creación de una PYME de Hamburguesa de Camarón
ubicada en la ciudad de Manta, Barrio Umiña

AUTORES:

Lucas Conde

TUTOR TÉCNICO: Mgs. Evelyn Jácome

TUTOR METODOLÓGICO: Mgs. Ximena Maldonado

2023

INDICE GENERAL

INDICE GENERAL	2
INDICE DE GRÁFICOS	6
INDICE DE TABLAS	8
DECLARACIÓN DEL TUTOR METODOLÓGICO.....	10
DECLARACIÓN DEL TUTOR TÉCNICO	11
DEDICATORIA	12
AGRADECIMIENTO	13
RESUMEN	14
ABSTRACT.....	15
INTRODUCCIÓN	16
ANTECEDENTES	17
FORMULACIÓN DEL PROBLEMA.....	19
OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	20
JUSTIFICACIÓN	21
CAPITULO I	22
1. MARCO REFERENCIAL	22
1.1. Tema:	22
1.2. Investigaciones previas.....	22
1.3. Marco Conceptual.....	23
CAPITULO II.....	32
2. METODOLOGIA	32
2.1. Tipo de estudio.....	32
2.2. Método de Investigación.....	32
2.3. Enfoque de la investigación.....	32

2.4. Técnicas e instrumentos de la investigación	33
2.4.1. Encuestas.....	33
2.5. Materiales y métodos	33
2.5.1. Ensayos de formulación.....	33
2.5.2. Materiales e ingredientes	33
2.5.2.1. Equipo y maquinaria	33
2.5.2.2. Ingredientes.....	34
2.5.3. Evaluaciones sensoriales.....	34
2.5.3.1. Análisis de resultados y test sensorial y aceptabilidad	35
2.6. Demanda del producto	39
2.6.1. Población y muestra.....	39
2.6.2.1. Población.....	39
2.6.2.2. Muestra	39
2.7. Análisis de resultados	39
2.7.1. Análisis de las encuestas	39
CAPITULO III.....	47
3. PROPUESTA.....	47
3.1 Descripción de la propuesta	47
3.2. Factibilidad técnica	47
3.2.1. Proceso de elaboración	47
3.2.2. Diagrama de flujo	48
3.2.3. Características del producto.....	48
3.2.4. Vida útil	49
3.2.5. Almacenamiento	49
3.3. Ficha técnica del producto	50

3.4. Estudio de estabilidad	51
3.5. Factibilidad Tecnológica.....	51
3.5.1. Distribución de la planta	51
3.5.2. Capacidad instalada	53
3.5.3. Balance de masa.....	53
3.6. Costos de producción.....	53
3.6.1 Materia Prima Directa.....	54
3.6.2 Mano de Obra Directa.....	55
3.6.3 Costos Indirectos de Fabricación	55
3.6.4 Punto de equilibrio.....	56
3.6.5 Precio	57
3.6.6 Margen de contribución	57
3.7 Factibilidad empresarial.....	58
3.7.1 Descripción de la microempresa	58
3.7.2 Misión y Visión de la microempresa	58
3.7.3 Análisis FODA.....	59
3.7.4 Estructura organizacional.....	59
3.7.5 costos unitarios de producción.....	61
CAPITULO VI.....	64
4. MARCO LEGAL	64
CAPÍTULO V	65
5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.....	65
5.1 Conclusiones.....	65
5.2 Recomendaciones	65
ANEXOS	66

FOTOGRAFÍAS	81
BIBLIOGRAFÍA	82

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1	30
Diagrama de flujo de proceso de procesamiento de camarón.....	30
Gráfico 2	36
Textura de la hamburguesa de camarón.....	36
Gráfico 3	36
Sabor que sintió el cliente al momento de degustar la hamburguesa de camarón	36
Gráfico 4	37
Se sintió camarón al momento de degustar la hamburguesa de camarón.....	37
Gráfico 5	37
Se sintió jugosidad al momento de degustar la hamburguesa de camarón	37
Gráfico 6	38
Tipo de consistencia que sintió el cliente al momento de degustar la hamburguesa de camarón	38
Gráfico 7	38
Sabores extraños al momento de consumir la hamburguesa de camarón.....	38
Gráfico 8	39
Variables de elección de un nuevo producto	39
Gráfico 9	40
Reputación de proveedor para calificar como nuevo.....	40
Gráfico 10	40
Evaluación de certificaciones, normas de seguridad y experiencia para elegir un nuevo proveedor	40
Gráfico 11	41
Disponibilidad de horario y entregas de proveedor	41
Gráfico 12	41
Consideraciones al momento de elegir un nuevo producto e introducirlo en el menú	41

Gráfico 13	42
Medio de comunicación para realizar pedidos.....	42
Gráfico 14	42
Forma de pago de proveedores	42
Gráfico 15	43
Días de entrega de productos	43
Gráfico 16	43
Precio de pago por paquete de 10 unidades de hamburguesas de camarón.....	43
Gráfico 17	44
Frecuencia con la que los clientes consumen de hamburguesas de camarón	44
Gráfico 18	44
Peso de hamburguesa de camarón que los clientes consumirían.....	44
Gráfico 19	45
Aceptación del mercado de hamburguesas de camarón	45
Gráfico 20	48
Flujograma de elaboración de hamburguesas de camarón	48
Gráfico 21	52
Bosquejo del plano arquitectónico de la compañía “La Camarona”	52
Gráfico 22	59
Análisis FODA “La Camarona”	59
Gráfico 23	60
Estructura organizacional “La Camarona”	60

INDICE DE TABLAS

Tabla 1	24
Valor nutricional del camarón por cada 100 g.....	24
Tabla 2	34
Equipo y maquinaria	34
Tabla 3	34
Ingredientes.....	34
Tabla 4	47
Materia prima.....	47
Tabla 5	49
Propiedades organolépticas de hamburguesa de camarón	49
Tabla 6	53
Capacidad instalada de la planta de producción de “La Camarona”	53
Tabla 7	53
Balance de masa.....	53
Tabla 8	54
Costos de producción mensual.....	54
Tabla 9	54
Materia Prima Directa.....	54
Tabla 10	55
Mano de Obra Directa.....	55
Tabla 11	55
Costos Indirectos de producción mensual.....	55
Tabla 12	56
Punto de Equilibrio	56

Tabla 13	56
Demostración del Punto de Equilibrio	56
Tabla 14	61
Costos de equipo y maquinaria	61
Tabla 15	61
Costos de materia prima diario y mensual	61
Tabla 16	62
Costos de envases diario y mensual	62
Tabla 17	62
Costos de materia prima unitario	62
Tabla 18	62
Costos de envases unitario	62
Tabla 19	63
Estimación de ingresos y ganancias	63

DECLARACIÓN DEL TUTOR METODOLÓGICO

3 de febrero del 2024

Certifico que el presente trabajo de investigación previo a la obtención del Grado de **TECNOLOGO SUPERIOR EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS EN EL INSTITUTO** Tecnológico Superior Ecuatoriano de Productividad con el tema: Plan de negocios para la creación de una PYME de Hamburguesa de Camarón ubicada en la ciudad de Manta, Barrio Umiña ha sido elaborado por: Lucas Conde Vicente, el mismo que ha sido revisado y analizado en un 100% con el asesoramiento permanente de mi persona en calidad de tutor, por lo que encuentra apto para su presentación y defensa respectiva.

Es todo cuanto puedo informar en honor a la verdad

TUTOR METODOLÓGICO:

Mgs. Ximena Margarita Maldonado

DECLARACIÓN DEL TUTOR TÉCNICO

3 de febrero del 2024

Certifico que el presente trabajo de investigación previo a la obtención del Grado de **TECNOLOGO SUPERIOR EN PROCESAMIENTO DE ALIMENTOS EN EL INSTITUTO** Tecnológico Superior Ecuatoriano de Productividad con el tema: Plan de negocios para la creación de una PYME de Hamburguesa de Camarón ubicada en la ciudad de Manta, Barrio Umiña ha sido elaborado por Lucas Conde Vicente, el mismo que ha sido revisado y analizado en un 100% con el asesoramiento permanente de mi persona en calidad de tutor, por lo que encuentra apto para su presentación y defensa respectiva.

Es todo cuanto puedo informar en honor a la verdad

TUTOR TÉCNICO:

Mgs. Evelyn Jácome

DEDICATORIA

A mis padres.

Con cariño Lucas.

AGRADECIMIENTO

Agradezco a los docentes del ITSEP por los conocimientos brindados y la formación de un buen profesional.

Lucas.

RESUMEN

El Diario El Universo (2022), refiere que en el Ecuador se triplicó los pedidos de hamburguesas en el primer cuatrimestre del año 2022 incrementándose las ventas de hasta en un 45% (140.000 pedidos en Uber Eats) siendo las ciudades de Quito, Guayaquil, Cuenca, Machala, Ambato, Manta y Santo Domingo las que más consumen hamburguesas en las horas de la noche de los fines de semana.

El objetivo del presente estudio es crear un plan de negocios para una pyme que se dedica a la fabricación y distribución de hamburguesas de camarón en la ciudad de Manta, Barrio Umiña.

La metodología de investigación utilizada fue la mixta ya que se integró métodos cuali-cuantitativos y se obtuvo una fotografía más completa de los hechos, además, se utilizó la encuesta como instrumento de investigación y se encuestó a 60 restaurantes ubicados en la ciudad de Manta, registrados como activos que poseen RUC y están catalogados como micro y pequeña empresa para así conocer la aceptación y determinar el nivel sensorial de las hamburguesas de camarón.

El 100% de los encuestados piensan que el producto en mención tendrá buena aceptación y alta rotación en el mercado por ser un producto exótico e innovador. Además, existe poca oferta y un alto nivel de consumo. El 70,7% piensa que los clientes consumirían 3 veces a la semana hamburguesas de camarón. El 85,4% está dispuesto a pagar entre \$ 6.00 y \$ 6.50 por un paquete de 10 unidades de hamburguesas de camarón de 80 g c/u. El 85,4% de los encuestados evalúa las certificaciones, normas de seguridad y experiencia para elegir un nuevo proveedor; y el 61% de los restaurantes eligen la calidad para incluir un nuevo producto en su menú. Las especificaciones técnicas del producto destacan una textura blanda, sabor salado, olor moderado a camarón de color beige; con una presentación de empaques al vacío de 10 unidades de 80 gramos cada una y con una vida útil es de un año en refrigeración.

ABSTRACT

El Diario El Universo (2022) reports that in Ecuador hamburger orders tripled in the first four months of 2022, increasing sales by up to 45% (140,000 orders on Uber Eats) in the cities of Quito, Guayaquil, Cuenca, Machala, Ambato, Manta and Santo Domingo are the ones that consume the most hamburgers during the evening hours on weekends.

The objective of this study is to create a business plan for an SME that is dedicated to the manufacturing and distribution of shrimp burgers in the city of Manta, Barrio Umiña.

The research methodology used was mixed since it integrated qualitative-quantitative methods and a more complete photograph of the facts was obtained. In addition, the survey was used as a research instrument and 60 restaurants located in the city of Manta were surveyed. registered as assets that have RUC and are classified as micro and small companies in order to know the acceptance and determine the sensory level of the shrimp burgers.

100% of those surveyed think that the product in question will have good acceptance and high rotation in the market because it is an exotic and innovative product. Furthermore, there is little supply and a high level of consumption. 70.7% think that customers would consume shrimp burgers 3 times a week. 85.4% are willing to pay between \$6.00 and \$6.50 for a package of 10 units of shrimp burgers of 80 g each. 85.4% of respondents evaluate certifications, security standards and experience to choose a new provider; and 61% of restaurants choose quality to include a new product on their menu.

The technical specifications of the product highlight a soft texture, salty flavor, moderate beige shrimp smell; with a vacuum packaging presentation of 10 units of 80 grams each and with a shelf life of one year in refrigeration.

INTRODUCCIÓN

El camarón es un crustáceo de menor tamaño que aporta con hierro, fósforo, zinc, magnesio, vitamina B12 y omega 3 al sistema humano y por las condiciones ambientales el camarón ecuatoriano es reconocido por la calidad y sabor. Ahora bien, el año 2022 el consumo de comida rápida en Ecuador aumentó un 45% siendo las ciudades de Quito, Guayaquil, Cuenca, Machala, Ambato, Manta y Santo Domingo las que más consumen hamburguesas en las horas de la noche de los fines de semana.

Con estos datos e información se decide investigar el mercado de restaurantes ubicados en la ciudad de Manta – barrio Umiña para así determinar la aceptación y especificaciones técnicas de la hamburguesa de camarón y de esta manera crear un plan de negocios para una pyme que se pretende dedicar a la fabricación y distribución de hamburguesas de camarón en la ciudad y barrio mencionado.

Para ello el presente estudio cuenta con cinco capítulos cuya información se detalla a continuación:

En el capítulo I se describe el marco referencial y las investigaciones previas que se han realizado en el Ecuador referente a la producción y distribución de hamburguesas en el país.

En el capítulo II se determina la metodología e instrumentos de investigación utilizados que permiten realizar y analizar las evaluaciones sensoriales y la aceptación del producto en el mercado meta.

En el capítulo III se establece la propuesta y se analiza la factibilidad técnica, tecnológica y empresarial del proyecto.

En el capítulo IV se establece e investiga el marco legal obligatorio y de fiel cumplimiento para que la Pyme opere con la formalidad del caso.

En el capítulo V se enlista las conclusiones a las que se llegó en el presente estudio y las recomendaciones para que su ejecución sea satisfactoria.

ANTECEDENTES

El camarón es un crustáceo de nombre científico *Palaemon Serratus*, tiene un cuerpo alargado y comprimido lateralmente, el rostro es alargado curvado hacia arriba y con antenas, el cuerpo es transparente con un caparazón. Existe una gran variedad de especies de camarón, entre ellas tenemos al: camaroncillo, camarón de río, camarón blanco, camarón cristal, camarón naval, camarón soldado y el camarón nórdico. (Crustáceos y moluscos, s.f., p. 519)

Por el hábitat y pesca, el camarón vive en praderas de algas posidonias y costeras, soportando cambios de salinidad, también se le encuentra en zonas de marismas, se alimentan de pequeños animales invertebrados y por tener hábitos nocturnos, en el día pasa entre las rocas. (Crustáceos y moluscos, s.f., p. 519-520)

En el campo de la nutrición, el camarón es una fuente de nutrientes de proteínas, colesterol, yodo, fósforo y vitamina B12; tiene un alto contenido de valor nutricional en proteínas y bajo en energía.

Las características organolépticas determinan que la carne del camarón es sabrosa, blanca y compacta; y se presentan vivos, congelados y cocidos. (Fernández, 2017, p. 100)

Dentro de las aplicaciones gastronómicas, al camarón se le utiliza como guarnición o plato único, cocido, a la plancha, en arroces, ensaladas, en carpaccios, entre otras. (Fernández, 2017, p. 100)

Roda Internacional (2022) menciona que según datos del Centro de Comercio Internacional (ITC), los países con mayores cantidades de exportación de camarón son: Ecuador, India, Indonesia, Vietnam, Argentina, Tailandia y China, ya que en el año 2021 estos 7 países exportaron un total de 2.57 millones de toneladas, alcanzando un total de 20.000 millones de dólares. Los 2 principales países exportadores de camarón son Ecuador e India, batiendo récords históricos de volúmenes de exportación, a pesar de ello, Ecuador en el 2021 ajustó el tipo de estructura de exportación, con el fin de ganar participación en los mercados de Europa y Estados Unidos.

En efecto y según información publicada por Primicias (2022), Ecuador logró mantenerse como líder en la producción de camarón y uno de los mayores exportadores, para ello, los empresarios tuvieron que inyectar capital, que lo destinaron a:

- Adquisición de hectáreas para mayor cultivo de camarón.
- Tecnificación de procesos de alimentación.
- Ampliación de plantas exportadoras.

De este modo, el sector camaronero ecuatoriano invierte para aumentar la productividad y aprovechar la demanda de mercado.

La evolución de la Internet y el desarrollo de aplicaciones digitales facilitan el consumo masivo de los siguientes productos en Ecuador: supermercado (carnes, snack, frutas y verduras), express (snack, gaseosas y aguas, frutas y verduras), licores (vinos y cervezas), farmacia (salud digestiva, salud sexual, formulas y alimentos) mascotas (alimentos para perros), en efecto, el Diario El Universo (2021) informó que las hamburguesas, pizzas y pollo es lo que más se consume en restaurantes por delivery en Ecuador.

Esta noticia tiene referencia con la publicación de el Diario El Universo (2022), en la que refiere que la aplicación PedidosYa de Ecuador triplicó los pedidos de hamburguesas en el primer cuatrimestre del año 2022, ahora bien, la aplicación Uber Eats también registró que en ese mismo año ordenaron 140.000 pedidos de combos completos (papas fritas + hamburguesa + gaseosa), de esta forma, la hamburguesa se ha convertido en los platos más icónicos de comida rápida y uno de los más solicitados por delivery, incrementándose la ventas de hasta en un 45% en la región de PedidosYa. La noticia también revela que las ciudades donde existe un creciente consumo de hamburguesas son: Quito, Guayaquil, Cuenca, Machala, Ambato, Manta y Santo Domingo, siendo las horas de la noche de los fines de semana, los horarios y días más solicitados.

La noticia del Diario El Universo hace énfasis a la entrevista sostenida con la Head of Marketing de PedidosYa quien manifiesta que, a pesar de existir una gran variedad de hamburguesas en todos los restaurantes, el consumidor en varias ocasiones no sabe qué tipo de hamburguesa solicitar. Sin embargo, las bases de datos y estadísticas de PedidosYa arrojaron que el top 3 de las hamburguesas más solicitadas son: hamburguesas con tocino; hamburguesas con carne ahumada, tocino y cebollas caramelizadas; y, la hamburguesa tradicional con queso.

El estudio realizado por PedidosYa indicó que en muchas ocasiones las ordenes se realizan en promociones especiales, que incluyen varias hamburguesas o simplemente los pedidos son acompañados por algo adicional (postre o guarnición).

A estos datos se unen las estadísticas de consumo de hamburguesas de la app de Uber Eats que revelan que, en el año 2022 han existido alrededor de 140.000 pedidos, siendo las ciudades de Cuenca, Guayaquil y Quito las que más solicitan.

Dentro de este orden de ideas, se observa que, en los últimos años, el consumo de hamburguesas en las diferentes provincias del Ecuador se ha incrementado notablemente, lo que evidencia que crear una empresa que se dedique a la producción y comercialización de hamburguesas de camarón es un negocio que tiene grandes posibilidades de expansión.

FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

El consumo de hamburguesas se ha incrementado notablemente en los últimos años en el Ecuador y entre las hamburguesas más solicitadas se encuentran la hamburguesa de carne. Sin embargo, los consumidores ignoran los efectos dañinos que producen este tipo de hamburguesa en el organismo a largo plazo; y entre lo que más se destaca es que la carne roja contiene grasas saturadas y aumenta el riesgo de padecer accidentes cerebrovasculares y enfermedades cardíacas.

Otro ingrediente que perjudica la salud y que se usa obligatoriamente en la fabricación y preparación de las hamburguesas es la sal, este aliño blanco provoca que el ser humano retenga líquidos y que el corazón trabaje más fuerte, gracias al aumento de la presión arterial poco después de que comemos una hamburguesa.

Ahora bien, se debe tomar en cuenta que los carbohidratos refinados en el pan de la hamburguesa provocan que los niveles de azúcar en la sangre se eleven rápidamente, traduciéndose en diabetes tipo 2 (Ramos, 2015).

La exposición de los contras de la hamburguesa de carne y al ser el Ecuador el productor líder de camarón abre una oportunidad de crear una microempresa que se dedique a la producción de hamburguesas de camarón por lo que las preguntas en la formulación del problema de este estudio son:

¿Podría ser la hamburguesa de camarón una alternativa de consumo más saludable para los clientes y turistas que visitan la ciudad de Manta y a la vez permita crear una pyme que se dedique a la fabricación y distribución de hamburguesas de camarón?

¿La demanda de consumo de comida rápida podría dar ingreso a la creación de una nueva pyme que se dedique únicamente a producir y distribuir hamburguesas y embutidos de camarón?

¿La delimitada oferta de productos innovadores en el mercado de comida rápida sería un atenuante para que se introduzca al mercado productos alimenticios saludables y a bajo costo?

Estas interrogantes se responderán al momento que se acepte o rechace las siguientes hipótesis:

La creación de una microempresa permitirá fabricar y distribuir a los restaurantes de la ciudad de Manta barrio Umiña hamburguesas de camarón sin sabores artificiales y sin transgénicos como una alternativa más saludable rica en proteínas, vitaminas B12, B9, B3, E, D, sodio, potasio y Omega 3 (La Guacamaya, 2020).

La hamburguesa es el plato icónico de la comida rápida y que de acuerdo a datos publicado en el Diario El Universo (2022) este tipo de comida alcanzó un crecimiento del 45% siendo la ciudad de Manta el sexto lugar donde más se consume.

El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) brinda capacitaciones en la provincia de Manabí para que nuevos productos del mar con valor agregado sean promovidos, en tal sentido, la transferencia de conocimiento en cuanto a técnicas, procedimientos y productos pesqueros con valor agregado permite preparar hamburguesas y salchichas de pescado, hamburguesas de camarón pomada; croquetas, bolitas y nuggets de pescado para que así se dinamice la economía propia del lugar y se impulse el consumo de alimentos ricos y saludables (MAGAP, s.f.).

OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

- Objetivo General:

Crear un plan de negocios para una pyme que se dedica a la fabricación y distribución de hamburguesas de camarón en la ciudad de Manta, Barrio Umiña.

- Objetivos específicos:

- Definir las especificaciones técnicas de la hamburguesa de camarón que le permita ser un producto sabroso y apetitivo al paladar del consumidor.
- Realizar un análisis de mercado que compruebe la existencia de una oportunidad de negocio en la ciudad de Manta.
- Comprobar la viabilidad económica que permita que la pyme sea un negocio rentable.

JUSTIFICACIÓN

En los últimos años y hasta la actualidad, el consumo de hamburguesas en el Ecuador ha crecido notablemente, debido al desarrollo tecnológico y al uso de aplicaciones de delivery que facilitan la vida de los ecuatorianos al momento de solicitar el envío de un producto a domicilio.

De acuerdo a las estadísticas de PedidosYa y de Uber Eats, la hamburguesa, la pizza y el pollo son alternativas de comida rápida que los ecuatorianos prefieren consumir más en las noches de los fines de semana, debido a las promociones y a los combos que las diferentes marcas de comida rápida crean para estos días. Además, la noticia difundida por el Diario El Universo en el año 2022 evidencia que, los pedidos de hamburguesas de carne en combo (hamburguesa + papás + bebida) son los más preferidos por los ecuatorianos sin considerar los daños que la carne, la sal y los hidratos de carbonos simples (pan) provocan en el organismo del ser humano.

Ahora bien, el Ecuador es un país líder mundial en exportar camarón y gracias a los diferentes créditos que los productores han solicitado desde el 2021 para tecnificar ciertos procesos han hecho posible que exista mayores hectáreas de producción y así se cubra la demanda mundial. Además, el camarón posee mejores valores nutricionales que la carne y es por ello, que se propone crear una pyme que se dedique a la producción y distribución de hamburguesas de camarón como una alternativa de hamburguesa más saludable.

CAPITULO I

1. MARCO REFERENCIAL

El marco referencial tiene como objetivo recopilar información del tema de estudio que identifiquen vacíos o interrogantes por explorar en el proyecto o estudio. Este capítulo está estructurado por el tema, investigaciones previas y el marco conceptual.

1.1. Tema:

Plan de negocios para la creación de una pyme de hamburguesa de camarón ubicada en la ciudad de Manta, Barrio Umiña.

1.2. Investigaciones previas

Como se ha mencionado en párrafos previos, al ser el Ecuador el país líder en exportar camarón y gracias a la preocupación de los empresarios en inyectar capital para adquirir mayores hectáreas, tecnificar ciertos procesos y atender a la demanda; actualmente el camarón llega al mercado americano y europeo, por lo que este crustáceo semejante a la gamba ha sido de gran interés para ser analizado como una materia prima que permita transformarse en embutidos para el consumo local.

El estudio realizado por Palmay (2022) evalúa sensorial y nutricionalmente el embutido de camarón y de tilapia utilizando chillanga como un potenciador de sabor y de esta manera utilizar materias primas naranjeñas que le permiten valorizar los productos. Este estudio fue de tipo experimental y el autor utilizó el análisis sensorial y la evaluación de medidas con un diseño de bloques para seleccionar el mejor tratamiento, que concluyó que el embutido cumple con los estándares permitidos tanto del INEN como los parámetros microbiológicos de la normativa peruana.

La tesis de Uso de salvado de arroz (*Oryza sativa* L.) como fuente de fibra en la elaboración de una salchicha tipo II a base de camarón blanco (*Litopenaeus vannamei*) se desarrolló colocando restricciones en la fórmula y sustituyendo a la proteína de soja para contar con un producto sin alérgicos que cumpla con todos los requisitos de la norma INEN y haciendo uso del salvado de trigo que no afectó sensorialmente a la deseabilidad del producto, siendo este nutritivo y viable para la comercialización. (Villavicencio M., 2022).

El estudio realizado por Ramos (2012) sobre “Desarrollo de fórmula para comercializar salchichas que incorpore carne de camarón, en la ciudad de Riobamba 2011” fue de tipo experimental y para la preparación se utilizaron 4 mezclas de carne de camarón acompañadas de carne de res y cerdo, frente a un tratamiento de control de carne se analizó que la salchicha elaborada al 60% de camarón cumple con los parámetros que publica el INEN y que las características organolépticas de: olor, color, sabor y textura permitieron fabricar un producto de calidad con un gran beneficio en el costo y una excelente rentabilidad.

1.3. Marco Conceptual

El marco conceptual detalla los modelos teóricos, conceptos y argumentos que se desarrollan entorno al tema de investigación, para lo cual a continuación se citan conceptos que se vinculan a este proyecto:

Crustáceos: Rumbado (2016) lo define como un ar-trópodo marino de esqueleto externo duro, con respiración branquial y provisto de patas, antenas y pinzas (p. 70).

Camarón: Es un crustáceo decápodo que habita en aguas dulces como saladas, por lo general vive en templadas tropicales, habitando en zonas rocosas y arenosas con abundancia de agua. Su dimensión es entre 3 y 6 cm (Pescadería Coruñesas, s.f., p. 1).

Valor nutricional del camarón: Según la información publicada por pescadería Coruñesas el valor nutricional por cada 100 g de camarón es el siguiente:

Tabla 1*Valor nutricional del camarón por cada 100 g*

TIPO	POR 100 G
Energía (en kilojulios/kilocalorías)	444 Kj / 106 Kcal
Grasas (en gramos)	1,7 g
Ácidos grasos saturados (en gramos)	0,3 g
Ácidos grasos monoinsaturados (en gramos)	0,3 g
Ácidos grasos poliinsaturados (en gramos)	0,3 g
Hidratos de carbono (en gramos)	<1 g
Azúcares (en gramos)	0 g
Polialcoholes (en gramos)	0 g
Almidón (en gramos)	0 g
Fibra alimentaria (en gramos)	0 g
Proteínas (en gramos)	20,3 g
Sal (en gramos)	0 g
Vitaminas	
Vitamina A (en microgramos)	47, 0 ug
Vitamina B1 (en miligramos)	0,04 mg
Vitamina B2 (en miligramos)	0,10 mg
Vitamina B3 (en miligramos)	2,60 mg
Vitamina B5 (en miligramos)	0,30 mg
Vitamina B6 (en miligramos)	0,10 mg
Vitamina B12 (en microgramos)	1,20 ug
Vitamina C (en miligramos)	0,10 mg
Vitamina D (en microgramos)	3,80 mg
Vitamina E (en miligramos)	1,10 mg
Minerales	
Calcio (en miligramos)	52 mg
Cobre (en miligramos)	0,3 mg
Fósforo (en miligramos)	205 mg
Hierro (en miligramos)	2,4 mg
Manganesio (en miligramos)	37 mg
Potasio (en miligramos)	185 mg
Selenio (en microgramos)	38 ug
Zinc (en miligramos)	1,1 mg

Fuente: Pescadera Coruñenses**Elaborado por:** Conde, L, 2023

Cultivo de camarones: La FAO (s.f.), publica que el cultivo de camarones y langostinos se lo realiza en ambientes naturales o seminaturales y cumplen tres fases:

- Maduración y reproducción
- Desove y cría (desde el huevo hasta postlarva)
- Engorde (desde postlarva a tamaño comercial)

Estas actividades pueden realizarse en diferentes maneras, en función a la inversión, conocimiento y experiencia que tenga el empresario; de todas maneras, es factible completar el ciclo de cautividad trayendo hembras ovadas del mar, criar las larvas y por último realizar el engorde hasta que obtenga la talla comercial (p. 1).

Factores organolépticos indicativos de calidad y estado de conservación de los crustáceos

Al igual que los pescados, los crustáceos se clasifican en 3 categorías: Extra, A, B; la calidad está indicada principalmente por:

- La especie: La preferencia está basada por ciertas especies, por el sabor, la presentación y adecuación del número de platos, la escasez y abundancia en el mercado y por las costumbres alimentarias.
- Grado de frescor: Es el principal factor que se debe tomar en cuenta, debido a que se trata de un género de fácil descomposición, capaz de producir las más grandes intoxicaciones.
- Tamaño: Es más apreciado por el gran tamaño, sin embargo, en algunos casos es preferido por el tamaño medio o pequeño.
- Procedencia: Esta determinado por el hábitat donde crece el marisco, ya que influye en el sabor, dureza de la carne, debido a la alimentación, temperatura de agua, grado de salinidad, entre otras.
- Estacionalidad: En ciertas temporadas del año, ciertos crustáceos no son aptos para el consumo, debido a que coincide con la época de veda y época de reproducción; en este lapso de tiempo su ingestión provoca toxicidad en algunas especies. Además, hay que tomar en cuenta que en época de verano perjudica la óptica conservación.

El grado de frescura de estos mariscos se pueden diferenciar por las características organolépticas y sensoriales, que, a través del olfato, la vista, el tacto y el gusto se puede apreciar el estado físico y las diferentes características como son:

- En función de la especie, estos mariscos presentaran un color anaranjado, rosa o rojo; se debe tomar en cuenta que las manchas o zonas pálidas son indicativos de menor calidad.
- Los ojos deben estar adheridos a la cabeza con color brillante.
- Es recomendable evitar aquellas piezas que al agitarlas posiblemente estén llenas de agua y en condiciones poco aceptables.
- No se deben aceptar piezas con patas o pinzas rotas, ya que esto provoca la pérdida de jugos cuando el marisco está vivo, y durante la cocción este tipo de roturas provoca el ingreso de agua que fomenta el deterioro del sabor.
- Los ojos y antenas deben estar brillantes y tersos, y el color del caparazón uniforme y natural.
- El olor debe ser fresco, rechazando las piezas que emanen aromas desagradables.

(Rumbado, 2016).

Buenas prácticas para el cultivo del camarón

La industria del cultivo del camarón mueve rubros económicos altos de gran importancia para aquellos países que se dedican al cultivo y la exportación, contribuyendo a la creación de empleo y al desarrollo económico general. No obstante, a medida que este sector crece, existe mayor presión de los recursos costeros, por lo que es necesario la implantación de técnicas y formas de manejo del cultivo de camarón que reduzcan los impactos ambientales y fomenten la los recursos naturales, es así que la innovación de mejores prácticas de cultivo y la implementación de buenas prácticas conducen a que la industria camaronera sea sustentable económica y ambientalmente.

Por otro lado, el desarrollo de buenas prácticas del cultivo de camarón (BPM) permite alcanzar niveles de eficiencia en la producción de camarón y la toma de conciencia de los productores de que ciertas prácticas de cultivo son nocivas a los ambientes naturales y que a mediano y largo plazo afectan negativamente a los productores y a las ganancias de las empresas, es así que un ambiente deteriorado conduce a pérdidas financieras con producciones pobres.

El desarrollo de buenas prácticas en un proceso dinámico y cambiante que depende de la tecnificación alcanzada en la industria, es así que entre las buenas prácticas se recomienda que el secado y preparación de la unidad acuícola sea minucioso, dado que contribuye al desarrollo saludable de camarones, y por otro lado garantiza que los estanques estén libres de sustancias, patógenos y predadores que afectan al rendimiento final de las cosechas.

La selección del laboratorio proveedor de postlarvas y verificación de calidad de las mismas contribuye al éxito económico de la cosecha, es así que, la adquisición de postlarvas de dudosa calidad y salud favorece a la existencia de un elevado riesgo económico y ambiental, ya que la introducción de animales enfermos facilita la transmisión de enfermedades contagiosas en producciones naturales de camarones, es así, que se recomienda que se seleccione postlarvas de calidad que presenten buen estado de salud de acuerdo a la edad y que se estén libres de agentes infecciosos.

En cuanto a la aclimatización y siembra de postlarvas, el personal encargado de este proceso debe tener un manejo cuidadoso en la manipulación de las postlarvas, debido a que constituyen uno de los insumos más costosos en la producción del camarón de cultivo; es así, que se debe verificar desde el empaque del laboratorio, transporte, recepción, aclimatización hasta el momento de su siembra en los estanques. En el proceso de climatización, el personal técnico debe reducir al máximo el estrés y la mortalidad de las postlarvas mientras estas se adaptan a las nuevas condiciones de calidad de agua, es por ello que una aclimatización exitosa asegura el éxito del ciclo de cultivo de camarón.

Buenas prácticas de manejo de cosecha del camarón

La precaución del manejo de camarones previo y durante la cosecha garantiza la calidad del producto, es así que el personal técnico debe programar, preparar y ejecutar una cosecha que garantice la calidad siguiendo y aplicando procedimientos sanitarios tanto en el material como en el equipo. El manejo del camarón en la cosecha debe ser rápido y eficiente congelándolo cuando aún está vivo a temperaturas inferiores a los 5°C mientras se transporta a la planta procesadora, por lo que se recomienda dos porciones de hielo por una de camarón.

Buenas prácticas de manejo de alimento para camarón

Una mala administración de las porciones de alimento repercute al crecimiento y sobrevivencia de los camarones, así también afecta a las ganancias de la empresa, debido a que

su mal manejo incrementa los costos de producción; proveer cantidades excesivas de alimento arruina la calidad el suelo del estanque y los nutrientes no son aprovechados por los camarones. El almacenamiento, manipulación y manejo general del alimento debe desarrollarse en un sitio fresco, seco y libre del alcance de los roedores y plagas, por otro lado, el personal técnico debe usar alimento paletizado de alta calidad que contenga un mínimo de partículas finas, los requerimientos de alimento se basan en los cálculos de las estimaciones de población, biomasa con ayuda de tablas de alimentación.

El uso de fertilizantes incrementa las densidades de algas, la productividad natural y de forma indirecta mejora los niveles de oxígeno de los estanques, a pesar de estos beneficios, el personal técnico debe equilibrar el uso, ya que el uso excesivo incrementa los costos de operación y desequilibra las condiciones del agua, es decir, el uso de fertilizantes debe ser usado con moderación (Rojas et al., 2005, p. 6 – 29).

Procesamiento de camarón

El personal técnico que participa en el procesamiento de camarón está obligado a cumplir normas de bioseguridad que garantizan la inocuidad del producto, es así que la desinfección previa al uso de guantes, cofias, mandiles y calzado son protocolos rigurosos a seguir.

La guía para el procesamiento del camarón (2021) proporciona herramientas técnicas claras que promueven las buenas prácticas ambientales y sociales, es así que el procesamiento del camarón encierra once fases que son:

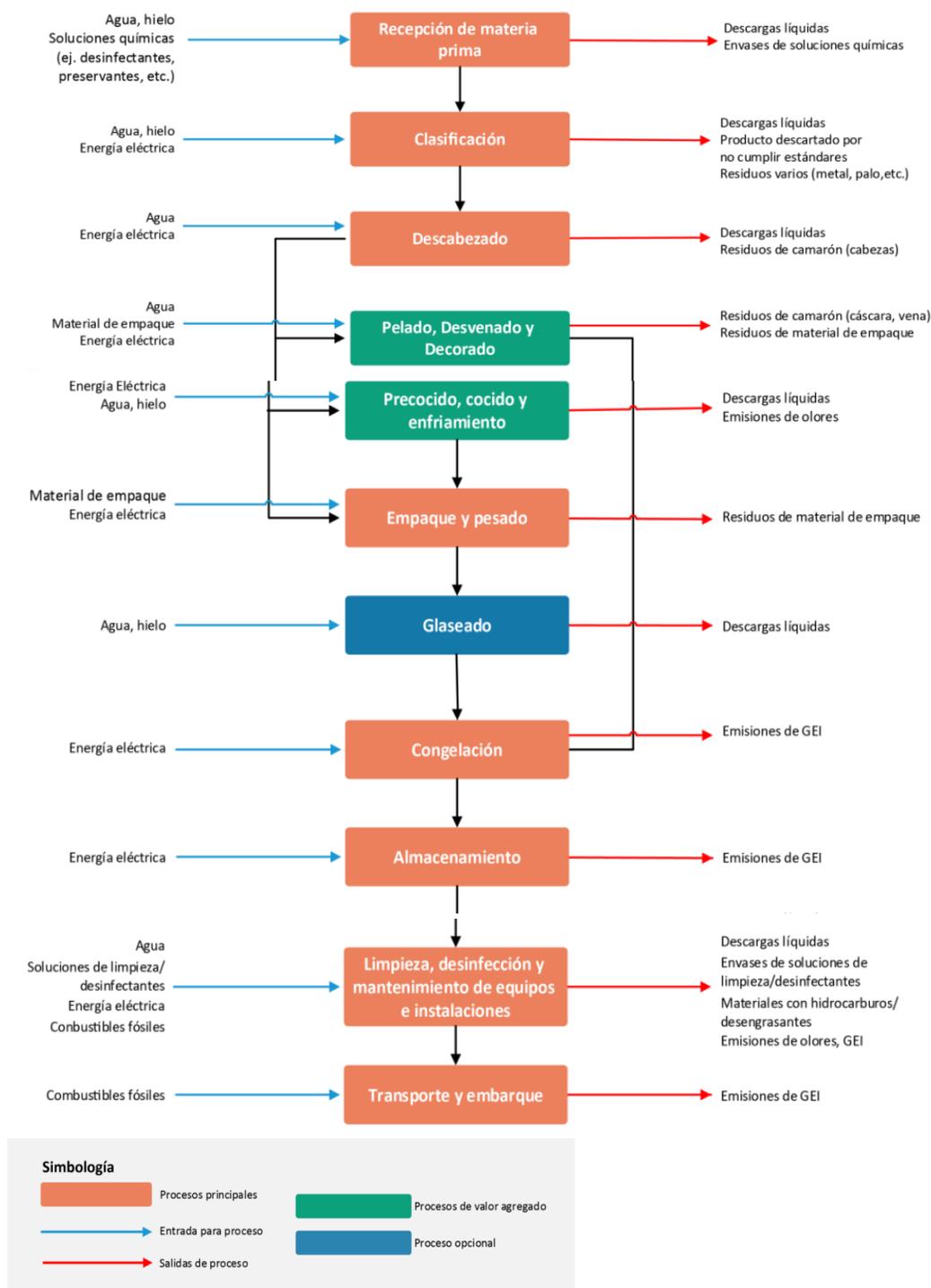
Recepción de materia prima

1. Clasificación del producto
2. Descabezado
3. Valor agregado
4. Pesado y empaque
5. Glaseado
6. Congelación
7. Almacenamiento
8. Limpieza, desinfección y mantenimiento de equipos e instalaciones
9. Transporte y embarque
10. Cierre y abandono

Para una mayor comprensión de este proceso, el siguiente diagrama describe el flujo de proceso de producción de camarón, Gráfico 1 elaborado por el Centro Ecuatoriano de Eficiencia de Recursos.

Gráfico 1

Diagrama de flujo de proceso de procesamiento de camarón



Fuente: Ecobusiness Fund Development Facility (2021), *Guía para el procesamiento de camarón*.

Embutido

El artículo publicado por Ruiz de las Heras (2014) menciona que el Código Alimentario Español define al embutido como un derivado cárnico, mismos que se clasifican en: salazones, ahumados y adobados; tocinos; embutidos, charcutería y fiambres; extractos y caldos de carne (p. 1).

Tipos de embutidos

La misma autora, en su publicación de la Revista de Salud y Bienestar detalla que los embutidos se clasifican de acuerdo a su principal ingrediente y entre los tipos encontramos lo siguiente:

- Embutidos de carne
- Embutidos de vísceras
- Embutidos de sangre
- Fiambres

También indica que los embutidos se diferencian si son crudos o escaldados, o también se pueden clasificar por su mezcla de ingredientes, consistencia, color, entre otros.

En el Ecuador, el Servicio Ecuatoriano de Normalización INEN, es una institución pública que dicta normas técnicas que evalúan la conformidad del producto para así satisfacer las necesidades locales y facilitar el comercio nacional e internacional, contribuyendo al mejoramiento continuo de las empresas, incrementando la competitividad y velando por la seguridad y salud del consumidor.

La normativa técnica ecuatoriana de carne y productos cárnicos, productos cárnicos crudos, productos cárnicos curados y madurados y productos cárnicos precocidos-cocidos que establece los requisitos que deben cumplir los productos cárnicos crudos, los productos cárnicos crudos-maduros y los productos cárnicos precocidos – cocidos a nivel expendio y consumo final es la NTE INE 1338-2012 misma que acceder al extracto completo tiene un valor de \$ 30,00, sin embargo en el Anexo 1 únicamente consta el objetivo, alcance y definiciones por ser esta una información gratuita.

CAPITULO II

2. METODOLOGIA

2.1. Tipo de estudio

Para determinar el tipo de estudio que se utilizará en la presente investigación, es necesario abordar las rutas de una investigación que tienen como objetivo guiar el desarrollo de una idea o tema, existen tres rutas de investigación que de acuerdo a la clasificación que expone Hernández (2018) todas permiten desarrollar un tema de investigación, es así que, la ruta de investigación mixta se aplicará en el presente proyecto debido a que vincula realidades subjetivas y objetivas que despejaron los supuestos o hipótesis que se generan antes de recolectar y analizar datos.

Por el tema y ruta de investigación seleccionado, en el presente proyecto se utilizará el método de investigación sistémico, al respecto Hernández (2018) indica que, en este método se integrará métodos cualitativos y cuantitativos para obtener una fotografía más completa de los hechos, es así que con el método mixto se utilizan evidencias numéricas, verbales, textuales y se conocerán los deseos de los consumidores.

2.2. Método de Investigación

Dado que se pretende crear una empresa pyme que comercialice y distribuya hamburguesas de camarón y al ser este un nuevo producto es recomendable realizar una investigación de campo, al respecto, Arias (2006) manifiesta que, la investigación de campo consiste en recolectar datos directamente de los sujetos investigados, obteniendo datos primarios que no son manipulables ni controlables.

2.3. Enfoque de la investigación

El enfoque de investigación será mixto, es decir se analizará datos numéricos e información cualitativa de las personas que consuman hamburguesas.

2.4. Técnicas e instrumentos de la investigación

Las técnicas de recolección que se utilizarán en este estudio son encuestas que contendrán preguntas abiertas y cerradas, así también se realizará entrevistas estructuradas que posibilitarán la codificación numérica y el análisis del texto. (Hernández, 2018, p.652).

Los programas y diseños que se aplicara en la metodología mixta es el sistema SPSS que permite numerar y analizar las preguntas y respuestas subjetivas.

2.4.1. Encuestas

Tamayo (2008) define a la encuesta como un instrumento que permite dar respuestas a problemas en términos descriptivos con una relación de variables, es así que el formato de las encuestas del presente proyecto contendrá como introducción seis preguntas que recogerán datos de contacto de los restaurantes. También se estructuró trece preguntas abiertas y de opción múltiple sobre: producto, calidad, precio, medios de comunicación, medios de pago y variables de calificación de proveedores para así establecer las tácticas y estrategias necesarias que permitirán introducir el producto (hamburguesas de camarón) en el Barrio Umiña, el formato en cuestión se encuentra descrito en el anexo 03.

2.5. Materiales y métodos

2.5.1. Ensayos de formulación

2.5.2. Materiales e ingredientes

2.5.2.1. Equipo y maquinaria

Para elaborar las hamburguesas de camarón es necesario contar con el equipo y maquinaria descrito en la Tabla 2:

Tabla 2*Equipo y maquinaria*

DESCRIPCIÓN	CANT.
Balanza gramera semi industrial	1
Procesadora de alimentos	1
Empacadora y selladora al vacío semi industrial	1
Prensa de hamburguesas	1
Congelador	1
Utensillos	1
Mesa inox	2
Lavacaras acero inoxidable	3
Cernidera	1
TOTAL	12

Elaborado por: Conde, L, 2023**2.5.2.2. Ingredientes**

Para elaborar las hamburguesas de camarón se requiere de los siguientes ingredientes:

Tabla 3*Ingredientes*

Descripción
Camarón
Grasa
Agua
Sales y condimentos

Elaborado por: Conde, L, 2023**2.5.3. Evaluaciones sensoriales**

Los mariscos son considerados como alimentos completos debido al gran aporte de nutrientes esenciales que brinda al ser humano, además, no contienen grasa y poseen grandes beneficios a la salud como, por ejemplo: previene enfermedades cardiacas, fortalece los huesos, refuerza el sistema inmunológico, protege la piel, ayuda a la memoria y a la pérdida de peso. En el año 2019 el Ecuador consumió aproximadamente 7.8 kg (per cápita anual) de productos del mar (El mercurio, 2020).

A más de estos beneficios y como es de conocimiento público el camarón ecuatoriano es reconocido mundialmente por la calidad y el sabor lo que ha hecho posible que sea el segundo rubro de mayor exportación no petroleras debido a que aporta a la economía ecuatoriana, es así que en el 2022 los destinos internacionales más demandados fueron: China con el 59%, Estados Unidos con el 20%, Europa con el 4%, resto de Asia con el 4% y el resto de América con el 2%. (Amerise 2023).

Dado que el camarón es un alimento muy versátil que se lo puede consumir en caldos, empanizados, cócteles, al ajillo, tostados, embutidos y como en este caso en hamburguesas, es primordial realizar el análisis sensorial de este último producto y evaluar la apariencia, el olor, el aroma, la textura y el sabor para así minimizar los efectos de desviación de la identidad de la marca y más que todo asegurar la aceptación este producto (García M., 2014).

Para realizar el análisis sensorial se utilizó un diseño de combinaciones a través del programa estadístico considerando restricciones propias de la normativa, para ello las formulaciones se evaluaron en el panel sensorial y los resultados se ingresaron en el sistema en mención tomando en cuenta los ingredientes e incrementado la proteína en relación con otras hamburguesas de proteína animal y vegetal lo que permitió demostrar la viabilidad del producto.

2.5.3.1. Análisis de resultados y test sensorial y aceptabilidad

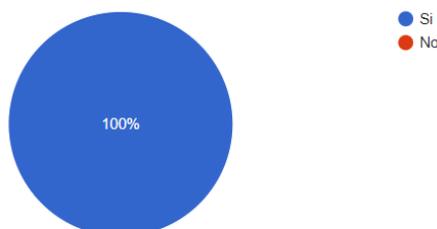
El camarón es una variedad de mariscos que es consumido a nivel mundial por su sabor y por la cantidad de nutrientes que aporta al cuerpo humano, dado que posee yodo (que no se encuentra fácilmente en otros alimentos), es bajo en calorías y no contiene carbohidratos, es fuente de vitamina D, posee propiedades antiinflamatorias, es fuente de ácidos grasos Omega 3, es por ello que casi el 90% de las calorías del camarón viene de la proteína que contiene (Martínez, s.f.).

El presente proyecto de investigación tiene como objetivo crear un plan de negocios para una pyme que se dedica a la fabricación y distribución de hamburguesas de camarón; en la fabricación se consideraron diferentes protocolos que permitieron evaluar sensorialmente el sabor, color, olor, textura y para ello se seleccionaron a 10 restaurantes localizados en el Barrio Umiña y los resultados fueron los siguientes:

1. ¿La hamburguesa de camarón facilitó la penetración de sus dientes y la masticación?

Gráfico 2

Textura de la hamburguesa de camarón



Fuente: Encuesta de test sensorial a participantes

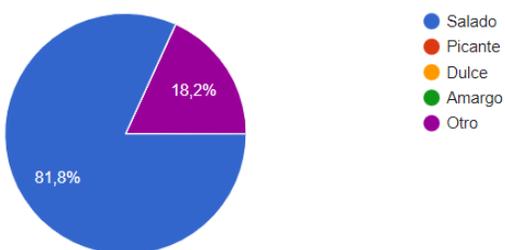
Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: el 100% de los encuestados indicaron que la hamburguesa de camarón facilitó la penetración de sus dientes y la masticación.

2. ¿Qué tipo de sabor sintió al momento de degustar la hamburguesa de camarón?

Gráfico 3

Sabor que sintió el cliente al momento de degustar la hamburguesa de camarón



Fuente: Encuesta de test sensorial a participantes

Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: el 81.8% de los encuestados sintieron un sabor salado al momento de degustar la hamburguesa de camarón, el 18.2% sintieron otro tipo de sabor.

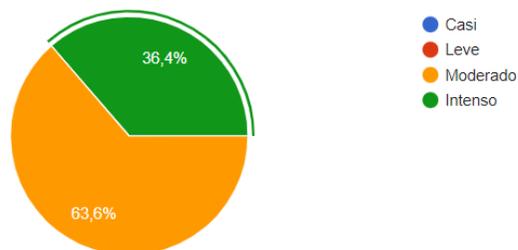
3. Si su respuesta a la anterior pregunta fue otro, por favor indique ¿qué tipo de sabor sintió al momento de degustar la hamburguesa de camarón?

Al momento de degustar la hamburguesa, el 18.2% de los encuestados sintieron sabor graso y normal.

4. ¿Al momento de saborear la hamburguesa de camarón sintió sabor a camarón?

Gráfico 4

Se sintió camarón al momento de degustar la hamburguesa de camarón



Fuente: Encuesta de test sensorial a participantes

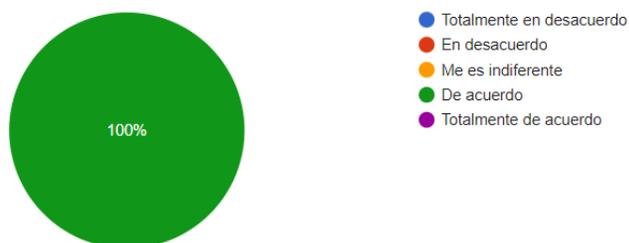
Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: el 63.6% sintió un sabor moderado a camarón al momento que degustó la hamburguesa de camarón, en cambio el 36.4% sintió un sabor intenso a camarón.

5. ¿Sintió jugosidad al momento de degustar la hamburguesa de camarón?

Gráfico 5

Se sintió jugosidad al momento de degustar la hamburguesa de camarón



Fuente: Encuesta de test sensorial a participantes

Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: el 100% de los encuestados sintieron que la hamburguesa de camarón es jugosa.

6. ¿Al momento de degustar la hamburguesa de camarón que tipo de consistencia sintió?

Gráfico 6

Tipo de consistencia que sintió el cliente al momento de degustar la hamburguesa de camarón



Fuente: Encuesta de test sensorial a participantes

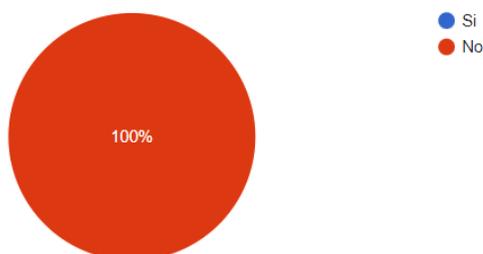
Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: el 100% de los encuestados sintieron una consistencia blanda al momento de degustar la hamburguesa de camarón.

7. ¿Sintió sabores extraños al momento de consumir la hamburguesa de camarón?

Gráfico 7

Sabores extraños al momento de consumir la hamburguesa de camarón



Fuente: Encuesta de test sensorial a participantes

Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: el 100% de los encuestados no sintieron sabores extraños al momento de consumir la hamburguesa de camarón.

2.6. Demanda del producto

2.6.1. Población y muestra

2.6.2.1. Población

La población del presente estudio son 352 restaurantes que se encuentran ubicados en la ciudad de Manta y que están registrados como activos, poseen RUC y están catalogados como micro y pequeña empresa, para determinar este número se filtró de la base de datos registrada por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos información de micro y pequeñas empresas activas y registradas en la provincia de Manabí, cantón Manta.

2.6.2.2. Muestra

Para determinar la muestra se consideró el total parroquias urbanas del cantón Manta, que en este caso son cinco y tomando en cuenta un 95% de confiabilidad y 5% de margen de error la muestra de este estudio son 60 restaurantes.

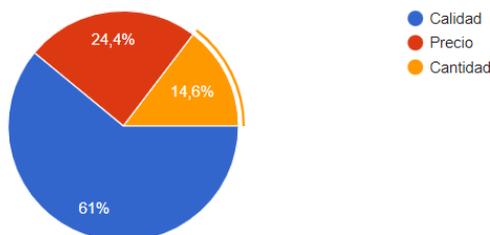
2.7. Análisis de resultados

2.7.1. Análisis de las encuestas

1. ¿Qué variables considera ud. al momento de elegir un nuevo producto que se incluirá en el menú de su restaurante?

Gráfico 8

Variables de elección de un nuevo producto



Fuente: Encuesta a participantes

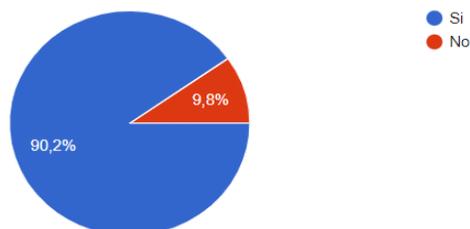
Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: La investigación halló que el 61% de los restaurantes eligen la calidad para incluir un nuevo producto en su menú, el 24.4% se basan en el precio y el 14.6 en la cantidad.

2. ¿Al momento de calificar a un nuevo proveedor ud. toma en cuenta la reputación que este tiene?

Gráfico 9

Reputación de proveedor para calificar como nuevo



Fuente: Encuesta a participantes

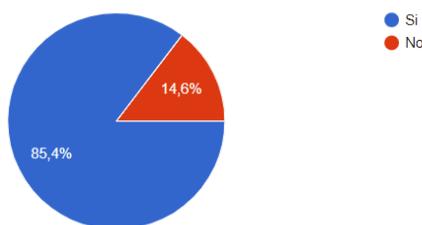
Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: el 92,9% de los encuestados si toma en cuenta la reputación del proveedor para calificarlo como un nuevo proveedor, en cambio el 9.8% no considera necesario esta variable para realizar negocios con un nuevo proveedor.

3. ¿Evalúa ud. las certificaciones, normas de seguridad y experiencia que la empresa tiene al momento de elegir un nuevo proveedor?

Gráfico 10

Evaluación de certificaciones, normas de seguridad y experiencia para elegir un nuevo proveedor



Fuente: Encuesta a participantes

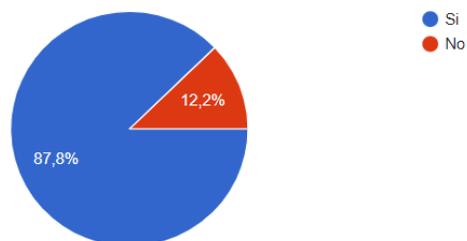
Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: el 85,4% de los encuestados si evalúa las certificaciones, normas de seguridad y experiencia para elegir un nuevo proveedor, en cambio el 14,6% no toma en consideración estos parámetros para elegir nuevos proveedores.

4. ¿Son importantes para ud. los horarios y disponibilidad de entrega que su proveedor disponga?

Gráfico 11

Disponibilidad de horario y entregas de proveedor



Fuente: Encuesta a participantes

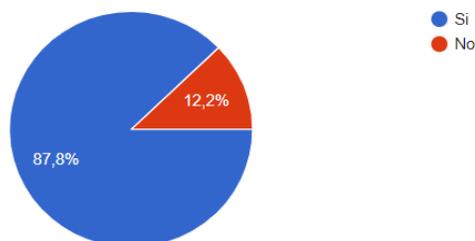
Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: El 87.8 de los encuestados considera que la disponibilidad de horarios y entregas del proveedor son importantes para realizar negocios con él, en cambio el 12.2% no considera importante estas variables.

5. ¿Qué considera ud. que las condiciones de negociación y de pago son parámetros para aceptar a un nuevo proveedor?

Gráfico 12

Consideraciones al momento de elegir un nuevo producto e introducirlo en el menú



Fuente: Encuesta a participantes

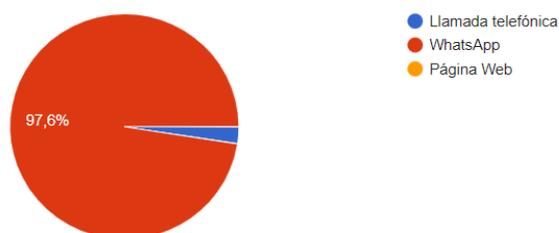
Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: 87.8% de los encuestados considera que las condiciones de negociación y de pago son parámetros para aceptar a un nuevo proveedor, en cambio el 12.2% piensa que las condiciones de negociación y de pago no son importantes para aceptar a un nuevo proveedor.

6. ¿A través de que medio de comunicación prefiere ud. realizar los pedidos?

Gráfico 13

Medio de comunicación para realizar pedidos



Fuente: Encuesta a participantes

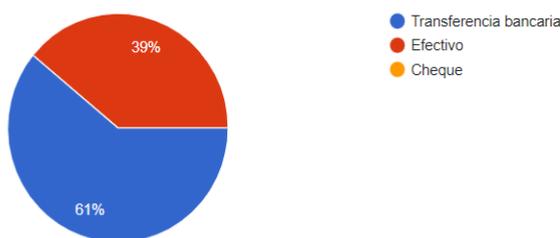
Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: El 97.6% de los encuestados consideran que el WhatsApp es un medio de comunicación por el cual realizarían pedidos, el 2.4% lo realizaría mediante una llamada telefónica y el 0% utilizaría la página web para realizar pedidos.

7. ¿Cuál es su forma habitual de pago a sus proveedores?

Gráfico 14

Forma de pago de proveedores



Fuente: Encuesta a participantes

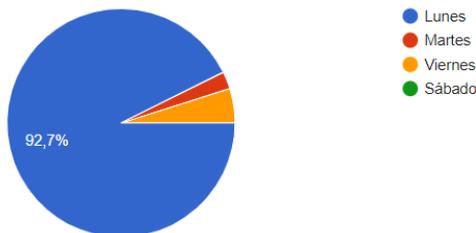
Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: el 61% de la muestra encuestada paga a sus proveedores mediante transferencias bancarias, el 39% mediante efectivo y 0% a través de cheque.

8. ¿Qué días prefiere ud. que se realice la entrega de los productos?

Gráfico 15

Días de entrega de productos



Fuente: Encuesta a participantes

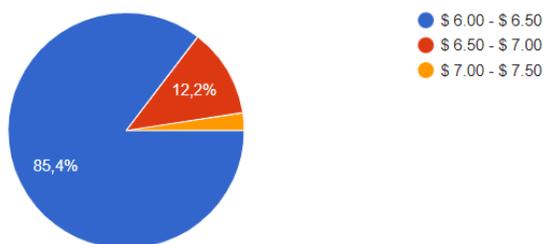
Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: el 92.7% prefieren que le entreguen los productos el día lunes, el 4.9% el día viernes y el 2.4% el día martes.

9. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un paquete de 10 unidades de hamburguesas de camarón, tomando en cuenta que cada unidad pesa 80 gramos?

Gráfico 16

Precio de pago por paquete de 10 unidades de hamburguesas de camarón



Fuente: Encuesta a participantes

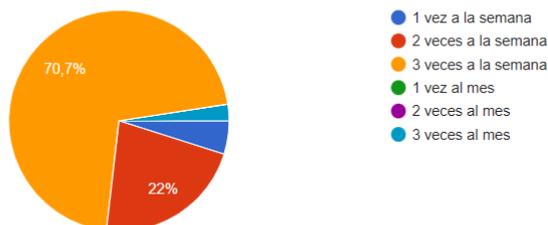
Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: El 85.4% de los encuestados están dispuestos a pagar entre \$ 6.00 y \$ 6.50 por un paquete de 10 unidades de hamburguesas de camarón de 80 g c/u., el 12.2% está dispuesto a pagar entre \$ 6.50 y \$ 7.00 y el 2.4% está dispuesto a pagar entre \$ 7.00 y \$ 7.50.

10. ¿Con qué frecuencia piensa que sus clientes consumen hamburguesas?

Gráfico 17

Frecuencia con la que los clientes consumen de hamburguesas de camarón



Fuente: Encuesta a participantes

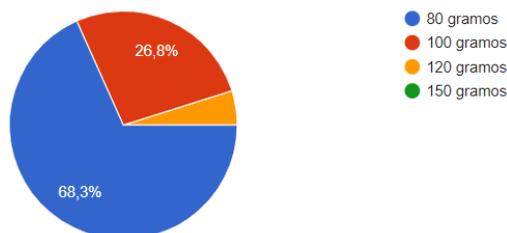
Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: el 70,7% de los encuestados piensan que los clientes consumen 3 veces a la semana hamburguesas de camarón, el 22% piensa que consumen 2 veces a la semana, el 4.9% piensan que consumen 1 vez a la semana y tan sólo el 2.4% piensan que consumen 3 veces al mes hamburguesas de camarón.

11. ¿Cuál sería el peso disponible de la hamburguesa que piensa ud. que sus clientes consumirían?

Gráfico 18

Peso de hamburguesa de camarón que los clientes consumirían



Fuente: Encuesta a participantes

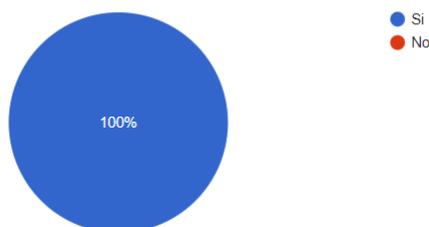
Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: el 68.3% de los encuestados piensan que los clientes consumen hamburguesas de 80 gramos, el 26.8% piensan que consumen hamburguesas de 100 gramos, y el 4.9% piensan que consumen hamburguesas de 120 gramos.

12. ¿Cree ud. que las hamburguesas de camarón tendrían una buena aceptación en el mercado?

Gráfico 19

Aceptación del mercado de hamburguesas de camarón



Fuente: Encuesta a participantes

Elaborado por: Conde, L, 2023

Análisis: el 100% de los encuestados piensan que las hamburguesas de camarón tendrían aceptación en el mercado de Manta.

13. ¿Por qué cree ud. que las hamburguesas de camarón tendrían aceptación en el mercado?

Los encuestados piensan que las hamburguesas de camarón tendrían aceptación en el mercado por las siguientes razones:

- Buen producto
- Producto nuevo
- Producto innovador
- Buen sabor
- Alta rotación
- Buena venta
- Sabor diferente
- Se vende muchas hamburguesas en Manta
- Hay poca oferta en Manta
- Es un sustituto de la hamburguesa de pollo
- Variedad de producto
- Alto nivel de consumo
- Hay pocas propuestas en el mercado
- Buena aceptación del marisco en el mercado

- Producto propio de la localidad
- Sabor exótico del camarón en la hamburguesa
- Por su sabor a marisco

CAPITULO III

3. PROPUESTA

3.1 Descripción de la propuesta

En el presente proyecto se propone la elaboración de hamburguesas de camarón considerando que la formulación es a través de ensayos experimentales, y dado que se trata de un producto alimenticio también fue necesario realizar el análisis sensorial y así conocer las propiedades organolépticas del presente producto como: apariencia, olor, aroma, textura y sabor; con los resultados obtenidos se logró desarrollar el producto final, determinar los costos, gastos, ingresos, capacidad de producción, estabilidad y vida útil del producto; de esta manera se garantiza que el presente proyecto es viable y así el mercado cuente con un producto delicioso e innovador.

3.2. Factibilidad técnica

3.2.1. Proceso de elaboración

1. Recepción de la materia prima

La materia prima principal para elaborar las hamburguesas es el camarón, para ello se adquiere camarón pelado, desvenado y sin químicos.

2. Pesaje

La carne de camarón es pesada con una balanza digital y posteriormente se coloca aditivos como: sal, especias, agua, harina, aditivos como nitratos, datos que se describen a mayor detalle en la Tabla 4 de elaboración del producto.

Tabla 4

Materia prima

Ingredientes	% de Formulación
Camarón	79%
Grasa	10%
Agua	10%
Sales y condimentos	1%

Elaborado por: Conde, L, 2023

3. Procesadora de alimentos

La procesadora de alimentos es una máquina que se utiliza para picar y mezclar los productos que mediante sus cuchillas el camarón es picado y al mismo tiempo es mezclado obteniendo así una mezcla uniforme.

4. Moldeado y extracción

En este paso se proporciona el peso, la forma, el tamaño y la textura adecuada de la hamburguesa.

5. Empacado al vacío

Las hamburguesas son colocadas en fundas de empaque al vacío y se lo llevan a la máquina para que extraiga todo el aire del empaque de plástico y lo selle.

6. Colocación de etiquetas

Se coloca etiquetas adhesivas en el anverso y reverso del producto.

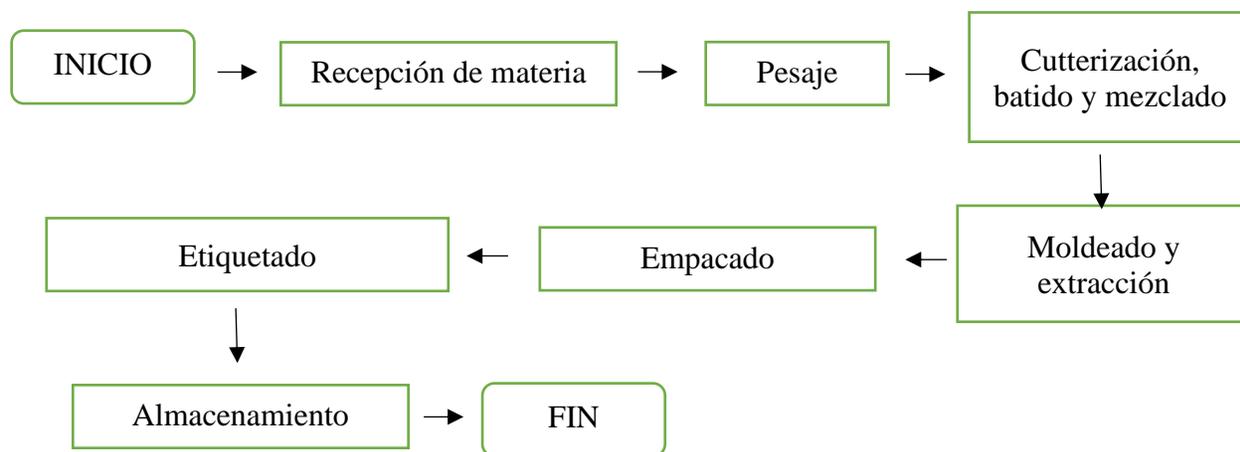
7. Almacenamiento

El producto es almacenado en una cámara de frío a una temperatura de 0 - 4°C hasta su distribución.

3.2.2. Diagrama de flujo

Gráfico 20

Flujograma de elaboración de hamburguesas de camarón



Elaborado por: Conde, L, 2023

3.2.3. Características del producto

El camarón por ser un alimento rico en nutrientes y al ser transformado en hamburguesa es necesario que las características propias del alimento se mantengan, a pesar de ello y por ser un producto innovador y nuevo en el mercado, la presente propuesta cuenta con características únicas que le hacen ser delicioso y apetecible al paladar, para ello, el test sensorial arrojó los siguientes resultados:

Tabla 5*Propiedades organolépticas de hamburguesa de camarón*

CARACTERÍSTICAS	PERCEPCIÓN
Textura	Blanda
Sabor	Salado
Olor	Moderado a camarón
Color	Beige

Fuente: Test sensorial**Elaborado por:** Conde, L, 2023**3.2.4. Vida útil**

La vida útil de la hamburguesa de camarón es de 365 días en congelación sin romper la cadena de frío.

3.2.5. Almacenamiento

El producto debe ser almacenado en cámaras de frío a una temperatura de 0 a 4°C hasta su distribución.

3.3. Ficha técnica del producto

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO		Producto: Hamburguesas de Camarón
Elaborado por: Lucas Conde	Fecha: Octubre 2023	Versión: 01
NOMBRE DEL PRODUCTO:	ELABORACIÓN DE HAMBURGUESAS DE CAMARÓN	
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Es un producto elaborado a partir de la trituration del camarón pelado y desvenado con grasa de cerdo, resultando un producto más saludable y organoléptico en relación a otras hamburguesas.	
LUGAR DE ELABORACIÓN	El producto se va a elaborar en la ciudad de Manta, barrio Umiña.	
COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	Agua	10%
	Grasas	10%
	Proteínas	79%
	Sales y condimentos	1%
PRESENTACIÓN Y EMPAQUES COMERCIALES	Envases de plástico empacado al vacío de 10 unidades de 80 gramos c/u.	
MATERIAL DE EMPAQUE	Fundas de empaque al vacío.	
CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
Textura: Blanda Sabor: Salado Olor. Moderado a camarón Color: Beige		
TIPO DE CONSERVACIÓN	Refrigeración:	Conservar a temperaturas de 0° hasta los 4°
	Congelación:	
TIEMPO DE VIDA UTIL:	1 año	

Elaborado por: Conde, L, 2023

3.4. Estudio de estabilidad

Los estudios de estabilidad de productos procesados determinan el tiempo de vida de útil para que así dicho producto se fabrique y se distribuya en todo el territorio ecuatoriano. Es un requisito obligatorio declarar a la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA) el tiempo de vida útil, las condiciones como humedad y temperatura deben establecerse por el fabricante y los parámetros para medir la calidad del producto se establecen en la normativa nacional vigente descrita por el ARCSA.

El diseño de estudio que se presente a la ARCSA debe contener de manera documentada y con evidencias visuales (fotos o videos) lo siguiente:

1. Análisis general de las características del producto.
2. Metodología aplicable para el análisis de estabilidad.
3. Parámetros para analizar que determinan la calidad del producto.
4. Condiciones ambientales a las que fueron expuestas las muestras.
5. Frecuencia de los análisis establecidos para medición de los parámetros.
6. Resultados obtenidos de los análisis realizados en cada muestreo del producto (Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, 2016, p. 4).

3.5. Factibilidad Tecnológica

3.5.1. Distribución de la planta

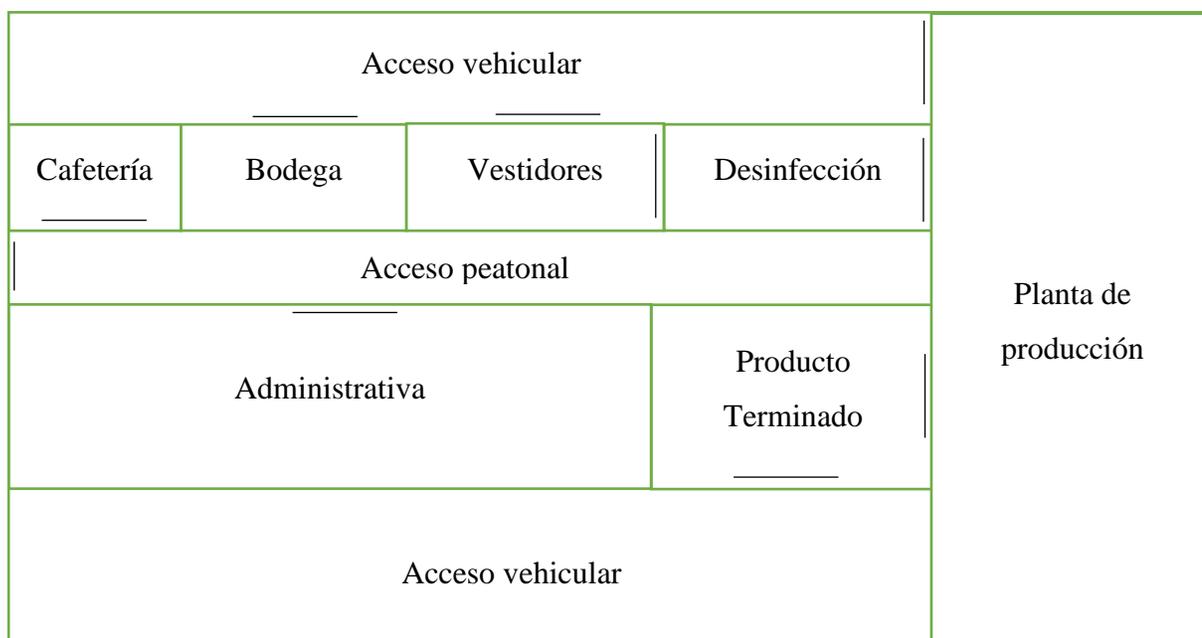
El diseño arquitectónico de la planta se basa en las necesidades de producción, distribución y administración de la compañía “La camarona”, por lo que a continuación se detalla brevemente el objetivo que cada área:

1. **Vestidores:** Esta área ésta diseñada para que los colaboradores cuenten con un espacio físico en donde dejen sus pertenencias y todo tipo de material contaminante que afecte a la producción del producto.
2. **Desinfección:** El personal previo al ingreso al área de recepción de material, de producción y de productos terminados deberán utilizar el equipo de protección esterilizado y a su vez procederán con el lavado correcto de las manos, de esta manera se garantiza la asepsia en la manipulación de los insumos y la calidad del producto final.

3. **Recepción de materia prima:** En esta área se receipta la materia prima perecible (camarón fresco, pelado y desvenado) como no perecible (condimentos, aditivos, harinas, aceite, fundas de plástico).
4. **Producción:** En este espacio físico ingresa la materia prima y se transforma en producto terminado (hamburguesas de camarón).
5. **Producto terminado:** En esta área se almacena las hamburguesas de camarón en un empaque de 10 productos a una tempera de 0 a 4°C.
6. **Administrativa:** En esta área se desarrollará funciones administrativas, comerciales y financieras que guiarán a la compañía a posicionarse y ser solvente en el mercado.
7. **Bodega:** En este espacio físico se almacena artículos de aseo, equipos de protección personal y cualquier otro material que la compañía lo requiera.

Gráfico 21

Bosquejo del plano arquitectónico de la compañía “La Camarona”



Elaborado por: Conde, L, 2023

3.5.2. Capacidad instalada

La planta de producción tendrá la siguiente capacidad instalada:

Tabla 6

Capacidad instalada de la planta de producción de “La Camarona”

Producción diaria (*)	Nro. de trabajadores	Horas de producción diarias	Nro. días trabajados (**)	Total capacidad instalada
125	1	4	8	1000

Nota: * La producción diaria: Hamburguesas de camarón de 80 g.

** Se calcula producir 1.000 hamburguesas mensuales.

Elaborado por: Conde, L, 2023

3.5.3. Balance de masa

El cálculo del balance de masa es fundamenta en la capacidad de producción de la maquinaria para la producción de hamburguesas de camarón, para lo cual en la Tabla 7 se describe a detalle estos valores.

Tabla 7

Balance de masa

Maquinaria	Capacidad máxima
Balanza gramera semi industrial	30 kg
Procesadora de alimentos	20 litros
Empacadora y selladora al vacío semi industrial	NA
Prensa de hamburguesas	125 gramos
Congelador	251 litros

Fuente: Comercializadora maquialimentos (2023), mercado libre (2023)

Elaborado por: Conde, L, 2023

3.6. Costos de producción

Según Casona et al. (2021), los costos de producción son “aquellos que están inmersos en el proceso productivo y la toma de decisiones (p. 305). Estos costos engloban los costos fijos y variables, en tal sentido, Santa Clara University (2020) expone que los costos fijos son

“independiente del volumen y se basan en el tiempo en lugar de la cantidad producida y vendida” (p. 1); en cambio, los costos variables son “costos que cambian a medida que cambian el volumen” (Santa Clara University, 2020, p.1). En la Tabla 8 se expone los costos de producción de 1.000 unidades de producción de hamburguesas de camarón:

Tabla 8*Costos de producción mensual*

Descripción	Valor mensual	
Materia prima	\$	353,39
MOD	\$	316,02
CIF	\$	84,64
TOTAL	\$	754,05

Elaborado por: Conde, L, 2023

3.6.1 Materia Prima Directa

Según Ramírez et. al. (2010), la materia prima directa “tienen la característica de identificarse con los productos finales, puesto que, en contraposición a las materias primas se pueden ver, palpar y conservan sus propiedades básicas” p. 36. En la Tabla 7 se observa la materia prima directa que interviene en la producción de 1000 hamburguesas de camarón de 80 gramos cada una.

Tabla 9*Materia Prima Directa*

MATERIA PRIMA	CANT.	UNID. DE MEDIDA	COSTO UNIT.	COSTO MP
Camarón	63,2	Kilogramos	\$ 3,00	\$ 189,60
Grasa	8	Kilogramos	\$ 1,35	\$ 10,80
Agua	1	Botellón	\$ 2,75	\$ 2,75
Sales y condimentos	1600	Gramos	\$ 0,09	\$ 150,24
TOTAL			\$ 7,19	\$ 353,39

Elaborado por: Conde, L, 2023

3.6.2 Mano de Obra Directa

De acuerdo a lo concepto de mano de obra directa emitido por Véliz (2022) en su obra escrita Contabilidad de Costos, la autora refiere a que “es el esfuerzo humano que interviene en el proceso de transformar las” p. 68, y los rubros que intervienen en esta cuenta son los que se aprecian en la Tabla 10:

Tabla 10

Mano de Obra Directa

DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNIT.	DECIMO TERCER SUELDO	DECIMO CUARTO SUELDO	FONDO DE RESERVA	APORTE AL IESS 11,15%	TOTAL
Operativo	1	\$ 225,00	\$ 18,75	\$ 18,75	\$ -	\$ 53,52	\$ 316,02

Nota: La MOD está calculada por jornada parcial, es decir, medio tiempo.

Elaborado por: Conde, L, 2023

3.6.3 Costos Indirectos de Fabricación

Veliz (2022) cita a Rincón (2019) y manifiesta que los Costos Indirectos de Fabricación (CIF) son “costos que están asociados a la fabricación de los productos con excepción de materiales directos, el personal directo y los servicios directos que conforman los costos primos” p. 223, en tal sentido los CIF de la producción mensual de 1000 hamburguesas de camarón son los que se describen en la Tabla 11:

Tabla 11

Costos Indirectos de producción mensual

DESCRIPCIÓN	VALOR TOTAL
Costos de inversión	\$ -
Depreciación	\$ 12,26
Contaduría y auditoría	\$ 50,00
Asesoramiento legal y patentes	\$ -
Productos de limpieza	\$ 22,38
TOTAL	\$ 84,64

Elaborado por: Conde, L, 2023

3.6.4 Punto de equilibrio

Aguirre (2020) cita a Bobadilla et al (2014) e indica que el punto de equilibrio es el “nivel de producción de donde existe la igualdad o la equiparación entre la suma de los costos fijos y variables y los ingresos por ventas durante un periodo determinado” p. 52, hay que tomar en cuenta que la fórmula del punto de equilibrio es:

$$P. E. = \frac{\text{Costos Fijos}}{\text{Precio} - \text{Costo Variable Unitario}}$$

En tal sentido la Tabla 12 se enlistan los rubros que intervienen en el punto de equilibrio del presente proyecto.

Tabla 12

Punto de Equilibrio

DESCRIPCIÓN	VALOR
Costos Fijos	\$ 212,97
Costo Variable Unitario	\$ 0,76
Margen de Contribución	\$ 0,30
Precio	\$ 1,06

Elaborado por: Conde, L, 2023

Considerando la fórmula expuesta y los rubros de la Tabla 10 la microempresa deberá producir mensualmente 717 hamburguesas de camarón para que no pierda ni gane, con estos valores en la Tabla 13 se demuestra lo manifestado:

Tabla 13

Demostración del Punto de Equilibrio

	DESCRIPCIÓN	VALOR
	Ventas	\$ 759,66
(-)	Costo variable	\$ 546,69
(=)	Margen de Contribución	\$ 212,97
(-)	Costos Fijos	\$ 212,97
(=)	Utilidad Operacional	\$ -

Elaborado por: Conde, L, 2023

3.6.5 Precio

Díez et al. (2008) utiliza el precio de venta “no solo como un indicador de sacrificio monetario que supone la adquisición del producto, sino también de su utilidad o capacidad para proporcionar satisfacción” (p. 27).

Previo al establecimiento del precio es necesario analizar la calidad del producto, el posicionamiento de la marca y la localización física del negocio, según Da Silva (2022) el precio se establece bajo la siguiente fórmula costo/precio:

$$P = Cpp * \left(\frac{100}{100 - R}\right)$$

Donde:

P: precio

Cpp: costo de producción

R: rentabilidad o ganancia que se aspira tener por la venta de un producto.

Descritas las variables y reemplazando los datos en la formula el precio es:

$$P = \$ 0.74 * \left(\frac{100}{100 - 30\%}\right)$$

$$P = \$ 1.06$$

3.6.6 Margen de contribución

Lean Finance (2023) manifiesta que el margen de contribución es “el resultado de restar los costos variables al precio de venta, los elementos que se consideran en el margen de contribución son: costos fijos, costos variables y la utilidad siendo la formula la siguiente:

$$MC = PVU - CVU$$

Donde:

MC: margen de contribución

PVU: precio de venta por unidad.

CVU: costo variable por unidad.

Reemplazando las variables con los datos números el margen de contribución de producir 1.000 hamburguesas de camarón al mes es el siguiente:

$$MC = \$ 1.06 - \$ 0.76$$

$$MC = \$ 0.30$$

3.7 Factibilidad empresarial

Según la UNIR (2022) el plan de viabilidad empresarial es:

Un documento previo y necesario que permite validar la viabilidad de una idea de negocio, y a partir de la cual elaborar un plan de negocio. Este estudio puede realizarse antes de emprender un proyecto empresarial o bien cuando la empresa quiere acometer una inversión, lanzar un nuevo producto o servicio o realizar un cambio organizativo (p.1).

En tal sentido, es necesario describir brevemente a la empresa, la misión, visión, el análisis FODA y la estructura organizacional; detallar los costos unitarios de equipos y maquinarias, los costos de producción unitario, diario y mensual.

3.7.1 Descripción de la microempresa

La microempresa “La Camarona” nace en el 2023 una vez que el Gerente General investiga el consumo de comida rápida en el Ecuador y avizora la oportunidad de crecimiento económico al momento de introducir hamburguesas de camarón inicialmente en el barrio Umiña de la ciudad de Manta, debido a que el Gerente General posee conocimientos de gastronomía y de procesamiento de alimentos descubre una técnica de procesamiento de hamburguesas de camarón rentable y que satisface las necesidades del mercado.

3.7.2 Misión y Visión de la microempresa

Misión: Producir y distribuir hamburguesas y embutidos de camarón.

Visión: Para el año 2025 ser una pyme que produzca y distribuya hamburguesas y embutidos de camarón en toda la ciudad de Manta.

3.7.3 Análisis FODA

Gráfico 22

Análisis FODA “La Camarona”



Elaborado por: Conde, L, 2023

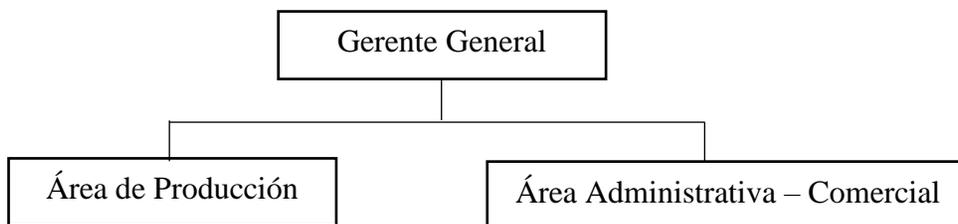
3.7.4 Estructura organizacional

La estructura organizacional es el esqueleto de la empresa ya que permite alcanzar metas, debido a que se agrupa a las personas para planificar el trabajo y distribuir formalmente las responsabilidades, es así que, toda empresa grande, mediana o pequeña requiere de una estructura diseñada que parta de los objetivos a donde quiere alcanzar y así la organización crezca, sea más rentable, identifique los talentos que requiere y mejore la eficiencia operativa (empresa, 2023).

Bajo este contexto la estructura organizacional de la Pyme “La Camarona” es la siguiente:

Gráfico 23

Estructura organizacional “La Camarona”



Elaborado por: Conde, L, 2023

Las funciones principales de cada área son:

- Gerente General:
 - Establecer el plan estratégico de la empresa.
 - Determinar estrategias administrativas – comerciales de acuerdo a las necesidades de la empresa y del mercado.
 - Analizar índices de rentabilidad y planes de mejorar para que la empresa crezca en el sector.
- Área de producción:
 - Operar la máquina y equipo de acuerdo a la capacidad instalada analizada.
 - Adquirir materia prima e insumos de calidad.
 - Elaborar, producir, empaquetar y etiquetar el producto con calidad y cuidando el mínimo de merma.
 - Garantizar el almacenamiento del producto en las condiciones establecidas.
- Área de ventas:
 - Establecer estrategias de captación y fidelización de clientes.
 - Prospectar y visitar a clientes.
 - Comercializar el producto de acuerdo al plan de metas establecido.

3.7.5 costos unitarios de producción

Tabla 14

Costos de equipo y maquinaria

DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNIT.	TOTAL	COSTO UNITARIO
Balanza gramera semi industrial	1	\$ 40,00	\$ 40,00	\$ 0,04
Procesadora de alimentos	1	\$ 223,00	\$ 223,00	\$ 0,22
Empacadora y selladora al vacío semi industrial	1	\$ 49,93	\$ 49,93	\$ 0,05
Prensa de hamburguesas	1	\$ 179,00	\$ 179,00	\$ 0,18
Congelador	1	\$ 339,00	\$ 339,00	\$ 0,34
Utensillos	1	\$ 100,00	\$ 100,00	\$ 0,10
Mesa inox	2	\$ 200,00	\$ 400,00	\$ 0,40
Lavacaras acero inoxidable	3	\$ 40,00	\$ 120,00	\$ 0,12
Cernidera	1	\$ 20,00	\$ 20,00	\$ 0,02
TOTAL	12	\$ 1.190,93	\$ 1.470,93	\$ 1,47

Nota: El cálculo unitario es en función a la producción de 1.000 hamburguesas de camarón.

Fuente: Amazon (2023), mercado libre (2023), Comercializadora maquiialimentos (2023).

Elaborado por: Conde, L, 2023

Tabla 15

Costos de materia prima diario y mensual

MATERIA PRIMA	CANT.	UNID. DE MEDIDA	COSTO UNIT.	COSTO MP MENSUAL	COSTO MP DIARIO
Camarón	63,2	Kilogramos	\$ 3,00	\$ 189,60	\$ 9,48
Grasa	8	Kilogramos	\$ 1,35	\$ 10,80	\$ 0,54
Agua	1	Botellón	\$ 2,75	\$ 2,75	\$ 0,14
Sales y condimentos	1600	Gramos	\$ 0,09	\$ 150,24	\$ 7,51
TOTAL			\$ 7,19	\$ 353,39	\$ 17,67

Nota: materia prima para producir 1.000 hamburguesas de camarón de 80 gramos.

Fuente: Supermercado de Manta (2023)

Elaborado por: Conde, L, 2023

Tabla 16*Costos de envases diario y mensual*

DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNIT.	VALOR MENSUAL	VALOR DIARIO
Fundas empaque al vacío	1000	\$ 0,04	\$ 40,00	\$ 2,00
Etiquetas	1000	\$ 0,0054	\$ 5,4220	\$ 0,27
TOTAL			\$ 45,42	\$ 2,27

Nota: envases para producir 1.000 hamburguesas de camarón de 80 gramos.

Fuente: Mercado Libre (2023), Marketplace (2023).

Elaborado por: Conde, L, 2023

Tabla 17*Costos de materia prima unitario*

MATERIA PRIMA	CANT.	UNID. DE MEDIDA	COSTO UNIT.	COSTO MP MENSUAL	COSTO MP DIARIO	COSTO MP UNITARIO
Camarón	63,2	Kilogramos	\$ 3,00	\$ 189,60	\$ 9,48	\$ 0,19
Grasa	8	Kilogramos	\$ 1,35	\$ 10,80	\$ 0,54	\$ 0,01
Agua	1	Botellón	\$ 2,75	\$ 2,75	\$ 0,14	\$ 0,00
Sales y condimentos	1600	Gramos	\$ 0,09	\$ 150,24	\$ 7,51	\$ 0,15
TOTAL			\$ 7,19	\$ 353,39	\$ 17,67	\$ 0,35

Nota: materia prima para producir 1.000 hamburguesas de camarón de 80 gramos.

Fuente: Supermercado de Manta (2023).

Elaborado por: Conde, L, 2023

Tabla 18*Costos de envases unitario*

DESCRIPCIÓN	CANT.	VALOR UNIT.	VALOR MENSUAL	VALOR DIARIO	VALOR ANUAL	VALOR UNITARIO
Fundas empaque al vacío	1000	\$ 0,04	\$ 40,00	\$ 2,00	\$ 480,00	\$ 0,04
Etiquetas	1000	\$ 0,0054	\$ 5,4220	\$ 0,27	\$ 65,06	\$ 0,01
TOTAL			\$ 45,42	\$ 2,27	\$ 545,06	\$ 0,05

Nota: envases para producir 1.000 hamburguesas de camarón de 80 gramos.

Fuente: Mercado Libre (2023), Marketplace (2023).

Elaborado por: Conde, L, 2023

Los costos variables unitarios de producir hamburguesas de camarón de 80 gramos son de \$ 0,76, con un precio unitario de \$ 1.06 y una rentabilidad unitaria del 30%.

Tabla 19

Estimación de ingresos y ganancias

	AÑO				
	1	2	3	4	5
Ventas	12.000,00	14.400,00	18.720,00	26.208,00	39.312,00
Precio	\$ 1,06	\$ 1,07	\$ 1,09	\$ 1,11	\$ 1,12
Ingresos totales	\$ 12.720,00	\$ 15.408,00	\$ 20.404,80	\$ 29.090,88	\$ 44.029,44
Mano de obra	\$ 3.792,24	\$ 4.614,84	\$ 5.999,29	\$ 8.399,00	\$ 12.598,50
Materia prima	\$ 4.240,68	\$ 5.160,06	\$ 6.708,08	\$ 9.391,31	\$ 14.086,96
Envases	\$ 545,06	\$ 663,20	\$ 862,17	\$ 1.207,03	\$ 1.810,55
Servicios básicos	\$ 438,00	\$ 532,96	\$ 692,85	\$ 969,98	\$ 1.454,98
				\$	\$
Alquiler	\$ -	\$ -	\$ -	-	-
Transporte	\$ 300,00	\$ 365,04	\$ 474,55	\$ 664,37	\$ 996,56
<i>Total gastos</i>	\$ 9.315,98	\$ 11.335,66	\$ 14.736,36	\$ 20.630,90	\$ 30.946,35
<i>Total ventas</i>	\$ 12.720,00	\$ 15.477,70	\$ 20.121,00	\$ 28.169,41	\$ 42.254,11
Total ganancias	\$ 3.404,02	\$ 4.142,04	\$ 5.384,65	\$ 7.538,51	\$ 11.307,76
% ganancia	27%	27%	26%	26%	26%
% incremento ventas		20%	30%	40%	50%
% inflación		1.4%	1.4%	1.4%	1.4%

Nota: los gastos y ganancias son valores aproximados, ya que se consideró el % de incremento de ventas y el % de inflación.

Elaborado por: Conde, L, 2023

CAPITULO VI

4. MARCO LEGAL

Como toda entidad con fines de lucro es imperante que “La Camarona” cuente con los permisos necesarios establecidos de los entes reguladores para garantizar un producto de calidad y que la experiencia de consumir este producto innovador sea satisfactoria, en tal sentido a continuación se enlistan los permisos que se requiere:

- La Camarona se constituirá bajo la Sociedad de Acciones Simplificadas “SAS” debido a que este tipo de constitución requiere de menos trámites para emprendimientos y la compañía mercantil lo puede constituir una o varias personas naturales, los requisitos y pasos se establecen en el Anexo 4.

- Permiso de funcionamiento Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades (LUAE) otorga el Distrito Metropolitano de Quito para el desarrollo de actividades económicas en un establecimiento ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito, el cual contiene un código QR que permite a las Entidades de Control comprobar la veracidad del documento, está dirigido a personas naturales o jurídicas que realizan una actividad económica en un establecimiento ubicado en el Distrito Metropolitano de Quito: incluye desde pequeños comercios hasta grandes industrias. Los requisitos, trámite y costo están detallados en el Anexo 5.

- Permiso de Funcionamiento emitido por el ARCSA, es un documento que otorga el ARCSA, a todos los establecimientos sujetos a control y vigilancia sanitaria que cumplen con los requisitos para el funcionamiento, el procedimiento para obtener dicho permiso esta descrito en el Anexo 6.

- Obtención del RUC obtenido en el Servicio de Rentas Internas (SRI), cuyo trámite, requisitos y costos se describen en el Anexo 7.

- Emisión del Registro Único de Miprymes – RUM otorgado por el Ministerio de la Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca cuyos requisitos y proceso de trámite se describe en el Anexo 8.

CAPÍTULO V

5. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

5.1 Conclusiones

- El presente estudio logró definir las especificaciones técnicas de la hamburguesa de camarón en una presentación de envases al vacío e introducir al mercado un producto con una textura blanda, sabor salado, olor moderado a camarón de color beige.
- El análisis del estudio de mercado se realizó mediante encuestas aplicado a todos los propietarios de restaurantes ubicados en el Barrio Umiña de la ciudad de Manta. El 100% de los encuestados indicaron que las hamburguesas de camarón tendrían aceptación en Manta, por ser un producto innovador con sabor exótico, además existe poca oferta y un alto nivel de consumo. El 70,7% piensa que los clientes consumirían 3 veces a la semana hamburguesas de camarón. El 85.4% está dispuesto a pagar entre \$ 6.00 y \$ 6.50 por un paquete de 10 unidades de hamburguesas de camarón de 80 g c/u. El 85,4% de los encuestados evalúa las certificaciones, normas de seguridad y experiencia para elegir un nuevo proveedor; y el 61% de los restaurantes eligen la calidad para incluir un nuevo producto en su menú.
- El presente estudio permitió realizar el análisis de la viabilidad económica a la idea de producir y distribuir hamburguesas de camarón en la ciudad de Manta por lo que en el primer año la Pyme obtendría el 27% de ganancia (\$ 3.404,02), el segundo año el 27% (\$ 4.142,04) y el tercer año el 27% (\$ 5.384,65) considerando que en el primer año las ventas son de 12.000 unidades, el segundo año 14.400 y el tercer año 18.720.

5.2 Recomendaciones

- Se recomienda la ejecución del proyecto por la aceptación del producto en el mercado objetivo (Manta).
- Una vez que la marca “La Camarona” esté posicionada en el mercado, se recomienda contratar otra persona siempre y cuando justifique su contratación con volúmenes de producción.

ANEXOS

Anexo 1: Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria 1338:2012: Carne y productos cárnicos, productos cárnicos crudos, productos cárnicos crudos madurados y productos cárnicos precocidos – cocidos. Requisitos

CDU: 637.5 ICS: 67.120.10	INEN	CIU: 3111 AL 03.02-403
Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. PRODUCTOS CÁRNICOS CRUDOS, PRODUCTOS CÁRNICOS CURADOS - MADURADOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS PRECOCIDOS - COCIDOS. REQUISITOS.	NTE INEN 1338:2012 Tercera revisión 2012-04
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">agro - Quito, Ecuador - Prohibida la reproducción</p>	<p>1. OBJETO</p> <p>1.1 Esta norma establece los requisitos que deben cumplir los productos cárnicos crudos, los productos cárnicos curados - madurados y los productos cárnicos precocidos - cocidos a nivel de expendio y consumo final.</p> <p>2. ALCANCE</p> <p>2.1 Esta norma se aplica a los productos cárnicos crudos, los productos cárnicos curados - madurados y los productos cárnicos precocidos - cocidos.</p> <p>2.2 Esta norma no aplica a los productos a base de pescado, mariscos o crustáceos crudos y alimento sucedáneos de cárnicos.</p> <p>3. DEFINICIONES</p> <p>3.1 Para efectos de esta norma, se adoptan las definiciones contempladas en la NTE INEN 1217, NTE INEN 2346, además las siguientes:</p>	
	<p>3.1.1 <i>Producto cárnico procesado.</i> Es el producto elaborado a base de carne, grasa, vísceras u otros subproductos de origen animal comestibles, con adición o no de sustancias permitidas, especias o ambas, sometido a procesos tecnológicos adecuados. Se considera que el producto cárnico está terminado cuando ha concluido con todas las etapas de procesamiento y está listo para la venta.</p> <p>3.1.2 <i>Productos cárnicos crudos.</i> Son los productos que no han sido sometidos a ningún proceso tecnológico ni tratamiento térmico en su elaboración.</p> <p>3.1.3 <i>Productos cárnicos curados - madurados.</i> Son los productos sometidos a la acción de sales curantes permitidas, madurados por fermentación o acidificación y que luego pueden ser cocidos, ahumados y/o secados.</p> <p>3.1.4 <i>Productos cárnicos precocidos.</i> Son los productos sometidos a un tratamiento térmico superficial, previo a su consumo requiere tratamiento térmico completo; se los conoce también como parcialmente cocidos.</p> <p>3.1.5 <i>Productos cárnicos cocidos.</i> Son los productos sometidos a tratamiento térmico que deben alcanzar como mínimo 70 °C en su centro térmico o una relación tiempo temperatura equivalente que garantice la destrucción de microorganismos patógenos.</p> <p>3.1.6 <i>Producto cárnico acidificado.</i> Son los productos cárnicos a los cuales se les ha adicionado un aditivo permitido o ácido orgánico para descender su pH.</p> <p>3.1.7 <i>Producto cárnico ahumado.</i> Son los productos cárnicos expuestos al humo y/o adicionado de humo a fin de obtener olor, sabor y color propios.</p> <p>3.1.8 <i>Producto cárnico rebozado y/o apanado.</i> Son los productos cárnicos recubiertos con ingredientes y aditivos de uso permitido.</p>	
<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">autoriano de Normalización, INEN - Casilla 17.01.3959 - Baquerizo Moreno Eb.29 y Almar, Instituto Ecuatoriano</p>	<p>ingredientes y aditivos de uso permitido.</p> <p>3.1.9 <i>Producto cárnico congelado.</i> Son los productos cárnicos que se mantienen a una temperatura igual o inferior a -18 °C.</p> <p>3.1.10 <i>Producto cárnico refrigerado.</i> Son los productos cárnicos que se mantienen a una temperatura entre 0°C - 4 °C</p> <p>3.1.11 <i>Productos cárnicos preformados.</i> Son mezclas de carnes, no emulsionadas, adicionadas de aditivos y otros ingredientes permitidos, a las que se les da una forma determinada por medio de moldeado.</p> <p>DESCRIPTORES: Tecnología de los alimentos, carne y productos cárnicos y otros productos animales, productos cárnicos curados-madurados precocidos, cocidos, requisitos.</p>	
	©INEN 2012 Todos los derechos reservados 2012-203	

Anexo 2: test sensorial hamburguesa de camarón

El presente test sensorial tiene como objetivo conocer la experiencia que tuvo usted al momento de consumir la hamburguesa de camarón, para ello se le pide de la manera más cordial responder las siguientes preguntas de la forma más clara y sincera posible.

De antemano se le agradece por su tiempo.

1. ¿La hamburguesa de camarón facilitó la penetración de sus dientes y la masticación?
 - a. Si
 - b. No
 2. ¿Qué tipo de sabor sintió al momento de degustar la hamburguesa de camarón?
 - a. Salado
 - b. Picante
 - c. Dulce
 - d. Amargo
 - e. Otro
 3. Si su respuesta anterior pregunta fue otro, por favor indique ¿qué tipo de sabor sintió al momento de degustar la hamburguesa de camarón?
-
4. ¿Al momento de saborear la hamburguesa de camarón sintió sabor a camarón?
 - a. Casi
 - b. Leve
 - c. Moderado
 - d. Intenso
 5. ¿Sintió jugosidad al momento de degustar la hamburguesa de camarón?
 - a. Totalmente en desacuerdo
 - b. En desacuerdo
 - c. Me es indiferente
 - d. De acuerdo
 - e. Totalmente de acuerdo
 6. ¿Al momento de degustar la hamburguesa de camarón que tipo de consistencia sintió?
 - a. Muy blando
 - b. Blando
 - c. Ligeramente duro
 - d. Duro
 7. ¿Sintió sabores extraños al momento de consumir la hamburguesa de camarón?
 - a. Si
 - b. No
 8. Si su respuesta a la pregunta anterior fue si, por favor indique ¿qué tipo de sabor extraño sintió?
-

Anexo 3: encuesta a los propietarios de restaurantes ubicados en la ciudad de Manta, Barrio Umiña

La presente encuesta tiene como objetivo conocer las variables que considera ud. para calificar a sus proveedores, para lo cual, se le solicita muy comedidamente responder las siguientes preguntas de la forma más clara y sincera posible.

La información contenida en esta encuesta servirá como instrumento de estudio académico.

Instrucciones: Por motivos de análisis y considerando que se respetará la confidencialidad, por favor se pide que lea cuidadosamente la pregunta, responda y/o seleccione la respuesta más acertada.

De antemano se le agradece por su disponibilidad de tiempo. Muchas gracias...!!!

Nombre Comercial del restaurante: _____

Dirección: _____

Número de contacto: _____

Correo electrónico: _____

Nombres y Apellidos del encuestado: _____

Edad del encuestado: _____

1. ¿Qué considera ud. al momento de elegir un nuevo producto que se incluirá en el menú de su restaurante?
 - a. Calidad
 - b. Precio
 - c. Cantidad

2. ¿Al momento de calificar a un nuevo proveedor ud. toma en cuenta la reputación que este tiene?
 - a. Si
 - b. No

3. ¿Evalúa ud. las certificaciones, normas de seguridad y experiencia que la empresa tiene al momento de elegir un nuevo proveedor?
 - a. Si
 - b. No

4. ¿Son importantes para ud. los horarios y disponibilidad de entrega que su proveedor disponga?
 - a. Si
 - b. No

5. ¿Considera ud. que las condiciones de negociación y de pago son parámetros para aceptar a un nuevo proveedor?
 - a. Si
 - b. No
 6. ¿A través de que medio de comunicación prefiere usted realizar los pedidos?
 - a. Llamada telefónica
 - b. WhatsApp
 - c. Página Web
 7. ¿Cuál es su forma habitual de pago a sus proveedores?
 - a. Transferencia bancaria
 - b. Efectivo
 - c. Cheque
 8. ¿Qué días prefiere usted que se realice la entrega de los productos?
 - a. Lunes
 - b. Martes
 - c. Viernes
 - d. Sábado
 9. ¿Qué precio estaría dispuesto a pagar por un paquete de 10 unidades de hamburguesas de camarón, tomando en cuenta que cada unidad peso 80 gramos?
 - a. \$ 6.00 - \$ 6.50
 - b. \$ 6.50 - \$ 7.00
 - c. \$ 7.00 - \$ 7.50
 10. ¿Con qué frecuencia piensa que sus clientes consumirían hamburguesas?
 - a. 1 vez a la semana
 - b. 2 veces a la semana
 - c. 3 veces a la semana
 - d. 1 vez al mes
 - e. 2 veces al mes
 - f. 3 veces al mes
 11. ¿Cuál sería el peso disponible de la hamburguesa que piensa usted que sus clientes consumirían?
 - a. 80 gramos
 - b. 100 gramos
 - c. 120 gramos
 - d. 150 gramos
 12. ¿Cree usted que las hamburguesas de camarón tendrían una buena aceptación en el mercado?
 - a. Si
 - b. No
 13. ¿Por qué cree ud. que las hamburguesas de camarón tendrían o no aceptación en el mercado?
-

Anexo 4: requisitos y pasos para constituir una S.A.S.

Requisitos:

1. Certificado electrónico del accionista, cuando corresponda. (Firma Electrónica / Manuscrita).
2. Reserva de la denominación.
3. Contrato privado o escritura.
4. Nombramiento(s).
5. Petición de inscripción con la información necesaria para el registro del usuario en el sistema, esto es:
 - a. Tipo de solicitante
 - b. Nombre completo
 - c. Número de identificación
 - d. Correo electrónico
 - e. Teléfono convencional y/o teléfono celular
 - f. Provincia
 - g. Ciudad
 - h. Dirección
6. Copia(s) de cédula o pasaporte.

Pasos:

1. Crear reserva de denominación:
 - a. Ingrese al portal www.supercias.gob.ec
 - b. Ingrese al portal de trámites – sector societario.
 - c. Ingrese usuario y clave.
 - d. Ingrese la opción de constitución.
 - e. Siga los pasos indicados en dicho proceso, escogiendo tipo de compañía S.A.S.
 - f. Terminado el proceso genere/imprima su reserva.
2. Descargar el formulario de documentos: contrato, nombramientos, formulario de registros
 - a. Ingrese al portal www.supercias.gob.ec
 - b. Ingrese a Guías del Usuario y descargue los formatos y documentos requeridos.
 - c. Llene la información solicitada en los documentos descargados
 - d. En caso de constitución electrónica, llene los datos solicitados en el sistema para la generación de la constitución y el nombramiento. Se deberá firmar, aceptar y enviar la información.
3. Si optó por la constitución tradicional, envíe sus documentos con firma manuscrita al Centro de Atención al Usuario CAU, si fueron suscritos con firma electrónica, envíe al correo electrónico de la oficina correspondiente, junto con los documentos habilitante.

Constitución con firma electrónica:

- a. Solicitud de Constitución.
- b. Guía Constitución de Sociedades Anónimas Simplificadasb. Un archivo PDF que contenga Contrato Privado / Escritura + Reserva debidamente firmado electrónicamente.
- c. Un archivo PDF por cada nombramiento, debidamente firmado electrónicamente.
- d. Un archivo PDF que contenga las copias de los documentos de identificación de accionista y representante.

Constitución con firma manuscrita:

- a. Solicitud
 - b. Acto o contrato firmado
 - c. Nombramiento firmado
 - d. Reserva de denominación
 - e. Copias de documentos de identificación.
4. Con la solicitud recibida se creará un trámite de constitución de S.A.S, la información referente al inicio del proceso de constitución será enviada al correo electrónico del solicitante.
 5. El trámite será revisado y gestionado por el área de registro de sociedades, durante dicha gestión de ser necesario se enviará correos electrónicos al solicitante para subsanar cualquier observación del proceso. De no existir observaciones o luego de ser superadas, se procederá a generar las razones de inscripciones del acto o contrato y del o los nombramientos según sea el caso. (Si la constitución de la S.A.S., se realizó en el sistema de constitución electrónica, dicho sistema generará de manera automática las razones de inscripción de la constitución, el nombramiento y le otorgará el número del RUC.).
 6. Se procederá a comunicar vía correo electrónico al solicitante la finalización del proceso con toda la información referente a la nueva compañía constituida adjuntándose las razones de inscripciones correspondientes.

Anexo 5: requisitos, trámite y costos para obtener la Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas (LUAE).

Requisitos obligatorios

1. Previo a la solicitud de LUAE, deben cumplir con el registro de Patente Municipal, el pago de dicho impuesto y Tasas relacionadas con el desarrollo de su actividad económica, del año inmediato anterior siempre y cuando sea exigible. Adicional debe conocer el número de predio del establecimiento en donde realiza la actividad económica. El proceso de solicitud se realizará exclusivamente en línea a través del Portal de Servicios Municipales <https://pam.quito.gob.ec> opción LUAE DIGITAL, ingresando con las credenciales habilitadas al momento de cumplir con el registro de Patente.

Requisitos Especiales:

1. En función del tipo de procedimiento, los requisitos adicionales se detallan en la parte inferior del documento generado en su solicitud.

Trámite:

- a. Acceder al portal: pam.quito.gob.ec en la opción: "LUAE Digital".
- b. Digite el número de RUC y la clave de la patente municipal.
- c. Seleccione el tipo de trámite que va a realizar; "EMISIÓN" o "RENOVACIÓN"
- d. Ingrese y valide los datos solicitados (información general, predio, dirección, actividad económica)
- e. Genere la solicitud LUAE y cumpla con los pasos detallados en la parte inferior del documento, según el procedimiento correspondiente.
- f. Finalmente recibirá la LUAE Digital al correo electrónico registrado al inicio de su Solicitud.

Costo:

El trámite no tiene costo.

Lugar y horario de atención:

EMISIÓN - RENOVACIÓN:

A través del Portal Municipal pam.quito.gob.ec – LUAE DIGITAL

1. PROCEDIMIENTO ESPECIAL ICUS PROHIBIDO

Entrega de requisitos – Virtual mediante el portal: sthv.quito.gob.ec opción Gestión en Línea.

Secretaría de Territorio, Hábitat y Vivienda.

Atención a consultas: recepcionsthv@gmail.com

2. PROCEDIMIENTO ESPECIAL ICUS PERMITIDO

Entrega de requisitos – Presencial

Secretaría de Seguridad y Gobernabilidad

Dirección: Pasaje Espejo Oe2-40 entre Flores y Guayaquil.

Atención: Lunes, miércoles y viernes.

Horario: 08:00 a 16:00.

Vigencia:

La LUAE tiene una vigencia indefinida, con renovación anual, siempre que, en cada año se hayan cancelado los impuestos y tasas relacionados con el desarrollo de la actividad económica y el establecimiento cumpla con las reglas técnicas de los componentes de la LUAE.

Renovación:

La renovación se realizará de acuerdo al noveno dígito del RUC y en función de la siguiente tabla:

Noveno Dígito Mes de Licenciamiento

1 Febrero

2 Marzo

3 Abril

4 Mayo

5 Junio

6 Julio

7 Agosto

8 Septiembre

9 Octubre

0 Noviembre

Anexo 6: Procedimiento de obtención de permiso de funcionamiento emitido por el ARCSA

1. Ingresar al sistema informático de la ARCSA permisosfuncionamiento.controlsanitario.gob.ec, con su usuario y contraseña; en caso de no contar con el usuario, deberá registrarse [aquí](#)
2. Una vez registrado, usted podrá obtener el permiso de funcionamiento, en base a las siguientes instrucciones: [Obtención Permiso de funcionamiento](#) (descarga PDF).
3. Llenar el formulario (adjuntar los requisitos de acuerdo a la actividad del establecimiento).
4. Emitida la orden de pago, usted podrá imprimir y después de 24 horas de haberse generado la orden de pago proceder a cancelar su valor.

La cuenta para el pago de permisos de funcionamiento es:

- Cuenta del ARCSA – Banco del Pacífico N° 07465068.
- RUC del ARCSA: 1768169530001.
 - El banco del Pacífico remitirá la información de pago a la agencia, por lo que la orden de pago Generada y pagada, NO tendrá que ser escaneada ni cargada en la página de permisos.
 - Si su pago fue realizado en BANECUADOR B.P. donde no exista una agencia del Banco Pacífico, usted deberá escanear la papeleta del depósito y subir la información de su pago al Sistema Automatizado de Permisos de Funcionamiento.
- Validado el pago, usted podrá imprimir su permiso de funcionamiento y factura.

Recuerde que los siguientes requisitos serán verificados en línea con las instituciones pertinentes, por lo que no requiere adjuntar la siguiente documentación:

- Cédula de ciudadanía o de identidad del propietario o representante legal del establecimiento.
- Registro Único de Contribuyentes.
- Categorización del Ministerio de Industrias y Productividad, si fuera el caso.

Las tasas de servicios del año 2023 para el funcionamiento en este caso son las que se visualizan en la siguiente Tabla:

Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria		Ministerio de Salud Pública					
Los servicios que presta la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria - ARCSA de conformidad con los hechos generadores señalados en el: REGLAMENTO DE BUENAS PRACTICAS PARA ESTABLECIMIENTOS FARMACEUTICOS, Acuerdo Ministerial 4872, Registro Oficial Suplemento 260 de 04-jun.-2014, Última modificación: 18-ene.-2017; NORMATIVA SANITARIA PARA PRODUCTOS COSMETICOS, PRODUCTOS DE HIGIENE Resolución de la ARCSA 6, Registro Oficial 968 de 22-mar.-2017, Última modificación: 19-nov.-2018; NORMATIVA TECNICA SANITARIA PARA ALIMENTOS PROCESADOS Resolución 67, Registro Oficial Suplemento 681 de 01-feb.-2016, Última modificación: 29-sep.-2016; NORMATIVA TECNICA SANITARIA SUSTITUTIVA DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA PARA LABORATORIOS FARMACÉUTICOS, Resolución ARCSA-DE-008-2018-JCGO, 15 mayo 2018; TASAS POR REGISTRO SANITARIO INSTITUTO NACIONAL DE HIGIENE LEOPOLDO Acuerdo Ministerial 112, Registro Oficial 298 de 19-mar.-2008, Última modificación: 07-abr.- 2017; Resolución ARCSA-DE-2018-019-JCGO; Registro Oficial 386 de 27 julio 2004 No. 014 GD CCC y Registro Oficial 833 de 05-sep.-2016 Normativa Sanitaria Control de Medicamentos Sujetos a Fiscalización - Resolución 16; Registro Oficial 353 de 23 octubre 2018 REGLAMENTO FUNCIONAMIENTO ESTABLECIMIENTOS SUJETOS CONTROL SANITARIO Acuerdo Ministerial 4712 - Registro Oficial Suplemento 202 de 13-mar.-2014 y sus reformas, son los siguientes:							
TASAS DE SERVICIOS ARCSA 2023							
PERMISOS DE FUNCIONAMIENTO							
CODIGO	ESTABLECIMIENTO	COEFICIENTE	VALOR				
14	ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS						
14.1	ESTABLECIMIENTOS PROCESADOS DE ALIMENTOS						
14.1.1	ESTABLECIMIENTOS DE ELABORACION Y CONSERVACION DE CARNE Y SUS DERIVADOS						
14.1.1.1	Industria	30	\$	324,00			
14.1.1.2	Mediana Industria	20	\$	216,00			
14.1.1.3	Pequeña Industria	15	\$	162,00			
14.1.1.4	Microempresa	0	\$	-			
14.1.1.5	Artesanal	0	\$	-			
14.1.2	ESTABLECIMIENTOS PARA LA ELABORACION Y CONSERVACION DE PESCADOS , CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y SUS DERIVADOS						
14.1.2.1	Industria	30	\$	324,00			
14.1.2.2	Mediana Industria	20	\$	216,00			
14.1.2.3	Pequeña Industria	15	\$	162,00			
14.1.2.4	Microempresa	0	\$	-			
14.1.2.5	Artesanal	0	\$	-			

Anexo 7: requisitos, procedimiento, costo y lugar donde se obtiene el Registro Único de Contribuyente emitido por el SRI

Está dirigido a las personas naturales (ecuatorianas o extranjeras) residentes en el Ecuador, que requieren solicitar la inscripción para el inicio de actividades económicas.

Para iniciar con el trámite se requiere

Requisitos Obligatorios:

Requisitos (básicos) para realizar el trámite a través del canal presencial:

- Cédula de identidad (Presentación)
- Certificado de votación (Presentación)
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente

Requisitos alternativos para el canal presencial (suplen la presentación de un requisito básico):

- Pasaporte ordinario (Presentación)
- Certificado de presentación (Presentación)
- Certificado de exención (Presentación)
- Licencia de conducir (Presentación)

Requisitos para realizar el trámite en línea:

- Número de identificación del contribuyente
- Clave de acceso a servicios en línea

Requisitos para ingresar el trámite a través del Portal SRI en línea:

- Número de identificación del contribuyente
- Clave de acceso a servicios en línea
- Documento para registrar el establecimiento del domicilio del contribuyente
- Solicitud de inscripción de RUC naturales

Requisitos Especiales:

Segmentos específicos o terceros autorizados:

- Carnet de refugiado
- Carta de autorización en línea
- Poder general o especial

El trámite se realiza de la siguiente forma:

Canal presencial:

1. Acudir al centro de atención del SRI
2. Solicitar el turno
3. Esperar el turno
4. Acudir a la ventanilla de atención
5. Presentar los requisitos y documentación de respaldo
6. Recibir contestación

Trámite en línea:

1. Ingresar a la página web: www.sri.gob.ec
2. Ingresar a SRI en línea
3. Ingresar número de identificación y clave
4. Escoger la opción inscripción
5. Aceptar términos y condiciones
6. Ingresar información general del contribuyente
7. Ingresar medios de contacto
8. Ingresar dirección de domicilio
9. Ingresar dirección del establecimiento matriz
10. Ingresar actividades económicas
11. Ingresar actividad económica principal
12. Resumen información ingresada
13. Confirmación de inscripción de RUC

Procedimiento para ingresar el trámite a través del Portal SRI en línea:

1. Ingresar a la opción SRI en línea del portal: web www.sri.gob.ec
2. Escoger en el panel de control "SRI en línea"
3. Seleccionar "Iniciar sesión"
4. Ingresar el número de RUC y clave
5. Seleccionar en el menú "Trámites y notificaciones"
6. Escoger la opción "Ingreso de trámites y anexos"
7. Seleccionar el servicio del trámite que desea ingresar
8. Escoger y cargar los requisitos y anexos solicitados
9. Completar la información del detalle del trámite que requiere ingresar
10. Ingresar los datos para la notificación
11. Terminar la carga del trámite en la opción "Finalizar"
12. Seleccionar la opción "Aceptar"

Canales de atención: En línea (Sitio / Portal Web / Aplicación web), Presencial.

Costo: \$ 0 (no tiene costo)

Lugares y horario de atención

Para el trámite presencial el horario de atención a nivel nacional es de 08:00 a 17:00.

Para conocer la dirección de los centros de atención y ventanillas únicas del Servicio de Rentas Internas puede ingresar al enlace: <https://www.sri.gob.ec/mapa-de-agencias>

Para trámite en línea el servicio se encuentra habilitado las 24 horas a través del siguiente enlace: <https://srienlinea.sri.gob.ec/sri-gestion-tramites-web-internet/>

Anexo 8: emisión del Registro Único de Mipymes

Ésta dirigido a las micro, pequeñas y medianas empresas (Mipymes) que sean Persona Jurídica - Privada, Persona Jurídica - Pública, Persona Natural - ecuatoriana, Persona Natural – Extranjera y que, por su actividad económica, deseen aplicar al Registro Único de MIPYMES - RUM y de este modo acceder a los beneficios que ofrece el Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca.

Requisitos:

Los requisitos obligatorios para la obtención del RUM son:

1. Registro Único de Contribuyentes - RUC activo o Régimen Impositivo Simplificado Ecuatoriano (RISE) activo.
2. Dirección de correo electrónico actualizada en el SRI.

Trámite:

El proceso del trámite es:

1. Ingresar a la página web del Ministerio de Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca: <http://www.produccion.gob.ec>
2. Elegir la opción: "Servicios en Línea".
3. Elegir categoría (RUM).
4. Elegir "Ingrese al sistema"
5. Elegir opción "Categorización"
6. Llenado de hoja de datos complementarios.
7. Elegir opción "Enviar solicitud"
8. Revisar en el correo electrónico registrado en el SRI la notificación de CONFIRMACIÓN y confirmar la solicitud.
9. En la Plataforma, el sistema le señalará su CATEGORIA y le informará que imprima su certificado.

Nota: En caso de requerir asistencia técnica comunicarse al correo electrónico: soporterum@produccion.gob.ec o al correo: fgalindo@produccion.gob.ec

Canales de atención: En línea (Sitio / Portal Web / Aplicación web).

Costo: \$ 0 (no tiene costo).

Dónde y horario de atención:

Por ser un sistema automatizado, puede acceder todos los días del año a cualquier hora al link http://servicios.industrias.gob.ec/site_rum/rum.html.

Vigencia: 1 año.

Si desea asistencia técnica para el manejo del sistema, puede acudir a las oficinas ubicadas a nivel nacional:

Matriz - Guayaquil: Malecón entre Av. 9 de Octubre y P. Icaza, Edif. La Previsora - Piso 15 y 18; Lunes a viernes de 08h30 a 17h00.

Dirección Zonal 1 - Esmeraldas: Av. Jaime Roldós vía al puerto pesquero artesanal Edificio Centro de Atención Ciudadana bloque A, Piso 1; Lunes a viernes de 08h00 a 16h30.

Dirección Zonal 2 - Tena: Calle Rubén Cevallos y Ayahuasca, en el barrio Aeropuerto N° 2, Edif. Del ECORAE 2do Piso; Lunes a viernes de 08h00 a 16h30.

Dirección Zonal 3 - Ambato: Calle Noboa y Caamaño y Demetrio Aguilera Malta, frente a Bodesur, 2do Piso. Sector Huachi Chico; Lunes a viernes de 08h00 a 16h30.

Dirección Zonal 4 - Manta: Calle 20 y avenida 21, barrio Los Almendros; Lunes a viernes de 08h30 a 17h00

Dirección Zonal 5 - Salinas: Av. Carlos Espinoza Larrea entre calles quinta y sexta - Centro de Atención Ciudadana; Lunes a viernes de 08h00 a 16h30.

Dirección Zonal 6 - Cuenca: Calle larga y Huaynacapac esquina oficinas del Banco Central del Ecuador, primer piso alto; Lunes a viernes de 08h00 a 16h30.

Dirección Zonal 7 - Machala: Calle Vela entre Av. 25 Junio y Sucre, Edif. Ex Predesur 3er Piso; Lunes a viernes de 08h00 a 16h30.

Dirección Zonal 9 - Quito: Av. Amazonas, entre Unión Nacional de Periodistas y Alfonso Pereira, Edificio Plataforma Gubernamental Norte Piso 8, Bloque Amarillo; Lunes a viernes de 08h00 a 16h30.

FOTOGRAFÍAS

BIBLIOGRAFÍA

- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (2023). *Tasas servicios ARCSA 2023*. Consultado el 11 de octubre del 2023. <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2023/01/TASAS-VIGENTES-2023.pdf>
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (2023). *Instructivo interno obtención de permiso de funcionamiento*. Consultado el 11 de octubre del 2023. <https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2022/10/IE-B.3.0-PF-02-Obtencion-del-Permiso-de-funcionamiento-Version-7.0.pdf>
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (2023). *Emisión de permisos de funcionamiento*. Consultado el 11 de octubre del 2023. <https://www.controlsanitario.gob.ec/emision-de-permisos-de-funcionamiento/>
- Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria, (2016). *Guía de referencia para la elaboración de estudios de estabilidad en alimentos procesados*. Consultado el 25 de septiembre del 2023. https://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2016/12/IE-D.1.4-ALI-02_Instructivo_Externo_Estudio_de_Estabilidad.pdf
- Aguirre J., (2020). *Importancia de la determinación del punto de equilibrio en las empresas constructoras*. Consultado el 06 de octubre del 2023. <https://www.uv.mx/iiesca/files/2012/10/05CA2021-1.pdf>
- Alcaldía Metropolitana de Quito (2023). *Licencia Metropolitana Única para el Ejercicio de Actividades Económicas*. Consultado el 07 de octubre del 2023. https://pam.quito.gob.ec/MDMQ_Tramites/Operativas/FrmFichaTramite?codtt=363&AspxAutoDetectCookieSupport=1
- Amerise A., (2023). *Cómo Ecuador se convirtió en el mayor exportador mundial de camarones (y qué papel clave jugó China)*. Consultado el 28 de julio del 2023. <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-65247655>

Casanova Villalba, César Iván; Núñez Liberio, Rosa Verónica; Navarrete Zambrano, Cecilia Mercedes; Proaño González, Esther Angélica (2021). *Gestión y costos de producción. Balances y perspectivas*. Consultado el 04 de octubre del 2023. <https://www.redalyc.org/journal/280/28065533025/28065533025.pdf>

Crustáceos y moluscos. (sf). https://www.mapa.gob.es/es/ministerio/servicios/informacion/camaron_tcm30-102907.pdf

Da Silva D. (2022). *¿Cómo calcular el precio de tu producto? Descubre la formula costo/precio de venta*. Consultado el 07 de octubre del 2023. <https://www.zendesk.com.mx/blog/costo-de-venta-formula/>

Diario El Universo (2021). *Hamburguesas, pizzas y pollo, entre lo que más se consume en restaurantes por delivery en Ecuador*. Consultado el 09 de julio del 2023. <https://www.eluniverso.com/noticias/economia/hamburguesas-pizzas-y-pollo-entre-lo-que-mas-se-consume-en-restaurantes-por-delivery-en-ecuador-nota/>

Diario El Universo (2022). *Día Internacional de la Hamburguesa: ¿Cuáles y cómo las prefieren los ecuatorianos?* Consultado el 09 de junio del 2023. <https://www.eluniverso.com/noticias/economia/dia-internacional-de-la-hamburguesa-cuales-y-como-las-prefieren-los-ecuatorianos-nota/>

Diez E., Díaz R. (2008). *Gestión de precios*. Consultado el 07 de octubre del 2023. https://www.google.com.ec/books/edition/Gesti%C3%B3n_de_precios/17xMiFQldrK_C?hl=es&gbpv=1&dq=definici%C3%B3n+de+precio+por+autores&printsec=frontcover

Ecobusiness Fund Development Facility (2021), *Guía para el procesamiento de camarón*. https://www.ecobusiness.fund/fileadmin/user_upload/Sustainability_Academy/Recursos/Guia_para_el_procesamiento_de_camaron_con_resumen.pdf

Empresas (2023). *¿Qué es la estructura organizacional? Tipos y características*. Consultado el 11 de octubre del 2023. <https://www.empresa.org/estructura-organizacional/>

FAO (s.f.). *Costos de producción*. Consultado el 04 de octubre del 2023.
<https://www.fao.org/3/v8490s/v8490s06.htm>

FAO (sf), *Cultivo de camarones*, <https://www.fao.org/3/AB466S/AB466S03.htm>

Fernández M. (2017). *Preparación y conservación de pescados, crustáceos y moluscos*. Editorial CEP. <https://elibro-net.ezbiblio.usfq.edu.ec/es/ereader/usfq/51104>

García M., (2014). *Análisis sensorial de alimentos*. Consultado el 28 de julio del 2023.
<https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icbi/n3/ml.html>

Hernández Sampieri, R., Mendoza Torres, C. P.(2018). *Metodología de la investigación: las rutas cuantitativa, cualitativa y mixta*. McGraw-Hill. <https://www-ebooks7-24-com.ezbiblio.usfq.edu.ec/?il=6443>

La Guacamaya (2020), *¿Qué tan nutritivo es el camarón?*. Consultado el 11 de octubre del 2023.
<https://www.laguacamaya.com.mx/post/2020/02/13/-qu%C3%A9-tan-nutritivo-es-el-camar%C3%B3n>

Lean Finance (2023). *¿Qué es el margen de contribución y cómo se calcula?* Consultado el 07 de octubre del 2023. <https://leanfinance.es/que-es-el-margen-de-contribucion-y-como-se-calcula/>

Martínez M (sf). *Beneficios del camarón*. Consultado el 28 de junio del 2023.
<https://www.saludpanama.com/feed/nutricion-recetas-y-gastronomia/beneficios-del-camaron>

mercurio, (2020). *La importancia de los pescados y mariscos en el Ecuador*. Consultado el 28 de julio del 2023. <https://elmercurio.com.ec/2020/10/16/la-importancia-de-los-pescados-y-mariscos-en-la-alimentacion/>

Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP) (s.f.), *nuevos productos del mar con valor agregado son promovidos por el MAGAP*. Consultado el 11 de octubre del 2023. <https://www.agricultura.gob.ec/nuevos-productos-del-mar-con-valor-agregado-son-promovidos-por-magap/>

Ministerio de la Producción, Comercio Exterior, Inversiones y Pesca. *Emisión de Registro Único de Mipymes*. Consultado el 18 de octubre del 2023.
<https://www.gob.ec/mpceip/tramites/emision-registro-unico-mipymes>

Normas INEN (2021). *Los certificados de calidad ecuatorianos*. Consultado el 11 de octubre del 2023. <https://muchomejorecuador.org.ec/tag/normas-inen/>

Palmay J. (2022). *Elaboración del embutido de camarón (Litopenaeus vannamei) y tilapia (Oreochromis niloticus) utilizando chillangua (Eryngium Foetidum) como potenciador de sabor*. Universidad Agraria del Ecuador. <https://cia.uagraria.edu.ec/Archivos/AREVALO%20MAZA%20CESAR%20ALEJANDRO.pdf>

Pescadería Coruñesas (sf). *Camarón*. <https://www.pescaderiascorunesas.es/mariscos/camaron>

Primicias (2022). *El sector camaronero toma más crédito y aumenta sus inversiones*. <https://www.primicias.ec/noticias/economia/camaron-credito-inversion-exportaciones-ecuador/#:~:text=Gran%20productor%20y%20exportador,mill%C3%B3n%20de%20toneladas%20en%202021.>

Ramírez V., García M., Pantoja C., (2010). *Fundamentos y técnicas de costos*. Ed. Universidad Libre, Sede Cartagena.

Ramos A. (2015). *Lo que pasa a tu cuerpo cuando comes una hamburguesa y no mola*. Consultado el 09 de junio del 2023. https://www.elconfidencial.com/alma-corazon-vida/2015-04-22/lo-que-pasa-en-tu-cuerpo-cuando-comes-una-hamburguesa-y-no-mola_763739/#:~:text=Las%20grasas%20saturadas%20presentes%20en,padecer%20algunos%20tipos%20de%20c%C3%A1ncer.

Roda Internacional (2022). *Las exportaciones mundiales de camarones superan los 20 millones de dólares. China sigue siendo el mercado objetivo más grande de Ecuador*. Consultado el 09 de junio del 2023. <https://rodaint.com/es/vannamei-tips/las-exportaciones-mundiales-de-camarones-superan-los-20-mil-millones-de-dolares-china-sigue-siendo-el-mercado-objetivo-mas-grande-de-ecuador/#:~:text=Seg%C3%BAAn%20datos%20del%20Centro%20de,15%20%25%20sobre%20el%20a%C3%B1o%20anterior.>

- Rojas, A.A., Haws, M.C. y Cabanillas, J.A. ed. (2005). *Buenas Prácticas de Manejo Para el Cultivo de Camarón*. The David and Lucile Packard Foundation. https://www.crc.uri.edu/download/PKD_good_mgt_field_manual.pdf
- Ruiz de las Heras (2014). *Embutidos ¿debes limitar su consumo?*. Consultado el 10 de junio del 2023. <https://www.webconsultas.com/dieta-y-nutricion/dieta-equilibrada/embutidos-14468>
- Rumbado Martín, E. (2016). *Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos*. IC Editorial. <https://www-digitaliapublishing-com.ezbiblio.usfq.edu.ec/a/87057>
- Santa Clara University (2020). *Costos: costos fijos, costos variables, volumen*. Consultado el 04 de octubre del 2023. <https://www.scu.edu/media/mobi/esp-sab-resourcedocs/SP-Costos-fijos-y-variables-QSE.docx.pdf>
- Servicio de Rentas Internas (2023). *Inscripción del Registro Único de Contribuyente (RUC) para persona natural ecuatoriana y extranjera residente*. Consultado el 17 de octubre del 2023. <https://www.gob.ec/sri/tramites/inscripcion-registro-unico-contribuyente-ruc-persona-natural-ecuatoriana-extranjera-residente#beneficiary>
- Servicio Ecuatoriano de Normalización (s.f.). *Extractos de documentos normativos adoptados y de auditoria por el INEN*. Consultado el 11 de octubre del 2023. <https://apps.normalizacion.gob.ec/descarga/index.php/buscar>
- Superintendencia de compañías, valores y seguros (2023). *Constitución S.A.S*. Consultado el 07 de octubre del 2023. https://appscvsmovil.supercias.gob.ec/guiasUsuarios/images/guias/societario/cons_sa_s/SAS.pdf
- Unir (2022). *El plan de viabilidad de una empresa: cómo validar una idea de negocio*. Consultado el 16 de octubre del 2023. <https://www.unir.net/empresa/revista/plan-viabilidad-empresa-que-es/>
- Veliz (2022). *Contabilidad de Costos: conceptos elementales*. Ed. Grupo Compás. Guayaquil – Ecuador

Villavicencio R. (2022). *Uso de salvado de arroz (Oryza sativa L.) como fuente de fibra en la elaboración de una salchicha tipo II a base de camarón blanco (Litopenaeus Vannamei)*. Consultado el 10 de junio del 2023.). <http://201.159.223.180/bitstream/3317/17965/1/T-UCSG-PRE-TEC-CIA-88.pdf>