



**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE MONAGAS
ESCUELA DE CIENCIAS DEL AGRO Y DEL AMBIENTE
DEPARTAMENTO DE LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
CURSOS ESPECIALES DE GRADO**

**FACTIBILIDAD DE INSTALACIÓN DE UNA MICROEMPRESA
PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA
(*Solanum melongena*) EN LA PARROQUIA SAN SIMÓN, MUNICIPIO
MATURÍN ESTADO MONAGAS**

Trabajo de Grado modalidad Cursos Especiales de Grado Presentado por:

**DELGADO VELASQUEZ DOUGLIMAR DEL VALLE
PINO APONTE MIGUEL ELIAS**

Como requisito parcial para optar al título de: LICENCIADO EN
TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Julio, 2022

**FACTIBILIDAD DE INSTALACIÓN DE UNA MICROEMPRESA
PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA
(*Solanum melongena*) EN LA PARROQUIA SAN SIMÓN, MUNICIPIO
MATURÍN ESTADO MONAGAS**

Trabajo de Grado modalidad Cursos Especiales de Grado

Presentado por:

DELGADO VELASQUEZ DOUGLIMAR DEL VALLE

PINO APONTE MIGUEL ELIAS

**Presentado como requisito parcial para optar al Título de
Licenciado en Tecnología de Alimentos**



Prof. Efrain Ordaz

Asesor



Prof. Janny Reyes.

Jurado



Prof. Maryubett Ollarves.

Jurado

Julio, 2022



ACTA DE EVALUACIÓN DEL TRABAJO DE GRADO

SCTG-ECAA-DLTA-2022

MODALIDAD: CURSOS ESPECIALES DE GRADO
 ÁREA: GERENCIA

ACTA N° 700

| PERIODO ACADÉMICO: II-2021 | | COHORTE: | |
|----------------------------|---|--------------|--------------------------|
| CODIGO | SEMINARIOS | CALIFICACIÓN | PROFESOR |
| 209-5123 | INVESTIGACIÓN DE MERCADO | Ocho (8) | M.Sc. JANNY REYES |
| 209-5223 | GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS EN EL ÁREA DE ALIMENTOS | Siete (7) | M.Sc. MARYUBETT OLLARVES |
| 209-5323 | GESTIÓN DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA EN EL ÁREA DE ALIMENTOS | Nueve (9) | Lcdo. EFRAÍN ORDAZ |
| 209-5013 | PRINCIPIOS GERENCIALES DE PROYECTO DE NEGOCIO | Ocho (8) | M.Sc. NORINDA GIL |

En Maturín, siendo las 9:00 am, del día 11 de agosto de 2022, reunidos en la sala de videoconferencia de Postgrado, Campus: Juanico del Núcleo de Monagas de la Universidad de Oriente, los miembros del jurado profesores: Maryubett Ollarves (Jurado), Janny Reyes (Jurado) y Efraín Ordaz (Tutor Académico), a fin de cumplir con el requisito parcial exigido por el Reglamento de Trabajo de Grado vigente para obtener el Título de Licenciado en Tecnología de Alimentos, visto el rendimiento obtenido en los seminarios se procedió a la presentación y defensa del trabajo de investigación titulado: **“FACTIBILIDAD DE INSTALACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA (*Solanum melongena*) EN LA PARROQUIA SAN SIMÓN, MUNICIPIO MATURÍN ESTADO MONAGAS”**, por el Bachiller Miguel Elías Pino Aponte, C.I. N° 26.190.494. El jurado, luego de la discusión del mismo acuerdan calificarlo como: Aprobado.

M.Sc. Maryubett Ollarves
 C.I.: 9.281.362
 Jurado

Lcdo. Efraín Ordaz
 C.I.: 18.926.800
 Tutor

Dra. Ana Ramos
 C.I.: 10.308.657
 Sub-Comisión Trabajo de Grado



M.Sc. Janny Reyes
 C.I.: 13.655.828
 Jurado

Br. Miguel Elías Pino Aponte
 C.I.: 26.190.494
 Estudiante

Dra. Meylan Liendo
 C.I.: 12.152.196
 Jefe Departamento

Según establecido en resolución de Consejo Universitario N° 034/2009 de fecha 11/06/2009 y Artículo 13 Literal J del Reglamento de Trabajo de Grado de la Universidad de Oriente. Esta acta está asentada en la hoja N° 013 del libro de Actas de Trabajos de Grado del año 2022 del Departamento de Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Escuela de Ciencias del Agro y del Ambiente y está debidamente firmada por los miembros del Jurado, Tutor y Estudiante.

DEL PUEBLO VENIMOS / HACIA EL PUEBLO VAMOS



ACTA DE EVALUACIÓN DEL TRABAJO DE GRADO

SCTG-ECAA-DLTA-2022

MODALIDAD: CURSOS ESPECIALES DE GRADO
ÁREA: GERENCIA

ACTA N° 699

| PERIODO ACADÉMICO: II-2021 | | COHORTE: | |
|----------------------------|---|--------------|--------------------------|
| CODIGO | SEMINARIOS | CALIFICACIÓN | PROFESOR |
| 209-5123 | INVESTIGACIÓN DE MERCADO | Ocho (8) | M.Sc. JANNY REYES |
| 209-5223 | GERENCIA DE RECURSOS HUMANOS EN EL ÁREA DE ALIMENTOS | Siete (7) | M.Sc. MARYUBETT OLLARVES |
| 209-5323 | GESTIÓN DE LA PEQUEÑA Y MEDIANA EMPRESA EN EL ÁREA DE ALIMENTOS | Nueve (9) | Lcdo. EFRAÍN ORDAZ |
| 209-5013 | PRINCIPIOS GERENCIALES DE PROYECTO DE NEGOCIO | Ocho (8) | M.Sc. NORINDA GIL |

En Maturín, siendo las 9:00 am, del día 11 de agosto de 2022, reunidos en la sala de videoconferencia de Postgrado, Campus: Juanico del Núcleo de Monagas de la Universidad de Oriente, los miembros del jurado profesores: Maryubett Ollarves (Jurado), Janny Reyes (Jurado) y Efraín Ordez (Tutor Académico), a fin de cumplir con el requisito parcial exigido por el Reglamento de Trabajo de Grado vigente para obtener el Título de Licenciado en Tecnología de Alimentos, visto el rendimiento obtenido en los seminarios se procedió a la presentación y defensa del trabajo de investigación titulado: "FACTIBILIDAD DE INSTALACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA (*Solanum melongena*) EN LA PARROQUIA SAN SIMÓN, MUNICIPIO MATORÍN ESTADO MONAGAS", por la Bachiller Douglimar Del Valle Delgado Velásquez, C.I. N° 26.517.705. El jurado, luego de la discusión del mismo acuerdan calificarlo como: Aprobado


M.Sc. Maryubett Ollarves
C.I.: 9.281.362

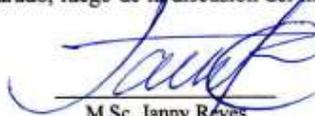
Jurado


Lcdo. Efraín Ordez
C.I.: 18.926.800

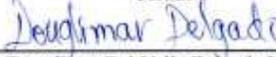
Tutor


Dra. Ana Ramos
C.I.: 10.308.657
Sub-Comisión Trabajo de Grado

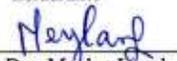



M.Sc. Janny Reyes
C.I.: 13.655.828

Jurado


Br. Douglimar Del Valle Delgado Velásquez
C.I.: 26.517.705

Estudiante


Dra. Meylan Diendo
C.I.: 12.152.196
Jefe Departamento

Según establecido en resolución de Consejo Universitario N° 034/2009 de fecha 11/06/2009 y Artículo 13 Literal J del Reglamento de Trabajo de Grado de la Universidad de Oriente, Esta acta está asentada en la hoja N° 012 del libro de Actas de Trabajos de Grado del año 2022 del Departamento de Licenciatura en Tecnología de Alimentos de la Escuela de Ciencias del Agro y del Ambiente y está debidamente firmada por los miembros del Jurado, Tutor y Estudiante.

DEL PUEBLO VENIMOS / HACIA EL PUEBLO VAMOS

DEDICATORIA

Primordialmente, a Dios todo poderoso, por darnos las fuerzas necesarias para afrontar los momentos difíciles, por darnos sabiduría y paciencia para confrontar todos los obstáculos que hubo en el camino, por poner a las personas correctas que nos tendió una gran mano amiga en este arduo proyecto, gracias Dios.

A nuestras madres Damar Velásquez y Mary Aponte, nuestros padres Douglas Delgado y Pedro Pino, nuestros hermanos Douglas Delgado, Douzlay Delgado y Sofia Pino, por ser nuestro principal pilar en nuestras vidas, gracias por todo su amor, apoyo y motivación incondicional, por siempre darnos ánimos para seguir cuando ya no dábamos más, gracias por su paciencia y dedicación, este logro es para ustedes.

A nuestros Profesores universitarios, Efraín Ordaz, Meylan Liendo, Ana Ramos, Norinda Gil, Mary Longard, Janny Reyes, Carmen Farías y Carmen Díaz quienes nos han formado como profesionales y marcado en este largo camino con su amor, paciencia y dedicación, un grandioso gracias por guiarnos a la meta, que Dios los bendiga.

A nosotros, porque necesitamos de muchísima fuerza para seguir ante tanto y lograr culminar nuestro Trabajo de Grado, por no permitarnos desistir, por levantarnos cuando caímos, y por siempre tener presente una frase tan sonada y real, el tiempo de Dios es perfecto, y sí que lo es.

A Dios, a la familia, a los amigos, a los profesores, se logró la meta.

AGRADECIMIENTO

A Dios, por darme buena salud, estar presente y permitirme alcanzar este gran logro.

A mis familiares en especial a mi mamá, mi hermana por su apoyo incondicional y por impulsarme a culminar esta etapa.

A Douglimar Delgado, que como compañera tanto de Tesis como de vida ha sido pieza fundamental en este logro alcanzado, por nunca dejar que me diera por vencido y estar ahí con su apoyo incondicional.

A los profesores del Departamento de Tecnología de Alimentos por su dedicación, paciencia, amor y tiempo, que Dios los bendiga.

A todos muchas gracias.

Att: Miguel pino

AGRADECIMIENTOS

Primeramente, al Padre Celestial, por concederme el maravilloso don de la vida, por siempre estar presente en mi vida y permitirme alcanzar este gran logro que tanto aspiraba y pedía.

A mis padres por estar presente con su amor, con su impulso de motivación por su guía y apoyo incondicional. Sus valores inculcados me llevaron a culminar esta estresante y a la vez bonita etapa.

A mis amigos y compañeros de estudio por su constante apoyo y aliento para culminar esta etapa.

A los profesores del Departamento de Tecnología de Alimentos, en especial al profesor Efraín Ordaz por su amor, ética, apoyo y guía incondicional, al profesor Janny Reyes por abogar por nosotros para presentar nuestro trabajo de grado, a la profesora Meylan Liendo por sus palabras “sigue adelante hija, no te rindas”, a la profesoras Carmen Farías por sus enseñanzas y dedicación, finalmente a la profesora Carmen Díaz por inculcarme que un profesional se prepara, estudia, visualiza lo que quiere y así es capaz de percibir las oportunidades que la vida te presenta. Nuevamente gracias a todos por darme un ejemplo de cómo es un verdadero profesional. No se rindan a pesar de las adversidades, sigan forjando profesionales que a pesar de la situación país, valore su dedicación, paciencia, amor y tiempo, que Dios los siga guiando para que forjen profesionales, así como me formaron a mí, sigan adelante, para atrás ni para agarrar impulso, gracias por las experiencias vividas que Dios los bendiga.

A la casa de estudios más alta, nuestra Hogar donde nos formamos como profesionales con sentido de pertenencia.

A todos muchas gracias.

Att: Douglimar Delgado

ÍNDICE GENERAL

| | |
|--|-------------|
| DEDICATORIA | v |
| AGRADECIMIENTO | vi |
| ÍNDICE GENERAL | ix |
| INDICE DE CUADROS | xi |
| INDICE DE FIGURAS | xii |
| INDICE DE APENDICES | xiii |
| RESUMEN | xiv |
| SUMMARY | xv |
| INTRODUCCIÓN | 1 |
| OBJETIVOS | 3 |
| GENERAL..... | 3 |
| ESPECÍFICOS..... | 3 |
| REVISIÓN DE LITERATURA | 4 |
| MICROEMPRESA..... | 4 |
| MISIÓN DE LAS ORGANIZACIONES..... | 5 |
| VISIÓN DE LAS ORGANIZACIONES..... | 5 |
| BASES LEGALES..... | 6 |
| FACTIBILIDAD..... | 7 |
| ESTUDIO DE FACTIBILIDAD..... | 7 |
| PROYECTO DE INVERSIÓN..... | 8 |
| ESTUDIO DEL MERCADO..... | 8 |
| DEMANDA DEL PRODUCTO..... | 9 |
| DEMANDA POTENCIAL..... | 9 |
| ESTUDIO TÉCNICO..... | 10 |
| ASPECTOS BÁSICOS SOBRE LA MATERIA PRIMA..... | 11 |
| Berenjena..... | 11 |
| Beneficios funcionales de la berenjena..... | 12 |
| DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO..... | 13 |
| Chips..... | 13 |
| ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO..... | 13 |
| COSTOS DIRECTOS..... | 14 |
| COSTOS INDIRECTOS..... | 14 |
| INDICADORES FINANCIEROS..... | 15 |
| VALOR ACTUAL NETO (VAN)..... | 15 |
| TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)..... | 16 |
| METODOLOGÍA | 17 |
| TIPO DE INVESTIGACIÓN..... | 17 |
| NIVEL DE INVESTIGACIÓN..... | 18 |
| POBLACIÓN..... | 18 |
| MUESTRA..... | 19 |

| | |
|---|-----------|
| TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS | 20 |
| DEFINICIÓN DE LA MISIÓN Y VISIÓN DE LA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA | 21 |
| Misión | 21 |
| Visión..... | 21 |
| DETERMINACIÓN DE LA DEMANDA POTENCIAL DE LOS CHIPS DE BERENJENA EN EL SECTOR CENTRO DE LA PARROQUIA SAN SIMÓN DEL MUNICIPIO MATURÍN | 22 |
| DISEÑO DE LA ETIQUETA DE LOS CHIPS DE BERENJENA PRODUCIDOS Y COMERCIALIZADOS POR LA MICROEMPRESA | 22 |
| ELABORACIÓN DEL ESTUDIO TÉCNICO PARA LA INSTALACIÓN DE UNA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA EN LA PARROQUIA SAN SIMÓN DE MUNICIPIO MATURÍN | 23 |
| DETERMINACIÓN DE LA VIABILIDAD ECONÓMICA FINANCIERA PARA LA INSTALACIÓN DE LA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA | 24 |
| RESULTADOS Y DISCUSIÓN | 26 |
| MISIÓN..... | 26 |
| VISIÓN | 26 |
| VALORES Y PRINCIPIOS..... | 26 |
| ORGANIGRAMA | 27 |
| DISEÑO DE LA ETIQUETA DE LOS CHIPS DE BERENJENA | 33 |
| ESTUDIO TÉCNICO PARA LA INSTALACIÓN DE LA MICROEMPRESA | 34 |
| Esquema tecnológico del producto..... | 34 |
| Tamaño de producción..... | 37 |
| Localización de la materia prima y la microempresa | 38 |
| Disponibilidad de servicios y mano de obra | 38 |
| Facilidades de transporte | 38 |
| DETERMINACIÓN DE LA VIABILIDAD ECONÓMICA FINANCIERA PARA LA INSTALACIÓN DE LA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA | 39 |
| Plan de inversión del proyecto | 39 |
| CÁLCULO DE VIABILIDAD FINANCIERA (VAN Y TIR) DE LA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA | 45 |
| CONCLUSIONES | 47 |
| REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS | 49 |
| APENDICES | 53 |
| HOJAS METADATOS | 61 |

INDICE DE CUADROS

| | |
|---|----|
| Cuadro 1. Tamaño de producción de la microempresa. | 38 |
| Cuadro 2. Costos de producción..... | 39 |
| Cuadro 3. Costos de adquisición de maquinarias, equipos y mobiliarios | 40 |
| Cuadro 4. Gastos de nomina | 40 |
| Cuadro 5. Gastos operativos | 41 |
| Cuadro 6. Gastos de constitución y permisología..... | 41 |
| Cuadro 7. Inversión total inicial y su financiamiento | 42 |
| Cuadro 8. Servicio a la deuda..... | 42 |
| Cuadro 9. Servicio a la deuda..... | 43 |
| Cuadro 10. Flujo Neto de Efectivo | 43 |
| Cuadro 11. Determinación del Precio de Venta Unitario..... | 44 |
| Cuadro 12. Punto de equilibrio..... | 44 |
| Cuadro 13. Valores de VAN y TIR | 45 |

INDICE DE FIGURAS

| | |
|---|----|
| Figura 1. Organigrama de la microempresa Berechips C.A..... | 28 |
| Figura 2. Representación porcentual de venta de chips de hortalizas en los establecimientos encuestados..... | 28 |
| Figura 3. Representación porcentual de los establecimientos que están dispuestos a comercializar los chips de berenjena. | 29 |
| Figura 4. Representación porcentual del tamaño de presentación del producto. | 30 |
| Figura 5. Representación porcentual de la cantidad de cajas de chips de berenjena que los establecimientos están dispuestos a adquirir considerando que son vendidas en cajas de 12 unidades..... | 31 |
| Figura 6. Representación porcentual de la frecuencia de compra de los chips de berenjena por parte de los establecimientos encuestados..... | 32 |
| Figura 7. Diseño de etiqueta de los chips de berenjena para su comercialización..... | 33 |
| Figura 8. Esquema tecnológico para el proceso de elaboración de chips de berenjena. | 36 |
| Figura 9. Punto de equilibrio | 45 |

INDICE DE APENDICES

| | |
|---|----|
| Apéndice 1. Cuestionario aplicado a los establecimientos expendedores de alimentos..... | 54 |
| Apéndice 2. Cálculos de la capacidad de producción mensual de chips de berenjena | 56 |
| Apéndice 3. Costos de materia prima | 57 |
| Apéndice 4. Costo de envases y embalaje | 57 |
| Apéndice 6. Gastos por contrataciones | 58 |
| Apéndice 7. Gastos de papelería y artículos de oficina | 58 |
| Apéndice 8. Depreciaciones y amortizaciones..... | 58 |
| Apéndice 9. Estado de ganancias y pérdidas | 59 |
| Apéndice 10. Costos variables..... | 60 |
| Apéndice 11. Costos fijos | 60 |
| Apéndice 12. Distribución de los espacios en planta | 60 |



**UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE MONAGAS
ESCUELA DE CIENCIAS DEL AGRO Y DEL AMBIENTE
DEPARTAMENTO DE LICENCIATURA EN TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
CURSOS ESPECIALES DE GRADO**

**FACTIBILIDAD DE INSTALACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y
COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA (*Solanum melongena*) EN
LA PARROQUIA SAN SIMÓN, MUNICIPIO MATURÍN ESTADO MONAGAS**

Trabajo de Grado modalidad Cursos Especiales de Grado Presentado por:
**DELGADO VELASQUEZ DOUGLIMAR DEL VALLE
PINO APONTE MIGUEL ELIAS**

RESUMEN

El desarrollo de microempresas promueve el impulso económico de un país es por eso que se plantea un proyecto de investigación cuyo objetivo principal es evaluar la factibilidad de instalación de una microempresa productora y comercializadora de chips de berenjena (*Solanum melongena*) en la parroquia San Simón del municipio Maturín. La misión y visión de la microempresa se estableció siguiendo los valores y principios empresariales para que la imagen de la empresa sea clara y confiable. La metodología utilizada fue la de investigación de campo, tipo descriptiva, empleando como técnica de recolección de datos la encuesta a 60 comercios expendedores de alimentos comprendidos en el sector delimitado hacia el sur hasta la av. Orinoco, hacia el oeste por la av. Juncal, por los extremos norte y este por la av. Raúl Leoni y av. Libertador de la parroquia San Simón, municipio Maturín del estado Monagas. Dentro de los resultados se obtuvo que un 90,5% de las personas les gustara consumir el producto. Además, prefirieron una presentación de 55 gr y adquirirlo en 2 cajas de 12 unidades mensualmente. Se determinó que para satisfacer la demanda se deben producir 5250 unidades mensuales. Para la elaboración de la etiqueta de los chips de berenjena se utilizó la norma COVENIN 2952:2001. El estudio técnico se estableció el esquema tecnológico del producto, el tamaño de producción, localización de la materia prima y la microempresa, disponibilidad de servicios, mano de obra y facilidades de transporte. El punto de equilibrio arrojó un resultado de 1128 unidades de producción necesarias para cubrir los costos de la empresa. El crédito fue otorgado por el ente INAPYMI por un monto de 108936,60 Bs. Los indicadores financieros mostraron una rentabilidad positiva con un VAN de Bs 98992,95 que es mayor a cero y una TIR de 37% y demostrando que el proyecto de la microempresa procesadora es factible.

SUMMARY

The development of micro-enterprises promotes the economic growth of a country, which is why a research project is proposed whose main objective is to evaluate the feasibility of installing a micro-enterprise that produces and markets eggplant chips (*Solanum melongena*) in the San Simón del Maturín municipality. The mission and vision of the microenterprise was established following the business values and principles so that the image of the company is clear and reliable. The methodology used was field research, descriptive type, using as a data collection technique the survey of 60 food vending businesses included in the sector delimited to the south until av. Orinoco, to the west on Av. Juncal, by the north and east ends by av. Raul Leoni and av. Liberator of the San Simón parish, Maturín municipality, Monagas state. Among the results, it was obtained that 90.5% of people would like to consume the product. In addition, they prefer a 55 gr presentation and purchase it in 2 boxes of 12 units monthly. It was determined that to satisfy the demand, 5,250 units per month must be produced. For the elaboration of the label of the aubergine chips, the COVENIN 2952:2001 standard was used. The technical study established the technological scheme of the product, the size of production, location of the raw material and the microenterprise, availability of services, labor and transportation facilities. The break-even point yielded a result of 1,128 production units needed to cover the company's costs. The loan was granted by the entity INAPYMI for an amount of Bs 108,936.60. The financial indicators showed a positive profitability with a NPV of Bs 98992,95 which is greater than zero and an IRR of 37% and demonstrating that the project of the processing microenterprise is feasible.

INTRODUCCIÓN

La situación económica mundial ha obligado a la mayoría de la población a estar preocupados por las actividades económicas, deseando sobresalir y prosperar, aun cuando las condiciones se han vuelto cada vez más difíciles, la instalación de microempresas representa un excelente medio para impulsar el desarrollo económico en tiempos de crisis, buscando satisfacer un mercado exigente en cuanto a sus gustos y preferencias. En el paso del tiempo los inversionistas buscan desarrollar empresas que sean innovadoras, útiles y que puedan representar evolución tanto económica como socialmente para satisfacer una demanda.

En un país como Venezuela que su presente es incursionar en el mundo del emprendimiento por su situación económica y social que vive actualmente, ha generado un auge de preocupación de cómo generar un producto innovador a partir de una materia prima poco utilizada. La producción de berenjena (*Solanum melongena*) en el país es poco consumida debido a la aceptación de su sabor y al desconocimiento de los beneficios que aportan sus componentes para la salud. Es importante resaltar que la berenjena (*Solanum melongena*) posee propiedades antioxidantes, diuréticas y depurativas, además contiene vitaminas A, B1, B2, C y E. También es rico en potasio, calcio, magnesio, hierro y fósforo. Estos atributos tanto sensoriales como nutricionales se deben aprovechar para la creación de productos alimentarios que sean innovadores, de fácil acceso y de valor monetario bajo como lo son los chips.

Los chips son un tipo de alimento de un menor valor monetario que surgen de la fuerte necesidad de alimentos fáciles de consumir, según

Fernández y Pérez (2016), se utilizan para satisfacer temporalmente el hambre, proporcionar una mínima cantidad de energía para el cuerpo, es comida fácil de llevar y de comer, usualmente del tamaño de un bocado. En el mercado es normal encontrar chips de papas y chips de yuca, pero en la búsqueda de nuevos sabores y nuevos beneficios con el fin de cambiar un poco el tradicionalismo y lo común, este trabajo de investigación presenta los chips de berenjena (*Solanum melongena*), siendo de gran beneficio impulsar el crecimiento de la producción y aprovechamiento comercial de éste vegetal, por otro lado, el consumidor contaría con un nuevo producto saludable, nutritivo para su consumo.

Ante la necesidad de buscar opciones que permitan el desarrollo de nuevas fuentes nutricionales y que estandaricen el uso de materia prima, se empleó la necesidad de realizar un estudio para la factibilidad de instalación de una microempresa productora y comercializadora de chips de berenjena (*Solanum melongena*) en el sector Centro del municipio Maturín.

OBJETIVOS

GENERAL

Evaluar la factibilidad de instalación de una microempresa productora y comercializadora de chips de berenjena (*Solanum melongena*) en la parroquia San Simón del municipio Maturín.

ESPECÍFICOS

- Definir la misión y visión de la microempresa productora y comercializadora de chips de berenjena (*Solanum melongena*).
- Determinar la demanda potencial de los chips de berenjena (*Solanum melongena*) en el sector Centro de la parroquia San Simón del municipio Maturín.
- Diseñar la etiqueta de los chips de berenjena (*Solanum melongena*) que serán producidos y comercializados por la microempresa.
- Elaborar el estudio técnico para la instalación de una productora y comercializadora de chips de berenjena (*Solanum melongena*) en la parroquia San Simón del municipio Maturín.
- Determinar la viabilidad económica financiera para la instalación de la productora y comercializadora de chips de berenjena (*Solanum melongena*).

REVISIÓN DE LITERATURA

MICROEMPRESA

Es una unidad económica formada por un pequeño grupo de personas o una sola persona, quienes aportan sus propios recursos para producir bienes y/o servicios y satisfacer los requerimientos de sus clientes (Viveros 2011).

Según Medina (2013), una microempresa es un ente donde se crea riqueza, permite que se pongan en organización recursos (humanos, materiales, financieros y técnicos) para transformar insumos de bienes o servicios terminados, de acuerdo con los objetivos que en la mayoría de los casos son ganancias de utilidad social y de servicios. Estas microempresas deben de cumplir con un rol de funciones los cuales se presentan a continuación:

- Responder a las demandas de los consumidores
- Crear nuevos productos o servicios.
- Generar empleos
- Contribuir al crecimiento económico
- Reforzar la productividad

Para que una microempresa funcione en su totalidad es necesario que tenga presente y claro su proyección de lo que son y serán en un futuro. Así como también la manera en cómo se regirán en funcionamiento y labor cada uno de los miembros que integrarán la microempresa. Lograr la estabilidad y asegurar el éxito de una organización, estas deben contar con un propósito

como lo es la misión y una imagen futura como lo es la visión, las cuales se presentan a continuación:

MISIÓN DE LAS ORGANIZACIONES

Es un propósito organizacional de carácter amplio que aporta sentido a todas las acciones de los integrantes de la organización (Castro 2014).

Según Quiroga *et al.* (2018), la misión es lo que la empresa hace en el presente y la manera como atiende a diferentes grupos de interés, tales como accionistas, colaboradores, consumidores, comunidad y gobierno, entre otros. El enunciado de la misión se convierte en el marco de referencia para orientar las decisiones de uso y aplicación de los recursos disponibles.

VISIÓN DE LAS ORGANIZACIONES

Es la imagen futura y deseable que está relacionada con el cliente externo e interno que se convierte en un sueño a largo alcance y para llegar a ella y requieren algunos aspectos o cualidades por parte de los miembros de la organización (Castro 2014).

Para Quiroga *et al.* (2018), la visión es cualitativa, invita a la transformación, es exigente pues constituye una fuerza vital y poderosa para el cambio, suele ser atemporal porque no define una fecha específica para el cambio.

BASES LEGALES

Constitución de la República Bolivariana de Venezuela (2009). Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 5908: La Carta Magna, establece dentro del cuerpo de los derechos de los ciudadanos, un compendio de derechos económicos, siendo de relación directa con este estudio los expresados en el Artículo 112:

Todas las personas pueden dedicarse libremente a la actividad económica de su preferencia, sin más limitaciones que las previstas en esta Constitución y las que establezcan las leyes, por razones de desarrollo humano, seguridad, sanidad, protección del ambiente u otras de interés social. El Estado promoverá la iniciativa privada, garantizando la creación y justa distribución de la riqueza, así como la producción de bienes y servicios que satisfagan las necesidades de la población, la libertad de trabajo, empresa, comercio, industria, sin perjuicio de su facultad para dictar medidas para planificar, racionalizar y regular la economía e impulsar el desarrollo integral del país. Igualmente, en el título VI, destinado al Sistema Socioeconómico, específicamente el Artículo 299, El régimen socioeconómico de la República Bolivariana de Venezuela se fundamenta en los principios de justicia social, democracia, eficiencia, libre competencia, protección del ambiente, productividad y solidaridad, a los fines de asegurar el desarrollo humano integral y una existencia digna y provechosa para la colectividad. El Estado conjuntamente con la iniciativa privada promoverá el desarrollo armónico de la economía nacional con el fin de generar fuentes de trabajo, alto valor agregado nacional, elevar el nivel de vida de la población y fortalecer la soberanía económica del país, garantizando la seguridad jurídica, solidez, dinamismo, sustentabilidad, permanencia y equidad del crecimiento de la economía, para lograr una justa distribución de la riqueza

mediante una planificación estratégica democrática participativa y de consulta abierta.

Por otra parte, según la norma COVENIN 2952: 2001 la etiqueta de un producto es todo marbete, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica que haya sido adherido, escrito, impreso, estarcido, marcado, grabado en relieve o huecograbado en el envase de un alimento.

Para que una microempresa funcione en todas sus capacidades y logre el éxito de proyectos futuros es necesario hacer un estudio de la factibilidad para que su desarrollo sea exitoso.

FACTIBILIDAD

Se refiere a la disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos o metas señalados y se apoya básicamente en aspectos operativos, técnicos y económicos. El éxito de un proyecto está determinado por el grado de factibilidad que se presente en cada uno de los tres aspectos anteriores. El éxito de un proyecto está determinado por el grado de factibilidad que se presente en cada uno de los tres aspectos anteriores (Nachar y Egañez 2013).

ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

Según Chicaiza y Zambrano (2014), el estudio de factibilidad es el análisis de una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo, y en cuales condiciones se debe desarrollar para que sea exitoso. Se debe tener presente que, para el logro de una buena

productividad empresarial, se comienza realizando con un proyecto de inversión.

PROYECTO DE INVERSIÓN

Según Nachar y Egañez (2013), un proyecto de inversión de cualquier tipo y para que este resulte con éxito, deben seguirse una serie de pasos en los cuales se busque la rentabilidad para el inversionista, de tal modo que los resultados obtenidos de los análisis y evaluaciones den como consecuencia una toma de decisiones adecuada para realizar o no un proyecto de inversión, o bien para darle un nuevo enfoque a su estructura. Para poder evaluar un proyecto de inversión, deben realizarse tres estudios en común:

- Estudio de mercado.
- Estudio técnico.
- Estudio económico-financiero.

ESTUDIO DEL MERCADO

Escalante (2017), define al estudio de mercado como la primera parte de la investigación formal del estudio. Consta básicamente de la determinación y cuantificación de la demanda y oferta, el análisis de los precios y el estudio de la comercialización.

Al respecto, Jatar y Figuera (2004), afirman que el objetivo general del estudio persigue verificar la posibilidad real de penetración del producto en un mercado determinado para poder medir el riesgo de su colocación y sus posibilidades de éxito. En este sentido, los aspectos básicos que abarca el

estudio de mercado para éste, son los siguientes: descripción del producto, características y usos; demanda del producto; oferta del producto; mercado potencial; formación del precio y canales de comercialización; los cuales se precisarán a continuación:

DEMANDA DEL PRODUCTO

Con respecto a la demanda, se intenta cuantificar la necesidad real o psicológica de una población de compradores que disponen de poder adquisitivo suficiente para adquirir un determinado producto que satisfaga una necesidad específica (Jatar y Figuera 2004).

Para Baca (2013), es determinar y medir cuáles son las fuerzas que afectan los requerimientos del mercado respecto a un bien o servicio, así como establecer la posibilidad de participación del producto del proyecto en la satisfacción de dicha demanda.

DEMANDA POTENCIAL

Según Kotler y Keller (2006), la demanda potencial es el volumen máximo de ventas que podría estar disponible para todas las empresas de un mismo sector industrial durante un período determinado, con un nivel de gasto en actividades de marketing concreto, y con unas condiciones del entorno específicas. La demanda potencial, también es aquella demanda máxima obtenida de la demanda real, la cual se podría dar para uno o varios productos en un mercado determinado y relaciona el esfuerzo comercial que se ha hecho con los beneficios obtenidos y sus variables van desde la preferencia hasta el precio.

ESTUDIO TÉCNICO

Puede subdividirse en cuatro partes, que son: determinación del tamaño óptimo de la planta, determinación de la localización óptima de la planta, ingeniería del proyecto y análisis organizativo, administrativo y legal (Baca 2013).

La determinación de un tamaño óptimo es fundamental en esta parte del estudio. Cabe aclarar que tal determinación es difícil, las técnicas existentes para su determinación son iterativas y no existe un método preciso y directo para hacer el cálculo. El tamaño también depende de los turnos a trabajar, ya que para cierto equipo la producción varía directamente de acuerdo con el número de turnos que se trabaje. Aquí es necesario plantear una serie de alternativas cuando no se conoce y domina a la perfección la tecnología que se empleará (Baca 2013).

Acerca de la determinación de la localización óptima del proyecto, es necesario tomar en cuenta no sólo factores cuantitativos, como los costos de transporte de materia prima y del producto terminado, sino también los factores cualitativos, tales como apoyos fiscales, el clima, la actitud de la comunidad, y otros. Los análisis deben ser integrales, si se realizan desde un solo punto de vista conducirán a resultados poco satisfactorios (Baca 2013).

Respecto de la ingeniería del proyecto se puede decir que, en términos técnicos, existen diversos procesos productivos opcionales, que son los muy automatizados y los manuales. La elección de alguno de ellos dependerá en gran parte de la disponibilidad de capital. En esta misma parte se engloban otros estudios, como el análisis y la selección de los equipos necesarios, dada la tecnología elegida; en seguida, la distribución física de tales equipos

en la planta, así como la propuesta de la distribución general, en la que se calculan todas y cada una de las áreas que formarán la empresa. Algunos de los aspectos que no se analizan con profundidad en los estudios de factibilidad son el organizativo, el administrativo y el legal. Esto se debe a que son considerados aspectos que por su importancia y delicadeza merecen ser tratados a fondo en la etapa de proyecto definitivo. Esto no implica que deba pasarse por alto, sino, simplemente, que debe mencionarse la idea general que se tiene sobre ellos, pues de otra manera se debería hacer una selección adecuada y precisa del personal, elaborar un manual de procedimientos y un desglose de funciones, extraer y analizar los principales artículos de las distintas leyes que sean de importancia para la empresa, y como esto es un trabajo delicado y minucioso, se incluye en la etapa de proyecto definitivo (Baca 2013).

ASPECTOS BÁSICOS SOBRE LA MATERIA PRIMA

Berenjena

Es una baya carnosa de forma muy variable dependiendo del tipo de berenjena que se trate, aunque predominan las formas redondas, globosas y alargadas, de colores muy diversos en la madurez comercial, siendo habituales el morado oscuro, el violeta, el negro, el amarillo o el blanco. La pulpa es carnosa, de coloración amarilla, blanco o verde, volviéndose parda al contacto con el aire debido a la oxidación (Cabrera 2013).

Según Morales (2014), es recomendada la berenjena para aplicaciones médicas, al tener altas concentraciones de agua (90%) se utiliza como complemento en las dietas para el control de peso debido a su insuficiente

valor energético. También es destinada para trastornos digestivos por su estimulación de la función del hígado y vesícula biliar.

Es de importancia resaltar que estudios han encontrado en la berenjena propiedades antioxidantes, lo que trae consigo beneficios en la prevención de enfermedades cardiovasculares, degenerativas y del cáncer.

Beneficios funcionales de la berenjena

La berenjena posee muy pocas calorías (17 calorías cada 100 gramos) esto se debe a su elevado contenido de agua, por lo que es un vegetal ideal como diurético que ayuda a la pérdida y control de peso. En la piel de la berenjena posee propiedades antioxidantes, ya que contiene vitamina E, antocianina, estos antioxidantes protegen al organismo de algunos tipos de cáncer y enfermedades cardíacas. También posee un alto contenido de potasio y algo de sodio, importantes para el sistema nervioso y cardiovascular. La fibra de la berenjena contribuye a bajar los niveles de azúcar en la sangre, favorece la eliminación del colesterol y de toxinas en el organismo. Aporta un alto contenido de ácido fólico, muy importante para las embarazadas. Estimula el funcionamiento de la bilis, siendo muy efectivo su consumo en casos de insuficiencia hepática. Es un vegetal muy rico en magnesio e hierro. Por ello, es ideal para prevenir la anemia, aumentar y mejorar las defensas. Su pulpa machacada, posee propiedades curativas y balsámicas para las quemaduras solares, así como para calmar el dolor causado por enfermedades reumáticas (Condoy y Macías 2016). A fin de incrementar el uso de estos beneficios surge la iniciativa realizar de un producto que sea versátil y con una manera diferente de cocinado como podrían ser los chips

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Se precisa describir las características que definen el producto: físicas, químicas o de otra índole, si se trata de un bien, o intangibles si se refiriera a un servicio; especificar si es un producto para consumo intermedio o final e informar sobre el tipo de usuario al que está destinado (Jatar y Figuera 2004)

Esto debe ir acompañado por las normas de calidad que edita la secretaria de Estado o ministerio correspondiente (Baca 2013).

Chips

Es lo que se entiende por las papas fritas de bolsa de siempre: una papa o cualquier otro vegetal pelado, cortado en rodajas finas, frito o seco y envasado. Estos se pueden considerar como un snack de tipo salado que es un tipo de alimento que en la cultura occidental no es considerado como uno de los alimentos principales del día (desayuno, almuerzo, comida, merienda o cena). Generalmente se utilizan para satisfacer temporalmente el hambre, proporcionar una mínima cantidad de energía para el cuerpo o simplemente por placer, es comida fácil de llevar y de comer, usualmente del tamaño de un bocado y que se consume entre las comidas regulares. Comúnmente se sirven en reuniones o eventos (Fernández y Pérez 2016).

ESTUDIO ECONÓMICO FINANCIERO

El estudio Económico-Financiero recoge la información elaborada de los estudios de mercado y técnico, lo que permite identificar elementos tales como: costos de inversión, costos de operación e ingresos (Nachar y Egañez 2013).

COSTOS DIRECTOS

Contablemente es un egreso relacionado con el proceso productivo. (Producción o explotación) de un bien o con la prestación de un servicio que se cargan directamente a una fase o aspecto concreto de la actividad realizada. Los costos directos son aquellos que incurren directamente en el proceso de producción ya sea estando inmersos en el producto o utilizando el factor humano en su elaboración (Beltrán 2013)

Según Suárez (2005), aquellos gastos que tienen aplicación a un producto determinado. La suma de materiales, mano de obra y equipos necesarios en un proceso productivo

COSTOS INDIRECTOS

Son todo costo de fabricación no atribuible en forma directa a ningún proceso productivo concreto, aunque son indispensables al proceso de fabricación o a un determinado departamento. Se determinan entre las unidades que lo competen en función del prorrateo aproximado de los gastos incurridos en el proceso de participación (Beltrán 2013).

Según Suárez (2005), aquellos que no pueden tener aplicación a un producto determinado, entendiéndose como la suma de gastos técnicos administrativos de operación necesarios para la correcta aplicación de cualquier proceso productivo.

INDICADORES FINANCIEROS

Un índice financiero es una relación entre dos cifras extraídas de los estados financieros (balance general, estado de resultados, flujo de caja) o de cualquier otro informe interno (presupuesto, gestión de la calidad, etc.), con el cual el usuario de la información busca tener una medición de los resultados internos de un negocio (Pesantez 2012).

VALOR ACTUAL NETO (VAN)

Es una técnica de evaluación que se utiliza para conocer la rentabilidad actual de un proyecto, así como su proyección a futuro, a fin de determinar si conviene o no la inversión (Viveros 2011).

Según Jatar y Figueroa (2004), el valor actual neto (VAN) plantea que el proyecto debe aceptarse si su valor actual neto es igual o superior a cero, donde el VAN es la diferencia entre todos sus ingresos y egresos expresados en moneda actual. El VAN como criterio representa una medida de valor o riqueza, es decir, al calcular un VAN se busca determinar cuánto valor o desvalor generaría un proyecto para una compañía o inversionista en caso de ser aceptado.

El criterio de decisión al utilizar el VAN es el siguiente:

- Si el VAN es positivo: es conveniente ejecutar el proyecto
- Si el VAN es igual a cero: es indiferente ejecutar el proyecto
- Si el VAN es negativo: no es conveniente ejecutar el proyecto

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

La tasa interna de retorno es una técnica de evaluación que se calcula para conocer la rentabilidad que tendrá una inversión (Viveros 2011).

Según Jatar y Figueroa (2004), es la utilidad expresada como porcentaje que genera una inversión y nos permite comparar esa inversión con otras. La tasa interna de retorno mide la rentabilidad promedio que tiene un determinado proyecto. Matemáticamente, corresponde a aquella tasa de descuento que hace el VAN igual a cero. Luego de definir a las microempresas y todo lo que esta integra como el estudio de mercado, técnico y económico, también la factibilidad de estos tres aspectos, se procede a definir la materia prima a utilizar.

METODOLOGÍA

El presente proyecto se desarrolló en la modalidad Cursos Especiales de Grado, y corresponde al estudio de la factibilidad técnico económica para la instalación de una productora y comercializadora de Chips de berenjena en la parroquia San Simón de Maturín Estado Monagas.

TIPO DE INVESTIGACIÓN

La investigación que se utilizó en el desarrollo del presente trabajo fue de campo, para lo cual Palella y Martins (2012), señalan que la investigación de campo consiste en la recolección de datos directamente de la realidad donde ocurren los hechos sin manipular o controlar variables. Estudia fenómenos sociales en su ambiente natural. El investigador no manipula variables debido a que esto hace perder el ambiente de naturalidad en el cual se manifiesta y desenvuelve el hecho.

Así como también expresan que en la investigación de campo no se formulan hipótesis y las variables se enuncian en los objetivos de la investigación que se desarrolló. Esto por cuanto está dirigida al conocimiento del presente, a encontrar respuesta a los problemas teóricos y prácticos que tejen la trama educativa. El acopio de estadísticas con su correspondiente interpretación, los estudios de casos y de opinión, la observación y comprensión de los procesos de aprendizaje, figuran entre las iniciativas más recurridas en este tipo de investigación (Palella y Martins 2012).

NIVEL DE INVESTIGACIÓN

El nivel de la investigación que se realizó en este proyecto fue descriptivo, ésta permitió identificar la demanda de los chips de berenjena en los comercios expendedores de alimentos. Como lo explica Arias (2012), la investigación descriptiva consiste en la caracterización de un hecho, fenómeno, individuo o grupo, con el fin de establecer su estructura o comportamiento. Los resultados de este tipo de investigación se ubican en un nivel intermedio en cuanto a la profundidad de los conocimientos se refiere.

POBLACIÓN

Es el conjunto de individuos que tienen ciertas características o propiedades que son las que se desea estudiar. Cuando se conoce el número de individuos que la componen se conoce como población finita y cuando no se conoce el número se habla de población infinita (Beltrán 2013).

De acuerdo a lo antes mencionado la población objeto de estudio está representado por 321 comercios que expenden alimentos que están ubicados en el sector Centro de la parroquia San Simón, municipio Maturín del estado Monagas. Cabe destacar que se determinó el tamaño de la población objetivo contabilizando los comercios expendedores de alimentos que están comprendidos en el sector delimitado hacia el sur hasta la av. Orinoco, hacia el oeste por la av. Juncal, por los extremos norte y este por la av. Raúl Leoni y av. Libertador de la parroquia San Simón, municipio Maturín del estado Monagas.

MUESTRA

Es el grupo de individuos que realmente se estudiarán, es un subconjunto de la población. Para que se puedan generalizar los resultados obtenidos, se considerara la selección del método de muestreo intencional. Para Arias (2012), considera como muestreo intencional a aquel caracterizado por la realización de un esfuerzo por obtener muestras representativas a partir de la inserción en las mismas de grupos considerados como típicos por el investigador.

La muestra se calculó mediante la fórmula de población finita (cuando se conoce el total de la población) obteniéndose un total de 60 establecimientos comerciales expendedores de alimentos que estén situados en el sector Centro de la parroquia San Simón, municipio Maturín estado Monagas. Estando estos locales comprendidos en el sector delimitado hacia el sur hasta la av. Orinoco, hacia el oeste por la av. Juncal, por los extremos norte y este por la av. Raúl Leoni y av. Libertador. El tipo de muestreo que se utilizó fue el muestreo intencional que, según Arias (2012), son los elementos escogidos con base a criterios o juicios preestablecidos por el investigador.

$$n = \frac{N \times Z^2 \times p \times q}{(N - 1) \times E^2 + Z^2 \times p \times q}$$

Donde la población (N) está conformada por 321 establecimientos, la proporción esperada (p) es de 0,05; (q) es la resta de 1 menos la proporción esperada, el error (E) es de 0,05 y Z corresponde al coeficiente de confianza que es de 1,96.

Cálculo del tamaño de la muestra:

$$n = \frac{321 \times (1,96)^2 \times 0,05 \times 0,95}{(321 - 1) \times (0,05)^2 + (1,96)^2 \times 0,05 \times 0,95}$$

$$n = \frac{58,57}{0,98} \quad n = 59,77 \approx 60$$

TÉCNICAS E INSTRUMENTOS PARA LA RECOLECCIÓN DE DATOS

Según Oliveros (2015), una vez seleccionado el tipo y el diseño de investigación apropiado y la muestra adecuada de acuerdo a nuestro problema de estudio, la siguiente etapa consiste en recolectar los datos pertinentes sobre las variables involucradas en la investigación.

Para el desarrollo del presente trabajo se aplicó la técnica de la encuesta y análisis documental a los dueños y encargados de los establecimientos expendedores de alimentos, se utilizó como instrumento el cuestionario y fichas de registro de datos respectivamente (ver apéndice 1).

La encuesta según los autores Yuni y Urbano (2014), definen como la técnica de obtención de datos mediante la interrogación a sujetos que aportan información relativa al área de la realidad a estudiar.

Y el autor Arias (2012), define el análisis documental como un proceso basado en la búsqueda, recuperación, análisis, crítica e interpretación de datos secundarios, es decir los obtenidos y registrados por otros investigadores en fuentes documentales impresas, audiovisuales o electrónicas. Como en toda investigación, el propósito de este diseño es el aporte de nuevos conocimientos.

DEFINICIÓN DE LA MISIÓN Y VISIÓN DE LA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA

Misión

Para la enunciación de la misión de la microempresa productora y comercializadora de chips de berenjena, se usó como referencia una serie de interrogantes expuestas por Castro (2004), que facilitaron la definición de la misión de la empresa:

- ¿Quiénes somos?
- ¿Quiénes son nuestros clientes?
- ¿Cuáles son nuestros mercados?
- ¿Cuál es nuestra tecnología?
- ¿Cuáles son nuestras creencias, valores o principios?
- ¿Cuál es nuestra diferenciación o nuestra ventaja competitiva?

Las cuáles fueron analizadas y respondidas por los socios fundadores de la microempresa.

Visión

Para definir la visión de la microempresa productora y comercializadora de chips de berenjena, se tomó en consideración lo planteado por Castro (2004), el cual establece que la declaración de la misma debe responder a las siguientes interrogantes:

- ¿Hacia dónde vamos?
- ¿Qué necesitamos para tener éxito?
- ¿Cuáles son los valores que nos guían?

Las cuáles fueron analizadas y respondidas por los socios fundadores de la microempresa.

DETERMINACIÓN DE LA DEMANDA POTENCIAL DE LOS CHIPS DE BERENJENA EN EL SECTOR CENTRO DE LA PARROQUIA SAN SIMÓN DEL MUNICIPIO MATURÍN

Para la introducción al mercado de los chips de berenjena, se procedió primeramente a identificar los establecimientos comerciales de productos alimenticios situados en el sector Centro de la parroquia San Simón, municipio Maturín del Estado Monagas. Consecuentemente se realizó encuestas (ver apéndice 1) a los dueños y encargados de los establecimientos comerciales en dicha parroquia con el fin de conseguir la información del mercado correspondiente para evaluar si es factible instalar una microempresa procesadora y comercializadora del producto antes mencionado. Los datos obtenidos en el cuestionario fueron tabulados y graficados haciendo uso del programa Microsoft Excel 2007.

DISEÑO DE LA ETIQUETA DE LOS CHIPS DE BERENJENA PRODUCIDOS Y COMERCIALIZADOS POR LA MICROEMPRESA

Para el diseño de la etiqueta se siguió las indicaciones de las normas COVENIN 2952:2001 que establece las directrices para las leyendas o representaciones gráficas que manifestarán los rótulos o etiquetas y perfiles adicionales que identifican a los alimentos envasados para consumo humano, tanto nacionales como importados. Las directrices a que se siguió son las siguientes:

- Texto en el idioma castellano.
- Nombre del producto.
- Contenido neto expresado en gramos por ser un alimento sólido.
- Lista de ingredientes precedida por el término “Elaborado con” y escrito en orden decreciente de acuerdo al peso de formulación. Así como la indicación de ingrediente que puede causar hipersensibilidad (en este caso el gluten).
- Indicaciones del sabor.
- Lugar y país de fabricación.
- Indicación del número de lote y del consumo preferente.
- Indicación del registro ante el Ministerio de Salud y Asistencia Social (M. S.A.S).

ELABORACIÓN DEL ESTUDIO TÉCNICO PARA LA INSTALACIÓN DE UNA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA EN LA PARROQUIA SAN SIMÓN DE MUNICIPIO MATURÍN

Para el estudio técnico de la microempresa de chips de berenjena se realizó los siguientes pasos:

- Realizar el esquema tecnológico del producto
- Recopilar información sobre:
 - a. El tamaño de producción
 - b. Localización de la materia prima y la microempresa
 - c. Disponibilidad de servicios y mano de obra
 - d. Facilidades de transporte

La información recopilada fue de fuentes bibliográficas, encuestas y análisis documental para luego ser analizada.

DETERMINACIÓN DE LA VIABILIDAD ECONÓMICA FINANCIERA PARA LA INSTALACIÓN DE LA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA

Para el estudio de la viabilidad económica financiera de la microempresa de chips de berenjena se realizó los siguientes pasos:

- Calcular los costos directos.
- Calcular los costos indirectos.
- Cotizar el costo del producto.
- Determinar plan de inversión del proyecto
- Determinar punto de equilibrio.
- Detallar las fuentes de financiación de la microempresa.
- Determinar viabilidad financiera (VAN y TIR)

Para determinar la viabilidad financiera del proyecto de investigación, el Valor Actual Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR) se calcularon a través del programa Microsoft Excel 2007. De igual manera el VAN y TIR se determinaron haciendo uso de las formulaciones y criterios que Jatar y Figuera (2004), señalan a continuación:

$$VAN = \sum_{t=1}^n \frac{V_t}{(1+k)^t} - I_0$$

Dónde:

V_t = Los flujos de caja en cada periodo t .

I_0 = Es la cantidad de dinero inicial de la inversión.

n = Indica el número de períodos que se consideran.

K = Se refiere al tipo de interés definido.

Los criterios de decisión al utilizar el VAN es el siguiente:

- Si el VAN es positivo: es conveniente ejecutar el proyecto
- Si el VAN es igual a cero: es indiferente ejecutar el proyecto
- Si el VAN es negativo: no es conveniente ejecutar el proyecto

Y la Tasa Interna de Retorno (TIR) cuya fórmula es:

$$TIR = \sum_{T=0}^n \frac{F_n}{(1+i)^n} = 0$$

Dónde:

F_n = Es el flujo de caja en el período "n".

n = Es el número de períodos.

i = Valor de la inversión inicial.

El criterio de decisión al utilizar el TIR es el siguiente:

- Si TIR es mayor a la tasa crediticia se aceptará el proyecto, si es menor se rechazará.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

MISIÓN

Berechips C.A., es una microempresa productora y comercializadora de chips de berenjena que ofrece un producto de calidad e innovador, comprometidos con nuestros clientes comerciantes de la parroquia San Simón del municipio Maturín del Estado Monagas, en brindar un producto diferenciado que guste, superando las expectativas y exigencias de nuestros clientes para transformarnos en la microempresa disciplinada con el mejor precio del mercado nacional.

VISIÓN

Ser la microempresa favorita de Chips Salados a nivel nacional que produzca, comercialice y distribuya chips de berenjena reconocidos, innovadores, apoyados en la tecnología más óptima de calidad y el mejor equipo humano calificado con disciplina, ofreciendo al mercado nacional e internacional un producto especial que se quedara tanto en su paladar como en su corazón.

VALORES Y PRINCIPIOS

Calidad: Actitud permanente de satisfacer y superar las expectativas del cliente, perfeccionando nuestros procesos de manera continua, a través de una mejora continua, para lograr alcanzar la excelencia del producto.

Sostenibilidad: ayudando al medio ambiente al utilizar un ingrediente que resulta poco usado, pero que a raíz de eso lo transformamos en chips.

Innovación: Nos anticipamos aplicando nuevas ideas para superar expectativas al ofrecer un producto tipo chips creados con berenjena, que será de fácil obtención.

Compromiso: Nos implicamos en la consecución de nuestros retos, actuando con ética y responsabilidad, comprometidos con nuestro producto manteniendo los estándares de calidad.

Espíritu de Servicio: Ser útil y colaborar en alguna actividad para satisfacer una necesidad.

ORGANIGRAMA

La estructura de la microempresa estará conformada por dos cargos en el nivel de dirección de la cual surgirán dos cargos: un asistente administrativo que estará encargado del contacto con los proveedores para suministros y materiales además de administrar el presupuesto y los bienes de la empresa; y un gerente de producción cuyas funciones serán las de gestionar los recursos materiales, planificar y supervisar los procesos de producción y la gestión de almacén. La microempresa contará además con dos obreros encargados de llevar a cabo el proceso productivo de la misma. Los servicios de asesoría contable y legal serán adquiridos por contratación externa.

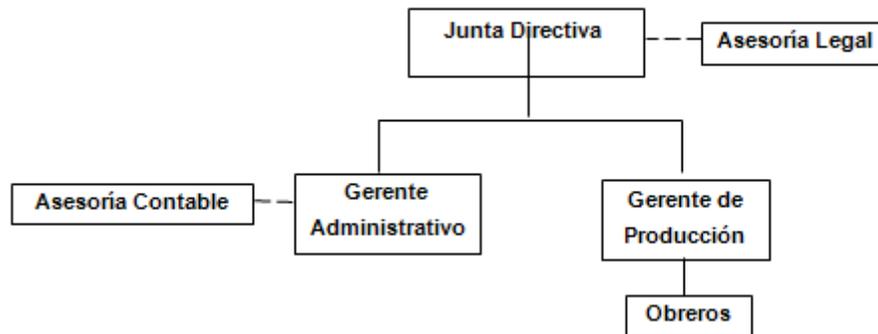


Figura 1. Organigrama de la microempresa Berechips C.A.

Determinación de la demanda potencial de los chips de berenjena en el sector Centro de la parroquia San Simón del municipio Maturín.

Para el estudio de la demanda se aplicó la encuesta a 60 establecimientos que expenden alimentos en el sector centro de la parroquia San Simón del municipio Maturín. Obteniéndose los resultados que se presentan a continuación:

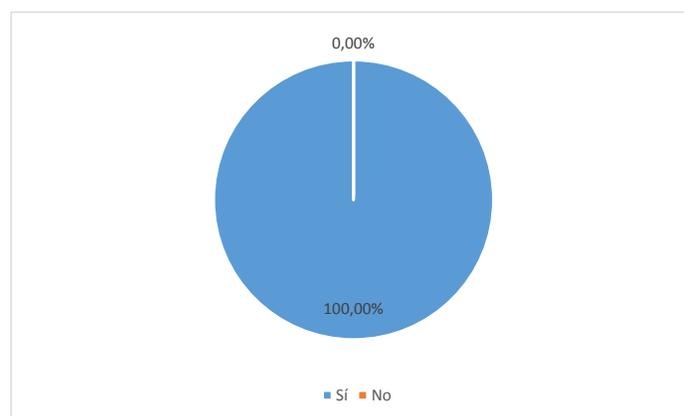


Figura 2. Representación porcentual de venta de chips de hortalizas en los establecimientos encuestados.

La figura 2, muestra que el 100% de los encuestados que son los 60 establecimientos, afirman que venden chips, lo cual indica para la microempresa Berechips c.a. que la totalidad de los establecimientos de la parroquia establecida comercializan productos afines convirtiéndose en una excelente oportunidad de introducir el producto en la zona, aprovechándose a su vez conocer un producto de nuevo sabor como es nuestros chips de berenjena de manera de incrementar los ingresos necesarios para permanecer funcionando como empresa, dejando claro que la zona seleccionada representa un excelente lugar para el establecimiento de la microempresa y posterior distribución de los productos.

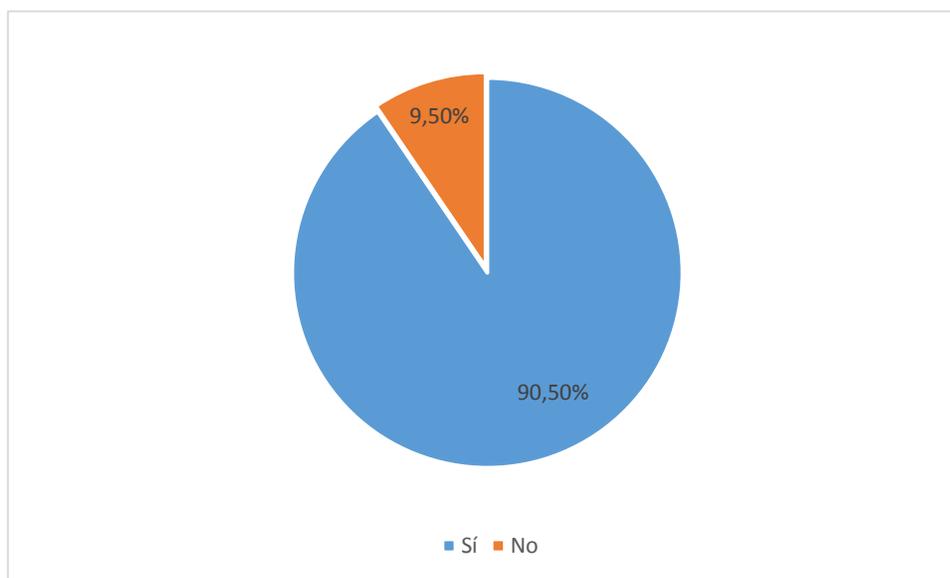


Figura 3. Representación porcentual de los establecimientos que están dispuestos a comercializar los chips de berenjena.

En la figura 3, se observa los 60 establecimientos encuestados en la localidad, de los cuales, 54 establecimientos que representan el 90,5% están dispuestos a comercializar los chips de berenjena. Siendo esto indicativo para Berechips de que los comercios quieren adquirir el producto para

comercializarlo porque ven a los chips de berenjena como una oportunidad para generar ganancias y aumentar sus ingresos, así mismo le brinda la oportunidad a la microempresa productora y comercializadora de chips de berenjena de posicionarse en el mercado de los chips. Sin embargo, 6 de los establecimientos que representa el 9,5% no están dispuestos a comercializarlo.

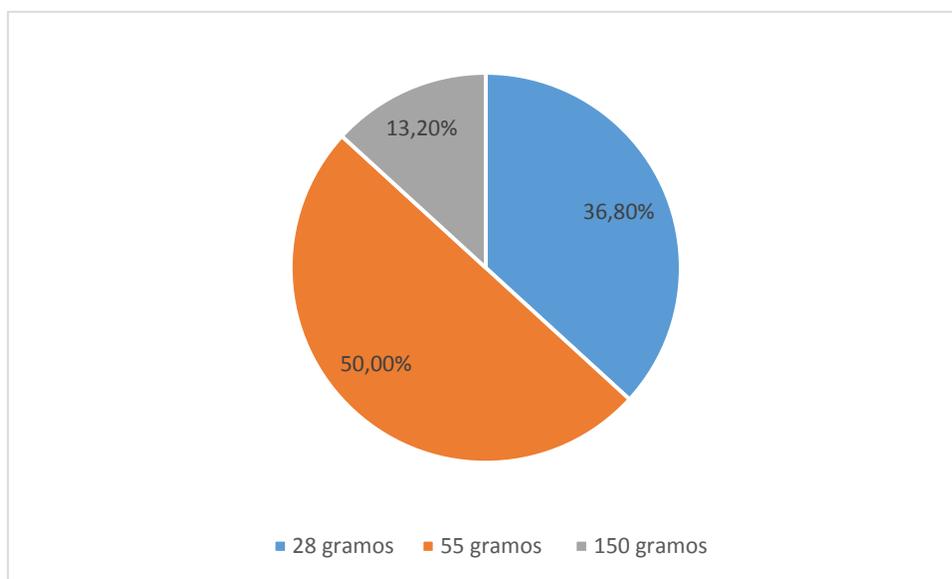


Figura 4. Representación porcentual del tamaño de presentación del producto.

La figura 4, se muestran las preferencias de los 54 establecimientos encuestados en cuanto a los tamaños de presentaciones, donde, el 50% que representa 27 de los establecimientos encuestados reflejaron que prefieren la presentación de 55 gramos, por otro lado, el 36.8% que representa 20 de los establecimientos encuestados dijeron que el tamaño ideal del empaque es de 28 gramos, en cambio el 13,2%, que son representados por 7 establecimientos encuestados desean la presentación de 150 gramos. Dando un total de 54 comercios que estarían dispuestos a comprar el

producto en sus diferentes presentaciones. Permitir variedad en los tamaños del empaque, le da al comerciante una ventaja de decidir el tamaño que mejor se adapte a su venta local.

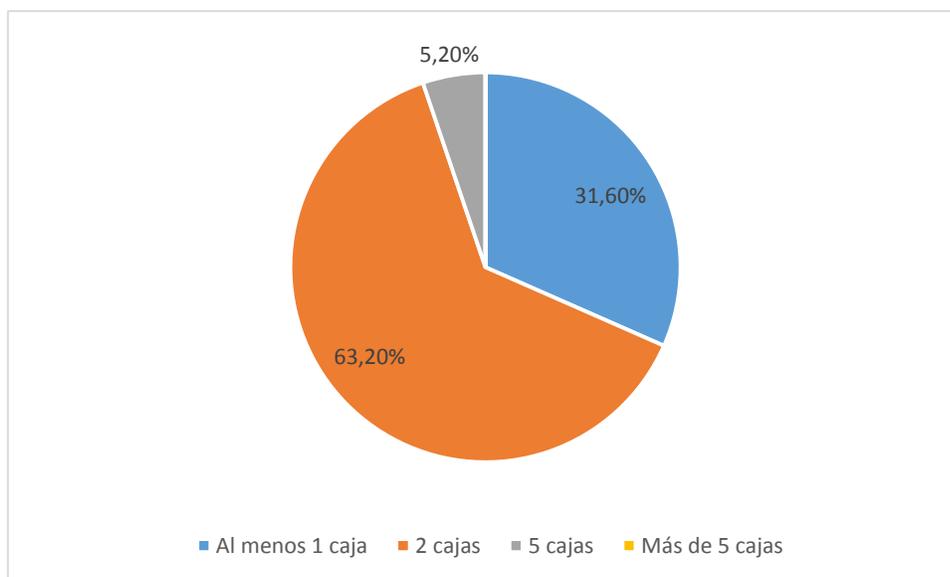


Figura 5. Representación porcentual de la cantidad de cajas de chips de berenjena que los establecimientos están dispuestos a adquirir considerando que son vendidas en cajas de 12 unidades.

La figura 5, representa la cantidad de cajas de chis de berenjena que los 54 establecimientos encuestados están dispuestos a adquirir para su comercialización, en el cual, el 63.2% que son 34 de los establecimientos comprarían 2 cajas, seguido del 31,6% representando por 17 establecimientos que prefieren adquirir al menos 1 caja de 12 unidades, mientras que el 5,24%, siendo 3 establecimientos, adquirirían 5 cajas, vale acotar que ninguno de los establecimientos quisieron adquirir la presentación de más de 5 cajas. El producto será distribuido en cajas de 12 unidades y la cantidad de cajas que va adquirir cada comerciante será según su necesidad de acuerdo a sus ventas, por ende, al ser un nuevo producto que se

incorpora al mercado, los comerciantes inicialmente compran cantidades relativamente pequeñas para conocer el producto y decidir su aceptabilidad.

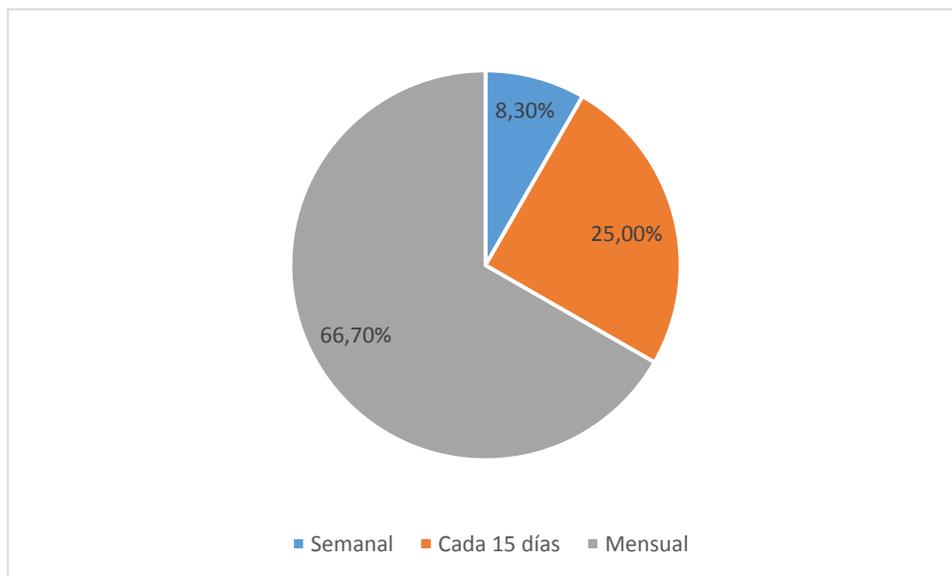


Figura 6. Representación porcentual de la frecuencia de compra de los chips de berenjena por parte de los establecimientos encuestados

En la figura 6, representa la frecuencia que el comerciante adquiriría el producto, lo cual se obtuvo que el 66,7% que representa 36 establecimientos encuestados quieren adquirir el producto con una frecuencia mensual, seguido del 25% que son los 14 establecimientos encuestados prefieren quincenal, mientras que el 8,3% que son 4 establecimientos encuestados lo adquiriría semanalmente.

Los resultados obtenidos de la encuesta aplicada a los comercios expendedores de alimento de la parroquia San Simón, demostró que el nivel de producción y comercialización de los chips de berenjena debe ser de 5232 unidades chips de berenjena con una presentación de 55 gramos distribuidas en cajas mensuales de 12 unidades cada una. Ver apéndice 2

DISEÑO DE LA ETIQUETA DE LOS CHIPS DE BERENJENA



Figura 7. Diseño de etiqueta de los chips de berenjena para su comercialización.

La elaboración de la etiqueta se realizó siguiendo las indicaciones de la normativa COVENIN 2952:2001, la etiqueta cumple con la declaración de nutrientes al colocar la información nutricional contenida en 55g de chips. Además de eso, cumple con las siguientes directrices:

- Texto en el idioma castellano.
- Nombre del producto.
- Contenido neto expresado en gramos por ser un alimento sólido.
- Lista de ingredientes precedida por el término “Elaborado con” y escrito en orden decreciente de acuerdo al peso de formulación. Así como la indicación de ingrediente que puede causar hipersensibilidad (en este caso el gluten).

- Indicaciones del sabor.
- Lugar y país de fabricación.
- Indicación del número de lote y del consumo preferente.
- Indicación del registro ante el Ministerio de Salud y Asistencia Social (M. S.A.S).

ESTUDIO TÉCNICO PARA LA INSTALACIÓN DE LA MICROEMPRESA

Esquema tecnológico del producto

En la elaboración de los chips de berenjena se utilizó la descripción del proceso que sugiere Fernández y Pérez (2016). A continuación, se describe cada etapa del proceso de producción de los chips de berenjena.

Recepción de materia prima: Se reciben las berenjenas en la microempresa, realizando una cuidadosa inspección para asegurar que no presenten daños de algún tipo que pudieran afectar a la calidad final del producto.

Pesaje: A través del pesaje se logra cuantificar el rendimiento del proceso. Con éste se evalúa el consumo y aprovechamiento de la materia prima a lo largo de las etapas de producción.

Lavado: Se realizó para eliminar bacterias superficiales, residuos de insecticidas y suciedad adheridos a los vegetales. Se someten las berenjenas a un proceso de lavado con abundante agua.

Corte: Se realiza transversalmente en forma de rodajas cilíndricas con 3mm de grosor para que el producto tenga un tamaño uniforme. Esta operación se realiza con una cortadora eléctrica.

Inmersión en solución osmótica: Este proceso se realizó colocando las berenjenas rebanadas en un recipiente con solución combinada de azúcar y sal por un tiempo de 20 minutos.

Enjuagado: Los Chips de berenjena se sometieron a un enjuague con agua para quitar el exceso de solución emitido en el proceso anterior.

Freído: Las rodajas cilíndricas de 3mm de grosor serán sumergidas en aceite vegetal durante 3,5 min a una temperatura de 185°C, una vez estos entren en contacto con el aceite se generará un descenso en la temperatura de hasta 10°C, como consecuencia de la transferencia de calor, es por ello que se establece un rango de operación de 185-190°C para la etapa de fritura.

Escurrido: Con el escurrido se elimina el excedente de aceite debido a que este podría generar un sabor desagradable, envejece el alimento con mayor velocidad y genera afectaciones sobre la salud de quien lo consume. Este proceso no dura más de 15 segundos, seguido al mismo se deja enfriar los trozos fritos a temperatura ambiente en un periodo de 3 o 4 min.

Empacado, sellado, rotulado y almacenamiento: Los chips de berenjena se colocan en empaques de bolsas de polietileno que son sellados térmicamente para garantizar su conservación, posteriormente, se coloca la etiqueta que contiene todos los datos importantes del producto. Los paquetes

se colocan en cajas plásticas apilables para su posterior almacenado en el almacén de producto terminado listas para su distribución

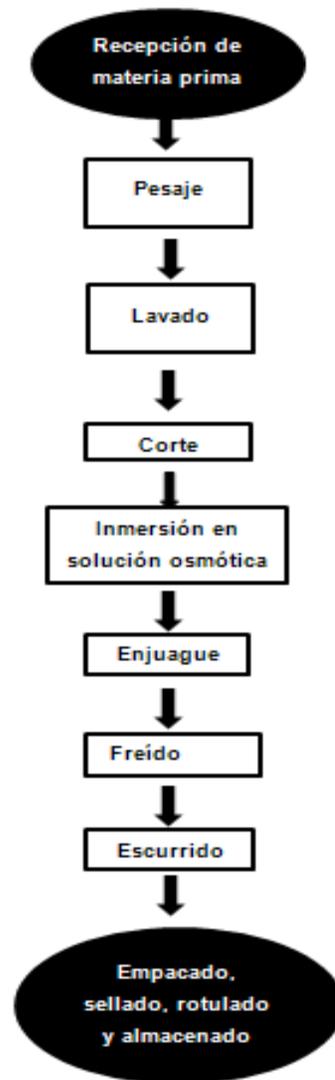


Figura 8. Esquema tecnológico para el proceso de elaboración de chips de berenjena.

Fuente: Fernández y Pérez 2016.

Tamaño de producción

La microempresa Berechips, cuenta con una capacidad de producción de nivel óptimo de eficacia y eficiencia para la producción de chips de berenjena en el cual se tomó en cuenta los datos obtenidos a través de la aplicación de la encuesta dirigida a los comercios expendedores de alimento en el estudio de mercado.

Por consiguiente, los datos obtenidos en la encuesta aplicada a el tamaño representativo de los comercios expendedores de alimento de la parroquia San Simón del Municipio Maturín, Estado Monagas, fue de 60 comercios, de los cuales solo 54 que son el 90,5% de los comercios están dispuestos a comercializar el producto. Siendo la población objetivo de estudio de 321 en total, se entiende que el 90,5% de la población equivale a 291 clientes potenciales.

Referente a los datos obtenidos y en concordancia con la ley orgánica del trabajo de los trabajadores y trabajadoras en los artículos 168 y 173, se estableció un turno laboral, en dos jornadas de trabajo, con horario comprendido de 08:00 am a 12:00pm y de 2:00pm a 06:00pm lo cual cumple con el artículo 168 de horas de descanso y alimentación, asimismo se cumple el artículo 173 de jornada laboral de no exceder de 8 horas diarias laborales. Ahora bien, si la jornada laboral de cinco (5) días a la semana, el total a producir para satisfacer la demanda mensual es de 5232 unidades de chips de berenjena. En base a ese valor se determinó el tamaño máximo de la producción de la microempresa productora y comercializadora de chips de berenjena, los resultados se presentan en el cuadro 1.

Cuadro 1. Tamaño de producción de la microempresa.

| DIA | SEMANA | MES | AÑO |
|-----|--------|------|-------|
| 250 | 1250 | 5250 | 63000 |

Localización de la materia prima y la microempresa

La obtención de la materia prima está localizada en el mercado los bloques puesto que es un mercado donde se encuentran diversos proveedores, además, está cerca de la localización de la microempresa productora y comercializadora de chips de berenjena ubicada en las avenidas Libertador y Orinoco de la parroquia San Simón de Maturín estado Monagas.

Disponibilidad de servicios y mano de obra

San Simón es una parroquia grande en el cual hay disponibilidad de diversos servicios públicos y privados que puedan ser útiles para la producción y comercialización del producto. Además, cuenta con la disponibilidad de mano obra puesto que es una zona donde reside un considerable número de personas

Facilidades de transporte

Al ser la parroquia San Simón una zona céntrica la cual ofrece facilidades en cuanto a transporte por sus diferentes rutas, así como también favorece a la microempresa Berechips porque es cercano a los comercios que expenden los insumos de materia prima que es utilizada para la elaboración del producto que son producidos y comercializados en el sector centro de la parroquia san simón del municipio Maturín del estado Monagas.

DETERMINACIÓN DE LA VIABILIDAD ECONÓMICA FINANCIERA PARA LA INSTALACIÓN DE LA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA

Plan de inversión del proyecto

Al respecto se presentan los cálculos financieros para el plan de inversión, destinados a la instalación de la microempresa productora y comercializadora:

Cuadro 2. Costos de producción

| Descripción de costos | Costo diario | | Costo mensual | | Costo anual | |
|-----------------------|---------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| | \$ (BCV) | Bs. | \$ (BCV) | Bs. | \$ (BCV) | Bs. |
| Materia prima | 200,72 | 1144,09 | 4215,07 | 24025,89 | 50580,82 | 288310,68 |
| Envases y embalaje | 15,60 | 88,90 | 327,53 | 1866,90 | 3930,32 | 22402,80 |
| Costos de nómina | 11,16 | 63,61 | 334,80 | 1908,33 | 4017,54 | 22900,00 |
| Total | 227,47 | 1296,60 | 4877,39 | 27801,12 | 58528,68 | 333613,48 |

El cuadro 2 presenta el resumen de los costos diarios, mensual y anual de la materia prima, envases y embalaje y costo de nómina de la microempresa productora y comercializadora de chips de berenjena, en el cual muestra que para el costo diario da un total de 1296,69 Bs siendo al cambio en divisas de 227,47 \$. Siendo la jornada laboral de la microempresa de (21) días al mes, en el cual da un total de costo de producción mensual de 27801,12 Bs al cambio en divisas 4877,39 \$ y para el costo de producción anual es multiplicado por la jornada de trabajo anual dando un total de 333613,48 Bs en divisas 58528,68 \$. La información de los precios se obtuvo de diferentes proveedores y el cálculo para la cantidad de materias primas se realizó en base a la capacidad instalada de producción de la microempresa.

que se acordó microempresa con el empleado. Con el fin de incentivar a los empleados el sueldo total a pagar mensual es de Bs 627,08, dando un total anual correspondiente al pago de nómina de la microempresa de Bs 7525,00 lo cual será asumido con compromiso y ética.

Cuadro 5. Gastos operativos

| Descripción de gastos | Mensual | | Anual | |
|----------------------------------|---------------|----------------|----------------|-----------------|
| | \$ (BCV) | Bs. | \$ (BCV) | Bs. |
| Contrataciones | 239,30 | 1364,00 | 2871,58 | 16368,00 |
| Servicios básicos | 32,98 | 188,00 | 395,79 | 2256,00 |
| Papelería y artículos de oficina | 11,65 | 66,40 | 139,79 | 796,80 |
| Total | 283,93 | 1618,40 | 3407,16 | 19420,80 |

El cuadro 5, muestra los gastos operativos necesarios de la microempresa lo cual está integrado por las contrataciones, servicios básicos, papelería y artículos de oficina, lo que genera un desembolso mensual por parte de la microempresa de Bs 1618,40 y anual de Bs 19420,80. Hay que hacer notar que estos gastos son necesarios para el buen desarrollo de la microempresa porque forjan el correcto funcionamiento de la misma.

Cuadro 6. Gastos de constitución y permisología

| Descripción | Precio | |
|--|---------------|----------------|
| | \$ (BCV) | Bs. |
| Conformidad de uso (bomberos) | 0,09 | 0,50 |
| Conformidad de uso (desarrollo urbano) | 4,39 | 25,00 |
| Inscripción FAOV/BANAVIH | 4,12 | 23,50 |
| Inscripción INCES | 4,12 | 23,50 |
| Inscripción MPPPST | 4,12 | 23,50 |
| Licencia de actividad económica | 74,74 | 426,00 |
| Reserva de nombre | 45,61 | 260,00 |
| Registro | 298,95 | 1704,00 |
| Sellado de libros | 315,79 | 1800,00 |
| Total | 751,93 | 4286,00 |

En el cuadro 6, hace referencia a los de gastos de constitución y permisología, gastos que son necesarios para establecer la microempresa, estas se integran por conformidad de uso (bomberos y desarrollo urbano), las inscripciones en FAOV/BANAVIH, INCES y MPPPST, licencia de actividad económica, reserva de nombre, registro y sellado de libros, dando un total de gasto de Bs 4286,00 al cambio en divisas \$ 751,93.

Cuadro 7. Inversión total inicial y su financiamiento

| Descripción | Total inversión | |
|--|-----------------|------------------|
| | \$ (BCV) | Bs. |
| Inversiones fijas (tangibles) | 1635,67 | 9323,32 |
| Maquiarias, equipos y mobiliarios | 1635,67 | 9323,32 |
| Inversiones diferidas (intangibles) | 1662,01 | 9473,46 |
| Constitución y permisología | 751,93 | 4286,00 |
| Imprevistos (5%) | 910,08 | 5187,46 |
| Capital de trabajo (3 meses) | 15814,00 | 90139,82 |
| Costos de producción | 14632,17 | 83403,37 |
| Gastos de nómina | 330,04 | 1881,25 |
| Gastos operativos | 851,79 | 4855,20 |
| Total de Inversión | 19111,68 | 108936,60 |

En el cuadro 7 se presenta el monto total de las inversiones necesarias para la puesta en marcha de Berechips C.A., estimándose en 108936,60 Bs (equivalente a 19111,68 dólares), incluyendo un financiamiento de 3 meses de capital de trabajo más un imprevisto del 5%, siendo este el monto total del crédito a solicitar en INAPYMI.

Cuadro 8. Servicio a la deuda

| Información crediticia | |
|--------------------------|------------------|
| Ente crediticio | INAPYMI |
| Interés del crédito | 0,07 |
| Plazo para pagar | 5 |
| Periodo de gracia | 0,6 |
| Monto del crédito | 108936,60 |

Cuadro 9. Servicio a la deuda

| Periodo | Anualidad | | Interés | | Pago a capital | | Saldo | |
|---------|-----------|----------|----------|---------|----------------|----------|----------|-----------|
| | \$ (BCV) | Bs. | \$ (BCV) | Bs. | \$ (BCV) | Bs. | \$ (BCV) | Bs. |
| 0 | - | - | - | - | - | - | 19111,68 | 108936,60 |
| 1 | 4661,16 | 26568,62 | 1337,82 | 7625,56 | 3323,34 | 18943,06 | 15788,34 | 89993,54 |
| 2 | 4661,16 | 26568,62 | 1105,18 | 6299,55 | 3555,98 | 20269,07 | 12232,36 | 69724,47 |
| 3 | 4661,16 | 26568,62 | 856,27 | 4880,71 | 3804,90 | 21687,91 | 8427,47 | 48036,56 |
| 4 | 4661,16 | 26568,62 | 589,92 | 3362,56 | 4071,24 | 23206,06 | 4356,23 | 24830,50 |
| 5 | 4661,16 | 26568,62 | 304,94 | 1738,13 | 4356,23 | 24830,49 | 0,00 | 0,01 |

En el cuadro 8, presenta el servicio de deuda a contraer con el Instituto Nacional de Desarrollo de la Pequeña y Mediana industria (INAPYMI) por un valor total de Bs 108936,60, la misma tendrá un plazo de tiempo para ser saldada de 5 años con una tasa de interés de crédito de 7% y con un periodo de gracia de 6 meses. Cabe destacar que el crédito solicitado será destinado para el proceso de producción, gastos de constitución y capital de trabajo; para que la microempresa pueda funcionar eficientemente. En el cuadro 9 reflejan los montos de anualidad, interés, pago a capital del servicio de la deuda en periodos de 5 años, asimismo el saldo que alcanza valores de 0,00 en el quinto periodo.

Cuadro 10. Flujo Neto de Efectivo

| Periodo (años) | FNE | | FNEA | |
|----------------|-----------|------------|-----------|------------|
| | \$ (BCV) | Bs. | \$ (BCV) | Bs. |
| 0 | -19111,68 | -108936,60 | -19111,68 | -108936,60 |
| 1 | 8507,91 | 48495,08 | -10603,77 | -60441,51 |
| 2 | 8966,59 | 51109,54 | -1637,19 | -9331,97 |
| 3 | 8966,59 | 51109,54 | 7329,40 | 41777,57 |
| 4 | 8966,59 | 51109,54 | 16295,99 | 92887,11 |
| 5 | 8966,59 | 51109,54 | 25262,57 | 143996,66 |

En el cuadro 10, se plasma el flujo neto de efectivo de la microempresa en un período de 5 años, donde evidentemente este va en aumento de manera progresiva. De acuerdo a los valores del flujo neto de efectivo (FNE) y flujo neto de ganancias actualizado (FNEA) en el periodo 0 no hay índice de ganancias para ambas, comienza a visualizarse el índice de ganancia

para FNE a partir de periodo 1, mientras que para FNE se puede observar ganancias a partir del periodo 3 de la producción de chips de berenjena.

Cuadro 11. Determinación del Precio de Venta Unitario

| Descripción | Valor | |
|---------------------------------|-------------|-------------|
| | \$ (BCV) | Bs. |
| Costo variable unitario | 0,93 | 5,30 |
| Costo fijo unitario | 0,08 | 0,47 |
| Costo total unitario | 1,01 | 5,77 |
| Margen de ganancia (30%) | 0,303633414 | 1,730710461 |
| Precio de venta unitario | 1,32 | 7,50 |

En el cuadro 11, presenta el cálculo del precio unitario de venta del producto dando como cotización Bs 7,50, dicha cotización fue dada por los costos variables y los costos fijos de la microempresa además estos valores se les fue sumado un margen de ganancia del 30% establecido en el artículo número 32 de la Ley Orgánica de precios justos del año 2015.

Cuadro 12. Punto de equilibrio

| Descripción | Valor | |
|-------------------------|----------|---------|
| | \$ (BCV) | Bs. |
| P.E. Ingresos por venta | 1484,081 | 8459,26 |

| Descripción | Valor |
|---------------------------|-------|
| P.E. Cantidad de unidades | 1128 |

Se evidencia en el cuadro 12, el cálculo de punto de equilibrio para que la microempresa no tenga ni pérdidas ni ganancias por ende la microempresa debe producir y vender 1128 unidades de chips de berenjena al mes lo cual generara un ingreso por venta de 8459,26. En la figura se representa gráficamente el punto de equilibrio.

Figura 9. Punto de equilibrio

CÁLCULO DE VIABILIDAD FINANCIERA (VAN Y TIR) DE LA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA

Se determinó el flujo de efectivo (Cuadro 10), derivado del estado de ganancias y pérdidas (Apéndice 9), ya que de ahí se originan los datos con los cuales se calculó el Valor Actual Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR), dando como resultado:

Cuadro 13. Valores de VAN y TIR

| Periodo (años) | FNE | |
|----------------|-----------|------------|
| | \$ (BCV) | Bs. |
| 0 | -19111,68 | -108936,60 |
| 1 | 8507,91 | 48495,08 |
| 2 | 8966,59 | 51109,54 |
| 3 | 8966,59 | 51109,54 |
| 4 | 8966,59 | 51109,54 |
| 5 | 8966,59 | 51109,54 |
| VAN | | 98992,95 |
| TIR | | 37% |

Los indicadores financieros de rentabilidad y viabilidad son índices que nos ayudan a determinar si un proyecto es o no conveniente para un inversionista. Jatar y Figuera (2004) expresan que si el VAN es positivo: es conveniente ejecutar el proyecto, que para este caso resultó en 98992,95 Bs siendo este valor mayor a cero, significando que el proyecto se considera rentable ya que genera los recursos para la recuperación del capital invertido, el retorno de la tasa y ganancias para la microempresa. En cuanto al TIR Jatar y Figuera (2004) enuncian que si TIR es mayor a la tasa crediticia se aceptará el proyecto, si es menor se rechazará, que para este caso resultó en 47% lo que quiere decir que el proyecto es aceptable puesto que la tasa interna de retorno obtenido es mayor a la tasa de interés del crédito a solicitar en INAPYMI, haciendo que el proyecto logré una buena expectativa y que Berechips C.A sea un proyecto factible.

CONCLUSIONES

La misión y visión de Berechips C.A se realizó tomando en cuenta las preguntas pertinentes para marcar el propósito y razón de ser de la misma tanto en el presente como en el futuro, siendo regidos por los valores de: honestidad, calidad, confianza, sostenibilidad e innovación, con el motivo de dar una imagen clara y confiable tanto para los consumidores como para los trabajadores que participen en el crecimiento de la empresa.

Los resultados obtenidos de la investigación de demanda demostraron que el 90,5% que representa 291 comercios expendedores de alimento están dispuestos a adquirir el producto para su comercialización, teniendo así una demanda de 5250 unidades mensuales de chips de berenjena que serán distribuidas en cajas de 12 unidades dando una totalidad de 436 cajas mensuales.

La etiqueta fue elaborada en base a los criterios obligatorios expuestos en la norma COVENIN 2952:2001, conteniendo la información necesaria del producto para el conocimiento de los consumidores.

El estudio técnico determinó la localización de la materia prima y la microempresa en el mercado los bloques y en las avenidas Libertador y Orinoco de la parroquia San Simón de Maturín estado Monagas respectivamente debido a la practicidad en rutas de transporte, cercanía a los proveedores y al sector más visitado, el centro de Maturín. El tamaño de producción mensual de la microempresa se estimó en 5250 unidades mensuales, el esquema tecnológico utilizado fue el propuesto por Fernández y Pérez (2016).

Ya para terminar, se determinó el punto de equilibrio que fue de 1128 unidades, así mismo se determinó la viabilidad financiera mediante el indicador VAN que resultó en un valor mayor a cero (98992,95 Bs) y un TIR (47%) mayor a la tasa de interés lo que indica que la microempresa productora y comercializadora de chips de berenjena Berechips, es un proyecto factible.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- ARIAS, F. 2012. El Proyecto de Investigación. Introducción a la Metodología Científica. Editorial Episteme. Sexta Edición. Caracas-Venezuela. pp. 143.
- BACA, G. 2013. Evaluación de Proyectos. Mac Graw Hill, México, pp. 363.
- BELTRAN, E. 2013. Estudio técnico, económico y financiero de factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de pijamas y ropa interior en la ciudad de Atuntaqui provincia de Imbabura, Atuntaqui: Instituto Tecnológico Cordillera, Facultad administración de marketing [Tecnólogo en Administración de Marketing Interno y Externo], pp.145.
- CABRERA, E. 2013. Evaluación de tres densidades de siembra en el rendimiento de solanum melongena L. Var. Morocha bajo condiciones de casa malla en viru, la libertad. Trujillo: Universidad Nacional de Trujillo, Facultad de ciencias agropecuarias [Disertación Grado Ingeniero Agrónomo], pp. 60.
- CASTRO, R. 2014. Re significación de la misión y visión del gimnasio campestre suramericano de cota. Chía: La Universidad de la Sabana, Facultad de educación [Especialización en Gerencia Educativa], pp. 75.
- CHICAIZA, J. y ZAMBRANO, G. 2014. Factibilidad para la instalación de una microempresa procesadora de compota de banano (*Musa sapientum*) en el cantón bolívar. Bolívar: Escuela Superior Politécnica Agropecuaria de Manabí Manuel Félix López, Facultad Agroindustrias [Disertación Grado Ingeniero Agroindustrial], pp. 78.
- COVENIN, 2001. Norma Venezolana, norma general para el rotulado de los alimentos envasados. COVENIN 2952- 2001.
- CONDOY, V. y MACIAS, L. 2016. Preparación de una compota de berenjena (*Solanum melongena*), con durazno (*Prunus pérsica* L.), para adultos

mayores. Guayaquil: Universidad de Guayaquil, Facultad de Ingeniería Química [Disertación Grado Ingeniero Químico], pp. 69.

ESCALANTE, W. 2017. Apoyar al desarrollo de la matriz productiva mediante un estudio de factibilidad para la implementación de una microempresa dedicada a la elaboración de dulces artesanales de sandía y aderezos con diseños personalizados en el sector de la Argelia, distrito metropolitano de Quito, año 2017. Quito: Tecnológico Superior Cordillera, Facultad de administración [Disertación Grado Tecnólogo en Administración Bancaria y Financiera], pp. 116.

FERNÁNDEZ, A. Y PÉREZ, J. 2016. Aplicación de osmodeshidratación y freído en chips de berenjena (*solanum melongena* L.). Montería: Universidad De Córdoba, Facultad de Ingenierías [Disertación Grado Ingeniero de Alimentos], pp. 50.

Gaceta Oficial de la República Bolivariana de Venezuela N° 5908, artículo 112. Caracas, Venezuela, 30 de enero de 2009.

Gaceta Oficial Extraordinaria N° 6.691, decreto N° 4.093 y 4.094. Caracas, Venezuela, 15 de marzo de 2022.

JATAR, A. Y FIGUERA, R. 2004. Estudio de factibilidad para la instalación y puesta en marcha de la unidad de producción agrícola “La Guadalupe”. Caracas: Universidad Metropolitana, Facultad de Ciencias Económicas y Sociales [Licenciado en administración], pp. 139.

KOTLER, P. Y KELLER, K. 2006. Dirección del Marketing. Duodécima edición
Pearson Educación. México.

Ley Orgánica de precios justos, artículo 32. Caracas, Venezuela, 8 de noviembre del 2015.

NACHAR Y EGAÑEZ. 2013. Estudio de factibilidad para la instalación del primer punto de venta del “centro de snacks tt&m” de la empresa c. import, c.a. en el municipio libertador de caracas. Libertador:

Universidad Central de Venezuela, Facultad de farmacia, [Especialista de gerencia estratégica de negocios para la industria farmo-química, alimentaria y cosmética], pp. 140.

NAMAKFOROOSH, M. 2005. Metodología de la investigación, Limusa Noriega Editores, México, pp. 528.

MEDINA, G. 2013. Administración básica para microempresas. México: Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de contaduría y administración [Licenciado en administración], pp. 111.

MORALES, A. 2014. Evaluación del efecto de las concentraciones de cloruro de sodio, el diámetro de corte y los líquidos de cobertura en la conservación de berenjena (*Solanum melongena* L.) en envases de vidrio. Quevedo: Universidad Técnica Estatal de Quevedo, Facultad de ciencias de la ingeniería [Disertación Grado Ingeniero Agroindustrial], pp. 132.

OLIVEROS, M. 2015. Técnica e instrumentos de investigación. Toluca: Universidad Autónoma Del Estado De México, facultad de enfermería y obstetricia [Licenciatura en enfermería], pp. 37.

PALELLA, S. y MARTINS, F. (2012). Metodología de la Investigación Cuantitativa. Tercera Edición. Editorial Fedupel. Caracas- Venezuela. Pp. 275.

PESANTEZ, A. 2012. Proyecto de factibilidad para la creación de una empresa de entretenimiento con vehículos monoplaça (karting) en el Cartón Rumiñahui. Quito, Universidad Politécnica Salesiana: Facultad Administración de empresas, [Disertación Grado Ingeniero Comercial], pp. 114.

POZO, M. 2015. Aplicación de la fritura de vacío para la obtención de bocaditos de berenjena (*Solanum melogena* L). Quito: Universidad Tecnológica Equinoccial, Facultad de ciencias de la ingeniería [Disertación Grado Ingeniero de alimentos], pp. 77.

- QUIROGA, G. UMAÑA, I. Y VANEGAS, L. 2018. Creación de la filosofía organizacional de la empresa coyote trade s.a.s. Bogotá: Universidad Cooperativa de Colombia, Facultad de ciencias humanas [Deserción gerencia del talento humano], pp. 21.
- RODRIGUEZ, E. 2005. Metodología de la investigación, Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, México, pp. 186.
- SUAREZ J, 2005. Costos y tiempo en edificaciones. 3ra edición. Ed Limusa. México, pp. 25.
- VIVEROS, C. 2011. Estudio de factibilidad para la creación de la microempresa floriagro, comercializadora de productos agrícolas, administrada por personas con capacidades especiales, en el barrio la Florida, parroquia San Francisco, Cantón Ibarra, provincia de Imbabura. Ibarra: Universidad Técnica del Norte, Facultad de ciencias administrativas y económicas, [Disertación Grado Ingeniero en administración pública de gobiernos seccionales], pp. 223.
- YUNI, J. Y URBANO, C. 2014. Técnicas para investigar 2. Editorial Brujas.1 edición. Argentina. pp. 113.

APENDICES

Apéndice 1. Cuestionario aplicado a los establecimientos expendedores de alimentos.

UNIVERSIDAD DE ORIENTE
NÚCLEO DE MONAGAS
ESCUELA DE CIENCIAS DEL AGRO Y DEL AMBIENTE
PROGRAMA TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS
ÁREAS DE GRADO



CUESTIONARIO

Somos estudiantes del Universidad De Oriente y estamos realizando nuestro trabajo de grado para lo cual solicitamos de su colaboración en la siguiente encuesta.

Instrucciones: Señale con una X la opción de respuesta de su preferencia

Datos generales:

Nombre del establecimiento: _____

Ocupación del encuestado: _____

1.- ¿Vende chips en su establecimiento? Si () No ()

2.- ¿Estaría dispuesto a comercializar chips de berenjena? Si () No ()

3.- ¿Qué tamaño de presentación estaría dispuesto a comercializar?

28 gramos: _____ 55 gramos: _____ 150 gramos: _____

4.- ¿Cuántas cajas estaría dispuesto a adquirir para su comercialización?
Teniendo en consideración que son vendidas en cajas de 12 unidades.

Al menos 1 caja: _____ 2 cajas: _____ 5 cajas: _____ Más de 5 cajas: _____

5.- ¿Con que frecuencia pediría el producto?

Semanal: _____ Cada 15 días: _____ Mensual: _____

Apéndice 2. Cálculos de la capacidad de producción mensual de chips de berenjena

Tomando en cuenta que la muestra es de 60 establecimientos y la población es de 321 establecimientos, y que de esa muestra el 90,50% de establecimientos estarían dispuestos en adquirir los chips de berenjena:

Población: 321; muestra: 60 (90,5%)

Población que le gustaría adquirir el producto: 291 (90,5%)

Cantidad de cajas que estarían dispuestos a adquirir:

1 Caja \longrightarrow 291 (5,20%) = 15,13 \approx 15 cajas

2 Cajas \longrightarrow 291 (63,20%) = 183,91 \approx 184 cajas

5 Cajas \longrightarrow 291 (31,60%) = 91,95 \approx 92 cajas

Frecuencia con la que adquirirían las cajas

15 Cajas

Frecuencia semanal: 8,30%=1,25 \approx 1 caja

Frecuencia 15 días: 25%=3,75 \approx 4 cajas

Frecuencia mensual: 66,70%=10,01 \approx 10 cajas

184 Cajas

Frecuencia semanal: 8,30%=15,27 \approx 15 cajas

Frecuencia 15 días: 25%=46 cajas

Frecuencia mensual: 66,70%=122,73 \approx 123 cajas

92 Cajas

Frecuencia semanal: $8,30\% = 7,64 \approx 8$ cajas

Frecuencia 15 días: $25\% = 23$ cajas

Frecuencia mensual: $66,70\% = 61,36 \approx 61$ Cajas

Semanal = 24 cajas x 4 = 96

Quincenal = 73 cajas x 2 = 146

Mensual = 194 cajas x 1 = 194

436 cajas mensuales

436 cajas x 12 unidades de chips de berenjena que contiene cada caja = 5232 unidades de chips de berenjena.

Apéndice 3. Costos de materia prima

| Materia prima | Cantidad diaria | Precio unitario | | Costo diario | | Costo mensual | | Costo anual | |
|----------------------|-----------------|-----------------|------|---------------|----------------|----------------|-----------------|-----------------|------------------|
| | | \$(BCV) | Bs. | \$(BCV) | Bs. | \$(BCV) | Bs. | \$(BCV) | Bs. |
| Berenjena (Kg) | 144 | 0,18 | 1,00 | 25,26 | 144,00 | 530,53 | 3024,00 | 6366,32 | 36288,00 |
| Agua (Lts) | 343 | 0,02 | 0,10 | 6,02 | 34,30 | 126,37 | 720,30 | 1516,42 | 8643,60 |
| Sal (Kg) | 27 | 0,24 | 1,37 | 6,49 | 36,99 | 136,28 | 776,79 | 1635,35 | 9321,48 |
| Azúcar (Kg) | 160 | 0,94 | 5,33 | 149,61 | 852,80 | 3141,89 | 17908,80 | 37702,74 | 214905,60 |
| Aceite vegetal (Lts) | 10 | 1,33 | 7,60 | 13,33 | 76,00 | 280,00 | 1596,00 | 3360,00 | 19152,00 |
| Total | | | | 200,72 | 1144,09 | 4215,07 | 24025,89 | 50580,82 | 288310,68 |

Apéndice 4. Costo de envases y embalaje

| Descripción | Cantidad diaria | Precio unitario | | Costo diario | | Costo mensual | | Costo anual | |
|-----------------------|-----------------|-----------------|------|--------------|--------------|---------------|----------------|----------------|-----------------|
| | | \$(BCV) | Bs. | \$(BCV) | Bs. | \$(BCV) | Bs. | \$(BCV) | Bs. |
| Bolsas de polietileno | 250 | 0,02 | 0,09 | 3,95 | 22,50 | 82,89 | 472,50 | 994,74 | 5670,00 |
| Etiquetas | 250 | 0,03 | 0,19 | 8,33 | 47,50 | 175,00 | 997,50 | 2100,00 | 11970,00 |
| Cajas de cartón | 21 | 0,16 | 0,90 | 3,32 | 18,90 | 69,63 | 396,90 | 835,58 | 4762,80 |
| Total | | | | 15,60 | 88,90 | 327,53 | 1866,90 | 3930,32 | 22402,80 |

Apéndice 5. Costos de nómina

| Cargo/Puesto | Salario mínimo | | Cesta Ticket | | Bono productivo y Asistencia | | Prestaciones | | Bono vacacional | | Bono fin de año | | Mensual | | Anual | |
|-----------------------|----------------|--------|--------------|-------|------------------------------|--------|--------------|-------|-----------------|-------|-----------------|---------------|----------------|----------------|-----------------|---------|
| | \$(BCV) | Bs. | \$(BCV) | Bs. | \$(BCV) | Bs. | \$(BCV) | Bs. | \$(BCV) | Bs. | \$(BCV) | Bs. | \$(BCV) | Bs. | \$(BCV) | Bs. |
| Gerente de producción | 22,81 | 130,00 | 7,89 | 45,00 | 63,16 | 360,00 | 11,40 | 65,00 | 11,40 | 65,00 | 45,61 | 260,00 | 110,01 | 627,08 | 1320,18 | 7525,00 |
| Obrero Integral | 22,81 | 130,00 | 7,89 | 45,00 | 28,07 | 160,00 | 11,40 | 65,00 | 11,40 | 65,00 | 45,61 | 260,00 | 74,93 | 427,08 | 899,12 | 5125,00 |
| Obrero Integral | 22,81 | 130,00 | 7,89 | 45,00 | 28,07 | 160,00 | 11,40 | 65,00 | 11,40 | 65,00 | 45,61 | 260,00 | 74,93 | 427,08 | 899,12 | 5125,00 |
| Obrero Integral | 22,81 | 130,00 | 7,89 | 45,00 | 28,07 | 160,00 | 11,40 | 65,00 | 11,40 | 65,00 | 45,61 | 260,00 | 74,93 | 427,08 | 899,12 | 5125,00 |
| Total | | | | | | | | | | | | 334,80 | 1908,33 | 4017,54 | 22900,00 | |

Apéndice 6. Gastos por contrataciones

| Descripción | Mensual | | Anual | |
|-------------------|--------------|---------------|---------------|----------------|
| | \$ (BCV) | Bs. | \$ (BCV) | Bs. |
| Agua | 15,44 | 88,00 | 185,26 | 1056,00 |
| Energía eléctrica | 3,86 | 22,00 | 46,32 | 264,00 |
| Telefonia | 9,82 | 56,00 | 117,89 | 672,00 |
| Internet | 3,86 | 22,00 | 46,32 | 264,00 |
| Total | 32,98 | 188,00 | 395,79 | 2256,00 |

Apéndice 7. Gastos de papelería y artículos de oficina

| Descripción | Cantidad (mes) | Costo unitario | | Mensual | | Anual | |
|-----------------------|----------------|----------------|-------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| | | \$ (BCV) | Bs. | \$ (BCV) | Bs. | \$ (BCV) | Bs. |
| Rema de papel | 1,00 | 8,07 | 46,00 | 8,07 | 46,00 | 96,84 | 552,00 |
| Boligrafos | 9,00 | 0,11 | 0,60 | 0,95 | 5,40 | 11,37 | 64,80 |
| Talonario de facturas | 1,00 | 2,63 | 15,00 | 2,63 | 15,00 | 31,58 | 180,00 |
| Total | | | | 11,65 | 66,40 | 139,79 | 796,80 |

Apéndice 8. Depreciaciones y amortizaciones

| Descripción | Valor | | Vida útil (años) | Depreciación anual | |
|---------------------------------|----------|---------|------------------|--------------------|----------------|
| | \$ (BCV) | Bs. | | \$ (BCV) | Bs. |
| Freidora industrial | 378,67 | 2158,40 | 5 | 75,73 | 431,68 |
| Cortadora electrica | 99,65 | 568,00 | 7 | 14,24 | 81,14 |
| Selladora térmica | 29,90 | 170,42 | 5 | 5,98 | 34,08 |
| Balanza digital | 29,90 | 170,42 | 2 | 14,95 | 85,21 |
| Aire | 298,95 | 1704,00 | 10 | 29,89 | 170,40 |
| Computadora | 231,58 | 1320,00 | 5 | 46,32 | 264,00 |
| Teléfono móvil | 99,65 | 568,00 | 2 | 49,82 | 284,00 |
| Mesas de trabajo | 70,18 | 400,00 | 10 | 7,02 | 40,00 |
| Cuchillos | 0,88 | 5,00 | 1 | 0,88 | 5,00 |
| Bandejas de acero inoxidable | 26,32 | 150,00 | 10 | 2,63 | 15,00 |
| Escurreidor de acero inoxidable | 21,05 | 120,00 | 10 | 2,11 | 12,00 |
| Escritorios | 52,63 | 300,00 | 5 | 10,53 | 60,00 |
| Sillas | 38,60 | 220,00 | 5 | 7,72 | 44,00 |
| Calculadora | 24,91 | 142,00 | 10 | 2,49 | 14,20 |
| Manguera con pistola a presión | 19,30 | 110,00 | 4 | 4,82 | 27,50 |
| Cestas plasticas (maras) | 2,98 | 17,00 | 10 | 0,30 | 1,70 |
| Total | | | | 275,42 | 1569,92 |

Apéndice 9. Estado de ganancias y pérdidas

| Conceptos | Periodos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|----------|-----------|
| | 1 | | 2 | | 3 | | 4 | | 5 | | 6 | | 7 | | 8 | | 9 | | 10 | |
| | \$(BCV) | Bs. |
| Ingresos | 82891,92 | 472483,96 | 82891,92 | 472483,96 | 82891,92 | 472483,96 | 82891,92 | 472483,96 | 82891,92 | 472483,96 | 82891,92 | 472483,96 | 82891,92 | 472483,96 | 82891,92 | 472483,96 | 82891,92 | 472483,96 | 82891,92 | 472483,96 |
| Ingresos por ventas | 82891,92 | 472483,96 | 81797,19 | 472483,96 | 81797,19 | 472483,96 | 81797,19 | 472483,96 | 81797,19 | 472483,96 | 81797,19 | 472483,96 | 81797,19 | 472483,96 | 81797,19 | 472483,96 | 81797,19 | 472483,96 | 81797,19 | 472483,96 |
| Egresos | 68844,63 | 382983,82 | 68192,60 | 388697,92 | 68192,60 | 388697,92 | 68192,60 | 388697,92 | 68192,60 | 388697,92 | 68531,44 | 382129,20 | 68531,44 | 382129,20 | 68531,44 | 382129,20 | 68531,44 | 382129,20 | 68531,44 | 382129,20 |
| Costos de producción | 58528,68 | 333613,48 | 58528,68 | 333613,48 | 58528,68 | 333613,48 | 58528,68 | 333613,48 | 58528,68 | 333613,48 | 58528,68 | 333613,48 | 58528,68 | 333613,48 | 58528,68 | 333613,48 | 58528,68 | 333613,48 | 58528,68 | 333613,48 |
| Gastos de nómina | 1320,18 | 7525,00 | 1320,18 | 7525,00 | 1320,18 | 7525,00 | 1320,18 | 7525,00 | 1320,18 | 7525,00 | 1320,18 | 7525,00 | 1320,18 | 7525,00 | 1320,18 | 7525,00 | 1320,18 | 7525,00 | 1320,18 | 7525,00 |
| Gastos operativos | 3407,16 | 19420,80 | 3407,16 | 19420,80 | 3407,16 | 19420,80 | 3407,16 | 19420,80 | 3407,16 | 19420,80 | 3407,16 | 19420,80 | 3407,16 | 19420,80 | 3407,16 | 19420,80 | 3407,16 | 19420,80 | 3407,16 | 19420,80 |
| Gastos de constitución y permisionología | 751,93 | 4286,00 | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| Depreciaciones y amortizaciones | 275,42 | 1568,92 | 275,42 | 1568,92 | 275,42 | 1568,92 | 275,42 | 1568,92 | 275,42 | 1568,92 | 275,42 | 1568,92 | 275,42 | 1568,92 | 275,42 | 1568,92 | 275,42 | 1568,92 | 275,42 | 1568,92 |
| Crédito | 4661,16 | 26568,62 | 4661,16 | 26568,62 | 4661,16 | 26568,62 | 4661,16 | 26568,62 | 4661,16 | 26568,62 | . | . | . | . | . | . | . | . | . | . |
| Utilidad bruta | 13947,39 | 78500,14 | 14699,32 | 83766,14 | 14699,32 | 83766,14 | 14699,32 | 83766,14 | 14699,32 | 83766,14 | 13360,48 | 11034,76 | 13360,48 | 11034,76 | 13360,48 | 11034,76 | 13360,48 | 11034,76 | 13360,48 | 11034,76 |
| ISLR (34%) | 4742,11 | 27030,05 | 4997,77 | 28487,29 | 4997,77 | 28487,29 | 4997,77 | 28487,29 | 4997,77 | 28487,29 | 6582,56 | 37520,62 | 6582,56 | 37520,62 | 6582,56 | 37520,62 | 6582,56 | 37520,62 | 6582,56 | 37520,62 |
| Impuestos municipales (4%) | 687,37 | 3975,01 | 734,97 | 4189,31 | 734,97 | 4189,31 | 734,97 | 4189,31 | 734,97 | 4189,31 | 968,02 | 5517,74 | 968,02 | 5517,74 | 968,02 | 5517,74 | 968,02 | 5517,74 | 968,02 | 5517,74 |
| Utilidad neta | 8517,91 | 48495,08 | 8966,58 | 51109,54 | 8966,58 | 51109,54 | 8966,58 | 51109,54 | 8966,58 | 51109,54 | 11809,90 | 6716,40 | 11809,90 | 6716,40 | 11809,90 | 6716,40 | 11809,90 | 6716,40 | 11809,90 | 6716,40 |

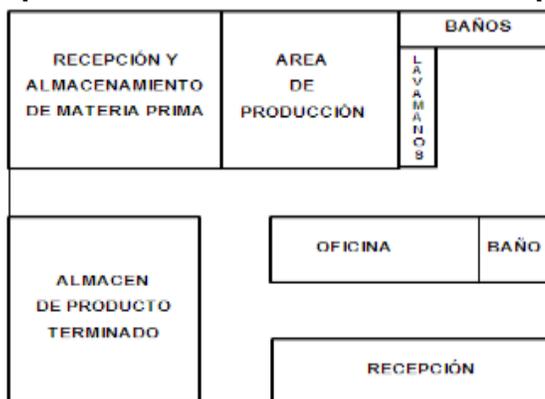
Apéndice 10. Costos variables

| Descripción | C.V. Totales | | C.V. Unitario | |
|--------------------|----------------|-----------------|---------------|-------------|
| | \$ (BCV) | Bs. | \$ (BCV) | Bs. |
| Materia prima | 4215,07 | 24025,89 | 0,8028702 | 4,57636 |
| Envases y embalaje | 327,53 | 1866,90 | 0,062386 | 0,3556 |
| Costos de nómina | 334,80 | 1908,33 | 0,0637705 | 0,363492063 |
| Total | 4877,39 | 27801,12 | 0,93 | 5,30 |

Apéndice 11. Costos fijos

| Descripción | C.F. Totales | | C.F. Unitario | |
|--|---------------|----------------|---------------|-------------|
| | \$ (BCV) | Bs. | \$ (BCV) | Bs. |
| Depreciaciones y amortizaciones | 22,95 | 130,83 | 0,0043718 | 0,024919315 |
| Gastos de nómina | 110,01 | 627,08 | 0,0209552 | 0,119444444 |
| Gastos por contrataciones | 239,30 | 1364,00 | 0,0455806 | 0,259809524 |
| Gastos de agua | 15,44 | 88,00 | 0,0029407 | 0,016761905 |
| Gastos de electricidad | 3,86 | 22,00 | 0,0007352 | 0,004190476 |
| Gastos de servicios básicos | 32,98 | 188,00 | 0,0062824 | 0,035809524 |
| Gastos de papelería y artículos de oficina | 11,65 | 66,40 | 0,0022189 | 0,012647619 |
| Total | 436,19 | 2486,31 | 0,08 | 0,47 |

Apéndice 12. Distribución de los espacios en planta



HOJAS METADATOS

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso - 1/6

| | |
|---------------|---|
| Título | FACTIBILIDAD DE INSTALACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA Y COMERCIALIZADORA DE CHIPS DE BERENJENA (<i>Solanum melongena</i>) EN LA PARROQUIA SAN SIMÓN, MUNICIPIO MATURÍN ESTADO MONAGAS |
|---------------|---|

El Título es requerido. El subtítulo o título alternativo es opcional.

Autor(es)

| Apellidos y Nombres | Código CVLAC / e-mail | |
|--|------------------------------|-------------------------------|
| Delgado Velásquez Douglimar Del Valle | CVLAC | C.I: 26.517.705 |
| | e-mail | Douglimardelvalle16@gmail.com |
| Pino Aponte Miguel Elías | CVLAC | C.I: 26.190.494 |
| | e-mail | Mp1232358@gmail.com |

Se requiere por lo menos los apellidos y nombres de un autor. El formato para escribir los apellidos y nombres es: "Apellido1 InicialApellido2., Nombre1 InicialNombre2". Si el autor esta registrado en el sistema CVLAC, se anota el código respectivo (para ciudadanos venezolanos dicho código coincide con el numero de la Cedula de Identidad). El campo e-mail es completamente opcional y depende de la voluntad de los autores.

Palabras o frases claves:

| |
|--------------|
| Microempresa |
| Procesadora |
| chips |
| Berenjena |

El representante de la subcomisión de tesis solicitará a los miembros del jurado la lista de las palabras claves. Deben indicarse por lo menos cuatro (4) palabras clave.

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso - 2/6

Líneas y sublíneas de investigación:



| Área | Sub-área |
|---------------------------------|-------------------------|
| Tecnología y Ciencias Aplicadas | Tecnología de Alimentos |
| | |
| | |

Debe indicarse por lo menos una línea o área de investigación y por cada área por lo menos un subárea. El representante de la subcomisión solicitará esta información a los miembros del jurado. □

Resumen (Abstracta):

El desarrollo de microempresas promueve el impulso económico de un país es por eso que se plantea un proyecto de investigación cuyo objetivo principal es evaluar la factibilidad de instalación de una microempresa productora y comercializadora de chips de berenjena (*Solanum melongena*) en la parroquia San Simón del municipio Maturín. La misión y visión de la microempresa se estableció siguiendo los valores y principios empresariales para que la imagen de la empresa sea clara y confiable. La metodología utilizada fue la de investigación de campo, tipo descriptiva, empleando como técnica de recolección de datos la encuesta a 60 comercios expendedores de alimentos comprendidos en el sector delimitado hacia el sur hasta la av. Orinoco, hacia el oeste por la av. Juncal, por los extremos norte y este por la av. Raúl Leoni y av. Libertador de la parroquia San Simón, municipio Maturín del estado Monagas. Dentro de los resultados se obtuvo que un 90,5% de las personas les gustara consumir el producto. Además, prefirieron una presentación de 55 gr y adquirirlo en 2 cajas de 12 unidades mensualmente. Se determinó que para satisfacer la demanda se deben producir 5250 unidades mensuales. Para la elaboración de la etiqueta de los chips de berenjena se utilizó la norma COVENIN 2952:2001. El estudio técnico se estableció el esquema tecnológico del producto, el tamaño de producción, localización de la materia prima y la microempresa, disponibilidad de servicios, mano de obra y facilidades de transporte. El punto de equilibrio arrojó un resultado de 1128 unidades de producción necesarias para cubrir los costos de la empresa. El crédito fue otorgado por el ente INAPYMI por un monto de 108936,60 Bs. Los indicadores financieros mostraron una rentabilidad positiva con un VAN de Bs 98992,95 que es mayor a cero y una TIR de 37% y demostrando que el proyecto de la microempresa procesadora es factible.

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso - 3/6

Contribuidores:

| Apellidos y Nombres | Código CVLAC / e-mail | |
|--------------------------|-----------------------|--|
| Prof. Efrain Ordaz | ROL | CA <input type="checkbox"/> AS <input checked="" type="checkbox"/> TU <input type="checkbox"/> JU <input type="checkbox"/> |
| | CVLAC | C.I 18.926.800 |
| | e-mail | eordaz.udomonagas@gmail.com |
| Prof. Janny Reyes | ROL | CA <input type="checkbox"/> AS <input type="checkbox"/> TU <input type="checkbox"/> JU <input checked="" type="checkbox"/> |
| | CVLAC | C.I 18.655.828 |
| | e-mail | jannyreyesc@gmail.com |
| Prof. Maryubett Ollarves | ROL | CA <input type="checkbox"/> AS <input type="checkbox"/> TU <input type="checkbox"/> JU <input checked="" type="checkbox"/> |
| | CVLAC | C.I 9.281.362 |
| | e-mail | mollarves@monagas.udo.edu.ve |

Se requiere por lo menos los apellidos y nombres del tutor y los otros dos (2) jurados. El formato para escribir los apellidos y nombres es: "Apellido1 InicialApellido2., Nombre1 InicialNombre2". Si el autor esta registrado en el sistema CVLAC, se anota el código respectivo (para ciudadanos venezolanos dicho código coincide con el numero de la Cedula de Identidad). El campo e-mail es completamente opcional y depende de la voluntad de los autores. La codificación del Rol es: CA = Coautor, AS = Asesor, TU = Tutor, JU = Jurado.

Fecha de discusión y aprobación:

| Año | Mes | Día |
|------|-----|-----|
| 2022 | 08 | 11 |

Fecha en formato ISO (AAAA-MM-DD). Ej: 2005-03-18. El dato fecha es requerido.

Lenguaje: spa Requerido. Lenguaje del texto discutido y aprobado, codificado usando ISO639-2. El código para español castellano es spa. El código para inglés en. Si el lenguaje se especifica, se asume que es el inglés (en).

Hoja de Metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso - 4/6

Archivo(s):

| |
|-------------------|
| Nombre de archivo |
|-------------------|

| |
|------------------------------------|
| Douglimar.Delgado_Miguel.Pino.docx |
|------------------------------------|

Caracteres permitidos en los nombres de los archivos: A B C D E F G H I J K
L M N O P Q R S T U V W X Y Z a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x
y z 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 _ - .

Alcance:

Espacial: _____ (opcional)
Temporal: _____ (opcional)

Título o Grado asociado con el trabajo:

Licenciado en Tecnología de Alimentos

Dato requerido. Ejemplo: Licenciado en Matemáticas, Magister Scientiarum en Biología Pesquera, Profesor Asociado, Administrativo III, etc

Nivel Asociado con el trabajo: Licenciatura

Dato requerido. Ejs: Licenciatura, Magister, Doctorado, Post-doctorado, etc.

Area de Estudio:

Tecnología y Ciencias aplicadas

Usualmente es el nombre del programa o departamento.

Institución(es) que garantiza(n) el Título o grado:

Universidad de Oriente Núcleo Monagas

Si como producto de convenciones, otras instituciones además de la Universidad de Oriente, avalan el título o grado obtenido, el nombre de estas instituciones debe incluirse aquí.

Hoja de metadatos para tesis y trabajos de Ascenso- 5/6



UNIVERSIDAD DE ORIENTE
CONSEJO UNIVERSITARIO
RECTORADO

CUN°0975

Cumaná, 04 AGO 2009

Ciudadano
Prof. JESÚS MARTÍNEZ YÉPEZ
Vicerrector Académico
Universidad de Oriente
Su Despacho

Estimado Profesor Martínez:

Cumplo en notificarle que el Consejo Universitario, en Reunión Ordinaria celebrada en Centro de Convenciones de Cantaura, los días 28 y 29 de julio de 2009, conoció el punto de agenda "SOLICITUD DE AUTORIZACIÓN PARA PUBLICAR TODA LA PRODUCCIÓN INTELECTUAL DE LA UNIVERSIDAD DE ORIENTE EN EL REPOSITORIO INSTITUCIONAL DE LA UDO, SEGÚN VRAC N° 696/2009".

Leído el oficio SIBI - 139/2009 de fecha 09-07-2009, suscrita por el Dr. Abul K. Bashirullah, Director de Bibliotecas, este Cuerpo Colegiado decidió, por unanimidad, autorizar la publicación de toda la producción intelectual de la Universidad de Oriente en el Repositorio en cuestión.



Comunicación que hago a usted a los fines consiguientes.

Cordialmente,

JUAN A. BOLAÑOS CUNPELA
Secretario



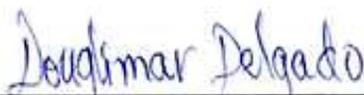
C.C: Rector, Vicerrectora Administrativa, Decanos de los Núcleos, Coordinador General de Administración, Director de Personal, Dirección de Finanzas, Dirección de Presupuesto, Contraloría Interna, Consultoría Jurídica, Director de Bibliotecas, Dirección de Publicaciones, Dirección de Computación, Coordinación de Teleinformática, Coordinación General de Postgrado.

JARC/YOC/manjo

Hoja de metadatos para Tesis y Trabajos de Ascenso – 6/6

Derechos:

Artículo 41 del REGLAMENTO DE TRABAJO DE PREGRADO (VIGENTE a partir del II Semestre 2009, según comunicado CU-034-2009): “Los Trabajos de Grado son de exclusiva propiedad de la Universidad, y solo podrán ser utilizados a otros fines, con el consentimiento del Consejo de Núcleo Respectivo, que deberá participarlo previamente al Consejo Universitario, para su autorización.”



Br. Douglimar Del Valle Delgado Velásquez
C.I.: 26.517.705
Estudiante



Br. Miguel Elías Pino Aponte
C.I.: 26.190.494
Estudiante



Lcdo. Efraín Ordaz
C.I.: 18.926.800
Tutor