Resumen

El presente proyecto es un estudio de factibilidad para la creación de una empresa productora y comercializadora de trucha ahumada, ubicada en el cantón Mejía, provincia de Pichincha.

El cantón Mejía por su gran diversidad geográfica e hidrográfica permite la crianza de la trucha. Cuyo tiempo de producción es aproximadamente de 8 meses, además posee un gran valor nutricional ayudando a eliminar el exceso de colesterol en la sangre.

El peso aproximado de la trucha a ser cosechada es de 300 gramos.

El ahumado es una técnica culinaria que consiste en someter al humo alimentos, proveniente de fuegos realizados de maderas como nogal, aliso, roble o manzano, para dar un sabor suave a la trucha ahumada.

Las alternativas de ahumado son en frio o en caliente. En frío la temperatura no debe superar los 30°c, en cambio en caliente la temperatura debe ser mayor a 60°C pero no superar los 75°C.

Según el estudio de mercado se ha podido determinar que las personas en su consumo diario prefieren la carne blanca. Incluyendo entre este grupo al pescado.

De los pescados de agua dulce la trucha es muy aceptada por las personas investigadas y un 12% de los encuestados consumen trucha ahumada.

Con el estudio de mercado se ha podido determinar que existe una demanda insatisfecha de trucha ahumada en los cantones de Quito, Rumiñahui y Mejía.

Realizado el estudio técnico se ha podido determinar que el estudio técnicamente es factible. La localización óptima es en el sector de Machachi, Cooperativa Agropecuario Puichig, lote No. 40.

En el estudio organizacional se estableció que la empresa se creará bajo la razón social "FRESH TROUT" S.A. Esta sociedad anónima deberá formarse con un minino de cinco socios cuyas aportaciones deberán ser de USD $5.000 dólares cada uno.

Finalmente con el estudio financiero se determina que la inversión es viable financiera y económicamente. Aceptando el proyecto, puesto que el VAN es mayor que cero y la TIR es mayor al costo de oportunidad..

Summary

This project is a feasibility study to create an enterprise that produces and sells smoked trout, located in Mejia canton, Pichincha Province.

Mejía Canton has geographical and hydrographic diversity that allows breeding trout. The production time is 8 months approximately. Trout has a high nutritional value and it helps to reduce cholesterol in the blood.

The trout is caught when it is about 300 grams.

The smoking is a cooking technique to give a mild flavor to the trout. It consists of smoke food with the fire made from walnut, alder, oak, apple or any type wood.

There are two ways to smoke: cold or hot. Cold temperature should not exceed 30° C, however hot temperature must be above 60° C but not exceed 75° C.

According to the market study, people prefer to eat white meat, including fish. The survey indicates that 12% of people consume smoked trout.

The market study has determined that there is an unmet demand for smoked trout in Quito, Rumiñahui and Mejia.

The technical study determined that the project is feasible technically. The optimal location is in the area of Machachi, “Cooperativa Agropecuaria Puichig”, lot number 40.

The organizational study established the company’s name, which is "FRESH TROUT" S.A. It will have a minimum of five partners; their contributions will be $ 5,000 USD each.

Finally the financial study determined that the investment is feasible financially and economically. The project is accepted because the NPV is greater than zero; the IRR is greater than the opportunity cost.