

**UNIVERSIDAD AUTONOMA DE BAJA
CALIFORNIA**
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y SOCIALES



**DISEÑO DE UNA GRANJA PRODUCTORA DE OSTION
Crassostrea gigas, EN LAS COSTAS DE OAXACA.**

**TESIS QUE
PARA OBTENER EL GRADO DE:
MAESTRO EN ADMINISTRACIÓN**

PRESENTA

GUILLERMO ANTONIO LEYVA ORDAZ

Ensenada, B.C.

Enero del 2011

CONSTANCIA DE APROBACIÓN

Director de la Tesis: _____
Dra. María de Lourdes Solís Tirado

Aprobado por los Integrantes del Sínodo:

1.- _____
M.C. Ramón Galván Sánchez

2.- _____
Dra. María Concepción Ramírez Barón

Dedicatoria

Agradecimientos

Resumen

El presente plan de negocios tiene como propósito el desarrollar un estudio integral que permita el determinar la rentabilidad de una comercializadora de pescados y mariscos al norte de la ciudad de Ensenada, específicamente en la localidad del Sauzal, Baja California. La empresa buscará promover el consumo de pescados y mariscos, dentro del Estado, se buscará consumir productos del sector pesquero y acuícola estatal, con la finalidad de dar a conocer e impulsar al sector. El mercado meta serán las familias de clase media

Tabla De Contenido

TABLA DE CONTENIDO.....	6
ÍNDICE DE TABLAS:	9
ÍNDICE DE FIGURAS:.....	10
INTRODUCCIÓN	12
PLANTEAMIENTO DEL ESTUDIO	12
JUSTIFICACIÓN DEL ESTUDIO	15
OBJETIVOS DEL TRABAJO TERMINAL.....	15
CONTEXTO Y ANTECEDENTES.....	12
<i>Características de la Especie</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Área de Estudio</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
CAPÍTULO 1. NATURALEZA DEL PROYECTO	16
1.1 NOMBRE DE LA EMPRESA	17
1.2 DESCRIPCIÓN DE LA EMPRESA	17
1.3 MISIÓN.....	18
1.4 OBJETIVOS DE LA EMPRESA.	18
1.5 VENTAJAS COMPETITIVAS.	18
1.6 ANÁLISIS DE LA INDUSTRIA O SECTOR.	19
<i>Entorno Global.....</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Entorno Nacional:.....</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Entorno Local:</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
1.7 PRODUCTOS DE LA EMPRESA.....	21
<i>Ostión Fresco:.....</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Ostión Congelado:</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
1.8 IMPACTO TECNOLÓGICO, ECONÓMICO Y AMBIENTAL.	21
<i>Impacto Tecnológico</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Impacto Económico:</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Impactos Ambientales</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
CAPÍTULO 2. EL MERCADO.....	24
2.1 INVESTIGACIÓN DE MERCADO	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
2.2 ESTUDIO DE MERCADO	26
<i>Demografía</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Volumen de Compra.....</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Frecuencia de Compra.....</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Presentaciones más elegidas.....</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Tamaño del Mercado Meta.</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Consumo del mercado meta</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
2.3 DISTRIBUCIÓN Y PUNTOS DE VENTA.....	32
<i>Distribución.....</i>	32
<i>Cobertura.</i>	33
<i>Transporte</i>	33
<i>Punto de Venta</i>	33
2.4 PROMOCIÓN DEL PRODUCTO	34
<i>Relaciones Publicas</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Promoción de Ventas</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Publicidad</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
2.5 FIJACIÓN DE POLÍTICAS DE PRECIO.....	35
2.6 PLAN DE INTRODUCCIÓN AL MERCADO	36
<i>Texto de Promoción</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Criterio de Creatividad</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Plan de Medios.....</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>
<i>Calendarización de la Campaña Publicitaria.....</i>	<i>¡Error! Marcador no definido.</i>

<i>Plan de Promoción de Ventas y Relaciones Públicas</i>	¡Error! Marcador no definido.
<i>Calendarización del Plan de Promoción y Relaciones Públicas</i>	¡Error! Marcador no definido.
2.7 RIESGOS Y OPORTUNIDADES DEL MERCADO.	37
2.8 SISTEMA Y PLAN DE VENTAS.	37
2.9 PLAN DE ABASTECIMIENTO.....	38
CAPÍTULO 3. PRODUCCIÓN.	39
3.1 ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO.	39
<i>Inspecciones al producto</i>	¡Error! Marcador no definido.
<i>Inspecciones al medio y superficies</i>	¡Error! Marcador no definido.
3.2 DESCRIPCIÓN DEL SISTEMA DE PRODUCCIÓN.....	40
3.3 DIAGRAMA DE FLUJO DEL PROCESO	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
3.4 CARACTERÍSTICAS DE LA TECNOLOGÍA	52
3.5 EQUIPO E INSTALACIONES	52
3.6 MATERIA PRIMA	53
3.7 CAPACIDAD INSTALADA	53
3.8 MANEJO DE INVENTARIOS.....	53
3.9 UBICACIÓN DE LA EMPRESA.	53
3.10 DISEÑO Y DISTRIBUCIÓN DE LA PLANTA.....	54
3.11 MANO DE OBRA REQUERIDA	55
3.12 PROGRAMA DE PRODUCCIÓN	56
CAPÍTULO 4. ORGANIZACIÓN.....	57
4.1 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL	57
4.2 FUNCIONES ESPECÍFICAS POR PUESTO	58
4.3 CAPACITACIÓN DEL PERSONAL	73
4.4 DESARROLLO DEL PERSONAL	74
4.5 ADMINISTRACIÓN DE SUELDOS Y SALARIOS	75
<i>Sistemas de Compensación</i>	¡Error! Marcador no definido.
4.6 EVALUACIÓN DEL DESEMPEÑO	76
CAPÍTULO 5. FINANZAS.....	77
<i>Integración de la inversión</i>	77
<i>Monto total de inversiones en el proyecto</i>	77
<i>Fuentes de financiamiento</i>	77
<i>Condiciones crediticias</i>	77
INDICADORES ECONÓMICOS	77
<i>Beneficios y costos</i>	77
<i>Duración del ciclo productivo</i>	78
<i>Costos de producción</i>	78
<i>Volumen estimado de producción</i>	78
EVALUACIÓN DE RENTABILIDAD.....	78
<i>Punto de equilibrio</i>	78
<i>Estado de resultados</i>	78
<i>Estimación del periodo para la recuperación de la inversión</i>	78
<i>Tasa interna de retorno</i>	78
MEMORIA DE CÁLCULO	79
CORRIDA FINANCIERA	81
CAPÍTULO 6. RIESGOS CRÍTICOS	87
CAPÍTULO 7. ASPECTOS LEGALES DE IMPLEMENTACIÓN Y OPERACIÓN	89
6.1 DEFINICIÓN DEL RÉGIMEN DE CONSTITUCIÓN DE LA EMPRESA	90
6.2 TRÁMITES DE APERTURA.....	91
<i>Ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público:</i>	91
<i>Ante la Secretaría de Salud</i>	91
<i>Ante el Instituto Mexicano del Seguro Social:</i>	91
<i>Ante una Institución Bancaria:</i>	91

<i>Ante la Secretaría de Medio ambiente y Recursos Naturales:</i>	92
<i>Ante la Comisión Nacional del Agua</i>	92
6.3 TRÁMITES FISCALES.....	92
<i>Requisitos necesarios</i>	93
<i>Documentos que se obtienen</i>	93
6.4 TRÁMITES LABORALES.....	93
<i>Inscripción Patronal Inicial Modalidad Personas Físicas en General</i>	93
<i>Seguro de Riesgos del Trabajo</i>	94
<i>Pagos al INFONAVIT</i>	95
<i>Reglamento Interior del trabajo de Ostiones Cultivados GALMAR</i>	95
REFERENCIAS	103
ANEXO 1. FORMATO REQUERIDO PARA UN MANIFIESTO DE IMPACTO AMBIENTAL	108
ANEXO 2 FORMATO REQUERIDO PARA UN ESTUDIO TÉCNICO JUSTIFICATIVO (CAMBIO DE USO DE SUELO)	109
ANEXO 3. FORMATO DE LA INSCRIPCIÓN AL SEGURO DE RIESGOS DEL TRABAJO.....	110

Lista de tablas:

TABLA 1. DESCRIPCIÓN DE LA ESPECIE DE INTERÉS COMERCIAL	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 2. CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS DE LA EMPRESA A NIVEL COMPETITIVO	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 3. LISTADO DE LOS PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE OSTIÓN PARA EL AÑO 2003, DE ACUERDO CON EL ANUARIO ESTADÍSTICO DE PESCA DEL MISMO AÑO	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 4. PRODUCCIÓN PESQUERA NACIONAL, POR ENTIDAD, DE ACUERDO CON DATOS PUBLICADOS POR BANCOMEXT	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 5. PLANTAS PROCESADORAS DE PRODUCTOS PESQUEROS, DE ACUERDO CON REPORTES DE BANCOMEXT PARA EL AÑO 2000 DONDE, CAP= CAPACIDAD EXPRESADA EN TONELADAS/HORA; EL SÍMBOLO % REPRESENTA LA PROPORCIÓN DE LA ENTIDAD RESPECTO AL TOTAL DEL PAÍS	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 6. PRODUCCIÓN POR ORGANISMO DE LAS PRINCIPALES ESPECIE CAPTURADAS EN EL ESTADO DE OAXACA, DE ACUERDO CON SAGARPA, PARA EL AÑO 2002	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 7. NÚMERO DE ORGANISMOS EMPACADOS EN CADA CAJA, DE ACUERDO A SU CLASIFICACIÓN POR TAMAÑO	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 8. CONSUMO PER CAPITA DE PRODUCTOS PESQUEROS DE ACUERDO CON LA ESPECIE, PARA EL PERIODO COMPRENDIDO ENTRE 1998 Y 2002.	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 9. DEMANDA DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS PESQUEROS EN EL AÑO 2002, PARA MÉXICO, EXPRESADOS EN TONELADAS.	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 10. LISTADO DE MAYORISTAS DE OSTIÓN, HASTA EL 7 DE MAYO DEL 2007, CON DATOS DE LA SNIIMM.	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 11. ESTADÍSTICOS DE LA PERIODICIDAD DE COMPRA ..	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 12. TAMAÑO DEL MERCADO META. DATOS TOMADOS DE WWW.SECCIONAMARILLA.COM EN SEPTIEMBRE DEL 2008.	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 13. CONSUMO MENSUAL DEL MERCADO META EXPRESADO EN KG.	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 14. CALENDARIO DE ACTIVIDADES DE LA CAMPAÑA PUBLICITARIA	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 15. CALENDARIO DE ACTIVIDADES DE PROMOCIÓN Y RELACIONES PÚBLICAS	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 16. LÍMITES MÁXIMOS PERMITIDOS DE LOS FACTORES QUÍMICO-BIOLÓGICOS QUE SERÁN MONITOREADOS EN EL PRODUCTO.	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
TABLA 17. NUMERO DE EMPLEADOS POR CARGO DE LA EMPRESA GALMAR.....	55
TABLA 18. CALENDARIZACIÓN DE LAS ACTIVIDADES BÁSICAS PARA LA PRODUCCIÓN DE OSTIÓN.	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.

Lista de figuras:

FIGURA 1. CRASSOSTREA GIGAS	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FIGURA 2. UBICACIÓN DEL ÁREA DEL PROYECTO	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FIGURA 3. LOGOTIPO DE LA EMPRESA	17
FIGURA 4. LOCALIZACIÓN GEOGRÁFICA DE LOS PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE OSTIÓN DE ACUERDO A LA FAO, CON DATOS OBTENIDOS A TRAVÉS DE FISHTAT , 2002;	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FIGURA 5. SERIE DE TIEMPO DE LA PRODUCCIÓN DE OSTIÓN, DE ACUERDO CON EL BANCO DE DATOS DE LA FAO, A TRAVÉS DEL PROGRAMA FIGIS;	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FIGURA 6. PORCENTAJE DE PARTICIPACIÓN DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS PESQUEROS PRODUCIDOS EN EL ESTADO DE OAXACA, PARA EL AÑO 2002 DE ACUERDO CON LOS DATOS DE LA SAGARPA.	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FIGURA 7. SERIE DE TIEMPO DE LOS VALORES DE PRODUCCIÓN DE OSTIÓN EN EL ESTADO DE OAXACA, EXPRESADOS EN TM, PARA EL PERIODO 1992-2002, DE ACUERDO CON LOS DATOS REPORTADOS POR SAGARPA EN EL AÑO 2003.;	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FIGURA 8. MODELO DE CAJAS EN LAS QUE SE EMPAQUETARÁ EL PRODUCTO (IMAGEN TOMADA DE LA EMPRESA SOL AZUL)	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FIGURA 9. PRESENTACIÓN DEL OSTIÓN CONGELADO ENTERO. IMAGEN TOMADA DE SOL AZUL;	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FIGURA 11. CANASTA BÁSICA DE LA FAMILIA MEXICANA, DE ACUERDO CON SAGARPA EXPRESADA EN PORCENTAJE DE LOS PRINCIPALES TIPOS DE ALIMENTO.;	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FIGURA 12. VOLÚMENES DE COMPRA DE LOS PRINCIPALES GRUPOS QUE COMPONEN EL MERCADO META. DATOS OBTENIDOS A PARTIR DE UNA ENCUESTA PILOTO REALIZADA EN FEBRERO DEL 2008	26
FIGURA 13. MODA DEL VOLUMEN MENSUAL DE COMPRA POR TIPO DE EMPRESA. DATOS OBTENIDOS A PARTIR DE UNA ENCUESTA PILOTO REALIZADA EN FEBRERO DEL 2008;	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FIGURA 14. GIRO DE LA EMPRESA VS. EL TIPO DE PRODUCTO QUE COMPRA EN RELACIÓN AL VOL. MENSUAL. DATOS OBTENIDOS A PARTIR DE UNA ENCUESTA PILOTO REALIZADA EN FEBRERO DEL 2008	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FIGURA 15. VARIACIONES MENSUALES DE LOS PRECIOS DE OSTIÓN FRESCO, REPORTADOS POR EL MERCADO DE LA VIGA, PARA LOS AÑOS 2005-2007 (SOLO HASTA MAYO). LA LÍNEA NEGRA NOS MARCA LA TENDENCIA DE LOS PRECIOS EN EL AÑO EN CURSO; MIENTAS QUE LA ROJA NOS INDICA EL PROMEDIO DEL AÑO ANTERIOR. (DATOS TOMADOS DE: WWW.ECONOMIA-SNIIM.GOB.MX/)	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FIGURA 16 EJEMPLO DE TÉCNICA DE CULTIVO EN CANASTA NESTIER;	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FIGURA 17. CANASTA NESTIER PARA OSTIÓN.....	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FIGURA 21. CROQUIS DE LA EMPRESA GALMAR.	¡ERROR! MARCADOR NO DEFINIDO.
FIGURA 22. ORGANIGRAMA DE LA EMPRESA OSTIONES CULTIVADOS GALMAR.....	57

Introducción

Contexto y Antecedentes

Para México la explotación de los recursos pesqueros, ha sido durante mucho tiempo un aporte económico bastante considerable para una buena parte de la población, que esta relacionada con esta actividad en forma directa o indirecta.

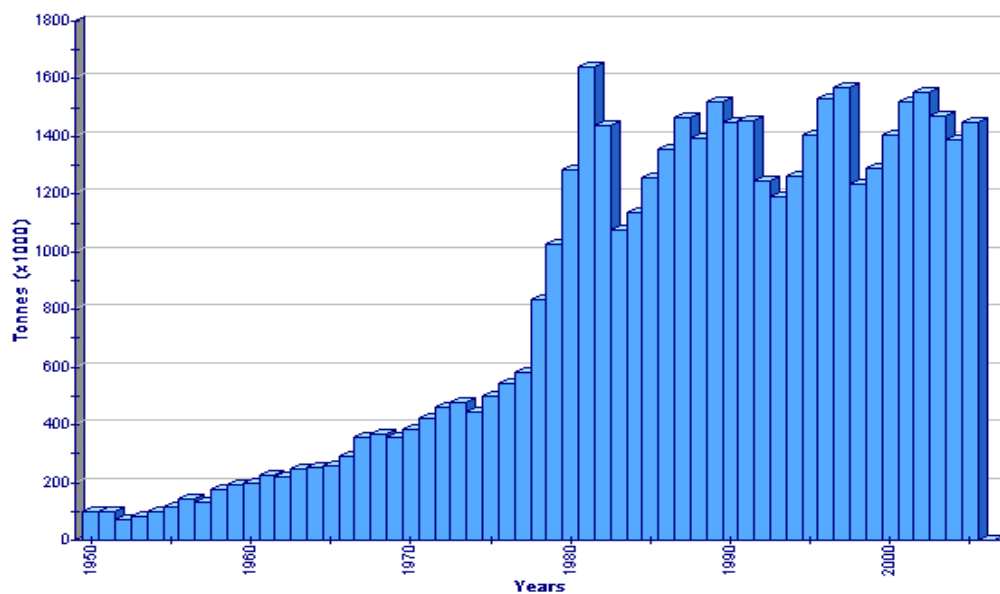
Tabla 1. Descripción de recursos pesqueros en México. Tomada de Sugunan, 1997.

Recursos pesqueros de México	
Recurso	Tamaño del recurso
Línea de costa	11500 Km.
Placa continental	358 000 km ²
Aguas territoriales	3 000 000 km ²
Agua tierra adentro	2 900 000 ha
Lagos y presas	988 000 ha
Acuacultura	29 182 ha

Fuente: Elaboración propia

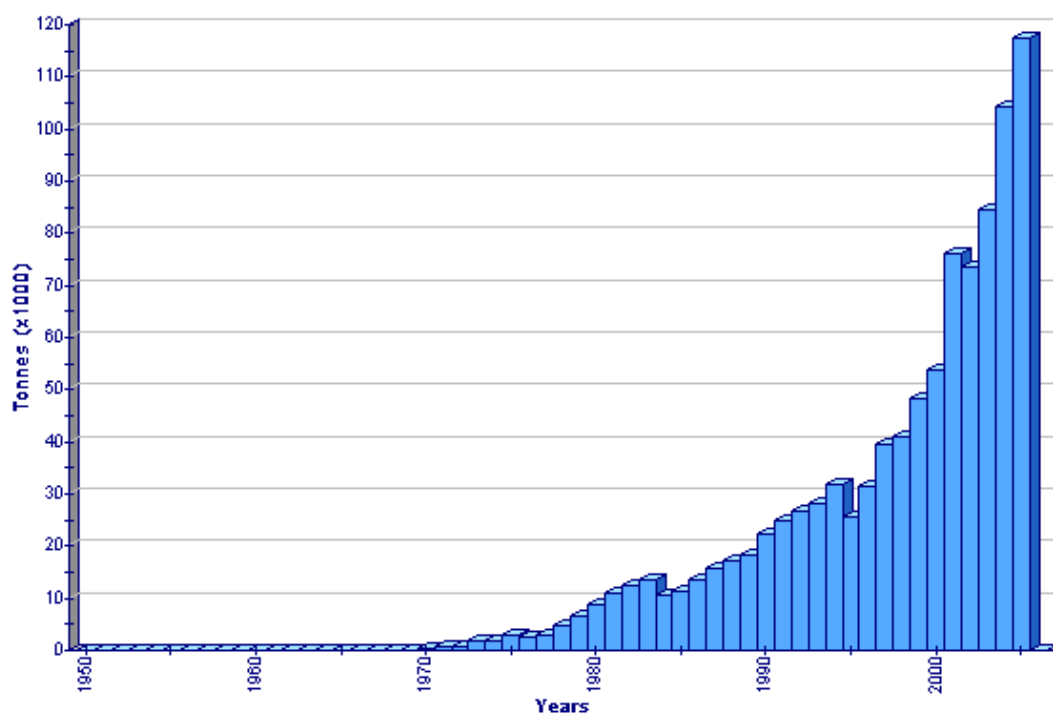
En estadísticas de la FAO reportadas por el Aquaculture Magazine (2002), indican que la producción por pesca para el 2000 fue de aproximadamente 120 millones de toneladas de donde la acuacultura represento el 30% (39 millones), en México para este mismo año se estimo la pesca en 1.5 millones de toneladas donde la acuacultura representa el 15 % (196 mil toneladas).

Figura 1. Producción pesquera en México.



Fuente: Elaboración Propia

Figura 2. Producción acuícola en México.



Fuente: Elaboración Propia

En nuestro país se producen aproximadamente 200 variedades marinas de las cuales el mayor consumo se centra en 17 especies, siendo el atún en lata el

producto marino de mayor venta en nuestro país, seguido por el camarón “pacotilla” (Sánchez E., 2008).

Aparte de la gran variedad de recursos pesqueros con lo que cuenta México, también tiene un gran potencial en cuanto a acuacultura se refiere, esto por los diferentes climas con los que cuenta además de tener una gran cantidad de especies de interés comercial en sus aguas territoriales y que son susceptibles de cultivar.

A partir del 2003 la Comisión Nacional de Acuacultura y Pesca (CONAPESCA) en colaboración con diversas organizaciones y gobiernos estatales han emprendido una serie de acciones conjuntas (seminarios, apoyo a campañas, redes de valor, participación en reuniones científicas y difusión del conocimiento sobre pescados y mariscos) encaminadas al fomento del consumo de productos marinos por parte de la población mexicana.

Las principales actividades económicas que se desarrollan son la agricultura de maíz, frijol, chile, café, caña, coco y ajonjolí; la cría de ganado bovino, porcino, caprino caballar y en menor porcentaje la cría de aves de corral; la pesca que es una actividad muy arraigada en la localidad, así como la explotación de las salinas de la Laguna Alotengo . (Gobierno del Estado de Oaxaca, 2007).

De acuerdo con cifras al año 2000, presentadas por el INEGI, la población económicamente activa del municipio asciende a 13,419 personas de las cuales 13,324 se encuentran ocupadas en un 34% dentro del sector primario, en un 15% en el secundario, un 48% en el terciario y 3% en otras actividades. (INEGI, 2001)

Planteamiento del Estudio

En el presente trabajo se desarrolla un plan de negocios para la instalación y puesta en marcha de una granja ostrícola dedicada a la engorda de organismos de la especie *Crassostrea gigas* (ostión japonés), en el cual se pretende explicar el proceso que abarca desde la siembra de las larvas hasta

las vías de comercialización. Se analizará el método de cultivo más viable, el diseño de la granja, así como los costos de los mismos.

.

Objetivos del Trabajo Terminal

El objetivo principal de este trabajo es evaluar la factibilidad de formar una empresa comercializadora y empaquetadora de productos marinos

Justificación del estudio

De acuerdo a estadísticas de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y Alimentación (FAO por sus siglas en inglés), mundialmente se producen cerca de 90 millones de toneladas de productos marinos diversos en forma anual, de los cuales cerca del 71% del total es para consumo directo. El consumo de pescados y mariscos per. capita a nivel mundial es del aproximadamente 16Kg. al año.

En México actualmente el consumo de pescado y mariscos, es muy bajo en promedio de 6kg por persona al año. La mayor parte del consumo se lleva a cabo durante los periodos de Semana Santa y fin de año, es en estas épocas cuando se lleva a cabo el 60 % de las ventas anuales a nivel nacional.

En las zonas urbanas sobre todo en aquellas cercanas al centro del país, el 70% de los individuos de los estratos económicos más bajos reportan no consumir este tipo de alimentos. Esto contrasta con la gran cantidad de extensión litoral con la cual cuenta nuestro país, además con el gran incremento de empresas dedicadas a la acuicultura.

A pesar de esto la FAO estima que en los próximos treinta años, América Latina será la región que contribuirá mas en cuanto a la producción total del pescados y mariscos, con un incremento de mas de 57 mil toneladas con respecto a la producción por captura y en 7 mil toneladas anuales con respecto a la producción por acuicultura, por lo mismo el aumento en el consumo per. capita de productos marinos también aumentara en la región de los 16kg/año hasta casi los 21kg, siendo Latinoamérica una de las regiones con mayor crecimiento en el consumo con un aumento de casi el 50 %.

Por todo lo anterior la creación de una comercializadora será en respuesta al constante incremento que hay en el consumo de pescados y mariscos a nivel nacional. Este incremento es debido a las campañas de conciencia que realizan varias dependencias nacionales en coordinación con grupos empresariales del sector pesquero.

Capítulo 1. Naturaleza del Proyecto

1.1 Nombre de la Empresa

La empresa tiene por nombre “Productos Marinos GALMAR” y como logotipo de la misma una imagen como la que se presenta en la figura 1.1



Figura 1.1 Logotipo de la Empresa

1.2 Descripción de la Empresa

Productos marinos GALMAR será una empresa comercializadora la cual centrará su atención en especies marinas de alto valor y buscare tener presentaciones que sean atractivas para el consumidor, tanto por su precio como por el tipo de presentación. Además buscare mantener un stock de aquellos productos que suelen ser exclusivos de temporada.

La empresa será constituida por un departamento de compras que estará encargado de localizar y establecer relaciones con los productores de especies marinas de interés comercial, llevar a cabo estudios para tratar de expandir los mercados, además de la negociación y compra de los diferentes productos.

Así mismo la empresa contara con un departamento denominado como de producción, el cual estará encargado del transporte y empaque de los diversos productos, así como de su distribución. Este departamento contara con una planta de procesamiento que será capaz de empacar una variedad de productos, con distintas presentaciones.

Esta empresa ofrecerá productos diversos centrándose principalmente en pescados y mariscos con diferentes tipos de presentación. De igual manera se comercializaran productos a granel y a mayoreo, pero el principal objetivo serán los productos procesados

1.3 Misión

Ofrecer a distribuidores y consumidores de la región, productos marinos de primera calidad, tanto en frescura como en sanidad; en diversas presentaciones que sean atractivas, con precios al alcance de la mayoría de los presupuestos. Igualmente se buscara favorecer a los productores de la región al darles una nueva opción para la venta de sus productos.

1.4 Objetivos de la Empresa.

Ofrecer productos marinos, principalmente pescados y mariscos, con un alto nivel de calidad e higiene.

Ofrecer presentaciones novedosas y atractivas para el consumidor y que estén al alcance de la mayor parte de los presupuestos.

Tener presencia a nivel regional como primera etapa y posteriormente a nivel nacional.

Buscar constantemente nuevos mercados a nivel nacional como internacional, de igual forma buscar presentaciones más novedosas y productos nuevos que nos permitan mantener una buena reputación entre los consumidores.

1.5 Ventajas competitivas.

A continuación se presentara un listado en donde se mencionan cuales son las ventajas que tendrá Productos Marinos GALMAR sobre otras empresas.

Personal profesional: Se contara con un grupo de profesionistas con conocimientos en el área de administración que busque continuamente nuevos mercados así como productos novedosos y la generación de mejores campañas de mercadotecnia.

Personal técnico: Se tendrá personal técnico calificado para obtener productos de gran calidad.

Productos con buena presentación: El tener productos con buena presentación lograra su mejor aceptación en el mercado.

Diferentes presentaciones: Se tendrán productos que estén al alcance de los diferentes presupuestos, lo que situara a la empresa en mercados de distinta capacidad económica. Además algunas de estas presentaciones permitirán alargar la vida de anaquel de los productos, dando así una gran ventaja sobre los competidores ya que se trata de productos perecederos.

Tipo de productos: Algunos de estos productos tienen un alto valor comercial y una gran aceptación entre la mayor parte de la gente. Los mariscos al exportarse alcanzan precios más altos ya que son muy apreciados en el extranjero.

Cercanía de los productores: Al estar cerca de los productores los costos de traslado se reducen sustancialmente, además que las pérdidas de los productos perecederos también se verán disminuidos.

Acuacultura: El contactar productores que se dediquen a la acuacultura, proporcionara una ventaja significativa sobre todo en el caso de aquellos productos que están sujetos a vedas, sobre todo en el caso de mariscos ya que de esta forma se podrá contar con producto todo el año sin tener que variar los precios.

Asociación: En la empresa se buscara tener asociación con organizaciones que se dedican al fomento del consumo de pescados y mariscos, no solamente a nivel regional sino a nivel nacional.

1.6 Análisis de la Industria o Sector.

Entorno Nacional

De acuerdo con reportes de BANCOMEXT (2001) En el ámbito mundial México destaca en la producción de algunas especies, tal es el caso de sardina, calamar, abulón, atún, ostión, tiburón, y langosta y en exportaciones el camarón, abulón, calamar, langosta, atún y pulpo son los más representativos. En cuanto a su producción Las principales especies capturadas son sardina, túnidos, calamar, mojarra, camarón y ostión, que en conjunto representan el 62% del total pesquero .y por regiones la mayor producción pesquera se

genera en los estados del Océano Pacífico (72%), seguida por los del Golfo y Mar Caribe (26%) y los estados sin litoral (2%).

Dentro de la producción acuícola, existen 9 especies con mayor importancia por su volumen de producción bajo sistemas controlados entre los que se encuentran mojarra, camarón, ostión, carpa, trucha, bagre, charal, langostino y lobina, donde la mojarra, el ostión y el camarón son las especies de mayor participación (92,3% de forma conjunta), estas especies se canalizan mayoritariamente al mercado interno (BANCOMEXT, 2001).

En cuanto a infraestructura, se cuenta con 413 plantas pesqueras registradas, con una capacidad de producción de 653 toneladas por hora. Asimismo se cuenta con la infraestructura de servicio de luz, agua, carreteras, almacenadoras y fábricas de hielo para el apoyo de la industria pesquera nacional y 102 807 embarcaciones de captura ribereña (BANCOMEXT, 2001). En la tabla 5 se muestra un concentrado del número de plantas procesadoras en México, para el año 2000, por entidad y por tipo de proceso, de acuerdo con BANCOMEXT, en donde se aprecia que Oaxaca, el estado de nuestro interés cuenta con tan sólo con 2 plantas, las cuales se dedican al congelado.

Entorno local

Ensenada por su característica de ser una ciudad pesquera de gran tradición, presentara una gran cantidad de negocios que resultaran competencia para la comercializadora GALMAR. Actualmente en el área de Ensenada ya existen diversas empresas dedicadas a la comercialización de pescados y mariscos. A nivel local existen más de 42 negocios dedicados a la Compra-venta de pescados y mariscos en Ensenada. También existen cerca de 83 pescaderías dedicadas a la venta de pescados y mariscos a granel en su modalidad de menudeo, en este ámbito es necesario considerar que existe “ El Mercado Negro”, donde existen varias pescaderías que se consideran de gran tradición en la ciudad de Ensenada.

También en Baja California existen más de 100 empresas pesqueras que se dedican a la pesca y explotación de pescados y mariscos en el estado de Baja

California que aunque pueden representar una competencia directa, también 10 serán los proveedores de la materia prima necesaria para la generación de los productos de la empresa

1.7 Productos de la Empresa.

La comercializadora pretende iniciar a operar con seis productos, pescado fresco por kilo, camarón fresco por kilo, ostión fresco por docena, camarón al alto vacío pre cocido por kilo y medio kilo. tilapia en filete congelada.

Pescado fresco.-Jurel, atún, marlín, tiburón, angelito fresco entero y eviscerado.

Ostión fresco.- El ostión se comercializará fresco, por docena y/o unidad,. Se entregará en caja acerada con capacidad de 15 docenas.

Camarón fresco.- El camarón fresco se venderá en presentación con cabeza y sin cabeza.

Camarón pre cocido.- El camarón en esta presentación tendrá un proceso previo para el cocimiento, pelado y empaque al alto vacío para asegurar su conservación. Este producto se pretende comercializar en dos presentaciones de 1kg y ½ kg.

Tilapia.- En presentación de lonjas o filetes.

1.8 Impacto Tecnológico, Económico y Ambiental.

El proyecto de Productos Marinos GALMAR, tendrá impacto en diferentes niveles, a continuación se explican cómo serán en el aspecto tecnológico, económico y ambiental.

Impacto tecnológico

Debido a que el proyecto se trata de una comercializadora la cual usara las instalaciones de otras empresas dedicadas al empaque y procesamiento de productos marinos, el impacto tecnológico que tendrá sobre la región no será muy elevado ya que no se generara ningún avance o aporte tecnológico a la comunidad o región.

Impacto económico

Por otra parte la empresa tendrá un notable impacto en el ámbito económico ya que se dará empleo a personas de la ciudad, además se buscará desarrollar nuevos productos que permitan satisfacer los gustos y las necesidades de los consumidores. La empresa buscará comprar la materia prima a los pescadores y productores acuícolas del estado, esto dará un impulso tanto a los productores en particular como al sector pesquero y acuícola. Considerando que una de las estrategias de la empresa será dar a conocer el origen de los productos dando gran importancia a la producción estatal.

Impacto ambiental

Tomando en cuenta que la empresa buscara darle preferencia al sector acuícola cuando se trate de conseguir la materia prima, esto no solamente por asegurar la calidad y la talla de los productos, también será una forma de reducir el esfuerzo pesquero que hasta el momento ejercen las diferentes flotas que se dedican a la extracción de los diferentes productos.

1.9 Responsabilidad social empresarial

La empresa Productos Marinos Galmar no solamente contribuirá a la creación de empleo dentro de la región, sino que también será un promotor de la conservación de los recursos naturales del Estado y la región, ya que como empresa responsable buscaremos que la mayor parte de su insumo vivo sea de origen acuícola fomentando así la conservación de los recursos. Además la empresa tendrá una política de vigilancia hacia los proveedores para que estos a su vez cumplan con todas las normas ambientales aplicables a su labor.

Además buscaremos generar una cultura de negocio donde la interacción con los colaboradores, proveedores y comunidad en general serán parte de nuestra filosofía empresarial. La búsqueda de estándares de calidad también serán parte de la responsabilidad que la empresa tendrá para con la comunidad ya que nuestros clientes y los consumidores en general de nuestros productos podrán estar seguros de la calidad e inocuidad de los mismos.

Además la empresa proveerá un sistema de trazabilidad que permitirá al consumidor realizar el rastreo de cualquier producto que hayan adquirido en nuestra empresa hasta los diferentes orígenes de la materia prima.

Capítulo 2. El Mercado

La abundancia y variedad de recursos pesqueros en México, brinda la posibilidad de una comercialización y producción que actualmente se encuentra muy distante de alcanzar su máximo potencial ya que se ubica apenas en el lugar número 27 a nivel internacional en acuacultura. En el país se tienen plenamente identificadas 305 especies, presentando la mayor importancia económica alrededor de 60 (Bobadilla S. Et al, 2004).

La importancia económica de pesca proviene, mayormente, de especies de alto valor por unidad, particularmente la langosta, el camarón, el pulpo y el mero. Siendo el sector turístico tanto nacional como internacional, aquel que con mayor frecuencia consume este tipo de productos, pagando a precios internacionales (Bobadilla S., 2004).

Con relación a la participación de nuestro país en la pesca mundial, los pelágicos menores (sardina y similares) y el ostión son los que tienen mayor ocurrencia en la participación mundial, figurando en el 6° lugar cada uno. En la comercialización, el valor de las exportaciones e importaciones se sitúan en el lugar 28° y 33°, relativamente. Por lo anterior, es posible incidir en, que si bien México tiene una importante producción de pescados y mariscos, estos son mayoritariamente para el consumo nacional, dado que en los niveles de comercialización internacional no tiene mayor participación. La demanda local es tan grande que absorbe la producción del estado e incluso se importa un volumen de mariscos similar al capturado localmente (Bobadilla S., 2004).

Durante los últimos años, ha habido un sustancial cambio en los hábitos de consumo, los cuales están vinculados con la transformación de los valores que ha sufrido la sociedad mexicana, los cuales han permitido cambiar las actitudes y costumbres de consumo. Más específicamente, en relación con los alimentos, han cambiado los patrones de consumo, dando más énfasis al consumo de comidas rápidas, debido a un ritmo de vida mas agitado; con menor contenido en grasas, o por la aparición de nuevos platillos procedentes de otras culturas, y

gracias a la globalización por que se pueden obtener la mayoría de los ingredientes.

En este mismo contexto, los pescados y mariscos han cobrado gran relevancia, tanto así, que al año 2002, en conjunto con las carnes representaban un 28% del gasto familiar en alimentos, es decir, \$26.177.916 pesos anuales (Bobadilla S, et al. 2004).

De acuerdo con Bobadilla y colaboradores, de entre los productos pesqueros más consumidos en nuestro país, el ostión, ha sido de los productos que ha logrado captar una mayor aceptación entre los consumidores, con un crecimiento en su consumo per. capita del 36%, sólo después de los túnidos y el ostión

Con relación a la demanda de productos y pescados en México, esta es relativamente constante durante todo el año, debido a su bajo costo en comparación con otro tipo de carnes (Bobadilla et al, 2004). El precio este tipo de producto se ha ido incrementando en la misma proporción que el índice nacional de precios al consumidor. Los principales productores son: La Torre, Nair, Tuni, Herdez, dolores y Dorado Pacífico, por mencionar los principales del país. Sin embargo para el caso del ostión, ninguna de estas empresas lo comercializa con su nombre comercial.

El mercado meta del estará concentrado en el estrato económico medio y medio- bajo de la ciudad de Ensenada. Este sector poblacional es en el que se concentra nuestro mercado meta. Para llegar a este sector poblacional se hará a través de la venta al menudeo de los diferentes tipos de productos.

De acuerdo al cuaderno estadístico municipal de Ensenada para el 2006 en la ciudad se contaba con una población que se encuentra en el rango de clase media de cerca de 104 mil personas lo cual significa un aproximado de 29 mil hogares que están en capacidad de adquirir los productos que provea la empresa GALMAR.

Otra parte del mercado meta de esta empresa serán las pequeñas tiendas de conveniencia, los mercados vecinales (mini markets) y las pequeñas pescaderías a donde se harán llegar los diferentes productos para su posterior reventa al público.

Tabla 2.1 Empresas relacionadas con el sector pesquero en la ciudad de Ensenada.

<i>Tipo de Empresa (sector)</i>	<i>Número de empresas</i>
Restaurantes- Especialidades del mar	99
Compra venta de mariscos	42
Pescaderías	83
Explotación y pesca de mariscos y pescados	100
Total	324

Fuente: Elaboración Propia

La comercializadora GALMAR, como una empresa en formación necesita tener una serie de estrategias muy bien diseñadas para poder colocar sus productos en los mercados elegidos. La mejor estrategia para esta empresa es tener contacto constante con sus clientes para poder asegurar la satisfacción total de sus clientes.

2.2 Estudio de Mercado

En esta sección se intenta definir las preferencias e consumo de pescados y mariscos en el estado de Baja California. Los datos fueron obtenidos de diversas fuentes; anuarios estadísticos, sitios de Internet, estadísticas de producción y consumo de diversas dependencias gubernamentales y no gubernamentales. De estos documentos se extrajeron principalmente las siguientes características, ciudad que se determinaron 5 clases, Mexicali, Tijuana, Ensenada, Rosarito y San Felipe, clase de alimento mayormente consumido donde se dividió en tres clases diferentes camarón, pescados y moluscos. También se tienen datos de consumo de las tres clases de alimentos en kilogramos al mes, además del gasto promedio mensual en pescados y

mariscos y también el lugar de compra, el cual puede ser en un mercado de conveniencia, un súper mercado o directamente con los productores o pescadores.

De acuerdo a los datos obtenidos, la mayor parte son de personas en Tijuana las cuales representan un total de 28 % de la muestra, Ensenada 25%, Mexicali, el resto se divide entre Rosarito y San Felipe. La condición económica de las personas referidas en este estudio es principalmente clase media. El mercado meta del estará concentrado en el estrato económico medio y medio-bajo de la ciudad de Ensenada. Este sector poblacional es en el que se concentra nuestro mercado meta. Para llegar a este sector poblacional se hará a través de la venta al menudeo de los diferentes tipos de productos.

Tabla 2.2 Personas que dieron información en el estudio.

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Mexicali	15	16.9	16.9	16.9
	Tijuana	25	28.1	28.1	44.9
	Ensenada	23	25.8	25.8	70.8
	San felipe	14	15.7	15.7	86.5
	rosarito	12	13.5	13.5	100.0
	Total	89	100.0	100.0	

Tabla 2.3 Condición económica de las personas referidas en el estudio.

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	baja	13	14.6	14.6	14.6
	media baja	24	27.0	27.0	41.6
	media	18	20.2	20.2	61.8
	media alta	22	24.7	24.7	86.5
	alta	12	13.5	13.5	100.0
	Total	89	100.0	100.0	

Las personas muestran preferencia por el consumo de camarón en primer lugar con un 53 % de las respuestas y posteriormente se encuentra moluscos (principalmente ostión) y después pescados. Cabe mencionar que esto solo refleja las preferencias de los individuos mas no el consumo real. El promedio de gasto de la mayor parte de los individuos con respecto a alimentos del mar, es entre 50 y 100 pesos mensuales.

Tabla 2.4 Preferencias personales de los individuos del estudio.

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Camaron	48	53.9	53.9	53.9
	Moluscos	21	23.6	23.6	77.5
	Pescados	20	22.5	22.5	100.0
	Total	89	100.0	100.0	

Tabla 2.5 Gasto mensual en pescados y mariscos en Baja California.

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	20 a 50	25	28.1	28.1	28.1
	50 a 100	40	44.9	44.9	73.0
	100 a 250	19	21.3	21.3	94.4
	250 en adelante	5	5.6	5.6	100.0
	Total	89	100.0	100.0	

Los datos de consumo mensual en Baja California de productos pesqueros contrastan enormemente a las preferencias expresadas por las personas que participaron en los estudios.

Tabla 2.6 Consumo mensual de camarón en Baja California.

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	.0	32	36.0	36.0	36.0
	.5	15	16.9	16.9	52.8
	1.0	25	28.1	28.1	80.9
	1.5	1	1.1	1.1	82.0
	2.0	8	9.0	9.0	91.0
	3.0	5	5.6	5.6	96.6
	4.0	2	2.2	2.2	98.9
	5.0	1	1.1	1.1	100.0
	Total	89	100.0	100.0	

Tabla 2.7 Consumo mensual de ostión en Baja California.

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	.0	39	43.8	43.8	43.8
	1.0	26	29.2	29.2	73.0
	2.0	10	11.2	11.2	84.3
	3.0	7	7.9	7.9	92.1
	4.0	2	2.2	2.2	94.4
	5.0	2	2.2	2.2	96.6
	6.0	2	2.2	2.2	98.9
	8.0	1	1.1	1.1	100.0
	Total	89	100.0	100.0	

Tabla 2.8 Consumo mensual de pescado en Baja California.

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	.00	16	18.0	18.0	18.0
	.20	2	2.2	2.2	20.2
	.50	4	4.5	4.5	24.7
	1.00	42	47.2	47.2	71.9
	2.00	13	14.6	14.6	86.5
	3.00	6	6.7	6.7	93.3
	4.00	3	3.4	3.4	96.6
	5.00	3	3.4	3.4	100.0
	Total	89	100.0	100.0	

En el Estado la tendencia demuestra que aunque la preferencia de la gente es el camarón, la mayor parte de la gente no lo consume habitualmente. Ensenada es el lugar donde más se consume, en promedio 0.5 kilogramos, aunque es en Tijuana donde hay un mayor consumo se aprecia que la gente prefiere en camarón congelado o en alguna otra presentación.

En caso similar al camarón, la mayor parte de la gente comenta no consumir ostión en forma regular, sin embargo, podemos ver otro comportamiento diferente en el cual la ciudad de Mexicali es la que tiene un mayor consumo al igual que San Felipe donde suelen consumir aproximadamente 1 kilogramo al mes en presentación fresca y congelada. Es de notarse que en las ciudades

que consumen el ostión por arriba de 4 kilogramos mensuales se prefiere en presentación preparada que se refiere a cócteles y ceviches principalmente.

Con respecto al pescado, la mayor parte de la gente consume el pescado siendo la ciudad de Ensenada la que más lo consume, y prefieren comprarlo en presentación fresca o preparada (donde principalmente se habla de ceviche), la segunda ciudad con mayor consumo de pescado es Tijuana, sin embargo la predilección de presentación para compra es la misma.

Tabla 2.9 Preferencia en la presentación de pescados y mariscos en Baja California.

		Ciudad					Total
		Mexicali	Tijuana	Ensenada	San felipe	rosarito	
Presentacion	fresco	6	7	8	2	2	25
	congelado	3	3	4	7	3	20
	preparado	2	7	4	3	5	21
	guisado	3	5	4	1	1	14
	otro	1	3	3	1	1	9
Total		15	25	23	14	12	89

Podemos darnos cuenta que para estos productos existen dos tendencias de preferencia para su compra, fresco es la primera preferencia y preparado en algunas ciudades como Tijuana es la gran preferencia mientras que para Rosarito, los alimentos preparados es como prefieren los compradores, esto probablemente es debido al carácter eminentemente turístico de la ciudad. El único lugar donde la presentación congelada es mayoría es en la ciudad de San Felipe. Por otro lado Ensenada es la ciudad donde aunque la presentación preferida es fresco para estos alimentos, las demás presentaciones también tienen un peso estadístico importante.

Tabla 2.10 Lugares de compra para pescados y mariscos en Baja california.

		Ciudad					Total
		Mexicali	Tijuana	Ensenada	San felipe	rosarito	
Lugar_de_compra	Mercado o minimarket	1	9	10	4	6	30
	supermercado	12	13	7	3	0	35
	granja o pescadores	2	3	5	4	5	19
	calle	0	0	1	3	1	5
Total		15	25	23	14	12	89

La tendencia muestra que en las ciudades más grandes, Tijuana y Mexicali el lugar de compra para este tipo de producto se centra en los supermercados, mientras que en las ciudades más pequeñas del estado este producto se compra en los minimarkets o mercados de conveniencia y también tiene importancia la compra directamente con productores o pescadores.

De acuerdo al cuaderno estadístico municipal de Ensenada para el 2006 en la ciudad se contaba con una población que se encuentra en el rango de clase media de cerca de 104 mil personas lo cual significa un aproximado de 29 mil hogares que están en capacidad de adquirir los productos que provea la empresa GALMAR.

Otra parte del mercado meta de esta empresa serán las pequeñas tiendas de conveniencia, los mercados vecinales (mini markets) y las pequeñas pescaderías a donde se harán llegar los diferentes productos para su posterior reventa al público.

La comercializadora GALMAR, como una empresa en formación necesita tener una serie de estrategias muy bien diseñadas para poder colocar sus productos en los mercados elegidos. La mejor estrategia para esta empresa es tener contacto constante con sus clientes para poder asegurar la satisfacción total de sus clientes.

Satisfacción total

El contacto constante con los clientes permitirá asegurar la satisfacción con los productos existentes, así como generar otros nuevos que se ajusten a las necesidades de los clientes.

Calidad total

Mantener estándares de calidad para todos y cada uno de los productos que servirá para asegurar la satisfacción de los clientes así como la mayor preservación los mismos.

Productos al alcance

El tener productos que estén al alcance de la mayoría de los presupuestos ayudara a posicionar la marca dentro del mercado. Sobre todo tomando en cuenta que estos productos son de alto valor. Presentaciones mas pequeñas permitirán a la mayoría de los clientes tener acceso a estos productos.

Presentaciones llamativas

El generar presentaciones para los productos que sean llamativas, permitirá posicionar la marca dentro del mercado ya que llamara la atención de los clientes invitándolos al consumo de los productos, iniciando desde el logotipo

2.3 Distribución y Puntos de venta

Aunque en la ciudad de Ensenada el “Mercado Negro” es uno de los puntos por tradición para la compra de pescados y mariscos; son las tiendas y cadenas de autoservicios las que dominan el mercado de ventas de pescados y mariscos en la ciudad y en general en el Estado.

El suministro de estos productos para Restaurantes, hoteles y demás comercios se hace a través de agentes de venta o empresas dedicadas a la comercialización de estos productos

Distribución:

Los canales de distribución de estos productos son sumamente sencillos, el producto una vez empacado se entrega al cliente directamente en la planta cuando así se convenga y en otros casos se hará llegar en vehículo refrigerado o adaptado para la conservación de la cadena de frio. Comercializadora GALMAR en su papel de intermediario, se encargara de la transportación del producto desde el muelle o granja hasta la planta de procesamiento y de ahí al punto de venta en las tiendas de autoservicio, de conveniencia y/o pescaderías.

Este sistema de distribución será suficiente para abarcar un mercado local y estatal, teniendo que adecuarse en caso de necesitar expandirse a un ámbito regional.

Cobertura:

Se considera que el equipamiento e infraestructura con que se cuenta permitirá surtir en primer instancia al mercado local de la ciudad de Ensenada, pero será suficiente para abarcar otros mercados en las ciudades importantes del Estado sin necesidad de realizar adecuaciones mayores. Además que se podrá rentar infraestructura en diversas partes del estado para poder abarcar otras ciudades cuando así resulte necesario.

Transporte:

Comercializadora GALMAR contará con vehículos equipados para mantener la cadena de frío tanto para la compra de los insumos como para la entrega de los productos terminados.

Punto de Venta:

En determinada situación donde el cliente no requiera del envío de su producto, será posible que lo reciba directamente de la planta de proceso, la ubicación de la misma dependerá de la planta que sea rentada para el maquilado del producto y esto se le informará al cliente.

El producto se enviará a las diferentes puntos de venta los cuales serán atendidos por personal de la empresa, los cuales se encargarán de surtir los anaqueles, tomar pedidos y atender nuevos clientes.

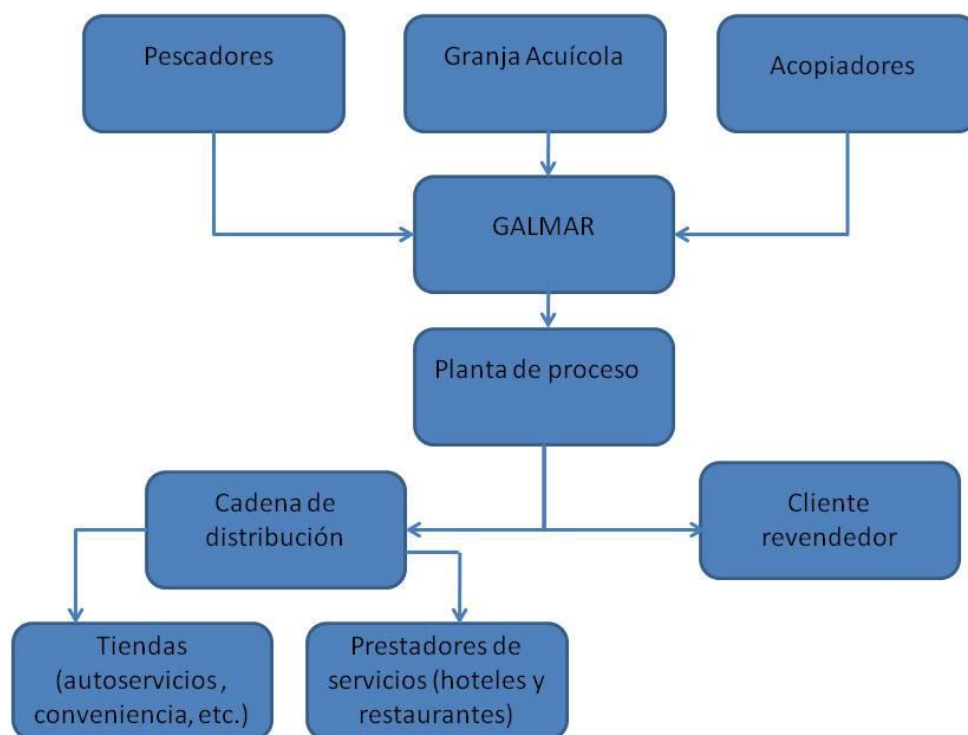
Canales de Comercialización:

La empresa Comercializadora GALMAR se ocupará del acopio de los diferentes productos pesqueros, esto se realizará directamente con los productores ya sea en los puertos o puntos de arribo de pesca ribereña para el caso de pesquerías como el recoger el producto directamente de las granjas acuícolas del Estado.

Por lo tanto como empresa, Comercializadora GALMAR se dedicará a la compra directa al productor y a los acopiadores locales con la intención de darle un proceso que dependerá del producto para darle un valor agregado y de esta forma hacerlo llegar a las cadenas de autoservicios, tiendas de conveniencia, tiendas gourmet,

restaurantes, hoteles y pescaderías locales, todo esto a través de un canal formal de distribución con una logística establecida para el transporte y entrega del producto otorgando cierto crédito a los clientes como parte del sistema de venta.

Figura 2.1 Diagrama de comercialización de productos de la empresa Comercializadora GALMAR



2.4 Promoción del Producto

Las relaciones públicas se realizarán por parte del sector gerencial de la empresa y el vendedor de la misma, al principio se ofrecerá una muestra del producto al gerente, dueño o encargado de cada local comercial al cual se lleve a promocionar el producto.

Se buscará presentar los productos de comercializadora GALMAR como productos de gran calidad, los cuales en la mayor parte de los casos serán

publicitados como productos orgánicos ya que se buscará comprar a granjas que no hagan uso de antibióticos ni ninguna otra sustancia química dentro del proceso de producción. Se buscara realizar convenios con instituciones educativas que permitan certificar la pureza de la materia prima y productos finales de la empresa.

Se buscará participar en convenciones locales y regionales de promoción a productos marinos, se podrán ofrecer degustaciones y participación en exposiciones gastronómicas regionales así como ofrecer algunos productos de mayor calidad a empresas vinícolas ubicadas en la ruta del vino

2.5 Fijación de Políticas de Precio

Debido a lo variante de los precios de los pescados y mariscos, la fijación de precios dependerá de la temporada del año y del consumidor final al cual este dirigido los productos. Además como comercializador se está expuesto a fluctuaciones en el precio de los productos debido a condiciones de mercado cambiantes.

Existen productos que tienen una fluctuación de acuerdo a mercados internacionales por lo cual el establecer un precio dependerá del costo que se consiga con el productor mas el precio resultante del proceso y los insumos requeridos para su empaque. A esto también se deberán de considerar los costos productos del maquilado del producto y el valor agregado que se le de al mismo, así como la merma propia el producto una vez realizado el proceso.

Los precios promedio del kilogramo de pescado varían entre los \$40 y \$60 pesos dependiendo de la especie. El ostión tendrá un precio aproximado de \$50 pesos por docena, o un 5 pesos por unidad. Por otra parte el camarón fresco congelado tendrá precios diferentes, dependiendo de la talla y la temporada, estos podrán ser de \$100 pesos por kilo de camarón mediano; mientras que el camarón grande podrá variar desde los 110 a 120 pesos por kilo. El camarón procesado tendrá valores de \$110 a \$120 pesos por kilogramo de camarón pre cocido, la presentación de medio kilo tendrá precios de entre

los \$60 y \$70 pesos por ración. Finalmente la presentación para la tilapia fileteada y congelada será de aproximadamente 750 gramos con un precio de \$50 pesos por ración.

2.6 Plan de Introducción al Mercado

El objetivo principal del negocio es poder comercializar productos de gran calidad y a precios competitivos. También se busca promover y dar a conocer los productos de pesca y acuicultura de la región.

También se intenta promover una imagen de productos orgánicos ya que la empresa buscará comercializar aquellos productos que tengan esta clasificación y que no hayan tenido contacto con sustancias químicas como parte de su procesamiento.

La publicidad para la empresa se hará a través del personal de ventas de la empresa que visitara a los clientes potenciales para ofrecerles nuestros productos, hablarles sobre las ventajas de los mismos, darles algunas muestras y darles descuentos al realizar sus compras. Debido a que será una empresa local y que tendrá mayormente contacto con mayoristas, será este sector el principal objetivo de nuestro plan introductorio, sin embargo no se dejara de lado a los consumidores finales a los cuales se tratara de llegar a través de presentaciones llamativas, accesibles económicamente y de productos con gran demanda entre el público en general.

Es importante también la participación en eventos y exposiciones del ramo, además de eventos culinarios donde se promueva el uso de pescados y mariscos, en estos eventos se tratara de dar una imagen de una empresa cuya prioridad es la calidad sin descuidar el precio de los productos.

2.7 Riesgos y Oportunidades del Mercado.

El principal riesgo del mercado es la competencia. Ensenada por su característica de ser una ciudad pesquera de gran tradición, presentara una gran cantidad de negocios que resultaran competencia para la comercializadora GALMAR. Actualmente en el área de Ensenada ya existen diversas empresas dedicadas a la comercialización de pescados y mariscos.

A nivel local existen más de 42 negocios dedicados a la Compra-venta de pescados y mariscos en Ensenada. También existen cerca de 83 pescaderías dedicadas a la venta de pescados y mariscos a granel en su modalidad de menudeo, en este ámbito es necesario considerar que existe “El Mercado Negro”, donde existen varias pescaderías que se consideran de gran tradición en la ciudad de Ensenada.

También en Baja California existen más de 100 empresas pesqueras que se dedican a la pesca y explotación de pescados y mariscos en el estado de Baja California que aunque pueden representar una competencia directa, también serán los proveedores de la materia prima necesaria para la generación de los productos de la empresa.

Tabla 2.1. Empresas relacionadas con el sector pesquero en la ciudad de Ensenada.

<i>Tipo de Empresa (sector)</i>	<i>Numero de empresas</i>
Restaurantes- Especialidades del mar	99
Compra venta de mariscos	42
Pescaderías	83
Explotación y pesca de mariscos y pescados	100
Total	324

Fuente: Elaboración Propia

2.8 Sistema y Plan de Ventas.

Se realizarán ventas durante todo el año, adecuándose a la época del año para la variación de los precios, siendo sus máximos las temporadas de verano y cuaresma. Durante estos meses se intensificará la promoción y el trabajo de los vendedores para la colocación de los productos a diferentes niveles.

2.9 Plan de Abastecimiento.

Debido a sus características algunos de los productos que maneja la comercializadora son de tipo estacional particularmente algunos tipos de pescados y el camarón por lo cual se buscará realizar el acopio de ciertas cantidades para mantener en almacenaje durante la época en que la pesca y la acuicultura no pueden proveer de estos productos y así poder proporcionarlos a los clientes durante estas épocas cuando algunos competidores no pueden y donde el precio de los mismos aumenta por la relación oferta demanda.

Capítulo 3. Producción.

En este capítulo se hace la descripción de todo el proceso de producción de la empresa Comercializadora GALMAR. Se darán además las especificaciones de los productos a comercializar

3.1 Especificaciones del producto.

La empresa como comercializadora, no producirá la mayor parte de sus insumos, se dedicará a la compra venta de pescados y mariscos tanto frescos como procesados. Para el procesamiento de los mismos contará con un área operativa que se encargará de la recepción de los insumos y su transformación.

Debido a que los pescados y mariscos son productos rápidamente perecederos, se debe contar con estándares de calidad que garanticen la inocuidad de los alimentos.

Los productos que comercializará la empresa GALMAR serán principalmente pescados y mariscos de la región, provenientes de los campos pesqueros y granjas acuícolas del Estado.

Los productos que se van a comercializar por parte de la empresa serán los siguientes:

Pescado fresco.- Pescado fresco entero y eviscerado, este se conseguirá en los principales puertos pesqueros del Estado, las especies comercializables son jurel, atún, marlín, tiburón, angelito.

Ostión fresco.- El ostión se comercializará fresco, por docena y/o unidad, este es conseguido en las granjas ostrícolas de Bahía San Quintín. Se entregará en caja acerada con capacidad de 15 docenas.

Camarón fresco.- El camarón fresco se venderá en presentación con cabeza y sin cabeza. La fuente para cada uno de estos dependerá del tamaño que se requiera, las tallas chicas a medianas se comprarán en granjas acuícolas del Valle de Mexicali y San Felipe, mientras que las tallas mas grandes se obtendrán en el puerto de San Felipe

Camarón pre cocido.- El camarón en esta presentación tendrá un proceso previo para el cocimiento, pelado y empaque al alto vacio para asegurar su conservación. Este producto no contará con conservadores procurando así mantener sus calidades fisicoquímicas intactas. Este producto se pretende comercializar en dos presentaciones de 1kg y ½ kg.

Tilapia fileteada.- La tilapia por ser un pez de agua dulce será adquirido en granjas acuícolas del estado, este pescado solamente será vendido fileteado debido a su bajo valor cuando es vendido a granel.

3.2 Descripción del Sistema de Producción

A continuación se presentan los diferentes procesos de acuerdo al tipo de producto a manejar.

Pescado fresco

La mayor parte de los peces para consumo de carne en México, no recibe prácticamente ningún procesamiento, sino que se vende de manera local y directamente a restaurantes, hoteles y pescaderías e incluso viva. Solo una pequeña proporción del producto cultivado es fileteado y empacado para distribuirse como producto congelado o refrigerado. Como cualquier otro alimento, el procesamiento primario de pescados, debe cumplir con lo señalado en la Norma Oficial Mexicana NOM-120-SSA1-1994 y el producto final con las especificaciones sanitarias de la NOM-027-SSA1-1993. A continuación se describen brevemente las principales operaciones de cada una de estas etapas:

1. Recepción: Los pescados debe llegar a la planta de procesamiento primario en un vehículo limpio y cerrado, con las condiciones adecuadas para mantener el producto frío y protegerlo del polvo. Pueden llegar a granel o en contenedores de plástico, pero siempre enhielado.

En la etapa de recepción se deben revisar las condiciones organolépticas del pescado, así como su temperatura y registrar el número de lote del producto recibido. Con ello se comprobará que se recibe un producto fresco, que no ha sido expuesto por mucho tiempo a temperatura ambiente. Idealmente deberá recibirse por lo menos a 5°C, aunque esta temperatura puede ser mayor si la distancia a la zona de cultivo o puerto pesquero es pequeña y el producto tiene poco tiempo de haber sido capturado. En caso de que el producto llegara a temperaturas superiores a los 5°C pero las características organolépticas indican que se trata de un producto recién cosechado, la planta deberá enfriar el producto por debajo de los 5°C antes de continuar con su proceso.

2. Lavado: La siguiente etapa es el lavado del producto con el fin de eliminar lodo, tierra y sobre todo disminuir la carga bacteriana superficial que pudiera traer el pescado en la piel. El lavado se deberá realizar en contenedores plásticos, tinas de acero inoxidable o cualquier otro material de fácil limpieza, utilizando agua potable fría para evitar el calentamiento del producto.

3. Eviscerado: La remoción de vísceras ayuda a la conservación del producto, pues es aquí donde se encuentra la mayor parte de las bacterias y enzimas que aceleran la descomposición del mismo. Cuando esta etapa es manual, se debe realizar una limpieza regular de los cuchillos y superficies de contacto para no favorecer la contaminación cruzada. Es común que esto se realice en dos etapas, realizándose primero el descabezado y posteriormente el eviscerado.

El área donde se realiza el eviscerado es considerada como un área sucia, por lo que debe estar separada físicamente del resto del proceso. Es común que se acumulen vísceras en esta área generando malos olores y la atracción de insectos y otros animales, situación que se evitará removiendo regularmente

los desechos tanto del área de proceso como de la planta. La disposición deberá realizarse en recipientes cerrados y cuidando de no exponerlos a temperaturas extremas, lo que acelerará la generación de olores indeseables.

4. Empaque: Los pescados, limpios, eviscerados y pesados serán puestos en cajas diseñadas para contener el frío, dependiendo de la presentación final, empresa y cliente. Éste se realiza de manera manual cuidando de colocar los peces de manera encontrada para optimizar el espacio en la caja. El empaque deberá incluir la identificación del lote, la fecha de caducidad y el nombre del producto, entre otros, ya que son los requisitos obligatorios que se describen en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994, para producto terminado que será comercializado en México.

5. Almacenamiento: Los cuartos fríos deben mantenerse a temperaturas adecuadas dependiendo del producto: no más de 5 °C si el producto es refrigerado y a -21°C si el producto es congelado. El producto permanecerá bajo estas condiciones, hasta que se realice el embarque y transporte fuera de la planta procesadora.

6. Transporte: El producto empacado será colocado en un vehículo adecuado, limpio, cerrado y con las condiciones necesarias para mantener la temperatura del producto. Es recomendable utilizar registradores automáticos de tiempo-temperatura para la revisión de la temperatura durante el transporte, esto es mucho más importante en caso de producto refrigerado.

Ostión fresco

Al igual que el resto de los pescados y mariscos frescos, los moluscos bivalvos son un producto perecedero, mucho más sensible al abuso de temperatura que los pescados. Esta diferencia se debe a que iniciamos con una materia prima “viva”, y tratamos de mantenerla así por el mayor tiempo posible. Es por ello, que desde el momento en que el ostión es cosechado se debe llevar un control estricto de tiempo-temperatura. La temperatura ambiente y el tiempo que pasa antes de que el producto sea colocado a temperaturas de conservación (hielo o

refrigeración) afectan directamente la inocuidad del producto y la vida del mismo.

1. Recepción de producto vivo: El ostión que se reciba en las instalaciones proveniente de la zona de cultivo, deberá llegar en material similar que no propicie la contaminación del producto. A su arribo, se debe revisar la temperatura a la que viene el producto, se verifica que provenga de un cultivo de área aprobada por la autoridad correspondiente y se registra su número de lote. Si este es el caso, el ostión debe traer una etiqueta en donde se indique la fecha y hora de cosecha, así como el nombre de la granja de cultivo. Se debe revisar que el transporte en el que llega el producto se encuentre limpio y sea el adecuado para proteger el ostión.

2. Lavado: Después de su arribo, el ostión pasa al área de lavado en donde se enjuaga con abundante agua para eliminar materia orgánica y en caso de ser necesario es cepillado. En esta etapa se puede utilizar agua potable o agua de mar. Si es el último caso, ésta debe contar con un sistema de purificación como luz ultravioleta para eliminar bacterias a niveles similares a los del agua potable o cualquier otro método que ofrezca resultados similares.

3. Selección: En esta etapa, el ostión es separado por tallas e inspeccionado para eliminar producto no apto, débil, dañado o fuera de talla. Aquí los ostiones son separados en caso de encontrarse pegados en grupos de dos o más, se revisan individualmente para comprobar que contengan líquido dentro de sus valvas (conchas) y que éstas no estén rotas. La selección por tallas se realiza de manera manual, separándolos por tamaño en cajas o contenedores de plástico. Las piezas que no alcancen la talla comercial o presenten la concha rota son regresados al engordador (granja), siempre y cuando estén vivos, de lo contrario son desechados.

4. Envase: El siguiente paso consiste en empacar el producto en cajas de cartón encerado y cubiertas con una chaqueta aislante. En el interior, junto con el producto, se coloca hielo–gel refrigerante o sistema similar para ayudar a mantener bajas temperaturas (2 a 4°C), para posteriormente cerrar y flejar la

caja. La presentación y el empaque utilizado, puede variar dependiendo de la especificación del cliente, la distancia a la que se encuentre el área de distribución. Pero en todos los casos, el empaque deberá mostrar el número de lote para asegurar el rastreo por lote del producto en caso de ser necesario, así como la fecha de caducidad y el nombre del producto, ya que son algunos de los requisitos obligatorios de etiquetado según lo indicado en la Norma Oficial Mexicana NOM-051-SCFI-1994 para producto terminado que será comercializado en México.

5. Transporte: El producto envasado se coloca en tarimas para facilitar el manejo posterior. Las tarimas serán colocadas en un transporte limpio capaz de mantener bajas temperaturas (2 a 4°C) durante el tiempo que el producto permanezca en el transporte.

Camarón fresco / congelado

El camarón proveniente de pesca o acuicultura, generalmente es comercializado como producto fresco-enhielado o congelado y debe cumplir con las especificaciones sanitarias de la autoridad competente. En ambos casos puede encontrarse con o sin cabeza.

1. Recepción: Al arribo del camarón a la planta se deberá revisar el permiso de cosecha emitido por los comités estatales o CONAPESCA, cuando sea indicado por la autoridad correspondiente, para poder ingresar el camarón a la planta, también se deberá registrar el número de lote. El camarón deberá llegar a la planta procesadora en un transporte cubierto y acondicionado para poder mantener baja temperatura. El camarón que se recibe deberá llegar a la planta procesadora en contenedores plásticos con tapa y con el suficiente hielo molido para bajar y mantener la temperatura no mayor a 5°C. En esta etapa, el camarón se vacía en una tina de acero inoxidable para eliminar restos de lodo y otra materia extraña, antes de ser pesado. Puede ser aquí o en la siguiente etapa donde el camarón es inspeccionado, revisando por lo menos la temperatura de recepción, color, olor y cualquier otra anomalía.

2. Pesado: El producto es removido de la tina de recepción y colocado en taras plásticas para ser pesado antes de proseguir con el proceso.

3. Selección y empaque: La selección se realiza de manera manual, ya que el camarón de acuicultura tiene gran homogeneidad en el tamaño del producto, se deberán de seleccionar aquellos organismos que se encuentren en mal estado, aplastados o que no cumplan con los lineamientos de calidad establecidos y será empacado dentro del empaque establecido que por lo regular será bolsa transparente de polietileno de la capacidad establecida por el cliente.

4. Almacenamiento: Los cartones con el producto final congelado, se deben almacenar en una cámara de congelación a temperatura lo suficientemente baja para conservar el producto. Esta cámara deberá de tener por lo menos -21°C. Es importante mantener orden y limpieza en la cámara para poder evitar contaminación o daño del producto. El producto destinado para su venta en fresco, será almacenado en cámaras de conservación a temperaturas por debajo de los 5°C y lo más cercanas posibles a los 0°C.

5. Transporte: El vehículo que transportará el producto congelado, debe revisarse para verificar las condiciones de limpieza y la temperatura del contenedor. Ésta debe ser suficiente para mantener el camarón congelado y evitar pérdida de calidad por descongelación. Para garantizar el seguimiento del producto, es necesario llenar una orden de embarque donde se especifique la cantidad de camarón por talla y número de lote, así como el nombre del cliente que solicita el producto. Adicionalmente, es recomendable incluir en la caja del vehículo un registrador de temperatura para asegurar que durante el transporte, no se registraron fluctuaciones de temperatura que puedan disminuir la calidad del camarón. El producto fresco-enhielado, dejará la planta procesadora en vehículos cerrados, limpios y con capacidad para mantener la temperatura del camarón por debajo de los 5°C. Antes de cargar el producto se deben revisar las condiciones del vehículo, cuidando la limpieza y revisando que no se transporten productos diferentes al camarón, para evitar contaminación cruzada.

Camarón Pre Cocido

A continuación se describe el proceso que seguirá el camarón cuando este sea en presentación pre cocido, las primeras etapas son similares al camarón fresco / congelado.

1. Recepción: Al arribo del camarón a la planta se deberá revisar el permiso de cosecha emitido por los comités estatales o CONAPESCA, cuando sea indicado por la autoridad correspondiente, para poder ingresar el camarón a la planta, también se deberá registrar el número de lote. El camarón deberá llegar a la planta procesadora en un transporte cubierto y acondicionado para poder mantener baja temperatura. El camarón que se recibe deberá llegar a la planta procesadora en contenedores plásticos con tapa y con el suficiente hielo molido para bajar y mantener la temperatura no mayor a 5°C. En esta etapa, el camarón se vacía en una tina de acero inoxidable para eliminar restos de lodo y otra materia extraña, antes de ser pesado. Puede ser aquí o en la siguiente etapa donde el camarón es inspeccionado, revisando por lo menos la temperatura de recepción, color, olor y cualquier otra anomalía.

2. Pesado: El producto es removido de la tina de recepción y colocado en taras plásticas para ser pesado antes de proseguir con el proceso.

3.- Descabezado y pelado.- Parte importante del proceso será el descabezado y congelado del camarón. El descabezado será el primer paso y es independiente del pelado, este se llevará a cabo manualmente por personal calificado. Una vez descabezado debe ser enjuagado para evitar que las enzimas provenientes de la cabeza afecten la calidad de la cola. Posteriormente pasarán al área de pelado donde se llevará a cabo en forma automatizada para evitar contaminación.

4.- Cocido.- El producto una vez descabezado y pelado debe ser puesto en recipientes metálicos de preferencia acero inoxidable previamente desinfectado y estos se colocaran en la cocedora la cual es un recipiente de agua potable el cual estará previamente calentado a punto de ebullición, los camarones se

colocan en el agua por 30 segundos y posteriormente se les retira y se les enjuaga con agua potable fría para remover espuma y restos de camarón.

5.- Pesado: El producto es removido de la tina de enjuague y colocado en taras plásticas para ser pesado antes de proseguir con el proceso. Este segundo pesado se realiza para conocer la merma que se obtuvo de la materia prima inicial.

6.- Empaque.- Una vez pesado el producto se coloca dentro de bolsas especiales para el proceso de vacío, se pone en posición horizontal y se sacude para promover una buena distribución dentro del recipiente. Posteriormente la bolsa es sometida al proceso de alto vacío, es etiquetada y puesta en cajas diseñadas para conservación de la temperatura.

7.- Almacenamiento: Los cartones con el producto final congelado, se deben almacenar en una cámara de congelación a temperatura lo suficientemente baja para conservar el producto. Esta cámara deberá de tener por lo menos - 21°C.

8.- Transporte: El vehículo que transportará el producto congelado, debe revisarse para verificar las condiciones de limpieza y la temperatura del contenedor. Ésta debe ser suficiente para mantener el camarón congelado y evitar pérdida de calidad por descongelación. Para garantizar el seguimiento del producto, es necesario llenar una orden de embarque donde se especifique la cantidad de camarón por talla y número de lote, así como el nombre del cliente que solicita el producto. Adicionalmente, es recomendable incluir en la caja del vehículo un registrador de temperatura para asegurar que durante el transporte, no se registraron fluctuaciones de temperatura que puedan disminuir la calidad del camarón. El producto fresco-enhielado, dejará la planta procesadora en vehículos cerrados, limpios y con capacidad para mantener la temperatura del camarón por debajo de los 5°C. Antes de cargar el producto se deben revisar las condiciones del vehículo, cuidando la limpieza y revisando que no se transporten productos diferentes al camarón, para evitar contaminación cruzada.

Tilapia fileteada y congelada

La tilapia como pescado para consumo de carne por lo general tiene un valor muy bajo si es comprada a granel, por lo tanto la opción fileteada es una opción mucho mas rentable. Una parte del proceso es similar al del pescado fresco en su parte inicial y se sujetan a los mismos controles de seguridad y normas legales.

1. Recepción: Los pescados debe llegar a la planta de procesamiento primario en un vehículo limpio y cerrado, con las condiciones adecuadas para mantener el producto frío y protegerlo del polvo. Pueden llegar a granel o en contenedores de plástico, pero siempre enhielado.

En la etapa de recepción se deben revisar las condiciones organolépticas del pescado, así como su temperatura y registrar el número de lote del producto recibido. Con ello se comprobará que se recibe un producto fresco, que no ha sido expuesto por mucho tiempo a temperatura ambiente. Idealmente deberá recibirse por lo menos a 5°C, aunque esta temperatura puede ser mayor si la distancia a la zona de cultivo o puerto pesquero es pequeña y el producto tiene poco tiempo de haber sido capturado. En caso de que el producto llegara a temperaturas superiores a los 5°C pero las características organolépticas indican que se trata de un producto recién cosechado, la planta deberá enfriar el producto por debajo de los 5°C antes de continuar con su proceso.

2. Lavado: La siguiente etapa es el lavado del producto con el fin de eliminar lodo, tierra y sobre todo disminuir la carga bacteriana superficial que pudiera traer el pescado en la piel. El lavado se deberá realizar en contenedores plásticos, tinas de acero inoxidable o cualquier otro material de fácil limpieza, utilizando agua potable fría para evitar el calentamiento del producto.

3. Eviscerado: La remoción de vísceras ayuda a la conservación del producto, pues es aquí donde se encuentra la mayor parte de las bacterias y enzimas que aceleran la descomposición del mismo. Cuando esta etapa es manual, se

debe realizar una limpieza regular de los cuchillos y superficies de contacto para no favorecer la contaminación cruzada. Es común que esto se realice en dos etapas, realizándose primero el descabezado y posteriormente el eviscerado.

El área donde se realiza el eviscerado es considerada como un área sucia, por lo que debe estar separada físicamente del resto del proceso. Es común que se acumulen vísceras en esta área generando malos olores y la atracción de insectos y otros animales, situación que se evitará removiendo regularmente los desechos tanto del área de proceso como de la planta. La disposición deberá realizarse en recipientes cerrados y cuidando de no exponerlos a temperaturas extremas, lo que acelerará la generación de olores indeseables.

4. Deshuesado: Posteriormente y de manera manual, se retirará el esqueleto, cortando con un cuchillo al ras por cada uno de los lados del esqueleto del pescado. A partir de este punto, el área de procesamiento primario deberá estar provista con un sistema para el control de la temperatura ambiente, para evitar el calentamiento del producto y la consiguiente proliferación de bacterias.

5. Fileteado: El fileteado consiste en retirar las aletas tanto de la cola, como las del pecho y dorso, en esta etapa se realizará el despielado, ésta será manual, para obtener los filetes completamente limpios.

6. Detallado del filete: Los filetes serán detallados de manera manual para eliminar pedazos del filete dañados por la acción de cuchillos, sobre todo aquellos que estén a medio desprender. El personal de esta etapa deberá estar entrenado para detectar cualquier anomalía en el filete y poder separarlos de la línea de producción.

7. Congelación: Los filetes deberán ser acomodados en láminas o mallas plásticas o cualquier otro material inerte y fácil de limpiar, para entrar de manera manual al cuarto congelador se colocarán una capa de producto encima de la otra, siempre y cuando los filetes no estén en contacto directo unos con otros, para evitar que queden pegados una vez congelados.

8. Selección: Una vez congelados los filetes son seleccionados por tamaño, con el fin de homogeneizar la presentación. Al tratarse de producto de acuicultura, el tamaño inicial de la tilapia es muy similar y por ende el trabajo de selección es poco, solo se trata de separar producto que se salga del tamaño medio de filete.

9. Empaque: Los filetes congelados deberán ser acomodados en bolsas de polietileno con jareta integrada, previamente etiquetadas de acuerdo a las normas vigentes, posteriormente se colocarán en cajas de cartón parafinado o plastificado diseñadas para contener el frío.

10. Embalaje: Las cajas son cerradas y colocadas en tarimas antes de ser llevadas a la cámara de conservación. Aquí se debe cuidar especialmente el acomodo para que se permita el flujo de aire frío durante su estancia en la cámara de conservación.

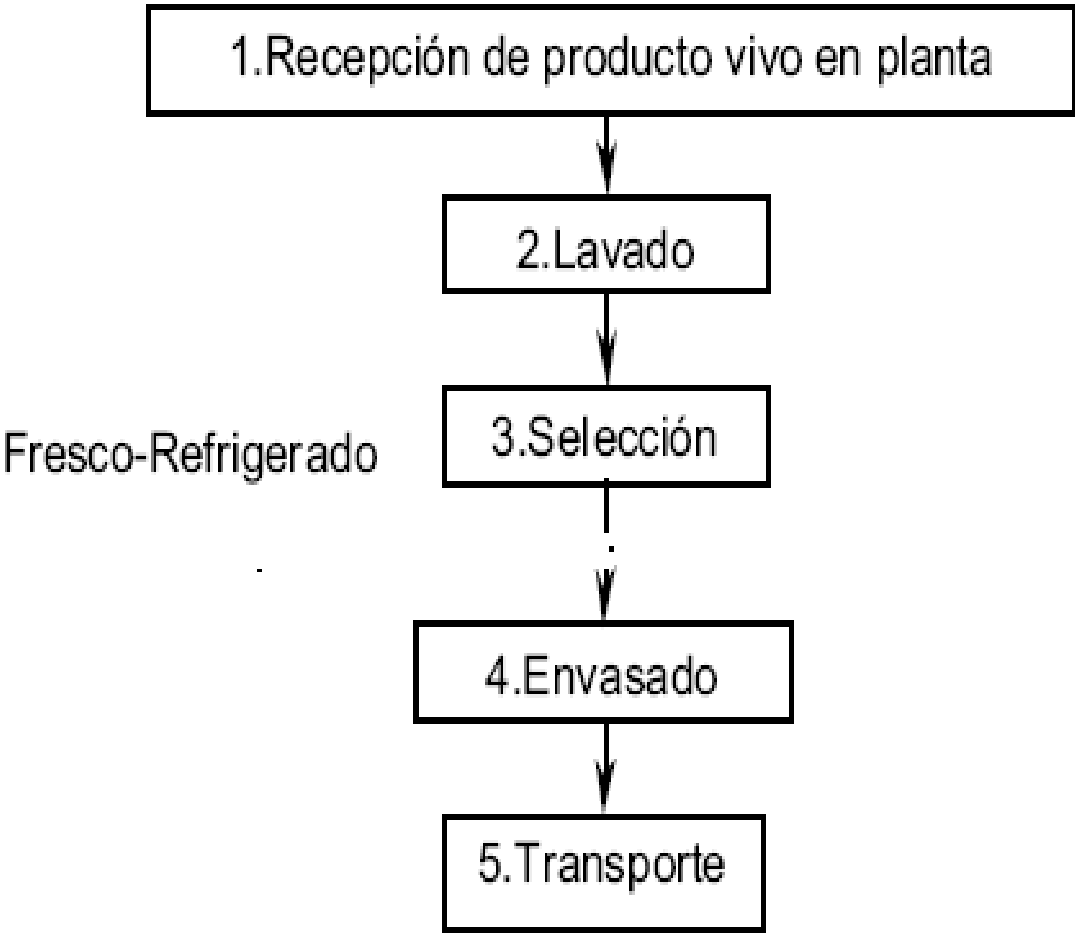
11. Almacenamiento: Los cuartos fríos deben mantenerse a temperaturas adecuadas a -21°C . El producto permanecerá bajo estas condiciones, hasta que se realice el embarque y transporte fuera de la planta procesadora.

12. Transporte: El producto empacado será colocado en un vehículo adecuado, limpio, cerrado y con las condiciones necesarias para mantener la temperatura del producto.

3.3 Diagrama de flujo del proceso.

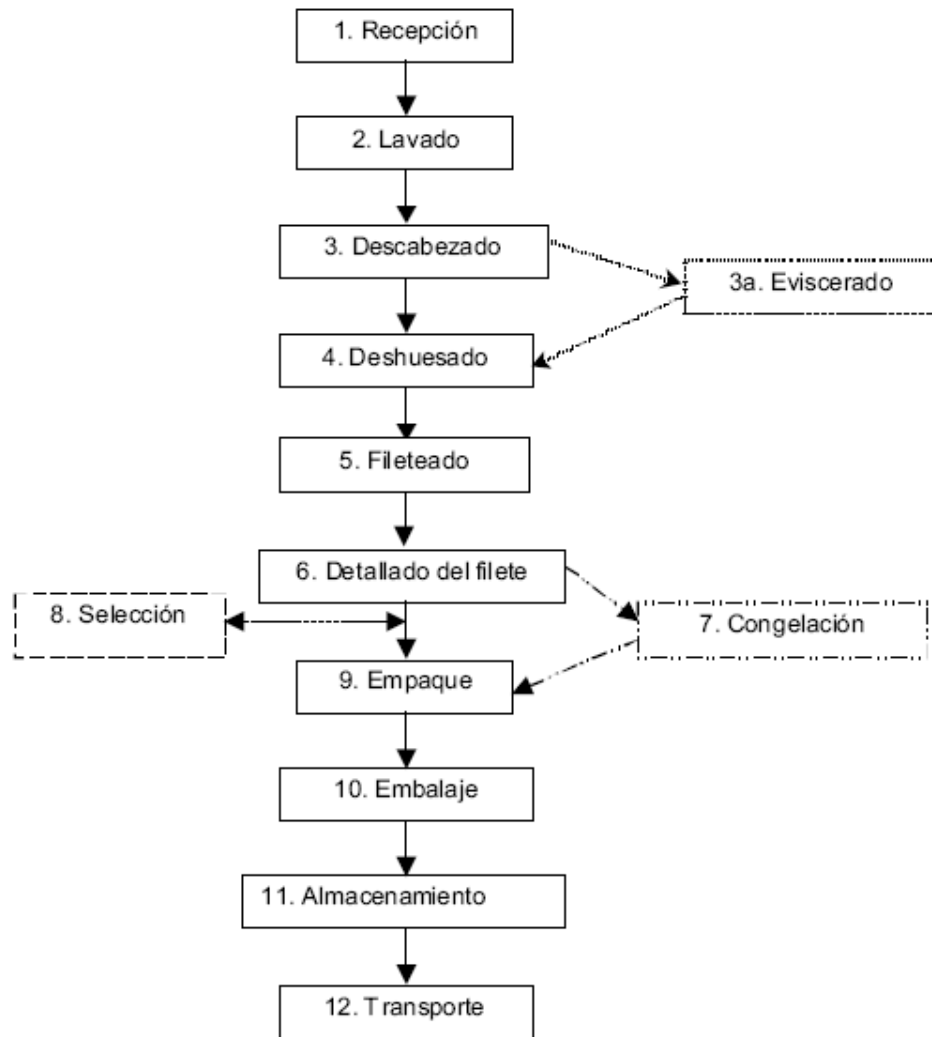
Se presenta los diferentes procesos de acuerdo al tipo de producto.

Figura 3.1 Flujo del proceso de ostión



Fuente: Elaboración Propia

Figura 3.2 Flujo del Proceso de pescado



Fuente :Elaboración Propia

3.4 Características de la Tecnología

La tecnología es muy sencilla y consiste en sistemas de refrigeración y básculas a las que se les dará mantenimiento de manera regular.

3.5 Equipo e Instalaciones

Para evitar los gastos de construcción de planta e instalaciones necesarias para el congelamiento y almacenamiento del producto, se ha considerado la opción de la renta de una planta que tenga las características necesarias y cuente con las certificaciones para su operación. Cabe destacar que en el area del Sauzal de Rodríguez al norte de la ciudad de Ensenada se cuenta con toda la infraestructura necesaria y existen por lo menos 8 plantas que se dedican al procesamiento de productos marinos diversos. Además existen otras empresas que cuentan con la infraestructura necesaria para el congelamiento y almacenaje de estos productos

3.6 Materia Prima

La materia prima como se comentó anteriormente será principalmente productos provenientes de la pesca y acuacultura, se le dará preferencia a los productos del Estado, no solamente para promover el desarrollo económico estatal, sino también para evitar problemas de transfaunacion y de transporte asociados a algunos productos pesqueros particularmente el camarón.

3.7 Capacidad Instalada

Capacidad mínima promedio de 1 tonelada por semana para cada uno de los productos, la cual dependerá en gran medida de la abundancia del recurso.

3.8 Manejo de Inventarios.

Se contará con inventario sólo de materias primas, no perecederas, ya que por el tipo de producto que se maneja no puede haber trabajos en proceso, pues el tiempo de vida del producto es muy corto.

3.9 Ubicación de la Empresa.

La empresa estará ubicada en el municipio de Ensenada, donde la actividad pesquera, es una de las más importantes, ya que es generadora de empleo y productora de alimentos para consumo humano, tanto para el mercado regional, nacional y de exportación.

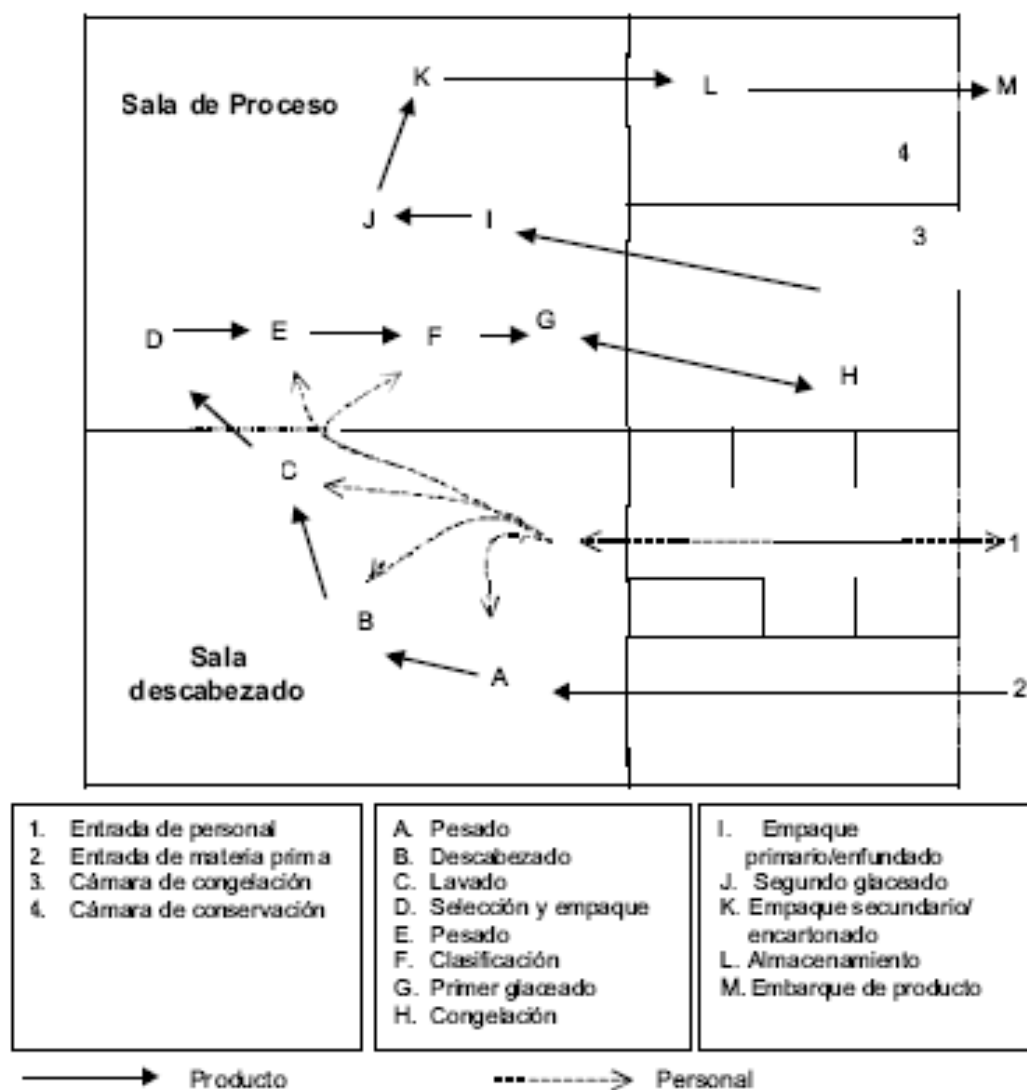
Tanto las oficinas como la planta se ubicaran en el área del Sauzal de Rodríguez, zona conocida por albergar numerosas plantas para el procesamiento de productos pesqueros. La empresa contará con oficinas en una de las plazas comerciales que se encuentran en el área del Sauzal.

Con respecto a la planta, Productos Marinos Galmar no construirá una planta propia ya que dentro del área del recinto portuario existen varias empresas que cuentan con la capacidad de maquilado de productos pesqueros y que tienen las certificaciones requeridas por las autoridades tanto de México como del extranjero.

Debido la variedad de productos que comercializará la empresa, será necesario hacer uso de más de una planta de proceso. Por ello se buscara que en lugar del pago de una renta por local durante un mes el costo del maquilado sea por pieza, volumen o unidad, de esta forma el procesamiento de los productos será más eficiente.

3.10 Diseño y Distribución de la Planta

Figura 3.3 Croquis de la distribución de la empresa



Fuente: Elaboración propia.

3.11 Mano de Obra Requerida

La empresa contará con diez empleados de manera inicial; en la tabla 3.1 se presenta un desglose del número de empleados y el cargo a desempeñar.

Tabla 3.2. Número de empleados por cargo de la empresa Galmar.

Número	Cargo
1	Gerente General
1	Gerente de Operaciones
1	Jefe de Mantenimiento
4	Operadores
1	Técnico en mantenimiento
1	Vigilante
1	Chofer

3.12 Programa de Producción

La producción será de todo el año con variaciones en el tipo de producto de acuerdo a la abundancia por estacionalidad. Las temporadas de mayor producción dentro del sector son en la época de cuaresma que por lo regular es entre los meses de Marzo y Abril, además el otro pico de producción puede ser ubicado durante los meses de verano, principalmente Junio y Julio; un último incremento en la producción, sobre todo con respecto al pescado fresco es en el mes de Diciembre por los días que coinciden con fin de año.

Tabla 3.3 Programa de producción de Productos Marinos Galmar.

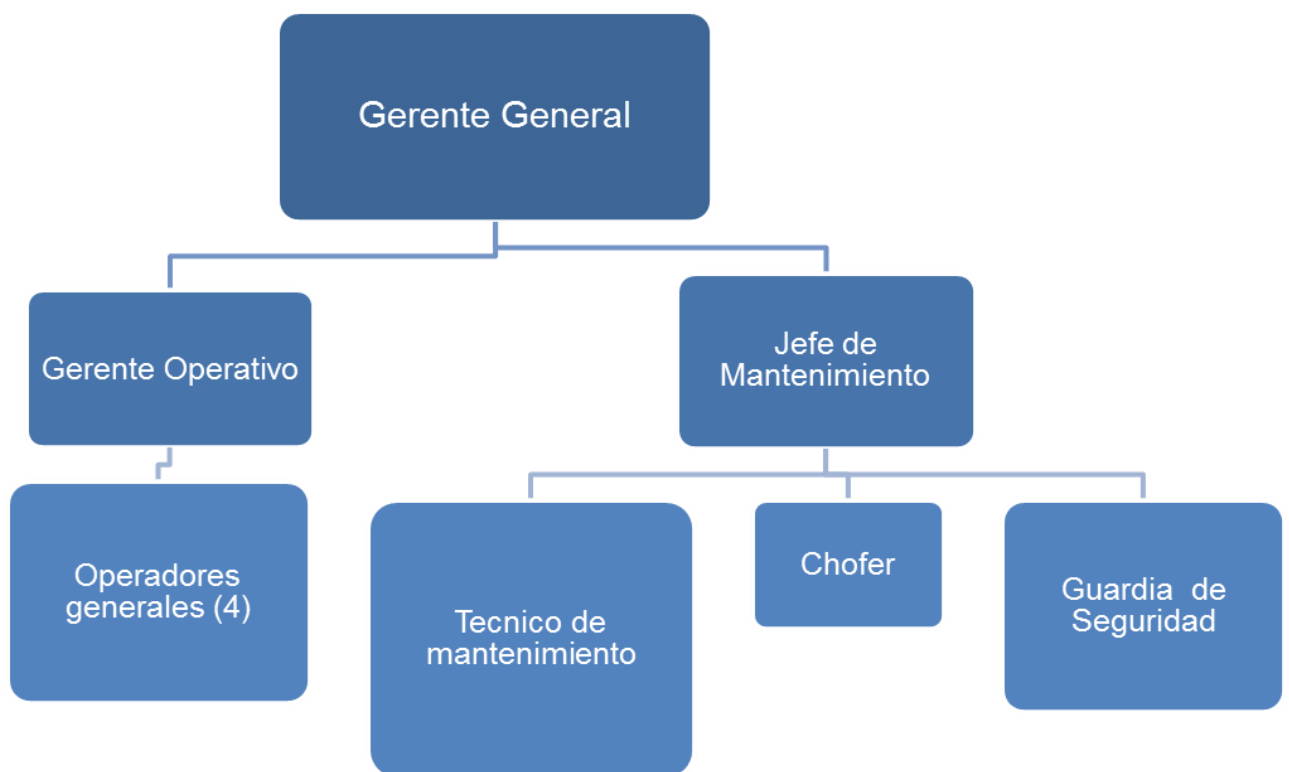
Producto	Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ago	Sept	Oct	Nov	Dic
Camarón fresco (kg)	500	500	1000	1000	500	1000	1000	500	500	500	500	750
Pescado fresco (kg)	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1200
Ostión (docena)	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500	500
Camarón empacado (kg)	250	250	300	300	250	300	300	250	250	250	250	250
Tilapia empacada (unidad)	750	750	1000	1000	750	1000	1000	750	750	750	750	750

Capítulo 4. Organización

4.1 Estructura Organizacional

La comercializadora será una empresa con estructura vertical En la figura 4.1 se presenta el organigrama que tendrá la empresa una vez que comience a operar.

Figura 4.1. Organigrama de la empresa Ostiones Cultivados GALMAR.



Fuente: Elaboración propia.

4.2 Funciones Específicas por Puesto

A continuación se presentan los descriptivos de cada puesto a desempeñar en la empresa.

“GALMAR Comercializadora”

Gerente General

Lugar de trabajo: Sauzal de Rodríguez Ensenada B.C.	
Dedicación horaria semanal: Conforme a requerimiento	
Remuneración Mensual Bruta: \$20,000	Tipo de Pago: Quincenal

PRINCIPALES RESPONSABILIDADES:

Encargado de las funciones de mercadeo y ventas de una empresa, así como las operaciones del día a día.
Responsable de liderar y coordinar las funciones de la planificación estratégica.

PRINCIPALES ACCIONES:

- Administración General de la Empresa
- Designar las posiciones gerenciales
- Planear y desarrollar metas a corto y largo plazo junto con objetivos anuales y entregar las proyecciones de dichas metas.
- Crear y mantener buenas relaciones con los clientes, gerentes corporativos y proveedores para mantener el buen funcionamiento de la empresa.

ATRIBUTOS PERSONALES
Requisitos formales (mínimos excluyentes) Edad: No menor a 25 años. Nacionalidad: Mexicana.

Formación

Mínima excluyente: Licenciado en Administración, Ingeniero Industrial

Deseable: Conocimientos de procesamiento de mariscos

Experiencia

Mínima excluyente: Experiencia mínima no menor a TRES (3) años.

Requisitos
Capacidades Generales
- Trabajo en equipo - Manejo de personal - Actitud de liderazgo - Flexibilidad y Adaptabilidad - Capacidad de comunicación oral y escrita - Aptitud para las relaciones interpersonales -Proactivo
Conocimientos Técnicos
- Indispensable manejo de PC, Word Excel, Power Point - Deseable Conocimiento de Buenas Prácticas de Manufactura - Deseable Conocimiento de Buenas Prácticas de Higiene - Deseable Conocimiento y experiencia en Procesos de Empaque de Mariscos - Deseable Conocimientos y Experiencia en Control de Calidad - Conocimientos Administrativos y Contables

“GALMAR Comercializadora”

GERENTE DE OPERACIONES

Lugar de trabajo: Sauzal de Rodríguez Ensenada B.C.

Dedicación horaria semanal: Conforme a requerimiento

Remuneración Mensual Bruta: \$15,000 Tipo de Pago: Quincenal

PRINCIPALES RESPONSABILIDADES:

Responsable de coordinar los diferentes procesos de producción de la empresa, verificación del cumplimiento de calidad y trato con clientes.

PRINCIPALES ACCIONES:

- Coordinar los diferentes procesos
- Establecer los estándares de calidad requeridos por el cliente
- Realizar las negociaciones con los clientes
- Solucionar los problemas durante el proceso.
- Verificar que el personal cumpla con las practicas de higiene

ATRIBUTOS PERSONALES

Requisitos formales (mínimos excluyentes)

Edad: No menor a 25 años.

Nacionalidad: Mexicana.

Formación

Mínima excluyente: Ingeniero Industrial, Ingeniero en alimentos, Oceanólogo

Deseable: Conocimientos de procesamiento de mariscos

Experiencia

Mínima excluyente: Experiencia mínima no menor a DOS (2) años.

Requisitos
Capacidades Generales
- Trabajo en equipo - Manejo de personal - Actitud de liderazgo - Flexibilidad y Adaptabilidad - Servicio a cliente - Aptitud para las relaciones interpersonales -Proactivo
Conocimientos Técnicos
- Indispensable manejo de PC, Word Excel, - Deseable Conocimiento de Buenas Prácticas de Manufactura - Deseable Conocimiento de Buenas Prácticas de Higiene - Deseable Conocimiento y experiencia en Procesos de Empaque de Mariscos - Deseable Conocimientos y Experiencia en Control de Calidad

“GALMAR Comercializadora”

JEFE DE MANTENIMIENTO

Lugar de trabajo: Sauzal de Rodríguez Ensenada B.C.

Dedicación horaria semanal: 44 HORAS

Remuneración Mensual Bruta: \$10,000

Tipo de Pago: Quincenal

PRINCIPALES RESPONSABILIDADES:

Responsable del buen funcionamiento del equipo y material de la empresa, así como de las instalaciones

PRINCIPALES ACCIONES:

- Revisar el adecuado funcionamiento del material y equipo
- Revisar el adecuado funcionamiento de los vehículos de la empresa
- En caso de algún desperfecto revisar y reparar
- Encargado de verificar que se realicen las fumigaciones en tiempo y forma
- Responsable de que las instalaciones cumplan con los requerimientos solicitados por la autoridad
- Encargado de la comisión de seguridad e higiene.

ATRIBUTOS PERSONALES

Requisitos formales (mínimos excluyentes)

Edad: No menor a 21 años.

Nacionalidad: Mexicana.

Formación

Mínima excluyente: Preparatoria terminada.

Deseable: Técnico electricista y/o mecánico

Experiencia

Mínima excluyente: Experiencia mínima no menor a UN (1) año.

Requisitos
Capacidades Generales
- Trabajo bajo presión - Manejo de personal - Disponibilidad de horario - Flexibilidad y Adaptabilidad - Proactivo
Conocimientos Técnicos
- Indispensable conocimientos básicos de mecánica - Deseable conocimientos de electricidad - Capacidad de llenado de formatos - Deseable conocimientos básicos de manejo de PC (Word)

“GALMAR Comercializadora”

TÉCNICO DE MANTENIMIENTO

Lugar de trabajo: Sauzal de Rodríguez Ensenada B.C.

Dedicación horaria semanal: 44 HORAS

Remuneración Mensual Bruta: \$8,000

Tipo de Pago: Semanal

PRINCIPALES RESPONSABILIDADES:

Auxiliar en el buen funcionamiento del equipo y material de la empresa, así como de las instalaciones

PRINCIPALES ACCIONES:

- Revisar el adecuado funcionamiento del material y equipo
- Revisar el adecuado funcionamiento de los vehículos de la empresa
- En caso de algún desperfecto revisar y reparar
- Responsable del aseo de las instalaciones

ATRIBUTOS PERSONALES

Requisitos formales (mínimos excluyentes)

Edad: No menor a 18 años.

Nacionalidad: Mexicana.

Formación

Mínima excluyente: Secundaria terminada.

Deseable: Preparatoria

Experiencia

Mínima excluyente: Experiencia mínima no menor a UN (1) año.

Requisitos
Capacidades Generales
- Disponibilidad de horario - Flexibilidad y Adaptabilidad - Proactivo
Conocimientos Técnicos
-Deseable conocimientos de mecánica y/o electricidad

“GALMAR Comercializadora”

CHOFER

Lugar de trabajo: Sauzal de Rodríguez Ensenada B.C.

Dedicación horaria semanal: 44 HORAS

Remuneración Mensual Bruta: \$6,000

Tipo de Pago: Semanal

PRINCIPALES RESPONSABILIDADES:

Repartir producto en los diferentes puntos de venta y realizar las diligencias que se requieran.

PRINCIPALES ACCIONES:

- Conducción de vehículos
- Entrega de producto
- Ir por insumos y a realizar pagos

ATRIBUTOS PERSONALES

Requisitos formales (mínimos excluyentes)

Edad: No menor a 18 años.

Nacionalidad: Mexicana.

Formación

Mínima excluyente: Secundaria.

Deseable: Preparatoria

Experiencia

Mínima excluyente: Experiencia mínima no menor a UN (1) año.

Requisitos
Capacidades Generales
- Capacidad física para trabajo demandante - Flexibilidad y Adaptabilidad - Proactivo
Conocimientos Técnicos
-Indispensable Manejo de vehículos estándar -Deseable manejo de montacargas

“GALMAR Comercializadora”

GUARDIA

Lugar de trabajo: Sauzal de Rodríguez Ensenada B.C.

Dedicación horaria semanal: 44 HORAS

Remuneración Mensual Bruta: \$4,500

Tipo de Pago: Semanal

PRINCIPALES RESPONSABILIDADES:

Vigilar las instalaciones, impedir la extracción de material o producto. Asegurarse de que ninguna persona ajena a la empresa acceda sin permiso

PRINCIPALES ACCIONES:

- Vigilancia nocturna de las instalaciones

ATRIBUTOS PERSONALES

Requisitos formales (mínimos excluyentes)

Edad: No menor a 18 años.

Nacionalidad: Mexicana.

Formación

Mínima excluyente: Secundaria.

Deseable: Preparatoria

Experiencia

Mínima excluyente: Experiencia mínima no menor a UN (1) año.

Requisitos
Capacidades Generales
- Capacidad física para trabajo demandante - Flexibilidad y Adaptabilidad - Proactivo
Conocimientos Técnicos
-Deseable conocimientos de defensa personal

“GALMAR Comercializadora”

OPERADOR

Lugar de trabajo: Sauzal de Rodríguez Ensenada B.C.

Dedicación horaria semanal: 44 HORAS

Remuneración Mensual Bruta: \$4,500

Tipo de Pago: Semanal

PRINCIPALES RESPONSABILIDADES:

Procesado y empaque, limpieza de utensilios, estiba, y demás funciones que se requieran de manera rutinaria.

PRINCIPALES ACCIONES:

- Fileteo de pescado
- Procesado de ostión y camarón
- Empaque de producto
- Limpieza de material

ATRIBUTOS PERSONALES

Requisitos formales (mínimos excluyentes)

Edad: No menor a 18 años.

Nacionalidad: Mexicana.

Formación

Mínima excluyente: Primaria terminada.

Deseable: Secundaria

Experiencia

Mínima excluyente: Experiencia mínima no menor a UN (1) año.

Requisitos
Capacidades Generales
- Capacidad física para trabajo demandante - Flexibilidad y Adaptabilidad - Proactivo
Conocimientos Técnicos
-Deseable conocimientos de fileteo de pescado

4.3 Capacitación del Personal

La capacitación en el personal de alimentos y bebidas es indispensable, tanto para el desarrollo propio del establecimiento como para su buen manejo cotidiano. Es por ello que se buscará una constante capacitación del personal desde el momento en que inicien a laborar en la comercializadora.

El manejo de alimentos es un proceso que requiere de métodos muy específicos para evitar riesgos de enfermedades. Las personas que trabajen en el lugar de producción, durante la etapa de acondicionamiento, almacenamiento y transporte o dentro de un establecimiento elaborador del alimento, deben mantener un grado apropiado de aseo personal, comportarse y actuar de manera adecuada y tener conocimiento de su función y responsabilidad en cuanto a la protección de los alimentos contra la contaminación y el deterioro. Por lo tanto, resulta imperante el capacitar a la mano de obra que se desempeña en las distintas etapas, de modo que los trabajadores puedan comprender mejor la importancia de las prácticas de higiene del alimento y del aseo personal. Por tal motivo se prevé capacitar de manera continua en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Buenas Prácticas de Higiene (BPH), buscando que dicha capacitación sea proporcionada por personas especializadas de instituciones locales como la Secretaría de Salud.

Las BPM son útiles para el diseño y funcionamiento de los establecimientos, y para el desarrollo de procesos y productos relacionados con la alimentación, son una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humanos, que se centralizan en la higiene y forma de manipulación, Contribuyen al aseguramiento de una producción de alimentos seguros, saludables e inocuos para el consumo humano. Las BPM incluyen desde la materia prima, el establecimiento, el personal, la higiene en la elaboración, el almacenamiento, transporte, control de los procesos y documentación del mismo.

Teniendo en cuenta que la base del éxito de un programa de calidad es la capacitación del personal, resulta adecuado enfatizar sobre la importancia que tiene el personal en los procesos de elaboración de un producto. Por lo que la comercializadora Galmar, buscará concientizar a sus empleados acerca de su papel primordial en la elaboración del alimento.

Por otro lado la capacitación en BPH permitirá que el personal aprenda y maneje las formas adecuadas de aseo de su persona, del inmueble y materiales, y que con esto junto con las BPM se asegure la inocuidad alimentaria.

En la comercializadora, la capacitación no será solo un requisito a cumplir ante la Secretaría del Trabajo, sino una parte fundamental del desarrollo de la empresa, pues del conocimiento de estos procesos depende la calidad del producto. Por otra parte el hecho de las Buenas prácticas sean capacitaciones continuas en la comercializadora, no quiere decir que serán los únicos cursos que se impartirán, sino que se desarrollaran cursos y seminarios que permitan subsanar las ausencias o debilidades de los trabajador

4.4 Desarrollo del Personal

Sabemos que cuando el individuo se siente tranquilo consigo mismo, es muy probable que también lo esté con su entorno personal y laboral. El trabajador debe gozar de salud y de equilibrio emocional, para poder rendir de forma más exitosa y productiva. El crecimiento o desarrollo personal impulsa la creatividad, liderazgo y organización de los individuos. Las empresas deben impartir las herramientas y técnicas necesarias para potenciar el adiestramiento y la responsabilidad de sus trabajadores. Es por ello que se buscará motivar al personal, a través del reconocimiento de sus logros, como el empleado del mes, se les hará sentir útiles y escuchados a través de un buzón de sugerencias donde puedan expresar sus inquietudes y sugerir mejoras en los procesos, permitiendo así que se sientan valorados y escuchados.

Por otro lado se buscará que sus funciones varíen periódicamente, con la finalidad de que no se aburran realizando las mismas tareas diariamente, se les dará la oportunidad de relacionarse con sus compañeros, a través de reuniones en ocasiones como Navidad, día de la madre etc. Además de festejarles de manera sencilla su cumpleaños etc. Con todo lo anterior se buscará que los trabajadores se sientan en un buen ambiente y se sientan parte de la empresa.

4.5 Administración de Sueldos y Salarios

Entendiéndose que la comercializadora es una empresa nueva, y que los bonos e incentivos financieros además del salario mensual son un costo que una empresa nueva no puede cubrir fácilmente, se determinó que el sistema de remuneración será de un sistema por tiempo fijo, en donde se le pagará al personal de la organización un salario fijo, semanal o quincenal, independiente de cualquier otro tipo de premio, gratificación, viático, etc., conforme a lo establecido por la ley de contrato de trabajo.

Para determinar los salarios asignados a cada trabajador, se realizó una investigación sobre los salarios ofrecidos por otras empresas del mismo giro, y se busco ofertar salarios de igual o mayor valor. Obteniéndose que los salarios mensuales por puesto serán los descritos en la tabla 4.1

Tabla 4.1 Salarios mensuales del personal

<i>Cargo</i>	<i>Sueldo neto mensual</i>
Gerente general	\$20,000
Gerente de Operaciones	\$15,000
Jefe de Mantenimiento	\$10,000
Técnico de Mantenimiento	\$8,000
Guardia	\$6,000
Chofer	\$4,500
Operador	\$4,500

Fuente: Elaboración propia

4.6 Evaluación del Desempeño

Sabiendo que la evaluación del desempeño es un proceso sistemático y periódico de estimación cuantitativa y cualitativa del grado de eficacia con el que las personas llevan a cabo las actividades y responsabilidades de los puestos que desarrollan, la comercializadora Galmar establecerá sistemas de evaluación que permitan a la empresa estimular a los trabajadores para mejorar la consecución de los resultados, hacer una valoración objetiva de los resultados individuales, detectar el grado de adecuación de la persona al puesto de trabajo.

Se tiene previsto que la evaluación será por objetivos, donde se compararán los resultados logrados por la persona con los resultados que se esperaban de él, analizando posteriormente las causas que han podido intervenir en esa diferencia., por supuesto cabe mencionar que para aplicar este método, el trabajador debe conocer a priori los objetivos o resultados que debe conseguir.

Capítulo 5. Finanzas

Integración de la inversión:

Ver tabla No. 5.1

Monto total de inversiones en el proyecto:

El monto total del proyecto en el primer año será de \$ 678,867.50

Fuentes de financiamiento:

El 25.27 % de la inversión total inicial será apoyo de FONAES (Ver cuadro No 3) y el resto de la inversión total inicial (74.73 %), será aportación de los socios. Se optó por este medio de financiamiento ya que; el Fondo Nacional de Apoyo para las Empresas es un órgano desconcentrado de la Secretaría de Economía que atiende las iniciativas productivas, individuales y colectivas, de emprendedores de escasos recursos mediante el apoyo a proyectos productivos. Comprende apoyos de hasta \$3'000,000.00 (TRES MILLONES DE PESOS 00/100 M.N.) para Capital de Inversión y Capital de Trabajo, destinados a capitalizar los proyectos productivos, comerciales o de servicios, de la población objetivo, conforme a los siguientes montos máximos:

Tipo de Beneficiario Monto Máximo por Integrante o Socio Monto Máximo por Proyecto
Persona Física \$80,000.00 Grupo Social \$90,000.00 \$270,000.00 Empresa Social
\$100,000.00 \$3'000,000.00. Además de todo esto las formas de pago son muy accesibles.

Condiciones crediticias:

Los pagos serán mensuales a partir del 12avo. mes y a cubrirse en su totalidad en el año dos. (Cuadro. 3)

Indicadores Económicos

Beneficios y costos:

Al poner en marcha el presente proyecto, se obtendrán beneficios directos e indirectos, los cuales serán reflejados en la generación de empleos, captación de divisas y contribuir con la producción estatal de ostión. Así mismo se buscará lograr estandarizar los costos en general que requiere un proyecto con las características afines a este.

Duración del ciclo productivo:

La duración del ciclo productivo será aproximadamente de 12 meses, la cosecha se inicia a partir del doceavo mes. (Cuadro PROGRAMA DE SIEMBRA Y COSECHA)

Costos de producción

Se presentan con claridad en el cuadro 6

Volumen estimado de producción:

En el cuadro 9 se presenta con claridad

Evaluación de Rentabilidad.

Punto de equilibrio:

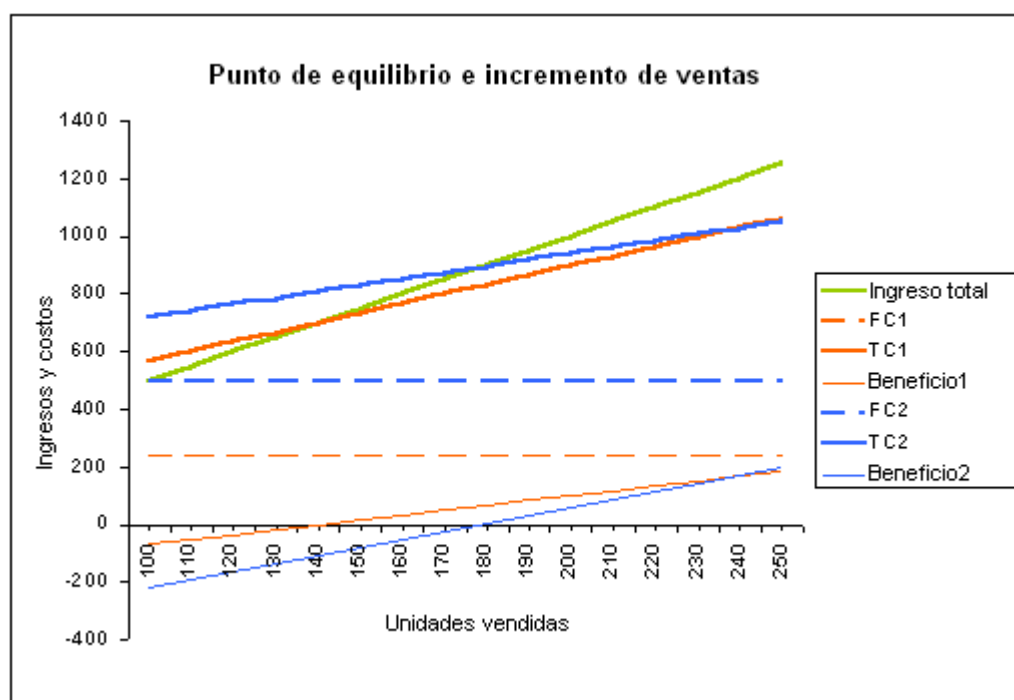


Figura 7. Punto de Equilibrio

Estado de resultados:

Cuadro 8.

Estimación del periodo para la recuperación de la inversión:

Se indica en el cuadro 12, en el concepto Pago Apoyo FONAES, al finalizar el año dos.

Tasa interna de retorno (TIR):

La tasa interna de retorno es de 38.27 % como se puede observar en el cuadro 13.

Memoria De Calculo

Estructura (estante)

MATERIAL	CANTIDAD	UNIDAD	P/U	TOTAL
Tubo ABS de 1½", Ced.30	8.5	Tramo	\$ 21.41	\$ 181.99
Codos de 90° de ABS de 1 ½"	10	Pieza	\$ 3.03	\$ 30.25
Pegamento	0.5	Pinta	\$ 11.00	\$ 5.50
Estacón	5	Pieza	\$ 5.00	\$ 25.00
Rafia	0.2	Kilos	\$ 18.50	\$ 3.70
TOTAL				\$ 246.44

Materia Prima E Insumos Por Estante

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD	P/U	TOTAL
Semilla	7700	Pieza	\$ 0.05	\$ 354.20
Cabo de polipropileno de 3 mm	1.25	kilos	\$ 18.50	\$ 23.13
TOTAL				\$ 377.33

Equipo de trabajo

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD	P/U	TOTAL
Embarcación	2	Pieza	33,000	\$ 66,000.00
Motor fuera de borda	2	Pieza	32,920	\$ 65,840.00
Compresor completo	2	Pieza	9,007	\$ 18,014.00
Bujías para el motor	24	Pieza	15	\$ 360.00
Pick-up para el trabajo	1	Unidad	20,000	\$ 20,000.00
Equipo de trabajo (buceo)	2	Equipo	7,851.5	\$15,703.00
TOTAL				\$18,5917.00

Combustibles Y Lubricantes

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD	P/U	TOTAL
Gasolina de la embarcación	5760	Litros	4.84	\$27,878.40
Aceite de dos tiempos	115.2	Litros	20.30	\$ 2,338.56
Gasolina compresor de buceo	960	Litros	4.84	\$ 4,646.40
Gasolina vehículo terrestre	2000	Litros	4.84	\$ 9,680.00
TOTAL				\$44,543.36

CONCEPTO	CANTIDAD	UNIDAD	P/U	TOTAL
Botas de hule	20	Pares	120	\$2,400.00
Cuchillos	16	Pieza	50	\$800.00
Guantes	135	Pares	20	\$2,700.00
Cajas y charolas para empaque	125	Piezas	1.5	\$187.50
TOTAL				6,087.50

Material De Trabajo

Gastos Preoperativos

CONCEPTO	PRECIO
Proyecto	\$18,000.00
Certificación sanitaria	\$ 3,000.00
TOTAL	\$ 21,000.00

Mano De Obra Indirecta

CONCEPTO	CANTIDAD	SUELDO/MES	TOTAL
Supervisor técnico	1	\$ 4,000.00	\$ 48,000.00
TOTAL			\$ 48,000.00

Mano De Obra Directa

CONCEPTO	CANTIDAD	SUELDO/MES	TOTAL
Trabajadores	4	2,000.00	\$ 96,000.00
TOTAL			\$ 96,000.00

Gastos Administrativos

CONCEPTO	CANTIDAD	MENSUAL	TOTAL
Contador	1	\$,000.00	\$ 24,000.00
Teléfono		\$ 800.00	\$ 9,600.00
Papelería		\$ 400.00	\$ 4,800.00
Traslado Oaxaca-DF	4	\$2,000.00	\$ 24,000.00
TOTAL			\$ 62,400.00

Corrida Financiera

Cuadro No. 1 : Resumen De Inversión

INVERSION FIJA	\$ 259,487.90
ARTES DE CULTIVO	\$ 73,930.50
MOTOR FUERA DE BORDA	\$ 65,840.00
EMBARCACION y REMOS	\$ 66,000.00
COMPRESOR COMPLETO	\$ 18,014.00
VEHICULO TERRESTRE	\$ 50,000.00
EQUIPO DE TRAB. (Buceo)	\$ 15,703.00

INVERSION DIFERIDA	\$ 21,000.00
PROYECTO	\$18,000.00
CERTIFICACIÓN SANITARIA	\$ 3,000.00

CAPITAL DE TRABAJO	\$ 398,379.60
CABO DE 3 mm de 0	\$ 6,938.00
SEMILLA	\$ 106,260.00
MANO DE OBRA INDIRECTA	\$. 48,000.00
MANO DE OBRA DIRECTA	\$. 96,000.00
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 62,400.00
COMBUSTIBLES	\$ 47,238.00
LUBRICANTES.	\$ 8,120.00
MATERIAL DE TRABAJO	\$ 12,175.00
IMPREVISTOS	\$ 11,249.00

Cuadro No. 2 Cronograma De Inversiones

AÑOS	INVERSION FIJA	CAPITAL DE TRABAJO	INVERSION DIFERIDA
0	\$ 259,488.00	\$ 398,380.00	\$ 21,000.00

Cuadro No. 3 Financiamiento (\$)

		PORCENTAJE
APORTACION DE SOCIOS	\$ 507,309	74.73%
APORTACION DE FONAES	\$ 171,558	25.27%
TOTAL	\$ 678,867	
APOYO FONAES	\$ 171,558	
TOTAL	\$ 171,558	
AÑOS	\$ 3	
PAGO A CAPITAL	\$ 57,186	

AÑOS	PAGO FONAES	SALDO
0		\$ 171,558.00
1	\$ 57,186.00	\$ 114,372.00
2	\$ 57,186.00	\$ 57,186.00
	\$ 57,186.00	

FONAES	PORCENTAJE	UTILIDAD	ABONO A CAPITAL	PARTICIPACION	TOTAL
\$ 171,558.00	25.27	\$- 149,082.00	\$ 57,186.00		\$ 57,186.00
\$ 114,372.00	16.85	\$ 465,707.00	\$ 57,186.00	\$ 78,460.00	\$ 135,646.00
\$ 57,186.00	8.42	\$ 593,618.00	\$ 57,186.00	\$ 50,005.00	\$107,191.00
		\$ 814,999.00			

Cuadro No. 4 Clasificación De Costos (\$)

COSTOS FIJOS POR AÑO	0	1	2	3	4
GASTOS ADMINISTRATIVOS	\$ 62,400	\$ 62,400	\$ 62,400	\$ 62,400	\$ 62,400
MANO DE OBRA INDIRECTA	\$ 48,000	\$ 48,000	\$ 48,000	\$ 48,000	\$ 48,000
DEPRECIACIÓN y AMORTIZACIÓN	\$ 72,410	\$ 77,339	\$ 82,267	\$ 88,839	\$ 88,839
TOTAL	\$ 182,810	\$ 187,739	\$ 192,667	\$ 199,239	\$ 199,239

COSTOS VARIABLES	0	1	2	3	4
INVERSION ARTES DE CULTIVO	\$ 73,931	\$ 14,786	\$ 14,786	\$ 19,715	
SEMILLA	\$ 106,260	\$ 127,512	\$ 148,764	\$ 177,100	\$ 177,100
COMBUSTIBLES	\$ 47,238	\$ 47,238	\$ 47,238	\$ 47,238	\$ 47,238
MANO DE OBRA DIRECTA	\$ 96,000	\$ 96,000	\$ 96,000	\$ 96,000	\$ 96,000
LUBRICANTES	\$ 8,120	\$ 8,120	\$ 8,120	\$ 8,120	\$ 8,120
IMPREVISTOS	\$ 11,249	\$ 11,249	\$ 11,249	\$ 11,249	\$ 11,249
MATERIAL DE TRABAJO Y CABO	\$ 19,113	\$ 19,219	\$ 19,219	\$ 21,055	
TOTAL	\$ 361,910	\$ 324,124	\$ 345,376	\$ 380,477	\$ 339,707

ARTES NUEVAS	\$ 300	\$ 60	\$ 60	\$ 80	\$ 0
ARTES SEMBRADAS	\$ 300	\$ 360	\$ 420	\$ 500	\$ 500

Cuadro No. 5 Depreciación Y Amortizaciones

Año 0

CONCEPTOS VARIOS	VIDA UTIL AÑOS	TASA	PRECIO (\$)	CANTIDAD ANUAL
MOTOR FUERA DE BORDA	4	25.00	65,840	16,460.00
LANCHA	8	12.50	66,000	8,250.00
COMPRESOR COMPLETO	3	33.33	18,014	6,005.00
EQUIPO DE TRABAJO	2	50.00	15,703	7,852.00
VEHICULO TERRESTRE	4	25.00	20,000	5,000.00
INVERSION DIFERIDA	5	20.00	21,000	4,200.00
ARTES DE CULTIVO	3	33.33	73,931	24,644.00
TOTAL				72,410.00

Año 1

CONCEPTOS VARIOS	VIDA UTIL AÑOS	TASA	PRECIO	CANTIDAD ANUAL
ARTES DE CULTIVO	3	33.33	14,786.00	\$ 4,929.00
TOTAL				\$ 4,929.00

Año 2

CONCEPTOS VARIOS	VIDA UTIL AÑOS	TASA	PRECIO	CANTIDAD ANUAL
ARTES DE CULTIVO	3	33.33	14,786.00	\$ 4,929.00
TOTAL				\$ 4,929.00

Año 3

CONCEPTOS VARIOS	VIDA UTIL AÑOS	TASA	PRECIO	CANTIDAD ANUAL
ARTES DE CULTIVO	3	33.33	14,786.00	\$ 4,929.00
TOTAL				\$ 4,929.00

Cuadro No. 6 Costos De Producción

AÑOS	0	1	2	3	4
ARTES DE CULTIVO	73,931	14,786	14,786	19,715	
SEMILLAS	106,260	127,512	148,764	177,100	177,100
MANO DE OBRA DIRECTA	48,000	48,000	48,000	48,000	48,000
COMBUSTIBLES Y LUBRICANTES	55,358	55,358	55,358	55,358	55,358
MATERIAL DE TRABAJO Y CABO	19,113	19,219	19,219	21,055	21,055
MANO OBRA INDIRECTA	96,000	96,000	96,000	96,000	96,000
IMPREVISTOS	11,249	11,249	11,249	11,249	11,249
DEPRECIACION Y AMORTIZACION	72,410	77,339	82,267	88,839	88,839
COSTOS DE PRODUCCION	482,320	449,462	475,643	517,316	497,601

Cuadro No. 7 Costos De Operación

CONCEPTO	0	1	2	3	4
COSTOS DE PRODUCCION	- 482,320	449,462	475,643	517,316	497,601
GASTOS DE VENTA					
GASTOS ADMINISTRATIVOS	62,400	62,400	62,400	62,400	62,400
EGRESOS DE OPERACION	544,720	511,862	538,043	579,716	560,001

Cuadro No. 8 Estado De Resultados Proforma

AÑOS	0	1	2	3	4
VENTAS NETAS	68,750.00	838,749.98	1,003,749.98	1,173,333.31	1,374,999.98
COSTOS DE PRODUCCION	482,319.88	449,462.30	475,643.00	517,315.68	497,600.88
TOTAL COSTO REAL DE PROD.	482,319.88	449,462.30	475,643.00		
UTILIDAD DE PRODUCCION	(413,569.88)	389,287.68	528,106.98	517,315.68	497,600.88
GASTOS ADMINISTRATIVOS	62,400.00	62,400.00	62,400.00	656,017.64	877,399.10
				62,400.00	62,400.00
UTILIDAD DE OPERACION	(475,969.88)	326,887.68	465,706.98		
				593,617.64	814,999.10
PARTICIPACION FONAES		78,460.03	50,004.90		
				-	
UTILIDAD NETA	(475,969.88)	326,887.68	415,702.08	593,617.64	814,999.10

Cuadro No.9 Presupuestos De Ingresos

AÑOS	0	1	2	3	4
PRODUCCION TONELADAS	3.75	45.75	54.75	64.00	75.00
INGRESO ANUAL	68,750.00	838,750.00	1,003,750.00	1,173,333.00	1,375,000.00

Cuadro No. 10 Datos Sobre Costos

AÑOS	0	1	2	3	4
(%) COSTO REAL DE PRODUCCION					
(%) DE COSTOS FIJOS INCLUIDOS					
GASTOS VARIABLES					
GASTOS FIJOS		182,810	187,739	192,667	199,239

Capítulo 6. Riesgos Críticos

Como empresa que depende en gran medida de los recursos naturales y de sistemas de producción acuícola los riesgos se pueden clasificar en dos categorías principales, los riesgos naturales y los riesgos de producción.

6.1 Riesgos Ambientales

Estos son todos aquellos que están relacionados con lo que pueda afectar a la producción pesquera, a la sanidad o inocuidad acuícola. A continuación se realiza una descripción de algunos de los principales riesgos dentro de este rubro.

Bacterias

Las bacterias patógenas que pueden estar presentes en los productos marinos pueden agruparse de acuerdo a su hábitat natural en: bacterias nativas y bacterias no nativas. Las primeras son aquellas que se encuentran naturalmente en el medio ambiente de los peces y/o mariscos, mientras que las no nativas llegan al producto mediante contaminación ya sea ambiental o en cualquier punto después de su cosecha.

Las bacterias nativas se encuentran distribuidas en el medio acuático de prácticamente todo el mundo, por lo que su presencia en los pescados y mariscos es considerada normal. Entre ellas se incluyen las diferentes especies de *Vibrio*, *Listeria* y *Clostridium botulinum*, entre otras.

Es común encontrarlas en muy bajas cantidades en los pescados y mariscos que no han sido sujetos a ningún proceso bactericida. Por lo que el consumo de pescado crudo por si solo, no debería causar ningún problema de salud, no siendo lo mismo en el caso de moluscos filtradores (ostiones, almejas, mejillones, etc.) ya que el proceso de filtración necesario para su alimentación, puede causar un incremento en la cantidad de bacterias presentes. En este caso, el riesgo a la salud se incrementa aún más con la posibilidad de desarrollo y/o la posible producción de toxinas por parte de estas bacterias. Por esta razón, la depuración de moluscos bivalvos es una práctica común para evitar la presencia de bacterias

patógenas y algunos compuestos tóxicos que pueden llegar a afectar la salud del consumidor. Las bacterias no nativas no se encuentran de manera natural en el medio ambiente de los productos de la pesca y acuicultura, sino que llegan al producto por diferentes rutas de contaminación, las más comunes son las descarga de desechos a cuerpos de aguas proveniente de drenajes no tratados, la acumulación de desechos agrícolas y su posterior escurrimiento a los cuerpos de agua después de las lluvias y durante las etapas posteriores a la captura o cosecha por medio de equipo, utensilios y/o instalaciones, utilizadas para el proceso de los productos de la pesca. Mediante el personal que tiene contacto con el producto durante la captura, proceso y/o comercialización.

Virus

Desde los años 50 se conoce de enfermedades virales ocasionadas por el consumo de mariscos, siendo los virus entéricos humanos los que se han asociado más a éste tipo de productos, aunque solo algunos de ellos afectan al marisco y peces. Los virus más importantes asociados con el consumo de mariscos son: el virus de la Hepatitis tipo A (HAV), virus Norwalk, agente de las montañas nevadas (Snow Mountain Agent), clicivirus, astrovirus y No-A y No-B virus. Los virus son inertes y no se reproducen fuera de la célula u organismo uésped, por lo tanto, no pueden reproducirse en el medio ambiente marino ni en el propio marisco o pez. Por lo que se encuentran presentes en los mariscos y peces únicamente como resultado de la contaminación ocasionada por el personal que está en contacto directo con el producto o por aguas contaminadas.

Contaminantes

Los agentes o peligros químicos, que pueden encontrarse en los productos de acuicultura, se relacionan directamente con las prácticas y ubicación de la granja. Dentro de esta categoría se puede enlistar un sin fin de compuestos químicos, pero los más comúnmente encontrados proviene de uso agrícola: plaguicidas, fertilizantes, entre otros. Uso en la granja: antibióticos, promotores de crecimiento,

combustibles, diesel, entre otros. Contaminantes en suelo y varios: metales pesados, combustibles, aceites, entre otros.

6.2 Riesgos de Producción

Los productos alimenticios procesados deberán estar libres de materia extraña, como fragmentos de madera, de metales o de plásticos, sustancias químicas de limpieza, plaguicidas, etc. Por otra parte, existen peligros biológicos que se presentan durante el proceso de producción, como resultado del abuso en la temperatura y su tiempo de exposición, dando como resultado el crecimiento de microorganismos patógenos y la formación de toxinas, que pueden causar enfermedad al consumidor. Los principales riesgos en este caso, se asocian al posible uso de medicamentos u otros químicos como sulfito o metabisulfito de sodio en la granja camaronera y la presencia de bacterias patógenas. Si bien es cierto que la granja que entregue producto a la planta procesadora debe declarar el uso de estos químicos, es responsabilidad de la planta procesadora comprobar si el uso fue el adecuado.

Contaminación cruzada.

Se entiende por contaminación cruzada a aquella que se da al transmitir involuntariamente agentes contaminantes, esta se da por malos manejos del producto, por lo que se considera que con la aplicación de las buenas prácticas de manufactura y siguiendo el sistema HACCP no existe riesgo de este tipo de contaminación, sin embargo además de las medidas de higiene y sanidad, se capacitará constantemente al personal al respecto, se tratará de generarles conciencia respecto a la importancia del aseo personal y se les realizarán análisis médicos periódicos.

El no utilizar envases o materiales de empaque que no sean de grado alimentario es una fuente de contaminación no solamente química sino biológica ya que muchos de estos productos pueden alojar bacterias que al entrar en contacto con los alimentos las transmiten y crecen en estos.

Capítulo 7. Aspectos Legales de Implementación y Operación

7.1 Definición del Régimen De Constitución de la Empresa

La empresa estará definida como Persona Física Actividad Empresarial a nombre de Guillermo Antonio Leyva Ordaz. Esto debido a la simplicidad en su constitución y obligaciones formales. En este régimen, el empresario individual será una persona física que realizará en nombre propio y por medio de la empresa “Productos Marinos Galmar”, una actividad comercial. La actuación de una persona física como empresario individual no requiere ninguna autorización previa y la ley sólo exige estar en posesión de capacidad legal, esto es, no haber sido privada de la misma por sentencia judicial.

Es el propietario el que ejercerá un control total de la empresa, dirigiendo su gestión y respondiendo a las deudas contraídas frente a terceros, con todos sus bienes y derechos, sin que exista diferencia entre su patrimonio mercantil y su patrimonio personal. (iAbogado Servicios Jurídicos SL, 2008)

Entre los requisitos necesarios para este tipo de régimen está el que el empresario individual debe ser mayor de edad, tener plena capacidad jurídica y, por tanto, la libre disposición de bienes, y ejercer, por cuenta propia y de forma habitual, una actividad empresarial. Requisitos que la propietaria cumple en todos los sentidos.

Como contraparte a los beneficios que este régimen proporciona, se encuentra el alto riesgo que conlleva para el empresario ya que sus bienes personales responden de las deudas contraídas en el ejercicio de su actividad empresarial.

Los empresarios individuales no están obligados a inscribirse en el Registro Mercantil, aunque pueden hacerlo si lo desean.

7.2 Trámites de apertura

Ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público:

Como persona física con actividad empresarial, se debe solicitar la inscripción en el Registro Federal de Contribuyentes de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (forma HRFC-1, en original y cinco copias), donde se recibe una clave que les identifica en lo subsecuente ante la autoridad fiscal.

Ante la Secretaría de Salud:

Al ser una empresa dedicada a la industria alimenticia, será necesario obtener, en un plazo no mayor de 30 días, de la Secretaría de Salud o de los gobiernos estatales, una autorización que podrá tener la forma de: Licencia Sanitaria, Permiso Sanitario, Registro Sanitario, Tarjetas de Control Sanitario. La cual tendrá una vigencia de dos años y debe revalidarse 30 días antes de su vencimiento.

Ante el Instituto Mexicano del Seguro Social:

La persona física con actividades empresariales y los trabajadores deben inscribirse en el Instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS), dentro de un plazo no mayor de cinco días de iniciadas las actividades. Al patrón se le clasificará de acuerdo con el Reglamento de Clasificación de Empresas y denominación del Grado de Riesgo del Seguro del Trabajo, base para fijar las cuotas que deberá cubrir.

Ante una Institución Bancaria:

En el banco de la elección, se abrirá una cuenta de cheques y se recurre a solicitar financiamiento, se paga todo tipo de impuestos (al igual que servicios tales como electricidad, teléfonos y gas entre otros) y se presentan declaraciones, aun cuando no originen pago.

De igual manera, el patrón y los trabajadores deben inscribirse ante el Sistema de Ahorro para el Retiro (subcuentas IMSS e Infonavit, forma SAR-01-1, SAR-01-2, SAR-04-1 o sus equivalentes en medios magnéticos). En el banco, más adelante se depositarán en forma bimestral las aportaciones correspondientes.

Ante la Secretaría de Medio ambiente y Recursos Naturales:

Previo a la construcción de la granja, se deberá realizar un Manifiesto de Impacto Ambiental, el cual deberá ser autorizado por dicha secretaría. Una vez aprobado el manifiesto de impacto ambiental se deberá realizar un cambio de uso de suelo a través de un Estudio Técnico Justificativo.

Ante la Comisión Nacional del Agua:

En caso de no estar conectado a alguna red de agua potable y alcantarillado se debe solicitar permiso ante la Comisión Nacional del Agua para obtener derechos de extracción de agua del subsuelo, y de igual manera se deben registrar las descargas. En ambos casos se origina el pago de derechos.

6.3 Trámites fiscales

De acuerdo con el Servicio de Administración tributaria (SAT), para fines fiscales, es necesario como persona física darse de alta en el Registro Federal de Contribuyentes (RFC) y las obligaciones que adquieran a través de dos opciones:

1. Utilizando el servicio de Inscripción Inmediata en el RFC que consiste en acudir a una pequeña entrevista al Módulo de Atención que le correspondiente, previa cita con los documento que se indican en la Guía de Requisitos de los Trámites Fiscales sin que se requiera llevar la forma fiscal R-1 ni sus anexos, con la posibilidad de obtener de inmediato su Cédula de Identificación Fiscal. (SAT, 2007)
2. Acudir al Módulo de Asistencia que le corresponda, con la forma fiscal R-1 y el Anexo que corresponda según su régimen fiscal, así como los documentos que se indican en la Guía de Requisitos de los Trámites Fiscales. (SAT, 2007)

Requisitos necesarios:

Original y fotocopia del comprobante de domicilio fiscal (Original para cotejo).

En su caso, copia certificada y fotocopia del poder notarial con el que acredite la personalidad del representante legal, o carta poder firmada ante dos testigos y ratificadas las firmas ante las autoridades fiscales o ante notario o fedatario público (Copia certificada para cotejo)

En lugar de alguna de las identificaciones señaladas en la fracción II del apartado Definiciones de la Guía de Requisitos y Trámites, se podrá presentar original de cualquier identificación oficial vigente con fotografía y firma, expedida por el gobierno federal, estatal o municipal del contribuyente o representante legal.

Contar con dirección de correo electrónico.

Presentar copia de la Clave Única de Registro de Población.

Documentos que se obtienen:

Constancia de Inscripción con Cédula de Identificación Fiscal ó

Guía de Obligaciones

Acuse de Inscripción al Registro Federal de Contribuyentes

6.4 Trámites laborales

Ante el instituto Mexicano del Seguro Social (IMSS) se deberán realizar los trámites que a continuación se mencionan:

Inscripción Patronal Inicial Modalidad Personas Físicas en General:

Este trámite deberá realizarse inmediatamente, en cuanto se empiece a utilizar los servicios de uno o varios trabajadores. Se realizará a través del Aviso de Inscripción Patronal o de Modificación en su Registro AFIL-01 publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de noviembre de 1999 y el Aviso de Inscripción del Trabajador AFIL-02 publicado en el Diario Oficial de la Federación el 16 de noviembre de 1999. Para ambos casos se deberá presentar en original y dos copias. En la presentación de este trámite deberá entregarse

simultáneamente el formato Inscripción de las Empresas en el Seguro de Riesgos de Trabajo. (IMSS, 2007)

De conformidad con el Artículo 251 fracción X, el Instituto tiene la facultad de registrar a los patrones y demás sujetos obligados, inscribir a los trabajadores asalariados y precisar su base de cotización, aún sin previa gestión de los interesados, sin que ello libere a los obligados de las responsabilidades y sanciones por infracciones en que hubiesen incurrido. El trámite se tiene que realizar en forma personal por el patrón o sujeto obligado o su representante legal. (IMSS, 2007)

Seguro de Riesgos del Trabajo:

El seguro de Riesgos de Trabajo protege al trabajador contra los accidentes y enfermedades a los que está expuesto en ejercicio o con motivo del trabajo; brindándole tanto la atención médica necesaria, como protección mediante el pago de un subsidio o pensión, mientras esté inhabilitado para el trabajo, o a sus beneficiarios en caso de fallecimiento del asegurado. (IMSS, 2007)

Para la realización del trámite deberá presentarse el formato de Inscripción de las Empresas y Modificaciones en el Seguro de Riesgos de Trabajo publicado en el Diario Oficial de la Federación el 01 de noviembre de 2005, el cual se presenta en el ANEXO III. En original y una copia. La inscripción de las empresas en el Seguro de Riesgos de Trabajo es un aviso que realiza el patrón o sujeto obligado bajo protesta de decir verdad, que se recibe por el Instituto, otorgando copia sellada de recibido dentro de los dos días hábiles siguientes a la recepción de la solicitud en la Subdelegación (IMSS, 2007)

El Instituto proporcionará el formato al momento de recibir la petición, mismo que deberá ser llenado por el patrón o sujeto obligado, o bien su representante legal conforme al instructivo de llenado, quienes deberán, según corresponda, firmar o asentar su huella digital en dicho formato. (IMSS, 2007)

Pagos al INFONAVIT:

Los pagos de aportaciones y/o de descuentos a trabajadores para la amortización de créditos del INFONAVIT se realizan en bancos (entidades receptoras) a más tardar los días 17 del mes inmediato siguiente al bimestre. (INFONAVIT, 2007)

En el caso de Ostiones cultivados GALMAR, como se tendrán más de cinco trabajadores en nómina, el pago se realizará en el banco o entidad receptora presentando la información mediante el diskette del Sistema Único de Autodeterminación (SUA), así como el monto a pagar. El banco entregará el comprobante de pago respectivo. (INFONAVIT, 2007)

Reglamento Interior del trabajo de Ostiones Cultivados GALMAR:

CAPÍTULO 1

Ámbito de Aplicación

- 1.- Están sujetos al presente Reglamento, todas las personas que desempeñen cualquier trabajo subordinado a favor de la empresa.
- 2.- El presente Reglamento es de observancia obligatoria tanto para la empresa como para los trabajadores a su servicio, incluyendo a todos los trabajadores que ingresen con posterioridad a la fecha de depósito del mismo, así como aquellos que sean contratados de manera eventual.
- 3.- El personal de la empresa está obligado a cumplir también con las operaciones de orden técnico y administrativo que dicte la misma, las cuales serán dadas a conocer a través de los medios adecuados para el caso.

CAPITULO II

Ingreso a la Empresa

- 4.- En los casos en que sea necesario que el trabajador obtenga aprobación expresa de las autoridades para desempeñar el trabajo contratado, será requisito indispensable que presente dentro de los 5 días siguientes a su ingreso, las

licencias, autorizaciones o documentos respectivos ; de no hacerlo en dichos términos, se suspenderá la relación laboral hasta su presentación, otorgándose una prórroga por igual periodo a su vencimiento, previo a la terminación de la relación laboral por inhabilidad manifiesta para desempeñar el trabajo.

CAPITULO III

Organización del Personal

5.- Los trabajadores se clasificaran de acuerdo a la duración del contrato en:

Trabajadores Permanentes: Aquellos cuya relación de trabajo tiene el carácter de tiempo indeterminado conforme al Contrato Individual de Trabajo.

Trabajadores Eventuales: Aquellos que han sido contratados para la ejecución de trabajos temporales o transitorios, ya sea por obra o por tiempo determinado, considerándose en este caso los contratos como terminados y sin responsabilidad para la empresa, al modificarse o concluir los objetivos que motivaron su celebración.

CAPITULO IV

Lugar y tiempo de Trabajo

6.- Los trabajadores iniciaran y terminaran sus labores en los lugares que la empresa les designa y deberán atender a cualquier otra actividad conexas a su ocupación principal.

7.- Al iniciarse la jornada de trabajo diariamente, los trabajadores deberán registrar su asistencia de acuerdo a las indicaciones giradas expresamente por la empresa, y de inmediato procederán a instalarse en los lugares de trabajo.

8.- En los días y horas que se establezcan para cualquier actividad compatible a que se le asigne en el área de trabajo, maquinaria, aparatos o instrumentos de trabajo o por cualquier otra causa, en los que el trabajador no se pueda dedicar a las labores que habitualmente desempeña, la empresa tiene el derecho de utilizar sus servicios y el trabajador el deber de prestarlos, sin menoscabo de la retribución de su categoría. Al terminar esta circunstancia extraordinaria, el trabajador regresara a su puesto habitual.

CAPITULO V

Jornada de Trabajo

9.- La jornada de trabajo será de 8 horas tratándose del turno matutino.

El horario que regirá en los distintos departamentos de la empresa será de 8:00 a 12:00 horas y de 14:00 a 18:00, con un día de descanso por cada seis trabajados.

10.- Los alimentos serán tomados por los trabajadores fuera del centro de trabajo, por lo que dicho periodo queda excluido de la jornada laboral.

11.- El horario señalado podrá ser modificado a petición de las partes y por necesidades de las que intervienen, previo convenio entre las mismas.

12.- Los trabajadores, sin excepción alguna, deberán estar en sus lugares de operación e iniciar sus labores exactamente a la hora señalada en el artículo No. 9, sin embargo, se contará con una tolerancia de 5 minutos, pasados los cuales se considerará como retardo al inicio de labores.

13.- Cuando por requerimiento justificado de la empresa sea necesario prolongar la jornada, los trabajadores requeridos continuaran en el desempeño de sus labores, previa autorización por escrito de la empresa.

14.- Cuando por requerimiento justificado de los trabajadores sea necesario ausentarse de la jornada, estos deberán notificar y justificar los motivos de su ausencia a la empresa, conforme al Capítulo VII de este Reglamento.

15.- Los trabajadores ejecutaran su trabajo con la intensidad, cuidado y esmero apropiados en los términos convenidos, siempre observando las buenas costumbres en el actuar y en el lenguaje.

CAPITULO VI

Días de Descanso y Vacaciones

16.- La empresa concederá a sus trabajadores un día de descanso, por cada seis días de trabajo. Cuando no laboren durante los seis días hábiles, la empresa

cubrirá una sexta parte del salario, multiplicado por los días de la semana que se hubieran laborado.

17.- Son días de descanso obligatorio con goce integro de salario, los siguientes:

1° de enero.

5° de febrero.

21° de marzo.

1° de mayo.

16° de septiembre.

20° de noviembre.

1° de diciembre de cada seis años, cuando le corresponda a la transmisión del Poder Ejecutivo Federal.

25° de diciembre.

18.- La empresa concederá a sus trabajadores vacaciones anuales conforme al artículo 76 de la Ley Federal del Trabajo, en la inteligencia de que tales días serán pagados con salario integro, más el 25% adicional por concepto de prima vacacional.

19.- Para el computo de las vacaciones del personal se incluirán únicamente los días laborables, entendiéndose como tales, los que no estén incluidos en el descanso semanal, ni los días de descanso señalados en el artículo 17 de este Reglamento.

CAPITULO VII

Permisos

21.- Los trabajadores están obligados a solicitar los permisos para faltar a sus labores, por escrito dirigido a su jefe inmediato.

22.- Toda falta no amparada por autorización escrita, se computar como injustificada.

23.- Son consideradas faltas injustificadas, sin el requisito del permiso autorizado por escrito, las que obedezcan a caso fortuito o fuerza mayor, debidamente comprobadas. La comprobación de la justificación deberá ser hecha por el

trabajador dentro de las 48 horas siguientes al momento en que faltó a sus labores.

24.- El trabajador que necesite retirarse de la empresa dentro de la jornada de trabajo por enfermedad, razones personales o extraordinarias, deberá solicitar el permiso a su jefe inmediato, quien le entregara la autorización correspondiente.

CAPITULO VIII

Lugar y Días de Pago.

25.- Los salarios de los trabajadores serán cubiertos en el lugar donde se presten los servicios, y dentro de las horas de trabajo.

26.- Si por ausencia del trabajador hubiere necesidad de que otra persona cobre su salario, esta deberá presentar carta poder otorgada por el trabajador ausente y suscrita ante dos testigos.

27.- Todos los trabajadores están obligados a firmar los recibos de pago, listas de raya o cualquier documento que suscriba la empresa como comprobante del pago de los salarios. La negativa del trabajador a otorgar la firma de dichos documentos, releva a la empresa de entregar los salarios respectivos.

28.- Para los efectos del pago de vacaciones, la empresa pagara a los trabajadores los salarios correspondientes a las vacaciones, el día anterior al inicio de su disfrute.

CAPITULO IX

Medidas de Seguridad e Higiene

29.- Se integrara una Comisión Mixta de Seguridad e Higiene que determinará las medidas a aplicar según la Ley Federal del Trabajo, el Reglamento Federal de Seguridad e Higiene en el Trabajo, las Normas Oficiales Mexicanas referidas a la actividad de la empresa, las adicionales que estime convenientes y las que las autoridades competentes le señalen.

30.- La Comisión Mixta de Seguridad e Higiene, estará compuesta por igual número de representantes de los trabajadores y de la empresa, y cuyas funciones

se desempeñaran dentro de las horas de trabajo sin menoscabo de su sueldo, debiendo reunirse cada mes, para verificar el cumplimiento de las obligaciones.

31.- El personal se abstendrá de realizar todo acto que pueda poner en peligro su propia seguridad, la de sus compañeros o de la negociación.

32.- Por ningún motivo, los trabajadores durante los periodos de incapacidades temporales medicas o de pre y postnatales deberán presentarse en los centros de trabajo, salvo para la entrega de los certificados correspondientes.

33.- Cuando el trabajador sufra un accidente de trabajo, deberá dar aviso inmediato al superior directo a fin de que se adopten con toda urgencia las medidas pertinentes.

34.- En el interior de la empresa existirá un botiquín de emergencia con todos los implementos y útiles necesarios para la atención de los trabajadores que en caso de accidente o enfermedad, requieran de un auxilio inmediato.

35.- Para evitar accidentes de trabajo, los trabajadores deberán de observar las medidas convenidas y aprobadas por la Comisión Mixta de Seguridad e Higiene.

36.- Es obligación de los trabajadores acatar las medidas de higiene y sanitización requeridas para asegurar la inocuidad del producto.

CAPITULO X

Medidas Disciplinarias

37.- Son causas de rescisión del contrato de trabajo, las señaladas por la Ley Federal del Trabajo.

38.- Todas las faltas que impliquen incumplimiento a la Ley Federal del Trabajo, a este Reglamento o al Contrato de Trabajo, que no ameriten la rescisión del contrato, serán sancionadas con suspensión de labores hasta por 3 días.

En caso de ameritar suspensión de labores, primeramente se iniciaran las investigaciones correspondientes, escuchando siempre al trabajador y como regla general se notificaran las medidas disciplinarias por escrito.

39.- Sanciones por ausencias injustificadas en un periodo de 30 días:

1 Ausencia	Suspensión por 1 día, sin goce de sueldo.
2 Ausencias	Suspensión por 3 días, sin goce de sueldo.

3 Ausencias	Suspensión por 5 días, sin goce de sueldo.
4 Ausencias o más	Rescisión del contrato

40.- Retardos injustificados en un periodo de 30 días:

1 retardo	Amonestación
2 retardos	Amonestación
3 retardos o más	Suspensión por 1 día, sin goce de sueldo.
5 retardos o mas	Suspensión por 2 días, sin goce de sueldo.
8 retardos o mas	Suspensión por 3 días, sin goce de sueldo, de acuerdo a la reincidencia del trabajador.

41.- Cualquier otra infracción a las disposiciones del presente reglamento será sancionada con una amonestación o con una suspensión de actividades de 1 a 3 días, bajo el descuento salarial correspondiente, según la gravedad de la infracción.

TRANSITORIOS.

Primero.- Este Reglamento ha sido formulado por la empresa y los trabajadores de común acuerdo.

Segundo.- El presente Reglamento deberá ser distribuido a todos los trabajadores que actualmente laboren en la empresa y a los que ingresen con posterioridad.

Tercero.- Su vigencia iniciara a partir del día siguiente en que sea depositado ante la Junta Local de Conciliación y Arbitraje.

Cuarto.- Este Reglamento no podrá ser modificado sino de común acuerdo entre empresa y trabajadores, notificando los cambios a la Junta respectiva, así como a todos los trabajadores de la organización.

Por la Empresa

Por los Trabajadores

REQUISITOS DE DEPÓSITO

*Reglamento en 4 tantos

*Relación de los trabajadores con firma.

*Acreditación de personalidad del Patrón.

*Escrito de promoción (original y copia).

Referencias

- Ahumada-Sempoal, M, Serrano-Guzmán, S. y Ruiz-García, N. Abundancia, Estructura Poblacional Y Crecimiento de *Atrina Maura* (Bivalvia: Pinnidae) En Una Laguna Costera Tropical Del Pacífico Mexicano. Rev. Biol. Trop, Dic. 2002, Vol.50, No.3-4, P.1091-1100. ISSN 0034-7744.
- Alcaraz R. 2006. El Emprendedor del éxito. Ed. McGraw-Hill. 3ª ed. México. 312pp.
- Asesoría Integral Ambiental., Secretaría de Marina y Recursos Naturales, Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas y Sociedad de Buzos y Pescadores de Bahía de los Ángeles, Estudio de Pre factibilidad Para establecer una Planta Procesadora de Pulpo, 2006, 88pp.
- Avilés-Quevedo S y Vázquez-Hurtado. 2005 Fortalezas y debilidades de la acuicultura en México, Comisión de Pesca de la Cámara de Diputados- CIBNOR
- Baltazar P, Bermúdez P, Rivera W. 1999. Cultivo de la ostra *Crassostrea gigas* (Thunberg, 1795) en un vivero artesanal, Revista Peruana de Biología. Vol. 6. No.2.
- BANCOMEXT.2000. Panorama General del Sector en México. Banco Nacional de Comercio Exterior. Publicación electrónica, disponible en <http://www.bancomext.com/Bancomext/portal/portal.jsp?parent=8&category=409&document=533> Fecha de consulta 13 de febrero del 2007.
- Bobadilla-Salinas R, Madariaga-León P, 2004. Potencial de Mercado: Productos del Mar,
- Chew. 1995. Mexico's Shellfish Aquaculture. Aquaculture Magazine, Vol. 21. No.1:80-84

Curioca Andrade A, 2001. La Pesca en Oaxaca, Foro Regional De Consulta Sobre El Sector Pesquero. Disponible en xxx buscar pagina

Comisión Nacional del Agua. Servicio Meteorológico Nacional. Ciclones que impactaron directamente a México durante el periodo de 1970 a 2006. México. Disponible en: www.smn.cna.gob.mx/ciclones/historia/historia70-06.pdf

Comisión Nacional Forestal (CONAFOR), Reporte Semanal de Incendios Forestales 2006, 2007 y 2008. Disponible en: www.conafor.gob.mx/portal/docs/subsecciones/Incendios_forestales/

CONAPESCA-SAGARPA. 2004. Anuario estadístico de pesca 2002. Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca. México.

FIGIS. Food and Agriculture Organization (FAO), programa Disponible en http://www.fao.org/index_en.htm. Fecha de consulta enero del 2009.

Contreras, E 1993. Ecosistemas Costeros Mexicanos. Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Iztapalapa. D. E, México. pp. 22-34.

García, E. 1981. Modificaciones al sistema de clasificación climática de Köppen. EGM, México. 252 pp.

Gobierno del Estado de Oaxaca. Página Electrónica. Disponible en <http://www.e-oaxaca.gob.mx>. Fecha de consulta 8 de mayo del 2007.

Hallegraeff, G.M., 1993, A review of a harmful algal blooms and their apparent global increase. Phycology 32:79-99

Herra, S y Rodríguez, N. ,1999. Evaluación de desempeño. Revista Acta Académica, Número 24, Universidad Autónoma de Centro América.

Hickman C., Roberts L., Parson A. 2000. Principios Integrales de Zoología. Ed. Mcgraw-Hill Interamericana. 10a ed. México. 921 pp.

iAbogado Servicios Jurídicos SL, 2007. Página electrónica. Disponible en <http://www.iabogado.com/esp/guialegal/guialegal.cfm?IDCAPITULO=09010000>. Fecha de consulta mayo 14 del 2007.

Instituto Nacional para el Fomento a la Vivienda del Trabajador INFONAVIT. Página electrónica. Disponible en <http://www.infonavit.org.mx>. Fecha de consulta mayo 14 del 2007

Instituto Mexicano del Seguro Social, Página Electrónica, Disponible en http://www.imss.gob.mx/IMSS/IMSS_SITIOS/IMSS_06/Tramites/temas/ Fecha de consulta mayo 14 del 2007.

Lankford, R. 1977. Coastal Lagoons of Mexico. Their origin and classification. pp. 182-215. In Wiley (ed.). Estuarine Processes. Nueva York.

Morris, S. (1985). Preliminary guide to the oysters of Hong Kong. Asian Marine Biology 2:119-138.

NIMPIS (2002). *Crassostrea gigas* species summary. National Introduced Marine Pest Information System (Eds: Hewitt C.L., Martin R.B., Sliwa C., McEnnulty, F.R., Murphy, N.E., Jones T. & Cooper, S.). Web publication <<http://crimp.marine.csiro.au/nimpis>>, Date of access: 10/3/2006

Parra, M. (2002). La evaluación del desempeño y la gestión de los RRHH. Universidad Rafael Bellos Chacín- urbe. Disponible en www.rrhhmaganize.com. Fecha de consulta junio 25 del 2009.

Organización Mundial de Sanidad Animal (OIE). 2006. Manual de pruebas diagnósticas para los animales acuáticos. 5a edición. Disponible en www.oie.int/esp/.../manual/e_SUMMARY.HTM Fecha de consulta 13 de septiembre de 2009.

Robles Bozada L, Bejarano González F, 2006, Los Compuestos Orgánicos Persistentes en el Istmo. Disponible en <http://noalaincineracion.org/wp-content/uploads/ReportePOPSIstmo.pdf> Fecha de consulta 29 de septiembre del 2009.

Rodríguez V, 2006, Evaluación de Desempeño en 360°, Todos opinamos, todos nos beneficiamos, Universidad de Chile. Disponible en www.psicologiacientifica.com Fecha de consulta 28 de junio del 2009.

SAGARPA. 2003 Anuario Estadístico de Pesca, 2003. Secretaría de Agricultura, ganadería y Pesca, Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca. México

SAGARPA, 2004. Carta Nacional Pesquera, Sección 1.

SAGARPA.2005. Plan Maestro del Comité del Sistema Producto de Ostión en Sonora. Secretaría de Agricultura Ganadería y pesca, Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca, Instituto de Acuicultura del Estado de Sonora. México, 107 pp.

Servicio de Administración tributaria SAT. Gobierno de México. Página electrónica, disponible en www.sat.gob.mx/. Fecha de consulta mayo 11 del 2007

SNIIMM. Sistema Nacional de Información e Integración de Mercados. Página Electrónica. Disponible en <http://www.economia-sniim.gob.mx/nuevo/>. Fecha de consulta 07 de mayo del 2007.

Syickney, 2001. Estudio Preliminar Sobre El Crecimiento Y Supervivencia Del Ostión Del Pacífico *Crassostrea Gigas* (Thunberg, En Barra De Navidad, Jalisco, México.

Tapia Vázquez Olivia, H.M. González Alcalá, L.M. Sáenz Gaxiola, R, García Hiraes. 2008. Manual de Buenas Prácticas en Granjas Ostrícolas de San Quintín B.C. México. Comité Estatal de Sanidad Acuícola e Inocuidad de Baja California, A.C. SGARPA. CONAPESCA.

Utting, S. D., Spencer, B. E. (1992). Introductions of marine bivalve molluscs into the United Kingdom for commercial culture - case histories. IN: Introductions and transfers of aquatic species, Selected Papers from a Symposium held in Halifax, Nova Scotia, 12-13 June 1990, (Sindermann, C., Steinmetz, B. and Hershberger, W. Eds) ICES Marine Science Symposia., Copenhagen 194 84-91.

Zúñiga, A. (2006). Evaluación integral de productividad. Consultado en junio 28 de 2009 en www.dequate.com

Anexo 1. Formato requerido para un Manifiesto de Impacto Ambiental

1. Datos Generales del Proyecto, del Promovente y del responsable del Estudio de Impacto ambiental:

En este apartado se describe el nombre del proyecto, su ubicación, datos del promovente y del responsable de realizar el estudio de impacto ambiental.

2. Descripción del Proyecto:

Se mencionará la ubicación del predio, su uso actual del suelo, y las características particulares del proyecto.

3. Vinculación con los Ordenamientos Jurídicos Aplicables en materia de impacto ambiental y en su caso con la regulación del uso de suelo:

Se describen los diversos lineamientos aplicables al proyecto y se vinculan con el mismo, analizando si podrán ser cumplidos y de qué manera.

4. Descripción del sistema ambiental y señalamiento de la problemática ambiental detectada en el área de influencia del proyecto.

Descripción de los aspectos bióticos, abióticos y socioeconómicos del área de estudio.

5. Identificación, descripción y evaluación de los impactos ambientales:

Identificación y categorización de los impactos adversos que puede generar el proyecto.

6. Medidas preventivas y de mitigación de los impactos ambientales:

Medidas preventivas o de mitigación de los Impactos Ambientales.

7. Pronósticos ambientales y en su caso, evaluación de alternativas: Descripción de los pronósticos del escenario y programas de vigilancia ambiental.

8. Identificación de los instrumentos metodológicos y elementos técnicos que sustenten la información señalada en las fracciones anteriores:

Planos y fotografías del predio.

Anexo 2 Formato Requerido Para un Estudio Técnico Justificativo (cambio de uso de suelo)

1. Introducción
2. Objetivos y usos que se pretenden dar al terreno
3. Ubicación y cuantificación de superficies
4. legalidad del predio;
5. principales elementos físicos y biológicos de la cuenca hidrológico-forestal
6. descripción detallada de las condiciones físicas y biológicas del predio
7. medidas para conservar y proteger el hábitat existente de las especies y subespecies de flora y fauna silvestres bajo algún estatus señalado en la NOM-059-SEMARNAT-2001.
8. clasificación en el plano escala 1:50,000 de las superficies de producción
9. Estimación del volumen de los productos resultantes del cambio de utilización forestal.
10. Forma de ejecución y plazo.
11. Vegetación que deba respetarse o establecerse para proteger las tierras frágiles
12. Medidas de prevención y mitigación de impactos ambientales y su justificación aplicable durante las distintas etapas del desarrollo de cambio de utilización de terrenos forestales.
13. Factores que pudieran poner en riesgo el uso propuesto.
14. Justificación técnica, económica y social que pueda servir a la autoridad para que motive la autorización excepcional de cambio de utilización forestal.
15. Aplicación de los criterios establecidos en el Programa de Ordenamiento Ecológico del Estado.

Anexo 3. Formato de la Inscripción al seguro de Riesgos del Trabajo

INSCRIPCIÓN DE LAS EMPRESAS Y MODIFICACIONES EN EL SEGURO DE RIESGOS DE TRABAJO

NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL	REGISTRO (S) PATRONAL (ES)
DELEGACIÓN	

Para cualquier aclaración, duda y/o comentario con respecto de este trámite, sírvase llamar al Sistema de Atención Telefónica a la Ciudad de México al 1-800-475-2393 desde Estados Unidos y Canadá; en la página de Internet: www.secodam.gob.mx o al correo electrónico: atencionpublica.gob.mx

CLEM-01

INSTRUCCIONES DE LLENADO

HAJO PROTESTA DE DECIR VERDAD

IS GENERALES

CHA .- ANOTAR EL DÍA, MES Y AÑO DE ELABORACIÓN DE ESTE FORMATO.

MBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL .- ANOTAR EL NOMBRE DEL PATRÓN O SUJETO OBLIGADO, YA SEA ÉSTE PERSONA FÍSICA O MORAL.

MCILIO .- INDICAR LA UBICACIÓN DEL CENTRO DE TRABAJO A QUE SE REFIERE ESTA INFORMACIÓN Y EN CASO DE EXISTIR, ANOTAR

MCILIOS DE LOS ESTABLECIMIENTOS O SUCURSALES CON QUE CUENTE EN EL MISMO MUNICIPIO O EN EL DISTRITO FEDERAL, TELÉFONO Y F.

IGISTRO (S) PATRONAL (ES) .- ANOTAR EL NÚMERO DE REGISTRO (S) PATRONAL (ES) ASIGNADO (S) POR EL INSTITUTO MEXICANO DEL SEC

ICIAL.

RCAR CON UNA CRUZ " X " EL MOTIVO POR EL QUE SE PRESENTA EL FORMATO.

IÓN ECONÓMICA Y GIRO

IVISIÓN ECONÓMICA .- MARCAR CON UNA CRUZ " X " LA (S) DIVISIÓN (ES) ECONÓMICA (S) EN LA (S) QUE CONFIGURE (N) SU (S) ACTIVIDAD (ES).

PECIFICAR SU GIRO .- INDICAR EN FORMA CONCRETA EL (LOS) GIRO (S) DEL PATRÓN, ESPECIFICANDO EL NOMBRE COMÚN Y USO AL QU

ISTINA EL PRODUCTO QUE EXPLOTA O SERVICIO QUE PRESTA.

EJEMPLOS: " X " INDUSTRIA DE TRANSFORMACIÓN

FABRICACIÓN DE TELA POLIÉSTER PARA PRENDAS DE VESTIR

" X " SERVICIOS

REPARACIÓN MECÁNICA, HOJALATERÍA Y PINTURA DE AUTOMÓVILES

I LOS CASOS DE LAS MODIFICACIONES COMO: CAMBIO DE ACTIVIDADES, INCORPORACIÓN DE ACTIVIDADES, COMPRA DE ACTIVOS, ENAJENAI

RENDAMIENTO, COMODATO, FIDEICOMISO TRASLATIVO, CAMBIO DE DOMICILIO, SUSTITUCIÓN PATRONAL, FUSIÓN, ESCISIÓN Y REANUDA

BERÁ PRESENTAR DOCUMENTACIÓN QUE ACREDITE CUALESQUIERA DE LOS SUPUESTOS SEÑALADOS DEBIDAMENTE CERTIFICADA

ITARIO PÚBLICO Y TODOS AQUELLOS DOCUMENTOS ADICIONALES QUE SIRVAN PARA SUSTENTAR EL AVISO QUE SE PRESENTA.

ERIAS PRIMAS Y MATERIALES

OTAR EL NOMBRE COMÚN Y/O QUÍMICO DE LAS MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES QUE EMPLEA EL PATRÓN PARA EL DESARROLLO DE S

TIVIDAD (ES).

EJEMPLO: SAL COMÚN O CLORURO DE SODIO.

PVC O POLICLORURO DE VINILO.

JINARIA Y EQUIPO

OTAR EL NÚMERO, NOMBRE, USO AL QUE SE DESTINA, COMBUSTIBLE O ENERGÍA QUE CONSUMEN Y CAPACIDAD O POTENCIA DE LAS MÁQU

UIPOS Y TRANSPORTES QUE UTILIZA EL PATRÓN PARA EL DESARROLLO DE SU (S) ACTIVIDAD (ES).

EJEMPLO:

No. DE UNIDADES	NOMBRE	USO	COMBUSTIBLE O ENERGÍA	CAPACIDAD O POTENCIA
3	PRENSAS MECÁNICAS	TROQUELADO	ELÉCTRICA	50 TONELADAS.
1	CAMIONETA	DISTRIBUCIÓN	GASOLINA	3.5 TONELADAS.

IONAL

OTAR EL NÚMERO DE TRABAJADORES CON QUE CUENTE EL PATRÓN POR GRUPOS DE OFICIOS U OCUPACIÓN

EJEMPLO:

No. DE TRABAJADORES	OFICIO U OCUPACIÓN
3	CAJERAS
4	OBROS DE MANTENIMIENTO

ESOS DE TRABAJO

SCRIBIR LOS PROCESOS DE TRABAJO DE LA ACTIVIDAD DEL PATRÓN, SIN OMITIR PROCESOS INICIALES, INTERMEDIOS O FINALES.

I CASO DE QUE EL PATRÓN REALICE MÁS DE UNA ACTIVIDAD, LOS PROCESOS DEBERÁN DESCRIBIRSE POR SEPARADO.

EJEMPLO: SE RECIBEN LAS MATERIAS PRIMAS EN EL ALMACÉN, SON ANALIZADAS EN EL LABORATORIO; SON ENVIADAS AL ÁREA DE PRODUCCIÓN DONDE SON MEZCLADAS, POSTERIORMENTE SON EMPACADAS EN BOLSAS Y ENVIADAS AL ALMACÉN.

IFICACIÓN MANIFESTADA POR EL PATRÓN

OTAR LA DIVISIÓN ECONÓMICA, GRUPO Y FRACCIÓN, ASÍ COMO MARCAR CON UNA CRUZ " X " LA CLASE DE RIESGO EN QUE, A CRITERIO

TRÓN, SE CONFIGURE SU ACTIVIDAD CON BASE EN LO QUE ESTABLECEN LOS ARTÍCULOS 73 Y 75 DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL Y

ÍTICULOS 1, FRACCIÓN IV, 3, 18, 19, 20, 22, 23, 24, 26, 28, 29, 30 Y 196 DEL REGLAMENTO DE LA LEY DEL SEGURO SOCIAL EN MATERIA DE AFILIA

ASIFICACIÓN DE EMPRESAS, RECAUDACIÓN Y FISCALIZACIÓN, ANOTANDO ADEMÁS EL NOMBRE DEL PATRÓN O SUJETO OBLIGADO O D

PRESENTANTE LEGAL Y FIRMANDO DE CONFORMIDAD.

USO EXCLUSIVO DEL INSTITUTO MEXICANO DEL SEGURO SOCIAL.

CEPCIÓN: HORA Y FECHA, MEDIANTE RELOJ MARCADOR, SE REGISTRARÁ LA HORA Y FECHA DE RECEPCIÓN DE ESTE DOCUMENTO.

ASIFICACIÓN SUBDELEGACIONAL

SE ANOTARÁ LA CLASE, FRACCIÓN Y PRIMA, EN QUE LA SUBDELEGACIÓN CONSIDERE INCLUIDA LA ACTIVIDAD DEL PATRÓN, CON BASE E

INFORMACIÓN DECLARADA EN ESTE FORMATO Y EL REGLAMENTO DE LA MATERIA, ASENTÁNDOSE EL NOMBRE Y FIRMA DE LOS FUNCIONA

SEÑALADOS.

SCRIPCIÓN DEL PATRÓN AL I.M.S.S.

SE ANOTARÁ EL DÍA, MES Y AÑO (4 DÍGITOS) DE INSCRIPCIÓN DEL PATRÓN AL I.M.S.S.

PTURA AFIL-01

SE ANOTARÁ LA CLASE, FRACCIÓN Y PRIMA CON QUE SE CAPTÓ EN EL SISTEMA EL FORMATO AFIL - 01.

GATIVA O AUSENCIA PATRONAL

SE SEÑALARÁ CON UNA " X " CUANDO RESPECTO DE LA AUTOCLASIFICACIÓN PATRONAL, EXISTA NEGATIVA O AUSENCIA.

TIFICACIÓN

SE ESTAMPARÁ EL SELLO DE RATIFICACIÓN, SI COINCIDE LA CLASIFICACIÓN DEL INSTITUTO CON LA MANIFESTADA POR EL PATRÓN.

ORMATO DEBERÁ PRESENTARSE EN ORIGINAL Y COPIA, ANEXANDO IDENTIFICACIÓN OFICIAL CON FOTOGRAFÍA Y FIRMA DEL PATRÓN O SU

DO; Y PARA LOS REPRESENTANTES LEGALES, ADEMÁS, PODER PARA PLEITOS Y COBRANZAS. LOS DOCUMENTOS DEBERÁN PRESENTARS

AL Y COPIA PARA COTEJO. EL PLAZO DEL INSTITUTO PARA RESOLVER SU TRÁMITE SERÁ DE DOS DÍAS HÁBILES POSTERIORES A LA RECEPCIÓ

CITUD EN LA SUBDELEGACIÓN CORRESPONDIENTE. PARA CUALQUIER ACLARACIÓN REFERENTE A SU TRAMITE, DIRIGIRSE AL DEPARTAMENT

IÓN VIGENCIA DE LA SUBDELEGACIÓN QUE LE CORRESPONDA.

**INSCRIPCIÓN DE LAS EMPRESAS
Y MODIFICACIONES
EN EL SEGURO DE RIESGOS DE TRABAJO**

DÍA	MES	AÑO

IMPORTANTE: PREVIO AL LLENADO DE ESTE FORMATO, SÍRVASE LEER CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES CORRESPONDIENTES.
EN CASO DE QUE LOS ESPACIOS MARCADOS NO SEAN SUFICIENTES, ANEXAR LA INFORMACIÓN ADICIONAL EN HOJAS POR SEPARADO.

1. DATOS GENERALES						REGISTRO (S) PATRONAL (ES)	
NOMBRE, DENOMINACIÓN O RAZÓN SOCIAL							
DIRECCIÓN: CALLE		NÚM. EXT.	NÚM. INT.	COLONIA			
LOCALIDAD	ENTIDAD	CÓDIGO POSTAL	TELÉFONO	FAX			
INSCRIPCIÓN INICIAL	MODIFICACIONES						
	☐ CAMBIO DE ACTIVIDADES	☐ INCORPORACIÓN DE ACTIVIDADES	☐ COMPRA DE ACTIVOS	☐ ENAJENACIÓN	☐ ARRENDAMIENTO	☐ COMODATO	
	☐ FIDEICOMISO TRASLATIVO	☐ CAMBIO DE DOMICILIO	☐ SUSTITUCIÓN PATRONAL	☐ FUSIÓN	☐ ESCISIÓN	☐ REANUDACIÓN	

2. DIVISIÓN ECONÓMICA Y GIRO					
☐ AGRICULTURA	☐ GANADERÍA	☐ SILVICULTURA	☐ PESCA	☐ CAZA	
☐ INDS. EXTRACTIVAS	☐ INDS. TRANSFORMACIÓN	☐ CONSTRUCCIÓN	☐ COMERCIO	☐ SERVICIOS	
ESPECIFICAR SU GIRO:					

3. MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES	
NOMBRE	NOMBRE

4. MAQUINARIA Y EQUIPO				
NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN	NOMBRE	USO	COMBUSTIBLE O ENERGÍA	CAPACIDAD O POTENCIA

5. PERSONAL			
NÚMERO DE TRABAJADORES	OFICIO U OCUPACIÓN	NÚMERO DE TRABAJADORES	OFICIO U OCUPACIÓN

