



Facultad de Ciencias Sociales y Derecho

Carrera de Economía

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Previo a la obtención del título de

ECONOMISTA

Tema:

“DISEÑO DE UN PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS ARTESANALES DE PAPAYA Y MARACUYÁ EN LA COMUNA AZÚCAR DEL CANTON SANTA ELENA PROVINCIA DE SANTA ELENA”.

AUTORAS:

Figueroa Piloco Verónica Elizabeth

Menéndez Freire Mayra Estefanía

TUTOR:

Econ. Luis Landy Campos

2016

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS

Las suscritas **Mayra Estefanía Menéndez Freire** y **Verónica Elizabeth Figueroa Piloco** declaramos bajo juramento que la autoría del presente trabajo nos corresponde totalmente, así mismo los contenidos y criterios científicos expuestos en el presente trabajo, como producto de la investigación realizada son de exclusiva responsabilidad de sus autoras.

De la misma forma, cedemos nuestros derechos de autores a favor de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil, según lo establece la Ley de Propiedad Intelectual, en sus reglamentos y normativas institucionales vigentes.

Este proyecto se ha ejecutado con el propósito de fomentar el diseño de un proyecto de inversión para la elaboración y comercialización de conservas de papaya y maracuyá, en la comuna Azúcar del cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena.

Mayra Estefanía Menéndez Freire

C.I. 0924585821

Verónica Elizabeth Figueroa Piloco

C.I. 0929557007

UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DERECHO
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de tutor del proyecto de investigación, nombramiento otorgado por la Directora de la Carrera de Economía de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil.

CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y analizado el Proyecto de Investigación con el tema: DISEÑO DE UN PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS ARTESANALES DE PAPAYA Y MARACUYÁ EN EL CANTÓN SANTA ELENA PROVINCIA DE SANTA ELENA, el mismo que fue presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar por el título de ECONOMISTA.

El problema de investigación que se plantea se fundamenta en la necesidad de incentivar el crecimiento productivo en la comuna Azúcar, cantón Santa Elena, provincia Santa Elena, mediante el diseño de la una propuesta para la elaboración de conservas de papaya y maracuyá, mejorando de esta forma los beneficios económicos de sus habitantes.

Considero que el tema antes mencionado debería ser aceptado porque reúne los requisitos de legalidad, viabilidad e importancia.

Presentado por las egresadas:

Econ. Luis Landy Campos

C.I. 0600903389

Urkund Analysis Result

Analysed Document: DISEÑO DE UN PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA.pdf (D18508381)
Submitted: 2016-03-15 18:26:00
Submitted By: llandyc@ulvr.edu.ec
Significance: 7 %

Sources included in the report:

AGROECOLOGIA.docx (D16235465)

Tesis Tituana 19.11.2014.pdf (D12251113)

CORREGIDO MONOGRAFICO DE VERA BURGOS completa.docx (D14161085)

<http://www.slideshare.net/elazambranodiaz/informe-proforma-presupuestaria-2016-final>

http://www.pichincha.gob.ec/phocadownload/leytransparencia/literal_a/nor-masderegulacion/codigo_organico_%20planificacion_y_finanzas_publicas.pdf

<https://raqueleonv.files.wordpress.com/2010/11/libroestudiossociales.pdf> http://pdf.usaid.gov/pdf_docs/PNADK656.pdf

<http://www.fao.org/3/a-y3557s/y3557s01.pdf>

<http://www.cpccs.gob.ec/docs/soberania/general.pdf>

<http://www.fao.org/docrep/w5800s/w5800s12.htm>

<http://www.food-info.net/es/qa/qa-wi6.htm>

Instances where selected sources appear:

Facultad de Ciencias Sociales y Derecho Carrera de Economía PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Previo a la obtención del título de ECONOMISTA Tema: "DISEÑO DE UN PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS ARTESANALES DE PAPAYA Y

MARACUYÁ EN LA COMUNA AZÚCAR DEL CANTON SANTA ELENA PROVINCIA DE SANTAELENA". AUTORAS: Figueroa Piloco Verónica Elizabeth Menéndez Freire Mayra Estefanía TUTOR: Econ. Luis Landy Campos . PORTADA 2016 ii DEDICATORIA De- dico este trabajo a mis padres, por su apoyo incondicional y permanente durante todo el proceso de mi carrera profesional. A mis profesores, que con paciencia y calidad transmitieron sus conocimientos para convertirme en una persona útil a la sociedad. A mi compañera de tesis, Verónica Figueroa, por su apoyo y profesionalismo en este duro

pero gratificante laboinvestigativa, fue un honor trabajar con ella. A nuestro tutor, Econ. Luis Landy Campos, por su paciencia, colaboración y guía en la revisión de esta tesis. Y a todos los que han tenido que ver directa o indirectamente con el desarrollo y finaliza- ción de esta investigación. Mayra Estefanía Menéndez Freire iii DEDICATO- RIA Al creador de todas las cosas, Dios, el que me ha dado la fortaleza para continuar con este trabajo investigativo, por ello, con toda la humildad que de mi corazón pueda emanar, de- dico, en primer lugar, mi trabajo a él. A mis queridos padres, por brin- darme su apoyo absoluto en todo momento; por su apoyo, consejos, comprensión, amor y ayuda en los momentos difíciles de mi vida, que me han dado todo lo que soy como persona, mis principios, mi empeño y coraje para conseguir mis objetivos. Gra- cias a mis hermanos Gilson y Alexander, que con su cariño infinito de verme crecer profesional- mente, me motivaron a seguir adelante con la meta propuesta. A mi hijo Thiago Sán- chez, que es el ser más importante en mi vida, que me ha dado fuer- zas para seguir lu- chando, por ese espacio vacío que en reiteradas ocasiones tuve que pro- vocar por razo- nes estrictamente académicas, pero todo esto se debe porque quiero darle lo mejor de mí, como madre y profesional, para sembrar en él, el mejor ejemplo. Verónica Elizabeth Figueroa Piloco iv AGRADECIMIENTO Agradezco a Dios, por guiar mis pasos por la senda correcta de esta hermosa profesión. A mis adorados padres, quienes demostraron durante mi vida estudiantil ser baluartes, para la obten- ción de logros dentro de mi vida.



REPOSITARIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA		
FICHA DE REGISTRO DE TESIS		
TITULO Y SUBTITULO: DISEÑO DE UN PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE CON- SERVAS ARTESANALES DE PAPAYA Y MARACUYÁ EN LA COMUNA AZÚ- CAR DEL CANTÓN SANTA ELENA PROVINCIA DE SANTA ELENA.		
AUTOR/ES: MENÉNDEZ FREIRE MAYRA ESTEFANÍA FIGUE- ROA PILOCO VERÓNICA ELIZABETH	REVISORES: ECON. LUIS LANDY CAMPOS	
INSTITUCIÓN: UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCA- FUER- TE DE GUAYAQUIL	FACULTAD: CIENCIAS SOCIALES Y DERECHO	
CARRERA: ECONOMÍA		
FECHA DE PUBLICACIÓN:	N. DE PAGS: 125	
ÁREAS TEMÁTICAS: ECONOMÍA		
PALABRAS CLAVE: COMUNA – CABILDOS – REPRESA - ESTRATEGIA – DISTRIBUCIÓN – PRECIO – PRODUCCIÓN INVERSIÓN – EMPREDIMIENTO.		
RESUMEN: El presente proyecto se refiere al diseño de un proyecto de inversión para la elaboración de conser- vas artesanales de papaya y maracuyá, en la comuna Azúcar del cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena. El objetivo de la creación del mismo, tiene un fin social, ya que busca mejorar los be- neficios económicos de las mujeres ejecutoras del proyecto y de sus respectivas familias.		
N. DE REGISTRO (en base de datos):	N. DE CLASIFICACIÓN:	
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		
ADJUNTO URL (tesis en la web):		
ADJUNTO PDF:	SI <input checked="" type="checkbox"/> X	NO
CONTACTO CON AUTORES/ES: MENÉNDEZ FREIRE MAYRA ESTEFANÍA FIGUEROA PILOCO VERÓNICA ELIZABETH	Teléfono: 0988679080 0993889641	E-mail: lady_mayra_5@hotmail.com nena- 15-vero@hotmail.com
CONTACTO EN LA INSTITUCION:	Nombre: MS. MÓNICA LEORO LLERENA	
	Teléfono: 2596500 EXT. 226	
	E-mail: mleorol@ulvr.edu.ec	
	Nombre: LCDO. MG. WASHINGTON VILLAVICENCIO Teléfono: 2596500 EXT. 226	

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a mis padres, por su apoyo incondicional y permanente durante todo el proceso de mi carrera profesional.

A mis profesores, que con paciencia y calidad transmitieron sus conocimientos para convertirme en una persona útil a la sociedad.

A mi compañera de tesis, Verónica Figueroa, por su apoyo y profesionalismo en este duro pero gratificante labor investigativa, fue un honor trabajar con ella.

A nuestro tutor, Econ. Luis Landy Campos, por su paciencia, colaboración y guía en la revisión de esta tesis.

Y a todos los que han tenido que ver directa o indirectamente con el desarrollo y finalización de esta investigación.

Mayra Estefanía Menéndez Freire

DEDICATORIA

Al creador de todas las cosas, Dios, el que me ha dado la fortaleza para continuar con este trabajo investigativo, por ello, con toda la humildad que de mi corazón pueda emanar, dedico, en primer lugar, mi trabajo a él.

A mis queridos padres, por brindarme su apoyo absoluto en todo momento; por su apoyo, consejos, comprensión, amor y ayuda en los momentos difíciles de mi vida, que me han dado todo lo que soy como persona, mis principios, mi empeño y coraje para conseguir mis objetivos.

Gracias a mis hermanos Gilson y Alexander, que con su cariño infinito de verme crecer profesionalmente, me motivaron a seguir adelante con la meta propuesta.

A mi hijo Thiago Sánchez, que es el ser más importante en mi vida, que me ha dado fuerzas para seguir luchando, por ese espacio vacío que en reiteradas ocasiones tuve que provocar por razones estrictamente académicas, pero todo esto se debe porque quiero darle lo mejor de mí, como madre y profesional, para sembrar en él, el mejor ejemplo.

Verónica Elizabeth Figueroa Piloco

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios, por guiar mis pasos por la senda correcta de esta hermosa profesión.

A mis adorados padres, quienes demostraron durante mi vida estudiantil ser baluartes, para la obtención de logros dentro de mi vida personal y profesional. Gracias padres por haberme guiado por el camino correcto lleno de amor y esperanza.

A mi esposo y lo máspreciado, mis hijos, quienes de una u otra manera comprendieron la ausencia en mi hogar para cumplir a cabalidad con mis actividades académicas, razón por la cual en reiteradas ocasiones tuve que dejarlos solos.

Por el apoyo incondicional de mi jefe, quien en todo momento estuvo presto en ayudarme cuando el caso lo ameritaba, dentro de las actividades académicas.

Mayra Estefanía Menéndez Freire

AGRADECIMIENTO

Agradezco a Dios por protegerme durante todo mi camino y darme fuerzas para superar obstáculos y dificultades a lo largo de mi vida

A mi madre, que con su demostración de una madre ejemplar me ha enseñado a no desfallecer ni rendirme ante nada y siempre perseverar a través de sus sabios consejos.

Gracias a mis abuelitos Luzmila Pérez y Hugo Piloco, por su cariño grande conmigo, a mi tía María Piloco, por apoyarme, cumpliendo su rol de amiga en todos los momentos de mi vida.

A mi esposo Miguel Sánchez, quien siempre supo brindarme su apoyo incondicional para culminar con mi carrera profesional, por su gran paciencia y amor para conmigo.

Y por ende, a mis maestros, por guiarme por el camino del bien, la honestidad y la justicia social.

A mi amiga y compañera de tesis, Mayra Menéndez, por la ayuda mutua que supimos brindarnos en este duro proceso.

Verónica Elizabeth Figueroa Piloco

ÍNDICE GENERAL

PORTADA	i
DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS	ii
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR	iii
CERTIFICACIÓN DEL URKUND	iv
REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA	vii
DEDICATORIA	vii
DEDICATORIA	viii
AGRADECIMIENTO	ix
AGRADECIMIENTO	x
ÍNDICE GENERAL	xi
RESUMEN EJECUTIVO	xviii
ABSTRACT	xix
INTRODUCCIÓN	1
CAPITULO I	2
EL PROBLEMA A INVESTIGAR	2
1.1. TEMA	2
1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
1.2.1. AGROINDUSTRIA: UNA PERSPECTIVA GLOBAL	2
1.2.2. AGROINDUSTRIA: UNA PERSPECTIVA CONTINENTAL	4
1.2.3. AGROINDUSTRIA: UNA PERSPECTIVA NACIONAL	6
1.2.4. AGROINDUSTRIA: UNA PERSPECTIVA LOCAL	9
1.2.4.1. FUNDACIÓN DE LA COMUNA AZÚCAR	9
1.2.4.2. HISTORIA DE LA COMUNA AZÚCAR	10
1.2.4.3. HABITANTES DE LA COMUNA AZÚCAR	11
1.2.4.4. LOS CABILDOS	14
1.3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA	15
1.4. DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA	15
1.5. JUSTIFICACIÓN DEL TEMA	16
1.6. SISTEMATIZACIÓN	17
	xi

1.7.	OBJETIVO GENERAL	18
1.8.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS	18
1.9.	LÍMITES DE LA INVESTIGACIÓN	18
1.10.	HIPÓTESIS	18
1.11.	IDENTIFICACIÓN DE LAS VARIABLES	19
1.12.	OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES	19
CAPÍTULO II		20
FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA		20
2.1.	INTRODUCCIÓN	20
2.2.	EXOTIC FRUITS COMPANY LTD	20
2.3.	EXOFRUT S.A.	21
2.4.	CONSERVAS DE ZAPALLO EN SANTA ELENA	21
2.5.	JUGOS DE FRUTAS EN MILAGRO	22
2.6.	EMPRESA PRODUCTORA DE PULPA DE FRUTAS	23
2.7.	MARCO TEORICO	24
2.7.1.	FRUTAS TROPICALES	24
2.7.2.	LA PAPAYA	25
2.7.3.	COMPOSICIÓN NUTRICIONAL	28
2.7.4.	LA MARACUYÁ	29
2.7.5.	RENDIMIENTO POR HECTÁREA	32
2.7.6.	FODA DE LA MARACUYÁ	33
2.8.	MARCO CONCEPTUAL	34
2.9.	MARCO LEGAL	40
2.9.1.	LEY DE ORGANIZACIÓN Y RÉGIMEN DE LAS COMUNAS	40
2.9.2.	PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR 2013 - 2017	42
2.9.3.	LEY DE DESARROLLO AGRARIO	45
2.9.4.	LEY ORGÁNICA DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA	45
2.9.5.	LEY ORGÁNICA DE RÉGIMEN DE SOBERANÍA ALIMENTARIA	46
2.9.6.	LEY DE FOMENTO Y DESARROLLO AGROPECUARIO	48

CAPÍTULO III	50
MARCO METODOLÓGICO	50
3.1. TIPOS DE INVESTIGACIÓN	50
3.2. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN	50
3.3. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	50
3.4. INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS	51
3.5. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN	51
3.6. POBLACIÓN	51
3.7. MUESTRA	51
3.8. MODELO DE ENCUESTAS	52
3.9. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS	53
3.10. ANÁLISIS DE RESULTADOS	63
3.10.1. OFERTA DEL MERCADO	63
3.10.2. MATRIZ FODA	63
3.11. PLAN DE MARKETING	64
3.11.1. OBJETIVO GENERAL	64
3.11.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS	65
3.11.3. COBERTURA	65
3.11.4. MARKETING MIX	65
3.11.5. NOMBRE COMERCIAL	66
3.11.6. ESTRATEGIA DE PRODUCTO	66
3.11.6.1. LOGO	66
3.11.6.2. EMPAQUE	67
3.11.6.3. RECETA	67
3.11.6.4. ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN	69
3.11.6.5. ESTRATEGIA DE PRECIO	70
3.11.6.6. ESTRATEGIA DE PLAZA	70
3.11.6.7. SEGMENTACIÓN DE MERCADO	71
3.12. UBICACIÓN	71
3.13. PROCESO PRODUCTIVO	71
3.14. CAPACIDAD INSTALADA	72
3.15. PLAN ECONÓMICO – FINANCIERO	73

3.15.1.	INVERSIÓN INICIAL	73
3.15.2.	FINANCIAMIENTO DE LA INVERSIÓN	75
3.15.3.	ANÁLISIS DE COSTOS	75
3.15.3.1.	COSTO DE UNA PORCIÓN DE INGREDIENTES	75
3.15.3.2.	COSTO DEL DESPERDICIO	77
3.15.3.3.	COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN	78
3.15.3.4.	COSTO DE VENTA	79
3.15.4.	DETERMINACIÓN DEL PRECIO DE VENTA	79
3.16.	PROYECCIÓN DE LAS VENTAS	80
3.16.1.	VENTAS VS. COSTO DE VENTAS	80
3.17.	ESTADOS FINANCIEROS PROYECTADOS	81
3.17.1.	ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL	81
3.17.2.	ESTADO DE RESULTADOS	81
3.17.3.	FLUJO DE EFECTIVO	81
3.17.4.	ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA	81
3.18.	PUNTO DE EQUILIBRIO	86
3.19.	INDICADORES FINANCIEROS DE VIABILIDAD	87
3.19.1.	VALOR ACTUAL NETO (VAN)	88
3.19.2.	TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	89
	CONCLUSIONES	90
	RECOMENDACIONES	91
	BIBLIOGRAFÍA	92
	ANEXOS	95

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla # 1.	Operacionalización de las variables.....	19
Tabla # 2.	Nivel de etileno en algunas frutas.....	25
Tabla # 3.	Composición de la fruta de papaya.....	28
Tabla # 4.	Valor Nutricional de la Maracuyá.....	32
Tabla # 5.	Edad de Encuestadas.....	53
Tabla # 6.	Rama de trabajo.....	54
Tabla # 7.	Suficiencia de Ingresos Económicos.....	55
Tabla # 8.	Actividad Económica Predominante.....	56
Tabla # 9.	Deseo de Mayores Ingresos Económicos.....	57
Tabla # 10.	Deseo de Trabajo en Tiempos Libres.....	58
Tabla # 11.	Existencia de Sembríos de Papaya y Maracuyá.....	59
Tabla # 12.	Deseo de Elaboración de Conservas.....	60
Tabla # 13.	Venta de Conservas como Buena Alternativa.....	61
Tabla # 14.	Deseo de Participación en la Producción.....	62
Tabla # 15.	Capacidad máxima de producción.....	73
Tabla # 16.	Capital de trabajo.....	74
Tabla # 17.	Tabla de Amortización del préstamo bancario.....	75
Tabla # 18.	Cálculo del costo de una porción de ingredientes.....	76
Tabla # 19.	Cálculo del costo del desperdicio de la cáscara.....	77
Tabla # 20.	Cálculo del costo unitario de producción.....	78
Tabla # 21.	Cálculo del costo de venta unitario.....	79
Tabla # 22.	Proyección de ventas mensuales.....	80
Tabla # 23.	Estado de Situación Inicial.....	82
Tabla # 24.	Estado de Resultados Proyectado.....	83
Tabla # 25.	Flujo de efectivo proyectado.....	84
Tabla # 26.	Estado de Situación Financiera proyectado.....	85
Tabla # 27.	Cálculo de costos fijos y variables.....	86
Tabla # 28.	Cálculo de la Tasa Interna de Retorno.....	88

INDICE DE GRÁFICOS

Gráfico # 1.	Cultivos de Fruta Tropical a nivel mundial.....	2
Gráfico # 2.	Cultivos de Fruta Tropical en América del Sur.....	4
Gráfico # 3.	Cultivos de Fruta Tropical en Ecuador	6
Gráfico # 4.	Casa Comunal Comuna “Azúcar”	9
Gráfico # 5.	Historia de la Comuna “Azúcar”	10
Gráfico # 6.	Entrevista al Sr. René Mejillón, secretario de la comuna	11
Gráfico # 7.	Características población de Santa Elena.....	12
Gráfico # 8.	Realidad laboral del PEA	12
Gráfico # 9.	Conformación de los Cabildos en la Provincia de Santa Elena	14
Gráfico # 10.	Ubicación Geográfica de la comuna Azúcar.....	16
Gráfico # 11.	Imagen Trabajo Asociativo	22
Gráfico # 12.	El fruto de la Papaya	26
Gráfico # 13.	Árbol de papaya.....	26
Gráfico # 14.	El fruto de maracuyá.....	29
Gráfico # 15.	La planta del maracuyá	30
Gráfico # 16.	Tiempo necesario para iniciar un negocio	45
Gráfico # 17.	Edad de Encuestadas.....	53
Gráfico # 18.	Rama de trabajo	54
Gráfico # 19.	Suficiencia de Ingresos Económicos	55
Gráfico # 20.	Actividad Económica Predominante	56
Gráfico # 21.	Deseo de Mayores Ingresos Económicos.....	57
Gráfico # 22.	Deseo de Trabajo en Tiempos Libres	58
Gráfico # 23.	Existencia de Sembríos de Papaya y Maracuyá	59
Gráfico # 24.	Deseo de Elaboración de Conservas.....	60
Gráfico # 25.	Venta de Conservas como Buena Alternativa.....	61
Gráfico # 26.	Deseo de Participación en la Producción	62
Gráfico # 27.	Oferta conserva Guayas	63
Gráfico # 28.	Elementos del marketing mix.....	65
Gráfico # 29.	Logo del producto.....	66
Gráfico # 30.	Empaque del producto	67

Gráfico # 31.	Diseño para volante publicitaria	69
Gráfico # 32.	Canal de distribución del producto	70
Gráfico # 33.	Proceso productivo	72
Gráfico # 34.	Gráfico del Punto de Equilibrio.....	87

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro # 1.	Matriz FODA.....	64
--------------------	------------------	----

RESUMEN EJECUTIVO

El presente proyecto se refiere al diseño de un proyecto de inversión para la elaboración de conservas artesanales de papaya y maracuyá, en la comuna Azúcar del cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena. El objetivo de la creación del mismo, tiene un fin social, ya que busca mejorar los beneficios económicos de las mujeres ejecutoras del proyecto y de sus respectivas familias.

Existen muchas conservas de frutas en el mercado, pero el presente proyecto tiene una ventaja diferenciadora de la competencia, puesto que, en el desarrollo del mismo, se crea una cadena de valor que empieza por la materia prima, de excelente calidad, sembrada y cosechada por los mismos habitantes de la comuna, lo que les ayuda a crear plusvalía a sus propios sembríos.

La misión del proyecto, es que el producto a comercializar tenga buena aceptación en el mercado local y que produzca las utilidades económicas suficientes para transferir beneficios económicos a las ejecutoras del proyecto, a sus familias y a la comuna entera.

Este es quizá el punto más interesante, que anima la ejecución del proyecto, es que siendo la inversión moderadamente accesible y baja, las utilidades proyectadas alcanzarían para pensar en una ayuda económica directa para las ejecutoras del proyecto, denominada en este proyecto como “bono por producción”, que partiendo de USD\$40,00 mensuales para cada una, puede ir aumentando cada año.

La implementación de este proyecto, produce además transferencia de conocimientos y experiencia laboral y justicia social, ya que es un impulso importante para que los habitantes piensen cada vez más fuerte en desarrollar habilidades de emprendimiento y auto empleo a través de uso y explotación de sus mismos recursos materiales y humanos.

Entre las conclusiones del proyecto, se aprecia que después de aplicar todas las herramientas y técnicas teóricas y científicas, el proyecto se declara viable y auto sostenible, recordando que el emprendimiento es la mejor salida a la crisis económica personal, familiar y de los pueblos.

ABSTRACT

This project concerns the design of an investment project for the development of artisanal canned papaya and passion fruit in the parish of Santa Elena province of Santa Elena. The objective of the creation of it, has a social purpose, as it seeks to improve the economic benefits of the project executing women and their families.

There are many canned fruits in the market, but this project has a distinctive look-chopping competition, since, in its development, a value chain that starts with the raw material, excellent quality, sown is created and sewchada by the inhabitants of the commune, which helps them create added value to its pro-ples crops.

The project's mission is to market the product has good acceptance in the local market and produce enough profits to transfer economic benefi-ts economic executing the project, their families and the entire community.

This is perhaps the most interesting point, which encourages the implementation of the project is that being moderately accessible and low investment, projected earnings reach to think of direct financial support for implementing the project, referred to this project as "bonus production ", starting from USD \$ 40.00 per month for each, can be increased every year.

The implementation of this project also produces transfer of knowledge and work experience and social justice, as it is a major boost for residents think getting stronger in developing entrepreneurial skills and self employment through use and exploitation of their own material and human resources.

The findings of the project shows that after applying all tools and theoretical and scientific techniques, the project is declared viable and self-sustaining, recor-giving that entrepreneurship is the best solution to personal economic crisis, family and the villages.

INTRODUCCIÓN

El objetivo del presente trabajo investigativo es desarrollar un diseño de inversión para beneficiar económicamente a las mujeres de la comuna Azúcar de la provincia de Santa Elena. El trabajo nace de presentar una idea de desarrollo comunitario en beneficio de las mujeres de la comuna mencionada.

Para ello, se diagnostica el problema y se formulan los objetivos generales y específicos que alcanza el proyecto. Se realiza un diagnóstico actual de la situación local y qué manera se piensa cambiar esa realidad.

Luego se determina la metodología a utilizar a través de las herramientas conocidas para el estudio de mercado, se usa el tipo de investigación y las respectivas técnicas de recolección e interpretación de datos, se muestra los resultados obtenidos y cómo utilizar a favor dichos resultados para la eficiente toma de decisiones.

Por último, se presenta la propuesta del diseño del proyecto de inversión que se desea ofrecer a los comuneros de Azúcar para su estudio y posterior implementación.

A partir de las conclusiones y recomendaciones del proyecto se ofrece asesoría a los comuneros para su correcta implementación en el mercado.

CAPITULO I

EL PROBLEMA A INVESTIGAR

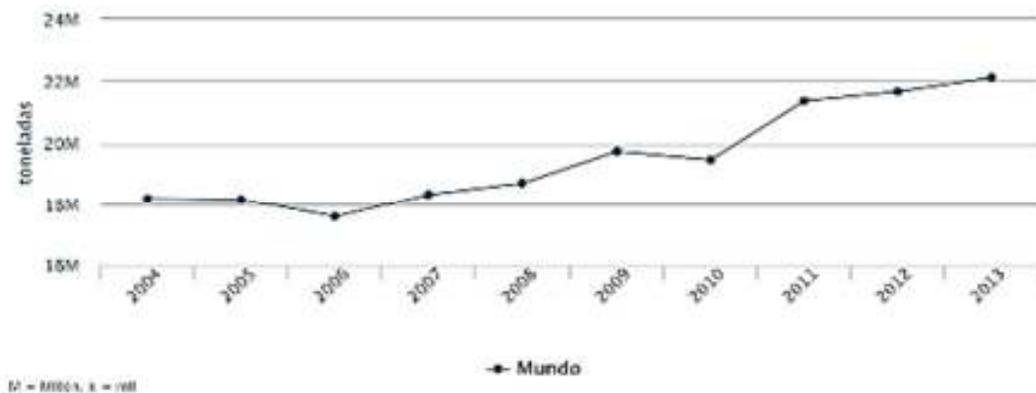
1.1. TEMA

DISEÑO DE UN PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA ELABORACIÓN DE CONSERVAS ARTESANALES DE PAPAYA Y MARACUYÁ EN LA COMUNA AZÚCAR DEL CANTÓN SANTA ELENA PROVINCIA DE SANTA ELENA.

1.2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

1.2.1. AGROINDUSTRIA: UNA PERSPECTIVA GLOBAL

Gráfico # 1. Cultivos de Fruta Tropical a nivel mundial
(En Millones de toneladas)



Fuente: FAOSTAT - FAO

Elaboración: Las autoras

Una definición común y tradicional de la agroindustria se refiere a la “subserie de actividades de manufacturación mediante las cuales se elaboran materias primas y productos intermedios derivados del sector agrícola. La agroindustria significa así la transformación de productos procedentes de la agricultura, la actividad forestal y la pesca.” (FAO, 2015).

El gráfico #1 muestra el crecimiento de la producción de frutas tropicales a nivel mundial. En el mismo se puede observar que hasta el año 2008, el crecimiento ha sido estable man-

teniéndose en un promedio de 18 millones de toneladas, pero desde el 2010 en adelante tiene un repunte importante llegando al 2013 a 22 millones de toneladas. Esto se puede interpretar que los países de alguna manera están volviendo su mirada a los ingresos económicos que pudieran obtener de la industrialización de la agricultura. Cada vez más emprendedores escogen alinear sus proyectos innovadores y contar con la madre tierra como su socia estratégica.

Y puesto que, la agricultura es una tarea realizada por lo general por gente de escasos recursos económicos en zonas rurales, según (FAO, 2012) siete de cada diez pobres del mundo siguen viviendo en zonas rurales. El crecimiento del sector agrícola ha desempeñado un papel crucial en la mejora de la renta de las personas pobres, proporcionando trabajos agrícolas y estimulando el empleo fuera de las explotaciones agrícolas.

También pueden ser necesarias algunas intervenciones directas en la nutrición, como, por ejemplo, enriquecer los alimentos básicos con vitaminas y minerales, asimismo son importantes medidas de higiene, agua y saneamiento para reducir los efectos de las enfermedades en la absorción de alimentos.

El comercio puede influir en la mejora de la seguridad alimentaria y en el fomento de la agricultura. Algunas estimaciones calculan que el posible aumento anual del bienestar mundial derivado de un comercio agrícola más libre alcanza la cifra de 165 mil millones de dólares EE.UU. En la mayoría de los países desarrollados se consumen prácticamente sólo alimentos elaborados (FAO, 2015), ya que incluso las hortalizas frescas se someten a distintos tipos de lavado, preparación y envasado cuando llegan a los canales de distribución, esta situación hace que el desarrollo de las agroindustrias se identifique cada vez más con el desarrollo de la agricultura industrial.

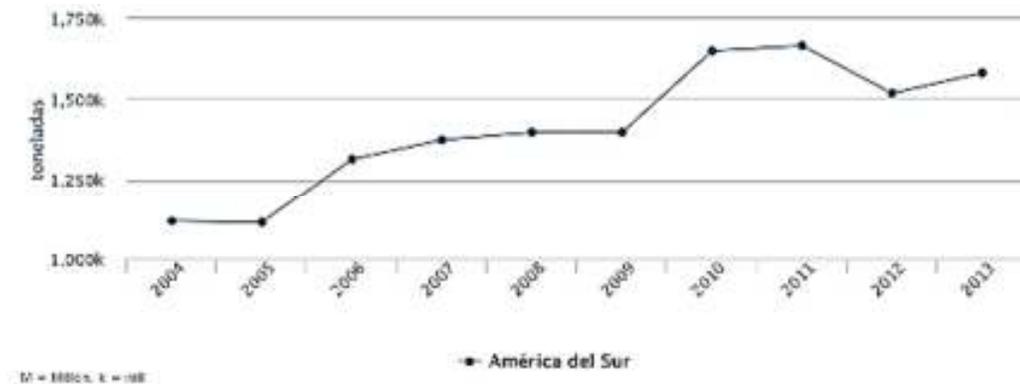
Es más, aunque la mayoría de los países llamados ‘nuevos exportadores agrícolas’, como Chile y Tailandia, han incrementado su capacidad de abastecer los mercados con productos tanto frescos como elaborados, incluso las frutas y hortalizas frescas son artículos elaborados que han sido sometidos a operaciones sofisticadas de recogida, control de calidad, envasado, almacenamiento, refrigeración y transporte de las economías que mejor han funcionado en el mundo en desarrollo.

Estudios econométricos muestran que esta nueva forma de integrada de desarrollo agrícola se basa invariablemente en un crecimiento de la productividad y un desarrollo tecnológico que son tan rápidos como los que puedan registrarse en el sector manufacturero. Las tasas de crecimiento de la productividad total de los factores son superiores en el sector agrícola a las de otros sectores.

Aun prescindiendo de algunos de los casos más excepcionales, la agroindustria ha sido un importante componente del crecimiento en un gran número. La misma importancia tiene para muchos países la diversificación que les permite poner fin a su dependencia de bienes primarios, la cual suele constituir un obstáculo decisivo para un crecimiento auto sostenido. (FAO, 2015).

1.2.2. AGROINDUSTRIA: UNA PERSPECTIVA CONTINENTAL

Gráfico # 2. Cultivos de Fruta Tropical en América del Sur
En miles de toneladas



Fuente: FAOSTAT – FAO
Elaboración: Las autoras

Los datos proporcionados por el gráfico #2 indican que la tendencia de crecimiento de producción de frutas tropicales, es parecida a la tendencia a nivel mundial. Del año 2005 al año 2009, el crecimiento es importante pasado de 1.15 millones de toneladas a 1,35 millones de toneladas. Lo interesante es ver que la tendencia de crecimiento toma fuerza, llegando a ubicarse en 1.6 toneladas de frutas tropicales.

Esta tendencia alienta mucho a quienes piensen en productos derivados de frutas, ya que indica que la oferta de materia prima para ello, es extensa. Y aunque en la agricultura interviene mano de obra de toda la familia, las mujeres tienen un protagonismo especial.

En todos los países latinoamericanos, existen proyectos propuestos y desarrollados por mujeres de manera individual o de forma agrupada por medio de asociaciones, dedicándose a actividades productivas que tienen que ver con la artesanía, producción de lácteos e industrialización de frutas y hortalizas. (BLANCO, 1995).

Según (BLANCO, 1995) las mujeres que trabajan en la agroindustria, han podido percibir las siguientes ventajas:

- Mayor realización personal.
- Estímulo y valoración personal y grupal.
- Mayor autonomía, al poder decidir qué hacer, cuándo y cómo.
- Tener posibilidades de capacitación.
- Trabajar en un proyecto agroindustrial significa para la mayoría doblar su jornada de trabajo con el fin de atender las labores productivas sin abandonar las tareas domésticas.

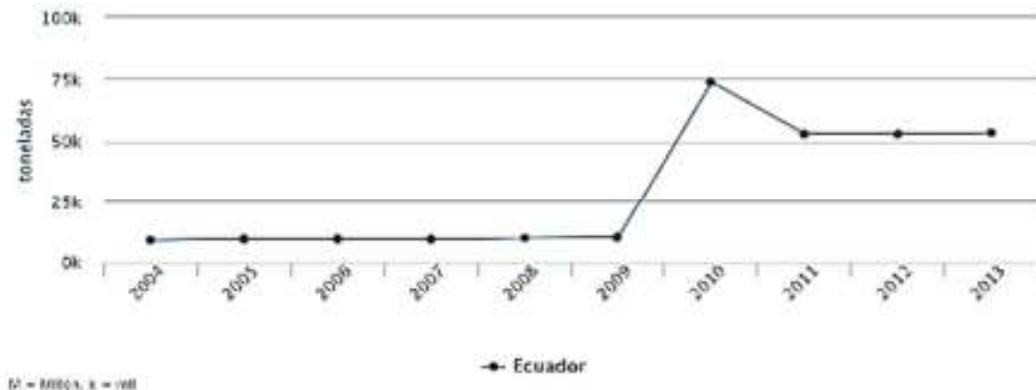
Los proyectos productivos de mujeres rurales nacieron como respuesta a una búsqueda de equidad económica de sus familias. Según (BLANCO, 1995) en este proceso se identificaron algunos problemas:

- Falta o la superficialidad de estudios previos a la implementación de los proyectos, así como también de los análisis detallados de todos los componentes y resultados del mismo.
- Conflictos con la familia, en especial con el esposo, que reclama el tiempo dedicado a trabajos productivos como perdido.

- Lo reducido de su capital de trabajo y de los apoyos financieros que consiguen.
- Interminables trámites para conseguir crédito y capacitación, sobre todo, para arrancar los proyectos,
- Falta de transporte para la comercialización y en general, las dificultades para el mercadeo de los productos.

1.2.3. AGROINDUSTRIA: UNA PERSPECTIVA NACIONAL

Gráfico # 3. Cultivos de Fruta Tropical en Ecuador
(En miles de toneladas)



Fuente: FAOSTAT – FAO
Elaboración: Las autoras

En armonía con datos a nivel mundial y continental, la producción de frutas tropicales en Ecuador también ha tenido un importante crecimiento, alentando de esta manera la industria agrícola.

Así lo demuestra el gráfico #3, el mismo que demuestra que hasta el año 2009, la producción de frutas tropicales fue de un promedio de 10 mil toneladas a nivel nacional. Para el año 2010 sufre una elevación drástica, ubicándose en 75 mil toneladas. Y desde el 2011 en adelante, se mantiene en un promedio de 50 mil toneladas.

Este fenómeno económico es una buena noticia para los planes del cambio de la matriz productiva que ha impulsado el gobierno del Ecuador desde el 2008. Pero vale la pena hacer una revisión retrospectiva acerca del desarrollo de la agroindustria ecuatoriana.

Según (FLACSO - MIPRO, 2010), la historia económica relacionada con la agricultura está arraigada a la evolución del mercado del cacao en el mundo. Es más, este producto, conocido en el país con el nombre de la “pepa de oro”, sirvió para que el Ecuador se incorpore al mercado mundial y además significó la base económica para la acumulación originaria del capital. En efecto, entre 1830 y 1950, solo durante 9 años las exportaciones de cacao no lideraron las ventas externas del país y, para 1875, el Ecuador era el principal exportador de cacao del mundo.

Esta expansión sirvió de ventana al mundo para que otros productos salidos de la madre tierra sean tan reconocidos y apetecidos como el cacao. En la actualidad, el Ecuador está pasando por serios problemas económicos y políticos, derivados de una inestabilidad de variables políticas y económicas internas y externas que afectan directamente el ingreso y poder adquisitivo de los ecuatorianos.

Un caso palpable de ello, es el descenso drástico del precio del petróleo a niveles no esperados, lo que ha provocado que el gobierno tome medidas restrictivas en cuanto a proyectos de inversión social, disminución del tamaño del estado y busque de otras alternativas de financiamiento no petroleras, como lo son el desarrollo de productos no tradicionales y la recaudación tributaria.

De allí nace la imperiosa necesidad del gobierno nacional de impulsar la innovación de la Matriz Productiva Nacional y buscar además que los ecuatorianos se comprometan con ella, apoyando proyectos de inversión no petroleros que redunden en el desarrollo económico de una localidad y por ende de la nación. En su web oficial (PRO ECUADOR, 2015) menciona sus objetivos estratégicos como apoyo a la producción nacional de nuevos bienes y servicios, y de los cuáles la agroindustria bien podría beneficiarse

- Alcanzar una adecuada promoción de la oferta exportable de bienes y servicios del Ecuador consolidando las exportaciones actuales y fomentando la desconcentración y diversificación de exportadores, productos y mercados.
- Lograr la diversificación y empoderamiento de la oferta exportable a través de la inversión que genere encadenamiento productivo e innovación tecnológica.
- Alcanzar una adecuada cultura exportadora, con énfasis en los nuevos actores del comercio exterior, y,
- Lograr la inserción estratégica en el comercio internacional de todos los productos nacionales, con especial énfasis en los bienes y servicios ofertados por las pequeñas y medianas empresas, y los actores de la economía popular y solidaria.

Por otro lado, en el Foro La Agroindustria en el Ecuador, Diagnóstico y Alternativas, realizado por el ILDIS, la Asociación Nacional de Empresarios, ANDE y la Cámara de Agricultura de la 1 Zona en diciembre de 1984, el análisis del sector llevó a la conclusión de que existen algunas metas prioritarias a cumplir si se quiere renovar el desarrollo agroindustrial. Estas metas son:

- Reactivación de la producción agrícola.
- Establecimiento de una Ley de Fomento Agroindustrial
- Cumplimiento de los controles de calidad para los productos finales agroindustriales y sus materias primas.
- Racionalización de los sistemas de comercialización.
- Desarrollo de la investigación.

Pese a que el cultivo de la Papaya Hawaina se introdujo al Ecuador en la década de los 80, su acceso a los mercados internacionales se vio restringido en gran parte, debido a la presencia de las moscas de la fruta. Por tal razón, en el 2004 por solicitud de un representante del gremio exportador, dio inicio a las negociaciones de Análisis de Riegos de Plagas

(ARP), uno de los requisitos para la exportación de fruta fresca de papaya desde Ecuador hacia Estados Unidos. En este contexto y luego de un largo periodo de negociaciones con el Gobierno de los Estados Unidos, se consigue la firma de un Plan de trabajo (*Work Plan*) que permitirá el acceso al mercado Estadounidense. (AGROCALIDAD, 2014).

1.2.4. AGROINDUSTRIA: UNA PERSPECTIVA LOCAL

El análisis de la Agroindustria local se realiza en base a la situación de la comuna “Azúcar” donde se desarrolla el proyecto propuesto, y las condiciones y recursos que giran en torno a ella y que faciliten la viabilidad económica, social y financiera del mismo. La información a continuación detallada servirá también para validar la operacionalización de las variables, sobre todo en lo referente a la búsqueda de un mejor estilo de vida a través de un bienestar económico de los habitantes.

1.2.4.1. FUNDACIÓN DE LA COMUNA AZÚCAR

Gráfico # 4. Casa Comunal Comuna “Azúcar”



Fuente: Propia (Visita a la comuna)

La Comuna Azúcar, ubicada en la comuna Azúcar del cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena. Fue legalmente fundada el 27 de diciembre de 1949 e inscrita según Acuerdo

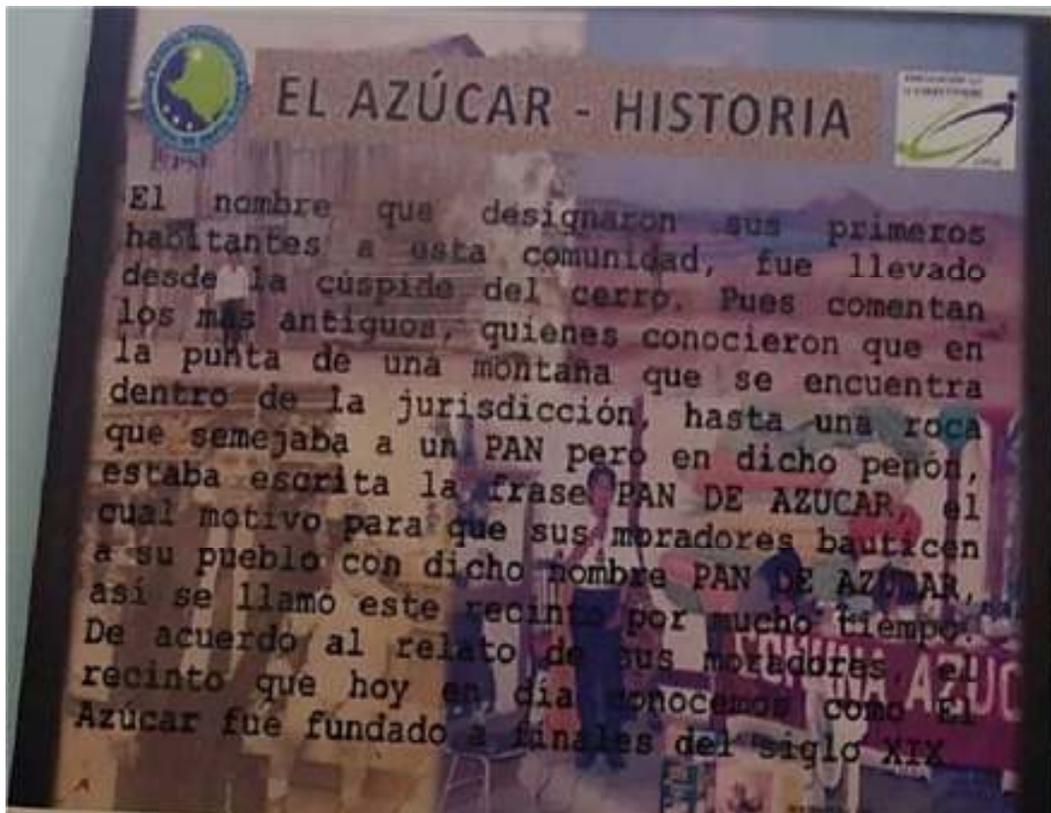
Ministerial No. 3640 expedido el 31 de julio de 1951, información inscrita en la fachada de su casa comunal (Gráfico #4).

1.2.4.2. HISTORIA DE LA COMUNA AZÚCAR

Una placa custodiada por una vitrina dentro del museo local (Gráfico #5), explica la historia de fundación de la comuna y relata que la comuna se inició en lo alto de una montaña donde reposaba una roca con forma de pan y en la misma estaba inscrita la frase “Pan de Azúcar” y los habitantes de ese entonces adoptaron ese nombre para toda la localidad.

Tiempo después las nuevas generaciones adoptaron el nombre de simplemente “Azúcar”, nombre con el que se conoce actualmente la localidad.

Gráfico # 5. Historia de la Comuna “Azúcar”



Fuente: Propia (Visita a la Comuna)

1.2.4.3. HABITANTES DE LA COMUNA AZÚCAR

En la comuna habitan 1370 personas, de los cuales 820 son adultos y 550 son niños. De los 820 adultos, 600 personas son mujeres y 220 son hombres. Del total de niños, 300 se encuentran entre 0 y 10 años y 250 niños entre 11 y 16 años, según información proporcionada por el Sr. René Mejillón, secretario de la Comuna (Gráfico #6).

Gráfico # 6. Entrevista al Sr. René Mejillón, secretario de la comuna



Fuente: Propia (Visita a la comuna)

En cuanto a las características de los habitantes de esta zona, el Censo Nacional de Población y Vivienda del año 2010 proporciona datos sociales y económicos importantes (Gráfico #7) que a la vez son características constantes en los habitantes de toda la provincia.

- Por cada 100 mujeres existen 99 hombres.
- La mayor parte de la población se considera mestiza.
- La mayoría de la población está casada.
- La mayor parte de la población bebe el agua tal cual llega al hogar.
- La tecnología de la información y la comunicación más utilizada por la población es el teléfono celular.

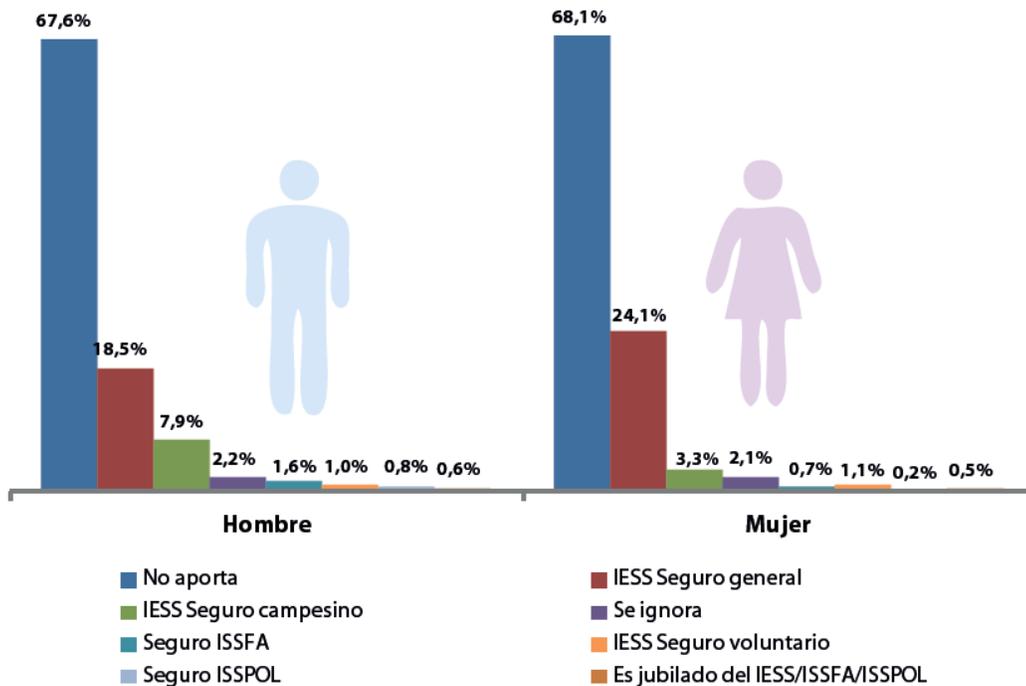
- La mayor parte de la población de Santa Elena se encuentra en el área rural.
- Aportes al IESS de la PEA

Gráfico # 7. Características población de Santa Elena



Fuente: CENSO NACIONAL DE POBLACIÓN Y VIVIENDA 2010

Gráfico # 8. Realidad laboral del PEA
(En porcentajes)



Fuente: CENSO NACIONAL DE POBLACIÓN Y VIVIENDA 2010

Por otro lado, el Gráfico #8 muestra la realidad laboral de la PEA de esta comuna, ya que del mismo se desprende que en promedio el 67% de los trabajadores no están afiliados al IESS, por lo que, realizan sus trabajos de manera artesanal y familiar sin ningún tipo de seguridad social y sin acceso a los beneficios que ella proporciona. Según (PERERO, 2013) los principales problemas que esta comuna debe superar frente al aprovechamiento de nuevas tendencias de negocio y que con ellas, sus habitantes salgan adelante junto a sus familias, está a la par de la realidad latinoamericana y entre las principales se mencionan:

- La comercialización de productos de hortaliza o frutas es sumamente deficiente.
- El desconocimiento del manejo de las riquezas agrícolas.
- El incorrecto manejo ecológico que se le da al sector.
- Deficiente estructura organizacional en las agrupaciones sociales dedicadas a la agricultura
- Falta de una cultura de emprendimiento.
- La ausencia de capacitación en temas de emprendimiento.
- Es cada vez más difícil el acceso a créditos microempresariales para nuevos proyectos.
- La falta de apoyo del gobierno nacional o de entidades de desarrollo comunitario.

En la Comuna Azúcar, existen sectores que no tienen recursos económicos para sustentar los gastos que se presentan diariamente, de la misma manera no existe un buen desarrollo dentro de esta comuna, por este motivo pequeños negocios fracasan, es importante que se ejecute un excelente diseño organizacional para que exista un direccionamiento y todo lo que se plantee pueda ser ejecutado para bien de todos, se debe implantar métodos y objetivos dependiendo hasta donde se quiere llegar y que exista un control de los direccionamiento.

1.2.4.4. LOS CABILDOS

Gráfico # 9. Conformación de los Cabildos en la Provincia de Santa Elena



Fuente: <http://www.agricultura.gob.ec/wp-content/uploads/2014/02/comunas-de-Santa-Elena.jpg>

El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP), consciente de su rol predominante en el cambio de la matriz productiva, recibió apoyo considerablemente los emprendimientos de habitantes de sectores rurales del país, y de manera particular a los habitantes de la provincia de Santa Elena, a través de la conformación y legalización de los denominados “cabildos”.

Los cabildos son “una herramienta importante para la gestión compartida entre las organizaciones de la sociedad civil, Gobierno Nacional, Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD) para impulsar el buen vivir, a través de proyectos productivos, sociales y culturales”. (MAGAP, 2015). Y para que estos cabildos tengan el reconocimiento y apoyo legal por parte del Gobierno Nacional, el 21 de julio del 2012, según acuerdo ministerial N° 186, el MAGAP recibió la competencia de supervisar las elecciones en las comunas participantes en este proyecto y entregarles nombramientos a los ganadores de las mismas. Entre los proyectos que Gobierno y comunas han desarrollado e impulsado se encuentra el más emblemático: Proyecto para el desarrollo Agrícola, Ambiental y Social de forma Sostenible del Ecuador (PIDAASSE).

1.3. FORMULACIÓN DEL PROBLEMA

La comuna Azúcar, debido a la fértil zona geográfica donde se encuentra ubicada, goza de privilegios en cuanto a la diversa y amplia producción de frutas y vegetales que se cosechan en abundancia en la zona. Lo que llevaría a pensar que sus habitantes gozarían de excelentes ingresos económicos por la venta de la cosecha, sin embargo, no es así.

Basta con hacer un recorrido por la zona y darse cuenta que incluso a veces las cosechas se desperdician por la sobreproducción, lo que contrasta con los bajos recursos económicos de las familias y su deficiente nivel de vida. Ya que los hombres se dedican al comercio y pesca, nace la oportunidad de que las mujeres en sus tiempos libres colaboren en los ingresos familiares.

Consecuentemente, se formula el problema: ¿Cómo incrementar los ingresos económicos en la comuna Azúcar del Cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, para el mejoramiento de la calidad de vida?

1.4. DELIMITACIÓN DEL PROBLEMA

- **Campo:** Emprendimiento
- **Tema:** Diseño de un Proyecto de Inversión para la Elaboración de Conservas Artesanales de Papaya y Maracuyá en la Comuna Azúcar, cantón Santa Elena provincia de Santa Elena.
- **Aspectos:** Proyecto de inversión, Emprendimiento, Desarrollo Social
- **Provincia:** Santa Elena
- **Referencia:** Antes de llegar a la Comuna Atahualpa

Gráfico # 10. Ubicación Geográfica de la comuna Azúcar



Fuente: Recuperado de http://www.viajandox.com/santa_elenas/sta_staelena_mapa.jpg

1.5. JUSTIFICACIÓN DEL TEMA

El precio del petróleo ha venido en caída libre desde hace algunos meses, y no se avizora que suba, al menos en corto plazo. El Ecuador al ser un país que ha dependido de sus ingresos petroleros, se ha visto en la urgente tarea de cambiar desde adentro su matriz productiva, impulsando el desarrollo de nuevos proyectos de inversión que generen bienestar económico para sus localidades y para el país en general.

Otro aspecto importante que justifica la creación de este proyecto de inversión e innovación es aprovechar al máximo la cosecha de la fruta (Papaya y Maracuyá), creando un derivado con un alto nivel nutritivo, involucrando aspectos como, mano de obra, reactivación a la economía local y dinamismo al PIB ecuatoriano. Además de crear un novedoso producto, se utiliza los rechazos de la fruta como la semilla y la cascara, que es necesario como materia prima para la fabricación de perfumes y cosméticos.

Otra justificación del proyecto es que el país posee tierras fértiles, haciendo fácil la producción de la maracuyá y papaya, por ende su costo es bajo, lo cual sería muy atractivo para los inversionistas.

Para el desarrollo de la tesis se cuenta con abundante información bibliográfica y de campo, ya que se realizó visitas al sector beneficiado para recabar información de primera mano, tanto cuantitativa como cualitativa para cubrir adecuadamente los requerimientos solicitados por el presente trabajo investigativo. Se cuenta además con el apoyo incondicional de los líderes de la comuna así como de todos los comuneros.

Un motivo adicional del desarrollo de la presente tesis, aparte de ser un requisito primordial para la obtención del título de economista, es también una gran oportunidad de poner en favor de la sociedad los conocimientos adquiridos en el aula de clases. Otro aspecto a considerar, es la factibilidad del desarrollo del mismo, ya que el objetivo de la implementación de la propuesta por parte de los autores, es determinar que la idea es financieramente factible realizarla por parte de los mismos comuneros.

1.6. SISTEMATIZACIÓN

Un aspecto a considerar en la realización de la presente propuesta, es el especial cuidado a los diferentes tipos de costos: fijos, variables, directos, indirectos que afectan la factibilidad e implementación de la propuesta, resaltando que quien no conoce sus costos, no conoce su negocio.

Si el objetivo es fomentar el crecimiento económico de las mujeres emprendedoras del proyecto y por ende del sector, se considera mucho la evaluación de los ingresos alcanzados con la puesta en marcha de la propuesta. El aumento del ingreso económico de las mujeres participantes del proyecto, trae consigo un desarrollo de sus respectivas familias. El aporte al desarrollo de la matriz propuesta por el actual gobierno nacional, es el eje que dirigirá el diseño de la propuesta, respetando todas las leyes y normas legales que rigen el emprendimiento en el Ecuador.

Al mejorar los ingresos de la comuna, también debería mejorar el ambiente turístico del sector, a semejanza de muchas otras propuestas de emprendimiento social que no solo beneficia directamente a sus participantes, sino a toda la zona. Al mejorar el turismo en la zona, se hace necesaria la creación de nuevos emprendimientos que lo sostengan y lo impulsen.

1.7. OBJETIVO GENERAL

Diseñar un proyecto de inversión para la creación de una empresa que se dedique a la elaboración de conservas artesanales de papaya y maracuyá, y que sirva para el aumento de ingresos económicos de las mujeres de la comuna Azúcar del cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena.

1.8. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Obtener la información necesaria acerca del producto a elaborar, así como de actuales y nuevos procesos de producción implementados.
- Diseñar herramientas metodológicas eficientes que faciliten la obtención de información que revele las tendencias del mercado local a atender.
- Realizar un análisis financiero que demuestre la factibilidad económica y financiera del proyecto de inversión.
- Desarrollar una cultura organizacional para la eficiente y productiva asociación que favorezca el aprovechamiento de la agricultura como forma de vida en la localidad.
- Presentar la propuesta diseñada y factiblemente aplicable para la posterior ejecución e implementación por parte de la localidad sobre la cual se basa el análisis.

1.9. LÍMITES DE LA INVESTIGACIÓN

Los límites del presente proyecto no están definidos más allá de sus objetivos. Es así que se habla de sólo un diseño, dejando la fase de la implementación abierta a los intereses de la comuna donde se realizó la investigación.

1.10. HIPÓTESIS

El diseño de un proyecto de inversión social productivo para la elaboración de conservas de papaya y maracuyá, aumenta los ingresos económicos de las mujeres de la comuna Azúcar, cantón Santa Elena provincia de Santa Elena.

1.11. IDENTIFICACIÓN DE LAS VARIABLES

Variable independiente: Proyecto de inversión social para la creación de una microempresa.

Variable dependiente: Incremento de los ingresos en las mujeres de la comuna Azúcar, cantón Santa Elena provincia de Santa Elena.

1.12. OPERACIONALIZACIÓN DE LAS VARIABLES

Tabla # 1. Operacionalización de las variables

<u>VARIABLE</u> <u>DEPENDIENTE</u>	<u>DEFINICIÓN</u>	<u>INDICADORES</u>
BENEFICIO ECONÓMICO	AUMENTO DE CAPACIDAD ADQUISITIVA	CONTRIBUIR CON INGRESOS PARA MEJORAR LA CONDICIÓN DE VIDA DE LA FAMILIA.
<u>VARIABLE</u> <u>INDEPENDIENTE</u>	<u>DEFINICIÓN</u>	<u>INDICADORES</u>
PROYECTO DE INVERSIÓN SOCIAL	EMPREDIMEINTO COMERCIAL PARA BENEFICIAR A UNA COMUNIDAD	PARTICIPACIÓN DE LAS MUJERES EN EL PROCESO PRODUCTIVO.

Elaborado por: Autoras

CAPÍTULO II

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1. INTRODUCCIÓN

Algunos trabajos investigativos se han desarrollado previamente, aportando importante información documentada, de modelo o guía para seguir con los estudios realizados o tomar como base aquellos para crear conclusiones y decisiones estratégicas para la realización de este proyecto.

2.2. EXOTIC FRUITS COMPANY LTD

Según (LÓPEZ, CARVAJAL, & MACAS, 2010) en su tesis de propuesta de creación de la empresa EXOTIC FRUITS COMPANY LTD, dedicada a la elaboración de un dulce de frutas no tradicionales, indican textualmente en su trabajo que:

“Las FRUTAS NO TRADICIONALES o exóticas tienen un gran potencial en la producción del Ecuador. La exportación de guanábana congelada es el nuevo rubro que está desarrollando Ecuador, así como el procesamiento de otras frutas como guayaba, mango, piña y tomate de árbol.

Las frutas exóticas o no tradicionales tienen un consumo limitado, tanto en el mercado interno, como en el extranjero, por ello se considera conveniente explotar estos nichos de mercados.”

El anterior proyecto mencionado, señala entre las principales debilidades, el proceso de acopio de la materia prima para realizar las conservas, por lo que, este aspecto es analizado profundamente en la realización del presente proyecto, ya que el abastecimiento de la papaya y la maracuyá es realizado por las mujeres ejecutoras del mismo.

2.3. EXOFRUT S.A.

EXOFRUT (ARIAS, 2009) comercializa 3 líneas de productos: Jugos tropicales, Frutas exóticas y Pulpas. A continuación se detalla textualmente las líneas de productos que ellos comercializan:

Entre los jugos tropicales: Jugo de Piña, Jugo de Maracuyá, Puré de Guayaba, Aroma de Maracuyá y el Puré de Mango.

En las frutas exóticas: Mango, Guayaba, Guanábana y Carambola.

Entre las pulpas: Papaya, Guayaba, Naranja, Guanábana, Mora, Frutilla, Maracuyá, Ciruela, Mango, Carambola, Limón y Piña.

2.4. CONSERVAS DE ZAPALLO EN SANTA ELENA

Otra propuesta innovadora al respecto, que busca mejorar los ingresos económicos de sus habitantes es la conserva de zapallo (CRESPO, 2013), diseñada para la comuna Atahualpa de la Provincia de Santa Elena.

En el diseño del proyecto de inversión, (CRESPO, 2013) presenta textualmente que: “El Ecuador es un país que cuenta con microempresas que forman parte de la estrategia de generación de empleo y lucha contra la pobreza, ya que permite establecer una forma de organización y gestión de los servicios locales con un doble impacto, participación y responsabilidad social de los propios pobladores y comunidades y facilitan e impulsan una cultura empresarial, allí donde antes no existía.”

También, indica que: “La asociatividad ofrece soluciones válidas y necesarias para enfrentar los cambios estructurales de manera más eficiente, dado que permite estimular las potencialidades y capacidades individuales de las pequeñas y medianas empresas”.

Gráfico # 11. Imagen Trabajo Asociativo



Fuente: Recuperado de <http://www.revistasumma.com/wp-content/uploads/2015/07/-cooperativas.jpg>

Una definición común y tradicional de la agroindustria se refiere a la subserie de actividades de manufacturación, mediante las cuales se elaboran materias primas y productos intermedios derivados del sector agrícola. La agroindustria significa así la transformación de productos procedentes de la agricultura, la actividad forestal y la pesca. (FAO, 2015)

2.5. JUGOS DE FRUTAS EN MILAGRO

El proyecto propuesto por (RODRIGUEZ & YÁNEZ, 2012) de la creación de una planta de jugos de frutas tropicales, ubicada en Milagro, tiene objetivo primordial promover a las personas, la importancia que tiene el consumo de jugos de frutas y los beneficios que ellas aportan para la salud, previniendo enfermedades tales como: colesterol, triglicéridos, problemas cardiovasculares y alergias gripales.

Siendo Naranjito y Milagro parte de un sector agrícola y muchas veces se desperdicia las frutas, la idea es crear una planta de producción de jugos de frutas para beneficio de la sociedad en general que permita al pequeño agricultor vender sus frutas en un lugar cercano a sus sembríos sin que estos sufran desperdicios y Ofertando fuentes de trabajo que beneficien en el desarrollo de la comunidad.

De este proyecto, se pueden rescatar los principales objetivos muy afines al proyecto de desarrollo.

- Motivar a las personas a aumentar el consumo de bebidas de frutas en su alimentación diaria, de esta manera mejorarían su nutrición.
- Crear estrategias de comercialización entre consumidores y proveedores, que permita mantener la fidelidad del producto.
- Adquirir tecnología avanzada en nuestra maquinaria y en constantes cambios, de manera que la producción de jugos aumente para el desarrollo de la empresa.
- Implementar estrategias de marketing que permitan detallar los beneficios y características del producto.

Otro aspecto importante y digno de analizar e incorporar para enriquecer la calidad del presente proyecto, es el modelo de las cinco fuerzas competitivas de Michael Porter que se basa en los siguientes ejes:

- Rivalidad entre competidores
- Amenaza de la entrada de nuevos competidores
- Amenaza del ingreso de productos sustitutos
- Poder de negociación de los proveedores
- Poder de negociación de los consumidores

2.6. EMPRESA PRODUCTORA DE PULPA DE FRUTAS

Según (MONTALVO, 2012), el mercado de derivados de frutas se encuentra en un Mercado de Competencia Perfecta, ya que existen varias pequeñas empresas y varios compradores, los productos son muy semejantes y no están diferenciados, por lo tanto, hablamos de que existe homogeneidad y de acuerdo a las encuestas realizadas, no existe posicionamiento de marca, pues esta es indiferente, no existe barreras de entradas ni salida del mercado como costos absolutos, ventajas de diferenciación, economías de escala, lo que hace posible el surgimiento de nuevas empresas, con lo que se concluye que las empresas ape-

nas pueden influir en el precio del producto. Un aspecto importante que se debe tomar en cuenta de la propuesta de (MONTALVO, 2012) es el manejo de desperdicios, debido a que el control y manejo de los mismos, es fundamental para aprovechar al máximo los recursos, sin afectar al medio ambiente.

Por lo tanto, una estrategia que se sugiere es designar una bodega, específicamente para el acopio de todos los sobrantes y desperdicios de los procesos de pelado, cortado, despulpado y escaldado. En el caso de los sobrantes, su uso primario debe estar enfocado al abono orgánico, y serían entregados gratuitamente a las fincas proveedoras, a fin de apoyarlos con parte de los insumos orgánicos y lograr alianzas más fieles y sostenibles a largo plazo.

2.7. MARCO TEORICO

2.7.1. FRUTAS TROPICALES

Según un informe realizado por la Oficina Comercial de Ecuador en Santiago de Chile (PROECUADOR, 2011):

“El Ecuador goza de un amplio reconocimiento por ser un país productor de frutas tropicales, entre las que se destacan principalmente: el banano, piñas, mangos, papayas y maracuyás, así como otras frutas de clima tropical y templado. Debido a las amplias variaciones climáticas entre una región y otra, el país es un lugar privilegiado para el cultivo de frutas tropicales. Generalmente, este tipo de frutas se caracterizan por ser completamente naturales, por sus sabores concentrados, colores y aromas. En su mayoría, se consideran como frutas exóticas, las mismas que son altamente apetecidas en otros mercados representado una excelente oportunidad comercial, tanto como fruta fresca, pulpa de frutas, jugos o frutas deshidratadas.

Ecuador, es el proveedor mundial más importante de concentrado de fruta de la pasión o maracuyá, gracias al sabor singular y aromático que la caracteriza. Entre otras frutas que se cultivan en clima tropical, resaltan además melones, cítricos, aguacates, pitahayas. Dentro de la zona costera ecuatoriana, también se produce tomate de árbol, granadillas, naranjillas, zapotes, babaco, taxo, entre otros frutos.” Una característica principal de estas frutas

es que algunas tienen un importante contenido de etileno, materia prima para la elaboración de bebidas alcohólicas. A continuación se presentan el contenido de algunas de ellas:

Tabla # 2. Nivel de etileno en algunas frutas

Clase	Etileno (ml/kg/h a 20°C)	Producto
Muy bajo	< 0.1	Cítricos
Bajo	0.1 - 1.0	Piña, melón casaba, sandía
Moderado	1.0 - 10.0	Mango, melón "Honey Dew", plátano
Alto	10.0 - 100.0	Melón reticulado, palta (aguacate), papaya
Muy alto	> 100.0	Maracuyá

Fuente: Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-ac304s.pdf>

2.7.2. LA PAPAYA

Según (AGROCALIDAD, 2014) explica que en 1985 se introdujo en Ecuador una variedad conocida como papaya Hawaiana, la cual se cultivó a gran escala, convirtiéndose en poco tiempo en la favorita de los consumidores por su alta concentración de azúcar y la alta calidad de sabor. En principio, no tuvo mucho éxito en los diferentes mercados internacionales por considerarse muy pequeña, sin embargo, su variedad se fue imponiendo y ahora ha logrado una gran demanda.

En el año 2002, se inició la exportación de Papaya, siendo Alemania, Francia, los Países Bajos y Canadá los primeros destinos de esta fruta. Anteriormente, el mercado estaba dominado por Brasil, país que exportaba una variedad similar y por vía aérea, dificultando la penetración de la papaya ecuatoriana en sus inicios.

Según (FAO, 2007):

“La papaya es una de las frutas tropicales con más propiedades medicinales, lo que unido a su delicioso sabor, hacen que esta sea muy popular y apreciada. Los nativos de Costa Rica y México la conocen como la fruta del árbol de la buena salud, también es conocida como mamón, lechosa, melón de árbol o fruta bomba, en algunos lugares donde se cosecha.”

Gráfico # 12. El fruto de la Papaya



Fuente: Recuperado de <http://nuevosiglotampa.com/wp-content/uploads/sites/47/2015/08/-papaya.jpg>

También se conoce a la papaya con otros nombres: zapote, mamao, naimi, capaíd-so, nampucha, pucha y paque. Los frutos poseen una textura suave y una forma oblonga, y pueden ser de color verde, amarillo, naranja o rosa. Pudiendo pesar hasta 9 kg, en la mayoría de los casos no suelen pesar más de 500 o 600 g, especialmente en una variedad de cultivo de plantas enanas, muy productivas y destinadas generalmente a la exportación, por su mayor duración después de la cosecha y antes de su consumo.

Gráfico # 13. Árbol de papaya



Fuente: Recuperado de <http://i.bssl.es/faunatura/2008/04/faunaturapapayayahawaiana.jpg>

La talla de los frutos disminuye en función de la edad de la planta. Baya ovoide-oblonga, piriforme o casi cilíndrica, grande, carnosa, jugosa, ranurada longitudinalmente en su parte superior, de color verde amarillento, amarillo o anaranjado amarillo cuando madura, de una celda, de color anaranjado o rojizo por dentro con numerosas semillas parietales y de 10 - 25 cm o más de largo y 7-15 cm o más de diámetro.

Las semillas son de color negro, redondeadas u ovoides y encerradas en un arilo transparente, subácido; los cotiledones son ovoide-oblongos, aplanados y de color blanco. Los arbustos de papayo tienen tres clases de pies diferentes, unos con flores femeninas, otros con flores hermafroditas y otros con flores masculinas. Muy apreciada por sus propiedades nutritivas y su delicado sabor. Ideal para regímenes, por contener vitaminas B1, B2 y Niacina o B3, todas del Complejo B, que regulan el sistema nervioso y el aparato digestivo; fortifican el músculo cardíaco; protegen la piel y el cabello y son esenciales para el crecimiento.

Contiene también vitaminas A y C, es rica en minerales como Calcio, Fósforo, Magnesio, Hierro, Azufre, Silicio, Sodio y Potasio. Por otra parte, tiene bajo valor calórico, cerca de 53 calorías por cada 100 gramos de fruta.

La papaya posee las siguientes propiedades:

- El contenido de fibra mejora la digestión.
- Tiene propiedades astringentes.
- Su cáscara contiene una sustancia (en su zumo) que ayuda a eliminar la tos, sustancia que ha resultado más efectiva que los medicamentos según algunos estudios.
- Combate el estreñimiento, ya que actúa como un laxante suave.
- Agiliza cicatrizaciones externas e internas (por ejemplo las úlceras gástricas) -La papaya facilita el bronceado gracias a que contiene gran cantidad de Retinina (facilita la acción de la Melanina).
- Elimina los parásitos intestinales.

- Ayuda a eliminar las amebas que son responsables de muchas diarreas crónicas ya que sus semillas frescas son muy ricas en un nutriente llamado Carpasemina.
- Refuerza la inmunidad gracias a su alto contenido en Vitamina C.
- Facilita la digestión y calma el dolor e inflamación del estómago gracias a que contiene una enzima llamada Papaína. La Papaína es una enzima similar a la pepsina humana que desdobra las proteínas y favorece el proceso digestivo.
- Es gran amiga para la piel, porque ayuda a limpiar por dentro.
- Su jugo puede quitar las manchas de la piel y mejorar los eczemas.
- Por el sabor tan particular que tiene, es muy apreciada a la hora de elaborar postres, jugos, yogures, macedonias de frutas y helados.

2.7.3. COMPOSICIÓN NUTRICIONAL

Tabla # 3. Composición de la fruta de papaya
(Contenido en 100 gramos de porción comestible)

Humedad %	90.00
Proteínas %	0.50
Grasa %	0.10
Cenizas %	0.50
Fibra diet. %	
Carbohidratos %	8.90
Potasio (K) mg	
Calcio (Ca) mg	25.00
Fósforo (P) mg	12.00
Hierro (Fe) mg	0.40
Vitamina A mg	700.0
b Caroteno mg	595.0
Tiamina mg	0.03
Riboflavina mg	0.02
Niacina mg	0.30
Vitamina C mg	75.00

Fuente: Recuperado de <http://www.fao.org/3/a-ac304s.pdf>

La fruta madura contiene alrededor de 90 % de agua, 10 a 13 % de azúcares, 0.5 % de proteínas, es rico en vitamina A y contiene cantidades adecuadas de vitaminas B1, B2 y C (Tabla #3). La papaya es una fruta climatérica lo que quiere decir que la maduración continúa después de cosechado, produciendo cantidades significativas de etileno, conjuntamente con la presencia de un alto ritmo respiratorio.

2.7.4. LA MARACUYÁ

Gráfico # 14. El fruto de maracuyá



Fuente:Recuperadode:<https://farmaciaribera.es/blog/wp-ontent/uploads/2013/06/maracuya.jpg>

Según (FAO, 2007): El Maracuyá, (*Passiflora echilis* Sims), también llamado "Fruto de la pasión", es originario del Brasil. Es una fruta redonda, de piel resistente que se arruga cuando la fruta está madura, la pulpa, que contiene pequeñas semillas negras comestibles, es de color amarillo mostaza con un intenso sabor aromático.

Fruta rica en vitaminas y calorías, utilizada para la preparación de jugos, mermeladas, licores, y helados, pero también es importante ingrediente en la elaboración de postres, cócteles y caramelos. La flor de la maracuyá se parece a una corona de espinas, por eso es conocida como la fruta de la pasión porque hace referencia a la que se colocó en la frente de Cristo. Su sabor es dulce y ácido a la vez.

Según (DIARIO EL COMERCIO, 2011) en el Ecuador, esta fruta se produce en El Empalme, en Guayas; Ventanas, Catarama, Quevedo, Buena Fe, Patricia Pilar y sus alrededores.

res (Los Ríos). Además, en San Vicente, San Isidro, Canoa, 10 de Agosto, Chone y El Carmen, en Manabí. Y en Esmeraldas, en La Unión. Esta parroquia tiene aproximadamente 10 000 hectáreas de cultivos en producción. Segundo Vera, que trabaja en una finca de 10 hectáreas, afirma que “esta fruta necesita mucha protección porque suele tener varias plagas”, afirma. Entre ellas se destacan: la araña roja, el fusario, la cochinilla y los hongos. También es una planta trepadora porque que puede alcanzar los 30 metros de longitud.

En Ecuador este cultivo se introdujo comercialmente en los años 70 y en los últimos quince años se han instalado varias fábricas de extracción de pulpa de maracuyá, sin embargo, por ser un cultivo relativamente fácil, su precio es muy vulnerable y tiene variaciones extremas que eventualmente crean serias dificultades a los productores. Aun así, el Ecuador posee ventajas comparativas para la producción del Maracuyá, al ser privilegiado por el clima tropical, que permite que exista una cosecha ininterrumpida durante todo el año, convirtiéndose así en uno de los más grandes productores mundiales de esta fruta, de hecho más del 90% del concentrado de Maracuyá (Passion fruit) importado por el mundo es Ecuatoriano.

Gráfico # 15. La planta del maracuyá



Fuente: Recuperado de: http://1.bp.blogspot.com/K_zXGBCOBWk/UX7txoOrwNI/AAAA-AAAAAB0/vdCNFqdK3YI/s640/maracuya.jpg

Adicionalmente, aunque en menor proporción, se exporta la fruta fresca, las semillas e incluso el aroma del Maracuyá ecuatoriano para fabricar comida de bebe, cosméticos y balanceado. La maracuyá ecuatoriana es cada vez más apetecida en el mercado mundial por su exquisito sabor y la adecuada acidez de la fruta.

En Ecuador existen alrededor de 25 mil hectáreas sembradas de maracuyá, con un rendimiento promedio de alrededor de 10 toneladas métricas por hectárea. Se cultiva la variedad *Passiflora edulis flavicarpa* o fruta de la Pasión Amarilla, ya que presenta una mayor producción por hectárea y es idónea para la industrialización. Acorde con el Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca; existen alrededor de 25000 hectáreas sembradas de maracuyá en Ecuador. Esta producción refleja un considerable crecimiento durante el periodo 1994-2000 en el cual, a pesar de las pequeñas variaciones proporcionales en el área sembrada, ha resultado en un incremento de la productividad de las cosechas. El rendimiento tuvo un incremento de 12% durante los últimos 7 años, pasando de 4.52 TM por hectárea en 1994 a 10TM en el año 2000.

Entre algunos usos principales de esta fruta exótica se encuentra en repostería que comprende la preparación de tortas y cakes. En confitería para mezclar jugos con frutas como cítricos, guayaba y piña entre otros. Según el Instituto de Tecnología y Alimentos del Brasil, el aceite que se extrae de sus semillas puede ser utilizado para la fabricación de jabones, tintas y barnices. También puede ser refinado para fines comerciales. Es comparable, en valor nutritivo y digestibilidad con el aceite de algodón. Otro subproducto que se extrae es el tranquilizante "maracuyina", muy apreciado en el Brasil.

Es una planta que inicia su fructificación seguidamente de la plantación. El periodo de vida es de 3 a 5 años esto puede variar. La productividad puede llegar a 70 Kg. de plantas siempre y cuando el cultivo de manera silvestre y manejo adecuado del suelo. Él llega al estado de madurez cuando se desprende del fruto y cae al suelo, es por eso que se recomienda recolectar en seguida de 34 días aproximadamente.

Es de suma importancia de contar con suelos profundos, bien drenados, de textura franca, con buena capacidad para poder retener la humedad. Crece mejor en climas cálidos y templados aunque retrasen el inicio de producción.

Tabla # 4. Valor Nutricional de la Maracuyá

Calorías			54 kcal.
Grasa			0,40 g.
Colesterol			0 mg.
Sodio			19 mg.
Carbohidratos			9,54 g.
Fibra			1,45 g.
Azúcares			9,54 g.
Proteínas			2,38 g.
Vitamina A	108,83 ug.	Vitamina C	24 mg.
Vitamina B12	0 ug.	Calcio	17 mg.
Hierro	1,30 mg.	Vitamina B3	1,90 mg.

Fuente: Recuperado de <http://alimentos.org.es/maracuya>

2.7.5. RENDIMIENTO POR HECTÁREA

El rendimiento más común por hectárea en Ecuador es de 14 a 15 toneladas métricas, comparado con el de otros países, que oscila entre 35 a 40 tm/ha. Cada hectárea puede producir entre 600 y 1.000 kilos de fruta por semana, durante dos años y medio después de la primera cosecha. Es necesario la renovación de la plantación, dado que el maracuyá tiene una vida productiva corta, se debe renovar la plantación a partir del tercer año de producción, manteniendo la rotación de cultivos²⁶ (JIMENEZ, 2010).

Según (JIMENEZ, 2010) en Ecuador, la mayor área cultivada de maracuyá está ubicada en la región costa, que se compone de las siguientes provincias: Esmeraldas, Manabí, Los Ríos, Santa Elena, Guayas y El Oro.

2.7.6. FODA DE LA MARACUYÁ

Entre las fortalezas que posee la situación de la maracuyá dentro del Ecuador están:

- Un mayor impulso de la producción de la fruta en comparación de años anteriores en el Litoral Ecuatoriano.
- Tiene un buen precio en el mercado interno a comparación de otras frutas.
- El fruto de maracuyá se adapta fácilmente al suelo Ecuatoriano.
- Es fuente de proteínas y vitaminas que mejoran el funcionamiento del organismo humano.
- Sus derivados tienen gran aceptación en el mercado nacional e internacional.
- La transformación de la fruta ha concentrado de jugo, genera mayores márgenes de utilidad.
- Cultivo de poca inversión y de buen rendimiento.

Mientras que en las debilidades se tiene:

- La excesiva producción de maracuyá, hace que los precios varíen y pueden provocar preocupación e incertidumbre para quienes producen.
- La producción siempre está propensa a plagas, que destruyen las plantas y esto ocasiona que el fruto se dañe.
- El maracuyá se desarrolla en su mayoría en la zona costera, provocando menor producción a nivel nacional.
- No cuenta con resultados exactos y disponibles de investigación acerca de la producción de maracuyá.
- No existe una capacitación, asesoría y una tecnología de cultivo que satisfaga los estándares de producción de este fruto.

- Existen pocas industrias especializadas en la transformación de la fruta en concentrados.
- Poca difusión de los beneficios y aporte nutricional de la fruta.

2.8. MARCO CONCEPTUAL

De los párrafos anteriores se extraen algunos conceptos claves que sirven como referencia para entender las ideas claves que giran al torno del presente proyecto.

Generación de empleo

El IGE es un índice que permite jerarquizar proyectos de inversión en función de su aporte a la generación de empleo. Su fin es ser empleado como criterio de selección de proyectos de inversión que sean susceptibles a la asignación de recursos en periodos de crisis. (Araúz, Loyola, & Tejada, 2012).

El IGE está compuesto por tres variables:

- Variación del empleo directo
- Encadenamiento productivo
- Insumos Nacionales

Lucha contra la pobreza

El Diccionario de la Real Academia Española de la Lengua, define el sustantivo pobreza como: necesidad, estrechez, carencia de lo necesario para el sustento de la vida. Los términos de “pobreza” y “pobre” están asociados a un estado de necesidad y carencia y dicha carencia se relaciona con lo necesario para el sustento de la vida. Esto significa que la pobreza es una inevitable situación de comparación entre lo observado y una condición normativa (BOLTVINIK, 2000).

Responsabilidad social

La norma ISO 26000, publicada en noviembre de 2010, es un documento que pretende universalizar lo que respecta al tema de responsabilidad social. De acuerdo con la norma (ISO, 2015), la RS es la responsabilidad que asumen una organización ante los impactos que sus decisiones y actividades ocasionan en la sociedad y el medioambiente, a través de un comportamiento transparente y ético que:

- Contribuya al desarrollo sostenible, incluyendo la salud y el bienestar de la sociedad.
- Tome en consideración las expectativas de sus partes interesadas.
- Cumpla con la legislación aplicable y sea coherente con la normativa internacional de comportamiento, y,
- Esté integrada en toda la organización y se lleve a la práctica en sus relaciones.

Seguridad alimentaria

El concepto de la FAO de Seguridad Alimentaria especifica que esta es una situación que existe cuando todas las personas, en todo momento, tienen acceso físico, social y económico a suficientes cantidades de alimentos inocuos y nutritivos, que satisfacen sus necesidades dietéticas y preferencias alimentarias (o sea, que satisfacen las preferencias de calidad y culturales de la población) para llevar una vida activa y saludable en un forma continua y sostenible. (FAO, 2008).

Comuna

Una comuna es una organización social asentada dentro de un territorio local, que está formada por personas que tienen intereses comunes, comparten una misma historia colectiva, costumbres, tradiciones, saberes, prácticas sociales y productivas y tienen un alto sentido de pertenencia grupal; para efectos de esta ley se entiende como “comuna” todo

centro poblado que no tenga la categoría de parroquia y que fuere conocido con el nombre de caserío, anejo, barrio, partido, parcialidad, palenque o cualquier otra designación.

Comunero/a

Se denomina comunero o comunera, a la persona que ha suscrito el acta de constitución de la comuna, los hijos y descendientes de los comuneros y las personas que viven permanentemente en el territorio que ocupa la comuna, que solicite su ingreso a la asamblea general de la misma, y sea aceptada como tal. Los comuneros y comuneras conservarán su condición de tales aun cuando hayan migrado fuera del territorio, siempre que cumplan con sus obligaciones establecidas dentro de la comunidad.

Gobierno comunitario

El Gobierno Comunal es el órgano ejecutor de la comuna y está integrado por las siguientes dignidades, de entre los comuneros y comuneras: una presidenta o presidente, este es el representante legal de la comunidad; una vicepresidenta o vicepresidente; una secretaria o secretario; una tesorera o tesorero; comisionadas o comisionados. También podrán ser miembros del Gobierno Comunitario las personas que sean reconocidas como autoridades tradicionales por el derecho propio o consuetudinario de la comuna.

Propiedad comunal

La propiedad comunal son los bienes muebles o inmuebles (tierra) cuyo titular es la comuna u organización ancestral territorial, que implica que la pertenencia o dominio no se centra en un individuo, sino en el conjunto de habitantes o pobladores, por lo que, se constituye en propiedad común y de uso de todos de conformidad a sus tradiciones. Los bienes de la comunas son los que a título de adjudicación, compra – venta o posesión ancestral posee la comuna.

Inversión

Inversión es todo desembolso de recursos financieros para adquirir bienes concretos durables o instrumentos de producción, denominados bienes de equipo y que la empresa utiliza durante varios años para cumplir su objeto social. (PEUMANS, 1967).

FAO

La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, FAO (Food and Agriculture Organization por sus siglas en Inglés), es el principal organismo de las Naciones Unidas encargado de dirigir las actividades internacionales de lucha contra el hambre. El trabajo de la FAO consiste en ayudar a los países en desarrollo a modernizar y ampliar su agricultura, silvicultura y pesca, mejorar sus niveles de alimentación y nutrición y aliviar así la pobreza y el hambre.

El 16 de octubre de 1945, la FAO se estableció como organismo especializado de la Organización de las Naciones Unidas en el primer periodo de sesiones de la Conferencia de la FAO, celebrado en Québec, Canadá. Desde 1981 es observada anualmente esta fecha como el **Día Mundial de la Alimentación**.

Economía Popular

La Economía Popular es una forma de organización económica en la que sus integrantes se unen para producir, intercambiar, comercializar, financiar, y consumir bienes y servicios que les permitan satisfacer sus necesidades y generar ingresos. Propende a una relación dinámica y equilibrada entre sociedad, Estado y mercado y tiene por objetivo garantizar la producción y reproducción de las condiciones materiales e inmateriales que posibiliten el buen vivir.

Buen Vivir

EL Buen Vivir es un principio constitucional basado en el 'Sumak Kawsay', que recoge una visión del mundo centrada en el ser humano, como parte de un entorno natural y social. En concreto el Buen Vivir es:

“La satisfacción de las necesidades, la consecución de una calidad de vida y muerte digna, el amar y ser amado, el florecimiento saludable de todos y todas, en paz y armonía con la naturaleza y la prolongación indefinida de las culturas humanas. El Buen Vivir supone tener tiempo libre para la contemplación y la emancipación, y que las libertades, oportunidades, capacidades y potencialidades reales de los individuos se amplíen y florezcan de modo que permitan lograr simultáneamente aquello que la sociedad, los territorios, las diversas identidades colectivas y cada uno -visto como un ser humano universal y particular a la vez- valora como objetivo de vida deseable (tanto material como subjetivamente y sin producir ningún tipo de dominación a un otro)”. Plan Nacional para el Buen Vivir 2009 – 2013.

Desarrollo social

El desarrollo social se concentra en la necesidad de “poner a las personas en primer lugar” en los procesos de desarrollo. En opinión de los propios afectados, la pobreza no solo se trata de bajos ingresos, sino que también se relaciona con vulnerabilidad, exclusión y aislamiento, instituciones que no asumen sus responsabilidades, falta de poder y agravamiento de la exposición a la violencia. (BANCO MUNDIAL, Desarrollo Social: Panorama general, 2014).

Autogestión

Autogestión es el movimiento social, económico y político que tiene como método y objetivo que la empresa, la economía y la sociedad en general estén dirigidas por quienes producen y distribuyen los bienes y servicios generados socialmente. La autogestión propugna

la gestión directa y democrática de los trabajadores, en las funciones empresariales de planificación, dirección y ejecución. (ITURRASPE, 1986).

Emprendimiento

El fenómeno emprendimiento puede definirse, dentro de las múltiples acepciones que existen del mismo, como el desarrollo de un proyecto que persigue un determinado fin económico, político o social, entre otros, y que posee ciertas características, principalmente que tiene una cuota de incertidumbre y de innovación. (FORMICHELLA, 2004).

Emprendedor

El emprendedor es un agente que compra una materia prima a un precio cierto para transformarla y venderla a un precio incierto. Por tanto, este agente económico se caracteriza por asumir el riesgo de aprovechar una oportunidad para generar una utilidad que le beneficia. (FORMICHELLA, 2004).

Organización social

La organización social es un sistema inserto en otro más amplio, que es la sociedad con la cual interactúa; ambas se influyen mutuamente. La organización está constituida por un grupo de individuos que unen actuaciones para alcanzar determinados propósitos. Lo que caracteriza a las organizaciones sociales es que, para alcanzar sus objetivos, cada uno de sus integrantes debe desempeñar una función o cumplir un papel particular que, de alguna manera, es diferente de los demás y que los roles del resto de sus integrantes demandan, con el fin de llevar a cabo las funciones propias. (ROMÁN, 2011).

Proyecto de inversión

Proyecto de inversión es un conjunto ordenado de antecedentes que permiten identificar y medir los costos y beneficios atribuibles a una inversión, con el propósito de emitir un juicio sobre la conveniencia de llevarlo a cabo. (RUIZ, 2000).

Financiamiento

Se designa con el término de financiamiento al conjunto de recursos monetarios y de crédito que se destinan a una empresa, actividad, organización o individuo para que los mismos lleven a cabo una determinada actividad o concreten algún proyecto, siendo uno de los más habituales la apertura de un nuevo negocio.

2.9. MARCO LEGAL

El Gobierno ecuatoriano protege, incentiva y fomenta las actividades productivas asociativas que nacen de la agricultura a través del diseño y aplicación del marco jurídico legal correspondiente que genere seguridad y confianza, no solo a emprendimientos locales, sino que atraiga la inversión extranjera.

A continuación se enumera alguna de esas leyes y los respectivos artículos en los que se ampara la actividad agropecuaria del país.

2.9.1. LEY DE ORGANIZACIÓN Y RÉGIMEN DE LAS COMUNAS

La existencia, alcance, funciones y responsabilidades de los cabildos, se fundamenta en la Ley de Organización y Régimen de las Comunas, que entre su articulado presenta las principales funciones:

Art. 17.- Atribuciones del cabildo.- Son atribuciones del cabildo:

- a) Dictar las disposiciones y reformar libremente los usos y costumbres que hubiere, relativos a la administración, uso y goce de los bienes en común;
- b) Arrendar, con el voto favorable de por lo menos cuatro de sus miembros, parte o el todo de los bienes en común, con sujeción a la Ley de Desarrollo Agrario mediante escritura pública y por un tiempo que no pase de cinco años;

- c) Recibir y aceptar, con beneficio de inventario, donaciones, legados o adjudicaciones de bienes que se hagan a favor de la comuna, bienes que ingresan al patrimonio común;
- d) Defender, judicial o extrajudicialmente, la integridad del territorio que pertenezca a la Comuna, y velar por la seguridad y conservación de todos los bienes en común;
- e) Adquirir bienes para la comuna, mediante operaciones comerciales, y contraer con este fin, previa aprobación del Ministro de Agricultura y Ganadería, obligaciones a plazo, con hipoteca de los bienes que adquiere o de los que posee la comuna;
- f) Estudiar la división de los bienes en común que posee o adquiriera la comuna, la posibilidad y conveniencia de su enajenación, y la de transigir en los juicios civiles que versen sobre ellos o de llegar a otro arreglo en estos litigios; y la posibilidad de resolver estos asuntos previa la aquiescencia de la asamblea general; en caso de fraccionamiento de predios comunales se requerirá la resolución adoptada por las dos terceras partes de la asamblea general, siendo prohibido el fraccionamiento de los páramos, así como de las tierras destinadas a la siembra de bosques;
- g) Propender al mejoramiento moral, intelectual y material de los asociados. Es obligación primordial del cabildo aplicar a esta finalidad el rendimiento de los bienes colectivos; y,
- h) Para cumplir la obligación impuesta en el literal anterior, el cabildo puede fijar una cuota mensual, anual o extraordinaria, obligatoria para todos los asociados, y cuya cuantía dependa de la capacidad económica de los habitantes, e imponer una contribución moderada por el uso de los bienes colectivos, previa aprobación del Ministro de Agricultura y Ganadería.

2.9.2. PLAN NACIONAL DEL BUEN VIVIR 2013 - 2017

El marco legal que acompaña y sustenta la creación del presente proyecto es principalmente el Plan Nacional del Buen Vivir para el período 2013 -2017, mediante el cual el gobierno intenta promover un cambio de matriz productiva a través del apoyo a nuevas ideas de emprendimiento que fortalezcan la economía del país para que de apoco los ingresos nacionales se vuelvan independientes de la exportación de petróleo.

A continuación se presenta la forma en la que está estructurado este plan y cuáles son los objetivos de interés nacional que pretende alcanzar.

Los objetivos del Plan Nacional del buen vivir están organizados en tres ejes:

- Cambio en las relaciones de poder para la construcción del poder popular;
- Derechos, libertades y capacidades para el Buen Vivir; y
- Transformación económica-productiva a partir del cambio de la matriz productiva.

Estos 3 ejes, que atraviesan a su vez diez objetivos perfectamente definidos, buscan crear metas para alcanzar el objetivo general del plan, que es el cambio de la matriz productiva. Se analiza cada uno de ellos a breves rasgos.

Objetivo 1: “Consolidar el Estado democrático y la construcción del poder popular establece las políticas y líneas estratégicas necesarias para radicalizar el proceso de transformación del Estado y fortalecer el poder popular y ciudadano.

Objetivo 2: “Auspiciar la igualdad, la cohesión, la inclusión y la equidad social y territorial en la diversidad”.

Objetivo 3: “Mejorar la calidad de vida de la población”.

Objetivo 4: “Fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía”.

Objetivo 5: “Construir espacios de encuentro común y fortalecer la identidad nacional, las identidades diversas, la plurinacionalidad y la interculturalidad”.

Objetivo 6: “Consolidar la transformación de la justicia y fortalecer la seguridad integral, en estricto respeto a los derechos humanos”.

Objetivo 7: “Garantizar los derechos de la naturaleza y promover la sostenibilidad ambiental territorial y global”.

Objetivo 8: “Consolidar el sistema económico social y solidario, de forma sostenible”.

Objetivo 9: “Garantizar el trabajo digno en todas sus formas”.

Objetivo 10: “Impulsar la transformación de la matriz productiva”.

Objetivo 11: “Asegurar la soberanía y eficiencia de los sectores estratégicos para la transformación industrial y tecnológica”.

Objetivo 12: “Garantizar la soberanía y la paz, y profundizar la inserción estratégica en el mundo y la integración latinoamericana”

En lo particular, el objetivo 10 es el que más se adapta al objetivo general del presente trabajo, ya que lo que se busca con la propuesta planteada es el cambio de la matriz productiva de la localidad y del país.

Para cumplir con este objetivo, existen ciertas metas que el gobierno se ha trazado y que se mencionan a continuación:

Meta 1. Diversificar y generar mayor valor agregado en la producción nacional.

Meta 2. Promover la intensidad tecnológica en la producción primaria, de bienes intermedios y finales.

Meta 3. Diversificar y generar mayor valor agregado en los sectores prioritarios que proveen servicios.

Meta 4. Impulsar la producción y la productividad de forma sostenible y sustentable, fomentar la inclusión y redistribuir los factores y recursos de la producción en el sector agropecuario, acuícola y pesquero.

Meta 5. Fortalecer la economía popular y solidaria –EPS–, y las micro, pequeñas y medianas empresas –Mipymes– en la estructura productiva.

Meta 6. Potenciar procesos comerciales diversificados y sostenibles en el marco de la transformación productiva.

Meta 7. Impulsar la inversión pública y la compra pública como elementos estratégicos del Estado en la transformación de la matriz productiva.

Meta 8. Articular la gestión de recursos financieros y no financieros para la transformación de la matriz productiva.

Meta 9. Impulsar las condiciones de competitividad y productividad sistémica necesarias para viabilizar la transformación de la matriz productiva y la consolidación de estructuras más equitativas de generación y distribución de la riqueza.

Casi todas las metas encajan en el proceso de diseño de la presente propuesta, incluso una estrategia que el mismo plan gubernamental se ha propuesto aplicar es la relacionada que el tiempo necesario para reducir un negocio, puesto que, la estrategia es reducir de 56 días a solamente 12 días.

2.9.3. LEY DE DESARROLLO AGRARIO

Gráfico # 16. Tiempo necesario para iniciar un negocio



Fuente: Plan Nacional del Buen Vivir 2013 - 2017

Art. 15.- Incentivos para el desarrollo Agro-Industrial.- Las empresas, microempresas, comunidades campesinas y organizaciones agrarias nuevas que se establezcan en el país, fuera del Distrito Metropolitano de Quito y del cantón Guayaquil, para la transformación industrial de productos agropecuarios, pagan el cincuenta por ciento del impuesto a la renta calculado de acuerdo con las normas de la Ley de Régimen Tributario Interno, por el tiempo de cinco años contados desde el inicio de su actividad agroindustrial.

2.9.4. LEY ORGÁNICA DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA

Art. 132.- Cofinanciamiento.- El Instituto, el Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, el Ministerio de Industrias y Productividad y otras entidades del Ejecutivo que, en el marco de sus competencias, concedan apoyo financiero con fines productivos, incorporarán anualmente en sus presupuestos, recursos destinados para el cofinanciamiento de proyectos productivos y desarrollo e implementación del subsidio al seguro agrícola, ganade-

ro, pesquero y acuícola de las organizaciones de la economía solidaria, en el ámbito de las políticas dictadas por el Comité Interinstitucional y enmarcados en el Plan Nacional de Desarrollo.

2.9.5. LEY ORGÁNICA DE RÉGIMEN DE SOBERANÍA ALIMENTARIA

Artículo 13. Fomento a la micro, pequeña y mediana producción.- Para fomentar a los microempresarios, microempresa o micro, pequeña y mediana producción agroalimentaria, de acuerdo con los derechos de la naturaleza, el Estado:

- a) Otorgará crédito público preferencial para mejorar e incrementar la producción y fortalecerá las cajas de ahorro y sistemas crediticios solidarios, para lo cual creará un fondo de reactivación productiva que será canalizado a través de estas cajas de ahorro;
- b) Subsidiará total o parcialmente el aseguramiento de cosechas y de ganado mayor y menor para los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores, de acuerdo al Art. 285 numeral 2 de la Constitución de la República;
- c) Regulará, apoyará y fomentará la asociatividad de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores, de conformidad con el Art. 319 de la Constitución de la República para la producción, recolección, almacenamiento, conservación, intercambio, transformación, comercialización y consumo de sus productos. El Ministerio del ramo desarrollará programas de capacitación organizacional, técnica y de comercialización, entre otros, para fortalecer a estas organizaciones y propender a su sostenibilidad;
- d) Promoverá la reconversión sustentable de procesos productivos convencionales a modelos agroecológicos y la diversificación productiva para el aseguramiento de la soberanía alimentaria;
- e) Fomentará las actividades artesanales de pesca, acuicultura y recolección de productos de manglar y establecerá mecanismos de subsidio adecuados;

f) Establecerá mecanismos específicos de apoyo para el desarrollo de pequeñas y medianas agroindustrias rurales;

g) Implementará un programa especial de reactivación del agro enfocado a las jurisdicciones territoriales con menores índices de desarrollo humano;

h) Incentivará de manera progresiva la inversión en infraestructura productiva: centros de acopio y transformación de productos, caminos vecinales; e, i) Facilitará la producción y distribución de insumos orgánicos y agroquímicos de menor impacto ambiental.

Artículo 15. Fomento a la Producción agroindustrial rural asociativa.- El Estado fomentará las agroindustrias de los pequeños y medianos productores organizados en forma asociativa.

Artículo 17. Leyes de fomento a la producción.- Con la finalidad de fomentar la producción agroalimentaria, las leyes que regulen el desarrollo agropecuario, la agroindustria, el empleo agrícola, las formas asociativas de los microempresarios, microempresa o micro, pequeños y medianos productores, el régimen tributario interno y el sistema financiero destinado al fomento agroalimentario, establecerán los mecanismos institucionales, operativos y otros necesarios para alcanzar este fin.

El Estado garantizará una planificación detallada y participativa de la política agraria y del ordenamiento territorial de acuerdo al Plan Nacional de Desarrollo, preservando las economías campesinas, estableciendo normas claras y justas respecto a la operación y del control de la agroindustria y de sus plantaciones para garantizar equilibrios frente a las economías campesinas, y respeto de los derechos laborales y la preservación de los ecosistemas.

Artículo 34.- Atribuciones.- La Conferencia Plurinacional e Intercultural de Soberanía Alimentaria, sin perjuicio de las demás atribuciones que se establezcan en la Ley o en los Reglamentos, tiene las siguientes:

a) Aprobar las normas internas que regulen su funcionamiento;

- b) Generar un amplio proceso participativo de debate, con el objeto de elaborar las propuestas relacionadas con las leyes que regulen, entre otros temas: el uso y acceso a las tierras, territorios, comunas; agrobiodiversidad y semillas; desarrollo agrario; agroindustria y empleo agrícola; sanidad animal y vegetal; agroecología; comercio y abastecimiento alimentario; consumo nutrición y salud alimentaria; pesca, acuicultura y manglares; acceso de las ciudadanas y ciudadanos al crédito público; seguro y subsidios alimentarios;
- c) Proponer y recomendar a las diferentes instancias de gobierno sobre la formulación e implementación de políticas, planes, programas y proyectos relacionados con la soberanía alimentaria;
- d) Proponer normas y acuerdos para garantizar el fiel cumplimiento de la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria por parte de instituciones públicas y privadas;
- e) Recomendar la suscripción de convenios con instituciones de cooperación o asistencia técnica, nacionales o internacionales, relativos al régimen de la soberanía alimentaria, por parte del órgano competente y para su propia institución;
- f) Ejercer acciones de veeduría del cumplimiento de los fines de la presente ley; Sugerir a las instituciones de educación superior y centros de investigación legalmente acreditados, temas de investigación en el área de la soberanía alimentaria;
- g) Elaborar y aprobar su plan de actividades, que se ajuste al Plan Nacional de Desarrollo;
- h) Realizar actividades permanentes de capacitación y formación relativas al régimen de la soberanía alimentaria, salud y nutrición, a través de talleres, foros y seminarios.

2.9.6. LEY DE FOMENTO Y DESARROLLO AGROPECUARIO

Art. 18.- La Junta Monetaria establecerá líneas de crédito con recursos externos destinados al financiamiento de importaciones de bienes y servicios, tales como: a) Centros de mecanización.

b) Laboratorios especializados para los profesionales agropecuarios que presten servicios de asistencia técnica, de acuerdo con el Art. 10.

c) Empresas que intervengan en el proceso de multiplicación de semillas mejoradas, provean insumos agropecuarios y se dediquen a la comercialización directa de productos, y,

d) Empresas agroindustriales.

Art. 51.- El Gobierno Nacional fomentará la actividad agroindustrial, especialmente la ubicada en el sector rural y promoverá, en coordinación con los organismos financieros del Estado, el establecimiento de empresas mixtas y sociedades privadas, en las que participan preferentemente productores agropecuarios, en asocio con industriales.

CAPÍTULO III

MARCO METODOLÓGICO

3.1. TIPOS DE INVESTIGACIÓN

La investigación a realizar es de tipo *Exploratorio y Descriptiva*, ya que se debe recurrir a datos obtenidos de fuentes bibliográficas y proyectos anteriores que se refieran a la creación de una microempresa dedicada a la elaboración de conservas de frutas tropicales en la comuna Azúcar de la provincia de Santa Elena. Mientras que el otro 60% de la información se la debe obtener del campo mismo de aplicación del proyecto, por lo que, también se maneja las características propias de la *investigación de campo*.

3.2. ENFOQUE DE LA INVESTIGACIÓN

La investigación también es de carácter *cuantitativo*, puesto que, de manera objetiva se pueden recopilar, procesar y analizar los datos obtenidos en el campo o de manera documental a partir de una muestra, además servirá para estudiar la relación de las variables dependiente e independiente que intentan resolver el problema planteado.

Pero la investigación también es de carácter *cualitativo*, ya que de manera subjetiva se analizan los criterios y expectativas que los posibles consumidores tienen acerca del producto a lanzar, sus gustos y preferencias al respecto. De igual manera se identifica las motivaciones que se tiene para emprender y ejecutar el proyecto.

Por lo tanto el enfoque es mixto o combinado.

3.3. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

Para recopilar la información necesaria se recurrirá a los diferentes métodos disponibles para ello.

- *Recopilación documental*, ya que se recurre a información documentada de proyectos anteriores y bibliografía de creación de proyectos sociales y comerciales.

- **Encuesta**, que se realiza a los habitantes de la comuna Azúcar para determinar cuantitativa y cualitativamente su percepción, motivación y necesidad de la implementación de la propuesta del presente proyecto.

3.4. INSTRUMENTOS DE RECOLECCIÓN DE DATOS

La totalidad de las preguntas es el principal instrumento que se utiliza para la recolección de datos, el mismo que contiene las preguntas necesarias y que después son tabuladas y analizadas gráficamente para reforzar la propuesta de beneficio social.

3.5. MÉTODOS DE INVESTIGACIÓN

El método es el **deductivo**, puesto que, después del desarrollo total de la investigación se intenta deducir la hipótesis planteada como verdadera o falsa.

3.6. POBLACIÓN

Partiendo del concepto que la población, se refiere a la totalidad de los elementos de un fenómeno de estudio, para el efecto se toma como población el total de mujeres que conforman la Población Económicamente Activa de la comuna Azúcar de la Provincia de Santa Elena, compuesta por 600 mujeres aproximadamente.

3.7. MUESTRA

Para determinar el tamaño de la muestra se recurrirá a un tipo de muestreo probabilístico que para ello se partirá del tamaño de la población estimada y del uso de la siguiente fórmula:

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

Dónde:

n = tamaño de la muestra	incógnita
N = tamaño de la población =	600 mujeres
Z = nivel de confianza (90% - 99%) =	1.96
p = probabilidad a favor =	0.90 (90%)
q = probabilidad en contra =	0.10 (10%)
e = máximo error permisible =	0.05 (5%)

Reemplazando los datos con los que se cuenta en la fórmula planteada para determinar el tamaño real de la muestra se tiene:

$$n = \frac{600(1.96^2 * 0.90 * 0.10)}{(0.05)^2(600 - 1) + (1.96^2 * 0.90 * 0.10)}$$
$$= \frac{207.45}{1.84} = 112.54 = 113$$

El tamaño de la muestra es de 113 mujeres mayores de 18 años encuestadas.

3.8. MODELO DE ENCUESTAS

Se diseña el modelo de encuestas a realizar a las mujeres de la comuna Azúcar, (Anexo 1) pensando en las variables necesarias y suficientes para determinar la aceptación y apoyo del proyecto por parte de las mujeres ejecutoras y beneficiarias.

3.9. INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS

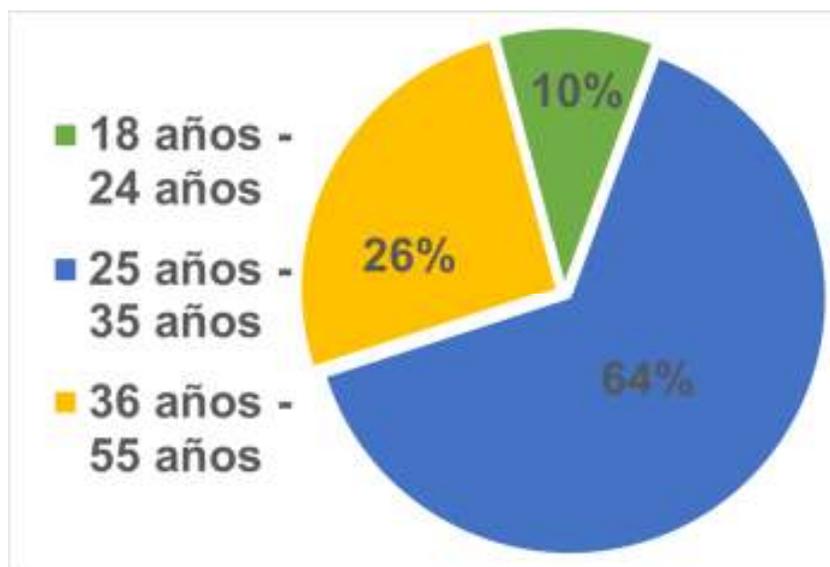
1.- ¿Qué edad tienen ustedes?

Tabla # 5.Edad de Encuestadas

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
18 años - 24 años	11	10%
25 años - 35 años	73	64%
36 años - 55 años	29	26%
TOTAL	113	100

Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Gráfico # 17.Edad de Encuestadas



Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Comentario

El 64% de las mujeres encuestadas se encuentra entre los 25 y los 35, lo cual es un alto porcentaje de mujeres que ayudarían mucho en participar en este nuevo proyecto. El 26% se encuentra entre los 36 y 55 años y el 10% restante entre 18 y 24 años.

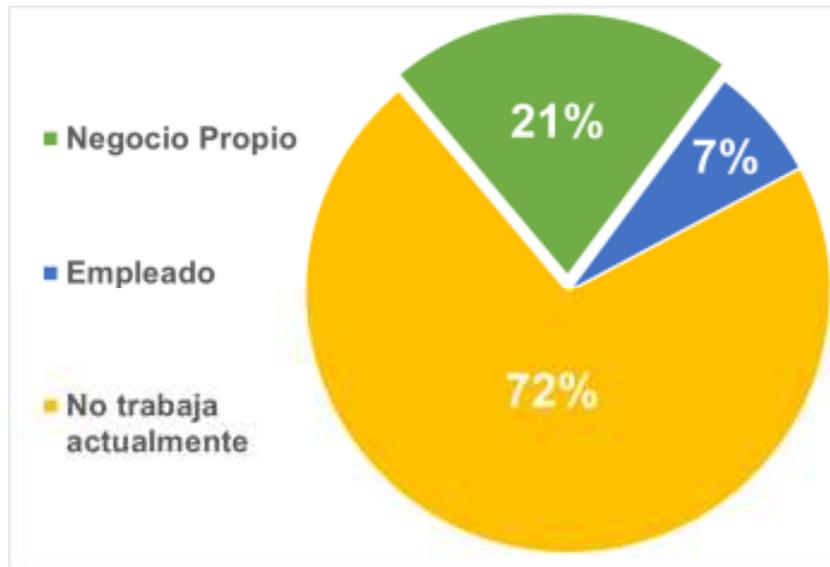
2.- En la actualidad, usted trabaja en:

Tabla # 6. Rama de trabajo

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
Negocio Propio	24	21%
Empleado	8	7%
No trabaja actualmente	81	72%
TOTAL	113	100

Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Gráfico # 18. Rama de trabajo



Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Comentario

Mientras que el 21% de las mujeres encuestadas obtienen su ingreso de un negocio propio, y el 7% son empleadas con beneficios sociales y la mayor parte de ellas, o sea el 72% indican que no trabajan actualmente, por lo que, estas últimas se encontrarían disponibles para formar parte de este proyecto, y les vendrían muy bien empezar a generar nuevos ingresos para sus familias.

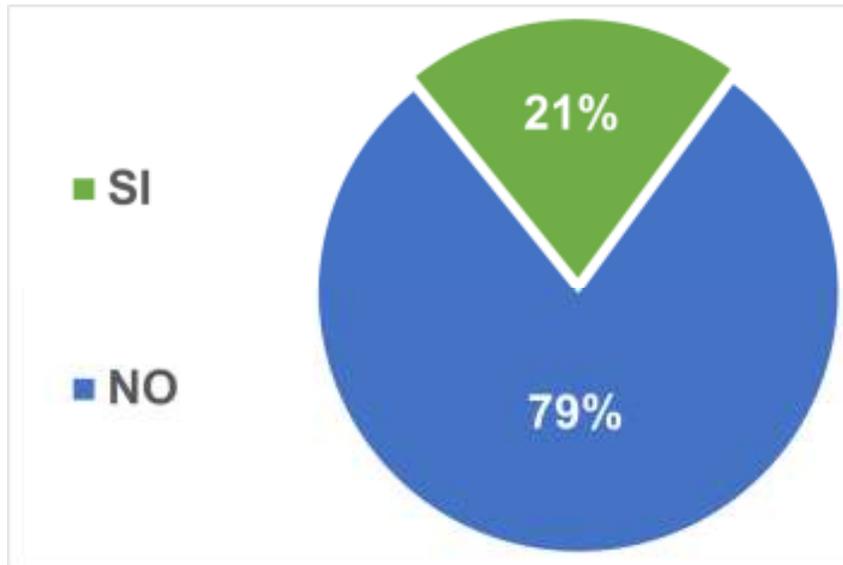
3.- Los ingresos que actualmente percibe ¿son suficientes para la subsistencia de su familia?

Tabla # 7. Suficiencia de Ingresos Económicos

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
SI	24	21%
NO	89	79%
TOTAL	113	100

Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Gráfico # 19. Suficiencia de Ingresos Económicos



Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Comentario

El 21% de las mujeres encuestadas indican que los ingresos que perciben actualmente sí les parecen suficientes para subsistir, mientras que el 79% restante no les alcanza. Un alto porcentaje se encuentran insatisfechas que los ingresos económicos que perciben, sean solo por vía de los ingresos del esposo o de manera propia.

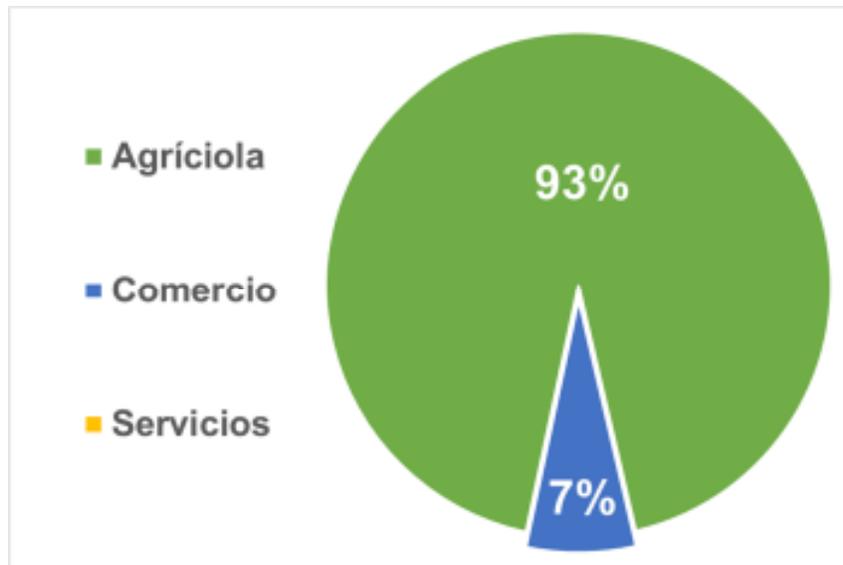
4.- En su comuna, ¿Cuál de las siguientes actividades predomina más?

Tabla # 8.Actividad Económica Predominante

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
Agrícola	105	93%
Comercio	8	7%
Servicios	0	0%
TOTAL	113	100

Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Gráfico # 20.Actividad Económica Predominante



Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Comentario

La actividad predominante en la comuna Azúcar, como en el resto de la región es netamente agrícola, así lo confirma el 93% de las encuestadas, mientras que una pequeña porción (7%) vive del comercio. Estos resultados indican que el proyecto no está en contra de la realidad de trabajo de los comuneros, sino más bien, llega a diversificar la fuente de sus ingresos.

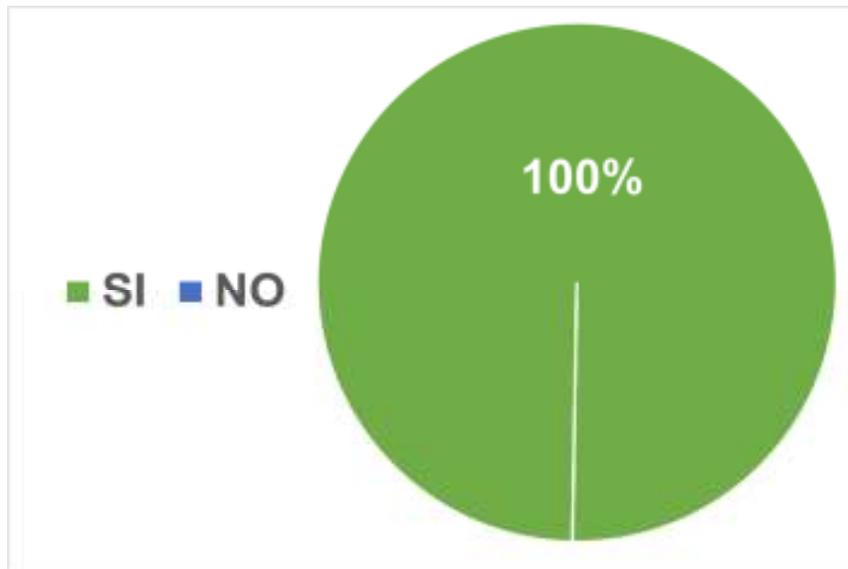
5.- ¿Le gustaría tener mayores ingresos económicos para su familia?

Tabla # 9.Deseo de Mayores Ingresos Económicos

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
SI	113	100%
NO	0	0%
TOTAL	113	100

Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Gráfico # 21.Deseo de Mayores Ingresos Económicos



Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Comentario

Cómo era de esperarse la totalidad de las mujeres encuestadas, (100%) tienen deseo de alcanzar mayores ingresos económicos para mejorar la subsistencia personal y familiar. Este ávido deseo de mejorar sus ingresos económicos, facilita la aceptación y apoyo al proyecto planteado.

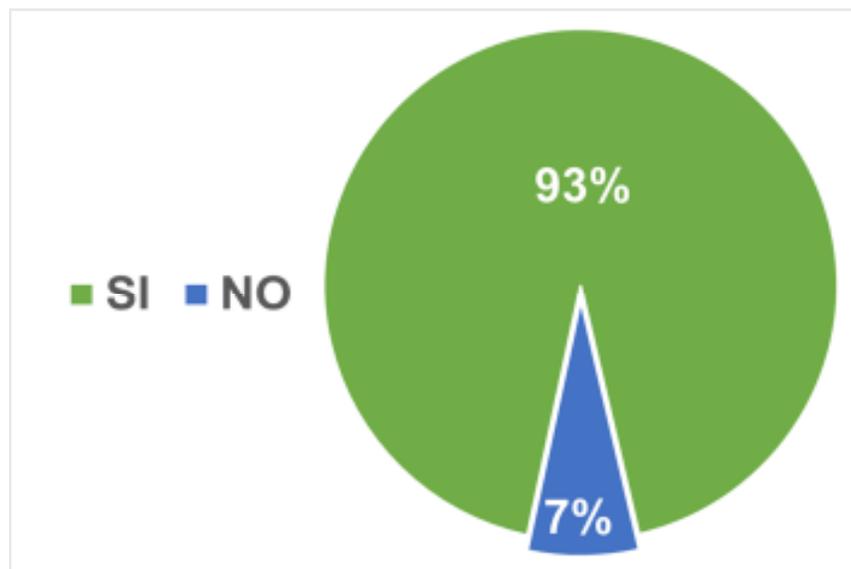
6.- ¿Desearía en sus tiempos libres, trabajar de forma asociada con otras mujeres de la comuna?

Tabla # 10. Deseo de Trabajo en Tiempos Libres

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
SI	105	93%
NO	8	7%
TOTAL	113	100

Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Gráfico # 22. Deseo de Trabajo en Tiempos Libres



Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Comentario

El trabajo es un valor, un compromiso, una responsabilidad que los comuneros lo tienen enraizado desde muy pequeños, por eso el 93% de las mujeres encuestadas muestra su deseo de trabajar en sus tiempos libres y sí es en equipo con sus vecinos que se conocen desde siempre, mucho mejor. El 7% restante no está de acuerdo.

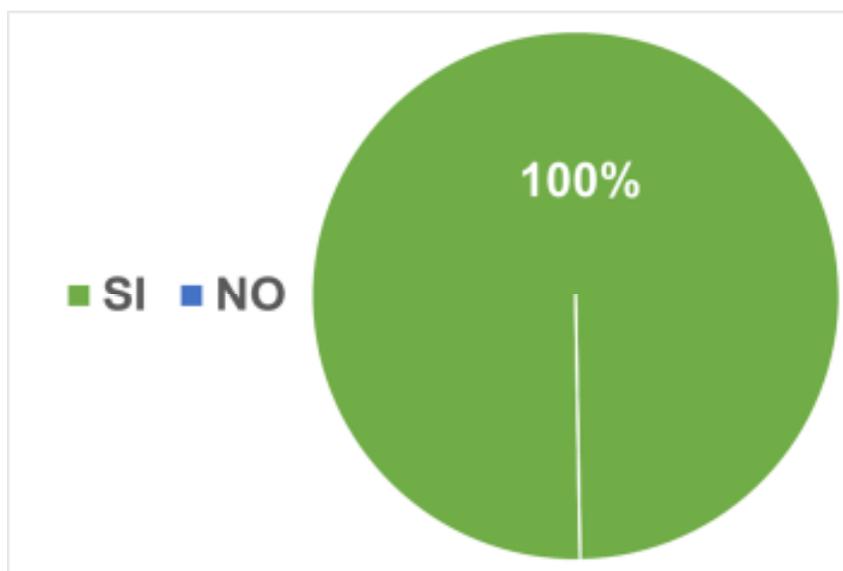
7.- En su comuna, ¿Existen sembríos de papaya y maracuyá?

Tabla # 11. Existencia de Sembríos de Papaya y Maracuyá

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
SI	113	100%
NO	0	0%
TOTAL	113	100

Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Gráfico # 23. Existencia de Sembríos de Papaya y Maracuyá



Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Comentario

La respuesta a esta pregunta es una muy buena noticia para el proyecto propuesto, ya que, mayoritariamente las mujeres encuestadas reportan que sí existen sembríos de papaya y maracuyá, materia prima para la elaboración de conservas. Esto reduce mucho el costo de adquisición y transporte de la misma, hacia las instalaciones de la planta de producción.

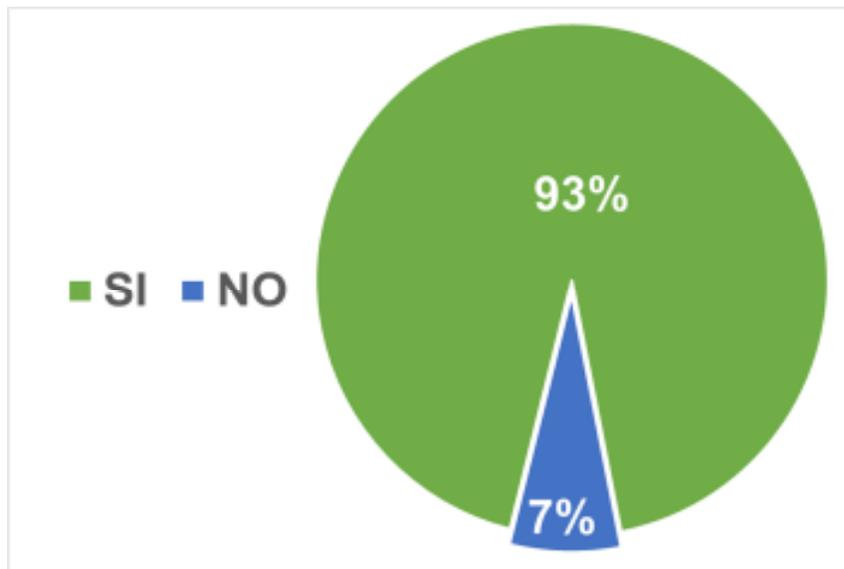
8.- ¿Desearía elaborar conservas artesanales de papaya y maracuyá?

Tabla # 12. Deseo de Elaboración de Conservas

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
SI	105	93%
NO	8	7%
TOTAL	113	100

Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Gráfico # 24. Deseo de Elaboración de Conservas



Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Comentario

El 93% de las mujeres encuestadas indican su deseo favorable de elaborar conservas de papaya y maracuyá, ya que al contar con ambas frutas tropicales y exóticas entre sus cosechas habituales, se encuentran familiarizadas con ellas, e incluso las usan para realizar conservas de forma casera, lo que indican que también conocen el proceso para hacerlo de forma industrial.

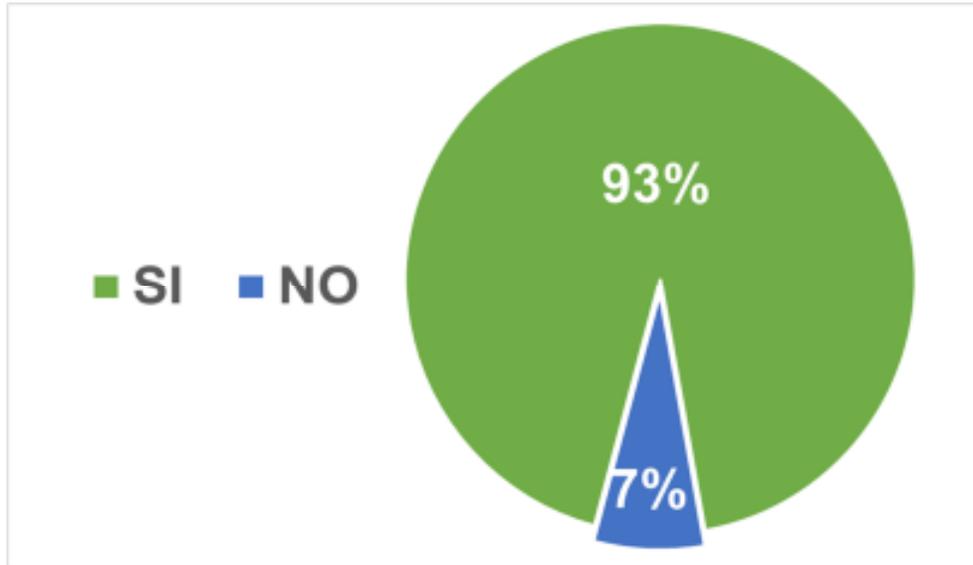
9.- Como otro recurso, la venta de conservas artesanales, ¿Sería buena alternativa para usted?

Tabla # 13. Venta de Conservas como Buena Alternativa

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
SI	105	93%
NO	8	7%
TOTAL	113	100

Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Gráfico # 25. Venta de Conservas como Buena Alternativa



Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Comentario

La comuna Azúcar y sus alrededores subsisten de lo que siembran, cosechan, consumen y venden, por lo que, el 93% de las mujeres encuestadas encuentran en la venta de conservas artesanales una muy buena alternativa de generar nuevos ingresos económicos y con ellos mejorar la calidad de vida de sus familias y de la comuna en general.

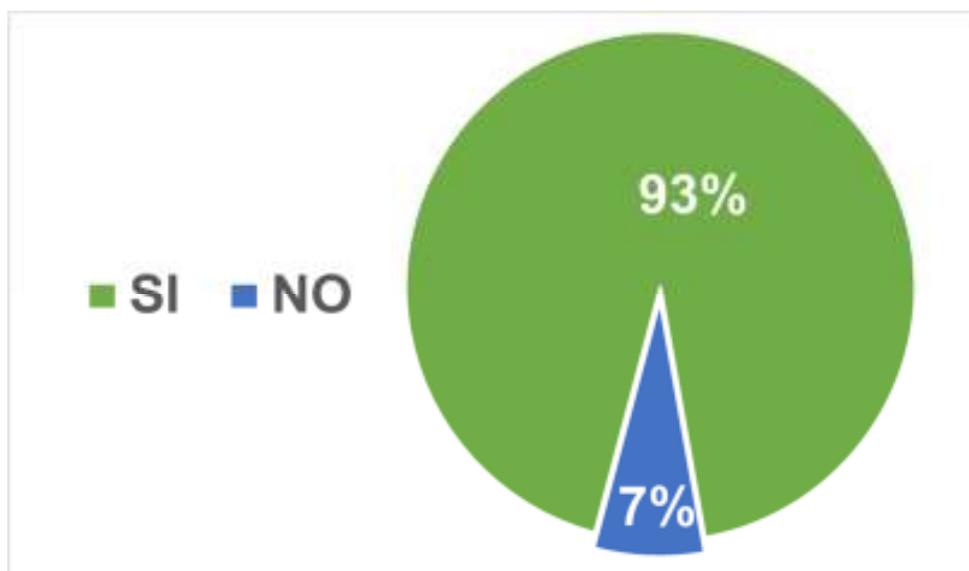
10.- ¿Desearía participar en este nuevo proceso de producción?

Tabla # 14. Deseo de Participación en la Producción

Alternativas	Frecuencias	Porcentajes
SI	105	93%
NO	8	7%
TOTAL	113	100

Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Gráfico # 26. Deseo de Participación en la Producción



Fuente: Encuestas a Mujeres de Comuna Azúcar
Elaborado por: Autoras

Comentario

Para la ejecución del proyecto, se cuenta con el 93% de aceptación de las mujeres encuestadas, es decir, se puede concluir que al menos en lo referente a la disponibilidad del recurso humano competente e interesado, el proyecto es factible y realizable. Se espera entonces, que este alto porcentaje de interesados sean en el futuro inspiración para nuevas generaciones de la comuna y de la provincia entera.

3.10. ANÁLISIS DE RESULTADOS

3.10.1. OFERTA DEL MERCADO

Una de las principales y antiguas marcas de conservas desde hace 50 años en el país, es “Conservas Guayas”, elaborada por Industria Conservera del Guayas. Según (CONSERVERA GUAYAS, 2015) esta empresa fue fundada en 1966 por el Dr. Guillermo Serra y el Ing. Gaspar Serra y se convierten en líderes del mercado ecuatoriano llegando a exportar a países como Inglaterra, Alemania e Italia.

Gráfico # 27. Oferta conserva Guayas



Fuente: Recuperado de <http://www.conservasguayas.com/galleria/themes/classic/galleria.html>

Entre la gama de productos que ofrecen están las conservas con sabor a frutilla, durazno, mora, piña, guayaba, pero no ofrecen los sabores de papaya ni de maracuyá, siendo una gran oportunidad de novedad e ingreso al mercado. El precio varía entre USD\$2,25 y USD\$2,50.

3.10.2. MATRIZ FODA

El cuadro #1 muestra el análisis de la interacción de fuerzas internas y externas que afectan el alcance de los objetivos de las empresas, conocido como análisis FODA (Fortalezas, Oportunidades, Debilidades y Amenazas).

Cuadro # 1. Matriz FODA

FORTALEZAS	DEBILIDADES
<p>1. Materia prima de alto contenido nutricional.</p>	<p>1. Al ser la elaboración artesanal se produce a baja escala.</p>
<p>2. Mayor durabilidad del producto debido al envase de vidrio herméticamente sellado.</p>	<p>2. Dificil introducción frente a marcas de la competencia.</p>
<p>3. Mayor durabilidad del producto debido a la pectina como preservante.</p>	<p>3. Al ser un poblado pequeño, se debe recurrir a una introducción de expansión inmediata.</p>
<p>4. Facilidad de obtención de la materia prima.</p>	<p>4. Que las mujeres emprendedoras abandonen el proyecto.</p>
OPORTUNIDADES	AMENAZAS
<p>1. A largo plazo se pueden desarrollar nuevos proyectos de emprendimiento con las cáscaras de las frutas.</p>	<p>1. Los efectos climáticos como el fenómeno del niño que destruyan los sembríos de papaya y maracuyá del sector.</p>
<p>2. Se pueden incorporar nuevas combinaciones de sabores.</p>	<p>2. No existe una regulación de precios en las conservas.</p>
<p>3. Se puede ampliar a otros productos relacionados como por ejemplo jugos naturales.</p>	<p>3. La competencia de industrias multinacionales que producen a mayor escala.</p>

Elaborado por: Los autorers

3.11. PLAN DE MARKETING

3.11.1. OBJETIVO GENERAL

Incrementar el nivel de comercialización de las conservas de papaya y maracuyá en la comuna Azúcar y provincia de Santa Elena en general.

3.11.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

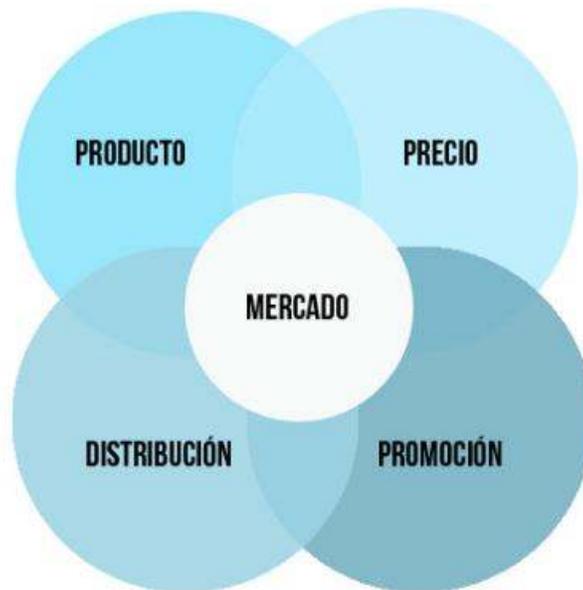
- Crear una campaña de introducción del mercado.
- Identificar canales de distribución eficientes.
- Ofertar el mejor precio del mercado.

3.11.3. COBERTURA

La cobertura de comercialización alcanza a la comuna el Azúcar, y sus alrededores para luego diseñar un plan de expansión comercial hacia la provincia entera.

3.11.4. MARKETING MIX

Gráfico # 28. Elementos del marketing mix



Fuente: Recuperado de <https://debitoor.es/glosario/definicion-marketing-mix>

Una herramienta de análisis de marketing estratégico muy usada por las empresas que desde sus inicios se proyectan a un posicionamiento y crecimiento económico, es el análisis conocido como marketing mix que evalúa el desarrollo de las actividades de la empresa en base a cuatro variables:

- Producto
- Precio
- Plaza
- Promoción

3.11.5. NOMBRE COMERCIAL

Para la ejecución de la propuesta, se crea la empresa “**Conservas Santa Elena**”, y está formada por las mujeres de la comuna Azúcar, cantón Santa Elena, provincia Santa Elena.

3.11.6. ESTRATEGIA DE PRODUCTO

Considerando que la estrategias de producto buscan alojarse en la mente del consumidor ofreciendo nuevos modelos de productos, nuevos sabores, nuevos empaques, nuevas presentaciones, con al propósito que cumplan y superen las expectativas del consumidor. En el caso de las conservas de papaya y maracuyá se utiliza las siguientes estrategias:

3.11.6.1. LOGO

Gráfico # 29. Logo del producto



Elaboración: Las autoras

El gráfico #29 revela el diseño del logo del producto utilizado en el empaque del producto, así como en las herramientas publicitarias como volantes, trípticos, gigantografías, etc. Al respecto, se debe resaltar el nombre del producto “Las Artesanas”, puesto que, el mismo hace referencia a la forma artesanal de elaboración. Los colores utilizados: son el naranja y el verde, en referencia a los colores de las frutas utilizadas como materia prima : papaya y maracuyá.

3.11.6.2. EMPAQUE

Gráfico # 30. Empaque del producto



Elaboración: Las autoras

El gráfico #30, indica el diseño de la etiqueta que envuelve el envase del producto y que entre otras cosas muestra la siguiente información:

- Nombre y logo del producto
- Imágenes de papaya y maracuyá
- Nombre del sabor, en este caso: papaya y maracuyá

3.11.6.3. RECETA

La receta para la preparación de conservas de papaya y maracuyá, es obtenida de conversaciones con los comuneros, de experimentación de los autores, así como de referencias en la red, como (YANUQ, 2015). Al respecto, cabe resaltar que la relación recomendada e ideal es que por cada kilo de pulpa de papaya se debe usar un kilo de pulpa de maracuyá y 600 gramos de azúcar más una cucharada (10 gr) de pectina mezclada con limón.

Según (FOOD INFO, 2015):

“La pectina es el elemento que tiene la propiedad de formar geles en medio ácido y en presencia de azúcares. Por este motivo, es utilizada en la industria alimentaria en combinación con los azúcares como un agente espesante, por ejemplo en la fabricación de mermeladas y confituras.” El mismo sitio, además que cuando la pectina es calentada junto con el azúcar se forma una red, que se endurecerá durante el enfriado.

Existen dos tipos de pectina: la natural que se encuentra de manera abundante en ciertas frutas, como la manzana y naranja, pero en otras como la papaya, se encuentra de manera reducida, por lo que, es necesario agregar el segundo tipo de pectina, la artificial en polvo, para lograr el espesor y duración ideal de la conserva.

Conserva de maracuyá y papaya

Ingredientes:

- 1 kg de pulpa de maracuyá
- 1 kg de pulpa de papaya
- 600 gr de azúcar
- 10 gr de pectina
- 10 gr de limón

Preparación:

Se cortan las maracuyás y se retira la pulpa. Se coloca la pulpa en una licuadora y se enciende y apaga rápidamente para que la fruta suelte su jugo y las semillas no se trituren. Se cierne el jugo presionando con una cuchara para que se desprenda lo que aún permaneció pegado a las semillas. Para la obtención de la pulpa de papaya, se pela la papaya, se retira las semillas y se la corta en trozos.

Se deshace ligeramente, presionándola con un tenedor. Se coloca todo en una olla y se agrega el azúcar. Se lleva al fuego, moviendo frecuentemente, para evitar que se pegue al fondo de la olla, hasta que se consuma y tome punto. Después de aproximadamente 30

minutos de cocción, se agrega la pectina mezclada con limón en una cuchara. Cuando se mueve con la cuchara, y se logra ver el fondo de la olla, es un indicador que la conserva, se encuentra lista.

3.11.6.4. ESTRATEGIA DE PROMOCIÓN

Algunas de las estrategias de promoción son:

- Reparto de volantes en las principales tiendas y mercados donde se comercializa el producto (ver gráfico #31).
- Campaña de degustación gratis a través del departamento de publicidad, en las tiendas y mercados donde se comercializa el producto.
- Durante los primeros 3 meses de lanzamiento, se lanza una campaña de introducción que consistirá en que por cada 5 envases vacíos del producto que el consumidor entregue, se entrega una conserva gratis.

Gráfico # 31. Diseño para volante publicitaria



Elaboración: Las autoras

3.11.6.5. ESTRATEGIA DE PRECIO

El precio del producto, se lo maneja en primer lugar, en base al costo de producción más una rentabilidad óptima para cumplir con el objetivo de la propuesta que es la de generar un beneficio económico aceptables para la ejecutoras del proyecto. Tomando en consideración que se trata de un producto nuevo en cuanto a su sabor y que está en proceso de introducción al mercado, otro aspecto a considerar al momento de fijar el precio es estar por debajo del precio de venta promedio de los productos similares de la competencia, que según investigación de campo realizada, se ubica de USD\$2,75 a USD\$3,00 el envase de 250 gr. Y el último aspecto a considerar, es que debido a que toda forma de producción artesanal conlleva mayor esfuerzo humano en la producción, el precio debe justificar de alguna manera ese esfuerzo.

3.11.6.6. ESTRATEGIA DE PLAZA

La distribución o comercialización del producto, se realiza a través de mercados y tiendas del sector, tal como lo ejemplifica el gráfico #32, donde se aprecia la venta de conservas en las perchas de tiendas.

Gráfico # 32. Canal de distribución del producto



Fuente: Recuperado de: <http://3.bp.blogspot.com/-CarWMTv6No/UFokZqqGZI/AAAAAAAAADM/-zyIpczrRGtk/s1600/mer-meladas+ordenadas.PNG>

3.11.6.7. SEGMENTACIÓN DE MERCADO

Al ser un producto nutritivo y de consumo masivo, el producto es apto para todas las edades y todos los géneros. Debido a su precio económico, y a que el producto es comercializado de manera directa persona a persona o a través de tiendas de la localidad, el producto está dirigido a niveles socio-económicos de nivel medio, medio-bajo y bajo de la comuna y la provincia entera.

3.12. UBICACIÓN

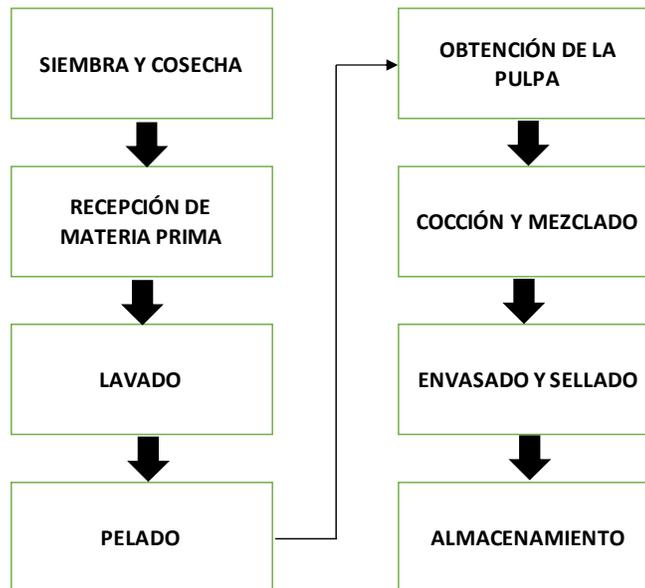
La empresa funciona en la casa comunal Azúcar, ubicada en el cantón Santa Elena, de la provincia de Santa Elena, de esta manera se abaratan costos del proceso de producción, puesto que, se evitan gastos de arriendo, viabilizando la generación de un precio de venta competitivo en el mercado. Otro aspecto que favorece la ubicación es que la tierra de la zona tiene alto rendimiento de fertilidad, sobre todo, en lo referente a la producción de papaya y maracuyá, frutas sembradas y cosechadas por los mismos comuneros y comuneras ejecutoras del proyecto.

3.13. PROCESO PRODUCTIVO

El gráfico #33 muestra las ocho fases del proceso de producción de las conservas de papaya y maracuyá, el mismo que, parte de la siembra y cosecha hasta el almacenamiento de los productos terminados. Cada proceso tiene sus propios procedimientos a seguir, y cada persona a cargo es entrenada para que cumpla de la mejor manera posible, aportando productividad y mejora continua a la empresa.

En el proceso de producción participan 100 mujeres comuneras que son las que en promedio manifestaron en las encuestas estar de acuerdo en participar de esta nueva iniciativa de emprendimiento. Las 100 mujeres estarán agrupadas en dos turnos de 50 mujeres cada uno.

Gráfico # 33. Proceso productivo



Elaboración: Autoras

Fuente: Comuneros locales entrevistados

Las 50 mujeres por turno están distribuidas por fases de producción:

- Recepción y lavado de materia prima: 10 mujeres
- Pelado de materia prima: 10 mujeres
- Obtención de la pulpa: 10 mujeres
- Cocción y mezclado: 10 mujeres
- Envasado y almacenaje: 10 mujeres

3.14. CAPACIDAD INSTALADA

La tabla #15 muestra la capacidad teórica que las 50 mujeres pueden llegar a producir por cada turno. Las 100 mujeres están distribuidas en 2 turnos de cuatro horas y de 50 mujeres cada turno, con horarios de 08:00 a 12:00 el primer turno y de 14:00 a 18:00 el segundo turno.

De la misma tabla, se desprende que se puede producir un máximo de 300 conservas empacadas por turno, es decir, 600 conservas por día. Considerando 22 días laborales, se proyecta una producción de 13,200 envases de 250 gr al mes y 158,400 conservas al año.

Tabla # 15. Capacidad máxima de producción

Tarea	Medida	Turno I	Turno II
Tiempo laborable por turno	En horas	4.00	4.00
Tiempo para recepción materia prima	En minutos	30	30
Tiempo para lavado de materia prima	En minutos	30	30
Tiempo para pelado de la materia prima	En minutos	30	30
Tiempo para obtención de la pulpa de Maracuyá	En minutos	30	30
Tiempo para cocción y mezclado	En minutos	60	60
Tiempo neto para envase	En minutos	60	60
Tiempo para envasar 1 unidad	En minutos	2	2
Número de envases por persona en 1 hora	En unidades	30	30
Número de mujeres disponibles para envase	En personas	10	10
Número de envases por turno	En unidades	300	300
Número de envases por día	En unidades	600	
Número de días laborables al mes	En días	22	
Número de envases al mes	En unidades	13,200	
Número de envases al año	En unidades	158,400	

Elaboración: Las autoras

Fuente: Comuneros locales entrevistados

3.15. PLAN ECONÓMICO – FINANCIERO

3.15.1. INVERSIÓN INICIAL

Para comenzar a operar productivamente, se debe incurrir en ciertos desembolsos necesarios para la primera producción y a partir de las primeras ventas empezar a circular efectivo para cubrir estos y otros egresos necesarios.

La tabla #16 muestra que el capital de trabajo para la producción del primer mes es de USD\$4,600.00 y está compuesto básicamente por:

Tabla # 16. Capital de trabajo

	Ítem	Cantidad	Costo Unitario	Total
1	Envases de 250gr	15.000,00	0,20	3.000,00
2	Etiquetas	15.000,00	0,03	450,00
3	Olla de acero inoxidable (20 lt)	3,00	80,00	240,00
4	Cocina Industrial	1,00	150,00	150,00
5	Licuada Industrial	2,00	100,00	200,00
6	Utensilios y herramientas			300,00
7	Perchas y mesas			200,00
8	Servicios Básicos (primer mes)			60,00
Total inversión inicial				\$4.600,00

Elaboración: Las autoras

Fuente: Comuneros locales entrevistados

Envases y etiquetas.- Según la tabla #15 la cantidad máxima de producción es de 13,200 conservas al mes y es esa misma cantidad que se necesita de envases valorados en USD\$0,20 la unidad y etiquetas valoradas en USD\$0,03 la unidad, para cubrir dicha producción. Cabe recalcar que para obtener precios de fabricante, la compra mínima debe ser de 15,000 unidades de ambos ítems. (ver tabla #16, fila #1, fila #2).

Maquinarias y Equipos.- Las ollas, cocina industrial, licuadora, utensilios y demás artículos necesarios para la producción, y cuyo importe en conjunto asciende a USD\$890.00 se consideran como el rubro contable de Maquinarias y Equipos (filas #3, #4, #5, #6).

Muebles y enseres.- Las perchas, mesas, sillas y demás relacionados para uso del personal y de bodega, son considerados contablemente como muebles y enseres, y cuyo importe asciende a USD\$200.00 (fila #7).

Gastos varios.- Y por último, se considera un pago mensual por uso de la casa comunal por USD\$60.00 que se contabiliza como servicios básicos y que sirve precisamente para pagar agua y luz (fila #8).

Para cubrir todas estas necesidades iniciales, se recurre a un préstamo bancario de USD\$4,600.00.

Tabla # 18. Cálculo del costo de una porción de ingredientes

INGREDIENTES	A	B	C	D	E	F
	PESO DE UNIDAD EN BRUTO En gr	CANTIDAD POR PORCION	PESO PORCION EN BRUTO En gr	COSTO DE UNIDAD EN BRUTO En USD\$	COSTO TOTAL PORCION En USD\$	COSTO DEL GRAMO EN BRUTO En USD\$
PAPAYA	1,350	1 uni	1,350.00	2.50	\$2.50	0.00185
MARACUYA	50	27 uni	1,350.00	0.18	\$4.86	0.00013
AZUCAR			600.00	1.20	\$1.20	
PECTINA			10.00	0.0100	\$0.12	
LIMÓN	20	0,5 uni	10.00	0.0600	\$0.03	
					\$8.71	

Elaboración: Autoras

La tabla #18 indica que en condiciones normales, una papaya tiene un peso bruto de tres libras, equivalente a 1,362 gramos. El peso bruto de una maracuyá es 50 gr aproximadamente y el peso de un limón mediano es de 20 gr. (ver columna A).

Para cumplir con la proporción 50/50 que indica la receta, es necesario recurrir a 27 maracuyás para que en conjunto igualen al peso de la papaya, con lo cual se obtiene 1,350 gr de cada fruta en bruto, y a esto hay que sumarle el peso necesario de los demás ingredientes para completar la porción. (ver columna B).

Por lo que, la porción de la muestra estaría compuesta por 1,350 gr de cada fruta, 600 gr de azúcar, 10 gr de pectina y 10 gr de limón (ver columna C).

Según versiones de comuneros, el precio de venta de 12 unidades de papaya de 1½ Kg en promedio, es de USD\$30, es decir USD\$2,50 por unidad. Mientras que el precio de venta de 100 unidades de maracuyá es de USD\$18,00 es decir a razón USD\$0,18 por unidad. Con respecto a la pectina, un kg (1,000 gr) tiene un costo en el mercado de USD\$10,00, es decir, a razón de USD\$0,01 el gramo. Los 10 gr de limón se obtienen de medio limón. El costo promedio de un limón de 20 gr es de USD\$0.06. (ver columna D).

Si se multiplican los pesos necesarios de cada ingrediente en gramos para completar una porción (columna B) por sus respectivos costos en dólares (columna D), se obtiene el costo total de la porción en dólares (columna E).

En la columna F, se calcula el costo del gramo de la fruta en bruto, valor que se utiliza en el posterior cálculo del desperdicio por el proceso del pelado.

3.15.3.2. COSTO DEL DESPERDICIO

Todo proceso de extracción de pulpa de casi todas las frutas, conlleva la actividad denominada como “pelado de la fruta”, en la que con el uso de herramientas cortantes, se extrae su respectiva cáscara que luego es arrojada a la basura. Pero en el momento de adquirirla en el mercado se pagó por toda la fruta completa (con cáscara y todo), es decir que se está arrojando dinero a la basura lo que encarece el costo unitario de producción. ¿En qué medida afecta este desperdicio al costo?

Tabla # 19. Cálculo del costo del desperdicio de la cáscara

INGREDIENTES	A	B	C			D
	PESO PORCION EN BRUTO	COSTO DEL GRAMO EN BRUTO	DESPERDICIO DE CÁSCARA POR PORCIÓN			PESO NETO PORCION (Pulpa)
	En gr	En USD\$	En gr	En %	En USD\$	En kg
PAPAYA	1.350,00	0,00185	350	26%	0,65	1.000,00
MARACUYA	1.350,00	0,00013	350	26%	0,05	1.000,00
AZUCAR						600,00
PECTINA						10,00
LIMÓN						10,00
					0,70	2.620,00

Elaboración: Autoras

En la tabla #18 se determinó que el peso en bruto de la papaya y maracuyá para componer una porción de prueba es de 1,350 gr cada una (ver tabla #18, columna C) y que el costo del gramo de esta fruta en bruto es de USD\$0,00185 y USD\$0,00013 respectivamente (ver tabla 18, columna F).

Continuando el análisis en el tabla #19, durante el proceso de pelado, se pesa la cáscara extraída y se obtiene un desperdicio de 350 gr en cada fruta, lo que equivale al 26% del peso original en bruto y si se multiplica por los respectivos costos del gramo de la fruta en bruto, se obtiene que el desperdicio en dólares de papaya es de USD\$0.65, y de maracuyá es de USD\$0,05, es decir, el desperdicio es de USD\$0,70 en total (columna C).

Si al peso bruto de las frutas de 1350 gr (columna A) se resta 350 gr que es el peso de sus respectivas cáscaras (columna C), se obtiene 1,000 gr de fruta neta, es decir, pulpa sin cáscara, lista para la siguiente fase, la cual es la cocción.

3.15.3.3. COSTO UNITARIO DE PRODUCCIÓN

Tabla # 20. Cálculo del costo unitario de producción

	DETALLE	MEDIDA	VALOR
1	PESO NETO INICIAL DE INGREDIENTES	En gr	2.620
2	PESO NETO DE CONSERVA	En gr	2.000
3	DESPERDICIO EN COCCIÓN	En gr	620
		En %	24%
4	TOTAL DE INVERSIÓN	En USD\$	8,71
5	COSTO DE UN GRAMO DE CONSERVA	En USD\$	\$0,0044

Elaboración: Autoras

En la tabla #20 se explica cómo partiendo del peso neto de ingredientes de 2,620 gr (fila 1), y después de exponerlos a la cocción por alrededor de 60 minutos, se obtienen 2,000 gr de conserva (fila 2), es decir, que se produce un desperdicio de 620 gr equivalentes al 24% del peso inicial (fila 3).

Si se divide el costo total de inversión necesaria para una porción, equivalente a USD\$8,71 (fila 4) para el total de gramos de conserva producidos (fila 2), se obtiene el costo unitario del gramo de conserva equivalente a USD\$0.0044.

3.15.3.4. COSTO DE VENTA

Tabla # 21. Cálculo del costo de venta unitario

	DETALLE	MEDIDA	VALOR
1	COSTO DEL GRAMO DE CONSERVA	En USD\$	\$0,0044
2	COSTO NETO DE 250 GR	En USD\$	\$1,09
3	COSTO UNITARIO DE ENVASE DE 250 GR	En USD\$	\$0,20
4	COSTO ETIQUETA	En USD\$	\$0,03
5	COSTO UNITARIO DE VENTA	En USD\$	\$1,32

Elaboración: Autoras

La presentación de introducción de las conservas que comercializan es de 250 gr. Para determinar el costo de venta de esta presentación se recurre a la tabla #21, la misma que explica que si un gramo de conserva cuesta producir USD\$0.0044 (fila 1), la presentación de 250 gramos, por multiplicación simple, cuestan USD\$1.09, si se le suma el costo del envase de USD\$0,20 y de la etiqueta de USD\$0,03 (fila 3 y fila 4) se obtiene que el costo de venta unitario de la conserva de 250 gramos es de USD\$1.32 (fila 5).

3.15.4. DETERMINACIÓN DEL PRECIO DE VENTA

Para determinar el precio de venta se usa la fórmula:

$$PV = \frac{\text{Costo de venta unitario}}{1 - \% \text{ margen}}$$

Si se considera un % de margen de utilidad del 20%, el precio de venta ideal es:

$$PV = \frac{1.32}{1-0.20} = \frac{1.32}{0.80} = \$1,65.$$

En consecuencia, el precio de venta referencia es de USD\$1,65.

3.16. PROYECCIÓN DE LAS VENTAS

Considerando que la capacidad instalada de producción, calculada por la tabla #16, es de 13,200 conservas mensuales de 250 gramos y que el precio de venta calculado es de USD\$1.65, se proyecta que las ventas mensuales para el primer año de operación, son de USD\$21,780.00 (ver tabla #22).

Tabla # 22. Proyección de ventas mensuales

Mes	Ventas
Enero	\$ 21.780,00
Febrero	\$ 21.780,00
Marzo	\$ 21.780,00
Abril	\$ 21.780,00
Mayo	\$ 21.780,00
Junio	\$ 21.780,00
Julio	\$ 21.780,00
Agosto	\$ 21.780,00
Septiembre	\$ 21.780,00
Octubre	\$ 21.780,00
Noviembre	\$ 21.780,00
Diciembre	\$ 21.780,00
Anual	\$ 261.360,00

Elaboración: Autoras

3.16.1. VENTAS VS. COSTO DE VENTAS

Un aspecto importante de la determinación del precio de venta (PV), de USD\$1.65 es que al compararlo con el costo de venta (CV) de USD\$1.32, se tiene por división simple que el costo de venta representa el 80.05% de las ventas, según lo demuestra el siguiente cálculo:

$$\% CV = \frac{1.32}{1.65} = 80\%$$

3.17. ESTADOS FINANCIEROS PROYECTADOS

3.17.1. ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL

La tabla #23 muestra el estado de situación financiera al inicio del proyecto. El capital inicial es 0, ya que la inversión inicial es financiada en su totalidad con un préstamo bancario al banco del Pacífico.

3.17.2. ESTADO DE RESULTADOS

La tabla #24 muestra el estado de resultados proyectado a 5 años. El valor de las ventas del primer año, se toma de la proyección de ventas presentada por la tabla #22. A partir del año 2, se proyecta un aumento de las ventas del 10% anual. Dentro de los gastos del proyecto, se considera un “bono por producción” de USD\$40 mensuales para cada una de las 100 mujeres ejecutoras del proyecto, bono que asciende a un gasto de USD\$4,000.00 mensuales y USD\$48,000.00 anuales por los dos primeros años de operación. A partir del tercer año, el bono aumenta a \$50.00 mensuales.

3.17.3. FLUJO DE EFECTIVO

La tabla #25 muestra el Flujo de Efectivo proyectado a 5 años. Al respecto, solo hay que resaltar que el flujo generado por las operaciones comerciales cubren considerablemente los gastos y costos anuales. Incluso se puede pensar en una adquisición de maquinaria nueva a partir del 2do. año de operación. Se considera también el pago de las cuotas anuales de amortización del préstamo bancario, el mismo que en 5 años queda completamente pagado.

3.17.4. ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA

La tabla #26 muestra el Estado de Situación Financiera proyectado a 5 años. En el mismo se puede apreciar que a pesar de haber iniciado sin capital propio, con el pasar de los años, se aprecia que la utilidad ha incrementado considerablemente para cubrir los gastos de operación.

Tabla # 23. Estado de Situación Inicial

ESTADO DE SITUACIÓN INICIAL (PROFORMA)
CONSERVAS SANTA ELENA

ACTIVOS

ACTIVOS CIRCULANTES

Caja	4.600,00	
TOTAL ACTIVOS CIRCULANTES.....		4.600,00

TOTAL ACTIVOS.....		\$ 4.600,00
---------------------------	--	--------------------

PASIVOS

PASIVOS CIRCULANTES

Documentos por Pagar	4.600,00	
TOTAL PASIVOS.....		4.600,00

PATRIMONIO

Capital	-	
TOTAL PATRIMONIO.....		-

TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO.....		\$ 4.600,00
----------------------------------------	--	--------------------

Elaboración: Las autoras

Tabla # 24. Estado de Resultados Proyectado

**ESTADO DE RESULTADOS
CONSERVAS SANTA ELENA
(PROYECTADO a 5 AÑOS)**

	<u>Año 1</u>	<u>Año 2</u>	<u>Año 3</u>	<u>Año 4</u>	<u>Año 5</u>
Ventas Contado	261,360.00	287,496.00	316,245.60	347,870.16	382,657.18
Costo de Ventas	<u>209,088.00</u>	<u>229,996.80</u>	<u>252,996.48</u>	<u>278,296.13</u>	<u>306,125.74</u>
Utilidad Bruta en Ventas	\$ 52,272.00	\$ 57,499.20	\$ 63,249.12	\$ 69,574.03	\$ 76,531.44
GASTOS					
Publicidad	2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00
Bono por producción	48,000.00	48,000.00	60,000.00	60,000.00	60,000.00
Servicios básicos	720.00	720.00	720.00	720.00	720.00
Interés Préstamo	<u>518.88</u>	<u>436.03</u>	<u>343.83</u>	<u>241.23</u>	<u>127.05</u>
TOTAL GASTOS	\$ 51,638.88	\$ 51,556.03	\$ 63,463.83	\$ 63,361.23	\$ 63,247.05
UTILIDAD NETA	\$ 633.12	\$ 5,943.17	\$ (214.71)	\$ 6,212.81	\$ 13,284.38

Elaboración: Las autoras

Tabla # 25. Flujo de efectivo proyectado

**FLUJO DE EFECTIVO
CONSERVAS SANTA ELENA
(PROYECTADO A 5 AÑOS)**

	<u>Año 1</u>	<u>Año 2</u>	<u>Año 3</u>	<u>Año 4</u>	<u>Año 5</u>
Saldo Inicial de efectivo	4,600.00	3,408.60	8,534.40	7,410.11	12,610.74
<u>INGRESOS</u>					
Ventas Contado	<u>261,360.00</u>	<u>287,496.00</u>	<u>316,245.60</u>	<u>347,870.16</u>	<u>382,657.18</u>
TOTAL INGRESOS	\$ 265,960.00	\$ 290,904.60	\$ 324,780.00	\$ 355,280.27	\$ 395,267.92
<u>EGRESOS</u>					
Costo de Ventas	209,088.00	229,996.80	252,996.48	278,296.13	306,125.74
Compra de Maquinarias y Equipos	890.00				
Compra de muebles y enseres	200.00				
Publicidad	2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00
Bono por producción	48,000.00	48,000.00	60,000.00	60,000.00	60,000.00
Servicios Básicos	720.00	720.00	720.00	720.00	720.00
Pago de Préstamo	<u>1,253.40</u>	<u>1,253.40</u>	<u>1,253.40</u>	<u>1,253.40</u>	<u>1,253.40</u>
TOTAL EGRESOS	\$ 262,551.40	\$ 282,370.20	\$ 317,369.88	\$ 342,669.53	\$ 370,499.14
SALDO FINAL DE EFECTIVO	\$ 3,408.60	\$ 8,534.40	\$ 7,410.11	\$ 12,610.74	\$ 24,768.78

Elaboración: Las autoras

Tabla # 26. Estado de Situación Financiera proyectado

ESTADO DE SITUACIÓN FINANCIERA CONSERVAS SANTA ELENA (PROYECTADO A 5 AÑOS)					
<u>ACTIVOS</u>	<u>Año 1</u>	<u>Año 2</u>	<u>Año 3</u>	<u>Año 4</u>	<u>Año 5</u>
<u>ACTIVOS CIRCULANTES</u>					
Caja	3,408.60	8,534.40	7,410.11	12,610.74	24,768.78
TOTAL ACTIVOS CIRCULANTES.....	3,408.60	8,534.40	7,410.11	12,610.74	24,768.78
<u>ACTIVOS FIJOS</u>					
Maquinarias y Equipos	890.00	890.00	890.00	890.00	890.00
Muebles y enseres	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00
TOTAL ACTIVOS FIJOS.....	1,090.00	1,090.00	1,090.00	1,090.00	1,090.00
TOTAL ACTIVOS.....	\$ 4,498.60	\$ 9,624.40	\$ 8,500.11	\$ 13,700.74	\$ 25,858.78
<u>PASIVOS</u>					
<u>PASIVOS CIRCULANTES</u>					
Documentos por Pagar	3,865.48	3,048.10	2,138.53	1,126.35	-
TOTAL PASIVOS.....	\$ 3,865.48	\$ 3,048.10	\$ 2,138.53	\$ 1,126.35	\$ -
<u>PATRIMONIO</u>					
Capital		-	-	-	-
Utilidad Neta del Ejercicio	633.12	5,943.17	(214.71)	6,212.81	13,284.38
Utilidad Acumulada	-	633.12	6,576.29	6,361.59	12,574.39
TOTAL PATRIMONIO.....	633.12	6,576.29	6,361.59	12,574.39	25,858.78
TOTAL PASIVOS Y PATRIMONIO.....	\$ 4,498.60	\$ 9,624.40	\$ 8,500.11	\$ 13,700.74	\$ 25,858.78

Elaboración: Las autoras

3.18. PUNTO DE EQUILIBRIO

Para determinar el punto de equilibrio que es nivel de ventas en el que no existe ni ganancia ni pérdida, es decir donde la utilidad es 0, se procede a calcular los costos fijos y variables según lo determina la tabla #27.

Tabla # 27. Cálculo de costos fijos y variables

Ventas	\$ 261.360,00
Costos Variables	
Costo de ventas	\$ 209.088,00
Total Costos variables	\$ 209.088,00
Costos Fijos	
Publicidad	\$ 2.400,00
Bono por producción	\$ 48.000,00
Servicios básicos	\$ 720,00
Total Costos Fijos	\$ 51.120,00

Elaboración: Autoras

Entonces se aplica la fórmula de punto de equilibrio.

$$P.E. = \frac{\text{Costos Fijos}}{1 - \frac{\text{Costos Variables}}{\text{Ventas}}}$$

Y se obtiene:

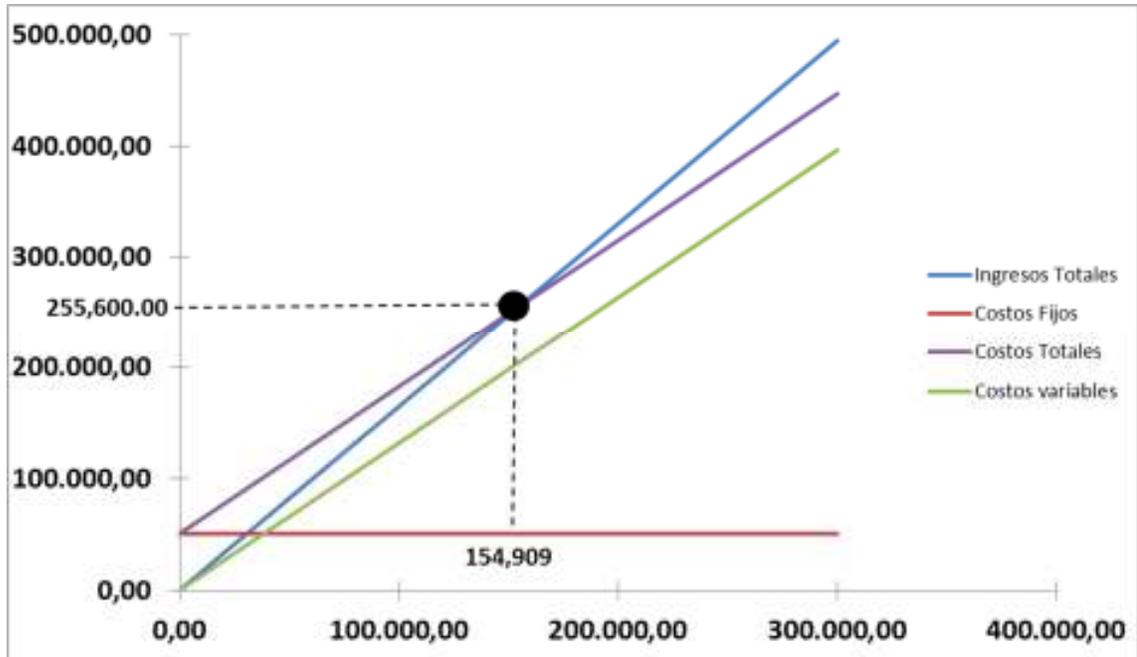
$$P.E. = \frac{51,120.00}{1 - \frac{209,088.00}{261,360.00}} = \frac{51,120.00}{1 - 0,80} = \frac{51,120.00}{0.20} =$$

P.E. = USD\$255,600.00.

Si se divide el total de venta de equilibrio USD\$255,600.00 recién calculada, para el precio de venta de USD\$1.65, se obtiene la cantidad de 154,909 unidades de equilibrio.

El gráfico #34 presenta estos resultados en forma gráfica.

Gráfico # 34. Gráfico del Punto de Equilibrio



Elaboración: Autoras

3.19. INDICADORES FINANCIEROS DE VIABILIDAD

Para determinar la viabilidad financiera de proyectos de emprendimiento, se utilizan algunas herramientas de análisis, entre ellas las más conocidas son el Valor actual Neto (VAN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR), las mismas que se usan como indicadores para determinar la viabilidad financiera del presente proyecto.

3.19.1. VALOR ACTUAL NETO (VAN)

Tabla # 28. Cálculo de la Tasa Interna de Retorno

Ingresos		261,360.00	287,496.00	316,245.60	347,870.16	382,657.18
Egresos	<u>(4,600.00)</u>	<u>262,551.40</u>	<u>282,370.20</u>	<u>317,369.88</u>	<u>342,669.53</u>	<u>370,499.14</u>
Flujo Neto	(4,600.00)	(1,191.40)	5,125.80	(1,124.28)	5,200.63	12,158.03

Elaboración: Las autoras

Para el cálculo del VAN se toma como referencia los flujos de caja de los 5 primeros años, proporcionados por el estado de flujo de efectivo y resumidos en la tabla #28 en combinación de la siguiente fórmula:

$$VAN = \pm \frac{FN1}{(1+i)^{n1}} \pm \frac{FN2}{(1+i)^{n2}} \pm \frac{FN3}{(1+i)^{n3}} \dots \pm \frac{FNt}{(1+i)^{nt}} - Inver. Inicial$$

Dónde:

- FN1 a FNt = Cada flujos de caja neto (positivos o negativos) de todos los años del proyecto.
- i = Tasa de descuento (10% ~ 0.1)
- N1 al Nt = Cada uno de los años de duración del proyecto.

Reemplazando:

$$VAN = - \frac{1,191.40}{(1+0.1)} + \frac{5,125.80}{(1+0.1)^2} + \frac{1,124.28}{(1+0.1)^3} + \frac{5,200.63}{(1+0.1)^4} + \frac{12,158.03}{(1+0.1)^5} - 4,600.00$$

$$VAN = - 1,083.09 + 4,236.20 + 8,171.09 + 11,748.26 + 15,000.24 - 4,600.00$$

$$VAN = 8,809.70$$

Cómo el VAN resultante fue mayor a 0, se refuerza la conclusión de la viabilidad financiera del proyecto.

3.19.2. TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)

El objetivo que se busca con esta herramienta es determinar la tasa de descuento en la que el VAN se hace 0.

Para calcular la TIR del presente proyecto se usa la misma fórmula y datos para calcular el VAN, pero reemplazando el VAN por 0 y dejando la tasa de descuento como incógnita.

Quedando de esta manera:

$$0 = - \frac{1,191.40}{(1+i)} + \frac{5,125.80}{(1+i)^2} + \frac{1,124.28}{(1+i)^3} + \frac{5,200.63}{(1+i)^4} + \frac{12,158.03}{(1+i)^5} - 4,600.00$$

Al ser el despeje de la incógnita i (tasa de descuento) de esta ecuación, bastante laboriosa, se aplica el método de la interpolación lineal para dar con la tasa i que produce un VAN igual a 0, dando como resultado la tasa de 42.73%.

Al ser 42.735% mayor a la tasa de descuento referencial de 10%, se concluye que el proyecto es financieramente viable.

CONCLUSIONES

En base al diseño de un proyecto de inversión para la elaboración de conservas artesanales de papaya y maracuyá para las mujeres de la comuna Azúcar, del cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, se concluye lo siguiente:

- El diseño de la propuesta es válida y viablemente realizable, ya que las proyecciones de venta así como los ratios financieros así lo demuestran.
- Se cuenta con el apoyo e interés de las mujeres de la comuna para la realización del proyecto, ya que lo ven como una posibilidad interesante para el incremento de sus beneficios económicos.
- El beneficio económico que reporta el proyecto para beneficio de las mujeres de la comuna, trasciende también en beneficio para la comunidad entera, ya que se pretende crear un cyber comunitario para beneficio de los hijos de las emprendedoras y del resto de la comunidad entera.
- En cuanto a las variables propuestas, se cumple que el diseño de un proyecto de inversión social, aumentarían los beneficios económicos de las mujeres y de comunidad entera de la localidad.

RECOMENDACIONES

- Con respecto al desperdicio de cáscara y como recomendación para futuros emprendimientos, una opción para reducir la pérdida es pensar en el procesamiento de estas para la obtención de otros productos de uso medicinal o de belleza en el caso de la papaya o de aromatizantes, té, cerveza en el caso de la maracuyá.
- Otra recomendación es la implementación de servicios comunitarios complementarios para beneficio de los habitantes de la comuna.
- Ampliar la campaña de introducción del producto, dentro y fuera de la provincia.
- Con el desarrollo de este emprendimiento, mejora también el turismo, por lo que se recomienda, diseñar nuevos proyectos de inversión, sobretodo en el campo de la ecología y agroturismo.
- Como refuerzo del presente proyecto, también se puede pensar en una campaña de promoción y publicidad de la comuna y resaltar sus bondades y características en cuanto a la riqueza de sus recursos naturales y humanos, de esta manera se atrae nuevas inversiones nacionales y extranjeras.
- Capacitar a las ejecutoras del proyecto en conceptos básicos de emprendimiento, promoción y publicidad del proyecto a través de las redes sociales.
- Insistir con la empresa privada en la implementación de antenas de comunicación celular e internet.
- El emprendimiento es la mejor salida a la crisis económica personal, familiar y de los pueblos y proyecta a los emprendedores a disfrutar de un mejor estilo de vida para los suyos y para los que le rodean.

BIBLIOGRAFÍA

- AGROCALIDAD. (16 de Enero de 2014). Obtenido de Ecuador abre mercado para exportar Papaya a EEUU: <http://www.agrocalidad.gob.ec/ecuador-abre-mercado-para-exportar-papaya-a-eeuu/>
- Aguilar, M. (2012). *153 Trabajo social: concepto y metodología Escrito por M^a JOSÉ AGUILAR IDÁÑEZ 2012*. Mexico: Consejo nacional.
- Araúz, A., Loyola, V., & Tejada, R. (2012). *Índice de Generación de Empleo*. Quito: SENPLADES.
- BANCO MUNDIAL. (2005). Examen anual de la eficacia en términos de desarrollo 2004. México.
- BANCO MUNDIAL. (01 de Marzo de 2014). *Desarrollo Social: Panorama general*. Obtenido de <http://www.bancomundial.org/es/topic/socialdevelopment/overview>
- Barite, M. (2013). Obtenido de <http://archivos.liccom.edu.uy/diccionario/Diccionario%20Definitivo%20%5B3-11-13%5D.html>
- Beltrán R., R. (2011). *El cuento folclórico en la literatura y en la tradición oral*. Valencia: Universitat de València.
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la investigación* (3era. Edición ed.). Colombia: PEARSON.
- Ciencia, M. d. (2006). *La biblioteca: un mundo de recursos para el aprendizaje*. Ministerio de Educación.
- Collard P., P., Norbert M., M., & Rodríguez Y., Y. (2009). *Encuentros de ayer y reencuentros de hoy: Flandes, países Bajos y el mundo Hispánico en los siglos XVI - XVII*. Bélgica: Academia Press.
- CONSERVERA GUAYAS. (2015). *La empresa*. Recuperado el 20 de enero de 2016, de Una historia de vinos y conservas: <http://www.conservasguayas.com/historia.html>
- CRESPO, M. (2013). Plan asociativo para las microempresas dedicadas a al Elaboración de
- FAO. (2007). Obtenido de Manual de manejo postcosecha de frutas tropicales: <http://www.fao.org/3/a-ac304s.pdf>
- FAO. (2008). Ingeniería de Alimentos calidad y competitividad en sistemas de la pequeña industria alimentaria con énfasis en América Latina y el Caribe. *Boletín de servicios agrícolas*, 156.
- FAO. (2012). *Depósito de Docuemntos de la FAO*. Obtenido de Agricultura mundial. Hacia los años 2015/2030: <http://www.fao.org/docrep/004/y3557s/y3557s03.htm>
- FAO. (Diciembre de 2015). *La Agroindustria y el Desarrollo Económico*. Obtenido de <http://www.fao.org/docrep/w5800s/w5800s12.htm>
- FLACSO - MIPRO. (Noviembre de 2011). *Boletín mensual de análisis sectorial de MIPYMES*. Obtenido de

<https://www.flacso.edu.ec/portal/pnTemp/PageMaster/f3aum4sgz8ls6rsximf6khej5eeefz.pdf>

- Fleitman J., J. (2008). *Evaluación integral para implantar modelos de calidad*. México D.F.: Editorial Pax México.
- FOOD INFO. (2015). *Qué es la pectina*. Recuperado el 12 de diciembre de 2015, de <http://www.food-info.net/es/qa/qa-wi6.htm>
- Instituto de Investigaciones Jurídicas. (2015). *Jurídicas.unam.mx*. Recuperado el 15 de 08 de 2015, de <http://www.juridicas.unam.mx/infjur/bib/acervo.htm>
- JIMENEZ, W. (2010). *EL MARACUYÁ PRODUCCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN CASO: CANTÓN QUININDÉ 2008 -2009*. Guayaquil: Universidad de Guayaquil.
- Koontz, H., & Heinz, W. (2012). *ADMINISTRACION: UNA PERSPECTIVA GLOBAL Y EMPRESARIAL*.
- Martínez F., F. (2005). *E- aprendizaje en bibliotecología; perspectivas globales*. México D.F. : UNAM.
- Martínez F., F., & Calva J., J. (2006). *Problemas y métodos de investigación en bibliotecología e información*. México D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México.
- Merino, W. J. (2009). *Repositorio de la Universidad de Guayaquil*. Recuperado el Octubre de 2015, de <http://repositorio.ug.edu.ec/bitstream/redug/2152/1/Jim%C3%A9nez%20Merino%20Wendy.pdf>
- Merlo J., J. (2009). *Información y referencia en entornos digitales: desarrollo de servicios bibliotecarios de consulta*. Murcia: Ediciones de la Universidad de Murcia.
- Ministerio para la coordinación de la Producción, Empleo y Competitividad. (2011). *Agenda para la transformación productiva territorial - Provincia de Santa Elena*. Recuperado el Octubre de 2015, de <http://www.produccion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/AGENDA-TERRITORIAL-SANTA-ELENA.pdf>
- Monfasani, R. E., & Curzel, M. F. (2006). *Usuarios de la informacion*. Argentina: Alfagrama.
- MONTALVO, V. (2012). *ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA EMPRESA PRODUCTORA DE PULPA CONGELADA DE FRUTAS TROPICALES*
- PERERO, E. (2013). *Diseño Organizacional para la asociación de agricultores, de la comuna El Azúcar, provincia de Santa Elena, año 2013*. La Libertad.
- PEUMANS, H. (1967). *Valoración de Proyectos de Inversión*.
- PRO ECUADOR. (Diciembre de 2015). *Web oficial*. Obtenido de *Objetivos Estratégicos*: <http://www.proecuador.gob.ec/institucional/objetivos-estrategicos/>
- <http://www.medwave.cl/link.cgi/Medwave/Series/GES01/5267>

RUIZ, R. (2000). *Proyecto de inversión*. Obtenido de <http://es.slideshare.net/Euler/proyecto-de-inversion-dr-ruiz>

SIEAP. (Diciembre de 2015). *Servicio de Información y Estadísticas Agropecuarias y pesqueras de México*. Obtenido de Situación Mundial de la Agroindustria:
www.contactopyme.gob.mx/.../Proyecto_Ejecutivo_Agroindustrial.doc

ANEXOS

Anexo 1. FORMATO DE ENCUESTA



UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL
Facultad de Ciencias Sociales y Derecho
Carrera de Economía

Encuesta dirigida a las mujeres mayores de edad, de la comuna El Azúcar, del cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena. Los datos proporcionados son muy importantes para el proyecto de investigación, para determinar la factibilidad del mismo.

1.- ¿Qué edad tienen usted?

() 18 años – 24 años

() 25 años – 35 años

() 36 años – 55 años

2.- En la actualidad, usted trabaja en:

() Negocio propio () Empleado () No trabajo actualmente

3.- Los ingresos que actualmente percibe ¿son suficientes para la subsistencia de su familia?

() Si () No

4.- En su comuna, ¿Cuál de las siguientes actividades predomina más?

() Agrícola () Comercio () Servicios

5.- ¿Le gustaría tener más ingresos para su familia?

() Si () No

6.- ¿Le gustaría en sus tiempos libres, trabajar de forma asociada con otras mujeres de la comuna?

() Si () No

7.- En su comuna, ¿Existen sembríos de papaya y maracuyá?

() Si () No

8.- ¿Le gustaría elaborar conservas artesanales de papaya y maracuyá?

() Si () No

9.- Como otro recurso, la venta de conservas artesanales, ¿sería buena alternativa para usted?

() Si () No

10.- ¿Le gustaría participar en este nuevo proceso de producción?

() Si () No

Anexo 2. Visita a la Comuna “Azúcar”, provincia Santa Elena



Explicando el proyecto a Directivos de la Comuna



Encuestado a Mujeres de la Comuna



Planta de la Papaya de la zona



Inspeccionando el fruto de la papaya de la zona



Inspeccionado la planta de la Papaya de la zona



Inspeccionando el fruto de la Maracuyá



Inspeccionando el canal de riego.



Sembríos de Maracuyá de la Comuna Azúcar