

# **Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil**



## **Facultad de Ciencias Económicas PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

**Previo a la obtención del título de**

**E C O N O M I S T A**

**Tema:**

**ESTUDIO SOCIO-ECONÓMICO DE LA CALIDAD DEL  
EMPLEO POR SEXO EN LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE  
LECHE DE SOYA EN LA PARROQUIA TARIFA DE LA  
PROVINCIA DEL GUAYAS.**

**Realizado por los egresados:**

**HILDA JANETH LECARO RAMÍREZ  
RICHARD ALBERTO VELASTEGUÍ GARCÍA**

**Tutor:**

**Ec. ZOILA PESÁNTEZ CEDEÑO., MsC.**

**2011**

**Guayaquil – Ecuador**

# AGRADECIMIENTO

*Primero y antes que nada, dar gracias a Dios, por estar conmigo en cada paso que doy, por fortalecer mi corazón e iluminar mi mente y por haber puesto en mi camino a aquellas personas que han sido mi soporte y compañía durante todo el periodo de estudio.*

*Agradecer hoy y siempre a mis padres por el esfuerzo realizado en todas las etapas de mi vida como el apoyo en mis estudios, de ser así no hubiese sido posible.*

*A mi esposo, amigo y compañero de tesis con quien emprendimos esta nueva etapa de estudio y hoy ya lo vemos realizado gracias por su apoyo siempre incondicional.*

*Hilda Lecaro Ramirez*

# AGRADECIMIENTO

*En primer lugar quiero agradecer a DJS por haberme dado valor, para poder culminar con éxito este Trabajo de Graduación.*

*Luego quiero agradecer a mis queridos profesores y de manera especial a mi Tutora de Proyecto la Ecu. Leila Pesantes por todo el apoyo brindado para poder realizar este trabajo.*

*A la "Universidad Laica Vicente Rocafructe" porque en sus aulas he obtenido conocimientos que me servirán en un futuro cercano.*

*A mi esposa, amiga y compañera de tesis, quien con mucha dedicación cariño y dedicación fue el pilar fundamental para conseguir este año de logro el cual el día de hoy lo vemos cristalizado.*

*A toda mi familia y en especial aquellos seres queridos que por algún motivo hoy no pueden estar a mi lado de quienes esto y seguro están bendiciendo este momento.*

*Richard Velastegui G.*

# DEDICATORIA

*A mi madre con mucho amor y  
cariño le dedico todo mi esfuerzo  
y trabajo puesto para la  
realización de esta tesis.*

*Hilda Lecaro Ramírez*

# DEDICATORIA

*Dedico este trabajo de Graduación a mis padres,  
porque gracias a sus esfuerzos y apoyo incondicional  
que de ellos he recibido, pude seguir mis estudios  
superiores y coronar el triunfo de un título  
profesional*

*Richard Velastegui G.*

# ÍNDICE

	Página
<b>CAPÍTULO I</b>	1
1.1 TEMA	1
1.2 DIAGNÓSTICO. ÁMBITO CONTEXTO	1
1.3 DEFINICIÓN DEL PROBLEMA	5
1.4 JUSTIFICACIÓN	6
1.5 OBJETIVOS	8
1.6 INTENCIONALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN	9
<b>CAPÍTULO II</b>	10
2 MARCO TEÓRICO	10
2.1 LA SOYA EN EL MUNDO	11
2.2 LA SOYA EN EL ECUADOR	15
2.3. PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LA SOYA	26
2.3.1 DERIVADOS DE LA SOYA	29
2.3.2 APLICACIONES DE LA SOYA EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA	32
2.3.3 APLICACIÓN DE LA SOYA EN LA INDUSTRIA	34
2.3.4 COMO PREPARAR BEBIDA DE EXTRACTO DE SOYA	36
2.4 ESTADO DEL CONOCIMIENTO	37
2.5 MARCO CONCEPTUAL	40
2.6 MARCO DEMOGRÁFICO	41
2.7 MARCO GEOGRÁFICO	43
2.8 MARCO LEGAL	43
2.8.1 LEY CONTRA LA VIOLENCIA A LA MUJER Y A LA FAMILA	49
2.8.2 LEYES ARTESANALES DEL ECUADOR	59
2.9 HIPÓTESIS	65
2.10 CRITERIOS DE INVESTIGACIÓN	65
2.11 INDICADORES	66
<b>CAPÍTULO III</b>	67
3 METODOLOGÍA	67
3.1 NIVEL DE ESTUDIO	67
3.2 DISEÑO DE ESTUDIO	67
3.3 UNIVERSO MUESTRAL	68
3.4 MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS	69
3.4.1 VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS	71
3.4.2 VALIDACIÓN DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA	72
3.5 APLICACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS	72
3.6 PROCESAMIENTOS DE DATOS	73
3.6.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS DATOS	73
3.7 RECURSOS	88
3.7.1 INSTRUMENTALES	88
3.7.1.1 FUNGIBLES	88

3.7.1.2	PERMANENTES	89
	<b>CAPÍTULO IV</b>	90
4	INFORME TÉCNICO FINAL	90
4.1	CONCLUSIONES	90
4.2	RECOMENDACIONES	91
4.3	PROPUESTA	92
4.3.1	JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA	92
4.3.2	FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA	94
4.3.3	DISEÑO DEL CONTENIDO TEMÁTICO	96
4.3.4	OBJETIVO DE LA PROPUESTA	98
4.3.5	CRONOGRAMA	99
4.3.6	INVERSIÓN	102
5	BIBLIOGRAFIA	102

## ÍNDICE DE GRÁFICOS

No. Gráfico	Título del Gráfico	Página
1	PARROQUIA TARIFA VISTA SATELITAL	1
2	PARROQUIA TARIFA	2
3	FREJOL SOYA	6
4	DERIVADOS DE SOYA	7
5	PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE SOYA EN EL MUNDO (2002-2009)	12
6	PRINCIPALES PAÍSES EN SUPERFICIE COSECHADA DE SOYA EN Ha. (2002-2009)	14
7	SUPERFICIE COSECHADA DE LA SOYA EN PAÍSES DE LA CAN (2002-2011)	15
8	SUPERFICIE COSECHADA, PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO DE SOYA EN ECUADOR EN EL PERÍODO 2002.2008	18
9	NÚMERO DE UPA Y SUPERFICIE SEMBRADA DE CULTIVO DE SOYA POR TAMAÑO DE UPA EN ECUADOR	19
10	EXPORTACIÓN E IMPORTACION DE SOYA EN EL ECUADOR (JULIO 2010-JULIO 2011)	21
11	RELACIÓN PORCENTUAL DE MIGRANTES EN TARIFA	42
12	JEFE DE FAMILIA	74
13	RANGO DE EDAD	75
14	ESTADO CIVIL	76
15	CARGAS FAMILIARES	77
16	NIVEL DE INSTRUCCIÓN	78
17	ACTIVIDAD ECONÓMICA	79
18	NIVEL DE INGRESOS	81
19	DISPUESTO A CAPACITARSE	82
20	¿HA RECIBIDO ASORÍA?	83
21	DISPONIBILIDAD A REALIZAR OTRA ACTIVIDAD	84

## ÍNDICE DE CUADROS

No. Cuadro	Título del Cuadro	Página
1	POBLACIÓN DE TARIFA POR SEXO	3
2	POBLACIÓN DE TARIFA POR GRUPO DE EDAD	3
3	TIPO DE VIVIENDA DE LA PARROQUIA TARIFA	4
4	PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE SOYA EN EL MUNDO (2000-2009)	29
5	PAÍSES EXPORTADORES DE SOYA 2010	17
6	EXPORTACIONES DE SOYA POR PARTIDA NANDINA EN EL PERÍODO 2002-2009	19
7	EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN DE SOYA EN EL ECUADOR (JULIO 2010-JULIO 2011)	20
8	PROCESO DE EXTRACCIÓN DE JUGO DE SOYA. MÉTODO TRADICIONAL Y CONTINUO	23
9	COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES POR CADA 100g	27
10	DIGESTIBILIDAD DE LA SOYA	28
11	COMPARACIÓN DE CANTIDADES DE CALORIAS CON OTROS PRODUCTOS	28
12	MIGRACIÓN DE TARIFA POR GÉNERO	41
13	RELACIÓN PORCENTUAL DE MIGRANTES EN TARIFA	42
14	FORMATO DE ENCUESTA	70
15	JEFE DE FAMILIA	74
16	RANGO DE EDAD DE LOS ENCUESTADOS	75
17	ESTADO CIVIL DE LOS ENCUESTADOS	76
18	CARGAS FAMILIARES DE LOS ENCUESTADOS	77
19	NIVEL DE INSTRUCCIÓN DE LOS ENCUESTADOS	78
20	ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LOS ENCUESTADOS	79
21	NIVEL DE INGRESOS DE LOS ENCUESTADOS	80
22	¿ESTARÍA DISPUESTO A FORMAR PARTE DE ALGÚN PROYECTO EN EL QUE NO TENGA QUE SALIR DE TARIFA Y QUE EN LO POSTERIOR LE REPRESENTE UN INGRESO?	82
23	¿HA RECIBIDO ASESORÍA DE ALGUNA INSTITUCIÓN?	83
24	¿LE GUSTARÍA REALIZAR UNA ACTIVIDAD ADICIONAL QUE INCREMENTE SU INGRESO?	84
25	CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES	99
26	MATERIALES DE ESCRITORIO	99



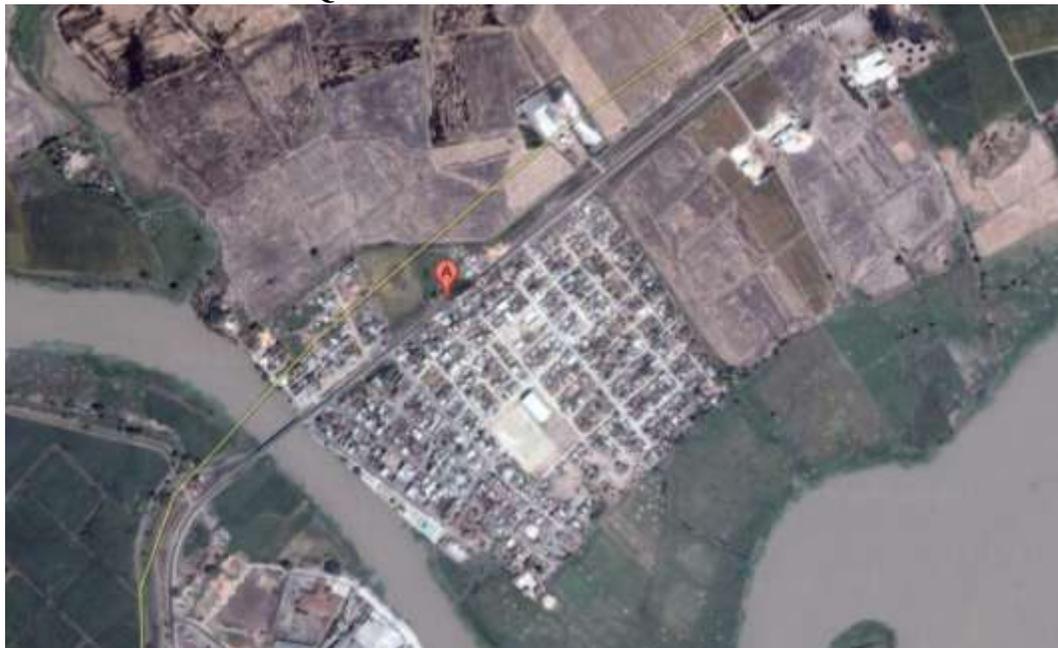
# CAPÍTULO I

## 1.1 TEMA

**ESTUDIO SOCIO-ECONÓMICO DE LA CALIDAD DEL EMPLEO POR SEXO EN LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE LECHE DE SOYA EN LA PARROQUIA TARIFA DE LA PROVINCIA DEL GUAYAS.**

## 1.2 DIAGNÓSTICO: ÁMBITO CONTEXTO

**GRÁFICO No. 1  
PARROQUIA TARIFA VISTA SATELITAL**



Fuente: Google maps

Elaboración: Los autores

Tarifa es una parroquia rural del cantón Samborondón de la provincia del Guayas la cual fue parroquializada el 10 de agosto de 1956, y pasó a integrar el cantón Samborondón a partir del 23 de julio de 1957, por acuerdo publicado en el Registro Oficial No. 269.



**CUADRO No.1  
POBLACIÓN DE TARIFA POR SEXO**

<b>Sexo</b>	<b>Casos</b>	<b>%</b>
Hombre	8,253	51.72
Mujer	7,703	48.28
<b>Total</b>	<b>15,956</b>	<b>100.00</b>

Fuente: Instituto de Estadísticas y Censos (INEC 2010)

Elaboración: Los autores

El cuadro No.2 muestra a la población por segmentos de edades para enfocar que la PEA se concentra en el rango de 15 a 64 años, de esta manera se tiene una idea general de la cantidad de personas que están en capacidad de generar algún tipo de ingresos a sus familias según los cálculos y políticas que el INEC considera en sus estudios.

**CUADRO No. 2  
POBLACIÓN DE TARIFA POR GRUPO DE EDAD**

<b>Grandes grupos de edad</b>	<b>TARIFA</b>		
	<b>Sexo</b>		<b>Total</b>
	Hombre	Mujer	
De 0 a 14 años	2,636	2,534	5,17
De 15 a 64 años	5,043	4,703	9,746
De 65 años y más	574	466	1,04
<b>Total</b>	<b>8,253</b>	<b>7,703</b>	<b>15,956</b>

Fuente: Instituto de Estadísticas y Censos (INEC 2010)

Elaboración: Los autores

Para conocer el tipo de vivienda que poseen los habitantes de la Parroquia Tarifa el INEC mediante sus herramientas muestra en el Cuadro No. 3 que de 4,588 viviendas censadas en el año 2010 existen 3,206 villas y 1.042 ranchos como los rubros de mayor frecuencia. Analizando las cifras se deduce que por cada tres villas en la parroquia existe un rancho, confirmando que las actividades del sector son ganadero-agrícolas

**CUADRO No.3**  
**TIPO DE VIVIENDAS DE LA PARROQUIA TARIFA**

<b>TARIFA</b>			
<b>Tipo de la vivienda</b>	<b>Casos</b>	<b>%</b>	<b>Acumulado %</b>
Casa/Villa	3,206	69.88	69.88
Departamento en casa o edificio	36	0.78	70.66
Cuarto(s) en casa de inquilinato	24	0.52	71.19
Mediagua	99	2.16	73.34
Rancho	1,042	22.71	96.05
Covacha	121	2.64	98.69
Choza	28	0.61	99.30
Otra vivienda particular	31	0.68	99.98
Cuartel Militar o de Policía/Bomberos	1	0.02	100.00
<b>Total</b>	<b>4,588</b>	<b>100.00</b>	<b>100.00</b>

Fuente: Instituto de Estadísticas y Censos (INEC 2010)

Elaboración: Los autores

La parroquia Tarifa es un sector agrícola en el cual parte de las tierras cultivadas se destinan para sembrar soya. Sin embargo se conoce actualmente que la soya que se consume en el Ecuador es, en su mayoría, importada debido a la calidad de la semilla nacional y los escasos cultivos que existen en el país. Por ello, varias instituciones especializadas en estudios agrarios han trabajado en la elaboración de nuevas variedades que puedan dar mejores beneficios.

El Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP) ha venido desarrollando una importante labor en el ámbito de la investigación científica, lo que ha permitido generar, validar y transferir conocimientos y tecnologías que han contribuido, inobjetablemente, al incremento de la producción y productividad de los principales rubros agropecuarios del país a través de su Programa Nacional de Leguminosas y Granos Andinos desarrollando una nueva variedad de soya denominada “Iniap 308” la cual es una semilla de mayor calidad y resistencia.

La nueva variedad cuenta con un potencial de rendimiento superior a los 6.000 kilogramos por hectárea. Además, posee buena altura de planta y de carga, lo que favorece la cosecha directa. Asimismo, INIAP 308 tiene un ciclo de producción a la cosecha de 110 a 120 días y produce de 109 a 150 semillas por

planta. De igual forma, la Secretaría Nacional de Ciencia y Tecnología (SENACYT) en conjunto con la Universidad Católica Santiago de Guayaquil realizan investigaciones para incrementar la producción de soya y de esa forma disminuir la importación de la leguminosa. Desafortunadamente, las condiciones climáticas desfavorables para los sembríos provocan una escasa producción, la misma que cubre solamente el 10% de la demanda nacional.

Clotilde Andrade, técnica del Programa de Oleaginosas de Ciclo Corto del Iniap, manifiesta que en la cuenca del río Guayas se siembran alrededor de 50 mil hectáreas (ha) de soya, que son cultivadas por 5,000 agricultores aproximadamente; sin embargo, los rendimientos son inferiores a los 1,800 kilogramos por hectárea (kg/ha), y estos bajos rendimientos se deben entre otros al hongo parásito *Phakopsora pachyrhizi* Sidow más conocida como roya asiática de la soya (RAS).

### **1.3 DEFINICIÓN DEL PROBLEMA**

En la actualidad el mayor problema de la población de la parroquia Tarifa es la pobreza debido a la falta de empleo. Haciendo referencia a los niveles de desocupación y lo difícil que es ingresar a un empleo fijo asalariado se ven en la penosa tarea de restringir sus potenciales dones artesanales de producción y emigran a ciudades grandes para aventurarse y emprender en comercios informales y hasta llegar a delinquir.

En el actual contexto económico la necesidad de trabajo hace que se incluyan los agentes económicos en cualquier tipo de actividad comercial, preferentemente informal, por ello siendo la soya un frejol de fácil manejo, y con un proceso de transformación no complejo se convierte en una alternativa de producción y comercialización, como no se necesita de alta tecnología ni de herramientas complejas como en otras actividades es de fácil inclusión laboral para el sector de la PEA que no tiene un empleo fijo

## 1.4 JUSTIFICACIÓN

El sector agrícola ecuatoriano necesita lograr un cambio radical en las condiciones económicas productivas, por este motivo, es preciso no solo manifestar la necesidad de apoyo económico, sino también buscar el mecanismo en el cual poder montar un programa serio de educación para el pequeño productor.

**GRÁFICO No 3**  
**FREJO SOYA**



Fuente: <http://www.contigosalud.com/images/content/Frijoles%20soya.jpg>

En la amplia gama de productos nutritivos que posee el país, existen excelentes posibilidades para el buen desarrollo de microempresas. Por lo tanto en el presente estudio y proyecto se exponen lineamientos técnicos económicos de la más sobresaliente iniciativa en una especie de frejol no tradicional como lo es la soya en las siembras agrícolas del Ecuador.

Este proyecto de investigación considera pertinente la búsqueda de estrategias para ofrecer oportunidades de mejora de los habitantes de Tarifa, por esta razón la propuesta para este sector agrícola es la de realizar un estudio socio-económico de la calidad del empleo en la producción artesanal de leche de soya en la parroquia Tarifa de la Provincia del Guayas en el agro tradicional que le brindará una alternativa o una opción para mejorar el nivel de bienestar de los que participen en dicho proyecto ya que todo ser humano en la vida busca las tres opciones

esenciales : vivir una vida larga y saludable, adquirir conocimientos y tener acceso a los recursos necesarios para tener un nivel decente de vida.

Se elige a la soya para el siguiente trabajo por ser una leguminosa que aporta gran cantidad de nutrientes al ser humano y además se lo considera como un producto de bajo costo representando una ventaja fácilmente comercializable que como producto final puede ser consumida por personas de bajos recursos económicos, sin tener un efecto colateral con alguna enfermedad que una persona posea.

#### **GRÁFICO No 4 DERIVADOS DE SOYA**



Fuente: [http://2.bp.blogspot.com/\\_gjj3aBAR27o/TB6\\_8SrAUAI/AAAAAAAAADI/-LOgVgoiisw/s320/Imagen3.jpg](http://2.bp.blogspot.com/_gjj3aBAR27o/TB6_8SrAUAI/AAAAAAAAADI/-LOgVgoiisw/s320/Imagen3.jpg)

Un aspecto importante que no puede dejar de mencionarse es que con el incentivo que se le dé a la producción de soya, aparte de solucionar en alguna medida el problema del desempleo, se palpa como efecto colateral una solución parcial al problema de la desnutrición que mediante la aplicación de este proyecto tendría un impacto positivo sobre la salud de quienes adquieran el producto. Cabe hacer énfasis que este grano es aprovechado en su totalidad para elaborar diversos productos finales para el consumo humano tales como: leche, café, pan, helados, queso, dulces, sopas, tortillas ensaladas crudas y cocidas, carnes, tortas, Pudines, yogurt, malteada, galletas, mayonesa y avena. Lo que da una amplia visión para el desarrollo de varias opciones de negocios que generen empleo no solo en un campo específico de trabajo, sino en varias plazas y con varios productos.

La soya no requiere de suelos muy ricos en nutrientes, por lo que a menudo es un cultivo que se emplea como alternativa para aquellos terrenos poco fertilizados que no son aptos para otros cultivos.

Se desarrolla en suelos neutros o ligeramente ácidos. Con un pH de 6 hasta la neutralidad se consiguen buenos rendimientos. Es especialmente sensible a los encharcamientos del terreno, por lo que en los de textura arcillosa con tendencia a encharcarse no es recomendable su cultivo. Si el terreno es llano, debe estar bien nivelado, para que el agua no se estanque. Sin embargo, es una planta que requiere mucha agua, por lo que en los terrenos arenosos deberá regarse con frecuencia. La soya es algo resistente a la salinidad. Por lo que asegura que en la zona de Tarifa donde el tipo de tierra es de clima templado y con bastas extensiones de cultivos puede convertirse en una alternativa de siembra.

## **1.5 OBJETIVOS**

Objetivo general:

- Determinar la calidad de empleo por sexo en la producción de soya y sus derivados en la parroquia “TARIFA”.

Objetivos específicos:

- Determinar el nivel de instrucción de los habitantes de la parroquia Tarifa.
- Determinar las actividades económicas principales de la parroquia Tarifa.
- Determinar el nivel de ingresos de los habitantes de la parroquia Tarifa.
- Conocer el tipo de asesoramiento que han recibido de parte de instituciones públicas y privadas.
- Investigar la disposición a capacitarse de los habitantes de la parroquia Tarifa.
- Conocer la disponibilidad para realizar una actividad adicional.

## **1.6 INTENCIONALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN**

La intención del presente trabajo está basada en el respeto a tener un trabajo seguro y rentable en donde tanto hombres como mujeres trabajen en igualdad de condiciones lo cual se podría lograr mediante un programa de inclusión laboral a una actividad artesanal. Toda participación de las personas interesadas en los ámbitos económicos relacionados con la producción y comercialización de soya contribuirá a disminuir los niveles de desocupación y pobreza. Es de anotar que las grandes empresas que ya tienen un mercado y una cartera de clientes con los cuales se pueden mantener en la competencia no les dan importancia a políticas de inclusión social, por lo que el incentivo debe nacer de las mismos actores económicos como micro emprendedores o pequeñas agrupaciones que mediante una personería ordenada y con lineamientos de trabajo claros puedan orientar a la población.

Otra de las intenciones es de crear un efecto multiplicador no solo en la parroquia Tarifa sino que siendo un ejemplo palpable de superación rural, debido a que teniendo la voluntad y consiguiendo las materias primas se puede conquistar un mercado no tan explotado como lo es la producción artesanal de soya, un producto del cual se pueden obtener subproductos de muy buena calidad y de beneficio social.

# CAPÍTULO II

## 2. MARCO TEÓRICO

La palabra soya proviene de un vocablo antiguo chino: Sou. Fue descubierta por un emperador chino llamado Sheng Nung hace más de tres mil años. Sheng Nung era dueño de grandes extensiones de cultivos de soya, al ser un producto prácticamente desconocido se dedicó a estudiarlo en profundidad, describiendo sus propiedades nutricionales y medicinales, plasmando toda su investigación en un libro titulado Materia Médica.

Para los emperadores chinos la soya era una de las cinco semillas sagradas, las otras cuatro eran arroz, trigo, cebada y el mijo. No sólo usaban la soya como alimento, explotaron todas las cualidades curativas de ésta leguminosa.

La soya pertenece a la familia de las leguminosas. Se forman dentro de vainas o legumbres, que es el fruto típico de esta familia de plantas. Se trata de una planta anual que se cultiva durante la estación cálida. La semilla de soya se recoge cuando la vaina se torna en un tono amarillento. Cada vaina puede contener entre una y cuatro habas de pequeño tamaño y diferentes colores según la variedad de la que se trate: amarillas, marrones, verdes, negras o moteadas. La más frecuente es la variedad amarilla y también la más apreciada, ya que es el tipo de soya que se utiliza para obtener el aceite.

Su adaptación a climas diversos y su fortaleza para enfrentarse a plagas y enfermedades son dos de sus características que la convierten en una forma de cultivo muy rentable, aunque su mayor enemigo es la sequía. El factor principal en su desarrollo en los países orientales fue la escasez de proteínas de alta calidad para la alimentación.

El núcleo fundamental de cultivo del frejol de soya era el noroeste de China. Según la tradición fueron los monjes budistas quienes la introdujeron en Japón en el siglo VII de nuestra era, donde muy pronto se convirtió en un cultivo popular. El comercio marino la popularizó en Oriente portando la soya como un preciado cargamento entre la mercancía en sus viajes.

La primera referencia Europea que se tiene de la soya se remonta al siglo XVII, a mano de los misioneros, que introducen las primeras habas de soya para su cultivo, sin gran éxito al parecer.

A principios del siglo XIX se empezó a cultivar en Estados Unidos. Sin embargo, en Europa y en Norteamérica, la soya no se introdujo en la dieta alimenticia hasta bien entrado el siglo XX. La primera cosecha comercial de soya se plantó en 1929 con la idea de suministrar semillas para hacer salsa de soya. Desde esos tímidos inicios, la importancia de la soya se ha incrementado de forma espectacular. En la actualidad la soya es una fuente esencial de proteínas y aceite con una multitud de usos tanto en alimentos para personas como en piensos animales, así como numerosas aplicaciones industriales para los diferentes componentes de esta importante y nutritiva semilla.

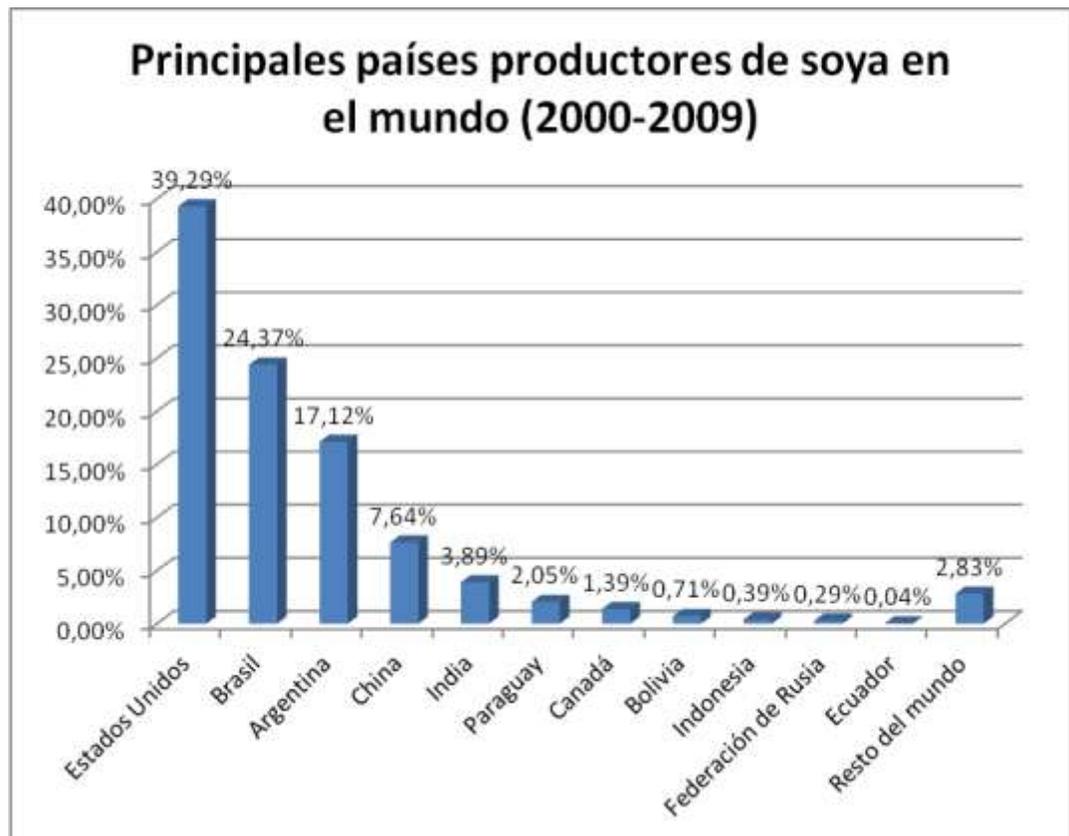
## **2.1 LA SOYA EN EL MUNDO**

En el mundo se produce un promedio de 202'621.534 TM de soya al año; Estados Unidos, Argentina y Brasil conforman el 80% de este volumen, y esto explica que América sea el continente con mayor producción a nivel mundial seguido por Asia.

El ranking mundial presentado en el Gráfico No. 5 y en el cuadro No. 4, está liderado por Estados Unidos, que en promedio para el período 2000-2009 produce un total de 79'605.515 TM, que representa el 39,29% de la producción mundial. Brasil y Argentina, que ocupan el segundo y el tercer puesto en el ranking, tienen un promedio de 49'373.846 TM y 34'695.331 TM respectivamente para el mismo

período. Dentro de esta lista, Ecuador ocupa la trigésima segunda posición con un promedio de 77.441 TM, y su participación en el mundo es de 0,04%.

**GRÁFICO No 5**



Fuente: FAO  
Elaboración: Los autores

**CUADRO No. 4**  
**PRICIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE SOYA EN EL MUNDO (2000-2009)**

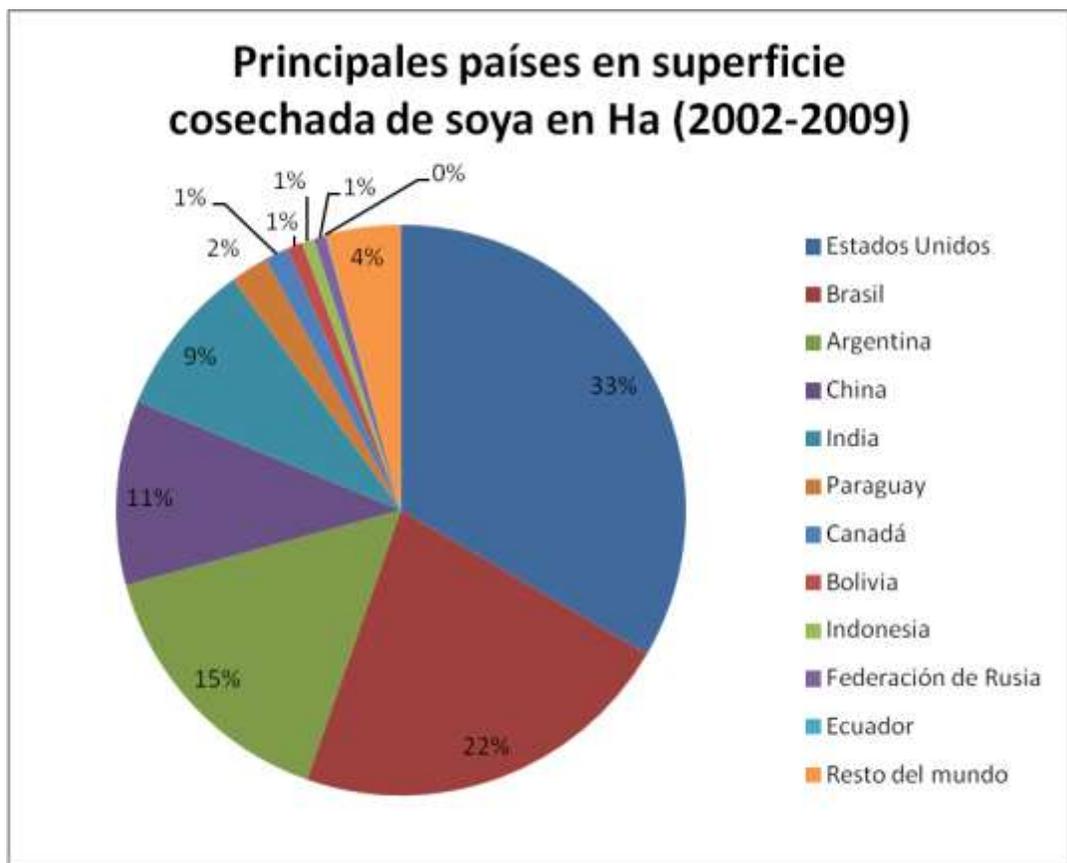
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Estados Unidos	75053799	78669911	75008541	66781392	85013945	83504928	86998898	72857739	80748700	91417300
Brasil	32734958	39058000	42769000	51919440	49549941	51182074	52464640	57857200	59242480	56960732
Argentina	20135800	26880852	30000000	34818552	31576752	38289744	40537364	47482784	46238087	30993379
China	15411495	15407328	16505368	15393341	17404280	16350213	15500187	12725147	15545141	14500141
India	5275800	5962700	4654700	7818900	6876300	8273500	8857000	10968000	9905000	10217000
Paraguay	2980060	3511050	3300000	4204865	3583680	3988000	3800000	6000000	6311794	6311794
Canadá	2703000	1635200	2335700	2273300	3043900	3155600	3465500	2695700	3335900	3503700
Bolivia	1197251	1152270	1246495	1586031	1585846	1693087	1618966	1595947	1259676	1499376
Indonesia	1017634	826932	673056	671600	723483	808353	747611	592634	776491	974512
Federación de Rusia	341920	349920	422780	393330	555280	688740	804536	650180	745990	943660
Ecuador	94100	113324	109122	108816	107399	59650	60000	61000	61000	61800
Resto del mundo	4345086	4676778	4657676	4713016	5509909	6468262	7035022	6096226	6410847	7404104

Fuente: FAO

Elaboración: Los autores

La superficie cosechada de soya a nivel mundial tiene un promedio de 87'823.918 Ha en el año. En América, continente que reúne el 75% de esta superficie, Estados Unidos, Brasil y Argentina, son los países que más soya cultivan y para el período 2000-2009 registran un promedio conjunto de 62'143.683 Ha. Por su parte en Asia, continente que representa el 21% del área cosechada de soya, China e India ingresan al grupo de los cinco principales países en este rubro y presentan un promedio de 16'901.687 Ha, para el período mencionado.

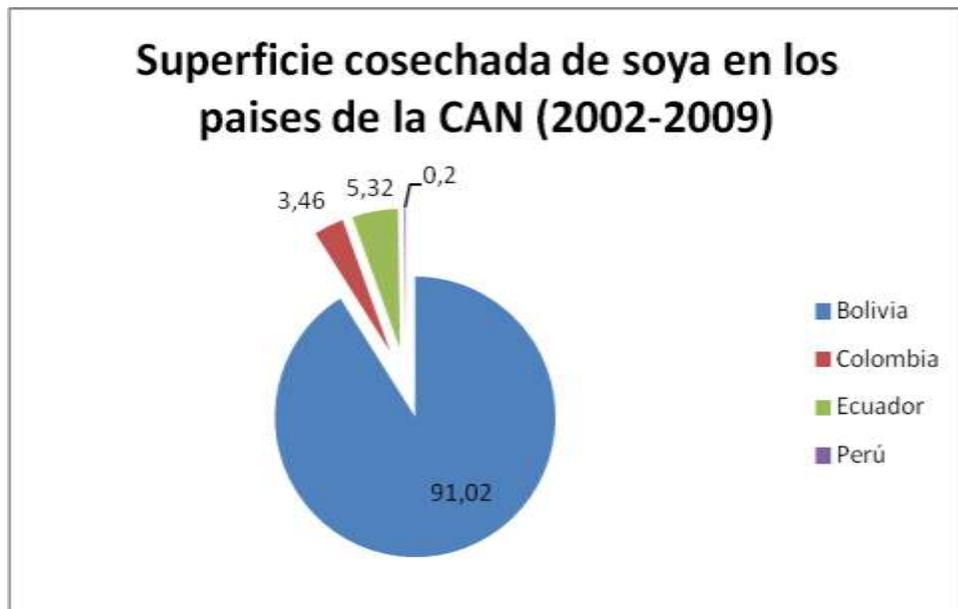
GRÁFICO No. 6



Fuente: FAO  
Elaboración: Los autores

La participación de los países con un área más extensa de soya cosechada y su evolución dentro del período 2000-2009 se muestra en el Gráfico No. 6 Estados Unidos encabeza la lista con el 33% a nivel mundial, con un área cosechada promedio de 29`354.835 Ha. Ecuador en el mismo lapso, alcanza un 0,05% de la producción mundial. La poca participación que tiene el Ecuador en el sembrío de soya se debe a la poca tecnificación existente en el agro y la falta de políticas agrarias que ayuden a desarrollar sembríos orgánicos de oleaginosas.

**GRÁFICO No. 7**



Fuente: FAO  
Elaboración: Los autores

Realizando un análisis dentro de la CAN la mayoría de la producción de soya se encuentra en Bolivia por ser uno de los países con mayores superficies de tierras destinadas a este producto y que por su trayectoria de comercialización, tiene captado el mercado interno y externo. Hay que considerar los estudios tecnológicos que el gobierno boliviano le ha dedicado a la siembra de soya y el tratamiento preferencial que se les está dando a los productores de productos orgánicos. Ecuador y Colombia se mantienen en el mercado con cuotas similares de superficie cosechada, y es una muestra de que en la región sur de América tiene potenciales productos que los distinguen catalogándola como una zona privilegiada.

## **2.2 LA SOYA EN EL ECUADOR**

En Ecuador, el costo de la producción tradicional del cultivo de soya bordea los 438 dólares por Ha. De acuerdo a los datos arrojados por el III Censo Nacional

Agropecuario (CNA), el país se componía hasta el año 2000 de aproximadamente 4,500 Unidades de Producción Agrícolas (UPA's). La mayor parte de estas corresponden a pequeños productores con casi el 60% del total, los medianos representan el 30% y los grandes el 10% restante.

A pesar de esto, se puede afirmar que el cultivo de este grano está concentrado, ya que los grandes productores concentran alrededor del 55% de la superficie sembrada a nivel nacional. La industrialización de la soya, se realiza principalmente en Guayas y en Pichincha, provincias en las que ciudades como Guayaquil, el Triunfo, Quito, y Cumbayá destacan como los principales centros de producción, acopio y transformación de este producto. Los principales derivados, para el consumo tanto a nivel interno como externo, son la soya en grano, la harina de frijoles de soya y la salsa de soya.

En el sector costa la producción de soya se encuentra en las provincias de Los Ríos y Guayas, pues reúnen condiciones favorables para este cultivo, que se realiza en grandes extensiones y en forma mecanizada. La producción de soya y semilla de algodón abastece a las nueve plantas agroindustriales existentes en el país, de las cuales se hallan localizadas seis en Guayaquil, dos en Manta y una en Quito.

De acuerdo a la base de datos del BCE, Colombia es el principal destino de las exportaciones de soya y elaborados. En 2009 se registró un volumen enviado de 52.68 TM de harina de soya y uno de 29.38 TM de salsa de soya. En cuanto a las importaciones, Estados Unidos, China, Perú y Chile, conforman el origen de las 10.46 TM de harina de frijoles de soya y las 98.25 TM de salsa de soya, que se importaron 2009. Es importante mencionar que en 2010, el precio referencial promedio de la TM de soya llegó a 367 dólares.

En lo que se refiere al consumo, es bajo en Ecuador ya que alcanza un promedio de 11 TM por año a nivel nacional, lo cual se traduce en tan sólo 0,001 kg/año por persona pese a la gran difusión de valor proteico del producto.<sup>1</sup>

Actualmente los 4 principales países exportadores son: Estados Unidos, Brasil, Argentina, China.

**CUADRO No. 5**  
**PAÍSES EXPORTADORES DE SOYA 2010**

EEUU
BRASIL
ARGENTINA
CHINA

Fuente: United States Department of Agriculture.

Elaboración: Los autores

Las favorables condiciones agroecológicas sumadas a una adecuada infraestructura para el almacenaje y transporte son los factores que sitúan a estos países en posiciones de liderazgo. La producción primaria en Estados Unidos tiene mayores costes que en Argentina y Brasil. Sin embargo esta desventaja es atenuada por menores costes de transporte interno y comercialización.

En relación a la demanda de importaciones de soya por país, China es el país que más consume este producto; y es que en China, Japón, Corea y Vietnam, la dieta común se compone de elementos elaborados que incluyen a la soya como insumo, tales como el queso de soya (tofu), pasta de soya como condimento y brotes de soya como acompañamiento a varios platos típicos.

El Gráfico 8 muestra las trayectorias de la superficie cosechada, la producción y el rendimiento el cultivo de soya en el Ecuador. La superficie cosechada tiene una tasa de crecimiento promedio negativa igual a -9,02% en el período 2002-2008. La

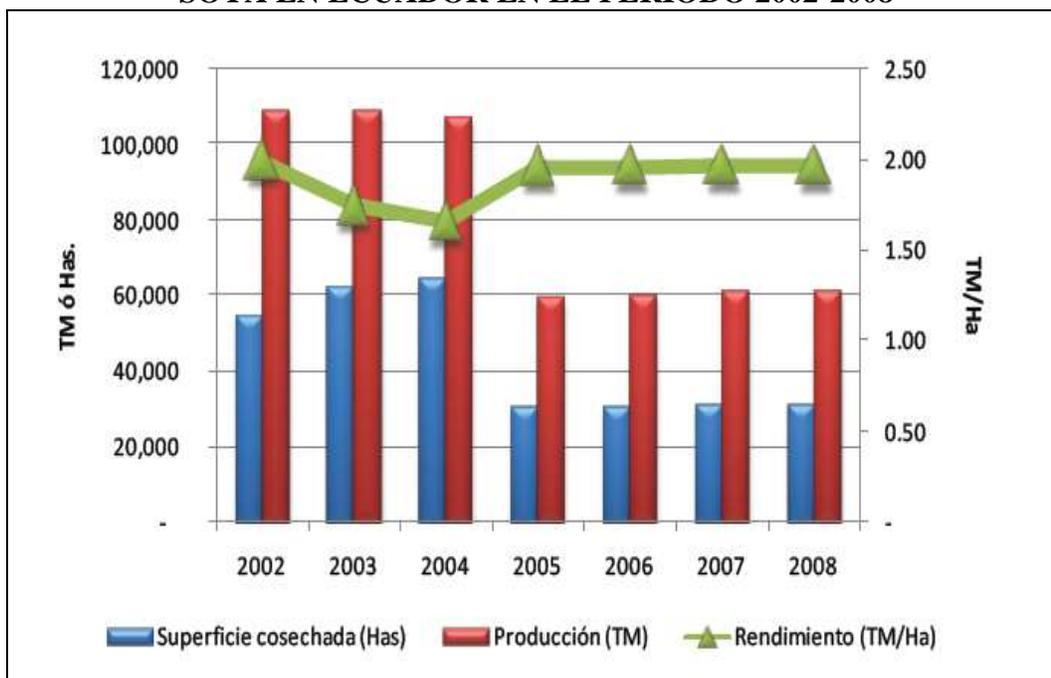
---

<sup>1</sup> Instituto nacional de estadísticas y censos, Sistema agroalimentario de la soya 2010

producción presenta la misma tendencia con una tasa de crecimiento de -9,24%. Debido a las características anteriores, el rendimiento de este cultivo también tiene una tasa de crecimiento negativa en el período mencionado, de alrededor de -0,24%.

**GRÁFICO No 8**

**SUPERFICIE COSECHADA, PRODUCCIÓN Y RENDIMIENTO DE SOYA EN ECUADOR EN EL PERÍODO 2002-2008**

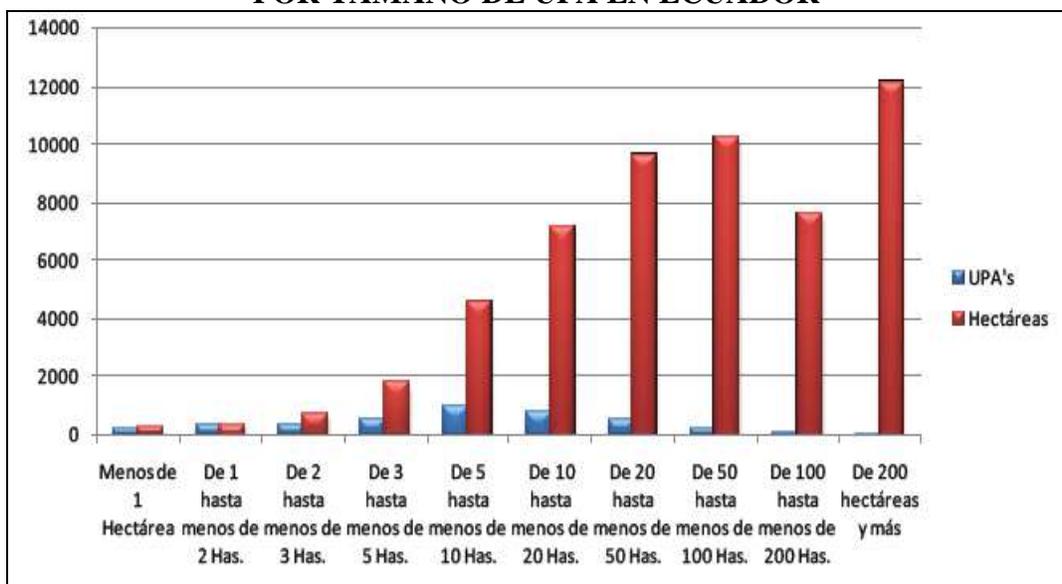


Fuente: Food and Agriculture Organization-FAO

Elaboración: Estadísticas Agropecuarias-ESAG

El Gráfico No. 9 presenta la información referente a la distribución de la superficie entre las Unidades de Producción Agrícolas (UPA) dedicadas sólo al cultivo de soya, de acuerdo a los datos recolectados en el último censo agropecuario, realizado en el año 2000 se afirma que la mayor proporción de tierras destinada a la producción de soya está concentrada tan sólo en el 10% del total de UPA ya que ocupan el 55% del total de Ha destinadas a este cultivo.

**GRÁFICO No 9**  
**NÚMERO DE UPA Y SUPERFICIE SEMBRADA DE CULTIVO DE SOYA**  
**POR TAMAÑO DE UPA EN ECUADOR**



Fuente: Food and Agriculture Organization-FAO  
 Elaboración: Estadísticas Agropecuarias-ESAG

**CUADRO No. 6**  
**EXPORTACIONES DE SOYA POR PARTIDA NANDINA EN EL**  
**PERÍODO 2002-2009**

PARTIDA	DESCRIPCION	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
		TM	TM	TM	TM	TM	TM	TM	TM
1208100000	- Harina de frijoles (porotos, habas, frejoles) de soja (soya)	1.18	5.37	2.33	6.62	19.17	-	236.79	150.00
	TOTAL GENERAL	1.18	5.37	2.33	6.62	19.17	-	236.79	150.00

PARTIDA	DESCRIPCION	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
		Valor FOB (Miles de USD)							
1208100000	- Harina de frijoles (porotos, habas, frejoles) de soja (soya)	5.59	13.53	3.29	1.51	0.72	-	193.15	99.45
	TOTAL GENERAL	5.59	13.53	3.29	1.51	0.72	-	193.15	99.45

PARTIDA	DESCRIPCION	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
		TM	TM	TM	TM	TM	TM	TM	TM
2103100000	- Salsa de soja (soya)	0.05	0.62	7.47	63.40	59.62	28.44	27.96	47.48
	TOTAL GENERAL	0.05	0.62	7.47	63.40	59.62	28.44	27.96	47.48

PARTIDA	DESCRIPCION	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
		Valor FOB (Miles de USD)							
2103100000	- Salsa de soja (soya)	0.12	0.89	11.07	106.92	117.76	76.54	73.53	131.92
	TOTAL GENERAL	0.12	0.89	11.07	106.92	117.76	76.54	73.53	131.92

Fuente: BCE, Instituto de Estadísticas y Censos del Ecuador.  
 Elaboración: Los Autores

El cuadro No. 6 presenta el detalle de las exportaciones de bienes asociados a la soya. Se evidencia que tanto el volumen exportado de la harina de frijoles de soya como de la salsa de soya han crecido vertiginosamente en el período 2002-2009; del primer producto la tasa de crecimiento es del 100%, mientras que para el segundo, la tasa de crecimiento llega a más de 160%. Es importante mencionar que el total del volumen de harina de frijoles de soya exportado tiene como destino Colombia, por su parte, la salsa de soya se envía principalmente a España y Estados Unidos.

Según datos del Banco Central del Ecuador (BCE), de julio de 2010 a julio de 2011, el país exportó 28'922 mil toneladas de soya, lo que representa un valor FOB de \$21'623,521.87 de ingresos por producción de soya. En cuanto que las importaciones de soya que se hace desde otros países son en cantidades inferiores pero, significativas teniendo que desde julio de 2010 a julio de 2011 el país importó 15'099,370.21 toneladas de soya en grano con un valor FOB de 23'142,164.68 estas cifras explican los niveles de crecimiento productivos que tiene la soya. Ver cuadro No. 7

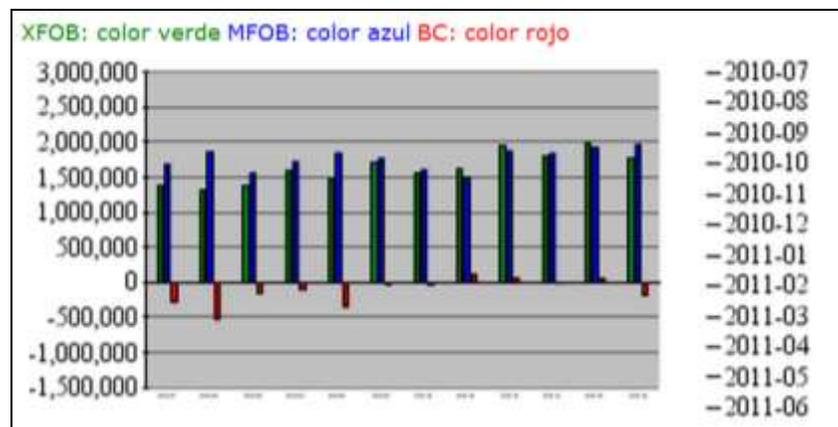
**CUADRO No 7**  
**EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN DE SOYA EN EL ECUADOR (JULIO**  
**2010- JULIO 2011)**

AÑO - ME	EXPORTACIONES (X)		IMPORTACIONES (M)			BALANZA COMER (BC)
	TONELAD	FOB	TONELAD	FOB	CIF	XFOB - MFOB
2010-07	2,126.7	1,397.9	1,164.5	1,699.6	1,816.0	-301.7
2010-08	2,094.6	1,328.4	1,214.3	1,872.7	1,996.0	-544.3
2010-09	2,200.6	1,392.2	1,002.4	1,564.6	1,681.1	-172.4
2010-10	2,374.9	1,613.4	1,090.7	1,738.9	1,858.6	-125.5
2010-11	2,129.0	1,489.3	1,393.1	1,857.1	1,981.5	-367.7
2010-12	2,391.0	1,726.2	1,161.2	1,773.6	1,886.2	-47.4
2011-01	2,210.4	1,567.8	1,067.9	1,619.4	1,724.1	-51.6
2011-02	2,179.1	1,630.7	1,084.0	1,511.7	1,605.7	118.9
2011-03	2,433.5	1,965.2	1,226.1	1,888.3	2,002.9	76.9
2011-04	2,028.9	1,821.7	1,103.6	1,854.1	1,959.9	-32.4
2011-05	2,379.1	2,011.1	1,204.8	1,942.4	2,049.3	68.6
2011-06	2,067.0	1,783.5	1,276.7	1,981.6	2,094.7	-198.0
2011-07	2,307.0	1,895.6	1,109.6	1,837.4	1,938.4	58.1
<b>TOTAL GENER</b>	<b>28,922.7</b>	<b>21,623.5</b>	<b>15,099.3</b>	<b>23,142.1</b>	<b>24,594.9</b>	

Fuente: Banco Central del Ecuador  
Elaboración: Banco Central del Ecuador

Las cifras que se observan en la columna de balanza comercial muestran claramente como las exportaciones han ido superando a las importaciones de soya desde julio de 2010 hasta julio de 2011 teniendo para este último mes de julio una diferencia positiva, lo que demuestra que la producción de soya tiene oportunidad de crecimiento, y cuando se presten las condiciones y medidas necesarias para la comercialización de la misma.

**GRÁFICO No 10**  
**EXPORTACIÓN E IMPORTACIÓN DE SOYA EN EL ECUADOR (JULIO 2010- JULIO 2011)**



Fuente: Banco Central del Ecuador  
 Elaboración: Banco Central del Ecuador

Una de las razones por las que se considera a la soya como un producto de crecimiento comercial en el país es la diversa gama de derivados que se puede obtener ya que los mismos tienden a ampliarse en el mercado consumidor.

Según datos del Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), la producción nacional es poco significativa y no se compara con la de países como Brasil, que llega a las 23 millones de hectáreas cultivadas.

Según artículo publicado en diario EL METRO en el Ecuador ni el 1% de la producción de soya se destina a la elaboración de leche<sup>2</sup>. La leche de soya es una

<sup>2</sup> <http://www.metroecuador.com.ec/archivo-guayaquil/8321-ecuador-consume-poco-su-soya.html>

opción para aquellos que quieren sustituir la leche de vaca, ya sea por economía puesto que una libra de soya rinde 4 litros, o por salud beneficiando a quienes padecen de intolerancia a la lactosa.

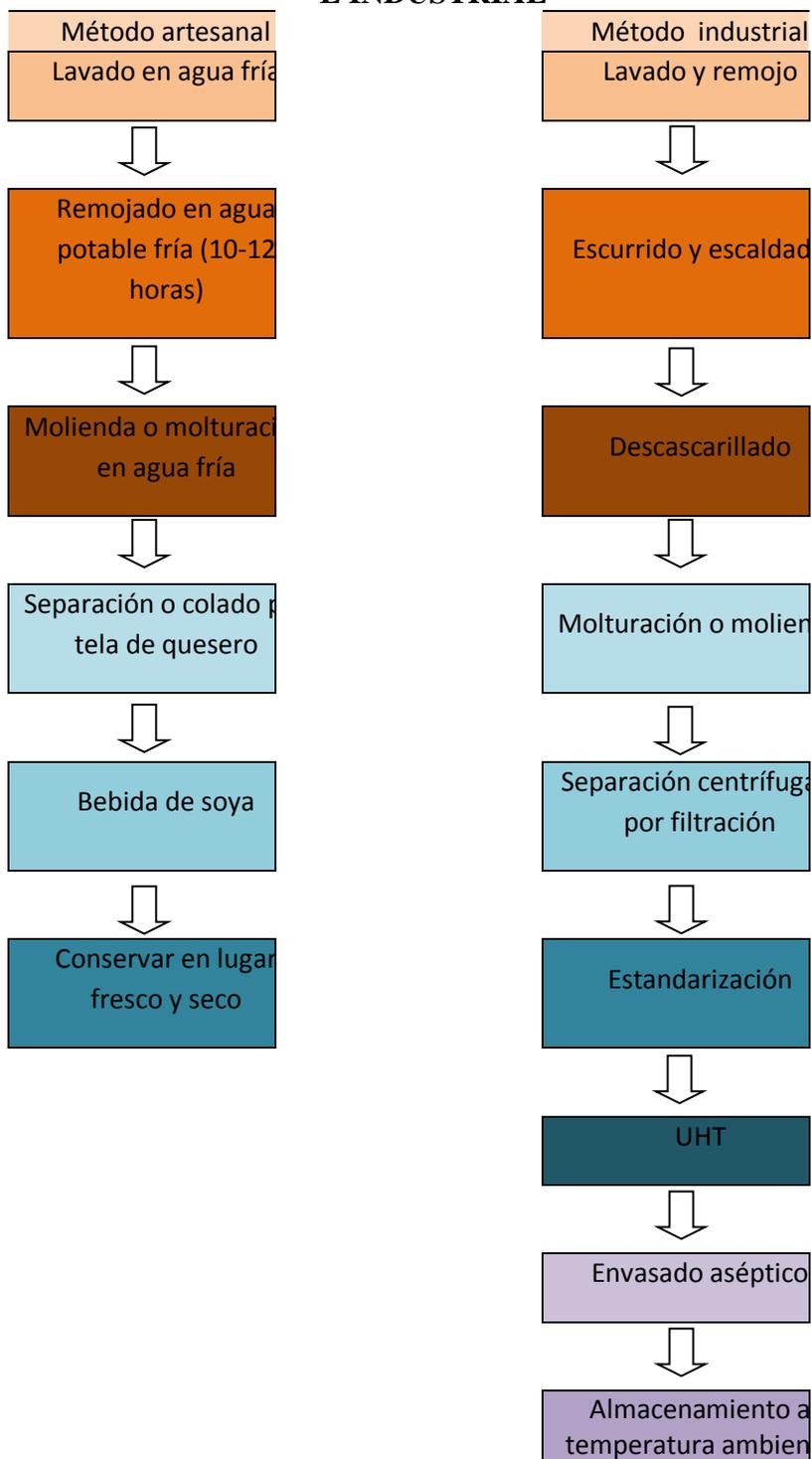
A diferencia de ello, la exportación de soya ecuatoriana a los mercados de Europa y Japón aumentó un 12% en el año 2010 y según datos de la Corporación de Promoción de Exportaciones (Corpei), dentro de este rubro ya existen empresas destacadas a nivel mundial, como son Alpro y Soy Dream, cuyas ventas ascendieron a 1,166 millones de litros equivalentes a USD 4,135 millones desde el 2006. Los pronósticos de mercado para este sector apuntan a un crecimiento de 1,900 millones de litros, equivalentes a 6,606 millones en el 2011.

Según García, en el Ecuador, principalmente en las ciudades de Guayaquil y Quito, la ingesta de soya cobró fuerza hace unos ocho años por la tendencia de alcanzar una alimentación más saludable en las personas.

Es importante considerar que en el Ecuador la producción de soya se realiza mediante dos métodos: el artesanal y el industrial.

Antes de tratar de las distintas etapas de elaboración de la bebida de extracto de soya, conviene recordar que, de acuerdo con un axioma bien conocido de tecnología de los alimentos, sólo partiendo de una materia prima de excelente calidad (en este caso semillas o habas de soya) y aplicando unas buenas prácticas de fabricación podremos obtener el producto final que más desean los consumidores, aquel cuya ingestión produce un auténtico placer por su sabor, aroma, calidad nutricional y atracción sensorial. Aunque son muchos y variados los procesos seguidos para la elaboración de bebida de extracto de soya, son dos los más usados: tradicional e industrial. De de estas variantes existen diversos modelos de procesamiento cuya complejidad viene determinada fundamentalmente por el volumen de semillas de soya a transformar. En el cuadro No. 8 se muestran dos diagramas de flujo de la fabricación de bebida de extracto de soya por dos mencionados.

**Cuadro No. 8**  
**PROCESO DE EXTRACCIÓN DE JUGO DE SOYA. MÉTODO ARTESANAL**  
**E INDUSTRIAL**



La limpieza y selección de las semillas o habas de soya se requieren para eliminar de la partida todas las defectuosas por deformes, por presentar colores anormales o manchas extrañas y las que han perdido la piel o algún trozo de los frejoles a consecuencia de una mala manipulación, ataques de insectos o por cualquier otra causa. Durante la selección se eliminan los restos extraños que las acompañan, como pajas, tierra, restos metálicos de las máquinas cosechadoras, etc.

Seguidamente se procede a un lavado a fondo para liberar las semillas de tierra, polvo, restos de insectos y cualquier otro tipo de suciedad que pudiera contaminarlas.

Eliminada el agua de lavado se remojan 8-10 horas en agua potable, procurando renovarla con frecuencia; al principio cada 10-15 minutos y después distanciando más los cambios. Tanto el lavado como el remojo se realizan a temperatura ambiente y con agua potable. En cambio, el escaldado, operación que sufren a continuación, requiere una temperatura de 85°C o más, temperaturas que ayudan a la desaparición del sabor a legumbre cruda. El descascarillado consiste en eliminar la piel o cascara que protege a los frejoles.

Hace unas tres décadas, para facilitar esta operación, se escaldaban las habas unos 10-15 minutos; sin embargo, las plantas modernas automáticas apenas invierten más de 1-2 minutos. Para ello se hacen pasar las semillas por dos o tres parejas de rodillos o cilindros dotados de superficies con asperezas; los de cada par giran en sentidos opuestos y la separación existente entre ellos se puede estrechar o ensanchar a voluntad; esto permite ejercer en las semillas una abrasión suficiente para desprender sus pieles o cascarillas de los frejoles.

La molturación o molienda busca obtener una suspensión acuosa (1 parte de frejoles de soya y 2-3 partes de agua). Conviene mantener la temperatura a 85°C, porque si descende se favorece la aparición en la bebida de extracto de soya del "sabor a legumbre cruda", algo que rechazan los consumidores sin embargo hay quienes lo prefieren ese sabor, pues se considera una característica de calidad. La prolongación

indebida del período de precalentamiento durante la molturación también favorece la presencia de este sabor. Terminada la molienda se observa una especie de suspensión, de mayor o menos consistencia, dependiendo del agua que se añadió a los frejoles al comienzo de este proceso y de sus variantes (tiempo invertido, temperatura, dureza del agua, etc.). Como la bebida de extracto de soya es un producto líquido, los restos que lleve en suspensión y el sedimento sólido deberán separarse por centrifugación o filtración. Con ambos procedimientos se obtienen dos porciones muy distintas: una líquida (bebida de extracto de soya) y otra sólida, denominada okara o pulpa de soya, que se usa como alimento del ganado. Las fases más importantes y críticas de la obtención de bebida de extracto de soya son la normalización o estandarización y el tratamiento térmico. La primera consiste en ajustar la composición química (en especial, el nivel proteico) y el color a los deseados en el producto terminado. Además, el tratamiento térmico es el responsable de la destrucción del factor antitripsina, un agente antinutritivo cuya presencia en la bebida de extracto de soya determina la inhibición de la tripsina y, por tanto, la posible aparición de desórdenes digestivos. De otra parte, el tratamiento térmico asegura la desaparición del sabor a legumbre cruda, ya debilitado por la molienda. Por último, el tratamiento UHT (140-150°C durante 2-3 segundos), además de ser un proceso estabilizante efectivo, destruye la lipooxigenasa, impidiendo así sus efectos perjudiciales en los ácidos grasos poliinsaturados; consecuentemente, evita la aparición de olores a rancio. Finalmente, desaparecen algunas sustancias volátiles causantes de alteraciones del sabor y aroma de la bebida de extracto de soya.

El tratamiento UHT estándar que aplican las fábricas más modernas y avanzadas tecnológicamente incluye una temperatura de calentamiento de 132°C con un tiempo de permanencia o residencia de 50 segundos (para la bebida de extracto de soya con pH=6,5).

La bebida de extracto de soya, procesada según se ha expuesto, se envasa en diferentes recipientes, figurando entre los mejores para la conservación de sus características nutritivas y organolépticas los envases multilaminares del tipo "tetra brík", que no

requieren almacenamiento en refrigeración hasta que no se abre el envase. Una vez abierto, debe mantenerse en refrigeración.

La cáscara de la semilla de soya es usada como fibra para la elaboración de panes, cereales para el desayuno y otros usos. Una vez que se remueve la corteza, se elabora una harina de soya que es muy aceitosa, y es utilizada como alimento para animales y para una variedad de usos alimenticios comerciales.

Con un tratamiento especial se separa el aceite de la lecitina, ésta es un agente emulsificante y es utilizado en la industria panificadora en productos lácteos y en alimentos instantáneos. El aceite extraído de la soya se utiliza para producir aceite comestible, margarina y otros productos.

Entre los principales productos a base de soya, se encuentra la leche, el litro de este producto se comercializa a ¢75, es decir, ¢10 más que la leche de vaca.

Otra de las presentaciones que tiene acogida en el mercado es la leche de soya saborizada con frutas. De igual forma, las salchichas y la carne vegetal tienen costos que van desde los \$2. Según varios consumidores, estos precios son similares a los productos tradicionales del mercado, pero su aporte nutricional es importante entonces sería necesario considerar que la producción de soya se incremente en el país para poder llegar a un mercado cada vez más creciente.

## **2.3 PROPIEDADES NUTRITIVAS DE LA SOYA**

Según estudios realizados por SOYNICA S.A. (Organización para el Desarrollo de la Soya en Nicaragua), los granos de soya están compuesto por un 16% de hidratos de carbono de los cuales un 15% es fibra, otro 20% de aceite (con 85% no saturado), 9% de humedad y 42% de proteína. Por lo que se considera a la soya como una proteína completa de alta calidad siendo una de las legumbres que contiene los nueve aminoácidos esenciales en la proporción correcta para la salud humana.

El germen de soya tiene una densidad de nutrientes relativamente baja, es pues el grano y sus productos derivados los que han resultado ser una fuente apreciable de proteínas. Entre los minerales que contiene la soya están el calcio, zinc y el hierro. Otra de las características de la calidad nutricional de las proteínas es que debido a su digestibilidad tiene una excelente tolerancia gastrointestinal.

### CUADRO No. 9

#### COMPOSICIÓN DE NUTRIENTES POR CADA 100g

- Energía: 422 Kcal
- Proteínas: 35 g
- Carbohidratos: 30 g
- Fibra alimentaria :5 g ( cocidas)
- Lípidos totales: 18 g
- Colesterol: 0 mg
- Sodio: 5 mg
- Potasio: 1700 mg
- Calcio: 280 mg
- Magnesio: 240 mg
- Hierro: 8 mg
- Zinc: 3 mg
- Fósforo: 580 mg
- Yodo: 6 µg
- Agua 7,00gr
- Ácido Nicotínico: 5 mgg
- Riboflavina (B2): 0,4 mg
- Tiamina (B1): 0,85 mg
- Cobre: 406 µg
- Flúor: 130 µg
- Grasas 23,50 gr
- Fibras 11,90 gr
- Ácido Fólico 94,00 ug
- Vitamina A 95,00 UI
- Vitamina E 13,30 mg
- Vitamina K 190,00 ug
- Vitamina B2 0,30 mg
- Vitamina B3 2,50 mg
- Vitamina B1 1,00 mg

Digestibilidad de la proteína corregida con el aminoácido limitante (PDCAAS)

**CUADRO No. 10**

**DIGESTIBILIDAD DE LA SOYA**

Producto	Digestibilidad
Proteína de soya	0.90 -1.00
Trigo entero	0.4
Gluten de trigo	0.25
Arroz	0.47
Maíz	0.42
Avena	0.57
Frijoles	0.68
Garbanzo	0.71
Guisantes	0.73
Huevo blanco	1.00
Carne de Res	0.92

**CUADRO No. 11**

**COMPARACIÓN DE CANTIDADES DE CALORÍAS CON OTROS PRODUCTOS**

Producto	Calorías por cada 100 mgs En (g)	En (Kcal)
Harina de Soya Desgrasada	53	329
Proteína de soya texturizada	60.5	334
Harina de trigo	10.3	364
Maíz	8.5	356
Arroz	7.1	365
Mezcla de trigo y soya	21.5	355

Mezcla de maíz y soya	17.2	376
Lentejas	28.1	338
Guisantes	24.6	341

En los niños es un complemento de crecimiento completo muy similar al de las proteínas animales con excepción de los aminoácidos sulfurados como la metionina.

Esta tendencia se ve reflejada en un significativo crecimiento del mercado de soya en todo el mundo.

### **2.3.1 DERIVADOS DE LA SOYA**

**Porotos de soya** (alimento natural).- Son porotos frescos y enteros, similares a las habas. Se los suele consumir como producto seco, pero con la exigencia de ser hidratados y cocidos antes de su consumo. Esto contribuye a inactivar los factores antinutricionales y aumenta la digestibilidad de la soya.

La forma necesaria y conveniente de preparación de los porotos de soya es dejarlos 12 horas en remojo, desechar las pieles que se desprenden, y cocinarlos durante una hora aproximadamente.

**Porotos de soya precocidos** (elaboración industrial).- Son elaborados con productos seleccionados. El tratamiento térmico con aire caliente asegura la inactivación de los factores antinutricionales y facilita el descascarado. El descascarado evita el remojo previo y permite la cocción durante 20-30 minutos.

**Harina de soya** (elaboración industrial).- Se prepara a partir del poroto sin cascara y tratado por calor. Es un producto libre de gluten y generalmente es desgrasado.

En las recetas tradicionales puede reemplazar hasta una tercera parte de la harina de trigo. Este producto es empleado en panificación y fabricación de galletitas.

**Proteínas Vegetales Texturizadas (PVT).**- Se obtienen a partir de harina de soya sin grasa. El producto se comprime hasta cambiar la estructura de la fibra proteica, y se vende en forma granulada deshidratada. Se deben hidratar con agua hirviendo o bien se las puede hervir. Pueden integrarse a la carne picada en proporciones del 20 al 30%. Debido a que no presentan sabor, no modifican el gusto ni la textura de las preparaciones.

**Bebida de soya** (elaboración industrial).- Se prepara a partir de porotos seleccionados que se someten a una molienda húmeda y a posteriores tratamientos térmicos. Es un producto enriquecido con vitaminas, homogeneizado y esterilizado a ultra-alta temperatura. De esta forma se obtiene un producto aséptico que no necesita conservantes. Tiene un sabor neutro, pero también puede encontrarse combinado con jugos de frutas. Los nutricionistas consideran que es erróneo denominarlo "leche de soya", y que debe hablarse de bebida de soya, si bien por sus cualidades nutricionales representa un alternativa para quienes no toleran la lactosa.

**Milanesa de soya** (elaboración industrial).- Este producto es de consumo popular. Son elaboradas con distintas combinaciones según procedencia, de poroto o harina de soya, combinada con cereales y saborizantes, con o sin conservantes.

**Aceite de soya** (elaboración industrial).- Este aceite es de un color amarillo claro. Se obtiene a partir de la semilla en plena maduración por extracción o disolución. Durante la fabricación del aceite, pasa por diferentes procesos: neutralizado, lavado, blanqueado y desodorizado

Estos aceites contienen lecitina y es importante protegerlos contra la oxidación producida por el oxígeno y favorecida por la luz y el calor.

**Tofu** (producto de elaboración industrial u hogareña).- Se lo emplea de forma semejante al queso blanco untado (variedad blanda) y a los quesos artesanales de cabra (variedad firme). Se produce a partir de bebida de soya.

### **Derivación a productos oleaginosos**

#### a) Aceite de soya refinado

Usos comestibles: Margarina, mayonesa, productos medicinales y farmacéuticos, aceites de cocina, crema para café, etc.

Usos técnicos; Agentes anticorrosivos, combustible ecológico, desinfectantes, aislamientos eléctricos, fondo de linóleo, pinturas, fungicidas y pesticidas, jabones, champúes, detergentes, masilla, epoxis, etc.

#### b) Lecitina de soya

- Usos comestibles: Agentes emulsionantes, productos para panificación, revestimientos para dulces y chocolates, productos farmacéuticos, etc.
- Usos técnicos: Agentes antiespumantes y antidispersantes, pigmentos para pinturas, pinturas y tintas, cosméticos, caucho, margarina, etc.

### **Derivación a productos integrales**

- Golosinas, confituras, leche de soya, alimento para ganado, pan, dulces, postres, galletas, productos dietéticos, entre otros.

### **Derivación a productos proteínicos**

#### a) Concentrados y extractos de harina de soya

- Usos comestibles: Pastas, comidas infantiles, cervezas, ingredientes para panificación, productos dietéticos, "leche hipoalérgica", cubiertas de salchichas, levadura, etc.

- Usos técnicos: Pegamentos, reactivos para análisis de laboratorio, emulsiones asfálticas, pintura base agua, plásticos, pesticidas, funguicidas, textiles, productos de limpieza, etc.

b) Harina de soya

- Usos en alimentos balanceados para animales

Derivado de la cáscara

- Alimentos balanceados para ganado lechero, material para filtros, pan integral

### **2.3.2 APLICACIONES DE LA SOYA EN LA ALIMENTACIÓN HUMANA.**

#### **De los porotos verdes.**

- Ensaladas
- Platos calientes
- Conservas
- Encurtidos
- Sopas
- Salsas
- Guisos
- Locro
- Puchero
- Ensaladas
- Rellenos
- Dulces
- Mermeladas
- Tortas

- Licuados

### **De los porotos secos**

- Leche de Soya
  - ✓ Bebidas
  - ✓ Cuajada o Queso
  - ✓ Dulces
  - ✓ Flanes – Budines
  - ✓ Papillas
  - ✓ Tortas – Postres
  - ✓ Salsas
  - ✓ En polvo
  - ✓ Condensada
- Residuo de leche de soya
  - ✓ Masitas
  - ✓ Panqueques
  - ✓ Croquetas
  - ✓ Budines
  - ✓ Tortillas
  - ✓ Pastos
- Soya tostada
- Soya frita
- Como sustituto del café

### **Harina de soya**

- Pan
- Pastelería
- Alimentos infantiles y p/diabéticos
- Salsas, pizzas, rellenos

- Polvos para helados,
- Bollos - pastas alimenticias
- En embutidos, sustituyendo la carne

### **Retos de soya**

- Frescos-enlatados congelados

## **2.3.3 APLICACIONES DE LA SOYA EN LA INDUSTRIA**

### **DERIVADOS DE LA PLANTAS**

- **Forrajes**
- Aceite
- Furfurol
- Abono verde
- Apicultura
- Piensos
- Pastizales
- Sustitutos del tabaco
- Harinas
- Elaboración de cerveza
- Materiales adhesivos
- Laminación de tablas
- Emulsificadores Colas –
- Plásticos
- Alimentos

### **Proteínas industriales**

- Jabones

- Sílices
- Lana artificial
- Espuma paro incendios
- Curtimiento de textiles
- Pinturas al agua
- Materiales impermeables
- Diversos alimentos

## **DERIVADOS DE LOS FRUTOS**

### **Verdes ó Maduros - Aceites**

- Velas
- Compuestos de calafatear
- Celuloide
- Aceites impermeables
- Desinfectantes
- Aislantes eléctricos
- Esmaltes
- Productos alimenticios
- Combustibles
- Glicerina
- Insecticidas
- Curtiembre de pieles
- Lecitina
- Cosmética
- Dulces
- Revest de Chocolate – cacao
- Lecitina
- Emulsificadores

- Estabilizadores de gasolina
- Alumbrado
- Linóleo – Lubricantes
- Sustitutos del caucho
- Encerados – Pinturas
- Tintas de imprenta
- Resinas sintéticas
- Jabones – Barnices
- Impermeabilizantes de telas y Cementos
- Unturas
- Diversos usos en alimentación

### **2.3.4 CÓMO PREPARAR LA BEBIDA EXTRACTO DE SOYA.**

El jugo o leche de soya es el extracto acuoso de sus habas o semillas. Tanto en su aspecto, como en composición, se parece a la leche, a la que puede sustituir en la alimentación de aquellos individuos que por ser alérgicos a la proteína de la leche o intolerantes a la lactosa no pueden consumir este alimento. Se puede vender envasada asépticamente, como la leche en Tetra Pak por ello no requiere refrigeración hasta que no se abre el envase. En el mercado se comercializa la bebida de extracto de soya con sabor natural pero conservada en refrigeración por proceder de un manejo artesanal.

#### **Tofu o queso de soya.**

Se trata del producto obtenido coagulando la bebida de extracto de soya; en su aspecto se parece a un queso fresco, recién hecho, o a un yogur bastante firme. Aunque hay bastantes diferencias en la metodología seguida para elaborar este producto, el fundamento y las etapas básicas son las mismas que se siguen en el método tradicional de fabricación de origen Chino: las habas de soya se dejan estar en agua durante la noche. Al día siguiente se lavan y se trituran lo más finamente

posible con agua (9 partes/1 de soya). La mezcla obtenida se filtra con gasa, recogiénose el filtrado, que se somete a continuación a ebullición durante unos 10 minutos (el residuo sólido, conocido como pulpa de soya u okara, puede emplearse como alimento de ganado después de desecado).

A continuación se añade al filtrado un coagulante (sulfato cálcico, glucono-deltalactona o cloruro magnésico) y se deja estar media hora, aproximadamente, para que coagule. Terminada la coagulación, se prensa el coágulo obtenido para eliminar el líquido, con lo que se obtiene el tofu firme o prensado; si se prefiere el tofu blando o "sedoso", se prescinde del prensado.

El tofu es un alimento barato y muy nutritivo que se consume en todos los países del Este asiático. Contiene un 50% de proteína y un 27% de grasa (en peso seco). El resto son carbohidratos y minerales. Por su textura blanda y suave puede mezclarse con muchos otros productos alimenticios (sopas, guisos de carne, hortalizas hervidas y como relleno de empanadillas). Junto con la bebida de extracto de soya es el derivado sin fermentar de esta legumbre más popular en EE.UU., Europa, Canadá y Australia.

## **2.4 ESTADO DEL CONOCIMIENTO**

En un estudio realizado en Chile “ESTUDIO DESCRIPTIVO SOBRE LA SITUACIÓN LABORAL DE LAS MUJERES QUE VIVEN EN CONDICIONES DE POBREZA Y VULNERABILIDAD SOCIAL DEL SECTOR ARENEROS DE LA CIUDAD DE ARICA” en donde dicho estudio pretende determinar la situación laboral de las mujeres que viven en condiciones de pobreza y vulnerabilidad social de la ciudad de Arica, siendo asociado a aspectos relevantes que incluyen la dimensión individual, familiar, habitacional y laboral, destacando variables que son fundamentales en la realización de dicho estudio, lo que apunta a la perspectiva de focalizar la situación laboral de las mujeres que viven en condiciones de pobreza.

En lo que respecta a la fuerza laboral del país, las mujeres pobres indigentes son las que menos acceden al mercado del trabajo, en circunstancias que son ellas las que más necesidad tienen de contar con un ingreso.

Se llega a la conclusión de que cuando se trata de elegir una carrera, queda clara la persistencia de patrones culturales tradicionales: las mujeres escogen preferentemente carreras que son una extensión de su rol materno y doméstico que transmite una visión estereotipada de los roles femeninos y masculinos. La pobreza ha sido un fenómeno determinante en el desarrollo de muchos países. En primer lugar se debe saber cómo definir y medir la pobreza y en segundo lugar con que políticas y estrategias se reduce.

En las dos últimas décadas se ha ampliado este concepto centrándose en enfoques y variables económicas de ingreso y consumo, a otras que han incorporado dimensiones de la vida de las personas. Puede decirse que hay una situación de pobreza cuando no se satisfacen las necesidades básicas humanas, incluyendo ciertas exigencias mínimas de consumo que comprenden alimento, alojamiento y ropa adecuada. Cuando se carece de estos bienes existe pobreza de subsistencia.

Otra obra a la cual se hace referencia es la que escribió Mercedes Prieto “Mujeres ecuatorianas: entre las crisis y las oportunidades, 1990-2004” en la cual se intenta dar un panorama de los cambios que ha experimentado la población ecuatoriana en los últimos 10 a 15 años, prestando especial atención a la salud y a los derechos de las mujeres en distintas etapas de su vida y adicional a esto se analiza la situación de las personas mayores.

En la obra “Trabajo Social Feminista escrita por Lena Dominelli en 1999, narra con firmeza la práctica marxista como parte del desarrollo de una política feminista en todos los niveles del bienestar. Su enfoque es predominantemente práctico, empírico y prescriptivo; demuestra de modo convincente la voluntad de otorgar prioridad a la práctica antes que a la teoría en el trabajo social

repercutiendo en la importancia del trabajo femenino en los aspectos laborales y económicos.

Existe un estudio realizado en Bolivia elaborado por el Sr. Mamerto Pérez en el año 2008 “La soya en Bolivia, ¿el “grano de oro” que no brilla?”.

El presente artículo plantea algunos elementos y análisis respecto a las bases y a las implicaciones sociales, económicas y ambientales que el cultivo del grano de soya tiene para Bolivia. En función de este propósito el artículo aborda tres grandes temas: en primer lugar, se explica brevemente el origen del complejo sojero en el país y su desempeño antes de la adopción del modelo de “libre mercado” en 1985.

La segunda parte es una descripción resumida acerca del desarrollo cuantitativo y cualitativo del complejo en el marco de las políticas de liberalización comercial, la parte central del artículo consiste en ensayos de análisis acerca de los procesos y actores que concurren en el desenvolvimiento del complejo sojero, y cierra el ensayo con una sección de conclusiones y recomendaciones.

Adicional se hace referencia a un proyecto de fin de carrera elaborado por Javier Becerra García cuyo título es “Estudio de viabilidad de una planta de producción de leche de soya”. El objetivo principal de este Proyecto es la elaboración de un estudio completo de viabilidad para la puesta en marcha y funcionamiento de una planta de producción de leche de soya. El proyecto está estructurado en cuatro grandes bloques, que integran todos los estudios previos a la construcción de la planta.

## **2.5 MARCO CONCEPTUAL**

Producción artesanal.- La producción artesanal es el proceso de fabricación a mano, con o sin la ayuda de herramientas.

Fuerza de trabajo.- Capacidad del hombre para trabajar, conjunto de fuerzas físicas y espirituales de que el hombre dispone y que utiliza en el proceso de producción de los bienes materiales. La fuerza de trabajo es la condición fundamental de la producción en toda sociedad.

Desempleo.- Hace referencia a la situación del trabajador que carece de empleo y, por tanto, de salario.

Población Económicamente Activa (PEA).- La población activa de un país es la cantidad de personas que se han incorporado al mercado de trabajo, es decir, que tienen un empleo o que lo buscan actualmente.

Factores endógenos.- Son los que crean la necesidad de cambiar alguna estructura o comportamiento, estos factores provienen del interior de alguna organización y son producto de la interacción de sus participantes y de la tensión provocadas por la diferencia de objetivos e intereses.

Factores exógenos.- Son los que provienen del ambiente exterior como son nuevas tecnologías, cambio en los valores de la sociedad, o nuevas oportunidades o limitaciones del ambiente (económicos, políticos, legal y social) estos factores externos generan la necesidad de realizar cambios.

Tasa de desocupación.- La tasa de desocupación es el porcentaje de la población desocupada con respecto a la Población Económicamente Activa.

Variable.- Una variable es una característica que al ser medida en diferentes individuos es susceptible de adoptar diferentes valores.

## 2.6 MARCO DEMOGRÁFICO

Se ha establecido como base de estudio a la parroquia Tarifa por ser un lugar con niveles de desocupación y migración considerados no muy altos en comparación con otras comunidades.



Fuente: Los autores

Elaboración: Los autores

En el siguiente gráfico se observa que el total de personas que emigraron al exterior son apenas de 57, esto representa el 0,35% del total de habitantes de Tarifa según datos oficiales del censo de población y vivienda 2010. Es una muestra clara de que las posibilidades de salir al exterior son muy pocas debido a factores económicos, sociales o simplemente porque en la actualidad el panorama en el exterior no es tan llamativo como lo fue hace 10 años atrás en el 2000.

**CUADRO 12**  
**MIGRACIÓN DE TARIFA POR GÉNERO**

Sexo del migrante	Casos	%	Acumulado %
Hombre	23	40.35	40.35
Mujer	34	59.65	100.00
<b>Total</b>	<b>57</b>	<b>100.00</b>	<b>100.00</b>

Fuente: Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos INEC

Elaboración: Los autores

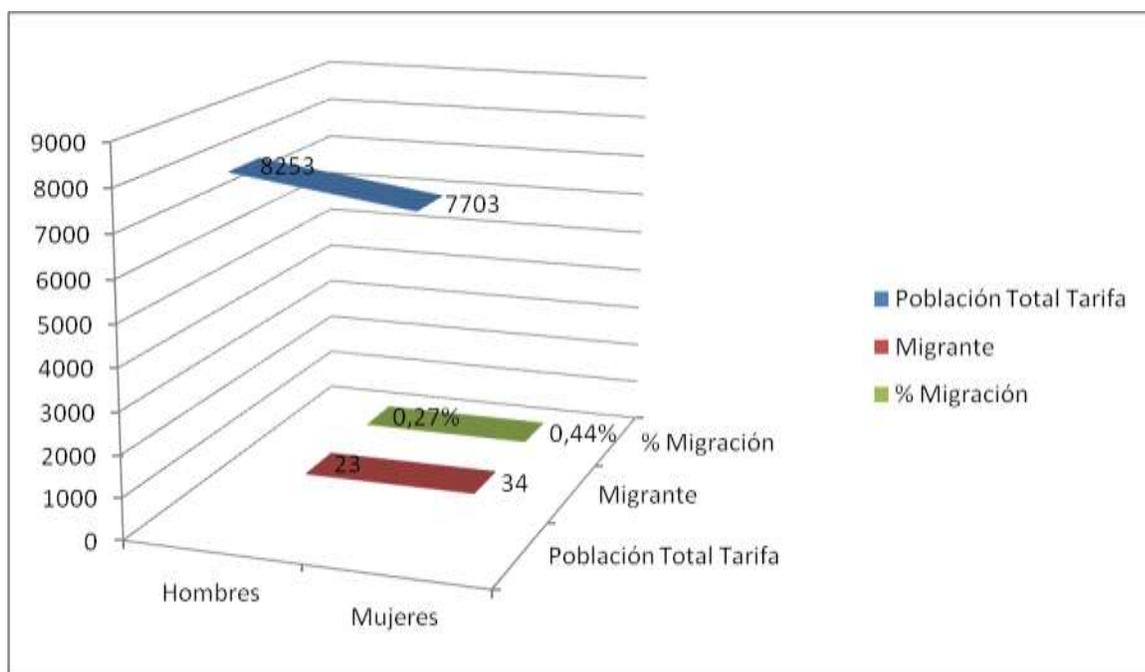
El total de hombres que emigraron es inferior al total de mujeres de la población de Tarifa lo que da un reflejo de la necesidad de las mujeres por encontrar un lugar de trabajo que le permita llevar al hogar lo que por discriminación o falta de apoyo del sexo opuesto muchas veces les es imposible.

**CUADRO No 13  
RELACIÓN PORCENTUAL DE MIGRANTES EN TARIFA**

	Población Total Tarifa	Migrante	% Migración
Hombres	8253	23	0,27%
Mujeres	7703	34	0,44%
Total	15956	57	

Fuente: Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y Censos INEC  
Elaboración: Los autores

**GRÁFICO No. 11  
RELACIÓN PORCENTUAL DE MIGRANTES EN TARIFA**



Fuente: INEC 2010  
Elaboración: Los Autores



## 2.7 MARCO GEOGRÁFICO



Fuente: Los autores

Elaboración: Los autores

La parroquia Tarifa se encuentra ubicado en uno de los sectores considerados como de poca accesibilidad, sin embargo semanalmente se visitan los recintos de Guachapelí, Margarita y San Miguel pertenecientes a la parroquia de Tarifa en el cantón de Samborondón. Estas son poblaciones alejadas del centro urbano a las que se llega únicamente en canoa. Este proyecto pretende hacer un acercamiento a la sociedad femenina con programas de vinculación económica y promoción humana con el fin de lograr un desarrollo integral de los pobladores de esta zona marginal.

## 2.8 MARCO LEGAL.

Dentro de las leyes más importantes que se pueden relacionar con el estudio investigativo están las que hacen referencia a la mujer y sus derechos al trabajo.

La Comisión interamericana de derechos humanos (OEA-Organización de los Estados Americanos) en el capítulo XI hizo un análisis de la situación de la mujer en el Ecuador en sus observaciones del 19 de marzo de 1997, el Gobierno informó a la Comisión que había incorporado en su Plan Nacional de Desarrollo un conjunto de políticas y metas basado en las prioridades establecidas durante la Cuarta Conferencia Mundial de la Mujer (Beijing 1995), dirigidas a disminuir la

pobreza, eliminar la violencia contra la mujer e incrementar la participación de la mujer en el desarrollo, la política y en el proceso de la toma de decisiones. La Dirección Nacional de la Mujer ha diseñado un conjunto de políticas para promover la igualdad de oportunidades de la mujer, las cuales tienen carácter normativo para el sector público y sirven como referencia para el sector privado. La Dirección de la Mujer Rural del Ministerio de Agricultura y Ganadería, con la cooperación de organizaciones internacionales y no gubernamentales, ha impulsado varios programas destinados a capacitar a la mujer rural y proporcionar la asistencia necesaria para iniciar proyectos comunitarios que les permitan elevar su nivel de vida. El Gobierno caracterizó la actitud del sector público como habiendo experimentado un cambio positivo en favor de la aplicación de las normas para proteger los derechos de la mujer.

Las cuestiones suscitadas ante la Comisión por quienes trabajan en el campo de los derechos de la mujer, se relacionan generalmente con la condición de la mujer frente a la ley ecuatoriana y la sociedad. Una de las protecciones principales que garantiza la Convención Americana de los Derechos Humanos radica en la obligación que asume todo Estado parte, de conformidad con el artículo 1.1, de respetar los derechos y libertades reconocidos en ella, sin discriminación alguna por motivos de sexo, entre otros. El artículo 24 dispone además que todo individuo tenga derecho a igual protección de la ley.

A su vez la Constitución de Ecuador dispone en su artículo 22.6 que:

Se declara la igualdad jurídica de los sexos. La mujer tiene iguales derechos y oportunidades que el hombre en todos los órdenes de la vida especialmente, en lo económico, laboral, civil, político, social y cultural. El Estado adoptará las medidas necesarias para hacer efectivo este derecho y eliminar toda discriminación.

El código civil establece la condición jurídica cabal de la mujer, en igualdad con el hombre; regulariza la unión de hecho; así como su condición jurídica en el matrimonio, suprimiendo la autoridad legal que el hombre tenía sobre la mujer ("potestad marital").

No obstante estos progresos, subsisten algunos anacronismos legislativos. Por ejemplo, todavía hay artículos en el Código Penal que mencionan el "honor" y "honestidad" de la mujer víctima como requisito para tipificar un delito. En tales casos la finalidad de la ley no es la protección de la vida o de la integridad física de la mujer, sino más bien el de regularizar la vida sexual de la mujer como una expresión de "honestidad, del honor de la familia y la moral pública". La ley tipifica la violación sólo cuando la víctima es de menos de 12 años de edad; cuando por razones físicas, mentales o de otro orden no puede ofrecer resistencia, o cuando el agresor emplea fuerza o intimidación. Esta tipificación requiere, esencialmente, que la víctima resista y arriesgue su vida o su integridad física para poder satisfacer la definición de delito.

En la práctica, aunque la condición de la mujer ante la ley ecuatoriana y ante la sociedad ha evolucionado, persiste el trato discriminatorio en algunos casos, lo que entorpece la capacidad de la mujer para disfrutar sus derechos humanos cabalmente y en condiciones de igualdad. Las mujeres y los niños llevan una carga desproporcionada de los efectos de la pobreza que aqueja a la mayoría de la población. En el campo de la educación, se ha observado que aunque las niñas asistieron a la escuela primaria y secundaria en números más elevados que los niños, un mayor número de varones recibieron educación superior. Sin embargo, parece que esta situación está experimentando una mejoría. El Gobierno informó en su comunicación del 19 de marzo de 1997 que de conformidad con un estudio del Consejo Nacional de Universidades y Escuelas Politécnicas (CONUEP), en las escuelas miembros de CONUEP el porcentaje de estudiantes mujeres es del 53.3% y el de hombres del 46.7%. El analfabetismo en Ecuador es alto entre las mujeres y continúa aumentando; sin embargo, sigue siendo mayor entre los hombres.<sup>6</sup>

Aunque la ley estipula que debe proveerse educación para todos en condiciones iguales, a las niñas, según se informa, se les encamina hacia materias y carreras que limitan sus oportunidades futuras. Las personas que suministraron información a la Comisión denunciaron, con especial énfasis sobre el uso continuado de estereotipos negativos de la mujer que perpetúan la relación inequitativa entre el hombre y la mujer.

En cuanto al empleo, los representantes de los grupos de defensa de los derechos humanos de la mujer indicaron a la Comisión que las oportunidades de la mujer en el empleo están sujetas a lo que se considera su función "apropiada" dentro de la sociedad, es decir que se limitan las opciones de la mujer a través de estereotipos negativos. Determinadas limitaciones, como la prohibición del trabajo nocturno para la mujer, han sido subsanadas mediante modificaciones al Código Laboral, que no se puede dar por terminado el contrato de trabajo por causa de embarazo de la mujer trabajadora, y requiriendo que las empresas que cuentan con más de 35 trabajadoras establezcan el servicio de guardería infantil. Sin embargo, subsisten otras restricciones, como la prohibición de determinados trabajos considerados peligrosos para "mujeres y menores". Instituciones gubernamentales y no gubernamentales interesadas en los derechos de la mujer han indicado que algunas de estas disposiciones son obsoletas y deberían modificarse. La Comisión ha recibido informes sobre acoso y abuso de índole sexual en el trabajo y las instituciones educativas.

Además, se ha informado que aunque el Código Laboral estipula remuneración igual por trabajo de igual valor, en la realidad las mujeres habitualmente reciben salarios más bajos que los hombres que realizan el mismo trabajo. Como reconoció el Gobierno en sus observaciones al presente informe, las mujeres siguen estando sub representadas en la fuerza laboral. Aunque el número global de mujeres en cargos rectores en el sector privado sigue creciendo, ese crecimiento es muy limitado como porcentaje del total.

El artículo 23 de la Convención Americana garantiza el derecho a participar en los asuntos públicos del propio país y a "tener acceso, en condiciones generales de igualdad a las funciones públicas de su país". El artículo 51 de la Constitución de Ecuador dispone que los ciudadanos ecuatorianos, tanto hombres como mujeres, tengan igual derecho a participar en las elecciones y a ser elegidos. La Ley de Partidos Políticos establece además que la asociación a un partido no puede estar sujeta a una condición discriminatoria. Como es reconocido por el Gobierno en sus observaciones al presente informe, en la esfera de la participación política, aunque ha habido un aumento gradual en la presencia de la mujer, ésta continúa subrepresentada. La participación de la mujer en la estructura de los partidos políticos, según se informa, es de 13,4% en el plano provincial y de 8,4% en el nacional.

Varias mujeres tienen cargos ejecutivos en la administración pública.

La Comisión recomienda: Que el Estado adopte todas las medidas necesarias para garantizar que la mujer que haya sido sometida a discriminación o a cualquiera otra violación de sus derechos protegidos por la Convención Americana cuente con un recurso sencillo y rápido a la protección judicial efectiva.

Que el Estado tome medidas adicionales encaminadas a modificar los modelos de conducta social y cultural de hombres y mujeres, tales como el diseño y ejecución de programas de educación, a fin de contrarrestar los prejuicios y prácticas basados en la imagen de inferioridad o superioridad de cualquiera de los sexos y en las funciones estereotipadas de hombres y mujeres.

Que el Estado continúe y amplíe iniciativas que fomenten la participación de la mujer en el proceso de toma de decisiones a todos los niveles en el ámbito público y privado.

Que el Estado continúe y amplíe su labor de capacitación de la fuerza de policía y de las demás autoridades encargadas de hacer cumplir la ley sobre el derecho de la mujer a vivir libre de violencia y sobre las causas concretas y las consecuencias de

la violación de este derecho, así como la reacción que se requiere a dicha violación. Asimismo, deben tomarse medidas para prevenir la violación, el abuso sexual y demás maltratos que sufre la mujer que se encuentra bajo custodia oficial.

Que el Estado lleve a cabo estudios e informe sobre el predominio de la violencia contra la mujer y de la violencia en el hogar en particular, para precisar las prioridades en la solución de las necesidades de las mujeres, los hombres y los niños que son afectados.

Que el Estado tome las medidas judiciales y administrativas debidas para garantizar que las denuncias sobre violencia contra la mujer se investiguen rápida y debidamente; que los transgresores sean sometidos al proceso judicial correspondiente; y que las víctimas reciban una justa compensación.

Que el Estado adopte las disposiciones del caso para asegurar que la mujer sometida a violencia tenga acceso a los recursos debidos para atender sus necesidades físicas y psicológicas, y en particular, de atención médica.

Que el Estado tome los pasos necesarios para enmendar o derogar la legislación actual y modificar prácticas legales y de otra índole que permiten o dan base para la violencia contra la mujer. Ello implicaría, por ejemplo, iniciar el proceso legislativo correspondiente para derogar toda disposición que haga referencia a la "honestidad" de la víctima en cuanto a la tipificación de un delito penal. Requeriría también que se adopten todas las disposiciones que sean necesarias para garantizar que la mujer que ha sido sometida a violencia tenga acceso efectivo a los recursos judiciales, en especial a las medidas de protección.

## **2.8.1 LEY CONTRA LA VIOLENCIA A LA MUJER Y A LA FAMILIA**

**Ley N°. 103**

**Congreso Nacional**

**El Plenario de las Comisiones Legislativas**

Considerando:

En ejercicio de sus facultades constitucionales, expide la siguiente:

Ley contra la violencia a la mujer y la familia

Título Preliminar

Artículo 1. Fines de la Ley

La presente ley tiene por objeto proteger la integridad física, psíquica y la libertad sexual de la mujer y los miembros de su familia, mediante la prevención y la sanción de la violencia intrafamiliar y los demás atentados contra sus derechos y los de su familia.

Sus normas deben orientar las políticas del Estado y la comunidad sobre la materia.

Artículo 2. Violencia intrafamiliar

Se considera Violencia intrafamiliar toda acción u omisión que consista en maltrato físico, psicológico o sexual, ejecutado por un miembro de la familia en contra de la mujer o demás integrantes del núcleo familiar.

Artículo 3. Ámbito de Aplicación

Para los criterios de esta Ley se consideran miembros del núcleo familiar a los cónyuges, ascendientes, descendientes, hermanos y sus parientes hasta el segundo grado de afinidad.

La protección de esta Ley se hará extensiva a los ex cónyuges, convivientes, ex convivientes, a las personas con quienes se mantengan o se hayan mantenido una relación consensual de pareja, así como a quienes comparten el hogar del agresor o del agredido.

#### Artículo 4. Formas de violencia intrafamiliar

Para los efectos de esta Ley, se considera:

a) Violencia física.- Todo acto de fuerza que cause daño, dolor o sufrimiento físico en las personas agredidas cualquiera que sea el medio empleado y sus consecuencias, sin considerarse el tiempo que se requiera para su recuperación

b) Violencia psicológica.- Constituye toda acción u omisión que cause daño, dolor, perturbación emocional, alteración psicológica o disminución de la autoestima de la mujer o el familiar agredido. Es también la intimidación o amenaza mediante la utilización del apremio moral sobre otro miembro de la familia infundiendo miedo o temor a sufrir un mal grave o inminente en su persona o en la de sus descendientes o afines hasta el segundo grado; y

c) Violencia sexual.- Sin perjuicio de los casos de violación y otros delitos contra la libertad sexual, se considera violencia sexual todo maltrato que constituya imposición en el ejercicio de la sexualidad de una persona, y que la obligue a tener relaciones u otras prácticas sexuales con el agresor o con terceros, mediante el uso de la fuerza física, amenazas o cualquier otro medio coercitivo.

#### Artículo 5. Supremacía de las normas de protección contra la violencia.

Las disposiciones de esta Ley prevalecerán sobre otras normas generales o especiales que se las opongan. Los derechos que se consagran en esta Ley son irrenunciables.

#### Artículo 6. Instrumentos internacionales

Las normas relativas a la prevención y sanción de la violencia en contra de la mujer y la familia contenidas en instrumentos internacionales, ratificados por el Ecuador, tienen fuerza de Ley.

#### Artículo 7. Principios básicos Procesales

En los trámites para la aplicación de esta Ley regirán los principios de gratuidad, inmediación obligatoria, celeridad y reserva.

Salvo en los procesos a cargo de los jueces y tribunales de lo Penal, no se requerirá patrocinio de abogado, excepto en los casos en que la autoridad lo considere necesario. En este caso llamará a intervenir a un defensor público.

### Título I

#### Competencia y jurisdicción

#### Artículo 8. De la jurisdicción y competencia

El juzgamiento por las infracciones previstas en esta Ley corresponderá a:

1. Los jueces de familia;
2. Los comisarios de la Mujer y la Familia;
3. Los intendentes, comisarios nacionales y tenientes políticos; y,
4. Los jueces y tribunales de lo Penal.

La Competencia estará determinada por el lugar de comisión de la infracción o el domicilio de la víctima, sin perjuicio de las normas generales sobre la materia.

#### Artículo 9. De las personas que pueden ejercer la acción

Sin perjuicio de la legitimación de la persona agraviada, cualquier persona natural o jurídica, que conozca de los hechos, podrá proponer las acciones contempladas en esta Ley.

Las infracciones previstas en esta Ley son pesquisables de oficio, sin perjuicio de admitirse acusación particular.

#### Artículo 10. Los que deben denunciar

Estarán obligados a denunciar los hechos punibles de violencia intrafamiliar, en un plazo máximo de cuarenta y ocho horas de haber llegado a su conocimiento, bajo pena de encubrimiento:

1. Los agentes de la Policía Nacional;
2. El Ministerio Público; y,
3. Los profesionales de la salud, pertenecientes a instituciones hospitalarias o casas de salud públicas o privadas, que tuvieren conocimiento de los casos de agresión.

#### Artículo 11. De los jueces competentes

Los jueces de familia, los comisarios de la Mujer y la Familia, conocerán los casos de violencia física, psicológica, o sexual, que no constituyan delitos.

En las localidades en que no se hayan establecido estas autoridades actuarán en su reemplazo los intendentes, los comisarios nacionales o los tenientes políticos.

#### Artículo 12. Envío de la causa a otra jurisdicción

Si los jueces mencionados en el artículo anterior establecieren que un acto de violencia intrafamiliar sujeto a su conocimiento constituye delito, sin perjuicio de dictar medidas de amparo, se inhibirán de continuar en el conocimiento de la causa, remitiendo de inmediato lo actuado al juez penal competente.

De igual forma se procederá en caso de otros atentados delictivos contra la propiedad u otros derechos de las personas amparados por esta Ley.

## Capítulo II

### Medidas de Amparo

#### Artículo 13

Las autoridades señaladas en el Artículo 8, cuando de cualquier manera llegare a su conocimiento un caso de violencia intrafamiliar, procederán de inmediato a imponer una o varias de las siguientes medidas de amparo en favor de la persona agredida:

1. Conceder las boletas de auxilio que fueran necesarias a la mujer o demás miembros del núcleo familiar;
2. Ordenar la salida del agresor de la vivienda, si la convivencia implica un riesgo para la seguridad física, psíquica o la libertad sexual de la familia;
3. Imponer al agresor la prohibición de acercarse a la agredida en su lugar de trabajo o de estudio;
4. Prohibir y restringir al agresor el acceso a la persona violentada;
5. Evitar que el agresor, por sí mismo o a través de terceras personas, realice actos de persecución o de intimidación a la víctima o algún miembro de su familia;
6. Reintegrar al domicilio a la persona agredida disponiendo la salida simultánea del agresor, cuando se tratara de una vivienda común, impidiéndole que retire los enseres de uso de la familia;

7. Otorgar la custodia de la víctima menor de edad o incapaz a persona idónea siguiendo lo dispuesto en el Artículo N° 107, regla 6° del Código Civil y las disposiciones del Código de menores; y,

8. Ordenar el tratamiento al que deben someterse las partes y los hijos menores de edad si fuere el caso.

#### Artículo 14. Allanamiento

Si para la aplicación de medidas de amparo solicitadas por la víctima de conformidad a los previstos en el Código de Procedimiento Penal, la autoridad que conociera el caso lo podrá ordenar mediante oficio, sin que sea necesario dictar providencia en los siguientes casos:

1. Cuando deba recuperarse a la agredida o a familiares y el agresor los mantenga intimidados; y,

2. Para sacar al agresor de la vivienda. Igualmente cuando este se encuentre armado o bajo los efectos del alcohol, de sustancias estupefacientes o drogas psicotrópicas, cuando esté agrediendo a la mujer o poniendo en riesgo la integridad física, psicológica o sexual de la familia de la víctima.

#### Artículo 15. Colaboración de la Policía Nacional

Todo agente del orden está obligado a prestar auxilio, proteger y transportar a la mujer y más víctimas de la violencia intrafamiliar; y, a elaborar obligatoriamente un parte informativo del caso en el que intervino, que se presentará en cuarenta y ocho horas al juez o autoridad competente.

#### Artículo 16. Infracción flagrante

Si una persona es sorprendida ejerciendo cualquiera de los tipos de violencia previstos en esta Ley será aprehendida por los agentes del orden y conducida de inmediato ante la autoridad competente para su juzgamiento.

#### Artículo 17. Control de órdenes judiciales

Los jueces de instrucción vigilarán y exigirán el cumplimiento de sus disposiciones de amparo, aun con la intervención de la fuerza pública. La violación de las {órdenes de los jueces de instrucción sobre esta materia se considerará infracción punible y pesquizable de oficio, será reprimida con prisión correccional de uno a seis meses, según la gravedad de la infracción y su juzgamiento corresponderá a los jueces y tribunales de lo penal.

### Capítulo III

#### Del juzgamiento ante los jueces de la familia

#### Artículo 18. Solicitud o demanda

En caso de que las solicitudes de amparo o demandas se presentaren en forma verbal, el juez dispondrá que se las reduzca a escrito.

#### Artículo 19

Sin perjuicio de dictar las medidas de amparo previstas en el artículo 13, el juez mandará citar al demandado, con la copia de la petición o demanda en el lugar que se indique y luego ordenará de inmediato la práctica de los exámenes periciales y más diligencias probatorias que el caso requiera.

#### Artículo 20. Convocatoria a audiencia de conciliación

En la citación, el juez señalará día y hora para la audiencia que tendrá lugar dentro de un término no menor de dos días ni mayor de ocho, contados desde la fecha de la citación.

No podrán diferirse esta audiencia sino a solicitud expresa y conjunta de ambas partes.

#### Artículo 21. Audiencia de conciliación y juzgamiento

La audiencia de conciliación empezará con la contestación a la petición o demanda. El juez procurará la solución del conflicto y de llegarse a ésta, aprobará el acuerdo mediante resolución dictada en la misma diligencia, sin perjuicio de disponer las medidas rehabilitadoras y mantener las de amparo que fueren del caso.

De no obtenerse la conciliación o en rebeldía de la parte demandada, el juez abrirá la causa a prueba por el término de seis días, dentro del cual se practicarán las que soliciten las partes y las que el estime convenientes.

Concluido el término de la prueba y presentados los informes periciales, dictará de inmediato la resolución que corresponda, la misma que no será objeto de recurso alguno.

No obstante, el juez podrá revocar o reformar la providencia en que se hubiere resuelto el caso planteado, si para ello hubiera fundamentado razonable, basado en nuevos elementos probatorios. Para el efecto, con notificación de parte contraria, podrá solicitarse la práctica de las correspondientes pruebas.

#### Artículo 22. Sanciones

El juez al resolver la causa, de probarse la responsabilidad, sancionará al agresor con el pago de indemnización de daños y perjuicios de uno a quince salarios

mínimos vitales, de acuerdo con la gravedad de los resultados, que será causal de divorcio.

Cuando la violencia hubiere ocasionado pérdida o destrucción de bienes, el agresor será obligado a reponerlos en numerario o en especie. Esta resolución tendrá valor de título ejecutivo.

En el evento en que el sancionado careciera de recursos económicos, la sanción pecuniaria se sustituirá con trabajos en las redes de apoyo comunitario que mantiene el Ministerio de Bienestar Social, por el tiempo mínimo de uno a dos meses, dentro de un horario que no altere sus labores remuneradas.

## Capítulo IV

### Del juzgamiento de los delitos

#### Artículo 23. Juzgamiento

El juzgamiento de los actos de violencia física y sexual que constituyan delitos, y que sean cometidos en el ámbito intrafamiliar, corresponderá a los jueces y a los tribunales de lo penal, sujetándose a las normas previstas en el Código de Procedimiento Penal.

Se considerará agravante la condición de familiar, de los sujetos mencionados en el artículo 11 de esta Ley, además de las determinadas en los artículos 30, 37 y 38 del Código Penal.

## Título II

### De la Dirección Nacional de la Mujer y de las Políticas Rehabilitadoras y Organismos Auxiliares

#### Artículo 24. La Dirección Nacional de la Mujer

Le corresponde al Ministerio de Bienestar Social por intermedio de la Dirección Nacional de la Mujer:

1. Dictar las políticas, coordinar las acciones y elaborar los planes y programas tendientes a prevenir y erradicar la violencia contra la mujer y la familia ;
2. Establecer albergues temporales, casas refugios, centros de reeducación o rehabilitación del agresor y de los miembros de la familia afectados. Tales establecimientos podrán crearse como parte integrante de la Dirección o mediante convenios, contrato o financiamiento de organismos internacionales, del Estado, seccionales, organizaciones no gubernamentales y cualquier otra clase de personas naturales o jurídicas debidamente calificadas. Estos establecimientos contarán con profesionales y técnicas/os especializadas/os en la materia.
3. Programar, organizar y ejecutar actividades educativas para padres y hogares, con la finalidad de erradicar la violencia.
4. Impulsar y coordinar programas de capacitación con perspectiva de género para el personal involucrado de la Función Judicial y Ministerio de Gobierno.
5. Llevar un banco de datos a nivel nacional sobre la violencia contra la mujer y la familia y mantener información cualitativa sobre la problemática.
6. Para que las políticas rehabilitadoras tengan asidero, deberá haber el financiamiento específico ya sea del Presupuesto del Gobierno Central o de cualquier otra fuente.

### Título III

#### Disposiciones generales

#### Artículo 25. Del fuero

Esta Ley no reconoce fuero en caso de violencia física, psicológica y sexual. En lo demás se estará a lo dispuesto en la Constitución Política de la República, en el Código de Procedimiento Penal y la Ley Orgánica de la Función Judicial.

#### Artículo 26. Normas Supletorias

En lo que no estuviere previsto en esta Ley se aplicarán las disposiciones del Código Civil, Penal, de Menores, de Procedimiento Civil, de Procedimiento Penal además de la Ley Orgánica de la Función Judicial.

#### Disposición transitoria

Hasta que se nombren los comisarios y jueces de la mujer y la familia el conocimiento y la resolución de las causas contempladas en esta Ley corresponderá a los intendentes y comisarios nacionales, sin perjuicio de la competencia de los jueces y tribunales de lo Penal respecto de las infracciones que constituyan delitos,

#### Artículo final

La presente Ley regirá en todo el territorio nacional a partir de su publicación en el Registro Oficial.

Dado en la ciudad de San Francisco de Quito, Distrito Metropolitano, en la Sala de Sesiones del Plenario de las Comisiones Legislativas del Congreso Nacional del Ecuador, a los catorce días del mes de noviembre de mil novecientos noventa y cinco.

### **2.8.2 LEYES ARTESANALES DEL ECUADOR.**

El tema artesanal ha tenido distintas normativas que han sido reformadas y codificadas. La última actualización que se realizó en este contexto lo hizo la ASAMBLEA NACIONAL CONSTITUYENTE, considerando:

Que según la actual Constitución, Art. 3.- Son deberes primordiales del Estado: literal 1.- “garantizar sin discriminación alguna el efectivo goce de los derechos establecidos en la constitución y en los instrumentos internacionales...”.

Que según la DECLARACION UNIVERSAL DE LOS DERECHOS HUMANOS, en su Art. 23, numeral 1. Toda persona tiene derecho al trabajo, a la libre elección de su trabajo, a condiciones equitativas y satisfactorias de trabajo y a la protección contra el desempleo.

Que según la actual Constitución Art.- 11.- numeral 2 “Todas las personas son iguales y gozarán de los mismos derechos, deberes y oportunidades...”. Numeral 4: “ninguna norma jurídica podrá restringir el contenido de los derechos ni de las garantías constitucionales”. Numeral 5: “en materia de derechos y garantías constitucionales, las servidoras y servidores públicos, administrativos o judiciales, deberán aplicar la norma y la interpretación que más favorezcan su efectiva vigencia”. Numeral 6: “todos los principios y los derechos son inalienables, irrenunciables, indivisibles, interdependientes y de igual jerarquía”. Numeral 8: “el contenido de los derechos se desarrollará de manera progresiva a través de normas, la jurisprudencia y las políticas públicas. El Estado generará y garantizará las condiciones necesarias para su pleno reconocimiento y ejercicio”. Será inconstitucional cualquier acción u omisión de carácter regresivo que disminuya, menoscabe o anule injustificadamente el ejercicio de los derechos”. Numeral 9: “El más alto deber del Estado consiste en respetar y hacer respetar los derechos garantizados en la Constitución”.

Que según la actual Constitución Art. 33.- “El trabajo es un derecho y un deber social, y un derecho económico, fuente de realización personal y base de la economía. El Estado garantizará a las personas trabajadoras el pleno empleo respeto a su dignidad, una vida decorosa, remuneración y retribuciones justas y el desempeño de un trabajo saludable y libremente escogido o aceptado”.

Que según la actual Constitución Art. 66.- DERECHOS DE LIBERTAD, “Se reconoce y garantiza a las personas”: numeral 15: “el derecho a desarrollar actividades económicas, en forma individual o colectiva, conforme a los principios de solidaridad, responsabilidad social y ambiental”.

Que según la actual Constitución Art. 83.- “Son deberes y responsabilidades de las ecuatorianas y ecuatorianos, sin perjuicio de otros previstos en la Constitución y la Ley”: numeral 2: “... no ser ocioso, no mentir, no robar”.

Que según la actual Constitución Art. 84.- “la asamblea Nacional y todo órgano con potestad normativa tendrá la obligación de adecuar, formal y materialmente, las leyes y demás normas jurídicas a los derechos previstos en la Constitución y los tratados internacionales, y los que sean necesarios para garantizar la dignidad del ser humano o de las comunidades, pueblos y nacionalidades. En ningún caso, la reforma de la constitución, las leyes, otras normas jurídicas ni los actos del poder público atentarán contra los derechos que reconoce la Constitución”.

Que según la actual Constitución Art. 319.- “Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativa, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas”.

Que según la actual Constitución Art. 325.- “El Estado garantizará el derecho al trabajo. Se reconocen todas las modalidades de trabajo, en relación de dependencia o autónomas...”

Que el 25 % de la población ecuatoriana está vinculada a una amplia gama de actividades artesanales autónomas, lo que le convierte en un segmento estratégico de la economía, debido a la generación de empleo, la oferta de bienes y servicios para el consumo nacional y amplias potencialidades para el mercado exterior;

Que las actividades artesanales, sin embargo de ser parte del sector secundario de la economía, constituyen un segmento productivo y de servicios que mantienen el carácter cultural y la identidad nacional ecuatoriana, razón suficiente para tratarlo como un segmento con su propia perspectiva de desarrollo;

Que la existencia de dos leyes para un mismo ámbito: la Ley Defensa del Artesano expedida su primera versión en 1953 y Ley de Fomento Artesanal expedida su primera versión en 1965, han creado disputas por legitimidad y segregación de artesanos: reconocidos aquellos calificados por la Junta Nacional de Defensa del Artesano y los no reconocidos, aquellos agremiados en las Cámaras de Artesanos y otorgados el Acuerdo de concesión de beneficios de la Ley de Fomento Artesanal e inscritos en el Ministerio de Industrias y Competitividad –MIC, situación que ha dividido al sector desde la propia institución pública.

Que la Ley de Régimen Tributario Interno (Ley Reformatoria para la Equidad Tributaria del Ecuador, expedida por la Asamblea Nacional Constituyente, Registro Oficial No. 242, sábado 29 de diciembre del 2007), no derogó la Ley Interpretativa del numeral 19 del artículo 55 de la Ley de Régimen Tributario Interno, expedido en el Registro Oficial No. 319 del 4 de mayo del 2001, por lo que se consolida la discriminación al interior del sector artesanal.

Que las institucionalidades administradoras de la Leyes de Fomento Artesanal y Defensa del Artesano están conformadas por representantes de instituciones y carteras diversas, cuyos funcionarios ostentan delegaciones de libre remoción; condición que genera inestabilidad e inoperancia de las instancias, y niega la creación de posibilidades reales que contribuyan al desarrollo de la competitividad de las actividades artesanales;

Que mediante la Ley Reformatoria sobre el Décimo Quinto Sueldo y a las Leyes de Regulación Económica y Control del Gasto Público, de Fomento y Desarrollo Seccional, publicada en el Registro Oficial No. 464 del 22 de junio de 1990, Título

IV se suprimen las exoneraciones tributarias en importaciones; situación que sumada a la dificultad de aplicación práctica de otros beneficios de las leyes en mención, dismantelan el contenido de las mismas, convirtiéndoles en insuficientes y obsoletas;

Que las condiciones actuales determinadas por el desarrollo nacional y el contexto global plantean: mayor competitividad a los sectores productivos, la creación de nuevas institucionalidades y normatividades que faciliten la participación y la corresponsabilidad de los propios actores en el desarrollo de su sector y la existencia de políticas de Estado en correspondencia con las exigencias del desarrollo;

Que según la actual Constitución Art. 424.- “La Constitución es la norma suprema y prevalece sobre cualquier otra del ordenamiento jurídico. Las normas y los actos del poder público deberán mantener conformidad con las disposiciones constitucionales; en caso contrario carecerán de eficacia jurídica.

Que según la actual Constitución Art. 426.- párrafo segundo: “Los derechos consagrados en la Constitución y los instrumentos internacionales de derechos humanos serán de inmediato cumplimiento y aplicación. No podrá alegarse falta de ley o desconocimiento de las normas para justificar la vulneración de los derechos y garantías establecidos en la Constitución, para desechar la acción interpuesta en su defensa, ni para negar el reconocimiento de tales derechos”.

Que según la actual Constitución DISPOSICION DEROGATORIA: “Se deroga la Constitución Política de la República del Ecuador publicada en el Registro Oficial número uno del día once de agosto de 1998, y toda norma contraria a esta Constitución. El resto del ordenamiento jurídico permanecerá vigente en cuanto no sea contrario a la Constitución”; con lo que, ciertos contenidos de las leyes habrán perdido vigencia;

Que lo expuesto fundamente claramente la obsolescencia de la Ley de Defensa del Artesano y Ley de Fomento Artesanal y dada dicha condición, no es pertinente su vigencia, no son suficientes las reformas, tampoco la unificación de las dos leyes; sino la expedición de una nueva ley que proyecte al sector artesanal en las nuevas circunstancias, exigencias y oportunidades; y,

En uso de su facultad constitucional como Función Legislativa, resolvieron en septiembre del 2009 reformar elementos básicos creando una nueva Ley de Defensa del Artesano concediendo a los artesanos calificados los siguientes beneficios:

#### LABORALES:

- Exoneración de pago de décimo tercero, décimo cuarto sueldo y utilidades a los operarios y aprendices
- Exoneración del pago bonificación complementaria a los operarios y aprendices
- Protección del trabajo del artesano frente a los contratistas

#### SOCIALES:

- Afiliación al seguro obligatorio para maestros de taller, operarios y aprendices
- Acceso a las prestaciones del seguro social
- Extensión del seguro social al grupo familiar
- No pago de fondos de reserva

#### TRIBUTARIOS:

- Facturación con tarifa 0% (I.V.A.)
- Declaración semestral del I.V.A
- Exoneración de impuesto a la exportación de artesanías

- Exoneración del pago del impuesto a la renta
- Exoneración del pago de los impuestos de patente municipal y activos totales
- Exoneración del impuesto a la transferencia de dominio de bienes inmuebles destinados a centros y talleres de capacitación artesanal

## **2.9 HIPÓTESIS**

Con la comercialización de los derivados de la soya se incentivara a la población del recinto Tarifa a trabajar como microempresa elaborando productos para el consumo familiar como la leche, carne queso, yogurt, obteniendo de esta manera sus propios ingresos y cuyo resultado como efecto multiplicador la mejora de la situación laboral del sector así como a una mejor nutrición del mismo.

## **2.10 CRITERIOS DE INVESTIGACIÓN**

Los criterios de investigación sobre los cuales se efectúa el siguiente trabajo investigativo pueden enmarcarse en varios parámetros a continuación:

Los niveles de empleos del sector Tarifa no son los adecuados para mantener un nivel de vida aceptable de acuerdo a los requerimientos de los índices de Necesidades Básicas Insatisfechas

Los habitantes de Tarifa tienen en su entorno las herramientas naturales y capacidad laboral para poder llevar a cabo un proyecto de inclusión artesanal por medio de la producción y comercialización de soya y sus derivados

El efecto positivo resultante de la aplicación del proyecto será directo en los niveles de nutrición de los consumidores del producto.

## 2.11 INDICADORES

Indicadores	Criterio de la investigación
Niveles de empleo del sector	El nivel de empleo es bajo en el sector Tarifa, son agricultores y una parte se dedican al comercio de frutas.
Niveles de nutrición y salud	Los niveles de nutrición se ven afectados por la poca ingesta de productos con proteínas y vitaminas naturales.
Capacidad de desarrollo local	El sector muestra niveles de desarrollos muy precarios y poco modernos.
Rentabilidad del producto	El frejol de soya es un producto con un potencial de aceptación muy alto.
Niveles de recursos económicos	La poca inversión para su producción y transformación hace del frejol soya un producto apto para zonas con niveles de ingresos económicos básicos.
Posibilidades de crédito agropecuarios.	Mediante la elaboración de un plan bien estructurado es posible la obtención de créditos agropecuarios o de creación de créditos otorgados por el BNF o Cooperativas de crédito
Aceptación del producto	Mediante estrategias de presentación y publicidad se estima que el producto tenga aceptación no solo en mercados internos sino también en mercados externos.

## **CAPITULO III.**

### **3. METODOLOGÍA**

#### **3.1 NIVEL DE ESTUDIO**

Una de las herramientas básicas de la investigación es la observación de los hechos y la consulta de archivos que aporten información referente al tema de investigación que para el caso puntual de este proyecto es la soya y su uso en la actividad laboral como solución a la falta de empleo. Por ello la metodología que se emplea es en un 80% exploratoria y un 20% descriptiva. Se tiene en consideración algunas herramientas que ayudarán a encontrar información indispensable para lograr disminuir el fenómeno del desempleo en la parroquia Tarifa, o al menos la intención de lograr un mecanismo que lejos de buscar el enriquecimiento fácil si se pretende dar una iniciativa de negocio para que aquellas personas que en su mayoría son mujeres en capacidad de producir y generar ingresos adicionales a sus familias están sujetas a leyes de tradición y discriminación laboral.

Se pretende realizar visitas programadas hacia la parroquia con formatos de encuestas y entrevistas para ser aplicados a personas y mujeres que teniendo tierras fértiles y ociosas, mano de obra dispuesta a procesar o transformar la soya como materia prima en productos terminados se agrupen y se cree una sociedad de artesanos productores de derivados de soya para la comercialización interna y externa.

#### **3.2 DISEÑO DE ESTUDIO**

El diseño de estudio del trabajo investigativo está enmarcado en un diseño cuantitativo. El plan para recoger la información real y directa desde los mismos lugares como se mencionó anteriormente está dado por las encuestas y entrevistas aplicadas en los focos comerciales del sector parroquial Tarifa.

La aplicación de estas encuestas permitirá evaluar varias alternativas creando una mayor seguridad en lo que se ha planteado realizar. Una de las ventajas de estas herramientas es el ahorro de tiempo y una mayor flexibilidad para el análisis de los datos. Los formatos escritos aumentan la comunicación entre el entrevistador y el entrevistado.

### 3.3 UNIVERSO MUESTRAL

#### **Cálculo del Tamaño de la Muestra conociendo el Tamaño de la Población.**

La fórmula para calcular el tamaño de muestra cuando se conoce el tamaño de la población es la siguiente:

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

en donde,

N = tamaño de la población

Z = nivel de confianza,

p = probabilidad de éxito, o proporción esperada

q = probabilidad de fracaso

e = precisión (Error máximo admisible en términos de proporción)

Reemplazando en la fórmula tenemos

N = 250

Z = 1,96

p = 0,95

$$q = 0,05$$

$$e = 0,05$$

$$n = \frac{250 ((1,96)^2 \times 0,05 \times 0,95)}{0,05^2 (250-1) + (1,96)^2 \times 0,05 \times 0,95}$$

$$n = 250 \times (1,96)^2 \times 0,05 \times 0,95 / (0,05)^2 \times (250-1) + (1,96)^2 \times 0,05 \times 0,95$$

$$n = 56,67$$

En consecuencia el número de encuestados es de aproximadamente 57 personas.

### **3.4 MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS**

El método indicado para la recolección de datos es la encuesta cuyo formato está dividido en dos grupos: uno para dirigentes de la parroquia y el segundo que está dirigido para las personas de distintos focos comerciales de la parroquia tomadas aleatoriamente que se encuentren ocupadas o desocupadas y que tengan disposición para aplicar un modelo de comercio mediante la elaboración de derivados de soya en donde se benefician las personas en su economía personal y al mismo tiempo se da un valor nutricional.

El Formato de encuesta dirigida a los jefes de familia por sexo del cantón Tarifa para conocer su realidad socioeconómica consta de:

**CUADRO No 14.  
FORMATO DE ENCUESTA**

<b>Género</b>	<b>I Datos personales</b>	
	<b>Femenino</b>	<b>Masculino</b>
<b>Datos</b>		
Jefe de familia		
Edad		
<b>Estado civil:</b>		
a) soltero		
b) casado		
c) unido		
d) separado		
e) divorciado		
f) viudo		
Cargas familiares		
<b>II NIVEL DE INSTRUCCIÓN</b>		
Universitaria		
Secundaria		
Primaria		
Centro de alfabetización		
Ninguno		
<b>III ACTIVIDAD ECONÓMICA</b>		
Trabaja independiente		
Formal		
Informal		
Otros		
<b>IV NIVEL DE INGRESOS</b>		
\$0-\$264		
\$265-\$500		
\$501-\$700		
\$701-\$1000		
Mayor a \$1000		
<b>V ¿ESTARÍA DISPUESTO A FORMAR PARTE DE ALGÚN PROYECTO EN EL QUE NO TENGA QUE SALIR DE TARIFA Y QUE EN LO POSTERIOR LE REPRESENTA UN INGRESO?</b>		
Si		
No		
<b>VI ¿HA RECIBIDO ASESORÍA DE ALGUNA INSTITUCIÓN?</b>		
Si		
No		
<b>VII ¿LE GUSTARÍA REALIZAR UNA ACTIVIDAD ADICIONAL QUE INCREMENTE SU INGRESO?</b>		
Si		
No		

### **3.4.1. VALIDACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS**

La evaluación de los instrumentos implicó la reflexión y análisis sobre qué y cómo se efectuaron las pruebas. La evaluación se obtuvo en distintos momentos, donde se tomó decisiones, pero siempre dentro de un proceso permanente de reflexión.

El usar un test elaborado para diagnóstico o cuestionario de preguntas como instrumento de recolección de datos conlleva necesariamente a controlar la confiabilidad y validez de los mismos. Estas dos condiciones son cruciales, porque si las herramientas de recolección usadas son defectuosas, hay que olvidarse del éxito de la investigación, dado que el tratamiento estadístico no conseguirá el milagro de transformar datos de mala calidad en buenos resultados.

La validez se refiere al grado en que el instrumento mide lo que se pretende medir, la confiabilidad se refiere a la confianza que se concede a los datos. Esta última está relacionada con la estabilidad o constancia, con la coherencia o consistencia interna y la precisión de las medidas que se obtienen con el instrumento.

La validación de los instrumentos se llevó a cabo mediante dos procedimientos complementarios: una evaluación cualitativa, y la determinación de la consistencia interna. La validación cualitativa fue concretada a través de la consulta a textos, al docente tutor y al especialista que opina críticamente los enunciados permitiendo realizar los ajustes necesarios. La consistencia interna se determinó de acuerdo con la bibliografía referenciada en el presente proyecto.

Se presentan aquí dos tipos de cuestionarios, uno para medir conocimientos previos y aspiraciones de respuestas cortas y otro para medir el grado de aceptación de un nuevo producto, ambos fueron utilizados en la investigación.

### 3.4.2 VALIDACION DEL TAMAÑO DE LA MUESTRA

Como siguiente paso, se procede a la validación del tamaño de la muestra de encuestados, con el objeto de tener la seguridad que el tamaño de muestra final permita efectuar una inferencia estadística válida.

Para su validación se debe obtener el tamaño de muestra, usando la varianza obtenida con los datos de la muestra. (Varianza 0.032).

Calculando la muestra con la varianza de la muestra se tiene:

$$m = \frac{(Z^2 N \sigma^2)}{(N-1) e^2 + Z^2 \sigma^2}$$

Dando como resultado:  $m = 48,9$  personas y  $n = 56,67$  personas (calculado al inicio). La relación de estas dos muestras tiene que ser que:  $n > m$ , en este caso queda validado el tamaño de muestra  $n$ , calculado al inicio.

### 3.5 APLICACIÓN DE LOS INSTRUMENTOS

La primera pregunta de la encuesta, hace referencia a la situación familiar en relación con el sexo y jefe de familia, contiene un total de 15 parámetros. Se comprobó la utilidad de las preguntas de este bloque, y por ello se realizaron gráficos individuales para expresar su análisis.

La segunda pregunta se enfoca en los niveles de preparación que tienen los encuestados. Esta pregunta fue elaborada y ejecutada en su totalidad en sectores aleatorios y con actividades relacionadas con la agricultura, para darle validez a las respuestas, puesto que personas que no se dedican al comercio no tendrían mucho interés en contestar de forma acertada.

En la tercera pregunta se formularon cuatro tipos de forma de trabajo más comunes, pudiendo estratificar a los encuestados de manera ordenada. De la misma manera se clasificó en cinco grupos por niveles de ingresos económicos. De esta manera se puede transparentar un análisis de qué porcentaje están por debajo del sueldo mínimo y cuántos son los que tienen posibilidades económicas mejores.

A partir de la pregunta 5 se efectuaron preguntas de tipo objetivas que le solicitan a la persona encuestada que elija la respuesta en una lista de opciones, es decir preguntas dicotómicas de (si) y (no).

### **3.6 PROCESAMIENTO DE DATOS**

En este tipo de proceso se emplean las computadoras, por lo que el ingreso de la información de todas las encuestas se las hace en forma sistemática y correcta, una vez ingresados los datos, el computador efectúa los procesos requeridos automáticamente y emite el resultado deseado. El proceso es realizado apegado a los diseños de los programas preestablecidos como Excel y Word, obteniendo información confiable. El utilitario permite realizar los cuadros y los gráficos para poder representar los datos y posteriormente se pueda realizar una explicación didáctica de la investigación.

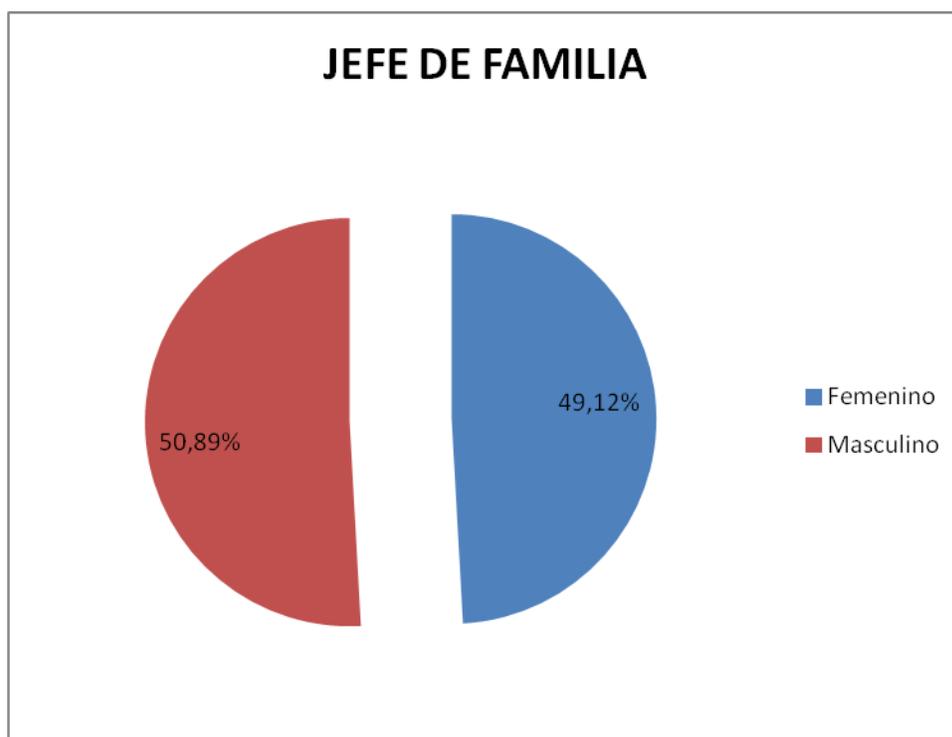
#### **3.6.1 ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN DE LOS DATOS**

Los gráficos que se presentan a continuación son el resultado de los instrumentos aplicados en la parroquia Tarifa, los mismos que fueron aplicados de manera anónima para brindar mayor confianza. Los análisis están relacionados con las entrevistas realizadas a diferentes autoridades y personajes relacionados con la actividad artesanal y agrícola.

**CUADRO No.15  
JEFE DE FAMILIA**

<b>Género del jefe de familia</b>	<b>Frecuencia</b>
Masculino	29
Femenino	28
Total	57

**GRÁFICO No.12**



Fuente: Encuesta realizada por los autores

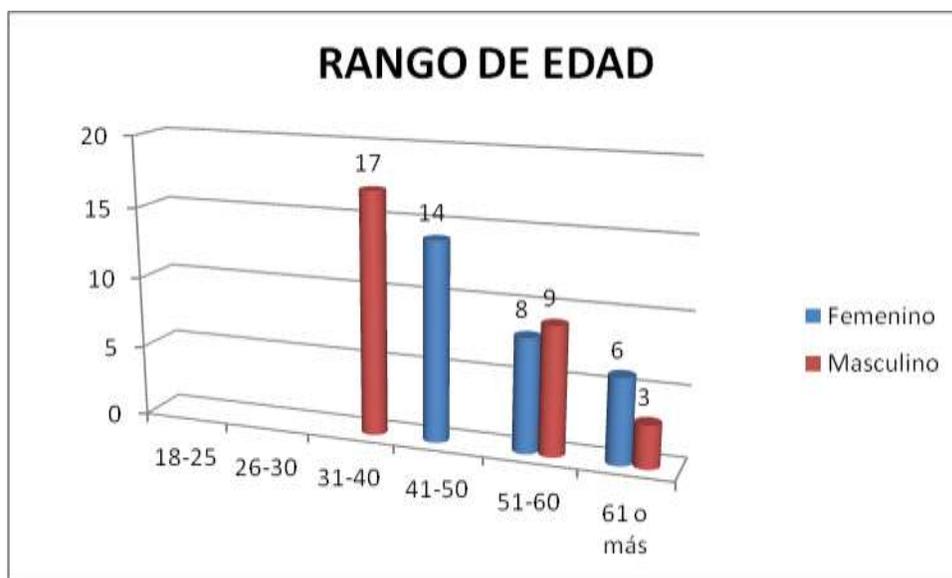
Elaboración: Los Autores

Analizando el género del jefe de familia de la parroquia Tarifa un número considerable de mujeres son jefes de hogar, las mismas que no cuentan con un empleo fijo que les permita cubrir las necesidades básicas de sus familias.

**CUADRO No. 16**  
**RANGO DE EDAD DE LOS ENCUESTADOS**

Edad	Femenino	Masculino
18-25	-	-
26-30	-	-
31-40	-	17
41-50	14	-
51-60	8	9
61 o más	6	3
TOTAL	28	29

**GRÁFICO No.13**



Fuente: Encuesta realizada por los autores

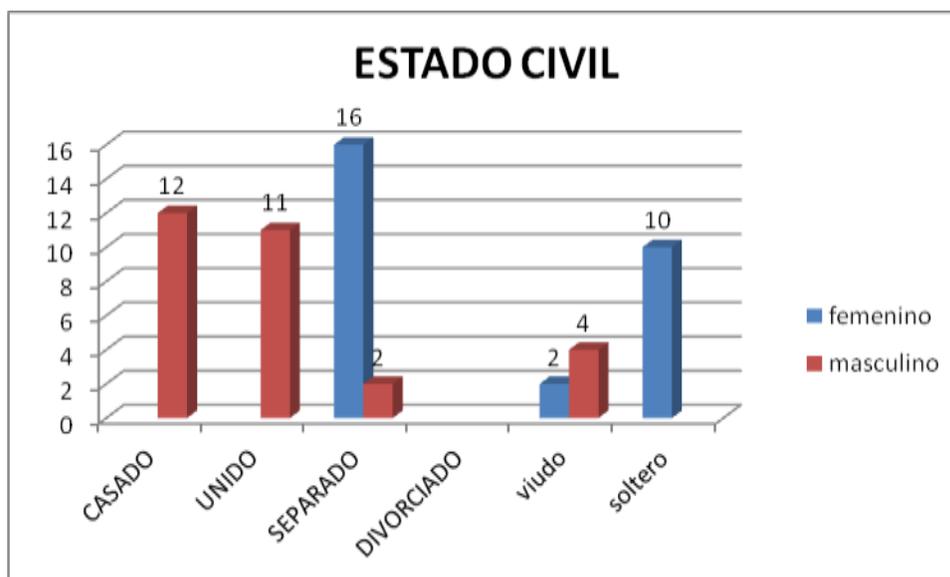
Elaboración: Los Autores

Las edades de la mayoría de encuestados están entre 31-40 años. El rango de edad que tiene también importancia es el de las personas que están entre 51-60 años, y haciendo un análisis mediante el uso de la técnica de campo se pudo observar que existen familias donde los que aun están al mando del hogar son personas de edad avanzada quienes están trabajando y manteniendo hogares que por la ausencia de padres jóvenes que han migrado deben hacerse cargo de los nietos, sobrinos o parientes jóvenes.

**CUADRO No 17**  
**ESTADO CIVIL DE LOS ENCUESTADOS**

ESTADO CIVIL	Femenino	Masculino
SOLTERO	10	-
CASADO	-	12
UNIDO	-	11
SEPARADO	16	2
DIVORCIADO	-	2
VIUDO	2	-
	28	29

**GRÁFICO No.14**



Fuente: Encuesta realizada por los autores  
Elaboración: Los Autores

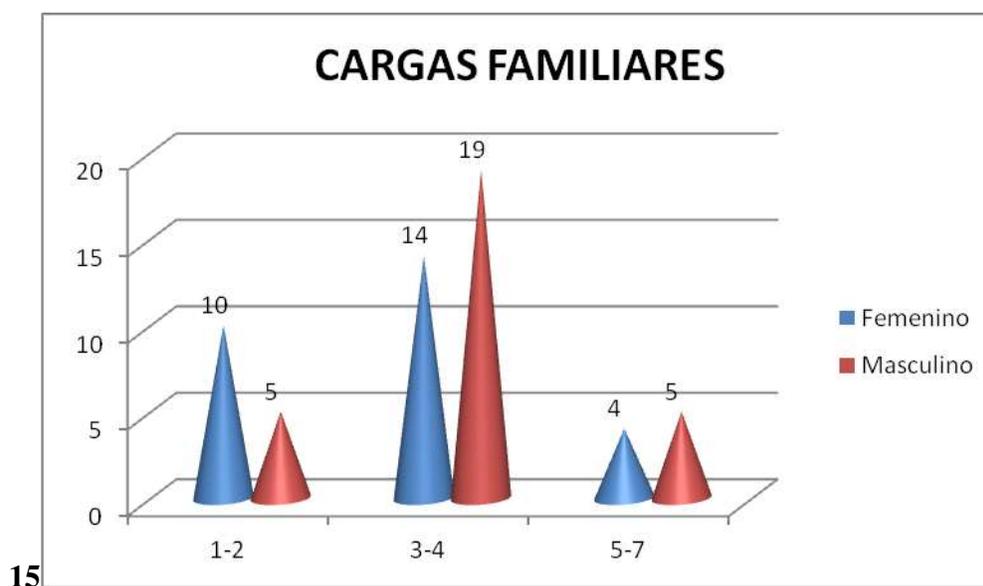
La situación marital de los encuestados es importante, debido a que se conoce de manera muy general los motivos por los que la mayoría deben trabajar, y obtenemos que del sexo masculino la serie “casados” tiene mayor número de personas seguido de la serie “unidos”. El género femenino tiene una particularidad debido a que la mayoría de las encuestadas (28%) se encuentran separadas y el 17,54% aun siguen solteras, se puede interpretar que las mujeres por lo regular han

tenido que independizarse y conseguir por medios propios la manera de enfrentar la carga familiar.

**CUADRO No.18  
CARGAS FAMILIARES DE LOS ENCUESTADOS**

Cargas Familiares	Femenino	Masculino
1-2	10	5
3-4	14	19
5-7	4	5
	28	29

**GRÁFICO No**



Fuente: Encuesta realizada por los autores  
Elaboración: Los Autores

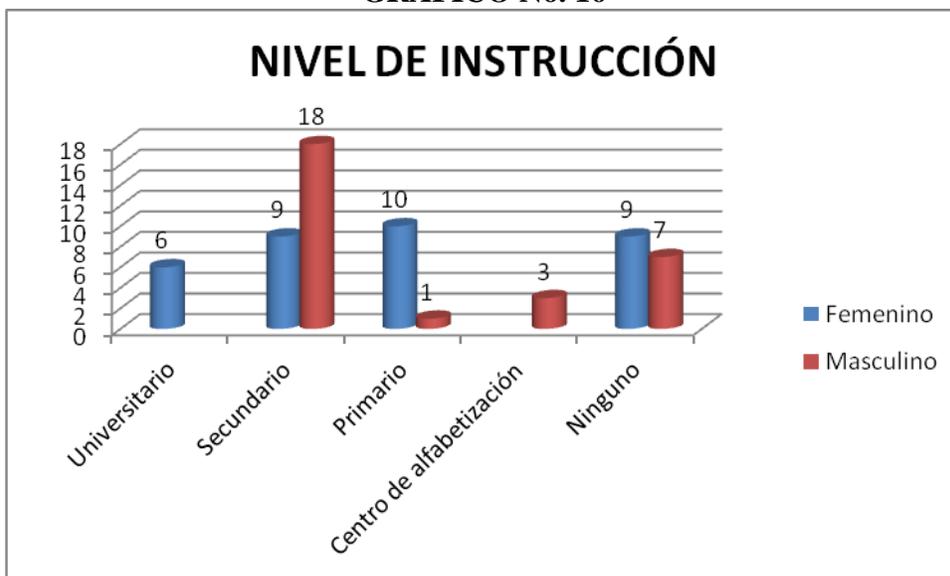
Al hacer el análisis de las cargas familiares se pudo el grado de responsabilidad que tiene cada uno de los géneros estudiados. Tal es el caso que ambos sexos tienen una carga similar de entre 3 a 4 hijos, seguidos de aquellos que tienen entre 1 a 2 hijos. Hay un dato importante de recalcar que aquellas personas que se encuentran dentro del rango de 5 a 7 cargas familiares no necesariamente son hijos propios de padre y madre en el hogar, sino que son cargas familiares que por fenómenos sociales ajenos a su voluntad, sea de migración o accidentes, han

pasado a ser parte de parientes cercanos o tutores, es muy común ver en el sector que existen niños y personas que son tomados como recursos laborables a cambio de un techo y comida diaria.

**CUADRO No. 19**  
**NIVEL DE INSTRUCCIÓN DE LOS ENCUESTADOS**

Nivel de Instrucción	Femenino	Masculino
Universitario	6	-
Secundario	9	18
Primario	10	1
Centro de alfabetización	-	3
Ninguno	9	7
	28	29

**GRÁFICO No. 16**



Fuente: Encuesta realizada por los autores

Elaboración: Los Autores

El nivel de instrucción de los encuestados va de la mano con las capacidades de cada individuo para poder desenvolverse en el mundo laboral del comercio. Se puede observar que de los varones la mayoría solo alcanzaron a terminar o cursar la secundaria, seguidos de aquellos que no pudieron estudiar por diversos factores.

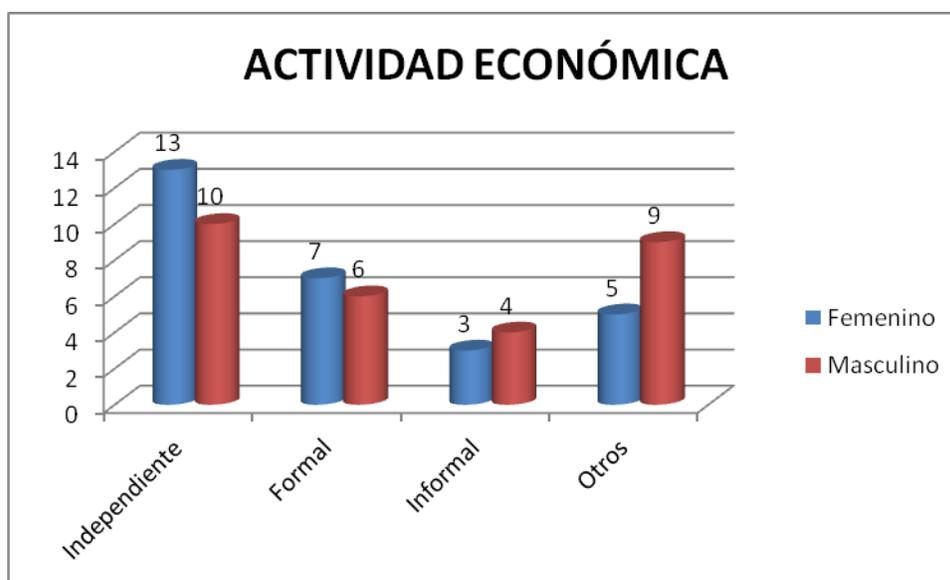
En las mujeres se puede apreciar que la mayoría apenas terminaron la primaria o

no tuvieron educación, sin embargo cerca del 11% de mujeres de la muestra han optado por seguir una carrera universitaria demostrando tener las capacidades y aptitudes para seguir preparándose.

**CUADRO No 20  
ACTIVIDAD ECONÓMICA DE LOS ENCUESTADOS**

<b>Actividad Económica</b>	<b>Femenino</b>	<b>Masculino</b>
Independiente	13	10
Formal	7	6
Informal	3	4
Otros	5	9
	28	29

**GRÁFICO No. 17**



Fuente: Encuesta realizada por los autores  
Elaboración: Los Autores

Las actividades a la que más se han dedicado las personas es tratar de poner un negocio independiente sea del agro o venta de algún producto ya terminado, sin embargo la informalidad es un factor preocupante en la mayoría de poblaciones del Ecuador y Tarifa no es la excepción, puesto que debido a la informalidad y

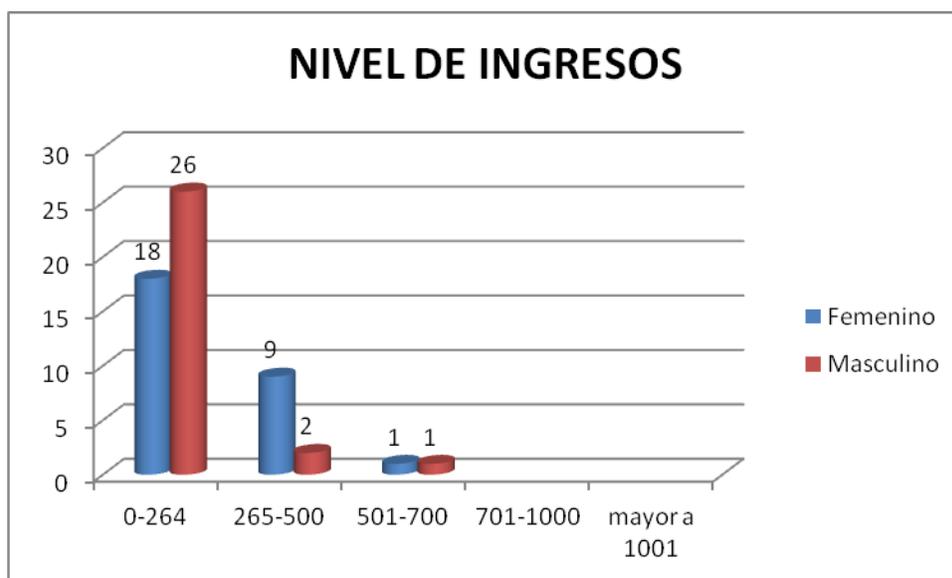
escaso nivel educativo se les hace casi imposible obtener líneas de crédito por el carente elemento de preparación para llevar documentos y cumplir con trámites un tanto engorrosos. Documentos que muchas veces prefieren obviar e ir por la vía más fácil (el chulquero) pero que a la postre terminan perdiendo. Muchos de los encuestados no sabían a qué rama pertenecían, sin embargo, la mayoría tratan de establecer sus propios negocios informales, sea del agro, de la artesanía o venta de alimentos o cualquier objeto, y no estar dependientes de algún empleador. Solo el 22% de los encuestados pertenecían al rango de los formales quienes poseen su documentación en regla o pertenecen a alguna entidad comercial con sueldos fijos.

### CUADRO No. 21

#### NIVEL DE INGRESOS DE LOS ENCUESTADOS

Ingresos	Femenino	Masculino
0-264	18	26
265-500	9	2
501-700	1	1
701-1000	-	-
mayor a 1001	-	-
TOTAL	28	29

**GRÁFICO No 18**



Fuente: Encuesta realizada por los autores

Elaboración: Los Autores

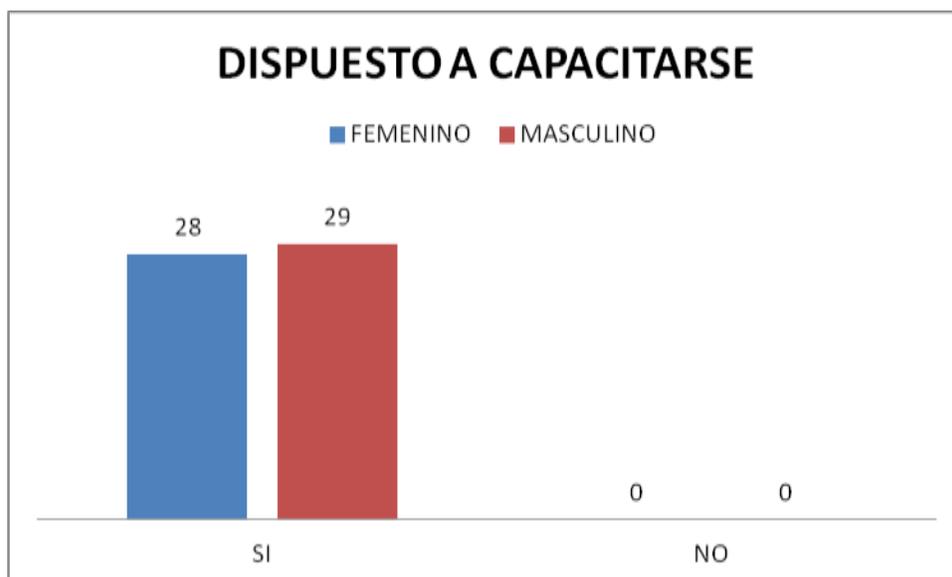
El nivel de ingresos muestra las necesidades de la mayoría de encuestados y es una radiografía de la capacidad económica que tienen los comerciantes y fejes de familia.

Apenas el 1,7% de la muestra gana por encima de los \$501 esto equivale a solo dos personas, una de cada género que para efectos de estudio y análisis se pudo constatar que pertenecían a la Junta Parroquial y ejercía el cargo de Vicepresidente, y el otro se dedicaba al alquiler de bienes para trabajo y cosecha, por lo que podía reunir en ciertos meses esa cantidad. La mayoría están por debajo del sueldo mínimo que no necesariamente son indigentes pero lo que ganan para el mes apenas les alcanza para cubrir los gastos básicos de alimentación y estudios de sus hijos.

**CUADRO No. 22**  
**¿ESTARÍA DISPUESTO A FORMAR PARTE DE ALGÚN PROYECTO EN EL QUE NO TENGA QUE SALIR DE TARIFA Y QUE EN LO POSTERIOR LE REPRESENTE UN INGRESO?**

<b>Disponibilidad a capacitarse</b>	<b>femenino</b>	<b>masculino</b>
si	28	29
no	-	-
<b>TOTAL</b>	28	29

**GRÁFICO No. 19**



Fuente: Encuesta realizada por los autores

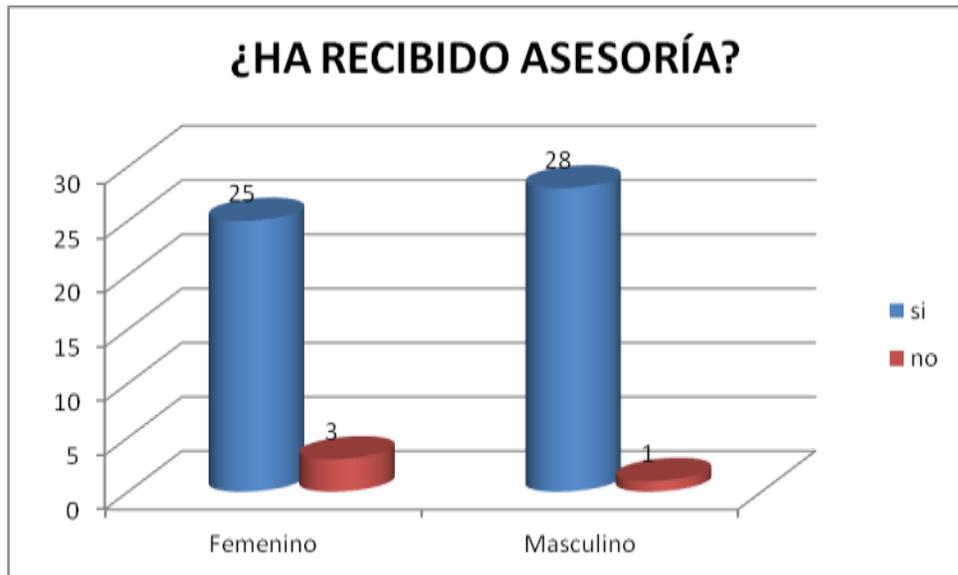
Elaboración: Los Autores

Es evidente la respuesta para todos los casos sin importar la edad o actividad económica a la que se dedicasen están muy motivados a capacitarse, de allí la imperiosa necesidad de iniciar un proyecto microempresarial con seguimiento pedagógico que responda a sus demandas y que mejore sus ingresos y por ende su calidad de vida

**CUADRO No.23**  
**¿HA RECIBIDO ASESORÍA DE ALGUNA INSTITUCIÓN?**

Ha recibido asesoría	Femenino	Masculino
si	25	28
no	3	1
	28	29

**GRÁFICO No. 20**



Fuente: Encuesta realizada por los autores  
 Elaboración: Los Autores

Por ello, la siguiente pregunta respondería a la interrogante de que si no habían obtenido anteriormente algún tipo de información o capacitación de parte de instituciones públicas y privadas a las que respondieron con los siguientes resultados: el 92,98% de la muestra incluyendo a varones y mujeres si han recibido charlas, y el 7,02% que no obtuvo capacitación fue debido a la información tardía. El análisis va más allá de las capacitaciones puesto que si bien es cierto existen instituciones que dictan charlas, los conocimientos impartidos no tienen un seguimiento adecuado para saber si se han cumplido los objetivos de las mismas. Es lo que acotaban los miembros de hogares que se veían en la penosa tarea de

guardar en el cajón de los recuerdos muchos proyectos que por falta de apoyo profesional o monetario no tenían la oportunidad de convertirlo en realidad.

**CUADRO 24**  
**¿LE GUSTARÍA REALIZAR UNA ACTIVIDAD ADICIONAL QUE INCREMENTE SU INGRESO?**

Disponibilidad a realizar actividad adicional	Femenino	Masculino
Si	26	27
No	2	2
TOTAL	28	29

**GRÁFICO No.**



21

Fuente: Encuesta realizada por los autores  
Elaboración: Los Autores

De igual forma se planteó la última pregunta de la encuesta con el ánimo de conocer si existía la disponibilidad para emprender un nuevo proyecto a lo que la mayoría respondió afirmativamente. Sin embargo, hay quienes ya tienen avanzada edad y prefirieren no arriesgar lo seguro por algo que tal vez no tenga la misma aceptación que la actividad que se encuentran ejerciendo actualmente.

Se realizó una entrevista al Jefe Político de Tarifa, quien muy generosamente accedió a responder las preguntas que de manera práctica y sencilla reflejan datos importantes para el respectivo análisis de los resultados.

**¿Qué medidas han tomado las autoridades de Tarifa con respecto a la falta de empleo?**

Particularmente el pueblo de Tarifa tiene dirigentes que de una u otra forma tratan de ayudar a los miembros de la comuna que más lo necesitan llamando o convocándolos para que se integren a las filas de empleos temporales que se presentan cuando se realizan obras de construcción importantes en las vías o centros habitacionales, se han realizado tratos con el alcalde y el prefecto, también se toman en cuenta a los obreros de Tarifa para realizar obras o trabajos en las ciudadelas del norte como por ejemplo La Puntilla.

**¿Cuántas asociaciones o gremios existen en la actualidad en la parroquia Tarifa?**

Existen diversos tipos de asociaciones no se tiene el dato exacto pero se pueden nombrar a las siguientes que tienen personería jurídica y están funcionando legalmente en el sector:

- Asociación de heladeros
- Asociación de agricultores
- Asociación de tricimotos
- Asociación de camionetas
- Grupo de juventudes asociados
- Clubes deportivos
- Ligas parroquiales

### **¿Cuál es el principal producto que se cultiva en la zona de Tarifa?**

El principal producto que se comercializa y se siembra en Tarifa es el arroz, además de que Tarifa cuenta con una tierra bastante fértil en la que se puede sembrar cualquier tipo de producto pero por tradición y cultura de los mismos pobladores la mayoría se dedican a la siembra del arroz. Hay que considerar también que para cultivar algún producto diferente al arroz, se necesita no solo de capital para invertir en preparar la tierra, sino que la falta de conocimientos en la siembra de otro producto genera incertidumbre y concluye en la pérdida del mismo al terminar la cosecha, por tal motivo muchos prefieren no arriesgar y seguir con la siembra tradicional de sus ancestros.

### **¿Existe la posibilidad de generar interés en las personas de la parroquia Tarifa en proyectos distintos al del arroz para crear fuentes de trabajo fijo?**

Dando las pautas, los conocimientos y siendo algún producto novedoso se puede conversar para reunir un grupo de personas y hacer un piloto para poder observar que es una buena alternativa, la gente está siempre dispuesta a buscar fuentes de ingreso para mejora de sus familias, independientemente del género, porque en la actualidad ya no existe el trabajo de hombres o mujeres, ahora ambos sexos tienen la necesidad de realizar un trabajo.

### **¿La Jefatura Política está dispuesta a facilitar alguna instalación para el desarrollo del proyecto (Soya)?**

La Jefatura Política siempre está dispuesta a apoyar proyectos en mejora de la parroquia.

### **¿Siendo tarifa un territorio agrícola a qué otras actividades se dedican?**

A parte de la agricultura la segunda actividad de más demanda es la ganadería y en un bajo porcentaje la pesca, por lo general, las mujeres desde sus casas se dedican al comercio de productos varios para ayudar a sus esposos o hijos.

## **A su criterio ¿Qué necesitan los productores pequeños y medianos por parte del gobierno para mejorar su producción?**

Lo que todo productor pide es crédito, no se le exige al gobierno que regale, solo que estén habilitados los créditos para todos los productores pequeños y medianos para poder empezar bien con la siembra y poder terminar con una buena cosecha, siendo así se cancelan los créditos y deja rentabilidad al pequeño agricultor. El problema está en que no todos son sujetos de crédito porque les falta algún requisito, o el trámite es engorroso.

Luego de realizadas las encuestas se confirma que el sector Tarifa tiene un alto potencial para poder explotar actividades que incluyan a las familias. La población tiene varias necesidades y en conclusión de la cuales se enumeran las siguientes apreciaciones.

1. El sector de Tarifa tiene un alto nivel de desocupación femenina que en sus afanes de superación tratan de incursionar en el comercio informal, lo preocupante es que muchas de ellas son jefes de hogar.
2. Siendo la soya un producto de bajo costo y de fácil adquisición en la zona, es imperante la capacitación de la población interesada en la elaboración de productos derivados de soya para comercializarlo como solución a la falta de empleo.
3. Muchos de los comerciantes tienen ingresos por debajo del salario mínimo básico unificado, por ello, es evidente la necesidad de que se brinden instrucciones y capacitaciones con el debido seguimiento para poder de manera innovadora generar mayores ingresos a las arcas familiares
4. Los niveles de educación es un limitante para las personas que queriendo aprender no han tenido la oportunidad de realizar cursos o carreras con fines prácticos. Las capacitaciones que se han dado no han sido de gran impacto en la sociedad del sector, porque si de alguna manera se les ha brindado conocimientos teóricos-práctico han sido insuficiente

## **3.7 RECURSOS**

### **3.7.1 INSTRUMENTALES**

#### **3.7.1.1 FUNGIBLES**

Para la elaboración de los instrumentos como entrevistas, encuestas y formatos de cuestionarios se hizo uso de todo el material de apoyo que un investigador requiere, incluyendo técnicas apropiadas para tales efectos, para registrar el uso de los mismos se elaboró una lista de los recursos:

- Cuadernos
- Grapadoras
- Perforadoras
- Esferográfico
- Clip's
- CDs
- Resmas de Hoja
- Marcadores
- Borradores
- Sobres
- Lápices
- Notas
- Saca grapas
- Reglas
- Resaltadores
- Calculadoras
- Computadoras
- Grabadoras
- Videos grabadoras

- Cámara fotográfica

### **3.7.1.2 PERMANENTES**

Los recursos permanentes que sirvieron de apoyo para la elaboración de la investigación son todas las oficinas y herramientas que de manera muy especial fueron solicitados por los autores a las instituciones gremiales de la parroquia Tarifa, así como también instalaciones de enseñanza universitaria para corroborar datos estadísticos con los especialistas.

## CAPÍTULO IV

### 4 INFORME TÉCNICO FINAL

#### 4.1 CONCLUSIONES

1. La mayor parte de la población de la parroquia Tarifa posee instrucción primaria lo que dificulta el desarrollo de actividades productivas.
2. El empleo se caracteriza por ser agrícola y tradicional, muy pocos son emprendedores.
3. Los mayores niveles de desocupación afectan al género femenino.
4. Existe preocupación por parte de las autoridades de Tarifa para mejorar la situación económica de sus habitantes.
5. El terreno fértil del sector Tarifa es apto para la siembra del frejol soya.
6. Los altos índices de aceptación de los productos derivados de Soya pueden ayudar a las personas que se dediquen a la actividad artesanal de frejol soya a obtener grandes beneficios.
7. El beneficio del consumo de soya convierte a los consumidores en personas con inmunidad a muchas enfermedades dando como efecto multiplicador una disminución en los índices de desnutrición, evitando gastos al gobierno en el futuro.
8. Los productos derivados de soya son de fácil preparación.
9. El frejol soya es económico y si se lo utiliza en una actividad comercial no se requiere de una gran inversión.

## 4.2 RECOMENDACIONES

1. Crear en la parroquia Tarifa centros de capacitación permanentes, a fin de fomentar en la población el emprendimiento en nuevas actividades y concienciar en ellos el poder que tiene la innovación en productos sanos y productivos.
2. Tener un sembrío de algún producto por tradición es bueno; pero, es mucho mejor complementarlo con una actividad paralela generando empleo a los integrantes de las familia.
3. Incluir en las actividades económicas de la parroquia Tarifa al sector femenino para mejorar los niveles de ocupación y generar un equilibrio en cuanto a la ocupación por género.
4. Tecnificar la siembra de soya en Tarifa puede hacer del sector un potencial exportador del grano y contribuir a las arcas del estado.
5. Aprovechar las ventajas absolutas en cuanto a la producción de soya incentivando mediante subsidios a quienes se dediquen a esa actividad.
6. Crear un Plan de Capacitación enfocado al uso de derivados de soya fortaleciendo las economías familiares en la Parroquia Tarifa.
7. Aprovechar la mano de obra estacionaria, puesto que la agricultura no demanda ocupación todas las horas de trabajo en el día, ni todos los días en la semana.
8. Se propone la creación de un Plan de Capacitación enfocado al uso de derivados de soya fortaleciendo las economías familiares en la Parroquia Tarifa, el mismo que considera dos partes: La Teórica y Práctica, a fin de fortalecer los conocimientos en los beneficiarios

## **4.3 PROPUESTA**

Creación de un Plan de Capacitación enfocado al uso de derivados de soya fortaleciendo las economías familiares en la Parroquia Tarifa.

### **4.3.1 JUSTIFICACIÓN DE LA PROPUESTA**

El sector de Tarifa tiene un alto nivel de desocupación en general, pero los mayores niveles de desocupación afectan al género femenino que en sus afanes de superación tratan de incursionar en el comercio informal, lo preocupante es que muchas de ellas son jefes de hogar. Muchos de los comerciantes tienen ingresos por debajo del salario mínimo básico unificado, por ello, es evidente la necesidad de que se brinden instrucciones y capacitaciones con el debido seguimiento para poder de manera innovadora generar mayores ingresos a las arcas familiares. El nivel de educación es otro limitante para las personas que queriendo aprender no han tenido la oportunidad de realizar cursos o carreras con fines prácticos. Las capacitaciones que se han dado no han sido de gran impacto en la sociedad del sector, porque si de alguna manera se les ha brindado conocimientos teórico-prácticos han sido insuficientes. Es por eso que siendo la soya un producto de bajo costo y de fácil adquisición en la zona, es imperante la capacitación de la población interesada en la elaboración de productos derivados de soya para comercializarlo como solución a la falta de empleo.

## **FORTALEZAS**

- Producto tradicional conocido por todas las generaciones
- Producto muy nutritivo, delicioso y de fácil preparación
- Materias primas con alta disponibilidad durante todo el año

## **DEBILIDADES**

- Falta de recursos y tiempo para la asistencia al programa de capacitación.
- El interés de proyectos de vinculación se vean afectados por la falta de estímulos por parte de los capacitadores.
- Los productos derivados de la soya no sean atractivos en el mercado.

## **OPORTUNIDADES**

- Crecimiento expansivo de la economía de las familias de Tarifa.
- Alto consumo de los guayaquileños por productos novedosos.
- Crear una marca de los productos para promocionarlo en otras provincias del país.

## **AMENAZAS**

- Fuerte competencia de empresas con productos sustitutos pero no nutritivos.
- Imposición de nuevos impuestos o tasas municipales.
- Incremento de los precios de la materia prima.

### **4.3.2 FORMULACIÓN DE LA PROPUESTA**

La propuesta de un Plan de Capacitación utilizando los elementos combinados de arte culinario-artesanal para microempresarios enfocado al uso de derivados de soya en las dietas alimenticias fortaleciendo las economías familiares de la parroquia Tarifa, estará dirigido a personas que deseen convertirse en emprendedores cuya remuneración social será la satisfacción de ver mejorar el nivel social y económico de los habitantes de la parroquia.

#### **NOMBRE Y DIRECCIÓN INSTITUCIONAL**

Plan de capacitación para la creación de emprendedores en la parroquia Tarifa



Dirección: Local prestado por la Jefatura Política mientras dure la capacitación.

Teléfono Domicilio: (591)-(4)-2624834

Email: [soymejorconsoya@gmail.com](mailto:soymejorconsoya@gmail.com)

Lema “Consume sin consumirte. Lo mejor está con productos de soya artesanal”

#### **RESPONSABLE DEL PROYECTO**

Dirección General: Ec. Hilda Lecaro y Ec. Richard Velazteguí

Email: [hlecaro@soymejorconsoya.com.ec](mailto:hlecaro@soymejorconsoya.com.ec) -  
[rvelazteguí@soymejorconsoya.com.ec](mailto:rvelazteguí@soymejorconsoya.com.ec).

## **LUGAR DE EJECUCIÓN DEL PROYECTO**

Lugar: Jefatura Política de la Parroquia Tarifa

Cantón: Guayaquil

Provincia: Guayas

País: Ecuador

Continente: Sudamérica

## **NOMBRE PROYECTO**

Proyecto de Capacitación para emprendedores “Soy mejor con Soya”

Se estima incrementar los ingresos económicos y mejorar la calidad de vida de los habitantes de la parroquia Tarifa, mediante la creación de un Centro de Capacitación artesanal de productos derivados de soya, en el corto plazo de **dos meses** que durará la primera capacitación. Se realizarán capacitaciones para quienes estén interesados con un número de integrantes máximo de 30 ya que el nivel de escolaridad difiere en muchos casos y es necesario capacitarlos personalmente.

Cabe considerar que las capacitaciones no solo estarán enfocadas a la preparación de productos derivados de la soya (culinario-artesanal), sino que ésta irá acompañada de elementos teóricos-práctico como:

- Beneficios de la Soya
- Características fundamentales de los emprendedores.
- Conocimientos Básicos de los Costos de Producción
- Enfoque básico del punto de Equilibrio
- Manipulación de Alimentos

-Contabilidad Básica.

-RISE

-Impuestos

Se cree conveniente entregar este proyecto a SERCOFE (Programa de Vinculación con la Comunidad) emprendido desde años atrás por la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil, ya que cuenta con una organización bien establecida tanto en el cuerpo docente como de estudiantes. Los habitantes de la Parroquia Tarifa se beneficiarán sin ningún costo en cuanto a la capacitación, en tanto que el lugar físico será proporcionado por la Jefatura Política del mismo lugar.

### **4.3.3 DISEÑO DEL CONTENIDO TEMÁTICO**

Al diseñar el programa de capacitación, se toman en cuenta dos condiciones previas para el aprendizaje: disposición y motivación. Además se debe prever el establecimiento de metas como principio de aprendizaje.

El diseño de contenido tiene estructurado las etapas que contiene el curso, se consideran los horarios, los temas, los contenidos, la duración de las horas de capacitación, la secuencia de las clases, etc. lo cual permite programar la forma como ha de desarrollarse las mismas.

Se han planteado 4 criterios básicos para evaluar la capacitación semanal:

#### **Reacciones:**

¿Cómo reaccionó el grupo después de la capacitación, referente al producto y al proceso en general?

#### **Aprendizaje:**

¿En qué medida ha incrementado los conocimientos y ha desarrollado habilidades y destrezas?

**Comportamiento:**

¿Cómo actúa el personal después de la capacitación?,

¿Ha habido cambios o es igual que antes?,

¿Qué comentarios se oye, cómo ha variado las relaciones interpersonales?,

¿Cuál es la actitud ante la supervisión?,

¿Cuál es el compromiso, puntualidad, responsabilidad con las metas y objetivos del programa de capacitación?

**PROGRAMA DE CAPACITACIÓN.**

Proyecto de Capacitación para emprendedores “Soy mejor con Soya”

- Inauguración del programa de capacitación: asistencia de las autoridades de la Facultad y Representante del Departamento de Relaciones Públicas.
- Cada clase estará divididas en dos partes de la siguiente manera:

**Parte Teórica sobre los siguientes temas:**

-Beneficios de la soya

-Características fundamentales de los emprendedores.

-Conocimientos básicos de los Costos de Producción .

-Enfoque básico del punto de equilibrio.

-Manipulación de los Alimentos

-Contabilidad Básica.

-¿Qué es el RISE?

-¿Cuál es la documentación necesaria para obtener el RISE?

-¿Por qué pagar impuestos?

**Parte Práctica (Culinario-Artesanal) sobre los siguientes temas:**

-Elaboración de leche de soya

-Elaboración de Tofu o queso de soya

-Elaboración Yogurt de soya.

-Elaboración Pan de Soya

-Preparación de Carne de Soya

-Repostería de Soya

- Clausura del programa de capacitación y casa abierta con la presentación de todos los productos derivados de la Soya

#### **4.3.4 OBJETIVO DE LA PROPUESTA**

La propuesta Plan de capacitación para la creación de emprendedores en la parroquia Tarifa tiene como objetivo la creación de fuentes de empleo, sean estas individuales o colectivas para beneficiar en especial a las mujeres, quienes tienen mayores niveles de desocupación en la Parroquia Tarifa., así como también posicionar a los derivados de soya como sustitutos alimenticios para mejora de la salud en los infantes y adultos.

### **4.3.5 CRONOGRAMA**

El tiempo de capacitación es de dos meses, pero se necesita un mes previo para la coordinación respectiva. La capacitación será de 24 horas, los días sábados en el horario de 15 h 00 a 18 h 00, tomando en consideración que por la escasa cultura de estudio se requiere que se los invite a las conferencias con altos parlantes con una hora de anticipación.

En el mes de preparación previo a la capacitación se ajustan los últimos detalles con la dirigencia de la Junta Parroquial, así como también se reconoce el lugar por parte de los involucrados. En este periodo se informara a la población mediante volantes y altavoces con 15 días de antelación a la fecha de inicio de la capacitación.

## **PLAN DE CAPACITACIÓN PARA LA CREACIÓN DE EMPREENDEDORES EN LA PARROQUIA TARIFA**

### **MES 1 COORDINACIÓN Y PREPARACIÓN**

#### **Semana 1**

- ✓ Reuniones de coordinación con la Junta Parroquial de Tarifa y la Universidad Laica Vicente Rocafuerte e información de apertura de capacitación.
- ✓ Firma de convenio

#### **Semana 2**

- ✓ Preparación de temas, adecuación didáctica y reconocimiento del lugar donde se impartirán los cursos.

#### **Semana 3**

- ✓ Publicidad
- ✓ Inscripción de interesados.

#### **Semana 4**

- ✓ Publicidad
- ✓ Inscripción de interesados.

## **MES 2 PROGRAMA DE CAPACITACIÓN.**

### **Semana 1**

- ✓ Inauguración del programa de capacitación: asistencia de las autoridades de la Facultad y Representante del Departamento de Relaciones Públicas.
- ✓ Parte Teórica (Beneficios de la soya, características de emprendedores)
- ✓ Evaluación de la sesión

### **Semana 2**

- ✓ Parte Teórica (Costos de Producción, Punto de Equilibrio, Manipulación de alimentos )
- ✓ Parte Práctica: Culinario-artesanal de elaboración de leche de soya
- ✓ Evaluación de la sesión

### **Semana 3**

- ✓ Parte Teórica (Costos de Producción, Punto de Equilibrio, Manipulación de Alimentos)
- ✓ Parte Práctica: Culinario-artesanal de Tofu o queso de soya
- ✓ Evaluación de la sesión

### **Semana 4**

- ✓ Parte Teórica (Costos de Producción, Punto de Equilibrio, Manipulación de Alimentos)
- ✓ Parte Práctica: Culinario-artesanal de Yogurt de soya.
- ✓ Evaluación de la sesión

## **Mes 3**

### **Semana 1**

- ✓ Parte Teórica (Contabilidad Básica)

- ✓ Parte Práctica: Culinario-artesanal Pan de Soya
- ✓ Evaluación de la sesión

### Semana 2

- ✓ Parte Teórica (Contabilidad Básica, ¿Que es el Rise? y ¿Cuál es la documentación necesaria para obtenerlo?)
- ✓ Parte Práctica: Culinario-artesanal de Carne de Soya
- ✓ Evaluación de la sesión

### Semana 3

- ✓ Parte Teórica (Contabilidad Básica, ¿Porque pagar impuestos?)
- ✓ Parte Práctica: Culinarios-artesanal Repostería de Soya
- ✓ Evaluación de la sesión
- ✓

### Semana 4

- ✓ Presentación de video motivacional sobre un caso de éxito de emprendedores.
- ✓ Clausura del programa de capacitación y casa abierta con la presentación de todos los productos derivados de la Soya

**CUADRO No. 25**

CRONOGRAMA DE ACTIVIDADES								
Tema	Inauguración programa de capacitación. Beneficios de la soya. Características emprendedores	Costos Producción, Punto Equilibrio, Manipulación alimentos. Elaboración de leche de soya.	Costos Producción, Punto Equilibrio, Manipulación alimentos. Tofu o queso de soya.	Costos Producción, Punto Equilibrio, Manipulación alimentos. Elaboración de yogurt de soya	Contabilidad Básica Pan de soya	Contabilidad Básica, ¿Que es el Rise? y ¿Cuál es la documentación necesaria para obtenerlo?) Carne de Soya	Contabilidad Básica, ¿Porque pagar impuestos?). Repostería de soya.	Presentación de video motivacional Clausura programa capacitación Casa abierta presentando los productos.
Tiempo								
Semana 1								
Semana 2								
Semana 3								
Semana 4								
Semana 5								
Semana 6								
Semana 7								
Semana 8								

### 4.3.6 INVERSIÓN

#### Ítem 1: MATERIALES DE ESCRITORIO

CUADRO No. 26

Material de escritorio	Medida	Cantidad	Precio unitario	Total
Hojas bond tamaño oficio	Paquete/500H	2	5	\$10
Tinta	Bote	1	20	\$20
CDs	Unidad	35	1	\$35
Pizarrón Acrílico	Unidad	1	0*	\$0*
Marcadores	Unid(4 cajas)	60	30	\$30
Laptop			0*	\$0*
Proyector Electrónico			0*	\$0*
Pantalla			0*	\$0*
<b>Total</b>				<b>\$95</b>

\*Pueden ser proporcionados por la Facultad.

#### Ítem 2: PERSONAL DE CAPACITACIÓN

CUADRO No. 27

Descripción	Inversión	Semanas	Total
Instructor Derivados soya	10 Cada sábado	7	70
<b>Total</b>			<b>70</b>

**La inversión es de \$165,00 dólares la cual se financia en su totalidad por los estudiantes encargados del programa de vinculación, así como también deberán asumir los costos que demande la compra de productos para las clases práctico culinario artesanal.**

## 5 BIBLIOGRAFIA

- Ministerio de Agricultura y Ganadería, Proyecto SICA: [www.sica.gov.ec](http://www.sica.gov.ec)
- Corporación de promoción de exportaciones e inversiones, CORPEI: [www.corpei.org](http://www.corpei.org)
- Centro de investigaciones económicas, CIEC-ESPOL.
- CBI 2004: SUPPLEMENT TO THE MARKET SURVEY: Exporting Fresh Fruti and Vegetables. 2004 Update, Rotterdam.
- Banco Central del Ecuador: [www.bce.fin.ec](http://www.bce.fin.ec)
- FAO 2002: Base de Datos, Roma: FAO
- SEAN: Encuesta de Superficie y Producción Agropecuario, Sistema Estadístico Agropecuario Nacional, INEC – MAG.
- Global Spice Markets-Imports 1998-2002. Markets News Service / International Trade Centre, Geneva. Sept. 2003
- La Certificación Ambiental: Un Reto Para Los Productos Ecuatorianos De Exportación: [www.ceda.org.ec](http://www.ceda.org.ec)
- Cinco Estudios Sudamericanos Sobre Comercio Y Ambiente : [www.fulano.org](http://www.fulano.org)
- Guía para la presentación de Proyectos de la CFN
- FAO, agricultura 21 <http://www.fao.org/ag/esp/revista/9901sp3>
- Kaufman, P.R. 2000. Consolidation in Food retailing:
- Prospects for consumers and Grocery Suppliers. ERS/USDA, Washington D.C. Agricultural Outlook/August 2000.