

UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL  
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DERECHO

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN:

PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE ECONOMISTA

TEMA:

PROYECTO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA  
MICROEMPRESA PRODUCTORA DE PASTA DE CACAO EN EL CANTÓN DURAN,  
PROVINCIA DEL GUAYAS.

AUTORES:

GALO ESPINOZA MOGRO

MIGUEL ANGEL GONZALEZ

GUAYAQUIL – ECUADOR

2017

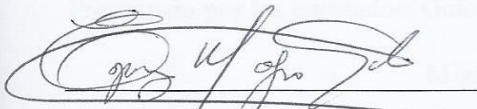
## DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Los egresados GALO JOSÉ ESPINOZA MOGRO y MIGUEL ÁNGEL GONZÁLEZ MORENO, declaramos bajo juramento que la autoría del presente trabajo de investigación corresponde totalmente a los suscritos y nos responsabilizamos con los criterios y opiniones científicas que en el mismo se declaran, como producto de la investigación realizada.

De la misma forma, cedemos nuestros derechos de autor a la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil, según lo establece por la ley de propiedad intelectual, por su reglamento y normatividad institucionalidad vigente.

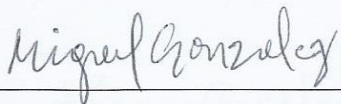
Este trabajo se ha ejecutado con el propósito de realizar un estudio para la implementación de un: PROYECTO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA DE PASTA DE CACAO EN EL CANTÓN DURAN, PROVINCIA DEL GUAYAS.

Autores:



Galo José Espinoza Mogro.

C.I. 0926284886



Miguel Ángel González Moreno

C.I.0941561490

## CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación, nombrado por la directora de la Carrera de Economía de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil.

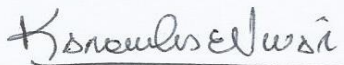
### CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y analizado el Proyecto de Investigación con el tema: "PROYECTO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA CREACIÓN DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA DE PASTA DE CACAO EN EL CANTÓN DURAN, PROVINCIA DEL GUAYAS.", presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar al título de:

ECONOMISTA

Presentado por los egresados: Galo José Espinoza Mogro

Miguel Ángel González Moreno



ECON. KAROL GARCÍA GERMAN; MSC, MBA

Tutor

## Urkund Analysis Result

**Analysed Document:** Para urkun.docx (D32733581)  
**Submitted:** 11/22/2017 5:25:00 AM  
**Submitted By:** miguelgm1995@outlook.es  
**Significance:** 7 %

### Sources included in the report:

TESIS PARA ANTIPLAGIO.docx (D29454668)  
Tesis.docx (D14992228)  
MARCO TEORICO CONCEPTUAL.docx (D11317731)  
<http://www.proecuador.gob.ec/compradores/oferta-exportable/cacao-y-elaborados/>  
<http://cacaoyelaborados.blogspot.com/>  
<https://www.facebook.com/Comercializa-Ecuador-1036452083127528/>

### Instances where selected sources appear:

27

Honorable

## REPOSITORIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

### FICHA DE REGISTRO DE TESIS

**TÍTULO Y SUBTÍTULO:**

**PROYECTO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA CREACION DE UNA MICROEMPRESA PRODUCTORA DE PASTA DE CACAO EN EL CANTÓN DURAN PROVINCIA DEL GUAYAS**

**AUTOR/ES:**

ESPINOZA MOGRO GALO JOSE  
GONZALEZ MORENO MIGUEL ANGEL

**TUTOR:**

EC. KAROL GARCIA GERMAN.

**REVISORES:**

ING. RUBEN PAZ.

**INSTITUCIÓN:**

UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE

**FACULTAD:** FACULTAD DE CIENCIA SOCIALES Y DERECHO

**CARRERA:** ECONOMIA

**FECHA DE PUBLICACIÓN:**

**No. DE PÁGS:** 107

**TÍTULO OBTENIDO:**

ECONOMISTA

**ÁREAS TEMÁTICAS:** EMPRENDIMIENTO DE PROYECTO CON OBEJETIVO SOCIAL.

**PALABRAS CLAVE:** EMPRENDIEMIENTO SOCIAL, ENFOQUE CUALITATIVO, MICROEMPRESA

**RESUMEN:** Elaboración de microempresa a fin de emprender conjuntamente con el Cantón Duran e incentivar la pequeña industria artesanalmente y que busca como fin la generación de empleo en el sector propuesto. Establecer mediante antecedentes e historia que la producción y derivados del cacao ha sido rentable y altamente explotable en el mercado.

**No. DE REGISTRO (en base de datos):**

**No. DE CLASIFICACIÓN:**

**DIRECCIÓN URL (tesis en la web):**

**ADJUNTO PDF:**

SI

NO

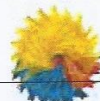
**CONTACTO CON AUTOR/ES:** EC.  
KAROL GARCIA GERMAN

Teléfono: 0968812397

E-mail: kgarciag@ulver.edu .ec



Presidencia  
de la República  
del Ecuador



Plan Nacional  
de Ciencia, Tecnología,  
Innovación y Saberes



CONTACTO EN LA INSTITUCIÓN: ECON.MSc. LUIS CORTEZ ALVARADO	Nombre: Secretaría de la Facultad
	Teléfono: 2596500 EXT 249 CARRERA DE ECONOMIA
	E-mail: <a href="mailto:lcorteza@ulvr.edu.ec">lcorteza@ulvr.edu.ec</a> <a href="mailto:kgarciag@ulvr.edu.ec">kgarciag@ulvr.edu.ec</a>

Por habernos permitido llegar hasta esta parte y haberme dado unida para  
lograr nuestros objetivos, además de su infinita bondad y amor.

Mi mamá

A mi mamá, por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, su  
sabiduría, por los ejemplos de perseverancia y constancia que los cursos recibí,  
pero más que nada por su amor a mi hermano Juan González y a mi  
hermana Susana González, por su apoyo y por ser fuente de inspiración en  
mi vida y mi carrera y mejor amiga María José Zavala, y a todos  
aquellos que participaron directa o indirectamente en la elaboración de este  
trabajo.

Mi familia

A Dios por permitir mi vida y mi vida y Túnez Negro, mi abuela Sofía Quito  
por haberme enseñado tanto y ser todo a mi mamá María Cecilia  
Soto, Susana Zambrano, María Esther Nolasco y Enrique Decker, mis  
hermanos Juan Roberto, Gemita, Helén, Juan a mis hermanos Rafael,  
Martina, Teresa, Daniel, Nicolás, Isabella a mis mejores amigos Felipe,  
Rafael, Álvaro, Maruxi, Cintia, Oriundita y Frank, Verito SM, Verito G,  
Sonia y todos aquellos que siempre estuvieron un consejo y un apoyo que ser  
contigo, especialmente Silvia Plaza y Mariana Alarín.

## INDICE GENERAL

CERTIFICACION DE AUTORIA Y CESION DE DERECHOS DE AUTOR.....	2
CERTIFICACIÒN DE ACEPTACIÒN DEL TUTOR.....	3
ANÀLISIS DE RESULTADOS DE URKUND .....	4
FICHA DE REGISTRO DE TESIS .....	5
INDICE GENERAL.....	7
INDICE DE FIGURAS.....	10
INDICE DE TABLAS.....	11
INDICE DE ILUSTRACIONES.....	13
AGRADECIMIENTO .....	14
DEDICATORIA .....	15
CAPITULO I.....	16
1. INTRODUCCIÒN.....	16
1.1 Tema:.....	17
1.2 Planteamiento del problema.....	17
1.3 Formulaciòn del problema .....	18
1.4 Sistematizaciòn del problema.....	18
1.5 Delimitaciòn y alcance de la investigaciòn .....	19
1.6 Justificaciòn de la investigaciòn .....	21
1.7 Objetivo General .....	23
1.8 Objetivos Específicos.....	23
1.9 Planteamientos hipotéticos .....	23
1.9.1 Hipòtesis .....	23
CAPITULO II.....	24
2. MARCO TEÒRICO .....	24
2.1 Estado del arte o del conocimiento .....	24
2.2 Fundamentaciòn Teòrica.....	27
2.2.1 Antecedentes .....	27
2.2.2 Emprendimientos .....	28
2.2.3 El Ecosistema del emprendimiento y sus características .....	29

2.2.4 Componentes del Ecosistema de Emprendimiento .....	31
2.2.5 Modelos de Emprendimientos.....	33
2.2.2 El Cacao .....	38
2.2.3 Pasta de Cacao.....	42
2.2.4 Proceso de fabricación de la pasta de cacao.....	44
2.3 Marco Conceptual.....	45
2.3.1 Definición de conceptos.....	46
2.3.6 Aspectos Administrativos .....	47
2.4.1 Localización. ....	48
2.4.2 Planta Arquitectónica. ....	50
2.4.3 Equipamiento Requerido.....	51
2.4.4 Ingeniería – Tecnología.....	52
2.4.5 Mano de obra.....	55
2.4.6 Establecimiento de la Producción.....	56
2.4.7 Manejo de Subproductos del Proceso Productivo.....	56
2.4.8 Estudio de mercado.....	57
2.5 Análisis Financiero.....	62
2.5.1 Generalidades .....	62
2.5.2 Inversión.....	63
2.5.3 Financiamiento .....	64
2.5.4 Depreciación .....	66
2.5.5 Gastos .....	67
2.5.6 Costos de Producción.....	68
2.5.7 Capacidad Instalada .....	68
2.5.8 Ventas proyectadas .....	69
2.5.9 Flujo de caja.....	70
2.5.10 Tasa Interna de Retorno y Valor Actual Neto.....	71
2.5.11 Payback .....	72
2.5.12 Punto de Equilibrio .....	72
CAPITULO III.....	74
3. MARCO METODOLÓGICO.....	74
3.1 Tipo de Investigación .....	74
3.1.1 Investigación descriptiva .....	74
3.1.2 Investigación explicativa.....	74
3.1.3 Investigación de campo.....	75



<b>3.2 Enfoque de la Investigación.....</b>	<b>75</b>
<b>3.2.1 Enfoque cualitativo .....</b>	<b>75</b>
<b>3.2.1 Enfoque cuantitativo .....</b>	<b>76</b>
<b>3.3 Métodos, técnicas y procedimientos de la Investigación.....</b>	<b>76</b>
<b>3.4 Población y Muestra.....</b>	<b>78</b>
<b>3.4.1 Cálculo del tamaño de la muestra.....</b>	<b>78</b>
<b>3.5 Operacionalización de las variables.....</b>	<b>81</b>
<b>3.6 Tabulación de datos .....</b>	<b>82</b>
<b>3.7 Análisis de los resultados de la encuesta .....</b>	<b>96</b>
<b>3.8 Posible solución al problema .....</b>	<b>97</b>
<b>Conclusiones .....</b>	<b>99</b>
<b>Recomendaciones .....</b>	<b>101</b>
<b>Referencias Bibliográficas .....</b>	<b>102</b>
<b>ANEXOS .....</b>	<b>107</b>

## INDICE DE FIGURAS

Figura 1. Producción Nacional de Cacao. Periodo 2012-2016.....	42
Figura 2. Género .....	82
Figura 3. Edad .....	83
Figura 4. Estado civil.....	84
Figura 5. Número de hijos .....	85
Figura 6. Laboralmente ¿En qué ámbito se desempeña?.....	86
Figura 7. ¿Usted trabaja en situación de dependencia? .....	87
Figura 8. ¿Considera que las actividades laborales que actualmente desempeña le permiten mejorar su calidad de vida? .....	88
Figura 9. ¿Accede usted a los beneficios de ley en su trabajo?.....	89
Figura 10. ¿Tiene conocimientos de los incentivos implementados por el Gobierno Nacional para proyectos de producción?.....	90
Figura 11. ¿Estaría usted interesado en la creación de una microempresa vinculada con el sector productivo?.....	91
Figura 12. ¿Considera que el Cantón Durán ofrece todas las posibilidades que permiten realizar actividades de producción?.....	92
Figura 13. ¿Conoce usted sobre los usos de la pasta de cacao en la producción de derivados de chocolate? .....	93
Figura 14. ¿Cree usted que sea factible la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán? .....	94
Figura 15. ¿Qué factores piensa que influyen más en la factibilidad de la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán? .....	95

## INDICE DE TABLAS

Tabla 1. Equipamiento de recepción .....	52
Tabla 2. Equipamiento del área de administración.....	52
Tabla 3. Equipamiento del área de producción .....	52
Tabla 4. Productores de pasta de cacao a nivel nacional.....	59
Tabla 5. Inversión fija anual .....	63
Tabla 6. Tabla de Amortización .....	64
Tabla 7. Depreciación de Activos Fijos.....	66
Tabla 8. Gastos Administrativos .....	67
Tabla 9. Gastos de Operación.....	67
Tabla 10. Costos de producción .....	68
Tabla 11. Capacidad Instalada 4 primeros meses.....	69
Tabla 12. Capacidad Instalada del quinto al octavo mes.....	69
Tabla 13. Capacidad Instalada del noveno al doceavo mes .....	69
Tabla 14. Ventas proyectadas para el primer año.....	69
Tabla 15. Cálculo de la TIR y el VAN.....	71
Tabla 16. Cálculo de la TIR y el VAN .....	72
Tabla 17. Punto de Equilibrio.....	73
Tabla 18. Punto de Equilibrio Proyectado.....	73
Tabla 19. Población Total del cantón Durán .....	79
Tabla 20. Cálculo del tamaño de la muestra.....	79
Tabla 21. Operacionalización de las variables .....	81
Tabla 22. Género .....	82
Tabla 23. Edad.....	83
Tabla 24. Estado civil.....	84
Tabla 25. Número de hijos .....	85
Tabla 26. Laboralmente ¿En qué ámbito se desempeña?.....	86
Tabla 27. ¿Usted trabaja en situación de dependencia? .....	87

Tabla 28. ¿Considera que las actividades laborales que actualmente desempeña le permiten mejorar su calidad de vida? .....	88
Tabla 29. ¿Accede usted a los beneficios de ley en su trabajo? .....	89
Tabla 30. ¿Tiene conocimientos de los incentivos implementados por el Gobierno Nacional para proyectos de producción? .....	90
Tabla 31. ¿Estaría usted interesado en la creación de una microempresa vinculada con el sector productivo?.....	91
Tabla 32. ¿Considera que el Cantón Durán ofrece todas las posibilidades que permiten realizar actividades de producción?.....	92
Tabla 33. ¿Conoce usted sobre los usos de la pasta de cacao en la producción de derivados de chocolate? .....	93
Tabla 34. ¿Cree usted que sea factible la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán? .....	94
Tabla 35. ¿Qué factores piensa que influyen más en la factibilidad de la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán? .....	95

## **INDICE DE ILUSTRACIONES**

Ilustración 1. Ubicación del Terreno de la planta.....	20
Ilustración 2. Mapa terreno ubicación de la planta.....	21
Ilustración 3. Organigrama Funcional .....	47
Ilustración 4. Macro Localización .....	49
Ilustración 5. Micro Localización.....	49
Ilustración 6. Distribución física de la microempresa .....	51
Ilustración 7. Proceso realizado en el área de producción.....	51
Ilustración 8. Cadena Productiva de la Pasta de cacao.....	54
Ilustración 9. Proceso de fabricación.....	55

## **AGRADECIMIENTO**

*A Dios.*

*Por bendecirnos y acompañarnos a lo largo de nuestras vidas y de nuestra carrera universitaria y poder llegar hasta donde hemos llegado, porque el hizo realidad este sueño anhelado.*

*A la UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL, por darnos la oportunidad de estudiar y ser profesionales.*

*A nuestra directora de tesis, Econ. Karol García German; Msc, Mba, por su esfuerzo y dedicación, quien con sus conocimientos, su experiencia, su paciencia y su motivación ha logrado en nosotros que podamos terminar nuestros estudios con éxito.*

*A nuestros padres.*

*Por ser los pilares en nuestras vidas, por sus enseñanzas y por demostrarnos que con constancia y humildad se pueden cumplir todas las metas.*

## DEDICATORIA

*A Dios.*

*Por habernos permitido llegar hasta este punto y habernos dado salud para lograr nuestros objetivos, además de su infinita bondad y amor.*

*Miguel González:*

*A mis padres, por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por los ejemplos de perseverancia y constancia que los caracterizan, pero más que nada, por su amor; a mi hermano Juan González y a mi hermana Griselda González, por su apoyo y por ser fuente de inspiración en mi vida; a mi enamorada y mejor amiga María José Novillo, y a todos aquellos que participaron directa o indirectamente en la elaboración de esta tesis.*

*Galo Espinoza:*

*A mi madre Tanya Mogro, mi abuela Sofía Quinto, mis mentoras María Cecilia Solís, Tanya Zambrano, María Esther Noboa y Enrique Decker, mis hermanos, mis sobrinos, mis mejores amigos Lupita, Raquel, Ivonne, Mariuxi, Cinthia, Orlandito y Frank, a mi exitosa Silvia Plaza y Marianita Matute.*

## CAPITULO I

### 1. INTRODUCCIÓN

La producción de cacao en el Ecuador invade una gran parte del territorio consignado a las actividades de agricultura, y es que en el país existe una tipología de cacao único en el mundo que se conoce con el nombre de “Nacional”, el cual es reconocido por poseer una fermentación muy corta y ligado a ello da un chocolate blando tanto de agradable sabor como de aroma, por lo cual es apreciado a nivel internacional con la categorización fino o de aroma. Sin embargo, también existen otros tipos de cacao como el forastero y el trinitario las cuales son variedades más comercializadas a nivel nacional debido a sus bajos costos de producción.

En lo que se refiere a la provincia del Guayas, es la segunda provincia con mayores índices de producción de cacao, por lo cual en este trabajo de investigación describe la creación de una microempresa destinada a la fabricación pasta de cacao en el cantón Durán, que se encuentra ubicado en la provincia del Guayas.

Además de ello se definen los parámetros en los que se basará el proceso de fabricación y se realizará un estudio de prefactibilidad con el objetivo de medir la viabilidad de la microempresa, para lo que utilizarán un conjunto de métodos y técnicas, basados en la recolección de datos mediante entrevistas y encuestas que permitirán medir el grado de aceptación del producto, realizando un análisis de los datos recolectados. Finalmente se realizará un análisis financiero para establecer la inversión, el financiamiento, los costos y la rentabilidad del proyecto en los próximos cinco años.



## **1.1 Tema:**

“Proyecto de prefactibilidad para la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el Cantón Duran, provincia del Guayas”

## **1.2 Planteamiento del problema**

El problema de la investigación se centra en diversos enfoques y uno de los más relevantes es que en el país en general, la producción cacaotera se realiza sin valor agregado. Así, para Vasallo (2016), la cadena cacaotera del Ecuador muestra una cadena tradicional con una ‘paralización consolidada’, lo que señala que el agregado de restricciones tiene carácter ya sea técnico, económico, industrial o en su conjunto de políticas sectoriales, los cuales se expresan en las fases agrícola, comercial, exportadora y sobre todo en la etapa de transformación de la materia prima.

Por otro lado, la falta de financiamiento en sectores dedicados a la transformación de dichas materias primas ha sido escaso, durante los últimos años. Vasallo pone de manifiesto que los conflictos de los pequeños productores desencadenan a que éstos no puedan hacer frente al proceso productivo y a los cambios tecnológicos que conlleva dicha producción, lo cual en definitiva lleva a que los mismos tengan que abandonar y los pocos productores que llegan a comercializar, se enfrentan a una cadena con excesivos intermediarios y de muy baja calidad.

En base a las consideraciones anteriores, para León, Calderón y Mayorga (2016), no se ha iniciado aún en el país, una fase de inversión ya sea en el ámbito nacional o

internacional, que tenga como finalidad propiciar el establecimiento de industrias que se dediquen a la fabricación de bienes intermedios, tales como, torta de cacao, licor de cacao o en su caso pasta de cacao, con la excelente materia prima que establece el cacao en grano ecuatoriano, lo cual beneficiaría a los pequeños productores, puesto que éstas mantienen un bajo costo de la materia prima ya que se cosecha en Ecuador.

### **1.3 Formulación del problema**

¿De qué manera la creación de una microempresa productora de pasta de cacao influirá en los habitantes del cantón Durán de la Provincia del Guayas?

### **1.4 Sistematización del problema**

La investigación se llevó a cabo en el cantón Durán, que se encuentra ubicado en la Provincia del Guayas. La población es eminentemente comercial, dedicada específicamente a la compra, venta e importación de productos terminados al por mayor y menor. Sin embargo, también se dedican a realizar actividades de índole artesanal y a la prestación de servicios.

Es importante mencionar que, durante el primero, segundo y tercer trimestre del 2017, se han realizado varias visitas al cantón Durán, cuatro en el primer trimestre del año, tres en el segundo trimestre y siete durante el tercer trimestre del año. Lo cual ha servido para obtener información importante mediante la investigación de campo y la realización de las encuestas pilotos dirigidos a los ciudadanos del cantón, que permitieron evidenciar la situación actual de los habitantes. Se demostró, además, que las personas se dedican también actividades de producción, sin embargo, esta se realiza en un bajo margen. Dentro

de la observación se determinó la existencia de varios problemas que a continuación se especifican:

1. Déficit de conocimiento de actividades productivas
2. Déficit de conocimiento de programas que impulsan proyectos de producción
3. Déficit de conocimiento para la creación de una microempresa en la localidad
4. Déficit en conocimiento del producto (pasta de cacao)
- 5.- Déficit de conocimiento del proceso de producción de la pasta de cacao
- 6.- Déficit en el conocimiento de la utilidad de la pasta de cacao
7. Preferencias para adquirir el producto terminado para comercializarlo y no producirlo
8. Déficit del financiamiento para la producción de pasta de cacao
- 9.- Nivel socio – económico bajo (El mayor número de habitantes poseen escasos recursos económicos)

### **1.5 Delimitación y alcance de la investigación**

El proyecto está delimitado por tres factores importantes. El primero de ellos se circunscribe a la ubicación de la empresa, porque será en Durán el lugar donde se asiente y desarrolle. El segundo, se produce alrededor de todo el conjunto o mercado que gusta y prefiere el consumo de este producto. Consideremos que el Universo es muy amplio y su utilización no se limita a ciertos rangos de edad. Más quizás el precio podría ser un factor limitante en cuando a su compra y posterior consumo.

El tercer factor está ligado estrechamente a todas las condiciones propias del macro y micro entorno. De aquí se desprende que para que nuestros objetivos se puedan alcanzar, es necesario primero indagar todo acerca de los gustos y preferencias, tendencias de

consumo, lugares de compra o adquisición; pero, sobre todo, qué posibilidades nos ofrece el mercado dentro del sector comercial para el establecimiento y desarrollo de dicha empresa.

Es así como para la realización de este proyecto se requiere de lo siguiente:

- **Información.** La misma que se obtendrá de Instituciones privadas y gubernamentales.
- **Investigación.** Se investigará a ecuatorianos y extranjeros ligados a actividades relacionadas con la producción cacaotera nacional.
- **Tiempo.** El proyecto se lo realizará en el tiempo estipulado por la Institución Académica.
- **Espacio.** La recolección de información y el análisis de la misma se lo realizará en las poblaciones de Durán y Guayaquil.

Se debe agregar, la ubicación exacta del lugar donde se implementará la microempresa, y la dirección es: Km.10 Vía Durán-Yaguachi.



*Ilustración 1. Ubicación del Terreno de la planta*

Fuente: Google Maps

Elaboración propia



*Ilustración 2. Mapa terreno ubicación de la planta*

Fuente: Google Maps

Elaboración propia

## **1.6 Justificación de la investigación**

Este trabajo ha sido diseñado en concordancia a la necesidad de encontrar nuevas y mejores alternativas en el desarrollo de productos que estén directamente relacionados con la práctica productiva del sector cacaotero. Por esta razón, el proyecto además de satisfacer las necesidades de los consumidores nacionales también participará en lo que hoy se ha convertido en uno de los segmentos de mayor crecimiento y enorme potencial para el desarrollo productivo y laboral del país.

Además, con la creación e implementación de este negocio se aspira en parte a dar solución a la problemática por la que atraviesa la población, esto es, la escasa infraestructura y tecnología con la que actualmente se producen los diversos productos

relacionados a ámbito cacaoero nacional, los cuales sin lugar a duda limitan por una parte el crecimiento económico y por otro, reducen la capacidad de fomentar aún más el desarrollo comunitario.

Otro elemento por destacar es la contribución que se realizará a través de una inversión, a la transformación productiva por la que atraviesa el Ecuador. Para lograrlo, este emprendimiento requiere de la aplicación metodológica de un estudio de prefactibilidad, que ponga en práctica todos y cada uno de los conocimientos adquiridos y que son necesarios en todo su contexto para alcanzar los objetivos y las metas de producción.

De la investigación y los resultados que se obtengan, se podrá identificar qué factores inciden o podrían incidir en el correcto desenvolvimiento del negocio. El enfoque será de carácter teórico – descriptivo, el cual servirá como referencia para determinar las posibles oportunidades con las que se contará, para tomar decisiones y proceder a su correcta implementación. Así, el proyecto a desarrollar debe generar un valor superior en la arquitectura de sus servicios y en cada una de sus actividades operativas.

Los principales beneficiarios del proyecto de prefactibilidad son los pobladores del cantón Durán, que además de favorecer a la economía del sector, se genera riqueza y finalmente una correcta distribución de oportunidades. Por lo cual este proyecto crea alternativas de desarrollo a través de la diversificación de la producción y el trabajo asociativo de los ciudadanos que pretenden implementar un negocio con miras al ámbito productivo.

## **1.7 Objetivo General**

Elaborar un estudio de prefactibilidad que contribuya a la implementación de una microempresa y que a través de ella se promueva la producción de pasta de cacao en el Cantón Durán, Provincia del Guayas, planteando en el proceso un conjunto de tácticas y estrategias que coadyuven a la organización a conseguir la rentabilidad y sustentabilidad tanto económica como financiera.

## **1.8 Objetivos Específicos**

- Elaborar el marco teórico que sustente el estudio de prefactibilidad para la producción de pasta de cacao y los elementos que se involucren en esta investigación.
- Establecer la situación socioeconómica que actualmente tienen los habitantes del cantón Durán ubicado en la provincia del Guayas
- Plantear el marco metodológico apropiado de la investigación sobre la prefactibilidad, para la producción de pasta de cacao en el cantón Durán de la Provincia del Guayas.
- Realizar los estudios de viabilidad concernientes a la prefactibilidad de la investigación, que permitan sustentar la misma, para la producción de pasta de cacao.

## **1.9 Planteamientos hipotéticos**

### **1.9.1 Hipótesis**

Es factible la implementación de una microempresa productora de pasta de cacao en el Cantón Durán, Provincia del Guayas

## **CAPITULO II**

### **2. MARCO TEÓRICO**

#### **2.1 Estado del arte o del conocimiento**

En los últimos años el tema de la producción de pasta de cacao ha adquirido gran importancia, ya sea a nivel nacional como internacional, para lo cual se ha encontrado un sin número de información que se ha tomado como base teórica y metodológica para la aplicación de este estudio. A continuación, se presentan algunos antecedentes que se relacionan a esta investigación los cuales son:

#### **Diagnóstico de la Cadena Productiva del Cacao en el Ecuador**

Según, <http://www.vicepresidencia.gob.ec/wp-content/uploads/2015/07/Resumen-Cadena-de-Cacao-rev.pdf>:

Ecuador es uno de los países líderes en las actividades productoras de cacao fino de aroma, con ventas internacionales cerca del 62%, lo cual ha sido el apoyo de más de cien mil familias en el país, las cuales poseen recursos escasos. Estos componentes, compuestos además con el abandono de leyes y normas que incentiven la producción, han llevado a que se produzca una situación de riesgo en este sector, lo que ha forjado en el Ministerio de Agricultura Ganadería Acuicultura y Pesca, la creación de una ley de carácter público e inmediato que ayude a la reactivación del sector. Dicha ley se implementados a partir del año 2011. Por otro lado, las peculiaridades de sabor insuperable en el mundo del cacao fino o de aroma ecuatoriano lo conciben como el favorito de los chefs y chocolateros. La producción de cacao en el Ecuador se encuentra ubicada en casi todas sus provincias a



excepción de una, siendo Imbabura la única provincia no productora. El cacao se produce como “cultivo solo” o agrupado con otras variedades. La mayor agrupación del cultivo del cacao se haya ubicado en las provincias de la costa ecuatoriana, siendo Guayas y Los Ríos las más importantes. Además también se cultiva en mayores cantidades en las colinas de la Cordillera Occidental de los Andes y en las provincias amazónicas como Sucumbíos, Orellana y Napo.

Actualmente la pasta de cacao es un producto poco acreditado en el país por lo tanto no es tan comercializado como el cacao en materia prima. La industria de semielaborados comprende la transformación del cacao en productos intermedios, entre los que se menciona la manteca, la pasta, el licor y el polvo, los cuales son destinados al mercado internacional. Lo que quiere decir que la producción de semielaborados en su mayor parte se destina a la exportación y es dominada por grandes empresas, entre las que destacan Nestlé, CAFIESA, INFELERSA, ECUACOCOA y FERRERO, todas ellas compañías grandes y con el 100% de su capital externo.

La producción de semielaborados es dominada por microempresarios y artesanos (3 de 6 microempresas) en tanto que la producción de chocolate y productos de chocolate es dominada por empresas grandes (6 de 9 empresas). Y en la elaboración de productos de confitería dominan las empresas medianas y pequeñas (8 de 12 empresas). También es destacable que las microempresas se dedican principalmente a la comercialización de productos elaborados, provenientes de las grandes empresas productoras (4 de 5 empresas).

## **Diseño de una línea procesadora de pasta de cacao**

Según, <https://es.scribd.com/doc/109504103/Diseno-de-una-Linea-Procesadora-de-Pasta-de-Cacao-Artesanal>:

Este trabajo de investigación se enfoca en la descripción del diseño de una línea artesanal dedicada a la elaboración de pasta de cacao. En donde se detallan las fases que envuelven la evolución del grano en pasta, con la intención de conseguir un producto de excelente calidad. Para ello, se definen las medidas del proceso abordando la temperatura de tostado del grano. Para llevar a cabo este procedimiento, se tuestan varios especímenes de grano de cacao a otras temperaturas para establecer cuál es la temperatura recomendable para el proceso.

Inmediatamente, se ejecuta un experimento organoléptico como propósito de precisar el grado de calentura más apto para el tueste. Conjuntamente, se efectúa una espira de tostado del grano, con la intención de concretar el período perfecto en que se habrá de tostar el mismo, en situación de la saturación inicial que el grano presente. Asimismo, se detalla el volumen de los equipos que manejarán para el proceso. Por último, se plantea un Lay out de la planta productora y se ejecuta un estudio de costos, en el cual se establece el punto de equilibrio y el tiempo de recuperación de la inversión. Como resultado del experimento se consiguió que el curtido del grano debe ser igual a 150 ° C, y el tiempo de tueste, estará en situación de la saturación inicial del cacao. Igualmente, la inversión se rescata al segundo año de trabajo.

## **2.2 Fundamentación Teórica**

### **2.2.1 Antecedentes**

Según Solís y Estrella (2015), fue la civilización Olmeca alrededor de los años 3000 a.c., que le dio importancia a la producción y uso del cacao por sus propiedades muy bien conocidas en aroma y concentrado sabor, del mismo modo la cultura Maya en los años 400 a.c. tuvo entre sus productos consumibles el cacao y esto es referencia arqueológica fundamentada con evidencias situadas en Costa Rica. Para los Mayas el cacao era de gran valor intrínseco por esta razón además de ser usado como alimento, lo utilizaban como unidad intercambio de productos lo que vendría a ser monedas hoy en día. Otra civilización que se benefició del uso y consumo del cacao fueron los Aztecas, quienes únicamente lo consumían en una bebida de gran sabor que les generaba vitalidad, energía para sus consumidores de alta rango social por este motivo consideraban al cacao un alimento de los dioses.

Por otro lado, según Coe S y Coe M (1999) en su libro *La verdadera historia del chocolate*, mencionaron que la comercialización de bienes fue lo que permitió que el cacao como materia prima fuera trasladado desde las plantaciones en franjas tropicales hasta las franjas más elevadas y frías. No obstante, éste también se acompañaba de otro tipo de productos tropicales como saborizantes, lo que permitió que más adelante, éste no solo sea transformado en chocolate, sino también en otros derivados como el licor o la pasta de cacao.

En una investigación realizada por Valenzuela (2007), se puede observar que es a partir del prensado de las semillas de cacao que se obtienen diversos derivados, entre los que se pueden mencionar, el licor de cacao, el polvo de cacao y la manteca de cacao, que en conjunto originan la que se conoce como pasta de cacao, que sirve como base para el proceso de fabricación del chocolate. Valenzuela menciona que éste producto empezó a consumirse a mediados de 1657 en Europa, cuando un ciudadano francés residente de Londres abrió un negocio que comercializaba pasta de cacao, lo cual se convirtió en el punto de partida para que ganara popularidad por todo el continente, hasta finales del siglo XIX, cuando un comerciante llamado Henry Nestlé tuvo la idea de mezclar la pasta de cacao con azúcar y leche evaporada, iniciando así una nueva forma de utilización de chocolate, la cual es la variedad más común que se consume hasta la actualidad.

### **2.2.2 Emprendimientos**

Para Coduras A. (2010) el emprendimiento se fragmenta de una función primordial que origina el inicio de un todo. Se contrasta de las decisiones originadas a partir de desplegar una o más oportunidades de negocio captadas por algún emprendedor. Las decisiones que se constituyen por necesidad al no haber descubierto el emprendedor, forma otra alternativa de trabajo e iniciativas cuya naturaleza satisface a otras mociones.

Según Vara (2013), cuando se habla del emprendimiento actual, este se refiere a un dependiente que consigue materia prima a un determinado precio para transformarla y consecutivamente venderla a un precio reglamentado por los costos de producción. Por tal razón, este elemento económico se identifica por otorgarse el riesgo de beneficiarse de una oportunidad para concebir una utilidad que le favorezca.

Para Muñiz (2015) el concepto de emprendimiento siempre se ha visto presente en la economía como ciencia mundial, empezando desde los artículos de diversos economistas de origen clásico de los siglos XVII y XIX, entre los que se menciona por ejemplo a Chantillón, Say y Marshall. Así mismo se hace hincapié en los trabajos experimentales florecientes en las décadas de los setenta y ochenta sobre los atributos morales, exaltaciones y conductas del emprendedor que intentan explicar la instauración de nuevas organizaciones.

Por otro lado, Isenberg, D. (2015), indicó que un emprendimiento simboliza el nacimiento de una sociedad o agrupación emancipada de los actores que la constituyen, con gestión y enfoque propios, encaminados a incitar diferentes emprendimientos de gran potencial e importe en un ambiente territorial condensado.

### **2.2.3 El Ecosistema del emprendimiento y sus características**

Según el Parque Tecnológico CIEN (2015) en una de sus publicaciones manifestó que el desarrollo e integración de ecosistemas de emprendimiento son fundamentales para lograr ser eficientes y efectivos en la generación de actividad innovadora y emprendedora. Existen actores relevantes que deben de ser contemplados para que el ecosistema tenga solidez y potencial de ser exitoso.

Estos agentes son los centros de investigación (CI) y por otro lado los centros de educación especializados como las universidades; estos dos agentes juegan un papel importante en la generación del conocimiento y su transferencia; los parques tecnológicos (PT) como articuladores de los diferentes agentes a través de sus espacios y procesos favoreciendo la vinculación e interacción entre los diferentes agentes; las oficinas de transferencia tecnológica (OTT), salvaguardando la propiedad intelectual; y por supuesto

las instancias gubernamentales, generando las políticas públicas y los apoyos para favorecer la vinculación y el desarrollo de conocimiento; y finalmente, las empresas y/o los emprendedores, como los agentes encargados de incorporar el conocimiento generado a los procesos productivos. (CIEN, 2015)

Vicens y Grullón (2011) mencionan que esta peculiaridad no solo se da en el ámbito cultural del estado, sino también en lo referente a las estrategias políticas y económicas. Esto crea disímiles tipologías de ambientes de emprendimiento, por lo que es significativo tener en cuenta que este método de emprendimiento no precisamente forma emprendimientos triunfantes. Muchos de ellos son inconsecuentes e imitados, por lo tanto, se le imputa el alto nivel de ruina de los nuevos proyectos, es decir que no perduren y adquieran corto tiempo de permanencia. Para esto es forzoso que las personas que anhelan emprender una microempresa tengan el discernimiento para hacerlo, lo que representa en el desarrollo del aprendizaje en plazas de saberes fundamentales fundados en la invención.

Según Voelker, (2012, pág. 45), las características van relacionadas en función del desarrollo de nuevos ecosistemas de emprendimiento y estos difieren en las numerosas economías -menos desarrolladas, avanzadas y emergentes. En los ecosistemas más prosperadas existen ambientes más o menos adaptados para el progreso de los ecosistemas, también expresa que, desde la perspectiva de los ecosistemas de emprendimiento, la cultura del país se interrelaciona con los sistemas de creación de conocimiento e innovación y estos al final en creación de emprendimientos, encontrando que el emprendedor se debe alinear o es alineado al ecosistema de emprendimiento del país que corresponda. Voelker propone que coexisten diversas tipologías de ecosistemas de emprendimiento, las cuales poseen

precisamente correspondencia con la cultura de la nación, así como con sus características económicas y políticas.

Peralta (2012) reflexiona que una de las particularidades del ecosistema de emprendimiento, es tener una representación multidimensional e integral y que solicita el progreso de nuevos elementos económicos. Del labor eficaz se apoyará la reproducción de la unión lucrativa de los órganos, obteniendo mallas de colaboración y auxilio entre personas e establecimientos que inciten la creación de nuevos mecanismos económicos y nuevos vínculos de importe causantes de desarrollo en sus territorios.

Por otro lado Scholten y Scholten (2012) los eventos tienen como objetivos promover la instauración y el progreso de nuevas actividades comerciales con características inventoras, que fortalezcan y propaguen la red de empresas que se dedican a ayudar en el perfeccionamiento de nuevos proyectos vinculados a la producción. Por otra parte, y como estribo a los métodos de creación que son parte esencial en los ecosistemas de emprendimiento, se hallan las plataformas de software afinares que se están transformando en una fracción forzosa de co-asistencia y colaboración. Estos instrumentos proveen el establecimiento de metas importantes, además de la planeación metodológica, la orientación y la observación de los ideales en los ecosistemas de emprendimiento.

#### **2.2.4 Componentes del Ecosistema de Emprendimiento**

Para Altschuler (2012), entre los componentes más importantes de los ecosistemas de emprendimiento están la estimulación, el soporte y la sustentabilidad, pues estos se convierten en la clave para la creatividad, la innovación y la inversión. El ecosistema se desarrolla en un ambiente de confianza y mutua colaboración de todos los actores. A esto se

le debe agregar la eficiencia y la internacionalización de los emprendimientos lo cual también hace parte de un todo que servirá para empezar con un proyecto.

Según Valera (2001) el proceso de formación de nuevas empresas y de origen de nuevos empresarios, es consecuencia de la interacción de los siguientes factores entre los que se mencionan los situacionales, psicológicos, sociales, económicos y por ende culturales. Así mismo en los programas instituciones se consideran una secuencia de factores como la iniciativa, la administración, la adquisición de recursos, la autonomía y la toma de riesgos. Es así como este Valera señala también factores negativos como el desempleo, la frustración y la necesidad de emigrar a otro país

Una de las ilustraciones más notables sobre los elementos que oprimen el ejercicio emprendedor es el artículo de Kantis, Angelelli, & Moori (2004). En esta investigación los autores sostienen que existe un conjunto de elementos que transgreden en la fase de emprendimiento, lo que asiente que la tesis del “Sistema de Desarrollo Emprendedor” esté determinado como el vinculado de elementos y compendios que inciden sobre el proceso emprendedor, ayudando o dificultando el principio y adelanto de emprendedores y de empresas, tanto en cláusulas cualitativas como cuantitativas.

Estos autores agrupan una serie de factores que los categorizan de la siguiente manera: Los contextos tanto sociales como económicos, la organización y dinámica productiva, el Sistema educativo y cultural, la óptica personal, el mercado de componentes, las mallas del emprendedor y las medidas y capacidades. Dentro del camino se trazó prácticas políticas de progreso emprendedor mediante un Programa Nacional de Desarrollo Emprendedor Integral, en el cual se expresan diversos compendios, entre los que se designan el análisis del contexto emprendedor en el país, el progreso a los contenidos



emprendedores, el aliento del ánimo y la cultura emprendedora, el boceto y consumación de una oferta de materiales financieros para emprendedores, el progreso de una plataforma institucional de servicios de soporte para emprendedores, la prosperidad del ambiente regulador y la investigación, estimación y enseñanza.

En base a lo anterior mencionado Araque (2009) en una de sus investigaciones denominada: “El perfil del emprendedor ecuatoriano”, indicó que los componentes que causan y establecen a la instauración del emprendimiento se fragmentan en dos grupos: Reales vs. Perjudiciales y Exteriores vs. Intrínsecos. Estos dos grupos se refieren a elementos como el soporte de entidades de avance económico, adelantos científicos, permanencia macroeconómica, aptitud, falta de notoriedad, fallo de personal preparado, deterioro de la disposición práctica, adjudicarse riesgos, discernimiento del mercado, entre otros.

### **2.2.5 Modelos de Emprendimientos**

Para Cervilla y Puente (2013) el emprendimiento es un proceso que se lleva a cabo por un sujeto, con el objetivo de crear algo nuevo que agregue valor, fijando el periodo y la energía necesarios, ocupando los riesgos ya sean económicos, benéficos y morales asociados, y recogiendo el estímulo resultante en términos financieros, de satisfacción propia y de autonomía. De este punto parten diversas teorías orientadas a fomentar el desarrollo emprendedor de las cuales se puede mencionar las que a continuación se presentan:

### **2.2.5.1 Teoría de Andy Freire**

Freire (2004), notable economista graduado en la Universidad de San Andrés, en su libro “Pasión por emprender”, estableció que emprender es un gran desafío en el que se deben tomar en consideración una serie de pasos sistematizados para lograr el éxito. Freire establece que como primer paso se debe tomar la decisión de emprender, para luego proceder a reunir toda la información posible a cerca del proyecto. Además, manifiesta que es sumamente indispensable la creación de un plan de negocios exitoso, puesto que este paso completa la fase de pre-implementación del proyecto, para lo que es necesario tener en cuenta once pasos que son los siguientes:

- Portada
- Contrato
- Índice
- Resumen ejecutivo
- El mercado
- La descripción del producto que se ofrece o el servicio que se va a prestar
- Datos de la compañía
- El plan de ventas
- Las empresas competidoras
- Las proyecciones tanto económicas como financieras

Para Freire el asunto del financiamiento es de suma importancia, debido a que es el punto clave para la iniciación del proyecto, sin embargo, de aquí parte una interrogante y

ésta es ¿Dónde se consigue la financiación inicial?, para la cual el mismo Freire establece tres importantes alternativas que son:

- Búsqueda de pequeños inversores o socios entre los que pueden estar familiares o amigos
- Tener un capital de riesgo, con el objetivo de prevenir cualquier dificultad de liquidez en el transcurso del proyecto
- Búsqueda que “inversores ángeles”, que son inversionistas externos que están dispuestos a asignar recursos en nuevos proyectos. (Freire, 2004)

#### **2.2.5.2 Modelo de Emprendimiento en Red**

González y Gálvez (2008), en una de sus publicaciones establecen que la problemática del emprendimiento surge a raíz de que en países latinoamericanos existe alto riesgo e incertidumbre al momento de iniciar un proyecto. De ahí que la propuesta de redes de emprendimiento empresarial, que crean para el emprendedor nuevos retos entre los que se mencionan:

- Nuevas relaciones con diferentes empresas
- Visión estratégica de largo plazo
- Cambio a un pensamiento de mejoramiento empresarial
- Aprendizaje
- Tope de beneficios y Ahorro de recursos

Para González y Gálvez las redes empresariales son una estrategia agrupada manejada en muchos países como una medida a los desafíos que afrontan las MiPymes<sup>1</sup> en el nuevo ambiente global. Este medio se identifica por una extensa apertura comercial, con disminuciones en los muros al comercio de bienes y servicios y con métodos de integración comercial con diversos países, como por ejemplo en el caso diseñado para el TLC<sup>2</sup> entre Colombia y Estados Unidos, el cual es un proceso que ha generado mayor competitividad entre los productos tanto nacionales como extranjeros.

Los autores González y Gálvez manifiestan que las partes pertenecientes a una red consiguen acrecentar la rentabilidad y competitividad de sus empresas, además de realzar las capacidades de las mismas sin la necesidad de obtener nuevos recursos o desplegar otras pericias, conseguir nuevos mercados y fortalecerse en ellos y finalmente acceder a nuevos servicios que no se lograrían alcanzar de modo individual. Se puede decir entonces que por medio de las redes, los empresarios consiguen desarrollar su autoridad de negociación con clientes y proveedores para adquirir materias primas, ofertar y distribuir sus productos y finalmente conseguir financiamiento. De esta forma se pueden disminuir sus precios y adoptar asesoría y capacitación en planificación, así como en la evolución de los mercados, en cómo llevar la contabilidad y las finanzas y también en aspectos jurídicos.

Además de ello los empresarios obtienen precipitaciones en sus métodos de instrucción al intercambiar ilustraciones y prácticas, lo que les aprobaría a especializarse en todos los dinamismos en los que hubieran mayores mejoras; consentir a servicios y acciones especializadas que no podrían lograr individualmente como conjunto de técnicas, lineamientos, diligencias y legitimaciones, financiamiento, compras de materias primas en

---

<sup>1</sup> Micro, Pequeñas y Medianas Empresas

<sup>2</sup> Tratado de Libre Comercio

mejores contextos en cuanto a calidad y precios, diseños de promoción, planeación, marketing, asesoría e investigación pertinente del mercado; ampliar la producción, rendimiento y elasticidad, beneficiando las capacidades de cada compañía; poseer ayuda técnica y encajar métodos de producción rápidos y conformes al entorno de cada segmento de la red, conservando la resistencia para ajustarse al ambiente y consintiendo la determinación en aquellas diligencias en las que poseen mayores ventajas. Así consiguen expresarse mejor a las permutaciones o fluctuaciones en la demanda. (González & Gálvez, 2008)

### **2.2.5.3 Modelo de Alan Gibbs**

Alan Gibbs (2001) estableció una afluyente de pensamiento que disfrutó de gran aprobación en los países en vías de desarrollo, en la que se atañen reducidamente los eventos corporativos con los argumentos de progreso del discernimiento y, sobre todo, con la manifestación de instrucción empresarial. El empresario Alan Gibbs, quien es ingeniero y también economista, fundó un modelo en el que se encierran 4 compendios que se completan para lograr como resultado el juicio empresarial para el ambiente y mejora de una nueva estructura económica, además de los dispositivos, que intermedian en el transcurso y entre los que se puede indicar a los siguientes:

- La motivación y la determinación que se manifiestan en los elementos educativos que apoyan el proceso de iniciación de la nueva organización
- Las habilidades que expresan todas y cada una de las instrucciones, prácticas y capacidades que el emprendedor posee para alcanzar el éxito

- La idea y el mercado que ayudan a establecer la factibilidad a la hora de establecer un proyecto
- Y finalmente los recursos que, siendo la variable económica del proceso, permite acceder a los conocimientos y destrezas que posee el negocio a la hora de emprender el proyecto.

Además de ello Gibbs establece que existen otros factores que garantizan el éxito de un proyecto y estas son: el conocimiento técnico del negocio, la capacidad del mercado, el conocimiento en los procesos y el estudio de los clientes potenciales. (Gibbs, 2001)

## **2.2.2 El Cacao**

### **2.2.2.1 Historia del cacao**

Según Morales, García y Méndez (2012), la utilización de las semillas de cacao se encumbra a los tiempos de los Mayas y Aztecas, quienes fueron los pioneros en usarlas como medio de intercambio para la comercialización y producción de bienes y servicios y sobre todo para la elaboración de una bebida conocida como “Chocolatl”, la cual la realizaban con diversos ingredientes entre los que se puede mencionar el cacao tostado y molido y adicionado de especias como la canela y el clavo de olor. Esta bebida era tan exquisita que impresionó a Cristóbal Colón y Hernán Cortés cuando llegaron a América, debido a que se decía que este extracto incrementaba la fuerza y tenacidad del cuerpo, sin embargo, fue en el año 1520 cuando ésta fue incorporada a España.

Así mismo los autores Morales, García y Méndez señalan que es hasta el siglo XVIII, mediante la fundación de la primera fábrica de chocolate por parte de la familia británica Fry, que se empezaron a utilizar los primeros mecanismos hidráulicos que servían

para moler la semilla de cacao, empezando de esta manera la manufactura intensiva de bloques comprimidos de una masa granulada para ser disuelta en agua o leche que servía para realizar bebida a base de chocolate la cual tenía una consistencia espumosa y que hasta la actualidad se sigue consumiendo.

En el año 1828, el inventor conocido como Coenraad Van Houten elaboró la primera prensa molinera para las semillas de cacao, la cual permitía apartar los grumos de cacao de la grasa del mismo y así se dieron cuenta de que el polvo sobrante de este procedimiento era mucho más cómodo de macerar ya sea en agua o en otros líquidos, esto ayudó a revolucionar tanto la producción de cacao como el consumo de chocolate. Lo que llevó a que en 1847 Joseph Fry sea el pionero en Reino Unido de crear un establecimiento destinado al consumo de éste producto, y después en 1848, apareció el primer genuino "eating chocolate", el cual era fabricado a partir del complemento de la manteca de cacao, licor de cacao y el azúcar. (Morales, García, & Méndez, 2012)

#### **2.2.2.2 El cacao en el Ecuador**

Según Páez (2015) en su libro *Ecuador Tierra de Cacao*, durante las últimas décadas el origen del cacao fue cuestión de discusión, mitos y suposiciones, de las que han surgido diversas teorías que discuten la posibilidad de que el cacao posee origen mesoamericano. Sin embargo, en el Ecuador, cerca del año 1600 ya se cultivaba el cacao en las tierras húmedas por los afluentes de los ríos que rodeaban Guayaquil, por cuya razón se lo llamó "cacao arriba", o también "cacao fino", o "cacao nacional".

Por otro lado Uquillas (2008) en una de sus investigaciones expuso que la producción y comercialización del cacao en el Ecuador, se intensificó a partir de los años

1860 y 1920, la cual fue una época conocida como la era de la “Pepa de oro”, que sirvió para transformar al Ecuador en uno de los principales países generadores de mayores cifras en exportaciones mundiales del cacao, lo que llevó a formar riquezas y permitió un significativo crecimiento económico en el nivel privado, lo que luego valió de apoyo económico para el establecimiento de Bancos, y el eje sobre el que se ampararon los diversos grupos de poder político para administrar el país. Sin embargo, años más tarde, el cacao es olvidado debido a las grandes exportaciones de otros productos como el banano y el petróleo.

Según un informe de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao (2010), en el Ecuador la producción del cacao se vio afectada como derivación de diversas plagas como la “monilla” y la “escoba de la bruja”, seguido a esto se le suma el deterioro en el apoyo del gobierno en lo que se refiere al financiamiento, además de la escasa capacitación tecnológica tanto para el cultivo como para la cosecha y comercialización. En su conjunto, en el informe se agrega el incremento en la producción cacaotera a nivel internacional en países como Costa de Marfil, Ghana, Indonesia y demás, los cuales le quitaron mercado al cacao ecuatoriano.

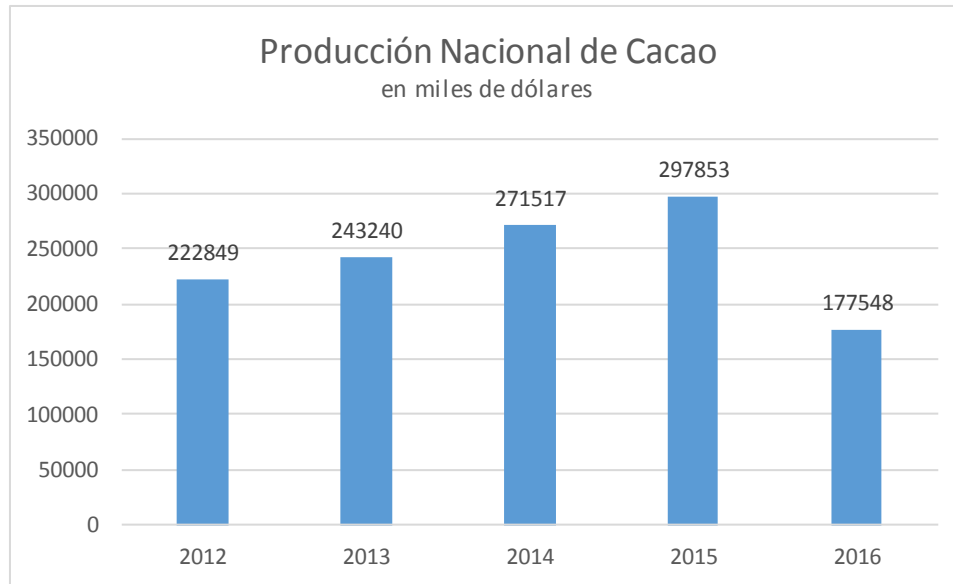


### ***2.2.2.3 Producción de cacao en el Ecuador. Periodo 2012-2016***

Según Pro Ecuador (2016), la producción de cacao se efectúa especialmente en las zonas costeñas y amazónicas de país. Entre las provincias que mayor producción generan de cacao están, la provincia de Los Ríos, Guayas, Manabí y Sucumbíos. En el Ecuador se cosechan dos tipologías de cacao:

- **Cacao Fino de Aroma**, que se conoce también como Criollo o Nacional, el cual posee un color característico que es el amarillo, además que posee un aroma y sabor único, siendo fundamental para la producción del delicado chocolate gourmet deseado a nivel mundial.
- **Cacao CCN-51**, también conocido como Colección Castro Naranjal, el cual posee de la misma manera un color característico que en este caso es el rojo. Además es registrado por sus distintivos de alto rendimiento para la extracción de semielaborados, ingredientes esenciales para la producción a escala de chocolates y otros. (ProEcuador, 2016)

En el siguiente gráfico se muestra la evolución que he tenido la producción del sector cacaotero nacional:



Fuente: Sistema de estadísticas del MAGAP

Elaboración propia

Figura 1. Producción Nacional de Cacao. Periodo 2012-2016

El gráfico 1 muestra que a partir del 2012, la producción nacional de cacao ha ido incrementado, hasta el año 2015, pasando de \$ 222.849 USD miles de dólares a \$ 297.853 USD miles de dólares respectivamente. Sin embargo, el año 2016, fue un año difícil para el sector cacaotero, puesto que la producción se vio afectada, disminuyendo a \$ 177.549 USD miles de dólares, representado por el 42,15% con respecto al año anterior. Esto se debe en gran medida a que las principales provincias productoras de cacao, como son Guayas, el Oro, Esmeraldas, entre otras, se vieron afectadas por el sismo ocurrido el 16 de abril de ese mismo año. (MAGAP , 2016)

### 2.2.3 Pasta de Cacao

Según Beyer (2011), en una de sus investigaciones establece que las semillas del cacao pasan obligatoriamente por un agregado de métodos tanto físicos como químicos previos a la obtención del chocolate. Seguido de desenganchar la mazorca de cacao del

tronco, se sacan las semillas del fruto aún con la capa mucilaginosa que las cubre. Estos granos se colocan en recipientes al sol, y se preparan así para la fermentación, la que se realiza a altas temperaturas gracias a procesos fisicoquímicos que suceden al interior de las semillas, así este procedimiento toma alrededor de cinco días.

Para Beyer, después del proceso de fermentación viene el secado, el cual puede hacerse al sol de forma tradicional o de forma industrializada en grandes máquinas de gas, que ayudan a reducir el tiempo de espera. En los dos casos, es indispensable revolver los granos de vez en cuando. Beyer especifica que es indispensable sea cual sea la época o la tecnología implementada, seguir con los pasos para lograr obtener un material poco astringente con el que después se pueda elaborar el chocolate. Es así que una vez fermentadas y secas las semillas son tostadas por medio de aire caliente y vapor saturado grandes temperaturas que sobrepasan los 100° C. Aquí, las semillas pierden la humedad, obtienen fragancia y se pueden conservar por un largo periodo de tiempo.

Adicionalmente la misma autora señala que en la actualidad para conseguir cacao, los granos secos y cernidos, se trituran y se aíslan por medio de aire a presión en máquinas que contienen rodillos estriados, molinos de masa, molinos de disco y extrusores. Así el material que se adquiere como resultado de este procedimiento pasa por elevadas temperaturas entre rodillos muy finos, los que presan las partículas a menos de un milímetro, esto ayuda a la deshidratación, y a la conservación y separación de los productos que se obtienen. Seguido de esto en una fase de permeabilidad, se apartan el material cremoso del resto, siendo este ciclo de vital importancia puesto que más de la mitad del peso de una almendra de cacao seca y sin cáscara, lo forma la grasa y a raíz de ésta se adquiere la manteca de cacao, que es la parte líquida del fruto a esas temperaturas.

Finalmente, los granos molidos dan como resultado la obtención de una masa sólida, que se convierte en la materia prima del chocolate, la que es denominada como pasta de cacao. Esta pasta a su vez puede ser pulverizada para conseguir la cocoa, o fundirse en forma de bloques para la venta a industrias chocolateras y de repostería. Tanto la pasta de cacao como la manteca son materiales usados en buen porcentaje para la elaboración de chocolates finos. Adicional a esto, cabe mencionar que la manteca de cacao también es usada en la industria cosmética para la fabricación de labiales y cremas humectantes. (Beyer, 2011)

#### **2.2.4 Proceso de fabricación de la pasta de cacao**

Según una investigación realizada por Plúa y Cornejo (2009), para la elaboración de la pasta de cacao, se deberá seguir el procedimiento técnico que se presenta a continuación:

- **Secado:** Cuando se ha culminado con el proceso de fermentación de la semilla de cacao, éstas deberán secarse. Para el secado, se procederá a hacerlo de forma ya sea manual o artificial, mediante técnica solar o de vapor respectivamente hasta llegar finalmente a un 7% de humedad, lo que impide el crecimiento de microorganismos que dañen el grano. (Plúa & Cornejo, 2009)
- **Tostado:** Esta etapa es indispensable, puesto que facilita la eliminación de la cáscara, así también la remoción de aromas indeseables en la semilla. Este proceso se puede elaborar de diversas formas, entre las que se puede mencionar en primer lugar a la que realiza con aire caliente, así mismo la que se hace con vapor saturado y finalmente la que se hace con radiación

infrarroja, siendo la primera la que mayormente se usa, debido a su bajo costo. (Plúa & Cornejo, 2009)

- **Molienda:** Esta se realiza en dos etapas, en la primera molienda la semilla se tritura hasta obtener la pasta de cacao, en la que utilizan por lo general molinos compresores que ayudan a separar la grasa de la masa. Finalmente, la segunda molienda se la realiza con el fin de aumentar la finura de la masa, con el objetivo de llegar a un porcentaje del 99% de finura, y en esta etapa se usan molinos con cilindros que calientan la masa hasta llegar a altas temperaturas que rodean los 70°C. (Plúa & Cornejo, 2009)
- **Atemperado:** Esta etapa es importante, puesto que existe la posibilidad de que si se realizar de forma equivocada, la pasta de cacao se llene de cristales de solidificación. La duración del proceso es de 10 a 12 minutos, con temperaturas que van de 28°C a 41°C. (Plúa & Cornejo, 2009)
- **Empaque:** El empaque es la etapa más fácil de realizar y generalmente se realiza en fundas plásticas, en donde se controla peso y la densidad del producto. (Plúa & Cornejo, 2009)

### **2.3 Marco Conceptual**

El estudio de esta investigación se basa específicamente en el proceso de fabricación de la pasta de cacao, para lo cual se han usado un conjunto de conceptos básicos que se revisarán a continuación.

### **2.3.1 Definición de conceptos**

#### **2.3.1.1 Cacao**

El cacao es un fruto que tiene origen tropical, su árbol tiene flores chicas y pétalos desarrollados, su fruto es leñoso de perfil alargado, brota en la copa de los árboles y bajo sus ramas. Dependiendo del tipo de cacao pueden ser de color amarillo, blanco, verde o rojo. El grano está cubierto de una pulpa rica en azúcar con la que se puede hacer jugo y el grano transformado en chocolate tiene un agradable sabor. (ProEcuador, 2016)

El árbol del cacao se desenvuelve mejor en las regiones cálidas, en la faja que comprende entre 20° al norte y 20° al sur de la línea ecuatorial. El mayor número de cacaotales se encuentran a una altitud menor a 400 metros sobre el nivel del mar. La temperatura perfecta para el desarrollo de la fruta está percibida entre 18 °C y 32 °C. Las precipitaciones anuales no deben ser inferiores a 1.000 mm ni superiores a 3.000 mm. Para una producción óptima, el árbol debe estar protegido de la luz solar directa y de los vientos excesivos. Este árbol puede desarrollarse hasta alcanzar 10 metros de altura cuando está a la sombra de altos árboles forestales. La mazorca, mide alrededor de entre 15 cm y 25 cm de largo y tiene de 30 a 40 semillas que son el grano del cacao después de ser fermentadas y secadas. El fruto brota del tronco principal y de las ramas de la copa. El árbol empieza a producir después de cuatro o cinco años de haber sido plantado y éste logra seguir produciendo después de varios decenios. (Centro de Comercio Internacional, 2001)

#### **2.3.1.2 Manteca de cacao**

La manteca de cacao es el elemento calificador de la producción del chocolate. Su origen y posterior procesado establecen las particularidades tanto físicas como de

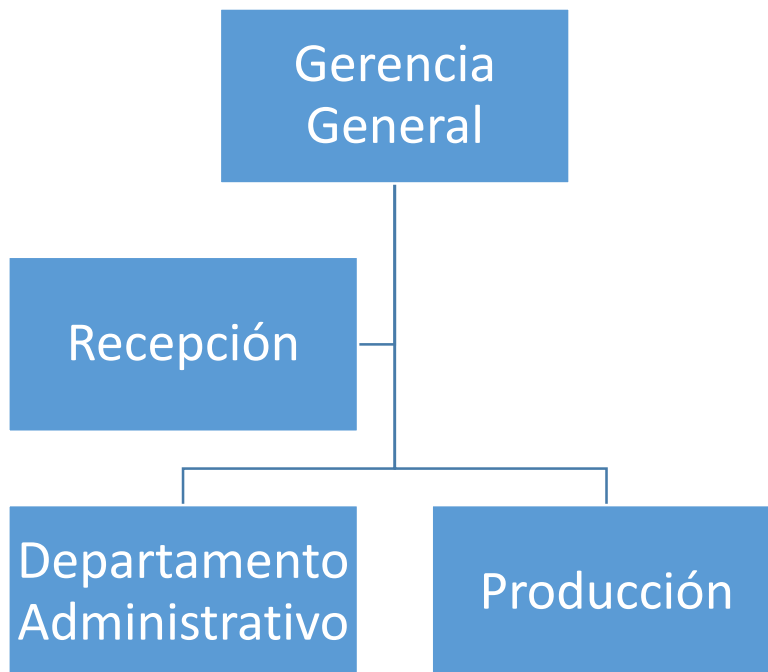
comportamiento del chocolate. Su endurecimiento, sabor, sensación en la boca, tono e incluso olor obedecen a la calidad y tipo de manteca. Es fundamental por esta razón una esmerada selección de la manteca adecuada para todos y cada uno de los productos. (Revista Virtual Pro, 2017)

### **2.3.1.3 Licor de cacao**

Es un semielaborado del cacao que posee una vida útil de dos años desde su elaboración, es conveniente para la elaboración de diversos productos como helados, leche, galletas, coberturas, chocolate para bebidas en polvo, confección de repostería y también se usa como mezcla en el proceso de fabricación del tabaco.

### **2.3.6 Aspectos Administrativos**

#### **2.3.6.1 Organigrama Funcional**



Elaboración Propia

*Ilustración 3. Organigrama Funcional*

## **2.4 Análisis Técnico**

### **2.4.1 Localización.**

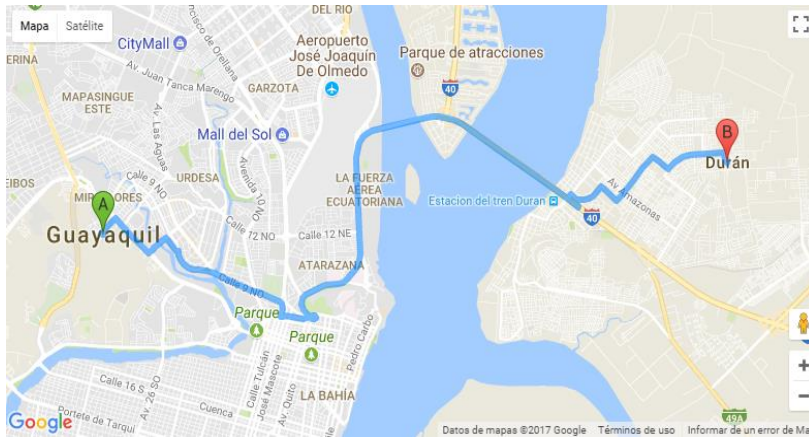
#### **2.4.1.1 Factores de localización**

- **Infraestructura y Servicios básicos.** Actualmente el cantón Durán cuenta con los servicios disponibles y la infraestructura necesaria para realizar actividades de desarrollo productivo.
- **Mano de obra.** Se tendrá a disposición, personal calificado y capacitado para que desempeñen correctamente cada una de las labores asignadas
- **Marco jurídico.** Las actividades relacionadas a la producción cuentan con un mayor apoyo y respaldo legal que benefician al desarrollo de este proyecto.
- **Condiciones Sociales y Culturales.** En este cantón se cuenta con un nivel socioeconómico medio y medio-bajo.
- **Topografía y suelos.** El lugar designado para la construcción de la microempresa es apropiado.
- **Impacto ambiental.** Todo proyecto causa un impacto ambiental dependiendo de su actividad. De acuerdo con la ordenanza de la municipalidad del cantón Durán, se refiere a los solares destinados para producción como de uso permitido.
- **Tendencias del desarrollo espacial.** Se ha experimentado un continuo desarrollo en la extensión productora del cantón mediante un adecuado y armónico uso del territorio. Actualmente Durán cuenta con gran cantidad de empresas dentro de su territorio.



### 2.4.1.2 Macro localización

La microempresa estará ubicada en el cantón Durán, el cual se encuentra a 12 km. de la ciudad de Guayaquil. Es reconocido por ser uno de los cantones con más recursos que posee la provincia del Guayas.

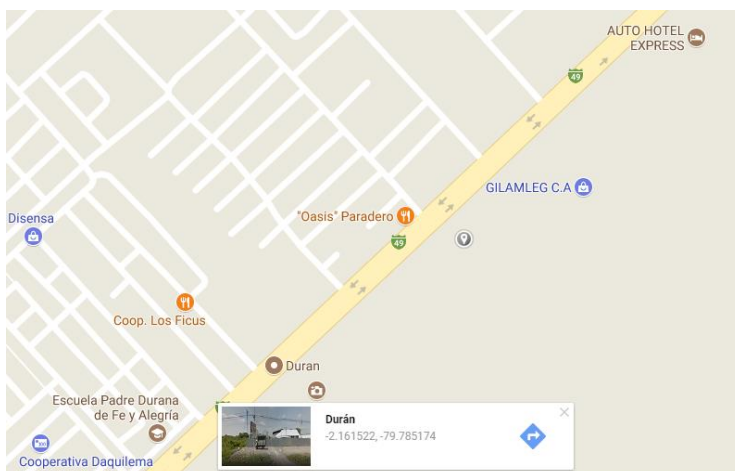


*Ilustración 4. Macro Localización*

Fuente: Google Maps

### 2.4.1.3 Micro localización

La microempresa estará ubicada en el Km 10 vía Durán – Yaguachi. El establecimiento estará alejado de la ciudad y en una zona empresarial, con el objetivo de no interferir en el medio ambiente, ni en la tranquilidad de los ciudadanos.



*Ilustración 5. Micro Localización*

Fuente: Google Maps

## 2.4.2 Planta Arquitectónica.

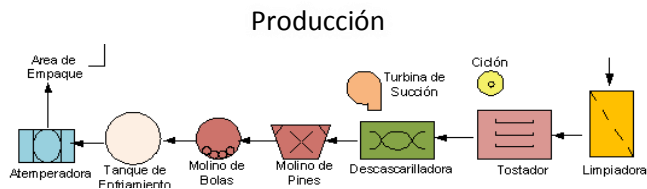
### 2.4.2.1 Tamaño y Distribución de Espacios

El establecimiento estará dividido en distintas áreas dedicadas a la recepción, administración y producción. El tamaño de la micro empresa estará delimitado por 575m<sup>2</sup> aproximadamente. A continuación, se detalla los siguientes espacios.

- **Administración.** Espacio destinado para que el administrador y el contador proporcionen las medidas necesarias para el correcto funcionamiento del establecimiento.
- **Recepción.** Lugar destinado para el recibimiento y despedida de los clientes y el personal
- **Producción.** Área que contará con un conjunto de maquinarias y herramientas que servirán para la elaboración de la pasta de cacao.

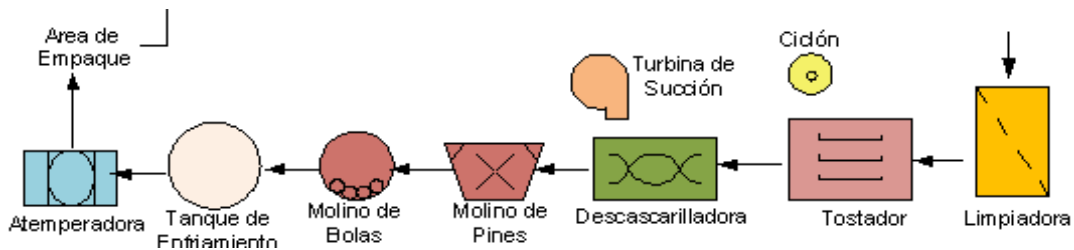
### 2.4.2.2 Distribución Física





*Ilustración 6. Distribución física de la microempresa*

Elaboración Propia. Mediante plataforma Floorpanner



*Ilustración 7. Proceso realizado en el área de producción*

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

El proceso que se describe en la ilustración 7 respecto al área de producción, es el siguiente:

El grano de cacao pasará en primer lugar por la limpiaadora, posteriormente al tostador, seguido por la descascarilladora de turbina de succión. Después de pelado el grano se lo molerá en la maquina llamada molino de pines y luego una segunda molienda en el molino de bolas, para luego pasar al tanque de enfriamiento y posterior a la atemperadora. Finalmente pasará al área de empaquetado para su distribución final.

### **2.4.3 Equipamiento Requerido**

*Tabla 1. Equipamiento de recepción*

Fuente: Investigación

Elaboración Propia

<b>Recepción</b>	
<b>Descripción</b>	<b>N°</b>
Escritorio	1
Silla	1
Mueble	1
Planta	1
Computadora	1
Teléfono	1

*Tabla 2. Equipamiento del área de administración*

Fuente: Investigación

Elaboración Propia

<b>Administración</b>	
<b>Descripción</b>	<b>N°</b>
Escritorio	3
Silla	3
Alfombra	1
Planta	1
Computadora	3
Teléfono	3
Impresora	1

*Tabla 3. Equipamiento del área de producción*

Fuente: Investigación

Elaboración Propia

<b>Producción</b>	
<b>Descripción</b>	<b>N°</b>
Maquinarias	7
Estanterías	2

#### **2.4.4 Ingeniería – Tecnología**

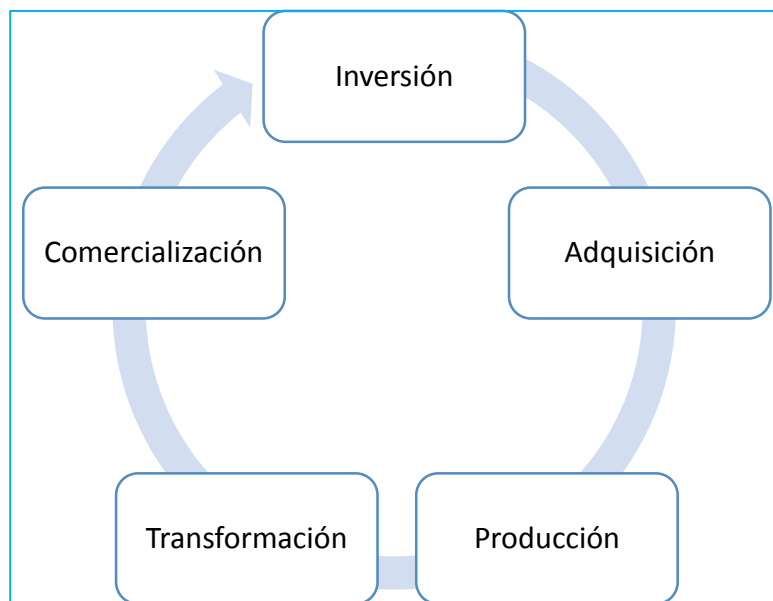
Como se ha mencionado en páginas anteriores, la elaboración de pasta de cacao se realizará mediante diversas máquinas; es decir el proceso se llevará a cabo con el uso de maquinaria especializada. A continuación, se detallan algunas de las mismas:

- Molino de Bolas vertical
- Tostador
- Descascarilladora
- Turbina de succión
- Molino de Pines
- Atemperadora
- Balanza

Además de los costos antes mencionados por adquisición de maquinaria, se incide en otros costos relacionados a la infraestructura de la planta, entre los que se encuentran:

- Adecuación del área de producción, recepción y administración, que comprende limpieza y nivelación del terreno, para lo que se realizará contratación eventual de maquinarias y personal calificado.
- Construcción de área de empaque, comprendido por un área de 5 x 8 metros, con estructura de concreto de 0.20 cm de espesor.
- El área de recepción y administración posee una base de concreto de 20 x 15 metros, con paredes de Medium Density Fibreboard (MDF), pisos de cerámica y mamparas separadoras de cubículos Slim de vidrio con 3cm de grosor

- Construcción de método para el tratamiento de aguas residuales, formada por un medio interno de proceso y reserva de aguas residuales industriales. En el caso de Ecuador es fabricado por SPARTAN.
- Construcción de instalaciones eléctricas que comprende el medio de acceso de energía eléctrica, así como el reparto interno y externo de energía en la planta.
- Se deben sumar también los gastos legales, entre los que constan, permisos municipales, ambientales, de constitución y tributarios.
- Y un 2% de gastos por imprevistos.

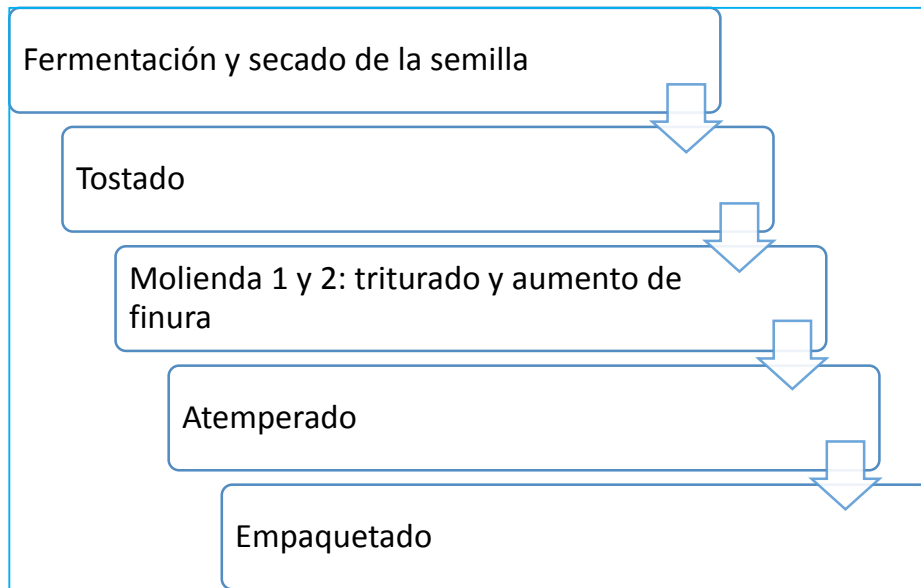


*Ilustración 8. Cadena Productiva de la Pasta de cacao*

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

#### **2.4.4.1 Proceso de fabricación**

Para detallar el proceso de fabricación de la pasta de cacao se ha procedido a realizar el diagrama que se presenta a continuación:



*Ilustración 9. Proceso de fabricación*

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

#### **2.4.5 Mano de obra**

Durante el proceso de elaboración de pasta de cacao, la mano de obra es indispensable para llevar a cabo tanto los procesos como subprocesos que desarrollan en esta actividad y los cuales se detallan a continuación:

1. Para la limpieza de las semillas de cacao que se adquieren como materia prima
2. Para la selección de granos
3. Para la realización del secado (puesta al sol)
4. Para introducir las semillas a los molinos
5. Para pesar la masa

6. Para el empaquetado del producto final

#### **2.4.6 Establecimiento de la Producción**

Una vez determinada la compra de las semillas de cacao como materia prima, se realizará la transformación de la misma hasta convertirla en pasta de cacao. El nivel de producción será de cuarenta y nueve empaques de pasta de cacao mensuales con un peso de 20 libras, lo cual equivale a 980 libras de pasta de cacao al mes. Si se habla de la capacidad de producción anual, ésta será de 582 empaques de pasta de cacao de 20 libras cada uno, que en total implican la producción de 11640 libras de pasta de cacao al año aproximadamente.

#### **2.4.7 Manejo de Subproductos del Proceso Productivo**

Es trascendental detallar que los subproductos que se obtienen de la producción de pasta de cacao tienen muy escasa utilización puesto que estos desechos se basan específicamente en cáscara y representan un porcentaje del 12% del total de la producción, por lo que se ha decidido desecharlos, siguiendo el reglamento establecido en la Ley Orgánica de Gestión Ambiental, que trata sobre la manipulación de desechos y que fue publicada en el Registro Oficial N° 316 del mes de mayo del 2015, y en la que se determina lo siguiente:

**Art. 1.-** La presente Ley funda los elementos y normas de política ambiental, además establece los deberes, compromisos, niveles de colaboración de los sectores tanto público como privado en la comisión



ambiental y finalmente numera los límites legales, vigilancias y sanciones en este contexto.

**Art. 80 Desechos especiales.** - A efectos de la presente ley se supondrán como desechos especiales los siguientes:

Aquellos desperdicios que, sin ser nocivos por su naturaleza, pueden afectar al ambiente o a la salud, debido a la cantidad en que se generan o a su difícil degradación. Por lo cual se debe de implementar un método de reutilización o reciclaje o simplemente su correcta eliminación, evitando el uso inadecuado de los mismos.

Es por esta razón que se vio la necesidad de adquirir un contenedor industrial de residuos que servirá para resguardar y almacenar dichos desechos. Además de ello se procederá a la contratación mensual de una empresa encargada de la manipulación y limpieza de desechos que se encargará de transportarlos y eliminarlos de forma adecuada. Esta empresa tiene el nombre de GADERE S.A y su matriz está ubicada en la Cdla. Garzota de la ciudad de Guayaquil.

#### **2.4.8 Estudio de mercado**

Según Kotler (2003), en su libro *80 conceptos esenciales del marketing*, la investigación de mercados se puede definir como el diseño, el proceso, el estudio y la exposición metódica de los datos y hallazgos adecuados que se realizan para obtener el escenario de marketing específico que enfrenta una empresa. Por esta razón, se puede decir

que la investigación de mercado se fundamenta principalmente en la recopilación y análisis de la información necesaria que permitirá identificar las necesidades existentes en un mercado.

En base a estas consideraciones, se ha evidenciado que, dentro del mercado extranjero y ecuatoriano, la pasta de cacao posee gran aceptación, lo cual podrá facilitar su correcta comercialización. Se ha comprobado también que la pasta de cacao es muy utilizada en la industria chocolatera como materia prima para la elaboración del chocolate en sus diferentes presentaciones, por lo que es evidente que presentará gran competitividad y ventajas al momento de la realización del plan de marketing.

El consumo de pasta de cacao se dirige específicamente a las empresas productoras de chocolate o cualquier derivado del cacao, puesto que este producto posee gran demanda en la industria de pastelería y repostería, así como también en cafeterías y confiterías. Actualmente el cacao se comercializa a un precio que puede variar entre los \$50,00 y \$70,00 el quintal, aunque cuando hay escasez puede llegar a costar hasta \$250,00 el quintal, causado específicamente por la dificultad para transportar el producto debido a la época lluviosa.

Según cifras de la Asociación Nacional de Exportadores de Cacao Anecacao (2015), desde el 2011 las exportaciones de cacao han venido presentado una tendencia creciente, para ese año las exportaciones del mismo se estimaron en 190 TM<sup>3</sup>, para el 2012 bajaron a 184 TM representando una disminución porcentual del 3% aproximadamente. Sin embargo, el año 2013 volvieron a crecer a 205 TM, y para el 2014 y 2015 se hallaron en 235 TM y

---

<sup>3</sup> Toneladas Métricas

260 TM respectivamente. Esta evolución representa un incremento porcentual del 36,84% con respecto al año 2011. (Anecacao, 2015)




#### 2.4.8.1 Análisis de la Oferta

Entre los principales competidores que se encuentran dentro del mercado productivo de pasta de cacao, se detallan los siguientes:

*Tabla 4. Productores de pasta de cacao a nivel nacional*

Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

<b>Empresas productoras de pasta de cacao</b>	<b>Precio de venta</b>	<b>Industria</b>	<b>Logo</b>
<b>La nueva casa del cacao S. A</b>	\$20 x libra	Industria agroindustrial	
<b>Cacao en sus manos</b>	\$15 x libra	Cafeterías y pastelerías	
<b>Arawi</b>	\$30 x libra	Industria chocolatera	
<b>Asociación de productores peninsulares de productos de cacao</b>	\$15 x libra	Pastelerías	S/L

La Tabla 4 muestra los competidores internos de pasta de cacao y en la cual se detallan las asociaciones y empresas privadas que actualmente se dedican a la elaboración de este producto. La empresa “La casa del cacao”, es una organización familiar que desde 1950 se ha constituido en la comercializadora líder al servicio del agricultor cacaotero de la Zona Arriba que comprende varias provincias del país, donde cada sector tiene sus características especiales de sabor, lo que les permite obtener y exportar cacao y derivados de cualquier origen dentro del Ecuador. (Casacao, 2017)

Por otro lado, ARAWI es una empresa ecuatoriana dedicada a la producción y elaboración de los mejores derivados del cacao fino de aroma 100% orgánico. Entre los productos que ofrece se encuentra el chocolate y la pasta de cacao. (Cocoa Products, 2017). Finalmente, la empresa cacao en sus manos se dedica a la producción de pasta de cacao y cacao en grano 100% natural, están ubicados en la ciudad de Guayaquil. (Cacao en sus manos, 2017)

#### ***2.4.8.2 Análisis de Demanda***

Para estimar la capacidad de la demanda, es necesario desarrollar una división del mercado, la primera es el mercado potencial, la segunda división se refiere al mercado objetivo y finalmente la tercera división es el mercado meta.

- **Mercado Potencial**

En lo referente al mercado potencial se ha hecho la selección de empresas dedicadas a la transformación de productos elaborados provenientes del cacao, en esta división entran las industrias panificadoras, las chocolateras, las confiterías, las pastelerías y cafeterías. Los criterios que se operaron en el mercado potencial fueron los de examinar de forma exhaustiva y minuciosa la productividad de estos comestibles; así

mismo cuál ha sido su posicionamiento del mercado y las ventas que han obtenido los mismos.

- **Mercado Objetivo**

Al ser el mercado chocolatero extremadamente extenso, se ha procedido a reducirlo, y como consecuencia de ello se ha decidido dirigirse a las industrias chocolateras, que utilicen la pasta de cacao como materia prima para la elaboración de chocolate en barra. Actualmente y desde tiempos antiguos se ha utilizado la pasta de cacao para la elaboración del chocolate, por lo que la industria chocolatera resulta de gran importancia a la hora de escoger un mercado.

Según ProEcuador (2016) hasta el 2014, se logró exportar cerca de 710 millones de dólares en productos elaborados provenientes de cacao, cifra que ha venido incrementando hasta llegar al 2016 a cerca de 900 millones de dólares.

- **Mercado Meta**

La división meta del mercado es aquella que está formada por la demanda de industrias que elaboren chocolate y elaborados. Para iniciar en este proceso se ha tomado en consideración a las siete empresas pertenecientes a la Asociación de Chocolateros del Ecuador, las cuales son: BLK Corporation (Caoni), Chocoart Cía. Ltda., Ecuartesanal S.A., Fine & Flavour S.A. (Valdivian Chocolate), Hoja Verde Cía. Ltda., Asociación Kallari y SKSFARMS Cía. Ltda. (Pacari).

## 2.5 Análisis Financiero

### 2.5.1 Generalidades

Para iniciar con la realización del Plan Financiero, se han establecido los siguientes lineamientos y parámetros, que se detallarán a continuación:

- El cacao como materia prima se adquirirá por quintal, representando 220,46 lbs por cada uno. Es decir  $1 \text{ qq} \approx 220,46 \text{ lbs}$ .
- El cacao tiene un rendimiento del 88%. Si se multiplica 220,46 lbs por el 88%, se obtendrán 194,01 libras de pasta de cacao por quintal. Lo que da como resultado un porcentaje del 12% de merma o desperdicio.
- Los 7 clientes potenciales en las encuestas manifestaron que sus requerimientos de pasta de cacao, se estiman alrededor de 400 y 600 libras mensuales, por lo que la planta estima producir con 5qq de cacao al mes, y al año 60qq aproximadamente.
- Los 60 quintales equivalen a 13227,7 libras de cacao al año, que representan 11640,38 libras de pasta de cacao al año.
- Las ventas se realizarán en empaques de 20 libras
- Para calcular las unidades que se producirán se dividen las 11640,38 libras de pasta de cacao para 20 libras. Lo que da como resultado 582,02 empaques anuales.
- El precio del quintal de cacao se estima en \$50,00
- El financiamiento del proyecto se realizará el 30% capital propio y el 70% por medio de la Corporación Financiera Nacional, a una tasa de interés anual de segundo piso del 8,45%<sup>4</sup>

---

<sup>4</sup> En la CFN se otorgan tasas de interés de segundo piso a proyectos de emprendimiento productivo como en el caso de este trabajo de investigación, en el que se posee capital de trabajo y financiamiento productivo, hasta \$25.000,00 para una fecha de proyección de 5 años.

## 2.5.2 Inversión

Tabla 5. Inversión fija anual

Elaboración propia

<b>INVERSION FIJA</b>				
<b>1 TERRENO</b>	<b>PRECIO UNITARIO</b>	<b>CANTIDAD REQUERIDA</b>	<b>Monto (U.S. Dólares)</b>	
Terreno	\$ 9.000,00	1	\$ 9.000,00	
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 9.000,00</b>	<b>1</b>	<b>\$ 9.000,00</b>	
<b>2 MATERIA PRIMA</b>				
Cacao	\$ 50,00	60	\$ 3.000	
Empaquetado	\$ 0,22	582	\$ 128	
Etiquetado	\$ 0,12	582	\$ 70	
<b>TOTAL</b>	<b>\$ 50,00</b>	<b>\$ 60,00</b>	<b>\$ 3.197,88</b>	
<b>3 MAQUINARIA Y EQUIPOS</b>			<b>\$ 749,00</b>	
Molino de Bolas vertical	\$ 120,00	1	\$ 120,00	
Tostador	\$ 89,00	1	\$ 89,00	
Descascarilladora	\$ 110,00	1	\$ 110,00	
Turbina de succión	\$ 100,00	1	\$ 100,00	
Molino de Pines	\$ 150,00	1	\$ 150,00	
Atemperadora	\$ 120,00	1	\$ 120,00	
Balanza	\$ 60,00	1	\$ 60,00	
<b>4 EQUIPO DE OFICINA Y ENSERES</b>			<b>\$ 877,00</b>	
Escritorios	\$ 120,00	4	\$ 480,00	
Sillas de oficina	\$ 35,00	4	\$ 140,00	
Sofá	\$ 180,00	1	\$ 180,00	
Planta	\$ 8,00	1	\$ 8,00	
Teléfono	\$ 11,00	4	\$ 44,00	
Alfombra	\$ 25,00	1	\$ 25,00	
<b>5 EQUIPOS DE COMPUTACIÓN</b>			<b>\$ 2.200,00</b>	
Computador	\$ 250,00	4	\$ 1.000,00	
Impresora	\$ 1.200,00	1	\$ 1.200,00	
<b>6 OBRAS CIVILES y OTRAS</b>			<b>\$ 7.151,90</b>	

Obra en general	\$ 4.321,90	1	\$ 4.321,90
Permisos Varios	\$ 1.200,00	1	\$ 1.200,00
Contenedor de residuos	\$ 630,00	1	\$ 630,00
Suministros	\$ 1.000,00	1	\$ 1.000,00
<b>7 IMPREVISTOS</b>			
<i>2% del total de inversión fija</i>			<b>\$ 463,52</b>
<b>TOTAL DE INVERSIÓN</b>			<b>\$ 23.639,30</b>

**70% Financiamiento \$16.547,51**

**30% Capital Propio \$ 7.091,79**

En la inversión se estimó que como capital propio se obtendrán \$7.091,79 dólares y se financiará con la CFN \$16.547,51 dólares.

### 2.5.3 Financiamiento

Para el financiamiento se realizará la siguiente tabla de amortización con periodos capitalizables mensuales a 5 años plazo.

*Tabla 6. Tabla de Amortización*

Elaboración propia

<b>CREDITO LARGO PLAZO</b>					
<b>MONTO:</b>	<b>16.547,51</b>				
<b>PLAZO</b>	<b>60</b>	<b>MESES = 5 años</b>			
<b>TASA DE INTERES PARCIAL</b>	<b>0,70%</b>	<b>Tasa Mensual</b>			
<b>TASA DE INTERES</b>	<b>8,45%</b>				
<b>Periodo pago</b>	<b>Mensual</b>				
<b>PERIODO</b>	<b>PRINCIPAL</b>	<b>INTERÉS</b>	<b>CAPITAL</b>	<b>DIVIDENDO</b>	<b>SALDO</b>
<b>0</b>	16.547,51	0,00	0,00	0,00	<b>16.547,51</b>
<b>1</b>	16.547,51	116,52	275,79	392,31	<b>16.271,72</b>
<b>2</b>	16.271,72	114,58	275,79	390,37	<b>15.995,92</b>
<b>3</b>	15.995,92	112,64	275,79	388,43	<b>15.720,13</b>
<b>4</b>	15.720,13	110,70	275,79	386,49	<b>15.444,34</b>
<b>5</b>	15.444,34	108,75	275,79	384,55	<b>15.168,55</b>
<b>6</b>	15.168,55	106,81	275,79	382,60	<b>14.892,76</b>
<b>7</b>	14.892,76	104,87	275,79	380,66	<b>14.616,96</b>
<b>8</b>	14.616,96	102,93	275,79	378,72	<b>14.341,17</b>



9	14.341,17	100,99	275,79	376,78	<b>14.065,38</b>
10	14.065,38	99,04	275,79	374,84	<b>13.789,59</b>
11	13.789,59	97,10	275,79	372,89	<b>13.513,80</b>
12	13.513,80	95,16	275,79	370,95	<b>13.238,01</b>
13	13.238,01	93,22	275,79	369,01	<b>12.962,21</b>
14	12.962,21	91,28	275,79	367,07	<b>12.686,42</b>
15	12.686,42	89,33	275,79	365,13	<b>12.410,63</b>
16	12.410,63	87,39	275,79	363,18	<b>12.134,84</b>
17	12.134,84	85,45	275,79	361,24	<b>11.859,05</b>
18	11.859,05	83,51	275,79	359,30	<b>11.583,25</b>
19	11.583,25	81,57	275,79	357,36	<b>11.307,46</b>
20	11.307,46	79,62	275,79	355,42	<b>11.031,67</b>
21	11.031,67	77,68	275,79	353,47	<b>10.755,88</b>
22	10.755,88	75,74	275,79	351,53	<b>10.480,09</b>
23	10.480,09	73,80	275,79	349,59	<b>10.204,30</b>
24	10.204,30	71,86	275,79	347,65	<b>9.928,50</b>
25	9.928,50	69,91	275,79	345,70	<b>9.652,71</b>
26	9.652,71	67,97	275,79	343,76	<b>9.376,92</b>
27	9.376,92	66,03	275,79	341,82	<b>9.101,13</b>
28	9.101,13	64,09	275,79	339,88	<b>8.825,34</b>
29	8.825,34	62,15	275,79	337,94	<b>8.549,55</b>
30	8.549,55	60,20	275,79	335,99	<b>8.273,75</b>
31	8.273,75	58,26	275,79	334,05	<b>7.997,96</b>
32	7.997,96	56,32	275,79	332,11	<b>7.722,17</b>
33	7.722,17	54,38	275,79	330,17	<b>7.446,38</b>
34	7.446,38	52,43	275,79	328,23	<b>7.170,59</b>
35	7.170,59	50,49	275,79	326,28	<b>6.894,79</b>
36	6.894,79	48,55	275,79	324,34	<b>6.619,00</b>
37	6.619,00	46,61	275,79	322,40	<b>6.343,21</b>
38	6.343,21	44,67	275,79	320,46	<b>6.067,42</b>
39	6.067,42	42,72	275,79	318,52	<b>5.791,63</b>
40	5.791,63	40,78	275,79	316,57	<b>5.515,84</b>
41	5.515,84	38,84	275,79	314,63	<b>5.240,04</b>
42	5.240,04	36,90	275,79	312,69	<b>4.964,25</b>
43	4.964,25	34,96	275,79	310,75	<b>4.688,46</b>
44	4.688,46	33,01	275,79	308,81	<b>4.412,67</b>
45	4.412,67	31,07	275,79	306,86	<b>4.136,88</b>
46	4.136,88	29,13	275,79	304,92	<b>3.861,08</b>
47	3.861,08	27,19	275,79	302,98	<b>3.585,29</b>
48	3.585,29	25,25	275,79	301,04	<b>3.309,50</b>
49	3.309,50	23,30	275,79	299,10	<b>3.033,71</b>
50	3.033,71	21,36	275,79	297,15	<b>2.757,92</b>
51	2.757,92	19,42	275,79	295,21	<b>2.482,13</b>

52	2.482,13	17,48	275,79	293,27	<b>2.206,33</b>
53	2.206,33	15,54	275,79	291,33	<b>1.930,54</b>
54	1.930,54	13,59	275,79	289,39	<b>1.654,75</b>
55	1.654,75	11,65	275,79	287,44	<b>1.378,96</b>
56	1.378,96	9,71	275,79	285,50	<b>1.103,17</b>
57	1.103,17	7,77	275,79	283,56	<b>827,38</b>
58	827,38	5,83	275,79	281,62	<b>551,58</b>
59	551,58	3,88	275,79	279,68	<b>275,79</b>
60	275,79	1,94	275,79	277,73	<b>0,00</b>
<b>TOTAL</b>		<b>3.553,92</b>	<b>16.547,51</b>	<b>20.101,43</b>	

#### 2.5.4 Depreciación

La depreciación se la realizará mediante el método de línea recta, en el que se divide el costo del activo, para los años de vida útil, que son 10 años para maquinarias y quipos, 10 años para muebles de oficina y 5 años para los equipos de cómputo. Para efectos de lo antes mencionado se detalla la siguiente tabla:

Tabla 7. Depreciación de Activos Fijos

Elaboración propia

Activo Fijo	Vida Útil	Costo	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4
<b>Maquinaria y equipos</b>	10	\$ 749,00	\$ 74,90	\$ 74,90	\$ 74,90	\$ 74,90
<b>Muebles de oficina</b>	10	\$ 877,00	\$ 87,70	\$ 87,70	\$ 87,70	\$ 87,70
<b>Equipo de Cómputo</b>	5	\$ 2.200,00	\$ 440,00	\$ 440,00	\$ 440,00	\$ 440,00
<b>Total depreciación anual</b>			<b>\$ 602,60</b>	<b>\$ 602,60</b>	<b>\$ 602,60</b>	<b>\$ 602,60</b>

Año 5	Año 6	Año 7	Año 8	Año 9	Año 10
\$ 74,90	\$ 74,90	\$ 74,90	\$ 74,90	\$ 74,90	\$ 74,90
\$ 87,70	\$ 87,70	\$ 87,70	\$ 87,70	\$ 87,70	\$ 87,70
\$ 440,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
<b>\$ 602,60</b>	\$ 162,60	\$ 162,60	\$ 162,60	\$ 162,60	\$ 162,60

## 2.5.5 Gastos

Para analizar los gastos referentes a un año, se realizó un detalle de todos y cada uno de los gastos que realizará la microempresa:

- Gastos administrativos
- Gastos de operación

*Tabla 8. Gastos Administrativos*

Elaboración propia

GASTOS ADMINISTRATIVOS										
Trabajador	No.	Sueldo Base	Total	Aporte Personal 9,45%	XIII Sueldo	XIV Sueldo	Aporte Patronal 11,15%	Fondo de Reserva	Pago Mensual	Pago Anual
Gerente general	1	\$ 1.200,00	\$ 1.200,00	\$ 113,40	\$ 100,00	\$ 26,50	\$ 133,80	\$ 99,96	\$ 1.446,86	\$ 17.362,32
Asistentes	2	\$ 400,00	\$ 800,00	\$ 75,60	\$ 33,33	\$ 33,33	\$ 89,20	\$ 66,64	\$ 946,91	\$ 11.362,88
Recepcionista	1	\$ 364,00	\$ 364,00	\$ 34,40	\$ 30,33	\$ 30,33	\$ 40,59	\$ 30,32	\$ 461,18	\$ 5.534,11
Obreros	2	\$ 364,00	\$ 728,00	\$ 68,80	\$ 30,33	\$ 30,33	\$ 81,17	\$ 60,64	\$ 861,69	\$ 10.340,22
Jefe de Obra	1	\$ 500,00	\$ 500,00	\$ 47,25	\$ 41,67	\$ 41,67	\$ 55,75	\$ 41,65	\$ 633,48	\$ 7.601,80
<b>Totales</b>	<b>7</b>	<b>\$ 2.828,00</b>	<b>\$ 3.592,00</b>	<b>\$ 339,44</b>	<b>\$ 235,67</b>	<b>\$ 162,17</b>	<b>\$ 400,51</b>	<b>\$ 299,21</b>	<b>\$ 4.350,11</b>	<b>\$ 52.201,33</b>

*Tabla 9. Gastos de Operación*

Elaboración propia

Gastos de Operación	Mes \$	Año \$
Teléfono	\$ 25,00	\$ 300,00
Energía Eléctrica	\$ 350,00	\$ 4.200,00
Internet	\$ 80,00	\$ 960,00
Agua	\$ 90,00	\$ 1.080,00
Empresa limpiadora de desechos	\$ 150,00	\$ 1.800,00
Mantenimiento	\$ 750,00	\$ 9.000,00
	<b>\$ 1.445,00</b>	<b>\$ 17.340,00</b>

En la tabla 8 se muestra los sueldos mensuales de los trabajadores, con un detalle de los beneficios de ley correspondientes a cada mes y al final de la tabla se detalla el valor mensual de todos los sueldos que da un monto de \$52.201,33 dólares. De la misma manera en lo que corresponde a los gastos de operación, la tabla 9 muestra que estos tienen un total de \$17.340,00 dólares anuales.

## 2.5.6 Costos de Producción

Es importante mencionar que los costos de producción se clasifican en directos e indirectos. En el primero incluyen todos aquellos costos que intervienen de forma directa en el proceso de elaboración de la pasta de cacao, como son la materia prima y la mano de obra directa, mientras que en los indirectos incluyen

Tabla 10. Costos de producción

Elaboración Propia

<b>CLASIFICACION DE LOS COSTOS DE PRODUCCION</b>			
<b>1.</b>	<b>COSTOS DIRECTOS</b>		<b>\$ 34.001,10</b>
<b>1.1</b>	Materia Prima	\$ 3.197,88	
<b>1.2</b>	Mano de Obra directa	\$ 10.340,22	
<b>1.4</b>	Permisos Varios	\$ 3.123,00	
<b>1.5</b>	Materiales indirectos de fabricación	\$ 17.340,00	
<b>2.</b>	<b>COSTOS INDIRECTOS</b>		<b>\$ 59.011,22</b>
<b>2.1</b>	Costos Indirectos:	\$ 17.150,11	
<b>2.1.1</b>	Costos de Inversión:	\$ 17.150,11	
<b>2.1.1.1</b>	Depreciación	\$ 602,60	
<b>2.1.1.2</b>	Financiación	\$ 16.547,51	
<b>2.2</b>	Gastos Administrativos	\$ 41.861,11	
<b>TOTAL COSTOS DE PRODUCCION</b>			<b>\$ 93.012,32</b>

## 2.5.7 Capacidad Instalada

La producción anual se establece en 582 empaques de 20 libras de pasta de cacao al año, y de 42 empaques mensuales al 100% de la capacidad instalada. Durante el primer año la capacidad instalada no será del 100%, por lo que espera que para los 4 primeros meses sea del 70%, del quinto al octavo mes será del 80% y finalmente del noveno al doceavo mes será del 90%. Para mejor comprensión se detallará en el siguiente cuadro.

Tabla 11. Capacidad Instalada 4 primeros meses

Elaboración Propia

CAPACIDAD INSTALADA		ENERO	FEB	MARZO	ABRIL
<b>4 PRIMEROS MESES</b>	70%	34	34	34	34

Tabla 12. Capacidad Instalada del quinto al octavo mes

Elaboración Propia

CAPACIDAD INSTALADA		MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO
<b>5 A 8 MES</b>	80%	39	39	39	39

Tabla 13. Capacidad Instalada del noveno al doceavo mes

Elaboración Propia

CAPACIDAD INSTALADA		SEPT	OCT	NOV	DIC
<b>9 al 12 MES</b>	90%	44	44	44	44

## 2.5.8 Ventas proyectadas

El precio por empaque se estableció en 250 dólares por empaques de 20 libras.

Tabla 14. Ventas proyectadas para el primer año

Elaboración Propia

<b>Ventas proyectadas</b>			
Mes	Unid Producidas	Precio	Total
Enero	34	\$ 250,00	\$ 8.487,77
Febrero	34	\$ 250,00	\$ 8.487,77
Marzo	34	\$ 250,00	\$ 8.487,77
Abril	34	\$ 250,00	\$ 8.487,77
Mayo	39	\$ 250,00	\$ 9.700,31
Junio	39	\$ 250,00	\$ 9.700,31
Julio	39	\$ 250,00	\$ 9.700,31
Agosto	39	\$ 250,00	\$ 9.700,31
Septiembre	44	\$ 250,00	\$ 10.912,85
Octubre	44	\$ 250,00	\$ 10.912,85
Noviembre	44	\$ 250,00	\$ 10.912,85
Diciembre	44	\$ 250,00	\$ 10.912,85
<b>Ventas proyectadas por 1 año</b>			<b>\$ 116.403,76</b>

## 2.5.9 Flujo de caja

<b>FLUJO DE CAJA PROYECTADO</b>						
	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
Ventas		\$ 116.403,76	\$ 122.223,95	\$ 128.335,15	\$ 134.751,90	\$ 141.489,50
<b>TOTAL INGRESOS</b>		<b>\$ 116.403,76</b>	<b>\$ 122.223,95</b>	<b>\$ 128.335,15</b>	<b>\$ 134.751,90</b>	<b>\$ 141.489,50</b>
<b>(-) COSTOS</b>						
COSTO VARIABLE TOTAL		\$ 34.001,10	\$ 35.701,16	\$ 37.486,21	\$ 39.360,52	\$ 41.328,55
COSTO FIJO TOTAL		\$ 59.011,22	\$ 59.011,22	\$ 59.011,22	\$ 59.011,22	\$ 59.011,22
<b>TOTAL COSTOS</b>		<b>\$ 93.012,32</b>	<b>\$ 94.712,37</b>	<b>\$ 96.497,43</b>	<b>\$ 98.371,74</b>	<b>\$ 100.339,77</b>
<b>UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS</b>		<b>\$ 23.391,44</b>	<b>\$ 27.511,57</b>	<b>\$ 31.837,71</b>	<b>\$ 36.380,16</b>	<b>\$ 41.149,73</b>
Participación empleados 15%		\$ 3.508,72	\$ 4.126,74	\$ 4.775,66	\$ 5.457,02	\$ 6.172,46
<b>UTILIDAD NETA</b>		<b>\$ 19.882,73</b>	<b>\$ 23.384,84</b>	<b>\$ 27.062,06</b>	<b>\$ 30.923,14</b>	<b>\$ 34.977,27</b>
<b>Utilidad después de impuesto a la renta</b>		<b>\$ 6.958,95</b>	<b>\$ 8.184,69</b>	<b>\$ 9.471,72</b>	<b>\$ 10.823,10</b>	<b>\$ 12.242,04</b>
(+) DEPRECIACIÓN		\$ 602,60	\$ 602,60	\$ 602,60	\$ 602,60	\$ 602,60
<b>FLUJO DE EFECTIVO OPERACIONAL</b>		<b>\$ 7.561,55</b>	<b>\$ 8.787,29</b>	<b>\$ 10.074,32</b>	<b>\$ 11.425,70</b>	<b>\$ 12.844,64</b>
<b>INVERSION INICIAL</b>	<b>\$ 23.639,30</b>					
Capital Propio	\$ 7.091,79					
Financiamiento	\$ 16.547,51					
<b>FLUJO NETO DE EFECTIVO</b>	<b>\$ (23.639,30)</b>	<b>\$ 7.561,55</b>	<b>\$ 8.787,29</b>	<b>\$ 10.074,32</b>	<b>\$ 11.425,70</b>	<b>\$ 12.844,64</b>

Para la realización del flujo de caja se han tomado valores de las ventas proyectadas del primer año, las cuales tienen un incremento anual del 5% a partir del segundo año, al igual que los costos variables. La diferencia del total de ingresos y el total de costos da como resultado la utilidad antes de impuestos, a la que se le resta el 15% de participación a empleados y el 35% del Impuesto a la Renta., según la nueva tabla publicada por el Servicio de Rentas Internas (2017).

## 2.5.10 Tasa Interna de Retorno y Valor Actual Neto

Tabla 15. Cálculo de la TIR y el VAN

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

PERIODOS	CASH FLOW ESTIMADO	TASA ACTUALIZACION	DE VA
0	-\$ 23.639,30	1	-\$ 23.639,30
1	\$ 7.561,55	1,0845	\$ 6.972,39
2	\$ 8.787,29	1,1761	\$ 7.471,30
3	\$ 10.074,32	1,2755	\$ 7.898,18
4	\$ 11.425,70	1,3833	\$ 8.259,70
5	\$ 12.844,64	1,5002	\$ 8.561,98
<b>VAN</b>			<b>\$ 15.524,26</b>
<b>TIR</b>			<b>29%</b>

Para el cálculo del Valor Actual Neto (VAN), se han tomado los valores procedentes del Cash Flow o Flujo de Caja proyectado. Es así como se estima que el valor actual para cada año es igual a la división del flujo de caja para la tasa de actualización, la cual se obtiene a partir de la siguiente fórmula:

$$Tasa\ de\ actualización = (1 + i)^n$$

Donde:

$i$  = Tasa de interés anual otorgada por la entidad financiera. En este caso el 70% de Financiamiento se lo realizará mediante la Corporación Financiera Nacional, a una tasa de interés anual del 8,45% para préstamos del segundo piso. (CFN, 2017)

$n$  = años. En este caso se establecerá en un periodo de 5 años.

La sumatoria de todos los valores actuales para cada año, dan como resultado el valor actual neto, que para este proyecto se estimó en \$ 15.524,26. Como el VAN es superior a 0 quiere decir que si se recuperará el valor de la Inversión. Por otro lado, la Tasa Interna de Retorno se estimó en 29% y al ser superior al 8,45% de la tasa de financiamiento, se demuestra que el proyecto es muy rentable.

### 2.5.11 Payback

El payback estimará en cuanto tiempo se recuperará la inversión, en el presente proyecto se presenta un payback de 1 año, 3 meses y 7 días.

*Tabla 16. Cálculo del Payback*

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

<b>PERIODOS</b>	<b>FLUJOS NETOS</b>	<b>FLUJOS ACUMULADOS</b>
0	\$ 23.639,30	-\$ 23.639,30
1	\$ 7.561,55	-\$ 16.077,74
2	\$ 8.787,29	-\$ 7.290,45
3	\$ 10.074,32	\$ 2.783,87
4	\$ 11.425,70	\$ 14.209,57
5	\$ 12.844,64	\$ 27.054,21

Periodo anterior al cambio de signo	2
Valor absoluto del flujo acumulado	-\$ 7.290,45
Flujo de caja siguiente periodo	\$ 10.074,32
<b>Payback</b>	<b>1,2763335</b>

### 2.5.12 Punto de Equilibrio

El punto de equilibrio es donde el proyecto u organización no pierde, pero tampoco genera ganancias, es decir que se establece la igualdad entre las ventas mínimas que son los ingresos y los costos y gastos de la entidad (Conforme, 2015). En el análisis de este proyecto se ha demostrado que el punto de equilibrio se alcanzará cuando se hayan vendido 333 paquetes de pasta de cacao y se haya percibido \$ 83,360.51.



Tabla 17. Punto de Equilibrio

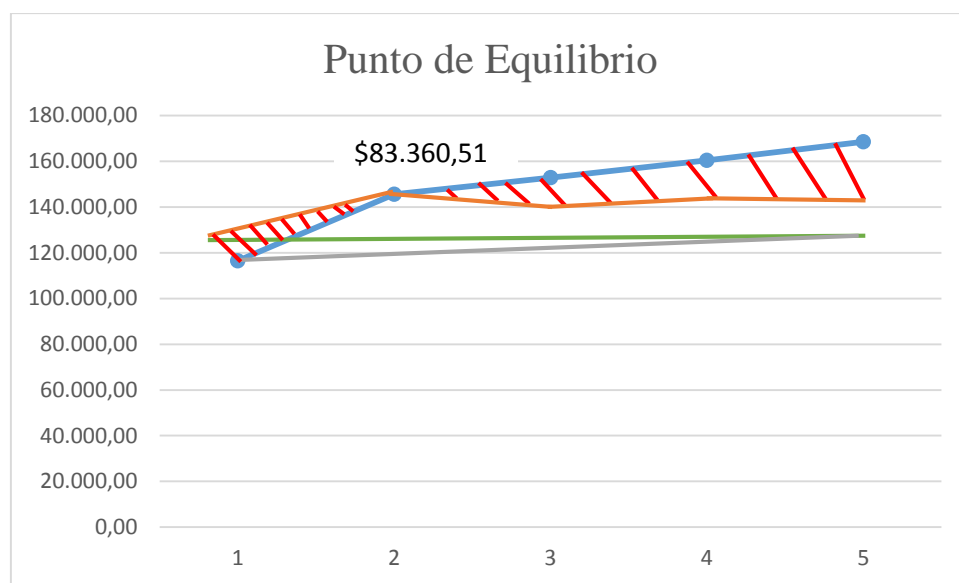
Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

<b>Costos fijos</b>	<b>\$ 59.011</b>
<b>Costo variable Unitario</b>	72,9637356
<b>Punto de Equilibrio (\$)</b>	\$ 83.360,51
<b>Punto de Equilibrio (U)</b>	333

Tabla 18. Punto de Equilibrio Proyectado

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

Periodos	Unidades	Ingreso	Unidades	Costo Fijo	Unidades	Costo variable	Costo Total
1	466	116.403,76	466	\$ 59.011	466	\$ 34.001	\$ 93.012
2	582	145.500,00	582	\$ 59.011	582	\$ 35.701	\$ 94.712
3	611	152.775,00	611	\$ 59.011	611	\$ 37.486	\$ 96.497
4	642	160.413,75	642	\$ 59.011	642	\$ 39.361	\$ 98.372
5	674	168.434,44	674	\$ 59.011	674	\$ 41.329	\$ 100.340



Donde:

- Ingresos —
- Costo total —
- Costo Variable —
- Costo Fijo —

## **CAPITULO III**

### **3. MARCO METODOLÓGICO**

#### **3.1 Tipo de Investigación**

##### **3.1.1 Investigación descriptiva**

Los lineamientos de tipo descriptivos tienen como finalidad indagar los efectos y los valores en que se presentan una o más variables. Esta táctica radica en medir en un grupo objetivo ya sea de personas u objetos, o una o diversas variables y proporcionar de ellas una descripción. (Parra 2006, pág. 386)

En esta investigación se ha usado el método descriptivo con la finalidad de estudiar el comportamiento del consumidor en lo que se refiere a sus gustos y preferencias del producto semielaborado conocido como pasta de cacao, en la ciudad de Durán y mediante el mismo medir en qué margen están correlacionados con el entorno.

##### **3.1.2 Investigación explicativa**

Radica en establecer artículos únicos, tales como representaciones de los efectos de las observaciones o prácticas para trazar enunciados mundiales, entre los que se encuentran la hipótesis o las teorías. (Cegarra, 2012, p.89)

La investigación explicativa ha sido usada en este trabajo para establecer los planteamientos hipotéticos y cuáles serían las variables tanto dependiente como independiente.

### **3.1.3 Investigación de campo**

Es aquella que radica en la recaudación o recolección de antecedentes y datos que están directamente ligados a individuos sujetos a investigación, o por su parte que se vinculan con la realidad en donde han ocurrido los hechos, lo que se conoce como datos primarios, puesto que están sin manipular o controlar ninguna variable, es decir, que el investigador consigue la información, pero no modifica las condiciones coexistentes. De allí su carácter de investigación no experimental. (Arias, 2005)

Para esta investigación se ha usado la investigación de campo extensiva como un método para adquirir información mediante encuestas. Este método se lo ha empleado con la finalidad de lograr los objetivos plateados en la investigación y solucionar el problema esquematizado en la misma.

## **3.2 Enfoque de la Investigación**

### **3.2.1 Enfoque cualitativo**

Podría entenderse como una categoría de diseños de investigación que extraen descripciones a partir de observaciones que atraen información a partir de entrevistas, narraciones, nota de campo, registros, fotografías, películas, entre otros. La mayor parte del estudio se centra en la preocupación por el entorno de los acontecimientos, en los que los seres humanos se interesan y se relacionan con los mismos. (Balcázar , 2013)

En esta investigación este enfoque ha ayudado a interpretar los resultados provenientes de las tabulaciones de encuestas y entrevistas realizadas a los empresarios vinculados a la producción chocolatera nacional, además de ello se ha podido establecer los gustos y preferencias de los mismos al momento de escoger el producto que se está ofreciendo.

### **3.2.1 Enfoque cuantitativo**

Se basa en el cientificismo y en el razonamiento, como actitudes cognitivas institucionalistas con inclinación a la tradicionalidad de la ciencia y manejo de la neutralidad calificativa como criterio de honestidad, por lo que el discernimiento se basa en los hechos y no tanto a la ecuanimidad del individuo. La versión cuantitativa tiene entonces por apertura la protección de un razonamiento lógico, esto es, entre las señales y las conclusiones se compone de un delgado conjunto de diplomacias metódicas. Así, el resultado final de sus diligencias conlleva continuamente la persuasión a la independencia del proceso. Bajo esta orientación, cuya demanda es la de tramitar las relaciones relativas entre variables, las ciencias sociales se establecen como gestoras. (Del Canto & Silva, 2013)

A diferencia del enfoque cualitativo que estudia las interpretaciones, en esta investigación se ha usado el enfoque cuantitativo para determinar estadísticamente mediante tabulaciones la opinión de las personas a las que se realizó la encuesta y mediante ello probar o no el cumplimiento de la hipótesis establecida.

### **3.3 Métodos, técnicas y procedimientos de la Investigación**

Para esta investigación se describen varios métodos y técnicas que serán de gran utilidad para obtener un mejor diagnóstico sobre la hipótesis y cuestionamientos planteados, los cuales servirán como herramientas para la obtención de posibles respuestas y una mayor precisión en los resultados.

- **Método Estadístico.** Los métodos estadísticos se trazan para asistir al proceso de ejecutar juicios probados frente a la incertidumbre y la diferenciación, poseyendo una mejor disposición respecto de dónde verificar perfeccionamientos a la particularidad del proceso. Aquí la eficacia podría precisar según su proximidad con el valor-meta en correspondencia con la igualdad de las veces que se efectúa tal criterio de intermediación. (Corona, 2015)
- **Método analítico.** Método que se enfoca en las conclusiones generales con el objetivo de analizar hechos particulares, los cuales se desrollan durante la elaboración de la investigación. Este método “se inicia con el análisis de los postulados, teoremas, leyes, principios, etcétera, de aplicación universal y de comprobada validez, para aplicarlos a soluciones o hechos particulares” (Bernal, 2006, p.56)
- **Método Hipótesis – Deductivo.** Se lo emplea corrientemente tanto en la vida ordinaria como en la investigación científica. Es el camino lógico para buscar la solución a los problemas planteados. Consiste en emitir hipótesis acerca de las posibles soluciones al problema planteado y en comprobar los datos disponibles si estos están de acuerdo con aquellos. (Cegarra, 2012, p.89)
- **Revisión Bibliográfica.** Este documento contendrá una exhaustiva investigación bibliográfica en la que se vertirá información de varios autores y entendidos en el tema tratado, lo que brindará un aporte objetivo y real que contribuirá a conclusiones más certeras.
- **Método de Investigación de Campo.** Es aquella que radica en la recaudación o recolección de antecedentes y datos que están directamente ligados a individuos

sujetos a investigación, o por su parte que se vinculan con la realidad en donde ha ocurrido los hechos, lo que se conoce como datos primarios, puesto que están sin manipular o controlar ninguna variable, es decir, que el investigador consigue la información, pero no modifica las condiciones coexistentes. De allí su carácter de investigación no experimental. (Arias, 2005)

### **3.4 Población y Muestra**

Este trabajo implica el uso de la investigación no experimental, en el que los involucrados o actores están relacionados directa o indirectamente con el proceso de fabricación de pasta de cacao en el Cantó Durán.

- **Población en General.** Se les realizará las encuestas a los habitantes pertenecientes a la Población Económicamente Activa del cantón Durán, puesto que estos son los que se encuentran en condiciones de emprender un proyecto de esta índole, basado en la creación de una microempresa dedicada a la elaboración de pasta de cacao.

#### **3.4.1 Cálculo del tamaño de la muestra**

Según los criterios señalados, la encuesta será dirigida a la población de Durán, la cual en el último censo realizado por el Instituto Nacional de Estadísticas y Censos (2010), presenta los siguientes datos mostrados en la tabla:

Tabla 19. Población Total del cantón Durán

Fuente: Censo del INEC 2010

Elaborado por Miguel González y Galo Espinoza

<b>Población Durán</b>	
<b>Hombres</b>	116.401
<b>Mujeres</b>	119.368
<b>Total</b>	235.769

De este total de población el 52,4% representa a la Población Económicamente Activa (PEA), es decir **123.543** personas, a quienes irá dirigida esta encuesta, puesto que son las que pueden llevar a cabo este tipo de proyecto. (INEC, 2010)

Al ser una población de gran número de habitantes, para el cálculo de la muestra se ha procedido a utilizar la fórmula para poblaciones desconocidas, la que se detalla a continuación:

$$n = \frac{z^2 * N * P * Q}{e^2(N - 1) + z^2PQ}$$

Tabla 20. Cálculo del tamaño de la muestra

Elaborado por Miguel González y Galo Espinoza

<b>Cálculo del Tamaño de la Muestra conociendo el Tamaño de la Población.</b>	
en donde,	
N = tamaño de la población	<b>123.543</b>
Z = nivel de confianza al 95% es:	1,96
p = probabilidad de éxito, o proporción esperada	0,5
q = probabilidad de fracaso	0,5
e = precisión (error máximo admisible en términos de proporción)	0,05

Reemplazando los valores se obtiene:

$$n = \frac{1,96^2 * 123.543 * 0,5 * 0,5}{0,05^2(123.543 - 1) + 1,96^2 * 0,5 * 0,5}$$

$$n = \frac{118650,7}{152,3}$$

$$n = 779,05$$

Lo que quiere decir que la encuesta se deberá realizar a 779 personas.



### 3.5 Operacionalización de las variables

Tabla 21. Operacionalización de las variables

Elaboración Miguel González y Galo Espinoza

Tipo y Nombre de la Variables	Dimensiones	Indicadores	Ítems	Escala Valorativa
<b>Variable Dependiente</b> Estudio de Pre-factibilidad para la creación de una microempresa en el cantón Durán	Situación laboral del cantón Estudio técnico	Porcentaje de empleo Rentabilidad	<b>p1.</b> Laboralmente ¿En qué ámbito se desempeña?	a) Sector comercial b) Sector agrícola c) Sector productivo d) Sector público e) Artesanal
			<b>p2.</b> ¿Usted trabaja en situación de dependencia?	a) Si b) No
			<b>p3.</b> ¿Considera que las actividades laborales que actualmente desempeña le permiten mejorar su calidad de vida?	a) Si b) No c) A veces
			<b>p4.</b> ¿Accede usted a los beneficios de ley en su trabajo?	a) Si b) No
			<b>p5.</b> ¿Tiene conocimientos de los incentivos implementados por el Gobierno Nacional para proyectos de producción?	a) Si b) No
			<b>p6.</b> ¿Estaría usted interesado en la creación de una microempresa vinculada con el sector productivo?	a) Si b) No
<b>Variable Independiente</b> Producción de pasta de cacao	Normativas legales Estudio Económico-Financiero	Cantidad de recursos disponibles	<b>p7.</b> ¿Considera que el Cantón Durán ofrece todas las posibilidades que permiten realizar actividades de producción?	a) Si b) No
			<b>p8.</b> ¿Conoce usted sobre los usos de la pasta de cacao en la producción de derivados de chocolate?	a) Si b) Algunos c) Ninguno
			<b>p9.</b> ¿Cree usted que sea factible la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán?	a) Si b) No c) Es probable
			<b>p10.</b> ¿Qué factores piensa que influyen mas en la factibilidad de la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán?	a) El clima b) La ubicación c) La rentabilidad d) Apoyo estatal

### 3.6 Tabulación de datos

#### Género

Tabla 22. Género

Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

Género	Frecuencia Relativa		Frecuencia Absoluta	
	Fi	Fi	hi	Hi
a) Masculino	398	398	51,09%	51,09%
b) Femenino	283	681	36,33%	87,42%
c) Indistinto	98	779	12,58%	100,00%



Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

Figura 2. Género

De las 779 personas encuestadas en total, el 51 % representa al sexo masculino, el 36 % representa al sexo femenino y el 13% tiene género indistinto. Se evidenció que la mayoría de ellos son hombres y las mujeres generalmente se dedican a labores del hogar.

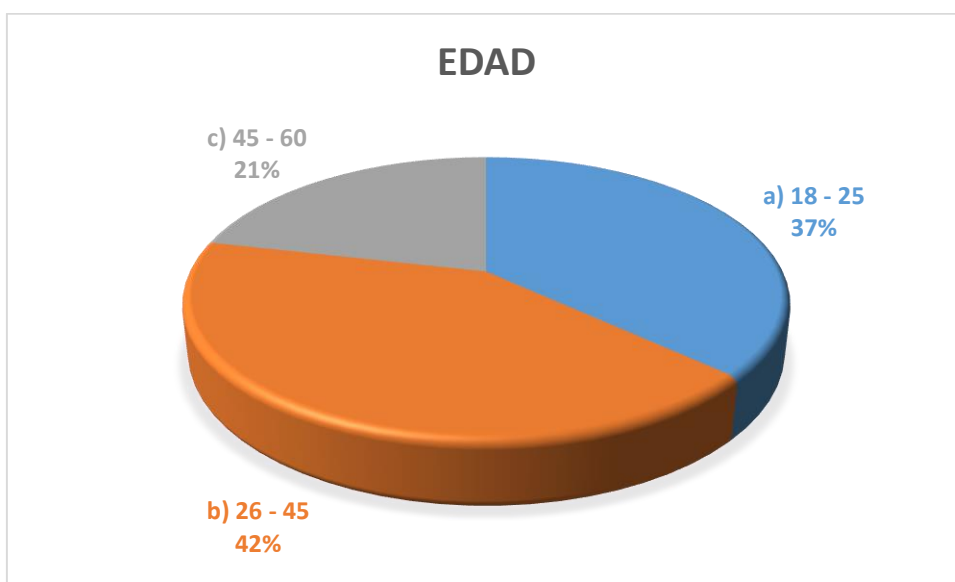
## Edad

Tabla 23. Edad

Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

Edad	Frecuencia Relativa		Frecuencia Absoluta	
	Fi	Fi	hi	Hi
a) 18 – 25	287	287	36,84%	36,84%
b) 26 – 45	325	612	41,72%	78,56%
c) 45 – 60	167	779	21,44%	100,00%



Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

Figura 3. Edad

De los 779 encuestados en total, el 42% representa una muestra con un rango de 26 – 45 años; el 37% corresponde al rango de 18 – 25 años y finalmente el 21% representa un rango de 45 a 60 años

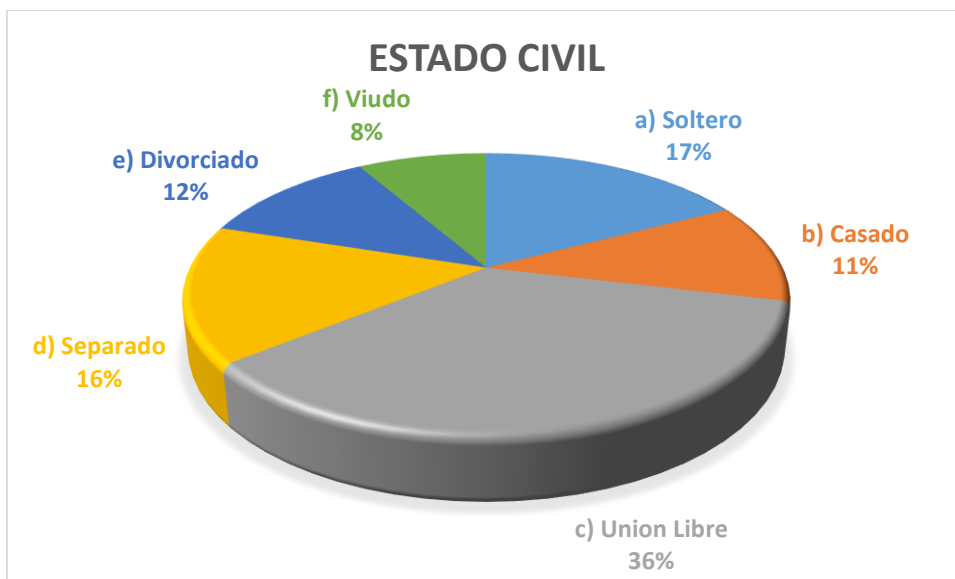
## Estado Civil

Tabla 24. Estado civil

Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

Estado Civil	Frecuencia Relativa		Frecuencia Absoluta	
	<b>f<sub>i</sub></b>	<b>Fi</b>	<b>h<sub>i</sub></b>	<b>Hi</b>
<b>a) Soltero</b>	135	135	17,33%	17,33%
<b>b) Casado</b>	89	224	11,42%	28,75%
<b>c) Unión Libre</b>	276	500	35,43%	64,18%
<b>d) Separado</b>	123	623	15,79%	79,97%
<b>e) Divorciado</b>	91	714	11,68%	91,66%
<b>f) Viudo</b>	65	779	8,34%	100,00%



Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

Figura 4. Estado civil

De los 779 encuestados en total, el 36% están en situación de unión libre; el 17% están solteros; el 16% son separados, el 12% son divorciados, seguidos del 11% que son casados y la minoría son viudos (8 %).

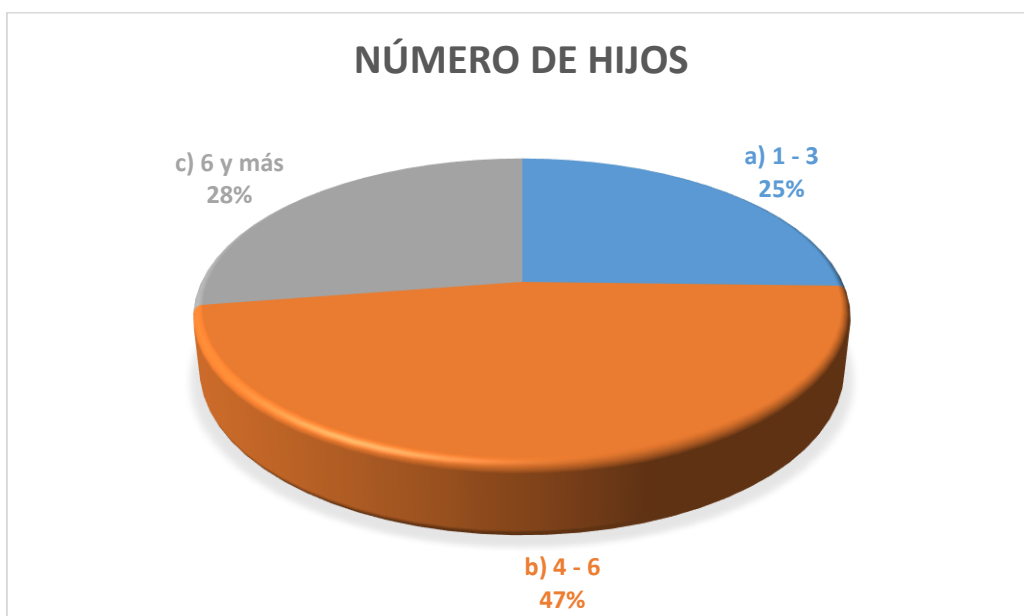
## Número de Hijos

Tabla 25. Número de hijos

Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

Número de hijos	Frecuencia Relativa		Frecuencia Absoluta	
	Fi	Fi	hi	Hi
a) 1 – 3	198	198	25,42%	25,42%
b) 4 – 6	367	565	47,11%	72,53%
c) 6 y más	214	779	27,47%	100,00%



Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

Figura 5. Número de hijos

De los 779 encuestados en total, el 47% de la muestra tienen de 4 a 6 hijos; el 28% tienen más de 6 hijos, y por último el 25% posee solo de 1 a 3 hijos. Esto significa que las familias son numerosas.

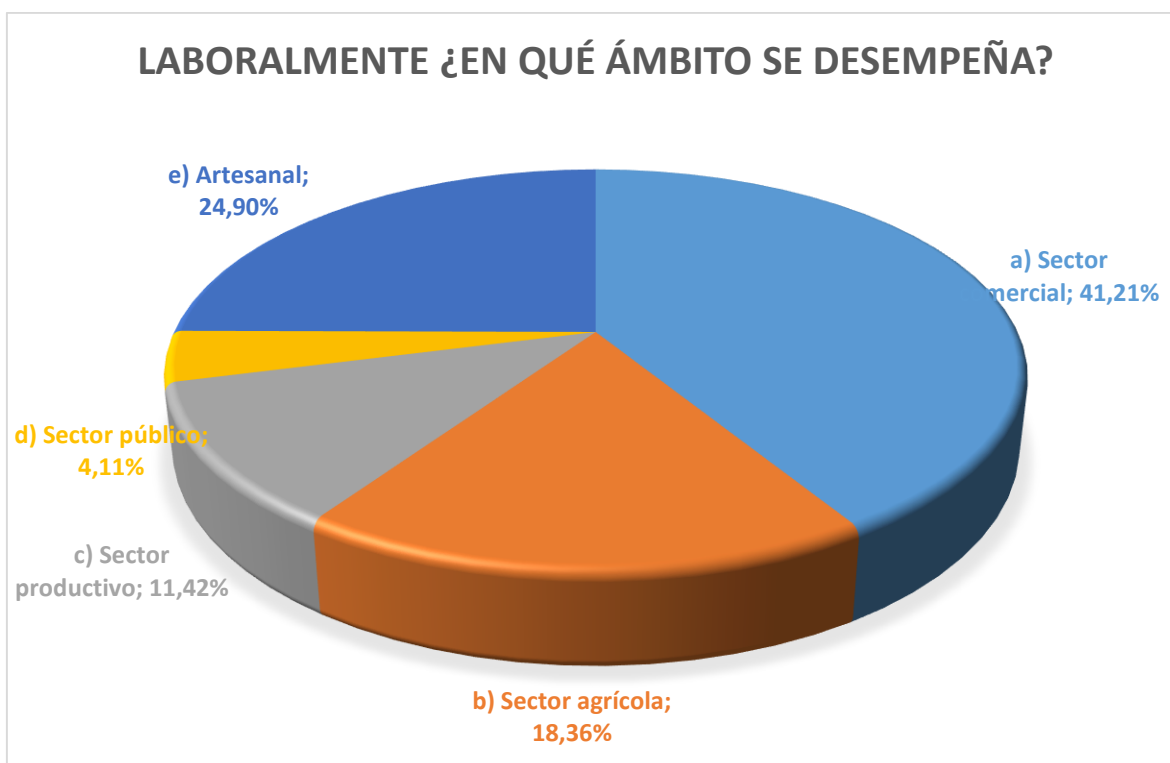
## Pregunta 1. Laboralmente ¿En qué ámbito se desempeña?

Tabla 26. Laboralmente ¿En qué ámbito se desempeña?

Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

Laboralmente ¿En qué ámbito se desempeña?	Frecuencia Relativa		Frecuencia Absoluta	
	fi	Fi	hi	Hi
a) Sector comercial	321	321	41,21%	41,21%
b) Sector agrícola	143	464	18,36%	59,56%
c) Sector productivo	89	553	11,42%	70,99%
d) Sector público	32	585	4,11%	75,10%
e) Artesanal	194	779	24,90%	100,00%



Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

Figura 6. Laboralmente ¿En qué ámbito se desempeña?

## Pregunta 2. ¿Usted trabaja en situación de dependencia?

Tabla 27. ¿Usted trabaja en situación de dependencia?

Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

¿Usted trabaja en situación de dependencia?	Frecuencia Relativa		Frecuencia Absoluta	
	fi	Fi	hi	Hi
a) Si	476	476	61,10%	61,10%
c) No	303	779	38,90%	100,00%



Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

Figura 7. ¿Usted trabaja en situación de dependencia?

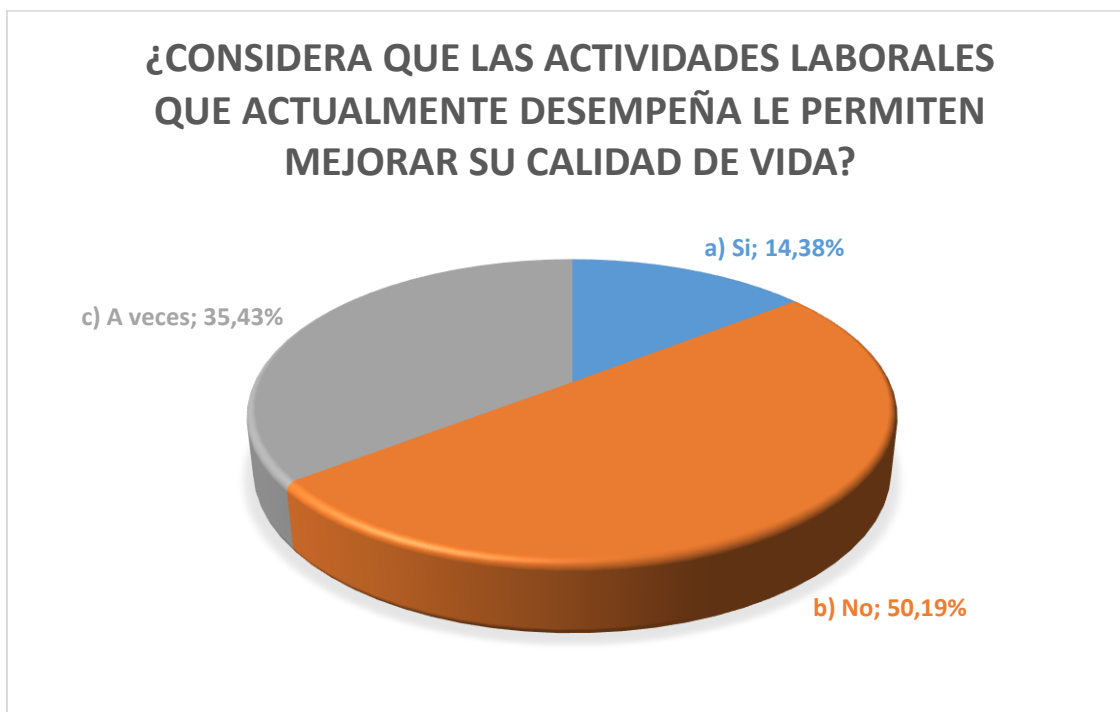
**Pregunta 3. ¿Considera que las actividades laborales que actualmente desempeña le permiten mejorar su calidad de vida?**

*Tabla 28. ¿Considera que las actividades laborales que actualmente desempeña le permiten mejorar su calidad de vida?*

Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

¿Considera que las actividades laborales que actualmente desempeña le permiten mejorar su calidad de vida?	Frecuencia Relativa		Frecuencia Absoluta	
	fi	Fi	hi	Hi
a) Si	112	112	14,38%	14,38%
b) No	391	503	50,19%	64,57%
c) A veces	276	779	35,43%	100,00%



Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

*Figura 8. ¿Considera que las actividades laborales que actualmente desempeña le permiten mejorar su calidad de vida?*



**Pregunta 4. ¿Accede usted a los beneficios de ley en su trabajo?**

*Tabla 29. ¿Accede usted a los beneficios de ley en su trabajo?*

Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

¿Accede usted a los beneficios de ley en su trabajo?	Frecuencia Relativa		Frecuencia Absoluta	
	fi	Fi	hi	Hi
a) Si	487	487	62,52%	62,52%
b) No	292	779	37,48%	100,00%



Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

*Figura 9. ¿Accede usted a los beneficios de ley en su trabajo?*

**Pregunta 5. ¿Tiene conocimientos de los incentivos implementados por el Gobierno Nacional para proyectos de producción?**

*Tabla 30. ¿Tiene conocimientos de los incentivos implementados por el Gobierno Nacional para proyectos de producción?*

Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

¿Tiene conocimientos de los incentivos implementados por el Gobierno Nacional para proyectos de producción?	Frecuencia Relativa		Frecuencia Absoluta	
	fi	Fi	hi	Hi
a) Si	321	321	41,21%	41,21%
e) No	458	779	58,79%	100,00%



Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

*Figura 10. ¿Tiene conocimientos de los incentivos implementados por el Gobierno Nacional para proyectos de producción?*

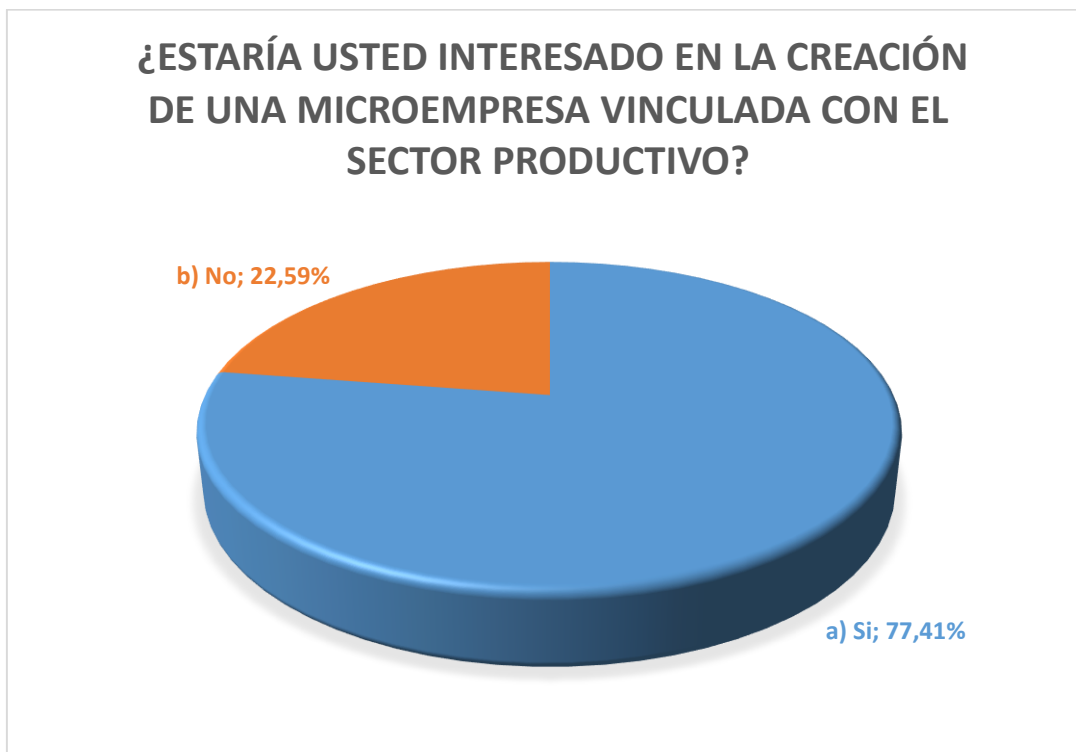
**Pregunta 6. ¿Estaría usted interesado en la creación de una microempresa vinculada con el sector productivo?**

*Tabla 31. ¿Estaría usted interesado en la creación de una microempresa vinculada con el sector productivo?*

Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

¿Estaría usted interesado en la creación de una microempresa vinculada con el sector productivo?	Frecuencia Relativa		Frecuencia Absoluta	
	fi	Fi	hi	Hi
a) Si	603	603	77,41%	77,41%
b) No	176	779	22,59%	100,00%



Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

*Figura 11. ¿Estaría usted interesado en la creación de una microempresa vinculada con el sector productivo?*

**Pregunta 7. ¿Considera que el Cantón Durán ofrece todas las posibilidades que permiten realizar actividades de producción?**

*Tabla 32. ¿Considera que el Cantón Durán ofrece todas las posibilidades que permiten realizar actividades de producción?*

Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

¿Considera que el Cantón Durán ofrece todas las posibilidades que permiten realizar actividades de producción?	Frecuencia Relativa		Frecuencia Absoluta	
	fi	Fi	hi	Hi
a) Si	578	578	74,20%	74,20%
c) No	201	779	25,80%	100,00%



Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

*Figura 12. ¿Considera que el Cantón Durán ofrece todas las posibilidades que permiten realizar actividades de producción?*

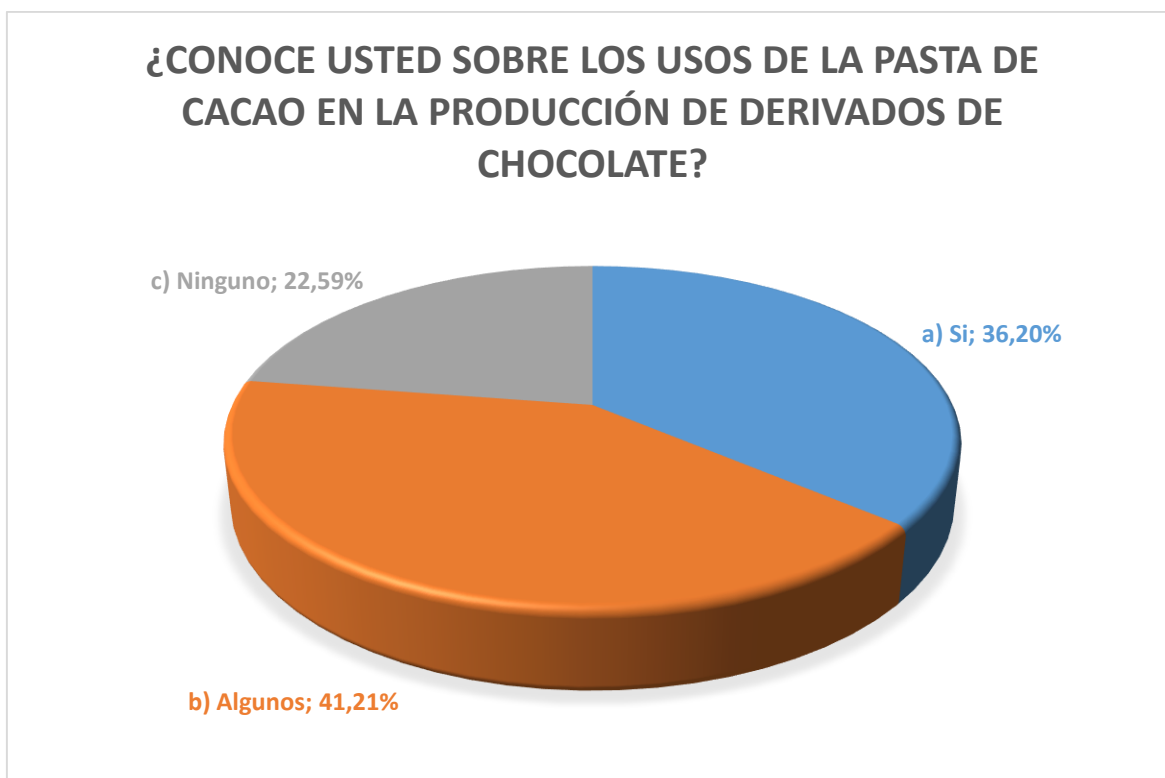
**Pregunta 8. ¿Conoce usted sobre los usos de la pasta de cacao en la producción de derivados de chocolate?**

*Tabla 33. ¿Conoce usted sobre los usos de la pasta de cacao en la producción de derivados de chocolate?*

Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

¿Conoce usted sobre los usos de la pasta de cacao en la producción de derivados de chocolate?	Frecuencia Relativa		Frecuencia Absoluta	
	fi	Fi	hi	Hi
a) Si	282	282	36,20%	36,20%
b) Algunos	321	603	41,21%	77,41%
c) Ninguno	176	779	22,59%	58,79%



Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

*Figura 13. ¿Conoce usted sobre los usos de la pasta de cacao en la producción de derivados de chocolate?*

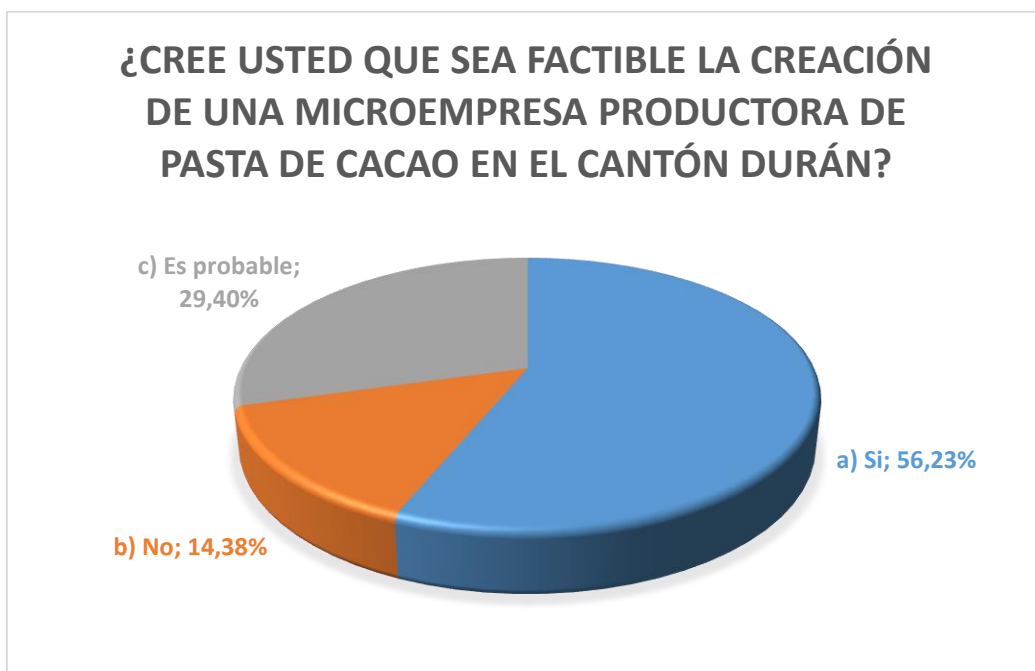
**Pregunta 9. ¿Cree usted que sea factible la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán?**

*Tabla 34. ¿Cree usted que sea factible la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán?*

Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

¿Cree usted que sea factible la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán?	Frecuencia Relativa		Frecuencia Absoluta	
	fi	Fi	hi	Hi
a) Si	438	438	56,23%	56,23%
b) No	112	550	14,38%	70,60%
c) Es probable	229	779	29,40%	100,00%



Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

*Figura 14. ¿Cree usted que sea factible la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán?*

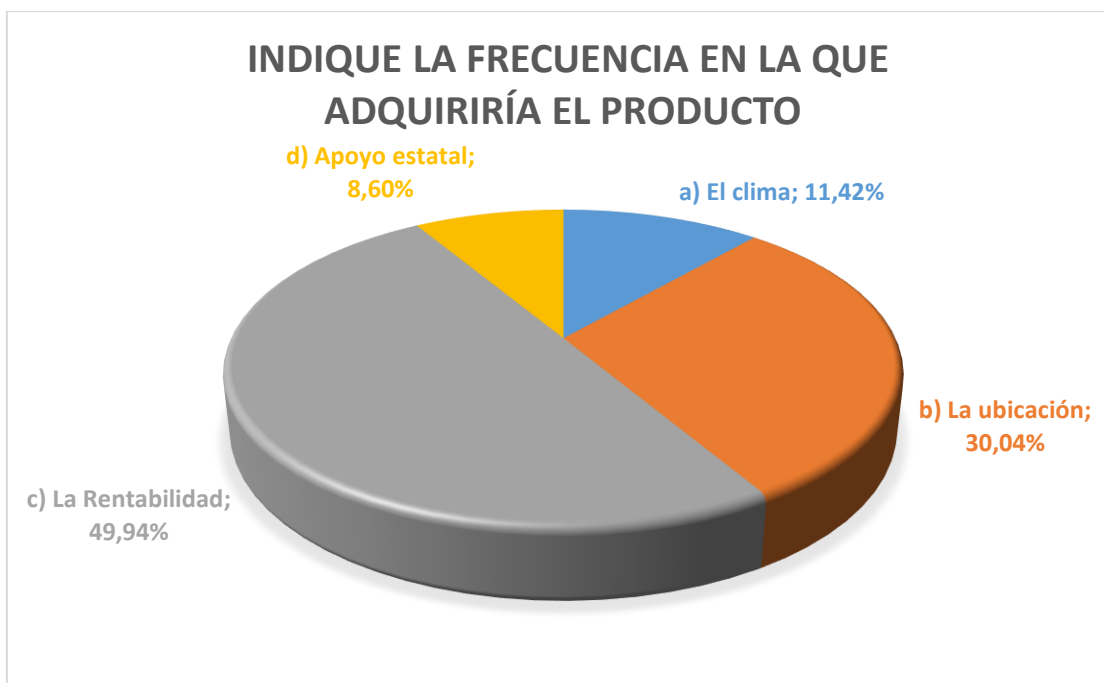
**Pregunta 10. ¿Qué factores piensa que influyen más en la factibilidad de la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán?**

*Tabla 35. ¿Qué factores piensa que influyen más en la factibilidad de la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán?*

Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

¿Qué factores piensa que influyen más en la factibilidad de la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán?	Frecuencia Relativa		Frecuencia Absoluta	
	fi	Fi	hi	Hi
a) El clima	89	89	11,42%	11,42%
b) La ubicación	234	323	30,04%	41,46%
c) La Rentabilidad	389	712	49,94%	61,36%
d) Apoyo estatal	67	779	8,60%	69,96%



Fuente: Investigación

Elaborado por: Miguel González y Galo Espinoza

*Figura 15. ¿Qué factores piensa que influyen más en la factibilidad de la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán?*

### **3.7 Análisis de los resultados de la encuesta**

Según los resultados obtenidos mediante la encuesta dirigida a los habitantes pertenecientes a la Población Económicamente Activa (PEA) del cantón Durán, se evidenció que la mayoría de los ciudadanos encuestados fueron hombres, representando más del 50%, mientras que las mujeres representan en 36,33%, finalmente el género indistinto representa el 12,58% de la población que labora en la actualidad. De estas personas el 41,72% tienen entre 26 y 45 años, el 36,84% tienen de 18 a 25 años y sólo el 21,44% tienen de 45 a 60 años, lo que quiere decir que en el rango de esta edad es más complicado conseguir empleo.

En lo que respecta al estado civil, el 35,43% de personas encuestadas se encuentran en situación de unión libre, seguidos del 17,33% que son solteros y el 15,79% que son separados, por otro lado, el 11,78% representa a los divorciados y el 11,42% son casados, sólo el 8,34% representa a los ciudadanos viudos. De estos datos también se obtuvo que el 47,11% de habitantes del cantón Durán tienen entre 4 y 6 hijos, el 27,47% tienen más de 6 hijos y el 25,42% posee de 1 a 3 hijos, lo que quiere decir que la mayor cantidad de familias son numerosas.

En el ámbito laboral, los habitantes de este sector se desempeñan mayormente en actividades del sector comercial representando el 41,21% de encuestados, así mismo el 24,90% de encuestados se dedican a actividades artesanales, seguidos por el 18,36% que realizan actividades del sector agrícola y el 11% y 4% realizan actividades del sector productivo y sector público respectivamente. De estas personas el 61,10% trabajan en situación de dependencia y sólo el 38,90% poseen negocios propios. A partir de estos resultados, el 50,19% de las personas manifestaron que las actividades laborales que desempeñan no les han permitido mejorar su calidad de vida, mientras que el 35,43% consideraron que sus actividades a veces si les permite mejorar su nivel de vida, el porcentaje restante manifestó que sí.



Es importante acotar que la gran mayoría de los habitantes (62,52%) si acceden a los beneficios que por ley se les otorga cuando trabajan en situación de dependencia. Sin embargo, la gran mayoría de ellos si están interesados en la creación de una microempresa en el cantón Durán representando el 77,41% de encuestados, no obstante, la gran problemática surge a partir del desconocimiento al momento de crear una empresa, puesto que el 58,79% de personas manifestaron que no tienen conocimientos sobre los incentivos que ofrece el Gobierno para el establecimiento de proyectos de carácter productivo.

En lo que respecta a las posibilidades que posee el cantón para realizar actividades productivas, el 74,20% de los habitantes consideran que Durán si tiene condiciones para implementar diferentes proyectos. Cuando se les preguntó a los encuestados sobre los usos de la pasta de cacao como materia prima para la elaboración de chocolate el 41,21% de las personas dijeron saber sólo algunos usos, el 36,20% si sabían a cerca de la pasta de cacao y el 22,59% de ellos no sabían sobre la utilización de este producto.

De la misma manera en cuanto se les preguntó sobre la factibilidad de la creación de una empresa productora de pasta de cacao, el 56,23% de encuestados manifestaron que, si sería factible el establecimiento de este tipo de empresa en Durán, puesto que según el 49,94% de ellos estiman que generaría gran rentabilidad debido a que no existe competencia en el mercado. Como dato adicional se puede decir que las personas encuestadas estuvieron muy interesadas por conocer más acerca del proyecto y muchas de ellos estaban dispuestas a implementarlo si las condiciones tanto económicas como financieras fueran las mejores.

### **3.8 Posible solución al problema**

Se propone y plantea la creación de una microempresa dedicada a la producción de pasta de cacao, utilizando como materia prima la semilla del cacao. Este razonamiento se basó en los resultados derivados de los diferentes estudios de prefactibilidad que se han realizado, entre los que se puede mencionar al estudio técnico, legal y financiero.

Adicionalmente, es importante mencionar que se estableció que el proyecto es una opción amigable con el ecosistema.

En el planteamiento de la propuesta se fundamenta en cada etapa del estudio de prefactibilidad. Se prevé un emprendimiento que cumpla con las normativas jurídicas vigentes en el Ecuador para la creación de este tipo de empresas. El emprendimiento beneficiará a los habitantes de la comunidad que trabajarían para la entidad. Adicionalmente el proyecto se vincula con el Plan de Buen Vivir, fortaleciendo las cadenas productivas en las que los productos, industrias y servicios unan o complementen esfuerzos para potencializar las capacidades del territorio.

En cuando al estudio técnico se pudo evidenciar la viabilidad del proceso industrial. Las condiciones agro-climatológicas y geográficas del cantón Durán, las cuales facilitan la producción de pasta de cacao. En torno a este ambiente, se complementan factores infraestructurales y tecnológicos para complementar un nivel óptimo de producción.

El estudio financiero reveló que existe la rentabilidad adecuada para poder emprender la creación de la empresa dedicada a la producción de pasta de cacao. A través de indicadores de rentabilidad se demostró la prefactibilidad financiera para la implementación de la microempresa en el cantón Durán, provincia del Guayas.

## Conclusiones

1. Al realizar el marco teórico se ha establecido la prefactibilidad en la producción de pasta de cacao en el Cantón Durán. Así se obtiene lo siguiente:
  - a. Estado del arte o conocimiento: En el que se presentan diversos planteamientos que han surgido con el pasar del tiempo y que se relacionan con la producción de pasta de cacao en el Ecuador, y en la que se establece que, a pesar de ser un proyecto nuevo, ha tenido gran acogida en emprendedores por su fácil y rentable proceso productivo.
  - b. Fundamentación Teórica: Se establece mediante los antecedentes e historia que la producción y derivados de cacao ha sido rentable y altamente exportable durante el periodo 2012-2016, marcando una tendencia positiva. Además en lo concerniente al proceso de elaboración de pasta de cacao, se establecen todos y cada uno de los mecanismos que servirán para el correcto funcionamiento de la planta procesadora.
  - c. Marco Conceptual y Administrativo: Se muestra los parámetros enfocados en la conceptualización de mayor relevancia usada en la investigación. Por otro lado se establece que la microempresa para realizar sus actividades necesitará de un Gerente General, una recepción, un departamento administrativo y uno de producción.
  - d. Estudio técnico: Se establece que el cantón Durán es apropiado en cuanto a la localización, ambiente y condiciones sociales para la implementación de esta microempresa.

2. Mediante las encuestas realizadas a la población en general se estableció que los habitantes del cantón Durán pertenecen a un nivel socio económico medio y bajo, causado principalmente por el gran número de hijos y los bajos ingresos percibidos por las actividades económicas que ellos realizan.
3. El marco metodológico fue de carácter cualitativo y cuantitativo a través de encuestas en las que se estableció la prefactibilidad del proyecto, puesto que el 56,23% de los encuestados estuvieron interesados en empezar un proyecto de este tipo, lo que implica que más de la mitad de los encuestados si estarían dispuestos a crear una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán.
4. En los diversos estudios de viabilidad se ha establecido lo siguiente:
  - a. A través del estudio financiero se estableció la rentabilidad del proyecto, con una Tasa Interna de Retorno del **29%** y un Valor Actual Neto positivo **(15.524,26)**
  - b. El payback demuestra que se recuperará en la inversión en un tiempo no mayor a un año, tres meses y siete días.

## Recomendaciones

En este proyecto de prefactibilidad se han desarrollado diversos análisis que ayudarán a la creación de una microempresa dedicada a la producción de pasta de cacao, para lo que se han realizado las siguientes recomendaciones:

- Según los datos obtenidos de los estudios que se realizaron en el marco teórico, se recomienda a los Gobiernos incentivar no solo la producción de cacao como materia prima sino también impulsar el desarrollo de productos semielaborados y elaborados provenientes de cacao. Y por su parte a los emprendedores se sugiere estudiar la presente investigación para el desarrollo de futuras actividades parecidas o relacionadas, para fomentar la producción de este semielaborado de cacao o similares.
- Respecto a la situación socioeconómica de los habitantes del cantón Durán, se recomienda experimentar nuevas alternativas de negocios encaminadas al ámbito productivo que ayuden no sólo a mejorar su situación económica sino también a estabilizar la economía nacional.
- En base a los datos obtenidos de las encuestas provenientes del estudio metodológico, se recomienda a los habitantes del cantón aprovechar los beneficios productivos que ofrece esta localidad, puesto que son los más aptos para llevar a cabo este tipo de actividad.
- Al ser positivos los resultados obtenidos de los estudios de viabilidad se recomienda a las autoridades de las diferentes instituciones financieras privadas la creación de nuevos planes de apoyo al fomento productivo, puesto que actualmente solo las instituciones gubernamentales como el

Banco Nacional de Fomento y la Corporación Financiera Nacional ofrecen créditos a bajas tasas de interés, lo que ha llevado a que disminuyan actividades relacionadas a la producción de productos elaborados o semielaborados.

## Referencias Bibliográficas

- Altschuler, L. (2012). Construyendo un ecosistema emprendedor en la región. *3er Seminario- Taller para Profesionales del Ecosistema*. Obtenido de <http://www20.iadb.org/intal/catalogo/PE/2013/12946.pdf>
- Anecacao. (2015). *Asociación Nacional de Exportadores de Cacao*. Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/estadisticas/estadisticas-actuales.html>
- Aparicio, A., Palacios, W., Martínez, A., Ángel, I., Verduzco, C., & Retana, E. (2011). *UAM*. Obtenido de Métodos de Investigación Avanzada: El cuestionario: [https://www.uam.es/personal\\_pdi/stmaria/jmurillo/Met\\_Inves\\_Avan/Presentaciones/Cuestionario\\_\(trab\).pdf](https://www.uam.es/personal_pdi/stmaria/jmurillo/Met_Inves_Avan/Presentaciones/Cuestionario_(trab).pdf)
- Araque, W. (2009). *Perfil del emprendedor ecuatoriano*. Corporación Editora Nacional. Quito - Ecuador.
- Arias, F. (2005). *El proyeco de investigación*. Episteme. Obtenido de <http://ebevidencia.com/wp-content/uploads/2014/12/EL-PROYECTO-DE-INVESTIGACION%20-%206ta-Ed.-FIDIAS-G.-ARIAS.pdf>
- Asociación Nacional de Exportadores de Cacao. (2010). *Anecacao*. Obtenido de <http://www.anecacao.com/es/quienes-somos/historia-del-cacao.html>
- Balcázar, P. (2013). *Investigación Cualitativa*. México DF: Universidad autónoma del estado de México. Obtenido de <http://repositorio.minedu.gob.pe/handle/123456789/4641>
- Banco Central del Ecuador. (2010). *repositorio.espe.edu.ec:800/jspui/bitstream/21000/4115/5/T-ESPE-057049.pdf*.

- Banco Central del Ecuador, (. (2010). *Exportación del Almidón de Yuca*. Quito: INIAP – MAGAP - CIAT.
- Beyer, M. (2011). Del grano al chocolate. *Revista Digital Universitaria*. Obtenido de <http://www.revista.unam.mx/vol.12/num4/art40/art40.pdf>
- Cacao en sus manos. (2017). *Technical solutions* . Obtenido de <http://www.technicalsolution.com.ec/>
- Casacao. (2017). Obtenido de <http://www.casacao.com.ec/>
- Centro de Comercio Internacional. (2001). *Cacao: Guía de prácticas comerciales*. Ginebra. Obtenido de <http://www.intracen.org/uploadedFiles/intracenorg/Content/Publications/Cocoa%20-%20A%20Guide%20to%20Trade%20Practices%20Spanish.pdf>
- CFN. (2017). *MATRIZ DE TASAS DE INTERÉS*. Obtenido de <https://www.cfn.fin.ec/wp-content/uploads/downloads/2017/06/tasas-de-Inter%C3%A9s-junio-2017.pdf>
- CIEN. (2015). Un ecosistema de emprendimiento e innovación para el desarrollo de Guanajuato. *Parque Tecnológico CIEN*. Obtenido de [http://www.concyteg.gob.mx/resources/ideas/ebooks/E8/files/res/downloads/page\\_0038.pdf](http://www.concyteg.gob.mx/resources/ideas/ebooks/E8/files/res/downloads/page_0038.pdf)
- Cocoa Products. (2017). *ARAWI*. Obtenido de <https://www.facebook.com/ARAWI-Cocoa-Products-203606766358261/>
- Coduras, A. (2010). *Evolución de la innovación en el emprendimiento español*. España: Instituto de Empresa para la Dirección General de Política de la PYME.
- Coe, M., & Coe, S. (1999). *La verdadera historia del chocolate*. México. Obtenido de <http://www.revista.unam.mx/vol.13/num6/art69/>
- Conforme, G. (2015). *Diseño de un sistema asociativo de producción y comercialización agrícola para su aplicación como política municipal del cantón Bolívar*. Guayaquil: UAE.
- Corona, A. (2015). Los método estadísticos. *novaRua revista universitaria de administración*. Obtenido de [erevistas.uacj.mx/ojs/index.php/NovaRua/article/download/711/685](http://revistas.uacj.mx/ojs/index.php/NovaRua/article/download/711/685)
- Del Canto, E., & Silva, A. (2013). *METODOLOGIA CUANTITATIVA: ABORDAJE DESDE LA COMPLEMENTARIEDAD EN CIENCIAS SOCIALES*. *Redalyc*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/153/15329875002.pdf>

- EKOS. (09 de 09 de 2015). *Elaboración de alimentos y bebidas*. Obtenido de [www.ekosnegocios.com/negocios/verArticuloContenido.aspx?idArt=6443](http://www.ekosnegocios.com/negocios/verArticuloContenido.aspx?idArt=6443).
- Freire, A. (2004). *Pasión por emprender*. Editorial: Aguilar. Obtenido de <https://claseadministracion.files.wordpress.com/2012/04/pasionporemprender.pdf>
- Gibbs, A. (2001). Modelo de Alan Gibb. *Revista empresarios*. Obtenido de <https://empresario.wikispaces.com/Modelo+de+Alan+Gibb>
- Gobierno Autónomo Descentralizado. Municipio de Mocache. (2013). *La Yuca en el Ecuador*. Cantón Mocache.
- González , H., & Gálvez, E. (2008). Modelo de Emprendimiento en Red -MER. Aplicación de las teorías del emprendimiento a las redes empresariales. *Redalyc*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/716/71612100003.pdf>
- INEC. (2010). *Ecuador en Cifras*. Obtenido de FICHA DE CIFRAS GENERALES: Cantón Durán: [http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0907\\_DURAN\\_GUAYAS.pdf](http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/Portal%20SNI%202014/FICHAS%20F/0907_DURAN_GUAYAS.pdf)
- Isenberg, D. (24 de 05 de 2015). "*El emprendimiento es buscar crecer*". Obtenido de <http://www.revistalideres.ec/lideres/daniel-isenberg-emprendimiento-crecimiento-ecuador.html>
- Kantis, H., Angelelli, P., & Moori, V. (2004). *Desarrollo emprendedor: América Latina y la Experiencia Internacional*. BID-FUNDES Internacional s.l.
- León, F., Calderón, J., & Mayorga, E. (2016). Estrategias para el cultivo, comercialización y exportación de cacao fino con aroma. *Revista ciencia UNAMI*. Obtenido de <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/5774752.pdf>
- MAGAP . (2016). *Reportes dinámicos estadísticos por sectores*. Obtenido de Sinagap: <http://sinagap.agricultura.gob.ec/index.php/reportes-dinamicos-espac>
- Morales, J., García, A., & Méndez, E. (2012). ¿Qué sabe usted acerca de...Cacao? *Redalyc*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/pdf/579/57928311010.pdf>
- Muñiz, M. (2015). Emprendimiento: Innovación y cambio social. *icade*. Obtenido de <http://revistas.upcomillas.es/index.php/revistaicade/article/viewFile/5426/5242>

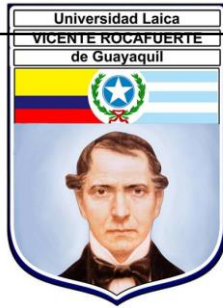


- Páez, L. (2015). *Ecuador Tierra de Cacao*. Quito: Trama Ediciones. Obtenido de [http://www.libroecuador.com/admin/paginas\\_interiores/choco%20peq.pdf](http://www.libroecuador.com/admin/paginas_interiores/choco%20peq.pdf)
- Peralta, J. (19 de 02 de 2012). *Ecosistema de Emprendimiento*. Obtenido de Innovación y emprendimiento Innovar para transformar, para crecer, para ser diferente: <http://innovaciondisruptiva.blogspot.com/2012/02/ecosistema-de-emprendimiento.html>
- Plúa, J., & Cornejo, F. (2009). Diseño de una línea procesadora de pasta de cacao artesanal. *Dspace*. Obtenido de <https://www.dspace.espol.edu.ec/bitstream/123456789/2400/1/4740.pdf>
- Productos de Garcia Reinoso. (2016). [www.quiminet.com/shr/es/garcia-reinoso-3127430875/productos.htm?pp=3858363367](http://www.quiminet.com/shr/es/garcia-reinoso-3127430875/productos.htm?pp=3858363367).
- ProEcuador. (2016). *Cacao y elaborados*. Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/compradores/oferta-exportable/cacao-y-elaborados/>
- ProEcuador. (2016). *Oficina Comercial del Ecuador en Alemania*. Obtenido de Dirección de Inteligencia Comercial e inversiones: [http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/02/PROECU\\_PPM2012\\_CACAO\\_ALEMANIA.pdf](http://www.proecuador.gob.ec/wp-content/uploads/2015/02/PROECU_PPM2012_CACAO_ALEMANIA.pdf)
- ProEcuador. (2016). *Producción estadística del sector*. Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/exportadores/sectores/cacao-y-elaborados/>
- Revista Virtual Pro. (2017). Obtención y utilización de la manteca de cacao. *Revista virtual pro*. Obtenido de La manteca de cacao es el componente crítico de la elaboración del chocolate. Su origen y posterior procesado determinan las características físicas y de comportamiento del chocolate. Su dureza, gusto, sensación en la boca, color e incluso olor dependen d
- Scholten, S., & Scholten, U. (2012). *Platform based innovation management: Directing external innovational efforts in platform ecosystems*. <http://www.springer.com>.
- Solis, E. E., & Estrella, Y. A. (2015). Diagnóstico de los Procesos de Asociatividad y la producción de Cacao en Milagro y sus sectores aledaños. *Revista de Ciencia UNEMI*.
- Trading, P. (2016). *Quienes Somos*. [Peacock.com/about\\_us.php/](http://Peacock.com/about_us.php/) [info@peacocktrade.com](mailto:info@peacocktrade.com).
- Uquillas, C. (2008). *Eumed*. Obtenido de <http://www.eumed.net/cursecon/ecolat/ec/2008/au.htm>
- Valenzuela, A. (2007). El chocolate, un placer saludable. *Scielo*.  
doi:<http://dx.doi.org/10.4067/S0717-75182007000300001>

- Valera, R. (2001). *Innovación Empresarial. Arte y ciencia en la creación de empresas*. Bogotá D.C., Colombia.: Pearson Educación de Colombia.
- Vara, A. (01 de 01 de 2013). *Perfil emprendedor de los estudiantes de la facultad de ciencias administrativas y recursos humanos*. Obtenido de [www.usmp-investiga.org](http://www.usmp-investiga.org) Publicaciones.
- Vasallo, M. (2016). Diferenciación y agregado de valor en la cadena ecuatoriana del. *utelvt*. Obtenido de [utelvt.edu.ec/revista/index.php/Repique/article/download/15/14](http://utelvt.edu.ec/revista/index.php/Repique/article/download/15/14)
- Vicens, L., & Grullon, S. (2011). <http://www.competecaribbean.org/>.
- Voelker, T. A. (2012). *Entrepreneurial ecosystem: Evolutionary paths or differentiated systems?* . Business Studies Journal Vol. 4.
- [www.quiminet.com/shr/es/velez-almidonmanabita-6874033876](http://www.quiminet.com/shr/es/velez-almidonmanabita-6874033876). (s.f.).  
[www.quiminet.com/shr/es/velez-almidonmanabita-6874033876/productos.htm?pp=3858363367](http://www.quiminet.com/shr/es/velez-almidonmanabita-6874033876/productos.htm?pp=3858363367).

## ANEXOS

### *Anexo 1. Modelo de la encuesta realizada*



#### MODELO DE LA ENCUESTA

1. Laboralmente ¿En qué ámbito se desempeña?

- a) Sector comercial
- b) Sector agrícola
- c) Sector productivo
- d) Sector público
- e) Artesanal

2. ¿Usted trabaja en situación de dependencia?

- a) si
- b) no

3. ¿Considera que las actividades laborales que actualmente desempeña le permiten mejorar su calidad de vida?

- a) Si
- b) No
- c) A veces

4. ¿Accede usted a los beneficios de ley en su trabajo?

a) si

b) no

5. ¿Tiene conocimientos de los incentivos implementados por el Gobierno Nacional para proyectos de producción?

a) Si

b) No

6. ¿Estaría usted interesado en la creación de una microempresa vinculada con el sector productivo?

a) Si

b) No

7. ¿Considera que el Cantón Durán ofrece todas las posibilidades que permiten realizar actividades de producción?

a) Si

b) No

8. ¿Conoce usted sobre los usos de la pasta de cacao en la producción de derivados de chocolate?

a) Si

b) Algunos

c) Ninguno

9. ¿Cree usted que sea factible la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán?

a) Si

b) No

c) Es probable

10. ¿Qué factores piensa que influyen más en la factibilidad de la creación de una microempresa productora de pasta de cacao en el cantón Durán?

- a) El clima
- b) La ubicación
- c) La rentabilidad
- d) Apoyo estatal

*Anexo 2. Fotos de las encuestas realizadas*









