



Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil
Facultad de Ciencias Económicas

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Previo a la obtención del título de

ECONOMISTA

Tema:

**“Proyecto de Inversión para la Elaboración Artesanal y
Comercialización de productos derivados de ciruela en la
Asociación de Pequeños Productores de Ciruela Juntas del
Pacífico en la parroquia Julio Moreno, Provincia de Santa
Elena”**

AUTORES:

Alfredo Jacob Coello Panchana
César Eduardo Triana Chalco

TUTOR:

Econ. Hólguer Albuja

Enero 2014

ECUADOR – GUAYAQUIL

DECLARACIÓN DE LA AUTORÍA DE LA INVESTIGACIÓN

Alfredo Jacob Coello Panchana.

César Eduardo Triana Chalco.

DECLARAMOS QUE:

El proyecto de grado denominado:

**“PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL Y
COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CIRUELA EN LA
ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CIRUELA JUNTAS DEL
PACÍFICO EN LA PARROQUIA JULIO MORENO, PROVINCIA DE SANTA ELENA”**

Ha sido desarrollado en base a una investigación exhaustiva, respetando derechos intelectuales de terceros, conforme las citas que constan al pie de las páginas correspondientes, cuyas fuentes se incorporan en la bibliografía.

Consecuentemente este trabajo es de nuestra autoría. En virtud de esta declaración, nos responsabilizamos del contenido, veracidad y alcance del proyecto de grado en mención.

Alfredo Jacob Coello Panchana.

C.I. # 0917849382

César Eduardo Triana Chalco.

C.I. # 0917450421

APROBACIÓN DEL TUTOR

En calidad de Tutor del Proyecto de Investigación:

“PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA ELABORACIÓN ARTESANAL Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DERIVADOS DE CIRUELA EN LA ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS PRODUCTORES DE CIRUELA JUNTAS DEL PACÍFICO EN LA PARROQUIA JULIO MORENO, PROVINCIA DE SANTA ELENA”

Presentado por:

No.	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA DE IDENTIDAD
1	César Eduardo Triana Chalco	0917450421
2	Alfredo Jacob Coello Panchana	0917849382

Certifico que han cumplido con los requisitos que dispone la UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL, para la aprobación de la investigación, para optar el Título de “ECONOMISTA”.

**Econ. Holguer Albuja Coello Msc.
TUTOR**

DEDICATORIA

El presente trabajo fue realizado arduamente y con dedicación día a día, solo los autores y el tutor conocemos el sacrificio realizado, sin embargo no puedo dejar de dedicar este esfuerzo:

A mi amada esposa Elizabeth, por su amor, paciencia, comprensión, por permitirme formar nuestra joven familia y darme el impulso para terminar este sueño.

A mi hija Sofia, pronto estarás con nosotros pero desde ya este esfuerzo es por Uds. dos.

A mi madre Patricia, por su constante e incondicional apoyo, desde lejos y ahora conmigo.

A mi hermana Ma. Fernanda y sobrina Danna, desde lejos siempre creyeron en mí y yo en Uds.

A mi abuela Carlota, por ser mi segunda madre por mucho tiempo y la mejor abuela de todas.

Por último y no menos importante, mi padre, Manuel a la distancia mi fuente de inspiración, por enseñarme analizar situaciones, a buscar la superación profesional y personal, a luchar por buscar un futuro mejor, por apasionarme por esta carrera y por ayudarme a valorar las cosas y ser mi guía.

Esto es por todos Uds.

César Eduardo Triana Chalco.

DEDICATORIA

Este proyecto lo consagro en primer orden a nuestro Señor Jesucristo quien con su infinita misericordia ha permitido cumplir esta nueva meta en mi vida.

Y de una manera muy especial a mi compañera, amiga y amada esposa, Vanessa, quien con su apoyo incondicional ha inspirado mis nuevos logros personales.

Alfredo Jacob Coello Panchana.

AGRADECIMIENTO

De manera muy especial a Dios, por permitirme cursar esta etapa de mi vida con salud, y bienestar; recuerdo cuando empecé la carrera se veía tan lejano este momento pero aquí estamos.

Al Econ. Msc. Holguer Albuja por la paciencia, dedicación, conocimientos y experiencia, motivación, empeño e impulso que me llevó a dar lo mejor de mí.

No puedo dejar de lado a los profesores que en el transcurso de los años transcurridos en estos pasillos dejaron sus huellas en nuestra promoción, especialmente el Econ. Jose Sernaqué por formar personas y profesionales de bien, inculcándonos que la investigación es la base de nuestro desarrollo.

A mi compañero de fórmula, Alfredo por todas las vicisitudes que nos tocó enfrentar para sacar adelante nuestro trabajo y formar un verdadero equipo.

A la Universidad Laica Vicente Roca fuerte por ser el semillero de los conocimientos de los cuales hoy depende mi carrera laboral.

César Eduardo Triana Chalco.

AGRADECIMIENTO

Gratifico perennemente este resultado a mi querida Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil, en exclusiva a quienes conforman la Facultad de Ciencias Económicas, por haberme brindado los conocimientos adquiridos durante mi formación académica.

Un especial reconocimiento a nuestro tutor, Econ. Msc. Hólguer Albuja Coello, quien con su apasionado espíritu de servicio, ilustración y su respetable experiencia, brindó su significativo tiempo para la transformación de este proyecto.

A mis apreciados familiares que de una u otra manera contribuyeron con su amor y paciencia a tan esperado éxito.

Alfredo Jacob Coello Panchana.

RESUMEN EJECUTIVO

Se analiza de manera directa la ciruela como el universo informativo, con propiedades poco conocidas por la mayoría de las personas. En la actualidad la alimentación se cifra en una serie de productos poco saludables y que son los causantes, en algunos casos, de enfermedades comunes.

Se da a conocer a la ciruela como alternativa de un producto natural, la misma que está compuesta por Vitamina C, que previene el virus de la gripe y refuerza nuestro sistema inmunológico mejorando nuestras defensas; Vitamina E, que actúa como un antioxidante natural previniendo el envejecimiento de cuerpo y la mente. Se suma a esto la relación del precio que existe entre esta y otras frutas con los mismos componentes y beneficios, de las cuales la ciruela resulta ser la más económica.

Los habitantes de la comuna Juntas del Pacifico, conocen sobre la elaboración de productos derivados de la fruta, sin embargo muy a su pesar lo realizan de manera artesanal no con una visión de un negocio, más bien les rinde frutos una vez al año con ocasión de la Feria de la Ciruela promovida anualmente por las autoridades seccionales de la provincia.

Los comuneros se encuentran decepcionados de todas las promesas incumplidas, pues no encuentran apoyo económico ni de asesoramiento que les ayude a incursionar de manera segura en un negocio a gran escala donde puedan implementar estudios y conocimientos sobre gestión y financiamiento. Eso los ayudaría a emprender una actividad lucrativa y sería el medio viable para mejorar sus condiciones de vida.

Sin dejar de lado la parte financiera en el proyecto, se sustenta que la propuesta es viable, rentable, y representará grandes beneficios para todas las partes involucradas.

A continuación se especificará la propuesta en detalle para que sea conocida.

INTRODUCCIÓN

La Comuna Juntas del Pacífico ubicada a la altura del km 33 vía a la Costa, es un sitio olvidado durante años por las autoridades seccionales, lugar de tránsito de muchas personas que van y retornan de la gran ciudad. Por su ubicación geográfica está dotada de pocos recursos naturales y de gente muy trabajadora con conocimiento de la tierra y de cómo sacarle provecho a la misma. Tienen necesidades innumerables en servicios básicos, bien por falta de una infraestructura o por el apoyo de las empresas estatales lo cual no les permite crear el escenario posible para fomentar su desarrollo.

El lugar está provisto, en toda su extensión, de una fruta natural y exótica; “la ciruela”, de la cual pocos conocen su valor nutricional y todos los beneficios alimenticios que puede traer a nuestra vida.

La falta de apoyo a los agricultores comuneros habitantes de Juntas del Pacífico para dar a conocer los productos derivados de la ciruela en el mercado nacional y la falta de conocimiento en cómo explotarla, son los factores que incrementan la problemática del lugar.

En el lejano oriente esta fruta es conocida como exótica y recibida con mucho placer al momento de su consumo, altamente demandada por sus cualidades, y valioso contenido en vitaminas, antioxidantes y efecto laxante.

El presente proyecto les otorgará a los obreros de la comuna, las herramientas y estrategias necesarias para poder encaminar esta actividad y sacar el mayor provecho posible a la ubicación geográfica y al recurso natural que les fue concedido, de tal manera que puedan obtener un beneficio sustentable a lo largo del tiempo y como complemento mejoren sus condiciones de vida y colateralmente dejen de ser simples trabajadores

CONTENIDO

Índice de Temas.

CAPÍTULO I

1.1.	Tema.....	1
1.2.	Planteamiento del problema.....	1
1.2.1.	La ciruela	9
1.2.2.	La ciruela en el Ecuador.....	15
1.3.	Formulación del problema.....	18
1.4.	Delimitación del problema.....	20
1.5.	Justificación de la investigación.....	20
1.6.	Sistematización de la investigación.....	23
1.7.	Objetivo general de la investigación.....	24
1.8.	Objetivos específicos de la investigación.....	24
1.9.	Límites de la investigación.....	25
1.10.	Identificación de las variables.....	26
1.11.	Hipótesis.....	27
1.12.	Operacionalización de las variables.....	28

CAPÍTULO II

2.1.	Antecedentes referentes.....	30
2.2.	Marco teórico referencial.....	35
2.3.	Marco legal.....	40
2.4.	Marco conceptual.....	68

CAPÍTULO III

3.1.	Métodos de investigación.....	70
3.1.1.	Nivel de estudio.....	70
3.1.2.	Diseño del estudio.....	71
3.2.	Población y muestra.....	71
3.2.1.	Población.....	71
3.2.2.	La muestra.....	71
3.3.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos.....	73
3.3.1.	Validación de los instrumentos.....	76
3.3.2.	Validación del tamaño de la muestra.....	76
3.4.	Recursos, fuentes, cronograma y presupuesto para la recolección de datos.....	77
3.5.	Tratamiento a la información: procesamiento y análisis.....	83
3.6.	Presentación de los resultados.....	84
3.7.	Análisis de mercado.....	108
3.7.1.	F.O.D.A.....	108
3.7.2.	Marketing mix.....	109
3.8.	Comercialización.....	154

CAPÍTULO IV

4.1. Título de la propuesta.....	160
4.2. Justificación de la propuesta.	161
4.3. Objetivo general de la propuesta.....	162
4.4. Objetivos específicos de la propuesta.	162
4.5. Hipótesis de la propuesta.	163
4.6. Listado de contenidos y flujo de la propuesta.	163
4.6.1. Estado de Situación Financiera de Apertura.....	163
4.6.2. Estado de Resultados Integral.....	165
4.6.3. Estado de Situación Financiera (Balance General).	166
4.7. Desarrollo de la propuesta.	171
4.7.1 Financiamiento.....	171
4.7.1.1. Amortizaciones.	171
4.7.2. Inversión del proyecto.....	173
4.8. Impacto/Producto/Beneficio.	192
4.8.1. Estado de Flujo de Efectivo.	192
4.8.2. Costo de Oportunidad.	194
4.8.3. Tasa Interna de Retorno (TIR).	194
4.8.4. Valor Actual Neto (VAN).....	195
4.9. Validación de la propuesta.....	197
4.9.1. Punto de Equilibrio.	197
Conclusiones.....	203
Recomendaciones.....	205
Bibliografía.....	206
Anexos	

Índice de Cuadros.

CAPÍTULO I

CUADRO 1.1.....	13
Composición de ciruelas por cada 100 gramos.	
CUADRO 1.2.....	16
Ocupación de los principales cultivos existentes en la provincia de Santa Elena.	
CUADRO 1.3.....	23
Esquema del sistema de investigación.	

CAPÍTULO III

CUADRO 3.1.....	79
Gastos de Movilización.	
CUADRO 3.2.....	84
Género de la Población.	
CUADRO 3.3.....	85
Edad de la Población.	
CUADRO 3.4.....	86
Población que reside en Juntas del Pacífico.	
CUADRO 3.5.....	88
Aceptación de la actual administración.	
CUADRO 3.6.....	89
Beneficios recibidos de la actual administración.	
CUADRO 3.7.....	90
Tipos de beneficios recibidos.	
CUADRO 3.8.....	91
Consumo de ciruela procesada.	
CUADRO 3.9.....	92
Beneficios que podrían recibir por procesar ciruela.	
CUADRO 3.10.....	93
Participación en el proyecto.	
CUADRO 3.11.....	94
Género de la población (Estudio de Mercado)	
CUADRO 3.12.....	96
Edad de la población. (Estudio de Mercado)	
CUADRO 3.13.....	97
Consumo de Frutas.	
CUADRO 3.4.....	98
Consumo de ciruela.	
CUADRO 3.15.....	99
Conocimiento de propiedades nutricionales.	
CUADRO 3.16.....	100
¿Sabía que consumir ciruela previene el estreñimiento?.	

CUADRO 3.17.....	101
Preferencias al consumir ciruela.	
CUADRO 3.18.....	103
Presentación para el consumo de ciruela.	
CUADRO 3.19.....	104
Envases apropiados para consumir ciruela.	
CUADRO 3.20.....	106
Frecuencia del consumo de ciruela.	
CUADRO 3.21.....	107
Lugar para adquirir productos de ciruela.	
CUADRO 3.22.....	114
Servicios Básicos.	
CUADRO 3.23.....	115
Nutrientes de ciruela por cada 100 gramos de ciruela.	
CUADRO 3.24.....	116
Hidratos de Carbono por cada 100 gramos de ciruela.	
CUADRO 3.25.....	116
Minerales por cada 100 gramos de ciruela.	
CUADRO 3.26.....	117
Vitaminas por cada 100 gramos de ciruela.	
CUADRO 3.27.....	118
Antioxidantes por cada 100 gramos de ciruela.	
CUADRO 3.28.....	119
Ácidos grasos por cada 100 gramos de ciruela.	
CUADRO 3.29.....	123
Maquinarias y equipos.	
CAPÍTULO IV	
CUADRO 4.1.....	163
Estado de Situación de Apertura.	
CUADRO 4.2.....	164, 165, 166, 167, 168, 169
Estados de Resultados Integrales.	
CUADRO 4.3.....	171
Tabla de Amortización.	
CUADRO 4.4.....	172
Inversión.	
CUADRO 4.5.....	174
Maquinarias y equipos.	
CUADRO 4.6.....	174
Equipos de Cómputo.	
CUADRO 4.7.....	175
Equipos de Oficina.	
CUADRO 4.8.....	175
Muebles y Enseres.	

CUADRO 4.9.....	176
Vehículos.	
CUADRO 4.10.....	177
Depreciación de Activo Fijo.	
CUADRO 4.11.....	178
Activo Intangible.	
CUADRO 4.12.....	179
Amortización de Activo Intangible.	
CUADRO 4.13.....	179
Capital de trabajo.	
CUADRO 4.14.....	180
Proyección de producción Anual.	
CUADRO 4.15.....	181
Proyección de costos totales de mermelada.	
CUADRO 4.16.....	182
Proyección de costos totales de pulpa.	
CUADRO 4.17.....	183
Materia prima.	
CUADRO 4.18.....	183
Materiales directos.	
CUADRO 4.19.....	184
Mano de obra directa.	
CUADRO 4.20.....	184
Materia prima indirecta.	
CUADRO 4.21.....	185
Materiales indirectos.	
CUADRO 4.22.....	185
Reparación y mantenimiento.	
CUADRO 4.23.....	186
Servicios básicos.	
CUADRO 4.24.....	187
Proyección de ingresos totales anuales.	
CUADRO 4.25.....	188
Gastos administrativos.	
CUADRO 4.26.....	188
Gastos de ventas (Publicidad).	
CUADRO 4.27.....	189
Suministros de oficina.	
CUADRO 4.28.....	189
Suministros de limpieza.	
CUADRO 4.29.....	191
Estado de Flujo de Efectivo.	
CUADRO 4.30.....	196
Costos fijos (Mermelada).	

CUADRO 4.31.....	196
Costos variables (Mermelada).	
CUADRO 4.32.....	197
Costos fijos (Pulpa).	
CUADRO 4.33.....	197
Costos variables (Pulpa).	
CUADRO 4.34.....	199
Punto de Equilibrio Mermelada.	
CUADRO 4.35.....	201
Punto de Equilibrio Pulpa.	

Índice de Imágenes.

CAPÍTULO I

IMAGEN No. 1.1.....	1
Mapa Político del Ecuador.	
IMAGEN No. 1.2.....	2
Mapa Provincial de Santa Elena.	
IMAGEN No. 1.3.....	2
Mapa de Carreteras de la Provincia de Santa Elena.	
IMAGEN No. 1.4.....	3
Mapa Político de la Provincia de Santa Elena.	
IMAGEN No. 1.5.....	4
Mapa Político del Canton Santa Elena.	
IMAGEN No. 1.6.....	20
Ciruela Verde.	
IMAGEN No. 1.7.....	21
Ciruela Madura.	
IMAGEN No. 1.8.....	21
Variedad de Ciruela.	
IMAGEN No. 1.9.....	29
Entrada a la Comuna Juntas del Pacífico.	

CAPÍTULO III

IMAGEN No. 3.1.....	113
Local de Asociación Juntas del Pacífico.	
IMAGEN No. 3.2.....	113
Vehículo para transportar la materia prima.	
IMAGEN No. 3.3.....	114
Transportación de la materia prima.	
IMAGEN No. 3.4.....	121
Azúcar Morena.	
IMAGEN No. 3.5.....	122
Zumo de limón.	
IMAGEN No. 3.6.....	124
Balanza electrónica.	
IMAGEN No. 3.7.....	125
Mesa de lavado.	
IMAGEN No. 3.8.....	126
Despulpadora de frutas.	
IMAGEN No. 3.9.....	126
Tacho cocinador.	
IMAGEN No. 3.10.....	127

Cilindro de gas industrial.	
IMAGEN No. 3.11.....	128
Esterilizador de envases.	
IMAGEN No. 3.12.....	129
Cocina industrial.	
IMAGEN No. 3.13.....	130
Cámara de frío.	
IMAGEN No. 3.14.....	131
Empacadora de vacío.	
IMAGEN No. 3.15.....	132
Mesa de trabajo.	
IMAGEN No. 3.16.....	138
Fundas para el empaçado.	
IMAGEN No. 3.17.....	143
Diagrama de procesos.	
IMAGEN No. 3.18.....	144
Recolección de ciruelas.	
IMAGEN No. 3.19.....	145
Selección y clasificación.	
IMAGEN No. 3.20.....	146
Pesado de la ciruela.	
IMAGEN No. 3.21.....	146
Lavado.	
IMAGEN No. 3.22.....	147
Despulpadora de la fruta.	
IMAGEN No. 3.23.....	148
Empaquetado de la fruta.	
IMAGEN No. 3.24.....	150
Cocción.	
IMAGEN No. 3.25.....	151
Envasado de la mermelada.	
IMAGEN No. 3.26.....	151
Etiquetado manual.	
IMAGEN No. 3.27.....	152
Almacenado de la mermelada.	

Índice de Gráficos.

CAPÍTULO III

GRÁFICO No. 3.1.	85
Género de la población.	
GRÁFICO No. 3.2.	86
Edad de la población.	
GRÁFICO No. 3.3.	87
Población que reside en Juntas del Pacífico.	
GRÁFICO No. 3.4.	88
Aceptación de la actual administración.	
GRÁFICO No. 3.5.	89
Beneficios obtenidos de la actual administración.	
GRÁFICO No. 3.6.	90
Tipos de beneficios recibidos.	
GRÁFICO No. 3.7.	91
Consumo de ciruela procesada.	
GRÁFICO No. 3.8.	92
Beneficios que podrían recibir por el procesamiento de ciruela.	
GRÁFICO No. 3.9.	93
Participación en el proyecto.	
GRÁFICO No. 3.10.	95
Género de la población.	
GRÁFICO No. 3.11.	96
Edad de la población.	
GRÁFICO No. 3.12.	97
Consumo de frutas.	
GRÁFICO No. 3.13.	98
Consumo de ciruelas.	
GRÁFICO No. 3.14.	99
Conocimientos de las propiedades nutricionales de la ciruela.	
GRÁFICO No. 3.15.	100
¿Sabía que consumir ciruela previene el estreñimiento?	
GRÁFICO No. 3.16.	102
Preferencias en el consumo de ciruela.	
GRÁFICO No. 3.17.	103
Presentación para el consumo de ciruela.	
GRÁFICO No. 3.18.	105
Envases apropiados para consumir ciruela.	
GRÁFICO No. 3.19.	106
Frecuencia para el consumo de ciruela.	
GRÁFICO No. 3.20.	107
Lugar para adquirir ciruelas.	

GRÁFICO No. 3.21.	115
Nutrientes de la ciruela por cada 100 gramos.	
GRÁFICO No. 3.22.	116
Hidratos de carbono por cada 100 gramos de ciruela.	
GRÁFICO No. 3.23.	117
Minerales por cada 100 gramos de ciruela.	
GRÁFICO No. 3.24.	118
Vitaminas por cada 100 gramos de ciruela.	
GRÁFICO No. 3.25.	119
Antioxidantes por cada 100 gramos de ciruela.	
GRÁFICO No. 3.26.	120
Ácidos grasos por cada 100 gramos de ciruela.	

CAPÍTULO IV

GRÁFICO No. 4.1.	199
Punto de equilibrio de la mermelada.	
GRÁFICO No. 4.2.	201
Punto de equilibrio de la pulpa.	

CAPÍTULO I

PROBLEMA A INVESTIGAR

1.1. Tema.

Proyecto de inversión para la elaboración artesanal y comercialización de productos derivados de ciruela en la asociación de pequeños productores de ciruela Juntas del Pacífico en la Parroquia Julio Moreno, Provincia de Santa Elena.

1.2. Planteamiento del Problema.

IMAGEN No. 1.1.

Título: Mapa Político del Ecuador.



Fuente: Educapersonas.blogspot.com

Juntas del Pacífico, comuna ubicada al Sureste de la parroquia Julio Moreno, Provincia de Santa Elena; con una extensión de 557.5 km² que representa el 2% de la superficie de la provincia de Santa Elena; lo que comprende el declive sur de la cordillera Chongón.

IMAGEN No. 1.2.

Título: Mapa de la Provincia de Santa Elena.



Fuente: Educapersonas.blogspot.com

IMAGEN No. 1.3.

Título: Mapa de carreteras de la Provincia de Santa Elena.



Fuente: Educapersonas.blogspot.com

IMAGEN No. 1.4.

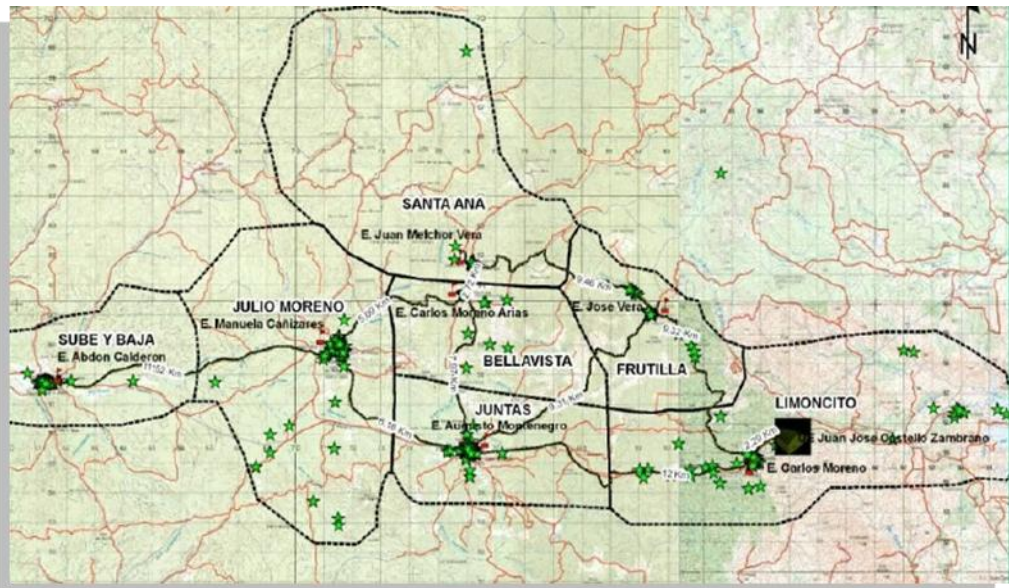
Título: Mapa Político de la Provincia de Santa Elena.



Fuente: Educapersonas.blogspot.com

IMAGEN No. 1.5.

Título: Mapa Político del Cantón Santa Elena.



Fuente: Proyecto Procesamiento de Ciruela en la Parroquia Julio Moreno de la Provincia de Santa Elena.

Ubicada en el Cantón Santa Elena, limita al norte con las parroquias Bellavista, al este con la parroquia Julio Moreno y al oeste con la parroquia Limoncito, al sur con la provincia del Guayas, comprende un área agraria de hasta 1 metro sobre el nivel del mar.

Para llegar se debe recorrer una carretera de cascajo en mal estado, desde el límite provincial entre Guayas y Santa Elena hasta la comuna la carretera se encuentra asfaltada, en su totalidad.

El paisaje dominante es la cordillera Chongón Colonche que a manera de arco rodea la provincia, con alturas máximas de 1.000 m sobre el nivel del mar; territorios que se caracterizan por ser desérticos, áridos y semiáridos.

Según un estudio realizado por CEDEGE la Provincia de Santa Elena posee un relieve bastante diversificado: "cordillera volcánica y vulcano sedimentaria al noreste, colinas y relieves estructurales sedimentarios al centro-oeste, extensa zona sinclinal sedimentaria al este, múltiples transgresiones marinas cuaternarias a lo largo de la costa", lo que genera uno de los principales problemas de la zona como es la salinización de los suelos en áreas de bajo riego. Esto conlleva una disminución de la productividad de los cultivos y del valor de dichos suelos y evidencia una erosión apenas perceptible en la provincia de acuerdo a la topografía antes mencionada; sin embargo, en la comuna esto es más evidente debido a la tala indiscriminada de vegetación natural.¹

Las características climáticas que imperan en la Provincia de Santa Elena difieren sensiblemente, pese a su proximidad geográfica, de las existentes en las áreas del río Guayas, en particular en lo que a lluvias se refiere.

Los factores principales que inciden sobre las condiciones climáticas son: la corriente fría de Humboldt, la corriente cálida del Niño y los desplazamientos de la zona de convergencia intertropical.

Entre los meses de enero a abril la corriente cálida del Niño se desplaza desde Panamá hacia el Sur a lo largo de la faja costera, y en las proximidades a la Provincia de Santa Elena recibe la influencia de la corriente de Humboldt, originándose una corriente de aire húmedo que al desplazarse tierra adentro pierde humedad, principalmente por el efecto orográfico de las elevaciones montañosas. Los Andes ecuatorianos hacen de barrera, atenuándose el efecto de la zona de convergencia intertropical.

En la parte norte de la zona hay que destacar la presencia de "garúas", que son una combinación de nubes bajas, neblinas y lloviznas, producidas por la corriente fría de Humboldt. En las áreas Noroccidentales de la provincia se detectan durante más de la mitad del año, pero desaparecen durante la principal época lluviosa, de diciembre a abril, debido a la influencia de la Corriente Cálida del Niño que fluye hacia el sur. Estas "garúas" suponen un aporte de humedad para la vegetación.

Las temperaturas se caracterizan por su constancia a lo largo del año. Los vientos dominantes provienen desde el sur.

Las características de las lluvias determinan las precipitaciones fluviales. Los ríos de la parte Noroeste son intermitentes y fluyen casi todos los meses del año. Por el contrario, los de clima más seco son efímeros, dependiendo sus caudales de las precipitaciones de elevada intensidad.

La parroquia se encuentra franqueada por el Proyecto Hidráulico Acueducto Santa Elena (PHASE), que conecta la presa Chongón y la presa de El Azúcar, el bombeo desde la presa Chongón depende del requerimiento hídrico de la represa de El Azúcar, por lo que no se garantiza el flujo de agua durante todo el año.

Según el último Censo de Población y Vivienda del 2010, en las comunidades de Bellavista del Cerro, Santa Ana, Limoncito, Sube y Baja, Las Juntas del Pacífico y Julio Moreno, se identifican 852 familias con una población cercana a los 8.000 habitantes. En la comuna habitan 3.000 personas, los cuales son descendientes directos de los primeros asentamientos humanos que fundaron las culturas Vegas y Valdivia.¹

En cuanto a la tasa anual de crecimiento demográfico, ésta es negativa para la provincia de Santa Elena, debido a la emigración de sus habitantes rurales, para dedicarse a actividades no relacionadas con el campo en la búsqueda de mejores oportunidades de vida.

Se calcula que el 90% de las tierras están bajo la influencia directa de los canales de riego y son de propiedad de al menos 300 fruticultores independientes.

La condición socio-económica de la población de la parroquia Julio Moreno, provincia Santa Elena, es de un alto nivel de pobreza; sus ingresos familiares fluctúan en un promedio de 3 a 5 dólares diarios, obtenidos por el comercio de la fruta en épocas de temporada de cosecha, la misma que llega a costar 15 dólares la caja en temporada de mayor demanda y 3 dólares la caja en temporadas de

¹ ¹ Ministerios de Industria y productividad, Proyecto Procesamiento de Ciruela en la parroquia Julio Moreno, Provincia de Santa Elena, Octubre del 2010. <http://www.industrias.gob.ec/biblioteca/>

menor demanda; parte de este ingreso familiar es completado por actividades adicionales que se realizan en la comuna; además, de huertos caseros que existen.

En todas las zonas de la parroquia tienen acceso al servicio de luz eléctrica; sin embargo, no cuentan con el servicio de agua potable ni sistema público de alcantarillado; el servicio de agua potable y alcantarillado no está presente salvo el caso de la comuna de Limoncito que posee el agua potable gestionado por la Fundación “Ing. Agr. Juan José Castelló Zambrano”; además las vías de acceso se encuentran en mal estado, y solo el 30% de los hogares tienen línea telefónica.

En el sistema educativo muy pocos llegan a completar el bachillerato y en menor porcentaje hay quienes obtuvieron algún título universitario, optado para ejercer la docencia; en la población existe un número elevado de adultos, especialmente mujeres, que tienen un nivel de educación igual o inferior al primario.

El sistema de salud pública es muy limitado existiendo solamente un centro de salud público en la cabecera parroquial, Julio Moreno.

El tamaño de las Unidades de Producción Agrícola (UPA) varía desde menores a 10 Ha. que representan el 40% y poseen el 3% de las tierras hasta mayores a las 250 Ha, que son el 6% y poseen el 66% de la tierra.

Sus principales actividades productivas son especialmente de ciclo corto, siembran en invierno: maíz, plátano y tomate; en verano, la parroquia se caracteriza por poseer huertos frutícolas de ciruela (*Spondia Purpúrea*), que da una drupa de similares características a las dadas por el género *Prunus*, en

especial a la especie cerasífera; además, encontramos cultivos de cacao, maracuyá, plátano, entre otros.²

Ninguna de estas actividades de explotación es predominante. A nivel de agricultura de pequeña escala, las explotaciones se caracterizan por ser huertos de auto subsistencia y crianzas para autoconsumo.

Sus comuneros tienen un derecho de posesión de las tierras, es decir, aunque no poseen título de propiedad, tienen la facultad de realizar actividades productivas en su superficie asignada. Estos derechos son de carácter generacional.

El único cultivo presente, que es explotado exclusivamente por personas pertenecientes a la parroquia y del cual se genera excedentes de producción, es la ciruela; se estima una producción anual de 4.000 TM del fruto, en un total de cerca de 1.202 Ha. del cultivo.

La comuna Juntas del Pacífico es conocida como la “Capital de la Ciruela del Ecuador”, existen en la actualidad un aproximado de 1.202 Ha. de ciruela (*Spondia Pupurea*), manejadas por los comuneros, cuya producción es comercializada como materia prima, sin valor agregado y a precios que en promedio de todo el periodo de producción, no cubren el costo de recolección de la fruta.³

Los fruticultores con mayor experiencia pueden adelantar las fechas de cosecha con respecto al grueso de la producción, consiguiendo los precios más altos.

² Potencialidades de la provincia de Santa Elena, Subsecretaría de Inclusión Económica, Ministerio Coordinador del desarrollo social, Ing. Fernando Ortiz Serrano; Año 2008; http://www.agrogestion.ec/resumen_potencialidades.pdf

³ Proyecto de Inversión para la elaboración y comercialización de la mermelada de ciruela light para la ciudad de Guayaquil, Mayo 2011; <http://www.dsace.espol.edu.ec/bi>

Además de esta técnica, guardada celosamente, no existen otras prácticas usadas para darle valor al cultivo.

Con cierto grado de organización en la comuna, se establece o renueva su directiva cada dos años, con un total de 2.500 socios, de los cuales asisten a reuniones apenas 100.

1.2.1. La ciruela

1.2.1.1. Breve reseña histórica.

La ciruela es la fruta del ciruelo, nombre común de varias especies arbóreas pertenecientes al subgénero *Prunus*. La ciruela es una drupa, es decir, un fruto carnoso con una única semilla rodeada de un endocarpio leñoso.

El origen de la ciruela se remonta a las zonas del Cáucaso, Anatolia (área de la actual Turquía) y Persia (actual Irán). A través de los escritos de historiadores griegos y romanos sabemos que esta fruta era tratada como salvaje por los primeros y que los segundos ya conocían diferentes variedades.

En la actualidad los principales países productores de ciruelas son Argentina, Chile, Sudáfrica, Estados Unidos y España, donde destaca el cultivo en la Comunidad Aragonesa, en Sevilla y en la Cuenca Mediterránea.

1.2.1.2. Características.

La ciruela es el fruto del ciruelo, un árbol perteneciente a la familia de las Rosáceas y característico de regiones templadas; es un frutal caducifolio que puede alcanzar los 6 metros de altura, por lo que se considera de porte medio. La corteza de su tronco desarrolla un color grisáceo-parduzco, de ramas rectas, presentando algunas de sus variedades espinas robustas y puntiagudas (como el Santa Rosa y Ciruelo Silvestre). Las hojas se caracterizan por su forma ovalada

o elíptica, con borde aserrado, dientes poco agudos y un color verde pálido en el haz. En su época de floración, entre febrero y abril, sus ramas se asemejan a un manto de color ya que se cubren de flores blancas agrupadas. La longevidad de este frutal puede alcanzar los 50-60 años en variedades como la Golden Japán o japonesa.

La ciruela es una fruta de forma redondeada u oval con estructura acorazonada, atravesada por un surco que la recorre longitudinalmente dividiéndola prácticamente en dos. Su hueso es oblongo, con dos semillas en el interior que, transcurrido un mes, pierden su facultad germinativa. Generalmente posee 7 centímetros de diámetro y un peso de 65 gramos, mostrando un color de piel y pulpa uniforme e intensa.

1.2.1.3. Variedades.

Cada variedad presenta un color y un sabor diferentes pudiendo darse:

- Amarillas, con un sabor ácido y mucho jugo conocido como Golden Japán, tiene un fruto grueso, amarillo dorado, piel resistente, carne jugosa y dulce.
- Rojas, jugosas y dulces conocida como Santa Rosa, con un fruto grande, piel rojo intenso, carne amarilla-rojiza, blanda, muy dulce y jugosa.
- Negras, son muy adecuadas para cocinarlas en postres u otras recetas conocida también como Agen o llamada también Ciruela de Ente, es de piel fina azul-violeta. Carne verde muy dulce. Se utiliza para elaborar ciruelas pasas.
- Verdes, son denominadas Claudia, destacando su dulzor con un fruto pequeño-medio. Grande según tipos. Piel verde, dorada, violácea, carne

fina y jugosa, muy dulce y perfumada, color de la carne entre verdoso y dorado.

1.2.1.4. Propiedades.

Por su contenido la ciruela tiene un alto grado en sorbitol, la misma tiene un efecto laxante. Es por eso, que en algunas ocasiones no es recomendado comerlas en exceso. Algunos médicos las recomiendan para "limpiar" el estómago.

Se las considera como un elixir natural para el mantenimiento de la juventud mental, ya que es rico en vitamina E, poderoso antioxidante que neutraliza la acción de los radicales libres, de tal manera que una dieta rica en ciruela ayuda a mantener al organismo en buena forma, previniendo la aparición de muchas enfermedades de la vejez, manteniendo el aspecto del cuerpo en buen estado.

Además, de mantener la piel joven contiene mucha vitamina A en forma de beta carotenos que se encuentran en los pigmentos tan abundantes que posee la fruta; otro poderoso antioxidante que entre otras funciones protege el deterioro que el tiempo causa en el organismo y ayuda a evitar el cáncer, cuida la piel y fortalece el sistema inmunitario, cuida también los ojos previniendo la pérdida de visión.

Su abundante contenido en potasio y la ausencia de sodio, contribuyen a eliminar líquidos corporales evitando así el problema de retención de líquidos, como todos conocemos perder líquidos retenidos es importante no solamente por cuestión de estética además de que disminuye la hinchazón y estiliza la silueta; cabe destacar su moderado poder calórico de las ciruelas frescas que lo convierten en un buen aliado de las dietas de adelgazamiento, y en aquellas situaciones que se quiera mantener el peso.

Al poseer poca grasa, su poder calórico viene determinado por los hidratos de carbono los mismos que proporcionan una energía más duradera, por lo que

ayudan a mejorar la necesidad de picar algo de la mesa cada cierto tiempo, manteniendo así la sensación de llenado durante más tiempo.

Las ciruelas son ricas en fibra, además de evitar el estreñimiento ayudan a evacuar los intestinos.

Un buen recurso en la cocina tradicional es el de utilizar las ciruelas en sustitución de las margarinas o mantequillas, especialmente en los pasteles; logrando así formar un especial puré, que espesa estos preparados y al mismo tiempo no presenta calorías generadas de las grasas de la leche o de las grasas animales; por lo tanto, son recomendables para evitar la obesidad ya que proporcionan una energía saludable y duradera.

Además, de lo anteriormente expuesto es conocido que la ciruela puede utilizarse como un sedante natural ayudando a rebajar la tensión, prevenir el nerviosismo y mantener el cuerpo tranquilo; ayudando a superar el estrés y mantener la concentración.

CUADRO No. 1.1.

Título: Composición de las ciruelas por cada 100 gramos.

CONTENIDO	CANTIDAD
Agua	85,2 g
Calorias	55 kcal
Grasas	0,69 g
Proteína	0,72 g
Hidratos de Carbono	13,01 g
Fibra	1,5 g
Potasio	172 mg
Fosforo	10 mg
Hierro	0,10 mg
Sodio	0 mg
Magnesio	7 mg
Calcio	4 mg
Cobre	0,043 mg
Cinc	0,10 mg
Selenio	0,5 mg
Vitamina C	9,5 mg
Vitamina A	323 UI
Vitamina B1	0,043 mg
Vitamina B2	0,096 mg
Vitamina E	0,6 mg
Niacina	0,5 mg

Fuente: <http://www.botanical-online.com/ciruelaspropiedades.htm>

1.2.1.5. Enfermedades.

Aunque algunas especies de ciruelo son más susceptibles que otras, la ciruela es vulnerable a diversas enfermedades que pueden ser perjudiciales para el árbol si no se tratan. Así tenemos;

- **Apiosporina morbosa** es una enfermedad que desfigura a través de hongos que se producen durante largos períodos de tiempo húmedo;

- **La Taprina pruni** es una enfermedad común fúngica de las ciruelas que rápidamente desfigura y mata el follaje del árbol y la fruta;
- **El oídio** es una enfermedad fúngica que comienza como un problema estético. Esta enfermedad es transmitida por esporas, permanece latente en los restos de hojas y en la fruta que se encuentra alrededor de la base de ciruela.

Otras enfermedades comunes incluyen la agalla de la corona, la viruela del ciruelo, antracnosis, nudo negro, podredumbre parda y ulceraciones.

1.2.1.6. Producción y Cosecha.

El ciruelo posee una vida media de 30 años, tardando entre 6 a 8 años para entrar en producción. Dependiendo de las condiciones climáticas y de la variedad, los árboles injertados pueden iniciar su producción a partir del tercer año. De acuerdo con la literatura, se tiene que un árbol de 4 años producirá aproximadamente 150 frutos y 1.400 frutos cuando alcance los 7 años. De esta forma, se espera alcanzar producciones que rondan los 50 a 60 toneladas de fruta por hectárea. Bajo nuestras condiciones, el peso del fruto de la variedad Satsuma oscila entre los 16 y 25 gramos, sin embargo, con podas de formación se han obtenido frutos de más de 40 g y árboles con más de 25 kg de producción.

La ciruela se cosecha cuando el fruto produce un cambio de coloración: al rojo o violáceo si su consumo es pronto, o se recogen ligeramente verdes y cuando aún no están blandas si su consumo es tardío. Para el caso de la ciruela pasa, se dejan madurar en el árbol y se recogen cuando caen al suelo. La cosecha de la ciruela se realiza principalmente a mano, torciendo con suavidad el pedúnculo del fruto y halándola.

1.2.2. La Ciruela en el Ecuador.

Las características geográficas del Ecuador le permiten generar variedad de productos, tanto para el consumo interno como para la exportación. En los últimos años se han producido cambios fundamentales con la introducción de productos no tradicionales como palma africana, flores y brócoli. La ciruela no constituye actualmente uno de los principales productos agrícolas del Ecuador, por no referirse los tradicionales, A nivel nacional, los principales y más rentables cultivos son: el banano, el café, el cacao, el maíz, la papa y el arroz, además de la actividad florícola. La superficie agrícola abarca aproximadamente el 14% del total de la superficie del país.

Las exportaciones agrícolas han aumentado su participación porcentual en la economía nacional en las últimas tres décadas. Las exportaciones tradicionales de productos de la Costa -banano, cacao y café- se han visto complementadas por una amplia gama de productos denominados no tradicionales, a menudo cultivados en la zona andina: frutos y verduras que no son de temporada en el hemisferio norte, como fresas, espárragos, brócoli; productos autóctonos, como papas, babaco y tomate de árbol; y flores.

CUADRO 1.2.

Título: Ocupación de los principales cultivos existentes en la Provincia de Santa Elena

CULTIVO	SUPERFICIE (Ha)	TIPO
Mango	852,25	Permanente
Limón	451,5	Permanente
Maíz	364,2	Ciclo Corto
Cacao	241,8	Permanente
Pasto	198,05	Semipermanente
Plátano	184	Semipermanente
Teca	105,5	Permanente
Naranja	64,5	Permanente
Banano	60,5	Semipermanente
Arroz	44,8	Ciclo corto
Sandia	23	Ciclo Corto
Guayaba	24	Permanente
Flores	21	Semipermanente
Varios	19,18	-
Guanábana	17,5	Permanente
Ciruela	11,25	Permanentes
Mandarina	10	Permanente
Papaya	10	Semipermanente
Uva	8,9	Permanente
Yuca	5,6	Semipermanente
Cebolla	5,5	Ciclo Corto
Aguacate	4,7	Permanente
Tomate	4,5	Ciclo Corto
Fréjol	3,5	Ciclo Corto

Fuente: CEDEGE

Elaborado por: CEDEDE.

La ciruela, tiene una amplia demanda en el mercado internacional y se le considera una fruta exótica de sabor característico dulce y gran contenido de agua.

Crece en forma silvestre en zonas semi templadas y templadas, y aunque sólo se cultiva con fines comerciales en zonas como Juntas del Pacífico, por su

característica de exótica tiene gran demanda en mercados asiáticos donde es considerado un fruto delicioso.

El gran potencial de este cultivo podrá explotarse íntegramente con la incorporación de sistemas de riego, la aplicación de reguladores de crecimiento para adelantar o retrasar la floración y la maduración de frutos, la prolongación de la vida de anaquel del producto, y el establecimiento de normas y controles de calidad que le permitan competir con los establecidos en países como Israel.

Los programas de investigación, el establecimiento de huertos y de reproducción de selecciones, contribuirán a reducir las deficiencias en la temporalidad; el desarrollo de técnicas de manejo post cosecha tendrá un papel fundamental y harán posible entrar al mercado internacional con un producto de alta calidad y competitividad.

Como la mayoría de los productos no tradicionales, es una fruta muy apreciada por los pobladores de las regiones en donde se cultiva o se encuentra en forma silvestre.

Esto deberá servir de base para fomentar al mismo tiempo, el consumo interno a través de estrategias de publicidad y mercadotecnia.

La alta rentabilidad de la ciruela permitirá el financiamiento de proyectos para incrementar y mejorar su producción, así como el tratamiento post cosecha y el desarrollo de su posicionamiento comercial.

Las características de la ciruela, su diversidad de colores, su adaptabilidad a los diversos climas, su creciente demanda en el mercado internacional, su rentabilidad y la necesidad de encontrar un producto sustituto a los cultivos tradicionales de escaso margen de utilidad, hacen de este fruto una excelente

opción para el desarrollo de la sociedad rural ecuatoriana que habita en las zonas de producción marginal.

Según el portal Ecuador en cifras, en nuestro país existen 54.254 árboles de ciruela, de los cuales solo 2.302 son producidos. Esto determina un alcance de producción de 230 toneladas métricas.

1.3. Formulación del Problema.

Se puede definir un proyecto de inversión como un conjunto de actividades con objetivos y trayectorias organizadas para la resolución de problemas con recursos privados o públicos. Consiste en un paquete de inversiones, insumos y actividades diseñadas con el fin de eliminar o reducir varias restricciones del desarrollo, para lograr productos, servicios o beneficios en términos del aumento de la productividad y del mejoramiento de la calidad de vida de un grupo de beneficiarios.

A pesar del acelerado crecimiento económico que demuestra nuestro país, sus ingresos siguen dependiendo de la exportación de sus principales productos tradicionales como lo son: el petróleo y el banano.

A pesar de los innumerables esfuerzos del Estado Ecuatoriano por mejorar el nivel de vida de su población, los habitantes no han podido sobresalir dentro de la gran globalización económica en la cual es inmersa la mayoría de los países de América; por lo que diariamente deben enfrentar nuevos y más complejos desafíos que no les permiten aumentar sus fuentes de ingresos.

Dentro de esta población, gran parte está compuesta por los pequeños productores de frutas, quienes en ocasiones carecen de fuentes de inversión, que

les permitan abarcar una total explotación de los derivados de sus cultivos, a fin de evitar caer en índices de pobreza y abandono.

En las áreas rurales dedicadas a la agricultura y de manera especial a la siembra de productos, la banca tradicional ha sido esquiva en proporcionar líneas de crédito a asociaciones comunitarias, por carecer de propuestas viables y un adecuado asesoramiento técnico, que permitan sustentar el otorgamiento de un crédito; a éste se le suma la escasa importancia que le dan los gobiernos de turno a muchas de estas asociaciones; citando de ejemplo a la comuna “Juntas del Pacífico”, que actualmente, genera grandes producciones de ciruela, y que por carecer de herramientas e inversión no les ha permitido elaborar y comercializar derivados de sus cosechas, ocasionando el desperdicio de la producción y por consecuencia pérdida de la misma.

Mencionar a Juntas del Pacífico es hablar de “la capital de la ciruela en el Ecuador”. En este sitio existen cantidades de hectáreas dedicadas al cultivo de la fruta. Al recorrer los caminos vecinales que rodean la comuna, se puede observar el inmenso cordón de ciruelos donde hombres, mujeres y niños, participan de la recolección de la fruta.

Para las 200 familias residentes en esta comuna, el dinero de las ganancias alcanza para mantenerse el resto del año a pesar de que la cosecha sólo dura tres meses, como complemento cuando la cosecha es buena se recogen hasta 3.500 cajas por día.

A inicios de noviembre de cada año, en la población de Juntas del Pacífico, se realiza la Feria de la Ciruela, donde los comuneros dan a conocer el producto y una serie de derivados que se puede obtener de la rica fruta, como mermeladas, vinos, conservas entre otros.

1.4. Delimitación del Problema.

La implementación de un proyecto de inversión para la elaboración artesanal y comercialización de productos derivados de la ciruela determinará el nivel socio económico y consecuentemente la mejora en la calidad de vida de los habitantes de la comuna Juntas del Pacífico.

1.5. Justificación de la Investigación.

La ciruela posee múltiples beneficios para la salud humana. Se considera que tiene un alto contenido en antioxidantes y fitonutrientes que ayudan a la protección del organismo y a prevenir el envejecimiento.

Las suculentas y carnosas ciruelas son bajas en calorías y contienen ciertos compuestos, como la fibra y el sorbitol, que ayudan a regular el funcionamiento del sistema digestivo; por esta razón, se la emplea para tratar problemas de estreñimiento.

IMAGEN No. 1.6.

Título: Ciruela Verde.



Fuente: Los Autores.

IMAGEN No. 1.7.

Título: Ciruela Madura.



Fuente: Los Autores.

IMAGEN No.1.8.

Título: Variedades de ciruela.



FUENTE: Los Autores.

Son fuente de vitamina C y un poderoso antioxidante natural. El consumo diario de ciruelas ayuda al cuerpo a desarrollar resistencia frente a agentes patógenos, inflamaciones y radicales libres.

Son una fuente directa de vitamina A y beta caroteno. La vitamina A es importante para la salud de la vista, de la piel y las membranas mucosas. Consumir ciruelas con frecuencia previene el cáncer de pulmón y el de la boca.

El presente trabajo investigativo tiene su justificativo en lograr un diagnóstico actualizado del aprovechamiento de la fruta, la ciruela; además de fomentar la cultura alimenticia en la población ecuatoriana mediante el consumo diario de la ciruela y sus derivados; y, el de mejorar las principales necesidades socioeconómicas de la comuna Juntas del Pacífico. Para ello se propondrán opciones para la canalización de líneas de crédito, sean éstas a través de la banca privada o por medio de instituciones gubernamentales como el Banco Nacional de Fomento. Dichos financiamientos serían utilizados para dotar a la “Asociación de Pequeños Productores Juntas del Pacífico”, de herramientas y maquinarias que permitan el correcto uso de tierras, fumigación de sembríos, óptimas cosechas, una mejor utilización y aplicación de su producción; y a su vez, plantear a los comuneros procesos eficientes que les permita la elaboración y de por sí la comercialización de muchos de los productos derivados de la ciruela, generando, de esta forma, empleo y mejores ingresos a las familias de la comuna.

Por lo anteriormente expuesto se considera que el proyecto es viable, fundamentalmente por el aprovechamiento eficiente de la producción de las ciruelas, lo que derivaría en la mejora de la calidad de vida de los habitantes de este sector y consecuentemente se constituirá en el hilo conductor hacia el “Buen Vivir” que difunde en la actual Constitución de la República.

1.6. Sistematización de la Investigación.

Básicamente se planteará y diseñará la metodología a usarse en la investigación. A continuación la descripción de las etapas seguidas:

CUADRO 1.3.

Título: Esquema del sistema de investigación.

CAPÍTULO	OBJETIVOS	RECURSOS	VISITAS	TIEMPO
CAPÍTULO 1	Conocer la realidad de los habitantes. Conocer sus necesidades . Interactuar con ellos. Asesoría. Reuniones. Investigación sobre productos de la fruta. Investigación sobre el entorno de la comuna.	\$ 100 Viáticos de Movilización	2	1 Mes
CAPÍTULO 2	Definir los referentes del Estudio a Realizar. Definir el Marco Teórico. Definir el Marco Legal. Definir el Marco Conceptual.	\$ 50 Viáticos e impresiones	0	1 Mes
CAPÍTULO 3	Establecer los métodos de la Investigación. Establecer la población y la muestra a realizar. Definir las técnicas de la recolección de datos. Establecemos el cronograma y presupuesto para la recolección de datos. Procesamos y analizamos la información recogida. Realizamos la presentación final de los resultados.	\$ 100 Viáticos de Movilización	5	2 Meses
CAPÍTULO 4	Cuál es nuestra propuesta? Desarrollo del FODA Proceso de elaboración de los productos. Comercialización. Establecer los Costos. Desarrollo de la Parte Contable.	\$ 50 Viáticos e impresiones	0	2 Meses

Elaborado por: Los Autores.

De esta manera se representa cuantitativamente el tiempo y los objetivos que se alcanzarán en beneficio de los comuneros durante el trabajo que se planea realizar

1.7. Objetivo General de la Investigación.

Alcanzar la implementación de un proyecto de inversión para la elaboración artesanal y comercialización de productos derivados de la ciruela de la comuna Juntas del Pacífico, a través del aprovechamiento de los recursos naturales y agrícolas de la zona que les permita la optimización de los excedentes de la ciruela en calidad y cantidad, de manera que se fortalezca la economía familiar de los comuneros y se obtenga, al mismo tiempo, una mejora en la calidad de vida.

1.8. Objetivos específicos de la Investigación.

1.8.1.- Comprobar los volúmenes específicos de producción de la fruta para la implementación del proyecto de inversión.

1.8.2.- Avalar los derechos de la naturaleza y promover un ambiente sano y sustentable.

1.8.3.- Mejorar la calidad de Vida.

1.8.4.- Establecer programas de capacitación del recurso humano del sector para la implementación en el proyecto de inversión como mano de obra calificada, mejorando y potencializando sus capacidades.

1.9. Límites de la Investigación.

Al mencionar los límites de la investigación se hace referencia a la identificación de todos aquellos aspectos que son importantes para el desempeño de una actividad y al aislamiento de todos aquellos que no interfieren en la misma. En la delimitación del problema se deben describir cada uno de los recursos y procesos que intervienen dentro del área del proyecto, para analizarlos y seleccionar aquellos que realmente intervengan dentro del problema identificado. El objetivo de delimitar el problema es disminuir el grado de complejidad del proyecto para atender solo aquellos aspectos que son requeridos.

A continuación, se presenta parte de las limitaciones y alcances que se desarrollarán al elaborar el presente trabajo investigativo basado en la elaboración artesanal y comercialización de productos derivados de ciruela, en la Asociación de Pequeños Productores Juntas del Pacífico en la Parroquia Julio Moreno de la Provincia de Santa Elena.

- La investigación se desarrolla tomando en cuenta las condiciones socio – económicas en las que se encuentra la población de Juntas del Pacífico.
- Se propone una solución sustentable, sin embargo estas condiciones pueden variar de acuerdo a niveles de producción que dependen del clima que prevalezca, convirtiéndose esto último en un factor difícil de controlar.
- Los niveles educativos con los que cuenta la población del sector son muy bajos por lo que prefieren migrar a grandes ciudades como Guayaquil, que producir su tierra y sacar provecho de ella.

- A pesar de que existe la política estatal de fomentar el agro, la población no cuenta con el apoyo de instituciones financieras interesadas en respaldarlos y de este modo salir adelante.
- Las condiciones políticas en la provincia de Santa Elena, no son garantía para que se piense en la construcción de vías de acceso, sistemas de alcantarillado y redes de agua potable

1.10. Identificación de las Variables.

La definición más sencilla de variable, es la que representa a aquello que varía o que está sujeto a algún tipo de cambio. Se trata de algo que se caracteriza por ser inestable, inconstante y mudable. En otras palabras, una variable es un símbolo que permite identificar a un elemento no especificado dentro de un determinado grupo. Este conjunto suele ser definido como el conjunto universal de la variable y cada pieza incluida en él constituye un valor de la variable.

Variable entonces es la capacidad que tienen los objetos y las cosas de modificar su estado actual, es decir, de variar y asumir valores diferentes.

- **Variable Independiente:**

Producción de la ciruela en la comuna Juntas del Pacífico, parroquia Julio Moreno, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena.

- **Variable Dependiente:**

Mejorar la situación socio-económica de la Asociación de Pequeños Productores de Ciruela, mediante la capacitación, tecnificación y organización de los comuneros, con la finalidad de elaborar productos artesanales derivados de la ciruela.

1.11. Hipótesis.

La hipótesis es la viabilidad del proyecto, es explicar por medio de qué medios se pretende que la investigación alcance los objetivos planteados. Para ello se deben considerar las posibles causas del problema.

Hipótesis proviene de una palabra griega derivada del latín *hypothesis* que significa suponer o poner bajo consideración. Es una idea que puede o no ser verdadera, basada en una información previa. Su valor reside en la capacidad para establecer más relaciones entre los hechos y explicar el porqué estos se producen.

En base a lo anteriormente expuesto, se tiene:

- **Problemática:** La falta de aprovechamiento de la producción de ciruelas en la comuna Juntas del Pacífico.
- **Cuestionamiento :** ¿ la puesta en marcha de un proyecto de inversión para elaborar artesanalmente productos derivados de la ciruela, podrá mejorar la calidad de vida de los habitantes de la comuna?
- **Hipótesis:** La implementación de un proyecto de inversión para la elaboración artesanal y comercialización de productos derivados de la ciruela determinará el nivel socio económico y consecuentemente la mejora en la calidad de vida de los habitantes de la comuna Juntas del Pacífico.

Es decir, en el proyecto se deben considerar los siguientes indicadores al momento de plantearlo.

- Cantidad de fincas ubicadas en la comuna Juntas del Pacífico, parroquia Julio Moreno, cantón Santa Elena.
- Cantidad de hectáreas de ciruela cultivadas.
- Número de kilogramos producidos por cada finca de ciruela.
- Costo unitario de producción de la ciruela.
- Precio de venta de la ciruela.
- Margen de utilidad

1.12. Operacionalización de las Variables.

Los autores del presente trabajo investigativo buscan sentar un precedente en la comuna Juntas del Pacífico para la implementación de un proyecto de inversión encargado de la elaboración artesanal y comercialización de productos derivados de la ciruela, en base a la producción de la fruta que se da en el sector, y buscar el mayor provecho.

Se plantearán los asesoramientos y capacitaciones necesarias para potencializar el recurso humano mejorando sus capacidades, considerándolos como guías fundamentales en el desarrollo del proyecto.

Se buscará la adjudicación de líneas de crédito, aumentar de manera organizada el número de socios por medio de entrevistas, encuestas y la utilización de todos los instrumentos de rentabilidad-matemáticos, estadísticos y económicos necesarios para darle solución a este proyecto investigativo, con esto se demostrará que se podrá implementar un proyecto para la elaboración artesanal de productos derivados de ciruela en la Asociación Juntas del Pacífico.

Se elaborará un levantamiento de datos, básicamente de campo, haciendo uso de métodos estadísticos; las técnicas que se tomarán en cuenta serán: encuestas, análisis de tabla de producción, fichas, cuestionarios y guías; además del seguimiento a los indicados instrumentos.

La intención de esta investigación es fomentar en los habitantes de la comuna Juntas del Pacífico, el hábito de trabajo en su tierra, utilizando los productos autóctonos con la finalidad mejorar de su calidad de vida.

Los resultados de esta investigación se pondrán a disposición de los comuneros para su respectiva ejecución, con el acompañamiento de los autores de esta investigación y el patrocinio de la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte.

IMAGEN No. 1.9.

Título: Entrada a la Comuna Juntas del Pacífico.



Fuente: Los Autores.

CAPÍTULO II

FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.1. Antecedentes referenciales.

Estado del Arte es un anglicismo derivado de la expresión *State of the art*. Es la base teórica sobre la que se sustenta un escrito, o la cual se rebate en el desarrollo posterior en el escrito y que forma parte introductoria del mismo. El origen de esta expresión, muy probablemente, se debe a Aristóteles en el libro primero de Metafísica donde clasifica el conocimiento en Ciencia, Experiencia y Arte.

En este proyecto investigativo se va a recuperar sistemáticamente y reflexivamente el conocimiento acumulado de varios investigadores, peritos, especialistas y expertos en la elaboración artesanal de productos derivados de la ciruela.

El Instituto Hacendario del Estado de México define como proyecto de inversión, “a una serie de planes que se piensan poner en marcha, para dar eficacia a alguna actividad u operación económica o financiera, con el fin de obtener un bien o servicio en las mejores condiciones y obtener una retribución”.

El especialista Gabriel Baca Urbina, Catedrático en Ciencias de la Unidad Profesional Interdisciplinaria de Ingeniería y Ciencias Sociales y Administrativas (UPIICSA) en México, Profesor de la Sección de Posgrado del Instituto Politécnico Nacional, autor del Libro “Evaluación de Proyectos” (2001) define al proyecto de inversión como “un plan al cual se le asigna un monto de capital y se le proporcionan insumos de diferente naturaleza (materiales, humanos, etc.) de modo que se obtenga un bien o servicio, haciendo un uso racional de los fondos disponibles.

La elaboración artesanal de la ciruela es uno de los métodos más antiguos utilizados por el hombre para su comercialización en los diferentes sectores de una sociedad.

Según Burdon J.N. en su libro de “Manejo pos-cosecha de frutas tropicales y subtropicales para la exportación” menciona que el cultivo de la ciruela, se produce en ambientes cálidos.

Un “Estudio fisicoquímico, bromatológico, fitoquímico y potencial de la transformación artesanal de la ciruela del Pacífico”, realizado por E. Maldonado Salazar publicado en el “Artículo 231 de la Revista UNAL (Universidad Nacional) de Colombia” reveló que: la ciruela tiene buenas posibilidades para su transformación en jugos, néctares, salsas y mermeladas, por sus altos contenidos de vitamina C, acidez, y azúcares reductores. Esto se debe según nuestro criterio al contraste existente entre la amarga piel y la pulpa dulce de la ciruela, la cual la hace exquisita como ingrediente en diferentes platos y/o presentaciones.

El estudio de E. Maldonado Salazar mencionado anteriormente, dio como resultado la elaboración artesanal de derivados de la ciruela en: almíbar, puré, jugo, néctar, barras, mermelada y salsa de cocina, debido a la gran importancia de cada proceso se tuvo que realizar los correspondientes balances de masa y energía de cada ingrediente utilizado.

Una de las grandes dificultades producidas en la elaboración de los derivados de la ciruela fue el pelado de los frutos en su etapa de madurez de cosecha, y en el despulpado; el mismo que se solucionó con un proceso de escaldado y un pre-acondicionamiento del material colando la pulpa.

Un estudio de mercado efectuado en Octubre del 2010 por la Fundación Ing. Agr. Juan José Castelló relacionado con el “Procesamiento de la ciruela en la Parroquia Julio Moreno, provincia de Santa Elena” demostró que el mercado

ecuatoriano de jugos de frutas y particularmente de néctares ha venido creciendo de forma sostenida durante los últimos diez años, impulsado principalmente por la expansión de las empresas productoras de jugos y aguas locales, en este estudio se pudo comprobar el grado de aceptación del desarrollo de un jugo de ciruela hipervitamínico, dirigido a un consumidor de nivel medio alto que brinde mejores beneficios diferenciadores en todos los aspectos sensoriales y un estatus superior al de los jugos actuales.

Es importante citar el “Proyecto de Inversión para la Elaboración y Comercialización de mermelada de Ciruela”, elaborado entre agosto del 2010 y presentado por los Ingenieros Comerciales Jefferson Alexander Borbor de la Cruz, y Miguel Celiano Cando Macas, la Ingeniera en Marketing Comunicación y Ventas Ana Lucía Caranqui Pintag de la Escuela Superior Politécnica del Litoral, en donde mencionan que después de haber efectuado un análisis apropiado de la comercialización e introducción de la mermelada “CIRUELIGHT” en el mercado ecuatoriano, el producto es considerado en un corto periodo de forma rentable, obteniendo la recuperación de lo invertido desde el punto de vista financiero basándose continuamente en las tendencias de mercado y preferencias de los consumidores.

Según el proyecto de Inversión: “Establecimiento del Cultivo de Ciruelo y Manzano con énfasis en la Comercialización, diversificación de cultivos y generación de ingresos económicos locales”, realizado en el Municipio de Ixchiguán, en la Ciudad de Guatemala en el 2011; señala que como consecuencia negativa el alto índice de pobreza, la falta de empleos dignos y la alta tasa de natalidad hacen necesaria e imprescindible la ejecución de proyectos de inversión productiva en el área, como apoyo al incremento de recursos económico para mejorar la condición de vida de los pobladores.

Los recursos de sus suelos, el clima, brinda la oportunidad de generar fuentes de trabajo e ingresos para la población. Además, la importancia de consumir este

tipo de frutas ricas en vitaminas y minerales hace que ésta forme parte principal en la dieta alimenticia de las personas del mundo, estos son los factores principales y favorables para la implementación y desarrollo del proyecto.

Como aporte a la cultura culinaria el proyecto de inversión “Investigación Sobre La Salsa de Ciruela” realizado en Ixtapa Zihuatanejo, México; en Noviembre del 2010; señala la innovación de una salsa de frutas que produzca una buena aceptación en la población joven y adulta, debido a que los mexicanos acostumbran utilizar salsas picosas en la comida, y por esta razón es importante mezclar lo que ya se conoce con lo novedoso; es decir, fusionar su tradicional chile de árbol con una fruta, dando origen a un producto que cubra las necesidades del mexicano, ya que a éste le parece placentero que su comida contenga mucho sabor y que sea picosa.

Además, de lo indicado anteriormente la innovación de la salsa de fruta podrá ampliar la gama de sabores, y enriquecer la variedad de éstas, con el fin de sorprender hasta los más exigentes paladares.

El proyecto “Análisis del Mercado de Ciruela procesada, pulpa y Ciruela Pasa”, ejecutado en el departamento de Boyacá-Colombia en Marzo del 2011 por Nancy Cristina Sanabria Neira, Nora Mercedes Nova Garcia, Gloria Acened Puentes Montañez para la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Facultad Seccional Duitama, Escuela de Administración de Empresas Agropecuarias; puntualiza que los frutales de hoja caduca como el ciruelo en Colombia, los cuales se han caracterizado por haber sido plantados en zonas minifundistas generan una solución para aquel campesino que vivía de los cultivos tradicionales. Por su rentabilidad, difícilmente alcanzada por cultivos como maíz, papa, trigo y otros, los pequeños fruticultores a través de sus rendimientos han logrado mejorar sus condiciones socioeconómicas a través de esta explotación. Sin embargo, esta situación no ha sido aprovechada debidamente por la mayoría de los fruticultores quienes han dejado sus cultivos

a libre desarrollo sin intervenirlos con técnicas de cultivo. Se analizaron las variables que inciden en la fijación del precio, la disponibilidad de materia prima, la ciruela, el canal de comercialización más eficiente para estos bienes y todas las características relacionadas con el enfoque de análisis por producto del mercadeo agropecuario y agroindustrial.

En los países subdesarrollados, el sector agrícola siempre ha tenido dificultades para su desenvolvimiento, tanto en producción, infraestructura, y capital humano, razones que impiden el crecimiento acelerado de su economía y por ende el alcance a mejores beneficios en favor de los productores y trabajadores de dicho sector. Por lo cual es necesario e imprescindible desarrollar estrategias innovadoras que no solo permitan la utilización de la fruta sino también la maximización de sus derivados. El Ecuador considerado un país en desarrollo, poseedor de gran diversidad de flora y fauna, tiene la necesidad de buscar mejores beneficios a los sectores económicamente activos, integrando dentro de este grupo al sector agrícola, el cual deslumbra a las demás naciones gracias a la variedad de cultivos que actualmente se comercializan al exterior, de manera directa.

Las ciruelas frescas constituyen uno de los remedios más utilizados para prevenir el estreñimiento, por tal motivo se han creado un sinnúmero de fórmulas medicinales basados en la composición curativa de la misma, tal es el caso del renombrado experto médico Ph.D. John Heinerman, quien en su libro Enciclopedia de frutas, vegetales y hierbas (1999) publicó una receta laxante fundamentada en la combinación de ciruelas, higos secos, cilantro y llantén, personas con problemas de tránsito intestinal (estreñimiento) o colon perezoso han comprobado las propiedades curativas de la ciruela frente a sus dolencias digestivas.

Las ciruelas también son usadas para curar problemas respiratorios, tal como lo indica el Dr. Cujar T., médico de la Universidad Nacional de Homotoxicología Baden-Baden, Alemania; y especialista en Fitoterapia de la Escuela de Medicina Juan N. Corpas, Bogotá, quien menciona que la digestión de estos frutos ayuda a combatir la tos, favoreciendo la expulsión de secreciones acumuladas en los pulmones y sedando el organismo.

Por su alto contenido de vitaminas: A, B1, B2, C y E; y minerales: potasio, magnesio, calcio, fósforo, sodio y hierro, la ciruela también es ideal para curar la bronquitis, el sangrado y la cicatrización de encías.

Por medio del presente trabajo investigativo se pretende alcanzar un proyecto de alto interés común hacia los inversionistas locales e internacionales que permita la elaboración artesanal y comercialización de productos derivados de la ciruela y a su vez la generación de mayores ingresos económicos para la Asociación de Pequeños Productores de la Comuna Juntas del Pacífico de la parroquia Julio Moreno, provincia de Santa Elena.

2.2. Marco Teórico Referencial.

Ésta es la parte más importante de la investigación ya que consiste en desarrollar la teoría que va a fundamentar este proyecto en base al planteamiento del problema que se ha diagnosticado.

El marco teórico referencial es la fase en que se recolecta información documental para elaborar el diseño metodológico de la investigación, es decir, el momento en que se establece cómo y qué información se recogerá, de qué manera se analizará esta información y cuánto tiempo aproximado demorará.

Simultáneamente, la información recogida para el marco teórico, proporcionará un conocimiento profundo de la teoría que le da significado a la investigación.

Es a partir de las teorías existentes sobre el objeto de estudio, como pueden generarse nuevos conocimientos.

El Marco Teórico contiene tres partes claves:

- a. El marco teórico propiamente tal,
- b. El marco referencial,
- c. El marco conceptual.

También denominado Marco Conceptual, según Julia Sherba de Valenzuela, PHD. Profesor de la Universidad de Nuevo México, es el grupo central de conceptos y teorías que uno utiliza para formular y desarrollar un argumento o tesis. Esto se refiere a las ideas básicas que forman la base para los argumentos, mientras que la revisión de literatura se refiere a los artículos, estudios y libros específicos que uno usa dentro de la estructura predefinida. Tanto el argumento global, es decir, el marco teórico como la literatura que lo apoya serán necesarias para desarrollar una tesis cohesiva y convincente.

Según, G. Baena Paz, en su libro Instrumentos de Investigación, el marco teórico define al asunto o problema de estudio, habitualmente desde determinada escuela, corriente o teoría.

Los conceptos relacionados al tema se manejan a la luz de la corriente elegida, llegando con ello al establecimiento de definiciones conceptuales y operacionales. Es decir, el marco teórico se lo obtiene de los textos de referencia.

El marco teórico de la investigación o marco referencial, puede ser definido como el compendio de una serie de elementos conceptuales que sirven de base a la indagación por realizar.

Se establece lo que han investigado otros autores y se incluyen citas de otros proyectos de investigación.

Al aclarar la primera parte teórica de esta investigación, el estudio se centrará en la descripción de la misma.

Una Asociación es una entidad formada por un conjunto de asociados o socios para la persecución de un fin de forma estable, sin ánimo de lucro y con una gestión democrática.

La asociación está normalmente dotada de personalidad jurídica, por lo que desde el momento de su fundación es una persona distinta de los propios socios, que tiene su propio patrimonio en un principio dotado por los socios, y del que puede disponer para perseguir los fines que se recogen en sus estatutos.

Las asociaciones pueden realizar, además de las actividades propias de sus fines, actividades que podrían ser consideradas como empresariales, siempre y cuando el beneficio de tales actividades sea aplicado al fin principal de la entidad, o eventualmente a otras obras sociales.

Las asociaciones también pueden ser instituciones, en las cuales varias personas lo forman para crear una entidad que no tiene dueño sino asociados.

Según, wordreference una asociación es la unión de varias personas o cosas para el logro de un fin.

Es la acción y efecto de asociar o asociarse uniendo una persona a otra para que colabore en algún trabajo, juntar una cosa con otra para un mismo fin, establecer una relación entre cosas o personas.

Por lo general, el concepto de asociación se utiliza para mencionar a una entidad sin ánimo de lucro y gestionada de manera democrática por sus socios. Dichas asociaciones pueden desarrollar actividades comerciales si el beneficio se destina a la obra social.

Las asociaciones son agrupaciones de personas constituidas para realizar una actividad colectiva de una forma estable, organizadas democráticamente, sin ánimo de lucro e independientes, al menos formalmente, del Estado, los partidos políticos y las empresas.

Así, sus características fundamentales serían las siguientes:

- Grupo de personas.
- Objetivos y/o actividades comunes. Búsqueda de soluciones juntos para los barrios y ciudades, actuando y formulando reivindicaciones, respuestas o soluciones que demandan enclave de derechos; derechos de calidad de vida o bienestar.
- Funcionamiento democrático.
- Sin ánimo de lucro.
- Independientes.

Se debe aclarar que no tener ánimo de lucro significa que no se pueden repartir los beneficios o excedentes económicos anuales entre los socios, por tanto, sí se puede:

- Tener excedentes económicos al finalizar el año.
- Tener contratados laborales en la asociación.
- Realizar actividades económicas que puedan generar excedentes económicos.

Dichos excedentes deberán reinvertirse en el cumplimiento de los fines de la entidad.

Debe haber un número mínimo de tres personas, físicas o jurídicas, que quieran crear la asociación y que estén de acuerdo en su finalidad; se deben elaborar los estatutos o, lo que es lo mismo, la normativa que rige el funcionamiento de la asociación, que delimita sus objetivos y que estipula el modelo organizativo. La ley establece un contenido mínimo al cual se pueden añadir otras disposiciones siempre que no contravengan las leyes ni los principios de la asociación.

Los estatutos deben contener como mínimo lo siguiente:

- Nombre.
- Fines y actividades.
- Duración.
- Domicilio social.
- Ámbito territorial.
- Requisitos para la constitución válida de la asamblea general,
- Requisitos y procedimiento para la elección y sustitución de cargos.
- Requisitos de admisión, baja y expulsión.
- Derechos y obligaciones de las personas asociadas.
- Régimen de administración, contabilidad y documentación.
- Régimen sancionador
- Patrimonio inicial y recursos económicos.
- Procedimiento de modificación de los Estatutos.
- Causas de disolución y destino del patrimonio.

El órgano de gobierno más habitual es la denominada junta directiva, pero no es obligatorio que tome este nombre y ni siquiera que exista, ya que la propia asamblea puede asumir sus funciones. Sin embargo, sí es obligatorio la elección de al menos tres cargos: presidencia, secretaría y tesorería.

2.3. Marco Legal.

Se entiende por marco legal, todo lo que la ley pone a disposición para la realización de distintos actos "públicos o privados", sean de orden civil o comercial.

El marco legal proporciona las bases sobre las cuales las instituciones construyen y determinan el alcance y naturaleza de la participación política. En el marco legal regularmente se encuentran un buen número de provisiones regulatorias y leyes interrelacionadas entre sí.

El marco legal faculta a la autoridad correspondiente para que lleve a cabo las labores de administración de conformidad a la estructura detallada dentro de sus actividades.

En ciertos países, el marco legal en varias materias ha evolucionado en una compleja combinación de estatutos y regulaciones legales, y la práctica real. Ciertas legislaciones pueden ser de nueva creación o estar actualizadas, otras pueden basar su funcionamiento en estatutos obsoletos que están desactualizados, pero que sin embargo aún están vigentes. Puede haber lagunas, conflictos e inconsistencias entre las diferentes partes que dan forma a un marco legal y en consecuencia al proceso en sí.

Su fundamento es la Constitución como suprema legislación, que se complementa con la legislación promulgada por un parlamento o legislatura donde se incluyen leyes, códigos y regulaciones, además, códigos de conducta o ética, dados a conocer por distintas instancias reguladoras que guardan estrechos vínculos con la materia en cuestión.

Después de lo anteriormente expuesto, se indican algunos aspectos sobre el marco legal regulatorio, el mismo que se encuadra con el trabajo de investigación.

2.3.1. LA CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA DEL ECUADOR DERECHOS DEL BUEN VIVIR.

Basados en los principios de la constitución, específicamente en el TÍTULO IX, SUPREMACÍA DE LA CONSTITUCIÓN, Capítulo Primero, Principios; Artículo 424, el cual nos indica que la Constitución es la norma suprema y prevalece sobre cualquier otra del ordenamiento jurídico.

Capítulo Segundo

Derechos del buen vivir

Art. 13.- Las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El Estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria.

Capítulo Segundo

Derechos del buen vivir

Sección octava

Trabajo y Seguridad Social

Artículo 33.- El trabajo es un derecho y un deber social, y un derecho económico, fuente de realización personal y base de la economía. El Estado garantizará a las personas trabajadoras el pleno respeto a su dignidad, una vida decorosa, remuneraciones y retribuciones justas y el desempeño de un trabajo saludable y libremente escogido o aceptado.

Capítulo Cuarto

Soberanía económica

Sección primera

Sistema económico y política económica

Art. 283.- El sistema económico es social y solidario; reconoce al ser humano como sujeto y fin; propende a una relación dinámica y equilibrada entre sociedad, estado y mercado, en armonía con la naturaleza; y tiene por objetivo garantizar la producción y reproducción de las condiciones materiales e inmateriales que posibiliten el buen vivir. El sistema económico se integrará por las formas de organización económica pública, privada, mixta, popular y solidaria, y las demás que la Constitución determine. La economía popular y solidaria se regulará de acuerdo con la ley e incluirá a los sectores cooperativistas, asociativos y comunitarios.

Art. 284: La política económica tendrá los siguientes objetivos:

1. Asegurar una adecuada distribución del ingreso y de la riqueza nacional.
2. Incentivar la producción nacional, la productividad y competitividad sistémica, la acumulación del conocimiento científico y tecnológico, la inserción estratégica en la economía mundial y las actividades productivas complementarias en la integración regional.
3. Asegurar la soberanía alimentaria y energética.

4. Promocionar la incorporación del valor agregado con máxima eficiencia, dentro de los límites biofísicos de la naturaleza y el respeto a la vida y a las culturas.
5. Lograr un desarrollo equilibrado del territorio nacional, la integración entre regiones, en el campo, entre el campo y la ciudad, en lo económico, social y cultural.
6. Impulsar el pleno empleo y valorar todas las formas de trabajo, con respeto a los derechos laborales.
7. Mantener la estabilidad económica, entendida como el máximo nivel de producción y empleo sostenibles en el tiempo.
8. Propiciar el intercambio justo y complementario de bienes y servicios en mercados transparentes y eficientes.
9. Impulsar un consumo social y ambientalmente responsable.

Sección Séptima

Política comercial

Art. 304.- La política comercial tendrá los siguientes objetivos:

1. Desarrollar, fortalecer y dinamizar los mercados internos a partir del objetivo estratégico establecido en el Plan Nacional de Desarrollo.
2. Regular, promover y ejecutar las acciones correspondientes para impulsar la inserción estratégica del país en la economía mundial.
3. Fortalecer el aparato productivo y la producción nacionales.

4. Contribuir a que se garanticen la soberanía alimentaria y energética, y se reduzcan las desigualdades internas.

5. Impulsar el desarrollo de las economías de escala y del comercio justo.

6. Evitar las prácticas monopólicas y oligopólicas, particularmente en el sector privado, y otras que afecten el funcionamiento de los mercados.

Art. 306.- El Estado promoverá las exportaciones ambientalmente responsables, con preferencia de aquellas que generen mayor empleo y valor agregado, y en particular las exportaciones de los pequeños y medianos productores y del sector artesanal. El Estado propiciará las importaciones necesarias para los objetivos del desarrollo y desincentivará aquellas que afecten negativamente a la producción nacional, a la población y a la naturaleza.

Capítulo Sexto

Trabajo y Producción

Sección primera

Formas de organización de la producción y su gestión

Artículo. 319.- Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas. El Estado promoverá las formas de producción que aseguren el buen vivir de la población y desincentivará aquellas que atenten contra sus derechos o los de la naturaleza; alentará la producción que satisfaga la demanda interna y garantice una activa participación del Ecuador en el contexto internacional.

Sección Tercera

Formas de trabajo y su retribución

Artículo 326.- El derecho al trabajo se sustenta en los siguientes principios:

- El Estado impulsará el pleno empleo y la eliminación del subempleo y del desempleo.
- Los derechos laborales son irrenunciables e intangibles. Será nula toda estipulación en contrario.
- En caso de duda sobre el alcance de las disposiciones legales, reglamentarias o contractuales en materia laboral, estas se aplicarán en el sentido más favorable a las personas trabajadoras.
- A trabajo de igual valor corresponderá igual remuneración.
- Toda persona tendrá derecho a desarrollar sus labores en un ambiente adecuado y propicio, que garantice su salud, integridad, seguridad, higiene y bienestar.
- Toda persona rehabilitada después de un accidente de trabajo o enfermedad, tendrá derecho a ser reintegrada al trabajo y a mantener la relación laboral, de acuerdo con la ley.
- Se garantizará el derecho y la libertad de organización de las personas trabajadoras, sin autorización previa. Este derecho comprende el de formar sindicatos, gremios, asociaciones y otras formas de organización, afiliarse a las de su elección y desafiliarse libremente. De igual forma, se garantizará la organización de los empleadores.
- El Estado estimulará la creación de organizaciones de las trabajadoras y trabajadores, y empleadoras y empleadores, de acuerdo con la ley; y promoverá su funcionamiento democrático, participativo y transparente con alternabilidad en la dirección.

- Para todos los efectos de la relación laboral en las instituciones del Estado, el sector laboral estará representado por una sola organización.
- Se adoptará el diálogo social para la solución de conflictos de trabajo y formulación de acuerdos.
- Será válida la transacción en materia laboral siempre que no implique renuncia de derechos y se celebre ante autoridad administrativa o juez competente.
- Los conflictos colectivos de trabajo, en todas sus instancias, serán sometidos a tribunales de conciliación y arbitraje.
- Se garantizará la contratación colectiva entre personas trabajadoras y empleadoras, con las excepciones que establezca la ley.
- Se reconocerá el derecho de las personas trabajadoras y sus organizaciones sindicales a la huelga. Los representantes gremiales gozarán de las garantías necesarias en estos casos. Las personas empleadoras tendrán derecho al paro de acuerdo con la ley.
- Se prohíbe la paralización de los servicios públicos de salud y saneamiento ambiental, educación, justicia, bomberos, seguridad social, energía eléctrica, agua potable y alcantarillado, producción hidrocarburífera, procesamiento, transporte y distribución de combustibles, transportación pública, correos y telecomunicaciones. La ley establecerá límites que aseguren el funcionamiento de dichos servicios.
- En las instituciones del Estado y en las entidades de derecho privado en las que haya participación mayoritaria de recursos públicos, quienes cumplan actividades de representación, directivas, administrativas o profesionales, se sujetarán a las leyes que regulan la administración pública. Aquellos que no se incluyen en esta categorización estarán amparados por el Código del Trabajo.

Sección Cuarta

Democratización de los factores de producción

Art. 334.- El Estado promoverá el acceso equitativo a los factores de producción, para lo cual le corresponderá:

- Evitar la concentración o acaparamiento de factores y recursos productivos, promover su redistribución y eliminar privilegios o desigualdades en el acceso a ellos.
- Desarrollar políticas específicas para erradicar la desigualdad y discriminación hacia las mujeres productoras, en el acceso a los factores de producción.
- Impulsar y apoyar el desarrollo y la difusión de conocimientos y tecnologías orientados a los procesos de producción.
- Desarrollar políticas de fomento a la producción nacional en todos los sectores, en especial para garantizar la soberanía alimentaria y la soberanía energética, generar empleo y valor agregado.
- Promover los servicios financieros públicos y la democratización del crédito.

Sección Sexta

Ahorro e Inversión

Art. 339.- El Estado promoverá las inversiones nacionales y extranjeras, y establecerá regulaciones específicas de acuerdo a sus tipos, otorgando prioridad a la inversión nacional. Las inversiones se orientarán con criterios de diversificación productiva, innovación tecnológica, y generación de equilibrios regionales y sectoriales. La inversión extranjera directa será complementaria a la nacional, estará sujeta a un estricto respeto del marco jurídico y de las regulaciones nacionales, a la aplicación de los derechos y se orientará según las necesidades y prioridades definidas en el Plan Nacional de Desarrollo, así como

en los diversos planes de desarrollo de los gobiernos autónomos descentralizados. La inversión pública se dirigirá a cumplir los objetivos del régimen de desarrollo que la Constitución consagra, y se enmarcará en los planes de desarrollo nacional y locales, y en los correspondientes planes de inversión.

TÍTULO VII

RÉGIMEN DEL BUEN VIVIR

Capítulo Primero

Inclusión y Equidad

Sección Segunda

Salud

Art. 363.- El Estado será responsable de:

1. Formular políticas públicas que garanticen la promoción, prevención, curación, rehabilitación y atención integral en salud y fomentar prácticas saludables en los ámbitos familiar, laboral y comunitario.
2. Universalizar la atención en salud, mejorar permanentemente la calidad y ampliar la cobertura.
3. Fortalecer los servicios estatales de salud, incorporar el talento humano y proporcionar la infraestructura física y el equipamiento a las instituciones públicas de salud.
4. Garantizar las prácticas de salud ancestral y alternativa mediante el reconocimiento, respeto y promoción del uso de sus conocimientos, medicinas e instrumentos.
5. Brindar cuidado especializado a los grupos de atención prioritaria establecidos en la Constitución.
6. Asegurar acciones y servicios de salud sexual y de salud reproductiva, y garantizar la salud integral y la vida de las mujeres, en especial durante el embarazo, parto y postparto.

7. Garantizar la disponibilidad y acceso a medicamentos de calidad, seguros y eficaces, regular su comercialización y promover la producción nacional y la utilización de medicamentos genéricos que respondan a las necesidades epidemiológicas de la población. En el acceso a medicamentos, los intereses de la salud pública prevalecerán sobre los económicos y comerciales.

8. Promover el desarrollo integral del personal de salud.

Después de haber revisado el marco constitucional que ampara este proyecto, se puede empezar con la ley que ampara al mismo.

Se concibe la economía popular y solidaria como la forma de organización económica, en la cual sus integrantes organizan y desarrollan procesos de producción, intercambio, comercialización, financiamiento y consumo de bienes y servicios para satisfacer necesidades y generar ingresos.

“Esta organización se basa en relaciones de solidaridad, cooperación y reciprocidad, privilegiando al trabajo y al ser humano como sujeto y fin de su actividad, orientada al buen vivir”.

Después de la explicación anteriormente dada, se acuerda que ante una ley hecha debe existir un ente regulador que posea el control y supervisión de las organizaciones que conforman el sector de la economía popular y solidaria, sector que no solo está conformada por las cooperativas sino también por asociaciones comunales, dicho ente se lo conoce como la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria.

Esta ley se basa en tres objetivos fundamentales:

- Reconocer, fomentar y fortalecer la Economía Popular y Solidaria y el Sector Financiero Popular y Solidario, en su ejercicio y relación con los demás sectores de la economía y con el Estado.
- Potenciar las prácticas de la economía popular y solidaria que se desarrollan en las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades y en sus unidades económicas productivas para alcanzar el buen vivir.
- Establecer un marco jurídico común para las personas naturales y jurídicas que integran la economía popular y solidaria y el Sector Financiero Popular y Solidario.

2.3.2. LEY ORGÁNICA DE ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA Y DEL SECTOR FINANCIERO POPULAR Y SOLIDARIO.

Título I.

Del Ámbito, Objeto y Principios.

Art. 1.- Definición.- Para efectos de la presente Ley, se entiende por economía popular y Solidaria a la forma de organización económica, donde sus integrantes, individual o colectivamente, organizan y desarrollan procesos de producción, intercambio, comercialización, financiamiento y consumo de bienes y servicios, para satisfacer necesidades y generar ingresos, basadas en relaciones de solidaridad, cooperación y reciprocidad, privilegiando al trabajo y al ser humano como sujeto y fin de su actividad, orientada al buen vivir, en armonía con la naturaleza, por sobre la apropiación, el lucro y la acumulación de capital.

Art. 2.- Ámbito.- Se rigen por la presente ley, todas las personas naturales y jurídicas, y demás formas de organización que, de acuerdo con la Constitución,

conforman la economía popular y solidaria y el sector Financiero Popular y Solidario; y, las instituciones públicas encargadas de la rectoría, regulación, control, fortalecimiento, promoción y acompañamiento.

Las disposiciones de la presente Ley no se aplicarán a las formas asociativas gremiales, profesionales, laborales, culturales, deportivas, religiosas, entre otras, cuyo objeto social principal no sea la realización de actividades económicas de producción de bienes o prestación de servicios.

Tampoco serán aplicables las disposiciones de la presente Ley, a las mutualistas y fondos de inversión, las mismas que se regirán por la Ley General de Instituciones del Sistema Financiero y Ley de Mercado de Valores, respectivamente.

Art. 3.- Objeto.- La presente Ley tiene por objeto:

- Reconocer, fomentar y fortalecer la Economía Popular y Solidaria y el Sector Financiero Popular y Solidario en su ejercicio y relación con los demás sectores de la economía y con el Estado;
- Potenciar las prácticas de la economía popular y solidaria que se desarrollan en las comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades, y en sus unidades económicas productivas para alcanzar el Sumak Kawsay;
- Establecer un marco jurídico común para las personas naturales y jurídicas que integran la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario;

- Instituir el régimen de derechos, obligaciones y beneficios de las personas y organizaciones sujetas a esta ley; y,
- Establecer la institucionalidad pública que ejercerá la rectoría, regulación, control, fomento y acompañamiento.

Art. 4.- Principios.- Las personas y organizaciones amparadas por esta ley, en el ejercicio de sus actividades, se guiarán por los siguientes principios, según corresponda:

- a) La búsqueda del buen vivir y del bien común;
- b) La prelación del trabajo sobre el capital y de los intereses colectivos sobre los individuales;
- c) El comercio justo y consumo ético y responsable;
- d) La equidad de género;
- e) El respeto a la identidad cultural;
- f) La autogestión;
- g) La responsabilidad social y ambiental, la solidaridad y rendición de cuentas; y,
- h) La distribución equitativa y solidaria de excedentes.

Art. 5.- Acto Económico Solidario.- Los actos que efectúen con sus miembros las organizaciones a las que se refiere esta Ley, dentro del ejercicio de las actividades propias de su objeto social, no constituyen actos de comercio o civiles sino actos solidarios y se sujetarán a la presente Ley.

Art. 6.- Registro.- Las personas y organizaciones amparadas por esta Ley, deberán inscribirse en el Registro Público que estará a cargo del ministerio de Estado que tenga a su cargo los registros sociales. El registro habilitará el acceso a los beneficios de la presente Ley.

Art. 7.- Glosario.- Para los fines de la presente Ley, se aplicarán las siguientes denominaciones:

- a) Organizaciones del sector asociativo, como “asociaciones”;
- b) Organizaciones del sector cooperativista, como “cooperativas”;
- b) Comité Interinstitucional de la Economía Popular y Solidaria y del sector Financiero
- c) Popular y Solidario, como “Comité Interinstitucional”;
- d) Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, como “Superintendencia”;
- e) Instituto Nacional de Economía Popular y Solidaria, como “Instituto”;
- f) Junta de Regulación del Sector Financiero Popular y Solidario, como “Junta de Regulación” y,
- g) Corporación Nacional de Finanzas Populares y Solidarias, como “Corporación.

Título II.

De la Economía Popular y Solidaria.

Capítulo I

De las Formas de Organización de la Economía Popular y Solidaria.

Art. 8.- Formas de Organización.- Para efectos de la presente Ley, integran la Economía Popular y Solidaria las organizaciones conformadas en los Sectores Comunitarios, Asociativos y Cooperativistas, así como también las Unidades Económicas Populares.

Art. 9.- Personalidad Jurídica.- Las organizaciones de la Economía Popular y Solidaria se constituirán como personas jurídicas, previo el cumplimiento de los requisitos que contemplará el Reglamento de la presente Ley.

La personalidad jurídica se otorgará mediante acto administrativo del Superintendente que se inscribirá en el Registro Público respectivo.

Las organizaciones en el ejercicio de sus derechos y obligaciones actuarán a su nombre y no a nombre de sus socios.

En el caso de las cooperativas, el procedimiento de constitución, los mínimos de socios y capital social, serán fijados en el Reglamento de esta Ley, tomando en cuenta la clase de cooperativas, el vínculo común de sus socios y el ámbito geográfico de sus operaciones.

Art. 10.- Capital de riesgo y organizaciones mixtas.- El Estado Central y los Gobiernos Autónomos Descentralizados participarán en la conformación de capitales de riesgo y de organizaciones mixtas de economía popular y solidaria a través de mecanismos legales y financieros idóneos. El carácter temporal de las inversiones efectuadas por el Estado deberá ser previamente acordado, tanto en tiempo cuanto en forma; privilegiando los procesos de desinversión del Estado en organizaciones donde es o será miembro, asociado o socio en forma parcial, a favor de la y las comunidades en cuyos territorios tales emprendimientos se desarrollen, dentro de las condiciones y plazos establecidas en cada proyecto.

Art. 11.- Competencia desleal.- Los miembros, asociados y socios, bajo pena de exclusión, no podrán competir con la organización a que pertenezcan, realizando la misma actividad económica que ésta, ni por sí mismos, ni por intermedio de terceros.

Art. 12.- Información.- Para ejercer el control y con fines estadísticos las personas y organizaciones registradas presentarán a la Superintendencia, información periódica relacionada con la situación económica y de gestión, de

acuerdo con lo que disponga el Reglamento de la presente Ley y cualquier otra información inherente al uso de los beneficios otorgados por el Estado.

Art. 13.- Normas contables.- Las organizaciones, sujetas a esta Ley se someterán en todo momento a las normas contables dictadas por la Superintendencia, independientemente de la aplicación de las disposiciones tributarias existentes.

Art. 14.- Disolución y Liquidación.- Las organizaciones se disolverán y liquidarán por voluntad de sus integrantes, expresada con el voto de las dos terceras partes de sus integrantes, y por las causales establecidas en la presente Ley y en el procedimiento estipulado en su estatuto social.

Los resultados de la disolución y liquidación, en forma documentada, se pondrán en conocimiento de la Superintendencia, a fin de proceder a la cancelación de su registro público. La Superintendencia podrá supervisar la disolución y liquidación de las organizaciones.

Sección 1

De las Organizaciones del Sector Comunitario

Art. 15.- Sector Comunitario.- Es el conjunto de organizaciones, vinculadas por relaciones de territorio, familiares, identidades étnicas, culturales, de género, de cuidado de la naturaleza, urbanas o rurales; o, de comunas, comunidades, pueblos y nacionalidades que, mediante el trabajo conjunto, tienen por objeto la producción, comercialización, distribución y el consumo de bienes o servicios lícitos y socialmente necesarios, en forma solidaria y auto gestionada, bajo los principios de la presente Ley.

Art. 16.- Estructura interna.- Las organizaciones del Sector Comunitario adoptarán, la denominación, el sistema de gobierno, control interno y

representación que mejor convenga a sus costumbres, prácticas y necesidades, garantizando su modelo de desarrollo económico endógeno desde su propia conceptualización y visión.

Art. 17.- Fondo Social.- Para el cumplimiento de sus objetivos, las organizaciones del Sector Comunitario, contarán con un fondo social variable y constituido con los aportes de sus miembros, en numerario, trabajo o bienes, debidamente evaluados por su máximo órgano de gobierno. También formarán parte del fondo social, las donaciones, aportes o contribuciones no reembolsables y legados que recibieren estas organizaciones.

En el caso de bienes inmuebles obtenidos mediante donación, éstos no podrán ser objeto de reparto en caso de disolución y se mantendrán con el fin social que produjo la donación.

Sección 2

De las Organizaciones del Sector Asociativo

Art. 18.- Sector Asociativo.- Es el conjunto de asociaciones constituidas por personas naturales con actividades económicas productivas similares o complementarias, con el objeto de producir, comercializar y consumir bienes y servicios lícitos y socialmente necesarios, auto abastecerse de materia prima, insumos, herramientas, tecnología, equipos y otros bienes, o comercializar su producción en forma solidaria y auto gestionada bajo los principios de la presente Ley.

Art. 19.- Estructura Interna.- La forma de gobierno y administración de las asociaciones constarán en su estatuto social, que preverá la existencia de un órgano de gobierno, como máxima autoridad; un órgano directivo; un órgano de control interno y un administrador, que tendrá la representación legal; todos ellos elegidos por mayoría absoluta, y sujetos a rendición de cuentas, alternabilidad y revocatoria del mandato.

La integración y funcionamiento de los órganos directivos y de control de las organizaciones del sector asociativo, se normará en el Reglamento de la presente Ley, considerando las características y naturaleza propias de este sector.

Art. 20.- Capital Social.- El capital social de estas organizaciones, estará constituido por las cuotas de admisión de sus asociados, las ordinarias y extraordinarias, que tienen el carácter de no reembolsables, y por los excedentes del ejercicio económico.

En el caso de bienes inmuebles obtenidos mediante donación, no podrán ser objeto de reparto en caso de disolución y se mantendrán con el fin social materia de la donación.

Capítulo II

De las Unidades Económicas Populares

Art. 73.- Unidades Económicas Populares.- Son Unidades Económicas Populares: las que se dedican a la economía del cuidado, los emprendimientos unipersonales, familiares, domésticos, comerciantes minoristas y talleres artesanales; que realizan actividades económicas de producción, comercialización de bienes y prestación de servicios que serán promovidas fomentando la asociación y la solidaridad.

Se considerarán también en su caso, el sistema organizativo, asociativo promovido por los ecuatorianos en el exterior con sus familiares en el territorio nacional y con los ecuatorianos retornados, así como de los inmigrantes extranjeros, cuando el fin de dichas organizaciones genere trabajo y empleo entre sus integrantes en el territorio nacional.

Art. 74.- Las personas responsables de la Economía del Cuidado.- Para efectos de esta Ley se refiere a las personas naturales que realizan exclusivamente actividades para la reproducción y sostenimiento de la vida de las personas, con relación a la preparación de alimentos, de cuidado humano y otros.

Art. 75.- Emprendimientos unipersonales, familiares y domésticos.- Son personas o grupos de personas que realizan actividades económicas de producción, comercialización de bienes o prestación de servicios en pequeña escala efectuadas por trabajadores autónomos o pequeños núcleos familiares, organizadas como sociedades de hecho con el objeto de satisfacer necesidades, a partir de la generación de ingresos e intercambio de bienes y servicios. Para ello generan trabajo y empleo entre sus integrantes.

Art. 76.- Comerciantes minoristas.- Es comerciante minorista la persona natural, que de forma autónoma, desarrolle un pequeño negocio de provisión de artículos y bienes de uso o de consumo y prestación de servicios, siempre que no exceda los límites de dependientes asalariados, capital, activos y ventas, que serán fijados anualmente por la Superintendencia.

Art. 77.- Artesanos.- Es artesano el trabajador manual, maestro de taller o artesano autónomo que desarrolla su actividad y trabajo personalmente. En caso de ser propietario de un taller legalmente reconocido, no excederá los límites de operarios, trabajo, maquinarias, materias primas y ventas, que serán fijados anualmente por la Superintendencia.

Título V

Del Fomento, Promoción e Incentivos

Art. 128.- Mecanismos.- Sin perjuicio de los incentivos que la legislación en general reconozca a favor de las organizaciones de la Economía Popular y

Solidaria, el Estado fomentará, promoverá y otorgará incentivos a las personas y organizaciones amparadas por esta Ley, con el objetivo de fomentar e impulsar su desarrollo y el cumplimiento de sus objetivos en el marco del sistema económico social y solidario.

Las personas y organizaciones a las que se refiere esta Ley, se beneficiarán de los incentivos y demás medidas de promoción, fomento y fortalecimiento, contempladas en el Código de la Producción para todas las personas naturales y jurídicas y demás formas asociativas que desarrollen una actividad productiva.

Especial atención recibirán las personas y organizaciones de la Economía Popular y Solidaria que desarrollen su actividad productiva en los cantones fronterizos.

En ningún caso, las personas y organizaciones sujetas a esta Ley, gozarán de un régimen de fomento o privilegio menor del que gocen otras organizaciones, sociedades o asociaciones con fines u objetivos similares desde el punto de vista social o económico.

Para acceder a estos beneficios, las personas y organizaciones, deberán constar en el Registro Público, al que se refiere el artículo 6 de esta Ley.

No podrán acceder a los beneficios que otorga esta Ley, las personas y organizaciones que se encuentren en conflicto de interés con las instituciones del Estado responsables del otorgamiento de tales beneficios y sus funcionarios.

Las personas y organizaciones amparadas por la presente Ley mantendrán todos los beneficios específicos existentes en la normativa vigente.

Art. 129.- Medidas de acción afirmativa.- El Estado a través de los entes correspondientes formulará medidas de acción afirmativa a favor de las personas

y organizaciones a las que se refieren el ámbito de esta Ley, tendientes a reducir las desigualdades económicas, sociales, étnicas, generacionales y de género.

Art. 130.- Coordinación.- Las instituciones del Estado y los Gobiernos Autónomos Descentralizados, para la promoción, fomento e incentivos a las organizaciones sujetas a esta Ley deberán coordinar entre sí el otorgamiento de estos beneficios a favor de las personas y organizaciones con el propósito de evitar duplicidad.

Las instituciones del Estado, que desarrollen medidas de fomento, promoción e incentivos a favor de las personas y organizaciones amparadas por esta Ley presentarán al Comité Interinstitucional informes sobre tales medidas, recursos asignados o invertidos y resultados obtenidos.

Art. 131.- Revocatoria o suspensión.- La Superintendencia podrá revocar, suspender o restringir las medidas de fomento, incentivos y demás beneficios que esta Ley otorga a las personas y organizaciones de la Economía Popular y Solidario y del Sector Financiero Popular y Solidario, al comprobarse que aquellas están haciendo uso indebido de ellas.

Capítulo III

De los Incentivos

Art. 138.- Políticas.- El Estado diseñará políticas de fomento tendientes a promover la producción de bienes y servicios y conductas sociales y económicas responsables de las personas y organizaciones amparadas por esta Ley y podrá otorgar tratamientos diferenciados, en calidad de incentivos, a favor de las actividades productivas, los que serán otorgados en función de sectores, ubicación geográfica u otros parámetros, de acuerdo a lo que establezca el Reglamento.

Art. 139.- Hecho Generador de Tributos.- Los actos solidarios que efectúen con sus miembros las organizaciones a las que se refiere esta Ley, como parte del ejercicio de las actividades propias de su objeto social, no constituyen hechos generadores de tributos; en cambio, los actos y demás operaciones que efectúen con terceros, están sujetos al régimen tributario común.

Las utilidades que pudieran provenir de operaciones con terceros y que no sean reinvertidos en la organización, gravarán impuesto a la renta, tanto para el caso de la organización, cuanto para los integrantes cuando estos los perciban.

Capítulo III

Del Control

Art. 146.- Superintendencia de Economía Popular y Solidaria.- El control de la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario estará a cargo de la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, que se crea como organismo técnico, con jurisdicción nacional, personalidad jurídica de derecho público, patrimonio propio y autonomía administrativa y financiera y con jurisdicción coactiva.

La Superintendencia tendrá la facultad de expedir normas de carácter general en las materias propias de su competencia, sin que puedan alterar o innovar las disposiciones legales.

2.3.3. REGLAMENTO GENERAL DE LA LEY ORGÁNICA DE LA ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA Y DEL SECTOR FINANCIERO POPULAR Y SOLIDARIO

(Decreto No.1061)

(Suplemento del Registro Oficial 648, 27-II-2012).

Título I

DEL ÁMBITO

Art. 1.- Ámbito y objeto.- El presente reglamento general tiene por objeto establecer los procedimientos de aplicación de la Ley Orgánica de la Economía Popular y Solidaria y del Sector Financiero Popular y Solidario.

2.3.4. CÓDIGO ORGÁNICO DE LA PRODUCCIÓN, COMERCIO E INVERSIONES.

TÍTULO PRELIMINAR

Del Objetivo y Ámbito de Aplicación

Art. 1.- Ámbito.- Se rigen por la presente normativa todas las personas naturales y jurídicas y demás formas asociativas que desarrollen una actividad productiva, en cualquier parte del territorio nacional.

LIBRO II

DEL DESARROLLO DE LA INVERSIÓN PRODUCTIVA Y DE SUS INSTRUMENTOS

CAPÍTULO III

DE LOS DERECHOS DE LOS INVERSIONISTAS

Artículo. 14.- Aplicación.- Las nuevas inversiones no requerirán de autorizaciones de ninguna naturaleza, salvo aquellas que expresamente señale la ley y las que se deriven del ordenamiento territorial correspondiente; debiendo

cumplir con los requisitos que exige esta normativa para beneficiarse de los incentivos que aquí se establecen.

Los beneficios del presente Código no se aplicarán a aquellas inversiones de personas naturales o jurídicas extranjeras domiciliadas en paraísos fiscales. El reglamento regulará los parámetros de aplicación de los incentivos a todos los sectores que lo soliciten.

Los beneficios y garantías reconocidos por este Código se aplicarán sin perjuicio de lo establecido en la Constitución de la República y en otras leyes, así como en los acuerdos internacionales debidamente ratificados por Ecuador.

Capítulo III

De los Derechos de los Inversionistas

Artículo 19.- Derechos de los inversionistas.- Se reconocen los siguientes derechos a los inversionistas:

- a. La libertad de producción y comercialización de bienes y servicios lícitos, socialmente deseables y ambientalmente sustentables, así como la libre fijación de precios, a excepción de aquellos bienes y servicios cuya producción y comercialización estén regulados por la Ley;
- b. El acceso a los procedimientos administrativos y acciones de control que establezca el Estado para evitar cualquier práctica especulativa o de monopolio u oligopolio privados, o de abuso de posición de dominio en el mercado y otras prácticas de competencia desleal;
- c. La libertad de importación y exportación de bienes y servicios con excepción de aquellos límites establecidos por la normativa vigente y

de acuerdo a lo que establecen los convenios internacionales de los que Ecuador forma parte;

d. Libre transferencia al exterior, en divisas, de las ganancias periódicas o utilidades que provengan de la inversión extranjera registrada, una vez cumplidas las obligaciones concernientes a la participación de los trabajadores, las obligaciones tributarias pertinentes y demás obligaciones legales que correspondan, conforme lo establecido en las normas legales, según corresponda.

e. Libre remisión de los recursos que se obtengan por la liquidación total o parcial de las empresas en las que se haya realizado la inversión extranjera registrada, o por la venta de las acciones, participaciones o derechos adquiridos en razón de la inversión efectuada, una vez cumplidas las obligaciones tributarias y otras responsabilidades del caso, conforme lo establecido en las normas legales;

f. Libertad para adquirir, transferir o enajenar acciones, participaciones o derechos de propiedad sobre su inversión a terceros, en el país o en el extranjero, cumpliendo las formalidades previstas por la ley;

g. Libre acceso al sistema financiero nacional y al mercado de valores para obtener recursos financieros de corto, mediano y largo plazos;

h. Libre acceso a los mecanismos de promoción, asistencia técnica, cooperación, tecnología y otros equivalentes; e,

i. Acceso a los demás beneficios generales e incentivos previstos en este código, otras leyes y normativa aplicable.

Además de regularnos y ampararnos primero en la Constitución del Ecuador y segundo en la Ley de Economía Popular y Solidaria, y su respectivo Reglamento, y por último en el Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones; el desarrollo de los medios de producción y redistribución de la riqueza es uno de las principales estrategias planteadas en el marco del plan de desarrollo del buen vivir.

2.3.5. Plan Nacional para el Buen Vivir 2009 – 2013.

6. Estrategias para el Período 2009 – 2013.

6.1. Democratización de los medios de producción, re-distribución de la riqueza y diversificación de las formas de propiedad y organización.

El Gobierno Nacional se ha planteado impulsar un proceso sostenido de democratización de los medios de producción con especial énfasis en la tierra, el agua y los activos productivos que no cumplen su función social. Promoverá cambios fundamentales en la producción industrial, artesanal, de servicios, la estructura agraria, reconociendo especialmente la potencialidad de la ruralidad, de la pesquería artesanal y de las agriculturas y economías familiares campesinas, implicando la diversificación productiva, la diversidad étnico cultural, el desarrollo institucional, el acceso a oportunidades y activos productivos, la participación ciudadana y el uso sostenible de los recursos naturales. Esto se realizará a través de la radicalización en la re-distribución: democratización del crédito, la tecnología, la asistencia técnica y la capacitación, entre otros. Además impulsará la comercialización con énfasis en cadenas cortas y la sinergia productores-consumidores. Asimismo se garantizará la satisfacción de las necesidades básicas a través de la prestación universal de servicios públicos de calidad en educación y salud, vivienda, alimentación, vestido y a través del trabajo digno productivo y reproductivo.

La presente estrategia tiene un particular énfasis en el sector agropecuario, en el que los efectos de las políticas neoliberales fueron extremadamente nocivos. Sin embargo, se promoverán asimismo otras esferas productivas vinculadas a la satisfacción de necesidades básicas: la industria de alimentos, la construcción con énfasis en la provisión de vivienda social y en infraestructura de saneamiento básico, las actividades artesanales (incluida la pesca), la industria textil y del calzado, y el turismo comunitario.

8. Estrategia: Territorial Nacional.

8.4. Impulsar el Buen Vivir en los territorios rurales y la soberanía alimentaria.

El Buen Vivir en los territorios rurales se sustenta en recuperar la producción nacional de alimentos, principalmente campesina, para garantizar la reproducción social de la población rural y articular el desarrollo rural equitativo al desarrollo nacional. Para llevar el desarrollo endógeno a los territorios rurales se debe avanzar hacia un modelo de agro-producción sobre la base de la asociatividad, mediante la identificación de unidades de producción agrícola óptimas para cada caso que permitan eficiencia económica de la producción agropecuaria incluyendo generación de empleo, ingresos y riqueza (valor agregado neto) (Brassel, 2008: 11).

Para que este modelo pueda prosperar se requiere de un contexto de soporte básico al desarrollo y el buen vivir en los territorios rurales que tiene que ver con: la democratización de los medios de producción, la promoción de cadenas cortas, la diversificación de la producción; la asociatividad; la disponibilidad de infraestructura de movilidad adecuados, entre otros. Por otra parte, es necesario mejorar los servicios básicos de los asentamientos rurales y crear incentivos hacia actividades comerciales y del sector terciario en las poblaciones rurales. Cada territorio rural de cada provincia requiere de un análisis específico de sus

potencialidades productivas y de las condiciones estructurales en las cuales se ha desarrollado la población rural, incluyendo las especificidades en cuanto a capacidades humanas, incentivos y apoyos.

8.4.2. La diversificación de la producción agroalimentaria: soberana, sana, eficiente.

La producción primaria o rural deberá considerar tres principales mercados, en el siguiente orden: el consumo interno que permita garantizar la soberanía alimentaria, la producción para la industria nacional con miras a encadenamiento productivos, generación de empleo y valor agregado a la producción; y, la exportación considerando la inserción inteligente y soberana en el mundo mediante la ubicación de mercados alternativos de productos y destinos.

Diversificar la producción es un eje importante para asegurar las cadenas cortas y el retorno de los flujos de riqueza a los espacios rurales.

Además, diversifica las fuentes de ingresos, haciendo la economía local menos dependiente de flujos de mercados locales, nacionales e internacionales. Al mismo tiempo introduce conceptos de eficiencia que van más allá de la producción agrícola misma, incorporando todo el ciclo hasta el consumo porque reduce costos e impactos de transacciones y de transporte.

Finalmente, contribuye a un desarrollo sustentable porque un espacio de producción diversificada ocupa menos fertilizantes o pesticidas, y puede controlar sus cultivos en base a prácticas agro-ecológicas.

Adicionalmente, desde los territorios rurales se generan las condiciones de base para la soberanía alimentaria, la misma que se sustenta en el reconocimiento del derecho a la alimentación suficiente, sana, nutritiva y culturalmente apropiada,

para lo cual es necesario incidir tanto en las condiciones de producción, como de distribución y consumo de alimentos.

En términos de planificación territorial, la zonificación del uso del suelo agrícola debe realizarse en función de la aptitud de los mismos, considerando vocaciones productivas existentes y deberá velarse por el cumplimiento en el uso establecido. También se deberán incorporar mecanismos para la democratización de los medios de producción (tierras, agua, créditos y mercados) así como gestionar sistemas de almacenamiento, de riego y de movilidad adecuados.

El mejoramiento de la productividad rural requiere también de apoyo técnico y capacitación así como de investigación agropecuaria.

2.4. Marco Conceptual.

Se entiende como marco conceptual a los conceptos claves que deben estar claros para la comprensión del tema, ya se dio un marco teórico con lo que se encontró con respecto al tema en las referencias bibliográficas, dos estudios de casos referidos al tema, una integración del marco teórico y las investigaciones, y finalmente una conclusión.

CAPACIDAD PRODUCTIVA: Volumen de producción que una empresa o industria puede generar en un determinado tiempo.

ESTRATEGIA: Es el medio o medios que se utiliza para alcanzar los objetivos, las metas, y la misión de la empresa.

EMPRESA: Es la asociación de varias personas para la realización de obras materiales, negocios o proyectos de importancia concurrendo comúnmente a los gastos que ofrezcan y participando de todas las ventajas que reportan.

FINANCIAMIENTO: Disponibilidad de capital propio y consecución de capital ajeno, para financiar las inversiones previstas.

PRODUCTOS: Insumos transformados que se entregan al entorno exterior en forma de bienes o servicios.

TASA INTERNA DE RETORNO (TIR): Es la medida de rentabilidad más adecuada, ya que indica la capacidad que tiene el proyecto de producir utilidades, independientemente de las condiciones del inversionista.

ADMINISTRACIÓN: Proceso de planear, organizar, dirigir y controlar el trabajo de los miembros de la organización.

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Métodos de Investigación.

Básicamente podemos definir a la metodología como el conjunto de procedimientos o tareas que requieren de habilidades, conocimientos o cuidados específicos racionales para alcanzar una gama de objetivos que rigen en una investigación científica.

Es una de las etapas determinantes de un trabajo o proyecto, que parte de una posición teórica y conlleva a una selección de técnicas concretas o métodos vinculados con el tema de estudio.

3.1.1. Nivel de Estudio.

El presente trabajo de investigación se efectuará a través del **método descriptivo** el cual nos permite conseguir una información primaria actual, concreta y especializada de los hechos individuales para extraer conclusiones generales dando paso al cumplimiento de los objetivos planteados dentro del proyecto; será **investigativa** porque permitirá proveer de contenido bibliográfico que revele las características esenciales del objeto de estudio; será **analítica** ya que permitirá a la comuna obtener los fundamentos necesarios que mejoren el flujo económico de la producción artesanal y comercialización de las ciruelas; será **operativo** porque estudiará el comportamiento de las habitantes de la comuna y los factores que influyen en el proceso de cultivo de la ciruela mediante la aplicación de nuevas tecnologías; será **retrospectivo** porque se ha obtenido información existente referente al tema, y que servirá de base para la realización del presente trabajo de investigación; será **transversal** ya que se la desarrollará en un tiempo establecido comprendido desde junio hasta diciembre del 2013.

3.1.2. Diseño del estudio.

Nuestro trabajo se centra dentro de un marco cuantitativo, basados en un plan estratégico que permita obtener información real y directa de los habitantes de la comuna Juntas del Pacífico y sus alrededores.

3.2. Población y Muestra.

3.2.1. Población.

Se conoce que población es el grupo de personas que viven en un espacio geográfico determinado. En esta investigación se hace referencia a los habitantes de la comuna Juntas del Pacífico, población que será objeto de estudio del presente proyecto.

El muestreo se realizó tomando como base a los comuneros que actualmente se dedican al cultivo y comercialización de la ciruela, con el objeto de conocer en lo posible la situación que ellos atraviesan frente a los escenarios que se les presentan.

Según el Sr. Stalin Tomalá, Presidente de la Asociación de Pequeños Productores de Ciruela de la Comuna Juntas del Pacífico, pocos habitantes se agremian a la asociación por desconocimiento de sus beneficios, y por el poco impulso que ésta tiene como ente que regule y guíe a los productores en el camino a mejorar su calidad de vida.

3.2.2. La muestra.

Para la obtención de la muestra se partió de la siguiente información:

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

N = tamaño de la población.

Z = nivel de confianza.

p = probabilidad de éxito, o proporción esperada.

q = probabilidad de fracaso.

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

Es la fórmula para calcular el tamaño de nuestra muestra conociendo el tamaño de la población.

Basándonos en un nivel de una varianza máxima ($p = 0,5$; $q = 0,5$); con un nivel de confianza del 95% y un error máximo del 5%.

Reemplazando en la fórmula tenemos:

$$n = \frac{400 ((1,96)^2 \times 0,05 \times 0,95)}{(0,05)^2 (400-1) + ((1,96)^2 \times 0,05 \times 0,95)}$$

$$n = \frac{400 (3,8416 \times 0,05 \times 0,95)}{(0,05)^2(399) + (3,8416 \times 0,05 \times 0,95)}$$

$$n = \frac{400 (0,1824)}{0,9975 + 0,1653}$$

$$n = \frac{72,96}{1,1628}$$

n = 63

3.3. Técnicas e instrumentos de recolección de datos.

La técnica seleccionada por los investigadores para la recolección de datos, es la encuesta de campo, cuyo formato está dividido en dos grupos: uno dirigido a los comuneros habitantes agremiados de la Asociación de Pequeños Productores de Ciruela Juntas del Pacífico y la segunda que estará dirigida para las personas como consumidores finales del producto, satisfaciendo los siguientes objetivos:

- Conocer el perfil del consumidor actual de la ciruela, sus gustos y preferencias en lo que respecta a los derivados de la fruta.
- Estudiar el grado de satisfacción que tienen los comuneros frente a la Asociación de la Comuna Juntas del Pacífico.
- Determinar el nivel de interés que tienen los comuneros en la participación de un proyecto de inversión dentro de su territorio.

Las encuestas son versátiles porque pueden aplicarse para investigar casi cualquier problema; habituales porque pueden recoger información creíble a un costo relativamente bajo; además, se seleccionó una muestra pequeña a partir de la numerosa población de la comuna, de forma que permitió crear generalizaciones hacia esa población.

A continuación adjuntamos el formato de encuestas que utilizamos para el levantamiento de datos en este proyecto.



Universidad Laica "Vicente Rocafuerte" de Guayaquil
Facultad de Ciencias Económicas

Encuesta Dirigida A Los Agremiados de La Asociación de Pequeños Productores de Ciruelas Juntas del Pacífico

Fecha: _____

1. Género

Femenino Masculino

2. Edad

17 a 25 26 a 34 35 a 43 44 a más

3. ¿Ud. Reside actualmente en la comuna Juntas del Pacífico ?

Si No

En caso de que su respuesta sea Negativa, dé por terminada la encuesta

4. ¿Está conforme con la actual administración de la comuna Juntas del Pacífico?

Si No

5. ¿Ha recibido beneficios por parte de la Asociación de la comuna Juntas del Pacífico?

Si No

¿De qué tipo?

Económicos Social Cultural y/o Académico

6. ¿Ha consumido alguna vez la ciruela procesada?

Si No

7. ¿Cree usted que procesando la ciruela recibiría mejores beneficios económicos?

Si No


En caso de que su respuesta sea Negativa dé por terminada la encuesta

8. ¿Le interesaría participar en un Proyecto de Inversión para la elaboración artesanal y comercialización de productos derivados de ciruela?

Si No

Elaborado por: Los Autores.

Segundo Modelo de Encuestas, dirigido a los consumidores finales de ciruela:



Universidad Laica "Vicente Rocafuerte" de Guayaquil
Facultad de Ciencias Económicas

Encuesta Dirigida a los Consumidores Finales de Ciruela

Fecha: _____

1. Género

Femenino Masculino

2. Edad

17 a 25 26 a 34 35 a 43 44 a más

3. ¿Le gusta consumir frutas?

Si No

4. ¿Le gusta consumir la ciruela?

Si No

5. ¿Conoce ud las propiedades nutricionales de la ciruela?

Si No

6. ¿Sabia Ud que el consumir Ciruela, entre otros beneficios ayuda a prevenir los problemas de estreñimiento?

Si No

7. ¿Cómo prefiere consumir la ciruela?

al natural Procesada

8. De los siguientes enunciados marque con una X la forma en que le gustaría se consuma la ciruela

Bebida(no alcohólica) Mermelada Fruta deshidratada Pulpa y/o conserva Vino

9. ¿En qué tipo de envase considera apropiado consumir la ciruela?

Vidrio Plástico Cartón lata

10. ¿Con qué frecuencia le gustaría consumir los productos procesados de ciruela?

Diario Semanal Quincenal Mensual

11. ¿Dónde le gustaría adquirir el producto?

Minimarket Supermercado Mercado Abacérias

Elaborado por: Los Autores.

3.3.1. Validación de los instrumentos.

La validez de estos instrumentos se refiere al grado en que estos miden los comportamientos de las personas, la confiabilidad se refiere a la confianza que se concede a los datos. Esta última se relaciona con la constancia, la coherencia y la precisión de la información que se obtuvo.

Se presentan dos tipos de encuestas: una para medir el nivel de conocimiento y aceptación del proyecto de inversión a desarrollarse en los habitantes de la comuna Juntas del Pacífico, y otra para medir las necesidades del producto procesado en los consumidores finales; ambas son de respuestas cortas, las mismas que fueron utilizadas en la investigación de campo.

3.3.2. Validación del tamaño de la muestra.

En el siguiente punto se procede a realizar una validación del tamaño de la muestra que se calculó en párrafos anteriores, es decir se va a dar consistencia a los datos obtenidos mediante el método de encuesta aplicado tanto a los habitantes de la comuna Juntas del Pacífico así como a los consumidores finales.

Para la validación del tamaño de la muestra, se utilizará la varianza obtenida con los datos de la misma. (Varianza 0.032).

Se usará la siguiente fórmula:

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

Dónde:

N = tamaño de la población.

Z = nivel de confianza.

σ^2 = Varianza.

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

$$m = \frac{(1,96)^2(400)(0,032)}{(400-1)(0,05)^2 + (1,96)^2(2)(0,032)}$$

$$m = \frac{(3,8416)(12,8)}{(0,9975) + (3,92)(0,032)}$$

$$m = \frac{49,17}{1,0017}$$

$$m = 49,0890$$

Se tiene como resultado **m = 49** y anteriormente se obtuvo un **n = 63**; al obtener un **n > m**, se valida de esta manera que la muestra **n** obtenida en un principio es correcta.

3.4. Recursos, fuentes, cronograma y presupuesto para la recolección de datos.

- **Fuentes fungibles.**

Como instrumentos de elaboración de estas encuestas para el levantamiento de información, los autores de este trabajo utilizaron herramientas al alcance y prácticas relacionadas con esta temática, así:

- Resmas de hojas.
- Esferos.
- Cuadernos.
- Lápices.
- Marcadores.
- Borradores.
- Grapadoras.
- Perforadoras.
- Unidades de Memoria Flash USB.
- Calculadora.
- Video cámara.
- Cámara de fotos.

- **Fuentes permanentes.**

Se puede recalcar que parte del trabajo fue desarrollado en casa de los investigadores donde se planificó el cronograma de trabajo para las visitas que se realizarían a la comuna y la asignación de responsabilidades para cada uno. Para ello se utilizó computadoras, pizarras acrílicas, etc.

Los gastos en los que se incurrió fueron cubiertos por los autores del presente trabajo investigativo, así: movilización, combustible, peajes, bebidas hidratantes, llamadas realizadas y compra de materiales varios.

CUADRO No. 3.1.

Título: Gastos de Movilización

ITEM	CANTIDAD	COSTO UNITARIO	COSTO FINAL
Movilización	3	25	75
Combustible	3	25	75
Materiales	3	20	60
Peajes	3	5	15
Bebidas Hidratantes	3	10	30
		TOTAL	255

Elaborado por: Los Autores.

Para aplicar el instrumento escogido en esta investigación fue necesario plantear dos grupos de posibles encuestados: el primero, debía tener relación con la comuna Juntas del Pacífico, lo cual generaría un conocimiento más profundo de sus habitantes, es decir, saber cuáles eran sus necesidades, sus limitantes, sus aspiraciones su día a día, su ideología; para obtener una mejor apreciación sobre el escenario que se iba a enfrentar, pues al proponer el proyecto, éste tenía que ser tomado como una alternativa para optimizar sus ingresos económicos encaminándolos a mejorar su calidad de vida; y el segundo grupo fue planificado para dirigirlo al consumidor final, pues de esta forma se conocerían sus gustos y preferencias en cuanto a la fruta y al producto que se comercializaría; además, de la acogida que el mismo podría tener en el mercado actual.

A continuación se hace una referencia explicativa muy somera de cada pregunta formulada en los cuestionarios.

Las dos primeras preguntas en ambos cuestionarios son similares con la finalidad de conocer únicamente el género y la edad del universo muestral.

Sin embargo, a partir de la tercera pregunta ambos cuestionarios varían, el primero dirigido exclusivamente a los habitantes de la comuna Juntas del Pacífico. En esta pregunta del primer cuestionario, se trata de dar a conocer si

la cantidad de personas encuestadas residían en la comuna o solo estaban de paso al momento de la encuesta. Se decidió plantear esta pregunta por el hecho de que la comuna Juntas del Pacífico es un lugar de paso obligado entre las comunas asentadas en el camino asfaltado entre Buenos Aires y el inicio del carretero vía a la costa ecuatoriana.

La cuarta pregunta sirvió para saber si las personas que residían en la comuna estaban conformes con la actual administración de la Asociación de Pequeños Productores de Ciruela de la Comuna Juntas del Pacífico, y si estaban dispuestos a participar en el proyecto por medio de la Asociación; ésta última consulta se la realizó en una siguiente pregunta.

En la quinta pregunta se establece un precedente al consultarles si reciben o no, beneficios económicos, sociales o culturales por ser agremiados de esta Asociación.

En la sexta pregunta se les consultó si ellos, como residentes de la comuna, habían consumido ciruela procesada en sus diferentes presentaciones.

La séptima pregunta va dirigida a conocer las expectativas en cuanto a cómo mejoraría su calidad de vida basada en la producción de ciruela procesada de manera organizada y sustentada

La octava y última pregunta del primer cuestionario estaba dirigida a conocer si, en base a todos estos antecedentes, ellos estarían interesados en formar parte de un proyecto de inversión para elaborar artesanalmente la ciruela y comercializar los productos derivados de la misma.

La primera encuesta fue ideada de esta manera con la finalidad de obtener información valiosa para sustentar el proyecto.

La segunda encuesta fue dirigida a los consumidores finales con el fin de obtener una pequeña muestra del mercado donde se colocaría el producto final y nada mejor que un estudio de campo para conocer sus gustos y preferencias con preguntas a boca de urna.

Las dos primeras preguntas se las realizó para conocer el género y la edad del universo muestral de consumidores finales.

La tercera pregunta fue conceptualizada, en primer lugar, para conocer cuántas personas tenían preferencia por la fruta, y en segundo lugar, para saber inicialmente de una manera muy general, cuál sería la posible aceptación del producto, hoy en día en que están en boga, la inundación de consumo masivo de comidas rápidas, sin ningún valor nutricional.

La cuarta pregunta está referida para, de una manera más directa, conocer a cuántas personas les gusta comer ciruelas entre toda la variedad de frutas que existen en el mercado.

La quinta pregunta va dirigida a saber cuántas personas conocen o valoran el alimento que tienen en frente, y si saben el valor nutricional que el mismo aporta a la dieta diaria.

La sexta pregunta tiene una relación con la anterior, pero de una manera más puntual se quiso conocer si las personas sabían de las propiedades laxantes que tiene la ciruela al prevenir o solucionar problemas de estreñimiento. Hoy en día una de las mayores causas de deceso en nuestra sociedad es el cáncer y uno de las partes del cuerpo que de manera proporcional se ve afectada es el colon, provocada por excesos en nuestra vida que pueden ser evitadas por un laxante natural y efectivo.

La séptima pregunta va dirigida a conocer las preferencias de un mercado, al saber si prefieren consumir la ciruela de manera procesada dando un valor agregado al producto o de una forma muy natural, parecido a decir del árbol a su boca.

La octava pregunta estuvo encaminada a conocer la presentación que más sería aceptada, consumida y cuál se familiarizaría con el día a día de nuestro universo muestral. Para ello se propuso cuatro presentaciones: bebida (no alcohólica), mermelada, fruta deshidratada, pulpa o mejor conocida como conserva, y la más común, pero aun así poco conocida de todas, el vino de ciruela.

En la pregunta nueve se quiso conocer cuáles serían los envases en los cuales el producto puede ser conservado, pasando desde los más comunes hasta los más especiales. Así la propuesta sería: botes de vidrio, botes o tarrinas de plástico, tarros de cartón o envases de lata.

La décima pregunta está más enfocada en conocer la frecuencia con que estos serían consumidos, una vez que se conozca la presentación, los envases y el valor nutricional que el producto propone.

La última pregunta intenta conocer los lugares de mayor concurrencia de nuestro universo muestral para de ese modo acaparar un mercado más amplio y poder colocar el producto de una forma más efectiva, creando así un hábito en los consumidores a un precio accesible y dándole la comodidad de encontrar el producto en cualquier minimarket, supermarket, mercado municipal o abacería de la esquina.

De esta manera se ha podido resumir el grupo de preguntas que se plantearon para este estudio, demostrando así que el proyecto puede ser sustentable y de gran beneficio para los comuneros.

El recorrido de este derrotero empezó temprano en la mañana del domingo 01 de Septiembre del 2013, día en que se realizó el viaje para conversar con el Presidente de la Asociación de Pequeños productores de Ciruela de la Comuna Juntas del Pacífico; aquel día se pudo aplicar las 63 encuestas en la comuna con una completa cooperación de los habitantes. Muchos mostraron entusiasmo con la posible propuesta; se tuvo una charla con varios socios agremiados donde se nos indicó el proceso que realizan tanto con el árbol de ciruela como con la fruta.

Para la segunda encuesta, dirigida a los consumidores finales, la ubicación fue escogida por los autores y se pensó en sitios estratégicos como: Megamaxi (La Joya), Hypermarket (Rio Centro Norte), Mi comisariato (Domingo Comín), Abacería Don Pepe (en la ciudadela Martha de Roldos), entre los más importantes.

3.5. Tratamiento a la Información: Procesamiento y Análisis.

Para el procesamiento y tabulación de los datos se emplearon herramientas informáticas adecuadas para tal fin, brindadas por aplicaciones que hoy en día facilitan al usuario el manejo de información en gran escala, por lo que el ingreso de la información de todas las encuestas se las hace en forma sistemática y correcta. Una vez ingresados los datos, el proceso es realizado apegado a los diseños de las aplicaciones preestablecidas como Excel y Word, obteniendo información confiable. El utilitario permite realizar los cuadros y los gráficos para poder representar los datos y posteriormente se pueda realizar una explicación didáctica de la investigación.

Para el procesamiento y tabulación de los datos se emplearon herramientas informáticas adecuadas para tal fin, brindadas por aplicaciones que hoy en día facilitan al usuario el manejo de información en gran escala, por lo que el ingreso de la información de todas las encuestas se las hace en forma sistemática y correcta. Una vez ingresados los datos, el proceso es realizado apegado a los diseños de las aplicaciones preestablecidas como Excel y Word, obteniendo información confiable. El utilitario permite realizar los cuadros y los gráficos para poder representar los datos y posteriormente se pueda realizar una explicación didáctica de la investigación.

3.6. Presentación de los Resultados.

Los cuadros y gráficos que a continuación se mostrarán son el resultado de la tabulación de cada pregunta en cada una de las encuestas realizadas.

Encuesta dirigida a los agremiados de la Asociación de Pequeños Productores de Ciruela de la Comuna Juntas del Pacífico.

1.-) ¿Cuál es su Género?

CUADRO No. 3.2.

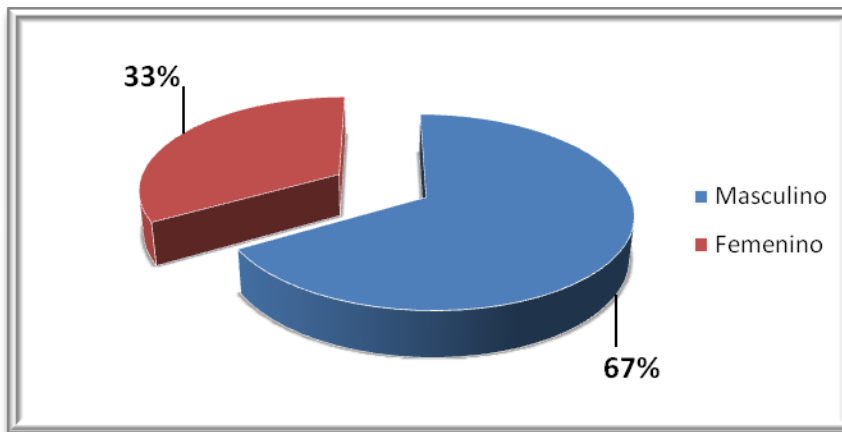
Título: Género de la Población.

SEXO	POBLACIÓN ENCUESTADA	RELACIÓN PORCENTUAL
Hombres	42	67%
Mujeres	21	33%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores.
Elaborado por: Los Autores

GRÁFICO No. 3.1.

Título: Género de la Población.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: Revisando la tabla y el gráfico correspondiente se aprecia que de las 63 personas encuestadas, el 67% son de género masculino y el 33% de género femenino.

2.-) ¿Cuál es su edad?

CUADRO No. 3.3.

Título: Edad de la población.

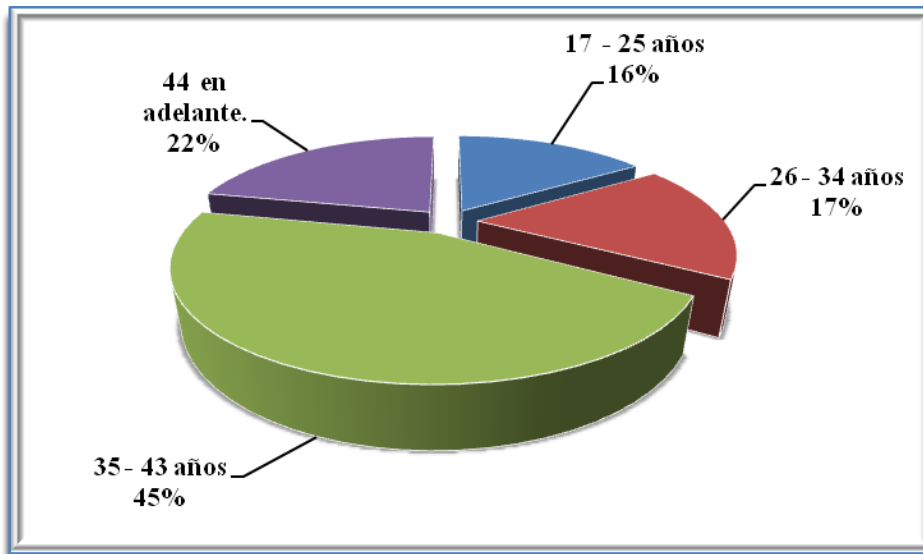
EDAD	POBLACIÓN ENCUESTADA	RELACIÓN PORCENTUAL
17 - 25 años	10	16%
26 - 34 años	11	17%
35 - 43 años	29	45%
44 en adelante.	13	22%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.2.

Título: Edad de la población.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: Se aprecia que de las 63 personas encuestadas, el 45% de ellos tienen edades promedio de entre 35-43 años; el 22% corresponden a personas de edades entre 44 años en adelante; el 17% de 26-34 años de edad; el 16% corresponde a personas de edades entre 17 a 25 años. Se puede concluir que la mayoría de las personas encuestadas se encuentran en su etapa adulta.

3.-) ¿Ud. reside en la comuna Juntas del Pacífico?

CUADRO No. 3.4.

Título: Población que reside en Juntas del Pacífico.

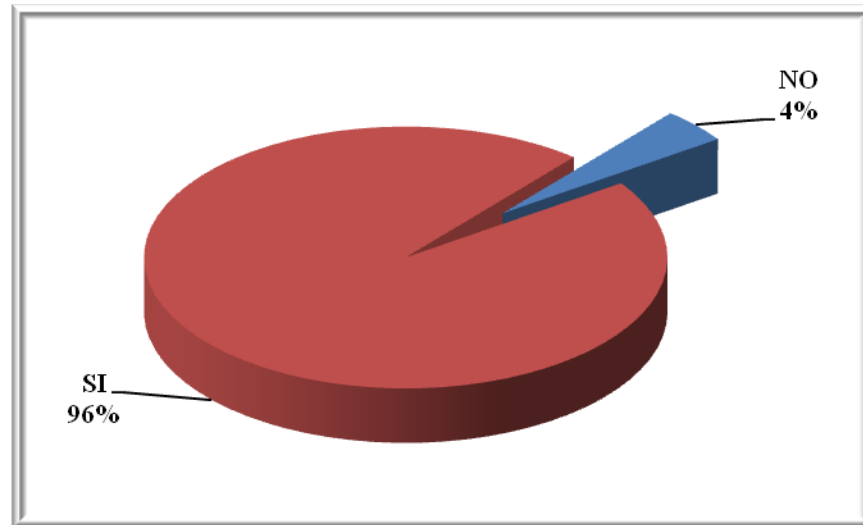
OPCION	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
SI	60	96%
NO	3	4%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.3.

Título: Población que reside en Juntas del Pacífico.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: De la población encuestada en esta tercera pregunta se quiso saber cuántos eran residentes de la comuna Juntas del Pacífico, recuerde que en líneas anteriores se manifestó que ésta es un obligado para la transportación terrestre en el que se movilizan muchas personas, desde y hacia varios recintos ubicados más delante de la zona en estudio. De este cuestionamiento resultó que el 96% de las personas encuestadas eran habitantes de la comuna y tan solo el 4% eran personas que habían ido a visitar a familiares, o en su defecto estaban de paso por la comuna.

4.-) ¿Está de acuerdo Ud. con la actual Administración de la Asociación de Pequeños Productores de la Comuna Juntas del Pacífico?

CUADRO No. 3.5.

Título: Aceptación de la actual administración.

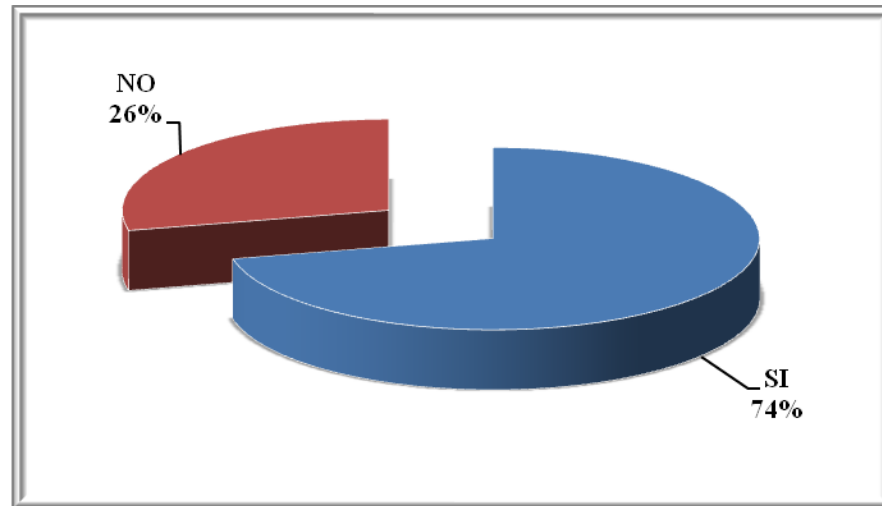
OPCION	POBLACIÓN ENCUESTADA	RELACIÓN PORCENTUAL
SI	45	74%
NO	18	26%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.4.

Título: Aceptación de la actual administración.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: Se tiene que el 74% de la población está de acuerdo con la administración de la asociación y tan solo el 26% no cree que es beneficioso pertenecer a ella.

Esta cuarta pregunta fue planteada para conocer cuántas personas de los afiliados están de acuerdo con la actual gestión de la Asociación de Pequeños

Productos de Ciruela, si han recibido beneficios de cualquier índole y si de alguna manera estos han influenciado en su modo de vida.

5.-) ¿Ha recibido beneficios por parte de la actual administración de la Asociación de Pequeños Productores Juntas del Pacífico?

CUADRO No. 3.6.

Título: Beneficios recibidos de la actual administración.

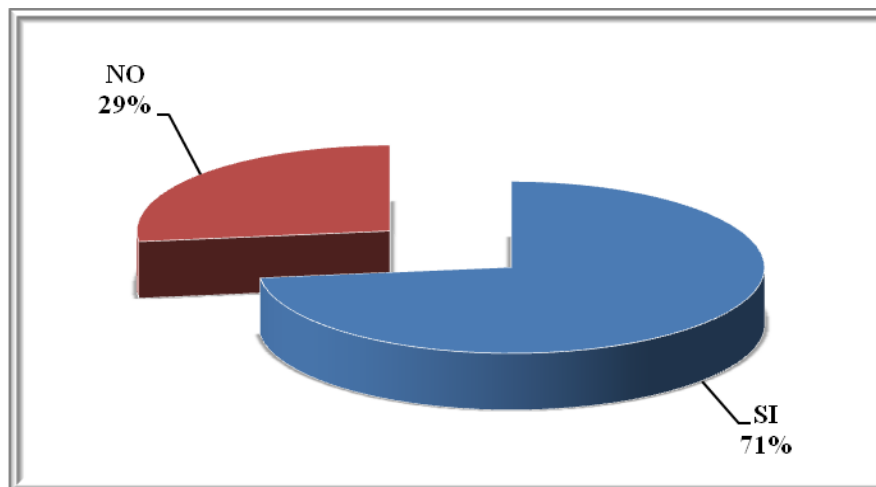
OPCIÓN	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
SI	46	71%
NO	17	29%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.5.

Título: Beneficios recibidos de la actual administración.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: el 71% de los encuestados dijo sentirse beneficiado por parte de las decisiones que la administración de la asociación ha tomado.

Tan solo el 29% de los agremiados mencionó no interesarle o no haber obtenido beneficio alguno por estar agremiado.

La quinta pregunta tiene relación directa con la anterior, en lo que refiere a si se sienten conformes con la administración de la asociación. Se quiso profundizar en esto para conocer, si, a pesar de estar de acuerdo con el hilo que se le da a sus intereses en la asociación, saben de los beneficios que está a su vez les ha brindado como agremiados.

5.1.-) ¿Cuáles son estos?

CUADRO No. 3.7.

Título: Tipos de beneficios recibidos.

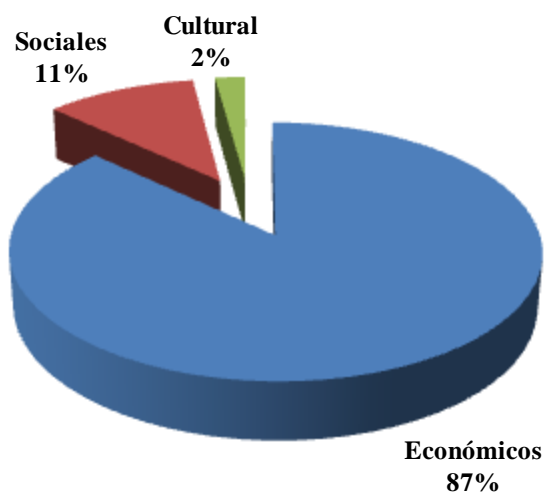
BENEFICIOS	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
Económicos	40	87%
Sociales	5	11%
Cultural	1	2%
TOTAL	46	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.6.

Título: Tipos de beneficios recibidos.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: De las 46 personas que confirmaron que han recibido beneficios de la Asociación, el 87% de ellos manifestó que esos beneficios habían sido de carácter económico, el 11%, beneficios de índole social y el 2% , beneficios de tipo cultural. Esta pregunta sirvió para profundizar en estos aspectos, pues se expresó que los beneficios obtenidos radicaban en compra de tierras, facilidades para el pago de las mismas, o ayuda en la venta directa de la ciruela con los intermediarios.

6.-) ¿Ha consumido alguna vez ciruela procesada?

CUADRO No. 3.8.

Título: Consumo de ciruela procesada.

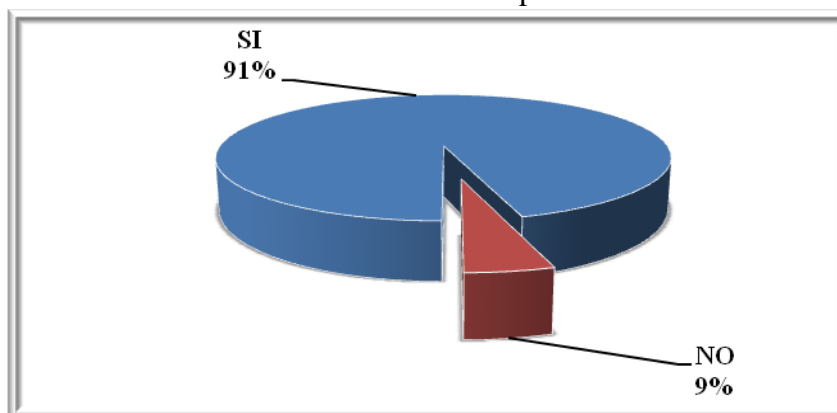
OPCIÓN	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
SI	60	91%
NO	3	9%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores.

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.7.

Título: Consumo de ciruela procesada.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: Los resultados reflejan que el 91% de los encuestados han degustado ciruela procesada en algún momento, es decir no se ha limitado a comerla de manera natural; solo el 9% de los encuestado dijo no conocer el proceso o la ciruela procesada.

Se quiso consultar si a pesar de pertenecer a la Asociación de Pequeños Productores de Ciruela Juntas del Pacífico, habían consumido la ciruela procesada o se habían limitado a su consumo natural. Los resultados mostraron que no solo habían degustado de esta fruta procesada, sino que también conocían el proceso de cómo realizarlo artesanalmente y aprovechar los beneficios que brinda la fruta como tal .

7.-) ¿Cree Ud. que procesando la ciruela recibiría mejores beneficios económicos?

CUADRO No. 3.9.

Título: Beneficios que se pueden recibir por el proceso de ciruela.

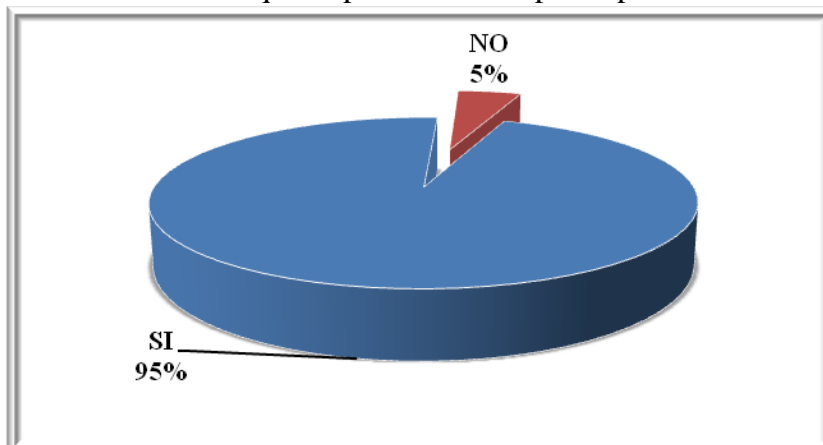
OPCIÓN	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
SI	60	95%
NO	3	5%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores.

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.8.

Título: Beneficios que se pueden recibir por el proceso de ciruela.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: El 95% de los encuestados estuvo de acuerdo en que el procesar la ciruela les traería beneficios como incrementar sus ingresos y de esta manera mejorar su nivel de vida. Tan solo el 5% de los encuestados mencionó no interesarles la opción, ni si quiera para optimizar su futuro

8.-) Le interesaría participar en un proyecto de inversión para la elaboración artesanal y comercialización de productos derivados de la ciruela.

CUADRO No. 3.10.

Título: Participación en el proyecto.

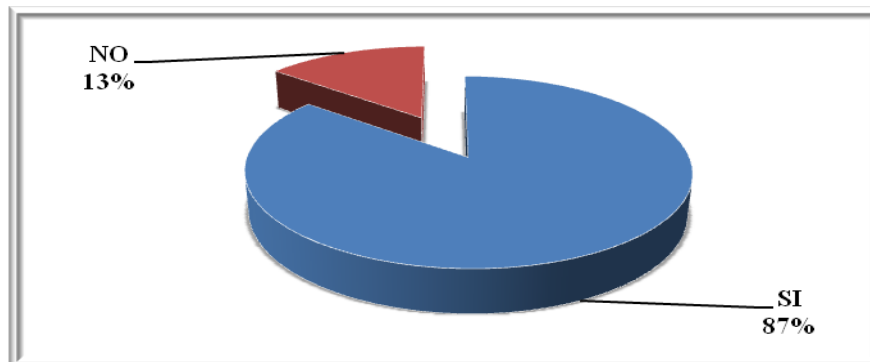
OPCIÓN	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
SI	54	87%
NO	9	13%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores.

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.9.

Título: Participación en el proyecto.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: En la última interrogante los autores quisieron conocer el interés que tendrían los comuneros para participar en el proyecto que se les estaba planteando.

El objetivo era tener claro si los beneficiarios directos estaban convencidos de que esta decisión les traería muchas utilidades y si sabrían el provecho que podían sacar de la misma.

Bien sin duda alguna, la primera encuesta dio una mejor perspectiva de lo que pensaban los habitantes de la comuna Juntas del Pacífico, y lo interesados que se mostraron en desarrollar un proyecto donde puedan obtener beneficios que les permita alcanzar los objetivos personales que conlleva el buen vivir.

La siguiente parte de la encuesta fue dirigida a los consumidores finales, conformado por el mercado seleccionado. Ellos manejarían la demanda de los productos. Para ello los autores decidieron perfilar sus preferencias y cuanto conocían de esta fruta. Esto ayudaría a averiguar la mentalidad del cliente y obtener un mejor panorama al momento de decidir cuál o cuáles serían los productos adecuados a elaborar.

A continuación presentamos los resultados de la siguiente encuesta:

Encuesta dirigida a los consumidores finales de ciruela

1.-) ¿Cuál es su género?

CUADRO No. 3.11.

Título: Género de la población.

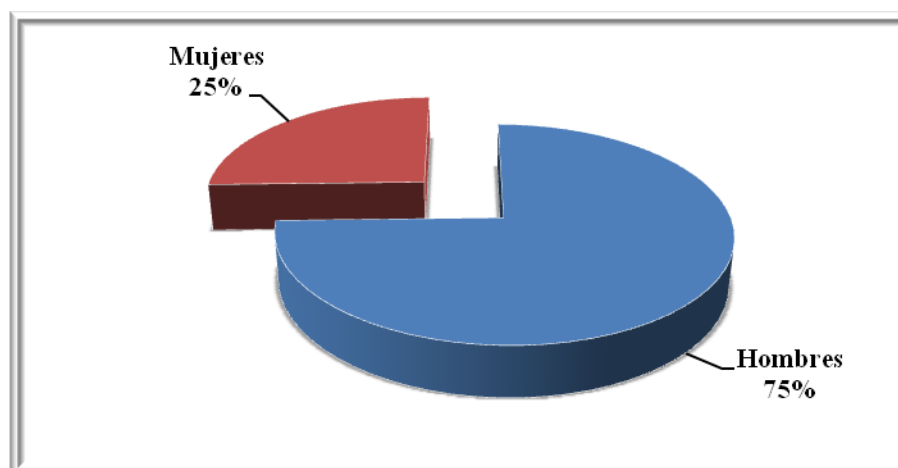
SEXO	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
Hombres	47	75%
Mujeres	16	25%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores.

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.10.

Título: Género de la población.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: Una vez más, en esta encuesta como pregunta inicial los autores decidieron conocer el género del mercado de consumidores finales. La mayor cantidad, es decir el 75% estuvo conformado por hombres, los

mismos que manifestaron preocuparse por conocer un poco más de las características y beneficios del posible producto que se les ofreció. Solo el 25% de los encuestados fueron mujeres, las cuales también se sintieron interesadas en conocer más sobre el producto ofrecido. En las siguientes preguntas se conocerán más a fondo las preferencias de los consumidores.

2.-) ¿Cuál es la edad de la población encuestada?

CUADRO No. 3.12.

Título: Edad de la población.

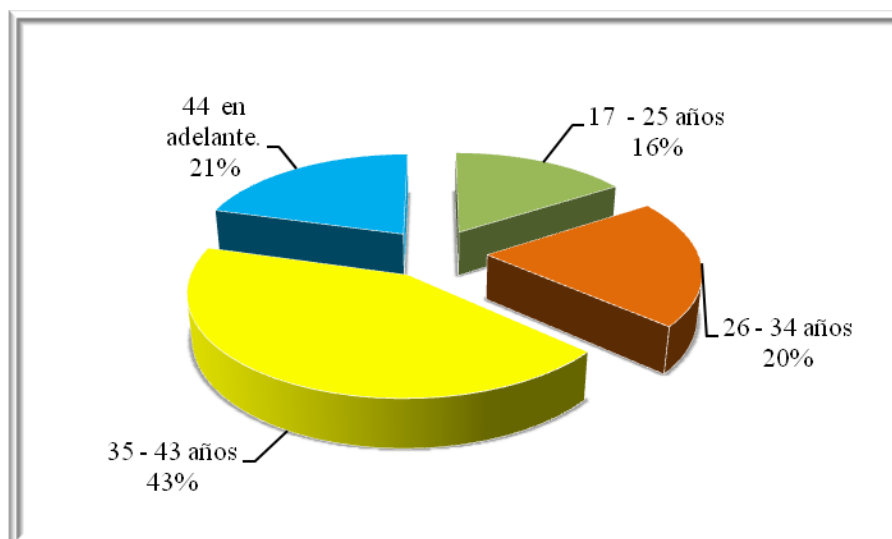
EDAD	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
17 - 25 años	10	16%
26 - 34 años	13	20%
35 - 43 años	27	43%
44 en adelante.	13	21%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores.

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.11.

Título: Edad de la población.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: El 16% de los encuestados corresponden a edades entre los 17 y 25 años, el 20% a edades entre los 26 y 34 años, el 43% de la población comprenden a edades entre los 35 y 43 años, y el 21% de 44 años en adelante. De acción similar a la anterior encuesta, en esta ocasión los autores intentan dilucidar cuál será el segmento del mercado, objetivo de preferencia para el producto, sobre el cual se fomentarán los planes de comercialización enfocados en la correcta distribución y basados en un adecuado enfoque y plan de mercadeo.

3.-) ¿Le gusta comer frutas?

CUADRO No. 3.13.

Título: Consumo de frutas.

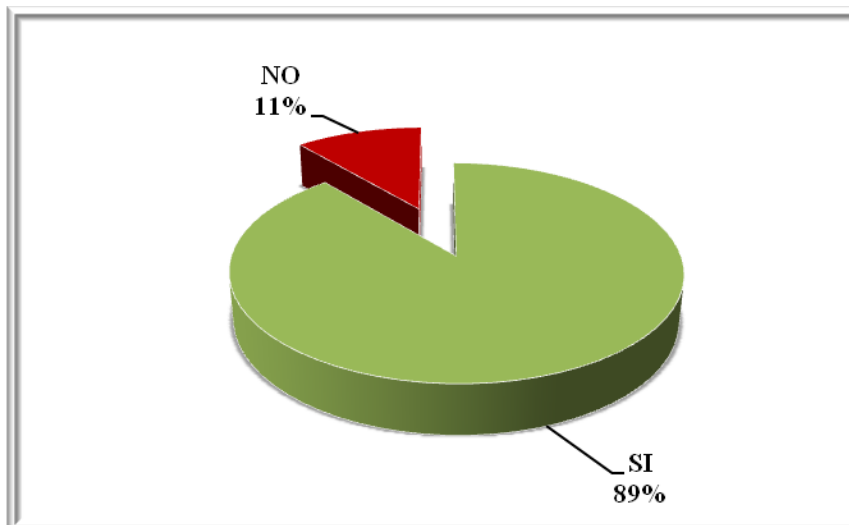
OPCIÓN	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
SI	56	89%
NO	7	11%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores.

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.12.

Título: Consumo de frutas.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: La tercera pregunta es un reflejo de la realidad de la sociedad, es decir, el 89% de la población encuestada ha comido frutas de cualquier clase, y tan solo el 11% no le gusta la idea de consumir frutas en su dieta diaria. Esta pregunta fue realizada fundamentalmente para saber si el producto, poco conocido y que va ser elaborado a partir de una fruta tan nutritiva sería aceptado en una sociedad con una cultura de alimentación poco saludable.

4.-) ¿Le gusta comer ciruelas?

CUADRO No. 3.14.

Título: Consumo de ciruelas.

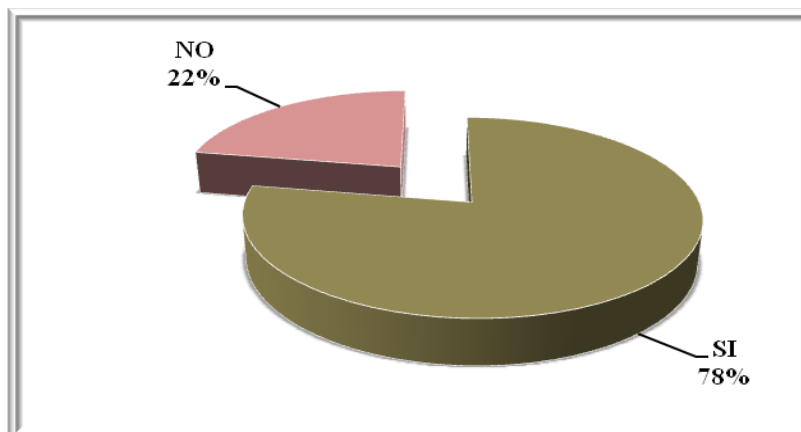
OPCIÓN	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
SI	49	78%
NO	14	22%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores.

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.13.

Título: Consumo de ciruelas.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: Al 78% de los encuestados le gusta o ha consumido ciruela en algún momento, y tan solo el 22% no tiene preferencia por la fruta puesto que no tiene ninguna relación o no la conoce siquiera. Derivada de la pregunta anterior, esta cuarta interpelación busca puntualizar, desde ya, en el consumidor; si le atrae la idea de consumir ciruela, relacionándola inmediatamente con algún pasado inmediato o si poco conoce del fruto.

5.-) ¿Conoce Ud. las propiedades nutricionales de la ciruela?

CUADRO No. 3.15.

Título: Conocimientos de las propiedades nutricionales.

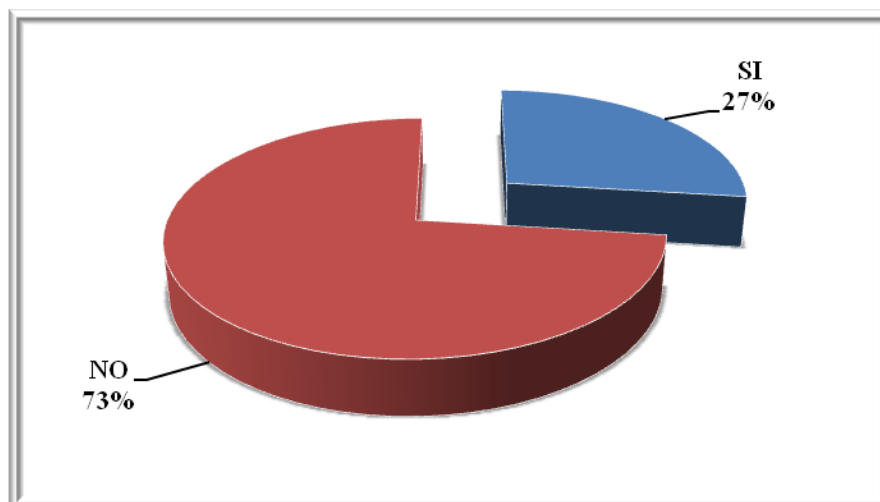
OPCIÓN	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
SI	17	27%
NO	46	73%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores.

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.14.

Título: Conocimientos de las propiedades nutricionales.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: El gráfico muestra que el 73% de los encuestados no conocen las propiedades nutricionales de la ciruela, y tan solo el 27% sabe de estas características. En esta quinta pregunta los autores, una vez determinadas las preferencias sobre la fruta, decidieron demostrar que, si los consumidores finales conocían su verdadero valor nutricional, esto determinaría un efecto consecuente despertando un arraigado interés por la fruta y creando una necesidad sobre ella.

6.-) ¿Sabía Ud. que el consumir ciruela, entre otros beneficios ayuda a prevenir los problemas de estreñimiento?

CUADRO No. 3.16.

Título: Sabía que consumir ciruela previene el estreñimiento.

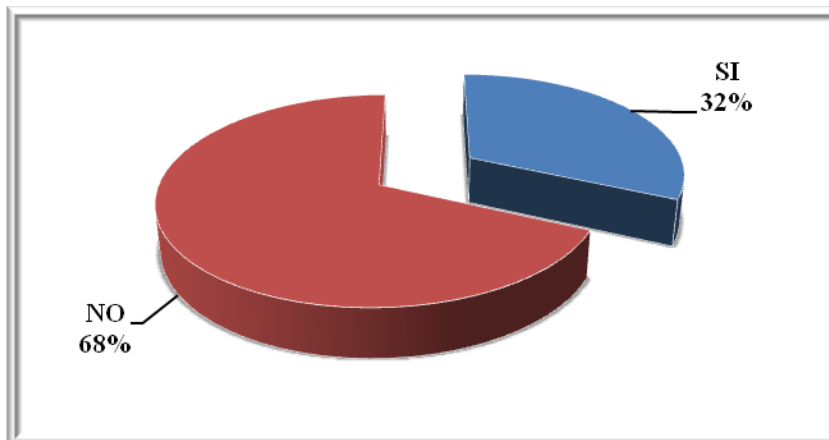
OPCIÓN	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
SÍ	20	32%
NO	43	68%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores.

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.15.

Título: Sabía que consumir ciruela previene el estreñimiento.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: Tan solo el 32% de los encuestados conoce los beneficios de la ciruela sobre problemas de estreñimiento, y la mayoría, es decir, el 68% no conoce si quiera su propiedad como laxante. Relacionada a la pregunta anterior, con este cuestionamiento, se induce al consumidor final de una forma indirecta, a responder si conoce los beneficios que tiene la ciruela al combatir el estreñimiento. Recuerde que hoy en día el cáncer de colon es una de las mayores causas de muerte entre los ecuatorianos, el mismo que es provocado prematuramente por cuadros de estreñimiento, a esto se suma la mala alimentación que se asume en forma reiterativa. Todos estos factores generan el ambiente necesario para ingresar en el mercado un producto que podrá ser altamente demandado.

7.-) ¿Cómo preferiría consumir la ciruela?

CUADRO No. 3.17.

Título: Preferencia para consumir ciruela.

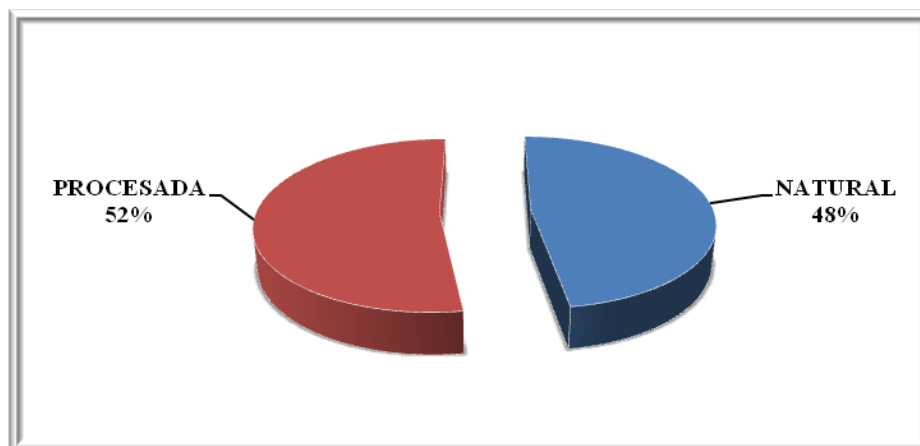
OPCIÓN	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
NATURAL	30	48%
PROCESADA	33	52%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores.

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.16.

Título: Preferencia para consumir ciruela.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: En esta pregunta el 48% de la muestra encuestada, prefiere consumir la ciruela de manera natural, llámase natural al fruto que se extrae del árbol sin pasar por un proceso, sea este artesanal o industrial. El 52% de la población prefiere que este producto sea dado mediante un proceso antes del producto final.

La séptima pregunta fue orientada a la forma de cómo se prefiere consumir esta fruta, recuerde que la presentación más conocida es la envasada en una funda plástica; es la fruta en bruto, es decir al natural, recién cosechada del árbol,

lavada, en ciertas ocasiones y en otras no, y se la encuentra en cualquier esquina de las calles de la ciudad.

8.-) De los siguientes enunciados marque con una X la forma en que le gustaría consumir la ciruela

CUADRO No. 3.18.

Título: Presentación para el consumo de ciruela.

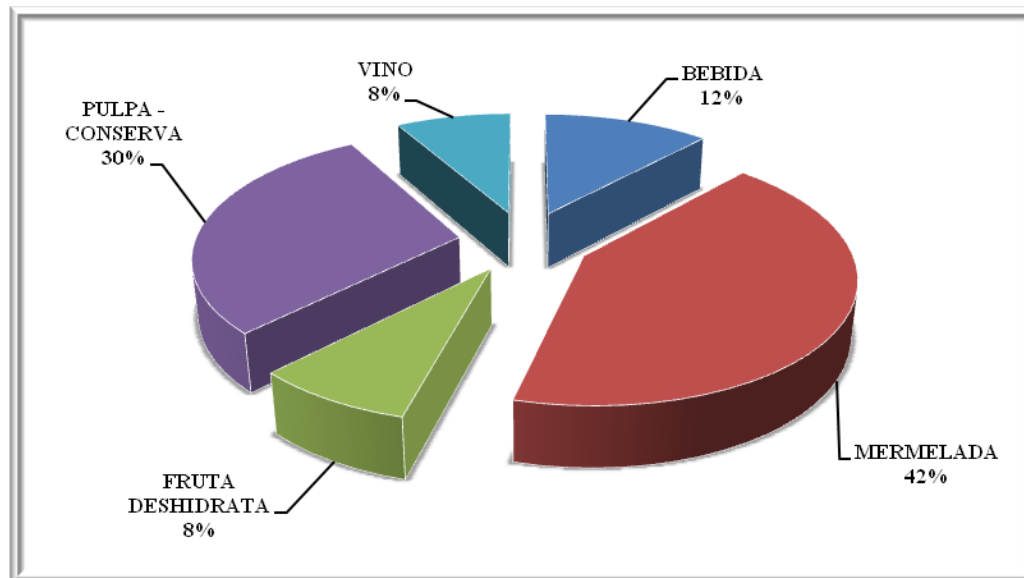
OPCIÓN	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
BEBIDA	13	12%
MERMELADA	46	42%
FRUTA DESHIDRATA	9	8%
PULPA - CONSERVA	32	30%
VINO	9	8%
TOTAL	109	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores.

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.17.

Título: Presentación para el consumo de ciruela.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: El 42% de los encuestados prefiere consumir mermelada de ciruela, el 30% en forma de pulpa y/o conserva, el 12% como bebida no alcohólica, el 8% como fruta deshidratada, y otro porcentaje similar a este último, el 8%, la prefiere en forma de vino.

En la octava pregunta se debe puntualizar que les estaba permitido a los encuestados escoger más de una respuesta, así se pudo visualizar que el producto que mayor demanda y solicitud tuvo fue la mermelada con el 42% del porcentaje de los encuestados. Es importante aclarar que la mayoría de frutas en el mercado vienen en esta presentación. La siguiente presentación que mayor demanda tuvo fue la pulpa y/o conservas, la cual es sustanciosa debido al alto contenido de nutrientes que ésta posee.

El tercer producto solicitado fue la bebida no alcohólica, es decir, productos energéticos o jugo obtenido de la pulpa de la fruta. El cuarto producto requerido por los encuestados tuvo una igualdad entre el vino y la fruta deshidratada, los mismos que se obtienen de la fruta pero a través de un proceso.

9.-) ¿En qué tipo de envase considera apropiado consumir la ciruela?

CUADRO No. 3.19.

Título: Envases apropiados para consumir ciruela.

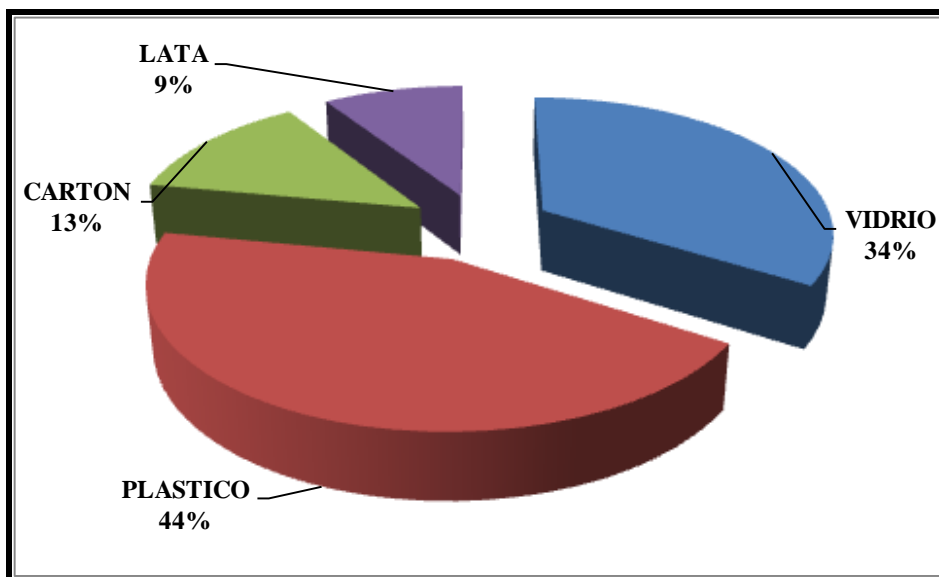
OPCIÓN	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
VIDRIO	14	13%
PLÁSTICO	48	44%
CARTÓN	37	34%
LATA	10	9%
TOTAL	109	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores.

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.18.

Título: Envases apropiados para consumir ciruela.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: El resultado de la tabulación de esta pregunta muestra que el 44% de los encuestados prefiere la presentación del producto en envase plástico, el 34% de los encuestados la solicita en envase de cartón o tetra pack, el 13% la demanda en envase de vidrio, y tan solo el 9% la prefiere en

lata. Una vez establecidas las preferencias de los clientes en cuanto a la fruta y porque deberían consumirla, los autores con esta novena pregunta quisieron determinar, cómo quisieran que se presentara : si reconocida inmediatamente en la percha de cualquier centro de abastos barrial, o de mayor escala; o reconocida al primer momento de visualizar la marca establecida para el producto, es decir , un nombre que tenga acogida entre los consumidores.

10.-) ¿Con qué frecuencia le gustaría consumir los productos derivados de ciruela?

CUADRO No. 3.20.

Título: Frecuencia para el consumo de ciruela.

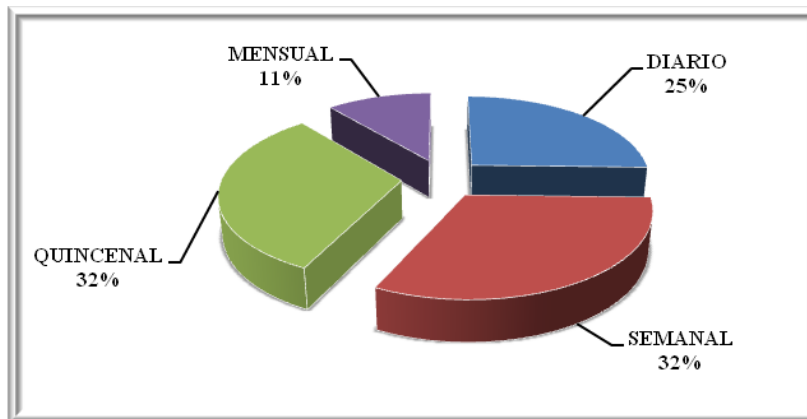
OPCIÓN	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
DIARIO	16	25%
SEMANAL	20	32%
QUINCENAL	20	32%
MENSUAL	7	11%
TOTAL	63	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores.

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.19.

Título: Frecuencia para el consumo de ciruela.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: La frecuencia con que el producto será consumido demuestra que el 32% de los encuestados preferiría consumirlo semanalmente, de la misma manera el otro 32% indica que también lo haría de manera quincenal, el 25% menciona que podría hacerlo diariamente, y el 11% dice que lo realizaría en forma mensual. Es decir, la décima pregunta fue considerada para saber con qué frecuencia se consumirían los productos. Se debe mencionar que algunos encuestados escogieron múltiples respuestas o en su lugar ninguna respuesta ya que se les informó, como un servicio adicional de los autores de este trabajo, que el exceso de esta fruta también puede causar un efecto laxante.

11.-) ¿Dónde le gustaría adquirir los productos derivados de la ciruela?

CUADRO No. 3.21.

Título: Lugar para adquirir los productos de ciruela.

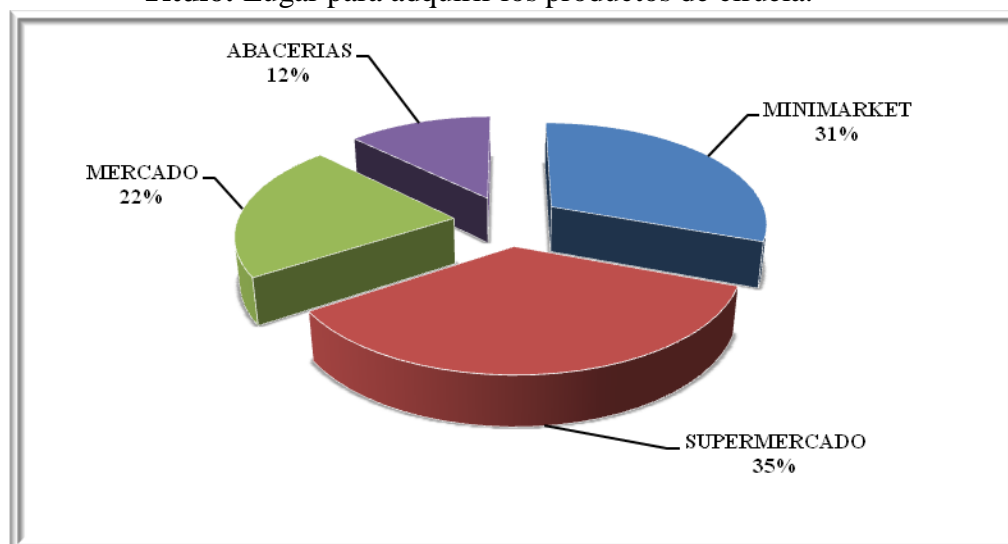
OPCIÓN	PERSONAS ENCUESTADAS	RELACIÓN PORCENTUAL
MINIMARKET	34	31%
SUPERMERCADO	39	35%
MERCADO	24	22%
ABACERÍAS	14	12%
TOTAL	111	100%

Fuente: Encuesta realizada por los Autores.

Elaborado por: Los autores.

GRÁFICO No. 3.20.

Título: Lugar para adquirir los productos de ciruela.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis e interpretación: Las tendencias demuestran que 35% de los encuestados preferiría comprar el producto en el supermercado, el 31% en un minimarket, cerca al lugar de su residencia; el 22% lo adquiriría en un mercado de red municipal, y tan solo el 12% estaría de acuerdo en hacerlo en una abacería. En esta última pregunta de la segunda encuesta se intentó determinar

el lugar donde los consumidores podrían acceder a comprar la fruta sea al por mayor o al por menor, lo importante de esto es que se encuentre al alcance de todos los habitantes de un sector.

3.7. Análisis de Mercado.

3.7.1. F.O.D.A.

A continuación se realiza el análisis FODA que servirá para determinar la situación ante los posibles escenarios, competidores y problemas que se presenten al inicio de la gestión.

Fortalezas

- Materia prima disponible en la región
- Bajos costos de producción
- Mano de obra disponible
- Productos con altos contenidos nutritivos

Debilidades

- Falta de experiencia en el mercado.
- Ciclo lento de producción (1 vez al año) 4 meses: octubre, noviembre, diciembre y enero.
- Carencia de fuentes de inversión.
- Existencia de productos sustitutos acogidos por consumidores.

Amenazas

- Cambios en las condiciones climáticas (34° a 26°).
- Diferentes productos más conocidos en base a fruta procesada como mermelada y pulpa.
- Desconocimiento de las propiedades alimenticias de la ciruela.

Oportunidades

- Posibilidad de incursionar en mercados nacionales y extranjeros
- Accesibilidad del producto en el mercado.
- Brindar un nuevo producto con alto valor nutritivo.

3.7.2. Marketing Mix

El marketing mix es un análisis de estrategia de aspectos internos, desarrollada comúnmente por las empresas para analizar cuatro variables básicas de su actividad: producto, promoción, precio, y distribución.

El objetivo de aplicar este análisis es conocer la situación de la empresa y poder desarrollar una estrategia específica de posicionamiento posterior.

- **Productos.**

Los productos a ofrecer son mermelada y pulpa hecha a base de ciruela, 100% artesanal. Los nombres de lanzamiento serán: “**Ciruelas del Pacífico**” y “**Pacífico Pulp**”, estos contienen una gran cantidad de fibra, potasio y vitaminas. Dentro de la promoción de dichos productos se estima conveniente realizar una campaña agresiva en los pueblos más cercanos a la comuna Juntas del Pacífico, la misma que desembocaría con mayor auge en las diferentes provincias del Ecuador.

El envase de la mermelada “Ciruelas del Pacífico” será un frasco de vidrio con una capacidad de 250g, el cual será sellado herméticamente, permitiendo conservar el aroma y sabor característico del producto.

La presentación de la pulpa “PacíficoPulp” consistirá en un empaque plástico, que de igual forma que la mermelada será sellada herméticamente y se lo mantendrá en congelamiento para su posterior distribución.

Las etiquetas de los productos estarán basados en los colores de la bandera de la Provincia de Santa Elena, esto es: verde ciruela, azul marino y celeste océano. Además, contendrán la siguiente información:

- Nombre del producto.
- Dibujo animado “ciruelita”.
- Peso en gramos.
- Ingredientes.
- Información nutricional.
- Fecha de elaboración.
- Fecha de caducidad.
- Fabricación.
- Registro sanitario avalado por el MSP.

- **Precio**

El precio de los productos se establecerá de acuerdo al costo generado en la elaboración de los mismos. Se considerará el beneficio que como ganancia desean alcanzar los comuneros de la Asociación Juntas del Pacífico. Se ha pensado en que el precio no será superior al establecido por los actuales competidores en el mercado de productos similares.

- **Plaza**

Los productos serán comercializados con el modelo productor – centro de abastos – consumidor final, es decir, la Asociación de Comuneros Juntas del Pacífico realizará la elaboración de los productos y los expenderán a los supermercados, mercados municipales, etc. hasta llegar al consumidor final.

- **Promoción.**

Se busca establecer las acciones que generarán que el producto satisfaga al mercado prioritario, alcanzando los beneficios sociales y económicos que amerita. Lo compondrá un análisis interno, un estudio de mercado y de la competencia; esto ayudará a estructurar acciones en la creación de producto, en la comunicación del destino y en los canales de comercialización.

Con la finalidad de introducir y dar a conocer el producto en las grandes cadenas comerciales, a nivel regional y nacional, será necesario apoyarse en las empresas de todos los giros, cadenas de supermercados, tiendas de abastos, estaciones de servicios, alimentos, bebidas, etc. La promoción se hará a través de folletos, catálogos, activaciones, degustaciones, misiones comerciales, así como también encuentros de negocios con posibles compradores.

Beneficios:

- Dar a conocer el producto en el mercado local, nacional e internacional.
- Contactar compradores de centros comerciales.
- Colocar el producto en anaqueles de grandes comercios.
- Generar mayor competitividad.
- Generar mayores ventas.
- Atraer la mayor cantidad de mercados.

Características:

La promoción y comercialización del producto elaborado será dirigida a todas las empresas que deseen dar a conocer y colocar el producto dentro de los anaqueles de los hogares y de las perchas de las enormes cadenas de

distribución, así como también a las que quieran convertirse en proveedores de los grandes compradores a nivel nacional.

La promoción de productos de la industria alimenticia constituye un elemento clave a la hora de diseñar estrategias de comercialización, por ello es necesario potenciar el sector alimentario apoyándose en acciones de promoción que den a conocer las cualidades de estos productos y mejoren las fuentes de comercialización

Estudio Técnico

Local

Tiene un área de 76 m², con una base de estructura metálica y de bloque alivianado con cubierta de eurolit. El techo impide la acumulación de suciedad, reduciendo al mínimo la condensación y formación de mohos, además que es de fácil limpieza.

El piso es de un material impermeable, no resbaladizo y resistente al tránsito, esto facilita que los líquidos se escurran hacia la boca de los sumideros para impedir la acumulación de desperdicios y agua de limpieza.

Las paredes están revestidas de material no absorbente y azulejos, son lavables y de color claro, lo que da un aspecto liso y sin grietas. Cuenta con las instalaciones adecuadas para la inmediata disponibilidad de agua, luz, teléfono y las respectivas divisiones que garantizan la separación de las materias primas, material para el envasado, materiales de limpieza, y producto elaborado.

IMAGEN No. 3.1.

Título: Local de Asociación Juntas del Pacífico.



Fuente: Los Autores.

Transportación

La forma de transportación de la fruta se realizará a través de una camioneta Chevrolet Luv 2013, que posee cajón de madera lo que va a permitir transportar la materia prima desde los diversos lugares de cosecha de la ciruela hasta el local de la comuna Juntas del Pacífico.

IMAGEN No. 3.2.

Título: Vehículo para transportar la materia prima



Fuente: Los Autores.

IMAGEN No. 3.3.

Título: Transportación de la materia prima



Fuente: Los Autores.

Servicios Básicos

Actualmente la comuna Juntas del Pacífico se provee de agua potable por medio de tanqueros. Dentro del local se contará con todos los servicios básicos que los proveedores distribuyan para brindar el servicio de energía, agua, teléfono.

CUADRO No. 3.22.

Título: Servicios básicos

Servicios Básicos	Proveedor
Agua	Tanqueros
Energía eléctrica	EMEPE
Teléfono	CNT

Elaborado por: Los Autores

Materia prima.

Se cuenta con la materia principal para la elaboración de la mermelada y pulpa de fruta, que en este caso es la ciruela cosechada por los comuneros de la Asociación Juntas del Pacífico. Se debe considerar que la fruta cosechada será estrictamente clasificada; dependiendo del producto se hará uso de una mezcla de fruta madura, que proporcionará cientos de nutrientes para el organismo

humano, tal como se mencionan en la siguiente composición nutricional de la ciruela por cada 100 gramos de producto comestible:

CUADRO No. 3.23.

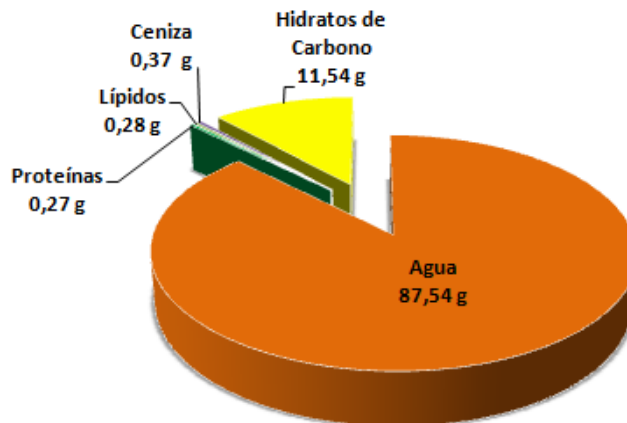
Título: Nutrientes de la ciruela por cada 100g.

Nutriente	Por cada 100g
Agua	87,54
Proteínas	0,27
Lípidos	0,28
Ceniza	0,37
Hidratos de Carbono	11,54

Elaborado: Los Autores

GRÁFICO No. 3.21.

Título: Nutrientes por cada 100g de ciruela.



Elaborado por: Los Autores.

CUADRO No. 3.24.

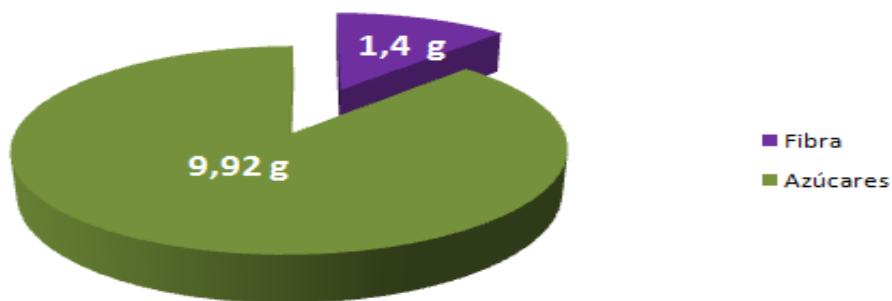
Título: Hidratos de Carbono.

Hidratos de Carbono	Por cada 100g
Fibra	1,4
Azúcares	9,92

Elaborado por: Los Autores

GRÁFICO No. 3.22.

Título: Hidratos de Carbono por cada 100g de ciruela.



Elaborado por: Los Autores.

CUADRO No. 3.25.

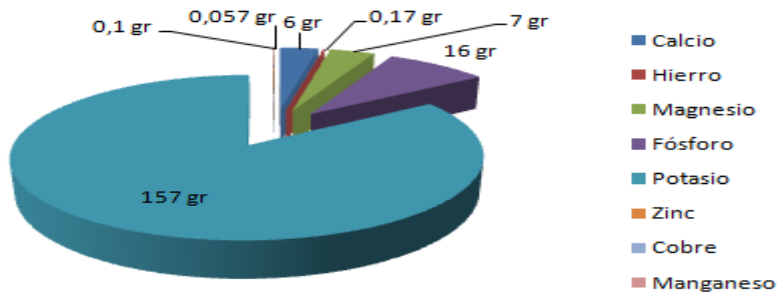
Título: Minerales por cada 100g de ciruela.

Minerales	Por cada 100g
Calcio	6 mg
Hierro	0,17 mg
Magnesio	7 mg
Fósforo	16 mg
Potasio	157 mg
Zinc	0,1 mg
Cobre	0,057 mg
Manganeso	0,052 mg

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.23.

Título: Minerales por cada 100g de Ciruela.



Elaborado por: Los Autores.

CUADRO No. 3.26.

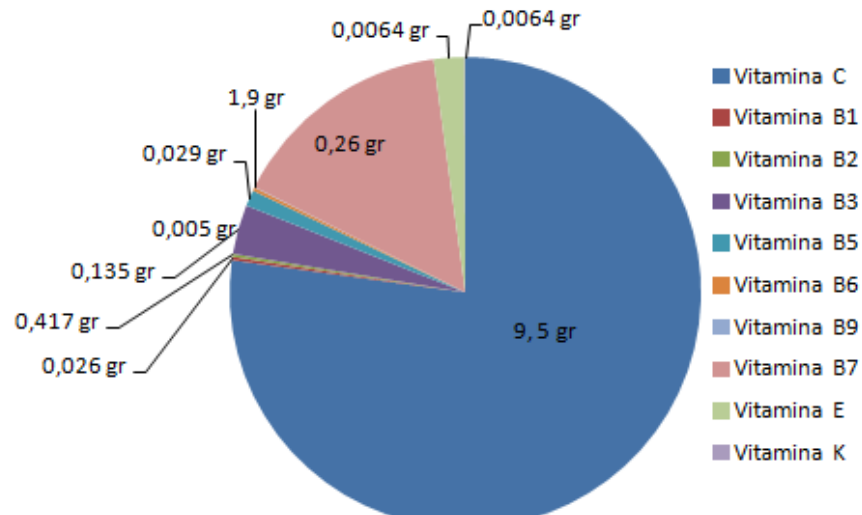
Título: Vitaminas por cada 100g de ciruela.

Vitamina	Por cada 100g
Vitamina C	9,5 mg
Vitamina B1	0,028 mg
Vitamina B2	0,026 mg
Vitamina B3	0,417 mg
Vitamina B5	0,135 mg
Vitamina B6	0,029 mg
Vitamina B9	0,005 mg
Vitamina B7	1,9 mg
Vitamina E	0,26 mg
Vitamina K	0,0064 mg

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.24.

Título: Vitaminas por cada 100g de ciruela.



Elaborado por: Los Autores.

CUADRO No. 3.27.

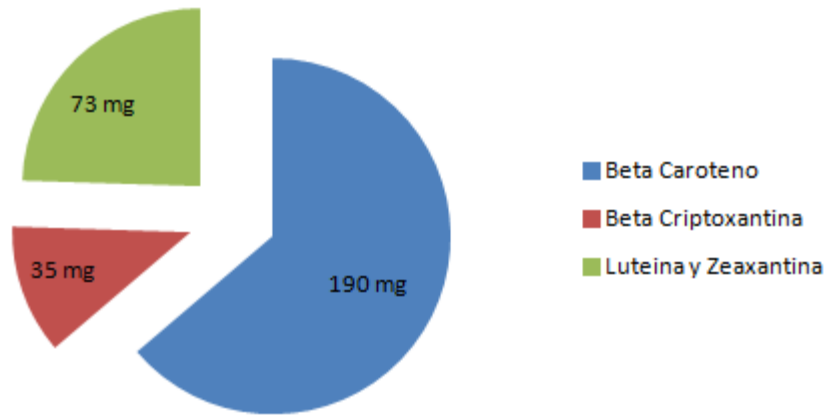
Título: Antioxidantes por cada 100g de ciruela.

Antioxidantes	Por cada 100g
Beta Caroteno	190µg (microgramo)
Beta Criptoxantina	35µg (microgramo)
Luteina y Zeaxantina	73µg (microgramo)

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.25.

Título: Antioxidantes por cada 100g de ciruela.



Elaborado por: Los Autores.

CUADRO No. 3.28.

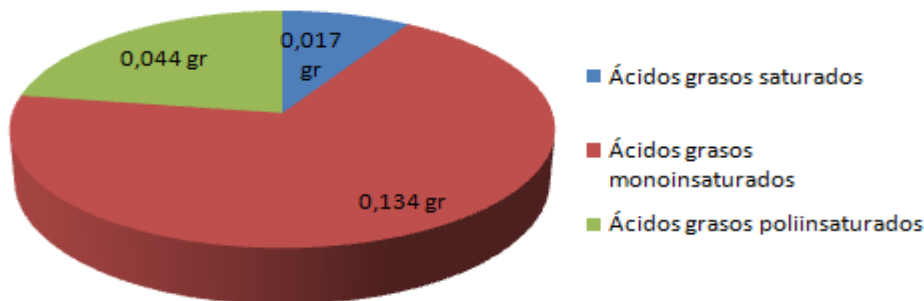
Título: Ácidos grasos por cada 100g de ciruela.

Ácidos grasos	Por cada 100g
Ácidos grasos saturados	0,017 gr
Ácidos grasos monoinsaturados	0,134 gr
Ácidos grasos poliinsaturados	0,044 gr

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 3.26.

Título: Ácidos grasos por cada 100g de ciruela.



Elaborado por: Los Autores.

Materias primas

Para la compra de las materias primas hay que tener en cuenta los siguientes parámetros: la cantidad, la calidad, el precio y el tiempo de entrega.

Con respecto a la cantidad se debería considerar el volumen que se producirá para evitar pérdidas por el no uso. Con respecto a la calidad, la fruta es fresca y madura, pero firme. Se considerará el precio de la materia prima, para evitar pérdidas económicas innecesarias. Y por último, el tiempo de entrega de la materia prima es importante, porque forma parte de la organización del trabajo.

Azúcar.

El azúcar se obtiene de un jugo que sale del tallo maduro de la caña de azúcar. Pasa por un proceso en el que se cristaliza formando agujas puntiagudas. Según el grado de refinamiento que sufren, pertenecen a un tipo u otro de edulcorantes.

El azúcar a utilizarse para la elaboración de la mermelada “Juntas del Pacífico” será azúcar morena o también llamado azúcar crudo, la cual no es procesada ni refinada, conservando de mejor forma el producto a elaborarse y permitiendo mantener el sabor de la ciruela y sus beneficios.

Considerando la cercanía que se tiene entre el local de elaboración de la fruta y uno de los proveedores de azúcar se ha optado por solicitar al Ingenio Valdez, que se convierta en el proveedor directo de este insumo esencial e imprescindible para la elaboración de la mermelada.

IMAGEN No. 3.4.

Título: Azúcar Morena



Fuente: Google

Fuente: www.google.com

Zumo de Limón.

El zumo de limón constituye el ácido cítrico más indicado para la elaboración de conservas caseras, debido a sus propiedades actúa como un antioxidante y sirve para realzar el color de la mermelada.

Los proveedores directos serán los mercados mayoristas más cercanos a la zona de elaboración del producto.

IMAGEN No. 3.5.

Título: Zumo de limón



Fuente: www.google.com

Equipos y maquinarias de fabricación

En la fabricación de los productos derivados de la ciruela, se han distinguido los siguientes equipos y maquinarias:

CUADRO No. 3.29.

Título: Maquinarias y equipos

Maquinarias y Equipos	Producto a Utilizarse	
	Mermelada "Juntas del Pacífico"	Pulpa de Fruta "PacíficoPulp"
Balanza Electrónica	X	X
Mesa de Lavado	X	X
Despulpadora de frutas	X	X
Tacho cocinador	X	-
Cilindro de gas industrial	X	-
Estilizadora de envases de vidrio	X	-
Cocina Industrial	X	-
Cámara de Frío	X	X
Máquina selladora de fundas plásticas	-	X

Elaborado por: Los Autores.

Equipos y maquinarias

Balanza Electrónica

La balanza electrónica es un instrumento de medición que se caracteriza por dos atributos fundamentales: su gran rango de pesaje y su capacidad para obtener el peso con precisión.

Características:

- Acero inoxidable.
- Plato de pesado extraíble (facilita la limpieza).
- Batería recargable de 200 h.
- Pantalla de Quarzo Líquido.
- 40 cm x 50 cm x 10 cm
- 200 kg.

IMAGEN No. 3.6.

Título: Balanza electrónica



Fuente: Los Autores

Mesa de lavado.

La mesa de lavado es ideal para enjuagar grandes ollas, frutas, utensilios de cocina, etc.; este equipo constituye una parte fundamental dentro de la preparación de los productos del proyecto.

Características:

- Acero inoxidable
- Patas de tubo redondo
- Regulador de Altura
- 2,00 x 70 cm x 90 cm
- Pozo: 48 cm x 48 cm x 25 cm

IMAGEN No. 3.7.

Título: Mesa de lavado.



Fuente: Los Autores

Despulpadora de Frutas.

Es un equipo que se utiliza para extraer y separar la semilla y la cáscara del fruto.

Características:

- Capacidad máxima de 150 kg/h
- 100% acero inoxidable de 1,5 mm de espesor
- Medidas: 90cm x 50cm x 140 cm
- Tolva de alimentación y un eje de acero inoxidable.
- Pre-destructor de fruta
- Tablero eléctrico con factor electromecánico y un relé de sobrecarga.
- Patas de caucho regulables.
- Funciona con un voltaje de 210V bifásico o a 120 V Monofásico.

IMAGEN No. 3.8.

Título: Despulpadora de frutas



Fuente: Los Autores

Tacho cocinador.

Será utilizado para preparar y cocinar la mermelada de ciruela.

Características:

- Acero Inoxidable.
- Capacidad 70 litros.

IMAGEN No. 3.9.

Título: Tacho Cocinador



Fuente: Los Autores

Cilindro de Gas Industrial.

El cilindro de gas está compuesto de combustible líquido, que se va evaporando en el interior de la bombona a medida que se consume. Será utilizado en el proceso de cocción de la ciruela.

Características:

- Peso 45 Kg.
- Proveedor Duragas.

IMAGEN No.3.10.

Título: Cilindro de gas industrial



Fuente: Imágenes Google

Esterilizador de envases de vidrio.

Es un equipo fabricado para soportar altas presiones y altas temperaturas. Se utiliza para la esterilización comercial de envases de vidrio y metálicos generalmente para el sector de la alimentación aunque también se usan en laboratorios de análisis clínicos y bacteriológicos.

Características:

- Modelo: LW-J1530.B3
- Voltaje: 220 v
- Dimensiones: 3 m x 1,3 x 3 m
- Temp. 147 c

IMAGEN No. 3.11.

Título: Esterilizador de Envases de Vidrio.



Fuente: Imágenes Google

Cocina industrial.

La cocina industrial es aquella que está enfocada principalmente a la elaboración de alimentos en grandes cantidades. Su principal característica es la rapidez y coordinación en las elaboraciones culinarias.

Características:

- 3 quemadores.
- Acero inoxidable mate reforzado.
- Patas de 2 pulgadas.
- 1,50 x 70 x 77.
- Quemadores de hierro fundido.

IMAGEN No. 3.12.

Título: Cocina industrial.



Fuente: Los Autores

Cámara de frío.

Es un instalación estatal o privada en la cual se almacenan grandes cantidades de productos comestibles, tales como: carnes, vegetales, conservas y/u otros.

Dentro del proceso de comercialización se cree necesaria la utilización de este equipo que permitirá conservar la calidad de los productos derivados de la ciruela.

Características:

- Medidas externas totales: 3,45 m x 3,45 m x 2,40 m H
- Medidas internas totales: 3,25 m x 3,25 m x 2,30 m H
- Capacidad de la cámara: 24,29 m³ internos
- Temperatura entrada producto: 28 °C
- Cantidad de producto para mantener: 5.000 Kilos
- Temperatura de la cámara: 2 °C
- Tiempo de proceso: 24 Horas

- Rotación de producto: 50 %

IMAGEN No. 3.13.

Título: Cámara de frío.



Fuente: Los Autores

Empacadora al vacío.

Esta maquinaria es de gran uso dentro del proceso de comercialización de pulpa de frutas; ya que permite prevenir la pérdida de consistencia de la fruta, y protege al producto de los cambios producidos por la humedad; además facilita la conservación de la frescura y pureza del producto prolongando su duración en estantes de supermercados y tiendas.

Características:

- Tamaño cámara 287x341x130 mm.
- Dimensiones externas 330x450x295 mm
- Peso neto 25 Kg.
- Barra sellado 280 mm. C
- Capacidad de bomba 4 m³/Hr.
- Consumo corriente 0.4 Kw. Voltaje 120 Volts., 60 Hz.

IMAGEN No. 3.14.

Título: Empacadora al vacío.



Fuente: Los Autores

Mesa de trabajo.

Será utilizada para el proceso de selección de la ciruela, además servirá de apoyo en la realización de los productos permitiendo efectuar cortes de fruta y colocación de implementos que permitan un adecuado ordenamiento.

Características:

- Acero inoxidable
- 1.50 x 80 x 90

IMAGEN No. 3.15.

Título: Mesa de trabajo



Fuente: Los Autores

Envasado

Empaques al vacío.

A partir de las encuestas realizadas los autores determinaron que para el envasado la mejor presentación del producto debía ser en envases plásticos y fundas selladas al vacío, para la pulpa; y en envases de vidrio, para la mermelada.

A continuación, se realiza una breve descripción de cada tipo de envase a utilizarse como presentación:

¿Qué es envasar al vacío?

El vacío es un sistema que permite conservar los alimentos, ya sean estos cocinados o naturales como pueden ser verduras, carnes, pulpa de fruta.

El método es sencillo, basta con extraer el aire del recipiente que contiene al producto. Al extraer el oxígeno, se evita la oxidación y la putrefacción del alimento a conservar.

Cuando se habla de cocina, se tiene un sinnúmero de productos que poseen una vida perecedera. Ahora, con el envasado al vacío, se puede prolongar la vida de estos alimentos, con lo cual se gana tiempo en la conservación y en la rentabilidad económica.

El funcionamiento de las máquinas es sencillo, simplemente eliminan el aire de los recipientes, después lo sellan de forma que el aire ya no puede volver a entrar, por tanto, y ante esa falta de oxígeno en contacto con el alimento, líquido o cualquier otro elemento que requiera conservación, el tiempo de duración de la misma asciende considerablemente.

Se debe considerar, que cuando se envasa al vacío no se sustituye al enlatado o a la deshidratación, por tanto estos alimentos frescos que se envasan al vacío, deben ser igualmente refrigerados o congelados después del envasado. Lo que sí se asegura es que el tiempo de conservación aumenta considerablemente.

¿Cómo afecta el aire a los alimentos almacenados?

- El aire frío del refrigerador quema y deshidrata los alimentos congelados.
- En presencia de oxígeno, las bacterias y microorganismos crecen y se reproducen, lo que acelera la descomposición de los comestibles.
- En presencia de oxígeno, los alimentos con alto contenido graso, como las nueces y el aceite vegetal, desarrollan un olor y sabor rancios.

Además de oxígeno, el aire también contiene humedad, cuya presencia:

- Hace que los alimentos pierdan su frescura.
- Causa endurecimiento en alimentos sólidos, como el azúcar o la sal.

- Para sobrevivir y propagarse, los insectos requieren oxígeno.
- En su ausencia, los insectos desaparecen.

Ventajas.

El envasado al vacío tiene infinitas ventajas que se resumen en las siguientes, y a las que se debe sumar dos de sus principios básicos: *higiene* y *calidad*.

- Las carnes y los pescados mantienen su dureza y su textura.
- No aparece la quemadura del hielo, ya que no hay contacto directo del frío con la comida.
- El sabor y la frescura de los alimentos es más estable, ya que no hay pérdidas.
- La oxidación provocada por el oxígeno es inexistente, y por tanto la putrefacción de los alimentos es nula.
- El tiempo de conservación de los alimentos es mayor.
- Los microorganismos no se desarrollan ante la ausencia de oxígeno.
- Puede ahorrar tiempo al cocinarlo en exceso y poder conservarlo en perfectas condiciones para un posterior uso.
- Puede realizar compras más abultadas y conservarlo al vacío para usos posteriores, con lo cual ganará tiempo a la hora de realizar las compras del mes.

Además, se puede mencionar las siguientes características:

- **Quemado exterior de las carnes y los alimentos**

En una congelación como tradicionalmente se conoce sí existe, sin embargo con el envasado al vacío se elimina esta deficiencia.

- **Oxidación de la grasa en carnes.**

Con una congelación tradicional el problema sí se presenta; no siendo así cuando este tipo de alimentos es envasado al vacío.

- **Pérdida de peso del producto.**

Cuando se congela, hay una pérdida de peso del 2 al 3 %, sin embargo, en el envasado al vacío, al no haber deshidratación, no existe este problema.

- **Adapta olores de los productos contiguos.**

El envasado al vacío aísla el producto, y no permite que se entremezcle su olor y sabor con otros que estén congelados a su alrededor, cosa que en la congelación normal sí pasa.

- **Pérdida de aroma y sabor de los alimentos.**

Al igual que no entran aromas en el envase, tampoco salen, por tanto los alimentos no pierden su aroma primigenio que tiene cuando el alimento está fresco. Al no haber oxidación ni deshidratación, se conserva perfectamente todo el sabor del alimento. Esto en la conservación tradicional no pasa, ya que en el proceso de congelación, el sabor y olor se pierde y se difumina en otros alimentos.

Según el renombrado Chef Español Luis Bernard, el envasado al vacío es muy recomendable para un buen uso de los alimentos. Mediante este sistema se puede aplicar a los productos diferentes tipos de conservación o cocción. Es muy recomendable para una dieta sana sin tener que adquirir para ello productos recién comprados, es decir que permite congelar carne, pescados y verduras sin

que por ello pierdan todas sus propiedades y vitaminas, incluso por este sistema no se alterará la textura, la cual seguirá intacta como el primer día.

Mediante la cocción al vacío se evita que los productos pierdan sabor o aromas, por eso a la hora de preparar platos se gozará de sabores intensos y delicados que posiblemente paladares exquisitos jamás hayan experimentado.

También se lo recomienda para dietas pobres en sal o bajas en grasas, ya que los productos pueden cocinarse en su propio jugo o simplemente aderezados con especias o hierbas frescas que harán de este tipo de dietas algo más especial y divertido, a la vez que succulento.

Características.

Se produce con una co-extrusión de 7 capas, en la que se han utilizado materiales especiales para brindar una alta barrera tanto a oxígeno, gases y vapor de agua, así como un excelente sellado, asegurando así la integridad del empaque y la vida útil del producto empacado.

- La capa de EVOH brinda una barrera excepcional al oxígeno y gases, manteniendo así la atmósfera modificada o vacía al interior del empaque, y preservando el producto empacado de su degradación.
- Los Poliolefinos utilizados brindan una excelente barrera al vapor de agua, previniendo la migración de la humedad hacia o desde el producto empacado.
- La capa sellante ha sido diseñada para una óptima integridad del sello del “Pouch”. Este ofrece un amplio rango de temperatura de sellado, con una

temperatura inicial de sellado baja, permitiendo obtener un sello íntegro, aún en presencia de contaminación (ej. Grasa o agua) en el área de sellado.

Las principales aplicaciones son el empaçado de carnes frescas, carnes procesadas, vegetales procesados, pescado, quesos, pulpa de fruta, etc.

El FLEXI-VAC POUCH utilizado cumple con las normas de la F.D.A. para esta aplicación.

La serie POUCH-L se produce con un sustrato laminado compuesto por 2 películas. La primera es una película de BOPP o PET de alto brillo y transparencia, la cual está impresa al reverso, garantizando una gran apariencia, pues la impresión no está expuesta a la superficie.

La segunda película es una co-extrusión de 7 capas con EVOH que brinda las mismas características de protección y barrera del producto POUCH.

Además de poseer las propiedades y especificaciones técnicas de la serie FLEXI-VAC POUCH, contiene una película adicional de BOPP o PET de altas propiedades ópticas. La tinta se encuentra encapsulada por lo que queda protegida del deterioro por rozamiento o congelación.

IMAGEN No. 3.16.

Título: Fundas para empackado al vacío.



Fuente: Los Autores.

Envases de vidrio.

Los frascos previamente secados en el horno suave y aún calientes, se retiran del mismo y se procede a envasar la mermelada en caliente, dejando un espacio libre de aproximadamente 1 cm.

Para terminar el proceso de envasado, se vaporizan las tapas con alcohol etílico al 70% (7 partes de alcohol y 3 partes de agua), se dejan secar sobre una rejilla y a continuación se tapan los frascos; luego se procede a voltear el envase con la finalidad de asegurar el vacío dentro del mismo.

El proceso de esterilización consiste en lavar los frascos con agua y detergente, enjuagarlos bien y hacerlos hervir durante media hora.

Posteriormente, sin dejarlos enfriar se ponen a secar en el horno, boca abajo, sobre una rejilla.

Registro Sanitario

Para el otorgamiento del registro sanitario, se enuncia lo indicado por el Código de Salud Título IV del Registro Sanitario Art. 100.- “Los alimentos procesados

o aditivos, medicamentos en general, productos naturales procesados, drogas, insumos o dispositivos médicos, productos médicos naturales y homeopáticos unisistas, cosméticos, productos higiénicos o perfumes, y plaguicidas de uso doméstico, industrial o agrícola, fabricados en el Ecuador o en el exterior, deberán contar con Registro Sanitario para su producción, almacenamiento, transportación, comercialización y consumo. El cumplimiento de esa norma será sancionado de conformidad con la ley, sin perjuicio de la responsabilidad del culpable de resarcir plenamente cualquier daño que se produjere a terceros con motivo de tal cumplimiento.

Art. 101.- El registro sanitario para alimentos procesados o aditivos, productos naturales procesados, cosméticos, productos higiénicos o perfumes, y plaguicidas de uso doméstico, industrial o agrícola, o para las empresas que los produzcan, será otorgado por el Ministerio de Salud Pública, a través de las Subsecretarías y las Direcciones Provinciales que determine el reglamento correspondiente y a través del Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical Leopoldo Izquieta Pérez”.

Art. 102.- El Registro Sanitario será otorgado cuando se hubiese emitido previamente un informe técnico favorable, o mediante homologación conforme a lo establecido en esta ley.

Art. 103.- El informe técnico favorable para el otorgamiento del Registro Sanitario podrá ser emitido por el Instituto Nacional de Higiene y Medicina Tropical Leopoldo Izquieta Pérez, universidades, escuelas politécnicas y laboratorios, públicos y privados, previamente acreditados para el efecto por el Sistema Ecuatoriano de Metrología, Normalización, Acreditación y Certificación, de conformidad con lo que establezca el reglamento al respecto.

Art. 107.- El Registro Sanitario tendrá una vigencia de diez años contados a partir de la fecha de su otorgamiento.

Para inscripción de productos nacionales:

Carpeta No. 1.

1. *SOLICITUD*: dirigida al Director General de Salud, individual para cada producto sujeto a Registro Sanitario.
2. *PERMISO DE FUNCIONAMIENTO*: Actualizado y otorgado por la Autoridad de Salud (Dirección Provincial de Salud de la jurisdicción en la que se encuentra ubicada la fábrica); (Original a ser devuelto y una copia).
3. *CERTIFICACIÓN OTORGADA POR LA AUTORIDAD DE SALUD COMPETENTE*: de que el establecimiento reúne las disponibilidades técnicas para fabricar el producto. (Original a ser devuelto y una copia); (Corresponde al acta que levanta la autoridad de salud una vez que realiza la inspección del establecimiento).
4. *INFORMACIÓN TÉCNICA RELACIONADA CON EL PROCESO DE ELABORACIÓN Y DESCRIPCIÓN DEL EQUIPO UTILIZADO*.
5. *FÓRMULA CUALI-CUANTITATIVA*: Incluyendo aditivos, en orden decreciente de las proporciones usadas (en porcentaje referido a 100 g. ó 100 ml.). Original.
6. *CERTIFICADO DE ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD DEL PRODUCTO*: Con firma del Técnico Responsable. Original. (Obtenido en cualquier Laboratorio de Control de Alimentos, incluidos los Laboratorios de Control de Calidad del Instituto de Higiene "Leopoldo Izquieta Pérez").
7. *ESPECIFICACIONES QUÍMICAS DEL MATERIAL UTILIZADO EN LA MANUFACTURA DEL ENVASE*: (Otorgado por el fabricante o proveedor de los envases). Con firma del Técnico Responsable. Original.

8. PROYECTO DE RÓTULO A UTILIZAR POR CUADRUPLICADO:

Dos Originales.

9. INTERPRETACIÓN DEL CÓDIGO DE LOTE: Con firma del Técnico Responsable.

LOTE: Una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

CÓDIGO DE LOTE: Modo Simbólico (letras o números, letras y números) acordado por el fabricante para identificar un lote, puede relacionarse con la fecha de elaboración.

10. PAGO DE LA TASA POR EL ANÁLISIS DE CONTROL DE CALIDAD, PREVIO A LA EMISIÓN DEL REGISTRO SANITARIO:

Cheque certificado a nombre del Instituto de Higiene y Malaria Tropical "Leopoldo Izquieta Pérez" por el valor fijado en el respectivo Reglamento.

- 1. Documentos que prueben la constitución, existencia y representación legal de la entidad solicitante,** cuando se trate de persona jurídica. Original.
- 2. Tres (3) muestras del producto envasado en su presentación final y pertenecientes al mismo, lote** (Para presentaciones grandes, como por ejemplo: sacos de harina, de azúcar, jamones, etc., se aceptan muestras de 500 gramos cada una, pero en envase de la misma naturaleza).

Carpetas No. 2 y No. 3

Ingresar, cada una, con una copia de los siguientes documentos:

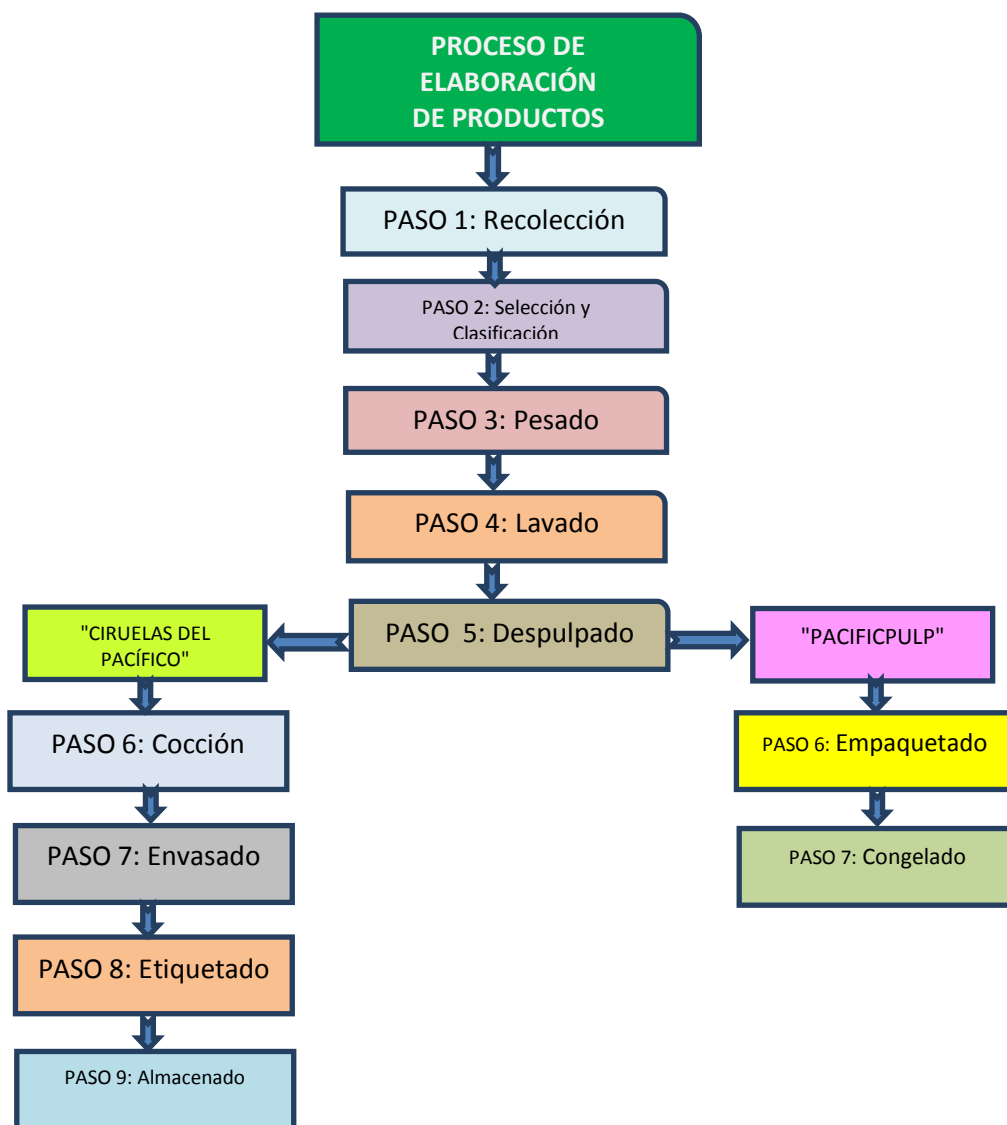
- 1. Solicitud.**
- 2. Fórmula cuali-cuantitativa.**
- 3. Permiso de funcionamiento.**

4. Certificación otorgada por la Autoridad de Salud competente
5. Interpretación del código de lote.
6. Certificado de análisis de control de calidad del lote del producto en trámite.
7. Información técnica relacionada con el proceso de elaboración y descripción del equipo utilizado.
8. Proyecto de rótulo o etiqueta.

Proceso de Elaboración de los Productos

IMAGEN No. 3.17.

Título: Diagrama de Procesos.



Elaborado por: Los Autores.

Etapas

Estos son los procesos identificados para que las materias primas se conviertan en productos.

Para el desarrollo de las etapas que se detallan a continuación, hay que considerar realizarlas en forma de línea continua, pues permite una mayor eficiencia en el trabajo, sin olvidarse del control de la limpieza del lugar, del equipamiento y del personal.

Etapas 1: Recolección de la fruta.

Los comuneros en horario muy temprano se dirigen a recoger la materia prima (ciruela) a los diferentes recintos de la comuna Juntas del Pacífico, cuidando mantener la calidad de la fruta, para luego pasar al proceso de selección y clasificación.

IMAGEN No.3.18.

Título: Recolección de la ciruela.



Fuente: Los Autores.

Etapa 2: Selección y clasificación.

En el proceso de selección y clasificación de la ciruela, los comuneros se esfuerzan en agrupar en diferentes gavetas la materia prima, la misma que debe presentar las mejores características tanto en color, tamaño y dureza; además se seleccionan las ciruelas que se encuentran en etapa de madurez o previa a la misma, para ser utilizadas en la realización de la mermelada.

IMAGEN No. 3.19.

Título: Selección y Clasificación.



Fuente: Los Autores.

Etapa 3: Pesado.

En este paso los comuneros proceden al pesado de la fruta con el objetivo de poder controlar las medidas correctas para la elaboración de los productos derivados de la ciruela, evitando el desperdicio de la fruta.

IMAGEN No.3.20.

Título: Pesado de la ciruela.



Fuente: Los Autores.

Etapa 4: Lavado.

Para la elaboración de los productos es necesario que se lave la fruta de forma adecuada, con el fin de quitar el polvo y/o suciedad que se encuentre adherida a la misma.

Una vez seleccionadas las ciruelas que se van a utilizar, se las sumerge en agua con hipoclorito de sodio o mejor conocido como cloro (3 gotas por litro de agua) y se las mantiene en remojo durante por lo menos 30 minutos. Luego se lavan bien con agua potable.

IMAGEN No. 3.21.

Título: Lavado.



Fuente: Los Autores

Etapa 5: Despulpado.

Para la fabricación de la mermelada y de la pulpa de ciruela, se debe seguir con el proceso de despulpado de la fruta, mecanismo que debe ser efectuado para la eliminación de la semilla de la ciruela, la cual, según indicaron los comuneros, es desechada posteriormente.

IMAGEN No. 3.22.

Título: Despulpado de la fruta.



Fuente: Los Autores.

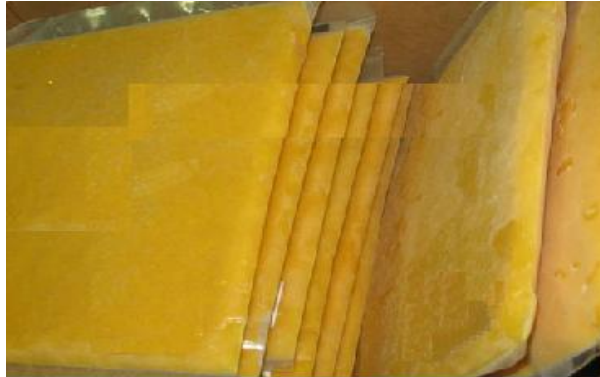
Proceso de producto terminado de la pulpa “Juntas del Pacífico”

Etapa 6: Empaquetado.

Cuando se ha realizado el proceso de despulpado de la fruta, se procede al empaquetado de la pulpa en fundas de polietileno empacadas al vacío, con el objetivo de conservar de mejor forma el producto.

IMAGEN No. 3.23.

Título: Empaquetado de la pulpa.



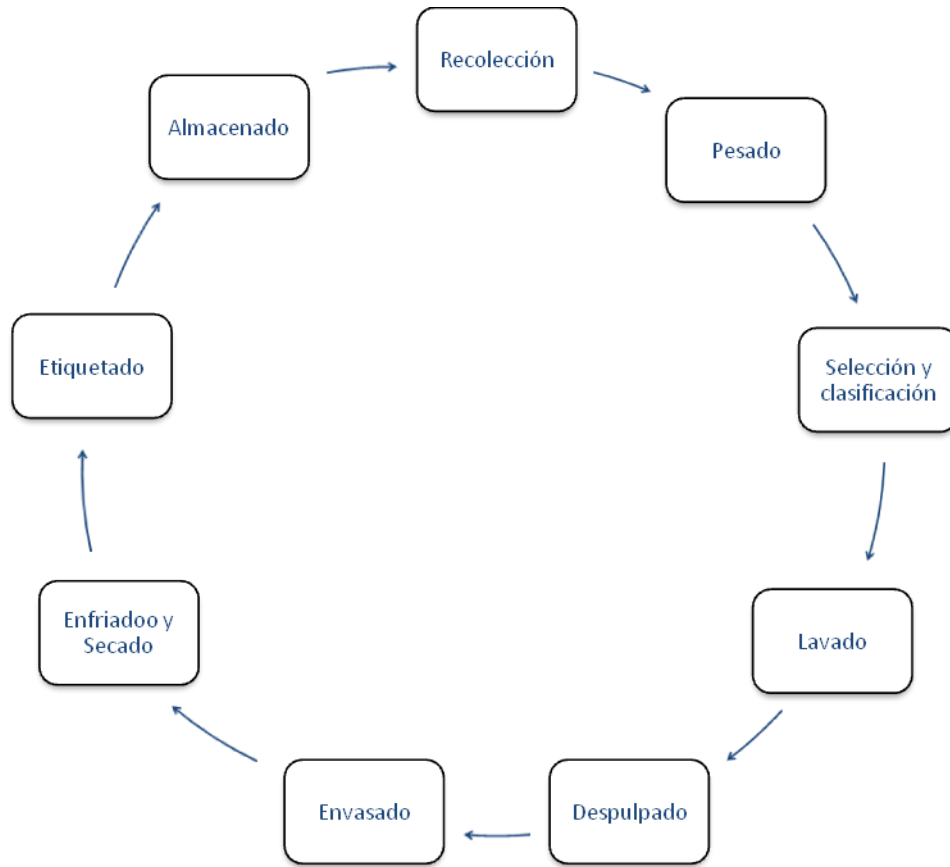
Fuente: Los Autores.

Etapa 7: Congelado y almacenado.

Una vez terminado el producto se procede al congelamiento y almacenado de la pulpa de fruta en la cámara de frío, para posteriormente comercializarla entre los diferentes intermediarios.

Diagrama de proceso de elaboración:

Producto: Pulpa de la fruta



Fuente: Los Autores.

Proceso de producto terminado Mermelada “Juntas del Pacífico”

Etapa 8: Cocción.

Este proceso produce el derretimiento de la fruta, permitiéndole absorber de forma uniforme los insumos tales como: azúcar morena y zumo de limón, que actúa como conservante natural ante la falta de productos químicos en la elaboración.

IMAGEN No. 3.24.

Título: Cocción.



Fuente: Los Autores.

Etapa 9: Envasado y tapado.

Antes de desarrollar el proceso de envasado y tapado de la mermelada se debe esterilizar los envases de vidrio. Este paso permite la destrucción de cualquier tipo de gérmenes patógenos, y bacterias perjudiciales para la salud.

Al momento de generar la esterilización de los envases y tapas la temperatura mínima debe ser de 121°C (250° F), y el tiempo de duración será de 30 minutos.

Luego se efectúa el envasado de la mermelada “Ciruelas del Pacífico”, donde el producto debe ser enfriado ágilmente con la introducción en agua a 15°C durante 10min, a fin de asegurar la formación del vacío dentro del envase y conservar el producto durante más tiempo sin el uso de conservantes.

IMAGEN 3.25.

Título: Envasado de la mermelada.



Fuente: Los Autores.

Etapas 10: Etiquetado.

Una vez se haya obtenido el secado de la mermelada “Ciruelas del Pacífico” a temperatura ambiente, se procede al etiquetado manual, donde se indicará de forma precisa la información relevante del producto: nombre del producto, ingredientes, fecha de elaboración y caducidad, dirección del lugar de elaboración, registro sanitario, etc.

Es importante etiquetar correctamente el producto elaborado ya que esto brinda información y seguridad al consumidor.

IMAGEN No. 3.26.

Título: Etiquetado manual de la mermelada.



Fuente: Los Autores.

Etapa 11: Almacenado.

El proceso de almacenado constituye la parte final del producto ya terminado, listo para ser comercializado a los diferentes intermediarios, quienes lo transportarán a los consumidores finales.

El almacenamiento de materias primas y productos terminados deberá ser en lugares frescos, secos, oscuros, limpios y con circulación de aire para mantener el producto en buen estado.

Los insumos, materias primas y productos terminados se ubicarán sobre tarimas o estantes separados de las paredes para permitir la correcta higienización de la zona. De esta forma se protege contra la entrada de roedores y animales para evitar la contaminación del lugar.

IMAGEN No. 3.27.

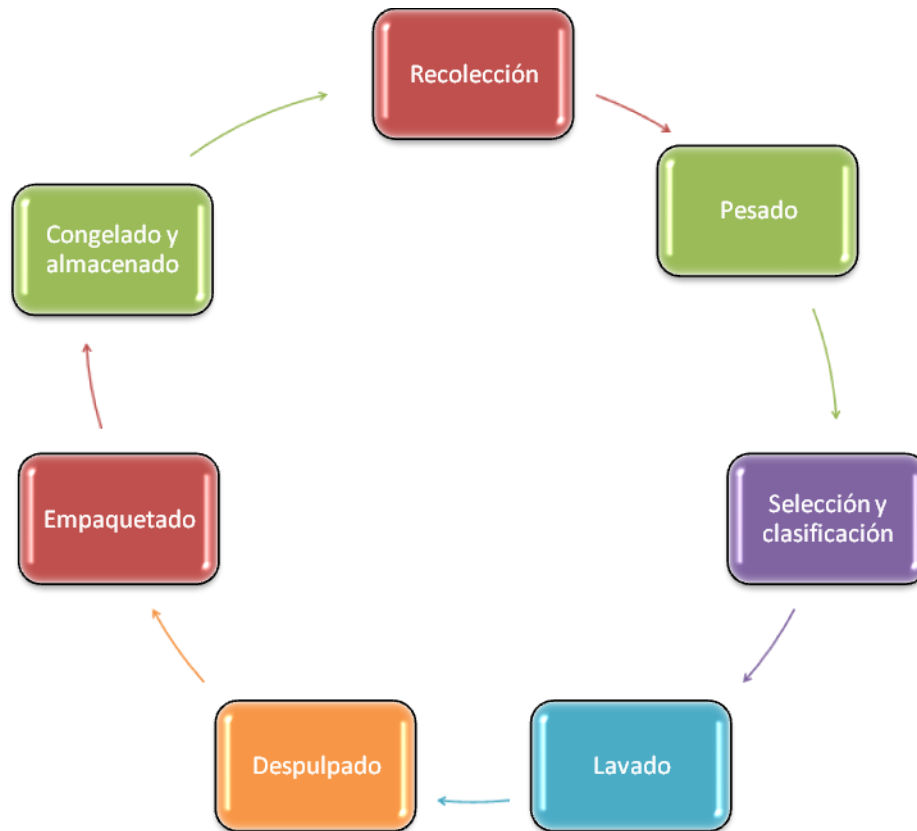
Título: Almacenado de la mermelada.



Fuente: Los Autores.

Diagrama de proceso de Elaboración:

Producto: Mermelada de la Fruta.



Fuente: Los Autores.

3.8. Comercialización.

En esta etapa se definirán quiénes serán los posibles clientes. La realización de las encuestas permitió conocer cuáles eran sus gustos, sus hábitos de consumo, la calidad de producto que requieren y por qué razones estarían interesados en el mismo. Las personas e instituciones que se encargarían de la distribución masiva del producto, serían:

Esto permitirá diseñar una adecuada estrategia de venta.

De esta forma se logrará:

- Crear fidelidad en los clientes hacia el producto y a su emprendimiento.
- Brindar calidad.

Una vez que se conocen los gustos, preferencias y el poder adquisitivo de los futuros clientes, aparece una cuestión esencial:

- ¿Por qué razón comprará ese cliente mi producto?
- ¿Por qué va a preferir mi producto y no el de la competencia?

Los motivos pueden ser muy variados y deberá reflexionarse sobre cuál o cuáles aspectos del producto ofrecido lo distinguen de la competencia, es decir, la ventaja competitiva. Algunos de esos aspectos pueden ser: la calidad, el precio, la distribución, lo medicinal.

Se debe considerar que la venta es una de las etapas más importantes y por ende debe ser planificarla diariamente.

Se debe llegar a los clientes lo más cercano posible con el producto. La ubicación tiene que ver con el lugar donde se va a ofrecer el producto y su distribución, es decir la forma de llegar al cliente.

Se definirá la forma de entregar el producto: en un local comercial, entrega a domicilio o venta a terceros (mini mercados, supermercados, comercios).

Es importante conocer el producto, sus beneficios, su precio, las posibilidades de realizar descuentos, la forma de pago; de esta manera se logrará:

- Atraer la atención del consumidor.
- Despertar su interés.
- Generar el deseo.
- Llevarlo a la acción de compra.

La comercialización y promoción implicará un costo, el cual repercute directamente en el precio de venta.

La promoción

Para lograr que las mermeladas que se van a elaborar sean conocidas por la mayor cantidad de consumidores, se debe pensar en hacer una publicidad masiva, de acuerdo a las posibilidades. Es decir, a través de una pizarra se anunciará lo que se está ofreciendo y su respectivo precio. También se repartirán volantes donde se incluirán los beneficios del producto (sabroso y nutritivo) y el lugar de expendio. Otra estrategia para poner en práctica puede ser las activaciones o degustaciones.

El nombre de la marca y el diseño del logotipo deberán ser ideados con la premisa de que el consumidor identificará y se familiarizará inmediatamente con el producto. El propósito es causar el impacto necesario, por los beneficios que ofrece y tener el efecto de ser recordado como marca.

Tendrá que planificarse una difusión masiva transmitida en los medios adecuados para que sea vista por los posibles clientes que conocerán el producto y podrán comprarlo.

El objetivo de este trabajo es que el producto se quede en la mente de los consumidores y que gane un gran espacio de la aceptación y preferencia de los consumidores.

Análisis de mercado

Para el análisis del mercado se contrató a una empresa externa encargada de realizar el estudio minucioso de los factores y hechos que rodean el consumo de mermelada y pulpa en el país.

Se planteará cómo es que el entorno general y específico afecta de manera positiva y negativa a la marca. Para ello, se analizarán ciertos puntos que podrían limitar que un producto llegue de la mejor manera a los clientes.

Todo esto determina que el producto terminado debe contar con una calidad en imagen y manufactura superior a los de la competencia. Se considera todo desde los procesos de producción, el diseño del producto, su sabor, y su calidad hasta llegar al empaque.

Recuérdese que los hábitos de consumo también pueden ser medidos por el ámbito cultural, es decir, que una cultura con poder adquisitivo sobre el producto, crea una oportunidad en el mercado que debe ser aprovechada.

El estudio a realizar debe incluir un análisis del grupo objetivo de clientes, es decir, segmentarlos por edad, por el nivel de estudios, por el lugar de residencia, e incluso por la fidelidad al producto.

Estrategia Comercial

La definición clara de la dirección estratégica va a determinar los esfuerzos comerciales que deben ser realizados en procura, primero del posicionamiento del producto, luego de la promoción del mismo y, finalmente, de la distribución masiva.

Estas estrategias permitirán evaluar las oportunidades por medio de una segmentación de mercado y un análisis de los más relevantes.

El desarrollo del posicionamiento de la marca, único a través de propuestas de valor claras y diferenciadas, permitirá compilar la estrategia comercial y guiar el desarrollo de acciones de marketing y ventas conectadas a las necesidades de los clientes y a las capacidades del vendedor.

Modelo del plan de marketing

El desarrollo del plan de mercadeo va dirigido atraer un público de todas las edades sin importar sus condiciones sociales, desarrollando características que involucran el futuro lanzamiento y promoción del producto en eventos internacionales.

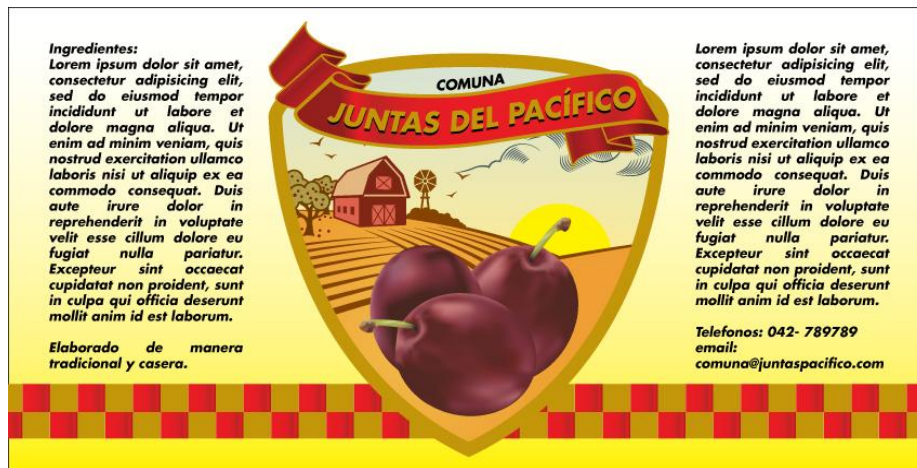
Las estrategias a seguir serán activaciones de la marca, mediante brandeo de counter plástico para degustaciones del producto donde se pueda probar el sabor de la ciruela con el contraste de una galleta dulce. Para ello se contará con la presencia de modelos impulsadoras de la marca con disfraz de granjeras. Este proceso se lo ha planificado para ser realizado durante 4 horas diarias por un periodo de un mes en supermercados, autoservicios y principales despensas de abastos alrededor de la ciudad. Es en estos sitios donde se conseguirá el contacto directo con el cliente.

Este modelo de plan de marketing pretende ganar, poco a poco, el mercado de las mermeladas y pulpas, es decir, busca el posicionamiento de la marca en el ámbito local y nacional en base a la calidad y a los beneficios que brinda el producto.

Logo ISO tipo de la Marca.



Etiqueta completa formato IPSUM LOREM.⁴



⁴ Texto que se usa habitualmente en diseño gráfico en demostraciones de tipografías o de borradores de diseño para probar el diseño visual antes de insertar el texto final.

CAPÍTULO IV

La Propuesta.

4.1. Título de la Propuesta.

**“PROYECTO DE INVERSIÓN PARA LA ELABORACIÓN
ARTESANAL Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS
DERIVADOS DE CIRUELA EN LA ASOCIACIÓN DE PEQUEÑOS
PRODUCTORES DE CIRUELA JUNTAS DEL PACÍFICO EN LA
PARROQUIA JULIO MORENO, PROVINCIA DE SANTA ELENA”**



UNIVERSIDAD LAICA VICENTE ROCAFUERTE

FACULTAD DE CIENCIAS ECONÓMICAS

AUTORES:

Alfredo Jacob Coello Panchana
César Eduardo Triana Chalco

Diciembre 2013
ECUADOR – GUAYAQUIL

4.2. Justificación de la propuesta.

La ciruela posee múltiples beneficios para la salud humana. Se considera que tiene un alto contenido en antioxidantes y fitonutrientes que ayudan a la protección del organismo y a prevenir el envejecimiento.

Las suculentas y carnosas ciruelas son bajas en calorías y contienen ciertos compuestos, como la fibra y el sorbitol, que ayudan a regular el funcionamiento del sistema digestivo; por esta razón, se la emplea para tratar problemas de estreñimiento.

Son fuente de vitamina C, un poderoso antioxidante natural. El consumo diario de ciruelas ayuda al cuerpo a desarrollar resistencia frente a agentes patógenos, inflamaciones y radicales libres.

Son una fuente directa de vitamina A y beta caroteno. La vitamina A es importante para la salud de la vista, de la piel y las membranas mucosas. Consumir ciruelas con frecuencia previene el cáncer de pulmón y el de la boca.

El presente trabajo investigativo tiene su justificativo en lograr un diagnóstico actualizado del aprovechamiento de la fruta, **la ciruela**; fomentando la cultura alimenticia en la población ecuatoriana, mediante el consumo diario de la ciruela y sus derivados; además, el de mejorar las principales necesidades socioeconómicas de la comuna Juntas del Pacífico, para lo cual se propondrán opciones para la canalización de líneas de crédito, sean éstas por la banca privada o por medio de instituciones gubernamentales como el Banco Nacional de Fomento. Dichos financiamientos serían utilizados para dotar a la “Asociación de Pequeños Productores Juntas del Pacífico”, de herramientas y maquinarias que permitan el correcto uso de tierras, fumigación de sembríos, óptimas cosechas, que mejorará la utilización y aplicación de la producción. A su vez, se plantearán, a los comuneros, procesos eficientes que les permita la

elaboración y de por sí, la comercialización de productos derivados de la ciruela, generando empleo y mejores ingresos a sus familias.

Por lo anteriormente expuesto se considera que el proyecto es viable fundamentalmente por el aprovechamiento eficiente de la producción de las ciruelas, lo que derivaría en la mejora de la calidad de vida de los habitantes de este sector y consecuentemente se constituiría en el hilo conductor hacia el "Buen Vivir" que difunde la actual Constitución de la República.

4.3. Objetivo general de la propuesta.

Alcanzar la implementación de un proyecto de inversión para la elaboración artesanal y comercialización de productos derivados de la ciruela de la comuna Juntas del Pacífico, que les permita aprovechar los recursos naturales y agrícolas que poseen para optimizar los excedentes de la ciruela en calidad y cantidad, de manera que se fortalezca la economía familiar de los comuneros y obtener al mismo tiempo una mejora en su calidad de vida.

4.4. Objetivos específicos de la propuesta.

1. Comprobar los volúmenes específicos de producción de la fruta para la implementación del proyecto de inversión.
2. Avalar los derechos de la naturaleza y promover un ambiente sano y sustentable.
3. Mejorar la calidad de vida.
4. Establecer programas de capacitación del recurso humano del sector para la implementación en el proyecto de inversión como mano de obra calificada, mejorando sus capacidades y potencializándolas.

4.5. Hipótesis de la Propuesta.

¿La implementación de un proyecto de inversión para la elaboración artesanal y comercialización de productos derivados de la ciruela determinará el nivel socio económico y consecuentemente la mejora en la calidad de vida de los habitantes de la comuna Juntas del Pacífico?

4.6. Listado de contenidos y flujo de la propuesta.

4.6.1. Estado de situación financiera de apertura

El balance de apertura conforme a las NIIF de una entidad, es el punto de partida para su contabilidad⁵.

Se adjunta los primeros asientos contables que reflejan el asiento de apertura al 1-Enero-2014

01-ene-14	x			
	Efectivo y Equivalentes de efectivo	\$	40.000,00	
				Capital social
				\$ 40.000,00
	P/R aportacion de socios Empresa Juntas del Pacífico			
01-ene-14	x			
	Efectivo y Equivalentes de efectivo	\$	90.000,00	
				Préstamo Bancario a Largo plazo
				\$ 90.000,00
	P/R Préstamo bancario a l/plazo			
01-ene-14	x			
	Propiedad, planta y equipo	\$	43.564,08	
	Activos intangibles	\$	920,00	
				Efectivo y Equivalentes de efectivo
				\$ 44.484,08
	P/R Compra de activos fijos y diferidos			

⁵ IASB, *Normas Internacionales de Contabilidad NIIF 1 Adopción por primera vez de la Normas Internacionales de Información Financiera*, Editorial Foundation Publication Department, Londres, Reino Unido, 2009, p.132

CUADRO 4.1.

Título: Estado de situación de apertura

Juntas del Pacífico S.A		
Estado de Situación de apertura		
Al 1 de Enero de 2014		
ACTIVOS		
<u>ACTIVOS CORRIENTE</u>		
Efectivo y equivalentes de efectivo	\$ 84.969,92	
TOTAL ACTIVO CORRIENTE		\$ 84.969,92
<u>ACTIVO NO CORRIENTE</u>		
Propiedad, planta y equipo	\$ 44.110,08	
Activos intangibles	<u>\$ 920,00</u>	
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE		<u>\$ 45.030,08</u>
<u>TOTAL ACTIVOS</u>		<u>\$ 130.000,00</u>
PASIVOS Y PATRIMONIO		
<u>PASIVOS NO CORRIENTE</u>		
Préstamo Bancario a Largo plazo	\$ 90.000,00	
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE		\$ 90.000,00
<u>PATRIMONIO</u>		
Capital	\$ 40.000,00	
TOTAL PATRIMONIO		<u>\$ 40.000,00</u>
<u>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</u>		<u>\$ 130.000,00</u>

Elaborado por: Los Autores.

4.6.2. Estado de Resultados Integral.

Dentro del estado de resultados integral se pudo determinar los gastos e ingresos del proyecto durante un periodo contable, al igual que la utilidad anual durante los primeros cinco años de operación.

CUADRO No. 4.2.

Título: Estado de Resultados Integral

Juntas del Pacífico S.A Estado de Resultados Integral

	AÑOS				
	2014	2015	2016	2017	2018
Ingresos	\$ 115.000,00	\$ 140.760,00	\$ 172.290,24	\$ 210.883,25	\$ 258.121,10
(-) Costo de Ventas	\$ 85.121,61	\$ 85.960,59	\$ 89.475,61	\$ 92.125,93	\$ 95.338,35
(=) MARGEN BRUTO	\$ 29.878,39	\$ 54.799,41	\$ 82.814,63	\$ 118.757,32	\$ 162.782,76
(-) Gastos de Ventas	\$ 4.000,00	\$ 5.312,00	\$ 5.418,24	\$ 5.526,60	\$ 5.637,14
(-) Gastos de administración	\$ 11.160,32	\$ 11.768,70	\$ 12.327,53	\$ 12.848,39	\$ 13.350,30
(-) Interés por préstamo	\$ 4.387,50	\$ 7.705,30	\$ 6.160,78	\$ 4.462,01	\$ 2.593,56
(-) Cargos diferidos	\$ 184,00	\$ 184,00	\$ 184,00	\$ 184,00	\$ 184,00
(-) Otros gastos	\$ 2.803,68	\$ 2.859,75	\$ 2.916,95	\$ 2.975,29	\$ 3.034,79
(=) Ganancia antes de reparto	\$ 7.342,89	\$ 26.969,66	\$ 55.807,13	\$ 92.761,03	\$ 137.982,96
(-) 15% Participación trabajadores	\$ 1.101,43	\$ 4.045,45	\$ 8.371,07	\$ 13.914,15	\$ 20.697,44
(=) Ganancia antes de impuestos	\$ 6.241,46	\$ 22.924,21	\$ 47.436,06	\$ 78.846,88	\$ 117.285,52
(-) 22% Impuesto a la renta	\$ 1.373,12	\$ 5.043,33	\$ 10.435,93	\$ 17.346,31	\$ 25.802,81
(=) Resultado integral total	\$ 4.868,34	\$ 17.880,89	\$ 37.000,13	\$ 61.500,56	\$ 91.482,70

Elaborado por: Los Autores.

4.6.3. Estado de Situación Financiera (Balance General).

El estado de situación financiera comúnmente denominado Balance General, es un documento contable que refleja la situación financiera de un ente económico a una fecha determinada. Su estructura la conforman cuentas de activo, pasivo y patrimonio.⁶

Juntas del Pacífico S.A			
Estado de Situación Financiera			
Al 31 de Diciembre del 2014			
<u>ACTIVOS CORRIENTE</u>			
Efectivo y equivalentes de efectivo	\$	78.799,49	
TOTAL ACTIVO CORRIENTE			\$ 78.799,49
<u>ACTIVO NO CORRIENTE</u>			
Propiedad, planta y equipo	\$	43.564,08	
Activos intangibles	\$	920,00	
(-) Depreciaciones	\$	(3.605,69)	
(-) Amortizaciones	\$	(184,00)	
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE			\$ 40.694,39
<u>TOTAL ACTIVOS</u>	-		<u>\$ 119.493,88</u>
<u>PASIVOS Y PATRIMONIO</u>			
<u>PASIVO CORRIENTE</u>			
Beneficios a los empleados	\$	2.015,95	
Impuestos corrientes por pagar	\$	-	
Utilidades retenidas	\$	-	
TOTAL PASIVO CORRIENTE			\$ 2.015,95
<u>PASIVOS NO CORRIENTE</u>			
Préstamo Bancario a Largo plazo	\$	85.612,50	
Intereses por pagar	\$	21.460,15	
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE			\$ 107.072,65

⁶ www.educaconta.com

<u>PATRIMONIO</u>		
Capital	\$	5.536,95
Resultado del ejercicio	\$	4.868,34
TOTAL PATRIMONIO		\$ 10.405,28
<u>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</u>		<u>\$ 119.493,88</u>

Juntas del Pacífico S.A		
Estado de Situación Financiera		
Al 31 de Diciembre del 2015		
<u>ACTIVOS CORRIENTE</u>		
Efectivo y equivalentes de efectivo	\$	73.510,85
TOTAL ACTIVO CORRIENTE		\$ 73.510,85
<u>ACTIVO NO CORRIENTE</u>		
Propiedad, planta y equipo	\$	43.564,08
Activos intangibles	\$	920,00
(-) Depreciaciones	\$	(3.605,69)
(-) Amortizaciones	\$	(184,00)
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE		\$ 40.694,39
<u>TOTAL ACTIVOS</u>		<u>\$ 114.205,24</u>
PASIVOS Y PATRIMONIO		
<u>PASIVO CORRIENTE</u>		
Beneficios a los empleados	\$	2.044,93
Impuestos corrientes por pagar	\$	1.373,12
Utilidades retenidas	\$	1.101,43
TOTAL PASIVO CORRIENTE		\$ 4.519,48
<u>PASIVOS NO CORRIENTE</u>		
Préstamo bancario a largo plazo	\$	75.254,60
Intereses por pagar	\$	13.754,85
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE		\$ 89.009,46
<u>PATRIMONIO</u>		
Capital	\$	15.807,96

Resultado del ejercicio	\$	4.868,34	
TOTAL PATRIMONIO			\$ 20.676,30
<u>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</u>			<u>\$ 114.205,24</u>

Elaborado por: Los Autores

Juntas del Pacífico S.A			
Estado de Situación Financiera			
Al 31 de Diciembre del 2016			
<u>ACTIVOS CORRIENTE</u>			
Efectivo y equivalentes de efectivo	\$	87.341,45	
TOTAL ACTIVO CORRIENTE			\$ 87.341,45
<u>ACTIVO NO CORRIENTE</u>			
Propiedad, planta y equipo	\$	43.564,08	
Activos intangibles	\$	920,00	
(-) Depreciaciones	\$	(3.605,69)	
(-) Amortizaciones	\$	(184,00)	
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE			\$ 40.694,39
<u>TOTAL ACTIVOS</u>			<u>\$ 128.035,84</u>
<u>PASIVOS Y PATRIMONIO</u>			
<u>PASIVO CORRIENTE</u>			
Beneficios a los empleados	\$	2.066,28	
Impuestos corrientes por pagar	\$	5.043,33	
Utilidades retenidas	\$	4.045,45	
TOTAL PASIVO CORRIENTE			\$ 11.155,05
<u>PASIVOS NO CORRIENTE</u>			
Préstamo bancario a largo plazo	\$	59.036,49	
Intereses por pagar	\$	7.594,07	
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE			\$ 66.630,56
<u>PATRIMONIO</u>			

Capital	\$	45.381,88	
Resultado del ejercicio	\$	4.868,34	
TOTAL PATRIMONIO			\$ 50.250,22
<u>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</u>			<u>\$ 128.035,84</u>

Elaborado por: Los Autores

Juntas del Pacífico S.A			
Estado de Situación Financiera			
Al 31 de Diciembre del 2017			
<u>ACTIVOS CORRIENTE</u>			
Efectivo y equivalentes de efectivo	\$	125.672,48	
TOTAL ACTIVO CORRIENTE			\$ 125.672,48
<u>ACTIVO NO CORRIENTE</u>			
Propiedad, planta y equipo	\$	43.564,08	
Activos intangibles	\$	920,00	
(-) Depreciaciones	\$	(3.605,69)	
(-) Amortizaciones	\$	(184,00)	
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE			\$ 40.694,39
<u>TOTAL ACTIVOS</u>			<u>\$ 166.366,87</u>
PASIVOS Y PATRIMONIO			
<u>PASIVO CORRIENTE</u>			
Beneficios a los empleados	\$	2.080,40	
Impuestos corrientes por pagar	\$	10.435,93	
Utilidades retenidas	\$	8.371,07	
TOTAL PASIVO CORRIENTE			\$ 20.887,40
<u>PASIVOS NO CORRIENTE</u>			
Préstamo bancario a largo plazo	\$	41.198,56	
Intereses por pagar	\$	3.132,07	
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE			\$ 44.330,63
<u>PATRIMONIO</u>			

Capital	\$	96.280,50	
Resultado del ejercicio	\$	4.868,34	
TOTAL PATRIMONIO			\$ 101.148,84
<u>TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO</u>			<u>\$ 166.366,87</u>

Elaborado por: Los Autores

Juntas del Pacífico S.A			
Estado de Situación Financiera			
Al 31 de Diciembre del 2018			
<u>ACTIVOS CORRIENTE</u>			
Efectivo y equivalentes de efectivo	\$	193.985,66	
TOTAL ACTIVO CORRIENTE			\$ 193.985,66
<u>ACTIVO NO CORRIENTE</u>			
Propiedad, planta y equipo	\$	43.564,08	
Activos intangibles	\$	920,00	
(-) Depreciaciones	\$	(3.605,69)	
(-) Amortizaciones	\$	(184,00)	
TOTAL ACTIVO NO CORRIENTE			\$ 40.694,39
<u>TOTAL ACTIVOS</u>			<u>\$ 234.680,05</u>
PASIVOS Y PATRIMONIO			
<u>PASIVO CORRIENTE</u>			
Beneficios a los empleados	\$	2.087,51	
Impuestos corrientes por pagar	\$	17.346,31	
Utilidades retenidas	\$	13.914,15	
TOTAL PASIVO CORRIENTE			\$ 33.347,98
<u>PASIVOS NO CORRIENTE</u>			
Préstamo bancario a largo plazo	\$	21.579,05	
Intereses por pagar	\$	538,51	
TOTAL PASIVO NO CORRIENTE			\$ 21.579,05
<u>PATRIMONIO</u>			
Capital	\$	174.884,69	

Resultado del ejercicio	\$	4.868,34	
TOTAL PATRIMONIO			\$ 179.753,02
TOTAL PASIVO Y PATRIMONIO			\$ 234.680,05

Elaborado por: Los Autores

4.7. Desarrollo de la propuesta.

4.7.1 Financiamiento.

El proyecto será financiado a través de crédito de la Corporación Financiera Nacional, la tasa vigente indicada es del 9.75% anual, a un período de 5 años y con dividendos semestrales.

4.7.1.1. Amortizaciones.

Una vez obtenido el monto del financiamiento, se procede a calcular la tabla de amortización por el método con dividendos fijos y los intereses son calculados sobre saldos de capital, tal como se aprecia en el Cuadro No. 4.3.

CUADRO No. 4.3.

Título: Tabla de Amortización.

BENEFICIARIO:	ASOCIACIÓN DE COMUNEROS "JUNTAS DEL PACÍFICO"		
INSTIT. FINANCIERA:	CORPORACIÓN FINANCIERA NACIONAL		
CIUDAD:	GUAYAQUIL		
MONTO EN USD.	90.000,00		
TASA DE INTERÉS:	9,75%	FECHA DE INICIO:	01/01/2014
MONEDA:	DÓLARES	FECHA DE TÉRMINO:	01/01/2019
PLAZO:	5 AÑOS		
AÑOS DE GRACIA:	0 AÑOS		
DIVIDENDOS:	S		
DIVIDENDO:	11.584,76		

SEM	Vence	Saldo Principal	Pago Principal	Interés	Dividendo
1	1-jul-2014	\$ 90.000,00	\$ 7.197,26	\$ 4.387,50	\$ 11.584,76
2	1-ene-2015	\$ 82.802,74	\$ 7.548,13	\$ 4.036,63	\$ 11.584,76
3	1-jul-2015	\$ 75.254,60	\$ 7.916,10	\$ 3.668,66	\$ 11.584,76
4	1-ene-2016	\$ 67.338,50	\$ 8.302,01	\$ 3.282,75	\$ 11.584,76
5	1-jul-2016	\$ 59.036,49	\$ 8.706,74	\$ 2.878,03	\$ 11.584,76
6	1-ene-2017	\$ 50.329,75	\$ 9.131,19	\$ 2.453,58	\$ 11.584,76
7	1-jul-2017	\$ 41.198,56	\$ 9.576,33	\$ 2.008,43	\$ 11.584,76
8	1-ene-2018	\$ 31.622,23	\$ 10.043,18	\$ 1.541,58	\$ 11.584,76
9	1-jul-2018	\$ 21.579,05	\$ 10.532,79	\$ 1.051,98	\$ 11.584,76
10	1-ene-2019	\$ 11.046,26	\$ 11.046,26	\$ 538,51	\$ 11.584,76
		\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00	\$ 0,00
			\$ 90.000,00	\$ 25.847,65	\$ 115.847,65

Dividendo =

$$\frac{\text{Capital}}{((1-(1+\text{tasa})^{-n})/\text{tasa})}$$

Tasa semestral= tasa anual /2
n= tiempo anual * 2 (se convierte en semestral)

Saldo principal= préstamo - pago principal

Interés = Saldo principal * tasa semestral

Pago principal= Dividendo - interés

Elaborado por: Los Autores

4.7.2. Inversión del Proyecto.

En el Cuadro No.4.4 se observa inversión inicial del proyecto es de USD. 130,000.00 el cual en un 31% es financiado a través de recursos propios y un 69% a través de la CFN.

CUADRO No. 4.4.

Título: Inversión.

Descripción	Valor	Préstamo		Recursos Propios	
		%	\$	%	\$
Propiedad, planta y equipo					
Maquinarias y equipos	\$ 24.640,79	100%	\$ 24.640,79		
Equipos de cómputo	\$ 2.000,54	100%	\$ 2.000,54		
Equipos de oficina	\$ 1.086,40	100%	\$ 1.086,40		
Muebles y enseres	\$ 1.108,80			100%	\$ 1.108,80
Vehículo	\$ 14.727,54	100%	\$ 14.727,54		
Activos Intangibles					
Gastos de constitución	\$ 600,00			100%	\$ 600,00
Registro sanitario y patentes	\$ 250,00			100%	\$ 250,00
Permiso de funcionamiento	\$ 70,00			100%	\$ 70,00
INVERSIÓN TOTAL ACTIVOS	\$ 44.484,08		\$ 42.455,28		\$ 2.028,80

Descripción	Valor	Préstamo		Recursos Propios	
		%	\$	%	\$
Capital de trabajo					
Materia prima directa	\$ 6.600,00			100%	\$ 6.600,00
Materiales directos	\$ 4.816,74	100%	\$ 4.816,74		
Mano de obra directa	\$ 62.417,18			100%	\$ 62.417,18
Materia prima indirecta	\$ 2.625,00			100%	\$ 2.625,00
Materiales indirectos	\$ 1.537,00			100%	\$ 1.537,00
Reparación y mantenimiento	\$ 1.000,00			100%	\$ 1.000,00
Servicios básicos	\$ 2.520,00			100%	\$ 2.520,00
Gastos de promoción	\$ 4.000,00			100%	\$ 4.000,00
INVERSIÓN TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	\$ 85.515,92		\$ 4.816,74		\$ 80.699,18

Elaborado por: Los Autores

4.7.2.1. Propiedad, planta y equipo.

Las propiedades, planta y equipo son los activos tangibles que:

- (a) posee una entidad para su uso en la producción o suministro de bienes y servicios, para arrendarlos a terceros o para propósitos administrativos; y
- (b) se esperan usar durante más de un periodo.

En el proyecto se ha previsto la adquisición de los siguientes activos fijos: maquinarias y equipos, equipos de cómputo, equipos de oficina, muebles y enseres, y vehículo.

4.7.2.1.1. Maquinarias y equipos.

Para la elaboración de los productos de mermelada y pulpa de ciruela se requieren de equipos como: cámara de frío, cocina industrial, máquina selladora al vacío, despulpadora, etc.

CUADRO No. 4.5.

Título: Maquinarias y equipos.

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Iva	Valor total
Cámara de frío	1	\$ 10,840.00	\$ 1,300.80	\$ 12,140.80
Cocina Industrial	1	\$ 550.00	\$ 66.00	\$ 616.00
Tacho cocinador	1	\$ 220.00	\$ 26.40	\$ 246.40
Balanza electrónica	1	\$ 400.00	\$ 48.00	\$ 448.00
Máquina selladora al vacío	1	\$ 3,300.00	\$ 396.00	\$ 3,696.00
Lavadero	1	\$ 780.00	\$ 93.60	\$ 873.60
Mesa de trabajo	1	\$ 390.00	\$ 46.80	\$ 436.80
Despulpadora	1	\$ 2,300.00	\$ 276.00	\$ 2,576.00
Cilindro de gas industrial	1	\$ 90.00	\$ 10.80	\$ 100.80
Esterilizador de envases de vidrio	1	\$ 1,500.00	\$ 180.00	\$ 1,680.00
Cuchillos	30	\$ 5.00	\$ 0.60	\$ 168.00
Espátulas	5	\$ 2.00	\$ 0.24	\$ 11.20
Cucharones	5	\$ 2.00	\$ 0.24	\$ 11.20
Cucharas	30	\$ 2.00	\$ 0.24	\$ 67.20
Calibrador de medidas	10	\$ 6.00	\$ 0.72	\$ 67.20
Ollas Medidas No. 50	10	\$ 65.00	\$ 7.80	\$ 728.00
Ollas Medidas No. 30	5	\$ 46.14	\$ 5.54	\$ 258.38
Respositorios plásticos	5	\$ 10.00	\$ 1.20	\$ 56.00
Cernideros	5	\$ 2.00	\$ 0.24	\$ 11.20
Canastos	50	\$ 8.00	\$ 0.96	\$ 448.00
Total Maquinarias y Equipos				\$ 24,640.79

Elaborado por: Los Autores.

4.7.2.1.2. Equipos de cómputo.

Se tiene previsto la adquisición de 2 computadores personales y 1 impresora para el personal administrativo.

CUADRO No. 4.6.

Título: Equipos de cómputo.

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Iva	Valor total
Computadores portátiles	2	\$ 798.10	\$ 95.77	\$ 1,787.74
Impresora	1	\$ 190.00	\$ 22.80	\$ 212.80
Total Equipos de cómputo				\$ 2,000.54

Elaborado por: Los Autores.

4.7.2.1.3. Equipos de Oficina.

Se utilizarán equipos de oficina tales como: un teléfono, un aire acondicionado y un dispensador de agua, los mismos que serán financiados a través del préstamo.

CUADRO No. 4.7.

Título: Equipos de oficina.

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Iva	Valor total
Teléfono Panasonic	1	\$ 50.00	\$ 6.00	\$ 56.00
Aire acondicionado	1	\$ 800.00	\$ 96.00	\$ 896.00
Dispensador de agua	1	\$ 120.00	\$ 14.40	\$ 134.40
Total Equipos de oficina				\$ 1,086.40

Elaborado por: Los Autores.

4.7.2.1.4. Muebles y enseres.

Se requiere de muebles y enseres tales como: 2 escritorios, 3 sillas y 2 archivadores.

CUADRO No.4.8.

Título: Muebles y enseres.

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	IVA	Valor total
Escritorio	2	\$ 240.00	\$ 28.80	\$ 537.60
Sillas	3	\$ 90.00	\$ 10.80	\$ 302.40
Archivadores	2	\$ 120.00	\$ 14.40	\$ 268.80
Total Muebles y enseres				\$ 1,108.80

Elaborado por: Los Autores.

4.7.2.1.5. Vehículo.

Para la transportación de la materia prima y de los productos terminados se adquirirá una camioneta Chevrolet Luv Dmax 2.5 TD cabina simple 4x2 año 2010.

CUADRO No. 4.9.

Título: Vehículo

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Iva	Valor total
Camioneta Chevrolet Luv Dmax 2.5 TD Cabina Simple 4x2 Año 2010	1	\$ 13.149,59	\$ 1.577,95	\$ 14.727,54
Total Vehículo		\$ 13.149,59		\$ 14.727,54

Elaborado por: Los Autores.

4.7.2.2. Depreciación de Activos Fijos

Depreciación es la distribución sistemática del importe depreciable de un activo a lo largo de su vida útil⁷.

El Servicio de Rentas Internas (SRI) no se ha pronunciado con respecto a la deducibilidad de los porcentajes de depreciación excedentes ante la aplicación de las Normas Internacionales de Información Financiera (NIIF's) en los activos fijos, por lo tanto los porcentajes de depreciación que se estipulan en el Art 17 Numeral 6 del Reglamento a la Ley Orgánica de Régimen Tributario Interno (RLORTI) continúan vigentes, según sigue:

La depreciación de los activos fijos se realizará de acuerdo a la naturaleza de los bienes, a la duración de su vida útil y la técnica contable. Para que este gasto sea deducible, no podrá superar los siguientes porcentajes:⁸

(I) Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcasas y similares 5% anual.

(II) Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles 10% anual.

⁷ IASB, *Normas Internacionales de Contabilidad NIC 16 Propiedades, Planta y Equipo*, Editorial Foundation Publication Department, Londres, Reino Unido, 2009, p.1129

⁸ Suplemento Registro Oficial No. 94, *Reglamento para la aplicación de la ley de Régimen Tributario Interno* Art. 28 Gastos generales deducibles Numeral 6. Depreciación de Activos fijos, 23 de diciembre del 2009.

(III) Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil 20% anual.

(IV) Equipos de cómputo y software 33% anual.

Los tiempos de vida útil son:⁹

(I) Inmuebles (excepto terrenos), naves, aeronaves, barcas y similares: 20 años.

(II) Instalaciones, maquinarias, equipos y muebles: 10 años.

(III) Vehículos, equipos de transporte y equipo caminero móvil: 5 años.

(IV) Equipos de cómputo y software: 3 años.

A continuación se detalla la depreciación de los activos fijos de la empresa:

CUADRO No. 4.10.

Título: Depreciación de Activos Fijos.

Detalle	% Depreciac	Vida útil Año	Años depreciados	Vida útil sin depreciar	Valor bien	AÑOS				
						2014	2015	2016	2017	2018
						Depreciación Anual	Depreciación Anual	Depreciación Anual	Depreciación Anual	Depreciación Anual
Maquinarias y equipos	10%	10	0	10	\$ 24.640,79	\$ 2.464,08	\$ 2.464,08	\$ 2.464,08	\$ 2.464,08	\$ 2.464,08
Equipos de oficina	10%	10	0	10	\$ 1.086,40	\$ 108,64	\$ 108,64	\$ 108,64	\$ 108,64	\$ 108,64
Muebles y enseres	10%	10	0	10	\$ 1.108,80	\$ 110,88	\$ 110,88	\$ 110,88	\$ 110,88	\$ 110,88
Equipos de computo	33%	3	0	3	\$ 2.000,54	\$ 660,18	\$ 660,18	\$ 660,18	\$ -	\$ -
Vehículo	20%	5	4	1	\$ 14.727,54	\$ 2.945,51	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Total						\$ 3.605,69	\$ 660,18	\$ 660,18	\$ -	\$ -

Elaborado por: Los Autores.

⁹ Suplemento Registro Oficial No. 94, *Reglamento para la aplicación de la ley de Régimen Tributario Interno* Art. 28 Gastos generales deducibles Numeral 6. Depreciación de Activos fijos, 23 de diciembre del 2009.

4.7.2.3. Activos Intangibles.

Son aquellos necesarios para la puesta en marcha del proyecto. El valor de este activo se distribuye de la siguiente manera:

CUADRO No. 4.11.

Título: Activos Intangibles.

Activo Intangible	
Gastos de constitución	\$ 600.00
Registro sanitario y patentes	\$ 250.00
Permiso de funcionamiento	\$ 70.00
Total	\$ 920.00

Elaborado por: Los Autores.

4.7.2.3.1. Amortización de Activos Intangibles.

La amortización de los activos diferidos se efectuará en un período no menor de 5 años en porcentajes anuales iguales, a partir del primer año en que el contribuyente genere ingresos operacionales.¹⁰

CUADRO No. 4.12.

Título: Amortización de Activos Intangibles.

DETALLE	INICIAL	FINAL	Vida útil año	COSTO	AÑOS				
					2014	2015	2016	2017	2018
					Amortizacion Anual	Amortizacion Anual	Amortizacion Anual	Amortizacion Anual	Amortizacion Anual
Activos Intangibles	02-ene-14	02-ene-19	5	\$ 920,00	\$ 184,00	\$ 184,00	\$ 184,00	\$ 184,00	\$ 184,00
TOTALES				\$ 920,00	\$ 184,00	\$ 184,00	\$ 184,00	\$ 184,00	\$ 184,00

Elaborado por: Los Autores.

¹⁰ Suplemento Registro Oficial No. 94, *Reglamento para la aplicación de la ley de Régimen Tributario Interno* Art. 28 Gastos generales deducibles Numeral 7. Amortización de inversiones, 23 de diciembre del 2009

4.7.2.4. Capital de Trabajo.

Constituye el valor monetario necesario para cubrir el costo operacional del proyecto durante determinado tiempo. Dentro de la propuesta se ha previsto el valor de USD. 84,969.92

CUADRO No. 4.13.

Título: Capital de trabajo.

Descripción	Valor
Capital de trabajo	
Materia prima directa	\$ 6.600,00
Materiales directos	\$ 4.816,74
Mano de obra directa	\$ 62.417,18
Materia prima indirecta	\$ 2.079,00
Materiales indirectos	\$ 1.537,00
Reparación y mantenimiento	\$ 1.000,00
Servicios básicos	\$ 2.520,00
Gastos de promoción	\$ 4.000,00
INVERSIÓN TOTAL CAPITAL DE TRABAJO	\$ 84.969,92

Elaborado por: Los Autores.

4.7.2.5. Proyección de costos totales.

Se ha previsto realizar la proyección de costos totales por producto, con el objetivo de lograr conocer el costo real unitario que se obtendrá al producir la mermelada y pulpa de ciruela.

Para la proyección de costos se efectuó una producción anual esperada por cada uno de los productos la cual asciende a un total de 39,600, según se observa en el Cuadro No. 4.14.

CUADRO No. 4.14.

Título: Proyección de producción anual.

Meses	PRODUCCIÓN ANUAL	
	Mermelada Ciruelas del Pacífico	Pulpa de ciruela PacificPulp
Enero	2.500	2.500
Febrero	2.250	2.250
Marzo	2.000	2.000
Abril	1.750	1.750
Mayo	1.500	1.500
Junio	1.250	1.250
Julio	1.750	1.750
Agosto	2.000	2.000
Septiembre	2.250	2.250
Octubre	2.500	2.500
Noviembre	2.750	2.750
Diciembre	2.500	2.500
Total	25.000	25.000

Elaborado por: Los Autores.

CUADRO No.4.15.

Título: Proyección de costos totales.

“Mermelada de Ciruela”

Descripción	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Materia Prima	\$ 3.300,00	\$ 3.366,00	\$ 3.433,32	\$ 3.501,99	\$ 3.572,03
Materiales directos	\$ 4.816,74	\$ 4.913,07	\$ 5.011,33	\$ 5.111,56	\$ 5.213,79
Mano de obra directa	\$ 31.208,59	\$ 32.909,85	\$ 34.472,55	\$ 35.929,10	\$ 37.332,63
Materia prima indirecta	\$ 2.362,50	\$ 2.409,75	\$ 2.457,95	\$ 2.507,10	\$ 2.557,25
Materiales indirectos	\$ 768,50	\$ 783,87	\$ 799,55	\$ 815,54	\$ 831,85
Reparación y mantenimiento	\$ 500,00	\$ 510,00	\$ 520,20	\$ 530,60	\$ 541,22
Depreciaciones	\$ 1.857,44	\$ 330,09	\$ 330,09	\$ -	\$ -
Servicios básicos	\$ 1.260,00	\$ 1.285,20	\$ 1.310,90	\$ 1.337,12	\$ 1.363,86
(A) Costo de Producción	\$ 46.073,77	\$ 46.507,83	\$ 48.335,89	\$ 49.733,01	\$ 51.412,62

Gastos de administración	\$ 5.580,16	\$ 5.884,35	\$ 6.163,76	\$ 6.424,20	\$ 6.675,15
Gastos de ventas	\$ 2.000,00	\$ 2.656,00	\$ 2.709,12	\$ 2.763,30	\$ 2.818,57
Costos financieros	\$ 2.193,75	\$ 3.852,65	\$ 3.080,39	\$ 2.231,00	\$ 1.296,78
Cargos diferidos	\$ 92,00	\$ 92,00	\$ 92,00	\$ 92,00	\$ 92,00
Otros gastos	\$ 1.401,84	\$ 1.429,88	\$ 1.458,47	\$ 1.487,64	\$ 1.517,40
(B) TOTAL GASTOS	\$ 11.267,75	\$ 13.914,87	\$ 13.503,75	\$ 12.998,15	\$ 12.399,90
COSTOS TOTALES (A+B)	\$ 57.341,52	\$ 60.422,70	\$ 61.839,64	\$ 62.731,16	\$ 63.812,52
PRODUCCIÓN ANUAL	25000	30000	36000	43200	51840
COSTO UNITARIO	\$ 2,29	\$ 2,01	\$ 1,72	\$ 1,45	\$ 1,23
		20%	20%	20%	20%

Elaborado por: Los Autores.

CUADRO No. 4.16.

Título: Proyección de costos totales.

“Pulpa de Ciruela”

Descripción	AÑOS				
	1	2	3	4	5
Materia Prima	\$ 3.300,00	\$ 3.366,00	\$ 3.433,32	\$ 3.501,99	\$ 3.572,03
Mano de obra directa	\$ 31.208,59	\$ 32.909,85	\$ 34.472,55	\$ 35.929,10	\$ 37.332,63
Materia prima indirecta	\$ 262,50	\$ 267,75	\$ 273,11	\$ 278,57	\$ 284,14
Materiales indirectos	\$ 768,50	\$ 783,87	\$ 799,55	\$ 815,54	\$ 831,85
Reparación y mantenimiento	\$ 500,00	\$ 510,00	\$ 520,20	\$ 530,60	\$ 541,22
Depreciaciones	\$ 1.857,44	\$ 330,09	\$ 330,09	\$ -	\$ -
Servicios básicos	\$ 1.260,00	\$ 1.285,20	\$ 1.310,90	\$ 1.337,12	\$ 1.363,86
(A) Costo de Producción	\$ 39.157,04	\$ 39.452,76	\$ 41.139,72	\$ 42.392,92	\$ 43.925,72
Gastos de administración	\$ 5.580,16	\$ 5.884,35	\$ 6.163,76	\$ 6.424,20	\$ 6.675,15
Gastos de ventas	\$ 2.000,00	\$ 2.656,00	\$ 2.709,12	\$ 2.763,30	\$ 2.818,57
Costos financieros	\$ 2.193,75	\$ 3.852,65	\$ 3.080,39	\$ 2.231,00	\$ 1.296,78
Cargos diferidos	\$ 92,00	\$ 92,00	\$ 92,00	\$ 92,00	\$ 92,00
Otros gastos	\$ 1.401,84	\$ 1.429,88	\$ 1.458,47	\$ 1.487,64	\$ 1.517,40
(B) TOTAL GASTOS	\$ 11.267,75	\$ 13.914,87	\$ 13.503,75	\$ 12.998,15	\$ 12.399,90
COSTOS TOTALES (A+B)	\$ 50.424,79	\$ 53.316,73	\$ 54.643,47	\$ 55.391,06	\$ 56.325,62
PRODUCCIÓN ANUAL	25000	30000	36000	43200	51840
COSTO UNITARIO	\$ 2,02	\$ 1,78	\$ 1,52	\$ 1,28	\$ 1,09
		20%	20%	20%	20%

Nota. Se espera un incremento del 20% de la producción anual

Elaborado por: Los Autores.

4.7.2.5.1. Materia prima.

La materia prima directa e imprescindible dentro del proyecto para la elaboración de los dos productos es la ciruela, basados en información publicada en diario El Universo con fecha 28 de octubre del 2013, se pudo conocer que el precio de la caja de ciruela (18kg) es de \$3; esta información fue utilizada como base para la elaboración del siguiente cuadro:

CUADRO No. 4.17.

Título: Materia prima.

Producto	Detalle	U. medida	cantidad	valor unitario	valor mensual	valor anual
Mermelada	Fruta fresca ciruela	kg	1	\$ 0.17	\$ 275.00	\$ 3,300.00
Pulpa de fruta	Fruta fresca ciruela	kg	1	\$ 0.17	\$ 275.00	\$ 3,300.00
Total				\$ 0.33	\$ 550.00	\$ 6,600.00

Elaborado por: Los Autores.

4.7.2.5.2. Materiales directos.

Son los insumos que realmente forman parte fundamental del producto terminado, es decir, todos aquellos elementos físicos que son imprescindibles consumir durante el proceso de elaboración de un producto.

El valor unitario de los materiales directos están basados en información empírica obtenida a través de investigación primaria como la observación de precios en mercados y comisariatos.

CUADRO No. 4.18.

Título: Materiales Directos.

Materiales Directos

Producto	Detalle	U. medida	cantidad	valor unitario	valor mensual	valor anual
Mermelada	Azúcar	kg	1/2	\$ 0.39	\$ 323.81	\$ 3,885.74
Mermelada	Limón	unitario	1	\$ 0.05	\$ 77.58	\$ 931.00
Total				\$ 0.44	\$ 401.39	\$ 4,816.74

Elaborado por: Los Autores.

4.7.2.5.3. Mano de obra directa.

Se ha previsto la contratación de 1 Ingeniero en alimentos, 1 contadora, 1 vendedor y 6 obreros como mano de obra directa.

CUADRO No. 4.19.

Título: Mano de obra directa.

Cargo	Salario mensual	Décimo tercero	Décimo cuarto	Fondo de Reserva	(+) Aporte Patronal 12,15%	(-)Aporte al IESS 9,35%	Gasto anual	Salario Líquido anual
Ing. en Alimentos	\$ 700,00	\$ 700,00	\$ 340,00	\$ 700	\$ 85,05	\$ 65,45	\$ 11.160,32	\$ 10.374,92
Contadora	\$ 700,00	\$ 700,00	\$ 340,00	\$ 700	\$ 85,05	\$ 65,45	\$ 11.160,32	\$ 10.374,92
Vendedor	\$ 400,00	\$ 400,00	\$ 340,00	\$ 400	\$ 48,60	\$ 37,40	\$ 6.523,04	\$ 6.074,24
Obrero A	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340	\$ 41,31	\$ 31,79	\$ 5.595,58	\$ 5.214,10
Obrero B	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340	\$ 41,31	\$ 31,79	\$ 5.595,58	\$ 5.214,10
Obrero C	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340	\$ 41,31	\$ 31,79	\$ 5.595,58	\$ 5.214,10
Obrero D	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340	\$ 41,31	\$ 31,79	\$ 5.595,58	\$ 5.214,10
Obrero E	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340	\$ 41,31	\$ 31,79	\$ 5.595,58	\$ 5.214,10
Obrero F	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340,00	\$ 340	\$ 41,31	\$ 31,79	\$ 5.595,58	\$ 5.214,10
TOTAL							\$ 62.417,18	\$ 31.284,62

PERIODOS	SBU	% INCREMENTO	% INFLACIÓN	% A PROYECTAR
AÑO 2010	240	10%	3%	
AÑO 2011	264	10%	5%	
AÑO 2012	292	11%	4%	
AÑO 2013	320	10%	3%	
AÑO 2014	340	6%	4%	
% AUMENTO SALARIAL AÑO 2015		7%	4%	5%
% AUMENTO SALARIAL AÑO 2016		5%	4%	5%
% AUMENTO SALARIAL AÑO 2017		5%	4%	4%
% AUMENTO SALARIAL AÑO 2018		4%	4%	4%

Gasto anual MOD					
CARGO	2014	2015	2016	2017	2018
Ing en alimentos	\$ 11.160,32	\$ 11.768,70	\$ 12.327,53	\$ 12.848,39	\$ 13.350,30
Contadora	\$ 11.160,32	\$ 11.768,70	\$ 12.327,53	\$ 12.848,39	\$ 13.350,30
Vendedor	\$ 6.523,04	\$ 6.878,63	\$ 7.205,25	\$ 7.509,69	\$ 7.803,05
Obrero A	\$ 5.595,58	\$ 5.900,61	\$ 6.180,80	\$ 6.441,95	\$ 6.693,60
Obrero B	\$ 5.595,58	\$ 5.900,61	\$ 6.180,80	\$ 6.441,95	\$ 6.693,60
Obrero C	\$ 5.595,58	\$ 5.900,61	\$ 6.180,80	\$ 6.441,95	\$ 6.693,60
Obrero D	\$ 5.595,58	\$ 5.900,61	\$ 6.180,80	\$ 6.441,95	\$ 6.693,60
Obrero E	\$ 5.595,58	\$ 5.900,61	\$ 6.180,80	\$ 6.441,95	\$ 6.693,60
Obrero F	\$ 5.595,58	\$ 5.900,61	\$ 6.180,80	\$ 6.441,95	\$ 6.693,60
Total	\$ 62.417,18	\$ 65.819,70	\$ 68.945,11	\$ 71.858,20	\$ 74.665,26

Elaborado por: Los Autores.

4.7.2.5.4. Materia prima indirecta.

Son todos aquellos materiales usados en la fabricación del producto terminado que no entran dentro de los materiales directos. Se ha determinado como materia prima indirecta tales como: envases, etiquetas y fundas de polietileno.

CUADRO No. 4.20.

Título: Materia prima indirecta.

Insumos	Cantidad	Valor unitario	Valor mensual	Valor anual
Envases de vidrio	26250	\$ 0,08	\$ 175,00	\$ 2.100,00
Etiquetas	26250	\$ 0,01	\$ 21,88	\$ 262,50
Fundas plásticas/polietileno	26250	\$ 0,01	\$ 21,88	\$ 262,50
Suman				\$ 2.625,00

	Producción	Observación	imprevistos	Total
Mermelada	25.000	se espera que se dañen, fallen o se rompan el 5%	1250	26250
Pulpa de fruta	25.000	se espera que se dañen, fallen o se rompan el 5%	1250	26250

Elaborado por: Los Autores.

4.7.2.5.5. Materiales indirectos.

Dentro de los materiales indirectos se ha previsto la adquisición de insumos de seguridad industrial que garanticen la elaboración de productos de calidad y salvaguarden la salud de los obreros.

CUADRO No. 4.21.

Título: Materiales indirectos.

Insumos/ Seguridad industrial	Cantidad mensual	Valor unitario	Valor mensual	Valor anual
Gorros (caja x docena)	8	\$ 5.00	\$ 40.00	\$ 480.00
Guantes (caja x docena)	8	\$ 5.00	\$ 40.00	\$ 480.00
Mascarillas (caja x docena)	8	\$ 5.00	\$ 40.00	\$ 480.00
Botiquín	1	\$ 42.00	\$ 42.00	\$ 42.00
Extintor	1	\$ 55.00	\$ 55.00	\$ 55.00
Suman				\$ 1,537.00

Elaborado por: Los Autores.

4.7.2.5.6. Reparación y mantenimiento.

En este rubro se proyecta el valor anual promedio que se requeriría para el buen mantenimiento y/o reparación de alguna maquinaria o equipo que presente defectos por su uso.

CUADRO No. 4.22.

Título: Reparación y mantenimiento.

Reparación y Mantenimiento

Detalle	Total anual
Reparación y Mantenimiento	\$ 1,000.00
Total	\$ 1,000.00

Elaborado por: Los Autores.

4.7.2.5.7 Servicios básicos.

Dentro de un proyecto de elaboración de productos es necesario conocer el costo promedio que se requerirá en la utilización de servicios básicos tales como: energía eléctrica, agua potable y teléfono.

CUADRO No. 4.23.

Título: Servicios básicos.

Detalle	Valor mensual	Valor anual
Agua Potable	\$ 70.00	\$ 840.00
Energía eléctrica	\$ 80.00	\$ 960.00
Teléfono	\$ 60.00	\$ 720.00
Total	\$ 210.00	\$ 2,520.00

Elaborado por: Los Autores.

4.7.3. Proyección de ingresos.

Según la proyección de ingresos del proyecto se espera que al primer año de la puesta en marcha, los ingresos superen los USD 100,000.00

Además se aprecia para el primer año de comercialización de los productos un margen de utilidad unitario de USD.0.30, el cual se va incrementando a medida que crece la cantidad de demanda.

CUADRO No.4.24.

Título: Proyección de ingresos totales (Anual).

Mermelada "Ciruelas del Pacífico"

	AÑOS				
	1	2	3	4	5
COSTOS TOTALES (A+B)	\$ 57.341,52	\$ 60.422,70	\$ 61.839,64	\$ 62.731,16	\$ 63.812,52
PRODUCCIÓN ANUAL	25000	30000	36000	43200	51840
COSTO UNITARIO	\$ 2,29	\$ 2,01	\$ 1,72	\$ 1,45	\$ 1,23
Margen de utilidad	\$ 0,21	\$ 0,54	\$ 0,88	\$ 1,20	\$ 1,48
Precio de Venta	\$ 2,50	\$ 2,55	\$ 2,60	\$ 2,65	\$ 2,71
INGRESOS ANUALES USD.	\$ 62.500	\$ 76.500	\$ 93.636	\$ 114.610	\$ 140.283

Pulpa "PacificPulp"

	AÑOS				
	1	2	3	4	5
COSTOS TOTALES (A+B)	\$ 50.370,19	\$ 53.367,63	\$ 54.643,47	\$ 55.391,06	\$ 56.325,62
PRODUCCIÓN ANUAL	25000	30000	36000	43200	51840
COSTO UNITARIO	\$ 2,01	\$ 1,78	\$ 1,52	\$ 1,28	\$ 1,09
Margen de utilidad	\$ 0,09	\$ 0,36	\$ 0,67	\$ 0,95	\$ 1,19
Precio de Venta	\$ 2,10	\$ 2,14	\$ 2,18	\$ 2,23	\$ 2,27
INGRESOS ANUALES USD.	\$ 52.500	\$ 64.260	\$ 78.654	\$ 96.273	\$ 117.838

TOTAL INGRESOS ANUALES USD.	\$ 115.000	\$ 140.760	\$ 172.290	\$ 210.883	\$ 258.121
------------------------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------	-------------------

Elaborado por: Los Autores.

4.7.4. Proyección de gastos.

Dentro del proyecto se incurrirá en los siguientes gastos:

- Gastos Administrativos.
- Gastos de ventas.
- Gastos generales / otros gastos.

4.7.4.1. Gastos administrativos.

Se realizará la contratación de personal administrativo necesario para el buen manejo del recurso administrativo dentro del proyecto.

CUADRO No.4.25.

Título: Gastos administrativos.

Cargo	Salario mensual	Décimo tercero	Décimo cuarto	Fondo de Reserva	(+) Aporte Patronal 12,15%	(-)Aporte al IESS 9,35%	Número de empleado	Gasto anual	Salario Líquido anual
Administrador	\$ 700,00	\$ 700,00	\$ 340,00	\$ 700	\$ 85,05	\$ 65,45	1	\$ 11.160,32	\$ 10.374,92
Total								\$ 11.160,32	\$ 10.374,92

Elaborado por: Los Autores.

4.7.4.2. Gastos de ventas (Publicidad).

En el capítulo 3, se pudo conocer la estrategia comercial, que se plantea efectuar para atraer al público en general, donde uno de nuestros mayores retos es el diseño de un logotipo que refleja las características esenciales de los comuneros y la calidad de los productos; además se elaborarán prototipos publicitarios como trípticos y volantes a ser distribuidos dentro y fuera del sector.

CUADRO No.4.26.

Título: Gasto de ventas (Publicidad).

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Anual
Diseño y Logotipo de productos	2	\$ 672.00	\$ 1,344.00
Folletería (trípticos, volantes)	80000	\$ 0.03	\$ 2,656.00
Total			4,000.00

Elaborado por: Los Autores.

4.7.4.3. Gastos generales /Otros gastos.

El rubro de gastos generales está constituido por aquellos valores que no juegan un papel directo dentro de la elaboración de los productos, sino que son necesarios para el efectivo manejo de la información y limpieza dentro del local.

CUADRO No.4.27.

Título: Suministros de oficina.

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Mensual	Valor Anual
Resma de hojas A4 (500 unidades)	8	\$ 3.15	\$ 25.20	\$ 302.40
Orden de pedido (500 unidades) 16 x 21 cm	1	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 144.00
Facturas de venta(500 unidades) 16 x 21 cm	1	\$ 12.00	\$ 12.00	\$ 144.00
Recibo de caja (1000)	1	\$ 10.00	\$ 10.00	\$ 120.00
Form. High Tech 9 1/2 x 11 2p Troq Comp. Egresc	1	\$ 21.39	\$ 21.39	\$ 256.68
Archivador Colgante ARTESCO	5	\$ 1.60	\$ 8.00	\$ 96.00
Tinta impresora	1	\$ 45.00	\$ 45.00	\$ 540.00
Grapadora	1		\$ -	\$ -
Grapas Alex (500 unidades)	1	\$ 0.70	\$ 0.70	\$ 8.40
Bolígrafo	4	\$ 0.30	\$ 1.20	\$ 14.40
Papelera	2	\$ 3.00	\$ 6.00	\$ 72.00
Total Suministros de oficina				\$ 1,697.88

Elaborado por: Los Autores.

CUADRO No.4.28.

Título: Suministros de limpieza.

Descripción	Cantidad	Valor Unitario	Valor Mensual	Valor Anual
Guantes de látex	2	\$ 1.50	\$ 3.00	\$ 36.00
Cepillo baño	1	\$ 1.40	\$ 1.40	\$ 16.80
balde	1	\$ 5.75	\$ 5.75	\$ 69.00
Escoba	1	\$ 3.40	\$ 3.40	\$ 40.80
Recogedor	1	\$ 2.80	\$ 2.80	\$ 33.60
Basurero Grande	3	\$ 17.00	\$ 51.00	\$ 612.00
Paño multiusos	2	\$ 1.90	\$ 3.80	\$ 45.60
Detergente en polvo	1	\$ 5.00	\$ 5.00	\$ 60.00
Lavaplatos	3	\$ 3.50	\$ 10.50	\$ 126.00
Limpión piso	2	\$ 2.75	\$ 5.50	\$ 66.00
Total suministros de limpieza				\$ 1,105.80

Elaborado por: Los Autores.

4.8. Impacto/Producto/Beneficio.

4.8.1. Estado de Flujo de Efectivo.

El flujo de efectivo es un informe financiero que presenta un detalle de los movimientos de ingresos y egresos de dinero que tiene una empresa en un periodo determinado.

CUADRO No.4.29.

Título: Estado de Flujo de Efectivo.

DETALLE	AÑOS					
	2013	2014	2015	2016	2017	2018
(+) Préstamo bancario		\$ 90.000,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(+) Capital accionario		\$ 40.000,00	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(-) Propiedad, planta y equipo		\$ (43.564,08)	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
(-) Activos intangibles		\$ (920,00)	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Saldo inicial (Al 1 de Enero)		\$ 85.515,92	\$ 78.799,49	\$ 73.510,85	\$ 87.341,45	\$ 125.672,48
(+) Ingresos por ventas		\$ 115.000,00	\$ 140.760,00	\$ 172.290,24	\$ 210.883,25	\$ 258.121,10
TOTAL INGRESOS		\$ 200.515,92	\$ 219.559,49	\$ 245.801,09	\$ 298.224,70	\$ 383.793,58
(-) Costo de ventas		\$ (85.121,61)	\$ (85.960,59)	\$ (89.475,61)	\$ (92.125,93)	\$ (95.338,35)
(-) Gastos de ventas		\$ (4.000,00)	\$ (5.312,00)	\$ (5.418,24)	\$ (5.526,60)	\$ (5.637,14)
(-) Gastos de administración		\$ (11.160,32)	\$ (11.768,70)	\$ (12.327,53)	\$ (12.848,39)	\$ (13.350,30)
(-) Interés por préstamo		\$ (4.387,50)	\$ (7.705,30)	\$ (6.160,78)	\$ (4.462,01)	\$ (2.593,56)
(-) Cargos diferidos		\$ (184,00)	\$ (184,00)	\$ (184,00)	\$ (184,00)	\$ (184,00)
(-) Otros gastos		\$ (2.803,68)	\$ (2.859,75)	\$ (2.916,95)	\$ (2.975,29)	\$ (3.034,79)
(-) 15% Participación trabajadores		\$ (1.101,43)	\$ (4.045,45)	\$ (8.371,07)	\$ (13.914,15)	\$ (20.697,44)
(-) 22% Impuesto a la renta		\$ (1.373,12)	\$ (5.043,33)	\$ (10.435,93)	\$ (17.346,31)	\$ (25.802,81)
(-) Amortización del préstamo		\$ (11.584,76)	\$ (23.169,53)	\$ (23.169,53)	\$ (23.169,53)	\$ (23.169,53)
TOTAL EGRESOS		\$ (121.716,43)	\$ (146.048,64)	\$ (158.459,64)	\$ (172.552,22)	\$ (189.807,93)
INVERSION INICIAL	\$ (130.000,00)	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Flujo de Efectivo Neto	\$ (130.000,00)	\$ 78.799,49	\$ 73.510,85	\$ 87.341,45	\$ 125.672,48	\$ 193.985,66
K	18%					
TIR	63%					
VAN	\$ 163.345,08					

4.8.2. Costo de Oportunidad.

El costo de oportunidad es un elemento que se utiliza para evaluar la inversión y puede calcularse con los costos ponderados de las distintas fuentes de financiamiento.

La fórmula del costo de oportunidad es:

$$k = ((TP * \text{Recursos Propios } \%) + (TA * (1-t) * \text{Préstamo})) + \text{Riesgo } \% + \text{Inflación}$$

Dentro del proyecto sería:

Recursos propios	31%
Préstamo	69%
Tasa activa (TA)	9,75%
Tasa Pasiva (TP)	4,53%
Riesgo	8,36%
Inflación	4,16%

Reemplazando la fórmula se tendría:

$$k = ((TP * \text{Recursos Propios } \%) + (TA * (1-t) * \text{Préstamo})) + \text{Riesgo } \% + \text{Inflación}$$

$$k = (0.0453 * 0.31) + (0.0975 * (1 - 0.40) * (0.69) + 0.0836 + 0.0416$$

$$k = (0.014043) + (0.0585) * (0.69) + 0.0836 + 0.0416$$

$$k = 18\%$$

4.8.3. Tasa Interna de Retorno (TIR).

Método de evaluación que considera el valor del dinero en el tiempo y las variaciones de los flujos de caja durante toda la vida útil del proyecto. Es aquella tasa que iguala el valor presente de los flujos de ingresos con la inversión inicial.

Para que la TIR sea utilizada como criterio para tomar decisiones de aceptación o rechazo de un proyecto se toma como referencia lo siguiente:

- Si la TIR es mayor que el costo del capital debe aceptarse el proyecto.
- Si la TIR es igual que el costo del capital es indiferente llevar a cabo el proyecto.
- Si la TIR es menor que el costo del capital debe rechazarse el proyecto.

Para el presente proyecto la TIR es 63% siendo este valor satisfactorio para realizar el proyecto.

4.8.4. Valor Actual Neto (VAN).

El método del Valor Actual Neto determina el valor presente de los flujos de costos e ingresos generados a través de la vida útil del proyecto. En términos matemáticos el VAN es la sumatoria de los beneficios netos multiplicados por el factor de descuento o descontados a una tasa de interés pagada por beneficiarse el préstamo a obtener.

Para saber si un proyecto es viable o no se debe tomar en cuenta lo siguiente:

SI $VAN < 0$

Esto significa que el proyecto no es viable y no conviene invertir por cuanto existen otras alternativas que pueden dar mayores beneficios, todo esto en base al costo de oportunidad del dinero.

SI $VAN = 0$

Cuando el VAN es "0" significa que el proyecto cubre los costos pero no genera utilidad, es decir, no se tiene ni pérdidas ni ganancias. En este caso es conveniente reubicar la inversión.

SI VAN > 0

Cuando el VAN es un número mayor a cero significa que el proyecto de inversión es viable, que el capital se recuperara con ganancias. En otras palabras se puede decir que cubre y supera el costo de oportunidad.

$$VAN = \left(\frac{\sum FN}{(1+i)^n} \right) - I_0$$

Para despejar esta fórmula se debe conocer:

ΣFN = Sumatoria de los flujos netos actualizados

i = Costo de oportunidad del proyecto

n = número de periodos

I_0 = Inversión Inicial

FNC = Flujo Neto de Caja

El valor actual neto correspondiente al proyecto es de **\$163.345,08**, el cual es mayor que cero, lo que muestra que el proyecto es rentable.

4.9. Validación de la propuesta.

4.9.1. Punto de Equilibrio.

Denominado también, por algunos autores, como punto muerto. Es una técnica que estudia la relación entre costos e ingresos a diferentes niveles de producción o rendimiento. Además de ser una herramienta útil para proveer información valiosa para la toma de decisiones, cuando se consideran variaciones en los precios de los productos, en los costos, en los volúmenes de producción y de ventas, también en el pronóstico de egresos e ingresos.

El análisis del punto de equilibrio sirve también para determinar si una empresa, negocio o proyecto puede producir y vender suficientes productos y servicios para cubrir sus costos fijos y variables y continuar operando. Para realizar este cálculo es necesario clasificar los costos en Fijos y Variables, los mismos que serán detallados dentro de este capítulo. En el presente trabajo se calculará el punto de equilibrio utilizando el método matemático en función de las unidades

- **Costos Fijos.-** son aquellos costos permanentes que no dependen del volumen de ventas del negocio, es decir, no son sensibles a pequeños cambios en los niveles de actividad de una empresa, sino que permanecen invariables ante esos cambios.
- **Costos Variables.-** son aquellos costos que se cambian de acuerdo a variaciones del volumen de producción, es decir, si el nivel de producción disminuye, estos costos decrecen; mientras que si el nivel de producción aumenta, también lo hace esta clase de costos.

Por lo tanto, para calcular un punto de equilibrio en dólares para la producción se utiliza la siguiente fórmula:

$$\text{Punto Equilibrio Unidades} = \text{Costos Fijos/Precio Vta.} - \text{Costo Variable Unitario}$$

CUADRO No. 4.30.

Título: Costos Fijos (Mermelada)

Detalle	Año 2014	
	Total anual	Total mensual
Mano de obra directa	\$ 31.208,59	\$ 2.600,72
Personal administrativo	\$ 5.580,16	\$ 465,01
Servicios básicos	\$ 1.260,00	\$ 105,00
Costos financieros	\$ 2.193,75	\$ 182,81
Gastos de ventas (publicidad)	2.000,00	\$ 166,67
Gastos generales/ otros gastos	\$ 1.401,84	\$ 116,82
Depreciación de equipos	\$ 1.802,84	\$ 150,24
Amortización activos intangibles	\$ 92,00	\$ 7,67
Total	\$ 45.539,19	\$ 3.794,93

Elaborado por: Los Autores.

CUADRO No. 4.31.

Título: Costos variables (Mermelada)

Detalle	Año 2014	
	Total anual	Total mensual
Materia prima directa	\$ 3.300,00	\$ 275,00
Materiales directos	\$ 4.816,74	\$ 401,39
Materia prima indirecta	\$ 2.362,50	\$ 196,88
Materiales indirectos	768,50	\$ 64,04
Reparación y mantenimiento	500,00	\$ 41,67
Total	\$ 11.747,74	\$ 937,31

Elaborado por: Los Autores.

CUADRO No. 4.32.

Título: Costos fijos (Pulpa).

Detalle	Año 2014	
	Total anual	Total mensual
Mano de obra directa	\$ 31.208,59	\$ 2.600,72
Personal administrativo	\$ 5.580,16	\$ 465,01
Servicios básicos	\$ 1.260,00	\$ 105,00
Costos financieros	\$ 2.193,75	\$ 182,81
Gastos de ventas (publicidad)	2.000,00	\$ 166,67
Gastos generales/ otros gastos	\$ 1.401,84	\$ 116,82
Depreciación de equipos	\$ 1.802,84	\$ 150,24
Amortización activos intangibles	\$ 92,00	\$ 7,67
Total	\$ 45.539,19	\$ 3.794,93

Elaborado por: Los Autores.

CUADRO No.4.33.

Título: Costos variables (Pulpa)

Detalle	Año 2014	
	Total anual	Total mensual
Materia prima directa	\$ 3.300,00	\$ 275,00
Materia prima indirecta	\$ 262,50	\$ 21,88
Materiales indirectos	768,50	\$ 64,04
Reparación y mantenimiento	500,00	\$ 41,67
Total	\$ 4.831,00	\$ 360,92

Elaborado por: Los Autores.

Reemplazando en la fórmula del Punto de equilibrio tenemos para el año 2014

- *Mermelada "Ciruelas del Pacífico"*

Punto Equilibrio Unidades = Costos Fijos/ Precio vta. – Costo Varía.
Unit.

Cv unitario	\$	0,47
Precio de venta	\$	2,50
Costos fijos	\$	45.539,19

$$P.E = \frac{45.539,19}{2,03}$$

$$P.E = 22.432 \text{ unidades}$$

$$I = Pv \times Q$$

$$I = 2,50 \times 22.432$$

$$I = \$ 56.080,24$$

$$CT = Cv * Q + CF$$

$$CT = 0,47 \times 22.432 + 45.539,19$$

$$CT = \$ 56.080,24$$

CUADRO No. 4.34.

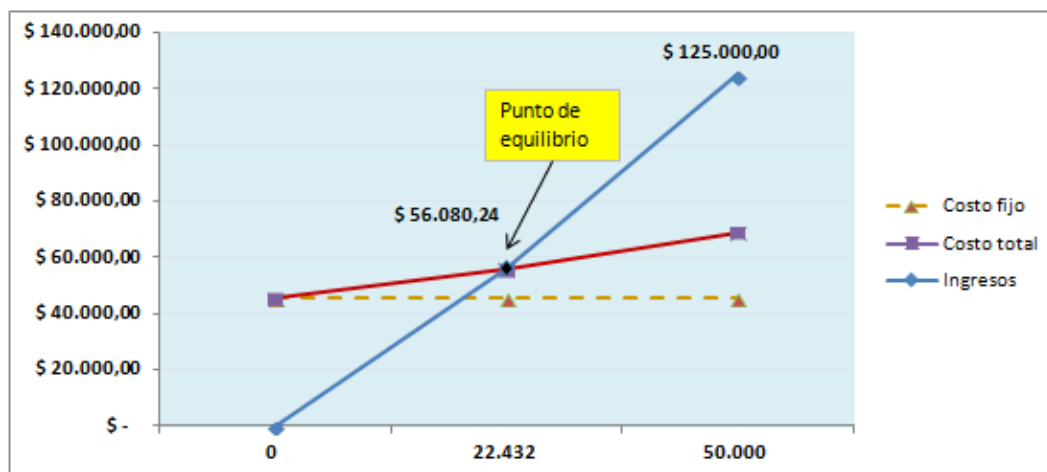
Título: Punto de Equilibrio de mermelada

Cantidad	0	22.432	50.000
Costo fijo	\$ 45.539,19	\$ 45.539,19	\$ 45.539,19
Costo total	\$ 45.539,19	\$ 56.080,24	\$ 69.034,66
Ingresos	\$ -	\$ 56.080,24	\$ 125.000,00

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 4.1.

Título: Punto de Equilibrio de mermelada.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis: A partir de los datos presentados anteriormente, se puede mencionar que, si el precio de venta por unidad producida es de \$2,50 y el costo variable unitario es de \$0,47 cada unidad que se venda contribuirá con \$2,03 para cubrir los costos fijos y las ganancias operacionales de la empresa. Si se reemplaza en la fórmula estas variables, se tendrá un punto de equilibrio de 22.432 unidades. Por consiguiente, se tendrán que vender 22.432 unidades en el año como mínimo para poder cubrir los costos y gastos operativos y así poder comenzar a generar utilidades.

Tal como se observa en el cuadro y gráfico anterior, las 22.432 unidades del producto mermelada "Ciruelas del Pacífico" generarán \$56.080,24 de ingresos y costos igualitariamente, dentro de esta propuesta se tiene previsto producir una cantidad superior a la determinada en el punto de equilibrio, la cual asciende a 25.000 unidades al año, dando como resultado una mayor ganancia para la empresa.

- *Pulpa de ciruela "PacificPulp"*

Cv unitario	\$	0,19
Precio de venta	\$	2,10
Costos fijos	\$	45.539,19

$$P.E = \frac{45.539,19}{1,91}$$

$$P.E = 23.883 \text{ unidades}$$

$$I = P_v \times Q$$

$$I = 1,91 \times 23.883$$

$$I = \$ 50.154,34$$

$$CT = C_v * Q + CF$$

$$CT = 0,19 \times 23.883 + 45.039,19$$

$$CT = \$ 50.154,34$$

CUADRO No. 4.35.

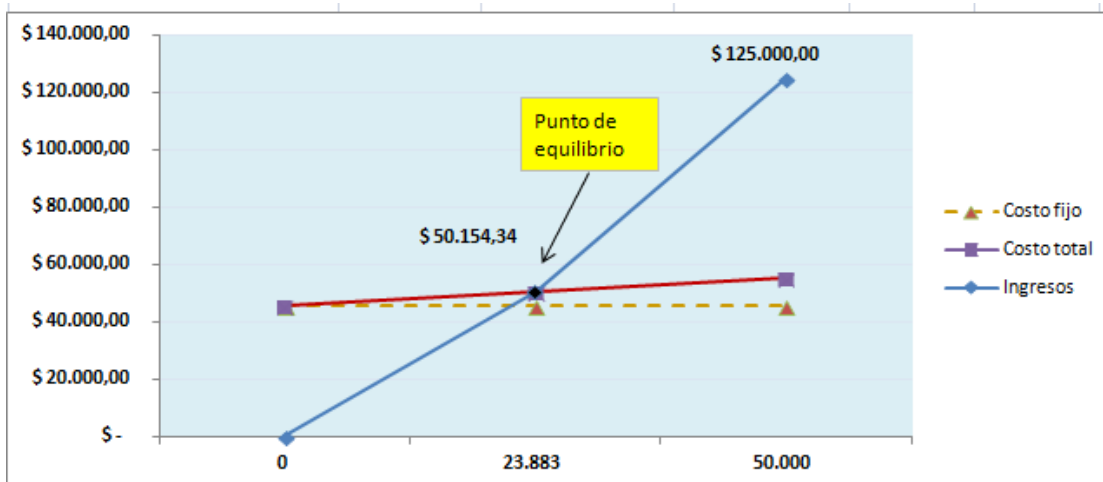
Título: Punto de Equilibrio de pulpa.

Cantidad	0	23.883	50.000
Costo fijo	\$ 45.539,19	\$ 45.539,19	\$ 45.539,19
Costo total	\$ 45.539,19	\$ 50.154,34	\$ 55.201,19
Ingresos	\$ -	\$ 50.154,34	\$ 125.000,00

Elaborado por: Los Autores.

GRÁFICO No. 4.2.

Título: Punto de Equilibrio de pulpa.



Elaborado por: Los Autores.

Análisis: De acuerdo a la información presentada en referencia al producto PacificPulp, se puede comprobar que si el precio de venta por unidad producida es de \$2,10 y el costo variable unitario es de \$0,19; cada unidad que se venda contribuirá con \$1,91 para cubrir los costos fijos y las ganancias operacionales de la empresa. Si se reemplaza en la fórmula estas variables, se tendrá un punto de equilibrio de 23.883 unidades. Por lo consiguiente, se tendrán que vender 23.883 unidades en el año como mínimo para poder cubrir los costos y gastos operativos y así poder comenzar a generar utilidades.

Tal como se observa en el cuadro y gráfico anterior, las 23.883 unidades del producto pulpa "PacificPulp" generarán \$50.154,34 de ingresos y costos igualitariamente; dentro de esta propuesta se tiene previsto producir una cantidad superior a la determinada en el punto de equilibrio la cual asciende a 25.000 unidades al año, dando como resultado un mayor ganancia para la empresa.

Conclusiones.

- La comuna Juntas del Pacífico tiene aproximadamente 3.000 habitantes, los cuales viven en condiciones de pobreza y sus ingresos familiares fluctúan en un promedio de 3 a 5 dólares diarios, obtenidos por el comercio de la ciruela en épocas de temporada de cosecha. Se observó que tienen acceso al servicio de luz eléctrica, sin embargo, no cuentan con agua potable ni sistema público de alcantarillado, además las vías de acceso se encuentran en mal estado, y solo el 30% de los hogares tienen línea telefónica.
- Actualmente el 45% de la población que habita en la comuna Juntas del Pacífico es de género masculino, con edades promedio de 35 a 43 años, dedicados propiamente al cultivo de la ciruela.
- El terreno fértil del sector Juntas del Pacífico permitirá disponer de la fruta como materia prima en forma directa y disminuirá los costos dentro de la elaboración de los productos, pues existe una sobreproducción de la fruta, la misma que no es aprovechada en forma óptima.
- El alto índice de aceptación de la ciruela por parte de los consumidores y el gran interés que poseen los agremiados de la Asociación de la comuna Juntas del Pacífico por pertenecer a un proyecto de inversión de elaboración y comercialización de productos derivados de la ciruela, hizo que la decisión a realizar la presente propuesta se lleve a cabo. Además porque esto establecerá mayores beneficios en el estilo de vida y crecimiento económico de los habitantes de la parroquia Julio Moreno.

- Los productos elaborados cuentan con altos contenidos nutritivos para el organismo del ser humano, lo que posibilitará su demanda dentro del mercado nacional.
- La viabilidad del proyecto es posible siempre y cuando se sigan los eslabones del proceso de producción y se desarrollen estrategias de mercado enfocadas en los gustos y preferencias de los consumidores.

Recomendaciones.

- Aprovechar la mano de obra que reside dentro del sector de la comuna “Juntas del Pacífico”, la cual cuenta con gran experiencia en lo que respecta al correcto cultivo y conservación de la fruta.
- Realizar las estrategias cualitativas planteadas dentro del análisis de mercado, las cuales ayudarán al crecimiento de los ingresos incentivando mayor demanda de los productos tanto a nivel sectorial como nacional.
- Efectuar un idóneo proceso de selección del personal del área administrativa con el fin de obtener un eficiente control interno del presupuesto y recursos de la empresa y así evitar retrasos en los procesos productivos.
- Tecnificar el proceso de elaboración y comercialización de los productos en la medida que existan cambios en lo que respecta a la incursión de nuevas maquinarias y tecnologías.
- Ejecutar el presente proyecto de inversión, en el cual se ha demostrado, mediante un exhaustivo análisis, la viabilidad y el nivel de aceptación en nuestro país de los productos: Mermelada “Ciruelas del Pacífico” y Pulpa “PacificPulp”

Bibliografía:

1. BORBOR DE LA CRUZ, Jefferson, y otros, *Proyecto de Inversión para la elaboración y comercialización de la mermelada de ciruela light para la ciudad de Guayaquil*, Tesis ESPOL Facultad de Economía y Negocios, Guayaquil, Mayo 2011.
2. BRIONES, Carlos; PROAÑO, Jaime, *Gestión de riego y salinidad en los cultivos de la Península de Santa Elena y la Cuenca baja del Río Guayas*, Guayaquil, Agosto 2011.
3. EHLERS, Judith, *Guía de Nutrición y Dieta*, 1era. Edición, United Ostomy Association Editorial, California-Estados Unidos, 2004.
4. JIMÉNEZ, Samantha, *Proyecto del Estudio del Suelo de la Provincia de Santa Elena*, Tesis ESPOL Facultad de Economía y Negocios, Guayaquil, Mayo 2009.
5. IASB, *Normas Internacionales de Contabilidad NIC 16 Propiedades, Planta y Equipo*, Editorial Foundation Publication Department, Londres, Reino Unido, 2009, p.1129
6. ORTIZ, Fernando, *Potencialidades de la provincia de Santa Elena*, Subsecretaria de Inclusión Económica, Ministerio Coordinador del Desarrollo Social, Guayas 2008, p.1-3.
7. Suplemento Registro Oficial No. 94, *Reglamento para la aplicación de la ley de Régimen Tributario Interno Art. 28 Gastos generales deducibles*, Quito, 23 de diciembre del 2009

8. Ministerio Coordinador de Desarrollo Social, *Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria*, Quito-Ecuador, Mayo del 2011.
9. Fundación Ing. Agr. Juan José Castelló Zambrano, *Proyecto Procesamiento de Ciruela en la parroquia Julio Moreno, Provincia de Santa Elena*, 1era Edición, Octubre 2010. Guayas-Ecuador.
10. Municipio de Ixchiguán, *Establecimiento del cultivo de ciruelo y manzano con énfasis en la comercialización, diversificación de cultivos y generación de ingresos económico local, en San Marcos, Ciudad de Guatemala*, 1era Edición, 2004, San Marcos- Guatemala.
11. Asamblea Nacional Constituyente del Ecuador, *Constitución del Ecuador*, Montecristi - Ecuador, 2008.
12. Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo del Ecuador, *Plan Nacional para el buen Vivir 2009 - 2013*, Quito-Ecuador, 2009.
13. Asamblea Nacional Constituyente del Ecuador, *Código Orgánico de la Producción, Comercio e Inversiones*, Montecristi – Ecuador, Diciembre 2010.
14. Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, *Mapa poblacional de Desigualdad Económica en las Provincias del Guayas y Santa Elena, Encuesta de Desigualdad Económica, 2005 – 2006*, Guayas – Ecuador, 2006, p. 50-70.
15. H. López, Ady, “Puntos que tomar en cuenta al momento de diseñar una tesis”-<http://ady-info-design.lacoctelera.net/post/2011/07/16/lafundamentacion-teorica-una-tesis>.

16. Sherba de Valenzuela, Julia “*¿Qué es un Marco Teórico?*”-
<http://www.unm.edu/~devalenz/handouts/MARCO.html>.
17. <http://www.educaconta.com>
18. <http://www.fundacionchile.com>
19. <http://www.botanical-online.com/ciruelaspropiedades>.

ANEXOS

Anexo 1



Guayaquil, Septiembre 23 del 2.013

Ing.
Eduardo Triana
Presente.

De mis consideraciones:

Por medio de la presente, me es grato cotizar a usted, referente a la construcción de una cámara para mantenimiento de Ciruelas.

CAMARA DE MANTENIMIENTO

Medidas externas totales:	3,45 m x 3,45 m x 2,40 m H
Medidas internas totales:	3,25 m x 3,25 m x 2,30 m H
Capacidad de La cámara:	24,29 m ³ internos
Temperatura entrada producto:	28 °C
Cantidad de producto para mantener:	5.000 Kilos
Temperatura de la cámara:	2 °C
Tiempo de proceso:	24 Horas
Rotacion de producto:	50 %

AISLAMIENTO:

Con paneles importados marca Instapanel con norma ISO 9001, fabricados con poliuretano inyectado de 100 mm de espesor y forrado con planchas prepintadas con pintura poliéster y protegidas por una película plástica.

PUERTA:

1 Puerta de bisagra de 0,80 m de ancho x 180 m de alto. Aisladas térmicamente, con herrajes importados especiales para cuartos de alimentos y aprobadas por la Comunidad Económica Europea.
Incluye cortina térmica.

EQUIPOS CAMARA DE CONGELADOS

Con dos sistemas compactos marca ZANOTTI de procedencia Italiana modelo MGM213 de 1.5 HP. Este tipo de equipos vienen ensamblados completamente desde Italia, a tal punto que ya están cargados de refrigerante. Adicionalmente vienen con controladores electrónicos con múltiples funciones como: termómetro, termostato, timer de descarchamiento, etc

- Adicionalmente tiene **descarche por gas caliente**: En los sistemas tradicionales el descarche es por resistencia eléctrica, esto significa que se demora en limpiar el evaporador **mínimo en 40 minutos**, en cambio con gas caliente el tiempo es **máximo tres minutos**

- **Tubería de cobre estriada:** Con esta nueva tecnología se logra equipos mucho más compactos y eficientes (35 %), lo que se traduce en ahorro de consumo de energía eléctrica.
- **Sueldas comprobadas con radiografía industrial:** Con esto se garantiza que no va a existir fugas de refrigerante.
- **Carga de refrigerante electrónica:** La carga de refrigerante para este tipo de unidades se calcula en bancos de prueba y luego se carga electrónicamente, con lo que se garantiza una máxima eficiencia del equipo
- **Reducción de mantenimiento:** Al ser equipos listos para funcionar y probados en fabrica, se reduce en un 70 % los costos de mantenimiento.
- **Equipos ecológicos:** Utilizan gas refrigerante R404A que no destruyen la capa de ozono ni perjudican al efecto invernadero
- **Reducción de espacio:** Los equipos no requieren casa de máquinas

COSTO CAMARA INSTALADA USD 10.840,00 + IVA

FORMA DE PAGO: 70% entrada y 30 % contra entrega

TIEMPO DE ENTREGA: 10 días después de la entrega del anticipo y firma del contrato.

GARANTÍA: Un año, que cubre cualquier defecto de fabricación o montaje de los equipos.

MANTENIMIENTOS DENTRO DE LA GARANTÍA: Un mantenimiento a los seis meses **sin costo** tanto en materiales y mano de obra, cabe resaltar que dentro de este periodo se contemplan los arreglos por defectos de fabricación o montaje de los equipos.

MANTENIMIENTO FUERA DEL AÑO DE GARANTÍA: Como evidencia del compromiso con nuestros clientes, por nuestro sistema de calidad certificado y como recomendación del fabricante de los equipos para su correcto funcionamiento de los mismos es **indispensable** realizar un mantenimiento preventivo dos veces al año, el cual tendría un costo de USD 80,00 dólares americanos por visita técnica, mas USD 10,00 de materiales básicos del mantenimiento de cada grupo frigorífico en Guayaquil.

El mantenimiento preventivo que ofrecemos verifica las actividades de funcionamiento, seguridad industrial, ajustes, análisis, limpieza, lubricación, medición, y calibración de temperatura, en base a un plan establecido lo que permitirá evitar daños futuros y prever fallas que ocasionan una disminución de la vida útil de los equipos y pérdidas económicas.

NOTA: En esta propuesta no está considerada la acometida eléctrica. Y según donde se la construya para considerar el costo de transporte e instalación.

Atentamente,

Carlos Zambrano H.
CORA REFRIGERACIÓN
www.corarefrigeracion.com

Anexo 2



Quito, 22 de septiembre de 2013.

Ing. Eduardo Triana
Presente.

Conforme su solicitud es grato indicar a Ud. La proforma para la construcción de maquinaria para procesamiento de pulpa, la cual se detalla a continuación:

Despulpadora de 150 Kg/h.

Fabricada totalmente en acero inoxidable 304 de 1,5 mm de espesor, consta de una tolva de alimentación, un eje de acero inoxidable compuesto por aspas que transportan la fruta hacia unas paletas (fabricadas en grilón) que destruyen la fruta y separan la pulpa por medio de un tamiz y la envían hacia la zona de descarga de pulpa; los desechos son enviados hacia la zona de descarga de pepas y desperdicios.

Además posee un pre-destructor de fruta que como su nombre lo indica deshace la fruta antes de ingresar a las aspas.

El eje recibe movimiento de un motor eléctrico a través de un sistema de bandas de caucho y poleas.

Consta de 2 tamices, uno fabricado en lámina de acero inoxidable perforada con agujeros de 1 mm de diámetro y el otro fabricado en lámina perforada con agujeros de 0,6mm de diámetro.

Con estos tamices garantizamos una pulpa de fruta fina y capaz de competir en el mercado.

El movimiento de la máquina es controlado por un tablero eléctrico que consta de botonera de arranque y parada, Contactor electromecánico y un relé de sobrecarga. Funcionar con un voltaje de 210V bifásico o a 120 V Monofásico.

La máquina posee patas de caucho regulables y que absorben la vibración producida por la misma.

El precio de la máquina es de **2300 dólares más el IVA.**

Tiempo de fabricación 5 semanas previo al pago del 60% de anticipo.

La capacidad de la máquina varía con el tipo de fruta procesada.

Las dimensiones de la máquina son: largo 90cm, ancho 50cm, alto 140 cm incluido la tolva

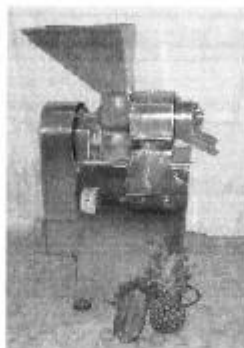
Además esta máquina puede trabajar como refinadora, licuadora.

abc servicios múltiples



R.U.C. 1711515534001

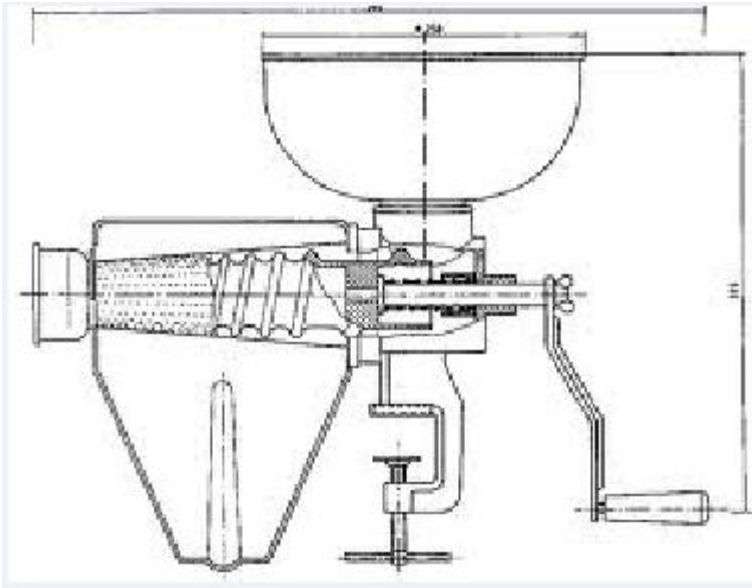
Agua Clara II casa 26, Calle Bartolomé de Zamora y Manantial,
Telf.: 02 2-477-027, 02 2-615-170, 09-501- 5960
E-mail: abcserv@ahotmail.com, jaimesosacardenas@psol.com



La limpieza de la despuladora es muy simple, por medio de una compuerta de acceso se puede sacar el filtro lavarlo al igual que el interior de la máquina y luego volverlo a montar.

Agradeciendo su gentileza por la recepción a esta proforma, le anticipamos nuestros agradecimientos.

Atentamente,
Ing. Jaime Sosa



Anexo 3

Matriz 1: Iero de Mayo y Machala esq. Teléfono: 2290479
GUAYAQUIL
R.U.C.: 0992573805001

Matriz: Km. 1.6 Vía Durán Tambo Teléfono: 2891285-2893574
Almacén 1: Iero de Mayo y Machala esq. Teléfono: 2290479
Quedado: Calle 7 Oct. y Parque de la Madre
Teléfono: 052-760835 - Email: fritega_sa@hotmail.com

COTIZACION
0003919

Cliente: Sr. Eduardo Triana
Fono: 2830900.

- 1 Cocina de 3 quemadores en acero \$ 980.
- 1 olla en acero grande \$ 230.
- 1 Balanza de precisión 30 kg. \$ 580
- 1 Lavavajillas de 2 pisos 200 Centrales \$ 780
- 1 Máquina Selladora al Vacío \$ 3200

Requisitos: Copia de I/Vot. Copia Planilla Páncica A/C/T. Copia Planilla Páncica EMPRESA. Dirección: Guayaquil. Teléfono: 052-760835. Domicilio: Durán Tambo. D. E.

Preços plus IVA / 1 año Garantía

Pagos:
6% Dcto Contado
60% a T/C → 3 meses sin Int / → 24 meses
Crédito 3% Dcto → 50% Entrada Cmg. / Efe
→ 50% 3 Cheques 30/60/90

Las mercaderías viajan por cuenta y riesgo del comprador no siendo responsable los vendedores por rotura, pérdidas, robos y otras averías ocasionadas en el tránsito. La responsabilidad de Fritega S.A. cesa al salir las mercaderías de su almacén.
Todas las mercaderías despachadas por nosotros seguirán siendo de nuestra propiedad hasta la cancelación total de la factura y posibles saldos a nuestro favor que con ellas se relacionen.

VENDEDOR: Michelle Rojas 2394752 CLIENTE:

Anexo 6

Alimentos



Capacidad Total (ml):	250	Altura Total (mm):	101.09
Capacidad Llenado (ml):	250	Diámetro Mayor (mm):	65.90
Peso (gr):	140	Panel Recto (mm):	52.07
Tipo Terminado :	TWIST		
Descripción terminado :	58-2020-R025		
Diámetro Nominal Terminado (mm):	58	Referencia:	C-07487

Anexo 7

POR LA ABUNDANCIA, LA CAJA DE LA FRUTA SE VENDE EN \$ 3

Juntas recoge ciruelas y anhela más ganancia



► Martínez Villón, productor de la fruta, desprende de las ramas las ciruelas que están listas para el consumo.

Comuneros creen que procesar la fruta ayudará a mejorar ingresos que obtienen por caja.

Juntas del Pacífico es un rodeo de pequeños fincos de ciruelas verdes y rojas. Tareas, que desde hace 18 años entre el 1 y 3 de noviembre, allí se hace un festín en el que nosotro seleccionamos la fruta, sino también comercializada, según y fortas elaboradas artesanalmente.

Quieren cultivar el producto en esta población, en que se vende por el las 10 de la vía a la zona, ya están listos para recibir computadores y programas que gestionen del fruto varietal y de saber agrícolas, con una buena materia la economía.

La abundancia que por estos días se registra, sin embargo, tiene un componente no tan alentador para los productores los precios bajos.

En época como la actual, en que la caja de unas 400 ciruelas se vende en \$ 3, apenas un 10% de lo que costó a finales de septiembre, los comuneros sienten la necesidad de explorar más los derivados de la fruta.

Luis Babalera, productor, sostiene que hace falta infraestructura y apoyo estatal para mejorar la producción de derivados.

Hace cuatro años se creó una asociación que agrupa a unos 20 socios. Gestionó la gestión del gobierno. Hace un par de años los comuneros que le integran

Es eso lo malo de este trabajo, tanto que nos cuesta y lo barato que está. Yo cosecho desde las 06:00 hasta las 12:00 con un compañero de por aquí".

Martínez Villón, ag. 19/10/13

recibieron capacitación de cómo elaborar pastas y licores. Para una iniciativa así necesita ser reformada para aprovechar mejor el producto y comercializar los países. Leonidas Rodríguez, hijo de un productor dice que en épocas anteriores para cosechar el grado ocupaban al menos 20 trabajadores.

Hoy, junto con su padre, cosechan la fruta, pero pagan un día de trabajo equivalente \$ 15. Y el pago de \$ 3 por caja, dice, no es un negocio para correrar gente.

Comuneros como Martínez Villón, quien recoge de 80 a 120 cajas diarias, señalan que los pequeños agricultores pueden aprovechar el fruto maduro.

Babalera sostiene que con la producción de la fruta los agricultores pueden promover directamente de otros productos a supermercados. "Podríamos que empezar con una muestra para obtener registro sanitario. También necesitaríamos máquinas y las herramientas para convertirlo en una pequeña industria".

Las expectativas y la única oportunidad de comercializar los derivados, por lo pronto, se reducen a los tres días que dura la vida de la ciruela.



► A diario, Leonidas Rodríguez (l) y Pedro, su padre, recolectan entre 10 y 15 cajas que luego venden en el centro de la comuna.

Fuente: Diario El Universo.

Edición: sábado 19 de octubre del 2013.

Anexo 8



PRODUCCIÓN

Lunes, 25 de Noviembre, 2013

Productores solicitan apoyo para industrializar la ciruela

MARLENE BERNAL | Santa Elena

La ciruela, una fruta pequeña pero con muchas propiedades nutricionales, de octubre a diciembre se convierte en el sustento económico de más de 2.000 personas que la cultivan y comercializan en la zona de Juntas del Pacífico, ubicada en la provincia de Santa Elena.

Irie Neira, presidenta de la Asociación de productores de esta fruta, explicó que tres meses del año la población solo vive de esto y se prepara para la cosecha con la feria tradicional a inicios de noviembre.

Según la dirigente, este año fue buena la producción. "Iniciamos la cosecha vendiendo a 25 dólares la caja y cuando llega al tope máximo, nos baja el precio hasta 4 dólares".

Indicó que en cada cosecha se recoge de 1.000 a 1.500 cajas diarias, las que se obtienen de aproximadamente 300 hectáreas que se cultivan.

La asociación cuenta con 57 productores, pero esta época es aprovechada por socios y no socios del gremio, porque en todas las parcelas hay ciruela, explicó Neira.

Terminada la cosecha, empiezan a prepararse para la siembra de maíz, recaló la dirigente. Uno de los proyectos del gremio es buscar una línea de crédito para poder procesar la fruta que se madura; de esta se pueden hacer jugos, mermeladas

Fuente: Diario El Universo.

Edición: lunes 25 de noviembre del 2013.

Anexo 9





CERTIFICACIÓN

Bajo mi completa responsabilidad certifico haber revisado el Proyecto de Investigación: **"Proyecto de Inversión para la Elaboración Artesanal y Comercialización de productos derivados de ciruela en la Asociación de Pequeños Productores de Ciruela, Juntas del Pacífico en la parroquia Julio Moreno, Provincia de Santa Elena"**, elaborado por los señores: Alfredo Jacob Coello Panchana y César Eduardo Triana Chalco.

Es menester aclarar que la revisión y corrección del trabajo investigativo se concretó sólo a la **morfosintaxis y a la ortografía**.

Los autores del proyecto examinado pueden hacer uso de esta certificación sujetándose a los intereses estrictamente académicos que demanda la misma.

Confirmando,



Lcda. Gladys Cavilanes Alvia. Msc.

C.I. 0910256379

Tlf: 0993210887 / 2055478

PD: La que suscribe es Licenciada en Ciencias de la Educación, especialización: Literatura y Castellano, y Magister en Desarrollo del Pensamiento y Educación. Catedrática de la asignatura Estudio del Idioma Nacional en la Facultad de Ciencias Económicas de la Universidad Laica "Vicente Rocafuerte".