



Universidad Laica VICENTE ROCAFUERTE de Guayaquil

Facultad de Ciencias Sociales y Derecho

Carrera de Economía

Proyecto de Investigación

Previo a la obtención del Título de:

E C O N O M I S T A

Tema:

**ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE
PESCADO SALADO EN LA PARROQUIA DE SANTA ROSA, CANTÓN
SALINAS, PROVINCIA DE SANTA ELENA**

Autores:

Mario Stalin Balladares León

Jennifer Mariana Tamayo Figueroa

TUTOR:

MBA. Ing. Rubén Darío Paz Morales

Guayaquil – Ecuador

2018



**Presidencia
de la República
del Ecuador**



**Plan Nacional
de Ciencia, Tecnología,
Innovación y Saberes**



SENESCYT
Secretaría Nacional de Educación Superior, Ciencia,
Tecnología e Innovación

REPOSITARIO NACIONAL EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA

FICHA DE REGISTRO DE TESIS

TITULO Y SUBTITULO:

ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE PESCADO SALADO EN LA PARROQUIA DE SANTA ROSA, CANTÓN SALINAS, PROVINCIA DE SANTA ELENA.

AUTOR/ES:

MARIO STALIN BALLADARES LEÓN
JENNIFER MARIANA TAMAYO FIGUEROA

REVISORES:

MBA.ING.RUBÉN DARIO PAZ MORALES.

INSTITUCIÓN:

UNIVERSIDAD LAICA
VICENTE ROCAFUERTE DE GUAYAQUIL

FACULTAD:

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES Y DERECHO

CARRERA: ECONOMÍA

FECHA DE PUBLICACIÓN:

N. DE PAGS: 178 PAGINAS

ÁREAS TEMÁTICAS: Economía.

PALABRAS CLAVE:

Estudio de prefactibilidad, pescado salado, parroquia Santa Rosa.

RESUMEN: Es un estudio de prefactibilidad para la producción artesanal de pescado salado en la parroquia Santa Rosa; en donde se exponen varios factores que sirven para determinar el estado actual de dicha producción y promover la creación de una empresa pequeña que reúna a todos los productores del bien antes mencionado. Mediante el uso de un enfoque de investigación descriptiva, se ha llegado a encontrar que la producción de pescado salado tiene una incidencia bastante fuerte en la economía de Santa Rosa. Además, de acuerdo con la información recopilada, se encuentra que los habitantes de Santa Rosa están completamente capacitados, debido a que ha sido tradición familiar para ellos la producción del pescado salado. Al respecto, también se encontró que los productores de la parroquia Santa Rosa tienen

predisposición para trabajar de forma conjunta en busca de resaltar el pescado Salado. Con respecto a la distribución del producto, la investigación ha determinado que la parroquia cuenta con uno de los principales puertos pesqueros artesanales de Salinas lo cual puede ser una oportunidad que sirva para que Santa Rosa crezca en términos económicos. Finalmente, se concluye determinando que la creación de una empresa que reúna a todos los productores del pescado salado es viable y puede generar emprendimientos que creen empleos para los mismos habitantes de la parroquia. Todos los efectos antes mencionados pueden incrementar la participación de ingresos de Santa Rosa en el sector de la acuicultura.

N. DE REGISTRO (en base de datos):	N. DE CLASIFICACIÓN:	
DIRECCIÓN URL (tesis en la web):		
ADJUNTO URL (tesis en la web):		
ADJUNTO PDF:	<input checked="" type="checkbox"/> SI	<input type="checkbox"/> NO
CONTACTO CON AUTORES/ES: MARIO STALIN BALLADARES LEÓN JENNIFER MARIANA TAMAYO FIGUEROA	Teléfono: 0982288097 0991414595	E-mail: balladares34@hotmail.com romijordan@outlook.com
CONTACTO EN LA INSTITUCION:	Nombre: MSC.MONICA LEORO LLERENA	
	Teléfono: 2596500 DIRECTOR ECONOMIA EXT 229	
	E-mail: mleorol@ulvr.edu.ec	

Urkund Analysis Result

Analysed Document: ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD DE PESCADO SALADO SANTA ROSA.docx (D34867065)
Submitted: 1/19/2018 11:35:00 PM
Submitted By: romijordan@outlook.com
Significance: 6 %

Sources included in the report:



Rivera Brigida.docx (D13131519)
ESTUDIO DE PRE-FACTIBILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE ACEITE COMESTIBLE A BASE DE SACHA INCHI.docx (D32717536)
TESIS ECOTEC.DEFENSAFINAL.docx (D15794357)
Pablo Gutierrez.docx (D9834152)
TESIS SERVICIO FRIGORIFICO trabajo final T CABRERA ALBA.docx (D9195230)
TESIS ROSALBA RODRIGUEZ URKUND.docx (D15918761)
Chávez Ivan.docx (D13374189)
<http://pescadosymariscos.consumer.es/salud-y-pescados/las-ventajas-para-la-salud-del-consumo-de-pescado>
<https://www.slideshare.net/jopacri/diagrama-de-pescado-revision-conceptual-de-la-problematica>
<http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/7504/8.29.001120.pdf;sequence=4>,
<https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/27832/Tesis%20Desarrollo%20de%20un%20nuevo%20m%C3%A9todo%20de%20salado-ahumado..pdf?sequence=1>,
<https://www.ondafuerteventura.es/el-ayuntamiento-capitalino-presenta-el-novedoso-proyecto-puerto-pesca/>,
<http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/4547>
<http://www.eumed.net/rev/tecsistecat/n5/acch.pd>
<https://www.luisarimany.com/la-cadena-de-valor/>
<http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wp-content/uploads/2011/04/LORSA.pdf>
<http://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/publilibreacceso/1243//Beneficios%20para%20diinara.pdf>
<http://www.dteconz.unizar.es/DT2015-06.pdf>
http://www.fonduc.com.co/index.php?option=com_content&view=article&id=395:que-es-emprendimiento-solidario&catid=17&Itemid=122
<https://www.bbva.es/general/finanzas-vistazo/fondos-inversion/plan-de-inversion/index.jsp>
<http://aunap.gov.co/wp-content/uploads/2016/05/Estrategia-para-incremento-del-consumo.pdf>
<http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/29627/1/articulo3.pdf>
<http://tesis-investigacion-cientifica.blogspot.com/2013/08/que-es-operacionalizacion-de-variables.html>

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR

Nosotros, Marío Stalin Balladares León y Jennifer Mariana Tamayo Figueroa, declaramos bajo que la autoría del presente trabajo de investigación corresponde totalmente a los suscritos y nos responsabilizamos con los criterios y opiniones científicas que en el mismo nos declaran, como producto de la investigación realizada por nosotros.

De la misma forma, cedemos nuestros derechos de autor a la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil, según lo establecido por la Ley de Propiedad Intelectual, por su Reglamento y Normativa Institucional vigente.

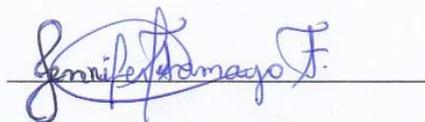
Este proyecto se ha ejecutado con el propósito de estudiar el estudio de prefactibilidad para la producción artesanal de pescado salado en la parroquia Santa Rosa, cantón Salinas, provincia de Santa Elena.

Autores:



Balladares León Marío Stalin

C.I. 0918116245



Tamayo Figueroa Jennifer Mariana

C.I. 0923845556

CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR.

En mi calidad de Tutor del Proyecto de Investigación, nombrado por el Consejo Directivo de la Facultad de Ciencias Sociales y Derecho de la Carrera de Economía de la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil.

CERTIFICO:

Haber dirigido, revisado y analizado el Proyecto de Investigación con el Tema: **"ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE PESCADO SALADO EN LA PARROQUIA DE SANTA ROSA, CANTÓN SALINAS, PROVINCIA DE SANTA ELENA"**, presentado como requisito previo a la aprobación y desarrollo de la investigación para optar al título de:

ECONOMISTA

Presentado por los egresados: Balladares León Mario Stalin

Tamayo Figueroa Jennifer Mariana



Ing. Rubén Paz Morales

Tutor

AGRADECIMIENTO

Agradezco en primer lugar a Dios y a la Virgen de Guadalupe, por darme salud, vida y guiarme por el camino correcto. A mis padres Teresa Figueroa Bruno y Geovanny Tamayo Valencia, por entregarme su esfuerzo para seguir adelante y por inculcarme valores. A mi hermana María José Tamayo Figueroa por brindarme su apoyo incondicional.

A mi esposo Stalin Becerra Ramos por acompañarme durante toda mi carrera universitaria y brindarme siempre su apoyo incondicional. A mis hijos Jordan Becerra Tamayo y Fiorella Becerra Tamayo por su comprensión y por ser mi fuente de motivación.

A mi tutor de proyecto el Ingeniero Rubén Paz Morales por la paciencia y por guiarme en cada paso de este proyecto. A mis maestros que me impartieron sus conocimientos y aportaron con mi formación académica.

A mi compañero de Tesis, Mario Stalin Balladares León, quien siempre me alentó apoyo para culminar este proyecto de investigación.

Por último, a la Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil que me acogió brindándome la oportunidad de continuar mis estudios y preparación profesional.



Jennifer Mariana Tamayo Figueroa

AGRADECIMIENTO

Es inexcusable dejar en el olvido el agradecer a todas y cada una de las personas que fueron parte de la culminación de esta etapa de mi vida académica.

A la prestigiosa Universidad Laica Vicente Rocafuerte de Guayaquil por haberme acogido como tal, ofreciéndome oportunidades incomparables.

Debo agradecer a mi tutor el Ingeniero Rubén Paz, que con sus conocimientos fueron la guía en la evolución y posterior desarrollo de este exitoso trabajo, gracias profesor por su tiempo y dedicación.

A mi compañera de tesis Jennifer Tamayo Figueroa ya que con su esfuerzo y aporte hemos logrado culminar la elaboración de la presente tesis.



Mario Stalin Balladares León

DEDICATORIA

A mi Dios y la Virgen de Guadalupe, por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud para lograr mis objetivos y metas, además de su infinita bondad y amor.

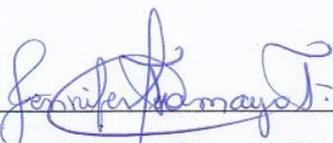
A mis Padres Teresa Figueroa Bruno y Geovanny Tamayo Valencia, por haberme apoyado en todo momento, por sus consejos, sus valores, por la motivación constante que me ha permitido ser una persona de bien, pero más que nada, por su amor.

A mis Hijos Jordán Becerra Tamayo y Fiorella Becerra Tamayo, por entender el motivo de dejarlos cuando tenía que asistir ir a la Universidad y no dedicarme a ellos a tiempo completo y ser mi fuente de motivación para culminar mi carrera.

A mi Esposo Stalin Becerra Ramos, por todo ese apoyo moral que me ha entregado estando a su lado, su empuje y ánimos que fueron importantes para la culminación de mi carrera.

A mi Hermana María José Tamayo Figueroa, por estar conmigo con su apoyo en todo momento y ser ejemplo como profesional.

A mi Hermano Geovanny Tamayo Figueroa, que desde el cielo me cuida y me guía para ser de mí una mejor persona.



Jennifer Mariana Tamayo Figueroa

DEDICATORIA

Dedico este trabajo a Dios ya que gracias a él he logrado culminar mi carrera, a mi padre MARIANO BALLADARES JARAMILLO, aunque no esté físicamente, sé que desde el cielo siempre me cuidas y me guías para hacer de mí una mejor persona. A mi madre AIDA ESTHER LEÓN SEGARRA que con sus palabras de aliento no me dejaban desfallecer, “muchos de mis logros se los debo a ustedes”.

A mi Esposa DESIREE ARTIEDA MORENO brindándome su apoyo incondicional en momentos de decline y cansancio, a mi amado hijo DIEGO SEBASTIÁN por ser mi fuente de inspiración y motivación.



Mario Stalin Balladares León

ÍNDICE

DECLARACIÓN DE AUTORÍA Y CESIÓN DE DERECHOS DE AUTOR	II
CERTIFICACIÓN DE ACEPTACIÓN DEL TUTOR.....	III
AGRADECIMIENTO	IV
DEDICATORIA.....	VI
ÍNDICE.....	VIII
RESUMEN	XVIII
ABSTRACT	XIX
CAPÍTULO 1	1
1. INTRODUCCIÓN	1
1.1. Tema.....	1
1.2. Planteamiento del problema.....	1
1.3. Formulación del problema.	4
1.4. Sistematización del problema.....	4
1.5. Delimitación o alcance de la investigación	5
1.6. Justificación de la Investigación	6
1.7. Objetivo de la Investigación.....	11
1.7.1. Objetivo General	11
1.7.2. Objetivo específico.....	11
1.8. Planteamientos hipotéticos	12
CAPÍTULO II.....	13

2.MARCO TEÓRICO	13
2.1. Estado del arte o conocimiento	13
2.2. Fundamentación Teórica	17
2.2.1. Emprendimiento	17
2.2.2. Las Pymes y las nuevas empresas en la economía	21
2.2.3. Teoría institucional y el emprendimiento	21
2.2.4. Ecosistema de emprendimiento	23
2.2.5. Factores que generan emprendimiento	24
2.2.6. Cadena de Valor	28
2.2.7. Producción artesanal	30
2.2.8. Economía popular y solidaria	32
2.3. Marco Conceptual	35
2.3.1. El pescado	35
2.3.2. Sal	35
2.3.3. Tipos de Salado	35
2.3.4. Pescado Salado	35
2.3.5. Tipos de peces para salar	36
2.3.6. Producción artesanal de pescado salado	41
2.3.7. Proceso de elaboración de pescado salado	41
2.3.8. Propiedades y beneficios	42

2.3.9.	Estudio de prefactibilidad	42
2.3.10.	Estudio normativo – legal	43
2.3.11.	Estudio Ambiental-Legal	47
2.3.12.	Estudio técnico	49
2.4.	Estudio Mercado	68
2.4.2.	Análisis de demanda	87
2.4.3.	Cuantificación de la demanda	87
2.4.4.	Demanda proyectada	88
2.4.5.	Oferta.....	89
2.5.	Estudio y Evaluacion Financiera.....	91
2.5.1.	Plan Inversión.....	91
2.5.2.	Plan de Financiamiento	96
CAPÍTULO III		111
3.	MARCO METODOLÓGICO.....	111
3.1.	Metodología de la Investigación	111
3.1.1.	Diseño de la investigación	111
3.1.2.	Tipos de investigación.....	112
3.1.3.	Enfoque de la investigación	114
3.1.4.	Métodos de investigación.....	116
3.1.5.	Técnicas de Investigación	118

3.1.6.	Fuentes de Información.....	119
3.1.7.	Población y muestra	120
3.1.8.	La operacionalización de las variables.....	122
3.1.9.	Análisis y discusión de los resultados.....	123
3.1.10.	Encuestas.....	123
3.1.11.	Entrevistas.....	140
3.1.12.	Interpretación de las encuestas.....	144
3.1.13.	Interpretación de las entrevistas.....	145
3.1.14.	Solución del problema.....	146
	CONCLUSIÓN.....	148
	RECOMENDACIONES.....	149
	BIBLIOGRAFÍA.....	150
	ANEXOS.....	168

ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro 1. Clasificación de las economías de América Latina y el Caribe para generar emprendimiento	20
Cuadro 2. Ponderación para análisis.....	52
Cuadro 3. Método de factores ponderados.	52
Cuadro 4. Capacidad Instalada.	53
Cuadro 5. Materia prima e insumos.....	54
Cuadro 6. Maquinarias y equipos.	59
Cuadro 7. Segmentación de la población de la Parroquia Santa Rosa.	69
Cuadro 8. Mercado Potencial.	70
Cuadro 9. Mercado objetivo.	70
Cuadro 10. Mercado fin.....	71
Cuadro 11. Tabulación pregunta 1.....	74
Cuadro 12. Tabulación pregunta 2.	75
Cuadro 13. Tabulación ingresos mensuales.	76
Cuadro 14. Tabulación decisión de consumo.	77
Cuadro 15. Tabulación consumo de pescado salado.	78
Cuadro 16. Tabulación frecuencia de consumo de pescado salado.....	79
Cuadro 17. Tabulación preferencia de especie.....	80
Cuadro 18. Tabulación historial de consumo.	81
Cuadro 19. Tabulación decisión de compra.	82
Cuadro 20. Tabulación consumo esperado.....	83
Cuadro 21. Tabulación precio esperado 1000gr.....	84
Cuadro 22. Tabulación precio esperado 500gr.....	85

Cuadro 23. Tabulación lugar de compra.	86
Cuadro 24. Análisis de la demanda.	87
Cuadro 25. Cuantificación de la demanda.	88
Cuadro 26. Demanda proyectada.	89
Cuadro 27. Competencia directa.	90
Cuadro 28. Competencia indirecta.	90
Cuadro 29. Maquinaria.	92
Cuadro 30. Herramientas y materiales	92
Cuadro 31. Equipo de cómputo	92
Cuadro 32. Muebles y enseres	93
Cuadro 33. Terreno.	93
Cuadro 34. Activos Fijos Torales	93
Cuadro 35. Cuadro de depreciación.	94
Cuadro 36. Inversión de capital de trabajo.	95
Cuadro 37. Total de inversión.	96
Cuadro 38. Financiamiento.	97
Cuadro 39. Amortización de la deuda capital de trabajo.	98
Cuadro 40. Amortización de la deuda inversión fija.	98
Cuadro 41. Rol de pagos.	99
Cuadro 42. Proyección Sueldos y Salarios.	100
Cuadro 43. Costos de producción.	101
Cuadro 44. Costos totales.	102
Cuadro 45. Proyección de ventas (unidades).	102
Cuadro 46. Proyección de venta al público (PVP)	103

Cuadro 47. Ventas proyectadas.	103
Cuadro 48. Estado de Pérdidas y Ganancias.	105
Cuadro 49. TMAR.	106
Cuadro 50. Matriz cálculo de TIR y VAN.	107
Cuadro 51. Flujo de caja proyectado.	109
Cuadro 52. Pay Back.	110
Cuadro 53. Población Parroquia Santa Elena.	120
Cuadro 54. Operacionalización.	123
Cuadro 55. Tabulación pregunta 1.	124
Cuadro 56. Tabulación pregunta 3.	125
Cuadro 57. Tabulación pregunta 2.	126
Cuadro 58. Tabulación pregunta 4.	127
Cuadro 59. Tabulación pregunta 5.	128
Cuadro 60. Tabulación pregunta 6.	129
Cuadro 61. Tabulación pregunta 7.	130
Cuadro 62. Tabulación pregunta 8.	131
Cuadro 63. Tabulación pregunta 9.	132
Cuadro 64. Tabulación pregunta 10.	133
Cuadro 65. Tabulación pregunta 11.	134
Cuadro 66. Tabulación pregunta 12.	135
Cuadro 67. Tabulación pregunta 13.	136
Cuadro 68. Tabulación pregunta 14.	137
Cuadro 69. Tabulación pregunta 15.	138
Cuadro 70. Tabulación pregunta 16.	139

ÍNDICE DE FIGURAS

Figura 1. Ubicación de la Parroquia Santa Rosa (Salinas/Santa Elena)	5
Figura 2. Reporte GEM 2012.	19
Figura 3. Cadena de valor del desarrollo emprendedor.	28
Figura 4. Características y principios diferenciadores de las organizaciones de la EPS y del SFPS.....	33
Figura 5. Pez Bacalao.	36
Figura 6. Pez Cherma.	36
Figura 7. Pez Lisa.	37
Figura 8. Pex Pámpano.	37
Figura 9. Pez El Dorado.	38
Figura 10. Pez Albacora.	38
Figura 11. Pez Picudo.	39
Figura 12. Pez Miramelindo.	39
Figura 13. Pez Pargo Liso y Pargo Lunarejo.	40
Figura 14. Pez Parela.	40
Figura 15. Proceso de elaboración de pescado salado.	41
Figura 16. Macro localización.	51
Figura 17. Instalaciones físicas de la planta productora artesanal.	55
Figura 18. Proceso de producción.	57
Figura 19. Diagrama género.	74
Figura 20. Diagrama rango de edades.	75
Figura 21. Diagrama ingresos mensuales.	76
Figura 22. Diagrama decisión de consumo.	77

Figura 23. Diagrama consumo de pescado salado.....	78
Figura 24. Diagrama frecuencia de consumo de pescado salado.	79
Figura 25. Diagrama preferencia de especie.	80
Figura 26. Diagrama historial de consumo.....	81
Figura 27. Diagrama decisión de compra.	82
Figura 28. Diagrama consumo esperado.	83
Figura 29. Diagrama precio esperado 1000gr.	84
Figura 30. Diagrama precio esperado 500gr.	85
Figura 31. Diagrama lugar de compra.	86
Figura 32. Diagrama género.	124
Figura 34. Grupos de Edad.....	125
Figura 33. Estado Civil.....	126
Figura 35. Nivel de instrucción	127
Figura 36. Número de Hijos	128
Figura 37. Tiempo de residencia	129
Figura 38. Actividades.....	130
Figura 39. Ingresos Mensuales	131
Figura 40. Vivienda en la cual reside	132
Figura 41. Servicios Básicos	133
Figura 42. Conocimiento sobre producción pescado salado	134
Figura 43. Proyección de Pescado Salado	135
Figura 44. Motivos de incentivo.....	136
Figura 45. Mejoramiento de Economía	137
Figura 46. Oportunidad de participación.....	138

Figura 47. Compromiso..... 139

RESUMEN

El presente trabajo realiza un estudio de pre factibilidad para la producción artesanal de pescado salado en la parroquia Santa Rosa; en donde se exponen varios factores que sirven para determinar el estado actual de dicha producción y promover la creación de una empresa pequeña que reúna a todos los productores del bien antes mencionado. Mediante el uso de un enfoque de investigación descriptiva, se ha llegado a encontrar que la producción de pescado salado tiene una incidencia bastante fuerte en la economía de Santa Rosa. Esta última inferencia se ha podido determinar debido a que es la actividad que mayormente realizan los productores de la parroquia. Además, de acuerdo con la información recopilada, se encuentra que los habitantes de Santa Rosa están completamente capacitados, debido a que ha sido tradición familiar para ellos la producción del pescado salado. Al respecto, también se encontró que los productores de la parroquia Santa Rosa tienen predisposición para trabajar de forma conjunta en busca de resaltar el pescado Salado. Con respecto a la distribución del producto, la investigación ha determinado que la parroquia cuenta con uno de los principales puertos pesqueros artesanales de Salinas lo cual puede ser una oportunidad que sirva para que Santa Rosa crezca en términos económicos. Finalmente, se concluye determinando que la creación de una empresa que reúna a todos los productores del pescado salado es viable y puede generar emprendimientos que creen empleos para los mismos habitantes de la parroquia. Todos los efectos antes mencionados pueden incrementar la participación de ingresos de Santa Rosa en el sector de la acuicultura.

Palabras clave: Estudio de prefactibilidad, pescado salado, parroquia Santa Rosa.

ABSTRACT

The present work carries out a pre-feasibility study for the artisan production of salted fish in the parish of Santa Rosa; where several factors are exposed that serve to determine the current state of this production and promote the creation of a small company that brings together all the producers of the aforementioned goods. Through the use of a descriptive research approach, it has been concluded that the production of salted fish has a fairly strong infraction in Santa Rosa's economy. This last inference has been determined because the activity that has been most done is that of the producers of the parish. In addition, according to the information gathered, it is found that the inhabitants of Santa Rosa are fully trained, because they have been familiar with the production of salted fish. In this regard, it was also found that the producers of the Santa Rosa parish are predisposed to work together in search of salty fish. With respect to the distribution of the product, the investigation has determined that the parish has one of the main artisanal fishing ports of Salinas, which may be an opportunity for Santa Rosa to grow in economic terms. Finally, it is concluded that the creation of a company that brings together all the producers of salted fish is viable and can generate ventures that create jobs for the inhabitants of the parish. All the effects mentioned above can increase the share of Santa Rosa's income in the aquaculture sector.

Keywords: Pre-feasibility study, salty fish, Santa Rosa parish.

CAPÍTULO 1

1. INTRODUCCIÓN

1.1. Tema

Estudio de prefactibilidad para la producción artesanal de Pescado Salado en la parroquia de Santa Rosa, cantón Salinas, provincia de Santa Elena.

1.2. Planteamiento del problema.

El presente trabajo de investigación se basa en: La ausencia de actividades y emprendimientos que ayuden a mejorar la economía local de la parroquia Santa Rosa del cantón Salinas, el mismo que presenta de forma evidente un bajo índice de proyectos direccionados al fortalecimiento de aspectos no sólo económicos, sino además sociales. Al ser esta localidad un puerto pesquero, existen actividades socioeconómicas de gran aporte pero que están perdiendo impulso, como es la pesca artesanal.

Esta actividad se constituye no sólo como fuente de trabajo y progreso, sino además como patrimonio cultural, por motivo que es el principal oficio de sus habitantes, lo que aporta identidad a la comunidad. Este proceso artesanal se ha visto cada vez más aislado debido a la rápida expansión de los procesos más tecnificados, lo que no sólo afecta de forma relativa al medio ambiente (por su afán mayormente económico), sino además incide en la pérdida de valores culturales que fueron transmitidos desde hace varias generaciones y en el poco interés de mantener las prácticas ancestrales que, además, otorgan un valor intangible al puerto pesquero.

Frente a los sistemas de pesca actuales, se evidencia no sólo el impacto ambiental sino también otros que surgen de la reactivación económica acelerada, que en especial a comunidades dependientes de la pesca artesanal ocasionan un desequilibrio, tal es, la

insalubridad por el aumento del tráfico de pesca y el poco cuidado en la actividad ya en el puerto pesquero, otro punto es el aumento de actividades delictivas enfocadas mayormente al hurto de motores de embarcaciones pesqueras, hecho que afecta de forma social a la localidad.

Sumado a lo ya expuesto, el factor oferta-demanda de la pesca artesanal se ve impactado también en el bajo índice de actividades sostenibles como la acuicultura, adicionalmente, ésta última se ve afectada debido a que el consumo local de estos productos está en decrecimiento, lo que afecta de forma económica a quienes se dedican a estas actividades. Es por ello que luego de una observación directa y recolección de información mediante la investigación directa o de campo se pudo obtener que además el precio final de los productos pesqueros incide mucho en la demanda de los mismos.

La oferta especialmente de pescados en este puerto es muy variada, de acuerdo a la temporada y tipo de pez. Estos valores recopilados se presentan de forma aproximada: para la *albacora* el precio oscila entre los \$2,00 cada libra, mientras que la venta por libra de especies como el *pargo* y *miramelindo* está en \$3,00 y \$2,50 respectivamente; sin embargo, se presentan opciones más accesibles como la *perella* (grande: \$1,50 c/lb – pequeña: \$1,25 c/lb.) y el *bonito* (\$1,70 c/lb.).

Dentro de la oferta del producto además de fresco, se detalla que se los vende secos salados, que es la segunda opción más solicitada en la localidad. Las variedades de pescados antes mencionada también son muy solicitadas en esta presentación, lo que resulta atractivo y rentable tanto para los comerciantes como para los compradores, debido a la cantidad de opciones en sus precios. El factor detectado se presenta como una dinamización de las prácticas relacionadas con la pesca, el mismo que ha sido poco o nada explotado.

No obstante, los pescadores han puesto en manifiesto sus inconformidades, las mismas que tiene relación con los procesos industriales que son monopolizados, lo que afecta a su economía generando necesidades y carencias debido al decrecimiento de la actividad artesanal (que además de ser de bajo impacto es colaborativa). La forma tradicional de pesca decrece además por la creciente ola de atracos en alta mar. Esto disminuye las salidas de pequeñas embarcaciones, lo que causa que cada vez sean menos los pescadores artesanales y se minimice la frecuencia con que se lleva cabo la actividad. Por ende, se traduce a bajo índice de productividad y de forma consecuente también de sus ingresos.

Luego de este análisis se puede determinar que la situación es poco favorable para los pescadores artesanales, lo que conlleva a plantearse interrogantes sobre cómo aportar de forma viable al mejoramiento de la problemática presentada, por ello que dentro de las variables se puede exponer que la posible creación de puertos exclusivos para pesca artesanal aportaría a mejorar lo expuesto, no obstante se requeriría de más acciones que permitan potenciar la pesca artesanal y aprovechar los recursos naturales de forma sostenible.

Sin embargo, se debe considerar proyectos que ayuden al impulso de actividades que permitan un comercio a mayor escala de los productos provenientes de este tipo de pesca, ofrecer productos de calidad y mejorar la productividad. Esto beneficiaría de forma social, ambiental y económica a los pescadores artesanales de la comunidad; de forma adicional se potenciaría el atractivo del sector frente a inversionistas (nacionales o internacionales) que se enfocan a promover prácticas de bajo impacto con el medio ambiente. Cabe decir que este supuesto mejoraría además otros factores esenciales para el desarrollo como la educación y acceso a servicios básicos.

Respecto a los párrafos anteriores, este trabajo se presenta en virtud de aportar una solución viable, sostenible y rentable para la comunidad del puerto pesquero Santa Rosa,

especialmente a quienes se dedican de forma artesanal, a la actividad pesquera. Se propone como alternativa de mejora a la situación expuesta la producción artesanal de pescado salado, por ende, se realizará un estudio de prefactibilidad que permita evaluar la posibilidad de impulsar la economía local mediante el procesamiento y comercialización este producto, además significa un aporte a las iniciativas que promueven la dinamización de las actividades locales e impulsar a otros emprendimientos que beneficien de forma local y nacional.

1.3. Formulación del problema.

¿De qué manera la producción artesanal de pescado salado generará emprendimientos entre los habitantes de la parroquia Santa Rosa del cantón Salinas, provincia de Santa Elena?

1.4. Sistematización del problema.

De la observación e investigación directa o de campo realizada mediante dos visitas en el segundo semestre del 2017, entre julio y agosto, donde se aplicó instrumentos pilotos tales como encuestas y fichas de observación a una pequeña muestra de los pescadores lográndose identificar las siguientes dificultades:

1. Falta de seguridad en las faenas pesqueras.
2. Poco incentivo en la comercialización de las faenas diarias
3. Insuficientes de espacios para la manipulación de pescado salado.
4. Falta de conocimientos sobre sus beneficios y usos.
5. Falta de métodos de tratamientos sanitarios.
6. Escaso apoyo de entidades financieras públicas y privadas.

De mantenerse esta problemática se llegaría a la ineludible consecuencia de que su actual forma de realizar las faenas de pesca en esta zona se vería afectada y reemplazada nueva tecnología aplicada a la misma.

1.5. Delimitación o alcance de la investigación

El estudio de prefactibilidad será realizado en la parroquia Santa Rosa, cantón Salinas de la provincia de Santa Elena, en el segundo semestre del 2017.

- **Campo de acción:** Económica.
- **Área:** Productiva, Económica.
- **Aspectos de análisis:** Es un estudio de prefactibilidad para la producción artesanal de pescado salado en la parroquia rural de Santa Rosa, por medio de los respectivos estudios de viabilidad: normativo, técnico, mercado, económico-financiero y ambiental. Por lo cual se buscará demostrar que el proyecto sea realizable, rentable y amigable con el ambiente.

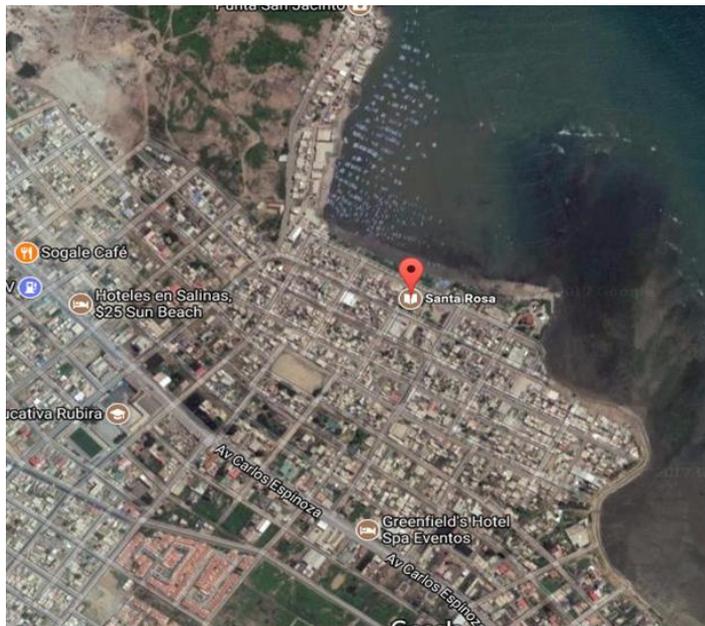


Figura 1. Ubicación de la Parroquia Santa Rosa (Salinas/Santa Elena)
Fuente: Google Maps (2017)

1.6. Justificación de la Investigación

La finalidad del presente trabajo es generar nuevos emprendimientos para los habitantes de la parroquia Santa Rosa del cantón Salinas provincia de Santa Elena, esto en virtud a que entre los principios de la economía está la búsqueda de mejorar el bienestar y vida óptima de cada familia. Por ello al incrementarse los ingresos, la calidad de subsistencia de la parroquia Santa Rosa mejorará de forma considerable debido a que se generan nuevas alternativas económicas.

De igual forma se ajusta el presente estudio al objetivo cuatro del PNBV, donde es preciso pasar de capital material a capital del conocimiento, el mismo que sería infinito, bajo la premisa de “fortalecer capacidades y potencialidades de la ciudadanía”, es preciso entonces direccionar estos recursos existentes hacia “el rol del conocimiento, promoviendo la investigación científica y tecnológica responsable con la sociedad y con la naturaleza” (Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo – SENPLADES, 2013).

Cabe citar que el presente proyecto busca dicho fortalecimiento de acuerdo a otra disposición, la misma que es establecida por la Ley Orgánica de Soberanía Alimentaria [LORSA] que en su artículo uno menciona que su finalidad es:

“Establecer en forma soberana las políticas públicas agroalimentarias para fomentar la producción suficiente y la adecuada conservación, intercambio, transformación, comercialización, y consumo de alimentos sanos, nutritivos, preferentemente provenientes de la pequeña y mediana producción campesina, de todas aquellas organizaciones y entidades económicas populares y de la pesca artesanal” (Asamblea Nacional, 2013).

Esta ley impulsa además las prácticas sustentables y eco amigables, donde se respete y proteja el agro biodiversidad existente, se cultiven los saberes ancestrales y se lleven a cabo la práctica de procesos tradicionales, en virtud de asegurar los principios básicos de inclusión,

equidad y solidaridad entre los hombres y responsabilidad con el medio ambiente. (Asamblea Nacional, 2013)

Con el objetivo de cambiar la calidad de vida y subsistencia de los pescadores artesanales de la zona, el presente estudio en primera instancia analizará el aspecto económico de la pesca artesanal, es decir el nivel de ingresos y su distribución, donde además se considerarán las diferentes ramas derivadas de la pesca.

De acuerdo a las líneas anteriores, el estudio de la prefactibilidad pretende analizar la posibilidad de impulsar la pesca artesanal y la producción del pescado salado en relación a lo expuesto en la “Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria” con el único fin de establecer mecanismos de control de inocuidad y que a su vez cumplan con las garantías de que el producto final llegará a satisfacer a los habitantes de la zona y consumidores en general de una forma permanente.

Esto de acuerdo a lo estipulado en los parámetros nacionales contenidos en el *CPN INEN-CODEX CAC/RCP 52* que es el Código de Práctica Ecuatoriano para “Pescado y los Productos Pesqueros”, establecido por el Instituto Ecuatoriano de Normalización (INEN, 2013) donde se determinan las normativas a seguir en diferentes procesos relacionados con los productos pesqueros, entre ellos de pescado salado que es el objeto del presente estudio.

Además en la Normativa Técnica Sanitaria para Alimentos Procesados expuesta por la Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria (ARCSA, 2016), se expone en el artículo cuatro que es dicha normativa enfocada a los “alimentos procesados que se comercialicen a nivel nacional” y en el artículo cinco, que indica que tipos de alimentos obligados a control y vigilancia sanitaria, se encuentra en su literal cinco aquellos provenientes de la “elaboración y conservación de pescados, productos de la acuicultura, crustáceos, moluscos y sus derivados”.

En virtud de los beneficios que significa el proyecto se cita a Avdalov (2014), quien expone que el pescado como principal característica alimentaria posee una variedad de proteínas sumamente de buena calidad, que es uno de los elementos más. Además, aporta Omega 3 de cadena larga que en especial de ser de origen marino son de vital aporte en la nutrición de los niños puesto que contribuye al desarrollo del cerebro, sistema nervios y retina, sumado a esto posee más de ocho minerales y seis tipos de vitamina [incluye todas las del tipo B].

De acuerdo a (Avdalov, 2014), “una alimentación mediante el consumo de pescado ayuda en la prevencipotereón de varias enfermedades, entre ellas, aquellos malestares cardiovasculares, y desarrolla funciones importantes en el embarazo, la lactancia y la infancia”, es por ello que en la dieta diaria se debe incluir el pescado, el mismo que es apto para consumo humano a cualquier edad y su proceso de digestión es fácil.

Además, según Fundacion Eroski (2017), los pescados poseen propiedades nutricionales que los convierten en alimentos fundamentales dentro de lo que se considera una alimentación equilibrada y cardiosaludable.

De acuerdo con lo expuesto por Villarino, Moreno & Ortuño (2012) el contenido calórico del pescado es relativamente bajo, no obstante, es una fuente rica de minerales y vitaminas, además de proteína (18% a 20%). Sin importar su presentación el contenido proteínico se mantiene, es decir “el pescado congelado tiene la misma riqueza proteica que el fresco, mientras que los *secos* [especialmente los del tipo bacalao] presentan mayor proporción de proteínas, pudiendo llegar hasta un 60%”. Es decir que tiene mayores beneficios si se consume de esta forma [con las medidas correctas de conservación y cocción], y para llegar al proceso de “seco” es preciso salarlo, lo que además hace que disminuya su contenido de lípidos durante el proceso de deshidratación.

No obstante el inadecuado proceso para dejarlo apto para su consumo puede traer consecuencias poco favorables, especialmente aquellos individuos con problemas relacionado con la ingesta de sal (hipertensión arterial o alteraciones en la retención de líquidos) tal como lo detalla Marques-Lopes (2012), por ello autores como Fundación Eroski (2017) en su texto “El Pescado en Relación con la Salud”, menciona que el consumo es apto tanto para individuos sanos o enfermos, siempre que se mantenga una dieta balanceada.

Ron (2012) expone que en la antigüedad el consumo de pescado fresco era escaso, debido a la falta de procesos que permitieran su conservación, por ello se emplearon técnicas de secado que permitía que el producto llegara a los hogares, no obstante su tiempo de almacenamiento sea poco, por lo que su consumo sería inmediato. Sin embargo, luego se conoció la técnica del ahumado y posterior su conservación en salsas y especias (conservas), No obstante, su consumo *salado* procede de los fenicios. La técnica de salar y secar aseguraba que el pescado mantuviera sus propiedades muy similares a cuando está fresco. En base a esto se puede citar que el consumo de pescado salado fue uno de los originarios tipos de alimentación, lo que corrobora su técnica ancestral y tradicional.

A pesar de ser una de las técnicas más tradicionales de conservación del pescado para su posterior ingesta, en el Ecuador su producción no era significativa hasta el 2011, tal como lo expone el Centro de Investigaciones Económicas y de la Micro, Pequeña y Mediana Empresa de la Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales para América Latina y El Caribe (FLACSO), donde se expone que la situación se debe a que “la partida 0305 comprende una gran variedad de productos de la pesca: pescado seco, salado o en salmuera, pescado ahumado. El pescado seco salado se produce en forma estacional, en especial en Galápagos (bacalao) para las festividades de Semana Santa” (Jácome, 2014). Además, se cita que aun cuando el volumen de las importaciones incrementa, la balanza del producto a nivel

interno se mantiene positiva, lo que es un indicio de la productividad existente y que podría potenciarse.

De acuerdo a la FAO en América del Sur sólo cinco países producen a mayor escala este tipo de conserva del pescado, estos son Argentina (exporta a África y El Zaire), Perú (consumo interno y exporta a Ecuador), Chile (consumo interno), Uruguay (consumo interno e importa) y Brasil (consumo interno). “El pescado salado y secado tiene virtudes que lo han mantenido en los mercados desde el inicio de la civilización: es compacto y resistente... El pescado salado y seco puede mejorar su participación entre los productos pesqueros elaborados si se explotan favorablemente sus virtudes mayores que son los bajos costos de producción y conservación” (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación, 1989). Este hecho posiciona a Ecuador en una ventaja frente a la producción de pescado salado, debido a su fácil acceso a países centroamericanos y alianzas comerciales nuevas con países de Asia y la Unión Europea.

Se conoce que la producción de pescado salado está íntimamente ligado a las fiestas religiosas de la región, donde aumenta la demanda, por ello los procesos operativos de salar y secar empiezan desde meses como diciembre y enero lo que permite tener el producto para su venta mayoritaria en meses de marzo y abril, no obstante existen factores diferenciales que hacen que el consumo de este producto se vea afectado, el principal es el precio que está relacionado con la especie de pescado, generalmente se considera al bacalao como el espécimen ideal cuyo origen es principalmente Galápagos, pero su alto precio ha dado paso a que otras localidades cubran la demanda con alternativas más accesibles, una de estas es el puerto pesquero Santa Rosa. (Diario Expreso, 2015)

En síntesis, de acuerdo a lo expuesto por los diversos autores se puede concluir que el consumo de pescado como tal posee varias propiedades nutricionales que son consideradas como alimento fundamental dentro de una alimentación balanceada y equilibrada.

No solo conservan proteínas de calidad en comparación a otros alimentos ricos en proteínas como las carnes, sino que además el consumo de pescado mejora muchos síntomas de algunas enfermedades y previenen otras como las cardiovasculares y problemas de memoria como Alzheimer. Sumado a esto es una forma tradicional de consumo que genera plazas de trabajo, lo que no sólo fortalece las capacidades y habilidades de los individuos que la llevan a cabo, sino que mejora la economía de familias y localidades.

1.7. Objetivo de la Investigación.

1.7.1. Objetivo General

Determinar mediante un estudio de prefactibilidad que la producción artesanal de pescado salado contribuirá a generar emprendimiento en los habitantes en la parroquia Santa Rosa, cantón Salinas, provincia de Santa Elena

1.7.2. Objetivo específico

1. Elaborar el marco teórico de la prefactibilidad sobre la producción de pescado salado artesanal en la parroquia de Santa Rosa.
2. Identificar la situación socioeconómica de los habitantes de la parroquia Santa Rosa.
3. Diseñar la metodología de la investigación para la prefactibilidad sobre la producción de pescado artesanal en la parroquia Santa Rosa.
4. Desarrollar los estudios de viabilidad para la prefactibilidad sobre la producción artesanal de pescado salado en la parroquia Santa Rosa.

1.8. Planteamientos hipotéticos

El estudio de prefactibilidad para la producción artesanal de pescado salado es viable y permitirá generar emprendimientos a los habitantes de la parroquia de Santa Rosa, cantón Salinas, provincia de Santa Elena.

CAPÍTULO II

2. MARCO TEÓRICO

2.1. Estado del arte o conocimiento

Ing. Xavier Andrés Zurita Huayamabe (2016) en Guayaquil-Ecuador, en su metodología: “Metodología para el cambio de matriz de producción aplicado a los pescadores artesanales”. De acuerdo a esta investigación, aclara que el país, cambia aquellas matrices de producción, pasando de exportar varios tipos de materia prima, a exportar y generar productos procesados e industrializados, en todos los mercados nacionales y a su vez, internacionales. En si el estado ha dotado de recursos e infraestructura a los pescadores para que mejoren su calidad de pesca, pero la forma de producir y comercializar va a depender únicamente del mismo pescador. Esta Investigación es una tesis de posgrado en Maestría en Finanzas y Economía Empresarial.

Shirley Edith Ramírez Chasi (2013) en Libertad – Ecuador, “Estudio de factibilidad para la creación de una planta de procesadora de filetes y recortes de pescado” disponibles en: <http://repositorio.upse.edu.ec/xmlui/handle/46000/1363>, esta investigación es el estudio de mercado que realizo el análisis e interpretación de los resultados de las encuestas y entrevistas que se realizaron a los pescadores artesanales y a los dueños de las cevicheras y restaurantes en los cual se obtuvo información cualitativa y cuantitativa que permitieron conocer la realidad del problema el cual es el no aprovechar la materia prima que es el pescado en darle un valor agregado y la disponibilidad de la materia prima para la planta procesadora, así mismo información relevante que sirvió para realizar la propuesta ya mencionada. Esta investigación fue una tesis para obtención de título de Ingeniera en Desarrollo Empresarial.

Econ. Julio Edison Aráuz Mancilla (2015) en Guayaquil-Ecuador, “Relación de la actividad de los pescadores artesanales en sus ingresos familiares. Propuesta de una concepción de modelo del negocio comunero basado en el emprendimiento y la administración estratégica para la producción de filetes de pescado”, disponible en : <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/4547>, esta investigación es una creación y puesta en marcha de un modelo cooperativo de comercialización de filetes de pescado basado para los pescadores artesanales de la comuna Palmar y así contribuir a mejorar la calidad de vida familiar de los sujetos vinculados a la pesca en esta comunidad porque los ingresos son mayores comparados a la situación que solo se dedicaran a ser comerciantes en mercados minoristas. Esta investigación fue una tesis para la obtención del grado Académico de Magister en Finanzas y Economía Empresarial.

Tania Mercedes Ron Padilla (2012) en Quito-Ecuador, “Estrategias para el incremento de consumo de pescado en el centro de Desarrollo Infantil Mies”, disponible en: <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/7504/8.29.001120.pdf;sequence=4>, dicho trabajo se realizó en vista del bajo consumo de pescado en el Ecuador (5,6 kg al año), que comparado con el promedio mundial (16,4 kg) está muy lejos de incluso llegar a la media, especialmente en niños de edad preescolar, por ello la autora decide abordar el tema y plantea como medidas de solución la elaboración de estrategias que incentiven a la mayor ingesta de pescado, basando su planteamiento en sus propiedades y beneficios, tales como: incrementar su consumo tomando como ejemplo “menor riesgo de enfermedades cardiovasculares, como factor protector de dislipidemias y enfermedades cerebrovasculares”. Esta investigación fue una disertación de grado previa a la obtención del título de licenciada en nutrición humana.

H. Montero, G. Mónaco, G. Aranibar & M. Luxardo (2015) en Argentina, “Análisis Sensorial de Snack de pescado mediante paneles entrenados y consumidores”, disponible en:

<https://www.inti.gov.ar/lacteos/pdf/trabajosTecnointi/snackpescado.pdf>, se presentó en el séptimo programa marco de la Unión Europea para la investigación científica, donde dio a conocer el proyecto “Mejora de la seguridad alimentaria mediante la reducción de pérdidas post-cosecha en el sector pesquero [SECUREFISH]”. Este detallaba la creación de un bocadillo a base de pescado con la finalidad de considerar opciones rentables e innovadoras para el aprovechamiento máximo de los beneficios del producto y de evitar pérdidas creando opciones viables. Fue un trabajo para la edición 2015 del TecnoINTI [Industrialización de Alimentos] que presentó la Red Nacional de Innovación, Soporte a la Calidad y Desarrollo Tecnológico para la Industria del Ministerio de la Producción de Argentina.

Lucho Martínez & Vania Sabrera (2014) en Huacho – Perú, “Elaboración de Hamburguesa de Caballa (*scomber japonicus*)”, disponible en: http://www.academia.edu/16746397/Tesis_d_e_caballa_final, consiste en aprovechar un producto pesquero poco comercial y ofertarlo en una presentación atractiva para mejorar la economía de los pescadores artesanales que lo capturan en el norte del Perú, debido a que es poco conocido por la ubicación geográfica donde existe es que hay una baja demanda, por ello se presentan los beneficios de su consumo en una presentación diferente que permite aprovechar al máximo este recurso. Trabajo presentado para obtener el título en Ingeniería e Industrias Alimentarias

Arantxa Rizo Párraga, Ana Fuentes López & Isabel Fernández Segovia (2016) en España, “Desarrollo de un nuevo método de salado-ahumado de salmón y monitorización del proceso por espectroscopia de impedancia”, disponible en: <https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/27832/Tesis%20Desarrollo%20de%20un%20nuevo%20m%C3%A9todo%20de%20salado-ahumado..pdf?sequence=1>, sus autoras exponen que el trabajo pretende establecer una forma no industrializada del salmón ahumado,

para lo que emplean procesos artesanales de salado y envase al vacío, los resultados fueron similares al producto comercial e incluso con la ventaja de que se generan menos residuos y se acorta los tiempos del proceso. Este trabajo se presentó previo a la obtención del título en Máster en Gestión y Seguridad Alimentaria.

Rodolfo Sergio Céspedes Urrutia (2012) en Perú, “Sistema de Refrigeración con capacidad de bodega para almacenar 300kg de pescado”, disponible en: http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/1264/CÉSPEDES_URRUTIA_RODOLFO_REFRIGERACIÓN_PESCADO.pdf?sequence=1, se enfoca al sector pesquero artesanal debido a que carecen de sistemas propios para almacenar su producto durante la pesca en grandes cantidades por lo que recurren al uso de bloques de hielo o el proceso de salado, se pretende con esto potenciar la actividad y mejorar la preservación de los productos pesqueros resultantes de la misma. Esto no sólo impulsa la práctica sostenible, sino que asegura la calidad de los pescados. Esta tesis se presentó para optar el Título de Ingeniero Mecánico.

Álvaro Veiga (2015) en Puerto del Rosario –Fuerteventura (Las Palmas, Canarias-España), “El Ayuntamiento capitalino presenta el novedoso proyecto “Puerto Pesca””, disponible en: <https://www.ondafuerteventura.es/el-ayuntamiento-capitalino-presenta-el-novedoso-proyecto-puerto-pesca/>, este proyecto se presentó en un importante puerto pesquero de España, donde se intenta dar mayor valor al patrimonio cultural y social que se vincula directamente a la pesca, para ello se plantea la promoción de la actividad y sus productos pesqueros, además de reactivar el oficio tradicional e impulsar el desarrollo socioeconómico del lugar. Es una iniciativa que principalmente busca “fomentar el conocimiento sobre la práctica de la pesca y abrir el debate sobre futuras propuestas que ayuden a revitalizar el sector”.

Sara Patricia Bonilla & Martha Lucía de la Pava A. (2013) en Bogotá - Colombia, “Desarrollo de Estrategias para el incremento del consumo de pescados y mariscos provenientes de la acuicultura de Colombia, como alternativa viable de comercialización en el mercado doméstico”, el trabajo pretende incrementar el consumo de pescado en Colombia, por ende expone diversas formas de presentación, entre ellas el seco salado, con el propósito de aprovechar los beneficios que este producto posee y mejorar la calidad alimentaria en su población. Además, permitió conocer hábitos de consumo y formas de comercialización lo que llevó a un cambio en las normativas expuestas en la Ley del Consumidor en Colombia.

2.2. Fundamentación Teórica

2.2.1. Emprendimiento

En los últimos años el fenómeno del emprendedor ha aportado a todos los ámbitos de la sociedad para su desarrollo, como la generación de empleos, financiamientos, invenciones, innovaciones, en general han aportado con el desarrollo socioeconómico global. El emprendimiento hace referencia de la capacidad de un individuo para establecer y poner en operación a una empresa, de forma habitual aquellas empresas cuyas características o productos son de marcada diferencia frente a las ya existentes en el mercado.

Jiménez Garcés y Morales Carrasco (2017) en su proyecto de investigación “Ecosistema emprendedor y emprendimiento en la provincia de Tungurahua” concluyen que:

El emprendimiento es un motor del crecimiento y el desarrollo, a esta idea apoyan varios economistas desde Adam Smith afirmada por la influyente obra de Joseph Schumpeter, ya que los emprendedores juegan un papel crucial en el cambio de las sociedades de ingresos mínimos determinadas por la productividad limitada. Para mejorar la relación entre el emprendimiento y el crecimiento de la productividad es necesario acudir a políticas

gubernamentales para agilizar el proceso de desarrollo mediante el perfeccionamiento de los incentivos y el apoyo de las instituciones a la innovación de los emprendedores.

Según Schnarch (2014) “un emprendedor no es más que un empresario en potencia; ambos persiguen lo mismo: generar empleo y desarrollo económico”, es decir, ambos buscan gestionar o dirigir un establecimiento con fines económicos, sin embargo el factor diferencial podría radicar en que el emprendedor es motivado por sus pasiones propias frente a lo que oferta y el empresario no necesariamente debe compartir dicho apego con las actividades que su establecimiento desarrolla.

De acuerdo con la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico (OECD) “el emprendimiento es un factor indispensable tanto para el desarrollo de las personas como para el progreso de las sociedades” (OECD, 2013)

Según Vázquez (2016) expresa que el emprendimiento “se caracteriza en los últimos años por ser sostenible, dejando la imagen de los emprendimientos como agentes de cambio social y económico que emplean sus recursos de forma racional y favoreciendo un relativo balance entre las actividades que realizan”.

De acuerdo al párrafo anterior, el emprendimiento sostenible busca oportunidades de crecimiento personal, profesional, social y económico al mismo tiempo que evalúa el impacto de estas en el entorno.

Por los conceptos antes mencionados, se puede decir que el emprendimiento es uno de los pilares de la era moderna para el crecimiento económico de las naciones, en especial de aquellos países iberoamericanos que han mostrado un crecimiento dinámico en base a los emprendimientos, a pesar de que los problemas culturales, sociales y económicos no sean los más favorables.

2.2.1.1. *Emprendimiento en Ecuador*

Ecuador en el 2012 obtuvo índice de Actividad Emprendedora Temprana (TEA) de 26,6%, de acuerdo a los resultados del Global Entrepreneurship Monitor (GEM). Mediante este reporte, se considera que Ecuador es uno de los países más emprendedores de América Latina y el Caribe, llegando a tener un porcentaje de aproximadamente del 26,6%, posteriormente Chile con el 23% y luego a Colombia con un 20%. Más de 4 millones de ecuatorianos han iniciado un negocio o desarrollan un emprendimiento. (El Telégrafo, 2012)

Reporte GEM 2012

La Actividad Emprendedora Temprana (TEA) para Ecuador en 2012 fue de 26,6%, la más alta desde 2008. Uno de cada 4 adultos había iniciado los trámites para establecer un negocio o poseía uno cuya antigüedad no superaba los 42 meses. Alrededor de 4 millones de ecuatorianos realizan una actividad emprendedora.

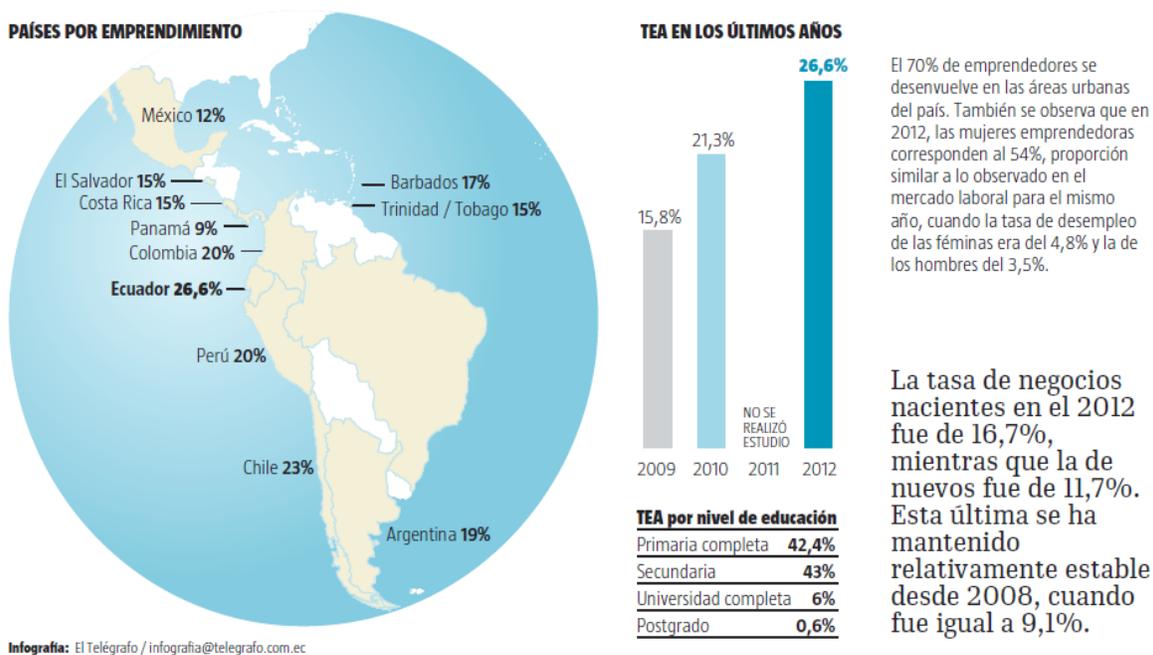


Figura 2. Reporte GEM 2012.

Fuente: El Telégrafo (2012).

Por otro lado, en el año 2015 Ecuador obtuvo un TEA de 33.6%, sin embargo, esta cifra no ha presentado variaciones importantes en los últimos años. En comparación del emprendimiento ecuatoriano frente a las demás economías de eficiencia, la TEA en Ecuador

es 2.2 veces superior que el promedio para estas economías” (Global Entrepreneurship Monitor, 2016).

El Ecuador en la actualidad en la posición de 139 de 185 países en el Índice Doing Bussines, este índice clasifica a las economías del 1 al 190 en cuanto a la facilidad para hacer negocios. Ecuador se encuentra en el puesto 114 lo que demuestra que tiene varios obstáculos para generar emprendimiento.

Cuadro 1. Clasificación de las economías de América Latina y el Caribe para generar emprendimiento

Economía	Facilidad de hacer negocios (clasificación)
México	47
Colombia	53
Perú	54
Puerto Rico (Estados Unidos)	55
Costa Rica	62
Jamaica	67
Panamá	70
Santa Lucía	86
Guatemala	88
Uruguay	90
El Salvador	95
Trinidad y Tobago	96
Dominica	101
República Dominicana	103
Honduras	105
Paraguay	106
Belice	112
Antigua y Barbuda	113
Ecuador	114
Argentina	116
Barbados	117
Bahamas	121
Brasil	123
Guyana	124
San Vicente y las Granadinas	125
Nicaragua	127
San Kitts y Nevis	134
Grenada	138
Bolivia	149
Suriname	158
Haití	181
Venezuela, RB	187

Fuente: Banco Mundial (2017)

Por otro lado, en el año 2015 “se obtuvo un TEA de 33.6%, sin embargo, esta cifra no ha registrado importantes variaciones en los últimos años (Global Entrepreneurship Monitor, 2016).

2.2.2. Las Pymes y las nuevas empresas en la economía

“Una Pymes (pequeña o mediana empresa) es “un conjunto de individuos que unen esfuerzos para alcanzar un beneficio económico” (Cleri, 2013).

De acuerdo a (SRI, 2017), “Son un grupo de pequeñas y medianas empresas, que están caracterizadas por un capital social, volumen de ventas, cantidad de trabajadores, y su nivel de producción o activos presentan características propias de este tipo de entidades económicas”

De acuerdo a Bustos Flores (2009), la producción artesanal “durante mucho tiempo ha sido relacionada con las pequeñas y medianas empresas conocidas como PYMES, las cuales para algunos se trata de un tipo de unidad productiva, que son idóneas para los países en desarrollo, en los cuales se necesita de forma urgente generar empleo”. Además, concluye lo necesario que es demostrar que la artesanía es un componente fundamental para el progreso de la economía social.

Las Pymes y nuevas empresas forman el comienzo de las actitudes y actividades emprendedoras, en la actualidad satisfacen nuestras necesidades, y eso las hacen parte importante del entorno empresarial y de nuestras vidas diarias. Por lo que su actividad repercute en la economía del país en donde están situadas.

2.2.3. Teoría institucional y el emprendimiento

La teoría institucional tiene que ver con “el papel en el que se desenvuelven las instituciones en el desarrollo social y económico, es decir, es indispensable que estas formen parte del marco regulatorio de los agentes económicos” (Aguilar Aguilar, 2009). Entonces, en las relaciones económicas en donde participan las instituciones se necesita un marco regulatorio que regule las negociaciones y que permita interactuar en el mercado mediante una competencia justa.

Gómez, Delgado y Vidal (2011) exponen que “la relación que se observa entre la teoría institucional y el emprendimiento es la fomentación de una educación empresarial y la importancia de innovar como un fundamento de la sociedad”, esto puede cambiar los modelos de orientación estratégica que tengan las empresas hacia posiciones emprendedoras, con la existencia del marco regulatorio, todo esto en conjunto ayudará a la puesta en práctica de actividades emprendedoras por parte de las organizaciones.

Una estrategia prioritaria de las instituciones y países es el desarrollo de la capacidad competitiva de las empresas estimulando la innovación, emprendimiento y la flexibilidad de un programa de productividad, que tiene como obtener una ventaja competitiva que les permita posicionarse frente a otros países, con la finalidad de crecer sosteniblemente.

Actualmente existen países desarrollados que abarcan el emprendimiento como una opción a la incertidumbre laboral actual y a la necesidad de crear fuentes de ingreso, más aún para los jóvenes. La necesidad de generar riqueza y la falta de seguridad laboral, es decir la falta de empleos y la inestabilidad laboral “ha provocado la necesidad de independencia económica, producción del valor monetario y puntos relevantes mismas que son conocidas como Generaciones “X” y “Y”, que han transformado al emprendimiento como un nuevo ámbito para el desarrollo profesional” (Rodríguez A. , 2014).

A nivel mundial la sociedad admite que ha logrado presencia la necesidad de implementar e impulsar el emprendimiento en todos los aspectos, articulando e incluyendo las principales instituciones y programas que forman parte del llamado ecosistema emprendedor o ecosistema de emprendimiento.

Para concluir con la teoría institucional y el emprendimiento, se tiene que señalar que el educar o enseñar el emprendimiento no solo le da a un país beneficios económicos por disponer de jóvenes emprendedores que tienen la capacidad de realizar sus propias

ocupaciones, también ayuda al desarrollo de las personas ya que aprenden actitudes, habilidades y destrezas que le favorezcan al entrar y relacionarse en el mundo laboral y tener un progreso en sus profesiones. Ya que el emprendedor puede incursionar con nuevas ideas de negocio, que proporcionen valor agregado a un mercado en condiciones de alta competitividad, este es el punto de partida para la generación de ideas de negocio y nuevas empresas.

2.2.4. Ecosistema de emprendimiento

Se define como ecosistema emprendedor o ecosistema de emprendimiento a la “red de colaboración y confianza entre personas y organismos, tanto públicos como privados, establecidos en una región, con el interés común de favorecer las actividades económicas y con funciones específicas dirigidas a lograr el surgimiento de nuevas empresas que formen la riqueza y progreso” (Febre & Peralta, 2013).

Según (Albuja & Caicedo, 2014), define al ecosistema emprendedor “como el conjunto de condiciones que permiten el trabajo articulado entre distintos actores y procesos que fortalecen la actividad emprendedora y de innovación”.

En Ecuador, este concepto actualmente se lo está abordando con fuerza, una muestra de ello “es la estrategia para desarrollar un ecosistema de emprendimiento e innovación, desarrollada por la Alianza para el Emprendimiento e Innovación (AEI). El objetivo de esta estrategia es posicionar el Ecuador dentro de los tres países más atractivos para emprender en Latinoamérica en el 2020” (Albuja & Caicedo, 2014).

De acuerdo con (Zalamea & Peña, 2015) los ecosistemas emprendedores “se basan en el modelo de la triple hélice: universidad-industria-gobierno, proponiendo introducir un cuarto elemento que se considera clave y que representa un sector fundamental que define el éxito o fracaso de los emprendimientos, los consumidores”.

Con esto lo que se pretende es generar un marco eficiente y equitativo que de confianza a los emprendedores buscando acciones estratégicas, detectando áreas en las cuales se debe trabajar para desarrollar un ecosistema emprendedor.

En Ecuador el ecosistema emprendedor ha permanecido significativamente favorable en el año 2015, detectándose fortalezas como los programas gubernamentales, normas culturales, sociales, de educación y la habilidad para emprender; por otro lado, están las debilidades como políticas de gobierno, apoyo financiero, contexto institucional y político, y las leyes laborales.

De acuerdo con Morales y Jimenez (2017) afirman que:

Se debe tener una visión clara del entorno emprendedor que contribuya con la construcción de mejoras hacia las condiciones del ecosistema más débil o en áreas de bajo desempeño; para ello es necesario establecer y diseñar proyectos, que estimulen el entorno y lo convierten en conductor de oportunidades.

2.2.5. Factores que generan emprendimiento

Morales Jiménez (2015) en su investigación titulada “Factores de éxito emprendedor en dos municipios de la montaña de Guerrero, México”,⁰ consigue identificar la motivación para el emprendimiento y los factores del éxito competitivos de los emprendedores.

Morales Jiménez (2015) concluye que los factores que generan emprendimiento “se relacionan con la condición de que no hay trabajo en la comunidad y la necesidad de mejorar el ingreso”.

Según (Dehter, 2014), se necesitan dos factores importantes, “algo que estimula y alguien que acepta y aprovecha ser estimulado”. En primer lugar, va a depender de la clase de estímulo que se perciba o se requiera para animar y fortalecer el comportamiento

emprendedor, y segundo, los estímulos no siempre provocan los mismos resultados en todas las personas, ya que depende de las peculiaridades personales de cada individuo.

De acuerdo con Barrado y Molina (2015) en su proyecto titulado “Factores macroeconómicos que estimulan el emprendimiento. Un análisis para los países desarrollados y no desarrollados” se plantea tres determinantes para la generación del emprendimiento, estos son:

2.2.5.1. Determinantes institucionales

Las determinantes institucionales se analizan en base a tres dimensiones:

1. Reguladora

Son todos aquellos aspectos relacionados con las regulaciones y facilitan a los emprendedores la adquisición de nuevos recursos.

2. Cognitiva

Hace referencia a aspectos relacionados con el conocimiento y las habilidades para evaluar la información que poseen los individuos de una región.

3. Normativa

Estaría relacionada con la percepción que los individuos de una región o nación poseen de las actividades emprendedoras, así como de su mentalidad creativa e innovadora.

2.2.5.2. Determinantes económicos

En estos determinantes cobran importancia algunos aspectos macroeconómicos como las infraestructuras de los mercados, los mercados financieros o la innovación.

2.2.5.3. Determinantes sociales

Los factores sociales, engloban aspectos relacionados con el capital humano, así como aspectos culturales.

Malinowski Stuardo (2011) expresa que “el factor del emprendedor está presente en todas las acciones humanas debido a las incertidumbres presentes en el contexto de estas acciones, y no limitando a las acciones de un tipo particular de personas”.

Los factores que generan el emprendimiento Según Galindo y Méndez (2011) son:

- **Clima favorable hacia el emprendedor.** - Esto facilita la aparición de nuevos emprendedores y estimula la actividad de los ya existentes;
- **Entorno familiar y social del posible emprendedor.** - Su formación, el clima en el que ha desarrollado su vida, etc., hacen que exista una mayor o menor propensión a realizar una actividad emprendedora;
- **Cultura existente en el país.** - Esta ejercería un efecto positivo sobre el emprendedor, ya que no sólo le permitiría asimilar mejor los avances tecnológicos e introducirlos en su negocio, sino también prepararse mejor ante las circunstancias cambiantes en el entorno económico y afrontar de una manera más efectiva las alteraciones que se pudieran producir;
- **Expectativas de la actividad económica del país.** - En un contexto en el que existen unos buenos resultados económicos y perspectivas de crecimiento, el número de emprendedores debería aumentar ante la posibilidad de encontrar nuevos nichos de mercado, lo que redundaría en una mejoría de su cuenta de resultados.

2.2.5.4. Sector exterior

Esto afectaría a los emprendedores, pero desde una perspectiva tanto positiva como negativa. Es positiva, cuando un proceso de apertura exterior suprime las barreras y se permite la libre circulación de personas y bienes, esto supone poder aumentar el volumen de

negocio, ya que se puede acudir a esos nuevos mercados y a su vez contratar aquellos trabajadores que sean más cualificados; y es negativa cuando pasa lo contrario, es decir, no existe flexibilidad en los procesos de apertura exterior.

Existen tres factores que podrían impulsar aún más a los jóvenes al ecosistema del emprendimiento, Villafranco (2016) considera las siguientes:

- **Universidad.** - Las universidades son los actores ideales para apoyar este tipo de iniciativas, por lo cual es indispensable que en los centros de educación se incluyan en su temario materias relacionadas con el emprendimiento;
- **Difusión.** - La prensa tiene un rol importante para dar a conocer los casos de éxito. Dar a conocer iniciativas que están realmente contribuyendo a un cambio social para que se pueda armar un vínculo entre emprendedores sociales y donantes. Eso puede ayudar a motivar a más jóvenes a involucrarse en el sector.
- **Conexión.** - Programas o concurso como Guayaquil emprende realizada por el Municipio de Guayaquil o la Liga de Emprendedores Extraordinarios realizada por la Corporación Financiera Nacional (CFN), que no solamente entregan premios en efectivo, sino que tejen una red de contactos alrededor del emprendedor para que continúe escalando su proyecto, son importantes para que cada vez más haya emprendedores sociales.

De acuerdo con Juna (2013), los factores que fomentan el emprendimiento atraviesan por las siguientes etapas:

- **Gestación**

Consiste en la motivación a emprender y el emprendedor se encuentra generando una idea de negocio.

- **Puesta en marcha**

Periodo que media entre la decisión de emprender y el lanzamiento de la empresa. Y el emprendedor se encuentra en la etapa de prototipo de su idea de negocio, en la constante prueba y error para salir al mercado.

- **Desarrollo inicial**

Primeros años de vida de la empresa.



Figura 3. Cadena de valor del desarrollo emprendedor.

Fuente: Kantis, (2005).

Elaborado por: Los autores.

2.2.6. Cadena de Valor

Según (Arce Castro & Calves Hernández, 2008), la cadena de valor es un “instrumento de decisión proporciona información al categorizar las actividades que producen valor añadido en una organización e identificar las actividades que le generen una ventaja competitiva sustentable”.

De acuerdo a Porter (1985) citado por Matías Riquelme (2013) define a la cadena de valor como la “sucesión de acciones realizadas con el objetivo de instalar y valorizar un producto o un servicio exitoso en un mercado, mediante un planeamiento económico viable”, de acuerdo al autor esta tiene se considera a la cadena de valor como una herramienta de tipo estratégica que permite a las empresas identificar y potenciar sus ventajas competitivas.

De acuerdo con Arimany (2010) menciona que la cadena de valor es “esencialmente una forma de análisis de la actividad empresarial mediante la cual descomponemos una empresa en sus partes constitutivas, buscando identificar fuentes de ventaja competitiva en aquellas actividades generadoras de valor.

Según Arce y Calves (2008), refiere que la cadena de valor “tiene como objetivo maximizar la creación de valor mientras se minimizan los costos. Como instrumento de decisión proporciona información al categorizar e identificar las actividades que producen valor añadido en una organización generando una ventaja competitiva sustentable”.

Cuatrecasas (2012) refiere que la cadena de valor “tiene por finalidad alcanzar competitividad en la producción, lo que se traduce a obtener un máximo valor añadido a través de un mínimo coste, esto mediante la selección de las etapas correctas de la cadena para intervenir y aportar”.

Otro autor define a la cadena de valor como “una herramienta o metodología propuesta por Porter (1985) cuyo objetivo fundamental es la creación y sostenimiento de una ventaja competitiva en un sector determinado” (Berrozpe Martínez, 2012).

Las cadenas de valor ofrecen oportunidades para el desarrollo económico, esto según la OMC [Organización Mundial de Comercio] y la OCDE [(Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económico)] quienes detallan:

Que en los últimos 30 años las cadenas de valor han permitido un acceso más dinámico hacia los mercados, sea estos regionales, locales, o internacionales. Esto debido a los tratados bilaterales o multilaterales, donde cada una de las partes poseen una cadena de valor parcial y al crear lazos esta cadena de valor parcial forma una total que permite el progreso económico para sus partes,

puesto que además de tener beneficios obtienen ahorros frente a los costes reales de una cadena de valor completa. (OMC, 2015)

“La cadena de valor tiene importantes consecuencias, se ha evidenciado en muchos sectores, la distribución, las distintas etapas integradas de la producción, la reducción de los costos de producción, de los productos finales y el incremento la productividad de la fuerza de trabajo y el capital” (OMC, 2015).

Entonces la cadena de valor se forma a partir de pequeñas cadenas de producción asociadas que permiten el máximo aprovechamiento de los recursos, lo que se traduce a menos gastos y mejor productividad. Para ello es importante participar en la cadena de valor frente a las áreas que suponen un aspecto fuerte para cada integrante, donde su conocimiento y experiencia permita optimizar recursos y asegurar competitividad.

2.2.7. Producción artesanal

Vega (2013) hace referencia a “la usencia de sistemas tecnológicos o industriales para conseguir un producto final, en su lugar se emplean técnicas tradicionales propias de cada actividad que han pasado de generación en generación como capital intangible de las sociedades”. Este tipo de concepción de producción no sólo fortalece la identidad regional, también genera un valor agregado al producto final, ya que no sólo se consume o adquiere el producto, sino que forma parte de la cultura y saber de sus productores.

Según Anaya (2013) menciona que la producción artesanal “genera cientos de plazas de trabajo, especialmente a individuos que carecen de espacios en la economía actual, por diversos motivos, sean estos educación, ubicación, entre otros”. Si bien es cierto para el autor la producción artesanal se manifiesta e interpreta por el guion de los saberes heredados, está también evoluciona de acuerdo a los conocimientos empíricos de cada actor en los procesos

a través del tiempo, lo que mantiene a este tipo de producción en modificaciones sin perder las bases iniciales.

La Universidad Nacional Autónoma de México [UNAM] (2013), menciona que la producción artesanal tiene por fin “la creación de un objeto producido en forma predominantemente manual con o sin ayuda de herramientas y máquinas, generalmente con utilización de materias primas locales”.

De acuerdo con (Waters, 2014), señala que “el proceso de producción artesanal es la producción de algo en pequeñas masas por lo general se conocen como “artesánías” pero en si es relacionado con cualquier cosa hecha a mano”.

Álvarez, Castro, Echeverría y Villegas (2013) mencionan que la producción artesanal: Diversifican los sectores estratégicos en cada país y permiten que se asegure la participación equitativa entre las nuevas tecnologías y los saberes ancestrales. Además, este tipo de producción suele tener su propio segmento de mercado lo que permite que su competitividad se mantenga sin generar impactos negativos en otros segmentos, lo que asegura su supervivencia. (Álvarez, Castro, Echeverría, & Villegas, 2013)

En Ecuador la producción artesanal contribuye al desarrollo económico y además ayuda a la preservación del patrimonio cultural, estos grupos productores artesanales generalmente están compuestos por familias emprendedoras que buscan una oportunidad lucrativa.

Sion (2017) señalo que “el sector artesanal es una prioridad para el gobierno, por tratarse de una actividad productiva que involucra directa o indirectamente a 4.5 millones de ecuatorianos, lo cual representa el 32.7% de la Población Económicamente Activa”.

2.2.8. Economía popular y solidaria

Según la Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS) (2017), la economía popular y solidaria es “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”.

El artículo 4 de la Ley Orgánica de Economía Popular y Solidaria (2017), expresa que las organizaciones integrantes de este sector tienen que guiarse por siguientes principios descritos a continuación:

- “La búsqueda del buen vivir y del bien común;
- La prelación del trabajo sobre el capital y de los intereses colectivos sobre los individuales;
- El comercio justo y consumo ético y responsable;
- La equidad de género;
- El respeto a la identidad cultural;
- La autogestión;
- La responsabilidad social y ambiental, la solidaridad y rendición de cuentas;
- La distribución equitativa y solidaria de excedentes” (SEPS, 2017).

2.2.8.1. Características y principios diferenciadores de las organizaciones de la

Economía Popular y Solidaria EPS y del Sector Financiero Popular y Solidario

SFPS.

En la siguiente figura se presenta un análisis en donde se compara los principios y características que permiten identificar las organizaciones de la EPS y del SFPS, y distinguirlas de las corporaciones privadas:

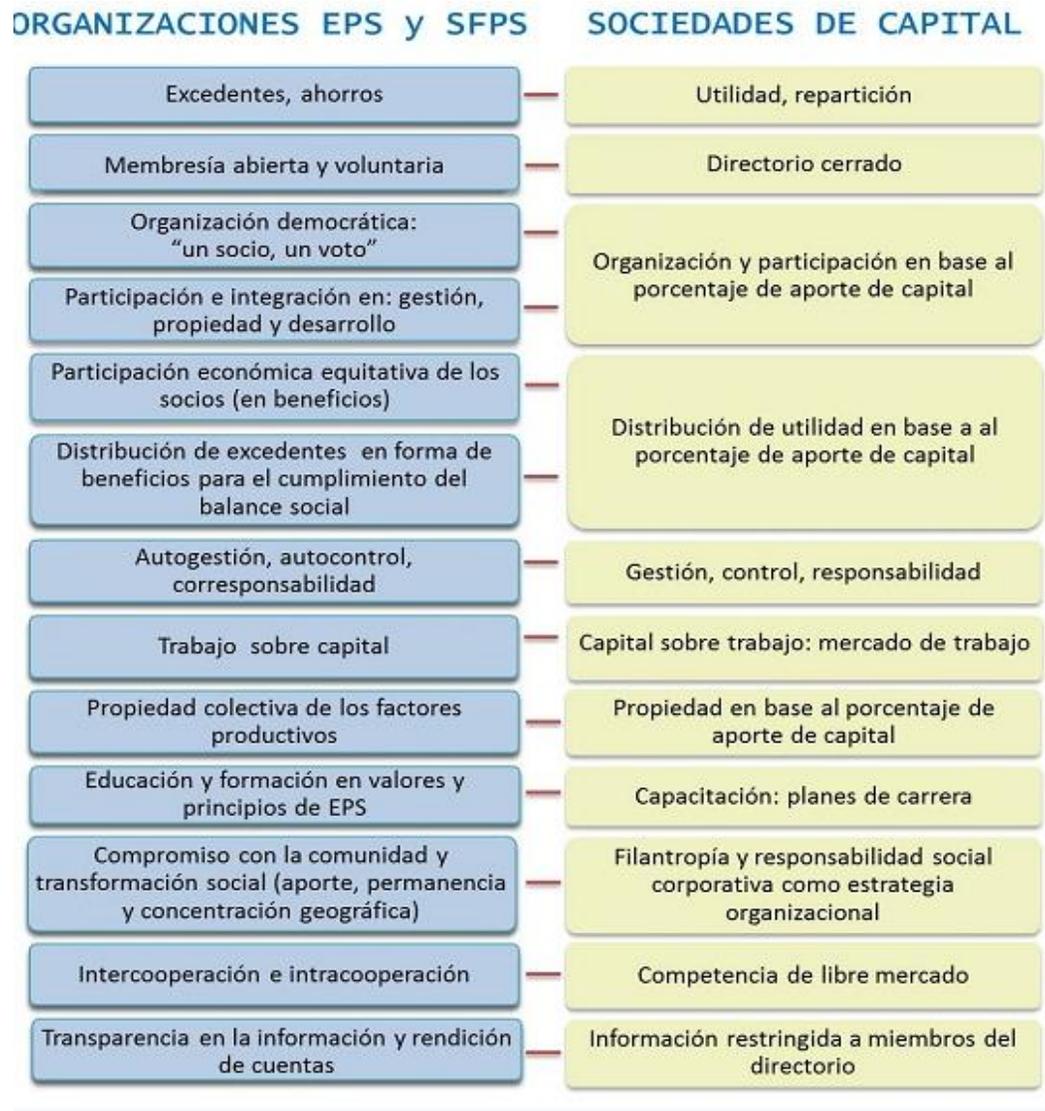


Figura 4. Características y principios diferenciadores de las organizaciones de la EPS y del SFPS. Fuente: SEPS, (2017).

En el Ecuador se cuentan 5,3 millones de socios de 8154 organizaciones como cooperativas, asociaciones, cajas comunales, etc. La economía popular y solidaria a pesar de estar fragmentado y diversificado es considerado como un sector amplio.

Segun los estudios realizados por Minaya (2015) menciona que:

En el Ecuador se contabilizaban hasta mayo pasado 8154 organizaciones en este segmento. 7237 están enmarcadas en lo que se conoce como el sector real: asociaciones, cooperativas de economía popular y solidaria, organismos de integración y comunitarios. (SEPS, 2017)

2.2.8.2. *Emprendimiento solidario*

Valenciano y Uribe (2017) cita a (Salinas y Osorio, 2012) quienes afirman que “el emprendimiento solidario es una de las maneras que emplean para generar fuentes de ingresos y lograr incrementar la tasa de empleo, aportando con el desarrollo socioeconómico alternativo que ayuda al bienestar social, sobre todo de hombres y mujeres que no forman parte del mercado laboral”.

Según (Bazante, 2014) el emprendimiento solidario “es de gran importancia por la necesidad que tienen las personas de lograr su independencia y estabilidad económica”.

(Bazante, 2014) También señala “el camino para el emprendimiento solidario”, el cual se detalla a continuación:

- Desarrollar experiencias o aptitudes en emprendimiento.
- Estar conscientes de lo que se quiere emprender, con metas, visión y misión y oportunidad de mercado en el entorno que lo rodea.
- Contar con los recursos necesarios para invertir.

2.3. Marco Conceptual

2.3.1. El pescado

El pescado siendo la materia principal para la elaboración del producto, se compra se analiza una muestra del producto para verificar que este en óptima calidad, el pescado salado se elabora con el pescado sano en buen estado y apto para el consumo, también se debe tener un riguroso cuidado en los cortes del pescado y tengan un mismo tamaño que permita cumplir con los estándares de calidad.

2.3.2. Sal

La sal que utilizan para el salado pescado es sal gruesa y limpia que no contenga ni un residuo o sustancia cristalina extraña que no afecte en procesamiento de salazón, que no dañe la calidad del producto y de esta manera obtener un producto óptimo.

2.3.3. Tipos de Salado

Según su particularidad y su finalidad existen dos tipos de salado, que se aplican de acuerdo a la clase de pescado que se vaya a salar que es la salazón seca y la salazón húmeda.

2.3.4. Pescado Salado

Según Instituto Ecuatoriano de Normalización [INEN] (2013), menciona que el pescado salado es el producto obtenido por la “acción mediante la cual el pescado se apila cubriendo su superficie uniformemente de sal”.

De acuerdo con Trujillo (2015), pescado salado se define como " aquellos pescados frescos, enteros o fraccionado, eviscerados y/o inalterados, que han sido sometidos a la acción prolongada de la sal común en forma sólida o de salmuera"

2.3.5. Tipos de peces para salar

En el Ecuador existen varios tipos de pescado que se pueden salar, por las condiciones geográficas y climáticas, el Ecuador tiene ciertas especies que se cultivan o capturan en lagos, ríos y océano, las cuales son:

2.3.5.1. *Bacalao*



Figura 5. Pez Bacalao.

Fuente: de <http://es.zakazribi.com>

Este tipo de pescado es muy comercializado e igual que otras especies de "serranidos", es muy demandado porque posee un buen precio, su temporada de pesca es todo el año, principalmente en el segundo semestre.

2.3.5.2. *Cherma*



Figura 6. Pez Cherma.

Fuente: Tomado de <http://es.zakazribi.com>

La Cherna es un pescado muy demandado por los pescadores artesanales que operan con la "Tinea de mano", en los mercados posee un buen precio. Su demanda es muy buena tanto en el mercado nacional como internacional. Su temporada de pesca es todo el año.

2.3.5.3. *Lisa*



Figura 7. Pez Lisa.

Fuente: Tomado de <http://es.zakazribi.com>

Es una especie comercialmente importante en muchas partes del mundo, a nivel de pesquerías, acuicultura, como pesca deportiva, para acuarios y como carnada. Su carne a nivel nacional es muy valorada. Ecuador exportó a USA entre 1995 - 1998 en un periodo de 14 meses 120 toneladas de Lisa congelada. En China es utilizada como una medicina. Su temporada de pesca es todo el año, pero principalmente desde mayo hasta diciembre.

2.3.5.4. *Pámpano.*

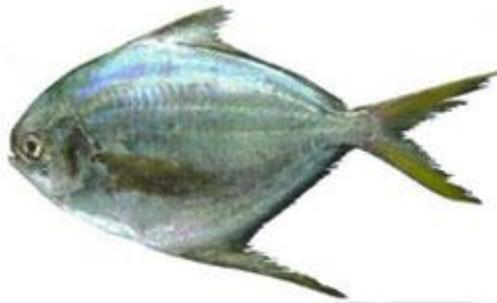


Figura 8. Pex Pámpano.

Fuente: Tomado de <http://es.zakazribi.com>

En ciertos casos se captan altos volúmenes utilizando redes de arrastre, y de cerco. Es consumido localmente, porque tiene una carne de buena calidad. Actualmente forma parte del grupo de especies que se están exportando en pequeñas cantidades, su temporada de pesca es todo el año.

2.3.5.5. *El dorado.*



Figura 9. Pez El Dorado.

Fuente: Tomado de <http://es.zakazribi.com>

Su nombre común es Dorado proveniente de la familia de coryphaenidae, otros nombres comunes como Llampuga, Lampuga, Dairado, Dolphinfish, Goldmakrele, su localización todos los mares tropicales y subtropicales mediterráneo, el tipo de pesca es artesanal e industrial.

2.3.5.6. *Albacora*

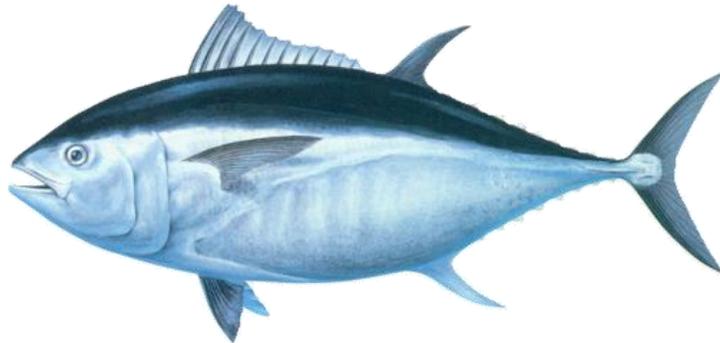


Figura 10. Pez Albacora.

Fuente: Tomado de <http://es.zakazribi.com>

Su nombre común es la Albacora, proveniente de la familia scombridae, otros nombres comunes: Bonito, atún blanco cordilas, Thunnus alalunga, se localiza en los mares cálidos y templados, a 0-50 de profundidad.

2.3.5.7. *Picudo*



Figura 11. Pez Picudo.

Fuente: Tomado de <http://es.zakazribi.com>

Es un recurso importante dentro de las pesquerías artesanales y en la pesca deportiva. Su carne es de excelente calidad y tiene una buena demanda a nivel local.

2.3.5.8. *Miramelindo*



Figura 12. Pez Miramelindo.

Fuente: Tomado de <http://es.zakazribi.com>

La carne de este tipo de pescado tiene propiedades purgativas y es aceitosa. En el Ecuador, las empresas que se encargan de exportar este producto advierten sobre el particular tomando en cuenta las recomendaciones del Food and Drug Administration (FDA). Su temporada de pesca es todo el año.

2.3.5.9. *Pargo Liso y pargo lunarejo*

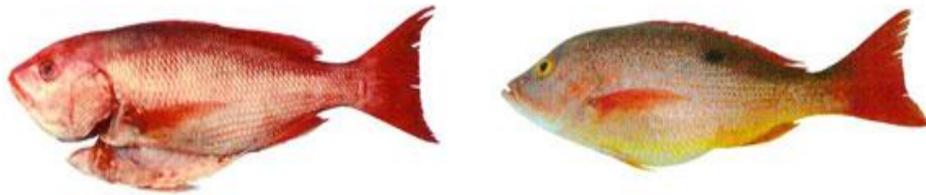


Figura 13. Pez Pargo Liso y Pargo Lunarejo.

Fuente: Tomado de <http://es.zakazribi.com>

De las 10 especies de Pargos presentes en el Ecuador, el Pargo liso (*Lutjanus peru*) en conjunto con el Pargo lunarejo (*L. guttatus*) y el Pargo dientón (*L. argentiventris*), son las tres especies que se utilizan para el mercado de exportación. La carne presenta una textura firme de color blanco y de muy buena calidad. Su temporada de pesca es durante todo el año.

2.3.5.10. *Perela*



Figura 14. Pez Parela.

Fuente: Tomado de <http://es.zakazribi.com>

Su temporada de pesca es todo el año, sus principales puertos de desembarque son Manta, San Mateo, Puerto López, Santa Rosa y Anconcito.

2.3.6. Producción artesanal de pescado salado

La Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM, 2013), menciona que la producción artesanal tiene como finalidad “Crear un objeto que ya este transformado de forma manual, ya sea con o sin ayuda de herramientas y máquinas, por lo general utilizan materias primas locales y procesos de transformación y elaboración que pasan de generación en generación, con las diversificaciones que le da como resultado la creación individual del artesano”.

2.3.7. Proceso de elaboración de pescado salado.

El proceso de elaboración de pescado salado consta de cinco etapas, detalladas en la siguiente figura:



Figura 15. Proceso de elaboración de pescado salado.

Elaborado: Los Autores.

2.3.8. Propiedades y beneficios

El pescado salado es una buena fuente de proteína y su contenido graso es bajo, pero es rico en aceites omega. El procesamiento de bacalao en Islandia ha sido exitoso al poder mantener el color blanco del pescado y al reducir las posibilidades de que el pescado se vuelva rancio.

2.3.9. Estudio de prefactibilidad

Los estudios de prefactibilidad son las herramientas que permiten el reconocimiento, diseño, análisis y evaluación de las oportunidades y amenazas que se encuentran en el mercado para poder implementar un plan de negocios.

Según Córdoba (2016) expone que “dentro de las fases es preciso considerar diversos aspectos, entre los principales se encuentran administrativos, económicos y técnicos, tal como lo expone al mencionar sobre los procesos que intervienen en la formulación y evaluación de un proyecto”.

De acuerdo con (Perez Porto & Merino, 2013) exponen que al realizar “un estudio de prefactibilidad, se toman en cuenta diversas variables y se reflexiona sobre los puntos centrales de la idea. Si se estima que su implantación es viable, la idea se transformará en un proyecto que será sometido, ahora sí, a un estudio de factibilidad. Este último paso antes de que el proyecto se materialice”.

Por otro lado, Baca (2013) define al estudio de prefactibilidad como una etapa de mayor detalle al momento de una planeación o diseño de proyectos, pero sin el diseño de infraestructuras o construcciones y con una estimación de gastos o costes muy básicos. Esto debido a que el principal objetivo de un estudio de este tipo es determinar y seleccionar las alternativas que tiene un proyecto y escoger entre estas la más viable para su implementación desde el punto de vista financiero y económico.

De acuerdo a Mellado (2015) quien cita a Miranda (2010), y expone que el estudio de prefactibilidad es un instrumento que tiene como objetivo luego de su desarrollo cumplir las expectativas de mejorar determinada información para una negociación, de ser sus resultados idóneos se pasa a la fase de factibilidad para ejecutar el proyecto o se descarta en su totalidad o de forma parcial. En síntesis, el estudio de prefactibilidad permite escoger una opción viable, en caso de empresas existentes una opción de mejora o innovación, la mismas que se selecciona para un estudio más riguroso y posterior su implementación.

En la presente investigación estudiaremos la prefactibilidad de la implementación del procesamiento artesanal de pescado salado en la parroquia de Santa Rosa, con el fin de impulsar el crecimiento y desarrollo de la región.

La prefactibilidad que se realizará se divide en cinco estudios de viabilidad:

- Estudio normativo-legal
- Estudio técnico
- Estudio ambiental
- Estudio de mercado
- Estudio económico-financiero.

2.3.10. Estudio normativo – legal

En la Constitución de la República del Ecuador se resalta la igualdad de los derechos que tienen las comunas del país para realizar actividades de producción de productos sanos.

Para el estudio de prefactibilidad para la producción artesanal de pescado salado en la parroquia de Santa Rosa, se tendrá en cuenta varios artículos de la Constitución de la República del Ecuador (2008) los cuales mencionan lo siguiente:

El artículo 13 expresa que *“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”*. Es decir, el Estado del Ecuador garantizará y proveerá la soberanía alimentaria.

Los artículos antes mencionados lo que se pretende es impulsar la producción y transformación nacional comunitaria y de la economía social y solidaria con el fin de evitar la dependencia de alimentos importados, precautelando la flora y fauna del territorio nacional. Por lo que el pescado salado elaborado en la Parroquia de Santa Rosa tendrá una gran oportunidad en el mercado local.

Según el artículo 310 se refiere a la accesibilidad a los créditos de las instituciones financieras los cuales tienen la finalidad de aumentar la productividad y competitividad de los sectores productivos.

En el artículo 334 detalla que *“El Estado promoverá el acceso equitativo a los factores de producción”*. Es decir, se promueve la redistribución de factores y recursos productivos, desarrollando políticas que fomenten la producción nacional en todos los sectores del país.

De acuerdo al Plan Nacional del Buen Vivir (2017) el objetivo 4 plantea *“fortalecer las capacidades y potencialidades de la ciudadanía”*, en el cual se propone el establecimiento de una sociedad integral con el fin de alcanzar la sociedad del conocimiento.

Persiguiendo este objetivo nuestro proyecto se encaminará a potencializar las capacidades de los habitantes de la parroquia Santa Rosa enfocándose en el desarrollo social y humano, para lo cual se necesitara en trabajo en conjunto para construir intereses comunes y no individualistas para lograr mejorar las condiciones de vida, con una equidad en la

redistribución de la riqueza, generación de empleos y de producción, garantizar la paz y seguridad social y velar por los intereses y derechos de futuras generaciones.

En la Ley Orgánica del Régimen de la Soberanía Alimentaria (LORSA) el objeto de esta ley es *“establecer los mecanismos mediante los cuales el Estado cumpla con su obligación y objetivo estratégico de garantizar a las personas, comunidades y pueblos la autosuficiencia de alimentos sanos, nutritivos y culturalmente apropiados de forma permanente”* (LORSA, 2017).

Además, en su artículo 27, 28 y 30 señala que se incentivará el consumo de alimentos nutritivos, esto hace referencia al producto que se va a comercializar en la parroquia de Santa Rosa, el cual está lleno de nutrientes y vitaminas.

De acuerdo a esta Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero el estado dispone que los recursos bioacuáticos pertenecientes al mar territorial nacional, en las aguas marítimas, en los lagos o canales naturales o artificiales, son bienes nacionales, los cuales serán aprovechados racionalmente, regulados, controlados y orientados al desarrollo nacional.

Además, en el artículo 64, la Dirección General de Pesca incentiva la formación de cooperativas pesqueras y otro tipo de asociaciones entre pescadores artesanales. A los posibles productores de pescado salado de la parroquia de Santa Rosa los beneficiara ya que la Dirección General de Pesca les concederá asistencia técnicas y programación de proyectos específicos que permitan su desarrollo.

Según la Ley de Defensa del Artesano (2008), en su artículo 1 establece que *“se ampara a los artesanos de cualquiera de las ramas de artes, oficios y servicios, para hacer valer sus derechos”*, es decir que los artesanos de la Parroquia de Santa Rosa gozaran de derechos y protección de los mismos mediante esta ley.

Dentro de Ley Orgánica de Incentivos Tributarios para varios sectores productivos e interpretativa el artículo 547 del Código Orgánico Territorial, Autonomía y Descentralización refiere en su artículo 1 que *“los trabajadores o personas que laboren en micro y pequeñas empresas tendrán derecho a una deducción adicional de hasta el 100% de los gastos de seguros médicos y/o medicinas pre pagadas”*; esto favorecerá a los posibles productores de pescado salado de la parroquia Santa Rosa; es decir estas personas contarán con todos los beneficios de ley de cualquier trabajador dentro del territorio ecuatoriano.

En el artículo 57 se menciona a la democratización que sostiene la protección de la agricultura familiar y comunitaria, la artesanía, el comercio informal y Pymes implementando políticas reguladoras que controlen sus intercambios con el sector privado.

En el artículo 62 menciona que *“determinará y vigilará el acceso de todos los actores productivos al financiamiento de la banca pública”*. Se refiere al apoyo del sector productivo con acceso a financiamiento público y privado especialmente a los actores de la economía popular y solidaria, y las Pymes estableciendo programas de financiamiento procurando la reducción de los costos de intermediación financiera.

Además, en el artículo 115 del mismo código se estipula *“la exclusión de los operarios y aprendices de las gratificaciones de las remuneraciones adicionales”*, es decir, quedarán exentos de la participación de las utilidades, remuneraciones adicionales tales como décimo tercero y cuarto sueldo los artesanos de la Parroquia de Santa Rosa.

Bajo el reglamento del Ministerio de Salud Pública (MSP) el pescado salado producido de Santa Rosa ganará un valor agregado en el mercado, siempre y cuando logre certificarse la cooperativa procesadora artesanal.

La Norma Técnica Ecuatoriana de Trazabilidad en la cadena alimentaria. Pescado y Productos Pesqueros (2014) tiene como objetivo *“especificar los requisitos de información que deben cumplir sistema de trazabilidad del pescado y productos pesqueros”*.

Esta comisión aporta con normas, códigos de prácticas, directrices y recomendaciones alimentarias con el objeto de proteger la salud de los consumidores, Ecuador al conformar la Comisión CODEX Alimentarius en el 2004 adoptada la Norma General CODEX en donde considera el uso y las condiciones en el que se puede utilizar aditivos alimentarios en el pescado salado.

La Normativa Técnica Sanitaria para Alimentos Procesados (2016) nos redacta sus artículos 1 y 2 el objeto y ámbito de aplicación:

En el artículo 1 menciona su objeto el cual *“establece las condiciones higiénico sanitarias y requisitos que deberán cumplir los procesos de fabricación, producción, elaboración, preparación, envasado, empaqueo transporte y comercialización de alimentos para consumo humano”*.

2.3.11. Estudio Ambiental-Legal

El presente estudio ambiental, permitirá determinar mediante las leyes establecidas en Ecuador los factores que pueden afectar de alguna manera al medio ambiente de la Parroquia de Santa Rosa.

Ley de Gestión Ambiental tiene como objetivo determinar las obligaciones, responsabilidades, niveles de participación de los sectores privados y públicos en la gestión ambiental y resalta límites permisibles, controles y sanciones en esta materia. Es decir, que se resguardara el territorio pesquero de la Parroquia de Santa Rosa mediante el cumplimiento de esta ley, para evitar posibles catástrofes y degradación ambiental en la zona.

Según la Ley de Pesca y Desarrollo Pesquero el Estado dispone que los recursos bioacuáticos pertenecientes al mar territorial nacional, en las aguas marítimas, en los lagos o canales naturales o artificiales, son bienes nacionales, los cuales serán aprovechados racionalmente, regulados, controlados y orientados al desarrollo nacional. Es decir, la actividad pesquera, sea esta artesanal, industrial, deportiva o pesca de investigación serán reguladas por los organismos pertinentes con la finalidad de preservar el mar territorial de la parroquia de Santa Rosa y de los recursos y manejo de los mismos respetando los periodos de veda y otras disposiciones que enmarquen esta ley.

De acuerdo con Ley de Régimen Municipal su finalidad es hacer cumplir con las normas legales sobre el saneamiento ambiental, especialmente lo relacionado con olores desagradables, rudo, humo, gases tóxicos y otros factores que atenten con la salud y bienestar de la población de la parroquia de Santa Rosa.

En el Código de Policía Marítima se menciona la sección *“Del Control y Prevención de la Contaminación de las Costas y Aguas Nacionales”*, en donde señala la prohibición a personas naturales, empresas públicas, privadas o de cualquier índole la descarga de sustancias toxicas en las costas, playas, ríos y vías navegables. Mediante este código legal se pretende la preservación de las costas y aguas de la Parroquia de Santa Rosa y de las especies que la habitan.

Según con Ordenanza que regula las actividades de carga, descarga y eviscerado de la pesca artesanal, tiene como finalidad regular y controlar el uso de las playas, estableciendo requerimiento para las operaciones de pesca, carga, descarga y eviscerado.

También mediante esta ordenanza, se establece dentro de la *“Dirección de Higiene y Salubridad, el Departamento de Control Ambiental”*, la cual se encargará de ejecutar y hacer

cumplir lo establecido en esta ordenanza con el objetivo de proteger el medio ambiente y sus especies.

2.3.12. Estudio técnico

El estudio técnico “busca responder a las interrogantes: ¿cuánto, ¿dónde, ¿cómo y con qué producirá la empresa?, así como diseñar la función de producción óptima que mejor utilice los recursos disponibles para obtener el producto o servicio deseado”. (Cordova Padilla, 2014)

Otra definición nos plantea que “El Estudio Técnico, es la reunión y análisis de la información que permita: verificar la posibilidad técnica de fabricar el producto y determinar el efecto que tienen las variables del proyecto en su rentabilidad” (Castillo, Araujo, Burgos, & Aguilera, 2013).

Este estudio técnico analiza y permite obtener los requerimientos de equipos de fábrica, mano de obra necesaria para la operación a realizar y el monto de la inversión correspondiente. A continuación, una descripción breve de los componentes del estudio técnico. Baca (2010) describe los siguientes componentes:

2.3.12.1. Tamaño del proyecto

El presente proyecto espera representar una fuente de ingresos como alternativa al déficit económico al que se enfrentan los habitantes del Parroquia de Santa Rosa, es por ello, se precisa de un área 500m² para dividir todos los espacios que sean necesarios y así cumplir con los altos estándares de calidad en la producción artesanal de pescado salado.

2.3.12.2. Localización

La localización del proyecto permite notar cada una de las variables que son necesarias para poder producir el pescado salado, se toma en consideración la lejanía del origen del pescado, la distancia para su despacho a los lugares de comercialización y el transporte. Para ello se puede señalar la microlocalización y la macrolocalización.

2.3.12.2.1. Macrolocalización

La Parroquia de Santa Rosa fue fundada el 24 de mayo del 2001, es considerada una población floreciente, porque su economía está basada en la pesca industrial y artesanal, actividad a la que se dedica la mayoría de su población.

Una de las razones por la que fuese identificada como provincia fue por su cultura peninsular (cultura de pescadores de ascendencia indio mestiza, con una cultura comunera en zonas rurales), la forma de vida económica, el movimiento turístico por sus playas, productos artesanales, pesca, hotelería, entretenimiento y una ligera producción petrolera), y el centralismo y la desatención continúa por parte del gobierno provincial asentado en Guayaquil.

La ubicación geográfica de la provincia está comprendida por el norte la provincia de Manabí, al este y sur, Guayas, al oeste el Océano Pacífico. La provincia de Santa Elena tiene una superficie de 3,762.8 kilómetros cuadrados (1.46 por ciento del total nacional). Con una población residente de 308.000 habitantes (2 por ciento del total nacional) y una población flotante superior a 200,000 personas en época alta de turismo que son básicamente turistas

de la ciudad de Guayaquil y otros cantones de la Provincia del Guayas y del país. (GAD Santa Elena, 2017).



Figura 16. Macro localización.

Fuente: Google Maps, 2017

2.3.12.2.2. *Micro localización*

Dentro de la micro localización se puede señalar el cantón Salinas de la provincia de Santa Elena, puesto que esta zona es apropiada para poder producir el pescado salado, ya que, al tener un puerto, así como ser considerado como el paraíso azul, aporta grandes ventajas competitivas y comerciales para poder producir este producto.

Uno de los principales puertos pesqueros artesanales del Cantón Salinas, históricamente sus habitantes han vivido en su gran mayoría de la actividad pesquera-comercial, la cual se caracteriza por su emprendimiento, dinamismo y por la cantidad sorpréndete en captura de especies marinos del mar (pesca blanca).

Para la realización por medio del método de factores ponderados se tomaron en consideración factores como: la facilidad del acceso de las vías, la cercanía a la playa, la facilidad para distribuir el producto y los servicios básicos.

Según el GAD de Santa Elena los barrios de la Parroquia Santa Rosa son:

- Los Reales Tamarindos
- 1ro de enero

- 12 de octubre
- La concepción
- 15 de Julio
- Cdla. Italiana

Cuadro 2. Ponderación para análisis

PONDERACIÓN	PUNTAJE
Excelente	5
Buena	3
Regular	2

Elaborado: Los autores.

Se utiliza los valores detallados en el cuadro 2 para poder determinar el grado de satisfacción que mantiene cada característica de las zonas en donde se puede plantear el desarrollo y ejecución de la microempresa.

Cuadro 3. Método de factores ponderados.

Factor de localización	Peso relativo	Los reales tamarindos	1ro de enero	12 de octubre	La concepción	15 de julio	Cdla italiana						
Cercanía de materia prima	25	4	100	3	75	2	50	4	100	3	75	5	125
Costo de Terreno	20	3	60	4	80	3	60	2	40	4	80	5	100
Transporte	13	4	52	4	52	5	65	3	39	5	65	4	52
Cercanía al cantón Salinas	17	3	51	4	68	4	68	4	68	4	68	5	85
Servicios Básicos	15	4	60	4	60	4	60	4	60	4	60	4	60
Vías de acceso	10	3	30	3	30	4	40	5	50	4	40	3	30
Total	100	353		365		343		357		388		452	

Elaborado: Los autores.

Los factores que fueron tomados en cuenta para el análisis de la micro localización han sido: la cercanía de la materia prima, el costo del terreno, el transporte, la cercanía con el cantón más próximo, la facilidad de servicios básicos y las vías de acceso, cada una con un rango específico.

2.3.12.3. Capacidad instalada

La microempresa laborará de la siguiente manera:

- Jornada de 8 horas diarias
- Lunes a viernes a dos turnos
- Horario de 7h00 a 15h00 y 15h30 a 23:30

Cuadro 4. Capacidad Instalada.

Capacidad de Producción Instalada					
Producto	2018	2019	2020	2021	2022
Pescado Pargo 500g	283.928	295.285	307.096	319.380	332.155
Pescado Pargo 1000g	121.683	126.551	131.613	136.877	142.352
Total	405.611	421.835	438.709	456.257	474.507

Elaborado: Los autores.

Su capacidad total de producción instalada para el primer año es de 405.611 productos, de los cuales el primer año se estima utilizar solo el 75% de la capacidad instalada de la planta para la producción artesanal de la presentación de 500gr y de 1000gr, con el fin de poder cumplir con las ventas proyectadas.

2.3.12.4. Materia prima e insumos

La materia prima e insumos necesarios para producción artesanal de pescado salado se detallan en el siguiente cuadro con la finalidad de dar a conocer los insumos y materiales que se utilizaran en el proceso de producción artesanal.

Cuadro 5. Materia prima e insumos.

Materia prima e insumos	Cant.	Descripción
Pescado Pargo	500g	Pescado Pargo para producción de 500g y 1000g
Sal entrefina	100g	Por cada 500g de Pescado Pargo necesitaremos 100g de sal entrefina
Sal en grano	500g	Por cada 500g de Pescado Pargo necesitaremos 100g de sal entrefina
Grasas/Aceites	100g	Por cada 500g de Pescado Pargo necesitaremos 100g de sal entrefina
Agua		De acuerdo a la producción
Fundas de polipropileno 500g	1 unidad	1 funda de polipropileno para cada presentación de 500g
Fundas de polipropileno 1000g	1 unidad	1 funda de polipropileno para cada presentación de 1000g

Elaborado: Los autores.

Utilizaremos como materia prima el pescado de especie pargo ya que tiene un menor costo en comparación con las demás especies que se comercializan en parroquia de Santa Rosa. Además, se utilizará 2 tipos de sal (entrefina-grano), grasas/aceites, agua que son imprescindibles en el proceso artesanal de producción del pescado salado. Además de las fundas de polipropileno para cada presentación (500g y 1000g).

2.3.12.5. Ingeniería estructural

La plata productora artesanal estará distribuida de la siguiente manera: oficinas administrativas, área de producción, servicios básicos, área de comunicación, vías en buen estado para el ingreso a la planta.

La empresa contara con un área total 500m², en los cuales se encontrarán el área administrativa, de recepción de materia prima, producción, empaque, sellado y etiquetado y almacenamiento, además las instalaciones contarán con parques exclusivos para el personal administrativo y visitantes, una garita para el guardia de seguridad y una bodega para los materiales de uso del conserje. La empresa contara con varias áreas las cuales se detallan a continuación:

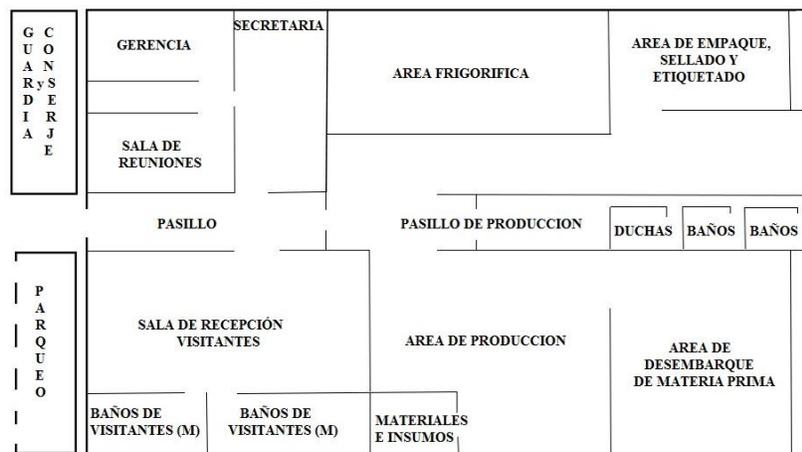


Figura 17. Instalaciones físicas de la planta productora artesanal.

Elaborado: Los Autores.

2.3.12.5.1. Área administrativa

Esta área contribuirá al desarrollo de una gestión organizada y profesional de la empresa estará compuesta por la sala de recepción para los visitantes, esta es una sala de espera para socios, proveedores y otros. También está el departamento administrativo que cuenta con la oficina de la gerencia, una sala de reuniones y la oficina de secretaria.

2.3.12.5.2. Área de desembarque de materia prima

Es donde se realiza la recepción de la materia prima que es el pescado para verificar el estado del pescado, mediante una selección e inspección verificando que el producto cumpla con los estándares de calidad requerido.

2.3.12.5.3. Área de Producción

En esta área es la encargada de la transformación de la materia prima en producto terminado, se encargará del análisis y control del producto que se fabrica, la medición y forma del trabajo, la higiene y seguridad industrial, control de la producción e inventario y lo más importante el control de calidad.

2.3.12.5.4. Área de empaque, sellado y etiquetado

En esta área se recibe el producto procesado para su respectivo empaque, sellado y etiquetado en base a las especificaciones del pedido recibido, en donde se detallará lo siguiente:

- Producto fresco o producto congelado
- Producto entero o producto fileteado
- Tipo de corte y kilogramos o libras
- Talla en cada corte y kilogramos o libras
- Tipo de embalaje en el que desean su producto
- Otros detalles

2.3.12.5.5. Área de frigorífica

El producto terminado es preenfriado en contenedores con hielo por un lapso de tiempo determinado, los productos son separados por presentación para luego proceder a su almacenamiento en las cámaras de frío.

2.3.12.6. Proceso de producción

El proceso de producción es de la siguiente forma:



Figura 18. Proceso de producción.

Elaborado: Los autores.

2.3.12.6.1. Abastecimiento del producto

El proceso de abastecimiento de pescado requiere procedimientos de calidad de los proveedores, así como también necesita factores de confiabilidad en el procedimiento de entrega, calidad y precio.

2.3.12.6.2. Recepción de materia prima

Este es uno de los procesos más importantes, ya que mediante este proceso se busca eliminar el riesgo de aceptar materias primas de calidad por debajo del estándar, para lo cual se deberán tomar las respectivas medidas de control con el fin de verificar la materia prima, evaluación visual y control de la temperatura de la materia prima recibida.

2.3.12.6.3. Selección del producto

Una vez seleccionado el producto de los proveedores, el producto pasa al centro de acopio de la planta, en donde la materia prima será pesada y registrada con información de fecha, cantidad, proveedor.

Para este proceso no se utilizarán pescados de tamaño menor o igual a 15 cm para la producción, ya que el rendimiento de carne aprovechable es bajo y poco atractivo para el consumidor, el producto que no cumpla con estos requerimientos será regresado a su proveedor.

2.3.12.6.4. Fileteado

La materia prima llega en transporte donde se ubican en gavetas, los empleados reciben el pescado, el cual es lavada, desvicerada, así como limpiado y por último fileteado.

El pescado será fileteado tipo mariposa, para ayudar a que la sal penetre en los tejidos a fin de que la salazón se efectúe de la mejor manera posible.

2.3.12.6.5. Salazón

Para este proceso inicialmente se utilizará salmuera al 10% para limpiar la sangre adherida a la columna y endurecer los tejidos, luego se procede a salar el pescado utilizando una mezcla de sal fina y en grano en un porcentaje no mayor al 33% del peso del pescado. La sal debe adherirse a toda la superficie del pescado utilizando cajones de una capacidad de 1000 litros, ya que nuestra producción será a escalas mayores.

2.3.12.6.6. Embalar

Inmediatamente después la llegada el pescado del proceso de salazón el producto es objeto de un control riguroso de la calidad.

Entonces el pescado se embala en todos tipos de paquetes. Todo esto se hace en un espacio climatizado a fin de mantener la temperatura constante de los productos.

2.3.12.6.7. Congelar

El producto pasa a ser congelado a -4°C para la conservación del mismo.

2.3.12.6.8. *Empaquetado, sellado y etiquetado*

El producto es empaquetado, sellado y etiquetado en sus diversas presentaciones y para poder ser almacenado.

2.3.12.6.9. *Almacenar*

El producto final es embodegado para ser distribuido a través de los camiones repartidores.

2.3.12.7. *Maquinarias y equipos*

Para el proceso de producción artesanal de pescado salado se necesitarán las siguientes maquinarias y herramientas detalladas a continuación:

Cuadro 6. Maquinarias y equipos.

Descripción
Ventiladores industriales
Cámara de frío
Máquina para hacer hielo seco
Empacadora al vacío
Máquina de afilado
Lavadoras de pescado
Lavadoras de envases y recipiente
Bandas de transporte de carga
Cerradoras de bolsas
Balanza industrial
Estantes inox
Mesas inox
Recipientes (lavacaras)
Cuchillos inox
Guantes resistentes a cortes
Uniformes y equipamiento
Equipos de cómputo
Escritorios
Sillas de oficina
Sillas fijas
Terreno de 500m ²

Elaborado: Los autores.

2.3.12.7.1. Ventiladores industriales



Los ventiladores industriales se los utiliza esencialmente para transferir aire y gases. Están Son muy resistentes para operaciones severas como lo son las altas temperaturas y presiones, además pueden controlar gases corrosivos con polvo y pueden ser tipo centrífugo o axial.

2.3.12.7.2. Cámara de frio



Se utilizará para almacenar los productos terminados con la finalidad de preservarlos hasta su distribución.

2.3.12.7.3. Máquina para hacer hielo seco



Esta máquina es ideal para preservación de tejidos y envío de especímenes, además utiliza tecnología única con intercambiador térmico que proporciona hasta un 30 % de mayor producción.

2.3.12.7.4. Empacadora al vacío



Esta máquina empaqueta el producto en una bolsa, extraer el aire a través de una bomba y sellarla con una barra. Este proceso se utiliza para conservar mejor los alimentos, evitar transferencias de olores en almacenamiento y hasta para hacer cocciones al vacío.

2.3.12.7.5. Estantes inox



Estos estantes serán utilizados para almacenar cargas moderadas. También servirán de uso múltiple en distintos espacios de trabajo.

2.3.12.7.6. Mesas inox



En las mesas de acero inoxidable se realizarán trabajos de producción, además servirán de uso múltiple en distintos espacios de trabajo.

2.3.12.7.7. Máquina de afilado



La máquina de afilado proporcionara fácilmente el mejor afilado de todo tipo de cuchillos y herramientas para una mejor y rápida producción.

2.3.12.7.8. Lavadoras de pescado



La Lavadora de pescado está diseñada para el lavado de pescado entero.

2.3.12.7.9. Lavadoras de envases y recipientes



Se utilizan para el lavado de diferentes contenedores de pescado: con rejillas, aislado, plegables, encajables, etc. La utilización va a depender de los requisitos específicos se pueden personalizar para no solamente lavar contenedores, sino también palets, etc.

2.3.12.7.10. Bandas de transporte de carga



Esta banda transportara el pescado mediante un sistema de transporte continuo formado por una banda continua hacia su destino preestablecido.

2.3.12.7.11. Cerradoras de bolsas



Esta máquina que se utiliza para sellar bolsas de plástico mediante la presión y el calor.

2.3.12.7.12. Balanza industrial



Se utiliza para medir el pesaje de la materia prima, insumos, del producto que vamos a comercializar y transportar, incluyendo también tipos de herramientas.

2.3.12.7.13. Recipientes



Son dos tipos de recipientes (metal y plástico) para el transporte de hielo, insumos y pescado.

2.3.12.7.14. *Cuchillos inox*



Son utilizados para el fileteado artesanal del pescado, y además de otras funciones en procesos anteriores a este.

2.3.12.7.15. *Guantes resistentes al corte*



Serán utilizados para prevenir accidentes dentro del proceso artesanal de producción.

2.3.12.7.16. *Uniformes y equipamiento*



Los uniformes y equipamientos se utilizarán en todo el proceso de producción artesanal del pescado salado, con la finalidad de preservar la calidad e higiene dentro de la planta artesanal.

2.3.12.7.17. Equipos de cómputo



Los equipos de cómputo corresponderán a las herramientas tecnológicas, que se utilizarán en el área administrativa y en el área de producción.

2.3.12.7.18. Escritorios



Los escritorios serán usados frecuentemente en el entorno de trabajo y de oficina,

2.3.12.7.19. Sillas de oficina y fija



Servirán para la comodidad del personal administrativo y además para el uso de las personas que visiten la planta.

2.3.12.8. Estudio Organizacional

La empresa será de tipo semiartesanal-industrial, ya que al obtener la materia prima en bruto y pasar por un conjunto de procesos productivos, dentro de los cuales interviene la mano de obra y maquinarias semi-industriales que permitan lograr transformar el pescado en un producto terminado apto para el consumo humano.

La Razón Social de nuestra futura empresa se conformará bajo la responsabilidad de Sociedad Anónima, de acuerdo a su naturaleza de empresa productora artesanal de pescado salado, el cual es el objeto social de la misma.

La empresa se localizará en:

Provincia: Santa Elena

Cantón: Salinas

Parroquia: Santa Rosa

Sector: Cdla. Italiana

El tiempo estimado de duración de nuestra empresa una vez ya constituida será de 5 años, donde luego de este periodo se evaluarán estudios como su rentabilidad generada y recuperación de inversión inicial.

2.3.12.9. Mano de obra directa e indirecta

Durante la producción artesanal de pescado salado, la mano de obra requerida se distribuye de la siguiente manera:

- Área administrativa: Administrador, secretaria contable y guardia de seguridad.
- Área de producción: Obreros, Ingeniero Químico, supervisor de producción, conserje, para llevar acabo los procesos y subprocesos desarrollados que se exponen a continuación.

1. Para la recepción, lavado y eliminación impurezas del pescado.

2. Para control de calidad del pescado.
3. Para el fileteado del pescado.
4. Para el proceso de salazón del pescado.
5. Para el empaquetado, etiquetado y sellado de las presentaciones a comercializar.
6. Almacenaje y distribución del producto.
7. Mantenimiento

2.4. Estudio Mercado

2.4.1.1. Mercado

“Es el lugar en donde coinciden para hacer sus transacciones los compradores, la demanda, y vendedores, la oferta. (Mas Ruiz, 2012) Plantea que “un estudio de mercado se realiza a través de un proceso de investigación desde su concepción hasta el análisis, la recomendación y acción final”.

El estudio de mercado de este proyecto es para conocer los gustos y preferencias de los posibles consumidores con relación al pescado salado. La finalidad del estudio es la determinación y la cuantificación de la demanda y la oferta, el análisis de los precios y el estudio de la comercialización enfocada en la evaluación de proyectos, que se pueden obtener de las fuentes primarias (información directa) y fuentes secundarias (algunos productos).

Una de las primeras etapas fundamentales es el estudio de mercado el cual permite determinar la factibilidad del proyecto en donde se necesita obtener los resultados satisfactorios que hagan obtener el éxito o fracaso del mismo. El estudio de mercado tiene como finalidad recopilar la información necesaria que permita conocer a los consumidores, clientes, proveedores y competidores que nos permitan implementar estrategias sobre

producto, precio, plaza y promoción que se sujetan a los factores tecnológicos, económicos, legales y políticos en el que se desenvolverá la empresa.

2.4.1.2. Segmentación de mercado

Para realizar una correcta segmentación del mercado de pescado salado del presente proyecto se tomó en cuenta las necesidades y oportunidades del mercado en las ciudades que se piensa comercializar el producto.

Cuadro 7. Segmentación de la población de la Parroquia Santa Rosa.

Segmentación De Mercado	
Factores	Características
Geográfica	
Ciudades	Salinas, Guayaquil, Quito, Cuenca, Ambato
Demográfica	
Edad	Entre 18 Y 79 Años
Género	Femenino y Masculino
Estado Civil	Indistinto
Psicográfica	
Estilo de Vida	Personas que Consumen Pescado como Refuerzo Alimenticio
Personalidad	Personas que Demandan Productos de Calidad
Socioeconómica	
Ocupación	Indistinta
Clase Social	Indistinta

Fuente: Investigación propia (2017)

Elaborado por: Los Autores.

Para el presente proyecto se consideró la población de las principales provincias del Ecuador que consumen pescado salado entre las cuales están Santa Elena, Guayas, Quito, Cuenca y Ambato.

2.4.1.2.1. Mercado Potencial

Se determinó a las ciudades las cuales están en todo el perfil costanero como el mercado potencial para el pescado salado producido en Parroquia de Santa Rosa, se tomó en consideración 5 ciudades para lo cual se realizó el cálculo del total del mercado potencial, dando como resultado lo siguiente:

Cuadro 8. Mercado Potencial.

Mercado Potencial		
Provincia	Ciudad	Habitantes
Santa Elena	Salinas	68 675
Guayas	Guayaquil	2 350 915
Pichincha	Quito	2 239 191
Azuay	Cuenca	505 585
Tungurahua	Ambato	329 856
Total		5 494 222

Fuente: INEC

2.4.1.2.2. Mercado Objetivo:

Para la determinación del mercado meta se tomó en consideración las siguientes variables (Genero: Masculino-Femenino; Edad: La edad de los clientes metas se considera entre los 18 y 79 años; Socioeconómica: Ocupación y clase social indistinta). Para lo cual la página web del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2017), determino que aproximadamente el 59,06% de la población total de cada provincia corresponde a hombres y mujeres que tienen entre 18 y 79 años.

Cuadro 9. Mercado objetivo.

Mercado Objetivo			
Provincia	Ciudad	Habitantes	de 18 a 79 años
Santa Elena	Salinas	68675	40559
Guayas	Guayaquil	2350915	1388450
Pichincha	Quito	2239191	1322466
Azuay	Cuenca	505585	298599
Tungurahua	Ambato	329856	194813
Total		5494222	3 244 888

Fuente: INEC

2.4.1.2.3. Mercado Fin

Para establecer el Mercado fin se ha determinado establecer un porcentaje de penetración del mercado el cual es del (10%), el cual servirá para extraer el 10% de la población comprendida de los 18 a 79 años de edad de las diferentes ciudades a las cuales se van a distribuir el producto.

Cuadro 10. Mercado fin.

Mercado Fin			
Provincia	Ciudad	de 18 a 79 años	% de penetración
Santa Elena	Salinas	26824	2682
Guayas	Guayaquil	918267	91827
Pichincha	Quito	874628	87463
Azuay	Cuenca	197482	19748
Tungurahua	Ambato	128842	12884
Total		2146043	214604

Fuente: INEC

2.4.1.2.4. Mercado meta:

El mercado meta está comprendido entre un rango de edades de 18 a 79 años, pertenecientes a las ciudades de Salinas, Guayaquil, Quito, Cuenca y Ambato. El mercado meta se obtuvo mediante los datos detallados en la Cuadro 10, extrayendo el 10% el cual es el porcentaje penetración del mercado establecido para el desarrollo de este proyecto, de la población total de cada ciudad a la que se distribuirá el pescado salado, en donde se obtuvo un mercado meta total de 214.604 habitantes.

2.4.1.2.5. Nivel de consumo de pescado salado

Nuestro mercado meta principal serán los habitantes de las Ciudades de Salinas, Guayaquil, Quito, Cuenca, Ambato ya que en estas ciudades la aceptación y el consumo de pescado salado se están incrementando. Además, estas ciudades son consideradas como

fuentes del desarrollo económico, por lo cual la población meta contará con recursos económicos para la adquisición de este producto. La edad de los clientes está en un rango de 18-79 de género y estado civil indistintos, en el sector del pescado salado no existe monopolio en su comercialización.

2.4.1.3. Población

Para el desarrollo de este proyecto se consideró el mercado meta de las ciudades de Salinas, Guayaquil, Quito, Cuenca y Ambato. A continuación, se detalla el número exacto de individuos que se incluyen dentro del mercado meta que se pretende acaparar, donde el total de población es de 214.604 habitantes.

2.4.1.4. Muestra

El método de muestreo escogido para el desarrollo de este proyecto es de muestreo aleatorio simple, la selección de la muestra va a depender del tamaño de la población. La presente investigación requiere de una muestra dado que la misma es finita, el cual se utilizará las encuestas con diferentes preguntas para los habitantes de las ciudades de Salinas, Guayaquil, Quito, Cuenca y Ambato.

Utilizando la fórmula de población finita se presentan los siguientes datos:

$$n = \frac{N \times Z_a^2 \times p \times q}{d^2 \times (N - 1) + Z_a^2 \times p \times q}$$

Simbología de la fórmula:

Z_{α} = Nivel de confianza.....	1.96
p = Proporción esperada.....	0.90
q = Proporción que no cumple los requerimientos.....	0.10
N = Tamaño de la población.....	214604
d = Error muestral deseado.....	0.05

Mediante el cálculo de esta fórmula de población finita se ha determinado una muestra de 138. Para las encuestas a realizar será necesario el mismo número, con un margen de error del 5%.

2.4.1.5. Análisis y discusión de resultados de la encuesta

Pregunta N.- 1

Indique su género

Cuadro 11. Tabulación pregunta 1.

GÉNERO	FRECUENCIA	%
Masculino	78	57%
Femenino	60	43%
TOTAL	138	100%

Elaborado: Los autores.

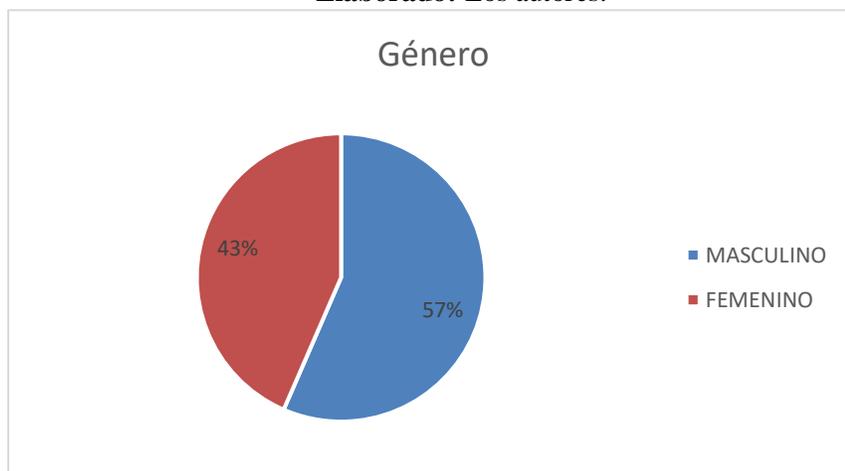


Figura 19. Diagrama género.

Elaborado: Los autores.

Análisis:

De acuerdo con las encuestas realizadas a los habitantes de la Parroquia de Santa Rosa 57% de los encuestados fueron del género masculino y el 43% restante del género femenino. Hubo buena predisposición por parte de la población en general para realizar nuestro estudio.

Pregunta N.- 2

De las siguientes opciones, seleccione el rango que contenga su edad.

Cuadro 12. Tabulación pregunta 2.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
18 a 30	36	26%
31 a 43	27	19%
44 a 56	34	25%
57 a 69	15	11%
70 a 79	26	19%
TOTAL	138	100%

Elaborado: Los autores.

**Figura 20.** Diagrama rango de edades.

Elaborado: Los autores.

Análisis:

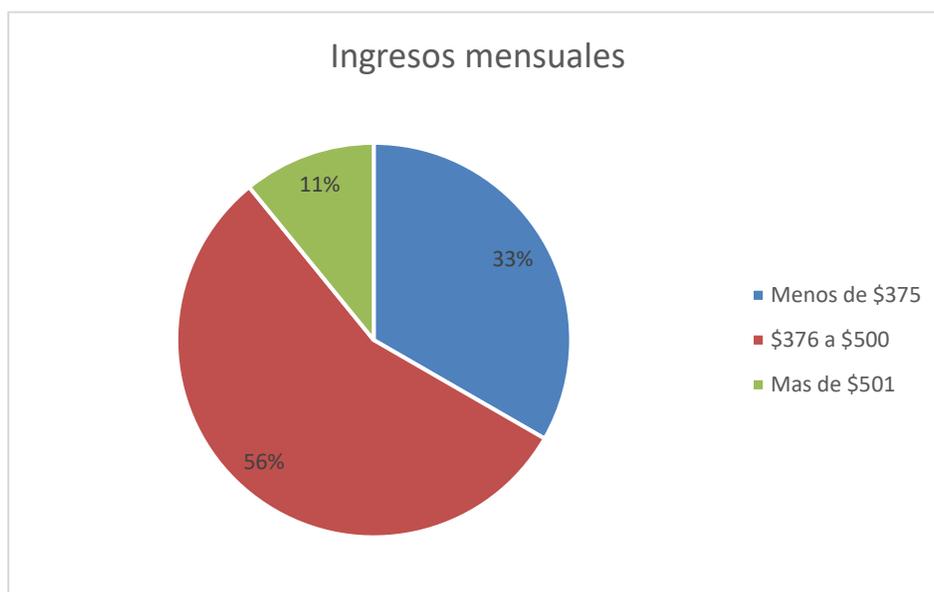
De acuerdo con el total de las encuestas realizadas el 26% se encuentra en el rango de 18 a 30 años, el 25% en el rango de 44 a 56 años, el 19% en el rango de 31 a 43 años, el 19% en el rango de 70 a 79 años, el 11% en el rango de 57 a 69 años.

Pregunta N.- 3

Nivel de ingresos mensuales

Cuadro 13. Tabulación ingresos mensuales.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Menos de \$375	46	33%
\$376 a \$500	77	56%
Más de \$501	15	11%
TOTAL	138	100%

Elaborado: Los autores.**Figura 21.** Diagrama ingresos mensuales.**Elaborado:** Los autores.**Análisis:**

El gráfico muestra que el 56% del total de población encuestada tiene ingresos mensuales de \$376 a \$500, el 33% tiene ingresos mensuales menores a \$375 y apenas el 11% tiene ingresos mensuales mayores a \$501.

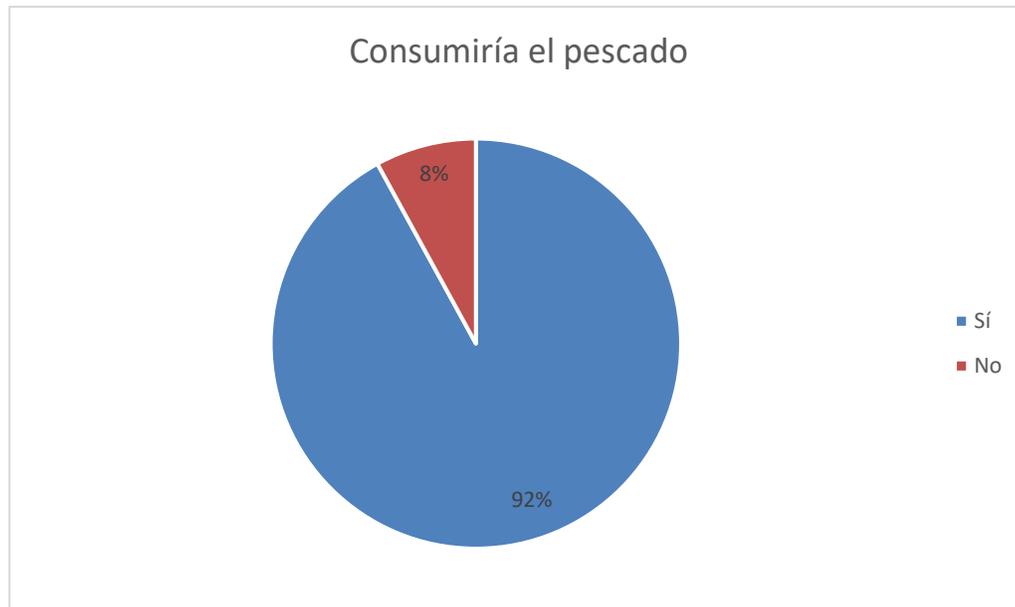
Pregunta N.- 4

¿Consumiría el pescado conociendo que tiene proteínas de buena calidad, minerales como el hierro, el zinc y ácidos grasos como el Omega 3, entre otros nutrientes?

Cuadro 14. Tabulación decisión de consumo.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Sí	127	92%
No	11	8%
TOTAL	138	100%

Elaborado: Los autores

**Figura 22.** Diagrama decisión de consumo.

Elaborado: Los autores.

Análisis:

El gráfico muestra que el 92% del total de población encuestada consumiría el pescado conociendo sus nutrientes, mientras que el 8% no consumiría pescado a pesar de conocer dichos nutrientes. Este resultado indica que habrá una alta posibilidad y oportunidad de dar a conocer los nutrientes y beneficios del pescado salado.

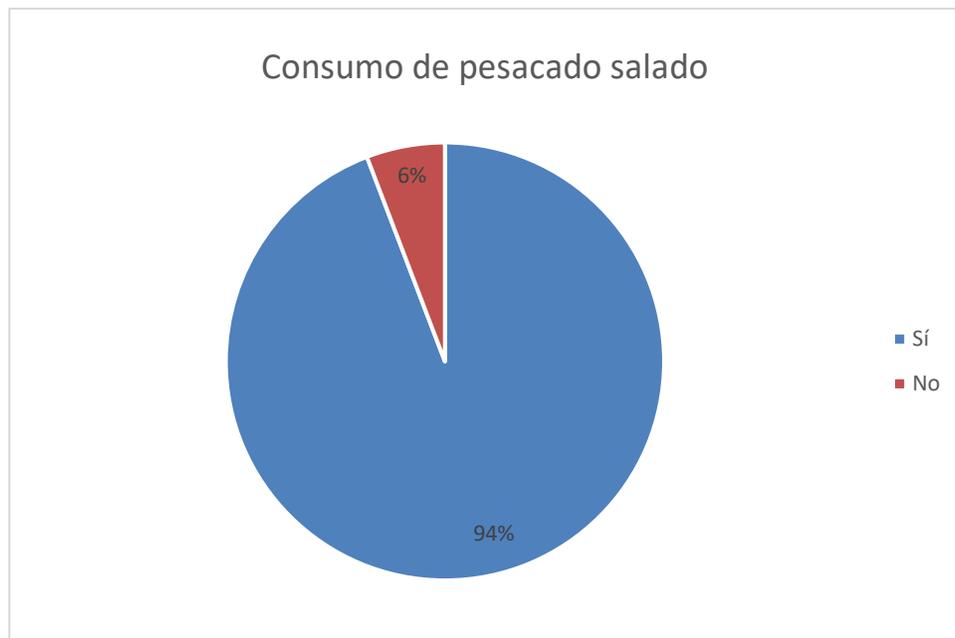
Pregunta N.- 5

¿Ha consumido pescado salado?

Cuadro 15. Tabulación consumo de pescado salado.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Sí	130	94%
No	8	6%
TOTAL	138	100%

Elaborado: Los autores.

**Figura 23.** Diagrama consumo de pescado salado.

Elaborado: Los autores.

Análisis:

El 94% de las personas encuestadas respondieron que, si han consumido pescado salado, mientras que apenas el 6% respondió que no han consumido pescado salado. Por lo cual este resultado apoya nuestro producto debido a que la mayoría de las personas por su degustación conocen el sabor del pescado salado.

Pregunta N.- 6

¿Con qué frecuencia consume usted pescado salado?

Cuadro 16. Tabulación frecuencia de consumo de pescado salado.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Una vez al mes	6	4%
Cada tres meses	15	11%
Cada seis meses	28	20%
Una vez al año	89	64%
TOTAL	138	100%

Elaborado: Los autores.

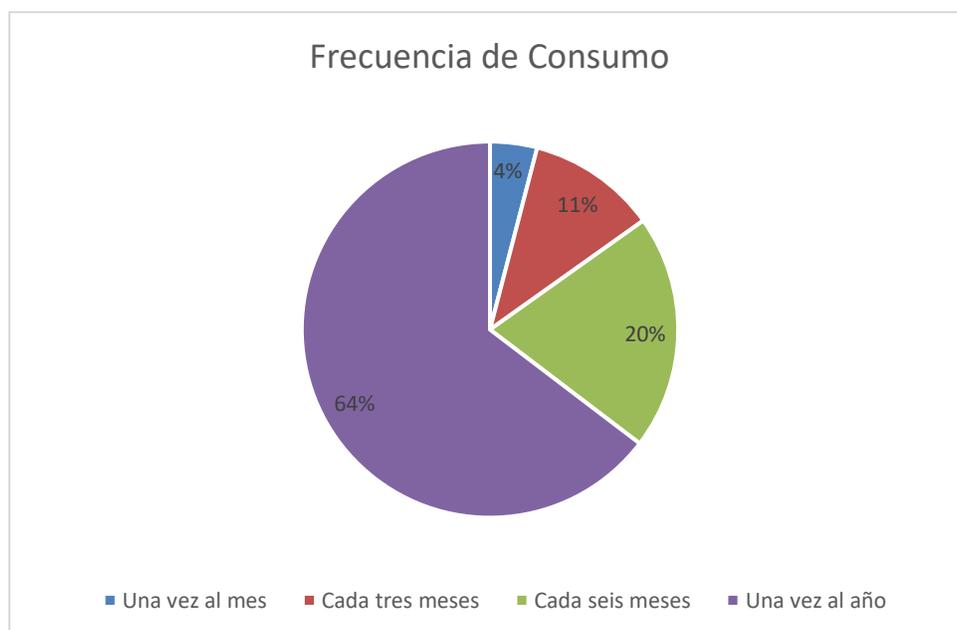


Figura 24. Diagrama frecuencia de consumo de pescado salado.

Elaborado: Los autores.

Análisis:

Del total de los encuestados tienden a consumir con mayor frecuencia el pescado salado una vez al mes con un 4%, un 11% cada tres meses, un 20% cada seis meses, mientras que un 64% una vez al año.

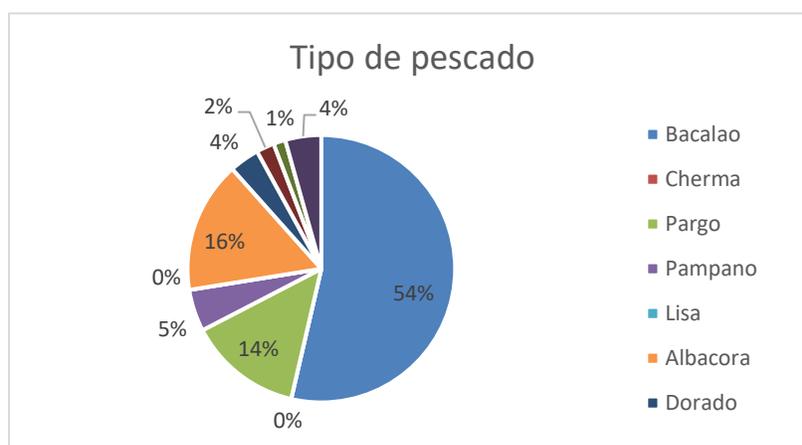
Pregunta N.- 7

¿Qué especie de pescado salado prefiere al momento de comprar?

Cuadro 17. Tabulación preferencia de especie.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Bacalao	74	54%
Cherma	0	0%
Pargo	19	14%
Pámpano	7	5%
Lisa	0	0%
Albacora	22	16%
Dorado	5	4%
Picudo	3	2%
Miramelindo	2	1%
Perela	6	4%
Total	138	100%

Elaborado: Los autores.

**Figura 25.** Diagrama preferencia de especie.

Elaborado: Los autores.

Análisis:

La especie de preferencia según la encuesta con mayor acogida es el Bacalao con un 54%, en segundo lugar, está la Albacora con un 16%, seguido del Pargo con un 14%, seguido por el Pámpano con un 5%, el Dorado y la Perela representan un 4% cada uno, mientras que el Picudo representa el 2%, el Miramelindo representa el 1% y el Cherma y la Lisa representan el 0%. La especie de pescado escogida para la elaboración de nuestro producto

es la especie Pargo por el factor costo, de las encuestas representa el 14%, lo que se pretende es dar a conocer esta especie como un nuevo producto de calidad.

Pregunta N.- 8

¿Ha consumido usted el pescado Pargo?

Cuadro 18. Tabulación historial de consumo.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
SÍ	107	78%
NO	31	22%
TOTAL	138	100%

Elaborado: Los autores.



Figura 26. Diagrama historial de consumo.

Elaborado: Autores.

Análisis:

En la figura anterior referente al consumo de pescado pargo un alto porcentaje del 78% ha consumido pescado de la especie Pargo, mientras que el apenas 22% no ha consumido esta especie de pescado.

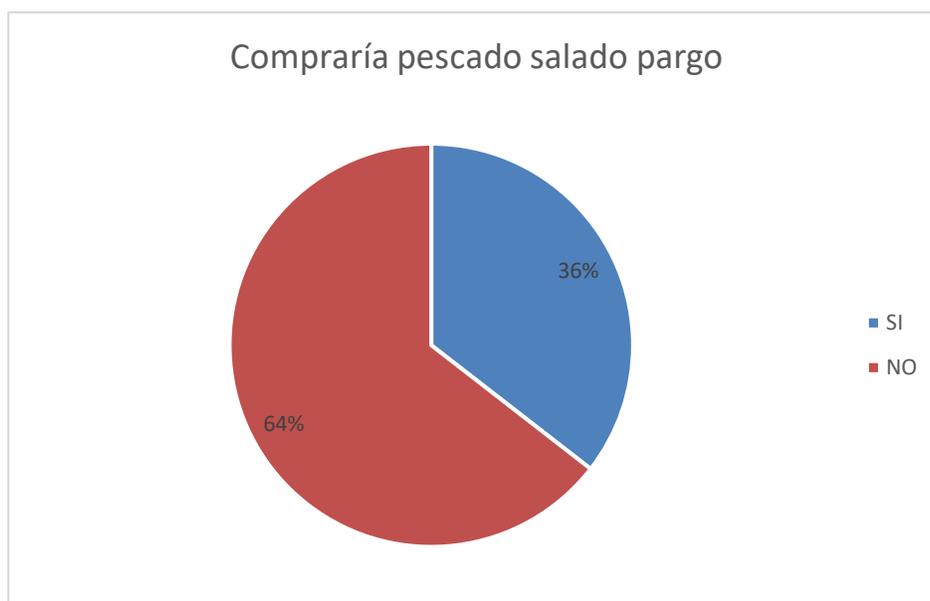
Pregunta N.- 9

¿Si usted encuentra un empaque de pescado salado de la especie Pargo en una tienda o supermercado lo compraría?

Cuadro 19. Tabulación decisión de compra.

OPCION	FRECUENCIA	%
SÍ	49	36%
NO	89	64%
TOTAL	138	100%

Elaborado: Los autores

**Figura 27.** Diagrama decisión de compra.

Elaborado: Los autores.

Análisis:

En la figura anterior referente a la aceptación de compra del producto un alto porcentaje del 64% no estaría dispuestos a comprar el pescado salado de la especie Pargo en una tienda o supermercado, mientras que el apenas 36% estaría dispuestos adquirirlo.

Pregunta N.- 10

¿Con qué frecuencia consumiría el pescado salado artesanal de la especie Pargo?

Cuadro 20. Tabulación consumo esperado.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Una vez al mes	4	4%
Cada tres meses	15	11%
Cada seis meses	28	20%
Una vez al año	89	64%
TOTAL	138	100%

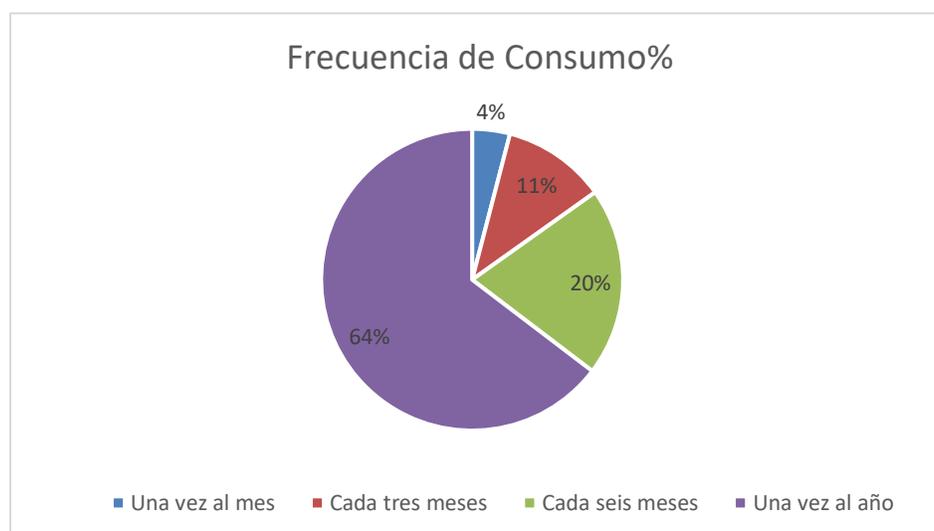


Figura 28. Diagrama consumo esperado.

Elaborado: Los autores.

Análisis:

Del total de la encuesta realizada sobre la frecuencia de consumo de pescado salado, la población respondió que consumiría una vez al mes el pescado con un 4%, el 11% estaría dispuesto a consumirlo cada tres meses, el 20% cada seis meses, mientras que apenas el 64% lo haría una vez al año. Esto nos ayudará para saber la proyección de demanda.

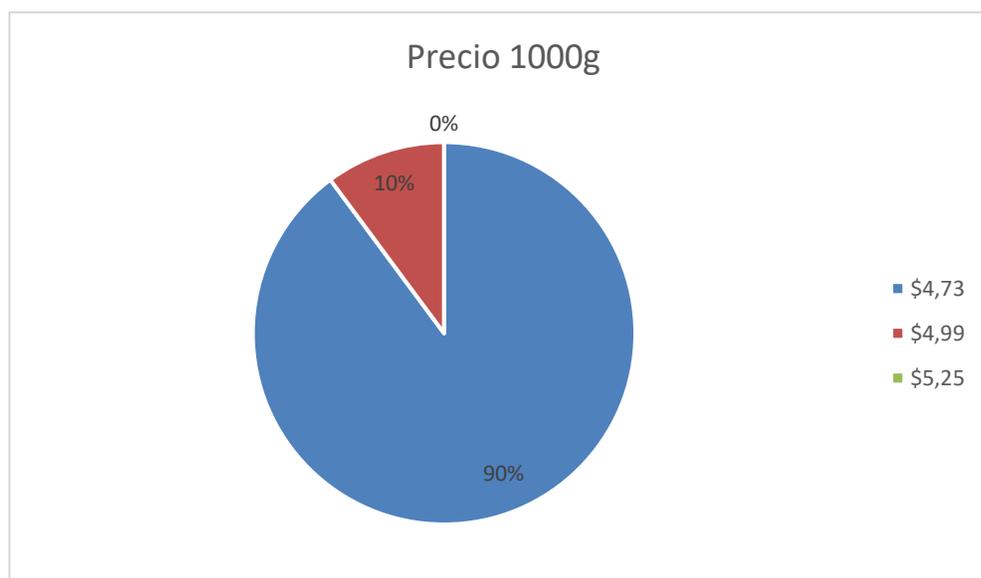
Pregunta N.- 11

¿Qué precio estaría usted dispuesto a pagar por un empaque de pescado salado artesanal 1000gr?

Cuadro 21. Tabulación precio esperado 1000gr.

OPCION	FRECUENCIA	%
\$4,73	124	90%
\$4,99	14	10%
\$5,25	0	0%
TOTAL	138	100%

Elaborado: Los autores.

**Figura 29.** Diagrama precio esperado 1000gr.

Elaborado: Los autores.

Análisis:

De acuerdo con la investigación de campo realizada la población con el 90% estaría dispuesta a pagar \$4.73 ctvs. Por un empaque de pescado salado artesanal de 1000gr., el 10% pagaría \$4.99 ctvs. y ningún encuestado aceptaría pagar \$5.25 ctvs.

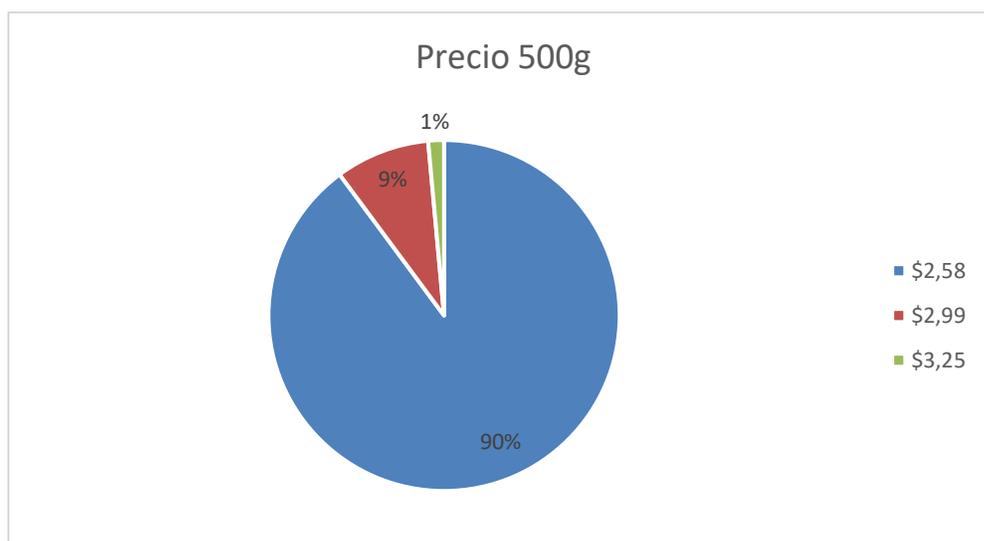
Pregunta N.- 12

¿Qué precio estaría usted dispuesto a pagar por un empaque de filete de pescado salado artesanal 500gr?

Cuadro 22. Tabulación precio esperado 500gr.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
\$2,58	124	90%
\$2,99	12	9%
\$3,25	2	1%
TOTAL	138	100%

Elaborado: Los autores.

**Figura 30.** Diagrama precio esperado 500gr.

Elaborado: Los autores.

Análisis:

De acuerdo a la investigación de campo realizada la población con el 90% estaría dispuesta a pagar \$2,58 ctvs. por un empaque de pescado salado artesanal de 500gr., el 9% pagaría \$2.99 ctvs. y apenas el 1% aceptaría pagar \$3,25.

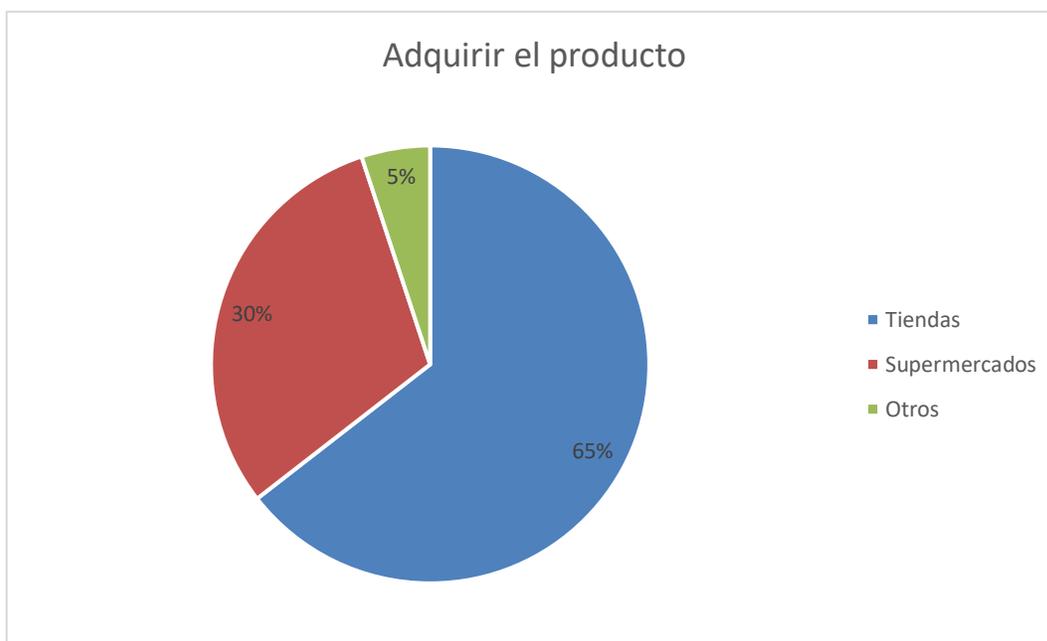
Pregunta N.- 13

¿Dónde le gustaría adquirir el pescado salado artesanal?

Cuadro 23. Tabulación lugar de compra.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Tiendas	89	65%
Supermercados	42	30%
Otros	7	5%
TOTAL	138	100%

Elaborado: Los autores

**Figura 31.** Diagrama lugar de compra.

Elaborado: Autores.

Análisis:

Como se puede observar en la figura anterior la población representada con un 65% desearía adquirir el pescado salado artesanal de malanga en las tiendas, debido a que son de fácil acceso y cercano a su hogar, el 30% la adquiriría en supermercados y un 5% en otro lugar.

2.4.2. Análisis de demanda

El proceso de producción del pescado salado artesanal se dará en la Parroquia de Santa Rosa, dentro de la demanda potencial se encuentran los individuos comprendidos entre el rango de 18 a 79 años de edad, estos datos se determinaron según los resultados de la pregunta N. 10 de la encuesta realizada en la investigación de campo.

Cuadro 24. Análisis de la demanda.

OPCION	No. DE PERSONAS	CONSUMO MENSUAL	CONSUMO ANUAL
Una vez al mes	4	4	48
Cada tres meses	15	5	60
Cada seis meses	28	5	56
Una vez al año	89	7	89
TOTAL	136	14	164

Elaborado por: Los Autores.

La demanda fue establecida en base a la información obtenida mediante la aplicación de la encuesta, tomando como referencia la frecuencia de consumo de pescado salado de la especie Pargo. Los resultados mostraron un mayor consumo anual demostrado anteriormente en cuadro, un dato de suma importancia para la viabilidad de este proyecto.

2.4.3. Cuantificación de la demanda

La demanda potencial se la realizó entre el rango de 18 a 79 años de edad, determinando el 90% correspondiente al nivel de aceptación del producto y el 71% a la aceptación en el precio de presentación de 1000gr reflejado en las encuestas realizadas, de esta fuente se determina el consumo anual.

Cuadro 25. Cuantificación de la demanda.

Año	Población	Nivel de Aceptación	Aceptación en precio	Frecuencia de consumo semanal por año	Total Consumo	Frecuencia de consumo mensual por año	Consumo Anual
2018	2146043	1437849	1330546,73	52	69188430	12	15966561
2019	2175444	1457547	1348775,22	52	70136311	12	16185303
2020	2205247	1477516	1367253,44	52	71097179	12	16407041
2021	2235459	1497758	1385984,81	52	72071210	12	16631818
2022	2266085	1518277	1404972,80	52	73058586	12	16859674

Elaborado por: Los Autores.

2.4.4. Demanda proyectada

La demanda proyectada se calcula en base a la información obtenida en el cuadro de cuantificación de la demanda, considerando un cálculo para obtener la tasa de crecimiento, en referencia al crecimiento poblacional conjuntamente con la aceptación de consumo por pescado salado artesanal, obteniendo una proyección en la demanda para cinco años, en presentaciones de 500 y 1000gr.

Para su cálculo se utilizó la siguiente fórmula:

$$TC = \left(\sqrt[n-1]{\frac{UD}{PD}} - 1 \right) * 100$$

Donde:

TC: Tasa de crecimiento

n: Número de datos

UD: Último dato

PD: Primer dato

$$TC = \left(\sqrt[5-1]{\frac{25492383}{24141967}} - 1 \right) * 100$$

TC=0.02758769

TC=2,76 %

Cuadro 26. Demanda proyectada.

Año	2018	2019	2020	2021	2022
Incremento	2,8%	2,8%	2,8%	2,8%	2,8%
Demanda anual	26195659	26918337	27660951	28424053	29208207
Demanda semanal	503763	517660	531941	546616	561696
Demanda diaria	72766	74773	76836	78956	81134

Elaborado por: Los Autores.

2.4.5. Oferta

Este análisis tiene como objeto identificar los competidores directos e indirectos, para tener un claro conocimiento del entorno competitivo que rodea a la empresa de pescado salado producido en la parroquia Santa Rosa.

2.4.5.1. Identificación de los competidores

En este estudio de la oferta se analizará el comportamiento de las principales competencias potenciales, que existen en la actualidad de la planta procesadora de pescado salado de la parroquia de Santa Rosa, lo cual permitirá tomar las estrategias necesarias para desempeñarse de mejor manera frente a otras empresas.

2.4.5.2. Competencia actual

Existe una gran afluencia de pesca en la parroquia de Santa Rosa y en todo el perfil costanero, por lo cual varias personas se dedican a la pesca artesanal y por ende a la comercialización en distintos lugares que lo necesiten.

2.4.5.3. Competidores directos

A nivel nacional existen tres empresas con una gran participación de mercado que producen y distribuyen pescado salado, cabe destacar que ninguna de estas empresas utiliza como materia prima la especie Pargo, además de que a diferencia de esta competencia este

proyecto pretende la producción artesanal de pescado salado lo cual nos proporciona una ventaja competitiva.

Cuadro 27. Competencia directa.

Empresa	Precio	Producto	Presentación
Pesquera Diamante	\$ 3,50	Pescado salado (Lisa, Bonito, Caballito y Dorado)	500g
Docapes	\$ 4,25	Pescado salado (Albacora)	1000g
Pesdemar	de \$4 a \$10	Pescado salado (varias especies)	250g, 500g, 1000g

Elaborado por: Los Autores.

2.4.5.4. Competidores indirectos

Los competidores indirectos serían las empresas que se dediquen a la producción y distribución de pescado salado de otra especie a la de nuestra producción o productos similares al que se planea procesar. Entre algunas de las empresas de la competencia indirecta podemos mencionar a:

Cuadro 28. Competencia indirecta.

Empresa	Precio	Producto	Presentación
Fresh Fish	de \$3 a \$5	Variedad de productos de mar	500g y 1000g
Industrial Pesquera Santa Priscila	\$ 4,50	Empaques de tilapia	1000g
Junsa - Industrila Pesquera Junin S.A.	de \$ 3 a \$7	Variedad de productos de mar	
Deprodemar	\$ 4,36	Filete de picudo	250g, 500g, 1000g

Elaborado por: Los Autores.

Estudio económico – financiero

Según el Fondo Social Europeo (FSE) (2017), nos dice que el estudio económico financiero “se elabora teniendo en cuenta toda la información y los datos obtenidos en las

anteriores fases del Plan de Empresa y, como mínimo, su resultado nos indicará los fondos que necesitaremos para llevar a la práctica el Plan de Empresa descrito”.

Otra definición plantea que “el estudio económico financiero se elabora teniendo en cuenta toda la información y los datos obtenidos en las anteriores fases del plan de empresa y, como mínimo, su resultado nos indicará los fondos que necesitaremos para llevar a la práctica el plan de empresa descrito” (Gobierno de Cantabria, 2017).

El estudio económico financiero es una de las partes más importante de la de una empresa cuyo fin es evaluar los indicadores que nos permite saber la viabilidad de la empresa según la actividad que vaya a realizar sea esta el lanzamiento de un producto o servicio, lo que se busca es determinar cual es la inversión total y que tiempo se demora en recuperarla en su totalidad y a su vez conocer valor presente neto y la tasa interna de retorno.

2.5. Estudio y Evaluación Financiera

2.5.1. Plan Inversión

Según el Banco BBVA (2017), la planificación financiera o plan de inversión es “el proceso de elaboración de un plan de inversión integral, organizado, detallado y personalizado, que garantice conseguir unos objetivos financieros determinados previamente, así como los plazos, costes y recursos necesarios para que sea factible”. Es decir, a través de la planificación financiera definimos nuestros objetivos y ponemos negro sobre blanco en la estrategia para llevarlos a cabo, para ello se debe de tomar en cuenta los activos fijos, activos intangibles, capital de trabajo.

2.5.1.1. Inversión Fija Tangible

La inversión fija representa las propiedades físicamente tangibles que han de utilizarse por un período largo en las operaciones regulares de la empresa y que normalmente

no se destinan a la venta. Los rubros de inversión fija necesarios para el inicio de las actividades del proyecto se detallan a continuación:

Cuadro 29. Maquinaria.

Maquinaria				
Cant.	Detalle	V. Unitario	V. Total	
3	Ventiladores industriales	\$ 352.56	\$	1,057.68
1	Cámara de frío	\$ 6,254.00	\$	6,254.00
1	Máquina para hacer hielo seco	\$ 423.25	\$	423.25
2	Empacadora al vacío	\$ 925.00	\$	1,850.00
1	Máquina de afilado	\$ 281.27	\$	281.27
1	Lavadoras de pescado	\$ 812.52	\$	812.52
1	Lavadoras de envases y recipiente	\$ 449.12	\$	449.12
1	Bandas de transporte de carga	\$ 548.23	\$	548.23
3	Cerradoras de bolsas	\$ 389.29	\$	1,167.87
Total		\$ 10,435.24	\$	12,843.94

Elaborado por: Los Autores.

Cuadro 30. Herramientas y materiales

Herramientas y materiales				
Cant.	Detalle	V. Unitario	V. Total	
4	Balanza industrial	\$ 185.22	\$	740.88
3	Estantes inox	\$ 328.90	\$	986.70
6	Mesas inox	\$ 280.00	\$	1,680.00
20	Recipientes (lavacaras)	\$ 14.49	\$	289.80
8	Cuchillos inox	\$ 23.99	\$	191.92
6	Guantes resistentes a cortes	\$ 31.12	\$	186.72
6	Uniformes y equipamiento	\$ 19.99	\$	119.94
Total		\$ 883.71	\$	4,195.96

Elaborado por: Los Autores.

Cuadro 31. Equipo de computo

Equipo de Cómputo				
Cant.	Detalle	V. Unitario	V. Total	
3	Computadora de escritorio Dual Core	\$ 220,00	\$	660,00
3	Impresora epon wf2630	\$ 175,00	\$	525,00
Total		\$ 395,00	\$	1.185,00

Elaborado por: Los Autores.

Cuadro 32. Muebles y enseres

Muebles y enseres			
Cant.	Detalle	V. Unitario	V. Total
2	Escritorio de oficina	\$ 148,26	\$ 296,52
1	Escritorio para bodega	\$ 70,99	\$ 70,99
1	Mesa de reuniones	\$ 115,36	\$ 115,36
2	Silla giratoria	\$ 17,99	\$ 35,98
6	Silla	\$ 15,11	\$ 90,66
2	Sillas de espera doble	\$ 39,99	\$ 79,98
2	Archivadores	\$ 75,99	\$ 151,98
Total		\$ 483,69	\$ 841,47

Elaborado por: Los Autores.

Cuadro 33. Terreno

Terreno			
Cant.	Detalle	V. Unitario	V. Total
1	Terreno	\$ 32,500.00	\$ 32,500.00
Total		\$ 32,500.00	\$ 32,500.00

Elaborado por: Los Autores.

Cuadro 34. Activos Fijos Totales

Activos Fijos Totales			
Detalle	V. total	%	
Maquinaria	\$ 12,843.94	25%	
Herramientas y materiales	\$ 4,195.96	8%	
Equipo de Cómputo	\$ 1,185.00	2%	
Muebles y enseres	\$ 841.47	2%	
Terreno	\$ 32,500.00	63%	
Total de Activos Fijos	\$ 51,566.37	100%	

Elaborado por: Los Autores.

2.5.1.1.1. Depreciación

Cuadro 35. Cuadro de depreciación.

Depreciación Acumulada							
Detalle	Valor	Vida Útil	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Maquinaria	\$ 12,843.94	10					
Gastos de depreciación			\$ 1,284.39	\$ 1,284.39	\$ 1,284.39	\$ 1,284.39	\$ 1,284.39
Depreciación Acumulada			\$ 1,284.39	\$ 2,568.79	\$ 3,853.18	\$ 5,137.58	\$ 6,421.97
Herramientas y materiales	\$ 4,195.96	5					
Gastos de depreciación			\$ 839.19	\$ 839.19	\$ 839.19	\$ 839.19	\$ 839.19
Depreciación Acumulada			\$ 839.19	\$ 1,678.38	\$ 2,517.58	\$ 3,356.77	\$ 4,195.96
Equipo de Computo	\$ 1,185.00	3				\$ 1,185.00	
Gastos de depreciación			\$ 395.00	\$ 395.00	\$ 395.00	\$ 395.00	\$ 395.00
Depreciación Acumulada			\$ 395.00	\$ 790.00	\$ 1,185.00	\$ 1,185.00	\$ 1,185.00
Muebles y enseres	\$ 841.47	10					
Gastos de depreciación			\$ 84.15	\$ 84.15	\$ 84.15	\$ 84.15	\$ 84.15
Depreciación Acumulada			\$ 84.15	\$ 168.29	\$ 252.44	\$ 336.59	\$ 420.74
Total depreciación Acumulada	\$ 19,066.37		\$ 2,602.73	\$ 5,205.47	\$ 7,808.20	\$ 6,708.36	\$ 9,311.09
Gastos de depreciación			\$2,602.73	\$2,602.73	\$2,602.73	\$2,602.73	\$2,602.73

Elaborado por: Los Autores

Como se puede observar en el cuadro anterior se tiene una depreciación anual de \$2,746,84 para los cinco años proyectados.

2.5.1.2. Capital de Trabajo

Según (Lalama, 2011) define el capital de trabajo “son todos los recursos que requiere una organización para poder operar. (Efectivo, inversiones a corto plazo, cartera e inventarios y otros rubros a corto plazo)”. En este proyecto el capital de trabajo es el fondo que requiere la organización para poder iniciar sus actividades y poder cubrir aquel déficit o reinversión que se pueda presentarse en la empresa.

Cuadro 36. Inversión de capital de trabajo.

Capital de trabajo	
Costos Fijos para emprezar	
Detalle	Valor
Sueldos y Salarios	\$ 23.769,94
Gastos Administrativos	\$ 3.749,52
Gastos de ventas	\$ 14.303,68
Materia prima e insumos	
Detalle	Valor
Materia prima	\$ 15.949,49
Insumos	\$ 1.175,33
Gastos de construccion	
Detalle	Valor
Mano de obra	\$ 27.984,59
Materiales de construccion	\$ 23.578,29
Maquinaria de alquier	\$ 2.416,25
Total capital de trabajo	\$ 112.927,10

Elaborado por: Los Autores.

Los costos de la inversión para el capital de trabajo ascienden a un monto de \$112.927,10 los cuales se destinarán a rubros como costos fijos, materia prima e insumos y gastos de construcción. El monto del rubro costos fijos están destinados a cubrir los primeros 4 meses de las actividades de la empresa, para el rubro materia prima e insumos se cubrirán los primeros 2 meses, ya que se estima poder cubrir desde el tercer mes la adquisición de la materia prima e insumos necesarios para la producción mensual.

2.5.1.3. Total de la inversión

Para el desarrollo de este proyecto se necesitará una inversión total de \$164,493.47 que cubrirán los costos de adquisición de los activos fijos y el costo de capital de trabajo, estos valores se desglosados a continuación:

Cuadro 37. Total de inversión.

Inversión total	
Inversión de activos fijos	Valor
Maquinaria	\$ 12,843.94
Herramientas y materiales	\$ 4,195.96
Equipo de Cómputo	\$ 1,185.00
Muebles y enseres	\$ 841.47
Terreno	\$ 32,500.00
Total de inversión activos fijos	\$ 51,566.37
Inversión de capital de trabajo	Valor
Costos fijos para empezar	\$ 41,823.14
Materia prima e insumos	\$ 17,124.82
Gastos de construcción	\$ 53,979.13
Total de inversión capital de trabajo	\$ 112,927.10
Total de Inversión	\$ 164,493.47

Elaborado por: Los Autores.

2.5.2. Plan de Financiamiento

(Saveedra, 2016), el plan financiero es “la expresión en cifras de lo que se espera de la empresa, comprende la fijación de los objetivos, el estudio y selección de las estrategias que se usarán para alcanzarlos, la colocación de metas, etc.”. El financiamiento del proyecto se lo hará por medio de la Corporación Financiera Nacional CFN mediante programa de apoyo productivo y financiero el cual beneficia tanto a personas naturales y jurídicas. La inversión requerida para el capital de trabajo y activos fijos serán financiados en su totalidad, es decir, que el proyecto no contará con aporte de capital de los accionistas o dueños de la empresa.

El capital ajeno será financiado a mediano plazo por la Corporación Financiera Nacional mediante el programa de apoyo productivo y financiero para PYME, Productivo Empresarial y Productivo Corporativo (Activo Fijo o Capital de Trabajo)” (CFN, 2017). El capital de trabajo será financiado mediante un crédito directo local a una tasa de interés del 10.09% anual a un plazo de 3 años, la inversión fija será financiado a una tasa de interés del 9.12% anual a un plazo de 5 años capitalizables semestralmente mediante un crédito directo para activos fijos.

Para la garantía del crédito se hipotecarán las maquinarias o bienes a ser financiados. Con esta medida se espera poder financiar la ejecución de las diferentes actividades que son requeridas para el presente proyecto y el inicio de las actividades de la empresa de producción y comercialización del pescado salado en Santa Rosa.

Cuadro 38. Financiamiento.

Total Financiamiento		
Capital Propio	\$0,00	0%
Capital Ajeno	\$164.493,47	100%
Total	\$ 164.493,47	100%

Elaborado por: Los Autores.

2.5.2.1. Amortización de la deuda

Los pagos del crédito directo del capital de trabajo serán realizados anualmente sumando un total de 3 pagos, mientras que los pagos del crédito de activos fijos serán realizados semestralmente, sumando un total de 10 pagos.

El plazo de pago está estipulado por el financiamiento que se obtiene, para el capital de trabajo se tiene a un plazo de 3 a 5 años y para el financiamiento de activos fijos se estipula el plazo de 5 a 10 años. El sistema para la amortización para la deuda de capital de trabajo es considerado un tipo francés, es decir las cuotas son iguales, mientras que el tipo de

amortización de la deuda de inversión fija es alemán, es decir que las cuotas son decrecientes. La tasa de interés variara mínimamente según el tiempo al que se acoge a financiar el su proyecto emprendedor o beneficiario del crédito. Los plazos de pago se estipularon al firmar el contrato de financiamiento mediante un acuerdo de pago, para el caso de capital de trabajo se estipularon pagos anuales y para los activos fijos pagos semestrales.

Cuadro 39. Amortización de la deuda capital de trabajo.

Periodos	Amortización	10,09% Interés	Dividendo	Saldo
1	\$ 36.306,34	\$ 10.989,93	\$ 47.296,27	\$ 72.612,68
2	\$ 36.306,34	\$ 7.326,62	\$ 43.632,96	\$ 36.306,34
3	\$ 36.306,34	\$ 3.663,31	\$ 39.969,65	\$ -

Elaborado por: Los Autores.

Cuadro 40. Amortización de la deuda inversión fija.

Periodo	4,56% Interés	Amortización	Dividendo	Saldo
1	\$ 2.534,19	\$ 4.509,97	\$ 7.044,17	\$ 51.064,48
2	\$ 2.328,54	\$ 4.715,63	\$ 7.044,17	\$ 46.348,85
3	\$ 2.113,51	\$ 4.930,66	\$ 7.044,17	\$ 41.418,19
4	\$ 1.888,67	\$ 5.155,50	\$ 7.044,17	\$ 36.262,69
5	\$ 1.653,58	\$ 5.390,59	\$ 7.044,17	\$ 30.872,10
6	\$ 1.407,77	\$ 5.636,40	\$ 7.044,17	\$ 25.235,70
7	\$ 1.150,75	\$ 5.893,42	\$ 7.044,17	\$ 19.342,28
8	\$ 882,01	\$ 6.162,16	\$ 7.044,17	\$ 13.180,12
9	\$ 601,01	\$ 6.443,15	\$ 7.044,17	\$ 6.736,96
10	\$ 307,21	\$ 6.736,96	\$ 7.044,17	\$ 0,00

Elaborado por: Los Autores.

2.5.2.2. Costos y gastos

En este apartado se detallarán los rubros correspondientes a los costos y gastos que demandan este proyecto, como los costos y gastos de salarios del personal operativo y administrativo de la empresa, los costos de servicios básicos entre otros.

Cuadro 41. Rol de pagos.

Detalle		Sueldo mensual	Total mensual	(+)Horas extras	(+)Comisiones	(-)Aportacion IESS
# trabajadores Sueldos y Salarios Administrativos						
1	Gerente Administrador	\$ 789,90	\$ 789,90	\$ 131,65		\$ 87,09
3	Vendedores	\$ 386,00	\$ 1.158,00	\$ -	\$ 2.084,40	\$ 188,19
1	Guardia de seguridad	\$ 386,00	\$ 386,00	\$ 225,17		\$ 42,56
1	Conserje	\$ 386,00	\$ 386,00	\$ 32,17		\$ 42,56
Total		\$ 1.947,90	\$ 2.719,90	\$ 388,98	\$ 2.084,40	\$ 360,39
# trabajadores Sueldos y Salarios Operativos						
1	Jefe de producción	\$ 568,99	\$ 568,99	\$ 94,83		\$ 42,56
2	Bodegueros	\$ 386,00	\$ 772,00	\$ 128,67		\$ 204,27
3	Operadores	\$ 386,00	\$ 1.158,00	\$ 193,00		\$ 306,41
Total		\$ 1.340,99	\$ 2.498,99	\$ 416,50	\$ -	\$ 553,23
Detalle		(+)XII sueldo	(+) XIV sueldo	(+)Vacaciones	Sueldo neto mensual	Sueldo neto anual
# trabajadores Sueldos y Salarios Administrativos						
1	Gerente Administrador	\$ 76,80	\$ 31,25	\$ 38,40	\$ 1.155,08	\$ 15.618,29
4	Vendedores	\$ 165,96	\$ 93,75	\$ 82,98	\$ 3.773,28	\$ 49.391,52
1	Guardia de seguridad	\$ 37,53	\$ 31,25	\$ 18,76	\$ 741,26	\$ 9.945,68
1	Conserje	\$ 37,53	\$ 31,25	\$ 18,76	\$ 548,26	\$ 7.629,68
Total		\$ 317,81	\$ 187,50	\$ 158,90	\$ 6.217,89	\$ 82.585,16
# trabajadores Sueldos y Salarios Operativos						
1	Jefe de producción	\$ 37,53	\$ 31,25	\$ 18,76	\$ 793,92	\$ 10.577,54
2	Bodegueros	\$ 180,13	\$ 62,50	\$ 90,07	\$ 1.437,64	\$ 21.244,05
3	Operadores	\$ 270,20	\$ 93,75	\$ 135,10	\$ 2.156,46	\$ 31.866,08
Total		\$ 487,86	\$ 187,50	\$ 243,93	\$ 4.388,01	\$ 63.687,67

Elaborado por: Los Autores.

En el cuadro anterior se detallan los valores pertenecientes a sueldos y salarios según el cargo desempeñado con sus respectivos ingresos por horas extras, comisiones del equipo de venta, remuneraciones adicionales como décimo tercero, décimo cuarto, fondo de reserva y el pago de vacaciones, también se detalla las deducciones del sueldo por aportaciones al IESS del personal administrativo y operativo de la planta artesanal productor.

2.5.2.2.1. *Proyección de Rol de Pagos*

Cuadro 42. Proyección Sueldos y Salarios.

Sueldos y Salarios proyectados a 5 años					
Cargos	2018	2019	2020	2021	2022
Gerente Administrador	\$ 15.618,29	\$ 15.793,21	\$ 15.970,10	\$ 16.148,96	\$ 16.329,83
Vendedores	\$ 38.063,36	\$ 38.489,66	\$ 38.920,75	\$ 39.356,66	\$ 39.797,46
Guardia de seguridad	\$ 9.945,68	\$ 10.057,07	\$ 10.169,71	\$ 10.283,61	\$ 10.398,79
Conserje	\$ 7.629,68	\$ 7.715,13	\$ 7.801,54	\$ 7.888,92	\$ 7.977,27
Jefe de producción	\$ 10.577,54	\$ 10.696,01	\$ 10.815,80	\$ 10.936,94	\$ 11.059,43
Bodegueros	\$ 16.456,88	\$ 16.641,20	\$ 16.827,58	\$ 17.016,05	\$ 17.206,63
Operadores	\$ 24.685,32	\$ 24.961,80	\$ 25.241,37	\$ 25.524,07	\$ 25.809,94
Total	\$ 122.976,74	\$ 124.354,08	\$ 125.746,85	\$ 127.155,21	\$ 128.579,35

Elaborado por: Los Autores.

Para las proyecciones a 5 años de los sueldos y salarios del personal administrativo y operación se tomó en cuenta el porcentaje de la inflación nacional anual, el cual es un indicador el cual muestra el aumento generalizado y sostenido del nivel de precios existentes en el mercado local durante un período de tiempo.

2.5.2.2.2. *Costos de Producción***Cuadro 43.** Costos de producción

Detalle	Costos de producción				
	2018	2019	2020	2021	2022
Pescado Pargo	\$ 112.186,27	\$ 113.442,75	\$ 114.713,31	\$115.998,10	\$ 117.297,28
Sal entrefina	\$ 2.845,55	\$ 2.877,42	\$ 2.909,64	\$ 2.942,23	\$ 2.975,18
Sal en grano	\$ 1.422,77	\$ 1.438,71	\$ 1.454,82	\$ 1.471,12	\$ 1.487,59
Aceite/grasas	\$ 5.542,63	\$ 5.604,71	\$ 5.667,48	\$ 5.730,95	\$ 5.795,14
Fundas	\$ 2.845,55	\$ 2.877,42	\$ 2.909,64	\$ 2.942,23	\$ 2.975,18
MOD	\$ 31.866,08	\$ 32.222,98	\$ 32.583,88	\$ 32.948,82	\$ 33.317,85
MOI	\$ 31.821,59	\$ 32.177,99	\$ 32.538,39	\$ 32.902,82	\$ 33.271,33
Total	\$ 186.977,11	\$ 220.335,00	\$ 263.900,83	\$320.882,40	\$ 395.496,56

Elaborado por: Los Autores.

En el anterior cuadro se detallan los costos de producción proyectados a 5 años, en donde se especifican los gastos necesarios para mantener la producción.

2.5.2.2.3. *Costos totales*

A continuación, se detallan los costos y gastos proyectados a 5 años que incurren en la actividad operativa y administrativa.

Cuadro 44. Costos totales.

Detalles	Costos totales proyectados a 5 años				
	2018	2019	2020	2021	2022
Gastos Administrativos	\$ 44.089,06	\$ 44.582,86	\$ 45.082,19	\$ 45.587,11	\$ 46.097,68
Gastos de personal	\$ 30.862,34	\$ 31.208,00	\$ 31.557,53	\$ 31.910,97	\$ 32.268,38
Teléfono fijo	\$ 881,78	\$ 891,66	\$ 901,64	\$ 911,74	\$ 921,95
Teléfono móvil	\$ 440,89	\$ 445,83	\$ 450,82	\$ 455,87	\$ 460,98
Agua potable	\$ 2.204,45	\$ 2.229,14	\$ 2.254,11	\$ 2.279,36	\$ 2.304,88
Energía eléctrica	\$ 440,89	\$ 445,83	\$ 450,82	\$ 455,87	\$ 460,98
Internet	\$ 440,89	\$ 445,83	\$ 450,82	\$ 455,87	\$ 460,98
Suministros de oficina	\$ 440,89	\$ 445,83	\$ 450,82	\$ 455,87	\$ 460,98
Herramientas de limpieza	\$ 440,89	\$ 445,83	\$ 450,82	\$ 455,87	\$ 460,98
Materiales de limpieza	\$ 881,78	\$ 891,66	\$ 901,64	\$ 911,74	\$ 921,95
Otros gastos	\$ 7.054,25	\$ 7.133,26	\$ 7.213,15	\$ 7.293,94	\$ 7.375,63
0	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -	\$ -
Gastos de ventas	\$ 77.959,16	\$ 78.832,30	\$ 79.715,22	\$ 80.608,03	\$ 81.510,84
Gastos de personal	\$ 49.391,52	\$ 49.944,70	\$ 50.504,08	\$ 51.069,73	\$ 51.641,71
Uniformes	\$ 60,84	\$ 61,52	\$ 62,21	\$ 62,91	\$ 63,61
Publicidad	\$ 2.389,68	\$ 2.416,44	\$ 2.443,51	\$ 2.470,88	\$ 2.498,55
Distribución	\$ 38.131,68	\$ 38.558,75	\$ 38.990,61	\$ 39.427,31	\$ 39.868,89
Gastos Financieros	\$ 14.088,34	\$ 14.088,34	\$ 14.088,34	\$ 14.088,34	\$ 14.088,34
Préstamo	\$ 14.088,34	\$ 14.088,34	\$ 14.088,34	\$ 14.088,34	\$ 14.088,34
Costos de producción	\$ 186.977,11	\$ 220.335,00	\$ 263.900,83	\$ 320.882,40	\$ 395.496,56
Materia prima	\$ 149.581,69	\$ 176.268,00	\$ 211.120,66	\$ 256.705,92	\$ 316.397,25
Materiales indirectos	\$ 5.609,31	\$ 6.610,05	\$ 7.917,02	\$ 9.626,47	\$ 11.864,90
MOD	\$ 17.949,80	\$ 21.152,16	\$ 25.334,48	\$ 30.804,71	\$ 37.967,67
MOI	\$ 9.348,86	\$ 11.016,75	\$ 13.195,04	\$ 16.044,12	\$ 19.774,83
Total costos totales	\$ 370.403,48	\$ 357.838,50	\$ 402.786,58	\$ 461.165,88	\$ 537.193,43

Elaborado por: Los Autores.

2.5.2.3. Ventas**Cuadro 45.** Proyección de ventas (unidades).

Proyección unidades vendidas					
Detalle	2018	2019	2020	2021	2022
Pescado Pargo 500gr	86604	112585	146360	190268	247348
Pescado Pargo 1000gr	37116	37116	37116	37116	37116
Total	123719	149700	183476	227384	284464

Elaborado por: Los Autores.

Las ventas están proyectadas a 5 años, en el primer año las ventas totales ascenderán a un valor de 123.719 unidades, el 70% de la producción total será de presentaciones de 500g y el 30% de 1000gr. La demanda tendrá un crecimiento del 30% por la gran aceptación del producto y precio que conforman una ventaja competitiva a comparación de la competencia directa e indirecta.

Cuadro 46. Proyección de venta al público (PVP)

Proyección PVP					
Detalle	2018	2019	2020	2021	2022
Pescado Pargo 500gr	\$ 2,58	\$ 2,61	\$ 2,63	\$ 2,66	2,69
Pescado Pargo 100gr	\$ 4,52	\$ 4,57	\$ 4,62	\$ 4,67	4,73

Elaborado por: Los Autores.

En el cuadro anterior se detalla la proyección del precio de venta al público de la presentación de pescado salado pargo de 500gr y 1000gr. Esta proyección se la realizó acorde a la tasa de inflación actual del país que corresponde al 1.12%

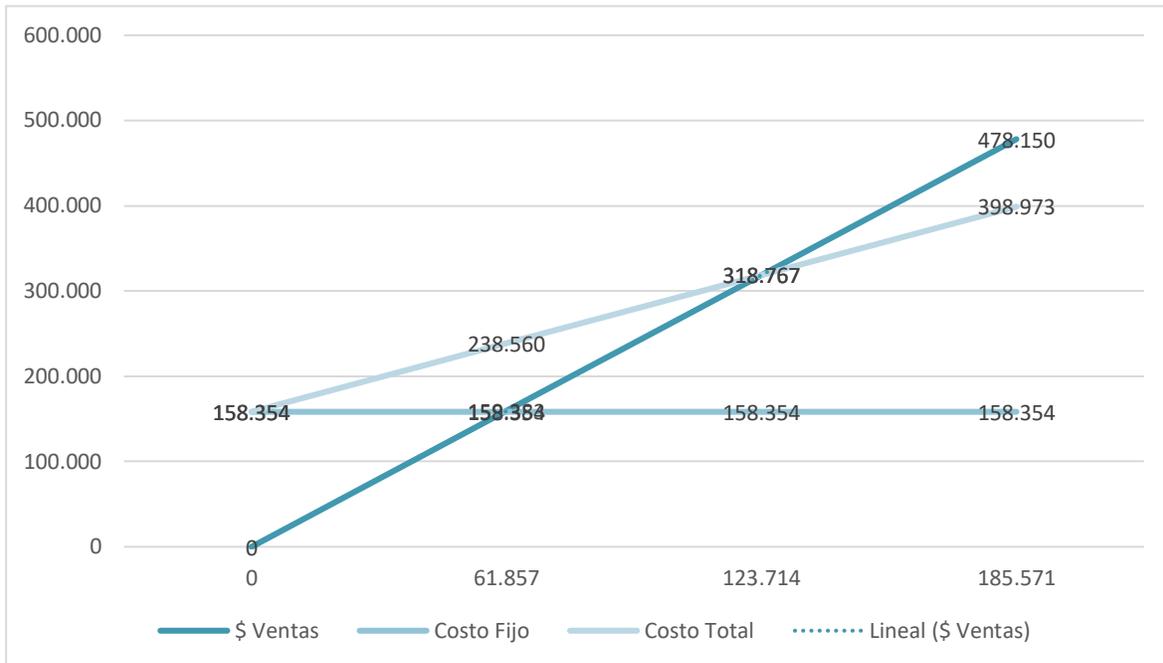
Cuadro 47. Ventas proyectadas.

Proyección ventas netas					
Detalle	2018	2019	2020	2021	2022
Pescado Pargo 500gr	\$223.146,22	\$ 293.339,10	\$ 385.611,84	\$ 506.909,91	\$ 666.363,49
Pescado Pargo 1000gr	\$167.796,15	\$ 169.675,47	\$ 171.575,83	\$ 173.497,48	\$ 175.440,65
Total	\$390.942,37	\$ 463.014,56	\$ 557.187,68	\$ 680.407,39	\$ 841.804,14

Elaborado por: Los Autores.

En la tabla anterior se detalla el ingreso en dólares proyectados a 5 años correspondiente a las ventas totales anuales de la presentación de pescado salado pargo de 500gr y 1000gr.

2.5.2.3.1. Punto de equilibrio



Para conseguir un punto de equilibrio se debe vender 123.714 unidades, lo cual provocara que no perdamos ni generemos utilidad. Esto quiere decir que, si se fabrican y venden más de 123.714 unidades, el producto generará utilidades, si se fabrican y venden menos de 123.714 unidades producirá pérdidas.

2.5.2.4. Estado de pérdidas y ganancias

Cuadro 48. Estado de Pérdidas y Ganancias.

Rubros	Estado de Resultados proyectado				
	2018	2019	2020	2021	2022
Ventas	\$390,942.37	\$ 463,014.56	\$ 557,187.68	\$ 680,407.39	\$ 841,804.14
Costos de producción	\$263,321.27	\$ 299,898.71	\$ 347,463.91	\$ 409,467.38	\$ 490,444.96
Ventas Brutas	\$127,621.10	\$ 163,115.86	\$ 209,723.77	\$ 270,940.01	\$ 351,359.17
Gastos					
Gastos Administrativos	\$ 44,547.16	\$ 45,046.09	\$ 45,550.61	\$ 46,060.77	\$ 46,576.66
Gastos de ventas	\$ 89,973.72	\$ 90,981.42	\$ 92,000.41	\$ 93,030.82	\$ 94,072.76
Gastos financieros	\$ 15,906.37	\$ 11,309.77	\$ 6,638.67	\$ 1,886.15	\$ 842.72
Gastos de depreciación	\$ 2,602.73	\$ 2,602.73	\$ 2,602.73	\$ 2,602.73	\$ 2,602.73
Total Gastos	\$153,029.99	\$ 149,940.01	\$ 146,792.43	\$ 143,580.48	\$ 144,094.87
Utilidad antes de Part. Trab	\$ -25,408.89	\$ 13,175.84	\$ 62,931.34	\$ 127,359.53	\$ 207,264.30
Participación de Trabajadores	\$ -3,811.33	\$ 1,976.38	\$ 9,439.70	\$ 19,103.93	\$ 31,089.65
Utilidad antes de Imp. Renta	\$ -21,597.56	\$ 11,199.47	\$ 53,491.64	\$ 108,255.60	\$ 176,174.66
Impuesto a la Renta	\$ -5,399.39	\$ 2,799.87	\$ 13,372.91	\$ 27,063.90	\$ 44,043.66
Utilidad neta	\$ -16,198.17	\$ 8,399.60	\$ 40,118.73	\$ 81,191.70	\$ 132,130.99
Utilidad Acumulada	\$ -16,198.17	\$ -7,798.57	\$ 32,320.16	\$ 113,511.86	\$ 245,642.85

Elaborado por: Los Autores.

En la proyección del Estado de Pérdidas y Ganancias a 5 años se puede notar que en el primer año se generará una ganancia mínima por un monto de \$39,17, en el segundo año de la proyección se generará una utilidad de \$24.772,74, en el tercer, cuarto y quinto año la utilidad se incrementará demostrando que la realización del proyecto es factible.

2.5.2.5. *Indicadores de Rentabilidad de la Inversión*

2.5.2.5.1. *Tasa Interna de Retorno La tasa interna de retorno (TIR)*

Según Hargiano (2016) es una herramienta financiera permite;

Medir la rentabilidad de una empresa, además nos permite conocer en términos de porcentaje la ganancia que quedara después que se haya recuperado la inversión en un período de 5 años.

2.5.2.5.2. *El valor presente neto (VAN)*

Para Hargianto (2016) es un indicador para una evaluación financiera de modo que es posible la medición de la rentabilidad de un proyecto a nivel monetario, siendo este resultado positivo que permiten generar mayores ingresos y hace que el presente proyecto sea factible.

2.5.2.5.3. *Tasa mínima aceptable de rendimiento (TMAR).*

Los inversionistas deben tener en consideración una tasa de referencia meditada para basar sus decisiones de inversión (Navarro, 2012). Para la evaluación de este proyecto a un tiempo determinado de 5 años, la TMAR calculada debe tener una validez mas allá en una primera instancia al realizarse la evaluación, si no que debe conservar su validez a lo largo de 5 años, como periodo para la evaluación de un proyecto. Tasa Mínima Atractiva de Rendimiento: Inflación + tasa pasiva + riesgo del país TMAR: 1,12% + 8% + 5,5% TMAR: 14,62%

Cuadro 49. TMAR

TMAR	
Inflación	1,12%
Tasa pasiva	8,00%
Riesgo	5,50%
Total	14,62%

Elaborado por: Los Autores.

Cuadro 50. Matriz cálculo de TIR y VAN.

Año	0	1	2	3	4	5
Ventas		\$390.942,37	\$463.014,56	\$557.187,68	\$680.407,39	\$841.804,14
Costo de producción		\$186.977,11	\$220.335,00	\$263.900,83	\$320.882,40	\$395.496,56
Gastos Administrativos		\$44.547,16	\$45.046,09	\$45.550,61	\$46.060,77	\$46.576,66
Gastos de ventas		\$89.973,72	\$90.981,42	\$92.000,41	\$93.030,82	\$94.072,76
Gastos financieros		\$15.906,37	\$11.309,77	\$6.638,67	\$1.886,15	\$842,72
Gastos de depreciación		\$2.746,84	\$2.746,84	\$2.746,84	\$2.746,84	\$2.746,84
Flujo de Explotación		\$61,44	\$38.859,20	\$88.836,72	\$153.496,50	\$233.778,36
Repart. Utilidades		\$9,22	\$5.828,88	\$13.325,51	\$23.024,47	\$35.066,75
Flujo antes de Imp Rta		\$52,23	\$33.030,32	\$75.511,21	\$130.472,02	\$198.711,61
Impuesto a la renta		\$13,06	\$8.257,58	\$18.877,80	\$32.618,01	\$49.677,90
Flujo después de Impuestos	\$0,00	\$39,17	\$24.772,74	\$56.633,41	\$97.854,02	\$149.033,71
Inversiones	-\$164.478,62					
Flujo del Proyecto Puro	-\$164.478,62	\$39,17	\$24.772,74	\$56.633,41	\$97.854,02	\$149.033,71
TMAR	14,62%					
<small>INFLACIÓN+TASA PASIVA BANCARIA PROMEDIO+RIESGO PAÍS</small>						
Valor Actual	-\$164.478,62	\$34,17	\$18.856,16	\$37.608,97	\$56.693,99	\$75.332,52
		\$34,17	\$18.890,33	\$56.499,31	\$113.193,30	\$188.525,82
VAN	\$24.047,20					
TIR	18,62%					

Elaborado por: Los Autores.

Al analizar los resultados que se obtuvieron, fue posible entrever que la TIR es presenta un valor mayor que la TMAR por lo que el rendimiento que se obtendría realizando esta inversión es más satisfactorio al que se pudiera obtener en la mejor alternativa de inversión, es decir, una inversión será conveniente siempre que su valor actual neto sea positivo, y que su TIR sea mayor a la TMAR, por lo que en este caso y en estas condiciones conviene realizar la inversión,

La TIR para este proyecto es del 18,62% sobre la inversión, lo que significa el proyecto generara una tasa mayor a la mínima aceptada de rendimiento que requiere el proyecto, demostrando así que invertir en el proyecto es rentable.

El valor de VAN obtenido para este proyecto es de \$ 24.047,20, debido a que este valor es mayor a cero, resulta muy conveniente la realización del proyecto.

2.5.2.6. Proyección de flujo de caja.

Cuadro 51. Proyección de Flujo de Caja.

Flujo de caja proyectado						
Rubros	Año 0	2018	2019	2020	2021	2022
Ingresos						
Préstamo Capital de trabajo	\$108.904,17					
Préstamo Activos fijos	\$ 55.574,45					
Ventas		\$ 390.942,37	\$463.014,56	\$ 557.187,68	\$ 680.407,39	\$ 841.804,14
Total Ingresos	\$164.478,62	\$ 390.942,37	\$463.014,56	\$ 557.187,68	\$ 680.407,39	\$ 841.804,14
Egresos						
Maquinaria	\$ 14.019,06					
Herramientas y materiales	\$ 4.328,92					
Equipo de Cómputo	\$ 1.185,00				\$ 1.185,00	
Muebles y enseres	\$ 841,47					
Terreno	\$ 35.200,00					
Costos fijos para empezar	\$ 37.800,21					
Materia prima e insumos	\$ 17.124,82					
Gastos de construcción	\$ 53.979,13					
Costos de producción		\$ 186.977,11	\$220.335,00	\$ 263.900,83	\$ 320.882,40	\$ 395.496,56
Gastos administrativos		\$ 44.089,06	\$ 44.582,86	\$ 45.082,18	\$ 45.587,10	\$ 46.097,68
Gastos de ventas		\$ 77.959,16	\$ 78.832,30	\$ 79.715,22	\$ 80.608,03	\$ 81.510,84
Dividendo de préstamo KT		\$ 47.289,82	\$ 43.627,01	\$ 39.964,20		
Dividendo de préstamo AF		\$ 14.088,34	\$ 14.088,34	\$ 14.088,34	\$ 14.088,34	\$ 14.088,34
Utilidades trabajadores			\$ 9,22	\$ 5.828,88	\$ 13.325,51	\$ 23.024,47
Impuesto a la renta			\$ 13,06	\$ 8.257,58	\$ 18.877,80	\$ 32.618,01
Total egresos	\$164.478,62	\$ 370.403,48	\$401.487,77	\$ 456.837,23	\$ 494.554,18	\$ 592.835,89
Flujo de caja anual	\$ -	\$ 20.538,89	\$ 61.526,79	\$ 100.350,45	\$ 185.853,20	\$ 248.968,25
Flujo de caja acumulado	\$ -	\$ 20.538,89	\$ 82.065,68	\$ 182.416,13	\$ 368.269,33	\$ 617.237,58

Elaborado por: Los Autores.

2.5.2.7. Periodo de recuperación

El Pay back o período de recuperación, se presenta como uno de los métodos o técnicas de selección estáticos, con lo que las empresas tienen una aproximación del tiempo que se tarda la recuperación de un desembolso realizado inicialmente para una inversión. (Cuerda Garcia , 2012)

Para el cálculo del Pay back utilizaremos la siguiente fórmula:

$$Pay\ Back = Año\ último\ acumulado\ negativo + \frac{Flujo\ último\ acumulado\ negativo}{Flujo\ no\ acumulado\ del\ año\ siguiente}$$

Cuadro 52. Pay Back

Periodos	Flujos	Acumulados
0	\$-164.478,62	\$-164.478,62
1	\$ 39,17	\$-164.439,45
2	\$ 24.772,74	\$-139.666,71
3	\$ 56.633,41	\$ -83.033,30
4	\$ 97.854,02	\$ 14.820,72
5	\$ 149.033,71	\$ 163.854,42

Elaborado por: Los Autores.

$$Pay\ Back = 3 + \frac{83.033,30}{97.854,02}$$

$$Pay\ Back = 3.85$$

El periodo en el que se recupera la inversión será de 3.85 años, si se desea saber la cantidad de meses se multiplica 0.85 (12). Entonces, el periodo de recuperación de la inversión será de 3 años 10 meses.

CAPITULO III

3. MARCO METODOLÓGICO

Para la presente sección se procederá a detallar la metodología que se empleará en el trabajo de investigación, con la cual se logrará llegar a los resultados deseados y consumir el principal objetivo del mismo.

3.1. Metodología de la Investigación

Generalmente la metodología ayuda a proveer de conceptos, herramientas y pasos a seguir que permitirán llegar eficazmente al objetivo que tenga la investigación, el cual habrá sido previamente planteado por el autor, por lo tanto, el procedimiento deberá tener una estructura, cronología y secuencia lógica, en relación al tema en estudio (Cortés & Iglesias, 2004).

La metodología por implementar en este trabajo será mixta, es decir, utiliza información de tipo cuantitativa y cualitativa, recabada bajo diversas técnicas de investigación. Los datos conseguidos provienen tanto de fuentes primarias como secundarias, tomando a consideración las necesidades del estudio. A continuación, se detallarán los tipos de investigación, enfoques y técnicas aplicadas en la recolección de datos, así como las fuentes consultadas, población y muestra.

3.1.1. Diseño de la investigación

El proyecto que se está realizando, el cual consiste en un “Estudio de pre-factibilidad basado en la producción artesanal de pescado salado ubicado en la parroquia de Santa Rosa, cantón Salinas, provincia de Santa Elena”, tendrá como soporte y fundamento metodológico, un estudio de tipo cualitativo y cuantitativo, compilar y analizar la información pertinente que lo sustente.

Para Ramírez (2017), la investigación tanto cualitativa como cuantitativa hace mención a dos enfoques para la recolección y la interpretación de los datos con los que se pueda entender o explicar un determinado fenómeno.

Los objetivos que se establezca un investigación permiten una correcta realización de la misma, debido a que en ellos se plantean las etapas o fases que el investigador debe analizar con anterioridad para conseguir los resultados esperados, por ello son fundamentales dentro de todo proceso que considere una investigación científica y de factibilidad para explicar, describir y generar conocimientos nuevos respecto al fenómeno en estudio (Ruiz R. , 2017).

En base a la premisa anterior, para alcanzar los objetivos planteados y demostrar que el proyecto es factible es importante aplicar la investigación cualitativa y cuantitativa, para tener una visión más clara sobre el desarrollo del proyecto y verificar si la producción artesanal de pescado salado cumple con la finalidad de generar un mayor crecimiento productivo y socioeconómico en la región donde será aplicado.

3.1.2. Tipos de investigación.

3.1.2.1. Investigación Exploratoria

La investigación exploratoria, generalmente es la base de todo trabajo de investigación, independientemente del tema que se vaya a tratar, dado que permite obtener de primera mano, un antecedente general de la situación que se pretende poner en estudio. (Hernández, Fernández, & Baptista, 2010).

Este tipo de investigaciones se las realiza generalmente cuando el área por examinar no ha sido completamente analizada y por lo tanto existe poca información real disponible, debido a esto, las conclusiones que deduzca el autor serán más de tipo empíricas, obtenidas a partir de la lectura u observación de los acontecimientos.

En este caso, el tipo de método empleado en esta investigación es el cuestionario para tener conocimiento respecto a gustos y preferencias los potenciales consumidores del producto a ofrecer, en general lo que se desea conseguir es tener una amplia visión, para cuando se obtengan los resultantes provenientes de la investigación se pueda buscar las alternativas más tecnificadas para optimizar el uso de recursos de la naturaleza.

3.1.2.2. Investigación descriptiva

La investigación descriptiva es la más utilizada, debido a que los estudios descriptivos permiten detallar o describir las características elementales y las más importantes del fenómeno o suceso que se desea evaluar; en sí este tipo de investigaciones van desde los aspectos peculiares de un contexto y desenlaza en aquellos aspectos generales resultantes (Bernal, 2010).

Este tipo de investigaciones es considerado el pilar de los estudios que contienen variables, además se aplica en muchas áreas de la ciencia y en general sirve para identificar hechos y atributos con el propósito de diseñar modelos, guías u otros prototipos que se ajusten al objeto de estudio.

De entre las técnicas que aquí se emplean, se encuentran los cuestionarios de encuestas, entrevistas, así como la revisión de la documentación histórica disponible. Es aplicable en trabajos diagnósticos, elaboración de procedimientos (guías), diseño de modelos, análisis de mercado, estudios de factibilidad, descripción de perfiles, etc. (Bernal, 2010).

3.1.2.3. Investigación de campo

La investigación realizada en campo consiste en realizar de forma directa la toma de la información, datos o cifras relevantes que se refieran al tema de estudio, sin manipular las variables, sea que se destine a una persona o un grupo de personas para que ejecuten esta

actividad en la zona o espacio geográfico donde se encuentra la población de estudio en su entorno natural donde desempeñan sus actividades (Arismendi , 2013).

Para efecto de este trabajo, a partir de la investigación de tipo campo se hizo la toma de información a través de encuestas e incluso entrevistas en el sector de estudio; se la realizo a los pobladores del sitio, quienes tienen conocimiento del producto y de todos sus procesos de conservación.

3.1.2.4. Investigación bibliográfica

De acuerdo con Rodriguez (2017), la investigación con bases bibliográficas y documentales es completamente relevante en la labor investigativa al asegurar que se cuente con fundamentos teóricos de calidad. Este proyecto se sustentará mediante el proceso de recolección de información bibliográfica en donde se observó y reflexionó sistemáticamente sobre realidades teóricas usando para ello diferentes tipos de documentos.

3.1.3. Enfoque de la investigación

El enfoque del estudio investigativo fue cualitativo y cuantitativo. Se efectuaron procedimientos disciplinarios, sistemáticos y controlados.

3.1.3.1. Enfoque cualitativo

De acuerdo a Garcia & De Simeone (2011), el enfoque cualitativo se da con la revisión de los aspectos cualitativos del tema o de las variables en estudio, donde la información recabada corresponde frecuentemente, a características no numéricas del producto, de la población, etc., así como los análisis de diversos autores y las deducciones o estimaciones que ellos hayan realizado, las cuales sean significativas o estén acorde a lo que el investigador desea demostrar o evaluar.

En el caso específico del presente proyecto, el enfoque cualitativo permite al investigador conocer la realidad en la que viven los moradores del sector sobre el que es

deseado desarrollar la empresa del pescado salado, teniendo la oportunidad de conocer más de cerca las opiniones en los temas que importantes e influyen para la ejecución del estudio. Debido a que se manejan los aspectos cualitativos, lo que importa en esta parte de la investigación, no es la obtención de datos cuantificables, sino más bien, lograr construir una idea general y una visión de la situación en la que las personas pertenecientes a la parroquia Santa Rosa realizan sus actividades y de cómo estas actividades pueden ser influenciadas en alguna forma, por la puesta en práctica de la empresa, permitiendo que el investigador logre desarrollar una visión propia sobre el fenómeno en cuestión.

Para este enfoque tenemos métodos de recolección de datos basados en las experiencias de los pescadores, criadores de peces y de importantes dirigentes pesqueros de la zona que de manera descriptiva y por observación se puede recolectar información sobre el aspecto socio-cultural y situación actual de la pesca, cría y producción de los peces que serán destinados para el proceso artesanal de salado.

(Herrera, 2008) Cita a Taylor y Bogdan (1986) quienes señalan las siguientes características de la investigación cualitativa:

- Es inductiva
- Tiene una perspectiva holística
- Es un método humanístico
- Las perspectivas son valiosas
- El entorno es digno de estudio

3.1.3.2. Enfoque cuantitativo

De acuerdo con Ruiz (2007), el enfoque cuantitativo hace mención a la indagación para obtener información, se realiza al consultar datos numéricos, que no estén influidos por

la opinión subjetiva de terceros, sean estos actuales o antiguos, que se refieran al tema en estudio, los cuales servirán para lograr los objetivos que previamente fueron planteados.

En este proyecto se inició con la recolección de información de la población perteneciente a Santa Rosa, población de donde se obtuvo la muestra y de donde se obtuvieron datos relacionados al tema de estudio. Se elaboraron encuestas como instrumento de medición para realizar un estudio estadístico, analizar, interpretar y comprobar la viabilidad que sustentó la prefactibilidad del proyecto dedicado a la producción de tipo artesanal de pescado salado en la zona.

Según Hernández Sampieri (2007), el enfoque cuantitativo se describe con las siguientes características:

- La hipótesis se formula preliminar a la recolección y análisis de los datos.
- El conjunto de datos obtenidos son el resultado de mediciones
- Busca otras explicaciones posibles del problema
- El análisis se interpreta en base a la hipótesis planteada
- Explica y predice los fenómenos investigados
- Los datos resultantes se dan con estándares que deben poseer validez y también confiabilidad.

3.1.4. Métodos de investigación

3.1.4.1. Método deductivo

El método deductivo es empleado incluso en lo largo de las acciones ordinarias de la vida cotidiana, pero claramente se es posible usarla en la investigación de carácter científico. Tal método se basa en proporcionar hipótesis sobre las soluciones que pudiera tener un

problema de investigación a la vez que se busca comprobar tales hipótesis con información disponible. (Cegarra Sanchez, 2012)

El objetivo del método deductivo es señalar las verdades particulares contenidos en la situación general, esto va a permitir explicar hechos o situaciones particulares.

3.1.4.2. Método inductivo

El método inductivo se emplea en la ciencia experimental, este radica en tomar como sustento a enunciados únicos y particulares en la investigación, provenientes de observación o experiencias; para trazar y presentar enunciados de carácter universal, ya sean hipótesis o teorías. (Cegarra Sanchez, 2012)

El objetivo del método inductivo es llegar a conclusiones generales, lo cual es logrado mediante un análisis ordenado y lógico del problema del proyecto de investigación, es decir, el método inductivo toma como base a la generalización de las características y propiedades de casos que han sido previamente observados.

3.1.4.3. Método estadístico

Obregon (2015) expone que en el método estadístico se ejecuta una serie de procedimientos con el que se trata datos cualitativos y cuantitativos en la investigación.

Este método tiene como fin, la comprobación ya sea de uno o varios resultados deducidos de una hipótesis general en el proyecto de estudio, que deben ser verificables y son parte en la realidad.

3.1.4.4. Método analítico

“El Método analítico tiene como finalidad es aquel método de investigación que consiste en dividir un todo para luego descomponerlo en sus partes para identificar, la naturaleza, las causas y los efectos. El análisis es la observación y examen de un hecho en particular”. (Mora Velazquez, 2014)

Este método permitirá conocer más de lo que se va a estudiar en la presente investigación, de manera que se explique, se haga analogías, se comprenda mejor un comportamiento y se establezcan nuevas teorías.

3.1.5. Técnicas de Investigación

De acuerdo al autor Martínez Godínez (2013), las técnicas para la investigación corresponden a varias estrategias y herramientas utilizadas para conseguir la información pertinente para el correcto desarrollo del trabajo que se está realizando; por ende, se puede establecer el proceso a implementar y se pueden pronosticar los resultados que se van a obtener.

Actualmente existes una variedad de técnicas de investigación que ayudan a la toma de información en campo para cualquier investigación. Las técnicas que se utilizarán en este proyecto serán las siguientes:

- La encuesta
- La entrevista (informal)

3.1.5.1. Encuestas y entrevistas

La encuesta es una herramienta de recolección de información, utilizada con el propósito de recabar datos reales sobre el tema correspondiente a la investigación, la manera para que estos datos pueden ser extraídos es en forma de preguntas, opciones múltiples, entre otras (Pobea, 2015). En este caso, las encuestas contienen preguntas cerradas, con alternativas de respuesta para los encuestados.

Entre las interrogantes más empleadas se encuentran datos con respecto a información personal como edad, estado civil, actividad económica, ingresos, etnia, etc., de tal forma es generado un cierto grado de acercamiento amistoso con el encuestado(a) y posteriormente se

empieza a indagar sobre costumbres, opiniones, gustos y preferencias sobre el producto que se les va a ofertar y demás cuestiones que vayan a influir en su reacción sobre la propuesta.

La entrevista, por otra parte, es empleada para reunir información de forma verbal, mediante cuestionarios de preguntas abiertas que el entrevistador realiza a la persona o grupos objetivos de los que se desea obtener datos sobre perspectivas, puntos de vista, opinión, experiencias, etc.; de modo que a partir de esta información se pueda obtener un enfoque real sobre la situación en la que se encuentra el sector o área sobre la cual se llevará a cabo el proyecto (Prats, 2011).

3.1.5.2. Observación

La observación funciona como un instrumento para alcanzar empíricamente los logros de los objetivos propuestos, forma parte del método científico como una herramienta básica e importante. (Heyns , 2010)

Mediante la utilización de esta técnica en la investigación el proyecto se sujeta en comprobaciones de validez y fiabilidad. Conjuntamente, en esta fase de la investigación se deben de determinar las fuentes para la obtención de información y datos para la realización del proyecto, dentro de fuentes se consideran a las primarias o secundarias, como se describe a continuación:

3.1.6. Fuentes de Información

3.1.6.1. Fuentes primarias

Las fuentes primarias “aportan datos que no han sido utilizados anteriormente en otra investigación. Dado que se obtienen con la intención de proporcionar información específica para el estudio que se lleva a cabo” (Rodríguez Ardura, 2011).

En esta investigación se recolectó información primaria por medio de formularios de encuestas y preguntas de entrevista realizadas a las personas del cantón en estudio, las cuales

contenían temas relacionados a la pesca, al producto a ofrecer (características, precios y demanda) y las preferencias que tienen los potenciales consumidores.

3.1.7. Población y muestra

3.1.7.1. Población

La población tomada a consideración para determinar la muestra de estudio es la población que forma parte de la Provincia llamada Santa Elena de la costa ecuatoriana, y de manera específica en el cantón Salinas, la parroquia Santa Rosa donde el total de población es de 11.822 habitantes según los datos proporcionados por la página web del Instituto Nacional de Estadística y Censos (INEC, 2017).

Cuadro 53. Población Parroquia Santa Elena.

PARROQUIA	Hombre	Mujer	Total
SANTA ROSA	6.116	5.706	11.822

Fuente: INEC (2017)

Elaborado por: Los Autores.

3.1.7.2. Muestra

El método de muestreo escogido para lograr el cometido del proyecto es el muestreo aleatorio simple, el cual consiste en elegir a los miembros de la muestra (en este caso las personas que serán encuestadas), con la misma probabilidad de selección, es decir, que su selección será indistinta de factores externos como el ingreso, tipo de trabajo, etc. (Arvelo, 2006).

La selección de la muestra va a depender del tamaño que tenga el total de la población, por lo tanto, la presente investigación, al tener una considerable proporción poblacional, requiere de una muestra finita en una proporción menor, que se ajusta al requerimiento del estudio, para lo cual, se utilizarán las encuestas con diferentes preguntas a aplicar.

Consiguientemente, la fórmula será: $n = \frac{N Z^2 pq}{Nd^2 + Z^2 pq}$

Dónde:

n= es la muestra

N= población (11.822)

Z= distribución de Gauss (0,05 = 1,96)

p= probabilidad a favor (0,9)

q= probabilidad en contra (1-p = 0,1)

d= margen de error permisible (0,05)

Reemplazados los valores en la fórmula y haciendo el procedimiento:

$$n = \frac{(11.822)(1,96)^2(0,9)(0,1)}{(11.822)(0,05)^2 + (1,96)^2(0,9)(0,1)}$$

$$n = \frac{4087,385568}{29,898244}$$

$$n = 136.71$$

$$n = 137$$

Con base en la fórmula del cálculo muestral que da como resultado un total de 137, se especifica que las encuestas diseñadas se les debe realizar a esa cantidad de pobladores de Santa Rosa - Santa Elena.

Las entrevistas se las realizará a dos personas quienes tienen conocimiento de las actividades de pesca realizadas en el lugar. Una de estas personas será un pescador con experiencia y conocimientos del sector quien proveerá el pescado, y a la otra persona

encueta será el artesano, principal interesado porque será el productor del pescado artesanal, dueño de una tienda porque es el lugar más conveniente para adquirir el producto.

Existen diversos instrumentos para recolectar datos, entre ellos se encuentran las entrevistas que pueden contener preguntas abiertas; el modelo guía para diseñar la entrevista es de Gutiérrez (2014) que además indica que se obtiene información precisa de personas cercanas al proyecto.

3.1.8. La operacionalización de las variables

De acuerdo con Carrasco (2009), la operacionalización de variables de da como un proceso a nivel metodológico el cual implica la descomposición a manera deductiva de las variables que forman parte del problema que se planea dar solución en la investigación a desarrollar, la descomposición se realiza con la idea de llevarla a una expresión más específica; así se debe considerar las dimensiones, indicadores, ítems e instrumentos primordialmente, no obstante también se consideran aspectos, índices y subíndices.

Cuadro 54. Operacionalización.

Obj. General: Evaluar la prefactibilidad técnica económica para la producción artesanal de pescado salado en la parroquia de Santa Rosa, Cantón Salinas, provincia de Santa Elena.				
Variables	Dimensiones	Indicadores	Ítem	Instrumentos
Prefactibilidad técnica económica	Demanda potencial	Género	1	Encuestas
		Producto	10,11,12,13	Encuestas
			3,4,5,10,11	Entrevistas
	Aspectos técnicos	Demanda	10,11,12	Encuestas
		Oferta	1,2,5,7	Entrevistas
		Comercialización	6	Entrevistas
		Localización	9	Entrevistas
		Producción	12	Entrevistas
			14,15	Encuestas
	Aspecto social	Estado civil	2	Encuestas
		Educación	3	Encuestas
		Familia	4	Encuestas
		Situación laboral	6	Encuestas
		Residencia	5,8	Encuestas
	Aspecto económico	Necesidades básicas	9	Encuestas
Ingresos		7	Encuestas	
Actividad pesquera		8	Entrevistas	

Elaborado: Los autores.

3.1.9. Análisis y discusión de los resultados

3.1.10. Encuestas

1. Indique su género

Cuadro 55. Tabulación pregunta 1.

GÉNERO	FRECUENCIA	%
Masculino	82	60%
Femenino	55	40%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.

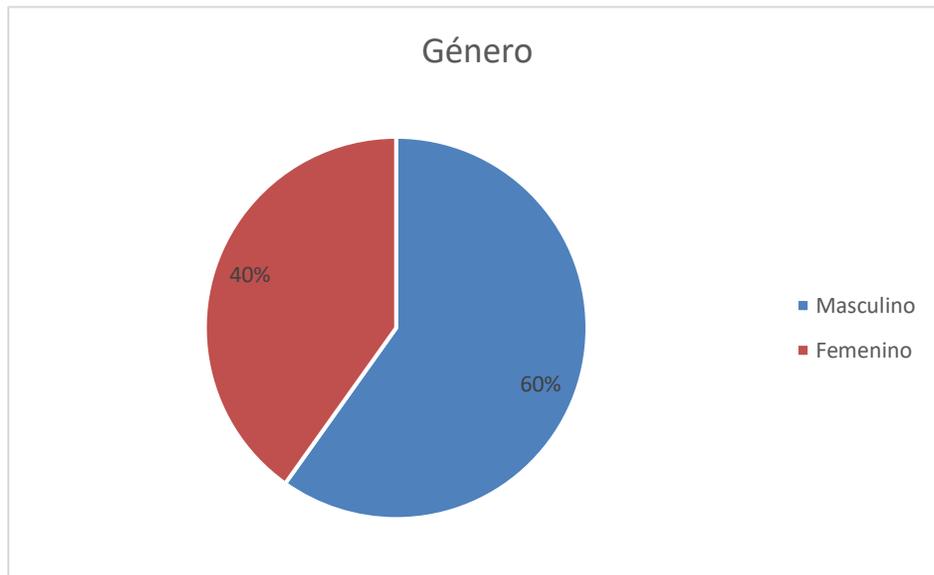


Figura 32. Diagrama género.

Elaborado: Los autores.

Análisis:

Las encuestas fueron llevadas a cabo y llegaron recolectar datos que pueden ser divididas en un 60% que fueron del género masculino y el 40% del femenino. Hubo buena predisposición por parte de la población general para realizar nuestro estudio.

2. Grupo de Edad

Cuadro 56. Tabulación pregunta 3.

GRUPO DE EDAD	FRECUENCIA	%
15-24	30	22%
25-34	38	28%
35-44	32	23%
45-54	22	16%
55-64	11	8%
65 o mas	4	3%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.

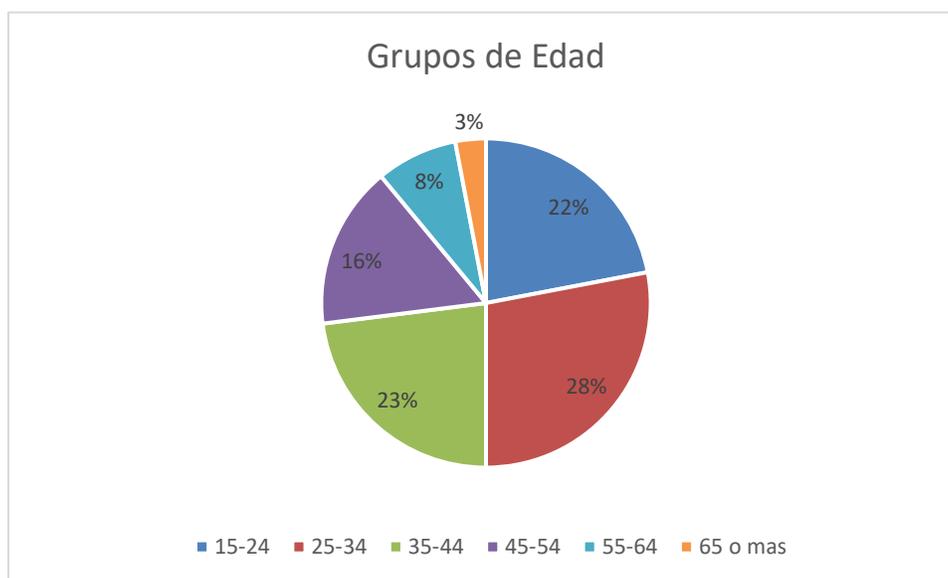


Figura 33. Grupos de Edad

Elaborado: Los autores.

Análisis:

La muestra parte del estudio se dio a razón de que, el 28% de los que tienen entre 25-34 años, el 23% posee entre 35-44 años, el 22% tiene entre edades entre 15 y 24 años, el 16% tiene entre 45 y 54 años, el 8% posee entre 55 y 64 años y finalmente el 3% tiene 65 o más años. Por ello se puede deducir que la mayoría de esta población se compone de jóvenes y adultos.

3. Estado Civil

Cuadro 57. Tabulación pregunta 2.

GÉNERO	FRECUENCIA	%
Soltero (a)	42	31%
Casado (a)	14	10%
Unión Libre	73	53%
Divorciado (a)	2	1%
Viudo (a)	6	4%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.

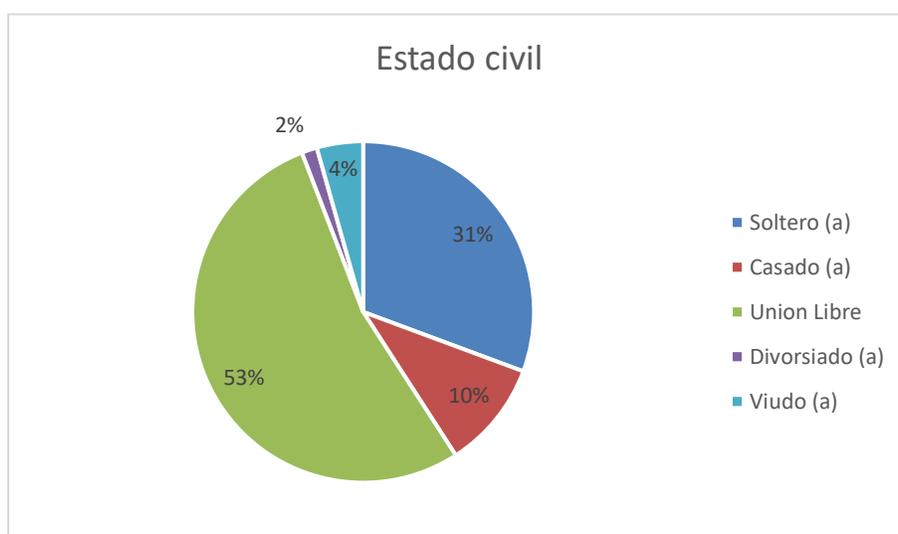


Figura 34. Estado Civil

Elaborado: Los autores.

Análisis:

Se puede denotar que el 53% de los encuestados mantiene como estado civil a la unión libre, el 31% está solteros, el 10% está casados, el 4% viudos y el 1% divorciados. Por parte de la muestra encuestada hubo buena predisposición para realizar nuestro estudio.

4. Nivel de instrucción (educación)

Cuadro 58. Tabulación pregunta 4.

NIVEL DE EDUCACIÓN	FRECUENCIA	%
Sin estudios	9	7%
Primaria	24	18%
Secundaria	43	31%
Bachiller	54	39%
Tercer Nivel	5	4%
Cuarto Nivel	2	1%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.

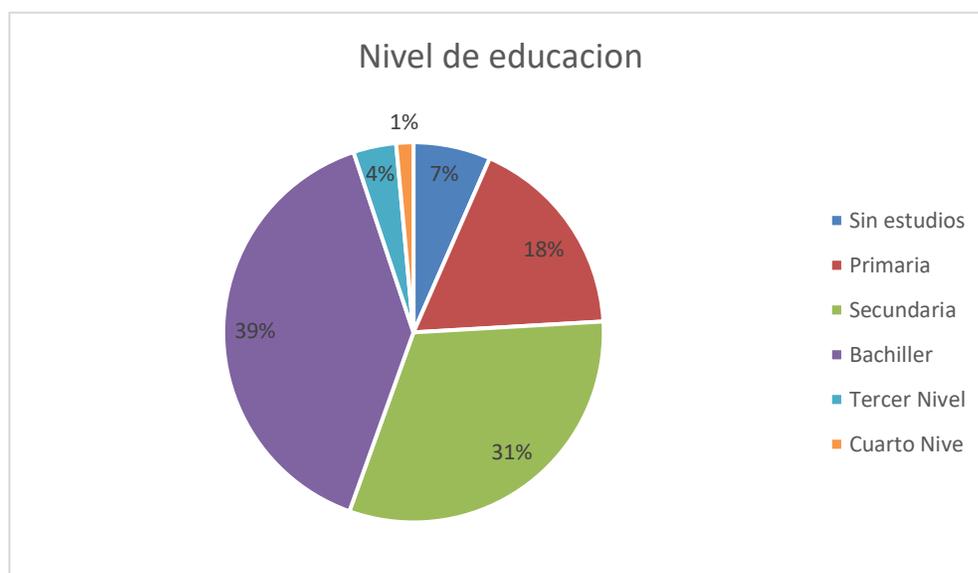


Figura 35. Nivel de instrucción

Elaborado: Los autores.

Análisis:

Respecto al nivel de educación de la población en estudio, se logró identificar que el 39% de los encuestados son bachilleres, el 31% ha estudiado hasta la secundaria en haber culminado el ciclo, el 18% ha estudiado la primaria, el 7% no tiene estudios, el 4% tiene un nivel de educación de tercer nivel y el 1% tiene un nivel de educación de cuarto nivel. Además, en el desarrollo del proceso de encuestas se contó con una buena predisposición de las personas.

5. Número de hijos

Cuadro 59. Tabulación pregunta 5.

GÉNERO	FRECUENCIA	%
0 a 1	51	37%
2 a 4	44	32%
3 a 5	28	20%
6 a 7	9	7%
8 o más	5	4%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.

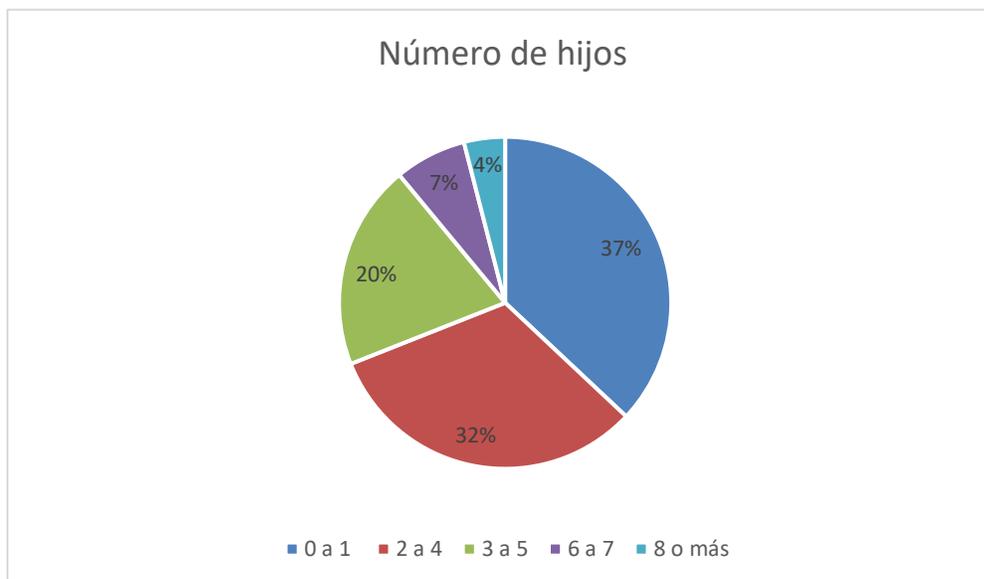


Figura 36. Número de Hijos

Elaborado: Los autores.

Análisis:

En primera instancia se pudo conocer que, dentro de los habitantes de la localidad estudiada, el 37% de los encuestados tiene entre 0 y 1 hijos, el 32% tiene entre 2 y 4 hijos, el 20% tiene entre 3 y 5 hijos, el 7% tiene de 6 a 7 hijos y apenas el 4% tiene de 8 a más hijos. Tales datos se lograron recabar sin complicación alguna al contar con el apoyo y la predisposición de los pobladores por proporcionar información que aporte a la investigación.

6. ¿Cuánto tiempo lleva residiendo en la Parroquia Santa Rosa?

Cuadro 60. Tabulación pregunta 6.

GÉNERO	FRECUENCIA	%
1-5 años	12	9%
5-10 años	21	15%
Más de 10 años	47	34%
Toda la vida	57	42%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.

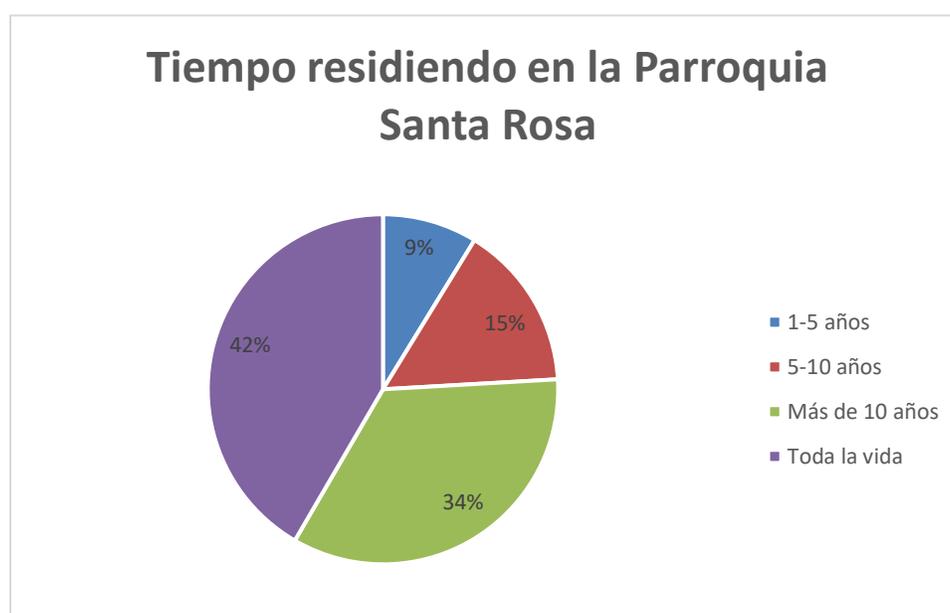


Figura 37. Tiempo de residencia

Elaborado: Los autores.

Análisis:

Los datos analizados en tras la realización de las encuestas dejan entrever que el 42% de los encuestados tiene residiendo toda la vida en la Parroquia, el 34% ha residido durante más de 10 años en la parroquia, el 15% lleva residiendo entre 5 años y 10 años y apenas el 9% tiene residiendo entre 1 y 5 años en la localidad. Se debe considerar que los encuestados hubo buena predisposición para realizar nuestro estudio.

7. A qué tipo de actividad se dedica regularmente.

Cuadro 61. Tabulación pregunta 7.

ACTIVIDAD	FRECUENCIA	%
Pesca	59	43%
Agricultura	0	0%
Artesanía	3	2%
Comercio	36	26%
Albañilería/Construcción	11	8%
Otros	28	21%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.

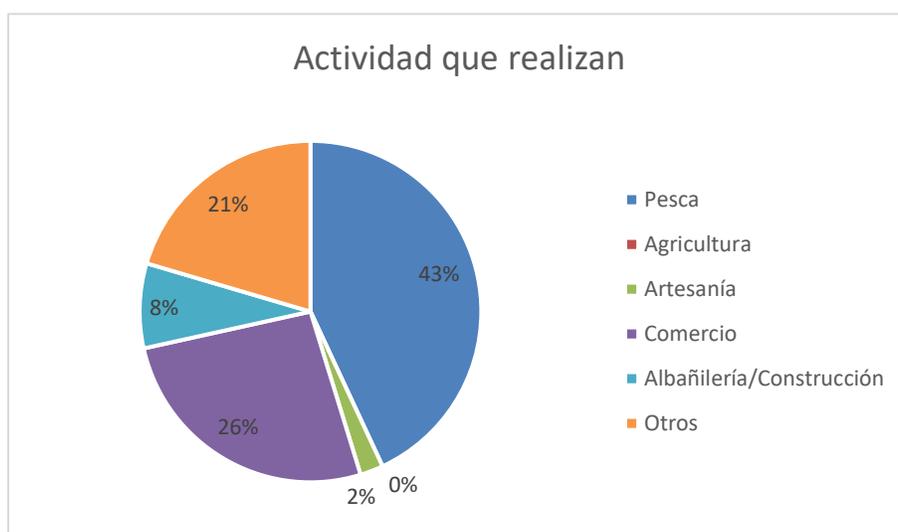


Figura 38. Actividades

Elaborado: Los autores.

Análisis:

Como parte de los resultados de las encuestas se pudo conocer que, en Santa Rosa, el 43% de encuestados se dedica a la pesca, el 26% a la actividad comercial, el 21% realiza otras actividades que no se mencionan en esta pregunta, el 8% a la construcción y ninguno de los encuestados se concentra dentro de las actividades agrícolas. Además, los encuestados mantuvieron una buena predisposición para realizar nuestro estudio.

8. Nivel de ingresos mensuales

Cuadro 62. Tabulación pregunta 8.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Menos de \$375	47	34%
\$376 a \$500	75	55%
Más de \$500	15	11%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.

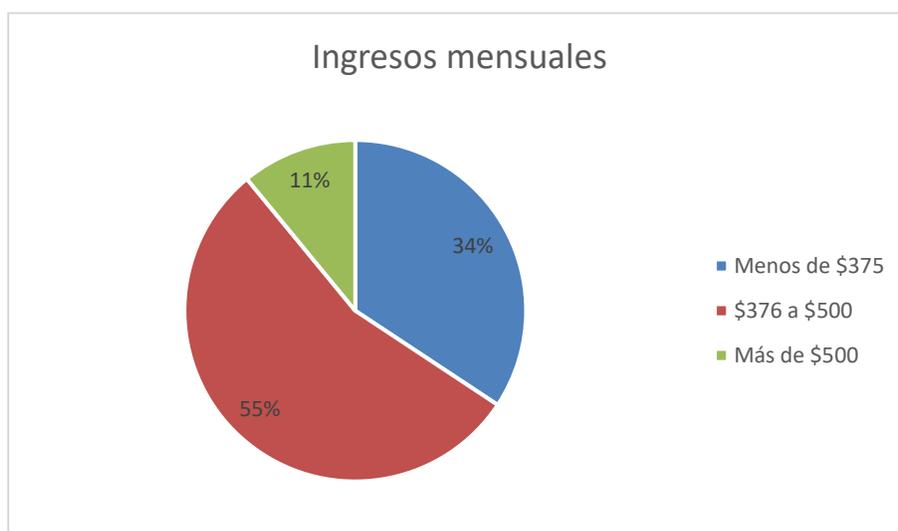


Figura 39. Ingresos Mensuales

Elaborado: Los autores.

Análisis:

De acuerdo con las encuestas realizadas a los habitantes de la Parroquia de Santa Rosa, el 55% de los encuestados tiene ingresos mensuales entre \$376 a \$500, el 34% tiene ingresos mensuales menores a \$375 y el 11% de los encuestados tiene ingresos superiores a \$500. Por otro lado, los encuestados tuvieron una excelente predisposición para realizar el estudio parte del proyecto de previabilidad.

9. La vivienda en la cual usted reside es:

Cuadro 63. Tabulación pregunta 9.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Propia	81	59%
Alquilada	34	25%
De un Familiar	22	16%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.



Figura 40. Vivienda en la cual reside

Elaborado: Los autores.

Análisis:

De acuerdo con las encuestas se denota que, de los habitantes del sitio, el 59% cuenta con vivienda propia, el 25% alquila y el 16% reside en la de un familiar. Por parte de la muestra encuestada hubo buena predisposición para realizar nuestro estudio.

10. En su vivienda, tiene los servicios básicos requeridos (agua potable, energía eléctrica)

Cuadro 64. Tabulación pregunta 10.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Si	137	100%
No	0	0%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.

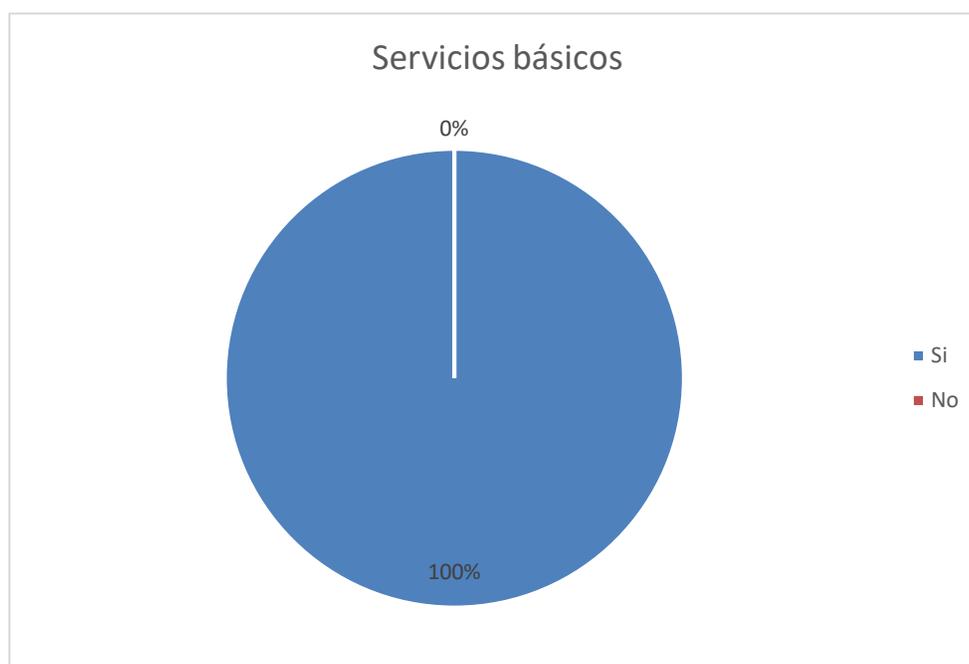


Figura 41. Servicios Básicos

Elaborado: Los autores.

Análisis:

De acuerdo con los datos proveniente de los habitantes de la Parroquia de Santa Rosa, el 100% de los encuestados contestó que cuentan con los servicios básicos. Se denota además la buena predisposición para realizar nuestro estudio en la localidad donde se trabajó.

11. Tiene conocimiento sobre la producción artesanal de pescado salado

Cuadro 65. Tabulación pregunta 11.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Muy informado	59	43%
Medianamente informado	65	47%
Nada informado	13	10%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.

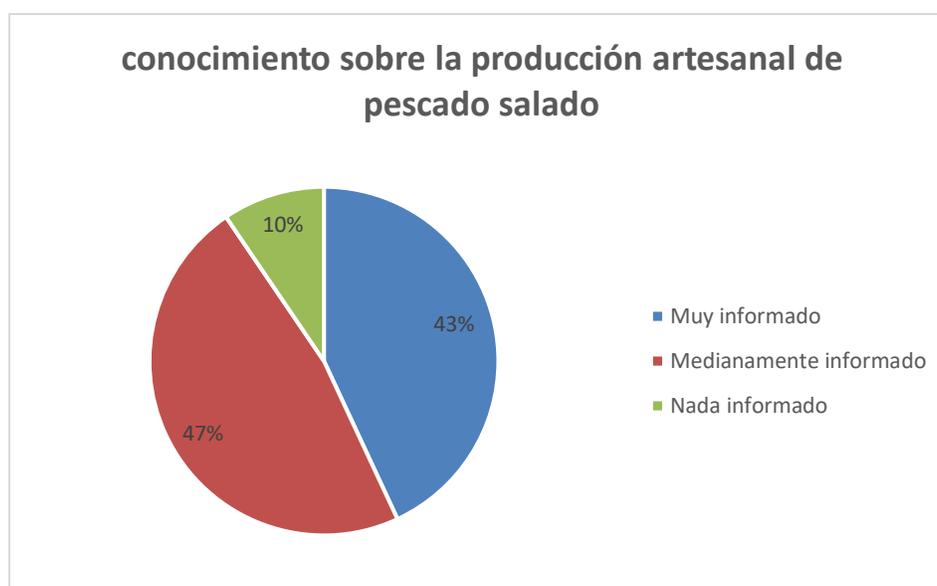


Figura 42. Conocimiento sobre producción pescado salado

Elaborado: Los autores.

Análisis:

De acuerdo con la información proveniente de las encuestas llevadas a cabo en los habitantes de la Parroquia en cuestión, el 43% de los encuestados contestó que están muy informados sobre a producción artesanal de pesado salado, el 47% que está medianamente informado y apenas el 10% no está informado sobre la producción de pescado salado. Además, se muestra en la población encuestada que hubo buena predisposición para realizar nuestro estudio.

12. Considera que la comercialización de pescado salado tiene la proyección suficiente como para ser comprado por personas de fuera de la comunidad.

Cuadro 66. Tabulación pregunta 12.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Totalmente de acuerdo	43	31%
De acuerdo	59	43%
Indiferente	12	9%
Desacuerdo	23	17%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.

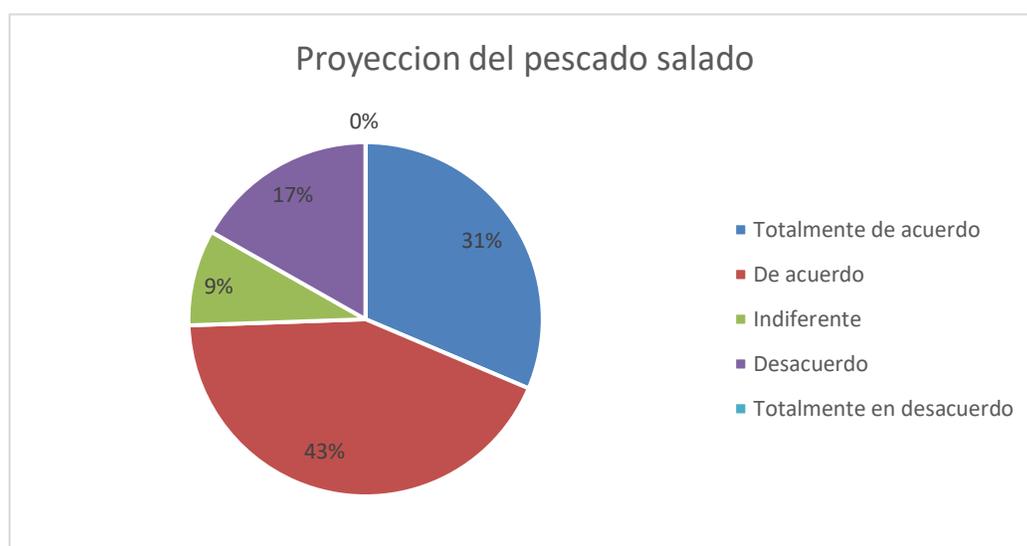


Figura 43. Proyección de Pescado Salado

Elaborado: Los autores.

Análisis:

De acuerdo con la información recabada a los habitantes de la Parroquia en estudio, el 43% de los encuestados se mostró de acuerdo con que la comercialización de pescado salado tiene la proyección suficiente como para ser comprado por personas de fuera de la comunidad, el 31% estuvo totalmente de acuerdo, el 17% estuvo en desacuerdo y el 9% le fue indiferente. Además, hubo buena predisposición por parte de los individuos encuestados para realizar nuestro estudio.

13. Cuál es el principal motivo que lo incentiva a realizar la comercialización de pescado salado:

Cuadro 67. Tabulación pregunta 13.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Porque es una oportunidad de negocio	74	54%
Porque es un producto novedoso	45	33%
Porque me incentivó un amigo/familiar	12	9%
Otros:	6	4%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.

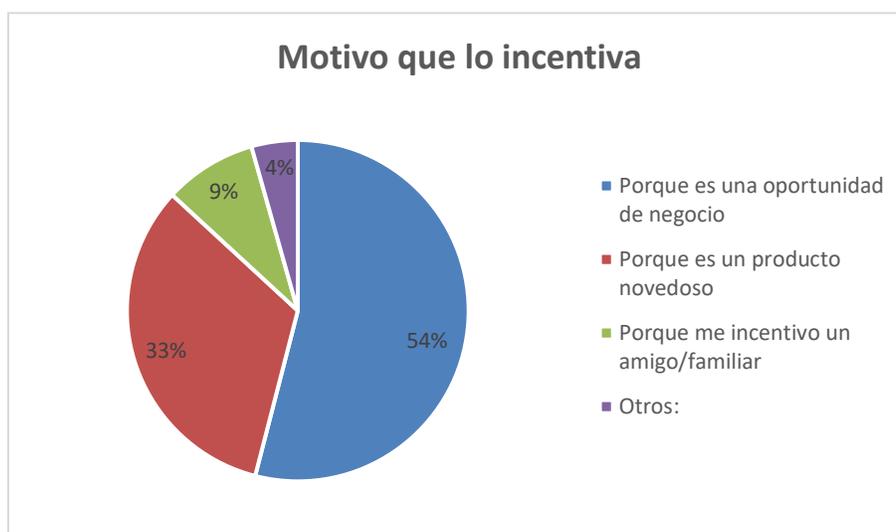


Figura 44. Motivos de incentivo

Elaborado: Los autores.

Análisis:

De acuerdo con las encuestas realizadas a los habitantes de Santa Rosa, el 54% de los encuestados contestó que el principal motivo que lo incentiva a realizar la comercialización de pescado salado es porque es una buena oportunidad de negocio, el 33% porque es un producto novedoso, el 9% porque lo incentivó un amigo/familiar y el 4% tiene otros motivos. Por parte de la muestra considerada hubo buena predisposición para realizar nuestro estudio.

14. Cree usted que la elaboración artesanal de pescado salado ayudaría a mejorar la economía de los artesanos en la parroquia Santa Rosa

Cuadro 68. Tabulación pregunta 14.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Totalmente de acuerdo	43	31%
De acuerdo	59	43%
Indiferente	12	9%
Desacuerdo	23	17%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.

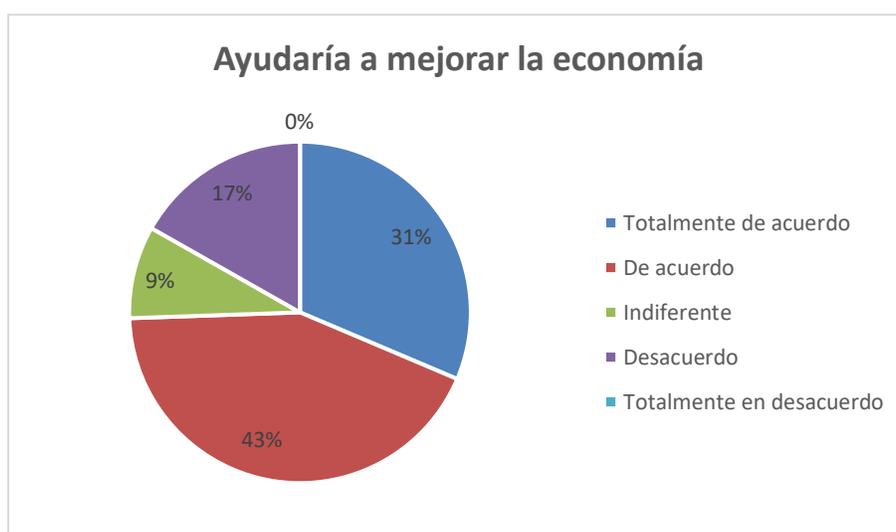


Figura 45. Mejoramiento de Economía

Elaborado: Los autores.

Análisis:

De acuerdo con las encuestas tomadas a los habitantes de Santa Rosa, el 43% de los encuestados estuvo de acuerdo en que la elaboración artesanal de pescado salado ayudaría a mejorar la economía de los artesanos en la parroquia, el 31% estuvo totalmente de acuerdo, el 17% estuvo en desacuerdo y el 9% le fue indiferente. Por parte de la muestra considerada hubo buena predisposición para realizar nuestro estudio.

15. Accedería a la oportunidad de participar asociativamente en la producción artesanal de pescado salado

Cuadro 69. Tabulación pregunta 15.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Totalmente de acuerdo	43	31%
De acuerdo	59	43%
Indiferente	12	9%
Desacuerdo	23	17%
Totalmente en desacuerdo	0	0%
TOTAL	137	100%

Elaborado: Los autores.

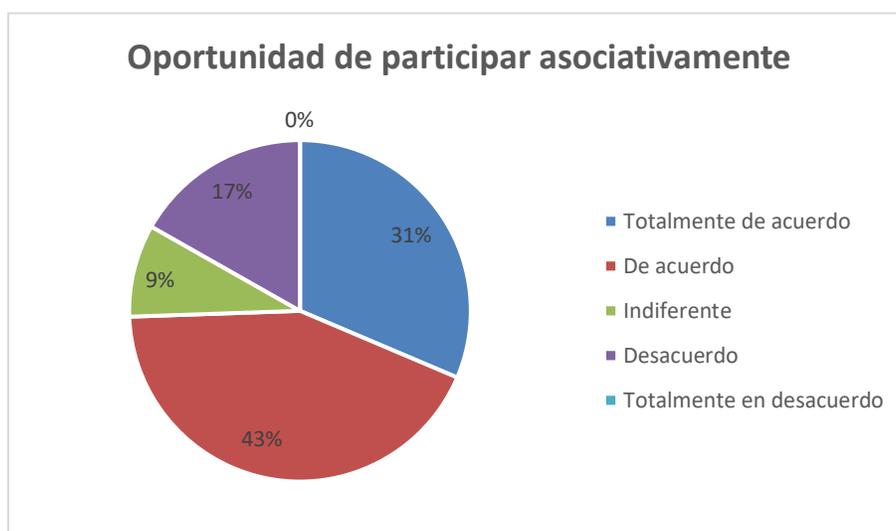


Figura 46. Oportunidad de participación

Elaborado: Los autores.

Análisis:

De acuerdo con las encuestas a los habitantes de la Parroquia de Santa Rosa, el 43% de los encuestados se mostró en acuerdo a acceder a la oportunidad de participar asociativamente en la producción artesanal de pescado salado, el 31% estuvo totalmente de acuerdo, el 17% estuvo en desacuerdo y el 9% le fue indiferente. Por parte de la muestra tomada hubo buena predisposición para realizar nuestro estudio.

16. Al formar parte de una sociedad para la producción artesanal de pescado salado, su compromiso sería a:

Cuadro 70. Tabulación pregunta 16.

OPCIÓN	FRECUENCIA	%
Corto plazo	11	11%
Mediano plazo	40	39%
Largo plazo	51	50%
TOTAL	102	100%

Elaborado: Los autores.

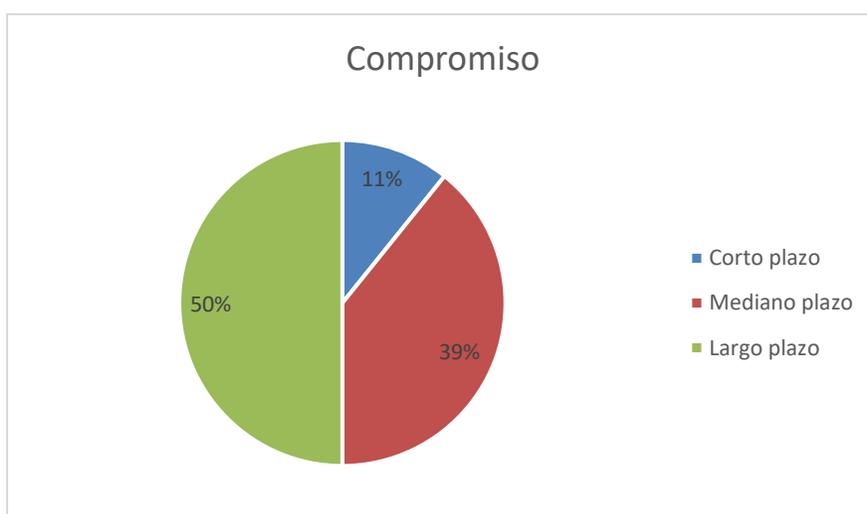


Figura 47. Compromiso

Elaborado: Los autores.

Análisis:

De acuerdo con las encuestas realizadas en la pregunta anterior solo 102 encuestados estuvieron de acuerdo en acceder a la oportunidad de participar asociativamente en la producción de pescado salado a los habitantes en la Santa Rosa, de los encuestados el 50% quiere un compromiso a largo plazo para formar parte de una sociedad para la producción de pescado salado, el 39% a mediano plazo y el 11% a corto plazo. Por parte de la muestra en estudio se dio una buena predisposición para realizar nuestro estudio.

3.1.11. Entrevistas

Los entrevistados cuentan con el siguiente perfil:

Sr. Miguel Eduardo Macías Mendoza: Presidente de la Cooperativa de Producción Pesquera Artesanal de la parroquia de Santa Rosa de Salinas.

Sr. Patricio Emanuel Cevallos Lino: Pescador artesanal y cultivador de macroalgas en la localidad de Santa Rosa-Salinas.

Abreviatura de los entrevistados

Entrevistados	Abreviatura
Sr. Miguel Macías	MM
Sr. Patricio Cevallos	PC

1. ¿Cuánto tiempo ha venido participado en la pesca, producción o venta de pescado artesanal?

MM: Casi toda mi vida he estado involucrado en la actividad pesquera, ahora como dirigente mi misión es buscar y facilitar a la comunidad pesquera, oportunidades de trabajo en las diversas actividades de pesca a manera artesanal.

PC: Desde que tengo doce años, comencé ayudando a mi padre en tareas básicas y poco a poco fui adquiriendo sus conocimientos en la pesca y hoy por hoy es el sustento de mi familia.

2. ¿Cuántas personas participan en la obtención de pescado de manera artesanal?

MM: Santa Rosa se muestra como uno de los principales puertos pesqueros artesanales del Salinas, en el que se da un gran movimiento económico, históricamente los habitantes de esta localidad han vivido primordialmente de la actividad pesquera-comercial,

caracterizada por su emprendimiento, dinamismo y por la cantidad sorpréndete en captura de especies marinos del mar.

PC: En Santa Rosa la mayor población se dedica a la actividad pesquera-comercial, ya que al contar con los recursos naturales hay que aprovecharlos, esta actividad es el principal motor de la economía en Santa Rosa.

3. ¿Cuenta con los implementos, materiales o maquinarias requeridos para la obtención y venta de pescado a manera artesanal?

MM: Sí, nosotros contamos con todos los implementos y materiales que se necesitan para la pesca del pescado. Actualmente contamos con botes y personal que salen por la madrugada a realizar la pesca y se regresa alrededor de las 8h00 am para comenzar con la venta.

PC: En Santa Rosa el pescado salado y su producción son tradicional entre sus pobladores. Dado esto, yo considero que si se tiene todos los materiales y maquinarias para realizar la actividad de pesca. Cumplimos también con los implementos adecuados para la obtención del pescado salado.

4. ¿Qué cantidad de pescado es obtenido y con qué frecuencia?

MM: La cantidad de pescado depende de la temporada, en temporadas altas el volumen de producción o de pesca es de 10 quintales diarios y en temporadas bajas hasta 2 quintales diarios.

PC: Bueno, en temporadas altas se obtienen hasta 10 quintales de pescado diarios y en temporadas bajas entre 2 y 3 quintales de pescado, la cantidad y la frecuencia va a depender en la mayoría de los casos de la temporada.

5. ¿Qué tipo de pescado es obtenido principalmente?

MM: Existen tres especies de pescado que más se obtienen o se capturan, entre estas están la especie bonito, dorado y pargo.

PC: La especie que más se obtiene es el pescado bonito, seguido del pescado dorado y pargo.

6. ¿Qué canales de distribución emplea para la venta de su producción?

MM: Bueno existe una cadena típica de distribución que va desde la embarcación hasta el cliente final, por ejemplo, el pescado es desembarcado y tiene varios clientes, si la captura es exclusiva para un comerciante o empresa procesadora, si son capturas para exportación, también si son mayoristas, detallistas o vendedores ambulantes que compran el pescado por piezas, sartas, montones, tanques, etc.

PC: Los canales varían dependiendo del tipo de comprador, si es una empresa procesadora, exportadora, comerciante mayorista, detallista.

7. ¿A opinión suya, qué se necesitaría para mejorar su actividad?

MM: De lo más importante se destaca la actualización de las flotas con tecnología moderna con el fin de mejorar las capturas, la calidad y conservación de los recursos, además esto permitirá realizar pesca de altura, es decir, realizar la actividad a 120 y 200 millas náuticas que permita dar con la capturar atún, dorado, picudo, miramelindo y otros recursos marinos.

PC: Creo la realidad actual del sector artesanal es preocupante por motivos de la delincuencia en el mar y el narcotráfico, se debería mejorar la seguridad para cumplir con las actividades sin preocupaciones de inseguridad.

8. ¿La actividad pesquera le proporciona un sustento económico estable?

MM: Sí, por supuesto, te doy un ejemplo, un pescador puede fácilmente hacerse un salario diario de 700 dólares de los cuales, al calcular los gastos y repartir el dinero entre las

personas que le acompañaron, es posible que le quede libres de 250 a 300 dólares diarios, haciendo esta misma labor cada tres días.

PC: Sí, me proporciona el suficiente sustento para mi familia.

9. ¿Considera una buena idea la producción artesanal de pescado salado en la parroquia Santa Rosa?

MM: Claro es una buena, últimamente la demanda del pescado salado en Santa Rosa se ha incrementado y acelerado no solo en las bodegas sino también en los consumidores correspondientes a hogares de los pescadores que comercializan el producto. Es una actividad eventual, en algunos domicilios de la localidad ofrecen peces más pequeños y no venden por libra sino por lotes.

PC: Si es una buena idea, mi cuñado quien es un comerciante de pescados frescos y que labora en el puerto de la parroquia, además de su actividad diaria realiza una extra en la que se dedica a la venta del producto, pero salado y esto le genera un ingreso extra.

10. ¿En base a su experiencia, con qué frecuencia es consumido el pescado salado?

MM: La frecuencia de consumo se ha incrementado, ya que a diferencia del año anterior las ventas aumentaron y quedó poca producción, ya que ahora el pescado salado es solicitado por los hoteles de Guayaquil y Quito porque el pescado salado que se va del puerto de Santa Rosa reemplaza al bacalao, cuyo valor es más alto ya que se trae desde Galápagos. Además, la demanda se incrementa de una manera considerable en Semana Santa, en donde el producto es solicitado en gran parte del territorio nacional.

PC: La frecuencia ha ido aumentado localmente y fuera de Santa Rosa por su sabor y costo, el mayor consumo se da en las fechas de Semana Santa.

11. ¿Cree que la venta de este producto sería rentable para usted?

MM: Sí, es un producto de calidad, por supuesto que sería rentable no solo para mi sino para todos quienes participaríamos en la cadena productiva y de distribución.

PC: Claro, sería rentable para todos los participantes en el proceso de producción y distribución.

12. ¿Estaría dispuesto a la oportunidad de participar de manera asociativa como parte de un encadenamiento productivo con otros pescadores, artesanos y comercializadores para la obtención y venta de pescado salado artesanal?

MM: Sí, sería una gran oportunidad de desarrollo para el sector y economía local.

PC: Sí, es una gran oportunidad.

Análisis de resultados

La realización de entrevistas y encuestas permitieron determinar el nivel de aceptación de la idea de negocio que planea producir pescado salado en la parroquia escogida, así como aspectos relacionados, los se consideraron para realizar la investigación del presente proyecto de investigación.

3.1.12. Interpretación de las encuestas

Las encuestas destinadas a conseguir información de a una muestra de 137 ciudadanos ubicados en Santa Rosa, indicó que la población en su mayoría se dedica a la actividad pesquera y actividades relacionadas con la misma con ingresos estimados de \$376 dólares a \$500 dólares, incluso superiores.

El nivel socioeconómico de un gran porcentaje de la población les permite participar en el desarrollo del proyecto, además, gracias a que en su mayor parte cuenta con un nivel de

educación secundaria, los habitantes de esta comunidad constituyen una fuente consistente y valiosa de recursos humanos para llevar a cabo el lanzamiento de la organización.

De igual manera, para el tiempo de residencia que tienen los encuestados, la mayoría respondió que llevan toda la vida residiendo en la parroquia, por lo que su conocimiento sobre la región y la situación climática u orográfica de esta es bastante bueno, en general. Así mismo es importante señalar, que la población de encuestados está compuesta en su mayor parte por jóvenes y jóvenes adultos lo que implica que la potencial aplicación de este proyecto asegura el fortalecimiento de las familias de la comunidad al largo plazo y de que la organización puede contar con mano de obra con las habilidades necesarias por un notable periodo de tiempo

De acuerdo con la posibilidad de acceder a la oportunidad de participar asociativamente en la obtención de pescado salado, gran parte de la población se muestra de manera positiva en acceder con un compromiso a largo plazo. Esto constituye un factor primordial para el éxito del presente, ya que permite tener una idea del potencial de éxito que puede tener la empresa que se desea desarrollar, así como la influencia que el impulso a esta actividad puede tener sobre las familias de este poblado. Finalmente, y de manera general se puede afirmar que la factibilidad de la implementación del presente proyecto en la parroquia de Santa Rosa es sumamente alta y que sus beneficios no solo serían notorios para los inversores, sino, para participante directos e indirectos dentro del estudio.

3.1.13. Interpretación de las entrevistas

Con la ayuda de los entrevistados Sr. Miguel Eduardo Macías Mendoza Presidente de la “Cooperativa de Producción Pesquera Artesanal” perteneciente a Santa Rosa en Salinas y el Sr. Patricio Emanuel Cevallos Lino pescador artesanal y cultivador de macroalgas, se pudo concluir que la parroquia de Santa Rosa es un importante puerto pesquero artesanal del

país, el cual genera un gran movimiento económico y los necesarios ingresos para el sustento de la población quien se dedica a esta actividad.

Además, se pudo concluir que la producción de pescado salado es una buena alternativa y oportunidad de negocio gracias a que la demanda y frecuencia de consumo de este producto se ha incrementado tanto en la parroquia de Santa Rosa como a nivel nacional.

3.1.14.Solución del problema

La creación la pequeña empresa de producción y comercialización de pescado salado en la parroquia Santa Rosa del cantón Salinas, se constituye al empreño de ser una solución viable, sostenible y rentable para el fortalecimiento de varios aspectos económicos y sociales de la comunidad. La empresa para el puerto pesquero en Santa Rosa fue desarrollada en base a teorías de emprendimiento solidario, que permiten generar plazas de empleo producto de un modelo de desarrollo socioeconómico que se preocupa por el bienestar social, adicional a esto, el negocio cuenta con un área de 500 m² para realizar por completo y de manera adecuada un proceso productivo artesanal de calidad, llevado a cabo con el esfuerzo de su capital humano en dos jornadas de ocho horas días que comprenden de 7h00 a 15h00 y 15h30 a 23h30 para hacer uso de un 75% de la capacidad instalada en la microempresa para el procesamiento de Pescado Pargo, de manera que se obtengan 283.928 productos de Pescado Pargo de 500g y 121.683 en la presentación de 1000g, alcanzando al final del año de lanzamiento un total de 405.611 unidades, y así superar el punto de equilibrio calculado de 123.714 unidades y así la pequeña empresa se muestra en una contexto en el que logra generar ganancias en su actividad económica.

Los beneficios económicos a los que la empresa se hace acreedora en su actividad la vuelven rentable y conveniente para su desarrollo, ya que el proyecto presenta un valor actual

neto VAN positivo de \$24.047,20 con una tasa interna de retorno TIR del 18,62% y considera una TMAR del 14.62%. Motivos por los que su puesta en marcha se da como una idea viable.

Por otro lado, al contar con el proyecto se atiende a la pesca que cuenta con gran productividad en la localidad de Santa Rosa, con la que además de asegurarse el abastecimiento del proceso productivo para pescado salado, al incluir y fomentar la participación de los habitantes en la zona, se aporta al desarrollo financiero de tales elementos, pudiendo proporcionar un beneficio económico común en el ambiente donde se desarrolla el proyecto. Uno de los aspectos relevantes que guían la toma de decisión por emprender la idea de negocio, es la efectiva aceptación que tiene por parte de la población de la parroquia Santa Rosa, y dentro de ellos al presidente y a un pescador de la denominada “Cooperativa de Producción Pesquera Artesanal” de la parroquia en estudio, además de que se obtuvo información relevante, como la frecuencia de captura de determinadas especies, cantidad, volumen y canales de comercialización con la actividad pesquera cuenta que permiten mejorar la aplicación del proyecto.

Otra de las consideraciones que da respuesta positiva a la prefactibilidad del proyecto es la presencia de potenciales compradores a nivel nacional, que le otorga a la pequeña empresa una proyección rentable para la comercialización del producto en el mercado local e incluso deja entrever la posibilidad de expandir la producción para realizarse una comercialización a nivel internacional, esto apoyado en base a leyes y normas vigentes en Ecuador, además de ser que la actividad económica que envuelve la empresa, está acorde con las regulaciones en materia ambiental y considera prevenir impactos negativos, de manera que no se presenta restricción legal alguna que imposibilite el proyecto y este pueda fomentar la dinámica económica en Santa Rosa.

CONCLUSIÓN

- La investigación permitió adquirir gran conocimiento sobre la industria del pescado salado y las variables que toman participación en su proceso, y cómo afectan estas a la población, tras la elaboración de un marco teórico de prefactibilidad sobre la producción artesanal de pescado en la localidad en estudio.
- Al identificar la situación socio económica de los habitantes en Santa Rosa, se fue posible determinar que se reúnen las características tanto sociales como económicas necesarias para poder llevar a cabo el emprendimiento de una pequeña empresa con una actividad económica ligada a la pesca como acción que la población en la localidad ha realizado tradicionalmente como fuente de subsistencia pero que hasta el momento no se ha explotado todo su potencial.
- Para culminar efectivamente la investigación presentada con el fin de comprobar la prefactibilidad de la pequeña empresa fue necesaria la aplicación de herramientas y técnicas investigativas apropiadas, que permitieron obtener los datos necesarios para el progreso del estudio.
- Para el estudio de viabilidad de producción de manera artesanal de pescado salado en Santa Rosa se presenta la idea de negocio como una propuesta que además de buscar satisfacer la demanda nacional de tal producto en específico, permita mejorar el nivel socio económico de los individuos pertenecientes a la localidad con la generación de empleo; así se obtiene un valor actual neto VAN positivos, acompañado de una TIR y TMAR aceptables, asegurando la viabilidad tanto técnica como financiera del proyecto.

RECOMENDACIONES

- Es recomendable poner en marcha el proyecto destinado a la producción seguida de la correspondiente comercialización de pescado salado, con amplias expectativas de crecimiento, aplicando estrategias agresivas para asegurar su supervivencia y desarrollo en el mercado, y posterior internacionalización de la empresa al alcanzar un nivel de producción adecuado.
- Se recomienda extender la investigación a conocer la viabilidad de otras actividades económicas que se puedan realizar en la localidad de Santa Rosa perteneciente a Santa Elena, que aporten al desarrollo y crecimiento de la población.
- Se debe realizar actividades de control sobre la población que se busca satisfacer, una vez que se ponga en marcha la empresa de producción y comercialización de pescado salado, de manera que se compruebe la efectividad de lo planteado en el presente estudio y conocer de manera concreta los beneficios que proporciona la empresa.
- Se ha podido determinar no solo que el proyecto es viable, sino, también que puede ser aplicado en otras comunidades del perfil costanero parte de Santa Elena que cumplan con las características necesarias para ello y así poder explotar las riquezas de los recursos naturales con las que cuentan las localidades de la costa ecuatoriana de una manera sustentable y sostenible.

BIBLIOGRAFÍA

- Aguilar Aguilar, M. A. (22 de 09 de 2009). *Eumed.net*. Recuperado el 31 de 08 de 2017, de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2009b/546/Teoria%20Institucional.htm>
- Albuja, X., & Caicedo, G. (2014). Ecuador cimienta un ecosistema para emprendedores. *Lideres Ecuador*, 1.
- Álvarez, L., Castro, S., Echeverría, L., & Villegas, J. (30 de junio de 2013). *Produccion artesanal*. Obtenido de Slide Share: <https://es.slideshare.net/luciiismile/produccion-artesanal>
- Anaya, M. (2013). *Prácticas cotidianas y estrategias de producción de continuidad urbana en la ciudad de Cochabamba*. Presses universitaires de Louvain. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=ShFeAgAAQBAJ&pg=PA159&dq=producci%C3%B3n+artesanal&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi018u0_fzVAhUBSCYKHcT6APM4FBD0AQhJMAg#v=onepage&q=producci%C3%B3n%20artesanal&f=false
- Aráuz, J. (2015). *Relación de la actividad de los pescadores artesanales en sus ingresos familiares. Propuesta de una concepción de modelo de negocio comunero basado en el emprendimiento y la administración estratégica para la producción de filetes de pescado*. Obtenido de Repositorio digital de la Universidad Católica Santiago de Guayaquil UCSG: <http://repositorio.ucsg.edu.ec/handle/3317/4547>
- Arce Castro, B. A., & Calves Hernández, S. (2008). La evaluación de las cadenas de valor como estrategia para la competitividad de las pymes. Obtenido de <http://www.eumed.net/rev/tecsistecat/n5/acch.pd>

ARCSA. (2016). *Normativa Técnica Sanitaria para Alimentos Procesados / Resolución 67.*

Quito, Ecuador: Agencia Nacional de Regulación, Control y Vigilancia Sanitaria.

Arimany, L. (2010). *Blog*. Obtenido de <https://www.luisarimany.com/la-cadena-de-valor/>

Arismendi , E. (21 de 04 de 2013). *planificaciondeproyectosemirarismendi.blogspot.*

Recuperado el 12 de 09 de 2017, de http://planificaciondeproyectosemirarismendi.blogspot.com/2013/04/tipos-y-diseno-de-la-investigacion_21.html

Arvelo, Á. F. (2006). *Muestreo Aleatorio* (Primera Edición ed.). Venezuela.

Asamblea Nacional. (24 de julio de 2013). *LEY ORGÁNICA DEL RÉGIMEN DE LA*

SOBERANÍA ALIMENTARIA - LORSA. Obtenido de Soberanía Alimentaria: <http://www.soberaniaalimentaria.gob.ec/pacha/wp-content/uploads/2011/04/LORSA.pdf>

Avdalov, N. (2014). *Beneficios del consumo de pescado*. Montevideo, Uruguay: Dinara-

Infopesca [Editorial María Stirling]. Obtenido de <http://www.infopesca.org/sites/default/files/complemento/publibreacceso/1243//Benefiicios%20para%20diinara.pdf>

Baca. (2010). *Componentes del estudio tecnico*.

Baca, G. (2013). *Evaluación de proyectos (7a. ed.)*.

Banco Mundial. (2017). *Banco Munda BIRF-AIF*. Obtenido de

<http://espanol.doingbusiness.org/rankings>

- Barrado, B., & Molina, A. (2015). Obtenido de <http://www.dteconz.unizar.es/DT2015-06.pdf>
- Bazante, A. (09 de 04 de 2014). *FONDUC*. Obtenido de http://www.fonduc.com.co/index.php?option=com_content&view=article&id=395:que-es-emprendimiento-solidario&catid=17&Itemid=122
- BBVA. (2017). *Banco BBVA*. Obtenido de <https://www.bbva.es/general/finanzas-vistazo/fondos-inversion/plan-de-inversion/index.jsp>
- Bernal, C. (2010). *Metodología de la Investigación: Administración, Economía, Humanidades y Ciencias Sociales* (3ra. Edición ed.). (O. Fernández, Ed.) Colombia: Pearson Educación de Colombia Ltda.
- Berrios Lugo, J. E., & Espina, M. I. (2014). *Escuela de Estudios Superiores ESIC*. Obtenido de https://www.esic.edu/documentos/revistas/esicmk/140218_134009_E.pdf
- Berrozpe Martínez, A. (2012). *La cadena de valor de los operadores logísticos en España: un análisis empírico*. Santa Cruz: ISBN.
- Bonilla, S., & de-la-Pava, M. (julio de 2013). *Desarrollo de Estrategias para el incremento del consumo de pescados y mariscos provenientes de la acuicultura de Colombia, como alternativa viable de comercialización en el mercado doméstico*. Obtenido de Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca de Colombia: <http://aunap.gov.co/wp-content/uploads/2016/05/Estrategia-para-incremento-del-consumo.pdf>
- Bruton, G. (2010). *Institutional Theory and Entrepreneurship: Where Are We Now and Where Do We Need to Move in the Future?* ET&p.

Bustos Flores, C. (25 de 03 de 2009). La producción artesanal. Venezuela. Obtenido de <http://www.saber.ula.ve/bitstream/123456789/29627/1/articulo3.pdf>

Carrasco. (2009). *Metodología de investigación científica: Pautas metodológicas para diseñar y elaborar el proyecto de investigación*. Obtenido de <http://tesis-investigacion-cientifica.blogspot.com/2013/08/que-es-operacionalizacion-de-variables.html>

Castillo, D., Araujo, K., Burgos, L., & Aguilera, O. (14 de 01 de 2013). *Blogspot*. Recuperado el 09 de 12 de 2017, de <http://estudiotecnicoeconomicoorganizacional.blogspot.com/>

Cegarra Sanchez, J. (2012). *Los métodos de investigación*. Madrid: Diaz de Santos.

Céspedes, R. (enero de 2012). *Sistema de Refrigeración con capacidad de bodega para almacenar 300kg de pescado*. Obtenido de PONTIFICIA UNIVERSIDAD CATÓLICA DEL PERÚ : http://tesis.pucp.edu.pe/repositorio/bitstream/handle/123456789/1264/CÉSPEDES_URRUTIA_RODOLFO_REFRIGERACIÓN_PESCADO.pdf?sequence=1

CFN. (2017). *Programa de apoyo productivo y financiero*. Obtenido de <https://www.cfn.fin.ec/programa-de-apoyo-productivo-y-financiero/>

Cleri, C. (2013). *El Libro de las pymes*. Buenos Aires: Granica.

CODEX STAN 167-1989. (2013). Obtenido de http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/input/download/.../113/CXS_167s.pdf

Código del Trabajo. (26 de 09 de 2012). Recuperado el 2017, de <http://www.trabajo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2012/11/C%C3%B3digo-de-Tabajo-PDF.pdf>

Constitución de la República del Ecuador. (2008). Recuperado el 2017, de http://www.asambleanacional.gov.ec/documentos/constitucion_de_bolsillo.pdf

Córdoba, M. (2016). *Formulación y evaluación de proyectos*. Ecoe Ediciones. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=1drDDQAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=estudio+de+prefactibilidad&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjLhrCz2vzVAhWK6yYKHbnPDM44eBDoAQhAMAc#v=onepage&q=estudio%20de%20prefactibilidad&f=false>

Cordova Padilla. (2014). Obtenido de https://www.academia.edu/8770204/IMPORTANCIA_ESTUDIO_T%C3%89CNICO?auto=download

Cuatrecasas, L. (2012). *El producto. Análisis de valor: Organización de la producción y dirección de operaciones*. Ediciones Díaz de Santos. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=MnvfobNzAjYC&pg=PA43&dq=cadena+de+valor&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiO-9-b9fzVAhWBQCYKHUYIDIM4HhDoAQgwMAM#v=onepage&q=cadena%20de%20valor&f=false>

Cuerda Garcia , J. M. (2012). *Economía de la empresa*. Obtenido de <http://economyadelaempresahoy.blogspot.com/2012/01/pay-back-van-y-tir.html>

Dehter, M. (2014). *Factores para el surgimiento emprendedor*.

Diario Expreso. (20 de marzo de 2015). *La comercialización del pescado salado toma fuerza en Santa Rosa*. Obtenido de Diario Expreso: http://www.expreso.ec/historico/la-comercializacion-del-pescado-salado-toma-f-XAGR_7680190

El Telégrafo. (06 de 04 de 2012). *Economía y Negocios*. Obtenido de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/economia/8/ecuador-es-el-pais-con-mas-emprendimientos-en-america-latina>

EL TELEGRAFO. (13 de 05 de 2013). Recuperado el 12 de 09 de 2017, de <http://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/columnistas/1/economia-popular-y-solidaria-tercer-sector-economico>

Febre, F., & Peralta, J. (2013). *Ecosistema Emprendedor*. Mexico: LID Editorial Empresarial.

FONDO SOCIAL EUROPEO (FSE). (2017). *Empleo Cantabria*. Obtenido de <http://www.empleacantabria.com/es/portal.do?TR=C&IDR=37>

Fundacion Eroski. (2017). *Guía práctica sobre pescados*. Obtenido de Fundacion Eroski : <http://pescadosymariscos.consumer.es/>

Galindo, M., & Mendez, M. (25 de 11 de 2011). *Factores que estimulan el emprendimiento y el crecimiento económico*. Recuperado el 31 de 08 de 2017, de <http://xivrem.ujaen.es/wp-content/uploads/2011/11/25-R-108M911.pdf>

Garcia, A., & De Simeone, G. (16 de 02 de 2011). *sites.google.com*. Obtenido de <https://sites.google.com/site/metodologiadelainvestigacionb7/enfoques-cuantitativo-y-cualitativo>

- Global Entrepreneurship Monitor. (2016). *[GEM]*. Obtenido de <http://www.gemconsortium.org/report/49563>
- Gobierno de Cantabria. (2017). *Servicio Cantabro de Empleos*. Recuperado el 12 de 09 de 2017, de <http://www.empleacantabria.com/es/portal.do?TR=C&IDR=37>
- Gomez, S., Delgado, J., & Vidal, M. (2011). Propuesta de aplicación de la teoría sociológica institucional como marco teórico como análisis del emprendimiento. *El Criterio*, 1.
- Google Maps. (2017). *Santa Rosa, Salina, Santa Elena, Ecuador*. Obtenido de Google Maps: <https://www.google.com.ec/maps/place/Santa+Rosa/@-2.2110932,-80.9505165,17z/data=!4m5!3m4!1s0x902e0e6152ea69dd:0x304a0ebd1cfd2ba0!8m2!3d-2.2110986!4d-80.9483278>
- Hargianto, M. (2016). TIR - TOTAL INTEGRAL REALITY - Universalia - VISION.
- Hernández Sampieri, R. (2007). *CARACTERÍSTICAS DEL ENFOQUE CUANTITATIVO*. Obtenido de <http://tesisdeinvestig.blogspot.com/2011/10/caracteristicas-del-enfoque.html>
- Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. (2010). *Metodología de la Investigación* (5ta Edición ed.). México D.F., México: MCGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V. A Subsidiary of The McGraw-Hill Companies, Inc.
- Herrera, J. (05 de 2008). *La Investigación Cualitativa*. Obtenido de <https://juanherrera.files.wordpress.com/2008/05/investigacion-cualitativa.pdf>
- Heyns. (2010). *El método observacional*. Obtenido de <http://www4.ujaen.es/~eramirez/Descargas/tema4>

INEC. (2017). *Instituto Nacional de Estadística y Censos*. Recuperado el 12 de 09 de 2017, de <http://www.ecuadorencifras.gob.ec/censo-de-poblacion-y-vivienda/>

INEN. (2013). *CPE INEN-CODEX CAC/RCP 52 2013/07 - PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS (CODEX ALIMENTARIUS CAC/RCP 52:2003, IDT)*. Quito, Ecuador: Instituto Ecuatoriano de Normalización.

Instituto Ecuatoriano de Normalizacion (INEN). (2013). *CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS*.

Jácome, H. (19 de mayo de 2014). *Boletín mensual de análisis sectorial de MIPYMES - Enlatados de productos de mar (R4)*. Obtenido de Facultad Latinoamericana de Ciencias Sociales para América Latina y El Caribe FLACSO: <https://www.flacso.edu.ec/portal/pnTemp/PageMaster/ydymiy33b05x15okzvtvggyysqc8hjzz.pdf>

Jiménez Garcés, & Morales Carrasco. (03 de 2017). *Repositorio Digital*. Obtenido de Universidad Tecnica de Ambato: repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/24799

Juna, V. (2013). *Propuesta de mejora del ecosistema emprendedor en la ciudad de Quito*. Quito, Pichincha, Ecuador. Obtenido de repositorio.uasb.edu.ec/bitstream/10644/3983/1/T1430-MBA-Juna-Propuesta.pdf

Kantis, H. (2005). *Diagnóstico del Contexto Emprendedor en El Salvador*. El Salvador: CONAMPYE.

La cadena de valor de Michael Porter: Identifique y optimice su ventaja competitiva. (2013). 50Minutos.es. Obtenido de

<https://books.google.com.ec/books?id=W3AODAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=cadena+de+valor&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwjM-POC9fzVAhVBQIYKHXnDCyYQ6AEIKTAB#v=onepage&q=cadena%20de%20valor&f=false>

Lalama, A. (28 de 06 de 2011). *Gerencie.com*. Obtenido de <https://www.gerencie.com/capital-de-trabajo.html>

Ley de Defensa del Artesano. (14 de 05 de 2008). Recuperado el 2017, de http://www.artesanos.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/05/ley_defensa_artesano.pdf

Ley de Fomento Artesanal. (06 de 09 de 2003). Recuperado el 2017, de <http://www.industrias.gob.ec/wp-content/uploads/2015/04/A2-LEY-DE-FOMENTO-ARTESANAL.pdf>

LEY ORGÁNICA DE LA ECONOMÍA POPULAR Y SOLIDARIA Y DEL SECTOR FINANCIERO POPULAR Y SOLIDARIO. (2017). Recuperado el 12 de 09 de 2017, de <http://www.seps.gob.ec/documents/20181/25522/Ley%20Orga%CC%81nica%20de%20Economi%CC%81a%20Popular%20y%20Solidaria.pdf/0836bc47-bf63-4aa0-b945-b94479a84ca1>

Ley Orgánica Del Régimen de la Soberanía Alimentaria. (2017). *LORSA*. Obtenido de <http://www.wipo.int/edocs/lexdocs/laws/es/ec/ec046es.pdf>

Malinowski Stuardo, E. M. (2011). *Integración Del Emprendimiento en la Gestión Del Conocimiento*.

Marques-Lopes, I. (2012). *Bacalao, fuente de nutrientes que escasean en muchos alimentos*.

Obtenido de Fundación Española del Corazón:

<http://www.fundaciondelcorazon.com/corazon-facil/blog-impulso-vital/2524->

[bacalao-fuente-nutrientes-que-escasean-en-muchos-alimentos.html](http://www.fundaciondelcorazon.com/corazon-facil/blog-impulso-vital/2524-bacalao-fuente-nutrientes-que-escasean-en-muchos-alimentos.html)

Martínez Godínez, V. L. (2013). *Academia.edu*. Recuperado el 12 de 09 de 2017, de

https://www.academia.edu/6251321/M%C3%A9todos_t%C3%A9cnicas_e_instrumentos_de_investigaci%C3%B3n?auto=download

Martínez, L., & Sabrera, V. (2014). *Elaboración de Hamburguesa de Caballa (scomber japonicus)*. Obtenido de Universidad Nacional José Faustino Sánchez Carrión :

http://www.academia.edu/16746397/Tesis_d_e_caballa_final

Mas Ruiz, F. J. (2012). *Temas de investigación comercial (6ª edición)*. Alicante: Ediforial Club Ubiversitario.

Mellado, H. (2015). *Estudio de la prefactibilidad técnica y análisis de costos de una planta procesadora de arándanos frescos en el sector de cuadrangue comuna de San Carlos*. Universidad de Concepción (Chile). Facultad de Ingeniería Agrícola.

Minaya, R. (2015). La economía popular y solidaria gana participación. *Revista Lideres*.

Ministerio de Salud Publica. (2016). *Normativa Técnica Sanitaria para Alimentos Procesados*. Recuperado el 2017, de http://www.controlsanitario.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2015/12/Resolucion_ARCSA-DE-067-2015-GGG.pdf

- Montero, H., Mónaco, G., Aranibar, G., & Luxardo, M. (2015). *Análisis Sensorial de Snack de pescado mediante paneles entrenados y consumidores*. Obtenido de Red Nacional de Innovación, Soporte a la Calidad y Desarrollo Tecnológico para la Industria del Ministerio de la Producción de Argentina: <https://www.inti.gob.ar/lacteos/pdf/trabajosTecnointi/snackpescado.pdf>
- Mora Velazquez, V. (2014). *Método Analítico*. Obtenido de <https://isaacnewton602.wordpress.com/2014/03/10/metodo-analitico/>
- Morales Jimenez. (2015). *Redalyc.org*. Obtenido de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=203342741023>
- Morales, L., & Jimenez, K. (2017). *Repositorio*. Obtenido de repositorio.uta.edu.ec/handle/123456789/24799
- Navarro, M. (2012). *Unidad No. III. TMAR, VPN, PRI y TIR*. Obtenido de <https://mauricionavarrozeledon.files.wordpress.com/2012/11/unidad-no-iii-tmar-vpn-pri-y-tir1.pdf>
- Norma General Codex. (2013). Obtenido de <http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/ACTUALIZACIÓN/04112014/192-CODEX-UNIDO.pdf>
- Norma Técnica Ecuatoriana [NTC];. (2014). Obtenido de http://www.normalizacion.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/02/n-te_inen_2875.pdf

Obregon, J. (2015). Obtenido de <http://paginas.facmed.unam.mx/deptos/sp/wp-content/uploads/2015/11/03REYNAGA1.pdf>

OECD. (2013). *Panorama del emprendimiento 2012*. OECD Publishing. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=fsBZAgAAQBAJ&pg=PA3&dq=emprendimiento&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi0w5WA7_zVAhUCOiYKHXqbDugQ6AEIRjAG#v=onepage&q=emprendimiento&f=false

OMC, O. &. (2015). *La ayuda para el comercio en síntesis 2013 Conectarse a las cadenas de valor*. OECD Publishing. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=bSazBgAAQBAJ&pg=PA99&dq=cadena+de+valor&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiO-9-b9fzVAhWBQCYKHUYIDIM4HhDoAQg6MAU#v=onepage&q=cadena%20de%20valor&f=false>

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (1989). *Suplemento Al Informe de La Consulta Tecnica Sobre Utilizacion Y Mercadeo de Pescado En America Latina*. FAO. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=asMM2KRN6HUC&pg=PA67&lpg=PA67&dq=pescado+salado&source=bl&ots=BuwJjVjyXF&sig=ZLPvFmaBjs3ncxX5jmTmhEomqvc&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi8-P3vyfrVAhVKOCYKHZRZAxi4ChDoAQhTMAk#v=onepage&q=pescado%20salado&f=false>

Perez Porto, J., & Merino, M. (2013). *Definicion de prefactibilidad*. Recuperado el 14 de 06 de 2017, de <http://definicion.de/prefactibilidad/>

Plan Nacional del Buen Vivir. (2017). *Buen Vivir Plan Nacional 2013-2017*. Obtenido de <http://www.buenvivir.gob.ec/objetivo-4.-fortalecer-las-capacidades-y-potencialidades-de-la-ciudadania#tabs3>

Pobea, M. (2015). *La Encuesta*. Sala de lectura digital David Wald.

Prats, J. (2011). *Geografía e historia. Investigación, innovación y buenas prácticas*. Barcelona: GRAO. de IRIF, S.L.

PROEcuador. (04 de 03 de 2014). Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/glossary/codex-alimentarius/>

ProEcuador. (2017). Obtenido de <http://www.proecuador.gob.ec/compradores/oferta-exportable/handcrafts/>

Ramirez, J. (2017). *Lifeder*. Recuperado el 11 de 09 de 2017, de <https://www.lifeder.com/investigacion-cualitativa-cuantitativa/>

Ramírez, S. (2013). *Estudio de factibilidad para la creación de una planta de procesadora de filetes y recortes de pescado en la parroquia Chanduy, puerto Chanduy, provincia de Santa Elena, año 2013*. Obtenido de Repositorio digital de la Universidad Estatal Península de Santa Elena: <http://repositorio.upse.edu.ec/xmlui/handle/46000/1363>

Rizo, A., Fuentes, A., & Fernández, I. (22 de abril de 2016). *DESARROLLO DE UN NUEVO MÉTODO DE SALADO-AHUMADO DE SALMÓN Y MONITORIZACIÓN DEL PROCESO POR ESPECTROSCOPIA DE IMPEDANCIA*. Obtenido de Universitat Politècnica de Valencia :

<https://riunet.upv.es/bitstream/handle/10251/27832/Tesis%20Desarrollo%20de%20un%20nuevo%20m%C3%A9todo%20de%20salado-ahumado..pdf?sequence=1>

Rodríguez Ardura, I. (2011). *Principios y Estrategias de Marketing*. Barcelona: Eureka Media.

Rodriguez, A. (8 de febrero de 2014). Forbes México. *Emprendimiento: una megatendencia a nivel mundial*, pág. 1.

Rodriguez, M. (13 de 08 de 2017). *METODOLÓGICA DE TESIS*. Obtenido de <https://guiadetesis.wordpress.com/author/astrolabiodelsur/>

Ron, T. (agosto de 2012). “*ESTRATEGIAS PARA EL INCREMENTO DE CONSUMO DE PESCADO EN EL CENTRO DE DESARROLLO INFANTIL MIES*”. Obtenido de Repositorio digital de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador - PUCE: <http://repositorio.puce.edu.ec/bitstream/handle/22000/7504/8.29.001120.pdf;sequence=4>

Ruiz, A. (2007). *Diagnóstico de Situaciones Y Problemas Locales*. San Jose - Costa Rica: Universidad Estatal a Distancia.

Ruiz, R. (2017). *Eumed*. Recuperado el 12 de 09 de 2017, de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2007a/257/7.1.htm>

Saveedra, A. (17 de 11 de 2016). *Plan de Financiamiento*. Obtenido de <http://mask.wikidot.com/plan-financiero>

Schnarch, A. (2014). *Emprendimiento exitoso: Cómo mejorar su proceso y gestión*. Ecoe Ediciones. Obtenido de

https://books.google.com.ec/books?id=X8O4DQAAQBAJ&pg=PT17&dq=empren dimiento&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi0w5WA7_zVAhUCOiYKHXqbDugQ6AEIWD AJ#v=onepage&q=emprendimiento&f=false

Secretaría Nacional de Planificación y Desarrollo – SENPLADES. (2013). *Plan Nacional de Desarrollo / Plan Nacional para el Buen Vivir 2013-2017 [Versión completa en español]* (3 ed.). Quito , Ecuador: SENPLADES. Obtenido de <http://www.buenvivir.gob.ec/versiones-plan-nacional>

SEPS. (2017). *Secretaría de Economía Popular y Solidaria*. Recuperado el 12 de 09 de 2017, de <http://www.seps.gob.ec/noticia?los-principios-de-la-economia-popular-y-solidaria-aportan-al-buen-vivir>

SEPS. (2017). *Superintendencia de Economía Social y Solidaria*. Recuperado el 12 de 09 de 2017, de <http://www.seps.gob.ec/noticia?que-es-la-economia-popular-y-solidaria-eps->

Sion, V. (2017). *Ministerio de Industrias y Productividad*. Obtenido de <http://www.industrias.gob.ec/artesanos-contribuyen-al-desarrollo-economico-y-preservan-el-patrimonio-cultural/>

SRI. (2017, 09 13). *Servicio de Rentas Internas*. Obtenido de http://www.sri.gob.ec/zh_TW/32

Superintendencia de Economía Popular y Solidaria (SEPS). (2017). Recuperado el 31 de 08 de 2017, de <http://www.seps.gob.ec/noticia?conoce-la-eps>

Trujillo. (2015). *SALADO DE PESCADO*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/257834398/PESCADO-SALADO-docx>

UNAM. (2013). *Producción Artesanal*. Obtenido de Universidad Nacional Autónoma de México:http://www.ingenieria.unam.mx/industriales/historia/carrera_historia_prod_artesanal.html

UNAM. (2013). *Producción Artesanal*. Obtenido de Universidad Nacional Autónoma de México:http://www.ingenieria.unam.mx/industriales/historia/carrera_historia_prod_artesanal.html

Urrutia, A. (mayo de 2015). *Tiempo de negocios*. Recuperado el 31 de 08 de 2017, de <http://www.tiemposdenegocios.com/el-ecosistema-emprendedor/>

Valenciano, J., & Uribe Toril, J. (2017). *Experiencias de emprendimiento social en Iberoamérica*. Almeria: Editorial Universidad de Almeria.

Vázquez, J. (2016). *El Emprendimiento Empresarial. La Importancia de ser Emprendedor: 2ª Edición*. IT Campus Academy. Obtenido de https://books.google.com.ec/books?id=TxffDQAAQBAJ&pg=PA20&dq=emprendimiento&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwi0w5WA7_zVAhUCOiyKHXqbDugQ6AEISzAH#v=onepage&q=emprendimiento&f=false

Vega, D. (2013). *El Campo Artesanal:: Aporte teórico social y pedagógico*. Fundación Universitaria Juan de Castellanos. Obtenido de <https://books.google.com.ec/books?id=IF7fAgAAQBAJ&pg=PA316&dq=producci>

%C3%B3n+artesanal&hl=es&sa=X&ved=0ahUKEwiru7nq_fzVAhXFJCYKHZvy
D6Y4KBD0AQgpMAE#v=onepage&q=producci%C3%B3n%20artesanal&f=false

Veiga, Á. (7 de septiembre de 2015). *El Ayuntamiento capitalino presenta el novedoso proyecto "Puerto Pesca"*. Obtenido de Onda Fuerteventura (Grupo Radio Televisión): <https://www.ondafuerteventura.es/el-ayuntamiento-capitalino-presenta-el-novedoso-proyecto-puerto-pesca/>

Villafranco, G. (21 de 04 de 2016). *Forbes Mexico*. Recuperado el 31 de 08 de 2017, de <https://www.forbes.com.mx/tres-factores-clave-para-impulsar-el-emprendimiento-social/>

Villarino, A., Moreno, P., & Ortuño, I. (2012). Valor Nutritivo del Pescado (2da Ed.). En J. P. (ed), *El Pescado en la dieta* (págs. 51-63). Madrid - España: Nueva Imprenta S.A. Obtenido de http://www.nutricion.org/publicaciones/pdf/el_pescado.pdf

Waters, A. (20 de 05 de 2014). Características del proceso de producción artesanal. Recuperado el 08 de 2016

Zalamea, S., & Peña, S. (29 de 03 de 2015). Articulación de los actores del ecosistema emprendedor como herramienta efectiva para la transición de un proyecto emprendedor a un proyecto comercialmente viable. Cuenca, Cuenca. Obtenido de dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/1/8_articulo_revista_11.pdf

Zurita, X. (2016). *Metodología para el cambio de matriz de producción aplicado a los pescadores artesanales*. Obtenido de Repositorio digital de la Universidad Católica

Santiago de Guayaquil UCSG: repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/5980/1/T-UCSG-POS-MFEE-57.pdf

ANEXOS

ENCUESTAS

Anexo 1

Encuesta dirigida a los habitantes de la Parroquia “Santa Rosa” en la Provincia de Santa Elena.

Objetivo: Determinar con un análisis de pre-factibilidad que la producción artesanal de pescado salado será viable y contribuirá a generar crecimiento productivo y socioeconómico, de la parroquia de Santa Rosa del cantón Salinas perteneciente a la Provincia de Santa Elena.

Por favor, responder las siguientes preguntas. Se mantiene el anonimato de sus respuestas.

1. Indique su género

Masculino

Femenino

2. Estado Civil

Soltero

Casado

Unión libre

Divorciado

Viudo

3. Indique a qué grupo de edad pertenece

15-24

25-34

35-44

45-54

55-64

65 o más

4. Nivel de instrucción (educación)

Sin estudios

Primaria

Secundaria

Bachiller

Tercer Nivel

Cuarto Nivel

5. Número de hijos

0 a 1

2 a 4

3 a 5

8 o más

6. ¿Cuánto tiempo lleva residiendo en la Parroquia Santa Rosa?

1-5 años

5-10 años

Más de 10 años

Toda la vida

7. A qué tipo de actividad se dedica regularmente.

Pesca

Agricultura

Artesanía

Comercio

Albañilería/Construcción

Otro

8. Nivel de ingresos mensuales

Menos de \$375

\$376 a \$500

Más de \$500

9. La vivienda en la cual usted reside es:

Propia

Alquilada

De un Familiar

10. En su vivienda, tiene los servicios básicos requeridos (agua potable, energía eléctrica)

Sí

No

11. Tiene conocimiento sobre la producción artesanal de pescado salado

Muy informado

Medianamente informado

Nada informado

12. Considera que la comercialización de pescado salado tiene la proyección suficiente como para ser comprado por personas de fuera de la comunidad.

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Indiferente

Desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

13. Cuál es el principal motivo que lo incentiva a realizar la comercialización de pescado salado:

Porque es una oportunidad de negocio

Porque es un producto novedoso

Porque me incentivo un amigo/familiar

Otros:

14. Cree usted que la elaboración artesanal de pescado salado ayudaría a mejorar la economía de los artesanos en la parroquia Santa Rosa

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Indiferente

Desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

15. Accedería a la oportunidad de participar asociativamente en la producción artesanal de pescado salado

Totalmente de acuerdo

De acuerdo

Indiferente

Desacuerdo

Totalmente en desacuerdo

16. Al formar parte de una sociedad para la producción artesanal de pescado salado, su compromiso sería a:

Corto plazo

Mediano plazo

Largo plazo

ENTREVISTAS

Anexo 2

Formato de entrevista.

Objetivo: obtener información en base a las personas que participarían en la producción de pescado salado artesanal, para determinar su pre-factibilidad y si contribuiría a generar crecimiento productivo y socioeconómico, de la parroquia de Santa Rosa.

1. ¿Cuánto tiempo ha participado en la pesca, producción o venta de pescado artesanal?

.....

2. ¿Cuántas personas participan en la obtención de pescado de manera artesanal?

.....

3. ¿Cuenta con los implementos, materiales o maquinarias necesarias para la obtención y venta de pescado a manera artesanal?

.....

4. ¿Cuál es la cantidad de pescado obtenido y con qué frecuencia?

.....

5. ¿Qué tipo de pescado es obtenido principalmente?

.....

6. ¿Qué canales de distribución emplea para la venta de su producción?

.....

7. ¿A opinión suya, qué se necesitaría para mejorar su actividad?

.....

8. ¿La actividad pesquera le proporciona un sustento económico estable?

.....

9. ¿Considera una buena idea la producción artesanal de pescado salado en la parroquia Santa Rosa?

.....

10. ¿En base a su experiencia, con qué frecuencia es consumido el pescado salado?

.....

11. ¿Cree que la venta de este producto sería rentable para usted?

.....

12. ¿Estaría dispuesto a la oportunidad de participar de manera asociativa como parte de un encadenamiento productivo con otros pescadores, artesanos y comercializadores para la obtención y venta de pescado salado artesanal?

.....

Anexo 3

Marca y Eslogan

El Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual, es el organismo encargado de proteger, fomenta, divulgar y conducir el buen uso de la propiedad intelectual. En este organismo dentro de la propiedad industrial registraremos nuestra marca, lema comercial y logotipo.



Anexo 4

Valor nutricional

El aporte nutricional que brindará el pescado salado al organismo es muy importante y beneficioso para el consumidor. Al ser un producto bajo en grasa puede ser conveniente para dietas de pocas calorías porque solo contiene 1,34 gramos de grasa, además posee proteínas, potasio, fosforo, sodios y vitaminas A, B-9 y B-12 en proporciones considerables lo cual es muy beneficioso y conveniente para la salud, también para aquellos que realizan esfuerzos atléticos.

Información Nutricional	
Tamaño por porción	1 Unidad
Colesterol	37mg.
Calorías	5%
Grasa Total	1.34gr.
Proteína	20.51gr.
Potasio	417mg.
Fósforo	198mg.
Sodio	64mg.
Vitaminas A, B-9, B-12	
Los valores porcentuales diarios están basados en una dieta de 2000 calorías	

Ingredientes: pescado, conservantes.
 Importante: Conservar este producto en un lugar seco y fresco. Consumir una vez abierto el empaque y antes de la fecha indicada.

Elaborado por:
 PISCIS S.A.
 Guayaquil-Ecuador

Pescado Pargo Fileteado

Anexo 5

Presentación del producto

La presentación del producto será en empaques de bolsas para el empacado al vacío, estas bolsas permitirán que el producto se conserve fresco por mucho más tiempo en comparación con el empacado normal. Estas bolsas son bolsas multicapas las cuales brindan protección por un periodo de tiempo mucho más largo, su contenido será de 500 y 1000

gramos, etiquetadas con la marca del producto y el logotipo en la parte delantera, mientras detrás se detallará el rotulado nutricional, semáforo de nutrición y todos los requisitos regidos por el INEN, a su vez, serán selladas por una máquina selladora, esto permitirá que el producto se mantenga fresco para garantizar al consumidor un producto saludable y de calidad.



Anexo 6

Visitas a la Parroquia Santa Rosa.





Anexo 7

Gobierno Autónomo Descentralizado Municipalidad de Salinas



Anexo 8

Planta Procesadora de Santa Rosa.



CERTIFICADO DE REVISIÓN DE LA REDACCIÓN Y ORTOGRAFÍA

Yo, Lcda. Nora Ordóñez Anastacio, Certifico que he revisado la redacción y la ortografía del contenido de la Tesis con el Tema: **"ESTUDIO DE PREFACTIBILIDAD PARA LA PRODUCCIÓN ARTESANAL DE PESCADO SALADO EN LA PARROQUIA DE SANTA ROSA, CANTÓN SALINAS, PROVINCIA DE SANTA ELENA"**, elaborado por **BALLADARES LEÓN MARIO STALIN** con cédula de identidad N° **0918116245** y **TAMAYO FIGUEROA JENNIFER MARIANA** con cédula de identidad N° **0923845556**, previo a la obtención del Título Académico: **ECONOMISTA**.

Para el efecto he procedido a leer y analizar de manera profunda el estilo y la forma del contenido y anexos. Concluyendo que:

- Se denota la pulcritud en la escritura en todas sus partes.
- La acentuación es precisa.
- Se utilizaron los signos de puntuación de manera acertada.
- En todos los ejes temáticos se evita los vicios de dicción.
- Hay concreción y exactitud en las ideas.
- No incurre en errores en la utilización de las letras.
- La aplicación de la sinonimia es correcta.
- Se maneja con conocimiento y precisión la morfosintaxis.
- El lenguaje es pedagógico, académico, sencillo y directo, por lo tanto de fácil comprensión.

Por lo expuesto, y en uso de mis derechos como Lcda. en Literatura y Castellano, recomiendo la **VALIDEZ ORTOGRÁFICA** de su tesis previo a la obtención del Grado Académico: **ECONOMISTA**.

Atentamente,


Lcda. Nora Ordóñez Anastacio
en Literatura y Español
Reg. 1006 - 03 - 420899