



ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO
FACULTAD DE ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS
UNIDAD DE EDUCACIÓN A DISTANCIA
INGENIERÍA EN GESTIÓN DE GOBIERNOS SECCIONALES

TRABAJO DE TITULACIÓN

TIPO: Proyecto de Investigación

Previo a la obtención del título de

INGENIERO EN GESTIÓN DE GOBIERNOS SECCIONALES

TEMA:

PROYECTO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE
UNA PLANTA PROCESADORA DE HARINA DE PLÁTANO EN LA
PARROQUIA RURAL ÁVILA HUIRUNO, PERIODO 2018.

AUTOR:

CRISTIAN ALEX PARRALES DÍAZ

ORELLANA - ECUADOR

2019

CERTIFICACIÓN DEL TRIBUNAL

Certificamos que el presente trabajo de titulación, ha sido desarrollado por el Sr. Cristian Alex Parrales Díaz, quien ha cumplido con las normas de investigación científica y una vez analizado su contenido, se autoriza su presentación.

Ing. Edison Ruperto Carrillo Parra

DIRECTOR TRIBUNAL

Ing. José Fernando López Aguirre

MIEMBRO TRIBUNAL

DECLARACIÓN DE AUTENTICIDAD

Yo Cristian Alex Parrales Díaz, declaro que el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismo son auténticos y originales. Los textos constantes en el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 26 de Marzo del 2019

Cristian Alex Parrales Díaz.

C.C. 2200173694

DEDICATORIA

A Dios por el maravilloso regalo de la vida, fortaleza y sabiduría en estos años de estudio.

A mis Padres: Sr. Gonzalo Parrales y Sra. Ana Díaz por su apoyo, amor, paciencia demostrado en todo momento, a mis Hermanos, familiares y amistades cercanas por ser mi soporte para continuar día a día en la culminación de mi carrera superior.

Cristian Alex Parrales Díaz

AGRADECIMIENTO

A Dios por ser el promotor de la vida, justicia y esperanza en cada día de nuestra carrera educativa y personal.

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, en forma particular a la Facultad de Administración de Empresas, en cuyas aulas se adquirió conocimientos teóricos y prácticos para nuestra formación profesional.

A los docentes, y amigos; de manera especial a los tutores, quienes han aportado con valiosos criterios para el desarrollo de la tesis.

Cristian Alex Parrales Díaz

ÍNDICE DE CONTENIDO

Portada	i
Certificación del tribunal	ii
Declaración de autenticidad.....	iii
Dedicatoria.....	iv
Agradecimiento.....	v
Índice de contenido	vi
Índice de tablas	x
Índice de gráficos.....	xi
Índice de anexos.....	xi
Resumen.....	xii
Abstract.....	xiii
Introducción	1
CAPÍTULO I: EL PROBLEMA.....	2
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	2
1.1.1 Formulación del Problema.	3
1.1.2 Delimitación del Problema.....	3
1.2 JUSTIFICACIÓN.	4
1.2.1 Aporte Teórico	5
1.2.2 Aporte Práctico.....	5
1.3 OBJETIVOS	6
1.3.1 Objetivo General.	6
1.3.2 Objetivos Específicos.....	6
CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO	7
2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS.....	7
2.2 ANTECEDENTES HISTÓRICOS.	8
2.2.1 Creación de la Parroquia Ávila Huiruno	8
2.2.2 Misión	8
2.2.3 Visión	9
2.2.4 Organización social.....	9
2.2.5 Organización Estructural.....	10
2.3 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA.....	11

2.3.1	Factibilidad.....	11
2.3.2	Evaluación Financiera.....	14
2.3.3	Medio Ambiente.....	19
2.3.4	Cadena Productiva	22
2.4	MARCO CONCEPTUAL.....	28
2.4.1	Plátano.....	28
2.4.2	Harina de plátano	28
2.4.3	Proyecto.....	28
2.4.4	Estudio de factibilidad.....	28
2.4.5	Asociatividad.....	29
2.4.6	Evaluación.....	29
2.4.7	Desarrollo local	29
2.4.8	Análisis estratégico	29
2.5	IDEA A DEFENDER	29
2.6	VARIABLES	30
2.6.1	Variable Independiente.	30
2.6.2	Variable Dependiente.....	30
CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO.....		31
3.1	MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN	31
3.2	TIPOS DE INVESTIGACIÓN	32
3.3	MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS.....	32
3.3.1	Métodos:.....	32
3.3.2	Técnicas:	33
3.3.3	Instrumentos:.....	34
3.4	POBLACIÓN Y MUESTRA	35
3.4.1	La Población.....	35
3.4.2	La Muestra	36
3.5	PROCESAMIENTO Y PRESENTACIÓN DE RESULTADOS	39
3.5.1	PRODUCTORES.....	39
3.5.2	CONSUMIDORES	41
3.6	VERIFICACIÓN DE LA IDEA A DEFENDER.....	42
CAPÍTULO IV: MARCO PROPOSITIVO.....		43
4.1	TÍTULO	43
4.2	CONTENIDO DE LA PROPUESTA	43

4.2.1	Antecedentes	43
4.3	DEFINICIÓN DEL PROYECTO.....	44
4.3.1	Misión.....	44
4.3.2	Visión	44
4.3.3	Objetivos.....	44
4.3.4	Valores Institucionales	45
4.4	ESTUDIO DE MERCADO	45
4.4.1	Finalidad del Estudio de Mercado	45
4.4.2	Objetivos del estudio de mercado	45
4.4.3	Segmentación de mercado.....	46
4.4.4	Análisis de la demanda.....	46
4.4.5	Análisis de la Oferta.....	48
4.4.6	Marketing mix.....	49
4.5	ESTUDIO TÉCNICO	52
4.5.1	Localización del proyecto	52
4.5.2	Tamaño.....	54
4.5.3	Distribución de la planta	55
4.5.4	Organización de la Empresa.....	56
4.5.5	Proceso productivo.....	60
4.6	ESTUDIO ECONOMICO FINANCIERO	65
4.6.1	Inversión inicial.....	65
4.6.2	Costos de operación	66
4.6.3	Plan de financiamiento	66
4.6.4	Servicio de la deuda	66
4.6.5	Resumen de costos	67
4.6.6	Descripción de la producción.....	67
4.6.7	Producción por fundas.....	67
4.6.8	Estado de resultados	68
4.6.9	Flujo caja.....	68
4.6.10	Índices rentabilidad	69
4.6.11	Evaluación social	69
4.6.12	Estudio de impacto ambiental	69
	CONCLUSIONES	70
	RECOMENDACIONES.....	71

BIBLIOGRAFÍA	72
ANEXOS	75

ÍNDICE DE TABLAS

Tabla 1:	Distribución de comunidades, comunas, barrios y asociaciones.....	9
Tabla 2:	Valor nutricional del plátano verde	24
Tabla 3:	Características de la Harina de Plátano.....	27
Tabla 4:	Población	35
Tabla 5:	Calculo de q (Consumo per capital)	47
Tabla 6:	Proyección de la Demanda:	47
Tabla 7:	Estudio de la Oferta Actual.....	48
Tabla 8:	Oferta	48
Tabla 9:	Demanda Insatisfecha Año 2018	49
Tabla 10:	Volumen de producción.....	54
Tabla 11:	Inversión fija.....	65
Tabla 12:	Inversión inicial total	65
Tabla 13:	¿Qué clase de plátano cultiva?.....	81
Tabla 14:	¿Usted conoce el manejo técnico para el cultivo, producción y comercialización del plátano?.....	82
Tabla 15:	¿Qué cantidad (racimas) de plátano produce semanalmente por hectárea?..	83
Tabla 16:	¿A qué precio vende el racimo de plátano?	84
Tabla 17:	¿Cómo calificaría la idea de utilizar la producción de plátano para transformarla en harina de plátano?.....	85
Tabla 18:	¿Usted cree que la harina de plátano elaborada en el sector local tendría aceptación en el mercado?	86
Tabla 19:	¿Conoce alguna empresa local que se dedique a la producción de harina de plátano?.....	87
Tabla 20:	¿Usted estaría dispuesto en entregar la producción de plátano a una empresa productora de harina de plátano ubicada en la parroquia Ávila Huiruno? ...	88
Tabla 21:	¿Cree usted que al implementarse una planta procesadora de harina de plátano en la parroquia mejoraría los ingresos de los productores?	89
Tabla 22:	¿Qué aspectos considera que debería conocer el mercado acerca de la harina de plátano?	90
Tabla 23:	¿Usted consume harina de plátano?.....	91

ÍNDICE DE GRÁFICOS

Gráfico 1: Orgánico estructural del GAD Ávila Huiruno.....	10
Gráfico 2: Procedimiento para la elaboración de harina de plátano	26
Gráfico 3: Población proyectada.....	36
Gráfico 4: Mapa de Orellana	53
Gráfico 5: Ubicación de la Planta Procesadora de Harina de Plátano	54
Gráfico 6: Distribución de la planta.....	55
Gráfico 7: Flujograma del balance de materia de la elaboración de la Harina de plátano.	64

ÍNDICE DE ANEXOS

Anexo 1: Encuesta a los productores sobre la implementación de una planta procesadora de harina de plátano en la parroquia Ávila Huiruno, cantón Loreto.....	75
Anexo 2: Encuesta a los consumidores sobre la producción de harina de plátano en la parroquia Ávila Huiruno, cantón Loreto.....	78
Anexo 3: Resultados De La Tabulación	80
Anexo 4: Cálculos financieros: (se pondrá luego de la revisión de los tutores).....	103
Anexo 5: Fotografías de la localidad	105

RESUMEN

El objetivo de la presente investigación denominado proyecto de factibilidad para la creación de una planta procesadora de harina de plátano para el Gobierno Autónomo Descentralizado parroquial rural Ávila Huiruno, periodo 2018. Es determinar su factibilidad, mediante la conformación de una asociación de pequeños productores para mejorar el nivel de rentabilidad en la venta del plátano. La investigación ha sido desarrollada en base a datos proporcionados por los productores a través de encuestas y entrevistas a más del empleo de una investigación de campo, lo que ha permitido tener un control sobre las variables de estudio. Teniendo como resultado los datos obtenidos de la encuesta el 85% consumen harina de plátano en sus hogares, el 39% consume hasta tres fundas de 400 gramos a la semana, de los cuales solo el 41% del consumo es cubierto por marcas de otras ciudades y el restante es elaborado en sus hogares en forma artesanal, además que si se llegara a implementar una planta procesadora de harina de plátano y se comercializara en diferentes presentaciones y a precios accesibles el 78% si estaría dispuesto a consumirla. El proyecto ha demostrado y sustentado que es factible, siendo esta una alternativa para mejorar el nivel de vida de los pequeños productores de Ávila Huiruno. Culminada la investigación se ha llegado a la conclusión de que la apertura del centro de comercialización será una oportunidad para los pequeños productores de plátano, por cuanto la venta del producto se la efectuará de manera directa, obteniendo mayores beneficios sin la participación de intermediarios lo que les generará un mayor ingreso y un mejor nivel de vida.

Palabras clave: <CIENCIAS ECONÓMICAS Y ADMINISTRATIVAS>
<PROYECTO FACTIBILIDAD> < CENTRO DE COMERCIALIZACIÓN>
< ESTUDIO DE MERCADO> < VALOR ACTUAL NETO (VAN)>
< ÁVILA HUIRUNO (PARROQUIA)>

Ing. Edison Ruperto Carrillo Parra
DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

ABSTRACT

The objective of the following research is to determine the feasibility of a Project for designing a banana flour processing plant in the decentralized autonomous governance of Avila Huiruno rural parish, over the period 2018. It has been clear for determining its viability an association of small farmers should be made up in order to improve the profitability level in the producers through surveys, interviews and moreover a field research application, which has allowed to take control over the study variables. Taking into account the resulting data obtained from the survey that states 85% of households consume banana flour, 39% even have 400 gram bags every week, among only 41% of consumption is covered by their trade marks in other cities and the rest is home- made in a traditional way. Furthermore, if a banana flour processing plant was implemented and marketed in different presentation at an affordable price 78% would be willing to eat it. The project has proved and demonstrated that is effective, being this way an acceptable alternative to improve the living standards of small- scale farmers in Avila Huirano. Having come to the investigation ending, an adequate conclusion has been reached in view of the marketing center opening which will be an opportunity for small banana growers owing to the products sale will be performed in a direct way, achieving higher profits without involving middlemen, which will generate greater income and better living conditions.

Key Words: <ECONOMIC AND ADMINISTRATIVE SCIENCES> < FEASIBILITY OF THE PROJECT > < MARKETING CENTER > < MARKET RESEARCH STUDY> < NET PRESENT VALUE (NPV)> < AVILA HUIRINO (PARISH)>

INTRODUCCIÓN

El CAPÍTULO I se desarrollará el planteamiento de problema, formulación de problema y delimitación de problema a dar solución a esta investigación, continuando con los objetivos a cumplir en este trabajo de titulación y por último la justificación de la investigación.

El CAPÍTULO II básicamente abarca todos los resultados e informaciones necesarias sobre el proyecto de factibilidad. Y la fundamentación teórica para encajar al tema de estudio, y las variables independientes, dependientes y por último las ideas generales y específicas.

El CAPÍTULO III contempla el tipo de investigación, la metodología, e instrumentos de la investigación aplicados para el trabajo de campo.

El CAPÍTULO IV por último en esta investigación se diseñan las propuestas estratégicas, cuya realización está compuesta por el contenido de la propuesta seguido del estudio de mercado, estudio técnico, estudio económico, Finalmente se presentan las respectivas conclusiones y recomendaciones.

CAPÍTULO I: EL PROBLEMA

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Según un estudio realizado por el INEC a nivel nacional se produce aproximadamente 559.337 toneladas de plátano, La provincia de Napo aporta con el 0,16% de este volumen, con una superficie sembrada de 611 Ha, es decir que la producción de plátano representa una alternativa económica para los pequeños y medianos productores de esta provincia.

La Parroquia Ávila Huiruno perteneciente al cantón Loreto, dispone de condiciones medioambientales favorables para el cultivo de esta fruta lo que ha favorecido el crecimiento del área de cultivo convirtiéndole en la mayor zona productora de plátano del cantón Loreto y evidentemente unas de las que más aporta a los niveles de producción provincial. Sin embargo este potencial productivo no ha sido aprovechado en su real dimensión, ya que el pequeño y mediano agricultor produce, pero no cuenta con un sistema de comercialización eficiente que le genere ventajas competitivas al momento de negociar su producto generando un dependencia nociva de la demanda, y poder de negociación de los intermediarios, lo que se refleja no solo en el precio, sino también afecta a los volúmenes de venta ya que esta relación comercial inequitativa, le ubica al intermediario en una posición ventajosa, quien termina imponiendo precio y volúmenes de venta al pequeño productor. Esta circunstancia le ha convertido a la parroquia de Ávila Huiruno, en un espacio en donde los Agricultores pese a los ingentes esfuerzos de trabajo e inversión no logren crecer económicamente y más bien se siga acrecentado la diferencia entre ricos y pobres, con el consiguiente problema social que esto significa, en donde el intermediario crece económicamente, gracias al esfuerzo y trabajo diario del pequeño productor.

En este contexto el Gobierno Parroquial rural de Ávila Huiruno, considera pertinente y de vital importancia la implementación de una planta procesadora de harina, orientada a fortalecer los procesos de comercialización y cerrar la cadena productiva del plátano, generando oportunidades para el pequeño y mediano productor de este importante rincón de la patria.

1.1.1 Formulación del Problema.

¿El proyecto de factibilidad para la implementación de una planta procesadora de harina de plátano en la Parroquia rural Ávila Huiruno, periodo 2018, permitirá incrementar los ingresos económicos de los productores de plátano?

1.1.2 Delimitación del Problema.

Para la realización de este trabajo de investigación se desarrollarán los siguientes procesos en la parroquia de Ávila Huiruno, como: encuestas y entrevistas a población.

El presente trabajo de investigación se encuentra enfocado en la implementación de una planta procesadora de harina de plátano en la Parroquia Ávila Huiruno, a fin de aprovechar este recurso agrícola y fomentar el desarrollo económico de las familias que lo producen.

La metodología empleada para la presente investigación es de campo, que proporcionara conocimientos sobre el problema que presenta actualmente la comunidad, en materia de mejores ingresos económicos en los productores de plátano, razón por la cual se puede realizar un diagnóstico, ampliar y fundamentar este trabajo.

Temporal:

Período: 1 de enero 2018 y el 31 de diciembre de 2018.

Espacial:

Institución: Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial de “Ávila Huiruno”.

Provincia: Orellana.

Cantón: Loreto.

1.2 JUSTIFICACIÓN.

El literal c del artículo 2 de la Ley de la Economía Popular y Solidaria, indica que: Las organizaciones económicas constituidas por agricultores, artesanos o prestadores de servicios de idéntica o complementaria naturaleza, que fusionan sus escasos recursos y factores individualmente insuficientes, con el fin de producir o comercializar en común y distribuir entre sus asociados los beneficios obtenidos, tales como, microempresas asociativas, asociaciones de producción de bienes o de servicios, entre otras, que constituyen el sector asociativo. Es por ello que la sociedad demanda Asociatividad y sobre todo alianza entre los pequeños productores para mejorar las posibilidades de posicionamiento de los agros productos a fin de mejorar la capacidad de negociación y por ende sus ingresos económicos.

La elaboración del presente proyecto es una estrategia para la reducción de la pobreza, basada en el crecimiento y la restauración del empleo en beneficio de la comunidad como gran prioridad de la política económica, la disminución de desigualdades, la creación de una atmosfera adecuada para el desarrollo de la agricultura, y el fomento de nuevas plazas de trabajo en el sector rural, que garantice incremento de la productividad a través de la mejora de procesos tecnológicos y una adecuada sustentabilidad ambiental.

Con el establecimiento de una planta procesadora de harina de plátano se podrá mejorar las condiciones de vida de los habitantes de la parroquia, ya que no solo se dará valor agregado a este producto, sino que se genera una plataforma de comercialización que busca fortalecer la cadena productiva del plátano y por ende el acceso de los pequeños y medianos productores a precios justos y a una demanda constante los que incrementa la posibilidad de recuperar sus costos de producción y obtener una ganancia adecuada por su inversión y trabajo.

Todo lo expuesto anteriormente justifica la realización del presente trabajo de investigación.

1.2.1 Aporte Teórico

El presente trabajo de investigación como ya se ha mencionado anteriormente busca dinamizar la economía de la parroquia Ávila Huiruno a través del fortalecimiento del sector agropecuario, específicamente del cultivo de plátano, debido a que las tierras son aptas la producción del plátano, cuyo fruto es consumido a nivel local y nacional.

Es por ello, que al implementar la planta procesadora de harina de plátano, se proveería de un valor agregado a la producción del plátano, fortaleciendo la producción y los ingresos de los productores.

1.2.2 Aporte Práctico

La creación de una planta procesadora de harina de Plátano en la parroquia Ávila Huiruno permitirá ofrecer a los consumidores un producto natural como lo la harina de plátano, el cual presentará las características de frescura, calidad, sabor y presentación requerida por el mercado.

El desarrollo de la presente investigación tiene como objeto proponer un estudio de factibilidad a fin de que las autoridades del GAD Parroquial tomen decisiones de industrializar la materia prima.

1.3 OBJETIVOS

1.3.1 Objetivo General.

Desarrollar un proyecto de factibilidad para la implementación de una planta procesadora de harina de plátano, para el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Ávila Huiruno, periodo 2018-2022.

1.3.2 Objetivos Específicos.

1. Establecer un diagnóstico de la zona de influencia y cobertura de este proyecto, mediante instrumentos de recolección de datos para conocimientos exactos de la producción del plátano
2. Identificar nuevos mercados mediante un estudio para la producción de la harina de plátano.
3. Determinar la viabilidad del proyecto a través de un estudio técnico, económico y financiero

CAPÍTULO II: MARCO TEÓRICO

2.1 ANTECEDENTES INVESTIGATIVOS

Entre los trabajos de titulación realizados con anterioridad que han servido referente para el desarrollo del presente trabajo de investigación se han encontrado los siguientes:

1. Estudio de viabilidad para la implementación de una empresa procesadora de tajadas de plátano maduros fritas congeladas.

El estudio de factibilidad tiene como objetivo central la creación de una empresa procesadora que cambie lo menos posible las características sensoriales, sanitarias y nutricionales de la fruta madura.

Los resultados obtenidos darán las bases fundamentales para la conformación de la empresa, sirviendo como marco de investigación y proporcionando información a las personas interesadas en el tema de forma clara y precisa, aportando propuestas y soluciones a un problema vivido en la región, como lo es la falta de generación de empresas (Eslait Alvarez, Mosquera Bolaño, & De los Ríos Bermudez, 2009).

2. Estudio de factibilidad para la creación de una planta procesadora de productos derivados de plátano en la parroquia Roberto Astudillo, período 2013-2017.

El desarrollo de este trabajo de investigación, ha sido motivado, debido a que se observan numerosos problemas de índole socioeconómico, deficientes medios de transporte utilizados en la movilización y manipulación del plátano, agravados por malas condiciones de los caminos y carreteras, falta de atención de organismos gubernamentales, escasa asistencia técnica y administrativa, ausencia de iniciativas de los agricultores para mejorar sus condiciones.

La importancia de este trabajo es que sirve de base para proponer soluciones a la situación observada y determinada como aspectos que inciden en el problema. Los beneficiarios son los productores de la zona e indirectamente toda la población ya que a través del planteamiento de la propuesta generara empleo en el proceso agroindustrial. (Acuña Tenloy & Hernández Flores, 2013).

2.2 ANTECEDENTES HISTÓRICOS.

2.2.1 Creación de la Parroquia Ávila Huiruno

La parroquia Ávila Huiruno fue creada el 6 de noviembre de 1995, mediante Registro Oficial No. 815: su cabecera parroquial es Huiruno y, se encuentra localizada al occidente del Cantón Loreto, Provincia de Orellana. Sus límites son:

Al Norte: San José de Payamino y Loreto,

Al Sur: San José de Dahuano,

Al Este: Loreto, Puerto Murialdo, y

Al Oeste: Huaticocha, San José de Dahuano.

Se encuentra en un rango altitudinal entre los 300 y 2400 msnm. Cuenta con una extensión de 326,49 Km², abarcando a veinte y dos comunidades, una comuna Ávila Viejo, tres barrios y dos asociaciones que son: Selva Verde, Pusco Cocha, Araque, Makana Kucha, Santa Rosa de Suno, 22 de Marzo, Cotona, Shashapa, San Carlos de Cotona, 25 de Abril, Cepano, Huiruno, Puca Yacu, Emilio Chongo de Ishpano, Balcón Hermoso, Santa Rosa de Balino, Huachi Urcu, Mirador, Tormenta de la Selva, Huataraco, San Bartolo, 15 de Febrero, Juan Montalvo, El Triunfo, Ávila Manga Cocha, El Triunfo y Luchadores por el Futuro.

La parroquia está rodeada de dos ríos que son: Suno y Huataraco, que recorren entre los dos un total aproximado de 102 km. Y cuenta con un potencial para formar un corredor biológico, debido a su micro- cuencas que están conformadas por el río Chacayacu, río Lipino y drenajes menores, que conforman la gran cuenca del río Napo (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010).

2.2.2 Misión

El Gobierno Parroquial como representante del territorio, presta y promueve el desarrollo integral, con un servicio de calidad a las comunidades, a través de la ejecución de políticas, objetivos, estrategia y acciones que garanticen el Buen Vivir de cada uno de los habitantes de la parroquia de Ávila Huiruno. Con principios de diversidad, pluralidad, transparencia, equidad y solidaridad (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010).

2.2.3 Visión

El Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Rural de Ávila Huiruno, se proyecta como institución fortalecida, con un nuevo modelo de gestión para brindar un apoyo oportuno y eficiente a las comunidades en coordinación con la Ciudadanía, con el fin de promover el desarrollo integral y sustentable del Sector urbano - rural (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010).

2.2.4 Organización social

La parroquia Ávila Huiruno se encuentra organizada en comunidades, comunas, barrios y asociaciones. A continuación, se detalla:

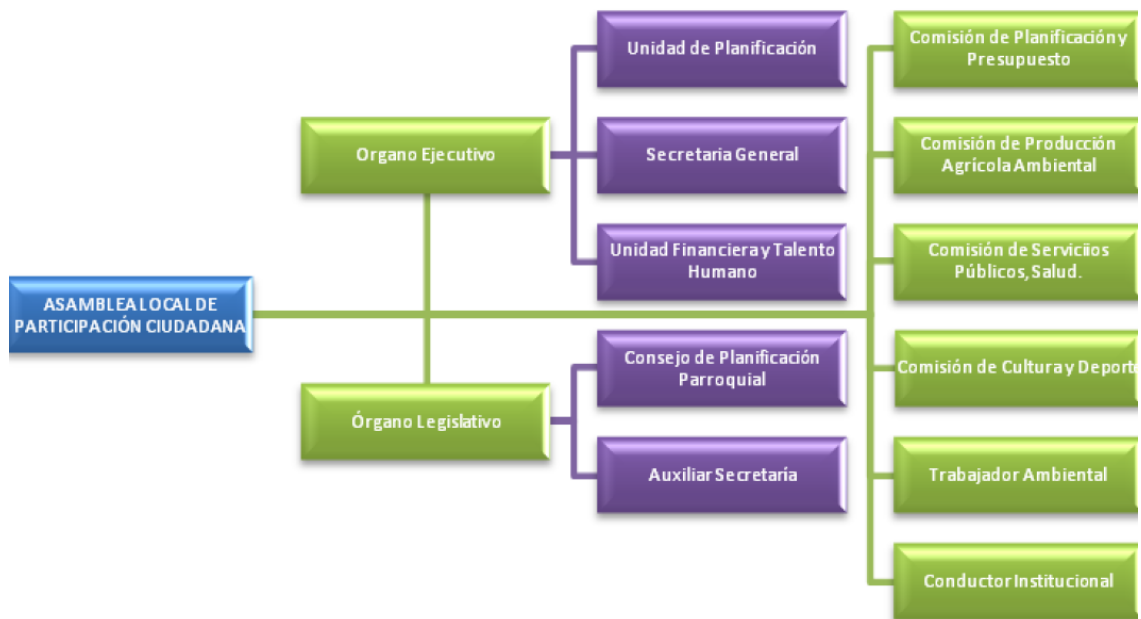
Tabla 1: Distribución de comunidades, comunas, barrios y asociaciones.

Comunidades	Comunas	Barrios	Asociaciones
Selva Verde	Ávila Viejo	Juan Montalvo	El Triunfo
Pusco Cocha		El Triunfo	Luchadores por el Futuro
Araque		Ávila Manga Cocha	
Makana Kucha			
Santa Rosa de Suno			
22 de Marzo			
Cotona			
Shashapa			
San Carlos de Cotona			
25 de Abril			
Cepano			
Huiruno			
Puca Yacu			
Emilio Chongo de Ishpano			
Balcón Hermoso			
Santa Rosa de Balino			
Huachi Urcu			
Mirador			
Tormenta de la Selva			
Huataraco			
San Bartolo			
15 de Febrero			

Fuente: GADPR Ávila Huiruno

2.2.5 Organización Estructural

Gráfico 1: Orgánico estructural del GAD Ávila Huiruno



Fuente: Secretaría General del GAD Parroquial Ávila Huiruno

2.3 FUNDAMENTACIÓN TEÓRICA

2.3.1 Factibilidad

Se refiere a la disponibilidad de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos o metas señalados, la factibilidad se apoya en 3 aspectos: básicos:

- Operativo.
- Técnico.
- Económico.

El éxito de un proyecto está determinado por el grado de factibilidad que se presente en cada una de los tres aspectos anteriores (Aragua, s.f.).

2.3.1.1 Estudio de Pre factibilidad

Comprende el análisis Técnico - Económico de las alternativas de inversión que dan solución al problema planteado. Los objetivos de la pre factibilidad se cumplirán a través de la Preparación y Evaluación de Proyectos que permitan reducir los márgenes de incertidumbre a través de la estimación de los indicadores de rentabilidad socioeconómica y privada que apoyen la toma de decisiones de inversión. La fuente de información debe provenir de fuente secundaria.

El estudio de pre factibilidad debe concentrarse en la identificación de alternativas y en el análisis técnico de las mismas, el cual debe ser incremental. Es decir, debe realizarse comparando la situación "con proyecto" con la situación "sin proyecto". El estudio de pre factibilidad debe tener como mínimo los siguientes aspectos:

1. El Diagnóstico de la situación actual, que identifique el problema a solucionar con el proyecto. Para este efecto, debe incluir el análisis de la oferta y demanda del bien o servicio que el proyecto generará.
2. La identificación de la situación "Sin proyecto" que consiste en establecer lo que pasaría en caso de no ejecutar el proyecto, considerando la mejor utilización de los recursos disponibles.

3. El análisis técnico de la ingeniería del proyecto de las alternativas técnicas que permitan determinar los costos de inversión y los costos de operación del proyecto.
4. El tamaño del proyecto que permita determinar su capacidad instalada.
5. La localización del proyecto, que incluye el análisis del aprovisionamiento y consumo de los insumos, así como la distribución de los productos.
6. El análisis de la legislación vigente aplicable al proyecto en temas específicos como contaminación ambiental y eliminación de desechos.
7. Ficha ambiental.
8. La evaluación socioeconómica del proyecto que permita determinar la conveniencia de su ejecución y que incorpora los costos ambientales generados por las externalidades consistentes con la ficha ambiental.
9. La evaluación financiera privada del proyecto sin financiamiento que permita determinar su sostenibilidad operativa.
10. El análisis de sensibilidad y/o riesgo, cuando corresponda, de las variables que inciden directamente en la rentabilidad de las alternativas consideradas más convenientes.
11. Las conclusiones del estudio que permitan recomendar alguna de las siguientes decisiones:
 - a. Postergar el proyecto.
 - b. Reformular el proyecto.
 - c. Abandonar el proyecto.
 - d. Continuar su estudio a nivel de factibilidad (Erods, 2012).

2.3.1.2 Estudio de Factibilidad

Sirve para recopilar datos relevantes sobre el desarrollo de un proyecto y en base a ello tomar la mejor decisión, si procede su estudio, desarrollo o implementación (Aragua, s.f.).

2.3.1.3 Objetivos de un Estudio de Factibilidad.

- Auxiliar a una organización a lograr sus objetivos.
- Cubrir las metas con los recursos actuales en las áreas técnicas, económicas y operativas (Aragua, s.f.).

2.3.1.4 Recursos de los estudios de Factibilidad.

La determinación de los recursos para un estudio de factibilidad sigue el mismo patrón considerado por los objetivos vistos anteriormente, el cual deberá revisarse y evaluarse si se llega a realizar un proyecto, estos recursos se analizan en función de tres aspectos:

- a. Factibilidad Operativa:** Se refiere a todos aquellos recursos donde interviene algún tipo de actividad (Procesos), depende de los recursos humanos que participen durante la operación del proyecto. Durante esta etapa se identifican todas aquellas actividades que son necesarias para lograr el objetivo y se evalúa y determina todo lo necesario para llevarla a cabo (Aragua, s.f.).
- b. Factibilidad Técnica:** Se refiere a los recursos necesarios como herramientas, conocimientos, habilidades, experiencia, etc., que son necesarios para efectuar las actividades o procesos que requiere el proyecto. Generalmente nos referimos a elementos tangibles (medibles). El proyecto debe considerar si los recursos técnicos actuales son suficientes o deben complementarse (Aragua, s.f.).
- c. Factibilidad Económica:** Se refiere a los recursos económicos y financieros necesarios para desarrollar o llevar a cabo las actividades o procesos y/o para obtener los recursos básicos que deben considerarse son el costo del tiempo, el costo de la realización y el costo de adquirir nuevos recursos (Aragua, s.f.).

Importancia.

Los estudios de factibilidad tienen como objetivo el conocer la viabilidad de implementar un proyecto de inversión, definiendo al mismo tiempo los principales elementos del proyecto (Alderete y socios, consultoría industrial S.C., s.f.).

Elementos.

Se compone de cuatro partes:

- a. Estudio de Mercado.** ¿Existe un mercado? ¿Cuáles son los ingresos que proyectaremos, en que lo basamos? Definición del producto, magnitud y tendencias del mercado, penetrabilidad del mercado, estrategia comercial y determinación de ventas potenciales del proyecto (Alderete y socios, consultoría industrial S.C., s.f.).

- b. Aspectos Técnicos.** ¿Cómo se va a producir o dar el servicio, cuales son los montos de inversión? Definición de las características técnicas del producto, localización, selección de tecnología y equipo, maquinaria y equipo, lista de bienes y servicios necesarios para el proyecto, materias primas, mano de obra y programa de inversión (Alderete y socios, consultoría industrial S.C., s.f.).
- c. Aspectos Administrativos.** ¿Cómo se va a administrar la empresa y el proyecto? Definición del promotor del proyecto, experiencia empresarial, estructura organizativa, aspectos jurídicos, experiencia empresarial, experiencia de directivos (Alderete y socios, consultoría industrial S.C., s.f.).
- d. Aspectos Financieros.** ¿Es viable financieramente el proyecto? ¿Cómo se va a estructurar su financiamiento? Monto de inversión, estructura de crédito y capital, proyecciones de ingresos, costos y resultados, balances proforma, flujo de efectivo (Alderete y socios, consultoría industrial S.C., s.f.).

OPERATIVO

Se refiere a todos aquellos recursos donde interviene algún tipo de actividad (Procesos), depende de los recursos humanos que participen durante la operación del proyecto. Durante esta etapa se identifican todas aquellas actividades que son necesarias para lograr el objetivo y se evalúa y determina todo lo necesario para llevarla a cabo. Por ejemplo, encontrar quienes serían los proveedores de los principales recursos necesarios para el proyecto, como armarías el depósito para los productos, etc. (Aragua, s.f.).

2.3.2 Evaluación Financiera

La Evaluación Financiera es un estudio analítico que contrasta la información económica financiera de cada proyecto con los entornos social, económico y financiero.

Asimismo, esta evaluación incorpora y evalúa los factores de riesgo en cada etapa del proyecto para estar en posibilidad de realizar la proyección de los flujos de efectivo del mismo.

El propósito de esta Evaluación es determinar la pertinencia de realizar el Proyecto de DC en función de su rentabilidad financiera y social.

La Evaluación Financiera deberá ser presentada al GEAPS y una vez aprobada por éste, se pondrá a consideración ante la CIV quién en caso de aprobarla otorgará la Certificación (Duis, s.f.).

2.3.2.1 Oferta

El término oferta proviene del latín offerre, que significa ofrecer. Esta palabra posee diversas acepciones, una de ellas podría ser definida como la promesa de cumplir o entregar algo. También puede ser entendido como la rebaja de un precio. Pero donde mayor importancia adquiere el concepto es en Economía, donde es entendida como uno de los motores del mercado (Economipedia, s.f.).

La oferta puede ser definida como la cantidad de bienes y/o servicios que las distintas organizaciones, empresas o personas tienen la capacidad y deseo de vender en el mercado, en un determinado lapso tiempo y espacio, en un particular valor pecuniario, con el fin de satisfacer deseos y/o necesidades (Economipedia, s.f.).

2.3.2.2 Demanda

El concepto demanda proviene del latín demandāre y, en primera instancia, es definida como una solicitud o una petición. Sin embargo, este concepto es de gran importancia tanto en la economía como en el derecho, por eso su definición puede ser mucho más amplia (Economipedia, s.f.).

La demanda, en economía, refiere a la cantidad de bienes o servicios que la población pretende conseguir, para satisfacer sus necesidades o deseos. Estos bienes o servicios pueden ser muy variados, como alimentos, medios transporte, educación, actividades de ocio, medicamentos, entre muchas otras cosas, es por ello que se considera que prácticamente todos los seres humanos son demandantes (Economipedia, s.f.).

2.3.2.3 Demanda Insatisfecha

Se llama Demanda Insatisfecha a aquella Demanda que no ha sido cubierta en el Mercado y que pueda ser cubierta, al menos en parte, por el Proyecto; dicho de otro modo, existe Demanda insatisfecha cuando la Demanda es mayor que la Oferta (Vásquez, s.f.).

2.3.2.4 Análisis de precios

Debe conocerse si lo que busca el consumidor es la calidad, sin importar mucho el precio o si el precio es una de las variables de decisión principales. En muchas ocasiones una errónea fijación del precio es la responsable de la mínima demanda de un producto o servicio (Eumed.net, s.f.).

2.3.2.5 Comercialización

La comercialización comprende un procedimiento que el cliente general no ve en su totalidad, es más, el comprador es la parte final del proceso, Este proceso antes del referido trueque final tiene que ser evaluado, analizado, para así, determinar el campo en el que debe ser implantado el proceso de compra y venta. En este importante análisis se toman en cuenta muchas variables importantes, por ejemplo: calcular un aproximado de cuanto se va a vender, evaluar el tipo de público presente en la localidad, qué impacto tendrá en la población, el precio estipulado por la ley y el precio que se desea imponer, Entre otras, son variables que determinan un posible comercio en un sitio (Conceptodefinición.de, s.f.).

A partir de este estudio, considerando el hecho de que sea viable el negocio, se procede a la inversión y realización del trabajo que generara las ganancias. Es importante destacar que la comercialización de campos netamente inestables es un riesgo que los inversionistas en ciertas ocasiones tienden a aceptar. Este tipo de comercialización no es la más recomendable, ya que en la mayoría de los casos carece de un estudio completo de las variables ya mencionadas, Esto es para que se entienda la importancia de esta exploración de campo. Recuerde que una inversión es algo a lo que se le generara una ganancia controlada en la que ambas partes (vendedor y comprador) deben salir bien ganadores (Conceptodefinición.de, s.f.).

2.3.2.6 Inversión Inicial

Calcular el dinero necesario para poner en marcha un Estimar la inversión inicial permite detectar las necesidades de financiamiento, reevaluar el proyecto o guiar los gastos reales,

negocio requiere cierta investigación del mercado local y el esbozo de un plan de negocios que refleje las decisiones que impactarán en los números (Vásquez N. , s.f.).

En proyecto “podes encontrar una descripción de los aspectos que suelen formar parte del dinero que se aporta por única vez y pone un negocio a girar. Los siguientes son ejemplos ficticios de cómo podría estimarse la inversión inicial para tres emprendimientos de diferente perfil (Vásquez N. , s.f.).

2.3.2.7 Estudio de costos

Es simplemente, el proceso de identificación de los recursos necesarios para llevar a cabo la labor o proyecto del voluntario. El análisis de costo determina la calidad y cantidad de recursos necesarios. Entre otros factores, analiza el costo del proyecto en términos de dinero (Ces, s.f.).

2.3.2.8 Estudio de Ingresos

Este estudio nos ayuda a saber cuáles serán nuestros futuros ingresos y egresos del negocio para el periodo de tiempo en que está estipulado el plan de negocios. El Estudio de ingresos y egresos debe contener: Presupuestos de ingresos: Aquí se desarrollan los presupuestos de ingresos para el periodo de tiempo en el que proyectarás el plan de negocios. El tiempo depende de los objetivos que te hayas planteado, puede ser de 1 a 5 años (Cocinas Industriales, s.f.).

2.3.2.9 Tir

La Tasa Interna de Retorno (TIR) es la tasa de interés o rentabilidad que ofrece una inversión. Es decir, es el porcentaje de beneficio o pérdida que tendrá una inversión para las cantidades que no se han retirado del proyecto (Economipedia, s.f.).

Es una medida utilizada en la evaluación de proyectos de inversión que está muy relacionada con el Valor Actualizado Neto (VAN). También se define como el valor de la tasa de descuento que hace que el VAN sea igual a cero, para un proyecto de inversión dado (Economipedia, s.f.).

La tasa interna de retorno (TIR) nos da una medida relativa de la rentabilidad, es decir, va a venir expresada en tanto por ciento. El principal problema radica en su cálculo, ya que el número de periodos dará el orden de la ecuación a resolver. Para resolver este problema se puede acudir a diversas aproximaciones, utilizar una calculadora financiera o un programa informático (Economipedia, s.f.).

2.3.2.10 Van

El Valor Actual Neto (VAN) es un criterio de inversión que consiste en actualizar los cobros y pagos de un proyecto o inversión para conocer cuánto se va a ganar o perder con esa inversión. También se conoce como Valor neto actual (VNA), valor actualizado neto o valor presente neto (VPN) (Economipedia, s.f.).

Para ello trae todos los flujos de caja al momento presente descontándolos a un tipo de interés determinado. El VAN va a expresar una medida de rentabilidad del proyecto en términos absolutos netos, es decir, en nº de unidades monetarias (euros, dólares, pesos, etc.) (Economipedia, s.f.).

Se utiliza para la valoración de distintas opciones de inversión. Ya que calculando el VAN de distintas inversiones vamos a conocer con cuál de ellas vamos a obtener una mayor ganancia (Economipedia, s.f.).

2.3.2.11 Punto de Equilibrio

Es uno de los elementos centrales en cualquier tipo de negocio pues nos permite determinar el nivel de ventas necesarias para cubrir los costes totales o, en otras palabras, el nivel de ingresos que cubre los costes fijos y los costes variables (Salmón, 2010).

¿A qué se refiere la evaluación de proyectos de inversión?

La evaluación de los proyectos de inversión puede definirse como un conjunto de estudios que permiten analizar las ventajas o desventajas derivadas de asignar determinados recursos de inversión para la producción de bienes o servicios. El resultado final servirá

para que las organizaciones, las empresas o incluso los individuos tomen mejores decisiones.

Las funciones de evaluación de proyectos pueden resumirse en los siguientes aspectos:

- Optimizar la asignación de recursos disponibles mediante la selección de aquellos proyectos que generen mayor valor.
- Definir cuánto dinero invertir y en qué invertirlo, pues los recursos con los que cuentan las empresas tienden a ser escasos, o al menos limitados en cantidad o accesibilidad

La rentabilidad de un proyecto se puede medir de muchas formas distintas: en unidades monetarias, porcentaje o tiempo que demora la recuperación de la inversión (Soy Conta, 2013).

2.3.3 Medio Ambiente.

El medio ambiente es un sistema formado por elementos naturales y artificiales que están interrelacionados y que son modificados por la acción humana. Se trata del entorno que condiciona la forma de vida de la sociedad y que incluye valores naturales, sociales y culturales que existen en un lugar y momento determinado. Los seres vivos, el suelo, el agua, el aire, los objetos físicos fabricados por el hombre y los elementos simbólicos (como las tradiciones, por ejemplo) componen el medio ambiente. La conservación de éste es imprescindible para la vida sostenible de las generaciones actuales y de las venideras (Concepto.de, s.f.).

Podría decirse que el medio ambiente incluye factores físicos (como el clima y la geología), biológicos (la población humana, la flora, la fauna, el agua) y socioeconómicos (la actividad laboral, la urbanización, los conflictos sociales).

2.3.3.1 Impacto Ambiental.

El impacto ambiental es el efecto causado por una actividad humana sobre el medio ambiente. La ecología, que estudia la relación entre los seres vivos y su ambiente, se encarga de medir dicho impacto y de tratar de minimizarlo (Gestión en Recursos Naturales, 2016).

Por ejemplo: “El hundimiento del buque petrolero tuvo un impacto ambiental de gigantescas proporciones para el ecosistema del océano Pacífico”, “Si las compañías mineras deciden instalarse en nuestra ciudad, deberán demostrar que el impacto ambiental de sus proyectos será reducido”, “El hipotético impacto ambiental de la pastera ha generado un enfrentamiento entre ambos gobiernos” (Gestión en Recursos Naturales, 2016).

El concepto de impacto ambiental podría utilizarse para hacer mención a las consecuencias de un fenómeno natural (como un tsunami o un terremoto), aunque dicha aceptación es poco frecuente. Lo habitual es que la noción se use para nombrar a los efectos colaterales que implica una cierta explotación económica sobre la naturaleza. Esto quiere decir que una empresa puede crear puestos de empleo y resultar muy rentable desde el punto de vista económico, pero a la vez destruir el medio ambiente de las zonas aledañas de su fábrica (Gestión en Recursos Naturales, 2016).

El impacto ambiental, por lo tanto, puede tener consecuencias sobre la salud de la población, la calidad del aire y la belleza paisajística.

2.3.3.2 Evaluación de impactos ambientales

La evaluación de impacto ambiental es el procedimiento, a cargo del Servicio de Evaluación Ambiental SEA, que en base a un Estudio de Impacto Ambiental o Declaración de Impacto Ambiental, determina si el impacto ambiental de una actividad o proyecto se ajusta a las normas vigentes (Gestión en Recursos Naturales, 2016).

2.3.3.3 Declaración de impacto ambiental

La declaración de impacto ambiental es el documento descriptivo de una actividad o proyecto que se pretende realizar, o de las modificaciones que se le introducirán, otorgado bajo juramento por el respectivo titular, cuyo contenido permite al organismo competente evaluar si su impacto ambiental se ajusta a las normas ambientales vigentes (Gestión en Recursos Naturales, 2016).

2.3.3.4 Estudio de impacto ambiental

El estudio de impacto ambiental es el documento que describe pormenorizadamente las características de un proyecto o actividad que se pretenda llevar a cabo o su modificación. Debe proporcionar antecedentes fundados para la predicción, identificación e interpretación de su impacto ambiental y describir la o las acciones que ejecutará para impedir o minimizar sus efectos significativamente adversos (Gestión en Recursos Naturales, 2016).

2.3.3.5 Tipos de impacto ambiental

Existen diversos tipos de impactos ambientales, pero fundamentalmente se pueden clasificar de acuerdo a su origen:

- **Impacto ambiental** provocado por el aprovechamiento de recursos naturales ya sean renovables, tales como el aprovechamiento forestal o la pesca; o no renovables, tales como la extracción del petróleo o del carbón.
- **Impacto ambiental** provocado por la contaminación. Todos los proyectos que producen algún residuo (peligroso o no), emiten gases a la atmósfera o vierten líquidos al ambiente.
- **Impacto ambiental** provocado por la ocupación del territorio. Los proyectos que al ocupar un territorio modifican las condiciones naturales por acciones tales como tala rasa, compactación del suelo y otras (Gestión en Recursos Naturales, 2016).

Asimismo, existen diversas clasificaciones de impactos ambientales de acuerdo a sus atributos:

- **Impacto Ambiental Positivo o Negativo:** El impacto ambiental se mide en términos del efecto resultante en el ambiente.
- **Impacto Ambiental Directo o Indirecto:** Si el impacto ambiental es causado por alguna acción del proyecto o es resultado del efecto producido por la acción.
- **Impacto Ambiental Acumulativo:** Si el impacto ambiental es el efecto que resulta de la suma de impactos ocurridos en el pasado o que están ocurriendo en el presente.
- **Impacto Ambiental Sinérgico:** Si el impacto ambiental se produce cuando el efecto conjunto de impactos supone una incidencia mayor que la suma de los impactos individuales.
- **Impacto Ambiental Residual:** Si el impacto ambiental persiste después de la aplicación de medidas de mitigación.
- **Impacto Ambiental Temporal o Permanente:** El impacto ambiental es por un período determinado o es definitivo.
- **Impacto Ambiental Reversible o Irreversible:** Impacto ambiental que depende de la posibilidad de regresar a las condiciones originales.
- **Impacto Ambiental Continuo o Periódico:** Impacto ambiental que depende del período en que se manifieste (Gestión en Recursos Naturales, 2016).

2.3.4 Cadena Productiva

2.3.4.1 Descripción del producto

El plátano pertenece al orden Escitaminales, familia Musáceae y género Musa (Galán Saúco, 1992) y es un híbrido triploide de Musa acuminata y Musa balbisiana. Sus frutos constituyen una fuente importante de alimentación en el sur de la India, en algunas partes de África Central y Oriental y en la América Tropical (Centro agrícola de Tamanca, 2012).

El plátano, también conocido como verde, tiene tres variedades: barraganete, dominico y maqueño. Se produce en el Litoral y en las zonas de clima cálido. Se calcula que están sembradas 40 000 hectáreas (El Comercio, 2011).

2.3.4.2 Generalidades

El plátano es uno de los cultivos más comercializados después del arroz, el trigo y el maíz, se convierte en una importante fuente de empleo e ingresos en numerosos países en desarrollo, por ser considerado un producto básico en la dieta diaria, su variada utilización en la alimentación y que tiene el producto para ser transformado en la industria en productos de consumo masivo y para exportación (Yanchana, 2013).

Anualmente en Ecuador se cultivan cerca de seis millones de toneladas de plátano, la mayor parte de las cuales son para exportación, la Unión Europea 59% es el principal destino, seguido por Estados Unidos 29% y el restante a otros países (Yanchana, 2013).

2.3.4.3 Beneficios para la salud del plátano

Los plátanos contienen toda clase de propiedades beneficiosas - flavonoides que promueven la salud y polifenoles, como la luteína, zeaxantina, carotenos beta y alfa que actúan como antioxidantes radicales. También es una ventaja su alto contenido de vitamina C, muy conocido por sus propiedades de lucha contra infecciones (Alimentos saludables, s.f.).

Un plátano contiene 467 mg de potasio, el cual es importante para controlar su ritmo cardíaco y presión sanguínea. Esto es interesante, ya que la misma cantidad de plátano tiene un solo miligramo de sodio. La vitamina B6 (piridoxina) en los plátanos da alrededor de un 28% de lo que se necesita diariamente para ayudar a prevenir la anemia y enfermedad coronaria arterial (Alimentos saludables, s.f.).

Y eso sólo es una parte. La fibra en abundancia ayuda a mantener regulado tu sistema digestivo. El magnesio ayuda a sus huesos y protege su corazón. El manganeso es necesitado para activar enzimas antioxidantes. Un plátano provee una cantidad adecuada de cobre para mantener la producción de las células rojas (Alimentos saludables, s.f.).

Tabla 2: Valor nutricional del plátano verde

Componentes	Unidades	Valor
Energía	Kcal.	122
Agua	%	65,6
Carbohidratos	%	32,3
Proteínas	%	1
Fibra	%	0,5
Grasa	%	0,3
Cenizas	%	0,8
Calcio	Ppm	310
Fósforo	Ppm	340
Hierro	Ppm	8
Potasio	Ppm	--
B-caroteno (vitamina A)	Ppm	1,75
Tiamina (vitamina B1)	Ppm	0,6
Riboflavina (vitamina B2)	Ppm	0,4
Piridoxina (vitamina B6)	Ppm	--
Niacina	Ppm	6
Ácido ascórbico (vitamina C)	Ppm	200

Fuente: Jorge Araya, Coordinación regional alimentaria Huetar Norte

2.3.4.4 Clasificación del plátano

Barraganete

- Mayor producción en época de invierno.
- Mejores precios en épocas secas.
- Variedad de mayor exportación del Ecuador.
- Se exporta a Europa y EEUU.
- Largo de la fruta 22 y 30 cm.
- Ancho de la fruta 2 a 5 cm.
- Dedos 22 a 44 por mano (Yanchana, 2013).

Maqueño

- Destinado al consumo interno.
- Mayor cantidad de dedos por mano.
- Largo de la fruta 20 y 25 cm.
- Ancho de la fruta 2 a 4 cm.
- Aspecto regordete, piel rosada, pulpa pegajosa y dulce.
- Utilizada en la industria para elaborar “snack” (Yanchana, 2013).

Dominico

- Adquirió su nombre por quien lo introdujo a América (Fraile de la orden de Santo Domingo).
- Largo de la fruta 22 a 30 cm.
- Ancho de la fruta 2 a 4 cm.
- Aproximadamente 23 dedos por mano.
- Sabor en crudo muy amargo, requiere cocción para que se torne blando, suave mantecoso.
- Uso potencial en la gastronomía y sus hojas son aprovechadas en la cocción de platos típicos (Yanchana, 2013).

2.3.4.5 Procedimiento para la elaboración de harina de plátano como producto alimentario.

Descripción del proceso: El procedimiento sirve de una manera óptima para la obtención de harina de la pulpa y/o de la cáscara del plátano, conservando prácticamente íntegras sus propiedades originales en cuanto a vitaminas, proteínas y sales minerales, con una disminución de peso a una tercera parte, lo cual supone ventajas en su transporte y almacenamiento, dejando igualmente de depender de la estacionalidad de las cosechas o de las pérdidas por un exceso de maduración. Además, su forma pulverulenta facilita enormemente su manipulación industrial. El procedimiento comprende las siguientes etapas:

Lavado: Lavar las piñas y/o manojos de plátanos con agua a presión, con el fin de eliminar las adherencias y otras impurezas que pudiesen contaminar la harina de plátano obtenida posteriormente, y desmanizar (separar) los plátanos de las piñas y/o manojos.

Pelado: El pelado se realiza de forma manual. Se puede considerar que se necesitan de 8 a 10 obreros para preparar cerca de 1.000 Kg. de materia prima.

Inmersión: Esta inmersión en solución de dióxido de azufre al 1%, por cinco minutos, se hace con el fin de evitar la oxidación del plátano y los posteriores cambios de color no deseados que se podrían dar.

Cubileteado: Los plátanos ya pelados se cortan con cuchillo o con máquinas troceadoras cuyo eje gira a 500 revoluciones por minuto, para obtener trozos más pequeños que pueden ser en forma de cubos o rodajas. Este paso es necesario para aligerar el proceso de secado.

Tratamiento térmico: Este tratamiento se hace con el fin de extraer humedad. La deshidratación se lleva a cabo en secadores de bandejas.

Molienda: Se puede utilizar un molino de martillos, por el cual se pasan los trozos de producto seco para ser finamente divididos hasta partículas pequeñas, formándose así la harina. El eje del molino gira a 500 revoluciones por minuto.

Cernido: La harina que se obtiene tiene diferentes tamaños de partícula y partículas extrañas, por lo que la totalidad del producto se debe hacer pasar por un tamiz para obtener las diferentes fracciones por separado. De esta forma se llega a obtener un producto más fino.

Empaque: Una vez lista la harina se puede empacar en bolsas, preferiblemente de polipropileno o celofán. Las cantidades a colocar en cada empaque y el tipo del mismo, dependen del tipo de cliente, y de las condiciones de almacenamiento.

Almacenamiento: Una vez listas las bolsas, se sellan debidamente para evitar que entre humedad del medio al producto y también que se vaya a contaminar con insectos o materias extrañas (Centro agrícola de Talamanca, 2012).

Gráfico 2: Procedimiento para la elaboración de harina de plátano



Fuente: Fortiplat

2.3.4.6 Características de la Harina de Plátano

Tabla 3: Características de la Harina de Plátano

Características	Harina plátano Dominicó ¹	
	Cruda	Precocida
Contenido de humedad (kg agua / kg muestra)	0,12	0,12
Ph	7,62	7,70
Consistencia bostwick (cm / min)	Nd	9,8
Parámetro de claridad a	0,081	0,057
Parámetro de tonalidad rojo b	0,114	0,705
Parámetro de tonalidad amarillo L	3,410	4,067
Polifenoloxidas residual (%)	100	1,75
Peroxidas residual (%)	100	15,88
Capacidad absorción agua (g gel/g harina)	2,3	3,9
Índice de solubilización (%)	2,3	2,6
Poder de hinchamiento (g gel / g insolbls)	2,3	4,0
Capacidad de absorción aceite(g gel / g harina)	2,08	2,19
Absorción aceite fritura (kg aceite / kg masa frita)	0,28	0,07
Relación amilasa / amilopectina	0,20	0,20
Viscosidad máxima (RVU)	136	52
Temperatura de gelatinización (°C)	75,2	Nd
Grado de gelatinización (%)	0,00	≈ 100
Dureza de masa (gf)	Nd	325,71
Pegajosidad masa (gf)	Nd	264,22
Adhesividad masa (mm ²)	Nd	17,15
Fuerza de ruptura del bocadito frito (gf)	Nd	2203

Fuente: El agropecuario.com

2.3.4.7 La Economía Popular y Solidaria

La Ley de Economía Popular y Solidaria (LOEPS), a la EPS como una forma de organización económica en la que sus integrantes, ya sea individual y colectivamente, organizan y desarrollan procesos de producción, intercambio, comercialización, financiamiento y consumo de bienes y servicios mediante relaciones basadas en la solidaridad, cooperación y reciprocidad, situando al ser humano como sujeto y fin de su actividad, (Art. 1) (Superintendencia de Economía Popular y Solidaria, s.f.).

2.4 MARCO CONCEPTUAL

2.4.1 Plátano

El plátano o banana, aunque también se le llama guineo es el fruto de varias especies del género *Musa*. Tarda entre 80 y 180 días en desarrollarse por completo. En condiciones ideales fructifican todas las flores femeninas, adoptando una apariencia dactiliforme que lleva a que se denomine mano a las hileras en las que se disponen. Puede haber entre 5 y 20 manos por espiga, aunque normalmente se trunca la misma parcialmente para evitar el desarrollo de frutos imperfectos y evitar que el capullo terminal insuma las energías de la planta (Díaz, 2011).

2.4.2 Harina de plátano

Es un producto elaborado que nos da muchas posibilidades culinarias, aportando el rico sabor de la fruta e interesantes propiedades nutricionales (República, s.f.).

2.4.3 Proyecto

Es un esfuerzo temporal que se emprende con el objetivo de crear un producto o servicio único. Una iniciativa de este tipo requiere de una planificación, orientada al largo plazo, donde se diseñe el modo en que se utilizarán los recursos de la organización para alcanzar las metas planteadas. En este sentido, puede determinarse que todo proyecto tiene un principio y un final, recursos definidos y unos objetivos (OBS Business School, s.f.).

2.4.4 Estudio de factibilidad

Es un instrumento que sirve para orientar la toma de decisiones en la evaluación de un proyecto y corresponde a la última fase de la etapa pre-operativa o de formulación dentro del ciclo del proyecto. Se formula con base en información que tiene la menor incertidumbre posible para medir las posibilidades de éxito o fracaso de un proyecto de inversión, apoyándose en él se tomará la decisión de proceder o no con su implementación (gestiopolis, s.f.).

2.4.5 Asociatividad

Es un mecanismo de cooperación entre empresas pequeñas y medianas, en donde cada empresa participante, manteniendo su independencia jurídica y autonomía gerencial, decide voluntariamente participar en un esfuerzo conjunto con los otros participantes para la búsqueda de un objetivo común (Centro de Exportaciones e Inversiones Nicaragua, 2010).

2.4.6 Evaluación

La evaluación es un proceso que tiene por objeto determinar en qué medida se han logrado los objetivos previamente establecidos, que supone un juicio de valor sobre la programación establecida, y que se emite al contrastar esa información con dichos objetivos (Ricardo, s.f.).

2.4.7 Desarrollo local

Es un proceso de diversificación, y enriquecimiento de las actividades económicas y sociales en un territorio de escala local, a partir de la movilización y la coordinación de recursos materiales e inmateriales (Hypergeo, s.f.).

2.4.8 Análisis estratégico

Es el proceso que se lleva a cabo para investigar sobre el entorno de negocios dentro del cual opera una organización y el estudio de la propia organización, con el fin de formular una estrategia para la toma de decisiones y el cumplimiento de los objetivos (Questionpro, s.f.).

2.5 IDEA A DEFENDER

¿La elaboración del proyecto de factibilidad para la implementación de la planta procesadora de harina de plátano en la parroquia rural Ávila Huiruno, periodo 2018, permitirá que los productores de plátano obtengan mayores ingresos económicos para mejorar su calidad de vida?

2.6 VARIABLES

2.6.1 Variable Independiente.

Implementación de una planta procesadora de harina de plátano.

2.6.2 Variable Dependiente.

En la parroquia rural Ávila Huiruno

CAPÍTULO III: MARCO METODOLÓGICO

La metodología a aplicarse en el presente trabajo será el método inductivo; es decir se realiza un estudio a través de la observación dentro de la parroquia Ávila Huiruno, serán registrados; se procederá a clasificar la información levantada, para de este modo definir líneas de estudio y así se llegara a una serie de conclusiones que definirán actividades específicas a realizar para los puntos críticos previamente definidos, esto lo realizaremos a través del trabajo de campo, encuestas y entrevistas para conocer la opinión de los productores de plátano y de la población en general sobre la implementación de una planta procesadora de harina.

La metodología en el proceso de la investigación será de tipo biográfica y de campo. La investigación consiste en utilizar métodos adecuados elaborar el proyecto de factibilidad para la implementación de una planta procesadora de harina de plátano en la Parroquia Ávila Huiruno.

3.1 MODALIDAD DE LA INVESTIGACIÓN

La presente investigación es una búsqueda científica y sistemática, puede ser cuantitativa y cualitativa y tiene diversas categorías: básica aplicada o evaluativa. La investigación está basada en modalidades: es una colección de prácticas eclécticas de indagación que implica: referencias metodológicas, opiniones filosóficas e ideológicas, cuestiones de investigación y resultados con viabilidad, la modalidad de investigación informa sobre el diseño de exploración más adecuado.

Investigación experimental.

Tiene el control sobre lo que le pasara a los sujetos que mediante la imposición u ocultación sistemáticas de condiciones específicas comparaciones entre los sujetos que han soportado las condiciones impuestas. El propósito es: investigar las relaciones causa – efecto entre las condiciones manipuladas y los resultados obtenidos.

El enfoque de la investigación es mixto; cualitativo y cuantitativo.

El enfoque del trabajo de investigación será cualitativo - cuantitativo; cualitativo ya que se basará en todas las características particulares a encontrarse tanto en los procesos como en las actividades en estudio, y cuantitativo porque se lo realizará al momento de la aplicación de pruebas.

3.2 TIPOS DE INVESTIGACIÓN

La investigación es de campo y también será de tipo bibliográfico ya que se encontrará información sobre el tema de diferentes libros, folletos, periódicos, revistas y en documentos de análisis previos relacionados a la cuestión de estudio existente en la parroquia Ávila Huiruno.

3.3 MÉTODOS, TÉCNICAS E INSTRUMENTOS

Este proyecto de investigación es de desarrollo social y económico, su elaboración y validación de la información, se realiza indispensablemente mediante la participación de los grupos sociales involucrados, aplicando instrumentos de recolección de datos sencillos y fáciles de usar. Se utilizará métodos, técnicas, instrumentos, procedimientos y actividades participativas directas de los involucrados.

3.3.1 Métodos:

Entre los métodos a utilizarse consta la observación, tabulación, el análisis e interpretación de datos de primera mano dentro de la parroquia Ávila Huiruno.

Para obtener un criterio general para la elaboración del presente trabajo se utilizarán métodos para de este modo alcanzar los objetivos propuestos.

Método inductivo. - Este método permitirá concluir de forma general sobre la base del análisis de información descrita de dichos fenómenos particulares, partiendo de la observación de hechos o acontecimientos de carácter particular dentro del área estudiada.

Es uno de los métodos más utilizados al momento de realizar una investigación científica y del pensamiento, esto es por cuanto su principal característica es el llegar a una conclusión o teoría sobre diversos aspectos a través del análisis de casos particulares, en otras palabras, es el método que sale de lo particular y llega a lo general.

Método deductivo. - A través de este método el rasgo distintivo de este método científico es el llegar a las conclusiones siempre y cuando haya premisas previas, es decir, se llegara a la conclusión de las proposiciones que conforman un argumento, de ellas y solamente de ellas deviene.

Método analítico. - Mediante este método se analizará a profundidad la información que se encuentre en dicha parroquia logrando así explicar, hacer analogías, comprender mejor su comportamiento y establecer nuevas teorías.

3.3.2 Técnicas:

La técnica de investigación a utilizarse para la recolección de información fue básicamente aquellas que nos permitieron identificar, analizar, sintetizar y determinar aquellos factores involucrados de una u otra forma en el proceso investigativo, es así que utilizaremos las siguientes:

- a) **Observación** Se realizará la observación directa identificando y evaluando las necesidades existentes en la población respecto a los productores de plátano que permita generar la creación e implementación de la planta procesadora de harina de plátano.
- b) **Entrevista:** Se utilizará para recabar información de manera verbal, a través de preguntas estructuradas. En este caso, se realizarán entrevistas individuales semiestructuradas con respuestas cerradas para que los entrevistados, expresen sus criterios y estos incluirlos en la elaboración de la propuesta en análisis.
- c) **Encuesta:** Es una de las técnicas más utilizadas para recopilar información primaria y la más fácil de aplicar, brinda información de cualquier universo en corto tiempo,

se lo realizará como una forma de sondear la opinión pública, estas estarán dirigidas a los pobladores de la parroquia Ávila Huiruno.

d) **Fuente primaria:** Dentro de esta fuente primaria se destacan tres aspectos muy importantes para la recolección de información y datos, como son: observación directa, entrevista, encuesta, es decir el trabajo que realiza el investigador en el campo en forma directa.

- **Observación Directa.** - La aplicación de esta técnica permitirá recabar información sobre los procesos de producción del plátano, suscribiendo notas en los papeles de trabajo, logrando detectar el estado actual de la misma.
- **Entrevista.** - Mediante esta técnica se espera conocer los criterios y opiniones de las personas que forman parte de la comunidad, con el fin de obtener información de parte de personas entendida en la materia de la investigación.
- **Encuesta.** - Se realizará encuestas al personal de los diferentes sectores sociales que conforman la parroquia Ávila Huiruno, resaltando los criterios y opiniones de las personas con el fin de conocer sobre la organización de la población.

Fuentes secundarias

Este tipo de técnica ayuda a la estructuración de los procesos para determinar la factibilidad de la implementación de la planta procesadora de harina de plátano, recopilando información importante y actualizada.

3.3.3 Instrumentos:

Consiste en la aplicación de mecanismos que se utilizará para llegar a las conclusiones del marco propositivo, los cuales nos ayudarán a detectar el problema. Estos son como guía de entrevistas, encuestas.

Cuestionario. - Es de gran importancia ya que por medio de este se obtendrá la información deseada fundamentalmente a escala masiva y estará conformado por preguntas previamente elaboradas y que serán de tipo cerrado, permitiendo obtener opiniones y criterios alrededor de las variables antes mencionadas.

Guía de entrevista. - Se elaborará previa a la entrevista, esto nos permitirá recolectar información útil para el análisis de procesos de la investigación.

Cuestionario de Control Interno. - Es un instrumento que será utilizado para evaluar los procedimientos para la creación e implantación de la planta procesadora de harina de plátano, la definición de niveles de servicio; procedimientos administrativos y procedimientos de control. Es la aplicación de las pruebas de control o de cumplimiento a través de un cuestionario previamente preparado.

3.4 POBLACIÓN Y MUESTRA

3.4.1 La Población.

Se habla de población como el número de habitantes que integran un estado ya sea el mundo en su totalidad, o cada uno de los continentes, países, provincias o municipios que lo conforman; y puede referirse también a aquel acto poblacional que significa dotar de personas a un lugar (.com D. , 2012).

La población está determinada por sus características definitorias. Por esto, es el conjunto de elementos con una misma característica y que está debidamente delimitado su espacio y ocupacional, que tiene un régimen organizativo común. Siendo este la totalidad del fenómeno a estudiar. A esta se le denomina población o universo.

Tabla 4: Población

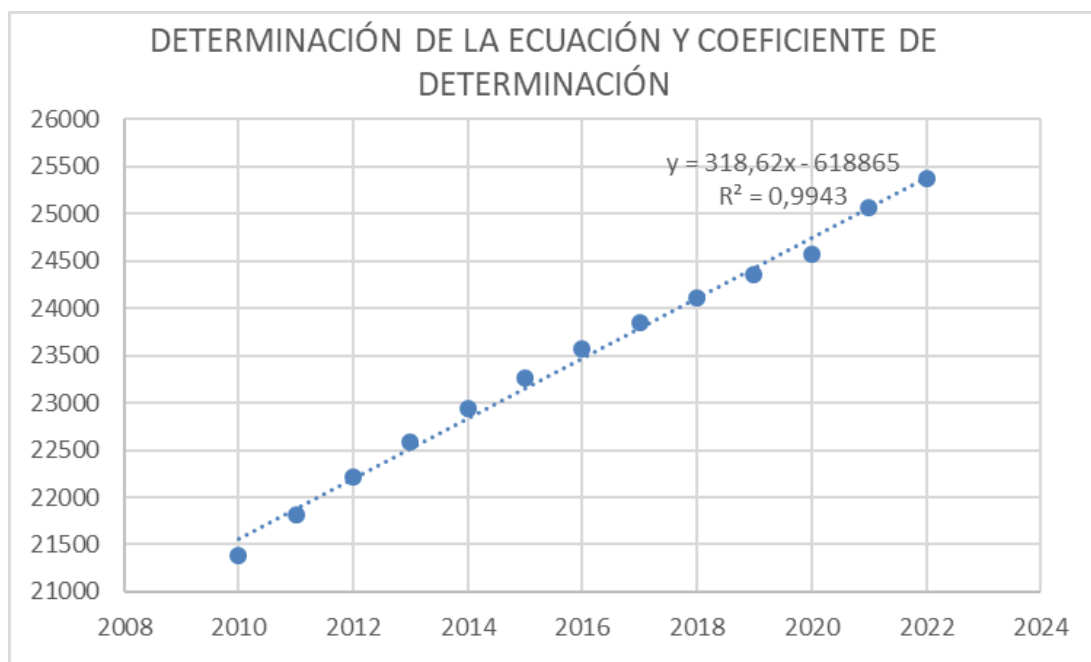
CUADRO: POBLACION PROYECTADA CANTON LORETO SEGÚN CENSO 2010	
AÑO	POBLACIÓN
2010	21389
2011	21810
2012	22208
2013	22582
2014	22933
2015	23262
2016	23568
2017	23854
2018	24117
2019	24358
2020	24579
2021	25063
2022	25381

Fuente: Censo 2010

Elaborado por: El Autor

Para determinar la proyección del crecimiento poblacional del cantón Loreto para los años de duración del proyecto se utilizó el método de mínimos cuadrados que nos permite proyectar el crecimiento poblacional, adicionalmente calculamos el coeficiente de determinación (0,9943) que nos señala que el tipo de proyección responde a una ecuación de tipo lineal ($Y= ax+b$), y que una alta correlación entre la variable tiempo y crecimiento poblacional.

Gráfico 3: Población proyectada



Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: El Autor

3.4.2 La Muestra

Es un número determinado de unidades de un universo que representa su conducta en su conjunto. Una muestra, en un sentido amplio, no es más que eso, una parte del todo que se llama universo o población y que sirve para representarlo en forma acertada y veraz. Cuando el investigador realiza en ciencias sociales un experimento, una encuesta o cualquier tipo de estudio o análisis, trata de obtener conclusiones generales acerca de una población determinada. Para un estudio en que la población es muy numerosa se recomienda tomará un sector, al que se conoce como muestra.

Para la recopilación de información referente a conocimientos, actitudes y prácticas, es necesario definir el universo y la muestra de la población.

Población: Establecimientos de la población del cantón Loreto es de 24117 habitantes; sin embargo se consideró al grupo familiar, por lo que esta cantidad fue dividida para 4,96 personas que conforman el grupo familiar del cantón, dándonos como resultado 4862 hogares (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010).

A continuación, se describe la fórmula que se aplicará para poder calcular la muestra de la población a ser encuestada.

Para determinar el tamaño de la muestra a investigar, se utilizará la siguiente fórmula:

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

Dónde:

n = Tamaño de la muestra.

N = Tamaño de la población; corresponde a 4862.

Θ = Desviación estándar de la población que, generalmente cuando no se tiene su valor, suele utilizarse un valor constante de 0,5.

Z = Valor obtenido mediante niveles de confianza. Es un valor constante que, si no se tiene su valor, se lo toma en relación al 95% de confianza equivale a 1,96

e = Límite aceptable de error maestral que, generalmente cuando no se tiene su valor, suele utilizarse un valor que varía entre el 1% (0,01) y 9% (0,09), valor que queda a criterio del encuestador.

Siendo en nuestro caso el siguiente el cálculo a realizar

n = Tamaño de la muestra.

N = 4862

Θ = Desviación estándar de la población que, generalmente cuando no se tiene su valor, suele utilizarse un valor constante de 0,5.

$$Z = 1.96$$

$$e = 5\% = 0,05$$

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

$$n = \frac{4862 * 0.5^2 * 1.96^2}{(4862 - 1) * 0.05^2 + 0.5^2 * 1.96^2}$$

$$n = \frac{4669,46}{13}$$

$$n = 359$$

La muestra será de 359 habitantes del cantón Loreto.

Productores: La producción del cultivo de plátano en la Parroquia Ávila Huiruno es de 300 hectáreas; sin embargo se consideró el promedio de cultivo por finca, por lo que esta cantidad fue dividida para 4 hectáreas que se cultiva por finca, dándonos como resultado 75 familias productoras (Instituto Nacional de Estadísticas y Censos, 2010)

3.5 PROCESAMIENTO Y PRESENTACIÓN DE RESULTADOS

3.5.1 PRODUCTORES

PREGUNTA	RESULTADO
1. ¿Qué clase de plátano cultiva?	El 60% respondieron que cultivan el plátano dominico, el 36% cultiva el barraganete y el 4% el plátano maqueño, en este caso el plátano dominico se utilizara para producir la harina de plátano.
2. ¿Usted conoce el manejo técnico para el cultivo, producción y comercialización del plátano?	El 59% de los productores de plátano tienen manejo técnico bajo, mientras que el 37% manejo técnico medio y el 4% tiene manejo técnico óptimo sobre el proceso adecuado para el cultivo, producción y comercialización del plátano, esto denota la poca capacitación por parte de los productores de plátano.
3. ¿Qué cantidad (racimas) de plátano produce semanalmente por hectárea?	La cantidad promedio que produce semanalmente, el 49% es de dominico, el 32% es de barraganete y el 19% es del plátano maqueño, con estos datos se realizara la proyección de la producción de harina.
4. ¿A qué precio vende el racimo de plátano?	De acuerdo a los datos obtenidos en las encuestas la venta del racimo del dominico es a \$ 3,00, el barraganete a \$ 2,50, y el maqueño a \$ 2,00.
5. ¿Cómo calificaría la idea de utilizar la producción de plátano para transformarla en harina de plátano?	El 49% de los productores considera muy buena la idea, el 35% la califica de excelente, el 12% de buena y el 4% de regular la idea de utilizar la producción de plátano para transformarla en harina de plátano, por tal razón, se evidencia que la idea tiene una acogida aceptable en los productores de plátano
6. ¿Usted cree que la harina de plátano elaborada en el sector local tendría aceptación en el mercado?	El 92% de los productores de plátanos se sienten optimistas que una vez obtenido la harina de plátano va a tener aceptación en el mercado local y un 8% cree que no tendrá una acogida favorable debido a que las personas tienden a comprar productos de marcas ya reconocidas en el mercado.
7. ¿Conoce alguna empresa local que se dedique a la producción de harina de plátano?	El 100% de los productores desconocen la existencia de alguna empresa que se dedique a la producción de harina de plátano a nivel local, esto significaría una ventaja para la idea de implementar en este sector una planta procesadora de harina de plátano.
8. ¿Usted estaría dispuesto en entregar la producción de plátano a una empresa productora de harina de plátano ubicada en la parroquia Ávila Huiruno?	El 100% de los productores estarían dispuestos a entregar su producción de plátano a una empresa productora de harina de plátano porque asegurarían su venta ya que la entrega seria permanente y a un precio estable.

<p>9. ¿Cree usted que al implementarse una planta procesadora de harina de plátano en la parroquia mejoraría los ingresos de los productores?</p>	<p>El 84% de los productores creen que al implementarse la planta procesadora de harina de plátano mejorarían sus ingresos debido a las ventas de su producción, mientras que el 16% creen que se mantendrán con el mismo nivel de ingresos a pesar de realizar las ventas directas a la planta procesadora.</p>
<p>10. ¿Qué aspectos considera que debería conocer el mercado acerca de la harina de plátano?</p>	<p>El 44% considera que el precio debería conocer el mercado, el 36% indican que el sabor, el 20% creen que es los beneficios nutricionales, mientras que la facilidad de consumo y acceso al producto no creen importante para ser considerados en el mercado por parte de los productores.</p>
<p>CONCLUSIÓN GENERAL Según los resultados obtenidos en la encuesta podemos concluir que el 60% de la producción de plátano es de la variedad de dominico, el cual se va utilizar para el proyecto, el cual su producción semanal asciende a 94320 racimas, también se conoció que no existe alguna empresa dedicada al procesamiento de harina de plátano en el sector, por ello, al implementarse una planta procesadora los productores estarían dispuestos a entregar su producción porque aseguran sus ventas de forma permanente y a precios estables; por aquello se ve necesario la implementación de una planta procesadora en la parroquia es necesario la creación de una empresa productora de harina de plátano en la parroquia Ávila Huiruno.</p>	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: El Autor

3.5.2 CONSUMIDORES

Encuesta a los consumidores sobre la producción de harina de plátano en la parroquia Ávila Huiruno, cantón Loreto.

PREGUNTA	RESULTADO
1. ¿Usted consume harina de plátano?	De la encuesta se desprende que un 85% de los consumidores consume harina de plátano, y un 15% no consume este tipo de harina por lo que significaría que la harina de plátano es aceptable en el mercado.
2. ¿Considera importante el consumo de harina de plátano dentro de su canasta básica?	El 100% considera que es importante el consumo de harina de plátano en la canasta básica, por las proteínas y los minerales que contiene este producto.
3. ¿Qué cantidad de harina de plátano (400 gramos) usted consume semanalmente en su hogar?	El 58% de los consumidores consume una unidad de esta harina por semana, el 39% consume de dos a tres unidades por semana y el 3% consume de cuatro a 5 unidades por semana estos datos denota lo indispensable que es esta harina en los hogares de la parroquia Ávila Huiruno.
4. ¿Cuál es la marca de harina de plátano que consume?	El 27% consume la marca de harina de plátano Oriental, el 14% consume Dominic Harina de Plátano, 35% lo realiza en sus propios hogares y el 24% no respondió de acuerdo a los datos obtenidos en la encuesta.
5. ¿Qué valor paga por la funda de 400 gramos de harina de plátano?	De acuerdo a los datos obtenidos un 66% de los consumidores pagarían 2 dólares por la funda de 400 gramos de harina de plátano, mientras que un 34% pagaría 1,75 centavos por la funda de 400 gramos de harina de plátano esto significaría que los consumidores requieren una harina de calidad sin importar el precio.
6. ¿Usted cómo califica al producto que consume?	El 59% de los consumidores califica al producto como muy bueno, el 30% califica como bueno y un 11% califica como excelente estos datos denota que el producto es de calidad y calidez.
7. ¿Conoce los beneficios nutricionales y usos que se da a la harina de plátano?	De la encuesta se desprende que un 74% de los consumidores conocen los beneficios nutricionales y usos que se le da a la harina de plátano, mientras que un 26% desconocen los beneficios nutricionales y usos que se le da a la harina de plátano.
8. ¿Usted consumiría harina de plátano producida en la parroquia Ávila Huiruno?	EL 78% de los consumidores consumiría la harina de plátano producida en la parroquia Ávila Huiruno y el 22 no la consumiría esto quiere decir que los consumidores estarían dispuesto a consumir la harina de plátano local.
9. En caso de contestar SI, ¿En qué peso le gustaría adquirir?	El 63% de los consumidores le gustaría consumir el empaçado de 400 gramos, el 29% le gustaría el empaçado de 200 gramos y el 8% le gustaría consumir el empaçado de 1 kilo.
10. ¿Dónde le gustaría comprar el producto de harina de plátano?	De acuerdo a los datos reflejados podemos decir que un 40% de los consumidores le gustaría comprar el producto en los comisariatos, un 35% le gustaría comprar el producto en los mercados, un 25% le gustaría comprar el producto en las tiendas de barrio.

11. ¿Qué precio estaría dispuesto usted en pagar por las siguientes presentaciones de la harina de plátano?	El 63% de los consumidores estaría dispuesto a pagar \$1.75 centavos por el empacado de 200 gramos, el 29% estaría dispuesto a pagar \$0.90 centavos por el empacado de 200 gramos y el 8% pagaría \$4,25 por el empacado de 1Kg.
12. ¿Qué presentación debería tener la harina de plátano?	El 85% prefiere que la presentación de la harina de plátano sea normal y el 15% de los consumidores prefiere que su presentación sea precocida.
<p>CONCLUSION GENERAL.</p> <p>De los datos obtenidos de la encuesta el 85% consumen harina de plátano en sus hogares, el 39% consume hasta tres fundas de 400 gramos a la semana, de los cuales solo el 41% del consumo es cubierto por marcas de otras ciudades y el restante es elaborado en sus hogares en forma artesanal, al indicarles que si se llegara implementar una planta procesadora de harina de plátano y se comercializara el 78% si estaría dispuesto a consumirla, en diferentes presentaciones y a precios accesibles, y en sí, la propuesta de implementar la planta procesadora es viable ante los consumidores.</p>	

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: El Autor

3.6 VERIFICACIÓN DE LA IDEA A DEFENDER

¿La elaboración del proyecto de factibilidad para la implementación de la planta procesadora de harina de plátano en la parroquia rural Ávila Huiruno, periodo 2018, permitirá que los productores de plátano obtengan mayores ingresos económicos para mejorar su calidad de vida?

CAPÍTULO IV: MARCO PROPOSITIVO

4.1 TÍTULO

Proyecto de factibilidad para la implementación de una planta procesadora de harina de plátano en la parroquia rural Ávila Huiruno, período 2018.

4.2 CONTENIDO DE LA PROPUESTA

4.2.1 Antecedentes

De acuerdo al estudio de ordenamiento territorial La Parroquia de la Ávila Huiruno (2015), cuenta con una cobertura forestal natural, casi continua de 133.673 Ha, correspondiente al 40.94 % del total del territorio, que va desde 300 hasta 2400 Msnm, con 326.49 Km², tiene una densidad poblacional de 13.27 habitantes por Km², está rodeada de dos ríos que son, Suno y Huataracu, que recorren entre los dos un total aproximado de 102 Km. Y cuenta con un potencial para formar un corredor biológico, debido a sus microcuencas que están conformadas por el: río Chaca yacu, río Lupino y drenajes menores, que conforman la gran cuenca del río Napo. De acuerdo al mapa de uso agrícola, las categorías de la clasificación de uso del suelo, en la parroquia Ávila Huiruno el 50 % de los suelos corresponden como no aptos para realizar actividades de agricultura y ganadería, de las cuales la actividad agrícola desempeña un papel fundamental dentro de la estructura productiva de la parroquia, los cultivos más importantes son maíz, yuca, cacao, café, naranjilla, plátano, arroz, de los cuales el cultivo de plátano representa el 16,51% del total del área cultivada de la parroquia, lo que obliga sin lugar a duda buscar nuevas formas de comercialización, orientadas no solo a darle un valor agregado al producto sino que también sirva para que los productores obtengan precios justos por sus cosechas.

En este contexto el presente estudio busca determinar la factibilidad de transformar el plátano verde en harina lo que potencializa las posibilidades de comercializar esta fruta transformada, aportando a la sostenibilidad de los sistemas productivos agrícolas y favoreciendo la Asociatividad de los pequeños productores, que no solo ven como

actividad final la producción primaria sino que además trabajan en la transformación de sus productos como mecanismos de acceder a nuevos mercados y precios competitivos.

4.3 DEFINICIÓN DEL PROYECTO.

4.3.1 Misión.

Producir harina de plátano con altos estándares de calidad que garantice la salud y nutrición de nuestros consumidores.

4.3.2 Visión

Ser una empresa líder, consolidada y sostenible en el mercado, con responsabilidad social que garantice precio justo tanto a los consumidores como a los proveedores de materia prima.

4.3.3 Objetivos.

General

Producir harina de alta calidad a través de la implementación de procesos tecnológicos adecuados que garanticen la salud de nuestros consumidores y el acceso a precios justos tanto a nuestros proveedores como nuestros clientes.

Específicos

- Establecer un sistema de comercialización que garantice el precio justo a los pequeños y medianos productores.
- Generar y fortalecer la imagen corporativa de la empresa naciente mediante políticas de control de proceso y elaboración de la harina de plátano de alta calidad.
- Proponer nuevas alternativas de producción e industrialización de productos primarios que genere nuevas fuentes de trabajo.

4.3.4 Valores Institucionales

- Pasión. - Tener amor por lo que hacemos.
- Compromiso. - Hacer suyos los objetivos de la empresa
- Empoderamiento. - Alto nivel de pertenencia a la empresa
- Transparencia. - Ser totalmente honesto en el desenvolvimiento de las actividades.
- Calidad. - Dar a tus clientes el producto que ellos requieren.
- Solidaridad. – Apoyo incondicional a los requerimientos y necesidades de nuestros clientes.

4.4 ESTUDIO DE MERCADO

4.4.1 Finalidad del Estudio de Mercado

El estudio de mercado es la herramienta que permite establecer los niveles de oferta y demanda de un producto determinado, para en base a este análisis comparativo determinar la demanda insatisfecha, información que nos permite analizar en forma técnica, el tamaño del proyecto, la cantidad de unidades de un bien o servicios a producir, el tipo de perfil de cliente que buscamos, un análisis adecuado de los precios, competencia, debilidades, fortalezas de nuestro producto, finalmente también nos proporciona las herramientas de cómo vamos a comercializar nuestro producto. Para determinar estas variables se utilizó como mercado meta las familias del cantón Loreto y de la parroquia Ávila Huiruno.

4.4.2 Objetivos del estudio de mercado

Sus objetivos son:

- Segmentar el mercado meta
- Analizar la oferta del producto
- Analizar la demanda del producto.
- Determinar la demanda insatisfecha.
- Analizar los precios de la competencia
- Determinar los mecanismos de comercialización más eficientes para nuestro producto.

4.4.3 Segmentación de mercado

Según Pineda 1994 la muestra es una parte representativa de la población. En este contexto para la segmentación de mercado se ha considerado los siguientes criterios:

Población. – Para realizar la segmentación de mercado se considera algunos criterios importantes como el de población global de Loreto (es el lugar donde se venderá nuestro producto), que según datos del INEC es de 24.117 habitantes, al ser la harina de plátano un alimento de tipo familiar, calculamos el número de hogares que según la fuente anterior es de 4.862 familias que corresponde a la población potencial, finalmente a través de encuestas se determinó la población meta, cuyo resultado señala que el 85% de la familias del cantón Loreto consume regularmente harina de plátano:

4.4.4 Análisis de la demanda

Demanda:

Baca G 2001 manifiesta que la demanda es el volumen máximo de consumo que podría alcanzar un producto o servicio o línea de producto en un periodo de tiempo determinado, de forma que todos los compradores potenciales se convirtieran en compradores efectivos con una tasa de consumo individual adecuada.

Para el cálculo de la demanda se considera la siguiente formula:

$$Q = n * q$$

De donde:

Q = Demanda

n= Población objetivo

q= Consumo Per-capital

Cálculo de n:

$$(4.862) * (85\%) \quad n = 4.133$$

Tabla 5: **Calculo de q (Consumo per capital)**

¿Qué cantidad de harina de plátano (400 gramos) usted consume semanalmente en su hogar?					
Alternativas en unidades de 400 gr.	Frecuencia	%	Marca de clase	Frecuencia	Producto
1	177	58	1	177	177
2-3.	119	39	2,5	119	297,5
4-5.	9	3	4,5	9	40,5
5-6.	0	0		0	0
TOTAL	305	100			515
CONSUMO PERCAPITAL POR SEMANA =	1,69 FUNDAS DE HARINA DE 400 gr.				
CONSUMO PERCAPITA POR AÑO (Cpc) =	87,88 FUNDAS DE HARINA DE 400 gr. Cpc= ((87.88) *(400)) /1000 Cpc= 35,15Kg/año				

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: El Autor

q= 35,15 kg/año

Calculo de la demanda actual (QA)

$$QA = n * q$$

$$QA = (4133) * (35,15) \quad Q = 145.273 \text{ kg/año}$$

QA= 145.273 kg/año

Tabla 6: **Proyección de la Demanda:**

AÑO	POBLACIÓN	NUMERO INTEGRANTES POR HOGAR	NUMERO DE FAMILIAS	PROCENTAJE DE HOGARES QUE CONSUMEN H. PLATANO 85%	POBLACIÓN META familias	CONUSMO PERCAPITAL kg/año	DEMANDA kg/año
2018	24117	4,96	4862	0,85	4133	35,15	145.273
2019	24358	4,96	4911	0,85	4174	35,15	146.725
2020	24579	4,96	4955	0,85	4212	35,15	148.056
2021	25063	4,96	5053	0,85	4295	35,15	150.969
2022	25381	4,96	5117	0,85	4350	35,15	152.889
2023	25669	4,96	5175	0,85	4399	35,15	154.625

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: El Autor

4.4.5 Análisis de la Oferta

En el cantón Loreto lugar donde se realizó el estudio de mercado no existen productores industriales de harina de plátano lo que sí se pudo determinar es que la marca que se comercializa según los resultados de la pregunta 4 realizada a los consumidores; es Oriental y Dominic Harina de Plátano cuya preferencia de consumo es del con el 27 % y 14 %, respectivamente, dando un total del 41 % de la oferta de harina industrializada el resto consume este producto realizada en forma artesanal

Tabla 7: Estudio de la Oferta Actual

Producto	Porcentaje	Oferta kg/año
Plátano Oriental	27%	46.146
Dominic Harina de Plátano	14%	23.927
Total	41%	70.073

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: El Autor

Proyección de la Oferta: De la misma manera que se estableció la demanda, la oferta crece en la medida que crece la población.

Tabla 8: Oferta

AÑO	POBLACIÓN	NUMERO INTEGRANTES POR HOGAR	NUMERO DE FAMILIAS	PROCENTAJE DE HOGARES QUE CINSUMEN H. PLATANO 41%	POBLACIÓN META	CONUSMO PERCAPITAL Kg/año	OFERTA kg/año
2018	24117	4,96	4862	0,41	1994	35,15	70.073
2019	24358	4,96	4911	0,41	2013	35,15	70.773
2020	24579	4,96	4955	0,41	2032	35,15	71.415
2021	25063	4,96	5053	0,41	2072	35,15	72.821
2022	25381	4,96	5117	0,41	2098	35,15	73.746
2023	25669	4,96	5175	0,41	2122	35,15	74.584

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: El Autor

Demanda Insatisfecha Actual: Para obtener se realiza una comparación entre la demanda actual con la oferta actual, el resultado es una diferencia que será déficit o superávit; si es la primera se la considera como demanda insatisfecha.

Tabla 9: Demanda Insatisfecha Año 2018

Producto	Año 2018		
	Demanda Actual Kg.	Oferta Actual Kg.	Demanda Insatisfecha Kg
Harina de plátano fundas de 400 gramos	145.273	70.073	75.200

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: El Autor

Demanda Insatisfecha Proyectada: Se realiza comparando la demanda futura con la oferta futura, la diferencia da como resultado a la demanda insatisfecha futura.

AÑO	DEMANDA PROYECTADA	OFERTA	DEMANDA INSATISFECHA
2018	145.273	70.073	75.200
2019	146.725	70.773	75.952
2020	148.056	71.415	76.641
2021	150.969	72.821	78.149
2022	152.889	73.746	79.142
2023	154.625	74.584	80.041

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: El Autor

4.4.6 Marketing mix.

4.4.6.1 El producto.

La actividad principal de esta empresa es la producción y comercialización de harina de plátano, para lo cual, se cuenta con los recursos materiales, económicos y humanos necesarios, lo que permitirá cumplir todas las actividades con eficacia y eficiencia.

La implementación del proyecto será de beneficio para la población del sector, ya que, aprovechará la materia prima de la parroquia con la finalidad de dar un valor agregado, generando fuentes de empleo y dinamizando la economía. Nuestro producto tendrá presentaciones de fundas de 200 gr, 400gr, 1000gr.

4.4.6.2 Eslogan

Es una frase que representa el significado del negocio, la esencia de su actividad, la empresa asociativa “Ávila S.A.”, tiene el siguiente: **“Lo nutritivo se queda en casa”**

Con este eslogan se quiere proyectar que la producción de plátano del sector es de calidad y por ello es industrializado en su propia tierra, con personal capacitado para producir la harina de plátano que el cliente requiere, nutritivo y de calidad.

4.4.6.3 Logotipo

El logotipo es un diseño gráfico o símbolo utilizado por la empresa, es la forma de una adaptación del nombre o de la marca. La imagen representa a la molinera, las hojas de plátano y la casa es el hogar de los productores.



4.4.6.4 Etiqueta

La etiqueta sirve para identificar el producto, descriirlo, diferenciarlo, es decir, se identifica la marca, el logotipo, el eslogan, fecha de elaboración y de expiración, valores nutricionales, entre otros detalles que determina la ley.



Información Nutricional	
Tamaño por porción 1 cucharada (15 g)	
Porciones por envase 7	
Cantidad por Porción	
Calorías 52	Calorías de grasa 0
Grasa Total 0 g	0 %
Grasa Saturada 0 g	0 %
Grasa Trans 0 g	0 %
Colesterol 0 mg	0 %
Sodio 0 mg	0 %
Carbhidrato Total 12 g	4 %
Fibra Dietaria 0 g	n.s.
Azúcares 0 g	
Proteína 1 g	
% Valor Diario*	
Proteína 11 %	
Vitamina A 17 %	calcio 24 %
Vitamina B1 19 %	hierro 11 %
Vitamina C 19 %	potasio 19 %
Vitamina B12 17 %	zinc 24 %
Fósforo 18 %	
Vitamina D 15 %	
Vitamina E 18 %	



Mantener en un lugar fresco

Ávila Huiruno - Loreto
email.

nutriavila@gmail.com

Registro Sanitario.

12157 ALN 1134

INEN NTE 519: 1981-14

Lote:

F. Elab. 22-10-8

F. Venc. 22-10-19



4.4.6.5 Precio

Para realizar el análisis de precios, es necesario tener en cuenta que las políticas de precios determinan la forma en que se comportara la demanda, por ello el establecimiento del precio influye en el consumidor final para adquirir el producto.

Para definir el precio, se determinó en base a la pregunta 11, referente al precio que estarían dispuestos a pagar los consumidores por el empacado de 400 gramos el 63% determino que \$ 1,75, por el empacado de 200 gramos de harina de plátano el 29% determinó el valor de \$ 0,90 y por el empacado de 1 kilo de harina de plátano el 8% el valor de \$4,25.

4.4.6.6 Plaza.

Para la comercialización de las fundas de 200 gramos, 400 gramos y 1 kilo de harina de plátano al consumidor se realizará por dos canales.

En el primer canal se comercializará directamente en la planta a los consumidores más cercanos a la planta procesadora.

En el segundo canal a través de las tiendas, comisariatos, supermercados y mercado municipal, para que se encarguen de llegar al consumidor final con el producto.

También se puede emplear los siguientes mecanismos de comercialización posibles como:

- Convenios Interinstitucionales con el Ministerio de Inclusión Económica y Social, Ministerio de Educación, Ministerio de Salud Pública y el GAD Municipal.

4.4.6.7 Promoción

Al ser un producto nuevo se utilizara campañas publicitarias masiva a través de los medios de comunicación de mayor difución en nuestra parroquia canton y provincia.

- **Radio.** Se establecerá el número de cuñas y el horario de difusión dependiendo de la sintonía del segmento al que queremos llegar.
- **Trípticos.** Se elaborarán con la misión y visión de la empresa, las bondades nutricionales de la harina e información sobre el producto en venta, estos se entregarán en los diferentes puntos de afluencia como son mercados, tiendas, supermercados, mercado municipal.
- **Redes sociales.** Por las principales redes sociales como son: Facebook, Twitter, Instagram y WhatsApp, se brindará información del producto.
- **Plataforma web.** Por este medio se utilizará para conocer de forma más directa de las quejas de inquietudes de nuestros clientes.

4.5 ESTUDIO TÉCNICO

El estudio técnico es la descripción los requerimientos físicos y procesos técnicos que se requieren para producir nuestro producto, para lo cual se debe considerar los siguientes aspectos:

4.5.1 Localización del proyecto

El terreno en el cual se va a construir la empresa debe ser adecuado y óptimo para su desempeño en la producción y comercialización del producto. Por lo que se debe tener en cuenta:

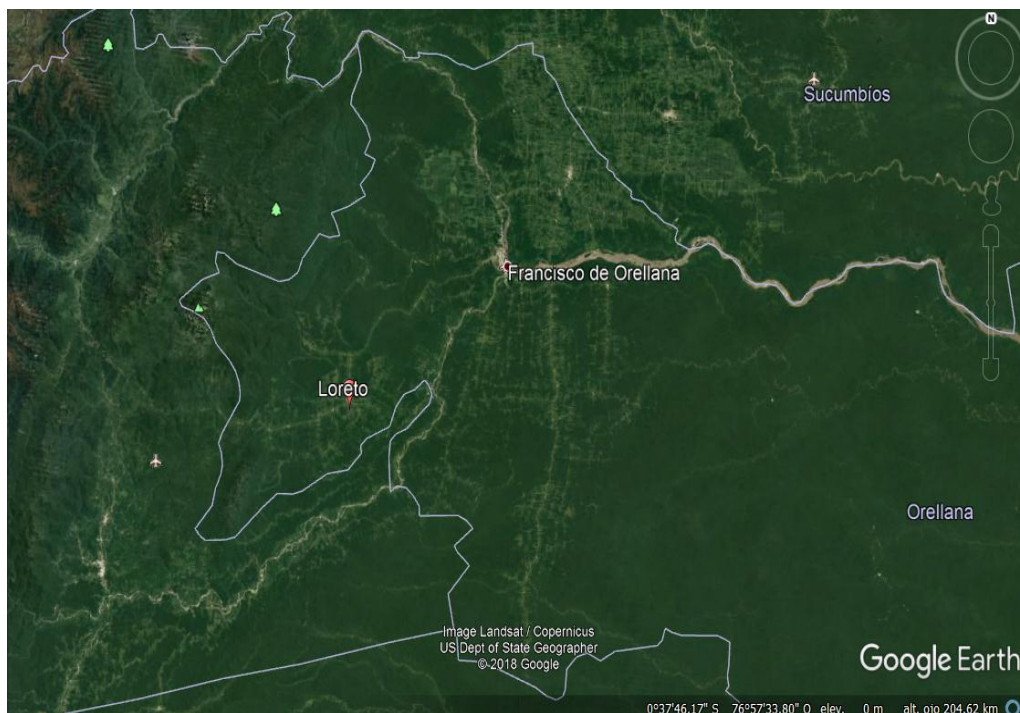
- **Disponibilidad de Agua:** Debe contar con una fuente permanente de agua de buena calidad, para ello se deben instalar tanques de almacenamiento para las épocas de escasez o imprevistos.
- **Cercanía a una Población:** Facilita la vigilancia sobre la empresa, la contratación de la mano de obra, la consecución de materiales y el mercadeo.

- **Fácil Acceso:** La planta industrial debe tener facilidades a su ingreso para la materia prima y material, así como, a la salida del producto, vehículos y personas.
- **Ubicación:** Que esté localizado a una distancia prudente del poblado.
- **Topografía:** Que sea un terreno con suelos drenados, plano o con escasa pendiente.

4.5.1.1 Macro localización

El proyecto estará ubicado en Ecuador, provincia Orellana, cantón Loreto, Parroquia Ávila Huiruno, la parroquia Ávila Huiruno tiene 350 km² de superficie y una población estimada de 4761 habitantes, su clima es de 28 a 35°C.

Gráfico 4: Mapa de Orellana



Fuente: Google Earth
Elaborado por: El Autor

4.5.1.2 Micro localización

La parroquia Ávila Huiruno, se encuentra ubicada en el sector suroeste de la Provincia de Orellana y cuenta con los servicios de agua, electricidad, teléfono y una buena ubicación.

Gráfico 5: Ubicación de la Planta Procesadora de Harina de Plátano



Fuente: Google Eart
Elaborado por: El Autor

4.5.2 Tamaño

La capacidad de producción está ligada al tamaño del proyecto, es decir, el estudio del mercado en función a la demanda insatisfecha y del nivel de inversión que se requiere para producir, la cual, se ofertara al consumidor, para lo cual consideraremos el 50% de la demanda insatisfecha, información que se detalla en el siguiente cuadro:

Tabla 10: Volumen de producción

AÑO	DEMANDA INSATISFECHA EN Kg.	NIVEL DE PRODUCCIÓN ESCOGIDO 50%	PRODUCCIÓN EN Kg.
2018	75.200	0,50	37.600,00
2019	75.952	0,50	37.975,00
2020	76.641	0,50	38.312,50
2021	78.149	0,50	39.072,50
2022	79.142	0,50	39.570,00
2023	80.041	0,50	192.530,00

Fuente: Investigación de campo

Elaborado por: El Autor

4.5.3 Distribución de la planta

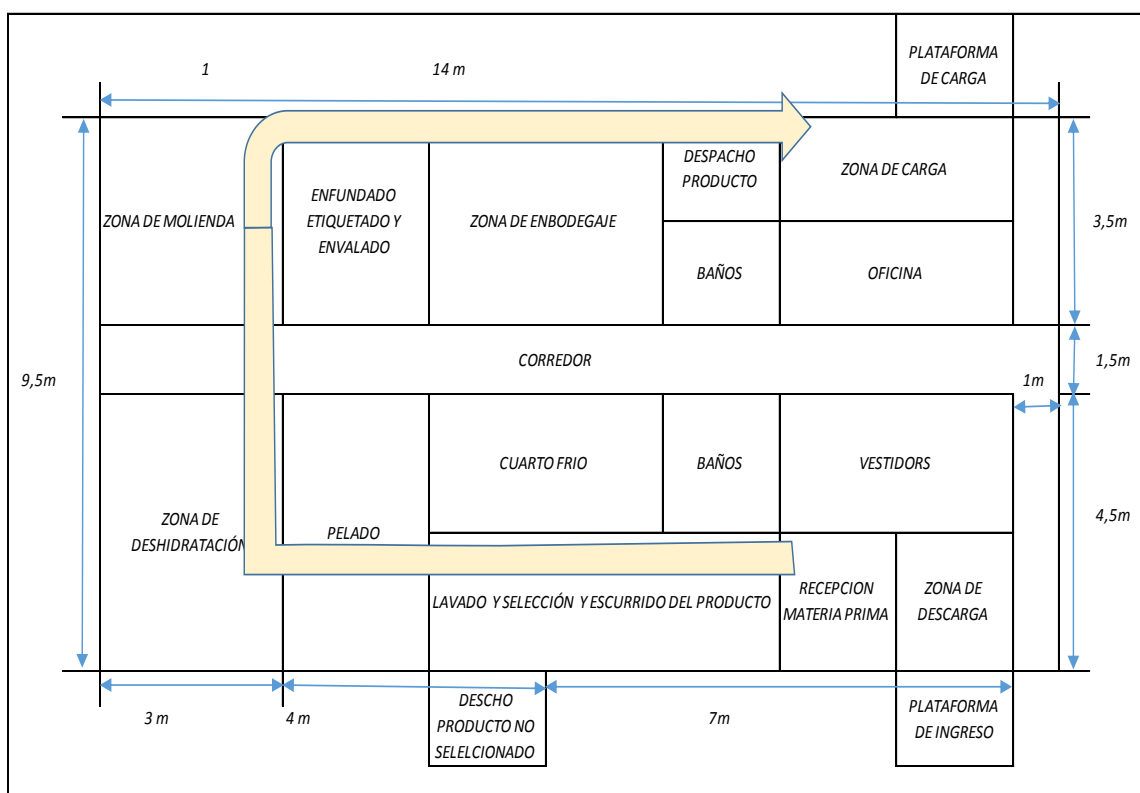
La distribución de la planta está encaminada a ahorrar recursos, actividades y tiempos. El principal objetivo es adecuar las áreas de la empresa y del equipo de trabajo, con eficiencia y eficacia, al mismo tiempo garantizar la seguridad y satisfacción de los empleados.

Ventajas de la distribución de la planta

La distribución de la planta industrial permitirá:

- Circulación adecuada para el personal, equipos, materiales y productos en elaboración, etc.
- Seguridad del personal y reducción de accidentes.
- Mejorar la calidad del producto en menor tiempo.
- Mejorar las condiciones de trabajo.
- Incrementar la productividad y reducción de costos.

Gráfico 6: Distribución de la planta



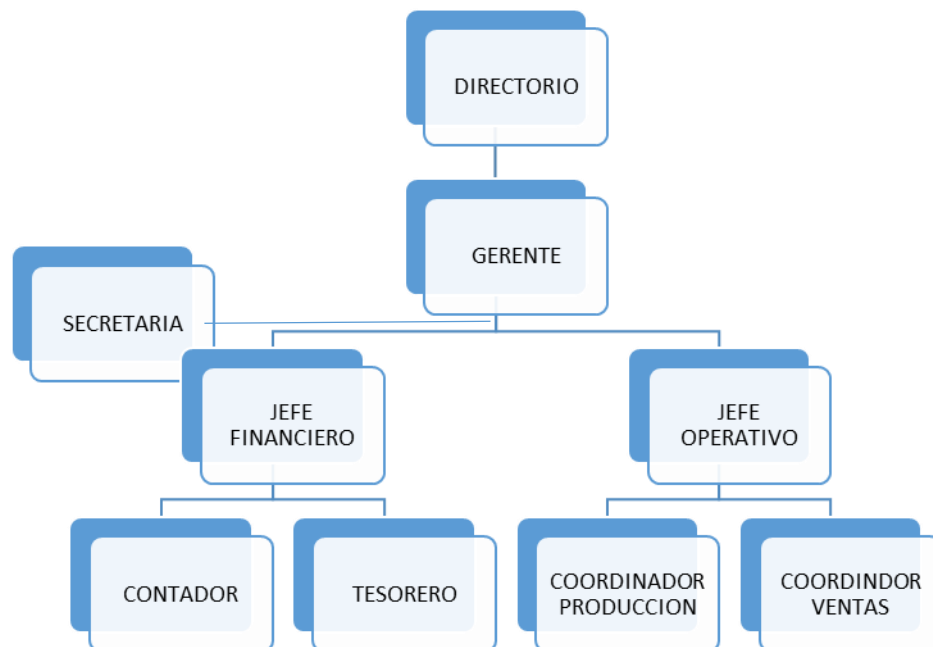
Fuente: Investigación de campo
Elaborado por: El Autor

4.5.4 Organización de la Empresa

4.5.4.1 Nombre de la empresa o razón social

La empresa productora de Harina de plátano es asociativa con capital mixto de los productores de plátano de la parroquia Ávila Huiruno y el GADP Ávila Huiruno, se llamará **Ávila S.A.**, que estará representada por un Directorio y cada socio tendrá acciones en la medida de su aporte de capital.

4.5.4.2 Orgánico estructural



4.5.4.3 Orgánico funcional

Nivel Directivo

Legisla sobre las políticas que deberán seguir en la Empresa, y sus funciones son las siguientes:

- Normar los procedimientos,
- Redactar los reglamentos internos,

El nivel Directivo está conformado por:

- Junta general de accionistas
- Presidente

Directorio

Es el órgano máximo de toma de decisiones y dirección de la empresa, está integrada por todos los accionistas legalizados, se reunirán cada mes por previa convocatoria del Presidente o por iniciativa de los accionistas. Sus funciones son:

- Resolver asuntos relativos a todos los negocios que sean de acuerdo a la competencia de Ley y el Estatuto.
- Nombrar, remover por causa legal a los funcionarios, fijar remuneraciones y sueldos.
- Conocer sobre las cuentas bancarias, informes, documentos que le fueren presentados y dictar las resoluciones correspondientes.
- Resolver sobre el reparto de los beneficios sociales.
- Facultar al gerente general para que suscriba actos y contratos.
- Nombrar al gerente general.
- Elaborar políticas comerciales de la empresa.
- Fiscalizar el cumplimiento de los planes de inversión.

Nivel ejecutivo

El Gerente será el representante legal, sus funciones administrativas serán: planificar, organizar y dirigir planes y programas; transmitir a los órganos operativos y auxiliares para su ejecución. Sus funciones son:

- Supervisar, planificar, coordinar, controlar, dirigir y ejecutar las actividades turísticas del proyecto.
- Presentar el Plan Operativo y ejecutarlo si es aprobado por la Junta General de Accionistas.
- Dirigir, controlar y evaluar las actividades técnicas, administrativas, financieras y judiciales.
- Implementar mecanismos de control interno, calidad y competitividad
- Instituir un sistema de selección técnica y capacitación del personal

- Preparar y presentar anualmente o cuando lo requieran, los informes de actividades administrativas, económicas y financieras de la empresa.
- Elaborar informes para los accionistas
- Supervisar la correcta utilización de los recursos en la empresa
- Controlar los depósitos y reembolsos
- Supervisa la elaboración de la producción

Nivel Operativo

Son los responsables directos de ejecutar las actividades básicas de la empresa, es decir cumplirán las órdenes emanadas por los órganos directivo y administrativo.

Departamento Administrativo y Contable

- Llevar el Registro del Personal que labora en la Empresa
- Preparar Plan de Capacitación
- Llevar la contabilidad de la empresa.
- Manejar todo el sistema contable de la empresa y sus estados financieros
- Evaluar las necesidades de contratar capacitadores de diversos temas, de acuerdo a las necesidades de los miembros de la empresa y de los clientes.

Departamento de Mercadeo

- Programar en conjunto con la gerencia general las diferentes actividades de la empresa.
- Verificar las actividades de la empresa para su buen funcionamiento
- Diseñar programas para promocionar el producto en el mercado
- Realizar estudios del mercado con el fin de garantizar un producto y servicio de calidad al cliente y de esta expandir el mercado.
- Diseñar la presentación de los productos de forma creativa e impactante para el cliente.
- Escoger los medios publicitarios adecuados en función de alcanzar niveles de ventas satisfactorios.
- Mantener el punto de venta en criterio de un merchandising innovador, creativo y llamativo al cliente.
- Coordinar con su asistente la recaudación y detalles de las ventas realizadas.

- Elaborar el presupuesto general del departamento de ventas.
- Presentar el informe mensual de labores.
- Mantenerse en el punto de venta en horarios y días establecidos por la empresa.
- Recaudar y llevar un registro diario de las ventas realizadas, por producto.
- Mantener el punto de venta de forma aseada, todos los días.
- Salvaguardar las recaudaciones efectuadas por las ventas.
- Presentar un inventario diario de los productos vendidos.
- Otras que resulten, en consenso, de la Gerencia General.

Departamento de producción

Cumplirá con las siguientes actividades:

- Diseñar y operar de manera acertada el proceso productivo establecido en la empresa.
- Identificar los agentes internos y externos (entorno, patógenos, ambientales, desechos e infraestructura) para preservar el equilibrio productivo necesario para alcanzar el éxito empresarial.
- Acordar con el Gerente General las propuestas de aprobación, en cuanto, a las adquisiciones requeridas, como al contexto general del departamento de producción.
- Coordinar junto con su asistente los faltantes y/o sobrantes de la materia prima, materiales y equipos de la empresa y demás actividades.
- Determinar decisiones adecuadas para el buen funcionamiento del departamento.
- Elaborar el presupuesto general del departamento de producción.
- Presentar informe mensual de labores.
- Llevar de forma ordenada las entradas y salidas de las adquisiciones efectuadas (materia prima, materiales y equipos de la granja).
- Emitir las facturas de compra al departamento financiero solventado en un informe escrito.
- Manejar las tarjetas kárdex al fin de ejecutar y consolidar el inventario de producción.
- Mantener la granja de forma aseada, así como, responsabilizarse de la alimentación de la producción pecuaria, manejo de los cultivos y desechos originados de las mismas.
- Coordinar con el Gerente de Producción la elaboración del informe departamental.
- Otras que resulten, en consenso, de la Gerencia General.

Departamento de Mantenimiento

- Planificar las labores de mantenimiento para no cortar la producción.
- Velar por el estado de La Maquinaria y Equipos.
- Adecuar la maquinaria y Equipo al Producto y Proceso Productivo.

4.5.5 Proceso productivo

Para la implementación de la empresa productora de harina de plátano se tomará en cuenta recomendaciones con el fin de facilitar las labores y elaborar un producto de calidad a costos razonables, a continuación, se detalla proceso productivo:

4.5.5.1 Descripción del Proceso Productivo

A continuación, se detallan los siguientes procesos:

4.5.5.2 Recepción

El plátano Dominicano se receptorá en la planta industrial con un promedio de 28 racimos de 45 dedos, en 15 minutos.

4.5.5.3 Análisis y control

Se seleccionado los mejores plátanos que no estén estropeados con la manipulación, así mismo, se revisa si cumple con las características de calidad, tamaño, color del producto y demás datos técnicos, este proceso se realizara en 15 minutos. Si llegara el caso de existir rechazos se tendría como opción vender a los productores de porcinos.

4.5.5.4 Separación

El racimo del plátano, será cortado en dedos, colocándolos en los tanques de agua para su respectivo lavado. Esto se realizará en forma manual, por ello, es necesario de personas veloces y prácticos, mediante el uso de cuchillos grandes. La capacidad de separar es de 72 plátanos por minuto, es decir, que necesitara 18 minutos para separar 1239 plátanos.

4.5.5.5 Lavado

Se procederá a lavar los plátanos en los tanques de agua, la capacidad de separar es de 72 plátanos por minuto, es decir, que necesitara 18 minutos para lavar 1239 plátanos.

4.5.5.6 Pelado

Los peladores tienen que ser ágiles y prácticos con las cuchillas para separar la corteza verde, la capacidad de pelado por empleado es de 30 plátanos por minutos, es decir, se necesitara de 42 minutos para pelar los 1239 plátanos.

4.5.5.7 Inmersión

La materia prima será introducida en un tanque de agua que contiene una solución de dióxido de azufre al 1%, durante 5 minutos, con el fin de que se concentre y así evitar la oxidación y posterior cambio de color no deseado.

4.5.5.8 Escurrido

Después de la inmersión se realiza el escurrido de la materia prima durante 10 minutos para el proceso de cortado.

4.5.5.9 Cortado

Las materias primas se cortan con la máquina trazadora para obtener trozos más pequeños entre 2 a 4 mm que pueden ser en forma de cubos o rodajas, se realiza para aligerar el proceso de secado. La capacidad de cortado es de 30 plátanos por minuto, es decir la maquina necesitara de 42 minutos para cortar los 1239 plátanos.

4.5.5.10 Secado

Se colocarán en las bandejas al nivel, para ser trasladados a la deshidratadora o secadora con el fin de extraer la humedad y someterlo a un secado a temperaturas menores a 65°C hasta que la materia prima tenga un contenido de humedad aproximado al 5%. Este proceso se realizará durante 41 minutos.

4.5.5.11 Molido

Una vez seco la materia prima será trasladada al cuarto de molido que estará completamente aislado con el fin de evitar el contagio de elementos indeseados hasta que se enfríe y de ahí van al molino de martillos o de rodillos, por el cual se pasan los trozos de la materia prima seco para ser finamente divididos en partículas pequeñísimas o polvo que será la harina. Proceso que durara 1 hora con 44 minutos.

4.5.5.12 Tamizado

Para obtener un producto fino la harina deberá pasar por un tamiz para separarla en las diferentes fracciones de tamaño de partícula, esto se realizará durante 48 minutos.

4.5.5.13 Pesado - Enfundado

Una vez que el producto es cernido y tamizado, el siguiente paso es pesarlo en la balanza electrónica y enfundarlo en bolsas con la etiqueta de la empresa en la que indica toda la información posible del producto, proceso realizado en 57 minutos.

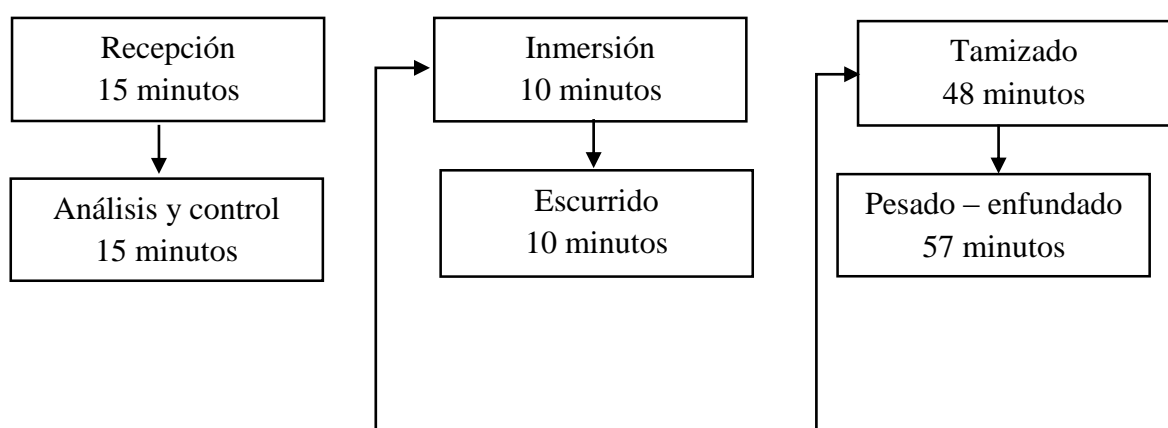
4.5.5.14 Sellado

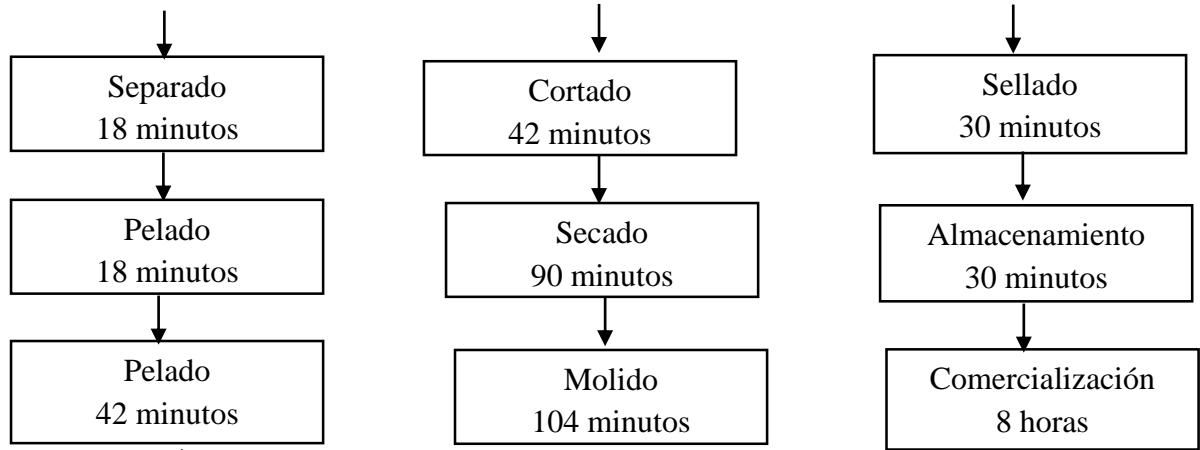
Las fundas de 200 gramos, 400 gramos y 1 kg, pasarán a la selladora al vacío, que absorberá el aire y la sellará herméticamente, en un lapso de 30 minutos.

4.5.5.15 Almacenamiento

Las fundas con la harina de plátano, serán trasladadas a las perchas para su almacenamiento en un lapso de 30 minutos para su posterior comercialización y distribución.

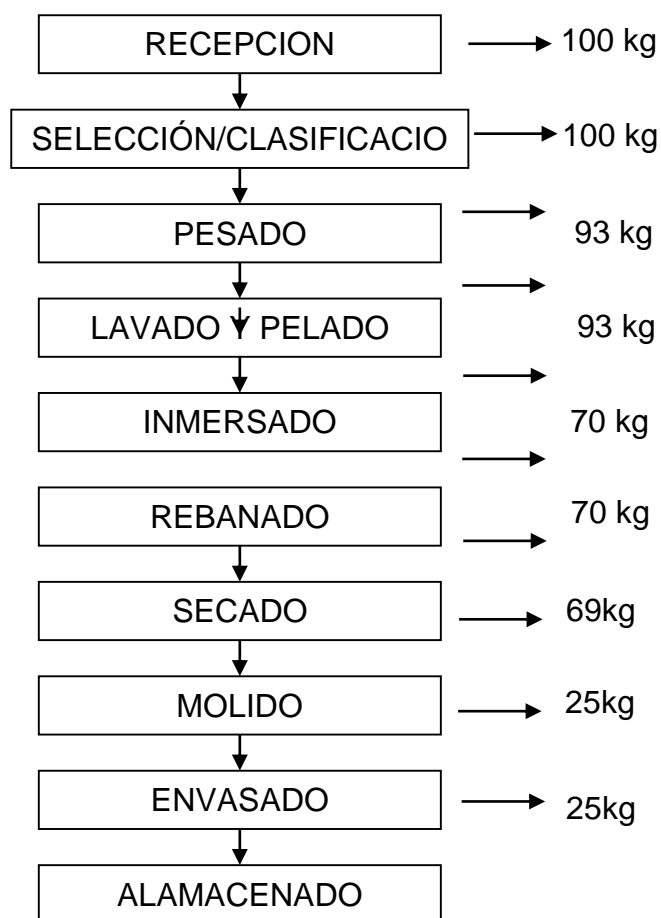
Diagrama de proceso para la obtención de harina de plátano





Fuente: Investigación De Campo
Elaborado Por: El Autor

Gráfico 7: Flujograma del balance de materia de la elaboración de la Harina de plátano.



Fuente: Investigación De Campo
Elaborado Por: El Autor

4.6 ESTUDIO ECONOMICO FINANCIERO

El estudio financiero establece una revisión por memorizado de los costos e ingresos proyectos que generarán esta actividad, y partir de este análisis determinar la factibilidad económica financiera de esta propuesta, la misma que está sustentada sobre índices de rentabilidad, que permite visualizar la sostenibilidad del proyecto.

4.6.1 Inversión inicial

Tabla 11: Inversión fija.

CONCEPTO	TOTAL	ACCIONISTAS	GAD PARROQUIAL
CONSTRUCCIONES	58.965,00	5.000,00	53.965,00
MAQUINARIA	28450	28450	
EQUIPO	2395	2395	
MOBILIARIO	1844	1844	
EQUIPO OFICINA	1999	1744	
TOTAL	93653	39433	53965
CAPITAL DE TRABAJO INICIAL	26.543,49		

Descripción del cuadro mirar en los anexos.

Fuente: Investigación De Campo

Elaborado Por: El Autor

Tabla 12: Inversión inicial total

CONCEPTO	MONTO
INVERSIÓN FIJA INICIAL	93.653,00
CAPITAL DE TRABAJO INICIAL	26.543,49
TOTAL INVERSION INICIAL	120.196,49

Fuente: Investigación De Campo

Elaborado Por: El Autor

4.6.2 Costos de operación

CONCEPTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIA	TOTAL	SUB TOTAL ANUAL				
					AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
1. COSTOS FIJOS				219.660,00	45.412,00	45.412,00	45.412,00	45.412,00	45.412,00
1.1 Sueldos									
Gerente	Mes	60,00	900,00	54.000,00	10.800,00	10.800,00	10.800,00	10.800,00	10.800,00
Jefe de producción	Mes	60,00	850,00	51.000,00	10.200,00	10.200,00	10.200,00	10.200,00	10.200,00
Operarios	Mes	120,00	537,00	64.440,00	12.888,00	12.888,00	12.888,00	12.888,00	12.888,00
Operario Mantenimiento	Mes	60,00	200,00	12.000,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00	2.400,00
Contadora	Mes	60,00	50,00	3.000,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00
Secretaria	Mes	60,00	537,00	32.220,00	6.444,00	6.444,00	6.444,00	6.444,00	6.444,00
1.2 Servicios Basicos	Mes	60,00	50,00	3.000,00	600,00	600,00	600,00	600,00	600,00
1.3 Mantenimiento Maquinaria	mes	60,00	100,00	6.000,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00	1.200,00
1.4 utiles de oficina	año	1,00	1.400,00	1.400,00	280,00	280,00	280,00	280,00	280,00
2. COSTOS VARIABLES				171.092,34	34.218,47	34.218,47	34.218,47	34.218,47	34.218,47
Platano verde	Toneladas	770,12	200,00	154.024,00	30.804,80	30.804,80	30.804,80	30.804,80	30.804,80
Dioxido de Azufre (1%)	Kg.	26	4,50	117,00	23,40	23,40	23,40	23,40	23,40
Fundas 200 GR	fun da	279	25,00	6.979,21	1.395,84	1.395,84	1.395,84	1.395,84	1.395,84
Fundas 400 GR	fun da	303	30,00	9.097,04	1.819,41	1.819,41	1.819,41	1.819,41	1.819,41
Fundas 1000 GR	fun da	15	35,00	539,08	107,82	107,82	107,82	107,82	107,82
Gas	Mes	24,00	14,00	336,00	67,20	67,20	67,20	67,20	67,20
TOTAL COSTOS OPERTIVOS				390.752,34	79.630,47	79.630,47	79.630,47	79.630,47	79.630,47

4.6.3 Plan de financiamiento

CONCEPTO	MONTO
Aporte crédito	39.433,00
GADs Parroquial	80.763,49
TOTAL	120.196,49

4.6.4 Servicio de la deuda

CARACTERISTICA DEL CREDITO	AÑOS	DESEMBOL	AMORTIZACI	k REDUCIDO	INTERES	CUOTA A PAGAR
CREDITO BAN ECUADOR 12% DE INTERES A 36 MESES PLAZO	1,00	39.433,00	7886,600	39.433,00	4731,960	12618,560
	2,00		7886,600	31546,400	3785,568	11672,168
	3,00		7886,600	23659,800	2839,176	10725,776
	4,00		7886,600	15773,200	1892,784	9779,384
	5,00		7886,600	7886,600	946,392	8832,992
TOTAL			39433,000	118299,000	14195,880	53628,880

4.6.5 Resumen de costos

CONCETO	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5	TOTAL
INVERSION INICIAL	120.196,49	-	-	-			120.196,49
Inversión fija inicial	93.653,00						93.653,00
Capital de trabajo inicial	26.543,49						26.543,49
COSTOS DE OPERACI	-	79.630,47	79.630,47	79.630,47	79.630,47	79.630,47	318.521,87
Costos Fijos		45.412,00	45.412,00	45.412,00	45.412,00	45.412,00	136.236,00
Costos Variables		34.218,47	34.218,47	34.218,47	34.218,47	34.218,47	102.655,40
DEPRECIACIÓN		6417,05	6417,05	6417,05	6417,05	6417,05	19.251,15
Sub totales anuales		6417,05	6417,05	6417,05	6417,05	6417,05	19.251,15
COSTOS FINANCIEROS		4731,960	3785,568	2839,176	1892,784	946,392	11.356,70
Interes crédito		4731,960	3785,568	2839,176	1892,784	946,392	11.356,70
TOTAL	120.196,49	86.047,52	86.047,52	86.047,52	86.047,52	86.047,52	457.969,51

4.6.6 Descripción de la producción

AÑOS	PLATANO VERDE PROCESADO TONELADAS	RENDIMIENTO HARINA PLATANO EN KG.	# KG PRODUCIDOS/AÑO
1	150,40	250,00	37.600,00
2	151,90	250,00	37.975,00
3	153,25	250,00	38.312,50
4	156,29	250,00	39.072,50
5	158,28	250,00	39.570,00
TOTAL	770,12		192.530,00

4.6.7 Producción por fundas

AÑOS	FUNDAS DE 200gr	FUNDAS DE 400 gr	FUNDAS DE 1000 gr
1,00	54.520	59.220	3.008
2,00	55.064	59.811	3.038
3,00	55.553	60.342	3.065
4,00	56.655	61.539	3.126
5,00	57.377	62.323	3.166
TOTAL	279.169	303.235	15.402

4.6.8 Estado de resultados

CONCEPTO	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
TOTAL INGRESOS	167.978,00	169.653,31	171.161,09	174.556,39	176.778,98
Funda de 200 gr	54.520,00	55.063,75	55.553,13	56.655,13	57.376,50
funda de 400 gr	100.674,00	101.678,06	102.581,72	104.616,62	105.948,68
funda de 1000 gr	12.784,00	12.911,50	13.026,25	13.284,65	13.453,80
Costos Variables	34.218,47	34.218,47	34.218,47	34.218,47	34.218,47
UTILIDAD BRUTA (C. Variables - Costos Fijos)	133.759,53	135.434,84	136.942,63	140.337,93	142.560,51
UTILIDAD OPERACIONAL (Utilidad Bruta - Costos Financieros)	88.347,53	90.022,84	91.530,63	94.925,93	97.148,51
Costos Financieros	4.731,96	3.785,57	2.839,18	1.892,78	946,39
UTILIDAD ANTES DE PARTICIPACIÓN TRABAJADORES (Utilidad Operacional - Participación trabajadores)	83.615,57	86.237,28	88.691,45	93.033,14	96.202,12
Participación trabajadores	12.542,34	12.935,59	13.303,72	13.954,97	14.430,32
UTILIDAD ANTES DE IMPUESTOS (Utilidad Antes de participación - Participación de los trabajadores)	71.073,24	73.301,69	75.387,73	79.078,17	81.771,80
Impuestos a la renta (No llega a la base imponible por tanto no se genera impuesto a	10.660,99	10.995,25	11.308,16	11.861,73	12.265,77
UTILIDAD NETA (Utilidad antes de impuestos - Impuesto a la renta)	60.412,25	62.306,43	64.079,57	67.216,45	69.506,03

4.6.9 Flujo caja

	PRO-OPERATIVOS	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
INGRESOS OPERACIONALES						
Ventas		167.978,00	169.653,31	171.161,09	174.556,39	176.778,98
EGRESOS OPERACIONALES						
Costos fijos		45.412,00	45.412,00	45.412,00	45.412,00	45.412,00
Costos variables		34.218,47	34.218,47	34.218,47	34.218,47	34.218,47
SUB TOTAL		79.630,47	79.630,47	79.630,47	79.630,47	79.630,47
FLUJO OPERACIONAL		88.347,53	90.022,84	91.530,63	94.925,93	97.148,51
INGRESOS NO OPERACIONALES						
Aporte inicial propio	39.433,00					
Aporte Gad parroquial	80.763,49					
SUB TOTAL	120.196,49	-	-	-		
EGRESOS NO OPERACIONALES						
Inversión fija inicial	93.653,00					
Capital de trabajo inicial	26.543,49					
Costos financieros proyectados		4731,960	3785,568	946,392	1892,784	946,392
Amortización crédito proyectado		7886,600	7886,600	7886,600	7886,600	7886,600
Participación trabajadores		12.542,34	12.935,59	13.303,72	13.954,97	14.430,32
Impuesto a la renta		10660,98546	10995,25278	11308,15987	11861,7256	12265,76969
Requerimiento capital de trabajo	120.196,49					
SUBTOTAL	240.392,98	35.821,88	35.603,01	33.444,87	35.596,08	35.529,08
FLUJO NO OPERACIONAL	-120.196,49	-35.821,88	-35.603,01	-33.444,87	-35.596,08	-35.529,08
FLUJO NETO	-120.196,49	52.525,65	54.419,83	58.085,76	59.329,85	61.619,43
SALDO INICIAL DE CAJA	-	-120.196,49	-67.670,84	-13.251,01	44.834,75	104.164,60
SALDO FINAL DE CAJA	-120.196,49	-67.670,84	-13.251,01	44.834,75	104.164,60	165.784,02

4.6.10 Índices rentabilidad

TIR.	17%
VAN	\$10.204,34
B/C	\$1,49

4.6.11 Evaluación social

La implementación de la empresa en la parroquia Ávila Huiruno, generara un impacto social en la población local, ya que, consumirán la harina de plátano y también requerirá de mano de obra local, generando puestos de trabajos directos e indirectos quienes recibirán sus sueldos y beneficios que establecen la ley.

4.6.12 Estudio de impacto ambiental

La evaluación ambiental permite determinar las actividades que se desarrollan, que estas no afecten ni contaminen con desechos sólidos y orgánicos al medio ambiente, así como la prohibición de la población, con la finalidad de conservar y mantener limpios los alrededores de la naturaleza.

CONCLUSIONES

- En base a la información obtenida del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia y las encuestas realizadas a los productores de plátanos, se concluye existen 300 hectáreas de plátano Dominic con una producción regular durante todo el año, aceptable para iniciar con la producción de harina de plátano.
- Se determinó que en el cantón Loreto existe un 85% de hogares que consumen harina de plátano dentro de su alimentación, de los cuales, existen solo dos marcas reconocidas a nivel nacional que satisfacen el 41 % del mercado, existiendo una amplia demanda insatisfecha para poder ofrecer la harina de plátano elaborada en el sector, y además se puede se puede apertura nuevos mercados a través de convenios con instituciones como: Ministerio de Educación, Ministerio de Salud Pública, Ministerio de Inclusión Económica y Solidaria y el GAD Municipal.
- El proyecto es viable desde el punto de vista financiero, puesto que los resultados obtenidos de los indicadores son satisfactorios como lo es la tasa interna de retorno con el 17% con la que se espera recuperar la inversión en menos de 5 años, ratificando la bondad del proyecto bajo las condiciones actuales de mercado.

RECOMENDACIONES

- Que el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial incentive y apoye a recibir cursos de capacitación a los productores de plátanos cultivar con mayor manejo técnico para obtener mejores rendimientos por hectárea y que sea de mejor calidad el producto, ya que, la producción de harina de plátano debe ser de calidad y nutritiva.
- Que a través del Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial entable mecanismo de dialogo y se llegue a acuerdos y convenios con las diferentes instituciones con el fin de implementar políticas de alimentación y nutrición con un producto elaborado en el sector.
- Que el Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial socialice y ponga en marcha el proyecto de la planta procesadora de harina de plátano, ya que, en su estudio de factibilidad realizado es viable.

BIBLIOGRAFÍA

- Acuña Tenloy, S. T., & Hernández Flores, S. J. (2013). 2. *Estudio de factibilidad para la creación de una planta procesadora de productos derivados de plátano en la parroquia Roberto Astudillo, período 2013-2017*. Obtenido de <http://repositorio.unemi.edu.ec/bitstream/123456789/308/3/Estudio%20de%20factibilidad%20para%20la%20creaci%C3%B3n%20de%20una%20planta%20procesadora%20de%20productos%20derivados%20de%20pl%C3%A1tano%20en%20la%20parroquia%20Roberto%20Astudillo%2c%20per%C3%AD>
- Alderete y socios, consultoría industrial S.C. (s.f.). *Estudios de factibilidad*. Obtenido de <http://www.aldereteysocios.com/estfact.html>
- Alimentos saludables. (s.f.). *Beneficios de los plátanos*. Obtenido de <https://alimentossaludables.mercola.com/platano.html>
- Aragua. (s.f.). *Estudio de factibilidad*. Obtenido de <http://proyectos.aragua.gob.ve/descargas/ESTUDIOFACTIBILIDADECON%C3%93MICA.pdf>
- Centro agrícola de Talamanca. (2012). *Programa de desarrollo sostenible de la cuenca binacional del río Sixaola*. Obtenido de http://www.mag.go.cr/acerca_del_mag/programas/sixaola-proy27-BID-Planta_platano.pdf
- Centro de Exportaciones e Inversiones Nicaragua. (2010). *Asociatividad*. Obtenido de http://www.cei.org.ni/images/file/manual_asociativ.pdf
- Cocinas Industriales. (s.f.). *El estudio de ingresos y egresos*. Obtenido de <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:http://www.cocinasindustriales.com/el-estudio-de-ingresos-y-egresos&num=1&strip=0&vwsrc=0>
- Concepto definicion. de. (s.f.). *Concepto de medio ambiente*. Obtenido de <http://concepto.de/medio-ambiente/>
- Concepto definición.de. (s.f.). *Definición de comercialización*. Obtenido de <http://conceptodefinicion.de/comercializacion/>

- Díaz, D. (2011). *El Plátano*. Obtenido de <http://platano-20.blogspot.com/2011/04/el-platano-concepto.html>
- Duis. (s.f.). *Evaluación financiera*. Obtenido de <http://www.duis.gob.mx/proceso/Pages/Evaluacion-Financiera.aspx>
- Economipedia. (s.f.). *Tasa interna de retorno*. Obtenido de <http://economipedia.com/definiciones/tasa-interna-de-retorno-tir.html>
- Economipedia. (s.f.). *Valor actual neto*. Obtenido de <http://economipedia.com/definiciones/valor-actual-neto.html>
- El Comercio. (2011). *Tres tipos de plátanos que se cosechan*. Obtenido de <http://www.elcomercio.com/actualidad/negocios/tres-tipos-de-platano-se.html>
- Eslait Alvarez, C., Mosquera Bolaño, I., & De los Ríos Bermudez, A. (2009). *Estudio de viabilidad para la implementación de una empresa procesadora de tajadas de plátano maduros fritas congeladas*. Obtenido de <http://expeditiorepositorio.utadeo.edu.co/bitstream/handle/20.500.12010/1684/T158.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Eumed.net. (s.f.). *Análisis de precios*. Obtenido de <http://www.eumed.net/libros-gratis/2007c/334/analisis%20de%20precios.htm>
- Gestión en Recursos Naturales. (2016). *Impacto ambiental*. Obtenido de <http://www.grn.cl/impacto-ambiental.html>
- Gestiopolis. (s.f.). *¿Qué es el estudio de factibilidad en un proyecto?* Obtenido de <https://www.gestiopolis.com/que-es-el-estudio-de-factibilidad-en-un-proyecto/>
- Gobierno Autónomo Descentralizado Parroquial Ávila Huiruno. (2015). *Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial*. Obtenido de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PORTAL_SNI/data_sigad_plus/sigadplusdocumentofinal/2260004610001_PDOT%20ENOKANQUI_12-10-2015_11-05-10.pdf
- OBS Business School. (s.f.). *¿Qué es un proyecto?* Obtenido de <https://www.obs-edu.com/int/blog-project-management/conceptos-fundamentales-direccion-de-proyectos/que-es-un-proyecto-elementos-fases-y-tipos>

- Questionpro. (s.f.). *¿Qué es el análisis estratégico?* Obtenido de <https://www.questionpro.com/es/analisis-estrategico.html>
- República. (s.f.). *Harina de plátano*. Obtenido de <https://gastronomiaycia.republica.com/2009/10/13/harina-de-platano/>
- Ricardo. (s.f.). *Evaluación*. Obtenido de <https://previa.uclm.es/profesorado/ricardo/Practicum/Relieve/evaluacion.htm>
- Salmón. (2010). *El punto de equilibrio de un negocio y su importancia estratégica*. Obtenido de <https://www.elblogsalmon.com/conceptos-de-economia/el-punto-de-equilibrio-y-su-importancia-estrategica>
- Soy Conta. (2013). *Cómo llevar a cabo una evaluación financiera de proyectos de inversión*. Obtenido de <http://www.soyconta.mx/como-llevar-a-cabo-una-evaluacion-financiera-de-proyectos-de-inversion/>
- Superintendencia de Economía Popular y Solidaria. (s.f.). *¿Qué es la economía popular y solidaria?* Obtenido de <http://www.seps.gob.ec/noticia?que-es-la-economia-popular-y-solidaria-eps->
- Vásquez, L. (s.f.). *Demanda insatisfecha*. Obtenido de <https://es.scribd.com/doc/63155301/Demanda-Insatisfecha>
- Vásquez, N. (s.f.). *Estudio del costo de la producción*. Obtenido de <http://www.monografias.com/trabajos77/estudio-costo-produccion/estudio-costo-produccion.shtml>
- Yanchana. (2013). *Potencialidad del plátano verde en la nueva matriz productiva del Ecuador*. Obtenido de <http://revistas.ulvr.edu.ec/index.php/yachana/article/viewFile/47/42>

ANEXOS

Anexo 1. Encuesta a los productores sobre la implementación de una planta procesadora de harina de plátano en la parroquia Ávila Huiruno, cantón Loreto.

Objetivos.

- Obtener información para la elaboración de un diagnóstico de la zona de influencia y cobertura de este proyecto.
- Recolectar datos para identificar nuevos mercado para la harina de plátano.
- Obtener información para la elaboración de un estudio técnico económico y financiero.

Sus respuestas serán tratadas con absoluta reserva y solo para los objetivos de la presente investigación.

Género: Hombre () Mujer ()

Edad.....

Sector.....

Por favor marque con una X la respuesta que crea conveniente

1. ¿Qué clase de plátano cultiva?

- a. Barraganete ()
- b. Maqueño ()
- c. Dominicó ()

2. ¿Usted conoce el manejo técnico para el cultivo, producción y comercialización del plátano?

- a. Manejo técnico óptimo ()
- b. Manejo técnico medio ()
- c. Manejo técnico bajo ()

3. ¿Qué cantidad (racimas) de plátano produce semanalmente por hectárea?

- a. Barraganete ()
- b. Maqueño ()
- c. Dominicó ()

- 4. ¿A qué precio vende el racimo de plátano?**
- a. Barraganete ()
 - b. Maqueño ()
 - c. Dominicó ()
- 5. ¿Cómo calificaría la idea de utilizar la producción de plátano para transformarla en harina de plátano?**
- a. Excelente ()
 - b. Muy buena ()
 - c. Buena ()
 - d. Regular ()
- 6. ¿Usted cree que la harina de plátano elaborada en el sector local tendría aceptación en el mercado?**
- a. Si ()
 - b. No ()
- 7. ¿Conoce alguna empresa local que se dedique a la producción de harina de plátano?**
- a. Si ()
 - b. No ()
- 8. ¿Usted estaría dispuesto en entregar la producción de plátano a una empresa productora de harina de plátano ubicada en la parroquia Ávila Huiruno?**
- a. Si ()
 - b. No ()
- 9. ¿Cree usted que al implementarse una planta procesadora de harina de plátano en la parroquia mejoraría los ingresos de los productores?**
- a. Si ()
 - b. No ()

10. ¿Qué aspectos considera que debería conocer el mercado acerca de la harina de plátano?

- a. Precio ()
- b. Sabor ()
- c. Beneficios nutricionales ()
- d. Facilidad de consumo ()
- e. Acceso al producto ()

Gracias por su colaboración

Anexo 2. Encuesta a los consumidores sobre la producción de harina de plátano en la parroquia Ávila Huiruno, cantón Loreto.

Objetivos.

- Obtener información para la elaboración de un diagnóstico de la zona de influencia y cobertura de este proyecto.
- Recolectar datos para identificar nuevos mercado para la harina de plátano.
- Obtener información para la elaboración de un estudio técnico económico y financiero.

Sus respuestas serán tratadas con absoluta reserva y solo para los objetivos de la presente investigación.

Género: Hombre () Mujer ()

Edad.....

Sector.....

Por favor marque con una X la respuesta que crea conveniente

1. ¿Usted consume harina de plátano?

- a. Si ()
- b. No ()

2. ¿Considera importante el consumo de harina de plátano dentro de su canasta básica?

- a. Si ()
- b. No ()

3. ¿Qué cantidad de harina de plátano (400 gramos) usted consume semanalmente en su hogar?

- a. Una unidad ()
- b. De dos a tres unidades ()
- c. De cuatro a cinco unidades ()
- d. Más de seis unidades ()

4. ¿Cuál es la marca de harina de plátano que consume?

- a. Plátano Oriental ()
- b. Dominic Harina de Plátano ()
- c. Casero ()
- d. No responde ()

5. ¿Qué valor paga por la funda de 400 gramos de harina de plátano?

- a. \$ 1,50 ()
- b. \$ 1,75 ()
- c. \$ 2,00 ()
- d. \$ 2,25 ()
- e. Más de \$ 2,25 ()

6. ¿Usted cómo califica al producto que consume?

- a. Excelente ()
- b. Muy bueno ()
- c. Bueno ()
- d. Regular ()

7. ¿Conoce los beneficios nutricionales y usos que se da a la harina de plátano?

- a. Si ()
- b. No ()

Si responde SI ¿Cuáles conoce?.....

Si su respuesta es NO, darle a conocer: mantenimiento de la salud, pérdida de peso, contiene vitaminas y minerales, prevención de estreñimiento y reduce el colesterol.

8. ¿Usted consumiría harina de plátano producida en la parroquia Ávila Huiruno?

- a. Si ()
- b. No ()

9. En caso de contestar SI, ¿En qué peso le gustaría adquirir?

- a. Empacado de 200 gramos ()
- b. Empacado de 400 gramos ()
- c. Empacado de 1 kilo ()

10. ¿Dónde le gustaría comprar el producto de harina de plátano?

- a. Tiendas de barrio ()
- b. Mercados ()
- c. Comisariatos ()

11. ¿Qué precio estaría dispuesto usted en pagar por las siguientes presentaciones de la harina de plátano?

- a. Empacado de 200 gramos \$ 0,90 ()
- b. Empacado de 400 gramos \$ 1,75 ()
- c. Empacado de 1 kilo \$ 4,25 ()

12. ¿Qué presentación debería tener la harina de plátano?

- a. Normal ()
- b. Precocida ()

Gracias por su colaboración

Encuesta a los productores sobre la implementación de una planta procesadora de harina de plátano en la parroquia Ávila Huiruno, cantón Loreto.

Pregunta 1.- ¿Qué clase de plátano cultiva?

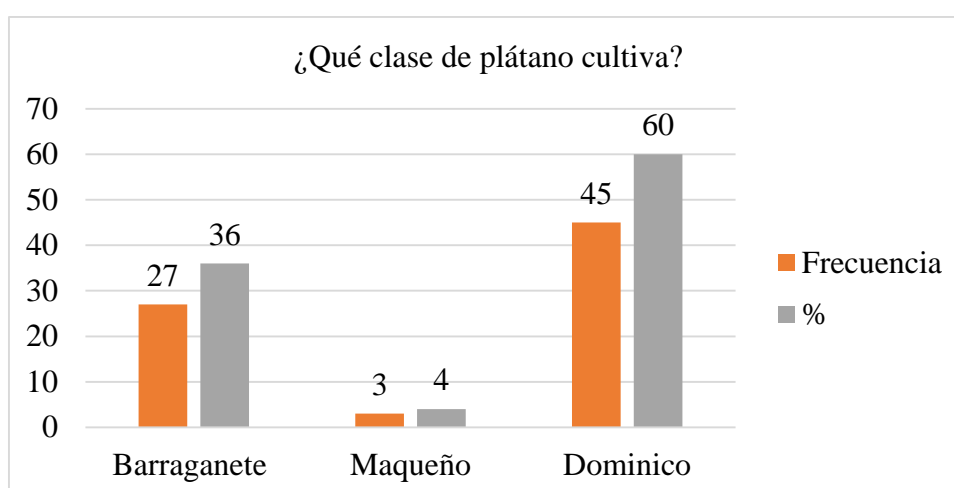
Tabla 13: ¿Qué clase de plátano cultiva?

¿Qué clase de plátano cultiva?		
Alternativas	Frecuencia	%
Barraganete	27	36
Maqueño	3	4
Dominico	45	60
	75	100

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: El autor

Gráfico 1: ¿Qué clase de plátano cultiva?



Fuente: Tabla 1

Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

El 60% respondieron que cultivan el plátano dominico, el 36% cultiva el barraganete y el 4% el plátano maqueño, en este caso el plátano dominico se utilizara para producir la harina de plátano.

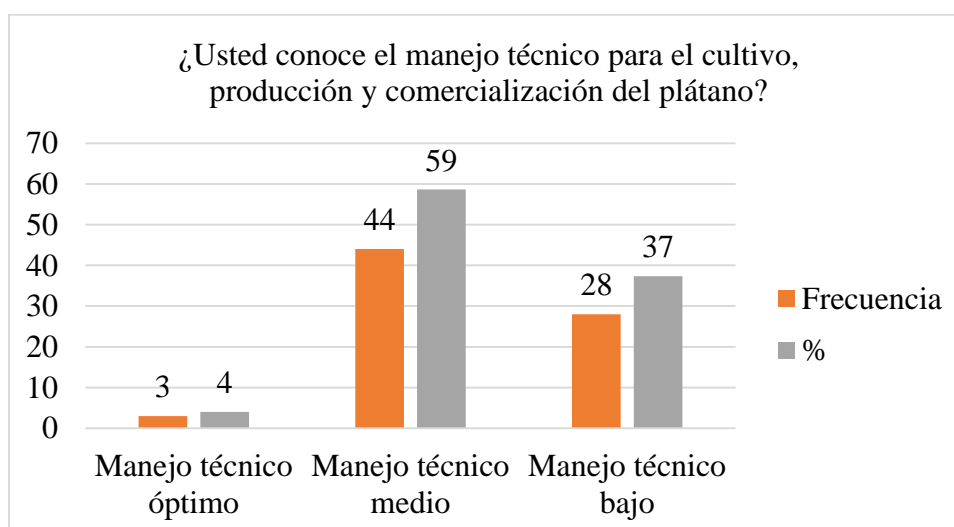
Pregunta 2.- ¿Usted conoce el manejo técnico para el cultivo, producción y comercialización del plátano?

Tabla 14: ¿Usted conoce el manejo técnico para el cultivo, producción y comercialización del plátano?

¿Usted conoce el manejo técnico para el cultivo, producción y comercialización del plátano?		
Alternativas	Frecuencia	%
Manejo técnico óptimo	3	4
Manejo técnico medio	44	59
Manejo técnico bajo	28	37
	75	100

Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: El autor

Gráfico 2: ¿Usted conoce el manejo técnico para el cultivo, producción y comercialización del plátano?



Fuente: Tabla 2
Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

El 59% de los productores de plátano tienen manejo técnico bajo, mientras que el 37% manejo técnico medio y el 4% tiene manejo técnico óptimo sobre el proceso adecuado para el cultivo, producción y comercialización del plátano, esto denota la poca capacitación por parte de los productores de plátano.

Pregunta 3.- ¿Qué cantidad (racimas) de plátano produce semanalmente por hectárea?

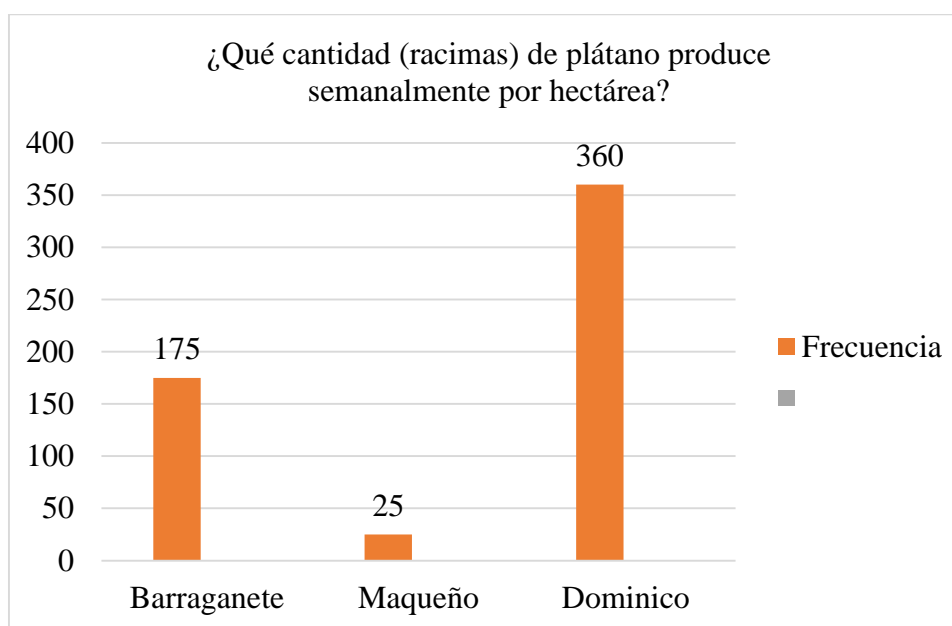
Tabla 15: ¿Qué cantidad (racimas) de plátano produce semanalmente por hectárea?

¿Qué cantidad (racimas) de plátano produce semanalmente por hectárea?					
Alternativas	Semanal (Hectárea)	Por productor (4 hectáreas)	Productores (75)	Anual (52 semanas)	%
Barraganete	338	1352	36504	1898208	32
Maqueño	198	792	2376	123552	19
Dominico	524	2096	94320	4904640	49
	1060	4240	133200	6926400	100

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: El autor

Gráfico 3: ¿Qué cantidad (racimas) de plátano produce semanalmente por hectárea?



Fuente: Tabla 3

Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

La cantidad promedio que produce semanalmente, el 49% es de dominico, el 32% es de barraganete y el 19% es del plátano maqueño, con estos datos se realizara la proyección de la producción de harina.

Pregunta 4. ¿A qué precio vende el racimo de plátano?

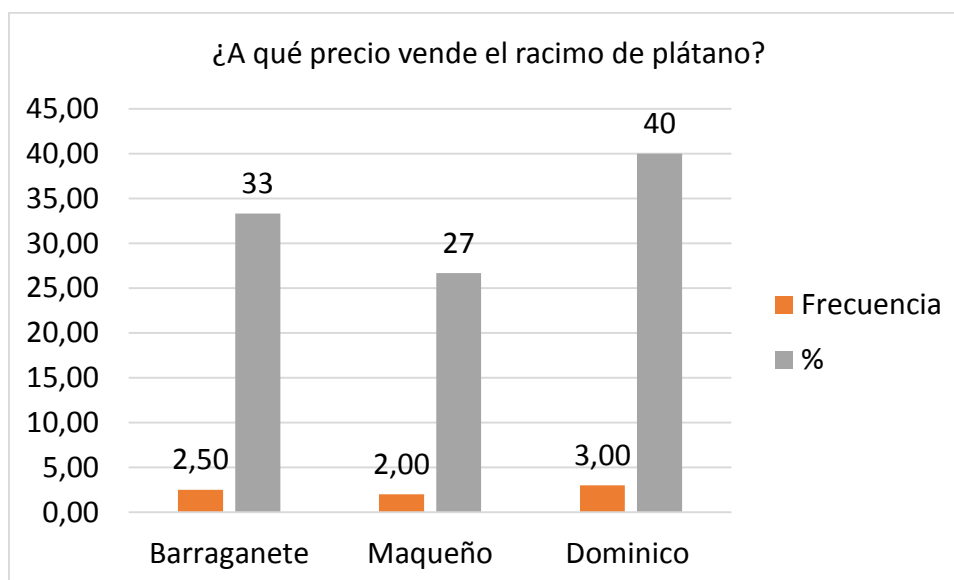
Tabla 16: ¿A qué precio vende el racimo de plátano?

¿A qué precio vende el racimo de plátano?		
Alternativas	Frecuencia	%
Barraganete	2,50	33
Maqueño	2,00	27
Dominico	3,00	40
	7,50	100

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: El autor

Gráfico 4: ¿A qué precio vende el racimo de plátano?



Fuente: Tabla 4

Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

De acuerdo a los datos obtenidos en las encuestas la venta del racimo del dominico es a \$ 3,00, el barraganete a \$ 2,50, y el maqueño a \$ 2,00.

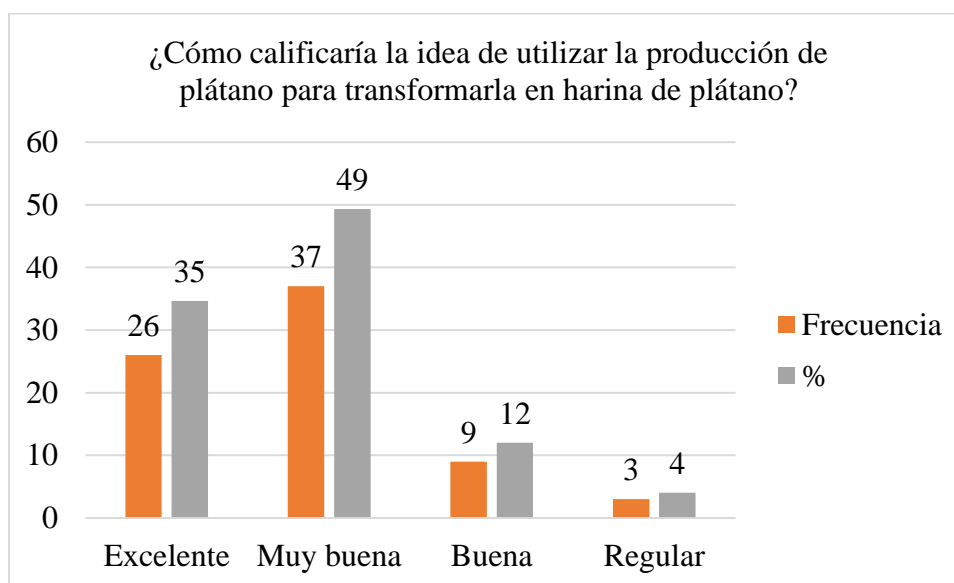
Pregunta 5.- ¿Cómo calificaría la idea de utilizar la producción de plátano para transformarla en harina de plátano?

Tabla 17: ¿Cómo calificaría la idea de utilizar la producción de plátano para transformarla en harina de plátano?

¿Cómo calificaría la idea de utilizar la producción de plátano para transformarla en harina de plátano?		
Alternativas	Frecuencia	%
Excelente	26	35
Muy buena	37	49
Buena	9	12
Regular	3	4
	75	100

Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: El autor

Gráfico 5: ¿Cómo calificaría la idea de utilizar la producción de plátano para transformarla en harina de plátano?



Fuente: Tabla 5
Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

El 49% de los productores considera muy buena la idea, el 35% la califica de excelente, el 12% de buena y el 4% de regular la idea de utilizar la producción de plátano para transformarla en harina de plátano, por tal razón, se evidencia que la idea tiene una acogida aceptable en los productores de plátano

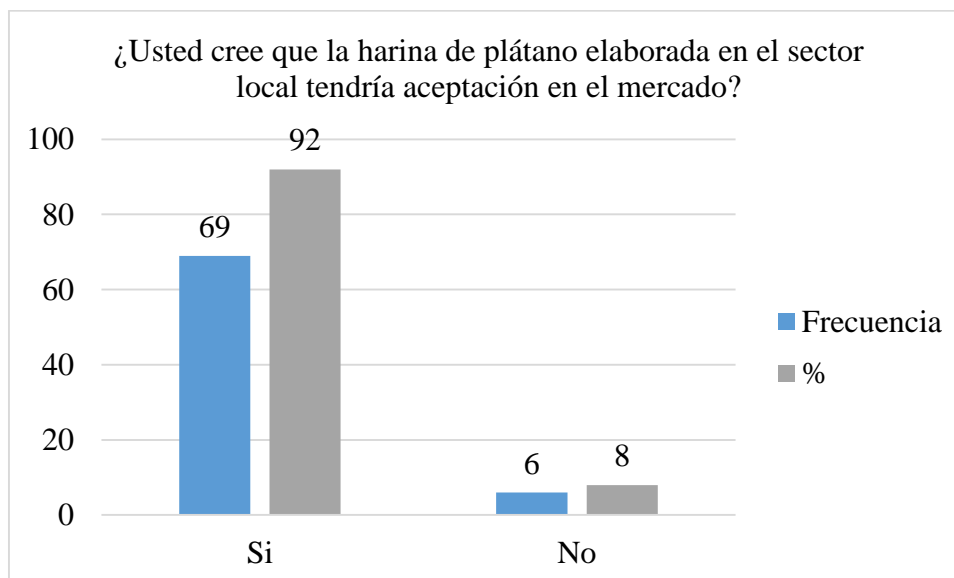
Pregunta 6. ¿Usted cree que la harina de plátano elaborada en el sector local tendría aceptación en el mercado?

Tabla 18: ¿Usted cree que la harina de plátano elaborada en el sector local tendría aceptación en el mercado?

¿Usted cree que la harina de plátano elaborada en el sector local tendría aceptación en el mercado?		
Alternativas	Frecuencia	%
Si	69	92
No	6	8
	75	100

Elaborado por: El autor.

Gráfico 6: ¿Usted cree que la harina de plátano elaborada en el sector local tendría aceptación en el mercado?



Fuente: Tabla 6

Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

El 92% de los productores de plátanos se sienten optimistas que una vez obtenido la harina de plátano va a tener aceptación en el mercado local y un 8% cree que no tendrá una acogida favorable debido a que las personas tienden a comprar productos de marcas ya reconocidas en el mercado.

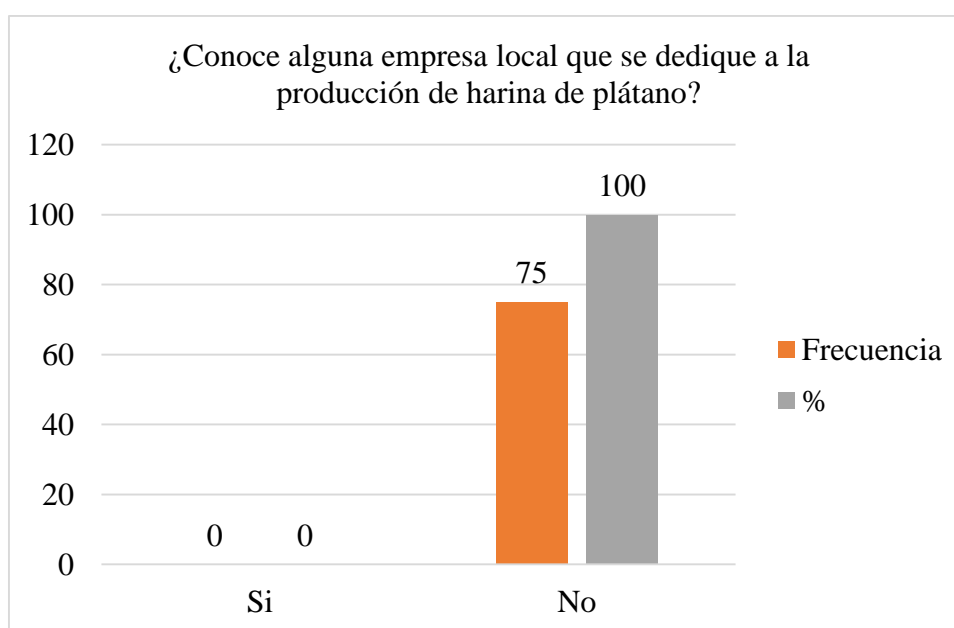
Pregunta 7.- ¿Conoce alguna empresa local que se dedique a la producción de harina de plátano?

Tabla 19: ¿Conoce alguna empresa local que se dedique a la producción de harina de plátano?

¿Conoce alguna empresa local que se dedique a la producción de harina de plátano?		
Alternativas	Frecuencia	%
Si	0	0
No	75	100
	75	100

Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: El autor.

Gráfico 7: ¿Conoce alguna empresa local que se dedique a la producción de harina de plátano?



Fuente: Tabla 7
Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

El 100% de los productores desconocen la existencia de alguna empresa que se dedique a la producción de harina de plátano a nivel local, esto significaría una ventaja para la idea de implementar en este sector una planta procesadora de harina de plátano.

Pregunta 8.- ¿Usted estaría dispuesto en entregar la producción de plátano a una empresa productora de harina de plátano ubicada en la parroquia Ávila Huiruno?

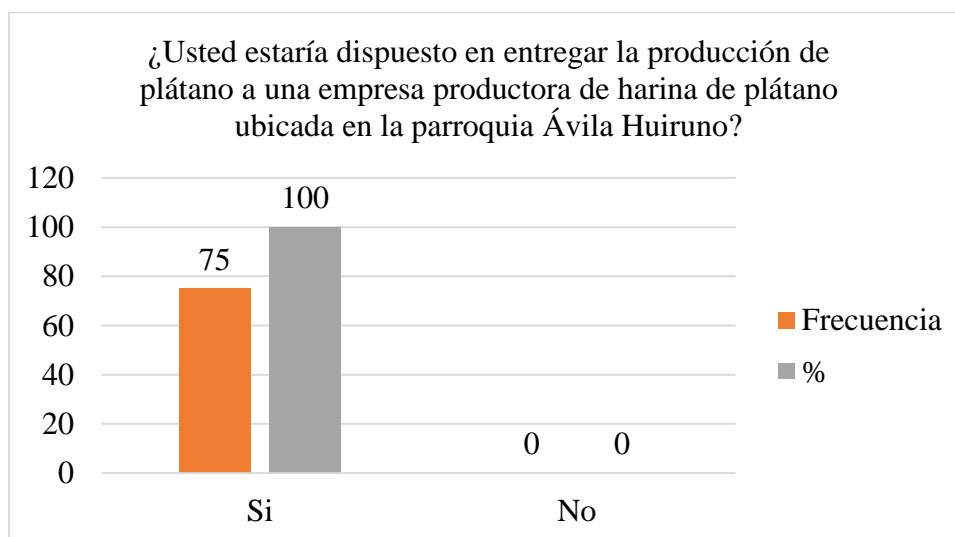
Tabla 20: ¿Usted estaría dispuesto en entregar la producción de plátano a una empresa productora de harina de plátano ubicada en la parroquia Ávila Huiruno?

¿Usted estaría dispuesto en entregar la producción de plátano a una empresa productora de harina de plátano ubicada en la parroquia Ávila Huiruno?		
Alternativas	Frecuencia	%
Si	75	100
No	0	0
	75	100

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: El autor

Gráfico 8: ¿Usted estaría dispuesto en entregar la producción de plátano a una empresa productora de harina de plátano ubicada en la parroquia Ávila Huiruno?



Fuente: Tabla 8

Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

El 100% de los productores estarían dispuestos a entregar su producción de plátano a una empresa productora de harina de plátano porque asegurarían su venta ya que la entrega sería permanente y a un precio estable.

Pregunta 9.- ¿Cree usted que al implementarse una planta procesadora de harina de plátano en la parroquia mejoraría los ingresos de los productores?

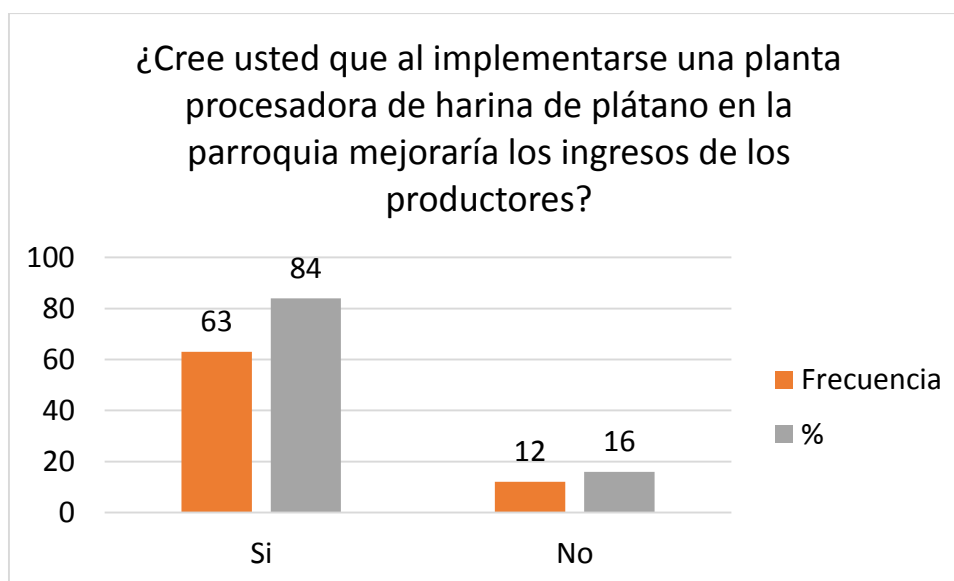
Tabla 21: ¿Cree usted que al implementarse una planta procesadora de harina de plátano en la parroquia mejoraría los ingresos de los productores?

¿Cree usted que al implementarse una planta procesadora de harina de plátano en la parroquia mejoraría los ingresos de los productores?		
Alternativas	Frecuencia	%
Si	63	84
No	12	16
	75	100

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: El autor.

Gráfico 9: ¿Cree usted que al implementarse una planta procesadora de harina de plátano en la parroquia mejoraría los ingresos de los productores?



Fuente: Tabla 9

Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

De la encuesta se desprende que un 84% de los productores creen que al implementarse la planta procesadora de harina de plátano mejorarían sus ingresos debido a las ventas de su producción, mientras que el 16% creen que se mantendrán con el mismo nivel de ingresos a pesar de realizar las ventas directas a la planta procesadora.

Pregunta 10.- ¿Qué aspectos considera que debería conocer el mercado acerca de la harina de plátano?

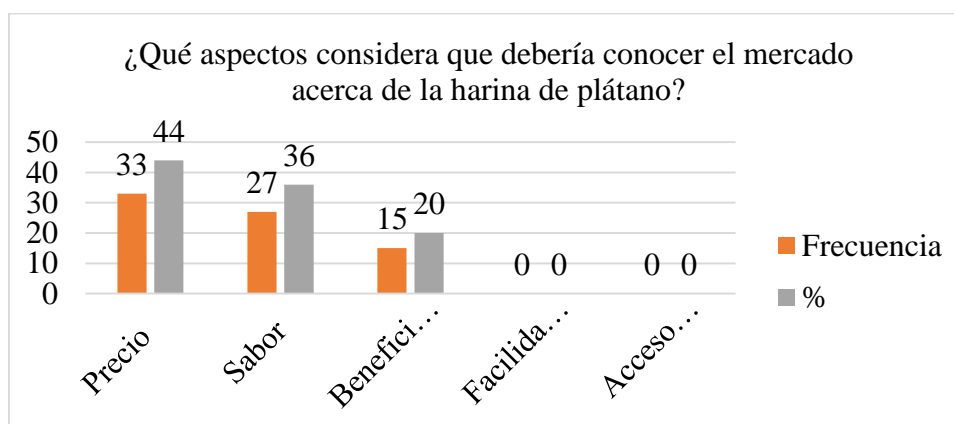
Tabla 22: ¿Qué aspectos considera que debería conocer el mercado acerca de la harina de plátano?

¿Qué aspectos considera que debería conocer el mercado acerca de la harina de plátano?		
Alternativas	Frecuencia	%
Precio	33	44
Sabor	27	36
Beneficios nutricionales	15	20
Facilidad de consumo	0	0
Acceso al producto	0	0
	75	100

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: El autor

Gráfico 10: ¿Qué aspectos considera que debería conocer el mercado acerca de la harina de plátano?



Fuente: Tabla 10

Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

El 44% considera que el precio debería conocer el mercado, el 36% indican que el sabor, el 20% creen que es los beneficios nutricionales, mientras que la facilidad de consumo y acceso al producto no creen importante para ser considerados en el mercado por parte de los productores.

Encuesta a los consumidores sobre la producción de harina de plátano en la parroquia Ávila Huiruno, cantón Loreto.

1.- ¿Usted consume harina de plátano?

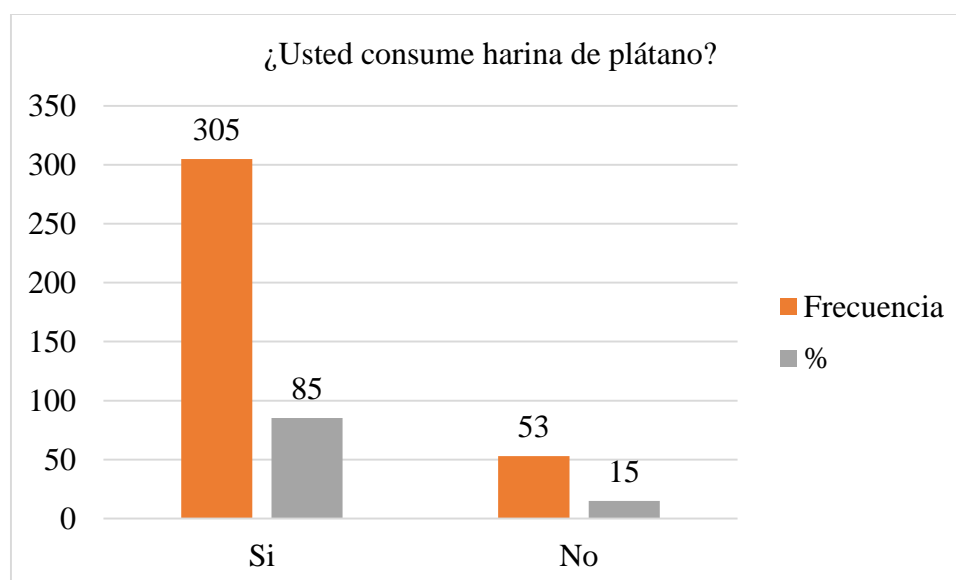
Tabla 23: ¿Usted consume harina de plátano?

¿Usted consume harina de plátano?		
Alternativas	Frecuencia	%
Si	305	85
No	54	15
	359	100

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: El autor

Gráfico 1: ¿Usted consume harina de plátano?



Fuente: Tabla 13

Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

De la encuesta se desprende que un 85% de los consumidores consume harina de plátano, y un 15% no consume este tipo de harina por lo que significaría que la harina de plátano es aceptable en el mercado.

Pregunta 2.- ¿Considera importante el consumo de harina de plátano dentro de su canasta básica?

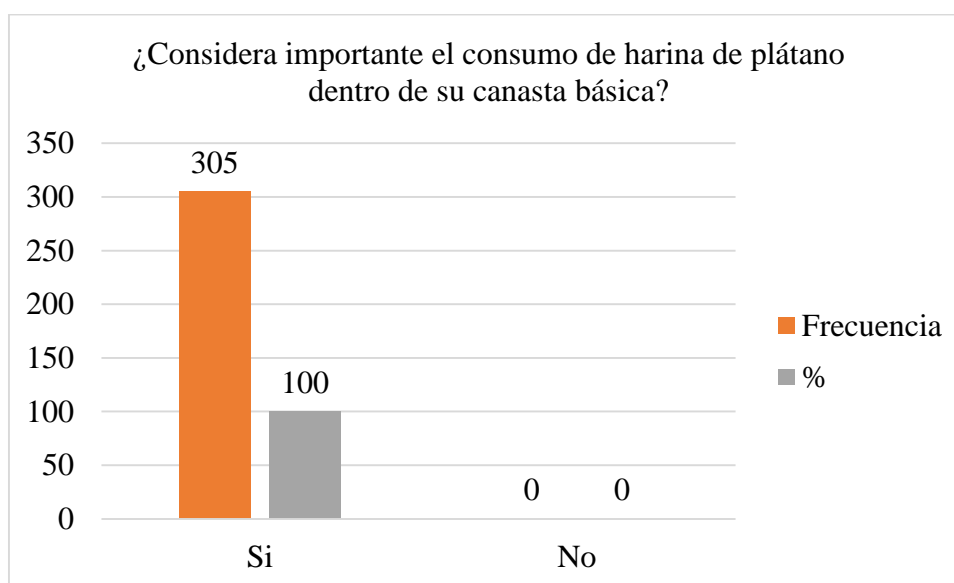
Tabla 2: ¿Considera importante el consumo de harina de plátano dentro de su canasta básica?

¿Considera importante el consumo de harina de plátano dentro de su canasta básica?		
Alternativas	Frecuencia	%
Si	305	100
No	0	0
	305	100

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: El autor

Gráfico 2: ¿Considera importante el consumo de harina de plátano dentro de su canasta básica?



Fuente: Tabla 14

Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

El 100% considera que es importante el consumo de harina de plátano en la canasta básica, por las proteínas y los minerales que contiene este producto.

Pregunta 3.- ¿Qué cantidad de harina de plátano (400 gramos) usted consume semanalmente en su hogar?

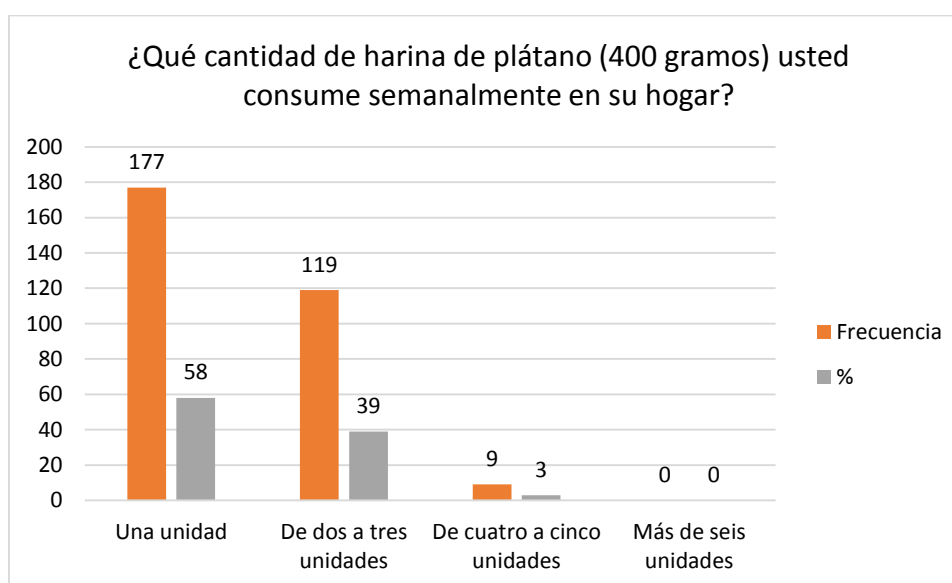
Tabla 3: ¿Qué cantidad de harina de plátano (400 gramos) usted consume semanalmente en su hogar?

¿Qué cantidad de harina de plátano (400 gramos) usted consume semanalmente en su hogar?		
Alternativas	Frecuencia	%
Una unidad	177	58
De dos a tres unidades	119	39
De cuatro a cinco unidades	9	3
Más de seis unidades	0	0
	305	100

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: El autor

Gráfico 3: ¿Qué cantidad de harina de plátano (400 gramos) usted consume semanalmente en su hogar?



Fuente: Tabla 15

Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

El 58% de los consumidores consume una unidad de esta harina por semana, el 39% consume de dos a tres unidades por semana y el 3% consume de cuatro a 5 unidades por semana estos datos denota lo indispensable que es esta harina en los hogares de la parroquia Ávila Huiruno.

Pregunta 4.- ¿Cuál es la marca de harina de plátano que consume?

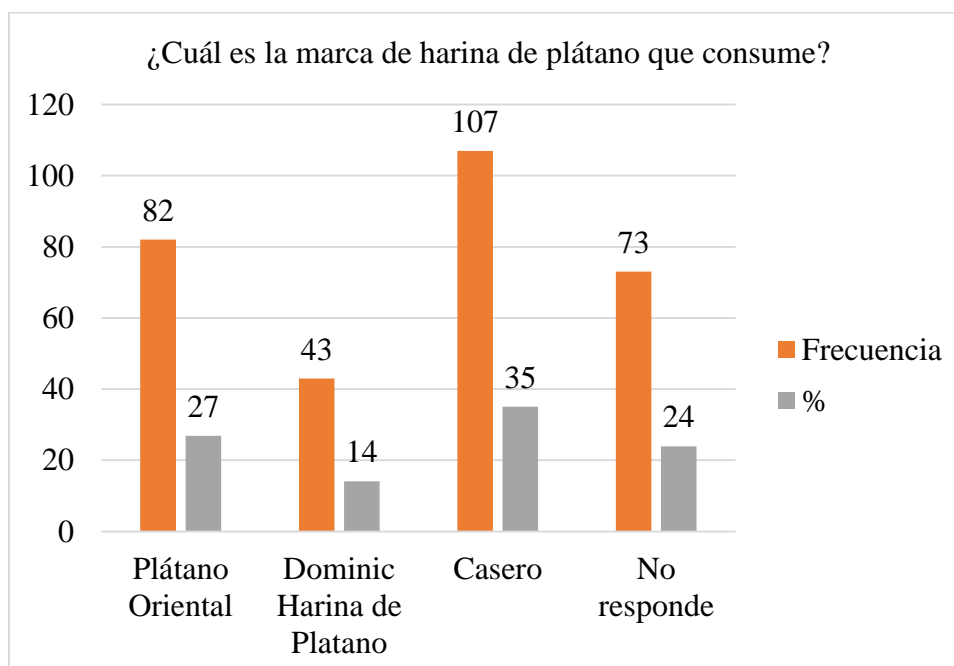
Tabla 4: ¿Cuál es la marca de harina de plátano que consume?

¿Cuál es la marca de harina de plátano que consume?		
Alternativas	Frecuencia	%
Plátano Oriental	82	27
Dominic Harina de Plátano	43	14
Casero	107	35
No responde	73	24
	305	100

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: El autor.

Gráfico 4: ¿Cuál es la marca de harina de plátano que consume?



Fuente: Tabla 16

Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

El 27% consume la marca de harina de plátano Oriental, el 14% consume Dominic Harina de Plátano, 35% lo realiza en sus propios hogares y el 24% no respondió de acuerdo a los datos obtenidos en la encuesta.

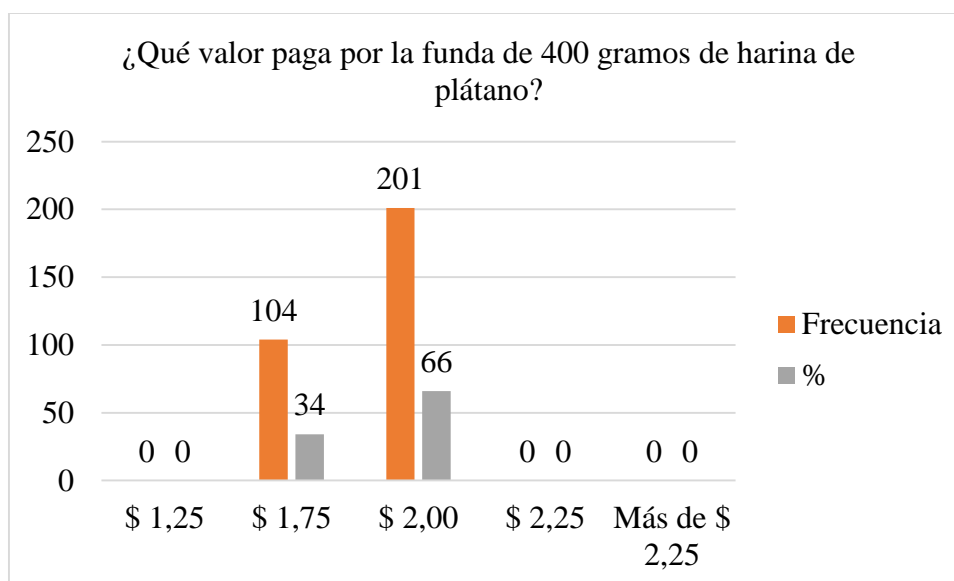
Pregunta 5.- ¿Qué valor paga por la funda de 400 gramos de harina de plátano?

Tabla5: ¿Qué valor paga por la funda de 400 gramos de harina de plátano?

¿Qué valor paga por la funda de 400 gramos de harina de plátano?		
Alternativas	Frecuencia	%
\$ 1,25	0	0
\$ 1,75	104	34
\$ 2,00	201	66
\$ 2,25	0	0
Más de \$ 2,25	0	0
	305	100

Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: El autor.

Gráfico 5: ¿Qué valor paga por la funda de 400 gramos de harina de plátano?



Fuente: Tabla 17
Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

De acuerdo a los datos obtenidos un 66% de los consumidores pagarían 2 dólares por la funda de 400 gramos de harina de plátano, mientras que un 34% pagaría 1,75 centavos por la funda de 400 gramos de harina de plátano esto significaría que los consumidores requieren una harina de calidad sin importar el precio.

Pregunta 6.- ¿Usted cómo califica al producto que consume?

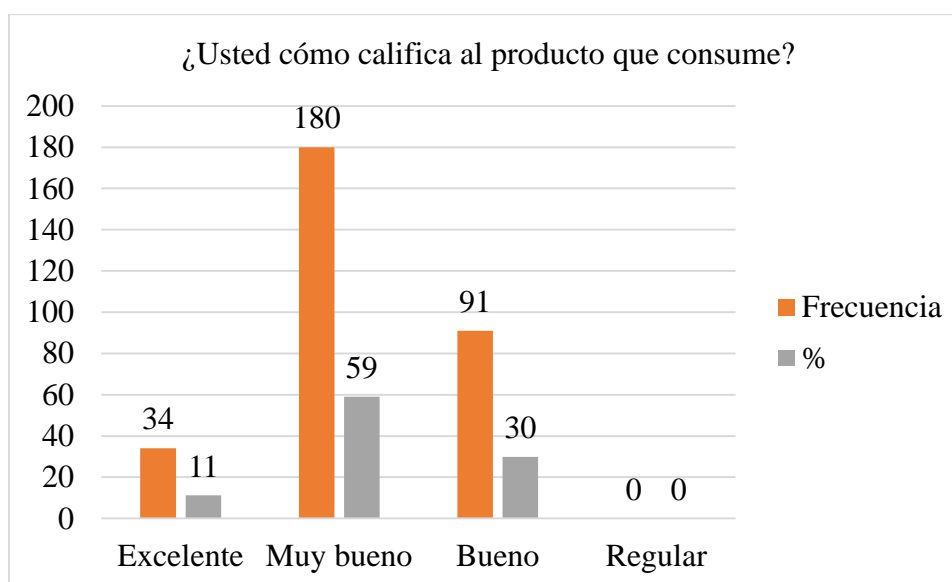
Tabla 6: ¿Usted cómo califica al producto que consume?

¿Usted cómo califica al producto que consume?		
Alternativas	Frecuencia	%
Excelente	34	11
Muy bueno	180	59
Bueno	91	30
Regular	0	0
	305	100

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: El autor

Gráfico 6: ¿Usted cómo califica al producto que consume?



Fuente: Tabla 6

Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

El 59% de los consumidores califica al producto como muy bueno, el 30% califica como bueno y un 11% califica como excelente estos datos denota que el producto es de calidad y calidez.

Pregunta 7.- ¿Conoce los beneficios nutricionales y usos que se da a la harina de plátano?

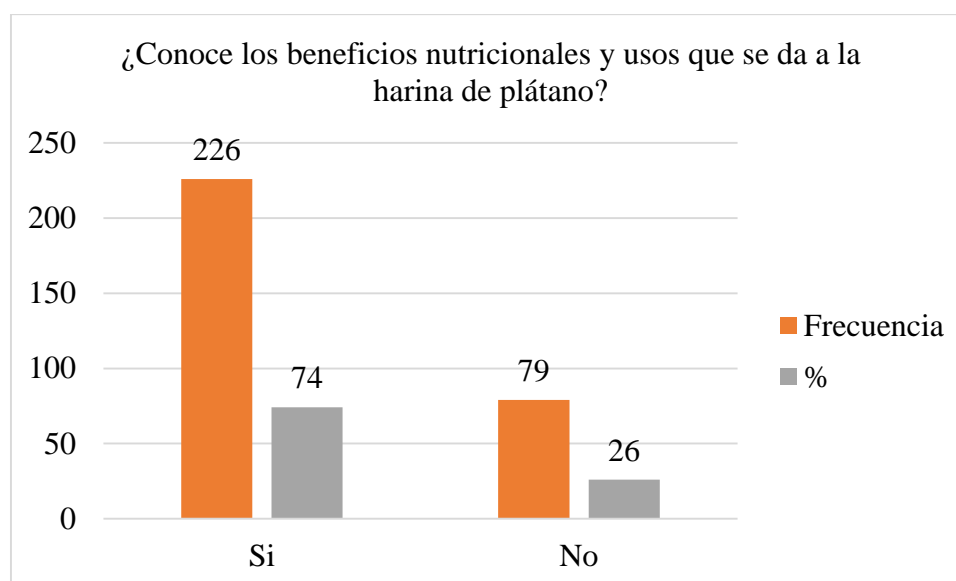
Tabla 7: ¿Conoce los beneficios nutricionales y usos que se da a la harina de plátano?

¿Conoce los beneficios nutricionales y usos que se da a la harina de plátano?		
Alternativas	Frecuencia	%
Si	226	74
No	79	26
	305	100

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: El autor.

Gráfico 7: ¿Conoce los beneficios nutricionales y usos que se da a la harina de plátano?



Fuente: Tabla 7

Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

De la encuesta se desprende que un 74% de los consumidores conocen los beneficios nutricionales y usos que se le da a la harina de plátano, mientras que un 26% desconocen los beneficios nutricionales y usos que se le da a la harina de plátano.

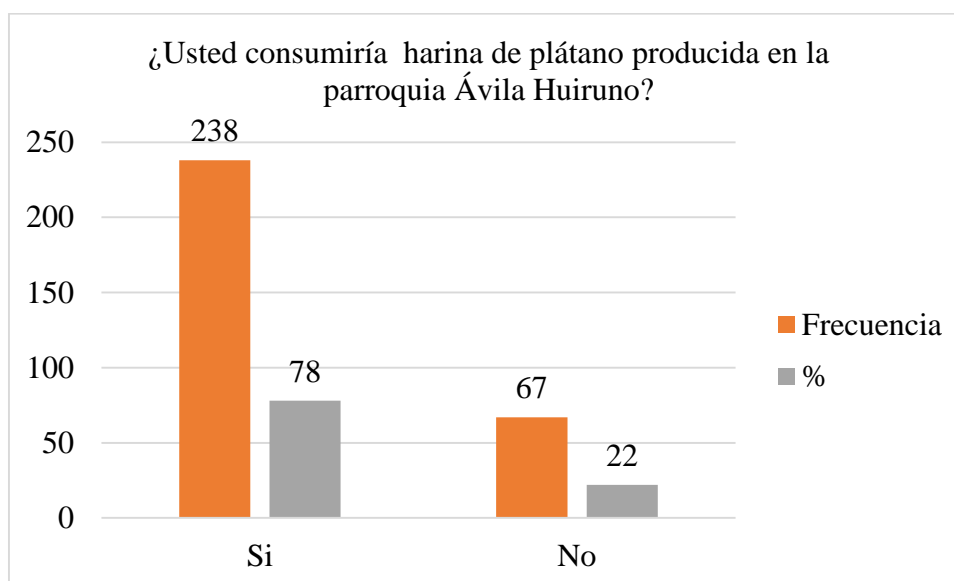
Pregunta 8.- ¿Usted consumiría harina de plátano producida en la parroquia Ávila Huiruno?

Tabla 8: ¿Usted consumiría harina de plátano producida en la parroquia Ávila Huiruno?

¿Usted consumiría harina de plátano producida en la parroquia Ávila Huiruno?		
Alternativas	Frecuencia	%
Si	238	78
No	67	22
	305	100

Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: El autor.

Gráfico 8: ¿Usted consumiría harina de plátano producida en la parroquia Ávila Huiruno?



Fuente: Tabla 8
Elaborado por: El autor

Análisis e interpretación.

EL 78% de los consumidores consumiría la harina de plátano producida en la parroquia Ávila Huiruno y el 22 no la consumiría esto quiere decir que los consumidores estarían dispuesto a consumir la harina de plátano local.

Pregunta 9.- En caso de contestar SI, ¿En qué peso le gustaría adquirir?

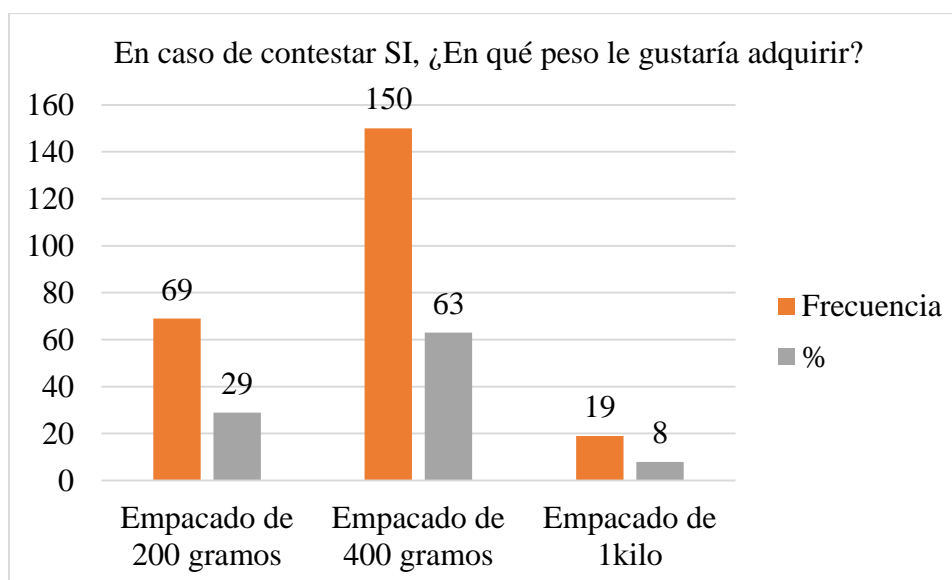
Tabla 9: En caso de contestar SI, ¿En qué peso le gustaría adquirir?

En caso de contestar SI, ¿En qué peso le gustaría adquirir?		
Alternativas	Frecuencia	%
Empacado de 200 gramos	69	29
Empacado de 400 gramos	150	63
Empacado de 1kilo	19	8
	238	100

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: El autor.

Gráfico 9: En caso de contestar SI, ¿En qué peso le gustaría adquirir?



Fuente: Tabla 9

Elaborado por: El autor.

Análisis e interpretación.

El 63% de los consumidores le gustaría consumir el empaque de 400 gramos, el 29% le gustaría el empaque de 200 gramos y el 8% le gustaría consumir el empaque de 1 kilo.

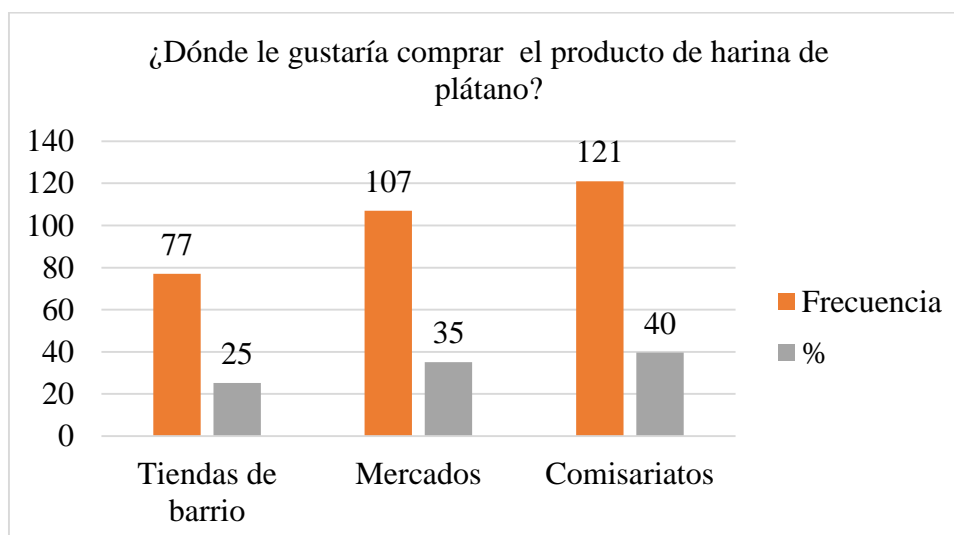
Pregunta 10.- ¿Dónde le gustaría comprar el producto de harina de plátano?

Tabla 10: ¿Dónde le gustaría comprar el producto de harina de plátano?

¿Dónde le gustaría comprar el producto de harina de plátano?		
Alternativas	Frecuencia	%
Tiendas de barrio	77	25
Mercados	107	35
Comisariatos	121	40
	305	100

Fuente: Encuesta realizada
Elaborado por: El autor.

Gráfico 10: ¿Dónde le gustaría comprar el producto de harina de plátano?



Fuente: Tabla 10
Elaborado por: El autor.

Análisis e interpretación.

De acuerdo a los datos reflejados podemos decir que un 40% de los consumidores le gustaría comprar el producto en los comisariatos, un 35% le gustaría comprar el producto en los mercados, un 25% le gustaría comprar el producto en las tiendas de barrio.

Pregunta 11.- ¿Qué precio estaría dispuesto usted en pagar por las siguientes presentaciones de la harina de plátano?

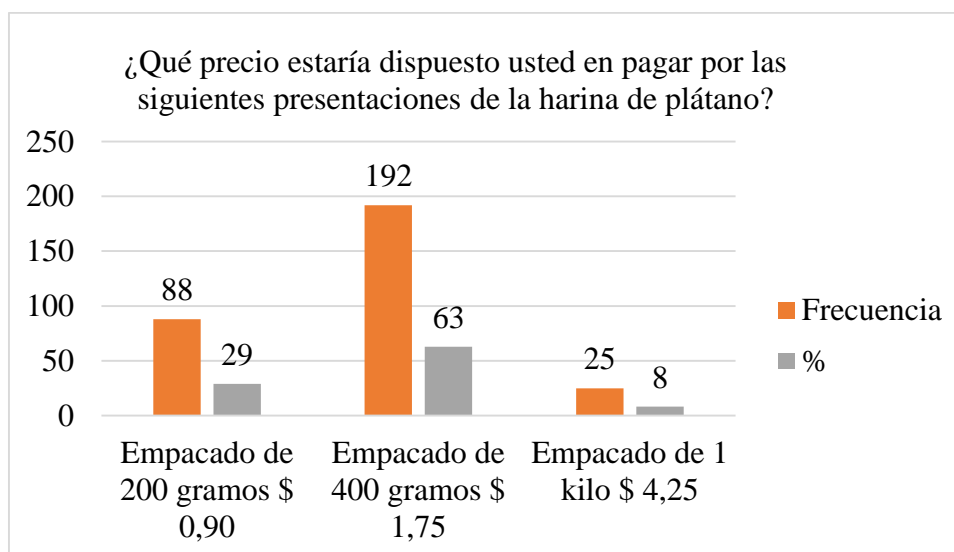
Tabla 11: ¿Qué precio estaría dispuesto usted en pagar por las siguientes presentaciones de la harina de plátano?

¿Qué precio estaría dispuesto usted en pagar por las siguientes presentaciones de la harina de plátano?		
Alternativas	Frecuencia	%
Empacado de 200 gramos \$ 0,90	88	29
Empacado de 400 gramos \$ 1,75	192	63
Empacado de 1 kilo \$ 4,25	25	8
	305	100

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: El autor.

Gráfico 11: ¿Qué precio estaría dispuesto usted en pagar por las siguientes presentaciones de la harina de plátano?



Fuente: Tabla 11

Elaborado por: El autor.

Análisis e interpretación.

El 63% de los consumidores estaría dispuesto a pagar \$1.75 centavos por el empaquete de 400 gramos, el 29% estaría dispuesto a pagar \$0.90 centavos por el empaquete de 200 gramos y el 8% pagaría \$4,25.

Pregunta 12.- ¿Qué presentación debería tener la harina de plátano?

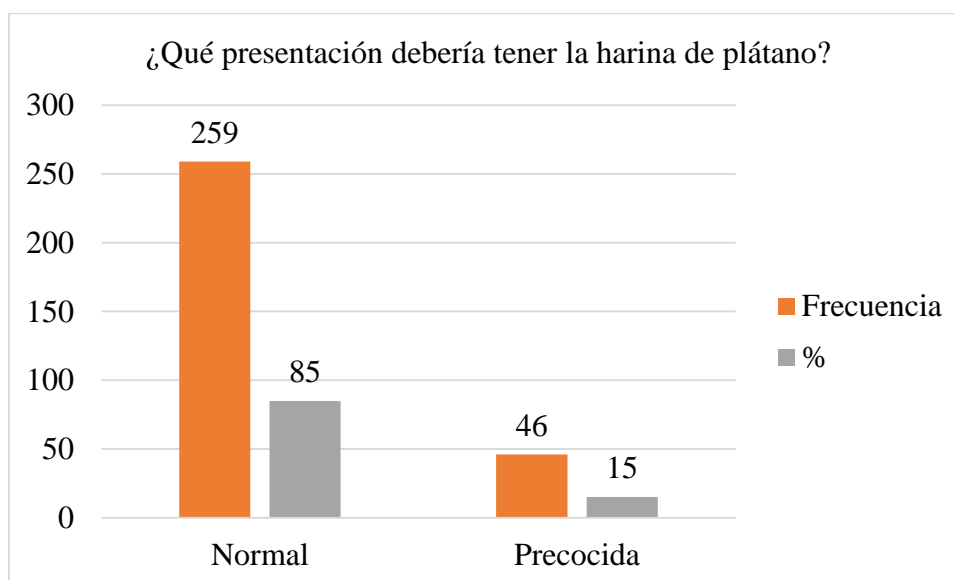
Tabla 12: ¿Qué presentación debería tener la harina de plátano?

¿Qué presentación debería tener la harina de plátano?		
Alternativas	Frecuencia	%
Normal	259	85
Precocida	46	15
	305	100

Fuente: Encuesta realizada

Elaborado por: El autor.

Gráfico 12: ¿Qué presentación debería tener la harina de plátano?



Fuente: Tabla 21

Elaborado por: El autor.

Análisis e interpretación.

El 85% prefiere que la presentación de la harina de plátano sea normal y el 15% de los consumidores prefiere que su presentación sea precocida.

Anexo 4: Cálculos financieros: (se pondrá luego de la revisión de los tutores)

CUADRO 1						
INVERSIÓN INICIAL						
1.1 INVERSIÓN INICIAL FIJA						
CONCEPTO	UNIDAD MEDIDA	CANTIDAD	PRECIO UNITARIA	TOTAL	ACCIONISTAS	GAD PARROQUIAL
1. CONSTRUCCIONES				58.965,00	5.000,00	53.965,00
Terreno	ha	1,00	5.000,00	5.000,00	5.000,00	
Construcciones	construcción	1,00	53.615,00	53.615,00		53.615,00
Medidor luz 220 para el horno	medidor	1,00	200,00	200,00		200,00
Medidor de luz 110	medidor	1,00	150,00	150,00		150,00
2. MAQUINARIA				28.450,00	28.450,00	-
Paila industrial	Paila	1,00	1200,00	1.200,00	1.200,00	
Cortadora	cortadora	1,00	1900,00	1.900,00	1.900,00	
Horno	horno	1,00	15000,00	15.000,00	15.000,00	
Molino industrial	molino	1,00	3500,00	3.500,00	3.500,00	
Cernidora	cernidora	1,00	1000,00	1.000,00	1.000,00	
Balanza digital	balanza	2,00	650,00	1.300,00	1.300,00	
Selladora	selladora	1,00	1750,00	1.750,00	1.750,00	
Cilindro	cilindro	1,00	2.300,00	2.300,00	2.300,00	
Motor de energia	motor	1,00	500,00	500,00	500,00	
3. EQUIPO				2.395,00	2.395,00	-
Cuchillos	cuchillos	10	4,00	40,00	40,00	
Mandiles	mandiles	5	23,00	115,00	115,00	
Bandejas	bandejas	30	35,00	1.050,00	1.050,00	
Cubetas	cubetas	20	8,00	160,00	160,00	
Termometro	termometro	1	130,00	130,00	130,00	
Microscopio	microscopio	1	350,00	350,00	350,00	
Pipetas y otros	pipetas	1	550,00	550,00	550,00	
MOBILIARIO				1.844,00	1.844,00	-
Sillas	sillas	12	12,00	144,00	144,00	
Mesa	mesa	2	180,00	360,00	360,00	
Escritorios	escritorios	6	150,00	900,00	900,00	
Archivadores	archivadores	3	100,00	300,00	300,00	
Sillas giratorias	sillas giratorias	4	35,00	140,00	140,00	
EQUIPO OFICINA				1.999,00	1.744,00	-
Ventiladores	ventiladores	5	45,00	225,00	225,00	
Telefono	telefono	1	30,00	30,00	30,00	
Reloj	reloj	2	5,00	10,00	10,00	
Dispensador	dispensador	2	50,00	100,00	100,00	
Calculadoras	calculadoras	2	17,00	34,00	34,00	
Computadoras	computadoras	2,00	800,00	1.600,00	1.600,00	
TOTAL				93.653,00	39.433,00	53.965,00

DESCRIPCION	UNIDAD	AREA	PRECIO UNITARIO	
BASE HORMIGON	M2	133	200	26600
COLUMNAS 3,5m*0	COLUMNA	18	300	5400
MAMPOSTERIA LA	M2	320,5	30	9615
TECHO Y SU ESTR	M2	150	80	12000
TOTAL				53615

CONCEPTO	COSTO	% DEPRECIACIÓN ANUAL	SUB TOTAL					SUB TOTAL	VALOR RESIDUAL
			AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5		
1. CONSTRUCCIONES	58.965,00	5%	2948,25	2948,25	2948,25	2948,25	2948,25	14741,25	44.223,75
2. MAQUINARIA	28.450,00	10%	2845	2845	2845	2845	2845	14225	14.225,00
3. EQUIPO	2.395,00	10%	239,5	239,5	239,5	239,5	239,5	1197,5	1.197,50
MOBILIARIO	1.844,00	10%	184,4	184,4	184,4	184,4	184,4	922	922,00
EQUIPO OFICINA	1.999,00	10%	199,9	199,9	199,9	199,9	199,9	999,5	999,50
TOTAL	93.653,00		6.417,05	6.417,05	6.417,05	6.417,05	6.417,05	32.085,25	61.567,75

AÑO	TOTAL INGRESOS	TOTAL EGRESOS	FACTOR DE AUTILIZACIÓN	I NGRESOS ACTUALIZADOS	EGRESOS ACTUALIZADOS
1,00	167.978,00	115.452,35	0,89	149.980,36	103.082,45
2,00	169.653,31	115.233,48	0,80	135.246,58	91.863,42
3,00	171.161,09	113.075,34	0,71	121.829,09	80.484,79
4,00	174.556,39	115.226,55	0,64	110.933,74	73.228,55
5,00	176.778,98	115.159,55	0,57	100.309,14	65.344,62
				618.298,91	414.003,85

Anexo 5: Fotografías de la localidad



Producción de Plátano.



Comercialización del Plátano.



Encuesta a los productores de plátano.



Encuesta a los consumidores de Harina de Plátano



Socialización sobre el proyecto de Tesis a la Asociación de Productores de Plátano.