



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS  
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE  
EMPRESAS AGROPECUARIAS Y AGRONEGOCIOS**

**PROPUESTA PARA LA PRODUCCIÓN DE HARINA DE  
PLÁTANO (*Musa paradisiaca* L.) COMO UNA  
ALTERNATIVA DE NEGOCIO FAMILIAR EN SANTA  
ELENA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

Requisito parcial para la obtención del título de:

**INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS Y  
AGRONEGOCIOS**

**Autor:** Paúl Andrés Suárez Merejildo

**LA LIBERTAD, 2023**



**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA  
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS  
CARRERA DE INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE  
EMPRESAS AGROPECUARIAS Y AGRONEGOCIOS**

**PROPUESTA PARA LA PRODUCCIÓN DE HARINA DE  
PLÁTANO (*Musa paradisiaca* L.) COMO UNA  
ALTERNATIVA DE NEGOCIO FAMILIAR EN SANTA  
ELENA**

**TRABAJO DE TITULACIÓN**

Requisito parcial para la obtención del título de:

**INGENIERO EN ADMINISTRACIÓN DE EMPRESAS AGROPECUARIAS Y  
AGRONEGOCIOS**

**Autor:** Paúl Andrés Suárez Merejildo

**Tutor:** Ing. Juan Salustiano Valladolid Ontaneda, MSc.

## TRIBUNAL DE GRADO

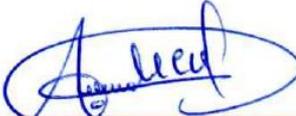
Trabajo de Titulación presentado por **PAÚL ANDRÉS SUÁREZ MEREJILDO** como requisito parcial para la obtención del grado de Ingeniero en Administración de Empresas Agropecuarias y Agronegocios de la Carrera de Administración de Empresas Agropecuarias y Agronegocios. Trabajo de Titulación. **APROBADO** el: 02/03/2023



---

Blgo. Richard Duque Marín, Mgtr.

**DECANO DE LA FACULTAD  
CIENCIAS AGRARIAS  
MIEMBRO DEL TRIBUNAL**



---

Ing. Verónica Andrade Yucailla, Ph. D.

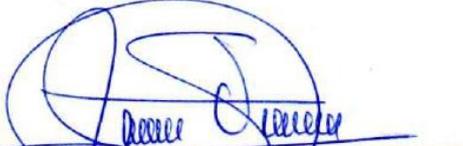
**DIRECTORA DE CARRERA  
MIEMBRO DEL TRIBUNAL**



---

Ing. Mercedes Arzube Mayorga, MSc.

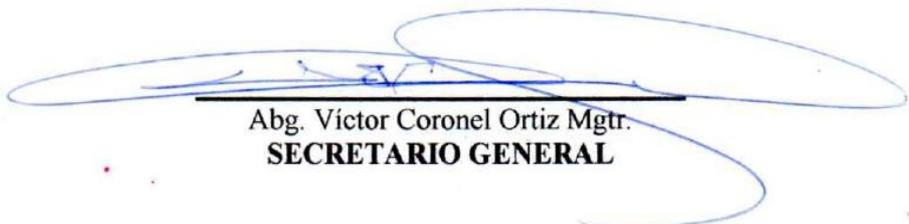
**PROFESORA DEL ÁREA  
MIEMBRO DEL TRIBUNAL**



---

Ing. Juan Valladolid Ontaneda, MSc.

**PROFESOR TUTOR  
MIEMBRO DEL TRIBUNAL**



---

Abg. Víctor Coronel Ortiz Mgtr.

**SECRETARIO GENERAL**

## **AGRADECIMIENTO**

“DIOS” quiero agradecerte por todo lo que he recibido en el pasado, por lo que me das día a día y por dame la oportunidad de demostrar que los logros se obtienen con lucha y constancia.

A usted Oswaldo Suárez padre amado gracias por estar a mi lado apoyándome y aconsejándome, a usted Glenda Merejildo madre luchadora gracias por hacer de mí una mejor persona.

A mi amada esposa Verónica Del Pezo le agradezco por tenerme tanta paciencia, por ser una mujer excepcional a quien amo tanto; a mis hijos Damián Paúl y Ethám Andrés gracias por darme su amor todos los días ustedes son mi vida, mi tesoro, mi motor de lucha, lo que me motivan a cumplir todo lo que me proponga.

A mis hermanos Oswaldo Federico, Mariuxi Viviana, Brigette Melissa, Joselyn Estefanía, Nadia Lisbeth y Glenda Nallely, a mis hermanos de crianza Javier Yépez y Oscar Orrala gracias a todos ustedes por ayudarme a forjar el sendero de mi vida.

Gracias a la Universidad Estatal Península de Santa Elena, a la facultad de Ciencias Agrarias, a la carrera de Administración de Empresas Agropecuaria y Agronegocios por abrirme las puertas para formarme como profesional y a todos los docentes.

A mi tutor Ing. Juan Salustiano Valladolid Ontaneda, MSc. por sus enseñanzas, por haber sido paciente, por haberme brindado su experiencia y conocimiento fue parte de mi desarrollo intelectual y de este trabajo.

Lcdo. Luis Iza Espinoza Mgtr. y Lcda. Marjorie Merejildo grandes profesionales gracia a ustedes por ser los motivadores y ejemplo de superación intelectual y finalmente a mi concuñado Kleber del Pezo y mi cuñada Teresa del Pezo personas muy apreciadas, gracias por ese apoyo en momentos difíciles.

***Paúl Andrés Suárez Merejildo***

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo va dedicado a:

A mi “DIOS” por darme la fuerza necesaria para encaminarme sobre la vida cotidiana ya que gracias a ti padre amado he culminado esta etapa de mi vida. A mis padres Oswaldo y Glenda por ser los pilares en mi lucha por la superación intelectual y personal, a mi amada esposa Verónica y a mis hijos Damián y Ethám por ser los luceros que alumbran mi vida y ser ese apoyo incondicional para lograr este objetivo.

A mi hermano Federico por sus palabras y compañía, a mis hermanas Mariuxi, Briggette, Joselyn, Nadia y Nallely con su ímpetu no me dejaron caer para que segua siempre adelante y que cumpla mis ideales.

A mis peques, mis sobrinos Jared, Maikel, Maybelline, Leonel, Natalí, Liam, Valentina, Aitana, Ailín, Moisés y Emi son el impulso emocional para convertirme en un ejemplo para ustedes.

A mi bisabuela Paulina Candelaria Matías Figueroa por ser la fuente de inspiración de este proyecto, a mis abuelos paterno Ireno Suárez y Domitila Yagual, a mi abuelo materno Federico Merejildo y a mi primo Javier Parrales que están en el cielo donde papá Dios los tiene en su gloria y ahora son los ángeles que guían mi vida.

Dedicado a todas aquellas personas que estuvieron a mi lado dándome ese apoyo sin esperar nada a cambio, compartiendo sus conocimientos, alegrías y tristezas ayudando a cumplir este sueño.

***Paúl Andrés Suárez Merejildo***

## RESUMEN

La presente investigación tiene como objetivo: elaborar una propuesta para la producción de harina de plátano en forma de emprendimiento familiar en la provincia Santa Elena. El proyecto se realizó en el barrio San Raymundo II, parroquia José Luís Tamayo, cantón Salinas. Para obtener la información con respecto al mercado y al uso de harina de plátano, se aplicó una encuesta a 50 moradores teniendo como resultados que el 96% de las familias consumen harina de plátano, son personas de bajos recursos económicos y subsisten con menos del salario básico, las familias comprenden de 4 a 5 miembros los cuales el 56% son adultos que oscilan en las edades de 40 a 50 años. En base al estudio de mercado, se elabora la propuesta para la producción de harina de plátano, como una alternativa de un negocio familiar. La implementación de la propuesta contempla una inversión inicial USD 19 575.00, el análisis económico nos arroja resultados como: la producción de 1 kg de harina de plátano tiene un costo de USD 2.98, el VAN y el TIR logran valores positivos, en el punto de equilibrio se estima vender la cantidad 10 000 kg del producto por año, lográndose incrementar un 5% de venta anual, la relación beneficio costo es de 1,36% lo cual nos indica la rentabilidad. Podemos concluir que existe mercado para la comercialización de harina de plátano y en base a la disponibilidad de la materia prima, mano de obra y análisis económico se determinó que el proyecto es viable de emprender.

**Palabras claves:** Análisis económico, comercialización, emprendimiento, inversión, mercado.

## **ABSTRACT.**

The present investigation has as objective: to elaborate a proposal for the production of banana flour in the form of a family enterprise in the Santa Elena province. The project was carried out in the San Raymundo II neighborhood, José Luís Tamayo parish, Salinas canton. To obtain information regarding the market and the use of plantain flour, a survey was applied to 50 residents, with the results that 96% of the families consume plantain flour, are people with low economic resources and subsist on less than their salary. Basic, families comprise 4 to 5 members, 56% of whom are adults ranging in age from 40 to 50 years. Based on the market study, the proposal for the production of plantain flour is prepared, as an alternative for a family business. The implementation of the proposal contemplates an initial investment of USD 19,575.00, the economic analysis gives us results such as: the production of 1 kg of plantain flour has a cost of USD 2.98, the VAN and the TIR achieve positive values, at the point of Equilibrium it is estimated to sell the amount of 10,000 kg of the product per year, achieving a 5% increase in annual sales, the benefit-cost ratio is 1.36%, which indicates profitability. We can conclude that there is a market for the commercialization of plantain flour and based on the availability of raw materials, labor and economic analysis, we can determine that the project is viable to undertake.

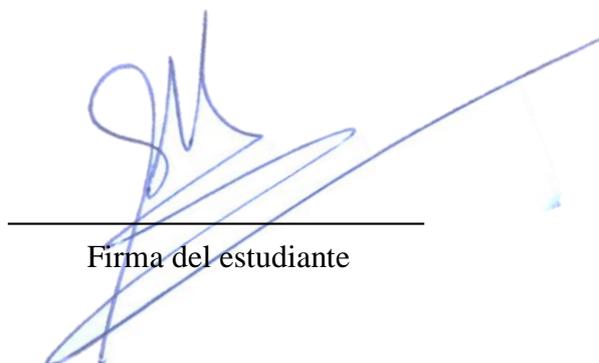
**Keywords:** Economic analysis, marketing, entrepreneurship, investment, market.

## DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

El presente Trabajo de Titulación “**PROPUESTA PARA LA PRODUCCIÓN DE HARINA DE PLÁTANO** (*Musa paradisiaca* L.) **COMO UNA ALTERNATIVA DE NEGOCIO FAMILIAR EN SANTA ELENA**” y elaborado por **Paúl Andrés Suárez Merejildo**, declara que la concepción, análisis y resultados son originales y aportan a la actividad científica educativa agropecuaria.

### Transferencia de derechos autorales

"El contenido del presente Trabajo de Graduación es de mi responsabilidad; el patrimonio intelectual del mismo pertenece a la Universidad Estatal Península de Santa Elena".



Firma del estudiante

# ÍNDICE

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	1
<b>Objetivos</b> .....	3
Objetivo General: .....	3
Objetivos Específicos:.....	3
<b>CAPÍTULO 1. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA</b> .....	4
<b>1.1 Emprendimiento</b> .....	4
1.1.1 Emprendimiento familiar .....	4
<b>1.2 Emprendedor</b> .....	4
1.2.1 Tipos de emprendedores.....	5
<b>1.3 Emprendimientos en Santa Elena</b> .....	6
1.3.1 Tipos de emprendimientos en Santa Elena.....	6
<b>1.4 Producción de harina de plátano</b> .....	7
1.4.1 Harina de plátano.....	7
1.4.2 Análisis nutricional de la harina de plátano .....	7
<b>1.5 Proceso productivo de la harina de plátano</b> .....	8
<b>1.6 Mercado internacional</b> .....	9
<b>1.7 Mercado nacional</b> .....	10
<b>1.8 Mercado local</b> .....	10
<b>1.9 Propuesta</b> .....	11
1.9.1 Propuesta productiva .....	11
1.9.2 Importancia.....	11
1.9.3 Solución.....	11
1.9.4 Rentabilidad de una propuesta .....	11
1.9.5 Importancia de la rentabilidad de una propuesta.....	11
<b>CAPÍTULO 2. MATERIALES Y MÉTODOS</b> .....	13
<b>2.1 Caracterización del área</b> .....	13
2.1.1 Ubicación del estudio. ....	13

<b>2.2</b>	<b>Materiales y métodos</b> .....	13
2.2.1	Materiales .....	13
2.2.2	Equipos.....	14
<b>2.3</b>	<b>Metodología</b> .....	14
2.3.1	Característica de la muestra.....	14
2.3.2	Técnicas de la investigación.....	14
2.3.3	Tipo de investigación .....	14
<b>CAPÍTULO 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN</b> .....		15
<b>3.1</b>	<b>Identificación de mercado para la comercialización de harina de harina de plátano en la provincia de Santa Elena</b> .....	15
3.1.1	Resultados de la encuesta .....	15
3.1.2	Discusión .....	30
<b>3.2</b>	<b>Propuesta para para implementar el emprendimiento familiar de la producción de harina de plátano en la provincia de Santa Elena</b> .....	31
3.2.1	Introducción .....	31
3.2.2	Objetivos .....	31
3.2.3	Estudio técnico. ....	32
3.2.4	Estudio social .....	35
3.2.5	Estudio económico .....	37
3.2.6	Discusión.....	42
<b>CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES</b> .....		43
<b>Conclusiones</b> .....		43
<b>Recomendaciones</b> .....		44
<b>BIBLIOGRAFÍA</b>		
<b>ANEXO</b>		

## ÍNDICES DE TABLAS

<b>Tabla 1.</b> Costo de producción.....	37
<b>Tabla 2.</b> Costo por kilo de harina de plátano .....	38
<b>Tabla 3.</b> Depreciación .....	38
<b>Tabla 4.</b> Gastos administrativos .....	39
<b>Tabla 5.</b> Evaluación financiera .....	39
<b>Tabla 6.</b> Flujo de caja.....	40
<b>Tabla 7.</b> Valor actual neto (VAN).....	40
<b>Tabla 8.</b> Tasa interna de retorno (TIR) .....	41

## ÍNDICE DE FIGURAS

<b>Figura 1.</b> Localización geográfica barrio San Raymundo II.....	13
<b>Figura 2.</b> Género de los encuestados .....	15
<b>Figura 3.</b> Edad de las personas encuestadas. ....	16
<b>Figura 4.</b> Refleja el estado civil de las personas encuestadas.....	16
<b>Figura 5.</b> Nivel educativo .....	17
<b>Figura 6.</b> Miembros que conforman la familia .....	17
<b>Figura 7.</b> Servicios básicos .....	18
<b>Figura 8.</b> Situación legal de la vivienda.....	18
<b>Figura 9.</b> Construcción de la vivienda .....	19
<b>Figura 10.</b> Tipo de cubierta con la cuenta la vivienda. ....	19
<b>Figura 11.</b> Tipo de piso de la vivienda .....	20
<b>Figura 12.</b> Principales problemas que afectan a la comunidad.....	20
<b>Figura 13.</b> Nivel de ingreso económico .....	21
<b>Figura 14.</b> Consumo de harina de plátano .....	21
<b>Figura 15.</b> Importancia del consumo de harina de plátano.....	22
<b>Figura 16.</b> Utilización de harina de plátano para comidas.....	22
<b>Figura 17.</b> Utilización de harina de plátano para repostería .....	23
<b>Figura 18.</b> Utilización de harina de plátano para preparar coladas.....	23
<b>Figura 19.</b> Precio por 1 libra de harina de plátano.....	24
<b>Figura 20.</b> Lugar donde compra.....	24
<b>Figura 21.</b> Indica que calidad tiene el producto que consume.....	25
<b>Figura 22.</b> Indican el conocimiento sobre el contenido nutricional de la harina .....	25
<b>Figura 23.</b> Indica la frecuencia de consumo de harina de plátano.....	26
<b>Figura 24.</b> Cantidad de harina de plátano que consume. ....	26
<b>Figura 25.</b> Característica al comprar harina de plátano. ....	27
<b>Figura 26.</b> Consumo de un producto nuevo.....	27
<b>Figura 27.</b> Indica el precio de la harina de plátano.....	28
<b>Figura 28.</b> Ingresos desde el hogar. ....	28
<b>Figura 29.</b> Elaboración de la harina de plátano. ....	29
<b>Figura 30.</b> Predisposición para el emprendimiento. ....	29
<b>Figura 31.</b> Organigrama de la producción de harina. ....	33

## ÍNDICE DE ANEXOS

**Anexo 1A.** Plantilla de levantamiento de información a los habitantes de la parroquia  
José Luis Tamayo, barrio San Raymundo II

**Figura 2A.** Parroquia José Luis Tamayo entrada al barrio San Raymundo II

**Figura 3A.** Encuesta a moradores del barrio San Raymundo II

**Figura 4A.** Encuesta realizada a los productores de sal del Barrio San Raymundo II

**Figura 5A.** Pozos de extracción de sal

## INTRODUCCIÓN

En el año 2019, el mundo se vio afectado por la peor pandemia que ha existido en los últimos tiempos que cambió la vida de muchas personas. En el Ecuador alrededor de 3.6 millones de personas buscaron la forma de obtener una independencia financiera lo más rentable posible; este comportamiento obedece a que uno de cada tres personas tiene altas intenciones de realizar un emprendimiento (Aristoteles, 2017).

Los emprendimientos están ligados a analizar, crear, generar e implementar ideas, actitudes construidas colectivamente, para que generen oportunidades y que involucre a las familias para que sean autosuficientes, por estas razones se las denominan emprendimientos familiares (Karela, 2017).

En la provincia de Santa Elena como en todo el país los emprendimientos han dado realce a la economía y en los últimos tiempos pasaron de ser individuales a ser familiares, fortaleciendo económicamente a los hogares (Pico *et al.*, 2022).

El plátano es muy común para la alimentación cotidiana, el transformar productos derivados del plátano, constituye la base para el proyecto de emprendimiento familiar de harina de plátano. Se espera aprovechar la pequeña producción a escala artesanal (Garcia *et al.*, 2022).

La harina de plátano contiene cantidades considerables de energía, fibra y potasio, que ayudan al organismo a combatir la tristeza y la depresión. También contienen magnesio, hierro, calcio además proteínas que proporciona calorías que no engordan y favorecen a la flora intestinal, disminuye el colesterol ayuda a controlar la diabetes, eleva las defensas y contiene variedad de propiedades beneficiosas para la salud (Hoyos, 2022).

En la provincia no se registra estadísticas de producción de harina de plátano, y al no existir información se desconocen propuesta de inversión para la producción y comercialización de dicho producto. Existe un mercado interno y externo el cual no ha sido incursionado en la comercialización, a través de este proyecto se aprovechará al máximo la producción y rentabilidad (Corredor, 2022).

Para la industria agrícola la harina de plátano surge como una alternativa ideal para reemplazar otros ingredientes que son comúnmente usadas, para hacer pan u otros alimentos cotidianos como coladas mezcladas con otras frutas, galletas, sopas, cremas, purés, incluso piqueo como bocaditos o pizzas (Samamé *et al.*, 2020).

El proyecto está dirigido a las personas que buscan emprender un negocio familiar, los pequeños emprendimientos suelen tener estructuras informales en las que los propios dueños se encargan de múltiples tareas en la producción para optimizar recursos y genere más ganancia al momento de su comercialización, la harina de plátano es muy popular en las familia ecuatoriana y consumida como sustituto de la leche, es muy adquirida en las familias de escasos recursos, además de ser una de las harinas más consumida por su alto contenido de vitaminas y nutrientes saludables para el cuerpo humano que la hace atractiva para su venta.

La materia prima se obtendrá de en las haciendas bananeras, utilizaremos el plátano de rechazo, el que no completa los parámetros de exportación, no es escasa y el proceso no demanda muchos costos para la producción (Barrientos, 2017).

La propuesta se enfoca en la provincia de Santa Elena, cantón Salinas, parroquia José Luis Tamayo, barrio San Raymundo II, donde sus habitantes son personas de escasos recursos económicos y son considerados según datos del instituto Nacional de Estadística (INEC) como uno de los barrios con Desnutrición Crónica Infantil (DCI) (Vásquez *et al.*, 2020).

## **Objetivos**

### ***Objetivo General:***

- ☞ Elaborar una propuesta para la producción de harina de plátano en forma de emprendimiento familiar en la Santa Elena.

### ***Objetivos Específicos:***

1. Identificar el mercado para la comercialización de harina de plátano en la provincia de Santa Elena.
2. Elaborar una propuesta para la implementación de un emprendimiento familiar de la producción de harina de plátano en la provincia de Santa Elena.

# **CAPÍTULO 1. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA**

## **1.1 Emprendimiento**

Un emprendimiento desde el punto de vista económico comprende especialmente en dar un valor agregado a un determinado producto, que tiene como principal objetivo posicionarse en un mercado para la superación y mejoramiento de las condiciones de vida del emprendedor (Pizarro, 2022).

### **1.1.1 *Emprendimiento familiar***

Las empresas familiares son pequeñas organizaciones comerciales conformadas por los miembros de una o más familias, donde la toma de decisiones suele estar influenciadas por los intereses familiares y usualmente buscan hacer que las generaciones venideras den continuidad a los emprendimientos (Karela, 2017).

La creación de una empresa familiar requiere de imaginación para que tenga éxito, estos emprendimientos deben estar orientados a cumplir ciertos objetivos de progreso (Aristoteles, 2017).

Un emprendimiento familiar aporta a la economía local el 50% del producto interno bruto dentro de la economía de un país y ayuda al desarrollo estudiantil en un 80%, puesto que cada 8 de 10 estudiantes pagan sus estudios de esta manera. La mayoría de emprendimientos familiares los hacen para satisfacer una necesidad económica (Castañeda, 2021).

## **1.2 Emprendedor**

Las personas emprendedoras son aquellas que tiene una idea innovadora que asumen como una oportunidad de prosperar en un negocio, dándole un valor agregado a la idea del emprendimiento que se convertirá en su lugar de trabajo para su desarrollo económico, además de convertirse en un solucionador de problemas para la sociedad (Leonardo, 2019).

### 1.2.1 *Tipos de emprendedores*

- ☞ **Emprendedor intuitivo:** su gran dosis de intuición le hace ir más allá que los demás, son apasionados y tienen capacidad para asumir riesgos, por el contrario, el exceso de pasión les hace recorrer caminos erróneos y tomar decisiones precipitadas (Rextie, 2022).
- ☞ **Emprendedor por necesidad:** hay emprendedores que se ven obligados por las circunstancias a identificar oportunidades en el entorno, normalmente emprenden por necesidad, no están satisfechos con su situación profesional o económica y deciden indagar nuevos rumbos (Leonardo, 2019).
- ☞ **Emprendedor visionario:** estaríamos ante el emprendedor inventor; siempre está buscando donde hacer negocio, son muy versátiles y se atreven en cualquier campo, son vocacionales, pasionales, comunicativos y persuasivos y se caracterizan por su poca aversión al riesgo (Pizarro, 2022).
- ☞ **Emprendedor inversor:** sería el que tiene un capital y decide crear una compañía, busca la rentabilidad por encima de todo y las oportunidades ante cualquier circunstancia, siempre inmersos en grandes proyectos (Castañeda, 2021).
- ☞ **Emprendedor especialista:** tiene un perfil marcadamente técnico y un punto de agudeza para detectar donde se están cometiendo errores y donde hay que mejorar (desde el punto de vista técnico), buscan la forma de hacer algo diferente (Karela, 2017).
- ☞ **El emprendedor por azar:** las experiencias le permiten detectar las oportunidades de negocios, normalmente surgen en mercados de crecimiento, con altas deficiencias donde se atreven a emprender, suelen tener una visión clara del mercado, tienen capacidad de adaptación y saben aprovechar los contratiempos, a menudo son el resultado del emprendedor por necesidad (Leonardo, 2019).

- ☞ **Emprendedor rastreador:** analiza y examina el entorno del mercado, tiene una mente muy racional y analítica que le permite detectar errores o situaciones donde se hacen las cosas de manera poco práctica, para transformarlas en oportunidades de negocio, percibe los detalles más mínimos y sacan conclusiones que les permite entrar en diversos sectores (Escuses, 2020).
- ☞ **Emprendedor persuasivo:** poseen la capacidad de convencer e influenciar a otras personas (socios, inversores, financieras, etc.) y empujarles hacia su objetivo (Castañeda, 2021).

### 1.3 Emprendimientos en Santa Elena

Según Vinicio et al. (2022) los emprendimientos se dan a base de satisfacer varias necesidades, tanto para el que las produce (necesidad económica) o como para el que la compra (solución a una determinada necesidad).

#### 1.3.1 *Tipos de emprendimientos en Santa Elena*

En la provincia de Santa Elena existen muchos tipos de emprendimientos como los siguientes:

- ☞ **Emprendimiento gastronómico:** el emprendimiento gastronómico comprende el desarrollo de una actividad culinaria, esto está centrado a la innovación, que debe tener conocimiento en la gastronomía culinaria y su función principal es entender al consumidor, sus necesidades y su cultura, la gastronomía está relacionada con un restaurante o a fin con un bar (Ruiz, 2020).
- ☞ **Emprendimiento turístico:** un emprendimiento turístico es la oportunidad de brindar un servicio a las personas ya sea en vacaciones, feriados o simples paseos familiares. En la provincia de Santa Elena los principales emprendimientos turísticos tenemos: avistamiento de ballenas, viajes a las diversas playas, museos, parques y demás sitios turísticos (García, 2020).
- ☞ **Emprendimiento artesanía y bisutería:** trata de la realización de diversos productos de forma manual, su medio de venta la realizan por sitios web, redes

sociales, catálogos y en pequeños locales. Los artesanos de nuestra localidad aprovechan diversos tipos de temáticas y de materiales que en muchos casos son reciclados para trabajar un producto, dando como resultado bellas obras de artes que son un deleite para las personas que los visitan (Granada, 2018).

## **1.4 Producción de harina de plátano**

### **1.4.1 *Harina de plátano***

Según Corredor (2022), la harina de plátano es un alimento muy nutritivo, de fácil cocción, digerible y su procedimiento de elaboración es sencillo. Este derivado del plátano es un producto natural que es poco aprovechado en nuestra mesa y que podemos prepararlo desde casa. Se consume como una harina libre de gluten que los deportistas la utilizan en sus dietas saludables, ya que ofrece beneficios terapéuticos.

Se conoce como harina de plátano al proceso de pelado, cortado, deshidratación y molido del plátano verde, obteniendo un polvo con características de un excelente sabor, la fruta seleccionada para esta elaboración no debe tener más de 24 horas después de la cosecha, para evitar la maduración (Barrientos, 2017).

### **1.4.2 *Análisis nutricional de la harina de plátano***

Según Garcia et al. (2022) detalla un estudio de bromatología a la harina de plátano obteniendo los siguientes resultados: humedad 4.92%, Ceniza 2.76%, Grasa 1.05%, Fibra bruta 0.60%.

Según Gabriel (2019), en su investigación detalla que la harina de plátano es beneficioso para el consumo tanto para deportistas, adultos, adultos mayores, adolescentes y niños. Teniendo en consideración que es un alimento equilibrado que contiene vitaminas como A, B, tiamina (B1), riboflavina (B2), piridoxina (B6), cianocobalamina (12) y vitamina C, además de contener hidratos de carbono y sales minerales, como: calcio orgánico, potasio, fósforo, hierro, cobre, flúor y yodo.

## 1.5 Proceso productivo de la harina de plátano

Para la obtención de la harina de plátano se seguirá el siguiente proceso productivo según Barrientos (2017), Bustamante (2017), Soledispa (2019), Torres and Contreras (2020) y Vanegas (2020):

- ☞ **Recepción, análisis y control:** de acuerdo a la planificación establecida para la producción se adquirirá el plátano de rechazo que no paso los estándares de exportación y que se encuentre dentro de las 24 horas después de su cosecha; el encargado de la recepción, procederá a revisar que el plátano no esté en proceso de maduración, además determinar las manos y la altura que tiene el racimo.
- ☞ **Cortado:** el racimo del plátano, es cortado en manos y dedos los cuales se colocan en las mesas de trabajo para proceder al pelado.
- ☞ **Pelado:** el proceso de pelado se realiza de forma manual el cual se basa en separan la corteza verde de la blanca para preparar la materia prima.
- ☞ **Inmersión:** el plátano es introducido en un tanque de agua que tiene una solución de dióxido de azufre al 1%, por cinco minutos, a fin de que se concentre en el producto y evitar la oxidación y lo posteriores cambios de color no deseados que se podrían dar en el proceso productivo.
- ☞ **Ecurrido:** el proceso de escurrido se realiza ubicando la materia prima sobre paneles donde el exceso de agua es reducido.
- ☞ **Cortado:** los plátanos pelados se cortan con la maquina troceadora para obtener trozos más pequeños que pueden ser en forma de cubos o rodajas, este paso es necesario para acelerar el proceso de secado.
- ☞ **Secado:** reducidos en rodajas, serán colocados en las bandejas al nivel, para ser trasladados a la deshidratadora o secadora con el fin de extraer la humedad y someterlo a temperaturas menores a 65°C hasta que el producto tenga un contenido de humedad aproximado al 5%.

- ☞ **Molido:** el producto deshidratado será trasladado al cuarto de molido que estará completamente aislado, allí va al molino de rodillos, por el cual se pasan los trozos de productos seco para ser finamente divididos en partículas pequeñísimas o polvo.
- ☞ **Tamizado:** del proceso de molido se obtiene la harina esta tiene diferente tamaño de partículas el producto se debe pasar por un tamiz para obtener las diferentes fracciones por separado. De esta forma se llega a obtener un producto más fino.
- ☞ **Pesado – Enfundado:** una vez que es tamizado, el siguiente paso es pesar y enfundar en bolsas, preferiblemente de polipropileno o celofán que tendrán las cantidades de producto requerido y tendrá el logotipo de la empresa, indicando toda la información posible del producto obtenido, este proceso será con la ayuda de una balanza electrónica.
- ☞ **Sellado:** pasará a la selladora al vacío, que absorberá el aire y sellará herméticamente la funda.
- ☞ **Almacenamiento:** una vez lista las fundas con la harina de plátano, serán trasladadas a los gabinetes o perchas para su almacenamiento y posterior comercialización y distribución tanto en el cantón como en los sectores aledaños.

## 1.6 Mercado internacional

Según Ortega (2021), los países como Brasil y EE.UU. son los mayores importadores de harina, sémola y polvos de hortalizas del mundo, se encuentra en el primer lugar con el 40%, seguido de la India con el 11%, mientras que Ecuador se localiza en el 7mo lugar con el 6% de países exportadores hacia EE.UU. esto representa cerca de 97 toneladas anuales, es decir, USD 2 537 millones de dólares precios FOB, mientras que a Francia cerca de 42 toneladas fueron enviadas alrededor de USD 3 045 millones de dólares, precios FOB, y a Alemania fueron enviadas 28 toneladas es decir USD 2 389 millones de dólares precios FOB.

Es importante detallar que existe un comercio bilateral entre EE.UU. y Ecuador de harina, sémola y polvo de hortalizas, en los cuales EE.UU. importó desde Ecuador USD 133 millones de dólares precios FOB para el año 2009, teniendo un ascenso para el año 2012 de USD 272 millones de dólares precios FOB (Pro Ecuador 2012). EE.UU sin embargo importa harina de todo el mundo cerca de USD 443 millones de dólares precios FOB para el año 2012, como se puede observar hay un mercado potencialmente en crecimiento sobre harina de Plátano (Pintado, 2021).

### **1.7 Mercado nacional**

La harina de plátano es muy popular en las familias ecuatorianas y entre las harinas, es la más comercial, se la incluye en la dieta diaria y la forma más común de consumirla es en papillas para los niños y personas mayores, también; se la consume en la preparación de ricas sopas, cremas o puré y deliciosas coladas (Aristoteles, 2017).

También resalta con mayor producción de plátano la provincia de Los Ríos, Guayas, El Oro y Manabí. Eso no quiere decir que específicamente estas se dediquen a la producción de este producto derivado como es la harina de plátano. Además, señala que en la Provincia de Manabí hay talleres en su gran mayoría son pequeñas asociaciones familiares que realizan este producto de forma artesanal que abarcan solo el mercado local (Palacios *et al.*, 2021).

### **1.8 Mercado local**

En la provincia de Santa Elena no existe un mercado específico que aproveche o elabore un determinado producto con el plátano de rechazo que no aplica para la exportación. Además, los únicos lugares donde se puede encontrar una harina de plátano que sea de buena calidad y de costo accesible para los consumidores son en los súper mercados de la provincia; también se analiza las variables del mercado tanto económico como social, puesto que es fuente de empleo tanto en lo rural como en lo urbano según (Silva *et al.*, 2021).

## **1.9 Propuesta**

### **1.9.1 *Propuesta productiva***

Es un evento que proporciona una oportunidad para percibir un servicio que se está ofreciendo y cuál es su demanda en el mercado (Quinteros, 2016).

### **1.9.2 *Importancia***

Consiste en proporcionar una pequeña oportunidad de impulsar, establecer y de determinar zonas populares y rurales, con el objeto de apoyar a personas o grupos con iniciativa emprendedora (Samamé *et al.*, 2020).

### **1.9.3 *Solución***

El emprendimiento familiar que se propone ayudará a brindar una solución a una necesidad económica en sus participantes, dándoles una fuente de ingreso y de trabajo que no solo está ligada al desarrollo individual sino familiar (Laínez, 2018).

### **1.9.4 *Rentabilidad de una propuesta***

Es la capacidad que tiene una organización para obtener ganancias. Este índice mide la relación de la utilidad o ganancia obtenida y la inversión realizada para conseguirla (Granda, 2018).

### **1.9.5 *Importancia de la rentabilidad de una propuesta***

La rentabilidad es fundamental en la propuesta, tienen que tener en cuenta el capital y los niveles de ingresos que esta genere, para saber si se obtendrá una ganancia o pérdidas, en cuanto al funcionamiento se debe estar atento para detectar oportunamente los errores, para impulsar su desarrollo y con ello obtener mejores porcentajes de crecimiento (Castañeda, 2021).

El índice de rentabilidad te permite establecer qué tan adecuado fue el uso del capital. Por eso debes considerar el valor de las ganancias que esperas, en comparación con los gastos de operación. Todo es cuestión de una división del valor presente entre la inversión inicial requerida. Si el resultado es mayor a uno, significa que el proyecto

será rentable más allá del punto de equilibrio. Es importante que la empresa tenga la capacidad de adaptarse a los cambios que pueda presentar en el mercado y las tendencias. Esto solo es posible por medio de los fondos de capital (García, 2020).

En general, los análisis de rentabilidad permitirán al negocio ampliar sus ganancias y mantenerlo exitosamente en un mercado dinámico y competitivo. Si tu empresa se encuentra en crecimiento, los análisis son esenciales para la identificación de oportunidades (Karela, 2017).

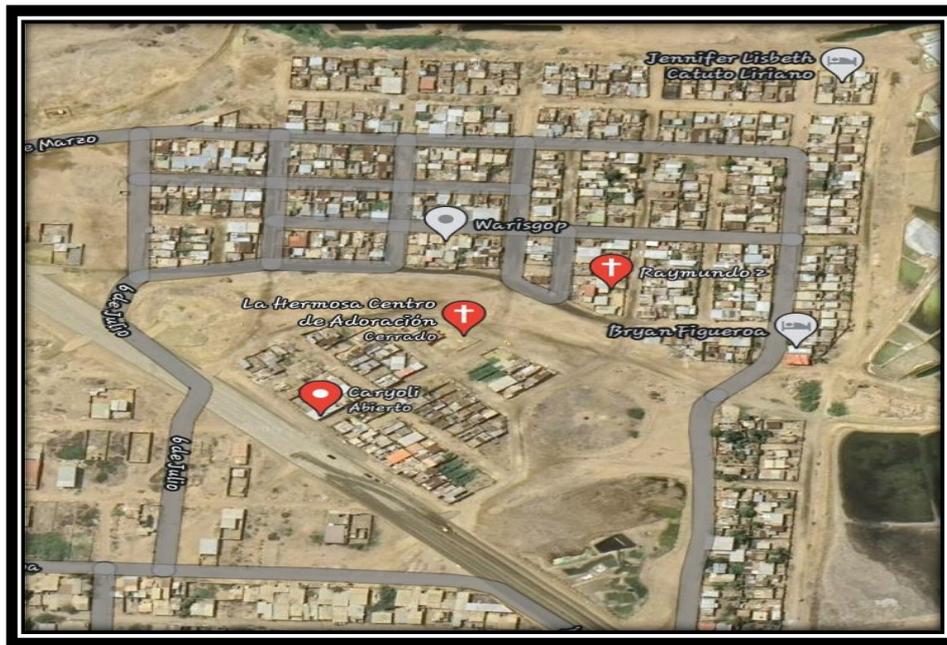
La responsabilidad que implica estar en el proceso final en la toma de decisiones requiere conocer la rentabilidad para tener una visión más concreta de tu empresa y saber cuáles son los elementos o estrategias que debes emplear para alcanzar un crecimiento adecuado y evitar el incremento del costo de inversión (Pizarro, 2022).

## CAPÍTULO 2. MATERIALES Y MÉTODOS

### 2.1 Caracterización del área

#### 2.1.1 Ubicación del estudio.

El presente estudio se contempla en el cantón Salinas, parte rural de José Luis Tamayo (Muey), barrio San Raymundo II, esta localidad limita al norte con el barrio Vinicio Yagual 2, al sur con el Océano Pacífico y pozos de sal, al este con el barrio Siria Bedoya y al oeste con La Magdalena (Figura 1).



*Figura 1.* Localización geográfica barrio San Raymundo II

### 2.2 Materiales y métodos

#### 2.2.1 Materiales

Materiales utilizados en el estudio:

- ☞ Encuesta
- ☞ Lápices
- ☞ Esferos
- ☞ Libreta de campo
- ☞ Marcadores
- ☞ Hojas de papel bond.

### **2.2.2 Equipos**

Los equipos que se utilizaron para procesar la información obtenida son:

- ☞ Computadora
- ☞ Impresora
- ☞ Cámara de fotos digital
- ☞ Teléfono móvil

## **2.3 Metodología**

### **2.3.1 Característica de la muestra**

La identificación del mercado para la comercialización de harina de plátano se elaboró un muestreo a una población de 500 familias que hayan cumplido 18 años de edad. Para la recolección de la información se empleó un método denominado como “bola de nieve” siendo 50 familias el tamaño de la muestra acorde al método utilizado.

### **2.3.2 Técnicas de la investigación**

Se empleó como instrumento de investigación la encuesta que nos permitió recabar información de personas del barrio San Raymundo II.

#### **☞ Encuestas**

Como instrumento de recolección de datos, se utilizó una encuesta con preguntas cerradas de opción múltiple enfocadas en los consumidores de harina de plátano.

### **2.3.3 Tipo de investigación**

La investigación realizada fue de carácter descriptiva, de observación no experimental.

## CAPÍTULO 3. RESULTADOS Y DISCUSIÓN

### 3.1 Identificación de mercado para la comercialización de harina de plátano en la provincia de Santa Elena.

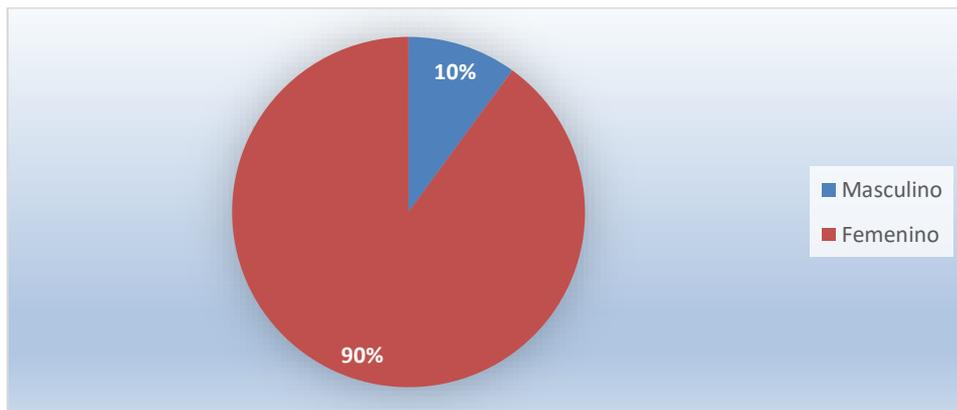
Actualmente en la provincia no existe un hábito de consumo por nutrición sino por lo económico que resulta adquirir la harina. Además, se tomó en cuenta que el perfil del consumidor nos indica que el consumo lo realiza a los centros comerciales.

En base a la encuesta planteada a los habitantes del barrio San Raymundo II, de José Luis Tamayo, cantón Salinas se obtuvo como resultado:

#### 3.1.1 Resultados de la encuesta

##### ☞ Género

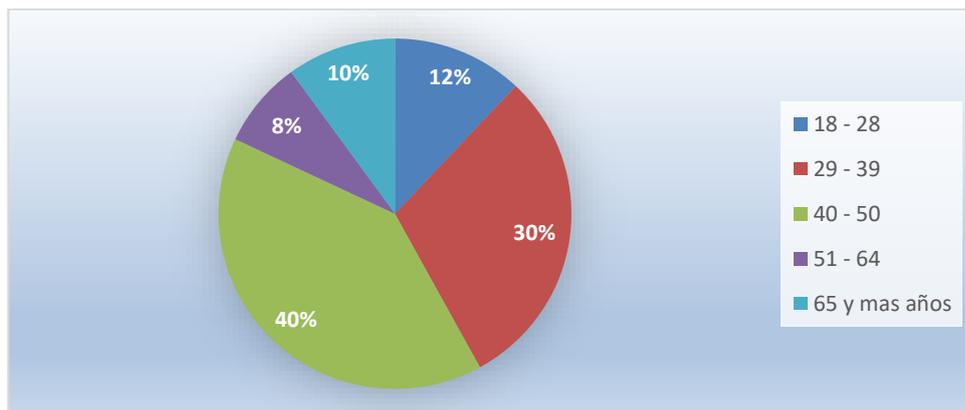
En la Figura 2 tenemos como resultado que el 90% de los encuestados son del sexo femenino y el 10% son del sexo masculino, según autores como Palacio et al. (2021) indican que el mayor porcentaje de encuestados son mujeres.



**Figura 2.** Género de los encuestados

##### ☞ Edad

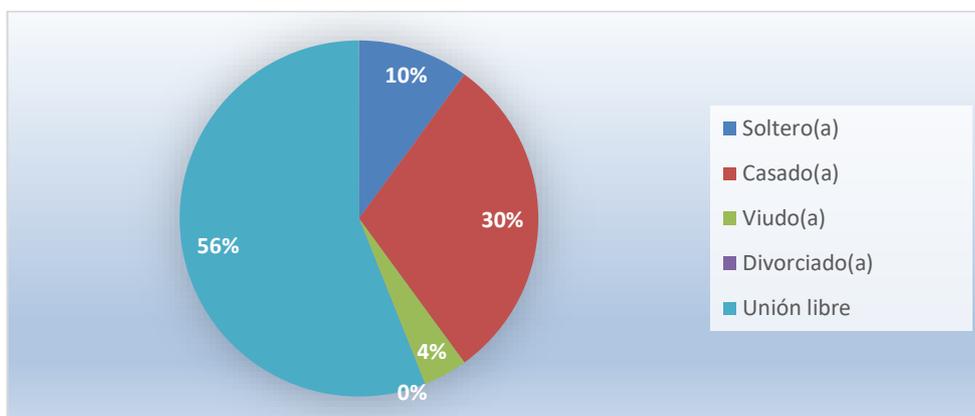
En la Figura 3 presenta el 40% de los encuestados son adultos que tienen alrededor de 40 a 50 años, mientras que el de menor porcentaje son personas entre 51 a 64 años. Al respecto Quinteros (2021) indica que el mayor porcentaje de personas encuestadas cuentan con 30 años como edad promedio.



**Figura 3.** Edad de las personas encuestadas

### ☞ Estado civil

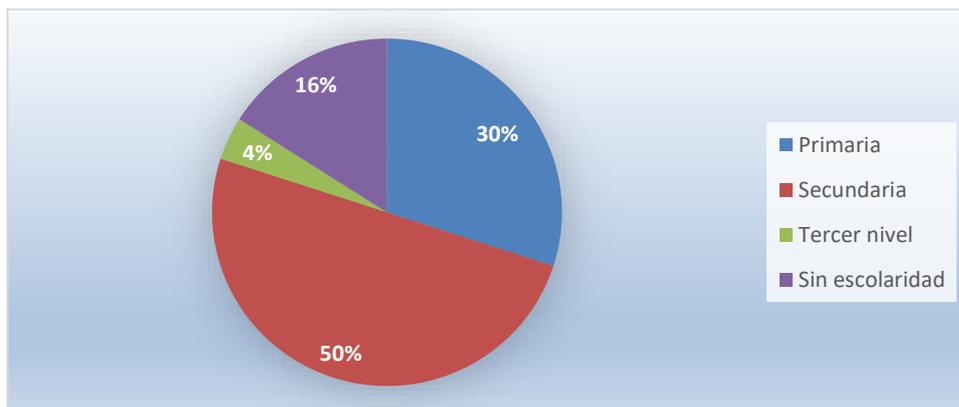
En la Figura 4 presenta un 56% de los encuestados viven en unión libre mientras que el 30% son casados, a diferencia de los datos otorgados por Silva et al. (2021) refleja que en su mayoría son personas casadas.



**Figura 4.** Refleja el estado civil de las personas encuestadas

### ☞ Nivel educativo

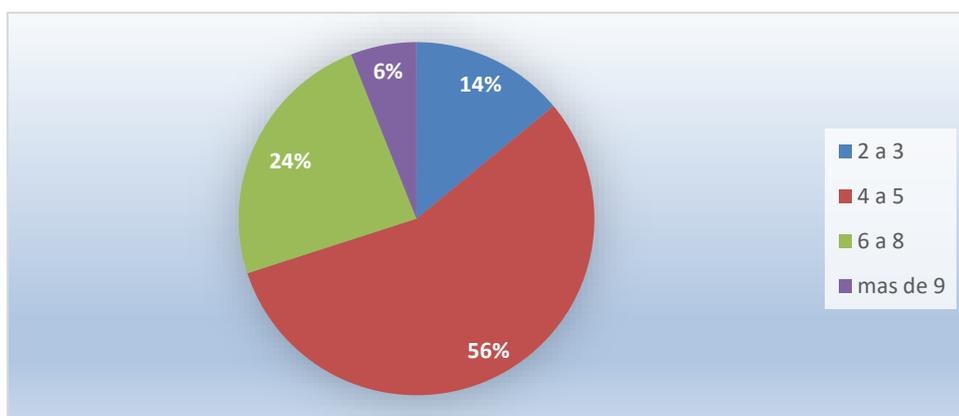
La Figura 5 demuestra que el 50% de los encuestados han estudiado secundaria y solo el 4% ha realizado estudios superiores, a diferencia de Torres and Vanegas (2020) independientemente de la investigación realizada expone que el 80% de los encuestados solo tiene estudios primarios.



**Figura 5.** Nivel educativo de las personas encuestadas

### ☞ **Miembros que conforman la familia**

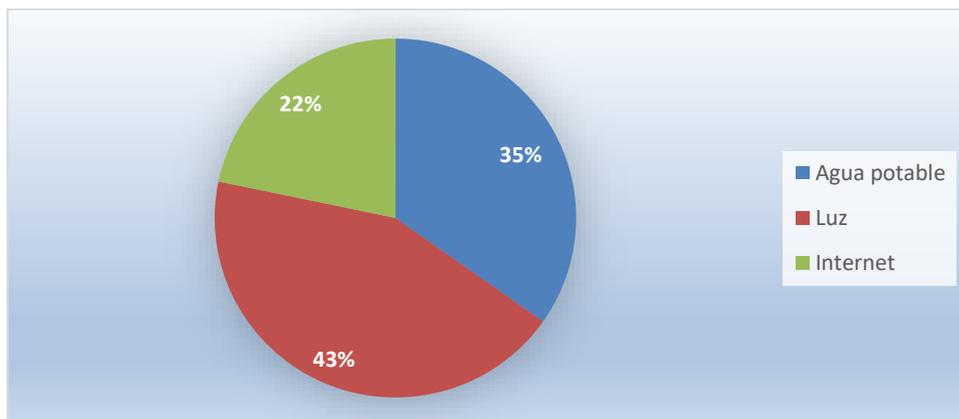
En la Figura 6 se detalla que el 50% de las familias está compuesta de 4 a 5 miembros, a diferencia Barrientos (2017) expone que las familias de las zonas rurales del país tienen una sobrepoblación compuesta por más de 8 miembros en un solo hogar.



**Figura 6.** Miembros que conforman la familia de los encuestados

### ☞ **Servicios básicos**

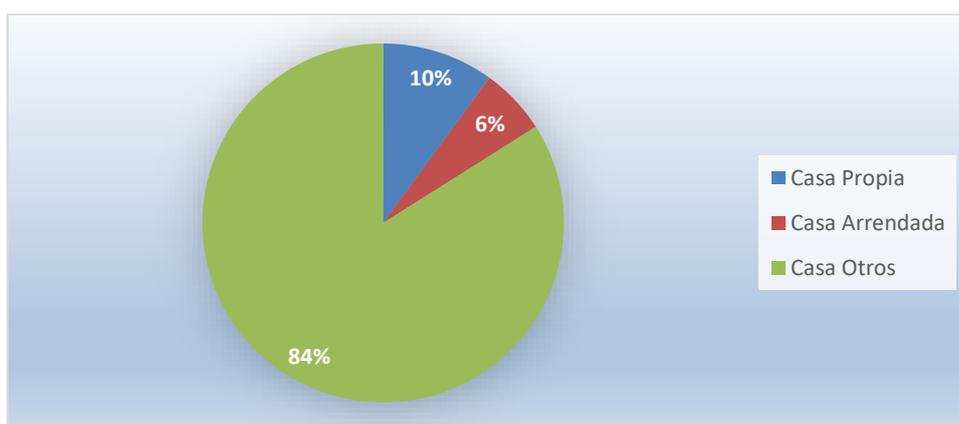
En la Figura 7 refleja como resultado que los encuestados cuentan con los servicios básicos de primera necesidad como agua, energía eléctrica e internet. Ortega (2021) indica que en áreas urbanas en procesos de desarrollo no es igual, es notable observar que hacen falta algunos servicios básicos.



**Figura 7.** Servicios básicos

### ☞ Nivel de propiedad de la vivienda

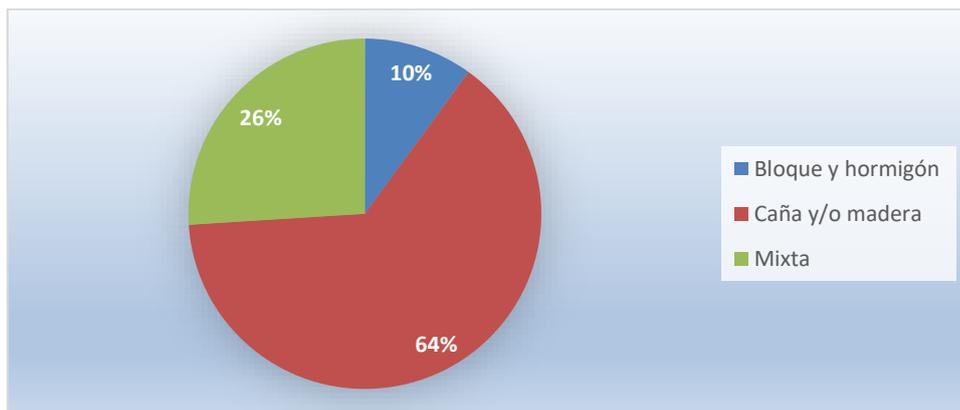
En la Figura 8 de los encuestados el 10% cuenta con una casa propia, mientras que el 84% están en trámites de legalización. Por su parte, Pintado (2021), en un estudio muestra que en las zonas urbanas una de cada cinco personas no cuenta con un lugar propio donde vivir.



**Figura 8.** Situación legal de la vivienda

### ☞ Tipos de materiales con los que está construida la vivienda

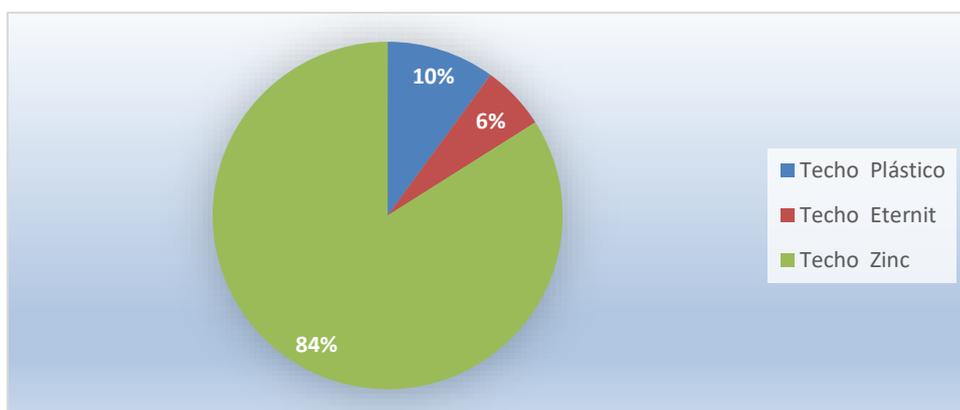
La Figura 9 muestra como resultado que el 64% de las viviendas son de cañas o madera, el 26% son mixta y 10% están en proceso de construcción con bloque y hormigón, según Palacio et al. (2021) encontraron resultados distantes en independencia de las condiciones de estudio el 20% de las viviendas son de bloque y hormigón en la parte rural.



**Figura 9.** Construcción de la vivienda

### ☞ Tipos de materiales con los que está construido el techo de la vivienda

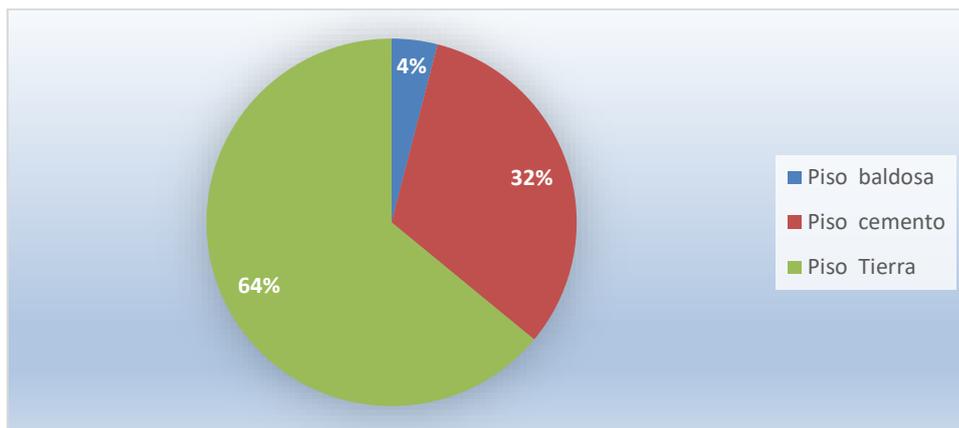
La Figura 10 nos indica que el 84% de los techos de las viviendas son techos de zinc y el 6% utiliza eternit. Orrala (2017) expone que los encuestados cuentan con techos de zinc galvanizados que son más resistentes a la oxidación.



**Figura 10.** Tipo de cubierta con la cuenta la vivienda

### ☞ Tipos de materiales con los que está construido el piso de la vivienda

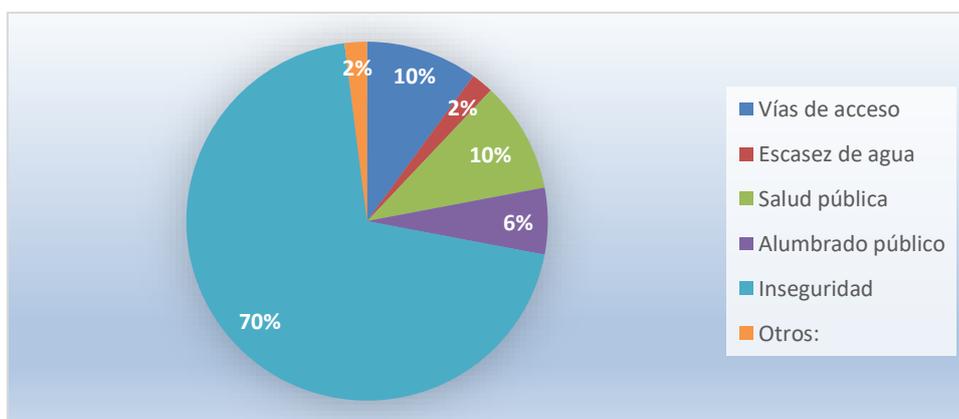
Las viviendas de los encuestados tienen pisos de baldosa que representan un 4%, mientras que el 32% son de cemento y son de tierra el 64% (Figura 11). La realidad de los ecuatorianos en las zonas urbanas es notoria ya que la mayoría no cuenta con los ingresos necesarios para tener un piso de cerámica y en muchos casos solo se cuenta con pisos mixtos de cemento y tierra (Pintado, 2021).



**Figura 11.** Tipo de piso de la vivienda

### ☞ Principales problemas que afectan a la comunidad

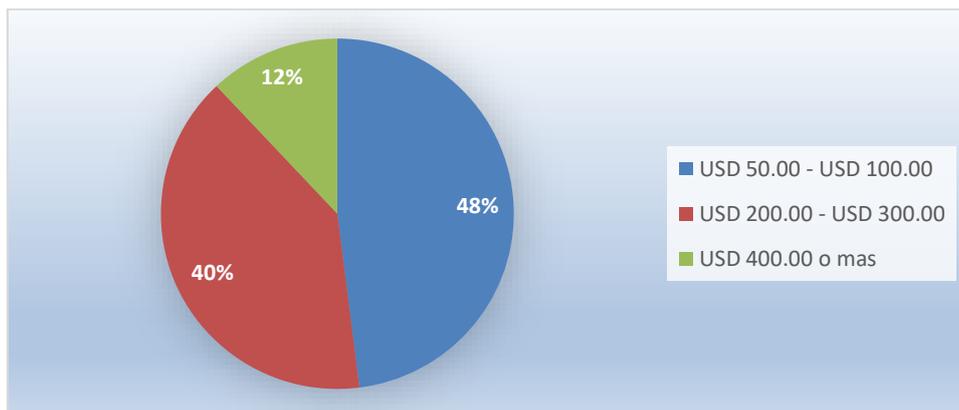
De las personas encuestadas en la Figura 12 nos indica que el principal problema que afecta a la comunidad es la inseguridad. Según Pizarro (2021) concuerda con la situación que se ha convertido en un problema que afecta a todo el país.



**Figura 12.** Principales problemas que afectan a la comunidad

### ☞ Nivel de ingreso mensual

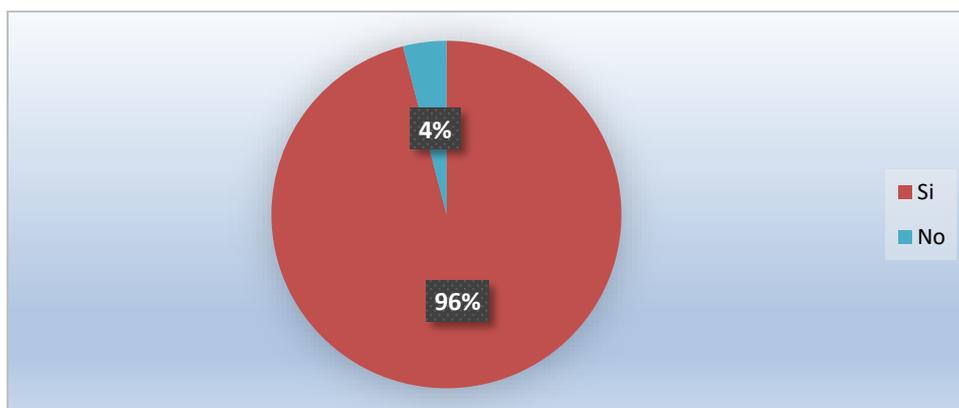
En la Figura 13 los resultados encontrados denotan que un 48% de los encuestados ostentan un sueldo entre USD 50.00 a USD 100.00, mientras que el 40% tiene un ingreso entre USD 200.00 a USD 300.00 y el 12% cuenta con un salario básico. Es así que autores como Pintado (2021), Pizarro (2021) y Orrala (2017) informan que en su mayoría de los encuestados no cuentan con un salario digno para vivir.



**Figura 13.** Nivel de ingreso económico

### ☞ Consumo de harina de plátano

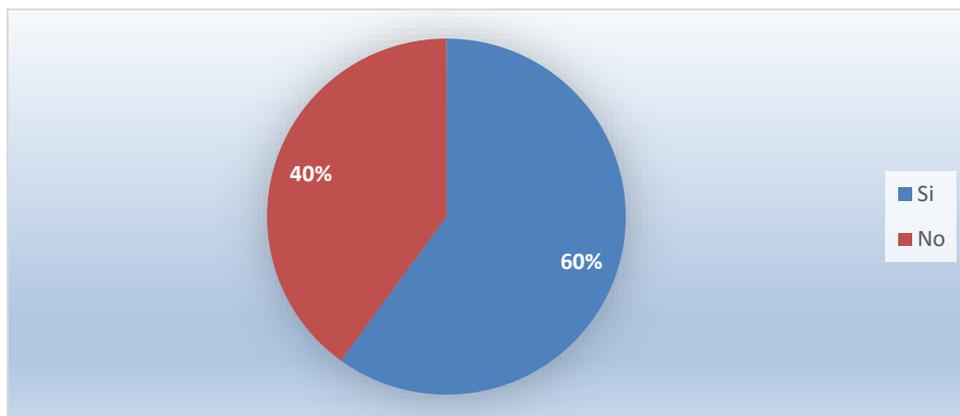
La Figura 14 nos indica que el 96% de los encuestados si ha consumido harina de plátano mientras que un 4% no ha consumido. La alimentación cotidiana utilizando derivados del plátano indica que 8 de cada 10 personas en algún momento de su vida a consumido harina de plátano (Bustamante, 2017).



**Figura 14.** Consumo de harina de plátano

### ☞ Importancia del consumo de harina de plátano

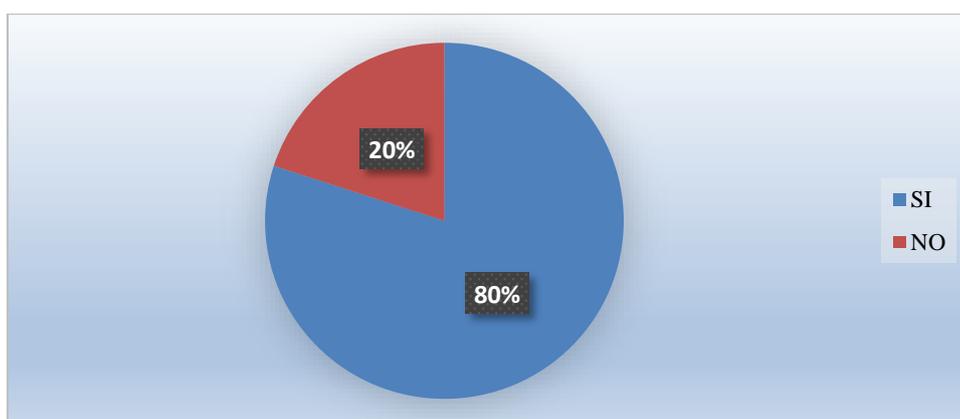
De la muestra recopilada el 60% de los encuestados considera que es importante el consumo de harina de plátano como se muestra en la Figura 15. Al ser un producto con muchas bondades nutricionales es utilizado como sustituto alimentario en los hogares de bajos recursos económicos (Garcia *et al.*, 2022).



**Figura 15.** Importancia del consumo de harina de plátano

### ☞ Uso de la harina de plátano

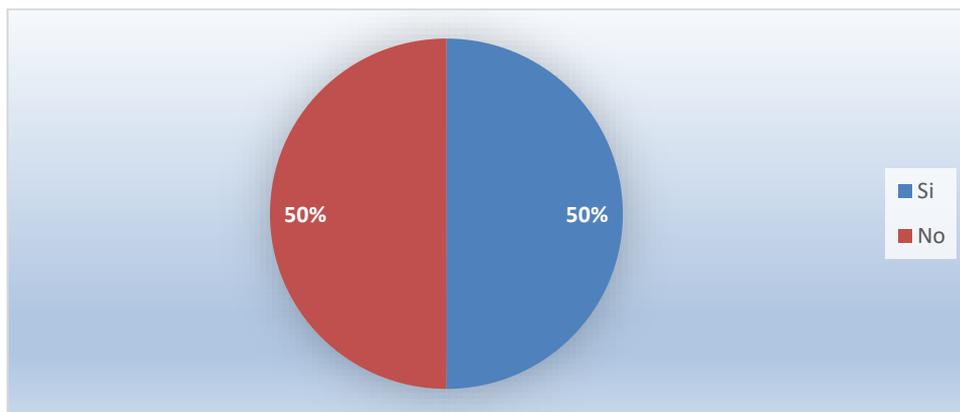
La Figura 16 denota que el 80% de los encuestados si utilizan en las comidas harina de plátano, mientras que el 20% no utilizan la harina en las comidas. En los hogares donde los ingresos son escasos se utiliza la harina de plátano como complemento para la elaboración de diferentes platos por ejemplo cremas (Hoyos, 2022).



**Figura 16.** Utilización de harina de plátano para comidas

### ☞ Uso de la harina de plátano en repostería

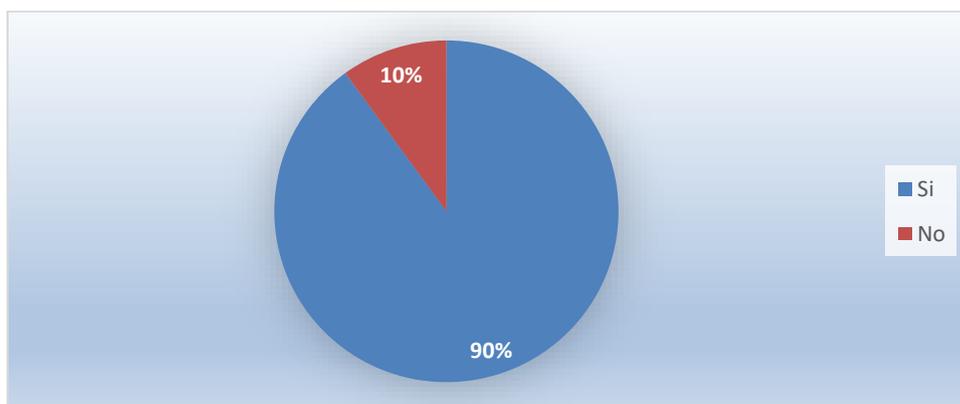
En la Figura 17 la mitad de la población encuestada indica que si utilizan la harina de plátano para la repostería y el 50% no la utiliza según Samamé et al. (2020) expone que la principal causa es el desconocimiento.



**Figura 17.** Utilización de harina de plátano para repostería

### ☞ Uso de la harina de plátano en coladas

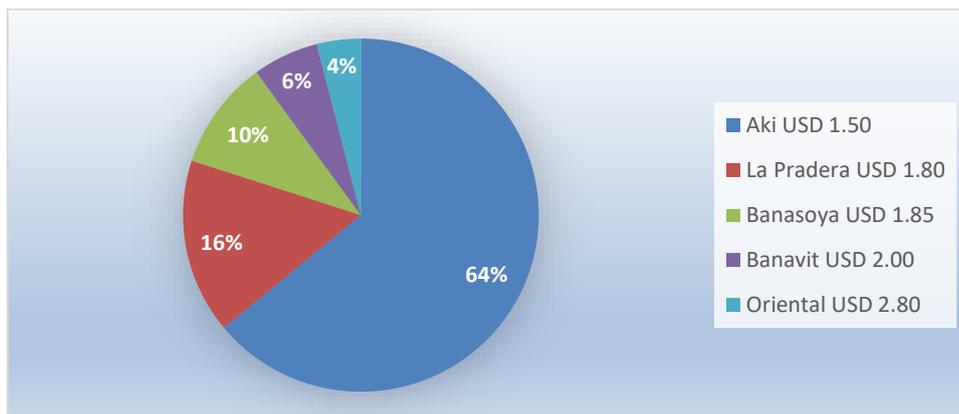
En la Figura 18, el 10% de los encuestados no utiliza la harina para coladas porque no saben cómo preparar. Gabriel (2019) manifiesta que por su alto contenido nutricional las familias preparan coladas para el consumo de los niños, adultos mayores y los deportistas.



**Figura 18.** Utilización de harina de plátano para preparar coladas

### ☞ Precio que paga por la funda de 1 libra de harina de plátano

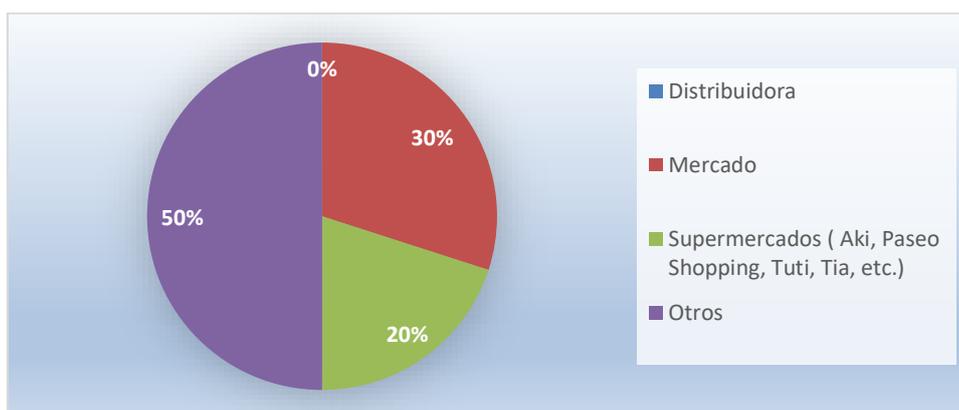
El 64% de los encuestados consume harina de plátano de la marca “Aki” con un valor de USD 1.50 por cada libra de harina, seguido de la marca “La Oriental” con un valor de USD 2.80, así como se detalla en la Figura 19. Según Pintado (2021) el precio de la harina de plátano por libra o kilo varía según algunos factores como calidad, presentación entre otros.



**Figura 19.** Precio por 1 libra de harina de plátano

### ☞ Lugar donde compra harina de plátano

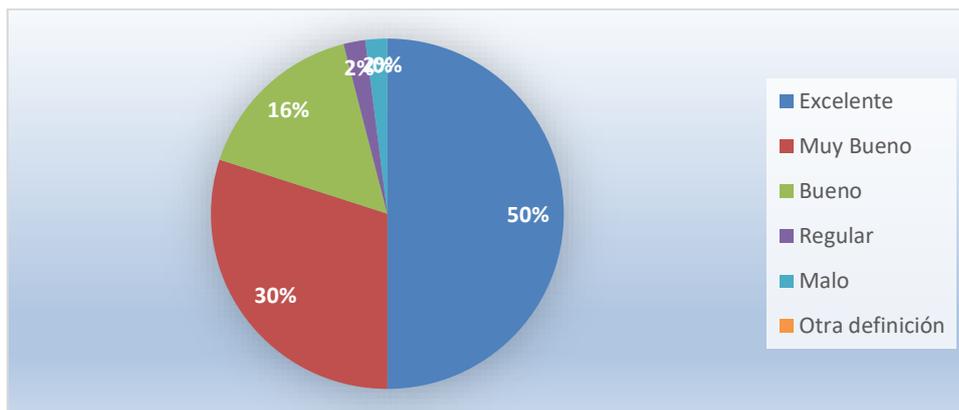
La Figura 20 indica el 50% de los encuestados compran la harina de plátano en tiendas del barrio y el resto compra en mercado local. Según Corredor (2022) las personas buscan el adquirir productos en supermercados por la diversidad de productos y precios que encuentra.



**Figura 20.** Lugar donde compra

### ☞ Calidad del producto que consume

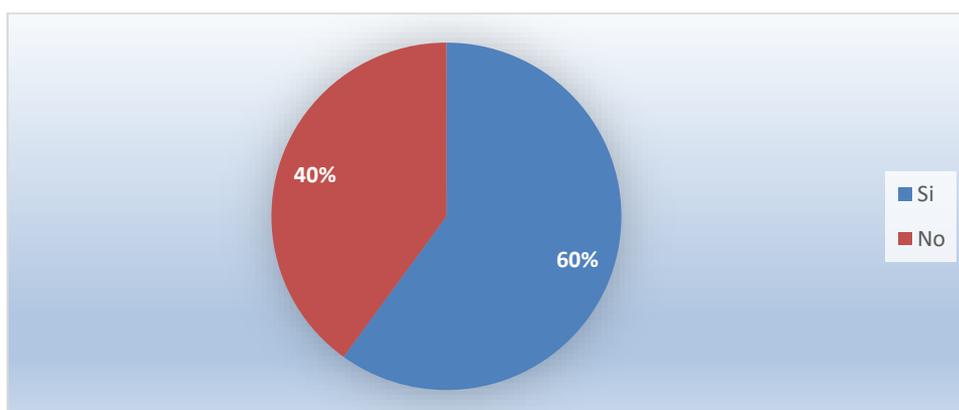
Los resultados encontrados en la Figura 21 indican que el 50% de los encuestados consideran que el producto que consumen es de buena calidad. En cambio, Barrientos (2017) asume que los encuestados adquieren un producto en base a su disponibilidad económica y luego su calidad.



**Figura 21.** Indica que calidad tiene el producto que consume

### ☞ Contenido nutricional de la harina de plátano

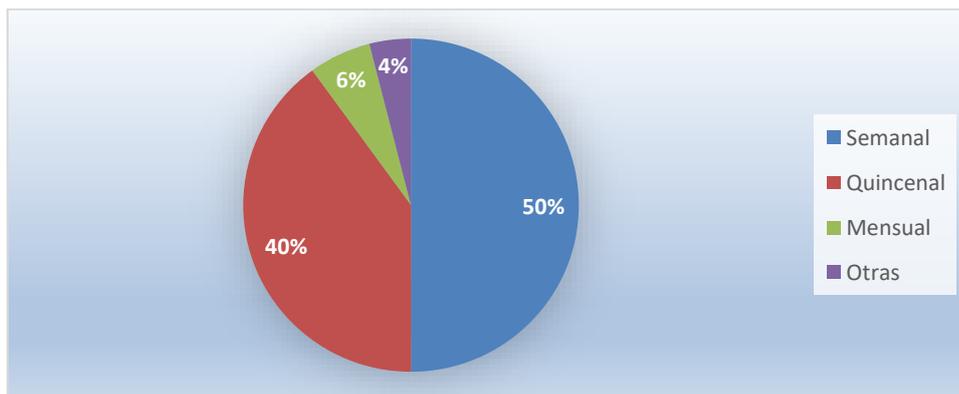
La Figura 22 indica que la mayoría de los encuestados conocen el nivel nutricional de la harina de plátano. Al respecto Pico et al. (2022) concuerda que las personas no conocen el valor nutricional de la harina, pero asumen los beneficios que el consumo de esta conlleva al proporcionar energía al organismo.



**Figura 22.** Indican el conocimiento sobre el contenido nutricional de la harina

### ☞ Frecuencia de consumo de harina de plátano

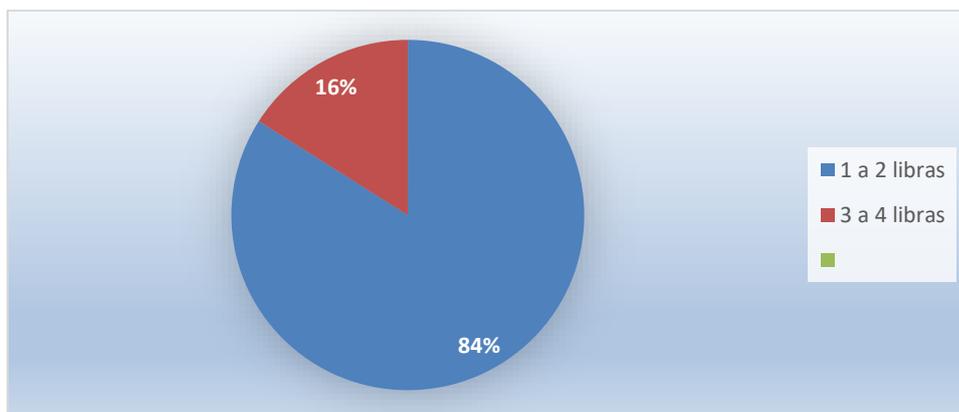
La Figura 23 indica el 50% de los encuestados consumen semanalmente harina de plátano. Según Corredor (2022) el índice de consumo de harina de plátano esta referenciado a su precio es accesible.



**Figura 23.** Indica la frecuencia de consumo de harina de plátano

### ☞ Cantidad de harina de plátano que consume

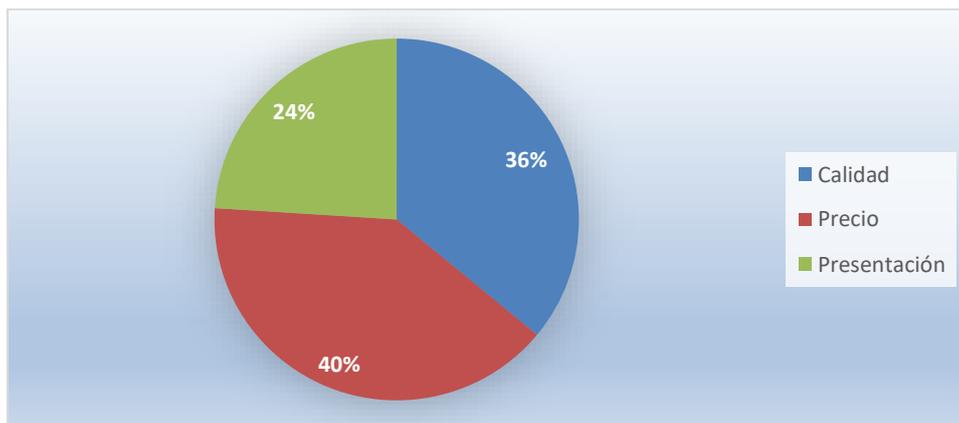
Los resultados encontrados en la Figura 24 indican que el 84% de las personas encuestadas consume 1 a 2 libras semanales, mientras que un 16% consume de 3 a 4 libras semanales. En cambio, en otros estudios los niveles de consumo reflejan datos superiores dado que las familias son más numerosas (Silva *et al.*, 2021).



**Figura 24.** Cantidad de harina de plátano que consume

### ☞ Características de la harina de plátano que adquiere

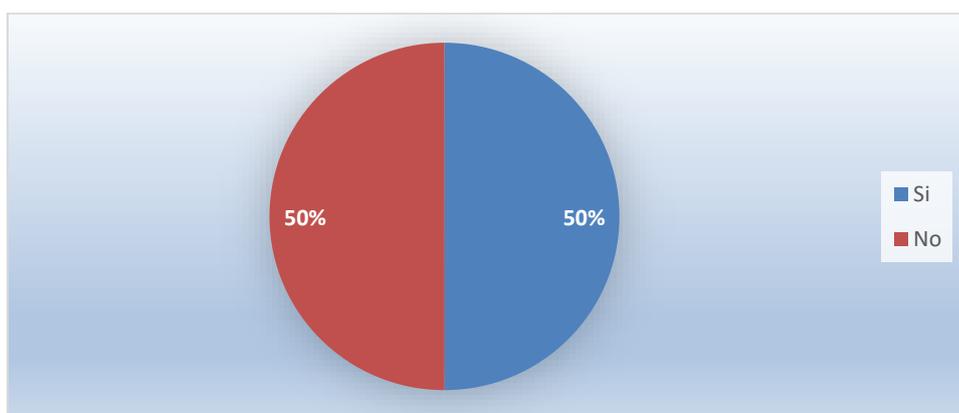
La Figura 24 muestra que el 40% de las personas encuestadas indicaron que una de las características que toma en cuenta para adquirir la harina de plátano es el precio, en tanto que el 36% tiene en cuenta la calidad al momento de compra la harina y el 24% de los encuestados toma como una característica importante es la presentación. Al respecto, Pintado (2021) indica que en las zonas rurales al momento de adquirir un determinado producto impera lo económico que la calidad.



**Figura 25.** Característica al comprar harina de plátano

### ☞ Nivel de aceptación de un nuevo producto

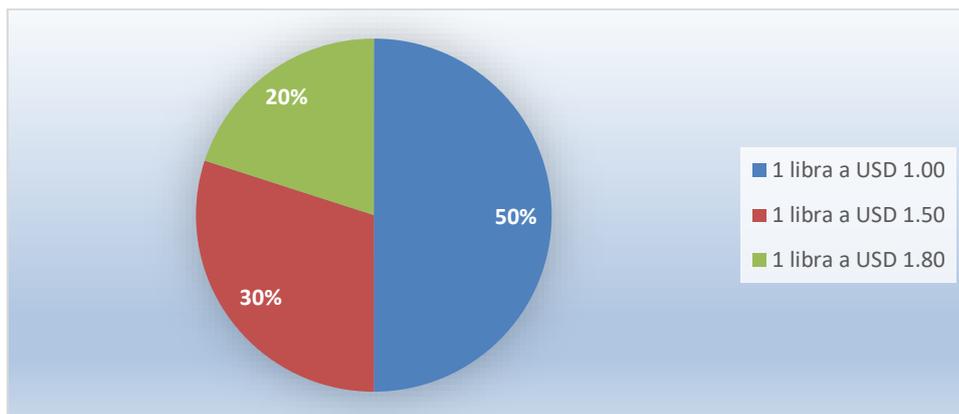
La Figura 26 nos presenta como resultado que el 50% de los encuestados están dispuestos a consumir un producto nuevo. Sin embargo, estos resultados pueden variar dependiendo del producto que se ofrezca según indica Orrala (2017).



**Figura 26.** Consumo de un producto nuevo

### ☞ Valor que estaría dispuesto a pagar por una funda 1 libra de harina de plátano

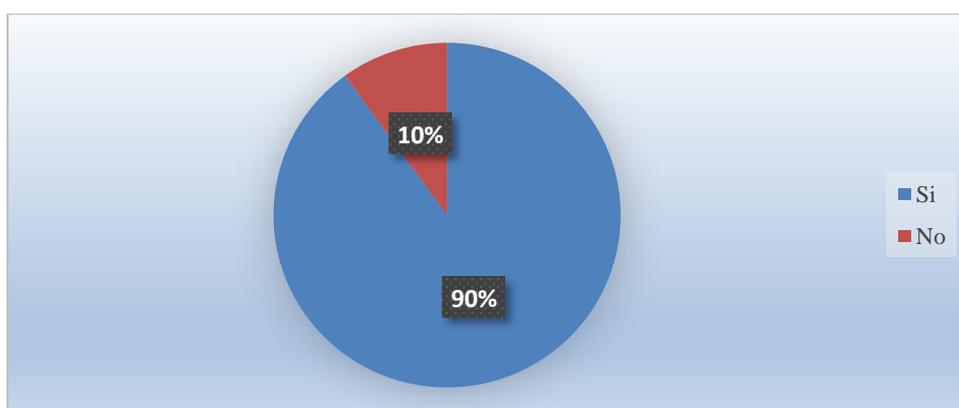
En la Figura 27 muestra como resultado que la mitad de los encuestados están dispuestos a pagar USD 1.50 por libra de harina de plátano, mientras 20% están dispuestos a cancelar USD 2 por cada libra de harina. En el mercado existen diversidad de productos con distintas características como calidad y presentación, a mayor calidad mayor el precio (Pintado, 2021).



**Figura 27.** Indica el precio de la harina de plátano

### ☞ Disponibilidad de realizar un emprendimiento

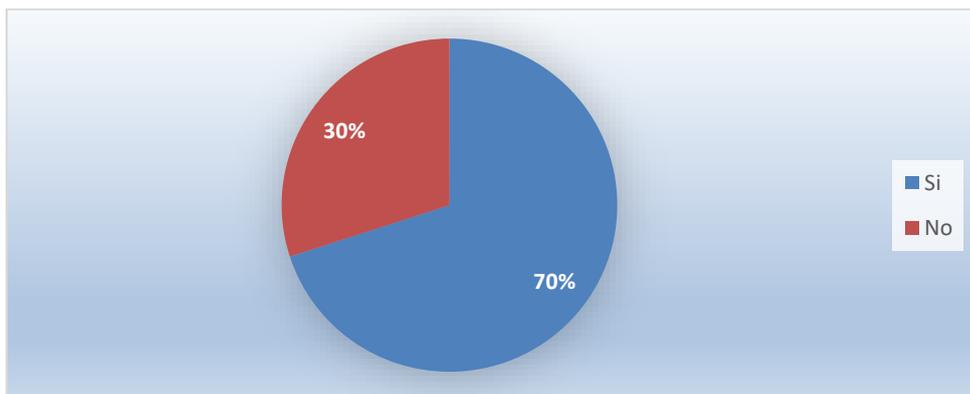
Dentro de Figura 28 se refleja como resultado que las personas encuestadas un 90% indicó que estaban dispuesta a trabajar desde sus hogares generando un ingreso para sus familias. Hoyos (2022) considera que una familia unida es fuente de oportunidades para realizar un emprendimiento familiar.



**Figura 28.** Ingresos desde el hogar

### ☞ Disponibilidad para la elaboración de harina de plátano

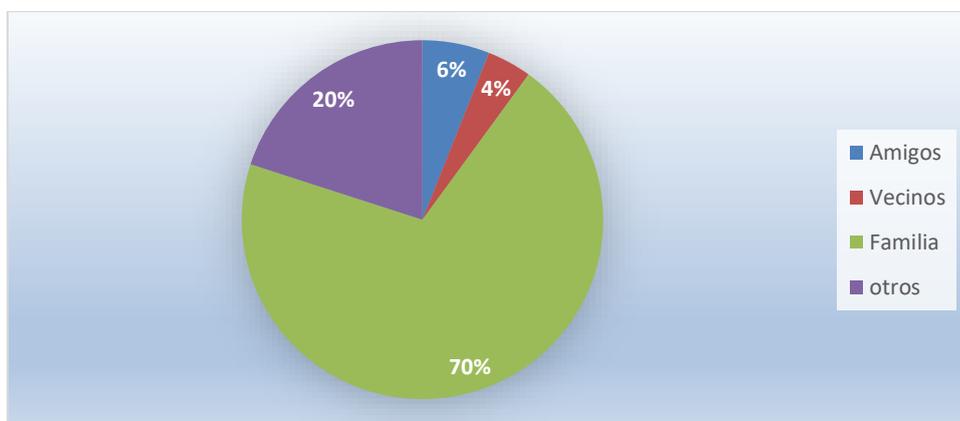
En la Figura 29 el 70 % de los encuestados están dispuestos a realizar el proceso para la elaboración de harina de plátano y así obtener nuevos ingresos que mejoren su calidad de vida. Según Pico et al. (2022), en la provincia de Santa Elena se realizan diferentes tipos de emprendimientos que ayudan a las familias de escasos recursos a tener mejores oportunidades de progreso.



**Figura 29.** Elaboración de la harina de plátano

### ☞ Nivel de aceptación para realizar un emprendimiento

Según la Figura 30 las encuestas realizadas el 70% están de acuerdo de implementar un negocio junto a su familia, el 20% están dispuestos a emprender contratando a una persona que sepa del proceso, el 6% cuenta con la confianza suficiente para emprender con sus amigos y finalmente el 4% de los encuestados prefiere realizar algún emprendimiento con sus vecinos. A diferencia de Castañeda (2021) refiere que al momento de realizar un emprendimiento lo recondable es contratar una persona afines a lo que se va ha desarrollar, en tanto que, Aristoteles (2017) recominenda empreder con la familia puesto que esto representa un rubro que puede ser menor al momento de contratar a un profesional.



**Figura 30.** Predisposición para el emprendimiento

### **3.1.2 *Discusión***

De acuerdo a los resultados obtenidos de las encuestas aplicadas a los moradores del barrio San Raymundo II se dedujo que en la parte rural de las provincia hace falta inversión vial, social y económica ya que los moradores viven con un salario menor al sueldo básico, en su gran mayoría los adultos mayores no cuentan con un trabajo estable, las familias constan de más de 4 miembros donde el 56 % son adultos que ya pasan los 40 años de edad, el 50% han realizado estudios secundarios, tal como se refiere Aristóteles (2017) hace falta en José Luis Tamayo ese impulso social y económico para el desarrollo de emprendimientos que involucren a los adultos mayores que tranquilamente pueden realizar tareas de fácil supervisión, según Castañeda (2021) las tareas con supervisión pueden ser realizadas como instrumento de enseñanza para toda las personas dediferentes edades.

De acuerdo a los procesos para la elaboración de la harina de plátano encontramos que este consta de 9 etapas tal como lo demuestra la tabla #1 en la que constan estos procesos. Según Bustamante (2017) muestra un proceso mucho más extenso que consta de 18 etapas entre las cuales están la selección del plátano, lavado, desgajado, deslechado, enjuagado, blanqueado, pelado, inmersión, escurrido, troceado, secado, inspección de contaminación, molido, tamizado-cernido, inspección de contaminación 2, envasado, sellado, etiquetado, embalado y almacenado. Ahora bien, este proceso es más sofisticado puesto que la producción de harina es tecnificada y se enfoca más en la higiene y la desinfección del producto. Debemos acotar que nuestro proceso es corto y practico puesto que es artesanal.

## **3.2 Propuesta para para implementar el emprendimiento familiar de la producción de harina de plátano en la provincia de Santa Elena**

### **3.2.1 *Introducción***

La realidad de la provincia de Santa Elena muestra que existen altos índices de desnutrición y desempleo, por esta razón las personas buscan nuevas fuentes de ingresos que ayuden a mejorar su economía, por ende, se implementará un emprendimiento de la producción de harina de plátano ya que tiene un nivel nutricional óptimos de fácil preparación para consumo de niños, jóvenes, adultos, personas de tercera edad, deportistas, etc., además de tener un valor accesible al bolsillo del consumidor.

La propuesta para la implementación de un emprendimiento familiar de la producción de harina de plátano en el barrio San Raymundo II, parroquia José Luis Tamayo, cantón Salinas, provincia de Santa Elena, va encaminada al desarrollo y fortalecimiento de la situación económica de los moradores de este sector antes mencionado puesto que el 88% de los encuestados tienen un ingreso menor al salario básico.

Además de brindar una oportunidad de trabajo no solo a nivel individual sino a grupos que pueden estar conformados por amigos, vecinos, pero sobre todo a familiares. Aprovechando una materia prima que regularmente es el descarte de las que no pasaron los requerimientos para la exportación haciendo de este emprendimiento viable y sostenible para los visionarios puesto que ellos están dispuestos en emprender.

### **3.2.2 *Objetivos***

#### **Objetivo General**

- ☞ Implementar un emprendimiento para la producción y comercialización de harina de plátano.

### **Objetivos específicos**

1. Proponer mejoras de las condiciones de vida de la familia que realizan emprendimiento en la elaboración y comercialización de harina de plátano.
2. Determinar la rentabilidad económica de la elaboración de harina de plátano a nivel artesanal.

#### **3.2.3 Estudio técnico.**

##### **3.2.3.1 Materiales requeridos en la producción de harina de plátano**

Para optimizar los costos de producción los operarios deben tener capacitaciones en cuanto al procedimiento para ahorrar tiempo y esfuerzo. Además de adquirir materiales y equipos como molino, tamizador, deshidratador y balanza que son fundamentales en nuestro proceso, con el objetivo de prevenir futuras complicaciones para así tener un producto de calidad, todas estas herramientas y demás materiales estarán detallados en el estudio económico con el fin de garantizar el rendimiento financiero del proyecto.

##### **3.2.3.2 Producción de harina de plátano**

La propuesta va a producir 210 kg de harina por semana, así como se detalla en la Tabla 1, puesto que se quiere lograr llegar con este producto al consumidor sin que se vea afectado su bolsillo. Para este fin se ha tomado en cuenta que para producir 1 kg de harina necesito 8,3 kg de materia prima (plátano de rechazo) (Rodríguez *et al.*, 2020).

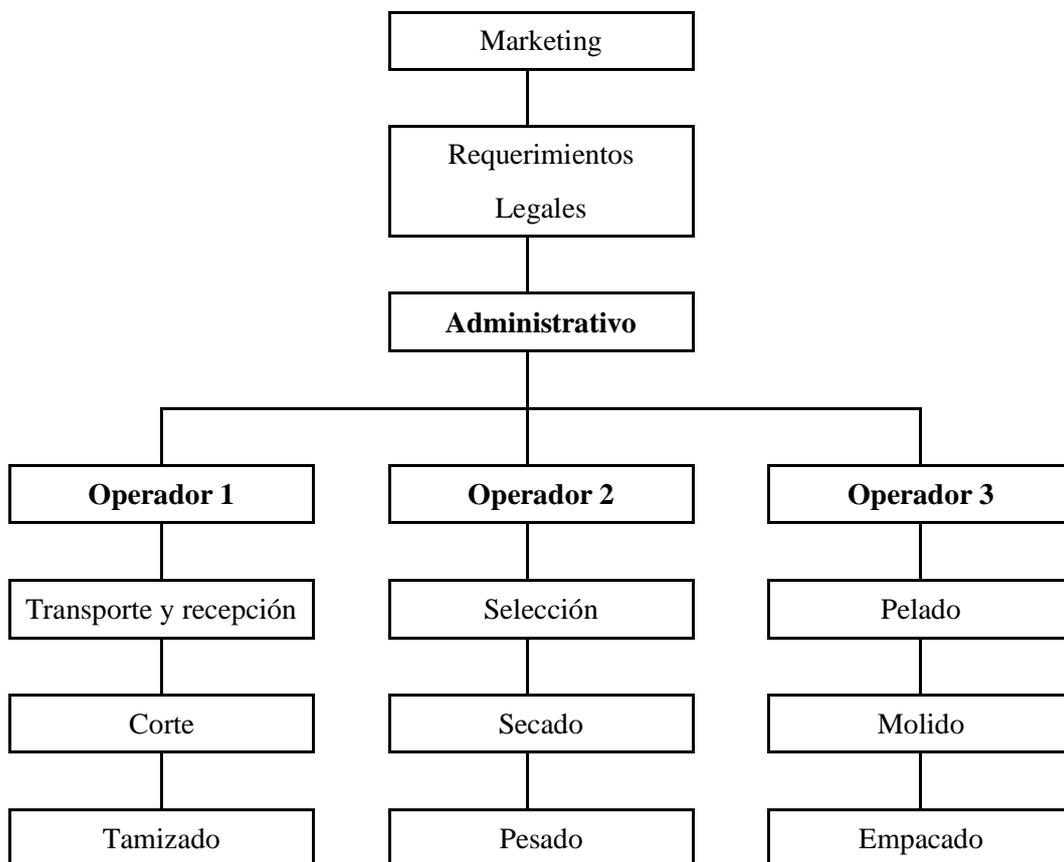
##### **3.2.3.3 Materia prima**

El plátano se adquiere en la hacienda la “QUINTA” que está ubicada en El Azúcar, población de Zapotal, vía Guayaquil-Salinas cuenta con 370 hectárea las cuales 100 las utiliza produciendo plátano para la exportación, la producción no es estacional se da todo el año. La propuesta adquiere el plátano que se denomina de rechazo el cual no cumple con los parámetros de exportación, la hacienda dispone de 300 gavetas semanales a un peso estimado de 15 kg, los cuales adquirimos 92 gavetas semanales a un costo de USD 2.00, los cuales serán transportados desde la hacienda hasta José Luis Tamayo, barrio San Raymundo II.

### 3.2.3.4 Método de producción

La producción artesanal tiene como principal objetivo ayudar a la transformación de materia prima (plátano), a través de procesos de producción que involucran herramientas semi tecnificadas simples preponderando el trabajo físico y mental lo que conlleva a ser muy económico los métodos de producción (Granda, 2018).

La producción artesanal es la elaboración de un producto o deriva a base de técnicas transmitidas de generación en generación dentro de las familias, hoy en día están captando el mercado, como eventos que brindan oportunidades de emprendimientos. La producción artesanal se va a realizar contando con los miembros de la familia siguiendo el organigrama de la Figura 31:



**Figura 31.** Organigrama de la producción de harina

- ☞ **Lugar:** para la ejecución del proyecto se cuenta con una vivienda de 13.5 x 8 metros los cuales estarán a disposición para la implementación del proyecto ya que es un predio legalizado, cuenta con los servicios básicos necesarios para la

ejecución del mismo, además dentro del predio existen dos cuartos y una cocina, el primer cuarto tiene una dimensión de 2 x 2 metros el cual servirá como bodega para almacenar el producto, el siguiente dispone de un espacio de 4 x 4 metros que servirá para el proceso de molido, la cocina tiene un mesón de hormigón de 1 x 3 metros cubierto de cerámica óptimo para realizar los trabajos de la producción.

- ☞ **Selección:** el transporte va a estar a cargo del operador #1 desde la hacienda en la comuna el Azúcar hasta el lugar de operación en el barrio san Raymundo II, donde se dará inicio al proceso con la selección, el cual estará a cargo operador #2, se tomará en cuenta que la materia prima este en buen estado y que no esté en proceso de maduración.
- ☞ **Pelado:** el pelado va estar a cargo del operador #3, el proceso consta de separar la cascar del banano utilizando un cortador para luego proceder a retirar la misma. Quedando un 23% de la materia prima en este caso solo pulpa del banano.
- ☞ **Cortado:** el proceso de cortado estará a cargo del operador #1, el proceso consta de introducir cada uno de los plátanos en el cortado será en rodaja. El cortador tiene un rendimiento de 400 kg por día con una dimensión de 5 mm.
- ☞ **Secado:** el proceso de secado estará a cargo del operador #2, el proceso consiste en colocar las rodajas de 5 mm en las bandejas, la cual se introduce en la maquina deshidratadora la cual es eléctrica a 180° por 40 - 45 minutos tiempo esperado para el óptimo secado de la materia.
- ☞ **Triturado:** el proceso estará a cargo del operador #3, el cual introduce la materia prima deshidratada al molino el cual se encargará de triturar, el molino tiene un rendimiento de 80 kg por hora.
- ☞ **Tamizado:** el proceso de tamizaje estará a cargo del operador #1, el proceso consta de colocar la materia prima triturada en la maquina tamizadora la cual tiene un rendimiento 50 kg por hora. La máquina tamizadora deberá estar

ubicada a 65 cm. de altura y tendrá una longitud de 13 cm. donde saldrá el producto tamizado.

- ☞ **Pesado y empacado:** el proceso de pesado será realizado por el operario#2, ya que este proceso consta de llenar las fundas con la medida exacta de las presentaciones a comercializar, se utilizara una balanza digital, dentro del proceso de empacado estará a cargo del operador #3, ya que esta etapa es la culminación del proceso, sellar y etiquetar las presentaciones de 1 libra y por kilo para luego ser empacadas en cartones.

### **3.2.4 Estudio social**

El impacto social de nuestro proyecto tiene como objetivo identificar, valorar los beneficios y los costos sociales, determinando el grado de aporte que llegará a brindar al barrio San Raymundo II, además de mejorar el rendimiento económico de las familias. El proyecto está enfocado a que exista un administrador, que tenga la capacidad para administrar todo el proceso de producción.

El personal encargado de la elaboración deberá de cumplir con las normas de seguridad, como la utilización de gorro para el cabello, tapabocas o mascarilla, guantes para la fácil maniobrabilidad de la materia prima, mandil, botas y demás condiciones fitosanitarias que deberán de ser exigidas que se cumplan para no afectar la calidad del producto.

#### ☞ **Mano de obra**

El administrador va a ser el cabeza de hogar (padre, madre o adulto con conocimiento del proceso) quien se va a encargar de apoyar en todo el proceso y en la comercialización del producto. Los operadores van a ser los demás integrantes de la familia los cuales se encargan del proceso de producción de la harina de plátano.

El proyecto genera oportunidad laboral para la comunidad, debido a la puesta en marcha, la mano de obra directa del producto será de 4 personas denominadas como operarios ya sean estos los padres, los hijos, las nueras o los yernos y abuelos para

convertirlos en bienes, se considera que, sin ellos, no se podría realizar los siguientes procesos;

☞ Selección

☞ Molido

☞ Pelado

☞ Tamizaje

☞ Cortado

☞ Pesado

☞ Secado

☞ Empacado

Además de todo lo que se requiere en el proceso transformativo del plátano, entre otras actividades necesarias como recolección, llenado de gavetas y el transporte de la misma.

La producción requiere de la mano de obra indirecta la cual estará a cargo del cabeza de hogar quien tendrá el rol de administrador realizando las tareas en el área de dirección, administración y control el cual no participan en el proceso de producción.

### 3.2.5 Estudio económico

#### ☞ Costo de producción

A continuación, se presenta la Tabla 1 donde se detallan los costos de producción para la elaboración de 210 kg de harina de plátano considerando la materia prima, los insumos, la mano de obra, los servicios básicos, los equipos y herramientas utilizados en el proceso.

**Tabla 1** Costo de producción de harina de plátano de rechazo

<b>Harina de Plátano</b>				
<b>Material</b>	<b>Unidad de medida</b>	<b>Cantidad (USD)</b>	<b>Costo Unitario (USD)</b>	<b>Total (USD)</b>
<b>MATERIA PRIMA</b>				
Plátano	gavetas 15kg	117	2.00	234.00
<b>Total, materia prima</b>				234.00
<b>INSUMOS</b>				
Fundas	Unidades	200	0.05	10.00
Cartón	Unidades	40	0.50	20.00
Etiquetado	Unidades	200	0.25	50.00
<b>Total, insumos</b>				30.00
<b>MANO DE OBRA</b>				
Jefe de producción 1	Jornal	5	21.25	75.00
Operarios 3	Jornal	15	21.25	225.00
<b>Total, mano de obra</b>				300.00
<b>EQUIPOS Y HERRAMIENTAS</b>				
Depreciación de Equipos				2.74
<b>Total, Depreciación</b>				2.74
<b>SERVICIOS BASICOS</b>				
Energía eléctrica				12.50
Agua potable				8.75
Teléfono				6.25
<b>Total, Equipos y servicios básicos</b>				30.24
<b>Sub total producción de harina de plátano</b>				596.98
<b>5% Improvistos</b>				29.85
<b>Total, costo de producción de harina de plátano de rechazo (USD)</b>				626.83

En la Tabla 2 se realizó el análisis económico con la propuesta a implementar dando como resultado que el costo de producción es de USD 2.98 para producir 1 kg de harina de plátano de rechazo.

**Tabla 2** Costo de producción por kilo de harina de plátano

<b>Costo por kg de harina de plátano de rechazo</b>	
Costo de producción (USD)	626.83
Cantidad de producción en kg	210
<b>Total, costo por kg de harina de plátano (USD)</b>	<b>2.98</b>

### ☞ Depreciaciones de herramientas y equipos

En la Tabla 3 se detalla que existen equipos que su ciclo de vida está en 3 años, mientras que la fase de producción es de 10 años, vehículo se deprecia a 5 años, por lo tanto, consideramos para el análisis de costos, el valor de depreciación de la herramienta o equipo durante la fase de producción.

**Tabla 3** Depreciación

<b>Activos</b>	<b>Valor Unitario (USD)</b>	<b>Total (USD)</b>	<b>Vida Útil (USD)</b>	<b>Año 1 (USD)</b>
Computadora	800.00	800.00	3	266.67
Impresora	600.00	600.00	3	200.00
<b>Activo Fijo</b>				<b>466.67</b>
Molino	450.00	450.00	10	45.00
Deshidratador	800.00	800.00	10	80.00
Balanza	75.00	75.00	10	7.50
Tamizador	450.00	450.00	10	45.00
Vehículo	15 000.00	15 000.00	5	3 000.00
Moto	1 400.00	1 400.00	5	280.00
<b>Total, depreciación acumulada</b>		<b>19 575.00</b>		<b>3 924.17</b>

En la Tabla 4 se exhibe los gastos administrativos que se maneja en la dirección del proceso de producción de la harina de rechazo, durante un tiempo estimado de 5 años.

**Tabla 4** Gastos administrativos

		<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>	<b>TOTAL</b>
		<b>(USD)</b>	<b>(USD)</b>	<b>(USD)</b>	<b>(USD)</b>	<b>(USD)</b>	<b>(USD)</b>
Administrador	425	5 100.00	5 253.00	5 410.59	5 572.91	5 740.09	27 076.59
Beneficios Sociales	47.39	568.65	585.71	603.28	621.38	640.02	3 019.04
Suministros y Materiales	40	480.00	504.00	529.20	555.66	583.44	2 652.30
Capacitación		400.00					400.00
Servicios Básicos		834.00	437.85	459.74	482.73	506.87	2 721.19
Depreciación		350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	1 750.00
<b>Total anual (USD)</b>		<b>7 732.65</b>	<b>7 130.56</b>	<b>7 352.81</b>	<b>7 582.68</b>	<b>7 820.42</b>	<b>37 619.12</b>

### 3.2.6 *Determinación de la rentabilidad económica de la producción harina de plátano.*

#### ☞ **Evaluación financiera**

La Tabla 5 constan de los ingresos, de los egresos y las depreciaciones valores tomados del flujo de caja proyectados a 5 años.

**Tabla 5** Evaluación financiera de la producción de harina de plátano de rechazo

	<b>Año 1</b>	<b>Año 2</b>	<b>Año 3</b>	<b>Año 4</b>	<b>Año 5</b>
	<b>(USD)</b>	<b>(USD)</b>	<b>(USD)</b>	<b>(USD)</b>	<b>(USD)</b>
<b>(+) Ingresos</b>	62 100.00	80 730.00	104 949.00	131 186.25	163 982.81
<b>(-) Egresos</b>	23 001.52	24 051.67	25 151.85	26 304.49	27 322.52
<b>(+) Depreciación</b>	481.50	481.50	481.50	131.50	131.50
<b>Total anual (USD)</b>	<b>39 579.98</b>	<b>57 159.83</b>	<b>80 278.65</b>	<b>105 013.26</b>	<b>136 791.79</b>

La Tabla 6 indica un incremento anual en los valores del flujo de caja dando como resultado un índice de liquidez alto en una proyección de 5 años.

**Tabla 6** Flujo de caja

<b>Año</b>	<b>Flujo (USD)</b>
<b>Año 1</b>	8 068.76
<b>Año 2</b>	25 103.09
<b>Año 3</b>	37 163.81
<b>Año 4</b>	52 624.65
<b>Año 5</b>	69 917.25

☞ **Valor actual neto (VAN)**

En la Tabla 7 los valores de los flujos de caja se trasladan al valor actual neto, donde nos proporcionan como efecto que el plan de emprendimiento tiene un índice de liquidez alto, a diferencia de la inversión inicial. El proyecto tiene USD 99 374.22 como ventaja luego de los 5 años de ejecución.

El cálculo del valor actual neto (VAN) se establece una tasa pasiva de 10.29% que representa el riesgo país y la inflación promedio anual de 3.74%. El restante del valor del proyecto inicial y el valor proyectado es de aproximadamente 34% más que la inversión inicial.

**Tabla 7** Valor actual neto (VAN)

<b>Año</b>	<b>Flujo (USD)</b>
<b>Año 1</b>	8 068.76
<b>Año 2</b>	25 103.09
<b>Año 3</b>	37 163.81
<b>Año 4</b>	52 624.65
<b>Año 5</b>	69 917.25
<b>VAN</b>	118 949.22
<b>Inversión Inicial</b>	19 575.00
<b>Total (VAN - II)</b>	99 374.22

### ☞ Tasa interna de retorno (TIR)

La Tabla 8 refleja el valor de rentabilidad del proyecto de 94.24%, considerando la tasa de descuento de 14% (tasa pasiva de 10.29% más inflación anual) tenemos un índice de retorno o rentabilidad de 94.24% lo que se justifica por el costo del proyecto que no supera los USD 19 575.00 de inversión inicial.

Como resultado del análisis financiero tenemos que el proyecto brinda una tasa interna de retorno del 94.24% indicador económico aceptable en proyectos de inversión.

**Tabla 8** Tasa interna de retorno (TIR)

<b>Años</b>	<b>Flujo (USD)</b>
<b>Año 1</b>	-19 575.00
<b>Año 2</b>	8 068.76
<b>Año 3</b>	25 103.09
<b>Año 4</b>	37 163.81
<b>Año 5</b>	52 624.65
<b>TIR</b>	94.24%
<b>TCCPP</b>	14%

TCCPP: Total costo de capital promedio ponderado

### ☞ Relación beneficio costo

Para el cálculo del beneficio/costo del proyecto, se calcula del VAN (Tabla 7) los egresos e ingresos del proyecto (Tabla 5), considerando la misma tasa de descuento general 14%. La relación beneficio/costo del proyecto es de 1.36% es decir lo que representa el 36% de beneficio por cada dólar invertido.

### ☞ Método de recuperación

En cuanto al tiempo de recuperación de la inversión se observa que en el segundo año se logra el retorno de toda la inversión, esto debido a que este tipo de negocios son rentables, pero es necesario adquirir equipos para obtener rendimientos favorables.

### **3.2.7 *Discusión***

Rodríguez et al. (2020) detalla el costo de producción de la harina de plátano representa un costo diario de USD 0.80 centavos de dólar, mientras que los costos diarios de la propuesta son de USD 2.98 se concluye que la materia prima (plátano) de rechazo es más económica.

Según Bustamante (2017) expone que se realizó una estimación en sus costos de producción, donde se obtuvo que la disponibilidad de materia prima de plátano para producción de harina de plátano es 10%. A diferencia con los resultados obtenidos la empresa la Quinta tiene 5% de plátano de rechazo que puede ir destinado a la producción de la harina de plátano.

EL análisis financiero según Soledispa (2019) los indicadores financieros como TIR es del 39.30% demuestra que el proyecto va ser viable en años venideros. Mientras Xavier (2019) presenta un TIR de 55.59%, demostrando que el proyecto tiene viabilidad para el crecimiento del mismo. En tanto, nuestra propuesta oscila en un 94.24% la tasa interna de retorno, hace de este estudio un proyecto atractivo, realista y con buenas proyecciones de crecimiento.

## **CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES**

### ***Conclusiones***

En base a las encuestas realizadas a los habitantes del barrio San Raymundo II se logra determinar el mercado para la producción y comercialización de harina de plátano. Según la encuesta realizada el 96% de los moradores de esta zona consume harina de plátano y forma parte de la dieta alimenticia por tener un alto nivel nutricional y bajo costo para el consumidor.

La propuesta para implementar el proyecto de producción de harina de plátano a partir del rechazo de las empresas bananeras de la zona, incluye un estudio técnico, social y económico. En el análisis económico realizado nos da como resultado que el VAN nos proporciona como efecto que el plan de emprendimiento tiene un índice de liquidez alto, a diferencia de la inversión inicial de USD 19 575.00, mientras que el TIR tenemos un índice de retorno o rentabilidad de 94.24% lo que se justifica por el costo del proyecto que no supera la inversión inicial, lo que genera beneficios para la familia que realiza el emprendimiento; logrando mejorar los ingresos económicos familiares.

Para que el proyecto sea viable con la proyección se debe plantear la estructura formal adoptando el recurso humano de la manera más eficiente, con el propósito de incrementar su producción adoptando un sistema de producción adecuado a la naturaleza de sus operaciones, además es importante implementar la tecnología necesaria. El proyecto tiene competitividad a la par de sus competidores principales de la harina ya que nuestro precio está en el rango de consumo del mercado, lo cual deja una brecha para la introducción al mismo.

La producción va a ser viable a nivel financiero generando utilidades netas desde el segundo año, los indicadores financieros reportan que durante los cinco años proyectados la empresa obtiene una estructura financiera más sólida. En base a la disponibilidad de la materia prima, de la mano de obra y de acuerdo a la evaluación económica se llegó a la conclusión de que el proyecto es rentable.

## **Recomendaciones**

- ☞ Proponer el desarrollo de emprendimientos familiares con productos que se obtengan de las fincas que producen frutas para exportación, considerando como materia prima el rechazo que no son exportados, para emprender actividades que puedan generar ingresos a las familias.
- ☞ Que el banco otorgue créditos a los agricultores para realizar emprendimientos que genere ingresos para la familia y sean fuentes de trabajo para el área rural.
- ☞ Realizar emprendimientos en la provincia de Santa Elena, elaborando nuevos productos que puedan ser comercializados proveniente del plátano rechazado.

## BIBLIOGRAFÍA

- Banda Samamé, M. E. (2020) *Diseño del proceso de producción para la elaboración de helado artesanal a base de plátano de seda de descarte en Piura*. Facultad de ingeniería, Universidad de Piura.
- Torres, A. and Contreras, M. (2020) *Proceso de elaboración y comercialización de harina artesanal de plátano (Musa paradisiaca), en el barrio Guanuca, departamento de Matagalpa, en el período 2019-2020*. Facultad de desarrollo Rural, Universidad Nacional Agraria.
- Arboleda, Y., Meriño, R. and Sánchez, D. (2020) *Creación de Empresa I Banharina*. Facultad de Administración de Empresas, Corporación Unificada Nacional de Educación Superior.
- Aristoteles, O. R. (2017) *Cultura organizacional y emprendimiento comunitario, barrio Centenario de la parroquia Jose Luis Tamayo*. Carrera de Organización y Desarrollo Comunitario, Universidad Estatal Península de Santa Elena.
- Barrientos, W. L. (2017) *Organización empresarial (carpintería) y proyecto: Producción de de harina de plátano*. Facultad de Ciencias Económicas, Universidad de San Carlos de Guatemala.
- Bustamante, J. D. (2017) *Producción de harina de banano orgánico para optimizar la exportación en la Asociación de Pequeños Productores Orgánicos de Querecotillo Piura – 2017*. Facultad de Ciencias Empresariales, Escuela Académico Profesional de Negocios Internacionales, Universidad César Vallejo.
- Mogollon, M. (2020) *Los 7 tipos de emprendedor más comunes*. Disponible en: <https://www.paicomogollon.com/empresas/como-emprender-un-negocio-familiar/>.

- Correa, G. (2019) *Diseño de una planta de producción de harina de plátano verde dominico (Musa Cavendishii L.) ecuatoriano mediante secado por aspersión*. Facultad de Ingeniería Química, Carrera de Ingeniería Química, Universidad central del Ecuador.
- García, L. and Macias, M. (2022) *Estudio comparativo del valor nutricional de la harina de banano (Musa sapientum) frente a la harina de soya (glycine max)*. Facultad de Ciencias Químicas, Carrera de Química y Farmacia, Universidad de Guayaquil.
- Hoyos, P. (2022) *La harina de plátano, la nueva forma de comercializar este producto agrícola en el país*. Editorial la república S.A.S. Bogota.
- INEC. (2020) *Encuesta de superficie y producción Agropecuaria Continua*. Encuesta de Superficie y Producción Agropecuaria Continua (ESPAC).
- Karela, M. (2017) "Representaciones sociales sobre el significado de emprendimiento en mujeres y hombres rurales, Universidad de la Frontera, Temuco, Chile. Socióloga, Magister en Psicología, Universidad de la Frontera, Temuco, Chile. pp. 1-10.
- Laínez, A. (2018) *Creación de una empresa artesanal "Bisuteria Guisel", cantón La Libertad, provincia de Santa Elena, año 2018*. Facultad de Ciencias Administrativas, Carrera de Administración de Empresas, Universidad Estatal Península de Santa Elena.
- Leonardo, R. (2019) *Diagnóstico de los emprendimientos artesanales y su impacto en el desarrollo Socio-Económico de la comuna montañita, año 2018*. Facultad de Ciencias Administrativas, Carrera de Administración de Empresas, Universidad Estatal Península de Santa Elena.
- Corredor, M. (2022) *Harina de plátano verde: beneficios y usos*. Disponible en: <https://mejorconsalud.as.com/harina-platano-verde/>

- Soledispa, P. and Mendrana, J. (2019) *Producción de Harina de Banano Orgánico y Comercialización hacia España*. Facultad de Especialidades Empresariales, Carrera de Comercio y Finanzas Internacionales, Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.
- Ministerio de Inclusión Económica y Social. (2022) *El MIES impulsa estrategia contra la desnutrición infantil en Manabí*. Disponible en: <https://www.inclusion.gob.ec/el-mies-impulsa-estrategia-contra-la-desnutricion-infantil-en-manabi-2/>
- Ministerio de Agricultura y Ganadería. (2021) *El MAG y el Ministerio de Telecomunicaciones precio mínimo del banano*. Disponible en: <https://www.agricultura.gob.ec/ministeriodeagriculturayganaderiaestableceelpreciominimodesustentaciondelbananoen625para2022/#:~:text=quito%2c%2029%20de%20octubre%20de,31%20de%20diciembre%20de%202022.>
- Navarrete, D. (2018) *Obtención de harina de plátano verde tipo Hartón (Musa AAB) precocida y fortificada*. Facultad de Ciencias Químicas, Carrera de Química de Alimentos, Universidad Central Del Ecuador.
- Novik, M. (2022) "Cuatro de cada 10 niños en Santa Elena tienen desnutrición crónica". Disponible en: <https://youtopiaecuador.com/nutricion-infantil/desnutricion-infantil-santa-elena-aconcito/>
- Palacios N., Zambrano Montesdeoca, J., Orozco, A. and Burgos, E. (2021) "Cadena de valor de la harina de plátano y su productividad". Revista Sinapsis, Universidad Técnica de Manabí, 2(20), pp. 1-16.
- Pino, S., Aguilar, H., Enrique, A. and Sisalema L. (2018) "Aporte del sector agropecuario a la economía del Ecuador. Análisis crítico de su evolución en el período de la dolarización. Año 2000 - 2016". Revista ESPACIOS. ISSN 0798 1015 Vol. 39 (N.º 32) Año 2018, pp. 1-11.

- Pintado, L. (2021) *Exportación de harina de plátano de la empresa "Molinera Manta" de la ciudad de Portoviejo al mercado Estadounidense*. Escuela de posgrado, Maestría en Agronegocios, Universidad Nacional Agraria La Molinera.
- Pizarro, L. (2022) *Emprendimiento asociativo y desarrollo socioeconómico de las familias del balneario Ballenita, cantón Santa Elena, provincia de Santa Elena, 2020 - 2021*. Maestría, Instituto de Postgrado, Universidad Estatal Península de Santa Elena.
- Rivera, J., Olarte, S. and Rivera, N. (2020) Crónica de una muerte anunciada: la malnutrición infantil en Santa Elena, Ecuador. *Revista Ciencias Pedagógicas e Innovación*, Volumen VIII, N.º 1 (julio-diciembre 2020), pp. 28-35.
- Rivera, E., 2022. *Tipos de emprendimiento: características y tips para empezar*. Disponible en: <https://www.tiendanube.com/blog/tipos-de-emprendimiento/>.
- Soledispa, V., Salazar, G. and Acosta, A. (2017) El banano y su consumo en el Ecuador. *Revista Publicando*, p. 4 No 13. No. 2.
- Santos, Z., s.f. *Emprendimientos de harina de plátano en Manabí, diagnóstico estratégico*. *Revista San Gregorio* 2019. ISSN: 1390-7247; eISSN: 2528-7907, pp. 1-14.
- Silva, P., Cossío, N. and Bravo, M. (2021) *Estudio de la cadena agroalimentaria del plátano en la provincia de Manabí*. *ECA Sinergia*, vol. 12, núm. 3, 2021, Septiembre-Diciembre, pp. 155-174, Universidad Técnica de Manabí.
- Pico, E., Robles, L. and Loor, M. (2022) *Emprendimiento familiar como eje del derecho laboral en la provincia de Santa Elena - Ecuador*. *593 Digital Publisher CEIT*, 7(5-3), pp.33-43.

Arevalo, D. (2019) *Estudio de Factibilidad para el Desarrollo Agroindustrial del Rechazo de Banano en la Provincia de El Oro*. Maestria en Administración de Empresas, Sistema de Postgrado, Universidad Católica de Santiago de Guayaquil.

# **ANEXOS**

**Anexo 1A.** Plantilla de levantamiento de información a los habitantes de la parroquia José Luis Tamayo, barrio San Raymundo II.



**MODELO DE ENCUESTA**  
**UNIVERSIDAD ESTATAL PENÍNSULA DE SANTA ELENA**  
**FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS**  
**CARRERA INGENIERÍA EN ADMINISTRACIÓN DE**  
**EMPRESAS AGROPECUARIAS Y AGRONEGOCIOS**

**Tema de tesis:**

**PROPUESTA PARA LA PRODUCCIÓN DE HARINA DE PLÁTANO (*Musa paradisiaca*; L.) COMO UNA ALTERNATIVA DE NEGOCIO FAMILIAR EN SANTA ELENA”**

- ☞ **Objetivo:** Elaborar una propuesta para la producción de harina de plátano en forma de emprendimiento familiar en la provincia de Santa Elena.
  
- ☞ **Consigna:** Se realizará una investigación para identificar en los consumidores las necesidades agro socioeconómicas, por ello pido que responda con mayor sinceridad las preguntas de la encuesta y a su vez se le agradece por su contribución y tiempo dedicado.

## FORMATO DE LA ENCUESTA

### Encuesta dirigida a los consumidores de harina de plátano

**Objetivo:** Levantar información para la creación de una empresa productora de harina de plátano.

<b>Provincia:</b> Santa Elena.	<b>Cantón:</b> Salinas	<b>Parroquia:</b> José Luis Tamayo	<b>Barrio:</b> San Raymundo 2
<b>DATOS GENERALES:</b>			
<b>Género:</b>	M.....	F.....	
<b>Edad:</b>	18-28....	29-39....	
	40-50....	51-64...	
	65 y más años...		
<b>Estado civil:</b>	Soltero(a)...		Casado(a)...
	Viudo(a)....		Divorciado(a)....
	Unión libre...		
<b>Nivel educativo:</b>	Primaria.....		
	Secundaria.....		
	Tercer nivel.....		
	Sin escolaridad.....		

### COMPOSICIÓN FAMILIAR

**1. ¿Cuántos miembros conforman su familia?**

2 a 3		4 a 5		6 a 8		más de 9	
-------	--	-------	--	-------	--	----------	--

**2. Disponibilidad de servicios básicos**

Agua potable	
Luz	
Internet	

**3. ¿Qué tipo de vivienda posee?**

Casa	Tipo de construcción	Techo	Piso
Propia	Bloque y hormigón	Plástico	Baldosa
Arrendada	Caña y/o madera	Eternit	Cemento
Otros	Mixta	Zinc	Tierra

**4. ¿Cuáles son los principales problemas que afecta a su comunidad?**

Vías de acceso		Alumbrado público	
Escasez de agua		Inseguridad	
Salud pública		Otros:	

Otros Especificar	
----------------------	--

5. ¿Cuál es su nivel de ingreso promedio mensual?

USD 50 - USD 100	
USD 200 - USD 300	
USD 400 o más del básico	

### HABITOS DE CONSUMO

6. ¿Consume o ha consumido usted harina de plátano?

SI		NO	
----	--	----	--

7. ¿Considera importante el consumo de harina de plátano?

SI		NO	
----	--	----	--

8. ¿Utiliza la harina de plátano para la comida?

SI		NO	
----	--	----	--

9. ¿Utiliza la harina de plátano para repostería?

SI		NO	
----	--	----	--

10. ¿Utiliza la harina de plátano para coladas?

SI		NO	
----	--	----	--

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

Aki	
La Pradera	
Banasoya	
Banavit	
Oriental	

12. ¿Conoce el contenido nutricional de la harina de plátano?

SI		NO	
----	--	----	--

13. ¿Precio que paga por la funda de 1 libras de harina de plátano?

USD 1.50	
USD 1.80	
USD 1.85	
USD 2.00	
USD 2.80	

**14. ¿Dónde compra la harina de plátano?**

Mercado	
Supermercados (Aki, Paseo Shopping, Tuti, Tía, etc.)	
Otros	

**15. ¿Cómo califica el producto que consume?**

Excelente		Muy Bueno	
Bueno		Regular	
Malo			

**16. ¿Con que frecuencia consume harina de plátano?**

Semanal		Quincenal		Mensual		Otras	
---------	--	-----------	--	---------	--	-------	--

**17. ¿Qué cantidad de harina de plátano (libra) consume?**

1 a 2 libras		3 a 4 libras	
--------------	--	--------------	--

**18. ¿Cuál es la característica más importante que usted toma en cuenta para comprar harina de plátano?**

Calidad	
Precio	
Presentación	

**19. Si le ofreciéramos harina de plátano, la que tiene la misma utilidad de las otras harinas, pero que además sirve como un producto sustituto de la leche y a un precio favorable, ¿estaría dispuesto a comprarla?**

Si		No	
----	--	----	--

**20. ¿Precio que estaría dispuesto a pagar por una funda de 1 libra de harina de plátano que le ofrecieran con este proyecto?**

USD 1.00	
USD 1.50	
USD 1.80	

## EMPRENDIMIENTO

21. Si hubiera la posibilidad de generar ingresos desde su hogar.

¿Usted trabajaría?

Si		No	
----	--	----	--

22. Conociendo el proceso de producción de harina de plátano como es:  
selección, pelado, corte, secado y molido.

¿Usted estaría dispuesto(a) a elaborar harina de plátano?

SI		NO	
----	--	----	--

23. El emprendimiento que se plantea lo realizaría con:

Amigos		Vecinos	
Familia		Otros	



**Figura 1A.** Parroquia José Luis Tamayo entrada al barrio San Raymundo II



**Figura 2A.** Encuesta a moradores del barrio San Raymundo II



**Figura 3A.** Encuesta realizada a los productores de sal del Barrio San Raymundo II



**Figura 4A.** Pozos de extracción de sal